

Разновидности марцѣпаннъ и ганнусковой горѣлки.

(Окончаніе)¹⁾.

Способъ якъ водки дѣлать.

83. *Мастихина*.—Взять цинному, гвоздиковъ, мушкатовой галки, каждого по два лота, мастикеу четырѣ лоты, шкурки помаранчевой лоть, горѣлки доброй три гарцѣ, в которой корѣнья намочить чрезъ сутки едны, потомъ перегнать и оцукровать.

84. *Росолясь*.—Взять цинному, курдымону, калгану, мушкатового цвѣту, каждого по два лоты, галки мушкатовой три лоты, цитвару одинъ лоть, ганусу четырѣ лоты, розмайрину, леванды, шавлѣи, василковъ, каждого по двѣ щипти, горѣлки доброй три гарцѣ, намочить чрезъ сутки, перегнать и оцукровать.

85. *Сердечная*.—Взять гвоздыковъ, мушкатового цвѣту, каждого по лоту, цинному три лота, шкурокъ цитриновихъ свѣжихъ два лоты, калгану, цитвару, курдымону, каждого по полтора лота, василковъ, розмайрину, чербѣцъ по лоту, горѣлки доброй полтора гарца, вина бѣлого полгарца, намочить чрезъ сутки и перегнать, потомъ, если можно имѣть, амбры и москусу, дѣлается-жь и безъ москусу и амбры, называется *имкомплета*, которую толко однимъ шафраномъ околѣровать и оцукровать, и если имѣется эссенція амбре, капель нѣсколько на цукрѣ до воды внустить, каждого по ползолотника в узлику намочить въ водцѣ, придавши шафрану мало, то буде aqua cordialis completa.

86. *Персика*.—Взять цвѣту бузынового двѣ-три горсти, миндаловъ горькихъ два лота, косточокъ обраннихъ бросковинныхъ и вишневихъ, каждого по четырѣ лоты, горѣлки доброй два гарцѣ, перегнать и оцукровать, мало намочивши.

¹⁾ См. сентябр. и октябр. кн. «Кіевской Старины» за 1883 г.

87. *Другой способъ дѣлать персику.*—Взять цвѣту бузынового лѣвъ горста, косточокъ обрашихъ вишневихъ полфунта, горѣлки два гарцѣ, перегнать и оцукровать, будетъ персика подлѣйшая.

88. *Циномоновая бѣлая.*—Взять циномону полфунта, курдымону лоть, шкурки помаранчевой два лоты, горѣлки ганушковой доброй два гарця, вина полгарця, а можно и безъ вина, перегнать и оцукровать.

89. *Курдымоновая.*—Взять курдымону четверть фунта, калгану 5 лотовъ, горѣлки три гарця, намочить чрезъ сутки, перегнать и оцукровать.

90. *Помаранчевая.*—Взять шкурки помаранчевой сухой полфунта, фіалкового корени лотовъ шесть, горѣлки доброй три или четыре гарця, намочить чрезъ сутки, перегнать и оцукровать.

91. *Деревіовая.*—Взять цвѣту деревіового, напримѣръ до пяти гарцевого алембыка пригорцей семь или болшъ, всипать в дѣжку деревяную, налить воды и посолить немного солью, намочить такъ чрезъ двое сутокъ, потомъ виспавши в лембикъ перегнать, положивши на лѣйцѣ баволну чистую, чрезъ ней вода чтобъ ишла, в которой останется олѣкъ, которимъ можна якую хотя горѣлку блакитнимъ коліоромъ заправитъ.

92. *Водка цитринова.*—Взять цитриновихъ свѣжихъ шкурокъ, помаранчевихъ, каждого по два лота, винарсу или водки доброй, когда здѣлается окропъ и охолонетъ, вліѣ олѣйку цедро треть или полъслонка, потомъ чрезъ бѣбулу предистилѣовать.

93. *Аноплетика.*—Взять бобковъ лотовъ 16, горчици лоть, кубебы лотовъ 6, курдымону лотовъ 8, мушкатного цвѣту лотовъ 8, галки лотовъ 8, циномону лотовъ 8, калгану лотовъ 12, перцю долтого лотовъ 12, цвѣту розмаринового лотовъ 12, квѣту левендового лотовъ 12, шавлеи лотовъ 6, марину лотовъ 8, псону лотовъ 6, розмарину лотовъ 6, пивоніи корення лотовъ 16, пѣретри лотовъ 16, перегнать на конвалѣю, зъ мужавелкомъ конвалѣи треба фунтъ, а мужавелныку фунтъ.

