

С Л О В А Р Ъ
П О В А Р Е Н Н Ы Й,
П Р И С П Ѣ Ш Н И Ч Ы Й, К А Н Д И Т О Р С К И Й
И
Д И С Т И Л Л А Т О Р С К И Й,



Часть Вторая.

Д. до О В.

М О С К В А,
Въ Университетской Типографіи,
у Хр. Ридигера и Хр. Клаудія.

1795.

О Г Л А В Л Е Н І Е

*Статей , относящихся до Дистиллятора , Кан-
дитора , повара и прислѣщика , находящихся
во второй Частн.*

До Дистиллятора :

	-	-	-	Стр.
Двоеніе , или дистиллированіе.	-	-	-	1
Ессенція.	-	-	-	31
Ескюбакѣ.	-	-	-	37
Жонкиль.	-	-	-	68
Квинтѣ-эссенція.	-	-	-	157
Корисная вода.	-	-	-	219
Кофейная водка.	-	-	-	226
Лавендель.	-	-	-	276
Ликеры.	-	-	-	288
Лимонная эссенція.	-	-	-	304
Марїина баня.	-	-	-	326
Масло Венерино.	-	-	-	345
Медѣ.	-	-	-	346
Мушкатной цвѣтѣ.	-	-	-	398
Наливки.	-	-	-	406
Налитки крѣлкїе.	-	-	-	421

До Кандитора :

Дессерѣ , или постольникѣ.	-	-	-	16
Дробь , или драже.	-	-	-	21
Жисминѣ.	-	-	-	56
Желе.	-	-	-	60
Жонкиль.	-	-	-	68
Заготовленіе вѣрокѣ.	-	-	-	72
Земляница.	-	-	-	90
Каманика.	-	-	-	113
Канди , или ледовцѣ.	-	-	-	114

)(

Кан.

	Стр.
Кандиторъ.	115
Кандиторскія краски.	119
Каннелоны.	121
Калиларія.	—
Карамель.	136
Кассонадъ.	151
Каштаны.	154
Кисел Кандиторскія.	159
Кишцецъ.	164
Кларекетъ.	165
Клубника.	168
Княженица.	169
Коврижки.	—
Комлэды.	174
Кожсервы.	182
Конфекты.	186
Конфированіе.	208
Корица.	217
Котиньякъ.	225
Кофе.	—
Краски.	228
Кремы.	230
Кроканъ.	243
Крыжовникъ.	259
Леденецъ.	283
Лелешетки.	—
Лецелдъ.	287
Лимонадъ.	296
Лямонъ.	298
Макароны.	316
Малина.	322
Мармелады.	327
Масселаны.	330
Мелланды.	357
Миндаль.	361
Молоко.	381

Мороженое.	-	-	387
Мушкатной цвѣтѣ.	-	-	398
Нонларель.	-	-	438
Овощи сберегать, и проч.			439

До посара:

Дезосировать.	-	-	16
Дитина.	-	-	—
Добь	-	-	18
Дорадѣ.	-	-	—
Дорожной сунѣ.	-	-	—
Драхва.	-	-	20
Дрозды.	-	-	22
Духовое приготовленіе.	-	-	24
Дыни.	-	-	26
Екарлатѣ.	-	-	27
Ендивіа.	-	-	—
Ендуліи.	-	-	—
Еларланѣ.	-	-	—
Ерши.	-	-	28
Ескалолѣ.	-	-	37
Естрагелѣ.	-	-	38
Енка ютѣ.	-	-	39
Жаворонокѣ.	-	-	40
Жареное.	-	-	41
Желе мясное.	-	-	66
— для больныхѣ.	-	-	67
— хлѣбное	-	-	—
Желѣза.	-	-	—
Журиэль.	-	-	69
Жюсѣ.	-	-	70
Заготовить.	-	-	72
Задняя нога.	-	-	82
Замореніе мясѣ.	-	-	85
Залесенные раки.	-	-	86
— сельди.	-	-	—

	Стр.
Заяцъ.	86
Золотить.	94
Индѣйская курица и цылленокъ.	—
Калбасы.	107
Калеботъ.	113
Камбула.	114
Каменоломъ.	—
Каналё.	—
Калилота дъ.	122
Калорсы.	—
Каллумъ.	123
Калуста.	129
— цвѣтная.	134
Карась.	137
Карбон дъ.	138
Кардъ.	139
Карель.	140
Карль.	142
Картофель.	149
Кастрированіе.	151
Каша.	153
Каштаны.	—
Квасъ красной.	156
Кексъ Англинской.	158
Кервель.	—
Кесъ.	159
Кисель.	160
Кислыя щи.	161
Кышки.	162
Клиндухъ.	166
Клѣцки.	—
Клоясъ.	168
Коза дикая.	172
Козленокъ.	173
Кольраби.	—
Конеръ.	182

Оглавленіе.

V

	Спир.
Коноллянка или ортолажъ.	182
Корки хлѣбныя.	219
Коровой мясной.	220
Королевскія палочки.	222
Кострюля.	—
Копелеты.	—
Краббы.	228
Крелинѣ.	24
Крессѣ.	246
Кровъ.	—
Кровяная перелета.	—
Крокеты.	244
Кроликѣ.	—
Крошенье или аши.	257
Крулы.	258
Крылья.	261
Кубарь или саботѣ.	264
Куликѣ.	267
Кулисѣ.	—
Курица	271
Куролатка.	274
Куртбульѣонѣ.	275
Лавровой листѣ.	276
Лактукѣ.	277
Лангустѣ.	279
Лалша.	280
Лифтѣ или закваса.	281
Легированіе.	282
Лещѣ	287
Лиманѣ.	295
Лимонѣ.	298
Лини.	304
Лосось.	306
Лопатки.	—
Лось.	308
Лукѣ.	309

VI

Оглавленіе.

	Стр.
Лысіона.	312
Люммель.	315
Лягушки.	—
Макарони.	316
Макрель, или скомберъ.	319
Марбре.	325
Маринадъ.	—
Маринированіе	326
Маріина баня.	—
Шасло коровье.	339
— лостное.	342
Мателопъ.	345
Мерланъ.	359
Минюги.	372
Миньйонетъ, или бережливая приправа.	374
Миропонъ.	—
Митонированіе.	376
Митонажъ.	377
Мозги.	—
Мозжевеликкъ.	379
Молоки.	—
Молоко.	381
Морковь.	386
Мортадель.	397
Мурена.	—
Мушкатной орѣхъ.	—
— цвѣтъ.	398
Мѣлось.	—
Мяса.	399
— солить.	405
Налимъ.	420
Небная гасль.	429
Нога задняя.	433
Ноги.	—
Нырки.	438
Облиска красная.	439

Оглавленіе

VII

Стр

Овсяное коренье.	-	-	415
Овца.	-	-	—

До прислѣшника :

Даріоли	-	-	8
Дріоль.	-	-	21
Дротена.	-	-	24
Ешоды, или обварное пирожное.	-	-	39
Зѣлеканыя растѣнія.	-	-	85
Изуитской клубукѣ.	-	-	107
Калустка пирожное.	-	-	135
Кассемузо.	-	-	151
Кексѣ Англинской.	-	-	158
Кервель.	-	-	—
Кларѣ, или жидкое тѣсто.	-	-	165
Коровай.	-	-	222
Королевскія палочки.	-	-	—
Крендели.	-	-	240
Кроканѣ.	-	-	243
Крулькухенѣ	-	-	258
Кудри.	-	-	265
Кудрявое пирожное	-	-	267
Лалишеникѣ.	-	-	281
Левашники.	-	-	282
Лелешки.	-	-	284
Лимонное пирожное.	-	-	304
Мазаринѣ.	-	-	316
Масло коровье.	-	-	339
— постное.	-	-	344
Меринги.	-	-	357
Миндаль.	-	-	361
Молоко.	-	-	381
Морковь.	-	-	386
Нокенѣ.	-	-	438

С Л О В А Р Ъ

*Поваренный, Прислѣшній, Кондитерскій и
Дистилляторскій.*

Д.

ДАРИОЛИ. (С. Прислѣш.) Родъ мѣлкаго пирожнаго. Положи въ чашу чепверть фунта муки крупицатой; выпусти шуда же два яйца свѣжихъ; размѣшивай ложкою и разводи молокомъ, подливая онаго мало по малу; прибавь соли и свѣжаго коровьяго масла, сколько за благо усмотришь. Размѣшавъ все довольно, прибавь стакана полпора молока коровьяго или миндальнаго, и ешьли нужно, прибавь муки, чшобъ сдѣлался растворъ въ густоту сметаны. Сдѣлай поддонки съ крайками изъ поршнаго шѣспа, налей въ нихъ вышесписаннаго раствора и запекай въ печи. Когда испекутся, положи на каждой даріоль по малому кусочку коровьяго масла, посыпь толченымъ сахаромъ и влей по немногу на каждой воды помаранцоваго цвѣшу. Это широжное легкое и очень здоровое.

ДВОЕНІЕ или **ДИСТИЛЛИРОВАНИЕ.** (С. Дистил.) Дѣйствіе это значить не иное что, какъ превращеніе въ пары веществъ жидкихъ или твердыхъ, содержащихъ въ себѣ жидкія части, въ запертыхъ посудилахъ посредствомъ теплоты: пары сии собираются вверху посудыны, спекаются въ капли, и жидкимъ шѣломъ исходятъ въ подспавленную посудину.

Въ домоводствахъ, а особливо деревенскихъ, многіе дѣйствіе это разумѣютъ для гнанія водокъ,

также душистыхъ водъ и спиртовъ изъ благовонныхъ травъ, цвѣшовъ и проч.

Мы опишемъ здѣсь производство дистиллированія въ таковомъ сокращеніи, чтобъ и незнающему онаго можно было получить достапочное понятіе; упомянемъ о потребной къ тому посудѣ и нужныхъ пріемахъ.

1) *Дистиллирная посуда*, употребляемая къ сему дѣйствію, бываетъ либо стеклянная, или глиняная, или металлическая. Перваго роду лучше по тому, что содержащаяся въ ней вещества и получаемыя изъ оныхъ произведенія не заимствуютъ нечистоты, а при томъ лучше въ оной происходящія перемѣны и явленія видѣть можно. Ежели же требуемый степень огня, или иное обстоятельство пренявше употреблять посуду стеклянную, можешь служить глиняная. Сколько возможно, должно избѣгать посуды металлической, потому что она всегда нѣчто при двоеніи отдѣляетъ и шѣмъ выгоняемое нѣсколько портитъ и перемѣняетъ. Впрочемъ къ гнанію вина едва ли можно употреблять иную металлическую посуду, кромѣ мѣдной.

2) *Винные кубы*, кои бываютъ различной величины, состоятъ изъ цилиндрической мѣдной посуды, имѣющей дно нѣсколько окапистое вверху ея къ отверстію, на четвертую или пятую часть куба выходящая она сводомъ. Въ отверстіе вдѣлывается около вершка вышиною круглая шейка, на которую плотно накладывается колпакъ.

Колпакъ также состоитъ изъ мѣдной посуды, подобной отсѣченному опрокинутому кеглю, котораго нижняя часть отверста и имѣетъ таковую обширность, чтобъ въ почности приходила и накладывалась на шейку куба. Верхняя часть колпака выходящая шарообразно.

Съ одной стороны колпака обыкновенно приделывается по двѣ *трубы*; не мѣшаешь однако, а особенно въ

въ большихъ кубахъ, дѣлають по пяти и по шести трубъ, для того, что оными въ краткое время несказанно больше паровъ исходитъ можеть, и въ одинакое время употребляя меньше дровъ, столькожъ выдвоить можно. Сии трубы составляются съ другими трубами, пропущенными сквозь деревянную кадку.

Эта кадка, которая называется *холодильникъ*, должна безпрестанно наполнена быть холодною водою, что бы проходящїе трубами пары остывали.

Къ концамъ трубъ, выходящимъ изъ холодильника, приставляются *прїемники* (реципиенты), собирающїе въ себѣ пары и спекающїя капли. Но когда кубъ имѣеть больше двухъ трубъ, кажется нужно употреблять *насовку*, состоящую изъ столькихъ же трубочекъ, сколько выходитъ оныхъ изъ холодильника, кои къ низу сведены въ одну трубочку, вставляемую въ прїемникъ.

Кромѣ кубовъ винокуренныхъ и другихъ меньшихъ мѣдныхъ сего роду посуды, кои всѣ дѣлаются одинакою формою и употребляются къ двоенію водъ и годокъ, не бывають нужны другія металлическія посудины къ дисцилляции, но могуць ихъ замѣнять стеклянныя и глиняныя. Употребительнѣйшія изъ таковыхъ состоятъ въ *колбахъ*, *ретортахъ*, *коллакахъ*, *насовцахъ* и *прїемникахъ*.

3) *Колба* состоитъ изъ стеклянной или глиняной посуды, снизу шарообразной и простирающейся вверхъ прямою кеглю подобною шеек. Бывають оныя разной величины, изъ коихъ самыя меньшія обыкновенно называются *отдѣлятельныя колбы*, самыя же большія *реципиенты* или *баллонъ*, а прочія *дисцилляторныя* и *дигерирныя колбы*. У дисцилляторныхъ колбъ не нужно, чтобъ шеи были изогнуты, но шли бы до самаго верха прямо цилиндромъ. У дигерныхъ же или къ настойкамъ употребляемыхъ колбъ не мѣшаеть, чтобъ шейки верху сходились очень узко,

и не больше имѣлибѣ отверстія, чтобѣ вещества къ настойкѣ въ нихѣ вкладывать было можно.

При двоеніи въ колбы на шейки оныхѣ накладываются колпаки, имѣющіе носки или трубочки, изъ нихѣ выходящіе, конми пары, собирающіеся въ колпакѣ, испекаютъ въ подставленный пріемникѣ.

Колпакѣ колбной имѣетъ *головку, шею и носѣ*, или трубку, изъ головки выходящую.

Верхняя часть головки обыкновенно называется *небо* или *тѣмя*; нижняя же часть оной, которая бываетъ внупрѣ вогнута, впускается нѣсколько въ головку, и чрезъ то составляетъ *жолобокѣ*, обходящій рокогъ въ верхней части шеи; на эштоѣ жолобокѣ собираются капли со стѣнѣ колпака и стекаютъ носкомѣ или трубочкою колпака въ пріемникѣ.

Шея колпака составляетъ нижнюю часть онаго, которая накладывается на шею колбы. У нѣкоторыхѣ колпаковѣ вверху дѣлается маленькая трубочка, закладываемая шлифованною стеклянною закладкою: таковыя называются *тубулирные колпаки*.

4) Если дистиллируются таковыя вещества, коихѣ жидкія части не могутъ подниматься высоко, употребляютъ для оныхѣ *реторты*. Это большіе частью шарообразныя сосуды, изъ коихѣ выходитъ кривая кеглемѣ шея. Когда у ретортѣ вверху, гдѣ начинается шея, бываетъ отверстие или трубочка съ закладкою, таковыя реторты называются *тубулирными*. Употребляютъ ихѣ преимущественно для таковыхѣ веществѣ, кои по смѣшаніи тотчасѣ изъ себя пары испускаютъ.

5) Если пріемники не приставляютъ непосредственно къ ретортнымѣ шейкамѣ и носкамѣ колпаковѣ, употребляютъ въ эштоѣ случаѣ *насовцы*; состоятъ оныя обыкновенно изъ стеклянныхѣ или глиняныхѣ трубочекѣ, коихѣ верхній конецѣ пріемлетъ въ себя шейку реторты или носѣ колпака, а нижній входитъ въ

горло

горло пріемника. Бываютъ насовцы, имѣющіе посреди- нѣ выходящую маленькую трубочку съ закладкою; слу- жатъ таковыя въ случаѣ, когда надобно либо воздухъ выпустить, или когда перегоняются вещества, распу- скающіяся отчасти въ пары, частью же въ капли. Когда насовецъ имѣетъ трубочку, подъ которую также подспавляется пріемникъ, и смычки общихъ частей дистиллирной посуды будутъ плотно со- ставлены, тогда исходящее каплями спекаетъ въ пріемникъ трубочкою насовца, а пары собираются въ нижнемъ концѣ насовца и сходятъ въ другой прі- емникъ.

6) *Пріемники* или *реципленты* обыкновенно состоятъ изъ большихъ стеклянныхъ шаровъ съ шейками или горлушками, таковаго пространства, чтобы шейки ретортъ, концы насовцовъ и трубки колпаковъ въ нихъ входили могли. Можно вмѣсто пріемниковъ упо- треблять и самыя колбы; но при употребленіи сего надобно избирать колбы, имѣющія не очень длинныя шеи, чтобы шейки реторта могли войти въ брюхо колбы.

7) Кромѣ дистиллирной посудыны потребны къ ди- стиллированію и печи. Порядочно усроенная *ди- стиллирная левъ* должна имѣть слѣдующія части:

а) *Попелище*, или то мѣсто, въ которое зола отъ перегорѣвшихъ углей или дровъ упадетъ и соби- раться могла.

б) *Ходъ* къ этому мѣсту, чтобы какъ воздухъ до него доходить могъ, такъ и печь самую можно было отъ золы вычищать. Входъ этотъ долженъ запираеться дверцами.

в) *Желѣзная рѣшетка*, которая между попелища и огнища или поду находится и оныя собою раздѣ- ляетъ.

г) *Огнище*, или то мѣсто, на которомъ дрова или угли къ поддержанію огня лежатъ. Оно также должно

имѣть ходъ или устье съ дверцами, коими бы дрова или угли подкладывались. Дверцы сіи всегда остаются заперты, а створяются только, когда нужно осмотрѣть состояніе огня, или подложить дровъ.

д) *Устье*, въ которое вставляются дисциллированная посуда, капелли, паровыя и водяныя бани. Смотри въ концѣ этой статьи *Маріина баня*.

е) *Отдушники*, копорыми дымъ и пламень исходитъ можеть, и кои бы по усмотрѣнію можно было больше или меньше отверзать и запирашь.

Когда нужно, чтобъ огонь да дисциллирной посуды не касался, какъ то во многихъ случаяхъ нужно, тогда надобно печи снабжать чугунными или гляннаными капеллями, или употреблять водяныя и паровыя бани.

8) *Капелли* должно имѣть таковыя, чтобъ оныя почто приходили по верхнему устью или отверзшію печи, и на сколько въ самую печь опускались, чтобъ до огнища оставалось довольно пространства къ полженію веществъ, коими огонь поддерживается. Обыкновенно капелли сіи дѣлаются изъ листоваго желѣза, и къ одной сторонѣ снабжаются выемкою, что нужно къ двоенію репортами. Можно сіи капелли или глубокія сковороды дѣлать изъ глины; но желѣзныя несравненно лучше. Въ капелли ставяшь дисциллирную посуду, копорую обыкновенно обсыпають въ нихъ золою, кузнечными обоннами, или пескомъ, таковымъ образомъ, чтобъ пузо репорта совѣмъ, а у колбъ большею частію покрыто было.

9) Паровыя и водяныя бани (см. въ концѣ этой статьи *Маріина баня*) лучше дѣлать мѣдныя, и такъ учреждать, чтобъ дисциллирная посуда въ нихъ свободно умѣщалась по самую шейку, и покрывалась бы водою, или бы только пары отъ оной къ ней прикасались. Паровыя и водяныя бани должны равномѣрно, какъ и капелли входить въ верхнее устье печи, а не глубже,

и даже нѣсколько меньше нѣ самую печь опускаемы бышь.

Лучшее вещество, къ содержанію огня при двоеніи, составляютъ древесные угли, для того, что оными можно содержать какъ совокунденной, такъ и равнообразной огонь. Дрова къ сему меньше удобны, однакожъ могутъ служить для водяныхъ и паровыхъ бань.

Объ замазкѣ, употребляемой къ обмазыванію смычекъ у дистиллирной посуды, надобно знать слѣдующее;

Разводяшъ изъ муки на годъ жидкое шѣсто, намазываютъ онаго на сѣрую бумагу или холстину и облепляютъ вокругъ смычки посуды; или размачиваютъ въ водѣ говяжьи либо свиные пузыри, обвертываютъ оными смычки и увязываютъ ниченкою.

Если жаръ къ двоенію употребляется силенъ, котораго вышесказанное выдерживать не можетъ, надобно смѣшать по равной долѣ глины и адебаспру, развести на водѣ шѣсто и онымъ замазывать швы. Последняя замазка преимущественнѣе употребляется въ двоеніи ретортами на сильнѣйшемъ огнѣ.

Иногда стеклянные и глиняные реторты покрываютъ растворомъ изъ кирпичной муки или глинянымъ. Дѣлаютъ это въ случаѣ, когда нужно ретортамъ непосредственно на самомъ огнѣ стоять въ предосторожность, чтобы не могли они лопнуть. Но еслии будетъ хорошо сдѣланная и обожженная глиняная посуда, въ обмазываніи таковымъ нѣтъ нужды.

Хотя изъ вышеприведеннаго можно имѣть всеобщее понятіе о дистиллированіи или двоеніи, но для лучшаго присокупимъ здѣсь

Обыкновенное производство выгонянія горячаго вина въ малыхъ синокурняхъ.

Подобно какъ въ пивовареніи не всюду слѣдуютъ одинакому способу, равное обстоитъ и въ винокуреніи,

а особливо въ выгоняніи хлѣбнаго вина малымъ количествомъ, и для того опишемъ мы здѣсь самое обыкновеннѣйшее средство.

1) Выгоняющіе вино изъ хлѣба берутъ большой котелъ, ставящъ оной на огонь, и взогрѣвающъ въ немъ около пяти ведръ воды; не должно воду кипятить, но только, чтобъ сдѣлалась она горяча. Потомъ кладушъ четверикъ солоду въ чанъ или большую кадку, наливаютъ на него горячей воды, и мѣсятъ, или, какъ говорится, дѣлаютъ заторъ. Въ это количество солоду прибавляютъ полтора четверика крупно смолонной ржи, и пакъ разбиваютъ весломъ, чтобъ въ заторъ не осталось ни маленькихъ комковъ. Къ сему взвариваютъ изъ помянутой горячей воды два ведра, выливаютъ въ заторъ на муку, взмѣшавъ накрываютъ, теретьемъ, и оставляютъ стоять при или чепыре часа. Послѣ сего времени кадку или чанъ открываютъ, заторъ остуживаютъ нѣсколькими ведрами холодной воды, подбавляютъ виноградныхъ или пивныхъ дрождей, опять накрываютъ, и дактъ бродить до тѣхъ поръ, какъ появится кислой, почти винной запахъ.

Замѣчается при семъ, что кадки или чана заторнаго должно почти претью часть оставлять порозжую, для того что вещество это въ броженіи очень взбиваетъ, и можетъ выбить чрезъ край, если посуда слишкомъ будетъ наполнена.

Это броженіе происходитъ скорѣе и легче въ избѣ, умѣренно теплой, нежели въ холодномъ мѣстѣ; и чѣмъ лучше броженіе произойдетъ, тѣмъ больше получится спирту къ дюенію.

Происходитъ же это броженіе по обстоятельству теплоты мѣста день и больше; по испеченіи же сего времени заторъ опять опадаетъ, и оказывается упомянутой кислой и винной запахъ. Послѣ сего заторъ, или, какъ

какъ собственно называется, брага къ двоенію или дистиллированію будущъ гомовы.

2) Винокуръ, приспупая къ двоенію заквашенной браги, вымѣшиваетъ оную тщательнѣе въ чану, чтобъ ни гдѣ не осталась сгустившагося, но все бы разведено было въ единообразную тонкость; по шомъ наполняетъ оною кубъ, въ дистиллирную печь вмазанный, оставляя въ немъ четвертую долю порозжаго мѣста, раскладываетъ подъ кубомъ огонь, и мѣшаетъ въ кубъ брагу по часту деревяннымъ весломъ, пока она начнетъ согрѣваться, чтобъ не пригорѣло, а особливо на днѣ.

Когда по долговременномъ мѣшаніи весло снизу, когда хвашишь за оное рукою, окажется горячо такъ, что рука терпѣть не можетъ, значитъ это, что время уже накладывать колпакъ съ его сквозь холодильникъ проходящею трубою, и смычку обмазать замазкою. Когда колпакъ начнетъ разгорячаться, накладываютъ печку полную дровъ, и опдушины снизу закладываютъ кирпичами, а если у печки есть дверцы, то оныя заворить, дабы огонь не слишкомъ сильно дѣйствовалъ, и двоеніе не очень толсто текло. Въ случаѣ надобности, иногда обмазываютъ зашкнутыя опдушины, или неплотно прищоряющіяся дверцы; но когда огонь слишкомъ будетъ удушенъ, пооткрываютъ нѣсколько опдушинъ, *пока выгоняемая рака пойдетъ толщиною въ соломину*. Въ этомъ степени продолжаютъ гнать раку, пока она идетъ хороша вкусомъ, и имѣетъ крѣпость, что испытывается частымъ опрѣдываніемъ.

Когда вся сила выгнана будетъ, винокуръ огонь гаситъ, и между тѣмъ наблюдаетъ, чтобъ подставки или пріемники не пошевелились чрезъ край; для чего наполнившіеся заблаговременно перемѣняетъ другими, чтобъ не трашилось. Когда браги отъ наполненія куба еще осталось, наполняютъ оною опять кубъ; а по

перегонѣ всей браги въ раку приступаютъ къ двоемю вина, или ректификаціи.

3) Сѣ *двоемю* раки винокуры поступаютъ таковымъ образомъ: въпервыхъ вычищаютъ мѣдной внутри вылуженной кубъ и надлежащій къ нему колпакъ сѣ трубами начисто. А чтобы это лучше произвестъ, обвиваютъ палку вѣшопками, или хлопьями; эшимъ вычищаютъ вѣ трубахъ, и послѣ выполаскиваютъ свѣжею водою. Повторяютъ это до тѣхъ поръ, какъ вода изъ трубъ начнетъ истекать свѣшла такова же, какова была влиша. По вычищеніи посуды наполняютъ кубъ очень полно ракою, то есть тѣмъ существомъ, которое вѣ первомъ перегонѣ изъ браги вышло. Наполняется кубъ ракою больше для того, что чѣмъ больше останется вѣ кубъ порозжаго мѣста, тѣмъ меньше выдетъ вина; нѣкоторые кладутъ еще вѣ раку гарнецъ соли, и это дѣлать лучше, раскаливъ соль. Другіе вмѣсто соли опускаютъ вѣ кубъ мѣшечекъ, наполненной буковою золою, для того, что отъ соли или золы вся нечистота вѣ винѣ опадаетъ на дно, и производитъ то, что оно во второмъ этомъ перегонѣ выходитъ чисто, и получаетъ хорошій цвѣтъ.

Нѣкоторые кладутъ къ сему вѣ кубъ по нѣсколько былинкоъ полыню и пригоршни можжевеловыхъ ягодъ къ сообщенію вину пріятнаго вкусу.

Послѣ сего, не разводя еще огня вѣ печкѣ, накладываютъ на кубъ колпакъ, замазываютъ смычки, приспавляютъ трубы, проходящія сквозь холодильникъ, наполненной холодною водою, подспавляютъ подспавки, раскладываютъ огонь вѣ печкѣ, и когда колпакъ до самыхъ трубъ начнетъ становиться горячь, и какъ скоро вино спанетъ изъ трубъ капать, запыкаютъ внизу печныя отдушины. Если вино помечетъ слишкомъ сильно, запыкаютъ и дымовыя отдушины, вверху около куба находящіяся. За полезное же дисплдашоры считаютъ накладывать почасту на колпакъ

пол-

шолстыя вѣшочки, въ холодную воду обмоченныя. Это охлажденіе какъ колпака, такъ и трубъ въ холодильникъ, сквозь холодную воду проходящихъ, служитъ къ тому, чтобъ горячій спиртъ, огнемъ изъ раки возгоняемый, остывалъ, а отъ того вино не имѣло бы пригарнаго и пропивнаго вкусу, также чтобъ спиртъ вверху колпака скорѣе въ капли собирался и вытекалъ. Чѣмъ умѣреннѣе къ сему употребленъ будетъ огонь, тѣмъ лучше. Сверхъ сего выходящее вино должно почаству опивдывать, чтобы когда опойдетъ крѣпкое и появится слабое, то естьъ огонь, тотчасъ двинуть переставъ и подставки опнять; чрезъ перегонъ можно доброту вина ослабить. Выгнанное вино складываютъ въ бочки и запыкающъ, чтобъ спиртъ не выдыхался.

По опходѣ вина тотчасъ выливаютъ изъ куба вонъ остающуюся флегму, опгонъ называемую; въ пропивномъ случаѣ сбѣдаетъ она полуду и разбѣдаетъ мѣдъ.

Впрочемъ надобно вѣдать, что хлѣбъ для винокуренія не должно молоть въ мягкую муку, но хруско. Надсжишь же кадку или чанъ, въ которомъ брага заквашивается, внутри вымазывать кислымъ пѣстомъ, чтобы отъ дерева пахло кислотою.

Скажѣтъ, или то, что при двоеніи вина сначала выходитъ, бываетъ нѣсколько мутно и зеленовато. Оно надобно опнцмать особливо, пока пойдетъ чистой спиртъ.

Огнемъ должно управлять съ великою осторожностію, опчасти чтобъ былъ оной умѣренъ, частью же и равнообразенъ. Когда жаръ огня будетъ великъ, изъ трубъ пойдетъ паръ, и тогда надобно скорѣе спараться объ убавленіи огня: колпакъ холодить мокрыми вѣшочками, чтобы вино текло не рустомъ, или бы совсемъ не получило пригарнаго вкусу. Если же вино испекаетъ тонко, надобно печныя опдушины опкрыть; но когда вино испекаетъ толще соломины, опдушины

закрыть и замазать, или только засыпать сверху закладок золою. По сему управленіе жаромъ посредствомъ опдушінъ составляетъ главное обстоятельство въ дистиллированіи, и когда хотѣшь, чтобы все происходило порядочно, должно сіи опдушины снабжать затворами, чтобы по обстоятельствамъ можно было оныя больше и меньше открывать и закрывать.

Надобно остерегаться, чтобы во время двоеиія не подходить близко къ пріемникамъ или подставкамъ съ зажженною свѣчою, для того, что спиртъ подобно пороху загорается, а отъ того можетъ произойти великой вредъ и убытокъ и самой кубъ разорвать.

Дистилляторы, не употребляющіе вина и потому не могущіе онаго опивдывать для испытанія, чтобы вино не перегнать, захватываютъ онаго на ложку, отходящъ далѣе отъ куба, и испытываютъ на свѣчѣ, скороли выдвоенное вино загорается. Еслили оное уже не загорается, составляетъ признакъ, что гнать должно перестать.

Великая выгода въ дистиллированіи, когда можно учредить такъ, чтобы можно было въ холодильникъ провести текучую воду, дабы она безпрестанно возобновлялась и не могла согрѣваться.

Нѣкоторые счишаютъ, что изъ хлѣба получается лучшее вино, еслили солодъ употреблять пшеничной, и варить оной въ кофѣ до тѣхъ юрѣ, какъ зерна распрескаются. Тогда выкладываютъ оной въ чанъ, подбавляютъ не много пивныхъ дрождей, когда поостынешъ, и тѣмъ самымъ приводятъ эшотъ зашоръ въ броженіе. Совершается сіе дни въ два или три, и тогда можно приступать къ двоеию.

Испытавшіе эшотъ способъ винокуренія утверждаютъ однако, что изъ хруско смолоннаго хлѣба больше вина получается, но изъ развариваемыхъ зернъ выходитъ оное лучше вкусомъ. Когда желашъ хлѣбное вино удобрить въ совершенствѣ и возвысить оное до всевоз-

можно

можно лучшаго вкусу, надобно раку двоить, смѣшавъ съ виноградными дрожжами, и тогда вино очень близко вкусомъ будетъ подходить къ Французской годкѣ. Но сіе разумѣется только объ винѣ, выгоняемомъ изъ пшеницы. Вино изъ ржи во всѣхъ случаяхъ имѣетъ только половинной вкусъ и удобнѣе пшеничнаго пригораетъ.

Испытано также, пшеничной солодъ не варить до заширанія. Всыпаютъ его горячій, каковъ выдешъ онъ изъ кучи, въ которой роженъ, въ посудину, налишную теплою водою, или послѣ теплую воду на него наливають; отъ сего солодъ самъ собою начинаетъ бродить и прибавки дрождей не надобно. Однакожъ вино, выходящее изъ сего запору, далеко не таково пріятно бываетъ вкусомъ, какъ изъ разварной пшеницы. Вареніе именно опнимаетъ у пшеницы нѣкоторой дикой вкусъ, каковой впрочемъ свойственъ всякому хлѣбному вину. Выходитъ же изъ вареной пшеницы и вина больше, для того что части оной отъ варенія всѣ разверзаются и лучше къ дистиллированію приготавливаются.

Къ лучшему вышесказаннаго о пшеницѣ разумнѣю должно вѣдать, что оную столькожъ дней мочатъ въ мягкой водѣ, сколько нужно къ обращенію въ солодъ. Послѣ вынувъ изъ оной, проращиваютъ. Надлежитъ зерна почасу ворочить, чтобъ не разгорячились и не испортились. Когда довольно пророснутъ, разравняютъ ихъ тонкимъ слоемъ, чтобъ совоѣмъ остыли и не прокисли. Можно эпитъ солодъ не сушивъ, какъ то бываетъ для варенія пива, топчасъ къ гнанію вина употреблятъ; именно разваривая, или не разваривая, въ броженіе доводятъ.

Равнымъ образомъ и сіе испытано, сушеной солодъ молотъ крупно, водою наливъ въ кубъ, ставитъ оной въ котелъ съ водою и дистиллировать. Кипящая въ котлѣ вода конечно понудитъ спиртъ подняться, и стекаетъ трубою; однакожъ не такъ много выдешъ, какъ въ обыкновенномъ гнаніи кубомъ способомъ печи;

но посредствомъ сего гнанія горячею водою, которое впрочемъ называется *Маріина - баня* (V Inesin Maria), никогда не можетъ въ винѣ быть пригорн.

Доброта вина обыкновенно опредѣляется по его чистотѣ и хрустальной свѣтлоспи. Должно оно имѣть собственной своей пріятной, а не поддѣльной вкуса. Хорошее хлѣбное вино при наливаніи производитъ бѣлую пѣну, подобную жемчужинамъ. Нехорошее вино, въ которомъ много воды или флегмы, производитъ пѣвы этой очень мало. Чѣмъ долѣе удерживаетъ вино хлѣбное на себѣ сіи жемчужины, тѣмъ добротнѣе и крѣпчѣ оно считается. Что надлежитъ до цвѣту, оной разбираться не нужно, когда только есть въ немъ другія добрыя свойства. Еще онытъ добраго вина, когда омочить въ него палецъ и прищипнуть къ свѣчѣ, чтобъ оно загорѣлось.

Употребляемое у дистилляторовъ слово *Ректификація*, значитъ не иное, какъ повтореніе двоенія, на примѣръ изъ раки въ вино, или изъ вина въ водку, или спиртъ. Намѣреніе дѣйствія сего то, чтобъ единожды выгнанную жидкость очистить, или концентрировать, то есть въ меньшемъ количествѣ совокупить больше спирту. Когда по сему хлѣбное вино или винной спиртъ будетъ еще разъ или нѣсколько двоенію подверженъ, освобождается онъ отъ излишнихъ водяныхъ частицъ. Называется оно тогда ректифицированная водка или спиртъ; а когда изъ сего еще перегнано будетъ, называется тройная водка, или крѣпкой спиртъ. Кромѣ вина и водки, могутъ ректификаціи подвержены быть разныя кислоты, вегетабиллическія и минеральныя влажноти, также летучія алкалическія, а иногда и дистиллированныя масла. Намѣреніемъ сего поже, чтобъ повтореніемъ дистилляціи отдѣлить отъ нихъ приспавшія постороннія части, или излишнюю водяносипь.

Изъ выше приведенной теоріи можно получить довольно полное понятіе о дистилляціи. О куреніи вина изъ хлѣб-

хлѣбныхъ зернѣ предложено здѣсь подробнѣе, для того, что изъ производима сего можно отчасти займствовашь нужные къ дистилляціи прѣмы, частью же для того, что хлѣбное вино служитъ основаніемъ разныхъ водѣ, водокѣ и спиртовѣ. Смотри *Водка*, *Воды*. Теперь упомянемъ о другихъ способахъ дистиллированія, кои состоятъ въ водяныхъ и паровыхъ, такъ называемыхъ баняхъ, также способомъ горячей золы и песку, навозу и солнца.

Двоеміе способомъ водяной бани, которое собственно называется Маріинна - баня. Взять мѣдный кошелъ, или чугунной, столько глубокой и обширной, чтобъ свободно помѣстишься въ немъ могла оловянная или спеклянная колба; эшопъ кошелъ долженъ быть замазанъ въ горну, но по нуждѣ можетъ установленъ быть на шаганѣ: налишь въ него воды столько, чтобъ колба, наполненная на прим. душистыми рубленными травами на двѣ шрепи своего пространства, по опущеніи въ воду, не понудила воду пѣчь чрезъ край. На шейку колбы, прежде наложенія колпака, накладываютъ желѣзной обручъ, обвитой въшпошкою, который бы принуждалъ колбу погружаться въ водѣ; безъ чего она всплываеши на поверхность. По совершеніи сего направляется на колбу колпакъ, а къ носку колпака прѣемникъ, и смычки завязываются пузырямъ или замазываются; раскладывается подъ колломъ огонь, и выгоняется изъ колбы вода или спиртъ по тѣхъ норѣ, какъ начнешъ выходить безъ запаха, или крѣпости. Вода въ колбѣ должна кипѣть безпрестанно, и на мѣсто укипающей надлежитъ дополнять горячею водою; однакожъ кипѣніе воды не должно быть слишкомъ сильно. Можно таковымъ образомъ въ кошелъ ставишь по нѣскольку колбъ и выгоняшь вдругъ разныя вещи.

Дистиллированіе паровою банею составляетъ самое простое средство. Взять вымуравленной внутри горшокъ, во днѣ оного просверлишь скважину, и горшокъ

этомъ поставить на преножникъ; подъ скважину подставить пріемникъ, въ которой бы выдвигаемое спекало. Горшокъ сверху накрыть чистымъ полошномъ, на оное положить рубленой благовонной травы, или цвѣшовъ, а сверхъ шого поставить сковороду съ горящими углями, на песокъ положенными. Таковымъ образомъ вода попечешъ въ подставленной пріемникъ, которому должно стоять въ холодной водѣ.

Къ сему же способу дистиллированія надлежитъ поставленіе колбы въ песокъ и обсыпаніи песку вокругъ горящими углями; также спавленіе колбы на горячую печь, на солнць и въ горячій конскій навозъ; каковой послѣдній способъ по часту употребляютъ Химики. Во всѣхъ сихъ способахъ дистиллированія надобно брать въ замѣчаніе, чтобъ огонь сначала былъ умѣренъ, а паръ навозной не остывалъ, но всегда оставался бы равнообразенъ.

ДЕВЯСИЛЬ. Смотри въ статью *Вареніе Зиѣдокъ*.

ДЕГУ. (Ст. *Поварен.*) Такъ называется сокъ, стекающій изъ мясъ, жаримыхъ на вершѣлѣ, въ подставляемую посудину.

ДЕЗССИРОВАТЬ. (С. *Поварен.*) Значитъ выбрать кости изъ пшицъ, или дичины, или изъ рыбы, къ начиниванію фаршемъ. Потребно имѣть навыкъ къ искусному производству сего дѣйствія.

ДЕССЕРЪ или **ПОСТОЛЬНИКЪ.** (С. *Канд.*) Значитъ послѣднюю подачу на столъ, которая обыкновенно состоитъ изъ плодовъ вареныхъ и свѣжихъ, конфектовъ, печеніи сахарныхъ, разныхъ мороженыхъ. Смотри эти статьи.

ДИСТИЛЛИРОВАНИЕ. Смот. *Двоеніе*.

ДИЧИНА. (Ст. *Поварен.*) Подъ симъ названіемъ разумѣются всѣ животныя четвероногія и пернашыя не домашнія, но добываемыя посредствомъ ловли. Дичина раздѣляется на три разбора.

Крули

Крутная или красная дичина.

Олень.	Лось.
Оленица.	Лосиха.
Молодой олень или фаонъ.	Лосенокъ.
Козель дикой.	Вепрь.
Коза или серна.	Свинья.
Козленокъ.	Поросенокъ.

Шерстяная дичина.

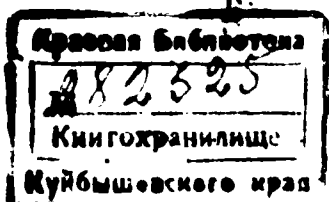
Заяцъ.	Кроликъ.
Русакъ.	
Молодой зайчикъ.	Молодой кроликъ.

Перьяная или мѣлкая дичина.

Фазанъ.	Слуки.
Самка фазанья.	Дупельшнены или стучки.
Молодой фазанъ.	Баранчики или бекасы.
Куропатки красныя и сѣрыя.	Лежайки или гаршнепы.
Молодыя куропатки.	Вешитны, клиндухи и горлицы.
Рябцы.	Дрозды.
Тешеревы глухїе и березовые;	Чибесы.
Молодыя ихъ	Сивки.
Перепелки.	Спрепеты.
Ортоланы.	Драхвы.
Бекфиги.	Кулики разнаго роду.
Поддорожники.	Ушки разныхъ родовъ.
Снѣгири.	Гуси.
Овсянки.	Куры водяныя и болотныя.
Чечотки.	
Свиристели.	
Жаворонки.	

Всякая дичина свѣжая бываетъ несполько вкусна, какъ полежавшая; но не должно давать оной лежать сполько, чтобъ получила прошивный запахъ.

Часть II.



0

О различномъ пригошовленіи дичины писано въ особливыхъ стапьяхъ подъ названіями каждой.

ДОБЪ. (С. *Повар.*) Рагу, которое ѣдятъ холодное, и которое въ великомъ употребленіи. Дѣлаютъ оное изъ сѣковъ шелячьихъ и бараньихъ, мяса Индѣйскихъ куръ, утокъ, каплуновъ, рябцовъ и другихъ мясъ. Въ стапьяхъ о сихъ птицахъ сказано объ этомъ пригошовленіи. Когда надобно дѣлать добъ изъ толстаго ломтя говядины, надобно оную заморить, бить при томъ для умягченія, надрѣзать глубоко и нашпековать отгскаду крупнымъ шпекомъ. Послѣ обернуть въ салфетку, положить въ горшокъ мѣрою по величинѣ его, съ малою долею соли, душистыми поваренными трагами, маіораномъ, лавровымъ листомъ, гвоздикомъ, каштанамн, саломъ ветчиннымъ или говяжьимъ мозгомъ изъ костей, и дать ей задержаться въ своемъ соку. Тогда накашить винограднымъ горячимъ виномъ; и еслили надобно сдѣлать соусъ сладкой, то прибавить сахару и немного корицы. Однако въ говядину лучше класить уксусъ или вержесъ, потому что отъ вина оная пвердіетъ. Еслили добъ подають съ соусомъ, тогда называютъ блюдо это *Комлотъ*.

ДОРАДЪ. (С. *Повар.*) Рыба морская плоская. Вычистивъ оную, вари въ курпбульіонѣ, т. е. легкомъ бульіонѣ бѣломъ; вотъ оной: положи въ кастрюлю соли, іоды, петрушки, дробнаго луку, гвоздики, мушкату, нѣсколько луковицъ рѣпчатыхъ, вари полчаса, дай отстояться, и процѣди отваръ этотъ сквозь сито; положи равную противъ отвару мѣру молока и вари въ этомъ рыбу; сваривши, откни рыбу на рѣшето, дай опечь и отпуская съ соусомъ Италіанскимъ.

ДОРОЖНОЙ СУПЪ или **БУЛЫОНЪ.** (С. *Поварен.*) Этотъ бульіонъ инако называется *карманнымъ*, соешоитъ въ сухихъ плиточкахъ, кои могутъ нѣсколько лѣтъ держаться не испортившись. Великое пособіе сошавляютъ оныя въ дорогѣ; а пригошовляются слѣдующимъ образомъ:

- 1) Возьми 12 фунтовъ говядины сочной, не жирной и не худощавой, большую мозговую кость, въ части исколонную; ногу шелятины и двухъ старыхъ куръ, съ костями въ игошь располченныхъ; съ ползолотника мушкашнаго цвѣшу, зерно бѣлаго перцу и сполько же инбирю, и наконецъ листа чепыре или пять лавровыхъ: налей на это сполько воды, сколько нужно къ сваренію добраго и крѣпкаго бульѳону. Все это вари въ глиняномъ горшкѣ, плотно накрывъ.
- 2) Дай вариться сему на умѣренномъ угольномъ огнѣ двѣнадцать часовъ, временно взмѣшивай и снимай пѣну. Процѣди послѣ того сквозь сито, дай остыть, счисти весь жиръ, приставь этотъ бульѳонъ въ другомъ глиняномъ горшкѣ на угольной огонь, и вари исподоволь долго, пока все уварится и сгустѣетъ.
- 3) Тогда выложи на плоское блюдо, и когда застынетъ, разрѣжь въ куски. Высуши куски сѣи на глиняномъ блюдѣ въ хлѣбной печи по вынупіи изъ оной хлѣбовъ, и храни къ употребленію. Надобно беречься того, чтобъ куски сѣи не пригорѣли.

Вмѣсто говядины можно этотъ дорожной бульѳонъ для перемѣны готовить изъ шелячей задней ноги шаковымъ образомъ:

- 1) Возьми шелячью ногу и молодую курицу, и развари ихъ совсѣмъ. Процѣдивъ по томъ бульѳонъ сквозь полошнцо въ оловянное или серебряное плоское блюдо, поставь надъ жаромъ, и уваривай. Между тѣмъ мѣшай, чтобъ не пригорѣло. Разрѣзывай садящуюся сверху перелонку, чтобы пары имѣли выходъ. Продолжай, пока сядетъ въ густую студень.
- 2) Тогда поставь блюдо на посудину, наполненную горячею водою и на огнѣ стоящую. Блюдо накрой жестяною крышкою, имѣющею посрединѣ трубочку. Отъ сего горячестъ въ бульѳонъ будетъ удерживаться, а излишняя влага парами можетъ выходить безпрепятственно. Должно также крышку временемъ снимать,

машь, сгустившійся бульѳонъ взмѣшивашь, и жаромъ горячей воды огушашь, пока сдѣлаешся какъ клей; что случается по нѣсколькихъ часахъ варенія. Сними тогда съ огня и дай оспышь. Таковымъ способомъ весь сокъ вышеписаннаго мяса уварится въ малое количество. Разрѣжь оное въ куски, засуши, и завернувъ въ бумагу, храни въ сухомъ мѣстѣ.

Особливое употребленіе сихъ мясныхъ лишочекъ состоитъ въ томъ, что оныя въ горячей водѣ распускаются, и составляютъ въ минушу вкусной супъ. Естьли позволяетъ время, воду можно отваривать съ травами или кореньями поваренными. На цѣлую косприюлю воды попросно при золотника сего сухаго бульѳону. Супъ отъ сего бываетъ ошмѣнно вкусенъ, и цѣшомъ красноватъ. — Можно симъ сухимъ бульѳономъ подправлять всякія похлебки.

— ДРАЖЕ. См. *Дробь*.

ДРАХВА. (С. *Повар.*) Большая птица, гораздо крупнѣе гуся. Когда птица сія молода, или въ глубокую осень весьма жирна, имѣетъ тогда мясо мягкое и вкусное. Мясо ея надлежитъ замаривать нѣсколько дней, безъ чего оное тяжело бываетъ для желудка. Приготовленія изъ драхвы тѣ же, что изъ гуся; почему и можно справиться съ этою стапшею.

Драхва къ пирогу. Выпотрошивъ оную, переломи кости въ ногахъ, нашпекуй среднимъ шпекомъ, приправь солью, перцомъ, гвоздикомъ, мушкатомъ тертымъ и лавровымъ листомъ; положи въ пирогъ довольно полченаго, и ломпиями вепчиннаго сала, для того, что сія птица имѣетъ мясо очень сухое. Загни пирогъ по обыкновенію и пеки по меньшей мѣрѣ чепыре часа.

Замѣтаніе Медицинское.

Мясо драхвиное обыкновенно бываетъ твердо и трудно къ сваренію; удобно оное особамъ, имѣющимъ крѣпкій желудокъ, и производящимъ много тѣлодвиженія.

ДРИОЛЬ. (С. *Прислѣш.*) Взавъ яиць сколько угодно, выпусти оныя, на каждую ложку яиць, считая двѣ ложки сливокъ, взбей, вылей на сковороду, приправъ сахаромъ, корицею и муикашнымъ цвѣшомъ, и поспавъ въ печь, чшобы пропеклось и вздулось.

ДРОБЬ или **ДРАЖЕ.** (С. *Канд.*) Надобно разварить сахару двумя способами, однимъ а лиссе, а другимъ о перль; изъ чего въ приговореніи выходятъ дроби, называемыя лиссе и о перль. Къ сему надобно имѣть красной мѣди плоскодонной пазъ, съ ручкою и съ двумя крючками съ прочихъ сторонъ, чшобъ можно было оной на веревочкахъ прицѣпить, въ поясъ человека опѣ земли вышиною. Подъ пазъ надобно подставить жаровню, чшобъ огонь былъ на ладонь разстояніемъ опѣ дна пазу, и дѣлай крупную дробь и перловую. Для дроби, мѣлкой лиссе называемой, надобно спавить пазъ на кадочку, имѣющую дно по мѣрѣ пазу, съ малымъ огнемъ внизу, опстоящимъ опо дна пазоваго вершковъ на семь. Опшверзтія въ кадочкѣ должно зашкнутъ, чшобъ шеплоша не выходила и долѣ держалась. Подробности дѣланія дроби или драже смотри въ шпашьяхъ: *Абрикозъ, Анисъ, Барбарисъ, Гвоздика, Жасминъ, Кишнецъ, Лимонъ, Помаранецъ, Селлеря, Фіялка, Фисташки и Шоколадъ.* Впрочемъ можно вѣдѣть изъ нижеслѣдующаго.

Дробь или драже изъ ядръ орѣховыхъ. Обвари и очисти ядръ желаемое количество и положи высушить въ печь; когда ядръ не болѣе фунша, можно сушить слѣдующимъ образомъ: положи ихъ въ кострюлю, поспавъ на огонь и ворочай ложкою, пока высохнутъ. По томъ клади по немногу подосженнаго сахару такимъ образомъ: разведи драганту на водѣ и процѣди сквозь салфетку, смѣшай эту воду съ равною мѣрою сахару, свареннаго а лиссе; лей эшотъ сахаръ по немногу на ядра, державъ ихъ въ кострюль на вольномъ жару, и мѣшай безпрестанно, пока обсахарятся.

Когда ядра спанутъ суховаты, облей еще сахаромъ эшимъ; такъ продолжай, пока довольно обсахаряшся, Послѣ сего обливай однимъ сахаромъ, свареннымъ диссе, безъ драганту, стараяся, чшобъ на ядрѣ сахаръ легъ слоевъ въ двѣнадцать. Когда ядра высохнутъ, вынь ихъ изъ кострюли, вычисти оную, положи ядра, облей еще сахаромъ, мѣшай гораздо, чшобъ еще разъ сахаромъ ихъ покрыло; наконецъ высуши. *Смотри Ядра орѣховѣ кедровыхъ.*

Дробь изъ миндаля. Положи въ кострюлю полфунта сахару, съ двумя ложками Французской водки и двумя ложками воды помаранцовыхъ цвѣшовъ, (или розовой); приставь сахаръ на огонь, чшобы только разошелся. Когда разоидетъ, положи въ него три четверти фунта муки крупичашой, два цѣлыхъ яйца съ бѣлками и желтками, и мѣси все это, чшобъ сдѣлалось пѣсто; разрѣжь оное въ кусочки, и раскатавъ передѣлай колечками. Взогрѣй воды въ глубокомъ суднѣ, и когда спанетъ закипать, положи въ нее крошеного миндаля, мѣшай ложкою: когда миндаля спанетъ подниматься на поверхность, вынимай оной, выжимай, и смочивъ взбитымъ бѣлкомъ яичнымъ, клади на кольца; помажь сверху еще бѣлкомъ, и поставивъ въ печь, запеки.

ДРОЗДЫ. (*С. Повар.*) Довольно знакомыя птицы, которыхъ есть много родовъ. Мясо ихъ опмѣннаго вкуса, а особливо осенью.

Дрозды въ брезѣ. Задержи оныхъ въ брезѣ, и подавай съ соусомъ - аше. *Смотри Брезѣ и Соусы.*

Дрозды съ виноградомъ. Оправить оныхъ, такъ какъ приговоряютъ къ жаренію, ножки обрѣзать, внутреннія вынуть, и кромѣ пупка, все мѣлко срубить съ хорошимъ ветчиннымъ саломъ, съ прибавкою луку, лимоной тертой корки, полченыхъ можжевельныхъ ягодъ; смѣшать туда же тертаго пшеничнаго сахара, и замѣсить на яичномъ желткѣ. Этимъ фаршемъ

шемъ наложивъ дно блюда на палецъ толщиною, дроздовъ начинишь шемъ же фаршемъ, и укласть на это блюдо; сверхъ дроздовъ положить толстой слой сълыхъ виноградныхъ ягодъ, пересыпавъ сахаромъ съ толченымъ сухаремъ. (Въ недостаткѣ винограду можно употребить крыжовникъ голой.) Положить мѣстами по кусочку масла коровьяго, и жарить на этомъ блюдѣ въ портной сковородѣ часъ. Если сдѣлается на блюдѣ много соку, оной слишь, уварить густо и опять вылить на дроздовъ.

Дрозды съ можжухами. Оправивъ дроздовъ, обвернуть вешчиннымъ саломъ и бумагою, привязать къ верпѣлу и жарить. Во время сего жаренія положи въ кострюлю по немногу жиссу и кулису, рюмку бѣлаго вина, столькожъ лимоннаго соку, и вари это. Обвари въ годъ дюжину можжевеловыхъ ягодъ, положи въ кулисъ и шуда же жареныхъ дроздовъ; дай дроздамъ на огнѣ напитаться сокомъ сего кулису; послѣ словивъ жиръ, отпуская на столъ.

Дрозды въ рагу. Распоти въ кострюлѣ вешчиннаго сала, жарь въ ономъ дроздовъ, прибавь счепать муки, члѣбъ огустить соусъ, также рюмку бѣлаго вина, пучокъ поваренныхъ травъ и приправь обыкновенными пряносьми; дай упрѣть, и отпуская на столъ, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

Дрозды жареные. Привяжи оныхъ къ верпѣлу не попросивъ, покрывъ ломпиями сала, или во время жаренія помазывай ихъ расплавленнымъ вешчиннымъ саломъ, посыпъ толченымъ сухаремъ, съ солью смѣшаннымъ. Блюдо, на кошоромъ ихъ опускать, напри эшаломомъ или рокамболомъ, поклади дроздовъ, и посыпъ перцомъ, и обливъ лимоннымъ сокомъ, отпуская.

Можно же дроздовъ жарить, обвернувъ вешчиннымъ саломъ; или помазывать ихъ коровьимъ масломъ, привареннымъ съ толчеными можжевеловыми ягодами; а какъ зажарятся, посыпать толченымъ сухаремъ и мож-

жевеловыми ягодами. — Вышесказанное приготовление относится и до *сеиристелей*. Сверхъ сего дроздовъ приготовляютъ тѣмъ же образомъ, какъ бекасовъ. Сммотри *Бекасѣ*.

Замѣтаніе Медицинское.

Мясо дроздовъ осенью, когда они питаются ягодами, бываетъ легко, вкусно, сочно и очень здорово; можно онаго давать и выздоравливающимъ послѣ легкихъ болѣзней, коимъ позволено употребленіе мяса. Но между тѣмъ, какъ птицы сїи осенью бываютъ очень жирны, слабымъ людямъ должно ѣсть оныхъ съ осторожностію, или жарить ихъ такъ, чпобъ большая часть жиру отекла, или употребляяъ части, не очень жирныя.

ДРОЧЕНА. (С. *Прислѣш.*) Разболшай въ полушорѣ бутылкѣ прѣснаго молока споловую ложку муки крупицашой, десять яицъ, подбавь осьмуху фунта сахару, а естли угодно, и ложку розовой воды; сбей это довольно мушвою. На блюдѣ сдѣлай обечайку изъ тѣста пальца въ два вышиною, вылей растворъ, и запеки въ хлѣбной печи, не очень горячей.

Иное приготовленіе дrochenы, сммотри *Поварня Руская*, въ числѣ пирожнаго. — Прим. блюдо это легкое для желудка.

ДУХОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ. (С. *Повар.*) Это родъ маринированія, (см. это слово), и намѣреніемъ имѣетъ сохраненіе рыбъ и мяса на должайшее время. Обыкновеннѣйшій способъ къ тому слѣдующій.

Естли приготовлять дичину, которая мало имѣетъ въ себѣ клейкости, застывающей послѣ въ студень, на прим. зайца, тешерева, рябца и прочихъ, надобно къ сему выварить крѣпкой бульюнъ изъ телячьихъ или бараньихъ головъ и ногъ, или изъ говяжьихъ ногъ. Для зайцовъ развариваютъ въ бульюнъ изрубленные передки заячьи съ головами. Эшотъ бульюнъ мѣшаютъ послѣ съ уксусомъ, какъ сказано будетъ ниже.

Мясо

Мясо въ духовое приготовленіе надобно нашпековать и жарить; по помѣ разнявъ въ части, положить въ косярюлю большую, налить уксусу оспраго, подбавить въ него прѣтью долю вышесказаннаго бульюну, приправить солью, положить перцу зернами, инбирю скрошенаго кусочками, гвоздики, корицы, также иныхъ пряностей, какихъ угодно, и лавроваго листу, уварить довольно; и когда поостынетъ, сложить въ банки, или въ кадочки, и завязавъ, или накрывъ плотно, держать во льду.

Или таковыи образѣ. Сперва положить мясо на супки въ уксусъ, чтобъ вся кровь изъ него вытекла, по помѣ развѣсить, чтобы и оспальная кровь вся вышла вонъ. Послѣ скласть мясо въ кадочку, взять уксусу ренскаго больше, и смѣшать съ меньшею долею проспаго уксусу, соли одинъ фунтъ, перцу девять золотниковъ, гвоздики 3 золотника, инбирю бѣлаго девять золотниковъ, калгану три золотника, лавроваго листу шесть золотниковъ, мушкатнаго цвѣту 9 золотниковъ, сахару одинъ фунтъ; выложи все это въ конелъ, снявъ съ мяса кожу и отваривъ прежде въ простой водѣ особливо, положи туда же, вари довольно. По томъ сложи все въ кадочку, дай стоять въ тепломъ покоѣ супки, не накрывая ни чѣмъ, чтобъ мясо напипалось отпаромъ; послѣ накрой кадочку плотно и заруби въ ледъ.

Духовое приготовленіе рыбы производится тѣмъ же способомъ. Рыба имѣвъ въ себѣ довольно клейкости, не требуетъ прибавки бульюну, но по обвареніи въ водѣ до спѣлости разнимается на части и варится въ уксусѣ съ помянутыми спеціями по вышесказанному.

Примѣганіе. Духовое мясо и рыбу должно содержать необходимо во льду, естли хотѣшь сберечь ихъ надолго въ лѣто; но какъ въ кадочки можетъ запекашь вода отъ тающаго льду: то лучше хранить оныя въ банкахъ стеклянныхъ, завязавъ двойнымъ пузыремъ; а всего лучше въ боченкахъ, плотно закупоренныхъ; не

худо въ кадочкахъ и прочемъ сверхъ застывшаго насы-
нашь пальца на чепыре подшиною хмѣлемъ.

ДЫНИ. (С. *Повар.*) Плодъ огородной, котораго мно-
го родовъ. Кромъ извѣстнаго употребленія дынь въ дес-
серты, варятъ ихъ (см. *Вареніе Заѣдокъ*) въ сахаръ, и
конфируютъ въ уксусъ (см. *Конфированіе*); поваренное
же употребленіе дынь слѣдующее:

Дыни въ похлебкѣ. Разрѣжь дыню въ куски, очи-
сти кожу и внутренность, жарь въ кострюль съ ко-
ровымъ масломъ, приправь солью, перцомъ и поварен-
ными правами; пропри сквозь сито, поливая бульо-
номъ. Мипонируй въ этой похлебкѣ корки бѣлаго хлѣба,
и отпуская на столъ, гарнировавъ кусками жареной ды-
ни и гранатными зернами.

Инымъ образомъ. Дыню разрѣзавъ варить въ моло-
кѣ, приправить сахаромъ; въ похлебку сію положишь
вмѣсто корокъ хлѣбныхъ, сахарныхъ макаронъ, или
бисквиновъ изъ горькаго миндаля, и давъ размякнуть,
отпуская на столъ. — Смотри въ статьѣ *Овощи*
сберегать описанные роды дынь.

Замѣчаніе Медицинское,

Спѣлая дыня, а особливо въ странахъ жаркихъ, имѣ-
етъ шло, во рту шающее, ароматное, сочное, прохлаждаю-
щее, уполяющее жажду и питающее. Въ особливости
здоровя она людямъ сложенія горячаго, или случайно
разгорячившимся; тогда можно ѣсть дыни много и по-
часту. Особы же, имѣющія желудокъ слабой, холодной и
не сносящей пищу иныхъ, кромъ согрѣвающихъ, должны
употреблять ихъ очень умѣренно. Не рѣдко винятъ
дыню въ томъ, будто бы желудокъ ее не варитъ; но
случается, что выходитъ она на низъ несваренная,
что шого, что сочность плода сего, во многомъ упо-
требленіи его, побуждаетъ на низъ преждевременно.
Недоспѣлыхъ дынь употребленіе дѣйствуетъ иногда,
какъ слабительное.



Е.

ЕГРЬ или **ЭГРЬ**. Сммотри *Цедра*,

ЕКАРЛАТЬ, особый родъ солонины; сммотри въ *спать* *Говядина*.

ЕНДИВІЯ. (С. *Повар.*) Родъ цикоріи, которую бѣдятъ, связывая на корнѣ куски ея. Употребляется въ салаты,

Замѣчаніе Медицинское.

Растѣніе это водано, прохладительно, утоляющее жаръ и способствующее пищеваренію. Во многомъ употребленіи слабѣтъ. Дѣйствія сіи оказываютъ оно у особъ, имѣющихъ крѣпкой желудокъ; слабый же варить онаго не можетъ въ сыромъ употребленіи: для такового надобно траву эту варить.

ЕНДУЛИИ. (С. *Повар.*) Разварить въ водѣ мягко двое телячьихъ кишокъ, изрѣзавъ оныя; скрошить фунтъ свиного сала, положить въ кострюлю съ опваренными кишками, прибавить крошеного ешалоту, петрушки и поваренныхъ кореньевъ, прижарить; прибавить туда же шесть или восемь яицъ, и размѣшать, пока еще кострюля на огнѣ. Снявъ съ огня и остудивъ, положить размоченныхъ въ молоко ломпей бѣлаго хлѣба, выпустить еще чепыре или шесть яицъ, присолить, и все вымѣшавъ, начинить этимъ свиную толстую кишку, и съ обоихъ концовъ завязать. Приставивъ кишку на огонь въ холодномъ молоко, дать вскипѣть одинъ разъ, и дать въ молоко же остынуть. Послѣ чего въ маслѣ коровьемъ, до темна поджаренномъ, изжелта жарить.

ЕПЕРАНЬ. (С. *Повар.*) Рыба морская. Обратъ рыбы этой крупной и самой свѣжей; обшереть оную начисто салфеткою, обвалить въ мукѣ, и жарить въ маслѣ, опсылать на столъ; или употреблять къ гарнированію блюдъ рыбныхъ. — Пескарей и гальцовъ можно готовить таковымъ же образомъ.

ЕРШ.

ЕРШИ. (С. Повар.) Небольшая рыба прѣсныхъ водъ, имѣющая на спинѣ колючія иглы въ плачевномъ перѣ. Кромѣ обыкновеннаго приготоовленія ершей опварныхъ въ соли, для холоднаго и въ ухѣ, готовятъ изъ оныхъ слѣдующее:

Ерши жареные въ кулисѣ раковой. Очистивъ оныхъ по обыкновенію, жарь въ маслѣ и послѣ облей ихъ слѣдующимъ соусомъ. Положи въ кострею свѣжаго масла коровьяго, счепоть муки, соли, перцу, мушкашнаго орѣшку, воды и уксусу, луку цѣломъ, полложки раковаго кулису и нѣскодько капорсовъ. Огустивъ эшопъ соусъ вареніемъ, облей онымъ ершей.

Ерши жареные въ соусѣ анчоусномъ. Выпопрошивъ оныхъ, опрѣжь имъ головы, очини въ расплавленномъ коровьемъ маслѣ, и спрыснувъ солью, жарь ихъ на угляхъ, или на рашпарѣ; выложи на блюдо. Сдѣлай соусъ изъ свѣжаго коровьяго масла, съ счепотью муки, положивъ луковицъ цѣлыхъ, соли, перцу, мушкашу, немного воды и уксусу и два рубленыхъ анчоуса. Вылей оной на ершей.

Ерши въ кострею. Выпопроши оныхъ и опрѣжь головы. Вымажь кострею или шорпную скоророду масломъ коровимъ, спрысни солью, перцомъ и другими пряноштьми; покроши петрушки, положи луковицъ цѣломъ, поклади ершей, а сверхъ засыпь тѣми же приправами, облей расплавленнымъ коровимъ масломъ и усыпь шершымъ бѣлымъ хлѣбомъ; поставь въ печь, или запекай въ шорпной сковородѣ. Сдѣлай соусъ - аше въ цыбулею, петрушкою, печерицами и прюфеями, обжаренными въ коровьемъ маслѣ, приправь солью и перцомъ, накаши немного рыбною ухою; митонируй на маломъ огнѣ, и когда соусъ укипитъ, приправь раковимъ кулисомъ, и облей въ кострею онымъ жареныхъ ершей.

Ерши въ кулисѣ съ раковыми шейками. Свари ихъ въ куртбульонѣ по сказанному ниже о ерсахъ съ капор-

морсами. Отвари раковыхъ шеекъ въ соли. Выложи рыбу на блюдо, на оную поклади раковыя шейки и сверху всего облей раковымъ кулисомъ.

Ерши въ маринадѣ. Ершей приготовь по вышесписанному о приговореніи въ коспрюль, п. е. выпопроши и опрѣжь имъ головы. Маринируй ихъ часъ или два, съ луковицами изрѣзанными ломпами, дробнымъ лукомъ цѣльнымъ, лавровымъ листомъ, солью и перцомъ, въ лимонномъ соку или уксусъ. По томъ выперевъ ихъ, обваляй въ мукъ и жарь въ хорошемъ коровьемъ маслѣ. Подавай на столъ сухихъ на салфешкѣ.

Ерши въ пирогахъ. Вычисти оныхъ, обрѣжь головы и оставь печенки особливо. Сдѣлай пирогъ по обыкновенію: дно у онаго вымажь свѣжимъ коровьимъ масломъ, наклади годиво или фаршу, сдѣланнаго изъ шѣла двухъ ершей, съ печерицами, прюфелями, пепрушкою, цибулею, свѣжимъ коровьимъ масломъ, солью и перцомъ; прибавь другихъ приностей и правъ; уклади ершей, сверху заклади пѣми же приправами; накрой пирогъ крышкою изъ того же шѣста, и пеки въ печи. Печенки ершевыя сруби съ однимъ анчоусомъ, и разведи раковымъ кулисомъ; пропери сквозь сито и процѣженное постарь на горячую золу. Когда пирогъ поспѣетъ, приподними крышку, слови жиръ и облей кулисомъ изъ печенокъ.

Ерши, похлебка изъ нихъ. Варится шѣмъ же образомъ, какъ изъ налимовъ. См. *Налимъ*.

Ерши съ калорсами. Выпопроши ихъ, обрѣжь головы, вымой и вари въ куршбульѳонѣ, съ бѣлымъ виномъ, масломъ коровьимъ, корнями поваренными, луковицами изрѣзанными въ ломти, пучкомъ пепрушки, съ малою долею чесноку и нѣсколькими гвоздками гвоздики. Когда эшопъ куршбульѳонъ поуварится, положи въ него ершей не щелушивъ. По свареніи сними съ ершей шелуху, поклади на блюдо и облей соусомъ капорснымъ.

Ер-

Ерши, портъ изъ нихъ. Выпопрошивъ, обмой и послѣ вытри ершей. Распусти въ кострюлѣ масла коровьяго съ малою долею соли и перцу; обмочи въ немъ ершей и испеки на рашпарѣ. Обери съ нихъ шѣло филейками и положи въ раковой рагу. (См. статью *Раки*.) Сдѣлай поддонокъ изъ полуслоенаго шѣста въ портной скорородѣ; поклади филейки на поддонокъ и на нихъ вылей рагу, накрой шѣстомъ, и наложивъ окраекъ, позолоти, и запекай въ печи, или накрывъ скоророду на жару. Когда поспѣетъ, накаши немного раковымъ кулисомъ, и отсылай.

Ерши, филейки оныхъ съ бѣлымъ соусомъ. Испеки ершей, сними шѣло филейками, поклади въ соусникъ и облей соусомъ бѣлымъ, или рагу успричнымъ, или раковымъ. Смори въ статьяхъ *Соусъ, Рагу*.

Ерши, филейки оныхъ съ травами. Выпопроши оныхъ и отрѣжь головы; сними шѣло филейками; между шѣмъ въ кострюлѣ прижарь въ расплавленномъ коровьемъ маслѣ душистыхъ травъ, приправивъ солью, перцомъ, петрушкою и цибулею; снявъ съ огня, дай сему стоять часъ. Приставь по помъ на горячую золу, чтобъ масло распустилось: филейки обваляй пертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и поджарь на рашпарѣ. — Сдѣлай ремоладъ изъ добраго Прованскаго масла, съ рублеными капорсами, петрушкою и лукомъ, солью, перцомъ, малою долею горчицы и лимоннаго соку, все смѣшавъ. Поклади филейки въ соусникъ кольцомъ, а въ средину вылей эшонъ соусъ.

Ерши, таша оныхъ. Выпопроши, отрѣжь головы и обери филейки: вымажь чашу коровьимъ масломъ, спрысни солью, перцомъ и другими пряностями; положи крошеной петрушки, а сверхъ того уклади филейки, и сверху посыпь шѣхъ же приправъ, и покрой коровьимъ масломъ. Накрой чашу и поставь на слабой угольной жарѣ. Когда сварится, слови жиръ и облей рагу изъ оенокъ, или прюфелей. См. *Оленки* и *Трюфели*.

ЕРШИ МОРСКИЕ имѣютъ отпѣнной вкусъ и ростъ не малой; старость ихъ бѣлизны шѣла и вкусу не отнимаетъ. Они бывають во всякое время хороши, кромѣ Марта или Апрѣля, когда мечутъ икру. Приготовленія изъ нихъ вышеписанныя.

Замѣтаніе Медицинское.

Тѣло ершей рѣчныхъ и морскихъ сочно, отпѣнно вкусно, легко для желудка; можно употреблять ихъ всякаго сложенія людямъ, даже слабымъ и выздоравливающимъ послѣ болѣзней.

ЕССЕНЦІЯ. (С. Дистил.) Чрезъ названіе это разумѣютъ въ дистилляціи масловатыя частицы какого нибудь шѣла. Масло существенное находится во всѣхъ родахъ шѣлъ, и есть однимъ изъ началъ ихъ состава. Въ самомъ дѣлѣ, во всѣхъ дистилляціяхъ, даже спиртовѣ, такъ и всякихъ веществъ, плодовъ, цвѣтовѣ, а особливо ароматовѣ и пряныхъ зѣлій, приведенныхъ въ роспускъ, плавающее сверху жидкости, существа тонкое и жирное это существенное масло, которое мы называемъ *Ессенціею*, и спараемся извлекать съ такимъ тщаніемъ.

Къ дистиллированію эссенцій употребляютъ тѣ же самыя кубики, колбы и прочее, и тѣ же почти пріемы, какъ писано въ статьѣ *Двоеніе*. Къ дистилляціи эссенціи преимущественнѣе употребляютъ водяныя и паровыя бани, а особливо жаръ солнца и печной, на которой ставятъ травы и прочія вещества въ спиртъ въ ускогорлыхъ стекляннхъ колбахъ и фіолахъ. Существенныя масла обыкновенно извлекають двоеніемъ душистыхъ веществъ, и славливають оныя плавающія на спиртахъ въ пріемникъ, а иногда и на поверхности въ кубикъ. Изъ всѣхъ существенныхъ маселъ можно дѣлать эссенціи способомъ нижеслѣдующаго спирта.

Сублимированной спиртъ къ дѣланію разныхъ эссенцій.

Возьми пять фунтовъ крѣпкаго хлѣбнаго вина или водки, и перегони прижды съ девяносто золошниками квасцовъ. Это произойдѣтся таковымъ образомъ. Сперва въ кубикъ на 5 фунтовъ водки положи 15 золошниковъ толченыхъ квасцовъ, и передвой; что выденѣтъ спирту, оной опять сложи въ кубикъ съ 30 золошниками квасцовъ, и перегони вторично. Въ полученный спиртъ положи 45 золошниковъ квасцовъ, и еще передвой. Приготовленный таковымъ образомъ спиртъ содержитъ лучшую силу къ извлеченію, и пріемлетъ въ себя всѣ свойства веществъ, или превращаетъ оныя въ эссенцію съ пріумноженіемъ количества, какъ - то изъ слѣдующихъ предписаній видимо.

Сдѣлать эссенцію корицную.

На три золошника вышесказаннаго сублимированнаго спирту взять три четверти золошника коричнаго масла, и смѣшать; произойдетъ изъ того желаемая эссенція въ шужь минушу. Еслии этой смѣси дашь постоять недѣлю, или больше, эссенція выдетъ лучше, и можно оную пропустить сквозь сѣрую бумагу.

Въ разсужденіи корицной эссенціи замѣчается, что корица бывъ естественнo темнаго цвѣту, а спиртъ бѣлъ: то, когда нужно эссенціи придашь эшотъ цвѣтъ, эшотѣ только спиртъ предъ смѣшаніемъ съ масломъ подкраситъ сандаломъ. То же можно дѣлать съ розовою, гвоздичною, помаранцовой и другими эссенціями. Для эссенцій, обыкновенно имѣющихъ желтый цвѣтъ, каковы амбрная, бизамная и проч., къ подцвѣчиванію употребляется сандалъ желтый. Для подкрашиванія алаго сандалу кладетъ на бупылку сублимированнаго спирту около золошника, и настаивается четверть часа; а желшаго сандалу 3 золошника. — Вышесказаннымъ образомъ можно дѣлать всякія эссенціи, всегда употребляя на 3 золошника спирту три четверти золошника масла.

Составленіе нижеслѣдующихъ эссенцій требуетъ особливаго производсва.

Жасминную, или туберозную эссенцію дѣлать:

На при золотника сказаннаго спирту взять столько же вѣсомъ жасминнаго или туберознаго масла, смѣшать, и поставишь на четыре дни; между тѣмъ по часту взбалтывать. Послѣ прибавишь еще золотникъ масла и поставишь на солнцѣ или на печи на четыре дни, также взбалтывать и послѣ пропустишь сквозь цѣдильную бумагу. Поелику жасминное масло бываетъ очень нѣжно, то эшотъ крѣпкій и жгучій спиртъ первую смѣсь масла замариваетъ, а по тому нужно впрочная подбавка масла, которая оживляетъ замороженное.

Эссенція изъ травъ, цвѣтовъ и прох.

Еслили надобно такую эссенцію сдѣлать изъ травъ и цвѣтовъ, попребно времени больше: ибо должно оныя настаивать двѣ недѣли на солнцѣ, или горячей печи. Размѣръ: на 12 золотниковъ сказаннаго сублимированнаго спирту корицы въ прубочкахъ надобно брать 3 золотника, а розовыхъ осчипаныхъ листовъ полную горсть; на столько же спирту обрѣзанную кожу сѣ трехъ лимоновъ, или помаранцовъ. Впрочемъ не лзя показатъ въ эшотъ совершенно точнаго размѣру, а лучше научитъ опытность. Всѣ эссенціи въ эшотъ способъ пріугоповленія должно щательно пропускашь сквозь цѣдильную бумагу.

Эссенція албрная.

Возьми драхму или аптекарской золотникъ амбры сѣрой, разотри въ мѣдной нагрѣтой, но не очень горячей иготи. Дай амбрѣ распустишься, и смѣшай съ нею 12 золотниковъ шеплага спирту сублимированнаго, растирай песникомъ, и прибавь къ сему нѣсколько гранъ мощусу. Приспающее къ песнику надобно спирать кусочкомъ сахару, и сложивъ въ буылочку, заткнувъ оную плотно, поставишь на четыре дни на солнечной

жарѣ, или горячую печь. Послѣ пропуститѣ сквозь цѣдильную бумагу, или еще лучше сквозь хлопчатую.

Эссенція бизанная.

Взять съ горошину величиною цибету и вдвое противъ сею бизаму; растерѣть съ тремя золотниками согрѣтаго сублимированнаго спирту; а впрочемъ поступать по вышесказанному.

Эссенція цитронная, или цедра.

Эссенцію или лучше сказать масло изъ свѣжихъ лимоновъ, цедрашовъ, помаранцовъ и прочихъ ароматныхъ корокъ извлекаютъ двоякимъ образомъ. Обрезавъ тонко наружную кожицу, выдавливаютъ между пальцевъ, и собираютъ выступающую масловатую росу, или существенное, крайне лучшее, пронизательное и весьма пріятное масло, въ посудину; или наливъ корки водою, извлекаютъ масло способомъ огня. Послѣдній способъ обыкновеннѣйшій; таковымъ получается известная *цедра* или *Oleum del cedro*; но выдавливаемое лучше. Оно употребляютъ различно. На сахаръ принимаютъ оное къ укрѣпленію сердца и желудка; въ слабительныя кладутъ его къ заглушенію прошивнаго вкуса; а впрочемъ, какъ и всѣ другія эссенціи, употребляютъ для благовонія. Смори въ статьѣ *Лимонъ*.

Эссенція помаранцовая.

Душистая пріугошоваляется по вышесказанному изъ корки помаранцовъ свѣжихъ; но лѣкарственная, или такъ называемая *помаранцовыя калли* отъ желудка, настаиваютъ изъ свѣжихъ зеленыхъ, съ деревъ падающихъ помаранцовъ, разрѣзанныхъ на четверо, Французскою водкою, державъ двѣ недѣли на солнцѣ или горячей печи, и ежедневно избалшывая.

Можно капли сіи настаивать и изъ сушеныхъ помаранцовъ.

Надлежитъ вѣдать, что изъ вышесказанныхъ эссенцій можно соспавлять *благовонныя воды*. Когда на примѣрѣ

мѣрѣ надобна жасминная вода, спонитѣ только пустить въ бупылку воды нѣсколько капель жасминной эссенціи, и взболнавѣ, дасть нѣсколько постоять закупоривѣ. Таковымѣ же образомѣ дѣлають и другія воды душистыя.

Иныя слособы къ приготовленію разныхъ эссенцій.

Эссенція жонкильная. Возьми 64 золотника осчи- панныхъ листковѣ цвѣшовѣ жонкилей или желтыхъ нарцизовѣ и два фунта шолченаго сахару. Приготовь широкогорлую спеклянную бупыль, въ горло которой могла бы рука проходить; всыпь сахарѣ на дно бупы- ли, а на оной цвѣшны, перекладывая слоями, слой са- хару и слой цвѣшовѣ. Запкни бупыль пробкою съ на- моченнымѣ пузыремѣ, и опнеси въ погребѣ на полторы субли; вынувѣ изѣ погреба, поставь на столько же вре- мени на печь. Сдѣлавшійся сокѣ пропусти сквозь сито, не выжимая цвѣшовѣ. Процѣженное сложи въ бупыл- ку; это будетѣ эссенція, сообщающая жонкильной за- пахѣ всему.

Эссенція коритная. Кѣ извлеченію изѣ обыкновенной корицы эссенціи поступай слѣдующимѣ образомѣ: ко- рицу сполки мягко, и шолченіе это производи накрывѣ игонь полошнемѣ, чшобѣ не разбрызгивалась; сполче- ное просѣй сквозь сито, дѣлаемое съ обѣихъ сторонѣ съ закрышками; крупной остатокѣ еще перешолки, и про- сѣй; такѣ продолжай, пока все пройдетѣ сквозь сито. Сю сполченую корицу положи въ бупыль широкогорлую, и налей двойнымѣ или шройнымѣ виннымѣ спиртомѣ; запкни плотно и сверху обледи воскомѣ, или смолою, чшобѣ воздухѣ проходить не могѣ. Спирту надобно столько, чшобѣ покрыло корицу пальца на два. Дай на- спаиваться пянашцашь дней, взбалпывая ежедневно, и не опшыкая пробки. Кѣ исходу сего времени за нѣ- сколько дней взбалпывать пересташь и дасть оп- стоянсья, чшобѣ слить насшойку сколько возможно чи- ще. Цвѣшѣ этой эссенціи будетѣ красноватѣ; оная

служить вмѣсто масла, и можетъ сообщать коричный запахъ водкѣ и проч.

Эссенція лаваренная. Смот. *Канитъ-эссенція.*

Эссенція розовая. Возьми широкогорлую стеклянную бутыль, положи на дно оной слой розовыхъ цвѣтловъ, а на него слой полченаго сахару, и такъ продолжай, пока употребишь 64 золотника цвѣтловъ и два фунта сахару; послѣдній слой долженъ быть сахаръ; заткни бутыль плотно пробкою, съ намоченнымъ пергаминоу. Поставь на три дни на солнце; когда сахаръ растаетъ и сдѣлается сокъ, процѣди оной сквозъ частое сито, не прожимая цвѣтловъ, и храни въ закупоренной бутылкѣ. Эта эссенція сообщаетъ всему рѣшмой запахъ во что ни положишь.

Эссенція цедратная. Къ извлеченію этой эссенціи надобно взять самыхъ спѣлыхъ цедраповъ и нѣчемъ неповрежденныхъ, также отобрать имѣющіе корку толстую; на таковыхъ бываетъ больше прубочекъ, или пупыликовъ. Не худо, естли можно ихъ снять прямо съ дерева то время жаркое и сухое; изъ привозныхъ же въ другія страны дѣйствіе это не столько удобно. Отобравъ цедрапы, обрѣзать искусно съ нихъ наружную корку желтую, ни мало не захватывая бѣлка. Этоу обрѣзанной зестъ поклади въ лейку стеклянную или серебряную, вставленную въ бутылку; естли лейка не имѣетъ крышки, надобно накрыть оную плотно, чтобъ ничего выдыхаться не могло. Чрезъ нѣсколько времени эссенція начнетъ въ бутылку падать каплями; должно терпѣливо ожидать, пока вся эссенція сойдеу. Тогда вынувъ лейку, бутылку закупорить. Оставшая корка въ лейкѣ будетъ очень суха. Дѣлая сію эссенцію изъ привозныхъ цедраповъ, надобно зестъ спрыскивать не много толчеными квасцами. Нужно также и къ сохраненію впрокъ этой эссенціи класть въ нее не много квасцовъ, опъ чего на днѣ отсядеу илъ; тогда чистое слишь, и закупоривъ, хранишь.

Эссенція цитронная. Разрѣжь въ куски дюжину цитроновъ, не очищая корки, положи въ горшокъ, имѣющей плоскую крышку, и налей шпифомъ не очень горячей воды, и дай настояваться ночь въ горячей золь, или на печи. По утру всю настойку сложи въ кубикъ, и перегони по обыкновенію; выдвоенное сложивъ въ бутылъ, дай отстояться. Эссенція бывъ легче воды, соберется на поверхности. Къ отдѣленію отъ воды эссенціи бутылъ надобно заткнуть пальцомъ и опрокинуть вверхъ дномъ: эссенція опять проберется на поверхность; тогда воду можно съ осторожностію выпустить, а масло останется. — Таковымъ образомъ дистиллируютъ масла изъ всякихъ веществъ.

ЕСКАЛОПЪ. (С. *Повар.*) Телячью заднюю ногу обрѣзать тонкими ломтями, избить оные и разварить въ крѣпкомъ бульонѣ съ мукою, до темна поджаренною. Сдѣлать фаршъ изъ шеляпины, съ прибавкою малой доли ветчиннаго сала, потребныхъ травъ, лука, сырыхъ яицъ, соли и перстаго пшеничнаго сухаря. Вымажь кострюлю масломъ коровимъ, устели бумагою, также масломъ вымазанною: наложи на бумагу фаршу, сказаннаго на палецъ толщиною, а на это положи шеляпины ломти остывшіе, сверху заклади шѣмъ же фаршемъ и запекай часъ. Отпуская на столъ, выпрокинь на блюдо, сверху вырѣжь ямочку и вылей соку изъ кострюли. Въ этотъ ескалопъ можно прибавлять разныхъ вещей, какъ то: артишоковъ, сморчковъ, трюфелей, раковыхъ шеекъ и прочаго къ умноженію вкуса. Въ приправу можно употребить лимонной сокъ.

ЕСКЮБАКЪ. (С. *Дист.*) Къ сдѣланію сего ликеру, потребенъ самой свѣжей шафранъ: ибо привозимой изъ Восточныхъ странъ очень высыхаетъ и переширается въ пыль. Отъ лежалаго шафрану ликеръ выходитъ шемень; лучшій цвѣтъ его долженъ быть желтокрасноватъ. Застарѣлой шафранъ не имѣетъ столько и духовитости. Положи въ кубикъ шафрану, съ малою

долею ванили, не много эссенціи лимонной, помаранцовой, цедрашной, малое дѣло мушкатнаго цвѣту и гвоздики, понемногу сѣмянъ ангелики, кишнецу, кервельныхъ; наливъ водкою съ прибавкою воды, и перегнать на умѣренномъ огнѣ. Выгнавъ спиртъ, распустить въ водѣ сахару, и смѣшай съ спиртомъ, прибавивъ немного воды въ разсужденіи подцвѣчиванія. Для составленія краски взогрѣй до вскипѣнія воды, ошлей оной въ чашку, или въ рюмку, мѣрою сообразно дѣлаемому количеству ликера; положи въ эшотъ кинятокъ шафрану, мѣшай и подавливай ложкою, чѣмъ краска отдѣлилась и подцвѣтила воду. Когда вода получится густой цвѣтъ, подпускай оной въ ликеръ, подавливай шафранъ и извлеки изъ него всю краску, и клади въ ликеръ. Послѣ того взболтай и перепусти ликеръ сквозь бумагу. Очищать эшотъ ликеръ очень трудно, и не лѣзя обойтися, чѣмъ не пропустишь онаго еще сквозь частое сукно. Вѣлой лучшей ескюбакъ состоить изъ неподкрашеннаго, но только въ кубикъ по вышечисанному перегнаннаго ликеру; однако оной по времени желѣетъ. Подкрашеннаго же ликера цвѣтъ напротивъ ошъ времени слабѣетъ. Подкрашивание ликеру довольно ли произведено, испытывается шѣмъ, когда подкрашеннаго въ рюмочку влишь, и краска будетъ оставяеть цвѣтъ свой на стѣнахъ рюмки. Къ сдѣланію ескюбака попребно водки десять фунтовъ, на сиропъ пять фунтовъ сахару и шшофъ воды, если ли употреблена водка хлѣбная слаба, но когда крѣпкой спиртъ, то воды класть полтора шшофа. Къ подкрашиванію 3 золотника шафрану и стаканъ кипятку. Если ли ликеръ не довольно будетъ подкрашенъ, прибавить шафрану, распустивъ на сиропъ.

ЕСТРАГОНЪ. (*С. Повар.*) Травя повареннаго огорода, вкусу прянаго и ароматнаго, употребляемая въ поварнѣ. Верхи оной самые мягкіе подмѣщиваютъ въ салаты.

Замѣтаніе Медицинское.

Трава эша составляетъ приправу очень здоровую; прибавляетъ позыву на ѣду, способствуетъ пищеваренію, предохраняетъ соки отъ гнилости и исправляетъ ихъ; моритъ глистовъ, отверзаетъ ушробу, и уполяетъ боль.

ЕШАЛОТЪ. (С. Повар.) Родъ малаго луку, имѣющаго въ себѣ запахъ, сходный къ чесноку; оной въ великомъ употребленіи въ поварняхъ.

Замѣтаніе Медицинское.

Сіе растѣніе составляетъ приправу очень здоровую, способствующую пищеваренію, укрѣпляетъ желудокъ и дѣйствіе соковъ его. Частое употребленіе онаго исправляетъ соки и предохраняетъ ихъ отъ гнилости.

ЕШОДЫ, или ОБВАРНОЕ ПИРОЖНОЕ. (С. Прислѣш.) Эшо родъ шѣсна, которое въ погребѣ можетъ стоить дни три не испортившись. Къ составленію онаго возьми полчетверика муки пшеничной, пять фунтовъ коровьяго масла, сопню или спо двадцать яицъ, три осьмухи фунта соли; замѣси все это, соединивъ прежде масло съ яйцами. Переваляй шѣсно девять разъ зимою и семь разъ лѣтомъ; оставь шѣсно до ушра; по томъ разрѣжь въ куски, и обвари, омокая въ кипятокъ; изъ кипятку вынимай, когда окрѣпнутъ, и топчасъ клади въ холодную воду. Вынувъ изъ холодной воды, опнеси въ погребъ.

Ешоды гласированные. Возьми кусковъ помянутаго шѣсна, разрѣжь на двое, и мочи въ молоко, подслащенномъ сахаромъ; вынувъ дай опечь, и обвалявъ мукою, жарь въ маслѣ, посыпь сахаромъ и гласируй раскаленною лопаткою желѣзною.

Ешоды съ солью летеные. Надрѣжь кусокъ шѣсна пополамъ, вымажь Прованскимъ масломъ, прысни солью и перцомъ. Жарь послѣ на рашпарѣ надъ углями, опсерегаясь, чшобъ не сторѣли; помажь послѣ Прованскимъ масломъ.



Ж.

ЖАВОРОНОКЪ. (С. Повар.) Птичка довольно извѣстная и вкусная. Употребляютъ жаворонковъ въ рагу, въ торты, въ салми, къ жареню и проч.

Жаворонки въ бумажныхъ коробочкахъ. Обрѣжь онымъ крыла и ноги, расплостай по спинѣ вдоль, чтобы выпрошнить внутренность; выкинь изъ одной горла съ пупками, а изъ прочаго сдѣлай фаршъ съ пертымъ на шерку ветчиннымъ саломъ, говяжьимъ мозгомъ, печенкою, печерицами, шрагою перрушкою, солью, перцомъ и мушкатомъ; все срубивъ дробно, сполки послѣ въ иготѣ. Огусти эштопъ фаршъ нѣсколькими яичными желтками, начини онымъ жаворонковъ, и зажарь въ сковородѣ глубокой. Когда поспѣютъ, надѣлай коробочекъ изъ бумаги или шѣста, настели дно оныхъ вышесказаннымъ фаршемъ, положи по нѣскольку жаворонковъ, и накрой шѣмъ же фаршемъ; посыпь пертымъ пшеничнымъ сухаремъ и позарумянь противъ жару. Къ эшимъ коробочкамъ подавай соусъ - аше и сокъ помаранцовой, естли подавать въ числѣ главныхъ блюдъ; а естли между поддачь или оръ деврѣ, то сухихъ въ коробочкахъ. Запекаютъ же жаворонковъ и въ пироги.

Жаворонки въ рагу. Выпрошенныхъ жаворонковъ позарумянь въ салѣ, обвалявъ мукою. Послѣ вари въ бульюнѣ присоленномъ и приправь перцомъ, пучкомъ шравъ, печерицами и сморчками. Когда въ половину сварятся, подбавь бѣлаго вина; а когда поспѣютъ и рагу поукипитъ, отпуская, приправивъ помаранцовымъ сокомъ.

Жаворонки въ салми. Возьми остатки отъ спола жареныхъ, отними головки и прочія сухія части; сполки въ иготѣ, разведи добрымъ бульюномъ, пропусти эштопъ кулисъ сквозь сито, приправь солью, крупно шолченымъ перцомъ, и малою долею раздавленнаго рокамболю и нишочкою вержусу, или лимоннаго соку;

поло-

положи въ этотъ соусъ цѣлыхъ жаворонковъ (изъ которыхъ внутренность должно вынуть, кромѣ пупковъ, полочъ вмѣстѣ съ прочимъ въ него), упаривай, не давая кипѣть. Подавай съ корками бѣлаго хлѣба, поджаренными въ маслѣ.

Жаворонки въ тортиѣ. На дно торта положить перстаго величиннаго сала, горла, печенки и сердца изъ жаворонковъ, а сверху того жаворонковъ, обрѣзавъ имъ головы и ноги, и поджаренныхъ въ коровьемъ маслѣ, съ петрушкою, цибулею и печерицами, все изрубивъ мелко; послѣ сдѣлай на тортиѣ крышку по обыкновенію.

Жаворонки жареные. Облупивъ у нихъ головки, напекуй, или обверни саломъ и жарь на вертѣлѣ; или жарь ихъ просто въ гетчинномъ салѣ, съ масломъ коровинымъ смѣшавъ, въ кочирюлѣ.

Жаворонки съ яблоками и синомъ. Выпрошивъ жаворонковъ, приславивъ на огонь съ хорошимъ кускомъ масла и малымъ количествомъ воды, чтобъ кипѣли, пока вода вылетитъ парами и останется одно масло; тогда положи къ жаворонкамъ кусочками наръзанныхъ яблокъ, немного перебранной коринки, лимону кружками, кусокъ сахара, стаканъ винограднаго вина, и уваришь.

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо жаворонковъ, а особливо молодыхъ, бываетъ сочно и мягко, составляетъ пищу здоровую и легкую для желудка; но надобно остерегаться глотать ихъ косточки, кои царапая внутреннія, приключаютъ колику, которую несправедливо приписываютъ жаворончьею мясу. Сии косточки застарѣвая въ згибахъ кишокъ, могутъ приключать иной вредъ.

ЖАРЕНОЕ. (С. *Повар.*) Значитъ мясо испеченное на вертѣлѣ; составляетъ оное вторую подачу въ столахъ. Мясца четвероногихъ скотовъ и крупная дичина составляютъ большія блюда въ этихъ подачахъ, или крупное жаркое; птицы же домовыя, дикія и ноги, мел-

кое жаркое. Нельзя въ точности назначить степени сего приуголовленія мясъ: вкусы, глазомѣръ и навѣкъ, также шолщина жаркаго. это опредѣляютъ. Между нѣмъ предложимъ всеобщія къ искусству сему правила, изъ которыхъ легко можно заимствовать нужное.

Въ поварняхъ Знающихъ Господь на жареное обращается таковое вниманіе, что опредѣляются къ тому особливые повара жарельщики, кои однимъ только симъ кушаньемъ и занимаются; отъ чего сія, столько простая впрочемъ пища, выходитъ самая вкусная. Не составляетъ затрудненія и въ поварняхъ частныхъ домовъ имѣть доброе и вкусное жареное; но не можно изобразить, сколько безопасно или не искусно обходящаясь съ нимъ во многихъ домахъ. Покрытое черною скорлупою, твердое и высохшее жареное можетъ приготовить и всякая крестьянка. Однакожъ рѣдко пекутся о томъ, что погрѣшность въ жаренье бываетъ и здоровью предосудительна, какъ о томъ говорено будетъ ниже. Малыя пшцы, какъ то: кулики, дрозды, перепелки и прочія всего болѣе иссушиваются; и это проспирается до того, что по вкусу мяса съ мясомъ разобрать не можно, а лишь по наружности можно узнать какого роду была пшца.

Доброе жареное должно быть таково, чтобъ жаромъ прохватило оное не столько, чтобъ внутренніе красные соки совсѣмъ лишились своего цвѣту и вонъ истекли. Г. Унцеръ говоритъ: доброе жареное должно быть столько сочно, чтобъ все напишано было выпившимся сокомъ, и когда на толстомъ мѣспѣ вырѣзавъ кускомъ, наполнялась бы пупота ескорѣ сокомъ, и какъ бы налила онымъ была. Въ нѣкоторыхъ домахъ однако таковое по Англински приготовленное жареное отвергаютъ, утверждая, что гадко красную кровь въ жареномъ видѣшь, и нѣмъ больше, что это сырость мяса открываетъ. Правда, когда находится въ жареномъ совсѣмъ непереварившаяся кровь, что оное бы-

бываетъ отвратительно и непоспѣло; однакожъ и не утверждается, чтобъ такое жареное было въ Англинскомъ вкусѣ. По предписанію Г. Доктора *Унцера* выпекающій въ вырѣзанномъ мѣстѣ сокъ не долженъ быть кровяиъ, но мяснаго или алаго цвѣшу; такого цвѣшу сокъ показываетъ не сырое, но успѣвшее мясо.

Къ пріуготовленію сочнаго жаренаго должно мясо взопкинувъ на вертѣлѣ, не вдругъ запечь, то есть, сперва принудить огонь очень слабой, по томъ жаръ мало по малу умножать; ибо, когда жаръ съ самаго начала будетъ великъ, мясо вдругъ получитъ на поверхности толстую скорлупу и почернѣетъ. Таковой наружной скорлупѣ не должно быть толстой и кропкой, но слабой; наружному же цвѣшу жаренаго желтовату или не много темновату, а не черну; по сему и въ послѣдствіи не должно къ жареному пускаиъ сильный жаръ, для того, что и тогда оно почернѣетъ, а внутри высухнетъ.

Надлежитъ же жареное, а особливо, еслили оно не шпиковано, тщательно помазывать коровимъ масломъ, и не допускать, чтобъ было на ономъ сухое мѣсто; ибо маслу должно въ жареное входить, оно умягчатъ и не допускать, чтобъ внутренніе соки испекали; сало же, которымъ жареное искусно шпикуются, или напыкаются, оказываетъ равное дѣйствіе и служитъ къ тому, чтобъ вкусъ жаренаго возвыситъ. Шпикованное жареное, еслили только сало не старо или не ржаво, всегда будетъ вкуснѣе, нежели помазанное коровимъ масломъ, а особливо значитъ это въ разсужденіи дичины. Сравни шпикованное заячье или лосиное мясо жареное съ нешпикованнымъ. Со многимъ жаренымъ домашнимъ мясомъ равное обстоятельство.

На вертѣлѣ жареное мясо весьма лучше жаренаго въ печи; не трудно оно различать по вкусу. Жареное печное бываетъ не столько сочно, какъ вертѣльное:
жир-

жирная свинина и гусь еще такъ и могутъ задерживаемы быть въ печи; однакожь на вершѣлѣ выдушъ еще вкуснѣе. Телятина въ печи жареная выйдитъ вполне испорчена; естли она въ печи почасту будетъ обливаема масломъ, можетъ имѣть средственый вкусъ; но соеѣмъ спараніемъ далеко не такова, какъ жареная на вершѣлѣ.

Кромѣ жаренія въ печи и на вершѣлѣ, имѣется способъ жаренія въ горшкахъ, или закрытой посудѣ; оное почти уподобляется кушанью и бываетъ очень сочно.

Есть еще родъ жаренія на ростѣ, то есть на желѣзной рѣшеткѣ надъ углями, которое впрочемъ извѣстно подъ именемъ *Карбонада* или *Гриллада*. Смотри *Карбонадъ*.

Жареное на ростѣ состоитъ изъ малыхъ кусковъ мяса, малыхъ пшичекъ, калбасъ и рыбъ; сначала и оному должно давать только умѣренной жаръ, а потомъ въ разсужденіи нѣкоторыхъ мясъ, особливо же баранины и свинины, оный усиливать, пока жареное получитъ хрящеватую скорлупу. Жаряшъ на ростѣ остатки большихъ частей жаренаго, на примѣръ ноги индѣйки, гуся и проч., кои отъ сего ошмѣнной вкусъ получаютъ. Также и нѣкоторыя калбасы на ростѣ жарить лучше, нежели на сковородѣ.

Въ разсужденіи дровъ для жаренаго должно напомути, чтобъ оныя имѣть въ запасъ сухія, потому что жареніе дровами сырыми ошчаспи затруднительно, часью же не рѣдко бываетъ вредно и самому жареному: ибо паръ отъ сырыхъ дровъ легко вкусъ жаренаго испортитъ можетъ. Многія поварни бываютъ такъ худо расположены, что какъ скоро отворяшъ въ нихъ двери, дымъ обращается къ кушанью; равномерное происходитъ при переменѣнѣ погоды, или когда бываетъ дождь и буря, въ какое время дымъ трубою не исправно щанешъ, отъ чего оной опускается на низъ,

вая о томъ, что употребленіе сырыхъ дровъ и не хозяйственно, яко составляющее излишнюю прату дровъ; шакже, что и огнемъ отъ сырыхъ дровъ не возможно управлять по надлежащему, и распорядить временемъ къ приготовленію пищи. Сначала не даюшъ оныя жару, или полько мало; по томъ оный усиливается, опять пропадаетъ; когда подложено будетъ дровъ снова; каковая перемѣна жару доброшъ жаренаго легко вредъ приключитъ можешъ, поелику главное обстоятельство жаренія состоитъ въ томъ, чтобъ жаръ огня отчасу прибавлялся, и отъ малаго степени восходилъ къ большему. Жареное не годится, когда съ самаго началу припущено къ сильному жару; можно же оное и въ срединѣ жаренія испортитъ, естли въ это время жаръ сдѣлается чрезмѣренъ; жаромъ же отъ сухихъ дровъ всегда можно управлять по желанію. Родъ лѣсу не всюду можешъ состоять въ нашемъ выборѣ, но принужденно употреблять шакія дрова, какія гдѣ имѣть можно. Но естли можно дѣлать выборъ, дрова листвянаго лѣсу предпочитаются дровамъ изъ лѣсу иглистаго, по есть сосновымъ, еловымъ и прочимъ; ибо хопя послѣднія бывъ очень сухи, служашъ къ содержанію яркаго огня, однакожъ по состоянію поварни и очага, или прубы могутъ сообщить жареному смоляной вкусъ, когда дымъ отъ сквознаго вѣпру обращенъ будетъ на онсе. Ольховыя и березовыя дрова всего лучше для очага, по томъ буковыя; дубовыя не слишкомъ способны произвестъ въ случаѣ нужды скорый пылъ, хопя по стгореніи въ угли и производятъ очень сильный жаръ. Сверхъ того дубовыя дрова очень опасны, попому что въ гореніи отбрасываюшъ угли, кои попавъ въ стоящую на огнѣ посуду, могутъ произвестъ воспаленіе. — Наконецъ съ дровами, къ жаренію употребляемыми, должно вообще очень оспорожно обходиться, чтобъ не пало отъ нихъ искры въ сковороду съ масломъ или саломъ, отъ чего жаримое въ нихъ жирное мясо загорѣть-

рѣться можетъ. При жареніи на вертѣлѣ, каковое несравненно вкуснѣе и здоровѣе жаренаго печнаго, не должно жалѣть о шрашѣ дровѣ, а къ опивращенію опасности дрова раскладывать отъ жаренаго подалѣ. Конечно дровѣ исходить меньше, когда огонь раскладываетъ ближе къ вершѣлу, нежели далѣе, но за то безопаснѣе.

1) Жареные голуби.

Послѣ обыкновеннаго пригиповленія есть обыкновеніе голубей чинить, и класить въ начинку немного маіорану. Или, всякаго роду голубей, какъ домовыхъ и дикихъ, то есть ветипновѣ, кландуховѣ и горлицѣ, старыхъ и молодыхъ, прежде надобно заморить (смотри о семъ спашью *Мяса*), выпипрошить, оставивъ крыла и ноги, нашпиковать и жарить на вертѣлѣ, обвернувъ бумагою. Когда изжарятся, бумагу снять и дать позарумяниться. — Молодыхъ голубей, осчилавъ и выпипрошивъ, позадержи въ брезѣ, обвернувъ листьями виноградными и ветчиннымъ саломъ: взощки на малой вертѣлѣ, или привяжи къ оному и дожарь. Когда они поспѣютъ, посыпъ пшеничнымъ сухаремъ и отпускай позарумянивъ.

а) Ветипновѣ и прочихъ дикихъ голубей не чинятъ, но только шпикують.

б) Можно голубей наскоро изжарить въ черепнѣ, когда подбавивъ коровьяго масла, оную накрыть. Голубей въ черепнѣ должно переворачивать, чщобъ со всѣхъ сторонъ равно поджарились. Въмѣсто черепни можно употреблять и кострюлю.

в) *Горлицѣ*, осчилавъ и выпипрошивъ, позадержи въ брезѣ и нашпикуй; послѣ жарь на вертѣлѣ, обвернувъ бумагою. Когда поспѣютъ, снявъ бумагу, позарумянь.

2) Жаренныя куры.

Курѣ и пѣшуховѣ, какъ домовыхъ, такъ дикихъ, то есть шеперевей и куропашокъ, убивъ, надобно осчипать,

пашь, обварить и заморить, выпотрошивъ же, позадержашь въ брезѣ: ошпавишь у нихъ лапки; нашпикуешь дробнымъ шпекомъ и жарить на вершѣлѣ, обвернуешь въ бумагу. Когда посибуютъ, бумагу снявъ, позарумянишь. — Впрочемъ къ жаренію употребляютъ только молодыхъ куръ, поелику старыя способные для супу. Иногда куръ къ сему наливаютъ яйцами, или чинятъ фаршемъ, едѣланымъ изъ яицъ, шерстаго бѣлаго хлѣба съ петрушкою и маѳораномъ, а всего лучше весною съ ключевымъ крессомъ. Во время жаренія надобно помазывать коровьимъ масломъ; можно же ихъ жарить по подобію голубей въ черепнѣ и кострюлѣ.

а) Когда молодыхъ куръ жарить избѣла, должно производить сіе на вершѣлѣ надъ угольнымъ жаромъ, помазывая масломъ, чшобъ нѣсколько прожарились; по помъ снявъ съ огня обпереть, а естли опредѣлено оныхъ шпиковать, то ошпудишь и нашпиковать добрымъ бѣлымъ саломъ рядами; послѣ чего опять вопкнутъ на вершѣлѣ, облить распушеннымъ, но не поджареннымъ коровьимъ масломъ.

б) Шпикуютъ же молодыхъ куръ, каплуновъ и прочихъ вмѣсто сала анчоусами и вымоченными сельдями; производится это шпековальною иглою. Молоки же сельдяныя изрубивъ, кладутъ въ масло, копорымъ куръ при жареніи помазываютъ.

в) *Цыляты* по выпотрошеніи должно заморить, позадержашь въ брезѣ, и обвернувъ вѣщиннымъ саломъ, жарить на вершѣлѣ просно, или начинивъ яйцами съ петрушкою.

5) *Жареные каллуны и пуларды.*

По убишїи, ошпанїи и замореніи выпотроши оныхъ и позадержи въ брезѣ; послѣ обвернувъ вѣщиннымъ саломъ, жарь на вершѣлѣ, и ошпускай на столъ, не снимая сала: или снявъ оное, облепи мякишемъ шерстаго бѣлаго хлѣба, позарумянь и ошпускай. Естли начинивашь ихъ крессомъ, перебери, вымой крессъ и спрыс-

спрыснувъ солю, дай помокнуть въ уксусъ. Когда пуларду, или каплуна снимешь съ вершѣла, начини ихъ эшимъ намоченнымъ крессомъ.

4) Жареная индѣйка.

Индѣйскихъ пѣшуховъ, куръ и цыплятъ, по убитіи, должно осчищать и дань мясу заморинься; позапечь немного, послѣ нашпиковать и жарить на вершѣлѣ обвернувъ бумагою. Когда поснѣютъ, бумагу снять и позарумянить. Впрочемъ поснупающъ съ ними по вышесказанному о Курахъ.

а) Употребительнѣе индѣекъ не шпиковать, и въ этомъ случаѣ должно ихъ изоткнувъ на вершѣлѣ, позасушить, по томъ помазавъ кускомъ коровьяго масла, исподоволь жарить, повпоря эшо мазаніе.

б) Начинивающъ же жареныхъ индѣекъ слѣдующимъ фаршемъ: печенки ихъ особливо сварить, и когда остынутъ, стереть на терку и смѣшать съ толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, мушкатнымъ цвѣшомъ и яичными желтками. Лучше всего начинивать индѣйку упомянутымъ ключевымъ крессомъ.

5) Гуси и утки.

Гусей и утокъ употребляютъ къ жаренію жирныхъ и откормленныхъ; эшо опносится и до дикихъ, пошому что худошавыя сего роду птицы къ употребленію совсѣмъ не годятся. Надобно оныхъ осчищавъ, выпрошивъ и сложивъ по обыкновенію, сперва позасушивъ противъ жару, а по томъ по обычаю жарить на вершѣлѣ.

а) Можно гусей пообжаривъ обваливать тертымъ хлѣбомъ и позарумянивать.

б) Утокъ и гусей не шпикующъ, но начинивающъ или солеными рыжиками и груздями, или чернобыльникомъ съ яицами. Къ сему употребляющъ верхи сушеннаго чернобыльнику или цвѣшочныя головки, пока еще не развернулись, а листы съ нихъ предъ сушеніемъ осчи-

осчищать. Чернобыльникъ предѣ начиниваніемъ должно разварить въ водѣ; а яблоки употреблять квасныя, очистивъ кожу и срубивъ съ чернобыльникомъ.

в) Изъ дикихъ упокъ, пахнувшихъ рыбою, надобно шпековать лукомъ и сельдями, вымочивъ прежде масо въ уксусъ.

г) Къ жаренію вообще удобнѣе молодые сытые гу- си и ушки, кои еще не вывели въ крылахъ перьевъ.

б) *Жареные фазаны и рябцы.*

Осчипавъ и выпрошивъ оныхъ, позадержавъ надъ жаромъ, чтобъ проквашило немного, послѣ нашпековавъ дробнымъ шпекомъ, жарить на вершѣлѣ, обернувъ бумагою. Когда зажарятся, бумагу снять, и позарумянить. Впрочемъ поступающъ съ ними шѣмъ же образомъ, какъ съ каплунами.

7) *Жареные кулики.*

Разумѣются въ этомъ только слуки, дуппельшне- ты, бекасы, гаршнепы, правники и малые рѣчные или песчаные кулички. Жарящъ ихъ не попрошивъ и не шпиковавъ, но только обернувъ саломъ, или въ ко- спрулъ съ масломъ коровимъ, или на вершѣлѣ. Въ другомъ приготовленіи начинивающъ ихъ фаршемъ, сру- бивъ внутреннія съ желтками вареныхъ яицъ и пе- трушкою. Или внутреннія вынувъ срубивающъ оныя съ жирною шелячею почкою, и намазавъ на ломти бѣ- лаго хлѣба, жарящъ осторожно, чтобъ сокъ и жиръ въ хлѣбъ стекалъ. Эти ломти подающъ, укладъ около жа- реныхъ бекасовъ.

8) *Жареные дрозды.*

Пшичекъ сихъ не попрошатъ и не шпикуютъ; должно ихъ во время жаренія на вершѣлѣ обвертывать саломъ, или поливать масломъ, а подъ ними расклады- вать ломти бѣлаго хлѣба, на сковородѣ поджаренные въ маслѣ, чтобъ сокъ изъ пшичекъ на ломти упадалъ. Сія

ломти подають вмістѣ съ жареными ишичками. Можно же ихъ жарить и въ кострюль.

Примѣчаніе. Таковымъ образомъ жарятъ жаворонковъ, свириспелей и перепелокъ: или расплославъ, жарятъ ихъ на сковородѣ въ сметанѣ.

9) Жареная телятина.

Оную къ жаренію не шпикуютъ. Для помазыванія оной во время жаренія на вершѣль распускаютъ масла коровьяго и подмѣшиваютъ винограднаго вина.

10) Жареная говядина.

Объ оной пространно писано въ снѣпѣ *Говядина*. Здѣсь же можно присовокупить слѣдующее: отъ задней ноги вырѣзывается большая часть мяса, умягчается битьемъ деревянною колошушкою, втыкается на вершѣль, и во время жаренія щадательно поливается масломъ коровимъ.

а) Говядина выходитъ вкуснѣе, когда послѣ битья колошушкою sprыснуть оную солью, а чрезъ нѣсколько времени sprыснуть уксусомъ, и напыкать въ кружки изрѣзаннымъ лукомъ; что должно производить съ вечера, чшобъ мясо въ этомъ пригоовленіи ночь пролежало.

б) Чшобъ говядина не вышла пверда, первому жару во время жаренія должно быть самому слабому. Нѣкоторые на жареной говядинѣ производятъ корку, когда при повтореніи поливанія оной масломъ коровимъ посыпаютъ мукою; но корку эту не должно дѣлать толсту. Многіе находятъ лучшій вкусъ въ говядинѣ жареной въ печи.

11) Жареная баранина.

Баранину къ жаренію напыкаютъ эшалотомъ, также шалфейными стебельками, отъ чего она пріятнѣйшій вкусъ получаетъ. Въ недоспапкѣ эшалоту можно напыкать чеснокомъ.

а)

а) Молодыхъ барашковъ почки, задъ и четвертины жаряшъ просто на вершѣлѣ, спрыснувъ солью, такъ какъ старую баранину; равнымъ образомъ и молодыхъ козляшъ. Напыкающъ ихъ также эшалопомъ или чеснокомъ.

б) Иногда баранину начинивающъ яичными желтками, съ толченымъ пшеничнымъ сухаремъ и коровьимъ масломъ смѣшавъ, и приправивъ мушкапомъ. Или чиняшъ кашею крутою, приправивъ масломъ и рублеными яичными желтками.

в) Не худо баранину къ жаренію накануне мочить въ уксусъ, а старую выбивать колопушкою.

12) Жареная свинина.

Кромъ соли къ жаренію свинины не употребляется никакихъ иныхъ приправъ, развѣ только спебельки шалфен. Къ жаренію употребляющъ только окорока, сердки и подчеревки. Всего удобнѣе и лучше жарить свинину въ печи.

13) Жареной поросенокъ.

Опаливъ и сбивъ съ онаго начисто шерсть, выпрошишь, а оставишь только почки; послѣ чего прошишь ему деревянными спичками въ трехъ мѣстахъ, именно переднія и заднія ноги и въ томъ мѣстѣ, гдѣ почки, и жарить на вершѣлѣ. Чшобъ кожа зажаришисъ была ломка, надобно оную предъ жареніемъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ прорѣзать, и во время жаренія помазывать масломъ.

а) Иногда поросятъ къ жаренію начинивающъ ихъ печенкою, легкимъ и почками срублеными съ лукомъ. Присовокупляющъ къ сему и ноги поросячьи, сваривъ оныя прежде.

14) Жареной заяцъ.

Опъ зайца въ жареніе употребляющъ только почки съ задними ногами. По снятіи съ него кожи и вымытіи начисто шикуютъ рядами по спинѣ и по ногамъ

гамъ со внутренней стороны. Въ продолженіи жаренія надобно онаго щдательно помазывать коровымъ поджареннымъ масломъ.

а) По снятіи съ зайца шкурки, остаётся на нёмъ еще кожа, которую нельзя слупить шакъ какъ шкурку, но надобно сниматьъ ножемъ почаспю, а именно: подпустивъ ножевое остріе подъ начашокъ кожи, часпю одной приподнять, а по томъ поддуплять большимъ пальцомъ.

б) Пазанковъ ихъ заднихъ у облуплять не должно, но оставаять оныя съ шерстью, что служитъ къ украшенію жаренаго; почему обвиняють оныя бумагою, чтобъ шерсть отъ огня не опалилась.

в) Голова, шея, передокъ и ребра передней половины, (которыхъ часпю должна оставаться съ почками), легкое, сердце и печенка къ жареному не подлежатъ; оныя разумъюся подъ общимъ названіемъ *Заячьяго лотроху*.

г) Когда заяцъ въ продолженіи жаренія поливать свѣжею сметаною, учиняется онъ очень мягокъ и соченъ; но должно это дѣлать вначалѣ жаренія, а не модъ конецъ, кромъ того, что поздно употребленная сметана не произведетъ желаемого дѣйствія, но и послужитъ незнающимъ сего пригошвленія къ отвращенію остающимися по мѣстамъ бѣлыми пятнами. — Жарять же почки заячьи въ смешанъ въ особливыхъ на это дѣлаемыхъ формахъ съ крышками.

д) При облупленіи зайца не должно позабыть, сдѣлать разрѣзъ въ задней смычкѣ, чтобъ можно было своодно вычищать проходную часть; безъ этой предосторожности смѣжная къ сему часпю мяса получаютъ крайне прошивной вкусъ.

е) Подавая жаренаго зайца на столъ, надобно онаго на блюдъ облить сокомъ съ сковороды, на которую во время жаренія стекалъ сокъ его.

ж)

ж) Есть обыкновеніе остатки жаренаго зайца прижаривать на рашпарѣ къ другому столу: надрѣзатъ оныя ножемъ, обмазатъ коровымъ масломъ и посыпать полчеными можжевеловыми ягодами, какъ то дѣлаютъ и съ ногами жаренаго гуся и индѣйки, кромѣ что послѣднія посыпаютъ не можжухами, а перцомъ и ишеничнымъ сухаремъ.

з) Жареная въ сметанѣ, или просто на рашпарѣ зайцы легонки опмѣнной вкусъ имѣютъ; окладываютъ оными жаренаго зайца.

и) Молодаго зайца, облупивъ и выпотрошивъ, оставляютъ только его печенку, позадерживаютъ не много надъ жаромъ и послѣ вымазываютъ собственною его кровью; шпикуютъ дробнымъ шпекомъ и вмѣстѣ съ печенкою жарятъ на вершѣлѣ. — Для перемѣны вкуса можно онаго разнявъ въ части жарить въ сметанѣ на сковородѣ.

і) Кроликовъ молодыхъ и старыхъ готовятъ таковымъ же образомъ. — Впрочемъ до жаренія сихъ живописныхъ относящееся смотри въ счастѣ Зяцѣ.

15) Жареная кабанина.

Съ дикихъ свиней кожу сдираютъ, а не оставляютъ оную, какъ на мясѣ домашнихъ свиней. Дичину сію не шпикуютъ, естли она довольно сыта, но напыкаютъ гвоздикою и корицею. Но лучше оную жарить, посыпавъ солью и полчеными можжухами. Части къ жаренію берутъ тѣ же, что и отъ домашнихъ свиней.

а) Къ жареной кабанинѣ подаютъ либо сокъ, вытекшій на сковороду во время жаренія, или какой нибудь кислой сокъ, лимонной, или красной. Или слѣдующій вишенной соусъ: сполочь нѣсколько горстей сухихъ вишенъ, подбавить не много до шемна съ сахаромъ подоженной муки, лимону и ренскаго уксусу; варить до огущенія, и протеревъ сквозь сито, подавать.

— б) Свиный дикой *подгеревокъ* панируютъ таковымъ образомъ: взять першого сухаря пшеничнаго, и равную долю сухаря рѣшетнаго хлѣба, немного сахару, першой лимонной корки и расплавленнаго коровьяго масла, замѣсить густовато: этимъ тѣстомъ обмазать подгеревокъ, уже сваренный, на палецъ толщиной, и въ портняной сковородѣ, загревши совѣмъ оную въ угольной жарѣ, до темно-желтости зажарить. Употребляютъ же въ это панированіе и можжевельныя ягоды. — Сѣ лосниною и оленьюю грудиною поступають таковымъ же образомъ.

16) *Жареное изъ лосины, оленины и дикой козы.*

Дичину сѣю должно всегда прежде вымачивать въ уксусъ, по томъ нашпиковать, и въ продолженіи жаренія щадательно поливать коровьимъ масломъ. Если дичина эта жирна, то грудина и другія жирныя части не имѣютъ нужды въ шпекваніи; временемъ дичина сѣя бываетъ сполько жирна, что сало съ ней принуждено бываетъ снимать. — Шпикованіе этой дичины пребуетъ прилѣжанія и дробнаго шпеку.

а) Задняя часть или почечное оленя и дикой козы оставляется для украшенія съ хвостомъ, которой во время жаренія удерживаютъ бумагою, чтобъ шерсть не опалилась; многіе оставляютъ и ногъ послѣдніе члены съ копытами и шерстью.

б) Многіе считаютъ, что жареное дикой козы получаетъ лучшей вкусъ, когда оное посыпать полчеными можжухами; по крайней мѣрѣ ягоды сѣи глушатъ противный нѣкоторымъ вкусъ этой дичины.

Впрочемъ особливые способы жаренія разныхъ мѣспъ различныхъ скотовъ, птицъ и рыбъ можно пріискать въ нижеслѣдующихъ статьяхъ:

А.

Албранъ.
Алозъ.

Б.

Баранина.
Барашекъ, или
ягненокъ.

Барбъ.
Бекасы.
Бекфига.

Бѣ-

Бѣлая рыбаца.
Бѣлужина.

В.

Валдшнепъ.
Вепрь.
Вешитенъ.
Вешчина.
Вивъ.
Вьюны.
Вырѣзубъ.

Г.

Гаршнепы.
Говядина.
Голоавль.
Голець.
Голова.
Голуби.
Горлица.
Грудина.
Гусь.

Д.

Драхва.
Дрозды.

Е.

Еперланъ.
Ерши.

Ж.

Жаворонокъ.
Журавль.

З.

Задняя нога.
Заяць.

И.

Индѣйка.

К.

Камбула.

Каплунъ.
Карась.
Карлешъ.
Карпъ.
Клиндухъ.
Коза дикая.
Конгръ.
Коноплянка.
Кроликъ.
Куликъ.
Курица.
Куропатка.

Л.

Лангустъ - Лещъ.
Линь.
Лосось.
Лось.
Лохъ.
Лысіона.

М.

Макрель.
Мерланъ.
Миноги.

Н.

Налимъ.
Ноги.
Нырки.

О.

Овца.
Окунь.
Олень.
Омбръ.
Оршоланы.

П.

Перепелка.
Пескаръ.

Г 4

Площица.
Поддорожники.
Подсусѣдка.
Поросенокъ.
Почки.
Пуларда.

Р.

Рай.
Раковины.
Рябчикъ.
Рыбы.

С.

Сардель.
Сарцель.
Свинья
Сельдь.
Семга.
Сивки.
Скворецъ.
Снежки.
Сомъ.
Стрепетъ.
Судакъ.

Т.

Теленокъ.
Теперевъ.
Тонъ.
Треска.
Турбошь.

У.

Уклейка.
Усперсы.
Утка.

Ф.

Фазанъ.
Фаонъ.

Ф.

Фурель.

Ш.

Щ.

Ч.

Шерешперъ.

Щука.

Чибесъ.

Шнепель.

Чирята.

Шоль

ЖАСМИНЪ. (С. Канд.) Малое деревцо, отпускающее побѣги подобно виноградной лозѣ; цвѣты приносятся на концахъ малыхъ боковыхъ отпрысковъ продолговатые, звѣздочкою, бѣлые и запаху отменно пріятнаго.

Жасминъ, букетъ изъ сухихъ цвѣтовъ его. Надобно оторвать лучшихъ цвѣтовъ жасминныхъ, совсѣмъ развернувшихся, съ хвостиками, кои должно отрѣзать до половины, еслии будутъ очень длинны; сложи оныхъ по три или четыре и свяжи ниточкою. Обмакивай сѣи букеты въ сахаръ, разваренной въ малой лиссе, когда оной въ половину остынетъ. Обмакивая, откидывай отекать на сито и обсыпай ихъ всюду толченымъ и просѣяннымъ сахаромъ; пересыпанные откладывай на другое сито, расправляя, чтобъ цвѣты остались развернувшись. Засуши въ вольномъ духу и поклади въ коробочки, устланные писчею бумагою.

Жасминъ, бисквитъ изъ онаго. Положи въ чашу ложку мармеладу жасминнаго и четыре желтка свѣжихъ яицъ, бѣлки оныхъ отдѣли особливо, и 64 золотника сахару толченаго; взбей все это двумя лопаточками, пока сахаръ довольно соединится съ прочимъ. Послѣ сего возьми отдѣленные бѣлки яичные, прибавивъ къ нимъ еще два бѣлка, и взбей ихъ въ пѣну. Тогда смѣшай бѣлки съ желтками сбитыми съ сахаромъ, рѣбивай въничкомъ, и прибавляй между тѣмъ 32 золотника муки крупчатой. Когда все смѣшается и будетъ довольно взбито, наливай въ бумажныя коробочки, посыпь сверху сахаромъ, чтобъ загласировалось, и запекай въ печи.

Жас-

Жасминная дробь. Распусти гуммы драганту въ маломъ количествѣ воды, помѣшивая, пока разоидеся, процѣди сквозь частое сито, и на этомъ изъ мармеладу жасминнаго замѣси пѣсто, съ порошкомъ сполченаго корня фйалки; полки все это въ иготѣ, подсыпая мѣлкаго сахару, до пѣхъ порѣ, какъ пѣсто можно будетъ въ рукахъ валять. Вынувъ оное изъ иготи, положи на споль, обсыпавъ мѣлкимъ сахаромъ; опсчипывай пѣста кусочками, въ горошину величиною, перекапывай на ладонѣ лѣвой руки большимъ пальцомъ правой руки въ шарики. Передѣлавъ таковымъ образомъ пѣсто, поклади на сито и дай сохнуть въ сушильнѣ шесть дней; а когда засохнутъ, храни въ коробочкахъ, послѣ того, какъ обмочишь каждой шарикъ въ сахаръ, разваренной а лиссе, до нѣскольку разѣ.

Жасминныхъ цвѣтовъ конфектъ. Отбери лучшихъ жасминныхъ цвѣтовъ развернувшихся, обрѣжь хвостиковъ побольше половины, а цвѣты, чтобъ были цѣлы. Развари сахару большимъ лиссе, сними съ огня, положи въ сахаръ цвѣты не обмывая; оставь въ сахаръ до утра, а по томъ, приставя на огонь, дай вскипѣть разѣ двѣнадцатъ, пока сахаръ сдѣлается малымъ перомъ. Дай остыть и сложи въ банку. Если хочешь варить только листки цвѣточные, осчипи оные съ хвостиковъ и вари по вышеписанному же.

Жасминной консервѣ. Положи въ иготѣ четверть фунта или 32 золотника цвѣтовъ жасминныхъ, чисто осчипанныхъ, сполки мягко, пуспивъ на нихъ двѣ или три капли лимоннаго соку. Развари два фунта съ половиною сахару большимъ перомъ, сними съ огня, и когда въ половину остынетъ, положи въ него сполченые жасминные цвѣты, размѣшай, взбивая ложкою; послѣ чего консервѣ разлей въ коробочки, и когда засынетъ, разрѣжь въ куски.

Жасминной леденецъ. Возьми осчищенныхъ цвѣтовъ жасминныхъ, развари сахару перомъ, и когда въ половину остынетъ, положи въ него цвѣты и потопи ихъ вилками въ сахаръ мало помалу и всюду равно; наложи на сахаръ рѣшоточку, дѣлаемую для формировація, и опустивъ въ шазъ, наложи гнешъ, переложки палочками или лучинками въ ечейкахъ крестъ накрестъ; поставь шазъ въ сушильню на супки, и чѣмъ въ оной жаръ отъ печи былъ во все это время равнообразенъ. Посмотри, вынувъ палочки, чисто ли леденецъ съль сверху; тогда излишній сырость спусти, наклонивъ шазъ, и дай стекаетъ два часа. Послѣ сего выпрокни форму на листъ бѣлой бумаги, и пошакивай форму всюду, чтобы леденецъ вышелъ.

