











ф 10-71  
1139

МК  
0-80  
90-Я

Яценков Н.

Новейшая.

ч. 5-7.

1 экз.

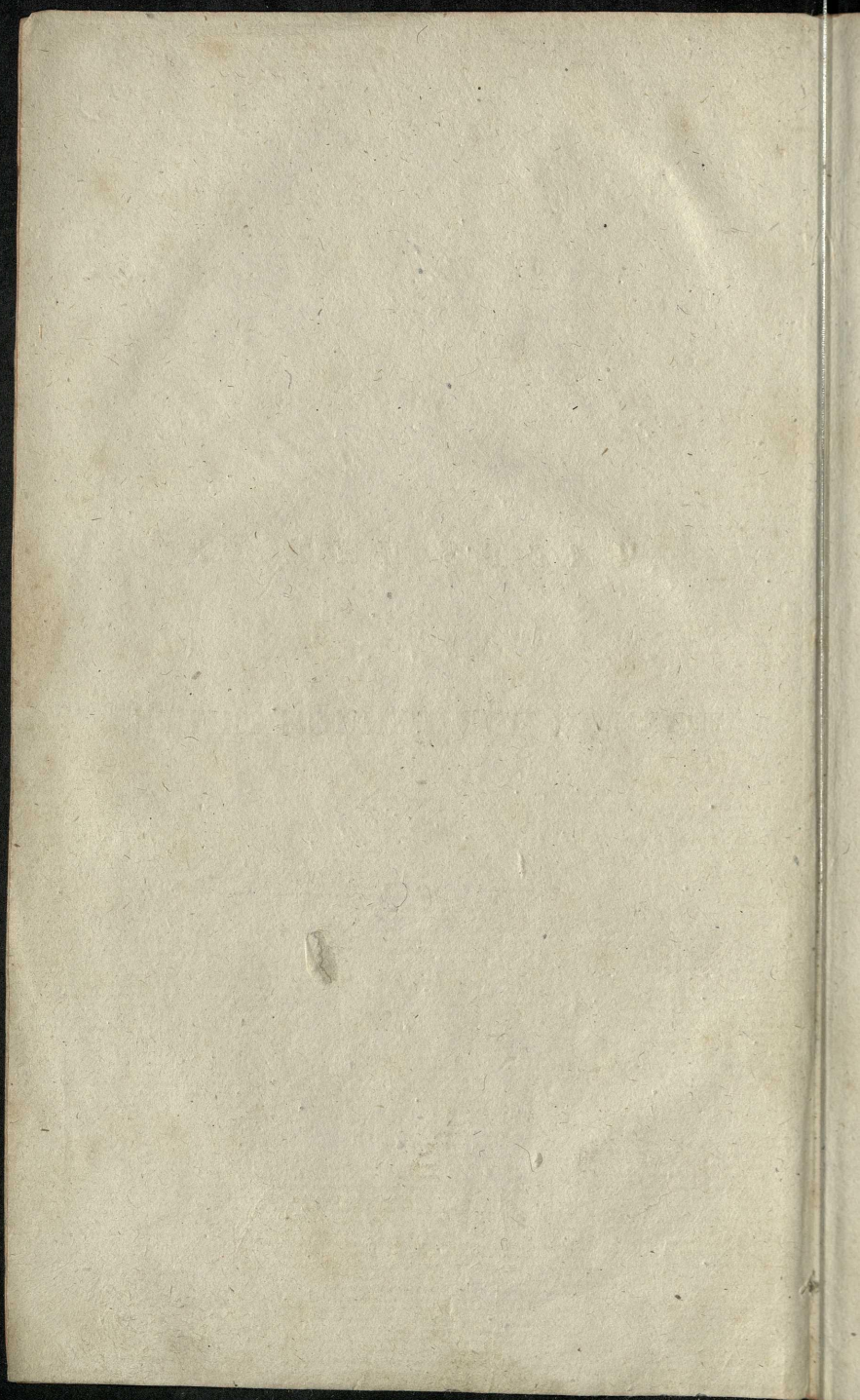
Самовил Н 907



Ч А С Т Ь   П Я Т А Я

ПОЛНОЙ ПОВАРЕННОЙ КНИГИ.





С О В Е Р Ш Е Н Н О Й  
ФРАНЦУЗСКОЙ КАНДИТОРЪ,  
ИЛИ  
ПОЛНАЯ КАНДИТОРСКАЯ КНИГА,  
расположенная  
по временамъ года.

---

ОТДѢЛЕНІЕ ВТОРОЕ,

Заключающее въ себѣ Лѣто, или варенья изъ всѣхъ лѣтнихъ плодовъ, ягодъ и цвѣтѣвъ; самыя лучшія Французскія мороженныя изъ персиковъ, гранатъ, цитроновъ, померанцовъ, корицы сливокъ, анису и гвоздики; пѣны изъ сливокъ, кофе, шекаладу и шафрану всякіе мороженныя плоды, какъ то: персики, груши, каштаны и проч. мороженныя сыры и ягоды, употребляемыя въ лѣтніе жаркіе дни.

Переведена съ Французскаго языка  
для пользы и употребленія любителей  
экономіи.

---

М О С К В А.

Печатано въ привилегированной Типо-  
графіи у Ф. Гиппиуса 1791 году.



Съ Указнаго Дозволенія.



---

## СОВЕРШЕННОЙ КАНДИТОРЪ.

---

Отдѣленіе второе

Закрывающее въ себѣ лѣто.

### § 1.

Лѣто производитъ намъ плоды въ совершенной ихъ зрѣлости, и предвозвѣщаетъ намъ урожай въ шѣхъ плодахъ, кои поспѣвають еще осенью. Въ Іюнѣ, Іюлѣ и Августѣ лѣтнихъ мѣсяцахъ, имѣемъ мы землянику, малину, всякія вишни, смородину, фиги, померанцевой и жасминной цвѣтъ, абрикосы, персики, сливы всѣхъ родовъ, груши многихъ родовъ, яблоки, дыни, арбузы, шелковицу, грецкіе первые орѣхи, и разные винограды.

### § 2.

Но какъ въ сіе время года, по причинѣ наспоющихъ жаровъ мороженыя наиболѣе въ великомъ употребленіи; то мы впервыхъ предложимъ въ

ЧАСТЬ V. А сей



сей Части, какъ дѣлать самыя наилучшія мороженыя, пѣны изъ сливокъ, кофе, и шеколаду, замороженные всякіе плоды, сыры, капеллоны и воды.

§ 3.

Какъ замораживать всякія ягоды и плоды.

Для дѣланія всякихъ мороженныхъ возьми довольное число льду, смотря по количеству, сколько хочешь сдѣлать мороженаго; исполни его помѣльче, положи въ него соли, или селистры, и смѣшай вмѣстѣ, по томъ положи въ обыкновенную мороженную форму и верши оную безпрестанно, пока сдѣлается мороженое.

§ 4.

Какъ дѣлать мороженое изъ гвоздикъ.

Положи въ иготь небольшую горсть листовъ изъ гвоздишнихъ цвѣтовъ, исполни ихъ мѣлко, а по томъ разведи въ бушылкѣ чистой воды, положи туда же полфунта сахара, и когда онъ растаетъ, то перемѣшай хорошенько воду, и переливай ее три или четыре раза изъ бан-



банки въ другую, и напоследокъ процѣди сквозь сито, положи въ форму и заморозь.

§ 5.

Какъ дѣлать мороженое изъ персиковъ.

Возьми очень хорошихъ и спѣлыхъ восемь персиковъ, издави ихъ, прибавь полбушылки воды, и дай часъ или два часа настояться; потомъ пропусти сквозь сито, придавливая немножко, дабы весь сокъ вышелъ, и положи полфунта сахару и заморозь.

§ 6.

Какъ дѣлать мороженое изъ павіевъ. (\*)

Возьми восемь павіевъ очень зрѣлыхъ, изрѣжь помѣльче шѣло, и положи въ бушылку воды, поставь на огонь, чтобы разъ двѣнадцать вскипѣло, а потомъ ошкни на сито, дабы сколько можно болѣе соку выжать, прибавь къ тому полфунта сахару, и морозь, какъ обыкновенно дѣлаютъ мороженныя.

А 2.

§ 7.

---

(\*) Павій есть родъ Персиковъ, у которыхъ костючки не отдѣляются.



§ 7.

Мороженое изъ соку зеленого винограда.

Возьми фунтъ зеленого винограду, выдави изъ него весь сокъ и пропусти сквозь частое рѣшето; положи туда фунтъ сахару и полторы буылки воды; когда сахаръ растаетъ, то пропусти все сквозь сѣрую бумагу, или сквозь частое сито, и морозь, какъ должно.

§ 8.

Мороженое изъ гранатъ.

Выбери гранаты, у которыхъ бы зернышки были красны; если гранаты велики, то возьми ихъ три, вынувъ мясо и сѣмечки, положи въ иготь и издави ихъ, а по томъ положи въ банку сѣ буылкою воды и преля четвертями фунта сахару, и дай гранатамъ настояться цѣлые четверть часа, а по томъ перемѣшивай, переливая воду три или четыре раза изъ банки въ другую, а послѣ пропустя сквозь частое сито, влей въ форму и морозь.

§. 9



§ 9.

Мороженое изъ барбарису.

Наливъ въ кострюльку бупылку воды, пославъ на огонь; и когда она разогрѣется, положи приготовленной барбарисъ очень спѣлой и фунтъ сахару, и вари, чѣмобъ пять или шесть разъ вскипѣлъ, и тогда снявъ съ огня, дай настояться даже какъ вода получишь цвѣтъ, и вынувъ барбарисъ, пропусти сквозь сито и заморозь.

§ 10.

Мороженое изъ цитроновъ.

Выдави сокъ изъ шести цитроновъ, влей туда же четверть бупылки воды, да срубанные кусочки цитронной корки, и три четверти фунта сахару; дай всему сему часъ настояться, и процѣдя сквозь частое сито, заморозь; и сѣ-то называется лимонадомъ, когда не заморозя въ пишь ъ его употре-  
бляешь.

§ 11.

Мороженое изъ багарицъ.

Возьми восемь большихъ сочныхъ багарицъ; естли же малы, то

А 3.

возь-



возьми ихъ больше, выжми сокъ въ бушылку воды, и положи туда жъ шонко изрѣзанной съ нихъ корки, съ полтора фунтомъ сахару, настоивай все сѣе цѣлой часъ, и пропусая сквозь сито, заморозь.

§ 12.

*Мороженое изъ сладкихъ померанцовъ, или апельсиновъ.*

Выдави въ бушылку воды сокъ изъ шести апельсиновъ, и шонко срѣзанную съ нихъ кусочками кожу туда же положи, съ тремя четвертями сахару; дай сему часъ настояться, и пропусая сквозь сито, заморозь.

§ 13.

*Мороженое изъ сливокъ.*

На бушылку сливокъ положи двѣнадцать очищенныхъ миндальныхъ зеренъ сладкаго миндаля, и дай два раза вскипѣть; снявъ съ огня прибавь немного померанцовой воды и померанцоваго варенаго цвѣту, ежели естъ; напри свѣжаго лимону на полфунта сахару, и положи сахаръ въ сливки, дай ему разойтись, а потомъ процѣ-  
дя



дя сквозь сито, морозъ по обыкновенному, наблюдая, чтобы оно предъ самымъ шѣмъ временемъ заморожено было, какъ должно его подавать.

§ 14.

*Мороженое изъ шеколаду.*

Возьми при чешверти бушылки сливокъ, и чешверть бушылки молока, и смѣшай, дай вскипѣть съ премо чешвертями фунша сахару, возьми полфунша шеколаду, распущи его въ водѣ, сваривъ въ шеколадникѣ, мѣшай безпрестанно, даже какъ разварится наподобіе шѣста, прибавь чешыре желтка яишныхъ, и разведя вышеписаннымъ молокомъ, дай еще разъ вскипѣть безпрестанно мѣшая, а по томъ положи въ форму и заморозь.

§ 15.

*Мороженое изъ кофейю.*

Возьми полфунша кофейю, и варя, дай ему два или три раза вскипѣть въ полбушылкѣ воды, и по томъ когда опстоится, слей, и смѣшавъ сію воду съ полупора бушылкою хорошихъ сливокъ, и съ премо чешвертями фунша сахару, вари без-



престанно мѣшая, даже какъ преть сливокъ укипитъ, и тогда снявъ съ огня, дай просыпъ и заморозь въ формѣ.

§ 16.

*Коришневое мороженое.*

На бушылку теплой воды положи десятиъ золотниковъ толченой корицы и дай часъ настояться, а по томъ поставь на огонь, и дай разъ вскипѣть, и снявъ съ огня, положи туда же три четверти фунта сахару, поставь еще настояться на теплую золу, закрывъ крѣпко сосудъ, въ которомъ сія вода, и по прошествіи часа, пропусти сквозь суконку, и положи въ форму, заморозь.

§ 17.

*Мороженое изъ можжевельныхъ ягодъ.*

Возьми полгорсти можжевельныхъ ягодъ. не много ихъ истолокши, положи въ бушылку воды съ кусочкамъ корицы и полфунтомъ сахару, дай сему вмѣстѣ пять или шесть разъ вскипѣть, а по томъ процѣдя сквозь суконку, заморозь.

Моро-



§ 18.

*Мороженое изъ анису.*

Наспой анису въ бупылкѣ теплой воды съ шремя чешвертями фунта сахару, опивдай, чтобъ не чрезмѣно вода настоялась, и когда же найдешь, что она довольной уже вкусъ получила, то процѣдя сквозь сито, заморозь.

§ 19.

*Мороженое изъ кишнецу.*

Издави въ иготи горсть кишнецу, и наспой въ бупылкѣ теплой воды; а какъ вода почти просынешь, то положи полфунта сахару, размѣшай все хорошенько, и какъ сахаръ разойдется, то пропусти сквозь частое сито, и положи въ форму, морозь.

*Мороженое изъ фїалокъ смотри въ 1 отдѣленїи. § 26.*

*Мороженое изъ земляники § 41. въ 1 оп:*

*Мороженое изъ смородины § 65. въ 1 оп:*

*Мороженое изъ малины § 51. въ 1 оп:*

*Мороженое изъ вишенъ § 107. въ 1 оп:*

*Изъ прочихъ же цвѣтовъ, и плодовъ какъ дѣлающся мороженыя, то показано въ особенносши, гдѣ шрактуется о какихъ плодахъ.*



§. 20

О пѣнахъ.

Пѣна изъ сливокъ.

Возьми бушылку хорошихъ сливокъ, положи въ нее полфунта сахара и ложку померанцовой воды, три капли цедры, или баргамоповой эссенцій, взбивай сливки, и по мѣрѣ какъ будетъ пѣна дѣлаться, ложкою снимай и клади на сито; ежли жъ сливки не будутъ хорошо пѣнишься, то чтобъ скорѣе они пѣнились, положи нѣсколько бѣлковъ яишныхъ; когдажъ снимешь всю пѣну на сито, то въ рѣшетчатую лужку сквозь сито опянь бей, и клади оную пѣну въ большіе серебряные стаканы нарочно для сего сдѣланные, а ежели оныхъ не случится, то кладупѣ и въ хрустальные, которые становаѣтъ въ нарочно сдѣланной жестяной погребцѣ, гдѣ сдѣланы мѣста для шакихъ стакановъ; подѣ нихъ подкладываютъ мѣлко истолченнаго льду съ солью или селитрою, такъ же и на крышку погребца, которая должна быть скаписша и съ закраинами, а въ закраинахъ дыры, чтобы водѣ



водѣ спекать можно было. Сія осторожность должна быть для того, чтобы пѣна всегда была свѣжа; ибо она можетъ быть сдѣлана за два или за три часа, прежде нежели ее подавать должно.

§ 21.

*Пѣна изъ шеколаду.*

Возьми шесть унцій шеколаду и распусти его въ хорошей рюмкѣ воды, поставь его на легкой жарѣ, размѣшай его лопаткой, и когда онъ такъ распустится, что будетъ какъ тѣсто, тогда сними съ огня и положи туда шесть желтковъ яичныхъ, которые хорошо съ шеколадомъ перемѣшай, а потомъ положи бушылку густыхъ сливокъ и смѣшай ихъ съ шеколадомъ, прибавь еще полфунта сахару, положи все въ чашку; когда сахаръ распаетъ и сливки остынутъ, то дѣлай пѣну, какъ выше сказано.

§ 22.

*Пѣна изъ кофе.*

Возьми полфунта жженого и толченого кофѣю, положи въ полбушылки кипяшку, дай по крайней мѣ-



мѢрѢ полчаса настоянсья, а по томѢ  
слей и положи тогда шесть желт-  
ковъ яишныхъ, которые съ кофемѢ  
размѣшай, прибавъ полбушылки сли-  
вокъ и полфунта сахару, хорошень-  
ко все смѣшай, и когда сахаръ рас-  
таетѢ, то дѣлай пѣну, какѢ выше  
сказано.

§ 23.

*Пѣна изѢ шафрану.*

Возьми два золотника шафрану,  
и положивѢ чепверть бушылки  
сливокъ, дай на горячей золѢ насто-  
янсья, а снявѢ съ огня, дай про-  
смышь и послѢ процѣди сквозь си-  
то, влей вѢ другія при чепверши  
бушылки сливокъ, прибавъ туда пол-  
фунта сахару; а когда оной вѢ слив-  
кахъ растаетѢ, то вылей вѢ блюдо  
и дѣлай пѣну, какѢ выше ска-  
зано.

§ 24.

*ЗамороживатѢ всякія плоды  
персики мороженые.*

Возьми хорошихъ персиковѢ  
почти спѣлыхъ сними съ нихъ  
кожу и вынь косточки, изрѣжь  
ихъ какѢ возможно шонѢ, же  
ис-



исполки сполько же вѣсомѣ сахару, сколькоу тебя персиковѣ, и положи персики и сахарѣ вѣ кострюлю, и вари на хорошемѣ огнѣ, безпреспанно мѣшая, даже какѣ сдѣлаеиъся мармеладѣ; наблюдая припомѣ, что когда спануиѣ персики распускаиъся, то снявѣ ихѣ сѣ огня потерей ложкою шѣ, которые сами не распущаиъся, по томѣ поставѣ опяиъ на огонь и вари до шѣхѣ, порѣ, пока взявѣ на палецѣ сыропу и сложа ихѣ будиѣ они склеиваиъся вмѣстѣ; тогда сними мармеладѣ сѣ огня, и когда онѣ простыиетѣ, то положи вѣ форму мороженаго и морозѣ; а когда замерзнетѣ, то надлежиѣ ее ложкою уперей, и потомѣ положишѣ вѣ формы наподобіе персиковѣ, и наполня сѣю форму, обернуй бумагой и положишѣ вѣ ледѣ толченой, смѣшанной сѣ солью или селитрою вѣ такой сосудѣ, на которомѣ бы были дыры, дабы вода стекала; шуй мармелада замерзнетѣ, принявѣ видѣ по формѣ персика; когда же хочешѣ употребляиъ, то выиъ изѣ формы, подкрасѣ кисточкой, карминомѣ или канделарнымѣ



нымъ сѣменемъ, гдѣ на натуральномъ персикѣ есть краска, и такъ подавай.

§ 25.

*Груши русселепы мороженые.*

Обѣли въ кипятокѣ груши русселепы, такъ чѣмъ сдѣлались онѣ мягки къ пальцу, и вынувъ изъ кипячка, кидай въ холодную воду, и послѣ облупи съ нихъ кожу, возьми шѣло и хорошенько проширй сквозь сито, положи мармеладу въ кошрулю, дабы нѣсколько повысохла на огнѣ; очисти столько въ сомѣ сахару, сколько у тебя мармелады, и свари его большимъ паромъ по § 14 въ 1 отдѣл: положи мармеладу въ сей сахаръ и гораздо мѣшай; а когда совершенно сиропъ съ шѣломъ грушевымъ смѣшается и вездѣ проникнешъ, то положи въ формы и морозь; и когда заморозится, то еще перешри мороженое, и положи въ формы, кошерья имѣющъ видъ грушъ русселешовъ, заверни ихъ



ихъ бумагою, и положи въ ледъ съ солью, такъ какъ выше о персикахъ сказано; а какъ станешь подаватьъ, разкрась карминомъ, чшобы на натуральные были похожи, и такъ подавай.

§ 26.

*Померанцы, баргамоты и цедра-  
ты замороженные фруктами.*

Возьми изъ сихъ плодовъ, которыхъ за благоразсудишь, побросай ихъ въ горячую воду, и вари даже какъ сдѣлаются мягки, и тогда вынувъ положи топчасъ въ холодную воду, по томъ вынувъ опшуда, дай хорошенько оной водѣ съ нихъ спечь, положи въ иготь и мѣлко истолки, и пропри шѣло квозь частое сито; свари большимъ паромъ по § 14 въ 1 опдѣл: столько вѣсомъ сахару, сколько мармелады, положи мармеладу въ оный сиропъ и до шѣхъ поръ переширай, чшобъ сиропъ вездѣ прошелъ и соединилсябъ съ мармелодою: тогда положи въ обыкновен-



новенную форму, и морозъ; а когда замерзнетъ, то вынувъ утирай, и положи въ формы такія, какого роду сей сокъ, и завернувъ формы бумагою, положи въ ледъ, какъ предписано о персикахъ. Когдажъ похочешь подавань, то вынувъ кисточкою помажь шою краскою, какого цвѣту самые плоды; для померанцовъ и лимоновъ шафраномъ, а баргамопы зеленою, краскою съ желтою.

§ 27.

*Каштаны мороженые плодами.*

Ипеки каштаны, и когда истекутся и сдѣлаются мягки, то очисти съ нихъ кожу, и проши мармеладъ сквозь сито; прибавъ шуда сиропу сахарнаго столько, чтобъ сіе сдѣлало хорошій вкусъ, а потомъ заморозъ въ большой формѣ, по семъ перешри, и положи въ форму наподобіе каштановъ, и поступай такъ, какъ выше о другихъ мороженныхъ сказано.

§ 28.



§ 28.

Яицы мороженыя.

Возьми шесть яицъ, свари ихъ въ густую, вынь желтки цѣлыми, возьми другія шесть яицъ, которыя бережно пополамъ разбей, дабы какъ можно цѣлы были скорлупы, чшобъ не смѣшались; положи бѣлки изъ сихъ шести яицъ въ буюылку сливокъ, и взбей ихъ пѣною вмѣстѣ, а по томъ положи на серебряное блюдо, и поставя на огонь свари, но пакъ, чшобъ сверху не зарумянились; когда они сварятся, тогда пропри сквозь сито, какъ мармеладъ; дай просхыпъ, положи мѣлкаго шолченаго сахару, и морозъ, какъ и другія мороженныя. Когда сѣ замерзнешъ, и еще ихъ упрешъ, то возьми вышепомянутыя скорлупы яишныя, положи въ нихъ немного сего мороженнаго, по томъ свареной цѣлой желшокъ яишной, и по томъ опять наполни мороженымъ же, и сложи скорлупу, и обвязавъ ниткою, оберни бумагою, положи въ ледъ съ солью или силипрою, какъ выше сказано о персикахъ, гдѣ должно

ЧАСТЬ V. Б имѣ-

имѢ лежатъ даже какѢ придетъ время подаватъ. Сїи яицы принадлежатъ къ поварни; но можно ихѢ и вѢ десертѢ подаватъ.

§ 29.

О сырахѢ мороженныхѢ.

СырѢ мороженой изѢ сливокѢ.

Возьми бутылку густыхѢ сливокѢ такихѢ, копорыя бы не скислись на огнѢ; поставь ихѢ на огонь, и когда они раза два вскипятъ, а снявѢ сѢ огня, распусти чешыре желпка яишныхѢ, вынувѢ зародышки, положи вѢ сливки и хорошенько вмѣстѢ перемѣшай; возьми свѣжїй лимонѢ большой, нанри сѢ него цедру на полфунта сахару, и положи сахарѢ вѢ сливки; поставь опять сливки на огонь, и дай имѢ пять или шесть разѢ вскипѣшь, безпрестанно мѣшая; положи туда же ложку померанцовой воды, и процѣди сквозь сито; а можно туда же положишь шесть миндалинокѢ исполченныхѢ, прежде нежели процѣживатъ будешь, и немного вареныхѢ померанцовыхѢ цвѣтовѢ, ежели естѢ; и положи вѢ форму, заморозь. Когда они замерзнутъ.



знутъ, то перетри, какъ другіе мороженыя, а по томъ вынь изъ сей формы, и положи въ форму сырную, кошую положи въ ледъ, чтобъ застыло, даже какъ подавать, имѣй горячую воду гшовую въ кошрулькѣ, въ кошую обмокни форму, и вынувъ положи на присойное блюдо и подавай на столъ.

§ 30.