94. *Алкимесова.*—Взять корици 12 золотниковъ, гвоздиковъ 6 золотниковъ, мушкатнихъ орѣховъ 6 золотниковъ, калгану 6 золотниковъ, цитвару 6 золотниковъ, мушкатного цвѣту 6 золотниковъ, кубебы 6 золотниковъ, курдымону 6 золотниковъ, помаранчи 6 золотниковъ, рожн червоной четверть фунта, цвѣту леванды четверть фунта, розмарину полчетвертки фунта, насыпать двойною водкою, поставитъ в теплѣ на тпждень и перегнать.

95. *Россолъсь.*—Взять цвѣту рожевого два фунта, конвалѣевого 2 фунта, лѣгнумъ роди два фунта, циномону 2 фунта, корки лимонковой полфунта, анису полфунта, гвоздиковъ 4 золотниши, намочить на три дни, а потомъ перегнати и заправлять, стовкши цукру, и в той цу-

корь всипать оліїку лѣгнумъ роди 4 злотники, москусу ползолотника, и тое змешать зъ горьлкою, а потомъ заправить концѣнеллею.

96. *Наука, якъ дѣлать закуски рожніе дулевіе.*—Полуштити дулѣ; когда будутъ великии, то наполь рѣзать, а будутъ мали, то цѣлкомъ, и розвѣвши сити, переварить и изшумовать чисто, да помененіе полушленіе дулѣ вкідать въ кипячую сити и дать имъ часъ малій постоять въ горячей ситѣ, а потомъ поставить на огонь и дать разовъ зо три закипѣть крѣпко, потомъ вылавши з ситы, пождать, дабы з нихъ стекла сита, роскласти ихъ на решета и подситки и въ легкій духъ въ пѣчъ поставить, и буде гараздъ не затужавѣють, то можно и другій разъ въ пѣчъ поставить, толко не дать имъ похнуть.

97. *Дынь.*—Когда толко дынѣ потекутъ, чтобъ не посиѣли гараздъ, то полуштити, да повичищавши изъ середни, порѣзать на лиматки и взявши вашиа толченого, персынатъ гараздъ и власти в суденце деревяне, и знову персынатъ вашиою-жъ, и дать имъ у ваинѣ сутки постояти, а на завтрашній день выбравши, в теплой водѣ переполоскати разовъ зо три, начисто, да розвести сити теплсю водою, и оную сити переварить, и налить оніе дынѣ горячою ситою въ дѣжечки, и поставить в погребѣ на холодѣ, и дать имъ постоять дней пять, потомъ выбрать ихъ изъ ситы, и выбѣраючи ихъ витискать изъ нихъ сити, и переваривши сити, патоку изшумовать чисто, и оніе дынѣ вклавши въ патоку, поварить часъ, потомъ скласти въ глиняную поливяну посуду съ тоєюжъ патокою, и поставить на холодѣ, и когда постоять изъ мѣсцъ, то выбравши изъ оной патоки, да въ другой чистой патоки по прежнему переваривши и поставить.

98. *Шпишину.*—Нарвати шпишины, обѣ Покровѣ пресвятой Богородици, порозрѣзовать на двое и вичищати изъ середни, потомъ отваривши мало въ теплой водѣ, выбрать, да переваривши патоки, чисто изшумовать, и оніе шпишины власти въ патоку переварену, и поты варить, покудова можно шишкою пробить, а потомъ скласти в сткляну или въ черешяну поливяну посуду и поставить на холодѣ.

99. *Порѣчки.*—Нарвавши порѣчокъ, почистить изъ середни шишкою и взявши цукру, побить на шматки и скласти въ поливяну миску, да въ туюжъ миску и почищенн порѣчки къ цукру вкідать, толко власти цукру, чтобъ было въ вору, до смаку, и смажитъ на жару потоль, покудова станетъ на ихъ сиропъ густій становитися, потомъ склавши въ поливяное суденце и поставить на холодѣ.

100. *Сокъ порѣчій.*—Порѣчки оборвавши, въ поливяну миску вкідать и воды къ нимъ ложокъ зо три всипать, и варить ихъ, а варячи втирать ложкою, а якъ пустятъ изъ себе гараздъ соеъ, тогда высыпать ихъ

на платъ бѣлій и выдавить изъ нихъ сокъ крѣпко на суденце, положивши въ сокъ тотъ патоки, и варить потоль, покуда сокъ густъ станетъ, и всипавши в суденце, поставитъ на холодѣ.

