

БУЛОЧНИКЪ.

пготовленіе всевозможныхъ булокъ: розанчиковъ, саяекъ заварныхъ, молочныхъ, колачей, пеклеваннаго и чернаго хлѣба.

ЪНСКІЕ ТОВАРЫ И СЛАДКІЯ БУЛКИ,

А ТАКЖЕ

И КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО:

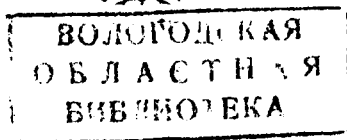
ирожное, пряники, бабы, куличи, мазурки, артосы, печенье мелкое для чая и проч.

РАЗНЫЯ ПОВАРСКІЯ ТѢСТА:

оеное, сдобное, кислое, паштетное, ирожковое, разные блины, оладьи и разъясненіе о различныхъ сортахъ муки.

СОСТАВИЛЪ

Н. Н. МАСЛОВЪ.



С. ПЕТЕРБУРГЪ.

ИЗДАНИЕ В. И. ГУБИНСКАГО.

110235

КУЛИНАРЪ.

Руководство къ изученію основъ и правилъ кулинарнаго искусства для молодыхъ хозяекъ.

Книга состоитъ изъ 25-ти отдѣловъ.—Отдѣлъ 1. Мучныя приготовленія.—2. Бульоны и консоме.—3. Селянки.—4. Горячія закуски.—5. Холодныя закуски.—6. Холодные блюда и соусы.—7. Зелень.—8. Гарниры.—9. Фарши.—10. Соуса.—11. Рыба.—12.—Мясныя жаркія.—13. Птица и дичь.—14. Цвѣты изъ сала.—15. Составленіе меню.—16. Хлѣбъ и квасъ.—17. Посуда и ея чистка.—18. Экономія.—19. Примѣчанія и разъясненія.—20. Сладкія блюда горячія.—21. Сладкія блюда холодныя.—22. Слойка.—23. Общія правила.—24. Словарь.—25. Покупка мяса и дичи.

Высшая и средняя кухня. Специально-основныя приготовления, по которымъ каждая молодая хозяйка, въ теченіи одного мѣсяца, можетъ легко изучить всѣ приготовленія за повара.

Съ рецептами, разъясненіями и рисунками для гарнировки блюдъ.

Горячія и холодныя закуски. Простыя и изысканныя блюда французскаго и русскаго приготовленія.

Столъ скоромный и постный, съ отдѣломъ о приготовленіи цвѣтовъ изъ сала для гарнировки.

Составилъ Н. Н. Масловъ. Съ 60-ю рисунками, 1 р. 35 к.

ОТЪ СОСТАВИТЕЛЯ.

Настоящая книга „Булочникъ“ содержитъ въ себѣ рецепты съ подробнымъ разъясненіемъ, какъ готовить и отпекать разныя тѣста, формы, булки и вообще все то, что выпекается безъ фарша.

Здѣсь даются разъясненія, совѣты и рецепты, употребляемые специально при данномъ производствѣ.

Для тѣхъ же, кто желаетъ имѣть полный курсъ преподаванія кухни кондитерской и поварской, предлагаемъ наши сочиненія: „Кулинаръ“ и „Кондитеръ“.

ДОМАШНІЙ ДЕШЕВЫЙ СТОЛЪ, скоромный и постный. Составила Л. П. Шелгунова. Въ 2-хъ частяхъ, и 24-хъ отдѣлахъ. 5-е значительно дополненное изданіе Спб. цѣна 1 р.

Въ этой книгѣ молодыя и неопытныя хозяйки найдутъ полное руководство, какъ готовить хорошія и вкусныя домашнія обѣды. ЧАСТЬ I. Супы. Соусы. Овощи. Мясныя кушанья. Салатъ. Рыбы и раки. Тѣсто для пироговъ, пирожковъ къ супу и булокъ. Пельмени, колдуны, вареники, лапша, ватрушки и каши. Пуддинги и суфле, Пирожное, торты и пряники. Желе, муссы, кремы, мороженное, пломбиръ, бланманже, кисели, компоты. Различные сорта бѣлаго тѣста, Варенье и прочіе запасы изъ ягодъ и фруктовъ. Наливки, шипучки, квасъ. Разныя заготовки, соленья. Запасы на годъ. Хлѣбъ. ЧАСТЬ II. Столъ скоромный. Супы. Тѣсто для постныхъ пироговъ и булокъ. Заливное, маюнезы. Винегреты, соусы и подливки. Овощи. Рыбныя кушанья. Пуддинги. Шарлотки. Пирожное. Кушанья для дѣтей. Кушанья для больныхъ. и пр. и пр.

ПОЛНАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА Русской опытной хозяйки или руководство къ уменьшенію расходовъ въ домашнемъ хозяйствѣ, заключающая: описаніе разныхъ кушаньевъ, печеній, домашнихъ запасовъ, водокъ, наливокъ напитоковъ, и проч., съ подробнымъ указаніемъ выдачи для нихъ провизіи мѣрою и вѣсомъ. Описаніе разныхъ обѣдовъ: скоромныхъ, постныхъ, простыхъ и праздничныхъ; полное описаніе кухни и ея принадлежности и практическое наставленіе какъ закупать и экономнѣйшимъ образомъ распределить провизію. Росписаніе обѣдовъ на круглый годъ. Новое изданіе, исправленное и дополненное новѣйшими издѣліями. Съ рисунками въ текстѣ. Екатерины Алексѣевны Авдѣевой. (Большой томъ) Спб. 1901 г. цѣна 1 р. 65 к.

КОНДИТЕРЪ.

Составилъ Н. Н. Масловъ. Изданіе 2-ое, съ 105 рис. ц. 1 р. 20

Книга въ себѣ содержитъ:

1) Варенье изъ всѣхъ ягодъ и фруктовъ, привозимыхъ на рынѣ въ С.-Петербургъ.

2) Изъ нихъ-же: компоты, маринованье, моченье, жаренье для пироговъ, также различныя пюре въ заготовку для мороженаго, пирожнаго, желе и конфектъ. Соки, сиропы, напитки, варенье для любителей изъ овощей, кievское варенье и прочее.

3) 41 рецептъ для приготовления мелкаго печенья къ чаю подробнымъ описаніемъ приготовления и рисунками.

4) 68 рецептовъ съ разьясненіемъ приготовления большихъ кондитерскихъ печеній, тортовъ, пироговъ, бабъ, куличей и печеній рисунками.

5) Отдѣлъ мороженаго—72 блюда. Отдѣлъ пятикопѣчнаго пирога мелкаго кондитерскаго пирожнаго. Отдѣлъ пряниковъ. Отдѣлъ рязчихъ сладкихъ блюдъ для обѣдовъ. О слойкѣ. Отдѣлъ конфектъ выбраннаго сорта, которые можно готовить легко на всякой машинѣ кухни: тянушки, помадка, марципаны, карамели и проч.

Достигнувъ практически, т. е. посредствомъ многолѣтняго преподаванія уроковъ молодымъ хозяйкамъ при школѣ поварскаго искусства слѣдовательно изучивъ спеціально практику и теорію, я этими познаніями даю возможность, каждой хозяйкѣ, безъ затрудненій, легко понять и приготовить все изложенное въ моемъ руководствѣ. Какъ то: печенья, торты, бабы, куличи, формы, пирожное, мороженое, пломбирсы, пунши, разные прохладительныя напитки, брjюшоны, пирожники, конфекты, карамели, различную заготовку, варенье, моченое маринады и проч.

О подготовкѣ русской печи.

Если въ домѣ имѣется русская печка, то передъ употребленіемъ ее слѣдуетъ хорошо вытопить, прогрѣть, въ особенности если она не была давно въ дѣлѣ. Дрова въ печи слѣдуетъ укладывать клѣткою; если печь большая, то въ двѣ клѣтки. Если печь давно не топлена, въ особенности въ новой квартирѣ, тогда нужно ее протопить сильнѣе, и для этого надо помѣстить дрова въ 4 клѣтки, въ 2 ряда по 2 клѣтки. Когда дрова прогорѣли, уголья разгрести по всей печки, и при томъ такъ, чтобы больше углей лежало спереди. Когда-же окончательно печь прогорѣла, ее надо «зачистить», то-есть выгрести начисто всѣ уголья съ золой, сначала кочергою, а затѣмъ вымести мокрой шваброй.

Когда отпекается что-либо крупное, тогда, когда посадите въ печь, нужно закрыть ее заслонкой и спереди на шесткѣ къ заслонкѣ положить горячихъ углей. Это удерживаетъ дольше жаръ въ печкѣ. Заслонку сверху надо плотнѣе прижать чѣмъ-либо, напримѣръ, щипцами или просто кочерешкою, чтобы изъ печи не выходилъ жаръ сверху.

О подготовкѣ духового шкафа (въ плитѣ).

При выпеканіи въ духовомъ шкафу, нужно осмотрѣть его во-первыхъ сверху, гдѣ плита. Для этого надо снять плиту надъ ящикомъ. Въ нѣкоторыхъ домахъ ящики толсто вымазаны глиной и даже заложены кирпичемъ, это сдѣлано изъ экономіи, чтобы ящикъ дольше служилъ и не прогоралъ; для печенія же это не годится, такъ какъ посаженное тѣсто сидитъ въ шкафу и не печется, отъ чего происходитъ недоброкачество приготовляемаго торта.

Случается и наоборотъ, при хорошей тягѣ, шкафъ тонко вымазанъ глиной, вслѣдствіе чего сверху печенье горитъ, а снизу плохо

печется, тогда надо поднять плиту и поверхъ ящика насыпать золь или-же позвать печника и толще наложить глины, въ особенностн на тѣ мѣста ящика, гдѣ происходитъ пригаръ тѣста.

Если шкафъ сильно накаляется, то его слѣдуетъ урегулировать задвижками.

Если въ шкафу сверху дѣло идетъ ровно, а снизу горитъ, то надо снизу подъ ящикомъ открыть дверцу, «поддувало», и тогда жаръ убавится.

При посадкѣ въ шкафъ булочнаго производства, кромѣ кондитерскаго, — надо поддавать «пару», то-есть плеснуть въ горячій шкафъ холодной воды, и быстро закрыть шкафъ. Паръ способствуетъ подъему булокъ и красиво разрываетъ тѣсто. При поддачѣ пара, надо остерегаться, чтобы васъ не ошпарило, потому-что, если не успѣть затворить дверцы, то паръ выбрасывается обратно.

Такъ-же надо поддавать паръ и въ русскую печь, и въ спеціально булочные печи.

Примѣчаніе. Отпеканіе въ духовомъ шкафу крупныхъ вещей, лучше всего производить на кирпичѣ, то-есть держать въ шкафу постоянно одинъ кирпичъ; притомъ изрѣдка слѣдуетъ поворачивать слегка форму, чтобы ровнялся коллеръ.

О подготовкѣ печи спеціально-булочной.

Спеціально-булочная печь большихъ размѣровъ имѣетъ вглубь 5 арш., а въ ширину 5 1/2 арш., — бываютъ и больше, — а въ маленькихъ булочныхъ и размѣръ поменьше.

Печи для булокъ, колачей и баранокъ имѣютъ свое отдѣльное устройство. Такъ для колачей печь очень низенькая, вершковъ 7 вышиной и «потъ» покатый.

Для баранокъ печь высокая и «потъ» ровный.

Для булокъ печь вышиною вершковъ 9 и «потъ» немного покать. Въ печахъ устроена дверца, состоящая изъ двухъ растворовъ съ ручками. Въ печи устроено четыре душника, которыми уравнивается жаръ. Дрова въ печь накладываются нѣсколькими клѣтками. Когда дрова наполовину прогорятъ, ихъ для уравненія жара разбрасываютъ кочергою по всей печи; когда-же печь совсѣмъ прогорѣла и остались одни уголья, ихъ надо выгрести кочергою

прочь, послѣ этого намочить большую особо-приготовленную швабру въ ушатъ съ водой и замести начисто печь.

Во время топки печи душники должны быть открыты. А когда печь протопилась и чисто «зачищена», тогда душники надо закрыть, въ особенности при печеніи булокъ, и открывать ихъ по надобности, особенно при печеніи кондитерскаго производства. При печеніи булокъ надо поддать «паръ», то-есть нѣсколько ковшей холодной воды.

Всѣ булки, кромѣ мучныхъ, выходящія готовыми изъ печи, надо смазывать водой особою кистью изъ мочалы; это дѣлается для глянца и для красиваго вида.

Принадлежности и обстановка булочника.

1. Печь съ душниками.
2. Ящики для тѣста съ крышками.
3. Листы желѣзные.
4. Сухарный ножъ, чѣмъ специально рѣжутъ сухари.
5. Скребокъ крючкомъ, чѣмъ соскабливаютъ приставшее тѣсто.
6. Ковшъ, обыкновенный.
7. Ведро, для мѣры воды.
8. Ковшъ для поддачи пара, съ длинной ручкой.
9. Доска, для рѣзанія.
10. Борыто для тѣста.
11. Кочерга, длинная желѣзная.
12. Швабра, мочальная на длинномъ шестѣ для «зачистки» печи.
13. Ушатъ, для печи.
14. Скамейка, у печи.
15. Лопатка, широкая большая.
16. Лопатка, желѣзная для баранокъ, на длинной ручкѣ-шестѣ.
17. Французская лопатка тонкая лентой.
18. Ножикъ обыкновенный.
19. Французскій ножикъ маленькій для надрѣза булокъ.
20. Ножницы.
21. Жестяныя кольца маленькія.
22. Доски подъ булки.
23. Полотно въ видѣ полотенецъ.

24. Кисть изъ мочалы для смазыванія булокъ водой.
25. Маленькая кисточка для смазки.
26. Вѣсы.
27. Большой табуретъ.
28. Всевозможныя формы для бабъ, куличей и т. п.
29. Рѣшето желѣзное.
30. Шумовка большая.
31. Разныя выемки.
32. Ступка.
33. Сито.
34. Котелъ большой для шпарки.
35. Шпильки для досокъ.
36. Скалки, большая и маленькая.
37. Ложка.

О подготовкѣ разной пряности для тѣста.

Ваниль—нарѣзать ножницами, смѣшать съ сахаромъ (три палочки съ 1 ф. сахара) и поставить на печку сушиться на сутки. Когда высохнетъ, истолочь и просѣять на черное сито. Сохранять въ жестянкѣ съ крышкою.

Кардамонъ—просушить, истолочь и просѣять чрезъ сито.

Мускатный орѣхъ—истолочь въ ступкѣ и просѣять чрезъ сито.

Мускатный цвѣтъ — просушить, истолочь въ ступкѣ и просѣять чрезъ сито.

Шафранъ — просушить, истолочь, всыпать въ бутылку, залить казенной водкой и поставить въ теплое мѣсто настаиваться.

Миндаль сладкій,—вскипятить воду, всыпать въ нее миндаль, прокипятить и пробовать,—если шкурка хорошо сходитъ, тогда слить горячую воду, обдать холодной водой и чистить. При булочномъ производствѣ надо имѣть миндаль въ чищенномъ видѣ: «цѣльный», «шинкованный» и «рубленный».

Изюмъ-кишмишъ;—его надо густо обсыпать мукой (крупчаткой), тереть сильно руками, для того, чтобы отдѣлить палочки и вообще весь мусоръ, затѣмъ просѣять чрезъ желѣзное рѣшето. Вымывъ его въ теплой водѣ, надо откинуть на сито, дать стечь

водѣ и вообще пообсохнуть. Послѣ этого разложить тонко на желѣзные листы, покрытые бумагой и поставить на печку сушить.

Коринка,—поступить такъ же, какъ и съ изюмомъ-кишмишемъ.

Цыцварное сѣмя—просѣять чрезъ черное сито, чтобы отдѣлать всю пыль. Затѣмъ выбрать разный соръ.

Тминъ,—поступить такъ же, какъ съ цыцварнымъ сѣменемъ.

Анисъ,—поступить такъ же, какъ и съ цыцварнымъ сѣменемъ.

Амонія,—истолочь и просѣять чрезъ сито, когда требуется. Сохранять «кусомъ» въ жестянкѣ, плотно закрытой крышкой.

Корица,—высушить, истолочь въ ступкѣ и просѣять чрезъ сито. Корица имѣется въ продажѣ, готовая въ порошкѣ, въ аптекарскихъ магазинахъ.

Гвоздика,—высушить, истолочь въ ступкѣ и просѣять чрезъ сито.

Греческое сѣмя,—отсѣять отъ пыли, промыть въ теплой водѣ, откинуть на сито, и разложить на желѣзный листъ, покрытый бумагой и поставить сушить.

Пудра сахаръ,—сахаръ высушить, истолочь въ ступкѣ и просѣять на частое шелковое сито.

Макъ,—поступить такъ же, какъ и съ греческимъ сѣменемъ.

Синій изюмъ—очистить отъ вѣтокъ, промыть въ теплой водѣ и, откинувъ на рѣшето, поставить просушить.

Цукать—это разные засахаренные фрукты: дыня, корки апельсина, померанца, лимона, арбуза и анжелики. Если цукать сухой, то его просто нашинковать или нарубить. А если только-что вынуть изъ сиропа, то положить на рѣшето, дать сиропу стечь, послѣ этого шинковать или рубить, по желанію. Затѣмъ разложить на рѣшето и поставить на печку сушить.

Горькій миндаль,—поступить такъ же, какъ и со сладкимъ.

Общія правила.

Муку брать на все булочное производство — пополамъ, двухъ сортовъ: крупчатку и мягкую озимовую. Это для того, что изъ одной крупчатки, — хлѣбъ выходитъ высоко-круглый, а изъ мягкой очень плоскій, такъ что соединивъ два сорта муки, хлѣбъ выходитъ очень красивый и удобнѣе для разработки.

Дрожжи—сохранять въ прохладномъ мѣстѣ.

Дрожжи—при печеніи, въ русской печи или въ духовомъ шкафу и при маломъ количествѣ кладутся въ тѣсто немного больше, противъ нечи специально-булочной.

Каждое тѣсто должно подниматься по два раза, кромѣ опары. То-есть когда готовое тѣсто поднимется, его смять, и дать еще разъ подняться, и тогда уже раздѣлывать по формамъ, или штучно. Въ формахъ также нужно дать подняться, и тогда сажать въ печь.

Когда тѣсто подходитъ въ формахъ, а печь занята и нельзя сажать, тогда въ этихъ формахъ слѣдуетъ убавить ходъ подъема, то-есть вынести ихъ на холодъ, чтобы онѣ медленно поднимались.

Печь, когда «зачищена», готова, то сажать въ нее сначала простой товаръ, затѣмъ сдобный, а потомъ уже и сладкій. Это дѣлается потому, что печь сильно жаркая, и посадивъ въ нее раньше сдобные или сладкіе товары, они могутъ сгорѣть, отъ сахара и сдобы. Слѣдовательно, печь надо уравнивать, сначала посадкою тѣста, а потомъ по потребности душиками.

Формы, для куличей и гладкихъ бабъ, приготовляются изъ желѣза, и не паяные, а просто швы идутъ на закрѣпку безъ пайки. Паяныя не годятся, онѣ въ печи все равно распаяются. Когда формы новыя, ихъ надо вымыть, а потомъ поставить въ печь «выжарить». Это значитъ поставить ихъ въ печь и сильно прогрѣть. А затѣмъ уже, вынувъ ихъ изъ печи, дать остыть, и тогда крѣпко протереть ихъ тряпкою съ масломъ. Это дѣлается для того, чтобы тѣсто лучше колеровалось и легче выходило изъ формы. Когда-же формы старыя, то ихъ только протереть масляною тряпкою.

Если изъ формы печеное тѣсто не выходитъ, то его надо обвести кругомъ ножемъ, или-же держать снизу, и дать формѣ постоять; она, отпотѣвши, выйдетъ.

Когда изъ печи вынимаются мелкія формы, надо стараться не толкать большія, иначе въ большой формѣ можетъ провалиться середина, и будетъ «закалъ».

Въ задъ печи сажать сначала «крупныя» формы, а на передокъ поменьше.

Жарь въ печи пробовать такъ: бросить въ печь горсть муки крупчатки, и если она сразу загорится красными искрами, это означаетъ, что она «сильно горяча». Если мука только пожелтѣетъ, то значить жарь—«средній», а если мука остается бѣлою, то печь еще «холодная».

Если печь сверху холодная, а снизу сильно жжетъ, тогда надо выпекать на двухъ листахъ, то-есть листъ съ печеньемъ поставить на пустой листъ и отпекать.

Если въ печи всѣ душники открыты, а сверху сильно печетъ, тогда надо пріоткрыть дверцы, и тогда жарь сверху будетъ легче.

Если и это не поможетъ, тѣсто сверху сильно печется, тогда надо форму накрыть мокрой бумагой.

Всѣ сдобныя формы: цвѣтомъ желтыя, розовыя и бѣлыя, продаваемые на вѣсъ, это то же самое сдобно-сладкое тѣсто, которое берется и на сдобныя бабы и куличи.

Въ желтое тѣсто прибавляется шафранъ.

Въ розовое тѣсто и баранки прибавляется «розовое масло» и нѣсколько капель кармина.

На бѣлую вѣсовую бабу берется лимонное масло.

Формы, по желанію, смазавъ масломъ, предварительно можно засыпать рубленнымъ или шинкованнымъ миндалемъ, и тогда положить тѣсто.

Тѣсто булочное достаточно накладывать въ форму, какаѣ-бы она ни была величиною, «поль-формы» и, смотря по тѣсту, даже чуть меньше. Кондитерскія тѣста «по усмотрѣнію»,—какое тѣсто.

Соленыя булки, подковки, баранки и сушки посыпаютъ—только мелкою солью.

П о м а д к а .

Помадка для куличей, бабъ и булокъ варится такъ: всыпать сахаръ въ кострюлю и развести его водой до густоты кашицы, и поставить варить на хорошій огонь; когда закипитъ, обтереть мокрой тряпочкой края кострюли, чтобы не было крупинокъ сахара, отъ этого помадка можетъ испортиться, не будетъ «маслянистая», а крупками. Затѣмъ опять поставить варить до пробы. Проба дѣлается такъ: взявъ ложечкой кипящаго сахара, влить его въ холодную воду, и если взятая масса на ощупь рукой будетъ отвѣчать густотѣ хорошей сметаны, то это означаетъ ея готовность. Если-же до этого состоянія она не дошла, то продолжать варить, пока не будетъ готова.

Когда готова, поставить кострюлю или тазъ—въ чемъ варили помадку,—въ другую посуду съ холодной водой, чтобы она остыла, а сверху sprыснуть немного водою, чтобы не появилась сверху сахарная корочка.

Когда помадка остыла, ее надо вымѣшать лопаткою до бѣла, и когда она свернется въ кусокъ, ее надо покрыть мокрой бумагой

и дать постоять, чтобы она отмякла. Послѣ этого, когда помадка потребуется, взять нужное ее количество въ кастрюлечку и подогрѣть, чтобы она была теплая и густотою какъ жидкая сметана. Если она густа, прибавить немного воды, по усмотрѣнію, довести до пробы. И затѣмъ, взявъ остывшую бабу или куличъ, поставить на столъ и облить, приготовленною помадкой. Сверху попроворнѣе разравнять помадку, замазать бока и отдѣлка кончена; верхъ, пока не застылъ, можно также посыпать для украшенія еще ликернымъ разноцвѣтнымъ драже.

Розовая помадка подкрашивается нѣсколькими каплями кармина.

Выборгскіе крендели.

Пропорція:

Молока цѣльнаго	1 бут.
Мука—по потребности	
Масла столоваго	$\frac{1}{2}$ ф.
Яйца	4 шт.
Сахару	$\frac{3}{4}$ ф.
Кардамону	$\frac{1}{2}$ чайн. ложки.
Соли по вкусу.	
Дрожжи	$\frac{1}{8}$ ф.
По желанію гвоздичнаго масла	1 капля.

