

## Разновидности марцѣпаннѣ и ганнусковой горѣлки.

Подъ этимъ заглавіемъ мы помѣщаемъ доставшуюся намъ изъ бумагъ покойнаго профессора А. И. Ставровскаго рукопись XVIII в. Общее заглавіе этой рукописи не сохранилось, но составъ и назначеніе оной открываются при первомъ ея просмотрѣ. Эта не большая книжечка въ 112 страницъ, въ малую четверку, содержитъ въ себѣ 143 рецепта, или краткія наставленія, какъ дѣлать разныя сладкія печенья и варенья, сладкія и другія водки, равно нѣкоторыя заготовленія въ прокъ. Печенья и водочныя настойки занимаютъ въ нихъ главное мѣсто, и какъ высшею формою ихъ, замѣняющею иногда общее ихъ названіе, доселѣ удержавшееся, являются марцѣпанны, основою-же всѣхъ настоекъ была такъ называемая *ганнусковая* водка, то потому мы и даемъ рукописи вышеприведенное заглавіе.

Печатаемая рукопись принадлежитъ срединѣ XVIII столѣтія, что очевидно по письму и даже бумагѣ. Годъ ея неозначенъ, но писана она одною рукою и, можно сказать, въ одинъ даже пріемъ, изъ чего должно заключить, что она списана съ другой готовой, можетъ быть, болѣе древней рукописи. На первомъ чистомъ листкѣ, по срединѣ, свободнымъ и красивымъ почеркомъ написано: *Иванъ Кулябка*, а подъ этимъ именемъ извѣстенъ былъ въ половинѣ прошлаго столѣтія стародубскій полковникъ. Это указываетъ на среду, въ которой обращалась рукопись, объясняетъ неодинаковое происхожденіе каждой изъ двухъ главныхъ ея частей, изъ которыхъ первая принадлежитъ печеньямъ, а вторая настойкамъ. Названная рецептура, судя по фамиліи и званію ея владѣльца, употреблялась, очевидно, въ классѣ выше средняго, въ кругу богатомъ, даже аристократическомъ; но тогда какъ печенья, съ ихъ иногда

иностранными названіями и отчасти составомъ, занесены къ намъ чрезъ Польшу съ запада, настойки имѣютъ чисто мѣстный, національный колоритъ и букетъ и, какъ увидитъ читатель, едва-ли и могли быть придуманы въ другомъ какомъ мѣстѣ и употребляемы какими-либо другими желудками, кромѣ козачихъ малороссійскихъ. Назначеніе рецептуры не высокое: она должна была служить *чреву*, услаждать и возбуждать вкусъ нашихъ предковъ. Это книга ихъ *живота*, къ сожалѣнію, далеко не полная;—мы не имѣемъ главнаго, не имѣемъ подъ руками подобной, также того времени, рецептуры оригинальныхъ кушаньевъ, составлявшихъ *снѣданія*, *обѣды*, *полудень*, *підвечірокъ* и *вечерю* нашихъ предковъ. Мы имѣли-бы тогда полное представленіе о ихъ необъятныхъ желудкахъ и феноменальной выносливости этихъ послѣднихъ, дававшей предкамъ нашимъ, если не постигнетъ кого на войнѣ или дома наглая смерть, служить по 80-ти, жить по сту и болѣе лѣтъ, вступать въ бракъ на девятомъ десятѣ годовъ жизни и рождать дѣтей, каковой примѣръ мы имѣемъ въ въ лицѣ генеральнаго обознаго Петра Забѣлы, сподвижника Хмельницкаго, начавшаго жизнь въ XVI и кончившаго ее въ XVIII ст.

Не смотря однако на эту неполноту и спеціальныи свой характеръ, печатаемая рукопись имѣетъ значеніе вполне историческаго памятника. Это памятникъ жизни и вмѣстѣ памятникъ языка.

Разсматривая въ прошедшемъ жизнь того или другаго народа, мы имѣемъ дѣло съ суммою болѣе или менѣе крупныхъ явленій, обозначающихъ его внѣшнюю или внутреннюю, духовную дѣятельность; какъ слагается и идетъ его физическая жизнь, служащая нерѣдко основой, или сильнѣйшимъ двигателемъ духовной жизни,— это рѣдко, да и совсѣмъ почти не входитъ въ наши соображенія. Мы видимъ такимъ образомъ явленія и не примѣчаемъ иногда отдаленной силы, движущей ими, изслѣдуемъ дѣйствія и не знаемъ главной и существенной ихъ причины, смѣшиваемъ послѣдующее съ предъидущимъ, посредствующее, второстепенное съ первоначальнымъ, основнымъ, признакъ принимаемъ за сущность, условіе считаемъ за причину, и наоборотъ. Здѣсь происходитъ тоже, что допускаемъ мы нерѣдко при объясненіи вообще нашихъ душевныхъ явленій, въ частности при обсужденіи нашихъ и чужихъ поступковъ. Мы забываемъ при томъ, что многія свойства и качества

наши столько-же физическія, какъ и душевныя явленія, что между тѣми и другими трудно иногда бываетъ провести точную границу, и на оборотъ многія наши дѣйствія и поступки, состоянія, стремленія, извѣстный даже образъ дѣйствій имѣютъ подѣ часть свою основу и источникъ въ состояніи и перемѣнахъ нашего физическаго организма, а эти послѣдніе въ свою очередь стоятъ въ тѣсной зависимости, между прочимъ, отъ качества и количества пищи и питья, приравъ въ тѣхъ и другихъ, времени и способѣ ихъ употребленія и т. д., и т. д. Не подлежитъ сомнѣнію, что вѣрное знаніе нашихъ душевныхъ явленій, нашихъ дѣйствій и свойствъ возможно лишь при точномъ пониманіи условій и состоянія жизни нашего физическаго организма, и что тоже правило должно быть примѣняемо и къ пониманію жизни народной. Если возможны афоризмы: „скажи мнѣ, какія книги читаешь, или кто твои друзья, и я скажу, каковъ ты самъ“, то тѣмъ съ большимъ основаніемъ можно-бы сказать: „скажи мнѣ, что ты ѣшь и что пьешь, въ какой мѣрѣ и когда, и я опредѣлю твою жизнь“.

Съ этой точки зрѣнія, матеріалы, въ родѣ предлагаемаго нами, не только могутъ восполнять общую картину минувшей жизни нашего народа, но нерѣдко пособлять надлежащему ея освѣщенію и безошибочному представленію. Намъ во всякомъ случаѣ кажется, что эта сторона жизни нашихъ предковъ заслуживаетъ вниманія и намъ остается желать изысканія и приведенія въ общую извѣстность возможно большаго числа такихъ памятниковъ.