101. *Азрестъ*.—Нарвавши азресту въ Петровку, объ Іоанѣ, и повицицать изъ середины насѣння, и кипяткомъ поварить, потомъ отцѣдивши оной азрестъ, толченнымъ цукромъ переспитъ крѣпко въ мѣдной пановцѣ непобѣлюваной и дать ему такъ переночевать, потомъ смажитъ на легкомъ жару дотоль, покуда на ему сиропъ станетъ густій, тогда изсыпавши въ суденце, поставитъ на холодѣ.

102. *Сливи зеленіе угорки*.—Нарватъ зеленыхъ сливъ вугорокъ, якъ толею почнуть косточки въ нихъ твердіи, то на томъ мѣстцѣ, гдѣ долина противъ косточки, розрѣзать и въ гарачій окроиъ кидать, и дать имъ прѣть потоль, покуда оная розрѣзка растулится, и когда стануть мягки, тогда избрать и поставитъ, чтобъ прохолодали, в цѣнованихъ колумискахъ, и зварить сиропъ мѣрній и простудитъ, да холоднимъ налить въ поливяномъ суденцѣ, поставитъ на холодѣ, а якъ постоятъ довольно и вберуть оной сиропъ у себе, что станетъ рѣдокъ, тогда отцѣдивши зъ нихъ сиропъ и прибавитъ к нему цукру и приваритъ по прежнему, потомъ опять тотъ сиропъ простудивши холоднимъ оіе сливи налить.

103. *Лимоніи*.—Лимоніи свѣжіе или свѣжопросолніе порозрѣзовать и повицицать, и водою холодною налить, и держать дній пять или шесть, а что день воду перемѣнять, и когда вымокнуть, то избрать да здѣлать сиропъ изъ цукру, толкобы чуть сладкость в немъ, и въкидать оіе лимоніи въ сиропъ и варить потоль, покуда стануть такъ мягки, чтобъ можно и соломиною пробить, потомъ избравши зъ оного сиропу и варить сиропъ средній, а якъ оіе лимоніи простигнуть, тогда другимъ тымъ сиропомъ насипать холоднимъ-же, и поставитъ на холодномъ мѣстцѣ, да и что мѣсяцъ посматривать, и буде въ нихъ сиропъ станетъ рѣдокъ, то отцѣжоватъ и прибавля цукру, тотъ сиропъ переваровать и насипитъ холоднимъ же несколько разъ. На постіе марцѣпанны на фунтъ сахару положить три лоты мыгдаловъ и воды рожевой мало и толкти въ можчирѣ, пока якъ тѣсто станетъ, а послѣ положить в шклянной можчирѣ и терти, чтобъ не схло тѣсто, и брать изъ можчира, и лѣпить, что угодно, на форму и впрѣзовать пожемъ маленькимъ.

104. *На кругліе марцѣпаны скороміе*.—Положитъ на фунтъ сахару фунтъ мигдалей и едень бѣлокъ, и толкти въ можчирѣ, не очень перетовкивать, чтобъ крупно мигдалы были, и лѣпить кругліе палянички, а послѣ подрать шпцлею на версѣ палянички.—На цукробродѣ на фунтъ сахару положить фунтъ муки и положить-же дванадцать яецъ, и особливо битъ жолтки, а

во бѣлки, и потомъ положить всѣ бѣлки и желтки вместо, и бить и сахаръ и муку, а потомъ наливать въ коробочки и ставить въ пѣчь.

106. *Тортъ мигдалный какъ дѣлать.*—Фунтъ мигдалю, три четверти сахару, тринадцать желтковъ, да медъ десять совсѣмъ положить и толкти.

106. *Постель какъ дѣлать.*—Яблока понекти, выхолодить, на подситокъ потерти и бить въ черешняной мисцѣ ложкою, а медъ особливо бить, на платъ наложить и пекти въ печкѣ.

Реестръ корѣнній, якъ много у якую водку идетъ корѣнныя.

Водка мастика якъ робится.

Алембикъ четыре гарца.

Лоты.

Мастики	8
Циномону	4
Цвѣту мушкатового	4
Гвоздиковъ	2
Курдимону малого	2

Другая мастика.

Мастики	8
Циномону	4
Цвѣту мушкатового	4

Апоплектика якъ робится.

Горьлки оковитой гарцей восѣмъ, помаранчевой шкурки полтора фунта.

Лоты.

Фіалкового корѣнни	: : . 12
Розмайрину	8
Циномону	8
Гвоздиковъ	4
Курдимону	4
Кубебы	6
Мушкатовой галки	4
Мушкатового цвѣту	3
Майрану	6
Лэру	1

Заправа апоплектики.—Цукоръ смажити въ рожевой водцѣ, придавши апбры, якъ зерно перцево, а москусу трохи зъ цукромъ утерти.

