

21 14
197

801-16
427

ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛЪ.

СОСТАВЛЕНО И ИЗДАНО
Л. В. ПОПОВОЙ.



ЛЮБЛИНЪ.

„Скорепечатная“ Ст. Джалъ и Ком.
1910.

ВМѢСТО ПРЕДИСЛОВІЯ.

Приготовление пасхальнаго стола представляетъ всегда для всякой хозяйки много хлопотъ, затрудненій, опасеній, все-ли удастся. Всякая неудача очень обидна, при затраченномъ трудѣ и матеріальныхъ издержкахъ. Большую роль играетъ также недостатокъ въ хорошихъ рецептахъ, разыскиваніе ихъ по всѣмъ руководствамъ, иногда клочкамъ бумаги съ различными выписками, загромождающими ящики бюро и письменныхъ столовъ, что беретъ массу времени и зачастую приходится доходить собственнымъ опытомъ до приготовленія улучшеннымъ способомъ какого-нибудь тѣста. Къ тому же рѣдкая прислуга знаетъ толкъ въ топлениі печи.

Цѣль моей книги притти въ помощь хозяйкамъ и дать имъ рядъ наставленій и разнообразныхъ рецептовъ, полезныхъ при приготовленіи пасхальнаго стола.

Новаго здѣсь я ничего не предлагаю: все это, болѣе или менѣе, извѣстно со временъ нашихъ прабабушекъ; но рецепты, здѣсь изложенные, всѣ испробованы; нѣкоторые нѣсколько измѣнены или дополнены мною, на основаніи моей многолѣтней практики; есть и такіе, — за секретъ которыхъ, въ свое время, было дорого заплачено. Лѣшу себя надеж-



2011119169

дой, что ни одна хозяйка не упрекнетъ меня въ томъ, что то или другое не удалось ей по моей книгѣ.

Съ приближеніемъ праздниковъ, я получаю всегда массу писемъ отъ своихъ знакомыхъ, разбросанныхъ по всѣмъ уголкамъ Россіи, съ просьбой прислать тотъ или другой рецептъ и это, главнымъ образомъ, навело меня на мысль издать, по этой части, годами собираемые рецепты и подѣлиться своими знаніями какъ съ ними, такъ и съ остальными хозяйками, интересующимися этимъ дѣломъ; и если мнѣ удастся облёгчить ихъ трудъ и избавить отъ излишнихъ волненій и затратъ, то буду вполнѣ вознаграждена.

Л. Попова.

ОТДѢЛЕНІЕ I.

Соленіе окороковъ, приготовленіе колбасъ, салтиссоновъ и разныхъ жаркихъ.

1. На два окорока, вѣсомъ 50 фунтовъ, взять соли 6 стакановъ, селитры 6 лотовъ, можжевельныхъ ягодъ столовую ложку, коландры 2 ложки, англійскаго перцу 1 ложку и нѣсколько штукъ гвоздики, все это слегка растолочь, селитру же истолочь мелко, смѣшать съ небольшимъ количествомъ соли и, натеревъ ею окорока, оставить ихъ лежать 24 часа. На другой день солить, втирая это все хорошенько въ окорока, сложить ихъ, кожей наверхъ, въ деревянную, не протекающую кадку, дно которой обсыпать солью.

Тѣмъ временемъ, закипятить воду, посолить немного, въ кипящую—всыпать маіорану за 15 коп., базилики за 5 коп. и немного лавроваго листа; когда вскипитъ, снять съ огня, плотно прикрыть и дать остыть; холоднымъ залить окорока, наложить кружокъ, а сверху камень. Переворачивать черезъ день, въ теченіе 4-хъ недѣль.

2. 2-й способъ. 2 стакана соли, $\frac{1}{4}$ фун. простого перцу, $\frac{1}{4}$ фун. англійскаго, $\frac{1}{4}$ фун. селитры, $\frac{1}{4}$ фун. коландры, лавроваго листа за 2 коп., можжевельныхъ ягодъ за 2 коп. и розмарину за 2 к.; все это истолочь не очень мелко, смѣшать вмѣстѣ,

натереть этимъ теплый, парной окорокъ и далѣе поступать, какъ сказано выше.

3. 3-й способъ. На 20 фунтовъ окорока взять 3 фунта соли, 3 лота селитры, 1 стаканъ сахара, горсть лаврового листа, горсть коландры, можжевельныхъ ягодъ, перцу простого и англійскаго. Соль, сахаръ и селитру смѣшать вмѣстѣ; $\frac{2}{3}$ этой смѣси всыпать въ воду и вскипятить, $\frac{1}{3}$ натереть окорокъ, посыпать растолченными пряностями и залить остывшимъ отваромъ—дальше поступать, какъ сказано выше.

4. Маринованная телятина.

Въ разсолѣ, въ которомъ солились окорока, положить заднюю ногу телятины, но держать не долѣе 2-хъ недѣль. Передъ употребленіемъ зажарить.

5. Сальцесонъ изъ головы (гловизна).

Изъ маринованной и копченой кабаньей головы, осторожно вынуть кости, чтобъ не продырявить кожи, срѣзать сала, гдѣ его толстый слой и положить въ тѣ мѣста, гдѣ одна кожа. Отварить до полуготовности, 2 маринованныхъ бычачьихъ языка и 2 свиныхъ—посолить, посыпать перцомъ, сверху положить ломтики свѣжаго сала, посыпать снова перцомъ простымъ и англійскимъ. Языки можно разрѣзать. Уши подвернуть внутрь. Свертывать сальцесонъ туго, въ нѣсколько человѣкъ; перевязать бичевочкой, зашить въ салфетку и варить до тѣхъ поръ, пока можно

будетъ легко, сквозь салфетку, проколоть ножомъ; выложить на столъ, прикрыть доской и положить прессъ. Чѣмъ туже свернуть сальцесонъ и чѣмъ тяжелѣе гнѣтъ, тѣмъ лучше можно нарѣзать сальцесонъ кусками.

6. Сальцесонъ.

Отварить сердце, языкъ, уши, разные хрящики и кусочки кожицы, нарѣзать полосками, посолить, посыпать перцомъ простымъ и англійскимъ, наполнить очищенный свиной желудокъ, зашить отверстие, отварить въ водѣ и положить подъ гнѣтъ.

7. Сальцесонъ иначе.

Сварить уши, хвостъ, хрящи съ ногъ и щеки съ внутренними частями крупно нарѣзать, посолить, прибавить перцу, гвоздики, немного луку, наполнить очищенный свиной желудокъ, отверстие зашить, варить въ томъ же бульонѣ въ которомъ все это варилось и положить подъ прессъ.

8. Печеночная колбаса (Leberwurst).

Печень, легкія, сердце, почки сварить, очень мелко искрошить, прибавить $\frac{1}{4}$ часть, по вѣсу, мелко искрошеннаго, подогрѣтаго жира, прибавить луку, перцу, соли, маіорана; начинку развести бульономъ, наполнить толстую кишку, пузырь или очищенный желудокъ, варить $\frac{1}{4}$ часа, а чтобы не лопнулъ, проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ вилкой.

9. Кровяная колбаса.

Кусочки сала съ кожей, языкъ, кусочки мяса съ кожей со щекъ, кожу съ хрящемъ съ ногъ, уши, сварить въ водѣ—затѣмъ изрубить на кусочки величиною съ горошину. Кровь сперва процѣдить, слегка подогрѣть и смѣшать со смоченной бульономъ начинкой, прибавить мелко истолченной соли, перцу и гвоздики, начинить только самыя толстыя кишки и варить въ бульонѣ до тѣхъ поръ, пока, при прокалываніи вилкой, изъ дырочекъ перестанетъ течь кровь.

10. Колбаса съ чеснокомъ.

Мясо и $\frac{1}{4}$ фунта сала изъ подъ кожи крупно крошится; къ начинкѣ прибавить на 1 фунтъ мяса, лоть соли, чесноку, перцу и немного гвоздики. Положить начинку въ горшокъ, который опрокинуть на доску вверхъ дномъ и поставить на ночь въ теплое мѣсто. На другой день, быстро набить этой начинкой самыя тонкія кишки. Сохранять въ холодномъ мѣстѣ, а передъ употребленіемъ жарить.

11. Жареная телятина.

Заднюю ногу телятины сперва вымыть, потомъ положить въ снятое молоко на нѣсколько часовъ, а затѣмъ зажарить въ печи или духовомъ шкапу, подложивъ масла и часто поливая, а когда подрумянится, обсыпать просѣянными сухарями и дать дожариться.

12. О чищеніи и приготовленіи птицъ.

Заколовъ птицу, положить сперва въ холодную воду на $\frac{1}{2}$ часа, вынуть, дать оттечь, обварить кипяткомъ, очистить и выпотрошить. Затѣмъ, вымывъ въ водѣ, вытереть пшеничными отрубями. Сдѣлать это по крайней мѣрѣ за сутки до употребленія; зимою держать въ холодномъ мѣстѣ, но въ такомъ, чтобы она не замерзла, а лѣтомъ на льду, завернувъ въ мокрое полотенце. Желая придать птицѣ нѣжный вкусъ, дать полежать въ холодномъ мѣстѣ нѣсколько часовъ въ молокѣ. Хорошо также убитую птицу, выпотрошить и повѣсить въ перьяхъ дня на два въ холодномъ мѣстѣ, а еще лучше на сквознякѣ.

13. Жаркое изъ мяса (штуфада).

Хорошій кусокъ мягкой говядины, отъ 5 до 6 фунтовъ, побить скалкой или обухомъ топора, положить на 24 часа въ слабый уксусъ. На другой день обварить еще уксусомъ, прошиковать толстыми полосками сала, обсыпанными перцомъ и грибнымъ порошкомъ, посолить, прибавить перцу, положить $\frac{1}{4}$ фунта масла и тушить подъ крышкой на закрытой плитѣ. Когда жаркое пуститъ изъ себя сокъ, вкroшить 2 небольшія марковки, свеклу, 2 луковицы, 1 сельдерейку, нѣсколько зеренъ простого и англійскаго перцу. Когда подрумянится, мясо вынуть, обсыпать мукой, соусъ протереть сквозь сито, залить имъ жаркое и еще дать подру-

мяниться. Если бы соуса оказалось мало, можно прибавить немного уксуса, въ которомъ мочла говядина и заправить двумя—тремя ложками сметаны.

14. Тушеное мясо обыкновенное.

Взять толстый кусокъ мягкой говядины, побить скалкой, побрызгать уксусомъ и оставить полежать часъ или больше. Затѣмъ распустить въ кастрюлѣ масло, въ кипящее—положить говядину и прикрыть крышкой; посолить тогда, когда начнетъ румяниться, накрошить луку и влить ложку холодной воды. Подливать воду понемногу нѣсколько разъ, пока жаркое румянится и переворачивать его.

15. Жареный поросёнокъ

Хорошо очищеннаго поросёнка вымочить, вытереть солью, подогнуть ножки и наполнить такой начинкой: замѣсить коржъ на однихъ яйцахъ безъ воды; яицъ взять 4 или 5 и спечь коржъ на уголькахъ на смальцѣ. (Это нужно въ печкѣ). Отварить печеночки, почки и легкія поросёнка, 1 свиную ногу и $\frac{1}{2}$ фунта сала; изрубить все это мелко вмѣстѣ съ коржомъ, посолить по вкусу, всыпать перцу, начинить поросёнка не очень туго, но чтобъ онъ былъ кругленькій, смочить кожу поросёнка спиртомъ, положить на противень, подложивъ масла и подливъ немного воды. Взявъ на вилку кусокъ сала, смазывать имъ во время жаренья кожу, пока поросёнокъ не зарумянится.

16. Жареная фаршированная индѣйка.

Очищенную индѣйку вымочить въ водѣ, вытереть солью, выломать рукою осторожно грудную кость, кожу на груди наполнить фаршемъ, зашить ниткой. Фаршъ готовится такъ: отварить и мелко изрубить печенку, всыпать просѣянныхъ сухарей, смочить сливками, вбить 3 желтка, 1 цѣлое яйцо, 1 ложку сливочнаго масла, немного англійскаго перца, немного коринки, размѣшать хорошо и нафаршировать индѣйку, смазать масломъ, положить на противень, подливъ воды и жарить 2—2 $\frac{1}{2}$ часа, обливая почаще собственнымъ ея сокомъ.

ОТДѢЛЕНІЕ II.

Куличи, Булки, малороссійскіе папошники, польскіе пляцки, Мазурки на дрожжахъ. Всевозможныя бабы.

Общія правила для печенія бабъ и другого дрожжевого тѣста.

Для того, чтобы бабы удались, надо строго соблюдать слѣдующія условія: Приготовлять ихъ надо въ очень тепломъ мѣстѣ, остерегаясь сквозняковъ. Лучше всего, если онѣ поднимаются при температурѣ 25°; избѣгать ставить ихъ въ такое мѣсто, гдѣ бы онѣ больше нагрѣвались снизу, такія бабы не растутъ вверхъ, а расплываются вширь. Дрожжи должны быть самыя свѣжія, да и всѣ вообще продукты. Муку брать самую лучшую, которую предварительно высушить, опять — таки, не при огнѣ и не около печи, такъ какъ она можетъ запариться, и тѣсто изъ нея выйдетъ темное. Крупчатая мука, даже самая лучшая, слишкомъ тяжела для бабъ; для пляцковъ же, особенно пополамъ съ обыкновенной пшеничной мукой, она вполне годится. Притомъ, никогда нельзя съ точностью опредѣлить количество муки; чѣмъ суше мука, тѣмъ ее меньше идетъ. Растопленное масло вливать чуть-чуть теплымъ, отъ слишкомъ теплаго — тѣсто не поднимется. Для болѣе дорогихъ бабъ, сахаръ лучше всего, брать отъ головы, тертый на теркѣ

или на машинкѣ и непременно просѣянный; такой сахаръ легче и гораздо слаще. Печь должна быть непременно жарко натоплена; можно ее остудить до той степени, какая требуется; только хорошо натопленная печь сохраняетъ до конца равномерную температуру. Топить лучше всего сосновыми дровами, тонко наколотыми, уложить ихъ на самой серединѣ печи и, когда на половину прогорятъ, закрыть печь и трубу на $\frac{1}{4}$ часа, затѣмъ выгresti весь уголь, „подъ” вымести соломеннымъ помеломъ обмокнутымъ въ холодную воду. Тогда слѣдуетъ испробовать печь, бросивъ на „подъ” горсть муки; если она затрещитъ и сразу начнетъ горѣть, то печь еще слишкомъ горяча, надо снова разъ и другой провести мокрымъ помеломъ, пока брошенная мука не будетъ горѣть, а только постепенно румяниться. Къ своду печи приподнять на лопатѣ листъ бумаги; если горитъ, то и сверху провести помеломъ.

1. Куличъ на желткахъ.

Взять гарнецъ (16 стак.) хорошей сухой просѣянной муки, всыпать въ ночвыи, сдѣлавъ по срединѣ углубленіе, влить 8 лотовъ сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ стаканѣ молока, прибавить еще стаканъ теплаго молока и, размѣшавъ съ небольшимъ количествомъ муки, поставить въ теплое мѣсто на $\frac{1}{4}$ часа. Какъ только начнетъ подходить, влить 40 хорошо разбитыхъ желтковъ, подливать понемногу теплаго молока и замѣсить не слишкомъ круто.

Когда тѣсто вымѣшено, влить 2 стакана чуть-чуть теплаго растопленнаго масла, столько же сахара и вымѣсивъ съ этимъ хорошо, выбивать тѣсто въ тепломъ мѣстѣ; когда будетъ хорошо отставать отъ рукъ, прибавить немного изюма безъ косточекъ, горсть тертаго сладкаго миндаля, ванили или лимонной цедры и поставить подходить въ теплое мѣсто. По прошествіи получаса слѣдуетъ опять перемѣсить тѣсто и поставить подойти. Когда тѣсто вторично подойдетъ, дѣлать куличъ съ крестомъ, убрать сверху изюмомъ и цѣлымъ миндалемъ и вставить въ довольно горячую печь на часъ.

2. Сахарный куличъ.

На 100 яицъ $4\frac{1}{2}$ стакана сливокъ. Сливки вскипятить съ $\frac{1}{2}$ фун. сахара, обварить ими $2\frac{1}{2}$ фун. муки, растирать долго, пока тѣсто не начнетъ блестѣть; $\frac{1}{4}$ фун. дрожжей, разведенныхъ въ молоко, влить въ тѣсто, съ ними вмѣстѣ еще тереть и поставить въ теплое мѣсто подходить. Какъ только тѣсто тронется, начать сбивать 100 желтковъ и 8 бѣлковъ, отдѣльно то и другое. Когда на опарѣ появятся трещины, положить сперва битые желтки, потомъ пѣну изъ бѣлковъ, сахара $\frac{3}{4}$ фунта, масла сливочнаго столовую ложку, муки 4 фунта, тогда выбивать руками, пока тѣсто отъ рукъ не отстанетъ и, когда подойдетъ, то снова мѣсить, вливъ рюмку сладкой водки, сахару $\frac{3}{4}$ фунта и муки $1\frac{3}{4}$ фунта. Наполнить тѣстомъ формы до половины, ко-

гда подрастетъ до $\frac{3}{4}$ формы — сажать въ горячую печь на 1 часъ.

3. Куличъ обыкновенный, но очень вкусный, рекомендуется своей несложностью, нѣжнымъ и тонкимъ вкусомъ.

Взявъ 5 фунтовъ хорошей муки, 3 стакана молока и $\frac{1}{8}$ дрожжей, половину муки всыпать въ макотерь, т. е. высокую муравленую миску, разбавить согрѣтымъ молокомъ и поставить въ теплое мѣсто. Когда подойдетъ, прибавить 10 желтковъ битыхъ хорошо съ $\frac{1}{2}$ фун. сахара, посолить, размѣшать хорошо, положить $\frac{1}{2}$ фун. свѣжаго сырого масла, $\frac{1}{2}$ фун. сахара, просѣянной ванили, немного горькаго миндаля, вмѣсить остальную муку, пѣну изъ бѣлковъ и дать подойти; послѣ чего выложить на столъ или доску, вымѣсить хорошо и положить въ вымазанную оттопленнымъ масломъ форму или тазъ, сдѣлать сверху крестъ изъ тѣста, убрать миндалемъ и изюмомъ, дать очень хорошо подняться и вставить въ хорошо натопленную печь на $1\frac{1}{2}$ часа.

4. Малороссійскій папошникъ,

Тремя стаканами кипящихъ сливокъ обварить 3 стакана муки, размѣшать хорошо, накрыть и оставить такъ на 10 минутъ. Потомъ, растирая тѣсто, влить $\frac{1}{2}$ стакана теплаго молока, 1 чашку топленнаго масла, 5 стакановъ мелкаго сахара и 6 стакановъ желтковъ, взбитыхъ до густоты, дрожжей

$\frac{1}{2}$ фунта, разведенных двумя стаканами теплаго молока. Растирать, не переставая до тѣхъ поръ, пока на тѣстѣ не начнутъ показываться пузырьки, тогда накрыть и поставить въ теплое мѣсто, чтобы подошло. Когда подойдетъ, всыпать мелко истолченного и просѣянаго кардамона на конецъ столоваго ножа, муки столько, чтобы можно было тѣсто выбивать; и выбивать или растирать 1 часъ, тогда досыпать муки и замѣсить довольно мягко, положить въ двѣ формы поровну; когда дорастетъ до $\frac{3}{4}$ формы, поставить въ горячую печь на $1\frac{1}{4}$ ч.