*Мороженое масломъ.*

Вскипяти буылку густыхъ сливокъ, и когда они вскипятъ, то положи полфунта сахару съ тертою лимонною коркою; поставь опять на огонь, чтобъ еще два раза вскипѣло; возьми осьмнадцать или двадцать яицъ, вынь изъ нихъ желтки, и разведи въ сихъ сливкахъ, а по томъ поставь ихъ еще на огонь, чтобъ они только что закипали, безпрестанно мѣшая, и снявъ положи померанцовой воды, и пропусти сливки сквозь сито, и по томъ положи въ форму заморозь; и когда замерзнетъ, перетри, какъ и другіе мороженыя; естли же хочешь подавать сыромъ, то поступай, какъ вы-



ше сказано. Когда же похочешь подавать масломъ, то пославъ опять форму на ледъ, и когда подавать, то ложкою накладывай въ чашку или на торелку.

§ 31.

*Сыръ мороженой изъ шеколаду.*

Возьми полфунта хорошего шеколаду, изопри, налей на него съ четверть бушылки воды, и вари мѣшая, дабы шеколадъ разошелся; когда онъ разойдется довольно, положи въ него шесть желшковъ яичныхъ, и хорошенько въ немъ оные размѣшай, и взявъ бушылку густыхъ сливокъ, положи въ нихъ полфунта сахару, и дай сливкамъ вскипѣть, а послѣ налей ихъ въ шеколадъ, поставъ все сѣе на огонь, и не много повари, дабы яицы сварились, безпрестанно мѣшая, а потомъ положи въ форму заморозь, и послѣ перепри хорошенько, и окончай, какъ выше сказано о другихъ сырахъ мороженныхъ.

§ 32.

*Сыръ мороженой изъ кофею.*

Свари кофе очень густо, и должно, чщобъ его полфунта было на пол-



полбушылки воды; и когда онѢ устроится, слей, и возьми бутылку хорошихъ сливокъ, которыя бы на огнѢ не скислись; и варя ихъ, положи въ нихъ полфунта сахару и слитой кофей; дай сему пять разъ или шесть вскипѣть, безпрестанно мѣшая, а по томъ положи въ форму заморозъ, и перетерши, окончи какъ выше писано.

Сыръ мороженный изъ земляники  
смотри въ первомъ описаніи § 44.

Сыръ мороженной изъ малины,  
смотри въ первомъ описаніи § 61.

§ 33.

*Сыръ мороженной изъ фисташокъ.*

На бутылку сливокъ возьми полфунта ядеръ фисташокъ, обвари и очисти ихъ, и очень мѣлко истолки, протри нѣсколько разъ сквозь рѣшето, дабы ничего не потерялось, взвари сливки, и разведи въ нихъ фисташки, и опять поставя на огонь вари, чтобъ три или четыре раза выкипѣли, мѣшая безпрестанно; по томъ положи полфунта сахару и ложку померанцовой воды, и дай сему разойтись, вы-



лей въ форму, морозъ и по томъ перетерши, окончи, какъ выше сказано.

§ 34.

*Сыръ шантильи.*

Возьми бутылку хорошихъ сливокъ, положи въ нихъ ложку поморанцовой воды, и бей сіи сливки до тѣхъ поръ, какъ они гораздо вспѣняются; возьми лимоновъ и оботри съ нихъ цедру полфунтомъ сахару, которой изсуши, и истолки; просѣй сквозь сито, а по томъ смѣшай съ сливками, и давъ нѣсколько времени постоять, чтобъ сахаръ розошелся, морозъ, какъ и о другихъ мороженныхъ сказано, и перетерши, положи въ форму и подавай.

§ 35.

*Сыръ шуази.*

Возьми полпоры бутылки сливокъ и дай имъ вскипѣть, а потомъ полфунта сахару, и тонко сръзанной корки съ цѣлаго лимону; поставь опять на огонь и вари безпрестанно мѣшая, даже какъ укипитъ цѣлая шреть: тогда положи чешыре желтка яишныхъ, разведенныхъ



ныхъ съ небольшимъ количествомъ сливокъ, и поспавъ опять на огонь, не много дай вскипѣть, безпрестанно мѣшая, дабы яицы даже какъ сливки начнутъ густѣть, и тогда снявъ скорѣе даешь время, чпобѣ сливки попросыли; тогда уже положи въ нихъ пять или шесть ложекъ мармеладу малиноваго, клубнишнаго или земленишнаго, и хорошенько разведя процѣдить сквозь рѣдкое сито, положи въ форму, морозить и потомъ перепереть, какъ выше сказано, даешь засыть и улежаться въ той формѣ, какой видъ хочешь дать, а вынувъ подаватьъ.

§ 36.

*Бисквиты мороженые.*

Сдѣлай шесть большихъ бисквитовъ въ коробочкахъ, съ которыми гораздо тонко верхнюю корку сръжь, наблюдая, чпобы не изломать, и снявъ положи въ сито и суши въ печи, изсуша весь мякишь бисквитовъ даже какъ можно будетъ его измолочь въ муку. И тогда измолки, просѣй сквозь сито, возьми бушылку хорошихъ сливокъ,



дай имъ разъ вскипѣшь, положи въ нихъ побольше четверти фунта сахару, и ложку померанцовой воды съ исполченнымъ мякишемъ бисквитовъ, и перемѣшавъ все вмѣстѣ, положи въ форму и заморозь. Когда замерзнетъ, то ложкою разотри мороженое, чтобы кусковъ льду не осталось, и по шомъ положи въ формы бумажныя, накрывъ сребрянною коркою, которую оставилъ для каждой формы; положи съ мороженое на блюдо, и покрывъ другимъ, посыпавъ на ледъ, и сверху также либо солью обложи, и дай нѣсколько постоять до шого, какъ ихъ на подобіе бисквитовъ въ коробочкахъ подавать. Надлежитъ всегда дѣлать нѣсколько излишнихъ бисквитовъ; ибо какъ бережно ни снимаешь верхнюю корку, однакожъ иные изломаются: и это дѣлаетъ пріятное на видъ и очень хорошее блюдо.

§ 37.

*Капелоны мороженые.*

*Сливочные капелоны мороженые.*

Капелоны супъ ни что иное,  
какъ



какъ въ длинныхъ четвероугольныхъ формахъ сдѣланное мороженое.

Ежели хочешь сдѣлать шесть капелоновъ, то наполни только четыре формы хорошими сливками. Сей размѣръ наблюдается для того, дабы лишняго не сдѣлать; ибо мороженое замерзая прибавляется количествомъ; вылей сіи сливки въ ковшрюлю и вари ихъ даже какъ два раза вскипятъ, а снявъ, положи довольно сахару, немного воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, и напершой лимонной корки, дай сему полчаса настояться, а по томъ процѣди сливки сквозь сито, и выложи въ форму морозъ; когда они замерзнутъ, то перепри ложкою мороженое, и положи въ форму капелоновъ, заверни ихъ бумагою и поспавъ на льду съ полченнымъ льдомъ и снѣгомъ смѣшаннымъ съ солью или селипрою, наблюдая, чюобы томъ сосудъ, гдѣ сей ледъ будетъ лежать, былъ съ дырами, дабы вода могла опшуда стекасть. Когда же хочешь подавать, то обмочи часть формы въ



воду теплую, и ударя внизу рукою, вынь на торелку.

§ 38.

*Мороженые шеколадные капелонны.*

Для сдѣланія шести капелоновъ, возьми чешыре формы, налей въ нихъ хорошихъ сливокъ, и по томъ перелей оныя въ коспрюлю, дай развскипѣть, а послѣ положи довольно сахару, возьми также довольно шеколаду, свари его, какъ обыкновенно шеколадъ варится въ водѣ, только гораздо гуще, также возьми шесть желшковъ яишныхъ, разбей ихъ, какъ шеколадъ, такъ и яицы положи въ сливки, и когда все сіе довольно смѣшаешь вмѣстѣ, дай немного вскипѣть, безпрестанно мѣшая, дабы яицы вскипѣли, и пропусая сквозь сито, морозъ, а заморозя перепри, и положи въ формы, которыя обернувъ бумагою, положи въ ледъ, какъ выше сказано, и окончи такъ, какъ сливошныя капелонны.

§ 39.

*Капелонны мороженные изъ кофе.*

Для сдѣланія шести капелоновъ, налей въ двѣ формы воды, и перелей  
по



по томъ оную воду въ кофейникъ, и когда она вскипитъ, то положи мѣла-  
каго кофе, и свари его сколько мож-  
но покрѣпче. Когда же кофе сва-  
рится, то давъ ему сперва ус-  
тояться, горячій еще слей, и при-  
бавъ въ него довольно число сли-  
вокъ, чшобы было вмѣстѣ съ ко-  
феемъ цѣлая шесть формъ, то  
есть, чшобы сливокъ было вдвое  
противъ кофе; такъ же положи туда  
довольно сахару, и вари до шѣхъ  
поръ, какъ цѣлая треть уки-  
питъ, безпрестанно мѣшая на огнѣ,  
по томъ дай остыть въ чашкѣ и  
послѣ заморозь, и окончай точно  
такъ, какъ прочія капелоны.

§ 40.

*Капелоны мороженые изъ пер-  
сиковъ.*

Издави двѣнадцать хорошихъ  
персиковъ, которые разведи водою  
такъ, чшобъ было довольно на двѣ  
трети того числа формъ, сколько  
хочешь сдѣлать капелоновъ; при-  
бавъ довольно сахару, и дай всему  
постоять около двухъ часовъ, а по  
томъ пропусти сквозь сито, выда-  
вли-



вливая весь сокъ изъ персиковъ, и положи въ форму заморозь; а по томъ перешерши, положи въ Формы капелоновъ, и поступай, какъ выше сказано.

§ 41.

*Капелоны мороженые изъ недоспѣлаго винограду.*

Возьми два фунта недоспѣлаго винограду, истолки его, чпобы выжать весь сокъ, которой пропусти сквозь сито, смѣшай сей сокъ съ третьюю частію воды, положи очень довольно сахару; и когда сахаръ растаетъ, тогда положи въ форму и заморозь, по томъ перетри и клади въ Формы капелоновъ, поступая такъ, какъ выше сказано.

Капелоны мороженые изъ земляники смотри въ первомъ отдѣленіи § 45.

Капелоны мороженые изъ малины смотри въ первомъ отдѣленіи § 62.

§ 42.

*О водахъ, которыя лютъ холодныя, а не морозятъ.*

Обвари чешверть фунта сладкаго миндаля, истолки его съ чешвер-

вер-



вершью фунпа чепырехъ садовыхъ сѣменъ [шо естъ дынныхъ, арбузныхъ, огурешныхъ и шыквеныхъ], и когда будешь шолочь, шо надлежитъ почасу поливать по полужки воды, дабы неустудишь, чшобъ они не смаслились; вынувъ изъ иготи положи въ чашку, и мало по малу разведи бушылкою воды, а по томъ нѣсколько разъ процѣди сквозь сито, упирая гущу деревяною ложкою; дабы весь сокъ вышелъ, а послѣ положи въ него чепверть фунпа сахару, и какъ онъ разойдется, шо процѣди нежавши сквозь салфетку, и оспудя подавай.

Надлежитъ примѣчать, что всякой разъ, процѣдя сквозь сито, должно на прежнюю гущу его наливать, дабы шѣмъ болѣе вышелъ сокъ изъ оной. Ежели хочешь сдѣлать оршапъ бѣлой цвѣтомъ, шо разведя бушылкою воды, прежде еще нежели и первой разъ станешь пропускать сквозь сито, положи въ него два спакана самага густаго миндальнаго молока.



§ 43.

*Оржапіъ изъ фисташокъ.*

Возьми чепверть фунта фисташокъ, обери ихъ, и положи въ иготь съ чепвертью же фунта огурешныхъ и дынныхъ сѣменъ пополамъ, толки вмѣстѣ, поливая по полужки воды, дабы они въ масло не обопились, а по томъ вынувъ разведи полшора бушлыкою воды, и процѣди нѣсколько разъ сквозь сито, упирая покрѣпче ложкою сокъ; а по томъ прибавь шуда чепверть фунта сахару, съ сокомъ, выдавленнымъ изъ одного лимона, и все сіе вмѣстѣ смѣшавъ, когда сахаръ разойдется, процѣди сквозь салфетку, и поставь на ледъ, чшобы было холодно.

§ 44.

*Кервелевая вода.*

Ошипавъ и вымывъ хорошую горсть кервелю, влей полшоры бушлыки теплой воды, дай полчася настояться, а по томъ процѣди сквозь сито, и положи шеснащать золопниковъ сахару; когда сахаръ рас-



распаетъ, пропусти сїю воду сквозь частую салфешку, и просудя подавай,

Пемпернелевая вода такимъ же образомъ дѣлается.

§ 45.

*Вода укропная.*

Возьми двѣ вѣшки укропу, ежели онѣ велики; а ежели малы, то можно побольше взять, и вымывъ ихъ положи въ бушылку теплой воды на четверть часа, дабы вода настоялась; ибо какъ сїи травы сочны, то только дать и постоять немного, чтобы вода нѣсколько отъ нихъ получила вкус; и по томъ процѣдя сквозь сито, положи около четверти фунта сахару, и дай ему растаить, и еще сквозь частую салфешку пропусти и прохолодя, употребляй.

§ 46.

*Цитронной сырель.*

Возьми четверть фунта большихъ цитроновъ [или толстокожихъ лимоновъ], разрѣжь ихъ во всю длину, вынь попохоньку тѣло и положи все вмѣстѣ въ новой муравленой



ной горшокъ; свари два фунта сахару большимъ жаромъ по §. 14 въ 1 ошдѣленіи, и положи въ шошъ же горшокъ, которой пославъ на огонь, чшобъ онъ варился даже какъ дѣлающся перле по §. 10 въ 1 ошдѣленіи; тогда пропусти его сквозь сито, и разливъ по бушылкамъ, сохраняя. Когда же похочешь употреблять, то наливъ его въ воду, сколько за благо разсудишь, просуди сперва на льду и послѣ пей. Сіе пишье весьма холодншъ и можетъ употребляться вмѣсто мороженаго; здѣлай его гораздо гуще положеніемъ сыропу, прошиву того, какъ пьюшъ, и заморозъ, какъ выше сказано. Такимъ же образомъ дѣлается сыропъ изъ цедрашовъ и лимоновъ.

§ 47.

Теперь кончивши мороженыя, слѣдуетъ по принятому мною въ сей книгѣ расположенію, предложншъ о разныхъ вареньяхъ, дѣлааемыхъ изъ поспѣлыхъ уже въ сіе время лѣшнихъ плодовъ и цвѣшовъ; а какіе именно въ сіе время плоды родящся, то сказано объ эшомъ выше еще при началѣ сей Части; чтожъ до цвѣшовъ касается, то ужъ въ  
сію



сію пору мы имѣемъ цвѣты лавандышевые, бузину, всякія гвоздики, шюберозы, жесмины, розаны, жонкили, померанцовые цвѣты, и многіе другіе, изъ которыхъ каждой порознь предложимъ, и вопервыхъ

О жесминѣ.

Жесминѣ есть маленькое деревцо, которое, какъ виноградъ, производитъ вѣтви и цвѣты, выходящіе на концѣ его вѣтвей. Они мѣлки, долговапы, бѣлы наподобіе маленькихъ лилей и духъ ихъ весьма пріятенъ. Во многихъ ранжеряхъ сіе деревцо находится; оно цвѣтетъ въ концѣ Мая, въ Іюнѣ и Іюлѣ мѣсяцахъ; изъ цвѣтовъ ихъ дѣлаютъ масло отменно полезное въ извѣстныхъ болѣзняхъ.

§ 48.

*Дѣлать консервъ жесминной.*

Очистивъ хорошенько жесминные цвѣты, положи въ иготь  $\frac{1}{4}$  фун. жесминнаго цвѣту, и очень истолки, смоча двумя, или тремя каплями лимоннаго соку; потомъ свари 2 фун. сахара большимъ перомъ по § 14, и по-

ЧАСТЬ V.                      В                      усту-



успудя его немного, положи въ него жесминные цвѣты, которые хорошенько смѣшай съ сиропомъ, бивъ доложкою; а какъ все смѣшались, то положи въ коробочки, дай застыть, а по томъ разрѣжь дощечками для употребленія.

§ 49.

*Жесминное мороженое.*

Обобравъ жесминные цвѣты, исполки ихъ мѣлко хорошую горсть, и вынувъ изъ иготи, положи въ бутылку воды съ полфунтомъ сахару, и хорошенько все сѣ смѣшай; а когда сахаръ весь разойдется, пропусти сквозь частое сито и по томъ положи въ форму, заморозь.

§ 50.

*Жесминные дражеи.*

Распусти гумми-драганту малымъ количествомъ воды, помѣшивая ее даже какъ вся распустившаяся; процѣди ее сквозь частое сито и сдѣлай шѣсто съ мармеладою изъ жесминныхъ цвѣтовъ и съ порошкомъ изъ корня ириса, что все положи въ иготь и толки, прибавляя отъ вре-



времени до времени мѣлкаго сахару, даже какъ тѣсно мягко и вязко сдѣлается; по томъ вынувъ изъ игоши, положи на сито и умни еще мѣлкимъ сахаромъ; тогда бери по маленькому кусочку сего тѣсна величиною съ гороховину, и катай сѣи кусочки на рукѣ, по томъ расплющи и клади на сито и суши шесть дней въ печи; а какъ довольно высохнушъ, то имѣй свареной сахаръ лиссе по § 9, положи въ него изготовленные дражеи и мѣшай даже какъ сдѣлаются довольно крупные, и тогда береги ихъ для употребленія.

§ 51.

*Мармелада изъ жесминовъ.*

Возьми полфунта очищенныхъ жесминныхъ цвѣтовъ, истолки ихъ мѣлко въ игоши, по томъ протри сквозь сито, прижимая лопаткою хорошенько даже какъ все пропрешь, свари полфунта сахару большимъ перомъ по § 14, и разведи его пропертымъ жесминомъ по немногу, пока мѣстъ сахаръ горячъ, а по томъ давъ просхыпъ, клади въ банки.



§ 52.

*Жесминные вареные цвѣты.*

Возьми совсѣмъ распустившіеся жесмины, обрѣжь у нихъ хвостики, оставя цвѣтъ цѣлой; и свари сахару большимъ лиссе по § 9; сними съ огня сахаръ и положи въ него жесминные цвѣты, не мывши ихъ, и пошопя, дай имъ ночь въ сахаръ пролежать, и тогда вари, чшобъ разъ 12 вскипѣли даже какъ сиропъ сдѣлается, малымъ перомъ по § 13, и тогда просшудя клади въ банки. Ежели же хочешь сварить одни листьа цвѣтовъ, то оборвавъ хвостики опложи, а цвѣты оборвавъ, такимъ же образомъ свари.

§ 53.

*Пастила жесминная.*

Возьми чепверть фунта жесминныхъ цвѣтовъ и дай имъ немного помокнуть въ нѣсколько кипячей водѣ, по томъ процѣди сію воду сквозь салфешку хорошенько ее выжимая, дабы весь сокъ вышелъ; въ сію воду положи немного клею адраганшу, и когда клей распустится,  
шо



по опять процѣди сквозь салфешку, жавши, чѣмъ ничего не пропало; воду сію влей въ иготъ, и положи туда мѣлкаго сахару, и все сіе вмѣстѣ толки, прибавляя по немногу мѣлкаго сахару, даже какъ сдѣлается довольно густое шѣсто; изъ сего дѣлай разными видами пастиллы, или дражеи, то есть раковинками, четвероугольничками и овсяными зернышками и проч., и давъ засохнуть, подавай.

§ 54.

*Жесминной сыроль.*

Взвари, чѣмбы вскипѣло полбушылки воды, и взявъ полфунна жесминныхъ цвѣтовъ, положи въ глубокое блюдо, и сей кипятокъ вылей на нихъ и шорелкой дномъ или чѣмъ другимъ приписнило сіи цвѣты, и поставъ въ теплое мѣсто до другого дни по томъ очисти по § 7 пять фунтовъ сахару, и свари его кассе по § 16, и взявъ тогда настоенные жесминные цвѣты, процѣди изъ нихъ воду и сокъ сквозь салфешку немного выжимая, и положи сію воду въ сахаръ; по томъ поставъ сей



сахаръ на жаръ, но такъ, чтобъ не закипѣлъ, а только бы вода въ него вошла, и вылей сіе въ глубокое блюдо, которое поставь на 3 или на 4 дни въ жаркое мѣсто, держа оное въ такомъ же жару, какъ для дѣланія леденцу, и почашиу отвѣдывай сиропъ даже какъ онъ сдѣлается перле по § 10: тогда вынувъ изъ жару и просудя, разлей въ буылки.

§ 55.

*Песокъ жесминной.*

Возьми четверть фунта жесминныхъ цвѣтовъ, очисти, но не мой, и положивъ въ игошъ, мѣлко исполки; по томъ положи сіи цвѣты въ полфунта сахару, сваренаго большимъ перомъ по § 14, по томъ мѣшай ихъ прибавливая, и упирай ложкою даже какъ весь сахаръ войдетъ въ цвѣты и застынетъ; тогда протри сіе сквозь сито.

§ 56.

*Леденецъ жесминной.*

Возьми обобраннаго жесминнаго цвѣту, и тогда свари сахару перомъ по § 14, и положи его въ форму



му леденешную: когда сахаръ въ половину заспынетъ, то положи въ него жесминнаго цвѣту, которой вилками вдави въ сахаръ; положи на него рѣшеточку, сдѣланную для формы, и придави ее какою нибудь тягостію, съ четырехъ же угловъ вошки въ сахаръ 4 спички, поставь сей сахаръ въ печь на сутки, и держи ее въ надлежащемъ равномъ жару; познаешь же, сдѣлался ли леденецъ, по тому, когда выдернешь палочку, то ежели ровно на ней сахаръ застываетъ и дѣлаются какъ алмазы, то уже леденецъ поспѣлъ: тогда дай спечь наклоня форму жидкому сиропу, чтобъ 2 часа стекалъ, и послѣ обороти форму, вынь сахаръ.

§ 57.

Пирогъ жесминной.

Сдѣлай форму изъ бумаги такой величины, какой хочешь дѣлать пирогъ; возьми полфунта жесминныхъ цвѣтовъ, и положи ихъ въ фунтъ сваренаго сахару большимъ перомъ по § 14, мѣшай и уминай ихъ лопаточкою проворно, державъ надъ огнемъ; когда сахаръ спанетъ



подыматься, и уже готовъ будетъ, то вылей въ форму, положи поскорѣе немного бѣлка яишнаго, взбитаго съ мѣлкимъ сахаромъ, чѣмобъ не очень былъ жидокъ, опѣ чего гораздо вздуется пирогъ; и вылей въ форму на горячей печи, то онъ еще болѣе взойдетъ.

§ 58.

*Тѣсто жесминное.*

Исполки въ итогъ полфунта жесминныхъ цвѣтовъ, и положи на блюдо, разведи чепырьмя ложками яишной мармелады, по томъ свари фунтъ сахару большимъ перомъ по § 14, положи сѣи цвѣты съ мармеладою въ него, и смѣшавъ вмѣстѣ, вари, чѣмобъ разъ 12 вскипѣло; и когда тѣсто такимъ образомъ сварится, то выложи въ формы на мѣдную доску, гласируй мѣлкимъ сахаромъ, посыпая сквозь сито, и высуши въ жаркой печи.

§ 59.

*Букеты жесминные сухіе.*

Надлежитъ взять совсѣмъ распустившихся жесминныхъ цвѣтовъ



повѣ съ ихъ стебельками, и связать ихъ по три или по чепыре вмѣстѣ тонкою ниткою; всякую связачку обмочи въ не очень горячій сахаръ, свареной малымъ лиссе по § 8, и клади на рѣшето, чтобы излишній сахаръ спекъ, и посыпь самымъ мѣлкимъ сахаромъ; по томъ клади на другое рѣшето порядочно, чтобы не измялись цвѣты, и засуши въ горячей печи, а по томъ въ ящичкахъ переложа бумагою, сохраняя.

§ 60.

*Жесмины въ сахарѣ.*

Возьми жесминныхъ цвѣтовъ, и смотри, чтобы хорошо распустились и были цѣлы, оборви стебельки, и взбивъ пѣною бѣлокъ яишной, положи ихъ въ него; по томъ исполни мѣлко сахару, и обвалявъ сѣи цвѣты въ немъ, выкладывай на сито; а послѣ давъ имъ высохнуть въ жаркомъ мѣстѣ, употребляй.

§ 61.

*Бисквиты жесминные.*

Положи на блюдо, или въ чашку жесминной мармелады съ чепырьмя



свѣжими яишными желтками (копорохъ бѣлки опложи особливо), и съ полфунтомъ сахару взбей все сіе хорошенько лопашкою, даже какъ сахаръ съ прочимъ смѣшанся; потомъ возьми 4 бѣлка яишные оставленные, и еще два другіе, взбей ихъ вмѣстѣ съ пѣною, и тогда смѣшай съ прежде изготовленнымъ сахаромъ, желтками и мармеладою, и размѣшай хорошенько вѣничкомъ; сіе учиня, возьми немедленно просѣянной муки, по немногу сыпь въ чашку, все мѣшая вѣничкомъ; и какъ все сіе хорошо смѣшается, положи шѣсто въ бумажныя формы, которыя намажь сперва масломъ, и посыпь на шѣсто, чтобъ его гласировать, немного сахару, и испеки на вольномъ жару.

