

21/4  
1917

801-16  
427

# ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛЪ.

СОСТАВЛЕНО И ИЗДАНО  
Л. В. ПОПОВОЙ.



ЛЮБЛІНЪ.

„Скоропечатная“ Ст. Джаль и Ком.  
1910.

## ВМѢСТО ПРЕДИСЛОВІЯ.

---

Приготовленіе пасхального стола представляетьъ всегда для всякой хозяйки много хлопотъ, затрудненій, опасеній, все-ли удастся. Всякая неудача очень обидна, при затраченномъ труде и материальныx издержкахъ. Большую роль играетъ также недостатокъ въ хорошихъ рецептахъ, разыскиваніе ихъ по всѣмъ руководствамъ, иногда ключкамъ 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 теста.. Къ тому же рѣдкая прислуга знаетъ толкъ въ топленіи печи.

Цѣль моей книги притти въ помощь хозяйкамъ и дать имъ рядъ наставлений и разнообразныхъ рецептовъ, полезныхъ при приготовленіи пасхального 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 такие,—за секретъ которыхъ, въ свое время, было дорого заплачено. Льшу 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 собираемыя рецепты и подѣлиться своими знаніями какъ съ ними, такъ и съ остальными хозяйствами, интересующимися этимъ дѣломъ; и если мнѣ удастся облегчить ихъ трудъ и избавить отъ излишнихъ волнений и затратъ, то буду вѣолнѣ вознаграждена.

Л. Попова.

## ОТДѢЛЕНИЕ I.

### Соленіе окороковъ, приготовленіе колбасъ, сальцесоновъ и разныхъ жаркихъ.

1. На два окорока, вѣсомъ 50 фунтовъ, взять соли 6 стакановъ, селитры 6 лотовъ, можжевеловыхъ 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 хорошошенько въ окорока, сложить ихъ, кожей на верхъ, въ деревянную, не протекающую кадку, дно которой обсыпать солью.

Тѣмъ временемъ, закипятить воду, посолить немного, въ кипящую—всыпать маорану за 15 коп., базилики за 5 коп. и немного лавроваго листа; когда вскипитъ, снять съ огня, плотно прикрыть и дать остывть; 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., можжевеловыхъ ягодъ за 2 коп. и розмарину за 2 к.; все это истолочь не очень мелко, смѣшать вмѣстѣ,

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

3. 3-й способъ. На 20 фунтовъ окорока взять 3 фунта соли, 3 лота селитры, 1 стаканъ сахара, горсть лавроваго листа, горсть коландры, можжевеловыхъ 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—далъе поступать, какъ сказано выше.

#### 4. Маринованная телятина.

Въ разсолъ, 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, чтобы не продырявить кожи, срѣзать сала, гдѣ его толстый слой и положить въ тѣ мяста, 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 нѣсколькоъ человѣкъ; перевязать бичевочкой, зашить въ салфетку и варить до тѣхъ поръ, пока можно

будеть 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 отверстіе, 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, отверстіе 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 искрошенного, подогрѣтаго жира, прибавить луку, перцу, соли, маорана; начинку развести бульономъ, наполнить толстую кишку, пузырь или очищенный желудокъ, варить  $\frac{1}{4}$  часа, а чтобы не лопнулъ, проколоть въ нѣсколькоъ мястахъ вилкой.

### 9. Кровяная колбаса.

Кусочки сала съ кожей, языкъ, кусочки мяса съ кожею 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 самая толстая кишкы 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, лотъ 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 самая тонкія кишкы. 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 шкафу, подложивъ масла и часто поливая, а когда подрумянится, обсыпать просѣянными сухарями и дать дожариться.

### 12. Очищеніи 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 мокре 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, прощницовать толстыми полосками сала, обсыпанными перцомъ и грибнымъ порошкомъ, посолить, прибавить перцу, положить  $\frac{1}{4}$  фунта масла и туширить подъ крышкой на закрытой плите. Когда жаркое пустить изъ себя сокъ, вкрошить 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 мокла 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 кастрюль 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 очищенаго 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 печеночкы, почки и легкія поросёнка, і свиную ногу и  $1/2$  фунта сала; изрубить все это мелко вмѣстѣ съ коржомъ, посолить по вкусу, всыпать перцу, начинить поросёнка не очень туго, но чтобъ онъ былъ кругленький, смочить кожу поросёнка спиртомъ, положить на противень, подложивъ масла и подливъ немнога воды. Взявъ на вилку кусокъ сала, смазывать имъ во время жареня 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 приготавляется такъ: отварить и мелко изрубить печенку, всыпать простыянныхъ сухарей, смочить сливками, вбить 3 желтка, і цѣлое яйцо, 1 ложку сливочнаго масла, немнога англійскаго перца, немнога коринки, размѣшать хорошо и нафаршировать индѣйку, смазать масломъ, положить на противень, подливъ воды и жарить 2— $2^{1/2}$  часа, обливая почаще собственнымъ ея сокомъ.