5. Превосходный малороссійскій папошникъ.

Вскипятить 5 стакановъ сливокъ, обварить ими въ макотрѣ 3 не очень полныя блюдечка муки и 3 ложки мелкаго сахара, растирать пока не остынетъ, тогда положить дрожжей 12 лотовъ, разведенныхъ стаканомъ молока, поставить въ теплое мѣсто подойти. Сбить въ пѣну 60 желтковъ съ 3 ложками сахару. Когда тѣсто подойдетъ, положить кусокъ масла, величиною въ куриное яйцо, влить желтки, прибавить пѣну изъ 8 бѣлковъ, размѣшать хорошо, прибавить муки, чтобы вышло густоватое тѣсто, и выбивать его лопаткой $\frac{1}{2}$ часа. Когда вторично подойдетъ, всыпать сахару $1\frac{1}{2}$ фун., муки столько, чтобы тѣсто вышло жиже, чѣмъ на булки, дать еще разъ подняться, затѣмъ положить папошникъ въ форму, дать въ формѣ подойти и сажать въ печь на $1\frac{1}{2}$ часа или приблизительно, смотря по тому,

насколько печь горяча. Духовъ прибавить, какихъ кто любитъ.

6. Папошникъ обыкновенный.

Вскипятить $1\frac{1}{2}$ стакана молока, обварить имъ два стакана муки и растирать, пока простынетъ, полтора стакана желтковъ и полтора стакана цѣлыхъ яицъ, хорошо разбить и влить въ тѣсто. Когда простынетъ, положить $\frac{1}{4}$ фун. дрожжей, подбить мукой и дать подняться; тогда прибавить стаканъ мелкаго сахара, стаканъ растопленнаго масла, муки столько, чтобы тѣсто не было слишкомъ густо, сейчасъ же выложить въ форму и, когда подойдетъ, вставить въ горячую печь на 1 часъ.

7. Булки заварныя.

На гарнецъ муки взять 15 яицъ. $2\frac{1}{2}$ стаканами молока обварить изъ отмѣренной муки 4 стакана т. е. кварту муки, растирать, чтобы не было комковъ, пока тѣсто не простынетъ, тогда влить разбитыя яйца, 6 лотовъ дрожжей, разведенныхъ молокомъ, и протереть все это сквозь сито, подбить мукой и дать слегка подойти; тогда всыпать остальную муку, влить стаканъ растопленнаго масла, прибавить $1\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара, ложечку соли, мѣсить и выбивать пока отстанетъ отъ рукъ и поставить въ теплое мѣсто подойти очень хорошо; тогда дѣлать булки, дать имъ подняться какъ можно лучше, смазать яйцомъ и вставить въ довольно горя-

чую печь на 1 часъ или $\frac{3}{4}$ часа. Это очень нѣжныя и не скоро черствѣющія булки. Можно прибавить ванили.

8. Хорошія булки.

10 фунтовъ муки, 10 лотовъ дрожжей, 12 яицъ, $1\frac{1}{2}$ стакана растопленнаго масла, сахару стаканъ или $1\frac{1}{2}$ какъ кто любитъ.

Муку раздѣлить на двѣ части; меньшую половину развести теплымъ молокомъ, влить дрожжи и дать подойти. 6 желтковъ и 6 цѣлыхъ яицъ стереть съ сахаромъ, туда же прибавить пѣну изъ 6 бѣлковъ и влить въ тѣсто, когда подойдетъ; мѣсить хорошенько, прибавляя остальную муку и, когда будетъ уже на половину вымѣшено, влить масло и мѣсить опять.—Дать очень хорошо подняться и сажать въ печь. Изъ этой пропорціи выходитъ 5 большихъ булокъ. По желанію, можно прибавить шафрану, для чего его надо сперва высушить, стереть въ порошокъ и всыпать въ тѣсто, когда оно мѣсится.

9. Булки не дорогія и очень вкусныя.

Вскипятить гарнецъ молока съ 1 фун. масла, постоянно мѣшая, чтобы не пригорѣло, вылить въ ночвы, остудить, влить $\frac{1}{4}$ фун. дрожжей, разбавленныхъ этимъ же молокомъ, прибавить 10 яицъ, хорошо разбитыхъ съ 1 фун. сахара, всыпать пшеничной крупичатой муки, чтобы тѣсто было довольно густо, вымѣсить хорошо и дать подняться. Ког-

да тѣсто очень хорошо поднимется, дѣлать продолговатыя булки и сажать въ довольно горячую печь на одинъ часъ. Булки эти долго сохраняются свѣжими.

Польскіе пляцки, мазурки на дрожжахъ.

1. Превосходный пляцекъ съ сыромъ.

Взять кусокъ дрожжевого тѣста, какъ для бабъ; отдѣльно приготовить тѣсто, замѣсивъ его съ масломъ, двумя желтками и небольшимъ количествомъ сахару, взять этого тѣста 1 часть, а дрожжевого 2 части, смѣшать вмѣстѣ до гладкости, растянуть толщиною въ палецъ на противень, смазанный масломъ, сверху присыпать мукой и наложить толстый слой, пальца въ два — три, сырной массы. Когда подойдетъ, вставить въ довольно горячую печь.

Сырная масса готовится слѣдующимъ образомъ: взять для этого хорошо отжатаго, не сухого, но и не слишкомъ мягкаго творогу, стереть его на теркѣ и просѣять черезъ рѣдкое рѣшето или дуршлагъ, — затѣмъ взять 4 фунта этого сыру и 2 фунта сливочнаго масла, растереть скалкой на пѣну, вбивая по одному 4 бѣлка, чтобы масса держалась; прибавить ванили. Съ противня снять, когда будетъ совсѣмъ холоднымъ.

Пляцекъ съ сыромъ, тоже очень хорошій.

Приготовить тѣсто, какъ указано выше, положить на противень, посыпать мукой и наложить

такой массой: полъ фунта сливочнаго масла растереть на пѣну, всыпать 4 глубокия тарелки натертаго на тѣркѣ сыра, растирать вмѣстѣ, вбивая по одному столько желтковъ, чтобы масса не была густой, протереть черезъ сито, прибавить сахару, сколько кто любитъ, апельсинной корки, цукатовъ, наръзанныхъ квадратами и 2 лота дрожжей, наложить на тѣсто, обсыпать густо сахаромъ, побрызгать виномъ и ставить въ печь, какъ для булокъ, — вынуть, когда будетъ совсѣмъ холоднымъ.

3. Пляцекъ съ сыромъ иначе.

Приготовить тѣсто, какъ сказано выше, положить на смазанный масломъ противень, умять руками и покрыть массой, которая готовится слѣдующимъ образомъ: хорошій, не слишкомъ сухой сыръ натереть на тѣркѣ, растереть его скалкой въ чашкѣ, вбить по одному 2 цѣлыхъ яйца и желтковъ столько, чтобы масса не была густой (до 15 желтковъ); масла сливочнаго 1 фунтъ, сахару мелкаго 1 фунтъ, палочку ванили въ порошокъ, шафрану за 10 коп., намоченнаго въ рюмкѣ хорошаго рома, рюмку французскаго бѣлаго вина, мускатнаго орѣшка въ порошокъ, лимонной и апельсинной цедры. Растирать эту массу долго, прибавивъ столовую ложку муки; положить на тѣсто, сравнять ножомъ, сверху также прикрыть тѣстомъ, смазать яйцомъ и спечь. Оставить на противнѣ до слѣдующаго дня.

4. Пляцекъ великанъ.

Кварту муки развести стаканомъ теплаго молока и 14-ю лотами дрожжей, разведенныхъ теплымъ молокомъ. Когда подойдетъ, влить 60 желтковъ, заранее сбитыхъ съ 1 фунтомъ сахара, прибавить чайную ложечку корицы, цедру съ одного лимона и $\frac{1}{8}$ фун. горькаго миндаля, очищеннаго и очень мелко изрубленнаго, досыпая по немногу муки, но столько, чтобы тѣсто не было чересчуръ густо, не больше 3-хъ квартъ. Послѣ того влить 2 стакана растопленнаго и очищеннаго масла, съ нимъ вмѣстѣ хорошо вымѣсить тѣсто, выложить на одинъ большой, глубокий противень, выложенный смазанной масломъ бумагой, края которой должны быть выше противня на ладонь, дать пляцку хорошо подняться, смазать яйцомъ, убрать сверху цѣлыми миндалинами и крупнымъ изюмомъ, изъ котораго предварительно вынуть косточки. Вставить осторожно въ не слишкомъ горячую печь и также осторожно вынимать. По желанію можно изъ этой порціи сдѣлать два пляцка.

5. Пляцки обыкновенные.

8 стакановъ муки развести 8-ю стаканами согрѣтаго молока и $\frac{1}{4}$ фун. дрожжей, разведенныхъ стаканомъ теплаго молока, дать подняться, посолить, всыпать сперва немного муки, а потомъ 10 желтковъ, хорошо разбитыхъ съ 10 цѣлыми яйцами, прибавить 1 фунтъ мелкаго сахара, 1 фунтъ расто-

пленного масла, цедру съ 1 лимона или чего-нибудь другого для запаха, вымѣсить такъ, чтобы тѣсто отъ рукъ отставало, подсыпая муки, не больше 8 стакановъ; выложить на смазанные масломъ противни, оставить немного тѣста, прибавить къ нему ложку масла, немного сахара и муки, порубить это на подобіе крупы, обсыпать пляцки, дать подняться, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь на $\frac{1}{2}$ часа и, чтобы сверху не подгорѣли, накрыть бумагой.

Пляцки, вообще можно дѣлать изъ какого угодно дрожжевого тѣста: заварного и простого и изъ такого, какъ для бабъ но всегда жиже, чѣмъ на булки; сверху посыпать миндалемъ и изюмомъ, рубленнымъ тѣстомъ или же обвести кругомъ рантомъ изъ того же тѣста, покрыть глазурью или смазкой приготовленной слѣдующимъ образомъ:

1) Разбить 5 цѣлыхъ яицъ съ $\frac{1}{4}$ фун. сахара, 2 чайными ложечками картофельной муки, цедрой съ 1 лимона и $2\frac{1}{2}$ стаканами сметаны. Прибавить немного ванили. Массой этой покрыть тѣсто, когда оно достаточно поднимется на противнѣ, уложить сверху кусочками масла, посыпать коринкой и мелко нашинкованнымъ миндалемъ.

2) Сбить пѣну изъ 4-хъ бѣлковъ, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ фун. сахара и немного толченой корицы, прибавить $\frac{1}{2}$ фун. кишмиша, $\frac{1}{2}$ фунта мелко нашинкованного сладкаго миндаля, немного цуката покрыть этой массой выросшій пляцекъ и ставить въ печь.

6. Королевскій пляцекъ.

6 стакановъ молока вскипятить, остудить и теплымъ развести 12 стакановъ муки, влить 12 лотовъ дрожжей, разбавленныхъ $1\frac{1}{2}$ стак. молока, и, когда подойдетъ, влить 35 хорошо сбитыхъ желтковъ, всыпать муки столько, чтобы тѣсто было мягкое, посолить, влить теплаго масла 3 стакана, прибавить $1\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахара, 1 фунтъ коринки, 6 лотовъ цуката, 10 штукъ горькаго миндаля, 10 капель апельсиннаго масла, вымѣсить очень хорошо, разделить тѣсто на 4 части, положить на противни, подсыпанные мукой; когда поднимутся, смазать яйцомъ, посыпать сверху крупно нарѣзаннымъ миндалемъ и изюмомъ и вставить въ хорошо нагретую печь на 1 часъ.

7. Пляцекъ очень вкусный безъ дрожжей.

Взять сахару, масла и муки по $\frac{1}{2}$ фунта, прибавить 6 желтковъ, выбить очень хорошо, прибавить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ, положить на противень на смазанную масломъ бумагу, сравнять ножомъ, смазать яйцомъ, посыпать сверху коринкой и вставить въ не слишкомъ горячую печь. Какъ только зарумянится—вынуть.

8. Пляцекъ на скорую руку.

Ложку масла растереть до бѣла, вбить по одному 4 желтка растирая скалкой въ одну сторону, прибавить $\frac{1}{4}$ фунта сахара, 2 ложки сметаны и $\frac{1}{2}$

фунта муки, прибавить 2 лота дрожжей, разбавленных молокомъ, положить на противень, покрытый смазанной масломъ бумагой, дать подойти, потомъ вставить въ довольно горячую печь на $\frac{1}{2}$ часа.

9. Пляцекъ съ яблоками.

6 стакановъ просѣянной муки вымѣсить на доскѣ съ 7 цѣлыми яйцами, 1 фунтомъ сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ фунта сахара, прибавивъ немного воды; посыпать тонко нарезанными ломтиками яблокъ, пересыпать сахаромъ и спечь. Лѣтомъ можно дѣлать этотъ пляцекъ со сливами.

10. Пляцекъ съ начинкой.

Приготовить тѣсто изъ 2-хъ стакановъ муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла, чашки сахара и, прибавивъ немного холодной воды, смѣшать все вмѣстѣ съ такимъ же количествомъ тѣста для бабъ, раскатать нѣсколько кружковъ, положить въ форму для торта, посыпанную мукой или смазанную масломъ, сверху покрыть синимъ изюмомъ (малага), изъ котораго вынуть косточки, накрыть вторымъ кружкомъ, покрыть его миндальной массой, слѣдующій кружокъ смазать вареньемъ изъ розы или винными ягодами, пополамъ разрезанными, затѣмъ можно снова переложить миндальной массой. Верхній кружокъ ничѣмъ не самзывать. Вслѣдствіе своей тяжести, онъ долго поднимается. Испечь въ горячей печи. Когда испечется, можно оглазировать и убрать какъ тортъ.

11. Нѣмецкій Blechkuchen.

6 желтковъ стереть съ 4-мя полными ложками мелкаго сахара, прибавить 1 стаканъ растопленнаго масла, 1 стаканъ согрѣтаго молока, 4 стакана крупичатой муки, немного изюму безъ косточекъ, цедру съ 1 лимона, толченаго кардамону и $\frac{1}{8}$ фунта дрожжей. Выбивать деревянной ложкой до пузырьковъ, прибавить пѣну изъ 6 бѣлковъ, выложить въ круглую жестяную форму, сдѣлать въ нѣсколькихъ мѣстахъ углубленія положить въ нихъ по кусочку масла и по кусочку обсахаренной апельсинной корки. Когда поднимется, смазать яйцомъ, обсыпать густо сахаромъ съ корицей и крупно нарезаннымъ миндалемъ. Печь въ не слишкомъ горячей печи.

Мазурки на дрожжахъ.

1. Мазурка простая, но очень вкусная.

Полъ фунта свѣжаго масла перетирать руками съ 8 стаканами муки въ ночвахъ, такъ долго, пока масла не будетъ ни слѣда, а останется одна только сухая мука. Влить $\frac{1}{2}$ стакана согрѣтаго молока, 3 лота дрожжей, 9 хорошо разбитыхъ желтковъ, пѣну изъ 9 бѣлковъ, размѣшать хорошо руками и поставить подойти; тогда прибавить $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, муки столько, чтобы тѣсто было мягкое, дать еще разъ подняться; затѣмъ растянуть тѣсто въ палецъ толщиной на бумагу, смазанную масломъ и положенную на противнѣ и вставить въ умѣренно теплую печь на $\frac{1}{2}$ часа.

2. Мазурки на бѣлкахъ.

Сбить пѣну изъ 60 бѣлковъ, подбить довольно густо крупчатой мукой, прибавить 12 лотовъ дрожжей, разведенныхъ стаканомъ теплаго молока и дать хорошо подняться. Когда подойдетъ, мѣсить тѣсто въ холодномъ мѣстѣ, положивъ въ него $2\frac{1}{2}$ фунта масла, намоченнаго передъ этимъ въ водѣ и отжатаго, $2\frac{1}{2}$ фунта сахара, $\frac{1}{4}$ фунта очищеннаго и мелко изрубленнаго горькаго миндаля и крупчатой муки, сколько понадобится. Тѣсто не должно быть круто, положить на противни, выложенные смазанной масломъ бумагой, дать подняться, наколотъ вилкой, смазать яйцомъ, густо обсыпать корицей съ сахаромъ, крупно наръзаннымъ миндалемъ и кипмишемъ, покрыть сверху смоченной въ водѣ бумагой, чтобы миндаль и изюмъ не пригорѣли, и поставить въ довольно горячую печь на $\frac{1}{2}$ часа или больше, пока не испекутся.

3. Мазурка, подходящая въ водѣ.

5 стакановъ цѣлыхъ яицъ, 5 стакановъ молока, дрожжей 5 лотовъ, разведенныхъ въ неполномъ стаканѣ молока; все вмѣстѣ процѣдить сквозь сито; муки взять столько, какъ на булки. Когда будетъ хорошо вымѣшено, положить 2 стакана сырого масла, мѣсить, пока тѣсто отъ рукъ не отстанетъ. Потомъ смочить толстую скатерть въ водѣ, выжать, вложить въ нее тѣсто, связать туго, оставивъ свободное мѣсто для того, чтобы тѣсто могло расти, и положить

въ посуду съ холодной водой, чтобы оно все въ нее окунулось. Должно такъ стоять съ 9 часовъ вечера до 7 утра; въ теченіи этого времени тѣсто всплыветъ на поверхность. Вынуть изъ воды, всыпать сахару по вкусу, дѣлать мазурки и печь. Тѣсто должно быть такой густоты, чтобы вынуть его изъ воды, не надо было прибавлять муки.

4. Мазурки, подходящія въ водѣ на однихъ желткахъ.

Гарнецъ (16 стакановъ) муки, 4 стакана желтковъ, $2\frac{1}{4}$ фунта масла, 6 лотовъ дрожжей. Желтки растереть до-бѣла, влить въ муку, прибавить 2 стакана теплаго молока, дрожжей и, послѣ всего, растопленное масло чуть-чуть теплое. Мѣсить цѣлый часъ, завязать тѣсто въ толстую салфетку, смазанную масломъ, опустить въ кадку съ водой и завязаннымъ мѣстомъ привязать къ толстой палкѣ, положенной на кадку. Сдѣлать это на ночь, а на другой день, когда тѣсто всплыветъ на поверхность, и салфетка имъ наполнится, тѣсто вынуть, перемѣсить, всыпать сахару, дѣлать мазурки, наколотъ булавкой, чтобы не отставала кожица и не дѣлались бы пузыри. Печь не должна быть очень горяча, чтобы мазурки не подгорѣли. Когда нѣтъ времени сейчасъ за нихъ приняться, то вынутое изъ воды тѣсто положить въ чашку, вынести на холодъ, гдѣ можетъ стоять, безъ вреда для себя даже нѣскольکو часовъ. Дѣлать мазурки, смазать яйцомъ, сверху посыпать сахаромъ съ корицей, кипмишемъ и

мелко нашинкованнымъ миндалемъ. Это—превосходное тѣсто.

5. Мазурки на желткахъ безъ масла.