§ 62.

*О померанцовыхъ цвѣтахъ.*

Померанцовой цвѣтъ весьма употребителенъ ради хорошаго его вкусу и пріятнаго запаху; надлежитъ его выбирать свѣжій, хорошій и бѣлой; умѣренное его употребленіе вспомошествоуетъ варенію желудка

и



и его укрѣпляетъ, излишнее же употребленіе производитъ бѣдкія мокроты и весьма горячиѣ.

§ 63.

Консервъ изъ померанцовыхъ  
цвѣтовъ.

Ощипли померанцовые цвѣты, чтобъ были одни листочки, отвѣсь ихъ четверть фунта, и немного изруби ножемъ, и положи на шарелку, подави тушъ лимоннаго соку, дабы ихъ сохранить бѣлыми, и потомъ свари большимъ перомъ по § 14 фунтъ сахара, положи въ него померанцовые цвѣты и лопаточкою мѣшай, не спавя на огонь, и при даже какъ сахаръ начнетъ бѣлѣть около краевъ кастрюли, и тогда вылей его въ приготовленную форму бумажную; и когда просынетъ и засохнетъ, разрѣжь дощечками и храни для употребленія.

§ 64.

Воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ,  
двойная и одинакая.

Возьми свѣжихъ померанцовыхъ  
цвѣтовъ, оборви у нихъ одни сте-  
бель-



бельки и дай имъ въ теплой и самой чистой водѣ настоявшись пять, или шесть часовъ въ тепломъ мѣстѣ въ покрытомъ сосудѣ, положи въ него по разсужденію своему померанцовыхъ цвѣтѣвъ, смотря по тому, какъ хочешь, чтобъ сильна была вода. Дабы сдѣлать ее хорошею, то надлежитъ взять два фунта цвѣтѣвъ на бутылку воды, по томъ все сіе положи въ кубикъ и перегони такъ, какъ обыкновенно гонятъ воды. Дабы ее сдѣлать двойною, то возьми перегонную уже померанцовую воду, подогрѣй ее и положи опять въ нее померанцовыхъ цвѣтѣвъ, дай въ тепломъ мѣстѣ въ покрытомъ сосудѣ настоявшись отъ вечера до утра, и положи опять въ кубикъ и перегони въ другой разъ.

§ 65.

*Ликеръ изъ померанцовыхъ цвѣтѣвъ.*

Настаивая три недѣли въ крѣпко закупоренной бутылкѣ померанцовые цвѣтѣвы, положи по ровной мѣрѣ какъ померанцовой воды, такъ и водки французской, положая на каждую бутылку обѣихъ  
не-



немного меньше полуфунта сахара, немного корицы, горсть кишнецу, и немного истолокши, должно бушылъ, закупоривъ хорошенько, держашъ въ тепломъ мѣстѣ и всякой день болтать, а по томъ пропустя сквозь сѣрую бумагу, разлишь по бушылкамъ.

§ 66.

Мороженое изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.

Оборви померанцовые цвѣты, дабы взять только листьа, и положи хорошую горсть въ иготь, истолки ихъ мѣлко, а по томъ разведя ихъ въ бушылкѣ теплой воды, положи полфунта сахару; и когда онъ разойдется, взбей воду, то есть перебивай ее раза три или четыре изъ банки въ другую, процѣди сквозь сито, и положи въ форму, заморозь.

§ 67.

Цвѣты померанцовые вареные въ сыролѣ.

Ощипли померанцовыхъ цвѣтовъ, сколько за нужное разсудить, возьми только листьки, положи въ  
кипя-



кипяшокъ, и вари даже какъ они  
мягки сдѣлаюся; и прежде нежели  
ихъ вынешь изъ воды, положи зо-  
лошника при толченыхъ квасцовъ,  
дабы ихъ сдѣлать бѣлыми; по томъ  
имѣй въ другомъ сосудѣ кипятокъ,  
въ которой выдави сокъ изъ боль-  
шаго лимона, или изъ двухъ сред-  
нихъ, и немедленно положи шуда  
варенье, какъ выше сказано, померан-  
цовые цвѣты, дабы они совершенно  
побѣлѣли, и вари до тѣхъ поръ, по-  
ка будущъ расширяться отъ паль-  
цовъ; тогда выложи въ холодную  
воду, въ которую выдави цѣлой ли-  
монъ, дабы ихъ въ бѣлизнѣ содер-  
жать; возьми 4 фунта сахару на  
фунтъ померанцовыхъ цвѣтовъ, очи-  
сти его, и снявъ съ огня, просуди  
даже какъ сдѣлаеся тепленекъ;  
тогда положи въ него померанцовые  
цвѣты, которые напередъ надлежитъ  
оположить на сито, и дать съ нихъ  
водѣ стечь, оставъ ихъ въ семъ  
сахарѣ до другаго дня, и тогда опять  
оположи на сито, а сахаръ поставя  
на огонь, свари малымъ лиссе по §  
8; положи цвѣты померанцовые въ  
чашу, просуди сыропъ, чтобъ былъ  
тепле-



шепленекъ, и влей его на цвѣшы, и оставь такъ до завтра: тогда онять сливъ, вари сиропъ, чтобъ былъ большимъ перле по § 10; а снявъ съ огня, влей на померанцовые цвѣшы, когда онъ будетъ шепленекъ, и тогда клади сей конфектъ въ банки, когда совсѣмъ остынетъ; надлежитъ примѣчать, что померанцовые цвѣшы должно ставить на огонь, когда они уже совсѣмъ обжались.

§ 68.

Эссенція изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.

Возьми хорошаго померанцоваго цвѣшу самыхъ широкихъ листьевъ, и обобравъ его, набери оныхъ фунтъ, которой нанижи на нитку, чтобы плотно они между собою были; оба конца сей нитки пропусти сквозь большую пробку, которою бы можно было зашкнуть большую съ широкимъ горломъ бушылку, да завяжи на верьху узломъ, и положи сей цвѣшъ въ оную бушылку, такъ чтобы ни гдѣ они до стекла не касались, а висѣли на пробкѣ; по томъ пергамен-

шомъ



помѣ намоченнымъ завяжи пробку, и поставь на солнце въ полдень: тогда померанцовой цвѣшъ даетъ изъ себя воду, которая стекаетъ въ бушылку, а сами они какъ высохшіе остаются. Сію воду выливъ изъ бушылки, разлей въ маленькіе пузырьки, которые крѣпко закупори, и употребляй, когда нужда будетъ. Естли же солнца нѣтъ, то можно сію бушылку и на жаркую печь поставить.

Изъ жесминныхъ цвѣтовъ эссенція такъ же дѣлается.

§ 69.

*Сухіе померанцовые цвѣты.*

Сваря въ сиропѣ, какъ выше сказано, померанцовые цвѣты, дай имъ въ ономъ до другаго дня постоять, а потомъ вынувъ, положи на мѣдную доску, чѣобы сиропъ съ нихъ стекъ, и посыпь хорошенько на нихъ мѣлакаго сахару, а потомъ засуши въ жаркомъ мѣстѣ, и положи въ ящики, храни въ сухомъ мѣстѣ. Вареные померанцовые цвѣты въ сиропѣ сушить должно такъ: взять ихъ въ сиропѣ, поставить банку въ горячую воду, чѣобъ сиропъ разошелся, и  
вынувъ



вынувъ цвѣты, дашь сиропу стечь,  
а по томъ посыпавъ сахаромъ, за-  
сушить въ жаркомъ мѣстѣ.

§ 70.

*Померанцовые цвѣты въ леденцѣ.*

Очиспи полфунна померанцовыхъ  
цвѣтовъ, отбери только одни ли-  
стки, свари фунтъ сахару дутымъ  
по § 12, и снявъ съ огня, положи по-  
меранцовые цвѣты на четверть ча-  
са, дабы выпустили изъ себя воду,  
а по томъ вари ихъ на огнѣ въ  
сахарѣ, даже какъ разжидившійся  
сахаръ какъ суфле сдѣлается,  
снявъ съ огня, дай ему проспышь,  
прежде нежели вольешь въ формы  
леденешныя; а когда по просудѣ  
вольешь, то поставь въ жаркое мѣ-  
сто, пока сдѣлается леденцомъ. А  
чтобъ узнать, поспѣлъ ли леденецъ,  
то воткни чешыре мѣлкія бѣлыя  
спички по угламъ формы, которыя  
бы до дна проходили, когда будешь  
думать, что лишнее съ сиропомъ  
цвѣты уже стали леденцомъ, то  
вынь палочки, и ежели на нихъ ста-  
нутъ дѣлаться алмазцы ровно,  
тогда слей сиропъ съ леденца, на-  
ЧАСТЬ V. Г кло-



клоня на бокъ форму, чтобъ часа два спекалъ, а оставшійся леденецъ по томъ выложи на бумагу.

§ 71.

*Леденецъ изъ померанцовыхъ цвѣтовъ другимъ образомъ.*

Положи полфунша померанцовыхъ цвѣтовъ на фунтъ сахару, сваренаго большимъ перомъ по § 14, дай имъ два или при раза вскипѣть, и сними съ огня; когда сахаръ попросынетъ, вынь померанцовые цвѣты, дабы съ нихъ сахаръ стекъ, досуши въ нарочно сдѣланной печи для леденцу; поставь опять сахаръ на огонь, чтобъ онъ по прежнему сдѣлался большимъ перомъ, и влей его въ формы леденешныя, и какъ онъ въ половину усхнетъ, положи померанцовые цвѣты, которые сушилъ въ печи, и пошихоньку и ровно нагрузи въ сахаръ вилками; положи сверху дощечку, сдѣланную для леденцу, и еще какуюнибудь сверху стягость; поставь оной въ нарочно сдѣланную для леденцу печь, содержи ровно огонь даже какъ сдѣлается леденецъ; для по-  
зна-



знанія же сего дѣлай то же, что выше для сего сказано.

§ 72.

Померанцовой цвѣтъ въ сахарной сѣткѣ.

Возьми сухихъ вареныхъ въ сахарѣ померанцовыхъ цвѣтѣвъ, и тонко посыпь на доску, которую немного сперва помажь самымъ хорошимъ деревяннымъ масломъ; имѣй изгошповленной сахаръ, свареной карамелемъ по § 17, которой держа горячій на вольномъ жару, обмочи въ него двѣ вилки, и взявъ ими сахаръ, растягивай его по померанцовымъ цвѣтамъ, и когда съ одной стороны довольно сахару будетъ, то переверни и положи на другую мѣдную доску такъ же немного помазанную, и также сахаромъ съ вилокъ какъ шенетами переплетай.

§ 73.

Померанцовые цвѣты ларолинами.

Возьми два фунта очищенныхъ померанцовыхъ цвѣтѣвъ, очисти два фунта сахару и свари его какъ показано въ § 16; положи померан-



цовые цвѣты въ сахарѣ, и когда разв вскипаѣтъ, то мѣшай ихъ варя, даже какъ сахарный сиропъ сдѣлается малымъ перомъ по § 13 въ 1 ошдѣ: тогда сними съ огня, и мѣшай сиропъ до тѣхъ мѣстѣ, пока сахаръ сдѣлается порошкомъ; тогда положи померанцовой цвѣтъ въ сито, поставленное на блюдо, и на оное мѣлкой сахаръ повыпиряси, и взявъ по томъ цвѣтъ, высуши въ горячей печи, и выпорично сквозъ сито лишній сахаръ высѣй, и храни цвѣтъ въ ящичкѣ, или въ банкѣ въ тепломъ мѣстѣ. Сіи цвѣты померанцовые годятся для леденца; а высѣвки можно употреблять для дѣланія пароліновѣ.

§ 74.

*Мармеладъ изъ померанцовыхъ цвѣтовѣ.*

Возьми фунтъ ошипанныхъ померанцовыхъ цвѣтовѣ, положи въ кипятокъ, и облей ихъ раза два или три кипяткомъ, и прежде нежели ихъ вынешь, положи немного квасцовѣ, чѣмбъ сдѣлаешь бѣлѣе; имѣй всегда пригшовленную другую воду,  
по-



подави въ нее немного соку лимоннаго, и вынувъ изъ первой воды померанцовые цвѣшны, положи въ холодную воду, въ которую подавивъ лимону, оставь ихъ на полчаса въ сей водѣ, и вынувъ также положи въ другую съ лимоннымъ сокомъ. Возьми два фунта съ половиною сахару и вари его малымъ дутымъ по § 12 въ 1 опдѣл. а вынувъ изъ воды померанцовые цвѣшны, выжми ихъ въ салфешкѣ, и положи въ коспрюль, поставь на легкой огонь, и понемногу разь восемь или десять поливай сыропомъ, дабы ихъ хорошенько развести; и должно примѣчать, чѣмъ жаръ шомъ менѣе былъ, дабы они пише закипали, и шолько бы прѣли, и по шомъ положи въ банки, когда просшынетъ, посыпь немного сахару мѣлкаго сверху и обыкновенно покрой.

§ 75.

*Кларекоты изъ померанцовыхъ цвѣшновъ.*

Положи въ коспрюлю двенадцать яблоковъ ранешъ, изрѣзанныхъ ломшями, съ полбушылкою



воды, и вари ихъ даже какъ они  
пѣстомъ сдѣлаются, и пропусти  
сквозь сито, чѣобы вышелъ изъ  
нихъ сокъ хоть съ двѣ ложки;  
возьми мармелады померанцовыхъ  
цвѣтовъ, и хорошенько ее разведи  
и смѣшай вмѣстѣ; поставь все сѣе  
на огонь, прибавь немного воды,  
чѣобѣ два или три раза вскипѣло,  
и процѣди сквозь мокрую салфет-  
ку, и мѣрай сей морсѣ спаканомъ, и  
столько же спакановъ возьми очи-  
щеннаго сахару, и вари его касе,  
чѣобы было касе по § 16 въ 1 ошд:  
А такимъ образомъ сва-  
ривши, влей въ него вышепомяну-  
той морсѣ, и вари ягодникъ, кото-  
рой пробуй ложкою. Когда сиропъ  
станетъ липсы, и чисто опсавать,  
то снявъ съ огня, снимай пѣну,  
вливай въ формы, которыя поставь  
въ печь.

§ 76.

Помада изъ померанцовыхъ цвѣ-  
товъ.

Надлежитъ обобратъ все жел-  
тое отъ померанцовыхъ цвѣтовъ,  
которыя также чисто vybrать и  
взять



взять ихъ два фунша на фунтъ са-  
маго чистаго свинаго сала; сѣ сало  
должно тереть на бумагѣ ножемъ,  
а по томъ положить въ новой мура-  
вленной горшокъ, и въ первой разъ  
положить полфунта очищенныхъ по-  
меранцовыхъ цвѣтовъ, которые ва-  
ри въ салѣ четверть часа; а снявъ  
съ огня, дай застыть; на завтра же  
опять поставь на огонь, и какъ при-  
или чешыре раза вскипитъ, то сни-  
ми и пропусти сквозь частую пря-  
пицу; во второй разъ дай сему две-  
нацать разъ вскипѣть съ полфун-  
томъ же очищенныхъ цвѣтовъ, и  
послѣ надлежитъ спавить на нѣ-  
сколько часовъ въ жаркую печь, и  
всякой разъ проширать сквозь ту же  
пряпицу, сквозь которую первой  
разъ проширалъ. Такимъ же обра-  
зомъ дѣлается помада жесминная и  
жонкильная.

§ 77.

Пастилы изъ померанцовыхъ цвѣ-  
товъ.

Размочи чешыре золотника гу-  
мидраганшу, съ ложкою померан-  
цовой воды и рюмкою простой воды,



и возьми щепотку померанцовыхъ цвѣтовъ пралинами ( ежели нѣтъ свѣжихъ ), изруби ихъ очень мѣлко, и положи въ шотъ размоченной и пропущенной сквозь салфетку гумидраганшъ, клади шуда по немногу мѣлкаго просѣяннаго сахару фунтъ, клавши полки, даже какъ будетъ дѣлаться тѣсто, изъ котораго дѣлай такой фигуры и величины, какой желаешь, пасшилы, на подобіе овсяныхъ зеренъ или гороху, кофейныхъ зеренъ, головокъ или гвоздикъ, и разныхъ раковинъ.

§ 78.

*Пирогъ изъ померанцоваго цвѣта.*

Возьми полфунта листковъ померанцовыхъ цвѣтовъ, и свари большимъ перомъ по § 17 два фунта сахару, положи въ него померанцовые цвѣты, чтобы изъ нихъ вода шуда вышла, вари сей цвѣтъ даже какъ опять разжидившійся сахаръ большимъ перомъ сдѣлается; тогда надобно мѣшать сахаръ ложкою отъ краю и боковъ, и уширать въ середкѣ, даже какъ станетъ подниматься; и тогда положи немного  
яищ-



лишнаго бѣлка разведеннаго съ сахаромъ, чтобъ не очень жидокъ былъ; должно сей бѣлокъ скоро съ вареными сими цвѣтами смѣшавъ, и въ тотъ же часъ вылить въ форму бумажную, и кострюльку горячую дномъ держа въ надъ цвѣтомъ въ формѣ, чѣмъ спомоществуетъ пирогу подниматься, и гласировать, а по томъ дать застыть, и вынувъ подавать.

§ 79.

*Пирогъ поджареной изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.*

Положи въ тазикъ маленькую горсть сахару, и пославъ оной на огонь, чѣмъ сахаръ поджарился; по томъ въ оной тазикъ положи фунтъ сахару съ водою и свари большимъ перомъ по § 14. въ 1 отдѣл: положи въ сей сиропъ четверть фунта поджаренаго померанцоваго цвѣту, и вари его на огнѣ мѣшая ложкою, даже какъ станетъ подниматься: тогда, какъ о прежнемъ сказано, положи бѣлка лишнаго и окончи его подобнымъ же образомъ.



§ 80.

*Пирогъ изъ померанцовыхъ цвѣ-  
товъ пралинами.*

Возьми полфунна померанцо-  
выхъ цвѣтовъ пралинами сдѣлан-  
ныхъ, какъ выше сказано, которые  
положи въ полтора фунна сахару,  
сваренаго большимъ перомъ по § 14.  
и мѣшая безпрестанно, дай имъ толь-  
ко одинъ разъ вскипѣть; когда же они  
спанутъ поднимаются, полей немного  
бѣлакомъ яишнымъ, взбитымъ съ  
мѣлкимъ сахаромъ, чтобы не очень  
былъ жидокъ; положи въ варившем-  
ся сиропѣ померанцовые цвѣты, и  
вскорости перемѣшавъ, выложи въ  
бумажную форму, надъ которою  
держи раскаленное дно кистрюльки  
въ нѣкоторомъ разстояніи, дабы  
пирогъ возшелъ и оглазировался.

§ 81.

*Эссенція изъ померанцовыхъ цвѣ-  
товъ.*

Возьми померанцовыхъ цвѣтовъ,  
какое разсудишь количество, лишь  
бы они совсѣмъ уже распущенные  
были; положи ихъ не обрывая въ  
широкоторлую бушылъ съ толче-  
нымъ



нымъ мѣлко сахаромъ, вдвое вѣсомъ прошивъ цвѣшовъ, и смѣшай все вмѣстѣ. Зашкни бушылъ пробкою, и завяжи размоченнымъ пергаментомъ, и поставь ее на двои супки въ погребѣ, откудова взявъ поставь на столькожъ времени въ гораздо теплее мѣсто, послѣ сего процѣди, и выжимая сквозь салфешку, разлей въ маленькія бушылки, которыя крѣпко закупорь. Сія эссенція можетъ быть употребляема для приданія вкусу померанцовымъ цвѣтамъ въ питье и другія вещи употребляемымъ.

§ 82.

*Тѣсто изъ померанцоваго цвѣта.*

Ощипли фунтъ померанцовыхъ цвѣшовъ и оставь только листья, положи ихъ въ кипячую воду до тѣхъ мѣстъ, какъ сдѣлаются мягки, и тогда вынулъ, положи въ холодную воду. По томъ налей холодной воды въ другой сосудъ, въ которой выдави сокъ изъ цѣлаго большаго лимону; положи туда померанцовые цвѣты, и оставь ихъ въ сей водѣ на три часа; по томъ вынулъ откинь на рѣшето,  
что-



чтобы стекла вода, и выжми еще  
въ салфеткѣ, исполки цвѣшны въ  
иглоу, по шомъ свари фунтъ съ  
четвертью сахару (душымъ по § 12  
въ 1 ошдѣл: положи въ него толче-  
ные померанцовые цвѣшны, лопаткою  
деревянною хорошенько ихъ размѣ-  
шавъ, спирай съ сахаромъ и клади  
въ формы, а по шомъ на мѣдныя до-  
ски, и поставивъ въ жаркое мѣсто,  
засуши.

§ 83.

Марцыланы изъ померанцовыхъ  
цвѣтовъ.

Исполки очень мѣлко полфун-  
та сладкаго миндаля, помачивая,  
шолокши, померанцовой водою, дабы  
не сдѣлался масломъ; послѣ свари  
полфунта сахару большимъ перомъ  
по § 14 въ 1 ошдѣл: положи шу-  
да толченой миндаль съ двумя лож-  
ками мармелады изъ померанцовыхъ  
цвѣтовъ, и поставя на самой легкой  
огонь, чтобы поизсушить мѣсто,  
мѣшая его гораздо лопаткою, и  
такъ дѣлай до мѣхъ поръ, какъ не  
будетъ болѣе къ пальцамъ приста-  
вать: тогда положи сѣ мѣсто на  
бу-



бумагу, и подсыпь подѣ него, также и сверху насыпь сахару полщиною побольше рублевика, и дѣлай изѣ него марципаны, какой величины и виду пожелаешь; испеки ихъ на мѣдной доскѣ въ вольной печи; когда испекутся, гласируй ихъ такимъ образомъ: возьми бѣлка яишнаго, чтобы было противу прочаго половина, немного лимоннаго соку, померанцовой воды и мѣлкаго просѣянаго сахару, и мѣшай, чтобы сдѣлалось пѣсшомъ, коимъ обмажь и поставивъ въ печь, дай засохнуть.

§ 84.

*Жидкіе макароны изѣ померанцовыхъ цвѣтовъ.*

Обвари полфунта сладкаго миндаля, вычисти и исполки очень мѣлко, мочи во время полученья по немногу однимъ яишнымъ бѣлкомъ, дабы миндаль не обмасленился, потомъ положи его въ чашку съ полфунтомъ мѣлкаго сахару, которой сбей съ миндалемъ, чтобы онъ хорошенько смѣшался, прибавь туда четыре бѣлка яишныхъ, взбитыхъ  
пѣ-



пѣною, копорые такъ же взбей съ миндалемъ и сахаромъ, и дѣлай изъ сего макароны, величиною съ маленькой грецкой орѣхъ, и положи на бумагу; въ каждомъ изъ нихъ сдѣлай диру, чѣобы положишь въ простой орѣхъ величины мармелады изъ померанцовыхъ цвѣтѣвъ, и закрой шѣстомъ макароннымъ, чѣобы не виданъ было мармелады, испеки ихъ въ вольной печи; а когда они испекутся, гласируй ихъ болѣе мѣлкимъ сѣяннымъ сахаромъ съ померанцовой водою и немного бѣлка яишнаго, и на малое время опять поставь въ печь, чѣобы гласъ засохъ.

§ 85.

Букеты изъ померанцовыхъ цвѣтѣвъ.

Возьми хорошихъ померанцовыхъ цвѣтѣвъ, копорые бы совсѣмъ распустились, свяжи спелбелковъ по чешыре или по пяти вмѣстѣ; свари сахаръ малымъ лиссе по § 8 въ 1 ошдѣл. и когда онъ въ половину простынетъ, обмакивай въ него хорошенько померанцовые цвѣтѣшы, и клади на очень мѣлко истол-



полченной сахарѣ, по томѣ осыпавѣ ихѣ, вынимай, и сдуй сѣ цвѣтѣвъ лишній сахарѣ, и укладывай на сито такѣ, чтобы цвѣтки распустившіеся оставались, а по томѣ въ теплой печи изсуши, и храни ихѣ въ сухомѣ мѣстѣ въ ящикѣ, переживѣ бѣлою бумагою.

§ 86.

*Рапафія изѣ померанцовыхѣ цвѣтѣвъ.*

Возьми два фунта ошипанныхѣ померанцовыхѣ цвѣтѣвъ, очисти по § 7 въ 1 ошдѣл. чешыре фунта сахару, и сваря его большимѣ перомѣ по § 14. въ 1 ошдѣл. клади цвѣты въ сей сахарѣ, и дай имѣ при или чешыре раза вскипѣть бѣлымѣ ключемѣ; по томѣ сними сѣ огня, и влей чешыре бушылки водки, которой дай сѣ сими цвѣтами настояшся чешыре часа, покрывѣ крѣпко сосудѣ, въ которомѣ все сіе будетѣ, дабы духѣ не выходилѣ; а по томѣ процѣдивѣ сквозь сито, влей въ бушылки. Такимѣ образомѣ составленная рапафія очень хороша,

а



а померанцовые цвѣты можно сдѣлать пралинами.