---

Ладожское издательство А. С. Соловьева

## ОТДЕЛЕНИЕ II.

### Куличи, Булки, малороссийские папошки, польские пляцки, Мазурки на дрожжахъ. Всевозможные бабы.

Общія правила для печенія бабъ и другого дрожжевого тѣста.

Для того, чтобы бабы удались, надо строго соблюдать слѣдующія условия: Приготовлять ихъ надо въ очень тепломъ мѣстѣ, остерегаясь сквозняковъ. Лучше всего, если онѣ поднимаются при температурѣ  $25\%$ ; избѣгать ставить ихъ въ такое мѣсто, где бы онѣ больше нагревались снизу, такія бабы не растутъ вверхъ, а расплываются вширь. Дрожжи должны быть самая свѣжія, да и все 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. Крупичатая мука, даже самая лучшая, слишкомъ тяжела для бабъ; для пляцковъ же, особенно пополамъ съ обычновенной пшеничной мукою, она вполнѣ годится. Притомъ, никогда нельзя съ точностью опредѣлить количество муки; чѣмъ суще мука, тѣмъ ее меньше идетъ. Растопленное масло вливать чуть-чуть теплымъ, отъ слишкомъ теплого — тѣсто не поднимется. Для болѣе дорогихъ бабъ, сахаръ лучше всего, брать отъ головы, тертый на тёркѣ

или на машинѣ и непремѣнно простоянныи, такой сахаръ легче и гораздо слаше. Печь должна быть непремѣнно жарко натоплена; можно ее остудить до той степени, какая требуется; только хорошо натопленная печь сохраняетъ до конца равномѣрную температуру. Топить лучше всего сосновыми дровами, тонко на колотыми, уложить ихъ на самой серединѣ печи и, когда на половину прогорятъ, закрыть печь и трубу на  $1/4$  часа, затѣмъ выгрести 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 простоянной муки, всыпать въ очи и, сдѣлавъ по срединѣ углубленіе, влить 8 лотовъ сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ стаканѣ молока, прибавить еще стаканъ теплого молока и, размѣшивавъ съ небольшимъ количествомъ муки, поставить въ теплое мѣсто на  $1/4$  часа. Какъ только начнетъ подходить, влить 40 хорошо разбитыхъ желтковъ, подливать понемногу теплого молока и замѣсить не слишкомъ круто.

Когда тѣсто вымѣшено, влить 2 стакана чуть-чуть теплого растопленного 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 молокѣ, 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, отдельно то и другое. Когда на опарѣ появятся трещины, положить сперва сбитые 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, разбить согрѣтымъ молокомъ и поставить въ теплое мѣсто. Когда подойдетъ, прибавить то желтковъ сбитыхъ 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 теплого молока, 1 чашку топленаго масла, 5 стакановъ мелкаго сахара и 6 стакановъ желтковъ, взбитыхъ до густоты, дрожжей

1/2 фунта, разведенныхъ двумя стаканами теплого 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 просѣянного 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 поровнѣ; когда дорастетъ до 3/4 формы, поставить въ горячую печь на 1 1/4 ч.

### 5. Превосходный малороссийскій папошникъ.

Вскипятить 5 стакановъ сливокъ, обварить имъ въ мацотрѣ 3 не очень полныхъ блюдечка муки и 3 ложки мѣлкаго сахара, растирать пока не остынетъ, тогда положить дрожжей 12 лотовъ, разведенныхъ стаканомъ молока, поставить въ теплое мѣсто подойти. Сбить въ пѣну 6 желтковъ съ 3 ложками сахара. 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 1/2 часа. Когда вторично подойдетъ, всыпать сахару 1 1/2 фун., муки столько, чтобы тѣсто вышло ниже, чѣмъ на булки, дать еще разъ подняться, затѣмъ положить папошникъ въ форму, дать въ формѣ подойти и сажать въ печь на 1 1/2 часа или приблизительно, смотря по тому,

насколько печь горяча. Духовъ прибавить, какихъ кто любить.

### 6. Папошникъ обыкновенный.

Вскипятить 1 1/2 стакана молока, обварить имъ два стакана муки и растирать, пока простишьтъ, полтора стакана желтковъ и полтора стакана цѣлыхъ яицъ, хорошо разбить и влить въ тѣсто. Когда простишьтъ, положить 1/4 фун. дрожжей, подбить мукою и дать подняться; тогда прибавить стаканъ мелкаго сахара, стаканъ растопленного 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 заварные.

