

въ кастрюлю, облить масломъ, поставить въ горячую печь, чтобы поджарились со всѣхъ сторонъ. Подавать къ закускѣ или передъ бульономъ.

На 6 человѣкъ достаточно половины назначенной пропорціи.

**2719) Колбасы по-французски.** 1 фунтъ свѣжаго шпика варить, не разрѣзывая его, до тѣхъ поръ, что-бы можно было легко проколоть соломкою, потомъ нарѣзать его небольшими кусочками; 6 фунтовъ свѣжей свинины изрубить очень мелко, всыпать  $3\frac{1}{2}$  стакана толченыхъ просѣянныхъ сухарей, сырыхъ яицъ 24 штуки, 3 стак. сливокъ, корицы, мушкатнаго орѣху, обвареной коринки и сахару, размѣшать, наполнить слегка кишки, варить  $\frac{1}{2}$  часа на сильномъ огнѣ.

На 6 человѣкъ, на одинъ разъ достаточно  $\frac{1}{3}$  назначенной пропорціи.

**2720) Колбасы по-нѣмецки.** Натереть на теркѣ свѣжую свиную печенку, протереть ее сквозь сито или друшлакъ; влить въ нее  $3\frac{3}{4}$  стакана сквозь сито процѣженной свиной крови, всыпать немного майорану, перцу простаго и англійскаго, гвоздики, соли;  $2\frac{1}{2}$  фунта варенаго свѣжаго шпика нарѣзать мелкими продолговатыми кусочками, все это вмѣстѣ размѣшать, наполнить кишки, перевязать, варить 1 ч.; вынувъ изъ воды, поставить въ холодное мѣсто. Передъ отпускомъ поджарить.

На 6 человѣкъ достаточно на 1 разъ  $\frac{1}{3}$  части назначенной пропорціи.

**2721) Сосиски изъ гусиныхъ печенокъ.** Натереть на теркѣ гусиныхъ печенокъ штукъ 20, протереть сквозь друшлакъ, всыпать  $\frac{1}{2}$  тертой булки, положить  $\frac{1}{2}$  стак. сливокъ, соли, мушкатнаго орѣху, майорану, 2 ложки, т. е.  $\frac{1}{4}$  фун. раковаго масла,  $\frac{3}{4}$  стакана краснаго вина, поджареную въ раковомъ маслѣ луковицу или лукъ шарлотъ, 4 желтка, размѣшать хорошенько, наполнить кишки, перевязывая ихъ въ длину вершка по четыре. Варить ихъ въ бульонѣ около часа, потомъ перемыть въ холодной водѣ, поджарить въ маслѣ.

**2722) Сосиски изъ мозговъ.** Вымыть и отварить въ соленой водѣ два телячьихъ мозга, изрубить ихъ съ хлѣбомъ размоченнымъ въ сливкахъ и выжатымъ, прибавить  $\frac{1}{4}$  фунта сливочнаго масла, немного соли, перцу и мушкатнаго орѣху, растереть все это до бѣла, потомъ положить 8 желтковъ, сливокъ въ которыхъ мочла булка, размѣшать хорошенько, начинить приготовленные кишки, отварить въ молокѣ пополамъ съ водою. Подавая, поджарить въ чухонскомъ маслѣ.