Растереть до-бѣла 4 стакана желтковъ, прибавить къ нимъ 4 стакана теплаго молока, сперва вскипяченнаго, а потомъ остуженнаго, развести этимъ столько муки, чтобы тѣсто было довольно густое, 5 лотовъ дрожжей, разведенныхъ въ чашкѣ молока, завязать въ салфетку, смазанную масломъ, оставивъ мѣсто, чтобы тѣсту было гдѣ расти, опустивъ на ночь въ холодную воду; на другой день прибавить сахаръ, пряности, какія кто любитъ, дѣлать мазурки и печь.

6. Мазурки, подходящія въ водѣ иначе.

Стаканъ желтковъ сбить со стаканомъ сахара на гоголь-моголь, прибавить $\frac{1}{8}$ фун. дрожжей, разведенныхъ стаканомъ молока, стаканъ [топленнаго масла, муки столько, чтобы тѣсто было густое.— Поступать, какъ сказано выше. Изъ этой пропорціи выйдетъ двѣ мазурки. Сверху посыпать миндалемъ и изюмомъ.

7. Мазурка вкусная.

Полтора фунта масла стереть до-бѣла, вбить по одному 12 желтковъ, $1\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахара, 1 стаканъ сливокъ, три лота дрожжей, разведенныхъ сливками, муки столько, чтобы тѣсто можно

было вымѣсить руками; потомъ, выложивъ на доску, посыпанную мукой, мѣсить тѣсто, пока отъ рукъ не отстанетъ, раскатать тонко, дѣлать мазурки, подложивъ на противни бумагу, смазанную масломъ, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, миндалемъ и изюмомъ и дать подрумяниться въ печи.

8. Мазурка на желткахъ.

2 чашки желтковъ сбить хорошо мутовкой въ горшкѣ, прибавить 2 чашки топленнаго и остуженнаго масла, 3 лота дрожжей, разведенныхъ молокомъ, 1 стаканъ сливокъ, 2 чашки сладкаго и нѣсколько штукъ горькаго миндаля, мелко изрубленнаго, 3 чашки сахара, разбить все это хорошо въ горшкѣ, муки прибавить столько, чтобы тѣсто можно было раскатать, раздѣлить на 3 части, сдѣлать мазурки, смазать яйцомъ, посыпать миндалемъ и изюмомъ и, не давая подняться, поставить въ печь на полчаса.

Бабы на дрожжахъ.

1. Тюлевая баба.

Даю здѣсь рецептъ бабы, какъ ее дѣлывали въ старину. Приготовленіе ея сложное и требующее отъ хозяекъ большого вниманія. Русская печь должна быть безукоризнена, чтобы не скоро остывала и температура была бы равномерная; но если кто имѣетъ возможность соблюсти всѣ эти условія, то не жаль бываетъ затраченныхъ трудовъ, такъ она нѣжна и вкусна.

120 самыхъ свѣжихъ желтковъ разбить до густоты въ обыкновенной маслѣбѣйнѣ, процѣдить сквозь сито, обратно влить въ маслѣбѣйню, прибавивъ къ желткамъ 4 стакана сухой муки, стаканъ хорошихъ дрожжей (8 лотовъ), стаканъ топленого хорошо очищеннаго свѣжаго масла, 2 стакана мелко истолченнаго и просѣяннаго сахара отъ головы, $\frac{1}{2}$ лота ванили въ порошокъ. Все это вмѣстѣ бить въ маслѣбѣйнѣ безостановочно 2 часа. Послѣ вылить всю массу въ форму и поставить въ теплое мѣсто подходить 1 часъ. При этомъ непремѣнное условіе, чтобы въ кухнѣ, гдѣ подходить баба, не было ни малѣйшаго сотрясенія; не ходить по половицамъ, не стучать дверью, потому что вслѣдствіе этого осѣдаетъ тѣсто, и ему уже трудно будетъ подняться до самого верха формы, которая должна быть сшита изъ писчей, толстой бумаги; въ выпиную форма должна имѣть 12 вершковъ, а въ діаметръ 6 вершковъ. По выпинѣ формы должно быть и отверстіе печи, чтобы, сажая бабу, отнюдь ее не наклонять. Когда тѣсто почти сравняется съ краями формы, поставить въ хорошо натопленную печь на 1 часъ. При этомъ опять-таки соблюдать, чтобы въ кухнѣ не было никакого сотрясенія. Вынувъ изъ печи бабу, не оставлять ее ни минуты въ стоячемъ положеніи, а положить на подушку и, держа вдвоемъ подушку за края, осторожно перекатывать ее, пока она нѣсколько не остынетъ. Бумагу оборвать съ нея тогда лишь, когда она окончательно простынетъ. Печь должна быть такой темпера-

туры, чтобы брошенные на „Подъ“ отруби не горѣли.

2. Баба на желткахъ заварная.

Два туго набитыхъ стакана муки, всыпать въ ночвы, обварить 2-мя стаканами сливокъ, которыя вливать понемногу, и хорошо растирать, чтобы не было комковъ. 4 лота дрожжей развести въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ теплаго молока, влить въ опару, размѣшать съ ними хорошо и поставить подойти. Передъ опарой стереть въ чашкѣ скалкой 60 желтковъ до-бѣла и, когда опара поднимется, вливать желтки понемногу, все время растирая. Тѣсто посолить и досыпать муки столько, чтобы тѣсто при выжиманіи изъ руки образовало булочку. Мѣсить цѣлый часъ. Сахару истолченнаго и просѣяннаго $\frac{1}{2}$ стакана, прибавить лимонной цедры, мелко изрубленной и стертой съ сахаромъ, 2 чашки топленого масла, вымѣсить хорошо и поставить подходить. Потомъ еще разъ выбить тѣсто, наполнить имъ $\frac{1}{4}$ часть формы; когда дорастетъ до $\frac{3}{4}$ ея, сажать осторожно въ печь на 1 часъ.

3. Превосходная заварная, желтковая баба.

Три горсти муки обварить 3 стаканами хорошаго молока, вымѣшать хорошо, накрыть и поставить, чтобы солодало и остывало до теплоты парного молока. 3 стакана желтковъ стереть до-бѣла съ 2 стак. сахара, 1 стак. масла стереть до-бѣла, положить все это въ тѣсто. 3 лота дрожжей рас-

пустить въ стаканѣ молока, подбить ложкой муку чтобы выигралось, положить дрожжи въ тѣсто, размѣшать и довольно густо подбить мукой. Когда подойдетъ, замѣсить мягко и дать подойти. Затѣмъ выбивать на столѣ, наполнить $\frac{1}{3}$ часть формы, сшитой изъ картона и смазанной масломъ, и, когда тѣсто дорастетъ до $\frac{3}{4}$ ея, ставить въ русскую печь на $1\frac{1}{4}$ часа.

4. Желтковая баба съ шафраномъ.

Кварту муки заварить 2 стаканами молока, растереть до гладкости, накрыть и поставить въ теплое мѣсто на $\frac{1}{4}$ часа, чтобы солодало, влить двѣнадцать лотовъ дрожжей, поставить подходить на одинъ часъ, тогда мѣсить два часа. Въ первый часъ влить 60 желтковъ, сбитыхъ на пѣну и муки, сколько надобится, но чтобы тѣсто не было густо, а во второй часъ всыпать 1 фунтъ сахара, за 10 коп. шафрану, стертаго въ порошокъ, вложить въ формы и, когда тѣсто въ формахъ подрастетъ, сажать въ горячую печь на 1 часъ.

5. Баба желтковая, кружевная.

Четыре стакана самой лучшей, пшеничной муки, предварительно хорошо высушенной, обварить 5 стак. кипящаго молока. Молоко вливать понемногу и не переставая, разбивая въ то же время тѣсто, чтобы не было комковъ; растирать, пока тѣсто не остынетъ до степени парнаго молока, тогда

вливать $\frac{1}{2}$ фунта дрожжей, разведенныхъ молокомъ и 60 желтковъ сбитыхъ на пѣну съ двумя фунтами сахара. Сбивать желтки надо въ горшкѣ, поставленномъ въ теплую воду и сдѣлать это, конечно, раньше. Сахаръ долженъ быть стертъ на теркѣ и просѣянъ. Желтки вливать тоненькой струйкой, не переставая сильно разбивать тѣсто; затѣмъ поставить подойти въ очень теплое мѣсто ($20-25^{\circ}$). Когда тѣсто дастъ трещины, влить въ него 4 стакана растопленнаго и чуть-чуть теплаго масла, тѣсто посолить немного и мѣсить часъ и больше, пока оно не начнетъ отставать отъ рукъ, прибавить муки стакановъ 10—12 и палочку просѣянной ванили. Когда тѣсто въ ночвахъ настолько подрастетъ, что его станетъ вдвое больше, наложить въ формы, смазанныя масломъ и высыпанныя сухарями, по $\frac{1}{3}$ части формы, поставить въ теплое мѣсто и, когда дорастутъ до $\frac{3}{4}$ формъ, начать топить печь. Когда печь вытопится, разгрести уголь по всей печкѣ, закрыть трубу и заслонку. Когда уголь подернется пепломъ, вымести чисто и бросить на „подъ“ горсть муки, если мука сейчасъ загорится—печь еще слишкомъ горяча, тогда нужно ее еще немного остудить, если же мука только зарумянится печь хороша, и бабы можно сажать. Держать въ печи 1 часъ, и, вынувъ изъ нея, поставить въ формахъ на сквознякѣ минутъ на 5, на 10, затѣмъ сейчасъ же вынуть изъ формъ, поставить ихъ на чемъ-нибудь мягкомъ, напр. на войлокѣ, покрытомъ сложенной въ нѣсколько разъ простыней.

6. Баба пикинетовая.

60 желтковъ стереть до-бѣла съ 1 фунтомъ мелкаго сахара, всыпать въ нихъ сквозь сито два стакана муки и $\frac{1}{4}$ фун. дрожжей, прибавить по чайной ложечкѣ толченыхъ и просѣянныхъ корицы и мускатнаго орѣха и горсть мелко натертаго миндаля. Растирать все это скалкой цѣлый часъ, вылить въ формы, дать подниматься часъ, вставить въ горячую печь. Если бы сверху черезчуръ зарумянились, накрыть бумагой, смоченной въ водѣ.

7. Баба заварная вкусная.

1 стаканъ муки обварить стаканомъ молока и растирать, пока не остынетъ, прибавить $\frac{1}{4}$ фунта дрожжей и поставить подойти. Сдѣлать это на ночь; утромъ влить 2 стакана желтковъ, сбитыхъ хорошо съ 2 цѣлыми яйцами, подсыпать муки, выбить хорошо и поставить подойти. Тогда всыпать стаканъ очень мелко изрубленнаго сладкаго миндаля и немного горькаго, $1\frac{1}{2}$ стакана сахара, одинъ стаканъ масла, но вливать его въ нѣсколько приемовъ, прибавляя муки. Тѣсто не должно быть густо. Кастрюлю обвязать высоко бумагой, наложить $\frac{1}{4}$ часть кастрюли тѣстомъ и, когда оно подойдетъ до бумаги, сажать въ печь.

8. Баба миндальная.

Молока 6 стакановъ, дрожжей 6 лотовъ, муки 8 стакановъ поставить подойти. 180 желтковъ, безъ

зародышей сбить въ маслобойнѣ, влить въ тѣсто, взять муки столько, чтобы тѣсто было жиже, чѣмъ на булки, всыпать 1 фунтъ, натертаго на теркѣ или смолотаго на машинкѣ сладкаго миндаля, 4 стакана растопленнаго и очищеннаго масла, мѣсить долго, всыпать 2 фунта сахара, ванили или цедру съ 2 лимоновъ, съ этимъ еще помѣсить довольно долго, положить въ формы, дать подняться и ставить въ печь на одинъ часъ. Можно дѣлать половину пропорціи.

9. Баба съ миндальными шариками.

Приготовить массу изъ миндаля, растеревъ его съ сахаромъ, ванилью и бѣлками до гладкости, накатать изъ нея небольшихъ шариковъ и, когда заварная баба будутъ подниматься въ формахъ, опустить въ каждую форму по нѣсколько штукъ—выше и ниже, проталкивая ихъ хорошо пальцемъ; выходитъ оригинально и вкусно.

10. Баба армянка.

2 стакана муки обварить 2-мя стаканами молока, растирать до гладкости и, пока немного не остынетъ, прибавить 6 лотовъ дрожжей, разведенныхъ чашкой молока, растирать чтобы не было крупинокъ, затѣмъ влить 60 хорошо сбитыхъ желтковъ и дать подойти, а когда подойдетъ, мѣсить $\frac{3}{4}$ часа, но не выбивать, прибавляя понемногу муки, не болѣе 3 квартъ, всыпать 1 фунтъ сахара, вани-

ли или мускатного орѣха, $1\frac{1}{2}$ стакана, чуть-чуть теплаго, растопленнаго масла, вымѣсить, наполнить $\frac{1}{4}$ часть каждой формы, и, когда тѣсто поднимется до $\frac{3}{4}$ формы, ставить въ горячую печь на 1 часъ.

Бабки безъ дрожжей.

1. Миндальная бабка.

Миндалю сладкаго и горсть горькаго, чтобы вмѣстѣ было 1 ф., очистить, мелко изрубить, столочь и растирать въ чашкѣ съ двумя стаканами сахара, вбить по одному 23 желтка, 2 цѣлыхъ яйца, всыпать чашечку мелкой гречневой смоленской крупы, растирать съ нею вмѣстѣ еще $\frac{1}{2}$ часа, прибавить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ, наполнить форму, сшитую изъ бумаги, смазанную сливочнымъ масломъ и высыпанную картофельной мукой, вставить въ умеренно-жаркую печь на $1\frac{1}{2}$ часа.

2. Миндальная бабка иначе.

4 стакана мелкаго сахара, всыпать въ глубокую чашку, прибавить немного лимонной цедры, 1 лотъ кардамона, чашку очищеннаго мелко изрубленнаго миндаля, вбить по одному 30 желтковъ, растереть все хорошо, всыпать понемногу 2 стакана картофельной муки и стаканъ пшеничной. — Послѣ того, какъ будетъ всыпана вся мука тереть 1 часъ; прибавить пѣну изъ 30 бѣлковъ, хорошо размѣ-

шать, положить въ бумажную форму, смазанную масломъ и высыпанную картофельной мукой и печь 1 часъ съ четвертью.

3. Хлѣбная бабка отличная.

30 желтковъ, 1 фун. сахара, 1 стаканъ муки изъ чернаго хлѣба. Черный хлѣбъ сперва высушить, потомъ истолочь и просѣять. Желтки стереть сперва безъ сахара, потомъ съ сахаромъ, хлѣбную муку сыпать понемногу, прибавить плитку натертаго на теркѣ шоколада, $\frac{1}{2}$ лота гвоздики, $\frac{1}{2}$ лота корицы, 6 зеренъ простого перцу, истолченныхъ и просѣянныхъ. Вмѣшать хорошо пѣну изъ 30 бѣлковъ, сверху слегка посыпать пшеничной мукой, размѣшать, выложить въ бумажную форму, можно и въ кастрюлю, и вставить въ горячую печь.

4. Хлѣбная бабка иначе.

45 желт. стереть съ $1\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара до-бѣла, прибавить лотъ толченой и просѣянной корицы, $\frac{1}{2}$ лота гвоздики, $1\frac{1}{2}$ стакана муки изъ чернаго хлѣба толченаго и просѣяннаго, которую всыпать понемногу. 3 ложки пшеничной муки, $1\frac{1}{2}$ плитки натертаго шоколада. Когда масса побѣлѣетъ — прибавить пѣну изъ бѣлковъ, влить въ кастрюлю, смазанную масломъ и высыпанную хлѣбной мукой и вставить въ печь на $1\frac{1}{2}$ часа.

5. Шоколадная бабка.

45 желтковъ стереть до-бѣла, всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. натертаго на теркѣ шоколада, $1\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, палочку толченой и просѣянной ванили, чашку толченаго и просѣяннаго хлѣба и ложку сухой картофельной муки. Всыпать не сразу, а понемногу, не переставая тереть. Когда масса эта побѣлѣетъ, прибавить крутую пѣну изъ оставшихся бѣлковъ, смѣшать ее очень хорошо съ растертой массой, наполнить $\frac{3}{4}$ формы и вставить въ печь, которая должна быть менѣе горяча, чѣмъ на булки.

6. Лимонная бабка.

Сварить 4 лимона такъ, чтобы ихъ можно было проколоть насквозь соломенной, выбросить зернышки, а лимоны растереть скалкой, выжавъ сокъ изъ сырого лимона, прибавить 24 желтка, $1\frac{1}{2}$ ф. сахара и тереть, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ, тогда сыпать понемногу 3 чашки картофельной муки, растереть съ нею хорошо, прибавить пѣну изъ 24 бѣлковъ, съ нею хорошо перемѣшать и сейчасъ-же сажать въ умѣренно-горячую печь.

7. Лимонная бабка иначе.

3 лимона сварить, стереть на теркѣ, отбросить зерна, 18 желтковъ стереть до-бѣла съ $2\frac{1}{2}$ ф. сахара, всыпать 3 стакана картофельной муки, прибавить нѣсколько зеренъ горькаго миндаля, сокъ

изъ 3-хъ лимоновъ и все вмѣстѣ тереть въ одну сторону, все время, пока топится печь, затѣмъ смѣшать съ пѣной изъ бѣлковъ и сейчасъ же вставить въ горячую печь.

8. Бабка изъ картофельной муки.

$\frac{1}{3}$ ф. картофельной муки, $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, сокъ 1 лимона, немного апельсиновой корки тереть валькомъ въ одну сторону; прибавить стертаго на массу сладкаго и горькаго миндаля, чтобы вмѣстѣ его было $\frac{1}{4}$ ф., влить 10 сбитыхъ желтковъ, растирать часъ или больше, пока на поверхности не начнутъ появляться пузырьки, прибавить пѣну изъ 10 бѣлковъ, выложить въ кастрюлю, смазанную масломъ и высыпанную сухарями и сейчасъ же вставить въ довольно горячую печь. Не вынимать изъ кастрюли, пока совершенно не остынетъ.

9. Перцовая бабка.

1 ф. мелкаго сахара, 2 л. корицы, 2 л. англійскаго перцу, немного гвоздики стереть съ 15 желтками, досыпая понемногу $\frac{2}{3}$ ф. пшеничной муки. Когда масса будетъ хорошо стерта—прибавить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ, хорошо вмѣшать ее, вылить въ кастрюлю, смазанную масломъ и высыпанную сухарями и спечь въ горячей печи.

10. Бабка двухцвѣтная.

$\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла растереть до-бѣла, вбить по одному 6 желтковъ, прибавить $\frac{3}{4}$ ф. сахара, $\frac{1}{2}$

стакана сырого молока, вымѣсить все хорошо, прибавить пѣну изъ 6 бѣлковъ. Послѣ всего всыпать порошокъ для печенія за 10 к. Такіе порошки (Backpulver) можно получать во всѣхъ большихъ городахъ. Лучшіе изъ нихъ порошки Д-ра Oetkara, но за неимѣніемъ его можно взять Келлеровскій, Ангеля или какой-нибудь другой. Съ порошкомъ размѣшать хорошенько. Отдѣлить отъ тѣста $\frac{1}{3}$ часть, всыпать въ нее 3 столовыя ложки сухого какао. Форму мѣдную, какъ для желе, заранее смазать масломъ и высыпать сухарями, положить въ нее рядъ бѣлаго тѣста, потомъ смѣшаннаго съ какао, сверху прикрыть бѣлымъ тѣстомъ и, моментально, вставить въ горячую печь на $1\frac{1}{2}$ часа.