§ 87.

*Ратафія изъ померанцовыхъ цвѣтовъ въ кипячей водѣ.*

Возьми полфунта листковъ чисто обобранныхъ цвѣтовъ, положи ихъ въ бушылъ съ двумя бушылками самой лучшей Французской водки, съ бушылкою воды и полпора фунтомъ сахару, закупорь крѣпко бушылъ, повѣсь ее на снуркѣ въ кипяшокъ воды, чтобы вода варилась двенадцать часовъ; по томъ вынувъ просуди, и процѣди сквозь салфешку ратафію, а по томъ еще пропусти сквозь сѣрую бумагу; и по мѣрѣ, какъ станешь напекать, разливай въ маленькія бутылки.

§ 88.

*Хранишь померанцовой цвѣтъ бѣлой въ цѣлой годѣ.*

Возьми сосудъ соразмѣрной съ цвѣтами померанцовыми, которые хочешь сохранить; набери самыхъ свѣжихъ собранныхъ померанцовыхъ цвѣтовъ, чтобы были очень бѣлы,  
обо-



оборви ихъ очень чисто, и возьми только листочки, которые положи въ сосудъ, гдѣ хочешь ихъ хранишь; смотря по количеству, сколько сихъ цвѣтѣвъ наберешь, очисти столько сахару, и вари его, какъ сказано въ § 15, I отдѣл., шариками, которой влей въ тотъ сосудъ, гдѣ лежатъ померанцовые цвѣты, и смотри, чтобы довольно было сего сыропу, дабы онъ покрывалъ всѣ цвѣты, и такимъ образомъ останутся они на цѣлой годъ такъ свѣжи, какъ бы теперъ съ дерева сняты были.

§ 89.

*Уксусъ изъ померанцовыхъ цвѣтѣвъ.*

Настаивай при недѣли, или цѣлой мѣсяцъ двѣ бутылки хорошаго уксусу, вливши его въ одну бутылъ съ четвертью фунта померанцовыхъ цвѣтѣвъ, однихъ листковъ, а потомъ пропуска сквозъ сито, разлей по бутылкамъ для употребленія.

§ 90.

*Леденецъ изъ померанцовыхъ цвѣтѣвъ.*

Возьми два фунта очищенныхъ померанцовыхъ цвѣтѣвъ, положи въ

ЧАСТЬ V. Д шесѣ



шесть фуншовъ очищеннаго сахару и сваренаго въ касе по § 16 въ I отдѣл.; и какъ померанцовые цвѣты при или чешыре раза бѣлымъ ключомъ вскипятъ, то сними ихъ съ огня и покрой салфеткою, чтобы духъ не выходилъ. Когда же вполвину они просынутъ, то откинь ихъ на сито. Сѣи померанцовые цвѣты могутъ служить для дѣланія пралиновъ; сахаръ же, въ которомъ они варились, долженъ быть поставленъ опять на огонь, и какъ онъ разъ вскипитъ, то процѣди его сквозь мокрую салфетку, по томъ поставь опять на огонь, дабы сварился большимъ перомъ по § 14 въ I отдѣл., и послѣ влей его въ горшокъ, которой на десять или на двѣнадцать дней поставь въ жаркую печь, даже какъ застынетъ и сдѣлается пугъ, то оной леденецъ будетъ очень хорошій; которой когда похочешь вынуть, то должно разбивать горшокъ. Простой леденецъ дѣлается такимъ же образомъ.



§ 91.

Песокъ изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.

Сахаръ изъ пралинованныхъ цвѣтовъ померанцовыхъ можно вмѣсто песку на дезертъ употреблять.

§ 92.

Неразлученные цвѣты померанцовые въ конфектахъ

Возьми шишки померанцовыхъ цвѣтовъ, чтобы онѣ были нераспущенныя, но топовыя къ распущенію; исколи ихъ во многихъ мѣстахъ иголкою со стороны стебелька; взвѣсь ихъ и положи въ салфетку, кромѣ полугорсти, которые опложи особливо; зашей салфетку не крѣпко, однако сжимая цвѣты; вари воду, чтобы кипѣла въ кастрюлѣ, и положи въ нее зашипые въ салфеткѣ цвѣты, также и шѣ, которые особливо опложилъ, и шудажъ выдави соку изъ хорошаго лимона, вари ихъ, даже какъ всѣ, которые не въ салфеткѣ, подъ пальцомъ легко раздавливаясь стануть: тогда вынь цвѣты изъ воды въ салфеткѣ, и положи въ холодную



ную воду, прибавя также и шуда лимоннаго соку, по томъ очисти сахаръ, чтобы его было по три фунта на фунтъ померанцоваго цвѣту, и снявъ сахаръ съ огня, простуди въ половину, и давъ водѣ съ цвѣтовъ спечь, и обтерши ихъ салфеткою, изъ зашитой салфетки выложи въ сахаръ, оставъ ихъ въ сахарѣ сушки, по прошествіи которыхъ слей сахаръ изъ той чашки, гдѣ они лежали, и свари его лиссе по § 9 въ I ошдѣл. Когда онъ вполовину простынетъ, опять влей въ чашку на померанцовые цвѣты, и дай еще имъ въ немъ полежасть сушки, и тогда опять слей сиропъ, и свари его большимъ перле по § 10. въ I ошдѣл., которой простудя половину, вылей на цвѣты, и раскладывай ихъ въ банки.

§ 93.

*Шишки померанцовыхъ цвѣтовъ.*

Они варятся почти точно такъ, какъ сухіе померанцовые цвѣты, съ тою только разностию, что кладутъ равной весъ сахару съ вѣсомъ цвѣтовъ, и когда онъ сваренъ будетъ большимъ перле по § 10. въ I



І отдѣленіи, и вполонину просты-  
нешъ, тогда вливають его на поме-  
ранцовые нераспущенные цвѣты, и  
оставивъ должно такъ до другаго  
дня, а по томъ вынувъ цвѣты,  
кладутъ на мѣдныя доски, чтобы  
сыропъ съ нихъ стекъ; посыпаютъ  
на нихъ мѣлкаго сахару изъ сахар-  
ницы, и становящъ въ печь сушишь-  
ся, а послѣ кладутъ въ ящики, пере-  
кладывая бѣлою бумагою, и хра-  
нятъ въ сухомъ мѣстѣ.

§ 94.

*Шишки померанцовыхъ цвѣтовъ  
въ леденцѣ.*

Дай спечь сыропу съ шишекъ  
померанцовыхъ цвѣтовъ, въ сыропѣ  
свареныхъ по вышесказанному, поло-  
жи ихъ порядочно на мѣдныя доски, и  
суши въ печи; а какъ они вполонину  
высохнутъ, то положи ихъ на сито,  
чтобы досушить, а по томъ положи  
на рѣшетки, которыя кладутся въ  
леденцовыя формы; налей на нихъ  
вполонину простуженной сахаръ,  
сваренной суфле душымъ по § 12 въ  
І отдѣленіи, и поспавъ на сутки  
въ печь, гдѣбъ былъ огонь все ров-



ной и умѣренной; естѣли послѣ сего сахаръ не довольно сдѣлаешся леденцомъ, то слей, что останется жидкаго, и оставь еще въ печи часа на два или на три, не вынимая изъ формы; когда же довольно обсохнутъ, то вынувъ клади въ ящики, перекладывая бумагою. А чѣмъ увѣришься, когда сдѣлается леденецъ, то положи чешыре спички въ формы, которыябъ до дна доставали; и когда покажется тебѣ, что леденецъ поспѣлъ, то для пробы вынь сѣи спички попохоньку, и ежели сахаръ на нихъ ровно станетъ леденѣть, то леденецъ поспѣлъ, и тогда слей жидкость съ сахару, наклоня попохоньку форму, чѣмбы такъ съ нее стекало часа два, а по томъ опрокинувъ форму на полстую бумагу, вынь леденецъ.

§ 95.

*Граліяжъ изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.*

Возьми шишки померанцовыхъ цвѣтовъ, сваренныхъ, какъ показано выше; дай съ нихъ стечь сыропу, а по томъ положи ихъ въ сахаръ сваренный



реной большимъ перомъ по § 14 въ  
I оидѣл., и мѣшай ихъ на огнѣ ло-  
пашкою, даже какъ поджарятся и  
будутъ хорошаго цвѣта, а снявъ  
съ огня, выжми шуда хорошій ли-  
монъ сочной, и выложи кусочками  
на мѣдной листъ, которой сперва  
помажь немного деревяннымъ ма-  
сломъ, и поставь въ печь высушить.  
Ежели хочешь сдѣлать граліяжъ изъ  
померанцовыхъ цвѣтовъ, то возьми  
только сихъ листочковъ, и наблан-  
жируя, по мѣрѣ какъ будешь ощи-  
пывать, клади въ сахаръ свареной  
большимъ перомъ, а по томъ мѣ-  
шай на огнѣ лопашкою даже какъ  
поджарятся; снявъ же съ огня, по-  
дави лимоннаго соку, и разложи, какъ  
выше о шишкахъ сказано; на чет-  
верть фунта померанцовыхъ цвѣ-  
товъ надлежитъ класъ вполowi-  
ну противу сего, для того что  
они уже были сварены въ сахарѣ.

§ 96.

О жонкиль.

Ихъ находящяся многіе роды:  
садовые жонкиль, Шпанская, боль-  
шая и малая жонкиль, осенная,



и другія многія. Они производятъ желтые благовонные цвѣты, похожіе на обыкновенные нарцисы, только поменьше ихъ.

§ 97.

*Мороженое изъ жонкилей.*

Положи въ иготь горсть жонкилевыхъ цвѣтовъ, истолки ихъ мѣлко, а вынувъ изъ иготи, смѣшай съ бушылкою воды и съ полфунтомъ сахару, дай водѣ полчаса настояться, а по томъ процѣдя сквозь салфетку воду въ форму мороженава, морозь, какъ обыкновенно.

§ 98.

*Ессенція жонкилевая.*

Возьми полфунта обобранныхъ жонкилевыхъ цвѣтовъ, и полпара фунта истолченнаго мѣлкаго сахару, по томъ возьми широкогорлую бушылъ, въ которую бы могла рука войшишь, положи сперва сахару, а по томъ цвѣты сверху, и такъ слоями повтораѣ даже какъ весь сахаръ и цвѣты положишь; тогда закупорь бушылку пробкою, и за-  
вѣ-



вяжи размоченнымъ паргаментомъ или пузыремъ, и поставь на ледъ на двое сутокъ; а по томъ вынувъ на столько же времени поставь въ теплую печь, и послѣ сего откинь все сіе на сито надъ блюдомъ, и старайся не давить цвѣты; дай капать соку, которой вылей въ склянку и употребляй.

§ 99.

*Жонкили въ сахарѣ сушеные.*

Свари полфунта сахару малымъ лиссе по § 58. въ I ошдѣл: и когда онъ вполовину простынетъ, то возми лучшихъ цвѣтовъ жонкилевыхъ съ стеблями, обмакивай ихъ въ сахаръ, и клади на рѣшето, чтобы сахаръ съ нихъ постекъ, а по томъ очень мѣлко толченымъ сахаромъ насыпай; послѣ положи ихъ на другое рѣшето, расправя такъ, чтобы цвѣтъ былъ распушенъ, и засуши въ жаркой печи и храни въ ящикѣ, уложенномъ бѣлою бумагою, съ сухомъ мѣстѣ.

§ 100.

*Леденецъ изъ жонкилей.*

Свари сахаръ большимъ перомъ по § 14 въ I ошдѣл: и положи его



въ формы леденешныя; когда онѣ  
вполовину простынешѣ, то положи въ  
каждую форму оборванныхъ листковъ  
цвѣтшу жонкилеваго, и вилками по-  
стихоньку его вдави въ сахарѣ:  
на формы положи рѣшетку леденеш-  
ную, и придави ее небольшою тяго-  
стѣю, поставь формы въ печь, оп-  
крывая ихъ какъ можно меньше, и  
въ печи содержи какъ можно ровнѣе  
жарѣ, то въ сушки сдѣлается ле-  
денецѣ.

§ 101.

Бѣленые жонкилевые цвѣты.

Возьми жонкилевыхъ цвѣтовъ,  
обмочи ихъ въ сбитой пѣною яи-  
шной бѣлокѣ, и обсыпь сахаромъ,  
чтобы вездѣ оной присталѣ; по томъ  
клади на бѣлую бумагу, которая бы  
лежала на ситѣ, и поставивъ въ  
печь, засуши, и храни въ сухомъ  
мѣстѣ.

§ 102.

Консервѣ изъ жонкилей.

Исполки мѣлко въ иготи чеш-  
верть фунта цвѣтовъ жонкиле-  
выхъ, возми два фунта сахару, очи-  
сти его и свари большимъ перомъ  
по



по § 14. въ первомъ опдѣл., и когда онѣ вполонину проспынешѣ, то положи жонкилевые цвѣшны и упри ихѣ гораздо сѣ сахаромѣ лопашкою, а по томѣ выложи въ бумажныя формы, и когда совсѣмѣ проспынешѣ, то разрѣзавѣ дощечками, подавай.

§ 103.

*Пирогѣ изѣ жонкилей.*

Сдѣлай форму изѣ бумаги шаковой величины, каковѣ хочешѣ сдѣлать пирогѣ, ошпили жонкилевыхѣ цвѣшовѣ, опшѣсь ихѣ полфунта и положи въ фунтѣ сваренаго сахару большимѣ перомѣ по § 14 въ I опдѣл.; поставя на огонь, упирай его немедленно лопашкою; когда начнетѣ сахарѣ поднимашѣся, то положи тогда немного взбитаго бѣлка яишнаго сѣ очень мѣлкимѣ сахаромѣ, и вылей вдругѣ въ форму, которую должно на что нибудѣ горячее поставить и опѣ того пирогѣ еще болѣе поднимешѣся, примѣчай, что бѣлокѣ яишной долженѣ быть заранее изготовленѣ, чтобы не очень жидокѣ былѣ, а влишѣ его должно вдругѣ.



## О РОЗАХЪ.

### § 104.

#### Розовой консервъ дѣлать.

Изъ красныхъ и бѣлыхъ розановъ дѣлаешся консервъ почти одинакимъже образомъ; съ такою только разностию, что для красныхъ розановъ кладутъ понемногу канцелярнаго сѣмени въ сахаръ, дабы сохранилъ красной цвѣтъ; а въ бѣлые розы давятъ лимоннаго соку, чиобы больше побѣлѣли; для дѣланія такихъ консервовъ свари фунтъ сахару большимъ перомъ по § 14 въ 1 ошдѣл снявъ., его съ огня, мѣшай лопаткою, а по томъ положи пять или шесть золотниковъ розоваго листу цвѣту, мѣлко изрубленнаго, и смѣшавъ его хорошенько съ сахаромъ, вылей въ форму бумажную; а когда совсѣмъ просыхнетъ, тогда рѣжь ломшиками для употребленія.

### § 105.

#### Розовая вода.

Возми листовъ розовыхъ свѣжихъ одинъ фунтъ, положи ихъ  
въ



въ горшокъ, и вливъ на нихъ теплой воды бутылку, крѣпко закрой, и дай имъ сушки настояться, и по томъ выложи въ кубикъ перегоняй.

§ 106

*Ратафія изъ бѣлыхъ розановъ.*

Положи въ бутылку полфунта ощипаннаго цвѣту бѣлыхъ розановъ съ бутылкою теплой воды, самой чистой, дай двое сушки на солнцѣ настояться, а по томъ чрезъ чистое сито пропусти сію воду, и положи столько же французской водки сколько будетъ мѣрою розовой воды; и на двѣ бутылки сего питья положи фунтъ очищеннаго сахару и нѣсколько золотниковъ корицы и столько же кишнецу; закупорь банку крѣпко и поставь на недѣлю на солнце, а по томъ сквозь сѣрую бумагу процеживая, употребляй.

§ 107.

*Ратафія изъ красныхъ розановъ.*

Ратафія изъ красныхъ розановъ дѣлается такимъ же образомъ, какъ и изъ бѣлыхъ, съ тою только разностию, что вмѣсто бѣлыхъ употре-



шребляй красные розы; а чшобъ придать больше алаго цвѣшу, то вмѣстѣ съ сахаромъ кладутъ не много канцелярнаго сѣмени.

§ 108.

*Эссенція изъ розановъ.*

Возми большую широкогорлую бутылъ, положи въ нее рядъ розовыхъ цвѣшовъ листовъ, по томъ рядъ посыпь сахару, и шакъ продолжай до шѣхъ поръ, какъ цѣлую бутылъ наполнишь, оканчая сахаромъ; на фунтѣ розановъ положи при фунта сахару; когда все окончишь, то закупорь крѣлко пробкою бутылъ, и завяжи мокрымъ паргаментомъ, и по томъ поставь ее на трои супки на солнце; когда весь сахаръ разтаешъ, тогда не выжимая сквозь частое сито пропусти розовую эссенцію, и вливъ въ склянку, храни для употребленія.

§ 109.

*Розовое мороженое.*

Возьми розовой эссенціи, сдѣланной по вышеписанному; смѣшай



ее съ водою и съ сахаромъ, и ежели  
это случится въ такое время, ко-  
гда есть цвѣты, то возьми листовъ  
розовыхъ двѣ хорошія щепотки, ис-  
толки ихъ мѣлко, разведи бушыл-  
кою воды, положи полфунта сахару,  
и давъ полчаса настояться, процѣди  
и заморозь.

§ II.

Предложивъ теперь разные спо-  
собы варенья лѣтнихъ цвѣтовъ,  
слѣдуютъ намъ лѣтніе фрукты,  
персики, абрикосы, сливы, груши и  
прочее, изъ которыхъ о каждомъ  
порознь здѣсь поговоримъ. И вопер-  
выхъ

§ III.

О персикахъ.

Персики по справедливости по-  
читаются за лѣтніе плоды, и обык-  
новенно употребляются лѣтомъ  
сырыми. Ихъ считается очень мно-  
го родовъ, и я намѣренъ подробнѣе  
предложить здѣсь какъ о времени  
ихъ поспѣванія, такъ и о познаніи,  
какое должно имѣть о каждомъ изъ  
нихъ родъ.

Всѣ



Всѣ роды персиковъ можно раздѣлить на два сорта: одни, которые отскаютъ отъ косточекъ, а другіе, которые не отскаютъ; послѣдніе называются павіи; первые сочные, лучшаго вкусу и легче варятся въ желудкѣ. Многіе изъ Древнихъ думали, что персики нездоровы; однако нынѣ по опытамъ ушверждаютъ, что персикъ не можетъ быть нездоровъ, исключая, когда онъ неспѣлъ, или когда неумѣренно ихъ употребляютъ. Персики, когда ихъ ѣдятъ съ сахаромъ, лучше варятся въ желудкѣ; ибо сахаръ у нихъ принимаетъ сію клейкую мокроту, которую они имѣютъ, такъ какъ и у многихъ другихъ плодовъ. Вообще надлежитъ выбирать весьма спѣлые персики, хорошаго цвѣту, шѣла мягкова, съ виннымъ вкусомъ, сочные и благоуханные; которые же персики гладкіе, шѣ должны имѣть и кожу гладкую, съ глянцемъ, желтоватую, и чтобы ни гдѣ зелени не было; которые же не гладкіе, то шѣ должны быть немного моховаты: ибо это означаетъ ихъ доброшу, а наипаче еже-



ежели они на воздухъ поспѣваютъ; вѣрной же знакъ, что они не очень хороши, когда на нихъ очень длиненъ мохъ.

§ 112.

*Разные роды находятся персиковъ.*

Первые называются ранніе мушкашные персики [кои также называются ранними бѣлыми персиками]; они поспѣваютъ ранѣ всѣхъ, хотя собою и не очень сочны, и имѣютъ сокъ сахарной; ихъ подаютъ больше свѣжими, а иногда и компотами.

Поспѣвающіе послѣ сего персики называются Троянскіе; они также очень ранніе, больше первыхъ, круглѣе и цвѣтнѣе, вкусомъ также пріятные, съ маленькимъ запахомъ мушкашнымъ; а поспѣваютъ въ Іюнѣ и въ Іюлѣ мѣсяцахъ.

Двойные Троянскіе персики прекраснаго вкусу, но очень велики.

Бываютъ персики еще болѣе длинные, нежели круглые, и одна сторона выше другой; они очень хорошіе и вкуса сахарнистаго, а поспѣваютъ въ концѣ Августа мѣсяца.

ЧАСТЬ V.

Е

Жел-



*Желтой Албержъ*, такъ называется по причинѣ желтаго его цвѣта, поспѣваетъ обыкновенно въ половинѣ или въ концѣ Августа, величины посредственной.

*Персикъ Италіанской*, весьма вкусной, поспѣваетъ около половины или въ концѣ Августа.

*Прекрасной шеверезъ*, также поспѣваетъ въ Августѣ, довольно великъ, болѣе длиненъ, нежели круглъ, хорошаго алаго цвѣту, сокъ сладкой и сахаристой.

*Персикъ бурдынь*, онъ также поспѣваетъ около конца Августа; вкусъ имѣетъ винной пріятной.

*Персикъ шишковапой*, поспѣваетъ около половины Сентября, весьма хорошаго вкуса и собою длинноватъ.

*Персикъ белесардъ*, также въ половинѣ Сентября поспѣваетъ; на немъ мало краски, а онъ бываетъ крупенъ, и немного продолговатъ, и сокъ имѣетъ пріятный сахаристый.

*Бруньонъ*, мушкатной или бруньонъ фіолетовой, поспѣваетъ въ половинѣ Сентября, есть опмѣнный персикъ, особливо есѣли онъ на деревѣ



ревѢ хорошо созрѣетѢ пакѢ, даже что самѢ почти спадетѢ.

*МагдаленѢ бѣлой, персикѢ круглой, вкусу сахарнишова и виннаго, а поспѣваетѢ въ половинѢ или въ концѢ Августа.*

*Павѣи красной, поспѣваетѢ въ СентябрѢ мѣсяцѢ, и прекрасной видомѢ.*

*МагдаленѢ красной, крупной персикѢ, хорошаго румянаго цвѣту, болѣе длиненѢ, нежели круглѢ, вкусу сахарнаго и виннаго, также поспѣваетѢ въ СентябрѢ мѣсяцѢ.*

*Ранніе фіолетовые, персики, коихѢ считается два рода: крупные, и посредственныя, которые почищаются лучше, для хорошаго ихѢ вкуса, а поспѣваютѢ они въ концѢ Сентября.*

*Поздній фіолетовой или рослистой персикѢ, поспѣваетѢ въ концѢ Сентября мѣсяца; онѢ весьма бываетѢ вкусенѢ, когда осень не дождлива.*

*Королевской персикѢ, поспѣваетѢ въ ОктябрѢ мѣсяцѢ, и хошя по-*



средственной величины, однако весьма бываетъ хорошъ; онъ видомъ круглъ, блистательнаго алаго цвѣту, и имѣетъ кожу очень тонкую, и сахарнистой.

Павій Королевскій, весьма хорошимъ почищаемый персикъ, также въ Октябрѣ мѣсяцѣ поспѣваетъ.

Есть и еще нѣкоторые роды персиковъ, но они не столь уже важны; а теперь слѣдуетъ предложить, какъ они приготавливаются.

§ 113.

*Компотъ изъ персиковъ.*

Разрѣжь на двое не очень спѣлые персики, вынь косточки и положи въ кипятокъ; дай раза два вскипѣть только для того, чтобы снять чисто съ нихъ кожу; потомъ положи въ очищенной сахаръ, и вари даже какъ сдѣлаются мягки, тогда снявъ пѣну, персики вынь и положи на блюдо, а сиропъ еще повари, чтобы сгустился, а послѣ сквозь сито вылей на персики.

§ 114.



§ 114.

Комлотъ, подлеченной изъ цѣ-  
лыхъ персиковъ.

Обѣли, то есть, дай раза два  
вскипѣшь въ водѣ семи или осьми  
цѣлымъ не очень спѣлымъ перси-  
камъ, для того шокмо, чтобы слу-  
пишь съ нихъ кожу; вынувъ изъ  
кипяшка и облупя положи въ холод-  
ную воду, а по томъ дай съ нихъ  
водѣ спечь, откинувъ на сито; по  
томъ свари особливо сахаръ караме-  
лемъ по § 17 въ I отдѣл., поло-  
жи въ него персики и по немногу  
подпекай, даже какъ они сдѣлаюш-  
ся мягковашы, а тогда выложи ихъ  
на блюдо, взявъ еще немного сахару  
съ малымъ числомъ воды, вари осо-  
бливо въ кострюлькѣ, даже какъ  
сдѣлается не очень густымъ сыро-  
помъ: оный сиропъ подлей подъ пер-  
сики.

§ 115.