Водка цефалѣка такъ робится.

Алембикъ гарцей пягъ.

Циномону полфунта.

	Четв.
Имберу	1
Перцю бѣлого	1
Мушкатного цвѣту	1
Гвоздиковъ	1
Фіалкового кореня	1
Курдимону	1
Калгану	1
Бадяну	1
Розмайрину	1
Майрану	1
Конвалѣи	1
Калегры	1
Цитроновой шкурки	1
Мастыху полфунта.	
Цитвару	1
Чорнушки	1
Цукоръ у крыничной водѣ варити.	

Водка алексѣвъ цытри такъ робится.—Алембикъ гарцей пять, цитроновой шкурки фунтъ стовети и намочити въ горѣлцѣ, пока будетъ жовтая, и перегнавши цукру три фунты въ винѣ, варити. Тоей-же цитроновой верхней шкурки обрѣзати, а мочити добре и на бѣбулу перепустити.

Водка спиттерейсъ.—Намочити восемьъ гарцей простой горѣлки, отваживши:

	Лоты.
Циномону	4
Курдимону	2
Калгану	3
Галки	2
Квѣту	1
Гвоздиковъ	2
Мастиксу	2
Розмайрану	4
Квѣту левендового	6
Шавлѣи	1
Рожн	3
Аеру	поллота
Мяты	1
Василковъ	1

	Лоты.
Кмѣну	1
Майрану	3
Помаранчѣ	6
Имберу	3
Кубебы	1
Вердицію	1

Водка елекטרъ аптемаіонъ.—Намочить въ семи гарцехъ простой горьлки, отваживши:

	Лоты
Помаранчевой шкурки фунтовъ два.	
Циномону	8
Курдимону	4
Калгану	5
Гвоздиковъ	7
Галки	4
Кубебы	4
Корѣнни фйялкового	9
Розмайрану	4
Асеру	поллота

Водка мастихина.—Намочить въ семи гарцехъ простой горьлки, зъгруба перетовши и отваживши:

Циномону	4
Гвоздиковъ	6
Квѣту албо галки	6
Мастысу	15

Толко мастысъ въ водцѣ рожевой вымочивши, потомъ до купы веснати въ лембикѣ.

Водка апоплектика.—Въ семи гарцехъ простой горьлки вагою требуетъ:

	Лоты.
Циномону	4
Курдимону	4
Калгану	3
Галки	3
Квѣту	1
Розмайрану	5
Маерану	3
Помаранчѣ	4
Кубебы	2
Бобковъ	5

Посторе робытся апоплектика skutечныйшал.—Пралатныхъ зелій-бы наиболше розныхъ въ тѣнѣ засушивши и зваживши моцы ихъ, жебы одно другого не осылѣло, намочити, и перегнавши, до первой третину всыпать, или самую заживать, однакъ до всѣхъ тихъ водокъ, з цукромъ воду уваривши крыничную, нѣчимъ не дхнучую, чистую, мѣшать часть четвертую, албо ведлугъ своего употреленія.

Водка особливыхъ skutковъ.—Пижама з евътомъ Мати Божіей, влоского корення, шавлеи полной, корення петрушчаного и подорожникового, тое згруба перетовкти, албо посѣкти и водкою вымочивши переѣнать, потомъ до той-жъ водки—кмѣну, циномону, имберу, перцю, гвоздиковъ, цвѣту, левандового крону, тое все намочить въ водцѣ простой на осмь дней, знову взяти катгану, кубебы, любысткового насѣннн, шигингарды, цвѣту мушкатного, люкреціи, перцю, струковъ, тое все згруба перетовкти зъ особпа, толко-жъ дней мочить, а перегнавши постѣднѣйшую переганяную зсыпать до первой.

Ширедіенціи на крепительную водку належацие.—Стараксу три четверти фунта, калямацды золотниковъ пятнадцать, филикульного насѣннн золотниковъ 15, циномону полфунта, корки лимонной полфунта, корки помаранчовой полфунта, мастиксу фунтъ, бурдимону четвертка, гвоздиковъ четвертка, цвѣту рожевого фунтъ, галки фунтъ, цвѣту мушкатного полфунта.