11. Маковая бабка.

2 стакана бѣлаго мака обдать кипяткомъ, дать постоять немного, слить воду и снова обварить, повторить это 3 раза, потомъ воду слить, мак обсушить въ салфеткѣ и стереть скалкой на массу, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. смолотаго на машинкѣ сладкаго миндаля, 1 ф. сахару, сокъ изъ 2-хъ маленькихъ лимоновъ и цедру съ одного лимона. Тереть эту массу надо 2 часа, прибавляя по одному 18 желтковъ. Затѣмъ прибавить пѣну изъ бѣлковъ, размѣшать, выложить въ смазанную масломъ форму и сейчасъ же поставить въ горячую печь на 1 часъ. Не вынимать изъ формы, пока совсѣмъ не остынетъ.

Баумкухенъ.

Для этого требуется, прежде всего валѣкъ, т. е. конусообразный столбикъ, лучше всего изъ дубоваго или липоваго дерева высотой въ $\frac{3}{4}$ аршина или даже въ аршинъ, уже сверху и шире книзу, съ просверленнымъ отверстіемъ внутри, чтобы его можно было продѣть на вертелъ.

Валѣкъ этотъ—густо, не оставляя пустого пространства, обмотать бичевочкой, оставивъ при узкомъ концѣ валька конецъ бичевки, потянувъ за который, можно было бы легко отмотать бичевку. Обвернуть его смазанной масломъ бумагой и прикрѣпить ее съ обѣихъ сторонъ шнуркомъ. Развести огонь на каминкѣ изъ сухихъ, мелко наколотыхъ дровъ, вертелъ съ продѣтой формой укрѣпить при огнѣ на крюкахъ или уставить на специально для этого устроенной подставкѣ, дать хорошо обогрѣться, наполнить тѣстомъ горшечки и вдвоемъ обливать имъ валѣкъ, начиная снизу, т. е. съ толстаго конца, непрерывно поворачивая вертелъ, пока не образуется первый слой тѣста; тогда дать ему сперва подрумяниться, снова обливать, подставляя противни, чтобы тѣсто не стекало въ печь. Стекая, оно образуетъ шишки, которыя и придаютъ баумкухену видъ сучьевъ и, чѣмъ больше ихъ, тѣмъ красивѣе.

Послѣдній слой тѣста, надо сильнѣе зарумянить; дать, нѣсколько, простыть на вертелѣ, отмотать бичевочку, обровнять ножомъ приставшее къ бумагѣ

тѣсто и потихоньку сдвинуть баумкухенъ на столъ. Когда остынетъ, оглазировать его мѣстами бѣлой и шоколадной глазурью на подобіе березовой коры; хотя и безъ глазури онъ красивъ.

Тѣсто готовится слѣдующимъ образомъ:

Масло растопить, отвѣсить 2 фун. и остудить; растереть его скалкой до-бѣла, вбивая по одному бо желтковъ, а за каждымъ желткомъ всыпать по ложкѣ муки и по ложкѣ сахару. Муки $2\frac{1}{4}$ фун., сахару 2 фун., палочку ванили; прибавить два стакана свѣжей, густой сметаны и рюмку хорошаго рома. Когда валѣкъ приготовленъ—сбить пѣну изъ бо бѣлковъ и размѣшать ее съ тѣстомъ рукою.

Баумкухенъ иначе.

Два фунта хорошаго, свѣжаго, не соленого масла растереть до-бѣла въ макотрѣ, вбить по одному 40 желтковъ, не переставая тереть, всыпать 1 фун. очищеннаго и мелко изрубленнаго миндаля, два фунта сахара, какихъ угодно духовъ, два фун. самой лучшей муки, съ которой нужно хорошо и долго растирать. 40 бѣлковъ взбить на пѣну, которую класть въ тѣсто понемногу, размѣшивая хорошо. Этимъ тѣстомъ поливать хорошо смазанную форму и печь передъ двойнымъ огнемъ, который долженъ быть и сверху и снизу. Когда выйдетъ вся масса, дать остыть на формѣ, потомъ снять.

Шихткученъ (Schichtkuchen).

Вкусомъ похожъ на баумкухенъ, выходитъ такими же слоями, какъ и послѣдній; хотя печь его не менѣе кропотливо, но работа не такъ утомительна и тѣсто не пропадаетъ.

Растереть до-бѣла 1 фунтъ сливочнаго масла, вбить по одному 20 желтковъ, прибавлять по немногу 1 ф. сахара и 1 ф. муки. Когда масса готова, прибавить пѣну изъ 20 бѣлковъ, съ нею растирать до пузырьковъ. Сшить круглую форму изъ бумаги, смазать масломъ и вставить въ круглую жестяную форму, намазать ножомъ очень тонкій слой тѣста, вставить въ духовой шкафъ; когда подрумянится—вынуть, намазать слѣдующій слой, снова запечь, а чтобы тѣсто не слишкомъ подпеклось снизу, — поставить форму на кирпичѣ. Когда вся масса испечется, дать остыть въ формѣ, оглазировать и рѣзать потомъ самыми тонкими ломтиками.

ОТДѢЛЕНІЕ III.

Торты. Мазурки безъ дрожжей.

1. Тортъ изъ грецкихъ орѣховъ замѣчательно вкусный.

1 фун. очищенныхъ грецкихъ орѣховъ смолоть на машинкѣ, перемѣшать съ 1 фун. мелкаго сахара, вбить 18 желтковъ, 1 стаканъ самой лучшей крупицатой муки, бѣлки, сбитые въ крутую пѣну, и испечь въ 2-хъ круглыхъ жестяныхъ формахъ. Въ печи держать не долго: какъ только сдѣлается желтаго цвѣта—вынимать, а то тортъ выйдетъ сухимъ. Печь должна быть довольно горячая.

Каждый кружокъ разрѣзать острымъ ножомъ пополамъ и переложить массой, которая приготовляется, какъ указано ниже:

Масса для торта.

$\frac{3}{4}$ ф. орѣховъ, $\frac{3}{4}$ ф. сладкаго миндаля смолоть, положить въ кастрюльку, всыпать 3 стакана сахара, вбить 6 цѣлыхъ яицъ и 4 желтка; поставить на плиту все время мѣшая и не давая закипѣть ни въ какомъ случаѣ. Горячей массой переложить кружки торта, положить одинъ на другой; сверху и по бокамъ также смазать этой массой, обмокнувъ ножъ въ бѣлкѣ и убрать цѣлыми половинками грецкихъ орѣховъ.

Рекомендуется сдѣлать въ страстную субботу такъ какъ онъ чѣмъ свѣжѣе, тѣмъ лучше.

2. Маковый тортъ очень вкусный.

Берутъ бѣлаго мака, самаго свѣжаго $\frac{3}{4}$ фун., обвариваютъ его два или три раза кипяткомъ и всякій разъ послѣ этого даютъ постоять $\frac{1}{2}$ часа. Затѣмъ, сливъ воду послѣдній разъ, макъ нужно долго выжимать и вытирать въ салфеткѣ, пока совершенно не будетъ сухъ. Потомъ растираютъ его скалкою въ макотрѣ чѣмъ дольше, тѣмъ лучше, пока не образуется мягкая масса. Отдѣльно растереть 1 ф. сладкаго очищеннаго и смолотаго на машинкѣ миндаля съ 1 ф. сахара; прибавить по одному 7 цѣлыхъ яицъ и 14 желтковъ; смѣшать съ маковой массой, съ нею вмѣстѣ еще потереть, вмѣшать осторожно пѣну изъ 14 бѣлковъ, положить въ 2 большія или 3, средней величины, круглыя формы и спечь, причемъ вставлять и вынимать изъ печи очень осторожно, чтобы не стрясти. Оставить остывать въ формахъ. Лучше всего переложить яблочнымъ мармеладомъ, который нужно приготовить накануне.

3. Тортъ Provençale.

1 ф. неочищеннаго, но вытертаго въ салфеткѣ миндаля очень мелко изрубить, растереть въ макотрѣ съ 1 ф. стертаго на теркѣ и просѣяннаго сахара. Когда будетъ хорошо растерто, вмѣшать крутую пѣну изъ 24 бѣлковъ и спечь въ двухъ круглыхъ формахъ въ не слишкомъ горячей печи. Отдѣльно изрубить мелко $\frac{1}{2}$ ф. очищеннаго, сладкаго миндаля, подрумянить его подъ плитой, сте-

реть на машинкѣ, прибавить ванили, $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара и 1 ф. растертаго до-бѣла, самаго свѣжаго, сливочнаго масла, размѣшать все вмѣстѣ хорошо, переложить этой массой холодный тортъ и оглазировать прозрачной глазурью. Тортъ этотъ удается только въ холодную погоду; —когда тепло—дѣлать его не рекомендуется.

4. Тортъ очень вкусный,

Сварить густой сиропъ, какъ для варенья, изъ $\frac{3}{4}$ ф. сахара и чашки воды, перелить въ макотеръ, остудить, всыпать 1 ф. очищеннаго сладкаго миндаля, смолотаго или мелко изрубленнаго, прибавить сокъ и цедру 1 лимона, $\frac{1}{2}$ лота корицы, 10 желтковъ и пѣну изъ 5 бѣлковъ. Тереть часть въ одну сторону. Половину этой массы положить въ форму, выложенную облатками, переложить сухимъ вареньемъ или обсахаренной апельсиновой коркой, покрыть другой половиной массы и испечь въ легкомъ духу. Отдѣльно сдѣлать слѣдующее тѣсто: 1 $\frac{1}{4}$ ф. самой лучшей муки смѣшать съ $\frac{3}{4}$ масла, которое надо раньше намочить въ холодной водѣ, класть его въ тѣсто кусочками, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. сахара, нѣсколько зѣренъ горькаго миндаля, влить столько сливокъ, чтобы вымѣшенное тѣсто можно было рѣзать ножомъ, раскатать тонко и испечь въ формахъ для торта. А когда первое тѣсто испечется, сложить вмѣстѣ, переложивъ тѣмъ-же. Оглазировать прозрачной глазурью, поверхъ которой можно вывести

разные узоры или вензель изъ шоколадной глазури, вливъ ее въ бумажную воронку и отрѣзавъ острый конецъ ножницами.

5. Разсыпчатый тортъ (Sandtorte).

Растереть до-бѣла 1 ф. свѣжаго масла, вбить по одному 15 желтковъ, прибавить $\frac{3}{4}$ ф. сахара, тереть цѣлый часъ въ одну сторону, прибавить лимонной цедры, $\frac{1}{8}$ ф. очищеннаго и смолотаго горькаго миндаля, 1 ф. картофельной муки, которую сыпать не сразу, а понемногу, не переставая тереть, прибавить крутую пѣну изъ 10-ти бѣлковъ и рюмку рому. Вымѣшать хорошо, не растирая уже больше, выложить въ формы для торта, смазанныя масломъ и спечь въ горячей печи. Переложить вареньемъ или мармеладомъ и оглазировать.

6. Sandtorte иначе.

1 ф. масла растереть до-бѣла, всыпать понемногу 1 фун. сахара и 1 ф. картофельной муки; 8 яицъ, изъ которыхъ 4 цѣлыхъ яйца и 4 желтка, цедру съ 1 лимона и пѣну изъ 4 бѣлковъ. Послѣ того, какъ все положится—тереть, непременно цѣлый часъ, не переставая. Печь въ двухъ формахъ, наливая тѣсто до половины, въ горячей печи; когда потрескается—пробовать, готовъ-ли.

7. Жирный тортъ.

Растереть до-бѣла 1 фун. растопленного масла, вбивая по одному 10 желтковъ, всыпать $\frac{3}{4}$ ф. мелкаго сахара и 1 ф. муки. Когда масса будетъ хорошо растерта, прибавить крутую пѣну изъ 10 бѣлковъ, осторожно размѣшать, раздѣлить на 2 части и испечь два кружка, переложить вареньемъ и оглазировать.

8. Трехцвѣтный тортъ.

Растереть до-бѣла $1\frac{1}{2}$ ф. растопленного масла, прибавляя по одному 18 желтковъ, $1\frac{1}{2}$ фун. сахара и $1\frac{1}{2}$ фун. муки. Раздѣлить тѣсто на три части; въ одну изъ нихъ влить, распущеннаго въ кипяткѣ шоколада, въ другую — *Sirupus kermesivus* (взять въ аптекѣ) или разведенной кошенили, третью — оставить, какъ есть; раскатать и испечь. Когда испекутся, переложить какимъ нибудь мармеладомъ или желе и убрать сверху засахаренными фруктами.

9. Тортъ Мокка превосходный.

1 ф. сахара, 1 ф. сладкаго неочищеннаго миндаля, вытертаго салфеткой и смолотаго на машинкѣ, 1 фун. муки, 1 фун. свѣжаго сливочнаго масла, 5 цѣлыхъ яицъ, размѣшать все вмѣстѣ очень хорошо, испечь въ двухъ формахъ для торта, смазанныхъ свѣжимъ масломъ и высыпанныхъ сухарями или мукой. Когда испекутся и остынутъ переложить массой, которая готовится слѣдующимъ образомъ:

Полфунта и 2 л. самаго свѣжаго, сливочнаго масла растереть до-бѣла; вбить по одному 6 желтковъ, стаканъ мелкаго просѣяннаго сахара, ванили и маленькую чашечку очень крѣпкаго кофе, растереть очень хорошо, чтобы образовалась блестящая, гладкая масса, намазать ею одинъ кружокъ, другимъ — прикрыть и оглазировать тортъ.

Глазурь.

Стаканъ просѣяннаго сахара (пудры), ванили и 7 чайныхъ ложечекъ крѣпкаго кофе тереть $\frac{1}{2}$ часа въ одну сторону, затѣмъ глазировать тортъ.

10. Миндальный тортъ.

Одинъ фунтъ очищеннаго, сладкаго миндаля, сперва изрубить, потомъ толочь въ ступкѣ понемногу, прибавляя всякій разъ по $\frac{1}{2}$ чайной ложечки воды и по столько же лимоннаго сока. Истолочь миндаль надо очень мелко, прибавить, 1 ф. мелкаго сахара, цедру съ одного лимона, очень мелко изрубленную, положить все въ новую муравленную чашку или макотѣрь, вбить 32 желтка, прибавить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ, положить въ формы, хорошо смазанныя масломъ и высыпанные сухарями, и поставить въ горячую печь на $\frac{3}{4}$ часа или даже на 1 ч., если печь не достаточно горяча. Изъ формъ не вынимать, пока не остынетъ. Печь въ трехъ формахъ.

11. Тортъ миндальный сърый.

Два фунта неочищенного, сладкаго миндаля, вытереть салфеткой, столочь въ деревянной ступкѣ съ 2 фун. сахара, (или смолоть на мельницѣ для миндаля), мѣшать часто ложкой, чтобы масса высыпалась какъ мука; просѣять черезъ рѣшето, прибавить $\frac{1}{2}$ фунта сливочнаго масла и 6 цѣлыхъ яицъ; растереть хорошо, положить въ формы и поставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа. Когда остынетъ, переложить кислымъ вареньемъ. Печь не должна быть слишкомъ горячей, такъ какъ тортъ можетъ сгорѣть, и не слишкомъ легкой, такъ какъ онъ не поднимется.

12. Миндальный тортъ не дорогой.

Одинъ фунтъ сладкаго миндаля и 3 лота горькаго, очистить, смолоть на машинкѣ, смѣшать съ 2 бѣлками, положить въ макотѣрь, всыпать 1 фунтъ сахара, тереть валькомъ въ одну сторону, вбивая по одному 6 цѣлыхъ яицъ. Когда масса будетъ хорошо растерта, прибавлять по ложкѣ 1 ф. муки и, по куску 1 ф. масла. Тереть 1 часъ; накладывать въ формы, размазывать ножемъ, непременно, обмокнутымъ въ бѣлкѣ. Сверху также смазать бѣлкомъ. Сажая въ печь, наколоть вилкой. Печь не должна быть слишкомъ горячей, но все же, такой чтобы тортъ подрумянился. Переложить вареньемъ и сейчасъ же вставить въ лёгкую печь, чтобы при нарѣзываніи тортъ не крошился.

13. Миндальный тортъ очень хорошій.

1 ф. самой лучшей пшеничной муки, 1 ф. просѣяннаго сахара, 1 ф. очищенного, сладкаго миндаля и 10 зеренъ горькаго смолоть на машинкѣ, 1 ф. сливочнаго масла, 1 яйцо, сокъ изъ 2 лимоновъ и 1 апельсина. Сдѣлать тѣсто, положить въ жестяныя формы, смазанныя масломъ и высыпанныя сухарями, умять руками и ставить въ довольно горячую печь. Переложить, лучше всего мармеладомъ изъ крыжовника. Оглазировать.

Глазурь.

Одинъ фунтъ просѣяннаго сахара, сокъ изъ 1 апельсина, процѣженный сквозь кисейку, столовую ложку бѣлаго уксусу, растирать долго. Глазурь красивѣе, если прибавить немного малиноваго соку.

14. Миндальный тортъ замѣчательно вкусный.

1 ф. очищенного сладкаго и нѣсколько зѣренъ горькаго миндаля смолоть на машинкѣ, смѣшать съ 1 ф. сахара и 18 желтками, прибавить немного апельсиновой корки и 3 ложки, просѣянныхъ сухарей. Когда все будетъ хорошо размѣшано, прибавить пѣну изъ 12 бѣлковъ, вмѣшать ее хорошо; положить въ формы, смазанныя масломъ и высыпанныя сухарями, на три пальца толщины и вставить въ негорячую печь. Когда зарумянится, проколоть тоненькимъ прутикомъ—если онъ останется сухимъ, т. е. тѣсто къ нему не пристанетъ,—тортъ готовъ.

Глазурь къ этому торту.

Плитку шоколада положить на бумагу или на сковородку и вставить на 5 мин. въ духовой шкафъ. Когда размякнетъ, стереть въ кастрюлькѣ съ 3-мя желтками, 3-мя ложками сахару и 4-мя ложками сливокъ, поставить на огонь, все время мѣшая и не давая кипѣть; когда погустѣетъ, снять съ огня, дать немного остыть, сейчасъ же смазывать тортъ. Для перекладыванья торта, прибавить въ эту самую глазурь, натертыхъ на теркѣ орѣховъ или миндаля, чтобы масса была густая.

15. Англійскій тортъ.