Другой комлотъ изъ цѣлыхъ под-  
леченныхъ персиковъ.

Положи къ жару не очень спѣ-  
лые персики, которые хочешь упо-  
требить, и поворачивая ихъ испеки,



по томѣ положи въ холодную воду, а оппуда вынувъ, дай спечь съ нихъ водѣ, облупи подпеченую кожу, и положи въ кострюльку съ водою и съ сахаромъ вари, а сваря выложи персики на тарелку, и процѣдя сквозь сито сыропъ, облей имъ персики.

§ 116.

*Комлотъ изъ персиковъ.*

Взявъ не очень спѣлыхъ персиковъ, облупи ихъ, разрѣжь каждой на двое, или есѣли хочешь, оставь ихъ такъ цѣлыми, положи въ кострюлю съ небольшою водою и съ сахаромъ, и на вольномъ жару вари, покрывши крышкою; когда же они сварятся и сдѣлаются мягки, выложи на блюдо, и сыропъ процѣдя сквозь сито, ихъ облей.

§ 117.

*Комлотъ изъ персиковъ другимъ образомъ.*

Возьми компотовое серебряное блюдо, положи на дно онаго мѣлкаго сахару, уклади сверху столько персиковъ, сколько укласяся можетъ  
цѣ-



цѣлыми, и посыпъ сверху мѣлкимъ же сахаромъ, закрывъ крышкою, поставъ на легкой огонь, и на самую крышку положи жару, и дай имъ шакъ печься, даже какъ персики сдѣлаются мягки, и обольются сахаромъ и будутъ хорошаго цвѣща: сей компотъ подается горячій.

§ 118.

*Комлотъ изъ сырыхъ персиковъ.*

Возьми спѣлыхъ хорошихъ персиковъ, облупи ихъ и нарѣжь ломтями; положи ихъ на блюдо, и укладывая, пересыпай сверху и снизу мѣлкимъ сахаромъ; или подливай жидкимъ сахаромъ.

§ 119.

*Комлотъ изъ персиковъ съ водкою.*

Возьми персики въ водкѣ настоенные, дай съ нихъ водкѣ стечь, а по шомъ изрѣжь ломтями и положи на блюдо, и между шѣмъ свари на водѣ сыропъ, и полей онымъ персики.

§ 120.

*Консервъ изъ персиковъ.*

Изрѣжь въ малые куски вполонину спѣлые персики, сперва ихъ об-



лупя, положи въ кострюлю и поснавь на легкой жарѣ, чѣобы не много засушились; и когда они запекутся и сдѣлаются густою мармеладою, то на фунтѣ такихъ персиковъ свари два фунта сахару большимъ перомъ по § 14 въ I отдѣл.; и снявъ съ огня, когда вполовину проспынетъ, положи въ него персиковую мармеладу, и упирай ее лопашкою, чѣобѣ она совершенно съ сахаромъ перемѣшалась, и тогда кладя въ формы, дай заспыть; а когда заспынетъ, то нарѣжь дощечками, для употребленія.

Мороженое изъ персиковъ, смотри § 5 въ сей части.

Персики мороженые фруктами, смотри § 24 въ сей части.

§ 121.

*Мармелада изъ персиковъ.*

Возми хорошихъ не очень спѣлыхъ персиковъ, какого рода за благо-разсудишь, облупи кожу, вынь косточки, и нарѣзавъ самыми тонкими какъ можно ломпиками, положи въ кострюлю, и взявъ сахару при чеш-  
вер-



верти на фунтѣ, исполки его мѣлко, и пересыпай имѣ ряды персиковѣ, а по томѣ поставь персики на огонь, и безпрестанно ихѣ мѣшай лопашкою, чтобы не пригорѣли и не приспалибѣ ко дну коспрюли; когдажѣ они станутѣ распадаться, по снявѣ сѣ огня, шѣ, которые не распались, издави ложкою и поставь опять на огонь, дай имѣ еще нѣсколько разѣ вскипѣшь; а чтобѣ узнать, когда мармелада поспѣетѣ, обмочи вѣ нее шихонько палецѣ, и сложа сѣ другимѣ, когда они будутѣ слипаться, то мармелада поспѣла, и тогда простудивѣ выкладывай вѣ банки.

§ 122.

*Облупленные персики вѣ водкѣ.*

Отбери хорошихѣ персиковѣ почти спѣлыхѣ какого нибудѣ рода, положи ихѣ вѣ кипятокѣ, чтобѣ удобнѣе можно было кожу сѣ нихѣ облупить, и какѣ немного покипятѣ, то отставь отѣ огня, вынимай ихѣ и клади вѣ холодную воду, а опшуда вынимая по одному, чисто облупи, и по томѣ кидай вѣ

Е 5 дру-



другую холодную же воду; когда всѣ облупишь, откинь на сито, чтобы вода стекла; между пѣмъ очисти по полуфунту сахару на всякой фунтѣ персиковъ, и положи въ оный сахаръ персики, дай имъ чепыре раза вскипѣть бѣлымъ ключомъ, а по томъ снявъ съ огня, снимай пѣну пошхоньку, слей сиропъ въ кострюлю, дай ему двѣнадцать разъ вскипѣть, и горячій вылей на персики, въ которомъ еще имъ должно лежать сушки: тогда вынимай по одному персику и бережно клади въ банки: сиропъ же разогрѣй, и влей въ него столько же Французской водки, сколько будетъ сиропу, смѣшай на огнѣ вмѣстѣ, наблюдай однако, чтобы не кипѣло, а по томъ простудя вылей на персики. Ежелижъ сего сиропу будетъ не довольно для закрытія персиковъ, то должно сдѣлать еще таковожъ: сїи персики не прежде должно употреблять, какъ давъ имъ прежде мѣсяцъ такъ постоять.

§ 123.

*Персики съ кожею въ водкѣ.*

Обопрѣ пошхоньку салфешкою спѣлые персики, дабы снять съ нихъ  
мохъ,



мохъ, остерегаясь однако, чтобъ не прошереть кожи; послѣ на чешыре фунта персиковъ свари фунтъ сахару большимъ перле по § 10 въ I ошдѣл., положи въ него персики, и вари, чтобъ вскипѣли чешыре раза, поворачивая ихъ во время кипѣнія; по томъ вынувъ персики изъ сиропа, простуди ихъ и клади въ банки, а по томъ влей въ сиропъ Французской водки вдвое противъ сиропу, чуть чуть подогрѣвъ, мѣшая, чтобы сиропъ совершенно смѣшался съ водкою, налей на персики и закупоря пробками, завяжи паргаментомъ моченымъ, и чрезъ нѣсколько мѣсяцовъ употребляй. Сии персики въ водкѣ долѣе хранятся, нежели прежніе.

§ 124.

*Персики въ карамелѣ.*

Откинь на рѣшето сдѣланные въ водкѣ персики, и изсуши ихъ въ печи, и тогдажъ свари сахаръ карамелемъ по § 17 въ I ошдѣл., которой держи горячій на легкомъ жару, наблюдая, чтобы вскипѣлъ; обмакивай въ сей сахаръ на вилкахъ  
по



по одному персику, а вынувъ клади на палочки, нарочно для сего разложенныя, чптобы онѢ на воздухѢ со всѢхъ сторонѢ высохнули и обсахарились. Такимъ же образомъ можно обсахаривать и сухіе персики.

§ 125.

*Павіи персики, варенные въ сыролѢ.*

Возьми свѢжихъ павіевъ, или простыхъ персиковъ почти спѢлыхъ, облупи ихъ бережно, разрѢжь на двое и вынь косточки; налей воды въ коспрюлю, поставь на огонь, и когда она закипитъ, то положи въ нее павіи или простые персики, и вари даже какъ они всплывутъ на верхъ, а тогда вынувъ откинь ихъ въ холодную воду, и по томъ вынувъ отшуда, какъ они совсѢмъ оспынутъ, откинь на сито, чтобъ вода съ нихъ стекла; очисти столько же въсомъ сахару, сколько плодовъ безъ косточекъ; положи въ него персики, и вари снимая пѢну; а когда пениться не будетъ,ними и положи въ чашку на супки, по прошествіи которыхъ слей пошихоньку  
сы-



сыропѣ, свари его большимѣ лиссе по § 9 въ первомѣ отдѣлѣ, положи въ него персики и дай имѣ разѣ вскипѣть, по томѣ опять слей сыропѣ, и свари его большимѣ перле по § 10 въ I отдѣленіи; положи въ него персики и дай разѣ вскипѣть, и опять положи на сушки въ чашку; послѣ ежели хочешь ихѣ дѣлать сухими, то бравѣ персики, дай съ нихѣ сыропу спечь на мѣдной доскѣ, посыпь на нихѣ изѣ сахарницы мѣлкаго сахару, засуши въ печи, и храни въ ящикахѣ, перекладывая бумагою; ежели же въ сыропѣ хочешь оставить, то выложи ихѣ пошхоньку въ банки.

§ 126.

*Тѣсто изѣ персиковѣ.*

Изрѣжь въ маленькіе кусочки хорошіе очень спѣлые персики, напередѣ ихѣ облупивѣ, положи въ кострюлю, испеки ихѣ и позасуши; по томѣ возьми вполонину вѣсомѣ сахару противѣ того, сколько будетѣ персиковѣ, свари его большимѣ перомѣ по § 14 въ I отдѣлѣ, положи въ него персики и вари, чтобы двѣ-над-



надцать разъ вскипѣли, безпрестанно мѣшая лопаткою, чтобы не пригорѣли, а по томъ снявъ съ огня, положи въ формы и засуши въ печи.

§ 127.

*О абрикосахъ.*

Первые абрикосы были привезены въ Рамъ изъ Арменіи, и сперва были въ великой рѣдкости; но нынѣ ихъ такъ много, что почти въ садахъ находятся. Ихъ считается три рода: скороспѣлые, начинающіе поспѣвать въ концѣ Іюня мѣсяца; простые, поспѣвающіе въ половинѣ Іюля; мушкатные, которые въ то же почти время поспѣваютъ. Спѣлость ихъ познается изъ того, когда одна ихъ сторона зарумянится и шло пожелтѣетъ. Надлежитъ выбирать изъ нихъ шѣ, которые побольше и шѣлистѣе, и чтобы шло отъ косточки отскакивало. Абрикосы, растущіе въ саду на открытомъ воздухѣ, гораздо вкуснѣе шѣхъ, которые родятся на развязанныхъ шпалерами деревьяхъ; но они обыкновенно не столь крупны бывающъ.

§ 128.



§ 128.

*Абрикосы вареные въ сыропѣ.*

Возьми абрикосы, которые не совсѣмъ поспѣли, облупи ихъ, и надрѣжь на середкѣ, чтобы вынуть коспичку, подавливая ее концомъ ножицка со стороны шебелька; потомъ взявъ абрикосы, положи столько же вѣсомъ сахару, сколько ихъ будешь; взогрѣй воду, чтобы кипѣла, и положи на минушку абрикосы, давъ шумъ раза два вскипѣть, чтобы сдѣлались мягки; а вынувъ ихъ пошухоньку, положи въ холодную воду, и простудя опкинь на рѣшето, чтобы вода стекла. Возьми изгопвленной вышеписанной сахаръ, очисти его и свари большимъ перомъ по § 14 въ 1 омѣдл., положи въ него пошухоньку абрикосы, и вари, чтобы два раза вскипѣли; сними по томъ съ огня и оставь въ сыропѣ, дабы напишались сахаромъ, а послѣ сего вынувъ, опкинь на рѣшето, чтобы сыропъ съ нихъ стекъ. Сыропъ же поставь на огонь и дай ему разъ дватцать вскипѣть, а по томъ положи въ него опять абрикосы,



косы, но уже не вари; дай имъ въ немъ сушки полежать, по прошествіи копорыхъ совершенно ихъ довари въ сиропъ, давши имъ шесть или семь разъ вскипѣшь, и какъ поустынутъ, то раскладывай въ банки.

§ 129.

*Абрикосы сваренные сухіе.*

Возьми вполовину поспѣлыхъ абрикосовъ, облупи ихъ чистю, и также вынимай косточки, кидай ихъ въ холодную воду, и вари такъ же въ сахаръ, какъ и вышеписанные; когда они совсѣмъ поспѣютъ и проспудятся въ сахаръ, положи ихъ на рѣшето, чтобы сиропъ съ нихъ стекъ, и положи на мѣдную доску, посыпая на нихъ сквозь сито мѣлкимъ сахаромъ, и поставь въ печь сушить. Когда верхъ засохнетъ, положи ихъ сухою стороною на сито, и такимъ же образомъ напудри сахаромъ другую сторону, и опять поставь въ печь, даже какъ гораздо и ровно засохнутъ; по семъ проспудя клади въ ящики, перекладывая бѣлою бумагою, и держи въ су-



сухомѣ мѣстѣ; естлижѣ случится  
имѣ опсирѣть, то перемѣни бу-  
магу, а лучше возьми вареныхъ  
абрикосовѣ въ сиропѣ, копорые вы-  
сушивши такимѣ же образомѣ, упо-  
требляй когда нужда будетѣ.

§ 130.

*Спѣлые абрикосы вареные въ сахарѣ.*

Возьми не очень спѣлыхъ абри-  
косовѣ, облупи ихѣ и разрѣжь на двое,  
вынь косточки, и остатки взвѣсь;  
сколько будетѣ вѣсомѣ абрикосовѣ,  
безѣ косточекѣ, положи столько же  
сахару въ тазикѣ, и свари его боль-  
шимѣ перомѣ по § 14 въ первомѣ  
опдѣленіи; положи въ него абрикосы,  
и дай имѣ до шѣхъ порѣ кипѣть,  
чтобѣ они выпустили изѣ себя во-  
ду: тогда сними ихѣ съ огня, и  
давѣ постоять два часа, поставь  
опять на огонь и вари, даже какѣ  
перестанутѣ пѣниться: тогда снявъ  
поставь стоять на спѣлые сушки въ  
сиропѣ, а по томѣ прорѣзною лож-  
кою бережно выбери ихѣ изѣ сиропа  
и клади на сито, дай сиропу съ  
нихѣ стечь, копорой опять по-  
ставь на огонь и вари, даже какѣ

ЧАСТЬ V Ж ОНЬ



онѣ сдѣлается перле по § 10 въ I отдѣленіи; по томѣ положи абрикосы въ чашку, и сверху поливъ сиропомѣ, поставь въ жаркую печь на сушки, послѣ чего простудя, разкладывай въ банки.

§ 131.

Абрикосы сушеные.

Возьми сваренные въ сиропѣ абрикосы изъ пѣхѣ, копорые цѣлы; опкинь ихъ на сито, чшобы сиропѣ съ нихъ стекѣ, и послѣ возьми одинѣ абрикосѣ цѣлой, разрѣжь его такѣ, чшобы обѣ половинки не совсѣмѣ отдѣлились, и наложи его на другой, такѣ, чшобы онѣ томѣ совсѣмѣ окружалѣ, и два бы казались однимѣ; по томѣ обмочи въ сиропѣ оной абрикозѣ, и дай послѣ съ него сиропу постечь на мѣдной доскѣ, по томѣ посыпь на него повсюду мѣлкова сахару сквозь сито, и поставь въ жаркую печь сушить. Когда абрикосы только съ одной стороны обсохнутѣ, то должно ихъ сухою стороною положишь на сито, и опять сквозь сито же посыпашь на другую сахаромѣ

и



и опять поставь въ жаркую печь засушить, а послѣ простудя клади съ перекладкою бумаги въ ящики и храни въ сухомъ мѣстѣ.

§ 132.

*Абрикосы въ водкѣ.*

Возьми самыхъ крупныхъ абрикосовъ, которые бы вполонину были спѣлы, положи ихъ въ кипяшокъ, гдѣбѣ они шокмо чують кипѣли; примѣчай, чюобы не очень побѣлѣли и не развалились, пошроги-вай пальцомъ, когда будущъ мякнущъ, шо вынимая ихъ, кидай въ холодную воду, а по томъ дай съ нихъ водѣ той спечь, откинувъ на сито; возьми при четверти фунта сахару на фунтѣ абрикосовъ, очисти его и перевари въ касе по § 16 въ 1 отдѣл.; разведи по томъ сиропъ, вливши въ него полбушылки водки, и послѣ положи туда абрикосы, копорымъ дай при или чешыре раза вскипѣнь бѣлымъ ключомъ, по томъ сними коспрюлю съ огня, и дай имъ часа два осшыть; а послѣ откинь акрикозы на сито, чюобы сиропъ съ нихъ спекъ; которой



опяшь поставь на огонь, и дай ему вскипѣть пять или шесть разъ бѣлымъ ключомъ, и опяшь положи въ него попихоньку абрикосы, и дай имъ еще два или три раза вскипѣть; и если абрикосовъ будетъ пять или шесть фунтовъ, то туда же вылей бушылку Французской водки въ самой горячей и на огнѣ стоящей сыропъ, дабы шѣмъ лучше онъ съ водою смѣшался: сей способъ лучше другихъ, для того что сохраняетъ кожу на абрикосахъ; по томъ вынувъ, разкладывай въ банки.

§ 133.

*Абрикосы ушками.*

Возьми самыхъ крупныхъ и лучшихъ абрикосовъ, которые бы только до настоящей ихъ величины достигли; оботри ихъ полегоньку, и положи въ кипятокъ, наблюдая, чтобы не очень побѣлѣли, а по томъ вынувъ прохолоди въ холодной водѣ; возьми сполькожъ фунтовъ сахара, сколько въсомъ абрикосовъ, очисти его, и опложи претъ особливо къ другому дни а двѣ оспальные прети положи для абрикосовъ, съ  
ко-



которыхъ дай, откинувъ напередъ водѣ спечь, и дай имъ въ семь сахарѣ три или чепыре раза вскипѣть бѣлымъ ключемъ, а по семь дай имъ сшоять въ семь сахарѣ до другаго дня, и тогда откинь абрикосы на сито, дай всему сыропу съ нихъ спечь, поставь сыропъ на огонь, прибавь и оставленную на канунѣ треть, свари его лиссе по § 9 въ I опдѣленіи, положи въ сей сыропъ пошихоньку абрикосы, и вари, даже какъ сыропъ будетъ перло по § 10 въ I опдѣл., а по томъ просудя разкладывай въ горшки и храни ихъ въ сыропѣ; когдажъ хочешь ихъ употреблять, то выложи ихъ столько на сито, сколько тебѣ нужно, дай сыропу съ нихъ спечь, и по томъ поставь въ жаркую печь, чтобы позасохли.

§ 134.

*Консервъ абрикосовой.*

Облупя вполовину спѣлые абрикосы, изрѣжь ихъ въ маленькіе кусочки, которые положи близъ легкаго огня, чтобы позасохли, даже какъ они испекушся



и сдѣлаются густою мармеладою; на полфунта сей мармелады, свари полтора фунта сахару большимъ перомъ по § 14 въ I отдѣл., сними сахаръ съ огня, простуди его гораздо и положи въ него мармелады, разотри ее лопашкою, чтобы совершенно съ сахаромъ смѣшалось, по семъ клади сіе тѣсто въ бумажныя формы, и когда оно загустѣетъ и просынетъ, то рѣжь ломпиками для употребленія.

§ 135.

*Дражеи абрикосовые.*

Мочи цѣлые сушки въ водѣ немного гуми драганшу, и когда она растаетъ, возьми самую густую и положи въ иготь съ абрикосовою мармеладою и мѣлкимъ сахаромъ, толки вмѣстѣ, даже какъ сдѣлается густымъ тѣстомъ, по томъ положи на листъ бумаги, подсыпавъ снизу и сверху мѣлкова сахара, скалкою умни сіе тѣсто, и когда оно будетъ въ рублевикъ толщины, тогда отрѣзывай, и дѣлай шарики величиною въ горошинку; или естли имѣешь также желѣзцы, то нарѣжь сердцами и другими ма-

не



нерами, а по томъ положи въ жаркое мѣсто, изсуши ихъ, и кончи такъ, какъ предписано о дражеяхъ фіялковыхъ въ I отдѣл. въ § 33.

§ 136.

*Мармелада изъ абрикосовъ.*

Возьми не очень спѣлыхъ абрикосовъ, облупи ихъ и вынувъ косточки, изрѣжь мѣлко; возьми сахару фунтъ на фунтъ абрикосовъ, исполки его и посыпь на абрикосы, не въ одинъ разъ, но въ нѣсколько разовъ; по томъ положи абрикосы съ сахаромъ въ тазикъ, или въ кастрюльку, и поставь на умѣренный огонь, безпоестанно мѣшая лопаткою, чтобъ не пригорѣли, и когда мармелада начнетъ густѣть, тогда сними съ огня и издави всѣ куски абрикосовъ, которые не разварились, по томъ поставь опять на огонь и дай нѣсколько разъ вскипѣть, даже какъ взявъ на палецъ, и сложа палецъ съ другимъ, будетъ очень крѣпко слипаться, тогда разкладывай ее въ горшки.

§ 137.

*Мармелада изъ абрикосовъ.*

Облупи очень спѣлые абрикосы, вынь изъ нихъ косточки, по томъ



взвѣсь ихъ, шодикожъ вѣсомъ оп-  
вѣсь сахару, позасуши гораздо абри-  
косы на посредшвенномъ огнѣ, а  
между шѣмъ свари сахаръ лиссе по  
§ 16 вѣ I опдѣл., положи вѣ него  
засушенные абрикосы, и мѣшай го-  
раздо ихъ прорѣзною ложкою, и по  
шомъ поставъ мармеладу на жаркой  
огонь, чшобы она восемь или десять  
разъ вскипѣла, мѣшай ее непре-  
станно, чшобы не пригорѣла; по шомъ  
сними съ огня, и когда устынетъ,  
то раскладывай вѣ горшки.

§ 138.

*Мармелада изъ абрикосовъ другимъ  
образомъ.*

Положи вѣ шазикъ или вѣ ко-  
сшрюльку сколько пожелаешь абри-  
косовъ, изъ которыхъ напередъ вынь  
косточки, и изкроши абрикосы; оп-  
вѣсь столько же вѣсомъ шолченато  
сахару, сколько будетъ абрикосовъ,  
или по крайней мѣрѣ клади шри чеш-  
верши фунша сахару на фуншъ абри-  
косовъ и вари ихъ вѣ сахарѣ, даже  
какъ мармелада сама сгустится; тог-  
да сними съ огня, и прорѣзною лож-  
кою изощри вѣ костшюль абрикосы,  
а по шомъ опять поставъ на огонь,  
чшобъ иѣсколько разъ вскипѣла и за-  
гу-



густѣлась, какѣ ей должно быть, и тогда пропустивъ раскладывая въ банки.

§ 139.

Компотъ изъ абрикосовъ.

Облупи бережно восемь или десять абрикосовъ почти спѣлыхъ, разрѣжь ихъ на двое, дабы вынуть косточки, которые разбивъ, вынь ядры, и съ абрикосами положи въ кастрюльку съ малымъ количествомъ воды и четвертью фунта сахару, дай имъ кипѣть, даже какъ сварятся, а во время варенія снимай пѣну; когда же сварятся, сними и доспальную пѣну, полагая кусочки бѣлой бумаги, въ которые бы она вошла; по томъ клади ложкою по одному въ компотовое блюдо, и на всякой кусокъ абрикоса половину ядрышка; и если сыропъ не довольно густъ будетъ, то дай еще ему два или три раза вскипѣть, и пропустия сквозь сито, вылей на абрикосы.

Компотъ изъ спѣлыхъ абрикосовъ такимъ же образомъ дѣлается, съ тою только разностию, что не надобно ихъ облуплять, и меньше кладется воды, ибо они скоро



ро свариваются; нѣкоторыежъ и неспѣлые абрикосы не облупляютъ. Когда абрикосы начали показываться и хочешь сдѣлать компотъ изъ неспѣлыхъ абрикосовъ, то есть такихъ, которые вполовину поспѣли, то обѣли ихъ и свари въ водѣ, даже какъ сдѣлаются мягки: тогда положи по нѣсколькомъ времени въ холодную воду, а по томъ сдѣлай изъ нихъ компотъ, какъ теперъ сказано.

§ 140.

*Другимъ образомъ компотъ изъ абрикосовъ.*

Разрѣжь на двое восемь или десять абрикосовъ, очень спѣлыхъ, вынь косточки и положи абрикосы на серебряное блюдо, подсыпавъ подъ нихъ мѣлкаго сахару; и положи не много воды, вари ихъ на легкомъ огнѣ, даже какъ низъ у абрикосовъ почти сварится и мало сиропу останется. Тогда сними съ огня, посыпь на нихъ мѣлкаго сахару, покрой блюдо крышкою, а на крышку положи уголья съ огнемъ, и раздувай, чшобы сверьху совсѣмъ они сварились и были бы хорошаго цвѣту: тогда положи ихъ въ компотное блю-



блюдо, и подавай горячіе или холодные, какъ заблагоразсудишь.

§ 141.

Мороженое изъ абрикосовъ.