Они имѣютъ интересъ и какъ памятники языка, ибо охватываютъ собою такую область жизни, которая сама по себѣ, а вслѣдствіе того и по своей терминологіи и фразеологіи, совсѣмъ неизвѣстна намъ.

Приводимъ поэтому нашъ памятникъ въ цѣльномъ его видѣ, съ соблюденіемъ всѣхъ почти особенностей его правописанія, за исключеніемъ несущественныхъ, или неподдающихся нашему упрощенному печатному письму.

---

1. *Макороны пекти.*— Взять два фунта миндаля, истолети мѣлко съ рожевою водою, прибавить полтора фунта мѣлкого толченного сахару, змѣшать, послѣ прибавить кордиону, помаранцевої коры, два желтка

ячныхъ и четыре бѣлки; и дать часъ бить, потомъ мигдалы крѣпко терти и на бляты положить, на сковородѣ ставить, прежде ножемъ napravитъ, покуду въ пѣчь не становить, и потомъ пекти.

2. *Какъ бѣшкоты пекти.*—Взять десять яецъ, одинъ фунтъ сахару, добре вмѣстѣ сколотивъ, потомъ четверть фунта муки помѣшать, и еще мало колотить, прибавить ложку рожевой воды и пекти.

3. *Марципаны робить.*—Взять одинъ фунтъ мигдаловъ, мало рожевой воды, толкти, одинъ фунтъ толченного сахару прибавить, толети добре съ сахаромъ и мало приварити въ побѣляной кострюлѣ, чтобъ не выгорѣло, добре мѣшать; потомъ можно всякіе мукстра вирѣзывать, можно зъ сего тѣста вѣнки дѣлать, потомъ на марципаны налить глянсъ, взять самого найчистѣйшого канарского сахару, стерти очень мѣлко, чтобы какъ мука круничная, бѣлокъ розбить яечній, чтобы пѣна держалась на ложки, и мѣшать не сахаромъ, чтобы густо было, и намазать на марципалъ, или зъ рожевою водою сахаръ стерти и лить на марципалъ, пекти въ печѣ; должно, чтобы пѣчь не весьма горячая была, и сахаръ долженъ не весьма жидокъ быть, чтобъ можно кистю мазать.

4. *Корынтень кушень.*—На двѣ яйцѣ четвертку сахару и четвертку муки, корынковъ золотниковъ шесть. Первѣе яйца вбить совсѣмъ такъ, якъ на бѣшкоты, а послѣ съ сахаромъ добре бить, чтобы густо стало, а двома днями прежде муки четвертку растерти съ тымъ холоднымъ масломъ, а масло должно быть весьма холодное и крѣпкое, и такъ терти, чтобы оно сухо и не роставало въ рукахъ, а муки на ночь у пѣчь постановить, чтобы она суха была, а съ печи винявши, на лѣду поставитъ, чтобы холодное, а стерши зъ масломъ, на лѣду поты стояло, пока яйца убъются добре, а когда все готово, взять муку всыпать у яйца и мѣшать добре ополоникомъ долгенко; въ ту пору секту усыпать полложки, якъ время у пѣчь, и терти уже непрестанно, послѣ галку толченную цѣлую всыпать и мѣшать, а послѣ корынки усыпать и въ хоромки (формочки) выливать и пекти.

5. *Инымъ способомъ корынковки (робить).*—Взять одинъ фунтъ сахару, восемь яецъ—кунио съ сахаремъ часъ колотить, одинъ фунтъ масла положить топленого холодного, одинъ фунтъ муки съ масломъ терти, потомъ яйца положить и полчаса мѣшать, потомъ полфунта корынку, два мушкатніе орѣхи и двѣ ложки секту прибавити и въ формы лить. Должно топленному маслу быть и муку на ночь въ печѣ становить, чтобы суха была.

6. *Яечніе шарлуны.*—Взять дванадцать яецъ, съ которыхъ изъ девяти бѣлки отобрати, и по охотѣ сахару, курдимону положить: впередъ яйца съ сахаромъ добре столкти, потомъ муки помѣшать, чтобъ густо

было, потомъ кругліе формы дѣлать, и мало топленимъ масломъ помазать, и мало сахару и корицѣ посыпать, кругло качать и въ печѣ пекти.

7. *Пряники медовіе дѣлать.*—Взять чотыри фунты патоки, три фунты муки, муку въ пѣчь на ночь поставить, чтобы суха была, десять яецъ—половину бѣлковъ отобрать и бить добре паростами такъ, якъ на бѣшкockты, прибавить кардимону, корицѣ, перцю, и патоку добре убыть, чтобы бѣлая была, и змѣшать у куну и наливать въ бумажніе скринечки; опѣкши, порѣзать.

8. *Маліе цукеръ кухеръ у формахъ.*—Взять одинъ фунтъ сахару, полфунта муки, чотыри яйца, курдимону, корицѣ: когда весма добре помешается, отдѣлать надобно фунтъ толченныхъ мигдаловъ въ тѣсто, выжавши, и въ печѣ пекти. На форму выдавливать. Прозываются куклы.

9. *Кимель кухенъ* такъ дѣлать надобно: муку въ пѣчь ставить, чтобы суха была; сахару чвертка, масла, такъ якъ на чверть, вымыть за- временно и на платку на ліоду поставить, и мука чтобы на ліоду была, и розбить одинъ желтоѣ цѣлій, а другого четвертая доля, и бить добре въ часцѣ ложкою такъ, якъ на бѣшкockты, чтобы было густо и бѣло, съ сахаромъ бить добре, а когда убѣтся, то воды рожевой ложку, а другой четвертую долю, муку такъ перетерти зъ масломъ, якъ на корын- совой, и на ліоду поставить, покуда яйца убьются, а послѣ на полу- миску муку розгорнуть на пять частей и кмѣну умѣшать въ муку, и сыпать яйца кунками, мѣпать и змѣсить, качалкою роскотить и румкою выдавливать, веделками на три части поколоты, на бляху класти. Муки безъ двохъ золотниковъ чвертка, сахару цѣлая чвертка, масла полчвертки, толко-бы холодноз было.

10. *Выдавливанній макаронъ.*—Три части сахару, четвертая мигдаловъ: толкти мигдалы добре, побризкуючи рожевою водою, а послѣ посѣявши сахару мѣлко, толкти въ куну; бѣлокъ розбить яечній, ложечокъ двѣ чайнихъ прибавить, и змѣшать надобно: драгантовъ немножко положить и втокти добре, роскотить тоненько и выдавливать чаркою, а по серединѣ наперстеомъ выдавить, или пальцемъ кружкомъ крутить, по- коль дѣрка станеть.