На мѣдной крышкѣ отъ кастрюли или на сковородѣ спечь 4 кружка величиною въ тарелку, взявъ для этого:

1 ф. муки, болѣе $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, нѣсколько ложекъ кипяченой воды, которой обварить, небольшое количество муки, смѣшанной съ 2 желтками. Раскатать этого тѣста нельзя, надо его только умять руками на сковородкѣ. Печь по одному кружку, такъ какъ это тѣсто долго не печется, дать хорошо зарумяниться, иначе будетъ закалъ, смазать каждый кружокъ малиновымъ, вишневымъ или другимъ какимъ-нибудь вареньемъ или мармеладомъ, сложить одинъ на другой очень осторожно, чтобы не покропились, а еще лучше опрокинуть прямо со сковородки на смазанный кружокъ; верхній кружокъ можетъ быть также смазанъ

вареньемъ. Сбить крутую пѣну изъ 6 бѣлковъ и когда она будетъ сбита, прибавлять понемногу сахаръ, не переставая сбивать до густоты, смазать этой пѣной весь тортъ на кругломъ жестяномъ блюдѣ и поставить минутъ на 10 въ горячую печь, чтобы онъ сразу зарумянился и запекся. Сверху убрать вареньемъ.

16. Миндальный тортикъ.

Растереть до-бѣла 2 ложки сливочнаго масла, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. смолотаго, очищеннаго, сладкаго миндаля, 1 стаканъ сахара, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 6 зѣренъ горькаго миндаля, смѣшать, прибавить крутую пѣну изъ 4 бѣлковъ, размѣшать, вылить въ круглую формочку, и спечь въ довольно горячей печи.

Тѣмъ временемъ сбить гоголь-моголь изъ 4-хъ желтковъ и $\frac{1}{2}$ стакана сахара, прибавить горсть смолотыхъ фисташекъ или миндаля, облить этимъ тортикъ, вставить на нѣсколько минутъ въ легкую печь, чтобы только обсохъ.

17. Очень вкусный тортикъ.

1 фунтъ самой лучшей муки, $\frac{3}{4}$ ф. сливочнаго масла и большую половину стакана мелкаго сахара (пудры). Все вмѣстѣ растирать между ладонями, пока все смѣшается. Тогда вымѣсить хорошо и вынести на холодъ на 1 часъ.

Тогда раскатать 4 ровныхъ круга, положить на листъ безъ краевъ, выложенный слегка смазан-

ной масломъ бумагой и испечь; дать на листѣ немного простыть; не снимать, а осторожно сдвигать по одному, чтобы они не крошились.

Сбить крутую пѣну изъ 4 бѣлковъ со стаканомъ съ горкой мелкаго сахара, подсыпая его понемногу; когда пѣна уже почти сбита, влить 3 ложки малиноваго сока. Этой массой переложить тортъ, сверху также покрыть ею и вставить въ духовой шкапъ на нѣсколько часовъ, но не сейчасъ послѣ обѣда, а когда будетъ только чуть-чуть теплымъ. Благодаря этой массѣ тортъ не такъ крошится.

1. Глазурь бѣлая.

$\frac{1}{2}$ ф. мелкаго, просѣяннаго сахара всыпать въ салатникъ, вбить 1 бѣлокъ и выжать сквозъ сито сокъ изъ 1 лимона; тереть 1 часъ въ одну сторону въ холодномъ мѣстѣ.

2. Глазурь прозрачная.

Два фунта просѣяннаго сахара, чашку воды, смѣшанной съ двумя каплями розоваго масла, растирать, пока не образуется жидкая прозрачная масса; еслибъ оказалась слишкомъ густой—можно прибавить ложку или двѣ розовой воды.

3. Глазурь шоколадная.

$\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ ф. натертаго шоколада, вбить 4 бѣлка и тереть въ одну

сторону въ салатникъ, поставленномъ на льду, пока не погустѣетъ.

4. Шоколадная глазурь иначе.

$\frac{1}{2}$ фунта натертаго шоколада, размѣшать со стаканомъ воды и $\frac{1}{2}$ фунтомъ просѣяннаго сахара, поставить на плиту, варить $\frac{1}{2}$ часа, затѣмъ растереть скалкой $\frac{1}{2}$ часа.

5. Шоколадная глазурь еще иначе.

Фунтъ сахару въ кускахъ, обмокнуть въ воду, сварить густой сиропъ. Когда сиропъ будетъ готовъ, влить чайную ложечку бѣлаго уксусу, перелить въ плоскую кастрюльку, смоченную водой, и, когда начнетъ застывать, разбивать быстро веселкой, пока не погустѣетъ и не затвердѣетъ. Тѣмъ временемъ, раскрошить 1 ф. шоколада, смочить его немного водой, вставить въ духовой шкапъ, чтобы распустился; тогда влить въ застывшій сиропъ столовую ложку кипятку, поставить на плиту—когда разойдется, влить въ него шоколадъ и сейчасъ же облить тортъ или мазурку.

6. П о м а д н а.

Одинъ фунтъ сахару въ кускахъ, обмокнуть въ розовой водѣ, смѣшанной съ двумя каплями розоваго масла, и, сваривъ густой сиропъ, вылить въ чашку, растирать скалкой, пока не обратится въ бѣлую массу.

7. Шоколадная масса.

Одинъ фунтъ сахара, 1 ф. шоколада, 1 стаканъ сливокъ, ложку сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ палочки ванили въ порошокъ, поставить на плиту, не переставая мѣшать серебряной ложкой; варить, пока масса не сдѣлается тягучей.

8. Кошениль для подкрашиванія глазури, сыровъ и т. д.

$\frac{1}{2}$ лота кошенили, $\frac{1}{2}$ лота кремортартора, $\frac{1}{2}$ лота поташу истолочь и стереть мелко въ каменной ступкѣ, налить $\frac{1}{2}$ стаканомъ воды, вскипятить, положить небольшой кусочекъ квасцовъ. Процѣдить черезъ кусокъ фланели и когда остынетъ—слить въ пузырёкъ. Вливать, сколько понадобится, чтобы цвѣтъ былъ хорошъ. Это совершенно безвредная краска.

Мазурки безъ дрожжей.

1. Комисбродъ.

До-бѣла стереть 12 цѣлыхъ яицъ съ 1 фунтомъ сахара, всыпать толченыхъ и просѣянныхъ пряностей: $\frac{1}{2}$ лота корицы, $\frac{1}{2}$ лота гвоздики, щепотку простого перцу, $\frac{1}{2}$ палочки ванили, растереть все вмѣстѣ, прибавить 1 фунтъ муки, съ нею вмѣстѣ растереть $\frac{1}{4}$ часа и, когда масса будетъ готова, всыпать одинъ фунтъ неочищеннаго, но только хорошо обтертаго въ салфеткѣ цѣльнаго миндаля, 1 фунтъ кишмиша, $\frac{1}{4}$ фунта цуката мелко

нарезаннаго, столько же апельсиновой, обсахаренной корки, выложить въ мѣдный сотейникъ или круглую жестяную форму, смазанную масломъ и вставить въ довольно горячую печь на $\frac{3}{4}$ часа.

2. Тирольскій хлѣбъ.

Сбить до густоты 12 желтковъ и 4 цѣлыхъ яйца съ $1\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара, прибавить по щепоткѣ корицы и гвоздики, 1 ложку картофельной муки, положить $\frac{1}{4}$ ф. кишмиша, $\frac{1}{8}$ фун. коринки и мелко нарезанныхъ $\frac{1}{4}$ фун. винныхъ ягодъ, $\frac{1}{4}$ ф. финиковъ, $\frac{1}{4}$ ф. цуката, $\frac{1}{4}$ фун. сладкаго миндаля, и $\frac{1}{8}$ ф. обсахаренной апельсиновой корки. Поставить въ умеренно нагрѣтую печь, но такую, чтобы снизу не подгорѣло, если же печь холодна, то тѣсто опадеть.

3. Цвибакъ.

До-бѣла стереть 8 желтковъ съ 1 фун. сахара, прибавить муки столько, сколько впитаютъ въ себя желтки съ сахаромъ, но не больше $\frac{3}{4}$ фун., прибавить туда 1 фун. неочищеннаго миндаля, вытертаго въ салфеткѣ, по щепоткѣ всякихъ пряностей, кардамону, корицы, гвоздики, $\frac{1}{4}$ палочки ванили, лимонной цедры, прибавить крутую пѣну изъ бѣлковъ, положить на противень, смазанный масломъ и испечь.

4. Мазурка сливочная вареная.

Вскипятить 4 стакана густых сливокъ, всыпать 2 фунта мелкаго сахара; кипятить непрерывно, мѣшая въ то-же время ложкой, пока хорошо не погустѣетъ, всыпать $\frac{1}{2}$ фун. очищеннаго и крупно порубленнаго, сладкаго миндаля, поварить съ нимъ немного и выложить на блюдо, смоченное водой, а когда остынетъ, намазывать на облатки.

5. Превосходная шоколадная вареная мазурка.

Изъ 1 фун. сахара и 1 стакана воды сварить сиропъ, какъ для варенья; всыпать $\frac{1}{2}$ ф. очищеннаго и очень мелко изрубленнаго сладкаго миндаля, поварить съ нимъ немного, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. натертаго на теркѣ шоколада, прибавить столовую ложку какао, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, двѣ ложки кишмиша, дать кипѣть $\frac{1}{2}$ часа и больше, постоянно мѣшая, деревянной ложкой, на закрытой плитѣ, чтобы не пригорѣло, и, когда масса погустѣетъ и будетъ нѣсколько тянуться, вылить сейчасъ же въ сшитую изъ бумаги, круглую форму, выложенную облатками и вставленную въ жестяную, какъ для торта, средней величины форму и дать застыть.

Передъ употребленіемъ бумагу оборвать. Если масса переварится, то мазурка будетъ сухая и будетъ крошиться—если же не доварить, то не застынетъ, поэтому нужно за варкой очень внимательно слѣдить, чтобы уловить моментъ, когда масса готова.

6. Мазурка разсыпчатая изъ вареныхъ желтковъ.

10 яицъ сварить въ крутую, опустить на нѣсколько минутъ въ холодную воду, вынуть желтки, протереть сквозь сито, вбить по одному 10 сырыхъ желтковъ, все время растирая, всыпать 2 стакана муки, 1 чашку очищеннаго сладкаго, мелко изрубленнаго миндаля, нѣсколько штукъ горькаго, сдѣлать изъ этой пропорціи 6 мазурокъ, печь въ бумажныхъ формочкахъ, уставленныхъ на противни.

7. Мазурка недорогая.

До-бѣла растереть 1 ф. масла, вбить по одному 12 яицъ, $\frac{1}{4}$ фун. очищеннаго, мелко изрубленнаго и потомъ растертаго на массу миндаля. Всыпать $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара и 1 ф. муки, выложить всю массу на смазанный масломъ противень, обмокнуть ножъ въ муку, нарѣзать мазурки, какой угодно величины и печь.

8. Марципановая мазурка превосходная.

Три чашки мелко изрубленнаго сладкаго—и нѣсколько зеренъ горькаго миндаля, немного ванили, растереть въ макотрѣ съ однимъ стаканомъ мелкаго сахара и 1 бѣлкомъ, потомъ вбить 3 бѣлка, съ ними хорошо растирать, затѣмъ еще 1 стаканъ сахара, 2 разбитыхъ бѣлка; растирать не переставая, пока масса не сдѣлается совсѣмъ бѣлой, наконецъ прибавить пѣну изъ двухъ бѣлковъ, размѣ-

шать хорошо, накладывать въ бумажныя формочки, выложенныя облатками и спечь въ довольно горячей печи.

9. Марципановая мазурка иначе.

Два фунта сладкаго, мелко изрубленнаго, а потомъ истолченнаго миндаля, вбить по одному 8 бѣлковъ, размѣшать, положить въ кастрюлю, всыпать 2 фунта сахара и поставить на плиту, постоянно мѣшая, вбить 10 желтковъ и, мѣшая, держать на плитѣ, пока масса эта не начнетъ приставать къ ложкѣ, тогда снять съ огня, прибавить 12 лотовъ очень мелко наръзанныхъ цукатовъ, нѣсколько капель лимоннаго масла; сдѣлать пять мазурокъ и спечь.

10. Марципановая мазурка еще иначе.

Полтора фунта истолченнаго сладкаго миндаля, развести розовой водой и дать постоять нѣсколько часовъ, затѣмъ всыпать $\frac{1}{2}$ ф. сахара, размѣшать, накладывать эту массу на испеченное уже тѣсто и вставить въ печь, чтобы немного обсохло.

11. Вареная миндальная мазурка.

Сварить густой сиропъ изъ 1 фунта сахара. Изрубить мелко 1 фунтъ неочищеннаго сладкаго миндаля, вытертаго хорошо салфеткой, всыпать въ кипящій сиропъ и мѣшать на легкомъ огнѣ, пока не подрумянится; тогда накладывать на облатки слоемъ въ $\frac{1}{2}$ пальца толщины.

Взять 1 ф. мелкаго сахара, просѣяннаго черезъ частое сито, выжать въ него сокъ изъ двухъ лимоновъ, растирать въ одну сторону цѣлый часъ, покрыть этой массой, на палецъ, мазурки и вставить на минутку въ легкій духъ.

12. Мазурка изъ поджареннаго миндаля.

Сварить въ крутую 6 яицъ, выбрать желтки протереть сквозь сито, растереть ихъ. Взять $1\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{3}{4}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ фун. сахара и вареные желтки и мѣсить на холоду, пока отъ рукъ не отстанетъ; еслибы тѣсто крошилось, можно вбить въ него цѣлое яйцо, раскатать въ $\frac{1}{2}$ пальца толщины, сдѣлать кругомъ рантъ изъ того же тѣста и дать слегка подрумяниться въ негорячей печи. Еще горячія мазурки покрыть массой, которая дѣлается такъ:

Наканунѣ взять 1 ф. очень мелко изрубленнаго миндаля, вымѣшать въ чашкѣ съ 1 ф. мелкаго сахара и палочкой истолченной ванили; разбавить розовой водой настолько, чтобы масса не разсыпалась, помять ложкой, накрыть тарелкой и вынести на холодъ. На другой день, когда мазурка будетъ печься, распустить въ кастрюлѣ $\frac{1}{2}$ ф. сахара кусками, обмокнутаго въ водѣ, и, какъ только слегка подрумянится, вложить приготовленную массу и поставить на плиту, мѣшая серебряной ложкой; какъ только она сдѣлается жиже и слегка подрумянится, сдвинуть на край плиты, чтобы не остывала и, какъ только мазурка испечется,—на горячую еще—накладывать

ложкой эту массу, на палец толщины, размазать ножомъ, но дѣлать это быстро, такъ какъ масса застываетъ и вынести на холодъ. Изъ этой порціи выйдетъ двѣ мазурки.

13. Мазурка съ миндальной массой.

4 чашки муки, чашку сырыхъ, густыхъ сливокъ, 8 желтковъ, 2 ложки сырого масла, рюмку бѣлаго вина, посолить, всыпать корицы, мѣсить до гладкости, раскатать, раздѣлить на 4 равныя части и каждую, изъ этихъ частей, покрыть миндальной массой:

4 чашки сладкаго, двѣ чашки горькаго, мелко изрубленнаго миндаля, развести сливками, растереть, влить 4 ложки бѣлковъ, чашку мелкаго сахара, чашку кишмишу, покрыть этой массой мазурки, сложить одну на другую и испечь. Когда испекутся, можно оглазировать.

14. Мазурка съ миндалемъ.

Сдѣлать тѣсто изъ 8-ми стакановъ муки, 1 ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. сахара и 9 яицъ, прибавить 1 ф. очищеннаго, крупно наръзаннаго полосками сладкаго миндаля, раскатать тонко и спечь.

15. Мазурка миндальная, кондитерская.

Изъ 1 ф. очищеннаго, сладкаго миндаля сдѣлать массу, смѣшать съ 1 ф. муки, 1 ф. сахара, $\frac{1}{4}$ фун. масла, 8-ю яйцами; мѣсить до гладкости, сдѣлать мазурки толщиною въ палецъ и спечь.

16. Мазурка сухая миндальная.

Одинъ фунтъ очищеннаго, сладкаго и $\frac{1}{4}$ фун. горькаго миндаля изрубить, потомъ истолочь съ сахаромъ на массу, прибавляя понемногу бѣлковъ отъ 5 яицъ или больше. Выложить на доску, на которой должно быть приготовлено кварталы 3—4 просѣянной муки. Мѣсить до гладкости, прибавивъ 1 ф. свѣжаго, несоленнаго масла, 1 ф. просѣяннаго сахара, 5 или больше цѣлыхъ яицъ. Желѣзный листъ покрыть смазанной масломъ бумагой, тѣсто раскатать, положить на листъ и поставить въ умеренно-горячую печь на $\frac{1}{2}$ часа. Снимать съ листа очень осторожно, чтобы не поломалась.

17. Мазурка съ миндалемъ.

Полфунта сахара, $\frac{1}{2}$ ф. свѣжаго масла, $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго и немного горькаго миндаля, мелко изрубить, прибавить цедру съ 2 лимоновъ, сокъ одного лимона, 4 цѣлыхъ яйца, 6 желтковъ, 1 фун. муки. Масло сперва растереть, прибавить все остальное, тереть до густоты, накладывать въ формочки и спечь въ негорячей печи.

18. Миндальная мазурка на желткахъ.

Одинъ фунтъ очищеннаго, мелко изрубленнаго, сладкаго миндаля, растереть въ чашкѣ, прибавить 1 фунтъ мелкаго сахара, 8 стакановъ муки, 30 разбитыхъ желтковъ, $\frac{1}{4}$ фун. свѣжаго масла, какихъ

угодно духовъ. Смѣшать все вмѣстѣ, влить стаканъ спирта, вымѣсить хорошо; растянуть на смазанную масломъ бумагу, положить на противни и печь.

19. Мазурка съ миндалемъ.

Сладкаго миндаля $1\frac{1}{2}$ чашки, нѣсколько зеренъ горькаго, смолоть на машинкѣ, 1 стаканъ свѣжаго масла, сахара 2 чашки, 8 цѣлыхъ яицъ, ложку корицы растереть все хорошо, накладывать въ бумажныя формочки и печь.

20. Миндальная мазурка.

Одинъ фунтъ сахара, 13 яицъ, 2 ложки муки, и 2 ложки растопленнаго масла растирать часъ; всыпать одинъ фунтъ шинкованнаго миндаля, размѣшать ложкой и дѣлать мазурку.

21. Мазурка изъ неочищеннаго миндаля.

Одинъ фунтъ сладкаго, неочищеннаго миндаля обтереть салфеткой, мелко изрубить, положить въ кастрюлю, всыпать 1 ф. мелкаго сахара, разбавить розовой водой, чтобы получилась жидкая кашица; кипятить на плитѣ, не переставая мѣшать, пока не погустѣетъ на столько, что будетъ приставать къ ножу. Печь на облаткахъ. Попробовать пальцемъ, если не пристаётъ къ нему—вынимать.

22. Миндальная мазурка бѣлая.

Сдѣлать глазурь изъ 1 ф. сахара, 2 бѣлковъ, сока одного лимона. Всыпать 1 ф. мелко нашинкованнаго и подсушеннаго миндаля, намазать на облатки и вставить въ печь послѣ того, когда тѣсто испеклось, чтобы въ ней высохли.

23. Миндальная мазурка.

Одинъ фунтъ истолченнаго, сладкаго миндаля поджарить въ кастрюлѣ съ $\frac{1}{2}$ фунт. сахара, дать остыть, вмѣшать столько пѣны изъ бѣлковъ, чтобы масса не была жидкой; намазать на облатки и вставить въ очень легкую печь. Когда слегка подрумянятся—вынимать. Можно прибавить сокъ изъ одного или двухъ лимоновъ.