Жасминное мороженое. Взявъ горсть чисто перебранныхъ жасминныхъ цвѣтовъ, сполки въ иготъ; вынувъ положи ихъ въ два фунта съ половиною воды, съ 64 золотниками сахару; бей ложкою, чѣмъ смѣшалось. Когда сахаръ распустится, процѣди и протри сквозь частое сито; послѣ того замораживай по обыкновенію въ мороженицѣ.

Жасминой мармеладъ. Возьми полфунта осчищенныхъ цвѣтовъ жасминныхъ, сполки въ иготъ мягко; протри сквозь сито лопаточкою; развари полтора фунта сахару большимъ перомъ, и въ горячемъ размѣшивай протертые цвѣты; послѣ чего сложи мармеладъ въ банку.

Жасминная постила. Возьми 32 золотника жасминныхъ цвѣтовъ, смочи ихъ въ маломъ количествѣ кипящей воды и поставь въ сушильню до утра. Прожми послѣ сквозь салфетку крѣпко, чѣмъ съ водою вышелъ весь сокъ. На этой водѣ распустить два золотника гуммы драганту; когда распустится, процѣди сквозь салфетку, пожимая, чѣмъ все прошло. Положи воду эту въ иготъ съ мѣлкимъ сахаромъ; толки, подбавляя сахару,

хару, пока сдѣлается пѣсно густое, которое передѣлай въ желаемыя формы, на примѣръ въ раковинки, зерна овсяныя, кофейныя и проч.

Жасминное лезенье. Столки въ иготѣ мягко полфунта перебранныхъ жасминныхъ цвѣтовъ, выложи на парелку, чпобъ развесити чепырма ложками мармеладу яблочнаго. Развари фунтъ сахару большимъ перомъ; положи въ него цвѣты, смѣшанные съ мармеладомъ; вымѣшай все, и дай вскипѣть двѣнапцать разъ. Сдѣлается пѣсно, которое перетиснувъ въ формы, выкладывай на мѣдной листъ; гласируй сверху мѣлкимъ сахаромъ, посѣвая ситцомъ, и засуши въ вольномъ духу.

Жасминной пирога. Сдѣлай бумажную коробку, мѣрою по пирогу, какову бытъ величиною; возьми полфунта цвѣтовъ жасминныхъ перебранныхъ, положи ихъ въ фунтъ сахару, развареннаго большимъ перомъ. Мѣшай проворно на огнѣ лопаточкою; когда сахаръ начнетъ подниматься, и когда готовишься выливать оной въ форму, подбавь ячнаго бѣлку, взбитаго съ мѣлкимъ сахаромъ, чпобъ былъ не жидокъ; отъ чего пирога сдѣлается пышенъ. Вылей въ коробочку, и держи подъ оною въ нѣкоторомъ разстоянїи раскаленную желѣзную лопатку; отъ сего онъ испечется.

Жасмины въ сорокѣ. Возьми жасминныхъ цвѣтовъ цѣльныхъ, совсѣмъ развернувшихъ; хвостики у нихъ осчипи и омочи въ яичной бѣлокѣ, взбитой въ пѣну, послѣ чего обваливай въ мѣлкомъ сахарѣ, и клади на листъ бумаги, посланной на ситѣ, для засушенїя въ вольномъ духу.

Жасминной сырога. Вскипѣти третъ штофа воды, а полфунта осчипанныхъ и перебранныхъ жасминныхъ цвѣтовъ положи въ каменную чашу, и наливъ помянутымъ кипячкомъ, наложи кружокъ, чпобъ цвѣты потрузли; поставь чашу въ сушильнѣ до упра. Развари пять фунтовъ сахару въ сырога а кассе; вылей цвѣты

сѣ

съ водою сквозь салфетку въ сиропъ, и подавливай, пока услышишь отъ цвѣшовъ запахъ; поддержи на огнѣ, не давая вскипать, а только, чтобы вода съ сахаромъ соединилась. Послѣ сего сиропъ вылей въ чашу, и поставь въ сушильнѣ дни на три или четыре; печь сія или сушильня должна быть пропаливаема, чтобы имѣла равной степень теплоты, и таковой, каковъ нуженъ для леденцу. Помѣшивай сиропъ временно ложкою, и держи, пока сдѣлается а перль; тогда остудивъ, разлей въ бутылки.

ЖЕЛЕ. (С. Канд.) Это названіе вообще значитъ *Студень*, которой есть многія пріуготовленія. Мы упомянемъ здѣсь обо всѣхъ, и впервыхъ начнемъ съ желе или студеней, подаваемыхъ въ дессертѣ.

Желе обыкновенное.

Возьми хорошаго оленьяго рогу, дробно наскобленнаго, по размѣру, сколько надобно желе. Изъ фунта сего рогу можно выварить хорошее блюдо желе. Положи рогъ въ горшокъ и налей на него бутылочъ пять или шесть колодезной воды. Рогу перемывай не должно; ибо отъ того много силы пропадаетъ. Приславивъ на огонь, вари медленно, и при шумѣ снимай пѣну. Еслили угодно, можно прибавлять къ сему пару шелячьихъ ногъ и шелячьихъ лядвейныхъ костей, раздробивъ оныя. Варишь это часа четыре или пять, чтобы только перебиралось, но чтобы не переварилось; когда узнать, довольно ли уварилось, надобно захвативъ ложки двѣ сего отвару, вылить на шарелку и поставить въ холодное мѣсто: тогда топчасъ увидишь, довольно уварено и шуго ли садится желе. Еслили мало, надобно вареніе продолжать, и наконецъ съ огня снять, чтобы остлѣло, или гуща осѣла бы на дно. Тогда чистое слишь, а гущу, на дно осѣвшую, процѣдить сквозь полотенцо, и начисто выжать, чтобы извлечь силу. Это процѣженное у поваровъ называется *Дистанція*.

Въ сію дистанцію кладуть слѣдующее : на фунтъ оленьяго рогу полпоры бупылки реинвейну, или вмѣстѣ онаго вина Французскаго, или инаго молодаго вина бѣлаго; съ трехъ или чепырехъ лимоновъ щонко обрѣзавъ зеснѣ, ш. е. наружную желшюю кожицу, и сокъ; но выдавливая оной, осшергашься, чшобъ сѣмячки не попали. Сахару положишь сполько, чшобъ было довольно сладко; приправишь гвоздикою, корицею, кардамономъ и мушкашнымъ цвѣтомъ, цѣлкомъ все положивъ, поваришь медленно. Послѣ того испыташь, довольно ли желе сладко, и нѣшъ ли въ чемъ недостапку. Взбей восемь или десять яичныхъ бѣлковъ въ густую пѣну, положи въ кипящее желе, приподнимая безпрестанно вверхъ ложкою, пока бѣлокъ почти весь раздѣлился. Снявъ по томъ желе съ огня, влишь въ него двѣ ложки чистой холодной воды и дашь постоять, чшобъ чистое ошъ нечистаго ошдѣлилось. Между тѣмъ развяжи на спулахъ или въ пальцахъ частую и не имѣющую ни одной скважины салфешку, и пропусти сквозь оную желе. Первостекающее бываетъ обыкновенно нѣсколько мутно; почему должно процѣживать нѣсколько разъ, пока будетъ выходить чисто. Таковымъ образомъ и все остальное перепустить. Послѣ чего желе гошово, и можно оное разлишь въ формы.

Къ подцвѣчиванію желе употребляютъ невредныя краски. Алой цвѣтъ подкрашивается терназоломъ, а по нуждѣ сокомъ свекольнымъ; синій васильками; желтой шафраномъ; зеленой сафтгриномъ, или сокомъ молодой ржи, спинашнымъ и правы пепрушки. (См. *Краски.*) Надобно вѣдать, что при подцвѣчиваніи желе не должно уже бышь горячо, потому что ошъ эшаго краски свой цвѣтъ теряють.

а) Зимую процѣживаніе желе должно производить въ тепломъ покоѣ. А когда сего не можно, шю поставишь около цѣдилки двѣ или три жаровни; ибо желе, охолодѣвъ, сквозь салфешку проходить не спанетъ.

Вмѣ-

Вмѣсто салфетки у кандипоровъ къ цѣженію употребляются особливья жележныя цѣдилки.

б) Въ желе можно подбавляшь соки плодовъ, какъ то : квинторой, смородиной, малинной и сокъ хорошихъ яблокъ легкаго квасу; послѣдній можешь замѣнять виноградное вино.

в) Въ недоспашкѣ свѣжихъ лимоновъ можно употребляшь сокъ барбарисной. (Смотри Соки.)

г) Въ недоспашкѣ оленьяго рогу можно употребляшь чистой мезринной клей. Для лосънаго желе рыбій клей, или опварѣ изъ ершей. Впрочемъ идушь въ него тѣ же подмѣси.

д) Можно желе дѣлать разноцвѣтное, наливая въ форму слоями, разныхъ цвѣтовъ желе, одно послѣ другаго.

Желе зеленое. Возьми травы петрушки, или молодого шпинату, выжми соку, и подпуская онаго въ вышеписанное обыкновенное желе или бѣлое, подцвѣчивай въ густой или свѣтлѣе цвѣшъ: эшо происходитъ отъ того, больше или меньше положишь соку.

Желе клюковное. Положи въ кострюлю оленьяго рогу развару, сахару, корицы, лимонной корки, бѣлаго вина, клюковнаго соку, вари все вмѣстѣ; по томъ взбей при бѣлка яичныхъ, и положи въ желе, мѣшай, чтобъ бѣлки не сгарились, и давъ вскипѣть одинъ разъ, пропускай сквозь салфетку по малу; старайся, чтобъ желе вышло чисто, для чего процѣживаніе повторять; послѣ чего разливать въ формы. — Или инымъ образомъ: разваривай оленьяго рогу 3 фунша, и какъ поспѣетъ, жидкое слишь и засшудить, чтобъ сѣло крѣпко. Взять бѣлаго вина двѣ бутылки, сахару 2 фунша и 15 свѣжихъ яиць; корицы, гроздики и кардамону cadaго по 3 золотника. Положи въ кострюлю сперва вино, по томъ изъ яиць одни бѣлки, сахаръ, лимонную корку и клюкву сполокши, также прочія приправы; поставь на камфоръ, мѣшай ложкою, пока вскипѣтъ;

питѣ; послѣ чего процѣдишь сквозь салфетку, разлишь въ формы и заспудишь. Для выпрокидыванія желе изъ формъ на блюдо надобно формы опускать въ теплую воду.

Желе крыжовниковое. Свари крыжовникъ въ сахарѣ, и положивъ онаго понемногу въ формы, налей обыкновеннымъ бѣлымъ желе, заспуди; послѣ выклавъ на тарелки, посыпь сахаромъ. — Такимъ способомъ можно желе дѣлать и съ другими ягодами.

Желе малинное. Положи въ кострюлю отвару оленьяго рогу, сахару, корицы, лимонной корки, бѣлаго вина и свѣжей малины, все это вари; по помѣ взбей въ пѣну при бѣлка ячныхъ, положи въ желе, и мѣшай, чтобъ бѣлки не сварились; дай вскипѣть одинъ разъ и пропускай сквозь салфетку понемногу, спараясь, чтобъ желе было свѣпло. Процѣженное разлей въ формы. — *Инымъ образомъ:* возьми спѣлой малины (или красной смородины), положи въ горшокъ, закрой оной плотно, поставь въ кипящую воду, вари два часа, наблюдая, чтобъ въ горшокъ воды не попало; послѣ того процѣди сокъ изъ ягодъ сквозь сито, и на бумылку соку сего возьми фунтъ сахару, обмокай куски онаго въ воду, чтобъ скорѣе распаять могъ; вари сахаръ, пока высохнетъ; тогда вылей на него сокъ ягодной, и давъ вскипѣть, разливай въ формы. При процѣживаніи соку ягодъ прожимать не надобно, но употребляешь только шпѣ сокъ, которой самъ опъ ягодъ отдѣлится.

Желе миндальное. Сммотри блан-манже.

Желе молодное. Возьми четверть фунта рыбаго клею, разбей оной, скроши мѣлко, налей водою и развари мягко, во время варенія мѣшая безпрестанно, и процѣди сквозь сито. Сего развареннаго клею мѣра идетъ на штофъ сливокъ; прибавь къ тому обшертую на сахаръ корку съ шести или осьми лимоновъ; сокъ изъ лимоновъ пропусти сквозь цѣдилку, чтобъ сѣмячки отдѣлится, и положи туда же; прибавь немного виноград-

наго

наго бѣлаго вина, вари, безпрестанно мѣшая, и какъ вскипитъ, сними съ огня, процѣживай сквозь салфетку, пока выдепъ свѣшло; тогда разлей въ формы и застуди.

Желе помаранцовое. Разваришь оленьяго рогу, вскипятишь сцѣженной рогъ и застудишь. Возьми по томъ шесть помаранцовъ, обопри съ нихъ корку на шерку, прибавь разныхъ пряностей, сахару, 12 бѣлковъ яичныхъ; положишь все въ опваръ оленьяго рогу, приставишь на большой огонь, мѣшай безпрестанно, и дапъ вскипѣтъ два раза; по томъ пропустишь сквозь салфетку, и разлишь въ формы. — *Иныи образи:* помаранцы сварить въ сахаръ, положишь по одному помаранцу въ форму, залишь обыкновеннымъ желе, а какъ застынешь, выпрокинувъ на шарелки, посыпать сахаромъ.

Желе разноцвѣтное. Налей въ форму немного желе, подкрашеннаго перназолемъ; а какъ застынешь, налей слой блан-манже; на эшотъ слой малиннаго же, на послѣдокъ обыкновеннаго желе, и такъ далье. Другаго слою не должно прежде наливать, пока первой не застынетъ. — *Или:* налей въ форму не много клюковнаго желе и застуди; по томъ налей сполько же блан-манже; сверхъ онаго зеленаго желе, по томъ еще блан-манже, а по томъ опяшь клюковнаго желе. Эшо полосаное желе можно разрѣзывать въ куски, и обкладывать онымъ для украшенія другія желе и блан-манже.

Желе смородинное. Разваришь оленьяго рогу, и сливши застудишь; по томъ положишь въ коспрюлю красной смородины ягодъ цѣлкомъ, также корицы, гвоздики и кардамону на застывшій опваръ оленьяго рогу, приставишь на огонь, подбавишь сахару, мѣшай, и когда два раза вскипитъ, процѣдишь сквозь салфетку; на послѣдокъ разлишь въ формы. — О другомъ способѣ смотри выше въ ошдѣленіи желе малинное.

Желе тертое. Возьми совсѣмъ гошоваго обыкновеннаго бѣлаго желе, но незастывшаго; положи онаго въ

кострюлю, мѣшай на льду ложкою, пока сдѣлается густо и бѣло; тогда раскладывай въ формы.

Постныя желе.

Желе постное айвовое. Размочивъ крошеную айву въ водѣ, прожми крѣпко сквозь салфетку, влей на выжатое бупылку бѣлаго вина, положи корицы, гвоздики, кардамону, мушкапнаго цвѣшу, инбирю, лимонной корки и сокъ изъ двухъ лимоновъ, сахару фунтѣ; поставь на камфорѣ, и мѣшай, пока не закипитъ, а тогда поставишь въ вольной духѣ; и когда станеть садиться, процѣдишь и разложитъ въ формы или рюмки.

Желе постное бѣлое, или постное блан-манже. Размочи чепверть фунта хорошаго рыбьяго клею, и развари въ сѣ водою, процѣди; въ процѣженное положи бупылку реинвенну и немного лимоннаго соку, и переваривъ, процѣди. Столки мягко фунтѣ миндаля сладкаго и 12 золотниковъ миндаля горькаго, и смѣшавъ сѣ прежнимъ гораздо, процѣди, дай этому вскипѣшь, подсласти сахаромъ, олять процѣди, и еще поваривъ, процѣживай прямо въ формы.

Желе постное вишенное. Взять фунтѣ свѣжихъ, или сухихъ вишенъ, столки ихъ сѣ косточками мѣлко, налей на нихъ бѣлаго вина и воды по два стакана, оботри на сахарѣ два лимона, прибавь гвоздики, корицы и кусокъ сахару, перевари все это; подбавь 6 золотниковъ развареннаго рыбьяго клею, перемѣшай; процѣди и наливай въ формы.

Желе постное лимонное. Оботри на сахарѣ корку сѣ десяти лимоновъ, положи въ кострюлю эшотъ сахаръ, выдави на него сокъ изъ 14 апельсиновъ и 5 лимоновъ, влей полбупылки реинвенну, прибавь сахару и сколько надобно развареннаго рыбьяго клею; повари это, процѣди и разлей въ формы.

Желе изъ лшена Сарацинскаго.

Возьми пять бупылокъ молока, нѣсколько лимонной корки обшертной на сахарѣ, хорошій кусскъ корицы,

сколько нужно сахару къ подслащенію, полтора фунта мышаго пшена Сарадинскаго, разваривай это; отними отъ сего при поваренныхъ ложки, а въ оставшее подбавь опвару оленьяго рогу, или рыбаго клею развареннаго, сколько нужно, чтобъ желе сѣло шуго. Наконецъ возьми при лимона и при апельсина, разотри ихъ съ сахаромъ. По томъ поставь на ледъ муравленныя чашки, налей въ нихъ вышеписаннаго желе, уже процеженнаго, слой, и дай засыть; на это положи растерпыхъ лимоновъ и апельсиновъ, опять налей желе; и такъ продолжай, пока чашки будутъ полны. Послѣ выпрокинь изъ чашекъ на блюдо. Вышесказанное опняшое сберегается для того, чтобъ развеспи, естляи клею переложншь.

Желе мясное.

Возьми телятины количествомъ по мѣрѣ дѣлаемаго желе и сыпаго пѣшуха; перемыѣ приспавь на огонь въ добольномъ количествѣ воды, вари и щадельно снимай пѣну. Когда мясо разварнтся, желе готово; процѣди оно сквозь сито или сальфешку, слови жирѣ; подбавь корицы палочку, два или три гвоздка гвоздики, сахару, три корки съ лимоновъ, и повари нѣсколько съ этимъ процеженное. Между шѣмъ взбѣй въ пѣну чешыре или пять яичныхъ бѣлковъ, выдави сокъ изъ шѣхъ трехъ обрѣзанныхъ лимоновъ, положи это въ желе, и мѣшай временемъ, державъ на горячей печи; послѣ приспавь на огонь и дай вскипѣть бѣлымъ ключемъ; тогда процѣди начисто въ форму и поставь на ледъ засыть.

а) Это желе дѣлають къ подкрѣпленію больныхъ, выздоравливать начинающихъ.

а) Мясныя всякаго роду желе и студени также подцвѣчивають: въ алой цвѣтъ кошенилю и сокомъ свеклы, въ фіолетсвой перназолемъ, въ желтой яичными желтками, въ зеленой сокомъ луку порею перевареннымъ, а бѣлящъ миндальнымъ молокомъ.

О прочихъ мясныхъ желеяхъ писано будетъ въ спять *Студень*.

ЖЕЛЕ ДЛЯ БОЛЬНЫХЪ. (С. Повар.) Положи въ кострюлю курицу, выпрошенную и вымытую, шеляпины отъ задней ноги фунта полтора и галенокъ воды; вари крѣпко, снимая пѣну; по томъ продолжай вареніе на маломъ огнѣ три часа, и процѣди сквозь сито въ кострюлю, поставь въ печь съ ломпикомъ свѣжаго лимону, а въ недоспаткѣ онаго положи нѣсколько капель бѣлаго уксусу, кусочикъ сахару, зерна два или три соли, двѣ счелюпки кишнецу и самой малой кусочикъ корицы; вари четверть часа, выпусти при яща свѣжихъ, размѣшай, продолжая вареніе, пока желе поукипитъ; тогда процѣди сквозь бѣлую смоченную салфетку въ формы, и дай застынуть. — Смотри выше *Желе мясное*.

ЖЕЛЕ ХЛѢБНОЕ. (С. Повар.) Вари полфунта обыкновеннаго бѣлаго хлѣба въ шпофѣ воды часъ. Процѣди, и огусти вареніемъ на слабомъ угольномъ жару. Изъ этой хлѣбной студени можно на скоро съ молокомъ, бульономъ мяснымъ, или съ виномъ дѣлать вкусныя похлебки. Способна же она и въ приправы соусовъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Всѣ желе сославляютъ легкую и очень сытную пищу.

ЖЕЛѢЗА. (С. Повар.) Особлнная часть въ шѣлахъ четвероногихъ животныхъ, служащая къ опдѣленію и очищанію нѣкоторыхъ соковъ. Она бываетъ обыкновенно мягка, пріятна вкусомъ, питательна, сочна и легка для желудка. Надлежитъ въ число сладкаго мяса.

ЖИМБЛЕТЫ. (С. Прислѣш.) Это родъ сухаго хлѣбнаго. Положи въ кострюлю полфунта сахару съ двумя ложками Французской водки и двумя же ложками воды помаранцовыхъ цвѣтловъ, или розовой; приставь на огонь, чтобы только сахаръ разошелся. Тогда

положи въ него при четверши фунта крупичашой муки, изъ двухъ яицъ бѣлки и желтки, и мѣси, чтобъ сдѣлалось шѣсто, удобное къ валянію. Разрѣжь оное въ кусочки, и раскацавъ, подѣлай колечками. Взогрѣй воды въ какомъ нибудь глубокомъ сосудѣ, и когда шанеть закипаетъ, положи въ нее колечка, и помѣшивай ложкою, чтобъ они вверхъ всходили; когда шануть подниматься на поверхность воды, вынимай, и давь водѣ (на ситахъ) обшечь, запекай въ вольномъ духу. Когда зарумянятся, помажь водою, опсѣдающею опшъ взбитыхъ въ пѣну яичныхъ желтковъ, и посади опять въ печь, чтобъ загласировались.

ЖОНКИЛЬ. (С. Канд.) Распѣніе луковое, роду нарцисовъ, приносящее желтые цвѣты, котораго есть нѣсколько опродій, какъ то: жонкили Испанскіе, жонкили крупные, малые, осеніе и прочіе. Цвѣты его много сходствуютъ къ цвѣтамъ нарцисовъ, но крупнѣе, и очень благовоины.

Жонкильная эссенція. Сммотри въ спашьѣ *Эссенція.*

Жонкильной консервъ. Столки въ иготъ мягко четверть фунта цвѣточныхъ лисковъ жонкильных; развари два фунта сахару большимъ перомъ и дай въ половину остынуть; тогда положи въ него жонкильные цвѣты, перемѣшай шщателью лопаткою и сложи въ бумажныя коробочки; когда остынетъ, разрѣжь въ куски и храни къ употребленію.

Жонкильной леденецъ. Развари сахару перомъ и налей онаю въ леденцовыя формы; когда въ половину остынетъ, положи по равной мѣрѣ въ каждую форму осчипанныхъ лисковъ цвѣтовъ сихъ, и осторожно вдави ихъ въ сиропъ; наложи сгерьху леденцовую рѣшетку и двухъ-фунтовой гнетъ. Поставь формы въ сушильню, подтапливай печку, чтобъ жаръ былъ равнообразенъ: чрезъ сушки леденецъ послѣтѣтъ.

Жонкильное мороженое. Положи гъ иготъ горсть цвѣтовъ жонкильных и столки мягко: вынувъ, разведи
нтрешью

претью штофа воды съ полфунтомъ сахару; дай поспоять полчасу; по томъ процѣди сквозь сальфетку въ мороженницу, и замораживай.

Жонкильной пирога. Сдѣлай изъ бумаги глубокую коробочку, величиною какову бытъ пирогу. Оснипи листковъ съ цвѣтовъ жонкильных, отвѣсь полфунта и положи въ фунтъ сахару, развареннаго большимъ перомъ; вымѣшай проворно на огнѣ лопаткою. Когда въ шазу станеть подниматься, положи немного яичнаго бѣлку, взбишаго съ мѣлкимъ сахаромъ; вылей шопчасъ изъ шазу въ коробочку; держи подъ оною раскаленную желѣзную лопатку въ пристойномъ разстояніи; отъ сего пирогъ испечется. Бѣлокъ взбитой не долженъ бытъ очень жидокъ. Надобно смотрѣть, чтобъ все было готово, и ни за чѣмъ не было бы остановки.

Жонкильные цвѣты сухіе. Развари полфунта сахару малымъ лиссе; когда въ половину оспынешь, отбери лучшихъ жонкильныхъ цвѣтовъ съ хвостиками и омочай ихъ одинъ по одному въ сахаръ. Клади опекашь на рѣшето, обсыпь мѣлкимъ сахаромъ и обдувай, чтобъ лишняго не приспавало. Должно расправить цвѣты, чтобъ не сжались, и засушишь въ вольномъ духу. Хранишь ихъ въ сухомъ мѣстѣ, склавъ въ ящички, усланные писчею бумагою.

Замѣтаніе Медицинское.

По благовонію своему цвѣпы сіи полезны для нервъ и свойства ушолительнаго. Естъ однако люди, коимъ запахъ жонкилей пропивенъ. Таковыя люди бывающъ слабы сложеніемъ, или отъ жестокихъ болѣзней.

ЖУРАВЛЬ. (С. Повар.) У насъ журавли не въ таковомъ великомъ употребленіи, какъ въ Англіи; впрочемъ составляютъ они украшеніе столамъ своею величиною; потому что шица сія бываетъ въсомъ фунтовъ до двѣнадцати. Дичина эта рѣдка, потому что по оспорожности ея трудно оную достать. Журавли, весною въ пролетъ сирѣбляемые, не таковы бы-

вають вкисны, каковы осенніе: ибо по близкому времени къ ихъ пониманію и опть пролешу худбють.

Дичина сія имѣеть въ себѣ то свойство, какое бываетъ и со многими другими мясами, что опть моченія пріемлетъ необычайную твердость; почему журавля опниудъ не должно класть въ воду, когда хотѣть, чшобъ мясо его жареное или въ паштетъ было мягко и вкусно. Впрочемъ оно изрубленное и разваренное въ похлебкѣ доставляетъ оной опмѣнную питательность, каковой нѣтъ ни въ какомъ иномъ мясѣ.

Жареніе журавлей производится на вершѣаѣ, съ шпикованіемъ, и безъ онаго. Изъ жаренаго журавля можно гоповить опмѣнно вкусную и еще питательнѣйшую похлебку, когда журавль былъ спаръ, и въ жареньѣ не довольно умягчился. Въ этомъ случаѣ ноги и крылья изрубивъ дробно, варишь по обыкновенію.

Замѣтаніе Медицинское.

Журавлиное мясо по твердости своей для слабыхъ желудковъ не полезно. Но похлебка самая лучшая для тѣхъ больныхъ, коимъ нужно скорое возстановленіе утраченныхъ тѣлесныхъ силъ, въ предотвращеніе смертельнаго истощанія.

ЖЮСЪ или **СОКЪ**. (С. Повар.) Вещество жидкое, извлекаемое изъ мясъ четвероногихъ, пернатыхъ, рыбъ и другихъ веществъ, чрезъ вывариваніе, выжиманіе, или чрезъ настойку. Оному должно имѣть особливья свойства въ разсужденіи количества веществъ, изъ каковаго онъ извлеченъ. Жиссы употребляютъ въ поварняхъ къ питанію рагу и другихъ густыхъ пищъ. Обыкновеннѣйшія приготовленія жюсовъ слѣдующія:

Жюсъ говяжій. Положи въ кострюлю не много вещчиннаго сала, нѣсколько луковицъ, изрѣзанныхъ кружками, а сверхъ этого положи ломтей говядины, тонко нарѣзанныхъ; накрой кострюлю, и парь на угольномъ огнѣ. Когда соберется довольно соку, огушивай оной вареніемъ на маломъ огнѣ, надсмапривая, чшобъ не при-

горѣлъ, подлеѣ бульюну, слови жирѣ, и когда уваритса, процѣди сквозь сито. — Изѣ шеляпины и другихъ мясѣ жюсѣ дѣлается таковымъ же образомъ.

Жюсѣ въ карамель. Положи въ кострюлю кусокъ сахару съ водою, и вари до шѣхъ порѣ, какъ сдѣлается цвѣтомъ, какоеу угодно бышь жюсу. Воды надобно класть очень мало. Это родѣ подпалки, употребляемой въ случаѣ нужды наскоро. Впрочемъ она не можетъ быть такова хороша, какъ вышеписанной жюсѣ.

Жюсѣ луковой. Разрѣжь по поламъ дюжину луковицѣ, жарь на огнѣ съ кускомъ коровьяго масла, пока довольно потемнѣетъ, подбавь бульюну, увари и храни къ употребленію.

Жюсѣ на скорую руку. Въ случаѣ надобности, когда нѣтъ инаго жюсу, положи въ кострюлечку добраго бульюну, увари густо; а чѣтобъ не сдѣлался острѣ, подбавь немного расплавленнаго вѣшчиннаго сала.

Жюсѣ легерисной. Смотри въ спашѣ *Грибы* отдѣленіе печерицы.

Самѣваніе Медицинское.

Жюсѣ мясной содержитъ въ себѣ качество мясѣ, изѣ которыхъ извлеченъ, кои качества описаны подѣ названіемъ каждаго живошнаго; вообще же жюсѣ мясной весьма питателенъ, а особливо говяжій; бараній свойства прохладительнаго и мягчащаго; а вѣшчинной горичитъ. Особамъ нѣжнаго сложенія, и которыми излишнее употребленіе мясѣ вредитъ, не должно часто употреблять жюсу мяснаго, какъ одного, такъ и въ приправахъ съ правами и кореньями поваренными, или другими мясами; слабой желудокъ перевареніемъ сей пищи обременяется. — Жюсы или соки изѣ правъ и корней здоровѣ; но они также по свойству свѣдѣму слабымъ людямъ могутъ бытъ вредны, горячитъ или холодитъ слишкомъ.



3.

ЗАГОТОВИТЬ. *Habiller.* (С. *Повар.*) Слово это означаетъ въ поварнѣ первое приготовленіе или обдѣлку вещи. Заготовить пшеницѣ, значитъ осчипать перья, огалить и выпопрошить; заготовить рыбѣ, означаетъ счистить шелуху и выпопрошить; четвероногихъ же животныхъ, снять кожу, выпопрошить и разнять на части.

ЗАГОТОВЛЕНИЕ ВПРОКЪ (С. *Канд.*) *Артишоковѣ*, *сларжи* и прочаго.

Артишоки солишь. Иглы и стебли у оныхъ обрѣзать, дно кадочки или банки посыпать солью, положить на это слѣй артишоковѣ, опять посыпать солью, а на это еще артишоковѣ, и такъ далѣе, пока посуда будетъ полна. По томъ сдѣлать рассолъ, вскипятить оной, и остудивъ, налить на артишоки. Кадочку закрыть очень плотно, а если банка, то закупорить, поставить въ погребъ и по часту переворачивать. Къ употребленію артишоки сего приготовленія должно вымачивать.

Артишоковыя донышки сушить. Вырѣжь изъ артишоковѣ донышки, и высушивъ въ вольномъ духу, держи въ деревянныхъ ящикахъ въ сухомъ мѣстѣ. Къ употребленію должно ихъ размачивать въ теплой водѣ.

Сларжу готовить въ зимній запасъ. Обвари сларжу кипячкомъ, по томъ обопри, и укладъ въ боченокъ плотно, налей ренскимъ уксусомъ, закупорь и поставь на погребъ. вмѣсто уксусу можно употреблять рассолъ. — Такимъ же образомъ можно заготовлять портулаковые стебли и листья; также салаты, цикорію, щавель и нѣкоторыя другіе; равнымъ образомъ и шпинатъ.

Заготовленіе впрокъ разныхъ плодовъ, огородныхъ овощей и растѣній другими способами.

Артишоки прежде должно очистить, сверху и кругомъ твердую кожу обрѣзать, по томъ верхушку по самой

самоу стеблеу, гдѣ у нихъ подѣ цвѣткомъ въ шишкахъ какъ бы струлецѣ находишся, гладко опрѣжь, и на нѣсколькѣ времени положи въ воду, а послѣ свари до половины спѣлости; извѣ горячей воды выложи ихъ въ холодную, переолощи, и обсушивѣ, сложи въ продолговатыя стеклянныя банки, налей вскипяченнымъ растворомъ, завяжи пузыремъ и храни въ холодномъ мѣстѣ. Къ употребленію надобно ихъ вымачивать и рѣзать жеребейками. См. *Арпишоки*.

Бобы Турецкіе. Возьми зеленыхъ въ половину поспѣлыхъ бобовъ сихъ стручей; жилки съ стручей обрѣжь съ обѣихъ сторонъ тоненько, по томъ искроши ихъ тонкими продолговатыми кусочками, положи въ кастрюлю, налей варомъ, приставь на огонь, и вари до полуспѣлости. Послѣ сего сливь воду, опкинь на полотенце, чтобы обсыкли и остыли. Или скрошивѣ ихъ по вышеписанному просто, прокинь солью; и склавъ въ кадочку или муравленой горшокъ, наложи чистою ветошкоу, а по томъ деревянной кружокъ и гнетѣ. Храни въ холодномъ мѣстѣ, гдѣ однако морозъ не доходитъ. Къ употребленію должно ихъ водахъ въ трехъ вымочить.

Или таковыма образомъ: взять молодыхъ стручей, и также жилки обрѣзавъ, перемыть, и не кроша, выливъ кипячкомъ, поставитъ на огонь, и дать только два раза вскипѣть. Послѣ откинуть, дать осохнуть и остыть. Положитъ ихъ въ ренской уксусъ, прибавивъ крупно сполченаго перцу, взваритъ и опять простудитъ. Наконецъ бобы покласть въ боченокъ, вынувъ дно, съ гвоздикомъ и лавровымъ листомъ, дно вставить, и выливъ уксусъ, въ которомъ они варились, крѣпко закупоритъ и храни въ холодномъ мѣстѣ. Временно боченокъ перегорачивать со дна на другое. Къ употребленію должно ихъ вымачивать въ водѣ, и скрошивѣ прѣупреговлять по обыкнозенію.

Бобы Турецкіе сушить. Очистивъ зеленыхъ стручей по обыкновенію, скрошите на кусъ подобіемъ ланши, и опваря въ водѣ съ солью, высушите въ печномъ вольномъ духу; храните въ сухомъ мѣсгѣ въ деревянномъ ящикѣ. Къ употребленію должно ихъ размачивать въ горячей водѣ.

Горохъ зеленой. Нарвать сахарнаго гороху стручьевъ, когда они еще очень молоды и зерна въ нихъ едва въ половину выросли: положить на солнцѣ и сушить, что бы гораздо высохли. Можно послѣ сего всю зиму проберечь ихъ въ ящикахъ и употреблять въ поварнѣ по обыкновенію.

Или таковыма образма: стручи, очистивъ съ нихъ реберныя жилочки, положить въ кипяшокъ воды, и дашь раза два вскипѣть, а по томъ воду слить и откинуть на рѣшето, чтобъ вода съ нихъ чисто стекла. Когда остынутъ, скласть въ стеклянныя банки, и наливъ опварнымъ разсоломъ, закупорить. Разсолъ дѣлается изъ колодезной воды съ солью: положивъ въ воду соль, надобно прушикомъ бить, пока вода сдѣлается чиста и соль вся разойдется; тогда оной вскипятить, и когда остынетъ, наливать. Этомъ горохъ къ употребленію надобно вымачивать.

Крыжовникъ. Набрать крыжовнику полуспѣлаго, стебельки и засохлыя цвѣточныя листья съ него оборвать, вымыть и дашь осякнуть. Приставить въ коспрюлъ на огонь молодого Французскаго вина, и когда оно спанетъ закипать, положить въ него крыжовнику, сколько вино умѣститъ можетъ, чтобы ягоды остались покрыты; поварить столько, чтобъ крыжовникъ только цвѣтъ свой поперялъ, а былъ бы нарочито твердъ и полонъ. Тотчасъ снявъ съ огня, вино слей, крыжовникъ откинь на рѣшето, и дай очажнуть и остынуть. Тогда раскласъ ягоды въ тѣ стеклянныя банки, въ которыхъ оливки бывають, и остудивъ вино, въ которомъ онъ варенъ, по немногу влить въ каждую

дую банку, чтобъ было неполно. Взять въ воскъ обмоченной бумаги, вырѣзать изъ ней кружечковъ, мѣрою по величинѣ банокъ, просунуть въ каждую, чтобъ ягоды накрыли по кружечку; закупорить банки плотно пробками, и разогрѣшою смолою засмоливъ, держать въ погребѣ или другомъ холодномъ мѣстѣ въ песокъ. Каждого мѣсяца банки переворачивать дномъ вверхъ, а чрезъ мѣсяцъ по шомъ опять горломъ вверхъ, и такъ далѣе, всегда засыпая пескомъ. Таковымъ способомъ можно очень надолго его сберегать и употреблять вмѣсто свѣжаго.

Или таковымъ образомъ: заказать на стеклянномъ заводѣ банокъ, чтобъ были плоски и имѣли долгія шен. Крыжовникъ по вышесказанному очистишь, перемышь и высушишь, накласть онаго банки полны, и закупорить пробками очень плотно, чтобъ вода въ нихъ пройти не могла. По семъ положить въ большой широкой кошелъ нѣсколько сѣна, и поставивъ въ него банокъ, сколько умѣститься можетъ, налить холодной воды столько, чтобъ горлушекъ баночныхъ осталось изъ воды видно только на палецъ. Расклади подъ кошломъ изъ сухихъ дровъ огонь, чтобъ вода въ немъ скорѣе вскипѣла; ибо, когда вода не скоро вскипитъ, ягоды въ банкахъ сдѣлаются мягки. Давъ немного повариться, кошелъ снять и влить въ него нѣсколько холодной воды, налить не на банки, а выбравъ мѣсто въ воду; въ противномъ случаѣ банки могутъ полопаться. Когда вода въ кошлѣ совсѣмъ остынетъ, банки вынуть вонъ. Послѣ сего пробки у банокъ засмолить, и поставить въ песокъ, оборотивъ горлами внизъ, и засыпать совсѣмъ пескомъ.

Или: опвари крыжовникъ въ водѣ по вышесказанному, чтобъ былъ твердъ и полонъ, вынь изъ воды, и когда обсыкнетъ, сложи въ банки, положи на него кружки восчаной бумаги, залей растопленнымъ не очень горячимъ

чимъ воскомъ. Горла завяжи бумагою, а сверхъ оной пузыремъ, и засыпь въ песокъ.

Огурцы. Набравъ зеленыхъ огурцовъ въ половинъ ихъ росту, когда они еще не начали желтѣть, вымой оныя и положи на ночь въ колодезную воду, а потомъ виноградными, или персиковыми, или вишенными листьями, укропомъ и базиликомъ, или шимѣаномъ пересылая слоями, поклади въ кадочку, и разсоломъ, сдѣланнымъ по сказанному выше въ отдѣленнн горохъ, горячимъ налей столько, чтобъ рассоль огурцы покрылъ; а какъ остынутъ, наложи на нихъ кружечекъ, чтобы въ пору былъ по величинѣ кадочки, и небольшой гнетъ, и сверху кадочку еще накрой. См. *Огурцы.*

Огурчики. Набрать маленькихъ зеленыхъ и чистыхъ огурчиковъ, цвѣточки сухіе и сшибанки обрѣзать чисто, и положить часовъ на шесть или на восемь въ холодную воду, и раза два оную перемѣнить; послѣ выласпъ на полотенцо, чтобъ очахли. Между тѣмъ взвари хорошаго мивнаго или репскаго уксусу, осолнвъ, и олять простуди. Возьми боченочекъ, положи въ него на дно немного укропу и вишеннаго листа, а на этоуъ слой огурчиковъ, и такъ пересылая слою огурчиковъ вышесказаннымъ, наполни боченочекъ; потомъ вылей извареной помянутой уксусъ, чтобъ огурчики онымъ покрыло; послѣ дно въ боченочкѣ заколотить плотно. Можно огурчики пересыпать крупно столченными перцомъ, гвоздикомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ. См. *Корнишоны.*

Петрушка трава. Когда осенью у петрушки трава еще хороша и зелена, набрать оной желаемое количество въ зимній запасъ, листочки со сшиблей осчипать, переполоскать и мѣлко изрубить. Потомъ разогрѣть довольно коровьяго масла, и положивъ въ него рубленую петрушку, немного въ немъ пожарить, послѣ вылить въ какое ни есть судно, и дать такъ по-

сте-

стоять нѣсколько дней. По томѣ выколуцать ее изъ этого судна ложкою и покласть въ другое. Остпающуюся на днѣ жижу не должно захватывать; ибо еспли жижа сія попадетъ, пепрушка отъ того испоршится. Наконецъ распопивъ масло, вылишь въ посудину съ крышкою; таковымъ образомъ надолго сохранишь пепрушка свѣжа. Въ употребленіи пепрушку должно класть въ кушанье съ масломъ.

Таковымъ способомъ можно запасать и другія травы, какія угодно. — Можно же пепрушку запасать сушеніемъ; о чемъ ниже въ этой сшапѣ подробнѣе говорено будетъ.

Спаржа, заласать оную въ разсолѣ. Время то очень не долго, въ которое свѣжія спаржи имѣть можно; но слѣдующій способъ служить къ сохраненію оной надолгое время. Наломать или нарѣзать съ корня спаржевыхъ вершинокъ по жесткое мѣсто, изрѣзать ихъ дробно, вымыть, и положивъ въ кипящую воду, дать вскипѣть одинъ разъ; послѣ вылишь въ рѣшето, чѣтобъ вода спекла, и остудить. Наконецъ въ банкахъ налить разсоломъ, тѣмъ же образомъ, какъ выше сказано о горохѣ зеленомъ; банки держать въ холодномъ мѣстѣ, засыпавъ въ песокъ. Таковую спаржу можно употреблять въ соусы и супы.

Заготовленіе слрокъ сушеныхъ поваренныхъ травъ съ картузахъ.

Сіе заготовленіе производится: 1) со всякими возможными съѣспными травами и кореньями, огородными и лѣсными, прѣсными и кислыми. 2) Оныя удерживаютъ цвѣтъ, вкусъ, силу и нѣжность, и сохраняются въ этомъ состояніи долгое время. 3) Онѣ усыхаютъ изъ фунта отъ трехъ до девяти золотниковъ; почему ихъ удобно хранить и съ собою возить можно. 4) Смѣшеніе того, что собственно кушанье представляешь съ другими растѣніями и пряными зѣліями,

кон

кои при вареніи обыкновенно кладутъ, можетъ заранѣе при набиваніи фаршозовъ сдѣлано быть. 5) Травы въ этомъ приуготовленіи могутъ минутъ въ пять, и не далѣе 15, по свойству своему, совершенно свариться. 6) Запасеніе это можетъ происходить какъ большимъ, такъ и малымъ количествомъ.

Искусство сушенія сего роду умножитъ впредь питательныя средства тѣмъ, что съ онымъ не только излишекъ поваренныхъ травъ, какъ то часто теперь дѣлается, гнилости предавать, и отъ собираемыхъ осенью кореньевъ срѣзываемую праву бросать не будутъ; но еще болѣе дикихъ растѣній собирать и множить огородныхъ заводить заохотятся: ибо можно ихъ: 1) во всякое годовое время дома, въ дорогѣ, на полѣ и на водѣ сколько имѣть, сколько кому захочется. 2) Годятся травы и корни почти для всякаго кушанья изъ царства животныхъ. 3) Заменяютъ они также отчасти и недостатковъ въ хлѣбѣ, и въ голодные годы бывающъ очень къспати, по крайней мѣрѣ можно при нихъ гораздо меньшимъ количествомъ хлѣба довольствоваться. 4) Всякому пріятно во всѣ времена года имѣть на столѣ своемъ зелень.

Оно умножаетъ питательныя средства: 1) здоровѣйшимъ и цѣлебнѣйшимъ арпикуломъ: ибо кушанье изъ царства растѣній есть первое кушанье для чловека: оно сохраняетъ кровь при естественномъ ея движеніи и смѣшеніи, и въ особливости бальсамическою своею кислотію, чрезъ заквасу полученную; сверхъ того еще при худой водѣ, сыромъ воздухѣ, заразительныхъ болѣзняхъ и вредной многой ѣдѣ мясъ соленыхъ, весьма полезно и пригодно. Еще кушанье изъ царства травъ во многихъ случаяхъ бываетъ купно питательнымъ и цѣлительнымъ средствомъ, которое предохранительно и цѣлбно дѣйствуетъ; 3) навивающимъ и пріятнѣйшимъ, 3) легчайше и пріятнѣйше сыскиваемымъ, и 4) теперь чрезъ сушеніе и набиваніе

въ каршуды удобнѣйше сберегаемою и къ воженію въ дорогахъ способнѣйшею спашьею.

Главное въ искусствѣ сего сушенія состоитъ въ томъ, чтобъ какъ текучія, такъ и твердыя части не были сожжены, или гнилостью перепорчены; но удержались бы въ своемъ естественномъ состояніи, и полько бы однѣ водяныя части изъ нихъ выдыхли. Чрезъ то самое цвѣтъ ихъ, вкусъ и сила оспающся въ лоссти, и онѣ въ вареніи легко и совершенно разбукаютъ: ибо выгнанныя изъ нихъ водяныя частицы въ неповрежденные свои старыя скважины удобно вступаютъ.

Смотря по тому, какого которое распѣніе сложенія, рыхловатаго ли и водянаго, или смолянистаго, маслова-наго, мокротнаго или мучниаго, перяетъ оно въ сушеніе больше и меньше своего вѣсу.

Бывъ намѣрены говорить здѣсь объ одномъ только поваренномъ огородѣ, раздѣлимъ препараты или заготовленія на три класса, по естѣ: на огородные овощи, салатъ и пряности.

Къ огороднымъ овощамъ принадлежатъ вопервыхъ заквашенные, какъ то:

1) Крошенная кислая капуста. Варятъ изъ оной, не токмо обыкновенное кушанье щи, но еще кладутъ оную съ сухарями въ воду, или безъ сухарей, къ соспавленію кислаго прохладительнаго панишка, или поправленія худой воды; оспаютокъ можно ѣсть.

2) Заквашенная снись, листья ревеню, хмѣлевые опроспки, чершополохъ, свекла съ листьями, брюква съ листьями, рѣдечные листы, рѣпа съ листьями, лѣсной и садовой щавель, портулакъ, кервель, лебеда, салаты, цинкорія, спинатъ, всякая капуста самая и опроспки ея, какъ то: сѣрая, бѣлая, Савойская, Верзингерская, перисшая и проч.; изъ сихъ дѣлаютъ вкусныя, зеленыя и кислыя правныя похлебки: ибо заквашиваніе правъ,

правѣ, кромѣ капусты и свеклы, еще не вошло въ обыкновеніе.

- 3) Шнишованная или лапшею крошенная капуста.
- 4) Полкочнями заквашенныя капусты.
- 5) Въ уксусѣ мочапѣ всѣ въ № 2 выше означенныя; но похлебка изъ нихъ съиваетъ кислѣе.

Ро вторыхъ не соленыя или свѣжія :

- 1) Всѣ вышеозначенныя въ № 1.
- 2) Цвѣтная капуста и броколь.
- 3) Спаржа.
- 4) Молодые бобовые и гороховые стручи.
- 5) Молодой горохъ Испаліанской, Турецкой и проч., также бобы зернами.
- 6) Петрушка, морковь бѣлая и красная, пуспарнакѣ, всякіе корни, рѣпа, свекла, брюква, каршфель, земляныя груши и проч.

7) Тыква. Сія усыхаетъ изъ фунта до полутора золошника, въ вареніи напучивается опять до удивленія, и удерживаетъ свой естественной вкусъ съ сладостію.

8) Свѣжій горохъ, чечевица и бобы, вмѣстѣ съ ихъ приправою. Берешся на человѣка отъ 3 до 6 золошниковъ, и похлебка изъ нихъ, въ десять минутъ поспѣвающая, ничѣмъ не уступаетъ сваренной изъ свѣжихъ овощей.

До салата надлежатъ :

Ключевой крессъ, порченая помочь, ложечная трава, рѣдка, селлера, зеленые дикаго перцу стручи, свекла, каршфель, и въ особливости спаржа и хмѣлевые опроски, моченой въ уксусѣ лукъ, эшалотъ, цвѣты и сѣмяна капуциновъ, Испанской чеснокъ и проч.

До пряныхъ приласъ надлежатъ :

Лукъ простой и рѣпчатой, пуро или порей, дробной лукъ или цыбуля, дикой чеснокъ, крессъ, зеленые струки

дикаго перцу, можжевеловыя ягоды, кервель, базиликъ, драгунъ, змѣнная права, Испанскій чеснокъ, кудрявая мята, иссопъ, квендель, розовыя листья, шалфея, маіоранъ, чаберъ, петрушечные и селлерейные листья, укропная права, горчичная права, бузиной цвѣтъ, спаржа, совина - спрѣла, а особливо Италіанская, чернобыльныя вершины цвѣточныя, сахарное коренье, грибы, сморчки, капорсы, лимонная корка. Онѣ всѣ претворяются въ порошокъ. Испусному повару не трудно чрезъ разные опыты въ смѣсяхъ сихъ домашнихъ пряностей найти нужное по умноженію вкуса. Что онѣ полезнѣе для насъ привозимыхъ изъ жаркихъ странъ, того никто не оспоритъ, умалчивая, что многія изъ нихъ по своей пропивудѣйствующей скорбушу силѣ, особливо въ походахъ и на морѣ полезны.

Кто не имѣлъ случая въ табачной фабрикѣ видѣть, какъ карпузы дѣлаютъ, можетъ тому изъ слѣдующаго описанія научиться: сдѣлать четвероугольной ящичекъ въ листъ, поллиста, въ четвершку, въ осьмушку листа, сверху и снизу безъ крышки. Послѣ сего дѣлаютъ четвероугольную жестяную вставку, котораябъ вся въ ящичекъ проходила. Сію вокругъ обиваютъ бумагою, изъ которой карпузу бытъ, и вкладываютъ съ нею въ ящикъ или форму; наполняютъ препаратомъ (или сушеными травами), которому прежде во влажномъ мѣстѣ нѣсколько опволгнуть надобно, и вдавливаютъ песпикомъ столько шуго, какъ кто хочетъ набивать. Но предварительномъ семъ увѣдомленіи должно означить главную вещь, и сказать о самомъ заготовленіи и сушеніи.

Сушеніе эпо производится не на солнцѣ; а хотя бы и то было, то въпрѣ и насѣкомыя могли бы тому препятствіе чинить, и дѣло осенью, когда оно большею частью производимо бытъ можетъ, за недостаткомъ солнечнаго сіянія, совсѣмъ бы остановилось, а по крайней

мѣрѣ часто пресѣкаемо было. Оно не дѣлается на воздухѣ, которой бы равномерно помѣшательство производилъ, когда въ дождливую погоду спановится влаженъ, и когда осенью мерзнетъ; также не производится то и въ печи, малое пространство имѣющей, при чемъ трудность къ управленію степенемъ теплоты, очень великое затрудненіе произведетъ. По сему должно сущеніе это производить теплою, снизу приходящею, также чтобъ она по верху распѣній держалась, а по сему въ измѣреніи теплоты нѣтъ нужды, лишь бы не было очень жарко. Яснѣе сказать, можно сущеніе скрошенныхъ корней, травъ, листовъ и заквашенныхъ вещей и прочаго производить на печахъ въ избахъ, поварняхъ и лежанкахъ по нуждѣ. Кто много травъ заготавливать хочетъ, тому должно особливую большую пространствою и низкую печь сдѣлать.

ЗАДНЯЯ НОГА. (С. Повар.) Ссѣкъ или мясистая часть задней ноги у барановъ, которую Французскіе повара *экланш* называютъ, бываетъ лучше у барановъ, которые имѣютъ короткую цевку, или коропконоги. Особливья приготовленія оной слѣдующія :

Задняя нога, жареная на вертѣлѣ. Въ разсужденіи сего значитъ сказанное въ статьѣ жареное; не должно оную пересушить.

Задняя нога столитовая. Приподними кожу, не отдѣляя оной отъ ручки; разрѣжь на ней мясо въ тонкіе слои, кои бы держались только у кости; изруби чесноку, петрушки, луку дробнаго, эшалоту, печерицъ, положи шмину, лавроваго листу, базилику порошокомъ; смѣшай все, и наклади между листовъ и за кожу; зашей кожу и жарь на вертѣлѣ, обвернувъ бумагою. Подавай съ соусомъ понкимъ, эшалотомъ, лимоннымъ сокомъ, солью, и перцомъ крупностолченнымъ приправивъ.

Задняя нога съ цикоріею. Зажаривъ оную, облишь рагу, сдѣланнымъ изъ цикоріи.

Зад-

Задняя нога съ огурцами. Въ рагу огуречное положи жареную ногу, ломпиями изрѣзанную, или цѣлую.

Задняя нога тигеная. Зажаривъ оную на вершѣлѣ, подлуни мясо шакѣ, чшобѣ оное держалось полько на кости; оберн жирѣ; нѣсколько мяса опнявѣ, сруби съ обвареннымѣ ветчиннымѣ саломѣ, говяжьимѣ мозгомѣ изѣ костей, петрушкою, цибулею, солью и перцомѣ, малою долею вымя, мякишемѣ бѣлаго хлѣба, омоченнымѣ вѣ сливахѣ и яичными желтками. Послѣ все это сполки вѣ нгошѣ; положи ногу на блюдо, уклади оную фаршемѣ сказаннымѣ вѣ подобіе того, какова нога была свѣжая; посрединѣ сдѣлай ямку, налей вѣ оную рагу изѣ шелячьихѣ молокѣ или пошроху, съ печерицами и прочими приправами; накрой фаршемѣ, посыпѣ крошенымѣ хлѣбомѣ. Поставѣ вѣ печь. Когда зажарится, сними жирноснѣ и подавай съ лимоннымѣ сокомѣ.

Задняя нога, тигеная за кожу. Подлупай кожу отѣ ручки или шонкой наружной кости; вынѣ мясо и сруби оное съ печерицами, шрюфелями, печенкою шелячьею и пошрохомѣ, приправѣ перцомѣ. Начини этимѣ фаршемѣ за кожу и жарѣ вѣ печи.

Задняя нога, рубленое изѣ оной. Сними кожу, оберн мясо и сруби оное съ дробнымѣ лукомѣ, петрушкою и малою долею поджаренаго ветчиннаго сала, печерицами и сырыми шрюфелями; поджарѣ съ солью, перцомѣ, ломпиками лимону; смочи жюсомѣ и эссенціею ветчинною, взявѣ оныхѣ по равной долѣ; накаши кулисомѣ шелячьимѣ и ветчиннымѣ; дай нѣсколько разѣ вскипѣть и подавай горячее. Употребляють это рубленое кѣ дѣланію риссолей и малыхѣ пирожковѣ.

Задняя нога вѣ шѣстѣ. Сними съ оной кожу и жирѣ; оберн мясо съ кости, избеи оное; нашпекуй крупно и приправѣ пряноштьми; сдѣлай поддонокѣ изѣ шѣста по обыкновенію; положи вѣ него пригошвенное мясо съ ломпиями ветчиннаго сала и шолченымѣ саломѣ, лавровымѣ листомѣ и другими приправами; накрой шѣстомѣ

по обыкновенію, и запекай въ печи при часа; послѣ вырѣзавъ сверху кружокъ, положи головку чеснока или шталопу сполокши. Это блюдо подаютъ холодное.

Задняя нога, шлекованная по Дофински. Взявъ одну замори по обыкновенію, сними кожу и жиръ; очисти ручку, нашпекуй дробнымъ шпекомъ, обверни въ бумагу и жарь на вертѣлѣ. Когда поснѣеишь и зарумянятся, подавай съ тонкимъ кулисомъ, приправленнымъ перцомъ, или эссенціею ветчинною, или въ рагу съ огородною зеленью.

Задняя нога, натыканная трюфелями, на вертѣлѣ. Оправь одну какъ годится къ жаренію, изрѣжь фунтъ трюфелей подобіемъ шпику и полфунта ветчиннаго сала; приправь то и другое солью и пряными зельями; нашпекуй ногу и держи супки или двое завернувъ въ бумагу, чтобы мясо напиталось вкусомъ трюфелей; послѣ жарь на вертѣлѣ, завернувъ саломъ и бумагою. По томъ панируй хлѣбнымъ мякишемъ, позарумянь и подавай съ собственнымъ ся сокомъ, или съ рагу трюфельнымъ.

Задняя нога, скатанная на вертѣлѣ. Взявъ эту часть заморенную, отдѣли мясо отъ кости, но оставь оное на ручкѣ; сдѣлай фаршъ изъ бѣлаго куриного мяса съ хорошею приправою; наложи на снятое съ ноги мясо и обкатай около кости, стараясь удержатъ форму ноги, увязывая ниткою; нашпекуй дробнымъ шпекомъ, обверни бумагою; зажарь и подавай съ сокомъ, или рагу трюфельнымъ.

Задняя нога по Королевски. Обери жиръ и мясо съ кости, избежь оное, нашпекуй крупнымъ и пряносьми посыпаннымъ шпекомъ и ветчиною; обваляй мукою и обжарь въ свиномъ салѣ; по томъ положи въ горшокъ съ душистыми травами; напыкавъ гвоздикомъ, и наливъ добрымъ бульономъ, дай прѣсть долго. Сдѣлай рагу изъ печерицъ, трюфелей, донушковъ арпичочныхъ и верхушекъ спаржи, шелячьихъ кишковъ,
ува-

уваривъ и приправивъ кулисомъ краснымъ. Выложи ногу, облей сказаннымъ рагу, а чтобы напиталось вкусу, привари съ эшимъ рагу и подавай гарнировавъ фрикандами. Можно же подавать ногу, таковымъ образомъ приготовленную, со всякими рагу изъ спручевыхъ овощей, дробнаго луку, селлерейнымъ, цикорейнымъ, кардовъ Испанскихъ, или съ соусомъ аше т. е. рубленымъ.

Задняя нога въ Робертовомъ соусѣ. Зажаривъ, облей оную эшимъ соусомъ. См. Соусы.

Задняя нога по Султански. Взавъ замороженную эту часть, приподлупи кожу, и посрединѣ мясиспаго мѣста сдѣлай ямку, но такъ, чтобы не прорѣзать насквозь; положи въ ямку хорошаго фаршу, накрой кожею; напекуй ногу, обверни бумагою и жарь на вершѣлѣ. Послѣ подавай оную съ соусомъ, по Султански называемымъ. См. Соусы.

ЗАКВАСА. Смотри *Лафтѣ*.

ЗАМОРЕНІЕ МЯСА. Смотри въ статьѣ *Мясо*.

ЗАПЕКАННЫЯ РАСТѢНІЯ. (С. *Прислѣш.*) Сіи приготовленія огородныхъ растѣній введены въ обыкновеніе для перемѣны пирожнаго; обыкновеннѣйшія изъ нихъ слѣдующія:

Залегеные артишоки. Очистишь оныя, такъ какъ приготовляють къ варенію; разрѣзай по поламъ, а каждую половину еще на двое, естли артишоки крупны; по томъ отъ каждой часпи суровые и маленькіе листки обрѣзай, положишь часа на два въ холодную воду, послѣ въ водѣ съ солью до половины сплоспи сварить; вынувъ же, дашь опечь, обмокнуть въ желеемое жидкое тѣсто и жарить въ коровьемъ маслѣ.

Залегеная спаржа. Очистивъ оную, положишь въ кипяшокъ, взварить нѣсколько; послѣ вынувъ, осушити и остудити, по томъ спаржу обмакати, сколько естл вней мягкаго, въ жидкое тѣсто, и жарить въ коровьемъ маслѣ.

Залегенные сахарные корни. Должно оные чисто окресить, однажды какъ спаржу взварить, обмочить въ тѣсто и зажарить въ коровьемъ маслѣ. Съ корнями *моркови, цикоріи* и *скорсонеры* поступаютъ таковымъ же образомъ. Еще таковымъ же образомъ запекаютъ нѣкоторыя травы и цвѣты, какъ то: лисы шалфей, шавелевые, цвѣты бузинные и проч.

Примѣганіе. Жидкое тѣсто описано будетъ въ *статьѣ Пирожное*; можно къ сему избирать какое угодно.

ЗАПЕЧЕННЫЕ РАКИ. (С. *Повар.*) Очистивъ раковъ изъ лузги по обыкновенію, оставивъ у оныхъ клешни, посыпать ихъ мукою, смѣшанною съ толченымъ инбиремъ и крошеною пепрушкою; послѣ зажарить въ коровьемъ маслѣ очищенномъ. Мѣшая крошеную пепрушку съ мукою, можно класъ праву эшу цѣлкомъ для украшенія.

ЗАПЕЧЕННЫЯ СЕЛЬДИ. (С. *Повар.*) Вырѣзавъ у сельдей плавки и вынувъ кости, также икру и молоки, мочить ихъ три или четыре часа въ прѣсномъ молокѣ; послѣ обмочивъ въ жидкое тѣсто, въ маслѣ коровьемъ зажарить.

а) Вынувъ сельдей изъ молока, прежде обмоканія въ тѣсто, должно насухо вытереть, сперва въ тѣстѣ обвалять, а по томъ еще обмочивъ, жарить.

б) Въ это тѣсто сахару не кладется, а муку мѣсить на бѣломъ винѣ съ яицами.

ЗАЯЦЪ. (С. *Повар.*) Вкусомъ изъ сихъ довольно знакомыхъ животнохъ превосходятъ нагорные живущихъ на равнинахъ, равнымъ образомъ *Русаки*, бѣлыхъ или собственно зайцовъ. Для поварни должно избирать зайцовъ молодыхъ, жирныхъ и таковыхъ, кои во время правли больше гонены. Горныхъ зайцовъ мясо по тому бываетъ вкуснѣе, что они питаются ароматными травами. Молодой заяцъ до шести и девяти мѣсяцовъ состоить въ уваженіи; послѣ сего срока не сполько. Зимой зайцы, а особливо осенью, бываютъ

вку-

вкуснѣ лѣшняго. Приготовленія изъ молодыхъ и старыхъ зайцовъ слѣдующія :

Заяцъ а ла добъ. Разними онаго на части, нашпекуй крупнымъ шпекомъ, вари въ бульѳонѣ, съ солью, перцомъ, гвоздикю и малою прибавкою вина; дай горздо увариться. Послѣ того разопрѣ печенку и кровь съ мукою, влей нѣпочку уксусу, положи оливокъ; вынувъ косточки и капорсовъ, привари, и въ эшомъ подавай сваренаго по вышесказанному зайца.

Заяцъ жареной. Снявъ кожу, выпотроши и напри зайца его кровью; пообсуши надъ жаромъ, нашпекуй дробнымъ шпекомъ и жарь на верпѣлѣ. Есѣ обыкновеніе подаваѣ къ зайцу сладкой соусъ, разваривая жидкой сыропъ изъ сахару на винѣ съ корицею; или соусъ уксусу взвареннаго съ солью, перцомъ и луковницами, напыканными гвоздикю. — Молодыхъ зайцовъ жаряѣ большую часпью въ смешанѣ.

Заяцъ ло мѣщански. Разними онаго въ куски, кровь собери особливо; нашпекуй мясо крупнымъ шпекомъ, вари въ бульѳонѣ, съ спаканомъ бѣлаго вина, пучкомъ петрушки, лукомъ дробнымъ, чеснокомъ, гвоздикю, мупкашомъ, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, солью и крупно сполченымъ перцомъ; вареніе должно производить на слабомъ угольномъ огнѣ. Возьми заячью печенку, сполки оную мягко, и помочивъ не много бульѳономъ, пропрѣ сквозь сѣно, и смѣшай съ кровью. Когда рагу сварится и жижа повыкипитъ, положи кровь, смѣшанную съ печенкою, смѣшай и больше не вари, прибавъ капорсовъ цѣлкомъ и подавай на столѣ.

Заяцъ ло Сенгаразски. См. Кроликъ.

Заяцъ ло Швейцарски. Разнявъ онаго въ части, нашпекуй крупнымъ шпекомъ, вари въ бульѳонѣ съ солью, перцомъ, гвоздикю и малою долею бѣлаго вина. Печенку и кровь разопрѣ съ мукою, примѣшай въ уварив-

рившійся бульѳонъ, съ прибавкою ниточки уксусу, оливокъ, срѣзавъ съ костей, и подавай горячее.

Заяцъ, филейки онаго въ лирогъ жаряемъ. Сними съ почекъ филейки, поджарь въ коспрулѣ съ масломъ коровымъ, петрушкою, дробнымъ лукомъ, зубкомъ чесноку изрубленного, печерицами, почи цѣлкомъ половенными; дай остынуть. Сдѣлай пирогъ, на дно положи пертаго ветчиннаго сала, на оное филейки, посыпь солью и перцомъ; накрой ломтями сала и коровымъ масломъ; сведи пирогъ по обыкновенію, испеки; потомъ приподнявъ крышку, слови жиръ, накаши доброю эссенціею, выдави сокъ изъ двухъ лимоновъ и посылай горячій.

Заяцъ, филейки онаго въ горшкѣ. Сними изъ почекъ филейки, накроши сала въ жеребейки продолговатые, каковыми шпекують: перемѣшай съ петрушкою, дробнымъ лукомъ, чеснокомъ, шьминномъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ; все изрубивъ мѣлко, приправь солью и пряностями: всѣ филейки нашпекуй, положи въ горшокъ съ полупорою рюмкою водки Французской, коровымъ масломъ, пучкомъ травъ, солью и перцомъ: накрой ломтями ветчиннаго сала. Парь въ горячей золь часа четыре или пять. Когда поспѣють, уклади филейки въ чашѣ, покрой ломтями ветчиннаго сала, вылей соусъ, отсуди, и подавай въ числѣ главныхъ холодныхъ блюдъ.

Заяцъ въ лирогъ по мѣщански. При обниманіи зайца кровь собери особливо, мясо разними на части, нашпекуй крупнымъ шпекомъ, приправь солью, перцомъ, дробнымъ лукомъ и мѣлко изрубленнымъ чеснокомъ. Положи въ горшокъ съ полрюмкою водки Французской и коровымъ масломъ. Вари на маломъ огнѣ. Когда уварится и жижа огустѣетъ, положи кровь и привари, не давая вскипать. Сложи это въ запеченое уже подобіемъ чаши пѣсто, расправивъ порядочно куски; подавай въ числѣ холодныхъ блюдъ.

Зая-

Заячьи филейки съ лукомъ. Возьми спараго зайца, или двухъ молодыхъ, покрой саломъ и зажарь на вершкѣхъ. Вырѣжь по шомъ филейки сколько возможно поше. Возьми луковыхъ перьевъ, еспьли можно дробно пераго луку, скроши сколько возможно мѣльче. Положи оной съ филейками въ эссенцію мясную лучшаго вкуса, приправь перцомъ, солью и лимоннымъ сокомъ; взвари, не давая кипѣшь.

Заяцъ въ терномъ соусѣ. Лопатки и заднія ноги опними цѣломъ, а прочее изрѣжь въ куски; нашпекуй крупнымъ шпекомъ и жарь въ глубокой сковородѣ въ расплавленномъ вешчинномъ салѣ съ непрушкою; вари особливо въ бульонѣ и красномъ винѣ; пучокъ поваренныхъ травъ, съ солью, перцомъ, лавровымъ листомъ и свѣжимъ лимономъ; смѣшай это съ первымъ и повари вмѣстѣ. Поджарь заячью печенку въ коровьемъ маслѣ, и сполокши, пропри сквозь сито съ поджареною мукою, смочивъ не много пѣмъ же бульономъ и лимоннымъ сокомъ; смѣшай все и подавай горячее.

Или таковымъ образомъ: разними зайца на части, кровь собери особливо; мясо пожарь въ коровьемъ маслѣ, съ добрымъ пучкомъ поваренныхъ травъ; положи сепоть муки, смочи бульономъ, спаканомъ бѣлаго вина, приправь солью и перцомъ, размѣшай въ это и кровь, и когда сокъ поуварится, посылай на столѣ.

Заяцъ въ терринѣ. Сними съ почекъ филейки, нашпекуй оныя дробнымъ шпекомъ, спрыснутымъ перцомъ; положи въ террину, то есть, глубокую глиняную сковороду или черепню, ломтей вешчиннаго сала и вешчины, приправь солью, перцомъ и другими приносъми, положи на это филейки, оклавъ ихъ всюду сырыми шрюфелями и печерицами: накрой все это ломтями бишней говядины и ломтями вешчиннаго сала; наложи крышку и обмажь пѣспомъ швы: задерживай загребши совсѣмъ въ жарѣ. Когда послѣетъ, сними долой говя-

дину и ломпи сала; сними жиръ, прибавь въ жижу эссенциі вешчинной и подавай горячее.

Заяцъ въ тортѣ. Вынь изъ почекъ филейки, нашпекуй дробнымъ шпекомъ; выведи въ порпной сковородѣ поддонокъ съ крайками изъ хорошаго шѣспа, положи въ него на шерку шерпаго вешчиннаго сала, приправь перцомъ, другими пряносъьми и душистыми травами; на это положи филейки, приправь вышечисаннымъ; покрой ломшиями вешчиннаго сала и свѣжпмъ коровымъ саломъ; верхъ торта сдѣлай по обыкновенію и поставь въ печь. Когда испечется, сало сними и жиръ, положи эссенциі вешчинной, накрой опять крышкою и отпускай горячій.

Заягій ragu. Возьми одного или двухъ молодыхъ зайцовъ, разними въ части, нашпекуй крупнымъ перцомъ, спрыснутымъ шпекомъ. Жарь въ распопленномъ вешчинномъ салѣ, съ прибавкою муки, бульону, рюмкою бѣлаго вина, соли, перцу и пучка травъ. Когда соусъ огустѣетъ, подавай съ помаранцовымъ сокомъ.

Примѣтаніе. Чшобъ узнать, молодой ли заяцъ, надобно пошянуть уши въ рознь, ешьли кожа между оными раздается, значитъ зайца молодого.

Замѣтаніе Медицинское.

Мясо зайцовъ спарыхъ и молодыхъ, когда мягко и хорошо задержано, составляетъ пищу сочную и довольно удобную къ варенію въ желудкѣ. Изъ всѣхъ черныхъ мясъ заяче самое легкое, меньше твердое, не столько тяжелое, и въ копоромъ не столько острѣ. Совсѣмъ шѣмъ не совѣтуемъ онаго употреблять имѣющимъ желудокъ и провождающимъ жизнь сидячую.

ЗЕМЛЯНИЦА. (С. Канд.) Оной имѣемъ мы два главныхъ рода, садовую, инако Шпанскою называемую, и дикоростущую въ лѣсахъ. Первая вкуснѣе и душистѣе; послѣдняя же не столько, и кислѣе, безъ сумнѣнія опъ того, что шѣнь древесная по часту заслоняетъ ей лучи солнечные. Есть также земляница кра-

красная и бѣлая; но качества оныхъ одинаковы. Къ употребленію надобно отбирать крупную, спѣлую, сочную, душистую и легкаго винограднаго вкусу.

Земляница въ карамель. Положи, въ пазъ сахару четверть или полфунта по количеству ягодъ; смочивъ сахаръ не много водою, увари оной въ карамель, пока пожелѣетъ: сними пазъ съ огня и поставь на горячую золу, чтобъ не сѣлъ; обмочай въ него крупныя ягоды, державъ ихъ за спешликъ, и клади на мѣдной листъ, напертый слегка хорошимъ Прованскимъ масломъ. Когда засохнутъ, сохраняй ягоды, какъ за лучшее изыщенье.

Земляница въ канелонахъ мороженыхъ. Раздави въ чашѣ два фунта отборной спѣлой земляницы, съ полуфунтомъ ягодъ красной смородины; налей на это два съ половиною фунта воды, прибавивъ фунтъ сахару; дай всему мокнуть добрыхъ полчаса. Послѣ пропри сквозь сито, сложи въ мороженицу и заморозь. Тогда расклади въ формы узорчатая, канелонами называемая; обверни формы бумагою, поставь на ледъ. Когда подавать и выпрокидывать на блюдо, стойтъ только дно формы омочить въ горячей водѣ и толкнуть слегка въ дно пальцомъ.

Земляница въ комлотѣ. Отобравъ крупныхъ не очень созрѣвшихъ ягодъ, осчипи и перемой; дай на сипѣ опечь. Приставь въ пазикъ полфунта сахару, смочивъ не много водою, и увари большимъ перомъ. Это узнать можно, когда захвативъ не много сахару на ложку, имѣющую скважины, дунуть, чтобъ онъ выскочилъ нитками: тогда клади въ него ягоды, и пазъ съ огня сними. Дай немного постоять, помѣшивая осторожно ложкою; послѣ приставивъ на огонь, дай разъ закипѣть; но потчасъ сними, естли ягоды станутъ развариваться; когдажъ въ половину остынутъ, складывай въ компотицу.

Земля-

Земляничной кремъ, или творогъ. Взавъ бутылку хорошихъ сливокъ, вылей въ чашу, и положи въ нихъ четверть фунта сахару, увари до половины; возьми добрыя пригоршни перебранныхъ и отъ зелени очищенныхъ ягодъ, перемой и разотри ихъ въ иготъ. Положи въ сливки и перемѣшай; когда въ половину остынетъ, положи съ горошину величиною заквасы, дѣлаемой изъ шелячьяго желудка, или понуждѣ лимоннаго соку; процѣди все сквозь салфетку прямо въ копошницу или чашу, въ которой кремъ подавать; поставь въ погребъ створожиться, а по томъ позастынуть на ледъ.

Земляника обсахаренная, или въ сорогкѣ. Взбѣй въ пѣну яичнаго бѣлка, обмокай въ эту пѣну ягоды, и обваливай въ мѣломъ сахарѣ; гоповыя ягоды клади на листы бѣлой бумаги, расплашые на ситахъ, и поставь засохнуть въ самой легкой вольной духъ.

Земляничной творогъ мороженой. Взавъ желаемое количество ягодъ, очипи и раздави, смѣшай по томъ съ бутылкою сливокъ и шремя четвертьми фунта сахару; дай этой смѣси постоять часъ, и пропустивъ по томъ сквозь сито, сложи въ мороженицу и заморозь. Выложи изъ мороженицы въ форму шворожную, и поставь на ледъ, чтобъ не распаяло до употребленія. Когда надобно творогъ выпрокинуть на блюдо, стоишь подержать форму не много въ теплой водѣ.

Земляничное мороженое. Возьми полфунта земляники обобранной и осьмуху фунта ягодъ красной смородины, разотри вмѣспѣ въ чашѣ, прибавивъ полфунта сахару и шреть штофа воды; дай этому постоять четверть часа; процѣди нѣсколько разъ сквозь сито; держи въ каменной чашѣ до шѣхъ поръ, какъ замораживаешь.

Земляничной мармеладъ. Развари большимъ перомъ два фунта сахару; снимая съ огня, положи въ него фунтъ отборныхъ ягодъ растертыхъ и протертыхъ

пыхъ сквозь сито деревянную ложкую; вымѣшай, чтобъ ягоды съ сахаромъ соединились; сложи въ банки, и когда остынешь, завяжи оныя.

Земляничные масселаны. Облупи кожу съ фунта сладкаго миндаля, дай оному очахчущь и шолки въ иготъ мягко; прибавь пригоршни опборныхъ ягодъ земляницы, перемытыхъ и осякшихъ; шолки еще, ворочая песникомъ, пока ягоды съ миндалемъ соединяпся. Развари фунтъ сахару перомъ, положи въ него миндаль шолченой; приславъ пазъ на самой слабой жаръ, чтобъ шѣсто это огустилось до шѣхъ поръ, какъ станеть опставать опъ пазу; выложи оное на листъ и дай остыть. Тогда положи оное въ иготъ съ тремя бѣлками свѣжихъ яицъ. Валяй шѣсто съ добрую четверть часа, пересыпая мѣлкимъ сахаромъ. Дѣлай по томъ изъ онаго массепаны, или, какъ испорченно называющъ, марцыпаны, желаемой величины и формы, которые послѣ запекн въ вольномъ духу.

Земляничные масселаны гласированные. Возьми полфунта сладкаго миндаля, облупи и шолки въ иготъ мягко; во время шолченія подкладывай временно яичнаго бѣлку, и по нѣскольку воды помаранцовыхъ цвѣшовъ или розовой кб воспрепятствованію, чтобъ миндаль не смаслился. Развари въ пазикъ полфунта сахару перомъ, положи въ него миндаль и дай пови-сохнушь, державъ пазъ на слабомъ угольномъ жару, пока шѣсто начнетъ опставать опъ пазу. Сними съ огня, и когда остынетъ, выложи это шѣсто въ иготъ, переталкивай оное, прибавивъ два бѣлка свѣжихъ яицъ и немного мѣлкаго сахару; по томъ дѣлай изъ шѣста сего массепаны. Запекай въ вольномъ духу; когда поспѣютъ, гласируй оныя земляничнымъ мармеладомъ, разведеннымъ на малой долѣ яичнаго бѣлку и опять посади въ печь позасохнушь.

О вареніи земляники въ сахарѣ и прочемъ смотри въ сшатъ *Вареніе Закусокъ.*

Замѣчаніе Медицинское.

Земляница составляетъ изъ лѣсныхъ плодовъ самый здоровый; она питаетъ, прохладяетъ, влажитъ, смягчитъ, отверзаетъ утробу и полезна для сердца. Пища сія хороша для всякаго, и вообще можно употреблять оной много и всегда безъ оягощенія. Вредитъ она можетъ развѣ только особамъ, имѣющимъ желудокъ холодный, который не варитъ никакихъ прохладяющихъ вещей.

ЗОЛОТИТЬ. (С. Повар.) По поваренному и у припѣшиниковъ значитъ это, помазывать пирожное и иѣкоторые паштеты яичнымъ желткомъ способомъ кипси. Позолота сія бываетъ гуще и слабѣе по количеству наложенныхъ яицъ, кои разбивающъ въ пѣну вмѣстѣ съ бѣлкомъ. Въ посты къ позолотѣ этой употребляютъ настоящей шафранъ и щучью икру.



И.

ИНБИРЬ. Это корень травы, растущей въ Индіи и островахъ Антилскихъ; вкусъ онаго пряный и орматный. Въ Антилскихъ островахъ онъ въ великомъ употребленіи, гдѣ замѣняетъ онъ перецъ. Дѣйствіе его полезное желудку и возбужденіе позыву на бду. Въ шѣхъ мѣстахъ, гдѣ онъ родится, служитъ въ салатъ; къ намъ привозятъ его сушеной и въ сахаръ вареной. Сммотри въ статьѣ *Вареніе Заѣдокъ*. Сухой инбирь множественно употребляется въ поварняхъ.

ИНДѢЙСКАЯ КУРИЦА. (С. Повар.) Родъ этихъ птицъ вывезенъ изъ Индіи, а другіе сказываютъ, что изъ Нумидіи. Какъ оныхъ опкармливать для поварни, писано будетъ въ статьѣ *Откармливаніе птицъ*.

Индѣйка а ла добъ. Возьми старую жирную индѣйку, сложи ноги по обыкновенію за кожу и нашпекуй крупнымъ шпекомъ; положи пепрушки, дробнаго луку, зубокъ

зубокъ чесноку, перцу и соли съ примѣсью другихъ пряностей, съ индѣйкою въ горшокъ, съ малою долею бульѳону и рюмкою Французской водки; накрой ломтями вешчиннаго сала, чшобъ эшонъ брезъ былъ довольно наипанъ; положи также двѣ рѣпчатыхъ луковицы, два корня пустарнаку и пучокъ петрушки: вари на маломъ огнѣ пять или шесть часовъ. Послѣ дай въ эпомъ брезъ остынуть, и сокъ, обратившійся въ студень, поклади внутрь индѣйки, и покрывъ оную сверху саломъ свинымъ, подавай холодную.

Индѣйка въ эстуфадѣ, въ своемъ соку. Возьми молодую жирную индѣйку, и сложивъ спящши оную немного. Положи въ коспрюлю шелятины и вешчины; пообжарь индѣйку въ располненномъ салѣ, и положи въ коспрюлю брюхомъ вверхъ, а на нее петрушки, луку, печерицъ рубленыхъ и шопленнаго сала; покрой ломтями вешчиннаго сала. Когда поспѣетъ, оботри съ нее жиръ, слови также оной съ бреза, въ которомъ она варилась, процѣди сквозь сито, и обливъ онымъ индѣйку, съ прибавкою лимоннаго соку, спускай на столъ.

Индѣйка жареная. См. въ спашь *Жареное.*

Индѣйка ланированная съ эспрагономъ. Возьми индѣйку замороженную, шо есть, которая по убоѣ висѣла сущки или больше, начини фаршемъ изъ ея печенки, и зажарь на вершѣлѣ. Когда поспѣетъ, размѣшай два желтка яичныхъ въ маломъ количествѣ располненнаго масла коровьяго, вымажь эшимъ хлупъ у индѣйки и наложи крошенаго мякишу бѣлаго хлѣба. Позарумянь на вершѣлѣ и подавай съ соусомъ эспрагоннымъ. Возьми эспрагону, пообвари въ кипячкѣ, изруби мѣлко и положи въ добрую эссенцію, съ сдобною шпертою булкою; огусти эшотъ соусъ на огнѣ и подавай съ лимоннымъ сокомъ.

Индѣйка по Англиски. Взявъ опъ индѣйки печенку съ довольнымъ числомъ вешчиннаго сала, петрушки, базилику, шершатаго мушкашнаго орѣха, немного пер-

перцу; мѣлко изрубить и начинить онымъ спарую индѣйку внутри, а у молодой опдѣлать кожу опѣ хлупи, начинить и зажарить по обыкновенію; по томъ приправить оставшимся опѣ жаренія соусомъ, и обложить лимономъ; или облить соусомъ съ раковыми шейками; или облупивъ луку и обваривъ въ водѣ, поджарить въ маслѣ коровьемъ, съ малымъ количествомъ муки, поданѣ стаканъ вина Бургонскаго или другаго, прибавивъ нѣсколько анчоусовъ; или горсть пепрушки, обваривъ въ кипячкѣ, поджарить въ маслѣ, съ прибавкою муки и мяснаго ствару: всѣ эти соусы можно въ этомъ Англинскомъ приговореніи къ индѣйкѣ подавать.

Индѣйки по Исламски. Индѣйку по обыкновенію приправивъ, начинить начинкою, упомянутою въ предшедшемъ опдѣленіи, и взоткнуть на вертѣлѣ съ кускомъ говядины, фунта въ два вѣсомъ, изжарить спѣло; по томъ говядину въ иготѣ сполочь мягко, и положить въ кофрелю, съ нѣсколькими ложками Прованскаго масла и нѣсколькими рюмками Шампанскаго вина, двумя зубками чесноку, также съ базиликомъ и пепрушкою. Когда гораздо уварится, шереть сквозь сито и онымъ приправить жареную индѣйку.

Индѣйка по Кардинальски. Взавъ жирную индѣйку, оправъ по обыкновенію; печенку ея изрубилъ съ прюфелями и печерицами въ жеребейки, спрысни солью и перцомъ и перетри съ вѣщиннымъ на шерку спертымъ саломъ; начини индѣйку; подлупи по томъ кожу на хлупѣ, вступи за оную раковаго масла и зашей; обверни индѣйку ломтями сала и бумагою; изжарь и подавай, обливъ кулисомъ раковымъ.

Индѣйка по Сенменульдски. Возьми восмнаццать ногъ опѣ индѣекъ, облупи съ нихъ кожу и вари въ бѣломъ брезѣ (см. Брезѣ) или по Сенменульдски. Когда сварятся и остынутъ, обложи ихъ хорошимъ фаршемъ, сгладь взбитымъ яйцомъ, усыпь мякишемъ шертаго па-

папушика, и обжарь въ кипящемъ коровьемъ маслѣ; подавай, усыпавъ жареною въ маслѣ пепрушкою. — Можно же ихъ, когда осшынутъ, обмокашь въ жидкомъ шѣспѣ и жарить въ маслѣ. — Или сваривъ и остудивъ ихъ, смочишь въ соусъ Сенменульдской; уваривъ оной, усыпати и обвалить полченнымъ сухаремъ, зажарить на рашпарѣ, и опускашь на столъ сухія.

Индѣйка съ лукомъ. Молодую индѣйку начини печенкою по нижесказанному въ ондѣленіи индѣйка съ огурцами, и также жарь на вершѣлѣ. Облей оную соусомъ, въ которомъ ужарены луковыя перья кудрявыя. Кудрявыми дѣлаючи ихъ шакотимъ образомъ: накроши перьевъ пожницями, отрѣзывая по стольку, сколько между пальцевъ захватить можно, и распарывая концы перьевъ иглою, бросай въ холодную воду.

Индѣйка съ огурцами. Опаливъ молодую индѣйку, выношрощивъ, ноги и крыла сложишь и начинишь ее фаршемъ изъ ея печенки, съ пепрушкою, дробнымъ лукомъ, печерицами рублеными и замѣсеннымъ на двухъ яичныхъ желткахъ; пообжарь въ салѣ и послѣ дожарь на вершѣлѣ. Огурцовъ скроши жеребейками, маринуй оныя часъ въ уксусѣ съ солью, перцомъ и лукомъ, напыканнымъ гвоздикомъ. Обжарь въ коспрюлѣ ломоть вешчины, пока пустишь изъ себя сало, огурцы выжмавъ, положи въ него съ кускомъ коровьяго масла, жарь гораздо, накапи жюсомъ по поламъ съ бульономъ; огуси кулисомъ, слови жиръ и облей энимъ индѣйку.

Индѣйка съ сметаню. Возьми индѣйку, жареную на вершѣлѣ, что сойдетъ со стола, оберн бѣлое мясо, изруби оное и съ першымъ мякшемъ бѣлаго хлѣба поджарь сухо въ сметанѣ, съ прибавкою говяжьяго сала и вешчиннаго сала обвареннаго; приправь солью и перцомъ; снолки эшо въ игонѣ и наложи на хлупъ. (Ноги и крыла у шаковой индѣйки должны быть цѣлы.) Сладъ пожемъ, обмакивая оной въ взбитой яичной бѣ-

локъ, и зажарь въ печи. Послѣ того, обперевъ сухо, облей сокомъ, которой остался при жареніи бѣлаго мяса.

Индѣйка съ трюфелями. Начини молодую индѣйку ея печенкою, изрубленною съ петрушкою, цибулею, печерицами, ветчиннымъ саломъ, на перку пернымъ; замѣси эшотъ фаршъ на двухъ яичныхъ желткахъ, приправивъ солью и перцомъ. Жарь на вершѣлѣ и подавай съ трюфельнымъ рагу. Объ эшотъ рагу смонри въ спатъ Грюфели.

Индѣйка, фаршированная летенкою и трюфелями. Выбери индѣйку молодую, жирную и небольшую ростомъ. Очипавъ, опали и выпроши. Возьми три хорошихъ печенки, обланшируй; скроши жеребейками съ трюфелями, до половины сваренными въ бульонѣ. Положи печенки сіи и трюфели съ кулисомъ, и увари гораздо, пока соусъ огустѣетъ. Дай остынуть, начини эшимъ индѣйку и зашей. Жарь на вершѣлѣ, обвернувъ саломъ и бумагою; подавай съ хорошею эссенціею, то есть густымъ сокомъ, изъ мясъ извлекаемымъ и увареннымъ.

Индѣйка, фаршированная анчоусами внутри, съ зестомъ лимоннымъ, въ собственномъ ея соку. Возьми молодую жирную индѣйку, и оправивъ по обыкновенію, начини слѣдующимъ фаршемъ: возьми три анчоуса, печонку индѣчью, петрушки, цибули, печерицъ; все скрошивъ, сполки, замѣси на трехъ яичныхъ желткахъ, съ перцомъ и щепоткою соли. Но начиненіи обверни индѣйку ломтями ветчиннаго сала и бумагою, и зажарь на вершѣлѣ. Возьми лимону, обрѣжь съ него зестъ, положи въ хорошую эссенцію мясную, подави ложкою и облей эшимъ индѣйку.

Индѣйка, шпекотанная ветчиною съ эшалотомъ. Взавъ молодую индѣйку, пообжарь не много, пашпекуй ветчиною почно такъ, какъ шпекують саломъ; обверни послѣ ломтями ветчиннаго сала и бумагою, жарь на вер-

верпѣлѣ и подавай, съ сокомъ собраннымъ при жареніи, котороі должно приварить съ мѣлко искрошенымъ шаломомъ. Вещину къ шпекванію должно вырѣзывать по длинѣ, а не поперегѣ, какъ сало.

Индѣйка шаромъ съ устрицами. Согни индѣйку шаромъ по сказанному въ спашѣ *Балонъ*, и приотвори какъ шамъ писано, а послѣ подавай съ рагу устричнымъ. Возьми дюжину устрицъ, обвари въ водѣ, не давая вскипѣть, выложи въ холодную воду, и дай опечь. Положи въ сокъ изъ горшка, въ которомъ топилась индѣйка, два анчоуса и устрицы, взогрѣй, не доводя къ кипѣнію, и оклади это около шара или балона.

Индѣйской курицы крыла.

Индѣйской курицы крыла а ла дестре. Возьми кожу, снятую съ цыплятъ, или пуларды, когда мясо оныхъ употребляется въ фаршъ, въ фрикасѣ, или въ филейки. Положи крыла въ формы, набей формы фаршемъ куринымъ, или филейками бѣлаго мяса, обверни въ кожу каждое крыло, выкидывая оной изъ формъ съ фаршемъ; склей взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ, и жарь въ печи четверть часа, чтобъ зарумянилось; подавай съ соусомъ вина Шампанскаго. *С. Соусы.*

Индѣйской курицы крыла бѣлыя. Возьми дюжину крылъ, обвари въ кипянкѣ и согни. Жарь въ маслѣ коровьемъ, съ ломшемъ вещицы, пелерицами, жеребейками скрошенными, пучкомъ травъ; дай соку поукипѣть, и приправивъ пряноспѣми, продолжай держать на слабомъ огнѣ; слови жпрѣ, подбей соусъ смѣсаною и желѣнками, и подавай съ лимоннымъ сокомъ.

Индѣйской курицы крыла, въ леги задержанныя, съ дробнымъ лукомъ. Положи въ кострюлю ломтей обвареной шеляпяны и положи крыла, также обланшированные; накрой ломпями вещчиннаго сала и пучкомъ травъ; смочи добрымъ бульономъ, присоли и посыпь крупно столченаго перцу; въ половинѣ варенія положи

дробныхъ луковокъ, обваренныхъ въ кипятокѣ. Когда сварится, вынь крыла и луковичи; соусъ изъ кострюли пропусти сквозь сито; уваривай оной гуще съ шпательщиною, и подбей яичными желтками. Выложи часть онаго на блюдо, сопри съ мякишемъ бѣлаго хлѣба и тертымъ пармезаномъ; выложи на это крыла и луковичи; посыпь пшеничнымъ полченнымъ сухаремъ и пармезаномъ; посыпай въ печь позарумянишься. Дай опечь и подавай съ процеженнымъ соусомъ.

Индѣйской курицы крыла въ фрикасѣ. Поджарь крыла въ коровьемъ свѣжемъ маслѣ съ пепрушкою, цибулею, зубкомъ чесноку, гвоздикомъ и печерицами. Положи снопоть муки, накапи бульономъ и бѣлымъ виномъ, приправь солью и крупнымъ перцомъ; огусни соусъ вареніемъ на маломъ огнѣ; подбей желтками, сметаною и нишоткою уксусу въ то время, когда опнузкать на столѣ.

Индѣйской курицы крыла жаренныя. Свари десять крылъ въ брезѣ лучшаго вкуса, дай остынуть, обмочи въ яйцахъ, взбитыхъ пѣною, обваляй мякишемъ хлѣбнымъ, зарумянь, обжаривая, и посыпь жареною въ маслѣ пепрушкою.

Индѣйской курицы крыла по Исламски. Свари ихъ обланшировавъ въ хорошемъ брезѣ; вынувъ, обмочи въ яйца, взбитыя пѣною; обваляй мякишемъ бѣлаго хлѣба; обмочи саломъ, еще обваляй, и жаривъ на рашпарѣ, подавай съ соусомъ Испанскимъ. См. Соусы.

Индѣйской курицы крыла по Сенленульдски. Сваривъ и обжаривъ ихъ по вышесказанному, подавай съ соусомъ, ремуладъ называемымъ.

Индѣйской курицы крыла съ горохомъ. Возьми восемь крылъ, вари въ добромъ бульонѣ, съ ломтемъ вешчины и пучкомъ травъ. Въ половинѣ варенія прибавь фунтъ дробнаго гороху, съ яйцо куриное величиною свѣжаго масла коровьяго, не много кулису и жису.

Сни-

Сними жиръ ложкою, приправь мушкатнымъ орѣшкомъ, и съ орѣхъ величиною сахару положи.

Индѣйской курицы крыла съ эссенціею. Нашпекуй дюжину крылъ, обланшируй и вари въ бульюнѣ, съ ломшемъ вешчины, пучкомъ шравъ и грибами, цѣлкомъ положенными; послѣ крыла гласируй по сказанному о фрикандо (см. это слово), и окончи шѣмъ же образомъ.

Индѣйской курицы крыла съ морковью. Обланшируй и вари въ добромъ брезѣ дюжину крылъ; подавай съ соусомъ морковнымъ. Морковь должно обрѣзать подобіемъ миндальныхъ ядръ, обланшировать и варить въ бульюнѣ по поламъ съ жюсомъ; положишь послѣ въ хорошую эссенцію и энимъ облишь крыла.

Индѣйской курицы крыла съ пармезаномъ. Положи въ кострюлю шеляпины и вешчины, восемь крылъ, пучокъ шравъ, распопленного вешчиннаго сала; накрой ломшиами сала и поставь на горячую золу. Слови жиръ, подбавь кулису и процѣди сквозь сито. Выложи эшонъ соусъ на блюдо или въ соусникъ, посыпь шертымъ пармезаномъ, и положи на это крыла; облей остаткомъ соусу, и насыпавъ опять пармезаномъ, прижарь въ печи; наконецъ гласируй раскаленною ломашкою.

Индѣйской курицы крыла съ раками. Положи въ кострюлю шеляпины и вешчины, а на оныя восемь крылъ и восемь хорошихъ раковъ, соли, перцу, вешчиннаго сала распопленного, пучокъ шравъ, зубокъ чесноку; накрой ломшиами вешчиннаго сала и вари на горячей золѣ. Выложи крыла и раковъ на блюдо; положи въ брезѣ, въ которомъ они варились, кулису, и во время варенія снимай пѣну. Процѣди эшонъ соусъ сквозь сито, вылей на крыла и приправь лимоннымъ сокомъ.

Индѣйской курицы крыла съ устрицами. Вари крыла по вышесказанному въ брезѣ и подавай съ устричнымъ соусомъ.

Индѣйской цылленокъ.

Разумѣются въ этомъ какъ цыплята вообще, такъ и молодыя куры, кои еще не были насѣдками. Приготовленія изъ оныхъ слѣдующія.

Индѣйской цылленокъ въ добѣ. Хотя къ сему и употреблялся цыплята, но лучше брать старую жирную индѣйку. Нашпекуй оную крупнымъ шпекомъ, и положи съ петрушкою, цибулею, зускомъ чесноку, приправя смѣшенными пряностями, солью и перцемъ, въ горшокъ, налей бульономъ и положи рюмочку Французской водки; накрой ломтями вешчиннаго сала, прибавь двѣ луковицы, два корня пустарнаку и пучокъ поваренныхъ травъ. Вари на маломъ огнѣ пять или шесть часовъ; сними, дай остыть и соусу застыть. Наполни онымъ внутренность индѣйки, замажь свинымъ саломъ и подавай на столъ холодную.

Индѣйской цылленокъ въ эссенціи съ луковицами. Изрѣжь луковицы ломтями, поджарь въ вешчинномъ салѣ, выбери и дай опечь; жижу накапи добрымъ кулисомъ, процѣди сквозь сито и приставь на огонь съ лукомъ. Цыпленка зажарь и облей этимъ соусомъ.

Индѣйской цылленокъ въ ступадѣ. Возьми цыпленка жирнаго, сложи по обыкновенію и сплюсни нѣскольکو. Положи въ кострюлю шеляшины и вешчины, и пообжаривъ не много цыпленка въ расплавленномъ вешчинномъ салѣ, положи въ кострюлю хлупью внизъ; а сверху петрушки, цибули, рубленыхъ грибовъ и расплавленнаго вешчиннаго сала; накрой ломтями вешчиннаго сала и вари. Когда сварится, слови жиръ, процѣди сокъ, въ которомъ былъ цыпленокъ; оботри цыпленка и подавай въ этомъ соку, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

Индѣйской цылленокъ въ лирогѣ. Начини онаго фаршемъ, сдѣланнымъ изъ его печенки, съ петрушкою, цибулею и рублеными грибами, на яичныхъ желткахъ; оставь этого фаршу не много, чтобъ положить на дно лирога, сдѣланнаго изъ добраго тѣста; спрысни цыпленка

ка солью и перцомъ, прибавь одинъ лавровой листь, положи въ пирогъ, накрой ломтями ветчиннаго сала и шеляпины, наложи крышку и посади въ печь. Когда испечется, сними крышку, вынь ломти сала и шеляпины; сними жиръ, положи рагу изъ шелячьяго попроху (см. *Потрохъ шелягій*), печерицъ и пѣтушыхъ гребней. Отпускай горячій. Можно эштоу пирогъ подавать и безъ рагу, съ процѣженнымъ кулисомъ изъ шеляпины и ветчины.

Индѣйской цылленокъ въ пирогъ холодноу. Обжаривъ не много цыпленка, нашпекуй крупнымъ саломъ и ветчиною, приправь солью, перцомъ, смѣшенными пряными зельями, поваренными правами и крошеною цибулею; сполки печенку съ рублеными сырыми трюфелями, першымъ ветчиннымъ саломъ, солью и перцомъ; начини индѣйку. Сдѣлай поддонокъ пирога съ крайками изъ проснаго шѣста; положи въ него слой подчанаго сала, sprысни солью и перцомъ, душистыхъ правъ, лавровыхъ листовъ, трюфелей сырыхъ облупленныхъ; положи цыпленка и закрой онаго шѣмъ же, прибавя кусокъ масла коровьяго и сала ветчиннаго ломтями; накрой крышкою, позолопи и пеки въ печи около чепырехъ часовъ; посрединѣ крышки прорѣжь скважину, что бы пирогъ не преснулъ. Когда спечется, наложи въ скважину вынушой кусокъ и посылай холодный на блюду, подславь салфешку.

Индѣйской цылленокъ въ салми. Изжарь онаго въ половину спѣлости на вершѣлѣ, разрѣжь въ куски; вари въ виноградномъ винѣ, съ трюфелями, печерицами, нѣсколькими анчоусами, солью и перцомъ. Огусти соусъ шелячьимъ кулисомъ, слови жиръ и подавай, приправивъ сокомъ помаранцовымъ, или съ соусомъ ветчиннымъ.

Индѣйской цылленокъ въ фаршѣ. Изжаривъ онаго просно на вершѣлѣ, дай остынуть. Возьми кусокъ отъ шелячьяго сѣку, облупи съ него кожу, изрѣжь

въ куски съ обвареннымъ ветчиннымъ саломъ, саломъ говяжьимъ, выемъ, печерицами; положи петрушки, цибули, душистыхъ травъ, соли и пряностей, и пришивъ на огонь. Выбери изъ цыпленка бѣлое мясо, изрубивъ мягко, смѣшай съ бѣлымъ хлѣбомъ, размоченнымъ въ молоко, шестью яичными желтками и шрема бѣлками, взбитыми въ пѣну. Столки эшонтъ фаршъ и положи на блюдо, на него цыпленка, начини его рагу изъ потроху телячьяго, съ пѣшущими гребнями и печерицами. Фаршемъ же набей хлупъ, гдѣ вынуто бѣлое мясо, оправь ножемъ, обмокая оной въ яичной бѣлокъ, усыпь пшеничнымъ сухаремъ и позапекни въ печи. Когда позарумянится, вывь изъ печи, отстри сало и края сала; рагу вышенисанное процѣди и вылей подъ индѣйку.

Индѣйской цыпленокъ жареной. Эшимъ способомъ можно жарить и спарыхъ индѣйскихъ пѣшуховъ и куръ. Убивъ, надобно мясо заморить и обланшировать; нашпековать дробнымъ шпекомъ, обвернуть бумагою и жарить на вершѣлѣ. Когда посидѣшь, бумагу сними, позарумянишь и опускашь.

Индѣйской цыпленокъ маринированной. Маринируй онаго при часа въ лимонномъ соку съ уксусомъ, солью, перцомъ, гвоздикою, цибулею и лавровымъ листомъ. Разтолай изъ муки жидкое шѣсто на бѣломъ винѣ и яичныхъ желткахъ; обмочи въ него цыпленка, и зажаривъ въ велчинномъ или свиномъ салѣ расплавленномъ, посыпь жареною въ маслѣ петрушкою и опускай.

Индѣйской цыпленокъ по Перигордски. Изруби два фунта трюфелей съ ветчиннымъ саломъ, спертымъ на шерку, сырени солью и крупнымъ перцомъ; начини эшимъ жирнаго цыпленка, или курицу, зашей и дай лежать дни три или чепыре, чшобъ напишалось мясо вкусомъ фаршу. Послѣ зажарь на вершѣлѣ, обвернувъ ломшиями сала и бумагою. Подавай, обливъ соусомъ аше, съ трюфелями.

Индѣйской цылленокѣ по Принцессиному. Изрѣжь онаго въ куски и положи въ брезѣ такѣ какѣ капла. Вынь, когда сварится, увалай въ хлѣбномъ мякшѣ и зажарь румяно въ свиномъ салѣ. Выложи и подавай съ соусомъ ремоладомъ, дѣлаемымъ изъ анчоусовъ, петрушки, рубленыхъ капорсовъ, луку, съ жиссомъ говяжьимъ и доброю приправою. Жарить по обваляннѣ лучше не въ салѣ, но на рашпарѣ, и послѣ зарумянить раскаленною лопаткою. — Таковымъ образомъ можно готовить простыхъ куръ и другихъ птицъ, и вмѣсто бреза варить въ горшкѣ въ бульонѣ, хорошо приправленномъ; надобно пашировать и зарумянить.

Индѣйской цылленокѣ по Провански. Возьми цыпленка или молодую индѣйку жирную, зажарь на вертелѣ, обернувъ хлупъ вѣшчиннымъ саломъ. Во время жаренія сего, сдѣлай рагу изъ печенокъ, покроху шелячяго, съ петрушкою, крошеною цибулею, солью, и перцомъ, на вѣшчинномъ салѣ жаривъ, съ малою прибавкою муки. Смочи рюмкою хорошаго вина, прибавь капорсовъ и анчоусовъ рубленыхъ, оливокъ, срѣзанныхъ съ косточекъ, пучокъ травъ, и огусти говяжьимъ кулисомъ; облей эшимъ жареное. — Таковымъ образомъ можно готовить каплуновъ, цыплятъ простыхъ, рябцовъ и бекасовъ.

Индѣйской цыбленокѣ по Сенменульдски. Смотри индѣйка по Сенменульдски.

Индѣйской цылленокѣ съ анчоусами. Смотри индѣйка, фаршированная анчоусами.

Индѣйской цылленокѣ съ огурцами. С. Индѣйка съ огурцами.

Индѣйской цылленокѣ съ раками. Подлупи пальцомъ кожу на хлупъ, выбери бѣлое мясо, сдѣлай изъ онаго фаршъ, съ малою долею вѣшчиннаго сала и говяжьимъ саломъ, вѣщиною, лукомъ, печерицами, шрюфелями, солью, перцомъ, мушкапомъ, мякишемъ бѣлаго хлѣба, въ куриное яйцо величиною, размоченнымъ въ

молокъ или сливокъ, и двумя яичными желтками. Все это изрубивъ, сполки въ иготъ, начини эшимъ индѣйку за кожу и налей внутрь добраго рагу раковаго; заткни отверзтїе фаршемъ и зашей. Обверни ломтями шеляпины, ветчины и сала, заверни въ бумагу и жарь. По томъ снявъ обвертки, облей на блюдо раковымъ рагу.

Индѣйской цылленокъ съ устрицами. Изготовь по вышеписанному; но вмѣсто рагу раковаго положи устричное. С. *Устрицы.*

Индѣйской цылленокъ фаршированной. Сдѣлай фаршъ изъ ветчиннаго сала, съ лукомъ и пепрушкою; начини онымъ на хлупъ за кожу, изжарь на вершѣль и подавай съ рагу изъ пошроху шелячьяго, гораздо увареннаго, огущеннаго кулисомъ шелячьимъ.

Индѣйской цылленокъ, фаршированной травами. Смотри индѣйка фаршированная. Подають впрочемъ это блюдо съ разными рагу и разными украшенїями. Цыплятъ простыхъ, голубей и другихъ пшиць можно готовить и фаршировать шаковымъ же образомъ; варишь въ хорошемъ брезѣ, и давъ опечь, подавай съ рагу изъ пошроху шелячьяго и трюфелей, накапивъ хорошимъ кулисомъ.

Индѣйской цылленокъ филейками. С. *Цылленокъ.* Приготовивъ по сказанному тамъ, подавай съ краснымъ рагу, приправленнымъ кулисомъ краснымъ.

Индѣйской цылленокъ, шлекованной ветчиною и эшалотомъ. Приготовь по сказанному выше въ отдѣленїи *Индѣйской цылленокъ въ лирогъ холодною*, нашпекуй ветчиною и эшалотомъ; заверни въ ветчинное сало и бумагу, оберни ниткою и жарь. Подавай съ сокомъ мяснымъ, привареннымъ съ рубленнымъ эшалотомъ.

Замѣтаніе Медицинское.

Мясо индѣекъ старыхъ и молодыхъ, когда жирно и мягко, составляетъ пищу легкую, питательную, здоровую и вкусу почти для всѣхъ прїяшнаго. Однакожъ

кожѣ у кого желудокъ слабѣ и испорченѣ, таковымѣ употреблять мясо старыхъ курѣ не очень хорошо.

ИРѣ. Смори въ спашѣ *Вареніе Закусокѣ.*

• **ІЕЗУИТСКОЙ КЛОБУКѣ**, или *дутье лирожки.*
(С. Присп.) Раскатай скалкою тонкой листѣ слоенаго пѣсса, разрѣзавѣ оной на часши; въ каждую по срединѣ положишь сырной начинки, загнуть каждой листокѣ по поламѣ пакѣ, чтобѣ по срединѣ осталось малое отверженіе; послѣ чего верхѣ разрѣзать рѣзцомѣ на три рога и запечь въ печи.

а) Начинка дѣлается изѣ сухаго сыру, котораго натеревѣ на шерку, спереть сѣ лицами.

б) Левашники сѣ сладкою начинкою дѣлаются таковымѣ же образомѣ; но послѣ жарящѣ ихѣ въ маслѣ вскипяченномѣ.



К.

КАЛБАСЫ. (С. Повар.) Способѣ дѣланія оныхѣ почти одинаковѣ, но кишки къ сему употребляются разныхѣ родовѣ и приговленія оныхѣ отличны, какѣ изѣ нижеслѣдующаго усмотрѣно будетѣ.

Калбасы, андуиль называемыя, смори ниже кровяныя калбасы.

Калбасы бѣлыя. Возьми бѣлаго мяса жареной курицы, количествомѣ по числу дѣлаемыхѣ калбасѣ, свиного подчерева, изрубн мѣлко, положишь соли и перцу, прибавь не много молока, сѣ двумя или тремя яичными бѣлками, взбитыми въ пѣну. Свиныя кишки вычистивѣ и перемывѣ, начини вышечисаннымѣ, завяжи сѣ обоихѣ концовѣ въ желаемую длину. Производи начиниваніе, прокалывай мѣстами иглою, чтобѣ дать выходѣ воздуху, который во время начиниванія спирается. Обланшируй въ кипячкѣ и дай остынуть. Приговленіе оныхѣ къ столу состоитѣ въ жареніи

на

на рашнарѣ, завернувъ въ бумагу не много, смазанную масломъ коровымъ, или саломъ.

Калбасы бѣлая иныи образомъ. Дѣлаются оныя изъ варенаго мяса разныхъ шинцъ. Возьми мясо сихъ желаемое количество, сруби мягко съ подчеревкомъ свинымъ; положи въ коспрюлю съ двумя луковичами, въ соль испеченными и раздавленными послѣ, прибавь крошеной петрушки и другихъ душистыхъ травъ, разныхъ пряныхъ зѣлій и два въ пѣну взбитыхъ яичныхъ бѣлка. Положи по томъ въ бушылку молока дюжину желтковъ яичныхъ, разболтай и свари, шакъ какъ дѣлають кремъ, и выложи къ прежнему въ коспрюлю; повозгрѣй на огнь, чшобъ эта начинка погустѣла не много. Начинивай оною кишки.

Калбасы бѣлая инаго приготовленія. Взявъ два стакана молока, вари оное съ петрушкою, цибулею, пьминномъ, базиликомъ, лавровымъ листомъ, кишнецомъ, пока уварится до половины. Между тѣмъ очисти четверть фунта миндаля, столки и положи въ молоко; полфунта бѣлаго хлѣба изрѣжь жеребейками маленькими; мясо бѣлое ошъ двухъ курицъ жареныхъ на вершѣль изруби и дюжину луковичъ, сваренныхъ въ водѣ съ солью, когда простынутъ и осохнутъ, изруби же; взбей восемь яичныхъ бѣлковъ пѣною: все вышешисанное смѣшавъ, присоли и приправь пряными полчелыми зѣліями: выложи пуда же и молоко съ миндалемъ; поставъ на горячую печь, мѣшай безпрестанно, пока соединится. Начинивай эшимъ кишки не полно, дабы не разорвало; вари ихъ четверть часа въ кипящей водѣ, по томъ вынь и остуди. Жаряшь таковыя калбасы въ бумажныхъ коробочкахъ, вымазанныхъ коровымъ масломъ.


Калбасы говяжьи. Возьми нѣсколько кусковъ говядины, разрѣжь по поламъ, побей не много, пообравнай края, изруби обрѣзки весьма дробно съ говяжьимъ жиромъ, петрушкою, цибулею, печерицами, двумя луко-

вицами эшалопу, нѣсколькими листами базилику, солью сырени, и крупно шолченымъ перцомъ; замѣси эту начинку на чешырехъ яичныхъ желткахъ и наклади на ломти говядины; каждой изъ нихъ скачай на подобіе калбасы, оберни нипками, и свари въ кострюль въ бульюнѣ, прибавивъ рюмку бѣлаго вина, соли, перцу, луку, напыканнаго гвоздикомъ; бульюнъ эшопъ уваришь послѣ, и сдѣлавъ соусъ накаченіемъ жюсу, подавать съ калбасами. Можно же къ эшимъ калбасамъ подавать рагу изъ какихъ нибудь огородныхъ растѣній.

Калбасы изъ гусиныхъ кишочкѣ. Взявъ свиного мяса, изкрошишь очень дробно, подлишь не много реискаго уксусу, приправитъ кардамономъ, мушкатомъ, перцомъ, и начинишь кишки. Въ уксусѣ можно ихъ уберечь нѣсколько недѣль безъ поврежденія.

Калбасы Итальянскія. Взявъ три фунта свѣжаго свиного сала, изрѣзать оное въ дробныя жеребейки, просолить 14 золотниками соли, къ тому же прибавить шолченыхъ гвоздики не много, корицы полшора золотника, одинъ мушкатиной орѣшекъ, два грана амбры, не много сахара и нѣсколько капель сладкаго винограднаго вина; перемѣшай все это и поставь въ погребъ. Потомъ возьми любвины свиного мяса, то есть безъ жиру отъ окорока, 8 фунтовъ; выбравъ жиакы, изруби дробно, высыпь на оное 14 золотниковъ сыру Пармскаго, на шерку спертаго, 27 золотниковъ соли и 9 золотниковъ зерниснаго перцу; продолжай рубить; послѣ перемѣшай съ первымъ саломъ по подобію, какъ шѣсто мѣсяць. Начини эшимъ свиная или говяжьи кишки, вывѣсь на воздухъ, наблюдая, чтобъ не померзли, или бы не пошекли; послѣ оботри полотенцомъ и повѣсь въ чуланъ, чшобъ одна другой не допрогивалась.

Калбасы колгеныя. Взять по равной части свиного мяса отъ окорока, говядины мяжкой отъ сѣку и сала свиного свѣжаго спиннаго, очистишь жилы, изрубишь и смѣшашь; положить соли, не много кишнецу, и положить



ложки столовой полченой селистры, и еще перемѣшать. Кишки, которыя эшимъ начинивать, обтирають полспыя; начинить по обыкновенію, и связавъ обечайку, привѣсить на дворѣ, а къ оной прицѣпить калбасы дни на два на морозѣ; послѣ привѣсить дней на пять надъ дымомъ и копшить, наблюдая, чѣтобъ огонь ихъ не нагрѣвалъ. Мѣра конченія состоятъ въ томъ, чѣтобъ онѣ высохли, сдѣлались шуги, и дымомъ бы ихъ прохватило.

Калбасы кровяныя. Употребляется къ сему кровь свиная, которую надобно собрать при самомъ убоѣ свиньи, и безпресшанно взбивать въничкомъ. Изруби луку мѣлко, и сваривъ въ горячей водѣ, вынь изъ оной, положи въ кровь, прибавь соли, перцу, немного молока, хорошую ложку жирнаго бульону, также дробно скрошеннаго свиного подчеребочнаго сала; перемѣшай все рукою: когда начинивать кишки, положи въ кострюлю и дай вскипѣть. Калбасы сіи долго лежать не могутъ. Лучше ихъ сварить въ водѣ; спѣлость ихъ въ вареніи узнается по тому, когда проколешь иглою, чѣтобъ кровь не выступала. Впрочемъ калбасы сіи жарятъ на сковородѣ, съ прибавкою коровьяго масла. *Калбасы кроличьи,* заячьи тожъ, смотри ст. *Кроликъ.*

Калбасы легочныя. Возьми четверть фунта свиного мяса, фунтъ хорошей печонки, фунтъ бѣлаго мяса калдуньяго, или хопя жирной курицы, душистыхъ травъ, соли, перцу, мушкету, гвоздики, корицы полченокъ, шесть яичныхъ желтковъ и чѣтыре фунта сливокъ. Мяса и травы изруби, и энимъ крошечомъ, смѣшавъ оное съ прочимъ вышесказаннымъ, начини кишки; свари оныя въ молокѣ съ солью, свѣжимъ лимонномъ и лавровымъ лисномъ. Послѣ жарятъ оныя на сковородѣ, или на рашпарѣ въ бумагѣ, или въ бумажныхъ коробочкахъ, вымазанныхъ масломъ.

Калбасы раковыя. Возьми полсотни раковъ, свари и опшявъ шейки (ш. е. хвосты) вылуци, а самыхъ раковъ

ковъ сполки мягко. Жарь по ломтю ветчины и шеляпины, пока дадутъ изъ себя сокъ, и когда къ сковородѣ пристанутъ, смочи хорошимъ бульономъ, прожми сквозь сито, и разшеревъ толченыхъ раковъ на этой жижи, также процѣди. Возьми свиной середки, изрубленную и сполки; прибавь къ тому при луковицы, испеченныхъ въ золѣ, не много базилику, очень мѣлко изрубленного, и петрушки, также изрубленной, соли, смѣшанныхъ пряностей, и замѣси это, равнымъ образомъ и раковыя шейки рубленныя, на трехъ яичныхъ бѣлкахъ, взбитыхъ въ пѣну. По смѣшаніи всего возьми десять яичныхъ желтковъ, разведи оныя раковымъ кулисомъ, огустя вареніемъ на огнѣ, мѣшая, чтобъ не сварились. Положи это съ вышесказаннымъ фаршемъ въ иготь, смѣшай все и начинивай въ свиныя кишки, гораздо вычищенныя и вымытыя. Начинивая, надобно мѣстами прокалывать булавкою, чтобъ воздухъ выходилъ. Жарятъ эти калбасы подобно бѣлымъ. Раковыя шейки, прежде крошенія, надобно сварить въ бульонѣ.

Калбасы рыбы. Возьми сколько надобно угря, карпя и щуки, изрубив мѣлко, съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, размоченнымъ въ молоко; смѣшай съ этимъ полфунта свѣжаго коровьяго масла. Приправь душистыми травами, пряными злѣями, съ примѣсю кишчецу, толченыхъ, замѣси на яйцахъ, употребивъ бѣлки и желтки и бутылочку сливокъ. Начинивай свиныя кишки, по томъ обланшируй въ кипятокъ. Жарятъ таковыя калбасы въ шорпной сковородѣ на слабомъ огнѣ и подлѣшъ зарумянивъ.

Калбасы свиныя. Скроши лукъ-цу и старй съ водою и саломъ; когда хорошо разварится и не останется ничего, кромѣ жиру, тогда возьми сала, изрѣжь въ дробныя кусочки, положи въ ту же кастрюлю; прибавь свиной крови, сливокъ, приправь бѣлою солью и разными пряностями; перемѣшай, хорошенько и начини кишки желаемой длины. Начинивай ихъ не очень туго,

штуго, чтобы во время варенія не преснули; завяжи калбасы съ (близъ концовъ и вари по крайней мѣрѣ четверть часа въ горячей водѣ. Чтобы узнать, сварились ли онѣ, вынь одну ложкою и проколи булавкою; еслии будетъ выходить одинъ только жиръ, значишь, что онѣ сварились. Послѣ для сыола жарягѣ ихъ на сковородѣ и на рашпарѣ.

Или: возьми жирныхъ свиныхъ кишокъ, и вымывъ на чисто, разрѣжь въ куски желаемой длины, каковымъ быть калбасамъ; мочи ихъ въ водѣ, съ прибавкою уксусу, пшминну, лаврового листу и базилику, чтобы онѣ напитались хорошимъ духомъ. Часть кишокъ изрубь съ саломъ и свиною, приправь солью, пряностями, прибавивъ къ тому и анису. Экою начинкою кишки начини до половины, чтобы варившись не разодрались; завяжи съ обонхъ концовъ, вари въ коспрюлѣ въ водѣ по поламъ съ молокомъ, прибавивъ сала, пшминну, лаврового листу и базилику. По свареніи дай имъ остынуть въ этомъ спварѣ; къ сыолу жарягѣ оныя на сковородѣ.

Калбасы телягги. Дѣлаютъ оныя съ телячьимъ здоровь или брызжейкою, обваренною въ горячей водѣ, и послѣ сваренною въ бульюнѣ. Изрубь оную и положи въ коспрюлю съ двумя стаканами свиной крови, солью, пряными зѣліями, душистыми травами, петрушкою, цибулек, эшаломъ и зубкомъ чесноку; начини этимъ кишки и вари въ полубрезѣ. Смотри *Эндуйи*.

Калбасы терныя. Возьми свиной крови, въ которой бы не было крупинокъ, прибавь къ этому не много молока или сливокъ, бульону жирнаго, соли, перцу, петрушки, цибули, всякаго роду душистыхъ травъ; все изрубивъ мѣлко, и вымѣшавъ, начинивъ гораздо вымытыя свиныя кишки. Свари по томъ калбасы въ кипящей водѣ, наколовъ иглою, чтобы не полопались. Сплость ихъ значишь, что въ проколонныя мѣста будетъ выходить одинъ жиръ, а крови высулашь не
бу-

будеть. Жарятъ ихъ на рашпарѣ и подаютъ самыя горячія. Иногда прибавляютъ въ начинку ихъ свиного мѣлко изрубленнаго сала; отъ чего калбасы могутъ быть вкуснѣе.

Калбасы ягняты. Возьми переднюю четверть ягнятины, обери мясо съ костей, и подмѣшивай онаго въ калбасы бѣлыя и черныя, также и въ соиски. Жарь на вершѣлѣ, поливая расплавленнымъ коровьимъ масломъ; подавай съ соусомъ аше, или соусомъ Испанскимъ.

Замѣтаніе Медицинское.

Многое количество сала, входящаго въ составленіе почти всѣхъ калбасъ, учиняетъ пищу сію тяжелою къ сваренію въ желудкѣ; большая также часть калбасъ имѣетъ въ составѣ своемъ вещи не удобоваримыя. Особамъ слабаго сложенія, выздоравливающимъ и провозжающимъ жизнь сидячую, не должно оныхъ ѣсть.

КАЛВИАН. Смори *Яблоки.*

КАЛЕБОГЪ, или сыръ *Бретанской.* (С. Повар.) Возьми бушылку хорошаго молока, или когда угодно сливокъ жидковашыхъ, и золотниковъ 16 или 24 сахару, и пославъ въ печь, чтобъ согрѣлось. Положи по томъ съ горошину величиною шелячьяго пузыря, (коимъ заквашиваютъ сыры), расперевъ съ ложкою молока и щепотью соли: прожми все это сквозь салфетку въ большое блюдо. Когда сыръ сядетъ, разрѣжь оной въ куски ножомъ, накрой блюдо и приставь на огонь, чтобъ только отвердѣлъ. Послѣ того вынь сыръ изъ сыворотки, дай оному опечь на сипѣ. Поклади въ фарфоровое блюдо и облей сливками, подслащенными сахаромъ.

Замѣтаніе Медицинское.

Это странное блюдо, удобное только для крѣпкихъ желудковъ, и особъ, производящихъ много движенія. Творогъ, имѣющій кислоты, и сахаръ, могутъ приключить слабымъ желудкамъ кислоту и пошноту.

КАМАНИКА. Смори въ сташѣ *Варенія Закусокъ.*

КАМБУЛА. (С. Повар.) Рыба морская, входящая иногда въ рѣки; но въ морѣ ловимая лучше. Сзѣжую варящъ въ бѣломъ винѣ съ прибавкою соли и душистыхъ травъ. Здоровѣе рыба сѣя жареная въ бѣломъ соусѣ; впрочемъ оную паровящъ, и въ этомъ пригопленіи она вкуснѣе. Сммотри *Шоль*.

КАМЕНОЛОМЪ, или **САКСИФРАГА.** (С. Повар.) Трава, названная такъ по тому, что она расщепъ изъ разсѣлинъ каменныхъ, и какъ бы разламываетъ камни. Эту траву обще съ заячею капустою конфируютъ для зимняго употребленія въ салаты. Впрочемъ идетъ она къ гарнированію другихъ салатовъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Сего роду салаты удобны только особамъ, имѣющимъ крѣпкій желудокъ; самая права, и всѣ приправы, содержатъ въ себѣ остроту, горячатъ и трудны къ варенію желудочному: впрочемъ здоровы.

КАМПИНА. Сммотри *Пуларда*.

КАНАПЕ. (С. Повар.) Поджаръ на рашпарѣ ломшей бѣлаго хлѣба и разрѣжь въ продолговатые куски. Дно блюда уклади сыромъ Пармскимъ, на него уклади куски хлѣба, обернувъ въ сыръ, и оставивъ между кусками нѣсколько разстоянія. Вымой двѣ дюжины анчусовъ и вымочи оныхъ въ молоко; уклади по томъ поперегъ кусковъ хлѣба. Полей все хорошомъ Прованскимъ масломъ и засыпь пертымъ пармезаномъ. Поставъ въ печь, чтобы все пропеклось и зарумянилось.

КАНДИ, или **ЛЕДЕНЕЦЪ.** (С. Канд.) Способъ перевариванія сахару и обработываніе онаго посредствомъ шеплоты, чтобы сдѣлался онъ прозраченъ и твердъ. Употребляютъ для леденцовъ разныя формы, въ кои леденецъ наливаютъ одинъ, или смѣшивая съ разными плодами и цвѣтами. Сммотри *Абрикозъ*, *Жасминъ*, *Жонкиль*, *Корица*, *Миндаль*, *Померанецъ* и *Сахаръ*, также *Леденецъ*.

КАНДИТОРЪ. Художникъ, до искусства котораго относится вареніе конфектовъ въ сахаръ и прочемъ, дѣланіе конфектовъ сухихъ и плодовъ сухихъ приготовленіе въ сахаръ, такъ свѣжихъ сбереганіе; къ его же должности надлежитъ заготовленіе плодовъ, травъ и прочаго чрезъ конфиrowаніе въ водкѣ, винѣ, уксуcъ и проч. Сженіе и вареніе кофе, составленіе шоколаду, мороженыхъ, также сыроповъ, оршадовъ, шербетовъ и всѣхъ охлаждающихъ напитковъ вообще.

Всякое время года доставляетъ Кандитору работу, по мѣрѣ того, какъ плоды поспѣваютъ; мы пройдемъ здѣсь сокращенно годовыя его упражненія. Весна въ своихъ трехъ мѣсяцахъ приноситъ новые цвѣты и плоды, какъ по: фяялку или мапкину душку, землянику и скороспѣлыя оранжерейныя плоды. Въ нашемъ холодномъ климатѣ въ весенніе мѣсяцы мало бываетъ плодовъ, кромѣ зеленой смородины и крыжовнику; но въ жаркихъ странахъ поспѣваютъ уже абрикозы зеленые и миндаль къ варенію, конфиrowанію и дѣланію сухихъ конфектовъ. Упомянемъ здѣсь, для понятія искусства Кандиторскаго, что изъ упомянутыхъ вещей пригото- вляется. Изъ мапкиной души цвѣтовъ дѣлаютъ марме- ладъ, консервъ, сыропъ, также и дощечки въ леденцѣ. Земляника подается въ десерты, (ибо снабженіе и распро- ряженіе постольниковъ, относится безъ извѣстія до Кандитора; равно какъ и устройство филе, саблированіе или песками усыпаніе оныхъ и прочія украшенія) какъ свѣжая, такъ въ вареніи, компотахъ и проч. Оран- жерейныя плоды въ сіе время составляютъ еще новин- ну и рѣдкость, а по тому Кандитору мало надъ оны- ми труда. Крыжовникъ зеленой варится въ сахаръ, компотахъ, и заготавливается впрокъ на все годовое вре- мя; равнымъ образомъ зеленые миндаль и абрикозы. Занимающъ же Кандитора весною и разные цвѣты, какъ по: царцизы, жонкилы и душистыя травы. По сему

краткому начертанію можно заключить, что должно занимать его и въ прочія времена года; которое въ этомъ Словарѣ въ окончаніи каждой Части означено особливимъ оглавленіемъ: *Статьи, до Кандитора относящіяся.*

Необходимо нужно знать Кандитору, когда какіе плоды собирають и какъ ихъ сберегаютъ. Есть такіе плоды, которые должно сниматьъ въ совершенной ихъ спѣлости, нѣкоторые немного прежде, а другіе и задолго до созрѣнія, чтобы улежались и добрый вкусъ получили. Это очень нужно разумѣть Кандитору; ибо не рѣдко случается, что многіе хорошіе плоды отъ нераченія, или по незнанію, бывъ сняты или очень зелены, либо переспѣлы, теряютъ половину своего вкуса. Всѣ ягоды, какъ по: *земляника, клубника, малина, смородина* и *вишни*, должны бытъ снимаемы въ совершенной спѣлости. Сіе узнать можно, когда онѣ по сорпу своему совершенно покраснѣютъ, сдѣлаются сочны и вкусны. *Абрикозы* тогда спѣлы, когда отъ стебельковъ отстаютъ, а кожа на нихъ пожелѣетъ, и съ одного боку сдѣлается румяна. *Сливы* должно сниматьъ съ осторожностію, допригиваясь только до стебельковъ; касаясь же самыхъ ягодъ, можно ихъ помять и обшереть; спѣлость оныхъ узнается по запаху и по тому, когда онѣ отстаютъ отъ стебельковъ. *Персики*, незрѣлыми снятые, въ лежаніи доспѣвать не могутъ; спѣлость же ихъ познается, когда они къ стебельку станутъ нѣсколько мягки, и кожа на нихъ потеряетъ зелень. Можно оныя хранить дни три въ холодномъ мѣстѣ, покладъ на виноградные листья. *Лѣтнія груши* должно сниматьъ въ совершенной спѣлости; это узнать можно по ихъ румяности, смѣшенной съ желтиною, и что онѣ легко отстаютъ черешками своими отъ дерева. Нѣкоторые роды означаютъ спѣлость своею духовитостію; но не должно грушамъ давать перезрѣвать, чтобы не сдѣлались пѣсповаты. Общее правило, чтобы всѣ плоды сниматьъ со стебельками; сіе въ особли-

близости нужно для грушъ, которымъ онѣ служатъ украшеніемъ. *Осеннія груши* обыкновенно снимаются въ Сентябрѣ мѣсяцѣ, и кладутъ ихъ въ овощныхъ чуланахъ на доски, пока улежатся. Этого спеленъ узнать можно по оказывающейся къ стebelькамъ мягкости. Грушамъ къ улеживанію немного потребно времени; загнившія должно откидывать, чтобы другихъ не повредили. *Озимыя груши* оставляютъ на деревьяхъ по исходу Октября мѣсяца. Къ сниманію оныхъ, равно какъ и всѣхъ плодовъ, надобно избирать ведреное время; класъ къ сбереженію въ овощныхъ таковыхъ чуланахъ, въ которые морозъ не могъ бы проходить, класъ на доскахъ съ закраинами, рядъ, и каждой плодъ съ другимъ не смыкая. Озимыя груши обыкновеннѣе сберегаютъ, завернувъ въ бумагу. *Яблоки* сберегаютъ таковымъ же образомъ; впрочемъ крѣпкія изъ нихъ не пребуотъ излишней заботы, кромѣ чшобъ снять ихъ, не побивъ и не прорвавъ кожи. Спѣлость оныхъ видима по наружному виду. *Виноградъ*, впрокъ для постольниковъ сберегаемой, должно снимать несовершенно доспѣлой; грозди онаго привѣшивать на нипкахъ къ потолку, почасту пересмаширивать и опнимать ягоды, которыми начнутъ поршиться. Еще вѣрнѣйшимъ образомъ сберегаютъ его, раскладывая кисъми на столы, оставляя между оныхъ промежки; покрываютъ клееными лисшами бумаги, а сверху полстымъ полотномъ, чшобъ воздухъ доходить не могъ. Не довольно, чтобы плоды по часту осмаширивать и пронувшіе откидывать; но должно сберегать оныя и отъ морозу, которой ихъ совершенно повреждаетъ. Въ таковыхъ чуланахъ надлежитъ всѣ стѣны и окна тщательнѣе конопатить, а въ холодное время вносить для нагрѣванія горшки съ жаромъ, или имѣть въ овощныхъ чуланахъ печи и слегка по временамъ прошапливать.