Водка елекспрь цитры.—Алембикъ тридцатоквартній, насыпати горѣлки перегнанной, оковитой, безъ ганису, и цитрины сухой стовкти полтора фунта, сложити въ той и перегнати оную, а на заправу самой жовой шкурки цитрины облунити, безъ бѣлка цитринового, фунтъ и въ тую водку вложити, абы мокла сутки, а потомъ цедре польслоука въ сүхий цукоръ вливши, добре стовкти, и москусу меньше ползолотника, а переѣдивши водку, зъ тимъ змѣшати, также и изваривши въ винѣ волоскомъ, якого-бы фляшеѣ гарцевихъ три было, цукру фунтовъ шесть, въ тую-жъ ведку всынати.

Заправа на крепительную водку.—Амбры золотниковъ два, цедре слоккъ полній, москусу ползолотника, цукру головъ три, уварити добре въ водѣ, въ небытности рожевой водки, а для коліору лридати конци-нелѣ, толко не збытне.

К о н ф е к т ы.

Конфектъ розаній.—Возми рожн одобранной и высѣянной фунтъ, цукру фунтовъ два, воды кварту, влій воду на рынку, албо на пановку, поставъ на огнѣ; якъ закниитъ, сынѣ рожу по пригорцѣ, а мѣшай

поты, пока кипѣвши будетъ мягкая, потомъ вложи цукру и смажь, пока устоится, а якъ простигнетъ, вложи въ сосудъ шклянній, положи зверху цукромъ и сховай на потребу.

Агрестъ въ цукръ.—Возми агресту великого, выбери зъ него на-сѣнья и отважь фунтъ, налей его кипячою водою, потомъ отлій и вложи на рынку, переснижь цукромъ товченымъ, котораго дабы было фунтовъ два, нехай такъ стоитъ чрезъ ночь; на завтра смажь въ полномъ огнѣ.

Сунницъ въ цукръ.—Возми сунницъ посиѣлыхъ фунтъ, придай цукру перетовченого фунтовъ два, влиь воды въ шклянку и смажь въ полномъ огнѣ.

Малини въ цукръ.—Возми малинъ фунтъ, цукру полтора фунта, смажь цукоръ, ажъ згустится, потомъ вложи малины и знову въ полномъ огнѣ, пока встоится.

Порѣчки въ цукръ.—Возми порѣчокъ, выбери зъ нихъ зерна, отважь фунтъ, вложи на рынку, придай цукру фунтовъ два безъ четверти, воды въ шклянку и смажь, пока устоится.

Вишень бѣлыи черныи въ цукръ.—Возми вишень бѣлыхъ або черныхъ, новыбирай съ нихъ костки, отважь фунтъ, налей ихъ горячою водою, потомъ отлій, придай цукру полтора фунта, воды изо три ложки, нехай такъ постоитъ, пока цукоръ распустится, потомъ смажь, пока загустѣеть.

Морель въ цукре.—Возми морель не перезрѣлыхъ и оскреби ихъ з верхней шкурки и новыбирай костки, потомъ облиь окропомъ, которій отливши, придай до фунта цукру, поставь чрезъ ночь, а назаутре смажь; тымъ же способомъ и бросивни смажить.

Орѣхи волоскые не доспѣлыи въ цукръ.—Возми орѣховъ волоскыхъ не доспѣлыхъ, сколько хочешь, вложи въ горщокъ, налей воды и соли насыпъ, нехай такъ мокнуть чрезъ четыре дни; пятого дня отлій и налей иншой воды, чистой, безъ соли; якъ помокнуть чрезъ день, отлій тую, иншой насыпъ, чини такъ чрезъ сколько дней, два рази на день отливаючи воду, иншой наливаючи, жебы соль добре вѣйшла; потомъ ихъ остружи з верхней шкурки и отвари, а якъ простигнуть, нашингуй ихъ гвоздиками и цинномомъ, притомъ сколько ваять, столько отважь въ двое цукру або меду; если въ меду смажить, усмажь зъ цукру лѣвель; якъ простигнетъ, злій его на орѣхи, нехай такъ стоитъ довила дни, а якъ зрѣднѣеть, одлій его знову, висмажь густо и простудивши налей; якъ сриднѣеть, придай цукру трохи и смажь заразомъ зъ орѣхами, ведлугъ potrzeby; ежели хочешь смажити въ меду, тымъ же способомъ поступи, якъ и в цукрѣ, еднакъ треба медъ рѣдко зъ водою переварити и процѣдити чрезъ платъ суконній, або чрезъ густое полотно, потомъ

висмажъ его, поки загуспеть, и налій орѣхи разъ и другій, а за третимъ разомъ въкупѣ з орѣхами присмажити-жь.