Возьми двѣнадцать очень спѣлыхъ абрикосовъ, изомни ихъ ложкою, и прибавь четверть бушылки воды, въ кошорой дай имъ лежать часъ или два; по семъ пропусти, придавливая, сквозь сито, положи полфунта сахару, и когда сахаръ разойдется, то положи въ форму и вершя на льду морозъ.

§ 142.

Сыролъ абрикосовой.

Положи въ коспрюлю тринадцать очень спѣлыхъ абрикосовъ съ полшоры бушылкою воды, вари на жаркомъ огнѣ, даже какъ абрикосы сдѣлаются мармеладою, и тогда опкинувъ на сито, или на блюдо, куда бы упало все, что стечетъ, весь сей сокъ абрикосовой пропусти сквозь сѣрую бумагу, и взвѣсь его, и сколько его будетъ то вполовину онаго положи очищеннаго сахару, и вари даже какъ сдѣлается сиропомъ, и какъ поустынетъ, тогда разливай  
въ



вѣ склянки. Сей сиропѣ не можетѣ долго спояшь. Ежели же хочешь дѣлать такой, чѣобы споялѣ цѣлую зиму, то клади два фунта сахару на полбушылки вышеозначеннаго сѣку, и дѣлай впрощемѣ подобнымѣ вышеписанному образомѣ.

§ 143.

*Сиропѣ абрикосовой сѣ косточками.*

Облупя спѣлые абрикосы, изрѣжь ихѣ кусками, разбей косточки и вынь ядры; оныя облупи и пораздави, положи сѣ абрикосами взвѣсь все сѣе, а на два фунта свари думымѣ по § 12 вѣ I опдѣл. два фунта сѣ половиною сахару, положи абрикосы сѣ ядрами вѣ сей сахарѣ, вари ихѣ, чѣобы девять и десять разѣ вскипѣли, даже какѣ взявѣ сиропѣ на палецѣ, и сложи пальцы, когда разоймешь, то сиропѣ бы тянулся и не скоро перерывался, то это означитѣ, чѣто сиропѣ поспѣлѣ: тогда процѣди его сквозь сито, и давѣ поустоятьсѣ, разливай вѣ банки. Ежели же дѣлаешь сиропѣ вѣ зиму, то клади два фунта сахару на фунтѣ ягодѣ.

§ 144:



§ 144.

Сыропъ абрикосовой на рѣшеткѣ.

Положи на блюдо рѣшетку плетеную изъ прушковъ, и возьми желаемое число очень спѣлыхъ абрикосовъ, облупи ихъ, вынь косточки, также и ядры изъ оныхъ, очисти ядры и немного ихъ поистолки, или лучше сказать, поиздави, взвѣсь все сіе и положи полшора фунта сахара на фунтъ абрикосовъ; изрѣжь абрикосы ломшиками, и разложи ихъ на пружовую рѣшетку надъ блюдомъ; клади рядами съ издавленными ядрами вмѣстѣ, и положи рядъ абрикосовъ и ядеръ, насыпь рядъ сахара, и такъ повпоряй даже до конца, чѣмобъ сахаръ покрывалъ; закрой все салфеткою, и поставь на сучки блюдо въ погребъ; по томъ согрѣй полбутылки воды, и положи въ нее лежащіе абрикосы на рѣшеткѣ и сахаръ, и поставь въ горячую золу на четверть часа, такъ чѣмобы воду держашъ въ горячности, только чѣмобы она не закипѣла; пропусти по семь сквозь сито, не выжимая однакожъ абрикосовъ, также пропусти сквозь сито и топъ сыропъ, коимъ  
рой



рой съ абрикосовъ сквозь рѣшетку  
спекъ въ чашку, и оба ихъ смѣшай,  
по семъ вари ихъ вмѣстѣ, даже какъ  
сыропъ будетъ имѣть такую же  
густоту, какъ выше предписано.

§ 145.

*Рапафія изъ абрикосовъ.*

Возьми очень свѣжихъ пятьде-  
сятъ абрикосовъ, изрѣжь ихъ кус-  
ками, разбей косточки, вынь ядры,  
очисти ихъ и изрѣжь маленькими  
кусками, положи абрикосовъ въ ко-  
сшрюлю съ бушлагою бѣлаго вина,  
и вари на легкомъ огнѣ, даже какъ  
весь сокъ изъ абрикосовъ выварит-  
ся: тогда откинь ихъ на сито, что-  
бы все чистое стекло въ подстав-  
ленное блюдо, вылей сей сокъ абри-  
косовой въ бушляки, и положи шу-  
да сполько же Французской водки, и  
на всякую бушляку соку, положи-  
четверть фунта сахару, шуда же по-  
ложи ядры абрикосовыя и немного ко-  
рицы, закупорь крѣпко бушль и дай  
рапафіи двѣ или три недѣли насто-  
янься, по томъ пропусти сквозь бу-  
магу, и разливай въ бушляки, ко-  
торыя крѣпко закупорь.

§ 146.



§ 146.

*Абрикосы сухіе.*

Возьми сто почти спѣлыхъ хорошихъ абрикосовъ, надрѣжь у спелелька и вынь косточки, съ другаго конца выпихивая ихъ маленькимъ ножичкомъ, разбей косточки и вынь ядры цѣлыми, которыя облупя, положи особливо, по томъ положи абрикосы въ кипятокъ, чтобы обѣлишь, и вари до того, какъ станушь мягки къ пальцу спановишься: тогда вынимая клади ихъ въ холодную воду, и на фунтъ абрикосовъ свари полфунта сахару малымъ лиссе по § 8, положи въ него абрикосы, и дай имъ два раза вскипѣшь бѣлымъ ключомъ: тогда снявъ съ нихъ пѣну, выложи въ чашку до другаго дня, а тогда слизь сиропъ, вари въ кострюлькѣ даже какъ сдѣлаешся большимъ перомъ по § 14 въ I отдѣл., тогда положи въ него абрикосы и ядрышки, которыя прежде опложилъ, дай имъ разъ въ сахаръ вскипѣшь, и снявъ съ огня, выложи на блюдо, въ которомъ дай еще сутки постоять, а послѣ вынь ихъ изъ сиропа

и



и съ ядрами дай съ нихъ сыропу  
спечь, положи внутрьъ каждого аб-  
рикоса ядрышко, и клади боками на  
рѣшетку, чшобы ихъ въ жаркой пе-  
чи высушить; и когда они высохнутъ  
съ одной стороны, то обороти на  
другую: они сплоснутся сами собою  
безъ прижимки; а какъ они высох-  
нутъ, то храни ихъ въ ящикахъ, пере-  
ложивъ бумагою, въ сухомъ мѣстѣ.

§ 147.

Тѣсто абрикосовое изъ недоспѣ-  
лыхъ абрикосовъ.

Возьми не очень спѣлые абри-  
косы, облупи ихъ и вынь косточки,  
взвѣсь ихъ и толькожъ возьми са-  
хару, дай имъ при или чешыре ра-  
за вскипѣть, и вынувъ изъ воды, из-  
дави ихъ и протри сквозь сито, по-  
высуши у огня, по томъ очисти  
сахаръ, и свари его большимъ пе-  
ромъ по § 14 въ I опдѣл., положи  
въ него высушенные абрикосы и раз-  
мѣшай хорошенько лопаткою, даже  
какъ совѣмъ тѣсто поспѣетъ, что  
можно знать по тому, когда чистю  
будетъ отъ лопатки отвскаивать:  
тогда горячее клади въ формы и  
высуши въ печи.

§ 148.



§ 148.

Тѣсто изъ слѣлыхъ абрикосовъ  
другимъ образомъ.

Изуши абрикосы такъ же, какъ выше сказано, по томъ взвѣсь тѣсто и положи столько же вѣсомъ сахару, сколько будетъ вѣсу въ тѣстѣ, смѣшай хорошенько сахаръ съ тѣстомъ, и поставь въ кострулѣ на огонь, чтобъ шестнацать или осмнадцать разъ вскипѣло, и горячее клади въ формы и изсуши въ печи. Надлежитъ при семъ примѣнить, что сѣ тѣсто пребуетъ въ печи сильнаго жару, нежели другіе.

§ 149.

Тѣсто изъ слѣлыхъ абрикосовъ.

Положи въ кострулю очень слѣлые абрикосы, которые сперва облупи и вынь косточки, произуши ихъ вполовину на посредственномъ огнѣ, по семъ взвѣсь ихъ, и на четьре фунта абрикосовъ свари сахару большимъ перомъ по § 14 въ I отдѣленіи два фунта, положи въ сахаръ абрикосы, и хорошенько мѣшая лопаткою, и разведи въ сахаръ; когда хорошенько перемѣшаетъ

ЧАСТЬ V.

З

ся



ся и будетъ шѣсто опсавать отъ лопатки чисто, тогда положи горячіе въ формы и изсуши въ печи.

§ 150.

*Абрикосы мороженые плодами.*

Возьми желаемое число абрикосовъ, сколько похочешь дѣлать, только чшобъ они не очень были спѣлы, облупи кожу и вынь косточки, изрѣжь кусками и положи въ кострюлю столько же вѣсомъ мѣлакаго сахару, сколько абрикосовъ, свари ихъ на жаркомъ огнѣ, безпреспанно мѣшая лопаткою даже какъ сдѣлается мармеладою. Когда же мармелада начнешь густѣть, то сними кострюлю съ огня, дабы издавить шѣ абрикосы которые сами не распались, по томъ опять поставь на огонь, чтобы нѣсколько разъ вскипѣли, и тогда сѣя мармелада поспѣетъ, когда обмакнувъ палецъ и приложакъ другому, будутъ они склеиваться; кождажъ мармелада поспѣетъ, то положи въ формы мороженныя и заморозь, а какъ замерзнетъ, то разтерши хорошенько клади въ формы шакія, которые бы имѣ-



имѣли видѣ натуральныхъ плодовъ; формы заверни въ бумагу, и положи на ледъ съ толченымъ льдомъ, смѣшаннымъ съ солью, или сели-прою, наблюдая, чтобы шомъ со-судъ, гдѣ лежишь ледъ, былъ съ дыра-ми, дабы вода въ немъ не держалась. Прежде же нежели подавать будешь, можно шафраномъ придать имъ цвѣтъ натуральной, также и кар-миномъ, гдѣ надлежишь.

§ 151.

Капеллоны абрикосовые.

Возьми четверть фунта очень спѣлыхъ абрикосовъ, издави ихъ ру-кою или ложкою, и разведи съ бу-шылкою воды, въ кошорой дай имъ два часа настояться, а по томъ про-пусти сквозь сито, крѣпче выжимая, дабы весь сокъ выдавишь; положи въ сей сокъ фунтъ сахару, чтобы онъ въ немъ распустился, и хорошень-ко смѣшавъ морозъ въ формѣ. Ко-гда сей сокъ замерзнетъ, утри его хорошенько и положи въ формы капеллоновыя, кошорыя завернувъ въ бумагу, поставъ на ледъ, смѣшанной съ солью, чтобы они окрѣпли; а



какъ время будетъ ихъ подавать къ столу , тогда помочи снизу формы въ горячей водѣ, и ударъ немного сзади , и вынувъ на блюдо, подавай.

§ 152.

### О С Л И В А Х Ъ.

Сливъ у насъ родится великое множество , какъ ранжерейныхъ , такъ и садовыхъ, да еще есть и лѣсные. Роды сливъ весьма между собою различны какъ цвѣтомъ, такъ и вкусомъ: есть бѣлые и красные, сѣрые, желтые, зеленые, большіе, маленькіе , кругленькіе, овальные, длинновашые, кои наиболѣе почитаются по ихъ добротѣ. Я намѣренъ попросити поговорить о семъ плодѣ, и предложить, которые изъ нихъ лучше для употребленія, также и о тѣхъ не премину, изъ которыхъ дѣлаютъ конфекты и черносливъ.

Вообщѣ надлежитъ выбирать , чтобъ сливы были очень спѣлы, того дня сорваны, когда ихъ должно употреблять, прежде солнечнаго восхожденія, чтобы шѣлсмъ они были мягки, вкусомъ бы были сладки, сахар-



харны и прїятны, кожабѣ была мягка, тонка, и чшобы они легко опѣ косточки опсоставали. Онѣ супѣ прохладительны, побуждающѣ на ѣду, утоляющѣ жажду, полезны молодымъ людямъ мокрошнымъ и многокровнымъ.

§ 153.

Разные ихъ роды супѣ слѣдующіе:

Большіе *Дамаскіе* черныя сливы довольно извѣстны подѣ именемъ черносливѣ.

*Мирабели* двухъ родовъ, большіе и малые, когда они совершенно спѣлы, то цвѣтѣ ихъ желтѣ, похожѣ на сливной, вкусѣ ихъ сахарнистой, и онѣ опсстаютѣ опѣ косточки.

Большіе *Дамаскіе Шпанскіе* сливы *ренъглошѣ*, весьма хорошіе сливы, цвѣтомъ бѣлы, видомъ круглы, а сокѣ имѣютѣ сахарнистой, и опсстаютѣ опѣ косточекѣ.

*Крулой Дамаскѣ*, весьма считаемая слива, которая рано поспѣваетѣ, тѣло ея желтое и опсстаетѣ опѣ косточки.



*Педригонъ фіолетовой, слива болѣе долгая, нежели круглая, сокъ ея сахарнистъ. Ихъ есть два рода, одинъ опскаетъ опъ косточки, а другой не опскаетъ, и сей почитается лучшимъ.*

*Педригонъ бѣлой, весьма почитаемая слива, хороша сырая, и въ конфетахъ, она опскаетъ опъ косточки.*

*Педригонъ скороспѣлой, также очень почитаемая слива.*

*Слива зеленого острова, похожа на педригонъ фіолетовой, и опскаетъ опъ косточки.*

*Слива святыхъ Екатерины, очень сахарниста, весьма хороша въ конфетахъ, она цвѣтомъ бѣлая, но спановишся желтаго яишнаго цвѣту, по мѣрѣ, какъ поспѣваетъ на деревѣ.*

*Дѣвичья слива, очень хороша вкусомъ; она бѣла съ одной стороны, а съ другой немного красна.*

Сли-



*Слива Королевская*, хорошая, сокомъ сахарнистая, велика и кругла, алаго хорошаго цвѣшу.

*Дофинская слива* не опскаетъ отъ косточки, однако сокъ ея сахарнистъ, цвѣшомъ зеленовата, фигурою кругла и довольно велика.

*Слива Магеронская* опскаетъ отъ косточки, велика, кругла и фіолетоваго цвѣшу.

*Парчевая слива*, есть родъ мѣлкаго дамаску, имѣющая много сахарнистаго соку, желтая, съ красными пятнами.

*Мушкатной дамаскъ*, мѣлкая слива, опскающая отъ косточки, вкусу мушкатнаго, плоска и хорошаго цвѣшу.

*Перловой дамаскъ*, такъ называемая, по тому что видъ подобный перлу имѣетъ, опскаетъ отъ косточки, шло ея желто, средней величины, и вкусъ ея сахарнистъ.

§ 154.

Лучшія сливы для дѣланія чернослива суть, сливы Святыя Екатерины и

3 4

родъ



родъ карбонъ, однако вообще должно знать, что всѣ сливы, которые вкусны свѣжіе, суть способы для дѣланія конфектовъ, компотовъ и черносливу.

§ 155.

*Компотъ изъ сливъ.*

Лучшія самыя сливы, и удобныя для компотовъ, конфектовъ и для положенія въ вошку, суть мирабели, рень—глошъ и педригонъ. Возьми изъ сихъ шрехъ родовъ какихъ похочешъ для дѣланія компотовъ, накалывай каждую во многихъ мѣстахъ большою булавкою, и клади въ воду, вари ихъ въ кипящкѣ, даже какъ всплывутъ на верхъ: тогда снявъ съ огня, дай имъ въ той же самой водѣ остыть, а потомъ поставь на малой огонь, покрой ихъ, дабы позеленѣли, и положи каждый по своему роду, когда же они позеленеютъ, то вынувъ положи въ холодную воду, а потомъ вынувъ опшуда дай съ нихъ водѣ спечь, на фунтѣ сливъ сvari при четверти фунта малымъ лиссе по § 8 въ I отдѣл. сахару, положи въ него сливы и дай имъ вскипѣть въ немъ  
одинъ



одинъ разъ, а снявъ съ огня, выложи на блюдо и оставь до зашпирого, а тогда опять положи въ кострюль, вари, даже какъ сдѣлаются мягки и больше не будетъ выходить пѣны: тогда клади на блюдо и подавай съ сиропомъ вмѣстѣ. Можно ихъ и вдругъ побольше надѣлать, ибо сей компотъ можно и сохранять довольно на долгое время.

§ 156.

*Компотъ изъ сливъ другимъ образомъ.*

Положи въ кострюльку полфунта сахару на фунтъ сливъ, и немного воды, вари сахаръ снимая пѣну, а по томъ положи фунтъ сливъ почти спѣлыхъ, вари ихъ даже какъ сдѣлаются мягки, и варя снимай пѣну. Когда такимъ образомъ сливы сварятся, выложи ихъ въ пристойное блюдо, повари еще сиропъ, ежели онъ не довольно будетъ густъ, а по томъ процежда его сквозь сито на сливы, подавай.

§ 157.

*Мармелада изъ сливъ.*

Возьми какого нибудь рода сливъ, вынь изъ нихъ косточки, и



положи въ кострюльку съ небольшою водою, вари ихъ даже какъ они сдѣлаются тѣстомъ, и тогда положи ихъ на сито, протри, положи тѣсто опять въ кострюльку и поза-суши на огнѣ, свари столько же вѣсомъ сахару кассе, сколько будетъ вѣсомъ мармеладу, которую положи въ оный сахаръ, и мѣшай лопаткою даже какъ сахаръ совершенно смѣшается, и тогда поставь еще на огонь, и дай немного по-прѣсть, чпюбъ закипѣло, а по томъ выложи въ банки, и сверху посыпь мѣлкимъ сахаромъ.

§ 158.

*Сливы ренглотъ въ прокъ гото-  
вить.*

Возьми хорошихъ сливъ рен-глотъ, которые бы не совсѣмъ спѣ-лы были, однако достиглибъ до со-вершенной ихъ величины; наколи ихъ во многихъ мѣстахъ толсною игло-кою, и кидай въ горячую воду, ва-ри до тѣхъ поръ, какъ они станутъ на верхъ всплывать, и тогда снявъ съ огня, дай простыть имъ въ той-же водѣ, и оставь до другаго дня  
на



на самомъ легкомъ огнѣ, а по томъ дай имъ опять зеленой цвѣшѣ. Въ семъ случаѣ должно наблюдать, чшобы они не кипѣли, и часто смотрѣшь, взявъ на ложку, начинающѣ ли мягки спановишься, и кошорая мякнешѣ, шу тошчасѣ положишь въ холодную воду. Когда они всѣ такимъ образомъ опять позеленѣющѣ и довольно просынушѣ, тогда очисти сахарѣ, полагая на сшю сливъ десять фуншовѣ сахару, а сливы опкинувѣ прежде на рѣшетѣ, чшобы вода сѣ нихѣ стекла, положи въ чашку, и налей на нихѣ двѣ прешѣ вычищеннаго сахару, и оставь ихѣ въ семъ сахарѣ сущѣ; по семъ опкинь ихѣ на сшю, сахарѣ же выливѣ въ кострюлю и прибавя къ нему оставленную прешѣ, дай ему по крайней мѣрѣ разѣ двѣнашцашѣ вскипѣшь, а по томъ опять вылей на сливы и дай имѣ двое сущѣ въ семъ сахарѣ стояшѣ. Опкинь сливы опять на сшю и сшропѣ выливѣ въ кострюлю, и давѣ разѣ двѣнашцашѣ вскипѣшь, вылей на сливы, и дай имѣ сущѣ лежашѣ, а наконецѣ еще опкинувѣ на сшю, и сливъ  
сы-



сыропѣ въ кострюлю, свари сахарѣ большимъ перомъ по § 10 въ I ошдѣл., и положи въ него сливы, вари ихъ, чтобы два или три раза бѣлымъ ключомъ вскипѣли, и когда поостынутъ, клади въ банки.

§ 159.

*Сливы ренглопѣ въ водкѣ.*

Приготовляй сливы ренглопѣ точно такъ, какъ выше было сказано, и когда они позеленѣютъ, то откинувъ ихъ тогда на рѣшето, дай водѣ съ нихъ стечь, очисти шесть фунтовъ сахару и вылей его въ чашку на сливы, оставь ихъ въ семь сахарѣ цѣлые сутки, а потомъ откинувъ опять сливы на сито, и сливъ сыропъ, дай ему двѣнадцать разъ вскипѣть, послѣ опять въ чашку вылей на сливы, чтобы въ немъ они еще сутки лежали: тогда опять откинь сливы на сито, и взявъ спекшей сыропъ свари его большимъ перомъ по § 14. въ I ошдѣл., и положи въ сыропъ полбушлыки водки, и тогда клади по одной сливѣ въ сей сыропъ, и дай въ ономъ три или четыре раза имъ вскипѣть бѣлымъ ключомъ,

а



а послѣ выложи всѣ въ блюдо, чтобы полежали цѣлые шрое сушукѣ, наконецъ еще разъ опкинувъ сливы, и взявъ спекшей сиропѣ, вари его, чтобы сталъ большими шариками по § 17. въ I опдѣл., прибавь тогда бушылку водки, и клади по одной сливѣ, дай имъ четверть часа гораздо попрѣть на огнѣ, а по томъ выкладывай въ банки.

§ 160

*Сливы мирабели въ прокѣ готовить.*

Возьми сливѣ мирабелей, которые бы уже пожелтѣли и были почти спѣлы, а ежели хочешь, вынь изъ нихъ косточки, обвари ихъ и дай имъ чуть закипашъ въ водѣ, и послѣ вынувъ положи въ холодную воду: ежели они съ косточками, то надлежитъ ихъ наколотъ. По томъ очисти сахару и свари сахарѣ большимъ перомъ по § 14. въ I опдѣл., и давъ спечь водѣ съ сливѣ положи ихъ въ сахарѣ, и дай тушъ имъ варить ся, чтобы два раза вскипѣли бѣлымъ ключомъ, снимая съ нихъ пѣну, по томъ выложи ихъ  
въ



въ чашку на субли, ежели безъ косточекъ, а ежели съ косточками, то на двое субли, а тогда опкинувъ на решето, стекшій сиропъ свари большимъ перле по § 10 въ I отдѣл: тогда положи сливы, и вари. Сперва сиропъ будетъ жиже, однакожъ должно варить его до тѣхъ поръ, какъ опашъ онъ большимъ перле спашетъ, и тогда снявъ пѣну и поостудя, клади въ банки; примѣчай также, что всякихъ плодовъ, которые съ косточками варятъ, должно оставлять ихъ стебельки.

§ 161.

*Компотъ изъ мирабелей.*

Возьми сошню мирабелей почти спѣлыхъ, дай имъ два раза вскипѣть въ водѣ, чтобы побѣлѣли, а по томъ вынувъ положи въ холодную воду, и какъ простынутъ, опкинь на решето; чтобы съ нихъ стекла вода, а по томъ положи ихъ въ сиропъ не очень густой, и дай раза три или четыре вскипѣть, или болѣе, даже какъ сиропъ станетъ сгущаться, снимая однакожъ при семъ пѣну, и какъ такимъ образомъ поспѣетъ



спѣетъ, шо выклади на блюдо и подавай.

§ 162.

*Варенные педригоны или смоквы.*

Взявъ, сколько за благо разсудишь, неспѣлыхъ сливъ педригоновъ, наколи ихъ во многихъ мѣстахъ иголкою и положи въ кипятокъ, гдѣ на легкомъ огнѣ вари, чшобъ только понемногу кипѣли, вари даже какъ станушъ мягки становишься, а по томъ выложи въ холодную воду, и давъ остыть, вынимай опшуда и дай спечь водѣ, и окончай варить, какъ сказано осливахъ ренглопахъ въ § 158.

§ 163.

*Обыкновенно вареня сливы.*

Отбери хорошихъ сливъ почти спѣлыхъ, на примѣръ педригоновъ, мирабелей или ренглошовъ, наколи ихъ иголкою во многихъ мѣстахъ свари большимъ перомъ по § 14 въ I отдѣл. столько вѣсомъ сахару, сколько у тебя сливъ; положи въ сей сахаръ сливы и дай имъ шуть семь или восемь разъ вскипѣть, безпреспанно пошряживая коспрюльку,



ку, даже какъ сварятся и сахаръ сдѣлается сиропомъ, варяжъ надлежитъ снимать пѣну, и по томъ когда станушъ простывать, то выкладывай въ банки, которыя не прежде закрой, какъ сливы совсѣмъ просынушъ

§ 164.

