

НОВѢЙШАЯ и ПОЛНАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА.

ЧАСТЬ ВТОРАЯ,

Содержащая въ себѣ всѣ кондиторскія наставленія, и вопервыхъ: когда должно срывать всякіе лѣтніе плоды, сберегать ихъ свѣжими на зиму и сушить; по томъ слѣдуютъ разныя варенья, компоты, ягодники, мармелады, ратафин, сиропы, ликеры, бисквиты, десертные кремы, разныя всякаго состава водки, наилучшіе напитки, воды изъ всякихъ ягодъ, разныя наливки, вины, мороженое и желе; на послѣдокъ заключена, какъ дѣлать постилы, Французскіе конфекты, торты, мигдальныя пирожки, каврижки и вкусные пряники.

Собрана изъ достовѣрнѣйшихъ и опытами изслѣдованныхъ домашнихъ записекъ въ пользу и употребленіе Особамъ, любящимъ Экономію.

МОСКВА,

Въ Университетской Типографіи,

у В. Окорокова.

1790.

О Д О Б Р Е Н І Е

По приказанію Императорскаго Московскаго Университета Господь Кураторовъ я читалъ сію книгу подъ заглавіемъ: Новѣйшая и Полная Поваренная Книга, Часть II, и не нашелъ въ ней ничего противнаго наставленію, данному мнѣ о разсматриваніи печатаемыхъ въ Университетской Типографіи книгъ; почему она и напечатана быть можетъ. — Коллежскій Совѣтникъ, Красноурѣчій Профессоръ, Ценсоръ печатаемыхъ въ Университетской Типографіи книгъ и Кавалеръ,

АНТОНЪ БАРСОВЪ.



ПРЕДУВѢДОМЛЕНІЕ

Ошъ

ПЕРЕВОДЧИКА.

Вотъ теперь и вторая Часть сей книги издается въ свѣтъ къ удовольствію Любителей Экономіи. Я старался, сколько возможно мнѣ было, сдѣлать ее полнѣе и совершеннѣе, Г мѣстивѣ всѣ записки, сообщенны мнѣ отъ разныхъ Особъ, до сей Части принадлежащія. Но при отпечатаніи оной прислано мнѣ еще изъ Малороссіи довольно великое множество записокъ о Малороссійскихъ заѣдкахъ, повидлахъ, вареньяхъ, конфектахъ и о прочемъ, которыя я уже никакъ не могъ помѣстить въ издаваемую теперь сію вторую Часть; что можетъ быть и заставитъ меня присовокупить еще и третію, не смотря, что я намѣренъ былъ издать ее только въ двухъ Частяхъ, естли я буду имѣть то щастіе, что Любители Экономіи удостоятъ благосклоннаго вниманія сіи двѣ Части. А какъ я еще

ПРЕДУВѢДОМЛЕНІЕ.

надѣюсь получить изъ Малороссіи много разныхъ записокъ, но по сей причинѣ не могу точно объявить теперь ни содержанія оной третьей Части, ниже того, какъ скоро она выдетъ; но только то могу сказать, что я помѣщу въ ней всѣ Малороссійскія записки, какія только ни получу, и буду стараться какъ можно скорѣе изданію ее также изъ пренумераціи, что дано будетъ знать Особамъ, подписавшимся на сіи двѣ Части, чрезъ Газеты.

Теперь же благосклонное принятіе сей второй Части будетъ для меня великою наградою за труды, какихъ стоило мнѣ сіе изданіе, и не малымъ поощреніемъ къ скорѣйшему изданію третьей Части.



ЧАСТЬ ВТОРАЯ.

ГЛАВА I.

О сбереженіи плодовъ на зиму.

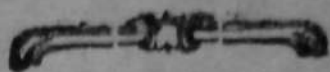
Я начну вшорую Часшь съ описанія о самыхъ лучшихъ плодахъ, и буду слѣдовать порядку, кошорымъ природа ихъ производитъ.

Она впервыхъ производитъ намъ красныя плоды, каковы сушь: садовая и лѣсная земляника, скороспѣлая и поздняя вишни; подъ именемъ вишенъ разумѣются всѣ оныхъ роды.

Послѣ тогда рождятся красная и бѣлая смородина, по томъ абрикозы, кошорыхъ считаешся три рода, шо ешь абрикозы скороспѣлыя, абрикозы съ мускасомъ, и обыкновенныя абрикозы.

Въ какое время должно срывать плоды, и какъ ихъ беречь.

Всѣ лѣшніе плоды срывать должно не прежде, какъ когда они совершенно созрѣютъ;



хощь; а ешьли дашь имь перезрѣшь, шо они сдѣлаюшся пушистыми, и скоро начнушь поршишься.

Осеннимь плодамь, кошорые обыкновенно надобно срывашь въ Сеншябрѣ мѣсяцѣ, не должно давань созрѣвань до совершенной спѣлости; а зимніе плоды срывашь надлежишь гораздо врьжде ихь зрѣлости.

Чшобь узнать зрѣлость лѣшнихь плодовь, шо надобно пошихоньку щупать ихь подлѣ шпелелька; и ешьли хощь мало почувствувешь, что плодъ мякочь, шо и срываи пошихоньку, и примѣшь, что всѣ плоды должно срывашь съ шпелельками. Необходимо пришомь нужно выбрашь хорошии день для срыванія плодовь, кошорые похочешь беречь въ прокъ. И шакь когда нарвершь такимь образомь плодовь, шо ошноси ихь поосшорожнѣе въ ранжерю, не дожидаясь зимнихь морозовь, гдѣ они совершенно дозрѣюшь; расклади шамь свои плоды по доскамь, груши и яблоки положи шпелелями вверьхь, а фиги бокомь. Не должно класшь соломы сверьху плодовь, для шого что сіе часто служишь шолько къ большей порчи, и прешпешствувешь имь созрѣвань. Когда всѣ плоды раскладешь порядочно по доскамь, шо пересмашривай ихь почащу, и выбрасывай шѣ изь нихь, кошорые начнушь гнишь; а ешьли сего сдѣлаво не будешь, шо и другіе будущь ошѣ шого поршишься; шакимь-шо образомь сохранишь ихь на долгое время.

Какь

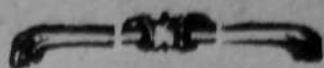


Какъ сушить плоды.

Возьми грушъ, обчисли ихъ сверху даже до хвостика, кошорато кончикъ ошрѣжь, и какъ скоро обчислишь, шо клади въ холодную воду; а по шомъ вари ихъ до шѣхъ поръ, какъ станушъ мятки, шогда вынимая ихъ ложкою, клади въ холодную воду, послѣ дай ей съ нихъ скапашь, и положи на полсощни грушъ фуншъ сахару на сковородку; когда онъ разойдешся, шо положи шуда груши, и дай имъ лежашь въ немъ два часа; по шомъ выложи ихъ на кузовъ вверхъ хвостами, и посшавъ на ночь въ печь въ вольной духъ; на другой день обмочи опашь груши въ сахаръ, и вшорично посшавъ шакимъ же образомъ въ печь; дѣлай сіе чешыре дни, а въ послѣдній день вынимай ихъ изъ печи шогда уже, когда онъ совершенно сушеныя будушъ; и ихъ беречь должно въ сухомъ мѣстѣ, сколько пожелаешь.

Сушить не варивши всякіе плоды.

Обыкновенные сушеные плоды великую приносяшъ пользу живущимъ въ деревнѣ; а особливо шѣмъ, кошорые имѣюшъ хорошіе сады. Я шеперь покажу способъ какъ ихъ сушить: возьми очень спѣлыхъ вишенъ, кошорыя бы не были помяшы, расклади ихъ на рѣшетѣ, шакъ чшобъ одна съ другою не слипалась, не ошрывай хвостики, посшавъ ихъ въ печь сушашься въ вольной духъ до шѣхъ поръ, пока въ печи будешъ шеплоша,



послѣ того вынувши ихъ изъ печи, оберни другою стороною, и пославивъ оляшь въ печь въ вольной же духъ, дай имъ сушишься; по томъ вынувши изъ печи, дай имъ прошышь, и связавъ пучками, береги ихъ въ сухомъ мѣстѣ.

Сливы сушатся такимъ же образомъ: надобно набрать самыхъ свѣлыхъ сливъ; шѣ, кошорыя сами падающѣ, наилучшія для сушенія, пошому что онѣ уже совершенно созрѣли, и бывающѣ очень вкусны.

Персики сушатся шочно какъ сливы, съ шую шолько разностию, что шѣ изъ нихъ, кошорыя сорваны съ дерева, лучше шѣхъ, кошорыя сами падающѣ: разрѣжь ихъ пополамъ, и вынь косточки; когда они до половины изсушатся, то положи ихъ на шоликъ, подави, шобѣ всюду равно изсушились; по томъ оляшь положи въ печь до шѣхъ поръ, какъ совершенно изушатся.

Абрикозы сушатся шочно такимъ же образомъ, шолько что косточки вынимаешь должно, неразрѣзывая ихъ.

Груши сушишь должно, счистивши съ нихъ сперва кожу, или можно и безъ эшаго, но первымъ способомъ лучше; а грушевую кожу положи въ горшокъ наполненной водою вмѣстѣ съ грушами, вари ихъ до шѣхъ по ѣ, какъ онѣ будутъ мягки; снимая съ нихъ кожу, оставляй хвосты; а по томъ суши ихъ въ печи шочно какъ, какъ сливы.

Какъ чистить сахаръ для варенья.

Надобно взять лишней бѣлокъ, побишь его съ водою, положи сахару, сварить, поливая холодною водою до шѣхъ паръ, какъ сахаръ разойдется, снимая хорошенько пѣну; отставь отъ огня, и процѣди сквозь бѣлую салфетку, или сито; послѣ употребляй его, во что за благо разсудишь.

Г Л А В А II.

О разныхъ вареньяхъ.

Какъ персики въ сахарѣ варить.

Возьми фунтъ спѣлыхъ персиковъ, и вынь изъ нихъ кости; по томъ возьми сахару 48 золотниковъ, и сдѣлай жиденькой сиропъ, въ кошорой положи оные персики, и взваря ихъ одинъ разъ и прошудя на блюдѣ, положи въ банку, поставь на чешыре дни, по прошествіи кошорыхъ слей сиропъ, приложи еще сахару 24 золотника, дай вскипѣшь ему раза чешыре, и прошудя, налей персики, и поставь на два дни; по томъ слей опять сиропъ, прибавь еще сахару, и тогда положи уже перетки; вари все вмѣстѣ, покуда совсѣмъ гошovy budúшъ, по естѣ когда сиропъ будеть слипашься: слѣдовашельно на фунтъ персиковъ безъ костей и сахару фунтъ надобно.



Персики варить въ водкѣ какъ ликеры.

Взяшь 20 персиковъ неспѣлыхъ, спешь съ нихъ мохъ, наколешь булавкою, и положи ихъ въ кипятокъ, дашь нѣсколько вскипѣшь; по томъ вынимаешь ихъ и класшь въ холодную воду; а изъ этой воды, въ кошорой они варились, взявъ по пропорціи, сколько надобно, сварить сыропъ, положи сахару полшора фунша, а персики между тѣмъ вынуть и положишь на рѣшешы; сыропъ до тѣхъ поръ варишь, пока густъ будешъ; по томъ дашь съ персиковъ спечь водъ, положишь ихъ въ оной сыропъ, и дашь вскипѣшь, послѣ положишь въ глиняную чашку, и наливши сыропомъ, держашь до сушокъ въ холодномъ мѣстѣ, но прошествіи кошорыхъ сыропъ слишь, и опяшь варишь по прежнему до тѣхъ поръ, какъ густѣшь шанешъ, тогда опяшь персики въ него положишь, и дашь разъ вскипѣшь, по томъ сложишь опяшь на сушки въ чашу; послѣ взяшь сыропъ, и опяшь сварить по прежнему, въ кошорой влишь послѣ полбушылки Французской водки, и эти персики сложа въ банку, наливъ, и пузыремъ завязашь, посмотришь чрезъ 15 сушокъ, и по вкусу въ сыропъ, естли найдешъ его сладкимъ, или крѣпкимъ, прибавь сахару или водки, повари особлива сыропъ, и смѣшавъ съ старымъ, налей.

Какъ варить сухіе персики.

Облупя съ нихъ кужу, надобно положить на двашцать персиковъ шри фунша сахару и два спакана воды горячей; и когда сиропъ вскипишъ, то положишь персики и варишь, пѣну снимаешь до чиста; а какъ поспѣютъ персики, тогда имъ стояшь въ сиропѣ до шѣхъ поръ, какъ наберутся сиропу; по томъ вынуть ихъ и положить на рѣшето; и какъ скоро спечешъ сиропъ, то сжавъ, обсыпашъ ихъ сахаромъ, и класъ на другія рѣшета.

Персики варить другимъ образомъ.

Съ персиковъ мокрою салфешкою пылъ обшерешъ, и булавкою большою наколошь; сдѣлашь изъ сахару съ розовою водою самой густой сиропъ, положишь шуда персики, варишь исподоволь, чшобъ не вскипѣли; а когда проварятся персики, то вынуть ихъ на шарелку, а сиропъ побольше уварить, и пробовашъ, взявъ на ложку, просшудя, ножемъ на ложкѣ захватишь, ежели будешъ шянушся, то поспѣлъ; тогда положишь въ банку, и шѣмъ сиропомъ ихъ налишь; сдѣлашь изъ палочекъ крестикъ, и наложишь на персики, чшобъ не поднимались, поставишь въ холодное мѣсто, по времени посмащивашъ; ежели сиропъ ошжидишся, то слишь, прибавишь сахару и подваришь, просшудя опяшь, на персики налишь; повшоряшь подваркою до шѣхъ поръ, пока сиропъ не будешъ жидишся.



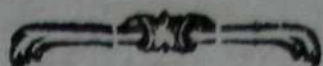
Какъ варить лимоны.

У лимоновъ подлѣ спебельковъ вырѣзашь кружекъ, и положивъ лимоны въ чашку, наливъ ихъ холодною водою, и такимъ образомъ дашь сстояшь имъ двенадцать дней, перемѣняя воду дважды въ день, такъ чшобъ они сдѣлались мягкими; по томъ вынувъ изъ воды, положить въ банку, и наливъ ихъ теплымъ жидкимъ сиропомъ, дашь сстояшь имъ четыре дни; послѣ слишь оной сиропъ, и прибавя въ него сахару, подваришь еще, наливъ его на лимоны, и повторяшь до шѣхъ поръ, пока горечи въ сиропѣ не будетъ; по томъ прибавя въ шомъ же сиропѣ сахару, и сдѣлавъ его густымъ, вскипятишь; послѣ того положишь шуда лимоны и вмѣстѣ сварить; поваря лимоны, вынуть, а сиропъ еще больше варить, чшобъ былъ густъ; лимоны положить въ банку и сиропомъ теплымъ наливъ, поставишь, гдѣ конфекты храняшся, сверьху же лимоны посыпашь сахаромъ. Такимъ же образомъ можно варить и помеланцы,

Лимоны варить иначе двумя образами.

1.

Наколовъ лимоны шолскою спицею, положишь ихъ въ воду на двое сутокъ, и всякой день по одному разу воду перемѣнишь; по томъ вынувши ихъ изъ воды, положишь въ кипяшокъ, и варить до шѣхъ поръ,



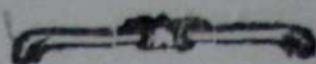
порѣ, пока сдѣлающся мягкими; послѣ вынувъ изъ кипяшка, положишь въ холодную со лдомъ воду; а между шѣмъ сдѣлашь жидкой изъ сахару сиропъ, и положивъ въ оной вынутые изъ воды и хорошо выжатые лимоны, вскипятишь раза три; по томъ вылишь въ банку, дашь спояшь; когда же сиропъ разжидится, то сливъ оной и сдѣлавъ его гораздо гуще, теплымъ налишь лимоны. Можно и вторично подваришь, чшобъ сиропъ завсегда былъ гущь.

2.

Лимоны наколошь толсшою спицею, положишь въ мѣдной чайникъ, налишь горячею водою, закрывъ его крышкою, дашь имъ кипѣшь и прѣшь до шѣхъ порѣ, какъ они сдѣлающся очень мягки; по томъ положишь ихъ на блюдо, посшавишь на ночь на ледъ; на другой день сдѣлашь гущою сиропъ, и положивъ лимоны въ банку, налишь ихъ онымъ; когда же сиропъ разжидится, то еще подваривашь.

Способъ, какъ можно соблюсти лимоны долгое время съѣжими.

Положивъ лимоны въ новой горшокъ, покрышь оной оловяннымъ блюдомъ, или шәрелкою, вливъ при томъ на оную холодную воды, чрезъ три дни вылишь воду, и горшокъ посшавишь въ холодное мѣсто.



Какъ свѣжіе лимоны имѣть для чаю.

Снявъ съ лимоновъ кожу, нарѣзать ихъ кружками, и класть въ стеклянную банку, положи сперва на дно сахару, и каждой также рядъ пересыпая онымъ, поставишь на ледъ, и держашь ихъ шамъ всегда.

Какимъ образомъ заправлять лимоны.

Взявъ лимоны, должно ихъ облупить, по шомъ вырѣзашь внизу у стебля круглую ямку, положишь ихъ въ свѣжую воду, по шомъ варишь ихъ въ горшкѣ, въ коемъ бы довольно было воды, и пробовашь нѣсколько разъ впущеніемъ въ оныя большой булавки, дабы узвашь, довольно ли они уварились; послѣ положишь ихъ въ свѣжую воду и помѣшивашь ложечкою; чтожъ касается до того, сколько должно употребить на оныя сахару, то должно класть, судя по величинѣ лимоновъ, то есть по полуфуншу и болѣе. Ежели сахаръ довольно чистый, то дашь лимонамъ пяшь, или шесть разъ вскипѣшь; и сіе должно дѣлать пяшь разъ (зѣ сушки по одному разу), и при каждомъ разѣ варенія прибавляшь по немногу сахару, чшобъ лимоны въ сиропѣ плавали; оной же сиропѣ въ послѣдній разѣ шакъ должно вскипяшить, чшобъ на немъ появились пузыри. На послѣдокъ варенье лимоны положишь въ небольшой горшокъ, шакъ чшобъ они ямами были къ верьху. Такимъ

же образомъ можно варить и лимонные корки съ сахаромъ, или медомъ.

Какъ арбузную корку варить.

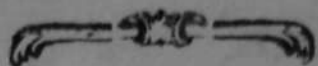
Нарѣзавъ арбузную корку, счистишь съ нее зелень, и наперешь шою зеленью обѣ стороны корки, положишь въ известную воду на шрое сушокъ, по шомъ вынувъ, вымышь, и поваришь въ жидкомъ сиропѣ, а послѣ въ густомъ, изъ кошораго вынувши, высушишь.

Какъ померанцы варить.

Померанцы наколовъ, положишь въ воду, и варишь, пока горечь выварится; по шомъ положи въ чашку, укрый подушками, чшобъ прѣли, послѣ шого сваривъ въ сахарѣ, положишь въ банку; а какъ сиропъ разжидится, шо слишь его, и подваришь густо съ сахаромъ, и просшудивъ, налишь ихъ холоднымъ.

Какъ померанцевое тѣло варить.

Взяшь померанцы, сняшь съ нихъ кожу, и одно тѣло бѣлое оставишь, изъ сахару сдѣлашь жидкой сиропъ, положишь померанцы, и варишь до тѣхъ поръ, какъ поспѣютъ, по шомъ вылишь ихъ въ банку и дашь стѣять, пока сиропъ станеть окисашь; шогда сиропъ сливъ, прибавишь въ него сахару, и погуще сваривъ, шелльмъ на нихъ налишь. Ежели сиропъ разжидится, шо



шо еще можно подварить. Также и лимонное шѣло варить можно.

Варить абрикозы спѣлые въ сырцѣ.

Возьми спѣлыхъ абрикозовъ, сколько пожелаешь варить, очисти съ нихъ кожу искуснѣе, вынь косточки, положи оныя въ свѣжую воду, кошорой не давай вскипѣть, пока не всплывутъ наверхъ; по томъ вынувъ, дай имъ обшечь, положи на фуншъ абрикозовъ фуншъ сахару, сдѣлай сырцѣ, и клади въ оной абрикозы, поставь на огонь, дай имъ вскипѣть два, или три раза, а не больше; по томъ вынувши абрикозы, вскипяши сырцѣ семь, или восемь разъ, послѣ опяшь положи абрикосы, вари сшолькожъ разъ, а снявши съ огня, совсѣмъ просшуди; по томъ вскипяши нѣсколько разъ, и просшудя, клади въ банку; ежели же шы похочешъ ихъ имѣть сухими, то вынувъ ихъ изъ сыроу, опкинь на рѣшето, по томъ клади порядкомъ на аспидную доску, посыпь мѣлкимъ сахаромъ, и и подсуши въ вольномъ духу.

Какъ варить жидкой розовой цвѣтѣ.

Взявъ фуншъ розовыхъ листовъ, обрѣзашъ съ нихъ бѣлизну, также и сахару шолченаго и просѣянаго і фуншъ 48 золотниковъ, положишь на каменное блюдо, и смѣшавъ вмѣстѣ, шереть серебряною ложкою до шѣхъ поръ, чшобъ все мягко было; какъ

какъ изощрешся, то на вышесписанное количество класъ капель Фишріоли чешыре чайныхъ 'ложечки, размѣшавъ какъ можно больше, положишь въ шазикъ, варишь, и простудя, положишь въ банку. А съ сухимъ цвѣшомъ поступать по вышесписанному до варенья; когда же надобно будешъ класъ въ шазъ, то положишь въ шряпицу, и выжашъ сокъ, цвѣшъ положить въ шазъ безъ соку, подогрѣшь, и простудя, выложишь на блюдо, шереть серебряною ложкою, пересыпая мѣлкопросѣяннымъ сахаромъ. Еще другимъ образомъ: на вышесписанное количество цвѣшовъ и сахару вмѣсто капель Фишріоли выдавишь соку изъ чешырехъ свѣжихъ лимоновъ, и въ продолженіи давленія варишь цвѣшъ на огнѣ.

Какъ варить барбарисъ.

Барбарисъ вычисшивъ, вымышь ягоды, положишь въ банку, сдѣлашь сахарной сиропъ, и наливашъ имъ ягоды чрезъ двое сушокъ, а по шомъ славъ, подваришь, и опять налишь, послѣ шого чрезъ двои сушки съ ягодами сваришь, положиа сахару равно прошивъ ягодъ, или въ полшора больше.

Какъ варить зеленой крыжовникъ.

Взяшь крупнаго махроваго неспѣлаго крыжовнику, сшебельки и сухіе цвѣшочки съ него обрѣзашъ, перемышъ, ножемъ надрѣзашъ, и сѣмячки изъ нихъ булабочкою вы-



чиспишь, положишь въ шазъ полные три спакана шолчнаго сахару, развесши Французскою водкою, кошорая бы насшояна была вишневымъ лисшомъ, вливши оной на спаканъ сахару три споловыхъ ложки и двѣ ложки розовой воды, взваришь, чшобъ сшропъ былъ густъ, въ шомъ сшропъ положишь три спакана верхомъ вычищенныхъ ягодъ, варишь ихъ, и когда спанушь спсѣвашь, шо будушь зеленъшь.

Зеленой крыжовникъ варить другимъ образомъ.

Вычисшивъ крыжовникъ, положишь въ спеклянную банку съ смородиннымъ и вишневымъ лисшомъ, наливъ Французскою водкою, дашь спшояшь 12 сушокъ, по прошествіи кошорыхъ спшваришь его въ эшой водкѣ и спшкинушь въ холодную воду; по шомъ три рза спшваривашь въ перемѣнной водѣ, и спшкидывашь въ холодную же воду съ льдомъ, наспсѣдокъ варишь въ сахарѣ.

Къ яблоки варить.

Взяшь яблокъ прѣснаго квасу, очистишь и разрѣзашь каждое яблоко на чешверо, сдѣлашь сшропъ на розовой водѣ; и какъ онъ вскипишь, шо класшь яблоки, и спшпрѣшь шого, какъ спшвозь спшваряшья, спшдливашь розовой воды, чшобъ сшропъ не спшусшился. И какъ гошова будешь, спшкла-

ды.

дывашь на шарелку, и дашь остышь, по шомь класшь въ банки.

Какъ зеленяя яблоки варить.

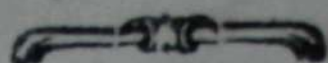
Взяшь плодовишыхъ яблокъ, варишь ихъ въ водѣ, поставя на небольшой огонь, не давашь имъ кипѣть, но смотришь шолько, какъ будешь съ нихъ кожа лупишся, и пробовашь ножичкомь; а ежели кошорое не лупишся, шо еще на огонь не много поставишь; по шомь зеленишь ихъ шакже на небольшомъ огнѣ закрывши, часто мѣшашь, и наблюдашь, чшобь ни мало не вскипѣли; наливашь холоднымъ сыропомь, а сахару класшь въсомь прошивъ яблокъ, и сиропъ подваривашь пять дней, прибавляя понемногу сахару, а въ пятой день надобно въ сахарѣ не много поварить, шолько чшобь вскипѣли. Сахару всего кладешся вдвое прошивъ яблокъ.

Какъ дѣлать смоквы изъ клубники, также и изъ земляники.

Сваришь сиропъ, положишь побольше ягодъ и мѣшашь хорошенько, послѣ на блюдо выливъ, поставишь въ печь, чшобь запискась; по шомь вырѣзывашь кружечками, и опяшь въ вольной духъ въ печь поставишь.

Какъ клубнику варить въ сахарѣ.

Выбрашь клубнику, кошорая крупнѣе и непереспѣлая, положишь на каменную



шарелку, поставишь на ледъ часа на три; а между шѣмъ ошваришь красной смородинъ, такъ какъ на ягодникъ, морсѣ взваришь, и процѣдишь сквозь холщянной мѣшокъ, сахаръ распустишь въ гуляфной водѣ, положишь въ шазъ сахарнаго сыропу сшолько, чшобъ дно у шаза закрыло, положи шуда смородиннаго соку двѣ ложки, дашь всему кипѣшь довольно; по шомъ положишь шуда клубнику, и варишь, шолько смощрѣшь шого, чшобъ кипѣло исподоволь, а не сильно; и какъ сыропъ въ ней густѣ сшанешъ, шо и довольно кипѣшь. Такимъ же образомъ можно варишь малину и Испанскую землянику.

Какъ варить клубнику другимъ образомъ.

Клубнику выбрашь на шарелку, кощорая покрупнѣе и не переспѣла, поставишь на ледъ, а между шѣмъ ошвѣсишь ягодъ фуншъ, и положишь сшолько же сахару, кощорой распустишь въ розовой водѣ, и въ него положивъ двѣ ложки смородиннаго морсу, варишь сахаръ; а какъ надобно будешъ класъ клубнику, шо обмакивашъ ее во Французскую водку, и варишь исподоволь до пѣхъ поръ, какъ густѣ будешъ сыропъ.

Какъ зеленяя сливы варить.

Положишь сливы въ воду, и какъ вскипяшъ, шо сняшь долой съ огня, и очистишь

сшивъ, посшавишь на вочь на ледѣ, а на другой день посшавишь на жаровню, и грѣшь, пока рука можешъ шеришь; шогда составишь съ огня, покрывъ крѣшкою; и какъ просшынушь, шо вшорично взогрѣшь, и послѣ опяшь покрывъ; и какъ просшынушь, шо варишь въ сшропѣ, шакъ какъ и прочія ягоды варяшь.

Какъ варить малину.

Ошобрашь хорошей малины 24 золошника, положишь на каменную шарелку, а сахару ошвѣсишь кусками 36 золошниковъ, обмочишь въ чистую воду, сколько шѣ куски воды въ себя вберушь, или налишь воды шри чайныхъ чашки, положишь въ шазѣ, одинъ разъ взваришь, пока пѣна собьешъ, сшяшь всю пѣну до чиста, и дашь сахару хорошенъко вскипѣшь, и шогда положишь въ него ошвѣщенные 24 золошника малины, и дашь имъ кипѣшь до шѣхъ перѣ, чшобъ пѣною ягоды покрывались; сшудишь сшропѣ на ложѣ, шакъ чшобъ какъ ягодникъ засшылъ, по шомъ въ банку выкладывашъ.

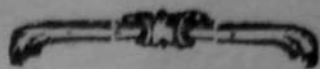
Малину варить двумя образами.

1.

Выбрашь хорошей малины фуншѣ, а сахару фуншѣ и 24 золошника, положишь въ шазикъ сшаканъ розовой воды и сахаръ, и сдѣлашь сшропѣ; по шомъ положишь въ

Б

ОНЫЙ



оный малину, и варишь исподоволь до шѣхѣ порѣ, пока сиропѣ густѣ будетѣ, послѣ шото выкласѣ на шарелку, а сиропѣ процѣдя, чшобѣ не было зернышекѣ, варишь до шѣхѣ порѣ, какѣ густѣ будетѣ, и наливѣ на малину, дашь просшынушь, и выложишь вѣ банку.

2.

Выбрашь малины хорошей фуншѣ, а сахару фуншѣ и 24 золошника, исполочь сахарѣ и насыпашѣ вѣ шазикѣ, чшобѣ не видно было дна у онаго, по шомѣ положишь малину, и остальнымѣ сахаромѣ засыпавѣ, смочишь розовою водою, и варишь пише до шѣхѣ порѣ, пока сиропѣ густѣ будетѣ, шогда выкладывашѣ на шарелку, а сиропѣ процѣдишь, чшобѣ не было зернышекѣ.

Варить черную смородину.

Взяшь лиспу смородиннаго, черную же смородину положишь вѣ банку, и наливѣ шеплою водою, дашь спшояшь дни два; по шомѣ положишь вѣ шазѣ мѣлкаго сахару полшора спшакана, и развешши шсю водою, кошорая взварилшя сѣ лисшомѣ, и послѣ положишь два спшакана чищеной смородины, и шакѣ варишь.

Черную смородину варить другимѣ образомѣ.

Развешши сахару шолченаго шри спшакана однимѣ спшаканомѣ воды, кошораябѣ была

была сварена съ листомъ черной смородины; сдѣлавши сиропъ, положишь верхомъ при стакана черной смородины, у которой шибельки и сухіе цѣшочки были бы обрѣзаны, а смородина чшобъ была не перемаша, варишь до шѣхъ поръ; какъ станешъ сиропъ застывашъ и на ложкѣ шянущься.

Какъ варить сухую красную смородину.

Надобно выбрашь самой крупной смородины шолько, сколько варишь намбрень, сдѣлашь по препорціи изъ сахару сиропъ, и варишь до шѣхъ поръ, чшобъ не приставалъ къ перу; по шомъ положишь кисти смородины въ сиропъ, дашь ей вскипѣшь пяшь, или шесть разъ, а снявъ съ огня, протудишь; по шомъ взваришь еще шолько же разъ, ошкинушь на рѣшето; послѣ чего, обобравъ съ кишей, положишь на аспидную доску, и пересыпавъ сахаромъ, поставишь въ вольной духъ; и когда одна шпорона засохнешъ, переверошишь на другую, и пересыпавъ сахаромъ, доканчивашъ сушеніе.

Варенье изъ абрикозоваго мармеладу.

Облупи абрикозы, естли за благо расудишь, и вынь изъ нихъ косточки; возьми на фунтѣ абрикозовъ шри чешверши фунша сахару, кошорой сперва очисти, какъ показано выше сего наспраницѣ; по шомъ вари его хорошенько, а узнашь, поспѣлъ ли

онѣ, обмокнувши ложку въ сахарѣ, и вынувши ее, подуй: шо увидишь, что пожелтишь сахарѣ; и это есть знакѣ, что сахарѣ совершенно уже сварился; тогда положи туда свои абрикозы, и вари ихѣ, переворачивая беспрешанно ложкою до шѣхѣ порѣ, какѣ мармеладѣ будетѣ клеекѣ; и это есть знакѣ шѣхѣ, что можно ужѣ его раскласъ по банкамѣ.

Варенье изъ вишенѣ.

Возьми, сколько шѣбѣ за благо разсудишься вишенѣ, выбросай изѣ нихѣ кошочки и хвостики, и поступай съ ними точно такѣ, какѣ теперь сказано о абрикозахѣ какѣ въ разсужденіи варенья, такѣ равно и въ разсужденіи количества сахару.

Варенье изъ смородины.

Вычисли сахарѣ по показанному способу на страницѣ 5, и положи фуншѣ сахару на фуншѣ плодовѣ, вари сахару съ кофеемѣ; а узнашь, поспѣлъ ли онѣ, шо надобно обмочить палецѣ въ стаканѣ воды, кошорой держи въ лѣвой рукѣ, и по шѣмѣ обмочи его въ сахарѣ, и послѣ немедленно обмокни опять въ воду; еслили сахарѣ въ водѣ зашынеть, и распадеться, когда погнешь палецѣ, шо это значитѣ, что время ужѣ класъ плоды на сковородку; и такѣ положивши туда смородину, и накрывши ее, дай
раза

раза два вскипѣшь; по шумѣ сними съ огня, процѣди сквозь сито, и немедленно расклади по банкамъ.