Присупая къ варенію плодовъ, должно Кандипору знать, какъ приготавливать для сего сахаръ, а по

шэмъ какъ употреблять оной. И такъ прежде всего долженъ онъ умѣть очистить сахаръ. О семъ подробно писано въ статьѣ *Вареніе Закусокъ* въ отдѣленіи *Приготовленіе сахару*. Очищенному сахару производящаяся разныя степени переварокъ и огущенія.

Вареніе малыя лиссе значить, когда очищенной сахаръ приставивъ на огонь, варить до тѣхъ поръ, когда взявъ онаго не много на ложку и остудивъ, омочивъ въ него палецъ, и прижать оной къ большому пальцу, чтобъ при разнятій руки сахаръ помянулся нишкою, а когда порвется, чтобъ на палецъ сдѣлалась изъ него капля.

Большая лиссе уваривается сахаръ тѣмъ же образомъ, съ тою только разностию, чтобъ дать ему лишній разъ вскипѣть, отъ чего онъ больше тянется, и не такъ скоро нишки его порываться будутъ.

Малой и большой жемчугъ или *перль*. Продолжай сахаръ варить, производи тотъ же опытъ, и когда будетъ тянуться не перервавшись, называется это *малой жемчугъ*; а когда растворивъ пальцы сколько можно, и сахаръ тянется наподобіе круглой жемчужины, значить сіе *большой жемчугъ*.

Между увариваніемъ въ большой жемчугъ и дупымъ, есть средній степень, подъ названіемъ *меньшой и большой свиной хвостъ*. Это узнать можно по уполовной ложкѣ, еслии сахаръ сливается пузырьками и завертывается помянувшись подобіемъ свиныхъ хвостиковъ.

Дупой сахаръ или *а суфле* дѣлается таковымъ образомъ: продолжай варить, чтобъ еще нѣсколько разъ вскипѣлъ; и когда уполовную ложку изъ пазника поднимешь, и опряхнувъ дунешь въ скважины, на ложкѣ находящіяся, то сахаръ выдетъ на другую сторону какъ бы бутылочками.

Малыя перлы. Продолжай еще вареніе, и когда дунешь въ ложку, чтобъ бутылочки или пузыри выходили

дили крупнѣе. Естѣли же дашь еще оному покипѣть, будешъ онѣ *большимъ леромъ*. Чпобъ узнать, поспѣлъ ли сахаръ въ эшотѣ степень, надобно по уполовной ложкѣ ударить рукою; когда сдѣлаются большіе пузыри и долгія искры, которыя вмѣстѣ держатся, значипъ, что онѣ гошовѣ. Между степенями большаго пера есть еще.

Малые и большіе шарики. Опытъ сему уваренію, омочипъ два пальца въ холодную воду, чптобы сахаръ не могъ къ пальцамъ приспать и ожечь оныхъ; захвати немного онаго и скатай шарикомъ. Когда сахаръ не распадается, но валяется какъ шѣсто; различіежъ большихъ и малыхъ шариковъ въ шотѣ, что малые шарики оспаются мягки, а большіе заспывая, дѣлаются шуги.

Ложкой сахаръ, или *кассе*, учиняется отъ продолженія варенія; степень его испытывается по вышесписанному, но чптобы оной остынувъ, между пальцевъ ломался.

Карамель значитъ очищенной сахаръ чрезъ прибавку лимоннаго соку, чптобъ сдѣлался свѣтлѣе.

По сему всѣ вышесказанныя степени сахару производятся мѣрою увариванія; каждая степень имѣетъ разныя употребленія, о чемъ въ спашьяхъ, до Кандитора относящихся, подробно писано.

Поелику въ нѣкоторыя варенья вмѣсто сахару употребляется медъ: то о выборѣ, очищеніи и пріуготовленіи онаго обстоятельно сказано въ спашѣ *Вареніе Закусокъ*. Тамъ же упомянуто и о другихъ вещешвахъ, могущихъ замѣнять сахаръ.

Впрочемъ смотри спашьи *Конфекты сухіе* и *Конфированіе*.

КАНДИТОРСКІЯ КРАСКИ. Смотри *Краски*.

Какъ дѣлать фигуры разноцвѣтныя?

На фуншъ сахару распусти въ теплой водѣ шесть золотниковъ гуммы драганшу и продави сквозь сал-

фетку: ибо надобно, чтобъ было густо. Положи въ шюпъ, туда же сахаръ сполокши и просѣявъ, да прошевь сахару четвертую часть крухмалу; шюпки, чтобъ сдѣлалось шѣстомъ; а чтобъ узнать, удобно ли шѣсто это къ дѣланію фигуръ, взявъ кусокъ онаго, шяни; еслии будетъ шянушья, прибавляй еще сахару съ крухмаломъ; но когда шѣсто станеть чисто опривашья: то гошова, и набивай онаго въ формы, смазанныя слегка хорошимъ деревяннымъ масломъ; наполнивъ формы, крѣпко обвяжи. Часа чрезъ два осмотра, застылишь фигуры; тогда вынимай оспорожно и храни въ сухомъ мѣспѣ. Послѣ сего раскрашивающья фигуры желаемыми красками способомъ киспи.

Алая краска дѣлается изъ кошенили, или, какъ называютъ оную испорченно, Канцелярскаго сѣмя. На полбу, шюпки воды взявъ кошенили шестнашцать золотниковъ, и положишь въ воду, когда оная закипитъ. Для очищенія краски, положишь послѣ сего по восьми золотниковъ квасцовъ и креморъ таршару, и дашь фскипѣшь двѣнашцать разъ. Ущемивъ въ чистую лущинку кусокъ бумаги, и обмочивъ въ краску спушнитъ нѣсколько капель на бѣлую бумагу; еслии краска не будетъ расплывашья, значить, что гошова. Къ сбереженію этой краски на долгое время надобно прибавишь въ нее шестъ золотниковъ сахару, и давъ устояшья въ кострѣкѣ, слишь въ бушылку и крѣпко закупорить.

Желтая краска. Возьми кусокъ гуммигущу, при онымъ по каменной тарелкѣ, подпуштивъ нѣсколько капель теплой воды. Шафранъ, настоянной въ теплой водѣ, также доставляетъ желтую краску.

Зеленая краска. Можно оную составишь изъ выжатого соку, молодой ржи, также изъ пепрушки и шпинашу; лукъ порей то же доставляетъ. Дѣлать же краску сію надлежитъ таковымъ образомъ: листы кошютаго нибудь изъ вышесказанныхъ распѣнній очистишь
опѣ

отъ среднихъ стеблей и жилъ, перемышь и дашь въ водѣ два раза вскипѣть; выжапъ, послѣ въ иготи положь и крѣпко выдавливапъ изъ нихъ сокъ; процѣдишь оной, и еще варишь, чтобъ половина укипѣла.

Синяя краска извлекается изъ цвѣтвъ васьковъ, или лазоръ Берлинская, также кубовая краска или индигъ къ сему на камедной годѣ упошребляется.

КАНЦЕЛОНЫ. (С. Канд.) Смотри въ стапьяхъ *Абриковъ, Земляница, Кофе, Кремы, Малина, Персики, Шоколадъ.*

Сдѣлай тѣсто крокантное (См. *Крокантѣ.*) Оспругай палочекъ барбарисныхъ, длиною вершка въ два; облепи прущки эшимъ тѣспомъ, одинъ конецъ закрывъ, а другой оспавя опверзпъ; запеки на лучинкахъ; вынь изъ печи, когда зарумянися. Вытащи палочки вонъ, а на мѣсто оныхъ насыпь разнаго роду дробныхъ конфектовъ; обмочи въ бѣлокъ яичной взбитой, обеалай въ мѣлкомъ сахарѣ и гласируй раскаленною лопаткою.

КАПИЛАРИЯ, или шрага, называемая *булавистой плаунъ*, или *кокушкинъ ледъ*; *сыропъ изъ оной.* (С. Канд.) Набравъ эшой шравы, положи въ конфектной шазъ, съ водою; вари до тѣхъ поръ, какъ вода отъ шравы довольно подувѣшипся; и когда шрава опадетъ на дно, сними съ огня и опваръ процѣди сквозь сито, и дай съ шравы о печь оспашкамъ. Развари сахару чистаго или кассонаду на опваръ вышеписанномъ, мѣшая, пока сахаръ разоидетъ; тогда взбей въничкомъ яичной бѣлокъ въ пѣну, и когда сахаръ закипишь, положи въ него часпъ бѣлку: ожидай, пока взобьетъ пѣна и къ бѣлку пристанетъ; слови тогда пѣну, положи еще бѣлку и также снимай пѣну, повшоряя, пока сыропъ совершенно очистипся. Вари по шомъ сыропъ до огущенія, что можно узнать по шому, что сыропъ отъ малаго огню будетъ подниматъся. Процѣди оной сквозь сито, и какъ остынетъ, сложи въ бутылки. Размѣрь

на капиллярной сиропѣ: возьми шестнадцать золотишковъ капиллярѣи, пять фуншовъ воды, восемь фуншовъ сахару кассонаду, бѣлки отъ трехъ яицъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Капиллярія составляетъ растѣніе вяжущее, укрѣпляющее, слегка опшверзающее упробу, цѣлящее раны и потогонительное. Упопребляется отъ болѣзней протспудныхъ, ппизіи, внутрениихъ нарывовъ и отъ легкихъ запоровъ.

КАПИЛОТАДЪ. (С. Повар.) Соусъ, дѣлаемой изъ остатковъ жареныхъ пшницъ и прочаго. Положи въ коострюлю масла коровьяго, и мясо, разрѣзанное въ куски, приправь солью, порошокомъ корки помаранцовой, перцомъ и другими пряностями, лукомъ и пепрушкою рублеными; положи корокъ бѣлаго хлѣба, подлей бульюну, или разсолу канорснаго. Вари, пока соусъ огуспѣетъ; напослѣдокъ подпусти нишочку уксусу или лимоннаго соку; посыпь сверху мушкатнымъ орѣшкомъ и пшеничнымъ сухаремъ.

Инымъ образомъ: возьми жареную курицу, разрѣжь оную въ куски, положи въ коострюлю, накапавъ бульюномъ, и прибавивъ вина, для того что отъ вина мясо швердѣетъ; приправь солью, перцомъ, гвоздикомъ или помаранцовой коркою и шертымъ сухаремъ; вари, пока соусъ сдѣлается густъ. Приправь, подавая къ столу, нишочкою уксусу, или соку лимоннаго, или помаранцоваго.

Или: возьми остатковъ жареной курицы, или пуларды, разрѣжь въ части и положи въ коострюлю съ луковицами, изрѣзанными въ кружки, подбавь жюсу и приправь солью и перцомъ. Вари капилоатадъ. Когда поспѣетъ, обрѣжь кружками корки бѣлаго хлѣба, омочи оныя въ соусъ, оклади около мяса и облей сверху соусомъ.

КАПОРСЫ. (С. Повар.) Это цвѣточныя головки деревца канорснаго, которое растенѣ въ жаркихъ странахъ,

нахъ, также на открытомъ воздухѣ въ Провансѣ, а особливо около Тулона. Головки сіи къ конфиrowанію надобно собирать, пока онѣ еще не развернулись, и наливать разсолемъ. Головки сіи должны быть мягки, зелены и хорошаго вкусу.

Капорсы, соусъ изъ нихъ. Возьми эссенціи вешчинной (см. въ спашѣ *Ветина*), положи въ кастрюлю съ капорсами, разрѣзавъ оныя на четверо; приправь солью и перцомъ, и взваривъ отпускай горячій.

Замѣчаніе Медицинское.

Капорсы составляютъ приправу здоровую, полезную желудку и способствующую пищеваренію. Многое употребленіе оныхъ отверзаетъ утробу и противудѣйствуетъ скорбуту.

КАПОРСЫ РУССКІЕ. См. въ ст. *Конфиrowаніе*.

КАПЛУНЪ. (*С. Повар.*) Кладеной пѣшухъ; а какимъ образомъ это производится, смотри въ спашѣ *кастриrowаніе*. Кладутъ оныхъ изъ трехъ мѣсячныхъ цыплятъ. Къ откармливанію запираютъ каплуновъ въ пѣсную клѣшку и кормятъ ячменемъ или пшеницею, а временемъ даютъ разварное мѣсиво изъ отрубей; или, сваявъ на водѣ пѣсно изъ муки ячной или пшеничной, дѣлаютъ кашышки, даютъ оныхъ сначала понемногу, но по томъ со дня на день прибавляютъ порцію. Подробнѣе смотри объ этомъ *Откармливаніе птицъ на убой*; также въ концѣ этой спашьи о способѣ откормить каплуна въ деѣ недѣли.

Каллунъ, вода изъ онаго. Вари каплуна на маломъ огнѣ въ глиняномъ горшкѣ съ семью фунтами воды. Когда около трехъ шпофа укипитъ, сними съ огня и вынь каплуна не выжимая. Оставшая вода очень питательна, а особливо, когда въ это вареніе прибавишь размоченнаго ячменя.

Каллунъ въ брезѣ. Взявъ хорошаго каплуна, разрѣжь по спинѣ до самаго хвоста. Приправь солью, перцомъ и лучшими травами. Положи въ брезѣ (см. это сло-

слово) и накрой плотно. Когда посидеть, вынь и подавай съ сокомъ изъ бреза, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

Каллунъ, въ брезѣ тигеной. Начини онаго по нижеписанному въ отдѣленіи каплунъ въ смешанѣ. Изготовь въ брезѣ и подавай съ рагу изъ попроху шелячьяго, печенки, съ трюфелями, печерицами, сморчками, отенками, донушками артишоковыми, и концами спаржъ сдѣланнымъ, которое должно положить все въ коспирю въ расплавленное вешчинное сало, накапши добрымъ жюсомъ, и огустивъ кулисомъ шелячьимъ и вешчиннымъ, приварить; подавай, жиръ словить.

Каллунъ въ добѣ. Нашпекуй онаго дробнымъ шпекомъ, приправь солью, перцомъ, гвоздикомъ, лавровымъ листомъ, цибулею и свѣжимъ лимономъ; оберни въ салфетку и положи въ горшокъ съ бульономъ и бѣлымъ виномъ; вари, пока бульонъ почти выкипитъ. Дай въ половину остынуть; обопри, и подавай сухаго на бѣлой салфеткѣ.

Каллунъ въ похлебкѣ со пшеномъ. Приправя онаго по сказанному предъ симъ, положи въ горшокъ особливо. Возьми четверть фунша пшена Сарацинскаго, вымой оное въ нѣсколькихъ водахъ, дай очахнуть и высохнушь на огнѣ. Вари по помѣ пшено на маломъ огнѣ въ бульонѣ, смачивая онымъ по немногу повременно; когда пшено разварится, держи оное горячее на золѣ. Напитай бульономъ корокъ бѣлаго хлѣба, дай каплуноу опечь; обопри, выложи въ глубокое блюдо или соусникъ, оклади вокругъ пшеномъ, вылей похлебку, оклади корками, а сверхъ всего облей спонкимъ шелячьимъ жюсомъ.

Каллунъ въ похлебкѣ съ цикоріею. Оправивъ каплуна, обланшируй, вари съ цикоріею въ бульонѣ. Вылей похлебку, положи каплуна, покрой онаго цикоріею. Съ седлерею припошоваляется похлебка шаковымъ же образомъ.

Каллунъ въ похлебкѣ съ кореньями. Возьми каплуна, хорошо замореннаго; вари въ бульюнѣ, обернувъ вещчиннымъ саломъ, луковицами, нашыканными гвоздикомъ и нѣсколькими кружками свѣжаго лимону; бульюнъ эшопъ сложи въ горшокъ, положи въ другой каплуна съ дробными луковицами цѣлкомъ, кореньями пепрушки и пустарнаку; когда сварится, вынь каплуна, напишай въ бульюнѣ корокъ бѣлаго хлѣба; слови съ бульйону жиръ, выложи въ чашу, по томъ каплуна, поклади на него корки и полей жюсомъ шелячьимъ.

Каллунъ съ сметанѣ. Сложи каплуна и обложи ломтями вещчиннаго сала, зажарь на вершѣлѣ, и когда поспѣетъ, оберни съ него бѣлое мясо, изруби, съ мясомъ, обобранымъ съ шелячьей головы, саломъ вещчиннымъ облареннымъ, говяжьимъ саломъ, печерицами, приюфелями, малою долею вѣшчины, пепрушкою и цибулею, бѣлымъ мясомъ ошъ рябца, ежели есть; приправь перцомъ, солью, мушкатомъ, гвоздикомъ, дюжиною зернъ кишпеду толченыхъ, прибавя немного мякншу хлѣба бѣлаго, размоченнаго въ свѣжей сметанѣ; шолки въ шюшъ, прибавивъ три или чепыре желтка яичныхъ сырыхъ. Начини эшимъ у каплуна обобранную хлупъ, сгладь ножемъ, обмакивая избишымъ въ пѣну яичнымъ бѣлкомъ; усыпь сухаремъ шшеничнымъ и запеки въ шюртшой скорородѣ въ печи.

Каллунъ, въ тортѣ бѣлое мясо его. Обери съ хлупи каплуна бѣлаго мяса, изруби мѣлко съ коркою соленаго лимону, замѣси на яичномъ желткѣ, съ прибаркою розогой воды; наложи слой сего фаршу на поддонкѣ, сдѣланный изъ хорошаго шѣста, и запекай въ печи, не накрывая шѣстомъ сверху. Загласируй по обыкновенію мѣлкимъ сахаромъ, и спрыснувъ водою помаранцовыхъ цвѣшовъ.

Каллунъ въ тортѣ инымъ образомъ. Изруби мягко бѣлое мясо, обобравъ каплуна, съ мозгомъ изъ говяжьихъ костей, взявъ оныхъ по равной долѣ. Наложн въ тортѣ

поршѣ сего рубленого, и еще рубленого состоящаго изъ печерицѣ, прюфелей, пѣтушьихъ гребней, попреховѣ шелячьихъ, толченаго вешчиннаго сала, приправивѣ солью и перцомъ; наложи обыкновенную крышку изъ того же шѣста; запекай въ печи около полушора часа. Подавая, полей жюсомъ бараньимъ.

Каллунѣ въ лохлебкѣ съ лукомъ. Обвари каплуна въ горячей водѣ; выложи въ холодную; послѣ обперевѣ, обверни въ сало, увяжи нитками, налей добрымъ бульѣномъ и вари. Обвари дробныхъ луковицѣ въ кипячкѣ; вари по томъ въ бульѣонѣ; размочи бульѣномъ бѣлаго хлѣба корокъ. Выложи на блюдо каплуна, обобравъ съ него сало, и обперевѣ около его бульѣонѣ съ корками, а края блюда гарнируй луковицами. Сверху каплуна облей тонкимъ жюсомъ шелячьимъ, или кулисомъ бѣлымъ, или пуре зеленымъ.

Каллунѣ жареной. Осчипавъ, выпотрошивъ и обланшировавъ онаго, жарь на вершѣлѣ, не забывъ обвернуть ломтями вешчиннаго сала, и обвязаешь нитками. Когда изжарится почти совсѣмъ, сними сало, обваляя першымъ макишемъ Французскаго хлѣба и позарумянь.

Каллунѣ жареной съ анчоусами. Подлупи у него пальцомъ кожу на хлупѣ. Напри на терку бѣлаго вешчиннаго сала, приправь солью, перцомъ, пепрушкою и цибулею, срубленною съ двумя анчоусами: начини этимъ хлупъ между кожи и мяса и зашей. Обверни ломтями сала и жарь на вершѣлѣ прошивъ слабого огня. Возьми два анчоуса, гораздо вымытыхъ, вынь изъ нихъ большую кость; развари въ тонкомъ кулисѣ шелячьемъ и вешчинномъ, держи эшотъ соусъ на огнѣ; и когда каплунъ изжарится, сними съ него обертку сала и облей эшимъ соусомъ.

Каллунѣ жареной съ калорсами. Въмѣсто вышесказанной начинки анчоусами, употреби калорсы; впрочемъ поступай шѣмъ же образомъ. Соусъ дѣлай изъ
эссен-

эссенціи вешчинной, разваривъ въ ней горсть капорсовъ на маломъ огнѣ.

Каллунъ жареной съ раками. Поступай по вышесказанному, то ешь, вмѣсто анчоусовъ въ начинку употреби раковыя шейки. Изжаривъ облей рагу раковымъ.

Каллунъ жареной съ устрицами. Поступай, какъ сказано выше, п. е. въ начинку употреби устриць; а когда изжарится, облей рагу устричнымъ.

Каллунъ жареной съ душистыми травами. Поступай въ начиниваніи по вышесказанному, кромѣ что вмѣсто анчоусовъ, или иныхъ вещей, употреби базиликъ, маіоранъ и прочее. Подавай къ нему эссенцію вешчинную, или рагу какое угодно.

Каллунъ, жюсъ изъ него. Изжарь каплуна до половины спѣлости; сполки по томъ и выдави сокъ. Этомъ сокъ употребляется въ приправу разныхъ блюдъ и рагу. Изъ всякихъ птицъ и дробной дичины жюсъ извлекается шаковымъ же образомъ.

Каллунъ, кулисъ изъ онаго. Возьми каплуна жаренаго, сполки въ иготъ, какъ возможно мягче; поджарь корокъ бѣлаго хлѣба въ расплавленномъ вешчинномъ салѣ, и когда подрумянятся, положи пепрушки, базилику, не много сенокъ, изрубленныхъ мѣлко; смѣшай въ это каплуна сполченаго, прибавь бульюну и поставь на горячую печь. Послѣ сокъ процѣди сквозь сито.

Каллунъ, оливками тиненой. Подлупи у каплуна на хлупъ кожу; выбери бѣлое мясо; изруби оно, и сполки въ иготъ, съ прибавкою говяжьяго сала, пепрушки, цибули и печериць рубленыхъ, не много мякишу бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ сливкахъ, два яичныхъ желтка сырыхъ, все приправивъ солью, перцомъ и другими пряноспыми; начини эшимъ хлупъ у каплуна и внутрь онаго положи рагу, какого угодно. Положи въ хорошій брезъ и задерживай, припустивъ огонь сверху, тожъ снизу. Обрѣжь оливокъ съ косточекъ осторожно, чшобъ не разорешь мяса, положи въ очищенное фаршу,

вели-

величиною прошивъ косточки, которая въ нихъ была. Дай вскипѣть имъ одинъ разъ въ кипячкѣ, и выложи напишаться въ эссенцію вещчинную. Вынь каплуна изъ брезу, дай опечь, и выложивъ на блюдо, облей сказаннымъ рагу оливнымъ.

Каллунъ по Англински. Подлупи пальцомъ кожу отъ хлуи и бѣлое мясо выбери. Нарѣжь свинаго сала ломтиками, въ ладонь шириною и въ полпальца толщиною; посыпь оные рубленою петрушкою, эшалотомъ или лукомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ и перцомъ; засунь ломтики за кожу, а бѣлое мясо подвяжи къ его груди, и изжарь по обыкновенію.

Каллунъ, рагу изъ онаго. Возьми каплуна, котораго мясо довольно заморожено; разрѣжь онаго по поламъ, нашпекуй крупнымъ шпекомъ и поджарь румяно въ расплавленномъ свиномъ салѣ, съ прибавкою свѣжаго коровьяго масла и поджареной муки; подбавь хорошаго бульюну, пучокъ душистыхъ шравъ, трюфелей, печеницъ, и приправь пряноспыми; дай напишаться; огуспи соусъ вареніемъ, и подавай, укладвъ жареною печенкою, или петрушкою.

Каллунъ съ устрицами. Приготовивъ каплуна по обыкновенію, смѣшай полфунта масла коровьяго съ нѣсколькими горстями шерстаго хлѣба, прибавивъ мушкатнаго цвѣшу и лимонной корки, да 50 или сто устрицъ выпустивъ изъ черепковъ; начини этимъ каплуна и зажарь на вертѣлѣ; или положивъ полфунта масла коровьяго въ кострюлю, уаришь въ немъ каплуна, накрывъ кострюлю, и подавай съ собственнымъ его сокомъ, которой съ масломъ смѣшается и въ кострюлѣ будетъ.

Каллуновъ въ двѣ недѣли откормить сыто.

Сажая каплуновъ въ кормъ, по по числу оныхъ взять на каждого по пригоршнямъ ячменныхъ дробинъ, по три ножевыхъ конца сурьмы (антимоніи), селистры и по три ложки деревяннаго масла; все эшо мѣсить съ

моло-

молокомъ, чтобъ было какъ шѣсто, и надѣлать изъ него небольшихъ продолговатыхъ кашышковъ, чтобы каплунамъ глотать можно было. Сихъ кашышковъ давай каждому каплуноу по утру, въ полдни и ввечеру по осьми; а послѣ замѣсишь шѣхъ же ячменныхъ дробинъ на одной водѣ, кормить въ остальные дни также по утру, въ полдни и ввечеру. Пишь давай имъ въ корыщѣ вмѣсто воды молоко.

Замѣсаніе Медицинское.

Мясо каплуные составляетъ пищу опимѣнно вкусную, легкую для желудка и пишательную, копорую можно позволять даже выздоравливающимъ послѣ тяжкихъ болѣзней, когда онымъ позволено будетъ мясо.

КАПУСТА. (С. Повар.) Распѣніе огородное, копорого ешь многіе роды, а именно: простая сѣрая или зеленая, кочанная, кудрявая, Савойская, красная, кольрабѣя и капуста цвѣтная. Мы опишемъ здѣсь приготовленія изъ нѣкоторыхъ родовъ оной.

Приготовленія изъ простой или кочанной калусты.

Калуста, кочень тиненой. Взявъ кочень капусты; среднюю выдолби и стебли выбери; положи смешаны; шри яйца, толленаго коровьяго масла, мушкашнаго цвѣшу, перцу, коринки; смѣшавъ, наполняй эшимъ выдолбленное мѣсто въ кочнѣ, завяжи въ салфетку и вари въ мясномъ отварѣ, пока закипитъ; подбавь сливокъ, кусокъ масла, и приправивъ еще мушкашнымъ цвѣшомъ, поувари. Когда сварится, разрѣжь кочень на четверо, и обливъ сокомъ или соусомъ, въ копоромъ варился, подавай.

Или: самую среднюю кочня вынуть, начини оную между каждымъ листомъ фаршемъ, изъ говядины съ вешчиннымъ саломъ и перцомъ сдѣланнымъ; капусту прежде вырѣзыванія середины должно обварить, и выложить въ холодную воду; а по томъ варить въ мясномъ

отварѣ до спѣлости, и подавать, обливъ какимъ угодно соусомъ.

Калуста по Баварски. Разрѣжь кочень капусты на четверо, обвари въ кипящкѣ; съ другой стороны также обвари кровяную калбасу, разрѣжь оную на двое, завяжи разрѣзанные концы нитками; а по томъ капусту и калбасу вари въ хорошемъ брезѣ, накашивъ бульономъ, приправивъ солью и перцомъ, пучкомъ всѣхъ поваренныхъ душистыхъ травъ, премея гвоздками гвоздики и двумя луковницами. Когда поспѣетъ, вынь капусту и калбасы и обопри; калбасы положи въ серединѣ, капустою обложи, и облей хорошимъ тонкимъ соусомъ. — Таковымъ же образомъ съ капустою приго-вляющся социски и цервеласы.

Калуста по Фламандски. Изрѣжь капусту дробно и обвари до половины спѣлости въ водѣ. Жарь въ маслѣ чесноку, шшалошу, пепрушки, цибули и печерицъ. Капусту вынувъ, дай ей опечь: вари оную съ душистыми травами, положивъ въ масло къ вышенисанному, приправь солью и перцомъ, и подавай; уваривъ жижу.

Калуста, приготовленіе оной скоромное. Приго-вивъ оную вышенисаннымъ образомъ по Фламандски, по томъ вари въ бульонѣ, съ прибавкою мяса, или дичи-ны, съ копорою ее подавать. Капусту и мясо выло-живъ въ чашу, облей сверху тонкимъ кулисомъ те-лячьимъ и ветчиннымъ.

Калуста, приготовленіе оной лостное. Очистивъ капусту, перемой и обланшируй; свяжи кочанъ нит-кою, и положи въ горшокъ съ дюжиною луковицъ, мор-ковью, пустарнакомъ и кореньями пепрушки. Смочи жидкимъ гороховымъ киселемъ, приправь гвоздикою и солью. Когда въ половину сварится, влей двѣ ложки соку луковаго. Сдѣлай красной кулисъ изъ луковицъ и поваренныхъ корней, разрѣзавъ нить луковицъ ломпи-ками, моркови и пустарнаку, и жаривъ въ хорошемъ маслѣ. Когда прожарится, посыпь ее многою мукою, и мѣ-

мѣшай, пока покраснѣетъ. Накаши нѣсколькими ложками рыбей ухи или опшаромъ кореньевъ поваренныхъ; положи корокъ хлѣба бѣлаго, по немногу пепрушки и базилику, и дай онымъ кулисомъ напитаться. Протуди сквозь сито, и вылей эштоу кулисѣ въ горшокъ къ капустѣ; доканчивай вареніе. Размочи жижею изъ горшка ломней бѣлаго хлѣба; положи оныя посрединѣ блюда; капусту разрѣзавъ, оклади вокругъ, и вылей послѣ жижу.

Капустная лохлебка. Сварить капусту въ водѣ цѣлую кочнемъ, или разрѣзавъ оной въ части; послѣ воду слей и капусту выжми. Поджи въ горшокъ, налей мяснаго опшару, присоли, положи луковицъ цѣлкомъ, увари и подбей пшеничною мукою.

Капуста, щи изъ оной. См. въ статьѣ *Поварня Руская.*

Капуста; соусъ изъ ней. Скрошнѣ капусту, уваришь мякко въ водѣ. Приспавъ въ коспрюлѣ на огонь масла коровьяго, съ прибавкою молока и муки, также мушканинаго орѣшку и перцу полченыхъ, увари въ густоватой соусъ; положи въ него капусту, выжавъ изъ ней воду; привари, и присоливъ, отпускай на столъ.

Капуста парфорсная. Разрѣжь кочней капусты на четверо и сруби въ кромево; приспавъ оную въ горшкѣ съ водою и кускомъ коровьяго масла, и свари почти до сѣлосни; тогда прибавъ кусокъ масла, въ мукѣ обвалнаго, луковицъ цѣлкомъ, ренскаго уксусу, кишнецу и соли. Уксусъ должно класть уже сваривши; въ противномъ случаѣ капуста будешъ шерда. — Такимъ образомъ крошеная или парфорсная капуста пригоновляется и изъ красной капусты.

Капуста, рагу изъ оной. Разрѣжь на четверо половину большаго кочня капусты, обвари въ кипячкѣ и выложи въ холодную воду. Вынувъ изъ оной, дай опечь, обвяжи каждую четвертинку ниткою, и свари въ брезѣ. Но помѣ четвертинки разрѣжь еще на нѣсколько

частей. Жарь въ кострюлѣ ломть вещицы, смочи оной жюсомъ и бульономъ, прибаеь пучокъ душистыхъ нравъ, печерицъ, трюфелей, гвоздики, зубокъ чесноку и поллиста лавроваго. Дай нѣсколько разъ вскипѣть. Процѣди эту эссенцію, и выливъ на капусту, привари не много, и подавай съ какимъ угодно масомъ.

Калуста кислая.

По изрубленіи кочней въ крошево, или изрѣзаніи подобіемъ лапши, или на части, или цѣлкомъ, складывается въ кадку, прокидывается солью, также прянощами, какъ то: перцомъ, тминомъ, кишинецомъ, укропными сѣмянами, и оспавляется подъ гнетомъ въ погребѣ; послѣ чего сама изъ себя даетъ сокъ и закисаетъ.

Кислая кочанная и шинитованная, ш. е. лапшею крошенная составляетъ зимніе салаты; изъ крошеной же варятъ ци, о которыхъ писано будетъ въ главѣ *Поварня Руская.*

Соусъ изъ оной. Сперва капусту сварить въ родъ мягко, послѣ положишь въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, обвалянный въ мукъ, и жарить въ немъ капусту по выжатіи изъ ней воды, мѣшая почасту; на послѣдокъ прибавишь каперсовъ и немного бѣлаго вина и бульону. Къ этому соусу идутъ кошелсы, жареной вещицы ломти; также щука жареная и другія рыбы.

Калуста красная.

Готовятъ изъ оной похлебку способомъ вышесказаннымъ. Свѣжая употребляется въ зимніе салаты. Можно же дѣлать изъ ней рагу, какъ изъ пресной капусты.

Какъ приготовить красную калусту по Англиски въ укусъ? Отобрачь лучшихъ кочней капусты, то есть тяжелыхъ, очень красныхъ, обломавь съ нихъ лучшіе листы, и нарѣзавъ вдоль тонкими полосками;

на десять кочней считая, класъ по двѣ горсти соли. Складъ и пересыпавъ солью, положишь подъ гнѣшъ на сушки, чтобъ дала изъ себя сокъ. Послѣ того переложить капусту въ горшокъ, налить хорошимъ ренскимъ уксусомъ столько, чтобъ капусту покрыло; складывая же капусту, пересыпать восьмью золошниками кубебы, восьмью золошниками простаго перцу и однимъ мушкатнымъ орѣхомъ, крупно сполченными; уксусъ должно взварить, и пеннымъ наливъ капусту, завязать горшокъ пузыремъ и бумагою.

Капуста Савойская.

Два оной рода, желтая и зеленая; оба рода употребляются въ соусы. Обыкновеннѣйшее приготовленіе оной слѣдующее:

Перебравъ и перемывъ капусту, отварить нѣсколько въ рѣчной водѣ, по томъ выложивъ въ холодную воду, и вынувъ изъ оной, чисто выдавить; раскласъ кочни на столъ, средніе листы изъ нихъ вырѣзать, и съ лукомъ срубить очень мелко, поджарить въ маслѣ коровьемъ; разболтать шесть или восемь яицъ, сдѣлать яичницу; оную также изрубить, смѣшать съ искрошеною капустою, прибавивъ въ молоко размоченнаго бѣлаго хлѣба, чепыре или пять сырыхъ яицъ; приправить мушкатнымъ цвѣтомъ и солью; этой начинки положить въ каждой кочень; послѣ того кочни связать, положить въ кастрюлю, съ добрымъ кускомъ масла коровьяго, накапать бульономъ, и капусту доварить. Наконецъ прибавить кусокъ масла, обваляннаго въ мукѣ, присолить и дать прикипѣть.

Замѣчаніе Медицинское.

Всѣ капусты вообще, а особливо красная или бруколь, свойства мягчащаго, отверзающаго упробу, и даже слабѣщаго; способна исправлять соки, способствовать пищеваренію, противудѣйствовать скорбути и оспановлять дѣйствіе онаго. Надобно однако, чтобъ

капуста мягко была уварена; впрочемъ сырую кислую и не хорошо уваренную капусту только самые крѣпкіе желудки могутъ сносить безъ опягощенія.

КАПУСТА ЦВѢТНАЯ. (С. Повар.) Эшой капусты одинъ только цвѣтчной, внутри кочня выходящей спволь, пока еще не пошелъ оной въ ростъ, употребляется въ поварнѣ. Обыкновеннѣйшія приготовленія изъ сего слѣдующія:

Калуста цвѣтная жареная. Отвари оную въ водѣ по обыкновенію, но сморѣвъ, чтобъ она не переварилась; выложи на рѣшето, чтобъ осякла. Сдѣлай жидкій распуоръ изъ муки, съ солью и Прованскимъ масломъ; взбей деревянною ложкою; обмочай въ немъ капусту и жарь въ свиномъ салѣ. Послѣ гарнируй петрушкою, въ маслѣ коровьемъ поджаренною.

Калуста цвѣтная въ жюсъ бараньемъ. Отвари оную въ водѣ съ солью, перцомъ и масломъ коровьимъ. Вынувъ и давъ опечь, положи въ кострюлю въ расплавленное ветчинное сало, съ петрушкою, луковицами цѣлыми, присоли и дай упрѣсть; подавая на столъ, приправь жюсомъ бараньимъ, перцомъ бѣлымъ и нипочкою уксусу.

Калуста цвѣтная въ маслѣ коровьемъ. Обломавъ листы, и срѣзавъ кочень цвѣтной, отвари его въ водѣ съ солью, перцомъ и масломъ коровьимъ; дай опечь, выложи на блюдо, и облей соусомъ, сдѣланнымъ изъ свѣжаго масла коровьяго, съ солью, перцомъ, мушкатнымъ орѣхомъ и нипочкою уксусу; для лучшей связи сего соусу надобно масло прежде расплавленія на огнѣ обвалить въ мукѣ.

Калуста цвѣтная, рагу изъ ней. Сваривъ и давъ опечь по вышесказанному, вари въ хорошей мясной эссенціи, съ кускомъ масла коровьяго, солью и перцомъ. Если подавать оную съ мясомъ, положи оное на средину блюда, а капусту вокругъ. Когда же безъ мяса, подавай съ однимъ соусомъ, въ котломъ изготовлена.

Калуста цвѣтная салатомъ. Отваривъ по вышепеченному, облей соусомъ изъ масла Прованскаго съ уксусомъ.

Калуста цвѣтная съ пармезаномъ. Свари капусту въ водѣ, подбитой мукою; вынь и дай опечь; сдѣлай соусъ изъ кулису, съ кускомъ масла коровьяго и крупно полченнымъ перцомъ безъ соли. На дно блюда положи тертаго пармезану; на него уклади капусту, облей соусомъ и посыпь пармезаномъ; растопи и гласируй пармезанъ въ печи, или раскаленною лопаткою.

КАПУСТКА, ПИРОЖНОЕ. (С. *Прислѣш.*) Дѣлается оное изъ свѣжаго жирнаго шворогу, съ одною или двумя горстями муки крупичатой, цукатомъ рубленнымъ и коркою свѣжаго лимону, малою долею соли, все это расперевъ на чепырехъ, или пять яичныхъ желткахъ. Положи это шѣсто въ поршнюю масломъ коровьимъ вымазанную сковороду. Позолоти и поставь въ печь. Загласируй по обыкновенію и засуши глассъ въ устьѣ печномъ.

Калустка, пирожное. Возьми два шпофа воды, четверть фунта хорошаго масла коровьяго, четверть фунта муки крупичатой, шесть яицъ, немного соли и корки, обтершой съ свѣжаго лимону: эта пропорція; но можно дѣлать больше и меньше. Вари вмѣстѣ воду, масло, соль и лимонъ; и когда закипитъ, клади муку, размѣшивая деревянною ложкою; сними это шѣсто съ огня, дай остынуть, разведи оное яцами, съ прибавкою малой доли сахару. Смажь масломъ малыя пирожныя формы, наливай въ нихъ шѣсто и запекай въ печи. Оное въ четверть часа носпѣвается; а капустою называется по тому, что формы дѣлаются въ подобіе кочня капустнаго.

КАПУСТНЫХЪ ВЫСАДКОВЪ ЛИСТЫ. (С. *Повар.*) Высаживаютъ для сего рано весною кочерыги капустныя; оппрыскивающіе отъ оныхъ листы бывающъ мягче, вкуснѣе и здоровѣе самой капусты. Голгозлѣтъ изъ нихъ

постнїя кушанья, съ гороховымъ супомъ, въ другихъ похлебкахъ; а сырые употребляютъ въ салатъ.

КАРАМЕЛЬ. (С. Канд.) Одно изъ главныхъ употреблений того, что называется карамель, составляетъ колпакъ къ покрыванію бѣлыхъ сыровъ. Для сего надобно разварить сахаръ въ карамель, которое есть самое сильное увареніе, и между шѣмъ надобно имѣть шарелку шаковой же мѣры, какова - ша, на которой подавать сыръ. Уклады на оной мѣстами разныхъ мѣлкихъ конфектовъ изъ плодовъ, какъ то: вишенъ, малины, абрикозовъ, миндаля зеленого, крошенныхъ конфектовъ, перемѣшавъ искусно, чтобы произвести хорошей видъ ихъ цвѣтами. Укладъ шаковымъ образомъ конфекты на краяхъ шарелки, державъ оную близъ шаза, спящего на огнѣ, имѣй жестяную лейку. Надобно, чтобы скважина у ней была малая, или наддежитъ имѣть у ней закрышку, чтобы можно было пустить сахаръ тонъ, или толще, какъ нужно будетъ. Лей сахаръ въ эту лейку, когда онъ уварится въ карамель; подливай онымъ плоды вокругъ до шѣхъ поръ, какъ выгитъ шарелки покроется всюду. Поеліку сахаръ этотъ потчасъ садится и засыхаетъ, прилипая къ плодамъ, составляетъ сіе родъ колпака, удобнаго покрыть шарелку съ сыромъ; что составляетъ прїятной обманъ для шѣхъ, кои похотятъ впустить въ сыръ вилку. Сахаръ отъ сего разломаешишь, смѣшаешишь съ сыромъ со всѣмъ находящимся въ немъ. Можно шаковымъ способомъ образоватъ пирамиды изъ плодовъ свѣжихъ, какъ - то: вишенъ, малины, сливъ и другихъ, укладывая слой, и начиная облитъ карамелемъ снизу, продолжатъ до выведенія. Симъ способомъ плоды будутъ скрыты, и не различишь сквозь сахаръ, кромъ ихъ цвѣту; что производитъ очень хорошее дѣйствіе.

Карамель смѣшанной. Надобно имѣть блюдо, сдѣланное изъ жести, которое напри изсуха масломъ сладкаго миндаля; усышь оное сверху обсахаренными по-

помаранцовыми цвѣтами, обсахаренною корицею, толчеными фисташечными ядрами и вишнями: заливай это сверху карамелемъ. Когда оной немного остынешь, выпрокинь оной на другой листъ жести и облей сахаромъ съ другой стороны. Можно покрывать этимъ блюда и корзины съ плодами. Надобно спараться, чтобъ сахаръ не наливался толсто. Впрочемъ объ карамель смотри въ спатяхъ *Абрикозы, Вишни, Груши, Земляница, Кандиторъ, Каштаны, Миндаль, Персики, Помаранцы.*

КАРАСЬ. (С. Повар.) Рыба, водящаяся въ прудахъ и стоячихъ водахъ. Вкусъ карасей очень пріятенъ; но ешьли они сидѣли въ тинистой водѣ, надобно предъ употребленіемъ за нѣсколько дней посадить въ чистую, чтобъ тинной запахъ испребился. Икру они мечутъ съ Маія до Іюля, и послѣ того учиняются мясисѣе и вкусѣе. Караси одни могутъ собою снабдить цѣлой постной споль: ибо способны въ пригопвленія холодныхъ, ухи и другихъ постныхъ похлебокъ, соусовъ, тѣльнаго и жаренаго.

Караси жареные. Ощелушивъ оныхъ и выкинувъ всѣ внутренія, кромѣ икры, надрѣзать съ обѣихъ сторонъ, обвалять въ соль, и дать немного полежать; послѣ соль обперевъ, обвалять въ мукъ и жарить досуха въ маслѣ коровьемъ или постномъ. — Можно къ жаренію начинивать ихъ собственной икрою, смѣшивая оную съ сухимъ бѣлымъ хлѣбомъ, или кашею изъ мѣлкихъ крупъ, и проч.

Караси, соусъ изъ нихъ. Карасей приправивъ по вышесказанному, икру изъ нихъ вынуть, кости искусно выбрать; икру смѣшать съ пшеничнымъ сухаремъ, и прибавивъ къ тому мѣлко изрубленныхъ капорсовъ, начинить; пообжарить въ маслѣ, смѣшанномъ съ бульономъ постнымъ или скоромнымъ; послѣ бульону прибавивъ мукою, и приправивъ солью, перцемъ, трюфелями, мѣлко скрошенными, и капорсами, приставить въ

кострюль, накашнить сокомъ съ сковороды, на которой караси жарились, и соусъ этомъ поуварить; положи въ него карасей, и приваривъ, оппускашь.

Караси, уха изъ хлѣбъ. Сварить крѣпкой бульѳонъ изъ мѣлкихъ карасиковъ, съ поваренными кореньями и правами; въ этомъ бульѳонѣ варить крупныхъ карасей, разнявъ въ части. Приправить солью, перцомъ и лимоннымъ сокомъ. Опуская на столъ, мисонировать въ ухѣ бѣлаго хлѣба, и съ онымъ уху оппускашь.

Впрочемъ караси удобны ко всѣмъ шѣмъ пригото- вленіямъ, какъ и карпы; почему смотри сшащью *Карель.*

КАРБОНАДЪ, или ГРИЛАДЪ. (С. Повар.) Это часть мяса, жареная на рашпарѣ. Возьми голубенка, или иную птицу, расплоская по хлупи; вычисти и усыпь внутренность пшеничнымъ сухаремъ, солью и перцомъ. Положи на рашпарѣ (т. е. желѣзную решетку, кою ставятъ надъ жаромъ угольнымъ); между шѣмъ сдѣлай соусъ изъ уксусу, эшалопу, или луку, мѣлко изрубленнаго. Таковымъ же образомъ можно жарить ломти говядины и другаго мяса, опрѣзанные тонко и избытые для умягченія; нажижавъ кусочками гроздики и лавровымъ листомъ, не должно въ жареніи пересушивать; подають къ сему соусъ сладкой. (См. Соусы.)

Карбонадъ бараньи. Поджарь тонкихъ ломшей баранины, посылавъ солью, перцомъ и пшеничнымъ сухаремъ, въ кострюль въ расшоленномъ вешчинномъ салѣ. Вынувъ баранину, въ оставшемся въ кострюль соку поджарь муки, приправь жюсомъ печеричнымъ; облей эшимъ карбонадъ, и оппускай, гарнировавъ жареными въ маслѣ бѣлымъ хлѣбомъ или пепрушкою.

Или: опѣ хребетной бараней кости вмѣстѣ съ ребрами нарубить кусковъ, избыть на нихъ мясо, до половины сиблости сварить, въ черепнѣ съ масломъ коровьимъ вдосталь дожарить, посыпашъ мѣлко скро- щеною пепрушкою, перцомъ и сухаремъ пшеничнымъ. —

Жа.

Жарятъ впрочемъ куски сіи только на рашпарѣ надъ углями; но попрежнему, чтобы мясо было мягкое; въ проливномъ случаѣ не выдесть оно вкусно.

Карбонадъ говяжій въ брезѣ. Возьми ломтъ говядины, довольно толстой, надруби и вари въ хорошемъ брезѣ, съ ломтемъ шеляшины, пучкомъ правъ, лукомъ, другими поваренными кореньями, спаканомъ бѣлаго вина, съ солью и перцемъ. Когда поспѣетъ, очисти жиръ, и опускай съ хорошею эссенціею, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

Примѣчаніе. Эссенція значитъ жидкой соусъ, изъ кулисовъ, и мясныхъ соковъ, съ разными приправами вываренныхъ, смѣшанной.

Карбонадъ говяжій по Италіански. Толстой ломтъ говядины изгошовъ въ хорошемъ брезѣ. Когда поспѣетъ, оботри жиръ и подавай, обливъ соусомъ Италіанскимъ. Оной составляется таковымъ образомъ: возьми рубленыхъ печерицъ, пучокъ душистыхъ правъ и гвоздики, прижарь въ Прованскомъ маслѣ, смочи спаканомъ бѣлаго вина и кулисомъ, вари часъ. Когда соусъ огушѣетъ, слови съ него жиръ и вылей на карбонадъ.

Карбонадъ изъ свинины. Къ сему берется мясо обыкновенно отъ окорока, а поступаетъ съ онымъ почто также, какъ выше сказано о карбонадѣ бараньемъ.

Примѣчаніе. Куски карбонадные употребляются къ гарнированію другихъ блюдъ; но обыкновеннѣе карбонады составляютъ особливый блюда.

КАРДЪ ИСПАНСКОЙ. (С. Повар.) Растѣніе повареннаго огорода. Къ приготовленію надобно очистить съ него жесткіе листья и иглы. Впрочемъ готовятъ ихъ по нижесказанному о кардахъ грушевыхъ.

Кардъ Испанской, рагу изъ него. Смотри въ статьѣ Утка съ кардомъ. Рагу изъ молодыхъ отраслей кардовыхъ дѣлается тѣмъ же способомъ.

КАРДЫ. (С. Повар.) Два оныхъ рода, артишочные и грушевые. Артишочные имѣють въ толстую средину въ

перепонкѣ. Грушевые также, но стержень ихъ меньше; лучшіе изъ нихъ тѣ, кои бѣлѣе и крупнѣе.

Карды артишошныя. Очистишь съ нихъ жилватыя части; скрочи въ куски и вари, пока сдѣлаются мягки. Сдѣлай соусъ изъ коровьяго масла поджаренаго, съ жусомъ говяжьимъ, солью и перцомъ; огусти оной поджареною мукою. Выложи карды на блюдо и подрумянь раскаленною лопаткою. Вместею жюсу можно въ соусъ класть тертаго сыру. Грушевые корды можно готовитьъ этимъ же способомъ.

Карды грушевыя. Очистивъ и скрочивъ въ куски, обланшируй оныя въ водѣ; выложи въ кастрюлю, съ хорошимъ жюсомъ, мозгомъ говяжьимъ изъ костей и небольшимъ количествомъ пармезану тертаго. Приправь солью и мушкатомъ, дай напишаться, а напоследокъ пусти ниточку уксусу.

Замѣтаніе Медицинское.

Карды всѣхъ родовъ составляютъ пищу легкую, прохладительную, отверзающую утробу, когда употребляется она въ довольномъ количествѣ.

КАРЕЛЬ. (С. Повар.) Рыба морская плоская, роду шолей, но поплоще, и имѣющая по себѣ яшша красноты.

Карель въ кастрюлѣ. Натри масломъ коровьимъ дно шортной сковороды, и перечисливъ карелей, положи, посыпавъ солью, перцомъ, пшпрушкою крошеною, съ луковницами цѣлыми и рюмкою бѣлаго вина. Распусти масла коровьяго и облей сверху, спрысни солью, перцомъ и мушкатомъ; посыпь пшеничнымъ толченымъ сухаремъ; жарь между двухъ огней. Подавай съ кулисомъ раковымъ, или соусомъ бѣлымъ.

Карель жареная. Изжаривъ оныхъ въ маслѣ, подавай съ кулисомъ краснымъ, подмѣшавъ въ него немного горчицы.

Карель, манело изъ оной. Слово манело значить по манросски пригошовленіе. Перечисливъ рыбу эту, разрѣжь каждую по поламъ и положи въ блюдо, съ пепрушкою, цибулею, печерицами; все изрубивъ, съ кускомъ масла коровьяго, полбушылкою бѣлаго вина, солью, перцомъ, круино молченымъ; вари на большемъ огнѣ, и дай соку поукипѣшь.

Карель летеная. Отрѣжь у оной голову и не много съ хвоспа; пообжарь не много въ маслѣ коровьемъ; сырени солью и запекни на рашнарѣ надъ слабымъ угольнымъ жаромъ. Подавая, облей соусомъ анчоуснымъ.

Карель летная. Очишивъ, уклади на блюдо, на которомъ оную на снопъ посылашь, сырени солью и перцомъ, облей масломъ Прованскимъ, посыпь пертымъ макшемъ бѣлаго хлѣба, и запекши румяно, подавай безъ соусу.

Карель, соусъ изъ ней. Вычистивъ, разрѣжь оную на двое; на дно глубокой сковороды влей масла Прованскаго, положи крошенихъ пепрушки, луку, печерицъ, а на это рыбу; сверху посыпь пѣмъ же, еще солью и перцомъ, и положи кусокъ масла коровьяго. Вари на очагѣ на большемъ огнѣ; когда поснѣетъ, выбери рыбу, дай опечь съ нее маслу, и подавай съ хорошимъ бѣлымъ соусомъ.

Карель съ пармезаномъ. Разрѣжь карелей надвое; положи въ коспрюлю съ масломъ коровымъ, пепрушкою, лукомъ, печерицами, зубкомъ чесноку, спаканомъ бѣлаго вина, посыпь перцомъ и немного солью. Вари на большемъ огнѣ. Когда жижа почти выкипитъ, вылей не много оной на блюдо; обсыпь карелей пертымъ пармезаномъ, положивъ на блюдо, и облей оспашкомъ соусу. Загласируй въ печи, и подавай когда позарумянится.

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо рыбы этой легко и вкусно: можно оное употреблять особамъ слабаго сложенія и выздоравливающимъ.

КАРЕНЬ.

КАРПЬ. (С. Повар.) Рыба, довольно знакомая, водящаяся въ прѣсной водѣ и прудахъ, имѣющихъ чистую воду. Лучшіе карпи тѣ, кои крупны, сыны и цвѣту золотишаго. У самцовъ мясо шверже. Рѣчные карпи вкуса прудовыхъ; даже изъ рѣчныхъ лучше обитающіе въ водѣ чистой и быстрой. Приготовления оныхъ слѣдующія:

Карль въ Индовсколѣ соусѣ. Ошлушивъ и выпотрошивъ карпей, разнять въ куски, посыпать солью, и дать часа два въ ней полежать; послѣ соль обтереть, куски скласны въ косярюлю, съ многымъ количествомъ луку, наръзаннаго ломшиками, кускомъ масла коровьяго, съ приправою гвоздики и мускатнаго цвѣту; налить нивомъ столько, чтобъ все покрыло, и варить до тѣхъ поръ, какъ почти все выкипитъ и останется густоватой соусѣ.

Карль въ куртбульюнѣ. Вырѣжь у него жабры, выпотроши и осни. (См. ниже Карль синий.) Вари по томъ въ бѣломъ винѣ, съ секомъ лимоннымъ, уксусомъ, луковницами, лавровымъ листомъ, солью, перцемъ и гвоздикою. Уваривъ, пока почти все выкипитъ, подавай, гарчировавъ зеленою пепрушкою.

Карль въ полукуртбульюнѣ. Разрѣжь карпя на четверо не ошлушивъ. Вари въ винѣ бѣломъ или красномъ, съ прибавкою лимоннаго соку или вержекеу, уксусу, соли, перцу, мускату, гвоздики, луку, лавроваго листа, масла коровьяго поджаренаго и корки помаранцовой. Дай выкипитъ всей жижѣ, выложи карпей на блюдо, и опшускай, посыпавъ кайорсамн.

Карль въ фрикасѣ куринолѣ. Нарѣзавъ карпя въ часни, положи въ косярюлю съ масломъ коровымъ, пепрушкою, лукомъ, рубленными печерицами, сшаканомъ бѣлаго вина, соли и перцу; вари, пока все почти выкипитъ.

Карль душоной. Возьми одного или нѣсколько карпей, разрѣжь на часни. Кровь сберети. Положи изрѣзанныхъ карпей въ конянкѣ, съ бѣлымъ виномъ, и припра-

правивъ солью, перцомъ, гвоздикомъ, коркою помаранцовой, луковицами, вари на огнѣ, пока соусъ начнешь выкипать; положи тогда кусокъ масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ и кровь, ошъ карпей собранную, для огущенія соусу, и приправь ничточкою уксусу.

Карль душоной бѣлой Разнѣвъ карпей въ куски, поддержи въ маринодѣ, сосшоящемъ изъ спакана бѣлаго вина, соли и перцу. Поджаро въ кострюлѣ въ хорошемъ коровьемъ маслѣ печерицъ, крупно скрошенныхъ, дюжину луковицъ бѣлыхъ, обваренныхъ въ кипящкѣ, пучокъ душистыхъ травъ, и смочивъ все бульономъ. Когда половина жижи выкипитъ, положи куски карпей изъ маринода; приваривши, подбѣе соусъ смешаню и желтками яичными.

Карль душоной по Италіански. Разрѣжь рѣбу въ куски, положи въ кострюлю съ пепрушкою, цибулею и печерицами скрошенными, масломъ Прованскимъ, спаканомъ бѣлаго вина, солью и перцомъ. Вари на большомъ огнѣ, и подавай, когда жижа гораздо поукипитъ.

Карль жареной. Ошелушивъ и выпопрошивъ карпя, разиласпай по спийъ, и положи въ масло ескипяченное; когда изжарится румяно, дай ошечь, и оппускай на сполъ, спрыснувъ солью.

Карль, матело изъ ожаго съ другими рыбами: Смотри спашью *Матело*.

Карль легкой. Маринируй онаго по сказанному о карпѣ душономъ бѣломъ. Сдѣлай соусъ изъ коровьяго поджареннаго масла, съ гаворсами, анчоусами, свѣжимъ лимономъ и уксусомъ. Приправь солью; перцомъ и мушкатомъ: можно сдѣлать и обыкновенной бѣлой соусъ; или еще лучше изъ свѣжаго масла коровьяго, соли, перцу, пепрушки и цибули, мѣлко изрубленныхъ, съ бульономъ рыбнымъ или бульономъ гороховымъ, нуре называемымъ. (См. Кисель гороховой). Все это уваривъ
въ

въ кострюлѣ, облей карпей, запеченыхъ послѣ маринированія на рашпарѣ, и приправь помаранцовымъ сокомъ.

Карль, летеной съ щавелемъ. Надрѣжь карпя по бокамъ и маринируй, ш. е. дай оному полежать въ распонленномъ коровьемъ маслѣ, съ солью и перцомъ. Запеки на рашпарѣ, и подавай съ рагу щавелевымъ, въ кошпоромъ положено лакштуку и кервелю; уваривъ съ масломъ коровымъ и бульономъ, приправь это рагу солью и прочимъ, а наконецъ подбей сметаною и яичными желтками.

Карль ло Гусарски Выпопрашенная карпя, распарывай у него брюхо, сколько возможно меньше; напей въ брюхо масла коровьяго, смѣшаннаго съ рублеными душистыми травами, и приправленнаго солью и пряностями. Маринируй карпя въ Прованскомъ маслѣ, съ рублеными душистыми травами, какъ шо: тѣминомъ, базиликомъ, лавровымъ листомъ; и когда напишется, запеки на рашпарѣ, и подавай съ соусомъ ремоладомъ. Цѣвку, форель и окуня можно гошовить этимъ же способомъ.

Карль ло Шамбордски. Возьми самага крупнаго карпя, ошелуши, вырѣжь жабры, но такъ, чѣтобъ не вывалился языкъ; разрѣжь у него съ боку, и спарайся прежде всего вынуть желчь, а по томъ прочія внутреннія; съ другаго цѣлаю боку подрѣжь кожу, и поддувпвъ осторожно, начини шпекомъ. Послѣ сего внутрь его положи рагу изъ телачьяго потроху, печонки, шрюфелей, сдѣланное съ хорошею поваренною эссенціею; зашей, чѣтобъ рагу не выскло, и конецъ нитки пропусти въ голову. Возьми глубокою рыбную сковороду, положи въ нее ломшей шеляпины и тешчины, приправь солью, перцомъ, гвоздикомъ, пучкомъ душистыхъ травъ, положи корней поваренныхъ и луковицъ; наложи лиснѣ, а на это карпя, накрой ломшиами тешчиннаго сала, и дай уирѣвать на углѣхъ. Когда нѣсколько поирѣешь, вылей бушылку вина Шампанскаго (или инаго бѣлаго), по-

положи немного бульѳону, и держи на слабѳмъ огнѳ при или четыре часа. Когда поспѳетъ, и не случится посудыны, способной кѳ гласированію, гласируй спичкою деревянной ложки, обмокая опую вѳ гласъ, и зачеки. По томѳ выложи карпя на самое большое блюдо и гарнируй (по еспѳ обложи вокругѳ) шестью маленькими цыпьятами гласированными, четырью молодыми рябцами, чинеными ихѳ печенками и зажареными на вершѳлѳ, дюжиною маленькихѳ голубяшѳ, сваренными вѳ бульѳонѳ, и восьмью прикфелями, вѳ томѳ же бульѳонѳ сваренными; уклавѳ все эшо порядочно, облей сверху хорошею мясною эссенціею и выдави сокѳ изѳ двухѳ томаранцовѳ.

Карль, рагу изѳ онаго Нашпекуй карпя крупнымѳ шпекомѳ, изѳ угря вырѳзаннымѳ, и жарь вѳ коровьемѳ до красна поджаренномѳ маслѳ, сѳ прибавкою малой доли поджареной желтовато муки, печерицѳ, душистыхѳ травѳ, соли, перцу, мушкапу, свѳжаго лимону и рюмки бѳлаго вина; когда сварится, прибавь вѳ рагу свѳжихѳ устрицѳ и капорсовѳ. Дай прикипѳшь, и оппускай на столѳ, гарнировавѳ жареною вѳ маслѳ петрушкою.

Карль синій. Возьми большаго карпя, вырѳжь у него жабры, и выпопроши не щелушивѳ, вылей на чего вѳ коспрюлю около двухѳ штофовѳ вскипяченнаго укусу, оберни по томѳ карпя вѳ чистую вешошку, и свари вѳ куршбульѳонѳ укусу, на него вылипой, сѳ прибавкою спакана краснаго вина, куска коровьяго масла, соли, перцу, пучка травѳ, гвоздики, корней поваренныхѳ, луковицѳ и воды. Сваривши вѳ эшомѳ, выложи карпя на салфешку, и оппускай, посылавѳ крошеною петрушкою.

Карль сѳ грибнымѳ соусомѳ. Ощелушивѳ, выпопрошивѳ и надрѳзавѳ сѳ боковѳ хорошаго карпя, вымажь онаго гораздо располненнымѳ масломѳ, и посыпь солью, мѳлко сполченою. Зажарь на рашарѳ и облей рагу,

сдѣланнымъ изъ печерицъ, опенокъ, молокъ' и донушковъ аршишочныхъ. Во время варенія сего соусу положи въ него папушника, поджареннаго въ маслѣ, луковицъ и капорсовъ. Отпуская на столъ, гарнируй хлѣбомъ, поджареннымъ въ маслѣ.

Карль съ легерицами. Возьми хорошаго карпя, вари въ родѣ, съ прибавкою вина, соли и перцу. Сваривъ, выложи карпя на блюдо и облей рагу изъ печерицъ, молскъ карпевыхъ, донушекъ аршишочныхъ, съ свѣжимъ коровинымъ масломъ, солью, перцомъ, пучкомъ травъ, и гарнируй жареными въ маслѣ корками бѣлаго хлѣба.

Карль съ соусомъ аше. Снявъ съ карпя гошу, обери мясо и сруби оное съ солью, перцомъ и душистыми травами, печерицами, молоками и донушками аршишочными. Срубленное накаши бульономъ рыбьимъ, или супомъ гороховымъ; дай упрѣсть, и подавай въ числѣ главныхъ блюдъ, приправивъ лимоннымъ сокомъ, и гарнировавъ жареными въ маслѣ печерицами, или капорсами, или калбасками рыбьими.

Карль филейками. Разними карпя филейками изъ кусковъ, разрѣзанныхъ по перегъ; маринируй оныя, и обмакая въ жидкое пѣсто, жарь въ маслѣ; подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ пепрушкою.

Карль филейками съ бѣлымъ соусомъ. Сдѣлай изъ карпя пѣльное съ бѣлымъ хлѣбомъ, пошолокши, и протеревъ сквозь сито, давъ сперва нѣсколько вскипѣть пѣльному въ ухъ рыбьей, съ которою и протереть, чпобъ соспавился соусъ. Въ эпомъ соусъ привари части карпя, разрѣзанныя филейками, съ печерицами, солью, перцомъ и пучкомъ душистыхъ травъ.

Карль терной съ грецкими орѣхами. Ощелушивъ и выпотрошивъ онаго, желчь осторожно вынувъ, кровь укусомъ чисто выпелоскавъ, надрѣзавъ съ боковъ, разнявъ въ куски, прыснуть солью и дасть полежать два часа. Поджарь по томъ муки до шемна, съ прибав-

бавкою мѣлко изрубленнаго луку; карпя оботри, и положи въ коспрюлю, также муку оную, лавровыхъ листовъ, лимону кружками, полченой гвоздики, краснаго вина и кровь карпеvu; разрѣжь ядрѣ гредкихъ орѣховъ на четверо, слупивъ съ оныхъ кожу; накрой коспрюлю и вари на сильномъ огнѣ.

Карль гиненой. Хорошаго карпя расплостай по спинѣ; выбери чисто мясо, сшараясь не повредить кожи. Сруби это мясо съ мясомъ угря, приправь солюю, перцомъ, свѣжимъ коровымъ масломъ, душистыми травами, печерицами, гвоздикою, мушкапомъ, шьминомъ и молоками, чпобъ вышелъ мягкой фаршъ. Начини онымъ кожу карпеvu, и искусно зашей ниткою; поставь въ коспрюль въ печь съ масломъ коровымъ поджареннымъ, бѣлымъ виномъ и съ прибавкою посопаго суну. Масло коровье должно обваляшь въ мукѣ и крошеной петрушкѣ и расправивъ на карпѣ. Подавай на блюдѣ, гарнировавъ жареными молоками и печерицами. — Или, начинивъ онаго по вышесказанному, уварить въ малой долѣ ухи, съ масломъ коровымъ свѣжимъ, съ подбавкою поджареной муки и гарнировать чѣмъ угодно.

Карль гиненой икъмъ образомъ. Возьми карпя средней величины, выпотроши и ошелуши, слупи съ обѣихъ сторонъ кожу, вынь шѣло цѣлыми филейками во всю длину, изруби оныя съ петрушкою, цибулею, печерицами, небольшимъ зубкомъ чесноку, и сполокши съ полфунтомъ свѣжаго коровьяго масла, мякишемъ бѣлаго хлѣба, размоченнымъ въ молоко, и повысушеннымъ на огнѣ; замѣси это на двухъ яицахъ и четырехъ желткахъ, приправь солюю и перцомъ, вымѣшавъ все гораздо. Помажь масломъ коровымъ серебряное блюдо, и положи на оное обобраннаго карпя, и накладывай фаршемъ вынупыя мѣсна въ прежнюю ихъ форму; сгладь взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ, посыпь полченымъ шеничнымъ сухаремъ и сдѣлай посрединѣ жолобокъ отъ головы до хвоста и рубцы по бокамъ; послѣ сего запе-

ки въ печи румяно. Переложити на другое блюдо и облей рагу изъ молокоу, которое составляетъ шаковымъ образомъ. Поджарь коровьяго масла до красна, жарь въ немъ печерицъ съ пучкомъ правъ; положи крупно изрѣзанныя молоки, коришоковъ обваренныхъ въ кипящкѣ, также скрошивъ жеребейками и увари; приправь кулисомъ рыбьимъ, или соусомъ, опнимаемымъ отъ душинаго карпя, и рюмкою бѣлаго вина. Когда рагу поспѣетъ, облей онымъ карпя по выше сказанному.

Карль шлекованной, съ лѣтушными гребнями. Возьми большаго карпя, нашпекуй по нижесказанному въ послѣднемъ отдѣленіи и гласируй также, и подавай въ рагу съ лѣтушными гребнями. Возьми желаемое число лѣтушныхъ гребней, очисти и свари въ водѣ до половины спѣлости; положи въ кастрюлю столовую ложку муки пшеничной, разведи бульономъ, положи половину свѣжаго лимону, изрѣзавъ кружками, немного соли; увари, чтобъ выкипѣла половина, положивъ въ это гребни, приправь доброю мясною эссенціею, и подавай, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

Карль шлекованной и гласированной. Большаго карпя ошудуши, выпотроши съ одного боку, а съ другаго нашпекуй шнекомъ; вари въ хорошемъ бульонѣ, съ прибавкою бушылки бѣлаго вина, пучка правъ; сваривъ, гласируй, какъ фрикандо, (см. это слово); естли же епасаешся разломить, гласируй деревянною ложкою, обмокая оную въ глассъ. Позасушивъ выложи на блюдо и облей слѣдующимъ рагу: нарѣжь ломтиками шрюфелей, вари съ хорошимъ бульономъ и пучкомъ правъ. Сваривши прибавь кулису, приправь перцомъ и лимоннымъ сокомъ. — О прочихъ приготовленіяхъ карпей см. въ *Поварнѣ Австрійской*, въ Часни шрешей Словаря сего.

Замѣтаніе Медицинское.

Карпи, живущіе въ хорошей водѣ, крупные, жирные и хорошо приготовленные, составляютъ пищу вкус-

вкусную и легкую, а особливо въ жареніи, которую можно позволять особамъ слабого сложенія, и даже выздоравливающимъ послѣ тяжелыхъ болѣзней, когда позволено имъ будетъ мясо и рыба.

КАРТОФЕЛЬ. (С. Повар.) Корень растѣнія огороднаго, довольно извѣснаго. Упоупребляютъ оной между прочими кореньями въ разныя кушанья, а особливо въ соусъ къ говядинѣ. Печеная въ золѣ картофели имѣютъ вкусъ, сходный къ кашпанамъ; подають къ онымъ масло коровье. Особливое приготовленіе оныхъ описано въ спискѣ *Огородныя Растѣнія*. Здѣсь упомянемъ о слѣдующихъ.

Картофельной паштетъ. Сдѣлавъ поддонкъ съ крайками изъ слоенаго шѣста, а картофели ошваривъ въ водкѣ, и изрѣзавъ ломпиками, прижарить съ добрымъ кускомъ коровьяго масла, рубленнымъ лукомъ и посыпавъ перцомъ, дать остынуть; вымочить гораздо въ водѣ или молокѣ, кожу съ нихъ слупить, расплоспать по поламъ, косици выбрасть, и каждую половинку скашпачать прубочкою. Положи въ пашпешъ картофелей, на нихъ скашпаченныя сельди, накрой опять картофелями, полей бульономъ и коровымъ масломъ; наложи крышку, прорѣжь въ ней скважину, и влей слѣдующій соусъ: жарь въ маслѣ рубленаго луку, нѣсколько анчоусовъ; обвалявъ оныхъ въ мукѣ, и приправивъ шертою лимонною коркою, накаши бульономъ, привари, подбей яичными желтками, вылей въ пашпешъ и закрой вырѣзаннымъ кружкомъ крышки.

Картофельной постной горшокъ. Свари картофели въ водѣ, облупи кожу и разрѣжь каждой на четверо, положи въ горшокъ, присоли и посыпь перцомъ; влей лимоннаго соку довольно, положи крошенаго крупно луку, и облей постнымъ масломъ, смѣшаннымъ съ полчашнымъ пшеничнымъ сухаремъ, или малою долею крупичапой муки; замажь на горшкѣ крышку шѣстомъ и поставь въ печь, чшобъ гораздо упрѣло.

Картофели съ ветчиною. Сваривъ, облупивъ съ нихъ кожу, нзръжь въ ломпи; нарѣжь лепчины жеребейками, и дай прѣшь на огнѣ въ коспрюлѣ; посынь мукою, положи крошеного маіорану и шьмину, луку поджаренного въ маслѣ съ рублеными анчоусами, и накаши говяжьимъ бульономъ, съ прибавкою хорошаго кулису.

Картофельная мука.

Съ сыраго картофелю ободрашь кожу, а шѣло распирашь на шерку въ холодную воду; дашь въ этой водѣ, перемѣшавъ и переперевъ еще руками и протеревъ сквозь сито, опистоянъся; воду слишь, а гушу еще разволнашь съ водою, и дашь опистоянъся: эту перемываніе продолжайшь, пока вода при перемываніи не будетъ дѣлаться мутна; тогда сливши воду, муку высушишь на солнцѣ и хранишь къ употребленію. Изъ этой муки дѣлають слѣдующія блюда:

Картофельной кисель. Взять вышесказанной муки четверть фунта, два стакана молока миндального, изъ десяти зернъ горькаго и четверти фунта сладкаго миндаля сдѣланнаго; варишь съ прибавкою ванили, пока кисель сядеть.

Картофель подобіемъ саго. Разварить означенной муки на водѣ съ прибавкою стакана бѣлаго вина и сахару, чпобъ сдѣлалась жидкая соломапа; оную посыпашь не много толченою корицею.

Сверхъ сего картофельная мука, употребляемая по поламъ съ крупичашою, придаетъ разнымъ пирожнымъ опмѣнной вкусъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Картофели составляютъ пищу легкую и здоровую; но надобно осшерегаться картофелей, имѣющихъ въ себѣ въ нѣкоторые годы ржавчину, подобную червоточинѣ, бывающей въ яблокахъ; таковыя приключаютъ поносъ. Сырые, только чпо выкопанные изъ земли картофели,

такъ

также не очень здоровы, а надобно онымъ довольно очажнуть на открытомъ воздухѣ.

КАССЕ МУЗО. (С. *Прислѣш.*) Родъ хлѣбнаго. Возьми кусокъ мозгу говяжьяго, около большаго ручнаго пальца величиною; обвари въ кипячкѣ. Вынувъ и давъ опечь, посыпь сахаромъ, немного солью и корицею полченою. Сдѣлай поддоночекъ изъ слоенаго пѣспа; на каждой таковой поддонокъ по куску мозгу, вышесказаннымъ образомъ приготовленнаго. Накрой пѣсмъ же пѣспомъ и засчипи окраекъ. Жарь въ маслѣ коровьемъ или салѣ, не переворачивая; дай опечь и посыпь полченымъ сахаромъ.

КАССОНАДЪ. (С. *Канд.*) Сахарный песокъ, не передѣланный еще въ головы. Идепъ оной въ шѣже употребленія, какъ и чистой сахаръ; онъ даже имѣетъ въ себѣ еще больше сладости. Конфекты и сыропы, въ которыхъ оной употребленъ, не столько подчержены засахариванію, какъ сдѣланные изъ чистаго сахара.

КАСТРИРОВАНИЕ. (С. *Повар.*) Это значитъ обрѣзываніе или валошеніе пѣпуховъ и куръ, простыхъ и Индѣйскихъ. Отбираются къ сему ранніе цыплята, кои въ первыхъ числахъ Іюня пѣшь начинаютъ, а особливо имѣющіе одинакіе, а не двойные красные гребни и синія щоки. У *лѣтунковъ*, изъ которыхъ выходятъ *каллуны*, на мизинецѣ шириною отступивъ отъ кастречика, дѣлается острый ножомъ разрѣзъ поперегъ брюха на вершокъ длиною, но съ такою осторожностію, чтобъ кишокъ не повредить. Если окажутся въ разрѣзъ внутреннія, захватить указательнымъ пальцомъ, вложивъ оной съ лѣвой стороны разрѣза мимо кишокъ до хребтной или памятной кости, къ которой съ каждой стороны приросло по ядру, сходному видомъ на облупленное миндальное продолговатое зерно. Оныя отколупить пальцомъ осторожно, сперва правое, а по томъ лѣвое, прихватить оныя въ сгибъ пальца, и державъ палецъ согнутымъ, выпадутъ вонъ. **Послѣ**

сего разрѣзъ искусно тонкою иглою и шелковинкою зашить; острыми ножницами гребень и подъ щеками висяція сережки отрѣзать, и раны замазать золою, замѣсенною на коровьемъ маслѣ. Положенныя каплуны два дни кормятся въ закусѣ, а по томъ выпускають ихъ ходить по волѣ.

У *молодыхъ куръ*, изъ которыхъ по обрѣзаніи выходятъ *пуларды*, высчитываются на число перья, въ томъ мѣстѣ, гдѣ подъ каштречикомъ находится у нихъ круглой желвачокъ, съ лѣсной орѣшекъ величиною. Тушъ самымъ острымъ перочиннымъ ножемъ сдѣлають сквозь обѣ кожи маленькой разрѣзъ, величиною съ кофейной бобокъ, очень осторожно; послѣ чего окажется машка, подобная круглому очень бѣлому выростку. Когда подъ каштречикомъ подавишь, то машка эта выдѣлѣтъ въ сдѣланной разрѣзъ, и отрѣзается оную ножницами въ томъ мѣстѣ, гдѣ она къ низу приросла. Язва у пулардъ не зашивается, но только замазываютъ оную масленъ коровимъ съ золою; отъ чего она въ нѣсколько дней заживаетъ. Гребешокъ и серыги у ней также срѣзываются. Неискуснымъ должно учиться операціи этой надъ сѣже убитою курицею, чтобы узнать положеніе машки, и способъ вынимать оную.

Пуларды индѣйскіе. Таковымъ же образомъ кастрируются, какъ выше сказано, въ Іюнѣ мѣсяцѣ, когда очѣ достигнутъ половины своего росту. Отрѣзываются же у нихъ сережки и малой хобшокъ, надъ носомъ бывающій.

Каллуны индѣйскіе. Когда кладутся изъ цыплятъ, разрѣзъ у нихъ производится не въ томъ мѣстѣ, какъ у простыхъ пѣшусковъ, для того, что они теломъ длиннѣе, и пальцомъ бы до ядръ достать было не можно. Почему разрѣзъ производится съ боку подъ молакомъ, или шѣмъ мѣстомъ, гдѣ нога выходитъ, и гдѣ находится паховина, состоящая только изъ двухъ кожъ, бѣлой наружной и темной внутренней. Ядра ле-
жатъ

жатъ у нихъ въ томъ же мѣстѣ, какъ у простыхъ пѣшусковъ, но только крупнѣе и мягче. Тушъ сколупнущъ оныя концомъ указательнаго перста, оспорожно захватить и выщипать еонъ; раку зашить и замазать коровимъ масломъ съ золою, а шѣмъ же замазать и язву опрѣзаннаго на носу хоботка.

КАША ИЗЪ ТЫКВЫ. (С. *Повар.*) Нарѣзать тыквы ломпами и кожу съ нихъ обрѣзать, по томъ скрошивъ ломпи въ коспрюлю, палишь молокомъ, и приспавить на огонь; дай кипѣть, пока вся разварится. Выложи тогда и пропри сквозь сито; протерпаго тыквеннаго шѣса наклади въ горшокъ больше половины, прибавь два яичныхъ желтка разболшанныхъ, небольшой кусокъ Чухонскаго масла, не много мѣлкихъ крупъ; размѣшай, дополнивъ хорошими сливками, и пошавь въ вольной духъ, чшобы упрѣла.

КАШИ. Смотри въ статью *Поварня Руская.*

КАШТАНЫ. (С. *Повар.*) Плодъ древесный, довольно знакомый. Вылущенныя ядра каштановыхъ орѣховъ употребляются въ разныя блюда; о чемъ говорено будетъ въ надлежащихъ мѣстахъ; здѣсь же упомянемъ объ одномъ особливомъ кушаньѣ.

Каштаны, лохлебка изъ оныхъ. Возьми полпораста каштановъ, облупи съ нихъ первую кожу. Приспавь на огонь въ пазу, чшобы разогрѣть и привести въ удобность къ снятію послѣдней кожи. Очистивъ совсѣмъ, вари ихъ въ бульѳонѣ, присоливъ. По свареніи крупныя ядра опложи особливо; прочія сполки въ иготѣ. Положи въ коспрюлю телятины, вепчины, кореньевъ и луковицъ. Дай онымъ пустить изъ себя сокъ, и тогда смочи хорошимъ бульѳономъ. Процѣди эту эссенцію, смѣшай съ толчеными каштанами и процѣди все сквозь сито. Естли кулисъ эшотъ не будетъ цвѣтенъ, подбавь въ него жюсу. Напитай бульѳономъ корокъ бѣлаго хлѣба, и положи сверхъ кулису въ блюдо, а кручными каштанами гарнируй оное.

КАШТАНЫ. (С. Канд.) Кандиторы изъ каштановъ дѣлають разныя употребленія, какъ то слѣдуетъ ниже.

Каштаны, бисквиты изъ нихъ. Дѣлаются оные шѣмъ же образомъ, какъ изъ горькаго миндаля; сваривъ каштаны, облупишь съ нихъ кожу, сполочи, прибавляя немного яичнаго бѣлку. Впрочемъ поступать также.

Каштаны, вареные въ сахарѣ. Отбери хорошихъ плоскихъ каштановъ, слупи съ нихъ первую кожу; имь на огонь вскипяченную воду въ двухъ пазяхъ; въ первомъ дай каштанамъ вскипѣть пять или шесть разъ, по томъ выбрати ихъ ложкою, и положивъ въ другой пазъ, довершишь обвареніе оныхъ. Когда при опытѣ булавка идетъ въ нихъ свободно, значитъ, что варить полно: сними съ огня, вынимай по одному, снимай съ нихъ оспальную кожу, и очищенные клади въ теплую воду; послѣ дай отечь, и облей холодною водою, чтобы не потеряли бѣлизны. Положи въ разваренной и очищенной сахарной сиропъ, дай полегоньку кипѣть; сними съ огня и поставь на печь, или горячую золу до упра: тогда прибавь сахару, если сиропу мало; взвари еще, и опять поставь на ночь. По томъ складывай въ банки.

Каштаны въ карамелѣ. Съ крупныхъ каштановъ сними первую кожу; вари въ водѣ сколько, чтобы вшорая кожа сошла свободно; дай онымъ по обчищеніи отечь и очахнуть. Развари сахару въ карамель, и содержи на слабомъ огнѣ, чтобы не остылъ; клади каштаны одинъ по другомъ въ сахаръ и переворачивай ложкою. Вынимая каждой, возьми на обвостренную поненькую лучинку, и клади въ рѣшетку отечь, вшыкая лучинки въ ечейки, чтобы карамель засохъ на воздухѣ.

Каштаны въ сорогкахъ. Поджарь каштаны на слабомъ огнѣ, дабы не потеряли цвѣту, пока слупишь съ нихъ

нихъ обѣ кожи; послѣ отмочай ихъ въ яичной взбитой въ пѣну бѣлокъ, и обвалявай въ молченомъ сахарѣ. Поклади на сито, и засуши въ сушильнѣ, или въ вольномъ печномъ духу.

Каштаны въ сухомъ конфектѣ. Сними первую кожу съ крупныхъ каштановъ; между шѣмъ надобно, чшобъ вода кипѣла въ двухъ разныхъ пазяхъ; дай въ первой водѣ вскипѣть имъ раза три или четыре, и переложи въ другой пазъ, чшобъ довершишь вареніе, пока булавка свободно въ нихъ входитъ будешь; тогда выловивъ ихъ уполовною ложкою, снимай съ нихъ вторую кожу, и клади въ щеплованую чистую воду, въ которую подави не много соку изъ лимону, дабы сохранилась ихъ бѣлизна; послѣ давъ имъ опечь, кладѣ въ сахаръ, разваренный малымъ лиссе. Надобно и въ сахарѣ подавить лимоннаго соку; вари четверть часа на маломъ огнѣ, не давая вскипать; послѣ сложи ихъ съ сиропомъ въ каменную чашу, наклонивъ пазъ, и поставь на сумки на горячую печь. По томъ приславъ въ пазу на огонь, дай вскипѣть разъ, и опять поставь на сумки на печь. Вынь изъ сахару, дай опечь на рѣшетѣ, а сахаръ между шѣмъ увари большимъ перомъ; положи въ него каштаны, и дай вскипѣть разъ бѣлымъ ключемъ; сними съ огня, и когда сахаръ попросынетъ, бери по каштану на вилки, повертывай на краю паса, чшобъ сахаръ поостылъ; клади на проводочную рѣшетку, и когда все покладешь, дай засохнуть въ сушильнѣ.

Каштаны, коллотъ изъ оныхъ. Испеки каштаны въ закрытой кострецѣ, или въ поршней скорородѣ между двухъ огней; послѣ облупи, и посплющи между ладоней; продолжая это, клади въ пазъ въ разваренной и очищенной слегка сахаръ; вари полчаса на маломъ огнѣ: выложи въ компоницу, и подави на нихъ соку изъ кислаго помаранца или лимону; посыпь мѣлкимъ сахаромъ и подавай горячіе.

Каштаны Королевскіе. Употреби къ сему остатокъ каштановъ, подаваемыхъ въ компотъ, дай опечь съ нихъ сахару, или засуши въ печи; а по томъ взявъ сиропъ компотной, и естли онаго мало, прибавь сахару, и увари а кассе; держи на огнѣ слабомъ, клади въ него каштаны, ворочай вилами, обваливай каждой въ разноцвѣтныхъ смѣшанныхъ дражелхъ, а по томъ высуши.

Каштаны мороженые. Испекши каштаны между двухъ огней, по снятіи первой кожи, сними съ нихъ вторую, и протри сквозь сито проволочное; пересыпь протертое сахаромъ, вымѣшай, и сложивъ въ мороженницу, заморозь. Послѣ вынимая замороженное, клади въ свинцовыя формы, сдѣланныя на подобіе каштановъ, заверни въ бумагу, и поставя на блюдъ на ледъ, держи, пока подавать.

Каштанная лосица. Снявъ съ каштановъ первую кожу, повари оныя въ водѣ; облупи послѣ послѣднюю кожу, сполни въ негошъ, подливъ воды помаранцовыхъ цвѣтовъ или розовой. Столокши протри сквозь сито, при чемъ можно подбавишь для огущенія не много мармелады яблочной. Свѣсь это тѣсто, и на фунтѣ онаго употреби фунтѣ сахару, разваривъ малымъ перомъ: вымѣшай ложкою, дай не много повариться, и накладывай въ форму не прежде, какъ въ половину остынешъ.

Замѣтаніе Медицинское.

Каштаны, Марроны называемые и обыкновенные, содержатъ въ ядрѣ своемъ веществиво питательное, но которое удобно только для крѣпкихъ желудковъ. Людямъ слабого сложенія, и провождающимъ жизнь сидячую, каштаны тяжелы, и доставляють соки грубые, могущіе въ частомъ употребленіи навлечь безпокойство.

КВАСЪ КРАСНОЙ. (С. Повар.) Взять одну мѣру ржаната свѣжаго мѣлко смодоннаго солоду, столько же

яч-

ячнаго, перемѣшать въ чану весломъ, по томъ облишь кипяткомъ, чшобъ солодъ смокъ; дать спояшь часъ, положи не много соли, мѣшай весломъ часъ, чшобы сусло не промзгло; разведи горячею водою сполько, чшобъ весло свободно ходило. Все переложн въ спусникъ, наливая горячею водою, и спустивъ сусло въ чанъ, дай ему спояшь часъ. Когда пооспынетъ и будетъ чущь пенло, положи въ сусло хорошихъ свѣжихъ дрождей три споловыхъ ложки и свѣжей мяпы; закрой чанъ, а когда покажется бѣлая пѣна, мѣшай чаще, и не давай много перекисать. Наконецъ сливай въ бочку, положивъ еще довольно Нѣмецкой мяпы, и поспавъ въ ледъ.

Квасъ красной дѣлать другимъ образомъ. Взять ячнаго солоду четверикъ, сполькожъ ржаного, муки ржаной два четверика, и заварить на горячей водѣ; по томъ положить въ корчаги, и посѣавить въ печь, которой устье замазать глиною. По утру вынувъ изъ печи, выложить въ кадку, вылить на это два копла кипятку, мѣрою въ шестъ ведръ; запустишь квасною гущею и положишь пучка два мяпы.

КВИНТЬ-ЭССЕНЦІЯ. (С. *Дистил.*) Употребляютъ квинтъ-эссенцію къ сообщенію благовонія масламъ, ма-зямъ, водамъ и ликерамъ вкусу. Всѣ квинтъ-эссенціи употребляютъ слѣдующимъ образомъ: въ кубикъ, вмѣсто цвѣшовъ или плодовъ, положишь нѣсколько капель квинтъ-эссенціи желаемого запаху и вкусу въ воду или водку, и гонятъ по обыкновенію. Квинтъ-эссенція ничто иное, какъ существенное масло, о извлечаніи котораго подробно писано въ статьѣ *Эссенція*.

Квинтъ-эссенція лаваренная. Это самое то, о чемъ во многихъ поваренныхъ статьяхъ здѣсь упоминается подъ названіемъ Эссенціи; составляетъ она таковымъ образомъ:

Положи въ кострюлю три или четыре фунта шеляпины, по количеству соку которой желаешь выва-
онпъ,

ришь, четверть фунта вешчины, изрѣзавъ ломьями, луковицъ изрѣзанныхъ кружками, моркови, пуспарнаку, луковцу нашъканную гвоздикомъ, курицу разнящую на четверо, нѣсколько печерицъ, зубокъ чесноку, и другихъ приправъ. Прибавь не много бульону, накрой кострею, держи сьерва на сильномъ огнѣ, послѣ на горячей золь, и мало по малу умножай огонь, пригребая жару. Когда все почти выкипитъ, смочи хорошимъ бульономъ; вари на слабомъ огнѣ, чтобъ все разопрѣло и соединилось.

КВИТЫ. Сммотри *Айва*.

КЕКСЪ АНГЛІНСКОЙ. (*С. Присл.*) Взять сколько нужно крупичашой муки, подбавишь въ оную мушкашнаго цвѣту, гвоздики, кардамону, корицы, полченаго сахару, крошеной лимонной корки, два фунта мѣлкой коринки, не много толченаго шафрану, фунтъ или больше расплавленнаго коровьяго масла, стаканъ добрыхъ дрождей, и замѣсишь на молоко въ такую густоту, какъ дѣлать черепенное пирожное; вымазашъ форму, или кострею гораздо коровьимъ масломъ, выложишь пѣсто, и запекашь медленно, чтобъ хорошо выспеклось по причинѣ многихъ положенныхъ въ него приносей. Подаишь это блюдо холодное.

КЕРВЕЛЬ. (*С. Повар. и Прислѣш.*) Трава повареннаго огорода занаху пріятнаго, также и вкусу, впрочемъ довольно знакомая. Идетъ она въ разныя блюда и въ салаты.

Кервельной Кремъ. Возьми горсть кервеля, перемытаго довольно, приставь въ кострею съ водою, и поваривъ добрую четверть часа, протри сквозь сито, и увари, чтобъ осталось только двѣ ложки; положи около буыаки сливокъ густыхъ, побольше штофа молока, 32 золотишка сахару, корку обшертую съ свѣжаго лимону, воды помаранцоваго цвѣту и кишнецу: вари палчасу и пропусти сквозь сито. Взбей шестъ яичныхъ желтковъ со сцепотью муки, положи въ прежнее, и еще пропустивъ сквозь сито, вари въ Маріиной банѣ

банъ (см. это слово); загласируй, посыпавъ мѣлкимъ сахаромъ, раскаленную лопаткою.

Замѣчаніе Медицинское.

Кервель соспавляетъ приправу, доставляющую блюдамъ пріятность своимъ запахомъ и вкусомъ, а при томъ очень здоровую своимъ качествомъ, слегка горячимъ, ошверзающимъ упробу, крѣпящимъ и прошивудѣйствующимъ гнилости.

КЕСЬ. См. *Коровай.*

КИСЕЙ КАНДИТОРСКІЯ. (С. *Канд.*) Подъ эшимъ разумѣются у кандиторовъ дѣлаемые напечашки на сухихъ конфекшахъ, подобіе кисей имѣющіе; но къ этому причисляются и не имѣющія сего подобія фигуры дробныхъ конфекшювъ.

Кисей батистовъ. Сдѣлавъ изъ бѣлаго тѣста пробочки желаемой длины и вышины, изсуши ихъ, складывай оныя, и склеивай сахаромъ, въ карамель свареннымъ.

Кисей бѣлая. Размочи шесть золотниковъ гумми драганшу, съ малымъ количествомъ воды и лимоннаго соку, пропусти, ужимая сквозь салфешку, положи въ иготь, и присыпая сахару, дѣлай тѣсто, а по томъ желаемыя фигуры.

Кисей желтая. Съ малымъ количествомъ воды размочи шесть золотниковъ гумми драганшу, и пропустивъ сквозь салфешку, положи въ иготь, туда же добавь густо настояннаго въ водѣ шафрану; подсыпай сахару, и толки мѣшая, пока сдѣлается удобное тѣсто: оное вынувъ, пердѣлывай въ желаемыя фигуры.

Кисей зеленая. Когда ржаная зелень или озимъ еще молода, возьми оной хорошую горсть, сбвари въ горячей водѣ, а вынувъ выжми, и положи въ иготь, толки; сполокши выжми сокъ сквозь салфешку, и процѣди сквозь сито; поставь на огонь, чтобы половина соку сего упрѣла. Оставшее употреби къ разведенію

ше-

шести золотишковъ драганту; впрочемъ мѣси шѣсто по вышеписанному. — А когда зелень изъ шпинату, то выжимается изъ сырой правы; впрочемъ поступается по вышеказанному.

Кисея красная. Размочи шесть золотишковъ гумми драганту въ маломъ количествѣ воды, прожми сквозь салфетку, подкрась кошенилью и поступай тѣмъ же образомъ.

Кисея фиолетовая. Размочи шесть золотишковъ гумми драганту въ маломъ количествѣ воды, пропусти сквозь ситку въ иготъ; возьми кусокъ крошечной кубы и змѣиной крови, или кошенили, разотри на водѣ, и этою смѣсью составивъ желаемой тѣни фиолетовую краску, положи въ драгантѣ; толки, подсыпая сахару, и сдѣлай тѣсто по вышеписанному. Можно краску эту дѣлать изъ однѣхъ флялокъ.

КИСЕЛЬ. (С. Повар.) Оныхъ есть разные роды; но главнѣйшія приготоваенія состоятъ въ нижеслѣдующемъ.

Кисель гороховой жидкой, или луре. Это густой отваръ, извлекаемой изъ развареннаго и протертаго гороху и другихъ мучяныхъ спручевыхъ плодовъ, къ огущенію поспныхъ блюдъ употребляемой. См. *Жюсѣ*.

Кисель картофельной. Смотри *Картофель*.

Кисель клюквонной. Выжати изъ клюквы сокъ, процѣдишь сквозь полошенице, положишь въ него мѣлкаго сахару и взварить хорошенько; послѣ подбавить муки, смолонной изъ Сарацинскаго пшена, съ корицею и лимонною коркою; варить, пока сдѣлается густѣ, какъ должно киселю.

Кисель крухмальной. Взять крухмалу фунтъ, положить въ кострюльку, влить шуда молока немного, разтереть хорошенько, влить еще сливокъ двѣ бутылки, поставить на канфору, мѣшать тщательно, и когда кисель сварится, расклатъ въ формы и застудить.

Ки-

Кисель молодой. Смотри *Кисель Крухмальной, Овсяной и Пшеничной.*

Кисель овсяной. Взять овсяной муки несѣяной, намочить въ теплой водѣ, и поставивъ въ теплое мѣсто, дать киснуть сушки; по томъ процѣдить въ кострюлю, или кадочку, дать гораздо укиснуть и успояться. Воду бережно слишь, а гущи со дна захвативъ, положить въ кострюлю, налить свѣжимъ молокомъ, и поставивъ на слабой огонь, мѣшашь деревяною ложкою плавно; процѣдить сквозь полошенье, и приславивъ на большой огонь, гораздо мѣшашь, и когда кисель сядетъ, расклатъ въ формы и заспудить.

Кисель пшеничной. Взавъ пшеничной муки съ отрубями, намочить теплою водою, заквасить гущею, и поставивъ въ теплое мѣсто, дать киснуть сушки; послѣ выжать, жижу процѣдить; клать оной въ кострюлю, налить свѣжимъ молокомъ, варить и клать въ форму по вышеписанному. — Ржаной кисель дѣлается шаковымъ же образомъ.

КИСЛЫЯ ЩИ. (С. *Повар.*) Довольно извѣстный всеобщій напитокъ; лучшя пригошвленія онаго слѣдующія:

1) Взять муки крупичатой 12 фунтовъ, муки грешневой десять фунтовъ, солоду пшеничнаго два гарнца, хлѣба ржаного рѣшетнаго одного мякиша безъ корокъ 12 фунтовъ, которой изсушивъ сполочь, и перемѣшашь съ мукою и солодомъ вмѣстѣ, заварить кипячкомъ, и развесити въ пожъ самое время; а кипячку чтобъ было два ушата съ половиною; и какъ устоишся, то слишь въ другую кадку, и положишь въ него въ мѣшечкѣ изюму одинъ фунтъ, мяшы шесть пучковъ, и заквасить гущею. Когда укиснетъ, расклатъ въ бушылки; изюмъ вынувъ изъ мѣшка, также разложитъ въ бушылки.

2) Взять солоду ржаного два гарнца, пшеничнаго столько же, грешневого также два гарнца, ячнаго два

же гарнца, муки грешневой и отрубей пшеничныхъ по два гарнца, муки ржаной одинъ гарнецъ, муки крупчатой пять фунтовъ; вскипѣшишь воды полшора уша, заперешь и дашь стоять пять часовъ; послѣ наливь холодной воды при уша сѣ половиною; и какъ опспонится, процѣдишь сквозь сито, слишь въ боченокъ, положивъ мясы два пучка, и заквасишь. Когда закиснетъ, разлишь въ бушылки; при чемъ въ каждую бушылку положишь по двѣ изюменки и по кусочку сахару.

3) Взять при часпи муки ржаной, а четвертую часть солоду ржаного смолоного; положишь въ кадку. Надобно имѣть самую горячую воду, на огнѣ споящую, и наливать на муку по перемѣжно ковшъ кипяшку, а по томъ ковшъ холодной воды; пакъ лишь, пока въ мѣру разведешь. Вымѣшавши слишь въ боченокъ, положишь мясы, заквасишь приголовкомъ, подмолодивъ мукою дрожди въ погребѣ, а не въ поварнѣ. Мяшу класть лучше сѣ мукою и солодомъ предъ зашираніемъ.

КИШКИ. (С. Повар.) Различныя пригошвленія оныхъ описаны въ спатяхъ *Эндуліи*, *Калбасы* и *Социски*. Здѣсь упомянешь еще объ нѣкоторыхъ, не впрокъ, а для скорого расходу заготовляемыхъ.

Кишки сѣ говяжьей головою. Сварить половину головы говяжей совсѣмъ спѣло и мягко; послѣ обобравъ сѣ костей мясо, простудить, очистишь и изрѣзать малыми жеребейками; положишь въ сковородку сѣ небольшимъ количествомъ шерпаго или въ молокъ размоченнаго бѣлаго хлѣба; послѣ разгорячишь кусокъ хорошаго коровьяго масла, положишь въ него дробно искрошеннаго луку, и не много поджаривъ, влишь въ прежнее, прибавивъ желтка два яичныхъ, соли, по немногу шолченыхъ гвоздики и перцу, и нѣсколько ложекъ рому: все это на слабомъ угольномъ огнѣ вымѣшавъ, подогрѣшь, чтобъ шело было, и начинивашь кишки. Но сѣмъ приставишь на огонь немного ствару, въ котлоромъ голова

лова варилась, и какъ начнетъ кипѣть, положишь въ него чиненя кишки, и дашь онымъ съ полчетверти часа исподоволь вариться; послѣ вынувъ, проспудить. Когда надобно кишки употреблять, положишь на сковороду кусокъ коровьяго масла, и поджегши оное темно-желповашо, жарить въ ономъ кишки, съ обѣихъ сторонъ подрумянить; подавать на той же сковородѣ, подавивъ на кишки лимоннаго соку.

Кишки съ головнымъ мозгомъ. Взять по разсмотрѣнью свиного мяса любвины, и вполы противъ того свиного сала, изрубить вмѣстѣ очень мѣлко; потомъ взять пшеничныхъ сухарей, въ говяжемъ опварѣ размоченныхъ, приправить полчеными гвоздикомъ, перцемъ, кишнецомъ, солью, мѣлко крошенымъ лукомъ и въ свиномъ салѣ поджареннымъ; шуда же положишь нѣсколько изрубленной мозгъ изъ свиной головы, нѣсколько ячныхъ желтковъ, перемѣшавъ и кишки начинить. Сѣи кишки жарить на рашпарѣ и подають къ разнымъ соусамъ.

Кишки съ кашею. Кашу грешневую сваривъ, смазавъ масломъ коровьимъ, прибавивъ къ тому ячнаго желтку; сварить въ бульонѣ; остудивъ, разрѣзать въ точкѣ кружки, и поджаривъ румяно въ коровьемъ маслѣ, подавать горячія на той же сковородѣ ко шамъ.

Кишки съ телятиною, подаваемая къ соусамъ изъ огородныхъ растѣній. Обрѣзать телятины отъ задней четверти, жилки и кожи обобращъ; приложить и почку со всѣмъ саломъ, а естли онаго будетъ не довольно, прибавить говяжьяго почечнаго сала: скрошить все жеребейками, послѣ мѣлко изрубить; прибавить къ тому нѣсколько горстей дробно стерсшаго бѣлаго хлѣба, три или чѣтыре яйца, соли, шьмину, (можно смочить это ложкою или двумя рому,) и начинивать кишки; не должно набивать ихъ шуго, чтобъ отъ раздувающихся бѣлаго хлѣба и яицъ не лопнули. Наконецъ

въ соленой водѣ медленнымъ вареніемъ до спѣлости сварить.

Кишки тиненныя свиинною. Взять телячій здоръ или сальникъ, вычиснить, обварить въ водѣ; положить въ кострюлю соли, перцу, базилику, нѣсколько лавровыхъ листовъ, нѣсколько зубковъ чесноку; смочивъ все это водою, вскипятить; по томъ вынувъ, изрубить мѣлко, и положить въ кострюлю, прибавивъ третью часть добраго бѣлаго шпеку, не много жиру, что внутри свиный бываетъ, очень мало любовчины свиной, мѣлко изрубленныхъ; приправить солью, перцомъ, петрушкою, маераномъ и укрупомъ; послѣ взять восемь яичныхъ желтковъ, положить въ нихъ сальникъ, бѣлки взбить, сварить въ сливкахъ, и все смѣшавъ, начинивать кишки. Оныя для сшала варить въ молокъ.

КИШНЕЦЪ. (С. Канд.) Сѣмена ароматныя, довольно знакомаго распѣнія; употребляющіе оныя въ поварняхъ; но большею частью диспиллаторы и кандиторы къ низеслѣдующимъ пригопшвленіямъ:

Надобно кишнецъ выбирать бѣловато желшой: это значитъ его свѣжестъ, или съ малою красниною; еспьли онъ темнокрасенъ, значитъ лежалой; а когда сѣрватъ, показываетъ, что испорченъ на корнѣ еще. Вкусъ онаго долженъ быть сладковато прянъ, и запахъ силенъ.

Кишнецъ, грильяжъ изъ онаго. Распши не много полченаго сахару на блюдѣ безъ воды; и какъ скоро начнетъ краснѣть, клади въ него кишнецъ, и мѣшай лопаточкою, пока совсѣмъ покраснѣетъ. Поклади оной на парелку маленькими кучками, и поставь въ воальной духъ засохнуть; тогда зерна раздѣли между собою. Надобно предъ засушиваніемъ пустить на него немного лимоннаго соку; но осперегайся, чтообъ не переложить: отъ этого онъ потеряетъ цвѣтъ.

Кишнецъ желтужистой. Возьми кишнецу свѣжаго; выбери изъ него соръ, и высуши въ сушильнѣ; послѣ положи въ разгоряченной пазъ и налей сахарнымъ густымъ

стымъ сырономъ. Послѣ возьми сахару увареннаго о перль, положи въ лейку, имѣющую самой тонкой носокъ, повѣсь лейку надъ тазомъ; когда будетъ капать на кишнецъ, вымѣшивай, чтобъ каждое зерно обсахарилось, и поспѣвъ выкладывая сушить, пока къ тазу не прикипѣло.

Кишнѣвъ, мороженое изъ него. Стопки крупно горстку кишнецу, и намочи въ Шампанской бупылкѣ горячей воды; дай споять, пока вода остынетъ; всыпь въ нее полфунта сахару, вымѣшай, процѣди сквозь частое сито; сложи въ мороженицу, и замораживай по обыкновенію.

Замѣчаніе Медицинское.

Сѣмена кишнецу свойства слегка согрѣвающего, полезны для желудка; не худо частое употребленіе оныхъ имѣющимъ слабой желудокъ, клейкія въ ономъ мокроты, также поносъ, вѣпры, мигрену и припадки нервныя.

КЛАРЕКЕТЪ. (С. Канд.) Это родъ конфектовъ прозрачныхъ, что и самое названіе оныхъ означаетъ. О различныхъ приготовленіяхъ оныхъ смотри въ спашьяхъ: *Груши, Квины, несѣлой Виноградъ, Помаранцы, Сливы, Смородина, Фіялки и Яблоки*, также въ спашьяхъ *Конфекты*.

КЛАРЪ, или ЖИДКОЕ ТѢСТО. (С. Прислѣш.) Положи въ глубокую чашу крупчатой просѣянной муки, замѣси гораздо густо на пивѣ; послѣ по размѣру, на примѣръ на полфунта муки, положи при или четыре яца сырыхъ, но не всѣ вдругъ, а яцо за яцомъ, продолжая размѣшиваніе; не худо прибавить къ тому много розовой воды и толченаго кардамону, также ложку свѣжихъ дрождей; и должно смотрѣть, довольно ли тѣсто отъ яцуъ стало жидко; буде нѣтъ, надобно еще пива немного прибавить, но такъ, чтобъ не пережидить: ибо спанетъ стекать съ того, что въ

немѣ запряживать станешь. Послѣ поставь пѣсто въ теплое мѣсто, чтобы не много возшло; не должно однако ставить въ горячее мѣсто, пошому что сядетъ и выдетъ закалываю. Въ этомѣ пѣстѣ можно разныя вещи обмакивая, пражить въ коровьемѣ маслѣ.

Кларѣ инымѣ образомѣ. Взять на двѣ хорошія горсти муки крупчатой небольшую горсть мѣлко сполченаго сахару, да бѣлки изъ двухъ или трехъ яицъ; прежде бѣлки взбить гораздо и замѣсить на нихъ пѣсто; но такъ, чтобы нѣсколько густовато было, а потомъ на бѣломѣ винѣ развести сполько, сколько нужно на кушанье. Въ это пѣсто дрождей не кладутъ; обмакаютъ въ немѣ и пражутъ въ маслѣ нѣ вещи, кои посыпавъ сахаромѣ, на сполѣ подаютъ.

КЛИНДУХЪ. (С. Повар.) Средній родъ лѣсныхъ голубей; оныя составляютъ хорошее жареное по нашшекованіи. Впрочемъ приготовленіе онымъ одинакое, какъ и дворнымъ голубямъ. Смотри *Голуби*.

КЛЮЦКИ. (С. Повар.) Поджаривай малыи кусочками нарѣзаннаго вепчиннаго сала, съ мѣлкоскрошеннымъ лукомъ и шиміаномъ, въ глубокой сковородѣ, пока пожелтѣетъ; когда поостынетъ, возьми лучшей пшеничной муки, молока двѣ доли и одну долю сметаны; выдей въ сало вепчинное, и замѣси на этомъ съ мукою пѣсто въ блюдѣ; приставь на огонь кошелѣ, или иную посуду съ прѣснымъ молокомъ, и дай ескипѣть: въ это кипящее молоко клади клюцки, или куски помянутаго пѣста, (кои должно ложкою опѣ пѣста опшодульвать, обмокавъ въ молоко, чтобы не слипались) и уваривай. Клюцки не должно мѣшать ложкою, но шолько приподнимать вверхъ, чтобы не пригорѣли. — Можно клюцки варить въ отварѣ мясномъ; но мясо сего отвару должно бытъ варено безъ всякихъ иныхъ приправъ, кромѣ соли и шалфеи. Когда свѣжее свиное мясо варятъ, можно съ онымъ вмѣстѣ опваривать и клюцки.

а) Въ молоко сваренныя кліюцки подають у Нѣмцовъ въ обѣдъ къ холоднымъ мяснымъ пицамъ, какъ по съ соленою калбасою, сырою вѣщиною, также и вареною, но остывшею, и всякимъ соленнымъ, копченымъ и холоднымъ жаренымъ мясомъ. Не таковъ пріѣшенъ вкуса бываетъ, когда кліюцки, въ молоко вареныя, подавать съ показанными мясами горячія.

б) Когда сѣи и другаго роду кліюцки долго до посланія на столъ проспоятъ, могутъ отвердѣть и сдѣлаются съ закаломъ.

Кліюцки иныи образы. Распирать полфунта свѣжаго коровьяго масла до пѣхъ поръ, пока обратится оное въ сметану; положишь пуда же десять яичныхъ желтковъ, и развести съ полстаканомъ холодной воды, также небольшою долею шиміану, и лучшею пшеничною мукою замѣситъ въ пѣсто. Когда въ кострюлѣ на огонь приставленная буылка молока закипитъ, кліюцки изъ приготоуленнаго пѣста отколупывая ложкою, класитъ въ молоко, поворачивая ложкой, чтообъ не пригорѣли.

Кліюцки въ супѣ. Возьми коровьяго масла, преніемъ въ сметану обращеннаго, яичныхъ желтковъ, мѣлко столченнаго мушкетнаго цвѣту и першаго пшеничнаго сухаря; замѣси это въ пѣсто, отколупывай онаго ложкою и клади къ варящемуся мясу; должно онымъ повариться около четверти часа. — Не должно въ кліюцки сѣи употреблять худаго или залежалаго мяса; что согрѣмъ не годится. Надобно стараться, чтообъ кліюцки сѣи не остались не доварены, также чтообъ и не переварились, и не долго продержаны были до подаванія на столъ, дабы не отвердѣли.

Кліюцки мясныя или фрикадели въ похлебки дѣлають таковымъ образомъ: возьми холодной жареной шелятины, или сыраго телячьего мяса оцъ мягкаго мѣста безъ кожи и жилъ, разрѣжь оное на жеребейки; далѣе возьми пшеничнаго сухаря столченнаго и просѣяна-

наго, янцѣ, соли, шертой лимонной корки, шолченато мушкашнаго цвѣту, шиміану или петрушки и свѣжей смешаны; срубн все дробно и замѣшай въ шѣсно; изъ сего дѣлай малые продолговато - круглые кашышки, и вари съ супомъ; оныя должно скашывашь плоско, чпобѣ отъ варенія не развалились. Когда дѣлаешь довольно крупныя фрикадели, оныя можно по свареніи разрѣзашь въ ломтики, и покласшь въ супъ. Въмѣсто смешаны можно класшь говяжье почечное сало, или говяжій мозгъ изъ костей.

Клѣцки съ легеными грушами. Когда по вышесказанному сначала шѣсно будетъ приготоовлено, приставишь на огонь отварѣ грушъ пополамъ съ водою, положишь въ оной клѣцки, и когда сварятся, быложи на блюдо, а посверхъ оныхъ печеныя или свареныя груши, печеныя квасныя яблоки и немного черносливу. Это любимое Нѣмецкое блюдо.

КЛОПСЪ. (С. *Повар.*) Взять хорошей говядины безъ жиру, изрѣзашь въ тонкіе ломпи, избить гаразде деревяннымъ молоткомъ; вымажь послѣ коспрюлю, хорошо вылуженную, коровымъ масломъ; уклади дно и стѣны оной изъ стюю говядиною, чпобѣ вся коспрюля оною закрылась; по томъ посыпь немного солью, полченымъ перцомъ и рубленнымъ эшалопомъ; и вскорѣ предъ подаваніемъ на столъ поставишь на сильной огонь, чпобѣ вдругъ прохватило; подавашь на столъ, подавивъ лимоннымъ сокомъ; выложивъ на блюдо, которсе вымазашь коровымъ масломъ, и посынавъ изрубленными анчоусами, приставишь на канфоръ и разогрѣшь.

КЛУВНИКА. (С. *Канд.*) Довольно знакомыя ягоды, еходствующія къ земляницѣ, но бѣловатѣе съ красною и вкусомъ сладковаты. Приготовленіе изъ оныхъ то же, что изъ земляницы; почему и смотри это слово, также въ спашѣ *Вареніе Заѣдокъ.*

КНЯЖЕНИЦА. (С. Канд.) Смощи въ статьѣ *Вареніе Заѣдокъ*.

КОВРИЖКИ, или ПРЯНИКИ. (С. Канд.) Обыкновенныя медовыя дѣлаются таковымъ образомъ: взять ситомъ просѣянной пеклеванной, или простой ситной муки, пять фунтовъ папки и два стакана водки. Папку положивъ въ кострюлю, поставивъ на огонь, и когда вскипитъ, положить водку и муку; заваривъ, изъ кострюли вынуть, бить руками больше, пока тѣсто побѣлѣетъ; тогда передѣлавъ коврижки, посади на бумагъ въ печь и запекай въ вольномъ духу, чшобъ не сгорѣли.

Инымъ образомъ. Возьми самыя свѣжія при яйца, разболтай ихъ съ такимъ количествомъ муки, сколько они въ себя вобратъ могутъ; прибавь къ сему мелко скрошеннаго цукату, розовой или помаранцовыхъ цвѣтвъ воды и мѣлкаго сахару; влей туда же сливокъ, чшобъ тѣсто было жидко; взбивай оное гораздо. Когда тѣсто посвѣетъ, погрѣй формы на печкѣ и смажь внутри воскомъ, чшобъ коврижки не приставали; нагрѣвъ формы, положи въ каждую по ложкѣ тѣста, и накрывши поставь на огонь. Когда коврижка съ одной стороны хорошо поджарится, обороти на другую; вынувъ же изъ формъ, скашай въ трубочки и храни въ сухомъ мѣстѣ. Формы къ сему можно употреблять вафельныя, и въ каковыхъ дѣлають трубочное пирожное.

Еще инымъ образомъ. Взавъ фунтъ меду, взбихъ оной, чшобъ поднялся; также отъ осьми яицъ желтки отдѣланть, а бѣлки взбихъ особливо, слить въ медъ, и взбивать вмѣстѣ. По шомъ взять фунтъ просѣянной крупичатой муки, и сыпавъ по не многу во взбитой медъ, вымѣшивать такъ, чшобъ комьевъ не было; можно прибавить къ сему пряныхъ толченыхъ зѣлій, крошеннаго цукату и толченнаго миндаля. Сдѣлать изъ бумаги коробочки, смазать оныя коровьимъ масломъ, и

наливъ шѣстомъ до половины, посадишь въ печь въ вольной духъ.

Еще слособъ. Взять крупчатой муки 10 фуншовъ, свѣжаго молока шпофъ, яицъ десяшь, масла коровьяго и сахару по фуншу, корицы два золошника, кардамону 2 золошника и фуншъ изюму; изъ кардамону и изюму зерна выбрать, столочь все вмѣстѣ съ сахаромъ; сваявъ на яицахъ и маслѣ съ молокомъ муку въ шѣсто, сахаромъ и прочимъ напирашъ; передѣлать пряники и сажать въ печь на бумагъ.

Коврижки миндальныя. Взять фуншъ миндаля, при четверти фунта сахару, восемь яицъ съ бѣлками и желтками. Изъ четырехъ яицъ отдѣлавъ желтки, взбивашъ около часу, а между шѣмъ миндаля облупивъ, столочь вмѣстѣ съ сахаромъ, подбавляя по малому дѣлу розовой воды; взбитые желтки съ полченнымъ миндалемъ бить часа два или три; сдѣлашь бумажныя коробочки, вымазать масломъ, положить въ нихъ тоненькя лепешечки, замѣсенныя на яицахъ съ бѣлками изъ муки, а на оныя наливъ миндаль взбитой, запекашь въ печи.

Коврижки лоспныя. Взавъ фуншъ съ четвертью полченаго сахару, влить на оной полфунта воды и приставить на жаръ, чшобъ вскипѣло; между шѣмъ съ одного свѣжаго лимону обрѣзать цедру, скрошишь дробно, и положивъ въ сыронъ, варишь, пока оной начнешъ густѣшь; тогда снявъ съ огня, дать нѣсколько остынуть, и прибавить въ него 12 золошниковъ полченаго и просѣяннаго сахару, два золошника спертаго попашу, смѣшавъ оной съ сахаромъ, и вдругъ всыпавъ, размѣшашъ хорошенько; послѣ положить по золошнику полченыхъ корицы и кардамону; еще вымѣшашъ, прибавить полшора фунта крупчатой муки, бить все вмѣстѣ безпрестанно два часа. Сего шѣста наливашъ на бумагу, посыпанную мукою съ сахаромъ, чшобъ расплылось небольшими лепешечками; въ каждую влепашъ

пить по одной или по двѣ облупленныхъ миндалинъ , и запекать въ печномъ вольномъ духу.

Коврижки сахарныя. Взять 24 яйца , изъ которыхъ половину выпустить совсѣмъ , а изъ остальныхъ двѣнадцати одни желтки ; мѣшать все въ одну сторону , не взбивая ; по томъ положить туда бо золотниковъ сахару , и также мѣшать въ одну сторону ; послѣ всыпать при фунта крупчатой муки и размѣшать щательно . Это тѣсто раздѣлить на 50 кусковъ , и каждой перепереть гораздо съ коровинымъ масломъ , и посыпавъ сверху корицею , съ сахаромъ смѣшанною , запекать въ печи на поду .

Инымъ образомъ. Взять фунтъ крупчатой муки и девять яицъ , взбить вмѣстѣ , положить въ это фунтъ толченаго сахару и не много кардамону ; чрезъ два часа положить не много квасцовъ , и еще взбивъ , наливать на бумагу лепешечками , посыпавши сахаромъ и запекать . Еслии яйца свѣжѣя , бѣлки оныхъ не надобно употреблять .

Коврижки скоромныя. Выпустить шесть яицъ со всѣмъ , да изъ шести одни желтки , и бить цѣлой часъ голичкомъ ; послѣ положить туда два фунта патоки , дать вскипѣть , и пѣну снимать ; снявъ съ огня , дать остынуть , какъ парному молоку , остерегаться при томъ , чтобъ яицъ не заварить , для чего нужно мѣшаніе . Предъ наливаніемъ въ формы надобно мѣшать и бить безпрестанно четыре часа , всыпавъ муки фунтъ съ четвертью ; когда печь поспѣетъ , повымѣшать тѣсто , и разливъ въ бумажныя коробочки , посадить въ печь ; почасу посматривать , чтобъ не пригорѣли .

Впрочемъ относящееся до коврижекъ смотри спатью
Пряники.

Замѣтаніе Медицинское.

Коврижки медовыя и сахарныя , въ которыхъ яйца не очень убилы , составляютъ тяжелую для желудка пищу .

КОЗА ДИКАЯ. (С. Повар.) Подъ этимъ названіемъ идетъ въ поварнѣ заобще мясо козла и козы дикихъ; должно избирать оныхъ молодыхъ, сыпыхъ и жирныхъ.

Коза дикая, вымя оной. Обваривъ въ водѣ, изрѣжь оное ломпами; жарь въ маслѣ съ лимоннымъ сокомъ, или съ какимъ нибудь рагу. Послѣ изрубивъ, употребяи въ яичницу тѣмъ же образомъ, какъ шелячью почку.

Коза дикая въ кострюлѣ. Нашпековавъ крупнымъ шпекомъ, приставь въ кострюлѣ съ вешчиннымъ расплненнымъ саломъ, солью, перцомъ, лавровымъ листомъ, пучкомъ душистыхъ травъ, мушкапомъ, подбавивъ говяжьяго бульону, или воды горячей и рюмку вина бѣлаго. Подбей соусъ поджареною мукою, и подавай горячее съ лимоннымъ сокомъ. Можно же соусъ эстонъ огустить хорошимъ кулсомъ, лимоннымъ сокомъ и капорсами, въ то время, какъ опускаеть на столъ. Можно же мясо дикой козы приготовавъ по вышесказанному, подавать сухое на салфешкѣ, съ крессомъ, размоченнымъ въ уксусѣ, съ солью, и гарнировавъ петрушкою.

Коза дикая жареная. Заднюю ногу нашпековавъ дробнымъ шпекомъ, изжарь на вершѣдѣ. Приставь на сковородѣ луковицъ съ вешчиннымъ саломъ, а изжаривъ, протри ихъ сквозь сито, смочивъ уксусомъ и каплею воды; приправь солью и перцомъ; подавай это къ жаренному. Можно подавать къ оному соусъ сладкой. (См. Соусы.) Или, изжаришь селезенку съ лукомъ въ расплненномъ салѣ; сполочь все въ иготъ, подмѣшавъ жюсу бараньяго и лимоннаго соку, протереть сквозь сито, приварить съ печерицами, солью и бѣлымъ перцомъ приправивъ.

Коза дикая, лирогъ съ нею. Смотри Олень.

Коза дикая по Бургиньонски. Смотри Олень.

Записка Медицинская.

Мясо дикой козы молодое, мягкое и приготовленное надлежащимъ образомъ составляетъ пищу вкусную и легкую, кромѣ нѣхъ слабыхъ желудковъ, кои не могутъ сносить oprичъ бѣлыхъ мясъ.

КОЗЛЕНОКЪ. (С. Повар.) Домогыхъ козъ употребляютъ въ поварнѣ только молодыхъ, сосущихъ мамъ. Лучшею частью считаютъ почки оныхъ съ задними ногами. Надобно оныя маринировать, - и жаривъ на вертѣлѣ, подавать съ пуаврадомъ слѣдующимъ образомъ: возьми заднюю четверть козленка, маринуй въ уксусъ, съ солью, перцомъ, чеснокомъ, пепрушкою, цибулею и гвоздикою; въ маринадѣ надобно держашъ шесть часовъ; послѣ дашь опечь, и вышеревъ, нашпековать дробнымъ шпекомъ и жарить на вертѣлѣ. Послѣ чего облишь пуаврадомъ слѣдующимъ: положи ломъ вешчины въ кострюлю, чпобъ далъ изъ себя сокъ; въ эпомъ жарь два корня пуспарнаку, при луковицы съ маленькимъ кусочкомъ масла коровьяго; смочи бульономъ, кулисомъ и уксусомъ; вари эшо около часу, слови жиръ, и пропусти скезъ сито; приправь перцомъ.

КОЛБАСА. Смотри *Колбасы*.

КОЛЬРАБИ, или *брюква по сверхземная.* (С. Повар.) Она употребляется въ приправу разныхъ блюдъ, равно какъ и брюква обыкновенная или подземная. Особливья же приготовления изъ оныхъ слѣдующія:

Кольраби съ соусъ. Очистивъ яблоко кольраби, изрѣзавъ оную въ ломтики, отварить въ водѣ; послѣ выложивъ въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, малою долею сахару, и счепошью муки, прижарить, прибавить луковицъ, и накашывъ бульономъ, уварить до огущения.

Кольраби тиненая. Выдолбивъ внутренность изъ кольраби, начинить оную хорошимъ фаршемъ, и сжарить до ешѣлости въ бульонѣ; или наливъ кулису, зажечь

печь въ печи; а подавая, облишь краснымъ кислымъ соусомъ.

Кольраби тиненая кашею. Выдолбленную кольрабию начинишь крупною, готовою уже и много смасленою кашею, накрывъ вынুষымъ сверху кружкомъ, и обмазавъ коровымъ масломъ, испечь въ печи.

Впрочемъ смотри въ спашь *Огородныя растѣнія.*

КОЛЬЦА. Смотри *Пирожное.*

КОМПОДЫ. (С. Канд.) Изъ всѣхъ родовъ конфетовъ, въ десерты подаваемыхъ, комподы всего обыкновеннѣе. Приготовленіе оныхъ почти тоже, что и вареніе плодовъ въ сахаръ, и есть неуваренное варенье сахарное. Изъ нижеслѣдующаго можно получишь объ ономъ полное понятіе.

Комлодъ Абрикозной. Смотри въ спашь *Абрикозъ* и *Абрикозъ зеленой.*

Комлодъ Айвой. Смотри въ сп. *Айва.*

Комлодъ апельсинной. Взять дваццать апельсиновъ, разрѣзать каждой на двое, сварить въ сахаръ; вынувъ же сиропъ уварить, и облишь онымъ на блюдо апельсины.

Комлодъ бѣлой съ желе. Взавъ красныхъ яблокъ, сварить ихъ, разрѣзавъ пополамъ и очистивъ кожу, въ бѣломъ винѣ, съ прибавкою сахару, корицы и лимонной корки. Когда яблоки будутъ мягки, выложишь на блюдо и облишь бѣлымъ желе.

Комлодъ виноградной. Осчипавъ ягодъ винограду самаго спѣлаго, вышаскашь изъ нихъ сѣмячки булавкою, крючкомъ загнушою; и еслили заблагоразсудишь, облупи съ нихъ кожу. На фунтѣ винограду развари малымъ перомъ полфунта сахару; положи въ него виноградъ, и дай нѣсколько разъ вскипѣть; снявъ съ огня, слови пѣну кусочками бумаги и выкладывай въ компоницу.

Комлодъ винограду неспѣлаго. Возьми два фунта самыхъ крупныхъ ягодъ винограду неспѣлаго; распори
они

оныя съ одной споропы, и концомъ маленькаго ножичка выбери зерна; совершая эшо, бросай въ холодную воду. Взвари воды въ пазу, и давъ опечь ягодамъ, клади въ эшотъ кипятокъ; когда виноградъ всплыветъ весь на поверхность, сними пазъ съ огня, накрой блюдомъ и дай остынуть. По томъ приставъ пазъ на малое время на огонь, чшобъ ягоды позеленѣли; выложи на сипо осякнущъ. Развари фунтъ сахару, положи въ него ягоды, и дай вскипѣть раза три или чепыре; принявъ съ огня, слови пѣну, и когда остынетъ, выкладывай въ компотницу. Еспьли зимою вздумается подать эшотъ комподъ, спонитъ взять сего винограду, свареннаго въ сиропѣ, приставитъ на огонь, и взваривъ, подаватьъ.

Комлодъ вишенной. Взавъ фунтъ лучшихъ вишенъ, обрѣжь у нихъ спебельки, и положи въ холодную воду. Развари полфунта сахару въ сиропѣ, положи въ него вишни, давъ онымъ прежде опечь на сипѣ; дай на большомъ огнѣ вскипѣть разъ до двѣнадцати; сними съ огня, слови пѣну ложкою, или сѣрою бумагою; оспуди и подавай.