*Сливы варенные безъ косточекъ.*

Возьми хорошихъ сливъ, которые бы почти были спѣлы, изъ шѣхъ, которые опъ косточки опсашушъ, надрѣжь маленькимъ ножомъ каждую на концѣ, и выдави косточку, чтобы она вышла, гдѣ у сливы былъ стебель, изготовя такъ сливы, очисти столько же въ сомъ сахару, сколько будетъ въ сомъ сливъ, положи ихъ въ сей сахаръ и варя бѣлымъ ключомъ, безпресшанно мѣшай, дабы не закипѣли, и только бы маленькимъ кипяткомъ варились; по томъ сними ихъ съ огня, и когда просынушъ, откинь на сито, чтобы спекъ сиропъ, сахаръ же положи въ косярюлку, свари его большимъ перомъ по § 9 въ I опдѣл. положи въ него опять сли-



сливы и дай имъ десять разъ бѣлымъ ключомъ вскипѣшь, снимая пѣну; по томъ поставь до другаго дня въ печь, а по томъ вынимая клади на жестяные доски, посыпавъ на нихъ сахару, и суши въ печи. Можно сіи сливы хранить въ сиропѣ, а тогда только изсушить, когда нужда будетъ; сливы же употребляемыя въ сіи варенья, суть Королевскіе, смоква красная, и левеѣ, магеронъ, дамаскъ Италіянской, дамаскъ мушкетерной и прочіе.

§ 165.

*Тѣсто изъ сливъ.*

Вънь косточки изъ хорошихъ сливъ, положи ихъ въ кострюлю съ малымъ количествомъ воды, и вари ихъ даже какъ они сдѣлаются мармеладою, и тогда пропери ихъ сквозь сито, положи сію мармеладу въ кострюлю и изсуши ее на легкомъ огнѣ, по томъ свари сахару кассе по § 16. въ I отдѣл. столько же вѣсомъ, сколько у тебя будетъ мармелады; положи мармеладу въ сей сахаръ, и утирай ее лопаткою даже какъ вездѣ хорошо разойдется са-  
ЧАСТЬ V. И харъ;



харѢ; поставь опять ее на огонь безпрестанно мѣшая, и дай по немного закипать, а по томѢ разложи въ формы и засуши въ печи.

ЕстьлижѢ похочешь дѣлать тѣсто изѢ сливѢ въ такое время, въ которое свѣжихѢ сливѢ не бываетъ, то возьми сливной мармелады, разведи сахаромѢ сваренымѢ большимѢ перомѢ по § 14. въ I ошдѢл., положи въ кострюльку, и поставя на огонь, безпрестанно мѣшай, и дай по немного закипать, и когда она сгустится, клади въ формы и засуши въ печи.

§ 166.

*Сливы маскированные.*

Свари столько фунтовѢ сахару большимѢ перле по § 10 въ I ошдѢл., сколько фунтовѢ хочешь употребить сливѢ; положи сливы въ сахарѢ и дай имѢ два раза вскипѣть; сними ихѢ съ огня и дай имѢ время выпустить изѢ себя воду; по томѢ поставь ихѢ опять на огонь и вари даже какѢ сахарѢ опять большимѢ перле спанетѢ. По семѢ выложи въ чашку, поставь въ горячую



чую печь насупки, а по томъ вынимаю сливы, клади на мѣдную доску, чшобы сѣ нихъ спекѣ сыропѣ, и тогда бери по три сливы, вынь косточки изѣ двухъ и разрѣзавъ клади на шрешыю, что сѣ косточкою, спараясь такъ положить, чшобѣ они были какъ будто одна слива; кашай ихъ вѣ мѣлкомъ сахарѣ, и положи опять на мѣдную доску, суши вѣ жаркомъ мѣстѣ; и какъ высухнутъ, то храни вѣ сухомъ мѣстѣ вѣ ящикахъ уложенныхъ бумагою. Примѣнь при семъ, что должно оставлять шебельки у шой сливы, которая сѣ косточкою и на копорую другіе надѣваешь.

§ 167.

*Кларекеты изѣ сливѣ.*

Облупи и вынь косточки изѣ очень спѣлыхъ сливѣ педригоновѣ, реньглошовѣ, или мирабелей, какія у тебя ешь; положи сливы вѣ кострюлькѣ сѣ маленькимъ количествомъ воды, и вари ихъ на легкомъ огнѣ, чшобы семь или восемь разѣ вскипѣли, а по томъ пропусти сквозъ сито; свари шолько мѣрою

И 2 са-



сахару касе, по § 16 въ I отдѣл. сколько у тебя сливнаго соку, положи оной сливной сокъ въ сахаръ и вари даже какъ сдѣлается довольно густо, какъ ягодникъ: тогда влей въ формы, и поставь въ тепловашую печь, чтобы сгустилось.

§ 168.

*Сливы въ конфектахъ.*

Возьми хорошихъ сливъ почти спѣлыхъ, изъ такихъ, у которыхъ косточки отстающъ, возлѣ спелелька надрѣжь ихъ, и выдави ножемъ въ другую сторону косточку, положи сливы въ очищенной сахаръ, коего надлежитъ положить полфунта на фунтъ, наблюдая однако, чтобы они только немного закипали; по томъ снявъ съ огня, положи въ чашку до завтраго, а тогда сливъ сахаръ, свари большимъ лисе по § 9 въ I отдѣл., положи опять сливы въ сахаръ, и снимая пѣну, дай имъ семь или восемь разъ бѣлымъ ключомъ вскипѣть, а по томъ опять поставь въ теплую печь до другаго дня, опшудова вынувъ, дай сиропу спечь, положи бокомъ на

на



на рѣшешку въ конфетурскую печку, и когда они съ одной стороны высохнутъ, то клади на другой бокъ; они сами расплюснутся, и тогда ихъ сохраняй въ ящикахъ переклавши бумагою.

§ 169.

О ангеликѣ

Сія трава расшетъ вышиною четверти въ три, цвѣту темнозеленаго, и имѣетъ бѣлые цвѣты, сѣменаже ея мѣлки и плоски какъ чечевица, корень толстой, такъ какъ хренъ, имѣетъ многія опросли. Сей травы есть два рода, дикая и садовая ангелика; он имѣютъ пряной вкусъ, и весьма хорошей духъ, а наипаче садовая; стебли сей травы рѣжутъ, когда они выросшутъ довольно толщины, прежде нежели сѣмена на нихъ окажутся, для употребленія, какъ ниже сказано будетъ. Сію траву можно имѣть свѣжую прижды въ годъ, также варятъ въ сахаръ и сѣмена, кои очень полезны для груди и дурнаго воздуха.



§ 170.

Варить ангеликѣ въ сыролѣ.

Вари въ водѣ спебли ангелика даже какъ они будутъ мягки къ пальцу, тогда снявъ съ огня, оставъ ихъ въ той же водѣ, чѣмобъ они оныя позъленели, а по томъ положи ихъ въ холодную воду, гдѣ имъ должно не много полежать, а изъ оной вынувъ, дай спечь водѣ и положи въ кострюльку съ толикимъ же числомъ вѣсу очищеннаго сахару, сколько ихъ будетъ, и вари въ ономъ, чтобы разъ четырнадцать или пянадцать вскипѣли, снимая пѣну, и положи въ чашку съ сыропомъ да другаго дня, а тогда сливъ сиропъ въ кострюльку, вари даже какъ будетъ малымъ перле по § 10. въ I ошдѣленіи, положи въ сиропъ спебли и оставъ въ немъ трой сушки, а тогда вынувъ ихъ, дай спечь сахару, и вари сиропъ даже какъ будетъ большимъ перле по § 10. въ I ошдѣл.: тогда положи въ него спебли и дай имъ чепыре раза вскипѣшь, а по томъ не много просудя, клади въ банки.

§ 171.



§ 171.

*АнгеликЪ комлопомЪ.*

Изрѣжь кусками стебли ангелика, сними верхнюю кожу, и вари ихъ въ водѣ, даже какъ сдѣлаются мягки; по томъ сними съ огня, и оставь въ той же водѣ, пока опять позеленѣютъ; по томъ положи на нѣскольکو времени въ холодную воду, и вынувъ, дай водѣ спечь; очисти при четверти сахару на фунтѣ ангелики, положи его въ сиропъ и дай разъ двѣнадцати вскипѣть, оставь еще нѣскольکو часовъ въ сахарѣ, а по томъ еще вари, пока сиропъ приличнымъ образомъ для компота сгустится, и тогда клади въ компотное блюдо для употребленія.

Естлижъ похочешъ сдѣлать компотъ изъ ангелика въ то время, когда его свѣжаго нѣтъ, то возьми изъ того, которой сваренъ въ сиропѣ, положи въ кастрюльку съ его сиропомъ, прибавь немного воды, повари, чтобъ жиже сиропъ сталъ, положи варенныя стебли на блюдо компотное, и давъ еще нѣскольکو



разъ сыропу вскипѣть снимая пѣну,  
вылей на стебли,

§ 172.

*Дѣлать ангеликъ сухимъ.*

Свари ангеликъ такимъ же образомъ, какъ варяшъ его въ сыропѣ, а сваря вовсѣмъ оставь въ сыропѣ на сутки, по прошествіи которыхъ вынь и дай сыропу стечь, посыпь стебли мѣлкимъ сахаромъ, и высуши въ печи на мѣдныхъ листахъ; а когда высохнешь, то храни въ ящикахъ въ бѣлой бумагѣ.

§ 173.

*Эссенція изъ ангелика.*

Положи въ иготь одинъ фунтъ ангелику, полунціи анису, золошникъ гвоздики, ползолотника мушкатнаго цвѣшу, два золотника корицы, два золотника кишнецу, истолки все сіе очень мѣлко вмѣшай и положи въ водку, чшобъ субли на тепломъ мѣшѣ настоялось, а потомъ положи все сіе въ кубъ и перегони. Надлежитъ сію эссенцію хранишь въ крѣпко зашнуемыхъ бутылкахъ, для приданія вкусу ангеликъ.

§ 174.



§ 174.

О фигахъ.

Сей фруктъ, которой величиною и видомъ довольно сходствуетъ съ грушами, растетъ въ теплыхъ и умѣренныхъ климатахъ, но съ тою разностию, что въ первыхъ онъ вкуснѣе, нежели въ другихъ, конечно отъ того, что дѣйствіе лучей солнечныхъ приводитъ въ вращеніе ея соки, сей плодъ доставляетъ жителямъ теплыхъ странъ великой прибытокъ; ибо изъ него дѣлаютъ конфекты, сушатъ великое число, отсылаютъ въ тѣ мѣста, гдѣ они не столь хороши, или рѣдки. Но хотя растущія въ умѣренныхъ климатахъ не столь хороши, какъ въ жаркихъ, однако они всѣ почитаются весьма хорошими и употребляются въ наилучшія столы Ихъ обыкновенно въ началѣ стола ѣдятъ, и подаютъ въ промежуточныя блюда или антреме: они бываютъ лѣтомъ и осенью; первая поспѣваютъ въ Іюнь мѣсяцѣ, которые называются фиговые цвѣшъ; а по томъ послѣдуютъ другія даже до Октября мѣсяца,



Осенніе деликатнѣе и лучше другихъ; ибо они переживушъ лѣтніе жары, очисщающіе ихъ сокъ. Фигъ щипающъ многіе роды, изъ коихъ лучшія суть: большія фиги и бѣлыя двухъ сортовъ: одни долгія, а другія круглыя; первые особливо осенью предпочитаются для вкусу; они не такъ разпрескиваются у цвѣтка, и чрезъ то не споль скоро теряютъ свое благовоніе и сладость; круглые не споль сопрошивляются теплымъ лѣтнимъ дождемъ, отъ коихъ они надуваются и часто прескаются. Вообще надлежитъ выбирать фиги очень спѣлыя, мягкія, вкусу сахарнаго и сочнаго; тѣ, которые имѣютъ кожу тонкую и деликатную, лучше варятся въ желудкѣ, они услаждаютъ кислоту въ груди, утоляютъ жажду, и почитаются способными для изгнанія камня изъ почекъ. Сухіе фиги лучше варятся въ желудкѣ, нежели зеленые; они такъ же годны для дѣланія полосканья во время горшанныхъ, или во рту болѣзней, и часто употребляются въ лѣкарства.



§ 175.

Фиги въ сыропѣ.

Взявъ вполовину спѣлыхъ фигъ и напыкавъ ихъ концомъ ножа ближе къ стеблю, вари въ водѣ, чтобы разъ двѣнадцать вскипѣли, а по томъ снявъ съ огня, оставь въ той же водѣ, дабы они опять позеленѣли; а когда они поушшынупѣ, то положи на малое время въ холодную воду, по томъ откинувъ на сито, дай водѣ спечь. Свари перле по § 10 въ I опдѣл. столько же въсомъ сахару сколько фигъ и дай имъ пять разъ бѣлымъ ключомъ вскипѣшь; по томъ снявъ съ огня, сними пѣну, и понемногу выложи въ чашку, гдѣ имъ должно лежать въ сыропѣ до другого дня; а тогда сливъ сыропѣ вари его, чтобы онъ двѣнадцать разъ вскипѣлъ, и послѣ вылей кипяткомъ на фиги, и поставь фиги въ жаркое мѣсто до другого дня; а тогда опять сливъ сыропѣ вари, чтобы онъ сдѣлался большимъ перломъ по § 10 въ I опдѣл., и послѣ положи въ него фиги, дай имъ въ немъ два раза вскипѣть, и когда они будутъ устывать, то клади въ банки.



§ 176.

Фиги сухія.

Сваривъ фиги, какъ передъ симъ сказано, дай имъ совсѣмъ просыхнь въ ихъ сиропѣ, и положи сшебельками въ верьхъ на мѣдную доску, дай спечь сиропу, по томъ насыпавъ на нихъ мѣлкаго сахару, поставь въ теплую печь. Можно ихъ дѣлать сухія, бравши изъ шѣхъ, которые въ сиропѣ сварены. Ежели случится, что сиропъ будешь густѣ; то разогрѣвъ поставь въ нее банку; и когда сиропъ довольно разойдется тогда вынувъ фиги, положи на мѣдные листы, посыпь сахаромъ и изсуши въ печи.

§ 177.

Фиги зеленые свѣжіе.

Фиги свѣжія, когда они хорошо поспѣли, подаются между кушанья въ началѣ стола разложенные на шорелкѣ, съ подкладкою виноградныхъ листовъ, и съ подложенными маленькими кусочками чистаго льду.

§ 178.

О грушахъ.

Нѣтъ такихъ плодовъ, которые бы давали болѣе разныхъ видовъ съ украшеніями, какъ груши. Число-  
ло-



ло ихъ разныхъ родовъ поль велико, что не можно иначе показашъ ихъ качества, какъ раздѣляя ихъ по временамъ года, съ употребленіями, каковыя можно изъ нихъ сдѣлать.

§ 179.

Вообще груши весьма разнствуютъ величиною, фигурою, цвѣтомъ, духомъ и вкусомъ. Надлежитъ ихъ выбирать очень спѣлые, вкусу сладкова и пріятнаго. Качество сырыхъ грушъ есть возбуждать аппетитъ и укрѣплять желудокъ; но они имѣютъ въ себѣ густой сокъ съ земляными частицами, что дѣлаетъ ихъ неудобными для тѣхъ, кто подверженъ коликамъ, и должно ихъ бѣсъ послѣ кушанья, ибо могутъ они остановившись въ верхнихъ частяхъ внутренней и возпрепятствовать другой пищи пройти; всѣ же сваренные и приготовленные въ сахарѣ груши суть здоровѣ. Утверждаютъ, что сѣмечки ихъ удобны ко умерщвленію червей въ желудкѣ.



§ 180.

*Лѣтнія груши.*

Конецъ Іюня, и начало Іюля есть обыкновенное время, въ копорое груши начинаютъ поспѣвать. Мѣлкой мискадѣ есть первая поспѣвающая малинькая груша, копорая, ежели хорошо созрѣетъ, то бываетъ весьма хорошаго вкусу, духъ имѣетъ мусковой и сокъ очень вкусной; спѣлость ея познается, когда она сдѣлается желта, и покажется не много малая сѣровая краска.

Груша королевина, или мускатъ робетръ, или янтарная груша величиною съ маленькой мюскадѣ, но желшяя, слаще и очень мягка.

Лѣтняя Королевская груша, или робинъ, маленькая, жесткая груша, родится букешами, имѣетъ сокъ сладкой, вкусъ мушкатной, весьма пріятной, и поспѣваетъ въ Августѣ.

Оранжъ мушкатной, груша такъ называемая, ибо имѣетъ фигуру померанца, велика и румяна, на



на кожѢ, у нее есть пшны черные, поспѣваетъ же она около половины Августа; она дѣлается слишкомъ мягка и вкусна, ежели перезрѣетъ на деревѢ; шѢ, которые родятся въ жаркихъ земляхъ, суть вкуснѣе шѢхъ, которые родятся на холодныхъ и сырыхъ мѣстахъ.

Мѣлкіе лайковые или ланковые груши болѣе долгія, нежели круглыя, у которыхъ шѢло мягко, кожа глянцевиша и бѣла, а иногда на сторонѢ и пестрая; сокъ ея весьма сладокъ; когда она очень поспѣетъ, то теряетъ нѣсколько своего вкусу; что и со всякими пріятными плодами бываетъ, ежели ихъ не во время снимаешь.

Мы имѣемъ еще крутые ланковые груши, и маленькіе ланковые мушкатные которые почти подобны первымъ, и сѣи обыкновенно въ Іюль поспѣваютъ.

Груша безкожная, похожа на руссетъ, и для того нѣкоторые ее называютъ раннею грушею, а другіе фиговымъ цвѣтомъ; она поспѣваетъ около конца Іюля; сокъ ея  
сла-



сладокъ, видомъ продолговата и цвѣшу красноватаго.

Красавица есть крупная груша, какъ планковая, пріятнаго вкусу, цвѣтомъ желтая съ красною росписью, и не теряетъ своего вкусу, ежели поспѣетъ на деревѣ.

Лѣтній бонкретънѣ мушкатной есть груша желтая, съ красною росписью, когда солнечные лучи въ нее ударяютъ, долга и довольно она имѣетъ благовонной запахъ, тѣломъ тверда и ломка, сокъ ея сладокъ; поспѣваетъ въ Августѣ или Сентябрѣ мѣсяцѣ.

Лѣтній бонкретънѣ, или граци, также большая, сочная груша, видомъ она длинна, цвѣтомъ желта и глянцовата, поспѣваетъ въ Августѣ мѣсяцѣ.

Рейнской русселетъ, также поспѣваетъ въ Августѣ мѣсяцѣ. Сія груша посредственной величины, и весьма хороша ради сахарнистаго соку.

Красной оранжѣ, груша, поспѣвающая въ началѣ Августа; имѣетъ красной корольковой цвѣтъ, тѣло  
ея



ея жестковато и очень сладко; надлежитъ ее срывати немного зеленую; ибо естѣли очень поспѣетъ, то перяетъ свой вкусъ.

*Лѣтній баргамотъ* поспѣваетъ въ половинѣ Августа; она почищается весьма хорошою, имѣетъ сокъ сахарнистой, и гораздо много сходства съ осеннимъ баргамотомъ.

*Мюскадъ робертъ*, есть почти величиною съ русселешы; шѣло его желто, мягко и сахаристо.

*Груша бурдонъ*, очень сходна съ прежнею; ее должно ѣсть не много зеленую, ибо естѣли очень поспѣетъ, то чернѣетъ внутри; она поспѣваетъ въ концѣ Іюля мѣсяца.

*Гишпанская груша*, болѣе почищается для краснаго ея цвѣта, нежели для вкусу; она довольно велика и очень длинна.

*Кассолетъ*, которая также въ разныхъ провинціяхъ разными именами называется, есть груша съровашаго цвѣшу, немного длинная, весьма хороша по причинѣ пріятнаго ея вкусу, мягкаго шѣла, и сахарнистаго и благовоннаго соку.

ЧАСТЬ V.

I

Груши



Груши русселепъ; ихъ два рода, большой и малой. Сей послѣднѣй щипается лучше; спѣлоспъ его въ концѣ Августа мѣсяца; цвѣту она темнокраснаго, съ одной стороны красноватъ или рыжеватъ, а съ другой нѣкоторыя мѣста зеленаты. Сокъ сей груши сахарнистъ и благовоненъ, шѣло мягко и нѣжно, для чего можно ее ѣсть и сырую, надлежитъ только ее спѣлую употреблять; когда же переспѣетъ то, вскорѣ размякнетъ; а которые не довольно поспѣютъ, шѣ вкусу не имѣютъ; и для того надлежитъ срывать сѣю грушу не много неспѣлую, что она полежа въ два или три дни, придетъ сама въ совершенную зрѣлоспъ. Мы разными образами употребляемъ русселепы въ конфекты, и они всегда сохраняютъ свой вкусъ.

Груша салвѣта, похожа вкусомъ на королевскую, шѣло ея мягко и нѣжно, а сокъ сахарнистъ. Сѣя груша еспъ довольно велика и круглая, шѣломъ желтая, съ бѣлымъ и съ рыжимъ, а на нѣкоторыхъ бывающъ и красныя пята, и у сихъ кожа жестче, нежели у первыхъ.

Нахо-



Находятся еще многіе роды лѣтнихъ грушъ какъ-то: благовонная груша, франшиланская, жесминная, груша розовая, груша долинная, и многія другія, коихъ описаніе не очень нужно.

§ 181.

Комлотъ изъ лѣтнихъ грушъ.

Возьми какихъ хочешь лѣтнихъ грушъ, только большія рѣжущся на двое, а маленькіе цѣлыми оставляющся; обѣли ихъ въ кипячей водѣ даже какъ они будутъ мягки къ пальцу спановишься, а по томъ положи въ холодную воду, облупи хорошенько кожу, и что облупишь грушу, то клади ее въ воду; по томъ возьми груши и положи ихъ въ очищенной сахаръ, дабы въ немъ они попрѣли и выпустили бы изъ себя воду, а по томъ на самомъ жаркомъ огнѣ вари пока сварятся, и варя снимай пѣну; когдажъ сварятся, выложи на блюдо, ежелижъ сыропъ будетъ жидокъ, то дай еще ему нѣсколько разъ вскипѣть, и тогда процѣдя сквозь сито, наливай на груши.



§ 182.

Комлотъ изъ грушъ бонкретъень.

Изрѣжь пополамъ груши бонкретъень, обѣли ихъ въ кипятокъ, даже какъ они сдѣлаются мягки къ пальцу, сперва положи въ холодную воду, и вынувъ опшуда лупи, и по томъ клади въ свѣжую воду; ешьли шолько дѣлаешь на одинъ компотъ, то довольно четверти фунта сахару, которой очисти и положи въ него груши, выдавивши шуда лимоннаго соку, дабы они побѣлѣли, вари пока сварятся, а по томъ положи на блюдо и полей сверьху сыропомъ.

§ 183.

Комлотъ изъ осеннихъ грушъ.

Возьми грушъ, которые бы не очень были спѣлы; обвари ихъ въ кипятокъ, даже какъ побѣлѣютъ, а вынувъ изъ кипятка, положи въ холодную воду, въ которую выдави лимоннаго соку довольно, и какъ они шутъ полежатъ, то вынувъ положи ихъ въ очищенной сахаръ, и дай въ немъ три или четыре раза вскипѣть бѣлымъ ключомъ, снимая  
пѣ-



пѣну; по семѣ положи груши въ чашку съ ихѣ сыропомѣ, и накрой бѣлою бумагою до того, какѣ ихѣ подавать.

§ 184.

*Комлотѣ изѣ зимныхѣ грушѣ.*

Возьми груши зимныя бонкретъень, свари ихѣ въ чистой водѣ, да же какѣ станушѣ мягки къ пальцу: тогда вынимай и выдави въ воду лимоннаго соку, а по томѣ, — такѣ какѣ и прежніе свари въ очищенномѣ сахарѣ.

§ 185.

*Комлотѣ изѣ зимныхѣ подлеченныхѣ грушѣ.*

Возьми такихѣ грушѣ, которые можно варить; положи въ жаркую печь, или котлорая шопится, и испеки памѣ ихѣ да же какѣ кожа станешѣ отставать свободно, терши ихѣ въ водѣ; очисти ихѣ такимѣ образомѣ, разрѣжь на двое, вынь середку, и положи еще въ воду, а вынувѣ положи въ кострюльку и вари, чтобы совершенно сварились: тогда вынувѣ,



дай стечь водѣ, облей жидкимъ варенымъ съ корицею сиропомъ.

§ 186.

*Комлотъ изъ грушъ другимъ образомъ.*

Взявъ груши, очисти ихъ обрѣжь дополовины шебелька, вырѣжь сверху цвѣтокъ, и хорошенько ихъ вымой, по томъ положи въ воду, разведенную съ сахаромъ и немногою корицею, и вари до того времени какъ сдѣлаются мягки: тогда вынувъ, просудя и сливъ воду, подавай.

§ 187.