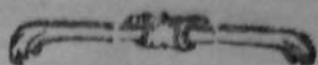
Когда варенье остынетъ, то накрой банки, по шумѣ обмочи первую бумагу въ водку, чшобъ варенье надолге соблюсти, и сіе дѣлай для всѣхъ вареньевъ, и не прежде закрывай банки, какъ когда варенье остынетъ.

Варенье изъ яблокъ.

Оно дѣлается также, какъ изъ смородины; съ тою только разностию, что надобно выжать сокъ изъ яблокъ, поваривши ихъ немножко въ водѣ, процѣди его сквозь чистое полошенье, и вылей сей сокъ въ сахаръ, а вари шочно такъ, какъ смородину; и когда оно поспѣетъ, что узнашь можно, ешьли обмокнешь ложку въ сахаръ, и вынувши ее, поднимешь, и не много наклонишь; то ешьли желе будетъ капать, какъ перлы, то это значитъ, что варенье поспѣло, тогда расклади его по банкамъ.

Варенье изъ винограда.

Очисти все косточки изъ винограда, и положи на фунтъ винограду фунтъ сахара, возьми чашъ винограду, посыпь свверху сахаромъ, которой должно очень мѣлко истолочь, и такимъ образомъ продолжай класть слой за слоемъ, по винограду, по сахару, до самаго конца; тогда по-



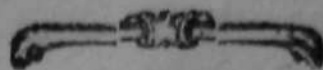
сшавъ сковородку на маленькой огонь, и вари исподволь до шѣхъ порѣ, какъ онѣ сдѣлаются очень зеленѣ, и изъ сего - шо узнаешь шы, что они уже совсѣмъ поспѣли, и тогда немедленно расклади ихъ по банкамъ.

Варенье изъ цѣльнаго винограду.

На фуншѣ винограду возьми фуншѣ сахару мѣлкоиспершаго, положи его съ виноградомъ на сковородку, и вари на хорошемъ огнѣ закрывши, дай раза три, или чешыре вскипѣть; и ешьли швой виноградъ не будетъ довольно зеленѣ, шо вари его исподволь до шѣхъ порѣ, какъ онѣ позеленѣетъ, и тогда расклади немедленно по банкамъ.

Варенье изъ смородиннаго желе.

Надобно очистишь сахаръ вышесказаннымъ образомъ на страницѣ 5 по шомъ возьми смородину, положи на сковородку, и дай ей разойшися на огнѣ и раза два вскипѣть, по шомъ положи на сито, чшобъ свачала, взвѣзь смородинной сокъ, и положи шолько вѣсомъ сахару очищеннаго въ другую сковородку, и вари его съ кофеемъ; а узнашь, когда онѣ поспѣетъ, можно шакимъ образомъ: возьми въ лѣвую руку стаканъ воды, обмочи большой палецъ правой руки въ оную воду, и послѣ скорѣе обмочи его въ сахаръ, а по шомъ опять въ



чтобы онѣ не подавились, поливай ихъ сахаромъ довольно теплымъ каждой день утромъ и вечеромъ чрезъ четыре, или пять дней; по томъ дай скапашь сливамъ на ситѣ, вари сахаръ, снимай съ него пѣну, и положи опять сливы въ сосудецъ, и полей свѣрху сахаромъ довольно теплымъ. Наконецъ, когда ты увидишь, что сахаръ свой и въ послѣднемъ вареньи не довольно густъ, такъ какъ должно бысть сыропу, то дай ему вариться хорошенько, положи туда двѣ рюмки воды, и снимай съ него пѣну, и на послѣдокъ полей имъ горячимъ сливы.

Варить абрикозы въ водкѣ.

Начни варить абрикозы такимъ же образомъ, какъ показано для варенья сливъ, по томъ поставь ихъ на огонь въ ихъ сыропѣ, когда они начнутъ кипѣть, то влей туда водки, и дай имъ съ водкою однажды вскипѣть, и по томъ вынувши ихъ, положи въ бушули; при семъ должно замѣчать то, что надобно класъ одну шолько кружку водки на сошню абрикозовъ; и когда ты вольсешь ее въ абрикозы, то надобно снять съ огня сковородку, ибо водка вспыхнетъ; а въ такомъ случаѣ возьми бѣлую шряпичку, помочи ее, и покрой сковородку, то огонь и погаснетъ; однакожъ надобно сего беречься. Груши и сливы въ водкѣ варящся такимъ же точно образомъ.

Варить сахаръ леденецъ.

Возьми сахару, и вливши воды посшавъ на огонь; а какъ вода выкипитъ, и сдѣлается сахаръ жидкъ, то намажь мѣдной подносъ прованскимъ масломъ, вылей на него сахаръ, и смотри, чтобъ онъ разошелся по всему подносу, дай не много застынуть, и разрѣзывай ножемъ на маленькіе четверугольныя шпучки, а ножикъ помачивай въ воду, и послѣ каждой кусочекъ завернувъ въ бумажку, и положи на шарелку, подавай.

Варить крыжовникъ съ желе.

Свари крыжовникъ въ сахаръ, положи въ формы и налей бѣлымъ желемъ, застуди, и какъ застынешь, выложи на шарелку, и обсыпъ сахаромъ, подавай.

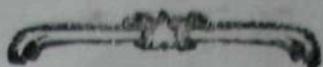
Померанцы съ желе.

Сваривши померанцы въ сахаръ, положи въ формы, и налей бѣлымъ желе, застуди; и какъ застынешь, то выложивши на шарелку и посыпъ сахаромъ, подавай на столъ.

Деревенскія варенья.

Варенье изъ сладкаго вина.

Возьми сладкаго вина, называемаго муштъ (или виноградное сусло), только не слишкомъ сладкаго, цѣлое ведро; смотри, сколько пожелаешь сдѣлать варенья, то можешь взять больше, или меньше, всей оное



вино въ кошелѣ, вари его на хорошемъ огнѣ, и дай ему прѣшъ до шѣхъ порѣ, какѣ останешся его шри шреши, чтобѣ оно было очень густо, и чтобѣ можно было варить въ немѣ плоды для сохраненія, тогда возьми шакихъ плодовѣ, какіе шебѣ за благо разсудяшся, грушѣ ли, яблонѣ ли, или квшину, вари ихѣ въ водѣ до шѣхъ порѣ, какѣ спашушѣ они нѣсколько мягки; по шомѣ облупишѣ плоды, кошорые вариаѣ, и положи въ сыропѣ, уже пригошовленной изѣ сладкаго вина, вари плоды свои до шѣхъ порѣ, пока сваряшся, снимай беспрешанно пѣну; а узнашѣ, когда они поспѣюшѣ, можно шакимѣ образомѣ: положи сыропу на шарелку, и ешѣли увидяшѣ, что онѣ будешѣ пупырышками, и шечѣ не спашешѣ, ешѣли и наклонишѣ шарелку: шо эшо ешѣ знакѣ, что время опшшавляшѣ варенье отѣ огня; шогда расклавши его по горшкамѣ, закрой ихѣ, когда онѣ просшынешѣ. Нѣшѣ въ шомѣ никакой нужды, будешѣ ли вино красное, или бѣлое; ибо эшо все равно.

Варенье изѣ сидора.

Возьми сидору, сдѣланнаго изѣ грушѣ безѣ воды, ибо изѣ яблокѣ не очень сладокѣ, и прежде нежели будешѣ класшѣ въ него шѣ плоды, какіе шебѣ похочешся варить, дай упрѣшѣ двумѣ шрешамѣ; и кончи шочно шакимѣ же образомѣ, какѣ варенье изѣ сладкаго вина.

Варенье изъ меду.

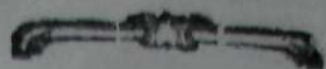
Выбери самой прекраснѣйшей медѣ, какой только можно имѣть, и возьми его въсомѣ сколькожѣ, сколькобѣ взялъ и сахару; ибо въ варенья съ сахаромѣ, какія здѣсь ни показаны, могутѣ дѣлаться и съ медомѣ; и вошѣ какимѣ образомѣ: положи медѣ на сковородку, поставь ее на огонь; когда онѣ начнешѣ кипѣть, то надобно снимать хорошенько пѣну; а узнашь можно, когда онѣ хорошо сварится, такимѣ образомѣ: положи въ него куриное яйцо, еслили оно пошонетѣ, то еще надобно варить; еслилижѣ сверху будетѣ плавать, то это знакѣ, что время снимать его съ огня; и тогда можешь варить въ немѣ такіе плоды, какіе тебѣ за благо разсудяшся, точно такимѣ образомѣ, какѣ будшо въ сахарѣ.

Г Л А В А III.

Разные компоты.

Ябл. шные компоты.

Возьми хорошихъ яблокъ сколько хочешь сдѣлашь компотовѣ, вынь изъ нихъ середину ножемѣ, по томѣ разклади ихъ порядочно на сковородку, или на серебряное блюдо, положи въ каждое яблоко маленькой кусочекѣ сахару, или мѣлко-



исполченнаго сахару, и положи также не-
много на дно сковородки, поставь въ
печь, или положи сверху и снизу огня; по-
давай горячими, посыпавъ сверху мѣл-
кимъ сахаромъ.

Компоты изъ бѣлыхъ яблокъ.

Разрѣжь каждое яблоко пополамъ, вынь
изъ него середку, и расклади ихъ на ско-
вородкѣ вверхъ кожею, положи туда
около четверти фунта сахару и влей воды
столько, чтобъ они могли свариться; ко-
гда они съ одной стороны сварятся, то пере-
верни на другую; когдажъ совсѣмъ поспѣ-
ютъ, и сиропъ довольно упрѣетъ, то по-
ложи ихъ въ компотникъ, а сверху полей
сиропомъ. Подавай горячими, или холодными,
какъ тебѣ за благо разсудится.

Компоты изъ бѣлыхъ яблокъ другимъ образомъ.

Разрѣжь пополамъ шесть большихъ яб-
локъ, слупи съ нихъ кожу, и выбрось зер-
нышки, клади яблоки въ чистую воду одно
за другимъ, и вари въ водѣ, выжавши шу-
да сокъ изъ лимона, и положи кусокъ
сахару; когда яблоки сварятся, то раскла-
ди ихъ на компотникѣ, дай прѣсть сиро-
пу до тѣхъ поръ, какъ яблоки околсрующ-
ся, и колси ихъ.

Яблочные компоты.

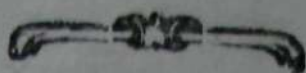
Разрѣжь пополамъ яблоки, выбрось изъ нихъ зернышки, наколи кожу во многихъ мѣстахъ, вари ихъ въ водѣ, положи осьмушку сахару; когда они начнушъ развариваться, шо вынувъ, положи ихъ въ компотъ пошникъ, увари сиропъ, и пей ихъ.

Компоты изъ грушъ.

Возьми цѣлыхъ грушъ, облупи ихъ, ешьяли покочешъ, однакожъ по большой части ихъ не лупяшъ, ошрѣжь верхушки и хвосты, положи ихъ въ маленькой горшечикъ, положи шуда небольшой кусочекъ олова, чшобъ груши твои сдѣлались красными, влей воды, положи чешверть фунша сахару, или болѣе, ешьяли горшокъ будешъ великъ и много будешъ грушъ, и еще небольшой кусочекъ корицы; вари ихъ передъ огнемъ, и когда сваряшся и сиропъ будешъ не слишкомъ жидокъ, шо и подавай ихъ горячими.

Компоты изъ грушъ другимъ образомъ.

Обланжируй груши съ кожей въ кипяшкѣ; когда онѣ въ третшей водѣ сваряшся, шо вынувши, положи въ свѣжую воду, положи сахару на сковородку, влей шуда воды, и поставъ ее на огонь; когда сахаръ разоидешся, шо положи шуда свои груши и ломшикъ лимону, чшобы онѣ бы-



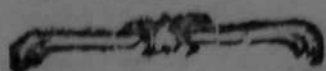
ли бѣлы. Когда онѣ сварятся и сиропъ хорошѣ будешь, шо и подавай ихѣ горячими, или холодными, смотря по вкусу хозяина.

Жареные компоты изъ грушѣ.

Выбери грушѣ, которыя спѣлые, положи ихѣ въ горячую печь, и не шрегай до шѣхѣ порѣ, пока кожа сторишѣ; переворачивай ихѣ въ печи, чшобѣ онѣ со всѣхѣ сторонѣ испеклись, до шѣхѣ порѣ, чшобѣ кожа съ нихѣ снималась, ешьли будешь шереть въ водѣ; и когда такимѣ образомѣ слупишь съ нихѣ кожу, шо разрѣжь каждую изѣ нихѣ пополамѣ и вынь ошшуда зервышки; по шомѣ опять помой ихѣ въ нѣсколькихѣ водахѣ, и по шомѣ вари ужѣ ихѣ въ горшкѣ съ водою, положи небольшой кусочекѣ корицы, и четверть фунта сахару, накрой горшокѣ, и вари до шѣхѣ порѣ, какѣ онѣ будутѣ очень мягки; дай упрѣшь сиропу, и подавай ихѣ горячими, ешьли за благо разсудишь.

Компоты изъ грушѣ инымѣ образомѣ.

Возьми цѣлыхѣ грушѣ и положи въ горшокѣ, вливши инуда воды, положи небольшой кусочекѣ корицы, двѣ головки гвоздики и осьмушку сахару; накрывши горшокѣ, вари ихѣ на горящихѣ угольяхѣ; а когда до половины сварятся, шогда влей шуда сшаканѣ красного вина; когдажѣ онѣ



совсѣмъ поспѣютъ, шо дай упрѣшь сыропу, для того что его должно бытъ очень мало, полей имъ груши, и подавай.

Компоты изъ яблокъ и грушъ.

Очистишь яблоки и груши, сняшь кожу, вымышь въ водѣ, и варишь также въ разныхъ водахъ; и какъ кожи сварятся, шо яблоки разрѣзать пополамъ, а груши цѣлыми оставишь, и шѣ всѣ воды процедишь сквозь ситку, ошѣ яблокъ на яблоки, а ошѣ грушъ на груши, и положишь сахару по полуфуншу, лимонной корки и корицы, въ груши положишь краснаго вина, а въ яблоки бѣлаго; и какъ поспѣютъ яблоки, выложишь на блюдо ложкою, а сокъ процедишь сквозь ситку и поставишь кипѣшь; и какъ сдѣлается густо, вылишь на тарелку и засшудишь; и какъ сприсяшь кушашъ, накрывъ онымъ желеемъ, и и подавашъ; а груши съ рассоломъ подавашъ.

Компоты изъ клюквы.

Клюкву перебрашь и перемышъ, положишь въ кашрульку, вливши шуда воды, положи немножко корицы, полфунша сахару, нарѣзать Французскаго хлѣба ломшиками и поджаришь на рошверѣ; положишь на блюдо, клюквою сверъху обложишь и подавашъ.



Компоты изъ неспѣлаго винограда.

Въвь косточки, или зернышки изъ винограду и положи его на сковородку, вливши шуда воды, и положи четверть фунша сахару, вари на маленькомъ огнѣ, когда онѣ будутъ весьма зелены и сиропъ хорошо уварится, то положи на блюдо, и подавай холодными.

Компоты изъ вишенъ.

Ошрѣжь хвосты ошѣ вишенѣ, и положи ихъ на сковородку, вливши воды, положи четверть фунша сахару, пославъ ихъ на огонь, и накрывши, дай имъ раза два, или три вскипѣшь, но шомъ положи на шо блюдо, на кошоромъ должно подавашъ, и скорѣ полей ихъ сиропомъ, и подавай холодными.

Компоты изъ земляники.

Положи четверть фунша сахару съ водою, пославъ на огонь до шѣхъ поръ, пока сиропъ сдѣлаешся очень густой, надобно хорошенько снимаешъ съ него пѣну; по шомъ возьми хорошей земляники не очень спѣлой, очисти ее хорошенько, вымой и дай скапашъ; положи ее въ сиропъ, сними съ огня, и дай подежашъ ей не много въ сиропѣ; послѣ пославъ опяшь на огонь, и дай однажды вскипѣшь; по шомъ скорѣ отсшавъ ошѣ огня, и подавай.

Компоты изъ смородины.

Сдѣлай хорошій сиропъ, какъ предъ-
идушій; по томъ возьми фуншъ хорошей
смородины, вымой ее, и дай скапашь; можешь
положишь ее кисьями, есшьли похочешь;
положи ее въ сиропъ, и закрывши, дай ей
нѣсколько разъ покипѣть, послѣ сними съ
огня, и прежде нежели будешь класшь на
блюдо, сними пѣну.

Компоты изъ малины.

Компошы изъ малины дѣлаюшся шоч-
по такъ, какъ и изъ земляники, съ шою
шолько разностию, что малину не должно
мышь.

Компоты изъ абрикозовъ,

Возьми шолько, сколько похочешь, не
совсѣмъ спѣлыхъ абрикозовъ, разрѣжь ихъ
пополамъ и выбрось зернышки, положи
на дно блюда сахару, влей палшакана
воды, сверьху расклади абрикозы, и по-
ставь на маленькой огонь, дай вариться
имъ до шѣхъ поръ, какъ они снизу почти
совсѣмъ сваряшся, и какъ ничего почти не
останешся сиропу; тогда сними ихъ съ
огня, и посыпь сверьху мѣлкимъ сахаромъ,
покрой ихъ шоршною сковородкою, и поло-
жа на верьхъ огня, оставь до шѣхъ поръ,
какъ они сваряшся и получаютъ хорошій
цвѣшъ, и между шѣмъ, какъ они еще не
просшыли, пореложи ихъ въ блюдо.



Компоты изъ зеленыхъ абрикозовъ и зеленого мигдалю.

Надобно сварить воды въ сковородкѣ; когда вода раза два вскипитъ, то положи туда свои абрикозы, или мигдаль, и давши одинъ разъ вскипѣшь, вынь ихъ опшуда ложкою, и попри хорошенько въ рукахъ, чшобъ мошокъ весь слѣзъ съ нихъ, и бросай ихъ по одному въ чистую воду; по томъ возьми горячей воды въ другую сковородку, и вари шамъ свои абрикозы; ты можешъ увидѣшь, когда они хорошо сварятся, прокалывая ихъ булавкою; еслии булавка свободно туда входитъ будешъ, и абрикозы будутъ распадаться, то это знакъ, что они ужъ сварились, а вынувши ихъ, клади въ свѣжую воду; по томъ положи на сковородку сахару, дай ему разойтися, и положи туда свои абрикозы, или мигдаль, вари ихъ исподоволь на маленькомъ огнѣ до шѣхъ поръ, какъ они сдѣлаюшя очень зелены, тогда и подавай.

Иные не дѣлаюшъ целоку ни для абрикозовъ, ни для мигдалю, а только шрушъ ихъ солью, чшобъ мошокъ слѣзъ, и послѣ ихъ бланжируюшъ, и варяшъ шочно шакъ, какъ я шеперь сказалъ.

Компоты изъ спѣлыхъ абрикозовъ.

Обланжируй абрикозы въ горячей водѣ; когда они будутъ очень мягки, то вынь ихъ ошшуда, и положи въ чистую воду; положи на сковородку четверть фунта сахару, влей воды, и дай ему разойшися; положи шуда свои абрикозы, дай раза два, или три вскипѣшь, снимай хорошенько пѣну, и по томъ вынувши, расклади порядочно на блюдѣ, полей сверьху сирпомъ, и подавай холодными, или горячими, какъ тебѣ за благо разсудишся.

Компоты изъ персиковъ.

Возьми семь или восемь почти спѣлыхъ персиковъ, разрѣжь ихъ пополамъ, и вынувши косточки, положи ихъ на минушу въ горячую воду; и какъ скоро вынешь, тоними съ нихъ кожу; свари четверть фунта сахару съ водою, снимай съ него пѣну, и по томъ положи шуда свои персики и вари, дай упрѣшь прежде хорошенько сиропу, ешьли его будешь много, а по томъ расклади персики на блюдо, и полей ихъ онымъ.

Компоты изъ жареныхъ персиковъ.

Возьми восемь, или десяшь не совсѣмъ спѣлыхъ персиковъ, которые не разрѣзывать, а ошавъ ихъ цѣлыми, положи ихъ въ испопленную печь, дай поджаришся всей кожѣ, переворачивая ихъ почасу, послѣ



вынувѣ; положи въ свѣжую воду; когда снимешь съ нихъ всю кожу, и вымоешь въ нѣсколькихъ водахъ, то вари ихъ въ водѣ, положи четверть фунша сахару, до шѣхъ поръ, какъ они станутъ мягки; тогда выложи ихъ, и полей сверху сиропомъ.

Компоты изъ персиковъ другимъ образомъ.

Положи семь, или восемь персиковъ на блюдо, положи сверху и снизу мѣлкаго сахару, покрой шоршною сковородкою, и вари на маленькомъ огнѣ сверху и снизу, когда они сварятся и хорошо загласированы будутъ, то подавай ихъ горячими.

Компоты изъ персиковыхъ ломтиковъ.

Возьми пять, или шесть хорошихъ и весьма сильныхъ персиковъ, облупи съ нихъ порядочно кожу, выбрось косточки и изрѣжь въ ломтики, и расклади въ то блюдо, которое должно подавать, положи подъ исподъ мѣлкаго сахару, и сверху также посыпь ихъ сахаромъ.

Компоты изъ разныхъ сливъ.

Вскипяши воду, и положи туда свои сливы, чтобъ ихъ обланжировать; когда онѣ сдѣлаются очень мягки, то вынимай ихъ ложкою, и положи въ чистую воду; пошомъ переложити на сковородку съ немногимъ чистымъ сахаромъ, или и просыпъ, за не-
имъ.

имѣніемъ перваго, поставь на огонь, чшобѣ
онѣ сдѣлались зелеными, и подавай холод-
ными.

Компоты изъ сливъ другимъ образомъ.

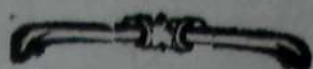
Вари четверть часа съ водою четверть
фунша сахару, снимай пѣну, и когда сдѣлаеш-
ся сиропъ, то положи туда фуншѣ сливъ,
почши спѣлыхъ, дай нѣсколько покипѣшь, по-
ка сливы сваряшся, снимай пѣну, и послѣ
расклади ихъ на блюдо; ешьли сиропу бу-
детъ много, то прежде нежели польешь имѣ
сливы, дай ему хорошенько упрѣшь.

Компоты изъ разныхъ пещеныхъ плодовъ.

Надобно уварить сиропъ до шѣхъ порѣ,
какъ плоды твои начнутъ уже приставашь
къ сковородкѣ; тогда снѣшь ее съ огня;
надобно просшуживать компотъ до шѣхъ
порѣ, какъ увидишь, что онѣ начнешъ при-
нимаешь хорошій цвѣтъ; по томѣ положи
шарелку на свой компотъ, которой держи
въ лѣвой рукѣ, и опрокинь его пошкуснѣе,
подавай горячимъ, или холоднымъ; но онѣ
лучше бываешъ горячимъ. Можно дѣлашь
шакіе компоты еще и изъ шѣхъ, кошорые
уже подаваемы были, чшобѣ сдѣлашь пере-
мѣну.

*Компоты изъ лимонъ, бергамотовъ и по-
меранцовъ.*

Надобно изрѣзашъ ихъ въ маленькіе ку-
сочки, и варишь хорошенько въ водѣ до



шѣхъ порѣ , какѣ они будутѣ мятки ; тогда вынь ихѣ ошшуда , и положи въ сѣб-жую воду ; по шомѣ сдѣлай сиропѣ , влей воды , и положи четшвершѣ фунша сахару и лимонную корку , дай ей пѣшь исподоволь на маленькомѣ огнѣ полчаса , и послѣ подавай холодными .

Компоты изѣ зеленого винограду .

Возьми фуншѣ зеленого винограду , которой бы еще не совсѣмѣ созрѣлѣ , разрѣжь каждую ягодку ножичкомѣ , и вынь ошшуда косточку ; когда всѣ такимѣ образомѣ очистишь , шо положи ихѣ въ воду , и поставь на огонь ; и какѣ виноградѣ начнешѣ блѣднѣшь , шо сними его съ огня , и влей шуда полшшакана холодной воды , оставь его въ шой водѣ до шѣхъ порѣ , какѣ она просшынешѣ , чшобѣ виноградѣ опяшь позеленѣлѣ ; по шомѣ влей кружку воды , положи шестш унцѣй сахару въ сковородку , и вари ; положи шуда немедленно свой виноградѣ , и дай ему раза два - шри вскипѣшь , снимай пѣну , послѣ расклади виноградѣ на блюдѣ ; прежде нежели будешѣ поливать его сиропомѣ , увари его хорошенько , есшьяли онѣ будешѣ жидокѣ .

Компоты изѣ нѣюму .

Положи на сковородку четшвершѣ фунша сахару , и влей полшшакана воды ; дай кипѣшь , снимай пѣну , и дай хорошенько упрѣшь

упрѣшь сыропу; положи въ него фуншѣ изюму, изѣ котораго выбери сперва косточки, дай ему раза два, или шри вскипѣшь, послѣ положи на блюдо; ешьли будешѣ пѣна, шо снимай ее бѣлою бумагою.

Компоты изѣ сырыхъ померанцовѣ.

Разрѣжь сверху шесть померанцовѣ, шакѣ чшобѣ могѣ шы опяшь положишь ошрѣзанное, и чшобѣ сего не видашь было, какѣ будшо бы они были цѣлы, наколи ножемѣ во многихъ мѣсшахъ, и положи шуда мѣлкаго сахару, покрой ошрѣзкомѣ и шакѣ подавай, Можешѣ шакже подавашѣ ихѣ облупивши и изрѣзавши ломшиками, раскласъ ихѣ на блюдѣ, и посыпашѣ сверху и снизу мѣлкимѣ сахаромѣ.

Компоты изѣ мароновѣ.

Свари мароны на горячей золѣ, шакѣ какѣ ешьлибѣ шы хошѣлѣ подавашѣ ихѣ на салфешкѣ; когда облупишь сѣ нихѣ кожу, шо положи ихѣ на сковородку, вливши полшака воды, и положи четвершь фунша сахару, дай имѣ посшояшѣ на маленькомѣ огнѣ около половины четверши часа; и прежде нежелѣ подавашѣ ихѣ будешѣ, выжми шуда лимоннаго соку, и подавая, посыпъ сверху слегка мѣлкимѣ сахаромѣ.



Компоты изъ зеленой смородины.

Возьми фунтъ зеленой смородины, вынь изъ нее косточки поискуснѣе, положи ее въ горячую воду и поставь на огонь, дай сшоять до шѣхъ порѣ, какъ она на верхѣ выдешѣ; тогда сними съ огня, и влей стаканъ холодной воды, не много уксусу, и положи немножко соли, ошавъ ее въ сей водѣ до шѣхъ порѣ, какъ простынешѣ, чшобѣ она опяшь поззеленѣла; по томѣ вынувѣ ошшуда, положи въ свѣжую воду; между шѣмѣ какъ она будешѣ сшыаушь, положи на сковородку полфунта сахару и влей стаканъ воды, дай ей вскипѣшь, снимай пѣну до шѣхъ порѣ, какъ сдѣлаешся свѣшла, положи свою смородину, кошорой прежде дай хорошенько скапашъ, и вари ее исподоволь, чшобѣ она немножечко кипѣла; по томѣ вынь ее нарочно сдѣлавною для сего ложкою, и положи, куда за благо разсудишь; увари хорошенько сиропѣ, и полей имѣ смородину.

Какъ дѣлать компоты изъ яблокъ.

Взявѣ шришцашь крупныхъ яблокъ, очистишь, разрѣзашъ каждое пополамѣ, средину вырѣзывать прочѣ; по томѣ класшь половину въ кашрульку, а другую въ другую кашрульку, влишь полбушылки краснаго вина; а на другія яблоки наливъ бѣлаго вина шшолькожѣ; положишь шанже сахару въ обѣ кашрульки по полу фунту,

и дашь кипѣшь до шѣхъ порѣ, пока будушъ мягки; но смошрѣшь, чщобѣ не переварились; но шомѣ выложишь на блюдо бѣлые въ средину, а красные по краямѣ; а по шомѣ взяшь фуншѣ сахару, положишь въ кашпурьку не много воды, и сваривъ хорошенько, вылишь на ранкошѣ сахарной, положишь на яблоки, а блюдо вымазашъ деревяннымѣ масломѣ, чщобѣ не пристало къ блюду, и подавашъ на сшолѣ.

Какѣ дѣлать компоты изъ грушѣ.

Компоты изъ грушѣ шочно шакимѣ же образомѣ дѣлуются, какѣ и яблошные.

Какѣ дѣлать компоты изъ черносливу Французскаго.

Компоты изъ черносливу Французскаго дѣлаются все шакимѣ же образомѣ, какѣ и прочіе.

Какѣ дѣлать компоты изъ апельсиновѣ.

Взяшь апельсиновѣ дватцашъ, разрѣзашъ на двое, сваришь въ сахарѣ крѣпко, и на подобіе желе облишь, и подавашъ на сшолѣ.

Компоты изъ яблоковѣ чиненыхѣ съ Французскимѣ тѣстомѣ.

Взяшь крупныхѣ яблокѣ, очисшивши, вырѣзашъ средину, начинишь винными ягодами, а винныя ягоды изрубишь съ сахаромѣ и на-



чинишь яблоки, класть въ Французское шѣ-
сто, по томъ осыпавши рубленымъ миг-
далемъ, поставишь въ печь, и послѣ по-
давать шакъ на сшолъ.

Какъ дѣлать красные компоты.

Взяшь кислыхъ яблокъ, очистишь,
разрѣзавъ пополамъ и вырѣзавъ сѣмячки,
нашыкаешь въ яблоки гвоздики; по томъ
положишь въ кастрюльку, наливъ сперва
краснаго вина; и положивъ сахару, корицы
и лимонной корки, варишь; когда же яблоки
будушь мягки, то выложишь на шарелку,
и засшудивъ, подавать на сшолъ.

Какъ дѣлать бѣлые компоты.

Взяшь кислыхъ яблокъ, очистишь, и
разрѣзавъ пополамъ, нашыкаешь гвоздикою;
по томъ положишь въ кастрюльку и налешь
бѣлаго вина, положивъ также сахару, корицы
и лимонной корки, изрѣзанной долгенскими
ломшиками, и варишь; а какъ яблоки бу-
душь мягки, то выложишь на шарелку,
засшудишь, шакъ и подавать.

Какъ дѣлать бѣлые компоты съ желемъ.

Сваришь также яблоки въ бѣломъ винѣ,
выложивъ на шарелку, налешь бѣлымъ же-
ле, по томъ засшудишь, и подавать на
сшолъ.

Какъ дѣлать иначе красныя компоты.

Взяшь кислыхъ яблокъ, очистишь, и положишь побольше сахару и бѣлаго вина, варишь довольное время; по томъ прошерешь сквозь сито и положишь на блюдо; а сверху посыпавъ толченымъ сахаромъ, припечь горячею лопашкою, шакъ и подавашь на столъ.

Г Л А В А IV.

Разныя ягодники.

Ягодникъ изъ фіолетоваго цвѣту.

Возьми листъ бѣлой бумаги, сверни вдвое, и согни ее кругомъ, чшобъ вышиною было около вершка, на подобіе коробочки; по томъ возьми фунтъ сахару и положи на сковородку, наливши туда воды, вари его, и свймай пѣну; а когда хорошо уварится, свими съ огня; и какъ онъ до половины остынетъ, то положи туда фіолетоваго цвѣшу, пригошовивши его шакимъ образомъ: возьми двѣ унціи фіолетоваго цвѣшу, хорошо вычищеннаго, истолки его очень мѣлко въ игши, всыпь его въ сахаръ, и хорошенъко перемѣшай деревянною ложкою, не ставя на огонь, и немедленно выливай въ сдѣланную изъ бумаги форму; когда онъ совсѣмъ почти застынетъ, то поровняй сверху ножикомъ; а когда совершенно



шенно протынешь, шо разломивши, употребляй.

Ягодникъ изъ смородины.

Возьми фунтъ красной смородины, очисти ее, и поставя на огонь, вливши воды, вари до шѣхъ порѣ, какъ выдешь изъ нее вода; тогда протри ее хорошенъко сквозь сито, чшобѣ осталась одна шолько кожица въ ситѣ, поставь сокъ смородинной на огонь, и вари до шѣхъ порѣ, какъ онѣ сдѣлаются очень густѣ; положи фунтъ сахара на сковородку, вливши туда стаканѣ воды, вари и снимай пѣну; а когда сахаръ хорошо уварится, шо сними съ огня, и положи туда смородинной мармеладѣ, мѣшай вмѣстѣ до шѣхъ порѣ, какъ увидишь, чшо сверъху будетѣ гласѣ; тогда влей въ бумажную форму, сдѣланную какъ для фиолетоваго цвѣша.

Ягодникъ изъ малины.

Свари фунтъ сахару такимѣ же образомѣ, какъ выше сказано для смородины, и положи туда малину, пригошовши ее слѣдующимѣ образомѣ: протри сквозь сито фунтъ малины съ двумя унціями красной смородины, хорошо очищенной, и по шомѣ влей на сковородку процѣженое, поставь на огонь, чшобѣ высохло; по шомѣ положи въ сахарѣ, и кончи шочно такѣ, какъ предѣидущій ягодникѣ изъ смородины.