Комлодъ грушевой изъ бонкретъень. Взавъ хорошихъ грушъ сего роду, разрѣзывай по поламъ, и клади въ пазъ съ кипящею водою, споящій на большомъ огнѣ; когда сдѣлаюшя мягки, вынимай и клади въ холодную воду. Еспьли груши сѣи будутъ въ полной спѣлости своей, надобно оныя только обланшировать; въ противномъ случаѣ дать имъ вскипѣть раза три, пока сдѣлаюшя мягки подъ пальцомъ. Тогда выложи ихъ, облупи и клади въ холодную воду, а послѣ дай опечь. На два фунта съ половиною воды положи сахару фунтъ съ четвертью; когда оной распустишя, клади груши и два кружка лимону; увари малымъ перомъ и выкладывай.

Комлодъ грушевой изъ жаренымъ грушъ. Возьми хорошихъ грушъ, жарь, или, лучше сказашъ, пели оныя

на году въ жаркой печи, переворачивая, чтобъ равно пропеклись со всѣхъ сторонъ; вынувъ загреби оныя въ горячую золу на полчаса. Вынувъ, облупи съ нихъ искусно кожу, и положи въ сахаръ, жидко разваренной, дай вскипѣшь семь или восемь разъ. Еслили груши крупны, можно ихъ разрѣзать пополамъ и вынуть сѣмянники; еслили же онѣ не довольно пропеклись, накрывъ шазъ блюдомъ, варишь ихъ въ сиропѣ. Наконецъ снявъ пѣну, подавай горячій.

Комлодъ грушевой изъ лѣтнихъ, или скорослѣлыхъ грушъ. Обланшируй эти груши въ кипячкѣ, пока сдѣлаются мягки; можно ихъ сверху наколоть булавкою до самаго сѣмянника. Снявъ съ огня, дай остынуть; снимай кожу и потчасъ клади въ холодную воду. Развари сахару съ водою, и очистивъ оной, клади груши; когда оныя крупны, разрѣзавъ пополамъ, или на четвертины, вари въ сиропѣ медленно; дай имъ выпустить свой сокъ; послѣ чего вари до тѣхъ поръ, какъ пѣны больше взбивать не будетъ; и комподъ готовъ. Груши должно выложить на блюдо, а сиропъ поуваривъ, облишь онымъ груши. Таковымъ образомъ можно дѣлать комподы изъ разныхъ грушъ. Сахаръ не нужно къ сему очищать, а только распустивъ съ водою, класть въ него груши, и гораздо снимать пѣну. Четверти фунта сахару довольно для сего комподу.

Комлодъ грушевой изъ грушъ Мартевьскихъ. Опрѣжь у оныхъ половину хвостиковъ, а съ остатка оскреби кожу; очисти глазки, и вымой гораздо. Положи съ ними въ шазъ сахару, воды и не много курицы. Приставь на огонь, и вари, накрывъ шазъ. Поглядывай временно; еслили сдѣлаются мягки подъ пальцомъ, сними съ огня, выложи въ чашу, и держи въ оной до тѣхъ поръ, какъ отпускать на столъ.

Комлодъ грушевой изъ озимыхъ грушъ. Возьми грушъ озимыхъ бонкрепъень, или другихъ, разрѣжь пополамъ; обвари въ водѣ, пока сдѣлаются мягки подъ пальцами:

тогда

погда выложи ихъ въ холодную воду, въ которую пусти не много лимоннаго соку; впрочемъ вари въ сахаръ по вышесказанному.

Комлодъ грушевой колоколомъ. Есть роды грушъ, на примѣръ фуншова, кои можно готовить въ комподъ колоколомъ. Для сего надобно груши, очистивъ съ нихъ кожу, разрѣзать на четверо; вари оныя въ посудинѣ мѣдной, или глиняной, вмѣстѣ положивъ сахаръ, воду и по немногу корицы и гвоздики: четверти фунта сахару довольно на фунтѣ грушъ; а воды класъ не больше, какъ только чтобы сахаръ смочить. Вари на маломъ огнѣ, и въ половинѣ варенія прибавь полрюмки краснаго вина. Посудину должно держать накрыту, и временно груши переворачивать, чтобы не прикипѣли ко дну. Сваривъ клади груши на блюдѣ подобіемъ колокола, а сиропъ увари гуще, и облей онымъ.

Комлодъ грушевой по Кардинальски. Возьми четыре большихъ груши; разрѣжь оныя на четверо, и очисти съ нихъ кожу. Вынь сѣмянники, положи въ горшокъ, имѣющій плоскую крышку, съ четвертью фунта сахару, рюмкою воды, двумя гвоздками гвоздики и кусочкомъ корицы; вари комподъ накрывъ на маломъ огнѣ, или только на горячей золь, чтобы перебиралось исподоволь. Въ половинѣ варенія влей рюмку хорошаго краснаго вина; увари, пока сдѣлаются довольно мягки; выложи въ компотницу, и обливъ сиропомъ, посылай на столъ горячій. Надобно мало сиропу къ этому комподу; а естли онаго много, должно уварить, чтобы было только смочить груши. Естли надобно подавать груши цѣлыя и въ кожѣ, должно брать средней величины, и варить по вышесказанному.

Комлодъ грушевой по Провански. Спеки въ печи хорошихъ грушъ, а вынимая, клади въ воду, чтобы удобнѣе слупилась кожа; ополоснувъ по помѣ, дай осякнуть, и разрѣжь на двое, вынь сѣмянники; положи въ шазъ

вмѣстѣ съ сахаромъ, водою, коркою, обрѣзанною съ двухъ лимоновъ; накрой пазъ, и вари на маломъ огнѣ, до тѣхъ поръ, какъ груши сдѣлаются мягки подъ пальцами; когда сварятся и сиропъ довольно огустѣетъ, вьнь корки, а комподъ выложивъ на блюдо, подавай горячій.

Комлодъ землянистой. См. *Земляница.*

Комлодъ каштанной. См. *Каштаны.*

Комлодъ клюквовой. Клюкву перебравъ и перемывъ, положишь въ коспрюлю, влей воды, положи четверть фунта сахару, не много корицы и Французскаго хлѣба ломпиками, поджаривъ на рашпарѣ. Сваривъ, сперва положи на блюдо хлѣбъ, а на оной клюкву и сиропъ.

Комлодъ красной. Возьми квасныхъ яблокъ, очистишь, разрѣзашь по поламъ, и вынувъ сѣмянники, яблоки напыкашь гвоздикомъ, положишь въ коспрюлю, наливъ сперва краснаго вина, по томъ сахару, корицы и лимонной корки, варишь. Когда яблоки разварятся мягко, выложишь совсѣмъ на блюдо, и заспудивъ, подавай.

Комлодъ малинной. Возьми фунтъ отборныхъ ягодъ малины, не перемывай, а только оберни листки. Распусти въ коспрюлѣ полфунта сахару, и увари перомъ; клади въ него ягоды; сними съ огня, дай оспояться; не много спустивъ, встряхни коспрюлю, и приспавивъ на огонь, дай вскипѣть разъ: остуди и выложи въ компотницу.

Комлодъ миндальной. Приспавь въ коспрюлѣ воды, съ двумя горстями зоды, и вари въ этомъ зеленой миндаль; когда вскипятъ одинъ разъ, вылови ихъ ложкою, обопри руками, чтобъ сбить съ нихъ пухъ; производя это, клади миндаль въ холодную воду, а по томъ въ кипящую, и вари до тѣхъ поръ, какъ булавка свободно будетъ входить въ миндаль; выложи тогда оной въ холодную воду. Развари сахару въ сиропъ, и на маломъ огнѣ вари въ немъ миндаль, пока по-

возеленѣшѣ. Можно варить миндаль и не щелочивѣ по вышесказанному, а только сбивѣ сѣ него пухѣ, и обланшировавѣ вѣ кипячкѣ. — Таковымѣ образомѣ варятѣ и зеленые абрикозы.

Комлодѣ персиковой. Изѣ спѣлыхѣ и зеленыхѣ персиковѣ комподы варятѣ тѣмѣ же образомѣ, какѣ изѣ абрикозовѣ. Смотри *Абрикозѣ*. — Или таковымѣ образомѣ: возьми семь или восемь персиковѣ почти спѣлыхѣ; вынувѣ косточки, положи ихѣ на минушу вѣ кипятокѣ, а тогда поспѣшно вынимаю, облупляю кожу. Развари четверть фунта сахару сѣ рюмкою воды, счисти пѣну; свари вѣ сиропѣ эпомѣ персики, выложи на блюдо; и естля сиропѣ будетѣ жидкѣ, увари оной и облей персики.

Комлодѣ персиковѣ легеныхѣ. Взавѣ восемь или десять персиковѣ почти спѣлыхѣ, положи вѣ печи на горячій подѣ, поворачивай, чпобѣ кожа на нихѣ вскду сожглась; послѣ чего выложивѣ вѣ холодную воду, очисти сѣ нихѣ кожу и сплочи вѣ нѣсколькихѣ водахѣ. Развари четверть фунта сахару сѣ рюмкою воды, вари вѣ ономѣ персики, пока сдѣлаются мягки; выложи на блюдо, и облей сиропомѣ, вѣ которомѣ они варились.

Комлодѣ персиковой по Португальски. Положи на блюдо восемь персиковѣ, засыпь ихѣ совсѣмѣ толченымѣ сахаромѣ, накрой блюдо крышкою, поставь вѣ поршнюю сковороду, и пеки, засыпавѣ вѣ горячую золу; когда испекутся и загласируктся, подавай горячее на помѣ же блюдѣ. — Таковымѣ же образомѣ дѣлаются комподѣ изѣ спѣлыхѣ вѣ полоски изрѣзанныхѣ персиковѣ.

Комлодѣ Помаранцовой. Разрѣжь каждой помаранецѣ на шесть граней, и сложивѣ опять, напыкай вѣ нѣсколькихѣ мѣстахѣ концемѣ ножичка; обсыпь ихѣ мѣлкимѣ сахаромѣ, дай напитаться, и подавай сѣ сокомѣ, которой они изѣ себя дадутѣ, посыпавѣ сверху еще сахаромѣ.

Комлодъ сливной. Взявъ крупныхъ сливъ, мирабелей, или Королева клода называемыхъ, или пердригоновъ, либо другихъ какихъ, клади въ кипятокъ обланшировать; когда сдѣлаются подъ пальцомъ мягки, вынимай ложкою, и клади въ холодную воду; положи потомъ въ разваренной сахарной жидкой сыропѣ, привари на маломъ огнѣ, чтобъ только перебиралось, и остудивъ, посылай.

Или: вари четверть фунта сахару съ рюмкою воды минуешь пятнадцать, и снимай пѣну; послѣ того положи фунтъ сливъ почти спѣлыхъ; дай вскипѣть нѣсколько разъ, чтобъ сливы прохватило; сними пѣну; выложи сливы на блюдо, и уваривъ сыропъ еще гуще, облей.

Комлодъ смородинной. Развари сахару въ густой сыропѣ изъ четверти фунта, съ рюмкою воды; положи въ него фунтъ смородинныхъ ягодъ, перемывъ, и давъ осякнуть, обобранныхъ или въпочками; дай при раза вскипѣть бѣлымъ ключемъ; сними съ огня, слови пѣну и выложи въ компошницу.

Комлодъ смородинны зеленой. Возьми фунтъ смородины зеленой, вычисти булавкою сѣмьчки, приставъ въ горячей водѣ, и вари, пока ягоды всплывутъ на верхъ; снявъ съ огня, влей рюмку воды холодной, ниючку уксусу, и счепотку соли бросивъ, дай остынуть; это дѣлается къ сохраненію въ ягодахъ зеленаго цвѣту. Изъ сей воды выложи ихъ въ холодную. Между тѣмъ, какъ ягоды остываютъ, развари полфунта сахару съ рюмкою воды; снимай пѣну, и увари, пока пѣны больше взбивать не будетъ: положи тогда смородину, давъ оной прежде на сипѣ осякнуть; вари на слабомъ огнѣ, чтобъ только перебиралось; тогда ягоды уполовною ложкою вылови въ компошницу, а сыропъ уваривъ гуще, облей онымъ ягоды.

Комлодъ, смѣшанной изъ всѣхъ легкихъ плодовъ. Разныхъ плодовъ напекши, очисти съ нихъ кожу, положи

жи въ разваренной сыропѣ, и увари крѣпко, пока больше къ пазу приспавать не спанеть. Выпрокинь погда изъ пазу на блюдо. Эпопѣ комподѣ можно варить изъ остатковъ отъ разныхъ комподовъ.

Комлодѣ терносливной. Взявъ сухаго Французскаго черносливу, развари въ водѣ; этой воды не много пропустивъ сквозь сито, развари на оной сахару, привари въ сыропѣ черносливѣ, выложи на блюдо; а сыропѣ, уваривъ еще гуще, облей онымъ ягоды.

Комлодѣ яблокѣ бѣлыхъ. Разрѣжь яблоки пополамъ, вынь сѣмянники, уклади въ пазу кожею къверху; положи чепверть фунта сахару и пристойную мѣру воды, чтобъ сырономъ покрыло яблоки. Когда они проварятся съ одной стороны, переверни на другую; давъ сыропу огустѣть, выложи яблоки, и обливъ сыропомъ, подавай.

Комлодѣ яблочной по Португальски. Смотри въ спавѣ Вареніе Закусокъ, отдѣленіе смѣшанныя наставленія.

Комлодѣ яблочной съ грушами. Очисти съ яблокѣ и грушѣ кожу, перемой, и вари оную въ разныхъ водахъ; когда кожи раскипятъ, яблоки разрѣзавъ пополамъ, а груши оставивъ цѣлыми: воду яблочной кожи вылишь сквозь сито на яблоки, а грушевой на груши, и положивъ въ каждую по полуфунту сахару, лимонной корки и корицы, также въ груши краснаго вина, а къ яблокамъ бѣлаго, сварить. Когда поспѣютъ, скласъ, перемѣшавъ груши и яблоки, на блюдо; соки уварить густо, и облишь такъ, чтобъ вышло пестро, красное съ бѣлымъ.

Замѣтаніе Медицинское.

Комподы составляютъ пищу очень здоровую для всѣхъ, даже выздоравливающихъ послѣ слеглыхъ болѣзней и самыхъ больныхъ. Въ комподахъ и больнымъ можно ѣсть почти всякіе плоды.

КОНГРЪ. (С. *Повар.*) Рыба, сходствующая къ угрю морскому; а приготавливаютъ изъ оной тѣ же блюда, какъ изъ раи, или скальной рыбы. Смотри *Раи*.

КОНОШЛЯНКА, или **ОРТОЛАНЪ.** (С. *Повар.*) Пшенички сѣи появляющія осенью только въ нѣкоторыхъ мѣстахъ; лучшій вкусъ оныхъ, когда онѣ бывають жирны. Ловить ихъ можно по просянцамъ, на которыхъ по снятїи хлѣба остается много зернѣ. Изъ всѣхъ мѣлкихъ пшницъ нѣтъ оныхъ вкуснѣе. На столѣ подають и въ обыкновенно жареныхъ въ кострецѣ, или на вершкѣ.

КОНСЕРВЫ. (С. *Канд.*) Консервы дѣлають изъ варенья всякаго роду плодовъ. Пропри варенье сквозь сито, и высушивай варенїемъ на маломъ огнѣ. На осьмую долю фунта сего высушеннаго конфекту развари полфунта сахару большимъ перомъ; положи въ него конфектъ, размѣшай; выкладывай консервъ въ бумажныя коробочки, и когда остынетъ, разрѣзавъ въ дощечки, сохраняй къ употребленїю.

Консервъ алой. Возьми двѣ или три ложки воды кошенильной, и выливъ на шарелку, увари, чтобъ оспалась оной одна ложка. Снявъ съ огня, пусти нѣсколько капель воды помаранцовыхъ цвѣтцовъ. Развари полфунта сахару большимъ перомъ; сними съ огня и дай постоять не много. Положи въ сахаръ краску, и смѣшавъ, выливай въ коробочки; когда остынетъ, разрѣжь въ дощечки.

Консервъ зеленой. Взявъ зеленой краски, (см. *Краски*) положи оной четыре ложки на шарелку, поставленную на огнѣ, и увари, чтобъ краски оспалась преть. Развари полфунта сахару большимъ перомъ; положи краску въ сахаръ, вымѣшай, вылей въ бумажныя коробочки, и поступай впрочемъ по вышелеписанному.

Консервъ красной. Разваривъ фунтъ сахару перомъ, положи въ него ложку кошенили приготовленной и каплю воды помаранцовыхъ цвѣтцовъ. Если надобно бу-

будеть сдѣлать консервы другихъ цвѣтовъ, упо-
бляй по вышесказанному разнымъ краски, описанныя въ
спатьѣ Краски.

Консервы изъ плодовъ и прот.

Консервъ абрикозной. Смотри въ спатьѣ *Абрикозъ.*

Консервъ барбарисной. Смотри *Барбарисъ.*

Консервъ буглоской. Смотри *Буглосъ.*

Консервъ виноградной. Смотри *Виноградъ.*

Консервъ вишенной. Взвѣ вишенъ, выбери изъ оныхъ
косточки, приславъ въ тазу на огонь, раздави и осу-
ши вареніемъ, чпобъ оспалось ягодъ въсомъ половина:
развари сахару перомъ, положи въ него тѣсто вишен-
ное, и вымѣшай. Вари еще, пока въ тазу на поверх-
ности окажется малой сахарной черепокъ; тогда раз-
ливай консервъ въ формы.

Консервъ гимовной, или корня дикихъ рожъ. Смотри
Гимовъ.

Консервъ жасминной. Смотри въ спатьѣ *Жасминъ.*

Консервъ жонкильной. Смотри *Жонкиль.*

Консервъ изъ вареныхъ плодовъ. Смотри начало этой
спатьи.

Консервъ коритной. Возьми два золотника хорошей
толченой корицы и просѣй сквозь частое сито на ша-
релку: замѣси немного сахарнымъ сыропомъ; послѣ
развари сахару съ четвертью фунтѣ перомъ, смѣшай съ
онимъ корицу серебряною ложкою, раскладывай въ фор-
мы, и поступай по обыкновенію.

Консервъ лимонной. Смотри въ спатьѣ *Лимонъ.*

Консервъ малинной. Протри сквозь сито фунтѣ
малины и горсть смородины красной, высуши въ та-
зу на маломъ огнѣ, пока останеся въсомъ половина:
развари фунтѣ и 64 золотника сахару перомъ нѣсколь-
ко больше обыкновеннаго; дай поостынуть, положи въ
него малину, вымѣшай и раскладывай въ формы.

Консервъ миндальной. Облупи 32 золотника ядръ
сладкаго миндаля, сполки въ игошѣ, подбавляя лимон-

наго соку; развари фунта полтора сахару перомъ; сними пазъ съ огня, дай немного сахару остынуть, и положивъ въ него миндаль, вымъшай; когда начнешь остывать, раскладывай въ формы.

Консервъ орѣховыхъ ядръ. Возьми 16 золотниковъ ядръ орѣховъ кедровыхъ; обваривъ оныя, скроши поперегъ, какъ возможно мѣльче; развари слишкомъ полтора фунта сахару большимъ перомъ, сними съ огня, и когда немного поостынетъ, мѣшай деревянною лопаточкою; раскладывай въ бумажныя коробочки; а какъ остынуть, разрѣзывай и храни.

Консервъ персиковой. Оной готовится шѣмъ же образомъ, какъ изъ абрикозовъ.

Консервъ помаранцовыхъ цвѣтовъ. Насчитавъ листочковъ помаранцовыхъ цвѣтовъ, отвьсь оныхъ 32 золотника, изруби оныя крупновато, положи на тарелку, подави на нихъ соку изъ лимону для сохраненія бѣлизны ихъ; по томъ развари фунтъ 32 золотника сахару большимъ перомъ; положи въ него цвѣты, и мѣшай лопаточкою, не приспавляя на огонь, пока сахаръ на стѣнахъ пазу спанетъ бѣлѣть: тогда раскладывай въ бумажныя коробочки, и когда совсѣмъ засохнетъ, разрѣжь въ дощечки.

Консервъ помаранцовой. Возьми фунтъ сахару, размочи оной въ пазу полрюмкою розовой или простой воды, развари, снимая пѣну, по обыкновенію перомъ, сними съ огня, и когда въ половину остынетъ, положи въ него обтертой на шерку корки съ свѣжихъ помаранцовъ, и мѣшай лопаткою, пока сахаръ спанетъ садиться; тогда раскладывай въ формы. — *Консервъ лимонной дѣлается шѣмъ же образомъ.*

Консервъ Придворной. Возьми сахару помаранцовыхъ цвѣтовъ, вареныхъ пралинами, разведи водою, и увари а кассе; утирай лопаткою, пока получишь густоту консерва. Выложи это шѣсто на мѣдной листъ, напертой Прованскимъ масломъ, раздѣли въ кусочки равныя, раз-

раздвинь ихъ въ равное между собою разстояніе; наложи сверху другой мѣдной листъ, также напертой деревяннымъ масломъ, и сдави, чтобъ куски сдѣлались не много по толще ребра рублевого. Распуская сахаръ, можно положить въ него обтертой на сахаръ цедры съ лимону.

Консервъ розовыхъ цвѣтовъ. Возьми четыре золотника цвѣшовъ бѣлыхъ розовъ, изруби ножемъ мелко; развари фунтъ съ четвертью сахару перомъ, сними съ огня; взмѣшавъ, разъ шесть, положи въ него розовые цвѣты, вымѣшай еще, и раскладывай консервъ въ формы.

Консервъ смородиной. Возьми фунтъ ягодъ красной смородины, обобранныхъ съ въпочекъ, приставь на огонь въ пазу съ рюмкою воды, и вари, пока ягоды дадутъ свой сокъ; тогда пропри ягоды съ сокомъ сквозь сито, чтобъ на ономъ остались только кожицы; протертой сокъ увари въ густоту киселя. Развари фунтъ сахару съ рюмкою воды, снимая пѣну, до тѣхъ поръ, какъ сдѣлается каше: сними съ огня, и положивъ кисель смородиной, мѣшай лопаткою, пока сахаръ начнетъ садиться; складывай тогда въ формы.

Консервъ фисташечной. Обвари и облупи восемь золотниковъ фисташечныхъ ядеръ, тѣмъ же образомъ, какъ миндаль; давъ очахнуть, сполки мягко, пропри сквозь сито, и положи въ 64 золотника сахару, развареннаго малымъ перомъ; снявъ съ огня, мѣшай лопаткою, расклади въ формы, и когда остынетъ, разрѣжь въ дощечки.

Консервъ фіялковой, или изъ цвѣшовъ мапкиной души. Отвѣсь отборныхъ цвѣшовъ сихъ шестнашцать золотниковъ, сполки въ иготъ, капнувъ каплю соку лимоннаго. Развари фунтъ 32 золотника сахару малымъ перомъ; дай остынуть, взмѣшай раза три или четыре ложкою, и положи въ него цвѣты. Продолжай мѣшаніе, пока сахаръ начнетъ садиться; тогда складывай

дывай дѣ формы; наложивъ первую, въ пазъ пусти каплю лимоннаго соку, еще вымѣшай, и накладывай въ другую форму, и такъ далѣе.

Консервъ цедратной. Развари 64 золотника сахару большимъ перомъ; сними съ огня, и положи въ него наружной обшертой корки съ цедратовъ и вымѣшай. Предъ раскладываніемъ въ формы, пусти нѣсколько капель лимоннаго соку, взмѣшай раза три ложкою; наливай въ бумажныя коробочки; и когда остынетъ, разрѣжь въ дощечки.

Консервъ шоколадной и кофейной. Развари фунтъ и 32 золотника сахару а суфле, или малымъ перомъ, сними съ огня, дай поостынуть; положи въ него восемь золотниковъ тертаго шоколаду (или кофе сженой и смолонной, вдвое, по естѣ 16 золотниковъ,) вымѣшай, и раславъ въ коробочки бумажныя, поступай по обыкновенію.

Впрочемъ просмотри спашью *Вареніе Закусокъ.*

Замѣтаніе Медицинское.

Всѣ консервы имѣютъ качество тѣхъ плодовъ, изъ которыхъ составлены, также сахару; почему и должно заключать о свойствахъ ихъ. Но вообще консервы составляютъ пищу очень здоровую, содержащую въ себѣ большую частью качество сахару.

КОНСОМЪ. Смори въ третей Части въ Поварнѣ Берлинской, сначала вѣпорой номеръ.

КОНФЕКТЫ. (С. Канд.) Въ разныхъ спашьяхъ, подъ названіями плодовъ, также въ пространной спашь *Вареніе Закусокъ*, горорено было о приготовленіи разныхъ конфектовъ, большею частью жидкихъ; сія спашья заняпа будетъ пріуготовленіемъ сухихъ конфектовъ изъ плодовъ и прочаго. Въ отношеніи къ жидкимъ конфектамъ упомянемъ здѣсь только о поправленіи испортившихся,

*Какимъ образомъ по-травлять испортившіеся
жидкіе конфекты ?*

Всего чаще случается съ ними, что они окисають; происходитъ это отъ неискusstва и влажности плодовъ, которая не бывъ надлежащимъ образомъ извлечена, современемъ выступаетъ, разжижаетъ сахаръ и доводитъ варенье къ плесневѣнію и пѣны испусканію. Это не трудно замѣтить тому, кто варенья свои по часту осматриваетъ; вскорѣ надобно сему помогать, когда не хотѣть, чтобъ варенные совсѣмъ испортились. Надобно пославивъ пазъ на жаровню, положить сахару, и разваривъ оной въ сиропъ, положить въ него окисшее варенье, продолжать варить, снимая пѣну, до обыкновенной густоты; послѣ склать опять въ банки, и держать въ сухомъ мѣстѣ. Можно же и одинъ сиропъ, выливъ съ варенья, переварить, прибавивъ воды, и снимая пѣну, уварить о перль; послѣ чего опять вылить на ягоды.

Вспорое случается съ вареньями жидкими, что они обсахариваются; однакожъ сіе не составляетъ вреда, и значить, что они не много переварены; таковыя варенья держатся очень прочно. Еслили кто хочетъ это поправить, долженъ все засахарившееся снять, приславивъ въ пазу на огонь, подбавивъ воды не много, уварить о перль, выложивъ туда же прочее изъ банки, приварить не много, и по прежнему склать въ банку. — Еслили варенье покрывлось леденцомъ только сверху, на примѣръ на ягодникъ или желе, стоитъ только снять леденецъ ложкою. Ягодники смородиной и прочіе, кои застарѣють, можно возобновлять, приславляя на огонь въ пазу, съ малою долею воды, и переваривая; когда дойдетъ перваго степеніи уваренія, которое составляетъ о перль, или между лиссе и перль, выпрокинь на сито поставленное надъ чашею, и процѣдивъ, склади въ банку. — Есть нѣкоторыя плоды, которые скорѣе другихъ окисають, а особливо абрикозы зеленые, и другіе цѣлкомъ

комъ вареные: онымъ не лъзя пособить инако, какъ переложивъ въ новой сыропѣ, или, избѣгая убытку, высушить оныя, и содержать сухимъ конфектомъ. Надобно въ этомъ случаѣ положить ихъ на рѣшето, а когда опечеть съ нихъ сыропъ, переложить на жестяные листы, обсыпать мѣлкимъ сахаромъ, и засушить въ печи въ вольномъ духу. Или паковымъ образомъ ихъ полравить: выложи плоды, какіе бы то ни были, на рѣшето, дай опечь съ нихъ сыропу, и послѣ перемой въ холодной водѣ; вынувъ изъ оной, положи въ тазъ съ рюмкою Французской водки, больше или меньше, по количеству плодовъ; повертывай ихъ въ водкѣ до нѣскольку разъ: когда бытъ онымъ въ сыропѣ, налей на нихъ сыропъ, дай вскипѣть нѣсколько разъ (разумеется безъ водки) и складывай въ банку; а когда сухимъ, обвалявъ въ мѣлкомъ сахарѣ, засуши.

Сухіе конфекты надлежитъ хранить въ сухомъ мѣстѣ. Впрочемъ они теряютъ отъ сырости свой гласъ, и сморщиваются. Однако можно и сему пособить, приваривая ихъ въ сыропѣ, уваренномъ о перль, и опять засушивая въ вольномъ духу.

1) Конфекты сухіе изъ плодовъ.

Конфекты сухіе абрикозные. Смори *Абрикозы желтые въ сухихъ конфектахъ*, также *Абрикозы зеленые*.

Возьми *слѣлыхъ* абрикозовъ, облупи кожу, или оставь въ оной, но только вынь косточки. Положи въ холодную воду. Сахару въсомъ прошивъ вычищенныхъ абрикозовъ развари до надлежащей густоты, дай оному не много остынуть; абрикозы между тѣмъ выложи на рѣшето, чтобъ осякли, и положивъ въ сахаръ, ворочай до тѣхъ поръ, какъ сахаръ начнетъ просыхать; тогда приставивъ на огонь, дай вскипѣть разъ или два. Послѣ снявъ тазъ съ огня, выкласъ абрикозы на каменное блюдо, и оставить на ночь въ пендомѣ покоѣ. По утру лишній сыропъ изъ нихъ выдавишь, класъ на гладкую черепицу и сушить въ

воль-

вольномъ духу. Еслили угодно, можно изъ косточекъ абрикозныхъ вынуть ядра, облупить, и въ каждой абрикозъ вложить по ядру.

Или таковымъ образомъ: облупленные и отъ косточекъ освобожденные абрикозы покласъ въ горячую воду, и держаъ въ оной, пока наверхъ всплывутъ. Вынимать ихъ тогда уполовною ложкою, и класъ въ холодную воду; послѣ воду сливши, абрикозы выкласъ на блюдо. Когда осякнутъ, облисть ихъ сахаромъ, развареннымъ въ сиропъ; оной ежедневно чрезъ дни сливая, уваривать, и остывшимъ опять обливать абрикозы, наблюдая, чтобъ сиропъ всѣ плоды покрывалъ; для чего надобно накрывать ихъ листомъ бумаги. На послѣдокъ сахаръ уварить а лиссе, или такъ густо, чтобъ онъ прясъ, приварить въ немъ абрикозы, пока съдлаются мягки; выбрать ложкою, класъ на листы бумаги или черепицы, обсыпая мѣлкимъ сахаромъ; поставитъ близъ горячей печи, или въ сушильнѣ, и держаъ пока совсѣмъ высохнутъ; надобно ихъ перевернуть, на другой бокъ. Наконецъ пересыпавъ мѣлкимъ сахаромъ, скласъ въ деревянные коробочки, устланная бумагою.

Конфекты сухіе абрикозные, Генуйскіе цвѣты называемые. Къ сему дѣлается тѣсто: облупивъ и вынуть косточки, повари абрикозы въ водѣ, послѣ протри сквозь сито. Протертое, положивъ на фунтъ онаго полфунта сахару, увари въ густое тѣсто, которое бы отъ пазу отспавало. Тогда выложивъ оное, толченымъ сахаромъ обсыпъ формы, накладывая въ нихъ тѣста, придави, и лишнее сръжь ножемъ; когда тѣсто остынетъ, выпрокидывай оное изъ формъ и засуши. Можно тѣсто это, раскатавъ скалкою, вырѣзывать изъ онаго ножемъ, или насѣчкою разныя фигуры, и засушивъ, хранить въ коробочкахъ.

Конфекты сухіе, абрикозные макароны. Изъ выше-сказаннаго тѣста дѣлай макароны по обыкновенію, и

засушивъ на бумагѣ или аспидной доскѣ, сохраняй въ коробочкахъ.

Конфекты сухіе айвыныя. Сбивъ съ айвы мохъ, положи въ воду, закипашь начинающую, и варишь, пока сдѣлаются мягки. Тогда выложишь ихъ уполовную ложкою на рѣшето, дашь очахнуть и остынуть. После разрѣзашь каждую айву пополамъ, смяники и все твердое вынуть, кожу снять и положишь въ холодную воду, чтобъ не почернѣли. Сахару сколько нужно будешь разваришь сполько густо, пока съ ложки нитками тянуться будешь; и когда айва очахнетъ, покласть оную въ каменное глубокое блюдо, и тепловатымъ показаннымъ сиропомъ наливъ, оставишь на ночь. На другой день сахару свѣжаго уваришь, и опять налить; это ежедневно повпорашь дни три или чептыре: сіе дѣлають, чтобъ айвы въ сухомъ конфектѣ удержали бѣлизну; но много идетъ на это сахару. Естли же на цвѣтъ не зриашь, то надобно такъ же сахаръ переваривая ежедневно, наливашь; но отъ сего айва выдесть красновата. Впрочемъ засушиваніе айвы производится по нижесказанному о грушахъ.

Конфекты сухіе виноградныя зеленые. Взять не спѣлаго бѣлаго алебаспру желаемое количество, распоротъ каждую ягоду съ одной стороны не много, и смяна булавкою выколупашь осторожно, чтобъ ягоды не передать. Приставишь на огонь мѣдной тазъ съ водою, и когда она закипитъ, снятъ съ огня; ягоды въ него положивъ, накрывъ и оставишь споятъ ночь: это дѣлаешя для удержанія зеленого цвѣту. Однакожь лучше употреблять къ сему посуду глиняную или по крайней мѣрѣ крѣпко вылуженную, для того что суровъ ягоды можешь развѣдать мѣдныя части, и тѣмъ сообщить ягодамъ ядовитую ярь. Обваренныя таковымъ образомъ ягоды выкладываютъ осякнуть; и наливъ развареннымъ сахарнымъ сиропомъ довольно густо, давъ оному поостынуть на каменномъ блюде, дають имъ сто-

стоять сутки въ тепломъ покоѣ. Послѣ сиропѣ сливѣ, подбавишь кусокъ сахару, и уваришь въ прежнюю густоту; онымъ въ пропенель оспавшимъ опять налишь ягоды на сутки, и это повторяшь разѣ до чепырехъ. Въ послѣдній разѣ сахарѣ уваришь еще гуще, и снявъ съ огня, положишь въ него ягоды, дашь остынуть и сахару огустѣть. Тогда выбравъ ягоды, дашь онымъ опечь, обсыпать мѣлкимъ сахаромъ, и засушить въ вольномъ духу, расклавъ ихъ на бумагѣ или каменной плитѣ.

Конфекты сухіе вишенныя. На фунтѣ съ четвертью хорошаго роду вишенъ взять фунтѣ сахару, разварить оной въ сиропѣ и очистишь. Когда сахарѣ начнетъ кипѣть, положишь въ него вишни, и дашь раза два вскипѣть. Послѣ сиропѣ сливѣ, до половины уваришь, ягоды въ него положишь и оставишь до утра близъ горячей печи. На другой день вишни опять на огонь приспавишь, и когда сахарѣ начнетъ закипать, сними обратно. Сиропѣ съ ягодъ слишь сквозь рѣшето, а обтекшія ягоды, на бумагѣ посыпавъ мѣлкимъ сахаромъ, близъ горячей печи засушишь. Оспавшійся сиропѣ можно употребить къ варенію другихъ плодовъ, или на сокъ вишенной. — Этопѣ конфектѣ выходитъ красивѣе, когда у одной вишни оставишь стебелекъ, и на оной взнизать нѣсколько ягодъ безъ косточекъ, и оныя на цѣльную ягоду расправить.

Примѣчаніе. Вишни въ сухомъ конфектѣ держутся долѣе, нежели въ жидкомъ. Можно ихъ, размачивая въ вишенномъ соку, подавать на столѣ вмѣсто вишеннаго варенья.

Конфекты сухіе вишенныя букетомъ. Отбери лучшихъ вишенъ равной величины, и свяжи букетомъ, увертѣвъ стебельки тонкою нипочкою. На фунтѣ вишенъ развари фунтѣ сахару а суфле, положи въ него букеты и дай вскипѣть разѣ двадцать. Сними попомъ съ огня, слови пѣну, и когда оспынушь, переложивъ

живѣ въ каменную чашу, поставь близь горячей печи до утра. Тогда выложивѣ на рѣшето, и давѣ опечь, суши на жестяныхъ листахъ въ сушильнѣ.

Конфекты сухіе вишенныя въ масселанахъ. Столки фунтѣ миндаля сладкаго облупленнаго; когда оной будешѣ столченѣ мягко, положи въ него полфунта вишенѣ спѣлыхъ, раздавленныхъ и пропертыхъ сквозь сито; перестолки еще миндаль съ вишнями, пока довольно соединяшся. Развари фунтѣ сахару перомѣ, смѣшай съ миндалемѣ и вишнями; приспавь въ тазу на самой слабой огонь, и увари это шѣсто до шѣхъ порѣ, какѣ спанешѣ отѣ таза опспавать; выложи на листѣ и остуди. По томѣ положи шѣсто въ игошѣ съ шремя свѣжихъ янцѣ бѣлками, переталкивай съ добрую четверть часа, и между шѣмѣ подсыпай мѣлкаго сахару. Передѣлай это шѣсто въ массепаны, и запеки въ самомѣ вольномѣ печномѣ духу.

Конфекты сухіе грушевыя. Кожу съ грушѣ обрѣзашѣ, и сѣмянники пирубочкою вынувѣ, класпѣ въ холодную воду. Разваришѣ сахарѣ въ сиропѣ и очистишѣ; грушамѣ по вынушіи изѣ воды дашѣ очахнушѣ, положить въ сиропѣ, и дашѣ въ ономѣ кипѣшѣ гораздо. Выложитѣ въ каменную чашу и оставитѣ въ сиропѣ на субли. По томѣ, сиропѣ сливѣ, уваришѣ, и, ешѣли нужно будешѣ, прибавитѣ сахару, и оняшѣ поостудивѣ, влитѣ на груши: это повторитѣ разѣ до пяти. Наконецѣ приспавивѣ на огонь, варитѣ груши съ сиропомѣ, и остудивѣ, вынимать груши вонѣ, класпѣ на рѣшето; а когда отекушѣ, обвалашѣ въ мѣлкомѣ сахарѣ, посадитѣ на гладкихъ плишкахъ каменныхъ въ печной вольной духѣ, и засушитѣ. Наконецѣ скласпѣ въ деревянные коробочки, ушланная бумагою, пересынавѣ толченымѣ сахаромѣ.

Конфекты сухіе, грушевыя макароны. Взавѣ вкусныхъ спѣлыхъ дуль, спебельки, сѣмянники и глазки вырѣзашѣ, а кожи не очищашѣ; опваритѣ въ водѣ мягко, а вынувѣ и давѣ

давѣ опечь, протереть сквозь сито. Оставшую на ситѣ кожу, поелику оная во многихъ родахъ грушѣ бываетъ духовита, сполочь въ иготѣ, и протеревъ сквозь сито, примѣшатъ въ первое шѣсто. Усыпать оное мѣлкимъ сахаромъ, полагая фунтѣ на фунтѣ, и варить въ пазу, пока шѣсто къ пазу приставать не станеть. Передѣлай тогда оное на каменной плитѣ въ макароны, засуши въ вольномъ духу, и храни въ деревянныхъ коробочкахъ по обыкновенію. См. *Конфекты сухіе разные.*

Конфекты сухіе лимонные. См. статью *Лимонъ.*

Конфекты сухіе миндальные зеленые. Сваренной зеленой миндаль, по сказанному въ первой Части, въ статьѣ *Вареніе Закусокъ*, выложить на рѣшето, дать опечь, и обсыпавъ мѣлкимъ сахаромъ, засушить на плахахъ въ печномъ вольномъ духу.

Конфекты сухіе миндальные кандированные. Облупленные миндальные ядра мочи въ розовой водѣ, и вынувъ, дай осякнущь. Разогрѣй на сковородѣ свѣжаго коровьяго масла не соленого до вскипяченія; миндаль обмокай въ яичной рѣзипой бѣлокѣ; обваливай въ мѣлкомъ сахарѣ, и наскоро жаривай въ горячемъ маслѣ. Будущь какъ бы въ леденцѣ. — Настоящія же ядра миндаля кандированнаго надобно обмокать по облупленіи въ сахарѣ; карамелемъ уваренной, и засушивать, повторивъ обмачиваніе до нѣскольку разѣ.

Конфекты сухіе миндальные въ корицѣ. Взбѣй въ пѣну яичнаго бѣлку съ малою долею розовой воды, положи въ него облупленной миндаль, выкинь на рѣшето; положи въ коробочку мѣлкаго сахару и миндаль оной, попрыси, чтобъ миндаль сахаромъ облипѣ. Но томъ переложитъ въ другую коробочку; съ полченою корицею, также попрыси. Наконецъ засушивъ, храни къ употребленію. — Смодири статью *Миндаль.*

Конфекты сухіе орѣховыхъ ядрѣ. Възявъ сухихъ орѣховыхъ ядрѣ Воложскихъ, или иныхъ, кожу съ нихъ

искусно ножичкомъ облупить, и обмокая въ сахаръ, карамелемъ уваренной, засушивать; и это до нѣсколь-
ку разъ повторить.

Конфекты сухіе персиковыя зеленые. Взять не спѣ-
лыхъ персиковъ, сварить оныя въ водѣ мягковато, и вы-
бравъ косточки, поклади въ каменную или фарфоровую
чашу. Развари по потребное количество сахару, налей на
персики, и оставь на субли. Послѣ сего сиропъ сли-
вши, и безъ подставки сахару уваривъ до прежней густо-
ты, въ прогорячь опять налить на плоды, и еще оста-
вить на субли. Учинить то же и въ третій разъ.
Наконецъ сиропъ уварить очень крѣпко, положить пер-
сики въ горячій, и снявъ съ огня, дать остыть. Послѣ
того сушить и хранить по вышесказанному объ Абри-
козахъ.

Конфекты сухіе персиковъ слѣлыхъ. Къ сему одна-
ко надобно употреблять персики не совсѣмъ поспѣв-
шіе, кожу съ нихъ искусно снять, и на рашпарѣ не
много попропечь. Разварить сахару по благоусмотрѣнію,
и давъ оному немного поостынуть, вылить на перси-
ки, положенные на каменное блюдо; дать постоять нѣ-
сколько часовъ, послѣ персики изъ сиропу выбравъ, об-
валять въ мѣлкомъ сахарѣ, покласть на каменные
плиты, или бумагу, и засушить въ вольномъ духу.
Хранить оныя въ деревянныхъ коробочкахъ, пересыпавъ
мѣлкимъ сахаромъ.

Конфекты сухіе персиковъ въ макаронахъ. Персики
спѣлые сваривъ въ водѣ, кожу облупить, а мясо про-
тереть сквозь сито. На каждой фунтѣ протертаго
взять полфунта шолченаго сахару, варить, по часту
мѣшая деревянною ложкою, пока тѣсто отъ сковороды
отстанетъ. Тогда передѣлать оное въ макароны и
другія фигуры. Засушить въ вольномъ печномъ духу,
и хранить по обыкновенію.

Конфекты сухіе помаранцовой корки. Отобравъ
хорошихъ помаранцовъ безъ пашенъ, разрѣзать попо-
ламъ,

лямъ, и мясо съ сѣмячками и бѣлую пухлую кожу вычистишь; положишь корку на сутки въ холодную воду, которую въ это время до нѣскольку разъ перемѣнишь. Приставь воды на огонь, и когда начнетъ закипать, положи въ нее корки, и вари, пока сдѣлаются мягки. Тогда выложи въ холодную воду, а какъ остынетъ, выложи на рѣшено осякнущь. Развари и очисти сахару сколько нужно будетъ, положи въ него корки, и вари до тѣхъ поръ, какъ сахаръ огустѣетъ. Послѣ чего засушивать оныя на плисахъ по обыкновенію.

Конфекты сухіе помаранцовой корки крошеной. Обрѣжь съ помаранцовъ наружную желтую кожу тоненько, скроши оную въ полоски, и дай стоять ночь въ холодной водѣ; по утру положи въ кипятокъ, и вари на слабомъ огнѣ. Еслили вода сдѣлается горька, переложить корки въ свѣжую воду, и продолжать вареніе, перемѣняя воды, пока она не будетъ горька, а корки довольно размягчаться. Тогда крошево это между двухъ полощеницъ осушить. На фунтъ крошева взять полтора фунта сахару, разварить въ такую густоту, чтобъ праяся; положить въ него крошево и мѣшать ложкою, пока сахаръ начнетъ на стѣнахъ тазу бѣлѣть. Тогда выбравъ корки, засушить на жестяномъ листу. См. *Помаранецъ*.

Примѣганіе. Обоиими вышесказанными способами можно варить лимонную и апельсинную корку.

Конфекты сухіе розоваго цвѣту. Возьми разцвѣтшихъ розовыхъ цвѣтовъ, очисти листки, и обрѣжь съ оныхъ желтое и зеленое; высуши въ бумажныхъ мѣшечкахъ, и когда совсѣмъ высохнутъ, положи въ накрывшую иготь, сполки и храни этотъ порошокъ въ бумажныхъ мѣшечкахъ, чтобъ не утратилъ своего цвѣту. Изъ сего порошоку можно дѣлать, когда угодно, сухой конфектъ: взявъ онаго 24 золотника, положи въ каменное бѣлое блюдо, и выдавивъ въ стаканъ соку изъ нѣсколькихъ лимоновъ, дай оному стаяться. Тогда чистымъ

этимъ сокомъ полей розовой порошокъ, и при деревянную ложку, пока окажется розовая алость. Между тѣмъ развари два фунта сахару большимъ перомъ, сними съ огня, и когда кипѣть перестанетъ, выложи въ него спертые цвѣты къ одной сторонѣ пазу, и мало по малу смѣшай оныя съ сахаромъ. Послѣ чего налей въ формы и засуши.

Конфекты сухіе розоваго цвѣту въ макаронахъ. Оныя можно дѣлать изъ вышеписаннаго мѣста, когда цвѣты съ сахаромъ въ пазу смѣшаны будутъ; оное вынувъ на каменную доску, посыпанную мѣлкимъ сахаромъ, раскатать, передѣлать въ макароны и засушить по обыкновенію.

Конфекты сухіе сливыя. Набравъ спѣлыхъ, но не перезрѣвшихъ сливъ большаго роду, ободраешь съ оныхъ кожу, положить въ кипятокъ и сварить почти до спѣлости. Вынувъ, покласть на рѣшено осякнуть. Взявъ по благоусмотрѣнію сахару, разварить довольно крѣпко. Давъ сахару не много остынуть, положить въ него сливы и не много приварить. По томъ вынимая сливы ложкою, класть на оловянное блюдо, вылить на нихъ сиропъ изъ пазу, и дать нѣсколько часовъ постоять. Послѣ чего выкласть сливы на гладкую черепицу или аспидную доску, и засушивать въ тепломъ покоѣ, переворачивая съ стороны на сторону. Доску должно посыпать толченымъ сахаромъ, чтобы сливы къ ней не прилипали. — Не худо сихъ сливъ нѣсколько по рубцу разрѣзавъ, косточки вынуть и наволочъ на другія цѣлыя сливы; отъ чего онѣ будутъ казаться крупнѣе. — Хранятъ сіи конфекты въ коробочкахъ, укладвъ слоями, и каждой пересыпавъ толченымъ сахаромъ.

Конфекты сухіе цукатъ. Употребляются къ сему зеленые толстокожіе ципроны, кои годовые привозятъ изъ Италіи и другихъ теплыхъ странъ. Но можно оныя приготоулять изъ Херсонскихъ толстокожихъ

жихъ лимоновъ , отбирая неспѣлые , никакымъ образомъ : крупные лимоны разрѣзавъ вдоль на шрое , мясо съ сѣмячками вычистишь , а кожу извнутри наперешъ крѣпко солью , и положишь на ночь въ воду . По утру вынувъ , выполоскашь , и въ свѣжей водѣ варить до шѣхъ поръ , какъ сдѣлаются совсѣмъ прозрачны . Тогда выложитъ въ холодную воду , чтобъ окрѣпли , а по томъ выкласъ на чистое полотенцо осякнушь . Разварить сахару жидко , варить въ немъ кожу на самомъ слабомъ огнѣ , чтобъ чуть перебиралось , цѣлой день ; на ночь сосѣвить , и въ эпомъ сыропѣ держать . По утру опять приставитъ на огонь , прибавитъ кусокъ сахару и продолжатъ вареніе . Это повторятъ до шѣхъ поръ , какъ ночь простоявъ , сахаръ окажется густъ . Тогда выкласъ цукаты на листы жеспяные ; они сами собою засохнутъ .

Конфекты сухіе шиповникъ. Взять ягодъ шиповнику крупнаго , называемаго инако Турецкія розы или ганебушы , вычистишь изъ нихъ сѣмяна и всю внутренность , также и наружныя спички сбитъ ; дать онымъ полежатъ , пока опмякнутъ . Послѣ скласъ на блюдо , разваритъ сахару , и въ протепель остудивъ , вылитъ на ягоды , и оставитъ на сушки . По томъ сыропѣ сливъ , безъ подбавки сахару переваритъ , и опять въ протепель выливъ на ягоды , оставитъ еще на сушки . Это повторятъ до четырехъ разъ . Въ послѣдній разъ сахаръ уваритъ очень крѣпко , положитъ въ него ягоды , шолько что съ огня снявъ , и дать остынутъ . Послѣ чего ягоды выбравъ , засушитъ по обыкновенному .

Конфекты сухіе яблочные. Выбравъ крѣпкошѣлыхъ легкаго квасу яблкъ , очистишь съ нихъ искусно кожу , разрѣзатъ пополамъ , сѣмянники вынутъ и топчасъ класъ въ холодную воду . Когда приставленная на огонь въ котлѣ вода закипитъ , положитъ въ оную яблочки ; но варитъ медленно , чтобъ не размякли , а остались бы нѣсколько тверды . Вылавливай оня ложкоо

по снятїи кошла съ огня, и клади въ холодную воду. Оспудивъ таковымъ образомъ, выкладывай яблоки на рѣшено, покрытое подошпендемъ, не спыкая оныхъ другъ съ другомъ. На фунтѣ сихъ яблокъ считая, разварить фунтѣ съ чешвертью сахару довольно крѣпко; положишь осякшія яблоки въ полугорячій еще сахаръ, и дашь вмѣстѣ съ онымъ оспынуть. Послѣ приспа-вишь вмѣстѣ же на огонь, и медленнымъ вареніемъ сыропъ огустить. Когда по замѣчанію окажется, что сахаромъ яблоки довольно прохватило, выложитъ ихъ съ сыропомъ на блюдо, и оставитъ въ тепломъ мѣстѣ на ночь. По утру вынимаешь яблоки двумя ложками, излишнему сыропу давая стекашь, класъ на гладкія черепицы, посыпанныя сахаромъ, и засушиваешь близъ печи, или въ печи, когда она почти совсѣмъ уже остынетъ. Хранишь сїи конфекты въ коробочкахъ, усланыхъ бумагою, перепудривъ мѣлкимъ сахаромъ.

2) Конфекты сухіе съ кларекетахъ.

Объ оныхъ писано въ разныхъ статьяхъ подробно, а для прїнсканія смотри спашью *Кларекеты*. Здѣсь же упомянемъ шолько объ кларекетахъ, дѣдаемыхъ изъ вишенъ.

Раздави два фунта съ половиною вишенъ, чпобы выдавишь изъ нихъ весь сокъ; этотъ сокъ смѣрай, и на два спакана онаго прибавь спаканъ соку красной смородины, и процѣди. Развари мѣрою шолько же, сколько соку, сахару толченаго а кассе, вылей въ него сокъ, и вари, пока сдѣлаешся ягодникъ. Разложи тогда оной въ формы кларекетныя. Если чрезъ чешыре часа не засохнетъ самъ собою, надобно прѣсцавишь въ печь въ еальной духъ.

3) Конфекты сухіе обсахаренные.

Обсахаренной анисъ.

Это значитъ дробь или драже, о которой смотри въ спашьяхъ *Анисъ* и *Дробь*.

Обсахаренная гвоздика.

Возьми нѣсколько фуншовъ лучшаго Кенарскаго сахару, и разваривай, пока спанепѣ шпанушься нипками, послѣ чего дай оному сполько оспынушь, чтобѣ налецѣ шерпѣлѣ. Между шѣмѣ уклади гвоздику на блюдѣ, не спыкая между собою; вылей на оную сахарѣ, когда уже пооспыненьѣ въ прошепель, чтобы всю ее покрыло; дай спойшь супки близъ печи, накрывѣ другимѣ блюдомѣ. По прошествіи супокѣ перепрокинь блюда, чтобы гвоздики съ сыропомѣ перевалились изѣ нижняго блюда въ верхнее, и дай спойшь еще супки. По шѣмѣ излишній сыропѣ слей, а блюдо съ обсахаренною гвоздикою поддержи надѣ жаромѣ, чтобѣ сахарѣ не много пораспустился; ударь по дну блюда надѣ споломѣ: шо все на него выпадеть; расправь гвоздики ножичкомѣ, чтобы вмѣстѣ не лежали; склади на сипо, и на печи досуши. Если надобно гвоздику сахаромѣ покрыть толще, сцѣженной сахарѣ взвари, и повшори онымѣ обсахариваніе по вышеписанному. — Таковымѣ образомѣ обсахариваютѣ кусочки корицы и сухой лимонной и помаранцовою корки.

Какѣ обсахаривать клюкву, смородину и вишни для скорого расходу?

1) Взбей ячнаго бѣлку голичкомѣ въ пѣну; обмокай въ оную ягоды, обваливай оныя послѣ въ полченномѣ и просѣянномѣ сахарѣ, и засушивѣ, посылай. — Постное обсахариваніе ягодѣ можно производить, обмокая вмѣстѣ бѣлку ячнаго въ сокѣ ягодѣ обсахариваемыхѣ, уваренный густо, или въ гумми драганшѣ.

2) Кислыя вишни для скорого расходу обсахариваютѣ таковымѣ образомѣ: разварить Кенарскаго сахару карамелемѣ, шо еспѣ такѣ густо, чтобѣ пущенная на оловянную тарелку капля онаго потчасѣ бы засыхала. Свѣжїа вишни съ хвостиками въ него обмокашь, и дашь засохнуть сахару.

3) Въ этотъ же сахаръ обмокаютъ и *шиловникъ Турецкой*, когда обсахаривать оной для скорого расхода. Выбираютъ къ сему вѣточки, имѣющія на себѣ много ягодъ, изъ которыхъ вычистивъ внутренность, производятъ обсахариваніе.

Первымъ способомъ можно обсахаривать Шпанскую земляницу, малину и всякія ягоды.

Обсахариваніе миндальныхъ ядръ.

Для сего надобно имѣть жестяной латокъ съ кольцами, чѣмъ можно было привѣшивать оной надъ углями, и положенныя въ него для обсахариванія ядра трясти и взмешивать. Учредивъ таковымъ образомъ латокъ надъ жаровнею, положи въ него четверть фунта облупленныхъ ядръ, и влей развареннаго въ сиропѣ сахару столько, чѣмбы всѣ ядра смочило; суши надъ жаромъ, безпрестанно встряхивая, прятая между собою слипаться. Если обсохнутъ, и сахару на нихъ легло мало, облей еще сиропомъ, и продолжай; пока довольно обсахарятся. — Такимъ образомъ можно обсахаривать всякіе сухіе плоды, сѣмяна, корки, и въ куски изрѣзанные корни.

Обсахариваніе сѣмянъ.

Возьми кишнецу, анису, тѣмину, фенхелю, или гвоздики, корицы, мушкатнаго цвѣшу, также лимонной и помаранцовой корки вычищенной и высушенной, крупное надобно скрошить мелко; положи въ латокъ вышесказанной, влишь нѣсколько ложекъ сахару развареннаго въ сиропѣ, спрясть разъ или два, чѣмбы все смогло; посыпь полченою крухмальною мукою, держи надъ жаромъ, потряхая и ворочая, чѣмбы не слипались. Если обсахарились мало, повтори обливаніе сиропомъ и прочее еще разъ.

Обсахариваніе разныхъ цвѣтовъ.

Возьми самой чистой и прозрачной камеди 3 золотника, влей на оную розовой воды столько, чѣмбы распу-

пустишься могла, и оставь на ночь, чтоб разошлась. По утру возьми цвѣшовъ алыхъ гвоздикъ, шиповниковыхъ, или иныхъ цвѣшовъ и правъ, какихъ угодно; обмакивай ихъ въ камедную воду, такъ чтобъ всюду она проникла; дай имъ послѣ не много обсякнуть, и посыпай ихъ со всѣхъ сторонъ полченымъ и просѣяннымъ сахаромъ, или бѣлымъ леденцомъ. Засуши на оловянной тарелкѣ на солнцѣ или на печкѣ, и сохраняй въ сухомъ мѣстѣ.

4) Конфекты сухіе разные.

Смѣшанныя записки о дѣланіи оныхъ.

Груши сухія.

Возьми сочную, больше или меньше, хорошихъ спѣлыхъ грушъ, отрѣжь концы у стебельковъ ихъ, а оспальное оскобли и облупи кожу съ грушъ; совершая это, клади скорѣе въ холодную воду. Между тѣмъ надобно, чтобъ другая вода кипѣла, клади въ оную груши, и дай вскипѣть раза два или три, пока смякнутъ; тогда выложи опять въ холодную воду, а по томъ откинувъ на сито, дай водѣ опечь. Возьми чепыре бупылки воды, распустивъ въ оной два фунта сахару, и въ этошь холодной сыропъ положи груши мокнуть на одинъ часъ; а послѣ того вынувъ, клади вверхъ стебельками на рѣшетку, и станови на ночь въ печной вольной духъ. По утру положи еще на часъ въ потъ же сыропъ, и опять суши на рѣшеткѣ по вышесказанному; это повтори до чепырехъ разъ, и въ послѣдній засуши въ печи совершенно. Храни, склавъ въ ящики, въ сухомъ мѣстѣ.

Или таковымъ образомъ: взявъ сухихъ грушъ, положи въ чистую теплую воду, и держи, пока гораздо размокнутъ; тогда положи въ ту же воду не много сахару, и приславъ груши совсѣмъ на огонь, чтобы раза два или три вскипѣли; послѣ того груши выклади на блюдо, а сыропъ уваривъ густо, вылей сквозь сито на

груши. Можно ихъ подавать съ этимъ сиропомъ, или обвалявъ въ сахаръ, засушить.

Исландской конфектѣ.

Взбивай десять яичныхъ бѣлковъ голничкомъ въ одну сторону; а когда собьешь, положи четверть фунта сахару толченаго, и смѣшавши клади въ формы; изъ формъ выложи на бумагу, и запеки въ вольномъ печномъ духу. Наблюдай, чтобъ не вынуть сырыхъ,

Конфектѣ наподобіе Французскаго.

Взять 20 персиковъ, облупить съ нихъ кожу; потомъ 3 фунта сахару, наливъ двумя стаканами горячей воды, разварить въ сиропъ, и когда оной вскипитъ, положи въ него персики, и вари снимая пѣну до чиста; снявъ съ огня, держашъ персики въ сиропъ, пока напитаются; послѣ того выложить на рѣшето отечь, и осыпавъ толченымъ сахаромъ, засушивать на другихъ рѣшетахъ въ самомъ вольномъ духу.

Крыжовникъ засушеной.

Сваривъ крыжовникъ въ сахаръ, выкладывай по ягодкѣ на жестяной листъ, посыпь толченымъ сахаромъ и засушивай въ вольномъ духу.

Лимонной конфектѣ.

Обтереть съ восьми лимоновъ желтую кожу; изъ пяти или шести лимоновъ вынуть четвертинками мясо, стараясь, чтобъ бѣлой корки ничего на немъ не осталось: это стереть съ сахаромъ. Положи на блюдо толченаго пшеничнаго сухаря и кардамону, четверть фунта сполченаго миндаля, выпустишь восемь свѣжихъ яицъ, смѣшашъ все это, присовокупивъ и лимоны; продолжашъ мѣшаніе полчаса. Вымазашъ формы масломъ, и посыпавъ толченымъ сухаремъ, наложитъ приготовленной смѣси; запечь въ вольномъ духу, а вынувъ, посыпашъ сахаромъ.

Лимонной конфектѣ другимъ образомъ. Обрѣзавъ съ лимоновъ желтая корки, изрубить мѣлко; внутренность

ность оныхъ выложить въ чашку, съ полченнымъ сахаромъ, и смѣшать съ изрубленною коркою; дать постоять ночь. Сполочь миндалю, съ прибавкою пшеничнаго сухаря; смѣшать съ лимонами, подбавивъ еще сахару и при яйца; влить сладкаго вина, и съ прибавкою полченныхъ сухарей замѣсить тѣсто, валять оное, посыпая сахаромъ и крошенымъ мелко цукапомъ, сдѣлать пирожки, и обмазавъ яичнымъ желткомъ, запечь въ печи.

Лимонное летеніе. Сполочь 12 золотишковъ миндалю мягко, замѣсить на шести яичныхъ бѣлкахъ, съ прибавкою фунта полченаго сахару и довольнаго числа тершой лимонной корки; замѣсить густо, вылить въ форму, вымазанную коровинымъ масломъ, и запечь.

Лимонныя морсели. Взять мѣлко сполченныхъ и съ сахаромъ смѣшанныхъ лимонныхъ корокъ, приправить корицею, замѣсить въ тѣсто на распушенномъ драгантѣ, передѣлать въ дощечки или лимонныя морсели, также въ камышки, и засушить.

Малинной конфектъ, сухари.

Взять воровой хлѣбъ, изрѣзавъ ломтями, высушить и сполочь. Положить въ пазъ сухой малины, смочить водою, и уваривъ, протереть сквозь сито; а въ жижю эту положить папки и варить. Наполочь сухой малины цѣлую чашку, и смѣшавъ съ чашкою же сполченаго хлѣба, спирать на жижѣ, которая варилась съ папокою. Когда сдѣлается густое тѣсто, расквашать изъ него лепешки, засушить въ печи, разрѣзать оныя въ сухари, и еще подсушить.

Малинныя сухари другимъ образомъ. Воровой хлѣбъ по вышесказанному изсушивъ, сполочь, малины сухой также сполочь, и по равной долѣ смѣшавъ спирать, поливая папокою. Впрочемъ поступать по вышесказанному.

Или: возьми полфунта сухой малины, сполки оную съ яичнымъ бѣлкомъ; выложи на бумагу, и при мѣлкимъ сахаромъ, расквашай скалкою, разрѣжь въ сухари, и посыпавъ сахаромъ, посади на бумагу въ печь.

Сарацискаго пше́на конфектъ.

Столки мѣлко Сарацискаго пше́на, разведи на сливкахъ и десяти взбитыхъ въ пѣну яицахъ, замѣси съ четырьмя фунтами сахару́ полченаго; набивай въ формы, посыпая сахарамъ, и засуши.

Конфекты сухие сахарныя.

Сахаръ замѣсивается на яичныхъ желткахъ и стаканѣ сливокъ, и это шѣсно запекается въ мѣдныхъ формахъ.

Или: возьми яичныхъ бѣлковъ, взбей голычкомъ въ пѣну; на фунтъ сахару пошребно бѣлки взять опѣ двѣнаццати яицъ; замѣсенное разлей въ формы, вымазанные масломъ; запеки, и сверху положи варенья.

Конфектъ сахарной съ крыжовникомъ. Очисти въ крыжовникъ, приваришь въ сахаръ, влишь немного бѣлаго вина, положишь лимонной корки, изрубишь все, и замѣсивъ съ полченымъ сахаромъ, набить въ формы и засушить.

Конфектъ сахарной обыкновенной. Опѣ дванцати свѣжихъ яицъ выпустить желтки на одно блюдо, а бѣлки на другое: бѣлки взбить въ пѣну гораздо; а желтки немного. Смѣшать бѣлки съ желтками, замѣсиль жидковатое шѣсно съ сахаромъ и крупичатою мукою; раскласъ въ бумажныя коробочки и запечь сухо въ печномъ вольномъ духу.

Или: возьми полтора фунта полченаго сахару, и столькожъ крупичатою муки; подбавь въ муку двѣ ложки бѣлаго крухмалу, замѣси въ шѣсно на трехъ яичныхъ желткахъ, одномъ бѣлкѣ и съ прибавкою розовой воды; приправь перцомъ, передѣлай въ лепешечки; положи на дощечки, посыпанные мукою; пеки не переворачивая; и какъ скоро поднимутся, вынимай.

Какъ дѣлать карамель въ бумажкахъ?

Положи въ тазъ полфунта сахару, смочи водою, и вари до шѣхъ поръ, какъ сиропъ сдѣлаешся густъ; про-

пробуй въ водѣ: естли спанетъ хрустѣть, тогда вылей на смазанной масломъ мѣдной листѣ; разрѣжь въ кусочки, и завершывай въ бумажки.

Какъ дѣлать лецельды?

Возьми фунтъ полченаго сахару, полфунта крупчатой муки, 12 золотниковъ корицы, 6 золотниковъ гвоздики, и по немногу инбирю, перцу и кишнецу; сполки и смѣшай. Замѣси на трехъ яицахъ тѣсто, съ прибавкою молока; подѣлай лецельды, и запеки въ формахъ.

Лецельды миндальныя. Возьми фунтъ полченаго сахару и фунтъ облупленныхъ миндальныхъ ядръ, 18 золотниковъ полченой корицы и немного перцу. Толки миндаль; съ прибавкою розовой воды, и подсыпая сахаръ; по столченіи въ тѣсто вмѣшай въ оное Чухонскаго масла кусокъ, съ куриное яйцо величиною. Подѣлай изъ тѣста лецельды, и запекай въ порпной сковородѣ въ печи, чѣтобъ жару было больше сверху, нежели снизу; отъ того онѣ больше вздуются.

Какъ дѣлать пралинъ?

Возьми полфунта сладкаго миндаля облупленнаго и сполькожь сахару; положи въ кострюлю, влей немного воды, вари мѣшая до тѣхъ поръ, какъ миндаль спанетъ прещать; мѣшай, снявъ съ огня, еще, пока миндаль обсахарится; а тогда приставь опять на огонь, чѣтобъ сахаль распустился. Снявъ съ огня, выложи въ бумагу.

Какъ дѣлать сахарныя гашетки?

Замѣси полфунта полченаго сахару на двухъ яицахъ и рюмкѣ бѣлаго вина; это тѣсто передѣлай въ чашечки, наклади въ нихъ крошенныхъ фиговъ и барбарису, посыпь сахаромъ и запеки въ вольномъ духу.

Какъ дѣлать сахарной глазурь?

Возьми три яичныхъ бѣлка, положи полченаго сахару, и три ложкую, пока будетъ бѣло. Этимъ глазу-

зуромъ покрываютъ разные сухіе конфекты и пирожное; запекають оной въ вольномъ духу. Можно глазуры подцвѣчивать разными песками, посыпая, пока еще сыро. Сммотри *Пески Кондиторскіе*.

Какъ дѣлать сахарныя трубки?

Взять полченаго сахару и муки крупчатой или скербильной, положить въ кострюлю, съ прибавкою полченаго анису, масла свѣжаго и гуляфной воды; разбить и взболтать гораздо; запекать, обливая, внутренность желѣзныхъ спаканчиковъ, и по помъ скачивать въ пробочки.

Какъ дѣлать сіи пробочки съ миндалемъ?

Возьми облупленнаго и столченаго мягко миндаля; смѣшай съ полченымъ сахаромъ. Напри желѣзной листъ воскомъ, наложь на листъ миндаль оной, раскатай тонко; поставь въ печь, и какъ спанетъ засыхать, вынувъ, разрѣжь въ продолговатыя штучки, сверни въ пробочки и засуши.

Какъ дѣлать конфетъ съ яблоками и персиками?

Взявъ хорошихъ яблокъ, обчисливъ кожу, разрѣжь каждое на четверо, выкинь сѣмянники, и мочи часа три въ Французской водкѣ, съ сахаромъ, коркою свѣжаго лимону и помаранцовыми цвѣтами; когда напишашся, выложи на полотенце осякнущь; обваляй мукою, поджарь румянѣе и загласируй сахаромъ. — Конфетъ съ персиками дѣлается тѣмъ же образомъ.

Какъ дѣлать марципаны?

Возьми фунтъ сладкаго миндаля, очисти и столки оной мягко; взбей пѣною три яичныхъ бѣлка, смѣшай съ какимъ нибудь вареньемъ густымъ; выложи все въ кострюльку, пересыпь мѣлкимъ сахаромъ, и подгрѣвь, чтобъ сахаръ распустился, выложи на столъ; валяй, посыпая толченымъ сахаромъ; раскатай и передѣлай въ какія угодно фигуры. Взбей яичныхъ желтковъ, обмочай въ нихъ марципаны, посыпь мѣлкимъ са-

харомъ и мѣлко скрошеною свѣжаго лимону коркою; сажай на бумагѣ въ вольной печной духъ. — О прочихъ родахъ марципановъ смотри спашью *Масселаны*.

Конфекты сухіе сахарныя съ миндаля.

Столки мягко фунтъ облупленнаго миндаля, вмѣшай въ него фунтъ толченаго сахару, замѣси на розовой водѣ не очено крупое шѣсто; передѣлай оное въ какія угодно фигуры, и запекай на бумажныхъ листахъ въ вольномъ, печномъ духу.

Миндаль рубленой. Возьми два фунта сладкаго миндаля, очистивъ, изруби мѣлко; смѣшай съ фунтомъ толченаго Кенарскаго сахару, смочишь бѣлымъ виномъ. Намажь мѣдной листъ воскомъ, выложи на оной миндаль, передѣлай въ формы, и засушивъ, подавай.

Миндаль сженой. Очищеннаго миндаля два фунта скрошишь и смѣшай съ полупорымъ фунтомъ толченаго Кенарскаго сахару; растопишь три фунта коровьяго масла, процѣдишь и жарить миндаль, свернувъ въ лепешечки; послѣ выложитъ на сито, чѣтобъ масло обшело; набить въ формы и засушитъ.

Миндаль толченой. Возьми сладкаго миндаля фунтъ, горькаго четверть фунта, облупивъ сполочь мягко, подкладывая ячнаго бѣлку, чѣтобъ не маслилось; сперешъ миндаль съ фунтомъ толченаго сахару; положишь раскатавъ на листъ, напертой воскомъ, поставитъ въ печь, и какъ зарумянится, вынуть, разрѣзать въ куски и загнуть на скалку.

Или: возьми 2 фунта сладкаго и четверть фунта горькаго миндаля; очистивъ столки очень мягко, прибавь не много цедры и фунтъ толченаго сахару; смѣшавъ, выпускай узловою шрубкою на мѣдной листъ, напертой воскомъ, и запекай въ печи въ вольномъ духу.

Или: взявъ миндаль сладкаго и горькаго въ помянутомъ размѣрѣ, смѣшай съ толченымъ сахаромъ, и

замѣсивъ на бѣломъ винѣ, выпускають изъ трубки фигурами на листѣ, папершой воскомъ, и запекають.

Миндаль толченой на листу. Взавъ по вышесказанному сладкаго и горькаго миндаля, смѣшавъ съ толченымъ сахаромъ и прибавивъ цедры; раскатають понко на мѣдномъ напертомъ воскомъ листу, и посадить въ печь; а какъ зарумянится, разрѣзавъ въ куски, и согнувъ трубочки, оспудить.

Миндаль толченой съ мукою. Взавъ по сказанному миндаля сладкаго и горькаго, сполочъ мягко, замѣсить съ мукою крупичатою, смочивъ бѣлымъ виномъ; и приправивъ цедрою, спереть съ миндальнымъ или ореховымъ масломъ; раскатають лепешечки, надрубить ножемъ, посыпать сахаромъ густо и загласировать раскаленную лопаткою.

Миндаль толченой съ ягодникомъ. Три фунта миндаля очистить, сполочъ мягко, замѣсить на яцахъ съ фунтомъ толченаго сахару; подѣлать конфекты и запечь въ печи; а вынувъ, положить на нихъ понемногу какого угодно ягоднику.

Миндаль шнитованной. Очистивъ два фунта сладкаго миндаля, скрошить оной понкими полосками, смѣшавъ оныя съ толченымъ сахаромъ по обмоченіи миндаля во взбитой яичной бѣлокъ, пустить нѣсколько капель цедры, и склавъ на блюдо или листъ шпунками, запечь въ вольномъ печномъ духу. Эпотъ миндаль можно и въ формахъ выпискивая запекать.

Впрочемъ относящееся до конфектовъ сухихъ смотри въ статьяхъ: *Бисквиты, Кофе, Макораны, Масселаны, Миндаль, Пряники, Фигуры изъ сахару, Цукербродъ и Шоколадъ.*

КОНФИРОВАНИЕ. (С. *Канд.*) Такъ называется то прѣугоповленіе плодовъ, правъ и другихъ вещей, въ коемъ наливаются онѣ сиропомъ, либо водкою, или уксусомъ и прочимъ, для сообщенія онымъ вкусу, и къ сохраненію оныхъ на долгое время. Конфируютъ также

также и некоторые травы и овощи, на примѣрѣ: капорсы, огурцы, горохъ, грибы и тому подобное, въ уксусъ, съ солью, перцемъ и другими пряноспми, для зимнихъ салаповъ. Все оное можно усмотрѣшь изъ различныхъ способовъ въ нижесланныхъ отдѣленіяхъ.

Конфированіе айвы въ уксусѣ. Разрѣзавъ каждую айву на четверо, или на шесеро, положить въ кипятокъ, и сварить мягко. Послѣ выложивъ на полотенцо очахнуть, скласъ въ банки, уварить ренскаго уксусу съ сахаромъ густо, и налишь когда остынетъ. Между квиповъ должно пересыпать крупно сполчеными корицею и гвоздикю. На шесъ квиповъ полагается уксусу четыре спакана и полнора фунта сахару.

Конфированіе анчоусовъ. Вычистивъ анчоусовъ, просолить немного, и когда соль ихъ прохвашитъ, поджарить на сковородѣ, скласъ въ банку съ лаьровымъ листомъ, перцемъ и гвоздикю, и налишь уксусомъ. — Таковымъ образомъ можно конфиловать разныхъ малыхъ рыбокъ.

Конфированіе вишенъ въ уксусѣ. Два къ сему способа: 1) взять спѣлыхъ черныхъ вишенъ; освободивъ очья отъ косточекъ и стебельковъ, продавить сквозъ сито. Сокъ, отъ того полученной, сливъ въ бушылку, оставишь до ушра. На другой день взять лучшихъ черныхъ вишенъ, стебельки у оныхъ окорошить, чтобъ только едва захвашить можно было. Отвѣсить на фунтъ вишенъ два фунта сахару; разварить сахаръ на вишневомъ соку, взявъ часть онаго и двѣ части уксусу, безпрестанно снимая пѣну, и дать остынуть въ глиняной посудинѣ. Вишни между тѣмъ скласъ въ банки спекляныя, пересыпавъ гвоздикю, и наливъ остывшимъ сахарнымъ уксусомъ, банки крѣпко завязать пузыряремъ.

2) Вишни покласъ слоями въ банки, пересыпая сахаромъ: сперва слой сахару, по томъ рядъ спѣлыхъ

вишенъ безъ стебельковъ; продолжать, пока банка будетъ полна. Уксусу ренскаго уваривъ крѣпко, оснудить, и налить сколько войдетъ въ банки, чѣмобъ были полны. Банки завязать только бумагою, напыкавъ въ оной мѣстами скважины; поддерживать нѣсколько ерзени на солнцѣ, а по томъ хранить въ сухомъ мѣстѣ.

Конфированіе вишенъ корнелевыхъ, по еспь дерену. Когда ягоды на этомъ деревѣ начнутъ только краснѣть, выбрать и насчитать самыхъ крупныхъ, и дать нѣсколько полежать, чѣмобъ завяли. Кадочку, въ которой онымъ быть, наполнить разсолемъ, и еще класъ соли сполько, сколько разойтися можешъ: значить, что довольно оной, когда соль не будетъ распускатся, но брошенная на дно упадетъ. Въ этомъ разсолѣ покласъ ягоды; и еспьли надобно, чѣмобъ не были онѣ очень тверды, то поварить ихъ немного. Въ разсолѣ кладутся вѣточки свѣжаго фенхеля и лавровой листь; отъ сего деревъ цвѣтомъ и вкусомъ совершенно подобенъ будетъ Веронскимъ оливамъ. Содержать сїи кадочки, крѣпко накрывъ, при мѣсяца не прогая. Когда же въ послѣдствѣ окажутся ягоды очень солонны, надобно оныя вымачивать.

Конфированіе грибовъ. Смощри въ первой Части въ спашь Грибы.

Капорсы Рускіе.

Поелику нынѣ, по счастливомъ распространеніи Россійской Имперіи, имѣемъ мы въ Таврической оубласни собщвенные дикорастущіе капорсовые куспы, именно въ великомъ множествѣ на глинистыхъ горахъ около Судака, а опчаспи около Урсова и Ламбата: то за нужное считаю помѣстить здѣсь наспавленіе къ приготовленію оныхъ, соображаясь тому, какъ обходящясь съ оными въ Италіи и Провансѣ. А по томъ предложу способъ, къ заменѣ настоящихъ капорсовъ, въ шѣхъ мѣстахъ, гдѣ натура оныхъ не производитъ.

1) *Конфированіе капорсовъ настоящихъ*. Въ Таврической области цвѣтны на капорсовыхъ кустахъ распускаются въ концѣ Іюня мѣсяца: слѣдственно сборъ цвѣточныхъ капорсовыхъ головокъ долженъ происходить въ половинѣ сего мѣсяца. Начиная съ сихъ головокъ еще не начинающихся развертываться, положишь на нѣсколько часовъ въ тѣннѣе мѣсто, и дашь позавянуть, чтобы въ послѣдствѣ не полопались. Скласть въ кадочки, налить ренскимъ уксусомъ, и накрывъ, оставить на восемь дней. Тогда уксусъ первой сливши, капорсы поыдавить, и налить на недѣлю свѣжимъ уксусомъ. Послѣ перемѣнишь уксусъ въ претій разъ, и тогда чрезъ нѣсколько дней, раславъ въ бочки, наливъ полный уксусомъ ихъ, закупоришь, и развозишь куда угодно.

2) *Конфированіе капорсовъ Рускихъ*. Замѣняющъ у насъ недоспашокъ сей цвѣточные головки съ *травы шильной*, или *генисты*; также завязавшіяся только съмана цвѣтны *калуциновъ* или *Индѣйскаго крессу*, иначе *настуртусъ*; также травы *коровій цвѣтъ* (*caltha raluifris*) называемой. Послѣднія ближе всего видома и укусома сходствующъ къ настоящимъ капорсамъ; но должно ихъ собирать только что завязавшіяся, иначе онѣ въ уксусѣ лопаются, и оказывая свои желтые листки, измѣняющъ поддѣлкѣ. Конфируютъ ихъ тѣмъ же образомъ, какъ и настояще капорсы. Однако лучше ихъ сначала въ уксусѣ съ прибавкою соли нѣсколько подварить: соль служить къ удержанію зелености. По отвареніи дасть имъ остынуть; тогда уксусъ слить, а вмѣсто онаго налить свѣжимъ отвареннымъ и остуженнымъ укусома. Впрочемъ хранишь по обыкновенію въ банкахъ и боченкахъ. Въ соусы и другія горячія ѣствы надобно оныя класть предъ самымъ накладываніемъ въ блюда.

Конфированіе крыжовнику. Осчилавъ у ягодъ крыжовника спебельки и цвѣточки, наполнить оными бутылъ, и поставишь оную въ коплѣ съ холодною во-

дою на огонь, держащъ въ водѣ, пока оная вскипятится. Бушэль во время варенія должно крѣпко зашкнущъ пробкою; по вынутїи же изъ варенія засмолатъ, и пославить въ погребѣ въ песокъ. — Таковымъ образомъ можно сберечь *зеленой горохъ* и *бобы*.

Конфированіе огурцовъ по Англиски. Сдѣлашь изъ воды съ солью крѣпкой рассолъ таковой, чтобъ опущенное въ него яйцо не понуло; взварить оной; положить огурцовъ большихъ уже, весь росшъ совершившихъ, положишь въ кадку, и вылишь на нихъ искіяченной рассолъ, накръшь плотно, и оставишь до утра. Тогда рассолъ сливши, опять вскипятишь и вылишь на огурцы; это повторишь девять дней сряду. После того огурцы искрыть, сѣмяна изъ нихъ вынуть; и на дѣжину огурцовъ считая, смѣшашъ 24 золотника молченой горчицы, да по 12 золотниковъ инбирю, долгата перцу и Ямайскаго перцу; замѣситъ эти свѣдѣн на уксусъ въ шѣсто. Положишь по шѣмъ въ каждой огурцѣ по три зубка чесноку, и по полуложкѣ означеннаго шѣста; огурцы срезанною крышечкою накръшь, и укласть въ глиняные горшки. Взварить хорошаго ренскаго уксусу съ чеснокомъ, и кипящаго вылишь на огурцы столько, чтобъ сосѣмъ ихъ покрыло. Когда остынетъ, горшки завязать пузыремъ. — Сїи огурцы сообщаютъ опмѣнную приправу соусамъ, когда небольшой кусокъ огурца положишь.

Таковымъ же образомъ конфируютъ *неслѣлыя дыни*.

Конфированіе огурцовъ по Ниренбергски. Набрашь самыхъ маленькихъ огурчиковъ, съ обоихъ концовъ обрѣзашъ, и покласть часовъ на шесть въ холодную воду; по томъ осушитъ на чистомъ полошенцѣ. Скласть огурчики въ пространную посудину, на дно которой насыпать много соли и перцу; потряхашъ огурчики въ посудинѣ, пока соль начнетъ опшъ выплывающаго соку распускаться. Тогда скласть огурчики въ банки, настѣлая сперва слой фенхельной травы, а по томъ класшь

класить слой огурчиковъ; по наполненіи таковымъ образомъ банокъ налишь ихъ полны опварнымъ уксусомъ. Можно присовокуплять и другія душистыя травы, какъ шо: базиликъ, чеборъ и лавровой листь.

Конфированіе огурцовъ разными другими способами. 1) Набравъ малыхъ огурчиковъ, обтереть ихъ салфеткою, а не мышь, и выложивъ на ланоль, напереть руками крупно полченнымъ перцомъ съ солью; скласить въ боченокъ, или въ банку, дасть постоять два часа; по томъ налишь уксусомъ, и закупоривъ, поставишь въ погребъ.

2) Вскипятивъ уксусу, положи въ него огурчики, и накрывъ, дай стоять съ часъ; когда остынутъ, склади огурчики въ банку, пересыль крупно полченнымъ перцомъ, солью и фенхелемъ, налей уксусомъ, дай стоять день; по томъ закупоривъ, поставь въ погребъ. Надобно огурчики укладывать плашно, и уксусомъ доливать банку полную, безъ сего они опмякнутъ. Если надобно, чтобъ огурчики удержали егой зеленой цвѣтъ, надобно уксусъ вскипятивъ въ другой разъ и горячій на огурчики залить.

3) Огурчики маленькіе перемишь въ колодезной водѣ, и обтеревъ салфеткою сухо, скласить въ банку. Между шѣмъ вскипятивъ ренскаго уксусу, вылишь на огурчики, и накрывъ, дасть стоять два дни. По томъ взявъ крупно сполченныхъ перцу, кардамону, гвоздики, мушкатнаго цвѣшу, также апису, фенхелью, лавроваго и вишеннаго листь, пересыпать эшимъ слон огурчиковъ; а уксусъ съ нихъ сланшой вскипятити, и выливъ на огурчики, дай стоять два дни; наконецъ банку завяжи пузыремъ.

4) Набравъ маленькихъ огурчиковъ, перемишь колодезною водою, перепереть салфеткою, скласить въ боченокъ или банку слѣдующимъ образомъ: на дно боченка положить винограднаго или вишеннаго листь и укропу, по томъ рядъ огурчиковъ; и продолжать до наполненія.

Вскипяти разсолу, и горячій выливъ на огурчики, дай проспоять суккм. Послѣ чего посудину закупоривъ, поспарь въ погребѣ. — Сммотри *Огурцы* и *Корнишоны*.

Конфированіе плодовъ въ сирѣ. Возьми вина сладкаго бѣлаго или краснаго ведро, больше или меньше по количеству плодовъ, вылей въ кошелъ и взвари на сильномъ огнѣ; угари шреть вина, чшо бы огустилось, и сдѣлалось способно къ сохраненію въ себѣ плодовъ. Возьми назначенные плоды, груши, или яблоки или ичье, очисти съ нихъ кожу, клади въ вино, и вари, пока плоды сварятся; спеленъ сего угаренія можно узнать по каплѣ вина, пущенной на оловинную шарелку, чшобъ оная при наклоненіи шарелки не расплывалась: тогда сложи плоды съ виномъ въ банки, и когда остынутъ, завяжи.

Конфированіе плодовъ въ водкѣ. Възявъ хорошихъ грушъ или иныхъ плодовъ, не совсемъ послѣлыхъ, положи въ кипятокъ, нашыкавъ булавкою, и дажь онымъ обвариться; это узнаешь, когда они сдѣлаются мягки, выложи ихъ въ холодную воду; очищай съ нихъ кожу, и очищенные клади въ другую холодную воду, въ которую выдави сокъ изъ двухъ лимоновъ для удержанія бѣлизны. Вынувъ изъ воды, положи въ разваренной жидкой сахарной сиропъ, дай вскипѣть разъ семь или восемь бѣлымъ ключемъ. Снявъ съ огня, сними ибну, и выложи плоды съ сиропомъ въ чашу до упра; тогда опять приставивъ на огонь, дай вскипѣть разъ десять. Въ третій день выложи плоды на рѣшето, чшобъ сахаръ опекл; оной взвари, чшобъ вскипѣлъ пять или шесть разъ, сними съ огня, слови ибну и осуди. Плоды сложи въ банку, смѣшай сиропъ по поламъ съ Французскою водкою, наполни онымъ банку, и закупорь.

Конфированіе плодовъ въ латокѣ. Толстокожіе плоды надобно наколовъ булавкою, обварить слегка въ кипятокѣ, а вынувъ изъ онаго, дажь осякнутъ; прочіе пло-

ды не обваривать, и скласъ въ кадочки или банки. Очищенную папоку (смотри объ этомъ въ первой Части въ сѣдѣнѣ *Вареніе Закусокъ*) вскипятить; снявъ съ огня, снявъ пѣну, процѣдишь сквозь сито, и въ прошепель налить на плоды. Если папока по времени окисать начнетъ, не допуская сего вдаль, надобно оную переварить и опять налить; или лучше надить съжею, также вскипяченною папокою.

Конфированіе плодовъ въ послѣ. Это удобно только для грушъ и яблокъ. Надобно оныя наколовъ булавкою, обварить слегка въ кипятокъ, стебельки оскрестъ и глазки очистить, покласть въ холодную воду, а вынувъ изъ оной, дать очохнуть, и укласть въ боченокъ, чисто выпаренной и не имѣющей никакого запаха. Изъ солоду ржаного или другаго сдѣлать очень густое сусло, присолить оное, и наливъ на плоды, дать стоять сушки; а по томъ закупорить. Должно почасу боченокъ осматривать, и если сусло начнетъ закипать, потчасъ оное сцѣдивъ, налить плоды съжею поспою. Это повторять, пока плоды оспоятся.

Конфированіе салатныхъ травъ. Листы салатныхъ справъ перекавъ съ душистыми травами слоями въ банкахъ, пересыпать солью. На бушлыку лучшаго ренскаго уксусу счиная, вмѣшать 6 золотниковъ солчнаго спирту (*spiritus falis*) и налить. Впрочемъ закупорить и хранить въ погребѣ. Кладутъ же съ сими травами и маленькіе огурчики.

Конфированіе салату свекольнаго. Свеклу очистивъ сварить, выложить въ рѣшето, чтобъ сохла; по томъ изрѣжь оную въ кружки, укладывая въ банку или горшокъ, пересыпая каждой слой мѣлко крошеннымъ хрѣномъ, также анисомъ, шьминоомъ, кишцеомъ, перцомъ и солью; налей крѣпкимъ уксусомъ, и наложивъ гнетъ, содержи въ погребѣ, завязавъ сверху бумагою. Можно въ уксусъ подмѣшивать половину свекольнаго

соку. — Таковой салатъ можно шѣмъ же способомъ заготовлять изъ рѣпы.

Конфированіе сливъ въ уксусѣ. Гзявъ спѣлыхъ, но еще твердыхъ сливъ, обтеревъ оныя, наколошь булавкою, и скласъ въ банки. На шестьдесятъ Украинскихъ или оранжерейныхъ крупныхъ сливъ считая, взять три фунта сахару, и полторы бутылки ренскаго уксусу, 3 золотника корицы и полтора золотника гвоздики; положишь все вмѣстѣ въ пазъ, и уварить, пока выдепъ густоватой сыропъ. Остудивъ сыропъ, вылить на сливы, и оставить на восемь дней. Послѣ сыропъ слить, и переваривъ, опять лзлить на сливы. Черезъ восемь дней сливы и сыропъ выложивъ въ пазъ варить, пока начнутъ приготавливаться къ пресканію. Остудить, сложить сливы въ банки, и наливъ сыропомъ, завязать банки. — Въ такомъ приготвленіи сливы могутъ держаться безъ всякаго вреда два года и больше.

Конфированіе терну въ уксусѣ производится выше-сказаннымъ способомъ, какъ и сливъ. Впрочемъ конфируютъ тернъ и въ папокѣ.

Конфированіе травъ и цвѣтавъ въ уксусѣ. Симъ способомъ заготавлиють въ банкахъ листы портулака, драгуна, цвѣты капуциновъ, огуречной и шильной травы, кои зимою мѣшаютъ въ салаты. Укласъ оныя слоями въ банкѣ, и каждой слой пересплатъ вишеннымъ листомъ и укропомъ, прикладывая къ тому по нѣскольку зернъ перцу и гвоздка по два гвоздики, и спрыскивая солью. Наливають ренскимъ уксусомъ, вскипятивъ и остудивъ оной.

Примѣтаніе. Чшобы всѣ конфированцыя въ уксусѣ и разсолахъ вещи предохранить отъ плѣсни, надобно по мѣрѣ кадочки или банки сшить круглую подушечку, насыпать въ нее въ ребро пятиконѣчника мѣднаго толщиною молоной горчицы, просегасть въ клѣшки, и накрыть, опусивъ въ кадочку или банку. Надобно
банки

банки завязавыть пузырямъ, или вдвое кожую. — Заготовляемыя въ уксусъ пряыи и вещи не должно обмываыть водою; ибо оныя втянуувъ въ себѣ водяныя часпицы, не шакъ удобно выпускаюшъ въ себя уксусъ, и скоро могушъ заплѣсневыть. — Впрочемъ просмотри спашью *Заготовленіе влрокъ*.

КОРЕНЬ. Орудіе, которымъ все растѣнія извлекаюшъ изъ земли питаіе свое. Корни поваренныя имѣюшъ въ эшой часпи сочиѣйшую часть. Подъ названіями каждаго изъ оныхъ описаны будушъ различныя оныхъ пригоповленія.

Вообще молодые корни пустарнаку и моркови, по очищеніи, изрѣзываютъ въ куски, опвариваютъ въ мясномъ отварѣ, и приправивъ коровымъ масломъ, огущаютъ подбивкою муки, и подаюшъ либо одни, или съ различными свѣжими и солеными мясами. Сммотри *Огородныя Растѣнія*.

Корень овсяной. Сммотри *Овсяное коренье*.

Корень сахарной. Сммотри *Сахарной корень*.

КОРИЦА. (С. Канд.) Довольно знакомая ароматно пряная корка дерева, распуцаго въ Восточной Индіи. Употребляется оная въ поварнѣ въ различныя приправы; но болѣе у Кандиторовъ, какъ то слѣдуетъ ниже.

Корица, бисквитъ изъ оной. Распусти восемь золотниковъ гуммы драганшу съ малымъ количествомъ воды, и процѣдивъ сквозь салфетку, положи эшу воду съ полною столовою ложкою или больше полченой и просѣянной корицы, и фунтомъ толченаго сахара, которой подсыпая, замѣсивай шѣсто, удобное для бисквитовъ; налей онаго въ формы и засуши въ печи.

Корица въ леденцѣ. Нарѣжь корицы поненькими палочками, и приставь на огонь въ сахаръ, разваренномъ въ жидкой сырнѣ; поваривъ немного, сними съ огня; дай обсахариваыться пять или шесть часовъ, и выложивъ корицу на рѣшето, дай шпечь въ сушильнѣ. Когда оная въ половину высохнецъ, переверотиши на

другой бока, и довершить сушеніе. (Можно оную тогда скласть горкою, или иною фигурою, либо въ форму, и досушивашь.) Когда палочки высохнутъ, уклади ихъ въ жестяныя формы на перегородочкахъ изъ лучинокъ, въ три слоя, одинъ надъ другимъ, и наложи маленькой свинцовой гнетикъ. Развари сахару малымъ суфле, количествомъ глядя по величинѣ формъ, и налей онаго въ формы, чтобъ покрыло послѣдчій слой, поливая по всѣмъ мѣстамъ; поставь на ночь въ сушильню надъ закрытымъ огнемъ. По утру осмотри, садится ли леденецъ; проткни въ формѣ скважину, и дай сиропу стечь; послѣ выбирай кусокъ по куску, клади на рѣшено и засуши въ сушильнѣ.

Корица, консервъ изъ нее. Сммотри Консервъ.

Корица, мороженое изъ нее. Положи въ два фунта съ четвертью шенлой воды восемь золотишковъ корицы, и дай наспиваться часъ: послѣ пристаивъ на огонь, вскипяти одинъ разъ. Снявъ съ огня, вылей въ горшокъ, накрой оной плотно, поставь въ горячую золу, и дай наспиваться еще часъ; послѣ чего распусти въ водѣ этой фунтъ сахару; процѣди сквозь сито въ мороженицу, и застуживай по обыкновенію.

Корица палочками или прубочками. Возьми того же тѣста, о которомъ ниже сказано въ ошдѣленіи *коричная лоспига*; сдѣлай изъ онаго поддонокъ самой тонкой, и по раскатаніи разрѣжь оной въ маленькіе четверугольнички, въ полпальца длиною, и закачай прубочками на палочку, въ гусиное перо по шдиню; таковымъ образомъ передѣлывая, клади на сито въ сушильнѣ. Когда засохнутъ, можно положить ихъ въ леденецъ. Въ этомъ случаѣ надобно прубочки съ обонхъ концовъ зашкнупть тѣмъ же тѣстомъ. Подаютъ сіи прубочки въ десертахъ, склавъ пирамидою. Изъ сего тѣста можно дѣлать и иныя фигуры.

Коричная лоспила. Распусти въ горшкѣ гуммы драганшу, съ малымъ количествомъ воды; восьми золоти-

никовъ на примѣръ гуммы довольно на пять фунтовъ сахару. Черезъ два или три часа, когда гумма распустится, вымѣшай оную ложкою, и протри сквозь частую вепошечку для очищенія. Положи эту гуммную воду въ иготь, съ однимъ или двумя яичными бѣлками; подсыпай въ это сахару толченаго и просѣянаго мало по малу, борочая пестикомъ, пока сдѣлается пѣсто, удобное къ еаланію въ рукахъ: тогда дѣлай постилы, или лучше сказашь дощечки разныхъ фигуръ, выпискивай оныя въ формы, и засуши въ сушильнѣ. Можно яичныхъ бѣлковъ и не класть, по тому что отъ оныхъ пѣсто не бываетъ плотно; въ этомъ случаѣ пѣсто вынувъ изъ иготи, надобно перепереть въ мокрой сальфеткѣ.

Замѣчаніе Медицинское.

Корица составляетъ корку ароматную, горячую, полезную желудку и для сердца; она укрѣпляетъ желудокъ и способствуетъ пищеваренію; полезна желудкамъ холоднымъ, или ослабшимъ, и кои подвержены клейкоснямъ, вѣтрамъ, рвотъ, болѣзнямъ нервнымъ, и проч.

КОРИЧНАЯ ВОДА. (С. *Дистил.*) Смотри *Воды*.

Коричная водка. Смотри въ разныхъ мѣстахъ статьи *Водка*.

КОРКИ ХЛѢБНЫЯ. (С. *Повар.*) Возьми корокъ бѣлаго хлѣба изрѣжь оныя въ приличные куски, и жаривъ въ коровьемъ маслѣ, подавай къ соусамъ шпинатному, щавелевому и прочимъ. Можно употреблять таковымъ образомъ и остатки пироговъ.

КОРНИШОНЫ. Названіе малыхъ огурчиковъ, которые приготавливаютъ въ укусу, съ перцемъ, солью и анисомъ, въ горшкахъ муравленыхъ или банкахъ, а содержатъ въ сухомъ, не жаркомъ и не холодномъ мѣстѣ, чрезъ мѣсяць разсолъ возобновляя. Смотри *Конфированіе*, *Заготовленіе салокъ*, *Огурцы*.

Залѣтаніе Медицинское:

Это приправа здоровая, способствующая пищеваренію; но для слабыхъ желудковъ тяжела.

КОРОВАЙ МЯСНОЙ, или **КѢЗЬ**. (С. Повар.) Сдѣлай хорошаго фаршу изъ бѣлаго варенаго куринаго мяса, съ саломъ вѣщиннымъ, говяжьимъ саломъ обвареннымъ, петрушкою, цибулею, печерицею, зубкомъ чесноку, солью, перцомъ; все изрубивъ, замѣси на шести яичныхъ желткахъ; уклади въ черенѣ или кострюлкѣ сего фаршу на днѣ и около стѣнѣ; въ средину наклади филеекѣ мясныхъ, накрой шѣмъ же фаршемъ и сгладь яичнымъ взбитымъ бѣлкомъ. Посыпь першымъ пшеничнымъ сухаремъ, и накрывъ бумагою, испеки въ печи. Выложи на блюдо, обопри жиръ, подлей хорошей тонкой эссенціи, и приправь лимоннымъ сокомъ. Дѣлають таковыя короваи изъ макрелей, раковъ и другихъ вещей.

Коровай изъ угрей. Разними угря поперегъ въ штуки. Сдѣлай фаршъ изъ мяса карпей, или карасей, съ петрушкою, лукомъ, печерицами рублеными, кускомъ масла коровьяго и хлѣбнымъ мякишемъ, поджареннымъ въ сметанѣ; замѣси на шести яичныхъ желткахъ съ солью и перцомъ. Положи въ кострюлю сего фаршу; въ средину куски угря, накрой шѣмъ же фаршемъ; обмажь и сгладь яичнымъ взбитымъ бѣлкомъ, и усыпавъ пшеничнымъ сухаремъ, накрой бумагою и запекай въ печи. Вынувъ изъ кострюли, дай опечь жиру, и подавай, обливъ жидкимъ *кулисомъ* слѣдующимъ: положи въ кострюлю маленькаго карья, разрѣзаннаго въ части, съ кусочкомъ масла, двумя луковицами, изрѣзанными кружками, и разными поваренными кореньями; жарь гораздо; подбей счепотью муки и масломъ, смочи ухую, подбавь рюмку бѣлаго вина, лучокъ душистыхъ травъ, гвоздокъ гвоздики и зубокъ чесноку. Вари эшопъ кулисъ на слабомъ огнѣ два часа; приправь солью, процѣди сквозь сито и облей онимъ коровай.

Ко-

Коровай съ макрелями. Сдѣлай фаршу изъ какихъ угодно рыбъ, и положи въ кострюлю, въ копорую по вышесказанному уклади двухъ или трехъ макрелей, обрѣзавъ перья, опиявъ головы и разнявъ на части; накрой шѣмъ же фаршемъ. Впрочемъ поступай по вышесказанному, и подавай обливъ шѣмъ же кулисомъ.

Коровай съ семгею и раковыми кулисомъ. Нарѣжь семги кусками въ яйцо величиною, изруби въ фаршъ, съ пшеничнымъ сухаремъ, петрушкою, цибулею, печерицами, солью, перцомъ, кусочкомъ масла коровьяго, замѣси на смешанъ съ чепырьмя яичными желтками; уклади фаршу сего въ кострюлькѣ; въ средину положи ломшей семги, (она должна быть свѣжая, или вымоченная), накрой фаршемъ, сгладь взбитымъ бѣлкомъ, и посылавъ пшеничнымъ сухаремъ, испеки въ печи. Выложи на блюдо, облей слѣдующимъ кулисомъ: обваривъ раковъ въ кипячкѣ, вылуци, а скорлупы столки. Положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, луку, изрѣзаннаго кружками, и карья или карасей разнятыхъ въ части. Поджарь гораздо; смочи бульономъ; въ ономъ же особливо отвари раковыя шейки. Столченную лузгу раковую, смѣшавъ съ карьнымъ вышепоманутымъ кулисомъ, протри сквозь сито. Уклади коровай раковыми шейками по краю, а въ средину вылей кулисъ.

Коровай съ трескою, мерланъ называемою. Это родъ малой трески. Возьми шесть крупныхъ мерлановъ, и разными оныхъ на четверо. Еще возьми drobныхъ мерлановъ, оберн съ нихъ шѣло на фаршъ, копорой сдѣлай съ пертымъ пшеничнымъ сухаремъ, петрушкою, цибулею, печерицами, солью, перцомъ, кускомъ масла коровьяго, и замѣси на пяти яичныхъ желткахъ; положи въ кострюлю фаршу, въ средину крупныхъ мерлановъ, накрой фаршемъ; Впрочемъ поступай по вышесказанному. Облей хорошимъ рыбнымъ кулисомъ и приправь оной лимоннымъ сокомъ.

КОРОВАЙ, ПИРОЖНОЕ. Смотри *Череленникъ*.

КОРОЛЕВСКІЯ ПАЛОЧКИ. Смотри *Батонъ роѳо*.

КОСТРЮЛЯ. (С. *Повар.*) Упарь мяса какого угодно въ брезѣ; давъ оному опечь, выложи на блюдо, и обклади оное вокругъ мягко развареннымъ пшеномъ Сарацинскимъ на бульонѣ съ саломъ. Влей на есе это не много растопленнаго ветчиннаго сала, сгладь ножемъ, чтобъ видъ блюда сего сдѣлался похожь на пирогъ круглой. Запеки въ жаркой печи, чтобъ сдѣлалась снаружности сухая и румяная корка. Когда испечется, обопрѣ жиръ, и подавай на томъ же блюдѣ.

Инымъ образомъ. Это собственно значить начиненой хлѣбъ и запеченной въ кострюлѣ съ обыкновенными приправами. Возьми мягкой папушникъ, имѣющей хорошую корку, вырѣжь оный снизу; выбери макишъ, и начини хорошимъ фаршемъ изъ мяса жареной курицы, или другихъ птицъ, поджаривъ въ кострюлѣ съ добрымъ жюсомъ, и иными приличными приправами. Смѣшай съ этимъ фаршемъ нѣсколько макишу хлѣбнаго и начини хлѣбъ, какъ уже сказано. На дно кострюли положи ломтей ветчиннаго сала, положи на оное чиненой хлѣбъ дномъ, или вырѣзаннымъ мѣстомъ, и вливъ жюсу, приставь на огонь, чтобъ хлѣбъ напитался. Выложи оной искусно на блюдо, и облей рагу, сдѣланнымъ изъ телячьяго пошроху, съ шрюфелями, долушками аршиюковъ и перхушками спаржъ.

Кострюля съ пармезаномъ. Хлѣбъ начини по вышесписанному, но съ прибавкою пармезану; когда же оной выложенъ будетъ на блюдо, посыпь сверху шершымъ пармезаномъ, позарумянь въ печи, а вокругъ на блюдо влей рагу какого нибудь.

КОТЕЛЕТЫ. (С. *Повар.*) Котелеты изъ баранины или телятины употребляются поварами въ многочисленныя прѣугошовленія. Мы опишемъ здѣсь самыя обыкновеннѣйшія. Довольно извѣстно впрочемъ, какъ дѣлають котелеты: опрѣзавъ два или три ребра, двѣ косши

кости вынимаютъ, а съ оставшей сдвинувъ мясо, и окороптивъ кость, мясо дѣлаютъ бешымъ, опшари-
ваютъ въ бульюнъ, или обжариваютъ въ маслѣ; по
шомъ помазавъ взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ, и посы-
павъ толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, подрумяниваютъ
въ печи.

Котелеты бараньи съ базиликомъ. Оные пригото-
вляется по нижесказанному о котелетахъ въ шлафро-
кѣ, кромѣ что прибавляется въ нихъ немного базили-
ку, одно лишнее яйцо и поменьше сметаны; также,
вмѣсто запеканія въ печи, жарятъ ихъ въ маслѣ, и
подаютъ, посыпавъ крошеною петрушкою.

Котелеты бараньи, съ бобами Турецкими. Обжарь
немного котелеты съ морковью въ бульюнъ, посыпавъ
солью и перцомъ; въ половинѣ сего обжариванія влей
немного бѣлаго вина. Огусти бульюнъ мукою поджа-
реною, увари, и подавай, выливъ на Турецкіе бобы, осо-
бливо въ бульюнъ сваренные.

Котелеты бараньи обжареные. Сваривъ оные, об-
мочи въ жидкое шѣсто, и обжарь въ свиномъ салѣ,
или коровьемъ маслѣ. Посыпь солью, перцомъ, и обливъ
краснымъ лимоннымъ сокомъ, подавай.

Котелеты бараньи легеныя на рашпарѣ. Нашпе-
куй котелеты дробнымъ шнекомъ, и обжаривъ въ салѣ
ветчинномъ или маслѣ, посыпь солью и перцомъ; за-
пеки въ портной сковородѣ, или на рашпарѣ. Оные по-
даютъ съ рагу печеричнымъ.

Котелеты бараньи въ шлафрокахъ. Свари оные въ
бульюнъ, съ пучкомъ травъ, и присоливъ, следи
жиръ съ бульюну; процѣди сквозь сито и увари въ
глассѣ. Положи въ него котелеты, чтобъ загласирова-
лись и осудили. Возьми по томъ паховину шелячью,
говяжьего сала, петрушки, цибули, печерицъ, изруби
въ фаршъ, замѣси на двухъ яичныхъ желткахъ, при-
правивъ солью и перцомъ. Обверни въ эшонъ фаршъ
котелеты; усыпь пшеничнымъ сухаремъ, и запеки въ
печи.

печи. Когда зарумянятся, вынь, дай опечь и пусть подь нихъ соусу жидкаго.

Котелеты баранги съ фаршелѣ. Сдѣлавъ котелешы по обыкновенію, свари въ бульонѣ; сними мясо, а кости положи къ споропѣ. Изруби это мясо, съ саломъ вешчиннымъ обвареннымъ, вымемъ, петрушкою, лукомъ, прифелями и печерицами: сполки все это въ иготъ, приправивъ приносъми и мякишемъ блага хлѣба, размоченнымъ въ молоко, или въ сметанъ, или смочивъ жиссомъ. Замеси фаршъ на двухъ яичныхъ желткахъ, чпобъ было густовато. Возьми ломшей вешчиннаго сала, величиною прошивъ котелешовъ; наложи на оное снизу или сверху фаршу, кость баранью въ средину, и обдѣлавъ фаршъ въ подобіе котелеша, обмажь бѣлкомъ, усынь сухаремъ и запеки въ печи румяно, положивъ въ шорпную сковороду. Сии котелешы употребляются къ гарнированію разныхъ блюдъ.

Котелеты свиные. Взявъ свѣжихъ свиныхъ ребръ, по снятіи сала, поджаришь въ расплавленномъ салѣ, съ петрушкою, цибулею, печерицами и зубкомъ чесноку, все изрубивъ и посылавъ солью съ крупнымъ перцомъ. Положи въ кострюлю ломшей шеляпины и величины, а на нихъ ребра свиная съ вышеозначенною приправою; накрой ломшиями вешчиннаго сала и вари на маломъ огнѣ. Въ половинѣ варенія, влей рюмку Шампанскаго вина, выложи на блюдо котелешы. Довари соусъ, прибавивъ двѣ ложки кулису; процѣди сквозь сито, приправь лимоннымъ сокомъ и облей этимъ котелешы.

Котелеты телягьи. Вырѣзавъ котелешы по обыкновенію, жарь въ вешчинномъ салѣ расплавленномъ, съ петрушкою, цибулею, прифелями рублеными, солью, перцомъ и кружкомъ лимону, съ котораго обрѣзана корка. Накрой котелешы ломшиями вешчиннаго сала, и вари на маломъ огнѣ; сними жиръ и выложи котелешы на блюдо. Изъ соусу лимонъ вынь, прибавь немного кулису, привари и облей онымъ котелешы.

Коте-

Котелеты телягій ло Ліонекі. Нарѣзавъ кошеле-
шовъ, нашпекуй оныя анчоусами, шпекомъ и корни-
шонами. Маринируй въ Прованскомъ маслѣ, съ солью,
крупно сполченнымъ перцомъ, пепрушкою, лукомъ и
эшаломомъ. Вари по помъ въ этомъ маринадѣ на сла-
бомъ огнѣ; подавай съ слѣдующимъ соусомъ. Положи
въ кострюлю пепрушки, цибули, эшалопу рубленныхъ,
соли, крупно толченаго перцу, нѣсколько спертой сдоб-
ной булки, ложку масла Прованскаго и двѣ хорошаго
бульѳону. Огусти соусъ вареніемъ, и приправь лимон-
нымъ сокомъ.

КОТИНЬЯКЪ. (С. Канд.) Возьми дюжину айвы;
если крупны, довольно осьми; но чѣмъ были спѣлы,
желты и безъ поврежденія. Скроши въ маленькіе кусочки,
и вари въ 12 фунтахъ воды; увари, чѣмъ оспалось
препъ, и этомъ отварѣ процѣди сквозь частое поло-
тенцо въ конфектной пазѣ. Положи пять фунтовъ
сахару, и увари густо, чѣмъ сдѣлалось, какъ ягод-
никъ. Сними пазѣ съ огня, и дай немного постоять:
не надобно допускать котиньякъ остыть, но горячій
еще складывать въ корбочки или банки. Если ко-
тиньякъ не будетъ довольно красенъ, можно подпу-
спить въ него настоянной кошенили по сказанному въ
первой Части въ спашѣ *Айва*.

КОФЕ. (С. Канд.) Это сѣмя плода, распущаго въ
Аравіи и на нѣкоторыхъ островахъ Американскихъ.
Надбно выбирать оную чистую, въ зернахъ средней
величины, цвѣшу сѣроваатаго, легковѣсныхъ, запаху
хорошаго и не опзывающегося затхло; это случается,
когда кофе будетъ подмочена въ перевозѣ моремъ. Спо-
собъ варить кофе нынѣ во всякомъ домѣ знакомъ. На-
дбно бобки кофейныя поджарить на сковородѣ, безпре-
станно ихъ ворочая, до шѣхъ поръ, какъ всѣ равнооб-
разно попемнѣютъ. Задуши оныя, завернувъ горячѣ
прямо съ сковороды въ бумагу или въ салфетку, и смѣ-
ли когда остынутъ; чѣмъ скорѣе по созженіи ихъ мо-

лоть, тѣмъ лучше. Однако сберегать кофе сженую лучше въ бобкахъ, нежели смолоную. Варятъ кофе слѣдующимъ образомъ: вскипяти въ кофейникъ воды по количеству чашекъ, сколько подавать; на большую чашку считается восемь золотниковъ молоната кофе; естли сварить добрый кофе. Всыпая кофе въ кофейникъ, надобно мѣшать, дать вскипѣть разъ пять или шесть, остерегаясь, чтобъ пѣна не выбила чрезъ край: ибо въ этомъ случаѣ кофе утратитъ свою доброту; послѣ вскипѣнїя поставь кофейникъ отстояться на горячую золу. Чтобъ кофе скорѣе отлежъ, надобно положить въ него кусокъ сахару, а и того лучше оленьяго рогу.

Кофе въ канелонахъ мороженыхъ. Къ сдѣланію шести канелонѣвъ опивѣсь 16 золотниковъ воды; влей эту воду въ кофейникъ; когда вскипитъ, положи смолоната кофе полфунта и вари по обыкновенію; по свареніи дай отстояться и слей чистое; взвари сливокъ съ фунтомъ сахару, и въ кипящее вылей слипой кофе. Слики прежде варенія должно смѣрять, а надобно оныхъ мѣрою чепыре канелона, по еспь канелонныхъ формы; гари смѣшанное, пока укипитъ трепь, безпрестанно мѣшая ложкою. Выложи по томъ въ чашу допѣхъ поръ, какъ замораживаютъ и раскладываютъ въ формы.

Кофе, кремъ изъ онаго. Свари добраго кофе крѣпко и дай отстояться. Возьми сливокъ, взвари, и клади чашку сливокъ и двѣ чашки кофе; по смѣшаніи дай вскипѣть три или чепыре раза, отстояться, и процѣдиль сквозь полотенцо, застуди и подавай.

Кофейная водка. Смотри въ спашѣ *Водка* № 16, и тамъ же въ смѣшанныхъ запискахъ.

Кофейное мороженое. Вари полфунта кофе съ чепыремъ спаканами воды, дай вскипѣть три раза; когда отстоится, чистое слей, и положи варить съ полушорымъ или двумя шпофами сливокъ и фунтомъ безъ

четверти сахару; мѣшай, и дай выкипѣть прети; тогда выложи въ чашу до того времени, какъ замораживатьъ.

Кофейной мусъ или кисель. Свари кофе по обыкновенію изъ полуфунта сженаго кофе съ бушлыкою воды; дай отсспанваться по меньшей мѣрѣ часъ, и тогда чистой кофе слей; вмѣшай въ него шесть свѣжихъ яичныхъ желтковъ, не приспавляя на огонь; прибавь два шпофа сливокъ и фунтъ сахару; когда сахаръ разойдется отъ мѣшанія, кисель готовъ.

Кофейной творогъ мороженой. Сваривъ по обыкновенію кофе изъ полуфунта съ полшпофомъ воды, когда довольно отспанится, и чистое сольешь, приспавь на огонь два съ половиною или три фунта сливокъ, и когда вскипитъ бѣлымъ ключемъ, положи фунтъ сахару и слитое кофе; дай вскипѣть разъ пять или шесть, мѣшая безпреспанно. Послѣ выложи въ мороженицу, и по обыкновенію заморозь.

Кофейные гофры. Положи въ чашу каменную 3 золотника толченаго сахару, столько же вѣсомъ крупичатой муки, два свѣжихъ яйца и полную ложку верхомъ молоната и просѣянаго кофе; смѣшай все, и подливай мало по малу свѣжей сметаны, пока сдѣлается шѣсто ни густое, ни жидкое, чтобъ текло съ ложки. Разогрѣй форму гофрную (доски трубчатого пирожнаго) въ печи, помажь съ обѣихъ сторонъ бѣлымъ воскомъ, или коровымъ масломъ; наливай по шомъ ложкою шѣсто, сожми доски, и запекай на огнѣ. Вропекши одну сторону, переверни другою; раскрой доски и посмотри, довольно ли испеклось желто. Вынувъ блинъ шпотъ, оберни на скалку, и держи, пока остынетъ, чтобъ остался трубкою. Между шѣмъ; какъ другой блинъ печется, первой сними съ скалки. Перопекши шаковымъ образомъ гофры, поставь ихъ въ печь въ вольной духъ повасохнуть.

Замѣтаніе Медицинское.

Кофе составляешъ пищу горячащую, нѣсколько разбудительную, оживляющую крутообращеніе крови и другихъ сокозъ, умножающую чувствительность въ нервахъ, и ободряющую дѣйствіе духа. Способенъ оной людямъ, провождающимъ жизнь сидячую, имѣющимъ желудокъ слабый, холодный, подверженный клейкимъ мокротамъ; также людямъ толстымъ, пѣтымъ, кои не пьютъ ничего, кромѣ воды, и старикамъ, а особливо пѣтымъ, у коихъ по какой ни есть причинѣ круговращеніе крови слабо, или застой въ какой нибудь части пѣла. Однакожъ самый эпотъ напитокъ очень вреденъ людямъ молодымъ, и пѣтымъ, у которыхъ пульсъ бѣшенъ часто; кои имѣютъ внутренній жаръ, у коихъ горятъ наружныя части, и кои страждутъ безсонницею и издрагиваніемъ во снѣ; кои подвержены болѣзнямъ нервнымъ, головной боли, воспаленію, мигренью, гемороиду, трясенію и обморокамъ, полнокровнымъ и имѣющимъ оспроту желчи. Словомъ сказать, ежедневное употребленіе кофе много убавляетъ дней жизни и приключаетъ жестокія болѣзни; почему не должно кофе пить много, не посовѣтовавшись съ Лѣкаремъ.

КОШЕНИЛЬ, яички насѣкомыхъ. Смотри объ ней въ статьѣ *Краски*.

КРАББЫ. (С. *Повар.*) Это родъ самыхъ малыхъ раковъ, не имѣющихъ клешней, но только ноги; привозятъ къ намъ оныхъ за рѣдкость изъ приморскихъ Оспѣ - и Вестзейскихъ городовъ; почему и принуждены ихъ кушать такъ какъ они приготовлены въ маринадѣ.

КРАСКИ. (С. *Канд.*) Здѣсь говорится только о жидкихъ краскахъ, употребляемыхъ кандипорами къ поддѣлыванію и раскрашиванію вещей, въ пошольникахъ употребляемыхъ.

Жел-

Желтая. Когда цвѣтущъ желтыя лиліи, собери желтой пыли, находящейся во внутренности цвѣтковь сихъ и высуши на солнцѣ. Размачивая послѣ водою розовою или проспою, получишь желтую краску.

Зеленая. Возьми луку порею самаго зеленого, однихъ только перьевъ; перемой, и давъ въ водѣ вскипѣть раза два, вынь и положи въ холодную воду; послѣ дай осохнути и сполки въ иготъ. Выдави сквозь вепошку сокъ; приславъ оной въ серебряной тарелкѣ на огонь, и увари половину: получишь зеленую краску. Таковую же краску можно шѣмъ же образомъ получать изъ листовъ шпинату и ангелики.

Красная. Возьми волошникъ кошенили, или испорченно называемой Канцелярскаго - сѣмя, сполки въ маленькой иготѣ и вари въ горшечкѣ съ штофомъ воды и волошникомъ креморъ-шаршру; обмочай временно лоскупокъ бумажки, и продолжай вареніе, пока бумага будетъ довольно ало краситься. Снявъ тогда съ огня, брось счепотку квасцовъ полченыхъ; дай усюяться, и процѣди сквозь вепошку.)

Синяя. Дѣлается изъ индигу, линако кубъ и лавра называемой краски. Надобно кусокъ оной взявъ, перепи съ теплою водою, вливъ оной не много на фарфоровое блюдо, или въ раковину.

Сими чепырью красками можно раскрашивать всякія сухія сахарныя печенія, и подцвѣчивать глассы, кисели, желе и прочее. Можно изъ смѣси оныхъ по употребленію живописцевъ производить разныя пѣни, какъ то: смѣсь желтой съ синею, производитъ краску зеленую; синій съ алою, фиолетовую; зеленою съ синею, темно зеленую; алой съ желтою, помаранцовую. — Не должно употреблять кандиторамъ иныхъ красокъ, кромѣ соковыхъ; ибо многія изъ нихъ вредны; на примѣръ: гуммигутъ, дающій прекрасную желтую краску, сославляетъ самое сильное рвотное; и ярь, есть ядъ.

КРЕМЫ. (С. Кард.) Кремъ собственно значитъ сметану или сливки, ту жирную и масляную часть, которая отдѣляется отъ часней шворожныхъ и кислыхъ. Сливки и сметана въ великомъ употребленіи въ поварнѣ и у кондиторовъ. Но какъ вошло въ обыкновеніе называть кремами различныя приготовленія, въ коихъ сметана или сливки составляютъ самую малую часть, или совсѣмъ не входятъ: то опишемъ здѣсь различныя оныхъ приготовленія.

Кремъ бархатной. Возьми полбуылки сливокъ и столько же свѣжаго молока, и вари на слабомъ огнѣ съ 32 золотниками сахару, помѣшивая лопаткою, чтобъ не сдѣлалось на поверхности пѣнки; когда уварится половина, сними съ огня. Разопри въ двухъ или трехъ ложкахъ молока, съ горошину величиною, заквасы изъ шелячьего желудка, которую употребляютъ въ дѣланіе сыровъ (см. Сыръ.) и пять или шесть капель воды помаранцовыхъ цвѣтотвъ; вымѣшай это съ прежнимъ, процѣди сквозь сито на фарфоровое блюдо, поставь оное на горячую золу, накрывъ другимъ блюдомъ, на которое также насыпай горсточей золы; отъ сего оной замшится, какъ бархатъ. Когда кремъ сядетъ, сославъ остынуть, и по томъ застуди на ледникѣ.

Кремъ Блуанской. Возьми свѣжихъ сливокъ, положи въ чашу, съ полченомъ сахаромъ и двумя корками съ лимоновъ, мѣлко скрошенными; взбивай голничкомъ, пока сдѣлается густо; тогда выложи горою на каменное блюдо, и подавай.

Кремъ взбитой. Положи въ чашу небольшую буылку сливокъ, больше или меньше, въ разсужденіи заготовляемаго количества; положи сколько нужно полченаго сахару, щепотку гуммы драганту, сполченой въ порошокъ, и немного розовой или помаранцовыхъ цвѣтотвъ воды; взбивай голничкомъ, чтобъ вздулось горою. Когда поднимется, дай отсстояться немного; снимай тогда уполовною ложкою, и накладывай пирамидою на фар-

фарфоровое блюдо; гарнируй вокруг тоненькими полосками цукану, и подавай.

Кремъ, взбитой съ земляникою и малиною. Взбивай голничкомъ шпифъ густыхъ сливокъ, и поднимающееся цѣною клади на сито уполовною кандиторскою ложкою, чтобъ сшекало въ подсыавленное каменное блюдо. Когда все взобъешь, возьми пригоршни ягодъ земляницы, или малины, пропри сквозь сито, прибавь 16 золотишковъ молченаго сахару, смѣшай съ прошерпыми ягодами, а по помѣ съ сливками, и предъ оппусканіемъ избивай еще вѣничкомъ, и выклади на каменное блюдо.

Кремъ горою. Возьми бутылку добрыхъ сливокъ, и взбей голничкомъ въ густую пѣну; размочи съ горошину величинною заквасы шелячьяго желудка въ двухъ или трехъ ложкахъ прѣснаго молока, пусти капель шесть воды розовой, или помаранцоваго цвѣшу, выложи на каменное блюдо, и дай время остояться. Тогда посыпавъ сахаромъ, оппускай.

Кремъ для тортовъ. Возьми бутылку молока, разболтай въ немъ восемь яичныхъ желтковъ, съ премея теплымъ круничатой муки, нѣсколькими крупинами соли и полфунтомъ сахару; прибавь мѣлко скрошеной лимонной корки. Вари въ печномъ вольномъ духу, мѣшая лопаткою, пока кремъ сгустится. Дай остынуть, сдѣлай изъ шѣста тортной поддонокъ въ тортной сковородѣ, вымазавъ оную масломъ коровьимъ: тортъ шпифъ можетъ быть какой угодно, на примѣръ миндальной, съ фисташками, или съ сахарнымъ вареньемъ. Запекши тортъ, наложи вышерисаннаго крему, взбивъ оной еще съ шаковою же мѣрою сливокъ, или съ Чухонскимъ масломъ, и позапекя.

Кремъ дѣвчій. Возьми большой стаканъ хорошаго молока и бутылку сливокъ не очень густыхъ, четверть фунта, или больше сахару, четыре бисквита изъ горькаго миндаля; вари все вмѣстѣ на слабомъ огнѣ, и когда уварится четвертая доля, положи два

свѣжихъ пѣною взбитыхъ яичныхъ бѣлака, шесть капель воды цвѣшовъ помаранцовыхъ, или иной душистой, или zestу лимоннаго. Приставь кремъ эшонъ на угольной жарокъ, мѣшай лопаткою, пока сгустится и начнетъ немного приспавать къ лопаткѣ: процѣди тогда сквозь волосяное сито, и выложивъ на каменное блюдо, поставь въ холодное мѣсто. Когда остынетъ, гарнируй цукашомъ и разными живыми цвѣшми.

Кремъ земляничной. Возьми шарелку свѣжихъ перелбанныхъ земляничныхъ ягодъ, ополосни, и сопри въ чашкѣ, или иготѣ; вари бутылку сливокъ и бутылку молока, прибавивъ сахару, пока уварится половина; дай остынуть немного, и положивъ земляницу, смѣшай; подбавь въ это съ горошину заквасы шелячьяго желудка; когда кремъ остынетъ въ прошенель, пропусти все сквозь сито на фарфоровое, или каменное блюдо, поставь на горячую золу, накрой крышкой, на которую также насыпь горячей золы. Когда кремъ сядетъ, поставь въ холодное мѣсто, или на ледъ, до того времени, какъ подавать на столъ.

Кремъ изъ вина. Обопри на сахаръ съ одного лимону корку, выпусти на сахаръ эшотъ шесть, или восемь яичныхъ желтковъ, прибавь кусокъ сахару, не много крупчатой муки и полченой корицы; разотри гораздо, и разведи бѣлымъ виномъ, смѣшаннымъ съ водою; приставь на огонь, мѣшай, пока сядетъ; тогда выложи на блюдо, заспуди и гарнируй бисквитами. — Можно въ эшотъ кремъ муки и не класть.

Кремъ изъ вина Шампанскаго. Взять пять яицъ, выпустить на каменную шарелку одни желтки и взбивать годичкомъ; по томъ влить полбутылки вина Шампанскаго, положить четверть фунта полченаго сахару, и все выложивъ въ кострилю, приставить на жаровню, мѣшавъ безпрестанно, и когда сядетъ, выложить на блюдо.

Кремъ кервельной. Смотри Кервель.

Кремъ

Кремъ Королевинъ. Возьми большую бушылку сливокъ, приставь на огонь съ шестнадцатую золошниками сахару, и вари, пока укипитъ половина; снявъ съ огня, положи чайную маленькую ложечку воды помаранцовыхъ цвѣтновъ, два яичныхъ бѣлка взбитыхъ пѣною, мѣшай на огнѣ голычкомъ, и кой часъ бѣлки сварятся, выложи на блюдо и дай застынуть.

Кремъ кофейной. Сварить покрѣпче кофе, слить съ гущи, смѣшать со сливками, гораздо помолоше, и варить на жару, чтобы больше сѣло; когда сгустится, выложишь на каменное блюдо, поставишь оное на горячую золу, накрывъ блюдомъ, на которомъ также насыпано горячей золы, чтобы позапеклось. После остудивъ, подавай.

Кремъ крокантолъ. Разотри на блюдѣ, мало помалу выливая, чешыре яичныхъ свѣжихъ желтка, съ бушылкою молока; прибавь корку, обтерпую съ одного свѣжаго лимону, и довольно сахару шолченаго; смѣшай все. Приставь въ печи въ голыной духъ, подгрѣбши жарку и мѣшай лопаткою, пока сядетъ: убавляй мало по малу жару, и ложкою выкладывай кремъ на края блюда, такъ чтобы на днѣ почти ничего не осталось, а на краяхъ сдѣлался бы высокой закромъ: надобно остерегаться, чтобы не пригорѣло, а только бы пристало къ блюду. Вынувъ изъ печи, зарумянь кремъ раскаленною желѣзною лопаткою, и подпуская конецъ ножа, сними окремъ кольцомъ, остерегаясь разломить, и засушивъ въ печи, положи на то же блюдо, и подавай.