Приготовленіе:

Дрожжи положить въ чашку, молоко подогрѣть и влить въ дрожжи сначала только $\frac{1}{4}$ бут., размѣшать съ дрожжами, всыпать немного муки и замѣшать неособенно крѣпкое тѣсто, смочить сверху молокомъ и поставить подняться; это называется опара, когда опара поднимется, то въ нее влить остальное подогрѣтое молоко, всыпать сахаръ и соль по вкусу, положить яйца, распущенное масло, истолченный и просѣянный кардамонъ, все вмѣстѣ смѣшать, всыпать муки по усмотрѣнію, чтобы тѣсто было замѣшено самое крутое. Сначала тѣсто замѣсить въ чашкѣ, а затѣмъ, вынувъ его, на столъ подсыпать муки и сильнѣе мять ее въ тѣсто. Булочки вминаютъ муку въ тѣсто, засучивъ рукава, «локтями» это придаетъ большую силу при затираніи тѣста мукой. Когда тѣсто готово, то дать ему подняться.

Примѣчаніе. Тѣсто должно быть въ готовомъ видѣ «*гладкое*», хорошо промятое съ мукой и не чуть не шершавое.

Гвоздичное масло, указанное въ рецептѣ, можно положить для вкуса *только по желанію* кто любитъ.

Когда тѣсто хорошо поднялось, тогда надо его раздѣлать на крендели, называемые «*выборгскіе*», такъ: раскатать длинной (3 4 арш.) веревочкой, въ срединѣ чтобы она была «*толще*», а къ концамъ «*тоньше*»; взявъ за концы повернуть на срединѣ и прижать концы врозь: одинъ въ правую сторону, а другой въ лѣвую къ тѣсту, средину тѣста, то-есть толстое мѣсто, нужно опрavitить, чтобы оно было «*острое*», верхнія двѣ петли потянуть ихъ пошире, и вообще дать видъ кренделя, трехъугольника, по бокамъ сдѣлать надрѣзы съ обѣихъ сторонъ. Когда такъ крендель сдѣланъ, положить его на доску, посыпанную мукой и дать тѣсту подняться. Когда поднимется, опустить крендели въ кипятокъ, и сейчасъ-же вынимать, положивъ на черный листъ, застланный соломой, поставить въ печь: когда сверху заколеруется, означаетъ ихъ готовность.

Примѣчаніе. Солома должна быть очищена отъ разной травы и обрѣзана по размѣру листа.

Когда крендели готовы, очистить ихъ отъ соломы и подавать.

Выборгскія булки и формы.

Отпекаются изъ того-же тѣста, какъ и крендели, но разница въ томъ, что не надо такъ круто затирать тѣсто, какъ на крендели, а послабже. Круглыя и овальныя булки, когда ихъ тѣсто поднимется, также опускать въ кипятокъ, быстро обратно вынуть, положить на листъ, застланный соломой и отпекать.

Формы выборгскія отпекаются такъ: форму длинную четырехъ-угольную смазать масломъ и положить въ нее полъ-формы тѣста, поставить въ теплое мѣсто подняться. Когда поднимется, смазать сверху яйцомъ, уложить красиво чищеннымъ миндалемъ или посыпать рубленнымъ миндалемъ и поставить въ печь отпекаться.

Буличъ выборгскаго тѣста. Приготавливается изъ того-же тѣста какъ и крендели, но тѣсто должно быть слабѣе. Тѣсто положить въ формы и поставить подняться въ теплое мѣсто. Когда подни-

мется, смазать верхъ яйцомъ. Потомъ раскатать еще тѣсто тоненькой веревочкой и выложить поверхъ кулича разными фигурками, и украсить цѣльнымъ чищеннымъ миндалемъ, смазать еще разъ яйцами и поставить отпекаться. Готовность узнается лучинкой, то-есть воткнувъ ее въ середину формы и если къ ней не пристало сырое тѣсто, лучинка совершенно сухая, отъ нея не пахнетъ сыростью, значитъ куличъ готовъ.

Штрицель приготавливается также изъ выборгскаго тѣста, требуется также, чтобы тѣсто было не особенно крутое и безъ кардамона.

Для штрицеля готовое тѣсто скатать длино-овальной формой, положить на листъ, смазанный масломъ и дать подняться. Когда поднимется, смазать тѣсто яйцомъ, сдѣлать четыре надрѣза острымъ ножичкомъ, посыпать немного рубленнымъ миндалемъ и посадить въ печь.

Примѣчаніе. У булочниковъ имѣется особый ножикъ, маленькій для надрѣза на сырыхъ булкахъ, называемый булочно-французскій ножичекъ, цѣна его въ продажѣ 30 коп., онъ маленькій, коротенькій и острый какъ бритва.

Французскія булки.

Для французскихъ булокъ сначала ставится опара: дрожжи размѣшать съ водой, всыпать муку и замѣсить не особенно крѣпкое тѣсто и дать подняться. Затѣмъ влить теплой воды, размѣшать съ опарой, всыпать муки и соли по вкусу и замѣсить крутое тѣсто, и также дать подняться. Когда тѣсто поднимется, его надо сдобить.

Сдобъ въ разныхъ булочныхъ берется разное.

Положить сдобы больше, тѣсто не испортится, но дѣло у каждаго хозяина все въ расчетѣ. Добрый хозяинъ положитъ сдобы больше, а скупой меньше, предпочтеніе отдается русскимъ хозяевамъ, противъ нѣмцевъ. Большею частью на сдобъ французскаго тѣста берется среднимъ количествомъ такъ:

На 24 ф. тѣста берется:

Сахару	3/4 ф.
Масла чухонскаго	1/2 ф.
Яиць	3 шт.

Весь этотъ сдобъ надо вмять въ тѣсто. Когда тѣсто готово,

хорошо смято и растерто, оно должно быть гладкое не шершавое и тогда дать еще подняться, а затѣмъ, когда хорошо поднимется, начать раздѣлывать на булки.

Примѣчаніе. Хорошая легкая пышная французская булка, и вообще все выходитъ хорошо въ тѣхъ булочныхъ, гдѣ большое производство, гдѣ ставятъ тѣсто сразу на нѣсколько пудовъ муки, отъ большаго количества тѣсто вырабатывается само по себѣ, имѣя въ себѣ особыя природныя газы отъ большаго количества муки и собравшейся силы.

Вѣсъ французской булки и другихъ сортовъ вездѣ равный, а величина въ продажѣ разная. Это потому, что чѣмъ больше количество муки, тѣмъ тѣсто выходитъ легче, а въ подъемѣ больше, и наоборотъ, чѣмъ меньше количество муки, тѣмъ тѣсто выходитъ тяжелѣе и мельче въ подъемѣ. Затѣмъ французскую булку можно испечь красивой формы только въ специально приспособленной печкѣ съ душиками, а остальные всѣ фасоны булокъ можно печь въ русскихъ печахъ и духовыхъ шкафахъ.

Раздѣлка тѣста на французскія булки производится такъ: тѣсто по вѣсу раздѣлить на равныя куски. Кусокъ тѣста расколотить длинной лепешкой, затѣмъ съ боковъ загнуть тѣсто въ середину и потомъ сложивъ вдвое, скатать длиннокруглую форму и положить на доску, застланную холстомъ узкимъ, но длиннымъ въ видѣ полотенца, между каждой булкой подправлять полотно, чтобы булка лежала какъ-бы въ жолобкѣ, это дѣлается для того, чтобы, когда тѣсто булки будетъ подниматься, она не расплзлась въ ширину. Когда кладется скатанное тѣсто на полотно, его надо подсыпать немного мукой и положить образовавшимся швомъ кверху. Когда онѣ поднимутся, брать ихъ руками и переложить на французскую лопатку, какъ они лежали, только низомъ кверху. Сдѣлать ножечкомъ вдоль булки надрѣзъ держа, ножикъ не прямо, а немного бокомъ. И сажать въ печь, безъ листовъ прямо на «потъ», то-есть прямо на кирпичъ, и печь до готовности до красиваго коллера. Когда булки готовы, обмазать ихъ водой приспособленной малой кистью изъ мочалы. Передъ посадкой, поддать «пару», то-есть плеснуть ковшъ воды. Паръ способствуетъ подъему булокъ.

Примѣчаніе. Французская лопатка, это длинная, узенькая и притомъ тоненькая лопатка «лентой», булки на нее положить одна за другой вдоль, и когда въ печь войдетъ лопатка, ее нагнуть на

бокъ и булки скатятся на кирпичи, и также ею вынимать и обратно, поддѣвая ихъ рядами.

На прочія булки употребляется такъ называемое Польское тѣсто, когда берется сдобы больше.

Опару и тѣсто поставить также, какъ выше сказано для французскаго тѣста, а сдобы взять такъ:

на 24 ф. тѣста: сахару	1 ¹ / ₄ фун.
масла чухонскаго	1 »
яиць	5 шт.

Это средняя пропорція сдобы, какъ берутъ въ булочныхъ. (Остальное приготовленіе этого тѣста все также, какъ и выше сказано о французскомъ. Но фасоны изъ этого тѣста дѣлаются разные, то-есть всѣ остальные сорта, кромѣ сладкихъ, такъ называемые: подковки, соленыя или съ макомъ, накладныя, розанчики, просфорныя, одесскія, мучныя, круглыя польскія и прочіе сорта. Фасоны булокъ обозначены на переплетѣ. Эти фасоны булокъ отнекаются на желѣзныхъ листахъ, смазанныхъ масломъ. Всѣ эти фасоны булокъ можно отпекать кромѣ спеціальной печки, и въ русской, и въ духовомъ шкафу. Посадивъ булки на листахъ, въ какую-бы то ни было печь, надо поддать пару, то-есть подъ листы или около листовъ плеснуть холодной воды и быстро закрыть печь, чтобы не опарить себя. Паръ способствуетъ подъему булокъ въ печи и красиво разрываетъ ихъ.

Б а р а н к и.

Приготовляются такъ: въ булочныхъ оставляютъ закваску, то-есть кусокъ стараго бѣлаго тѣста и въ это тѣсто прибавляютъ соли и воды, размявъ все вмѣстѣ, прибавлять мунн мягкой (озимовой) и затереть тѣсто самое крѣпкое, крутое такъ что сначала вминать муку руками, а потомъ «локтями», это придаетъ больше силы. Когда тѣсто готово, дать ему постоять для того, чтобы легче было изъ него выработывать баранки. Послѣ этого отрѣзать кусокъ тѣста, и катать въ видѣ веревки, затѣмъ наворачивать кольцомъ на четыре пальца и защемивъ конецъ плотно къ тѣсту, обрывать и класть колечко на доску. Затѣмъ вскипятить воду, и опускать въ нее (то-есть въ кипятокъ) баранки, онѣ сначала потонуть, а

потомъ всплывутъ на верхъ, и тогда ихъ выловить шумовкой и положить на желѣзный листъ и отнекать до хорошаго колера. По усмотрѣнiю, какъ отнекаются можно переворачивать ихъ, чтобы ровнялся колеръ. И когда готовы, собрать ихъ на ленточку изъ мочалы и баранки готовы.

Примѣчанiе. Для баранокъ въ домашнемъ быту также надо оставлять кусокъ стараго кислаго дрожжеваго тѣста, хотя-бы и отъ пирожнаго тѣста.

Бараночки въ булочныхъ пекутъ баранки безъ листовъ, прямо на «поту» печки, то-есть на кирпичахъ, а въ печкѣ съ правой стороны горитъ «свѣтлушка», это огонь, поддерживаемый нѣсколькими тоненькими полѣнцами. Печь для баранокъ имѣется особаго устройства. Сажаютъ и вынимаютъ изъ печи баранки, особо приспособленной топколнстовой лопаткой.

Баранки съ тминомъ и макомъ.

Приготовленiе тоже самое, что и выше сказано, но когда баранки вынимаютъ изъ кипятка, ихъ посыпаютъ макомъ или тминомъ и отнекаютъ.

Сушки.

Тожe самое, что и выше сказано о баранкахъ, но разница только въ томъ, что тѣсто для нихъ надо катать въ видѣ тоненькой веревочки, а остальное тѣмъ-же порядкомъ, какъ и баранки.

Соломка.

Тѣже сушки, но катать ихъ надо изъ нансамои тоненькой веревочки и съ широкими колечками. Приготовленiе все то же, что и съ баранками и изъ бараночнаго тѣста.

Ржанья лепешки.

Пропорцiя:

Сахару—песку.	1/2 ф.
Масла чухонскаго.	1/2 ф.

Яицъ	5 шт.
Сметаны	$\frac{3}{8}$ ф.
Амоній толченый	1 чайн. ложка.
Соли—по вкусу, Муки ржаной отсѣвной по потребности.	

Приготовление:

Высыпать муку на столъ по потребности и сдѣлать по срединѣ ямочку, положить въ нее все вышесказанное по рецепту, то-есть, сахаръ, масло, амонію, яйца, соль и сметану. Смять или замѣсить все вмѣстѣ, тѣсто должно быть крутое. Затѣмъ накатать изъ него сначала, «шары», потомъ прижать ихъ или раскатать скалкой не очень тонко, положить на желѣзный листъ, смазанный масломъ, и сверху лепешки смазать яйцомъ, сдѣлать ножемъ, то есть, начертить глѣточку или другой рисунокъ и посадить въ печь. Изъ этого тѣста приготавливаются также и ржаныя ватрушки съ творогомъ или вареньемъ.

Примѣчаніе: можно весь по рецепту сдобъ положить въ чашку, вмѣшавъ, всыпать въ него муки и затирать тѣсто, мука сыпится по усмотрѣнію и тѣсто должно быть крутое.

Если амонія старая выдыхлась и сыпится, тогда ее положить надо на $\frac{1}{2}$ ложки чайной больше.

Свѣжую хорошую амонію надо (по рецепту) истолочь въ мраморной ступкѣ или на столѣ гирькой, просѣять и положить въ тѣсто. Амонія кладется въ тѣсто для подъема и замѣняетъ дрожжи въ крѣпкихъ и крутыхъ тѣстахъ.

Пеклеванные.

Въ пеклеванную муку на $\frac{1}{2}$ ф. всыпать ложку солода и заварить кипяткомъ не особенно густо, и дать остыть. («Заварить» это означаетъ «вливать кипятку въ муку съ солодомъ, размѣшивая при этомъ лопаткою»). Когда остынетъ, взять дрожжей $\frac{1}{8}$ ф. и 3 стакана теплой воды, размѣшавъ съ дрожжами, вылить въ заварку и, размѣшавъ вмѣстѣ, положить соли по вкусу. Затѣмъ сыпать муку (первачъ) и замѣшивать тѣсто не особенно круто, потомъ дать тѣсту подняться, и начать раздѣлывать его на пеклеванные такъ:

раскатать длиннымъ кускомъ, нарѣзать равными частями, скатать длинно-овальной формой и положить на толсто посыпанный мукою листъ, поставить подняться въ теплое мѣсто. Когда поднимутся, переложить на листъ, на сухосмазанный масломъ, и вмѣстѣ съ прилипшей снизу къ пеклеванному мукой, сдѣлать надрѣзъ поперекъ въ трехъ или четырехъ мѣстахъ и посадить отпекать. При посадкѣ въ печь обмазать ихъ водой. А когда выходятъ изъ печи хорошо заколерованные, тогда смазать ихъ слѣдующимъ составомъ: вскипятить воду съ прибавленіемъ въ нее красной патоки (на стаканъ воды 2 ложки патоки). Когда кипятокъ кипитъ, влить въ него $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, разболтанной съ 1 ложкой картофельной муки, быстро размѣшать и прокипятить, чтобы масса была жидкая. Этимъ смазываются пеклеванные, когда выходятъ изъ печи, для глянца.

Паштетное тѣсто.

Пропорція:

Муки мягкой	1 ф.
Масла столового	$\frac{1}{2}$ ф.
Яиць	2 шт.
Соли и перцу—по вкусу	
Воды—по усмотрѣнію.	

Приготовленіе:

Муку высыпать на столъ и сдѣлать по срединѣ ямочку, положить масло, яйца, соль и перецъ и немного воды и затереть крутое тѣсто. Когда тѣсто готово, раскатать широкой лепешкой и выложить въ желаемую форму. Форма должна быть смазана масломъ. Для паштетовъ формы имѣются въ продажѣ разныхъ фасоновъ. Когда форма обложена тѣстомъ такъ, чтобы края тѣста лежали чрезъ край формы, тогда положить фаршъ, края смазать яйцомъ и накрыть тонко раскатанной лепешкой изъ того-же тѣста. Края тѣста прижать и обрѣзать лишнее тѣсто ножницами, на 1 сантиметръ шире отъ края, и этотъ бортъ защипать красиво пальцами или щипчиками. Затѣмъ смазать яйцами все сверху и положить на верхъ по мѣркѣ вырѣзанный кругъ цѣлой слойки, толщиною 1 сантиметръ, также смазать яйцомъ, начертить рисунокъ ножикомъ и поставить

въ печь или въ духовой шкафъ отпекать. Когда все кругомъ за-
колеруется—это означаетъ его готовность. (О фаршѣ для паште-
товъ сказано въ поварской книгѣ «Кулинаръ». Книга составлена
Н. Н. Масловымъ въ 25 отдѣлахъ, цѣна 1 р. 35 к.).

Тѣсто для пироговъ, кулебякъ и пирожковъ сдобное.

Пропорція:

Муки	2 ф.
Масла	1/2 ф.
Яиць	5 шт.
Сахару	1/3 ф.
Соли—по вкусу.	
Молока по усмотрѣнію.	
Дрожжи—поль-осьмушки.	

Приготовленіе:

Стаканъ молока подогрѣть, чтобы было теплое, положить въ
него дрожжи, размѣшать, всыпать немного муки, смѣшать, чтобы
тѣсто было неособенно крѣико, затѣмъ смочить его сверху водой
и поставить въ теплое мѣсто подняться. Когда опара поднимется,
отбить въ нее яйцы, положить распущенное масло, сахаръ, соль,
вливать часть молока (подогрѣтаго) и разболтать; потомъ всыпать
муку, постепенно прибавляя молока, замѣсить тѣсто неособенно
крѣико и поставить подняться въ теплое мѣсто. Если-же тѣсто не
на спѣшку, то есть нужно напр. на другой день, то можно оста-
влять и въ прохладномъ мѣстѣ. Когда тѣсто готово, поднялось, тогда
его можно раздѣлывать на пироги, пирожки и кулебяки. Сдѣланнымъ
пирогамъ или пирожкамъ съ фаршами дать еще разъ подняться,
смазать яйцомъ и сажать въ печь.

Это тѣсто можно отпекать и въ формахъ съ прибавленіемъ
изюма; форма должна быть хорошо смазана масломъ. Положивъ тѣ-
сто въ форму, дать подняться и тогда выпекать.

Кислое тѣсто.

Пропорція:

Муки	3 ф.
Сахару	1/4 ф.
Соль — по вкусу.	
Воды по усмотрѣнію.	
Масла русскаго	1/4 ф.
Дрожжей	1/8 ф.

Приготовленіе:

Тѣсто ставится съ вечера на чуть теплой водѣ.

Влить воду, положить дрожжи, сахаръ, распущенное масло, соль, размѣшать, чтобы разошелся сахаръ и соль, всыпать муку и замѣсить тѣсто неособенно крѣпко, поставить подняться въ теплое помѣщеніе. На слѣдующій день раздѣлывать пирожки, шпроги или кулебяки, можно отнекать и тѣстомъ въ формѣ или въ кастрюлѣ, смазанной масломъ.

Песочное тѣсто № 1.

Пропорція:

Муки кручатки	1 1/2 ф.
Масла столоваго	1 ф.
Яиць	4 шт.
Песку или мелкаго сахару	1/2 ф.

Приготовленіе:

Муку всыпать на столъ, и сдѣлать посредниѣ ямочку, положить въ нее смятое масло, сахаръ и яйца, смять все вмѣстѣ и тѣсто готово.

Раздѣлка песочнаго тѣста.

Изъ этого тѣста приготовляются тарталеты, отнекаемые на маленькія порціонныя формочки. Когда отнекутся, то кладутъ въ нихъ разный кремъ, ягоды, компотъ, варенье или что-либо по желанію.

Затѣмъ изъ этого тѣста дѣлають печенье (мелкое) для чая или кофе. Тѣсто раскатать нетолсто и вынимать различными выемками, звѣздочкой, сердечкомъ и т. п. (разныя выемки фигурныя, зубчатые, и гладкіе продаются коробками въ хозяйственныхъ и посудныхъ магазинахъ), или-же можно нарѣзать просто ножемъ формы: четырехъ-угольными косячками, палочками и трехъ-угольниками. Можно сдѣлать катаные изъ рукъ: скатать тоненькой колбаской, нарѣзать ровными кусочками и скатать шариками или огурчиками и т. д.

Все выше приготовленное печенье положить на черный листъ, смазанный масломъ и не близко одно къ другому, а не много отступя, рядами. Затѣмъ однѣ можно смазать яйцами и посыпать рубленнымъ миндалемъ, другіе орѣхами, или положить кусочки цуката, а нѣкоторые, смазавъ яйцомъ, можно разукрасить фигурками, для чего нужно провести вилкой полоски и ставить всѣ выше приготовленные сорта въ печь отпекать, и какъ заколеруются кругомъ—будеть означать ихъ готовность. Нѣкоторые сорта печенья оставить, не смазывая ихъ яйцами и такъ отпечь, а когда будутъ готовы, посыпать сахарной пудрой чрезъ сито и подавать. Изъ этого-же тѣста приготовляются и торты съ кремомъ, съ марципаномъ, съ мармеладомъ или какимъ-либо сладкимъ шюре или вареньемъ. Для этого слѣдуетъ раскатать тѣсто нетолсто, вырѣзать круги величинной, смотря по блюду три или четыре штуки, и отпечь на листѣ до готовности. Тогда эти кружки скленть чѣмъ-либо изъ вышесказаннаго, обравнять края ножемъ, посыпать слегка сверху пудрой и подавать. Можно облить сахарной помадкой или сваренымъ горячимъ мармеладомъ. (О приготовленіи помадки и мармелада сказано въ книгѣ «Кондитеръ» и вообще о всемъ кондитерскомъ приготовленіи. Книга составлена Н. Н. Масловымъ, цѣна 1 р. 20 к.).

Изъ несочнаго тѣста приготовляются также и сладкіе паштеты. Для чего берется серебряная или мельхиоровая чашка круглая, овальная или четырехъ-угольная—не глубокая (то-есть чашки, въ которыхъ подаютъ горячую закуску). И вотъ эту чашку смазать сливочнымъ масломъ и обложить раскатаннымъ тѣстомъ нетолсто, поверхъ тѣста обложить топкой бумагой, всыпать гороха и поставить въ печь и когда краешки заколеруются ссыпать прочь горохъ и снять бумагу и опять поставить для пропеканія середины, и такъ, когда готово, положить вишню, чищеную безъ косточекъ, смѣшанную съ сахаромъ и сметаню, смазавъ края яйцомъ, накрыть тонкораска-

таннымъ песочнымъ или слоенымъ тѣстомъ, сдѣлать сверху украшеніе изъ тѣста, смазать яйцомъ и отпекать до готовности, когда готово, подавать горячимъ и въ этой-же чашкѣ.

Песочное № 2.

Пропорція:

Муки мягкой	$\frac{3}{4}$ ф.
Масла столоваго	$\frac{1}{2}$ ф.
Желтковъ	5 шт.
Пудры сахарной	$\frac{1}{4}$ ф.