Ягодникъ изъ вишенъ.

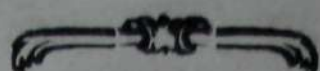
Свари фунтъ сахару такимъ же точно образомъ, какъ для смородины, возьми фунтъ хорошихъ вишенъ, выбери изъ нихъ косточки и хвостики, поставь на огонь, чтобъ вышла изъ нихъ вся вода; по томъ протри сквозь сито, чтобъ осталась въ немъ одна только шелуха, поставь на огонь то, что ты протеръ, и кончи точно такъ, какъ выше показано для смородины.

Ягодникъ изъ померанцоваго цвѣту.

Положи фунтъ сахару на сковородку, влиши хорошей стаканъ воды, вари его и снимай пѣну; когдажъ хорошо сахаръ уварится, сними его съ огня, и положи туда померанцоваго цвѣту, пригошовивши его сперва такимъ образомъ: возьми четыре унціи листовъ померанцоваго цвѣту самаго блага, изрѣжь его нѣсколько ножемъ, и помочи лимоннымъ сокомъ, положи въ сахаръ, и мѣшай, снявши съ огня, до шѣхъ поръ, какъ сахаръ поблѣетъ около сковородки; тогда перелей его немедленно въ бумажную форму, какъ выше сказано.

Ягодникъ изъ абрикозовъ.

Свари фунтъ сахару такимъ же образомъ, какъ и для фіолетоваго цвѣту; когдажъ онъ сварится, то положи туда абрикозоваго мармеладу, пригошовленнаго такимъ



кимъ образомъ: возьми пшнащцашъ, или осьмнащцашъ абрикозовъ, смощря на ихъ величину, чшобъ они были не совершенно еще спѣлы, вынь изъ нихъ косточки, и счисти кожу, изрѣжь ихъ въ кусочки, и вари съ водою до шѣхъ поръ, какъ они хорошо разварятся и будутъ очень густы, тогда положи ихъ въ сахаръ, и кончи шакъ шочно, какъ сказано о ягодникъ изъ смородины. Равно шакимъ же образомъ и персики пригошовляющся.

Ягодникъ изъ винограду.

Свари фуншъ сахару шакимъ шочно образомъ, какъ сказано для ягодника, дѣлаемаго изъ фіолешоваго цвѣшу; когдажъ онъ совершенно поспѣешъ, то сними съ огня, и мѣшай его около двухъ минушъ, а по шомъ положи мармеладъ изъ винограду, сдѣланной шакимъ образомъ: возьми фуншъ спѣлаго винограду, очисти его, вари на огня до шѣхъ поръ, какъ онъ совершенно разварится; тогда проши его хорошенько сквозь сито, чшобъ осшалась только одна шелуха, посшавъ опять шо, что шы прошеръ, на огонь, и дай шстояшъ до шѣхъ поръ, какъ хорошо сгущится; по шомъ положи въ сахаръ, и смѣшай хорошенько, пока сахаръ на краяшъ сковородки побѣлвешъ, тогда немедленно выливай въ форму.

Ягодникъ изъ изюму.

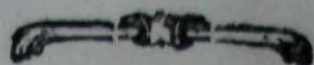
Обыкновенно во всякое варенье, дѣлаемое изъ изюму, кладется мушкатной орѣхъ; ибо онъ очень для сего хорошъ: возьми полшора фунша изюму, очисти его, и посавь на огонь, чтобъ онъ полопался, по томъ прошири его сквозь сито, чтобъ осталась только одна шелуха, посавь на огонь то, что шы изъ изюму прошеръ, и дай хорошенько увариться, чтобъ оно сгущилось; свари фуншъ сахару, и когда онъ совсѣмъ поспѣетъ, положи шуда мармеладъ, и окончи такимъ же образомъ, какъ выше многократно уже упоминаемо было.

Ягодникъ изъ померанцовъ.

Положи полфунша, или три четверши фунша сахару на сковородку, вливши шуда полшакана воды, вари его, не снимая пѣны; а когда хорошо уваришся, отставь отъ огня; и какъ до половины просынешъ, то возьми корки сладкаго померанца, весьма мѣлко нашершой, и положи шуда, мѣшай съ сахаромъ до шѣхъ поръ, какъ хорошо сгущишся, тогда вылей въ форму. Ягодникъ изъ лимоновъ дѣлается такимъ же образомъ.

Ягодникъ изъ кофе и шоколаду.

Положи фуншъ сахару на сковородку, вливши стаканъ воды, вари его и снимай пѣну; а когда хорошо уваришся, отставь отъ



отъ огня, и дай ему немножко просты-
нушь, положи шуда унцію смолошаго кофе,
и перемѣшай вмѣстѣ; и когда все хорошо
смѣшася, шо вылей въ форму. Изъ шо-
коладу дѣлаешся такимъ же образомъ; съ
тѣмъ шолько различіемъ, что надобно
класъ шоколаду весьма мѣлко испершаго не
болѣе, какъ половину унціи на фунтъ сахару.

Ягодникъ изъ квшину.

Изрѣжь въ маленькіе кусочки около
фунша квшину, сперва вычистивши и вы-
мывши его, вари его въ горшкѣ съ водою,
пока совершенно разварися, процѣди сквозь
сито, хорошенько выжимая, мѣшай без-
престанно до тѣхъ поръ, какъ будетъ
очень густо; свари фунтъ сахару шочно
такимъ образомъ, какъ показанано выше
на сшраницѣ 44 для ягоднику изъ сморо-
дины; положи шуда разварившійся кви-
шинъ, и мѣшай до тѣхъ поръ, какъ са-
харъ начнешъ спановишся на краяхъ сшво-
родки бѣлымъ; шогда вылей его въ формы,
какъ выше для всякихъ ягодниковъ сказано.

*Ягодникъ изъ изюму другимъ и наплу-
шимъ образомъ.*

Возьми, сколько шебъ за благо раз-
судися, изюму, очисти его, и положиа въ
каштрульку, поставь на хорошій огонь; и
какъ начнешъ кипѣть, шо снимай ложкою
ошербельки, дай упрѣшь ему хорошенько,
какъ

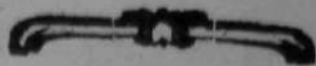
какъ останется прешья часть; а какъ начнешь онъ густѣть, то уменьшай огонь, мѣшай безпрестанно ложкою, какъ станешъ густѣть, дабы не сгорѣлъ; по томъ снявши съ огня, процѣди сквозь бѣлое полотенце, хорошенько выжимая; поставь опять на огонь, и дай нѣсколько разъ вскипѣть, безпрестанно мѣшая до шѣхъ поръ, какъ онъ станешъ довольно густъ; тогда снявши съ огня, разлей немедленно по чашкамъ; когда онъ до половины просыхнетъ, то переложитъ въ горшки, или въ банки, и оставь ихъ такъ не закрывая на пять, или на шесть дней, а по томъ ужъ покрой бумагою, посмазривая почаству свой ягодникъ; еслили бумага заплыветъ, то выбросивши ее, накрой другою; продолжай дѣлать сіе до шѣхъ поръ, какъ ничего жидкости не останется; тогда швой ягодникъ больше не будетъ ужъ поршився, еслили онъ хорошо сваренъ; еслили же будетъ поршився, то можно еще немножко подварить, и послѣ накрыть по лучше.

Г Л А В А V.

Разные мармелады.

Мармеладъ изъ зеленаго миндаля и абрикозовъ.

Возьми миндаля, или зеленыхъ абрикозовъ, сопри мошокъ такимъ точно образомъ, какъ показано на страницѣ 34, вари



ихъ въ водѣ до шѣхъ поръ; какъ сдѣлаются они мягки, а вынувъ, положи въ свѣжую воду, и послѣ дай имъ скапашь; по томъ прошири ихъ сквозь сито, пославъ сей мармеладъ на огонь, чшобъ онъ высохъ, мѣшая безпрестанно до шѣхъ поръ, какъ онъ начнетъ приспавать къ сковородкѣ; по томъ взвѣсь сей мармеладъ, и положи шолько же вѣсомъ сахару и воды, дай ему повариться и снимай пѣну; по томъ обмокнувши два пальца въ свѣжую воду, обмокни вдругъ въ сахаръ, а послѣ опять въ воду; и когда оставшійся на пальцахъ сахаръ спадетъ съ оныхъ, тогда немедленно кладя шуда мармеладъ, и разболшай съ сахаромъ, не давая болѣе ему вариться; и по томъ ужъ расклади по банкамъ, или по горшкамъ.

Мармеладъ изъ земляники.

Вычисши и вымой полфунта земляники, дай ей скапашь, и прошири сквозь сито; по томъ пославъ на огонь фунтъ сахару съ водою, вари его и снимай пѣну до шѣхъ поръ, пока хорошо переварится; тогда положи шуда землянику, и разболшай ее съ сахаромъ, безпрестанно мѣшая на посредственномъ огнѣ; но шолько смотри, чшобъ она не кипѣла; а по томъ расклади по банкамъ. Наблюдай всегда сію пропорцію, шсмотря на количество, сколько похочешь сдѣлать мармеладу.

Мармеладъ изъ малины.

Свари фунтъ сахару такимъ образомъ, какъ для предвѣдущаго мармеладу, и когда онъ совсѣмъ поспѣетъ, то положи туда малину, приготовавши ее слѣдующимъ образомъ: очисти два фунта малины, пропри сквозь сито и положи въ мармеладъ; поставь его на огонь, чшобъ онъ высохъ, до шѣхъ поръ, какъ начнешъ ужъ приставашъ къ сковородкѣ; по томъ положи малину въ сахаръ, и дай ей нѣсколько разъ вскипѣшь, безпрестанно мѣшая, и послѣ расклади по банкамъ.

Мармеладъ изъ вишенъ.

Свари два фунта сахару такимъ образомъ, какъ для мармеладу изъ земляники; по томъ положи туда чешыре фунта вишенъ, вынувши прежде изъ нихъ косточки и оборвавши хвостики, перемѣшай ихъ въ сахаръ, и вари въ немъ до шѣхъ поръ, какъ сиропъ будетъ клеиться въ пальцахъ; тогда сняши съ огня, расклади по банкамъ.

Мармеладъ изъ померанцеваго цвѣту.

Положи фунтъ съ четвертью сахару на сковородку, влей воды, и вари его, снимая пѣну; и когда сахаръ хорошо узарится, то положи туда померанцеваго цвѣту, приготовавши его такимъ образомъ: возьми



полфунша померанцеваго цвѣту, хорошо вычищеннаго, вари его минушъ восемь въ водѣ, ошсшавъ сію воду опѣ огня, и положи шуда небольшую щепощъ квасцовъ, поставъ другой воды на огонь, и когда она вскипишъ, то выжми шуда соку изъ лимона, положи также померанцеваго цвѣту, кошорому вынувши дай скапашъ; вари его въ лимонной водѣ до шѣхъ поръ, какъ онѣ сдѣлаенся очень мякоке, по шомъ положи на полчасы въ свѣжую воду съ немногимъ лимоннымъ сокомъ; послѣ шого выложи померанцевой цвѣшъ въ полошенце, выжми изъ него хорошенько воду, изшолки въ игоши, и положи въ мармеладъ; по шомъ положи сей мармеладъ въ сахаръ, и размѣшай его хорошенько на маленькомъ огнѣ; но шолько смощри, чшобѣ онѣ не кипѣлъ; расклади по банкамъ, и сверъху, когда просшынешъ, посыпь сахаромъ.

Мармеладъ изъ абрикозовъ.

Изрѣжь, какъ можно пошонѣ шесть фуншовъ абрикозовъ, не слишкомъ спѣлыхъ, и положи ихъ въ соразмѣрную кашрульку, изшолки косточки, слупивши съ нихъ кожу, и изрѣжь ихъ весьма мѣлко, положи также съ абрикозами; изшолки чешыре фунша съ половиною сахару, и положи въ абрикозы, поставъ кашрульку на хорошій огонь, и мѣшай безпрещанно, чшобѣ мармеладъ не пригорѣлъ ко дну; когда абрикозы

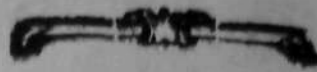
довольно сварятся, шо снимай почасту каштрульку съ огня, и раздавливайшѣ абрикозы, кошорые не сварились; вари до шѣхѣ порѣ, какѣ сиропѣ будешѣ клеишься вѣ пальцахѣ, и шогда расклади его по банкамѣ. Сей способѣ дѣлашь мармеладѣ изѣ абрикозовѣ хошя простѣ, но весьма хорошѣ.

Мармеладѣ изѣ сливѣ.

Вынь костии изѣ сливѣ, кошорыя выберешѣ для мармеладу, возьми ихѣ шолько, сколько за благо разсудишь, вари на огнѣ вѣ водѣ до шѣхѣ порѣ, какѣ онѣ хорошо разварятся, проши ихѣ сквозь сито, и шершое постшавя на огонь, вари до шѣхѣ порѣ, какѣ сей мармеладѣ, начнешѣ присшавашѣ кѣ сковородкѣ; по шомѣ взвѣсь его, и положи шолько же вѣсомѣ сахару, сколько мармеладѣ пошянешѣ; пошавѣ сахарѣ на огонь съ водою, вари и снимай пѣну; шы узнашь можешѣ, когда онѣ поспѣешѣ, обмокнувши два пальца вѣ свѣжую воду, по шомѣ вѣ сахарѣ, а послѣ опять вѣ шу же воду; ешшли сахарѣ, оставшійся на пальцахѣ, хорошо ошѣ нихѣ ошшанешѣ, шогда положи свой мармеладѣ вѣ сахарѣ, и мѣшай его; когда простынешѣ, расклади по бавкамѣ, и посыпь сверху мѣшкимѣ сахаромѣ.

Мармеладѣ изѣ грушѣ.

Вари вѣ водѣ груши до шѣхѣ порѣ, какѣ онѣ будутѣ мягки, слупи съ нихѣ



кожу, и только одну мякоть протри сквозь сито; поставь ее на огонь, и мѣшай безпрестанно до шѣхъ порѣ, какъ она начнетъ приставать къ сковородкѣ; по томѣ взвѣсь ее, и положи столько въсомѣ сахару въ сковородку съ водою, вари, снимая пѣну, до шѣхъ порѣ, какъ хорошо уварится; тогда положи шуда мармеладѣ, и размѣшай съ сахаромѣ на огнѣ; и когда начнетъ закипать, отсшавъ отъ огня, и разклади по банкамѣ, а какъ остынетъ, посыпь сверху мѣлкимѣ сахаромѣ.

Мармеладѣ изъ персиковѣ.

Облупи персики, кошорыебѣ были не слишкомѣ спѣлы, и вычистивши косточки, изрѣжь ихѣ въ маленькіе кусочки; по томѣ вари ихѣ точно такимѣ образомѣ, какъ абрикозы; смотри выше на страницѣ 52.

Мармеладѣ изъ барбарису.

Свари полшора фунша сахару такимѣ же образомѣ, какъ и для грушѣ, по томѣ положи шуда барбарисѣ, приготививши его слѣдующимѣ образомѣ: возьми фуншѣ барбарису, положи въ кашрульку, вливши шуда воды, и вари его до шѣхъ порѣ, какъ онѣ совершенно разварится; процѣди сквозь сито, и выжми его хорошенъко, чшобѣ кромѣ кожи ничего не осталось; поставь опять на огонь то, чшо процѣдилѣ, и вари,

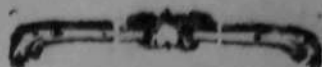
ри, безпрестанно мѣшая до шѣхъ порѣ, какѣ мармеладѣ начнешѣ присшавашѣ къ сковородкѣ; по шомѣ смѣшай сѣ сахаромѣ, и поворачивай каштрульку на огнѣ до шѣхъ порѣ, какѣ онѣ начнешѣ закипашѣ; тогда расклади по банкамѣ.

Виноградной мармеладѣ.

Возьми сколько винограду, сколько шебѣ за благо разсудишѣся, кошорой бы не совсѣмѣ еще былѣ спѣлѣ, очисти его, положи вѣ воду, кошораябѣ ужѣ на огнѣ закипала; когда виноградѣ начнешѣ блѣднѣть и будешѣ поверхѣ воды плавашѣ, шо всѣй шуда не много свѣжей воды, и сними сѣ огня, накрывши, держи его до шѣхъ порѣ, какѣ онѣ олять позеленѣшѣ; естѣлижѣ вѣ случаѣ не будешѣ онѣ зеленѣшѣ, шо оставь его вѣ шой водѣ, кошорую согрѣлѣ, до шѣхъ порѣ, какѣ будешѣ онѣ довольно зеленѣ; по шомѣ дай ему скапашѣ, и протри сквозь сито деревянною ложкою; взѣсь сей мармеладѣ, и положи сколько же вѣсомѣ мѣлкаго сахару на сковородку, на кошорую выложи шакже и мармеладѣ, вари все вмѣстѣ до шѣхъ порѣ, какѣ сиропѣ будешѣ клеекѣ, однакожѣ не слишкомѣ густѣ; послѣ расклади его по банкамѣ, когда онѣ нѣсколько остынешѣ.

Яблочной мармеладѣ.

Свари вѣ водѣ цѣлыхѣ яблокѣ; и какѣ они будутѣ мягки, шо вынувѣ, положи вѣ



свѣжую воду, и сними съ нихъ кожу, а мякоть протри хорошенько сквозь сито; положи шершое на сковородку, и поставь на огонь, чшобъ высушилось, до шѣхъ поръ, какъ станеть оно очень густо; свари шолько же вѣсомъ сахару, сколько пошянешъ мармеладъ, перемѣшай его съ сахаромъ вмѣшъ, поставь опять на огонь, для шого шолько, чшобъ немножко нагрѣлось, и мѣшай однакожь безпрестанно до шѣхъ поръ, какъ начнешъ закипашъ; шогда сними съ огня и расклади по банкамъ, когда немножко остынетъ; а накрывай шогда ужъ, какъ совершенно остынетъ.

Виноградный мармеладъ.

Положи въ воду, кошорая начнетъ закипашъ, чешыре фунша винограду почти спѣлаго, кошорой сперва хорошенько вычисти; когда онъ начнетъ кипѣть, шо сними его съ огня, и вакрой, чшобъ онъ опять позеленѣлъ; оставь его въ шой водѣ до шѣхъ поръ, какъ онъ совершенно остынетъ; шогда вынувъ, протри сквозь сито, чшобъ какъ можно побольше было мармеладу; послѣ положи сей мармеладъ на сковородку, и дай высохнуть ему на стаѣ до шѣхъ поръ, какъ онъ будеть дозольно густъ; на фуншъ винограду свари фуншъ сахару, положи шуда мармеладъ, и хорошенько разболтай его съ сахаромъ, поставь опять на огонь, шолько чшобъ онъ разогрѣлся,

и мѣшай безпрестанно до шѣхъ порѣ, какъ
начнешь онѣ закипашь; и тогда снявши,
разклади по банкамъ.

Г Л А В А VI.

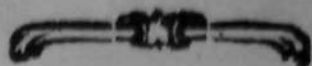
Разныя наилучшія ратафіи.

Ратафія изъ мушкатнаго изюму.

Возьми мушкатнаго изюму очень спѣ-
лаго, пропши его хорошенько, чшобѣ вышло
какъ можно побольше соку, процѣди его
сквозь сито, вымѣрай сей сокъ, и всей шуда
сполько же водки, положи четвершь фунта
сахару на каждую кружку, шакже по про-
порціи положи шуда мушкатнаго цвѣшу,
корицы и гвоздики, влей все эшо вѣ банку,
хорошенько ее закупори, дай спояшь ей
дней пять, или шесть, сжедневно большая,
по шомѣ процѣди ее; и когда она будешь
очень чиста, шо разлей по бушылкамъ, и
хорошенько ихъ закупори.

Ратафія изъ абрикозовѣ.

Изрѣжь вѣ маленькіе кусочки четвершь
фунта абрикозовѣ, разбей косточки, и вы-
увѣ изъ нихъ ядры, изшолки ихъ, поло-
жи ихъ вѣ бушыль вмѣсшѣ сѣ абрикозами
и налей водкою, положи шуда полфунта са-
хару, не много корицы, восемь головокѣ



гвоздики и немножечко мушкатнаго цвѣшу; закупори хорошо бушылъ, дай шпояшь ей недѣли двѣ, или три; спарайся почасу болшашъ ее; и разливши по бушылкамъ, поспавъ ихъ въ погребъ.

Ратафія изъ вишенъ.

Отбери хорошихъ и спѣлыхъ вишенъ, выбрось косточки и хвостики, положи къ нимъ немножко малины, раздави все вмѣстѣ, и положи въ бушылъ, дай спояшь чешыре, или пяшь дней, болшай выжимки каждой день раза по три, чшобъ они набрались хорошаго вкусу и получилибъ хорошій цвѣшъ; по шомъ выжми еще хорошенько выжимки, чшобъ вышелъ изъ нихъ весь сокъ; послѣ того вымѣрай сокъ, и на три кружки онаго влей шуда двѣ кружки водки; для пяши кружекъ ратафіи надобно изшолочь три горсти косточекъ изъ шѣхъ же самыхъ вишенъ, и положишь на каждую кружку по четверши фунша сахару.

Ратафія изъ красныхъ плодовъ.

Возьми два фунша вишенъ, изъ кошорыхъ вычисши косточки и хвостики, шакже возьми фуншъ смородины, фуншъ малины и фуншъ шелковицы, кошорую можно положишь и послѣ, ешъли въ одно время не случишся; раздави всѣ сіи плоды вмѣстѣ, и положи въ бушылъ съ сокомъ и ко-

шшо-

сшочками изъ половины вишенъ, кошорыя сперва должно исполочь, и дай сшояшь три дни, по прошествіи кошорыхъ процѣди сокъ сквозь сито, и положи въ бушылъ, вливши туда сшолько же водки, сколько будешъ соку изъ плодовъ; положи сахару и корицы, дай сшояшь два мѣсяца; по томъ процѣди рашафію, и разлей по бушылкамъ.

Ратафія изъ миндаля и абрикозовъ.

Надобно взять фунтъ миндаля и абрикозовъ, изъ кошорыхъ выбрать самыя лучшія, а за недосшашкомъ оныхъ можно употребить и просшыя; положишь ихъ въ бушылъ, въ кошорую вляшь двѣ кружки водки и кружку воды, положишь фунтъ сахару, горсть коріандру, немножко корицы, и дай сшояшь недѣлю, по томъ процѣдишь; какъ рашафія будешъ чиста, разлишь по бушылкамъ.

Ратафія изъ померанцеваго цвѣту.

Возьми фунтъ померанцеваго цвѣшу, хорошо очищеннаго, положи въ бушылъ, и влей туда двѣ кружки водки и одну воды; положи фунтъ сахару, дай сшояшь двашцать чешыре часа, по томъ процѣди, какъ прочія рашафіи, и разлей по бушылкамъ.

Другая ратафія изъ померанцеваго цвѣту.

Положи въ бушылъ три четверши померанцеваго цвѣшу, влей три кружки водки,



и положи полшора фунша сахару, поставь сію бушылъ въ кошелъ, наполненной водою, кошорую вари на огнѣ десять часовъ; по томъ снявъ съ огня, дай просшынушь рашафїи, прежде нежели будешь цѣдашь и разливать по бушылкамъ.

Ратафія изъ померанцеваго цвѣту нямъ образомъ.

Положи фуншъ сахару на сковородку, и влей спаканъ воды, вари его и снимай пѣну; когда сахаръ хорошо уварится, шо сними его съ огня, положи шуда полфунша ранжеваго цвѣшу листьями, дай ему раза два, или три вскипѣть съ сахаромъ, по томъ сними съ огня, и хорошенько накрой; дай ему полежишь въ сахаръ часовъ пять, или шесть, по томъ опяшь поставь на маленькой огонь, вливши водки; смощри, чшобъ огню было весьма мало, дабы ратафія шолько грѣлась, и чшобъ сахаръ могъ смѣшашься съ водкою; по томъ процѣди ратафію сквозь чистую салфетку, и разлей по бушылкамъ. — Для сбереженія померанцеваго цвѣшу, кошорой шы употреблялъ для дѣланія ратафіи, выжми его хорошенько; послѣ возьми полфунша сахару, положи на сковородку, вливши не много воды, вари и снимай пѣну; и шакъ продолжай варишь до шѣхъ поръ, когда обмокнувъ два пальца въ воду, и по томъ обмокнувши въ сахаръ, и опяшь немедленно въ свѣжую воду, естѣ-

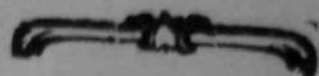
сестъли сахаръ, оставшійся на пальцахъ, спадешъ чисто съ оныхъ; тогда положи шуда померанцеваго цвѣшу, и дай ему немножко вскипѣшь; сними съ огня, и мѣшай безпрестанно до шѣхъ поръ, какъ сахаръ въ порошокъ розойдешся, тогда процѣди сквозь сито, посшавъ что нибудь, дабы не шерялся сахаръ, когда будешь цѣдишь. Сей померанцовый цвѣшъ надобно беречь въ сухомъ мѣстѣ; его можно класшь въ сливки и ввздѣ, гдѣ шолько нуженъ изкрошенной померанцовой цвѣшъ.

Ратафія изъ анису.

Для сдѣланія двухъ кружекъ ратафіи изъ анису положи фунтъ сахару на сковородку и влей воды, вари вмѣстѣ до шѣхъ поръ, какъ не будешъ больше пѣны и какъ онъ будешъ чистъ; тогда сваря особо воды, положи шуда три унціи анису, сними съ огня, чтобъ вода больше не варилась, дай спояшь четверть часа, и послѣ положи его въ сахаръ, вливши три мѣрки водки, поболшай все, прежде нежели будешь лишь въ бушылъ, и наливши, закупори ее хорошенъко, и посшавъ на солнце. Прежде нежели разливаешь будешь по бушылкамъ, процѣди сквозь чистенькую салфетку.

Ратафія изъ можжевельника.

Для сдѣланія трехъ кружекъ ратафіи изъ можжевельнику положи въ бушылъ двѣ кружки водки, хорошую горсть можжевельнику, полшора фунша сахару, кошорой сперва вари съ водою до шѣхъ поръ, какъ



какъ пѣны ничего на немъ не будетъ и какъ онъ станетъ чистъ; закупори хорошенько бушэль, и пославъ ее въ шепломъ мѣсѣ на пять недѣль, по прошествіи кошорыхъ процѣди сквозъ чистую салфешку; и когда рашафія будетъ чиста, то разлей ее по бушылкамъ, кошорыя хорошо закупори. Сія рашафія чѣмъ долѣе стоишь, тѣмъ лучше.

Ратафія изъ лимоновъ.

Она дѣлается такимъ же образомъ, какъ и предвѣдущая: возьми восемь лимоновъ, слупи покуснѣе кожу сверьху, не шрогая бѣлой мякоти, изрѣжь кожу въ маленькіе кусочки, и положи ихъ въ бушэль, наливши туда водки, дай стоять три недѣли; по томъ положи фунтъ сахару на сковородку съ водою, вари его и снимай пѣну; положи его въ бушэль съ водкою, и дай еще стоять двенадцать, или пятнадцать дней; по томъ процѣди рашафію, и разлей по бушылкамъ. Доброша сей рашафіи сосшоишь въ томъ, что она можешь въсколькo лѣтъ бышь сохраняема.

Ратафія изъ грецкихъ орѣховъ.

Когда орѣхи поспѣютъ, возьми ихъ цѣлыхъ двенадцать, разрѣжь пополамъ, и положи въ бушэль, наливши водкою, закупори хорошенько бушэль, и пославъ ее въ холодномъ мѣсѣ на шесть недѣль, болай по

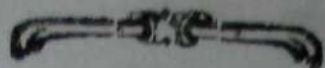
по времени свою бушылъ; по шомъ положи на сководку фуншъ сахару, и вливши воды, вари, и снимай пвну; процвдивши же водку сквозь салфешку, положи шуда сахару небольшой кусочекъ, корицы, и щепошь коріандру; по шомъ дай опять стояшь съ мвсаяць, а по промешивіи онаго процвди, и разлей по бушылкамъ.

Ратафія изъ вишенъ.

Взяшь восемь кузововъ вишенъ, перебрашь ихъ, косточки выбросишь вонъ, а шло вишневое прожашъ сквозь салфешку, выжимки и косточки пошолочь, и положишь въ ведерной кубъ, налешь Французскимъ виномъ, и шуда же влишь шшофъ првснаго молока, и гнашь водку; а какъ перстонишь, шо на каждой шшофъ шой водки положишь шри шшофа вишневаго соку; на все сіе положишь два фунша шолченаго сахару, размвшавъ хорошенько, процвдишь и разлишь въ шшофы.

Ратафія изъ вишенъ другимъ образомъ.

Взяшь два ведра вишенъ, налешь на нихъ ведро Французской водки, закупоришь беченокъ, поставишь его на мвсаяць, а послв слишь, выжашъ весь сокъ изъ вишенъ, шо и будешъ два ведра ратафіи, въ кошорую положишь сахару шри фунша, миндалю одинъ фуншъ, горькаго миндалю сорокъ восемь



семь золотниковъ, гвоздики при золотника, что все изшолочь съ вишневыми косточками, но шолочь каждое особливо, и послѣ положишь все вмѣстѣ въ ратафію, еще къ тому подбавишь горсть кишинецу истолченнаго, дашь стояшь при недѣли; а по томъ чисто процѣдишь, и разливъ по штофамъ, упошребляшь.

Ратафія изъ квишину.

Набери хорошаго квишину, и очистивши его, изшолки въ игоши, выжми ее хорошенько въ шряпицѣ, и выцѣженной сокъ измѣрай; влей двѣ бушылки водки на три бушылки соку, положи четверть фунта сахару на всякую бушылку, также положи корицы, коріандру, инбирю и мушкашнаго цвѣшу, всего по пропорціи, поставь все это вмѣстѣ на десяшь, или двенадцашь дней; закупори хорошенько свою бушыль, въ которой будетъ стояшь ратафія, чтобъ воздухъ въ нее не проходилъ, по томъ процѣдя ее хорошенько, поставь въ погребъ; чѣмъ ратафія швоя долѣе будетъ стояшь, тѣмъ лучше.

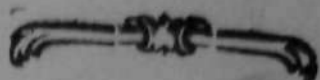
Г Л А В А VII.

Какъ дѣлать разные сиропы для зимы изъ всякихъ ягодъ, какъ - то изъ земляники, смородины, малины и проч.

Возьми два фунта сахару на фунтъ плодовъ; сперва свари сахаръ, а по томъ положи туда фунтъ ягодъ; и какъ скоро онъ немножечко вскипяшъ, то отсшавъ ихъ отъ огня и дай скапашъ на ситъ; а какъ онъ простынушъ, то разлей по бушылкамъ, зашкни ихъ одною шолько бумагою.

Сиропъ для бишева.

Взяшъ десять горькихъ померанцовъ, и обшерши съ нихъ цедру, изрѣзашъ мѣлко, сѣмячки вынушъ, и положишъ въ шазикъ, наалишъ водою, дашъ кипѣшъ гораздо больше, и когда укипишъ, слишъ оную воду, и еще наалишъ другою, дашъ столькожъ кипѣшъ; послѣ эту воду процѣдишъ и прошерешъ померанцы, смѣшашъ вмѣстѣ съ первою отварною водою и мѣрою сахаромъ, варишъ вмѣстѣ стаканъ сахару и стаканъ моргу, или хошя и побольше положишъ сахару, и варишъ до шѣхъ поръ, какъ поспѣешъ.



Сыропъ изъ фіолетоваго цвѣту.

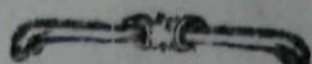
На четверть фунша очищеннаго фіолетоваго цвѣту, кошорой положи въ чашку, всей шуда горячей воды, положи еще что нибудь, дабы фіолетовой цвѣтъ на дно опустился, накрывши поставь на горячую золу на два часа; по томъ выложи фіолетовой цвѣтъ на чистое полотенце, выжми хорошенько воду, и ешьли выжашой воды будешь цѣлая кружка, то положи два фунша съ половиною сахару на сковородку съ водою, вари его и снимай пѣну; и когда сахаръ хорошо уварится, что ты узнашь можешь, ешьли обмокнувши палецъ въ воду, обмокнешь его немедленно и въ сахаръ; а по томъ опяшь въ холодную воду; и ешьли сахаръ хорошо спадетъ съ онаго, то это знакъ, что онъ ужъ поспѣлъ; тогда всей шуда воду изъ фіолетоваго цвѣту; только крайнѣ берегись, чтобъ сыропъ свой не закипѣлъ; когда онъ хорошо уварится, то всей сыропъ въ чашку, покрой ее, и поставь на горячую золу на три дни, и смотри, чтобъ теплота была всегда какъ можно одинакая; а узнашь можешь, когда сыропъ поспѣетъ, обмокнувши въ оной два пальца, и вынувши ихъ, когда онъ будетъ шпанушья, то это значить, что онъ поспѣетъ, и тогда можно его разливать по бушылкамъ.