14. *Марсель дѣлать съ фіалками и рожевымъ цвѣтомъ.*—Сахаръ толко въ воду вмочить, чтобы гараздъ обмочился, а послѣ варить якъ найскорѣе на великомъ огнѣ, чтобы пузирѣ летали, или въ воду съ крону уложить: ежели переломится, заразъ цвѣты у сахаръ класти и якъ най- скорѣй мѣшать, чтобы не позеленѣло, и въ скорости выворочувать въ бумажніе коробочки и скорѣе-жъ кастролкою заразъ навернуть, чтобы вѣпаръ не зійшолъ. Цвѣтъ надобно рожевой мало привилить, или ножемъ

покрышить. Можно персики нарѣзать, цукату ис кореннямъ и съ кофею. Сямъ манеромъ можно дѣлать.

12. *Перчаніе орѣхи дѣлать.*—Взять четыре яйца, которіе мало розбить, туда фунтъ сахару, потомъ прибавится корень рѣзаной корицы, вепхель, мушкатного орѣха рѣзаного и мало перцю, инберу, кормандру, кубебы и три четвертки фунта муки, чтобъ можна рѣзать, потомъ красно некти. Мыгдалей мѣлко рѣзанихъ, цитрыни, мылоны тудажъ надобно нарѣзать.

13. *Мандельторты дѣлать.*—Взять одинъ фунтъ мѣлко толченій, десять яецъ, полфунта сахару, спрежде сахаръ зъ яйцами добре мешать, потомъ мыгдалы положить и безпрестанно мешать, покудова в печь становить, в миске полчаса колотить.

14. *Маліе цукеръ кухню.*—Взять одинъ фунтъ сахару, четыре яйца, кардимону, столко муки, чтобъ можно тѣсто выдавить, разніе фѣгуры дѣлать и некти всякими фѣгурами.

15. *Плетенье бубльки.*—Взять полфунта сахару, пятнадцать яецъ, половину бѣлка отложить, пятнадцать ложекъ сладкой сметаны, пять или шесть ложекъ масла, кардомону, мушкатного цвѣту, или галки, муки столко, чтобъ можно добре мешать, яйца паростомъ розбить, притомъ сахару прибавить и лobre колотить, потомъ сметану, масло и муку, по изволенію, положить шафрану немного; такъ дѣлать всякими вдарами.

16. *Ензеръ кухню палчики.*—Взять полштофа яичного яйца желтка, полштофа сладкой сметаны, прибавить мушкетовъ, кардомону, сахару, рожевой воды и малое число масла и муки, и добре вмести смешать, дѣлать твердое тѣсто, тѣсто в залѣзку некти. Половину жолтковъ, а половину совсѣмъ яецъ—наилучше.

17. *Феркезъ.*—Взять сладкого молока, шеснацать яецъ, сахару, рожевой воды, дать вскипѣть и процедить на ситце, и отдавить добре воду; положить потомъ в горщикъ и придай тры каплѣ рожевого олѣйку, тры каплѣ коришневого олѣйку и мало цедро, десять ложекъ сладкой сметаны, восемь ложекъ тонленаго масла, и вмѣсте сколотить паростомъ, чтобъ нѣна стала, потомъ положить в блюдо и здѣлать бругло, какъ сирь: обтачь мыгдалами и сахаромъ.

18. *Малделмусъ.*—Взять свѣжихъ яецъ и свѣжого молока, сколотить добре у куну; поставъ на огонь, чтобъ кипѣлы, чтобъ яйца збѣжалсь, потомъ сыроватку однять и яйца на сито положить и протерты, и четверть фунта толченихъ мыгдалей, протертіе яйца з мыгдалами, сладкой сметани розвести, какъ кисель, надобно, мало рожевой воды и сахаръ подмѣшать, потомъ в блюдо положить и толченымъ сахаромъ и корыцею потрусивъ и мало кардимону, по изволенію, и кушать; такъ можна яблока дѣлать.

19. *Канель кухня.* — Взять два цѣліе яйца, два желтка яичникъ, муки, здѣлать тѣсто, срѣзать кругло и пекти въ масле, потрусить сахаръ да корыцѣ, толко качать надобно.

20. *Алицикіе кухня.* — Два фунта муки, два фунта масла, два фунта сахару, десять яецъ, одинъ фунтъ корынокъ, мушкатного цвѣту.

21. *Яблочніе лепешки.* — Сахаръ съ яйцами бить, а потомъ масла холодного положить и терти виполосканное масло, взять кипячюй воды мало, шесть яецъ, одынь фунтъ муки, одну румку крѣпкой водки, яблока крѣпко порѣзать, тѣсто все вкушѣ розбѣты, яблока туда змѣшати, ложкою брать, у маслѣ смажить.

22. *Гейдныше кухня, бесурманскіе лепешки.* — Взять 15 яецъ, пять цѣлыхъ, десять желтковъ, кардымону, сахару того, какъ бесурманскіе лепешки, тоже прибавить сладкой сметаны, тонко роскотившы, у маслѣ пекты.

23. *Шприць кухня инно манерь.* — Взять муки, молокомъ подколотивши такъ, какъ на галушенное тѣсто, взять въ котлѣ воды, дать вскипѣть и кусокъ масла положить, величиною какъ куриное яйцо, и туда тѣсто положить; когда доспѣетъ, вынять, додати яецъ столько, чтобъ можно шприца выдавить, и в топленномъ маслѣ жарить.

24. *Энглише шкптъ вафелы.* — Взять 5 яецъ, 10 ложекъ сметаны сладкой, или молока, мушкатного цвѣту, сахару, корицѣ, рожевой воды, подмѣшати муки, чтобъ такъ густо стало, какъ тѣсто на млинцѣ, положить мало масла и положить в глыбокую кастроль, положить сверху и снизу огонь, дать пектись, чтобъ твердо стало, потомъ вынять, разрѣзать на шматен и жарить въ маслѣ.

25. *Трихтеръ кухня.* — Взять 5 желтковъ ячныхъ, 10 ложекъ молока, сахару, мушкатного цвѣту, подмѣшати вмѣстѣ такъ густо, какъ тѣсто на вафелы, и дать свозъ лѣйку у кипячюе масло бежать.

26. *Мыдалніе лепешки иниж манеромъ* — Взять 1 фунтъ сахару, одинъ фунтъ толченихъ мыдаловъ, 8 яецъ, кардымону, 4 ложки солодкой сметаны, 2 ложки рожевой воды, два конца отъ ножа поташу, муки столько, чтобъ можно тѣсто здѣлать. Куклы дѣлать, смѣжніе грушки, три стакана молока, семь стакановъ муки, дванадцать яецъ, отъ шести бѣлки отобрать, молоко должно прежде быть варенное, потомъ в него муку положить, добре варить, и въ маслѣ жарить, ложкою кипячюе масло брать.