*Старой подлеченной комлотъ съ карамелемъ.*

Когда имѣешь бѣлые давно сдѣланные компоты, то надлежитъ ихъ подпечь въ ихъ сиропѣ и сдѣлать карамелемъ; для того положи ихъ въ кострюльку съ ихъ сиропомъ и вари, чтобы кипѣло; и когда сиропъ начнетъ убавляться, стущаться, и краснѣть, то по немногу оборачивай кострюльку на огнѣ, чтобы равно всему дать видъ сже-  
наго сахару, но чтобы не очень те-  
менѣ



менѣ цвѣтъ былѣ тогда сними съ огня и по одной грушѣ вынимай вилкою повершя въ сиропѣ, чѣобы болѣе его приспало, и клади на тарелку; а ежели между шѣмѣ спанетѣ сиропѣ застывать то опяшѣ разогрѣй на огнѣ и вынимай груши съ самого конца; а по томѣ поставь тарелку на огонь, дабы прилипшія къ ней груши отстали, и бравѣ ихѣ вилками, клади, на блюдо какѣ для обыкновенныхѣ компотовѣ.

Компотѣ изѣ бѣлыхѣ яблокъ такимѣ же образомѣ дѣлается, кромѣ чѣто надлежитѣ имѣшѣ такую величиною тарелку, которая бы входила въ кошрюльку, и снявѣ яблоки съ огня, переворачивай ихѣ по шихоньку, и по томѣ влей не много воды и поставь тарелку на огонь, дабы яблоки отстали, которые складывай по шихоньку въ компотное блюдо. Ежели оно серебряное, то поставь на горячую золу; а ежели фарфоровое, то въ печь, до шѣхѣ мѣстѣ, какѣ подавать.



§ 188.

Комлотъ изъ грушъ другимъ образомъ.

Запеки въ печи удобныя груши кѢ варенью, и вынимая ихъ изъ печи, кидай въ воду, дабы по томъ съ нихъ слупить кожу, и дѣй послѣ сшечь съ нихъ водѣ, разрезывая на двое, вынь сердце, положи въ кострюльку съ водою, сахаромъ и тонко нарѣзанной двумя или тремя кусками корки лимонной, и закрывъ кострюльку, вари на вольномъ жару, даже какъ груши сдѣлаются мягки и сиропъ сгустѣетъ, тогда вынувъ корку лимонную, подавай теплые на блюдѣ.

§ 189.

Комлотъ изъ грушъ.

Возьми чепыре большія удобныя кѢ варенію груши, разрѣжь ихъ каждую на чепверо, облупи чисто, вынь сердце, положи груши въ чистой муравленной горшокъ съ крышкой, и туда также положи чепверъ фунта сахару, рюмку воды, двѣ гвоздички, маленькой кусочекъ корицы, и покрывъ вари на вольномъ жа-



жару, чтобы горшокъ только былъ обложенъ горячею золою и понемногу кипѣлъ; когда вполовину груши сварятся, то влей рюмку краснаго вина, и окончай варить, когда они сдѣлаются гораздо мягки: тогда положи ихъ на блюдо, и поливъ сиропомъ, подавай теплымъ. Не надлежитъ имѣть много сиропу для сего компота; а ежели его останется въ горшкѣ много, то должно еще поварить, чтобы онъ убавился и сгустился, такъ чтобы не болѣе оспалось, какъ сколько надлежитъ для поливѣя на груши; ежели жъ хочешь сдѣлать компотъ изъ цѣлыхъ грушъ съ ихъ кожею, то возьми тѣ, которыя поменьше и все по вышеписанному послѣдуй.

§ 190.

*Дѣлать мармеладу изъ грушъ.*

Свари въ водѣ груши русселе-ты, чтобы они были мягки къ пальцу; тогда вынувъ ихъ, сними съ нихъ кожу, возьми ихъ тѣло и пропри лопаткою сквозь сито, а прошерши положи въ кастрюльку и поставь въ печь на огнѣ, чтобы не много посушились; вари большимъ



перомъ по § 14 вѣ I отдѣл. столько же вѣсомъ сахару, сколько у тебя будетъ грушеваго мармеладу, положи вѣ сей сиропъ сію мармеладу и смѣшай вмѣстѣ, а по томъ поставь опять на огонь, и дай чушь кипѣть, мѣшая безпреспанно лопаткою; снявъ же съ огня, когда немного попросынешь, клади вѣ горшки, и посыпь свѣрху немного сахару; горшки же до шѣхъ мѣстѣ не завязывай пока мармелада совершенно не просынешь.

§ 191.

*Груши русселеты сухія.*

Возьми сошню или, болѣе или мѣнее, хорошихъ спѣлыхъ грушъ русселетовъ, опрѣжь у нихъ концы спѣбельковъ, а остальные оскобли, и облупивъ кожу съ грушъ, каждую скорѣе кидай вѣ холодную воду; по томъ взявъ другую воду разогрѣй, чѣобы кипѣла; положи вѣ нее груши и дай имъ два или три раза вскипѣть до шѣхъ поръ, какъ смякнутъ; тогда вынувъ, положи опять вѣ холодную воду, а по томъ опкинувъ на сито, дай водѣ стечь возьми чешыре бушылки воды и два фун-



фунта сахару, распустя сахаръ въ водѣ, и положи въ оный сиропъ груши мокнуть на одинъ часъ, и вынувъ клади сшебельками въ верьхъ на рѣшетку и спанови на ночь въ печь въ вольной жарѣ, такой, какъ послѣ хлѣбовъ въ печь бываетъ; на другой же день вынувъ груши, еще положи на полчаса сей сиропъ, и по томъ также на рѣшетки, и въ печь, какъ и прежде, и такъ продолжай дѣлать до четьрехъ разъ, а въ четвертой разъ уже не вынимай изъ печи, пока они совершенно не изсушатся; и тогда вынувъ, клади въ ящики, и храни въ сухомъ мѣстѣ.

§ 192,

*Груши другимъ образомъ сухія.*

Возьми другихъ грушъ, и положи ихъ въ чистую тѣплую воду, оставь ихъ въ сей водѣ до тѣхъ поръ, какъ гораздо размокнутъ; тогда положи въ ту воду не много сахару, и поставь груши въ водѣ на огонь, чтобы два или три раза вскипѣли; когдаже они сварятся, то выложи на блюдо, а сиропъ еще гораздо повари, чтобы нѣсколько сгустѣлъ



стѣлѣ, а по томѣ вылей сквозь сито на груши.

§ 193.

*Тѣсто изъ грушъ.*

Возьми какого хочешь рода грушъ, лишь бы были хороши, вари ихъ, чтобы они побѣлѣли и сдѣлались мягки, и вынувъ изъ горячей воды, клади въ холодную, а по томѣ облупя, обрѣжь одно тѣло, протри его сквозь сито, и положи сѣю мармеладу въ печь поизсушить; свари столько же мѣрою сахару большимъ перомъ по § 14 въ I отдѣл., положи въ него мармеладу и переширай, пока совершенно смѣшается, а по томѣ поставь на огонь, чтобы только закипали, и выложивъ послѣ въ формы, засуши.

§ 194.

*Поджаренное тѣсто.*

Возьми большихъ грушъ столько, сколько похочешь сдѣлать тѣста; положи ихъ передъ жаръ поворачивая, испеки, чтобы равно вездѣ пропеклись; взявъ отъ огня, оботри, чистою салфеткою дабы очистишь все, что подгоришь; возьми все испеченное



чеонне пѣло, положи вѣсипо и пропѣри его; пѣложи сѣю мармеладу вѣ ко-спрюльку и поставя вѣ печь, засу-ши на жару, безпрестанно мѣшая даже какѣ станетѣ отставаѣ опѣ коспрюльки: тогда вынѣ, и сва-ри сѣолько же вѣсомѣ сахару боль-шимѣ перомѣ по § 14. вѣ первомѣ опдѣл., сколько мармелады, положи вѣ сѣй сахарѣ мармеладу и окончай, какѣ вѣ предшедшемѣ сѣму парагра-фѣ показано.

§ 195.

*Варенные груши вѣ сѣропѣ.*

Груши, которые употребляютѣ для варенѣя вѣ сѣропѣ, не должны быѣть очень мягкаго рода, однакожѣ не слишкомѣ пѣверды; лучѣія жѣ передѣ прочими сѣуть рус-селеты и планковые груши; первыя почишаются за прѣяшность своего вкуса, а послѣднѣя пѣмѣ, что ско-рѣе поспѣваютѣ и бѣлѣе; которые-же изѣ нихѣ ни возмешь, надлежитѣ пропѣкнуть ихѣ опѣ сѣбеляка до-сердца, и положи вѣ вѣ кипятокѣ, ва-ри даже какѣ начнутѣ мягки кѣ пальцу становиться; тогда вынувѣ кидай вѣ холодную воду; возьми и чис-  
то



по облупи, а по томъ опять ихъ положи въ воду; возьми столько же вѣсомъ сахару, сколько вѣсомъ грушъ, очисти его и положи въ него груши; вари, чтобы разъ шридасть вскипѣли; послѣ сними ихъ съ огня и выложи въ чашку на суски, а по томъ дай съ нихъ сиропу спечь, откинувъ на сито, и положи въ сиропъ, свари лиссе § 9 въ I отдѣл. и дай имъ раза три или чепыре вскипѣшь, оставь въ семъ сиропѣ на цѣлые суски, по прошествіи которыхъ опять откинувъ на сито, дай сиропу спечь, сиропъ же перевари, чтобы сдѣлался малымъ первымъ по § 10 въ I отдѣл., положи въ него груши и дай имъ два раза вскипѣть; послѣ опять дай суски еще постоять, еще вари, чтобы раза три вскипѣли, вынувъ изъ сиропа вари оной, чтобы спалъ большимъ перле, положи опять въ него груши, и варя дай имъ разъ восемь вскипѣть, даже какъ сиропъ сперва распусхся опять сдѣлается большимъ перле; когда же такъ они сварятся и попросхынушъ, то клади въ банки. Изъ сихъ грушъ дѣла-  
ютъ



юшѣ темной компотѣ, прибавляя къ нимѣ жидкаго сиропоу.

§ 196.

*Сухія груши въ конфектахѣ.*

Возьми какихъ за благоразсудишь грушѣ, и вари ихѣ, какѣ выше писанныя когда они поспѣютѣ, оставь ихѣ въ сиропѣ до завтраго, а потомѣ вынь и положи на листы желѣзные, чѣобы сиропѣ спекѣ, посыпь ихѣ мѣлкимѣ просѣяннымѣ сахаромѣ, и суши въ горячей печи; когда верхѣ засохнетѣ, то положи на сито шоу спороною, которая засохла, и такѣ же посыпь такимѣ же сахаромѣ, какѣ и прежде, и опять суши въ печи; когда они опстанутѣ, клади въ ящики уложенные бѣлою бумагою, перекладывай также бумагою и держи въ сухомѣ мѣстѣ. Можно и послѣ варенья въ сиропѣ груши такимѣ образомѣ сухими дѣлать.

§ 197.

*Ягодникѣ изѣ грушѣ.*

Возьми по потребное число грушѣ по количеству, сколько похочешь сдѣлать ягоднику, какого бы рода груши



ши ни были, лишь бы хороши были; очисти ихъ, изрѣжь въ куски, и положи въ кострюльку съ малымъ количествомъ воды, и вари даже какъ разваряшся въ мармеладу; по томъ опкинь на сито, дабы сколько можно болѣе изъ нихъ вышло соку; на полбушылку сего соку свари фунтъ съ четвертью сахару кассе по § 16. въ I опдѣл., положи въ сей сиропъ грушевой сокъ, и дай нѣсколько разъ вскипѣть; узнаешь же, когда ягодникъ поспѣетъ, по тому, когда сиропъ будетъ съ ложки липеть, и равно не брызгая, тогда сними съ огня, клади въ банки, которые не прежде покрой, какъ и не совсѣмъ остынетъ. Обыкновенно ягодники изъ грушъ мало употребляются.

§ 198.

*Красной ягодникъ изъ грушъ.*

Возьми грушъ, и изрѣзавъ ихъ въ куски, положи въ кострюльку съ рюмкою воды, настоенною съ канцелярнымъ сѣмьянемъ, и съ рюмкою краснаго вина; вари ихъ даже какъ сдѣлаются мармеладою, по томъ



помѢ положи на сипо, чпобы сколъ-  
ко можно спекло сѢ нихѢ соку, и  
на полбушылкы онаго, положи  
фунтѢ сѢ четвертью сахару, и ва-  
ри даже какѢ будетѢ ягодникѢ.

§ 199.

Груши въ водкѢ.

Положи груши, напыкавъ игол-  
кою не на долго въ кипяшокѢ, и  
вари даже какѢ они мягки кѢ паль-  
цу будупѢ, по томѢ вынувѢ поло-  
жи въ холодную воду, и вынимая,  
облупи ихѢ тихонько; и тогда же  
имѢй приготовленную еще чашку  
свѢжей холодной воды, въ которую  
надави лимоннаго соку, для сохране-  
нїя бѢлизны грушѢ, и въ сїю воду  
облупивши каждую грушу немѢд-  
ленно бросай, по томѢ очисти въ  
половину вѢсомѢ противу грушѢ  
сахару, положи въ него груши, и дай  
имѢ девять или десять разѢ бѢлымѢ

ЧАСТЬ V.

К

клю-



ключомъ вскипѣшь, снимая съ нихъ пѣну, а по томъ на сучки съ сыропомъ выложи въ чашку. Послѣ поставь еще на огонь, чѣобы они шестъ или семь разъ вскипѣли, и опять выложи въ чашку съ сыропомъ, дай споятъ сучки, а тогда уже окончи ихъ вареніемъ, такимъ образомъ: выбравъ ихъ ложкою изъ сиропа, положи на блюдо, поставь сиропъ на огонь, и дай ему семь или восемь разъ вскипѣшь, и тогда положи пошухоньку груши, и дай имъ три или чепыре раза вскипѣшь, и снявъ съ огня, сними бумажкою пѣну, и когда они просынушъ, тогда клади по одной въ большую хрустальную банку, и положи въ кастрюль столько же французской водки сколько имѣешь сиропа, разогрѣй его дабы вмѣстѣ смѣшалось, и простудя вылей на  
гру-



груши, наблюдая, чѣобы сей сиропъ съ водкою груши покрывалъ.

§ 200.

*Кларекоты изъ грушъ.*

Возьми какого бы рода ни были грушъ, лишь бы они хорошія были; облопи ихъ, изрѣжь кусками, положи въ каспрюль съ тонко изрѣзанною коркою лимонною, съ двумя или тремя кусочками лимона, и съ двумя рюмками воды, и вари даже какъ сдѣлается мармеладою, тогда откинь на сито, чѣобы сколько можно соку больше вышло. На полбушылки сего соку, свари фунтъ съ четвертью сахару кассе по § 15. положи въ сей сиропъ грушевой сокъ, и вари даже какъ густо не разбиваясь съ ложки упадать будетъ; тогда лей въ формы кларекотовъ, и спанови формы въ жаркую печь въ умеренной огонь, даже какъ они сгустѣютъ; ежели же хочешь имѣть кларекоты красныя,



то въ воду, которую для разверки  
грушъ будешь класъ, положи не-  
много канцелярскаго семени, и про-  
пусъ воду сію, клади.

§ 201.

*Грушевой сыропъ.*

Возьми мягкихъ, хорошихъ и  
вкусныхъ грушъ, облупи ихъ, из-  
рѣжь въ куски, положи въ кост-  
рюль съ небольшою водою, и вари  
даже какъ сдѣлается мармеладою,  
откинь на сито, чпобы стекъ сокъ  
сколько можно больше. На каждыя  
полбушылки сего соку, свари сахару  
по два фунта съ половиною большимъ  
перомъ по § 13. въ I отдѣл: положи въ  
сахаръ грушевой сокъ, и дай нѣ-  
сколько разъ вскипѣть. Узнаешь  
же, чпо сей сыропъ довольно сва-  
ренъ, когда вожмешь между двухъ  
пальцовъ и онъ тянется нитками,  
такъ, что разжавши пальцы, нитки  
не разорвутся, тогда снявъ съ огня,  
лей



лей въ бушылки когда пооспынетъ;  
симъ образомъ его можно долгое  
время сохранишь; ежели же только  
недѣли на двѣ дѣлаешь, то можно  
сахару въ половину положить.

§ 202.

Груши въ карамель.

Взявъ грушъ когорые сдѣланы  
конфектами въ водкѣ, опкинувъ  
ихъ на рѣшето дай спечь водкѣ и  
сыропу, и высуши ихъ въ печи и  
свари сахаръ карамелемъ по § 16. со-  
держи его въ полъ горяча на са-  
момъ маломъ огнѣ, чтобы онъ не  
заспылъ, и тогда взявъ груши ма-  
кай одну послѣ другой и держи нѣ-  
сколько времени поварачивая въ сы-  
ропѣ, а по томъ на сложенные лу-  
чинки клади, дабы они на воздухѣ  
обсохли, а тогда снявъ подавай ког-  
да хочешь.



§ 203.

Груши давленные.

Надлежитъ взять хорошихъ грушъ, у которыхъ бы вкусъ былъ сахаристъ, и положивъ ихъ на рѣшето высушить въ печи, когда они въ половину высохнутъ, то сдавливаютъ ихъ рукою, и опять кладутъ въ печь досушить, такимъ образомъ ихъ долго сохраняютъ, и можно ихъ въ дальные мѣста возить. Сей образъ сушить есть весьма употребительной; а еще лучше можно варить ихъ поч-но такъ, какъ сухіе вареные дѣлаются, но прежде нежели ихъ засушить, надлежитъ ихъ сплюснуть. Смотри о грушахъ вареныхъ сухихъ; и такимъ образомъ подаются они на хорошіе столы.

КОНЕЦЪ ВТОРАГО ОТДѢЛЕНІЯ.

---



# ОГЛАВЛЕНІЕ.

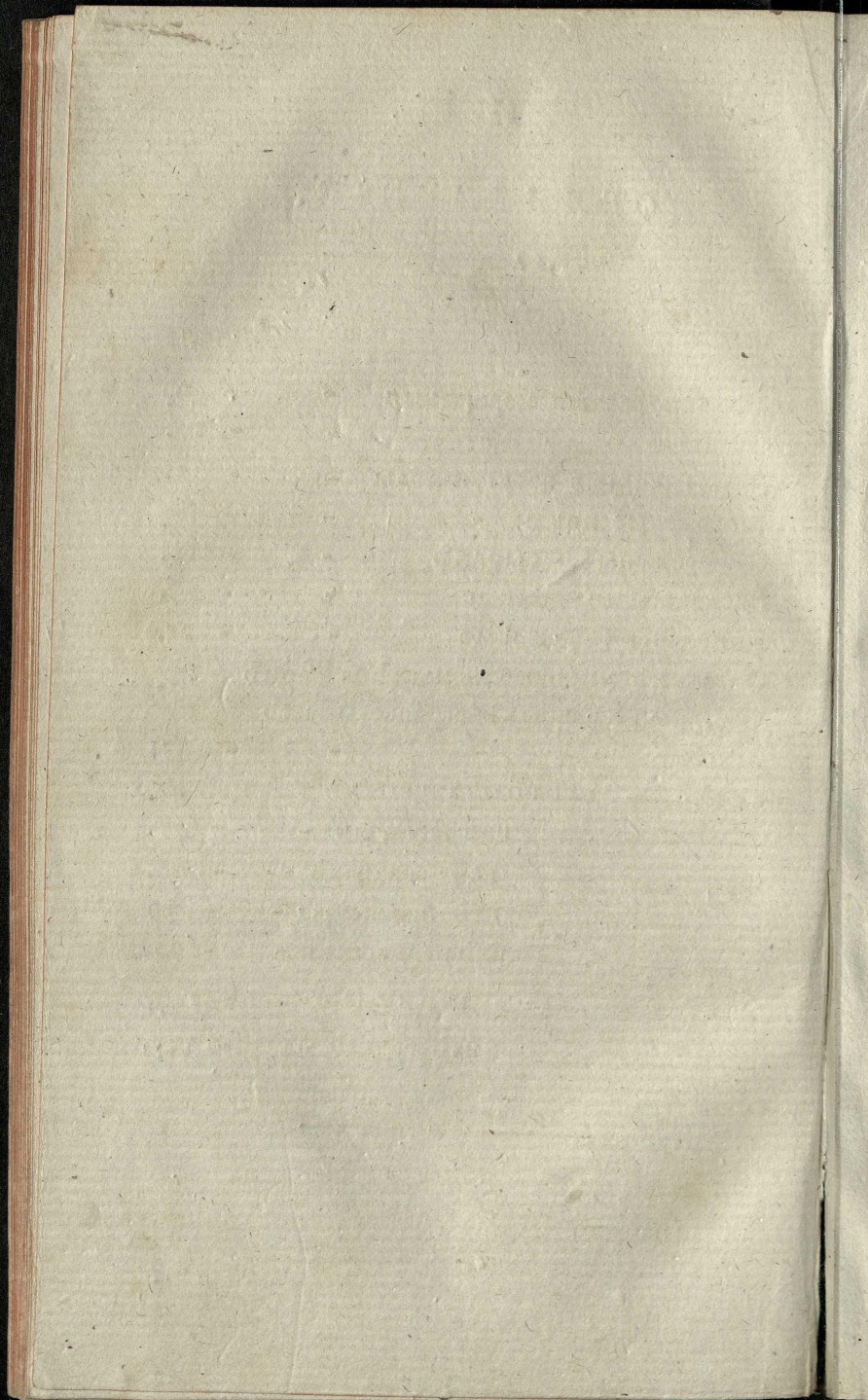
---

Спран.

Дѣлать разныя мороженныя	-	-	2.
О Пѣнахъ	-	-	10.
Замораживать всякіе плоды	-	-	12.
Мороженныя яицы	-	-	17.
О мороженыхъ сырахъ	-	-	18.
Бисквиты мороженныя	-	-	23.
Капелоны мороженныя	-	-	24.
О водахъ употребляемыхъ лѣтомъ			28.
О дѣланіи разныхъ вареньевъ изъ жесмину	-	-	33.
— — — изъ померанцовыхъ цвѣтовъ			42.
— — — — — изъ жонкили	-	-	71.
— — — — — изъ розановъ	-	-	76.
— — — — — изъ персиковъ	-	-	79.
— — — — — изъ абрикосовъ	-	-	94.
— — — — — изъ сливъ	-	-	116.
— — — — — изъ грушъ	-	-	147.

---









Имена Особъ благоволившихъ под-  
писаться на сию книгу въ Апрѣлѣ  
и Маѣ мѣсяцахъ.

экзем.

- Его Сіятельство Графъ Алексѣй  
Григорьевичъ Орловъ-Чесменской - 1.
- Его Сіятельство Князь Петръ  
Никишичъ Трубецкой - - 1.
- Его Сіятельство Князь Сергѣй  
Никишичъ Долгорукой - - 1.
- Его Сіятельство Князь Матвѣй  
Алексѣевичъ Гагаринъ - - 2.
- Его Сіятельство Графъ Иванъ  
Григорьевичъ Орловъ - - 1.
- Его Высокопревосходительство  
Михайло Федотовичъ Каменской - 1.
- Ея Высокопревосходительство  
Анна Матвѣевна Спиридова - 1.
- Его Превосходительство Петръ  
Сергѣевичъ свиньинъ - 1.

).



## II

Его Превосходительство Николай			
Данилович Языковъ	-		г.
Его Высокородіе Михайло Афанасьевичъ			
Машковъ.	-	-	г.
Его Высокородіе Иванъ Ивановичъ			
Демидовъ	-	-	г.
Его Высокородіе Михайло Васильевичъ			
Валынской	-	-	г.
Ея Высочество Катерина			
Ивановна Косицкая	-		г.
Его Высокоблагородіе Петръ			
Михайловичъ Римской-Корсаковъ			г.
Его Высокоблагородіе Иванъ			
Тихановичъ Тышковъ	-		г.
Его Высокоблагородіе Василій			
Володимировичъ Шереметевъ	-		г.
Его Высокоблагородіе Петръ.....			
Бекетовъ	-	-	г.
Его Высокоблагородіе Александръ			
Федоровичъ Новиковъ	-		г.
			Ея

):(



### III

Ея Высокоблагородіе Марья Борисовна

Хвостова - - - 1.

Его Высокоблагородіе Максимъ

Петровичъ Коробка - - 1.

Ея Высокоблагородіе Агафакля

Ивановна Бахмешева - - 1.

Его Высокоблагородіе Александръ

Мапѣевичъ Несперовъ - - 1.

Ея Высокоблагородіе Александра

Богдановна Кафтырева - - 1.

Его Благородіе Гаврила Петровичъ

Ершовъ - - - 1.

Его Благородіе Семенъ Семеновичъ

Лавровъ. - - - 1.

Ея Благородіе Прасковья Акимовна

Мальцова - - - 1.

Его Благородіе Иванъ

Богдановичъ Видперъ - - 1.

Неизвѣстныя особы

- - 23

Имена Особъ благоволившихъ  
подписаться съ половины Маія и  
въ нынѣшнемъ Іюнѣ мѣсяцѣ сооб-  
щены будутъ при Четвертомъ и  
последнемъ отдѣленіи сей книги.



РОССИЙСКАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННАЯ  
БИБЛИОТЕКА

30612