Вишневой сиропъ.

Возьми два фунша хорошихъ вишенъ очень спѣлыхъ, очисти съ нихъ хвостики, и выбрось косточки, поставь ихъ на огонь, вливши воды, дай имъ разъ восемь, или десять вскипѣшь, и протри сквозь сито, положи два фунша сахару на сковородку съ водою, и поставь ее на огонь, вари его и снимай хорошенъко пѣну; а когда хорошо уварится, влей шуда вишневой сокъ, и вари еще вмѣстѣ до шѣхъ поръ, какъ сиропъ хорошо сгустится.

Сиропъ изъ абрикозовъ.

Смотря по времени, на кошорое будешь гошовишь сиропъ, надобно класъ сахару болѣе, или мевѣе. Для абрикозоваго сиропу, кошорой ты похочешь сберечь ошѣлѣша на примѣръ до осени, надобно полагашь два фунша сахару на фуншѣ ягодъ; и для сего возьми фуншѣ спѣлыхъ абрикозовъ, вынь изъ нихъ косточки; послѣ облупя мигдаль, изрѣжь его въ кусочки, изрѣжь также и абрикозы въ маленькіе кусочки, положи два фунша сахару на сковородку, влей стаканъ воды, и вари его какъ предъидущій вишневой сиропъ; положи шуда абрикозы съ косточками, вари ихъ вмѣстѣ на посредственномъ огнѣ до шѣхъ поръ, какъ онъ начнетъ шянушься и клеишься въ пацяхъ, еспшли обмокнешь въ него, шогда процѣди его сквозь сито. Можешь еще дѣ-



лашь сыропѣ такимъ образомъ: изрѣзавши абрикозы и косточки, какъ выше сказано, поставь ихъ на огонь, вливши стаканъ воды; вари ихъ до шѣхъ порѣ, какъ они совсѣмъ переварятся, протри сквозь сито, чтобъ вышелъ изъ нихъ весь сокъ, дай ему устояться, и процѣди сквозь салфетку; по томъ влей сей сокъ въ сахаръ, и вари до шѣхъ порѣ, какъ сыропѣ послѣствѣ.

Сыропѣ изъ шелковицы.

Возьми двѣсти хорошихъ и очень черныхъ шелковицъ, поставь ихъ на огонь, вливши хорошаго стакана воды, дай развѣ пѣшь, или шесть вскипѣшь, пока выдѣшь изъ нее весь сокъ, и послѣ процѣди его сквозь сито, дай ему устояться, и послѣ еще процѣди сквозь сито очень частое; возьми два фунта сахару, поставь на огонь съ водою, дай ему вариться и снимай пѣну; когдажъ онъ хорошо уварится, по влей туда воду изъ шелковицы, дай стоять на огнѣ до шѣхъ порѣ, какъ она съ сахаромъ хорошо смѣшается; смотри только, чтобъ она не кипѣла; по томъ вылей въ блюдо или чашку, и поставь на горячую золу на три дни, держи всегда ее въ одинакой и посредственной теплотѣ; а узнашь, послѣла ли онъ, можешь такимъ образомъ; естли обмокнешь палецъ въ сыропѣ, и вынимая ошпуда пошховьку, будешъ онъ шавушься, тогда онъ послѣла, и можно разливать его

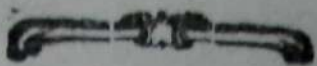
его по бушылкамъ, которыя смощри не прежде закупори, какъ когда сиропъ совсѣмъ про-
стынетъ.

Виноградной сиропъ.

Възьми два фунша не совсѣмъ вычищен-
наго сахару, и посшавъ на огонь съ водою;
вари его и снимай пѣну; и когда увариш-
ся, то положи шуда винограду, пригощо-
вленнаго такимъ образомъ: возьми два фун-
ша винограду зеленого и крупнаго, очисти,
и прощри сквозь частое сито, дай ему
устояшьяся, и процѣди, влей сокъ въ сахаръ;
и вари до шѣхъ поръ, пока сдѣлается сы-
ропъ, что шы легко узнашь можешь, ешь-
ли обмокнешь палецъ, и ешьли онъ будетъ
шянушьяся.

Яблочной сиропъ.

Возьми хорошихъ яблокъ, изрѣжь ихъ
въ самые тоненькiе ломшики, и вари въ водѣ;
когда они разваряшьяся, то выложи ихъ на чи-
стое полотенце, и хорошенько выжми весь сокъ,
дай ему устояшьяся, и процѣди его; по томъ
свари фуншъ сахару точно такимъ же об-
разомъ, какъ для вишневаго сиропу; ког-
дажъ онъ совсѣмъ поспѣетъ, то влей шуда
яблочной сокъ, и вари его до шѣхъ поръ,
какъ сиропъ начнетъ шянушьяся, ешьли
обмокнешь въ него палецъ.


Лимонной сыропъ.

Лимонной сыропъ обыкновенно дѣлается только тогда, когда захотятъ его во что нибудь употреблять; а чтобъ его сдѣлать, положи полфунта сахару на сковородку съ водою, вари его и снимай пѣну; продолжай варить до тѣхъ поръ, какъ онъ начнетъ шпанушья, естли обмокнешь палець; тогда влей шуда лимоннаго соку, дай еще нѣсколько разъ вскипѣшь, и употребляй.

Сыропъ изъ оршату.

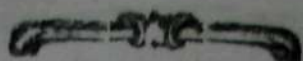
Смотря, сколько похочешь сдѣлать сыропу, то полагай столько и оршату; на полфунта сладкаго миндаля, положи двѣ унціи сѣмянъ дынныхъ, шиквенныхъ и огурешныхъ и полфунта кислаго миндаля, положи миндаль въ горячую воду, а отшавивъ отъ огня, облупи его, когда кожа будешь легко сниматься, и облупя, бросай одинъ за другимъ въ свѣжую воду, дай ему скапашь, и положи въ иготъ съ показанными сѣмянами; изшолки ихъ хорошенъко вмѣстѣ, чтобъ были очень мѣлки; а чтобъ они не преврашились въ масло, то поливай на нихъ водою, по томъ разболтай ихъ въ теплой водѣ, посшавъ на горячую золу, чтобъ они стояли шамъ шри часа, прошри сквозь салфешку деревянною ложкою, чтобъ изъ миндаля вышелъ весь сокъ; по томъ возьми фунтъ сахару, свари его, и окончи какъ прежніе сыропы.

Сыропъ изъ персиковыхъ цвѣтовъ.

Возьми полфунша персиковыхъ цвѣшовъ, положи ихъ въ блюдо, и налей горячею водою, дай стояшь имъ въ оной сушки на горячей золѣ; по шумъ поставь на огонь, дай раза два вскипѣшь, и пропри сквозъ сито, чшобъ вышелъ весь сокъ; послѣ положи фуншъ сахару на сковородку и влей стаканъ воды, вари его и снимай пѣну; по шумъ влей шуда сокъ изъ персиковыхъ цвѣшовъ, и вари вмѣстѣ, пока сдѣлаешся сыропъ, чшобы узнать можешь, естли обмѣкнешь шуда палецъ, и вынимая, когда онъ будешъ шянушся, шо это значить, чшобы онъ поспѣлъ.

Сыропъ изъ красной капусты.

Изрѣжь и вымой большой качанъ красной капусты, положи его въ кашрульку съ водою, и вари при, или чешыре часа; и когда останешся немножко воды, шо выжми хорошенько капусту, чшобъ вышелъ изъ нее весь сокъ, дай ему устояшся, и процѣди его; возьми фуншъ меду, положи на сковороду, влей шуда воды, и вари, снимая безпрестанно пѣну; когда медъ будешъ очень свѣшелъ, шо влей шуда сокъ изъ капусты, и вари его вмѣстѣ, пока сдѣлаешся хорошій сыропъ.



Лимонной сыропъ для лимонаду.

Взявъ одинъ фунтъ сахару, сварить его, и выдавить въ него изъ цѣлаго лимона сокъ, и по томъ разогрѣвъ, изъ чего и сдѣлается сыропъ. Сей составъ есть прохладительный и для груди полезное лекарство.

Сыропъ изъ кентину.

Возьми двенадцать очень спѣлыхъ квишиновъ, вынь изъ нихъ сердце и сними кожу, изтолки мякоть, положи въ кружку, и выжимай хорошенько руками изъ нее сокъ; дай устояться сему соку, и послѣ процѣди его; на полшсефа возьми фунтъ не совсѣмъ вычищеннаго сахару, которой свари такимъ точно образомъ, какъ для винограднаго сыропу выше показано; когда сахаръ хорошо разварится, по всей шуда сокъ изъ квишину, и дай вариться всему сему вмѣстѣ до шѣхъ поръ, пока сыропъ совсѣмъ поспѣетъ.

Сыропъ изъ сладкаго корня.

Свари фунтъ не совсѣмъ вычищеннаго сахару точно такимъ же образомъ, какъ для винограднаго сыропу; по томъ всей шуда воды изъ сладкаго корня, сдѣланной такимъ образомъ; свари въ водѣ три четверти фунта сладкихъ кореньевъ

из-

изкрошенныхъ , очистивши ихъ и вымывши , вари до шѣхъ поръ , какъ вода начнешь каѣшья въ пальцахъ , тогда положи сладкія коренья въ бѣлое полотенце , выжми ихъ хорошенько , дай устояшья , и послѣ процѣди , и процѣженное влей въ сахаръ ; и дай варитья всему вмѣстѣ до шѣхъ поръ , какъ сдѣлаетья хорошій сиропъ .

Сиропъ капилерной .

Возьми унцію капилерныхъ листовъ , положи ихъ въ горячую воду , и вынувши немедленно , дай имъ стояшья по крайней мѣрѣ двенадцать часовъ на горячей золѣ , и послѣ процѣди сквозь сито ; по томъ влей въ сахаръ , пригошовленной такимъ образомъ : положи фунтъ сахару въ каштрульку , вливши туда хорошій стаканъ воды , свари его , снимая безпрестанно пѣну ; а вари до шѣхъ поръ , какъ обмокнувши въ холодную воду два пальца , по томъ въ сахаръ , а послѣ немедленно опяшь въ холодную воду ; и ешьли сахаръ , оставшійся на пальцахъ , чисто опадеть , шо это значить , что онъ поспѣлъ ; тогда влей туда капилерную воду , не варивши ее ; и какъ скоро все вмѣстѣ смѣшается , шо опшавъ ошъ огня , и выливши на блюдо , хорошенько его накрой , и поставъ на горячую золу , кошораябъ была всегда умѣренной шеплошы , и дай стояшья три дни , по прошествіи кошорыхъ , ешьли обмокнувши въ оной сиропъ палець и



прижавши его къ другому, какъ спанешь раздѣляшь, будешь шинушься нишь, кошо-рая естляи не скоро перервется, по шогда сыропѣ швой послабѣ, и разливши его по бушылкамѣ, когда онѣ просшынешь, заку-пори ихъ хорошенько.

Г Л А В А VIII.

Разные ликеры.

Какъ дѣлать розовой ликерѣ.

Взяшь сахару 48 золотниковѣ, сдѣлашь сыропѣ не очень густой, положишь вѣ него розоваго цвѣту одинѣ фуншѣ, и варишь до шѣхѣ порѣ, пока густѣ будешь; по шомѣ выжашь шуда сокѣ изѣ одного лимона, и дашь вскипѣть раза два; просшудя, на-лишь шшофѣ Французской водки, посша-вишь на солнце, дашь сшояшь до шѣхѣ порѣ, пока очень настоишься и получишь розовой цвѣшѣ; шогда слишь сѣ цвѣшовѣ, насыпашь мѣлко изшолченнаго сахару вѣ шу водку одинѣ фуншѣ, посшавишь опяшь на солнце, чшобѣ сахарѣ весь разошелся, по шомѣ сквозь валеной калпакѣ процвдишь, и упошребляшь.

Какъ дѣлать шоколадной ликерѣ.

Вѣ двѣ кваршы хорошей водки влишь полкваршы воды, шакже всыпашь шуда че-

четверть фунта шершаго шоколаду и
 сколько же сахару, и все сіе смѣшавъ, вы-
 лишъ въ большой шшофѣ, а по томъ по-
 ставишь въ мѣсто умѣренной теплоты
 на 9 дней, помѣшивая всякой день по че-
 тыре раза, по прошествіи же 9 дней про-
 цѣди ликеръ въ шшофѣ, положи въ ворон-
 ку хлопчатой бумаги.

Какъ дѣлать персиковый ликеръ.

Взявъ ведро дрождей, положишь въ
 нихъ 2 фунта толченыхъ персиковыхъ ко-
 стей, передвоишь, и передвоенное смѣшаешь
 пополамъ съ Французскою водкою; когда
 будетъ ведро, то положишь въ него 4 фун-
 та толченыхъ персиковъ, даешь стояшь де-
 сять дней, послѣ передвоишь, и на каждой
 шшофѣ всыпавъ мѣлко толченаго сахару,
 поставишь въ печь, мѣшаешь всякой день;
 и когда сахаръ разоидется, то и употре-
 бляешь.

*Рецептъ для сдѣланія хорошаго ликера,
 называемаго веспетро, апробованнаго Ко-
 ролевскими Докторами.*

Возьми толстую бушылку, или глина-
 ной кувшинъ, въ которой бы входило боль-
 ше двухъ обыкновенныхъ бушылокъ, влей
 туда двѣ бушылки хорошей водки, прибавь
 также два зернышка травы дяшельнику, из-
 шолокши ихъ въ игоши, положи унцію ко-
 ріандровыхъ зеренъ, хорошую щепоть во-
 ложскаго укропу и сколькожъ анису, вы-
 дави



дави еще шуда же изъ двухъ лимоновъ совъ съ корками, и положи фунтъ сахару; дай всему сему настояться въ бутылѣ чашыре, или пять дней, большая почапу бушылъ, чшобъ сахаръ разошелся, по шомъ процѣди ликеръ свой сквозь хлопчатую бумагу, и разливши по бушылкамъ, хорошенько ихъ закупори.

Какимъ образомъ дѣлать лимонной ликеръ.

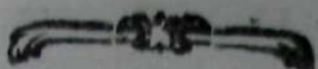
На шшофъ Французской водки взяшь восемь свѣжихъ лимоновъ, срѣзашь съ нихъ, какъ можно шонѣе, одну цѣдру, и положишь ее въ шу водку, поставишь на солнцѣ, и дашь стоять двенадцать дней; а чѣмъ больше стоять будешь, тѣмъ лучше (иные ставяшъ даже и на два мѣсяца); по шомъ слишь, и положишь два фунта мѣлко шолченаго сахару, и еще дашь стоять довольное время на солнцѣ; по шомъ естли сахаръ былъ не очень чистъ, и покажется ликеръ мушенъ, то можно пропустишь его сквозь хлопчатую бумагу, и послѣ употребляшь. Такимъ шочно образомъ дѣлается и апельсинной ликеръ.

ГЛАВА IX.

Разные бисквиты.

Бисквиты.

Смотри на величину и на количество бисквитовъ, которые похочешь сдѣлать, можешь ты прибавить, или убавить предписанную здѣсь пропорцію разнымъ вещамъ: возьми восемь яицъ, и положи на вѣски, а съ другой стороны столькожъ положи сахара; ошвѣсь столькожъ вѣсомъ, сколько пошянушь яйца; по томъ возьми хорошей круничашой муки, и положи ее на тарелку, разбей туда восемь яицъ, бѣлки ошложи особенно въ другую чашку, а желтки также въ особливую съ сахаромъ, прибавь еще туда зеленой лимонной корки, очень мѣлко изкрошенной, разболтай хорошенько желтки съ сахаромъ; по томъ взбивай также бѣлки до шѣхъ поръ, пока они поднимутся, смѣшай ихъ съ сахаромъ, примѣшивая по немножку муки; по томъ возьми формы жестяныя, которыябѣ были ужъ совсѣмъ готовы и хорошо вымазаны масломъ, положи въ нихъ свое шѣшо, и клади не много больше половины; посыпь сѣрху мѣлкимъ сахаромъ, и посади въ печь въ легкой духъ на часъ-мѣшо; когда они хорошо поджарятся, то вынувши, дай остынуть, и выкладывай изъ формъ.



Бисквиты другимъ образомъ.

Они дѣлаются еще другимъ манеромъ, сохраняя всю пропорцію показанныхъ вещей, но не кладущая въ формы; когда шѣсто поспѣетъ, то возьми его ложку для всякаго бисквита, и положи вдоль на бумагу, посыпь сверху мѣлкимъ сахаромъ, посади въ печь въ гораздо легкой духъ, нежели какъ предвидущіе бисквиты; и какъ скоро они поспѣютъ, то ножомъ срѣзывай ихъ съ бумаги.

Бисквиты для ликеру.

Положи пять яицъ на вѣски, а съ другой стороны положи столько же вѣсомъ сахару, кошорой по томъ снявши, положи на мѣсто его столько же вѣсомъ муки; положи сахаръ въ чашку съ изкрошеною зеленою лимонною коркою, померанцовымъ цвѣтомъ, варенымъ и изкрошеннымъ, и яичными желтками; взбивай все вмѣстѣ до тѣхъ поръ, какъ сахаръ хорошо перемѣшается съ яйцами; по томъ положи туда муки, и побей все еще вмѣстѣ; взбивай яичные желтки, кошорые ты ошложилъ особо, до тѣхъ поръ, какъ они хорошо взойдутъ, тогда смѣшай ихъ съ сахаромъ и мукою, и замѣси. По томъ возьми два листа бумаги, и согнувъ ее вдоль на подобіе жолобка, вышиною и шириною въ палецъ, обмажь горячимъ масломъ; по томъ положи по двѣ ложки шѣста во всячой жолобокъ, посыпь

сверь-

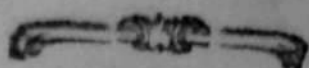
сверху мѣлкимъ сахаромъ, и посади на легкой духъ въ печь; когда они хорошо подрумянятся, то сними ихъ съ бумаги, и положи на сито, береги ихъ въ сухомъ мѣстѣ. Сіи бисквицы весьма хороши съ ликерами.

Легкіе сухари, или бисквиты.

Возьми десяць яицъ, изъ пяшия кошорыхъ ошложи желшки въ чашку, положи шуда не много померанцоваго цвѣшу и зеленой лимонной корки, что все изкроши весьма мѣлко; положи шакже шуда шри чешверши фунша сахару очень мѣлкаго, взбивай все вмѣстѣ до шѣхъ поръ какъ сахаръ хорошо размѣшается съ желшками и станешъ жидокъ, по шомъ взбей бѣлки изъ десяти яицъ; и когда они хорошо поднимутся, то положи шуда сахару, перемѣшай ихъ съ онымъ, по шомъ положи шуда шесць унцій муки, которую клади понемножку и безпрестанно мѣшай; по шомъ положи въ формы, сверху посыпь мѣлкимъ сахаромъ, испеки въ печи въ вольномъ духу.

Бисквиты изъ вареньевъ.

Изшолки въ ягоши лимонной корки сваренной, положи шуда двѣ ложки абрикозоваго мармеладу, шри унціи мѣлкаго сахару, чешыре свѣжіе яишныя желшка, а бѣлки ошложи особо, смѣшай все вмѣстѣ, и шри сквозь сито, чшобъ ничего не ошлалось; положи бисквицы на бумагу, посыпь сверху



ху не много мѣлкимъ сахаромъ, чшобѣ ихъ загласировашь, и посади въ печь въ легкой духѣ.

Сухари изъ шоколаду.

Возьми шесть свѣжихъ яицъ, изъ кошорыхъ чешыре разбивши, выпусти желшкй въ чашку, а бѣлки въ другую, положи въ желшки полшоры унціи весьма мѣлко истершаго шоколаду и шесть унцій также мѣлкаго сахару, взбей все вмѣстѣ хорошенько; по томъ положи шуда яищные бѣлки также взбитые; и какъ ихъ хорошо вмѣстѣ перемѣшасшь, то клади по немножку, безпрестанно мѣщая, шесть унцій муки, положи бисквиты въ бумагу, или въ бумажныя формы, масломъ вымазанная, посыпь свержу мѣлкимъ сахаромъ, чшобѣ ихъ загласировашь, и испеки какъ предыдущіе.

Мигдальные бисквиты.

Они бывають двухъ соршовъ: одни дѣлающся изъ сладкаго мигдалю, а другіе изъ горькаго, первые дѣлающся такимъ образомъ: возьми четверть фунша сладкаго мигдалю, и очистивъ весьма мѣлко, исполки въ игоши; но чшобѣ онъ не превратился въ масло, то бросай шуда по щепощкѣ мѣлкаго сахару, по томъ положи унцію муки, взбей хорошенько, положи также три яищные желшка и чешыре унціи мѣлкаго сахару, взбей чешыре яищные бѣлка, и смѣшай



положи на шарелку половину яишнаго бѣлка, и двѣ ложки очень мѣлкаго сахару; взбей ихъ хорошенько; и чтобъ лучше облажирить глассъ, то вливай шуда понемножку лимоннаго соку; а когда онъ очень будетъ бѣлъ, то полей имъ свои сухари или бисквишы, и посади ихъ опяшь на минушу въ печь, чтобъ подсушились.

Лимонной бисквитъ.

Взявъ половину корки зеленого лимона, изшерешь оную, положишь съ чешырью яишными желшками въ блюдо, положи шуда еще полфунша шолченаго сахару; по томъ выпустишь шуда же бѣлки изъ осьми яицъ, бишь двумя ложками до шѣхъ поръ, пока сдѣлаешся густая пѣна; послѣ сего должно положишь шуда четверть фунша просѣянной муки, и все сіе смѣшашь, и печь сей бисквишъ въ продолговатой и нарочно для сего пригошовленной формѣ въ легкомъ духу.

Тяжелой бисквитъ.

Возьми двенадцашь яицъ, изъ кошорыхъ выпусти бѣлки, а желшки сопри съ двумя шоловыми ложками шолченаго сахару, по томъ положи шуда же четверть фунша крупичашой муки и бушылку сливокъ или молока; все сіе хорошенько размѣшай, и положи въ каштрульку, кошорую по-
сшавъ

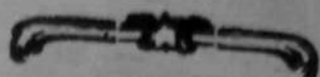
сшавъ на маленькоѣ огонь, и послѣ дай очень мало остынуть; по томъ взбей все бѣлки густо, и вливши шуда упомянутой расшвоѣ, все опяшь размѣшай, и по томъ въ формы, въ мазанныя масломъ и осыпанныя шершымъ хлѣбомъ, налей шѣсто, поставь въ печь на вольной жарѣ за полчаса, какъ подавашь должно.

Г Л А В А X.

Разныя дезертныя кремы и теорогъ изъ кремовъ.

Кремъ изъ земляники.

Возьми хорошо очищенной почши полную бушылку земляники, кошорую вымой и дай скапашь, послѣ истолки ее въ ягоши, по томъ свари шри бушылки сливокъ съ бушылкою молока и сахаромъ, и дай имъ до половины укипѣшь, послѣ дай просынуть, и по томъ положи шуда землянику, размѣшай хорошенько; и когда кремъ будетъ шепслъ, то положи немножко кислошы, чшобъ молоко свернулось; по томъ немедленно процѣди сквозь сито въ шакую чашку, кошоруюбъ можно было поставишь на горячую золу, и чшобъ она не шреснула; а поставя ее на горячую золу, покрой шоршною сковородкою, и положи



сверху угольевъ; когдажъ кремъ совсѣмъ
поспѣшъ, шо пошавъ его въ холодное мѣсто
или на ледъ, пока пожелаешь упошреблять.

Кремъ изъ малины.

Онъ дѣлается шакимъ же образомъ, какъ
и изъ земляники, съ шою шолько разношю,
что снявши кремъ съ огня, когда онъ хо-
рошо упрѣшъ, положи туда два свѣжіе
яишныя желшка, кошорыя сперва разболшай
съ двумя ложками сливокъ; пошавъ опяшь
на минушу на огонь, мѣшай безпрешанно,
чтобъ яицы сварились, но не кипѣли, а въ про-
шивномъ случаѣ они свернушя; по шомъ кон-
чи шочно шакъ, какъ кремъ предъидущій.

Битой кремъ.

Возьми кружку или бушылку хорошихъ
сливокъ, влей ихъ въ блюдо, положи по-
меранцеваго цвѣшу, весьма мѣлко изкрошен-
наго, небольшой кусочекъ, величиною въ орѣ-
шекъ, гумми или соку изъ дерева, называс-
мага шрагаканшъ или адразаншъ, взбей
хорошенько сливки, а пѣну снимая, клади
на сшо, подъ кошорымъ пошавъ чашку,
чтобъ шуда сливки капали; взбивай сливки
до шѣхъ поръ, какъ ничего ихъ въ блю-
дѣ не ошанешся; по шомъ возьми изъ чаш-
ки, что скапало, и взбей еще, влей кремъ
въ блюдо. Нѣкошорыя приправляютъ еще
его

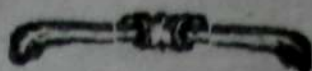
его свареными лимонами, изрѣзавши шо-
ненько ломшиками, но по большой части
подающѣ его просто; а шѣ, кошорые лю-
бятъ лимоны, могутъ положить не много
зеленаго лимону, весьма мѣлко искрошенаго,
въ сливки еще прежде, нежели начнешь ихъ
взбивать. Въ такомъ случаѣ не нужно ужъ
дѣлать прикрасы изъ вареныхъ лимоновъ, а
подается сей кремъ въ компошникъ въ ви-
дѣ купола; а для переменны можно подавать
его разными фигурами.

Кремъ по Португальски.

Возьми галенокъ хорошихъ сливокъ, влей
туда половину-кофейной ложки воды изъ по-
меранцеваго цвѣшу, и положи хорошую ось-
мушку сахару, два свѣжихъ яйца, желтки
и бѣлки взбивай все вмѣстѣ до шѣхъ поръ,
какъ сливки сдѣлаются густы; поставь
кремъ на горячую золу, покрой шоршною
сковородкою, наклади наверхъ огня; ког-
дажъ кремъ поспѣетъ, то поставь на ледъ,
или въ другое какое холодное мѣсто,
чтобъ застыло, тогда и подавай.

Витой кремъ изъ земляники и малины.

Возьми три бушылки смешаны, взбей
ее хорошенъко, а пѣну снимая, клади на
сито, подъ которое поставь блюдо, дабы
туда капало; когдажъ все собьешь, то



возьми двѣ горсти земляники, или малины хорошо очищенной, пропри ее сквозь сито, положи сюда двѣ унціи мѣкаго сахара, кошорой размѣшай съ земляникою или малиною, по томъ положи ее въ кремъ, взбей еще не много, и вливши въ блюдо, подавай.

Кремъ по Королевски.

Возьми кружку сливокъ, и поставь на огонь, положи сюда двѣ унціи сахару, вари ихъ до шѣхъ поръ, пока до половины упрѣютъ, а снявши съ огня, всей сюда полкофейной ложки воды изъ помаранцоваго цѣшту, положи два взбитые яичные бѣлка, поставь опять на минушу на огонь и мѣшай; а какъ скоро яицы сварятся, по выложивши въ комношникъ, дай просшынушь, и подавай.

Кофейной кремъ.

Сваришь покрѣче кефъ, слишь его съ гущи, смѣшавъ съ сливками, чшобъ было гораздо помолошнѣе, и варишь все вмѣстѣ на вольномъ жару, чшобъ больше садилось; а какъ спачешъ густо, по влишь на глубокое каменное блюдо, или въ разныя формы, поставивъ въ горячую воду, и чшобъ сія вода стояла на мѣакихъ угольяхъ, по ешь на вольномъ жару, кошорымъ кругомъ

долж-

должно осыпашь, и еще сверѣху положишь жару, чшобѣ могло хорошенько запечься, а послѣ и подавашь.

Кремъ изъ Шампанскаго вина.

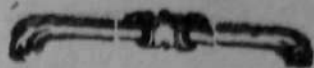
Взяшь пяшь яицѣ, выпустишь на шарелку одни желшки, и мѣшашь галичкомѣ; по шомѣ влишь вѣ нихѣ полбушылки бѣлаго вина, или Шампанскаго полбушылки, положишь чешвершь фунша сахару, и все вмѣсшѣ положивѣ вѣ кашрульку, посшавишь на жаровню, и мѣшашь безпрешанно; а какѣ будешѣ густо, шо влишь вѣ рюмошки, шакѣ и подавашь.

Кремъ изъ бѣлаго вина.

Взяшь бѣлаго вина бушылку, сорокѣ свѣжихѣ яицѣ, выпустишь одни желшки вѣ кашрульку, положишь шуда же корицы, полфунша шолченаго сахару, и послѣ вина, посшавишь на камфорѣ, мѣшашь, чшобѣ густо было, и какѣ поспѣешѣ, выкласшѣ на блюдо, осыпашь сахаромѣ, припечь желѣзною раскаленною лопашкою гораздо порумянише, и подавашь на штолѣ.

Кремъ изъ шоколаду.

Взяшь шоколаду, нашерешь на теркѣ, положишь вѣ кашрульку не много сахару, яишныхѣ желшковѣ, ишшерешь хорошенько;



влишь сливокъ , и смѣшавъ , поставишь на камфоръ , взбишь , чшобъ густо было , выложишь на блюдо , осыпашъ сахаромъ , припечь желѣзною лопашкою , и подавашъ на столъ .

Кофейной крежъ .

Налей при полштофа воды въ кофейникъ ; и когда она закипитъ , то положи шуда двѣ унціи кофеею , помѣшавши же ложкою , поставь опять на огонь , и дай вариться до шѣхъ поръ , какъ вскипитъ раза чешыре или пшшь ; дай послѣ устояться , процѣди , и по томъ перелей въ каштрульку , вливши шуда бушылку молока , и положивъ кусокъ сахару , вари его до шѣхъ поръ , какъ не останешся ничего , кромъ , что надобно для себя будешъ ; по томъ разболтай пшшь яичныхъ желшковъ съ цзешью муки , а по томъ съ кремомъ , процѣди его сквозь сито въ то блюдо , кошорое должно подавашъ , и кошорое должно бытъ на каштрулкѣ , наполненной горячею водою , перкрой каштрулку крышкою , и положи сверху не много огня , вари до шѣхъ поръ , какъ кремъ поспѣетъ , и подавай горячимъ .

Крежъ съ шоколадомъ другимъ образомъ .

Изопри брусокъ шоколаду , и положи его въ каштрулку съ осьмушкою сахару , бушылкою молока и полштофомъ сливокъ , вари до шѣхъ поръ , какъ уваришся шрешья часшь ;

часть; когда кремъ до половины простынешь, то разболтай шуда пяшь яишныхъ желшковъ, процѣди сквозь сито, и свари въ горячей водѣ, какъ предъидущій кремъ.

Кремъ съ варенымъ сахаромъ.

Влей въ каштрульку бушылку молока, полштофа сливокъ, и положи небольшой кусокъ корицы, хорошую щепошь кориандру и зеленой лимонной корки, вари четверть часа; а снявши съ огня, положи наскородку четверть фунта сахару съ полштаканомъ воды, вари его на огнѣ до шѣхъ поръ, какъ сварится, то ешь какъ будешь коришневаго цвѣшу; тогда снявши съ огня, положи шуда кремъ; пошомъ разболтай шуда пяшь яишныхъ желшковъ съ щепошью муки, положи шуда кремъ, и процѣдя сквозь сито, вари въ горячей водѣ, какъ предъидущій.

Кремъ для тортовъ.

Положи въ каштрульку двѣ ложки муки съ напершымъ зеленымъ лимономъ, померанцовымъ искрошеннымъ цвѣшомъ и маленькою щепошью соли, разболтай сіе съ пяшью яишными бѣлками и желшками, вливши бушылку хорошаго молока, и положи кусокъ сахару, вари, безпрещанно ворочая ес на огнѣ полчаса; когда кремъ



простынешь, шо можешь служишь шебѣ дая сдѣланія шоршовѣ, шебѣ сшоишь шоль положишь его на слоисшое шѣвшо; когда оно поспѣешь, шо загласируй его сахаромѣ.

Творогѣ изѣ кремовѣ.

Обыкновенный творогѣ изѣ кремовѣ.

Возьми галенокѣ хорошаго молока, поставь на огонь, положи шуда, безпрестанно мѣшая, небольшой кусочекѣ шой кислоты, что обыкновенно кладешь, чтобѣ оно свернулось, и разболшай хорошенько сѣ молокомѣ; послѣ поставь шворогѣ на горячую золу, покрывши его и положи на верьхѣ шоршной сковородки горячихѣ угольевѣ; когдажѣ шворогѣ поспѣешь, шо выложи его вѣ маленькіе мѣшечки, нарочно для сего сдѣланные, и положи подѣ гнешь; когда же онѣ хорошо скапаешь, шо выложи на шарелку, или на блюдо, и подавай сѣ хорошими слявками, посыпавши сверьху мѣлкимѣ сахаромѣ.

Витой творогѣ.