24. Мазурка съ вареными желтками.

Мелко изрубить и потомъ истолочь 1 ф. очищеннаго, сладкаго и $\frac{1}{8}$ ф. горькаго миндаля, 1 ф. вареныхъ желтковъ, 1 ф. мелкаго сахара. Растирать все это въ чашкѣ, разбавляя сырыми яйцами, сколько понадобится. Испечь въ легкомъ духу.

25. Мазурка миндальная.

Одинъ фунтъ очищеннаго мелко изрубленнаго, сладкаго миндаля, 1 фун. мелкаго сахара, 5 цѣлыхъ яицъ, муки сколько войдетъ, какихъ угодно пряностей; вымѣсить хорошо, выложить на листъ, посыпанный мукой, вставить въ негорячую печь.

26. Мазурка миндальная (макарониковая).

Наканунѣ приготовления вымыть и высушить 1 фун. неочищенного сладкаго миндаля; на другой день очень мелко изрубить, перемѣшать съ 1 фунтомъ сахара, вбить 4 цѣлыхъ яйца, предварительно хорошо разбитыхъ, выжать сокъ изъ 1 большого или 2-хъ маленькихъ лимоновъ, прибавить чайную чашку муки, какъ можно лучше размѣшать, накладывать на облатки, уложенныя на высыпанномъ мукою листѣ. Печь въ довольно горячей печи, пока хорошо не зарумянятся.

27. Мазурка миндальная (макарониковая) иначе.

12 желтковъ тереть съ 1 фун. сахара до-бѣла, прибавить 1 фун. очищеннаго и очень мелко изрубленнаго, сладкаго миндаля, съ нимъ еще растирать нѣкоторое время, потомъ вмѣшать крутую пѣну изъ 12 бѣлковъ, моментально накладывать въ бумажныя формочки и ставить въ не слишкомъ горячую печь.

28. Миндальная мазурка.

Одинъ фунтъ сахара, 1 ф. изрубленнаго сладкаго миндаля подрумянить въ кастрюлѣ, положить въ чашку и горячимъ растирать скалкой, пока не обратится въ муку, прибавить 1 цѣлое яйцо, сокъ одного лимона и, если еще будетъ густо, то ложку или двѣ—сметаны, намазать на облатки и вставить въ легкую печь.

29. Миндальная мазурка екорая.

Четыре желтка растереть до-бѣла со стаканомъ сахара, прибавить стаканъ растопленнаго масла, стаканъ муки, стаканъ мелко истолченнаго миндаля, стаканъ кишмишу, ванили. Все размѣшать и добавить пѣну изъ 4 бѣлковъ, тонко намазать на бумагу, смазанную масломъ, печь на листахъ.

30. Мазурка изъ неочищенного миндаля.

Одинъ фунтъ сладкаго, неочищенного миндаля смолоть, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, вбить по одному 12 желтковъ; 1 ф. сахара сыпать по ложкѣ за каждымъ вбитымъ желткомъ. Тереть часъ. Всыпать 1 стаканъ просѣянныхъ сухарей, потереть съ ними немного, прибавить рюмку рому и крутую пѣну изъ 12 бѣлковъ. Печь $\frac{1}{2}$ часа.

31. Королевская мазурка.

Одинъ фунтъ свѣжаго масла растереть до-бѣла прибавить 1 ф. сахара, 12 желтковъ, $\frac{1}{2}$ ф. смолотаго на машинкѣ миндаля, 1 ф. муки, немного лимонной цедры, пѣну изъ оставшихся бѣлковъ, моментально накладывать въ бумажныя формочки, смазанныя масломъ, уставить на листѣ и печь въ не слишкомъ горячей печи. Когда подрумянятся—вынуть. Снимать съ листа осторожно, чтобы не поломались. Эту же мазурку можно дѣлать съ цѣлыми яйцами безъ пѣны.

32. Хлѣбная мазурка или тортъ.

Полъ фунта сладкаго миндаля, очистить, изрубить, потомъ истолочь, прибавивъ 2 бѣлка, чтобъ не замаслилось. Выложить въ чашку, растирать скалкой, вбивая по одному 30 желтковъ, всыпать 1 ф. мелкаго сахара, корицы и гвоздики по $\frac{1}{2}$ лота. Сбить пѣну изъ 30 бѣлковъ, прибавить въ массу только часть этой пѣны, всыпать $\frac{1}{4}$ ф. сушеннаго, истолченнаго и просѣяннаго чернаго хлѣба, остальную пѣну и, вымѣшавъ хорошо, налить въ бумажныя формочки и сейчасъ же вставить въ горячую печь. Можно влить все тѣсто въ одну форму, тогда получится тортъ.

33. Шоколадная мазурка.

$1\frac{1}{2}$ ф. сладкаго миндаля, $\frac{1}{8}$ горькаго, — сперва мелко изрубить, потомъ растирать скалкою въ чашкѣ вмѣстѣ съ $1\frac{1}{2}$ ф. сахара и $\frac{1}{2}$ ф. натертаго на теркѣ шоколада. Растереть на массу, накладывать на облатки и вставить въ очень легкую печь. Можно печь послѣ бабъ.

34. Шоколадная мазурка.

Двѣ чашки натертаго шоколада, 2 чашки мелкаго сахара, 2 чашки муки и 2 чашки кипяченыхъ сливокъ растирать деревянной ложкой въ каменной чашкѣ; разбавить пѣной изъ бѣлковъ настолько, чтобы масса не была жидкой, накладывать въ бумажныя формочки и печь.

35. Шоколадная мазурка.

Одинъ фунтъ миндаля, 1 ф. сахара растереть на массу съ 6 бѣлками, всыпать 4 плитки натертаго на теркѣ шоколада, растереть вмѣстѣ, накладывать на облатки и вставить въ очень легкую печь.

36. Шоколадная мазурка безъ огня.

10 крутыхъ желтковъ протереть сквозь сито, добавить чашку сахара, чашку тертаго шоколада и чашку мелко истолченнаго или смолотаго миндаля. Хорошенько размѣшавъ, намазать на облатки и залить глазурью, которая готовится такъ: 2 ложки тертаго шоколада мѣшать на огнѣ съ 3 ложками сливокъ, пока не погустѣетъ.

37. Шоколадная мазурка.

Одинъ фунтъ натертаго на теркѣ шоколада, 1 ф. очень мелко изрубленнаго миндаля, 1 ф. сахара, разбавить пѣной изъ 6 бѣлковъ, если яйца большія и 7, если они маленькія, влить 2 хорошо разбитыхъ желтка и накладывать въ бумажныя формочки, обложенныя облатками. Испечь въ легкомъ духу.

38. Шоколадная мазурка.

$1\frac{1}{2}$ ф. натертаго шоколада, 15 круто сваренныхъ и протѣртыхъ сквозь сито желтковъ, 1 фун. мелкаго сахара, палочку ванили, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ ли-

мона, 4 сырыхъ желтка, растирать $\frac{1}{2}$ часа, потомъ прибавить $\frac{1}{2}$ стакана растопленного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, мѣшать еще $\frac{1}{2}$ часа, дѣлать тонкія мазурки и печь въ лёгкой печкѣ, въ которой держать довольно долго, чтобы хорошо высохли.

39. Шоколадная мазурка.

Растереть на массу 1 ф. миндаля съ 4 бѣлками, вбивать по одному 15 желтковъ, прибавить 1 фун. мелкаго сахара, 2 плитки шоколаду, ложку толченыхъ и просѣянныхъ сухарей съ чернаго хлѣба и пѣну изъ 11 бѣлковъ, размѣшать, накладывать въ бумажныя формочки и вставить въ негорячую печь.

40. Фруктовая мазурка.

Изюму безъ косточекъ, винныхъ ягодъ и финиковъ по 1 фунту, сладкаго миндаля и цуката по $\frac{1}{2}$ ф. нарѣзать полосками.

$\frac{1}{2}$ ф. очищенныхъ грецкихъ орѣховъ смолоть, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. сахара, вбить 8 желтковъ, поставить на закрытую плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, всыпать въ эту массу, нарѣзанные фрукты намазать на облатки слоемъ въ $1\frac{1}{2}$ пальца толщины и вставить въ легкую печь, чтобы немного подсохли.

Эту же мазурку можно дѣлать съ яблочной массой, вмѣсто орѣховой, что даже вкуснѣе, но на Пасху трудно получить яблокъ, которые бы не были горькими.

41. Фруктовая мазурка.

Сдѣлать глазурь изъ 1 ф. сахара, 6 бѣлковъ и сока 1 лимона; когда побѣлѣетъ и погустѣетъ, всыпать 1 ф. финиковъ и 1 ф. винныхъ ягодъ, нарѣзанныхъ полосками, 1 ф. кишмиша, 1 ф. смолотаго миндаля, $\frac{1}{2}$ ф. цуката, $\frac{1}{2}$ фун. обсахаренной апельсинной корки, мелко нарѣзанныхъ прибавить корицы, гвоздики, ванили, маленькую чашечку картофельной муки, размѣшать все очень хорошо, накладывать на облатки и вставить въ печь послѣ бабъ.

42. Фруктовая мазурка.

Очистить 1 фун. неочищенныхъ грецкихъ орѣховъ нарѣзать мелко, 1 фун. турецкихъ орѣховъ, 1 ф. миндаля изрубить, 1 ф. финиковъ, $\frac{1}{2}$ ф. цуката, $\frac{1}{2}$ фун. винныхъ ягодъ изрѣзать мелко, прибавить 1 ф. турецкаго изюму, вынувъ изъ него косточки, немного ванили; все это перемѣшать, прибавить цедру съ 1 апельсина, 2 столовыхъ ложки муки и во все это вбить отъ 10 до 15 желтковъ, сколько понадобится, чтобы масса не была густой. Вмѣшать пѣну изъ оставшихся бѣлковъ, положить на облатки и вставить въ легкую печь.

43. Финиковая мазурка очень вкусная.

Сдѣлать глазурь изъ 4 бѣлковъ и 1 ф. сахара; когда масса побѣлѣетъ и погустѣетъ, выжать сокъ изъ одного лимона, всыпать 1 ф. тонко нарѣзанныхъ финиковъ, 1 ф. мелко нашинкованнаго, очи-

щенного миндаля, немного ванили, размѣшать хорошо накладывать на облатки и вставить въ печь послѣ того, какъ бабы въ ней испекутся, чтобы только высохли, а не подрумянились.

Вмѣсто финиковъ можно положить кишмишу, что также очень вкусно и менѣе сладко. Мазурка эта долго сохраняется и приготовленіе ея самое не сложное.

44. Яблочная мазурка.

Сварить сиропъ изъ 1 фун. сахара и стакана воды; всыпать 1 ф. очищенныхъ и тонко нашинкованныхъ яблокъ, варить долго, мѣшая деревянной ложкой, пока не погустѣетъ, тогда прибавить 6 лотовъ тонко наръзаннаго цуката, корку съ 1 апельсина и 1 лимона, срѣзавъ предварительно бѣлую кожицу и мелко нашинковавъ длинными полосками, выжать сокъ изъ 1 апельсина и 1 лимона, варить до такой густоты, чтобы не стекало съ ложки, тогда всыпать $\frac{1}{8}$ ф. мелко нашинкованнаго миндаля (но это не обязательно)—дать простыть и намазать на облатки—въ печь уже ставить не надо.

45. Апельсинная мазурка.

Сдѣлать рассыпчатое тѣсто изъ 1 фун. масла, $\frac{1}{2}$ фун. сахара, муки и такого количества сметаны, чтобы тѣсто было мягкое; если, при разрѣзываніи, не пристаетъ къ ножу, то раскатать въ $1\frac{1}{2}$ пальца толщиной, обвести кругомъ рантомъ изъ того же тѣста и испечь въ горячей печи.

Когда испечется, покрыть массой, которая готовится слѣдующимъ образомъ:

Стереть на теркѣ 2 апельсина и два лимона и растирать въ чашкѣ валькомъ съ 2 фун. сахара, пока не побѣлѣетъ. Дѣлать надо маленькія мазурки и лучше въ бумажныхъ формочкахъ, чтобы удобнѣе было снимать съ листовъ.

46. Апельсинная мазурка иначе.

Изъ кварты муки, стакана свѣжаго масла, 2-хъ цѣлыхъ яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара и рюмки рома сдѣлать тѣсто, тонко раскатать, сдѣлать мазурки, обвести рантомъ изъ того же тѣста и испечь, вынувъ изъ печи, сейчасъ же намазать массой изъ апельсинъ и вставить на 5 минутъ въ легкій духъ.

Масса: Стереть на теркѣ 1 апельсинъ и 1 лимонъ, отбросить зерна, всыпать 1 ф. просѣянаго сахара, растирать $\frac{1}{2}$ часа.

47. Апельсинная мазурка вареная.

Сварить густой сиропъ изъ 2 фун. сахара и 2 стакановъ воды. Съ 10 апельсинъ снять кожу, очистить отъ бѣлой кожицы и волоконъ, порѣзать кусочками, отбросить зерна, опустить въ кипящій сиропъ, въ которомъ уваривать. Съ корокъ этихъ апельсинъ и 2 лимоновъ срѣзать всю бѣлую кожицу, нашинковать тонкими полосками, отварить въ водѣ. Отдѣльно сварить густой сиропъ и въ немъ варить корки такъ долго, пока не выварится

почти весь сиропъ, тогда вложить ихъ въ апельсины, выжать сокъ изъ 2 лимоновъ, прибавить большую чашку тонко нашинкованнаго въ длину миндаля, нашку цуката и уваривать до такой степени, пока будетъ застывать на ножѣ, но все-таки слѣдить за тѣмъ, чтобы не переварить, такъ какъ тогда ихъ трудно нарѣзать. Горячую массу накладывать на облатки и держать въ сухомъ мѣстѣ, чтобы не отсырѣли.

48. Лимонная мазурка очень хорошая.

Растереть до-бѣла 3 стакана растопленнаго и очищеннаго масла, прибавить лимонную цедру изъ 5 лимоновъ, натертой на теркѣ вбить по одному 20 желтковъ, не переставая тереть валькомъ въ одну сторону, всыпать 2 ф. сахара и по одному 10 цѣлыхъ яицъ. Когда масса будетъ хорошо растерта, прибавлять понемногу 8 стакановъ самой лучшей, пшеничной муки, растирать $\frac{3}{4}$ часа, накладывать на листы, выложенные смазанной масломъ бумагой, наколоть вилкой, чтобы тѣсто не вздымалось буграми и вставить въ умеренно вытопленную печь. Можно дѣлать половину пропорціи.

49. Лимонная мазурка съ миндальной массой.

Четыре лимона очистить; сварить въ водѣ и снявъ бѣлую кожицу, нарѣзать ихъ гоненькими ломтиками, сложить на тарелку, густо пересыпая мелкимъ сахаромъ. Тѣмъ временемъ, сдѣлать густую

глазурь изъ 1 ф. сахара, 2 бѣлковъ и сока изъ $\frac{1}{2}$ лимона и положить въ нее одинъ фунтъ смолотаго миндаля.

Отдѣльно сдѣлать тѣсто изъ $\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. мелко изрубленнаго сладкаго миндаля, $\frac{1}{4}$ ф. сахара, 3 желтковъ и 2 цѣлыхъ яицъ; вымѣсить руками, раскатать, положить на листы, сдѣлать кругомъ рантъ, намазать миндальной массой, сверху уложить сплошной рядъ изъ пригнотовленных ломтиковъ лимоновъ, посыпать мелко изрубленной лимонной коркой, сверху снова покрыть миндальной массой, полить сокомъ, который остался на тарелкѣ послѣ лимоновъ и вставить въ негорячую печь.

50. Лимонная мазурка менѣе сложная.

Съ вечера намочить въ водѣ $\frac{1}{2}$ ф. свѣжаго сливочнаго масла; на другой день растереть его до-бѣла, прибавить 1 ф. муки, 6 желтковъ, сбитыхъ съ $\frac{1}{2}$ ф. сахара, мелко изрубленную корку двухъ лимоновъ и сокъ изъ нихъ, $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго и немного горькаго миндаля, 4 цѣлыхъ яйца по одному, тереть до густоты, наложить въ формочки и ставить въ негорячую печь.

51. Мазурка съ вареньемъ.

Чашку какого угодно варенья откинуть на сито, дать стечь сиропу; тѣмъ временемъ растереть до-бѣла 8 желтковъ съ 2 чашками сахара, положить 2 чашки мелко изрубленнаго миндаля, 2 чаш-

ки хорошей муки и чашку варенья, размѣшать хорошо, наполнить бумажныя или жестяныя формочки и спечь въ умѣренно-горячей печи.

52. Маковая мазурка.

Четыре стакана бѣлаго мака обварить, дать постоять нѣкоторое время, затѣмъ обсушить въ салфеткѣ и растереть въ макотрѣ съ 2 ф. сахара. Вбить по одному 6 цѣлыхъ яицъ, тереть 1 часъ, потомъ прибавлять понемногу 2 ф. масла, съ нимъ растирать, всыпать 4 стакана муки, размѣшать, выложить на доску, вымѣсить хорошенько, дѣлать на облаткахъ тонкія мазурки, смазать яйцомъ и поставить въ горячую печь на $\frac{1}{2}$ часа.

53. Превосходная песочная мазурка.

Растереть валькомъ до-бѣла 1 ф. сливочнаго масла. Когда масло будетъ растерто, вбивать по одному 10 желтковъ, прибавляя за каждымъ желткомъ по ложкѣ сахара и по ложкѣ картофельной муки, того и другого по 1 ф. Растирать часъ безостановочно. Прибавить рюмку хорошаго рому, крутую пѣну изъ 10 бѣлковъ, вмѣшать ее хорошо и, не давая послѣ этого тѣсту стоять ни одной минуты, вылить на мѣдный противень, смазанный масломъ и моментально поставить въ хорошо вытопленную горячую печь на 1 часъ, если печь холодна — дѣлается закалъ; вытопивъ печь, надо хорошо ее испробовать, чтобы мазурка не сгорѣла.

54. Превосходная мазурка цыганка.

Растереть до-бѣла 1 ф. сливочнаго масла, 1 ф. мелкаго сахара, $1\frac{1}{4}$ ф. муки, 5 цѣлыхъ яицъ, все хорошо растереть, прибавить 1 ф. неочищеннаго и заранее поджареннаго въ духовомъ шкапу миндаля, который, когда его разломать, быть-бы желтымъ внутри, 1 ф. кишмишу, все смѣшать хорошо, вылить на противень, сравнять ножомъ, смазать яйцомъ и испечь въ негорячей печи.

55. Мазурка цыганка иначе.

Растереть до-бѣла въ макотрѣ 5 цѣлыхъ яицъ съ 3 чашками сахара, всыпать чашку муки, все время растирая, затѣмъ 3 чашки кишмишу, 3 чашки коринки и 3 чашки крупно наръзаннаго миндаля, размѣшать все это хорошо и накладывать толстый слой этой массы на большія облатки. Печь должна быть горяча, какъ только подрумянятся — вынуть.

56. Мазурка цыганка еще иначе.