27. *Праныки медовіе или сахаръ медовій.* — Взять три фунта патоки, сварыть и простудыть, потомъ взять 30 яецъ, отъ которыхъ десять бѣлковъ отнять, та добре наростомъ бить, потомъ означенной три фунта патоки прибавить холодной, и еще добре бить, покуда скоро в печь становить, то прибавъ столько пшеничной муки, чтобъ стало такъ густо,

какъ тѣсто на цукерь бротъ, и заразъ в печъ постановить; кардымону должно положить и въ формы вылить, а потомъ рѣзать.

28. *Красны лѣтры или слова дѣлать.*— Взять одинъ фунтъ мѣлкого сахару, полфунта толченыхъ мындалей, три лота корицѣ мѣлко толченной, одинъ золотникъ мѣлко толченного перцю, полтора фунта пшеничной муки, красного болусу, сколько надобно, или наиримѣръ три золотника, два яйца, рожевой воды, сколько надобно для уготовання, потомъ все вмѣсто смѣшать в стуну каменную, какъ тѣсто, чтобъ можно качать и дѣлать, лѣтери слова скласть вмѣсте и пекти в теплой печи, потомъ той хлѣбъ вынять, можно всякіе фигуры въ формахъ дѣлать, на бумагѣ или бляхахъ, прежде масломъ помазавъ пекти.

29. *Тонкіе цѣлмоновіе лепешки дѣлать.*— Десять яецъ, отъ четырехъ бѣлки отнять, молока по разсужденію, 8 ложекъ масла, три лота толченыхъ мигдалей, корицѣ, кардымону, ганису, мушкатного орѣха, муки столко, какъ на млинцѣ горсть сахару, въ желѣзку пекти.

30. *Досвѣдчено красніе лѣтры дѣлать.*— Полфунта сахару, четверту мигдаловъ мѣлко толченыхъ, перве ложку всыпать въ самые мигдалы, а послѣ съ сахаромъ столкти, другую ложку всыпать, а послѣ корицѣ полтора лота, мѣлко толченной, а полъ золотника перцю мѣлко толченного; корицѣ всыпавши, знову воды ложку всыпать и товкти, болусу полтора золотника всыпать, одно яйце зъ желткомъ убить и толкты все вмѣстѣ, дѣлать слова или взоры всякіе, перець тогда всыпать и толкти з мукою добре и дѣлать.

31. *Макорони постніе такъ дѣлать.*— Мигдаловъ полфунта онъ столкти мѣлко и всыпать рожевой воды ложку, а послѣ другую ложку и толкти, а послѣ сахаръ толченный и просѣянный всыпать, ежели хотѣти, три четверти сахару, или ровно, положить, прижарить на бляхѣ и прохолодивши дѣлать, а ежели скоромный, то на полфунта одинъ бѣлокъ розбити добре, такъ товкты, якъ з рожевою водою, и сыпать тогда бѣлокъ, якъ добре втолчутся мигдалы з рожевою водою и сахаромъ, а когда стать прижаровать, дуже мѣшать ложкою и дѣлать, з бѣлкомъ нѣмало не толкти, толко змѣшать и прижарить, а воды на четверту двѣ ложки или болшь, добре надобно толкти.

32. *Блишкокты з мигдалами дѣлать.*— Четверту мигдаловъ мѣлко столкти, помочивая водою рожевою, — такъ пробовано макороны, — полфунта сахару, первѣе толкти мигдалы з рожевою водою, двѣ ложки всыпать и все толкти вимѣшующи, а послѣ розбити в пѣну два бѣлка на полфунта и класи хочъ разомъ, хочъ по одной ложки, вимѣшующи добре утолкти, чтобы густы и бѣлы стали, а послѣ сахаръ разомъ усыпать, вимѣшать



и толкти, пока бѣлы и густы стануть, и давать сирпцомъ, очень хороши будутъ.

33. *Макароны дѣлать.* -- Взять одинъ фунтъ миндалей, три четвертки фунта сахару, и когда миндалы весма мѣлко утолчены, то прибавить нѣсколко ложекъ холодной воды, точію миндалы принуждены быть мѣлко толчены, потомъ взять сахаръ налить рожевою водою, напрімѣрь 5 ложекъ на одинъ фунтъ миндалей, и дать мало кипѣть, здѣлать сиропъ и положить миндалы, поставить на огонь и дать кипѣть, покуду загуснетъ, чтобъ можна макоронная дѣлать, потомъ прибавится напрімѣрь фунтъ миндаловъ, два яйца, которіе добре розбить, чтобъ все вмѣстѣ было, и когда с огня снѣмать, то ложкою пѣну бить, вмѣшать добре и снявъ дать простигать, и класти ложкою на бляху разными фигурами, какъ макароны, и дать стоять, чтобъ выстоялы в печѣ или в долгой сковородѣ; точію надобно толстую бумагу подложить, — одну макарону для пробы поставить, покудова пѣчь в поре станеть.

34. *Перечніе или поташовіе лепешки дѣлать.* — 5 фунтовъ мѣлкого сахару, на густой сиропъ сваренного, простудить, всякого корѣннѣя подмешать, ложку поташу, пшеничную муку подмѣшать такъ густо, какъ надобно, на ночь въ теплое мѣсто поставить, чтобъ сходило, а на утро пекти, четверугольными праныками дѣлать.

35. *Широкой сахарной хлѣбъ дѣлать.* — Взять 14 яецъ, съ которыхъ бѣлки отбирать, потомъ розбить оніе яйца добре, потомъ прибавить полфунта сахару, добре важеного, самого чистого, и стерти наймѣлше и просѣять, смѣшать съ яйцами, мѣшать, покудова бело будетъ, потомъ взять самой чистой, круичной, пшеничной муки, подмѣшать оніе вещи все вмѣстѣ, дабы рожно было, и можно подмѣшать мало цинамоновой воды, а когда сіе все готово, озметя форма, в которую тѣсто класть, и внутри оболетя вездѣ масломъ топленнымъ, и витрахнуть форму, чтобъ ничего масла в ней не осталось, потомъ тѣсто положится и поставится форма въ сухую порожнюю сковороду, и прикрыть кришкою и положить сверху доброй огонь, подъ исподомъ точію малой огонь; когда в сковородѣ видно, что зажарился, потомъ взять желтовъ яичной и ложку воды, добре смѣшавъ, помазать, потомъ кришкою еще накрыть и по должности спекти, и когда готово, вынять съ формы, дать остигнуть и рѣзать полами, и дать въ тепле схнуть, и такъ готово.