На гарнецъ муки взять 15 яицъ. 2 1/2 стаканами молока обварить изъ отмѣренной муки 4 стакана т. е. кварту муки, растирать, чтобы не было комковъ, пока тѣсто не простишьтъ, тогда влить разбитыя яйца, 6 лотовъ дрожжей, разведенныхъ молокомъ, и протереть все это сквозь сито, подбить мукою и дать слегка подойти; тогда всыпать оставшую муку, влить стаканъ растопленного масла, прибавить 1 1/2 стакана мелкаго сахара, ложечку соли, замѣсить 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 горяч-

чую печь на 1 часть 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 растопленного масла, сахару стаканъ или  $1\frac{1}{2}$  какъ кто любить.

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 хорошенъко, 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 кручинатой муки, чтобы тѣсто было довольно густо, вымѣсить хорошо и дать подняться. Ког-

да тѣсто очень хорошо поднимется, дѣлать продолжаватыя 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; отдельно 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 приготавляется слѣдующимъ образомъ: взять для этого хорошо отжатаго, не сухого, но и не слишкомъ мягкаго творогу, стереть его на теркѣ и просеять черезъ рѣдкое рѣшето или дуршлагъ, — затѣмъ взять 4 фунта этого сыру и 2 фунта сливочнаго масла, растереть сквалкой на пѣну, вбивая по одному 4 бѣлка, чтобы масса держалась; прибавить ванили. Съ противня снять, когда будетъ совсѣмъ холоднымъ.

#### Пляцекъ съ сыромъ, тоже очень хороший.

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

такой массой: полъ фунта сливочного масла растереть на пѣну, всыпать 4 глубокія тарелки на-тертаго на тѣркѣ сыра, растирать вмѣстѣ, вбивая по одному столько желтковъ, чтобы масса не была густой, протереть черезъ сито, прибавить сахару, сколько кто любить, апельсинной корки, цукатовъ, нарѣзанныхъ квадратиками 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 приготавляется слѣдующимъ образомъ: хороший, 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 сливочного 1 фунтъ, сахару мелкаго 1 фунтъ, палочку ванили въ порошкѣ, шафрану за 10 коп., намоченного въ рюмкѣ хорошаго рому, рюмку французскаго бѣлаго вина, мускатнаго орѣшкаго въ порошкѣ, лимонной и апельсинной цедры. Растирать эту массу долго, прибавивъ столовую ложку муки; положить на тѣсто, сравнять ножемъ, 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 бо желтковъ, заранѣе сбитыхъ съ 1 фунтомъ сахара, прибавить чайную ложечку корицы, цедру съ одного лимона и  $1/8$  фун. горькаго миндаля, очищенаго и очень мелко изрубленнаго, досыпая по немногу муки, но столько, чтобы тѣсто не было черезчуръ густо, не больше 3-хъ квартъ. Послѣ того влить 2 стакана растопленнаго и очищенаго масла, съ нимъ вмѣстѣ хорошо вымѣсить тѣсто, выложить на одинъ большой, глубокій противень, выложенный смазанной масломъ бумагой, края которой должны быть выше противня на ладонь, дать пляцку хорошо подняться, смазать яйцомъ, убрать сверху цѣлыми миндalinами и крупнымъ изюмомъ, изъ которого предварительно вынуть косточки. Вставить осторожно въ не слишкомъ горячую печь и также осторожно вынимать. По желанию можно изъ этой пропорціи сдѣлать два пляцка.

### 5. Пляцки обыкновенные.

8 стакановъ муки развести 8-ю стаканами согрѣтаго молока и  $1/4$  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-

плена го 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 нѣмного тѣста, прибавить къ нему ложку масла, нѣмного 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, рубленымъ тѣстомъ или же обвести кругомъ рантомъ изъ того же тѣста, покрыть глязурию 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 нѣмного 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 нѣмного толченой корицы, прибавить  $\frac{1}{2}$  фун. кишмиша,  $\frac{1}{2}$  фунта мелко нашинкованного сладкаго миндаля, нѣмного 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 теплого 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, раздѣлить тѣсто на 4 части, положить на противни, подсыпанные мукою; когда поднимутся, смазать яйцомъ, посыпать сверху крупно нарѣзаннымъ миндалемъ и изюмомъ и вставить въ хорошо натопленную 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, разбавленныхъ 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 просеянной муки вымѣсить на доскѣ съ 7 цѣлыми яйцами, 1 фунтомъ сливочнаго масла,  $\frac{1}{2}$  фунта сахара, прибавивъ немного воды; посыпать тонко нарѣзанными 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 миндалевой массой, слѣдующій кружокъ смазать вареньемъ изъ розы или винными ягодами, пополамъ разрѣзанными, затѣмъ можно снова переложить миндалевой 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 нарѣзаннымъ миндалемъ. Печь въ не слишкомъ горячей печи.