Кремъ легкой. Возьми по небольшой бушылкѣ молока и сливокъ, положи двѣ или три ложки шолченаго сахару; вари, пока укипитъ половина: по томъ взбей бѣлки изъ двухъ свѣжихъ яицъ въ пѣну. Мѣшай въ кремъ, и мѣшай на огнѣ, дай вскипѣть разъ пять или шесть, пусти не много воды помаранцовыхъ цвѣ-

повѣ; выложи на фарфоровое блюдо, и подавай, какъ оспыненѣ.

Кремль лимонной. Съ шести или осьми лимоновъ обтерешь на шерку наружную желтую кожу; подъ нею находящійся бѣлый мякишъ обрѣжь, а самый лимонъ изрѣжь въ тонкіе кружечки, и сѣмяна изъ нихъ выбери; сѣи кружки съ обтертою кожею положишь на блюдо, посыпашъ много толченымъ сахаромъ и дашь нѣсколько часовъ постоять, чтобъ сахаромъ напишалось; около блюда плоскаго сдѣлай окрѣкъ, дай оному засохнуть, вымажь по шомъ блюдо масломъ коровьимъ, нарѣжь ломтей сдобной булки, или лучше положи бисквитовъ; взбей не много прѣснаго молока съ двумя яйцами и прибавкою сахару, обмочи въ это каждой лопотъ, или бисквитъ, и положи на особливомъ блюдѣ, чтобъ молокомъ довольно напишались. По шомъ на приготовленное съ закрайкомъ блюдо положи впервыхъ слой ломтей или бисквитовъ, на оной слой кружковъ лимонныхъ, и такъ слоями класъ остальные бисквиты и кружки. Сбей десять или двѣнадцать яицъ со сливками и сахаромъ въ пѣну, выложи на блюдо такъ, чтобъ положенные бисквиты и кружки лимону соеѣмъ покрыло. Таковымъ образомъ наполненное блюдо поставь въ торшную скоророду, на небольшое дѣло подсыпаннаго въ нее песку или соли, и закопавъ въ умѣренной угольной жарѣ, запеки.

Кремль лимонной инымъ образомъ. Обтеревъ съ осьми лимоновъ желтую корку, сокъ изъ оставшихъ лимоновъ, надрѣзавъ оныя по срединѣ, начисто выдавить; этоиъ сокъ процѣдить въ кострюлю сквозь сито, и прибавивъ много сахару, и нѣсколько густовато уваривъ, снять съ огня. Между тѣмъ расцѣршаго Чухонскаго масла безъ соли распустишь до густоты жидкаго киселя, и продолжая мѣшашъ ложкою, выпустить въ него десять или двѣнадцать яицъ съ бѣлками, одно по другомъ, также сливокъ по благоусмотрѣнію, съ ма-

малою долею соли; по помѣ съ сахаромъ сваренной лимонной сокъ и обшерпую корку въ эшо же положить, и все перемѣшать. Приготовивши блюдо съ искуснымъ okayкомъ изъ шѣспа, вымазать оное коровымъ масломъ, положить на дно ломтей Французскаго хлѣба, до желта поджаренныхъ, былишь на эшо взбитую смѣсь, поставивши въ шпоршную сковороду, и запечь по вышесказанному. — Таковымъ же образомъ дѣлають и *Помаранжевой* кремъ.

Кремъ малинной. Оной дѣлають шѣмъ же образомъ, какъ земляничной, (см. Кремъ Земляничной), съ тою только разношю, что снимая молоко съ огня, когда оное довольно уварится, положить два яичныхъ желтка свѣжихъ, растерпыхъ съ двумя ложками сливокъ, приславивши на минушу на огонь, мѣшая ложкою, чтообъ только ящы сварилась, не давая вскипать; впрочемъ поступать, какъ сказано о земляничномъ кремѣ.

Кремъ мармированной. Сварить сливки шѣмъ же образомъ, какъ и для другихъ кремовъ, и горячій выложить на фарфоровое блюдо; въ шожъ время гдиль сверху въ одно мѣсто соку малиноваго, или инаго цвѣту, перемѣшать вилкою по крему; опѣ сего выдешь мармированной. Подавать холодный.

Кремъ миндальной. Возьми по небольшой бутылкѣ сливокъ и молока, положи въ коспрюлю съ ложкою крупичашой муки, и размѣшай, чтообъ соединилось. По помѣ выпусти десятиль или 12 яичныхъ желтковъ, добавь немного корицы, лимонной корки, сахару и горсть мягко столченныхъ миндальныхъ ядръ; мѣшай все эшо съ молокомъ на огнѣ до вскипѣнїя: тогда выложи на блюдо, и когда остынетъ, усыпь кремъ мѣлко изрубленнымъ миндалемъ, съ сахаромъ смѣшаннымъ, и прижарь оповсюду раскаленною желѣзною лопашкою, чтообъ позашершавилось.

Кремъ мороженой. Возьми шесть ядръ миндаля оладкаго, вари съ бутылкою сливокъ, пока раза два

вски-

вскипитъ; сними съ огня и прибавь не много воды помаранцовыхъ цвѣшовъ и консерву, ежели оной ешь; обопри корку съ одного свѣжаго лимону на полфунна сахару, положи оной шуда же; дай спозать четверть часа; по томъ процѣди сквозь сито; а въ мороженицу складывай тогда, какъ замораживаешь.

Кремъ по Англински. Возьми два яичныхъ желтка, 32 золотника сахару, 16 золотниковъ корки лимонной и помаранцовой вареной въ сахаръ, и 40 золотниковъ фисташечныхъ облупленныхъ ядръ; сполки все это, смочивъ фунтомъ съ четвертью молока прѣснаго; по томъ вари на слабомъ огнѣ на жаровнѣ, мѣшая въ предосторожность, чтобъ не пригорѣло ко дну кастрюли. Погаривъ, пусти шесть капель воды помаранцовыхъ цвѣшовъ, и выложивъ на блюдо, держи надъ огнемъ, пока къ краямъ прикипитъ; посынь гораздо сахаромъ, и позарумянь раскаленною лопаткою.

Кремъ по Италіански. Положи въ чашу около бушылки сливокъ, бѣлки и желтки изъ двухъ свѣжихъ яицъ, три ложки сахару шолченаго и немного воды помаранцовыхъ цвѣшовъ; взбивай голничкомъ, пока сгустѣетъ: выложи на глубокую шарелку, осыпь края шолченымъ сахаромъ, чтобъ не расплывалось; запеки на горячей золѣ; наложи сверху крышку шоршной сковороды съ жаромъ, смѣшаннымъ съ золою; когда пропечется, оспуди и подавай.

Кремъ, покрытой глассомъ. Сдѣлаешь кремъ по Португальски, какъ сказано ниже, выложи на блюдо, и покрой глассомъ, сдѣланнымъ изъ шолченаго сахару, смѣшаннаго съ взбитымъ яичнымъ желткомъ и нѣсколькими каплями воды помаранцовыхъ цвѣшовъ. Наложивъ глассъ довольной шолщины, засуши раскаленною лопаткою, державъ поодоль, чтобъ не покраснѣло.

Кремъ помаранцовой. Оной дѣлается, какъ выше описано объ лимонномъ вторымъ способомъ. Взять либо однихъ горькихъ помаранцовъ, или шошамъ съ лимонами;

нами; но должно класть больше сахару къ уменьше-
нню горечи. Иногда въ эшотъ кремъ прибавляютъ лег-
каго къасу яблокъ; очистивъ нѣсколько оныхъ, спереть
на шерку и сварить съ лимоннымъ и помаранцовымъ со-
комъ и съ сахаромъ; а естли выдетъ густо, развестъ
бѣлымъ виномъ и пропуститъ сквозь сито. Въ эшотъ
случаѣ снимки оставляющся, замѣняютъ ихъ яблоки,
а вмѣсто соли кладутъ полченую корицу.

Кремъ по Португальски. Возьми около бутылки хо-
рошаго молока и съ полбутылки добрыхъ сливокъ,
желтки изъ трехъ яицъ, полченаго сахару, кусокъ
корицы и немного лимонной мѣлко скрошенной корки;
свари эшо, гораздо мѣшая лопашкою, пока начнетъ
стущаться; тогда выложи на фарфоровое блюдо, и осту-
дивъ, подавай.

Кремъ съ водою. Взбивай бѣлки и желтки отъ че-
тырехъ свѣжихъ яицъ, съ бутылкою ключевой воды,
лимонною коркою, дробно скрошеною, сокомъ, выдавлен-
нымъ изъ лимону, и прищипай двумя золотниками
сахару; процѣди все сквозь салфетку дважды, или триж-
ды; вари на жаровнѣ въ блюдѣ надъ слабымъ огнемъ,
давая только перебираться, и мѣшая ложкою, пока на-
чнетъ стущаться; шопчасъ выложи на блюдо, и осту-
дивъ, подавай.

Кремъ съ водою помаранцовыхъ цвѣтовъ. Возьми
бѣлки отъ восьми или десяти яицъ, и взбей оныя въ
снѣгъ, прибавь немного сахару, объ лимонъ напершаго,
полбутылки молока, и нѣсколько воды помаранцовыхъ
цвѣтовъ; все эшо поваривъ въ кострюлѣ, выложи на
блюдо, зарумянь раскаленною лопашкою, и остудивъ,
подавай.

Кремъ сженой. Сдѣлай доброй кремъ какого нѣсть
роду, молочной или изъ вина; когда оной оспоится,
предъ тѣмъ, какъ послать на столъ, усыпь оной гу-
сто полченымъ сахаромъ, и раскаленною лопашкою, об-
теревъ оную чисто, обожги сахаръ, чтобъ стопился.

Ло-

Лопаткою надобно водить близко, чтобъ сахаръ отъ пылу пошемиль, и пошчасъ подавать: ибо постоявъ, сахаръ отмякнетъ.

Кремъ снѣголь. Положи въ чашу около бутылки сливокъ, съ бѣлкомъ одного свѣжаго яйца, четырьмя ложками толченаго сахару, шестью каплями воды помаранцовыхъ цвѣтовъ; взбей голичкомъ, и садящееся густою пѣною снимай уполовною ложкою, клади въ корзинку нвовыхъ прутьевъ, уславъ дно оной флеромъ, или вепошкою, чтобъ жижа стекла; чрезъ часъ времени выложи на блюдо и посылай.

Кремъ створоженной. Возьми около бутылки сливокъ и столько же добраго молока, взогрѣй шолько, чтобъ палець терпѣть могъ; размочи заквасы шелячьаго желудка (смотри *Лафтѣ*); съ горошину величиною, въ двухъ или трехъ ложкахъ молока, и смѣшай со сливками; процѣди въ сито или сквозь салфешку въ чашу; по томъ выложи въ корзину, чтобъ жижа стекла; шворогъ выклади на форфоровое блюдо, и облей сливками, размѣшанными съ толченымъ сахаромъ.

Кремъ съ фисташками. Оной дѣлается также, какъ миндальной, кромъ, что употребляются въ него вмѣсто миндаля ядра фисташекъ. Смотри выше Кремъ миндальной.

Кремъ пресутій. Свари три четверти бутылки густыхъ сливокъ, съ малымъ количествомъ сахару; когда треть уварится, положи два яичныхъ бѣлка, взбитыхъ въ пѣну, съ нѣсколькими каплями воды помаранцовыхъ цвѣтовъ; приславъ на минушу на огонь, мѣшай безпрестанно голичкомъ, шолько для того, чтобъ яичные бѣлки сварились; выложи на блюдо, и ошудивъ, подавай.

Кремъ цвѣтной. Оной дѣлается изъ вареныхъ сливокъ, въ которыя еще горячія подпускается соку ягодъ, какія случаются по времени году; зимою подцвѣчиваніе это производится красками, описанными въ семъ Словарѣ

варѣ въ спашьѣ *Краски*. Можно произвѣсть оными желемый цвѣтъ въ кремъ, и сообщитъ какой угодно кусъ подмѣсю ягодниковъ и духовитыхъ вещей.

Кремъ тайной. Взварить молока со сченопью зеленого чаю; по томъ замѣситъ въ кострюль свѣжаго масла съ малою долею крупичашой муки и десятью или дюжиною яичныхъ желтковъ, также положить кусокъ сахару; а по томъ выливъ на эшо сквозь сито взваренное съ чаемъ молоко, на огнѣ избивашъ голичкомъ, и когда сгустится, выложитъ на блюдо, посыпать сахаромъ, и остудивъ, подавать.

Кремъ шоколадной. Напереть шоколаду на терку, и разведя сколько нужно молокомъ, съ кускомъ сахару и корицы взварить; во время варенія размѣшивать, подпусивъ около осьми яичныхъ желтковъ; выложитъ на блюдо; остудитъ, и гарнировавъ бисквитами, подавать. — Если шоколаду сберѣгать, можно подложитъ въ эшотъ кремъ подоженной до темна крупичашой муки.

Кремъ шоколадной другимъ образомъ. Взять кусочекъ сахару, напертаго шоколаду, 10 или 12 яичныхъ желтковъ, размѣшатъ на сливахъ въ надлежащую густоту и выложитъ на фарфоровое блюдо. Приставитъ на огонь полчу кострюлю воды, поставитъ на оную блюдо шаковымъ образомъ; чтобъ вода вскипая на кремъ, брызгать не могла; варитъ воду; а когда кремъ начнетъ густѣть, выложитъ оной на блюдо, посыпать сахаромъ, и, если угодно, и корицею. — Смори IV Часть Поварня Мѣщанская, въ главѣ XIII, о Кремяхъ.

Замѣтаніе Медицинское.

Сливки составляютъ существо мягчащее; очень питательное, бальсамическое, и пищу полезную для стѣхъ желудковъ здоровыхъ, и особъ, имѣющихъ шѣлодвиженія; но по своей жирности людямъ сложенія нѣжнаго, имѣющимъ желудокъ слабый, составляютъ пищу

шя.

тяжелую къ сваренію, и замедленіемъ сего удобную къ закисанію: между тѣмъ надобно осперегаться только излишества въ употребленіи. Мало людей, которымъ бы кремы всѣ вообще вредить могли.

КРЕНДЕЛИ. (С. *Прислѣш.*) Есть оныхъ разные роды, но большею частью состоятъ въ трехъ разборахъ главныхъ, именно: въ здобныхъ, прѣсныхъ и сладкихъ.

Крендели здобные. Для оныхъ употребляется тѣсто здобное, или слоеное. (См. статью *Тѣсто.*) По сваланіи и приготовленіи онаго надлежащимъ образомъ, надобно передѣлать оное въ крендели, и запекать на бумагѣ, посыпанной мукою, или доскѣ деревянной, или жестяныхъ листахъ, въ печи.

Крендели здобные съ изюмомъ. Надобно къ сему взять тѣста здобнаго или мягкаго, и переваливая оное; класть изюмъ, или коринку; а если употребляется тѣсто слоеное, то изюмъ класть въ то время, какъ тѣсто въ послѣдній разъ перекашываютъ. Впрочемъ запекать въ печи.

Крендели прѣсные. Употребляется въ нихъ прѣсное тѣсто, о которомъ смотри въ статью *Тѣсто.*

Крендели прѣсные оларные. Впервыхъ поставитъ опару изъ пшеничныхъ опрубей на холодной водѣ, развесити оную горячею водою, чтобы сдѣлалось какъ парное молоко, и подбавивъ ложку хорошихъ пивныхъ дрождей, дать взойти. Тогда процѣдивъ сквозь сито, подбить пшеничною мукою, и еще дать взойти: тогда свалать на этой опарѣ съ крупичатою мукою не очень крупное тѣсто, передѣлать оное въ крендели; обварить каждой въ кипящей водѣ; спрыснуть солью, или безъ оной, сажать въ печь, осперегаясь, чтобы не пригорѣли.

Крендели сладкіе. Оные могутъ быть дѣланы изъ здобнаго тѣста съ прибавкою сахару; таковыя золотятъ яичнымъ желткомъ. *Прѣсные* мѣсятъ на яичныхъ жел-

желткахъ съ молотомъ и прибавкою сахару; можно подбавлять въ нихъ и мягко сполченаго миндаля; таковыя называются миндальными.

Крендели сладкіе оларные. Взять молока стаканъ, ложку дрождей пивныхъ, подмолоченныхъ прежде подбивкою опрубей, десять желтковъ яичныхъ, разбитыхъ мушовкою, горсти двѣ муки крупичашой, сахару сполченаго чайную чашку; взболташь мушовкою и дать этой опарѣ взойти. Когда взойдетъ, мѣсить съ крупичашою мукою не крутое тѣсто, а такое, какъ для папушиковъ. Тѣсто это передѣлать въ большіе крендели; между тѣмъ печь чпобы была готова, и когда крендели поднимутся, сажать ихъ. Послѣ позолотить яичнымъ желткомъ.

КРЕПИЦЪ, *родъ фаршу.* (С. Повар.) Возьми поперечной лопотъ отъ шелячьего сѣку, кусокъ вешчиннаго сала, обланшируй въ кипячкѣ. Изруби съ свинымъ подчерекомъ, или говяжьимъ мозгомъ изъ костей, или саломъ, луковицами, рокамболомъ, солью, перцомъ и душистыми правами. Сполки все въ иготъ, прибавивъ малое дѣло сливокъ, или молока, желтку яичнаго и нѣсколько печерицъ. Обверни эготъ фаршъ въ крепичъ (по есть здоръ, или жиромъ пророспшая перепонка) подобіемъ калбасы, зажарь румяно въ шортной сковородѣ, и подавай въ числѣ орсдевровъ или поддачь.

Крепичъ бѣлой. Сдѣлай фаршъ изъ бѣлаго мяса пуларды вареной, вымя, сала говяжьего и вешчиннаго обвареннаго, съ пепрушкою, цибулею, крошеными печерицами, малымъ зубкомъ чесноку; все изрубивъ, сполки, приправь солью, перцомъ, мякишемъ Французскаго хлѣба смоченнымъ сливками, и смѣшаннымъ съ сполченымъ миндалемъ. Миндаль эготъ должно приварить съ сливками; разбить пять яичныхъ желтковъ на сливкахъ, приварить, не допуская чпобы свернулись яичницею; положи въ фаршъ, и все перемѣшай гораздо. Возьми здоръ, вымоченной въ водѣ, дай оному осякнущь,

и положи въ кострюлю, кошорой дно усплатъ гладко ломпыми сала ветчиннаго; наложи на здоръ фаршъ, посрединъ онаго сдѣлай ямку, въ кошорую положи рагу изъ шелячьяго попреху, печенокъ съ шрюфелями или печерицами, влей желтку яичнаго, смѣшаннаго со сметаною; наложи еще сверху фаршу, накрой здоромъ, сгладь взбитымъ яцомъ, и запеки на маломъ огнѣ въ брезѣ. Когда поспѣетъ, дай опечь салу, и выложивъ на блюдо, облей кулисомъ бѣлымъ. См. *Кулисъ*.

КРЕССЪ. (С. *Повар.*) Два онаго рода, садовой и ключевой. Употребляются оба въ салаты и начинки. Ключевымъ крессомъ обыкновенно начиниваютъ пулардъ и индѣекъ жаримыхъ.

Замѣтаніе Медицинское.

Крессы составляютъ распѣніе здоровое и согревающее; многіе желудки съ шрудомъ оной перевариваютъ. Особамъ нѣжнымъ, провождающимъ жизнь сидячую, и имѣющимъ слабой желудокъ, не худо опъ оныхъ воздѣржаться. Одержимымъ скорбушомъ, коимъ права эша крайне полезна, когда желудокъ ихъ не можетъ варить оную, можно сокъ, выжатый изъ крессу, класпъ въ разныя кушанья.

КРОВЬ. (С. *Повар.*) Временемъ употребляютъ въ поварнѣ кровь животныхъ; однако не одну, но въ смѣси. Какимъ бы образомъ оная ни была пригошвлена, на примѣрѣ свиная въ калбасахъ, заячья въ соусахъ изъ эшой дичины, и нѣкошорыхъ рыбъ, составляютъ пишу крайне не здоровую, опъ кошорой могутъ быть очень вредныя слѣдствія.

КРОВЯНАЯ ПЕРЕПЕЧА, или *Гогъ*. (С. *Повар.*) Эшо пригошвленіе шелячей печени, въ кошорое входитъ жиръ и кровь свиная или шелячья. Блюдо сіе не здоровое по причинѣ крови, шяжелое желудку, легко въ ономъ скипающеея, и сообщающее крови много мокротъ грубыхъ и нечистыхъ.

КРО-

КРОКАНЪ, или *Каракантъ*. (С. Канд. и Прислѣш.)
Родъ хлѣбнаго, копорому придаютъ разныхъ видовъ фигуры, на прим. корону на поддонкѣ того же шѣста. Испекши крокантъ, гарнируютъ оной конфектами, и усыпаютъ сахарными песками разныхъ цвѣтовъ, а дно усыпаютъ подобіемъ партеръ.

Крокантъ карамельной. Смажь кострюлю Прованскимъ масломъ, и сахаръ, сваренной въ карамель, съ вилокъ пускай веревочками по кострюлѣ, и вшыкай въ него мѣстами кусочки фиспашныхъ ядръ. Выливъ фигуру, укрась оную нитками карамелю наподобіе кружева.

Крокантъ милой. Сдѣлай шѣсто крокантное по сказанному въ послѣднемъ отдѣленіи этой спашьи, раскапай очень шонко и разными рѣзцомъ въ малые листки; каждой кусокъ положи въ форму маленькихъ здобныхъ пирожковъ, и запеки въ вольномъ печномъ духу. Когда спекутся и остынутъ, наложи на нихъ ягоднику смородиннаго, или инаго варенья.

Крокантъ малой масселанной. Сдѣлай шѣсто массепанное, взявъ по равной мѣрѣ миндалю сладкаго и сахару; пообсуши оное въ сковородкѣ на маломъ огнѣ. Когда оное къ рукамъ приспавать не спанешъ, выложи оное и бей скалкою. Сдѣлай изъ онаго маленькихъ поддонковъ, обрѣзавъ рѣзцомъ, и загнувъ краѣнки, засчиывая пальцами; положи въ маленькія пирожныя формы; и запеки въ самомъ вольномъ духу. По спеченіи вынь, остуди и положи въ нихъ комподу абрикознаго, или другаго.

Крокантъ большой. Положи въ кострюлю сахару, и вливъ немного воды, вари, пока сиропъ пожелтѣетъ. Тогда возьми пазъ, опрокинь, помажь снаружности Прованскимъ масломъ; захватывая сахару на ложку и окладывая вокругъ пазы узоромъ; сними эптошъ крокантъ, положи на блюдо и гарнируй миндалемъ.

Кроканное тѣсто. Возьми сахару, муки крупчатой, яичнаго бѣлку, воды помаранцовыхъ цвѣшовъ или розовой, и замѣсивъ, укапывай скалкою, чтобъ сдѣлалось вязкое тѣсто. Опрокинутую кострею или пазъ смажь коровинымъ масломъ, и разрѣзавъ тѣсто въ полоски, выкладывай кроканъ около пазу; еспли угодно, можно кроканъ загласировать. Запеки и сними съ пазу осторожно, чтобъ не разломить. Надобно его прежде остудить, но помъ пригрѣть у печнаго успья, и снимать тогда, какъ ошъ пазу опстанетъ. Сдѣлай поддонокъ изъ миндальнаго тѣста, уклади оной бареньями въ узоръ, помажь кроканъ растопленнымъ коровинымъ масломъ и усыпь сахарными разноцвѣтными песками.

КРОКЕТЫ. (С. Повар.) Это родъ фаршу, дѣлаемаго разной величины. Самые крупные, въ куриное яйцо величиною, соснавляются блюда въ ордеврахъ; а дробные въ орѣхъ, служащъ къ гарнированію разныхъ блюдъ. Возьми бѣлаго мяса ошъ пуларды, также куринаго и рябцоваго; изруби сѣи мяса, съ прибавкою гелчиннаго сала обвареннаго, вымя баренаго, шелячяго потроху, присфелей, печерицъ, мозгу изъ костей, мякишу бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молоко, душистыхъ травъ, малой доли свѣжаго шлорогу, и смочивъ молокомъ, все изруби мягко, приправь солью и пряностями; замѣси на четырехъ или пяти желткахъ и двухъ бѣлакахъ яичныхъ. Для крупныхъ крокетовъ раскатай фаршу сего, смочивъ взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ, обваляй въ полченомъ пшеничномъ сѣхарѣ, и потчасъ жарь въ салѣ, или коровьемъ маслѣ. Дробные крокеты подѣлавъ, омочай въ жидкомъ тѣспѣ, или также обваливай въ сѣхарѣ и жарь.

КРОЛИКЪ. (С. Повар.) Животное, довольно знакомое; два кроликовъ рода, домовые и дикіе; послѣдніе только хороши къ поваренному употребленію. Хотя велико сходство между кроликомъ и зайцомъ, но мно-

го разношты во вкусѣ ихъ мясѣ: кроликово мягче и сочнѣе. Зимую кролики лучше, нежели лѣтомъ. Къ различенію молодого кролика отъ сшараго надобно пощупать въ переднихъ ногахъ суславъ повыше локтя; есшьли оной малъ и величиною съ сочевичное зерно, вѣрной знакъ, что кроликъ молодой; сверхъ того у молодого кролика морда острѣе, а уши мягче, нежели у сшараго.

Кроликъ въ брезоляхъ. Возьми двухъ кроликовъ, разними на чешверо, оберни съ костей мясо и сбереги кожу, мясо покрывающую: сдѣлай фаршъ изъ мяса и печенокъ кроликовыхъ, съ шелячьимъ саломъ, говяжьимъ и вешчиннымъ обвареннымъ, солью, перцомъ, душистыми травами и капорсами рублеными; сполки все въ иглошъ; замѣси на двухъ или трехъ яичныхъ желткахъ. Распротай кусокъ кожи, (это разумѣется не шкура съ шерстью, но впорая, мясо покрывающая), наложи фаршу, скашай и обвяжи ниткою. Вари, когда все передѣлаешь, въ брезѣ, съ морковью, пуспарнакомъ, лавровымъ листомъ, кишнецомъ, смочивъ бульѳономъ; вареніе производи на маломъ огнѣ. По свареніи вынь эти брезоли, дай опечь съ нихъ соку; копорой выложи въ другую кострюлю, прибавь эссенціи вешчинной, опенокъ рубленыхъ, дай напитаться, увари, накапи жюсомъ и вылей на брезоли, посыпавъ крошенинъ эшалотомъ, и приправъ все лимоннымъ сокомъ.

Кроликъ въ бумажкахъ. Разними кролика на пятеро, разбей въ немъ большія кости, сдѣлай фаршъ изъ печенокъ кроликовыхъ, съ першымъ вешчиннымъ саломъ, петрушкою, цибулею, печерицами, чеснокомъ, эшалотомъ; все изрубивъ, приправъ солью и перцомъ. Положи на бумажку, смазанную масломъ, ломошь вешчинного сала, немного фаршу и кусокъ кролика, сверху наложи фаршемъ и еще саломъ; заверни бумагу. Такимъ образомъ передѣлавъ прочіе куски, зажарь на рашпарѣ и посылай въ бумажкахъ.

Кроликъ въ гратинѣ. Разнявь кролика на части, уклади кострюлю ломтями вешчиннаго сала, шеляпины и вешчины, опрѣзанными равно; положи на это части кролика, sprысни немного солью, накрой саломъ; вари въ брезѣ съ пучкомъ душистыхъ травъ, гвоздикою, базиликомъ и лавровымъ листомъ; изруби печенку, съ петрушкою, цибулею, печерицами, двумя яичными желтками, тертымъ шпекомъ, солью и перцомъ. Положи эшто въ фаршъ распрославъ на блюдо, и дай на огнѣ слабомъ прикипѣть; сними оной и дай салу стечь. Когда кроликъ поспѣетъ, вынь онаго к гратинну, слови съ соуса жиръ, накапи немного кулисомъ и жиромъ, дай вскипѣть, слови еще жиръ и процѣди сквозь сито. Положи части кролика на фаршъ, а между оными по куску вешчины; поставь блюдо въ печь порадогрѣть, и облей процѣженнымъ соусомъ.

Кроликъ въ калбасѣ. Вари шпофъ молока съ премея луковицами, изрѣзанными кружками, прибавивъ кишнецу, петрушки, цибули цѣлкомъ, тѣмину, лавроваго листу и базилику; дай выкипѣть прети, процѣди сквозь сито, положи въ это нѣсколько изрубленныхъ печенокъ кроличьихъ, полфунта подчеревка свиного, скрошеннаго дробными жеребейками, немного соли и приносшей; выпусти десять, или дюжину желтковъ яичныхъ; вари на маломъ огнѣ, мѣшая безпрестанно. Смѣшавъ все, и не допустивъ очень разгорячѣть, начинивай эшимъ вычищенныя свиныя кишки, опрѣзавъ въ четверть аршина длиною, не очень ихъ наполняй, чпобъ во время варенія не полопались. Опваривай калбасы въ водѣ съ солью четверть часа. Когда наколовъ булавкою, увидишь, что выплупаешь только жиръ, значишь, что поспѣли. Держи ихъ въ холодной водѣ, а для стола жарь на рашпарѣ. Подають ихъ сухія въ числѣ поддачи.

Кроликъ въ кострюлѣ. Разнявь онаго на четверо, сбереги печенки, нашпекуй крупнымъ шпекомъ

и вещиною, сдѣлай брезѣ по сказанному выше о кроликѣ въ брезоляхъ, положи въ него части и поставь въ печь, или въ сковороду шорпную, припустивъ огонь снизу и сверху. Возьми кулису шелячьяго и вещиннаго, въ которыхъ варены корни поваренные, печерицы и шрюфели. Столки въ иготѣ печенки, смочивъ немного помянутымъ кулисомъ, и выложи въ кострюлю въ кулисъ; привари и пропусти сквозь сито. Когда мясо кроличье поспѣетъ, дай оному опечь и положи въ кулисъ напишаться, накрывъ кострюлю и поставивъ на горячую золу. Выложи мясо на блюдо и облей кулисомъ. Этошъ самой кулисъ служишъ для кролика въ пирогъ горячемъ.

Кроликъ въ пулетонѣ. Разнявъ кролика на части, свари въ брезѣ. Возьми шелячьяго попроху обвареннаго, печерицъ и шрюфелей, скроши жеребейками, прижарь съ кускомъ коровьяго масла, пучкомъ шравъ, огусти вареніемъ, а по шомъ накаши бульономъ и жюсомъ, слови жиръ; и когда почти сварится, положи кулису. Уваривъ и произведши хорошій вкусъ приличными приправами, положи мясо, сваренное въ брезѣ и дай остынуть. Между шѣмъ сдѣлай годиво изъ шелячьяго сѣтку, съ говяжьимъ саломъ, пепрушкою, цибулею, печерицами; срубн все это, приправь перцомъ и замѣси на двухъ яичныхъ желткахъ. Эшимъ годиво уклади пупетонную сковороду дно и стѣны (или употреби небольшую кострюлю), вылей рагу въ средину, наложи годивомъ, и вари въ шорпной сковородѣ, или засыпавъ горячею золою. Когда поспѣетъ, вынь пупетонъ, или эту перелечу, остерегаясь разломить, положи на блюдо, оперевъ жиръ, вырѣжь ямочку, и налей процъженнаго соку.

Кроликъ въ пирогъ горячемъ. Опними у кроликовъ головы, опдѣли печенки, нашпекуй мясо крупнымъ шпекомъ, приправь солью, перцомъ и другими приносными, душистыми шравами, пепрушкою и цибулею.

Сдѣлай пирогъ по обыкновенію. Постели въ немъ пертого вѣщиннаго сала, душистыхъ травъ, спрысни солью, перцомъ и другими пряносѣми; на это уклади кроликовъ, разнятыхъ въ части, наложи саломъ съ вышесаннными приправами, покрой ломтями шеляшины и сала; наложи крышку пирожную, позолоти и посади въ печь. Въ кострюлю положи ломтей шеляшины и вѣщины, луковицъ, моркови, а сверхъ сего печенки и жарь. Когда печенки прохвѣпштъ, вынь и сполки оныя, проче вари. Давъ укипѣть, положи немного расплавленнаго шпеку, счепоть муки; вмѣшай и смочи жюсомъ, приправь душистыми травами, цѣлыми дробными луковидами, гвоздикою, пепрушкою, печерицами и прасфелями, двумя или тремя кусочками корки бѣлаго хлѣба; дай прѣсть полчаса; вынь шеляшину и вѣщину; разотри печенки и съ ними пропусти кулисъ сквозь сито, и держи это на горячей золѣ. Когда пирогъ испечешся, сними крышку, вынь ломти шеляшины, положи пирогъ на блюдо; вылей въ пирогъ кулисъ, накрой и подавай горячій въ числѣ главныхъ блюдъ.

Кроликъ въ пирогѣ холодномъ. У кроликовъ переломай большія кости, нашпекуй крупнымъ шпекомъ и вѣщиною; приправь по сказанному о пирогѣ горячемъ; уклади въ холодной пирогъ по обыкновенію, съ лавровымъ листомъ, Чухонскимъ масломъ, толченымъ вѣщиннымъ саломъ, приправь солью, перцомъ, душистыми травами и другими пряносѣми, накрой пирогъ по обыкновенію, обдѣлай и испеки. — Таковымъ образомъ дѣлаются пироги съ индѣйскою, утками, шеперевами, рабцами, бекасами, пулардами и другими птицами.

Кроликъ въ терринѣ. Опінявъ у кроликовъ головы, разними мясо на чешверо и наложи ломтями вѣщиннаго сала; успели кострюлю ломтями шеляшины и вѣщины; шпуки кроликовъ обжарь въ расплавленномъ шпекѣ, и уклади въ кострюлю съ солью, перцомъ, травами и кореньями поваренными, луковидами, гвоздикою,

кою, зубкомъ чесноку; накрой ломтями шпеку, жарь на малемъ огнѣ въ ихъ соку. Выложи въ шеррину, подбавь къ находящемуся въ коспрюлѣ соку кулису, привари, слови жирѣ, процѣди, выдави сокъ изъ двухъ помаранцовъ и вылей на мясо.

Кроликъ въ тортиѣ. Разними большихъ и молоденькихъ кроликовъ на часни, поджарь въ расплавленномъ шпекѣ, съ прибавкою поджаренной муки, душистыхъ шправъ, соли, перцу, цибули, мушкату и бульѳону; дай оспынуть. Сдѣлай въ шоршной сковородѣ поддонокъ шорша съ закрайками изъ хорошаго шѣста, гарнируй сморчками и шрюфелями, шертымъ шпекомъ, уклади часни кроликовъ, накрой шѣмъ же шѣсомъ; пеки, и когда просиѣшетъ въ половину, положи соусу изъ коспрюли, въ которой кролики жарены; допеки, а подавая, подави соку изъ помаранца.

Кроликъ въ фрикасѣ куриномъ. Разнявъ кроликовъ въ часни, вымачивай долго въ водѣ; изгопювь по сказанному о грудинѣ шелячей въ куриномъ фрикасѣ. Шопри шелячья грудина.

Кроликъ галантинами. Возьми двухъ молодыхъ кроликовъ, обери ихъ мясо съ коспей, сдѣлай изъ онаго фаршъ съ шеляшиною, обжарь въ салѣ говяжьемъ и салѣ велчинномъ обваренномъ, замѣси на пяши или шеспи яичныхъ желткахъ, приправь солью, перцомъ и наложи эшотъ фаршъ на вынутыя мѣста кроликовъ и сгладь. Возьми сала велчиннаго, шрюфелей, ядръ фисташныхъ, желтокъ яичной, въ густую сваренной; изрѣжь все полосками и клади на фаршъ слоями всего эшого, слой сала, шрюфелей, ядръ и желтку; накрой сверху шѣмъ же фаршемъ, обмажь взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ и сгладь ножемъ. Обверни кроликовъ въ велчинное сало и вешошку, обвяжи нишками, и задерживай въ брезѣ. Когда поспѣютъ, дай оспынуть въ ихъ брезѣ. Вынь по шомъ, разними въ ломти, клади рные на блюдо, на которомъ подагать, облей хорошею эссенци-

ею, извлеченною изъ ломшей шеляпины, ветчины и мяса кроликовъ; огусти эту эссенцію вареніемъ, смочивъ Шампанскимъ виномъ и кулисомъ. Приправь пряностями, процѣди сквозь сито, вылей на ломши, и дай напитаться, поставивъ въ поршней сковородѣ въ горячую золу.

Кроликъ гашелетами. Взявъ двухъ молодыхъ кроликовъ, разними въ часни. Положи въ кастрюлю ломшей шеляпины и ветчины, а на это кроликовы часни, съ пучкомъ травъ, солью и перцомъ; покрой ломшиами шпеку, взлей немного расплавленнаго шпеку и упаривай на маломъ огнѣ. Когда мясо кроличье поспѣетъ, вынь оное, возьми на серебрянице гашелеты, или вершѣлки; обмочи въ лицо взбитое, обваляй въ толченомъ пшеничномъ сухарѣ, обмочи въ сокъ, въ которомъ мясо прѣло, еще обваляй сухаремъ и жарь. Сокъ въ кастрюлѣ накаши кулисомъ, слови жиръ, процѣди, приправь вкусно, вылей на гашелеты и подави на нихъ лимону.

Кроликъ эсклоломъ. Задержи кролика въ брезѣ, а между тѣмъ сдѣлай рагу изъ шелячьяго потроху, печенокъ, ишпущьихъ гребней, печерицъ, трюфелей и опенокъ. (См. статьи *Брезъ и Рагу.*) Когда кроликъ поспѣетъ, и по вынутіи опечетъ, положи его въ рагу, и дай въ ономъ остынуть. Сдѣлай въ поршней сковородѣ поддонокъ изъ слоенаго тѣста, положи въ него кролика и рагу; накрой тѣстомъ и запеки въ печи по обыкновенію. Должно, чтобъ эшотъ пирога былъ сухъ; выпрокинь его на блюдо, сдѣлай посрединѣ скважину, налей кулису, и подавай въ числѣ главныхъ блюдъ. Всякаго роду мяса, птицъ и дичину можно готовить въ эсклопѣ таковымъ же образомъ.

Кроликъ жареной. Старыхъ и молодыхъ кроликовъ, обнявъ, выпрошивъ, оставишь въ нихъ печенки; позапечь немного, нашпековать дробнымъ шпекомъ и жарить на вершѣлѣ румяно.

Кро-

Кроликъ жиблотомъ. Разнявъ кролика въ части, обжарить въ коровьемъ маслѣ, съ пучкомъ травъ, печерицами и донушками артишоковъ; смочить спакономъ вина бѣлаго, подбавить жюсу немного и упаривать на маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, накаши кулисомъ, слови жиръ, и подавай.

Кроликъ, кесъ изъ онаго. Разипми кролика въ части, положи въ кесъ, п. е. коробку бумажную, вымазанную Прованскимъ масломъ, посыпъ солью, перцомъ крупно сполченнымъ, пепрушкою, цибулею и печерицами рублеными. Задерживай кролика въ этой коробкѣ на рашпарѣ надъ углями, переворачивай кролика, и когда испеченся, подавай въ этой коробкѣ.

Кроликъ маринованной. Разнявъ кролика въ части, маринируй въ укусѣ съ солью, перцомъ, чеснокомъ, пепрушкою, цибулею, листкомъ лавровымъ, гвоздикомъ, базиликомъ, мушкатомъ и кускомъ спертаго масла коровьяго. Маринадъ эшотъ привари, положи въ него кролика на пять часовъ; вынувъ, обваляй въ мукъ, жарь въ маслѣ, и подавай, посыпавъ жареною въ маслѣ пепрушкою. Можно же мариновать и подавать онаго какъ говяжий мозгъ. Смопри въ спашь Мозгъ.

Кроликъ по Англински. Разнявъ онаго на четверо, обери съ лядвей мясо, сдѣлай фаршъ изъ кроличьихъ печенокъ, съ обвареннымъ вешчиннымъ саломъ, солью, перцомъ, душистыми правами и пряноштьми: скроши все и исполки въ нготъ; прибавъ нѣсколько яичныхъ желтковъ для связи; наложи эшотъ фаршъ на обобранныя мѣста у кролика. Согни по томъ его вдвое, и ущеми голову между лядвей. Положи въ кострюлю ломпей говядины и вешчиннаго сала, на оные кролика; приправъ солью, перцомъ, душистыми правами и пряноштьми; накрой кострюлю, унаривай между двухъ огней, накаши бульиономъ и дожари.

Кро-

Кроликъ ло Испански. Разними двухъ хорошихъ кроликовъ на части и упаривай въ хорошемъ брезѣ; когда поспѣютъ, обопри полотенцемъ, положи на блюдо и подавай съ соусомъ Испанскимъ. См. Соусъ.

Кроликъ ло Испански филейками. Срѣжь мягкія мѣста тонкими филейками; дно кострюли успели ломпами ветчиннаго сала, съ петрушкою, цибулею, печерицами, чеснокомъ, базиликомъ, все срубивъ дробно, и масломъ Прованскимъ, смѣшаннымъ съ малою долею располечнаго ветчиннаго сала; на это положи слой филеекъ, сыриси солью и крупно сполченымъ перцомъ; опять слой вышесказанныхъ вещей, а по томъ филеекъ; покрой ломпами ветчиннаго сала и поставь въ брезѣ. Когда поспѣютъ филейки, выложи оныя на блюдо, облей Испанскимъ соусомъ, напишай, поставивъ на горячую золу, накрывъ блюдо, и подавай.

Кроликъ ло Италіански. Возьми двухъ или трехъ маленькихъ кроликовъ, разними въ филейки; въ небольшую кострюлю положи пеляшины и ветчины, масла Прованскаго, петрушки, цибули, печериць рубленыхъ, чесноку и эшалоту рубленыхъ; на это положи слой филеекъ, приправь солью, крупно сполченымъ перцомъ, масломъ Прованскимъ и душистыми травами, и опять наложи слой филеекъ кроличьихъ; такъ продолжай, пока укладешь всѣ филейки; накрой ветчиннымъ саломъ, и поставь на маломъ огнѣ въ брезѣ. Когда поспѣютъ, вынь изъ кострюли филейки и клади въ эссенцію, въ которую подбавь немого соку изъ кострюли, снявъ прежде жиръ, и подавай съ помаранцовымъ сокомъ. Эссенцію можешъ замѣнить сокъ, въ которомъ варились филейки, когда подбавишь въ него кулису, приварить и процѣдить сквозь сито.

Кроликъ ло Мальски. Возьми лядви отъ двухъ старыхъ кроликовъ, расплющи оныя сколько можно, не прокалывая однако; возьми филеекъ изъ тѣхъ же кроликовъ, скрочи жеребейками, перевалай съ малымъ дѣ-

дѣломъ крошенныхъ пепрушки, цибули, печерицѣ, соли и крупно сполченаго перцу; наклади сего между лядвей, свяжи нишкою; положи въ брезѣ, съ бульѳономъ и рюмкою вина Шампанскаго; вари на маломъ огнѣ. Когда поспѣющъ лядви или почки, выложи на блюдо; сокъ процѣди сквозь сито, слови жирѣ, подбавь ложку кулису и вылей на почки.

Кроликъ ло мѣщански. Разними онаго на части, обжарь въ маслѣ коровьемъ, съ пучкомъ поваренныхъ справъ и обваренными донушками арпишокѣвъ; подсей счепоть муки, съ бульѳономъ, рюмкою бѣлаго вина, солью и перцомъ. Уваривъ соусъ, огусти прѣмя яичными желтками, разведенными бульѳономъ, съ малою долею рубленой пепрушки.

Кроликъ ло Польски. Обнявъ двухъ молодыхъ кроликовъ средняго роспу, печенки опложи особливо, оберри съ нихъ все мясо, кромѣ головы и шен, сдѣлай фаршъ изъ ихъ печенокъ, съ куринымъ бѣлымъ мясомъ, пертымъ саломъ вѣшчиннымъ, пепрушкою, цибулею, печерицами; все скрошивъ, замѣси на яичномъ желткѣ, съ солью и перцомъ. Этимъ фаршемъ набей все вынущыя мѣспа, сгладь яичнымъ взбитымъ бѣлкомъ; накрой сверху ломшиями сала, вѣшчины, прюфелами и въ густую свареннымъ яйцомъ; сверни кроликовъ, начавъ съ заднихъ ногъ; вари въ брезѣ бѣломъ телячьемъ и вѣшчинномъ, накрывъ ломшиями вѣшчиннаго сала, смочивъ жиссомъ, бульѳономъ и рюмкою вина Шампанскаго; вари на маломъ огнѣ; соусъ изъ бреза процѣди сквозь сито, слови жирѣ, накапавъ кулисомъ, и приправивъ въ добрый вкусъ, увари, и подавай съ кроликами.

Кроликъ ло Росански. Возьми одного или нѣсколькихъ кроликовъ, разними на части, нашпекуй крупнымъ перцомъ, спрыснутымъ шпекомъ; обжарь въ расплепномъ вѣшчинномъ салѣ съ мукою; подлей бульѳону, рюмку бѣлаго вина, положи соли, перцу и пучокъ справъ:

правъ: вари, пока сокъ сгустѣетъ, и подавай, подавивъ соку изъ помаранца.

Кроликъ по Сенгарацки. Нашпековавъ онаго чисто, жарь; избей ломшей вѣщины, обжарь въ салъ съ мукою, пучкомъ правъ, хорошимъ жюсомъ не соленымъ и нишочкою укусу; огусти немного соусъ подбавкою кулису и корками Французскаго хлѣба; разними кролика на чешверо, положи на блюдо, соусъ очисти ошъ жиру и вылей на кролика.

Кроликъ по трактирному. Выбери жирнаго кролика, облупи, и на пазнокахъ кожу оставь; выпроши, выбери нѣсколько костей въ почкахъ; но шакъ, чшобъ не обезобразить, а чшобъ можно было согнуть. Сдѣлай фаршъ по сказанному объ кроликъ въ брезоляхъ, и начини. Согни его шакъ, чшобъ заднїя ноги прилегли къ головѣ; наштыкуй шогда среднимъ шпекомъ, положи въ брезъ по сказанному о брезоляхъ. Сокъ чисто слей въ другую кострюлю, и свари густо, загласируй онымъ кролика. Сокъ еще вари, подбавь немного жюсу и вина Шампанскаго; сними пѣну и жиръ, процѣди на блюдо, а на это положи кролика.

Кроликъ, рагу изъ онаго. Возьми средняго росту молодаго кролика, разними на части; переломай въ немъ большїя кости; положи въ кострюлю съ печерицами, шелячимъ попрохомъ обвареннымъ, шрюфелями, пучкомъ правъ, ломшами вѣщины; смочи бульономъ и рюмкою вина Шампанскаго и малымъ дѣломъ кулису. Вари на маломъ огнѣ, слови жиръ; уваривъ соусъ, подави въ него лимоннаго соку. Подавай, выложивъ зайца посрединѣ, а прочее вокругъ.

Кроликъ съ ветшиною. Свари кролика въ брезъ по сказанному о кроликъ въ грашинѣ; сдѣлай рагу вѣщинной, инако Сенгарацкой называемой, по сказанному въ отдѣленїи кроликъ по Сенгарацки. Вынь кролика изъ кострюли, дай оному опечь, положи напшаться въ рагу и подавай съ нимъ.

Кро-

Кроликъ съ водкою. Разними на части двухъ маленькихъ кроликовъ, переломай въ нихъ кости; но такъ, чтобъ онѣ не развалились; обжарь въ расплавленномъ вешчинномъ салѣ, съ пучкомъ правъ, луковицами, ломшемъ вешчины, двумя рѣсмиками Французской водки, зажегши оную; оставь рагу на огнѣ, и мѣшай безпрестанно, пока водка погаснетъ. Подбавь кусокъ шеляпины обваренной, шрюфелей и печерицъ, разрѣзанныхъ на четверо; смочи бульономъ и немного кулисомъ; вари на маломъ огнѣ, слови жиръ и подавай.

Кроликъ съ горохомъ. Разними онаго на части, жарь въ Чухонскомъ маслѣ полтора фунта свѣжого дробнаго гороху, приложивъ ломоть вешчины, дюжину печерицъ цѣлкомъ, пучокъ правъ, копорой оппуская на сполъ, должно вынуть, равно какъ печерицы и вешчину; накаши жюсомъ и бульономъ пополамъ съ кулисомъ; увари, такъ чтобъ соусъ былъ ни густъ, ни жидокъ.

Кроликъ съ душистыми травами. Обними трехъ или четырехъ молоденькихъ кроличковъ, изрубь печенки оныхъ съ печерицами, шрюфелями, пепрушкою, цибулею, приправивъ солью и перцомъ, мушкатомъ, шпеккомъ першымъ на шерку; сполки все. У кроликовъ отрѣжь головы и концы ногъ; начини кроликовъ выше-сказаннымъ фаршемъ, съ душистыми травами; сложи ихъ попарно, и жарь на вертлѣ, обернувъ ломтями сала, шеляпины и вешчины, а по сверхъ бумагою. Подавай съ эссенціею вешчинною и кулисомъ жидкимъ.

Кроликъ съ кореньями лаваренными. Разнявъ онаго на части, нашпекуй дробнымъ шпеккомъ, положи въ кострюлю съ ломшемъ вешчины, пучкомъ правъ и бульономъ; вари и дай загласироваться; нарѣжь пушпарнаку и другихъ корней жеребейками, обвари, и доваривай въ бульонѣ, съ жюсомъ и солью; выложи по томъ корни въ хоршую эссенцію и сокъ, въ копоромъ сваренъ кроликъ, отскреби прикипѣвшее, протри

СКВОЗЬ

сквезь сипто, и положи въ эссенцію. Выложи на блюдо кролика, облей вокругъ рагу съ кореньями.

Кроликъ съ кулисомъ сочевичнымъ. Разними кролика на части и свари въ хорошемъ бульѳонѣ, прибавивъ сала вешчиннаго, пучокъ травъ, соли и немного перцу. Въ другой посудинѣ вари фунтъ сочевицы въ бульѳонѣ безъ соли; сваривъ сочевицу, протри съ бульѳономъ сквезь сипто. Вынь части кролика и сало, прочій сокъ процѣди въ кулисъ сочевичной, увари до огушенія; подавай мясо, обливъ эшимъ кулисомъ.

Кроликъ съ летерицами. Пріутопвляеѳся тѣмъ же образомъ, какъ слѣдующее рагу съ пріюфелями.

Кроликъ съ трюфелями. Вари кролика въ кострюлѣ по сказанному выше о кроликѣ съ горохомъ. Въ другой кострюлечкѣ жарь пріюфелей въ небольшомъ количествѣ расплавленнаго коровьяго масла; накаѳи жюсомъ пелячьимъ пополамъ съ эссенціею вешчинною (см. въ стпавѣ Вешчина); дай прѣсть четверть часа, сложи жиръ и подбавь кулису. Кролику дай по вынутаи осякнууть, и положи онаго въ рагу трюфельной; опускаѳая на столъ, облей эшимъ рагу кролика.

Кроликъ съ фисташками. Изъ двухъ молоденькихъ кроличковъ вынь печенки, подлупи перепонку, бывающую на мясѣ, выбери мясо, и начини эѳи мѣспа фаршемъ, сдѣланнымъ изъ ихъ печенокъ, съ бѣлымъ мясомъ пуларды, саломъ свѣжимъ и вешчиннымъ обвареннымъ, съ ветрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, солью, перцомъ, мушкатомъ, замѣсеннымъ на четырехъ яичныхъ желткахъ и столченнымъ; фаршъ должно наложить равно всюду, и гладить ножемъ, обмокаемымъ въ взбитой яичной бѣлокѣ. Сверни кроличковъ, заверни въ ломки вешчиннаго сала и сипку, увяжи нипками, и вари въ брезѣ. Когда поспѣютъ, разверни, оботри сало, выложи на блюдо и облей эссенціею, въ которую положено фисташечныхъ ядръ.

Кро-

Кроликъ терелахоу. Возьми одного или двухъ молодыхъ кроликовъ, выбери къ почкамъ нѣсколько костей и согни голову къ лядвямъ; расправивъ такъ, чтобъ сходсповалъ на черепаху, обвяжи нипкою. Положи въ кострюлю шеляпины и вепчины, на это кроликовъ, съ пучкомъ правъ и рюмкою бѣлаго вина; накрой ломтями вепчиннаго сала, приправъ солью и перцомъ; вари на маломъ огнѣ въ брезѣ. Положи въ кострюлю рубленыхъ печерицъ, зубокъ чесноку, пучокъ правъ; прижарь съ кусочкомъ масла, смочи спаканомъ или больше вина бѣлаго и кулисомъ; увари соусъ и слови жиръ. Когда кролики поспѣютъ, подбавь соусу, въ котлоромъ они варились, въ соусъ аше печеричной; привари, еще слови жиръ, дай огустѣть, и обливъ онымъ кроликовъ, подавай.

Примѣтаніе. Всѣ вышеписанныя прѣготовленія служатъ для молоденькихъ зайцовъ.

Замѣтаніе Медицинское.

Кролики, обитающіе въ мѣстахъ сухихъ, и питающіеся травами малосочными, составляютъ пищу легкую для желудка и питательную, которая годится всѣмъ на свѣсъ, а особливо жареная. Можно давать оную въздоравливающимъ послѣ тяжкихъ болѣзней, когда имъ позволена будетъ пища твердая.

КРОШЕНЬЕ, или АШІІ. (С *Повар.*) Разумѣютъ подъ этимъ названіемъ въ поварнѣ мясо изрѣзанное въ дробные кусочки; производятъ это крошенье изъ всякаго роду мясъ, птицъ и рыбъ; приложенныхъ примѣровъ довольно къ понятію объ ономъ.

Крошенье изъ карья. Возьми карья или двухъ, сними съ нихъ кожу; мясо выбери филейками, и прижарь съ пепрушкою, цибулею и печерицами рублеными. Послѣ того скрочи все; поджарь немного красно муки съ коровимъ масломъ, смочи бульономъ, добрымъ спаканомъ вина бѣлаго; вари въ этомъ крошеное, приправивъ солью, перцомъ и другими вещьми. Мож-

но подбавить къ сему и крошенныхъ трюфелей: это еще больше придастъ вкусу.

Крошенъе изъ мясъ всякаго роду. Взявъ какого угодно мяса, изруби оное. Положи въ кострюлю петрушки, цибули, печерицъ крошенныхъ, налей бульономъ и кулисомъ, дай вскипеть нѣсколько разъ; когда уварится, положи крошеное мясо, приправь въ хорошій вкусъ, вари, не давая кипѣть; выложи на блюдо, выпусти яицъ, сваренныхъ мѣшечкомъ, и гарнируй полученнымъ пшеничнымъ сухаремъ. Можно подавать это блюдо и безъ яицъ.

КРУЛЬКУХЕНЪ. (С. *Прислѣш.*) Называется это хлѣбное инако *голлиленд* или *трубожное лирожное*. Смотри послѣднее слово.

КРУПЫ. (С. *Повар.*) Ядра хлѣбныхъ зернъ, съ которыхъ лузга снита посредствомъ жерноковъ; способомъ этимъ крупы приготовляются разнаго роду и формы. Въ поварнѣ онымъ много употребленія, а главнѣйше къ засыпанію суповъ, варенію кашицъ и кашъ; также въ составъ нѣкоторыхъ хлѣбныхъ. Извѣстнѣйшіе роды крупъ слѣдующіе:

Крулы гречишныя. Дѣлаются изъ гречихи, крупныя и мѣлкія.

Крулы зеленыя. Дѣлаютъ изъ молодыхъ, еще въ половину налившихъ ржаныхъ зернъ; не употребляютъ оныхъ кромѣ варенія крушой каши.

†. *Крулы манныя.* Дѣлаются изъ пшеницы, очень мѣлки; употребляютъ въ каши и пирожное.

Крулы обварныя. Дѣлаются изъ гречишныхъ крупъ, цѣльными зернами ободранныхъ, кои завязавъ въ салфетку, опускаютъ въ кипящую воду, и держатъ, пока размокнутъ, а по томъ высушиваютъ; употребляются единственно для крупыхъ кашъ.

Крулы овсяныя. Дѣлаются изъ овса; онѣ самая здоровая изъ всѣхъ, идущъ въ каши и супы. Приготавливается же изъ нихъ слѣдующее особливсе блюдо:

ВЪ

Въ горшокъ, наполненный молокомъ, высыпать эпихъ крупъ, положишь кусокъ корицы, лимонной свѣжей корки, кишпецу, соли и гвоздики; варить, пока сгустѣетъ, какъ жидкой кисель; пропери тогда сквозь сито въ чашку, положи сахару, поставь на горячую золу, мѣшай, пока сахаръ разойдется; накрой и держи на золь, пока сдѣлается густая пѣнка.

Крулы перловыя. См. Ясныя.

Крулы полбенныя. Дѣлаются изъ полбы: очень легки для желудка. Употребляются только въ каши.

Крулы пшена Сарацинскаго. Привозятся изъ жаркихъ странъ. Смотри *Пшено Сарацинское*. Употребленіе онаго въ поварнѣ многочисленно.

Крулы пшонныя. Дѣлаются изъ проса, употребляются въ каши, пироги и хлѣбное. Къ сему надлежитъ *дробныя пшонныя крулы*, кои дѣлаются изъ бору.

Крулы шваденъ, или *манна*. Собираются съ болотнаго растѣнія, роду водянаго пырея, у Линнея *festuca fluitans* называемаго, котораго онѣ сѣмяна составляютъ, собираемыя по упрямъ паскаемыми ситами, на шестахъ привязанными, въ кои упадаютъ, и по томъ передѣляются опалкиваніемъ въ крупы. Собираніе это происходитъ около Пепрова дни; крупы сїи не уступаютъ вкусомъ пшену Сарацинскому.

Крулы ясныя. Дѣлаются изъ ячменю, изъ котораго также въ особливыхъ мѣльницахъ выдѣлываются *перловыя крулы*, довольно извѣстныя и употребительныя въ поварняхъ, для суповъ и разнаго роду кашъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Всѣ крупы вообще здоровы и питательны; но всѣхъ тяжеле зеленыя, а всѣхъ легче овсяныя и полбенныя.

КРЫЖОВНИКЪ. (С. Канд.) Два онаго главныхъ рода, приносящій ягоды мохнатая и голая; послѣдняго два опродія, красныя и желшыя ягоды имѣющихъ. У кандиторовъ болѣе употребителенъ *крыжовникъ голый*; извѣстнѣйшія приговаренія изъ него слѣдующія:

Крыжовникъ зеленой въ жидкомъ конфектѣ. Распарывая ягоды ножичкомъ или булавкою, вычисти сѣмячки; по томъ положи его въ весьма чистую горячую воду, и приставь на маломъ огнѣ; вари, пока ягоды наверхъ всплывуть; тогда снявъ дай остынуть въ той же водѣ, чтобъ не очень побѣлѣли; послѣ ихъ позеленишь; для чего въ ту же воду положить не много уксусу и соли; по томъ откинуть ягоды въ холодную воду. Наконецъ, считая на фунтѣ ягодъ, фунтѣ сахару, разварить по обыкновенію; дать крыжовнику въ немъ не много прикипѣть, составить съ огня и держашь ягоды въ сиропѣ суши; тогда сиропъ сцѣдивъ, уварить большимъ лиссе, положи въ него ягоды, дай разъ пять вскипѣть, слегка мѣшая. Какъ остынетъ, складывай въ банки.

Крыжовникъ спѣлой варится въ одинъ разъ, то есть сиропъ послѣ не переваривается; впрочемъ ягоды въ водѣ не отваривають, но перечистивъ, прямо кладуть въ сахаръ. Мѣра сахару та же.

Крыжовникъ засушенной. Сваривъ крыжовникъ зеленой по вышеписанному, выбравъ изъ сиропу, раскласть по ягодкѣ на доску, обсыпать мѣлкимъ сахаромъ и засушить въ печи въ вольномъ духу.

Крыжовникъ, комлодъ изъ онаго. Оной варится тѣмъ же образомъ, какъ неспѣлая смородина. Смотри *Комлодъ Смородины Зеленой.*

Крыжовникъ, ягодникъ изъ онаго. Возьми при фунта неспѣлаго крыжовнику, положи въ горячую воду; и приставя на огонь, вари, пока ягоды наверхъ всплывуть. Сѣмячекъ изъ нихъ вычищать не должно. Всплывающій крыжовникъ выкладывай въ холодную воду, и приставивъ на огонь, вари, пока размякнетъ. Откинь на рѣшето, дай осякнуть; протри сквозь сито, и пропертое положи въ сахаръ, сваренной о перль (фунтѣ на фунтѣ считая), дай нѣсколько разъ вскипѣть, пока сахаръ будетъ садиться въ ягодникъ. Складывай въ банки, пока еще не совсѣмъ остыло. За-

Замѣчаніе Медицинское.

Спѣлый крыжовникъ свойства вяжущаго нѣсколь-
ко и прохладительнаго; но зеленый крыжовникъ, равно
какъ и всѣ неспѣлыя ягоды, для слабыхъ желудковъ,
даже чрезъ свареніе въ сахаръ бывъ умягчены, состав-
ляютъ тяжелую пищу, которую надобно употреблять
съ осторожностію.

КРЫЛЬЯ. (С. Повар.) Хотя всѣхъ птицъ крыла
употребляются въ поварнѣ, но какъ всѣ оныя, кромѣ
индѣйскихъ сухи, и почти мяса на себѣ не имѣютъ:
по все нижеписанныя приготовленія относятся главнѣй-
ше до крылъ индѣйскихъ куръ и пѣтуховъ.

Крылья въ эссенціи. Взявъ дюжину крылъ, обва-
ри и нашпекуй; приставъ съ бульономъ ломтъ веще-
ны, положи пучокъ шравъ, нѣсколько печерицъ цѣл-
комъ; когда уварится, положи крыла и вари на ма-
ломъ огнѣ около часу, прибавъ кулису вещиннаго и
шелячьяго, дай соусу огустѣть: выложи крыла, про-
цѣди на нихъ эссенцію и приправъ лимоннымъ сокомъ.

Крылья въ крелинѣ. Обланшируй десять крылъ,
оправъ, и сваривъ въ хорошемъ брезѣ, вынь и оспуди.
Сдѣлай фаршъ изъ бѣлаго куринаго варенаго мяса, ве-
щиннаго сала и говяжьяго обвареннаго жиру, съ солью,
перцомъ, пепрушкою, цибулею и печерицами; все сру-
бивъ, замѣси на пяти яичныхъ желткахъ. Оклади
крыла вокругъ фаршемъ, и обверни крепиномъ (здоръ
или сальникъ бараній) каждое; помажь взбитымъ яич-
нымъ бѣлкомъ, обваляй въ полченомъ пшеничномъ су-
харѣ, зажарь румяно въ маслѣ, и подавай, гарнировавъ
пепрушкою, въ маслѣ жареною; или зажаривъ на рашпа-
рѣ, подавай съ процѣженной эссенціею. (См. *Квинтъ - Эс-
сенція.*)

Крылья въ соусѣ бѣломъ. Обланшируй десятокъ,
или дюжину крылъ, сложи, положи въ кострюлю съ
кускомъ масла коровьяго, ломтемъ вещины, печерицами,
скрошеними жеребейками, и пучкомъ шравъ, ужарь; на-

каши кулисомъ, приправь солью и перцомъ; продолжай вареніе на маломъ огнѣ; слови жиръ, подбей смешанною и желтками, и подавай съ лимоннымъ сокомъ.

Крылья съ тортъ. Осчилавъ и обрубивъ у крыль концы, уклади оныя въ поддонкѣ, сдѣланномъ изъ обыкновеннаго шортнаго тѣста, положи между ими вешчиннаго сала, на шерку стерпаго, съ солью, перцомъ, другими прянощами и малымъ дѣломъ душистыхъ травъ; гарнируй печерицами, сморчками, донушками аршишоковъ, и накрой ломтями сала вешчиннаго и шеляшины. Наложил крышку по обыкновенію изъ того же тѣста, помажь яичнымъ взбитымъ желткомъ и посади въ печь. По испеченіи подними крышку, вынь шеляшину и сало; сними жиръ и влей кулису шелячяю и гешчиннаго, процѣдивъ.

Крылья жаренныя. Свари десять крыль въ хорошемъ брезѣ, приправя перцомъ; остудивъ, обмочи въ взбитое яйцо, обваляй въ толченой сахаръ, зажарь въ маслѣ румяно, и подавай, посыпавъ жареною въ маслѣ пепрушкою.

Крылья по Испански. Обланшировавъ, вари ихъ въ добромъ брезѣ по нижесказанному о крыльяхъ съ раками, и подавай съ соусомъ Испанскимъ. Положи въ кострюлю ломшей шеляшины и вешчины, поваренныхъ корней, и луковицъ; жарь чѣмъ дали сокъ и заглашировались; накаши добрымъ бульономъ, полбушылкою вина Шампанскаго, двумя ложками масла Прованскаго, прибавь кишнецу и зубокъ чесноку. Вари долго и уже подъ конецъ сними пѣну и жиръ. Эшопъ соусъ процѣдивъ, влей на крыла.

— *Другимъ образомъ:* положи въ кострюлю ломшей шеляшины и вешчины, а на нихъ крылья, обваренныя въ водѣ и оправленные; полей не много Прованскимъ масломъ, положи соли и печерицъ; накрой ломтями сала, пучкомъ травъ и вари въ брезѣ. Въ половинѣ варенія влей полбушылки вина Шампанскаго; по-

варивъ и снявъ пѣну, положи зубокъ чесноку, кишнецу и кулису; докончи вареніе. Выложивъ крыла на блюдо, облей оныя соусомъ, которой должно еще поварить и процѣдить.

Крылья по Сенменульдски. Обланшируй оныя и свари въ добромъ брезѣ; вынувъ, обмочи въ яицъ взбитомъ, обваляй въ толченомъ сухарѣ, обмочи въ сало, еще обваляй сухаремъ, зажарь румяно и подавай съ эссенціею, или соусомъ ремуладомъ.

Крылья съ виномъ Шампанскимъ. Взявъ десять крылъ, положи въ кострюлю, съ пучкомъ душистыхъ травъ, ломшемъ ветчины и ложкою добраго бульѳону. Вари на самомъ слабомъ огонькѣ. Въ половинѣ варенія влей полбушылки Шампанскаго вина, продолжай варить, и сними пѣну. Когда крылья почти сварятся, огусти подбавкою кулису, сними жиръ; откушай, каковъ соусъ, чтобы приправить, естли чего недостаешъ; по увареніи процѣди и облей онымъ крылья.

Крылья съ горохомъ. Восемь крылъ обланшируй, положи въ кострюлю съ ломшемъ ветчины, пучкомъ душистыхъ травъ и добрымъ бульѳономъ; въ половинѣ варенія положи фунтъ свѣжаго дробнаго гороху, кусокъ масла коровьяго въ яицо величиною, не много кулису и жюсу; сваривъ, сними жиръ, приправь не много солью, и можно положишь сахару, съ грецкой орѣхъ мѣрою.

Крылья съ кореньями. Обвари и обланшируй дюжину крылъ, вари въ брезѣ съ ветчиннымъ саломъ, поваренными кореньями, луковицами, бульѳономъ, пучкомъ травъ, поллимономъ, изрѣзаннымъ въ ломши. Когда крыла поспѣютъ, подавай ихъ съ слѣдующимъ рагу: пустарнаку нарѣжь подобіемъ миндальныхъ ядеръ, обвари въ водѣ, послѣ вари въ бульѳонѣ пополамъ съ жюсомъ, подбавь хорошей эссенціи и вылей на крыла.

Крылья съ пармезаномъ. Положи въ кострюлю шелятины, ветчины, пучокъ травъ и расшопленнаго сала;

сала; на это десять крыль, накрой ломтями ветчиннаго сала и упаривай на горячей золѣ. Снявъ, сливи жиръ съ соку, которой окажется въ кострюлѣ, подбавь въ него не много кулису и процѣди сквозь сито. Возьми блюдо, на которомъ подавать, вылей на оное процеженной соусъ, усынь шершымъ Пармскимъ сыромъ; на оной уклади крыла, опять накрой сыромъ; поставь блюдо въ печь для расплавленія сыру и загласируй раскаленною лопаткою.

Крылья съ раками. Въ кострюлю положи ломтей шеляпины и ветчины, на оное восемь крыль и восемь крупныхъ очищенныхъ отъ лузги раковъ; прибавь соли, перцу, расплавленнаго сала, пучокъ травъ, зубокъ чеснока; накрой ломтями сала и упаривай въ горячей золѣ. Вынь крыла и раки на блюдо; въ кострюлю прибавь кулису, привари, сливи жиръ, процѣди на крыла и раковъ; приправь лимоннымъ сокомъ.

Крылья съ усрицами. Обланшируй десять крыль; положи въ кострюлю ломтей шеляпины и ветчины, на оные крыла, пучокъ травъ, приправь солью и перцемъ, накрой ломтями ветчиннаго сала, накаши бульономъ, и упаривай въ горячей золѣ; поспѣвшія крыла выложи на блюдо, а сокъ уваривъ, процѣди, снявъ прежде жиръ, смѣшай въ соусъ усричной, (см. Соусъ) и облей онымъ крылья.

Замѣтаніе Медицинское.

На крыльяхъ мяса крайне мало, а одна только кожа мало питательная и трудная къ переваренію желудочному. Крыла индѣекъ мясистѣе; но содержатъ сокъ клейкой. Имѣющимъ слабой желудокъ надобно воздерживаться отъ этой приманчивой пищи.

КУБАРЬ, или **САБОТЬ**. (С. Повар.) Срѣжь съ шелячьяго сѣбу ломоть, въ шарелку шириною, нашпекуй дробнымъ шпекомъ. Положи въ кострюлю ломтей бишой говядины и ветчиннаго сала; на оные опро-

кимъ

кинь ломоть шеляпины нашпекованной, накрой вешчиннымъ саломъ, а по томъ сдоромъ свинымъ; нарѣжь жеребейками свиной середки и обжарь въ особливой кострюль; положи стакавъ свиной крови, соли, перцу и другихъ приносней, вари, мѣшая: это выложи въ средину свиного сдору, которой должно сложишь и сшишь нитками подобіемъ мѣшка. Сверхъ всего накрой ломтями говядины и вешчиннаго сала и запеки въ печи. Вынь наконецъ нашпекованную шеляпину на блюдо, на оную выложи находившееся въ сдорѣ, и обливъ эссенціею вешчинною, подавай.

КУДРИ. (С. *Прислѣш.*) Родъ хлѣбнаго. Замѣси изъ крупчатой, или иной хорошей муки на шепломъ молокъ довольно крупое тѣсто, подбавь ложку добрыхъ дрождей, посоли не много и поставь въ тепное мѣсто. По томъ выпусти въ горшокъ отъ двѣнадцати яицъ желтки, и шолько отъ шести бѣлки; взбей мушповкою, вылей въ тѣсто, и мѣшая, разведи оное въ жидкость. Приспавь въ глубокой сковородѣ очищеннаго масла коровьяго или сала, не давая оному слишкомъ разгорячиться; возьми небольшую лейку, лей чрезъ оную тѣсто въ масло, повершывая концомъ лейки во кругъ, чтобъ тѣсто падало каплями. Помазьвай сверху масломъ, чтобъ жарилось равно сверху, какъ и снизу.

Кудри грушевыя. Разрѣжь груши на четверо или больше частей, повари не много въ виноградномъ винѣ, вынь, пока еще не размякли, и положи на блюдо, чтобъ опекли; разболтай муки на одномъ томъ же винѣ въ жидкое. Распусти на сковородѣ коровьяго масла; обмокай куски грушъ въ тѣсто, и вынимая деревянною спичкою, клади въ масло, и зажаривай до желта. Выувъ, посыпь густо сахаромъ.

Кудри сахарныя. Возьми четыре горсти крупчатой муки и три полныя горсти полченаго Кенарскаго сахара; это замѣси на яичныхъ бѣлкахъ, и взбей го-

личкомъ: бѣлку яичнаго кладется столько, чтобъ сдѣ-
 лалось тѣсто жидкое, которое удобно бы протекало въ
 лейку; положи очищеннаго масла коровьяго въ желѣзной
 ковшѣ, вытеревъ оной чисто и сухо; разгорячи масло,
 и тогда ложкою пропускай растворъ сквозь лейку,
 имѣющую въ снискѣ своей три скважины; поворачивай
 лейкою; и когда пирожное съ одной стороны поджа-
 рится, оберни на другую. Выпимая клади на круглую
 деревяжку, пока зашвердѣетъ. — Инымъ способомъ: бе-
 рутъ горсть крупичатой муки, 20 яичныхъ желтковъ,
 прибавляютъ корицы, толченаго сахара, и взбиваютъ,
 пока довольно вспѣнится; тогда чрезъ лейку льютъ, и
 жариваютъ по вышесказанному.

Кудри яблочныя. Замѣси изъ муки на бѣломъ ви-
 нѣ жидковатое тѣсто, вылей на блюдо; накрошивъ
 кусочками очищенныхъ яблокъ, смѣшай гораздо. За-
 черпни цѣлой ковшѣ сего тѣста; взнижи на спичку
 нѣсколько большихъ яблочныхъ кусковъ, обмочи въ тѣ-
 сто и спалкивай въ горячее масло; таковымъ обра-
 зомъ можно дѣлать кудри сѣи желаемой величины.

Или таковымъ образомъ: очистиливъ кожу съ круп-
 ныхъ кислыхъ яблокъ, разрѣжь на четверо, а по томъ
 каждую четвертину на нѣсколько кусковъ, уклади на
 тарелкѣ и засуши; по томъ кусокъ по куску вшыкая
 на деревянную спичку, обмокай въ вышесказанное тѣ-
 сто, и жарь въ маслѣ по упомянутому.

Еще употребителенъ слѣдующій способъ: сдѣлай
 изъ муки съ бѣлымъ пивомъ и молокомъ не очень гу-
 стой растворъ, подбей въ него три или четыре яйца,
 приправь корицею и толченымъ мушкетнымъ цвѣтомъ,
 влей въ него ложку горячаго сала; оныи этого растворъ
 взойдетъ и будетъ пивердъ въ осязаніи. Вылей этотъ
 растворъ на ломтики изрѣзанныхъ яблокъ; провернувъ
 въ оныхъ трубкою скважины, и расположивъ ихъ
 вънцомъ. Послѣ опустивъ въ горячее масло, жарить.
 По томъ посыпать сахаромъ.

КУДРЯВОЕ ПИРОЖНОЕ. (С. *Прислѣш.*) Замѣси фунтъ муки, съ 36 золопниками сахару полченаго, на яичныхъ желткахъ, съ прибавкою розовой воды, малой доли смешаны, или молока, также расплавленнаго масла, шѣсто, которое можно бы было раскатывать скалкою; вымѣси оное довольно, и раздѣливъ на куски, раскатай оныя сколько возможно поне, чѣтобъ можно было изъ нихъ нарѣзать рѣзцомъ продолговатыхъ полосокъ; каждую полоску шѣмъ же рѣзцомъ прорѣзать по срединѣ три раза, но концовъ не разрѣзывая; каждую полоску въ другую переплести, заворочить и жарить въ очищенномъ коровьемъ маслѣ. Можно въ замѣсъ сего пирожнаго подбавлять кардамону полченаго.

КУЛИКЪ. (С. *Повар.*) Подъ эшимъ общимъ названіемъ, кромѣ бекасовъ и слукъ, разумѣются разнаго роду кулики, какъ то: *стелные, болотные, улишми* называемые, *правники, рѣсные* меньшаго роду, *сивки* и *курохтаны*. Всѣ оныя по выпрошеніи большею частію употребляются въ жареное. Когда кулики не жирны, вкусу имѣютъ мало; жирные же, кромѣ жаренія, могутъ употребляемы быти въ пастелы и ѣкоторыя соусы и рагу.

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо всѣхъ куликовъ, а особливо жареное, составляетъ здоровую и легкую пищу.

КУЛИСЪ. (С. *Повар.*) Сокъ мясной, процѣженной сквозь сито, служащій къ подправѣ и огущенію соусовъ.

Кулисъ бѣлой. Вывари эссенцію изъ шеляпины, ветчины, кореньевъ поваренныхъ и луковицъ; надобно оное приставити въ кострюль, чѣтобъ дало сокъ, и оной увариши. Когда сокъ эпотъ столько уварится, что будетъ садиться въ студень, смочить хорошимъ бульономъ, осперегаясь, чѣтобъ не покраснѣлъ, и продолжашъ вареніе. Возьми по шомъ бѣлаго мяса отъ пуларды,
стол-

столки съ шестью желтками, въ густую сваренными, поливая временно сливками. Положи въ первую эссенцію мякишу блага хлѣба, сопри оной съ толченою пулардою, вмѣстѣ и съ эссенціею; пропусти все сквозь сито, прибавь сливокъ: содержи эшотъ кулисъ на золѣ, чѣмъ не простылъ, или въ горячую воду поспавя до употребленія.

Кулисъ бѣлой лостной. Развари тонкой бульюнъ изъ толченаго миндаля, положи въ него мякишь блага хлѣба, въ молоко миндальномъ густомъ (или по обстоятельствуспавъ въ сливахъ) размоченный, и ложку густой рыбьей ухи. Прибавь къ этому опенокъ свѣжихъ, прюфелей бѣлыхъ, базилику и цибули. Поваривъ все эшо четверть часа, процѣди сквозь сито.

Кулисъ бѣлой скоромной. Зажарь пуларду на вершѣлѣ; слупи кожу и изруби, также оберн мясо. Положи въ иготъ горсть облупленныхъ сладкаго миндаля ядръ; прибавь бѣлое мясо съ пуларды, да четыре яичныхъ желтка, исполки все. Въ кострюлю положи два фунта шеляпины и кусокъ вешчины, въ ломпи изрѣзавъ, съ печерицами, прюфелями, опенками, луковницами, нѣсколькими гвоздками гвоздики и корками блага хлѣба, также не много мякишу хлѣбнаго, и гораздо вари. Вынь изъ кострюли шеляпину, а положи на мѣсто оной находящееся въ иготѣ. Привари не много, не давая вскипѣть, и процѣди сквозь сито. Самая жидкая часть сего кулису употребляется въ похлебки, а прочее къ филейкамъ и соусамъ бѣлымъ. — Вмѣсто пуларды, можно употреблять бѣлое мясо рябца.

Кулисъ для гласированія. Положи въ кострюлю пять или шесть фунтовъ шеляпины отъ сѣку и приличное количество вешчины; смочи хорошимъ бульюномъ и увари такъ густо, чѣмъ жижа садилась. Эшимъ намазываютъ шо, что надобно загласировать.

Кулисъ для дней лостныхъ. Моркови и луковицъ положивъ въ кострюлю, жарь съ самымъ малымъ количе-

дѣствомъ Прованскаго масла; когда зарумянится, брось горсть крошеной пепрушки, немного базилику, гвоздики, корокъ бѣлаго хлѣба, смочи рыбною ухою, и упаривъ все это, процѣди сквозь тряпицу или ситку.

Кулисѣ для разныхъ густыхъ лицѣ. Возьми кусокъ говядины опѣ сѣтку, зажарь на вершѣлѣ до шѣмна. Снявъ съ вершѣла горячую, полки съ корками хлѣба, бѣлымъ мясомъ, или хотя спинкою рябцовъ, или другихъ пшицѣ, поливая добрымъ жюсомъ. Выложи все въ кострюлю, прибавь жиссу и добраго бульѳону, соли, перцу, гвоздики, шьмину, базилику и кусокъ свѣжаго лимону. Дай нѣсколько разъ вскипѣть; процѣди сквозь сито, и подавай къ разнымъ густымъ пищамъ и огороднымъ растѣнїямъ, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

Кулисѣ Исланской. Положи въ кострюлю пять или шесть фунтовъ шеляшины кусокъ, поперегъ опѣ задней ноги опсѣченной, и приспойной кусокъ вешчины; впрочемъ вари и кончи этою кулисѣ такъ какъ соусъ Испанской. Смотри Соусъ.

Кулисѣ карьлевой. Въ большую кострюлю положи фунтовъ шесть шеляшины и соразмѣрно вешчины, кореньевъ поваренныхъ, луковицѣ, а сверху четырехъ карьпей цѣлкомъ, полько выщипрошивъ и ошелушивъ, также голову опнявъ; впрочемъ вари и кончи по обыкновенїю.

Кулисѣ карьлевой другимъ образомъ. Смотри въ спашѣ Коровой изъ угрей.

Кулисѣ красной. Возьми два или три фунша шеляшины, полфунша вешчины худошавой, изрѣзанныхъ въ ломти, луковицѣ, моркови и пусшарнаку, также изрѣзанныхъ; положи въ кострюлю, накрой и поставь прѣть въ печь. Дай прикипѣть и зарумянится; тогда подбавь растопленнаго вешчиннаго сала, посыпь не много крупичашою мукою; смочи жюсомъ и бульѳономъ, взявъ оныхъ по равной долѣ. Приправь печерицами,

щирк-

присфелями, опенками, луковницами цѣлыми, пепрушкою, нѣсколькими гвоздками гвоздики, корками бѣлаго хлѣба и дай всему прѣшь. — Есѣли эѣотѣ кулисѣ заготовляеиша для рябцовѣ, возьми хорошаго рябца жаренаго на веригѣлѣ, столки вѣ игошѣ, и размѣшай вѣ прежней кострюлѣ до процѣживанія кулису. Когда же для бекасовѣ, то вмѣсто рябца употреби шѣмѣ же образомѣ бекаса; равнымѣ образомѣ и вѣ разсужденіи всякой другой дичи, для какой готовиши кулисѣ, что всегда оную класѣть сполокши. Наконецѣ кулисѣ процѣдивѣ, должно держати на золѣ, чѣѣобѣ не проспыхѣ до употребленія.

Кулисѣ общей для всѣхѣ рагу. Поступай точно такѣ, какѣ сказано выше о кулисѣ бѣломѣ скоромномѣ; и когда смѣсь упрѣетѣ, вынь шеляшину, чѣѣобѣ оиѣ долгаго ея варенія кулисѣ не побѣлелѣ. Чистой кулисѣ опниими особливо для спручевыхѣ растѣній и жареныхѣ мясѣ, приправя оной пряновато. Остатокѣ же служиѣтъ для огущенія рагу и разныхѣ соусовѣ, коимѣ должно быть погуще.

Кулисѣ обыкновенной. Положи вѣ кострюлю шеляшины, вешчины, корней поваренныхѣ, луковницѣ, и упаривай, закрывѣ, на маломѣ огнѣ. Когда упрѣетѣ и прикипши не много, положи добрую ложку бульѣону, и продолжай вареніе на маломѣ огнѣ. Вѣ другую кострюлю положи кусокѣ масла коровьяго и муки, мѣрою вѣ разсужденіи количества дѣлаемаго кулису, поджарь на маломѣ огнѣ, смочи жюсомѣ по поламѣ сѣ бульѣономѣ; и выложи кѣ кулису вѣ первую кострюлю. Подбавку эѣту должно производить сѣ разсмотрѣнїемѣ, чѣѣобѣ кулису не разжидить, ни огустить, также чѣѣобѣ не здѣлать темно, или очень свѣшло. Поваривѣ, слови жирѣ; положи по помѣ печерицѣ, большой пучокѣ шравѣ, зубокѣ чесноку, одинѣ лавровой листѣ; продолжай вареніе два часа, еще слови жирѣ, и процѣдивѣ сквозь сито, храни кѣ употребленію.

Кулисъ петеритной. Смотри объ ономъ въ первой Части снашью *Грибы* въ оидѣленіи *Петеритцы*.

Кулисъ полулостной. Положи въ коспрюлю немного масла коровьяго, одного или двухъ карпей, разрѣзанныхъ въ части, корней поваренныхъ и луковицъ; на кашни жюсомъ постнымъ, смѣшавъ съ ухою и бѣлымъ виномъ. Кончи по сказанному о кулисъ скоромномъ бѣломъ.

Кулисъ раковой. Въ коспрюлю положи съ кусочкомъ масла коровьяго карпья, разнятаго въ части, дай упрѣть и прижариться; смочи бульономъ постнымъ, или мяснымъ. Когда поварится часъ, возьми сполченныхъ раковъ, разведи кулисомъ опъ карья изъ коспрюли, и процѣди, проширая сквозь сито. Привари не много на горячей золь, приправь въ хорошій вкусъ, и берегай къ употребленію.

Кулисъ рябцовой. Смотри объ немъ въ кулисъ красномъ.

Кулисъ догевитной. Смотри въ спашь *Кроликъ*, съ кулисомъ сочевичнымъ.

Замѣтаніе Медицинское.

Кулисы составляютъ приправу очень питательную и согрѣвающую; ибо въ сокращенномъ количествѣ содержатъ лучшіе изъ большаго количества извлеченные соки. Для многихъ желудковъ густой кулисъ бываетъ тяжель; оные могутъ облегчить перевареніе, выпивъ спаканъ воды.

КУРИЦА. (С. Повар.) Подъ этимъ названіемъ разумѣется обыкновенная домовая, или Руская курица, въ великомъ употребленіи въ поварнѣ состоящая. Спашья курицы большею частью употребляются въ бульоны; въ соусы же и прочее молодья куры, кои еще не неслись. Надобно опбирать къ сему сытыхъ. Приготовленія оныхъ опчасти описаны здѣсь, впрочемъ могутъ бытъ иѣ же, какъ и пулардамъ. Смотри *Пуларда*.

Еще

Еще молодыхъ куръ о приготовленіи писано будетъ въ сѣдѣшъ *Цылленокѣ*. Знапки могутъ различать по вкусу курицу, имѣющую бѣлыя перья отъ черныхъ; первыхъ мясо нѣжнѣе.

Курица, гласированная съ лѣтушими гребнями. Выбравъ хорошую курицу, осчилавъ; опали, обрѣжь лапы, выпотроши, и позапеки надъ жаромъ не много; нашпекуй не много, такъ какъ шпекують дичину къ жареню; обланшируй, и вари въ добромъ бульонѣ, съ ломтемъ вешчины, двумя ломтями шелятины, пучкомъ травъ, печерицами цѣлыми: по свареніи курицу вынь; бульонъ процѣди сквозь сито; увари въ глассѣ по обыкновенію и загласируй курицу способомъ спинки деревянной ложки, обмокая оную въ глассѣ, и накрывая по шпеку. Сдѣлай рагу изъ пѣтушыхъ гребней по сказанному въ сѣдѣшъ *Пуларда*, скапанная съ пѣтушими гребнями. Приставшее къ кострюлѣ, въ которой былъ глассѣ, ополосни бульономъ; процѣди и положи въ рагу къ гребнямъ. Подавай съ лимоннымъ сокомъ.

Курица жареная. Смотри въ сѣдѣшъ *Жареное*.

Курица жареная въ золѣ: Приготовивъ курицу по обыкновенію, кожу на хлупѣ бережно подлупить и начинить фаршемъ, сдѣланнымъ изъ ея печенки, съ малою долею вареной вешчины, шелятиною и зубкомъ чесноку. Обвернуть въ ломтки сала, sprыснуть солью и перцомъ, а по томъ въ бумагу обвязать нипкою. Наконецъ, обмочивъ въ воду, зарыть въ самую горячую золу, и жарить цѣлой часъ. Подавая, облишь лимоннымъ сокомъ.

Курица по Англински. Заготовивъ куръ, обланшируй, и положи шрехъ куръ въ кострюлю съ полфунтомъ коровьяго масла, и накрывъ, дай на угляхъ въ собственномъ ихъ соку уирѣшь. По томъ изруби сырую куриную печенку съ шрема анчоусами, прибавь петрушки, лимону, нарѣзаннаго сухариками, положи въ особливую кострюльку съ четвертью фунта масла коровьяго

и двумя ложками крупичатой муки; смѣшай, накапи хорошимъ бульѳономъ; увари эптомъ соусъ до огушенія, и облей онымъ выложенныхъ на блюдо куръ.

Курица съ крыжовникомъ. Заготовивъ и сложивъ курицу, положи въ воду и дай одинъ разъ вскипѣть; очисти, и приспавъ въ водѣ съ лимонною коркою, кусочкомъ корицы и сахару; по свареніи положи кусокъ небольшой коровьяго масла, обваляннаго мукою, и ркм-ку ренивену. Очистивъ голаго крыжовнику отъ стельковъ и цвѣточныхъ листковъ, вскипятишь одинъ только разъ въ водѣ; а естли больше, по распадется. Положи крыжовникъ, откинувъ прежде на рѣшето, чтобъ осякъ, въ похлебку, и подбей оную яичнымъ желткомъ.

Курица съ кулисомъ и раковыми шейками. Заготовивъ курицу по обыкновенію и обрѣзавъ лапы, вынь хлупную кость; наполни внутренность рагу, сдѣланнымъ изъ молодыхъ голубяшъ, таковымъ образомъ: взявъ четырехъ голубяшъ, заготовь и сложи, обланшируй, и свари въ бульѳонѣ, подбитомъ мукою, присоленомъ, и положивъ половину лимону. Возьми обваренный до половины спѣлости пелячій попрохъ, разрѣжь на шестеро и обжарь съ кускомъ масла, пучкомъ справъ, ломтемъ ветчины и печерицами, въ жеребейки искрошенными; дай ужариться, накапи жюсомъ по поламъ съ бульѳономъ, сними жиръ, и когда въ половину уварится, вынь голубяшъ, и довари ихъ въ эпомъ рагу, которое огусти кулисомъ. Когда поспѣетъ, сними съ огня и остуди; по томъ вложи голубяшъ и рагу въ курицу, и зашей отверзтіе; пообжарь курицу, помазавъ саломъ надъ жаровнею, а по томъ обвернувъ ветчиннымъ саломъ и бумагою, дожарь на вершѣлѣ. Возьми опваренныхъ раковъ, вылуци шейки, и опложи, а прочее сполки въ иготъ. Положи въ коспрюлю ломтей пелятины и ветчины, прижарь, чтобъ дали сокъ, и когда начнутъ пришекаться ко дну, смочи бульѳономъ;

номъ; протри толченыхъ раковъ сквозь сито, поливъ ассенцію телячьею и вешчинною; раковыя шельи повари въ бульонъ, положи въ кулисъ раковой, и всѣмъ шимъ облей курицу.

Курица съ трюфелями. Заготовивъ курицу по обыкновенію, обваришь въ водѣ. Поджарь въ кострюлѣ масла коровьяго до темна, прибавь крупицаной муки и мѣшай на огнѣ, пока зарумянится; положи тогда курицу, и доливь бульону, упарь; прибавь туда же лимоннаго соку, нѣсколько zestу и трюфелей, предъ шѣмъ, какъ на столъ опускать.

КУРИЦА БОЛОТНАЯ. Два оныхъ рода: большая ростомъ съ куропатку, и малая, инако *логоннись* называемая. Обѣ сѣи курицы бывають осенью очень жирны и вкусны: употребляются въ жаренье.

КУРИЦА ВОДЯНАЯ. Смотри *Лысіона*.

КУРИЦА ИНДѢЙСКАЯ. Смотри *Индѣйская курица*.

КУРОПАТКА. (С. *Повар.*) Дикая пшца, которой два рода, полевая и лѣсная, или бѣлая куропатка. Перваго роду вкуснѣе, а особливо въ глубокую осень, когда пшцы сѣи бывають очень жирны. Большею частью употребляютъ куропатокъ въ жаренье, а особливо бѣлыхъ, кои ни во что иное въ повари и нейдутъ, развъ въ шпашетахъ. Полевая же куропатки, кромѣ упомянутаго употребленія, идутъ въ слѣдующія приготовленія:

Куролатки по Исламски. Пару жареныхъ куропатокъ, изрубивъ, сполочь, положи въ кострюлю съ пучкомъ травъ, налишь бульономъ и дашь вскипѣть; какъ остынетъ, протереть сквозь сито. Эту гущу выложитъ на блюдо, выпуститъ туда же десятокъ яицъ, сболтаетъ, чтобъ соединилось; сваритъ на жаровнѣ, а по томъ зарумянитъ раскаленною лопаткою.

Куролатки лулетономъ. Съ жареныхъ куропатокъ обратъ мясо, изрубитъ оное съ обжареннымъ вешчиннымъ саломъ, жареною телячьею почкою, приправивъ муш-

мушкатнымъ орѣхомъ и солью. По томъ нѣсколько яичныхъ бѣлковъ взбить въ пѣну, и на этомъ выше-сказанное, съ прибавкою желтковъ яичныхъ, въ густую сваренныхъ, замѣсить густое пѣсто, сдѣлать пудингъ; помазать взбитымъ бѣлкомъ, обсыпать толченымъ сухаремъ пшеничнымъ, помазать саломъ, и еще сухаремъ обсыпавъ, испечь на жестяномъ листѣ въ печи, или въ поршней сковородѣ.

Куропатки салатомъ. Жареныхъ куропатокъ обрѣзать ломшиками, крошить крупно кервелю и луковыхъ перьевъ, прибавить крошенныхъ канорсовъ и немного анчоусовъ; перемѣшавъ, посыпать слегка перцемъ; сдѣлать холодной соусъ изъ Прованскаго масла съ уксусомъ, и облить.

Куропатки съ рыбнымъ соусомъ. Заготовить куропатокъ по обыкновенію. Нарѣзать ломшей шонки изъ ветчиннаго сала, обвернуть оными куропатокъ и жарить на верпѣлѣ. Между тѣмъ положить въ коширляю ломшей ветчины и шеляпины, луку, петрушки и базилику, карья изрѣзаннаго въ куски, и упаривать на жару, пока покраснѣетъ; тогда влить стаканъ бѣлаго вина, нѣсколько бульѳону, головку чесноку, корку бѣлаго хлѣба и крошенныхъ печерицъ, присоля, уварить: все это протереть сквозь сито и облить положенныхъ на блюдо изжарившихся куропатокъ, сливъ съ нихъ сало.

Впрочемъ искусный поваръ можетъ къ приготовленію куропатокъ многое заимствовать изъ пространной статьи о рябцахъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Куропатки, составляя родъ куръ, легкая и здоровая всѣмъ пища, а особливо жареная.

КУРТВУЛЬЮНЪ. (С. Повар.) Особливое приготовленіе нѣкоторыхъ рыбъ въ соусъ, дѣлаемомъ изъ воды, уксусу, кусочка коровьяго масла, съ виномъ бѣлымъ или краснымъ, солью и перцемъ. Должно, чтобъ рыба въ этомъ соусѣ съ собственнымъ своимъ сокомъ упарилась.

Л.

ЛАВЕНДЕЛЬ. (С. *Дистил.*) Трава благовонная, изъ цвѣшовъ которыя дѣлають извѣстную лавандную воду или лаванду. Цвѣшеть въ Іюнѣ и Іюль мѣсяцахъ, въ какое время и должно оныя собирать.

Лавенделевая вода. Фунтъ лавенделевыхъ цвѣшовъ положи въ бутылъ, налей полупорою бутылкою водки, и закупоривъ крѣпко, поставь на солнцѣ на мѣсяцъ, или недѣль на шесть; послѣ разлей въ бутылки, процѣдивъ.

Лавенделевая вода двойная. Наполни бутылъ лавенделевыми цвѣшми, и налей простою водою сколько можеть умѣститься; заткнувъ крѣпко, настанвай на солнцѣ двѣ недѣли; послѣ чего выложивъ въ кубикъ, перегони по обыкновенію.

Лавенделевая эссенція. Наполнивъ бутылъ лавенделевыми цвѣшми, налей водою и дай въ тепломъ мѣстѣ настаиваться три или чешыре дни; а по томъ сложивъ въ кубикъ, перегони на умѣренномъ огнѣ. На поверхности первыхъ бутылокъ выдвоенной воды окажутся масляныя звѣздочки; оныя схватывай ключкомъ хлопчатой бумаги, и выдавливай въ рюмочку или пузырекъ хрустальной. Можно же эссенцію отдѣлить и таковымъ образомъ: захвати пальцемъ устье бутылки, и вдругъ опрокинь; тогда масло или эссенція взойдетъ на верхъ; опожми немного пальца и дай водѣ плавно испекать. Послѣ сего вода выпечеть, а масло одно останется въ бутылкѣ; собери оное въ пузырекъ и закупорь крѣпко. Изъ сего лавенделеваго масла, чтобъ сдѣлать эссенцію, должно оное смѣшать съ сублимированнымъ спиртомъ по сказанному въ спашь *Эссенція.*

ЛАВРОВОЙ ЛИСТЪ. (С. *Повар.*) Эшотъ ароматной листъ дерева, лавръ называемаго, въ великомъ употребленіи въ поварнѣ. Приправляютъ онымъ многія блюда къ умноженію вкуса содержащеюся въ семъ листѣ пріятною прыносію.

ЛЛК-

ЛАКТАДЪ. Смотри *Аршадъ*.

ЛАКТУКЪ. (С. *Повар.*) Растѣніе повареннаго огорода, котораго нѣсколько родовъ, употребляемыхъ въ салаты, какъ то: лакшукъ молодой, которой только что изъ земли выходитъ; лакшукъ кочанной, или салатъ кочанной, и лакшукъ кудрявой.

Лактукъ, рагу изъ стиволовъ его. Положи въ горшокъ воды пополамъ съ масломъ коровимъ, обваленнымъ въ мукъ, нѣсколько ломтей ветчиннаго сала, луковицъ, напыканныхъ гвоздикой, и соли. Когда это закипитъ, положи лакшукъ; когда въ половину сварится, вынь вонь, и положи въ кострюлю, съ спонкимъ кулисомъ пелячимъ и ветчиннымъ; упаривай сперва на слабомъ жарку, а по томъ увари, прибавляя огня. Когда спанетъ поспѣвать, положи съ грецкой орѣхъ величиною масла коровьяго, въ мукъ обваленнаго; приправь въ хорошей вкусъ, не огустивъ однако чрезъ это.

Лактукъ, рагу лосное изъ него. Отвари онаго въ водѣ, подбишой мукою, и сдѣлай къ нему слѣдующій соусъ: возьми масла Прованскаго, (или по обскояпельству Чухонскаго,) немного муки, соли, перцу и мушкатнаго орѣшку; смочи немного уксусомъ и водою; прибавь кулису раковаго, или инаго кулису лоснаго: вынь вонь лакшукъ; дай опечь, и положивъ въ эшотъ соусъ, привари, чтобъ рагу вышло густовато.

Лактукъ, рагу скоромное изъ него. Возьми кочней лакшуку кочаннаго, обвари въ кипячкѣ и выложи въ холодную воду; вынувъ, дай осякнуть и положи въ брезъ. По вынутіи изъ бреза дай опечь, разрѣжь на грани, и положи въ кострюлю съ эссенціею ветчинною и спонкимъ кулисомъ; дай упрѣть на горячей золѣ и приправь мушкатомъ. Подають съ этимъ рагу баранью ногу, филейки, фрикандо, рябцовъ, пулардъ, цыплятъ и прочее, подобно какъ и съ другими огородными растѣніямъ.

Лактукъ тиненой а ла дамъ симонъ. Обжари лактукъ немного въ кипящкѣ, дай опечь и загни листы; но такъ, чтобъ не ошнали опъ спгола, пока доберешься до малаго спержня; выломи оной, а на мѣсто его положи хорошаго фаршу изъ пшичьяго бѣлаго мяса; сложи лактукъ и обвяжи ниткою. Изрѣжь въ ломпи два фунша шелятины опъ задней ноги; положи въ коспрюлю съ ломпями ветчины и луковицами, кружками изрѣзанными; упаривай на огнѣ, подкинувъ не много муки. Когда начинѣ приспавать къ коспрюлѣ, вымѣшай ложкою, и поставь на жаровню, чтобъ не много покраснѣло; смочи жюсомъ пополамъ съ бульономъ, приправь солью, перцомъ, гвоздикомъ цѣлкомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, пепрушкою и цибулею цѣлкомъ. Уклади начиненой лактукъ въ горшкѣ; вылей на него эшонъ брезъ и вари. Естли намѣрено подавать оной въ бѣломъ соусѣ, вынь лактукъ изъ горшка, развяжи нитки; дай опечь и положи въ коспрюлю съ кулисомъ бѣлымъ, и митонируй на горячей золѣ. Подавай горячій.

Лактукъ тиненой въ красномъ соусѣ. Начинивъ салатъ по вышенисанному, и шакже задержавъ въ брезѣ, вмѣсто кулису бѣлаго употреби эссенцію ветчинную. Можно же подавать оной въ рагу изъ печерицъ, трюфелей и опенокъ. Употребляютъ таковымъ образомъ приготовленной лактукъ къ гарнированію похлебки для здоровья, или супъ, де санпе называемой. Въ эшомъ случаѣ въ брезѣ онаго не кладутъ, а опвариваютъ въ крѣикомъ бульонѣ.

Лактукъ тиненой жареной. Поступай таковымъ же образомъ, какъ сказано выше; выпусти нѣсколько яицъ, и разболтавъ, обмочай въ нихъ грани салату; обваляй въ полченомъ пшеничномъ сухарѣ, и зажаривъ румяно въ маслѣ коровьемъ или салѣ, подавай на шарелкѣ, гарнировавъ пепрушкою жареною. Можешъ опъ въ эшомъ приготовленіи служить къ гарнированію большихъ блюдъ.

Замѣчаніе Медицинской.

Лакшукъ сырой или въ салатѣ составляетъ пищу прохладительную, умягчающую оспроту соковъ, отверзающую утробу и довольно питательную; по требующую хорошаго желудка; а естли сего недо-спаетъ, или кто провождаетъ жизнь сидячую, пища сія доставляетъ соки грубые, и учиняетъ свареніе дру-гихъ пищъ несовершеннымъ. Вареной лакшукъ не сполько прохладителенъ, какъ сырой; однакожь удержи-ваетъ еще въ себѣ нѣсколько своего качества: онъ мяг-читъ, поправляетъ соки и удобнѣе переваривается въ желудкѣ. Полезенъ оной людямъ, подверженнымъ ирри-таціи, и кои ощущаютъ жаръ въ желудкѣ и кишкахъ; но надобно въ эпомъ случаѣ подбавлять въ него не-много масла коровьяго и жюсу.

ЛАНГУСТЪ. (С. Повар.) Ракъ морской, имѣющій тѣ же качества, какъ и рѣчной, и которой пригото-вляется тѣми же способами. Смотри *Раки*. Когда у лангустовъ бываетъ икра, употребляютъ оную къ дѣ-ланію вкуснаго краснаго кулису. Толкутъ оную, и прошираютъ сквозь сито, поливая жидкою эссенціею, подогрѣваятъ, не давая закипать, и подаютъ къ чему угодно.

Лангусты въ куртбульѳонѣ. Смотри карпъ въ курт-бульѳонѣ; пригошовъ шакже и подавай съ клешнями лангустовъ маринированными, посылавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Лангусты въ соусѣ бѣломѣ. Опваривъ оныхъ въ во-дѣ съ солью, вылущенное варить въ маслѣ коровьемъ съ рубленою петрушкою, наливъ ухую, киселемъ горо-ховымъ жидкимъ, пуре называемымъ, съ солью и пер-цомъ. Упаривать на маломъ огнѣ, и подбить соусъ яичными желиками съ вержюсомъ, или подбавить бу-лису печеричнаго.

Замѣтаніе Медицинское.

Лангусты имѣютъ мясо сочное, но тяжелое для желудка и горячее; оное еще вкуснѣе рѣчныхъ раковъ; удобно для крѣпкихъ желудковъ.

ЛАПША. (С. Повар.) Названіе тѣста, дѣлаемаго изъ муки пшена Сарацинскаго, или крупицатой съ водою, которое продавливаютъ въ форму, имѣющую малыя скважины, чтобъ выпекала нипками. По засушеніи сихъ нипокъ скрашиваютъ оную въ дробныя кусочки, подобныя крупамъ; лапшу сію называютъ *семуль*. Лапша сія изъ муки пшеничной, или пшена Сарацинскаго бываетъ бѣла; но когда надобно, чтобъ была она желтовата, подбавляютъ въ тѣсто шафранной воды и яичныхъ желтковъ: иногда подкладываютъ сахару, чтобъ придасть вкусу. Сіе заимствовано съ Испаліанскихъ бермичелей. Засыпаютъ этою лапшею похлебки мясныя и молочныя. Лучшую семуль привозятъ изъ Араѣи. Должно выбирать оную свѣжло желтую и очень сухую.

Лапша съ похлебкѣ. Взявъ надлежащее количество лапши семуль, налей въ горшкѣ лучшимъ бульономъ, съ прибавкою малаго количества жюсу телячьего; упаривай на горячей золѣ добрыхъ два часа. Когда лапша эта раздуется, значитъ, что готова.

Лалша изъ гречневой каши и просяной. Это Русское блюдо. Крутую кашу прошеревъ сквозь рѣшено, подають холодную съ молокомъ.

Лалша маковая. Это постное блюдо: лапшу сдѣлавъ изъ муки на маковомъ соку, изкрашиваютъ по обыкновенію, и сваривъ въ водѣ, остуживаютъ; послѣ чего подають съ маковымъ молокомъ.

Лалша обыкновенная. Замѣсить пѣзъ пшеничной муки на яйцахъ и молокѣ крутое тѣсто, раскатать скалкою въ тонкіе листки, пересыпая мукою; сложить одинъ на другой, и крошить ножемъ въ тоненькіе волоски. Накрошивъ сколько нужно къ столу, налить

мяс-

мяснымъ отваромъ, и сварить съ прибавкою мяса, или безъ онаго. Обыкновенно для лапши развариваютъ спарую курицу, и эшотъ отваръ засыпаютъ лапшею. Смори при *Вермители*.

Замѣтаные Медицинское.

Лапша свѣжая составляетъ легкую и для всѣхъ здоровую пищу, развѣ только для самыхъ слабыхъ желудковъ она предосудительна, кои не могутъ переваривать веществъ мучныхъ. Маковой сокъ и молоко также не хороши для желудковъ слабыхъ: ибо приключаютъ ѣтры.

ЛАПШЕНИКЪ. (*С. Прислѣш.*) Возьми вермичелей, или тонко скрошенной лапши полфунта, вари густо въ прѣсномъ молокѣ, и выложивъ на блюдо, остуди. Въ растертомъ маслѣ коровьемъ размѣшивай одно по одному шесть или восемь яицъ, брось крошечку соли, посыпь мушкатнымъ орѣшкомъ, прибавь сахару и корики; съ этимъ смѣшай разваренную лапшу. Вымажь блюдо коровьимъ масломъ, выложи лапшу, посыпь сверху густо тертымъ пармезаномъ, и поставивъ въ поршнюю сковороду, подсыпавъ песку или соли, накрой, и засыпавъ въ горячую золу, запеки. Можно бѣлки опята отъ яицъ вышепомянутыхъ, взбить въ пѣну, и послѣ вмѣшай. — Эшотъ лапшеникъ иначе называется *Пирогъ Макаранной*.

ЛАФТЬ, или ЗАКВАСА. Возьми нѣсколько шелячьихъ желудковъ, выворотить внутренностью наружу, выполоскать въ пенлой водѣ, но не совѣмъ чисто, прокинуть солью и дать сутки; послѣ въ дыму высушить. Взвари кислой сыворотки, составивъ простынуть, брось въ нее соли; желудки прорѣзать полосками, но такъ, чтобъ не до концовъ рознато было, но полоска за полоску бы держалась; положи въ сыворотку и придави деревяннымъ кружочкомъ съ камушкомъ, чтобы желудки въ сывороткѣ улежались. Послѣ съ сывороткою сложи въ боченокъ и закупорить крѣпко;

или въ кадочку, но накрывать плотно, чтобъ воздухъ проходить не могъ. Сія закваса можешь держать ся полгода; но не должно держать оную въ погребъ, гдѣ прѣзнь. Употребляется сія сыворошка, такъ и желудокъ кусочками, какъ постарамн, такъ и кандишорамн, къ разнымъ приготовленіямъ. Это самое то, что Французскіе повара прессюръ (Pressure) называютъ.

ЛЕВАШНИКИ. (С. *Прислѣш.*) Возьми фунтъ крупчатой, или лучшей пшеничной муки, замѣси на холодной водѣ крушое шѣсто, но въ половину того перестыю, каково бываетъ вымытое въ холодной водѣ коровье масло. Тѣсто это раскатай скалкою не много, положи масла коровьяго, листками нарѣзаннаго, (въ постные левашники масла не кладутъ); переваливай еще; и сіе повтори до трехъ разъ. Напоследокъ раскатай шѣсто въ тонкой листъ, разрѣжь въ четверугольники, въ средину каждого положи по не многу какого нибудь варенья, согни вдвое, и обведи рѣзцомъ, чтобъ вышла четверугольной, или треугольной пирожокъ. По томъ жарь сіи пирожки въ очищенномъ коровьемъ, или постномъ маслѣ. — Можно сіи пирожки начинивать крупно столченымъ миндалемъ, приправивъ оной столченымъ сахаромъ и лимоннымъ сокомъ. — Начиниваютъ ихъ также развареннымъ Сарадинскимъ пшеномъ съ коринкою, или однимъ изюмомъ, въ половину обвареннымъ.

ЛЕГИРОВАНИЕ. (С. *Повар.*) Значитъ приправленіе, подпалку, или подбивку, когда сваренную жидкую ѣспву, похлебку или уху, огустишь прибавкою чего нибудь.

Легированіе коровьямъ масломъ. По свареніи какой нибудь ѣспвы надобно мясо изъ оной выбрать; и взявъ кусокъ свѣжаго вымытаго въ водѣ коровьяго масла, расплющи, обваливай крупчатую мукою, поддержи въ ковшѣ надъ жаромъ, безпрестанно мѣшая; а какъ соединишься, вливай въ то, которое легировать хочешь, по немногу, размѣшивая ложкою, и привари. *Ле-*

Легированіе яичными желтками. Выпустивъ нѣсколько яичныхъ желтковъ, разболтать съ прибавкою винограднаго вина, или ренскаго уксусу, или бульѳону, по приличію готовимаго блюда, и вмѣшать по вышесанному. — Употребительно въ нѣкоторыхъ поварняхъ и легированіе кровью гусиною и разныхъ рыбъ: кровь собравъ, разбалтываютъ съ уксусомъ, иногда съ ромомъ, и подбиваютъ кушанье.

ЛЕДЕНЕЦЪ. (С. *Канд.*) Возьми сахару, и смочивъ водою, развари; а когда вода вся выкипитъ, и сахаръ сдѣлается желтъ, возьми мѣдной или жестиной вылощенной листъ, смажь Прованскимъ масломъ изсуха, вылей на оной сахаръ, наблюдая, чшобъ онъ по всему листу равно разшелся; дай немного застынуть, и разрѣзывай въ четверугольные кусочки, обмакивая ножикъ въ воду. Послѣ завертывай каждой кусокъ въ бумажку. — Подбавляютъ въ эшотъ леденецъ анису, толченаго, иногда соку изъ свѣжихъ лимоновъ. Смори *Кандитъ*.
Помаранцовые цвѣты.

ЛЕНЕШЕЧКИ *солодкаго корню отъ кашлю.* (С. *Канд.*) Положи въ глиняной горшокъ два фунта 64 золотника воды рѣчной и фунтъ 32 золотника солодкаго корню, искрошеннаго въ дробненькіе кусочки, пригоршни ячменю, четыре яблока легкаго клеасу; вари на маломъ огнѣ часовъ пять, пока гораздо уварится и воды половина выкипитъ. Послѣ чего разотри все въ горшкѣ, и протри съ усиліемъ руки сквозь сито. Въ прошертое положи фунтъ 32 золотника сахару, развареннаго въ сиропъ и очищеннаго, и шестнадцать золотниковъ гуммы драганшу, распущенной густо; приставь смѣсь эту на огонь, угаривай, безпрестанно мѣшая деревянною лопашкою, до пѣхъ поръ, какъ къ пальцамъ прилипаетъ не спанетъ. Тогда вылей на мѣдной листъ, или аспидную доску, изсуха Прованскимъ масломъ смазанную. Когда остынетъ, разрѣзывай въ лепешечки, или желаемой фигуры кусочки, и засуши въ печи.

ЛЕПЕШКИ, у Французскихъ поваровъ *Гато* называемыя. (С. *Прислѣш.*) Родъ хлѣбнаго, имѣющаго по различнымъ пригопвленіямъ своимъ и разныя прозванія.

Лелешки для завтрака. Оныя дѣлаются изъ слоенаго пѣсна, какъ ниже сказано объ лепешкахъ слоеныхъ, и пѣмъ же образомъ запекаются, только меньшей величины.

Лелешки изъ пшена Сарацинскаго. Развари полфунта пшена Сарацинскаго, и когда оное размякнетъ, сдѣлай сдобное пѣсто изъ фунта муки и фунта масла коровьяго, съ солью; замѣсивъ, положи въ итогъ пѣсто, и опкинутое для спеченія воды пшено; толки и старайся оныя соединить: передѣлай въ лепешки, позолоти, и сажай въ печь на бумагѣ, вымазанной коровимъ масломъ.

Лелешки мягкія. Возьми пворогу свѣжаго, полфунта масла Чухонскаго, около фунта муки крупчатой, и присоли. Замѣси на холодной водѣ пѣсто, передѣлай въ лепешки и сажай въ печь.

Лелешки обыкновенныя. Возьми муки пшеничной потребное количество, столько же вѣсомъ масла коровьяго, свѣжаго пворогу, соли и воды. Высыпь муку на мѣсильной столѣ, сдѣлай въ оной ямку, въ которую положи воду и масло; замѣси крутое пѣсто, раскатай скалкою, наложи свѣжаго мягкаго пворогу, согни пѣсто вчетверо; опять раскатай; такъ сгибая и раскатывая до нѣскольку разъ, передѣлай наконецъ въ лепешки, позолоти и сажай въ печь.

Лелешки обыкновенныя другимъ образомъ. На два фунта муки положи фунтъ добраго коровьяго масла, стаканъ молока, чепыре яйца; замѣсивай, подливая мало по малу молоко; свалай крутое пѣсто, передѣлай въ лепешки, и сажай въ печь. Надобно около чепырехъ часовъ выпекаться этимъ лепешкамъ въ хорошемъ вольномъ духу.

Лелешки по Англински. Взявъ пригоршни муки, стаканъ молока, бупылку сливокъ, полфунта изюму, сполько же свѣжаго сала говяжьяго, по немногу кишнецу, мушкату напертаго, четверть фунта сахару, воды помаранцовыхъ цвѣтовъ, пополамъ съ Французскою водкою смѣшанной, двѣ ложки споловыхъ; смѣшай, чтобъ все гораздо соединилось. Вымажь дно кострюли масломъ, выложи въ оную приготовленное пѣсто; посади въ печь; и когда лепешка эта спечется, посыпь оную полченымъ сахаромъ, и загласируй раскаленною лопаткою.

Лелешки по Брѣйски. Возьми сыру Брѣйкаго, (все равно Голландскаго, или инаго) фунтъ муки, полфунта масла коровьяго, чепыре яйца, сыръ сопри на шерку; все смѣшай, и немного присоливъ, продолжай мѣшаніе, смочивъ немного водою; дай пѣсту стоять часъ; по томъ, передѣлавъ лепешки, сажай въ печь.

Лелешки по Италіански. Положи въ кострюлю шпофъ воды, немного соли, чепверть фунта масла коровьяго, корку, обрѣзанную съ двухъ или трехъ лимоновъ; вари это на жаровнѣ; вынь лимонную корку, и положи сполько крупичатой муки, сколько вода вообратъ въ себя можеть; осуши вареніемъ, и составъ остынуть; замѣси по томъ на желткахъ яичныхъ сколько пѣсто въ себя оныхъ вбереть, прибавь нѣсколько ложекъ воды помаранцовыхъ цвѣтовъ, и нѣсколько бисквитовъ изъ горькаго миндаля, сполченыхъ. Подѣлай изъ сего пѣста лепешечки въ яицо величиною; пеки въ печи, и загласируй сахаромъ.

Лелешки по мѣщански. Оныя дѣлаются также, какъ лепешки съ яицами, (смотри ниже), кромѣ, что пѣсто мѣсятъ съ прибавкою молока. Впрочемъ поступаютъ также.

Лелешки по Савойски. Возьми два фунта полченаго сахару, дватцать желтковъ яичныхъ, цвѣтовъ помаранцовыхъ сполченыхъ, цукапу, мѣлко изрубленнаго;

го; взбивай все эшо. Бѣлки отъ дюжины яицъ взбивай особливо голничкомъ въ пѣну густую, и по сбитіи вмѣшай въ прежде сказанное. Просѣй фунтъ крупичатой муки въ часное сито, смѣшай съ пѣмъ же; выложи въ коспрюлю, вымазавъ оную Чухонскимъ масломъ, и посылавъ нолченымъ сахаромъ, запеки въ печи, но не очень жаркой. Когда спечешся и остынешь, загласируй бѣлымъ глассомъ, шо ешь взбитыми яичными бѣлками и мѣлкимъ сахаромъ съ мѣлко изрубленною лимонною коркою; укрась конфекшами, или цукатомъ сверху. — Можно подавать и не гласируя, но только зарумянивъ.

Лелешки слоенныя. Замѣси около фунта муки на водѣ съ солью, безъ масла, не круто; дай оному поспоять полчаса. Тогда раскатай скалкою лепешку, въ палецъ толщиною; наложи на оную свѣжаго масла коровьяго, сложи вдвое, и раскатывай скалкою; наложи новой слой масла, сложи и опять раскатывай; эшо повтори до пяти разъ, чшобъ наслоилось гораздо. Сдѣлай лепешки, позолопи и запекай въ печи.

Лелешки съ вареньемъ. Взявъ слоенаго пѣста, раскатай, разрѣжь въ куски, передѣлай въ поддонки малыми вапрушечками; положи въ нихъ какого угодно варенья, накрой пѣмъ же пѣстомъ и заснипи смычку. Жарь въ свѣжемъ свиномъ салѣ, и выложи на полотенцо осякнуть.

Лелешки съ ветчиннымъ саломъ. Возьми лучшаго сдобнаго пѣста, подѣлай лепешки, наложи на нихъ шпеку, полосками изрѣзаннаго, вдави въ пѣсто; пеки въ печи, и подавай холодныя.

Лелешки съ подлущкою. Взявъ слоенаго пѣста, раскатай два листка въ ребро рублевое толщиною; первой листъ долженъ быть шире втораго на палецъ; положи между оными варенья, смочи края бѣлкомъ и заверни; позолопи и пеки. Когда спекушся, помажь масломъ коровимъ, посыпь сахарнымъ пескомъ, или просно загласируй сахаромъ.

Дру-

Другимъ образомъ: возьми два бѣлка отъ свѣжихъ яицъ, взбей гораздо; смѣшай съ четвертью фунта крупицаной муки, и такимъ же количествомъ сахару, прибавивъ немного водки французской и кишнецу толченнаго; переваливай больше; на бумагу, смазанную масломъ, раскатай лепешку, въ шарелку величиною; посыпь толченымъ сахаромъ, и сажай въ печь.

Лелешки съ сыромъ. На фунтъ муки положи полфунта масла коровьяго, замѣси съ прибавкою сливокъ, взбитыхъ въ пѣну; прибавь не много мягкаго сыру и сваляй шѣсто нѣсколько крупое. Передѣлай лепешки, и наложи на нихъ понемногу сыру, спертаго масломъ; сажай въ печь.

Лелешки съ яйцами. Замѣси фунтъ муки на осми яцахъ, съ ложкою дрождей пивныхъ процѣженныхъ и съ полфунтомъ свѣжаго коровьяго масла расплавленнаго; также присоли. Переваливай гораздо, накрой нагрѣтою салфеткою, и поставь близь топленой печи, или на печь на полчаса, чтобъ шѣсто взошло. Распони на глубокой сковородѣ коровьяго масла, выложи на оное шѣсто, накрой другою сковородою, запеки, въ горячую золу зарывъ, и подавай горячую.

ЛЕЦЕЛЬДЪ. Смотри въ списанъ *Конфекты сухіе* 4й, какъ дѣлать лецельды?

ЛЕЩЬ. (С. Повир.) Рыба рѣчная, очень вкусная. Приготовляющъ оную, кромѣ нижеписанныхъ особливыхъ способовъ, также какъ карпей. Смотри *Карль*.

Лещъ жаркой. Ощелушивъ и выпотрошивъ онаго, надрѣзавъ съ боковъ, напереть расплавленнымъ коровнымъ масломъ, сырыснуть солью и жарить на рашпартѣ, поливая временно масломъ, пока изжарится. Сдѣлай къ нему соусъ красной, съ рублеными цибулею, пепрушкою, капорсами, анчоусами, съ Чухонскимъ масломъ, солью и перцомъ; ужаривай въ кострюль и накаши бульономъ; дай прикипѣть; послѣ чего подбей подожденою мукою съ бульономъ. Приправь въ хорошій вкусъ.

вкусъ. Анчоусы класъ предъ сниманіемъ съ огня. Гарнируютъ леща корками бѣлаго хлѣба и пепрушкою, въ маслѣ жареными, также андульетами.

Лещъ легеной. По испеченіи на рашпарѣ облей соусомъ изъ Чухонскаго масла, съ крошеными пепрушкою, лукомъ, солью, перцомъ и нипочкою уксусу; соусъ эшотъ можно огустить кулисомъ, или подпалкою.

Сверхъ сего жареныхъ лещей чинятъ фаршемъ изъ хорошихъ правъ, съ икрою рыбьею, или собственно лещевою, также крупю съ масленою кашею изъ мѣлкихъ крупъ.

Постное приготовленіе то же, кромѣ что употребляютъ масло и бульонъ постные.

Замѣчаніе Медицинское.

Лещъ составляетъ пищу вкусную, легкую и здоровую для всѣхъ сложеній.

ЛИКЕРЫ. (С. Дистил.) Родъ водки, не столько острой, какъ обыкновенная; но разными передѣлками умягченной, отменно вкусной и отъ различныхъ подмѣсей заимствующей свои названія.

Ликеръ абрикозной. Способъ дѣланія сего ликеру самой легкой: составляютъ оной изъ сыропу абрикозовъ, сваренныхъ въ сахарѣ, которой остається по вынутіи плодовъ къ засушиванію. Положи часть сего сыропу, и разведя водою, сколько нужно ко убавленію густоты, смѣшай съ передвоенною Французскою, или иною водкою. Можно прибавить къ сему нѣсколько ядръ абрикозныхъ сполченныхъ къ прибавленію вкуса, а въ недостаткѣ оныхъ употребить миндаль горькой. Не должно ядръ класъ въ сыропъ прежде положенія въ него водки, для того что ликеръ отъ того побѣлеетъ, и трудно будетъ очистить оной процѣживаніемъ. Должно также подцвѣпить его не много сахаромъ, въ карамель увареннымъ, чтобъ былъ желтоватѣе. Смѣшавъ все вышесписанное, пропускай ликеръ сквозь цѣдильную бумагу; про-

процѣженное сложи въ большую бутылъ, чѣобы отстоялось чрезъ нѣсколько дней: естли опадетъ нечистота, слей чистое оспорожно, и разлей въ бутылки.

Можно употреблять ядра персиковыя, вишенныя и сливныя; но въ оныхъ недостаетъ горькой приности; почему не лзя ихъ класъ прямо сполокши, а надобно наспаивать; къ тому же бывають они либо крайне сухи, или мягки: естли сухи, то распускаются въ масловатость, а когда мягки, то дають молоко; отъ чего сообщается ликеру мушность, которую трудно отчистишь процѣживаніями. Безопаснѣе употреблять горькой миндаля, но должно, чѣобъ былъ оной очень свѣжъ; и при томъ перебрать всѣ ядра, отдѣляя лучшія. Одобравъ, сполочь ихъ сухія, для того что когда подбавишь воды, они дадутъ изъ себя молоко, отъ котораго ликеру никогда не отчистишь. Но сполченіи распустн сахару въ холодной водѣ, и смѣшавъ съ водкою, взболтай, чѣобъ гораздо соединились. Въ эту смѣсь положи толченой миндаля, и процѣди сквозь суконной мѣшокъ. Не забудь, что водку въ сыроу надобно класъ прежде миндалю, иначе побѣеетъ; ибо частъ ядръ въ сполченіи имѣетъ склонность дасть масло, а другая молоко, которая не только подъ пестикомъ разгорячится, и безъ водки, которая удерживаетъ распущеніе сихъ частей, потчасъ въ сыроу пускають струи и масловатости; которое поршинъ ликеръ, и отъ чего мы дѣлаемъ ликеровъ предваряемъ. По процѣженіи вышесказаннымъ образомъ ликеръ будетъ готовъ, и не нужно оной перегонять въ кубикъ. — Размѣръ сего ликеру: естли хочешь изъ фунта абрикознаго сыроу сдѣлать чепыре фунта ликеру, добавляется въ него смѣсь воды фунта съ двумя фунтами водки и восьмью ядрами миндалю. Подцвѣчиваніе карамелемъ производится послѣ.

Ликеръ анисной. Сполки мягко полфунта анису годовалаго, настой въ 18 фунтахъ водки чрезъ дѣвъ

недѣли; диспиллируй способомъ Маринной бани, (см. *Двоеиѣ*): получишь восемь или девять фунтовъ спирту. Подсласти спиртъ крѣико сахаромъ и пропусти черезъ бумагу. Если смѣсь побѣлеетъ, очисти подѣлкою взбитаго яичнаго бѣлку и повтореніями пропусканія сквозь бумагу.

Таковымъ же образомъ дѣлаютъ ликеръ изъ *кишнецу* и *фенхеля*.

Ликеръ бадьянной. Сполки мѣлко цолфунта бадьяну, налей 18 фунтами водки, и наспаивая двѣ недѣли, перегони. Если спиртъ будетъ мутенъ, продолжай двоить, и получишь 12 фунтовъ спирту; а если опняшь подуховище, надобно брать не больше десяти фунтовъ. Развари семь фунтовъ сахару съ десятию фунтами воды, и смѣшай со спиртомъ: смѣсь эта получишь молочной цѣсти; но это пройдетъ отъ сбалшыванія со взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ и повторяемыхъ пропусканій сквозь бумагу. Ликеръ эшотъ старѣясь теряетъ запахъ, но удерживаетъ опмѣнно пріятной вкусъ.

Ликеръ базиликовой. Сммотри *Базилкѣ*.

Ликеръ Барбадской. Сммотри *Барбадской Кремѣ*.

Ликеръ, Венерино масло. Смопри *Налитки крѣлкѣ*.

Ликеръ Воложскаго укролу. Взавъ желаемое количество сего распѣнія сѣмянъ, на примѣръ 16 золотниковъ, сполки въ иготъ, налей въ кубикъ восьмью, или девятию фунтами водки и бушлыкою воды; перегони на самомъ слабомъ огнѣ; опнимч самой чистой спиртъ безъ флегмы, подсласти полупорымъ фунтомъ сахару, распущеннаго водою; взболтай и процѣди по обыкновенію.

Ликеръ гвоздичной. Оной дѣлается тѣмъ же образомъ, какъ и коричной. Смопри ниже.

Ликеръ ескюбакѣ. Смопри *Ескюбакѣ*.

Ликеръ жасминной. Въ ясную погоду по захожденіи солнца собери жасминныхъ цвѣтовъ, сосчипи оныя съ ча-

чашечекъ. Положи въ кубикъ 8 фунтовъ Французской водки, бушылку роды и полфунна жасминовыхъ цвѣт- шовъ: гони на большемъ огнѣ, остерегайся перепу- спить флегмы; опѣ чего ликеръ совсѣмъ утратитъ свой запахъ. Какъ скоро опитонишь спиртъ, потчасъ заткни пріемникъ. Подсласти сахаромъ по обыкнодечю, вливъ оной въ пріемникъ на спиртъ, и оставь, заманувъ до другаго дня, пока охолодѣетъ и остылся; тогда перепускай сквозь бумагу.

Ликеръ жонкильной. Эшопъ ликеръ дѣлается тѣмъ же образомъ, какъ вышесказанной жасминой, изъ жонкильныхъ цвѣтшовъ. Послѣ подцвѣчивается шафраномъ, и еще перепускается.