Искроши весьма мѣлко не много зеленой лимонной корки, и положи се вѣ блюдо, вливши хорошихѣ густыхѣ сливокѣ, и небольшой кусочекѣ гумми, истерши се вѣ порошокѣ; взбей хорошенько сливки, а вѣну сви-

снимая, клади въ мѣшечикъ; когда сливки хорошо собьешь, шо дай шворгу скапавъ; а какъ онъ совершенно скапасть, шо выложи на блюдо, посыпь сверху мѣлкимъ сахаромъ.

Творогъ простымъ манеромъ.

Влей въ кашпурьку галенокъ сливокъ и кружку молока, положи два зернышка соли, зеленой нашершой лимонной корки, щепотъ коріандру, кусочекъ коріцы, шриунціи сахару, и поставь кашпурьку на огонь, вари, и дай упрѣшь сливкамъ до половины, сними съ огня; а какъ не много простынешь, шо положи шуда не много кислошы, которую разбошай съ водою; по шомъ процѣди сливки сквозь сито и поставь опяшь на горячую золу; и когда сдѣдается шворогъ, шо положи подъ гнешь, чшобъ скапавъ, и послѣ выложивши на шарелку, подавай.

Творогъ съ померанцевою водою.

Поставь на огонь галенокъ сливокъ, положи шуда двѣ унціи сахару; когда они закипашь, шо оставивши ошъ огня, дай имъ простынуть; по шомъ положи шуда половину кофѣйной ложки воды изъ померанцеваго цвѣшу, взбей хорошенько сливки; и какъ пѣна будешъ густа, шо снимая се,



кладѣ въ чистое полотенце; взбивай сливки до шѣхѣ порѣ, какъ ничего не останется сливокѣ, дай скапашь шворогу, и выложивши на тарелку, подавай на столѣ.

Загласированной творогѣ.

Возьми галенокѣ смешаны, или хорошаго молока, положи шуда яишной желшокѣ и три четверши фунша сахару; дай вскипѣшь смешанѣ разѣ пять или шесть, и послѣ опшавъ ошѣ огня; по томѣ положи шуда нѣкоторыхѣ эссенцій, какъ на примѣрѣ померанцеваго цвѣшу, бергамошу, лимону, и послѣ разлей въ мѣдныя формы, и дай застынушь; поставь формы въ ведро, имѣ соразмѣрное, положи на дно онаго ведра мѣлкаго льду, селишры и соли, сверьху шакже положи всего, что и внизѣ положилѣ. Когда шворогѣ швой застынешѣ, и какъ надобно будешѣ подавашѣ его на столѣ, то обмочи въ горячую воду форму, гдѣ шворогѣ находишся, чтобѣ онѣ опсталѣ, и выложивѣ въ чашку, подавай; употребляшь должно его немедленно.

Какѣ сливошной творогѣ дѣлать.

Взяшь хорошихѣ сливокѣ; вскипяшишь ихѣ, положишь не много ванили, свѣжаго лимоннаго соку, и съ нимѣ еще дашь вскипѣшь; послѣ снявѣ, откинушь на рѣшето, и дашь сшечь сыворошкѣ, а по томѣ и употребляшь.

Г Л А В А X I.

*Какъ дѣлать разные наилучшія
водки.*

Какъ дѣлать персиковую водку.

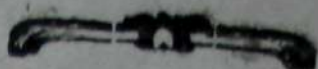
На ведро вина положишь два фунша толченыхъ персиковъ, поставишь на печь на шрое сушокъ, а послѣ двоишь; по шомъ нарвашь двои пригоршни березоваго лисшу, шакже лисшу черной смородины, черемушнаго, поровну всѣхъ, одну горсть мяты, и все эпо въ водку положишь на одинъ день, а по шомъ слишь, и подслашивъ, упошребляшь.

Какъ дѣлать Унгарскую водку.

Класъ на ведро водки слѣдующее: полфунша мушкашнаго цвѣшу, фуншъ лавенделеваго цвѣшу, полфунша размарину, 24 золотника піоннаго коральковаго цвѣшу, и все оное вышеупомянутое исполочь, и положишь въ кубикъ, кошорой замазавъ, поставишь въ шеплое мѣсто, и дашь стояшь пяшеро сушокъ, по шомъ гнашь шихо, какъ обыкновенно гоняшь водку.

Какъ дѣлать на подобіе Французской водки.

Взяшь ведро лучшаго хлѣбнаго пѣннаго вина, и въ оное положишь выжженныхъ
чц.



чистыхъ березовыхъ угольевъ одинъ фунтъ,
и будешь ошъ того Французская вод-
ка; и чѣмъ она больше стоишь, тѣмъ
лучше становишься, и можно до сороку ве-
деръ въ бочкѣ изгошовишь, только чшобъ
было пѣнное вино; выкуренное изъ хлѣба
шрехъ сортовъ, шъ ешь изъ пшенишнаго
солоду, ржаной и грешневой муки, всего
по равной части.

*Какъ дѣлать Унгарскую водку другимъ
образомъ.*

На ведро вина двоенаго положишь 4
фунта размарину, 20 золошниковъ ла-
венделеваго цвѣшу, 20 золошниковъ мас-
рану, 20 золошниковъ базилику, 20 золош-
никовъ шалфеи, и одинъ фунтъ можжевс-
ловыхъ ягодъ; изъ всѣхъ назначенныхъ шравъ
въ первой перегонѣ положить въ кубъ по по-
ловинѣ, и замазавъ крѣпче, чшобъ духъ изъ
куба не вышелъ, поставишь въ печь, или
въ шеплое мѣсто на 12 сушокъ или боль-
ше, по шомъ перегнашь, а перегнавши въ
шомъ же шпршъ другую половину шравъ
исшолокши положишь, и дашь стояшь въ
шепломъ мѣшѣ шолькожъ; а по шомъ
перегнать, чрезъ чшо получишь лучшую
Унгарскую водку.

О желтой водкѣ.

На ведро двоенаго вина, взяшь разма-
рину 12 золошниковъ, калгану 12 золош-
ни-

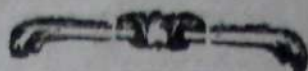
никовъ, масшки 12 золошниковъ, муш-
кашныхъ орѣховъ 12 золошниковъ, росна-
го ладану 16 золошниковъ, анису 6 зо-
лошниковъ, шафрану 5 золошниковъ, кори-
цы 12 золошниковъ, лисочныхъ бобковъ
7 золошниковъ, смолы чистой перпенши-
ной одинъ фуншъ; все сіе ишолочь, и по-
ложишь въ кубъ, кромѣ масшки и шафра-
ну; шафрану же положишь шолько полови-
ну, а масшику завязавъ въ вѣшошку, опу-
сишь на нишкѣ въ кубъ, и дашь сшояшь въ
шепломѣ мѣстѣ пяшь двей, по шомѣ
гнашь, спуская бережно; послѣ и другую
половину шафрану положишь на воронку,
какъ пойдешъ изъ куба водка.

Какъ гнать травную водку.

Сосновыхъ шишекъ, золошштысячни-
ку, довной шравы, черной смородины, ли-
шшу, зари, полыни, бедренцу, бѣлильной
кашки, Нѣмецкой мяшы, лавенделеваго
цвѣшу, кореньевъ размаринныхъ и малин-
ныхъ накласть полной кубикъ, налишь вод-
кою, и гнашь.

Какъ дѣлать лимонную водку.

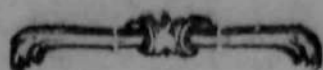
Снявъ съ чешырехъ свѣжихъ лимоновъ
корку, положишь оную въ банку, вливши
сперва шуда шри кваршы водки, и посша-
вишь оную на солнце, или подаѣ шеплой
печи



печи на двѣ недѣли, дабы онымъ водка на-
сшоялась, а по шомъ передвоишь; послѣ
шого взявъ одинъ лимонъ и кусокъ саха-
ру, сширашь желшовашость съ лимона, и
по шомъ положишь сей желшой сахаръ въ
водку; ошъ чего оная получишь краску,
запахъ и вкусъ лимонной.

*Одистилированіе вина противъ
Французской водки.*

Взяшь вина простаго шесть ведеръ,
одно ведро молока, и передваивашь до шѣхъ
поръ, пока чисто выходишь будешъ, а по-
слѣдки ошнюдь не гнашь; для того чшо
воняюшъ. Проба же дѣлаешся шакимъ обра-
зомъ: довольно будешъ, когда изъ всего она-
го выдешъ половина, шогда обмочивъ въ шу
Флегму бумагу, зажечь на свѣчѣ; ежели
на бумагѣ вино сгоритъ, и бумага суха
будешъ, шо еще можно гнать до шѣхъ поръ
когда уже бумага послѣ шого окажется мо-
кровашею, шо больше и не гнашь; по шомъ
въ другой разъ перегоняшь, прибавя чеш-
верть ведра молока, да полгорсти ржа-
наго хлѣба, и слишь въ дубовой боченокъ,
шо будешъ шри ведра; и шущъ уже поло-
жишь восемь бушылокъ ренскаго, шестъ фу-
ншовъ изюму, два фунша сахару, и за-
купоря, пшавить въ погребъ, шо будешъ
прошивъ Французской водки.



*Какъ дѣлать подваренную вишневку ,
которая долго простоя , равно какъ
Французская водка налитая
будетъ.*

Взяшь четыре шшофа вишневаго морсу, варишь его на жару , чшобъ вскипѣлъ раза четыре , пѣну снимаешь , положишь сахару 2 фунша , или кшо сколько положишь по вкусу захочешъ , и дашь вскипѣшь съ сахаромъ два раза ; по шомъ положишь въ оной морсѣ шшофъ персиковой водки , обыкновенно подслащенной сахаромъ , и еще дашь вскипѣшь на угольяхъ раза два , чшобъ не вспыхнуло , или замазашъ въ горщикъ или въ кубикъ , поставишь часа на два въ печь не очень жаркую.

Какъ дѣлать коришневую водку.

Перегнашь водки два кубика съ сухими яблоками , положивши ихъ на кубикъ по два фунша ; шакже положишь въ оную водку на кубикъ шолченой корицы одинъ фуншъ , водки же влишь ведро съ чешвершью , настаивашъ шесшери сушекъ , и гнашь очень шихо ; или взяшь 24 золотника корицы , положишь въ чешверной кубикъ и налишь ошварною водою , взваришь не замазывая кубика ; когда же вскипишь , шо замазавъ , гнашь оную воду , кошорой класшь двѣ большія чайныя чашки на фуншъ сахару , и взваришь сы-

Ж

ропъ ,



ропѣ, положишь на шшофѣ водки; естѣли положишь виноградныхъ дрождей половинную часть въ шу водку, шо она шѣмѣ лучше будешѣ.

Какѣ дѣлать Анисовую водку.

Взяшь два фунша анису, исколочь и положишь въ кубикѣ, и наливши полведромѣ пива, гнашь до шѣхѣ порѣ, какѣ не будешѣ пахнушь анисомѣ, и шѣ выгонки положишь въ кубикѣ и дополнишь двойнымѣ виномѣ, чшобѣ и сѣ выгонками было ведро, и еще положишь шолченаго анису чешвершѣ фунша въ шощѣ же кубикѣ, и гнашь, пока сойдешѣ.

Какѣ дѣлать персиковую водку.

Взяшь полшора фунша персиковыхъ ядерѣ или горькаго миндаля, и исколовши въ игоши, положишь въ глинной горшокѣ и наливъ не много воды, чшобѣ было не очень густо, шакѣ какѣ кисель, и замазавши шѣшомѣ, поставишь въ средній жарѣ, и дашь сшоять двои сушки, и перегнашь, положа въ кубѣ, а водки влишь ведро; и какѣ станешѣ гнашь, шо положи въ кубѣ изюмныхъ корешковѣ или изюму полфунша, а для подсасшки 4 фунша, или, кто похочешѣ, меньше, шо три фунша сахару надобно.

Наборъ персиковой водки.

Взяшь персиковъ 4 фунша, горькаго миндаля фуншъ, и все оное истолочь вмѣстѣ и налишь четверть ведра водки; а настаивашь шрое сушокъ, и гнашь весьма шико.

Какъ дѣлать малиновую водку.

Взяшь сухой малины два фунша, фіялки 48 золошниковъ, налишь ведро двойнаго вина, и давъ нѣскольکو посшояшь, гнашь.

Наборъ лимонной водки.

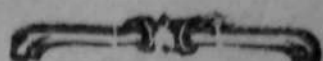
Взяшь лимонной корки 1 фуншъ, и ешолько же фіялки, и на оное наливъ съ четвертью ведро водки, дашь сшояшь шестеро сушокъ, а по томъ гнашь весьма шико.

Какъ дѣлать кардамонную водку.

Взяшь кардамону фуншъ, а изюму 2 фунша, истолочь, и налишь ведро съ четвертью водки, настаивашь шесшь сушокъ, и гнашь весьма шико.

Какъ дѣлать померанцевую водку.

Взяшь померанцевой корки 2 фунша, и обрѣзавъ съ оной мякошь, налишь хорошаго вина ведро съ четвертью, настаивашь шрое сушокъ, и гнашь.



Наборъ померанцевой водки съ кореньями.

Взяшь померанцевой корки фуншъ, бадьяну, спираксы, масшки, мушкашныхъ орѣховъ, мушкашнаго цвѣшу и гвоздики по 48 золотниковъ, кардамону и корицы по 24 золотника, финикольнаго сѣмя 12 золотниковъ, и истолокши все оное, наливъ съ четвертью ведро двойнаго вина, положи также истолченнаго изюму 2 фунша, давь стояшь шестеро сушокъ въ шепломъ мѣсѣ, и гнашь весьма шихо. Для подслащиванія оной водки надобно класть на шшофъ фуншъ сахару, которой разводишь въ двухъ чайныхъ чашкахъ горячей воды, и подваривъ еще оную воду, просшудишь, и влишь въ оной шшофъ.

Наборъ гвоздишной водки.

Взяшь гвоздишныхъ головокъ и изюму по 2 фунша, гвоздики 24 золотника, истолочь все вмѣсѣ, наливъ съ четвертью ведро водки, настаиваешь шесть сушокъ, и гнашь весьма шихо.

Наборъ водки коренной.

Взяшь корицы 10 золотниковъ, гвоздики, мушкашныхъ орѣховъ, мушкашнаго цвѣшу, фиалковаго корню, калгану, масшки и спираксы по 5 золотниковъ, наливши на оной наборъ съ четвертью ведро

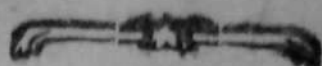
Дро водки, и положа шолченаго изюму 2 фунша, настаивашь шесть сушокъ, и гнашь весьма шико; а масшику должно класшь тогда, когда будешь гнашь.

Наборъ водки коренной другимъ образомъ.

Взяшь мушкашнаго цвѣшу, мушкашныхъ орѣшковъ, гвоздики, кардамону и сшираксы по 8 золотниковъ, корицы и корки померанцевой по 12 золотниковъ, масшики 24 золотника, калмасу 3 золотника; оной наборъ исполочь, и наливъ ведро съ четвертью двойнаго вина, дашь стоять шесть сушокъ; по шомъ положишь ещ: въ кубикъ ломошь хлѣба, обмазавъ медомъ, и гнашь весьма шико, положишь въ оную водку эссенци амаграгизы.

Наборъ травной водки.

Взяшь маерану, шалфеи, иссопу, шмину по 36 золотниковъ, корицы, гвоздики, мушкашныхъ орѣшковъ, мушкашнаго цвѣшу, кардамону и сшираксы по 5 золотниковъ, размарину и лимонной корки по 24 золотника, масшики 15 золотниковъ и калмасу 10 золотниковъ, шакже горшь можжевельныхъ ягодъ, и оной наборъ на полшора ведра водки настаивается шесть сушокъ, положивъ изюму шолченаго 2 фунша, или ломошь хлѣба, обмазавъ медомъ, и гнашь



весьма шико. Ежели изъ онаго кубика шра-
ву вынушь, просушишь и гнашь, то бу-
дешъ полукрѣпительная водка.

Наборъ водки на ведро вина.

Взяшь маерану, шалфеи, иссопу, шми-
ну по 2 фунша, мушкашнаго цвѣшу, ко-
рицы и гвоздики по 5 золотниковъ, ли-
монной корки 24 золотника, можжевело-
выхъ ягодъ горсть, анису, шмину по гор-
сти, каамасу десять корешковъ и ма-
шки 15 золотниковъ, передвоишь и под-
сластишь сахаромъ, котораго класъ на
цшофъ по 48 золотниковъ.

Записка водки на ведро двойнаго вина.

Взяшь корицы 12 золотниковъ, сполько
же кардамону, гвоздики 5 золотниковъ,
орѣховъ мушкашныхъ 12 золотниковъ, споль-
ко же масшки, спираксы 8 золотниковъ,
шару 5 золотниковъ, лимонной корки 28 зо-
лотниковъ, анису 8 золотниковъ и кабезы 6
золотниковъ, положивъ все оное въ кубикъ,
замазашъ, и держашъ четверо сушокъ въ
щепломъ мѣстѣ; а по шомъ двоишь, и
гнашь не очень скоро; подслащивашъ же
оную водку такимъ образомъ: развеси
сахаръ въ рѣчной водѣ погуще, шакъ
какъ сиропъ, и когда станешъ оная вода
сѣ сахаромъ кипѣшь, то снимая пѣву, дашь
вски-

вскипѣшь ей раза три, класть же онаго сы-
ропу десяшую часъ прошивъ водки.

Записка сладкой водки тремя образами.

1.

Взяшь девесильнаго корня 2 4 золошника,
зарнаго корня сшолько же, и селдереи сшоль-
ко же, сахару на ведерной кубикъ 4 фунша
и зеленой зари сь мяшою.

2.

Взяшь звѣробою, дикой рябины, анге-
лику, дикой зари всего поровну, шакже
по горши лимонной корки, полыни и мож-
жевельнику на дно ведро, и все сѣ передвоишь.

3.

Взяшь пижмы, шалфеи, калуфору,
мяшы, размарину, звѣробою и селдереиныхъ
сѣмянъ по равному количеству на ведерной
кубъ, и перегнашь.

Какъ дѣлать лавенделевую водку.

Взяшь лавенделеваго цвѣшу 24 золош-
ника, корицы 6 золошниковъ, гвоздики
сшолько же; оной наборъ ишолочь и поло-
жишь водки ведро сь чешвершью, насшай-
вашь шесть сушокъ, положишь домошь
хлѣба, обмазавъ медомъ, и гнашь весьма
шихо.



*Какъ дѣлать желтую водку изъ ведра
двойнаго вина.*

Взяшь финикольнаго сѣмя, масличныхъ орѣшковъ, роснаго ладану, масшики, корицы, гвоздики, мушкашнаго цвѣшу, мушкашныхъ орѣховъ, размарину и калгану по 12 золотниковъ; также одинъ фунтъ Венеціанскаго шерпеншину; все оное изшолочь мѣлко, и положивши въ кубъ, крѣпко замазашь шѣстомъ, дашь стояшь шесть сушокъ, гвашь шико чрезъ воронку, положи въ нее шафрану ползолотника.

Наборъ крѣпительной водки на ведро водки.

Взяшь корицы 10 золотниковъ, кардамону 1 золотникъ, гвоздики 4 золотника, мушкашныхъ орѣховъ 10 золотниковъ, масшики шолько же, спираксы 15 золотниковъ, корки лимонной 14 золотниковъ, анису 8 золотниковъ и сѣмя канцелярскаго 2 золотника, все сіе изшолочь, кромѣ корки лимонной, и положишь въ бупыль, наливъ ведромъ водки, и дашь стояшь двенащцашь сушокъ.

*Наборъ другой крѣпительной водки на ведро
вина.*

Взяшь корицы, мушкашу, мушкашнаго цвѣшу, бадьяну, кардамону по 5 золотниковъ, піоннаго корню 4 золотника, кишисцу, размарину, фіалки, анису, шмину,

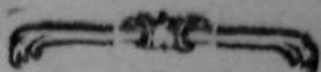
ну, базилику, маерану, шалфеи и мяты по 5 золотниковъ, а лимонной корки 48 золотниковъ; всѣ сіи коренья исполочь, кромѣ шравѣ и лимонной корки, и положишь на ведро двойнаго вина, вливши въ бушылъ, дашь сшояшь двенадцать сушокъ.

Наборъ запекальной водки.

Водку просшую сперва передвоишь съ лимонною коркою, налишь чешыре шшофа оной передвоенной водки въ бушылъ, по шомъвзяшь корицы 12 золотниковъ, гвоздики 4 золотника, бадьяну 5 золотниковъ, кардамону 5 золотниковъ, и мушкашнаго цвѣшу одинъ золотникъ и шакже два мушкашныхъ орѣшка, все сіе вмѣстѣ исполочь и положишь въ оную бушылъ, кошорую обмазашъ шѣсшомъ, толщиною въ шри пальца, и ставишь въ вольной духъ въ печь на чешыре ночи, по ушрамѣ же вынимаешь и болшашъ; послѣ чешырехъ сушокъ слишь, и подслаштишь, полагая на шшофѣ по фуншу сахару.

Какъ дѣлать простую водку.

Взяшь чешвершь пшена, разваришь въ кошаѣ, и положивши въ кадку, разводишь шеплою водою, положишь дрождей и шри фунша квашенаго шѣсша; когда вскиснешъ, шо положишь въ кубикъ, и двоишь.



Какъ знать разныя вейновыя водки.

1. Изъ тыквы.

Изрубись тыквы, и положишь въ кадку оной рубленной тыквы два ведра, ведро теплой воды, полведра приголовку, и давъ стояшь двѣ недѣли, послѣ перегнашь шри раза, а приголовокъ дѣлается такимъ образомъ: взяшь пивныхъ дрождей ведро, и четверку пшенишной муки, вмѣстѣ разболтаешь, дашь стояшь сушки въ тепломъ мѣстѣ, покуда вскипнеть, шо сдѣлается приголовокъ.

2. Изъ грушъ.

Взяшь грушъ, которыя уже улежались, и исполокши ихъ, положишь въ боченокъ грушъ четверикъ, а воды теплой влишь полшора ведра, влишь также и приголовокъ; попомъ давъ стояшь двѣ недѣли съ половиною, и раку гнашь обыкновеннымъ образомъ.

Г Л А В А XII.

Всякіе наилучшіе напитки.

Какъ дѣлать бишевъ изъ померанцевъ.

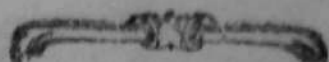
Съ нѣсколькихъ свѣжихъ померанцевъ обтерешь всю цедру на сахаръ такимъ образомъ, что обширая, соскабливать съ са-

сахару шо, что напнется; по томъ изъ оныхъ померанцевъ выскоблишь всю внутренность ложкою, и оную съ шѣмъ сахаромъ расперешь, кошорой съ цедрою кусковъ соскобленъ; по томъ въ сію жижу подбавляшь мѣлкаго сахару до шѣхъ поръ, пока она сдѣлается довольно густа; тогда процѣдишь сквозь рѣдкое чистое полотенно, мѣшаешь же оную жижу и спиращь должно непременно деревянною ложкою, ибо ошъ серебряной, можешъ она почернѣшь.

Какъ бишеевъ дѣлать другимъ образомъ изъ померанцевъ.

Взяшь сто померанцевъ, очистишь съ нихъ тоненько кожу, и положишь въ бушылъ, въ кошоруюбъ могло войти 24 бушылки краснаго вина, наливъ виномъ, закупоришь ее покрѣпче пробкою и засмолишь, поставишь въ погребъ, и дашь стояшь мѣсяцъ, по прошествіи кошораго отлишь бушылку сыроу изъ бушыли, а вмѣсто ея влишь краснаго вина, и продолжашь такимъ образомъ до шѣхъ поръ, пока сиропъ слабъ будешъ, тогда уже вина лишъ не надобно, а упошребляшь, пока онъ весь выдешъ изъ бушыли. На бушылку краснаго вина класъь онаго сиропу двѣ рюмки и двѣ ложки шолченаго сахару; а какъ эта бушылка сыроу вся выдешъ, шо другую налишь вмѣсто онаго краснаго вина, чшобъ бушылъ всегда была полна.

Какъ



Какъ бичевъ дѣлать изъ померанцевъ.

На ведро бѣлаго или краснаго вина надобно взять двашцать горькихъ померанцевъ, которые подрѣзавъ кругомъ, оборотить на другую сторону, и посадишь въ печь на сковородѣ, или на листѣ, чтобы не много поджарилась, по томъ вынувъ горячіе, налишь бѣлымъ или краснымъ виномъ, и дашь постоять сушки или дове, по прошествіи которыхъ изрѣзашъ помѣльче, вынувъ и сѣмячки, положишь въ бушылъ и налишь такимъ же виномъ, какимъ и прежде; бушылъ же должна бытъ ведерная и всегда полна: а сколько вынуто будетъ, столько же надлежишь ее всегда и доливать.

Какъ дорожной бичевъ дѣлать.

Взявъ Французской водки два шшофа изрядной, срѣзашъ съ 30 померанцевъ цедру, положишь въ водку, а изъ пятнашцаши и шѣло шуда же положишь, а бѣлой кожицы не класъ; по томъ дашь настояться на солнцѣ, а какъ настоится, то класъ этой эссенціи рюмку на бушылку; а кто пожелаетъ крѣпче, шощъ можетъ класъ и больше.

Какъ бичевъ дѣлать другимъ образомъ.

Десятокъ померанцевъ изрѣжь, и налей шшофъ Французской водки, дай постоять; а какъ настоится, то вынь по двѣ рюмки

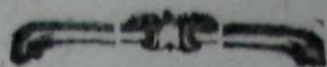
ки на бушылку краснаго вина, и сколько вынешь, шо столько же Фрацузской водки опнешь на шѣ померанцы валеи, шо бишевь на долго будешь безперерывенѣ.

Какъ дѣлать лимонадѣ.

Взяшь десяшь свѣжихъ лимоновѣ, и обшерешь цедру, выдавишь сокѣ въ прессѣ, а корку лимонную выдавленную положишь въ кашрулку, налишь водою по прпорціи, и поваря нѣсколько времени, процѣдишь; пошомѣ взяшь шри чашки чайныхъ оной воды, и налишь на сахарѣ, сдѣлашь сыровѣ изѣ 4 фуншовѣ сахару, и выдавленной сокѣ шуда же положишь, варишь обыкновенно, какѣ сиропѣ; а просшудя, вылишь въ бушылку.

Какъ пуншѣ дѣлать.

Взяшь десяшь свѣжихъ лимоновѣ, и сахару 2 фунша, сахаромѣ сѣ лимоновѣ цедру обшерешь, сокѣ изѣ лимоновѣ выдавишь на шомѣ сахарѣ, кешорымѣ обширалѣ вмѣстѣ и сѣ шѣломѣ, кромѣ сѣмячекѣ, шакже изѣ чешырехѣ апельсиновѣ сокѣ и шѣло выдавишь, на все оное налишь шшофѣ Французской водки, размѣшавѣ хорошенъко, вылишь въ шшофѣ, и закупоришь; а ежели пожелаешь дѣлашь пуншѣ, шо положи сего рюмку на бушылку горячей воды, а кшо пожелаешь крѣпче, шомѣ можешѣ удвоишь и употребляшь.



Какъ пушишь дѣлать другимъ образомъ.

Взяшь шесть лимоновъ, надрѣзашь цедру, положишь въ банку, насыпашь 2 фунта просѣянаго сахару, и наалишь одинъ шшофъ Французской водки, поставишь на двенадцать дней на солнце или въ теплосе мѣшо, и мѣшашь каждой день; по шомѣ для дѣланія пувшу, вынувъ лимоны, на рѣзашь ломшиками, положишь въ банку и класшь рядами, и каждой рядѣ пересыпашь сахаромъ.

Наилушій напитокъ изъ березовицы.

Взяшь печашное ведро и наалишь березовицею полно, кошорую послѣ влишь въ боченокъ съ желѣзными обручами въ полшора ведра, и положишь шуда три фунта Царсградскаго изюму, шесть бушылокъ бѣлаго вина, одну бушылку Венгерскаго, три фунта полченаго сахару, одинъ шшофъ Французской водки, и закупоривъ какъ можно получше, поставишь на ледъ; а лѣшомъ надобно бережно разлишь въ бушылки, и хорошенъко закупоришь.

Какъ дѣлать сидоръ.

Собрашь яблоки въ кучу, сладкія особливо, а кислыя особливожъ; шакже особливо дашь имъ лежашь недѣли двѣ, или три на ошкрышомъ воздухѣ до шѣхъ порѣ, пока они

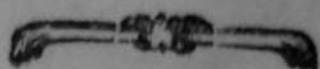
они сдѣлаюшся мягки; по помѣ избить въ шискахъ, и налить въ бочки, не зашыкашь, покуда перебродитъ, боценокъ, въ кошорой будешь наливашъ, шакже вымышъ очень чисто, и накуришь сѣрою, наливъ въ него сидоръ, положишь двѣ или три ложки пшенишнаго шѣсша, сдѣлавъ оное, не мѣшай; а какъ перебродитъ, то положи клсю, чшобъ ошшянуло.

Дѣлать ординарное питье.

Взяшь изюму 10 фуншовъ, и выбравъ изъ него зерны, положишь вычищенныя ягоды въ аякерокъ, въ кошоромъ бѣлое вино бывало; шуда же изрѣзать 6 свѣжихъ лимоновъ, положишь три ложки виноградныхъ дрождей и налить шепловашою водою, закупоритъ не крѣпко; и какъ закиснетъ, дни чрезъ три, разлитъ въ бушылки, послѣ употреблять.

Какъ оршатъ варить.

На бушылку воды взяшь сладкого мигдалю 48 золошниковъ, обваритъ его въ горячей водѣ, и очистивъ кожу, перемышь въ холодной водѣ раза два и шолочь въ каменной игоши; и ежели станешъ маслишься, то класъ понемножку льду. А сухой оршатъ дѣлаешся шакимъ образомъ: взявъ половину бушылки воды, сладкаго мигдалю 1 фуншъ 48 золошниковъ, и горькаго мигдалю 48



золошниковъ, также очистишь мигдаль, исполочь, и развесши на оной водѣ, процѣдишь, чтобъ густо было; по томъ взявъ сахару 1 фунтъ и 24 золошника, положишь въ кашрульку, и наливъ воды, варишь до шѣхъ поръ, какъ онъ сварится, тогда снявъ съ огня, положишь мигдальныя сливки въ сахаръ, варишь, мѣшая лопашкою; а какъ сварится, то выливаешь на бумагу.

Какъ дѣлать русаліонъ.

Взявъ спѣлой хорошей красной смородины и шолченаго сахару по 40 фунтовъ, положишь въ бушылъ, наливъ полшора шшофа Фразцузской водки, дашь стоять 40 дней, слишь оную для употребленія; а чѣмъ долѣе будешь стоять, то шѣмъ лучше.

Какъ дѣлать померанцевую эссенцію.

Взявъ верхей померанцевой корки 1 золешниковъ, корнюгениціана 1 золешникъ, наливъ на оное полбушылки Французской водки, посшавишь въ шеплое мѣсто на недѣлю; по томъ процѣдишь, то и будешь померанцевая эссенція, кошерую употребляешь можно на дѣланіе бишева и горькихъ ваншковъ.

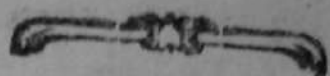
Какъ дѣлать шромъ.

Взявъ шешъдсѣсяшъ свѣжихъ лимоновъ, очистишь съ нихъ верхнюю кожицу весьма шонко,

шюкко, чшобѣ не захвашишь бѣлаго шѣла; а бѣлое шѣло сняшь до самой кислошы, и изѣ оной выбрашь сѣмячки, и изрѣзавѣ вѣ мѣлкіе куски, положишь вѣ бушылѣ вмѣсшѣ сѣ верхнею кожицею, а бѣлое шѣло не класшь, ибо оно не нужно; по шомѣ взявѣ сахару 10 фуншовѣ, исполокши мѣлко и просѣявши сквозѣ сито, всыпашъ туда же; влишь вѣ оную бушылѣ водки Французской 10 шшофовѣ, вина бѣлаго 12 бушылокѣ, и завязавѣ шу бушылѣ крѣпко, дашъ сшояшь шесть дней, и каждой день оную бушылѣ почасшу болшашъ; а вѣ седьмой день взять полшшофа коровьяго парнаго молока, влишь вѣ шу бушылѣ, дашъ сшояшь два часа, по шомѣ процѣдишь сквозѣ шляпной колпакѣ, и разлишь по бушылкамѣ.

Какѣ дѣлать шромѣ другимѣ образомѣ.

Взяшь на половину анкерка 25 лимонсѣ; а ежели мало, то 30, и шолько кожу очистишь, чшобѣ бѣлой кожи не было; по шомѣ очень крѣпко ихѣ выжашъ, а зернышки вынувѣ, корку и сокѣ положишь вѣ поланкерокѣ, и наливъ 9 шшофовѣ Французской водки; по шомѣ взяшь сахару 8 фуншовѣ, и наливѣ на сахарѣ полшшора шшофа воды, варишь оной; и какѣ сшансшѣ кипѣшь, то всю пѣну снимаешь; и по шомѣ взявѣ одно-яйцо, выпусшишь бѣлокѣ, разбишь вѣ пѣну, и влишь вѣ сыропѣ, не много дашъ



дашь покипѣшь, и снимаешь сверху пѣну, давши простынушь, влишь въ анкерокъ; по томъ дополнишь Французскимъ бѣлымъ виномъ, и дашь чешыре недѣли стояшь на погребѣ, послѣ процѣдишь сквозь сѣрую бумагу.