36. *Лецеты дѣлать.* — Взять одно яйцо и добре розбить, потомъ прибавить четверть фунта толченого сахару и просѣяного и смѣшать, потомъ четверть фунта пшеничной муки и добре подмѣшать, такожь и корѣннѣя малое число, толченихъ гвоздиковъ, кордымону, порѣзанного з указу, и цитринной корки смаженой, потомъ взять на столъ и роскотить ка-

чалкою, и порѣзать на шматки, тѣ шматки въ форму вдавить, потомъ надобно бляху в паштетной сковородѣ добре витерти и масломъ помазать, потомъ взять тѣсто съ формы и положить на бляху в сковороду, и дать отчасти доброй огонь, на кришку подъ сковородою гараздъ легкой огонь, и дать пектись, покудова поспѣеть.

37. *Иренберскіе лепешки пекты.*—Взять два фунта обыкновенной патоки, одинъ фунтъ простого сахару, смѣшать съ патокою и положить в положенную кастрюлю или горшокъ, дать на огнѣ нотуда кипѣть, покуду покраснѣть, потомъ прибавить резанихъ цитроннихъ короекъ, суданы и еще гвоздыковъ, кардамону, мушкатного цвѣту и перцю, все столкти и особно по охотѣ подмѣшать, потомъ подмѣшать полтора фунта пшеничной муки, покудова тѣсто станеть, потомъ прибавить польлота поташу, роспуститъ въ колодежной водѣ и толкти, покуду мѣлко будетъ, и подмѣшать въ тѣсто, потомъ порѣзать въ шматки, какъ велены лѣпешки надобни будутъ, и надобно шматки равно вѣсить, чтобъ вси однимъ вѣсомъ были, и роскотить шматки на столѣ качалкою, а егдабъ тѣсто могло ко столу прилипнать, можно малое дѣло муки поденнуть и котить; когда довольно роскатано, положить въ форму и натрусить на бляху въ паштетную сковороду пшеничной муки, потомъ выбрать лепешки съ формы, положить на бляху и на кришку сковороды доброй огонь положить, подъ сковороду легкой огонь, дабы вскорѣ подошли, и таеъ готови.

38. *Аблати с персики.*—Взять четверть фунта персики, само мелко ростолкти рожевою водою, четверть фунта сахару мѣлко толченого, потомъ два яйца, а третого бѣлокъ добре съ сахаромъ розбить, покудова бѣло и густо станеть, потомъ толченой персики въ сахаръ положить, добре смѣшать и въ печи пекти, покудова пожелтѣть.

39. *Волоскіе орѣхи съ сокомъ кветомъ.*—Взять два бѣлка яичнихъ и розбить въ густую пѣну, и подмѣшать малое дѣло сахару, чтобъ не рѣдко с ложки текло, положить на бумагу и пекти на деревяной дошкѣ въ теплой печи; когда готови, то снять и положить малое дѣло собу, двѣ вмѣсте сложить, чтобъ стали какъ волоскіе орѣхи, и дать высохнуть.

40. *Сахарній хлѣбъ, называемый цукеръ бротъ.*—Взять бѣлковъ отъ семи яецъ и розбить въ пѣну, покудова отъ пароста не будетъ стекать, потомъ подмѣшать отъ няти яецъ желтки, и четверть фунта сахару, и полъчвертки фунта муки, понемногу и подмалу подмѣшать, и заразъ въ печь поставить и пекти въ малыхъ канселяхъ, потрусивши канарскимъ сахаромъ; у бумажкахъ пекти.

41. *Персики аблати дѣлать.*—Взять полъчвертки фунта сахару, персики три, полъчвертки фунта сахару, столчи персыку мѣлко, два бѣлка яечнихъ розбить на пѣну и прибавить ложку сахару и одну ложку

пѣны, чтобъ стало густо, какъ надобно, положить на бумагу и пекти въ печи круглыми лепешками; впередъ надобно, чтобъ персики добре высушены были, на четвертку персика—четыре бѣлка, хочъ мало и останется, чтобы не очень рѣдко.

42. *Дутой сахаръ.*—Сахару, полъфунта облущенныхъ миндаловъ, 12 лотовъ сахару, вмѣстѣ столкти, а вмѣсто рожевой воды два бѣлка яечнихъ положить, въ форму выдавить и у печѣ пекти; надобно бѣлою розбить добре, такъ и класты ложкою.

43. *Макороны двѣлать.*—Взять фунтъ очищенныхъ миндаловъ, мѣлко столкти въ чистой водѣ, взять одинъ фунтъ сахару скудно важного, розрубать в мѣлкіе шматки, въ казанокъ положить, придай 8 ложекъ рожевой воды, и дать сахару распуститься, поставить на легкой огонь, дать кипѣть и пѣну скидать, положить въ то миндалы и добре мѣшать, чтобъ распустились, чтобъ кусковъ не было, дать добре кипѣть, покуда отъ котла отстанеть, потомъ прибавь 5 бѣловъ яечнихъ, розбить добре и пѣну туда положить и добре смѣшать, потомъ снять съ огня и положить на тарелку и дать остынуть.

44. *Тѣсто на тортъ.*—Одинъ фунтъ муки, полъфунта масла, одинъ фунтъ миндалей, три четвертки фунта сахару, два желтка яечнихъ и одно бѣлое яйцо—тортъ и пирожки дѣлать.

45. *Масленіе лепешки.*—Полфунта сахару, одинъ фунтъ муки, три четверти фунта масла, корицѣ, яецъ столко, чтобъ можно тѣсто качать, якъ схотѣть дѣлать.

46. *Рѣзаніе миндалы.*—Полфунта миндалей, одинъ фунтъ сахару, восемь бѣловъ яечнихъ въ пѣну розбить, потомъ въ сахаръ подмѣшать, рѣзаніе миндалы на руки мѣшать съ тѣмъ сахаромъ, вмѣсти смѣшавъ, чтобъ кругло было, на бумагу положить и на сковородѣ пекти; на руку положить миндалы и пѣну класти и качать.

47. *Разніе миндалы инымъ способомъ.*—Миндалы почистить и порѣзать, ссушить на рѣшетѣ фунтъ цѣлій и розбить восемь бѣловъ яечнихъ добре, полфунта сахару толченного змѣшать зъ бѣлками и притовкти, а послѣ зъ миндалами змѣшать, качать круглыми, на бумагу класти и пекти—укачуочи въ пѣну, чтобъ не рѣдки были.