Ликеръ кишнецовоѣ. Возьми 8 фунтовъ водки и лучшаго кишнецу 16 золотниковъ; настоявъ въ замазанномъ кубикѣ, перегони на умѣренномъ огнѣ, остерегаясь выпустить блесую флегму. Подсласти сахаромъ крѣпко, и перечищай перепусканіемъ сывозъ бумагу по обыкновенному.

Ликеръ коритной. Возьми фунтъ лучшей корицы, сполки, и наспаввай двѣ недѣли въ дваццати фунпахъ водки; послѣ перегони, составивъ кубъ въ кошелъ съ водою по сказанному въ спавшь *Двоеніе*. Эшопъ спиртъ надобно гнать, опчасу огонь подѣ кошломъ прибавляя, чтобъ спиртъ шелъ рустомъ. Ошнавъ десять фунтовъ спирту, оставшки въ кубѣ перегони на огнѣ, составивъ кубъ на умѣренной угольной жарѣ, и получишь блесую флегму наполненную коричнаго масла, кошорая годится къ извлеченію коричной эссенціи. — Въ выгнанной спиртъ положи шесть фунтовъ сахару, распущеннаго холодною водою и двумя рѣмками розовой воды; взболпай и дай остояться въ холодномъ мѣспѣ, послѣ чего перепусти сквозь бумагу по обыкнодечю. Естли надобно ликеръ эшопъ подцвѣшитъ подѣ цвѣтш корицы, производится эшо насшойкою корицы въ водѣ, или блломъ винѣ.

Ликеръ корицной другилъ способомъ. Для сдѣланія четырнадцати фунтовъ ликеру сего потребно лучшей корицы сплоченной 8 золотниковъ. Наливается она въ кубикъ сперва тремя стаканами воды, по томъ восемью фунтами водки. Перегоня на умѣренномъ огнѣ. Сначала, что замѣчается и о всѣхъ диспеллаціяхъ изъ пряныхъ вещей, съ спиртомъ запаху корицнаго будешь выходить мало, а идетъ оной подъ конецъ; почему и должно перепустить немного флегмы. По выгнаніи спирту распусти полтора фунта сахару въ восьми фунтахъ холодной воды, вмѣшай въ спиртъ, взболтай, и когда успокоится, пропускай сквозь бумагу по обыкновенію.

Гвоздичной ликеръ дѣлается симъ же способами.

Ликеръ лимонной. На штофъ Французской водки взять восемь свѣжихъ лимоновъ, сръзать съ нихъ какъ можно тонѣ одну цедру, и положивъ въ водку, поставишь на солнцѣ; даиъ стоять мѣсяцъ, а естли больше, тѣмъ лучше. По томъ слишь, положишь два фунта полченаго сахару, и еще даиъ спояишь довольное время на солнцѣ. Послѣ того, естли ликеръ окажется не чистъ, пропустишь оной сквозь бумагу. — Таковымъ же почно образомъ дѣлается *ликеръ апельсинной.*

Ликеръ персиковой. Возьми ведро виноградныхъ дрождей, положи въ нихъ два фунта полченыхъ персиковыхъ косночекъ, передвой, и вдвоенное смѣшай пополамъ съ Французскою водкою: сосшевишь сего мѣрное ведро. Положи въ оное 4 фунта полченыхъ спѣлыхъ персиковъ, дай спояишь десять дней, послѣ передвой; на каждой штофъ всыпь по фунту съ четвертью сахару; поставь на печь и каждой день взбалтывай. Когда сахаръ совсѣмъ разоидется, пропусти ликеръ сквозь бумагу.

Ликеръ петрушки Македонской. Располки мѣлко 30 или 40 фунтовъ петрушки Македонской, взлей на оную фунтовъ дватцать водки, и настаивай мѣсяцъ; послѣ чего перегони въ кубикъ на большемъ огнѣ, но
осте-

остерегаясь однако, чтобъ пепрушка не сварилась на днѣ куба, въ какомъ случаѣ весь прудъ потерянь будетъ. Естли спиртъ выдешъ не довольно духовитъ, возьми еще эшой пепрушки, вскипни оную въ водѣ, выжми, и воду сію процѣди. Въ кубъ положи еще крошеной пепрушки, налей выжаною водою, и перегони на сильномъ огнѣ. Воду сію употреби къ подслащенію ликера потребнымъ количествомъ сахару. Пусни въ ликеръ 10 капель эссенціи бергамотной; что сообщитъ оному запахъ и чистоту.

Ликеръ полынной. Возьми 18 горстей полыню свѣжаго, или сухаго, лишь бы рванъ былъ во время цвѣту; еще возьми 80 золотниковъ корицы, полфунта можжевеловыхъ ягодъ, 4 золотника правы ангелки; налей все эшо дванцатью фунтами водки, и настанвай двѣ недѣли, временемъ взбалтывая. По томъ перегони чрезъ Маринну баню (см. *Двоеніе*): выдешъ свѣплой и чистой спиртъ. Собравъ 14 фунтовъ спирту, не взирая на шо, хотя бы онъ послѣ шелъ и бѣлесъ. По перегонѣ возьми шесть фунтовъ сахару, разведи оной на осьми фунтахъ холодной ключевой воды; сболтай со спиртомъ, а какъ успоишься, пропусти сквозь бумагу. Эшотъ ликеръ подкрашиваютъ кошенилью.

Ликеръ лимаранцовыхъ цвѣтовъ. Настой водкою довольно количество сихъ цвѣтовъ, и чпобъ годка сія составляла спиртъ, передъвоенный изъ Французской водки. По настояніи, когда спиртъ возметъ въ себя довольно духовитости, распусти на каждый шпофъ спирту съ четвертью фунтъ сахару въ холодной водѣ, и смѣшай со спиртомъ; взболтай и перепусти сквозь цѣдильную бумагу.

Ликеръ розовой. Изъ полуфунта сахару сдѣлай очень густой сыроть; положи въ него фунтъ розовыхъ цвѣтовъ, и вари, пока сдѣлается густо; тогда выжми въ него сокъ изъ одного лимона, и дай вскипѣть раза два. Когда остынешъ, выложи въ стекло, влей шпофъ

Французской родки, и держи на солнцѣ, пока настоится и ликеръ сдѣлается розоваго цвѣту. Тогда слишь его съ гущи, всыпать полчечата сахара одинъ фунтъ, и опять поставишь на солнцѣ, пока сахаръ согрѣмъ разоидется; пропусти тогда ликеръ сквозь бумагу.

Ликеръ фіалковой. Набери цвѣтотъ мапкиной душики въ полной ихъ духовности во время ясной погоды; очисти съ цвѣточныхъ листковъ зелень, и наливъ водкою, поспавъ настаивайся на чешыре недѣли. Послѣ сего процѣди настойку сквозь сито, и подмѣшай сахару, распушеннаго холодною водою, столько, чтобъ сдѣлалось очень сладко. Положи скрошенаго корню фіалковаго или прису (Флоренскаго; дай успокоиться, и пропусти сквозь бумагу.

Ликеръ цедратной. Этотъ ликеръ готовится изъ цедратовъ тѣмъ же самымъ образомъ, какъ изъ лимоновъ; но какъ зестъ цедратовъ бываетъ духовитѣе, то надобно онаго употреблять въ меньшемъ количествѣ. Въ настойку прибавляютъ немного корицы. Впрочемъ этотъ ликеръ подлѣбчатъ кошенилю.

Ликеръ тайной. Возьми 32 золотника лучшаго Ханскаго чаю, или въ недоспакѣ сего хорошаго зеленого чаю; влей на эту мѣру чаю бушылку кипящей воды, накрой посудину, въ чемъ наливаешь, чтобъ листочки чайные развернулись. Эту крѣпкую чайную настойку влей и съ листками въ 20 фунтовъ водки, и дай стоять восемь дней. Еслили при концѣ сего времени настойка не получишь пріятнаго чайнаго запаха, значить, что чай не хорошъ, и надобно прибавить еще 16 золотниковъ чаю. Налить оной также горячею водою, и выливъ къ первой настойкѣ, оставишь еще на недѣлю. Послѣ сего передвой чрезъ Маринну баню, и пусти дисиплацию руспомъ, пока соидетъ 9 фунтовъ спирту; послѣ чего огонь убавь, и выгони еще фунтъ. Распусти шесть фунтовъ сахару десятию фунтами

холодной воды; смѣшай со спиртомъ, взболтай и перепусти сквозь цѣдильную бумагу.

Ликеръ шоколадной. Возьми восемь ординарныхъ стакановъ водки, влей въ нее два спакана воды, всыпь по четверти фунна сахару и шоколаду сполченныхъ; вымѣшавъ сложи въ бутылъ и поставь на девять дней въ умѣренное теплое мѣсто; каждой день взмѣшивай по чепыре раза. По прошествіи девяти дней чистой ликеръ слей, и перепусти сѣвозъ пропускную бумагу по обыкновенію.

Замѣчаніе Медицинское.

Всѣ ликеры составляютъ напитки острые и рьяіе. Умѣренное и временное употребленіе оныхъ полезно, и имѣетъ дѣйствіе по свойству подмѣсей, изъ копорыхъ они составлены; но многое употребленіе вредно. Смотри объ этомъ замѣчаніе въ концѣ спашы *Водка.*

ЛИМАНЪ. (С. Повар.) Рыба морская плоская, роду шолей, свойства холоднаго и мокропливаго; но пріуготовленія исправляютъ сіи худыя ея качества.

Лиманы въ жареніи. Очистивъ оныхъ по надлежащему, обваляй въ мукъ, жарь, клавъ въ кипящее масло, на большемъ огнѣ, и не давая огню уменьшаться; въ прошивномъ случаѣ они не прожарятся. Подавай сухихъ на блюдѣ. Можно же подавать ихъ съ соусомъ карпевымъ и анчоуснымъ, или съ соусомъ деревяннаго масла. Въ скоромные же дни съ соусомъ аше, или съ печеричнымъ.

Лиманы въ кострюлѣ. Опгари ихъ въ водѣ съ солью; подбавь немного бѣлаго вина, печерицъ и перцу, также пучокъ душистыхъ травъ. Выложи на блюдо, и оклади вокругъ печерицами, съ ними варившимися, или гарнируй жареными въ маслѣ печерицами.

Лиманы легеные. Маринируй ихъ въ Прованскомъ маслѣ, съ солью, перцомъ, петрушкою и цѣлыми лу-

ковницами; по томъ запекай на рашпарѣ, поливая маринадомъ эппимъ. Подавай просто, или съ соусомъ какимъ угодно.

Лиманы по мѣщански. Положи на одно блюдо хорошаго масла коровьяго, размажь оное по всему блюду, посыпь рублеными петрушкою, лукомъ, печерицами, также солью и перцомъ; на это поклади лимоневъ; сверху положи ихъ же приправъ, и накрывъ другимъ блюдомъ, упаривай надъ угольнымъ жаромъ. Подавай въ собственномъ ихъ соку, приправивъ нишюкою уксусу. — Можно ихъ упаривъ по сказанному, обвалять въ толченомъ пшеничномъ суларѣ, и зажарить въ печи, или въ шортной сковородѣ.

Замѣчаніе Медицинское.

Лиманы свѣжіе и хорошо выпеченные составляютъ пищу вкусную, очень легкую желудку, здоровую и никому вредить не могущую. Можно оныхъ давать даже больнымъ, которымъ позволено ѣсть мясо.

ЛИМОНАДЪ. (С. Канд.) Напитокъ прохладительный, составляемый изъ лимону, сахару и воды. Хорошее составленіе онаго зависить отъ искусныхъ приемовъ, именно въ слѣдующемъ: зестъ или наружную корку лимоневъ, въ коей содержится масло и лучшій вкусъ, спонго обрѣзавъ, извлечъ изъ ней силу, наливъ горячею водою въ фарфоровой чашкѣ, накрывъ и оставивъ на нѣсколько часовъ. Бѣлая кожа, между зести и мяса находящаяся, не должна входить въ составъ лимонаду: ибо горечью своею можетъ легко вкусъ онаго испорчить. Внутренній сокъ, въ мясѣ находящійся, выдавливадается протипо весь; однакожъ въ этомъ случаѣ лимонадъ бываетъ мутенъ. Еслиди хотѣть имѣть лимонадъ чистой, надобно сокъ этотъ прелустиить сквозь сѣрую цѣдальную бумагу.

Настоящій размѣръ къ составленію хорошаго лимонаду: взять корку, или зестъ съ трехъ лимоновъ, об-

рѣ-

рѣзавъ маленькими кусочками; налить три бутылки свѣжей воды, и варить съ прибавкою кусочка сахару. Когда вода закипитъ, положить въ оную весъ; посудину съ огня снявъ, накрыть плотно, и поставить на ночь въ ледникъ. Поутру положить въ него сокъ изъ трехъ лимоновъ, или больше, когда надобно имѣть кислѣе пропущенный по вышесказанному, и подсластить по благоусмотрѣнью сахаромъ, особливо распущеннымъ и сквозь часное сито процѣженнымъ.

Можно лимонадъ сдѣлать кислѣе и чище безъ процѣживанія соку, когда пуститъ въ него нѣсколько капель купороснаго спириту. (Въ Аптекахъ Spiritus vitrioli.)

Впрочемъ иногда подбавляютъ въ лимонадъ рейн-генну, или иного хорошаго вина.

Лимонадъ изъ лимонной цедры: взявъ кусковъ сахару, обтирай оными съ лимоновъ цедру, положи въ чашу сахаръ, смочи горячею водою, чтобъ разшелся; лимоны изрѣжь кружками, положи туда же;пусти нѣсколько капель сѣрной эссенціи, и разведи холодною водою.

Лимонадъ подсобной. Въ недостаткѣ свѣжихъ лимоновъ взять одну часть бѣлаго вина, двѣ части воды и сахару, сколько нужно къ подслащенію; размѣшавъ, подбавь нѣсколько капель цитронной эссенціи, называемой инако *цедры*: выдетъ очень вкусный лимонадъ.

Лимонадъ простой. Изрѣжь три или четыре лимона, не очищая веспу, въ кружки, положи въ три бутылки воды, и туда же полфунта или слишкомъ сахару; увари на огнѣ, чтобъ около трети выкипѣло; тогда процѣдивъ, охлоди къ употребленію.

Лимонадной порошокъ. Дѣлается оной изъ цедры, или лимоннаго масла, сахару, и очищеннаго виннаго камня; содержится оной въ закупоренномъ стеклѣ. Положивъ онаго немного въ стаканъ воды, составишь лимонадъ.

ЛИМОНЪ. Довольно знакомый плодъ, состоящій въ великомъ употребленіи въ поварнѣ, у диспиллапоровъ и кандиторовъ. Изъ спѣлыхъ лимоновъ корки извлекаютъ эссенцію. Изъ прохладительнаго соку, въ мясѣ его находящагося, кромѣ безчисленныхъ употребленій въ поварнѣ, дѣлаютъ лимонадъ. Корки его варящъ въ сахарѣ; цвѣты его въ жаркихъ странахъ, гдѣ растушъ лимонныя деревья, употребляются въ диспиллацію. Сочные лимоны тонкокожіе не столько способны для диспиллапоровъ; но лучшіе для поварни, а часью и для кандиторовъ. Толстокожіе содержатъ въ себѣ больше цедры, а по тому лучше къ диспиллированію и многимъ кандиторскимъ употребленіямъ.

Кандиторское употребленіе лимоновъ.

Лимонной бисквитъ. Оботри съ свѣжаго лимону наружную корку, или зещъ на шерочку, положи въ чашку, съ четьрьмя желтками свѣжихъ яицъ и полфунтомъ Кенарскаго сахару. Взбивай двумя лопаточками; послѣ подбавь въ это особливо взбитыхъ восемь яичныхъ бѣлковъ, четьверть фунта крупичатой муки; соедини все, взбивая голичкомъ, и выливай бисквиты съ ложки на листы бумаги: посыпь сверху сахаромъ сквозь ситку, чтобъ загласировались, и запеки въ вольномъ духу. — Бисквиты помаранцовые дѣлаются также.

Лимонъ въ жидкомъ варенье. Взявъ недоспѣлыхъ лимоновъ, положи на полчаса въ воду, чтобъ удобнѣе было ихъ обрѣзывать. Очистивъ кожу, разрѣжь мясо во всю длину въ куски, и вари въ водѣ, пока сдѣлается мягко. Развари сахару по количеству нарѣзанныхъ лимоновъ, положи оные въ сахаръ, и дай вскипѣть разъ пятнадцатъ или больше; послѣ чего выложи въ чашу до утра. Тогда сливь сахаръ въ тазъ, увари малымъ лиссе: положи въ него лимоны, и дай вскипѣть разъ девять или десять; оная сложи въ чашу до утра. Опять по утру сахаръ сливши, увари большимъ жемчугомъ,
или

или о гран-перль; положи въ него лимоны, и дай вскипѣть бѣлымъ ключемъ одинъ разъ. Снявъ съ огня, остуди и сложи въ банки. Сии лимоны упопрѣбляются въ комподы.

Лимонъ въ сухомъ конфектѣ. Свари лимонное мясо по вышесказанному, или употреби оное изъ сего жидкаго варенья. Вынувъ оное изъ сиропа, положи въ сахаръ, уваренной большимъ перомъ; дай вскипѣть одинъ разъ, потряхая слегка пазъ. Снявъ съ огня, когда въ положену остынутъ, мѣшай ложкою, пока сахаръ на стѣнахъ таза начнетъ бѣлѣть. Вынимай тогда куски вилкою, повертыя въ сгустѣвшемъ сиропѣ, и клади на рѣшетку къ засушиванію.

Лимонъ, грильяжъ онаго. Развари 64 золотишка сахару большимъ перомъ, и шопчасъ положи 24 золотишка лимоновъ свѣжихъ, изрѣзанныхъ въ дробные кусочки; мѣшай въ сахаръ на умѣренномъ огнѣ, пока пожелтѣетъ сахаръ. Тогда подави нѣсколько капель соку изъ лимону въ пазъ; выкладывай изъ пазу варенье на мѣдной листъ, посыпанной мѣлкимъ сахаромъ, и передѣлывай съ мѣлкимъ сахаромъ въ форму макароновъ; посыпь сахаромъ, и засуши въ вольномъ духу. — Можно таковымъ образомъ дѣлать лимонную корку, выскребши бѣлое кусочкомъ стекла, и по томъ скрѣсивъ въ полоски.

Лимонъ, дробь изъ онаго. Нарѣжь тоненькими полосочками лимонной корки, и положи въ воду мочнуть на ночь; тогда приставивъ на огонь, вари, пока сдѣлается мягка; выложи по томъ въ холодную воду; вынувъ, дай осякнуть, и положи въ сахаръ, разваренной въ лиссе; дай вскипѣть разъ пять или шесть. Сними съ огня, и оставь въ сахарѣ остынуть; выбери тогда корки, и засуши въ сушильнѣ. По высушеніи положи въ пазъ, наливъ сахаромъ, увареннымъ большимъ лиссе, и подбавивъ въ него немного камеди, въ водѣ распушенной, поставь на малой огонь, вари, по-

пря-

тряхивая пазъ, пока корки облишутъ накаменнымъ сахаромъ; послѣ чего вы равъ ихъ засуши. Положи о-
пять въ пошъ же сахаръ, чтобъ облило вшорымъ сло-
емъ сахару. Таковыя образомъ наложи на корки пять
или шесть слоевъ, и въ послѣдніе два раза сахаромъ,
свареннымъ лиссе, уже безъ камеди. Въ послѣдній разъ
надобно припустить огня больше, ворочашъ корки, а
вынувъ, засуши.

Лимонъ, эссенція изъ онаго дистиллированная.
Изрѣжь въ куски дюжину цѣлыхъ лимоновъ съ коркою;
положи въ горшокъ, имѣющій плоскую крышку, съ
четырью фунтами горячей воды, накрой, и поставь въ
горячую воду до упра, или въ сушильню. По упру
выложи все въ кубикъ и перегоняй; выдвоенное сложи
въ бутылку отстояться. Эссенція бивъ легче воды,
всплываешъ на поверхность. Къ отдѣленію наложи
большой палецъ на устье бутылки, оберни оную
вверхъ дномъ: эссенція опять переберется на верхъ;
тогда отжавъ не много пальца, воду осторожно выпу-
сти, а эссенція останешся въ бутылкѣ.

Лимоны зеленые въ сыролѣ. Взавъ малыхъ, еще
не совершившихъ роспу своего лимоновъ, разрѣжь слегка
съ одного боку, чибобъ внутренность могла наипы-
ваться сахаромъ. Приставь ихъ въ водѣ на огонь, но
не допускай вскипать вливаемъ по немногу холод-
ной воды, какъ скоро она къ тому приготоовишся. Когда
лимоны всплывутъ на поверхность, сними съ огня, и
выложи въ холодную воду. Надобно ихъ послѣ позеле-
нить, приставивъ на огонь въ пошъ же, или иной во-
дѣ, изваривая оную по немногу, до тѣхъ поръ, какъ
лимоны сдѣлаются мягки, и будущъ спадывашъ съ
воткнутой въ нихъ бумаги. Тогда выложи ихъ опять
въ холодную воду; послѣ чего останешся только на-
лить ихъ сыроломъ.

Лимоны, зестъ изъ нихъ. Обрѣзавъ съ лимоновъ
зестъ, то естъ наружную цедральную кожу, клади въ
воду

воду одною стороною, чтобы не почернѣла. Взогрѣвай эту воду, чтобы разваришь зестъ до умягченія. Выложи въ холодную воду и дай остынуть; послѣ чего положи въ жидкой сырощъ; взогрѣй сполько, чтобы палецъ могъ терпѣть. Вылови зестъ, дай оному осякнущъ, сложи въ чашу, и вылей на него сиропъ. Должно дать ему напитываться болѣе обыкновеннаго, и оставишь въ сиропъ до упра: тогда сахаръ вылей сквозь лейку въ пазъ, и увари малымъ лиссе. Взлей эиощъ сиропъ на зестъ, и оспавъ до упра; тогда увари сахаръ съ прибавкою новаго малымъ жемчугомъ. Давъ зесту полежать въ эиощъ сахаръ сушки, вынь, положи на рѣшето, подспавивъ подъ него чашу для стеканія сиропу, и засуши въ вольномъ духу. Переворачивай зестъ временно, пока севсѣмъ высохнешъ; тогда храни въ коробочкахъ къ употребленію.

Лимоны въ консервъ. Оботри съ лимону корку до самаго соку, и въ обтерпое выдави половину соку изъ лимону. Развари фунтъ сахара большимъ перомъ; сними съ огня, дай устояться кипѣнію; положи съ лимонъ обтерпое, мѣшай ложкою; и когда на сахаръ начнешъ садиться черенокъ, складывай въ формы. Не складывай, пока еще горячо, по шому что отъ сего консервъ выдетъ маслянь.

Лимоны, консервъ изъ ихъ соку. Выдави лимоннаго соку на серебряную тарелку, приставъ на камфоръ и увари сокъ до половины. Развари фунтъ сахара а суфле, и дай оному не много остынуть. Взмѣшай раза три серебряною ложкою, положи сокъ, вымѣшай еще, и складывай консервъ.

Лимоны, кремъ изъ нихъ. Смотри статью *Кремы.*

Лимоны, мармеладъ изъ нихъ. Смотри *Мармеладъ.*

Лимоны, масселаны изъ нихъ. См. *Масселаны.*

Лимоны, мороженое изъ нихъ. См. *Мороженое.*

Лимоны облупленные. Очистивъ съ лимоновъ кожу, разрѣзавъ оныя на чешверо, или на шрое, или по поламъ въ разсужденіи величины; приставишь воды на огонь, вскипятишь, и тогда положишь въ оную лимоны. Варящъ ихъ для того, чтобъ сдѣлались бѣлѣе, и чтобъ послѣ удобнѣе было ободрашь бѣлую съ нихъ кожу. Не должно забышь класъ ихъ въ воду, какъ скоро сначала обрѣжешь zestъ; инако они почернѣють. Когда усмотришь, что лимоны размякнутъ, выкладывай въ холодную воду, а послѣ того въ сахаръ разваренной. Дай въ сахаръ вскипѣть разъ семь или восемь, и вложи совсѣмъ въ каменную чашу до упрятости сырой сливы, дай оному вскипѣть разъ двашцать или тридцать; прибавивъ свѣжаго сахару не много, вылей оныя на лимоны, и оставь на ночь. По упру увари сырой малымъ лиссе; еще чрезъ сутки большимъ лиссе, послѣ жемчугомъ или о перль, всякой разъ подбавляя сахару, и наливая, сваривъ на лимоны. Въ послѣдній разъ уклади лимоны въ банки, и налей сахаромъ, увареннымъ о перль. Ешьли угодно, можно послѣ сего вынимая лимоны изъ сиропу, *сушить*. Лимонамъ должно дать осякнутъ, и положивши въ сахаръ, уваренный перомъ, дать вскипѣть бѣлымъ класчемъ; тогда снявъ съ огня, когда кипѣніе перестанетъ, горячашъ осторожно лимоны ложкою, приводя ихъ къ снѣгамъ таза. Когда стущающійся сахаръ ихъ окружитъ, выложи лимоны на рѣшета: они очень скоро высохнутъ.

Лимоны оливками. Положи въ итоль бѣлку свѣжаго яйца, съ обшерпыми корками съ свѣжихъ лимоновъ и мѣлкимъ сахаромъ, шолки, прибавляя сахару и бѣлку по разсмотрѣнію, чтобъ вышло густое пѣсто. Вынь оное на бумагу, посыпанную сахаромъ, и раскатай въ длинной валочикъ: разрѣжь оной въ кусочки, оправь руками въ подобіе оливокъ; засуши въ вольномъ духу, покрой, ешьли угодно, зеленою краскою подцвѣпъ оливокъ, и сберегай въ сухомъ мѣстѣ.

Лимоны, лосстила изъ нихъ. Два золотника гуммы драганшу положи въ рюмку воды, съ zestами, обрѣзанными съ одного лимону; дай гуммѣ совсѣмъ разойтись. Продави оную сквозь вѣпошечку въ иглоу, прибавь лимоннаго соку; шолки, всыпая фунтѣ сахару просѣяннаго, пока сдѣлается шѣсто, удобное къ валянію. Вынувъ оное, передѣлай въ желаемыя формы.

Лимоны полосками. Сммотри *Вареніе Закусокъ* отдѣленіе обѣ Лимонахъ.

Лимоны, сыролѣ изъ нихъ. Сммотри *Сыролы*.

Лимоны, шѣсто изъ нихъ. Очистивъ кожу съ лимоновъ до самаго соку, разрѣжь гранями и обвари. Быложи въ холодную воду, послѣ дай осякнупъ, пообсуши въ сальфепкѣ, столки въ иглоу и пропри сквозь сито. Развари сахару перомъ, и выливая на сполченное, мѣшай слегка ложкою. Приставь на самой легкой огонь, чтобъ шолько перебиралось; сними нѣну, выклади шѣсто въ формы, или на жестяныя листы, и засуши въ сушильнѣ. Когда глассъ сверху сядетъ, переверни ихъ на сито другою спороною и суши еще два часа.

Лимоны, хлѣбцы изъ нихъ. Опъ одного или двухъ свѣжихъ яйцъ бѣлки выпусти въ иглоу, прибавь малое дѣло воды помаранцовыхъ цвѣтовъ; шолки, подсыпая мѣлкаго сахару, до шѣхъ поръ, какъ сдѣлается шѣсто, подобное дѣлаемому для массепановъ. Прибавь въ шѣсто и zestу, обшертатаго съ лимону, вымѣшай, передѣлай въ малые шарки, посплющи оныя; поклади на бумагу, и занеки въ больномъ печномъ духу. Храни въ сухомъ мѣстѣ.

Лимоны цѣлые. Сммотри обѣ оныхъ въ спашьяхъ *Вареніе Закусокъ* въ отдѣленіи Разныя записки, до варенія заѣдокъ относящіяся.

Впрочемъ просмотри относящееся до лимоновъ въ спашьяхъ: *Вареніе Закусокъ* и *Конфекты Сухіе*.

Замѣчаніе Медицинское.

Лимонъ изъ всѣхъ плодовъ здоровѣйшій; кислый сокъ его прохладителенъ, опровергаетъ упробу, полезенъ желудку, удобенъ предотвращать и поправлять порчу соковъ въ шлѣѣ, и способствуетъ оныхъ круго-
вращенію. Удерживаетъ усиленіе и содѣйствуетъ цѣ-
ленію злыхъ и гнилыхъ горячекъ, скорбупа, воспаления
крови, и геморонды. Кора онаго слегка вяжетъ, по-
лезна желудкамъ слабымъ, особамъ, опягощаемымъ кле-
тими мокротами, поносомъ, запоромъ урины, глицша-
ми и кровотеченіемъ изъ носу.

ЛИМОННАЯ ЭССЕНЦИЯ, или Цедра (С. *Дистил.*)
Смотри выше въ снѣдкѣ *Лимонъ*.

ЛИМОННОЕ ПИРОЖНОЕ. (С. *Прислѣт.*) Столки
12 золотниковъ миндаля, или сопри въ муку, и сбн-
вай съ шестью яичными бѣлками; чѣмъ долѣе, тѣмъ
лучше; къ сему прибавишь обшерпую корку съ двухъ
лимоновъ и фунтъ толченаго сахару. Все это при-
ставъ на огонь, и мѣшай, пока сдѣлается довольно гу-
сно. Это шѣсто, подѣлавъ пирожками, или выписнивъ
въ формы, или изъ узловой пирубки, зажаришь въ очи-
щенномъ коровьемъ маслѣ.

ЛИНИ. (С. *Покар.*) Рыба сзерная и въ рѣкахъ во-
дящаяся. Поеланку оная любитъ мѣста иловатныя,
имѣетъ въ свойствѣ своемъ клеветность, и по тому въ
приготовленіи своемъ требуетъ больше приправъ, неже-
ли обитавшая въ водахъ чистыхъ; даже кусъ въ по-
слѣднихъ опмѣненъ.

Лини въ кострюлѣ. Очлущивъ и выпотрошивъ
линей, распори по спинѣ, выбери кости и начини хо-
рошимъ рыбьимъ фаршемъ. Намажь блюдо или ского-
роду масломъ коровьимъ, посыпь крошеными душистыми
травами; лукомъ, солью и перцомъ; уклади на это
линей; сверху положи того же, облей расплненнымъ
масломъ, посыпь толченымъ сухаремъ, и жарь въ печи

румяно. Подавай сухихъ , или съ соусомъ Англинскимъ , либо съ кулисомъ раковымъ , или съ рагу изъ огородныхъ растѣній.

Лини въ комлотѣ. Опними у оныхъ головы , и выбравъ большія кости , разними въ куски. Сдѣлай рагу изъ шелячьяго попроху , съ пѣшущими гребнями , печерицами , вешчиною , пучкомъ шравъ , поджаривая въ маслѣ коровьемъ , и прибавивъ счепощь муки и двѣ рюмки Шампанскаго или ординарнаго хорошаго бѣлаго вина. Въ половинѣ варенія положи линей , спрысни солью и крупнымъ перцомъ ; сними жиръ и подавай съ лимоннымъ сокомъ.

Лини въ собственномъ своемъ соку. Возьми большаго линя , сбей склизь , выпошроши и надрѣжь по бокамъ. Положи на сковороду съ кускомъ масла коровьяго , пепрушкою , цибулею , печерицами , зѣнкомъ чесноку , все изрубивъ ; подбавь стаканъ доброй вина Шампанскаго или инаго , соли и перцу ; накрой другою сковородою , насыпанною жаромъ , и поставь на жаръ , чтобъ пеклось между двухъ огней ; посмапривай временно , и обливай линя сокомъ , въ сковородѣ собравшимся. Когда поспѣетъ , выложи на блюдо , и облей сокомъ изъ сковороды.

Лини въ соусѣ Робертвовомъ. Вычистивъ по обыкновенію , испеки на рашпарѣ ; подавай съ соусомъ Робертвовымъ. См. Соусъ. Можно же подавать онаго и съ соусомъ капорснымъ.

Лини въ перринѣ. Пригопворяюща какъ щуки и угри посшные. Смотри въ спашьяхъ Щука и Угорь.

Лини въ фрикасѣ бѣломъ. Опнявъ головы , разрѣжь линей на части , обжарь въ маслѣ съ пучкомъ шравъ ; накаши бульономъ и бѣлымъ виномъ ; приправь солью и перцомъ ; вари на сильномъ огнѣ ; наконецъ подбей смешанною и яичными желтками.

Лини въ фрикасѣ красномъ. Подожди муки , обваляй въ эшомъ линей , разняшыхъ на части , прибавь пе-

черицѣ, соли, перцу, пучокѣ справѣ и луковицѣ, натыканныхъ гвоздикомъ. Смочи бульономъ по поламъ съ бѣлымъ виномъ взогрѣшимъ. Подбавь не много для связи кулису краснаго. Когда бывають спаржи и арпишоки, можно положить и оныхъ по свареніи въ водѣ.

Лини жареные. Ощелушивъ, распори оныхъ по спинѣ, посыпь солью и мукою; помочи лимоннымъ сокомъ, и зажарь въ маслѣ румяно.

Лини легеные. Вымой, въ кипящую воду обмокая, ощелуши; начини брюхо справами съ масломъ, запекни на рашпарѣ, и подавай съ соусомъ прянымъ.

Лини по Провански. Оныя пригопавлиются тѣмъ же образомъ, какъ шолы по Провански. Сммотри *Шоль*.

Лини тиненые. Начини линей въ брюхо хорошимъ рыбнымъ фаршемъ и зашей. Обваляй въ мукѣ, и обжарь въ маслѣ. Линей вынь, а въ масло влей ухи и бѣлаго взогрѣшаго вина, привари; положи опять линей, приправь солью и прочими приправами. Дай прѣсть на горячей золѣ. Подавай съ рагу изъ молокъ рыбныхъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Лини, имѣющіе твердое шѣло, каковы обитающіе въ чистыхъ водахъ, бывають вкусны и легки для желудка.

ЛОЖКА УПОЛОВНАЯ. Дѣлается изъ мепаллу, нѣсколько плоска и вскду со скважинами. Повара употребляють сіи ложки къ выниманію рыбъ и drobныхъ вещей; а кандипоры плодовъ, въ сахарѣ варящихся: сахаръ спекаетъ въ скважины ложки, а по тому не пратишся и плоды вынимаются суше.

ЛОСОСЬ. (С. Повар.) Рыба морская, но входящая большею частью обитать въ рѣки; мясо имѣетъ красное. Приготовленія оной и качества сходны съ семгою. Сммотри *Семга*.

ЛОПАТКИ бараньи или телягьи. (С. Повар.) Это передняя четверть четвероногихъ, къ которой присоединя-

днняются и грудины. Приготовляются оныя также какъ и заднія ноги.

Лопатка баранья и ла руши. Взявъ оную съ четвертью, вынь кость, напыкай петрушкою; жарь на вершѣлѣ и подавай съ тонкою эссенціею.

Лопатка баранья въ водѣ, или вареная. Переломи кость, оправь ручку, вари въ бульонѣ съ пучкомъ шравъ, гвоздикомъ, лукомъ, кореньями поваренными, и присоливъ. Когда сварится, слови съ жижи жиръ, увари въ гласъ, покрой онымъ лопатку. Въ кострюлю положи не много тонкаго кулису, чтобъ пораспустишь прикипѣвшее, и подавай съ лопаткою.

Лопатка баранья по Дофински. Смотри Задняя нога, шлекованная по Дофински.

Лопатка баранья по Коминжеву. Зажарь лопатку на вершѣлѣ; послѣ того выбери искусно внутреннее мясо, шакъ чтобъ не повредить наружности; вынутое изрубн, положи въ кострюлю съ ломшемъ вещины, и когда прикипнѣтъ, смочи бульономъ и кулисомъ, прибавь петрушки, луку, печерицъ рубленыхъ, зубокъ чесноку, и свари соусъ, не давая кипѣть. Лопатку посыпь сухаремъ, смажь гласомъ, даже и ручку, и зарумянь раскаленною лопаткою. Приправь соусъ въ хорошей вкусъ, и обливъ онымъ лопатку, подавай.

Лопатка баранья разрѣзная. Заморенную лопатку изжарь на вершѣлѣ; оспуди, приподними кожу, не прогавъ оной на ручкѣ; разрѣжь мясо, и вынь филейкамн; поджарь съ лукомъ въ маслѣ, смочи добрымъ бульономъ. По увареніи положи двѣ головки раздавленнаго рокамболю, соли и крупно сполченаго перцу: наконецъ филейки вложи подъ кожу, а соусъ подбивъ яичными желтками и нишочкою лимоннаго соку, вылей подъ лопатку.

Лопатка баранья съ разными соусами. По жареніи на вершѣлѣ подающъ оную съ соусами луковымъ,

вшалотнымъ, цикореннымъ и лактучнымъ по Сенменульдски. См. *Соусъ*.

Лопатка баранья хлѣбомъ съ эссенціею. Обери съ костей мясо, изруби оное съ саломъ говяжьимъ и саломъ вешчиннымъ обвареннымъ, петрушкою, дробнымъ лукомъ, печерицами, зубкомъ чесноку, солью и перцомъ; замѣси на яичныхъ желткахъ; начини лопатку, зашей и округли въ подобіе хлѣба, оберни въ салфетку, и свари въ хорошемъ брезѣ. Сними жиръ, и подавай съ хорошею эссенціею.

Лопатка баранья тиненая. Смотри *Задняя нога тиненая*.

Лопатка телягья по Турецки. Возьми заморенную пелячью лопатку, отруби ручку, подлупи кожу шакъ, чпюбъ она держалась у ручки. Обери мясо, нашпекуй саломъ и вешчиною, приправь солью и пряносъями; вложи мясо обратно подъ кожу, зашей и удержи въ хорошемъ брезѣ. Изруби лактуку, петрушки, цибули и печерицъ; обжарь въ Чухонскомъ маслѣ, смочи жюсомъ и кулисомъ. Приправивъ эшто съ соусъ въ добрый вкусъ и приваривъ, выложи на блюдо, на оной лопатку. Остатокъ фаршу наложи сверху, посыпь першымъ пармезаномъ и загласируй въ печи.

Лопатка телягья съ кровью. Подлупи кожу отъ ручки и сдѣлай яму; возьми при спакана свиной крови, полфунта свиного подчеревка, петрушки, луку, чесноку, шесть желтковъ яичныхъ, сцепоть полченаго кишнецу. Соедини все эшто на огнѣ, не допуская вскипѣть; остуди, и начини эшимъ лопатку подъ кожу; зашей крѣпко, и зажарь лопатку на вертѣлѣ, обернувъ вешчиннымъ саломъ и бумагою. Подавай съ эссенціею.

ЛОСЬ. (С. Повар.) Красная дичина. Животное четвероногое довольно знакомое, обитающее въ лѣсахъ. Въ поварнѣ болѣе уважакнися заднія часши онаго.

Ло-

Лосина жареная на вертѣлѣ. Нашпекуй лосину крупнымъ шпекомъ, приправленнымъ солью, перцомъ и полченою гвоздикомъ; положи маринировать въ уксусъ, съ лавровымъ листомъ, луковичами, кружками изрѣзан-ными, лимономъ и солью. Жарь на вертѣлѣ, поливая шѣмъ же маринадомъ. Сдѣлай соусъ изъ анчоусовъ, съ эшалотомъ рубленнымъ, свѣжимъ лимономъ и мукою поджареною, смочивъ маринадомъ, спекающимъ съ жаренаго, и огусти кулисомъ.

Лосина жареная на вертѣлѣ съ пуаврадомъ. Нашпекуй и маринируй оную по вышесказанному; прибавь въ маринадъ нѣсколько головокъ чесноку; жарь, завернувъ въ бумагу, и подавай съ пуаврадомъ. Молодаго лосенка приготавливаютъ шѣмъ же образомъ, кромѣ что маринадъ дѣлають не такъ крѣпокъ. — Заднюю четверть лосенка подаютъ половину нашпековавъ, другую усыпавъ сухаремъ, гарнировавъ маленькими пирожками и обливъ пуаврадомъ. Можно дѣлать и соусъ кисло сладкой съ сокомъ, спекающимъ съ жаренаго, сахаромъ, корицею, бѣлымъ перцомъ, свѣжимъ лимономъ, малою долею соли, эшалотомъ рубленнымъ, и малою долею кулису; варишь на маломъ огнѣ, вливъ вина бѣлаго или уксусу, которымъ помазать и лосенка, чпобъ набрался вкусу.

Замѣтаніе Медицинское.

Мясо лоса молодого и сыпига, хорошо приготовленное, составляетъ пищу вкусную, питательную и легкую для желудка; однакожъ людямъ слабымъ и провождающимъ жизнь сидячую, должно ошъ онаго удержаться.

ЛУКЪ. (С. Повар.) Распѣніе, булавистый корень имѣющее, довольно знакомое, и въ великомъ употребленіи въ поварнѣ состоящее. Два онаго оспродія, красной и бѣлой; оба идутъ къ одинакому употребленію. Бѣлой лукъ не столько оспръ, какъ красной. Тотъ и другой называются рѣпчапыми.

Лукъ въ похлебкѣ для здоровья. Возьми каплуна, или пуларду, или курицу простую, или хопя ногу шеляпины; вымой въ пенлой водѣ, и положи въ воду холодную; послѣ чего вышеревѣ, заверни въ вешчинное сало, завяжи нитками, и вари въ горшкѣ въ бульюнѣ съ луковицами бѣлыми. Размочи хлѣбныхъ корокѣ, сними съ мяса сало, и процѣдивъ бульюнѣ, сложи все въ чашу; приправъ жюсомъ шелячьимъ.

Лукъ въ похлебкѣ постной бѣлой. Облупи двѣ или три дюжины луковицъ средней величины; обвари въ кипящкѣ; вынувъ положи въ горшокъ съ бульюномъ постнымъ или ухю. Сдѣлай кулисѣ бѣлой изъ 16 золотниковѣ миндаля сладкаго, облупленнаго и сполченнаго въ нгопѣ, смочивъ немного миндальнымъ молокомъ, съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, смоченнымъ ухю. (По обстояпельспивамъ можно въ эштопѣ кулисѣ подбавить три или чепыре желшка яичныхъ.) Процѣди сквозь сито, и содержи эштопѣ кулисѣ горячій на золѣ. — Размочи корокѣ бѣлаго хлѣба въ бульюнѣ луковомъ, положи оныя въ средину, луковицы вокругъ, вылей бульюнѣ, а по помѣ кулисѣ.

Лукъ въ похлебкѣ постной красной. Очисти нѣсколько дюжинѣ луковицъ равной величины, обваляй въ мукѣ, и обжарь въ хорошемъ маслѣ; когда обжарятся красно, вынь и облей рыбею ухю. Размочи Французской хлѣбѣ, срѣзавъ нижнюю корку, въ пой же ухѣ. Хлѣбѣ положи въ средину, вокругъ луковицы, и вылей ухю, бывшую на луковицахъ.

Лукъ въ похлебкѣ постной ломтями. Изрѣжь ломтями дюжину луковицъ, поджарь въ маслѣ до красна, посыпавъ немного мукою; налей пуреемъ понкимъ (см. *Кисель гороховой*), или хопя водою, приправъ солью и перцомъ; вари добрыхъ полчаса, подпусти ниточку уксусу; размочи въ этой же похлебкѣ бѣлаго хлѣба и подавай.

Лукъ

Лукъ еѡ похлебкѣ скоромной. Положи вѣ горшокѣ два или три ломтя говядины нѣсколько шолстыхъ; поставь на жаровню, чшобѣ дали сокѣ, налей бульѡну; вынь ломти, свѣжи ихѣ вмѣстѣ и положи оняшь вѣ горшокѣ сѣ печерицами цѣлкомѣ, разными поваренными кореньями и пучкомѣ шравѣ; пущь на огнѣ варипся. — Очисти дробныхѣ бѣлыхѣ луковицѣ равной величины, и обвари вѣ кипящей водѣ; вари по томѣ вѣ особливомѣ маломѣ горшечкѣ сѣ бульѡномѣ, взявѣ онаго изѣ большаго горшка; прибавь ломть вешчины и пучокѣ петрушки сѣ базиликомѣ. По сваренїи размочи хлѣбныхѣ корокѣ изѣ большаго горшка, и полей бульѡномѣ луковнымѣ. Склади вѣ чашу хлѣбѣ и луковицы, и на эшо бульѡнѣ изѣ большаго горшка.

Лукѣ, рагу изѣ онаго. Снеки луковицѣ вѣ горячей золь и облупи. Положи вѣ коспрюлю, и смочи кулисомѣ тонкимѣ шелячимѣ и вешчиннымѣ. Поваривѣ не много на самомѣ слабомѣ огнѣ, подбей эшо рагу кулисомѣ густымѣ. Можно подавая, прибавишь горчицы.

Лукѣ, соусѣ изѣ онаго. Возми жюсу шелячьяго, и положи вѣ коспрюлю сѣ двумя большими луковицами, изрѣзанными ломтями, солью и перцомѣ; упаривай на слабомѣ огнѣ. Процѣди эшотѣ соусѣ сквозь сито, и подавай горячїй.

Лукѣ гиненой. Очисти большихѣ луковицѣ, свари вѣ водѣ, средину изѣ оныхѣ вынь, оставивѣ шолько нѣсколько слоевѣ наружныхѣ; вынутыя средины нѣсколько позасуши, мѣлко изрубивѣ, сотри сѣ коровымѣ масломѣ, сѣ прибавкою ягѣ сырыхѣ и вѣ смятку свареныхѣ, мякишу бѣлаго хлѣба, вѣ молокоѣ развареннаго; сдѣлай изѣ эшого начинку, присоли и начини луковицы полны. Горшную сковороду успели бумагою, коровымѣ масломѣ смазанною, положи луковицы, и запеки между двухѣ огней, подавай сѣ слѣдующимѣ соусомѣ: разопри на бульѡнѣ немного муки, сѣ коровнымѣ масломѣ, крошеною петрушкою и мушкашнымѣ

цвѣтомъ; подбей яичнымъ желткомъ, и пригартвь, облей луковицы. — Можно лукъ начинивать и мяснымъ фаршемъ, а обливать анчоуснымъ соусомъ.

Замѣтаніе Медицинское.

Лукъ составляетъ приправу здоровую, полезную желудку, очень отверзающую утробу, потогонительную, способную исправлять нѣкоторые соки, а особливо скорбушническіе; но особамъ слабаго сложенія не должно употреблять онаго много; слабый же имѣющимъ желудокъ только сокъ луковой.

ЛЫСІОНА. (С. Повар.) Пшнца родяная, сходная станомъ къ уткѣ; но имѣющая носъ острой и бѣлое пятно на лбу; перомъ черноватая; мясо ея имѣетъ вкусъ шины; но приправами оной исправляютъ.

Лысіона а ла добъ. Приготовляется какъ утка. Смотри сію снатью. Подають оную на салфеткѣ, посыпавъ сырою петрушкою.

Лысіона въ брезѣ. Сдѣлай фаршъ изъ печенокъ съ петрушкою, печерицами, лукомъ, солью, перцомъ, мушкапомъ и масломъ, немного въ мукъ обваленнымъ. Начини эшимъ лысіону, и зашивъ, обжарь въ очищенномъ коровьемъ маслѣ; послѣ того положи въ горшокъ съ мукою поджаренною, смочивъ бульіономъ, съ прибавкою малой доли луковаго соку, стакана бѣлаго вина, соли, перцу, душистыхъ травъ и пряностей, луковиць, моркови, пустарнаку, петрушки, цибули и свѣжаго лимону. По свареніи вынь, дай опечь, выложи въ соусникъ, и облей рагу изъ печериць и молоко карпевыхъ. — Можно же подавать оную съ рагу устричнымъ, или раковымъ, или селлерейнымъ, или цикорнымъ. Смотри *Рагу*.

Лысіона въ куртбульіонѣ. Нашпекуй оную угремъ, налей въ горшкѣ водою, съ солью и перцомъ; положи луковиць, напыканныхъ гвоздикомъ, съ пучкомъ травъ, лавровымъ листомъ, стаканомъ вина и малою долею

коровьяго масла. Вари чепыре или пять часовъ; вынь пшцу, сдѣлай соусъ изъ растерпаго масла коровьяго, муки, соли, перцу бѣлаго, свѣжаго лимону и уксусу; а блюдо, на котгоромъ подаватъ, напри эшалопомъ.

Лысіона въ рагу. Обвари оную, положи въ горшокъ съ солью, перцомъ, пепрушкою, цибулею, пьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ и другими душистыми правами и свѣжимъ коровымъ масломъ. Пока она варится, сдѣлай соусъ изъ печонки, растеревъ оную съ бѣлымъ виномъ, солью, перцомъ, печерицами, опенками, сморчками, каштанами; уваривъ, вылей это на пшцу, въ соусникъ положенную.

Лысіона въ рагу шоколадномъ. Обланшировавъ оную, вари въ горшкѣ съ вышесказаннымъ, къ чему прибавъ шоколаду, какъ бы для питья свареннаго. Во время варенія сдѣлай рагу изъ мясныхъ печонокъ съ печерицами, трюфелями, сморчками, опенками и каштанами. Выложи пшцу, облей рагу и гарнируй чѣмъ угодно.

Лысіона въ терринѣ. Начини оную фаршемъ, изъ ея печенки сдѣланнымъ, съ саломъ вешчиннымъ першымъ, пепрушкою, цибулею, печерицами, солью, перцомъ, на шести ячныхъ желткахъ. Вари въ хорошемъ брезѣ, съ бѣлымъ виномъ и бульіономъ. Съ другой стороны жарь въ кострюль чепыре ломтя вешчины, вымоченной въ водѣ. Когда прикипятъ, смочи кулисомъ понкимъ и ниточкою уксусу. Положи пшцу въ террину (чашу) и на нее ломти вешчины, и облей эссенціею изъ кострюли.

Лысіона жареная. Производи это на вершѣлѣ, поливая масломъ коровымъ, приправленнымъ солью, перцомъ и уксусомъ; подавай съ соусомъ Роберповымъ, или съ соусомъ изъ ея печенки по сказанному выше объ рагу.

Лысіона жареная на вертѣлѣ тиненая. Выкроши мякишь Французскаго хлѣба на шарелку, смѣшай съ ко-

ровымъ масломъ, счепотью соли, малою долею краснаго вина, приправъ перцомъ, гвоздикомъ, шьминонъ, лавровымъ листомъ, мушкатомъ и петрушкою рубленою, нѣсколькими столченными рокамболями и зеспомъ съ помаранца. Вымѣшавъ, начини лысіону. Жарь на вершѣлѣ, поливая бѣлымъ виномъ, съ коровымъ масломъ и солью. По заженіи подавай съ лимоннымъ сокомъ, смѣшаннымъ съ бѣлымъ виномъ и шерпымъ хлѣбомъ.

Лысіона съ угревымъ шлекомъ Осчилавъ и выпрошивъ, сложи оную какъ ушку; обжарь немного, нашпекуй большими кусками угря, приправъ солью, перцомъ, цибулею, печерицами и чеснокомъ, мѣлко изрубленными. Во внутрь пшпицы сей положи два грецкихъ орѣховыхъ ядра, съ шѣми же приправами. Обвяжи и упаривай въ хорошемъ брезѣ изъ масла коровьяго, съ полбушылкою бѣлаго вина, поваренными кореньями, луковицами, пучкомъ травъ, цибулею, чеснокомъ, шьминонъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, солью и крупно столченымъ перцомъ. Какъ поспѣетъ, вынувъ, обопри, и подавай съ соусомъ прянымъ. См. *Соусы*.

Лысіона съ травами душистыми. Скроши печенку ея по сказанному о приготоовленіи въ шерринѣ и зубкомъ чесноку; начини эшимъ пшпицу, обжарь въ маслѣ, и въ шу же кострюлю наливъ бульіону, положивъ рюмку вина, печерицъ, прюфелей, чесноку, петрушки, всякихъ травъ, цибули, соли и перцу, вари на маломъ огнѣ, и дай соку укипѣнь и сгустисься. Подави сокомъ лимоннымъ и подавай.

Лысіона съ Турецкими бобами. Свари по сказанному объ рагу шоколадномъ. Сдѣлай рагу изъ пуспарнаку, до красна въ маслѣ обжареннаго; накроши бобовъ, смочи соусомъ изъ горшка, дай, вскипѣть нѣсколько разъ. Выложи пшпицу, на нее рагу, и приправъ сокомъ помаранцовымъ, или лимоннымъ.

Лысіона гиненая. Обжарь оную до половины спѣлости на вершѣлѣ; начини фаршемъ изъ ея печенки,

изрубленной съ прюфелями, печерицами, Чухонскимъ масломъ, солью, перцомъ, пепрушкою, цибулею и анчоусами. Положи по помъ въ кастрюлю, налей бульѳономъ, прибавь рюмку бѳлаго вина, печериць, прюфелей, поджаренной муки, соли, перцу, гвоздики и пучокъ травъ. Когда сварится, вынь и подавай съ рагу печеричнымъ.

Замѳтаніе Медицинское.

Хошя лысіона имѳетъ мясо черное и масловапое; но когда порядочно будетъ изгопвлена и лишена эшой масловапости, составляетъ пишу вкусную и довольно легкую. Многимъ ппица эпа не нравится. Таковымъ не совѳтую оную ѳсть: ибо могутъ получить опягощеніе.

ЛЮММЕЛЬ. (С. Повар.) Блюдо Нѳмецкое. Пригопвленіе онаго слѳдующее: говяжье легкое, сердце, печень и почки варить въ водѳ съ солью; по свареніи изрѳзать въ жеребейки средспвенной величины. Сварить особливо сухихъ овощей, яблокъ, грушь, сливъ въ водѳ, подлить уксусу, приправить лавровыми листьями и пряностями; приправить говяжьею кровью, чпобъ огустишь; вливая кровь, надобно безпрестанно мѳшать, чпобъ не скипѳлась; еще поварить добрую чепверть часа; положить наконецъ изрѳзанное мясо, и еще уварить.

ЛЯГУШКИ. (С. Повар.) Въ поварнѳ употребляются только заднія ноги однѳ лягушекъ зеленыхъ, кои квакають, или живущихъ въ прудахъ. Пригопвленіе оныхъ слѳдующее: взявъ заднихъ ногъ попребное количество, маринировать въ малой долѳ воды, съ солью, перцомъ, уксусомъ, масломъ коровымъ, обваляннымъ въ мукѳ, пепрушкою, цибулею и гвоздикю. Маринадъ должно немного взгрѳть, чпобъ только масло разошлось; если же разгорячить, ноги отвердѳють. Вынувъ изъ маринаду, оботри, обваляй въ мукѳ; жарь въ маслѳ, и подавай, посылавъ жареною пепрушкою.

Ля-

Лягушечьи стегна въ фрикасѣ. Облупи съ оныхъ кожу, чисто вымой, мочи два часа въ маринадѣ, состоящемъ изъ уксусу, съ лавровымъ листомъ, луковницами, въ кружки изрѣзанными, и солью; по томъ осушивъ салфешкою, обваляй въ мукѣ, зажарь въ маслѣ Чухонскомъ, и подавай въ бѣломъ фрикасѣ, или съ лимоннымъ сокомъ.



М.

МАЗАРИНЪ. (С. *Прислѣш.*) Родъ хлѣбнаго, которое дѣлается шакowymъ образомъ: возьми муки пшеничной фунтъ или больше, замѣси на водѣ съ солью и нѣсколькими желтками яичными. Раскатавъ тѣсто, наклади на него масла коровьяго, сложи вчешверо и раскапывай скалкою; опять сгибай и раскапывай: это повтори разъ пять. По сдѣланіи сего переработай тѣсто въ поддонки съ закрайками, въ ладонь величиною, и наклади въ оныя слѣдующаго фаршу: взбей яичныхъ желтковъ съ шолченымъ сахаромъ, пока сдѣлается густо; наложи онаго въ поддонки и въ каждой по кусочку масла коровьяго. Пеки въ печи; вынувъ, sprысни водою помаранцовыхъ цвѣшовъ. Можно класть въ эти поддонки сладкой миндаля шолченой, или варенье какое ни есть.

МАІЮРАНЪ. Трава душистая, употребляемая въ поварняхъ къ приправѣ нѣкоторыхъ блюдъ.

МАКАРОНИ. (С. *Повар.*) Родъ сухаго тѣста, въ пружбочкахъ 'состоящаго, привозимаго изъ Италіи. Развариваютъ оныя въ горшкѣ съ бульономъ, подбитымъ мукою и сыромъ. Послѣ чего подаютъ оныя на блюдѣ. — Употребляютъ макароны въ числѣ начинки въ нѣкоторыя паштеты.

Макарони съ пармезаномъ. Варить макароны въ водѣ до тѣхъ поръ, какъ побѣлѣютъ; тогда откинувъ на

на рѣшето, дать опечь, и варить въ сливкахъ, смѣшавъ оныя пополамъ съ молокомъ; когда молоко начнетъ сгущаться, напереть сыру Пармскаго, и приварить.

Макарони съ трюфелями. Отварить макарони въ хорошемъ мясномъ бульонѣ; когда спануть успѣвать, нарѣзать ломтиками трюфелей, накапнуть жюсомъ, приварить не много и подавать.

МАКАРОНЫ. (С. Канд.) Составляются оныя изъ сладкаго миндаля, съ сахаромъ и яичнымъ бѣлкомъ. Возьми, на примѣръ, фунтъ миндаля облупленнаго. Сперва должно оной обварить кипящею водою, послѣ чего слупляя кожу, класъ въ холодную воду; откинувъ на рѣшето, дай опечь, и перетеревъ, полки въ иготъ, поливая не много водою помаранцовыхъ цвѣтовъ или розовою, или подбавляя яичнаго бѣлку; безъ чего миндаля дастъ изъ себя масло. По сполченіи возьми сполько же въсомъ мѣлкаго сахару и при или четыре взбитыхъ яичныхъ бѣлка, мѣшай и сбивай вмѣстѣ; по томъ выкладывай макарони ложкою на бумагу, и запекай на маломъ огнѣ. Можно ихъ гласировать, какимъ угодно глассомъ, или оставить безъ онаго.

Макароны Брюсельскіе. Обвари и очисти полфунта сладкаго миндаля, сполки, поливая половиною яичнаго бѣлка взбитаго; положи въ блюдо съ двѣнадцатью золотниками муки, смолою изъ Сарацинскаго пшена, полфунтомъ сполченаго сахару и четырью яичными бѣлками, взбитыми въ пѣну; мѣшай все это, взбивая, и когда довольно смѣшается, дѣлай длинные макароны, клади на листы бумаги, спеки въ печномъ вольномъ духу, и гласируй бѣлымъ глассомъ.

Макароны другимъ образомъ. Возьми фунтъ облупленнаго миндаля, сполки мягко съ розовою водою, всыпая фунтъ мѣлкаго сахару; подмѣшай въ это взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ отъ четырехъ яицъ; разгорячи шѣсто въ сковородкѣ и пеки макароны по обыкновенію.

Или :

Или: фунтъ облупленнаго, начисто вымытаго, а по томъ оляшь высушеннаго сладкаго миндаля сполочъ мѣтко съ двумя яичными бѣлками, выложишь въ какую нибудь посудину и съ фуншомъ толченаго сахару перемѣшать и перепереть. Далѣе, бѣлки ошъ чепырехъ или шести яицъ взбить въ густую пѣну, прибавить мѣлко скрошенаго цукашу. Накладываешь сего пѣста продолговатыми кусочками на оплашокъ (см. *Оплатки*), усыпать толченымъ сахаромъ и запечь въ вольномъ духу.

Еще: по сполченіи фунша облупленнаго сладкаго миндаля, съ малою долею розовой воды, прибавивъ полфунша толченаго сахару, и сполокши это въ пѣсно съ прибавкою бѣлковъ ошъ осми яицъ, выложи пѣсно сіе въ сковородку, поставь въ хлѣбную печь, когда она пооспынетъ, и дай нѣсколько постоять. По томъ вынувъ, оляшь перемѣшай, и поставь въ печь; что повторить до трехъ разъ. По вынутіи изъ печи въ послѣдніе прибавить полфунша толченаго сахару, перемѣшать, и клавъ пѣсто на оплатки, посыпать крошенымъ цукашомъ и лимонною коркою; послѣ запечь по вышесказанному.

Макароны жидкіе. Возьми полфунша миндаля сладкаго, облупи и сполки, поливая бѣлкомъ яичнымъ, чтобъ миндаль не далъ масла; положи въ каменную чашу съ полфуншомъ толченаго сахару, и продолжай сполочъ съ миндалемъ; прибавь послѣ чепыре яичныхъ бѣлка, взбитыхъ въ пѣну; перемѣшай, выкладывай макароны на писчую бумагу, въ грецкой орѣхъ величиною; посрединѣ каждого сдѣлай ямку, и въ оныя клади какого ни есть варенья, накрой сверху пѣмъ же пѣстомъ; запекни по обыкновенію. По томъ, естли угодно, загласируй.

Макароны изъ миндаля сладкаго и горькаго. Возьми по полуфуншу миндаля сладкаго и горькаго, облупивъ, сполки оной, подбавляя яичнаго бѣлку по немногу;

гу; послѣ выложивъ на бумагу, вопри въ него полфунта полченаго сахару, съ примѣсью ячнаго бѣлку, чшобъ поразжидить; наливай на бумагу круглыми лешечками, и запекай по обыкновенію.

Макароны Ліежскіе. Взбей въ густую пѣну восемь бѣлковъ онѣ свѣжихъ яицъ; положи въ нихъ фунтъ съ чепвертью полченаго сладкаго миндаля и сполькожъ полченаго сахару, и 32 золотника муки пшена Сарацинскаго; вымѣшай и выкладывай по сказанному о бисквитахъ Савойскихъ. (См. *Бисквиты.*) Загласируй и пеки въ печи.

Макароны мокрые. Полфунта сладкаго миндаля обваривъ очисти, сполки очень мягко, поливая ячнымъ бѣлкомъ; положи въ чашу съ полфунтомъ мѣлкаго сахару, копорой взбей съ миндалемъ; прибавь взбитыхъ ячныхъ бѣлковъ, и все вымѣшай. Передѣланные макароны начини вареньемъ и запеки по обыкновенію.

Макароны помаранцовыхъ цвѣтовъ. Обваривъ полфунта сладкаго миндаля, облупи и сполки очень мягко, смачивая по немногу ячнымъ бѣлкомъ. Выложи въ чашу съ полфунтомъ мѣлкаго сахару и взбей гораздо, чшобъ смѣшалось; прибавь четыре ячныхъ бѣлка, взбитыхъ въ пѣну, и еще вымѣшывай. Передѣлай это шѣсто въ макароны, въ каждомъ сдѣлай ямку, и положи мармеладу помаранцовыхъ цвѣтовъ; загласируй мѣлкимъ сахаромъ съ помаранцовой водою и бѣлкомъ: пеки по обыкновенію.

Макароны шоколадные. Оные дѣлаются такимъ же образомъ, какъ и миндальные, кромѣ что прибавляется першаго шоколаду, копорой надобно разогрѣшь, и положивъ въ миндаль, развесъ ячнымъ бѣлкомъ; выкладывать на бумагу и запекать въ печномъ вольномъ духу. — Макароны *кофейные* дѣлаютъ такимъ же образомъ.

МАКРЕЛЬ. (С. *Повар.*) Рыба морская, довольно знакомая, копорая ловится весною и въ началѣ лѣта.

На-

Надобно оную выпотрошить въ жабры , а кишку кончикомъ ножа вытащипь въ задъ ; расплостать по спинъ , и естли угодно , маринировать съ солью , перцомъ , масломъ Прованскимъ , и послѣ печь на рашпарѣ ; или , не маринируя , выпереть , испечь , и подавать съ соусомъ краснымъ и жареною въ маслѣ пепрушкою . Всегда у макрелей надобно опрѣзывать голову и хвостъ . Впрочемъ есть оной особливья слѣдующія приготовленія :

Макрель въ бумажкахъ. Расплоставъ макрелей по спинъ , начини коровымъ масломъ , смятымъ съ крошеною пепрушкою , цибулею , чеснокомъ , солью и перцомъ , также печерицами , скрошенными очень мѣлко . Обверни каждую въ виноградной листъ , а по томъ бумагою , смазанною Прованскимъ масломъ . Жарь надъ углями , и подавай въ бумажкахъ .

Макрель въ скоромнѣ приготвленіи. Жарь ломшей вешчины , чшобъ дали изъ себя сало ; смочи тогда бульономъ и спаканомъ бѣлаго вина ; положи соли , крупно полченаго перцу , пучокъ травъ , нѣсколько гвоздковъ гвоздики , и вари съ эшимъ макрелей . Когда послѣютъ , выложи на блюдо , облей хорошею эссенціею , приваренною съ свѣжимъ коровымъ масломъ ; подавая на столъ , приправь лимоннымъ сокомъ .

Макрель въ фрикандо. Нашпекуй макрелей съ одной стороны мѣлкимъ шпекомъ , а внутрь положи коровьяго масла , соли , перцу , и завернувъ въ вешчинное сало , поклади въ шорпную сковороду , съ луковицами , изрѣзанными ломшиями и разными поваренными травами . Пеки въ печи , или подъ шорпную крышкою , насыпанною жаромъ . Съ другой стороны положи въ кошпрулю ломшей вешчины и шелятины , смочивъ бульономъ . Вари эшотъ глассъ на маломъ огнѣ часъ , и процѣди сквозь сито . Вынь макрелей и загласируй ; выложи на блюдо ; оштатки глассу разведи ложкою кулису и густымъ бульономъ ; приваривъ эшотъ соусъ , процѣди , приправь лимономъ , и вылей подъ макрелей .

Мак-

Макрель гателетами. Разрѣжь рыбу сію поперегъ на двое, обваляй въ маслѣ Прованскомъ, съ рублеными поваренными правами, солью и крупно толченымъ перцомъ. Когда напипаюцца, заверни въ вѣщичное сало и бумагу, смазанную вышесказаннымъ маринадомъ, и жарь на вершѣлѣ. Подавай съ соусомъ прянымъ, или Испанскимъ. См. Соусы.

Макрель легеная. Вычисли оную, расплостай по спинѣ и жарь на рашпарѣ. Можно къ сему. маринировать ее полчаса въ маслѣ Прованскомъ, съ солью и перцомъ; а жаривъ, поливать эшимъ маринадомъ. Подавай съ бѣлымъ соусомъ, что дѣлаешся съ канорсами и анчоусами.

Макрель легеная инымъ образомъ. По испеченіи расплоспашь оную на двое, и выложивъ на блюдо, посыпашь крошеными пепрушкою и цибулею, полишь коровымъ масломъ, прибавя немного воды, нипочку уксусу, и sprыснуть солью съ перцомъ: блюдо приставишь на огонь, дашь прикипѣть и подавай съ эшимъ сокомъ, или съ соусомъ краснымъ и жареною въ маслѣ пепрушкою.

Макрель по Испански. Взявъ двухъ крупныхъ макрелей, расплостай по спинѣ, нашпекуй съ одной стороны дробнымъ шпекомъ, а внутрь положи по немного коровьяго масла, съ солью и перцомъ крупнымъ, также рубленыхъ душистыхъ травъ. Торшную сковороду устели ломтями сала и ломтями луковицъ, шьминомъ, базиликомъ, лавровымъ листомъ, и sprысни солью и перцомъ. Поклади на это макрелей и заложи сверху шѣмъ же. Пеки въ печи или подъ порпною крышкою. По спеченіи выложи, и подавай съ соусомъ Испанскимъ.

Макрель по Перигордски. Возьми двухъ большихъ и жирныхъ макрелей. Наруби побольше трюфелей съ малою долею пепрушки и цибули; срубленное сваляй съ масломъ коровымъ, солью и перцомъ; начини эшимъ

макрелей; оберни въ виноградные листья и ветчинное сало: сдѣлай коробку изъ бумаги, вдвое сложенной; вымажь оную снаружи Прованскимъ масломъ; положи въ нее макрелей съ кусочкомъ коровьяго масла. Жарь на рашпарѣ, подложивъ листъ бумаги, смазанной масломъ. Подавай въ коробкѣ, подавивъ лимоннаго соку.

Макрель по Фламандски. Изжарь макрелей, обернувъ въ фенхельную праву, на рашпарѣ. Возьми бѣлой смородины, обвари въ кипянкѣ. Положи въ костреюлю хорошаго масла коровьяго, сченошь муки, лукаго соку, соли и крупнаго перцу; привари, и по томъ положи смородину; послѣ макрелей. Когда поспѣютъ, выложи соусъ, а на него макрелей.

Макрель съ лохлебкою. Макрелей зажарь въ очищенномъ маслѣ коровьемъ, а послѣ распаривай въ костреюлѣ, наливъ доброю ухюю рыбьею, или правнымъ бульономъ; накаши рагу, сдѣланнымъ изъ печерицъ и капорсовъ.

Макрель съ раками. Приправь двѣ или три макрели; раковъ отвари и вылуци, лузгу сшолки, а вылуценныя шейки изрубн съ печерицами, петрушкою и цибулею; смѣшай съ добрымъ коровимъ масломъ, солью и перцомъ; начини эшимъ макрелей. Заверни въ бумагу, смазанную масломъ: жарь надъ жаромъ слабымъ на рашпарѣ, и подавай съ раковымъ кулисомъ.

Замѣтаніе Медицинское.

Мало людей, копорымъ бы макрели не нравились и были тяжелы для желудка, когда онѣ свѣжи, мясисты и молочны, а особливо бывъ приготовлены съ добольнымъ количесвомъ масла коровьяго или поснаго, съ прибавкою уксусу. Эпа рыба здоровая и питательная, даже для ведущихъ жизнь сидячую и имѣющихъ слабой желудокъ.

МАЛИНА. (С. Канд.) Плодъ извѣстнаго полудерева того же имени. Должно ягоды сн опбирать крупныя, спѣлыя и сочныя.

Малина въ жидкомъ вареньѣ. Возьми пять фунтовъ малины крупной и алой; очисти съ выпочекъ; развари семь фунтовъ сахару перомъ, положи въ него малину и дай на большомъ огнѣ вскипѣть развѣ два-нашцадцать или пяташцадцать. Послѣ того снявъ съ огня, словишь пѣну, приставишь опять на огонь, уваришь сыропъ, снявъ съ огня, и когда остынешь, складываешь въ банки. Поелику малина малосочна, можно на чепыре или пять фунтовъ ягодъ класъ по двѣ рюмки вишеннаго соку процѣженнаго; но класъ его тогда, какъ малина въ другой разъ приставляется на огонь. Варить на большомъ огнѣ, пока сокъ уварится въ густоту сырона.

П р и м ѣ т а н і е.

О вареніи малины смотри списью *Вареніе Закусочъ*. Ягоды малины очень нѣжны, и со всею оспороженостію въ вареніи распадаются; но еслии угодно имѣшь ягоды цѣлы, надобно опредѣленное количество сахару по сполченіи раздѣлать, и класъ въ шазъ по слоямъ, сперва слой сахару, по томъ малины, и такъ далѣе; а верхній слой долженъ состоять изъ сахару, чтобъ ягоды совсѣмъ покрыты были. Приставишь на огонь; сахаръ отъ соку ягодъ распустится, и ягоды охвятивъ, не допустишь развалиться. Впрочемъ вареніе доканчивается по обыкновенію.

Малина въ каннелонахъ. Положи въ чашу два фунта малины, полфунта смородины красной; раздави все, и прибавь фунтъ сахару и два фунта воды; дай мочнуть полчаса. Пропусти по томъ сквозь сито въ мороженицу и засуди. Тогда выкладывай въ формы каннелонныя, обверни оныя бумагою, и поставь на ледъ, единственно для того, чтобъ не распустилось до подаванія. Въ это время дно формъ поддержи въ теплой водѣ, и опрокидывая на тарелку, выпальвиваешь, и пошчасъ посылаешь.

Малина въ комлотѣ. Смотри *Комлотъ*.

Малина въ консервѣ. См. Консервы.

Малина, желе изъ оной. См. Желе; также въ спашь Вареніе Закусокъ *Малина ягодникомъ.*

Малина, крежъ изъ оной. См. Кремы.

Малина, мармеладъ изъ оной. См. Мармеладъ.

Малина, масселаны изъ оной. См. Масселаны.

Малина, мороженое изъ оной. См. Мороженое.

Малина, мороженой сырѣ изъ оной. Взять фунтъ ягодъ малины, раздави ихъ въ чашѣ; возьми два фунта сливокъ, и смѣшай съ раздавленною малиною, прибавивъ фунтъ сахару. Дай этому постоять часъ; по томъ протри сквозь сито въ мороженицу и заморозь. Когда сядетъ, выклади въ форму сырную, и поставь на ледъ до того времени, какъ подавашь. Тогда выпрокинь на блюдо; а естли не выходишь, поддержи не много дно формы въ теплой водѣ.

Малина сухая. Развари два фунта сахару большимъ перомъ, положи въ него два фунта опшорныхъ спѣлыхъ ягодъ малины, осчищенныхъ съ вѣшочекъ. Дай вскипѣть бѣлымъ ключемъ, и снявъ съ огня, слови пѣну. Вылей съ осторожностію въ каменную чашу, и поставь на горячую печь до утра. Тогда ягоды вынувъ изъ сыропу, обсыпь полченнымъ сахаромъ и высуши въ сушильнѣ.

Малина, пѣсто изъ оной. Протри сквозь сито самой спѣлой малины въ пазѣ, и вари, пока гущи эшой укипитъ половина; отвѣсь оной четыре фунта; сполько же вѣсомъ сахару развари въ карамель, и смѣшай съ малиною гущею; мѣшаніе надобно производить лопашкою, не приспавляя на огонь, и по томъ поставишь на горячую печь; а наконецъ скласъ въ формы, въ каковыхъ дѣлають пшпила. Сахаръ употребляется къ селу полченой и варишся, пока вскипитъ разъ десять, или двѣнашцать.

Замѣтаніе Медицинское.

Малина питашельна, полезна сердцу, немного прохлаждаетъ, увлажняетъ и смягчитъ. Она очень здорова для людей всякаго сложенія.

МАРБРЕ. (С. Повар.) Родъ рагу, составляемаго изъ разныхъ мясъ, или разныхъ рыбъ. Но какъ мяса, такъ и рыбы пребуишъ къ приготовленію своему весьма многихъ околичностей, и не для всякихъ поваренъ вообще удобны.

МАРИНАДЪ. (С. Повар.) Родъ предуготовленія мясамъ, въ которомъ мочашъ оныя нѣсколько времени въ соусъ, составленномъ изъ уксусу, съ солью, перцомъ, другими пряноспми, шакже лимономъ, помаранцомъ, луковницами, размариномъ, шалфеею и другими шравами, чтобы чрезъ это прибавишъ соку и вкусу.

Маринадъ для голубей. Оной составляется по ниже-сказанному о маринадъ для рябцовъ.

Маринадъ для куръ, включая къ сему дикихъ, какъ то: шеперевей глухихъ и березовыхъ, и проч. Смолри ниже Маринадъ для рябцовъ.

Маринадъ для рыбъ. Многихъ рыбъ кладушъ въ маринадъ, подобно какъ черепахъ; послѣ чего жарашъ. Вообще приготовленіе это происходитъ шакowymъ образомъ. Обжаривъ рыбъ, положишъ ихъ въ кошрюлю съ лимономъ и помаранцомъ, нарѣзанными ломшиями, лавровымъ листомъ, масломъ коровымъ, цибулею, солью, перцомъ, мушкашнымъ орѣшкомъ и уксусомъ. Когда напишаются, подаюшъ ихъ съ этимъ соусомъ. — Такowymъ образомъ можно маринировашъ всякую рыбу, а особливо шолей, конгровъ, сарделей и звены большихъ рыбъ.

Маринадъ для рябцовъ. Расплосшай оныхъ и маринируй при часа въ соусъ вышесказанномъ для рыбъ. Сдѣлай по шомъ жидкое шѣсто изъ муки съ бѣлымъ виномъ, яичными желѣнками и малою долею коровьяго

распопленного мяса. Вынувъ пласты рябцовъ, дай опечь, обмочи ихъ въ шѣсто и жарь въ салъ. Подай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою. Можно ихъ жарить и не обмочая въ шѣсто. — Въ маринадѣ для глухихъ пещеревей прибавляютъ толченыхъ можжевельныхъ ягодъ.

Маринадъ для шеляпины. Надѣлай копелетовъ, какъ бы для жаренья, или возьми ломшей ошъ другого мѣста; маринируй ихъ по вышесказанному, съ прибавкою луковицъ, изрѣзанныхъ ломшиями, и малой доли мяснаго бульйону. Когда напишется маринадомъ, жарь просто въ маслѣ или салѣ, или обмочивъ въ жидкое шѣсто.

МАРИНИРОВАНИЕ. (С. *Повар.*) Названіе это собственно означаетъ заготовленіе впрокъ рыбъ и мясь, какъ то дѣлаютъ съ своимъ запасомъ мореходцы. Вообще обжареныхъ рыбъ кладутъ въ укусъ съ Прованскимъ масломъ, пряносьми и душистыми правами. Смотри объ этомъ въ статьяхъ *Грибы* отдѣленіе *Петерлицы* заготовленіе оныхъ въ запасъ, и *Устрицы* въ отдѣленіи *Жаренья*.

МАРИНА БАНЯ, или *балнеумъ Маріа*. (С. *Дистил.*) Рождъ двоенія посредствомъ кипящей воды. Смотри объ ономъ въ статьѣ *Двоеніе*.

МАРИНА БАНЯ. (С. *Повар.*) Возьми три фунта ломшей говядины, сполько же шеляпины ошъ съѣку звенами, баранины, очищенной ошъ ея сала; каплуна выпрошеннаго, и съ котораго снята кожа, и одного рябца. Положи все въ новой горшокъ, (которой прежде надобно выварить кипяшкомъ), съ луковицею, напыканною двумя гвоздками гвоздики, малою долею соли и премо или чепырьмя стаканами воды. Накрой горшокъ крышкою и замажь швы шѣстомъ, чтобъ пары опнюдь выходить не могли. Поставь по томъ горшокъ въ копелъ, на огнѣ стоящій съ кипящею водою; вари пять часовъ, добавляя выкипающую въ копелъ воду кипяшкомъ, чтобъ сто-

стояла въ одинакой вышинѣ. Наконецъ бульѳонъ, въ горшкѣ находящійся, процѣди сквозь сито, дай оспоить-ся и слови жиръ. Эпопъ бульѳонъ называется гуспой или респоранъ. Весьма полезенъ оной для больныхъ, которымъ нужно подкрѣпить утраченныя силы. Размачивающъ въ немъ корки бѣлаго хлѣба, и варящъ пшено Саращинское.

МАРМЕЛАДЫ. (С. Канд.) Особливое приуготовленіе гуспаго конфекту, какъ по можно усмошрѣшь изъ нижесказанныхъ предписаній.

Мармеладъ Абрикозной. См. *Абрикозы желтыя и зеленые.*

Мармеладъ Айвной. См. *Айва.*

Мармеладъ барбарисной. См. *Барбарисъ.*

Мармеладъ виноградной. См. *Виноградъ неслѣлой.*

Мармеладъ вишенной. См. *Вишни.*

Мармеладъ грушевой. Возьми грушъ руселетовъ, или нныхъ, вари въ водѣ, пока сдѣлаются мягки подъ пальцомъ. Вложи въ холодную воду, а изъ оной вынимая, облупи съ нихъ кожу; по томъ пропни груши сквозь сито, подавливая лопаткою. Положи эпопъ мармеладъ (пѣсто) въ шазъ, и вари до сгущенія. Возьми сахару въсомъ проп въ мармеладу, развари въ сыропъ и очисти; увари большимъ перомъ и положи въ него пѣсто грушевое, и вымѣшай. Когда соединишь, положи пѣсто въ формы ледяныя, чтобъ замерзло; изъ оныхъ выкладывай въ формы свинцовыя, выдѣланныя подобіемъ грушъ. Выписанной мороженой мармеладъ заверни въ бумагу и положи на ледъ. Подрумянивать ихъ можно съ одного боку кошенилью (см. *Краски*), также и зеленишь съ другаго, чтобъ подобны были нашошчимъ грушамъ.

Мармеладъ грушевой другимъ образомъ. Отчаривъ груши по вышелисанному, клади въ холодную воду, облупи кожу и пропни сквозь сито. На фунтъ грушеваго пѣста развари три четверти фунта сахару

большимъ перомъ; вымѣшай и вари на маломъ огнѣ, не допуская кипѣшъ, пока сгустѣетъ. Снявъ съ огня, остуди, и обсыпавъ мѣлкимъ сахаромъ, складывай въ банки. Завязывай оныя, когда мармеладъ остынетъ.

Мармеладъ жасминной. Смотри *Жасминъ*.

Мармеладъ земляничной. Смотри. *Земляница*.

Мармеладъ лимонной. Взявъ сколько угодно лимоновъ, обрѣжь у оныхъ твердое съ концовъ, разрѣжь на четверо, и выдави сокъ на шарелку; по томъ положи четвертины въ кипящую воду, и вари, пока кожа сдѣлается мягка; выложи въ холодную воду, а по томъ давь опечь, протри сквозь частое проволочное сито, или столки въ игошъ. Тогда протри сквозь обыкновенное сито, подавливая крѣпко лопаткою. На полфунта сего мармеладу развари фунтъ сахару малымъ перомъ, смѣшай съ мармеладомъ; приставъ на огонь, чпобъ вскипѣло разъ семь или восемь. Когда остынетъ въ половину, складывай въ банки.

Мармеладъ малинной. Протри сквозь сито шесть фунтовъ малины, и увари протертое до половины; развари по томъ три фунта сахару а суфле; смѣшай съ малиною, и дай вскипѣть десять или двѣнадцать разъ. Мѣшай лопаткою, и складывай въ банки горячій.

Мармерадъ миндальной. Возьми зеленаго миндаля въ кожѣ, пока еще въ немъ косточки не затвердѣли; сбей мошокъ щолокомъ по сказанному объ абрикозахъ зеленыхъ (см. *Абрикозы зеленые*), и клади въ холодную воду; послѣ развари въ водѣ до мягкости. Вынувъ, раздави или столки, и протри сквозь сито; протертое положи въ шазъ, и вари, пока тѣсто къ шазу приставать не спанетъ, мѣшавъ безпрестанно лопаткою, чпобъ не пригорѣло. Взявъ сахару столько же, сколько въсомъ тѣста, увари о каше; положи въ него тѣсто, и вымѣшивай, державъ на самомъ огнѣ, не допуская кипѣшъ. По смѣшаніи складывай въ банки.

Мар-

Мармеладъ персиковой. Возьми хорошихъ персиковъ, не очень спѣлыхъ; облупи съ нихъ кожу и вынь косточки; скроши очень дробно и положи въ пазъ, на огонь спящій: на фунтъ крошеныхъ персиковъ возьми безъ четверти фунтъ, или фунтъ на фунтъ, толченого сахара, и клади оной мало по малу на крошево персиковое. Выложивъ весь сахаръ, поставь пазъ на сильной огонь, мѣшай лопаткою, чтобъ не пригорѣло; когда начнешь прикипашь къ пазу; сними съ огня, и перетри лопаткою оставшееся комками. Наконецъ приставь опять на огонь, и дай вскипѣть нѣсколько разъ. Спѣлоснь сего мармеладу испытывается пальцами, когда захваченный мармеладъ оные слѣпляетъ; тогда складывается оной къ сохраненію.

Мармеладъ помаранцовой. Дѣлается тѣмъ же образомъ, какъ лимонной.

Мармеладъ помаранцовыхъ цвѣтовъ. Очистивъ набранные цвѣты помаранцовые отъ желтыхъ частей и хвостиковъ, клади оные (по мѣрѣ очищанія) въ холодную воду, въ которую выдави сокъ изъ одного лимону; вари по томъ цвѣты въ другой водѣ, пока размякнутъ, выдавивъ еще сокъ изъ лимону; осуди и продави сквозь полошнцо; и естли не прѣходятъ, сполки ихъ. На фунтъ цвѣтовъ развари два съ половиною фунта сахара большимъ перомъ и смѣшай съ протертыми цвѣтами; поддержи немного на огонь и складывай въ банку. Можно сіи цвѣты, послѣ такового приготовленія, высушить.

Мармеладъ разнаго приготвленія. Смотри статью *Вареніе Закусокъ* въ отдѣленіи *Смѣшанныя наставленія.*

Мармеладъ сливной. См. *Сливы.*

Мармеладъ смородинной. Вари при фунта красной или бѣлой смородины, осчипавъ съ вѣпочекъ, въ шпoffъ воды, чтобъ вскипѣла разъ пять или шестъ, пока растрескается; протри тогда оную сквозь сито и положи особливо; подави лопаткою, чтобъ больше соку

собрать. Развари фунтъ сахару большимъ перомъ, положи въ него прочерную смородинную гушу; повари вмѣстѣ, мѣшая лопаткою, чтобъ вскипѣла разв 14 или пятнадцать, и складывай въ банку.

Мармеладъ фіалковой или машкиной души. Возьми фунтъ перебранныхъ и очищенныхъ цвѣтовъ машкиной души; сполки оные, развари при фунта сахару первымъ перомъ и положи въ него цвѣты. Вымѣшивай, державъ на маломъ огнѣ, пока вскипнѣтъ разв пять или шесть. Продолжай мѣшать и складывай горячій въ банку.

Мармеладъ яблочной. Положи въ кипящую воды хорошаго роду яблокъ, числомъ сколько за благо усмотришь; вари, пока сдѣлаются мягки подъ пальцами; тогда выложи въ холодную воду, и послѣ сними съ нихъ кожу. Пропри по томъ яблоки сквозь сито, подавивая ложкою; протертое приставь въ пазу на огонь, и вари, пока тѣсто довольно сгустится. На фунтъ сею тѣста развари фунтъ сахару большимъ перомъ, положи въ него тѣсто, мѣшай, пока оное довольно съ сахаромъ соединится; приставь на огонь, и повари, не давая кипѣть, и продолжай мѣшать. Снявъ съ огня, когда въ половину остынешь, складывай въ банки, и посынь сверху немного толченымъ сахаромъ. Банокъ не должно завязывать, пока совсѣмъ не остынешь.

МАССЕНАНЫ, или испорченно *Марциланы*. (С. Канд.) Родъ печенья, дѣлаемаго изъ миндаля съ сахаромъ, подобно бисквитамъ. Приготовленіе оныхъ одинакое, а различествуютъ только по подмѣсямъ въ нихъ плодовъ и мармеладовъ. Можно оные дѣлать изъ ядеръ миндаля сладкаго и горькаго, орѣховыхъ, фисташечныхъ и кедровыхъ. Возьми какихъ нибудь сихъ ядеръ, на примѣръ миндальныхъ, положи въ горячую воду, пока кожа слупляется будешь. Очистивъ ядра, сполки съ розовою водою мягко; подбавь шуда же полученнаго сахару противъ миндаля вѣсомъ; вымѣшай, и положи это тѣсто въ сковородку, мѣшай, на умѣренномъ огнѣ при-
ста-

ставивъ, и держи, пока тѣсто отъ сковородки отстанетъ. Выложи тогда тѣсто на доску, посыпанную толченымъ сахаромъ, и дай остынуть. Раскатай тогда тѣсто скалкою, и дѣлай изъ онаго разныя фигуры; по томъ запеки, и послѣ наведи глассомъ сахарнымъ или льдомъ, (объ ономъ упомянуто будетъ въ этой главѣ), и опять посади въ печь, чтобъ оной засохъ. Если дѣлается большой массепанъ, то вмѣстѣ съ накладываніемъ глассу напыкаютъ въ него фисташныя ядра, полоски въ сахаръ вареной лимонной или помаранцовой корки и цукану. Кромѣ различныхъ способовъ дѣланія массепановъ, кои здѣсь ниже по азбучному порядку описаны будутъ, замѣчаются слѣдующіе:

1) Возьми полфунта миндаля, облупи оной и столки мягко, съ прибавкою малой доли розовой воды; далѣе, возьми четверть фунта свѣжихъ кедровыхъ ядеръ, мочи оныя въ горячей розовой водѣ, осуди и сопри съ янимъ фунтъ полченаго сахара. Впрочемъ поступи по вышесказанному.

2) Еще вкуснѣе будутъ массепаны, когда фунтъ облупленнаго и съ розовою водою мягко столченнаго миндаля смѣшать съ фунтомъ полченаго сахара, четырьмя съ половиною золотниками доброй корицы, полупорымъ золотникомъ мушкатнаго цвѣту, золотникомъ гвоздики, ползолотникомъ кардамону, по мягкомъ сполченіи всѣхъ оныхъ. Тѣсто это приспавить въ сковородкѣ на умеренной угольной жарѣ, и мѣшавъ безпрестанно, держа въ огонь, пока тѣсто само собою отъ сковороды отстанетъ. Когда же оное остынетъ, дѣлать массепаны и запекать по обыкновенію.

3) Для другихъ, равноѣрно вкусныхъ массепановъ, взять 24 золотника миндаля, 12 золотниковъ фисташныхъ ядеръ, мочить въ розовой водѣ, чтобъ лузга сошла; по томъ сполочь ихъ мягко съ розовою водою, прибавивъ мѣлко скрошеной сухой въ сахаръ вареной

ной помаранцовой и лимонной корки, каждой по три золотника; корицы снѣбольшимъ ползолотника, калгану чепверть золотника, мушкатнаго цвѣша осьмушку золотника, полченаго сахару 36 золотниковъ; спереть это все вмѣстѣ, а впрочемъ поступать по вышесказанному.

4) Возьми сколько угодно свѣжаго миндаля, мочи въ колодезной водѣ, пока кожица опстанетъ; облупивъ миндаль, брось опять въ воду, переполоши раза два, и выложивъ на полотенцо, дай очахнуть; перетри между двумя полотенцами; сполки миндаль съ малою прибавкою розовой воды очень мягко, всыпая къ тому полченаго сахару, въсомъ сполько же, сколько миндаля; оспальной сахаръ вмѣшай на споль по вынутіи изъ иготи сполченаго миндаля. Тѣсто это можно потчасъ передѣлывано быть, или послѣ подсушенія по вышесказанному въ сковородкѣ на огнѣ.

5) Когда употребляютъ вмѣсто миндаля сухія лѣсныхъ и Воложскихъ, даже грецкихъ орѣховъ ядра, надлежитъ изъ скорлупы вылушенныя ядра мочить въ свѣжей водѣ, пока кожица опстанетъ; тогда оную спереть между двухъ салфетокъ. Впрочемъ поступать какъ съ миндалемъ.

6) Равно какъ орѣхи, коимъ надлежитъ быть сухимъ, а не свѣжимъ, такъ миндаль, фисташки и кедровыя ядра не должны быть со ржавчиною, для того что массепаны эпотъ вкусъ заимствуютъ. Самой прошивной вкусъ происходитъ отъ несвѣжихъ кедровыхъ ядеръ.

7) Никогда не должно миндаля, фисташекъ и другихъ орѣховыхъ ядеръ сполочь сухихъ, но всегда смочивъ розовою водою; безъ сего ядра смасляются, и массепанамъ весьма непріятный вкусъ сообщается. Къ смачиванію сему употребляютъ и воду помаранцовыхъ цвѣшповъ.

8) Выше сказано, что массепаны можно передѣлывать въ разныя фигуры: раскатать для сего пѣсто, въ мизинецъ ручной полщиною, а изъ листа сего вырѣзывать отъ руки ножемъ; но лучше особливыми жестяными насѣчками, сердечки, звѣздочки, цвѣточки и другое тому подобное. Запекають сїи массепаны въ торпной сковородѣ, или въ вольномъ печномъ духу на тонкой дубовой дощечкѣ: ибо сосновая вкусъ смолы сообщаетъ. У пѣхъ массепановъ, на коихъ дѣлается обливка, надобно выводить маленькой закраекъ; именно: раскатать изъ массепаннаго пѣста шнурочки, и онымъ обвести массепанъ, вызубрить концомъ маленькихъ ножницъ и запечь исподоволь.

9) Сполъ, на которомъ массепаны валяютъ и передѣлываютъ, должно усыпать толченымъ сахаромъ къ воспрепятствованію прилипанія. Можно сахаръ мѣшать и пополамъ съ крупичатою мукою: это массепанамъ не вредитъ.

10) Чиненые массепаны называются тогда, если изъ какого нибудь массепаннаго пѣста сдѣлать поддонокъ, подобной торпному, и наполнишь оной какимъ нибудь сахарнымъ вареньемъ.

11) *Пряденой массепанъ* значить то, когда гладкою дощечкою массепанное пѣсто раскатать тонкою круглою прядью, посыпавъ пѣсто и дощечку сахаромъ, чтобъ не прилипало. Изъ этой пряди вылепливать желаемыя фигуры, какъ-то: буквы, вензели и прочее. Запекаются оныя пѣмъ же образомъ, и служатъ къ украшенію конфектныхъ блюдъ.

12) *Глассъ* или *ледъ сахарной* для Массепановъ дѣлають таковымъ образомъ: бѣлокъ яичной взбить въ пѣну, подмѣшать въ него толченаго Кенарскаго сахару, чтобъ сдѣлался густъ; намазывать массепаны и засушивать въ самомъ вольномъ духу: ибо отъ жару дѣлаются на ономъ пузырьки. — Инымъ образомъ обливку на массепаны дѣлають такъ: взбивать одинъ или два яич-

яичныхъ бѣлка, подкладывая ложками сахару Кенарскаго толченаго и просѣянаго, пока сдѣлается бѣлой кисель; по томъ подавить въ него немного соку изъ лимону, также и дно массепана шѣмъ же сокомъ помазать; облить означеннымъ бѣлкомъ, украсишь кусочками цукашу, или помаранцовой въ сахаръ вареной корки и разноцвѣтнымъ сахарнымъ пескомъ (см. *Пески*); наконецъ засушишь въ умѣренной шеплошѣ. Можно эштошъ ледъ подкрашивать разными цвѣтами способомъ кандипорскихъ красокъ. См. *Краски*.

Масселаны вишенные. Смори въ сшашѣ *Конфекты сухіе* 1е.

Масселаны вырѣзные. Возьми фунтѣ облупленныхъ миндальныхъ ядеръ; по облупленіи клади въ холодную воду, изъ оной опкинь на рѣшето, и перешри салфешкою; сполки мягко, подбаеляя по немногу мѣлкаго сахару и розовой воды. Вынувъ изъ иготи, положи въ тазъ, на самомъ маломъ огнѣ споящій, въ полфунта сахару, увареннаго большимъ серомъ; перемѣшай лопашкою. Держи на огнѣ, пока шѣсто между пальцовъ не спганешъ почти оказывать клейкости: тогда выложи оное на листъ бѣлой бумаги, усыпанной мѣлкимъ сахаромъ, и раскатай полегоньку скалкою. Во время раскатыванія должно посыпать сверху, также снизу мѣлкимъ сахаромъ. Раскатавъ шѣсто шолщиною въ ребро рублевое, вырѣжь изъ онаго желаемя фигуры; поклади оныя на другой листъ бумаги, положенной на мѣдной листъ, и запеки въ вольномъ печномъ духу. По томъ ихъ загласируй вышеписаннымъ бѣлымъ глассомъ, какъ значить ниже.

Масселаны гласированные. Передѣлавъ шѣсто въ желаемя фигуры, запеки оныя, и снявъ съ бумаги оспорожно шонкимъ ножичкомъ, гласируй одну спорону. Возьми какой нибудь душистой воды, на примѣръ розовой или помаранцовыхъ цвѣшовъ, или соку ягоднаго или лимоннаго и мармеладу, смѣшай мало по малу съ

съ толченымъ сахаромъ, пока сдѣлается какъ жидкой кисель. Накладывай концемъ ножа сего глассу на масsepаны; поклади ихъ на листъ бумаги, и засуши въ вольномъ духу. Можно упопрѣблять и вышеномянутой глассъ бѣлой, соспаваемой изъ ячнаго бѣлку съ сахаромъ.

Масселаны Дофинскіе. Разотри двѣ ложки мармеладу вишеннаго съ однимъ яичнымъ бѣлкомъ; возьми шѣста масsepаннаго, раскатай толщиной противъ двухъ ребръ рублевыхъ; разрѣжь въ полоски, въ палецъ длину и шириною, или вырѣжь колечка, обмочай въ разведенной мармеладъ, и обвалявъ въ мѣлкомъ сахарѣ, клади на листъ бумаги, положенной на листъ мѣдной; раскатай изъ того же шѣста снурочки, сдѣлай на масsepанакъ крайки, и положи вишеннаго варенья, или мармеладу, и накрой выпуклыми крышечками изъ того же шѣста; обмочи еще въ мармеладъ, разведенной бѣлкомъ, обваляй сахаромъ, и запеки въ самомъ вольномъ духу. Когда загласируются румяно, вынимай изъ печи.

Масселаны жидкіе. Сдѣлай шѣсто по нижесказанному объ масsepанакъ любовными узлами; выложи оное на листъ бумаги, посыпанной мѣлкимъ сахаромъ; раскатай толщиной въ ребро рублевое; вырѣжь кружечки въ грошевикъ величиною; выдави пальцомъ каждой кружockъ ямку или чашечкою, и положи въ оную какого угодно варенья, или мармеладу, или крему; помажь края чашечки желткомъ яичнымъ, чтобъ приклеилась другая таковаяжъ наложенная чашечка, и вышелъ шарикъ; запеки сѣи шарики въ самомъ вольномъ печномъ духу; обмажь бѣлымъ глассомъ и засуши оной.

Масселаны землянитные. См. *Земляница.*

Масселаны зефиромъ. Свари фунтъ сахару большимъ перомъ, положи въ него фунтъ очищеннаго и мягко столченнаго миндаля; мѣшай лопаткою, державъ на слабомъ огнѣ, пока шѣсто станешъ отставать отъ

кострюльки; тогда оспуди, выложи тѣсто въ иготь, и полки, подбавляя по немногу мѣлкаго сахару, шершой лимонной корки и три бѣлка яичныхъ: продолжай толченіе четверть часа. Передѣлай это тѣсто въ масселаны, и на листѣ бумаги запеки въ довольномъ печномъ жару.

Масселаны корисные. Оные дѣлаются изъ обыкновеннаго тѣста, но съ прибавкою толченой корицы; о чемъ сначала въ 2. упомянуто.

Масселаны лимонные. Фунтъ миндаляныхъ ядеръ облущи и сполки въ иготь съ осьмухою фунта въ сахаръ вареной лимонной корки. Во время толченія чшобъ не смаслилось, смачивай по немногу яичнымъ бѣлкомъ. Когда сполчешь мягко, положи въ полфунта сахару, увареннаго большимъ перомъ: держи на маломъ огнѣ, мѣшая лопанкою, пока тѣсто не будетъ прилипать къ пальцамъ. Выложи тогда на столъ, обсыпь кругомъ мѣлкимъ сахаромъ и раскапай тѣсто толщиною въ полпальца, или еще тонѣе. Разрѣжь оное въ куски желаемой величины, или вылепи въ формы узорныя; запеки въ печномъ вольномъ духу. По томъ загласируй ихъ бѣлымъ глассомъ изъ яичнаго бѣлка съ лимоннымъ сокомъ и просѣяннымъ сахаромъ; засуши глассъ въ печи. Можно въ глассъ посыпать мѣлко изрубленнаго цукашу, или шершой лимонной корки.

Масселаны любовными узлами. Возьми полфунта сладкаго миндаля; облупивъ оной, положи въ холодную воду на сушки, послѣ дай очахнуть, и перетри въ салфепкѣ; сполки въ иготь мягко съ прибавкою розовой воды. По сполченіи выложи миндаль въ полфунта сахару, увареннаго большимъ перомъ, приставь на огонь, и мѣшая, держи на ономъ, пока тѣсто къ рукамъ приставать не спанетъ. Тогда выложи на листѣ бумаги, посыпанной мѣлкимъ сахаромъ; раскапай толщиною въ ребро рублевое, и разрѣжь въ подобіе узелковъ, или дыфра 8; обмочи въ яичной взбитой бѣлокъ, смѣшанной съ

съ сахаромъ, еще посыпъ мѣлкимъ сахаромъ; клади на бумагу, положенную на мѣдной листъ, и запеки въ вольномъ духу.

Масселаны малинные. Фунтъ очищеннаго сладкаго миндаля сполки мягко; по семь положи двѣ горспити обобранной малины, и снова гораздо перешолки, пока все смѣшается. Развари фунтъ сахару перомъ и смѣшай съ первымъ шѣспомъ; положи въ сковородку, и осушивай шѣспю на легкомъ угольномъ огнѣ, пока спанетъ опсавать опъ сковородки. Проспудивъ оное, опять сполки, прибавивъ два яичныхъ бѣлка и немного сахару. Передѣлай это шѣспю въ массепаны, испеки и загласируй бѣлымъ глассомъ.

Масселаны маскированные. Полфунта облупленнаго миндаля сполки очень мягко, помачивая водою розовою, или помаранцовыхъ цвѣшовъ; сполокши выложи въ полфунта сахару, развареннаго большимъ перомъ; вымѣшай, державъ на маломъ огнѣ, лопаткою, пока спанетъ опсавать опъ сковородки, и не будетъ прилипать къ пальцамъ. Выложи шѣспю на листъ бѣлой бумаги, посыпанной толченымъ сахаромъ; раскашай скалкою, и передѣлай въ массепаны желаемой величины, кои можно писнишь и въ жестяныя формы. Подѣланные массепаны клади на листъ бумаги на споль; наложи кровлю шоршную на листъ бумаги на споль; наложи кровлю шоршную съ жаромъ, чтобъ массепаны пропеклись съ одной стороны. Послѣ поверни массепаны другою спороною, наложи на оную мармеладу, смѣшаннаго со взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ и мѣлкимъ сахаромъ; запеки эшопъ глассъ подъ шюю же кровлею.

Масселаны миндальные. Такъ называющіся инако массепаны маскированные. Смори выше.

Масселаны ло Королевски. См. Миндаль.

Масселаны помаранцовые. Оные дѣлаются шѣмъ же образомъ, какъ лимонные, кромъ того, что вмѣсто лимону упошребляющъ помаранцы спѣлые.

Масселаны Португальскіе. Облупленнаго и осушеннаго салфеткою полфунта миндаля сполки очень мягко, смачивая розовою водою и яичнымъ бѣлкомъ; развари полфунта сахару большимъ перомъ. Снявъ съ огня, вмѣшай въ сахаръ толченой миндаль; приспавъ на малой огонь, продолжай мѣшать лопашкою и осуширай шѣсто, пока къ пальцамъ приспавать не спанепѣ. Выложи на бумагу, посыпанную сахаромъ; раскашай осторожно скалкою, въ рублевое ребро толщиною; вырѣжь кружечки, и сдѣлавъ у оныхъ закрайки, занеки на мѣдномъ листѣ въ самомъ вольномъ духу; по испеченіи положи въ каждой по ягодѣ винограду, вареннаго въ сиропѣ, или инаго варенья.

Масселаны съ кремомъ. Оныя дѣлаютъ почно также, какъ массепаны жидкіе. Смори выше.

Масселаны съ мармеладомъ. Смори Массепаны жидкіе.

Масселаны, тѣсто для оныхъ. О дѣланіи онаго сказано сначала эшой спашни.

Масселаны фисташные. Объ оныхъ сказано сначала въ 3.

Масселаны шоколадные. Облупи два фунта миндаля сладкаго, перемой въ холодной водѣ и сполки въ игошѣ. Развари фунтѣ сахару перомъ, положи въ него толченой миндаль и повысуши въ сковородкѣ, державъ на маломъ огнѣ; выложи изъ сковородки и оспуди. Когда остынепѣ, положи въ него 24 золотника шоколаду толченаго и просѣяннаго, да одинъ яичной бѣлокъ, и перевалай шѣсто, чшобъ все довольно соединилось. Разрѣжь шѣсто въ куски, продави въ узловую малую фсрму, или сприцъ, и выложи узелками. Наконецъ загласируй. — Таковымъ образомъ дѣлаютъ и массепаны *кофейные*, кромѣ, что въ размѣрѣ въ шесказанной употребляютъ толченаго и просѣяннаго кофе не больше осми золотниковъ.

МАСЛО КОРОВЬЕ. (*С. Повар. и Прислѣтн.*) Самая жирная часть, изъ молока отдѣляющаяся. Чѣмъ масло сіе свѣжѣе, тѣмъ здоровѣе; старѣясь оное учиняется остро и плѣсневѣетъ. Естли желать, чтобъ пищи, приготавливаемой съ коровьимъ масломъ, были здоровы, надобно варить оныя на самомъ умѣренномъ огнѣ; а когда огонь силенъ, должно, чтобъ довольно было затоплено воды въ предоспорожность опаснаго возгоренія масла: ибо это вещество очень горячее, и воспаленіемъ своимъ приключаетъ великой вредъ.

Послику отъ доброты масла коровьяго зависить и доброта вкусу приготавливаемой пищи, для сего къ лучшему удобренію оное очищаютъ нижеслѣдующими способами.

Очищеніе пахтаиаго масла.

Пахтаиымъ называется масло не переполненное. Возьми сполько коровьяго масла, сколько нужно къ варенному расходу; положи въ горшокъ и приславъ къ огню, чтобъ исподоволь распаяло, и послѣ нарочитое время исподоволь же покинуло; поддерживай подъ нимъ вольной жарокъ, чтобъ отъ усилія огня масло не потемнѣло и чрезъ то не утратило своей доброты. Во время сего варенія не должно пѣну съ масла снимать; ибо оное само собою опварится чисто; пѣна собравшись вверху сдѣлается перепонкою, а гуспая соль и всякая нечистота опляжетъ на дно. Усмотрѣвъ, что масло сдѣлалось чисто, сними оное съ огня, и дай устояться, чтобъ нечистота на дно опала: тогда уполовною рѣшетчатою ложкою можно перепонку сверху сняшь, а чистое масло съ гущи сливъ, процѣдишь сквозь сито. Случается, что масло во время жаренія въ немъ чего нибудь начинаетъ пѣниться, такъ что съ жаренымъ въ ономъ сладить не можно. Происходитъ сіе отъ того, что было очищаемо оное не надлежащимъ образомъ, или было оное не очень разгорячено, или уже слишкомъ распалено. Не довольно разгоря-

ченное масло не можетъ положеннаго въ него ужаривать, и отъ того пѣнился. Слишкомъ распаленное масло теменѣетъ и прапитъ свою силу; почему также принуждено бываетъ пѣниться. Еслили масла положено будетъ меньше, нежели жаримой въ немъ вещи, отъ сего также оно пѣнился. Объ степеняхъ сего разгораченія масла къ жаренію замѣчается слѣдующее: когда бросишь въ него кусокъ тѣста, и еслили оно упадетъ на дно, значитъ, что масло не гораздо еще горячо; а когда оно скоро вверхъ поднимется, значитъ, что время уже въ немъ жарить, или жарить.

Очищеніе масла перемываніемъ.

Вышесказаннымъ образомъ очищается масло паханое и перешопленное; но какъ для поваренъ способнѣе масло не перешопленное: то масло сіе очень просаливають къ сбереженію. Однакожъ совсѣмъ шѣмъ оно портится отъ времени. Къ очищенію масла сего отъ ржавчины и соли должно оно перемывать въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, сливая первую воду и наливая свѣжею. По томъ масло раздѣлишь въ умѣренно тонкіе кусочки, сгнестъ и осушитъ чрезъ опираніе полотенцемъ, чтобы прицѣпившуюся воду сколько возможно съ тѣста снять. Отъ этой влаги масло, употребленное въ тѣсто, производитъ въ немъ закалъ.

Масло коровье прысканое. Чтoby маслу свѣжему, подаваемому на столъ, придашь лучшей видъ, и сообщитъ миндальный многимъ нравящійся вкусъ, надобно подбавишь въ оно очень мягко сполченаго сладкаго миндаля; по томъ пропереть сквозь сито, и продавишь оно въ прыскало деревянное, дѣлаемое такимъ же расположеніемъ, какъ узловая форма, въ которую встарлирается жестяная бляшка съ малыми скважинами. Масло сквозь оную проходитъ кусочками, и собираемое на шарелку получаетъ красивой видъ. Можно па-

такимъ образомъ приготавливать масло и безъ минда-
лю. Въ этомъ случаѣ оное присаливаютъ.

Масло пряденое. Свѣжаго масла положивъ въ ча-
стую салфетку, скручиваешь оную, и тѣмъ масло про-
давливать въ чашу, наполненную холодною водою. Послѣ
выкласать на тарелку горкою, и подавать къ столу.

Масло коровье тервятками. На фунтъ свѣжаго ма-
сла сполки очень мягко двѣнадцать облупленныхъ
ядеръ сладкаго миндаля, смѣшай съ масломъ, и про-
пирай на тарелку сквозь рѣшено. Можно для вкуса въ
масло это подбавлять першой корки свѣжаго лимону,
или нѣсколько капель цедры баргамотной.

Масло коровье Чухонское. Дѣлается оное таковымъ
образомъ: налить половину боченка сметаны, и бол-
тать, качая боченокъ. Должно при семъ часту оп-
тыкать гвоздь во втулкѣ: опъ сего масло скорѣе сби-
вается, да и можешь задохнувшись испорчиться. По
сбитіи масла перемышь оное раза четыре въ холодныхъ
водахъ. Чшобы зимнему бѣловатому маслу придашь
желтину масла Майскаго, возьми моркови красной и
желтой, выдави изъ ней сокъ; съ этимъ сокомъ пере-
три масло: получишь оное желаемый цвѣтъ. Къ про-
саливанію Чухонскаго масла на пудъ употребляется со-
ли четыре фунта.

Замѣчаніе Медицинское.

Свѣжее масло коровье, также козье и овчье, со-
ставляетъ пищу очень сытную и здоровую, а особли-
во когда сѣи скоты ходящъ на доброй пасвѣ. Чѣмъ
больше масло подвержено будетъ дѣйствію огня, тѣмъ
учиняется оное меньше здорово и питательно. Если
масло будетъ на огнѣ долго, или очень сильнымъ, учи-
няется остро, щекопяще (irritant,), горячимъ и пре-
пятствуетъ пищеваренію; приключаетъ кислошу, въ-
штры, густыя мокроты, расстройство желудка, не охоту
къ пищѣ и бессонницу. Особы сложена нѣжнаго, имѣ-

ющія желудокъ слабый, и подверженныя кислотѣ въ желудкѣ, въспрамѣ, клейкимъ мокротамъ, колнкѣ, пошностѣ, худому переваренію пищи, желтухѣ, поносу и горькимъ отпрыжкамъ, должны удержаться ѣствѣ очень масляныхъ, а особливо когда оныя долго въ маслѣ жарены.

МАСЛО ПОСТНОЕ. (С. Повар.) Существо жирное и жидкое, извлекаемое выгнѣсаніемъ изъ разныхъ веществъ, какъ - то: орѣховъ грецкихъ, Воложскихъ, лѣсныхъ и кедровыхъ, которое называется орѣховымъ; изъ оливокъ называемое масломъ деревяннымъ, а лучшее изъ онаго Флорентійскимъ и Прованскимъ; миндальныхъ ядеръ называемое миндальнымъ; и многого числа сѣмянъ разнаго роду, какъ - то: коноплей, маку, рыжику, сурѣпицы, подсолнечниковъ и проч.

Лучшее масло, которое иначе называется *дѣвилье* масло, значитѣ опѣемное, пекущее опѣ перваго подавленія въ прессѣ, или масляномъ стану. Втораго подавленія масло бываетъ средней доброты, а по шомъ идетъ худшее. Въ разсужденіи сего не должно маслъ сихъ смѣшивать, но каждое опнмать порознь. Свѣжее масло бываетъ лучше стараго. Можно масло сохранить больше году въ настоящей добротѣ его, державъ въ холодномъ мѣстѣ, въ посудѣ каменной, или стекляной, хорошо зашкнутой. Доброта маслъ всѣхъ выходитъ опѣ того, чтообъ къ выбиванію очидать сѣмена опѣ пыли, и не мочить масленокъ къ выбиванію водою; но перемывать ихъ въ щелоку изъ извязной воды, подержавъ въ оной 12 часовъ; послѣ перемышь въ холодныхъ водахъ, и опять положить часовъ на десяти въ воду, въ которой положено немного квасцовъ. Вынувъ изъ этой воды, высушить, и тогда переживать по обыкновенію.

Масла изъ распѣній употребляются въ повари къ приготовленію постныхъ разнаго роду ѣствѣ. Качество доброты оныхъ полагается таковымъ образомъ:

1) *Масло деревянное дѣвилье*, каково Флорентійское и Прованское; но какъ въ пряженіи и къ сдобливанію поспныхъ кашъ многіе находятъ въ немъ пропитное: то оставляется оное для салатовъ и холодныхъ пищъ, а въ горячія ѣствы и прочее употребляется.

2) *Масло орѣховое*. По справедливости, наше Русское орѣховое масло, естли оное выбито будетъ изъ отборныхъ ядеръ лѣсныхъ орѣховъ, и опята первое, а при помѣ не подосжено, ничѣмъ не уступитъ Прованскому. Годно оное во всѣ поспныя холодныя и горячія пищи.

3) *Масло подсолнечное*. Сіе, изъ сѣмянъ подсолнечниковыхъ выбиваемое масло, по сихъ поръ еще мало употребительно, но доброшою превосходитъ оба первыя.

4) *Маковое масло*. Послѣ вышеписанныхъ состоитъ во всеобщемъ употребленіи.

5) *Масло рыжиковое*. Отмѣнно хорошо къ жаренію и пряженію поспному; но въ другія приготовленія не годится.

6) *Масло конолляное*. Хотя состоитъ во всеобщемъ употребленіи у простаго народу; но самое худшее. Можно оное поправлять, какъ писано будетъ ниже.

Масло постное, какъ оное сберегать влрокъ?

Всѣ масла, кромѣ деревяннаго, отъ долговременнаго стоянія и нерачительнаго храненія, порпяшся, ржавѣютъ и прогорькиваютъ. Происходитъ это отъ того, что флегма изъ него отпадаетъ на дно. Къ отвращенію сего взявъ двѣ части квасцовъ и одну часть мѣлу, развести столокши на водѣ въ густоту жидкаго киселя, и напишавъ эшимъ грецкую губку, опустить на дно посудыны, въ которой масло сохраняется. Ежегодно должно масло съ поддонковъ сливать въ чистую посудину; губку эту вынувъ, вымывать, наполняя шѣмъ же свѣжимъ составомъ и класть въ сѣженое

женое масло. — Полезно также класть въ масло сахару, стержь оной съ холоднымъ шьмъ же масломъ. Но еспьли масло начало уже горькнупь, шо опь сахару оное еце больше поршнпся.

Совсѣмъ прогорькшее масло поправляютъ, взваривая оное умѣренно на слабомъ огнѣ: вливають въ оное хлѣбнаго вина, прибавляютъ огня, до шьхъ поръ, какъ масло придетъ въ дрожащее движеніе; но не должно допускать къ вскипѣнію. Тогда снявъ съ огня, посуду понаклонить и масло съ вина слить. Это дѣйствіе надлежитъ повторить. Вино потребно къ сему отъемное, или двоеное. Оное въ этомъ дѣйствіи не пропадетъ, но можно его очистить.

Еще способъ сбереганія маслѣ состоитъ въ томъ, чшобъ по выбитіи разлить оное въ горшки глинняные, и какъ скоро гуща отсядетъ, чистое слить въ другой горшокъ: это повторять, пока гуща отсядетъ не станеть. Тогда слить въ бупыль, и сверху налить водкою, чшобъ все масло покрыло; по томъ закупорить. — Хорошій очищенный медъ оказываеть шу же услугу.

Масло лостное конопляное и всякое удобривать.

Наливъ въ кострюлю коноплянаго масла, возьми четыре кислыхъ яблока; не очищая кожи, разрѣжь оные въ ломпики поперегъ, и положивъ въ масло, приставь на слабой угольной жарѣ; вари, не допуская вскипать, а чшобъ только перебиралось. Поваривъ довольно, получишь масло вкусное и совсѣмъ лишившееся коноплянаго запаха. — Таковымъ способомъ можно удобривать и всякія другія масла.

Впрочемъ удабриваніе масла коноплянаго, чрезъ выставленіе онаго въ лѣтнее время въ стекляныхъ бупыляхъ на солнцѣ, дѣйствуетъ только на цвѣтъ онаго; вкусъ же отъ сего выходитъ противной, пахнущей олифою. — Лучше можно цвѣтъ и вкусъ поправишь чрезъ промываніе масла въ разныхъ водахъ. Налить

мас-

масла въ бутылъ и свѣжей воды, болпашь долго, и по шомъ мушную воду сливая, перемѣняй свѣжею. Эшо повпоряй, пока масло довольно очиснился. — Еспь люди, копорые въ конопляномъ маслѣ находятъ вкусъ. Таковыя могутъ получать масло лучшее, выбивая оное изъ однихъ ободранныхъ ошъ лузги и кожицъ конопляныхъ сѣмянъ.

Самѣтаніе Медицинское.

Масло постное свѣжее составляетъ приправу смягчающую и очень здоровую въ холодномъ употребленіи; но, бывъ на огнѣ, учиняется оное остро и не здорово. Многимъ затрудняетъ оное пищевареніе желудочное. Вообще людямъ слабаго сложенія, и провождающимъ жизнь сидячую, должно безъ особенной привычки убѣгать постнаго масла въ горячихъ вѣствахъ.

МАСЛО ВЕНЕРИНО. (С. *Дистил.*) Смощри въ спашѣ *Налишки крѣлкіе.*

МАТЕЛОТЪ. (С. *Повар.*) Особенное прѣготовленіе рыбнаго блюда, котораго названіе значитъ на нашемъ языкѣ по мадрозски. Два способа къ шому :

1) Возьми налима, карпя и хорошаго угря, разрѣжь оныхъ по вычищеніи въ звенья и положи въ коспрюлю съ восьмью или десятью раками не опварными; но только обрѣзавъ у нихъ ноги; прибавь дробнаго луку обваренаго и печерицъ, жеребейками скрошенныхъ. Сдѣлай красную подпалку изъ муки съ коровимъ масломъ, и смочивъ добрымъ бульономъ, вылей оную къ рыбѣ, прибавь пучокъ шравъ, краснаго вина, соли, перцу, кусокъ свѣжаго масла; вари на большомъ огнѣ, а оппуская на столъ, положи бѣлаго хлѣба, поджаренаго въ маслѣ коровьемъ.

2) Возьми карпя, угря, налима, шуку, окуней, или какихъ можно имѣть рыбъ, имѣющихъ швердое и слоями дѣлящееся шѣло; должно, шобъ рыбы были крупны. Разрѣзавъ оныхъ въ звены, уклади въ коспрю-

лѣ, съ пшеницами, прюфеями, луковницами, напыкан-
ными гвоздикомъ, также положи пшенишки, цибули,
лавроваго лиспу и базилику. Смочи бѣлымъ виномъ,
съ прибавкою ухи рыбей, или луковаго соку, чпобъ всю
рыбу покрыло, и вари на сильномъ огнѣ. Когда эштоу
куртбульионъ выкипитъ до половины, положи въ дру-
гую коспрюлю кусокъ масла коровьяго, не много муки
крупчатой, и подожги до красна. Вылей сокъ изъ ко-
спрюли съ рыбою въ эпу подпалку, размѣшай, вылей
на рыбу и привари. Послѣ приправъ кулисомъ рако-
вымъ.

МАТКИНА-ДУШКА. См. *Фіалка*.

МЕДЪ, НАПИТОКЪ. (С. *Дистил.*) Напитокъ здо-
ровый и замѣняющій въ Сѣверныхъ странахъ недо-
статокъ вина. Первенствующія части онаго составля-
ютъ патока и вода. Доброта воды сполькожь со-
дѣйствуетъ къ добротѣ меду, какъ и пива. Приба-
вляютъ, кромѣ пряныхъ приправъ, и немного хмѣлю,
чпобъ медъ имѣлъ лучшій вкусъ и прочность. Хотя
находишься много способовъ (нижеписанныхъ) къ приго-
товленію медовъ, но большею часью размѣръ патоки
въ смѣси съ водою полагается таковъ, чпобъ пусче-
ное въ сыпу ядро не погрузало, или покрайней мѣрѣ
послѣ всплыло бы на поверхность. Сыпу сію увариваютъ,
снимая пѣну. По оспуженіи запускаютъ медъ въ
бочкѣ пивными дрожжами, или кислымъ пѣспомъ и
горчицею. Хмѣль кладутъ либо во время варенія, или,
что лучше, въ то время, какъ онъ запусченъ и бродитъ.
въ это время кладутъ въ него и ароматныя приправы,
какъ то: гвоздику, корицу, кардамонъ и прочее. \ddagger Отъ
сего всусъ выходитъ лучше.

Медъ естественной имѣетъ въ себѣ свойство одмѣ-
вать, но чрезъ увариваніе и сниманіе пѣны дѣйствія
сего напитокъ эштоу лишается. По сему не увареной
медъ приключаетъ одмѣніе и рѣзъ въ животѣ: слѣд-
ственно не можешь быть здоровымъ и питательнымъ

напиткомъ. Равнымъ образомъ медъ очень разжиженной водою, или изъ восчинъ насыщенный, хотябы былъ уваренъ и перебродилъ, не можетъ быть здоровымъ напиткомъ.

Цвѣтъ медовъ къ различію своему имѣетъ разныя причины: естли медъ блѣденъ цвѣшомъ, значитъ, что еще сыръ и не уваренъ доольно. Изъ папки стекшей съ соновъ безъ огня, также изъ липцу, медъ выходитъ бѣлъ. Изъ обыкновеннаго меду вареной выходитъ желтъ, опчасти красновашъ; и чѣмъ долѣ оной уваривается, тѣмъ краснѣе выходитъ. Чѣмъ цвѣшнѣе медъ, тѣмъ бываетъ онъ непокомо лучше и крѣиче, но и содержитъ въ себѣ больше силы согрѣвать и питать.

Сказавъ сіи всеобщія замѣчанія, объ медахъ приступимъ къ показанію разныхъ способовъ прѣготовленія оныхъ, кои сообщали медамъ и разныя названія.

Медъ Англинской. Возьми 12 шпофовъ воды, сахару чистаго два фунта, два шпофа хорошей папки, размѣшай это, и вари, чтобъ кипѣло; снимай ложкою пѣну. По свареніи слей въ деревянной ушатъ. Когда почти совсѣмъ просынепъ, обрѣзавъ съ двѣнаццати лимоновъ зестъ, по естъ наружную кожицу, сокъ выдави въ медъ; положи въ него восемь ложекъ пивныхъ дрождей, и сливъ въ боченокъ, чрезъ четыре дни сряду почасту взбалтывай; послѣ поставь боченокъ спокойно на двѣнаццать дней. Наконецъ разлей въ бутылки и содержи въ холодномъ погребѣ.

Медъ Англинской здоровой. Разсытивъ полпуда хорошей папки въ трехъ пудахъ рѣчной или колодезной воды, увари, снимая пѣну; положи разныхъ здоровыхъ травъ сухихъ, и наборъ эшотъ проспирается до шестидесяти соршовъ лѣкарственныхъ растѣній: продолжай увариваніе, пока выкипитъ половина, или даже пока только прешъ останецца. Опъ долговременнаго варенія вкусъ травъ пропадаетъ, а выходитъ медъ,

подобный вкусомъ Малвазиру; а особливо когда поспонитъ года при или чешыре. — Впрочемъ старинное только обыкновеніе наполнять сколько возможно больше рогачи спецій; но довольно къ намѣренію сего меду употребить только водяной прилиспникъ, или лихорадочную дяшловину (*Trifolium fibrinum.*)

Медъ бѣлой. Вскнятитъ сперва воды, а по томъ развеситъ сахаромъ, и, когда угодно, прибавитъ немного хмѣлю, чтобъ не такъ скоро окисалъ, приваритъ, и сложивши въ кадку, положитъ 8 ложекъ пивныхъ дрождей, скитая на полпуда сахару, а на пудъ вдвое. Когда перебродитъ и дрожди взобьютъ на верхъ, сливай въ боченокъ сквозь сито. Опнитъ меду сего, приваритъ съ сахаромъ, и положивъ спецій съ нимъ въ боченокъ, дасть довольно устояться.

Медъ бѣлой изъ патоки. Разсыпитъ пудъ меду въ теплой водѣ, растирая сверху, а не на патоку. воду наливая, и дай споятъ въ кадкѣ 12 часовъ; по томъ восчины слови, выжми; сышу слей въ другую кадку, и когда остынетъ подобно парному молоку, сваритъ. Слей въ бочку, положи рыбьяго клею и осьмуху фунта кардамону или фѣялковаго корня; хмѣлю во время перевариванія кладется фунтъ или полшора, а воды восемь пудъ. Дасть меду споятъ въ боченкѣ девять дней, послѣ чего оной разложитъ.

Медъ зеленой. Сваритъ оной по вышеписанному, а для сообщенія ему зеленого цвѣту, взять при фунта патоки и варитъ въ ней два фунта листовъ зеленой мяты, и положитъ въ бочку въ медъ. Еще положитъ пуда же четверть фунта рыбьяго клею, разваривъ оной въ водѣ съ мяшою. Дасть бочкѣ споятъ спокойно 12 супокъ, по прошествіи которыхъ медъ будетъ готовъ.

Медъ золотистаго цвѣту. Сваривъ медъ по выше-сказанному же, положитъ съ клеємъ въ бочку, на пудъ

па-

папки считая два золотника фѣялки, и запустишь. Медъ перебродивъ, сдѣлается золотишатаго цвѣту.

Медъ изюмной. Возьми 12 фунтовъ свѣжей и очищенной отъ вѣточекъ коринки, и варишь оную въ водѣ, пока раскипитъ; тогда въ деревянномъ ушатѣ раздавишь оную деревянною полкушкою, и протерешь сквозь сито, дабы отдѣлить сладкое мясо отъ кожицъ и сѣмячекъ. Протертое положишь въ воду, въ которой коринка варена; прибавишь чешыре полупоро-бушылочныхъ мѣроу кружки лучшей папки, и долишь свѣжею отварною водою, чтобъ оной обще съ отваромъ составило мѣру 16 вышесказанныхъ кружекъ, или полшора ведра. Варишь немного, снимая пѣну, и снявъ съ огня, остудишь. Очистишь медъ, положивъ въ него восемь или десять яичныхъ бѣлковъ, пока еще варится. Когда остынетъ въ прошенель, слишь медъ въ кадку, и запустишь бѣлыми пивными дрожжами. По переброденіи разлишь медъ въ дубовые боченки, закупоришь и дашь въ погребѣ споять нѣсколько мѣсяцовъ.

Медъ изъ березовой воды. Сбраць рано весною березовицы, и оную употребишь къ варенію меду слѣдующимъ образомъ: на фунтъ хорошей чистой папки класть по двѣнадцати стакановъ обыкновенныхъ березовицы, и варишь на посредственномъ огнѣ часъ. Послѣ того слишь въ боченокъ и запустишь ломтемъ бѣлаго хлѣба съ дрожжами. Когда въ боченкѣ шумѣть перестанетъ, разложитъ въ бушылки и закупоритъ оныя.

Медъ клюковной. Двадцать пять фунтовъ хорошаго меду развести съ водою въ сыпу сладко, и поварить по обыкновенію безъ хмѣлю. Сваришь, сложить въ кадку, имѣющую близъ дна спусникъ; и когда остынетъ, какъ парное молоко, тогда влишь въ него хлѣбную чашу клюковнаго соку сыраго, выдавленнаго изъ ягодъ, а не варенаго: ибо отъ варенія сокъ клюковной теряетъ цвѣтъ и дѣлается бѣлесъ. Дать споять

два часа. Въ это время онъ вскипнетъ, и взобьетъ на верьху густую пѣну. Тотчасъ чрезъ сусунокъ одной сцѣдить въ боченокъ. Медъ эшотъ должно скорѣе раскладывать въ бушылки; а чего не умѣстился, слить въ другое судно, чтобъ было полно; въ противномъ случаѣ медъ эшотъ окиснетъ.