Какъ дѣлать шромъ инымъ образомъ.

Взяшь 30 свѣжихъ лимоновъ, сахару 8 фунтовъ, и обтерешь сахаромъ кожу, а сокъ выдавишь, положишь оной въ поланкерковой боченокъ, влишь туда Французской водки 9 шшофвъ, боченокъ оной долишь бѣлымъ Французскимъ виномъ, по томъ дашь стояшь мѣсяць, а по прошествіи сего времени процѣдишь и разлишь въ бушылки.

Какъ дѣлать изъ красной смородины напитокъ.

Собравъ съ вѣсточекъ красной смородины 40 фунтовъ, положишь ее въ боченокъ, кошорой бы былъ съ желѣзными обручами; положишь также 40 фун. мѣлкаго сахару, влишь 40 бушылокъ воды, шшофъ Французской водки, и все оное покрѣпче закупоря, поставишь на погребѣ, и чрезъ 6 мѣсяцовъ разлишь по бушылкамъ, кошорыя закупоришь и засмолишь; а чрезъ нѣсколько дней можно будетъ напитокъ сей употреблять; и онъ чѣмъ болѣе спойтъ, тѣмъ похожѣ сшавишся на весьма пріятное вино.

Пересыпать сахаромъ красную смородину.

Возьми десять фуншовъ самой спѣлой красной смородины, обобраинной съ вѣшочекъ, и пять фуншовъ шолченаго сахару, перемѣшай и насыпь въ бушылъ; дай споять на солнцѣ до шѣхъ поръ, какъ сокъ изъ смородины вышечешъ; тогда скорѣе слей, и процѣдя, разлей по бушылкамъ, кошорыя закупоря хорошенько, держи въ винномъ погребѣ.

Какъ шоколадъ дѣлать.

Взяшь очищеннаго какао 1 фуншъ, сахару шолченаго 1 фуншъ, корицы шолченой 6 золотниковъ и ванили одинъ золотникъ, все сіе вмѣшѣ исполочь мѣлко какъ муку; по шомъ положишь въ муравленой горшокъ, и посшавишь въ печь въ вольной духъ; и какъ будешъ мягко, шо дѣлашь дощечки.

Какъ шоколадъ дѣлать инымъ образомъ.

Возьми одинъ фуншъ какао и на сковородѣ изжарь, чшобъ внѣшняя скорлупа съ онаго сошла, по шомъ положи въ игошъ, шолки, а послѣ прибавя въ оное полфунша сахару, два спручка ванили, 2 лоша шолченой корицы, и приливъ не много воды, сдѣлай изъ оныхъ вещей шѣсто на легкомъ жару, а изъ онаго лишки лишешолбчики.



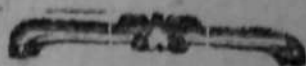
Какъ варить Англинской медъ.

Возьми 20 шшофовъ воды, сахару чистаго 2 фунша, два шшофа хорошей пашоки, смѣшай все вмѣшѣ, и оному дай вскипѣшь, а сверьху снимай ложкою, что накипишь, послѣ слей въ деревянное ведро или ушашѣ, а когда совсѣмъ почши простынешѣ, шо срѣзавѣ съ двенашцаши лимоновъ кожу, выдави сокъ; положи пивныхъ дрождей, восемь столовыхъ ложекъ, по шомъ сливѣ въ маленькой боченокъ, и чешыре дни съ ряду шряси; послѣ того поставь на 12 дней, по прошесшви кошорыхъ перелей въ бушылки и держи въ холодномъ мѣстѣ.

Какъ простой медъ варить двумя образами.

Взяшь меду 40 фуншовъ, хорошаго хмѣлю 3 фунша, зашишь хмѣль въ холшину, налишь въ кошелъ рѣчной воды ведра чешыре, и положи зашишой хмѣль въ оной кошелъ, варить не меньше чешырехъ часовъ, до шѣхъ поръ, чшобъ воды ошалошь ведро, по шомъ вынувъ хмѣль, и просшудя, или наливши не много холодной воды, выжашъ, чшобъ вся крѣпосшь вышла, и оную воду вылишь въ ошваренную; вынуть пудъ меду изъ того судна, въ кошоромъ онъ былъ, положишь его въ большую кадку; а въ шо медовое судно вылишь ошваренную съ хмѣлемъ воду; и ежли не доставешъ, чшобъ

чшобѣ оное судно было полно, шо долишь
 его холодною водою, и вылишь въ кадку,
 въ кошорой положенъ медѣ. Въ оной водѣ
 медѣ развесши, и бишь весломѣ, чшобѣ весь
 разошелся, и влишь холодной воды шесшь
 шакихѣ мѣръ, въ кошорыхѣ медѣ былѣ съ
 хмѣлевою водою, и при всякой мѣрѣ медѣ
 въ кадкѣ размѣшивашѣ, воскѣ снимашѣ, а
 послѣ шого выжашѣ и влишь въ кошелѣ че-
 резѣ рѣшето, шакѣ чшобѣ ни воцины, ни
 воскѣ не прошелѣ; и варить; а какѣ спа-
 нешѣ кипѣшь, шо пѣну снимашѣ рѣшешомѣ;
 и ежели въ прокѣ годовою дѣлашь, шо вы-
 варивашѣ двѣ мѣры, а чешыре чшобѣ оста-
 лось; а ежели скоро упошребляшь, шо вы-
 варить полшоры мѣры, а чешыре съ поло-
 виною оставишь. Когда же шакимѣ образомѣ
 будетѣ медѣ сваренѣ, шо вылишь въ ша-
 кую бочку, кошораябѣ по влишю всего вер-
 шка на чешыре была не полна, и дашь про-
 стынушь, какѣ лѣшняя вода бываешѣ, послѣ
 шого взяшь пивныхѣ хорошихѣ дрождей
 спаканчикѣ, влишь въ оную бочку, и заш-
 кнувши, посшавишь въ шепломѣ вмѣстѣ,
 чшобѣ медѣ началѣ ходишь безпрерывно;
 ешшли же скорѣе пошочешѣ его упошреб-
 ляшь, шо должно держашѣ его въ большой
 шеплошѣ, онѣ можешѣ поспѣшь дней въ пять
 или шесшь; а какѣ пройдетѣ дни чешыре,
 шо ошвѣдывашѣ его, и чшобѣ бредилѣ до
 шѣхѣ порѣ, пока найдешѣ въ немѣ по сво-
 ему вкусу сладость и довольной спиршѣ;



но должно наблюдашь, чшоббь его не перебило; когда же найдется въ немъ показанной вкусъ, шо переставишь его въ холодное мѣсно, и поставишь отъ полу выше, чшоббь можно было въ гвоздь цѣдишь, не шротая онаго боченка, и дашь двое или шрое сушюкѣ сшоять, покуда ошсшюишся; по шомъ сквозь полошно пропусшишь, пока дрожди не покажущся, и влишь въ боченокъ; ежелижъ онъ еще не будетъ чистъ, шо опять процѣдишь сквозь полошно, а по шомъ раздишь въ бушылки.

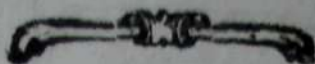
Другимъ образомъ.

Взяшь воды 8 ведеръ, и положишь въ воду хмѣлю 1 фуншъ, варишь часа чешыре, по шомъ процѣдишь сквозь сшшо, въ оную воду положишь меду 1 пудъ; для сняшя же воску просшуди воду, а послѣ процѣди сквозь сшшо и воскъ выжми; водужъ съ медомъ варишь до шѣкъ поръ, пока она сваришся, а пѣну снимаи начисто, и какъ уже пѣны не будетъ, шо положиа фіалки 1 фуншъ, кишнецу 40 золошюиковъ, вари вмѣстѣ, чшоббь двѣ доли выкипѣло, а шрешья осшалась, шо естъ чшоббь шри ведра осшалось, кошорья и слей въ боченокъ; и когда оной медъ будетъ чущь шепель, шо положи въ него 2 калача, чшобы заквасишь, замазати крѣпко накрѣпко, шо поставивъ боченокъ въ шеплое мѣсно, дай киснушь

12 сушокъ, по прошествіи кошорыхъ процѣди
сквозь суконный мѣшокъ въ шомъ же бо-
ченокъ, кошя и не полонѣ будешъ, шолько
выполоскавъ его ирежде горячею водою весьма
чисто; по шомъ когда сцѣженной медѣ въ
боченокъ слишъ будешъ, шо положи въ него,
развара въ шомъ же меду, коренья карда-
мону і золошникъ, гвоздики і золошникъ,
корицы і золошникъ, и бадьяну шолько же,
шакже двѣ скобки клею, что все положивъ въ
одинъ мѣшечикъ, дай спояшь меду въ ономъ
боченкѣ двѣ недѣли; чѣмъ больше онъ спояшь
будешъ, шѣмъ цѣвѣшъ будешъ лучше, а по
шомъ изъ онаго разливашъ уже въ бушылки.

Какъ изъ сахару варить медъ.

Взяшь полпуда сахару, положишь чешве-
рикъ клюквы, сварить воды 5 ведеръ, и
дашь ей опсшояшся, и по шомъ сливѣ,
опяшь варить, и разводять сахаромъ; когда
же будешъ сладко, шо дашь вкипѣшь бѣлымъ
ключемъ два раза, а по шомъ клюкву пере-
давишь, и въ оной медѣ положивъ, дашь
спояшь до шѣхъ поръ, какъ клюква на-
верхъ взойдетъ, а послѣ сливашъ въ боченокъ
сквозь сито; и когда сольешъ, шо подбавяъ
сахару 3 фунта, положишь шакже въ оной
боченокъ съ нѣкошорою часшю клею и съ
прочю спецію, сколько за благо раз-
судишся.



Какъ варить бѣлой медъ

Вскипяшишь напередъ воду, а по томъ сахаромъ развесши, или, когда угодно, положишь нѣсколько хмѣлю, чшобъ не шакъ скоро окисалъ, и послѣ поваря, выложишь въ кадку, дашь остынушь, и дрождами заквасишь, положивъ ихъ ложекъ 8, ежели будешь вариться, а по томъ сахару 20 фуншовъ; а когда сахару пудъ, шо 16 ложекъ положишь дрождей, и по томъ дашь онымъ дрождамъ взойши на верхъ, и сливашъ въ боченокъ сквозъ сито; по томъ подваривъ сахаромъ и класъ спеціи, и дашь меду гораздо прохолодишься.

Какъ клюквой медъ варить.

Вскипяшишь пашоку, пѣну съ нее снимаешь, по томъ по прибавленіи кипяшку положишь, сколько угодно, прошершой клюквы, и давъ остыоуться, разливашъ въ бутылки.

Какъ дѣлать кисляци.

Взяшь муки крупичатой 12 фуншовъ, муки грешневой 10 фуншовъ, солоду пшеничнаго чешвершку, хлѣба ржаного рѣшеннаго одного мякиша безъ корокъ 12 фуншовъ, кошорой изсушивъ, истолочь, и перемѣшашъ съ мукою и съ солодомъ вмѣстѣ, заваришь кипяшкомъ, и развесши въ шоужъ самое

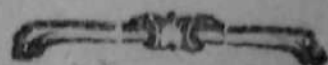
мое время, а кипяшку чшобѣ было два ушаша съ половиною; и какѣ усшойшся, шо слышь вѣ другую кадку, и положишь вѣ мѣшкѣ изюму одинѣ фуншѣ, мяшы 6 пучковѣ, и заквасишь подквасьемѣ; и когда укиснешѣ, сливашъ вѣ бушылки, ишолочѣ сахару 1 фуншѣ, и раскласъ вѣ бушылки, а изюмѣ вынувши изѣ мѣшка, разложишь шакже вѣ бушылки.

Какѣ кислыя щи дѣлать другимѣ образомѣ.

Взяшь солоду ржаного чешвершку, пше нишнаго чешвершку же, грешневаго шакже чешвершку и яшнаго шшолько же, по шомѣ грешневой муки чешвершку, опрубей пшенишныхѣ шшолько же; наконецѣ муки ржаной полчешверики и муки крупчашой 5 фуншовѣ, вскипяшишь воды полшора ушаша, зашерешъ, и дашь шшояшь пяшь часовѣ, послѣ налишь холодной воды шри ушаша съ половиною; и какѣ ошшойшся, шо процѣдишь сквозъ сшо, слышь вѣ боченокѣ, положивѣ мяшы два пучка, и заквасишь; когда же закиснешѣ, шо разливашъ вѣ бушылки, полагая вѣ каждую бушылку по двѣ изюменки и по кусочку сахару.

Какѣ красной квасѣ дѣлать.

Взяшь по желанію одну мѣру ржаного свѣжаго мѣлакаго солоду, шшолько же яшнаго



солоду, перемѣшай вмѣшѣ въ чану весломъ; по томъ облей кипяшкомъ, чшобъ солодъ смокъ, дай спояшь часъ, положи не много соли, мѣшай часъ весломъ, дая шого чшобъ сусло не промзгло, разведи горячею водою, шакъ чшобъ весло свободно въ чану ходило; все оное переложн въ спускникъ, наливая горячею водою, спуся сусло въ чанъ, дай ему стояшь часъ; и какъ прсшынешъ и будешъ чущь шепло, шо положи въ сусло хорошихъ свѣжихъ дрождей шри споловыхъ ложки и свѣжей мяшы, закрой чанъ, и какъ покажешся бѣлая пѣна, шогда мѣшай чаще, и не давай много перекисашь, послѣ шого сливай въ бочку, положи еще довольно Нѣмецкой мяшы, и посшавъ въ ледъ.

Какъ красной квасъ дѣлать другимъ образомъ.

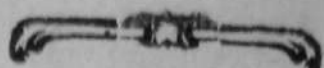
Взяшь яшнаго солоду четшверикъ, ржаного сполькожъ, муки ржаной 2 четшвершки; а заварнш на горячей водѣ; по томъ положишь въ корчаги, и посшавншь въ печь, кошорую замазашъ глиною, и послѣ пошпру вынушь изъ печи и положишь въ кадку, и налншь кипяшкомъ кошла два, мѣрою въ 6 ведрѣ, заквасншь квасною гущсю, и положишь мяшы пучка два.

Г Л А В А XIII.

Разныя воды изъ ягодъ.

Какъ гнать розовую воду.

Взяшь розовые цвѣты, и ощипаешь только одинъ цвѣтъ, а чшобъ зеленаго лиспу попасъ не могло, кошорые положишь въ кадочку или стеклянную банку, посолишь не очень солоно, и влишь на нихъ самой чистой рѣчной воды не много, шолько для того, чшобъ былъ сокъ, и по томъ положишь гнешъ, и поставишь въ погребъ, шолько не въ ледъ, а въ песокъ недѣли на двѣ; когда же мало будешъ эпихъ цвѣтовъ, шо можно еще и послѣ прибавляшь на прежне, посоля шакже не много; и какъ наберешся оныхъ довольно, шакъ чшо можешъ бышь на полуведерной или ведерной кубикъ, и налишь водою, кошорой замазавши шѣшомъ, поставишь въ кошелъ въ самую горячую воду, кошорую и кипящишь до шѣхъ поръ, пока въ кубикъ шанешъ шакже кипѣшь, и покажешся сквозъ замазку красной сокъ, и шогда изъ кошла кубикъ вынушь, и поставишь въ трубицу, шакъ какъ обыкновенно водка гонится, и гнашь не шибко, а шихо; и прежде выдешъ полшшофа или шшофъ искрасна, кошорую и выливашь на соленые розаны, а по томъ пойдешъ чистая вода, и выдешъ шшофа два, шо оную вылишь въ



особливую чистую бушылъ; а по томъ шощъ кубикъ взяшь, не снимая и не размазывая калпака, поворошишь корошничкою шрубкою, которая въ калпакъ вверху, и влишь воронкою въ него опяшь самой чистой рѣчной воды шшофа шри, и поставивъ въ шрубницу, гнашь тихо; выгнавши же еще два шшофа, вылишь на розаны, и такимъ образомъ накапливашь ведерной кубикъ; и какъ накопится, то такимъ же образомъ поставишь въ кошелъ и варишь; а послѣ гнашь, и красную воду шакже лишь на цвѣшы, и влишь шакже два шшофа чистой воды въ ту же бушылъ; въ которую и прежде влино было, которой какъ накопишь шшофовъ до шести, то соленыхъ розановъ положишь въ кубикъ, и оные шесть шшофовъ вылишь на цвѣшы въ кубикъ, и какъ выше писано, поставишь кубикъ въ кошелъ въ воду и вскипятишь, изъ которой будешь другой перегонъ; прежде выдешь шо же красная, которую шакже на цвѣшы вылишь, а по томъ пойдешь чистая, и выгнавъ оной шшофа шри, и вылишь въ чистую бушылъ; а въ кубикъ по вышеписанному налишь воды шшофа шри, которую выгнавши, опяшь вылишь въ кадочку на розовые цвѣшы, и накапливашь такимъ образомъ до шрешьяго перегону, а изъ шрешьяго перегону бывашь самая лучшая розовая вода, шакъ и накаплиашь оною бушылъ; а по томъ розаны будешь умножащъ-

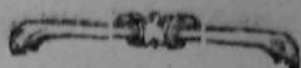
жашься, шакѣ можно хошя до двухѣ ведерѣ накопишь ; а по шому послѣднюю воду погода влишь въ бушылъ , и беречь до другаго года.

Смородинная вода , употребляемая вмѣсто питья.

Надобно взяшь пяшь галенковѣ воды, и сваришь оную съ 23 фуншами сахару , по шомѣ положишь яишныхѣ 4 бѣлка, разболшанные въ пѣну, въ шо время , когда начнешь вода закипашь ; а какѣ спавешь показывашься пѣня , шо оную всякой разѣ снимаешь ; по шомѣ дашь кипѣшь оной водѣ съ полчаса ; послѣ сего посшавишь , чшобѣ совсѣмѣ ошшла , и не накрывашь ; а по шомѣ положишь шри галенка смородиннаго соку въ бочку , и налишь въ него сию сахарную воду , но шогда шолько , когда она совершенно будешь холодна , шо и выдешь 10 галенковѣ ; какѣ она будешь работашь въ бочкѣ , шо надобно подлигашь оноюжѣ сахарною водою.

Воду дѣлать изѣ красной смородины.

Нарвашь сѣлой смородины съ кишьями , ягоды обрѣзашь ножницами въ рѣшешо , вымышь на рѣкѣ , и сквозь шолстой плашокѣ продавивши , влишь въ бушылъ , и держашь на льду ; на косшочки налишь не мно-



го воды, дашь ночевашь, и прожашь, и вли-
вши въ бушылъ, поставишь на ледъ; на ко-
сшочки вшорично налншь воды, и давши
переночевашь, процѣдишь сквозь плашокъ;
и влишь въ первую воду въ ту же бушылъ,
и ежели будешь меньше воды прошивъ соку,
то еще на косшочки влишь воды, дашь но-
чевашь, и продавишь шакже, и шакъ смѣ-
шашь пополамъ воду съ сокомъ, про-
цѣдишь ее сквозь калпакъ; взяшь про-
цѣженнаго соку, 20 фуншовъ, сахару не-
шолченаго 5 фуншовъ, Французской водки 3
Фунша; и когда сахаръ распашь, то
влишь въ бушылъ, или въ боченокъ, и за-
купоривъ, держашь на льду.

Воду дѣлать изъ клубники.

Нарвавъ клубники, хорошенько ее очи-
спишь и положишь въ бушылъ, не настрясы-
вая полну; налншь водкою Французскою, и
чрезъ шри мѣсяца процѣдишь сквозь калпакъ,
и ягоды прожашь; а на оныя влишь не много
воды, и процѣдишь послѣ сквозь калпакъ;
воду подсласпишь сахаромъ, и какъ распу-
спишся хошя не весь, тогда и сокъ весь шу-
да же влишь, прибавивши не много розовой
воды для духу, разлишь оную воду, по
бушылкамъ и закупоря, держашь ихъ въ
пивномъ погребѣ.

Какъ рябинную воду дѣлать.

Спѣлую рябину, кошорую бы неболь-
шой морозъ прохвашилъ (но можно и безъ

мороза), оборвашь съ кисточекъ въ рѣшето, на рѣкѣ вымышь, по шомъ исполокши въ сшупѣ, прожашь сквозь толстой плашокъ, взяшь соку 20 фуншовъ, бѣлой пашоки 13 фуншовъ, водки 8 фуншовъ, другаго соку 20 фуншовъ, пашоки 15 фуншовъ, водки 10 фуншовъ, и процѣдивши сквозь калпакъ, разлишь по бушылямъ, и держашь въ винномъ погребѣ.

Какъ бруснишную воду дѣлать.

Взяшь чешверикъ брусники, изъ кошорой половину положишь въ горшокъ, поставишь въ печь на ночь, чшобъ парилась, на другой день вынувъ изъ печи, шерешь сквозь сшшо, положишь въ боченокъ; а на другую половину чешверика, кошорая не парена, налишь шри ведра воды, и дашь сшояшь на погребу; изъ чего чрезъ двенашцать дней будетъ бруснишная вода.

Какъ дѣлать воду изъ спѣлыхъ вишенъ, земляники, смородины и малины, употребляемую лѣтомъ въ питье.

Возьми такихъ ягодъ, какія шебъ за благо разсудяшся, влей на фуншъ ягодъ бушылку воды, растерши ихъ и размѣшавши съ водою, процѣди сквозь бѣлое полошенце, и по шомъ положи шуда не много сахара, и опяшь процѣди се, чшобъ вода была чиша; и держи всегда въ холодномъ мѣсшѣ



до шѣхъ поръ , какъ станешь упошребляшь ее ; есшьлижъ похочешь сдѣлашь изъ все глассъ , шо положи шуда побольше сахару , и всей воду въ мѣдныя формы ; и перемѣшай съ глассомъ и солью или селишрою ; когда вода начнешъ гласировашься , шо мѣшай ее ложкою , пока совершенно загласируешься ; а въ прошивномъ случаѣ на краяшъ шолько загласируешься , а въ серединѣ ничего ; когдажъ совсѣмъ поспѣешъ , шо расклавши по стаканамъ , надобно пишь ее немедленно.

Г Л А В А XVI.

Разныя наливки.

Какъ дѣлать розовую наливку.

Взяшь сахару 48 золотниковъ , сдѣлашь изъ онаго сиропъ не очень густой , положишь въ него розоваго цвѣшу одинъ фуншъ , и варишь до шѣхъ поръ , пока густъ будешъ , послѣ выжашъ шуда сокъ изъ одного лимона , и дашь вскипѣшь два , послѣ шого просшудишь и налишь полштофа Французской водки и полштофа Португальскаго вина , дашь ей стояшь до шѣхъ поръ , пока получишь цвѣшъ ; а подслащивашъ по желанію , кшо какъ похочешъ.

Какъ

Какъ дѣлать вишневку.

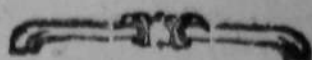
Взяшь самыхъ спѣлыхъ вишенъ, вычи-
сшивъ изъ нихъ косточки, положишь шѣ-
ло въ чистую вешошку, и въ сшанкѣ сокъ
весь выдавишь, положишь въ бушылъ сто-
лько морсу, сколько и Французской водки,
а косточки исполокши, шуда же положишь;
по шомъ положивъ на всякой шшофѣ по
золотнику шолченой корицы, дашь сшояшь
шесшь недѣль, и всякой день болшашь, а
послѣ слишь; изъ гущи же выжавъ сокъ,
подваришь съ сахаромъ по желанію.

Какимъ образомъ наливать вишни.

Взяшь спѣлыхъ вишенъ, и всыпашь оныя
въ бочку или боченокъ, шолько чшобы не
очень полно; по шомъ налишь оныя хоро-
шимъ виномъ, и дашь имъ сшояшь одинъ
мѣсяць, а по прошествіи онаго должно оп-
вѣдашь сокъ оныхъ, и ежели не очень бу-
дешъ вкусенъ, шо дашь еще сшояшь двѣ недѣ-
ли, а по шомъ безъ сомнѣнія довольно вку-
снымъ покажешся. Аъшомъ должно сшояшь
ему въ холодномъ мѣспѣ, чшобы онъ не
пошерялъ своего вкуса, и не испортился
бы, а зимою не давашь замерзнуть.

Какъ наливать крыжовникъ.

Насыпашь полную бушылъ крыжовнику,
и въ оную налишь Французской водки, сколько



ко взойдешъ, дашь стояшь на солнцѣ до-
вольное время, чшобъ насшоялась, а по
шомъ слишь оную, и на шѣжъ ягоды наливъ
крѣпкимъ Поршугальскимъ виномъ, дашь
насшояшсья; когда же насшоишсья, шо слишь,
и смѣшавъ съ первымъ, подваришь въ ко-
шлѣ съ сахаромъ, полагая на каждую бу-
шылку шолченаго сахару по полуфуншу, и
не давань вскипѣшь болѣе семи разъ, снн-
мая пѣву; когда будешъ кипѣшь, шо ошѣ
шого меньше бышь можешъ кислошы и
ошпрошы. Симъ образомъ всякя ягоды и
фрукшы наливашъ можно; ежели кшо по-
желашъ, шо можно безъ вина одкою водкою
наливашъ.

Какъ наливать клубнику.

Клубнику насыпашъ въ бушылъ по пле-
ча, или кшо сколько за благо разсудишъ; а
по сему размѣру, сколько въ вышину ягоды
въ бушыли займушъ мѣсна, прошивъ шого
шри часши наливъ Французской водки, а
четвершую сладкаго вина или пополамъ
обѣихъ, шо ешъ водки и вина по рав-
нымъ часшямъ, дашь насшояшсья. Ма-
лина и крыжовникъ наливашсья шочно шакимъ
же образомъ.

Какъ дѣлать наливку изъ красной смородины.

Взяшь на фуншъ мѣлкаго сахару два
фунша красной спѣлой смородины, и поло-
жишь

жишь въ чистую бушылку, поставишь на солнце на три дни, а не болѣе, какъ на чешыре, слишь въ чистую бушылку, и закупоря поставишь въ песокъ.

Наливать черную смородину.

Черную смородину по причинѣ острой кислошы должно наливать одною Французскою водкою.

Какъ дѣлать рябинную наливку.

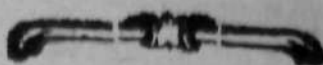
Налишь на рябину три четверши Французской водки и четвершь сладкаго вина, и дашь настояшьяся.

Какъ рябиновку дѣлать.

Набишь боченокъ рябины полонѣ, и разогрѣвъ пашоки, влишь въ боченокъ шепелую, и дашь сшояшь три мѣсяца, послѣ слишь, и получишь рябиновку. Такимъ же образомъ и всякія ягоды наливать можно.

Наливать черемуху.

Черемухи насыпашь въ бушылъ, пересыпавъ сперва сахаромъ, сколько пошребно; по шомъ шряши въ бушыли ягоды до шѣхъ поръ, какъ смякнутъ, и наливъ три четверши Французской водки, а четвершую сладкаго вина, или половину шого и другаго, дашь настояшьяся.



Г Л А В А XV.

Дѣлать разныя вины.

Какъ дѣлать Шампанское вино.

Взяшь на ведро березоваго чиешаго соку полшора ведра молодаго бѣлаго Французскаго вина, и все вмѣшпѣ смѣшашь, а бушылки выполаскавѣ Французскою водкою, вливашь все оное вѣ эши бушылки, и на каждую бушылку класшь по чайной ложкѣ креморѣ-шаршари, и закупоривѣ накрѣпко, обшянушь пробку проволокою, и засмоливѣ, поставишь вѣ песокѣ; и чѣмѣ долѣе сшояшь будешѣ, шѣмѣ лучше.

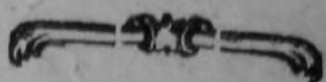
Вино дѣлать на подобіе Шампанскаго.

Взяшь 20 фуншовѣ можжевеловыхѣ ягодѣ, положишь вѣ боченокѣ, и изѣ шрехѣ горячихѣ сшсныхѣ хлѣбовѣ мякишѣ положишь шуда же, и все оное наливѣ кипяшкомѣ, закупоришь, и дашь сдѣлашь ферментацію, а послѣ по бушылкамѣ разлишь, и закупоришь.

Какъ дѣлать Шампанское вино изѣ березовицы.

Для сдѣланія изѣ березовицы вина, подобнаго Шампанскому, берешся 20 Берлинскихѣ кваршѣ, или 24 Дрезденскихѣ кружекѣ

жкѣ свѣжей березовицы, и на сію пропорцію положишь 8 фунтовъ сахару; по смѣшеніи съ сахаромъ варишься она въ полуженомъ кошлѣ до шѣхъ поръ, пока укипитъ цѣлая четвертая часть, и снимается пѣна; по томъ должно снять ее съ огня, и сквозь чистое полотенце процѣдишь прямо въ шощъ боченокъ, въ кошоромъ ей бышь; и какъ скоро она остынешъ, то влишь въ боченокъ ложки 3 или 4 свѣжихъ теплыхъ дрождей, три четверти Берлинской кварцы или 4 Дрезденскихъ кайны стараго Французскаго вина, но такъ, чшобъ боченокъ не былъ полочъ; послѣ чего кладешся въ него 4 цитрона, изрѣзанные въ тоненькіе кружки, по томъ дашь закиснуть; и какъ довольно закиснетъ, то закупоришь, чшобъ ошшлолось. Подержавъ боченокъ сей 4 недѣли въ погребѣ, разлишь въ бушалки, и оныя закупоришь и засмолишь по обыкновенію; а дабы бушалки не перелопались, то оставяешся въ каждой нѣсколько пустаго мѣста. Главнѣйшую осторожность и попеченіе надобно пришомъ имѣшь, чшобъ не разливать его по бушалкамъ слишкомъ рано; но дашь въ боченкѣ ошстояшся ему хорошенько, и сіе на шощъ конецъ, дабы въ бушалкахъ ошпадалъ уже лагеръ; ибо сіе шолько одно можешъ доказать, чшо эшо поддѣланное, а не настоящее вино.



Какъ дѣлать лимонное вино.

Взявъ около 20 лимоновъ, и срѣзавъ съ нихъ кожу, положишь оныя въ боченокъ, въ кошорой бы входило 10 кваршъ, и кошорой бы былъ чистъ, крѣпокъ и обкурень, къ чему можно упошрѣбишь щѣпокъ орѣховаго дерева; по шомъ наполнивъ боченокъ хорошимъ виномъ, положишь шуда фуншъ краснаго шолченаго леденцу; и шакъ сколько выцѣдишь изъ сего боченка вина, шо ешолько же опяшь дополняшь оной хорошимъ виномъ; и сіе можно продолжашь до шѣхъ поръ, пока еще будешъ находишься сила въ лимонахъ.

Какъ дѣлать малиновое вино.

Накласъ свѣжей малины въ муравленой кувшинъ, у кошораго бы горло было не широко, по самое горло, закупоря, и засмоя, вырышь въ землѣ яму, глубиною въ аршинъ съ четвертью, и оной кувшинъ поешавя въ землю, зарышь; а на зиму смѣшашь на ономъ мѣсѣ спогъ сѣна; въ Маѣ же мѣсяцѣ кувшинъ изъ земли вынушь, и сверъху сняшь; а вино бережно сливашь въ бушылки, и спарашься, чшобъ не было солнца.

*Какъ сдѣлать, чтобъ красная смородиновка
уподоблялась Бургонскому.*

Взяшь красной смородины обобранной
10 фуншовъ, да сахару шолченаго 8 фун-
шовъ, все сіе перемѣшавши, къ тому при-
бавишь свѣжаго розоваго цвѣшу 48 золош-
никовъ, всыпашь въ бушылъ; а на все озна-
ченное влишь воды рѣчной десять бушы-
локъ, да Французской водки Шампанскую
бушылку, поставишь на солнце, слабо за-
купоря, завязашь вешошкою; по томъ,
какъ побѣлѣюшъ ягоды, шо перенести
бушылъ въ холодное мѣсто, и зарышь на
полчаса въ песокъ; и какъ ошшоишся на-
чисто, разливашь по бушылкамъ, который
закупоря и засмоля, поставишь опяшь въ
песокъ; ошшавшія же ягоды пережавши,
процѣдишь; и когда ошсядешъ, шо разли-
вашь по бушылкамъ.

Какъ дѣлать изъ бѣлаго вина малиновку.