Растереть до-бѣла 10 желтковъ и 2 цѣлыхъ яйца съ 1 ф. просѣянаго сахара, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. самой лучшей пшеничной муки, $\frac{1}{4}$ часть мускатнаго орѣшка; когда все хорошо разотрется, всыпать 1 ф. кишмиша, $\frac{1}{2}$ ф. коринки и $\frac{1}{2}$ ф. неочищеннаго, только вытертаго салфеткой миндаля, тон-

ко нарѣзаннаго въ длину, размѣшать хорошо, накладывать на облатки и вставить въ горячую печь на $\frac{1}{2}$ часа.

57. Орѣховая мазурка отличная.

1 ф. очищенныхъ турецкихъ орѣховъ смолоть на машинкѣ, всыпать въ макотеръ, прибавить $\frac{3}{4}$ ф. сахара, десертную ложку муки, пѣну изъ 4-хъ бѣлковъ, размѣшать, намазать на облатки и спечь въ легкой печи.

58. Мазурка изъ турецкихъ орѣховъ иначе.

1 ф. очищенныхъ и смолотыхъ орѣховъ смѣшать съ 1 ф. сахара, прибавить пѣну изъ 10 бѣлковъ, положить въ бумажныя формы, смазанныя масломъ и высыпанныя сухарями и спечь въ довольно горячей печи, чтобы пѣна не опала.

59. Мазурка изъ грецкихъ орѣховъ.

2 стакана орѣховъ и 2 стакана миндаля смолотыхъ на машинкѣ, 1 ф. сахара, 9 желтковъ растереть въ макотрѣ, прибавить 2 ложки картофельной муки, немного розовой воды и столько пѣны изъ бѣлковъ, чтобы тѣсто не было чересчуръ жидко и не стекало бы съ облатокъ. Печь должна быть довольно горяча.

60. Мазурка очень хорошая.

Растереть до-бѣла 1 ф. сливочнаго масла, вбить по одному 12 цѣлыхъ яицъ, $\frac{3}{4}$ ф. сахара, $\frac{1}{4}$ ф. горькаго миндаля, 1 ф. муки, прибавить лимонной цедры; растирать часть въ одну сторону, класть тонкій слой этой массы въ бумажныя формочки, смазанныя масломъ и испечь въ негорячей печи.

61. Мазурка со сметаной.

Взять 1 фун. сладкаго очищеннаго миндаля; $\frac{1}{3}$ часть ф. мелко изрубить, $\frac{2}{3}$ истолочь или смолоть на машинкѣ, всыпать въ макотеръ и растирать съ 1 ф. сливочнаго масла, 1 ф. пшеничной муки и 12 цѣлыми яйцами, положить глубокую тарелку сметаны и $\frac{3}{4}$ ф. сахара, растирать около часа, наполнить бумажныя формочки, смазанныя масломъ, осыпать сверху шинкованнымъ миндалемъ, сахаромъ и корицей.

62. Мазурка изъ вареныхъ желтковъ.

Сварить въ крутую 14 яицъ, вынуть желтки, протереть сквозь сито, растереть ихъ въ макотрѣ съ 2 сырыми желтками, $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла $\frac{3}{4}$ ф. сахара и $\frac{1}{4}$ ф. очищеннаго сладкаго миндаля очень мелко изрубленнаго, прибавить немного гвоздики, корицы, лимонной цедры, растереть, какъ можно лучше, выложить на доску, всыпать, сколько понадобится, муки (около $\frac{1}{2}$ ф.), дѣлать мазурки на облаткахъ и вставить въ очень легкую печь.

63. Крахмальная мазурка.

1 ф. очищенного сладкого и 10 зеренъ горькаго миндаля, стереть на теркѣ или на машинкѣ; растереть въ макотрѣ сперва съ 1 ф. сахара, потомъ вбить по одному 12 бѣлковъ, съ ними хорошо растирать, всыпать ложку самого лучшаго крахмала и палочку толченой, просѣянной ванили. Вылить массу на восковую бумагу, положенную на противень и спечь.

74. Мазурка трехцвѣтная.

Сварить густой сиропъ изъ 1½ ф. сахара и стакана воды. Полъ фунтомъ сахара кусками стереть цедру изъ 2-хъ лимоновъ, истолочь; ½ ф. очищенного сладкаго миндаля, какъ можно мельче изрубить и растирать съ этимъ сахаромъ въ макотрѣ; когда масса будетъ достаточно растерта, вложить ее въ кипящій сиропъ и, мѣшая, прокипятить нѣсколько разъ; вылить обратно въ макотеръ, растирать валькомъ, пока не остынетъ, выжать сокъ изъ 2-хъ лимоновъ, прибавить ванили. Раздѣлить эту массу на три части, уложить одну часть на восковую бумагу, обравнять ножемъ. Во вторую всыпать натертаго на теркѣ шоколада и уложить на другую бумагу — въ 3-ю часть влить разведенной кошенили и прибавить для запаха 2—3 капли розоваго масла; сложить всѣ три части одну на другую, и мазурка готова.

65. Мазурка разсыпчатая со сливочной массой.

Растереть до-бѣла ½ ф. сливочнаго масла съ 12-ю круто сваренными желтками, прибавить ¾ ф. сахара, ¼ ф. смолатаго миндаля и ½ ф. муки, все это хорошо вымѣшать, выложить на смазанную масломъ бумагу, сравнять ножемъ и спечь. Покрывать массой изъ сливокъ и держать въ холодномъ мѣстѣ.

Сливочная масса: 4 стакана густыхъ сливокъ вскипятить, прибавить 4 чайныхъ ложечки сливочнаго масла, 1 ф. сахара и палочку ванили. Варить на плитѣ постоянно мѣшая, пока не образуется густая масса. Снять съ огня и густо намазать ею мазурку.

Эту же мазурку можно дѣлать съ шоколадной, кофейной или ванилевой массой.

Шоколадная масса:

1 ф. шоколада, 1 ф. сахара и ½ палочки толченой и просѣянной ванили, положить въ кастрюлю, прибавить стаканъ сливокъ, одну ложку сливочнаго масла, варить на плитѣ, мѣшая серебряной ложкой, пока масса не станетъ нѣсколько тянуться, тогда облить ею мазурку, на которой она сейчасъ-же застынетъ.

Кофейная масса:

Сварить стаканъ крѣпкаго кофе, дать отстояться, влить въ кастрюлю, прибавить стаканъ густыхъ сливокъ, 1 ф. сахара, ванили и ложку сливочнаго масла; варить до густоты и облить мазурку.

Ванилевая масса дѣлается, точно такъ же, но безъ прибавленія шоколада и кофе; надо только взять больше сливокъ и цѣлую палочку ванили.

66. Мазурка сухая краковская очень вкусная.

Растереть на пѣну 1 фун. свѣжаго несоленого масла съ 1 ф. сахара, вбить по одному 4 цѣлыхъ яйца и 4 желтка, выжать сокъ изъ 1 лимона, прибавить чайную ложечку ванили съ сахаромъ, цедру съ 1 лимона, всыпать 1 фун. муки, растереть все очень хорошо и накладывать массу въ 4 бумажныя формочки, сшитыя каждая изъ полулиста писчей бумаги и смазанныя масломъ; сверху смазать желткомъ, посыпать мелко нашинкованнымъ миндалемъ и вставить въ довольно горячую печь на $\frac{1}{2}$ часа.

67. Испанская мазурка.

Растереть до-бѣла болѣе полуфунта масла, вбить 15 желтковъ, $1\frac{1}{4}$ ф. сахара, $\frac{1}{3}$ ф. мелко изрубленнаго миндаля, прибавить крутую пѣну изъ 10 бѣлковъ, накладывать въ формочки, выложенныя облатками и ставить въ очень легкую печь.

ОТДѢЛЕНИЕ IV.

Сыръ и пасхи.

1. Жирный сыръ.

Взять кварталы 2 или 3 сметаны (чѣмъ жирнѣе тѣмъ лучше) поставить на ночь въ духовой шкафъ, спустя часа три послѣ обѣда, или въ русскую печь въ очень лёгкій духъ на всю ночь. На другой день вынуть и вынести на холодъ. Когда совершенно остынетъ, пробить отверстіе ручкой деревянной ложки и слить сыворотку; оттопившуюся сметану выложить въ чашку, перемѣшать съ $1\frac{1}{2}$ ф. свѣжаго творогу, посолить, всыпать немного тмину, завязать въ салфетку и положить подъ гнѣтъ часа на два, не больше, иначе будетъ жесткимъ.

2. Сыръ очень нѣжный.

Взять 3 или 4 кварталы свѣжей, густой сметаны, хорошо посолить, всыпать тмину или сухой горчицы, завязать въ салфетку, обернуть чистой ветошкой и закопать въ землю на аршинъ глубины — въ теплую погоду на 24 часа, а въ дождливую — на 48 часовъ, навалить камень. Чтобы этотъ сыръ получился ровнѣе, кладутъ его между двумя деревянными кружками и съ ними закапываютъ.

3. Сыръ eo сливками.

Два стакана свѣжаго, не соленого, но уже простоявшаго сутки творогу растереть въ чашкѣ скалкой, чтобы не было комковъ, прибавить пѣну изъ 3-хъ бѣлковъ, глубокую тарелку свѣжей густой сметаны, размѣшать все хорошо, откинуть въ мѣшокъ изъ кисеи или очень рѣдкаго холста, повѣсить въ холодномъ мѣстѣ на ночь; ставя на столъ, порѣзать на куски, положить въ салатникъ, облить сливками посыпать сверху сахаромъ съ ванилью.

4. Превосходный сыръ.

10 или 12 желтковъ сбить мутовкой на пѣну, подливать къ нимъ понемногу 4 стакана сметаны и все вмѣстѣ хорошо растереть, затѣмъ поставить въ печь, чтобы сварился, тогда вынуть, застудить на льду, слить сыворотку, сыръ откинуть въ мѣшокъ и повѣсить на ночь; на другой день положить его на нѣсколько часовъ подъ легкій гнѣтъ, вынуть, перемѣшать съ солью, прибавить немного сахара и снова положить подъ гнѣтъ часовъ на 12.

П а с х а.

1. Царская пасха превосходная.

Творогу 3 ф., масла свѣжаго 1 фун., сметаны 2 фун., яицъ цѣлыхъ 8, сахару мелкаго 3 чашки смѣшать, протереть сквозь сито, положить въ кас-

трюлю, прибавить $\frac{1}{2}$ чашки очищеннаго и мелко изрубленнаго сладкаго миндаля, изюму безъ косточекъ 1 чашку, палочку толченой и просѣянной ванили, поставить на закрытую плиту на 1 часъ, мѣшать, не переставая и не давая закипеть; снять съ огня, поставить на лёдъ и, когда будетъ совершенно холодная, сложить въ пасочную форму, выложенную мокрой салфеткой, и наложить прессъ.

2. Сладкая вареная пасха.

7 ф. свѣжаго творогу положить подъ гнѣтъ на нѣсколько часовъ, протереть сквозь рѣшето, прибавить 6 яицъ, 1 ф. мелкаго сахара, палочку толченой ванили, $\frac{1}{2}$ сливочнаго масла, 3 стакана густыхъ сливокъ, все растереть хорошо; дальше поступать, какъ сказано въ № 1.

3. Заварная пасха.

Протереть сквозь частое сито 6 ф. самаго свѣжаго творогу, положить въ кастрюлю, вбить 15 желтковъ, прибавить 1 ф. сливочнаго масла, 3 стакана свѣжей сметаны, хорошенько размѣшать, поставить на сильный огонь, постоянно мѣшая, чтобы не пригорѣло; какъ только закипитъ, сейчасъ же снять съ огня, поставить на лёдъ и мѣшать все время, пока не остынетъ; прибавить 2 или 3 стакана сахара, смотря какъ кто любитъ, растолченной ванили, мелко изрѣзанныхъ цукатовъ изъ апельсинной и лимонной корки, выложить форму салфет-

кой, вылить массу, завернуть и наложить тяжесть. Черезъ 2 дня пасха готова. Держать въ холодномъ мѣстѣ, чтобы не прокисла.

4. Заварная пасха.

Положить подѣ гнѣть 4 ф. творогу. Положить въ кастрюлю, 10 желтковъ, 1 ф. мелкаго сахара влить 2 чашки сливокъ, прибавить ванили и поставить на огонь; постоянно мѣшая, проварить до густоты, какъ на сливочное мороженое, перелить въ чашку и положить въ горячую массу кусочками 1 фунтъ сливочнаго масла; отжатый творогъ протереть сквозь сито, развести понемногу остуженной массой, вылить въ пасочницу, покрытую внутри кисейкой, положить гнетъ и оставить на 12 часовъ.

5. Заварная пасха не дорогая.

5 ф. отжатаго творогу, протереть сквозь сито, положить въ чашку, прибавить 1 ф. хорошаго свѣжаго масла, 1½ фун. хорошей сметаны, размѣшать хорошо, положить въ кастрюлю, вбить 4 цѣлыхъ яйца, поставить на огонь и мѣшать не переставая, чтобы не пригорѣло; когда хорошо проварится — вылить въ суповую чашку, прибавить сколько кто любитъ сахару, палочку истолченной ванили и дать простыть. Пасочницу выложить мокрой салфеткой, положить въ нее сырную массу, закрыть краями салфетки, наложить прессъ и поставить на сутки въ холодное мѣсто.

6. Заварная пасха немного иначе.

4 ф. самаго свѣжаго творогу протереть сквозь сито и растирать валькомъ въ одну сторону; ½ ф. свѣжаго масла растереть до-бѣла, положить въ творогъ и растирать вмѣстѣ. Изъ 4 желтковъ и ½ ф. сахара сбить гоголь-моголь; стаканъ густыхъ сливокъ согрѣть, влить въ гоголь-моголь, вылить въ кастрюлю, поставить на огонь и, постоянно мѣшая, проварить до густоты какъ на мороженое; затѣмъ влить въ творогъ, растирать до гладкости. Обложить форму мокрой выжатой кисейкой или салфеткой, влить въ нее приготовленную массу, придавить большимъ камнемъ и поставить въ холодное мѣсто minimum на 12 часовъ.

7. Вареная пасха.

4 ф. отжатаго творогу перемѣшать съ ½ ф. сметаны, прибавить 2 цѣлыхъ разбитыхъ яйца, ½ ф. сливочнаго масла, палочку истолченной ванили, 1 ф. сахара, все это протереть сквозь рѣшето, положить въ кастрюлю, поставить на плиту, мѣшая ложкой, пока не покажутся пузыри, выложить въ форму, положить гнетъ и вынести въ холодное мѣсто. Можно прибавить 2 капли розоваго масла.

8. Вареная пасха.

5 ф. свѣжаго творогу отжать, протереть черезъ рѣшето. Растопить ¾ ф. сливочнаго масла и простывшее влить въ творогъ. Положить въ кастрюлю

1 ф. свѣжей, густой сметаны, 4 цѣлыхъ разбитыхъ яйца, 1 стаканъ сахара и $\frac{1}{2}$ стакана кишмиша; поставить на огонь, не переставая мѣшать, пока не погустѣетъ и, когда простынетъ положить въ творогъ, прибавить 2 сырыхъ желтка, сахару по вкусу, ванили, мѣшать до гладкости, выложить въ форму и держать подъ прессомъ не долѣе 12 часовъ, иначе будетъ сухой.

9. Вареная пасха очень нѣжная.

Кварту свѣжей, густой сметаны разболтать съ 7-ю цѣлыми яйцами, влить понемногу гарнецъ (16 стакановъ) парного молока, хорошо размѣшать, поставить на плиту, постоянно мѣшая, чтобы не пригорѣло, пока не отскочитъ сыворотка, тогда откинуть въ мѣшокъ, дать стечь сывороткѣ, выложить въ чашку, растереть хорошо, прибавить $\frac{3}{4}$ ф. сахара, ванили, сложить въ форму, положить гнетъ и поставить въ холодное мѣсто.

10. Вареная пасха также замѣчательно нѣжная.

Три кварты (12 стакановъ) цѣльнаго молока вскипятить и, когда начнетъ кипѣть, влить въ него чашку сметаны, въ которую нужно выжать сокъ одного лимона. Когда отскочитъ сыворотка, слить въ мѣшокъ, дать стечь сывороткѣ. Когда творогъ остынетъ, протереть его сквозь сито, положить $\frac{1}{2}$ фун. растопленнаго масла, которое передъ тѣмъ

нужно положить въ него половину палочки ванили и продержать цѣлыя сутки подъ крышкой въ духовомъ шкапу, не давая застыть.

6 желтковъ растереть съ $\frac{1}{2}$ чашкой сахара и щепоткой соли, мѣшать все вмѣстѣ, сложить въ пасочницу, но не нажимать камнемъ, а дать стекать сутки, и тогда пасха готова.

11. Сливочная пасха.

5 чашекъ густыхъ сливокъ, 5 чашекъ свѣжей густой сметаны, $\frac{1}{2}$ чашки парного молока слить въ горшокъ и поставить въ легкій духъ часовъ на 9, завязать въ салфетку, дать стечь сывороткѣ, прибавить по вкусу сахару и ванили, положить въ форму подъ прессъ и поставить въ холодное мѣсто.

12. Пасха сырая очень вкусная.

2 ф. творогу растирать скалкой около часу, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, опять растереть съ $\frac{1}{2}$ часа, прибавить стаканъ густыхъ сливокъ и стаканъ мелкаго сахара съ ванилью, все хорошо размѣшать, выложить въ форму и поставить на ледъ.

13. Пасха сырая превосходная.

Два фунта творогу, 20 крутыхъ желтковъ, $\frac{1}{2}$ фун. мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ фун. сливочнаго масла и

палочку растолченной ванили растирать скалкой на пѣну не менѣе часа, положить въ форму.

14. Пасха на скорую руку.

Три фунта отжатаго творогу растереть, прибавить $1\frac{1}{2}$ стакана густыхъ сливокъ, $1\frac{1}{2}$ стакана сахара, ванили, соли, 2 ложки крутой пѣны изъ бѣлковъ, выложить въ форму, положить прессъ, и черезъ 7—8 часовъ пасха готова.

15. Творожная пасха.

Три фунта отжатаго и протертаго творогу, $\frac{1}{2}$ фун. сладкаго и 10 зеренъ горькаго миндаля, 1 ф. мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ палочки ванили, лимонной цедры, $\frac{1}{2}$ чашки самыхъ густыхъ сливокъ, 2 столовые ложки растопленнаго масла и 6 сбитыхъ добѣла желтковъ. Все это растереть, положить въ форму и подъ прессъ.

16. Творожная пасха.

Пять фунтовъ творогу положить подъ прессъ, протереть черезъ рѣшето, растирать скалкой, прибавляя 3 стакана густыхъ сливокъ, 1 ф. растертаго добѣла сливочнаго масла, 2 ф. сахара, перебранной коринки $\frac{1}{4}$ ф., изюму безъ косточекъ $\frac{1}{4}$ фун., шинкованнаго миндаля $\frac{1}{4}$ фун., мелко нашинкованныхъ цукатовъ $\frac{1}{2}$ ф.; перемѣшать все хорошенько, выложить въ форму и поставить подъ прессъ.

17. Тертая пасха.