Приготовленіе:

Такое-же какъ и вышесказано—песочное № 1. Кромѣ того, въ песочное тѣсто № 1 и № 2 прибавляютъ для вкуса что-либо по желанію: цедру—лимона, апельсина, мандарина мускатный цвѣтъ или орѣхъ толченые, ваниль толченую, лимонное масло, корицу толченую, кардамонъ толченный и прочіе духи.

Бисквитъ.

Пропорція:

Муки крупчатки	1 ф.
Яиць	20 шт.
Сахару (песку)	1 ф.

Приготовленіе:

Желтки отдѣлать отъ бѣлковъ. Сахаръ всыпать въ чашку и влить половину желтковъ, размѣшать и сбивать лопаткой или маленькимъ проволочнымъ вѣнчикомъ, когда масса побѣлѣетъ и будетъ густа, какъ сметана, тогда влить остальные желтки съ двухъ разъ и каждый разъ сбивать до густоты, когда желтки всѣ влиты и масса густо выбита, тогда всыпать муку и размѣшать (когда порція большая, тогда одинъ долженъ сыпать муку потихоньку, а другой размѣшивать лопаткой). Затѣмъ начинать сбивать бѣлки, взять чистый котель, ополоснуть холодной водой (и особенно остерегаться, чтобы онъ не былъ изъ подъ чего-нибудь

жирнаго, бѣлки жирной посуды боятся—отъ малѣйшей капли жира ихъ крѣпко невозможно сбить, «смазятся» и будутъ негодны для употребленія въ тѣсто). Когда котелокъ или кастрюля приготовлены, то въ нихъ крѣпко сбить бѣлки проволочнымъ вѣничкомъ, и сбивать такъ: сначала тихо подбрасывать вѣничкомъ бѣлки, затѣмъ, когда онѣ превратятся въ пѣну, сбивать все смѣлѣе и смѣлѣй и наконецъ «сбивать въ круговую»; когда бѣлки будутъ крѣпко сбиты, положить ихъ въ массу, заправленную съ мукой и размѣшивать осторожно шумовкой такъ: зацѣплять шумовкой съ края, вести по дну и покрывать бѣлокъ тѣстомъ снизу, поворачивая чашку кругомъ, то-есть какъ-будто-бы бѣлки вы завертываете въ тѣсто. (Если-же тѣсто размѣшать лопаткой просто кругомъ, во всѣ стороны, то бѣлки отойдутъ и бисквитъ будетъ жидкій). Когда выбитые бѣлки соединены съ приготовленной массой, означаетъ готовое тѣсто и его надо раздѣлать разнo, смотря для чего: раздѣлка бисквитнаго тѣста для шеколада, такъ: свернуть въ трубочку корнетъ изъ листа бумаги (какъ свертываютъ торговцы) и обрѣзать съ кончика, чтобы было отверстіе въ палецъ, и, наложивъ въ «корнетъ» тѣсто, завернуть сверху и выдавливать изъ него бисквитъ толстыми палочками на листъ бумаги рядами, потомъ тонко посыпать черезъ сито сахарной пудрой, положить бумагу съ бисквитомъ на черный листъ и поставить въ печь (жаръ долженъ быть легкій) и когда палочки бисквита зарумянятся и будутъ чуть твердые—это означаетъ ихъ готовность. Тогда дать имъ остыть и аккуратно снять ножемъ и, уложивъ на блюдо, застланное салфеткой, подавать для шеколада.

Раздѣлка бисквита въ формы.

Формы для бисквита бываютъ фигурныя и гладкія. Фигурныя густо смазываютъ масломъ, а гладкія обложить бумагой, вырѣзать аккуратно бумагу на дно и на края формы. Наложить тѣсто бисквита $\frac{3}{4}$ формы и поставить отпекаться, жаръ долженъ быть легкій. Если сильно колеруется сверху, то надо накрыть мокрой бумагой и такъ отпекать.

Готовность въ формахъ узнается такъ: тоненькую лучинку воткнуть въ середину формы, и если тѣсто къ ней не пристанетъ, лу-

чинка сухая и не пахнет сыростью, то это означает его готовность.

Когда формы бисквита готовы, то по краямъ ихъ обвести ножикомъ—это тѣ, которыя безъ бумаги и вынуть изъ формы, а если не будутъ выходить почему-либо, то дать имъ постоять, чтобы формы отпотѣли и тогда выйдутъ. А формы съ бумагой просто вынуть, снять бумагу и подавать.

Изъ этого тѣста «бисквита» въ булочныхъ производится много и даже очень много сортовъ произведенія подъ разными названіями и въ разныхъ видахъ съ прибавленіемъ чего-либо для вкуса и вида. Для булочныхъ это тѣсто «бисквита» есть главный «основной» матеріалъ. (Что-же касается специально кондитерской, то въ ней готовится каждое тѣсто отдѣльно, «натурально», по особо имѣющемуся рецепту на каждое тѣсто въ отдѣльности; о специальной кондитерской работѣ сказано въ книгѣ подъ названіемъ «Кондитеръ», составленной Н. Н. Масловымъ).

Итакъ, въ булочныхъ производится больше половины слѣдующаго товара изъ бисквита: кексы, формы лимонныя, всѣ торты, круглыя съ разными отдѣлками, баба лимонная, орѣховая, шеколадная, формы разныя фигурныя, мелкое шпрожное въ разныхъ видахъ, рижскія бабочки, печенье къ чаю, буше, тартолечки, разные рѣзанные и разные высаженные фасоны изъ бумажнаго корнета и т. п. Рецептъ бисквита въ нѣкоторыхъ случаяхъ мѣняется и разница дѣлается только въ мукѣ. Если вы желаете, чтобы бисквитъ былъ не такъ легкій, или-же отпекаете очень большую форму, тогда надо взять такъ: муки крупчатки— $1\frac{1}{4}$ ф.; сахаръ—1 ф.; яицъ 20 шт. разница только въ мукѣ. Если вы желаете, чтобы бисквитъ былъ немного разсыпчатый, то сверхъ означенной пропорціи, муки взять, такъ: муки крупчатки—1 ф. и муки картофельной $\frac{1}{4}$ ф., а приготовленіе все также, какъ и вышесказано.

Булочное приготовленіе изъ бисквита: бисквитный кексъ—для этого формочки берутся четырехъ-угольныя, смазываются масломъ и на дно кладется по тоненькому, но широкому кусочку дыни. Для вкуса положить въ бисквитъ немного распущеннаго масла (столовое), перемѣшать, наложить формочки, и отпекать до готовности.

Формы лимонныя—въ этотъ-же бисквитъ положить нѣсколько капель лимоннаго масла или цедры, снятой съ лимона теркой, размѣшать и наполнить желеемую форму, которую также надо предварительно густо смазать масломъ.

Круглые торты—это тотъ-же бисквитъ: наложить въ гладкую круглую форму, или-же, взявъ жестяной обручъ, положить на желѣзный листъ, застланный бумагой, наполнить бисквитомъ и отпекать. По желанію пока тѣсто сырое, сверху можно посыпать чистыми орѣхами «фундуки» безъ кожицы или «грецкими» или чистымъ шинкованнымъ «миндалемъ». Когда готово отпечено, выпнуть изъ формы съ помощью ножа, надрѣзавъ кругомъ, съ краевъ, посыпать пудрой и подавать. Другіе бисквитные кружки разрѣзаются съ боку, пополамъ на два кружка, промазываются (смотря какой тортъ заказанъ): если малиновый—то малиновымъ пюре, если орѣховый,—то орѣховымъ кремомъ и такъ далѣе, сверху глазируется помадкой или кремомъ (объ этомъ подробно сказано въ книгѣ «Кондитеръ»).

Баба лимонная - бисквитная—тоже самое что и лимонныя формы, только разница въ томъ, что берется форма бабы—это высокая гладкая тумбочка, а тѣсто тоже самое.

Баба орѣховая - бисквитная—тотъ-же бисквитъ, но нужно прибавить въ него жареные грецкіе или каленые орѣхи, истертые мелко въ ступкѣ, съ желтками, форму взять для бабы—высокую гладкую тумбочку.

Баба шеколадная - бисквитная—въ этотъ же бисквитъ тѣсто,—прибавить немного порошокъ шеколада, форма тоже высокая тумбочкой.

Формы фигурныя - бисквитныя—тотъ же бисквитъ съ прибавленіемъ въ него толченой ванили. Формы также должно смазывать масломъ густо, но желанію можно форму по маслу засыпать рубленнымъ или шинкованнымъ миндалемъ, послѣ этого наложить тѣсто и отпекать.

Рижскія бабочки—тотъ-же бисквитъ, но наложенъ въ маленькіе круглые колечки. Колечки жестяные, ставятся на черныи листъ, застланный бумагой, ихъ наложить тѣстомъ бисквита и отпекать. Когда готовы, вынимать, обведя по краямъ пожичкомъ, посыпать пудрой и подавать.

Бисквитъ такъ-же накладываютъ въ разныя мелкія формочки, смазавъ ихъ масломъ. И продаютъ подъ разными названіями.

Г р ѣ т о е т ѣ с т о .

Пропорція:

Муки	1 ф.
Масла столоваго	$\frac{1}{4}$ ф.
Яиць	18 шт.
Сахару	1 ф.

Приготовление:

Отбить яйца въ котелокъ, всыпать сахаръ и сбивать вѣнчикомъ (проволочнымъ), сначала на горячемъ мѣстѣ (на плитѣ, ст краю), а когда масса согрѣется,—на столѣ, и сбивать до тѣхъ поръ, пока масса не будетъ бѣлая и густая какъ лучшая сметана, тогда надо всыпать муку, размѣшать шумовкой и влить теплое распущенное масло, и также размѣшать акуратно шумовкой.

Примѣчаніе. Мѣшать съ масломъ надо такъ: шумовкой захватывать съ края и вести ею по дну и наверхъ, то-есть дѣлать такъ, какъ будто-бы вы завертываете. А если мѣшать лопаткой и въ круговую, тогда тѣсто опадетъ и будетъ никуда негодное.

Итакъ, когда тѣсто готово, надо его быстро вылить въ форму и сажать въ печь. Жаръ долженъ быть легкій. Когда сидитъ форма въ печкѣ, нужно остерегаться, чтобы ее не толкнуть, отъ этого можетъ середина провалиться и будетъ съ закаломъ.

Формы для этого тѣста подмазываются масломъ густо, и масло надо подогрѣть немного, чтобы оно было густоватымъ. По желанію форму можно обсыпать миндалемъ рубленнымъ или шинкованнымъ.

Если форма новая, еще не выдержанная, тогда ее обсыпать мукой или сухарными крошками.

Готовность формы пробовать лучинкой, то-есть воткнувъ въ средину, и если къ лучинкѣ пристало тѣсто, значитъ сырое, когда выните лучинку сухою, къ ней ничего не пристало и она не пахнетъ сыростью, это означаетъ готовность формы. Тогда нужно обвести ножемъ по краешкамъ формы и вынимать ее. Если форма была засыпана мукой, то готовую посыпать сверху пудрой.

Миндальное тѣсто.

Пропорція:

Миндалю сладкаго чищеннаго.	1 ф.
Сахару толченаго	2 ф.
Бѣлковъ яичныхъ по потребности	6 или 7 шт.
Муки	$\frac{1}{2}$ осьмушки.

Примѣчаніе. Бѣлки берутся не опредѣленно, потому что яйца разныя, въ старыхъ яйцахъ бѣлка мало—желтка много, а въ свѣжихъ—бѣлка много, желтка мало.

Приготовление:

Миндаль очищенный, хорошо высушенный, стереть въ ступкѣ съ бѣлками, совершенно мелко какъ мука, затѣмъ всыпать сахаръ, стереть вмѣстѣ, потомъ положить муку крупчатку, перемѣшать. Далеѣ нужно переложить тѣсто въ кастрюлю, немного подогрѣть и высаживать изъ бумажнаго корнета на желѣзный листъ, застланный бумагой. Сверху сбрызнуть водой, и посадить въ печь, жаръ долженъ быть легкій. Когда хорошо заколеруются и будутъ твердыя, вынуть, намочить бумагу, и какъ отмокнуть снимать.

Примѣчаніе. Это тѣсто употребляется только для пирожнаго и мелкаго чайнаго печенія.

Анисовое (чайное печеніе).

Пропорція:

Муки крупчатки.	1 ф.
Сахару	1 ф.
Яиць	8 шт.
Анису—по потребности.	

Приготовление:

Отбить въ кастрюлю яйца, всыпать сахаръ, и начать сбивать вѣнничкомъ (проволочнымъ) на плитѣ съ краю, и когда масса будетъ теплая, снять съ плиты и сбивать на столѣ. Готовая масса должна быть—густая и бѣлая, тогда всыпать муку и немного аниса,

размѣшать и высаживать изъ корнета на желѣзный листъ, смазаный воскомъ. Высаживать фасономъ круглымъ и палочками.

Посыпать сверху крупнымъ сахарнымъ пескомъ, и по желанію макомъ, миндалемъ рубленнымъ, тминомъ, анисомъ, коришкой и т. д.

Когда засыпите чѣмъ-либо, поставитъ въ теплое мѣсто подсушить, чтобы поверхъ печенья образовалась корочка. Тогда посадитъ въ печь, жаръ долженъ быть легкій. Когда готовы, вынувъ изъ печки, снять ножемъ (передъ сниманіемъ хорошо постучать о край листа чѣмъ-либо, онѣ отскочутъ; которыя не отскакиваютъ, тѣ снимать пожигомъ).

О смазываніи листа воскомъ.

Желѣзный листъ, совершенно чисто выскоблить ножемъ, вытереть тряпкою и поставитъ въ печь до горячаго состоянія, потомъ вынувъ изъ печки, провести вдоль листа раза два или три воскомъ и растереть по всему листу. Когда листъ остынетъ, тогда начатъ высаживать на него печенье.

Примѣчаніе. Воскъ требуется «бѣлый или желтый», но лучше бѣлый. (Продается въ свѣчныхъ лавкахъ). Растирать воскъ на листу смятой бумагой.

Пале-де-дамъ (чайное печенье).

Пропорція:

Муки мягкой	1 ф.
Яиць	8 шт.
Сахару (песку)	1 ф.
Масло столовое	1 ф.

Приготовленіе:

Масло отогрѣть и вымѣшать съ сахаромъ до бѣла, затѣмъ постепенно отбивать по два яйца, вымѣшать и еще два, и такъ до конца, послѣ яицъ всыпать муку, размѣшать и высаживать изъ корнета на листъ, застланный бумагой. Отпекать; когда краски кругомъ заколеруются, это означаетъ ихъ готовность. Съ бумаги снимать ножемъ.

По желанію, въ это тѣсто можно прибавлять коришки. Высаживать на листъ круглыми маленькими формами и не близко одна къ другой рядами.

Сверху, по желанію можно посыпать рубленнымъ миндалемъ, будетъ на видъ другой сортъ и вкусъ.

Заварное тѣсто.

Пропорція:

Муки мягкой	1/2 ф.
Масла чухонскаго	1/4 ф.
Яиць	7 или 8 шт.
Смотри какое яйцо крупное или мелкое.	
Воды	1/4 бут.

Приготовление:

Поставить масло съ водой вскипятить, затѣмъ всыпать муку, размѣшать и прожарить немного на огнѣ. Потомъ постепенно начать отбивать яйца, сначала отбить два, размѣшать, потомъ еще два и такъ до конца. Когда яйца все вбиты, тогда начинать раздѣлывать тѣсто. Его высаживаютъ на смазанный масломъ листъ или круглыми формами, это называется пышками, или палочками,—тогда уже называютъ «яклеры».

Откусываютъ ихъ съ руки или съ ложки въ раскаленный флетторъ, это тоже называется «пышками».

Подаютъ къ столу со сбитыми сливками (подробно указано въ книгѣ «Кондитеръ»), а также и съ разными вареньями.

Слоеное тѣсто.

Пропорція:

Муки мягкой	1 ф.
Масло чухонское	1 ф.
Воды—по усмотрѣнію.	
Соли—по вкусу.	

Приготовление:

Муку высыпать на столъ и сдѣлать по средній ямочку, влить воды, положить соли и замѣсить не особенно крѣпкое тѣсто. Положивъ его на муку, раскатать небольшимъ четырехъ-

угольникомъ. Затѣмъ смять масло, чтобы было мягкое, а если сильно соленое, то масло надо промыть. Когда масло смято, сдѣлать его четырехъ-угольникомъ и положить на тѣсто, закрыть масло съ четырехъ сторонъ, перевернуть тѣсто концами внизъ и раскатывать въ длину, чтобы раскатанное тѣсто имѣло видъ полотенца, тогда это тѣсто нужно сложить вчетверо, взявъ съ обѣихъ сторонъ концы на средину, потомъ опять сложить вдвое и у васъ получится тѣсто сложенное въ четыре листа. И затѣмъ опять вновь раскатать также длинно и также сложить, вынести на ледъ или въ холодное мѣсто—остудить. Давъ постоять минутъ пятнадцать, вновь начать раскатывать также длинно, и складывать вчетверо, два раза, и опять поставить остудить, также минутъ на пятнадцать. Когда остынетъ, опять также повторить, то-есть два раза раскатать, и оба раза также вчетверо складывать, и слойка готова. Давъ ей опять постоять, начать раздѣлывать.

Даютъ слойкѣ стоять на холодѣ для того, что она, когда стоитъ какъ-бы отдыхаетъ, и послѣ этого легко раскатывается, холодъ же способствуетъ слойкѣ въ подъемѣ.

Слойка употребляется для паштетовъ, воловановъ, для пирожнаго, кулебякъ, пирожковъ и для разнаго мелкаго чайнаго печенія. Раздѣлка слойки разная, смотря на какой предметъ: на волованчики маленькіе, раскатывать нужное количество слойки толщиною въ сантиметръ, если волованчики очень мелкіе, то раскатывать еще тоньше; вынимать жестяной выемкой, сверху смазать яйцомъ, и аккуратно, чтобы яйцо не текло, иначе можно склеить слоеные ряды и слойка мало поднимется. Когда сверху смазано, посрединѣ слегка отпечатать другой поменьше выемкой и посадить въ печь отпекать. Передъ посадкой въ печь сдѣлать чѣмъ-либо острымъ проколъ въ срединѣ у каждой штучки, это способствуетъ ровному ихъ подъему, и онѣ не будутъ кривыя. Но бываютъ случаи—если попадетъ очень хорошее масло—слойка сильно поднимается, и ее немного гнетъ на бокъ, тогда вынуть слойку изъ печи, пока она сырая поправить и ставить скорѣе въ печь.

Когда готовы, вынуть посрединѣ отгѣченный кружокъ аккуратно ножичкомъ, этотъ кружокъ будетъ служить «крышечкой», когда онѣ наполнены фаршемъ. Средину волованчика зачистить, то-есть вынуть мякинь дочиста, чтобы онъ выглядѣлъ какъ корбочка. Такіе волованчики приготавливаются специально для поварскихъ

блюдь, и наполняются съ разными соусами и гарнирами. (О поварскихъ соусахъ и гарнирахъ сказано въ поварской книгѣ: «Кудинарь» сост. Н. Н. Масловымъ).

Также готовится и большой волованъ изъ слойки. Мелкое пирожное раздѣливается разно; раскатать слойку не толсто, нарѣзать четырехъ-угольниками или вынуть на круглую выемку, съ одной стороны немного смазать яйцомъ и сложить вдвое, изъ четырехъ-угольника получится одна книжечкой, другая трехъ-угольникомъ, а изъ круглой полумѣсяцъ, затѣмъ можно вырѣзать разные фигурки ножемъ, смазать яйцомъ и сверху сдѣлать разные накладки, то-есть вынуть на выемочку звѣздочку или ножикомъ отрѣзать шапечку или полоску тесемочкой и т. д., послѣ этого еще разъ смазать яйцомъ и отпекать. По выходѣ изъ печки ихъ открыть съ боку и наполнить вареньемъ.

Затѣмъ дѣлаются разныхъ фасоновъ печенье къ чаю и къ бульону. Если къ чаю, то передъ тѣмъ какъ сажать въ печь, смазавъ яйцомъ, ихъ посыпаютъ сахаромъ или пудрой и дѣлаютъ уборку разнымъ цукатомъ. А если къ бульону, то, смазавъ яйцомъ, посыпаютъ ихъ тертымъ сыромъ съ примѣсью немного перца и соли. Раскатать слойку на эти сорта тонко.

Изъ мятой слойки, то-есть изъ обрѣзковъ, раскатать, нарѣзать кусками и, завернувъ цѣльное яблоко, смазать яйцомъ и отпекать. Приготовить яблоко нужно такъ: его очистить; средину вынуть трубкой или перочиннымъ ножикомъ, поставить яблоко на тѣсто и всыпать въ его отверстіе сахаръ и завернуть въ тѣсто, швами поставить на листъ, смазать и отпекать.

Затѣмъ мятую слойку можно брать на пирожки, съ разнымъ фаршемъ, и защипывать какъ кислое тѣсто.

Изъ мятой слойки дѣлаются трубочки, для этого нужно взять толстыя деревянныя палочки, раскатать мятую слойку, нарѣзать ленточкой и обмотать вокругъ палочки, стараясь при этомъ слойку красиво уложить рядами, сверху смазать яйцомъ и посадить въ печь. Когда готово, палочку повернуть и вынуть. Ихъ подаютъ со сбитыми сливками.

Кисло-слоеное тѣсто.

Приготавливается такъ: взявъ кислаго холоднаго тѣста, по потребности, раскатать его четырехъ-угольно, взять масло столовое, размятъ его, чтобы оно было мягкое, и ножикомъ размазывать его по тѣсту въ разныхъ мѣстахъ, потомъ сложить вдвое, прокатать и еще разъ также прослоить масломъ, сложить опять вдвое, прокатать, остудитъ и тѣсто готово. Это тѣсто употребляется для пироговъ, пирожковъ и ватрушекъ.

Также можно подслаивать и сдобное тѣсто. Масло берется на сдобъ для этой слойки по желанію, приблизительно на 1 ф. тѣста кислаго $\frac{1}{8}$ ф. масла и болѣе.

Слойка самая простая.

Взять кислое тѣсто (дрожжевое), раскатать его длинно, смазать все сверху распущеннымъ теплымъ саломъ, сложить вдвое, раскатать, и еще разъ смазать, сложить и раскатать, дать постоять и приступитъ къ раздѣлкѣ.

Эта слойка употребляется на простые пироги, ватрушки, пирожки и на прочее.

Крендели „бисмаркскіе“ № 1.

Пропорція:

Мягкой муки.	1 $\frac{1}{4}$ ф.
Чухонскаго масла	$\frac{1}{2}$ ф.
Сахарнаго песку	$\frac{1}{4}$ ф.
Яиць	2 шт.
Амоніи	$\frac{3}{4}$ чайн. ложк.
Соли по вкусу.	
Воды по усмотрѣнію.	

Приготовленіе:

Муку высыпать на столъ, сдѣлать ямочку, положить въ нее масло, сахаръ, соль, яйца и амонію (ее истолочь и просѣять въ сито), влить воды по потребности, замѣсить крутое тѣсто, и ему надо потереть побольше, чтобы оно было немного тягучее. Послѣ

этого раскатать тоненькими веревочками, сложить фасонъ кренделя и положить на желѣзный листъ, смазанный масломъ, загѣмъ смазать яйцами и сажать въ печь. Когда заколеруются, снимать съ листа ножемъ.

Бисмаркскіе крендели № 2, съ корицей.

Тѣсто для этихъ кренделей тоже самое, что и для № 1, но прибавить въ него пудры-корицы по цвѣту (корица-пудра, готовая продается въ аптебарскихъ магазинахъ). Приготовивъ тѣсто, раздѣлать его также, какъ и выше сказано о бисмаркскихъ № 1.

Бисмаркскіе крендели № 3.