48. *Коричніе вѣнки двѣлать.*—Миндалы долго порѣзать чищеніи и отважити четвертку, побрызкать рожевою водою, чтобы они вогни стали, а послѣ полчетвертки сахару толченного и корицѣ два, или полтора золотника змѣшать, и накладывать туда миндалы, на платкахъ порѣзовавши вѣнчиченъ, бѣлками помазавши, чтобы миндалы пристали, наладать остренко на платки, а зверху сахаромъ чистимъ присыпать, бляху намазывать масломъ, на которой пекти, чтобы вѣнки не пристали.

49. *Цитроны вецленсь такъ дѣлать.*—Чвертку мигдаловъ столети очень мѣлко, зъ однимъ бѣлкомъ ячнимъ, а послѣ чвертку сахару толченого положить и добре толети, чтобы якъ тѣсто было, и дѣлать всякими взорами, якъ наименшими штучками, и золотить зверху.

50. *Макароны цитронніе съ кореннямъ.*—Мигдаловъ чвертку столети, а послѣ яйце одно зъ желткомъ розбить, и столети перве саміе мигдалы, немножко водою побрызгать, а послѣ зъ яйцемъ, въ ту пору сахару толченого чвертку всыпать, утолети и положить корѣнныя, нарѣзать цитронной корки, лимонн галки, мѣлко перѣзать, змѣшать и дѣлать; накладывать долгіе тоненко на тѣблицу, сіи можно лакомъ намазывать, и круицами насыпать цукату, курдимону, помаранцевой коры.

51. *Цитронніи инымъ манеромъ безъ мигдаловъ.*—Цѣлій бѣлокъ розбить въ можчирь, или половину, не розбиваючи ложкою, заразъ съ сахаромъ толченнымъ толети укупѣ, а послѣ лимонной корки свѣжой, самого желтенкого втерти и всыпать въ сахаръ, бѣлокъ первѣе клучкомъ ростерти, дѣлать всякіе взоры папѣрниц, прикладовать и вырѣзывать, что сходятъ, а зъ бѣлого желѣза форомками выдавловать, а послѣ муки подсыпавши, въ пѣчь въ легкій духъ посадить.

52. *Жефермысь такъ дѣлать.*—Яйце зъ желткомъ розбить добре, а послѣ рожевой воды ложку всыпать и убитъ добре, мигдаловъ толченыхъ положить и розбить вкупѣ, а послѣ муки такъ змѣшать, чтобы можно кругленко качать, и пекти на бляхи; порѣзавши цитроны, накладывать зъ верху, въ коренныя всыпать и пекти.

53. *Блишкотты инымъ манеромъ.*—Полфунта сахару, 15 яецъ, перве саміе бѣлки битъ такъ, чтобы нѣмало с пароста не спадали, очень густы и бѣлы были-бы, а послѣ обчистить съ пароста и положить желтки, по одному класти, да все ложкою сребною змѣшать, десять желтковъ змѣшавши, желтки заразъ ссыпать, сѣяній сахаръ жменею, муки фунтъ крозь ситце сѣять, змѣшать, якъ найскорѣй, не в мисцѣ, но в полонику битъ тогда, якъ у печѣ добре нагорить, и всыпать въ маленькіе бумажніе хомеки, и ванарскимъ сахаромъ сверху присыпать, и пекти.

54. *Канель кухня.*—Два яйца розбить, чвертку сахару, толченого мѣлко, положить и битъ добре, а послѣ топленого масла отважить чвертку и битъ укупѣ, корицѣ толченной полчвертки или болше збитъ добре, муки отважить полторы чвертки, змѣшать, кругленко качать и класти на горячу форму, переворочаючи, пекти.

55. *Куклы кордимонніе дѣлать.*—На чотыри яйца фунтъ сахару, розбить яйца въ ядолоцѣ ложкою, а послѣ сѣянного сахару всыпать и битъ добре, покамѣсть сахаръ уберется и бѣло станеть, а послѣ замѣсить тамже въ мисцѣ мукою, чтобы не очень круто было, растирать ложкою,

выдавлювать на форму, посыпавши мукою, а обрѣзовать колцемъ, на мѣдной бляхи пекти, помазавши масломъ; сѣюжна зъ миндалями дѣлать: на четвертку сахару одно яйцо, съ сахаромъ добре розбить, а полцвертки миндалей добре столкти, побрызкавши рожевою водою, немножко прижарить миндалы, ростерти добре съ тѣмъ тѣстомъ, а послѣ зъ мукою, положить корицѣ, кордиму, и выдавливати всякими взорами, и пекти.

56. *Анискухень такъ пекти.*—Розбить три яйцѣ в яндолю ложкою, а послѣ горсть или двѣ сахару толченного всыпать и розбить добре, а послѣ молока всыпать чашечку и муки, розбить добре, такъ якъ сметану гущиною, а послѣ всыпать масла три ложки не полныхъ, сребныхъ, топленого и битъ добре, а послѣ знову муки; розбивши добре зъ мукою, тогда молока сыпать и ростирать, чтобы грудокъ не было, форму вытерши маслянымъ платкомъ, а не мазать формы, сыпать по ложки деревяной, доброй, на горячую форму и переворочать часто на огнѣ.

57. *Друое, въ желѣзку пемное, курдимонное дѣлавее тѣсто.*—Два яйца зъ бѣлками, а два желтки розбить добре, а послѣ съ сахаромъ, двѣ горсти всыпавши, битъ, масла три ложки сребныхъ топленого всыпать, зливокъ густыхъ шесть ложекъ всыпать и битъ, курдимону всыпать, а послѣ зъ мукою смѣшать ложкою и замѣсить, чтобы можно тоненко роскачивать; поти руками тѣсто качать, покамѣсть до рукъ и до стола не приставайтметъ; тѣсто, покамѣсть поробить, все качать и здѣлавши заразъ класти на горячую форму, переворочати, пекти; сѣюжна такъ дѣлать: 5 яецъ съ бѣлками, 5 самихъ желтковъ, масла шесть или пять ложекъ, зливокъ густыхъ 10 ложекъ, сахару полфунта, битъ перве съ сахаромъ, а послѣ зъ масломъ битъ, а далѣ з зливками, въ ту пору муку всыпать, замѣсить, подѣлавши всякими взорами, въ печѣ пекти.

58. *Орѣшки такъ дѣлать.*—Двѣ яйца зъ бѣлками, а два желтка, зливокъ на каждое яйцо по доброй ложкѣ, сахару, якъ схотѣти, положить и замѣсить: дѣлать формы и палочки и смажить въ маслѣ.

59. *Въ желѣзку пекти инымъ манеромъ найлучше.*—Четыре яйцѣ совсѣмъ, а 4 желтка, сахару на каждое яйцо по ложкѣ, битъ добре, масла топленого полтретѣ ложки, а убивши положить кардамону, мушкатного цвѣту немножко и замѣсить зъ мукою и котить, поки не приставайтметъ до стола, роскотивать тоненко и класти на горячую форму.