### Мазурки на дрожжахъ.

#### 1. Мазурка простая, но очень вкусная.

Поль фунта свѣжаго масла перетирать руками съ 8 стаканами муки въ начвахъ, 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 бо бѣлковъ, подбить довольно густо крупичатой мукой, прибавить 12 лотовъ дрожжей, разведенныхъ стаканомъ теплого молока и дать хорошо подняться. Когда подойдетъ, мѣсить тѣсто въ холодномъ мѣстѣ, положивъ въ него  $2\frac{1}{2}$  фунта масла, намоченного передъ этимъ въ водѣ и отжатаго,  $2\frac{1}{2}$  фунта сахара,  $\frac{1}{4}$  фунта очищенного и мелко изрубленного горькаго миндаля и крупичатой муки, сколько понадобится. Тѣсто не должно быть круто, положить на противни, выложенные смазанной масломъ бумагой, дать подняться, наколоть вилкой, смазать яйцомъ, густо обсыпать корицей съ сахаромъ, крупно нарѣзаннымъ миндалемъ и кипчишемъ, покрыть сверху смоченной въ водѣ бумагой, чтобы миндаль и изюмъ не пригорѣли, и ставить 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 профильтровать 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 всплыть на поверхность. Вынуть изъ воды, всыпать сахару по вкусу, дѣлать мазурки и печь. Тѣсто должно быть такой густоты, чтобы вынувъ 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 теплого 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 калку. Сдѣлать это на ночь, а на другой день, когда тѣсто всплынетъ на поверхность, и салфетка имъ наполнится, тѣсто вынуть, перемѣсить, всыпать сахару, дѣлать мазурки, наколоть булавкой, чтобы не отставала кожица и не дѣлались бы пузыри. Печь не должна быть очень горяча, чтобы мазурки не подгорѣли. Когда нѣть времени сейчасъ за нихъ приняться, то вынутое изъ воды тѣсто положить въ чашку, вынести на холодъ, гдѣ можетъ стоять, безъ вреда для себя даже нѣсколько часовъ. Дѣлать мазурки, смазать яйцомъ, сверху посыпать сахаромъ съ корицей, кипчишемъ и

мелко нашинкованнымъ миндалемъ. Это—превосходное тѣсто.

### 5. Мазурки на желткахъ безъ масла.

Растереть до-бѣла 4 стакана желтковъ, прибавить къ нимъ 4 стакана теплого молока, сперва вскипяченного, а потомъ остуженного, 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 [топленого 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 топленаго 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 равномѣрная; но если кто имѣеть 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 маслобойнѣ, прощесть сквозь сито, обратно влить въ маслобойню, прибавивъ къ желткамъ 4 стакана сухой муки, стаканъ хорошихъ дрожжей (8 лотовъ), стаканъ топленаго хорошо очищенаго свѣжаго масла, 2 стакана мелко истолченаго и просѣянаго сахара отъ головы,  $\frac{1}{2}$  лота ванили въ порошкѣ. Все это вмѣстѣ бить въ маслобойнѣ безостановочно 2 часа. Послѣ вылить всю массу въ форму и поставить въ теплое мѣсто подходить 1 часъ. При этомъ непремѣнное условіе, чтобы въ кухнѣ, где подходитъ баба, не было ни малѣйшаго сотрясенія; не ходить по половицамъ, не стучать дверью, потому что вслѣдствіе этого осѣдаеть тѣсто, и ему уже трудно будетъ подняться до самого верха формы, которая должна быть сшита изъ писчей, толстой бумаги; въ вышину форма должна имѣть 12 вершковъ, а въ діаметрѣ 6 вершковъ. По вышинѣ 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 неѣсколько 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 тухо набитыхъ стакана муки, всыпать въ очвы, обварить 2-мя стаканами сливокъ, которая вливатъ 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 бо 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 истолченаго и просѣянаго  $1\frac{1}{2}$  стакана, прибавить лимонной цедры, мелко изрубленной и стертої съ сахаромъ, 2 чашки топленаго 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 соладало и остывало до теплоты парнаго 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 стаканъ молока, подбить ложкой муки 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 дорастеть 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 бо 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 влиять понемногу и не переставая, разбивая въ то же время тѣсто, чтобы не было комковъ; растирать, пока тѣсто не простынетъ до степени парнаго молока, тогда

влить  $\frac{1}{2}$  фунта дрожжей, разведенныхъ молокомъ и бо 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 влиять тоненькой струйкой, не переставая сильно разбивать тѣсто; затѣмъ поставить подойти въ очень теплое мѣсто ( $20-25^{\circ}$ ). Когда тѣсто ластъ трещины, влить въ него 4 стакана растопленнаго и чуть-чуть теплого 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 начахъ настолько подрастетъ, что его станетъ вдвое больше, наложить въ формы, смазанныя масломъ и высыпаныя сухарями, по  $\frac{1}{3}$  части формы, поставить въ теплое мѣсто и, когда дорастутъ до  $\frac{3}{4}$  формъ, начать топить печь. Когда печь выпотится, разгрести уголь по всей печкѣ, закрыть трубу и заслонку. Когда уголь подернется пепломъ, вынести 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 сквознякъ минутъ на 5, на 10, затѣмъ сейчасъ же вынуть изъ формъ, поставить ихъ на чемъ-нибудь мягкомъ, напр. на войлокъ, покрытомъ сложенной въ нѣсколько разъ простыней.