Взяшь въ пять ведеръ чистой выпа-
ренной боченокъ, положишь въ него малины
три ведра съ половиною, вина бѣлаго одно
ведро, и закупоривъ, дашь стояшь; по томъ,
когда не слышно будешъ виннаго запаха,
сцѣдишь въ другой боченокъ, поставишь на
двой сушки, чтобъ ошстоялось; а какъ
ошшоишся, шо опяшь слишь въ третій
боченокъ, по томъ ошваренной воды два



шшофа и сахару 6 фуншовъ положишь въ чистую кашрульку, дашь вскипѣшь, а пѣну снимаешь; послѣ взявъ шри яишныя бѣлка, взбишь какъ можно крѣпче, положишь въ кашрульку, дашь кипѣшь, пока бѣлокъ сдѣлается черенъ; по томъ процѣдишь сквозь сальфешку, вылишь въ малиновку, и дашь спояшь недѣли двѣ на льду, шакъ чшобъ съ мѣста никакъ не шрогаешь; и какъ ошшоишься, разлишь въ бушылки, закупоришь и засмолишь. Подобно сему наливаешь Французскою водкою; но съ шою шокмо разностию, что на пшшиведерной боченокъ класть ягодъ 4 ведра съ половиною; а впрочемъ поступать все по вышеписанному.

Какъ дѣлать смородинное вино.

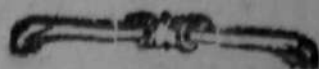
Взяшь 6 галенковъ воды, чистаго сахарнаго песку или Лиссабонскаго сахару 28 фуншовъ, варишь все вмѣстѣ около полчаса; по томъ взяшь шесть яишныхъ бѣлковъ, взбишь хорошенько; и когда вода съ сахаромъ спанешъ кипѣшь, шо положишь яишныя бѣлки; а пѣну и другую нечистоту должно снимать; по томъ сквозь сито процѣдишь, и дашь просшынушь; послѣ шого, перечисшишь смородину, положишь въ какойнибудь сосудъ, въ кошоромъ бы давить или шолочь можно было; оной сокъ выжашъ и процѣдишь сквозь чистую холщину на

выше.

вышеупомянутыя 6 галенковъ воды и 28 фуншовъ сахару, должно класъ три галенка смородиннаго соку; боченокъ же, въ которомъ будетъ содержаться смородинное вино, долженъ бытъ прежде вымѣренъ водою для того, что онъ долженъ бытъ налишъ полною упомянутымъ количествомъ; наливашъ же въ боченокъ сперва сокъ, а по томъ вареную сахарную воду, и оставишь его незакупореннымъ; а когда начнешъ бродить, что будетъ продолжаться чрезъ недѣлю, то пѣну должно очищать, и боченокъ дополнять вышеупомянутою вареною съ сахаромъ водою. Когда вино въ боченкѣ бродить перестанетъ, тогда должно слегка его закупорить пробкою; а ежели онъ опять начнетъ шипѣть, или бродить, то должно влишь туда полкружки чистой Французской водки; по томъ когда уже совсѣмъ успокоится, тогда должно закупорить крѣпко. Оное количество воды съ сахаромъ умножается или уменьшается по пропорціи смородиннаго соку.

Вино изъ вишенъ.

Для сдѣланія пяши бушылукъ вина изъ вишенъ возьми 15 фуншовъ вишенъ и 2 фунша смородины, что все вмѣшъ хорошенько проши, истолки 2 шреши фунша косточекъ, и смѣшай вмѣшъ; положи это все въ боченокъ, положи четверть фунша



сахару на бушылку соку; налей полно боченокъ, и покрой винограднымъ листомъ, и обсыпь пѣскомъ, и пусть стоишь до шѣхъ поръ, какъ перестанешь бродишь, и сіе будетъ около шрехъ недѣль; смочи, чшобъ боченокъ его всегда былъ полонъ и всегда доливай шо вишневымъ сокомъ; когдажъ оно перестанешь бродишь, шо закупори его хорошенько, и спустя 2 мѣсяца, прсцѣди его, и разлей по бушылкамъ,

Г Л А В А XVI.

Дѣлать всякое мороженое.

Какъ дѣлать мороженое изъ сливокъ.

Взяшь бушылку густыхъ сливокъ, влишь въ форму, положишь не много сахару, поставишь въ ледъ, чшобъ гораздо больше было; а какъ поспѣетъ, класъ въ формы или въ стаканы, подавать на столъ.

Какъ дѣлать мороженое изъ шеколаду.

Взявъ шеколаду, нашереть на шеркъ, положишь въ кашрульку сливокъ, не много расшереть, и положи также сахару, сваришь на камфорѣ, прсшудивъ нѣсколькo, раскласъ въ формы, и засшудивъ на льду, подавать на столъ.

Какъ



Какъ дѣлать мороженое изъ цитроновъ или лимонѡвъ.

Взяшь свѣжихъ лимонѡвъ 2 пары, на-
шереть на шеркѣ, класть лимоны въ форму
съ сахаромъ, бѣлымъ виномъ и водою, по-
сшавишь въ ледъ, и засшудивъ, подавашь
на шолъ, въ чемъ пожелаешь.

Какъ мороженое дѣлать изъ смородины.

Взяшь смородины, исшереть, и про-
цѣдивши сквозь салфешку, положишь въ фор-
му съ сахаромъ и немногимъ количествомъ
сливокъ, посшавишь въ ледъ, и засшудивши,
подавашь на шолъ, въ чемъ пожелаешь.
Мороженое изъ бишыхъ сливокъ дѣлается
почно такимъ же образомъ, и въ разныхъ
формахъ подается на шолъ.

*Какъ дѣлать мороженое изъ сливокъ дру-
гимъ образомъ.*

Взяшь полшоры бушылки сливокъ, 2
фунша сахару и свѣжій лимонъ, съ кошо-
раго и обшереть кожу на сахарѣ, исшолочь
оной и смѣшашь съ сливками, выжашь шак-
же и изъ лимона сокъ шуда же; по шомъ
положишь корицы и гвоздики шолченой, и
смѣшавъ все оное, положишь въ форму съ
крышкою, кошорую взявъ за всрхнюю скобку,
вершвнь вокругъ на леду, положи прежде
въ ледъ нѣскольво соли.

Какъ



Какъ дѣлать мороженое изъ клюквы.

Взяшь клюквы, и выжавъ изъ оной сокъ, процѣдишь сквозь салфешку, чтобъ былъ чистъ, кошораго и налишь бушылку, по шомъ взяшь полшора фунша сахару, и обошря онымъ корку съ свѣжаго лимона, исполочь сахаръ, и смѣшашь съ сокомъ, и послѣ положишь въ форму; ежели же не спашь садиться, то прибавляшь еще сахару.

Какъ дѣлать мороженое изъ малины.

Взявъ малины, исполочь, и развеспи оною отварною водою, по шомъ процѣдивши въ бушылку сквозь салфешку, положишь безчешверши 2 фунша толченаго сахару, и смѣшавъ, выложишь въ форму и мѣшашь на льду; а ежели будешь сладко, то выжашь шуда изъ лимону сокъ.

Какъ дѣлать мороженое изъ лимоновъ.

Взяшь десяшь лимоновъ, и выжавъ изъ нихъ сокъ, развеспи отварною водою, шакъ чтобъ онаго соку была цѣлая бушылка, въ кошорую положишь 2 фунша толченаго сахару, корицы и мушкатнаго орѣху, и размѣшавъ, положишь въ форму, и посшавивъ на ледъ, мѣшашь.

Какъ мороженое дѣлать изъ смородины.

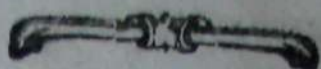
Взяшь красной смородины, выжашь сокъ изъ оной, и процѣдивши сквозь салфешку, прибавишь не много ошварной воды, и налишь онаго соку полшоры бушылки, положишь 2 фунша сахару; ежели же не сладко, то и больше, по шомъ обшерешь сахаромъ корку съ свѣжаго лимона и шакже нѣсколько и съ апельсина.

Какъ дѣлать мороженое изъ апельсиновъ.

Выжашь изъ десяти апельсиновъ сокъ, и разведи не много водою, чшобъ бушылка была не полна, процѣдишь сквозь салфешку, и положишь шолченаго сахару полшора фунша, не много корицы и гвоздики шолченой, и смѣшашь, по шомъ выложивши въ форму, мѣшашь на льду.

Какимъ образомъ дѣлать мороженое изъ бѣлковъ яишныхъ.

Взяшь яишныхъ бѣлковъ ошъ 20 яицъ и 2 фунша сахару, обшерешь шакже съ двухъ лимоновъ кожу на сахаръ, кошорую исколкиши, смѣшашь съ бѣлками, по шомъ выжашь изъ оныхъ лимоновъ сокъ, и положивъ шолченой корицы, гвоздики, смѣшашь все вмѣстѣ; а ежели захочешь сдѣлать желшое мороженое, то намочивъ шафрану въ водѣ, нажашь соку изъ онаго въ бѣлки сшолько,
пока



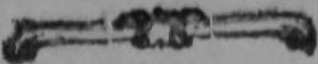
пока пожелаешь; и выложивши по шомъ все оное въ форму, посшавишь на ледъ, и мѣшашь.

Какъ дѣлать мороженое изъ вишенъ.

Взяшь 3 фунта вишенъ свѣжихъ, и выбравъ вонъ косши, исполочь оныя вишни, и прибавивъ не много ошварной воды, процѣдишь, чшобъ соку было полпрешьи бушыаки, куда положишь 3 фунта шолченаго сахару и не много корицы, гвоздики и кардамону, и смѣшавши все вмѣстѣ, положишь въ форму, и мѣшашь на льду.

Мороженое разными образами.

Зимою можешь упошребишь для сего зимне сыропы, какіе показаны на спра- ницѣ 65, а лѣшомъ возьми какой вибудъ воды изъ ягодъ, влей въ формы, и какъ она начнешь засшывашь, шо почасу помѣшивай; когда же совсѣмъ мороженое сдѣ- лается, шо подавай въ стаканахъ; за- мѣшь при семъ шо, что надобно мороженое дѣлашь за часъ передъ шѣмъ, какъ должно будешь его подавашь.



ГЛАВА XVII.

Какъ дѣлать разныя желе и бламанже.

Бѣлое желе.

Возьми оленьяго рогу, налей водою, вари оной больше на легкомъ огнѣ; по томъ опробуй; ежели сядешъ крѣпко, то сними съ огня; а ежели не шакъ, то еще вари и послѣ процѣди сквозь салфешку; а когда ошшоюшся, то намочи немного клею, и смѣшай вмѣстѣ; по томъ положи въ кашпурьку оленьяго рогу, прянаго коренья, бѣлаго Французскаго вина, сахару, корицы, лимонной корки и вари, послѣ шого взбей 3 желтка яишныхъ, и положи въ желе, мѣшай больше, чшобъ желтки не свернулись, и дай вскипѣшь еще одинъ разъ, по томъ пропускай шихо сквозь салфешку; а ежели будешъ не чистъ, то пропускай сквозь салфешку до шѣхъ поръ, пока сдѣлаешся чистъ; послѣ наливъ въ формы, засшуди.

Желе съ тернозолѣ.

Бѣлой пропущенной желе процѣди на тернозолъ; и какъ будешъ красенъ, то тернозолъ вынь, и послѣ наливъ въ формы, засшуди.



Малиновое желе.

Положи въ кашрулю оленьего рогу, сахару, корицы, лимонной корки, бѣлаго вина и малины, все вмѣстѣ вари, по шомѣ взбей три бѣлка яишныхъ, и положи въ оной желе, мѣшай больше, чшобѣ бѣлки не сварились, дай вскипѣшь одинѣ разѣ, пропуская сквозь салфешку шише; смощри, чшобѣ былѣ свѣшелѣ, по шомѣ налей въ формы, и зашуди.

Клюковное желе.

Положа въ кашрулю оленьяго рогу, сахару, корицы, лимонной корки, бѣлаго вина, клюковнаго соку, вари все вмѣстѣ, по шомѣ взбей 3 бѣлка яишныхъ, и положи въ желе, мѣшай больше, чшобѣ бѣлки не сварились, и давѣ вскипѣшь одинѣ разѣ, пропускай сквозь салфешку шише; и смощри, чшобѣ свѣшелѣ былѣ, по шомѣ налей въ формы и зашуди.

Зеленое желе.

Возьми зеленой петрушки, или молодого шпиняшу, и нажавѣ изѣ онаго соку, положивѣ бѣлой пропущенной желе, которой еще не засшылѣ; а ежели не очень будетѣ зеленѣ, то прибавѣ еще соку, по шомѣ наливѣ въ формы, зашуди.

Разноцвѣтное желе.

Налей не много шерпазольнаго желе въ форму, и зашуди; а какѣ засшыветѣ, по
сшольч

сполькожѣ налей бламанже, и сверхѣ бламанже малиноваго желе, по шомѣ бѣлаго желе, и смощри, чшобѣ всякое желе засшыло.

Разноцвѣтное желе другимѣ образомѣ.

Налей не много клюковнаго желе въ форму, и засшуди; когда засшынешѣ, шо налей въ форму сполько же бламанже, а сверхѣ бламанже зеленаго желе, по шомѣ еще бламанже, а наверхѣ налей клюковнаго желе; но смощри, чшобѣ всякое желе засшывало; ежели же кошорое не засшынешѣ, шо смѣшася съ другимѣ; когда же все засшынешѣ, шо выложи изѣ формы, и подавай. Его можно разрѣзывать разными шшуками, и окладывать другія желе и бламанже.

Тертое желе дѣлать.

Взяшь бѣлаго желе незасшуженаго, и положи въ кашрульку, мѣшашъ на свѣгу ложкою до шѣхѣ порѣ, пока будешѣ гущо и бѣло; по шомѣ выкладываетъ въ формы, и засшуживашъ.

Желе померанцевое.

Взяшь оленьяго рогу, вскипяшишь, и какѣ поспѣешѣ, шо ошливѣ, засшудишь; по шомѣ взяшь 3 пары померанцевѣ, и корку съ нихѣ сшерешъ на шерку, класшь съ поме-



ранцами духовъ, сахару, 12 бѣлковъ яиш-
ныхъ, мѣшашъ на большомъ огнѣ ложкою,
чтобъ не пригорѣло, и давъ вскипѣшь два
раза, пропускашъ сквозь салфешку, положивъ
въ формы, засшудишь, и подавашъ на
столѣ.

Съ смородиною желе.

Взяшь оленьяго рогу 2 фунша, уваришь,
и опливиши засшудишь; по томъ положи
въ каштрульку цѣльной смородины, также
корицы, гвоздики и кардамону, и постави-
вивъ на огонь, дашь вскипѣшь 2 раза, по
томъ пропустишь сквозь салфешку, или
сишку, и расклавиши по формамъ, засшудишь
и подавашъ на столѣ.

Желе изъ оленьяго рогу.

Олений рогъ наливъ водою, поставишь на
огонь, и дашь кипѣшь часовъ восемь, по
томъ процѣдишь сквозь салфешку, и оп-
лишь онаго оленьяго бульѳону съ полшора
фунша, въ кошорой положишь бѣлаго вина
бушылку, сахару фуншъ, спеціи всякой,
кардамону, мушкяшнаго цвѣшу, иибирю,
перцу, корицы, гвоздики понемножку, 6
сырыхъ бѣлковъ, лимонной корки, и вы-
жавъ сокъ изъ двухъ свѣжихъ лимоновъ,
положишь и съ ними вмѣсшъ шуда же; по
томъ поставивъ на камфоръ, и пока не
вски-

вскипишь, шо все мѣшаешь голичкомъ; когда же закипишь, шо снявъ, поставишь на самой вольной камфорѣ, чшобъ полегоньку кипѣло; и какъ поспѣешь, шо процѣдишь сквозь салфешку, и наливъ въ формы, или въ рюмки, застудишь и подавать на столѣ.

Желе изъ квинну готовить.

Квининъ размочивъ въ водѣ, процѣдишь сквозь салфешку, и выжашь крѣпко, въ кошорой положишь рейскаго вина бушылку, корицы, гвоздики, кардамону, мушкатнаго цвѣшу, лавбирю, лимонной корки и соку изъ 2 лимоновъ выжашь, сахару фуншъ, поставишь на камфорѣ и мѣшаешь, пока не закипишь, когда же закипишь, поставишь на вольной камфорѣ; и какъ поспѣешь, процѣдишь сквозь салфешку, и наливашь въ формы или въ рюмки, такъ и подавашь.

Какъ дѣлать клюковное желе другимъ образомъ.

Взяшь оленьяго рогу 3 фунша, поставишь, чшобы вскипѣло; а какъ поспѣешь, шо ошлешь и застудишь, чшобъ крѣпко было; взяшь бѣлаго вина 2 бушылки, сахару 2 фунша и 15 шшукъ свѣжихъ лицъ, духовъ, корицы, гвоздики и кардамону,



всего по 3 золотника, класъ въ кашрулю вина, яиць, сахару, изъ яиць одни бѣлки, лимонной корки и клюквы, что все надлежишь пошлочь не много, класъ шушь же, и посшавивши на камфоръ, мѣшашъ ложкою гораздо скоро, чтобъ вскипѣло; а какъ вскипишь, то процѣдишь сквозь салфешку, класъ въ формы, и засшудишь, а послѣ положишь въ теплую воду, разложишь на блюдо, и подавашъ на сшолъ.

Какъ дѣлать ординарное желе.

Взяшь оленьяго рогу 3 фунша, сваришь въ Турецкомъ кошликѣ; а какъ поспѣетъ, то ошливши, засшудишь, и класъ въ чистую кашрульку корицы, гвоздики, кардамону, бѣлаго вина, сахару, одну корку съ б лимоновъ, и яишныхъ бѣлковъ 12, посшавишь на большой огонь, мѣшашъ ложкою, чтобъ вскипѣло хорошенъко; по томъ ошшавишь, и положивъ лимоны свѣжис, процѣдишь сквозь салфешку, и разложивъ въ формы, засшудишь и подавашъ на сшолъ.

Дѣлать разные бламанже.

Какъ дѣлать бламанже мигдальной бѣлой.

Взяшь мигдалю два фунша сладкаго, полфунша горькаго, очистишь и исплочь весьма мѣлко, взяшь шакже оленьяго рогу, или рыбагю клѣю, сваришь и засшудишь; по томъ

шомъ положишь въ кашрульку сливокъ
молошныхъ самыхъ густыхъ, корицы,
гвоздики и кардамону, и поваришь съ слив-
ками; мигдаль шолченой расшерешь, и про-
цѣдишь 3 раза сквозь салфешку, въ которой
положивши шолченого сахару, смѣшаешь,
класшь въ формы, и засшудивши, подаваешь
на сшолѣ.

*Какъ дѣлать бламанже мигдальной
румянной.*

Взяшь мигдалю сладкаго фуншѣ, горь-
каго чешвершѣ фунша, очистишь, и облян-
жиривши ишолочь мѣлко, класшь въ ка-
шрульку шпанцу, духовѣ и сливокъ, и
все вмѣстѣ расшерешь и процѣдишь, какъ и
первыя, такимъ же образомъ, шолько класшь
чшобѣ на золу; а послѣ положивши въ
формы, засшудишь и подаваешь на сшолѣ.

Какъ дѣлать бламанже иначе.

Взяшь полфунша сладкаго мигдалю и
полфунша горькаго, и ишолокши положишь
сливокъ, корицы, лимонной корки и олень-
яго рогу; шакже не много рыбьяго клѣю, и
положивъ шолченого сахару больше, ва-
ряшь, и все мѣшая на огнѣ, дашь вскипѣшь
раза 3, по шомъ процѣдишь сквозь салфешку
шише, налишь въ формы, и засшудивъ по-
даваешь на сшолѣ.



Какъ дѣлать бламанже съ шоколадомъ.

Возьми бламанже процѣженнаго, пока еще не застылъ, и напри на шерку шоколаду побольше, и смѣшавъ съ бламанже, прошири сквозь салфешку; и наливши въ формы засшуди, а какъ засшынешь, выложи на шарелки, и подавай.

Какъ дѣлать разноцвѣтной бламанже.

Налей не много бламанже въ форму и засшуди, а какъ засшынешь, то сколько же налей шоколаднаго бламанже; а по томъ налей еще бламанже, и наверхъ налей шоколаднаго бламанже, и смошири, чтобъ всякой бламанже засшылъ; а ежели кошорой не засшынешь, то смѣшася съ другамъ; а когда засшынешь, то выложи въ формы и подавай, и можно разрѣзашь разными щпучками, и окладывашь желе и бламанже.

Г Л А В А XVIII.

Дѣлать разныя постилы.

Какимъ образомъ изъ розановъ постилу дѣлать.

Бѣлое ошъ цвѣшовъ все ошрѣзашь, и перемѣшашь оной цвѣшъ съ мѣкимъ сахаромъ

ромъ гораздо мягче, по шомъ сварить гу-
 сшой сиропъ, и положивъ цвѣшъ, дашь ки-
 пѣшь, выжашъ въ оной изъ лимона сокъ,
 и дашь вмѣстѣ съ онымъ цвѣшу кипѣшь,
 мѣшая ложкою беспрестанно, чшобъ не
 прикипѣлъ; и какъ сварится, то въ сдѣ-
 ланныя изъ бумаги коробочки, подсыназъ
 внизъ мѣлкаго сахару, накладываешь го-
 рячей цвѣшъ, и на солнцѣ засушишь; а
 лимоннаго соку класъ сшолько, пока оный
 цвѣшъ сдѣлаешся алымъ.

Какъ дѣлать постилу изъ яблокъ.

Взяшь яблокъ бѣлыхъ кислыхъ, и не
 очень сочныхъ, испечь ихъ въ горшкѣ въ
 вольномъ духу, шакъ чшобъ цвѣшу своего
 они не пошеряли, а по шомъ прошерши на
 сшшо, бить долго въ липовой или дубовой
 кадкѣ, положишь пашеки, сколько кому за
 благо разсудится, и съ оною бить еще;
 по шомъ подослашь полошно, на доску
 лишъ, и загладя, поставишь въ самой воль-
 ной духъ съ подкладкою; и ешьяи въ одинъ
 разъ въ вольномъ духу не поспѣешъ, то
 поставишь въ другой разъ; а ешьяи и въ
 одинъ разъ поспѣешъ, то перевернушь на
 другую сторону, и еще на нее налишь, и
 шакимъ же образомъ поступашъ, чшобъ по-
 спѣла, а перевернувъ, непремѣнно ставишь
 въ печь, и по шомъ наливашъ другой слой.



*Какъ дѣлать постилу изъ яблокъ дру-
гимъ образомъ.*

Взяшь кислыхъ яблокъ спѣлыхъ , испечь хорошенько , и облупить кожу , вынуть сердце , сбивашь съ сахаромъ до шѣхъ порѣ , пока шѣсто побѣлѣетъ и сдѣлается какъ пѣна , послѣ того наливаашь въ шоненькіе небольшіе ящики , и поставишь въ печь въ большой духъ часа на два , и въ другой разѣ наливаашь , и опять въ печь поставишь , пересыпая не много сахаромъ , а ящики должны бышь невысокіе . Когда же постилу похочешь дѣлать пышною , то прибавляашь въ шѣсто бѣлковъ яичныхъ , и оной бѣлокъ взбивашь до шѣхъ порѣ , пока сдѣлается на подобіе пѣны , и мѣшашь эшошъ бѣлокъ съ яблочнымъ шѣстомъ . Такимъ же образомъ можно дѣлать постилу изъ разныхъ ягодъ , шолько сперва надобно ягоды въ печи изсушишь , замазашь въ горшокъ , и послѣ проширашь сквозь сито .

Г Л А В А XIX.

Разные Французскіе конфекты.

*Какъ дѣлать конфектъ на подобіе Фран-
цузскаго.*

Взяшь 20 сухихъ персиковъ , и облупишь съ нихъ кожу , по томъ взяшь 2 стакана горячей воды , 3 фунша сахару , и сдѣлашь

сыропѣ; и когда оной сыропѣ вскипитѣ, по положи персики, варить и снимаешь пѣну до чиста; и какѣ поспѣютѣ персики, дашь имѣ постоять въ сыропѣ до шѣхѣ порѣ, какѣ наберутся сыропу, по томѣ вынушь ихѣ, и положишь на рѣшето; и какѣ скоро стечетѣ сыропѣ, снѣвъ и осыпавѣ ихѣ сахаромѣ, класъ на другія рѣшеты.

Какѣ на солнцѣ варить конфекты.

Взяшь свѣжей красной смородины, изпереть въ чашкѣ, чшобѣ кожица ошдѣлилась ошѣ соку, вылишь въ холстину и выжашъ; по томѣ положишь шолченаго сахару одну чашку, а сыропу двѣ, и шереть до шѣхѣ порѣ, пока сдѣлаешся густо, и весь сахарѣ смѣшаешся, шогда положишь въ банку не завязывая, а накрывѣ шолько сшескломѣ, посшавишь на солнцѣ на 6 сутокѣ; когда же сдѣлаешся густѣ, какѣ ягодникѣ, по завязавѣ, посшавишь, гдѣ обыкновенно конфекты храняшся; подобно сему и изѣ всякихѣ ягодѣ можно дѣлашь.

Какѣ малиновые сухари дѣлать.

Взяшь воровой хлѣбѣ, изрѣзашъ ломшиками, засушишь и исшолочь; по томѣ взяшь сухой малины, положишь въ шазѣ, смочишь водою, и уваривѣ протереть сквозь сшшо, въ протершой же морсѣ положишь



пашоки и варишь; послѣ шого взяшь еще сухой малины, наполочь цѣлую чашку и чашку шолченаго хлѣба, сширашь вмѣстѣ, и поливашь вышеписанною пашокою; сширашь же какъ можно больше до шѣхъ порѣ, пока сдѣлаешся какъ шѣшо, изъ котораго сдѣлавъ лепешечки, посадишь въ печь, и подсушивъ, изрѣзашь въ сухари, и по томъ еще подсушишь.

Какъ дѣлать малиновые сухари другимъ образомъ.

Взяшь воровой хлѣбъ, и изрѣзавъ ломьями, засушишь и исполочь; по томъ взяшь сколько же малины, сколько и хлѣба, и сширая вмѣстѣ малину съ хлѣбомъ, поливашь пашокою, а далѣе поступиашь по вышеписанному.

Какимъ образомъ заправлять лимоны.

Взявъ лимоны, облупишь, и по томъ вырѣзавъ снизу у сшебля круглую ямку, положишь ихъ въ свѣжую воду; по томъ варишь ихъ въ горшкѣ, въ коемъ бы довольно было воды, и пробовашь нѣсколько разъ впущеніемъ въ оныя большой булавки, дабы узнашь, довольно ли оныя уварились; по семъ положишь ихъ въ свѣжую воду и помѣшивашь ложечкою; чтожъ касается до шого, сколько должно употребить на оныя са-

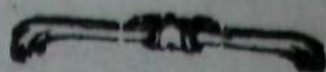
сахару, шо должно класть, судя по величинѣ лимоновѣ, шо съшь по полуфуншу и болѣе. Если сахарѣ довольно чистой, шо дашь лимонамѣ пять, или шесть разѣ вскипѣшь, и сіе должно дѣлать пять разѣ (въ суши по одному разу), и при каждомѣ разѣ варенія прибавляшь по немногу сахару, чшобѣ лимоны въ сиропѣ плавали; оной же сиропѣ въ послѣдній разѣ шакѣ должно вскипяшишь, чшобѣ на немѣ появились пузыри; напослѣдокѣ вареные лимоны положишь въ небольшой горшокѣ, чшобѣ они ямками были кѣ верьху. Такимѣ же образомѣ можно варить и лимонныя корки съ сахаромѣ или медомѣ.

Какѣ дѣлать печеное изѣ лимоновѣ.

Исполочь чешыре лоша миндаля, подобно мукѣ мѣлко, и смѣшавѣ съ бѣлками изѣ 6 яицѣ, положишь шуда 1 фуншѣ шолченато сахару, и испереть лимонную корку, и все сіе смѣшашь на огнѣ, шакѣ шобѣ было густо; и по шомѣ наливѣ въ форму въ желѣзныя доски съ шопленнымѣ масломѣ, печь.

Лимонныя морсели.

Взявѣ изѣ мѣлкорасшершыхѣ и съ сахаромѣ смѣшанныхѣ лимонныхѣ корокѣ, кошорыльбѣ были подслащены, съ приложеніемѣ



ніемъ разныхъ пряныхъ кореньевъ и души-
стыхъ вещей, въ коихъ бы еще находилась
сырая комедъ съ драгнишомъ, сдѣлашь шѣ-
сто, изъ коего по изволенію можно дѣлашь
широкія дощечки или лимонные морсели и
маленькіе кашышки,

Лимонное молоко.

Возьми 3 лимона, которые не очень
свѣжи, раздави ножемъ, и обрѣжь съ нихъ
корку тоненько, и выжавъ сокъ въ нее, по-
ложи ложку шолченаго сахару, и дай по-
стоять, по томъ возьми кашрулю, и на-
лей кружку свѣжаго молока, чтобы не ссѣ-
лось, и дай хорошенько покипѣть; по-
томъ положи въ молоко чешыре ложки шол-
ченаго сахару, и давъ еще одинъ разъ вски-
пѣть, сними съ огня; послѣ того положи
въ особливую кашрульку чешыре свѣжіе
лишныя желтка, и разбей хорошенько, по-
ложи шакже молока, и мѣшай больше; а
послѣ вливши въ вареное молоко, посшавъ
еще на огонь, чтобы вскипѣло одинъ разъ,
и снявъ съ огня, положи въ него лимонной
сокъ и корки, и мѣшай не пересшавая, пока
просшывешъ, по томъ процѣди сивозъ сиво-
въ чашечки, то оно и гошова будешъ.

Лимонной конфектъ.

Сшерши съ 8 лимоновъ желшую кожу
и съ бѣлизною, ошдѣлишь внутренность
паъ

изъ пяши, или шести лимоновъ по часямъ, такъ чшобъ бѣлизны на нихъ ничего не было, и подслашишь сахаромъ; по томъ положишь 8 яицъ и довольно шершыхъ сухарей и кардамону, также одну четверть фунша миндаля въ блюдо, и все вмѣшавъ мѣшавъ цѣлые полчаса, форму же или дощечки облишь масломъ и обсыпашъ шершымъ хлѣбомъ, и положивъ въ оныя помянушаго смѣшевія, печь конфекшы, а испекши, посыпашъ оныя сахаромъ.

Лимонной конфектъ другимъ образомъ.

Снявъ съ лимоновъ желшыя корки, изрубивъ ихъ намѣлко, а внутренность оныхъ положишь въ чашу, и приправишь оныя разрѣзанными лимонами, дашь имъ просшоять ночь, по томъ истолочъ миндалю, положи въ него не много шершаго хлѣба; въ сахарѣжъ лежащіе лимоны, миндаль и хлѣбъ еще подслашишь сахаромъ, прибавивъ шушь 3 яйца, и влишь мальвазию (*); или взявъ хлѣбъ, намочишь его въ винѣ, по томъ сдѣлашь пирогъ изъ сладкаго маслянаго шѣсша, насыпавъ сверьху сахару и мѣлко нарѣзанныхъ лимонныхъ корокъ, по томъ изъ шѣсша, судя по долгошѣ пирога, надѣлашь грансныхъ кусочковъ, и расположишь оныя по порядку; шѣсшо же обма-

(*) Есть прекрасное вино, находящееся въ Моревъ около города Мальварин.



зашь лишними желтками, посадишь оное
въ печь, и дашь выпечься.

Мигдальное тѣсто для сдѣланія оршату.

Возьми фунтъ сладкаго мигдаля ко-
торой хорошенько пригошовь, положивши
его не на долго въ горячую воду; сними
сверьку кожу, и послѣ хорошенько исполки,
поливая почасу водою, чтобы мигдаль
не свернулся въ масло; когда хорошо испол-
чешь, шо положи шуда полфунта также
шолченаго сахару, и замѣся изъ сего шѣ-
сто, упошребляй его, когда за благо раз-
судишь; и оно можешъ пролежашъ 6 мѣся-
цовъ, а иногда и около года; когдажъ по-
хочешъ его упошребляшъ, шо возьми его
кусокъ, величиною въ яйцо, и разведши съ
водою, процѣди сквозь салфешку.

Пирожки изъ померанцеваго цвѣту.

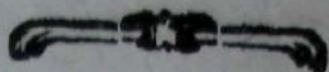
Взявши бумаги, согни ее въ двое, надѣ-
лай коробочекъ, величиною шакихъ, какіе по-
хочешъ имѣшъ пирожки; для одного пиро-
жка посредственной величины положи фунтъ
сахару въ сковородку, вливши шуда ша-
канъ воды, вари его, снимая пѣну; и ко-
гда сахаръ хорошо уварится, шо положи
шуда немедленно чешверть фунта лисшовъ
померанцеваго цвѣшу, и вари вмѣстѣ до
шѣхъ иоръ, какъ сахаръ будешъ шакого
цвѣ-

цвѣшу, какого онѣ былѣ тогда, какѣ клалѣ померанцевой цвѣшѣ; тогда оставляя ошѣ огня, и мѣшай хорошенъко, поширая кругомѣ и въ серединѣ сковородку, до шѣхѣ порѣ, какѣ увидишь, что сахарѣ начнешѣ поднимашься; тогда скорѣе клади шуда не много мѣлкаго сахару, раболшавши его съ лишнымѣ бѣлкомѣ не много, пожиже смешаны, что должно сперва пригошовишь, мѣшай ихѣ скорѣе, и разомѣ выложи въ бумажку и коробочку, держи сковородку надѣ пирожкомѣ, а когда она будетѣ горяча, для того что это воспрепятствувешѣ опять ему упасѣ. Пирожки изѣ фиолетоваго цвѣшу дѣлаются шакииѣ же шочно образомѣ, съ шою шолько разносшю, что на четвершѣ фунша фиолетоваго цвѣшу надобно класѣ шолько три четверши фунша сахару. Пирожки изѣ померанцеваго сушенаго цвѣшу дѣлаются такимѣ же образомѣ, выключая, что надобно иссунишь или изнуришь померанцевой цвѣшѣ съ мѣлкимѣ сахаромѣ, прежде нежели будешѣ класѣ его въ сахарѣ.