Информация, какъ сливы зеленіе ветерскіе въ цукру смажити.—Наваривши венгерскихъ сливъ, когда уже суть великіе, но еще зеленіе, наколотъ всюды шпилькою и налить на нихъ чистой воды, и приставить чистой также воды къ огню, чтобъ кипѣла, и якъ станетъ кипѣть, одлій холодную воду, и налить кипячую, и приставивши къ огню, чтобъ кипѣли, поки ажъ скурочка пороспукнется; отставить отъ огню и прилить воды холодной въ ванву, чтобъ полна была, и вода чтобъ толко была якъ лѣтеплю, и потомъ зваживши цукру противъ сливъ, такъ якъ противъ листа рожевого вдвое, придать до его толко воды, чтобъ могли смажитися, а когда уже почнетъ смажитися, влить воды столько, чтобъ могли окрономъ стать, и уже далее тотъ цукоръ варитися мѣеть; здѣлавши тотъ сиропъ, шумовать, чтобъ отъ пѣни очистился, потомъ заходивши, вложить сливы въ сито, чтобъ вода вся стекла, и випявши сливы, на конхъ шкурка потрескалася, вложить въ шклянніе сосуды или въ полваній горщикъ, влить на нихъ холодного цукрового сироу и поставитъ, чтобъ такъ три дни стояло; потомъ отливши тотъ цукровій сиропъ, которій дуже рѣдкій станетъ, варить поты, поки загуспеть, и когда уже уварится, знову прилить холоднимъ оніе сливы и столько разъ повторать, отливаючи и приваруючи тотъ сиропъ, поки густъ станетъ; потомъ сливы съ тимъ сиропомъ до огня приставить, чтобъ толо пригрѣлися, потомъ заходитъ и схватъ; еще же при смаженню онихъ тое повинно обсервоватися, чтобъ коло нихъ нечистимъ ножемъ и руками не ходити и не прійматся, бо ежели кто нечистъ около онихъ ходитъ, въ скоромъ часѣ псуются, что постерегши, треба знову цукоръ варити, шумовати и чистити отъ нѣнци, и заходивши прилить; такимже способомъ и вишни можно смажити: вмѣсто того, чтобъ такъ якъ сливы колоти иголкою, нарѣзати потроху, албо наколотъ и во всемъ такъ поступать, якъ зъ сливами, толко чтобъ не много варилися, еднакъ чтобъ еденъ разъ добре закипѣли, потомъ холодною водою налиты, чтобъ кипятобъ лѣтеплюмъ толко сталъ, на которіе цукру насипати такъ, якъ о смаженню сливъ више указалося.

Водка росольсь такъ робится.—Цвѣту рожевого фунтовъ 2, конвалїи фунтовъ 2, дерева лѣгнородіумъ фунтовъ 2, цинному полфунта, коры лимонной полфунта, коры помаранчевой полфунта, гвоздиковъ лотовъ два, а отваживши тое корѣннѣя, озми воды доброй двойной, и налій тое кореннѣя въ черепяномъ гладушу или въ алембику и затушеуй добре, тѣстомъ замажъ и поставъ въ легкомъ духу, жебы двое сутобъ стояло, а якъ вїйде тая пара, озми и всипъ тое моченое кореннѣя у воду; досипавши алембика, перегавѣй, добре цукромъ заправъ, озми олѣйку

лѣгнородіумъ чотири золотники, утри зъ цукромъ добре въ можчирѣ, а утерши, озми тоей переганиной водки, розведи тотъ въ можчирѣ цукоръ зъ олѣйкомъ и всипъ у водку, москусу такъ тежъ два золотника зъ цукромъ ростерши, всипъ у водку и закраси концѣнеллею.

Водка россолъсь гданская такъ робится.

	Лоты.
Курдимону	12
Цинномону	8
Галки мушкетной	2
Кубебы	2
Калгану	4
Гвоздиковъ	поллота
Помаранчѣ	4
Фіалкового корени	4
Дерева лѣгнородіумъ.	5
Костусъ арабицѣ	3

На сіе корення треба водки двойной полвѣдра перегнати на алембикъ, перегнавши взяти олѣйку цѣнномоного капель сорокъ, олѣйку лѣгнородіумъ капель пятьдесятъ, москусу пять зернятъ, якъ перцевое зерно, и ростерти зъ цукромъ канарскимъ въ можчирѣ и въ переганиную водку всипати и затушковати добре в сулѣи, ноки ажъ в собѣ силу озметъ, и для колѣру заправити конценеллею.

Водка елекспъръ цитры на три флаши.