### 6. Баба пикнитовая.

бо 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 простианныхъ 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 простиныеть, 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 немногого 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 ниже, чѣмъ на булки, всыпать 1 фунтъ, натертаго на тёркѣ или смолотаго на машинкѣ сладкаго миндаля, 4 стакана растопленнаго и очищенаго 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 заварные бабы 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 простиныеть, прибавить 6 лотовъ дрожжей, разведенныхъ чашкой молока, растирать чтобы не было крупинокъ, затѣмъ влить бо 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 сахару, вани-

ли или мускатного орѣха,  $1\frac{1}{2}$  стакана, чуть-чуть теплого, растопленного 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.**

Миндalu сладкаго и горсть горькаго, чтобы вмѣстѣ было 1 ф., очистить, мелко изрубить, столовъ 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, спитую изъ бумаги, смазанную сливочнымъ масломъ и высыпанную картофельной мукой, вставить въ умѣренно-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 очищенаго 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 тѣркѣ шоколада,  $1\frac{1}{2}$  лота гвоздики,  $1\frac{1}{2}$  лота корицы, 6 зерень 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,  $1\frac{1}{2}$  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 желтокъ стереть до-бѣла, всыпать  $1\frac{1}{2}$  ф. натертаго на тѣркѣ 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 побѣлѣеть, прибавить крутою 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 насѣквомъ соломенкой, 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 побѣлѣеть и не погустѣеть, 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 желтокъ 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,  $1\frac{1}{2}$  ф. мелкаго сахара, сокъ 1 лимона, немного апельсинной корки тереть валькомъ въ одну сторону; прибавить стертаго на массу сладкаго и горькаго миндаля, чтобы вмѣстѣ его было  $\frac{1}{4}$  ф., влить то сбитыхъ желтковъ, растирать часъ или больше, пока на поверхности не начнутъ появляться пузырьки, прибавить пѣну изъ то бѣлковъ, выложить въ кастрюлю, смазанную масломъ и высыпанную сухарями и сейчасъ же вставить въ довольно горячую печь. Не вынимать изъ кастрюли, пока совершенно не простинетъ.

### 9. Перецовая 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 двухцѣтная.

$\frac{1}{2}$  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 Оеткага, но за неимѣніемъ его можно взять Келлеровскій, Энгеля или какой-нибудь другій. Съ порошкомъ размѣшать хорошенъко. Отдѣлить отъ тѣста  $\frac{1}{3}$  часть, всыпать въ нее 3 столовыя ложки сухого какао. Форму мѣдную, какъ для желе, заранѣе смазать масломъ и высипать сухарями, положить въ нее рядъ бѣлаго тѣста, потомъ смѣшанного 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, макъ обсушить въ салфеткѣ и стереть скалкой на массу, прибавить  $\frac{1}{2}$  ф. смолотаго на машинкѣ сладкаго миндаля, 1 ф. сахара, 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 высотою въ  $\frac{3}{4}$  аршина или даже въ аршинъ, уже сверху и шире книзу, съ просверленнымъ отверстиемъ внутри, чтобы его можно было продѣть на вертель.

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 прикрепить ее съ обѣихъ сторонъ шнуркомъ. Развесисти огонь на каминкѣ изъ сухихъ, мелко наколотыхъ дровъ, вертель съ продѣтой формой укрѣпить при огнѣ на крюкахъ или уставить на специальнѣ для этого устроенной подставкѣ, дать хорошо обогрѣться, наполнить тѣстомъ горшечки и вдвоеимъ обливать имъ валѣкъ, начиная снизу, т. е. съ толстаго конца, непрерывно поворачивая вертель, 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 вертель, отмотать бичевочку, обровнять ножемъ приставшее къ бумагѣ

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

Тѣсто приготавляется 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 сахара. Муки  $2\frac{1}{4}$  фун., сахару 2 фун., палочку ванили; прибавить два стакана свѣжей, густой сметаны и рюмку хорошаго рому. Когда валѣкъ приготовленъ—сбить пѣну изъ бо бѣлковъ и размѣшать ее съ тѣстомъ рукою.

### Баумкухенъ иначе.

Два фунта хорошаго, свѣжаго, не соленаго масла растереть до-бѣла въ макотрѣ, вбить по одному 40 желтковъ, не переставая тереть, всыпать 1 фун. очищенаго 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 пѣчь передъ двойнымъ огнемъ, который долженъ быть и сверху и снизу. Когда выйдетъ вся масса, дать простыть на формѣ, потомъ снять.

### Шихткухенъ (Schichtkuchen).

Вкусомъ похожъ на баумкухенъ, выходитъ такими же слоями, какъ и послѣдній; хотя пѣчь 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 жестянную форму, намазать ножемъ 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.