Взять старыя сладкія булки или старое пирожное, протереть на рѣшето, и въ крошки положить немного по усмотрѣнію: масла чухонскаго, амоніи, муки мягкой, соли и нѣсколько яицъ и все вмѣстѣ стереть, чтобы тѣсто было крутое и тягучее. Если тѣсто мало-тягучее, тогда добавить по усмотрѣнію теплой воды и муки мягкой, и снова протереть. Когда готово, раскатать кренделями, смазать яйцомъ и поставить въ печь.

Розовое тѣсто.

Пропорція:

Муки по усмотрѣнію.	
Чухон. масло	1/4 ф.
Сахаръ	3 3/8 ф.
Соли по вкусу.	
Яиць	2 шт.
Дрожжи	1/2 осьмушки.

Приготовленіе:

Сначала поставить опару на стаканъ подогрѣтаго молока. Молоко смѣшать съ дрожжами, всыпать муки, замѣсить эту опару не особенно крѣпко и дать подняться. Когда опара поднимется, влить въ нее остальное молоко и положить весь сдобъ, то-есть, масло въ распущенномъ видѣ, сахаръ, яйца, соль по вкусу,

все вмѣстѣ размѣшать и начать всыпать муку, замѣсить тѣсто и особенно круто. Дать подняться, когда поднимется, «смять» тѣсто и еще разъ дать подняться. Затѣмъ уже приступить къ раздѣлкѣ тѣста. Это тѣсто употребляется въ булочныхъ специально на молочные розанчики, и на маленькіе розанчики подъ названіемъ «Царскіе», почему и называется тѣсто «Розовое».

Сайки молочныя.

Выпекаются изъ тѣста «розоваго», съ прибавленіемъ изюма «кишмишъ» или «синяго». Сайки изъ этого тѣста выпекаются въ формахъ, въ длинно-четыреугольныхъ. Въ длинную форму (въ одну), смазанную масломъ, кладутъ рядомъ штукъ по десяти, то-есть отрывая по вѣсу ровные куски тѣста, скатываютъ каждый кусокъ шаромъ, немного овальнымъ, прижимаютъ, чтобы былъ плоскій и кладутъ въ форму и такъ-же поступить со слѣдующей и такъ далѣе. Когда форма наложена, надо дать подняться.

Примѣчаніе. Форма эта длинная, четырехъ-угольная и высокая. Когда тѣсто скатанное положено въ форму, оно должно занимать вышиною только полформы, поэтому и надо класть въ нее саяки по усмотрѣнію, въ одну форму штукъ десять или восемь или шесть и такъ далѣе, смотря по величинѣ формы.

Когда въ формѣ тѣсто поднимется, смазать сверху и сажать въ печь. Когда готово, вынуть изъ формы и отдѣлить каждую сайку отдѣльно.

Сайки московскія (заварныя).

Это то же самое французское тѣсто, такъ-же ставится. Только совершенно безъ всякаго сдоба, а прибавляется больше соли и круче затирается съ мукой. Когда тѣсто готово, поднялось, его надо хорошо перемять, чтобы оно было гладкое и плотное. И приступить къ раздѣлкѣ такъ: тѣсто по вѣсу или на глазъ, раздѣлить на равные куски и скатать шаромъ, а потомъ чуть прижать, чтобы были плоскіе, положить на доску, засыпанную мукой, гладкой стороной вверхъ, накрыть полотенцемъ, чтобы сверху не сохло, а то корка будетъ лопаться, и дать подняться. Когда поднимутся, смазать медомъ, распущеннымъ въ горячей водѣ, вынести на холодъ и дать

остыть. Когда остынуть, опускать ихъ въ кипятокъ, внизъ смазанной стороной, затѣмъ перевернуть, и варить такъ 1 минуту, послѣ этого вынимать и положить на желѣзный листъ, застланный аккуратно соломой, сдѣлать рядами красиво дырочки спичкой и печь въ горячей печи. Когда готовы, заколеруются, вынимать и смазать сверху кипяткомъ для большаго глянца.

Столово-домашній хлѣбъ.

Это то же самое французское тѣсто, но безъ всякаго слоба, кладется одна только соль и притомъ два раза: первый разъ, когда мѣсите поднимающуюся опару, а во второй разъ, когда тѣсто готово и поднялось, тогда положить соли еще и прибавить немного воды. И это потому, что «соль»—удерживаетъ тѣсто въ подъемѣ, и по вкусу этотъ хлѣбъ долженъ быть особенно соленый.

Когда поднимется тѣсто съ второю порціей соли, тогда приступить къ его раздѣлкѣ такъ: раскатать куски тѣста длинно-овальной формой (батомъ), положить на доску на полотенце какъ французскія булки, дать подняться. Когда поднимутся, переложить на листы, сдѣлать по 4 надрѣза, поперекъ, немного наискось и сажать въ печь, отпекать до колера.

Примѣчаніе. Изъ этого-же тѣста дѣлается въ булочныхъ и разный копѣчный товаръ, такъ безъ всего, и съ разною засыпкою, солью, макомъ, тминомъ, анисомъ, цыцварнымъ сѣменемъ и прочимъ, смотря по фантазій булочника.

Въ булочныхъ, въ специально устроенной печкѣ, все это отпекается безъ листовъ, на «поту» печки. И сажается французской лопаткой.

Калачи.—Калачное тѣсто.

Приготовление:

Взять теплой воды по потребности, положить дрожжей (на бутылку воды $\frac{1}{2}$ осьмушки дрожжей), положить соли и замѣсить тѣсто съ мукой двухъ сортовъ, крупчатки и мягкой озимовой,

не особенно крѣпкое. Когда тѣсто поднимется, поддѣвъ его лопаткой потянуть кверху. Это дѣлается для того, чтобы тѣсто было пышнѣе. Потомъ вынести его въ холодное мѣсто, чтобы оно остыло. Когда остынетъ, приступить къ его раздѣлкѣ, такъ: тѣсто конечно раздѣлить на вѣсъ, или на глазомѣръ для каждаго калача. Отмѣренный кусокъ тѣста раскатать: средину толсто, а концы тонко; концы соединить вмѣстѣ, положить на доску, засыпанную мукой и дать подняться. Когда калачъ поднимется, то толстую сторону его разрѣзать острымъ ножомъ сбоку и отвернуть; засыпать густо мукой, потомъ стереть прочь и отвороченное тѣсто опять накрыть, положить на листъ, поправить красивѣе на видъ калача, и сажать въ печь, поддавъ пара (какъ выше сказано) и отпекать.

Примѣчаніе. Въ русской печи или въ духовомъ шкафу калачъ красиво не выйдетъ. Для этого имѣется въ булочной печь для калачей особаго устройства. Печь «шириною» на двадцать большихъ листовъ, а вышиною всего четверть аршина и съ покатою горой; такая незначительная вышина нужна потому, что требуется для калачей сильный жаръ, а когда печь низка, она содержитъ въ себѣ сильнѣе жаръ и ниже держится паръ.

Изъ калачнаго тѣста приготовляются разныя булки, посыпанныя тминомъ, макомъ и анисомъ, или просто гладкія, засыпанныя мукой.

Катаются булки круглыя или овальныя и кольцами, и маленькими (копѣчными). Калачи приготовляются отъ 3-хъ коп. и до 3 руб. по заказу.

Московскіе сухари.

Пропорція:

Молоко цѣльное	2 бут.
Масло русское	1 ³ / ₈ ф.
Сахаръ	2 ³ / ₄ ф.
Яиць	7 шт.
Дрожжей	1 ¹ / ₂ осьмушки.
Соль—по вкусу.	
Муки по потребности, крупчатки по-	
поламъ съ мягкой озимовой.	

Приготовление:

Подогрѣтое молоко размѣшать съ дрожжами и замѣсить съ мукой неособенно крѣпкое тѣсто. Когда опара поднимется, положить сдобы, означенной по рецепту. Дать подняться и тогда начать раздѣлывать, такъ: раскатать тѣсто длинно, нарвать или нарѣзать его кусками величиною съ яйцо, и катать круглые, положить плотно одинъ къ другому рядами на желѣзный листъ, смазанный масломъ. Потомъ дать подняться. Смазать яйцомъ, посыпать миндалемъ и посадить въ печь. Когда готовы, остудить, а затѣмъ нарѣзать особымъ сухарнымъ ножомъ, или поварскимъ; положить на листъ и поставить въ печь. Когда заколеруются ровно кругомъ, вынимать. А если плохо колеруется какая либо сторона, тогда перевернуть.

Сливочные сухари.

Тѣже, что и московскіе только что къ тѣсту прибавить густыхъ сливокъ $\frac{1}{2}$ бут. и вмѣсто русскаго масла взять сливочное, а остальное все также.

Плюшки и сахарные сухари.

Пропорція:

Опару и все тѣсто поставить какъ на французское. Когда поднимется, положить сдобы въ слѣдующей пропорціи:

Масла русскаго	1 ф.
Сахару	1 ф. и $\frac{3}{4}$.
Яиць	10 шт.

И эта пропорція сдоба на десять фунтовъ тѣста. И когда поднимется со сдобомъ, раздѣлывать на сухари такъ же, какъ сказано о московскихъ. Изъ этого тѣста приготовляются и *плюшки* такъ: взять тѣсто величиною съ лимонъ, раскатать тонко, продолговато, смазать русскимъ масломъ и скатать въ трубку, разрѣзать острымъ ножомъ вдоль такъ: средину насквозь, а на концахъ не прорѣзывать, положить на желѣзный листъ, смазанный масломъ, и расправить, средину пошире, а концы вмѣстѣ плотно, дать под-

няться, когда поднимутся, смазать яйцомъ и по концамъ положить по одной изюменкѣ и посадить въ печь; жаръ долженъ быть горячій.

Лепешки испанскія.

Это то же самое тѣсто, что и сахаро-сухарное, но когда оно совсѣмъ готово, со сдобомъ поднялось, тогда добавитъ еще 1 ф. чухонскаго масла на вышесказанную пропорцію тѣста—на десять фунтовъ; а когда еще порцію масла добавите и разомнете, то прибавитъ муки и сдѣлать тѣсто крутое, и дать постоять. Затѣмъ раздѣлывать такъ: нарѣзать тѣсто кусками, скатать круглыми, потомъ раскатать скалкой круглую лепешкой, сверху начертить ножемъ насквозь косою клѣточкой, дать подняться, смазать яйцомъ и посадить въ печь.

Московскія лепешки.

Взять готовое калачное тѣсто въсомъ десять фунтовъ, положить сдобъ: русское масло 1 ф.; сахаръ $\frac{1}{4}$ ф.; и добавитъ муки по усмотрѣнiю, чтобы тѣсто было крутое, дать постоять, потомъ раздѣлывать: разрѣзать тѣсто кусками, скатать круглыми, а потомъ раскатать скалкой круглыми лепешками, сдѣлать на нихъ дырочки отточеннымъ карандашемъ или выструганной палочкой, рядами, красиво, дать постоять и сажать въ печь; когда готовы, вынуть изъ печи и смазать чухонскимъ масломъ и подавать.

Простые сухари.

Ставить опару и смѣшать тѣсто, какъ французское, а сдобъ взять слѣдующій: на десять фунтовъ тѣста сахару $\frac{1}{2}$ ф.; русскаго масла $\frac{1}{4}$ ф.; когда положень сдобъ, дать подняться. И тогда приступить къ раздѣлкѣ какъ и прочіе сухари.

ВѢНСКОЕ ТѢСТО—СЛОЙКА.

Пропорція:

На бутылку молока масла русскаго	$\frac{1}{4}$ ф.
Сахару	1 ф.
Яиць	10 шт.
Дрождей	$\frac{1}{8}$ ф.

Муки крупчатки пополамъ съ мягкой по потребности.

Приготовленіе:

Молоко подогрѣть, чтобы было теплое, положить дрожжи, размѣшать и всыпать муки, замѣсить неособенно крѣпкое тѣсто и дать подняться.

Когда поднимется, положить сдобъ, перемѣшать, добавить муки, и чтобы тѣсто было неособенно крѣпкое, и тогда вынести остудить, положивъ его тонко на листъ. Потомъ выложить тѣсто на столъ, раскатать длинно, и взять еще масла $\frac{1}{2}$ ф. и разложить его тонко на одну половину тѣста, а другой половиной накрыть, и раскатать длинно, полотенцемъ, и сложить втрое, и еще разъ также раскатать и сложить. Дать постоять въ холодномъ мѣстѣ и начать раздѣлывать: разными формами; слойку раскатать неособенно тонко, надрѣзать лентами и, взявъ одну, на сахарѣ свернуть веревочкой и сложивъ кренделемъ, положить на листъ, смазанный масломъ. Или-же, взявъ три такія ленточки, сплести косой, и сложить кольцомъ или дугой или просто оставить длинной, защемивъ съ обоихъ концовъ, и всѣ эти сорта, смазавъ ихъ яйцомъ, посыпать сахаромъ, дать подняться и отпекать. Затѣмъ сдѣлать разныя фигурки рѣзаныя, то-есть раскатать тѣсто не тонко, надрѣзать продолговатыми или четырехъ-угольными или-же на круглыя выемки и, сдѣлавъ ихъ такъ, безъ всего, а нѣкоторыя съ вареньемъ или съ творогомъ, загнуть тѣсто разными фасонами въ зависимости отъ фантазіи приготавлиющаго. Сверху смазывать яйцами, когда поднимутся, и посыпать рубленнымъ или шинкованнымъ, миндалемъ или сахаромъ, крупнымъ пескомъ, а испеченныя нѣкоторыя посыпать сахарной пудрой.

Вѣнскія сладкія булки.

Приготавливаются изъ того-же тѣста, изъ котораго и сахарные сухари, подъ названіемъ «сахарное тѣсто».

Видъ булокъ бываетъ разный. Катать круглые, овальные, гладкіе и съ надрѣзами ножичкомъ или ножницами куски, передъ этимъ смазавъ ихъ яйцомъ и посыпавъ сахаромъ, миндалемъ и проч. Отпекаютъ въ разныхъ маленькихъ формочкахъ—въ зубчатыхъ круглыхъ, или овальныхъ, и въ разныхъ гладкихъ формочкахъ, а также и въ большихъ разныхъ формахъ.

Б а б а р о м о в а я .

Пропорція:

Муки	1 $\frac{1}{4}$ ф.
Столоваго масла	$\frac{1}{2}$ ф.
Яиць	10 шт.
Сахару	$\frac{1}{2}$ осьмушки.
Дрождей	$\frac{1}{2}$ осьмушки.
Соли по вкусу.	

Приготовление:

Взять полстакана теплой воды, размѣшать съ дрожжами, всыпать немного муки, размѣшать, чтобы тѣсто было слабое и поставить подняться. Затѣмъ остальную муку высыпать на столъ, сдѣлать ямочку, отбить въ нее яйца, замѣсить и растирать, чтобы тѣсто было гладкое, тогда положить сахаръ, соль и сбивать, то-есть растирать и, оторвавъ кусокъ тѣста, ударить имъ обратно и такъ дѣлать пока тѣсто будетъ гладкое (это немного пройдетъ времени, минутъ 10), затѣмъ положить поднявшуюся опару, смѣшать и тогда прибавить масла и также размѣшать, положить въ чашку и поставить подняться въ теплое мѣсто, на печку или гдѣ потеплѣе.

Примѣчаніе. Масло для бабы должно быть хорошо размятое, до мягкости и тогда положить въ тѣсто, и во время приготавливанія тѣсто надо подкабливать ножемъ, чтобы оно равнялось.

Для этой бабы имѣется форма общепринятая, круглая съ трубкой посрединѣ и столбиковъ кругомъ, или крупныхъ зубцовъ, но можно отпекать и безразлично во всѣхъ формахъ, разныхъ фасоновъ.

Форму смазать масломъ густо (масло должно быть распущено, чуть-чуть теплое). Форму накладывать тѣстомъ немного меньше половины, и поставить подняться.

Жаръ долженъ быть легкій; когда готово, вынуть изъ формы. Готовность узнается лучинкой: воткнуть ее въ средину тѣста и вынуть, если она сухая,—это означаетъ ея готовность. Затѣмъ поставить сиропъ, то-есть влить воды и всыпать сахара, прокипятить и влить немного рома, въ этомъ сиропѣ и намочить бабу, окунувъ ее всю въ сиропъ, или-же до половины, а потомъ вынувъ, поливать и подавать—баба готова.

Маленькія бабы ромовыя.

Приготавливаются также изъ вышесказаннаго тѣста «баба ромовая». Взявъ маленькія формочки, «стаканчики», наложить ихъ тѣстомъ, немного меньше половины и поставить подняться въ теплое мѣсто. Когда поднимутся, отпекать. Готовыя также мочить въ сиропѣ съ ромомъ. Формочки для тѣста также подмазываются масломъ.

Б р ю ш ъ.

Пропорція:

Пополамъ крупчатки и мягкой муки .	1 ¹ / ₄ ф.
Столовое масло	3 ³ / ₄ ф.
Сахару	1 ¹ / ₈ ф.
Яиць	8 шт.
Дрожжи	1 ¹ / ₂ осьмушки.
Соли—по вкусу.	

Приготовление:

Взять стаканъ теплой воды, вылить въ чашку, положить дрожжи, размѣшать, всыпать муки и замѣсить крутое тѣсто, сверху смочить теплой водой и поставить въ теплое мѣсто подняться. Остальную

муку высыпать на столъ, посрединѣ сдѣлать ямочку и положить туда отбитыя яйца, замѣсить неособенно крутое тѣсто и растереть на столѣ, чтобы тѣсто было гладкое. Затѣмъ положить сахаръ и соль и опять растереть и прихлопывать, пока оно будетъ гладкое. Тогда положить поднявшуюся опару и смѣшать. Потомъ положить масло, хорошо размятое безъ кусочковъ и растереть съ тѣстомъ, подчистивъ кругомъ и подъ тѣстомъ ножемъ. Когда готово, положить въ чашку и поставить въ теплое мѣсто подняться. Когда поднимется, остудить, вынести на холодъ.

Изъ этого тѣста готовится бріюшь, форма ея средней величины или побольше, круглая зубчатая. Форму смазать масломъ. Когда тѣсто остынетъ, взять кусокъ по потребности, скатать на столѣ съ мукой шаромъ; посрединѣ скалкой сдѣлать углубленіе, потомъ взять еще кусокъ тѣста, скатать огурцомъ, смазать масломъ и вставить въ сдѣланное углубленіе. Потомъ поставить подняться. Когда поднимется, смазать яйцомъ и надрѣзать кругомъ ножницами, если форма средняя, то въ шести мѣстахъ, а большая, то мѣстахъ въ восьми. И поставить въ печь, жаръ долженъ быть хорошій. Готовность узнается лучинкой: воткнуть въ средину формы лучинку, и если тѣсто къ ней не пристало, значитъ готово.

Примѣчаніе. Разстой тѣсту даютъ разный, для формы «бріюшь». Даютъ тѣсту подняться совсѣмъ много, другіе даютъ только тронуться тѣсту, а иные прямо безъ всякаго разстоя ставятъ въ печь. Это зависитъ отъ вкуса, кому что нравится, и то и другое хорошо. Но чѣмъ больше дать разстоя, тѣмъ бріюшь легче, а чѣмъ меньше—тѣмъ она тяжелѣе.

Изъ тѣста бріюшь готовятся также кулебяки съ разнымъ фаршемъ, пирожки, ватрушки, пироги съ вареньемъ и торты съ яблоками. Отпекаются и разнаго вида булочки и формочки, маленькія и большія и всевозможные фигурныя крендели съ разною отдѣлкою.

Куличъ кондитерскій.

Пропорція:

Муки мягкой и крупчатки	2 ¹ / ₂ ф.
Масло сливочное:	1 ф.
Яиць	12 шт.
Молока—по потребности.	
Сахару	³ / ₄ ф.
Дрожжей	¹ / ₈ ф.
Соли по вкусу.	
Ванили	¹ / ₄ палочки.
Цуката—дыни и корокъ апельсин- ныхъ	¹ / ₂ ф.
Синяго изюма	¹ / ₂ ф.

Приготовление:

Подогрѣть молоко. На стаканъ молока поставитъ опару. Влить стаканъ молока въ чашку, положить дрожжи, размѣшать, всыпать муки и замѣсить тѣсто неособенно крѣпкое и поставить подняться. Остальную муку высыпать на столъ, сдѣлать посрединѣ ямочку, положить отбитыя яйца и влить теплаго молока по потребности, замѣсить крутое тѣсто и растирать руками, чтобы оно было гладкое и тогда всыпать сахаръ, соль и ваниль и опять растирать руками и прихлопывать тѣстомъ объ столъ. Когда тѣсто будетъ гладкое, положить поднявшуюся опару, размѣшать хорошенько и положить хорошо размятое масло, смѣшать вмѣстѣ, соскоблить на столъ кругомъ и все приставшее тѣсто еще разъ промѣсить и тѣсто готово. Тогда положить его во что-либо и поставить въ теплое мѣсто (гдѣ потеплѣе) подняться. Когда поднимется, промять и дать еще подняться. Когда поднимется второй разъ, тогда положить изюмъ и цукатъ, перемѣшать и вынести на холодъ, и когда поднимется въ третій разъ, начать раскладывать по формамъ.

Примѣчаніе. Изюмъ синій для кулича долженъ быть очищенъ отъ вѣтокъ.

Цукатъ долженъ быть сухой и мелкошинкованный.

Ваниль высушить и истолочь съ сахаромъ, какъ значится въ рецептѣ.

Затѣмъ приступить къ раскладкѣ по формамъ; сырое тѣсто этого кулича цѣнится 50 коп. за фунтъ, слѣдовательно на куличъ въ 1 руб. берется два фунта сыраго тѣста, на 1 р. 50 к.—3 ф.; но чѣмъ дороже—вѣсъ убавляется.

Формы для кулича берутся желѣзные, круглыя, гладкія. Если формы новыя, ихъ надо выжечь, то-есть жарко прогрѣть въ печи, а потомъ ихъ протереть тряпкою съ масломъ. Послѣ этого остудить на холодѣ, потомъ смазать масломъ густо; на дно положить бумажный кружокъ и тоже промасленный масломъ. И тогда накладывать тѣсто, и какая-бы ни была форма величиной, ея наполнять только одну *треть*. Остальная часть дать разстой и еще поднимется въ печкѣ. Теперь, когда форма наложена, поставить гдѣ теплѣе подниматься. Когда поднимется не до конца формы, тогда снявъ, смазать яйцомъ, посыпать шинкованнымъ миндалемъ или оставить такъ, не смазаннымъ и безъ миндаля (подъ отдѣлку сахаромъ), затѣмъ поставить въ печь отпекать, жаръ долженъ быть средній, такъ какъ тѣсто имѣетъ много сахара, то оно отъ сильнаго жара горитъ кругомъ. Готовность узнается лучинкой: воткнуть въ средину и если тѣсто не пристало и не пахнетъ сыростью, это означаетъ готовность.

Когда готово, вынуть изъ нечи, обвести кругомъ ножемъ, вынуть и куличъ готовъ.

Отдѣлка кулича:

Испеченный куличъ, несмазанный и безъ миндаля, облить теплою подогрѣтой помадкой и ровно обмазать ножемъ верхъ и бока до половины, и пока помадка не остыла, посыпать мелкимъ ликернымъ разноцвѣтнымъ драже или же разрисовать сахаромъ подъ названіемъ «шприцъ», изъ маленькаго бумажнаго корнетика, разными рисунками, какъ бываетъ на куличахъ (о приготовленіи помадки сказано въ началѣ книги, при общихъ правилахъ).

О приготовленіи шприца (сахара для рисованія).