	Лоты.
Помаранчѣ	6
Реумъ баумъ	3
Ганысу	4
Цитвару	6
Курдимону	3
Имберу	4
Маерану	7
Калгану	4
Смирны	1
Цвѣту левандового	4
Мушкателового	2
Клену четверть золотника.	
Галѣосу полтора фунта.	

Водка мастизина.

Въ алембикъ двухъ гарцей мастиксу	4
Цѣнномону	2

	Лоты.
Курдимону малого	1
Гвоздиковъ	1
Цвѣту мушкатного	2

Водка цинномонова такъ дѣлается.—Цинномону полфунта, имберу лотъ, мексусу три зернята, якъ перцево зерно, три гарци двойной водки, рожевой воды гарнець, тое перегнати черезъ алембикъ.

Реквизита до цуркой горьлки.

	Лоты.
Гвоздиковъ	1
Мушкатовой галки	1
Цвѣту	1
Цинномону	1
Кубебы	1
Бадяну	1
Калгану	1
Милчибогу	1
Кначибагу	1
Перцю	1
Имберу	поллота
Кмену	поллота
Табалану	1
Оялкового корени	1
Помаранчѣ	1
Курдимону	1
Бобокъ	1
Чорнушен	1
Горчичи	1
Смирны часточку и ладану херувимского, также и пашни всякой по часточцѣ.	
Алонзу	золотникъ
Бѣлоеру	золотникъ
Селѣтры чистой	поллота

Все тое вкупе стовкши въ гаркѣ шклянний та доброю горѣлкою ганусковою насинать; в хлѣбъ замазавши, въ пѣчь ставити, чтобъ толко въ пѣчѣ було, якъ хлѣбу вниктися, а впиавши съ печи, сцѣдити да вдругое налить горѣлкою, да въ пѣчь же встановити, также и въ третіе налить, тую сцѣдывши, и вкупѣ в одно судно змѣшати, да и кушать во здравіе.

Орѣхи свѣжіе.—Зрѣлыхъ самихъ орѣховъ взять и побити, чтобъ ядра цѣли были, а бѣжи класти въ теплую воду; выбирать съ воды, очистивши отъ нихъ кожу, унять класти въ теплую воду, чтобъ лѣтешло было; всѣ перечистивши, выбрать съ воды и покласть на салфетку, чтобъ вода стекла, здѣлать сиропъ, макая сахаръ в тугуляфную воду; какъ скипитъ четыре рази, то вскипать орѣхи, по сиропу смотря, густо, съ полчаса варить ихъ, мешаячи, и выбирать ихъ съ сиропу, скласть въ стеклянную банку, а сиропъ поварить, пока станетъ очень густо, и такъ налить ихъ.

Взять черносливъ, кожу съ нихъ очистить и перерѣзать пополамъ, зинзати на прутнички и покласть въ латке, разептить ситы и уварить харашо, и такъ кипяткомъ облить и дать ночовати; на другой день роскласть на доски и поставить на дворѣ, чтобъ обвяли, послѣ роскласти на решето съ прутничками, поставить на ночь въ пѣчь, чтобъ болше завялились; на другой день, ежели не мокры, то поспимать съ прутничковъ и смѣшавши толченого сахару съ корицею, пересипать въ банки, разъ наглавши, всякой пересыпать.

Шампеныйоны съ укусуь.—Очистя ихъ сверху и въ серединѣ сиріе, сверху кожу содрать, чтобъ чисты были; которые маленькіе, тѣ цѣликомъ, а большіе перерѣзовать и отварить ихъ въ солоной водѣ, воду слить, а ихъ роскласти на решето, чтобъ очунъ вода стекла; ежели есть крепкой укусуь, то смѣшать пополамъ съ водою, и положи туды перцю и виберу, переварить, а ежели не крѣпкоь укусуь, то одинъ безъ воды, и скласть ихъ въ скляннвую банку, укусуь простудитъ, какъ можно, въ склянное судно лить и такъ наложить.

Огурцы чтобъ были зеленіе въ укусуь.—Переваривши вгурцы, сварить воду съ солю, чтобъ довольно солона была, и оніе вгурцы скласть въ недуженной котоль, переложя укропомъ и отъ черной смородины листомъ, и налить означенною водою кипяткомъ, и обдать ихъ крѣпко, чтобъ такъ переночовали, на другой день выбрать съ оной воды и класть въ банки, перекладывая тимже листомъ; ежели крѣпкой укусуь есть, то пополамъ съ водою смѣшать, а ежели не крѣпкоь, то одинъ переварить и налить агурцы, сверху накласть листу поболше, чтобъ не слизлы.