---

### ОТДЕЛЕНИЕ 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 кручинатой муки, бѣлки, сбитые въ крутую пѣну, и испечь въ 2-хъ круглыхъ жестяныхъ формахъ. Въ печи держать не долго: какъ только сдѣлается желтаго цвета--вынимать, а то тортъ выйдетъ сухимъ. Печь должна быть довольно горячая.

Каждый кружокъ разрѣзать острымъ ножемъ пополамъ и переложить массой, которая приготавляется, 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., обваривають его два или три раза кипяткомъ и всякий разъ послѣ этого даютъ постоять  $\frac{1}{2}$  часа. Затѣмъ, сливъ воду послѣдній разъ, макъ нужно долго выжимать и вытирають въ салфеткѣ, пока совершенно не будетъ сухъ. Потомъ растирають его скалкою въ макотрѣ чѣмъ дольше, тѣмъ лучше, пока не образуется мягкая масса. Отдельно растереть 1 ф. сладкаго очищенаго 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, круглые формы и спечь, причемъ вставлять и вынимать изъ печи очень осторожно, чтобы не сдрѣсти. Оставить остыть въ формахъ. Лучше всего переложить яблочнымъ мармеладомъ, который нужно приготовить наканунѣ.

##### 3. Тортъ Provençale.

1 ф. неочищенаго, 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. Отдельно изрубить мелко  $\frac{1}{2}$  ф. очищенаго, 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. очищенного 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 часъ въ одну сторону. Половину этой массы положить въ форму, выложенную облатками, переложить сухимъ вареньемъ или обсахаренной апельсинной коркой, покрыть другой половиной массы и испечь въ легкомъ духу. Отдельно 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 зёренъ горькаго миндаля, влить столько сливокъ, чтобы вымѣщенное тѣсто можно было рѣзать ножемъ, 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. очищенаго и смолотаго горькаго миндаля, 1 ф. картофельной муки, которую всыпать 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, непремѣнно 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, распущенаго въ кипятѣ 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 неочищенаго 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 мукою. Когда испекутся и остынутъ переложить массой, которая приготвляется 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.

Однъ фунтъ очищенаго, сладкаго миндаля, сперва изрубить, потомъ толочь въ ступкѣ понемногу, прибавляя всякий 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 муравленую чашку или макотѣръ, вбить 32 желтка, прибавить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ, положить въ формы, хорошо смазанныя масломъ и высыпанныя 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 простынетъ. Печь въ трехъ формахъ.

## 11. Тортъ миндальный сърый.

Два фунта неочищенаго, сладкаго миндаля, вытереть салфеткой, столочь въ деревянной ступкѣ съ 2 фун. сахара, (или смолоть на мельницѣ для миндаля), мѣшать часто ложкой, чтобы масса разсыпалась 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 простынетъ, 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 сахару, 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, непремѣнно, 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 лѣгкую печь, чтобы при нарѣзываніи тортъ не крошился.

## 13. Миндальный тортъ очень хороший.

1 ф. самой лучшей пшеничной муки, 1 ф. пропѣяннаго сахара, 1 ф. очищенаго, 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 высыпаныя сухарями, умять руками и ставить въ довольно горячую печь. Переложить, лучше всего мармеладомъ изъ крыжовника. Оглазировать.

### Г л а з у рь.

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. очищенаго сладкаго и нѣсколько зёрнъ горькаго миндаля смолоть на машинкѣ, смѣшать съ 1 ф. сахара и 18 желтками, прибавить немного апельсинной 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 высыпаныя 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 кастрюльѣ съ 3-мя желтками, 3-мя ложками сахара и 4-мя ложками сливокъ, поставить на огонь, все время мѣшая и не давая кипѣть; когда погустѣеть, снять съ огня, дать немнога остить, сейчасъ же смазывать тортъ. Для перекладыванья торта, прибавить въ эту самую глазурь, натертыхъ на тёркѣ 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 умѣть руками на сковородѣ. Печь по одному кружку, такъ какъ это тѣсто долго не печется, дать хорошо зарумяниться, иначе будетъ закаль, смазать каждый кружокъ малиновымъ, вишневымъ или другимъ какимъ-нибудь вареньемъ или мармеладомъ, сложить одинъ на другой очень осторожно, чтобы не покрошились, а еще лучше опрокинуть прямо со сковородки на смазанный кружокъ; верхній кружокъ можетъ быть также смазанъ

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

### 16. Миндалевый тортикъ.

Растереть до бѣла 2 ложки сливочнаго масла, прибавить  $\frac{1}{2}$  ф. смолотаго, очищенаго, сладкаго миндаля, 1 стаканъ сахара,  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 6 зѣренъ горькаго миндаля, смѣшать, прибавить кругую 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 тортикомъ, 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 (шудры). 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 листъ немножко простыть; не снимать, а осторожно сдвигать по одному, чтобы они не покрошились.