Истолочь въ ступкѣ сахарный песокъ и просѣять его черезъ шелковое сито или «барабанъ». (Это особаго устройства складное сито. Крышка и дно его сдѣланы изъ обручей съ кожею; нижній обручъ

держитъ просѣянную пудру, а верхній удерживаетъ сахарную пыль, въ средину вставляется шелковое сито). Затѣмъ отдѣлить отъ яйца бѣлокъ въ стаканъ и всыпать приготовленной сахарной пудры; мѣшать маленькой лопаточкой; бѣлокъ съ пудрой замѣсить густо и хорошенъко вымѣшивать, чтобы шприцъ былъ бѣлый, густотою какъ лучшая сметана и поднявъ его на лопаточку, чтобы хорошо держался, «стоялъ-бы вверхъ—не расплывался». Когда готовъ, прибавить нѣсколько капель лимоннаго сока, размѣшать и шприцъ готовъ, начать рисовать.

Куличъ булочный.

Пропорція:

Цѣльнаго молока—по потребности.	
Чухонскаго масла	1/2 ф.
Яиць	4 шт.
Сахаръ	1/2 ф.
Соль—по вкусу.	
Кишминъ-изюмъ	1/4 ф.
Крупчатки и мягкой муки.	2 1/2 ф.
Дрожжей	1/8 ф.
Цукату	1/4 ф.
Кардамону	6 шт.

Приготовление:

Молоко подогрѣть и одинъ стаканъ его влить во что-либо, положить дрожжи, размѣшать, всыпать муки и замѣсить неособенно крѣпкое тѣсто и дать подняться. Остальную муку высыпать въ чашку, положить распущенное масло, яйца, соль, сахаръ, истолченный кардамонъ и, прибавивъ молока, замѣсить круто и выбить, чтобы тѣсто было гладко, тогда положить поднявшуюся опару, размѣшать хорошенъко и поставить потеплѣе подняться. Когда поднимется, осадить и дать еще подняться. Затѣмъ положить изюмъ и шингованные цукаты, размѣшать и вынести на холодъ, чтобы тѣсто остыло; когда остынетъ, приступить къ раздѣлкѣ: разрѣзать тѣсто на куски желаемой величины; скатать круглые куличи, подсыпавъ на столъ муки, и положить ихъ, не близко другъ къ другу, на желѣзный листъ, насухо смазанный масломъ (жирно листы подмазы-

вать нельзя, потому что тогда тѣсто будетъ расплываться). И даъ подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда поднимутся, смазать всѣ яйцомъ и посыпать миндалемъ тѣ, которые не пойдутъ подъ уборку сахаромъ. Смазанные поставить въ печь и отпекать до готовности.

Баба польская.

Она готовится изъ того-же куличнаго тѣста, остальное только форма, высокая тумбой. Ее также слѣдуетъ смазать масломъ, наложить тѣстомъ, дать подняться и отпекать, все то же самое приготовление и уходъ, что и за куличами.

Изъ булочнаго тѣста—баба польская булочная. Кондитерская тѣста—кондитерская.

Отдѣлка: обливается помадкой такъ же какъ и куличъ (о помадкѣ сказано при общихъ правилахъ въ началѣ книги).

А р т о с ь .

Пропорціи нѣтъ; мука, сахаръ, вода, соль и дрожжи. Влитъ теплой воды два стакана, положить дрожжей $\frac{1}{4}$ фунта и размѣшати; всыпать муки и замѣсить опару, не особенно крѣпкимъ тѣстомъ; дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда опара поднимется, влитъ въ нее теплой воды три стакана, положить столовую ложку сахара соли по вкусу и всыпать муки (мука должна быть мягкая—две части и одна часть крупчатки, то-есть на каждые два фунта мягкой муки примѣшивать одинъ фунтъ крупчатки), замѣсить крутое тѣсто и дать хорошо подняться. Поднявшееся тѣсто выложить на столъ, прибавить муки и мять руками, переворачивая. Затѣмъ, когда будетъ круто, вминать правымъ локтемъ, налегая всѣмъ корпусомъ. Тѣсто должно быть совершенно крутое и гладкое. Когда готово скатать шаромъ, аккуратно, чтобы не было нигдѣ ни одной складочки, чтобы было совершенно кругомъ «гладко». Когда скатанъ шаромъ, немного прижать и разгладить ладонью, чтобы было гладко и былъ-бы видъ хлѣба. Тогда положить на желѣзный листъ, смазанный сухо масломъ, накрыть тряпкою и поставить подняться гдѣ-нибудь на печку или на полку, гдѣ воздухъ очень теплый и дать полный разстой. Когда поднимется, сажать въ печь и если

кругомъ заколеруется, вынимать, готовность опредѣлять на видъ, протыкать ни лучинкой ни чѣмъ другимъ нельзя.

Вынувъ изъ печи, накрыть тряпкой и такъ дать остыть: если его не покрыть, то онъ сверху весь потрескается.

Когда артось хорошо остынетъ, будетъ холодный, его отдають живописцу-позолотчику. На немъ, покрывъ его золотомъ, онъ изображаетъ посрединѣ Воскресеніе Христово; кругомъ образа Воскресенія идетъ кругъ серебряной лентой, на которой ярко-красной краской, славянскими буквами, написано два раза: Христось Воскресе, а слѣдующее, кругомъ по золоту, изображены ангелы (головки съ крылышками). За работу живописцы берутъ, за артось вѣсомъ въ 10 фунтовъ—3 руб., за пятнадцатифунтовый—4 руб., а за двадцатифунтовый—5 рублей. А продають ихъ готовые въ 10 ф. 15 руб., вѣсомъ въ 15 ф. 20 руб., а въ 20 ф. 25 рублей. Ихъ много заказываютъ передъ Пасхой, и жертвуютъ по церквамъ, въ особенности много жертвуютъ и рассылають по провинціально-приходскимъ церквамъ.

Бисквитъ „Медовый“

Пропорція:

Муки крупчатки	1 ф.
Сахаръ мелкій	1/2 ф.
Бѣлаго меда	1/2 ф.
Яйцы	20 шт.

Приготовление:

Медъ немного отогрѣть, процѣдить въ чашку и вымѣшать до бѣла, тогда положить сахаръ и размѣшать. Затѣмъ отдѣлить бѣлки отъ желтковъ и желтки постепенно прибавлять въ медъ съ сахаромъ и сбивать проволочнымъ вѣничкомъ; когда всѣ желтки положены и сбиты, а масса получилась бѣлая и густая, какъ сметана, тогда всыпать туда муку, размѣшать и начать сбивать бѣлки.

Когда бѣлки сбиты крѣпко, положить ихъ въ приготовленное тѣсто и замѣшать, акуратно брать шумовкой сбоку и завертывать бѣлки въ тѣсто, поворачивая чашку; когда бисквитъ замѣшанъ, разложить его по формамъ и отпекать до готовности.

Готовность узнается тоненькой лучинкой, воткнутой въ средѣ, если тѣсто не пристало, значитъ готово. Формы брать подъ медовый бисквитъ по желанію всевозможныя и смазывать густо маслом, засыпать пшеничными или мелко рубленнымъ миндалемъ, а можно безъ всякой засыпки. Когда отпечены, можно по желанію посыпать чрезъ сито ванильной пудрой и подавать.

Изъ медоваго бисквита можно готовить всевозможныя кондитерскіе торты, съ разными помадками, припасами, кремами, вареньями, мармеладами, желеями и т. п. О всѣхъ этихъ фаршированныхъ и отфлкахъ сказано въ книгѣ «Кондитеръ».

Орѣховой бисквитъ.

Пропорція:

Муки крупчатки	$\frac{3}{4}$ ф.
Орѣхи жареные	$\frac{1}{4}$ ф.
Сахару	1 ф.
Яиць	18 шт.

Приготовление:

Взять орѣхи каленые, или фундуки, или какіе-либо другіе, напримѣръ, грецкіе, очистить ихъ отъ скорлупы, поджарить и, съ исключеніемъ грецкихъ орѣховъ, остальные надо протереть на рѣшетѣ, чтобы отстала отъ нихъ вторая кожица, тогда ихъ свѣшать по рецепту $\frac{1}{4}$ фунта и мелко истолочь въ ступкѣ, прибавивъ немного желтковъ. Затѣмъ положить ихъ въ сахаръ, размѣшать, прибавлять постепенно желтки, подкрасивъ немного жженымъ сахаромъ и сбивать, а въ остальномъ поступить по рецепту, какъ сказано о приготовленіи медоваго бисквита.

Примѣчаніе. Какіе-бы вы ни купили орѣхи вѣсомъ 1 фунтъ, расколѣвъ и очистивъ ихъ, у васъ получится всего чистаго зерна $\frac{3}{8}$ фунта. Это нужно имѣть въ виду, когда вамъ потребуются имѣть чистый вѣсъ зерна и вы могли бы рассчитать, сколько надо купить орѣховъ нечищенныхъ.

О жженомъ сахарѣ.

Положить сахарнаго песку на сковороду и поставить на самую горячую плиту, и когда сахаръ начнетъ горѣть, пойдетъ сильный бѣдкій дымъ, тогда надо влить кипятку, по усмотрѣнію, развести

такъ, чтобы получился липкій сиропъ, вливать кипятокъ нужно не сразу, а постепенно, потому что иначе его можетъ выбросить и васъ ошпарить.

Этотъ сахаръ употребляется для подкраски: тѣста, крема, мороженого, конфетъ и проч., подъ цвѣтъ: кофе, орѣха, шоколада, кремъ-брюле и проч.

Подкрашиваются также супа, бульоны, консоме, различные соусы, шофруа и проч. Въ поварскихъ блюдахъ этотъ сахаръ называется «секретъ», онъ даетъ крѣпость и видъ всѣмъ супамъ, соусамъ и блюдамъ.

По-нѣмецки орѣховой бисквитъ.

Пропорція:

Сладкаго миндаля	1/4	ф.
Грецкихъ орѣховъ или каленыхъ чищеныхъ	1/4	ф.
Старога чернаго хлѣба	1/4	ф.
Муки крупчатки	1 1/4	ф.
Сахару (песку)	2	ф.
Яиць	40	шт.
Жженный сахаръ для подкраски		

Приготовление:

Миндаль и чищенные орѣхи изжарить и мелко истереть въ ступкѣ съ желтками.

Черный хлѣбъ нарѣзать кусками и поджарить на листѣ въ печкѣ. Когда готовъ, истолочь въ ступкѣ и просѣять чрезъ рѣшето.

Желтки отдѣлить отъ бѣлковъ.

Сахаръ всыпать въ чашку и положить орѣхи тертые, прибавить желтковъ и сбивать, потомъ еще прибавлять желтки постепенно и сбивать, когда желтки всѣ и масса густа какъ сметана, тогда всыпать крошки чернаго хлѣба, положить немного, чуть-чуть, жженога сахара, размѣшать и всыпать муку, которую также надо вымѣшать съ тѣстомъ и начать сбивать бѣлки. Когда бѣлки сбиты крѣпко, положить ихъ въ тѣсто, замѣшать кругомъ какъ-бы заворачывая ихъ въ тѣсто и бисквитъ готовъ.

Употребляется для бабъ, тортовъ, пирожного и для прочихъ формъ. Готовность узнается такъ же, какъ и всѣ прочіе бисквиты.

Нѣмецкій шоколадный кексъ.

Приготовление его и рецептъ тотъ же самый, что и нѣмецкій орѣховый бисквитъ, только вмѣсто орѣховъ и миндаля надо взять $\frac{1}{2}$ фунта шоколаднаго порошка, и готовить все тѣмъ же порядкомъ. Формы взять длинныя четырехъ-угольныя высокіе, но узкіе ящички, дно у которыхъ уже, а кверху немного шире. Ящички длиною въ $\frac{1}{4}$ аршина, а шириною и высотой по $1\frac{1}{2}$ вершка, сдѣланы изъ желѣза. Ихъ надо смазать масломъ и обложить тонкой бумагой, такъ чтобы послѣдняя лежала чрезъ края. Въ приготовленныя формы наложить тѣсто $\frac{3}{4}$ ф. и посадить въ печь. Когда готово, вынуть изъ формы, снять съ бумаги и остудить. Затѣмъ поставить варить сиропъ: всыпать сахаръ-песокъ, влить воды и смотрѣть, когда вскипитъ, чтобы сиропъ былъ липкій, влить въ него немного коньяку, размѣшать и остудить.

Когда кексы и сиропъ остыли, взять кексъ и опустить до половины въ сиропъ, немного подержать тамъ, чтобы пропитался и, вынувъ, дать постоять.

Примѣчаніе. Мочить той стороною, которая лежала въ формѣ ко дну, а, вынувъ, положить на столъ моченой стороною кверху.

Когда кексъ послѣ моченія пообсохъ, тогда облить его теплою, неособенно густою, шоколадной помадкой.

Шоколадная — это таже бѣлая помадка, но прибавить къ ней разогрѣтаго шоколада по цвѣту. О помадкѣ сказано при началѣ книги при общихъ правилахъ.

Гарниры для супа „Лапша“.

Насыпать на столъ муки крупчатки $\frac{1}{2}$ ф., сдѣлать посрединѣ ямочку, отбить три яйца, положить соли по вкусу и затереть крутое тѣсто. Затѣмъ, раскатать на мукѣ тонко, какъ бумага, нарѣзать неособенно широкими лентами, вспыливъ ихъ мукой, сложить одна на другую, по нѣсколько штукъ, затѣмъ начать шинковать, какъ можно тоньше. Когда нашинкована, вспылить ее мукой, растрепать

и дать полежать на столѣ пообсохнуть. Потомъ поставить кипятокъ, когда онъ будетъ бить ключемъ, въ него опустить отсѣянную чрезъ рѣшето лапшу. Отсѣвать ее надо отъ лишней муки. Опустивъ въ кипятокъ, размѣшать, дать вскипѣть, откинуть на рѣшето, опустить въ холодную воду, обмыть, опять откинуть на рѣшето, дать посуше стечь, и тогда опустить въ бульонъ.

Изъ этого тѣста-лапши приготовляются также ушки, пельмени, вареники и проч.

О бульонахъ и прочихъ поварскихъ блюдахъ сказано въ поварской книгѣ «Булинарь».

Тѣсто для гарнировъ.

Пропорція:

Муки—по потребности.

Яиць 7 шт.

Масла чухонскаго $\frac{1}{2}$ осьмушки.

Сметаны $\frac{1}{2}$ осьмушки.

Соли по вкусу—чуть-чуть.

Приготовление:

Отбить въ чашку яйца, положить сметану и смятое масло, соли по вкусу, все размѣшать и замѣсить съ мукой крутое тѣсто. Затѣмъ раскатать его скалкой тонко и приготовить различные фасоны гарнировъ, такъ: раскатать тѣсто тонко, нашинковать лапшой или нарѣзать косячками, четырехъ-угольничками, или вынуть на выемки звѣздочкой, кружками, полумѣсяцемъ или какимъ-либо другимъ манеромъ, когда готовы, подсушить и отсѣять отъ муки, потомъ опустить въ кипятокъ, размѣшать и когда поднимутся, переложить изъ горячей воды въ холодную, а затѣмъ откинуть на сито и дать стечь насухо, и тогда заправлять различными соусами или однимъ масломъ. (О заправкѣ гарнировъ сказано въ книгѣ «Булинарь»).

К л е ц к и .

Пропорція:

Яиць	5 шт.
Масло столовое	$\frac{1}{8}$ ф.
Муки мягкой по потребности.	
Соли—по вкусу.	

Приготовление:

Яицы отбить въ посуду и положить распущенное масло, солъ по вкусу, хорошенько разболтать и положить муки мягкой, размѣшавъ, чтобы тѣсто было гладкое и неособенно крупное.

Клецки опускать маленькими съ ложки и прямо въ бульонъ.

Клецки подаются также и на гарниръ. Съ ложки аккуратно ихъ опускать въ кипятокъ съ солью формой длиннаго яичка; и когда готовы, вынуть ихъ въ холодную воду и разрѣзать вдоль. Затѣмъ откинуть на сито, дать сухо стечь и заправлять съ масломъ и тертымъ сыромъ или съ соусомъ томатъ.

„Патъ-брезе“ (тѣсто).

Пропорція:

Муки мягкой	$1\frac{1}{2}$ ф.
Масло чухонское	$\frac{3}{4}$ ф.
Сахаръ—песокъ	$\frac{1}{4}$ ф.
Яиць	3 шт.
Соли—по вкусу.	
Воды по усмотрѣнiю.	

Приготовление:

Муку высыпать на столъ, положить въ нее масло, хорошо промятое, сахаръ, соль и яицы, воды немного и замѣсить крутое тѣсто. Когда готово, раскатать длинно, сложить вчетверо и тѣсто готово.

Употребляется для тарталетокъ, для полосокъ пирожнаго, для сладкихъ паштетовъ и для чайнаго печенiя. Можно готовитьъ и лепешки, маленькiя ватрушки и т. п. по желанiю.

„Пать-Дефизъ“.

Пропорція:

Муки мягкой	1 ф.
Пудры сахарной	$\frac{1}{2}$ ф.
Бѣлковъ яичныхъ	3 шт.
Воды—по усмотрѣнію.	

Приготовленіе:

Муку всыпать на столъ, сдѣлать посрединѣ ямочку и положить въ нее сахаръ-пудру, бѣлки и влить по усмотрѣнію воды, замѣсить крутое тѣсто.

Когда готово, начать раздѣлывать. Это тѣсто употребляется только для подставокъ, приготовляемыхъ подъ сладкіе блюда. Тѣсто когда выпечется, становится крѣпкое, какъ камень. Отпекается оно въ различныхъ формахъ, въ видѣ вазы, раковины, корзины и прочихъ фасоновъ.

Форму смазать немного масломъ, выложить ее раскатаннымъ тѣстомъ, по краямъ лишнее обрѣзать, пустое мѣсто засыпать горохомъ. Посадить въ печь, отпекать до хорошаго колера.

Когда готово, высыпать горохъ и очистить отъ тѣхъ горошинъ, которыя пристали, а затѣмъ еще разъ поставить въ печь подсушить въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ лежалъ горохъ, и тогда готово.

Если фигура состоитъ изъ двухъ формъ, то склеивать ихъ тѣстомъ изъ крупчатки-муки съ яичными желтками: смѣшать неособенно крѣпкое, слабенькое тѣсто, этимъ намазать, склеить, высушить и подавать.

Х в о р о с т ь .

Пропорція:

Муки мягкой	1 ф.
Масло чухонское	$\frac{1}{8}$ ф.
Яичныхъ желтковъ	12 шт.
Сахаръ—пудра	$\frac{1}{2}$ осьмушки.
Соли—по вкусу.	

Приготовление:

Муку высыпать на столъ, положить въ нее смятое масло, сахаръ, соль и желтки, затереть крутое тѣсто, какъ на лапшу; раскатать тѣсто тонко какъ бумага, нарѣзать длинно-квадратными кусочками, сдѣлать на срединѣ надрѣзъ въ длину, въ него просунуть оба конца и такъ вывернуть и опускать въ раскаленный флетюръ. Когда готово, вынимать шумовкой на бумагу. Посыпать пудрой и подавать.

Цвѣты изъ хвороста.

Раскатать тѣсто хвороста, тонко какъ бумага. Вынуть зубчатыми выемками кружки одинъ другого меньше шесть штукъ. Въ коробкѣ выемокъ всего двѣнадцать, первое самое большое, второе въ немъ поменьше и такъ далѣе до самаго маленькаго. Для цвѣтка изъ хвороста надо взять самое большое кольцо, затѣмъ поменьше и такъ подъ-рядъ слѣдующихъ шесть колець. И такъ вынуть шесть штукъ изъ кружковъ тѣста, смахнуть съ нихъ муку, положить всѣ другъ на дружку, посрединѣ какъ можно плотнѣе прижать пальцемъ, чтобы всѣ хорошо между собой приклеились, кругомъ съ краешковъ сдѣлать надрѣзы и опустить въ раскаленный флетюръ, когда заколеруются, вынимать шумовкой на бумагу, посыпать сахарной пудрой и подавать, хворостъ готовится различныхъ фасоновъ по желанію. Еще раскатывается тѣсто тонко, какъ бумага и вырѣзавъ кругъ ножемъ посрединѣ вдоль сдѣлать длинные надрѣзы полосами пять штукъ, и вывернуть въ нихъ тѣсто, потомъ расправивъ его кольцомъ. Флетюръ долженъ находиться въ узкой, но высокой кострюлѣ, когда флетюръ раскаленъ, опустить въ него приготовленное кольцо изъ тѣста, когда одна сторона заколеруется, перевернуть; когда готово, вынуть шумовкой на бумагу, посыпать пудрой чрезъ сито и подавать. Въ хворосту подается какое либо варенье.

О ф л е т ю р ь.

Флетюръ для хвороста, или пышекъ и пирожковъ берется въ мясныхъ лавкахъ, нужно смотрѣть, чтобы онъ былъ свѣжій и не имѣлъ-бы посторонняго запаха. Передъ употребленіемъ, его надо отколеровать, то-есть довести до раскаленнаго состоянія, пока не покажется маленькій дымъ, тогда снявъ съ плиты, надо въ него слегка брызнуть водой, потомъ еще чуть-чуть и еще и послѣ этого остудить. Когда потребуется что-либо отпекать, тогда его вновь накалить, и какъ чуть покажется дымокъ, тогда опускать въ него тѣсто. Когда отпекете, также опять остудить съ водою.

Кромѣ флетюра отпекають еще и на русскомъ маслѣ. А на прочихъ маслахъ, какъ-то: чухонскомъ, мызномъ, столовомъ, или сливочномъ, колеровать и вообще ихъ употреблять нельзя, такъ какъ онъ сильно горять.

Пышки.

Взять тѣсто сахарныхъ сухарей, раскатать его скалкой толщиной въ одинъ сантиметръ, вынуть большой крутой выемкой, положить на каждый кружокъ варенье по самой срединѣ, не пачкая краевъ; варенье можно взять черной смородины или сѣмячко, и чтобы было поменьше сиропа. Когда варенье положено, съ кружка собрать кругомъ концы и сжать плотно, на столѣ концы покатавъ и обрѣзавъ лишнее тѣсто рукой. Потомъ положить ихъ на доску, засыпанную мукой, и дать подняться. Когда поднимутся, опустить въ раскаленный флетюръ, и потряхивая ихъ, переворачивать и, когда готовы, вынимать шумовкой на бумагу. Затѣмъ перевалить ихъ въ крупномъ свежловичномъ сахарѣ и подавать.

О б л и н а х ъ.

Блины правильно печь надо въ русской печкѣ, потому что ихъ сразу пропекаеть съ обѣихъ сторонъ. Снизу подъ сковородки

положить красные уголья, а сверху—жарь самъ по себѣ. Блинъ выходитъ пышный, толстый.

Тоненькіе блины хорошо выходятъ и на плитѣ. Если хорошо поставлена опара, и блинъ хорошій, то если смотрѣть его на свѣтъ, онъ кажется какъ-бы состоятъ весь изъ сплошныхъ дырочекъ, это достоинство блина, испеченнаго на плитѣ. Къ блинамъ подаютъ хорошее распущенное масло, сметану, икру паюсную, икру свѣжую, семгу, варенье и прочее по желанію.

Блины царскіе.

Пропорція:

Муки пополамъ крупчатки и мягкой по усмотрѣнію.

Яиць	5 шт.
Дрождей	1/8 ф.
Молока	1 бут.
Густыхъ сливокъ	1/4 бут.
Сахару (песку)	1/8 ф.
Масла столоваго.	1/8 ф.
Соли по вкусу.	

Приготовление:

Молоко подогрѣть и, взявъ стаканъ ка, влить въ какую-либо посуду, положить дрожжи, размѣшать, положить немного муки, чтобы тѣсто было чуть густое и, накрывъ чѣмъ-либо, поставить подняться въ теплое мѣсто.