Марципанѣ

Возьми фуншѣ сладкаго миндаля, кошорой сперва вычистивши, исколки, разбей три лишныя бѣлка, по томѣ смѣшай съ вареными абрикозами, или другимѣ какимѣ вареньемѣ, кошоросбѣ было не оченѣ


жад-



жидко, или и съ померанцевымъ цвѣшомъ; когда все хорошо смѣшася, то положи мигдаль въ кашрульку съ мѣлкимъ сахаромъ, и дай на огнѣ погрѣшья, по шомъ положи на столъ, и пересыпай мѣлкимъ сахаромъ; клади сахаръ до шѣхъ поръ, какъ шѣсто не будешъ держашья въ рукахъ; послѣ раскшай его, и сдѣлай конфекшъ, какой шебѣ фигурою за благо разсудишья; по шомъ возьми шесть яишныхъ бѣлковъ, и збей до половины, примѣшай шуда искрошеннаго зеленого лимону, обмочи шуда свои конфекшы, и послѣ положи въ мѣлкой сахаръ, и пересыпавши, положи на бумага, и посади въ печь на вольной жарѣ.

Какъ мигдальные конфекты дѣлать.

Исполочъ помѣльче очищеннаго мигдалью одинъ фуншъ, и положивъ сахару шолченаго одинъ же фуншъ, замѣситъ на розовой водѣ, такъ какъ прѣсное шѣсто, не очень крушо, и расклавши на бумагу, какими кшо захочешъ фигурками, сажашъ въ печь.


Мигдальной пирогъ.

Возьми фуншъ муки, и положивши се на столъ, сдѣлай по срединѣ ямку, положи туда кусокъ масла, чешыре яйца, щепоть соли, чешыре фунша мѣлкаго сахару, шесть унцій сладкаго мигдаля, весьма мѣлко исполченнаго; мѣси все вмѣстѣ, и сдѣлай обыкновенной пирогъ, пожарь его, и загласируй сахаромъ и поджареною мукою.

Савойской пирогъ.

Положи 14 яицъ на вѣски, а съ другой стороны сшолькожъ вѣсомъ мѣлкаго сахару, послѣ, снявши сахаръ, положи вмѣстѣ его муки, вѣсомъ въ половину яицъ; ошложи муку на сторону, разбей яйца, положи съ желтками сахару, кошорой ты прежде вѣсилъ; не много зеленаго нашершаго лимону, померанцеваго цвѣшу искрошеннаго, взбивай все вмѣстѣ цѣлой часъ; по томъ положи туда яишныя бѣлки, хорошо взбитыя, и вывѣшенную муку, кошорую клади по маленьку, беспрешанно мѣшая; (по томъ возьми пропорціональную кашрульку довольно глубокую, помажь се внутри масломъ, и вышерши прежде, положи туда свой бисквитъ, и пеки въ печи въ умѣренномъ жару полшора часа; когдажъ испечешся, шо выложи на блюдо; и ешьли онъ будешъ хорошо поджаренъ, шо шакъ его и подавай на столъ; ешьлижъ не очень румяно, шо

А шо



шо надобно загласировашь его бѣлымъ гласомъ, кошорой дѣлается изъ весьма мѣлкаго сахару, яичнаго бѣлка и соку изъ половины лимона; взбивай все сіе вмѣстѣ на шарелкѣ до шѣхъ порѣ, какъ шанешъ бѣло, и тогда помажь свѣрху пирогѣ, и подавай на столѣ, когда гласъ присохнешъ.

Кислые пироги съ миндалемъ и изюмомъ.

Взяшь молока, яицѣ, дрождей и муки, растворить не очень густо, по томѣ взяшь миндалю, надѣвашь чрезъ ягоду изюмъ и миндаль на проволоку, окунушь въ оное шѣшо, жарить въ горячемъ маслѣ, послѣ вынуть проволоку, разрѣзашь на двое, осыпашь сахаромъ, и подавашь на столѣ.

Пироги съ вареньемъ.

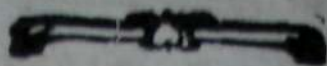
Возьми слоенаго шѣста, сдѣлай изъ него два равной величины пирога, положи на одинѣ изъ нихъ варенье, оставивши по краямъ на палецѣ, что помажь бишымъ яйцомъ; положи другой пирогѣ на первой, и защипывай края хорошенько вмѣстѣ; и давши имъ хорошій видѣ, помажь свѣрху бишымъ яйцомъ, и посади въ печь; когда пироги испекутся, шо вынувши изъ печи, помажь еще масломъ, и посыпь свѣрху мѣлкимъ конфешомъ, или загласируй.

Тимбали.

Чтобъ сдѣлать всякихъ соршовъ шимбалы, сперва сдѣлай шѣсто слѣдующимъ образомъ: положи на сшолѣ фуншъ муки, сдѣлай въ срединѣ ямку, влей шуда не много воды, положи полшакана прованскаго масла, два яишныя желшка и не много соли, замѣси шѣсто, чтобъ оно было густо; потомъ возьми изъ него двѣ шреши, и раскатай скалкою, положи сіе шѣсто въ маленькую кашрульку, разложи его на днѣ и кругомъ, чтобъ оно приняло видъ кашрульки; но шолько остерегайся, чтобъ оно не разломалось; сверху положи шакого рагу мяснаго, или рыбнаго, какой шебѣ покажется, шолько чтобъ онѣ былѣ сваренѣ, и съ небольшимъ соусомъ; раскатавши осшальную часть шѣста, покрой ею мясо, и помочи края, защипли ихъ вмѣстѣ, посшавъ въ печь или на горящія уголья, зарой кашрульку въ горячую золу, положи сверху угольевѣ; когдажѣ шимбалѣ поспѣешѣ, шо пошеше выложи его въ шо блюдо, кошорое должно подавашъ; сдѣлай въ немѣ по срединѣ ямку шакою, чтобъ можно было опяшѣ положить шотѣ кусокъ пѣста, кошорой шы ошорвалѣ; положи въ шимбалѣ шакого соуса, какой шебѣ за благо разсудишся.

Пряженчикѣ.

Положи на сшолѣ не съ большимъ полфунша муки, чешвершѣ фунша масла, щепощѣ соли и



сшаканѣ воды, замѣси все вмѣшѣ, и сдѣлай изѣ сего густое шѣсто, которое раскатай скалкою, изрѣжь его въ кусочки, величиною въ форму маленькихъ пирожковъ, и зашипывай имѣ края кругомѣ; посади ихъ въ печь въ умеренной жарѣ, а менѣе нежели черезъ четверть часа влей шуда сливокъ, разболшавши съ двумя яйцами и двумя ложками муки, положи не много соли и унцію сахару; когдажѣ они изжаряшся, то посыпь сверху мѣлкимѣ сахаромѣ.

Тимбалы изѣ сухарей.

Возьми шесть яицѣ, и столькожѣ шяжесшью мѣлкаго сахару и муки, изѣ чего можешѣ сдѣлашѣ шесть шямбаловѣ, величиною каждой въ хорошій сшаканѣ, которые можешѣ подавашѣ въ аншѣме; наблюдай и въ дѣланіи ихъ то же самое, что сказано въ рассужденіи пирога Савойскаго; съ шѣмѣ только различіемѣ, что надобно печь ихъ не болѣе полу часа, а печь должна бышѣ нѣскольکو жарка.

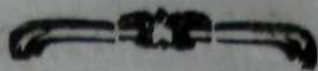
Хрустящее пирожное.

Положи на столѣ полфунша муки, четверть фунша сахару, яишной бѣлокѣ, положи воды изѣ помѣранцоваго цвѣшу, кусочекѣ масла, величиною въ полъяица, не большую щепотъ соли; замѣси все вмѣшѣ, и сдѣлай шѣсто гораздо густое, раскатай его

его весьма тонко, и изрѣжь въ маленькіе кусочки, кошорые положи въ форму маленькіхъ пирожковъ, пеки ихъ четверть часа въ печи въ весьма легкомъ жару; когдажъ они просынушъ, то положи сверху пошухоньку желе изъ какого нибудь варенья. Сіе самое шѣсто служишъ для дѣланія хрустящихъ пирожковъ искрошенныхъ, съ шою разностию, что положишь надобно шуда поболье яшныхъ бѣлковъ, а воды ужъ ничего не лей.

Пирогъ съ творогомъ, яицами и масломъ коровиимъ.

Влей въ кашрульку воды, положи четверть фунша масла и не множокъ соли; когда вода начнешъ кипѣшь, то положи шуда двѣ ложки муки, кошорую разбалшывай хорошенько до шѣхъ поръ, какъ шѣсто будешъ густо, сними его съ огня, и разболшай шамъ сколько яицъ, сколько шѣсто можешъ ихъ въ себя вобрашь, но чшобъ было оно жидко; по томъ положи шуда бѣлаго сыру изъ сливокъ, кошорой бы хорошо скапалъ, размѣшай его съ шѣстомъ; по томъ возьми формы маленькіхъ пирожковъ, положи надно лепіошку шѣста, раскашавши ее весьма тонко; а положи шакъ, чшобъ она вышла изъ угловъ, покрой сверху свое шѣсто сыромъ, шолциною въ маленькое яйцо, и обверни чштырью углами своего шѣста, намазавши сперва бишымъ яйцомъ, пеки въ печи въ вольномъ духу; когдажъ они изжаряшся и бу-



душѣ хорошаго цвѣшу, шо подавай ихъ горячими въ аншресе.

Пирожное другимъ образомъ.

Возьми яишныхъ бѣлковъ, смотря, сколько похочешь сдѣлать пирожнаго (пяшь яицъ довольно для сдѣланія небольшого блюда), разболшай ихъ хорошенъко въ блюдѣ; когда они хорошо вздующся, шо положи шуда лимонной нашершой корки, исшершаго въ порошокъ сахару, разболшай опяшь немножко яишныя бѣлки, смѣшай сахаръ съ лимономъ, положи эшо на бумагу маленькими кучками, величиною въ полъяйца, чшобъ онѣ другъ друга не касались; положи сверъху горячую сковородку, а на нее положи горящхъ угольевъ, чшобъ можно было ее поджарить; когдажъ изжаришся и будешъ хорошаго цвѣшу, шо сними съ бумаги пирожное, и положи варенья, подавай на сшолѣ.

Дѣлать разныя каврижки и пряники.

Патошныя каврижки.

Взяшь сишной муки, просѣяшь сквозь сито, и взявци пяшь фуншовъ пашоки, водки два сшакана, положишь пашоку въ большую каштрульку, посшавишь на огонь, чшобъ вскипѣла пашока, класъшь водку и муку, заварить въ препорцію; по томъ вынуть изъ каштрульки, битъ руками гораздо больше; какъ будешъ бѣло, шо сдѣлай каврижки,

пославъ въ вольную печь на бумагѣ, чшобѣ
не згорѣли, и подавай на сшолѣ.

Вафли или каврижки.

Возьми самыя свѣжія шри яйца, и раз-
болшай ихъ съ шолькимѣ количествомѣ му-
ки, сколько они могутъ въ себя вобрать;
шакже положи зеленой лимонной корки,
изъ померанцеваго цвѣша воды и мѣлкаго
сахару, размѣшай все вмѣстѣ, и по шомѣ
влей шуда еще сливокѣ, чшобѣ шѣшо было
жидко; когда оно совсѣмѣ поспѣетъ, шо по-
грѣй формы на печкѣ, и помажь внутри
воскомѣ, чшобѣ каврижки не приставали;
когда формы нагрѣются, шо положи шуда
шѣша по ложкѣ въ каждую форму, и по-
крывши ее, пославъ на огонь; когда каврижка
съ одной шшороны хорошо поджарится, шо
обороши ее на другую, а по шомѣ, вынувши
изъ печи, сдѣлай изъ нее шрубочки, и по-
ложи въ сухое мѣшо до шѣхѣ порѣ, пока
станешь упошреблять ихъ. Можно беречь
ихъ нѣсколько дней, ешшли будешь держашь
въ формахѣ.

Какъ дѣлать каврижки иначе.

Взять фуншѣ меду сыраго, избишь его,
чшобѣ поднялся; шакже взяшь яицѣ восемь,
желшки ошдѣлишь особливо ошѣ бѣлковѣ,
и шакже взбишь особо, и лишь въ медѣ, и
вмѣстѣ все збишь, по шомѣ взяшь фуншѣ



чисшой просѣянной муки крупичашой, и сывавѣ понемножку, мѣшашъ все вмѣстѣ; сыпашъ же шакѣ, чшобѣ комьевѣ не было; кшо похочешѣ, можешѣ положишъ прѣныхѣ кореньевѣ, цукашу, и миндалю; сдѣлашъ изѣ бумаги коробочки, смазашъ масломѣ коровьимѣ и лишъ до половины коробочекѣ шѣста, и посадишъ вѣ печь вѣ вольной духѣ.

Какѣ дѣлать постные пряники, но весьма вкусные.

Взявѣ фунтѣ сѣ четвершью шолченаго сахару, влишъ на оной полфунша воды и посшавишъ на уголья, чшобѣ вскипѣло, по семѣ взяшъ сѣ одного лимона обрѣзанную цедру, которую изрѣзашъ очень мѣлко, и положишъ вѣ сиропѣ, и дашъ еще поваришъся всему оному до шѣхѣ порѣ, какѣ сиропѣ начнешѣ густѣшъ; по шомѣ снявѣ сѣ огня, дашъ нѣсколько осшынушъ, и положишъ вѣ оной сиропѣ 12 золотниковѣ самаго мѣлкаго сахару, 2 золотника пошашу нашершаго, смѣшашъ должно пошашъ сѣ сахаромѣ вмѣстѣ, и вдрухѣ всыпавѣ, и размѣшашъ хоршенѣко, положишъ по шомѣ 1 золотникѣ шолченой корицы и 1 золотникѣ шолченаго кардамону, и все порядочно размѣшашъ, по семѣ положишъ полшора фунша крупичашой муки, и все вмѣстѣ 2 часа беспрешанно бишъ; послѣ наливъ онаго шѣста на бумагу, посыпанную мукою, смѣшавную нѣсколько сѣ сахаромѣ; наливашъ

дол:

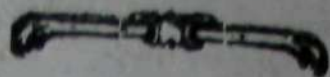
должно маленькими кусочками, и сверху въ каждой кусочекъ шѣста положишь по одной, или по двѣ облупленной мигдалинкѣ, и въ вольномъ жару въ печи запечь.

Какъ дѣлать мигдальные пряники.

Взявъ фунтъ мигдаля, 3 четверти фунта сахару, 8 яицъ съ бѣлками и желтками; по томъ изъ четырехъ яицъ взявъ желтки и бишь часъ или менѣе, послѣ шолочь мигдаль вмѣстѣ съ сахаромъ; и какъ исполчешь, то надобно помаленьку лашь шуда гуляфной водки; а по томъ какъ желтки хорошо взобьешь, то еще ихъ бишь вмѣстѣ съ мигдалемъ часа два, или три, а послѣ вылишь ужъ въ формы, въ которыя надобно положить самыя шоненькія лепешечки на яицахъ, обмазавъ ихъ сперва масломъ.

Какъ печь скоромные пряники.

Положишь 6 яицъ со всѣмъ, да изъ 6 выпустишь одни желтки, и бишь цѣлой часъ; послѣ положишь два фунта пашоки, дашь вскипѣть, и снимашь пѣну; а снявши съ огня, дашь протынушь, какъ парное молоко, и остерегаешься, чшобъ яицъ не заварить; а какъ станешь все сіе лить въ формы, то надобно мѣшашь и бишь беспрешанно часа чешыре; а какъ печь поспѣетъ, то положишь муки фунтъ съ четвертью, по-



мѣшашь не много, и выливъ въ формы, посадишь въ печь, и почасу посматривашь.

Какъ пряники печь.

Взяшь крупичашой муки 10 фуншовъ, штофъ свѣжаго молока, 10 яицъ, масла коровьяго одинъ фуншъ, сахару одинъ же фуншъ, корицы 2 золотника, кардамону 2 же золотника и изюму одинъ фуншъ; изъ кардамону и изюму зерны вынушь, исполочь все вмѣстѣ съ сахаромъ, и наширашь; дѣлашь пряники, и сажашь въ печь.

Какъ лепешечки печь на поду.

Взяшь 24 яйца, изъ кошорыхъ 12 выпустишь совсѣмъ, а другіе 12 выпустишь безъ бѣлковъ одни желшки, и мѣшашь все въ одну сторону, а не взбивашь; по шомъ положишь шуда 60 золотниковъ сахару, и мѣшашь все въ одну сторону; послѣ положишь крупичашой муки 3 фунша, и размѣшашь хорошенько; раздѣлишь на 50 частей, перешерешь все хорошенько съ коровьимъ масломъ, и посыпавъ сверху корицею съ сахаромъ, печь на поду.

Какъ сахарныя лепешечки дѣлать.

Взяшь фуншъ хорошей пшенишной муки и 9 яицъ, и взбишь вмѣстѣ, послѣ

положишь фуншъ сахару и исполченнаго не много кардамону; по шомъ чрезъ два часа положишь не много квасцовъ, и еще взбишь, сажашъ на бумажкѣ, посыпавши сахаромъ; ежели яицы будутъ свѣжія, то надобно бѣлки выпускашь изъ нихъ вонъ.

Здѣсь кончится и вторая Часть сея книги, кошорая почти вся составлена изъ достовѣрнѣйшихъ и многократно уже апробованныхъ записокъ, хранимыхъ доселѣ въ разныхъ домахъ. Очень желашельно, чшобъ сія книга, заслужившая на Французскомъ языкѣ шакое уваженіе, удостоилась и на Россійскомъ хошя шоликаго вниманія отъ Любителей Экономіи, съ какимъ усердіемъ многіе изъ нихъ скорѣе желали имѣть ее на природномъ нашемъ языкѣ. Сіе будешъ бесцѣнною наградою издашелоу сея книги, кошорый шѣмъ болѣе имѣешъ причину сего ожидать, чшо онъ переводилъ ее не по своему шолько, но по желанію и одобренію многихъ Особъ.

Конецъ второй и послѣдней Части.

Какъ дѣлать сухіе конфекты.

Какъ дѣлать маккароны изъ сладкаго и горькаго миндаля.

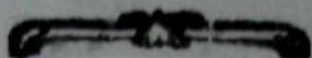
Возьми полфунша сладкаго миндаля и полфунша горькаго, обланжирь, послѣ шолки, прибавляя понемногу яишнаго бѣлку, чшобѣ миндаль не могѣ замаслишься; когда же исполчешь, по выложи на бумагу, положи полфунша мѣлкаго сахару, и нашри оной миндаль, какъ нашрешь, по выложи на шарелку, прибавь яишнаго бѣлку въ оный миндаль, чшобѣ онѣ сшалѣ жижѣ, и размѣшавѣ хорошенько; сажай на бумагу круглѣнками, по шомѣ въ печь; и когда гошovy будущѣ, по вынимай.

Маккароны другимѣ образомъ.

Исполки миндалью сѣ кишными бѣлками збишыми сѣ сахаромѣ, и смѣшавши вмѣстѣ, выложи на намазанную масломѣ бумагу, запекая въ печи въ маломѣ жару.

Маккароны изъ шоколаду.

Шоколадные маккароны дѣлающься все такимѣ же образомѣ, какѣ и миндальные, только надлежишь шоколаду нашрешь, послѣ разогрѣшь, и положи въ миндаль, развесшь шакже яишнымѣ бѣкомѣ; по шомѣ сажашь на бумагу, и послѣ въ печь въ вольной жарѣ; и когда поспѣють, по вынимашь.



Какъ дѣлать сахарныя конфекты.

Они дѣлаются изъ однихъ желшковъ, и полагаются въ нихъ полфунша сахару и сшаканъ сливокъ, и пекутся въ мѣдныхъ формахъ.

Конфектъ изъ сухой малины.

Возьми полфунша сухой малины, изшолки ее съ яичнымъ бѣлкомъ, послѣ выложи на бумагу, напри мѣлкимъ сахаромъ, раскашай скалкою, и нарежь длинненькими кусочками, положи на бумагу, сажай въ печь; и какъ гошovy будущъ, шо вынимаи.

Конфектъ изъ сорочинскаго пшена.

Ишолки мѣлко сорочинскаго пшена, разведи сливками, положи десяшь яицъ и чешыре фунша сахару, и все сіе вылеи въ форму, и посыпь сахаромъ.

Какъ дѣлать пралинь.

Возьми полфунша сладкаго миндаля и полфунша сахару, и положи въ кашрульку, всей не много воды, вари мѣшая до шѣхъ поръ, какъ миндаль сшавешъ шрещашъ; тогда сними, и все мѣшай, пока онѣ обсахарятся; и какъ обсахарятся, шо посшавъ на огонь, чшобъ сахаръ распустился, а снявши съ огня, выложи на бумагу.

Какъ дѣлать крамель.

Возьми полфунша сахару, положи въ кашрульку, влей воды по пропорціи, вари до шѣхъ порѣ, какъ густо станешъ, пробуй въ холодной водѣ; какъ хрустѣшь станешъ, шо вылей на намазанной мѣдной листѣ, и разрѣзывай длинненькими кусочками, и завершывай въ бумажки.

Сахарные конфекты другимъ образомъ.

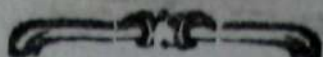
Возьми яишвыхъ бѣлковъ, взбей въничкомъ, положи фуншъ сахару, и двенащцашъ бѣлковъ, налей въ формы, намазанныя масломъ; и какъ вынешъ изъ печи, шо накладывай сверьху конфекшами.

Конфекты съ крыжовникомъ въ формахъ.

Взять крыжовнику, очистишь, спасировашъ въ сахарѣ, влишь не много бѣлаго вина, положишь лимонной корки, нашинковашъ, сдѣлашь шѣсто, а изъ оваго дѣлашь конфекшы въ формахъ, и подавать на шолѣ.

Какъ дѣлать сахарныя кашежки.

Возьми полфунша сахару, два яйца, влей рюмку ренскаго бѣлаго начинка, положи муки, сдѣлай шѣсто, въ кошорое положи шакже финиковъ и барбарису, запеки въ вольномъ жару, а сверьху посыпь сахаромъ.



Обыкновенной конфетъ.

Взяшь 20 свѣжихъ яицъ, выбишь желтки на блюдо, а бѣлки на другое; бѣлки избить хорошенько, а желтки бишь не много, и въ бѣлки положишь желшковъ, сахару, муки не много, класъ въ бумажныя коробки, посшавишь въ вольную печь, чшобъ сухи были, и подавашь на сшолъ.

Мигдаль рубленой.

Взяшь 2 фунша сладкаго мигдаля, очистишь, изрубвишь мѣлко; взяшь также сахару Кенарскаго фуншъ, исполочь, и смѣшашь съ мигдалемъ, влишь въ оной не много бѣлаго вина, по шомъ намазашь мѣдной лисшъ воскомъ, и класъ мигдаль на оной лисшъ, сдѣлашь конфекшы, посшавишь въ печь, и засуша, подавашь на сшолъ.

Толченой мигдаль.

Взяшь сладкаго мигдаля фуншъ, горькаго чешвершъ фунша, и очисшавъ, исполочь очень мѣлко, положишь не много бѣлковъ, чшобъ не смаслилось, по шомъ взяшь фуншъ сахару, исперешь, и класъ въ мигдаль на лисшъ, намазанномъ воскомъ, посшавишь въ печь; и какъ зарумянишя, шо изрѣзавъ, какъ надлежишь, гнушь на скалку, и снявъ съ оной, подавашь на сшолъ.

Сженой мигдалъ въ формахъ.

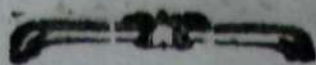
Взяшь мигдалю 2 фунша, очистишь, изрубишь мѣлко, взяшь также сахару чистаго полшора фунша, исколочь и класъ въ мигдалъ; по томъ взяшь масла шри фунша, ошпоишь и процѣдишь, положишь мигдалъ разжегши, и жарить на камфорѣ; а какъ сшанетъ румянѣ, то выложишь въ сито, чтобъ масло сшекло; по томъ взяшь шѣ формы, намочишь водою, мигдалъ положишь въ формы, и вынувши, подавашъ на сшолѣ,

Шинкованной мигдалъ.

Взявъ сладкаго мигдалю 2 фунша, и очистивши оной, изшинковашъ, разрѣзавши на двое; по томъ исколочь сахару, положишь въ мигдалъ бѣлковъ, не много цедры, и выложивъ на лисщѣ или на блюды, поставишь въ вольную печь, чтобъ не згорѣло, и засуша, подавашъ на сшолѣ,

Толченой мигдалъ другимъ образомъ.

Взяшь сладкаго мигдалю 2 фунша, горькаго четверть фунша, и очистивъ оной, исколочь весьма мѣлко, положишь также въ него не много цедры и фуншъ шолченаго сахару, смѣшавъ вмѣстѣ съ мигдалемъ пропускашь сквозь шрубку на мѣдной лисщѣ, натершой воскомъ, и давши постоять въ сколько въ вольномъ духу, подавашъ на сшолѣ.



Мигдаль толченой съ ягодникомъ:

Взяшь 3 фунта мигдаля, очистишь, и исполочи очень мѣлко, положишь не много яицъ, фунтъ сахару, сперешь все вмѣшъ, сдѣлашь конфекты и испечь въ печи; послѣ взяшь ягоднику, положишь въ средину, и подавашь на столѣ.

Мигдаль съ ягодникомъ другимъ образомъ.

Взяшь мигдаля 2 фунта, исполочи очень мѣлко, положишь цедры, бѣлаго вина и полфунта сахару; класъ на мѣдной листъ, сдѣлашь конфекты, испечь, а послѣ положишь ягоднику, какого пожелаешь, а листъ нашерешь воскомъ, чшобѣ ошсшало, и подавашь на столѣ.

Мигдаль толченой изъ трубки.

Взяшь мигдаля сладкаго и горькаго, исполочи мѣлко и мягко, положишь сахару, бѣлаго вина не много, класъ въ шрубку, выпускашь на мѣдной листъ фигурами, а листъ намазашь воскомъ, посшавишь въ вольную печь; послѣ, какъ посшвешъ, подогрѣшь, чшобѣ снялось, и подавашь на столѣ.

Мигдаль толченой на листу.

Взяшь мигдаля сладкаго и горькаго, исполочи очень мѣлко, положишь сахару, цедры, смѣшашь, взяшь листъ мѣдной, намазашь воскомъ, класъ мигдаль, намазашь
очень

очень тонко по листу, поставишь въ вольную печь; а какъ зарумянишься, то вынувъ, изрѣзашь въ шшуки, гнушь на скалку, или на что пожелаешь, и подавашь на столъ.

Мигдаль толченой съ мукою.

Взяшь мигдаля сладкаго и горькаго, исполочь очень мѣлко, выложишь, класшь муки, масла орѣховаго, цедры, вина бѣлаго не мною, сдѣлашь конфекшъ, надрубить ножемъ, испечь, осыпашь шершымъ сахаромъ, припечь каленою желѣзною лопашкою, загласировашь мигдаль, и подовашь на столъ.

Мигдаль шинкованной на листу.

Взяшь два фунша сладкаго мигдаля, очистишь, разрѣзашь пополамъ, изшинковашь мѣлко, сахару фуншъ исполочь, класшь въ мигдаль цедры не много, стверешь хорошенъко, нашерешь чистымъ воскомъ листъ, класшь мигдаль на листъ фигурами, какъ пожелаешь, поставишь въ вольную печь; а какъ поспѣетъ, то поставишь на минушу къ жару, чтобъ отошло прочь, и подавашь.

Испанской конфектъ.

Возьми десяшь яишныхъ бѣлковъ сырыхъ, и взбивай прушиками больше въ одну сторону; а какъ собьешь, то положи чешверть фунша сахару толченаго, и смѣшавши, клади въ формы, а изъ формъ выложи на бумагу, и пеки въ печи въ вольномъ



номъ духу , смотри, чшобъ не сырѣ былъ;
и чѣмъ больше сидѣшь будешъ въ печи, шо
шѣмъ лучше.

Какъ дѣлать глазурь.

Возьми шри яишныхъ бѣлка , и положи
шолченаго сахару, шри ложкою побольше,
покуда будешъ бѣло ; и обмазавши, ка-
кимъ похочешъ, хлѣбнымъ, обсыпь пѣ-
сками, какими пожелаешъ, зелеными, голу-
быми, красными, или желшыми, и посади
въ печь въ вольной духѣ; а какъ скоро
глазурь засохнешъ , шо вынь.

Какъ дѣлать каракантъ.

Возьми сахару , и вливши не очень
много воды въ каструльку, вари его ; и
какъ сдѣлаешся желшо , шо возьми шазѣ, и
опрокинь, помажь прованскимъ масломъ; возь-
ми жженаго сахару на ложку, и окладывай
вокругъ шаза узорами, какими похочешъ,
а посаѣ сними шазѣ, и положи на блюдо,
окладывай мигдалемъ.

Какъ дѣлать лецельды.

Возьми фуншѣ шолченаго сахару, пол-
фунша крупичашой муки, чешыре лоша
корицы, два лоша гвоздики, ивбирю, и
положи перцу, сколько похочешъ, да не
много кишинецу, все исполки; по шомъ
возьми шри яйца, и замѣси изъ всего шѣ-
шо,

што, прибавя не много молока, сдѣлай ле-
цельды, и пеки въ небольшомъ жару въ
формахъ.

Какъ дѣлать мигдальныя лецельды.

Возьми фунтъ шолченаго сахару и
фунтъ мигдалю, очисти хорошенько шесть
лошовъ мѣлкой корицы и не много перцу;
и когда будешь мигдаль шолочь, шо на-
добно понемножку вливать разовой воды,
по шомъ сдѣлай изъ всего шѣсто, послѣ
возьми свѣжаго чухонскаго масла, величиною
въ яйцо, и вложи въ шѣсто; по шомъ
сдѣлай лецельды, и посади въ печь; смо-
три, чшобъ жару было больше сверъху, не
ежели снизу, шо они ошъ шого больше
поднимушся.

Конфектъ съ сахаромъ и мукою.

Возьми полшора фунша сахару и пол-
шора фунша муки, положи въ муку 2 лож-
ки бѣлаго кружмалу, возьми 3 яишныя бѣла-
ка, одинъ желшокъ и не много розовой
воды, замѣси изъ всего шѣсто, положи пер-
цу, и сдѣлай шоненькя лепешечки, положи
ихъ на дощечки, посыпанныя ржаною му-
кою, берегись ихъ переворачивать, ибо они
не поднимаушся, пеки скорѣе, и подавай,
когда поспѣюшъ.

Какъ дѣлать мигдальныя трубочки.

Возьми мигдалю, и обваря, очисти,
исшолки помѣльче, положи шолченаго са-
хару



хару, и смѣшай; послѣ взявши желѣзной лисшѣ, напри воскомѣ, и положи на лисшѣ мигдалю пошонѣ; смопри, чшобѣ было ровво вездѣ; послѣ поставь вѣ печь, и какѣ ставешѣ засыхашѣ, то вынувѣ, разрѣжь шшучками, шакѣ чшобѣ двѣ шшороны были продолговаты, посади вѣ печь, вынимаи ошшуда скорѣе, чшобѣ не пересохла, и всякую шшучку завершывай на скалку, и положи на блюдо, подавай на шшолѣ.

Какѣ дѣлать цукерѣ дродѣ.

Взяшѣ десятокѣ яицѣ, выпустишѣ ихѣ совсѣмѣ, да еще прибавишѣ одинѣ или два желшка, и бишѣ цѣлой часѣ; по шомѣ положишѣ фуншѣ шолченаго сахару, взбивашѣ часа шри, или чешыре; а какѣ печь поспѣшѣ, то положишѣ муки шри фунша, и помѣшавѣ, наливашѣ вѣ формы, и сажашѣ вѣ печь.

Сахарныя трубки съ анисомѣ.

Взяшѣ муки, шолченаго сахару, положишѣ вѣ каштрульку анису, масла, не много гуляфной воды, разбишѣ все хорошенъко, печь вѣ стаканахѣ желѣзныхѣ, согнушѣ вѣ шшрубки, и подавашѣ на шшолѣ.

Какѣ дѣлать орѣшки изѣ тѣста, вѣ маслѣ жареные.

Положи вѣ каштрульку кусокѣ масла, величинсю вѣ яйцо, 2 зеленыхѣ лимона,
пол-