Пять фунтовъ творогу протереть черезъ сито, вбить 5 желтковъ, опять протереть черезъ сито, положить 1 фун. масла, снова протереть, положить 2 стакана сахара, снова протереть, влить 3 стакана густыхъ сливокъ, снова протереть черезъ сито, завязать всю эту массу въ салфетку, положить подъ доску и камень и дать стечь жидкости. Выложить въ чашку, прибавить ванили и 1 фун. нарѣзаннаго цуката, хорошо размѣшать и положить въ форму.

18. Кондитерская пасха.

$3\frac{1}{2}$ ф. творогу положить въ кастрюлю, налить воды столько, чтобы творогъ плавалъ въ ней, хорошо прокипятить, отжать подъ гнѣтомъ, протереть черезъ рѣшето, прибавить 1 фун. сливочнаго масла, 5 цѣлыхъ яицъ, 1 ф. сметаны, немного соли, 1 ф. мелкаго сахара, растереть все хорошо, прибавить по 2 лота апельсиннаго и лимоннаго цуката, ванили, немного перебранной коринки, размѣшать, положить въ форму, покрытую внутри кисейкой и наложить гнѣть.

19. Пасха сырая очень хорошая.

Растереть въ чашкѣ 2 стакана растопленнаго масла, вбить по одному 6 желтковъ, прибавить 1 фунтъ мелкаго сахара, палочку толченой и просѣянной ванили, не переставая тереть; протереть сквозь сито, 2 ф. отжатаго творогу и прибавить его въ эту

смѣсь; растирать все время въ одну сторону, пока не образуется гладкая масса, прибавить 2 чашки взбитыхъ сливокъ, осторожно съ ними размѣшать и положить въ форму.

20. Пасха обыкновенная.

Пять фунтовъ отжатаго творогу, протереть сквозь сито, прибавить стаканъ свѣжей густой сметаны, $\frac{1}{2}$ фун. масла, соли, стаканъ или больше сахара, размѣшать, какъ можно лучше, сложить въ форму, держать подъ гнётомъ сутки.

21. Простая пасха.

Пять фунтовъ свѣжаго отжатаго творогу протереть сквозь рѣшето, посолить, вбить 2 желтка $\frac{1}{2}$ ф. густой сметаны, $\frac{1}{2}$ фун. растертаго до-бѣла масла, растереть до гладкости, выложить въ форму держать подъ гнётомъ.

22. Превосходная пасха.

Два стакана творогу протереть сквозь сито, затѣмъ растирать съ 2 стаканами сахара и 3-мя сырыми желтками. 1 фун. сливочнаго масла растопить, снять пѣну и слить осадокъ и чуть-чуть тепловатымъ и понемногу (это необходимое условіе), подливать и размѣшивать; прибавить палочку ванили и $\frac{1}{8}$ ф. цуката. Когда будетъ хорошо растерта

сбить круто 2 стакана сливокъ, все размѣшать, положить въ форму. Выдержать подъ большимъ прессомъ 2—3 дня.

23. Миндальная пасха.

Взять 4 ф. самаго свѣжаго творогу, 2 ф. сливочнаго масла, 6 сваренныхъ желтковъ, все это нужно одно за другимъ протереть сквозь сито, положить мелко истолченной ванили, 1 фун. мелкаго просѣянаго сахара, 1 фун. сладкаго и 5 зеренъ горькаго миндаля, смолотаго на машинкѣ, наконецъ, 2 стакана самыхъ густыхъ сливокъ; все это размѣшать и уложить плотно въ пасочницу. (Пропорція на большую пасху).

24. Орѣховая пасха.

Одинъ фунтъ орѣховъ очистить, обварить кипяткомъ, снять темную кожицу, смолоть на машинкѣ, прибавить $1\frac{1}{2}$ стакана сахара, 3 ф. отжатаго и протертаго творогу, стаканъ сметаны, размѣшать хорошо, уложить въ форму и поставить подъ гнѣтъ.

25. Фисташковая пасха.

Три фунта свѣжаго отжатаго творогу протереть сквозь сито, прибавить $\frac{3}{4}$ ф. сахара, палочку ванили, 4 сырыхъ яйца, $\frac{1}{2}$ фун. сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ фунта мелко изрубленныхъ фисташекъ, все это растереть какъ можно лучше, влить 4 ста-

кана густыхъ сливокъ, хорошенько перемѣшать, выложить въ пасочницу и наложить гнѣтъ.

26. Шоколадная пасха очень вкусная.

Растереть скалкою 5 ф. самага свѣжаго творогу такъ, чтобы онъ превратился въ одну сплошную массу безъ комковъ и крупинокъ, тогда положить 5 ф. густой сметаны, чашку очень мелко истолченнаго миндаля, чашку варенья малиноваго или какаго угодно, сахару около 2 ф., палочку истолченной ванили, 2 плитки натертаго на теркѣ шоколада и растирать часъ, потомъ сложить въ пасочницу, выложенную салфеткой, и подъ прессъ. Дѣлать нужно въ страстную пятницу, такъ чтобы на ночь была уже подъ прессомъ. Держать на льду, чтобы не прокисла.

27. Шоколадная пасха иначе.

$2\frac{1}{2}$ ф. отжатаго творогу протереть сквозь сито, хорошо растереть въ макотрѣ, прибавить 1 ф. просѣяннаго сахара, ванили, 1 ф. свѣжей сметаны, 1 ф. свѣжаго растопленнаго масла, 4 сырыхъ желтка и $\frac{1}{2}$ ф. натертаго шоколада. Всю эту смѣсь растирать 1 часъ, вбить цѣлое яйцо. Салфетку густо смазать масломъ, выложить ея пасочницу, наложить лёгкій гнѣтъ и поставить на ледъ.

28. Шоколадная пасха еще иначе.

4 ф. сметаны завязать въ салфетку, повѣсить въ прохладномъ мѣстѣ на нѣсколько часовъ, чтобы стекла вся сыворотка. Тѣмъ временемъ, растереть до-бѣла 6 желтковъ съ 1 ф. сахара, прибавить палочку истолченной ванили, всыпать 1 ф. натертаго на теркѣ шоколада, развести стаканомъ сливокъ; поставить эту смѣсь на плиту, проварить до густоты, какъ на мороженое, потомъ остудить на холоду, смѣшать со сметаной, прибавить 1 ф. растертаго до-бѣла сливочнаго масла и остудить на холоду, чтобы вся масса походила на застывшее масло, тогда уложить ее поплотнѣе въ форму, выложенную кисеей, наложить гнѣтъ, подъ которымъ продержать 2—3 дня.

29. Розовая пасха замѣчательно вкусная.

Шесть квартъ молока затопить до-красна; когда на немъ образуются пѣнки темнаго цвѣта, затопить ложкой и такъ повторять нѣсколько разъ; чѣмъ больше получится пѣнокъ, тѣмъ лучше; остудить до теплоты парнаго молока, положить 2 стакана сметаны, кремортартору на конецъ ножа, дать скиснуть, затѣмъ оттворожить, поставивъ въ лёгкій духъ въ печку на ночь. Утромъ вынести на холодъ и, когда будетъ совсѣмъ холоднымъ, откинуть въ мѣшокъ, дать стечь сывороткѣ, положить подъ прессъ, чтобы сдѣлался совсѣмъ густой. На три фунта этого творогу взять 1 ф. свѣжаго масла,

растереть вмѣстѣ на массу, положить 1 ф. сахарнаго песку, ванили палочку, вбить 2 сырыхъ яйца. Выложить форму мокрой салфеткой, наполнить массой, положить сверху дощечку и камень. Сдѣлать это утромъ въ страстную пятницу и вынуть только въ Воскресенье. Сыръ же самый начать готовить въ страстной понедѣльникъ. Пасха эта очень красива и оригинальнаго вкуса.

30. Розовая пасха иначе.

8—10 бутылокъ молока дня 2 — 3 томить въ печкѣ или духовомъ шкапу до краснаго цвѣта, затѣмъ, заквасивъ сметаною, поставить отстаиваться на творогъ; протереть его черезъ рѣшето, положить 4 желтка, $\frac{1}{4}$ ф. растопленнаго сливочнаго масла, немного ванили, $1\frac{1}{2}$ стакана кипяченыхъ сливокъ, сахару по вкусу, растирать часъ и выложить въ пасочницу.

31. Запеканка.

Растереть до-бѣла $\frac{3}{4}$ ф. сливочнаго масла съ 1 ф. сахарнаго песку, прибавить 1 ф. густой сметаны, 6 сырыхъ желтковъ, 3 ф. отжатаго и протертаго творогу, растереть до гладкости, прибавить на-рѣзанныхъ цукатовъ, изюму безъ косточекъ и шинкованнаго миндаля по $\frac{1}{4}$ ф., размѣшать хорошо, положить въ каменную форму съ отверстіемъ по-средины, выложенную кисейкой до $\frac{3}{4}$ формы, поставить на сковородку и вставить въ лёгкую печь

часовъ на 5, пока не станетъ красной внутри и съ боковъ и не затвердѣетъ, тогда вынести на холодъ, чтобы хорошо застыло и выложить изъ формы. Такая пасха сохраняется долѣе всякой другой и выходитъ краснаго цвѣта.

32. Розовая пасха менѣе сложная.

3 ф. свѣжаго творогу, завернуть въ салфетку, намоченную въ водѣ, положить подъ прессъ на нѣсколько часовъ, выложить въ чашку, прибавить столько малиноваго или вишневаго сиропа, чтобы творогъ покрасился имъ, для цвѣта влить разведенной кошенили, наполнить форму и держать подъ прессомъ 10 — 12 часовъ. Держать на льду, такъ какъ она скоро прокисаетъ.

33. Розовая пасха еще иначе.

Приготовить творогъ, какъ въ № 18 и, послѣ того, какъ его отожмутъ, подкрасить кошенилью въ растворѣ и для запаха прибавить 4, 5 капель розоваго масла. Можно сдѣлать и изъ обыкновеннаго творогу, подкрасивъ кошенилью, приготовить, какую угодно пасху, но кромѣ розоваго масла, уже никакихъ другихъ духовъ не класть.

Въ заключеніе скажу нѣсколько словъ о крашеніи яицъ.

Въ тѣ времена, когда еще не было готовыхъ красокъ въ родѣ анилиновыхъ и желатиновыхъ красокъ, лаковъ и цвѣтныхъ бумажекъ, — хозяйкамъ самимъ приходилось изобрѣтать способы крашенія яицъ. Однимъ изъ наиболѣе удачныхъ, не вытѣсненныхъ еще лаками является, безспорно способъ крашенія мраморныхъ яицъ такимъ образомъ:

1) Нарѣзать старыхъ тряпочекъ такой величины, чтобы можно было завернуть яйцо; намочить эти тряпочки въ водѣ и выжать; насыпать по щепоткѣ: чернаго и краснаго сандалу, синьки, шафрану, растолченной кошенили, обернуть этой тряпочкой яйцо, обмотать шнурочкомъ или толстой ниткой и варить въ крутую. Краски сыпать немного, иначе яйца выйдутъ тѣмныя. Когда всѣ яйца сварятся — въ эту самую воду можно положить тряпочки, выварить ихъ — воду процѣдить и сварить въ ней яйца; яйца выйдутъ сѣро-лиловыя.

2) Изъ развареннаго шафрана, яйца выходятъ канареечнаго цвѣта.

Вообще, если нужно красить много яицъ, можно порекомендовать еще слѣдующіе способы:

3) Разварить красный сандалъ съ кусочкомъ квасцовъ, процѣдить и варить въ этомъ отварѣ яйца.

4) Красивы также яйца покрашенные въ отварѣ луковой шелухи, которую раньше, чѣмъ вложить въ нее яйца, также надо процѣдить.

Послѣ того, какъ яйца окрасятся, надо ихъ смазать кусочкомъ сала — что дѣлаетъ цвѣта болѣе яркими и придаетъ яйцамъ блескъ.

5) Кошениль растолочь, налить спиртомъ въ 90⁰/₀ и дать настояться сутокъ двое или трое. Слить въ бутылку — прибавлять въ воду, въ которой будутъ вариться яйца — больше или меньше, смотря по тому, какихъ оттѣнковъ желательно получить яйца. Прибавить кусочекъ квасцовъ.

ОГЛАВЛЕНИЕ.

ОТДѢЛЕНИЕ I.

	страница
Соленіе окорковъ, приготовленіе колбасъ, сальцесонъ и разныхъ жаркихъ 1, 2 и 3 способъ . . .	5-6
Маринованная телятина, сальцесонъ изъ головы (гловизна)	6
Сальцесонъ. Сальцесонъ иначе. Печеночная колбаса (Leberwurst)	7
Кровяная колбаса. Колбаса съ чеснокомъ. Жареная телятина	8
О чищеніи и приготовленіи птицъ. Жаркое изъ мяса (Штуфада)	9
Тушеное мясо обыкновенное. Жареный поросенокъ	10
Жареная фаршированная индѣйка	11

ОТДѢЛЕНИЕ II.

Куличи. Булки. Малороссійскіе папошники, польскіе пляски. Мазурки на дрожжахъ. Всевозможныя бабы. (Общія правила для печенія бабъ и другаго дрожжеваго тѣста)	12
Куличъ на желткахъ	13
Сахарный куличъ	14
Куличъ обыкновенный но оч. вкусный. Малороссійскій папошникъ	15
Превосходный малороссійскій папошникъ	16
Папошникъ обыкновенный. Булки заварныя	17

Хорошія булки. Булки не дорогія и оч. вкусныя	18
Превосходный пляцекъ съ сыромъ. Пляцекъ съ сыромъ тоже оч. хорошій	19
Пляцекъ съ сыромъ иначе	20
Пляцекъ великанъ. Пляски обыкновенныя	21
Королевскій пляцекъ. Пляцекъ оч. вкусный безъ дрожжей. Пляцекъ на скорую руку	23
Пляцекъ съ яблоками. Пляцекъ съ начинкой	24
Нѣмецкій Blechkuchen, Мазурка простая, но очень вкусная.	25
Мазурка на бѣлкахъ. Мазурка подходящая въ водѣ	26
Мазурка подходящая въ водѣ на однихъ желткахъ	27
Мазурки на желткахъ безъ масла. Мазурки, подходящія въ водѣ иначе. Мазурка вкусная	28
Мазурка на дрожжахъ. Тюлевая баба	29
Баба на желткахъ заварная. Превосходная заварная желтковая баба	31
Желтковая баба съ шафраномъ. Баба желтковая кружевная	33
Баба пикинетовая. Баба заварная, вкусная. Баба миндальная	34
Баба съ миндальными шариками. Баба армянка	35
Миндальная бабка. Миндальная бабка иначе	36
Хлѣбная бабка отличная. Хлѣбная бабка иначе	37
Шоколадная бабка. Лимонная бабка. Лимонная бабка иначе	38
Бабка изъ картофельной муки. Перцовая бабка. Бабка двухцвѣтная	39
Маковая бабка	40
Баумкухенъ	41
Баумкухенъ иначе	42
Шихткухенъ	43

ОТДѢЛЕНИЕ III.

Торты. Мазурки безъ дрожжей.	
	стран.
Тортъ изъ грецкихъ орѣховъ замѣчательно вкусный.	
Масса для торта	44
Маковый тортъ очень вкусный. Тортъ Provençale .	45
Тортъ очень вкусный	46
Разсыпчатый тортъ Sandtorte. Sandtorte иначе . .	47
Жирный тортъ. Трехцвѣтный тортъ. Тортъ Мокка превосходный	48
Глазурь. Миндальный тортъ	49
Тортъ миндальный сѣрый. Миндальный тортъ не до- рогой	50
Миндальный тортъ очень хорошій. Глазурь. Миндаль- ный тортъ замѣчательно вкусный	51
Глазурь къ этому тарту. Англійскій тортъ	52
Миндальный тортикъ. Оч. вкусный тортикъ	53
Глазурь бѣлая,—прозрачная,—шоколадная	54
Шоколадная глазурь иначе. Шоколадная глазурь еще иначе. Помадка	55
Шоколадная масса. Кошениль для подкрашиванія глазури, сыровъ и т. д. Мазурка безъ дрожжей Комисбродъ	56
Тирольскій хлѣбъ. Цвибакъ	57
Мазурка сливочная вареная. Превосходная шоко- ладная вареная мазурка	58
Мазурка разсыпчатая изъ вареныхъ желтковъ. Ма- зурка недорогая. Марципановая мазурка пре- восходная	59
Марципановая мазурка иначе. Марципановая ма- зурка еще иначе	60
Мазурка изъ поджареннаго миндаля	61

	стран.
Мазурка съ миндальной массой. Мазурка съ минда- лемъ. Мазурка миндальная, кондитерская . . .	62
Мазурка сухая миндальная, мазурка съ миндалемъ. Миндальная мазурка на желткахъ	63
Мазурка съ миндалемъ. Миндальная мазурка. Ма- зурка изъ неочищеннаго миндаля	64
Миндальная мазурка бѣлая. Миндальная мазурка. Мазурка съ вареными желтками. Миндальная мазурка	65
Мазурка макарониковая. Мазурка макарониковая иначе. Миндальная мазурка	66
Миндальная мазурка скорая. Мазурка изъ неочи- щеннаго миндаля. Королевская мазурка	67
Хлѣбная мазурка или тортъ	68
Шоколадныя мазурки	68, 69, 70
Фруктовыя мазурки	80, 71
Финиковая мазурка оч. вкусная	71
Яблочная мазурка. Апельсинная мазурка	72
Апельсинная мазурка иначе. Апельсинная мазурка вареная	73
Лимонная мазурка оч. хорошая. Лимонная мазурка съ миндальной массой. Лимонная мазурка ме- нѣе сложная	74
Маковая мазурка. Превосходная песочная мазурка	76
Мазурки цыганки	77
Орѣховыя мазурки	78
Мазурка оч. хорошая, мазурка со сметаной, мазурка изъ вареныхъ желтковъ	79
Крахмальная мазурка. Мазурка трехцвѣтная . . .	80
Мазурка разсыпчатая со сливочной массой	81
Мазурка сухая краковская очень вкусная. Испан- ская мазурка	82

ОТДѢЛЕНИЕ IV.

Сырѣ и Пасхи.

страницы

Жирный сырѣ. Сырѣ очень нѣжный	83
Сырѣ со сливками. Превосходный сырѣ. Царская пасха превосходная	84
Сладкая вареная пасха. Заварная пасха	85
Заварная пасха. Заварная пасха не дорогая	86
Заварная пасха немного иначе. Вареная пасха Вареная пасха	88
Вареная пасха очень нѣжная. Вареная пасха замѣчательно нѣжная	88
Сливочная пасха. Пасха сырая оч. вкусная. Пасха сырая превосходная	89
Пасха на скорую руку. Творожная пасха. Творожная пасха	90
Тертая пасха. Кондитерская пасха. Пасха сырая оч. хорошая	91
Пасха обыкновенная, простая пасха, превосх. пасха	92
Миндальная пасха. Орѣховая пасха, Фисташковая пасха	93
Шоколадная пасха оч. вкусная. Шоколадная пасха иначе	94
Шоколадная пасха еще иначе. Розовая пасха замѣчательно вкусная	95
Розовая пасха иначе. Запеканка	96
Розовая пасха менѣ сложная. Розовая пасха еще иначе	97
О крапленіи яицѣ	98