Примѣчаніе. Когда тѣсто смѣшиваете для блиновъ, не надо его сильно сбивать и вымѣшивать, отъ этого оно дѣлается тягучее, и кускомъ, и когда это тѣсто чѣмъ-либо разводите, оно будетъ оставаться кусками. Надо сразу угадать, сколько всыпать муки, и размѣшивать, въ случаѣ густоты можно прибавлять молока.

Когда опара поднимется, влить остальное молоко и размѣшать, потомъ положить распущенное масло, сахаръ, яичные желтки и, соль, и все размѣшать, затѣмъ всыпать муку по усмотрѣнію, чтобы замѣсить очень слабое (жидкое) тѣсто и дать подняться. Затѣмъ сбить густые сливки. Когда тѣсто поднимется, положить сначала густые сливки и размѣшать, а передъ самой подачей положить и сбитые бѣлки, перемѣшать и начинать печь. Если тѣсто густовато,

можно прибавить молока. Наливать тѣсто на сковородку и печь, когда одна сторона заколеруется, перевернуть ножомъ на другую. И такъ всѣ блины по порядку. Когда тѣсто налито на сковородку, и печется одна сторона, то на другую побрызгать масломъ. По желанію, на сковородку передъ наливаніемъ тѣста можно посыпать рубленные вареные яйца. Подавать съ плиты горячими, и тарелки на которыхъ будутъ кушать блины, должны быть также подогрѣты (въ духовомъ шкафу) передъ подачей блиновъ.

Блины гречневые.

Пропорція:

Муки крупчатки.	2 ф.
Муки гречневой.	1/2 ф.
Яиць	3 шт.
Масла чухонскаго	1/8 ф.
Сахару	1/8 ф.
Соли по вкусу.	
Дрожжей	1/8 ф.
Воды по усмотрѣнію.	

Приготовленіе:

Взять стаканъ воды, влить въ горшокъ, положить дрожжи, размѣшать, всыпать немного муки крупчатки, разболтать лопаткой, чтобы было жидкое тѣсто и поставить подняться. Когда поднимется, влить стакана четыре теплой воды, разболтать, положить сахаръ, соль по вкусу, масло распущенное, яйца цѣльные (то-есть бѣлки и желтки), затѣмъ всыпать муку гречневую и крупчатку и размѣшать, чтобы тѣсто было жидкое и гладкое, сбивать нельзя—отъ этого оно будетъ тягучее. Когда готово, поставить подняться. Когда поднимется, размѣшать, и дать еще разъ подняться, и тогда начать отпекать. Если тѣсто густовато, прибавить въ него теплой воды. Ихъ отпекаютъ также, какъ и царскіе. Подаютъ также съ масломъ, сметаной, икрой сиговой, паусной, свѣжей, съ творогомъ, семгой, вареньемъ и по желанію съ чѣмъ угодно.

За № 0 блины обыкновенные.

Пропорція:

Муки пополамъ крупчатки и мягкой . 2¹/₂ ф.

Дрожжей 1/8 ф.

Сахару 1/8 ф.

Соли по вкусу.

Воды по усмотрѣнію.

Приготовленіе:

Влить въ горшокъ стаканъ теплой воды, положить дрожжи, размѣшать, всыпать муки и замѣсить жидкое тѣсто и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда поднимется, всыпать сахаръ и соль по вкусу, влить воды стакана три, разболтать, всыпать муку и замѣсить жидкое тѣсто, и дать подняться. Когда поднимется, размѣшать, и дать еще разъ подняться. Когда поднимется, и если тѣсто густое, прибавить воды теплой, размѣшать и начать отпекать.

Эти блины отпекаются также, какъ и царскіе. И подается къ нимъ также по желанію разная снѣдь.

О сковородкахъ.

Подготовка ихъ:

Если сковородки новыя, то ихъ надо выжечь, то-есть положить прямо въ огонь подъ плиту или въ печку, когда онѣ накалятся, вынуть и дать остыть. Тогда ихъ натереть крупной солью съ масломъ, тряпкою до гладкости, и тогда уже употреблять. Старые сковородки только промыть горячей водой, просушить и вытереть тряпкой съ масломъ. При печеніи на сковородкахъ блиновъ, подмазывать русскимъ масломъ, а остальные масла горять и блины отъ масла выходятъ темные.

Сковороды желѣзныя также надо прогрѣвать до горячаго состоянія и натирать тряпкою съ мелкою солью свинымъ и шпеккомъ, но чтобы ни чуть не было на ней нагара.

Блины молочные.

Пропорція:

Молока цѣльнаго 1 бут.
 Муки крупчатки по потребности.
 Яиць 4 шт.
 Соли по вкусу.
 Пудры сахарной двѣ чайныя ложки.

Приготовленіе:

Отбить яйца въ кастрюлѣ, положить соли и сахаръ и вѣничкомъ выбить, тогда постепенно вливать молоко и вымѣшивать, затѣмъ всыпать муку крупчатку и также вымѣшивать вѣничкомъ. Тѣсто должно быть наисамое жидкое. Когда тѣсто готово, начать отпекать. Для этого взять большую или среднюю сковороду желѣзную, хорошенько ее прогрѣть, смазывать сырымъ шпекомъ или русскимъ масломъ, когда сковорода прогрѣлась и смазана, налить на нее тѣсто и, нагибая сковороду въ разныя стороны, чтобы тѣсто на ней уравнилось, лишнее если окажется тѣсто, слить чрезъ край сковороды обратно въ тѣсто.

Отпекается у молочныхъ блиновъ только одна сторона. Когда снизу заколеруется, тогда ударить объ столъ сковородкой и блинъ отскочитъ; тогда промазавъ сковороду, начинать отпекать слѣдующій блинъ и такъ всё по порядку. Изъ этихъ блиновъ приготовляются блинчатые пирожки, колдуны съ творогомъ, блинчатый пирогъ и блинчики съ вареньемъ, а также и нѣкоторые паштеты и кулебяки. Для выдѣленія каждаго фарша въ отдѣльности приготовляются такъ:

Блинчатые пирожки.

Каждый средній блинъ разрѣзать пополамъ, на отколерованную сторону положить фаршъ-мясо, завернуть сперва съ конца, затѣмъ съ обоихъ боковъ, и затѣмъ весь свернуть въ катушку, кончикъ приклеить яйцомъ, затѣмъ смазать весь пирожокъ яйцами, перевалить въ крошкахъ и пирожокъ готовъ, затѣмъ слѣдующій и такъ всё по порядку. Когда пирожки готовы, опустить ихъ въ раскален-

ный флетюръ и заколеровать, когда зарумянятся, вынимать шумовкой на бумагу и подавать къ бульону или къ супамъ.

Приготовленіе крошекъ.

Взять простой бѣлый ситный черствый, и протереть на рѣдкомъ рѣшето одинъ только мякишь. Эти крошки и употребляются для панировки пирожковъ, котлетъ и пр.

Колдуны съ творогомъ.

Также готовятъ какъ и пирожки блинчатые, только заворачиваются въ цѣлый блинъ и берется фаршъ-творогъ съ сахаромъ. И прожаривается не во флетюрѣ, а на чухонскомъ маслѣ, форма ихъ какъ «портмонэ», подаются съ распущеннымъ масломъ, сметаной и сахарной пудрой.

Блинчики съ вареньемъ.

Отпеченный блинчикъ на средней сковородѣ сложить вчетверо, уложить ихъ такъ на блюдо, посыпать пудрой и подавать горячими съ различными вареньями.

Блинчатый пирогъ.

Взять сотейникъ величиной по потребности, смазать его масломъ, и выложить молочными блинами его бока и дно. Первый лучший блинъ положить на дно, бѣлой стороной книзу, а колерованной кверху, а затѣмъ уже обложить и бока и также бѣлой стороной къ стѣнкамъ и такъ, чтобы концы блиновъ висѣли чрезъ край сотейника. Фаршъ для блинчатого пирога употребляется разный: морковный, вязига, гречневая каша, грибы свѣжіе и прочее, по желанію. Укладывается рядъ фарша и рядъ вареныхъ яицъ, перекладывая въ отдѣльности блинами. Или же одинъ фаршъ въ перекладку

съ блинами. Когда наложенъ до верха фаршъ, то накрыть его блиномъ и блинами съ краевъ, и поставить въ печь отпекать, когда готовъ, накрыть блюдомъ, перевернуть, пирогъ выйдетъ и подавать къ бульону или къ супамъ.

Гренки къ бульону.

Взявъ черствую булку польскую или французскую, снять ножомъ кругомъ съ булки корку и нарѣзать тонко вдоль, затѣмъ пообровнять и нарѣзать продолговатые четырехъ-угольные гренки и уложить ихъ на столъ плотно, побрызгать сверху распущеннымъ сливочнымъ масломъ, и посыпать сверху густо тертымъ сыромъ и тогда переложить ихъ на желѣзный листъ, отступя другъ отъ друга и поставить въ печь колеровать. Когда готовы, подавать къ бульону или къ консоме.

Сырники.

Пропорція:

Муки крупчатки	1 1/2 ф.
Масло столовое	1 >
Яичныхъ желтковъ	12 шт.
Тертаго сыра	1/2 ф.
Соли и перцу	по вкусу.

Приготовленіе.

Высыпать на столъ муку, сдѣлать по срединѣ ямочку и положить въ нее хорошо промятое масло, тертый сыръ швейцарскій или русско-швейцарскій, затѣмъ желтки, соль и перецъ молотый по вкусу. И все вмѣстѣ смять въ кусокъ тѣста. Потомъ раскатать не особенно тонко и вынуть различными фигурными выемками, потомъ положить на листъ, смазанный насухо масломъ, сверху смазать яйцами и посадить въ печь, выпекать до хорошаго колера, и подавать къ бульонамъ и консоме.

Суфле-панке и блинчики.

Пропорція:

Муки крупчатки	$\frac{1}{2}$ ф.
Масла столоваго	$\frac{1}{4}$ ф.
Яиць	5 шт.
Сахару пудры	$\frac{1}{2}$ осьмушки.
Соли по вкусу.	
Сливокъ	1 бут.

Приготовление:

Вскипятить сливки, масло распустить въ кастрюль, всыпать муку и прогрѣть до горячаго состоянія, затѣмъ влить немного кипяченыхъ сливокъ и размѣшать до гладкости, затѣмъ еще, и размѣшать и такъ до конца всѣ сливки, потомъ всю массу, помѣшивая лопаткой, прокипятить на огнѣ, чтобы она загустѣла. Когда готово, положить соли по вкусу и сахаръ пудру, размѣшать и остудить. Яйца отдѣлить бѣлки отъ желтковъ. Когда масса остыла, положить въ нее желтки и размѣшать передъ самой подачей, когда начинаете печь, сбить бѣлки крѣпко, соединить съ массой и отпекать. Если тѣсто будетъ густовато, развести сливками. Эти блинчики подаются спеціально на сладкое съ различными вареньями, съ безе, или со шманомъ. (О безѣ и шманѣ сказано въ книгѣ «Кондитеръ»).

Блинчики «суфле-панке» отпекаются на маленькихъ сковородахъ, подмазанныхъ свѣжимъ свинымъ шпекомъ, или русскимъ масломъ. Наливать на сковородочки ложкой и тоненько. Когда одна сторона отколеруется, перевернуть и колеровать другую, и такъ всѣ до конца.

О л а д ѣ и № 1.

Пропорція:

Муки крупчатки	$2\frac{1}{2}$ ф.
Масла чухонскаго	$\frac{1}{2}$ ф.
Яиць	6 шт.
Сахару	$\frac{1}{8}$ ф.
Дрожжей	$\frac{1}{2}$ осьмушки.
Соли по вкусу.	

Подогрѣть воды и, взявъ одинъ стаканъ, влить въ посуду, положить дрожжи, размѣшать, всыпать муки и замѣсить жидкое тѣсто и, дать подняться. Когда поднимется, влить въ опару четыре стакана воды теплой, и разболтать, положить въ нее распущенное масло, сахаръ, соль, яйца, все вмѣстѣ смѣшать, всыпать муку, замѣсить густое тѣсто и поставить подняться. Когда поднимется, смѣшать и дать подняться еще разъ. Когда поднимется, начинать отпекать. Тѣсто должно быть густое. Отпекать на самыхъ маленькихъ сковородкахъ. По желанію, въ тѣсто можно положить изюмъ кишмишъ, или синій изюмъ, или коринку. Подаются обсыпанные сахаромъ или съ разными вареньями.

№ 2. Оладьи яблочные.

Тѣсто то же самое, что и оладьи за № 1. Но въ это тѣсто надо прибавить мелко нарѣзанныхъ или просто изрубленныхъ яблокъ. Яблоки брать антоновскія или какія либо другія изъ кислыхъ сортовъ, ихъ надо очистить отъ кожицы и вырѣзать сердцевину, затѣмъ очень мелко нарѣзать или изрубить и положить въ сырое тѣсто и отпекать тѣмъ же порядкомъ.

Пышки (простыя).

Тѣста оладьевъ тѣ же самыя, что и за № 1, 2, 3 и 4, только разница въ томъ, что ихъ надо отпекать во флетюрѣ и чтобы онѣ шавали во время колерованія. Когда флетюръ раскаленъ, опускать въ него тѣсто съ ложки или съ руки. Вынимать шумовкой на бумагу и, посыпавъ сахаромъ, подавать съ различными вареньями.

Если приготовить пышки постныя, то ихъ отпекать въ подсолнечномъ маслѣ и взять тѣсто оладьевъ за № 3.

О л а д ъ и № 3.

Пропорція:

Муки по потребности.

Сахарной пудры $\frac{1}{8}$ ф.

Дрожжей $\frac{1}{8}$ ф.

Воды , . 1 $\frac{1}{2}$ бут.
Соли по вкусу.

Приготовление:

Воду подогрѣть, сдѣлать теплою, положить въ нее дрожжи, размѣшать и всыпать муки и замѣсить густое тѣсто, дать подняться, когда поднимется, положить сахаръ и соль, размѣшать и дать еще разъ подняться. Когда поднимется, начать отпекать. Тѣсто должно быть густое. Подаются съ разными вареньями.

№ 4. Оладьи постныя.

Приготовить тѣсто оладьевъ за № 3, прибавить въ тѣсто цѣнное солнечнаго масла, размѣшать и отпекать также на постномъ цѣнномъ солнечномъ маслѣ. Къ нимъ подается также разное варенье и сахаръ.

№ 5. Медовыя оладьи.

Приготовить тѣсто оладьевъ за № 3, или за № 1 и положить въ тѣсто, вмѣсто сахара, бѣлый медъ и размѣшать съ тѣстомъ (медъ надо разогрѣть и тогда вливать въ тѣсто).

И отпекать все также, какъ и выше сказано. Когда готовы подавать съ разнымъ медомъ. Къ оладьямъ подается разный медовый, липовый, бѣлый, на любителей и красный медъ, и прочие сорта.

Постныя блины.

Приготовить блины обыкновенныя за № 0, прибавить въ тѣсто подсолнечное масло и отпекать на подсолнечномъ маслѣ, а остальные все также. Подается къ этимъ блинамъ различное варенье и сахаръ.

Пасьянсъ (чайное печенье).

Пропорція:

Муки крупчатки $\frac{3}{4}$ ф.
Толченаго сахару мелкаго или пудры . 1 $\frac{1}{4}$ ф.

Бѣлковъ яичныхъ	10 шт.
Толченой ванили	немножко.

Приготовление:

Бѣлки крѣпко сбить, кто-нибудь долженъ тихо сыпать сахаръ, а вы замѣшивать шумовкой. Затѣмъ взять лопаточку и замѣшивать гакже и съ мукой, потомъ положить немного толченой ванили, размѣшать и высаживать на желѣзный листъ, смазанный воскомъ. (Какъ приготовить съ воскомъ листъ, сказано при печеньи «Анисовое»). Высаживать изъ бумажнаго корнета маленькими разными фигурками, палочками, колечками, лепешечками и прочими фасонами, потомъ поставить подсушить на печку или гдѣ жарче, чтобы сверху образовалась корочка и тогда сажать въ печь.

Жаръ долженъ быть легкій, и когда будутъ чуть желтенькіе, вынимать изъ печи. Снимать съ листа горячіе ножемъ и подавать.

Кексъ Англійскій.

Пропорція:

Муки мягкой	1 ф.
Сахару толченого мелкаго	1 >
Сливочнаго масла	1 >
Яиць	14 шт.
Цукать дыни и апельсинныхъ корокъ	$\frac{1}{2}$ ф.
Коринки	$\frac{1}{4}$ >
Изюму	$\frac{1}{4}$ >
Рому	1 рюмку.
Спирту	$\frac{1}{2}$ рюмки.
Аммоніи	$\frac{1}{2}$ чайн. ложки.

Приготовление.

Масло отогрѣть до мягкости, всыпать въ него сахаръ и вымѣшивать до бѣла, затѣмъ отбить три яйца и вымѣшать до гладкости, потомъ еще три яйца и также вымѣшать и со всеми остальными яйцами, затѣмъ положить амонію (мелко истолченную и просѣяную чрезъ сито), всыпать муку, размѣшать, и вымѣшать, чтобы тѣсто было гладкое, положить чуть-чуть соли, цукать мелко изрѣзанный, коринку, кишмишъ, ромъ и все вмѣстѣ смѣшать, вымѣ-

шавъ хорошо, начать раскладывать по формамъ. Тѣсто въ сыромъ видѣ оцѣнивается въ 50 коп. за 1 ф., слѣдовательно на форму въ одинъ рубль надо положить тѣста два фунта и такъ далѣе.

Форма для этихъ кексовъ употребляется круглая, гладкая, высокая, на дно вырѣзать бумажный кружокъ и въ кругъ формы также вставить бумагу, наложивъ форму, поставить въ печь отпекать. Жаръ долженъ быть легкій. Проба узнается лучиной также какъ и бисквитныя большія формы. Когда кексы готовы, вынуть ихъ съ бумагой, бумага нарѣзается кругомъ фестонами и такъ подается. Сохранять въ холодной кладовой.

Зантъ-тортъ.

Пропорція.

Муки мягкой	1½ ф.
Масло столовое	1½ ф.
Яиць	8 шт.
Толченый сахаръ мелкій	1½ ф.
Лимонное масло—нѣсколько капель.	
Соли чуть-чуть.	

Приготовление:

Масло отогрѣть до мягкости, всыпать въ него сахаръ и вымѣшавать до бѣла. Затѣмъ отдѣлить бѣлки отъ желтковъ. Желтки постепенно прибавлять по двѣ штуки въ массу и вымѣшивать, когда желтки всѣ положены, тогда влить нѣсколько капель лимоннаго масла (капель 10), размѣшавать и всыпать муку, съ мукой также хорошенько вымѣшавать. Затѣмъ крѣпко сбить бѣлки и соединить съ тѣстомъ. Потомъ положить въ формы и поставить въ печь отпекать. Формы фигурныя смазывать масломъ и засыпать миндалемъ, а гладкія—обкладывать бумагой. Готовность узнается лучиной, какъ и всѣ большія формы.

С е ш ъ .

Пропорція:

Муки мягкой	1 ф.
Сахару пудры	1½ осьмушки

Цѣльнаго молока—по усмотрѣнію.

Масла чухонскаго $\frac{1}{2}$ осьмушки

Яиць 2 шт.

Соли по вкусу.

Приготовленіе:

Муку высыпать на столъ, по срединѣ сдѣлать ямочку, положить въ нее яиць, масла, соль и влить молоко, затереть тѣсто крутое, послѣ этого положить сахаръ и опять растереть и когда готово, чтобы тѣсто было гладкое. Затѣмъ его надо раскатать тонко какъ бумага. Вынимать круглой большой выемкой, и положить на желѣзный листъ, смазанный масломъ, сверху смазать яйцами, положить красиво корочки апельсинныя, а посрединѣ посыпать кучечку сахару и поставить въ печь колероваться. Печь должна быть самая жаркая. Когда готовы, подавать. Величиной съ блюдечко ихъ продають по 5 коп.

Булочное печенье къ чаю (Гольманское).

Пропорція:

Муки мягкой $1\frac{1}{4}$ ф.

Масло чухонское $\frac{1}{2}$ ф.

Яиць 4 шт.

Сяхаръ пудра $\frac{1}{8}$ ф.

Соли по вкусу.

Лимонное масло 10 капель.

Амоніи $\frac{1}{4}$ чайной ложки.

Приготовленіе.

Муку высыпать на столъ; по срединѣ сдѣлать ямочку и положить въ нее масло, яйца, соль и лимонное масло и истолченную амонію и все вмѣстѣ затереть въ крутое тѣсто; когда готово, положить сахаръ и опять затирать, готовое тѣсто должно быть крутое и гладкое. Когда тѣсто готово, начать раздѣлывать: тѣсто скатать веревочкой, нарѣзать мелкими кусочками и начать раскатывать, взять кусочекъ, раскатать длинно и сложить маленькій кренделекъ, другой кусочекъ скатать колечкомъ, какой либо завитуш-

кой, или крючкомъ, палочкой, шарикомъ и т. п. разными фигурами. Можно сдѣлать трехъ цвѣтовъ. Приготовленную порцію раздѣлить на три куска, первый оставить «бѣлый», второй подчерксити нѣсколькими каплями жармина, прибавивъ одну каплю розоваго масла, а третій кусокъ закрасить порошкомъ корицы. Когда печенье раскатано на листахъ, ихъ смазать яйцомъ, нѣкоторые посыпать сахаромъ—крупнымъ пескомъ и отпекать въ печи. Жаръ долженъ быть самый жаркій.

Какъ заколеруется, вынимать.

Десертныя палочки.

Тѣсто тоже самое, что готовится и для «сешъ». Въ это тѣсто прибавить немного соли, раскатать его веревочкой и положить на листъ, смазанный масломъ, рядами вдоль листа. Когда листъ уложенъ, смазать яйцами и листъ тѣста разрѣзать на четыре равныя части и получится четыре ряда палочекъ. Отпечь въ жаркой печкѣ до хорошаго колера и подавать.

Желточное (печенье).

Пропорція:

Желтки	12 шт.
Пудра сахаръ	$\frac{1}{8}$ ф.
Масло чухонское	$\frac{1}{8}$ ф.
Рому	1 рюмка
Муки мягкой по усмотрѣнiю.	
Соли по вкусу.	

Приготовление:

Въ чашку положить желтки, соль, масло распущенное, сахаръ, ромъ, все вмѣстѣ вымѣшать и всыпать муки, замѣсить, чтобы тѣсто было крутое и гладкое.

Когда готово, начать раздѣлывать, такъ: раскатать тѣсто тонко, какъ бумага, сверху посыпать крупнымъ свежловичнымъ сахаромъ, прокатить скалкой, чтобы присталъ сахаръ и вынимать круглой зубчатой выемкой, положить на листъ, смазанный масломъ и отпекать. Жаръ долженъ быть «жаркій».

Желточныя палочки.

Вышесказанное желточное тѣсто раскатать палочками на сахарѣ, положить на листъ, смазанный масломъ и отпекать. Раскатывать ихъ надо такъ: раскатать сначала веревочками на сахарѣ, когда тѣсто все раскатано, сдвинуть всѣ веревочки вмѣстѣ, разрѣзать ихъ палочками и уложить на листъ. Жаръ въ печкѣ долженъ быть легкій.

Лимонное чайное печенье.**Пропорція:**

Муки мягкой	1 ф.
Масло лимонное	10 капель
Яиць	8 шт.
Сахаръ	1 ф.

Приготовление:

Отбить яйца въ кострюли, положить сахаръ и сбивать проводнымъ вѣничкомъ на краю плиты, когда будетъ тѣсто теплое, тогда снявъ съ плиты, сбивать на столѣ и когда масса будетъ бѣлая и густая, какъ сметана, тогда положить лимонное масло, смѣшать и всыпать муку, замѣсить и высаживать на листъ, приготовленный съ масломъ и мукой, изъ бумажнаго корнета круглыми. Посадить въ печь, отпекать, жаръ долженъ быть легкій.