Сбить крутую пѣну изъ 4 бѣлковъ со стаканомъ съ горкой мелкаго сахара, подсыпая его по немногу; когда пѣна уже почти сбита, влить 3 ложки малиноваго сока. Этой массой переложить тортъ, сверху также покрыть ею и вставить въ духовой шкафъ 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.

1/2 ф. мелкаго, просвѣяннаго сахара всыпать въ салатникъ, вбить 1 бѣлокъ и выжать сквозь сито соекъ изъ 1 лимона; тереть 1 часъ въ одну сторону въ холодномъ мѣстѣ.

### 2. Глазурь прозрачная.

Два фунта просвѣяннаго сахара, чашку воды, смѣшанной съ двумя каплями розового масла, расстирать, пока не образуется жидкая прозрачная масса; еслиъ оказалась слишкомъ густой—можно прибавить ложку или двѣ розовой воды.

### 3. Глазурь шоколадная.

1/2 ф. мелкаго сахара, смѣшать съ 1/2 ф. натертаго шоколада, вбить 4 бѣлка и тереть въ одну

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

### 4. Шоколадная глазурь иначе.

1/2 фунта натертаго шоколада, размѣшать со стаканомъ воды и 1/2 фунтомъ просвѣяннаго сахара, поставить на плиту, варить 1/2 часа, затѣмъ растирать скалкой 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 бѣлого уксусу, перелить въ плоскую кастрюльку, смоченную водой, и, когда начнетъ застывать, разбивать быстро веселкой, пока не погустѣеть и не затвердѣеть. Тѣмъ временемъ, раскрошить 1 ф. шоколада, смочить его немножко водой, вставить въ духовой шкафъ, 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. Помадка.

Одинъ фунтъ сахару въ кускахъ, обмокнуть въ розовой водѣ, смѣшанной съ двумя каплями розового 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 порошкѣ, 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 истодочь и стереть мелко въ каменной ступкѣ, налить  $\frac{1}{2}$  стаканомъ воды, вскипятить, положить небольшой кусочекъ квасцовъ. Прощдить черезъ кусокъ фланели и когда простынетъ—слить въ пузырѣкъ. Вливать, сколько понадобится, чтобы цвѣтъ былъ хороши. 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, растирать все вмѣстѣ, прибавить 1 фунтъ муки, съ нею вмѣстѣ растирать  $\frac{1}{4}$  часа и, когда масса будетъ готова, всыпать одинъ фунтъ неочищенаго, но только хорошо обтертаго въ салфеткѣ цѣльнаго миндаля, 1 фунтъ кишмиша,  $\frac{1}{4}$  фунта цуката мелко

нарѣзаннаго, столько же апельсинной, обсахареной 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  $\frac{1}{4}$  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 нарѣзанныхъ  $\frac{1}{4}$  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 апельсинной корки. Поставить въ умѣренно натопленную печь, но такую, чтобы снизу не подгорѣло, если же печь холодна, то тѣсто опадеть.

### 3. Цвібакъ.

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. неочищенаго 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 густыхъ сливокъ, всыпать 2 фунта мелкаго сахара; кипятить непрерывно, мѣшаю въ то-же время ложкой, пока хорошо не погустѣеть, всыпать  $\frac{1}{2}$  фун. очищенаго и крупно порубленнаго, сладкаго миндаля, поварить съ нимъ немнога и выложить на блюдо, смоченное водой, а когда простынетъ, 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 немнога, 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 мѣшаю, деревянной ложкой, на закрытой плитѣ, чтобы не пригорѣло, и, когда масса погустѣеть и будетъ нѣсколько тянуться, вылить сейчасъ же въ сшитую изъ бумаги, круглую форму, выложенную облатками и вставленную въ жестянную, какъ для торта, средней величины форму и дать застыть.

Передъ употребленіемъ бумагу обрвать. 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 разыпчатая 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 спечь.

#### 8. Марципановая мазурка превосходная.

Три чашки мелко изрубленнаго сладкаго—и нѣсколько зеренъ горькаго миндаля, немнога 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 бумажные формочки, выложенные облатками и спечь въ довольно горячей печи.

### 9. Марципановая мазурка иначе.

Два фунта сладкаго, мелко изрубленнаго, а по томъ истолченаго 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 нарѣзанныхъ цукатовъ, нѣсколько капель лимоннаго масла; сдѣлать пять мазурокъ и спечь.

### 10. Марципановая мазурка еще иначе.

Полтора фунта истолченаго 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 немногого обсохло.