Медъ красной. Сварить медъ тѣмъ же образомъ, какъ выше сказано объ медъ бѣломъ, и когда перебродитъ у печи, положи въ особливую кадочку два фунта меду ужареннаго, и слить на оную перебродившій медъ. Для духу въ эшотъ медъ во время броженія должно класть корицы и гвоздики.

Медъ крѣпкой. На пудъ чистой папки считая, положишь мягкой воды вѣсомъ 250 фунтовъ, и варишь въ большемъ котлѣ, пока укипитъ половина или больше. Когда эшотъ уваренной медъ остынетъ, какъ парное молоко, слить оное въ бочку, бывшую съ винограднымъ виномъ, или дубовую, вымазавъ оную внутри хлѣбнымъ пѣстомъ, или не мазавъ, положишь бушылку пивныхъ хорошихъ дрождей. Гдѣ родится виноградъ, запускаютъ одной мозномъ или чихиремъ, употребляя онаго четвертую долю прошивъ мѣры меду, прибавляя къ тому пригоршни бузиннаго цвѣту, или полбутылки соку бузиновыхъ ягодъ. Зашишь въ мѣшечекъ продолговатой корицы 12 золотниковъ, гвоздики 4 или 5 золотниковъ, да по шри золотника перцу, инбирю и кардамону, все крупно столокши. Опустить эшотъ мѣшечекъ въ бочку во время броженія, и заколовъ плотно втулку, поставитъ бочку на нѣсколько мѣсяцовъ въ погребъ, чтобъ переработался и устоялся. Послѣ можно одной разложить въ бушылки, или въ малые боченки.

Медъ крѣпкой другимъ образомъ. Распустишь самой чистой папки желаемое количество, на фунтъ одной полагаая по шести фунтовъ воды; варишь въ котлѣ, снимая пѣну, пока уварится густотою прошивъ жидкой папки. Уваренное свѣсивъ, и опять на фунтъ

полс-

положивъ по шести фунтовъ воды, варить, безпрестанно снимая пѣну; но не такъ долго, а чшобъ только опущенное яцо сырое не погрузало ко дну. Снявъ съ огня, пронустить сквозь суконную цѣдилку. Чѣмъ меньше во второй разъ взято будетъ воды, или чѣмъ больше варено будетъ, тѣмъ крѣпче выдетъ медъ. Когда остынетъ въ прошенель, сложить медъ въ бочку, и запуснить пивными, или виноградными опъ хорошаго вина дрождами. По окончаніи броженія влить на каждое ведро фунта по два или больше Французской iodки, что предъохранитъ медъ опъ окисанія, и учинитъ оной свѣтлымъ и спирповатымъ. Для вкусу можно во время броженія класъ въ него травы душиспыя и пряности въ мѣшечкѣ, какъ то: мелису, ирѣ, корицу, гвоздику, кардамонъ и проч., сполокши.

Медъ крѣпкой простой. Взять простаго меду съ восчинами и разсыпнуть водою въ шакую густоту, чшобъ яцо не понуло. Слить въ бочку и поставитъ близь печи. Медъ начнетъ бродить; должно бочку налить полную, и оставитъ только малую опдушину. Когда медъ перебродитъ, бочку дополнитъ, и запкнувъ крѣпко опдушину, поставитъ въ погребъ, для остальнаго переброженія.

Медъ легкой. Разсыпнуть меду на теплой водѣ, варить, снимая пѣну и восчины на чисто; слить въ кадку, и опустивъ въ мѣшечкѣ разныхъ пряныхъ вещей, запуснить медъ. Когда перебродитъ и устоится, слить въ боченокъ.

Медъ Малвазирной. Возьми шесть желаемыхъ мѣрѣ лучшей патоки, и распуститъ оную двѣнадцатую таковыми же мѣрами чистой воды. По томъ смѣрай въ котлъ палочкою, какъ высоко спанетъ эта сыща. Тогда влей еще больше воды, и вари, чшобъ медъ опбилъ пѣну, копорую не должно скоро снимать, но давъ ей скипѣться. Когда воды выкипитъ, должно оной долить въ прежнюю мѣру, и такъ на слабомъ огнѣ про-

дол-

должать вареніе по меньшей мѣрѣ при часа, пока выше вышесказанной мѣры налочкою снятой останеся одна мѣра, или осьмая надешасть часть. Оная считается на уронъ того, что распродаетъ при очищеніи. По снятіи густой пѣны дать напипку сему оспынуть, выпустишь въ него восемь яичныхъ бѣлковъ, и опять приставить на огонь, пока оспальную нечистоту яичные бѣлки въ себя втянутъ; тогда прямо съ огня пропустишь сквозь суконную цѣдилку: выдетъ желтой медъ, подобной цвѣтомъ лосченому янтарю. Еслии окажется, что при цѣженіи въ мѣшкѣ много останеся силы; полигать на него чистой воды, пока сказанныя 18 мѣрѣ дополняются. Медъ эштоу разлишь въ одинъ или два дубовыхъ боченка, и запустишь слѣдующимъ: взять бѣлаго инбирю, корицы и калгану по полпора золошника, гвоздики и бадьяму по золошнику; сполочъ все крупно, и налить хорошею Французскою водкою столько, чтобъ эши спеціи покрыло; держать въ шепломѣ мѣстѣ сушки. Тогда подбавить въ нее два или три грана бизаму, да небольшую ложку пивныхъ дрождей, и вмѣшать въ медъ, въ боченки слипой; впулки запкнутъ не очень крѣпко, и поставивъ въ шеплое мѣсто къ исподовольному броженію. Таковымъ образомъ выдетъ опмѣнной Малвазирной медъ, не имѣющей вкусу медоваго, но много уподобляющейся Малвазирному вину.

Медъ малинной. Спѣлыхъ ягодъ малины положить въ кадку, налить чистою водою, и дать стоять два дни, пока вода сокъ изъ ягодъ въ себя втянетъ. Тогда воду съ ягодъ сливъ, развесити на оной папоку, полагая на мѣру папоки двѣ или три мѣры малинной воды въ разсужденіи того, сладше или крѣпчѣ медъ имѣшь желашь. Положить въ сыту эшу ломть поджаренаго бѣлаго хлѣба, намазаннаго дрождами, и когда медъ начнетъ бродить, хлѣбъ вынуть; а еслии далѣе ошавишь, вкусъ меду испорчится. Дать послѣ сего меду

меду бродить дни четыре или пять, опустивъ въ него въ узолкѣ корицы, гвоздики и кардамону. Если медъ энопшъ будетъ спояшъ въ шепломѣ мѣспѣ, то въ недѣлю бродить не перестанетъ; почему медъ по четырехъ дняхъ должно снести въ холодное мѣсто. — Таковымъ образомъ дѣлающъ медъ изъ вишенъ и каманики.

Медъ обыкновенной. На одну часть меду хорошаго кладется восемь частей воды свѣжей колодезной мягкой; приславивъ распущенную сыпу на яркой, но умѣренной огонь и варить, пока взобьетъ по края; тогда пѣну съ нее снять.

Если медъ готовится для скорого расхода, не надобно оной уваривать густо; но если впрокъ, должно уваривать до пѣхъ поръ, какъ омоченные въ него пальцы будутъ слипаться. Тогда сложить въ боченокъ, не дополняя онаго только на два пальца, чтобъ медъ имѣлъ мѣсто къ броженію.

Когда угодно медъ приправить пряносьюми: то при запусканіи опустишь въ него въ узолкѣ оныхъ. Си могутъ состоять изъ корицы, мушкашнаго орѣшку, гвоздики, инбирю, галгану, фіялкового корня, или ирнаго и проч. По переброженіи меду закупорить бочку, и дать споятъ оному, при мѣсяца не прогавъ. Чѣмъ долѣе медъ стоитъ, тѣмъ больше освобождается отъ своего медвянаго и вощанаго вкусу.

Или шаковымъ образомъ. Возьми шесть мѣръ воды на одну мѣру пашоки, увари въ кошлѣ на умѣренномъ огнѣ, пока претъ укипитъ. Завяжи пригоршни хмѣлю въ чистую вешошку, съ кремешкомъ, чтобъ опалъ на дно кошла; положи въ то время, какъ начнешъ кипать, и не вынимай до окончанія варенія. Во время варенія должно безпрестанно снимать пѣну. Когда пѣны больше появляться не станетъ, завязать въ другую вешошечку разныхъ пряностей, и положивъ въ кошелъ, дать четверть часа на огнѣ перебираться

только, а не кипѣшь. По томъ снявъ съ огня и остудивъ, сложишь медъ въ боченокъ, въ которой положить и узелокъ съ пряностями, и поспавишь въ погребъ. Черезъ три или четыре недѣли поспѣетъ оной къ употребленію; но чѣмъ долѣ спонитъ, тѣмъ лучше.

Медъ обыкновенной инымъ образомъ. Взварить два фунта хмѣлю, и сцѣдивши этотъ отваръ, разсыпавъ на ономъ пудъ меду, варить, снимая пѣну, пока сдѣлается чистъ; сваривъ просигудишь въ прошенель; запустишь дрожжами, и когда перебродитъ, слишь въ боченокъ. По окончаніи броженія размочишь на томъ же меду клею и влишь въ боченокъ. Когда недѣлю постоитъ, переложитъ въ другой боченокъ, а для цвѣту положишь въ него немного шафрану.

Еще способъ. Возьми меду пудъ, добраго хмѣлю три фунта; хмѣль зашей въ холщину. Налей въ котелъ рѣчной воды ведра четыре, и положивъ въ оную зашивой хмѣль, варить не менѣе четырехъ часовъ, до тѣхъ поръ, какъ воды останется ведро: тогда вынувъ хмѣль, и въ особой посудинѣ, поливъ холодною водою, выжать всю силу, и вылить въ отваръ. Пудъ меду выложить въ кадку, а въ ту посудину, въ которой былъ медъ, вылить хмѣлевой отваръ, а чего недостанетъ, долить холодною водою, и пополоскавъ, выложить на медъ въ кадку. Развести медъ, и битъ весломъ, чтобъ весь медъ разшелся; добавишь шестъ таковыхъ мѣръ, въ каковой умѣщается пудъ меду, холодной воды; всякою мѣру вливая, размѣшивая, воскъ вылавливать: распусченную сышу процѣдитъ въ котелъ сквозь сито, чтобъ ни одной восчинки не попало, и варить. Когда станетъ кипѣть, пѣну славливать рѣшенцомъ. Еслили медъ этотъ назначается впрокъ, уваривать претъ; еслили же для скорого расхода, довольно, чтобъ укипѣло полторы вышесказанныхъ мѣры. По сраженіи, слишь медъ въ бочку такую, которая по вливіи всего меду оста

осталась бы пальца на чепыре не полна, и дасть остынуть немного въ протепель, какъ лѣпная вода бываетъ; влишь небольшой спаканъ пивныхъ дрождей, заткнушь и поставишь бродить въ тепломъ мѣстѣ. Еслили нужно, чпобъ медъ поспѣлъ скорѣе, держать оной близъ попленой печи, или на печи: то можетъ перебродить дней въ пять или шесть. По прошествіи чепырехъ дней отвѣдывать, пока усмотришь надлежащій установившійся вкусъ, и наблюдать, чпобъ медъ отъ тепла не перебилъ. Когда окажется помянутой вкусъ, переславивъ боченокъ въ холодное мѣсто на подставкахъ, чпобъ можно было въ гвоздь цѣдить, не прогавъ боченка съ мѣста. Чрезъ три дни, когда отстоится, спустишь медъ въ гвоздь, процѣдишь сквозь полопняной мѣшокъ и разлишь въ бутылки.

Иной способъ. Взять воды 8 ведръ и варить съ однимъ фунтомъ хмѣлю чепыре часа, по томъ процѣдишь сквозь сито, и на этомъ отварѣ развесити папки пудъ. Еслили папка будетъ съ восчинами, процѣди сыту сквозь сито, и восчины выжми. Сыту варить, снимая пѣну, до обыкновенной мѣры. Когда пѣны болѣе взбивать не станешь, положи фѣялки корию 1 фунтъ, кишнецу 40 золотниковъ и вари, пока двѣ доли укипитъ, именно, чпобъ осталось три ведра, кошорыя слей въ боченокъ. Когда медъ пооспынетъ, положи въ него два калача, впулку заколоти и замажь шѣстомъ; поставь боченокъ въ тепле мѣсто на 12 сутокъ. По окончаніи сего времени сцѣди медъ въ гвоздь и пропусти сквозь суконной мѣшокъ въ тотъ же боченокъ, выполоскавъ оной прежде начисто горячею водою. По влишн меду въ бочекъ, положи въ него, разваривъ на томъ же меду, по золотнику корицы, гвоздики, бадьяну и кардамону, да двѣ скобки клею; жижу вылей въ медъ, а прочее опусти въ мѣшечкѣ, и оставь на двѣ недѣли. Чѣмъ больше оной простоишь въ бочкѣ, тѣмъ

лучше и цвѣтнѣе выдетъ. Послѣ разложишь его въ бутылки.

Медъ сахарной бѣлой. Смотри *Медъ бѣлой.*

Медъ сахарной красной. Взять полпуда сахару, четверикъ клквы, отварной воды 5 ведръ; разводишь оною сахаръ и дашь вскипѣть два раза бѣлымъ ключемъ. Изъ клюквы выдавишь сокъ и смѣшаешь съ сахарною водою, уже остудивъ онаю. Когда клюква взобѣетъ на верхъ, сцѣдишь въ сусникъ и слишь въ боченокъ. Разваришь еще въ водѣ при фунта сахару, съ прибавкою рыбаго клею и разныхъ спецій, и положишь въ боченокъ. Когда устоится, разлишь въ бутылки.

Медъ съ пряностями. Возьми полпуда доброй патоки, рѣчной или колодезной воды вѣсомъ при пуда, увари, снимая пѣну, пока укипитъ прешья доля. Когда въ половину остынетъ, слей въ бочку, положи 36 золотниковъ кислаго шѣста, или живныхъ дрождей, сколько нужно къ приведенію въ броженіе; опусти при томъ въ боченокъ въ мѣшечкѣ крупно сполченныхъ корицы, бадьяну, перцу, инбирю, гвоздики, по полтора золотника каждой, и горсть бузиннаго цвѣту, чтобъ съ эшимъ медъ перебродилъ. Надобно меду сему стоять по крайней мѣрѣ шесть недѣль: опъ сего получишь онаю виноградной вкусъ и будетъ крѣпкой наливкой.

П р и м ѣ т а н і я.

1) Поелику добрый медъ надлежитъ до нѣкотораго степени уваривать, то должно употреблять къ сему хотя яркой, но не очень сильной огонь. Сильной огонь сообщаетъ меду дымоватой, никогда не испребляющійся вкусъ. Умѣренней же огонь нуженъ и къ тому, чтобъ медъ не пригорѣлъ: эшошъ вкусъ никогда же испребитъся не можетъ.

2) Еслили употребляется въ медъ бузинной цвѣтъ, долженъ онаю бышь не свѣжій, а сухой. Безъ чего

чего не можетъ произойти намѣренія, чтобъ сообщить меду вкусъ мушкапельнаго вина.

3) Подмѣсь въ медъ морковнаго соку производитъ хорошій напитокъ; также и приголовокъ изъ пшеничнаго солоду.

4) Медъ составляетъ напитокъ здоровой, которой Медики позволяють пить тѣмъ, коимъ запрещено употребленіе вина, какъ по: одержимымъ подагрой, судорогами, параличемъ и разными ревматическими припадками, надучею болѣзною и прочими. Крѣпкой медъ согрѣваетъ и сушитъ, а жидкой утоляетъ жажду. Впрочемъ молодымъ, горячаго и желчнаго сложенія людямъ должно оубъ употребленія крѣпкихъ медовъ воздерживаться: оной можетъ въ нихъ легко въ желчь обращаться; позволено имъ употреблять медъ понкой. Впрочемъ все зависитъ оубъ умеренности. Медъ составляетъ не таковой напитокъ, котораго бы можно напиваться до сыту. Рюмка крѣпкаго меду по упру составляетъ лѣкарство.

МЕЛЛАНДЫ. (С. *Канд.*) Положи въ сковородку шесть свѣжихъ ячныхъ бѣлковъ, взбей оные въ густую пѣну; прибавь полченаго сахару полфунша или при четверти фунша, мѣшай лопаточкою четверть часа; по томъ приставь на малой угольной огонь, чтобъ поосушить. Мѣшай безпреспанно, пока оугспѣетъ, и временно съ огня снимай. Подбавь половину столовой ложки розовой или цвѣшовъ помаранцовыхъ воды; вымѣшай еще на маломъ огнѣ; а снявъ съ огня, выливай на бумагу съ ложки круглыми плиточками; пеки въ торпной сковородѣ, и не снимай съ бумаги, прежде нежели совсѣмъ остынутъ.

МЕРИНГИ. (С. *Прислѣш.*) Родъ хлѣбнаго дробнаго, употребляемаго къ гарнированію молочныхъ блюдъ и кремовъ. Оное надлежитъ шакъ и до *кондитера*.

Меринги близнецами. Возьми при или чепыре яйца свѣжихъ по количеству дѣлаемыхъ меринговъ; бѣл-

ки отдѣли и взбей въ пѣну; прибавь немного корки, обшертой съ свѣжаго лимону, и три или четыре ложки полченаго сахару. На каждой бѣлокѣ всегда считается ложка сахару. Взбивай все это вмѣстѣ, пока сдѣлается жидко, и выливай ложкою на листъ бѣлой бумаги, величиною въ орѣхъ грецкой; посыпь мѣлкимъ сахаромъ сквозь ситцо. На томъ же столѣ наложи поршнюю кровлю съ жаромъ: опѣ чего они потчасъ вздуются, зарумянятся, и останется въ нихъ внушренность посрединѣ пуста. Въ оную положишь варенья, или ягодъ свѣжихъ, каковыя естъ по годовому времени. Накрой каждой начиненной мерингъ другимъ пустымъ; опѣ сего меринги сѣи называются близнецы.

Меринги жидкіе. Взбей въ густую пѣну шесть свѣжихъ яичныхъ бѣлковъ; прибавь свѣжей корки, обшертой съ лимону, и пять ложекъ полченаго сахару; смѣшай это съ бѣлками голичкомъ. Выливай съ ложки на листъ бумаги, величиною въ грошевикъ или меньше, не сталкивая одинъ съ другимъ; посыпь изъ сахарницы мѣлкимъ сахаромъ. Накрой горячею разожженою глубокою сковородою, но не очень раскаленною; опѣ чего меринги потчасъ испекутся. Снявъ оныя съ бумаги, въ средину положи какого нибудь варенья, заложь одинъ другимъ и держи на печи до пѣхъ порѣ, какъ отсылать на столѣ.

Меринги сухіе. Взбей въ густую пѣну восемь свѣжихъ яичныхъ бѣлковъ, прибавь обшертой корки съ свѣжаго лимону и восемь ложекъ полченаго сахару. Вылей большіе меринги, либо круглыя, или горою на листъ бѣлой бумаги; посыпь мѣлкимъ сахаромъ, и передвинувъ съ бумагою на мѣдной листъ, заеки въ печи въ самомъ вольномъ духу. Когда зарумянятся, вынь, сними съ бумаги и засуши въ сушильнѣ. Можно въ нихъ класть мармеладъ цвѣшовъ помаранцовыхъ и абрикозной, ягодникъ смородинной и другое приличное варенье.

МЕРЛАНЪ. (С. Повар.) Рыба морская, роду трески, имѣющая шѣло крошащееся и легкое для желудка, а при томъ вкусное. Должно рыбу эту ошелушить и вышпорошить, надрѣзать и жарить въ маслѣ, обвалявъ въ мукѣ. Подаютъ оную на салфеткѣ; или жаряшъ оную, начинивъ пепрушкою, печерицами, зубкомъ чесноку, все изрубивъ и приправивъ солью и перцомъ. Подаютъ же рыбу эту и печеную съ соусомъ бѣлымъ, капорсовымъ и анчоуснымъ, или лимоннымъ. Впрочемъ приготавливаютъ оную слѣдующими способами.

Мерланъ въ лирогѣ. Обжарь эту рыбу до половины спѣлости и разрѣжь полосками. Сдѣлай пирогъ средней вышины; уклади въ ономъ годивомъ изъ мяса угреваго, съ печерицами, шрюфелями, душистыми травами, масла коровьяго свѣжаго также положи; сырсни солью и перцомъ. На это уклади полоски мерлана; опять сырсни солью и перцомъ, наложи душистыхъ травъ; накрой свѣжимъ коровьимъ масломъ и по томъ крышкою изъ того же шѣста; позолоти и поставь въ печь. Сдѣлай рагу шрюфельной, сними крышку, слови жиръ, и выливъ рагу, подавай на столъ эшошъ пирогъ горячій въ числѣ главныхъ блюдъ.

Мерланъ въ тортѣ. Обваривъ мерлана въ годѣ, разрѣжь полосками, а при обвариваніи въ кипятокъ положи немного вержюсу или краснаго соку. Поджарь въ хорошемъ маслѣ коровьемъ печерицъ, шрюфелей, верхушекъ спаржъ, молоко карневыхъ и кружокъ лимону. Приправь все солью, перцомъ, гвоздикою, мушкатомъ, цибулею и душистыми травами. Въ то время, какъ эшо рагу варится, сдѣлай годиво изъ мяса угреваго, съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ сливкахъ, или въ постномъ буллѣонѣ. Сдѣлай въ шоршней сковородѣ поддонокъ изъ хорошаго шѣста; поклади годиво, полоски мерлана, вылей на эшо рагу, и вывертивъ шортъ по обыкновенію, пеки на маломъ огнѣ. Егда эшо надлежитъ въ число главныхъ.

Мерланъ жареной. Вычистивь и ошелушивъ онаго, надрѣжь слегка, обваляй въ мукѣ, и положивъ въ разгоряченное масло, зажарь на сильномъ огнѣ. Подавай въ числѣ жаренаго.

Мерланъ миротомлѣ. Возьми четыре или шесть мерлановъ, ошелуши и распори вдоль брюха; выбери кости, не повредивъ мяса, и опними головы. Наложивъ на каждого рыбьяго тѣльнаго и обваляй въ ономъ. Сдѣлай яичницу, копорая закрыла бы дно кострюли, положивъ въ нее немного масла коровьяго. На эту яичницу положи мерлановъ, съ приюфелями и печерицами; и накрой такою же яичницею. Вари, подпусшивъ огонь сверху, также и снизу небольшой. Когда поспѣетъ, дай стечь маслу. Выпрокинь миротомлѣ на блюдо. Прорѣжь яичницу, влей кулису печеричнаго, приправивъ оной въ хорошей вкусъ. Заложивъ прорѣзъ и подавай.

Мерланъ по мѣщански. Распусти на блюдѣ свѣжаго коровьяго масла, съ рублеными пепрушкою, цибулею, печерицами, солью и перцомъ; положи мерлановъ, приправь сверху тѣмъ же. Накрой другимъ блюдомъ и держи на маломъ огнѣ. Подавай съ тѣмъ же сокомъ, приправивъ нишочкою вержюсу.

Мерланъ по Римски. Маринируй эту рыбу въ Прованскомъ маслѣ, съ солью, перцомъ, пепрушкою, цибулею, чеснокомъ и эшаломъ, мѣлко изрубленными. Когда напитаются, обваляй въ крошеномъ мякишѣ бѣлаго хлѣба; жарь на рашпарѣ, поливая тѣмъ же маринадомъ. Положи въ кострюлю хорошаго масла коровьяго, счепоть муки, нишочку уксусу, соли и крупно столченаго перцу, ложку соку луковаго, горчицы. Привари эштоу соусъ, вылей на блюдо, а посверхъ положи мерлановъ.

Мерланъ филейками. Вынувъ среднюю кость, разбери мясо филейками, обжарь и подавай съ бѣлымъ соусомъ изъ капорсовъ и анчоусовъ. — Таковыя же филейки подають и съ соусомъ Робертовымъ.

Мер-

Мерланъ филейками въ рагу. Смотри мерланъ въ торпѣ.

Мерланъ филейками въ салатъ. Обирается изъ жареныхъ мерлановъ, какъ и прочія рыбы. Смотри спашью Рыбы.

Мерланъ тиненой. Смотри мерланъ миропономъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Мерланъ свѣжій, имѣющій мясо мягкое и крошащееся, составляетъ блюдо вкусное и здоровое для всѣхъ на свѣгѣ, потому что рыба эта легка для желудка, а особливо когда въ приправу оной положено немного масла. Это въ приморскихъ мѣстахъ первая пища, которую позволяють выздоравливающимъ и слабымъ желудкамъ. Она не вредитъ и провождающимъ жизнь сидячую.

МИНДАЛЬ. (С. Канд.) Плодъ этотъ употребляется у кандипоровъ двойко: впервыхъ миндаль свѣжій, пока оной еще зеленъ и косточка въ немъ не зашвердѣла; вовторыхъ сухія ядра сладкаго миндаля, въ которомъ числѣ разумѣется и миндаль горькой, потому что изъ онаго нѣтъ особливыхъ приготовленій, но при мѣшивается часть онаго въ составленія изъ сладкаго миндаля. Вообще величайшій расходъ у кандипоровъ, приспѣшниковъ и поваровъ, также и дисшилапоровъ состоитъ изъ сухимъ миндальнымъ ядрамъ, кои привозятъ изъ Восточныхъ странъ, вылущенные и отчасти въ скорлупѣ. Должно отбирать ядра свѣжія, а залежавшія и со ржавчиною портящія всякія приготовленія изъ нихъ.

Миндаль зеленой.

Приготовленія изъ онаго.

Миндаль зеленой арлекиномъ. Возьми зеленаго миндаля изъ водки (см. ниже), высуши оной въ больномъ печномъ духу; по томъ каждую ягоду вшыкая на вилки, омочай въ сахаръ, разваренномъ въ кассе, державъ оной

горячимъ на умѣренномъ огнѣ; но чѣмъ не кипѣлъ. Обможенной миндаль усыпай сахарнымъ пескомъ разныхъ цвѣтѣвъ; покапай, чѣмъ не сокъ приспалъ; клади на листы и засуши.

Миндаль зеленой въ водкѣ. Сбей съ миндаля мохъ по сказанному ниже объ миндалѣ конфированномъ; по томъ клади въ горячую воду и держи на огнѣ, не допуская вскипать, а чѣмъ не только перебиралось. Накрой пазъ, чѣмъ не миндаль не потерялъ зеленого своего цвѣту. Когда оной позеленѣетъ, перемѣни воду и вари до тѣхъ поръ, пока ягоды сдѣлаются мягки; выложи осушить на сито. На три фунта сего миндаля развари полтора фунта сахару а лиссе; положи въ него миндаль и дай вскипѣть разъ пять или шесть бѣлымъ ключемъ; сними съ огня, слови пѣну и выкладывай уполовною ложкою въ чашу. Сахару дай вскипѣть еще разъ девять, или десять, и вылей на миндаль. Оставь споять въ сиропѣ сушки. Когда миндаль сиропомъ напашается, сцѣди сиропъ въ пазъ, и вскипѣти оной разъ семь или восемь; положи и миндаль, и еще взвари раза три или чепыре бѣлымъ ключемъ. Сними съ огня, и когда остынетъ, вынь ягоды, сложи въ узкогорлыя банки; сиропъ взогрѣй и влей въ него равную мѣру водки, сколько сиропу; вымѣшай и налей на миндаль въ банки. Надобно, чѣмъ не зримъ ликеромъ миндаль былъ покрытъ.

Миндаль зеленой въ карамелѣ. Можно употребить къ сему миндаль зеленой, пригошовленной въ сухомъ конфектѣ. Развари сахару въ карамель и держи на горячей золѣ, чѣмъ не простывалъ; миндаль выкакая на спичку, омочай и повертывай въ сахаръ, клади на рѣшето. Можно покрывать карамелемъ миндаль, пригошовленной въ водкѣ.

Миндаль зеленой въ коллодѣ. См. Коллоды.

Миндаль зеленой въ леденцѣ. Надобно взять миндаля зеленого, пригошовленного въ сухомъ конфектѣ;

положи оной на рѣшетки, вкладывающіяся въ формы леденцовыя; облей оной сахаромъ, увареннымъ о суфле. Когда оной въ половину остынешь, оставь въ сушильнѣ до упра, подложивъ умѣренной жарокъ. Еспьли не довольно сядешь леденцомъ, слей сахаръ жидкой, а миндаля оставь еще на часъ или два, не вынимая изъ формъ. Чшобъ лучше удостовѣриться, хорошъ ли леденецъ, положи чешыре малыя лучинки въ углы формы на самое дно; по времени, какъ должно леденцу сѣсть, вынь лучинки осторожно, и осмотри, сѣлили на нихъ хрусшала. Тогда наклони форму и дай сахару спешать два часа; послѣ чего выпрокинь форму на листъ бѣлой бумаги. Миндаль леденцовой храни въ коробочкахъ, усланныхъ бумагою, въ сухомъ мѣстѣ.

Миндаль зеленой въ сухомъ конфектѣ. См. Вареніе закусокъ ошдѣленіе *Миндаль.*

Миндаль зеленой конфирированной. Сдѣлай щолокъ по сказанному объ абрикозахъ зеленыхъ (см. *Абрикозъ*); приставь на огонь, и когда начнешь кипѣшь, положи при или чешыре миндаля, дабы извѣдашь, сбивается ли съ нихъ мохъ: тогда положи остальной. Для испанія вынь ягоду уполовною ложкою и попри въ рукахъ: то и увидишь, хорошо ли мохъ счищается. Тогда снявь съ огня, перечищай миндаля, и клади очищенной въ холодную воду. Приставь въ коспрюлькѣ воды на огонь, и когда начнешь закипать, положи въ нее миндаля, чшобъ обварить. Довольное обвареніе узнать можно по тому, когда въ него свободно булавка входитъ. Тогда снявь съ огня, поклади миндаля въ холодную воду. Сахаръ, разваренной въ сиропъ и очищенной слегка, приставь на огонь; когда сахаръ закипитъ, положи въ него миндаля, кошорой между нѣмъ былъ бы уже выложенъ на рѣшето и осякъ; дай вскипѣть разъ пять или шестъ, а далѣе послунай по сказанному объ зеленыхъ абрикозахъ, какъ сбивать съ нихъ мохъ щелоченіемъ. Упопреляется на нихъ сахару фунтъ на фунтъ.

Мин

Миндаль зеленой, мармеладъ изъ онаго. См. Мармелады.

Миндаль зеленой, тѣсто изъ него. Сдѣлай изъ него мармеладъ по обыкновенію; смѣшай оной съ развареннымъ сахаромъ, и снявъ съ огня, налей въ формы поспильныя; поставь ихъ на мѣдной листъ и засуши въ вольномъ духу.

Миндаль зеленой шинкованной, или филиграномъ. Возьми миндалю сего приготовленнаго въ водкъ, высуши въ вольномъ печномъ духу, и скроши въ полоски самыя тоненькія. Намажь мѣдной листъ слегка добрымъ Прованскимъ масломъ, разбросай по оному искрошенной миндаль. Должно, чтобъ гиповъ былъ сахаръ, уваренной карамелемъ, коюрой держать на горячей золѣ; обмокай въ него двое сложенныхъ вилокъ, и пускай съ нихъ сахаръ на миндаль. Покрывъ весь, перепрокинь на другой листъ, также масломъ смазанной, и облей миндаль сахаромъ съ другой стороны по вышесказанному же.

Миндаль сухой.

Приготовленія изъ онаго.

Миндаль въ масселанахъ. Смотри Масселаны.

Миндаль въ масселанахъ по Королевски. Возьми миндалю сладкаго, облупи оной и мочи три дни въ холодной водѣ, всякой день оную перемѣняй. Сполки по томъ въ мраморной иготъ, смачивая немного чистую смѣшенною съ помаранцовыхъ цвѣтовъ водою. По мягкомъ сполченіи опшвьсь миндалю два фунта; развари фунтъ сахару перомъ, положи въ него сполченой миндаль и держи на маломъ огнѣ, пока тѣсто опъ пазу опспавать спанетъ; тогда сними съ огня и остуди. Сваяй и раскатай тѣсто. Возьми два яичныхъ бѣлка, восемь золотишковъ толченаго сахару и каплю воды помаранцовыхъ цвѣтовъ, смѣшай и вопри въ тѣсто; положи на блюдо и дай жидкому спечь; осынь

осыпъ мѣлкимъ сахаромъ, пошряси пѣсто на блюдѣ; передѣлай массепаны, поклади на бумагу, запекн на маломъ огнѣ. Снимать съ бумаги, когда оспынушъ.

Миндаль глассированной. Возьми миндалю полченаго и положи въ глассъ, соспавленный изъ яичнаго бѣлку, съ полченымъ сахаромъ и обшерпною коркою лимонною, или помаранцовою. Раскапывай миндаль, пока наипаеется глассомъ; выклади на бумагу и запекн въ шорпной сковородѣ между двухъ огней.

Миндаль горькой въ бисквицахъ. Смотри *Бисквиты*.

Миндаль душой. Возьми миндалю сладкаго, обвари и облунивъ, положи во взбитой яичной бѣлокѣ и переворочай; послѣ чего выклади въ мѣлкой сахаръ и обваляй. Когда эшопнъ глассъ засохнешъ, еще положи въ бѣлокѣ и оняпъ обваляй сахаромъ; выложи на бумагу и запекн въ печномъ вольномъ духу.

Миндаль душой съ лимономъ. Скроши сладкаго миндаля, облупленнаго въ дробные косучки; положи на блюдо, и шуда же корки обшерпной съ свѣжаго лимону, одинъ яичной бѣлокѣ и полченаго сахару сполько, чшобъ сдѣлалось пѣсто, удобное къ валянію въ рукахъ. Отсчипывай сего пѣста и переваливай въ рукахъ подобіемъ миндальнаго ядра; поклади на бѣлую бумагу, не спыкая кусокъ съ кускомъ, и запекн въ самомъ вольномъ печномъ духу. Когда зарумянятся, шопчасъ снимай съ бумаги.

Миндаль жареной. Обвари фунтъ сладкаго миндаля, облупи и каждое ядро разрѣжь на шрое. Распусти въ кострюль фунтъ сахару, смочивъ немного водою. Когда распустился, положи въ него крошеной миндаль, мѣшай и держи на огнѣ, пока миндаль пресчашъ шанешъ. Подбавъ шогда обшерпной лимонной корки и немного подави соку изъ лимону. По томъ, какъ ядра довольно позарумянятся, и надобно будешъ ихъ вынимать, посыпъ на блюдо шонпарели, дробн коричной и анисной, и выкладывай на блюдо миндаль

горячій, посыпь тѣмъ же сверху, ворочай миндаль, чтобъ дробнѣ приспали; выклади на бумагу, посланную на снѣгъ и засуши въ печи. Подавая на столъ, разнять въ куски желаемой величины.

Миндаль жареной бѣлой. Возьми полфунта миндаля сладкаго и полфунта ядеръ фисташечныхъ; обвари, и облупивъ, разрѣжь каждое на четверо. Распусти фунтъ сахару, и когда оной уварится перомъ, положи въ него скрошенныя ядра; вари, пока начнутъ прескаться, мѣшая безпрестанно лопаточкою. Когда покажется, что оной довольно обжарился, сними съ огня и посмотри, не слишкомъ ли миндаль обсахарился. Въ этомъ случаѣ пославъ пазъ или сковородку съ миндалемъ на малой огонь. Возьми горсть дробей и песковъ сахарныхъ разныхъ и мѣлко скрошеннаго цукату, бросай мало по малу въ пазъ и мѣшай, пока всюду раздѣлился: осиперетайся, чтобъ миндаль и фисташки ошъ жаренія не покраснѣли. Можно эшотъ миндаль наливать въ жестяныя формы, или выкладывать на блюдо, смазанное слегка масломъ миндальнымъ сладкимъ; разнять на части и засушить въ вольномъ духу.

Миндаль жареной пралинами. Взявъ по четверти фунта ядеръ сладкаго миндаля, фисташечныхъ и Волжскихъ орѣховъ, разрѣжь каждое на четверо, не облупляя кожи; прибавь къ сему мѣлко изрубленныхъ въ сахаръ вареныхъ корки лимонной и помаранцовой. Потомъ распустн фунтъ сахару малымъ количествомъ воды, и тогда положи въ него вышенисанную смѣсь. Вари, пока пралины начнутъ прескаться; тогда снявъ пазъ съ огня, продолжай мѣшать лопаткою. Если увидишь, что пралины очень обсахарились, приславъ пазъ на малой огонь, чтобъ сахаръ весь приспалъ къ ядрамъ и немного бы покраснѣлъ. Послѣ выложи въ формы, сдѣланныя къ сему нарочно изъ жести, чтобы изъ двухъ выфурмованныхъ выходила пирамида. Въ формахъ надобно вымѣшивать лучинкою и не вынимать

изъ

изъ оныхъ, пока пралинъ совсѣмъ застынетъ. Тогда выложивъ на рѣшено, досушить въ сушильнѣ.

Миндаль, кремъ изъ онаго. См. Кремы.

Миндаль, консервъ изъ онаго. См. Консервы.

Миндаль крошеной въ хлѣбномъ. Возьми четверть фунта мягко сполченаго и по четверти же фунта полченаго сахару и крупчатой муки, замѣси на двухъ ящахъ шѣсто шаковое, чпобъ можно было оное валашь и сучить. Вымѣсивъ довольно, раскатай руками въ круглой прупъ, порасплюсни скалкою, чпобъ сдѣлалось пальца въ два ширины; разрѣжь въ кусочки и занеки въ вольномъ духу.

Миндаль лиссе. Возьми миндалю сладкаго цѣлыми ядрами; суши оной два дни въ сушильнѣ; очисти оной послѣ того гораздо, вспряхивая въ салфеткѣ. Положи въ шазъ, висящій надъ большимъ огнемъ, потряхай и поддержи немного, чпобъ высохъ. Но помъ развари въ водѣ на огнѣ камеди, мѣшая, пока распустился. Сними съ огня, и соразмѣрно количеству дѣланія, по поламъ прошивъ камеди сахару, очищеннаго и увареннаго лиссе. Положи на слой миндалю сего сахару, чпобъ миндаля покрыло и мѣшай, пока сахаръ сядетъ. Но помъ наложь слой сахару, увареннаго лиссе, безъ камеди. Таковымъ образомъ по перемѣжно наложь восемь или десять слоевъ: когда послѣдній слой засохнетъ, вынь миндаля изъ шазу. Доверши сушеніе въ печномъ вольномъ духу, и сохраняй въ коробочкахъ, устланныхъ бумагою, въ сухомъ мѣстѣ.

Миндаль, молоко изъ онаго. Облупи 32 золотника миндаля сладкаго и шолки крѣпко, поливая временно по немногу коровьимъ молокомъ; пропусти, подавливая сквозь частое сито; и между шѣмъ вари бупылку добраго коровьяго молока, пока укипитъ около половины. Въ горячее эшо молоко вмѣшай сполченной миндаля, съ 32 золотниками полченаго сахару и нѣсколькими каплями воды помаранцовыхъ цвѣтовъ, или розовой; дай

вски-

вскипѣть одинъ разъ; процѣди сквозь сито и подавай въ фарфоровомъ блюдѣ.

Миндаль, оршадѣ изъ онаго. См. Оршадѣ.

Миндаль по Англински. Возьми фунтъ миндаля сладкаго налей горячею водою, и облужи; выложи въ холодную воду и опкинь на рѣшето, чшобъ осякѣ. Развари фунтъ сахару и положи въ него миндаль; вари, пока начнешь пресчашь и краснѣшь. Должно имѣшь готовой нонпарели; выклади миндаль на рѣшето и пошчась посыпь нонпарелью; опрокинь миндаль на блюдо, посыпь еще нонпарелью; раздвинь миндаль врознь, и когда засыхнешь, высуши въ сушильнѣ.

Миндаль праликами. Распусти въ конфектной костреулѣ полфунта сахару, съ малымъ количествомъ воды; положи въ него полфунта сладкаго миндаля въ ложѣ, перешеревъ въ полотенцѣ, чшобъ сбить пыль; вари на хорошемъ огнѣ, мѣшая по часту, пока начнешь пресчашь. Когда сахаръ спанешь краснѣшь, переворачивай слегка лопаточкою, чшобы подцвѣтился. Когда миндаль начнешь лосниться и сахаръ весь къ нему пристанешь, сними съ огня, и поставь на горячую печь; чрезъ два часа вынимай изъ костреулы, и можешь оной подавать.

Миндаль пралинами бѣлыми. Къ сдѣланію сихъ пралиновъ возьми облупленнаго сладкаго миндаля и положи въ сахаръ, уваренной а кассе, дай вскипѣть раза два, а впрочемъ поступай по вышесказанному о пралинахъ, то есть мѣшай и ворочай, пока сахаръ весь облипнешь около миндаля. Можно, когда есть удобная лейка съ скважинами, обкапать изъ оной миндаль сверхъ сего сахаромъ, увареннымъ жемчугомъ, или о перль.

Миндаль пралинами красными. Возьми при четверти фунта сахару, распущи оной, смочивъ водою; положи въ него миндаль, и вари по вышесказанному, пока начнешь пресчашь; мѣшай временемъ, чшобъ миндаль не

не приспавалъ къ кострюлѣ. Послышавъ шресчаніе, сними съ огня и мѣшай, пока весь сахаръ облипнешь около миндаля. По томъ положи въ рѣшето, поставленное надъ шазомъ, и въ сахаръ стеклій, прибавь свѣжаго сахару четверть фунта и немного воды; развари о каше, подбавивъ кошенили, приготовленной для подкрашенія. Положи миндаль, и въ пождь время кострюлю снявъ съ огня, мѣшай, пока сахаръ весь приспанешь и со всѣхъ сторонъ миндаль обленишь. Въ этомъ приготовленіи употребляется на фунтъ миндаля фунтъ сахару. Кошениль приготовленная состоитъ въ томъ, что варяшь оную въ водѣ съ прибавкою малой доли квасцовъ и кремортарпару. Этимъ кошенильнымъ отваромъ можно подкрашивать кремы, бланманже и мармелады.

Миндаль пралинами сѣрыми. Фунтъ сахару распустн, смочивъ немного водою, и положивъ фунтъ сладкаго миндаля, вари, пока начнешь шресчать; тогда снявъ съ огня, мѣшай лопаткою. Еслили сахару сверхъ облипшаго въ шазу оспанешся, приспавь оный на огонь, и мѣшая вари, пока весь приспанешь къ миндаляю. Это приготовленіе называется пралины сѣрые. Миндаль, прежде положенія въ сахаръ, надобно очистишь отъ пыли, переширая въ салфешкѣ.

Миндаль Стамскимъ приготовленіемъ. Облупленной миндаль суши въ печи, пока покраснѣешь. Развари сахару а перле, положи въ него миндаль, не приспавляя на огонь. Помѣшавъ, выложи миндаль на рѣшето и засуши въ вольномъ духу. Можно предъ сушеніемъ этимъ обвалянь миндаль въ полченомъ сахарѣ, и тогда сушить оной на бумагѣ.

Миндаль сладкой въ бисквитахъ. Сдѣлай бумажныя коробочки желаемой величины. Налей княшкомъ четверть фунта миндаля, и облупивъ глади въ холодную воду; опкинь на рѣшето, дай огнипу и осуши обтираніемъ въ полошеницѣ; сполки оной очень мяг-

ко, поливая немного взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ; выложи въ чашу съ двумя яичными свѣжими желтками и четвертью фунта сахару толченаго и просѣянаго; взбивай лопаточкою; подбавь четыре яичныхъ бѣлка, взбитыхъ пѣною, и ложку муки крупичатой; вымѣшай довольно, продолжая взбиваніе, и разлей въ коробочки. Гласируй сверху мѣлкимъ сахаромъ, подбавивъ въ него четвертую долю муки крупичатой: эта мука втяги-вается въ себя сырость изъ миндаля. Посади въ вольной духъ въ печь, и вынимай, когда вздуются и зарумянятся. Подавай, вынувъ изъ коробочекъ.

Миндаль, пѣсто изъ него для оршаду. Возьми фунтъ сладкаго миндаля, облупи по обыкновенію и полки, смачивая водою, чтобъ не смаслился; по столченіи подбавь въ него полфунта толченаго сахару, и употребай когда понадобится для оршаду. Это пѣсто можетъ лежать безвредно почти годъ. Къ употребленію, взявъ онаго кусокъ, въ куриное яйцо величиною; развести водою и процѣдить сквозь сѣфешку.

Миндальные вѣтки. Возьми горсть или двѣ облупленнаго миндаля, столки мягко въ большой иготъ; прибавь къ тому два яичныхъ бѣлка взбитыхъ; продолжай столченіе, подкладывая по горсти сахару, чтобъ вошло крупое пѣсто, которое можнѣ было валять и раскатывать. Выложи это пѣсто на пекарной столъ, подмѣшай толченаго и просѣянаго сахару и бѣлой скорбильной, т. е. крахмальной муки; переваляй съ оными пѣсто, раскатай въ сурки, какъ бы для дѣланія кренделей; разрѣжь ихъ на часпи, сверни въ колечка и запекай въ вольномъ печномъ духу на жестяномъ листѣ, посыпанномъ скорбильною мукою, чтобъ вздулись.

Миндальныя раковины. Облупленнаго миндаля скроши въ тонкія полосочки, положи въ кострюлю съ фунтомъ толченаго сахару, и поджаривъ на огнѣ до шемна, набей въ формы; когда остынетъ, выкладывай на блюдо. Формы должно смочить слегка, а миндаль въ нихъ набивать еще горячей.

Мин-

Миндальныя улилки. Сдѣлай сдобное тѣсто слоеное; шпалки пол фунта миндаля съ двумя свѣжими яйцами, подбавь немного сахару, обшершую корку съ лимоу и полченаго пшеничнаго сухаря. Сдѣлай изъ тѣста продолговатой поддонокъ, намажь миндалемъ равно и закапай въ трубку. Онюю разрѣжь поперегъ тонкими кусками; поклади на жестяной листъ, посыпанной сахаромъ. Запекашь должно въ печи довольно горячѣй.

Впрочемъ относящееся до приготовленій изъ сухаго миндаля смотри въ спискѣ *Конфекты сухіе* 4е.

Замѣчаніе Медицинское.

Миндаль составляетъ пищу очень питательную, отъверзающую утробу, охлаждающую, уполяющую и упишающую внутренній жаръ, случающійся отъ волненія крови, или какой нибудь оспропы въ жидкихъ частяхъ; разбиваетъ мокроты желчныя и другія приключающія великую кислоту. Можно ѣсть умеренно миндаль ощущающимъ жажду, жаръ въ желудкѣ и кишкахъ, во время сухаго жару во всемъ тѣлѣ, или шолько въ наружныхъ частяхъ; также въ случаѣ бессонницы, жгущей урины, запору оной, запору на низѣ, боли въ горлѣ, лихорадки и кашлю. Особамъ, имѣющимъ желудокъ холодной или слабой, отъ природы или отъ припадка, не худо отъ употребленія миндаля воздержаться: миндаль у таковыхъ разрушаетъ остатокъ силъ пищеварительныхъ, прибавляя холоду и расслабленія; разжижая соки пищеварительные, и оглушая нервы желудочные. Излишнее употребленіе миндаля можетъ по же производить и съ лучшими желудками. Миндаль горькой многимъ нравится по вкусу, и въ маломъ употребленіи счищаютъ оной, по его вяжущему качеству, полезнымъ желудку, гонящимъ глисты и возбуждающимъ позывъ на ѣду. Однакожь дѣйствіе горькаго миндаля, оказывающееся надъ желудками

пшницѣ, нѣкоторыхъ чепвероногихъ, также нѣкоторыхъ мужчинъ и женщинъ, въ конвульзіяхъ и рвошѣ, внушаетъ имѣшь въ употребленіи онаго оспорожностъ во всякомъ приуготовленіи, развѣ только въ примѣсахъ въ сладкой миндаль, чшобъ оной не очень холодила. — Масло миндальное, какъ изъ сладкаго, шакъ и горькаго, составляетъ лѣкарство, боль уполяющее, слабющее и удобное укрощаетъ припацію. Полезно оно для всякаго во время рвоты, колики и во всѣхъ сильныхъ припаціяхъ, а особливо сопровождаемыхъ жаромъ и лихорадкою.

МИНОГИ, или *девяи глаза*. (С. Повар.) Рыба, которой два рода, рѣчная и морская: обѣ онѣ сходствуютъ къ угрю. Весною только бывающъ онѣ мягки и вкусны; въ прочія же времена очень шверды и не хороши. Привозятъ оныхъ маринованныхъ въ боченкахъ; каковыхъ подаютъ въ салахахъ и жареныхъ.

Миноги въ соусѣ красномъ. Разрѣжь оныхъ поперегъ, положи въ кастрюлю съ масломъ коровымъ, пепрушкою, цибулею и душистыми шравами рублеными, солью и перцомъ; вымѣшай, посыпь крошенымъ очень мѣлко мякишемъ чершнаго бѣлаго хлѣба и жарь на маломъ огнѣ. Подавай съ соусомъ краснымъ, сдѣланнымъ изъ подоженной муки, съ цибулею, пепрушкою, рублеными печерицами, капорсами, анчоусами, солью и перцомъ, смочивъ бульономъ пѣстнымъ, приправ кулисомъ раковымъ, или инымъ.

Миноги въ соусѣ сладкомъ. Жарь оныхъ по вышесказанному и подавай съ лимоннымъ сокомъ, взвареннымъ съ прибавкою ихъ крови и сахару. Подавай, гарнировавъ жареною пепрушкою.

Миноги жареня. Свѣжихъ должно мариновать, или взять маринованныхъ привозныхъ, обваляшь въ мукѣ и жарить въ очищенномъ коровьемъ маслѣ.

Миноги жареня въ маслѣ лосиномъ. Изжарь оныхъ по вышесказанному, но только въ маслѣ Прованскомъ или иномъ

иномъ поспномъ, и подавай сухихъ, или съ слѣдующимъ соусомъ: положи Прованскаго масла, уксусу, соли, крупно толченаго перцу, хорошей горчицы, капорсовъ рубленыхъ и немного петрушки; смѣшай, выложи въ соусникъ и положи въ него миноговъ, разнявъ на шпунки.

Миноги жаренныя въ соусѣ сладкомъ. Сдѣлай соусъ изъ уксусу или вина бѣлаго, съ кускомъ сахару, подбавь кусокъ корицы, одинъ листъ лавровой, привари, вынь корицу и листъ; подавай по вышеписанному.

Миноги маринированныя. Живыхъ миноговъ должно уморить въ разсоленной водѣ, чшобъ выпустили изъ себя склизъ; по томъ выперевь, зажарить на растѣ, остудить и укладывать въ посудину слоями, каждой слой пересыная крупно сполченымъ перцомъ, гвоздикомъ и лавровымъ листомъ, а по томъ наливъ уксусомъ, наложить дощечку съ гнетомъ.

Миноги, рагу изъ нихъ. Выпусти изъ живыхъ миноговъ кровь въ посудину, а миноговъ перемывъ въ горячей водѣ, изрѣжь въ шпунки, жарь въ маслѣ съ подпаленною мукою, съ прибавкою бѣлаго вина, соли, перцу, мушкатнаго орѣшку, пучкомъ душистыхъ травъ и лавроваго листа; приправь собранною кровью и капорсами.

Миноги съ кровью. Опрѣзавъ у живыхъ миноговъ головы, кровь спустить въ небольшое дѣло уксусу, а самыхъ миноговъ, обвалявъ солью, вымыть въ теплой водѣ, чшобъ сбить склизъ; по томъ выпереть и положить въ кастрюлю; положишь туда же краснаго вина, коровьяго масла, кусочикъ сахару, лимонной корки, лавроваго листа, луку, напыканнаго гвоздикомъ, и муки, до темна подпаленной; варить съ эшимъ четверть часа, чшобъ соусъ поукипѣлъ, а опуская на столъ, легировать собранною кровью.

Миноги съ лезерцали. Положи въ кастрюлю печерницъ, съ кускомъ масла коровьяго, петрушкою, цибулею, зубкомъ чесноку, прибавя гвоздики, пьмину, ла-

гроваго листу; базилику и многовъ, въ куски изрѣзанныхъ; брось еще счепоть муки, присоли, положи стаканъ краснаго вина и перцу; увари соусъ, чшобъ гораздо выкипѣлъ. Кому угодно, можно приправить кровью, изъ многовъ собранною; подавишь лимоннаго соку и подавать, гарнировавъ жареными въ маслѣ корками бѣлаго хлѣба.

Замѣтаніе Медицинское.

Миноги мягкія весною, особливо рѣчныя и живыя, составляютъ пищу сочную и очень вкусную. Людямъ крѣпкаго сложенія и производящимъ много движенія, пища сія легка и питательна; но для слабыхъ и ведущихъ жизнь сидячую тяжела. Лучше имъ отъ оной воздержаться, не взирая на то, что маринированіе много исправляетъ вредныхъ ихъ свойствъ.

МИНЫОНЕТЪ, или *бережливая приправа*. (С. Повар.) Къ сдѣланію оной положи въ кусокъ рѣдкаго камлота или ситки, перцу длиннаго, цѣлой мушкатной орѣхъ, кишнецу, корицы, инбирю, гвоздики; обвяжи ниткою и клади для приправы въ кушанье; поваривъ, вынимай. Таковымъ образомъ эта приправа можетъ служить на долго.

МИРАБЕЛЛИ, Смотри *Слвы*.

МИРОТОНЪ. (С. Повар.) Способъ пріуготовленія нѣкоторыхъ мясъ и рыбъ въ постное и скоромное кушанье, которое идетъ въ числѣ главныхъ блюдъ.

Миротонъ изъ баранины. На блюдо, на которомъ подавать, сдѣлай окроекъ изъ годиво съ прюфелями, печерицами и вешчиною. Возьми четверть баранины, изрѣжь кусками и такимижъ кусочками вешчиннаго сала, упарь въ хорошемъ брезѣ. Возьми отвареннаго краснаго гороху, или верхушекъ спаржи; мясо вынувъ изъ среза, дай оному опечь и покрой горохомъ или спаржами; къ чему можно присовокупить сердечекъ лашукъ са-

салату, вареныхъ въ томъ же брезѣ. Можно употреблять къ сему и соусъ аши изъ баранины.

Миротонъ изъ говядины. Сдѣлай годиво плотное и приправленное прюфелями, печерицами и вареною вешчиною. Положи въ коспрюлю съ двумя или тремя анчоусами. Вари съ распощеннымъ вешчиннымъ саломъ, бульономъ и малою прибавкою кулису. Опрѣжь по шомъ ломпями говядины опѣ любовчиннаго мѣста (ш. е. безъ жиру), положи въ рагу къ годиво; вымѣшай, не переваривай, а только чпобѣ поспѣли, и подавай, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

Миротонъ изъ говяжьихъ филейныхъ густей жареныхъ, или говядины вареной. Сдѣлай окраекъ вокругъ блюда изъ годиво, и позарумянь въ печи. Сдѣлай соусъ аше съ вешчиною (см. Соусы), смочи въ нихъ филейныя частни, или ломпи вареной говядины, только чпобѣ разогрѣшь. Положи говядину въ средину блюда и облей сказаннымъ соусомъ.

Миротонъ лосной. Возьми карпей или другихъ рыбъ, расплостай по брюху во всю ихъ длину; вынь большія кости, не повредивъ шѣла; сдѣлай фаршъ изъ угря, начини рыбъ, и скашай по сказанному о мерланахъ, и шѣмъ же образомъ кончи. См. *Мерланъ*.

Миротонъ съ семгою. Взавъ ломшъ семги, пообжарь; изруби по томъ съ пепрушкою, цибулею, печерицами, перцомъ и солью; прибавь три сырыхъ желтка яичныхъ, бѣлаго хлѣба мякишу, размоченнаго въ молоко, или въ ухѣ рыбной, нѣсколько гвоздковъ гвоздики и немного кишнецу. Столки это все, въ игощѣ съ кускомъ масла коровьяго; обведи изъ сего на блюдо окраекъ, сгладь взбищымъ яйцомъ, помажь коровымъ масломъ и усыпь толченымъ пшеничнымъ сухаремъ; запеки въ печи. Вынувъ выпри блюдо осторожно, чпобѣ не повредишь крайка. Спекни на рашпарѣ два или три ломтя семги, разрѣжь въ куски, въ палецъ длиною. Сдѣлай рагу изъ печерицъ, прюфелей и опенокъ, под-

жаривъ оныя въ маслѣ коровьемъ съ мукою, слегка подпаленною; смочи бульйономъ постнымъ, дай напиться, слови жиръ, и накаши кулисомъ раковымъ; положи шетки раковыя и семгу; дай напиться и вложи въ сказанное блюдо.

Таковымъ образомъ дѣлають миртоны изъ всякихъ рыбъ, а различіе онымъ придаютъ разные рагу, дѣлаемые изъ филеекъ шолей, щукъ, угрей, рагелейхъ, форельныхъ и прочихъ, въ кои во тѣ кладутъ печерицы и опенки, частью же и усприцы. вмѣсто семги на окраекъ можно употреблять всякую рыбу.

Миртонъ съ теляшиною. Возьми отъ задней ноги телячій доброй ломоть, въ полстомъ мѣсцѣ поперегъ отрѣзанной тонко; избей оной. Изрубн другой ломоть съ вешчиннымъ саломъ, мозгомъ говяжьимъ изъ костей, печерицами, шрюфелями, душистыми травами и херошими приправами. Подбавь яичныхъ желтковъ, и мякишу блага хлѣба, намоченнаго сливками. Этомъ фаршъ положи на дно косьрюли, устланное ломтями вешчиннаго сала; на это положи ломоть теляшины избитой, накрой тѣмъ же фаршемъ, а по шомъ ломтями сала. Жарь между двухъ огней, какъ бы въ брезѣ. Можно облишь этомъ миртономъ и кулисомъ печеричнымъ. Подавай горячій.

МИТОНИГОВАНИЕ. (С. *Повар.*) Это значитъ напиваніе или напанваніе, когда хлѣбъ, положенной въ похлебку, почти всю оную въ себя впитаетъ и поупитъ. Митонированіемъ же называется, когда мясо, положенное въ рагу горячее, держать накрывъ косьрюлю, пока онымъ довольно напится, и возьметъ въ себя вкусъ приправъ, положенныхъ въ рагу.

Въ разсужденіи похлебокъ наблюдается слѣдующее: когда супъ старень, и надобно оной приправить, положи въ чашу, въ которой оной подаешь, Французской хлѣбъ цѣлой, взрѣзавъ нижнюю корку, или ломтями, или только обрѣзанные корки. Еслили кладешь цѣлой хлѣбъ,

хлѣбъ, по внизу вырѣзати ямку, мякншу немного по-выбравъ, налить въ него супу, также и подѣ него; поставити въ чашѣ надѣ жаркомѣ на престожинокѣ; накрывъ крышкою, дать исподоль въ себя жужу горчишъ и порозорѣти. Наконецъ вылить остальной супъ.

МИШОНАЖЪ, или *приправа для суповъ*. (С. *Поварен.*) Приправу сию дѣлаютъ постную и скоромную. — Возьми кусковъ ошѣ лопатки или задней ноги говяжей, или шелячей, положи въ горшокъ съ водою, вари, снимая пѣну. Положи по помѣ шуда же моркови, пущарнаку, луковицъ, папыканныхъ гвоздикомъ и пучокъ шравъ. Вари на самомъ умѣренномъ огнѣ, чтобъ разопрѣло и сокъ положенныхъ вещей былъ извлеченъ. Можно къ сему прибавити курицу. Разваривъ эшотъ бульотъ, процѣди и сохраняй для приправъ.

Мишонажъ постной. Приставъ съ вечера на жаръ горшокъ съ водою, крупнымъ горохомъ, морковью, пущарнакомъ, селлереею, канустою и луковицами, папыканными гвоздикомъ. Пусть варится до ушра. Когда разопрѣетъ, процѣди ошваръ и содержи для приправъ.

МОЗГИ. (С. *Повар.*) Существо мягкое, которымъ наполнены бывають у животныхъ головы, толстыя кости и спинные позвонки. *Мозгъ головной* бываетъ свойства холоднаго, а по помѣ лица тяжелая для желудка. Мозгъ же изъ толстыхъ костей жиренъ, а по помѣ также не легокъ для желудка. *Мозгъ изъ костей* употребляется въ поварнѣ говяжій въ фарши и къ сдобливанію пирожнаго, также въ шорты и соусы аши. *Мозгъ слижной*, называемой въ поварнѣ *амуретъ*, употребляется только шелячій и бараній. См. *Амуретъ*. Изъ головныхъ же мозговъ состоятъ пригошвенія слѣдующія:

Мозгъ говяжій къ лодатъ въ числѣ главныхъ блюдъ. Вынувъ изъ говяжей головы мозгъ, вари оной въ брезѣ съ бѣлымъ виномъ, содыю, перцомъ и пучкомъ шравъ

полнымъ. Подавай съ соусомъ прянымъ, или съ рагу изъ дробнаго луку и кореньевъ.

Мозгъ говяжий къ подажѣ въ тислѣ ордевровѣ. Маринируй оной съ солью, перцомъ, уксуомъ, масломъ коровымъ, обваляннымъ мукою, чеснокомъ, пепрушкою, цибулею, шьминонъ, лавровымъ листомъ и базиликомъ. Вынувъ изъ маринаду, дай опечь; посыпь мукою, запеки и подавай съ жареною въ маслѣ пепрушкою.

Мозгъ говяжий, мателотъ изъ онаго. Вымой мозгъ говяжей головы въ пенлой водѣ и обланшируй въ кипяцкѣ; обверни въ ломпи сала, и положи въ бѣлой брезѣ съ бульѳономъ, ломпиями лимону, солью, перцомъ, пепрушкою, цибулею, двумя зубками чесноку, шьминонъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ и рюмкою бѣлаго вина. Возьми по томъ двѣ бѣлыхъ луковицы, обрѣжь съ обонхъ концовъ и облупи первую кожу; обланшируй и вари въ бульѳонѣ съ двумя ложками редуцѳии, ш. е. густаго бульѳону, ложкою кулису, полрюмкою вина Шампанскаго, солью и перцомъ. Когда сокъ въ брезѣ повыкипитъ, вынь изъ онаго мозгъ на блюдо; вылей на оной луковой рагу, въ которой можно прибавить и пуспарнаку, обрѣзаннаго искусно.

Мозгъ телятей головы кезомъ. Вымывъ и обваривъ въ кипяцкѣ эпортъ мозгъ, оботри и разрѣжь на шрое. Маринируй въ Прованскомъ маслѣ, съ сокомъ, выдвлненнымъ изъ двухъ лимоновъ, солью, крупно столченнымъ перцомъ, пепрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, дробно изрубленнымъ. Сдѣлай коробочекъ изъ бумаги, въ каждую положи (по смазанѣи оныхъ масломъ) по малому ломпицку сала вешчиннаго; положи въ коробочки мозгъ съ ихъ маринадомъ; накрой саломъ же, запеки на рашпарѣ надъ жаромъ и подавай въ коробочкахъ.

Мозгъ телятей головы съ дробнымъ лукомъ. Вымывъ и обланшировавъ оной, положи въ коспрюлю съ ломпиями вешчиннаго сала, бульѳономъ, половиною лимону, въ

ломпи

ломти изрѣзанною, стаканомъ вина бѣлаго, солью, перцомъ, букешомъ, зубкомъ чесноку, премо гвоздками гвоздики, дробными луковичами, отваренными особливо въ бульѳонѣ, и свари. Соусъ же увари еще больше, приправъ ложкою кулису и густымъ бульѳономъ; приправъ пряноштьми, дай прикипѣшь; вынь сало вонъ, а прочимъ облей мозгъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Выше сказано, что мозги тяжелы для желудка; почему не всякому соснавляютъ пищу здоровую, а при томъ оныя мало питають и портятъ иногда аппетитъ, приводя въ недѣйствіе соки пищеварительныя.

МОЗЖЕВЕЛЬНИКЪ. (С. Повар.) Ягоды мозжевельныя употребляются въ поварнѣ къ приправамъ разной дичины и другихъ мясъ.

Кандиторское употребленіе оныхъ состоитъ въ пригошеніи изъ нихъ лѣкарственнаго соку, которой пользуется отъ удущья, кашлю и одмѣнїа.

Возьми 12 фунтовъ сѣрыхъ мозжухъ, въ Сентябрѣ собранныхъ, очисти и перетри, чтобъ сбить пыль, столки крупно, и наливъ 48 фунтами воды въ котликъ, вари крѣпко. По томъ выложи ягоды въ сито, протри, поливая отваромъ ихъ, чтобъ кожицы и сѣмачки оспались. Протертое уваривай до сгущенїа, почаству мѣшая, чтобъ не пригорѣло. По сваренїи остудивъ, сложи въ бутылки, въ которыхъ эшотъ сокъ нѣсколько лѣтъ можетъ стоять безъ поврежденїа. Для вкуса можно эшотъ сокъ подсластить сахаромъ. Одержимымъ вышеписанными припадками надобно принимать онаго прижды въ день, въ каждой разъ безъ четверти по золотнику, въ бѣломъ винѣ, или водѣ.

Мозжужная ратафїа. Смотри *Ратафїи*.

МОЛОКИ. (С. Повар.) Оныя бываютъ въ рыбахъ самцахъ и служатъ къ оплодошенїю икры, кою мечутъ самки. Впрочемъ составляютъ онѣ пищу очень вкусную.

Мо-

Молоки жареня. Взявъ молоко какой нибудь рыбы, маринируй оныя въ уксусъ съ годою, солью и перцомъ; вынувъ изъ маринада, обопри, обваляй въ мукъ и жарь въ маслѣ; подавай, гарнировавъ жареною пепрушкою.

Молоки, рагу изъ нихъ скоромное. Обланшировавъ оныя, положи въ холодную воду. Въ расплавленномъ вешчинномъ салѣ обжаривай печерицъ, опенокъ и прюфелей скрошенныхъ, прибавивъ пучокъ правъ, соли и перцу; смочи жюсомъ шелячьимъ и миттонируй на маломъ огнѣ; слови жиръ, огусни кулисомъ шелячьимъ и вешчиннымъ; положи молоки и продолжай миттонировать.

Молоки, рагу изъ нихъ постное. Обланшируй молоки, поджарь немного муки съ печерицами и прюфелями, смочи ухю; прибавь пучокъ правъ, соли и перцу; миттонируй на маломъ огнѣ; положи молоки и продолжай миттонированіе; доверши прибавкою кулису раковаго.

Молоки, рагу изъ нихъ постное бѣлое. Положи въ кострею масла постнаго (или по обстоятельству коровьяго), луковицъ ломтями изрѣзанныхъ, карпя изрѣзаннаго въ куски; жарь, не давая прикипѣть; положи пуда же постнаго бульйону, пучокъ правъ, гвоздики, зубокъ чесноку, еще масла; вари часъ; процѣди эптожъ соусъ сквозь сито, и вари съ нимъ молоки только четверть часа. Послѣ приправь лимоннымъ сокомъ, а естльи обстоятельства позволяющъ подбей сметаною и яичными желтками.

Молоки, тортъ съ оными. Сдѣлай поддонкъ тортной изъ слоенаго шѣша; положи въ шорпную сковороду, наполни тортъ молоками, въ рагу пригоповленными; накрой и сдѣлай окроекъ по обыкновенію; позолоти и посади въ печь. Когда посидѣшь, подними крышку, влей немного кулису; накрой опять и подавай.

Замѣсаніе Медицинское.

Молоки соспавляютъ пищу очень вкусную и питательную. Совѣмъ шѣмъ предосудительна она я имѣющимъ желудокъ слабой и не могущій сносить жирнаго. Таковымъ надлежитъ употреблять оную умеренно. Эпашива задерживаетъ пищевареніе въ желудкѣ.

МОЛОКО. (С. Повар., Прислѣш. и Канд.) Вещество жидкое, бѣлое, смѣшанное съ частями жирными и кислыми, которое выдаиваютъ изъ сосцовъ скотины женскаго рода. Въ поваривъ и официн употребительно одно молоко коровье.

Молоко вареное. Приставь на огонь два штофа молока, прибавь четверть штофа свѣжей сметаны и увари, пока выкипитъ половина; брось въ него сахару и щепоточку соли; подавай въ фарфоровой чашкѣ.

Молоко густое. Возьми свѣжаго шворогу; давъ изъ него опечь сыворопкѣ, пропри сквозь сито ложкою; разведи оное сливками съ прибавкою свѣжаго молока, чшобъ поразжидишь не много; посынь сахаромъ, и приправивъ розовою или помаранцовыхъ цвѣтовъ водою, перемѣшай и подавай на фарфоровомъ или каменномъ блюдѣ.

Молоко дрожащее. Возьми свѣжаго молока большой стаканъ и съ горошину величиною лафшу, разопри въ молоко эшомъ, приправь розовою водою и сахаромъ; вымѣшай и поставь въ чашкѣ на горячую золу; послѣ въ той же чашкѣ оспуди на льду и подавай.

Молоко лимонное. Возьми шри лимона не очень свѣжихъ, раздави ножемъ, обрѣжь съ нихъ поненько кожу, и выдавь на оную сокъ, положи ложку толченаго сахару, и дай поспоить. Влей въ кострюлю полшоры бушылки свѣжаго молока, дай оному покипѣшь; положи въ него чешыре ложки толченаго сахару, и давъ еще разъ вскипѣшь, сними съ огня. Въ особливую кострюлю выпусти чешыре свѣжихъ яичныхъ желшка, разбей

оня

оня голычкомъ, прибавивъ немного молока; вылей это въ вареное молоко, приславъ на огонь, дай разъ вскипѣть, а снявъ съ огня, положи въ него сокъ лимонной съ корками; мѣшай безпрестанно, пока просынешь; наконецъ процѣди сквозь сито въ чашку.

Молоко мороженое. Возьми по полубутылкѣ молока и сливокъ, корки обтертой съ свѣжаго лимону, корицы, кишнецу очень мало, одинъ яичной желтокъ, и приваривъ, процѣди сквозь сито; по томъ замораживай.

Молоко лостное. Взявъ полштофа воды, кусокъ сахару, корицы, кишнецу, немного корки съ свѣжаго лимону; вари это полчаса. Полфунта облупленнаго миндаля сполки очень мягко; смачивая каплями воды, чшобъ не смаслилось. Разведи сполченой миндаль вышесказанною вареною водою, вымѣшай, и пропусти нѣсколько разъ сквозь салфетку. Возьми гренокъ бѣлаго хлѣба, положи на блюдо и вылей на нихъ молоко это.

Молоко съ миндалемъ. Вари штофъ молока, съ сахаромъ, корицею, кишнецомъ, коркою свѣжаго лимону; подмѣшай молока миндального, процѣди и подавай съ размоченными въ немъ грѣнками бѣлаго хлѣба.

Или: возьми три бутылки свѣжаго миндаля, увари, чшобъ осталась одна бутылка, съ сахаромъ, корицею, кишнецомъ и коркою свѣжаго лимону. По томъ приправивъ розовою водою, процѣди сквозь сито. Миндального молока спаканъ разбей съ шестью яичными желтками, пропусти нѣсколько разъ сквозь салфетку, смѣшай съ варенымъ молокомъ; выложи въ блюдо, на которомъ подавать, и поставь блюдо на кострюлю, наполненную горячею водою, чшобъ дно блюда было въ водѣ, кострюля стояла бы на жаровнѣ. Накрой блюдо сковородою съ горящими углями, и дай молоку сгуститься. Наконецъ остудивъ, подавай оное.

Молоко Французское. Приславъ молоко на огонь, и когда оное закипитъ, положи въ него шесть взбитыхъ голычкомъ яичныхъ желтковъ, приспойное коли-

честву сахару, 15 золотниковъ воды помаранцовыхъ цвѣшовъ, четверть фунта полченаго миндаля; мѣшай, пока сгустѣетъ.

Мологная похлебка. Вари свѣжаго молока съ сахаромъ, щепоткою соли, малою долею корицы и гвоздики не полченыхъ; разбей съ молокомъ яичныхъ желтковъ, вылей въ молоко, и мѣшай, чтобъ желтки не сварились. Положи въ похлебку эту бисквитовъ, или ломтей поненькихъ Французскаго хлѣба.

Мологное лѣтенье. Взбивай ложкою восемь, или десять яичныхъ желтковъ, съ полуложкою крупчатой муки, и разведя довольномъ числомъ молока, прибавь сокъ сахару, нѣсколько рубленой лимонной корки и крошечку соли. На жестяномъ блюдѣ сдѣлай окраекъ изъ заварнаго пѣспя, пальца въ три вышиною, и засуши. Дно блюда вымажь коровимъ масломъ, уклади пшеничными сухарями, размочивъ оныя въ молоко, а на это вылей взбитое съ желтками молоко; запеки въ печи, и какъ скоро вздуется, вынимай: ибо опъ задленія опадетъ; посыпь сахаромъ и подавай.

Мологныя кушанья разныя.

Молоко Англинское. Выпусти двѣнаццать, или осмнаццать яичныхъ желтковъ, разопрѣ ложкою, прибавь маленько соли, корки обпѣртой съ свѣжаго лимону, и смѣшай съ двумя бушылками молока, смѣшаннаго по поламъ съ сливками; взбей гораздо голичкомъ. Сдѣлай на блюдѣ жестяномъ закраекъ, вылей въ него молоко и запеки. См. *Англинское молоко.*

Молоко, блан-манже съ онымъ. См. Блан-манже съ миндалемъ. Или дѣлается оное шаковымъ образомъ: расчипи рыбаго клею и развари въ водѣ, мѣшая безпрестанно. Когда клей разварится, процѣди оной, и смѣшавъ съ полупорою бушылкою сливокъ, пополамъ съ молокомъ смѣшанныхъ, полфунтомъ мягко сполченаго сладкаго миндаля, и малой доли горькаго миндаля; прибавь сахару, корицы полченой и корки обпѣртой съ

ли-

лимону; вари, безпрестанно мѣшая; напоследокъ процри
сквозь сито на блюдо и дай засынуть.

Молоко, буббертъ называемое. См. Буббертъ.

Молоко, желе изъ онаго. Возьми около осьмой доли фунта рыбаго клею, расплавь размочить въ водѣ, а по томъ разварить, безпрестанно мѣшая, и процѣдить. Съ восьми или десяти лимоновъ обшереть корку на фунтъ сахару; на эшотъ сахаръ галишь полторы бушляки тонкихъ сливокъ, и дашь немного постоять, пока сахаръ разойдется. Изъ обшерныхъ лимоновъ въ особляную посудину выдавишь сокъ, разведи бѣлымъ виномъ. Присаваишь молоко съ сахаромъ на огонь, влишь въ него клей и дашь покипеть, непрестанно мѣшая; по томъ и сокъ лимонной, съ виномъ смѣшанной, процѣдивъ въ него, влишь. Сваривъ процѣдить въ форму; а какъ засынетъ, выпрокинуть на блюдо.

Или: употребишь полторы бушляки жидкихъ сливокъ, корку съ шести лимоновъ на три четверти фунта сахару обшерную, горсть счианого клею рыбаго, стаканъ бѣлаго вина; а впрочемъ поступишь по вышечисанному.

Молоко, кисели изъ онаго. См. Кисель.

Молоко Нѣмецкое, или зулц-милхъ. Дѣлается эшотъ зулц-милхъ обыкновенно изъ молока овечьяго; но когда имѣть онаго не можно, въ таковомъ случаѣ взять муравленой горшокъ, у самага дна просверливъ скважину, вставишь шрубочку съ гвоздикомъ. Налишь эшотъ горшокъ полнъ прѣснаго коровьяго молока, и дашь спояшь дней пять; по томъ вынувши гвоздикъ, жидкое спустяшь, а зопкнувши гвоздь, опашь свѣжимъ молокомъ дополнить, спрыснуть сверху солью, и накрывъ, обвязаь. Послѣ сего горшокъ снаружи хорошо очистишь и наперешь солью. Сколько изъ сего горшка будешь вынимаемо, доливань прѣснымъ молокомъ, взмѣшиваь, и накрывъ, опашь обвязываь полотнянымъ.

Молоко нюлсѣ. Взять небольшую ложку крупичатой муки, разболтать сперва съ свѣжею сметаною, а по томъ съ сахаромъ, обшерпую коркою съ лимоу, осмью желтками яичными взбивать; наконецъ развеспи савками жидковапо, и все взбивать еще въничкомъ; вымазать жеспяное блюдо холоднымъ коровьимъ масломъ, вылить на оное помянутую смѣсь и запечь въ шорипной сковородѣ между двухъ огней.

Мологная размазня. Положишь въ коспрюлю нѣсколько свѣжаго коровьяго масла и разгорячить; тогда бросишь въ него горсти три или четыре крупичатой муки, хорошенъко вымѣшашъ и дать пражиться; по томъ влишь бутылки полторы прѣснаго молока, прибавишь обшерпой корки съ лимоу, сахару и соли; варишь, непрестанно мѣшая. Подбавишь восемь яичныхъ взбитыхъ ложкою желтковъ, съ огня снявъ, поставишь на горячую золу и накрывъ, поддержишь. Подавая на столъ, выложишь на блюдо, и посыпашъ сахаромъ.

Мологные ромы. 1) Взять три бутылки прѣснаго, приставишь на огонь; по томъ разболтать не много крупичатой муки съ двумя яйцами, еще выпустишь два яйца, и съ прибавкою молока продолжатъ взбалшываніе. Когда приставленное на огонь молоко начнешъ кипѣть, то разболтанную смѣсь, прибавя въ нее кусокъ масла коровьяго, разбалшывашъ ложкою, и по малу вливая въ молоко, и безпрестанно мѣшая, варишь на маломъ огнѣ. Когда сядешъ, снявъ, оспудишь.

2) Приставишь на огонь полторы бутылки молока, очень мягко сполченаго миндалю четверть фунша, четыре яичныхъ желтка и четыре ложки крупичатой муки, съ молокомъ разболтанныхъ; мало по малу вливать въ кипящее молоко, положишь немного соли и исподоволь варишь, непрестанно мѣшая. Если выдетъ густо, прибавишь еще молока и поваришь немного. Снявъ съ огня, поставишь на ледъ; чрезъ суп-

ки это кушанье сядетъ какъ студень : тогда оное по-
давать.

3) Растворить полторы бушлыки молока, не-
много крупичатой муки, четверть фунна мягко спол-
ченаго миндаля и четверть фунна свѣжаго пахпанаго
масла коровьяго; приспавить на огонь и непрестанно
мѣшая варить. Естли угодно, чтобъ ромъ эиотъ
былъ желтъ, подпустишь въ него немного настояннаго
шафрану. Поваривъ, вылить на каменное блюдо и за-
студить.

Впрочемъ относящееся до молочныхъ кушаний смо-
при въ спавьяхъ *Кремы*, *Сыры*, и *Твороги*.

Замѣчаніе Медицинское.

Молоко составляетъ пищу питательную и здо-
ровую, которую переваривающъ самые слабые желудки,
и которая можетъ поддерживать людей, не производя-
щихъ пѣлодвиженія и не могущихъ ѣсть инаго. Нахо-
дится однако много особъ, которымъ молоко вредно;
таковымъ, замѣшивъ нѣсколько разъ сряду безпокойство
отъ употребленія молока, надобно опъ онаго воздер-
жаться: ибо обыкновенно не удобно оное подвержен-
нымъ не варенію желудка, рвотъ, кислопъ и желчи
въ желудкѣ. Людямъ крѣпкаго сложенія можно ку-
шать молоко, когда и съ чѣмъ угодно; но слабымъ
надлежитъ избѣгать употребленія съ молокомъ пицъ
очень кислыхъ, каковы разные плоды, или за однимъ
столомъ ѣсть молоко и пици кислыя.

МОРКОВЬ. (С. Повар. и Приспѣш.) Растѣніе ого-
родное, котораго корень состоитъ въ великомъ употре-
бленіи въ поварнѣ.

Морковь, блины изъ оной. Замѣсить изъ лучшей
крупичатой муки на яичныхъ желткахъ, смешанъ и
Чухонскомъ маслѣ пѣсно жидковатое, и поставитъ въ
теплое мѣсто, чтобъ взошло. Между пѣмъ морковь
испечь, очистить, сточить, и прошеревъ сквозь сито,
смѣ-

смѣшать съ помянутымъ распворомъ и печь блины по обыкновенію.

Морковь, похлебка изъ оной. Вскипяши воды, положи въ нее полфунта масла коровьяго свѣжаго, соли, полфунта гороху сухаго и довольное число моркови очищенной и въ куски изрѣзанной; вари, пока горохъ и морковь сдѣлаются мягки. За часъ предъ подаваніемъ положи въ эту похлебку щавелю, кервелю, цикоріи бѣлой, корней пепрушки, цибули, луковиць, счепоть сашурею и два или три гвоздка гвоздики. Мипонируй, накрывъ горшокъ, и поставивъ оной на горячую золу.

Морковь, рагу изъ оной. Разрѣзавъ морковь въ кусочки, вари оную чепверть часа въ кипящей водѣ, а по томъ въ кострюлѣ въ добромъ бульонѣ, съ рюмкою бѣлаго вина, пучкомъ душистыхъ травъ и солью. Огусти сокъ подбавкою кулису и подавай съ какимъ угодно мясомъ.

Морковь тиненая. Взять самой крупной моркови, выдолбись средину изъ оныхъ маленькимъ длиннымъ ножичкомъ и опварить въ водѣ. Сдѣлать фаршъ изъ теляшины, съ прибавкою ветчиннаго сала, съ рубленою пепрушкою, лукомъ и тѣминомъ; вмѣшать въ это мякишу бѣлаго хлѣба, смоченнаго сливками, и три цѣлыхъ яйца; перерубить еще все это, присолить и начинить выдолбленные моркови. Приспавишь оныя съ бульономъ на огнѣ и варишь полтора часа; предъ подаваніемъ сдѣлать подналку изъ муки съ масломъ и присолить. Можно подавать эту морковь и съ краснымъ соусомъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Морковь корень очень здоровой, слегка потогонительной и полезной желудку. Чѣмъ меньше сокъ изъ моркови вареніемъ будетъ извлеченъ, тѣмъ она здоровѣе.

МОРОЖЕНОЕ. (С. Канд.) Прохладишельное кушанье, кошорое соспавляютъ изъ разныхъ соковъ, пло-

довъ, молока и другихъ вещей, и по томъ замораживають въ особливыхъ жестяныхъ, или изъ листового желѣза дѣлаемыхъ формахъ, мороженцами называемыхъ, поставивъ въ раздробленной ледъ, смѣшанной съ солью, а еще лучше съ прибавкою селистры. Послѣ чего начинаютъ мороженицу вертѣть, державъ за имѣющуюся на крышкѣ ея рукоять, производивъ движеніе взадъ и впередъ.

Мороженое абрикозное. Смотри Абрикозъ.

Мороженое анисное. Смотри Анисъ.

Мороженое апельсинное. Выжать сокъ изъ десяти апельсиновъ, развести немного водою, чтобъ бумылка была не цѣла, процѣди сквозь салфетку; въ процѣженное положишь сахару полшора фунта, немного корицы и гвоздики толченыхъ; смѣшавъ, выложить въ мороженицу и замораживать.

Мороженое барбарисное. Возьми воды два фунта съ половиною, приставъ въ тазу на огонь, и когда разгорячится, брось пригоршни барбарисныхъ ягодъ, обобранныхъ съ вѣпочекъ и самыхъ снѣлыхъ; положи фунтъ съ четвертью сахару, и вари, чтобъ вскипѣло разъ пять или шесть; снявъ съ огня, дай устояться; протри сквозь частое сито, поливая опаромъ, въ копоромъ они варились; сложи въ мороженицу и замораживай.

Мороженое бигаранное, или крульныхъ помаранцовъ: Смотри Бигарадъ.

Мороженое виноградное. Смотри Виноградъ неслѣдой.

Мороженое вишенное. Смотри Вишни.

Или такозымъ образомъ:

Вишни сполочь въ иготъ, чтобъ косточки разбились, налить не много водою, выложить въ кастрюльку, поварить не много, и процѣдить сквозь сито; прибавить доброй кусокъ сахару и не много винограднаго

наго вина ; но чтобъ не переложить , потому что вино замораживать трудно ; взварить еще , и оспудивъ , замораживать по обыкновенію.

Мороженое гвоздичное. См. Гвоздики цвѣтны.

Мороженое жасминное. См. Жасминъ.

Мороженое жонкильное. См. Жонкиль.

Мороженое земляничное. См. Земляница.

Мороженое изъ бѣлковъ яичныхъ. Выпустить оцѣ двациати свѣжихъ яицъ бѣлки , съ двухъ лимоновъ обтереть корку двумя фунтами сахару , распереть сахаръ съ бѣлками , и шуда же выдавить сокъ изъ обтертыхъ лимоновъ ; прибавивъ шолченыхъ гвоздики и корицы , смѣшать все . Ешьли угодно , чтобъ мороженое это было желтаго цвѣту , подпустить настояннаго шафрану въ бѣлки ; наконецъ замораживать по обыкновенію.

Мороженое изъ гранатовъ. Взять гранатовъ , имѣющихъ красныя зерна : ешьли гранаты крупны , довольно прехъ ; выбравъ мясо съ сѣмячками , раздави въ нгопѣ , выложи въ банку съ бупылкою воды и према четвертями сахару , дай настоянсья съ четверть часа ; перемѣшивай , переливая изъ банки въ банку , а по шомъ процѣди сквозь сито въ мороженицу , и замораживай.

Мороженое изъ кислыхъ щей. Хорошихъ кислыхъ щей , подсластивъ сахаромъ , и прибавивъ немного шолченой гвоздики , взварить , а оспудивъ , замораживать по обыкновенію.

Мороженое изъ плодовъ всякихъ. Плоды надобно очистивъ кожу обварить , а по шомъ проварить цѣлкомъ въ жидкомъ сахарномъ сиропѣ , и сложивъ въ мороженицу , замораживать.

Мороженое изъ сырловъ. Въ зимнее время , когда свѣжихъ плодовъ не бываетъ , можно употреблять сиропъ какой нибудь , развести оной водою , и вливъ въ форму , замораживать по обыкновенію.

Мороженое изъ ягодъ мозжевельныхъ. Сполки полгорсти мозжухъ, положи въ бупылку воды, съ кусочкомъ корицы и полфунтомъ сахару; вари, чтобъ вскипѣло разъ шесть, процѣди сквозь суконной мѣшечекъ и замораживай по обыкновенію.

Мороженое каштанное. См. Каштаны.

Мороженое кишнецовое. Располки въ иготъ горсть кишнецу и настой въ бупылкѣ горячей воды; когда вода почпи просынетъ, положи полфунта сахару, размѣшай, и процѣдивъ сквозь сито, замораживай по обыкновенію.

Мороженое клюковное. Выдавнишь изъ клюквы соку, процѣдишь сквозь салфешку; на бупылку соку положи полтора фунта сахару, обшеревъ онымъ корку съ одного свѣжаго лимону, сахаръ сполочь, и смѣшавъ съ сокомъ, положишь въ форму и замораживать; а естли не станеть саднисься, сахару еще прибавлять.

Мороженое коричное. См. Корица.

Мороженое кофейное. См. Кофе.

Мороженое лимонное. Выдави сокъ изъ шести лимоновъ, разведи водою, чтобъ было не очень кисло; обрѣжь кожицу кусочками шуда же, положи фунтъ сахару и дай мокнуть часъ; процѣди по помъ сквозь частое сито въ мороженицу и замораживай.

Мороженое малинное. Раздави въ чашѣ каменной довольно число малины, смочи немного водою, положи полфунта толченаго сахару, сопри ложкою, процѣди и замораживай.

Мороженое масломъ. Вскипяти бупылку густыхъ сливокъ, и тогда положивъ полфунта сахару, обшеревъ онымъ лимонъ, приспавъ на огонь и дай два раза вскипѣть. Возьми осмнацать или дватцать желтковъ яичныхъ, разведи въ оныхъ сливкахъ, приспавъ еще на огонь, мѣшай безпрестанно, не допуская вскипать, а шолько чтобъ перебиралось; приправъ водою розовою

зовою или цвѣтовъ помаранцовыхъ; процѣди сквозь сито въ мороженицу и замораживай.

Мороженое молочное. Смотри Молоко.

Или такосылъ образолъ :

Возьми довольное количество молока, на примѣръ бушылки полпоры, взвари съ прибавкою сахару, корицы и малой доли зезипу, обрѣзаннаго съ свѣжаго лимону. Когда еще варится, подбей двумя яичными желтками и оснуди; процѣди сквозь сито въ мороженицу и замораживай по обыкновенію.

Или : Возьми полпоры бушылки сливокъ, два фунта сахару, на котлорой обшерешь кожу съ свѣжаго лимону, сахаръ сполочь, смѣшать съ сливками и шуда же выдавить сокъ изъ лимону; прибавишь немного корицы и гвоздики полченыхъ; смѣшать все гораздо, и положивъ въ мороженицу, замораживать.

Мороженое персиковое. Взявъ восемь хорошихъ спѣлыхъ персиковъ, разотри рукою, влей спаканъ воды или больше, и дай мокнуть часъ или два; по томъ выложи это въ сито и протри, чтобъ весь сокъ вышелъ; разведи въ ономъ 64 золотника сахару и замораживай.

Мороженое персиковое подобіемъ цѣлыхъ плодовъ. Возьми хорошихъ персиковъ почти спѣлыхъ, числомъ по разсмотрѣнію; вынь изъ оныхъ косточки; сполки сполькожь вѣсомъ сахару, сколько будетъ персиковаго мяса; положи оное съ сахаромъ въ пазъ, вари на маломъ огнѣ, мѣшая ложкою, пока все разварится въ кисель; сними съ огня, когда начнетъ сгущаться, и разотри ложкою оставшіеся комки; приставь на огонь, и вари, пока захвативъ киселя сего между пальцевъ, оныя будутъ слипаться: сними тогда съ огня, остуди, и выложивъ въ мороженицу, заморозь. Послѣ сего накладывай сего мороженаго въ формы, сдѣланныя подобіемъ персиковъ; вышненивъ, подкрась кистью, обмочен-

ною въ краску красную (см. *Краски*) одинъ бокъ; заверни въ бумагу, и положи до подаванія на ледъ толченой и смѣшанной съ солью и селитрою.

Мороженое помаранцовое. Въ два фунта съ половиною сокъ изъ двухъ помаранцовъ или трехъ, и съ одного корку на сахаръ обшерпую, дай нѣсколько помокнуть; подсласни толченымъ сахаромъ, чѣмъ горечь сдѣлалась пріяною, процѣди въ мороженицу и замораживай.

Мороженое смородиное. Возьми два фунта смородины, обобранной съ вѣшочекъ, и фунтъ малины; положи въ тазъ, раздави и дай вскипѣть разъ до чешырехъ; остудивъ прожми сокъ сквозь сито. Распусти на огнѣ полтора фунта сахару съ стаканомъ воды, и выложивъ въ чашу, остуди, смѣшай съ сокомъ, и выложивъ въ мороженицу, замораживай. — Зимю къ сему можно употреблять ягодникъ и сокъ смородиной, разводя водою горячею, а когда не будетъ цвѣтно, подкрасишь кошенилью; а по томъ замораживай по обыкновенію.

Мороженое фіялотное. Возьми добрую горсть осципанныхъ весенникъ цвѣшовъ машкиной - душики, сполки въ иглошъ очень мягко; разведи двумя фунтами воды, прибавивъ золотишковъ шестидесятъ сахару; дай мокнуть полчаса; послѣ процѣди съвозъ салфенку въ мороженицу и замораживай по обыкновенію.

Мороженое шоколадное. Возьми полторы бушылки сливокъ и поменьше бушылки молока, вари съ фунтомъ сахару. Разведи съ малою долею роды 64 золотишка шерпаго шоколаду, и выложивъ въ молоко, мѣшай деревянною лопаточкою, и вари до вскипѣнія. Подбавь тогда чешыре яичныхъ желтка, разведенныхъ сливками; смѣшай, и выложи въ чашу, до тѣхъ поръ, какъ замораживашь.

Мороженые бисквиты.

Сдѣлай шесть большихъ бисквитовъ въ коробочкахъ, съ которыхъ верхнюю корку сръжь очень тонко, остерегаясь изломать; послѣ того положи бисквиты въ сито, и высуши, чтобы можно было сполочь въ муку. Высушивъ таковымъ образомъ сполки, просѣй сквозь сито, возьми бутылку хорошихъ сливокъ, дай имъ одинъ разъ вскипятить, положи въ нихъ побольше четверти фунта сахару, ложку воды розовой или пома-ранцовыхъ цвѣтовъ и сполченой мякиши бисквитовъ; перемѣшай, сложи въ форму и заморозь. Когда замерзнетъ, разопри ложкою мороженое, чтобы кусокъ льду не оспалось; положи въ формы бумажныя, накрывъ сръзанными верхними корками съ бисквитовъ; поставь на блюдо, и накрывъ другимъ блюдомъ, поставь на сполченной ледъ, смѣшанной съ солью, и оставь до времени, когда оныя подавать; что производится въ тѣхъ же коробочкахъ. Всегда надлежитъ дѣлать нѣсколько бисквитовъ запасныхъ, потому что какъ бы оспорожно верхнюю корку не снимать, всегда она ломается, а должно, чтобы снятъ оную не повредивъ.

Мороженые канелоны.

Оныя составляютъ не иное, какъ въ длинновато-четвероугольныхъ формахъ сдѣланное мороженое. Употребляются къ сему нижеслѣдующія вещи:

Мороженые канелоны Абрикозные. См. въ статьѣ *Абрикозъ*.

Мороженые канелоны изъ винограду неслѣдлаго. Возьми два фунта недоспѣлаго винограду, сполки его, чтобы выжать весь сокъ, проуди оной сквозь сито, разведи прѣшею долею воды, и подсластивъ довольно сахаромъ, заморозь по обыкновенію. Мороженое это перетри, сложи въ канелонныя формы и до подаванія держи на льду.

Мороженые канелоны земляничные. Издави на блю-
дѣ два фунта земляницы самой сѣблою и полфунта
красной смородины, влей безъ четверти бушылку воды,
всыпь фунтъ полченаго сахару; дай всему полчаса
стоять, послѣ протри сквозь сито въ мороженицу и
заморозь. Мороженое это перетри ложкою, чтобъ сдѣ-
лалось какъ шѣсто, положи въ четвероугольныя формы,
поставь въ полченой и съ солью смѣшанной ледъ; дви-
гай формы взадъ и впередъ, чтобы оная замерзла. Ког-
да подавать, выпрокинь на блюдо, а еслили не выхо-
дишь, обмочи дно формы въ теплую воду.

Мороженые канелоны кофейные. См. Кофе.

Мороженые канелоны малинные. Оные пѣмъ же
образомъ дѣлаются, какъ земляничные. Смотри выше.

Мороженые канелоны персиковые. Раздави рукою
дюжину крупныхъ персиковъ, самыхъ спѣлыхъ, и раз-
веди водою, чтобъ было мѣрою на чешыре канелонныхъ
формы; прибавь фунтъ сахару, и дай всему мокнуть
около двухъ часовъ; по томъ пропусти сквозь сито, по-
давливая персики, а не протирая оныхъ; сокъ положи
въ мороженицу и заморозь по обыкновенію. Перетри за-
мороженое и разложивъ въ шесть канелонныхъ формъ,
обверни оные бумагою, поставь на полченой и съ солью
смѣшанной ледъ въ посудинѣ, имѣющей во дни скважены,
чтобъ вода не собиралась. Подавая выпрокинь канело-
ны изъ формъ на блюдо.

Мороженые канелоны сливоные. Ежели хочешь сдѣ-
лать шесть канелоновъ, наполни хорошими сливками
только чешыре формы. Сей размѣръ наблюдается для
того, чтобы лишняго не сдѣлать; ибо мороженое за-
мерзая, прибавляется количествомъ. Вылей сливки въ
кострюлю, и вари, пока два раза вскипятъ; а снявъ съ
огня, положи довольно сахару, немного воды помаранцо-
выхъ цвѣтовъ, и обпершой съ лимоу корки; дай сему
настаиваться часъ, а по томъ процѣдивъ сквозь сито
въ мороженицу, заморозь. Мороженое это перетри лож-
кою,

ую, сложи в формы. Впрочем поступай по вышесказанному.

Мороженые канелоны шоколадные. Къ сдѣланію шести канелонѡвъ опмѣрай четыре канелонныхъ формы сливокъ; выложи в кювретъ и дай одинъ разъ вскипѣть; прибавь в сливки довольно полченаго сахара; шоколаду першаго свари по обыкновенію, какъ бы пить, но гуще; сваренной шоколадъ подбей шестью яичными желтками, смѣшай гораздо съ сливками, приставь на огонь, и безпрестанно мѣшай, дай вскипѣть. Пропусти сквозь сито в мороженицу и заморозь. Поставь это мороженое перетри, разложи в формы, оберни в бумагу; а впрочемъ поступай по вышесказанному о канелонахъ персиковыхъ.

Мороженые сыры.

Мороженой сыръ изъ сливокъ. Возьми бутылку густыхъ сливокъ, но такихъ, чтобъ при вареніи не скислись; приставь на огонь и дай вскипѣть два раза; а снявъ съ огня, разбей четыре желтка яичныхъ свѣжихъ, положи в сливки и перемѣшай. Возьми большой лимонъ, оботри съ него цедру на полфунта сахара, положи сахаръ в сливки, приставь опять на огонь, и безпрестанно мѣшай, дай вскипѣть разъ пять или шесть. Положи туда же ложку воды помаранцовыхъ цвѣтовъ, или розовой, и процѣди сквозь сито. Можно прибавить къ сему немного сладкаго миндаля полченаго и немного вареныхъ в сахаръ помаранцовыхъ цвѣтовъ. Сложи в мороженицу и заморозь. Когда замерзнетъ, разотри ложкою, и выложивъ в сырную жестяную форму, поставь в полченой и съ солью смѣшанной ледъ, чтобъ опять замерзло. Предъ подаваніемъ обмочи дно формы в горячую воду, опрокинь форму на блюдо и выполкни сыръ.

Или таковымъ образомъ: возьми три бутылки молока и бутылку сливокъ; прибавь приличную мѣру сахара и корки, обрѣзанные съ двухъ лимоновъ; вари,
пока

пока начнетъ сгущаться. Вылей тогда на серебряное, или жесняное блюдо; а когда спанепѣ остывашъ, сложи въ мороженцу и заморозь; а впрочемъ поступай по вышесказанному. — Можно въ сыры сѣи по временамъ года употребляя ягоды, проширать ихъ сквозь сито и подбавлять въ молоко.

Мороженой сырѣ земляничной. Сммотри въ спашьѣ *Земляница* Земляничной шворѣтѣ мороженой.

Мороженой сырѣ кофейной. Сммотри въ спашьѣ *Кофе* Творогѣ кофейной мороженой.

Мороженой сырѣ малинной. Сммотри въ спашьѣ *Малина*.

Мороженой сырѣ фисташечной. На бутылку сливокъ возьми полфунта ядеръ фисташечныхъ, обвари оные, и очистишь очень мягко сполки, а сполка прошири нѣсколько разъ сквозь сито. Взвари сливки, разведи въ нихъ сполченныя ядра, и приславивъ на огонь, дай два раза три или чешыре вскипѣть, мѣшая при томъ безпрестанно. По томъ положи полфунта сахару и ложку воды помаранцовыхъ цвѣтовъ. Когда сахаръ разоидетъ, выложи въ форму и заморозь; а впрочемъ поступай по вышесказанному.

Мороженой сырѣ Шантильской. На бутылку хорошихъ сливокъ положи ложку помаранцовой воды и взбей сливки въ пѣну; на полфунта сахару оботри корку съ свѣжаго лимону, посуши сахаръ, и сполокши просѣй сквозь сито; смѣшай съ сливками, дай нѣсколько постоять, чшобъ сахаръ разшелся. Впрочемъ съ замораживаніемъ и прочимъ поступай по вышесказанному.

Мороженой сырѣ шоколадной. Возьми полфунта хорошаго шоколаду, положи въ шпофъ воды, или меньше, чшобъ не разжидишь, и развари, приславивъ на огонь, при чемъ безпрестанно мѣшай лопаткою. Когда шоколадъ распустится и будетъ густотою прошивъ бульѡну, подбей въ него шесть яичныхъ желтковъ.

Выва-

Взвари особливо бутылку сливокъ, съ 64 золотниками сахара, влей въ шоколадъ, и вымѣшай, державъ на огонь; когда немного огустѣеишь, складывай въ мороженницу; а заморозивъ разопри, и выкладѣ въ сырную форму, послунай по вышесказанному.

Мороженой сырѣ Шуазской. Вскипяти полторы бутылки сливокъ, а по томъ положи въ нихъ полфунта сахара и zestъ, обрѣзанной съ одного свѣжаго лимону; приставъ опять на огонь, и вари, безпрестанно мѣшая, пока укипнишь прешь; тогда положи чешыре яичныхъ желтка, разбиныхъ съ малымъ количествомъ сливокъ; опять приставъ на огонь, мѣшая, пока начнешъ сгущаться. Сними въ томъ же часъ съ огня, не оставляя мѣшати, какъ поостынеишь. Въ это время положи ложекъ шесть мармеладу малиноваго, или иного ягоднику, разведи ложкою, пропусти сквозь сито; впрочемъ во всемъ по вышесказанному объ сырѣ сливочномъ.

МОРОШКА. Смотри въ статьѣ *Вареніе Закусокъ.*

МОРСЕЛИ. Смотри въ статьѣ *Конфекты Сухіе.*

МОРТАДЕЛЬ. (С. *Повар.*) Такъ называются большія колбасы, привозимыя изъ Болоніи, что въ Италіи; очень вкусныя, и въ которыхъ кладется много перцу. Называютъ ихъ инако *Мутардель.*

МУРЕНА. С. (*Повар.*) Рыба морская, которую привозятъ изъ Марка - Брандбургскаго и Помѣраніи маринованную; но оная долго лежатъ не можетъ, и даже самое маринованіе не сообщаетъ ей прочности.

МУШЕЛИ. Смотри. *Раковины рѣзныя.*

МУШКАТНОЙ ОРѢХЪ. (С. *Повар.*) Плодъ дерева, растущаго въ Индіи, на островѣ Бандъ; вкусу и запаху ароматнаго и очень пріятнаго. Употребляютъ оной въ поварнѣ для приправъ кушанья, а особливо рыбнаго. Утверждаютъ, что оной весьма исправляетъ сырость рыбь. Доброта мушкатныхъ орѣховъ узнается по тяжестиносности и запаху сильному. — Диспидлаторы употребляютъ оной въ дѣланіе водокъ. См. *Водки.*

Замѣтаніе Медицинское.

Мушкатной орѣхъ составляетъ приправу горячую слегка, щекопящую и по тому полезную для желудка въ способствованіи пищеваренію. Однакожь польза сія содержитсяъ только въ умѣренномъ употребленіи.

МУШКАТНОЙ ЦВѢТЬ. (С. *Повар.*, *Дистил.* и *Канд.*) Это собственно не цвѣтъ, но кожа внутренняя мушкатнаго орѣха, лежащая на самомъ ядрѣ, которые приносятъ подъ названіемъ мушкатныхъ орѣховъ. Запахъ сей еще сильнѣе и пріятнѣе орѣха самаго. Долженъ э тотъ мушкатной цвѣтъ свѣжій быть тяжеловѣсенъ, темнокрасенъ и лосковатъ. Въ поварнѣ и у кандиперовъ употребляется оной въ разныя приправы; а дистилляторы приготавливаютъ изъ него особливую водку (см. *Водка*), и употребляютъ въ другія подмѣси. Свойство его одинакое съ мушкатнымъ орѣхомъ.

МЪЛОЧЬ. (С. *Повар.*) Подъ названіемъ этимъ разумѣютъ въ поварнѣ обрѣзки мясъ, также печенки, горла, концы птичьихъ крылъ и прочее, изъ которыхъ дѣлаютъ рагу и фрикасэ.

Мѣлогъ крошенная. Возьми говяжью небную часть, сваривъ субли съ ней первую кожу; разрѣжь въ малыя полосочки; жарь въ расплавленномъ вѣшчинномъ салѣ, съ цибулею, петрушкою, печерицами крошеными; приправь жюсомъ и увари. Сними жиръ и огусти кулисомъ шелячьимъ и вѣшчиннымъ.

Мѣлогъ по Королевски. Свари свиныхъ ушей въ бульюнѣ; когда остынутъ, скроши ихъ въ полоски самыя дробныя. Прижарь въ маслѣ коровьемъ луковницъ, кружками изрѣзанныхъ. Положи туда же скрошенные уши, по томъ смочи кулисомъ и малою долею жюсу; дай вскипѣть нѣсколько разъ, и предъ подаваніемъ приправь немного горчицею. Подавай, наложивъ сверху корѣ бѣлаго хлѣба, поджаренныхъ въ маслѣ. Дно блю-

да

да также должно укласть таковымъ же хлѣбомъ, и на оной выложивъ мѣлочъ.

МЯСА. (С. Повар.) Здѣсь предлагается не исчисленіе родовъ мясъ, употребляемыхъ въ поварнѣ, кои въ семъ Словарѣ подъ названіемъ каждаго подробно описаны; но объ томъ, какъ съ оными въ поварнѣ обходиться; какъ шо усмотримъ изъ нижеслѣдующаго.

О замореніи мясъ.

Рыбы бывающъ шѣмъ вкуснѣе, чѣмъ скорѣе по изловленіи попадушъ въ вареніе или иное приготовленіе; съ мясомъ же животныхъ сухопутныхъ совсѣмъ иное обстоятельство: чѣмъ было оное мягче въ вареніи или жареніи, не должно оное по убоѣ или застрѣлянніи употреблять свѣжее, но давъ нѣсколько времени повисѣть или полежать: это называется *мортифицированіе* или замореніе мясъ; правильнѣе бы назвать это *позвяленіемъ*.

Не всѣ роды мясъ требуютъ одинакаго времени къ заморенію своему. Въ разсужденіи всякаго мяса должно главнѣйше взирать на возрастъ животныхъ и годовое время, когда оныя къ поваренному употребленію назначаются. Въ разсужденіи годоватаго времени слѣдующая таблица можетъ примѣрно служить указателемъ, сколько сырое мясо на воздухъ безъ поврежденія пробыть можетъ:

	<i>Лѣтомъ.</i>	<i>Зимою.</i>
Лосина, или дикой козы мясо	- 4	дни. 8 дней.
Свинина дикая	- 6	10
Заяць	- 3	6
Фазанъ	- 4	10
Теперевъ березовой	- 4	10
Теперевъ глухой	- 6	14
Рябець	- 2	6 — 8
Говядина и свинина.	- 3	6
Баранина	- 2	3

Те-

	Лѣтомъ.	Зимой.
Телятина и ягнятина	- 2 дни	4 дни.
Индѣйка и гусь	- 4	8
Кацаунъ	- 3	6
Старая куръ	- 3	6
Цыпленокъ и гусубенокъ.	- 2	4

Не должно таблицу сію считать за точную: ибо какъ лѣтомъ, такъ и зимою случается воздухъ, или погода иногда теплѣе, иногда холоднѣе, и опъ пого зависить показаніе настоящаго степени къ заморенію мясь. Но хотя лѣтъ надворный воздухъ имѣлъ ту или иную степень, но внутренній воздухъ въ домъ, или той часни онаго, гдѣ виситъ мясо, очень съ первымъ можетъ быть не сходенъ. Надежднѣе можно достигнуть въ этомъ чрезъ термометръ, и по оному изслѣдованъ состояніе воздушной теплоты или холоду, по степенямъ которыхъ можно сочинить вѣрнѣйшую табель. Надобно охотнѣе ожидать, что кто нибудь изъ опытныхъ теплотъ съспешива постарается сдѣлать наблюденія по термометру о точномъ степеніи сего заморенія мясь.

Пока еще будетъ недоставать такового наблюденія, не должно лѣтомъ вывѣшивать мясо къ заморенію на столько, чтобъ началась воиь, означающая загниніе онаго. Предосторожностъ сія въ особености нужна въ разсужденіи мясь молодыхъ животныхъ, кои опъ воздуха въ теплотѣ скорѣе зашлѣваюшъ, нежели мясо старыхъ животныхъ: баранья задняя нога, на примѣръ, пребуешъ вчетверо больше времени, нежели четвертина ягненка, а по тому; кромѣ заморенія бараньей ноги, должно оную еще колошить, естли желать, чтобъ была оная въ жареніи мягче; чѣмъ моложе по сему мясо животного, тѣмъ меньше времени пребуешъ оно къ заморенію. Когда по сему въ таблицѣ проспо сказано лосиное мясо; но между онымъ должно полагать великое различіе: ибо молодой лось и лосиной же-

пеленокъ также составляющъ лосиное мясо; но къ заморенію оныхъ лѣпомъ не нужно четырехъ дней. Равнымъ образомъ мясо двухлѣпней лосихи не пребуетъ столько времени, какъ мясо лося шесинадцатилѣпняго. Въ таковомъ содержаніи должно разумѣть шаблицу эту и въ отношеніи къ другимъ родамъ мясъ.

Когда мясо замаривается въ зимнее время, не должно проспирать сего до того, чтобъ мясо высохло, потому что хотябъ оно не прогоняло, но можетъ высухая утратить свою силу. Съ замораживаніемъ мяса равное обстоятельство; ибо морозъ 'опшимаешъ у него не токмо всю силу, но и вкусъ. — Еще надлежитъ въдать, что жиръ въ мясъ бывъ мягче, гораздо скорѣе мяса въ гнилость приходитъ; почему и для жирнаго мяса потребно меньше времени къ заморенію, нежели для худощаваго.

Что же выше сказано, что въ разсужденіи замарираемаго мяса должно остерегаться, чтобъ не перешло оно въ загниніе: по хотя въ холодное время гнилецки не скоро опасаться должно, но надлежитъ остерегаться, чтобъ мясо не залежалось, или, какъ 'говорится, не вывѣпрѣло. Эпотъ застарѣлый или вывѣпрѣлый вкусъ, въ нѣкоторыхъ пріуготовленіяхъ, а особливо пеляшины, очень бываетъ оцупшеленъ. Въ дичинѣ все это терпится и вывѣпреніе больше извинительно, нежели въ мясъ домовыхъ животныхъ. Самыми кислыми соусами едва таковой вывѣпрѣлый вкусъ закрыть можно.

Крюки, на которыхъ вѣшаютъ замариваемое мясо, вмазываются въ погребахъ, или прицѣпляются къ пропшанутой веревкѣ на блокахъ, чтобъ повѣшенное мясо приподнимать и опускать можно было. Однако это больше дѣлается въ предосторожность отъ кошекъ и мышей, чтобъ онѣ къ мясу дойти и онаго обвѣдать не могли.

Моченіе сыраго мяса съ еодѣ.

Сырое мясо послѣ заморенія еще ымачивается, т. е. кладется въ посудину, наливается водою, или кладется въ налившую воду, и въ оной нѣсколько времени до варенія оставляется; обыкновенно такое мясо бываетъ уже разрѣзано въ надлежащіе куски. Не мѣшаетъ, чтобъ мясо совсѣмъ погружено было въ водѣ.

Годовое время должно назначать, больше или меньше мясо мочить надлежитъ. Въ холодную погоду должно мясо, которое варить на другой день, еще съ вечера класть въ воду; въ теплое же время только съ утра въ топъ самый день, когда его варить, часа на два. Можно также, а особливо естли мясо очень кровяно, каковы шейныя части и мѣсна, въ кон застрѣлена дичина, перемѣнять воду нѣсколько разъ. Когда же въ теплую лѣтнюю ночь мяса держать въ водѣ, должно смотрѣть того, чтобъ опчасши употребить самую холодную воду, часью же чтобъ и не поспавить въ тепломъ покоѣ, дабы рода не промзгла. — Намѣреніе сего моченія въ томъ, чтобъ мясо освободить отъ всякой наружной нечистоты и предуготовить оное къ мягкому уваренію.

Различіе вскипѣнія и варенія.

Есть пища, копорыхъ не увариваютъ, но только **взвариваютъ**. Взвариваніе или вскипѣніе продолжается до тѣхъ только поръ, какъ пища на огнѣ вскипаетъ; вареніе же пребуетъ продолжительнаго кипѣнія, когда нужно имѣть пищу, уваренную мягко. — Надлежитъ это различіе замѣнить для того, что въ разныхъ мѣстахъ Словаря сего въ предписаніяхъ къ пріуготовленію частныхъ кушаній говорено будетъ **дать вскипѣть**, или **уваривать**. На примѣръ изъ рыбъ пискари только взвариваются, то есть, должно онымъ дать только одинъ разъ вскипѣть, потому что рыба **ся** по сложенію своему мягка, и отъ продолжительнаго

варенія совсѣмъ распадается; пожь обстоятельство со многими иными мясами. Между шѣмъ мягкая (рѣчная) и твердая (колодезная) вода дѣлаешъ въ этомъ различіе; ибо мягкая вода скорѣе въ вареніи пищу размягчаешъ, нежели твердая, а по шому въ послѣдней варивѣ, попребно больше времени, или сильнѣйшій степень жару къ мягкому уваренію пищи. — Скажемъ здѣсь мимоходомъ, что цвѣтѣ зеленыхъ шравѣ не сполько шеряешся, когда варяшся оныя въ твердой водѣ, нежели какъ шо бываешъ въ мягкой. Въ водѣ мягкой можно разварить рыбу въ крошки, когда на огнѣ передержишь; въ твердой водѣ рыбу варить лучше и скорѣе.

Разлитіе холодной и горячей воды къ варенію.

Не все равно начинать варить пищу въ холодной или горячей водѣ, для шого чшо, когда нѣкопорыя вещи бросить въ кипящую воду, жаръ огня ихъ не размягчитъ, но еще больше оттвердитъ. На прим. спручевые плоды не размякнутъ, ештли ихъ заварить въ горячей водѣ; должно оныя приставлять на огонь въ холодной водѣ: со спарымъ жесткимъ мясомъ равне обстоятельство.

Умѣренной огонь и умѣренное кипѣніе или вареніе.

Чшобъ нѣкопорыя пищи получили настоящій вкусъ, должно варить или уваривать ихъ исподоволь на умѣренномъ огнѣ; на примѣрѣ, скальная рыба будетъ твердое невкусное кушанье, когда приставишь оную на сильный огонь и уваривать много; когда же будетъ оная приставлена въ холодной водѣ и на самомъ умѣренномъ огнѣ взварена исподоволь, такъ чшобъ не дошла въ настоящій степень кипѣнія, будетъ мясо этой рыбы мягко, а при томъ здоровую составитъ пищу.

Желающему имѣть рыбу мягку, и при томъ извлечь изъ ней навару въ похлебку, должно начинать

варить оную въ холодной водѣ, на умѣренномъ огнѣ исподоволь, а по шомъ мало по малу степень кипѣнія возвышашь. Когда же взирается единственно на бульюнъ или отваръ, и желаемо изъ мяса извлечь всю силу, а на вкусъ онаго не смотрѣть, должно припустить сильнѣйшій степень жару, чрезъ что лучшіе соки изъ мяса извлекутся и сообщатся отвару.

Если же мясо само по себѣ склонно къ распушенію, каково въ молодыхъ животныхъ, то заваривъ оное въ кипящкѣ, на умѣренномъ огнѣ варить исподоволь. Себѣжя распѣнія наливаются горячимъ отваромъ и вдругъ приводятся въ кипѣніе, чтобъ не лишились цвѣту и вкусу; когда же варишь ихъ на умѣренномъ огнѣ исподоволь, прибавляя часъ отъ часу огня, то хотя разварятся они мягко, но внутреннюю силу и наружныи видъ утрапятъ. Желающій совершенно сочнаго мяса, долженъ варить оное большими кусками, приставляя на огонь въ кипящкѣ; ибо, чѣмъ меньше будутъ куски мяса, тѣмъ больше извлекается изъ нихъ силы.

Упариваніе мяса.

Упариваніе мяса значитъ вареніе онаго въ закрытомъ горшкѣ, чтобъ сообщить оному совершенно сочный вкусъ; въ открытомъ горшкѣ лучшая сила мяса излетаетъ парами. Употребляющъ къ сему глиняные горшки съ ножками, или безъ оныхъ; въ послѣднемъ случаѣ ставятъ ихъ на желѣзномъ треножникѣ. Подъ такое упариваніе лучше всего употреблятъ угольный жаръ, чтобъ былъ оный умѣренъ, и чтобы мало по малу можно было привести оный въ сильнѣйшую степень, дабы мясо не обезсѣло. Служатъ къ сему такъ же мѣдныя внутри чистю вылуженныя кострицы; однакожъ глиняныя лучше для здоровья и прочіе, когда только оныя оплести снаружи желѣзною проволокою подбьемъ съпикн. Просмотри спашьи *а ла брезъ* и *а ла добъ*.

Масло и соль нужны къ варенію.

Безъ масла и соли не можемъ мы нашихъ пицъ учинишь вкусными, а служащъ оныя къ размягченію пици въ вареніи. Само по себѣ разумѣется, что жирное мясо не потребуешь въ вареніи подбавки коровьяго масла.

Въ разсужденіи огородныхъ растѣній нужна та предосторожность, чтобъ масло коровье класть не прежде, какъ оныя на огнь уже вскипятъ, или закипятъ начнутъ; потому что, когда масло рано проникнетъ въ промѣжки растѣнія, не можешь оно мягко увариться: сіе въ особливости нужно замѣчать о рѣпахъ, кои никогда не уварятся, естли масло положено будетъ прежде вскипѣнія оныхъ.

Чѣмъ жирнѣе мясо, тѣмъ больше должно класть соли, и чрезъ то опнать противный его вкусъ. Дичья потребуешь соли только въ половину предъ домашнимъ мясомъ: ибо опъ напуры содержитъ въ себѣ больше соленыхъ частицъ; оная совсѣмъ будетъ пересолена, когда положишь въ нее столько соли, сколько кладешь въ домашнее мясо.

Когда идетъ дѣло до сбереженія красиваго цвѣту огородныхъ растѣній, на примѣръ: зеленой капусты, зеленыхъ бобовъ Турецкихъ и прочая, должно положить ихъ въ воду, класть соль и вмѣстѣ взварить; естли соль положена будетъ позже, зелень огородныхъ растѣній пропадетъ и останется очень блѣдна. Надобно стараться, чтобъ видъ пици былъ не менѣе пріятенъ, какъ и вкусъ оной.

Просмотри спашы *Жареное* и *Поваренное пригото-
вленіе.*

Мяса солить.

На сто фунтовъ мяса полагается сушеной соли четыре фунта и шестидеять шесть золотниковъ, селитры мѣлко сполченой 24 золотника, или, что все

равно, на двѣнадцать фуншовъ мяса класть соли пятьдесятъ чептыре золотника, селитры при золотника. Мясо не мывъ выпереть до суха полотенцемъ, отдѣлить отъ частей большія кости, кои препятствуютъ прочному лежанію соленыхъ мясъ: ибо около оныхъ начинается ржавчина; и по томъ натирайтъ солью, смѣшанною съ селитрою. Мяса укладываетъ въ кадку, пересыная слою солью, и наложитъ гнетъ. Еслили мясо не даетъ само собою разсолу, взваришь шиофъ воды, разсолитъ и вылитъ въ кадку. — Впрочемъ о солениіи мясъ смотри въ статьяхъ *Ветчину* и *Говядину солить*.



Ж

Н.

НАЛИВКИ. (С. *Дистил.*) Нѣтъ затрудненія составить вкусную и здоровую наливку, употребивъ къ тому хорошія виноградныя вина и водку; несравненно труднѣе довести къ сему простое хлѣбное вино, чтобъ прошивной онаго вкусъ въ наливкѣ былъ не ошутителенъ, а при томъ бы и не вредилъ здоровью. Въ статьѣ *Водка* писано уже, какимъ образомъ удобрятъ хлѣбное вино, и какъ выгонятъ оное изъ овощей: сіе овощное вино лучше прочихъ къ дѣланію наливокъ. Можно также употреблять и поддѣльную Французскую водку, о которой писано въ особливой статьѣ *Водку Французскую поддѣлывать*.

Здѣсь предложимъ еще одинъ способъ, по которому изъ хлѣбнаго вина прошивной вкусъ совсѣмъ испребляется.

Способъ исправленія хлѣбнаго вина для наливокъ.

Обыкновеннымъ образомъ должно выгнать вино изъ овса, съ малою прибавкою пшеничнаго солоду. Еслили вино это выдешъ не довольно крѣпко, должно изъ она-

го же передвоить водки и съ виномъ смѣшать. Крѣпость этой смѣси должна быть умѣренная, по тому что спиртъ къ дѣланію наливокъ не способенъ: ибо учиняетъ рашафю, а не наливку.

Въ гнаніи всякаго вина должно имѣть шу предосторожность, чшобъ вычищать тщательнѣе посуду, за тѣмъ что никакой хлѣбъ не сполько склоненъ къ пригоранію, какъ овесъ; отъ чего сообщается и вину пропивный вкусъ пригари, котораго ничѣмъ истребить не можно.

По смѣшаніи овсянаго вина съ водкою въ надлежащую степень крѣпости, должно запасшисъ правою щавелемъ, устарѣлою уже, когда листья и стволы онаго сдѣлаюцца тверды и къ употребленію въ пищу не способны. Траву съ стволами завялить, скрошить крупно, наполнить половину ведерной бутылки и налить упомянутымъ виномъ; поставитъ на солнцѣ, или въ въ тепломъ мѣсто. Мѣра настоянія показывается цвѣтомъ и запахомъ: когда вино получитъ цвѣтъ желтоватый и будетъ имѣть запахъ Французской водки, можно оное слить изъ бутылки, и употреблять къ дѣланію наливокъ по нижеслѣдующему предписанію.

Всеобщія правила къ дѣланію наливокъ.

Какъ наливать наливки подправленныиъ щавелевыиъ виномъ? Ягоды, какія угодно, перебрать, загнившія выкинуть, ополоснуть водою и дать онымъ остынуть. Должно, чшобъ ягоды сии были очень спѣлыя. Наполнить ягодами бутылъ какой угодно мѣры по самое горло, и поставитъ на солнцѣ, но лучше въ тепломъ заслоненномъ отъ солнца мѣстѣ. Когда вино извлечетъ въ себя сокъ изъ ягодъ, накласть въ другую бутылъ того же роду ягодъ, и сѣдивъ наливку изъ первой бутылки, влить на вторыя ягоды. Послѣ чего бутылъ опнеси въ погребъ и оставитъ. Наливкѣ этой надлежитъ всегда стоять на ягодахъ; а къ употребленію вынимать по нѣскольку бутылокъ, и тогда уже

подслащивать, естли угодно. Но естли наливки сего роду, по настоянїи сливать и подслащивать; оныя окисають, а особливо когда съ сахаромъ будущѣ подвариваемыя. — Естль плоды кислыя, или весьма густосочныя, которые не пребуютъ въ разсужденїи наливокъ втораго наливаїя на другїя ягоды; шаковы: вишни, каманика, пернѣ и черная смородина. — Плоды, имѣющіе въ себѣ ароматныя ядра въ косточкахъ, должно отчапнѣи полочь, чтобѣ косточки разбїишь.

Какѣ наливать наливки цѣльными виноградными винами? Естли употребляютъ къ сему кисловатѣя грѣпкія вина, на примѣрѣ старое Французское, всегда должно оныя смѣшивать съ Французскою водкою, полагая при шпофа вина и четвершой водки. Впрочемъ безѣ подмѣси водки, по естественной кислотѣ ягодѣ и вина, наливки сїи прочны быть не могушѣ, но скорѣ окисають, а особливо передержанныя на ягодахъ, или подслащенныя. Таковыя на солнцѣ должно держать съ оспорожностїю, чтобѣ изѣ наливки не вышелѣ укусѣ; что всего скорѣе случается съ наливаїемъ на крыжовникѣ, земляницѣ и малину. Естли не усмотришь и фирментация произойдетѣ сильна, по уже никакое подслащиванїе наливку исправитѣ не можешѣ, а послужитѣ еще къ множайшему кисѣнїю.

Наливаїе грѣпкими сладкими винами, каковы Мадера и другїя Португальскїя, несравненно лучше; не требуетъ къ сему подбавки Французской водки. Наливши какимѣ нибудѣ изѣ сихѣ винѣ ягоды, должно оспавитѣ бушлы въ погребѣ, и наливки съ ягодѣ не сѣживають; но къ употребленїю вынимать по нѣскольку бушлоковѣ, и такѣ шрашнѣ, пока вся сойдешѣ. На оставшїя ягоды налитѣ тѣмѣ же виномѣ, какое употреблено сперва; выдетѣ довольно хорошая наливка. Наливаїе сладкими грѣпкими винами имѣетѣ и шу выгоду, что подслащиванїе для наливки изѣ нихѣ не нужно; онѣ имѣють естественную несравненно прїятнѣйшую сладость.

Какѣ

Какъ наливать наливки на варенье? Употребляется къ сему на фунтъ ягодъ, какихъ угодно, фунтъ сахара, и варится по обыкновенію, кромъ того, что гораздо жиже, и меньше уваривается, нежели какъ поспунаютъ съ закусками. По свареніи, когда остынетъ, варенье складывается въ большую стеклянную банку, и наливается Французскимъ старымъ виномъ, съ примѣсю хорошей Французской водки; именно: на четыре фунта сахару, свареннаго съ четырьмя фунтами ягодъ, кладется 8 ординарныхъ бутылокъ вина и штофъ водки. Наливши размѣшавъ ложкою, банку завязать оную и поставивъ на солнцѣ, или лучше въ пещломъ мѣстѣ въ засѣнъ; держать сію настойку, въ разсужденіи свойства ягодъ, отъ четырехъ до семи дней, ежедневно взмѣшивая ложкою. Малина, земляника, крыжовникъ не требуютъ больше трехъ или четырехъ дней къ таковой настойкѣ; прочія ягоды могутъ сползать недѣлю. По настояніи въ послѣдніе сутки взмѣшивать не надобно, но дать гущѣ осѣсть на дно. Чистое сливъ въ другую банку, чтобъ еще отлегло, и не попало бы гущи въ бутылки; что много отнимаетъ доброты у наливки. Остающаяся гуща не пропадаетъ: она идетъ въ дѣланіе прекраснаго и остраго уксусу; о чемъ писано будетъ въ статьѣ *Уксусъ*. Когда въ другой банкъ наливка опешонится, процѣдить оную; а не худо пропустить и сквозь хлопчатую бумагу. Наконецъ сложивъ въ бутылки, крѣпко закупорить, засмолишь и содержать въ погребѣ въ песокъ шѣмъ же образомъ, какъ содержатъ бутылочныя вина.

Доброта и преимущество предъ другими способами наливокъ сихъ, на варенье наливаемыхъ, состоитъ въ томъ, что имѣютъ онѣ ошмѣнный вкусъ, удерживаютъ запахъ плода, который употребленъ, и не токмо отъ времени не поршятся, но еще удабриваются, не бывъ никогда подвержены окисанію. Дѣлать сія споль-

ко умножается отъ времени, что многія сего роду наливки, имѣющія бѣловашый и желтый цвѣтъ, могутъ сочтены быть за Италіанскія вина. Таковы: дудевка, бѣлая смородина и яблочникъ; поелику плоды сїи не имѣютъ въ себѣ сильнаго ароматнаго, нѣкопорымъ ягодамъ свойственнаго запаха: по вкусу за спарѣлой наливки даже великаго значока можетъ обмануть. Различіе вкусовъ можно произвестъ смѣсью для варенія дудь съ яблоками, или смородины съ дудами, и такъ далѣе.