О приготовленіи желѣзнаго листа.

Желѣзный листъ выскоблить и вычистить ножемъ начисто, вытереть тряпкой, потомъ, взявъ кусочекъ масла, растереть бумажкой по всему листу. Если требуется листъ съ мукой, то съ нимъ поступить такъ: насыпать на него много муки крупчатки, растрясти по всему листу, а остальное ссыпать прочь и стукнуть о столъ листомъ, чтобы отскочила лишняя мука, и листъ готовъ.

Песочное изъ фундуковъ.**Пропорція:**

Муки мягкой	$\frac{1}{2}$ ф.
Масло столовое	$\frac{1}{2}$ ф.

Орѣховъ фундуковъ жареныхъ	1/2 ф.
Мелкій сахаръ пудра	1/4 ф.
Яичныхъ желтковъ	8 шт.

Приготовление:

Чистаго вѣса жареныхъ орѣховъ фундуковъ должно быть $\frac{1}{2}$ ф. ихъ истолочь мелко, какъ мука въ ступкѣ. Муку высыпать на столъ, по срединѣ сдѣлать ямочку, положить въ нее хорошо размятое масло, желтки, орѣхи и сахаръ—все вмѣстѣ смять въ кусокъ тѣста. Затѣмъ раскатать скалкой не тонко, нарѣзать палочками, уложить на листъ и отпекать. Когда готовы, посыпать сахарной пудрой чрезъ сито и подавать.

Медовое пряничное тѣсто.

Пропорція:

Муки первачу по потребности.	
Меду краснаго	3 ф.
Корицы порошокъ	$\frac{1}{4}$ ф.
Мускатный цвѣтъ	10 шт.
Мускатный орѣхъ	3 шт.
Перцу молотаго чуть-чуть.	
Гвоздики	10 шт.
Яиць	12 шт.
Амоніи	$1\frac{1}{2}$ чайн. ложки.
Сахарнаго песку	2 ф.

Приготовление:

Медъ подогрѣть, всыпать въ него сахаръ и держать на огнѣ, помѣшивая лопаткой, чтобы разошелся сахаръ, кипятить не надо. Когда сахаръ разошелся, снять съ плиты и положить въ него пряности и размѣшать. Пряности надо приготовить, то-есть мускатный орѣхъ, мускатный цвѣтъ, гвоздику истолочь въ ступкѣ и просѣять чрезъ сито. Корицу порошокъ положить въ истолченныя пряности и прибавить чуть-чуть молотаго перцу, всѣ эти пряности положить въ распущенный сахаръ съ медомъ, размѣшать и, всынавъ муку, замѣсить сначала слабое тѣсто, положить въ него яйца

и размѣшать, затѣмъ истолочь амонію и также положить въ тѣсто и размѣшать. Тогда въ тѣсто положить еще муки и замѣсить уже крутое тѣсто. Сначала замѣшивать его въ котлѣ, а затѣмъ выложить тѣсто на столъ и мять его на столѣ. Когда тѣсто готово, поставить въ печь пробу, скатавъ маленькій шарикъ и, если его мало разрываетъ и мало подъема, тогда можно прибавить еще амоніи. А если амоніи много, тогда прибавить сиропа и муки. И если положено всего равномѣрно, тогда проба выходитъ хорошо поднявшеюся и красивой формы. Послѣ этого можно начать тѣсто раздѣлывать на разные сорта пряниковъ, такъ:

Феферъ-кухенъ.

Взявъ кусокъ пряничнаго тѣста, вмять въ него миндалю сладкаго (нечищеннаго) и раскатать его толстой веревкой и положить на листъ, смазанный масломъ, рядами; сверху смазать яйцами и поставить въ печь отпекать. Когда готово, вынуть изъ печи и нарѣзать наискось сухариками и рѣзать пока горячіе, затѣмъ сложить на листъ, поставить въ теплое мѣсто подсушить и феферъ-кухенъ готовъ.

Медовые круглые съ миндалемъ.

Тѣсто раскатать толсто и вынуть зубчатой выемкой, сверху смазать яйцами и убрать сверху чищеннымъ миндалемъ цѣльнымъ, положивъ сверху штуки три или четыре и посадить въ печь отпекать до колера.

Лимонно-медовые.

Взять того же тѣста, положить въ него лимоннаго масла, смять вмѣстѣ и раскатать тонко, нарѣзать четырехъ-угольными, смазать сверху яйцами и отпекать до готовности. Передъ посадкой въ печь, помазать яйцами второй разъ и начертить полоски вилокъ въ клѣтку.

Мостачоны.

Раскатать того-же тѣста тонко, и помѣтить круглой выемкой на тѣстѣ не на сквозь, а только отпечатать кружокъ и тогда все раскатанное тѣсто смазать яйцомъ и на каждый отмѣченный кружокъ положить рубленный цукать кучечкой. Затѣмъ раскатать другой кусокъ тѣста тонко и накрыть имъ тѣсто съ цукатомъ, поприжать руками вокругъ каждой кучечки и тогда начать вынимать выемкой и положить на листъ, смазанный масломъ, и отпекать до готовности. Смазывать яйцами не надо. Когда накрываете тѣстомъ фрукты, тѣсто надо брать на скалку, навернуть на нее, поднять и распустить на то мѣсто, которое желаете накрыть.

Когда испечены, ихъ надо вымазать какимъ-либо сиропомъ, только сверху. Послѣ этого оглазировать въ шоколадную помадку, такъ:

Помадку подогрѣть бѣлую, положить въ нее подогрѣтаго шоколаду и порошокъ кокао, размѣшать и прибавить воды, чтобы не было густо, помадка густотою должна быть какъ жидкая сметана и теплая. Въ эту помадку помакнуть верхомъ пряникъ, лишнюю помадку счистить пальцемъ, положить на листъ и такъ всѣ по порядку. И какъ пообсохнутъ, подавать.

Рашель медовая.

Взявъ того-же тѣста, раскатать тоненькой веревочкой, нарѣзать на самые мелкіе, величиной съ грошикъ и даже мельче, и ничего не подкатывая, прямо раскладывать на листъ, смазанный масломъ (смазывать яйцами не надо), и сажать въ печь отпекать до хорошаго колера, когда готово, ссыпать съ листа всѣ вмѣстѣ и подавать.

Московская мостовая.

Тоже тѣсто раскатать веревочкой, нарѣзать кусочками, накапать шарики и сложить всѣ плотно рядами на листъ, смазанный масломъ, и поставить въ печь отпекать до колера, когда готово,

остудить. Когда остынетъ, тогда сверху съ помощью кисти или хвоста отъ дичи вымазать самой жидкой и притомъ тепленькой бѣлой помадкой. Дать пообсохнуть и тогда нарѣзать четырехъ-угольными и мостовая готова.

Концервные пряники.

Раскатать тѣсто веревочкой, нарѣзать кусочками, накатать шарики и положить на листъ, смазанный масломъ, и отпекать до готовности, когда готовы, перевалить въ сахаръ «концервъ».

О приготовленіи сахара „концервъ“.

Требуемое количество сахара всыпать въ кастрюлю, налить воды немного, чтобы сахаръ былъ кашицей и поставить варить. Сахаръ доварить до пробы. Проба узнается такъ: взявъ сахара на чайную ложку, опустить въ холодную воду, остудить, и остывъ на ложкѣ сахаръ, будетъ густымъ сиропомъ, тогда снявъ, кастрюлю, начать мѣшать лопаточкой, помокнувъ лопатку въ сиропъ, тереть ею о стѣнку кастрюли, еще помокнуть и тереть; на стѣнкѣ будетъ появляться бѣлый сахаръ, его соскаблить въ сиропъ и размѣшать, и опять также продолжать, когда сиропъ будетъ мутный, тогда въ него всыпать пряники, перемѣшать лопаткой, и высыпать все на желѣзные рѣшетки, расправить, чтобы лежали въ одинъ рядъ и поставить въ теплое мѣсто подсушить. Когда подсухнутъ, подавать.

Шоколадные пряники.

Тѣсто накатать крупными шариками и выпечь на листѣ, смазанномъ масломъ. Затѣмъ сварить вышесказанный сахаръ «концервъ», когда сиропъ готовъ, положить въ него шоколадъ по цвѣту, натеревъ его на терку и размѣшивать, чтобы онъ разошелся; когда разоидется, также тереть о стѣнку кастрюли, затѣмъ всыпать пряники, перевалить, откинуть на желѣзные рѣшетки, подсушить и подавать.

Батоны друа.

Раскатать тѣсто толстой веревкой, нарѣзать палочками уложить на листь, смазанный масломъ. Смазать яйцами, положи чищенный миндаль по концамъ и одну по срединѣ. Провести криво вдоль батона вилкой и поставить въ печь отпекать.

Примѣчаніе. Изъ медоваго тѣста готовится масса съ товъ, и идетъ въ дѣло подъ разной отдѣлкой и подъ разными названіями, и въ разныхъ бумажныхъ оберткахъ.

Мятные пряники.

Пропорція:

Муки мягкой—по усмотрѣнію.	
Сахару—песку	6 ф.
Молока цѣльнаго	1 бут.
Яиць	6 шт.
Мятное масло—нѣсколько капель.	
Амоніи	1 чайн. ложку

Приготовленіе:

Влить молоко въ кастрюлю, всыпать сахаръ и нагрѣть, чтобъ сахаръ разошелся. Тогда всыпать муку, замѣсить слабое тѣсто затѣмъ положить яйца и вымѣшать, потомъ налить нѣсколько капель мятнаго масла и положить толченую амонію (амонію истолочь и просѣять чрезъ сито), тѣсто промѣсить, всыпать муки и замѣсить неособенно крутое тѣсто. Сдѣлать пробу, скатать одинъ шарикъ и посадить въ печь, чтобы узнать подъемъ тѣста. Печь должна быть легкая. Если мало подъема, прибавить амоніи.

Когда проба хороша, начать раздѣлывать тѣсто. Скатать веревочкой, нарѣзать кусочками, скатать шарики и положить рядомъ на листь, смазанный масломъ, и поставить отпекать. Печь должна имѣть самый легкій жаръ. Мятные пряники готовятся еще розовые: для цвѣта надо прибавить нѣсколько капель карминъ (красная краска).

Миндальные пряники.

Приготовить то же самое тѣсто, что и для мятныхъ пряниковъ, но взять вмѣсто мятнаго масла «миндальное», а остальное все то же самое.

Лимонные пряники.

Тѣсто приготовить то же самое, какъ и для мятныхъ пряниковъ, но вмѣсто мятнаго масла взять «лимонное», а остальное все то же самое.

Пряники изъ стараго пирожнаго.

Для этого собрать старое пирожное или старыя сладкія булки, истолочь въ ступкѣ и просѣять чрезъ желѣзное рѣшето. Затѣмъ собрать сиропъ, оставшійся изъ-подъ фруктъ, или варенья или взять старую карамель или конфекты. Все это собранное разварить, процѣдить и опять поставить варить до пробы «слабая помадка», то-есть, когда сахаръ готовъ, то взявъ его чайной ложкой и опустивъ въ холодную воду, онъ будетъ густотою какъ жидкая сметана. Тогда въ этотъ горячій сахаръ всыпать приготовленныя крошки и размѣшать. Затѣмъ приготовить по рецепту пряности и сдобу.

На двадцать фунтовъ приготовленнаго тѣста:

Яицъ	10 шт.
Масла чухонскаго	1 ф.
Мускатный орѣхъ	2 шт.
Мускатный цвѣтъ	6 шт.
Гвоздики	5 шт.
Порошку корицы	$\frac{1}{8}$ ф.
Амоніи	2 чайн. ложки.

Муки мягкой—по потребности.

Амонію истолочь и просѣять чрезъ сито. Пряности: мускатный орѣхъ, мускатный цвѣтъ и гвоздику истолочь и просѣять чрезъ

сито. Всѣ пряности и сдобу, масло, яйца и амонію положить гѣсто, вымѣшать, потомъ всыпать муку и замѣсить неособѣ крутое гѣсто.

Поставить пробу, чтобы узнать подъемъ. Затѣмъ пристуцъ къ раздѣлкѣ гѣста. Раскатать его скалкой и вынимать различныя выемками: звѣздой, полумѣсяцемъ, кольчикомъ и прочими фасона. Изъ этого гѣста приготовляются пряники <широжки> съ вареньемъ на различныя выемки. И отпекается это гѣсто въ противнѣ на листѣ <коврижкой> и такъ далѣе по желанію. Отдѣлка све миндалемъ чищеннымъ, орѣхами, смазывается яйцами при отпека разрисовывается вилкой, готовые отдѣляются помадкой бѣ розовой, шоколадной и такъ прочія украшенія по желанію.

Рождественскій тортъ „Галетъ“.

Для этого торта приготовить слойку.

Когда слойка готова, раскатать ее, толщиною полтора сантиметра, на нее положить тарелку и обрѣзать кругомъ ножомъ; круги слойки положить на листъ, смазанный яйцами, сверху слойки такъ смазать яйцомъ и нарисовать ножикомъ какой-либо рисунокъ, и садить въ печь и отпекать до хорошаго колера. Когда заколеруютъ верхъ и бока, тогда посыпать тонко сахарной пудрой и опять садить въ печь. Это дѣлается, чтобы сверху на тортѣ былъ-былучшій глянecъ. Сахаръ отъ жара распустится и тортъ заблеститъ. Этотъ тортъ называется <галетомъ>, изъ печки онъ выходитъ, хорошо поднявшись. Когда остынетъ, сбоку дѣлають незамѣтный надрѣзь и кладутъ что-либо изъ вещей—колечко бронзовое, медальончикъ, брелочекъ и т. п., и при этомъ загадываютъ въ компанію на разные случаи. Тортъ нарѣзается порціонно и замѣтка должна попасть кому-либо въ порцію торта.

Трубочки со сливками.

Пропорція:

Муки мягкой	1 ф.
Сахаръ—пудры	1 ф.
Бѣлки яичныя	5 шт.
Молока цѣльнаго—по усмотрѣнію.	

Приготовление.

Въ чашку всыпать муку и сахарную пудру, положить яичные бѣлки, влить немного молока и размѣшать. Готовое тѣсто должно быть густо, какъ сметана. Затѣмъ приготовить листы съ воскомъ (о приготовленіи ихъ сказано при печеніи «Анисовое»).

Когда листы готовы, брать тѣсто деревянной ложкой понемногу и размазывать на листѣ тоненькими широкими блинчиками, намазавъ на листъ нѣсколько штукъ, поставить въ печь отпекать, и когда отколеруются краешки или часть кружечка, тогда брать горячіе съ листа и свертывать на пальцѣ корнетикомъ, одинъ конецъ долженъ быть острый, а другой широкій. Или-же свертывать на толстую палочку трубочкой. Когда такъ всё свернуты, наполнить ихъ сбитыми густыми сливками.

Изъ этого тѣста готовится и чайное печеніе, также свернуть тѣсто корнетиками и трубочками, но только самые мелкіе. И размазывать тѣсто на листѣ пальцемъ, величиною немного больше рубля серебрянаго, размазавъ тѣсто посыпать рубленнымъ миндалемъ или фиешкою и посадить въ печь, вертѣть пока горячіе.

О густыхъ сливкахъ.

Густые сливки сбивать вѣнчикомъ на льду или на холоду, когда готовы, положить по вкусу пудры-сахару и толченой ванили, выложить на сито, чтобы отстоялись и употреблять.

М а з у р к а.

Приготовить песочное тѣсто, раскатать его толщиною въ сантиметръ; обсыпать раскатанное тѣсто мукой, наверху его на скалку и, положивъ на черный (желѣзный) листъ, развернуть. Затѣмъ изъ этого тѣста вырѣзать мазурку четырехъ-угольную или круглую, или прямо по фантазіи, восьмиугольную или сердцемъ, а также и прочими фасонами по желанію. Когда мазурки уже вырѣзаны, то каждую нужно кругомъ обмазать яйцами, то-есть по тѣсту и по листу; это дѣлается для того, чтобы тѣсто въ печи не теряло своей формы, въ противномъ случаѣ, тѣсто распыляется. И когда смазано, тогда сдѣлать на тѣстѣ наколы вилокъ, это для того, чтобы средища тѣста, во время печенія въ печкѣ не поднималась

пузырями. Послѣ этого по тѣсту сдѣлать отдѣлку миндальныи тѣстомъ, то-есть ошприцевать по борту, кругомъ и по срединѣ вести кольцо или какія-либо зигзаги, и такъ оставить до вечера или до слѣдующаго дня, чтобы тѣсто миндаля подсохло. Затѣмъ поставить въ самую горячую печь, отколеровать, и, когда готово, смазать сиропомъ, для глянца, чтобы хорошо блестяло.

Примѣчаніе. Приготовленное песочное тѣсто сначала надо опечь до полной готовности, и тогда уже начать отдѣлывать мазку дальнымъ тѣстомъ.

Приготовление сиропа для смазки мазурки.

Высыпать сахаръ въ кострюлечку, влить немного воды и положить также немного патоки (бѣлой картофельной), все вмѣстѣ вскипятить и сиропъ готовъ.

Смазывать горячую мазурку—горячимъ сиропомъ, какъ только она выйдетъ изъ печи. Сиропъ долженъ быть не очень густой, опредѣлить это можно такъ: взявъ сиропа на палецъ и дѣлать растяженіе между двумя пальцами, если получится тоненькая ниточка, это означаетъ, что сиропъ «хорошъ» для употребленія.

Затѣмъ, когда мазурка готова, ее отдѣлываютъ помадкой и фруктами компота или цуката, вареньемъ изъ разныхъ ягодъ или пюре мармелада.

Помадку, пюре мармелада или варенье, положить на песочное тѣсто, между отдѣлкой миндальнаго тѣста, а сверху положить фрукты цуката или компота красивою фантазіей.

Мазурку можно приготовить еще такъ: до готовности отпечь четырехъ-угольникъ тонко раскатаннаго песочнаго тѣста, тонко смазать его сверху вареньемъ сѣмьчко или черной смородины; на варенье наложить клѣточку изъ миндальнаго тѣста. Затѣмъ посыпать чищеннымъ рубленнымъ миндалемъ и крупнымъ пескомъ сахара, поставить въ печь отпекать и когда сверху заколеруется, вынуть, обравнять по краямъ и подавать.

Примѣчаніе. Когда отдѣливаете мазурку помадкой, тогда помадку надо подогрѣть, чтобы она была теплая и густотою, какъ лучшая сметана. Въ помадку прибавляется по вкусу лимона, ванили или какого либо вина, и подкрашивается по желанію карминомъ,

коладомъ или жженымъ сахаромъ. Обсыпать сверху можно жами орѣхами, фисташками или убрать половинками грецкаго

Бисквитель Ливадія (печенье).

Пропорція:

Муки мягкой	1 ф.
Сахару песку	1 ф.
Яиць	14 шт.

Приготовление:

Отбить въ кострюлю цѣльныя яйца (то-есть желтки и бѣлки), всыпать сахаръ и начать сбивать проволочнымъ вѣничкомъ на краю плиты, чтобы масса прогрѣвалась и была бы теплою. Когда масса хорошо прогрѣется и будетъ густая, тогда сбивать на столѣ или табуретѣ въ прохладномъ мѣстѣ. И когда масса будетъ холодная, густая, бѣлая и увеличится пропорція втрое, противъ того, какъ когда начинали сбивать, тогда всыпать муку (просѣявъ ее черезъ сито), размѣшать аккуратно шумовкою и высаживать на листъ, смазанный воскомъ изъ бумажнаго корнета «круглыми», посадить въ печь и отпекать до хорошаго колера, когда готовы, то снимать ножемъ съ листа горячими. Для вкуса въ это тѣсто прибавлять можно нѣсколько капель лимоннаго масла или лимонную цедру, снятую съ лимона «теркой».

Цедра—это есть желтенькій цвѣтъ на кожѣ лимона, который и надо стараться аккуратно снять теркой не захватывая снизу бѣжую кожу. Нижняя бѣлая кожа придаетъ «горечь».

Примѣчаніе. О приготовленіи листа съ воскомъ сказано ниже.

Снимать съ листа горячими, если же остынуть, то есть, почему-либо не успѣете, тогда листъ надо поставить подогрѣть, и передъ тѣмъ какъ снимать, постучать о край листа ножемъ, и печенье само-по-себѣ будетъ отскакивать отъ листа.

О мукѣ пшеничной.

Мука въ булочномъ и кондитерскомъ производствѣ употребляется крупчатка 1-го и 2-го сорта: 1-й сортъ на мѣшкахъ имѣетъ синее клеймо, а 2-й сортъ красное клеймо. И еще есть мука, такъ

называемая «мягкая озимовая» которую въ нѣкоторыхъ мѣстахъ называютъ «Французской». Сорты ея отмѣчаются нулями: № 000—лучшій сортъ, бѣлая; № 00—эта попроще, потемнѣе; № 0—еще темнѣе и похуже. Затѣмъ еще сортъ мягкой муки подъ названіемъ «репеекъ», это уже послѣдній сортъ мягкой муки.

Затѣмъ мука «пеклеванная», употребляемая для пеклеваннаго и полубѣлаго хлѣба.

Затѣмъ «рисовая» мука, употребляемая для пирожнаго и поварскихъ заправокъ.

«Картофельная» мука, употребляемая для тортовъ и пирожныхъ, кондитерскаго производства и для разныхъ поварскихъ заправокъ и киселя. Гороховая мука употребляется для супа киселя.

Овсяная мука употребляется для киселя называемаго «овсянымъ».

Вышесказанные сорта пшеничной муки: крупчатка и мягкая употребляются на все лучшее производство домашняго, булочнаго кондитерскаго и поварскаго искусства.

Обыкновеннаго простаго тѣста выходитъ изъ одного пуда муки полтора пуда.

О Ржаной муцѣ.

- 1) Ржаная мука «крупная».
- 2) «Обдирная» ржаная, эта еще крупнѣе.
- 3) Мелкая «обойная».
- 4) «Куличка» первачъ, состоящая изъ разныхъ отсѣвовъ.
- 5) «Сѣяная» первый сортъ, это самая лучшая ржаная мука.
- 6) «Отсѣвная», это 2-й сортъ, потемнѣе.
- 7) «Первачъ», ржаная мука.

Въ продажѣ такой муки четыре номера и отличаются только цвѣтомъ: № 2 темнѣе 1-го и т. д.

Каждый сортъ ржаной муки перемѣшивается съ прибавленіемъ какой-либо другой, по усмотрѣнію мастера хлѣбопека и по расчету хозяина. Припекъ хлѣба таковъ: изъ куля, то-есть девяти пудовъ выходитъ печенаго хлѣба 13 пудовъ. Хорошій хлѣбъ считается въ печеный изъ хорошей муки, и хорошо пропеченный, чтобы не былъ сырой и безъ «закала».

«Закаломъ» называется то, когда проходитъ какъ бы стеклянная полоса между мякишемъ и нижней коркой хлѣба. Если такой полосы нѣтъ, это означаетъ хлѣбъ безъ закала.

Хлѣбъ рѣзать и вообще употреблять «горячій» не слѣдуетъ. Онъ будетъ «мяться» при наръзкѣ и вообще неудобенъ, чтобы тонко и аккуратно отрѣзать. И притомъ кушать горячій хлѣбъ «вредно» для желудка. Еще имѣется мука «Гречневая», употребляемая для блиновъ.

О приготовленіи чернаго хлѣба.

При приготовленіи чернаго хлѣба, специально хлѣбопеки оставляютъ ежедневно немного ржаного тѣста для «закваски» на слѣдующій день.