60. *Вареніе бѣшкочты.*—Бѣлковъ 12, а желтковъ 11, битъ добре, а послѣ сахару всыпать фунтъ и битъ; когда стануть бѣліе, то поставить на огонь и мѣшать все ложкою, а послѣ на дворѣ прохолодить, тогда три четвертки муки всыпать и замѣшать добре, роскотить, прѣснѣе коржіки покласти тоненко на цѣновную тарѣлку, помазанную масломъ, и вылить тое тѣсто; въ пѣчь заразъ, пекти.

61. *Постніе разніе мигдалы.*—Попарить и порѣзать удовжь и засушить на подситку, отважить фунтъ мигдаловъ сухихъ, а фунтъ сахару толченного, всыпать рожевой роды въ сахаръ ложку и товети добре, драганту полчвертки у рожевой водѣ сварить, или намочить, и крозь платокъ выдавить у сахаръ, мѣсто бѣлка, и столкти добре, послѣ змѣшать зъ мигдалами и качать кругло, чтобы остренко было, и класти на бумагу.

62. *Мигдалы заробловать цѣліе—чищеніе и нечищеніе.*—Сиропъ густо смажить, мигдалы укидать, чтобы добре всмажился, выбрать ложкою и вкачовать въ разніе круицѣ, или в бѣлий сахаръ, мягко стертіи, и позасушовать.

63. *Дутій сахаръ такъ дѣлать.*—Драганту намочить полгарцы на ночь, или сколко схотѣтъ, сахаръ чтобы былъ мѣлко стертіи, зъ сахаромъ у каменномъ можчирикку смѣшать такъ густо, чтобы можна качалкою роскачовать, и выдавлиовать на фформки, и обрѣзывать колцемъ, и пекти въ полномъ духу, посыпавши на бляху крупичной муки, пекти; сін можно закрашовать фарбою, якъ найскорѣй, чтобы тѣсто не схло.

64. *Марцъпаны инымъ манеромъ.*—Мигдаловъ чищенныхъ фунтъ толкти мѣлко зъ рожевою водою, и сахаръ зъ рожевою водою притолкти немножеко, и положить мигдалы въ сахаръ, и товети добре, чтобы якъ тѣсто было,—роскачать качалкою, вырѣзывать всякіе взоры папѣрніе, прикладывать, качать обручки, класти на томъ марцъпаны и общиповать щипчиками кругомъ, сажать въ легкій духъ весма у пѣчь, абы толко посялы, а не спеклись, а вскорѣ новныбратъ съ пѣчи, разбить свѣжій одинъ бѣлокъ, чтобы на ложкѣ стримѣло, сахаръ чтобы самій чистій канарсвій былъ, мѣлко столченъ и просѣянный, и мѣшать съ тѣмъ бѣлкомъ и накладывать на марцъпанъ глянсъ, если схотѣти, фарбою красною и блакитною, съ сахаромъ и бѣлкомъ ростерши пальцемъ, въ печѣ позасушовать. *Лакомъ якъ наводити блакитнымъ или краснымъ:* змѣшать бѣлокъ съ сахаромъ, тогда мѣлко толченной фарбы всыпать и на печенныхъ бѣшкочкахъ намазывать на бѣломъ ляку пенземъ.

65. *Бѣшкочкы кубы отдавлиованны.*—10 лечныхъ желтковъ, а 5 лець зъ бѣлками, фунтъ сахару толченного и сѣянного, саміе яйца немного битъ, а съ сахаромъ битъ, добре покамѣсть густіе и бѣліе стануть, замѣсить крупичною мукою, чтобы не очень круто было, роскачовать качалкою, выдавлиовать кубкомъ, чтобы толциною были на полпалца, а кругомъ пальцемъ пообдавлювать, масломъ топленнымъ перомъ зверху помазать, сахаромъ и корицею зверху посыпать, и на самомъ черенѣ у печѣ пекти; сін можна такъ дѣлать, чтобы 15 лець, а фунтъ сахару.

66. *Другіе бѣшкочкы.*—10 лець, фунтъ сахару, три чвертки муки, битъ добре, у фформкахъ или на тарѣлкахъ пекти.

67. *Кислое тѣсто формовое учинять.*—Кубочокъ яецъ, кубочокъ масла или полкубочка, молока два кубочки или зливочъ густыхъ, и убить добре, а послѣ муки усыпать, чтобы густенко было и дрожчей прибавить, а когда зійдетъ, форму роспекти, сыпать на горячую форму и пекти.

68. *Макороны найлучше дѣлать.*—Мигдалы почистивши полфунта, толкти добре зъ рожевою водою, первіе одну ложку, а послѣ другую и третью всыпать и добре толкти, чтобъ якъ тѣсто было, а послѣ съ сахаромъ толченнымъ мѣлко сѣяннымъ толкти, розбить два бѣлка очень густо и зъ бѣлкомъ змѣшать, а не толкти, и прижарить на блюдѣ мѣдномъ, и мѣшать ложкою, чтобъ не пригорѣло, выдавливать сирецомъ всякіе взоры и пекти.

69. *Тортъ мидалной дѣлать.*—Взять 2 фунта лупленныхъ сладкихъ мигдаловъ, 12 золотниковъ лупленныхъ-же горкихъ мигдаловъ, зъ рожевою водою мѣлко истолкти, какъ густое тѣсто, а послѣ 3 фунта толченного сахару мѣлко вкуиѣ смѣшать и в слонки выласти туго, а если схотѣтъ—лѣпить, розводить чистою водою и лѣпить.

70. *Крупцы такъ дѣлать.*—Розмочить водою вишневого клею, или кумы арабы-кумъ, ростерти, а сахаръ добре столкти мѣлко, и змѣшать густенко, и терти ножемъ на подсытку, рубать и дать засушить.

71. *Вафолы учиняеміе.*—Кубочокъ яецъ свѣжихъ розбить добре, масла топленого, той же кубочокъ розбить, а послѣ муки всыпать густенко и розбить, а послѣ дрожчей полкубочка и мукою такъ загустить, чтобы ложка стояла, а послѣ паренымъ молокомъ розвести ти кубочки топленымъ, чтобы не весма горячее было, и поставить, чтобы сходило, у полтора часа пекти, прежде молока добре убить надобно.

72. *Такъ и тортъ мидалей можна.*—Полфунта мигдаловъ зъ рожевою водою толкти, а послѣ 5 яецъ зъ желтками бить, такъ, якъ на бѣшкоты—исъ сахаромъ бить; якъ время у иѣчь, то мигдалы умѣшать ложкою деревянною, потоль мѣшать, поколь вреля у иѣчь, и пекти.