По сдѣланіи всеобщаго предписанія къ дѣланію наливокъ, приступимъ къ показанію нѣкопорыхъ особливыхъ производствъ, наблюдаемыхъ въ разсужденіи каждаго ягода и плодовъ.

Наливки разныя.

Чистыя обѣ оныхъ предписанія.

Наливка Вишневка. Взять самыхъ спѣлыхъ вишенъ, вычистиши изъ нихъ косточки, мясо положиши въ чистой полотняной мѣшокъ, и сокъ въ ситану весь выдавиши. Сокъ энопіи смѣшашъ по поламъ съ Французскою водою, косточки сполокши пуда же положиши. На всякой шпифъ присавитъ по золотнику полченой корицы. Дашъ стояти шесть недѣль, ежедневно взбалтывая; по томъ, когда опусядетъ гуща, чистое слиши и подвариши съ сахаромъ.

Или: спѣлыхъ вишенъ безъ хвостиковъ насыпашъ боченокъ не очень полиъ, залиши поправленнымъ хлѣбнымъ виномъ и оставиши стояти мѣсяць. По прошествіи сего времени опѣдать, и естли нѣтъ еще настоящаго вкусу, оставиши на двѣ недѣли. Лѣтомъ должно стояти боченку въ холодномъ мѣсѣ, а зимою тамъ, гдѣ не мерзнетъ.

Наливка вишневка изъ морсу. Взять четыре шпифа вишеннаго морсу, варитъ оной на жаровнѣ, чтобъ вскипѣлъ раза четыре; пѣну снимашъ, положиши саха-

ру два фунта или больше, и вскипятить съ сахаромъ два раза. Въ эту мѣру положишь штофъ домашней персиковой сладкой водки; ссжипь въ горшокъ, накрывъ, и обмазавъ крышку пѣстомъ, поставишь въ самой вольной духъ печной часа на два. Послѣ сего вишневка будетъ готова.

Наливка вишневка съ винограднымъ виномъ. Наклась въ бочку спѣлыхъ вишенъ, осчилавъ хростики, и вынувъ изъ нихъ косточки, которыя сполочь особливо. Сполченныя косточки положишь въ полотняной мѣшечекъ, съ прибавкою гвоздики и корицы; опустишь на нипкѣ въ бочку. По помъ наливъ бочку полною винограднымъ виномъ.

Примѣчаніе. 1) Корицу въ наливку сего роду должно необходимо клась, потому что она доснавляетъ ей прочность.

2) Худое виноградное вино къ наливкѣ этой не удобно: должно оному быть цѣльному и крѣпкому. Надлежитъ также употреблять къ наливаію небольшіе боченки, а особливо когда взято вино слабое, чтобъ скорѣе исдержался начатой боченокъ, и не могъ окиснуть.

3) Еслили сахаръ клась при самомъ наливаіи въ боченокъ, наливка выдешъ вкуснѣе, но тѣмъ меньше прочна. Лучше, кому угодно наливку эту подслащивать, производить это надъ бушылками, вынутыми на расходъ.

4) Вишневка, въ которую не кладено сполченыхъ вишенныхъ косточекъ, имѣетъ вкусъ меньше пріятный. Можно поддѣлывать эшошъ вкусъ, клавъ въ наливку молодыхъ весеннихъ побѣговъ съ дерева кислыхъ вишенъ, настоявъ прежде горсть оныхъ въ красномъ винѣ, съ прибавкою сахару; настаиваію сему довольно одного дня. Опъ сего вишневка получаетъ не токмо ароматной вкусъ, но и уриногнательное дѣйствіе. Можно побѣги сіи собирая, весною сушить.

Смотри въ статьѣ Вишни объ экстрактѣ къ составленію вишневки.

Наливка изюмная.

Возьми три фунта крупнаго и мясистаго изюму, очисти въпочки, прибавь къ сему шолченой корицы по благоусмотрѣнію, налей винограднымъ сокомъ, или чихиремъ, взвари и сложи совсѣмъ въ боченокъ. Чрезъ двѣнадцать дней наливка сія поспѣетъ. Въ недоспѣлъ чихирю можно употребить свареной медъ.

Наливка каманистая.

Возьми одну мѣру чистой шапки и пять мѣръ самыхъ спѣлыхъ ягодъ каманики и прищипай шаковыхъ мѣръ вина, взвари, снимая пѣну; снявъ съ огня, остуди, процѣди, слей въ кадочку и дай перебродить. Послѣ еще разъ взвари и сложи въ боченокъ, въ которомъ наливкѣ 2шой должно еще разъ перебродить. Если броженіе само собою не произойдетъ, должно запустить ломтемъ бѣлаго хлѣба, намазаннаго дрожжами.

Впрочемъ каманику наливають просто поправленнымъ щавелевымъ виномъ.

Наливка клубничная.

Клубнику обобравъ съ шравяныхъ чашечекъ, и очистивъ отъ листковъ, насыпашъ въ бушэль по самыя плеча, налить полную, смѣшавъ при части водки Французской и одну часть сладкаго вина. — *Малина* и *крыжовникъ* наливаются тѣмъ же образомъ, равно и *земляница*.

Наливка крыжовникокая.

Очищавъ ягоды отъ спелбелковъ и цвѣточныхъ листовъ, насыпашъ оныхъ въ бушэль по самое горло, и налить Французскою водкою, сколько войдетъ, дасть споять на солнцѣ довольное время, а по шомъ слить. На тѣжъ ягоды налить крѣпкимъ Португальскимъ виномъ, дасть настояться, а по слиштіи смѣшашъ съ первою наливкою; подзарить съ сахаромъ, полагая на каждую

дую бутылку толченого сахара по полуфунту, и подварить, чтобъ вскипѣло не болѣе семи разъ, снимая пѣну. — Таковымъ образомъ можно дѣлать наливку изъ всякихъ ягодъ и плодовъ. Если кому угодно, можно употреблять къ сему одну водку, и въ этомъ случаѣ настаивать долѣе и одинъ только разъ.

Наливка лимонная.

На ведерной боченокъ взять десять лимоновъ, обрѣзать съ оныхъ зешъ, то есть наружную желтую кожу, и положить въ боченокъ. Мясо лимонное можно употреблять къ другимъ вещамъ. Боченокъ долженъ быть начисто выпаренъ и выкуренъ можжевеликомъ. Положить еще въ боченокъ пригоршни спружекъ лѣщиновыхъ, т. е. дерева ореховъ лѣсныхъ; налить боченокъ старымъ винограднымъ виномъ, прибавивъ туда же фунтъ толченого сахара. Сколько бутылокъ изъ боченка будетъ вынуто, столькожъ надобно влить въ него добраго вина; это продолжать до тѣхъ поръ, какъ вино начнетъ терять лимонной вкусъ. Замѣчается при семъ еще:

1) Толченой сахаръ должно сперва разсыпать по поламъ въ двѣ посудыны, налить виномъ и переливать изъ посуды въ посудину, пока сахаръ весь разойдется; тогда вылить оной въ боченокъ.

2) Другимъ образомъ можно лимонную наливку дѣлать по нижеслѣдующему: на ведро вина взять десять лимоновъ, три фунта сахару и шесть золотниковъ корицы. Лимоны обтереть на терку по самой бѣлокѣ. Корицу столочь крупно, а сахаръ мѣлко. Все это налить виномъ въ боченкъ, и закупоривъ оную, оставить на восемь дней.

3) Инымъ способомъ составляютъ оную тако: съ шести лимоновъ обрѣзать наружную кожицу, положить оную, скрошивъ въ кусочки, съ тремя бутылками добраго вина и располченою корицею, въ каменную

ную чашу; поставишь накрывъ на печь на ночь. Чрезъ подбавку Французской водки можно эту наливку сдѣлать крѣпче.

Наливка Маллазирная, или сходствующая къ сину Маллазирскому.

Маллазирское вино родится собственно въ Морѣ, около города Маллази, и есть отличное вино, по которому далѣе Италіи не оповознися. Выходитъ однако опшуда двойное вино, одно цвѣтомъ блѣжелтое и вкусу суроваго. Другое называютъ сладкой Маллазиръ, составляющій вареное вино. Цвѣтъ онаго золотижелтой. Это послѣднее вино рѣдко вывозится, а выдаваемое за оное, составляющъ большею частью поддѣльное изъ изюму вино. Но какъ обманъ таковой узнавъ, постарались поддѣлывать оное дома слѣдующимъ образомъ:

1) Взять сколько угодно очищеннаго меду, (см. въ началѣ статьи *Вареніе Закусокъ*, какимъ образомъ этошъ медъ очищается,) положишь въ глиняной муравленой горшокъ, закрышь и замажешь плотно, чтобъ паровъ выходить не могло; поставишь въ котелъ, наполненный водою, на огнѣ кипящій, и варишь до шѣхъ поръ, какъ пашока сдѣлается подобна Прованскому маслу и пріятна вкусомъ.

2) Налишь по помѣ рѣчной или хорошей колодезной воды въ вылуженной котелъ, замѣшивъ палочкою, сколько вышиною воды въ котлѣ будетъ сначала. Въ эту воду положишь половину вышесказаннымъ образомъ перебаренной пашоки, вымѣшавъ тщательно веселкою, чтобъ вся оная разошлась; варишь на умѣренномъ огнѣ, снимая рачительно пѣну, пока дойдешь до замѣшки, какъ вода сначала вышиною сіяла; тогда котелъ снявъ съ огня, охолодитъ и сложишь въ боченокъ, въ которомъ прежде было крѣпкое виноградное вино.

3) На три ведра сего напитокку положи полторы бушылки хмѣлеваго опвару, полторы же бушылки Фран-

цуз-

цузской водки, смѣшавъ съ малою долею соли виннаго камня и спаканомъ дрождей бѣлаго пива; это сообщитъ напитоку крѣпость Малвазира. Отъ сего приловку начнетъ оной такъ сильно бродить, какъ бы на огнѣ кипѣлъ.

4) Боченку, въ которомъ этотъ напитокъ, должно быть освѣщаему солнцемъ, или стоять въ тепломъ покоѣ. Когда броженіе кончится, боченокъ должно дополнить варенымъ медомъ (напиткомъ, а не пашокою), которой должно имѣть къ сему въ гошовности, и крѣпко заколошишь трубку впулки.

5) Чрезъ три мѣсяца напитокъ этотъ поспѣваетъ, и чѣмъ долѣе спойтъ, тѣмъ прибавляется въ добротѣ своей.

6) Еслили не лзя имѣть бочки съ винограднымъ виномъ, можно употребить другую чистую, которую по выпареніи должно вышолоскать худымъ винограднымъ виномъ. По нуждѣ, вмѣсто Французской водки, можно употребить хлѣбную, изъ пшеницы выгнанную.

Наливка малиновка.

Изъ малины выдавить сокъ скеозъ полотенцо, или еипо; чистой сокъ сложить въ бутылъ, бросить въ оной по величинѣ бутылли нѣсколькѣ кусковъ сахару, и накрыть бумагою, обвернувъ оную около гсрла, не запыкая пробкою. Оставить бутылъ дней пять или шесть на солнцѣ; еслили же случится мрачная погода, поставитъ къ печи, но не очень близко, чтобъ сокъ не скисъ. Въ печеніи сихъ шести дней должно сокъ ежедневно процѣживать сквозъ сипо и всякой разъ прибавлять по два кусочка сахару. Послѣ сего бутылъ составитъ съ солнца въ холодное мѣсто, и чрезъ каждые два дни процѣживать сквозъ сипо, пока совсѣмъ очистишься и не замѣшино въ немъ будетъ броженія; что чрезъ три недѣли совершается. По исходѣ сего времени закупоритъ бутылъ и хранитъ въ погребѣ.

На-

Надобно всячески стараться, чшобъ эшотъ прїятной раппшкѣ не окисѣ. Сахару кладется въ него шолько, какъ угодно кому имѣшь оной сладокѣ.

Впрѣчемъ малину можно наливашь всѣми способами, упомянушыми во всеобщихъ правилахъ сначала.

Налиска розосая.

Взять полфунта сахару, разварпшь изъ онаго не очень густой сыропъ; положить въ него фунтѣ розовыхъ цвѣшовъ, и варпшь, пока сыропъ сгустѣешъ: выдавшъ въ него сокъ изъ одного лимону, и давъ вскипѣть два раза, остудишь и развеспи полштофомъ Французской водки и полштофомъ Португальскаго вина; сложишь все въ банку и настаивашь, пока получишь цвѣшъ: тогда процѣдишь и разложишь въ бутылки.

Есшьли наливашь розовку по сказанному во всеобщихъ правилахъ, надобно въ нее подбавляшь по немногу красной смородины для цвѣшу, потому что розовыхъ цвѣшовъ листья сами по себѣ наливку не подцвѣчивають.

Налиска рябиносая.

Обыкновенно на бутылъ морозомъ уже убитыхъ, или сгѣжихъ позапеченыхъ ягодъ рябины, по горло наполненную, наливается три части Французской водки, смешанной съ четвертою частью сладкаго вина. — Или просто налить поправленнымъ щавелевымъ виномъ.

Инымъ образомъ: набить боченокъ полиъ ягодами рябиновыми, и взогрѣвъ патки, горячую елишь въ боченокъ на ягоды. Чрезъ три мѣсяца получишь рябиновку. — Таковымъ образомъ можно наливашь клюкву и другія ягоды. Для крѣпоспи, кому угодно, можно прибавляшь Французской водки.

Налиска смородины красной.

Взять на фунтѣ мѣлкаго сахару два фунта красной слѣдой смородины, покласть въ бутылъ и поста-
вить

вить на солнцѣ дни на три, а не болѣе какъ на четыре; послѣ чего произшедшій сокъ сложить въ бушылку, закупорить и поставить въ песокъ.

Отмѣнная наливка изъ красной смородины дѣлается таковымъ образомъ: взять самой сильной смородины, обобрать чисто съ вѣточекъ и свѣсить. На каждой фунтѣ ягодъ, взять по фунту толченаго сахару и всыпать въ чистой боченокъ слоями, полагая слой ягодъ и слой сахару, пока боченокъ наполнишь. Влить въ него Французской водки, сколько въ боченокъ по ти можеть. Закупорить и поставить въ погребъ на три мѣсяца. Послѣ слить, а на ягоды налить отварной воды, изъ чего выдетъ другая наливка. — Можно употреблять къ сему ягоды и бѣлой смородины.

Наливка терной смородины.

Оная по причинѣ острой кислоты сихъ ягодъ наливается одною Французскою водкою.

Наливка тернозка.

Приготовить бочку, бывшую съ винограднымъ виномъ; но естели нѣтъ таковой, надобно вычислить тщательно другую. Сдѣлашь въ оной впулку попротраннѣе, чтобъ свободно можно было класть рукою терновыя ягоды и вымѣшивать. Предъ гвоздемъ, въ которой цѣдятъ, изнутри прибавлять плешушку изъ прутниковъ, чтобъ ягоды при цѣженіи не проскакивали и гвоздя не запыкали. Съ таковою предосторожностію наливка сцѣживается чисто до послѣдней капли. Бочка, единожды къ сему употребленная, годна будетъ навсегда для той же наливки. Оная въ ней держится лучше, и бываетъ вкуснѣе, нежели въ бочкѣ свѣжей. Какъ скоро наливка выдетъ вся, бочку должно опрокинуть, ягоды изъ ней выстрестъ, бочку высушить, а по высушеніи впулку плотно заколопивъ, оставить до другаго наливанія; но тогда сморѣть, нѣтъ ли въ ней плѣсни или заплосоти.

Надобно запастись догольнымъ количествомъ терновыхъ ягодъ, на каждую Шампанскую бутылку вина считая ягодъ по полугарнцу. Еслили ягодъ будетъ мало, наливка выйдетъ не цвѣтна и не вкусна; излишнею же ягодъ сдѣлаешь наливку непріятною и нездоровою, а при томъ мало сойдеть наливки.

Тернъ собирать не должно рано, но совершенно спѣлой, и когда уже начнетъ оной вянуть. Недоспѣлой сообщаетъ суровость наливкѣ, которая при томъ выходитъ слѣдна. Лучше давать терну переспѣвать.

Непускаешь зрѣлость терну на деревѣ также не хорошо: ибо много ягодъ, опадая на землю, согниваетъ, а оставшіяся теряютъ сочность: слѣдственно не сообщаютъ наливкѣ пріятности, и при томъ много вина пропадаетъ. Стерхъ сего засохшаго терну въ наливку требуется множайшее количество.

Гдѣ терну не можно вдругъ собрать къ наполненію бочки, а принуждено получать оной изъ разныхъ мѣстъ, должно сморѣть, чтобъ не было ягодъ пльснелыхъ. Надобно оной въ заспѣни разсыпать тонкимъ слоемъ и почасту ворожать въ предосторожность отъ загниванія, заплесени и плѣсни. Еслили же ягоды рассыпать на открытомъ воздухѣ, оныя высохнутъ. — Сушеной тернъ къ намѣренію сему не удобенъ и доставляетъ наливку меньше вкусную.

По собраніи довольноаго количества терну, при части онаго перетолочь въ чистой деревянной ступѣ деревяннымъ пестомъ, чтобъ косточки разбились. Остальную часть истолочь, и смѣшавъ съ перетолченными, класть въ бочку; а по томъ налить винограднымъ, или поправленнымъ щавелевымъ горячимъ виномъ. Въмѣшавъ деревяннымъ пестомъ, оповѣдать, довольно ли слышанъ вкусъ ядеръ терновыхъ. Всего количества ягодъ не должно перешалкивать, для того что ягоды сядутъ крицею, и вино въ нихъ довольно прони-
каеть

кашь не можеть, да и цвѣтъ наливки отъ цѣлыхъ ягодъ выйдить гуще.

Есѣли полнога количества ягодъ едругъ въ бочку собрать и положишь не можно, опасно добавляшь, спустить день, или больше; ягоды, въ бочку положеныя, должно пошчасъ наливашъ виномъ, иначе придуть отъ въ киселье. Къ наливанию шакового всѣхъ способные Французское вино. Красное гусное вино не годится по своей суровости.

Сахару въ наливку эшу не употребляется, потому что наливка сія отъ того дѣлается невкусною и нездоровою. Ягоды шерновыя имѣють еспешивенную сладость.

Сначала бочку не должно наливашъ виномъ полноу, для того что наливку эшу ежедневно должно взмѣшивать весломъ и взворачивашъ на дѣь садущуюся гущу. Это взмѣшивание продолжашъ двѣ недѣли; по шомъ бочку дополнишь и оставишь спозать на нѣсколько дней. Наливка сначала отъ частаго взмѣшиванія бываешъ мутна, пока устоишь.

Когда наливка сдѣлается чиста, выцѣдить изъ оной бушль для расходу, и сполько влишь вювь того же вина. Сначала сцѣживаемая наливка всегда бываешъ не чиста отъ частицъ мяса и жилокъ ыскакивающихся: надобно оную процѣживать.

Наливка эша не можеть долѣ спозать, какъ до времени, когда шерновыя деревья цвѣсть начнутъ: тогда шерешъ она цвѣшь и вкусъ сгой. Въ бушлякахъ различная можеть спозать долѣ. Наливка эша для людей, имѣющихъ крѣпкой желудокъ, соспавляетъ пріятной и прохладительной напитокъ. Съ слабымъ желудкомъ должно пить оную умѣренно. Последнимъ служить оная вмѣсто легкаго слабительнаго. — Спранное свойство эшой наливки, когда оная налива винограднымъ виномъ, то, что не привлекаеть она шумства; но еще препятствуетъ вредному дѣйствию другихъ, въ излишесивѣ употребленныхъ крѣпкихъ винъ.

Иное приготоеленіе терноски.

Спѣлой тернѣ позасушить въ печи на доскахъ, и послѣ сполочь, чѣмобъ косточки разбѣлись. Наполнить толчеными эшими ягодами мѣшечекъ, прибавивъ туда же толченыхъ корицы и гвоздики, два разрѣзаннаго лимона. Опустить эпотъ мѣшечекъ въ боченокъ, налишой простымъ винограднымъ виномъ, и прибавивъ сколько нужно толченаго сахара. Дать стояшь двѣ ведѣли, ворочая мѣшечекъ по бочкѣ палочкою ежеденно, пока довольно настоится, и получишь цвѣшь и вкусъ.

Налиска теремуховая.

Насыпать спѣлой черемухи въ бутылъ слоями, пересыная послойно сахаромъ, и тряспи бутылъ до тѣхъ поръ, какъ ягоды въ ней ошмякнутъ. Налей Французскою водкою, взявъ оной три части, а четвертую сладкаго вина. — Или однимъ поправленнымъ цавелевымъ виномъ.

Изъ вышесказанныхъ предписаній можно усмотрѣшь, какъ должно поступать и съ другими наливками изъ другихъ неупомянутыхъ здѣсь плодовъ, ягодъ и прочаго.

НАЛИМЪ. (С. Повар.) Рыба рѣчная, имѣющая тѣло бѣлое, крошащееся, вкусное; въ особливости же печенка оной считается за отличную пищу. Лучшій вкусъ имѣютъ они съ начала Октябрия по Февраль, когда начинаютъ метать икру, и много теряютъ своей тѣльности. Обыкновеннѣе всего употребляютъ налимовъ въ вареніе ухи обще съ ихъ печенками.

Налимъ въ кострюлѣ. По вымытіи налимовъ горячею водою, чѣмобы сбить съ нихъ склизъ, вышпрощить, и разнявъ въ части поперегъ, положить обще съ ихъ печенками въ кострюлю въ коровье масло, до красна поджаренное, прибавивъ немного подпальной муки, и жарить. По томъ влить бѣлаго вина, положить

жипь соли, перцу, пучокъ душистыхъ травъ, немного свѣжаго лимону и печерицъ. Когда поспѣеть, приправивъ лимоннымъ сокомъ, и посылашь въ коспрюль.

Налимъ въ мателотъ. Оной въ прѣугоповленіе это входишь съ другими рыбами. Смотри *Мателотъ*.

Налимъ въ пирогъ. Сдѣлай пирогъ изъ хорошаго пѣста, положи въ него одного или двухъ налимовъ средней величины и побольше налимовыхъ печенокъ; прибавь печерицъ, еспьли еспь, молокъ карпевыхъ, раковыхъ шеекъ, усприцъ, донушковъ артишочныхъ, соли, перцу и крошенихъ травъ. Спеки пирогъ по обыкновенію, а по томъ приподнявъ крышку, приправь лимоннымъ сокомъ.

Налимъ въ рагу. Вычиспивъ налима, обваляй въ мукъ, и обще съ печенкою его обжарь въ маслѣ. Положи по томъ въ коспрюлю съ масломъ коровьимъ, поджареннымъ до красна, анчоусомъ, на двое расплоспаянымъ; приправь солью, перцомъ, мушкапнымъ орѣхомъ, капорсами, сокомъ помаранцовымъ или лимоннымъ краснымъ. Вари исподоволь на маломъ огнѣ. Подавай, гарнировавъ петрушкою жареною въ маслѣ, и лимономъ, изрѣзаннымъ въ кружки.

Замѣчаніе Медицинское.

Налимы, изловленные въ рѣкахъ, чистую воду имѣющихъ, составляютъ легкую и здоровую пищу.

НАПИТКИ КРѢПКІЕ. (С. *Дистил.*) Подъ этимъ названіемъ разумѣются вообще всѣ жидкости, спиртъ имѣющія и шумство производящія, какъ то: водки, ликеры, наливки и прочія. Многія изъ оныхъ описаны въ особливыхъ статьяхъ, здѣсь же упомянемъ о шѣхъ, кои еще не описаны.

Бишофы разнаго роду. Смотри *Бишофъ*.

Вина поддѣльныя. Смотри это слово.

Водки разныя. Смотри *Водка*.

Гипокрасъ, или *кларетъ*. Родъ прясотыи поддѣльныхъ винъ, въ кошорыя въ лѣтнее время подбавляють соку прохладящихъ плодовъ, какъ то: вишенъ, земляницъ, смородины, малины и прочихъ. Хотя гипокрасъ и кларетъ обыкновенно счицають за одинъ напитокъ; но собственно названіе кларета надлежитъ тому, кошорой не имѣеть въ себѣ мушности подобно иностраннымъ варенымъ винамъ, но бываетъ чистъ и свѣтлъ. Извѣснѣйшія пригтовленія оныхъ слѣдуютъ:

1) *Гипокрасъ*. Возьми четыре бутылки блага вина, шесть золотниковъ корицы и немного инбирю, сполки мелко, также фунтъ Кенарскаго сахару. Сложи все въ бутылъ, закупорь плотно и дай настаиваться семь или восемь часоѣ; послѣ чего пропусти разъ шесть или больше сквозь суконной мѣшечкѣ, и разливъ въ полубутылки, закупорь и храни къ употребленію.

2) Инымъ образомъ: скроши и мелко сполки восемнадцать золотниковъ корицы, мушкашнаго цвѣшу и гвоздики по полшера золотника, кардамону золотникъ, обрѣзанной съ свѣжихъ лимоновъ наружной желтой кожицы шесть золотниковъ; падей это четырьмя или хотя шестью бутылками добраго винограднаго вина, и дай настаиваться несколько дней. Подвари по томъ немного настойки съ полфунтомъ или больше сполченаго сахару, и со взбитыми въ пѣну бѣлками отъ шести или осьми яицъ. Сцѣди вино съ прясотей, положи въ эту пѣну и дай одинъ разъ вскипѣть, чтобъ соръ и нечистота гобралась въ бѣлокъ. Тогда словить оной ложкою. Процѣдишь гипокрасъ сквозь суконной мѣшечкѣ, и когда остынетъ, хранишь въ бутылкахъ.

3) Обыкновенной неподварной гипокрасъ дѣлается таковымъ образомъ: скрошишь шесть золотниковъ инбирю и при золотника корицы, сполочь круино; прибавишь къ сему четыре золотника съ половиною

пру;

кру; положить въ полотняной мѣшечекъ, и опустивъ въ вино, дашь настояться.

4) Эссенція, изъ которой можно составлять гипокрасъ во всякое время: возьми 15 золотниковъ корицы, три золотника бадьяну, два золотника гвоздики, три четверти золотника желтаго сандалу, столькожъ бѣлаго перцу; а инбирю, галгану и мушкатнаго цвѣшу по полу золотнику. Столки все мягко, налей виннымъ спиритомъ столько, чтобъ спеціи покрыло, и поставь дней на восемь на солнце, или въ теплое мѣсто. По произволѣю можно прибавить къ сему немного амбры. Когда этой эссенціи густить въ шпифъ вина капельдесять или больше, и подсластить сахаромъ, гипокрасъ готовъ. — Винной спиритъ къ сему употребляется изъ цѣльной Французской водки, или изъ винныхъ дрождей выгнанной.

Можно эссенцію эту дѣлать и шаковымъ образомъ: возьми гвоздики, корицы, мушкатнаго орѣшку и долгаго перцу по равну, столки порознь, и положивъ въ бутылку, налей водкою, закупорь, и поставивъ на горячую золу, дай настояваться часъ. Можно жару прибавить, насыпавъ вокругъ горячихъ углей, поодаль бутылки изъ опасенія, чтобъ не лопнула. Когда усмотрѣно будетъ, что водка начнетъ въ бутылкѣ закипать, должно изъ золы снять, и подсластить сахаромъ леденцомъ. Нѣсколько капель этой эссенціи сообщаютъ бутылкѣ вина опмѣнной вкусъ.

Кларетъ лучшимъ образомъ составляется такъ: возьми 12 бутылокъ вина, вари оное на угольномъ жару; а снявъ съ огня, положи въ него девять золотниковъ корицы, шесть золотниковъ мушкатнаго орѣшку, и полтора фунта сахару, все крупновато столочки. Вымѣшай, приставь опять на огонь и дай съ эними пряносъями еще разъ вскипеть, а по томъ остынуть. Столки гвоздики ползолотника, кардамону четыре золотника съ половиною, скрочи полфунта изюму, и

все это склади въ узкой мѣшечкѣ, изъ каразеи сшитой, Вылей на это мѣшечкѣ взвареное яйцо, подавливай мѣшечкѣ, пока вино остынетъ. Сложивъ въ сушиль, зашкни и поставь на нѣсколько дней, пока кларетъ переберетъся.

Замѣчаніе. Всѣ вина, поддѣланныя пряносными, людямъ горячаго сложенія предосудительны; а удобны имѣющимъ холодную флегматическую кровь.

Ликеры. Смори это слово.

Масло Венерино. Основаніе сего ликеру составляють сѣмяна сахарныхъ корней, полевого шьмину и давкуса Крипскаго; а поддѣвчивается оной шафраномъ. Это родъ эскюбаку, очень полезнаго для желудка. Прозваніе же оному дано отъ поддѣвчиванія, которое учиняетъ его сходнымъ къ маслу Прованскому. Прибавляютъ въ него и мушкатнаго цвѣту. Всѣ сказанныя седи положить въ кубикъ, налить водкою, прибавить воды и передвоить на огнѣ по обыкновенію. Не должно выпустить флегмы. По выдвоеніи спирту, распустить сахару горячею водою: когда сахаръ разойдется и сыропъ остынетъ, вылить оной въ выдвоенной спиртъ, и въ тожь время поддѣвчить настоящимъ шафраномъ. По вмѣшаніи пропустишь сквозь дѣдильную бумагу, накрывая лейку, въ предосторожность, чтобъ спиртъ не выдыхался. Ликеръ этотъ столько же трудно очищать, какъ и эскюбакъ; почему лучше употреблять къ процѣживанію мѣшечкѣ изъ тонкаго сукна. Къ сдѣланію десяти фунтовъ сего масла Венерина, надобно класть въ кубикъ по осми золотииковъ сѣмянъ сахарныхъ кореньевъ и шьмину, столькожъ давкуса Крипскаго, два золотиика мушкатнаго цвѣту. Столокши очия, наливать десятию фунтами водки и бутылкою воды. Для сыропу шесть фунтовъ сахару и два фунта съ половиною кипящей воды. Къ поддѣвчиванію и золотиика шафрану въ стаканъ кипящей воды; выжимаешь шафранъ, пока извлечется изъ него довольно крас-

краски. Оной подбавлять въ ликеръ столько, чтобъ сдѣлался цвѣтомъ какъ Прованское масло.

Медъ крѣпкѣе. Смори *Медъ*.

Налетки. Смори это слово.

Налишокъ изъ березовицы. Взять указное ведро березовицы, влить въ полупороведерной боченокъ, сбитой желѣзными обручами; положишь шуда же три фунта Царградскаго изкуму, шесть бушлоковъ бѣлаго вина, одну бушылку Венгерскаго вина, три фунта толченаго сахару, одинъ шпофъ Французской водки, и закупоривъ очень крѣпко, поставишь въ ледникъ, или въ иномъ холодномъ мѣстѣ. Когда бродить перестанетъ, разлишь въ бушылки. См. *Вина поддѣльныя*.

Налишокъ изъ красной смородины. Пудъ ягодъ смородинныхъ, обобранныхъ съ вѣшочекъ, положишь въ боченокъ, сбитой желѣзными обручами, пересыпая пудомъ толченаго сахару; влишь на это 40 бушлоковъ воды, шпофъ Французской водки, и закупоривъ крѣпко, поставишь въ погребъ на шесть мѣсяцовъ. По прошествии сего времени разлишь въ бушылки, закупоришь и засмолишь. Черезъ нѣсколько дней можно уже этотъ налишокъ употреблять; но чѣмъ больше оной постоитъ въ бушылкахъ, тѣмъ лучше.

Нектаръ. Взавъ три большихъ Херсонскихъ лимона, облупи съ оныхъ кожу, изрѣжь въ тонкіе ломтики, положи въ банку съ четырьмя ранешами, также изрѣзанными въ кусочки, прибавь ложку помаранцовой воды, немного корицы и фунтъ сахару; налей бушылкою Бургонскаго вина, и завязавъ банку плотно, дай настаиваться сушки. Послѣ процѣдивъ сквозь суконной мѣшокъ, разложи въ полубушылки и закупорь.

Шунтъ. Есть разныя пригопвленія сего здороваго, въ умѣренномъ употребленіи, напитки. Лучшее изъ оныхъ слѣдующее: выдавить сокъ изъ 12 или осмнадцати лимоновъ, пропуститъ сквозь сито, а оставшуюся въ ситѣ гущу потереть ложкою съ двумя рюмками воды,

и туда же процѣдить. Нѣкоторые употребляютъ сокъ изъ двѣнадцати помаранцовъ и четырехъ лимоновъ, или на дюжину лимоновъ полагаютъ четыре помаранца; а кто до горькаго не охотникъ, можетъ вмѣсто помаранцовъ класть сокъ изъ апельсиновъ. Прежде выдавливанія изъ лимоновъ соку, должно съ оныхъ зеснѣ или наружную желтую кожицу обрѣзать; на кожу, съ трехъ лимоновъ обрѣзанную, взялишь немного кипящей воды, а изъ прочей кожи цедру или масло выдавить пальцами туда же. Обшираніе этой цедры на сахаръ учиняетъ пуншъ мушенъ. Цедръ сей выложить въ сокъ выдавленной, и разбѣсти ракомъ, или, какъ инако его называютъ, оракомъ, съ прибавкою горячей воды, мѣрою, какъ угодно сдѣлать пуншъ крѣпче, или слабѣе. Сахару къ подслащенію также употребляется по произволенію, какъ сладко кто жалуетъ. Куски сахару обмочить сперва въ чистую воду, а по томъ класть въ пуншъ: безъ сего сахаръ очень долго не разойдется. Цедру лучше класть не гдѣ сокъ, а уже въ пуншъ, послѣ того, какъ сахаръ разойдется, и кожи не класть: ибо отъ того сообщается горечь; но процѣдивъ только воду сквозь вѣшечку. На послѣдокъ влить стаканъ реннелену и вымѣшать. Иные употребляютъ вмѣсто реннелену Шампанское вино: оное вкусу не поришъ, но пуншъ бываетъ отъ онаго не здоровъ. Въ горячей пуншъ вина не кладушъ, но чайную воду.

Пуншъ заласной. Взять десять свѣжихъ лимоновъ и обтереть на сахаръ. Сокъ выдавить въ стаканъ, а корки отъ выдавленныхъ лимоновъ положить въ костр. олю, налить водою, и поваривъ немного, процѣдить. Этой воды при чашки влить на четыре фунта сахару, и выливъ туда же выдавленной сокъ, разварить по обыкновенію въ сиропъ. Въ число сахару сего идетъ и топъ, на которой обтерты лимоны. Этотъ сиропъ можетъ долго стоять, и всегда служить къ составленію пунша.

Или:

Или: съ десяти лимоновъ обтереть цедру на два фунта сахару; сокъ изъ лимоновъ выдавить на шпофъ же сахаръ, вмѣстѣ съ шлономъ, кромѣ съмячекъ; вылить на это шпофъ Французской водки, размѣшавъ, и сложивъ въ бутылки, закупорить. Когда надобно сдѣлать пуншъ, стонить только на бутылку горячей воды положишь рюмку или двѣ сего сыропу.

Или: взять шесть лимоновъ, надрѣзать цедру, положишь въ банку; всыпать туда же два фунта толченого и просѣянаго сахару, и вылить шпофъ Французской водки; поставитъ на двѣнацать дней на солнце, или на печь, и каждой день вымѣшивавъ. — Или: лимоны изрѣзавъ ломпиками, пересыпать слоями въ банкъ толченымъ сахаромъ. — Или: выдавивъ сокъ изъ лимоновъ, подгарить съ сахарнымъ сыропомъ, и разведя оракомъ, державъ закупоривъ въ бутылкахъ въ погребѣ. Англичане называютъ этотъ запасной пуншъ *Шруболъ*.

Пуншъ дешевой можно составлять изъ барбариснаго соку. На два спакана толченого сахару положишь спаканъ барбариснаго соку, три спакана Французской водки или раку, и шесть спакановъ воды. Этотъ пуншъ очень здоровъ.

Налитокъ русаліонъ. Взять полпуда толченого сахару и столько же сылой красной смородины, обобранной съ въпочекъ, налить шпофомъ Французской водки и дать стоять сорокъ дней. Къ употребленію настойку слишь и разложитъ въ бутылки. На ягоды влить воды чистой: что дастъ еще хорошій напитокъ.

Налитокъ сидръ. Собравъ яблокъ въ кучу, сладкихъ особливо и кислыхъ также; дать онымъ лежать недѣли двѣ на открытѣмъ воздухѣ, пока сдѣлаются мягки. По томъ яблоки пробить въ стану масляномъ, или выдавить въ прессѣ. Сокъ сложить въ боченки чистые и выкуренные сѣрою; запусить сокъ пшеничнымъ опарнымъ шѣстомъ, и не запыкая боченокъ,
дашь

дать перебродить. Послѣ чего положить рыбьяго клею, чтобъ оплегло. — Впрочемъ о дѣланіи сидру пксано будетъ подробнѣе въ стапѣхъ *Сидоръ*. Смотри это слово.

Налитокъ шромъ. Взять лимоновъ счетомъ 35, а естли не хороши, то до 45; обрѣзать съ оныхъ желтую кожицу, а бѣлую всю содрать долой, лимоны изрѣзать, сѣмячки выкинуть, и сокъ изъ лимоновъ выдавить въ прессъ. Смѣшать съ сокомъ желтую кожицу и гущу, оспающуюся въ прессъ. Возьми по томъ боченокъ полуанкерной, положи въ него сокъ съ гущею, шесть штофовъ Французской водки. Взять восемь фунтовъ сахару и съ двумя штофами воды разварить въ сиропъ, и очистишь оной яичнымъ бѣлкомъ, и снявъ пѣну, выложишь въ боченокъ же. Естли боченокъ окажется не полнъ, долишь Французскимъ или инымъ цѣльнымъ виномъ; и закупоривъ, поставишь на шесть недѣль въ погребъ. По прошествіи сего времени сцѣдишь, разложишь въ бутылки, закупорить и засмолишь.

Шромъ инымъ образомъ: взять шестидесять свѣжихъ лимоновъ, обрѣзать съ оныхъ верхнюю кожицу, не захватывая бѣлаго; а оное содрать съ пѣла и бросить. Лимоны изрѣзать въ куски, сѣмячки выкинувъ, покласть въ бутылъ съ верхнею кожицею; всыпашъ туда же десять фунтовъ сполченаго и просѣянаго сахару; налишь десятию штофами Французской водки и двѣнадцатию бутылками бѣлаго вина. Наспанавашъ шесть дней, взбалтывая ежедневно; а въ шестой день взять полштофа коровьяго парнаго молока, влишь въ ту бутылъ, дать постоять два часа; процѣдишь сквозь суконной мѣшокъ и разложишь въ бутылки.

Или: на пол-анкерка счиная, взять 25 или 30 лимоновъ, кожицу верхнюю обрѣзать, бѣлую содрать, и выбравъ сѣмячки, бросить; а верхнюю кожицу съ выдавленнымъ сокомъ положить въ полуанкерной боченокъ,

налишь девятью штофами Французской водки. Разваришь изъ 8 фунтовъ сахару съ полушорымъ штофомъ воды сиропъ, очистишь оной бѣлкомъ, и снявъ пѣну, когда остынетъ, влишь въ боченокъ, дополнишь бѣлымъ виномъ и держашь въ погребѣ мѣсяць; по томъ процѣдивъ, разложишь въ бушылки.

НЕБНАЯ ЧАСТЬ. (С. Повар.) Въ поварнѣ употребявшѣ сѣи части только бараньи и говяжьи.

Небная часть баранья въ бенъетахъ. Задержи нѣсколько бараньихъ небныхъ частей въ хорошемъ брезѣ; а когда поспѣютъ и остынутъ, изрѣжь оныя въ полоски; наложи на нихъ тонко хорошаго фаршу, смажь взбитымъ яицомъ, скапай шрубочкою; обмочи въ жидкое тѣсто, сдѣланное на бѣлсмъ, или Шампанскомъ винѣ; зажарь въ маслѣ румяно, и подавай, поклавъ на жареную въ маслѣ перпрушку. — Таковымъ образомъ пригопвляюшъ и говяжью небную часть.

Небная часть баранья въ гратинѣ. Очистивъ оную, удержишь въ бѣломъ брезѣ; положишь на шелячи, печенки, въ срединѣ положишь большой прюфель, а въ промежахъ дробныхъ луковиць, вокругъ окласишь прюфелями. Поставь на блюдѣ въ печь, чтобъ припеклось, и подавай, обливъ хорошею эссенціею. — Таковымъ образомъ подаютъ небныя части говяжьи и шелячи, также ноги молодыхъ барашковъ.

Небная часть баранья въ гратинѣ другимъ образомъ. Сваривъ небныя части въ хорошемъ брезѣ, припеки къ блюду фаршу, положи на оной мѣспами небныя части, вынушыя изъ брезу, между оныхъ дробныхъ прюфелей, оливокъ, обрѣзанныхъ съ косточекъ, ячниковъ изъ куриць и печериць; поставь въ печь, чтобъ припеклось; облей жидкою эссенціею и лимоннымъ сокомъ. — Говежьи небныя части, изрѣзанныя рубцами, подаютъ таковымъ же образомъ.

Небная часть говяжья.

Небная часть говяжья алюметали. Опвари въ водѣ двѣ небныхъ говяжьихъ части, и ободравъ съ оныхъ перепонку, разрѣжь въ алюметы, маринируй въ лимонномъ соку, съ малою долею соли, въшочками пепрушками и луковницами цѣлыми. Когда напишаша, выложи, и давь опечь, обмокай въ шѣсно, сдѣланное изъ пшеничной муки съ ложкою Прованскаго масла, солью и разведенное пивомъ въ густоту смешаны; жарь въ маслѣ румяно и подавай горячее.

Небная часть говяжья въ гашелетахъ. Отвари въ части сн въ водѣ, обдери съ оныхъ перепонку и разрѣжь въ четвероугольные куски, величиною въ большой ручной палець; нарѣжь такихъ же кусковъ ветчиннаго сала. Жарь вмѣстѣ въ кострюль съ коровимъ масломъ, пепрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, все изрубивъ дробно; прибавь счелось муки, рюмку вина Шампанскаго, двѣ ложки кулису и немного густаго бульону. Вари это рагу, не снимая жиру. Когда жижя поуварится, подбей чепырьмя яичными желтками, не приставляя на огонь; выдави въ него сокъ изъ одного лимону. Соедини по томъ куски въ гашелеты, каждой съ кускомъ сала; обмачивай въ сокъ рагу эшаго, и зажаривъ на рѣшеткѣ румяно, подавай сухіе.

Небная часть говяжья въ грапинѣ. Облупивъ части сн, опвари въ бульонѣ: когда остынушь, разрѣжь ихъ въ полоски; жарь въ маслѣ коровьемъ, съ двумя луковницами; нарѣжь шуда полосками ветчины; смочи жесомъ и бульономъ, накапи кулисомъ и положи пучокъ травъ; держи на огнѣ часъ, а предъ подаваніемъ слови жирѣ. Подбавь горчицы, и подавай на грапинѣ, сдѣланномъ слѣдующимъ образомъ: положи на дно блюда изрубленныхъ пшичныхъ печенокъ, на шерку спершаго ветчиннаго сала, пепрушки, цибули, печериць, соли и перцу, да два желтка яичныхъ для связи. Пошавъ

Отварь это блюдо на горячую золу, и когда графинъ къ блюду причнется, дай съ онаго стечь жиру, и подавай на ономъ вышенисанныя небныя части.

Небная часть говяжья въ золѣ. Отвари небныя части до половины съблосни въ водѣ, сдери съ оныхъ перепонки. Положи въ кострюлю шеляпины и ветчины, на оное небныя части, съ дужиною маленькихъ шрюфелей, малою долею распощеннаго ветчиннаго сала, пучкомъ пепрушки, цибулею, зубкомъ чесноку, премея гвоздками гвоздики, солью и крупно полченьмъ перцомъ; накрой ломпиями ветчиннаго сала. Накрой кострюлю и законай въ горячую золу. Въ половинѣ варенія положи рюмку вина Шампанскаго; продолжай варить, снимая пѣну. Вынь небныя части, и тыложи на блюдо; а въ брезѣ, въ кошоромъ онѣ варились, положи двѣ ложки кулису. Увари соусъ эпомѣ, слови жирѣ, пропусти сквозь сито, и облей онымъ небныя части на блюдѣ; выклади также и шрюфели.

Небная часть говяжья крошенная. Отвари небныхъ частей въ водѣ, облуди и разрѣжь въ полоски; положи въ кострюлю, смочи хорошимъ бульономъ и немного кулисомъ. Прибавь шуда же пучокъ шравъ и другихъ приправъ. Когда сокъ уварится, и жиръ будетъ словень, прибавь немного горчицы, и подавай это блюдо горячее въ числѣ ордевровъ.

Небная часть говяжья крошенная другимъ образомъ. Можно же подавать части сѣи цѣлыя, жареныя на рашнарѣ, послѣ маринированія въ Прованскомъ маслѣ, съ солью, крупно полченьмъ перцомъ, пепрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, все изрубивъ дробно. Обмочи и обваляй гораздо въ эпомѣ маринадѣ, усынь шерпыымъ пшеничнымъ сухаремъ, зажарь и подавай сухія, или съ соусомъ прянымъ.

Небная часть говяжья маринированная. Отвари оную въ водѣ, облуди, разрѣжь въ полоски, въ палець длиною и шириною; маршируй съ солью, перцомъ, чеснокомъ,

комъ, въ уксусъ, съ прибавкою малою доли бульѳону, масла коровьяго, обвалннаго въ мукъ, лаврового листу, прехъ гвоздковъ гвоздики. Взвари немного эптовъ маринадъ, и положи въ него небныя части на три часа. Вынувъ, обопри, обваляй въ мукъ и зажарь въ масле. Подавай, гарнировавъ жареною въ масле петрушкою.

Небная гасъ говяжья ло Татарски, съ соусомъ прянымъ. Опвари при сихъ небныхъ части въ водъ, съ солью, перцомъ, луковницами, гвоздикою, чеснокомъ и корнями пустарнаку. По сваренїи, когда остынутъ, облупи съ оныхъ перепонку, и разръжь каждую на двое. Маринируй въ Прованскомъ масле, съ солью и душистыми правами, пряносъыми, петрушкою, чеснокомъ, цибулею и эшалотомъ, все это дробно изрубивъ. Послъ обваляй небныя части въ шерпомъ пшеничномъ сухаръ, и зажарь на рашпаръ румяно, поливая временно оспапками маринаду. По зажаренїи подавай съ соусомъ прянымъ. Смощи Соусы.

Небная гасъ говяжья рислоями. Опвари въ водъ двъ небныхъ части, изръжь оныя жеребейками; жарь въ масле коровьемъ, съ петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, солью, перцомъ и счепотью муки; смочи бульѳономъ, рьмкою вина Шампанскаго, двумя ложками редуцїи, то еспъ гуспаго бульѳону. Мипонируй и дай соусу увариться; слови жиръ и остуди. Сдълай слоеное шъспо въ маленькїе поддоночки съ закрайками, положи въ каждой по немногу сего рагу; накрой шъмъ же шъспомъ, засчини края, позолоти и запеки румяно.

Небная гасъ говяжья съ лармезаномъ. Опваренныя въ водъ и облупленныя небныя части разръжь въ полоски, поджарь въ масле съ печерицами, положивъ шуда же ломъ вешчины и душисипыхъ поваренныхъ шравъ. Смочи бульѳономъ, малою долею редуцїи, ш. е. гуспаго бульѳону, и ложкою кулису; увари на маломъ огнъ или на золъ горячей; слови жиръ, присоли и шправъ

правь крупно столченымъ перцомъ. Усыпь блюдо пер-
тымъ Пармскимъ сыромъ; на оной выложи рагу, за-
сыпь сверху густо еще сыромъ, загласируй въ печи,
или подъ кровлею торпной сковороды.

НЕКТАРЪ. Смотри въ спашь *Налитки крѣлкіе.*

НОГА ЗАДНЯЯ. (С. Повар.) Возьми шелячью зад-
нюю жареную ногу, уже подаванную на столъ, оберн
съ оной все мясо, сдѣлай изъ онаго фаршъ съ говяжь-
имъ саломъ, обвареннымъ вѣшчиннымъ саломъ, пепруш-
кою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку; все изру-
бивъ и сполокши, замѣси на яичныхъ желткахъ. Оп-
вѣдай эшотъ фаршъ, имѣетъ ли онъ довольной вкусъ.
Обложи онымъ обобранную кость задней ноги, стара-
ясь привести въ прежнюю форму, сгладь ножемъ, обма-
кая оной въ яичной взбитой бѣлокъ, посыпь пертымъ
пшеничнымъ сухаремъ и посади въ печь. Когда запечет-
ся румяно, вынь, оботри жиръ и подавай, обливъ хо-
рошею эссенціею.

НОГИ СВИНЫЯ. (С. Повар.) Это собственно студень,
въ которую берутъ рыло, уши, ноги, иногда прибавляютъ
къ сему отъ спинныхъ и боковыхъ частей обрѣзки; сва-
ривъ оныя очистишь, и какъ оспынушь, тогда приста-
вить на огонь краснаго уксусу, положить въ него ша-
франу, крупнаго и дробнаго изюму, гвоздики и корицы
толченыхъ; уваривъ подбить мукою, приварить выше-
сказанное мясо, выложить на блюдо гляннаое, и усы-
пать крошенымъ миндалемъ. Это кушанье Нѣмецкое.

НОГИ. (С. Повар.) Крайнїе члены жировныхъ, со-
стоящіе изъ нервъ, сухихъ жилъ, перепонкъ и хря-
щей, доставляющїе пипанїе легкое, клейкое и холодя-
щее, но чрезъ самое то трудное къ варенїю желудка.
Въ разсужденїи чего и стараются употреблять ноги
животныхъ, сколько возможно, не старыхъ.

Въ поварнѣ употребляются ноги бараныи, говяжьи,
свиныя, шелячьи и ягнячьи; приготоовленїя онымъ раз-
личны, и здѣсь описаны первенствующія изъ оныхъ.

Общее приготовленіе всякихъ ногъ по Семенульдски. Взявъ какихъ угодно ногъ, шерсть съ оныхъ опалишь, каждую ногу вдоль расколешь на двое, ковыня отнять; варишь ноги въ бульюнъ, прибавивъ рюмку Французской водки, соли, перцу, ломшей вешчиннаго сала, луковицъ, корней моркови, пуспарнаку, пучокъ травъ, гвоздики, чесноку, шьмину, лавроваго листу, базилику. Вареніе эпо производишь на маломъ огнѣ, накрывъ посудину. По свареніи дашь имъ остыть въ томъ же опварѣ; обмочишь послѣ въ сало, обвалять въ пшеничномъ полченомъ сухарѣ, зажаришь на рашнарѣ, и подавать сухія.

Ноги бараньи.

Ноги бараньи по Семенульдски. Отваривъ снявъ въ водѣ, вынуть ножную кость. Жарить въ маслѣ коровьемъ съ пепирушкою, цибулею, чеснокомъ, солью и перцомъ; уваришь сокъ до сгущенія, но не допуская прикипѣть къ кострюлѣ. По томъ остудивъ, обвалять въ шертномъ макишѣ бѣлаго хлѣба, зажаришь на рашнарѣ и подавать сухія, или съ соусомъ прянымъ.

Ноги бараньи съ соусомъ бѣлымъ. Обваришь оныя въ кипячкѣ, и выложишь въ холодную воду. Послѣ жарить въ маслѣ коровьемъ, съ добрымъ пучкомъ травъ, печерицами скрошенными и прибавкою бульйону. Когда соусъ уварится, подправить оной смешанюю и яичными желтками; подавая, пустишь въ него нишочку уксусу.

Ноги бараньи съ соусомъ огуречнымъ. По отвареніи ногъ въ водѣ, кроши огурцовъ жеребейками, и маринируй въ укусѣ съ солью, перцомъ и луковицами, напыканными гвоздикомъ; выложи ноги и стурцы въ кострюлю, жарь въ маслѣ коровьемъ, положишь туда же ломтикъ вешчины, смочи добрымъ бульйономъ и малою долею редукціи, т. е. гущаго бульйону, двумя ложками кулису, приправь солью и перцомъ; уваривай на ма-

ломъ

ломъ огнѣ, накрывъ коширюлю, и подавай какъ соусъ поукнишипѣ.

Ноги бараньи съ соусомъ рavigономъ. Отваривъ ноги въ кипячкѣ, выложи въ холодную воду. По томъ положи въ соусъ, сдѣланной изъ бульѳону и малой доли кулису, съ пучкомъ травъ и печерицами. Подавая приправъ соусомъ равигоннымъ (см. Соусы.) Можно же подавать ноги съ соусомъ Голландскимъ, или Испанскимъ, или аше, о копорыхъ смотри въ списанъ Соусы.

Ноги бараньи съ соусомъ Робертвымъ. Поджаръ немного въ маслѣ коровьемъ крошенанаго полосками луку, положи туда же ноги, каждую разрѣзавъ на шрое; смочи послѣ бульѳономъ, приправъ кулисомъ, солью и перцомъ. Когда уварится, прибавъ горчицы и нишоку уксусу.

Ноги бараньи гиненныя. Отвари оныя въ бульѳонѣ съ петрушкою и цибулею. Вынувъ по томъ ноги, выбери изъ нихъ большія кости, распрѣвь мясо и начини хорошимъ фаршемъ, сверни, облей расплавленнымъ саломъ, обваляя въ толченомъ пшеничномъ сухарѣ и зажаръ румяно въ печи. Дай опечь салу, и подавай, обливъ хорошимъ рагу, или кулисомъ печеричнымъ.

Ноги говяжьи.

Оныя употребляются только въ студень, о приготовленіи кошорой писано будетъ въ списанъ Спудень.

Ноги свиныя.

Ноги свиныя въ студени. Смотри выше Ноги Свиныя.

Ноги свиныя по Сенменудски. Расплостай ноги пополамъ, и связавъ опять ниткою, положи въ горшокъ сперва ломшей вѣшчиннаго сала, а на оное ноги, и поваренныхъ изрубленныхъ травъ. Такъ перекладывай слоями, слой сала и слой ногъ съ правами. Влей немного Французской водки, бушылку бѣлаго вина, прибавъ

багъ по немногу анису, кишцецу, лавроваго листу; сверхъ всего наложи ломшей веничиннаго сала. Накрой горшокъ, обмажь швы пшпомъ и поставь въ горячую печь часовъ на десять или на двѣнадцать. Послѣ чего вынувъ и остудивъ, обваляй въ толченомъ пшеничномъ сухарѣ, и зажарь на рашпарѣ. — Для лучшаго размяченія кладутъ въ горшокъ зернышко рпуши.

Можно ноги сенилья и просто опваривать въ водѣ съ бѣлымъ виномъ и свинымъ подчережкомъ, изрѣзаннымъ въ жеребейки, присовокупляя разныхъ приправъ.

Ноги телятъ.

Ноги телятъ въ соусъ бѣломъ. Счистивъ и обваривъ оныя въ водѣ, вари въ водѣ, подбѣшой мукою, съ солью, перцомъ, луковницами, кореньями поваренными, чеснокомъ и пучкомъ петрушки. По свареніи, когда остынутъ, разрѣжь ноги полосками вдоль. Жарь по томъ въ коровьемъ маслѣ, прибавивъ къ тому ломтъ вешчины, пучокъ травъ, печерецъ скрошенныхъ полосками, соли, перцу, счепоть муки, рюмку вину Шампанскаго и добраго бульѳону. Когда соусъ повикишилъ, подбей оной шремя яичными желтками и сметаною, не приставаля больше на огонь. Подавай, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

Ноги телятъ маринованныя. Опваривъ оныя по вышесказанному, расплостай пополамъ и маринируй въ уксуѣ, прибавивъ въ него впрое мѣрою воды, съ солью, кускомъ масла коровьяго, обваляннаго въ мукъ, луковницами, въ ломпки изрѣзанными, петрушкою, цибулею, чеснокомъ, эшаломъ, гвоздикою и лавровымъ лиспомъ. — Эшопъ маринадъ, прежде положенія въ него ногъ, надобно взогрѣшь. Когда ноги напишajúся маринадомъ, вынуть ихъ изъ онаго, дать опечь, обвалявъ въ мукъ, зажаришь въ маслѣ, и подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Ноги телятъ по Сенменулдски. Очистивъ оныя, расплостай, обваришь до половины сѣлосни въ кипящкѣ,

кѣ, а по помѣ доваривать въ бутылкѣ бѣлаго вина, съ солью, перцомъ, пучкомъ правъ, ломтемъ вешчиннаго сала и съ прибавкою добраго бульѳону. По сваренїи, когда остынушь, обмочить въ расплавленное вешчинное сало; обвалять въ крошеномъ мякишѣ бѣлаго хлѣба и зажарить на рашпарѣ. Подавать сухїя и къ нимъ соусъ ремуладъ въ соусникѣ.

Ноги ягнѣтъи.

Ноги ягнѣтъи въ грапинѣ. Очистивъ оныя, опварить въ водѣ и расплоснать на двое. Приспавить на огонь въ кострюль съ ломтемъ вешчины, кускомъ масла коровьяго, пучкомъ правъ, печерицами, счепотью муки, рюмкою вина Шампанскаго, малою долею гуснаго бульѳону, двумя ложками кулису и съ прибавкою обыкновеннаго бульѳону. Держать на маломъ огнѣ, накрывъ; словить жиръ и приправить пряноспми. Когда поспѣетъ, половину соусу сего выложить на блюдо, припечь въ печи, а на это выложить ноги съ оспавшимъ соусомъ.

Ноги ягнѣтъи по Марїански. Очистивъ оныя и обваривъ въ водѣ, положи въ хорошій брезъ. Опвари дробныхъ луковицъ съ солью и перцомъ. Наложить на блюдо фаршу изъ шелячей печенки, замѣсеннаго на двухъ яичныхъ желткахъ, приправивъ перцомъ. Припекить надъ жаромъ, чтобъ фаршъ приспалъ къ блюду. Подавай на этомъ грапинѣ ноги, вынувъ изъ бреза; оклади вокругъ опваренными луковками, облей кулисомъ вешчиннымъ и подави лимоннаго соку.

Ноги ягнѣтъи чиненныя. Обваривъ оныя въ кипячкѣ, вари въ водѣ, подбитой мукою; послѣ вынь среднюю кость, начини добрымъ фаршемъ, обмочи въ яичной взбитой бѣлокѣ, обваляй въ крошеномъ мякишѣ бѣлаго хлѣба и запеки. Подавай, гарнировавъ жареною въ масле пепрушкою. Можно ноги чиненныя подавать къ ягнѣчей опваренной головѣ для гарнированїя. Таковое блюдо

надлежитъ въ число орсдевровъ или поддачь между главныхъ сладкъ, на споль подаваемыхъ.

БСКРНЪ. (С. *Прислѣш.*) Взбивай полфунша масла коровьяго въ кострюль ложкою до пѣны, выпусти къ тому одно яйцо и соедини съ масломъ, продолжая взбиваніе; по томъ выпусти еще яйцо, не перепавая взбивать. Таковымъ образомъ поступи съ шрепъимъ и чспверпымъ яйцомъ. Послѣ чего гсынь пшеничной муки сполько, чтобъ вышло пѣсто, которсе бы можно было вымѣшивать ложкою. Прибавь въ оное толченаго мушкашнаго цѣбугу и вымѣшай. Между пѣмъ приставь на огонь въ кострюль молока, нагрѣй въ эпомъ молоко ложку, захватывай оною пѣста вышесказаннаго, клади въ кипящее молоко и вари. Въ продолженіи сего должно затопившь блкдо, на которомъ подавать это кушанье; именно: обесеть на ономъ краекъ изъ пѣста, вымазать дно блюда коровымъ масломъ, выложить сваренье въ молоко нокены, вылить и молоко, въ которомъ они варились, посыпашь толченымъ пшеничнымъ сухаремъ и поставишь въ печь позажаришься.

НОИНАГЕЛЬ. (С. *Канд.*) Высушивъ въ печи селерейныхъ сѣмянъ, сполки и просѣй скъозь сито; положи въ кострюлю въ сахаръ уваренной лиссе; когда ссединишь, передѣлай въ дробь желаемой величины. Ся дробь подкрашивается разными кандипорскими красками.

Какъ покрывать миндаль нонпарелью? Положи въ кострюлю сладкаго миндаля не облупляя, и позажарь ворочая. Между пѣмъ долженъ бытъ сахаръ уваренъ большимъ жемчугомъ или о гранъ перль; обмочай въ ономъ ядра, а вынувъ, обмазывай въ нонпарели, клади на листы бумаги, и засушивай въ печи.

НЫЧЪИ. (С. *Погар.*) Родъ утокъ дикихъ, средняго росту, и которья плаваа на годъ, безпрестанно ныряють, оны чело и прованіе свое получаютъ. Приготовляють сныхъ пѣмъ же образомъ, какъ *лысіонъ*. Смощри ошо слою и *Террика*. За-

Замѣтаніе Медицинское.

Мясо пырковъ мягко и довольно легко для желудка; одчакожъ бывъ масловато, сообщаетъ соки грубые и вредные особамъ нѣжнаго сложенія и провождающимъ жизнь сидачую.



О.

ОБЛИВКА КРАСНАЯ. (С. Повар.) Сія обливка употребляется къ ушкѣ, шелачей головѣ, говяжьимъ языкамъ и тому подобному. Положи въ сковородку нѣсколько масла коровьяго, дай оному разгорячиться и сдѣлаешь темножелтымъ; положи въ него муки и мѣшай, державъ надъ угольемъ, поваренною ложкою, пока мука покраснѣетъ. Для цвѣту подбавляющъ въ нее немного сахаръ; но томъ крошеннаго луку, лавроваго листу, гвоздики, изюму или коринки, въ продолговатые кусочки изрѣзаннаго миндаля и лимонной корки. Если эти приправы должно прежде помочить въ водѣ, и одинъ разъ изварить, чѣмъ оспроша изъ нихъ вышла; послѣ все это положи въ подпалку и гораздо вымѣшай. Прибавить бульону, или вмѣсто онаго вина винограднаго пополамъ съ водою; приварить, чѣмъ оусушить; но сморгнуть, чѣмъ не пригорѣло. Наконецъ приправить уксусомъ, сахаромъ и лимоннымъ сокомъ. Если обливка сія употребляется на шелячью голову, надобно прибавлять въ нее мѣленькими жеребейками нарѣзаннаго вешчиннаго сала и сухариковъ бѣлаго хлѣба, въ маслѣ поджаренныхъ.

ОБЛАУШИТЬ, или *фрезировать*. (С. Повар.) Это говорится о собахъ, когда снимается съ оныхъ кожа.

ОВОЩИ СБЕРЕГАТЬ. (С. Канд.) Къ немалому искусству кандинора относится, чѣмъ умѣлъ онъ сберегать въ зиму разные свѣжіе овощи, и снабжать оными постольникъ въ такое время, когда они составляють рѣдкость.

Всѣ лѣтніе плоды должно срывать не прежде, какъ они уже совершенно созрѣюшѣ; но еслии дашь онымъ переспѣть, сдѣлающа они пухлы и скоро начнушѣ портиться.

Осеннимъ плодамъ, которые обыкновенно снимаются въ Сентябрѣ, не должно давати достигати совершенной спѣлости; а зимніе еще и того ранѣе.

Чтобъ узнать зрѣлость лѣтнихъ плодовъ, надобно осторожно щупать ихъ подлѣ стебелька; и когда окажется хотя мало, что плодъ шановишся мягкѣ: шо и начинай снимать осторожно, и каждой плодъ съ его стебелькомъ. Необходимо при томъ нужно къ собранію плодовъ выбрать хорошей день. Снимая опносити оныя осторожно въ оранжерею, или въ овощной чуланъ, не дожидаясь морозовъ. Расклади овощи на полкахъ или доскахъ, гдѣ недозрѣлыми снятые дойдутъ. Груши и яблоки должно класть вверхъ стеблями. Не должно сверху накрывать соломой: ибо это иногда служишѣ къ ихъ порчѣ, и мѣшаешѣ доспѣвать. Поклавъ плоды на мѣсто, надобно ихъ почасту осматривать, и начинающіе загнивать, выбрасывать; еслии же это упустить, опъ загнившихъ заразятся и другіе.

Очень же хорошо берегаются яблоки, груши и бергамоны въ сухихъ боченкахъ, когда плоды сн снявъ въ ясную погоду, давъ росѣ осякнушь, укладывать ихъ слоями въ бочекъ, перестилая собственными ихъ листьями; боченокъ по томъ (вогнувъ дно, которое вынимается для укладыванія) закупоришь и содержишь въ холодноватомъ мѣстѣ, но въ такомъ, до котораго бы морозъ проникать не могъ. — Всякой плодъ имѣетъ на себѣ нѣкую нѣжную пыль: должно спараться оную не сшереть, снимая овощи. Это также служишѣ къ ихъ прочному лежанію.

Еще иные укладываютъ яблоки въ новые глиняные горшки стебельками вверхъ. Наполнивъ горшокъ,

накрываютъ другимъ горшкомъ, и содержатъ въ сухихъ чуланахъ. Съ этою предосторожностію яблоки лежатъ очень прочно. Но для грушъ средство это не годится.

Засыпаніе въ мякину не годится; въ солому рубленую также: вещи сіи удобны впагивать въ себя сырость; и какъ скоро оную имѣшь будешь, плоды убережъ трудно. — Лучшее средство, засыпать овощи въ песокъ; но соединено съ великими затрудненіями. Песокъ содержитъ въ себѣ обыкновенно подмѣсъ земли и другихъ веществъ; почему надобно имѣть песокъ очень чистый, промывать оной во многихъ водахъ, дабы освободить отъ постороннихъ частицъ, и по томъ высушить. Безъ сего плоды засыпаемые пескомъ въ кадкахъ по слойно или заимствуя землѣй, заплхлый вкусъ, или привлекая къ себѣ сырость, подвергаются гнилости. — Зола въ этомъ случаѣ лучшую оказываешь услугу.

Хорошій также способъ, обвертывать плоды хлопками, укладывая въ коробахъ и содержахъ въ сухихъ чуланахъ. Хлопы къ сему должно еще льшомъ въ ясные дни высушить на солнцѣ и содержать до употребленія въ самомъ сухомъ мѣстѣ.

Виноградъ лучше всего сберегается въ боченкахъ, пересыпанный высушенымъ просомъ.

Вишни можно убережъ нѣсколько мѣсяцовъ въ кадкахъ, пересыпая оныя ихъ листомъ, и содержа въ льду.

Лимоны свѣжими долго можно убережъ, когда положашъ ихъ въ новой горшокъ, на оной посыпавши сло-вянное блюдо, налишь на оное холодной воды, и презъ три дни оную перемѣняшь.

Осоци сушить слрокъ.

Просный способъ всякія ягоды, какъ по: землянику, малину, чернику и вишни, сушить на солнцѣ,

выстагдѣя на оное въ жаркое время ягоды, разсыпанныя тонкимъ слоемъ на рогожахъ, и безпреспанно торочая. На ночь ихъ должно снестишь подъ кровлю, чшобы ночная глажностъ и роса на нихъ не дѣйствовали. Ягоды жъ сему должно опбирашь спѣлыя и неповрежденныя. Когда высохнутъ совершенно, сохранять въ коробкахъ, устланныхъ бумагою, или въ привѣшенныхъ мѣшкахъ въ сухомъ мѣстѣ.

Яблоки, разрѣзывая пополамъ, взнизываютъ на нитки и сушатъ на солнцѣ. *Груши* также. Впрочемъ употребляются къ сему нижеслѣдующіе способы:

Вишни, отобравъ самыя спѣлыя и неповрежденныя, раскласть на рѣшетахъ, чшобъ одна съ другою не смыкалась, и хвостиковъ не обрывать; поставишь сушишь въ печной вольной духъ. Когда печь остынетъ, вынуть, перевернуть ягоды другою стороною и опять поставишь въ другую печь, также въ вольной духъ. Погсушеніи дать онымъ остынуть, и связавъ хвостиками въ пучки, содержать въ сухомъ мѣстѣ.

Сливы сушатъ такимъ же образомъ. Удобны къ сему сливы мясистыя и большаго роду, а при томъ самыя спѣлыя. Удобнѣе къ тому сливы, сами съ деревъ опадающія: ибо таковыя совершенно созрѣли. Не должно оныхъ слишкомъ пересушивать.

Персики сушатъ точно какъ и сливы, съ тою только разностію, чшо снятые съ дерева оныя лучше дающихъ. Разрѣзавъ оныя пополамъ и костки вынуть. Когда они до половины изсушатся, надобно ихъ расплкснуть, чшобъ всюду равно просыхали. По томъ досушивать.

Абрикозы сушатъ тѣмъ же самымъ образомъ, только чшо косточки изъ нихъ выдавливаютъ, не разрѣзывая плодовъ.

Груши. Очистивъ съ оныхъ кожу, положить въ горшокъ, вмѣстѣ съ очищенными грушами, налишь водою и варишь, пока сдѣлаются магы. По томъ су-

шить

шить въ печахъ на рѣшетахъ тѣмъ же образомъ, какъ сливы. Спелельки у этихъ грушъ должно оставлаться. Можно же сушить ихъ таковымъ образомъ и не очищая кожи.

Или таковымъ образомъ: очисти съ грушъ кожу, сверху начавъ до хвостика, и какъ скоро очистишь, клади въ холодную воду; а по томъ вари, пока сдѣлаются мягки, и опять выложи ложкою въ холодную воду. По вынутіи изъ оной, когда осякнутъ, на полсотни грушъ возьми фунтъ сахару, распусти водою и поклади въ него груши на два часа. Послѣ сего выклади ихъ на лубокъ чистой хвостиками вверхъ, и поспавъ на ночь въ вольной духъ. На другой день положи груши опять въ ту же сахарную сыпу на два часа и опять поспавъ на ночь въ печь. Это надобно повторить четыре дни сряду, и въ послѣдній день класть ихъ къ сохраненію въ сухое мѣсто.

*Овощи, показаніе мѣсячнаго послѣдства оныхъ
трезвѣ весь годъ для постольниковъ.*

Свѣжіе плоды между вареныхъ и сухихъ конфетовъ доспавляютъ постольникамъ великое украшеніе. Моженъ ли что быть прекраснѣе виду, какъ опборные плоды, столь великолѣпно Природою образованные, и столь различными красками и тѣньми одѣтые? Почти въ каждомъ мѣсяцѣ въ году можно снабжать спелъ свѣжими яблоками и грушами какъ изъ садовъ, такъ и оранжерей, пошому что есть множество родовъ оныхъ, изъ которыхъ иные лежатъ больше году, а изъ сихъ въ спѣлость приходятъ нѣкоторыя уже зимою во время лежанія.

Въ этомъ намѣреніи нужно кандитеру вѣдать о родахъ и свойствахъ овощей, чтобы соображаясь тому, могъ онъ дѣлать свои распоряженія. Не шрудно этому научиться въ домахъ, при которыхъ есть или вновь заводятся сады и оранжереи. Когда же сего нѣтъ, то кандитеру таковыхъ домовъ еще больше нужно бытъ

въ

въ знаніи родовъ овощей искусну, чптобы знать когда и какіе именно плоды закупать и класпъ къ сбереженію; пошому чшо въ большихъ городахъ, хотя и во всякое время года можно получать изъ овощныхъ погребовъ овощи, но обыкновенно дороже зимою. Въ деревняхъ же, когда нѣтъ занасу сего дома, ни за какую цѣну онаго зимою доставать не можно.

Кандиторскій годъ, въ разсужденіи послѣдованія плодовъ, начинается съ мѣсяца Іюня, пошому чшо въ ономъ начинающъ поспѣвать первые въ году плоды, какъ на открытомъ воздухѣ, тѣмъ больше въ оранжереяхъ. Здѣсь показано будетъ по порядку о всѣхъ овощахъ, подаваемыхъ въ пошольники, какъ то: ягодахъ, костовыхъ плодахъ, скорлупныхъ и плетиспыхъ, какъ оныя въ котормъ мѣсяцѣ слѣдуютъ. Названія иностранныхъ яблокъ и грушъ употреблены здѣсь тѣ же, каковыми называются оныя у садовниковъ. Въ каждомъ мѣсяцѣ присовокуплены будутъ примѣчанія, до разныхъ родовъ овощей относящіяся, дабы въ состояніи быть о добротѣ или маловажности каждаго судить, и избѣгать ошибокъ.

І ю н ь.

А. Яблочки.

- 1) Англинскіе *кодлинги* въ этомъ мѣсяцѣ поспѣваютъ.
- 2) Остаются еще отъ стараго запасу :
 - а) Сѣрые и Шампанскіе ранеты,
 - б) Шипешинскія красныя и бѣлыя,
 - в) Склянковыя яблоки,
 - г) Обуховки,
 - д) Грунеки.

Послѣдніе три рода могутъ еще нѣсколько мѣсяцовъ лежать, естли съ надлежащею оспорожностію сохраняемы были.

Б.

Б. Груши.

Ноября въ это время у насъ еще не поспѣваютъ, и опъ прошлаго году сберегаемыя до сего времени не долеживаютъ.

В. Костковой Осощь.

1) Вишни. Въ оранжереяхъ начинаютъ поспѣвать здѣсь шакъ называемыя *Майскія вишни*, по помъ слѣдуютъ *дюкъ шер* и *фоліерныя*.

Г. Ягоды.

1) Земляница,

2) Смородина красная и бѣлая.

На открытомъ воздухѣ растущая смородина въ жаркія лѣта къ исходу сего мѣсяца поспѣваетъ. Еще ранѣ можетъ она поспѣвать, когда по Англинскому обыкновенію сажать оную шпалерникомъ, около каменныхъ стѣнъ прошивъ полденъ. Бѣлая смородина бываетъ не столько кисла, какъ розовая, и алая или красная. Опъ прививанія смородины листкомъ выходятъ на ней ягоды несравненно крупнѣе обыкновенныхъ.

Д. Плетистой Осощь.

1) Дыни.

Изъ раннихъ парниковъ выходятъ уже въ этомъ мѣсяцѣ дыни, а иногда и арбузы. Дыни доставляютъ опмѣнное украшеніе постольнику, и въ это раннее время покупаютъ оныя дорогою цѣною. Обыкновенно въ этомъ мѣсяцѣ появляются *скорослѣлыя дыни*; а съ сего времени роды оныхъ продолжаютъ поспѣвать до Сентября.

Въ добротѣ дынь не рѣдко многіе дѣлаютъ ошибку, считая лучшими тѣ, кои очень крупны, или копорыхъ наружная кожа красива. Садовники умѣютъ этимъ пользоваться, и обыкновенно за крупныя дыни просятъ больше; однакожъ самыя большія дыни либо толочкыны, или водяны. Видѣ шакъ называемыхъ *сѣтчатыхъ дынь* кра-

красивостью своей кожи не рѣдко же обманывается. Но лучшія изъ всѣхъ дыни *кандалулы*, не взирая на бородажки, наружность оныхъ покрывающія. *Круглыя* и *грантныя* дыни обыкновенно бывающъ не таковы вкусны.

Не бесполезно будетъ пріобщить здѣсь подробное наставленіе о разборѣ дынь.

Когда *кожа* на дынь толста, можно утверждать, что покрываетъ она вкусное шѣло, и всегда *лучшій плодъ* шепъ, котораго *кожа* не одинакаго цвѣту съ *паломъ*, естли только дыня достигла полного росту и спѣлости. Бывающъ однако хорошія дыни и тонкокожія, а особливо бѣло и зеленошѣлыя. *Цвѣтъ кожи* маловаженъ; но естли съ наружности оной желтъ, значилъ, что дыня переспѣла и не годится. Нѣкоторые изъ кандалуповъ, въ полной спѣлости своей, удерживающъ чернозеленую кожу. Не обманчивой признакъ, что дыня не совершила своего росту, когда *глазокъ* оной, то есть мѣсто, гдѣ при завязи цвѣтокъ бываетъ, въ явилось. Однакожъ и это не мѣшаетъ быть дынь вкусно.

Стебель дыни всегда на вѣрное показываетъ доброту оной. Когда оной шопокъ, сухъ, шощъ и вялъ, значилъ, что недоставало оному питанія, или дыня мало приняла въ себя соку; въ обоихъ случаяхъ дыня не годится. *Доброй дыни признакъ*: стебель толстой, короткой, пучной и мясистой. По сему надобно приказывать садовникамъ приносить дыни съ стеблями, чѣмъ по онымъ дѣлать выборъ лучшимъ.

Тѣло дынь должно такъ обрѣзывать, чѣмъ *кожи* на ономъ ни мало не оспавалось: ибо это портитъ вкусъ. Называется шѣло дыни *сухое*, когда при разрѣзываніи оной не истекаетъ водяности; а *сожное*, когда при разрѣзываніи она показываетъ, но не истекаетъ. *Водяное* шѣло, естли при этомъ шечетъ сокъ. — Во рту шѣло дыни бываетъ либо *тающее*, или *нѣжное*, которое не шаетъ при жеваніи, но оказывается нѣсколько твердо, одна-

однакожъ безъ жилъ и упругости; или *полокняное*, которое, какъ бы сухая мука, разсыпается. — Въ хорошихъ дыняхъ шѣло должно быть сочно, но не еодно, нѣжно и шаюге, а не шолокняно. Впрочемъ вкусы различны: нѣкоторые любятъ дыни мясисшыя, а другіе сочныя, и кон во ршну какъ бы шаюшѣ.

Цвѣтъ шѣла дынь, хотя въ добрыхъ ихъ не участвуетъ, однакожъ бѣлое и зеленое шѣло имѣющія всегда содержатъ въ себѣ больше водяности и къ огурцу, или шыквѣ сходнаго; почему охотники до мясистыхъ дынь оныхъ и еъ рощѣ не возмущѣ.

Сѣмянникъ внутри въ хорошихъ дыняхъ сухъ и мало пространства занимаетъ. Обыкновенно дыня бываетъ не хороша, въ которой сѣмянникъ въ соку плаваетъ. *Сѣмяна* въ хорошихъ и совершенно вѣспѣвшихъ дыняхъ должны быть полны.

Сохъ учреждается по цвѣшу шѣла: въ годныхъ дыняхъ онаго много; а въ сухихъ и шолокняныхъ онаго совсѣмъ нѣтъ. Въ хорошихъ дыняхъ долженъ быть оной сладокъ, духовитъ, и какъ бы съ нѣкоторою пріятною пріаностью. Въ нехорошихъ дыняхъ бываетъ оной не вкусенъ, грубъ и сходенъ къ соку огуречному.

Залахъ долженъ быть пріятенъ и пронцашенелѣнъ. Дыни, не имѣющія въ себѣ шаковаго запаха, обыкновенно бвваютъ не вкусны: онѣ пахнутъ либо сыростью, или землею, или горечью.

Вѣсъ также бываетъ признакомъ добрыхъ дынь. Когда онѣ по росту своему тяжеловѣсны, знакъ, что онѣ совершили свой ростъ, мясисты и внутри не пусты.

Осязаніе также можетъ признакъ подагать. Когда дыня въ осязаніи вяла, значить, что плеть, на которой она росла, высохла, и имѣла недостатковъ въ питаніи.

Можно узнавать хорошія дыни и по звуку, когда ударять по онымъ пальцами, и звукъ показываетъ, что нѣтъ въ оныхъ пустоты. Виро-

Впрочемъ должно вѣдать, что дыни не имѣютъ совершенно пріятнаго вкуса, когда оныя кушаютъ поспѣвъ по снятіи. Надобно онымъ до употребленія полежать дни два въ погребѣ, или въ иномъ холодномъ мѣстѣ. Очень спѣлымъ дынямъ не должно давать лежать столько времени: ибо отъ того онѣ переходящъ и дѣлаются полокняны. По крайней мѣрѣ должно дынямъ давать оспынуть; и есѣли скоро употреблять, то дасть полежать онымъ четверть часа въ холодной водѣ.

Не худо будетъ описать здѣсь, для свѣденія, извѣстнѣйшіе роды дынь съ ихъ названіями и свойствами.

1) *Кандалулы*, нынѣ уважаемый родъ дынь, и имѣющихъ прозваніе свое по небольшому мѣстечку, близъ Рима находящемуся, откуда онѣ вывезены. Собственно оныхъ четыре главныхъ отродія. Фигура оныхъ подобится плоско сдавленному шару, не порядочна и покрыта желваками и бородавками.

а) *Черной кандалулѣ*. Оной и созрѣвъ имѣетъ съ наружности кожу чернозеленую и надлежитъ въ число самыхъ крыпныхъ и лучшихъ, но при томъ безобразнѣйшихъ. Имѣетъ пухлую толстую кожу и темножелтое сладкое тѣло отменноаго вкуса. Въ Италіи называютъ ихъ il Melone degli fanti, то есть, дыня Святыхъ.

б) *Помаранцовой кандалулѣ* больше продолговатъ, не имѣетъ по себѣ столько бородавокъ, а тѣломъ желтъ. По кожѣ, когда спѣетъ, оказываются желшины. Тѣломъ предшешаго тверже и меньше кусенъ.

в) *Зеленой кандалулѣ* имѣетъ зеленую кожу, которая поспѣвая, нѣсколько желтѣетъ. Онъ также плоскъ, но бородавокъ на немъ меньше. Тѣло въ немъ темножелто. Иногда выходятъ онѣ гранчешы; но въ нашихъ холодныхъ странахъ рѣдко выспѣвають, а иногда трескаются.

г) *Бѣлой кандалулѣ* крупенѣ, нѣсколько гранчатѣ, плоскѣ, въ бородавкахѣ. Наружность кожи его зеленая, нѣсколько съ бѣлыми пѣжинами. Имѣетѣ совсѣмѣ бѣлое сладкое шѣло, шающее и сочное. Порокѣ въ немѣ толщина кожи, отѣ чего мало имѣетѣ шѣла. Если же прихватить кожи, вкусѣ получаетѣ горечь и непріятность. — Всѣ кандалуны нѣжныѣ прочихѣ нашихѣ дынь, и, по причинѣ своей толстой пухлой кожи, пребываютѣ больше пипанія и солнечнаго жару; поспѣваютѣ поздно; однакожѣ за вкусѣ свой всѣмѣ другимѣ предпочитаютѣся.

2) *Сѣточные дыни* всѣхѣ у насѣ обыкновенныѣ. Много оныхѣ родовѣ. Лучшія должны быть крупны и продолговаты, а при томѣ всюду покрыты опдѣлившеюся бѣлою сѣшкою. Владины между ечекѣ сѣточныхѣ сначала бываютьѣ зелены, а по томѣ свѣшложелты. Въ разрѣзѣ оказывается густозеленая тонкая кожа, а подѣ оною помаранцоваго цвѣшу полстое, сочное шѣло, почти всю внутренность занимающее, и мало пустоты оспаваляющее. Сѣмянникѣ лежитѣ въ ней опдѣляся, и закрываетѣ въ себѣ малыя, полстыя и желтыя сѣмяна.

Дыни сіи предпочитаютѣ шѣ, кои любятѣ твердое шѣло; оныя не таковы нѣжны, какѣ кандалуны, и лучше урожаются всегдно. Когда стебель отѣ дыни поотспанетѣ, составляетѣ вѣрной признакѣ ихѣ слабости.

3) *Гранчатая дыни*. Въ оныхѣ плодѣ раздѣляется на двѣнашцать полосѣ или граней, между коими шѣло выставилось. Бороздки между граней обыкновенно бываютьѣ гладки и зелены, а выставившіяся грани покрыты сѣшкою и между оныхѣ желто.

Кожа въ нихѣ по разрѣзаніи примѣтно отѣ шѣла отличается своею зеленью, а шѣло бываетѣ желто и сочно, но не водяно. Внутренняя пустота въ нихѣ бываетѣ велика, и мясо сѣмянника совсѣмѣ отѣ шѣла

отличается. Тѣла въ нихъ бываетъ меньше, но за то онѣ скорѣе другихъ поспѣваютъ. Часто выходятъ онѣ водяны, но чаще полокняны и не вкусны.

4) *Скороспѣлая дыня* или *дубовки* бываютъ не очень крупны, больше круглы, нежели продолговаты, съ наружности съ небольшою сѣпкою, внутри золотожелты, и безъ примѣтныхъ граней. Въ хорошіе годы выходятъ онѣ вкусны, но нѣсколько полокняны.

5) *Бѣлая дыня* Голландскія, продолговато круглая, и къ стебельку сходятся осповато; почему оной опъ плода не отстаетъ. Съ наружности она бѣлая, не перемѣняя цвѣту сего и поспѣвая. Сначала кожа на нихъ бываетъ какъ бархатная, покрытая нѣжнымъ мошкомъ. Въ разрѣзѣ оказывается тонкая темнозеленая кожа, а шѣло желтовато бѣлое. Сѣмянникъ въ нихъ желтоватъ, и содержитъ крупныя бѣлыя сѣмяна.

Тѣло эгихъ дынь во рту таетъ, должно быть очень сладко, и съ пріятною пряностью, которая еще ошущительнѣе бываетъ, когда дыня переспѣетъ; что не рѣдко случается, если просмотрить. Родъ этотъ вывезенъ изъ Персіи, и содержитъ ту неудобность, что очень поздно поспѣваетъ. Многимъ однако кажется водянъ и мягкотѣлъ.

6) *Красныя дыни* продолговаты и почти гладки, съ наружности бѣлы, съ малою сѣпкою, а шѣло имѣютъ очень красное, но потемнѣе чѣмъ въ арбузѣ. Въ нашемъ климатѣ не могутъ хорошо выпѣвать.

7) *Озимыя дыни*, плодъ Италіанской, лежащій даже въ зиму. У насъ рѣдко выпѣваютъ.

8) *Малыя помаранцовыя дыни*, которыя ростомъ не больше помаранца, круглы, съ наружности полосаты, съ зелеными и желтыми пятнами. Запахъ имѣютъ очень сильной, а шѣло хотя сладкое, но не очень вкусное.

9) *Очень большія дыни съточного роду* бывають опмѣнно вѣсисшы. Садовники водятъ оныя для продажи: ибо обманчивая наружность сихъ дынь доставляетъ имъ больше денегъ; впрочемъ мясо въ нихъ не вкусное.

І ю л ь:

А. Яблоки.

- 1) Сладкія и кислыя Райскія или Ивановы яблоки,
- 2) Тарвы,
- 3) Кодлинги,
- 4) Пасомы скороспѣлыя,
- 5) Маргаритины.

Яблоки сихъ родовъ по тому уважаются, что составляютъ новину, хотя вкусомъ далеко не равняются съ другими, послѣвующими въ слѣдующихъ мѣсяцахъ.

Б. Груши.

- 1) Магдалинины,
- 2) Ципронъ циренъ,
- 3) Малыя квисъ мадамъ,
- 4) Сахарныя скороспѣлыя,
- 5) Граціоли скороспѣлыя,
- 6) Крупныя бланкеты,
- 7) Парфюмъ скороспѣлыя,
- 8) Мускатъ Робертъ,
- 9) Безкожныя.

Въ этой росписи упомянутыя груши надлежатъ въ число уважаемыхъ родовъ. Не худо описать здѣсь различіе сихъ родовъ, по каковымъ свойствамъ оныя между собою различаются.

Въ каждой грушѣ есть костковатость, но въ нѣкоторыхъ родахъ бываетъ сихъ костковатыхъ крупнокъ больше, или оныя бывають крупнѣе, а въ другихъ не сполько и дробнѣе, а при томъ окружаются онѣ меньше сокомъ; почему въ различіе называются

груши *костянки*, *таюція*, *сухія*, *твёрдая*, *нѣжныя*, *жировитыя*, *распускающіяся*, *музняныя* и *ломкія*.

Костянки шѣ, въ которыхъ маленькія косточки во рту бывають очень чувствительны и ошпагивательны. Таковыя не уважаются и въ посольникѣ оныхъ не подаютъ.

Таюція груши, когда косточки ихъ во рту какъ масло расходятся, и ошпаженія не приключаются; почему Французскія груши сего роду называются *біорре*, или *масловатыя*. Къ сему надлежитъ извѣстной у насъ родъ *біорре гри*, то есть сѣрое масло; оныя изъ всѣхъ больше таютъ. Таковаго роду груши очень уважаются.

Сухія груши, въ которыхъ бываетъ мало соку. Для сего не уважаются и въ посольники нейдутъ.

Твёрдая или *твёрдошляя*, когда шѣло оныхъ трудно въ зубахъ раздроблять. И сіи не очень уважаются.

Нѣжныя называются шѣ груши, въ которыхъ шѣлъ косточекъ не ошпагивательно, хотя оное и не слабо. Таковъ родъ грушъ *руселешовъ Реймскихъ*. Таковыя очень уважаются.

Жировитыя груши имѣютъ въ шѣлѣ своемъ жилы, подобно какъ бываетъ въ корняхъ нѣкоторыхъ травъ. Многія изъ скороспѣлыхъ грушъ имѣютъ это, когда переспѣютъ. Таковъ родъ грушъ, называемой *дипронъ Кармской*. Оныя въ посольникѣ не годятся.

Распускающіяся груши шѣ, которыхъ крупинки окружены сокомъ, на языкѣ распекающимся. Такъ на примѣръ груши *біорре гри*, во рту таютъ и распускаются. Сего роду надлежатъ изъ первыхъ для посольниковъ.

Музняныя или *толокнянки*, которыхъ шѣло во рту какъ сухая мука безъ соку оказывается. Многія изъ скороспѣлыхъ грушъ перезрѣвъ, приходятъ въ это состояніе, и въ посольники (дессеры) не годятся.

Лом-

Домкiя или *леденцовыя* имѣютъ шѣло какъ бы ледъ, кусочками опекальвающееся; шаковы роды грушъ, кои костикованы и сочны, на примѣръ называемыя *месиржанъ*. Состоятъ въ уваженiи.

Мякушки или *тѣпьяныя* груши наконецъ тѣ, когда сокъ въ нихъ яридетъ въ броженiе, и шѣло чрезъ шо разлучено станеть въ своей связи, а опъ того получаетъ совсѣмъ другой вкусъ. Въ этомъ состоянiи груши слаощиваются, теряютъ свой видъ и цвѣтъ, а поному для постольниковъ не годятся. Всѣ груши вообще какъ лѣтнiя, такъ осеннiя и озимыя переспѣвъ, или долго лежавъ, приходятъ въ это состоянiе. Впрочемъ крупнаго роду груши, о которыхъ послѣ упомянуто будеть, счисляются лучшими.

В. Косткосою овощъ.

- 1) Вишни,
- 2) Абрикозы,
- 3) Французскiя сливы,
- 4) Персики изъ оранжерей.

Вишенъ два главныя рода, сладкiя и кислыя. Изъ сладкихъ бывають черныя и бѣлыя; изъ кислыхъ же черныя и алыя. Въ это время сiи оранжерейныя вишни поспѣвають множественно; а сверхъ того къ исходу Юля поспѣвають *Володимирскiя* и другiя садовыя вишни.

Для постольниковъ стараются отбирать вишни крупнаго роду; что надлежитъ до доброты оныхъ, это опредѣляетъ вкусъ каждаго. Большою частью предпочитаютъ вишни, имѣющiя сокъ сладкiй съ кислотою, каковы на примѣръ мушкатныя алыя, мушкатныя черныя, *Брисельскiя* брюины, *амарантовыя* вишни, *Королевскiя* и проч.

Еще въ разсужденiи вишенъ наблюдается, чтобъ подзавать оныя на столъ заранѣ набранныя, и подержанныя на льду, чтобъ нахолодѣли.

Абрикозы начинаютъ поспѣвать съ половины Юля. Свѣже сорванные и нагрѣтые солнцемъ бываютъ они совсѣмъ не въ своемъ вкусѣ; почему должно ихъ заранѣе обирать и поддерживать на льду.

Сливы (Французскія нѣкоторыхъ родовъ) поспѣвать начинаютъ также съ половины Юля въ оранжереяхъ.

Г. Ягоды.

- 1) Земляница ,
- 2) Черника ,
- 3) Смородины ,
- 4) Крыжовникъ ,
- 5) Малина .

Земляница Шланская сначала и до половины сего мѣсяца продолжается въ полномъ изобиліи. Въ постольники подають оную съ вѣточками.

Черника идетъ въ постольники только въ новину; впрочемъ не уважается.

Смородины красная, бѣлая и черная въ этомъ мѣсяцѣ ставятся въ постольникахъ только для украшенія и виду, или обсахаренныя.

Крыжовникъ подають только въ началѣ сего мѣсяца, естли поспѣетъ; въ послѣдствіи оной не уважается. Изъ краснаго и желтаго крыжовнику отбирають къ сему крупныя ягоды; но болѣе уважается родъ крыжовнику зеленаго, которой и въ спѣлости своей цвѣту сего не теряетъ, какъ въ разсужденіи крупности, такъ и превосходнаго вкусу предъ другими.

Малина есть плодъ, собственно мѣсяцу сему надлежащій, и въ великомъ уваженіи состоящій. Подають оную бѣлую и алую, перемишывая на одномъ блюдѣ. Пріятный и прохладительный плодъ сей содержитъ въ себѣ шу невыгоду, что бываютъ въ немъ маленькіе червячки, обращеніе производящіе. Для сего надлежитъ малину обобравъ съ гнѣздышекъ, положить въ воду:

воду: что принуждаетъ сихъ насѣкомыхъ выбраться на поверхность, и можно оныхъ словить.

Всѣ ягоды вообще подаютъ въ постольники на листахъ виноградныхъ, или дубовыхъ, которыми устилаютъ сперва блюда.

Д. Плетистые овощи.

- 1) Дыни,
- 2) Арбузы.

Оныхъ въ печеніи сего мѣсяца бываетъ изобиліе. Дыни переспѣлая лишаются много своего вкусу; но арбузы напротивъ незрѣвшіе совсѣмъ онаго не имѣютъ. Степень спѣлости оныхъ угадывать несравненно труднѣе, нежели дынь; но признаютъ это впервыхъ по звуку, которой показывается внутри пустоту; во вторыхъ по преску внутри отъ подавленія ладонью: что однако не всегда безошибочно; и въ третьихъ, что вѣрнѣе, по сухости кожи и по являющимся на оной множественнымъ малымъ, подобнымъ песчинкамъ, крупинкамъ.

Сначала въ постольникахъ всякаго роду арбузы уважаются; но послѣ спараются имѣть самыя большіе, каковы Астраханскіе.

А в г у с т ь.

А. Яблоки.

- 1) Красныя аписы,
- 2) Англинскія Каролины,
- 3) Андреевскія,
- 4) Кузиношы,
- 5) Ранешы скороспѣлые,
- 6) Калвили скороспѣлая,
- 7) Гилдерлинги,
- 8) Агшїи,
- 9) Пинпинги,
- 10) Цитронныя яблоки,

- 11) Гаспомы скороспѣлые,
- 12) Рамбуры.

Въ разсужденіи скороспѣлыхъ или лѣшнихъ яблокъ замѣчается, что не должно давать онимъ перезрѣвать на деревѣ, но снимать за нѣсколько дней до совершенной спѣлости.

Б. Груши.

- 1) Бонкретъень скороспѣлая,
- 2) Бланкешы,
- 3) Эпарнь,
- 4) Брют-бонъ,
- 5) Таюція Бресткія,
- 6) Касолеты,
- 7) Сранжъ зеленыя,
- 8) Фикоры скороспѣлые,
- 9) Робины,
- 10) Малой мускапъ,
- 11) Квнсь мадамъ,
- 12) Руселеты Анжуанскіе,
- 13) Бурдоны.
- 14) Амиры красныя.
- 15) Грисбоны,
- 16) Франшиланы,
- 17) Кальютъ розатъ,
- 18) Розовыя,
- 19) Бергамоты скороспѣлые.

Въ росписѣ этого мѣсяца находящяся уже нѣкоторыя сорты, на примѣръ бонкретъень скороспѣлая, въ уваженіи состоящія; но оныя не предпочитакшя означеннымъ здѣсь другими буквами. Скороспѣлая груши такъ же надобно снимать за нѣсколько дней ихъ полной зрѣлости.

В. Костковой овощъ.

- 1) Вишни,
- 2) Абрикозы,

- 3) Сливы ,
- 4) Персики ,
- 5) Венгерки .

Сладкія вишни на нѣкоторыхъ грунтовыхъ деревьяхъ еще продолжаются; напротивъ черныя кислыя вишни бывають въ довольствѣ. Оныя не спадаютъ съ деревъ, пока сморщатся, еспли только можно уберечь ихъ отъ пинцѣ.

Абрикозы держатся до половины сего мѣсяца на деревьяхъ съ западной стороны, и сосползшихъ въ шѣни, на каковыхъ плоды позднѣе поспѣвають.

Сливы Французскія на грунтовыхъ деревьяхъ бывають въ довольствѣ; уважають ихъ не очень за шѣмъ, что начало ихъ поспѣванія случается вмѣстѣ съ абрикозами, а продолженіе съ персиками. Проспѣяя сливы не уважають.

Персики, ранніе сорты на грунтовыхъ деревьяхъ поспѣвають множественно съ начала Августа, а потомъ продолжаются безпрестанно разные роды даже въ Сентябрь.

Венгерки къ исходу Августа какъ бѣлыя, такъ и синія поспѣвають; очень уважаются въ постольникахъ какъ видомъ своимъ, уподобляющимся винограду, такъ и вкусомъ.

Г. Ягоды.

- 1) Смородина черная ,
- 2) Каманика .

Черная смородина рѣдко идетъ въ постольники, развѣ обсахаренная, или въ недостаткѣ другихъ плодовъ, чтобъ наполнить мѣсто.

Каманика, еспли опобрана будетъ крупная и въ полной спѣлости, составляетъ немалое украшеніе постольнику какъ видомъ своимъ, такъ и вкусомъ.

Д. Плетистые осоци.

- 1) Дыни.
- 2) Арбузы.

Лучшіе роды дынь поспѣваютъ въ началѣ и половинѣ Августа, и въ ономъ бываетъ ихъ совершенное изобиліе.

Арбузовъ также и лучшихъ родовъ настоящее время.

Е. Скорлупные плоды.

- 1) Орѣхи водяные,
- 2) Орѣхи лѣсные.

Водяные орѣхи къ исходу Августа поспѣваютъ; въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ ихъ свѣжіе имѣть можно, подаютъ оныя въ постольники печеныя по подобію кашпановъ.

Лѣсные орѣхи въ это время имѣютъ полное, не затвердѣвшее ядро и въ лучшемъ вкусѣ. Въ постольникахъ ставятъ оныя не вылуцивая.

*С е н т я б р ь.**А. Яблоки.*

- 1) Малиновыя,
- 2) Цвѣточныя сладкія,
- 3) *Калвилл* осеннія,
- 4) Господскія,
- 5) *Пиллинги* скороспѣлыя,
- 6) *Пармени* скороспѣлыя,
- 7) Подарковыя скороспѣлыя,
- 8) *Ранеты* желтыя скороспѣлыя,
- 9) *Рамбуры*.

Объ скороспѣлыхъ яблокахъ надлежитъ вѣдать, что они держутся нѣсколько долѣе скороспѣлыхъ грушъ. Оныя не мякнутъ, но по времени высыхаютъ и сморщиваются. Въ каковомъ состояніи не лзя уже ихъ на столъ подавать.

Б. Груши.

- 1) Амиры красныя,
- 2) Бланкеты малые,

- 3) *Бергамоты мускатные,*
- 4) *Біорре бланъ скороспѣлые,*
- 5) *Бурдоны мушкатные,*
- 6) *Шеръ о дамъ,*
- 7) *Мускатъ Робертъ,*
- 8) *Маршинъ секъ, скороспѣлые;*
- 9) *Мулье бушь скороспѣлые,*
- 10) *Фиговыя,*
- 11) *Виго,*
- 12) *Францъ мадамъ.*
- 13) *Руселеты Реймскіе,*
- 14) *Салвіати,*
- 15) *Робины,*
- 16) *Инконю шено,*
- 17) *Пандары,*
- 18) *Пуаръ де монсье.*

Всѣ груши, косвенными буквами означенныя, составляютъ лучшіе роды; что замѣчается въ разсужденіи росписей всѣхъ мѣсяцовъ.

Бурдоны мушкатные No 5 должно снимать не множо не доспѣлы, для того что они зрѣвъ, чернѣютъ въ срединѣ.

Изъ руселетовъ Реймскихъ No 13, средняго росту, бываютъ лучшія. — Робины No 15 имѣютъ ломкое, но не твердое тѣло, и изъ всѣхъ раннихъ грушъ лежатъ прочнѣе.

В. Костковой овощъ.

- 1) *Персики,*
- 2) *Сливы озимыя,*
- 3) *Деренъ, или Корнелевы вишни.*

Въ этомъ мѣсяцѣ бываетъ еще много Французскихъ сливъ на грунтовыхъ деревьяхъ; а настоящее время воздушнымъ озимымъ бѣлымъ и краснымъ сливамъ, также и чернымъ или черносливу. Смѣсь сихъ сливъ составляетъ великое украшеніе пошольнику. —

Пер-

Персиковъ уже бываетъ не столько, но голые Арабскіе въ этомъ мѣсяцѣ поспѣваютъ.

Дерѣво подаютъ только для виду; впрочемъ оной и когда улежится, много еще содержитъ въ себѣ кислоты.

Г. Ягоды.

- 1) Шелковица,
- 2) Виноградъ.

Одной только черной шелковицы ягоды употребляютъ въ пищу; бѣлая же прѣсны и не имѣютъ вкуса.

Виноградъ хотя въ это время у насъ въ Южныхъ областяхъ и поспѣваетъ; но мало еще онаго привозятъ, а по тому составляетъ онъ рѣдкость.

Д. Плетистые овощи.

- 1) Дынь останки,
- 2) Арбузы.

Плоды сии привлекаютъ только прохладительностію своею въ жаркое время; а Сентябрь у насъ въ Россіи столько бываетъ холоденъ, что овощи сии перяютъ свою цѣну, и въ пошольникахъ подаются больше для виду.

Е. Скорлупные плоды.

- 1) Орѣхи водяные,
- 2) Орѣхи Воложскіе,
- 3) Орѣхи Грецкіе.

Изъ разныхъ породъ сихъ орѣховъ, которые известны у насъ подъ названіемъ Воложскихъ, лучшіе называемые *Ламбертовы орѣхи* красные и бѣлые, также крупныя продолговатыя Воложскіе. Къ сбереженію орѣховъ сихъ свѣжими надобно ихъ въ лузгѣ засыпать въ песокъ, въ ящикахъ или боченкахъ. Нынѣ можно намъ орѣхи сии получать изъ Таврикіи.

Изъ орѣховъ Грецкихъ известны слѣдующіе четыре рода: а) *Каменные*, самые дробныя, имѣютъ скорлупу

пу столько толстую, что и свѣжѣ трудно ихъ ножемъ разламывать, даже молоткомъ трудно оныя такъ разбишь, чтобъ ядро не раздробилось. Въ поспольники таковыя не годятся. б) *Обыкновенные*, болѣею частью кругло продолговатыя, и не очень толстую скорлупу имѣющіе. Оныя подають въ поспольники, если можно имѣть свѣжѣ, вылутивъ изъ кожи. в) *Тонко скорлупые*: оныя подають на шолъ свѣжѣ и сухіе; потому что не трудно ихъ ножемъ разламывать, и обыкновенно имѣють вверху опверзтіе. г) *Конскіе*, самыя крупныя изъ всѣхъ, и бывающіе величиною въ дѣтской кулакъ. Ядро въ нихъ не больше, какъ и въ предшедшихъ, а при томъ водяно. Но за величиною уважающся для поспольниковъ.

Для перевозки въ отдаленныя мѣста сыблыя Грецкіе орѣхи пересынають въ ящикахъ, или боченкахъ пескомъ, укладывая слоями, и каждой слой сырскіея разсоломъ. Должно таковую посуду содержать въ сухомъ мѣстѣ.

Еслили сухіе Грецкіе орѣхи продаются ядрами, должно оныя по вылущеніи мочить нѣсколько часовъ въ молоко, а по томъ выложить въ разсоленую воду, и держать въ оной, пока разбухнутъ, и кожа съ нихъ удобно случаясь спадеть.

О к ш я б р ь.

А. Яблоки.

- 1) Драдоръ,
- 2) Полосатая скороспѣлая,
- 3) Красныя господскія,
- 4) Имперскія,
- 5) *Парменъ* раннія,
- 6) *Пиженеты*,
- 7) Подковныя,
- 8) Каролины Англискія,

- 9) Розовыя,
- 10) Ранеты желтые скороспѣлыя.

Б. Груши.

- 1) Граціоли,
- 2) Бергамоты Швейцарскіе круглыя,
- 3) Зеленыя долгія полосатыя,
- 4) Беллисимы,
- 5) Ша - брюле,
- 6) Двойныя рипбирны,
- 7) Калбасъ мушкапной,
- 8) Маркиза,
- 9) Мушкатъ флїори,
- 10) Бергамоты,
- 11) Біорре - Бланъ,
- 12) Біорре - Гри,
- 13) Вилени Анжуйскія,
- 14) Месиръ - жанъ,
- 15) Беридеры,
- 16) Бери де ла мотъ,
- 17) Сахарныя зеленыя,
- 18) Ланзахъ,
- 19) Виноградныя,
- 20) Русселины,
- 21) Доенскія,
- 22) Бонкретьень скороспѣлыя, или Малва-зирныя.

Этотъ мѣсяцъ, въ замѣну прошедшихъ персиковъ, приноситъ прекрасныя роды грушъ. — Маркизы No 8 на грунтовыхъ деревьяхъ, въ сыромъ мѣстѣ сидящихъ, вырастаютъ чрезвычайно велики. Когда оныя въ лежаніи изъ зеленаго цвѣту своего поспѣвая пожелтѣютъ, таковыя хороши, и бывають вкусны; но зелеными остающіеся плохи.

Бергамоты No 10, старинныя наши осенніе, или Нѣмецкіе; оныя поспѣваютъ еще въ Сенябрѣ, и средняго

няго росту бываютъ вкуснѣе. Съ полуденной стороны снятые въ лежаніи поспѣваютъ скорѣе, а съ сѣверной послѣ.

Біорре - бланъ No 11, опмѣнныя груши; но не должно давать онымъ перележивать: ибо въ этомъ случаѣ они полокнянѣютъ.

Біорре гри No 12, не дѣлаются полокняны, и какъ позднѣе поспѣваютъ, то и лежатъ долѣе. Въ тѣни росшія бываютъ сѣры или зелены, а на солнцѣ красны. По сему различію происходятъ названія біорре гри, то есть масловатыя сѣрыя, красныя и зеленныя.

Ланзакъ No 18, вкусомъ самая сладкая и духовитая. Лучшія изъ сихъ грушъ средняго росту и красноватыя.

Русселины No 20, не всякій годъ удаются хороши. Въ мочливые годы бываютъ онѣ сочнѣе, нежели въ сухія.

В. Костковой овощѣ.

- 1) Арабскіе персики,
- 2) Черносливъ,
- 3) Озимыя сливы.

Г. Ягоды.

- 1) Виноградъ.

Онаго настоящее время въ этомъ мѣсяцѣ, и привозъ въ Москву и въ другія мѣста.

Д. Скорлупные плоды.

- 1) Орѣхи Воложскіе.
- 2) Орѣхи Грецкіе,
- 3) Каштаны привозные,
- 4) Миндаль.

Рано получаемые каштаны привозятся къ намъ изъ Нѣмецкой земли, и это родъ дикихъ каштановъ, съ которыхъ вторая внутренняя кожа трудно отъ ядра отдѣляется. Въ посполыникахъ подаютъ каштаны печеные.

Мин-

Миндаль у насъ находится въ оранжереяхъ; но не въ такомъ множествѣ, чшобъ снабжалъ посольники. Расшетъ оной въ Таврикіи на открытомъ воздухѣ; но не въ такомъ количествѣ, чшобъ происходилъ отшуда оному привозъ.

Н о я б р ь .

А. Яблоки.

- 1) Пиппинги,
- 2) Бельфлѳоръ,
- 3) Агаповыя Англинскія
- 4) *Пижоны*,
- 5) *Іерусалимскія*,
- 6) *Ранеты золотыя*,
- 7) *Драдоръ*,
- 8) *Калвилл красныя осеннія*,
- 9) *Принцессе нобль*,

Б. Груши.

- 1) *Бѳорре-гри*,
- 2) *Бери де ла мотъ*,
- 3) *Доенскія*,
- 4) *Лунзъ бонъ*,
- 5) *Ланзакъ*,
- 6) *Колмаръ*,
- 7) *Месиръ жанъ гри*,
- 8) *Азератъ*,
- 9) *Амадопъ*,
- 10) *Сень Жермель*,
- 11) *Бергамотъ краснъ*,
- 12) *Амбрныя*,
- 13) *Зеленыя длинныя*,
- 14) *Виргулеи*,
- 15) *Лешасери*,
- 16) *Амбреты*,
- 17) *Элине*,
- 18) *Цепитъ оень*,

19) Маршень секъ.

20) Бери кесай.

21) Уаньѳонъ муске.

Груши Луизъ бонъ N 4, когда растушъ не на солнцѣ и не въ сухой почвѣ, бывающъ правянаго непріятнаго вкусу. Крупности бывающъ не одинакой: меньшія считающъ лучшими. Лежатъ почти до Рождества.

Колмары No 6, не всегда удаются хороши, но въ холодныя лѣта выходятъ песчаны или полокняны. Оныя лежатъ по Январь. Спѣлость ихъ въ лежаніи оказывается желтѣніемъ, и когда около стебля сдѣлаются мягки.

Сен - жермени No 10, отличаются тѣмъ, что никогда не мякнутъ, не прескаются и не заимствуютъ дурнаго вкусу, какъ то случается съ виргулеями и другими.

Бергамоты красаны No 11, имѣютъ то преимущество, что въ совершенной спѣлости могутъ лежать нѣсколько мѣсяцовъ, не мякнувъ, пока загниютъ; но и сія гнидость оказывается на нихъ однимъ напивушкомъ. Смянникъ сихъ грушъ кисель; почему должно оной вырѣзывать. Дробныя красаны бывающъ вкуснѣе.

Виргулеи No 14, если рано будутъ сняты, лежатъ не могутъ; однакожъ и не доспѣлыя еорту пающъ. Спѣлость сихъ грушъ познается по вялости; однакожъ очъ въ этомъ случаѣ не морщатся. Желтѣющія въ лежаніи, но остающіяся тверды, бывающъ не вкусны; также дробныя вкуснѣе крупныхъ. Эти груши очень легко заимствуютъ въ себя посторонній вкусъ.

Лешисери No 15 оптѣнныя, пающія во ршу и духовитыя груши; въ полной спѣлости лежатъ нѣсколько мѣсяцовъ, не мякнувъ и не загнивая.

Албреты No 16, имѣютъ масловагое тѣло, и духовитой сокъ, очень пріятной.

Петитъ оень No 18, не любятъ поливанія и влажной почвы; съ этими предосторожностями сосна-елкашъ опмбанный плодъ.

В. Косткосоу оеощъ.

1) Шишки или миспелн.

Въ Таврици много сею плода въ садахъ и дикорослушаго. Три онаго рода, обыкновенной, въ Грецкой орхъ величиною; крупной, вдвое больше перваго, и безкосточной, хотя дробнѣе всхъ, но вкуснѣе. Снимаютъ оной въ этомъ мѣсяцъ съ дерева послѣ морозовъ, когда весь листъ съ дерева облетитъ. Но и послѣ сего должно держашъ ихъ, обернувъ полотномъ, между двухъ досокъ. Плодъ шпощъ очень крѣпкой, и можно оной везти куда угодно.

Г. ЯГОДЫ.

1) Виноградъ.

Приходитъ въ этомъ мѣсяцъ виноградъ Астраханской; а есть надежда, что не преминушъ прирости оной и изъ Таврической области, превосхдитъ ий Астраханскаго. Въ Таврици находится онаго пятнадцать родовъ: 1) крупной бѣлой продолговатой тонкокожй, что въ Астраханъ называютъ Кабинскимъ. Очень способенъ для пересылки. 2) Бѣлой долгой, что въ Астраханъ называютъ козы шишка; также способенъ для пересылки. 3) Желтоватой и осировапой къ концу, самой лучшей. 4) Бѣлой очень крупной тонкокожй; способенъ для пересылки. 5) Бѣлой тонкокожй; къ пересылкѣ не удобенъ. 6) Круглой, бѣлой тонкокожй, къ перевозкѣ способенъ. 7) Бѣлой сладкой средней величины. 8) Желтоватой круглой мускапной. 9) Алой круглой, способенъ къ перевозкѣ. 10) Алой продолговатой дробной, способенъ же. 11) Черной крупной продолговатой; къ пересылкѣ весьма способенъ. 12) Черной средней величины; способенъ же. 13) Черной круглой весьма крупной; поспѣваетъ въ Сентябрѣ. 14) Черной

круг-

круглой дробной. 15) Черно красноватой, всѣхъ крупнѣе; къ опсылакѣ не способенъ.

Д. Скорлупные плоды.

- 1) Орѣхи Воложскіе,
- 2) Орѣхи Грецкіе,
- 3) Кашпаны,
- 4) Миндаль въ скорлупѣ.

Д е к а б р ь.

А. Яблоки.

- 1) *Калвилл бѣлыя озимыя,*
- 2) *Курландю гри,*
- 3) *Шиллинги,*
- 4) *Нельгвины,*
- 5) *Принцесе нобль,*
- 6) *Викеръ - пишингъ,*
- 7) *Фенхельныя,*
- 8) *Шиллинги Голландскія,*
- 9) *Драдоры насшоящія,*
- 10) *Шижоны,*
- 11) *Бельфлоры.*
- 12) *Борсдорфскія или борстапели.*

Въ этомъ мѣсцѣ начинаютъ въ лежаніи поспѣвать лучшихъ родовъ яблоки. Хотя крупнаго роду яблоки для поснольниковъ предпочитаются; но въ разсужденіи борстапелей и пишиноговъ на это смотрѣть не должно по причинѣ отвѣтнаго вкуса. Въ борстапеляхъ есть и та особливость, что имѣющія на себѣ бородавочки позднѣе улеживаются: почему и надобно яковыя опбирать, для послѣдка.

Б. Груши.

- 1) *Ангелики Бурдоскія,*
- 2) *Амадопчъ мускатныя,*
- 3) *Бен - кремьени Пуатускія,*
- 4) *Эшлы озимыя.*

- 5) Франкъ реалы,
- 6) Луизе бонъ,
- 7) Маршинъ сакъ,
- 8) Колмары,
- 9) Монъ дье,
- 10) Виргулен,
- 11) Лгтасери,
- 12) Амбрепы,
- 13) Элины,
- 14) Петитъ уанъ,
- 15) Сен - Жермень,
- 16) Сен - Авгушинъ,
- 17) Финоръ мускатной,
- 18) Шуаръ де ципронъ.

Эпны озимыя Но 4 имѣютъ съ Маркизами, луизъ бонами, лансаками, пени уанями, по общее, что когда оспаются зелены, значуть худыя и не вкусныя груши. Лучше удакъся онѣ, когда дерево на открытомъ и освѣщаемомъ солнцемъ мѣстѣ спойнѣ. Улеживаясь шѣло ихъ дѣлается очень нѣжно и шающе, и подобятся лучшимъ персикамъ пріятнымъ и очень ароматнымъ вкусомъ. Въ бережи лежатъ оныя до весны. Изъ приложенныхъ росписей видимо, которые роды грушъ продолжаются лежаніемъ до котораго времени.

В. Костковой оеощъ.

- 1) Миспели.

Объ оныхъ должно вѣдать, что чѣмъ поздиѣе они будутъ сняты съ дерева, шѣмъ долѣе не поршятся въ лежаніи.

Г. Ягоды.

- 1) Виноградъ.

Д. Скорлупные плоды.

- 1) Орѣхи Воложскіе,
- 2) — Грецкіе,

3) Каштаны,

4) Миндаль въ скорлупѣ.

За убылью сорповъ свѣжихъ плодовъ дополняютъ поспольники сухими орѣхами и лучшими изюмами на въпочкахъ, каковъ Цареградской, и шому подобными разными сухими плодами.

Я н в а р ь.

А. Яблоки.

1) Ранеты сѣрыя,

2) — — бѣлыя,

3) Калвилли бѣлыя озимыя,

4) Драдоры или карактерныя яблоки;

5) Ранеты желшыя и Англинскіе,

6) Ранеты Французскіе,

7) Менсколы, сладкія яблоки,

8) Даръ Царской,

9) Фенхельныя,

10) Сладкія лежалыя,

11) Отбонте,

12) Пармени,

13) Пижоны,

14) Борсдорфскія,

15) Пиллинги,

16) Алисы,

17) Леденцовыя и склянковыя.

Повпоряемыя здѣсь названія яблокъ означаютъ лежащія чрезъ нѣсколько мѣсяцовъ и болѣе другихъ прочнѣйшія.

Естьли хотѣшь, чѣтобъ ранеты внутри не дѣлались хлопавшы, а съ наружности не портились въ лежаніи, не должно оныхъ осенью снимать съ деревъ прежде выпѣлости. Лучшій способъ сбереганія яблокъ и оныхъ заверпываніе въ чистыя и высушенныя хлопы, а по томъ укладываніе въ коробки. Этимъ средствомъ сберегаются они по исходъ въ полной сочности.

Б. Груши.

- 1) Амбреты большія и круглыя,
- 2) Бѳорре гри озимыя,
- 3) Большія мушкатныя,
- 4) Аншасери,
- 5) Ронвильскія.
- 6) Сеч - мшель зеленыя,
- 7) Виггулеты, или шамбреты,
- 8) Амбреты,
- 9) Элины озимыя,
- 10) Сен - Жермень,
- 11) Колмары,
- 12) Поршелл,
- 13) Сателъ веръ, т. е. апласныя зеленыя,
- 14) Королева, озимыя.

Большія мушкатныя No 3, улеживаясь желтѳюшъ, и имѳюшъ хотя грубое шѳло, но пріятный бизамный сокъ.

Ронвильскія No 5 бывающъ красивы цвѳтомъ, и улеживаясь съ одной спороны желтѳюшъ. Кожа на нихъ лоснилась, шѳло имѳюшъ лемкое, сокъ сладкой и духовишой.

Апласныя зеленыя No 13 формою круглы, улеживаясь, желтѳюшъ; сокъ имѳюшъ сладкой, а шѳло шающее.

В. Скорлупные плоды, тѳ же.

Февраль.

А. Яблоки.

- 1) Курландю, красныя и бѳлыя,
- 2) Райскія красныя двойныя,
- 3) Фенхельныя,
- 4) Пармени,
- 5) Пижоны,
- 6) Борсдорфскія, или борспапели,
- 7) Пармени Королевскія,

- 8) *Стеттинскія* красныя и бѣлыя,
- 9) Гилдерлинги,
- 10) Сладкія озимыя,
- 11) *Шиллинги* Кенперскія,
- 12) Рамбуры озимыя,
- 13) *Фаросъ* большія,
- 14) — — малыя,
- 15) *Каландю*,
- 16) Агашовыя,
- 17) Нелгвинныя,
- 18) *Алисы*,
- 19) *Опбокте*,
- 20) *Шиллинги*,
- 21) *Обуховки*,
- 22) *Склянковыя*.

Сберегая яблоки, завернушыя въ сушеныхъ и пригопленныхъ хлопкахъ, и содержавъ, гдѣ бы они замерзнуть не могли, можно въ эпомъ мѣсяцъ, и даже до лѣша, имѣшь лучшія яблоки.

Б. Груши.

- 1) *Амадошы*,
- 2) *Бери Шомоншельскія*,
- 3) *Финоры* озимыя,
- 4) *Рипбирны* Руанскія,
- 5) *Франкъ* реаль,
- 6) *Бонкрешьени* озимыя,
- 7) *Бужи*,
- 8) *Портели*,
- 9) *Бергалоты* озимыя.

Бонкрешьени озимыя № 6, бывають опмѣнно крупны и добротны; они улеживаясь не желтѣють; рѣдко на нихъ случается неурожай. Подъ исходъ груши сѣ начинаютъ желтѣть.

Бужи № 7, улеживаясь, не много желтѣють; естли рано съ дерева сняны, бывають пѣломъ шверды.

Пор-

Портели No 3, хотя бывающъ довольно тверды и костяны, но вкусу опмѣннаго, сладкаго и при шомъ духовиты. Когда начнутъ появляться на нихъ гнилыя пашпущка, получающъ онъ лучшей вкусъ.

В. Скорлупные плоды.

Тѣ же, что и въ предшедшихъ двухъ мѣсяцахъ. Съ убылью лагерныхъ или въ зиму сберегаемыхъ овощей постольники дополняются вареными плодами и другими конфекшамц.

М а р ш ъ.

А. Яблоки.

- 1) Бургонжоны,
- 2) Райскія двойныя,
- 3) Бельфлоръ двойныя,
- 4) Фенхельныя,
- 5) Опъ бонте,
- 6) Остатки парменей,
- 7) Борсталели,
- 8) Остатки ранетовъ,
- 9) Остатки лиллинговъ,
- 10) Остатки гилдерлинговъ,
- 11) Нонларели,
- 12) Сладкія озимыя,
- 13) Капандю,
- 14) Агатовыя,
- 15) Нелвины,
- 16) Алисовы,
- 17) Стеттинскія,
- 18) Рамбуры озимыя,
- 19) Пижоны,
- 20) Обоховки,
- 21) Склянковыя.

Нынѣ начали привозить разныхъ родовъ яблоки изъ Тагрической области, кои лежатъ до новыхъ; а особливо зеленны не большія. Кандишерамъ надлежитъ

въ разсужденіи какъ сихъ, такъ и другихъ нашихъ на открытомъ воздухѣ въ садахъ родящихся яблокъ произвести замѣчанія, и стараться узнать, которые роды до каковаго времени лежать могутъ. Ибо есть у насъ множество домашнихъ родовъ, кои могутъ дѣлать замѣну оранжерейнымъ выписнымъ родамъ; но наблюденія въ разсужденіи оныхъ еще не сдѣлано.

Б. Груши.

- 1) *Бонкрешень озимья*;
- 2) *Бонкрешень безъ сѣмячекъ*,
- 3) *Портели*,
- 4) *Руселешы озимья*,
- 5) *Дубль флѣоръ*,
- 6) *Томасовы груши*,
- 7) *Бужи*.
- 8) *Мускатъ Нѣмецкiя*,
- 9) *Сень лезень*,
- 10) *Аршидюкъ*,
- 11) *Неапольскiя*,
- 12) *Кармелитскiя*,
- 13) *Бергамоты озимые*.

Сень лезень № 9, улеживаясь желтѣютъ, но вообще суховаты; однакожь иногда бывають масловаты и сочны, а при томъ всегда бизамнаго вкусу. Надобно зимою груши сїи беречь всячески, по тому что малѣйшій морозъ оныя портитъ; впрочемъ онѣ лежатъ прочно. — Между тѣмъ въ этомъ мѣсяцѣ лежатъ еще прочіе роды грушъ, какъ то выше упомянуто, что зины озимья пролеживаютъ до весны. Въ сухихъ погребахъ можно оныя очень долго уберечь.

Апрѣль.

А. Яблоки.

- 1) *Остатки борсталелей*,
- 2) *Остатки лиллинговъ*,
- 3) *Остатки парменей*,

- 4) Лонгъ бѣль флѣоръ,
- 5) Великоденскія яблоки,
- 6) Руселы,
- 7) Стеттинскія,
- 8) Нон-парели,
- 9) Алисы,
- 10) Сѣзныя полосатыя,
- 11) Двойныя Райскія,
- 12) Обуховки и склянковыя.

Въше упомянуто, что изъ борщагелей имѣющія на себѣ бородавки долѣе другихъ лежатъ. — Двойныя Райскія Но 11 также лежатъ очень прочно; равнымъ образомъ обуховки и склянковыя пролеживаютъ иногда за новыя яблоки.

Б. Груши.

- 1) Бергамонья озимья,
- 2) Руселелы озимья,
- 3) Дынные груши Нѣмецкія,
- 4) Вердюны,
- 5) Гранжъ озимья,
- 6) Тибильерскія,
- 7) Мускатъ Нѣмецкія,

М а й.

А. Яблоки.

- 1) Нон-парели,
- 2) Остатки ранетовъ,
- 3) Остатки лиллинговъ,
- 4) Майскія кислыя и сладкія Нѣмецкія,
- 5) Постофы озимья,
- 6) Стеттинскія,
- 7) Виолеты,
- 8) Алисы,
- 9) Двойныя Райскія и проч.

Алисы Но 8, хотя drobны, но за вкусъ и прочность свою очень уважаемая яблоки. Въ полной добротѣ бывають иногда, какъ вся зелень на нихъ пропадетъ.

Б.

Б. Груши.

По сказанному уже, въ хорошихъ погребахъ, нѣкоторые роды оныхъ уберігаются.

Изъ вышеписаннаго начертанія рачительный кандинтеръ легко можетъ сдѣлать распоряженіе къ изобильному снабженію посполыника во всякое время. Въ этомъ должно состоять первое искусство его, чтобъ могъ онъ подать свѣжіе плоды тогда, когда другие оныхъ не имѣютъ; ибо нѣтъ хитрости снабдить посполыникъ вареными и сухими конфектами.

ОВСЯНОЕ КОРЕНЬЕ. (С. Повар.) Корень погареннаго огорода: два онаго рода, овсяной корень проспой, а другой *овсяной корень Испанской*, или *скорсовера*. Оба соснавяющъ добрую пищу: надобно корни сіи выбирать мягкіе, мясистые и легко разламывающіеся. Обыкновенный способъ приготовленія оныхъ, оскобливши, варить до тѣхъ поръ, какъ сдѣлаются мягки, а потомъ приравнишь солью, перцомъ и сметаною. Инако омокають ихъ въ бѣшенное шѣспо и жарятъ въ масле. Или опаривъ въ водѣ, ѣдятъ съ уксуомъ и масломъ Прованскимъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Корни сіи питательны, удобны къ варенію желудочному, опверзають употребу, слегка согревають и никому на свѣтѣ не вредны.

ОВЦА. (С. Повар.) Самка баранова. Въ хорошихъ поварняхъ оныхъ не употребляютъ, для того что мясо ихъ твердо и не вкусно. Но нуждѣ приготовляютъ оное тѣмъ же образомъ, какъ баранье. См. *Баранина*.

(Окончаніе этой буквы въ третьей Части.)

К о н е ц ъ II Ч а с т и



Д Л Я П Р И В Ъ С Т І Я .

Въ I Части сего Словаря *Повареннаго* на страницѣ 449 въ 9) сказано: *приливъ ниточкою уксусу*. Это составляетъ терминъ поваренный, и значитъ, влить изъ рюмочки уксусу столько, чтобъ полилось какъ бы ниточка, и не больше, сколько при самомъ первомъ наклоненіи рюмки изъ ней вылиться можетъ. Это должно разумѣть всюду, гдѣ терминъ сей употребляемъ здѣсь будетъ.

Во II Части страница 253 строка 24 напечатано: *сѣбъ густую свареннымъ яицомъ* — (исправь) и яичнымъ въ густую свареннымъ желткомъ.

Въ статьѣ о медахъ, въ отдѣленіи *медъ клюквенной*, надлежитъ исправить: *топгасъ* сказаннымъ *слусникомъ* сцѣдить медъ въ ботенокъ.