Эту закваску тѣста разбавить водой, прибавить муки, и замѣсить тѣсто неособенно круто, «слабое», дать подняться. Когда поднимется, добавить муки и соли по вкусу и сдѣлать тѣсто «круче», дать постоять, затѣмъ, какъ начнетъ подниматься, такъ сейчасъ-же начать раздѣлывать.

Взявъ часть тѣста, перевалить въ мукѣ и положить въ деревянную чашку, засыпанную мукой, дать въ чашкѣ подняться и тогда начать выпекать такъ: взявъ деревянную лопату, особо для этого приспособленную, посыпать на нее мукой и вывалить изъ чашки тѣсто, сверху смазать смазкой и посадить въ печь отпекать.

Приготовленіе: эту муку первачъ разболтать жидко съ квасомъ и этимъ смазывать при посадкѣ въ печь.

А когда готовъ хлѣбъ и выходитъ изъ печи, тогда его надо смазать другой смазкой, которую надо приготовить такъ: Взявъ темной патоки, влить въ нее квасу (хлѣбнаго), вскипятить и влить приправу, квасу, разболтаннаго съ картофельной мукой, размѣшать и прокипятить, то-есть сдѣлать жиденькій кисель и этимъ смазывать горячій хлѣбъ. Готовность хлѣба узнается, смотря по его легкости и по твердости нижней корки. При употребленіи ржаной муки обращать вниманіе, чтобы она не была затхлая и не имѣла бы горькаго вкуса.

Если у васъ нѣтъ оставленнаго вчерашняго ржаного тѣста для закваски, тогда надо взять дрожжи и поставить опару закваску,

такъ: взять хлѣбнаго квасу, и подогрѣть до теплаго состоянія, тогда положить дрожжи, размять ихъ съ квасомъ, всыпать муки и сдѣлать слабое тѣсто, дать подняться, и тогда поступить также, какъ и вышесказано.

О подготовкѣ печи, для выпеканія, сказано при началѣ книгъ При пекарняхъ, для выпеканія чернаго хлѣба, имѣются особо устроенныя печи, со всѣми принадлежностями и удобствами. Но такая хлѣбъ хорошо выходитъ и въ обыкновенныхъ русскихъ печахъ.

Разные сорта, специально булочное пирожное Шманъ.

Пропорція:

Яичныхъ бѣлковъ, если свѣжіе яйца	8 шт.
А если яйца старые, то	10 шт.
Сахару песку	1 ф.
Воды по усмотрѣнію.	

Приготовленіе:

Сахаръ всыпать въ кастрюлю, влить воды такъ, чтобы сахаръ былъ кашицей и поставить варить на хорошій огонь, когда закипитъ, тогда начинать сбивать бѣлки. Когда сахаръ доварится до пробы (о пробѣ сказано выше), его надо влить въ крѣпко сбитые бѣлки. И вливать надо такъ: одинъ долженъ продолжать сбивать бѣлокъ, а другой долженъ лить сахаръ тонкой струей. И когда сахаръ влитъ, вынуть вѣничекъ, отряхнуть, и шумовкой собрать съ краевъ бѣлокъ, еще разъ промѣшать массу и шманъ готовъ, тогда можно приступить къ его раздѣлкѣ.

Примѣчаніе: сбивать бѣлки надо проволочнымъ вѣничкомъ. Послѣ сбиванія сливокъ, вѣничекъ надо какъ можно лучше промыть въ горячей водѣ, и затѣмъ ополоснуть въ холодной. Также поступить и съ посудой для сбиванія бѣлка.

Если взятыя яйца свѣжія и когда сбиваете ихъ бѣлокъ, онѣ начнутъ «творожиться», то есть сдѣлаются какъ-бы крупинками, тогда всыпать немножко песку сахара и продолжать сбивать, отъ этого бѣлокъ будетъ опять гладкимъ.

О пробѣ сахара для Шмана.

Сахаръ варить на хорошемъ огнѣ. Кипятить его до тѣхъ поръ, пока не доварится до пробы. Проба узнается такъ: взявъ ложечкой кипящаго сахара и влить въ посуду съ холодной водой и если сахаръ мнется и чуть ломается, или проще сказать, можно изъ него скатать шарикъ и, чтобы онъ былъ ощущеніемъ «крѣпкій»—это означаетъ его готовность.

Или же, взявъ сахара на чайную ложечку и дунуть сильнѣе или махнуть ложкой на воздухъ, и если сахаръ полетитъ пузырями или тонкой лентой, то это также означаетъ его готовность.

Когда сахаръ закипитъ, то края кастрюли надо обтереть мокрой тряпочкой, чтобы не было крупинокъ сахара, въ противномъ случаѣ сахаръ, когда будетъ готовымъ, можетъ засахариться, то-есть сдѣлаться кусочками и быть негоднымъ для употребленія.

О раздѣлкѢ Шмана.

Взять бисквитную размазку, то-есть тонко испеченный слой бисквита, намазать его вареньемъ сѣмячко или черной смородины, а поверхъ варенья выложить приготовленный шманъ, и выравнять ножемъ гладко по бисквиту, сдѣлать шманъ на бисквитѣ вышиною одинъ вершокъ, затѣмъ посыпать сахарной пудрой и поставить въ печь колероваться, когда заколеруется, вынуть изъ печки, нарѣзать, такъ: сначала полосками, а потомъ порціонно, и каждый разъ мочать ножъ въ посуду, наполненную крутымъ кипяткомъ.

И т а л ь я н ц ы .

Для этого надо отпечь бисквитныя буше (то-есть лепешечки величиной побольше какъ серебрянный рубль), на эти лепешечки высадить шманъ изъ корнета высокими кучечками, такъ: снизу широко, а сверху все уже и наверху свести на нѣтъ. Или-же высадить просто шариками. Или-же нарѣзать бисквитную размазку,

четырехъ-угольниками или продолговатыми, и высадить на разныхъ фасоны, грушей, палочками и прочими, по желанію. Дать подсохнуть, и тогда загласировать въ помадку, такъ: помадку погрѣть и сдѣлать, чтобы она была неособенно горячая и жидкая (о помадкѣ сказано выше). И въ приготовленную помадку мочать половины приготовленное пирожное, когда готово, подчистить снизу подтеки и подавать. Гласировать можно въ бѣлую помадку и розовую, подкрасивъ карминомъ, въ шоколадную и въ кремъ брюле.

Тарталеты со шманомъ.

Для этого надо приготовить тарталетки изъ песочнаго тѣста отпеченныя на маленькія, порціонныя, зубчатая формочки. Когда готовы, отпечены, положить въ каждую формочку варенье по желанію, а поверхъ варенья, выпустить изъ корнета шмана, посыпать сверху пудрой и поставить въ печь колеровать, и когда готово, подавать. Или же эти тарталетки со шманомъ, можно также гласировать въ помадку, тогда уже не надо посыпать пудрой и ставить въ печь колеровать, а прямо начинать гласировать.

Полѣно изъ шмана.

Взять бисквитную размазку и отрѣзать отъ нея длинную полоску, промазать вареньемъ, потомъ наложить шмана, и сравнять ножемъ вдоль полукругомъ, чтобы получился видъ полѣна. Затѣмъ подогрѣть помадку, чтобы она была не густая и теплая, и облить ею приготовленное полѣно, обровнять помадку ножемъ, то-есть подмазать, гдѣ ея нѣтъ, и подчистивъ, что стекло на столъ, дать постоять, позастыть, а затѣмъ начать рѣзать порціонно, мокая ножъ въ горячую воду; ножикъ обтирать объ мокрую смятую комкомъ бумагу.

Б е з е .

Приготовить тотъ-же шманъ, пропорція какъ и вышесказана, но къ ней прибавить еще полфунта сахарной пудры, и положить въ то время, когда шманъ заваренъ и совсѣмъ готовъ. Положивъ

пудру, размѣшать шумовкой аккуратно, проводивъ ею сбоку подну и сверху какъ-бы завертываете, и когда замѣшено дать немного времени постоять. Затѣмъ приступить къ раздѣлкѣ, такъ: взять дощечку, застелить бумагой, и намочить ее водой. И затѣмъ приготовленную массу, брать съ краюшка посуды столовою ложкой и выкладывать на доску съ бумагой рядами, продолговатыми кучками, а сверху вдоль дѣлать гребешокъ, и массу брать такъ: чтобы каждый разъ ложка была «полною верхомъ». У булочника, при навыкѣ рукъ, выходятъ очень красивыя фигурки. Потомъ эту доску съ безе посадить въ печь, жаръ долженъ быть легкій, въ печкѣ онѣ немного поднимутся и заколеруются, и когда на нихъ будетъ твердая корочка, это означаетъ ихъ готовность. Когда готовы, вынуть изъ печки, и снять безе съ доски, положивъ ихъ на столъ низомъ кверху, и дать немного полежать пообсохнуть, и тогда уже начать складывать двѣ половинки вмѣстѣ, и безе готово. По желанію безе готовится «розовое», для этого его надо подкрасить карминомъ, въ то время когда всыпаете сахарную пудру. А въ остальномъ поступать также, какъ и выше сказано.

Приготовить можно безе кремъ-брюле, его-же называютъ и кофейнымъ.

Для этого приготовленную массу безе, подкрасить жженымъ сахаромъ, въ то время когда всыпаете пудру сахара, а въ остальномъ поступать все также, какъ и выше сказано о безе.

Туроны (сухое пирожное).

Тоже самое «безе», но разница въ томъ, что безе высаживается на мокрую доску съ бумагой, и какъ только сверху появится корочка, вынимается изъ печки. При этомъ снису сырость и доска не даетъ безе усыхать и, складывая двѣ половинки вмѣстѣ, получается въ срединѣ «кремъ». А туроны на оборотъ: ихъ высадить ложкой или изъ корнета на желѣзный листъ, смазанный масломъ и засыпанный мукой (о приготовленіи листа сказано ниже). И такъ, высадивъ массу на желѣзный листъ, посадить въ печь, жаръ долженъ быть самый легкій. На листѣ безе пропекается кругомъ, снизу и сверху, и въ легкомъ жару просушивается насквозь, и получается совѣмъ сухое пирожное. Сверху,

по желанію, передъ посадкою въ печь посыпается пинолями, мадаемъ рубленнымъ или шинкованнымъ, орѣхами кедровыми, греками или фисташками.

Подкрашивается также по желанію карминомъ, жженымъ сахаромъ, какао, или шоколадомъ.

Г у с ь .

Раскатать песочное тѣсто четырехъ-угольникомъ и отпекать до половины готовности, затѣмъ, вынувъ изъ печи, дать остыть, потомъ положить какое либо варенье, больше принято сѣмячко и черная смородина, потому что эти сорта болѣе густы не такъ срописты, и лучше держатся на тѣстѣ и не плывутъ, или можно прожарить для этого клюквы или крыжовника съ сухимъ сахаромъ (пескомъ). (О приготовленіи клюквы и крыжовника сказано выше. О приготовленіи песочнаго тѣста сказано въ началѣ книги). И такъ, когда тѣсто отпечено до половины готовности, положить на него что-либо изъ вышесказанныхъ вареній и размазать ножемъ по всему тѣсту. А сверху покрыть тонкимъ слоемъ бисквитнаго тѣста, стараясь при этомъ гладко размазывать тѣсто ножемъ, и когда готово, поставить въ печь отпекать до полной готовности. И когда кругомъ хорошо заколеруется, вынуть, дать остыть, и нарѣзать порціонно, сверху посыпать пудрой сахара подавать.

Я б л о ч н о е .

Раскатать тонко слоеное тѣсто и отпечь такъ, чтобы было на половину не допечено, сыроватое, и на это наложить тонко нарѣзанные ломтики яблока, посыпать яблоки сахарнымъ пескомъ и порошкомъ корицы, а сверху накрыть также тонко раскатаннымъ слоеннымъ тѣстомъ. Смазать яйцомъ, и обыкновенной вилкой провести вдоль и поперекъ полосы, такъ чтобы у васъ получился на тѣстѣ рисунокъ клѣткой, затѣмъ посыпать крупнымъ пескомъ сахара (свекловицей), потомъ проткнуть въ нѣсколькихъ мѣстахъ вилкой и посадить въ печь отпекать, до хорошаго колера.

Примѣчаніе. Проколы вилкой дѣлаются для того, чтобы въ печкѣ тѣсто не поднималось пузыремъ, а лежало-бы гладко.

Когда яблочное готово, дать остыть и тогда нарѣзать порціонно.

Александровское (пирожное).

Раскатать тонко песочное тѣсто во весь желѣзный листъ, или по потребности, и посадить въ печь отпекать до хорошаго колера. Когда готово, вынуть изъ печки и дать остыть, затѣмъ немного промочить жиденькимъ сиропомъ, и поставить опять въ печь немного подогрѣть. Потомъ все тѣсто песочное разрѣзать на двѣ равныя половины, на одну половину положить какое-либо варенье, размазать гладко ножемъ и накрыть другой половиной, прижавъ руками, чтобы плотно склеилось. Затѣмъ подогрѣть помадку и чтобы была неособенно горяча, и не густа. Помадкой облить песочное, размазать быстро и ровно ножемъ по всему пирожному, затѣмъ дать постоять остыть, и тогда нарѣзать порціонно, и пирожное готово.

Александровское пирожное можно по желанію гласировать бѣлой и розовой помадкой, кремъ-брюле и шоколадной.

(О приготовленіи помадки сказано выше).

Кремъ заварной для пирожнаго.

Пропорція:

Молока цѣльнаго	1 бут.
Сахару—песку	$\frac{1}{2}$ ф.
Яиць	6 шт.
Муки крупчатки.	$\frac{1}{8}$ ф.
Ванили	$\frac{1}{4}$ палочки.

Приготовление:

Молоко вскипятить съ ванилью. Яйца отбить въ другую посуду и всыпать туда-же сахаръ и муку, и вымѣшать все вмѣстѣ. Затѣмъ вливать постепенно горячее молоко и размѣшивать. Когда все молоко влито, тогда поставить проварить на хорошей огонь, и при этомъ надо старательно мѣшать проволочнымъ вѣнничкомъ или лопаткою, чтобы не пригорѣло ко дну. Когда масса очень загустѣетъ, это означаетъ ея готовность, тогда надо изъ кастрюли переложить въ другую холодную посуду и остудить.

Этот кремъ въ булочныхъ употребляется для фаршировки разнаго пирожнаго, для заварныхъ «иглеръ», для тарталетъ песочныхъ и слоеныхъ, для бисквита, а также и прочихъ сортовъ.

„Стрижка“ (пирожное).

Слоеное тѣсто раскатать во весь листъ очень тонко, какъ бумага, сдѣлать проколы вилкой (чтобы тѣсто не пузырилось въ печкѣ) и поставить въ печь; отпекать до сильнаго колера. Когда готово, разрѣзать вдоль на три или четыре полосы, неровные концы обрѣзать и эти обрѣзки порубить ножемъ. Потомъ взявъ одну полосу, промазать вышесказаннымъ кремомъ и накрыть другой полоской, поверхъ второй полоски опять смазать кремомъ, затѣмъ наложить слѣдующую полосу и опять промазать сверху, и такъ поступать со всѣми полосками. Послѣднюю верхнюю полосу также промазать кремомъ и засыпать рубленными крошками. Затѣмъ нарѣзать порціонно, засыпать пудрой сахара и подавать.

Бисквитное пирожное.

Отпечь бисквитную размазку. Она готовится такъ: застелить желѣзный листъ бумагой, положить на него тѣсто бисквита, тонко размазать ножемъ и отпечь до готовности. Когда готово, вынуть изъ печки, перевернуть съ листа на столъ, снять бумагу и размазка готова. (О приготовленіи бисквита сказано ниже).

Бисквитную размазку разрѣзать вдоль на равныя полосы и склеить вмѣстѣ по двѣ штуки какимъ-либо вареньемъ или кремомъ.

Сверху дѣлается отдѣлка разная и ея фасоновъ очень много, это зависитъ отъ знанія и искусства приготовляющаго.

Сверху склеенныхъ полосокъ смочить жиденькимъ сиропомъ съ прибавленіемъ какого-либо вина.

Затѣмъ намазать полосу вареньемъ или рубленнымъ цукатомъ, а сверху лопаткой набрызгать полоски помадкой.

Помадка должна быть подогрѣта, неособенно горячей и не густой.

Когда помадка набрызгана и застыла, тогда нарѣзать порціонно и подавать.

Брызгать помадкой можно розовой, бѣлой, шоколадной и прочими сортами.

Сверху можно по желанію посыпать рубленными, жареными миндалемъ, рубленной фісташкой и прочими орѣхами по желанію.

Сверху бисквитныхъ полосокъ можно отшприцевать изъ корнета кремомъ борта и средину, а между шприцевкой положить варенье, нарѣзать порціонно и подавать.

На шприцевку кремъ взять тотъ же самый, который берете и на промазку. (О кремѣ сказано выше подъ названіемъ «Кремъ заварной»).

Затѣмъ бисквитныя полоски нарѣзать порціонно и мочать въ помадку разныхъ цвѣтовъ, по желанію.

Сверху посыпать фісташкой (рубленной) или положить по кусочку цуката и подавать.

Помадку подогрѣть неособенно горячей и не густой, подкрашивать разными цвѣтами, какъ и выше сказано.

О приготовленіи клюквы и крыжовника „жаренаго“.

Взявъ клюкву или крыжовникъ спѣлый, перебрать то и другое отъ мусора, промыть въ водѣ, положить ягоды въ кастрюлю, всыпать сахара, поставить на хорошей огонь и прожарить, при этомъ надо помѣшивать лопаткой, чтобы не пригорѣло. Воды прибавлять не надо ни капли. Отъ жара ягоды дадутъ свой сокъ, отъ этого таетъ сахаръ, сокъ «испаряется» и приготовляемая масса доходитъ до пробы густоты.

Когда готово, употреблять массу для пирожнаго «гуса».

Пропорція:

На 1 фунтъ ягодъ взять 1 фунтъ песку-сахара.

Можно такъ прожаривать ягоды: малину, морошку и вишню.

Общія правила для приготовленія паски.

Главное, для паски слѣдуетъ брать творогъ свѣжій и чтобы не былъ кислый.

Масло слѣдуетъ брать сливочное и не горькое на вкусъ.

Боринку и изюмъ приготовить такъ, какъ сказано выше.
Сметану брать свѣжую, не кислую и не горькую на вкусъ.

Пасха № 1, лучшая.

Пропорція:

Творогу	1 ф.
Сахару	1/2 ф.
Сливочнаго масла	1/2 ф.
Сметаны	1/8 ф.
Ванили	1/2 палочки.
Боринки	1/8 ф.
Соли—чуть-чуть.	

Приготовление:

Если творогъ готовится въ большомъ количествѣ, то ег наканунѣ надо положить подъ прессъ, то-есть положить его сначала въ рѣдкую салфетку, хорошенько завернуть и завязать, положить на него дощечку, а на дощечку что-либо тяжелое: гирию или камень, для того чтобы за ночь выдавить всю сыворотку, то-есть воду. Убѣдившись, что сыворотка вся стекла, творогъ нужно протереть чрезъ рѣдкое сито или рѣшето. Затѣмъ масло нужно смять и немного подогрѣть, чтобы оно было мягче, и вымѣшать до густоты лучшей сметаны, затѣмъ всыпать въ него сахаръ и соль и продолжать хорошенько вымѣшивать до бѣла, потомъ положить сметану и ваниль, толченую съ сахаромъ, и продолжать вымѣшивать. Затѣмъ положить творогъ и, размѣшавъ хорошо, положить въ пасочницу.

Приготовить пасочницу, нужно, такъ: тщательно вымыть, потомъ сложить, связать веревочкой и стѣнки пасочницы обложить мокрую кисейкой, и тогда уже положить въ нее приготовленную массу, выставить на холодъ и дать постоять одинъ часъ.

При накладываніи приготовленной массы въ пасочницу, нужно ея постукивать объ столъ, чтобы масса плотнѣе улеглась и рельефнѣе получился бы рисунокъ формы.

Пасха сдобная № 2.

Пропорція:

Творогу	1 ф.
Сметаны	$\frac{1}{4}$ ф.
Сливкоъ густыхъ	$\frac{1}{4}$ бут.
Сливочнаго масла	$\frac{1}{2}$ ф.
Сахару—песку	$\frac{1}{2}$ ф.
Ванили	$\frac{1}{2}$ пал.
Яиць	1 шт.
Коринки	$\frac{1}{8}$ ф.
Соли—чуть-чуть.	

Приготовление:

Творогъ также надо положить подъ прессъ, если порція большая, а маленькую порцію можно и безъ пресса. Надо выбрать творогъ сухой и не кислый, какъ и выше сказано, протереть на рѣдкомъ ситѣ или рѣшетѣ, затѣмъ всыпать сахаръ въ кастрюлечку, преимущественно истолченный съ ванилью, отбить туда яйцо, вымѣшать и постепенно вливать сливки, размѣшать и поставить прогрѣть на плитѣ, помѣшивая лопаткой, но отнюдь не кипятить, иначе масса можетъ сдѣлаться крупкой, то-есть свернуться; прогрѣвать нужно такъ, чтобы на лопаткѣ образовался густой налетъ. Затѣмъ эту массу остудить, потомъ смять хорошенько масло, немного его отогрѣть, вымѣшать лопаткой, чтобы оно было густотою какъ хорошая сметана. Тогда влить въ него приготовленную массу и сметану и опять хорошенько вымѣшать до гладкости, а затѣмъ уже положить протертый творогъ, размѣшать и выложить въ пасочницу.

Въ пасочницу нужно вложить кисейку, и когда наложите пасочницу, то концами оставшейся кисейки накрыть и положить на творогъ что-нибудь тяжелое для пресса и выставить на холодъ на нѣсколько часовъ.

Эту пасху надо держать на холодѣ, и послѣ разговѣнья не держать ее въ комнатѣ, потому-что отъ большого сдоба въ теплѣ она скоро портится—киснетъ.

Пасха № 3, простая.

Пропорція.

Творогу	1 ф.
Толченого сахару—песку	1/4 ф.
Сметаны	1/8 ф.
Соли—чуть-чуть.	

Приготовление.

Творогъ взять лучший, сухой и не кислый, протереть на рѣдкое рѣшето. Положить въ него сахаръ, сметану, соль и все вмѣстѣ смѣшать и наложить въ приготовленную пасочницу. Дать постоять и пасха готова.

Примѣчаніе. Въ первые два сорта пасхи за №№ 1 и 2 можно прибавлять мелко изрѣзаннаго цуката, дыни, корокъ апельсиновыхъ, лимонныхъ и цуката прочихъ фруктовъ, а также можно прибавлять: синій изюмъ, кишмишъ и коринку.

Объ отдѣлкѣ пасхи.

Отдѣлать пасху красиво можно разными фруктами цуката и разными изюмами. А затѣмъ можно по желанію отдѣлать и розовымъ цвѣтомъ, такъ: взявъ сливочнаго масла $\frac{1}{2}$ ф., его смять и отогрѣть, всыпать въ него $\frac{1}{4}$ ф. протертаго творогу и $\frac{1}{8}$ ф. пудры сахарной, и все вмѣстѣ вымѣшать до гладкости, затѣмъ положить кармина по цвѣту, чтобы цвѣтъ былъ розовый, и этой массой ошприцевать изъ корнета пасху, сначала углы, затѣмъ верхушку и на четырехъ сторонахъ пасхи сдѣлать буквы: X. В. или что-либо изъ рисунка по желанію.

Пасхи готовятъ *шоколадныя*: для этого надо прибавить порошка шоколада. Порошокъ шоколада соединить съ кускомъ сливочнаго масла, распустить на плитѣ, потомъ положить въ творогъ размѣшать и пасха готова.

Примѣчаніе. Порошка шоколада прибавляется количествомъ по цвѣту, чтобы творогъ имѣлъ цвѣтъ темно-шоколадный.