Информация.

1.

Прянички изъ миндаля: сахару фунтъ, муки фунтъ, яецъ пять, кардамону, корицѣ, сколько потреба, воды рожевой три ложки, миндалю полфунта, выдавить формою и псечь.

2.

Миндальніе коронки: миндаля фунтъ истолкти и къ товченію три ложки рожевой воды положить, послѣ тутже толченого сахару фунтъ и гораздо мелко вмѣстѣ столкти, и выложить на оловяное блюдо, и на жаровнѣ подсушить легко, покамнѣть мѣсто гарячее станеть, послѣ заохолодить и коронки подѣлавши, нѣчь.

3.

Сахарніе хлѣбцы: десять яецъ, сахару фунтъ, то вмѣстѣ съ полчаса колотить гораздо, чтобъ слѣнилось, третью четверть фунта муки въ оное положить и ложкою мало вымѣшать, въ жестяніе или бумажніе формы лить и такъ пекти въ легкомъ огнѣ.

4.

Кругліе орѣшки: четыре яйца, фунтъ сахару, корення, корицы, хвенхолу, мушкатной галки, мушкатового цвѣту, перцю и инберу немного, муки, такъ здѣлать, какъ калачное тѣсто, кругліе котешки здѣлать и испечь.

Цукоръ бротъ дѣлать нижеслѣдующимъ образомъ.— Взять яецъ 12, избить одни бѣлки и наготовить сахару фунтъ, а какъ станеть въ бѣлкахъ великая пѣна, то класть сахаръ понемногу и бить все, а какъ сахаръ увесь положится, то особливо избить желтковъ 11, потомъ положить въ бѣлки, бить вмѣстѣ, а какъ стануть всеаковать нузирѣ, то чтобъ пѣчь готова была, и передъ тѣмъ не задолго, какъ пора пекти, положить муку надлежаще, чтобъ не густо и не очень рѣдко было, а какъ пора пекти, велѣть словороду намазывать масломъ и лить цукоръ бротъ понемного на лешенки и посыпать сахаромъ сверху, а какъ снегутся, то свертовать трубочками и класти на сыто.

Шипшина.— Взять шипшину и вычистить и отвѣжить фунтъ, а цукру полтора фунта, и зваривши сиропъ, чтобъ не весма густъ былъ, а помянутую шипшину фунтъ опаривши кпяткомъ орономъ и положить въ кпячій сиропъ, и смажить, покудова густъ сиропъ станеть и шипшина усмажится, а на другой день сколько надобно, сварить сврону весма густо и прилить.

Паску или булки.— Масла кубокъ, желтковъ, яецъ — кубокъ сиченого солодкого меду, не твердого шафрану, дрожчей, и вчинивши, скоро зойдетъ, заразъ мѣситъ, а якъ мѣсити, то положить галки, циномону и цукру, а мѣсити слабо, а не туго, а масла хочай меньше отъ показанной мѣры положить, только съ соли спустить, а якъ сажать булки въ пѣчь, то желтками примазать.

Булки съ сиромъ.—Взять 8 яецъ и кубокъ запары, и учинить такъ, якъ обыкновенное тѣсто, а якъ станетъ сходить, то взявши свѣжого сыра грудку, и растерти мякко, такъ якъ сметана, и вложить и побить, когда-жь уже будетъ время тѣсто мѣсить, то вложити три яйцѣ и кубокъ масла, а когда-жь въ пѣчь сажать, то помазать яйцемъ розбитымъ.

Булки зъ горохомъ.—Сварить горохъ и процѣдить, и взять гороху кубковъ четыре, а запары кубковъ пять, и учинить якъ надобно, а когда уже треба будетъ тѣсто мѣсить, то положить масла или олен, сколько надобно, а когда надобно въ скоромніе булки и яецъ, то положить, сколько-жь надобно.

На водку унгарскую.—Взять майрану и цвѣту левандового по 28 золотниковъ, мушкатного цвѣту 24 золотника, корѣнныя неоніеваго, розмарина по 12 золотниковъ, столкни и положить въ алембикъ, и налить простого вина три четвертнихъ и послѣ трехъ нощеденствъ перегнать, и будетъ противъ заморской унгарской водки.

На булки мидаліе.—Возми миндаловъ фунтъ еденъ, муки рожевой четверть фунта, цукру полфунта, кордимону лотъ, водки рожевой, сколько треба, зроби тѣсто и ведугъ формы клади на оцлатокъ, цукромъ верху посынаючи, сажай въ пѣчь.