73. *Тортъ мидалы настояціе дѣлать.*—На фунтъ мигдаловъ 10 яецъ, а четвертка сахару, столкти мигдалы, побризкуючи водою, а послѣ въ деревянной мисцѣ терти также сучкомъ деревяннымъ, а бить по одному яйцю пять и все терти, а послѣ отъ другихъ пяти яецъ желтки по одному терти, заразъ и сахаръ усыпать, а 5 бѣлковъ паростами розбить, и когда часъ у иѣчь, якъ найскорѣе умѣшать и заразъ въ иѣчь, масломъ холоднымъ не солонымъ полумысокъ вымазати и пекти; мускатного цвѣту и корицѣ надобно прибавить.

74. *Разніе мидалы дѣлать.*—Чвертку рѣзанныхъ мидалей иссушить, полчвертки сахару столкти, или двѣ, толко не власти обохъ, убить такъ, якъ на бѣшкоты, чтобы стоило на ложкѣ, и змѣшать сахаръ съ

пѣною густо, и мигдалы заразъ змѣшати не рѣдко, и брать пѣны на долоню, и качать кругло и класти на сковороду и пекти; найлучче такъ дѣлать, толко-жъ по разсмотрѣнію класти бѣлокъ, чтобъ не розридить, а поболше пѣны мѣшати, то лутчій и рассыпается (будеть).

75. *Цитронной сахаръ.*—Взять мигдалей полфунта, 36 золотниковъ сахару, вкушъ столетни, а вмѣсто рожевой воды ячныхъ бѣлокъ два, и съ тимъ гораздо толкти, а вносла формою выдавить и пекти.

76. *Тѣсто на тортъ такъ дѣлать.*—Два бѣлка добре убить у мисцѣ ложкою, а послѣ кубочокъ воды чистой, другой кубокъ, усыпавши двѣ ложки водки крѣпкой, усыпать у кубочокъ у воду, а нослѣ третій кубочокъ воды усыпать, и все розбивать и замѣсить мукою не очень крѣпко и не мякко, а послѣ зъ мукою три раза качать, на четверо перегорнувши зъ мукою, а три раза зъ масломъ, посыпаячи мукою, качать три раза или четыре, а масло чтобы свѣжое и полосканное, у платку, на лѣду, готовое было, толко роскачанное.

77. *Вафолы какъ дѣлать.*—Взять яецъ три, розбить, всыпать молока и розбить зъ мукою, такъ чтобъ не очень и рѣдко и густо было, и пекти на сковородѣ, чтобы и зверху и знизу былъ огонь; перве яйця зъ мукою розбить густо, а послѣ молокомъ розвести такъ, якъ надобно, а когда спечется, порѣзати удовжъ, на два палца шириною, а послѣ вноперекъ и крайки понарѣзывать: якъ масло закипитъ, жарить у маслѣ.

78. *Пасху такъ учинять надобно.*—Мука чтобы хороша была, поставити сполдня медовую, якъ закиинить медъ, запарити висѣвки, чтобы гораздъ обмочились и всолодали, а когда простигнуть, въ то время розвести съ теплымъ медомъ и всыпать дрожчей певныхъ; якъ зійдетъ, процѣдить на сыто; якъ время учинять—когда до утрени зазвонять, двѣ шелянки желтковъ, а полшелянки масла чистого, холодного,—теплого четвертую долю, надобно болшъ запары—двѣ шелянки, перве розбить зъ желтками, а послѣ запару всыпать и шафрану, рѣдко вчинять, не очень густо; а когда зійдетъ, корення всыпать, сахару, галки, корыцѣ толченной, замѣсить, если схотѣтъ; заразъ скачать или трошки подождать, покамѣсть зойдетъ рѣдченко, что лутче; ежели заразъ—покачать, змѣсивши.

79. *Тѣсто на тортъ инымъ способомъ дѣлать.*—Масло заготовить добре, вымити въ холодной водѣ и на платку качалкою роскотить, такъ якъ тарѣлка деревянна,—смотря по тѣсту, чтобъ двѣ части тѣста, а третяя часть масла,—тѣсто смѣсить съ мукою сметаною, не мякко, надъ нею надобно ложку воды всыпать; замѣсивши добре, бить качалкою на столѣ, покамѣсть туго станетъ, мукою посыпаячи, а убивши зъ мукою два раза, роскотить, а четыре раза зъ масломъ роскотить не толсто, на холодъ вынести и розбить широжки или торты.



80. *Медь ставленнй такъ дѣлать.*—Патоки взять и распустить рѣчною водою, и варить добре, такъ якъ схотѣтъ—чи солодко, чи якъ; когда простигнетъ, взять мякушки булки и всыпать дрожчей на булку и вкннути у медь, а поставить въ теплой избѣ переночевать, чтобы выгрался, а послѣ на холодъ, чтобы якъ устоится, спускать разовъ сколко, и заправить кореннямъ: цинмономъ, кордимономъ, гвоздиками и корыцею.

81. *Способъ, какъ матерію чистить.*—Меду разбить простого чистого, поколь пѣною возмется и будетъ рѣдокъ, потомъ мыла простого накришить и зъ мыломъ бить медь совокупно, и положить бѣлокъ яечній одинъ или два, смотря по матеріи; ежели много мить, бѣлую или другимъ цвѣтомъ, ежели-жъ желтую, совсѣмъ зъ желткомъ яйце положить, одно или два, и тѣмъ намазывать матерію зъ одной стороны—зъ лица, мараную и не мараную, и звить, на качалку завернувши, холстомъ тонкимъ и поливать водою рожевою, поколь чиста будетъ, поливая часто и крѣико качаючи рублемъ, вышолоскавши водою чистою, а потомъ высушить, а потомъ котить, поколь сохнутъ станеть; такъ можно серебро и золото позмывагъ и сѣтки чистить.

82. *Фарбы, которыми закрашовать бѣшкочты, макороны и сахарніе скрупцы всякими цвѣтами.*—Пулвѣсъ, куркуме и коморъ фиолацеусъ, пополамъ смѣшать—будеть зеленая краска; ланка, инглобулять—будеть свѣтлая; анабрисъ фактичка—будеть еще свѣтлѣе.—Коліоръ фиолацеусъ будетъ блакитній, пулвѣсъ куркуме будетъ желто, найлутче первое фарбу терти съ сахаромъ, а послѣ зъ бѣлкомъ терти, потроху бѣлка прибавлять у сахаръ и фарбу.

(Окончаніе будетъ).