### 11. Вареная миндальная мазурка.

Сварить густой сиропъ изъ 1 фунта сахара. Изрубить мелко 1 фунтъ неочищенаго 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, пропѣяннаго 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 круглую 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 холodu, пока отъ рукъ не отстанетъ; еслибы тѣсто крошилось, можно вбить въ него цѣлое яйцо, раскатать въ  $\frac{1}{2}$  пальца толщины, сдѣлать кругомъ ранъ 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; разбѣгнуть 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, обмокнуть въ водѣ, и, какъ только слегка подрумянится, вложить приготовленную массу и поставить на плиту, мѣшая серебряной ложкой; какъ только она сдѣлается ниже 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 ножемъ, но дѣлать это быстро, такъ какъ масса застываетъ и вынести на холодъ. Изъ этой пропорціи 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 корицу, мѣсить до гладкости, раскатать, раздѣлить на 4 ровныя части и каждую, изъ этихъ частей, покрыть миндальной массой:

4 чашки сладкаго, двѣ чашки горькаго, мелко изрубленнаго миндаля, развести сливками, растирать, 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,  $1/2$  ф. сахара и 9 яицъ, прибавить 1 ф. очищеннаго, крупно нарѣзаннаго 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,  $1/4$  фун. масла, 8-ю яйцами; мѣсить до гладкости, сдѣлать мазурки толщиною въ палецъ и спечь.

### 16. Мазурка сухая миндальная.

Одинъ фунтъ очищеннаго, сладкаго и  $1/4$  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 кварты 3—4 просѣянной муки. Мѣсить до гладкости, прибавивъ 1 ф. свѣжаго, несоленаго масла, 1 ф. просѣяннаго сахара, 5 или больше цѣлыхъ яицъ. Желѣзный листъ покрыть смазанной масломъ бумагой, тѣсто раскатать, положить на листъ и поставить въ умѣренно-горячую печь на  $1/2$  часа. Снимать съ листа очень осторожно, чтобы не поломалась.

### 17. Мазурка съ миндалемъ.

Полфунта сахара,  $1/2$  ф. свѣжаго масла,  $1/2$  ф. сладкаго и немногого 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 желтиахъ.

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

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

### 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 спечь.

### 20. Миндальная мазурка.

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

### 21. Мазурка изъ неочищенного миндаля.

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

### 22. Миндальная мазурка бѣлая.

Сдѣлать глазурь изъ 1 ф. сахара, 2 бѣлковъ, сока одного лимона. Всыпать 1 ф. мелко нацинкованнаго 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 кастрюльѣ съ  $1\frac{1}{2}$  фунт. сахара, дать остыть, вмѣшать столько пѣны изъ бѣлковъ, чтобы масса не была жидкай; 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. очищенного, 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 очищенного мелко изрубленнаго, сладкаго миндаля, 1 фун. мелкаго сахара, 5 цѣлыхъ яицъ, муки сколько войдетъ, какихъ угодно прянностей; вымѣсить хорошо, выложить на листъ, посыпанный мукой, вставить въ негорячую печь.

### 26. Мазурка миндальная (макаронниковая).

Наканунѣ приготовленія 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, уложенные на высыпанномъ мукою листѣ. Печь въ довольно горячей печи, пока хорошо не зарумянятся.

### 27. Мазурка миндальная (макаронниковая) иначе.

12 желтковъ тереть съ 1 фун. сахара до-бѣла, прибавить 1 фун. очищенного и очень мелко изрубленного, сладкаго миндаля, съ нимъ еще растирать некоторое 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. изрубленного сладкаго миндаля подрумянить въ кастрюлѣ, положить въ чашку и горячимъ растирать скѣлкой, 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 скорая.

Четыре желтка растереть до-бѣла со стаканомъ сахара, прибавить стаканъ растопленного масла, стаканъ муки, стаканъ мелко истолченного 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  $1/2$  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  $1/2$  часа.

### 31. Королевская мазурка.

Одинъ фунтъ свѣжаго масла растереть до-бѣла прибавить 1 ф. сахара, 12 желтковъ,  $1/2$  ф. смолотаго на машинѣ миндаля, 1 ф. муки, немного лимонной цедры, пѣну изъ оставшихся бѣлковъ, моментально накладывать въ бумажныя формочки, смазанныя масломъ, уставить на листъ 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. Хлебная мазурка или торть.

Полъ фунта сладкаго миндаля, очистить, изрубить, потомъ истолочь, прибавивъ 2 бѣлка, чтобы 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. сущенаго, истолченаго и просѣяннаго чернаго хлѣба, остальную пѣну и, вымѣшавъ хорошо, наливать въ бумажныя формочки и сейчасъ же вставить въ горячую печь. Можно влить все тѣсто въ одну форму, тогда получится торть.

### 33. Шоколадная мазурка.

1½ ф. сладкаго миндаля, ¼ горькаго, — сперва мелко изрубить, потомъ растирать скалкою въ чашкѣ вмѣстѣ съ 1½ ф. сахара и ½ ф. натертаго на тёркѣ шоколада. Растиреть 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 жидкай, 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 тёркѣ 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 истолченаго или смолотаго миндаля. Хорошенько размѣшавъ, намазать на облатки и залить глазурью, которая приготовляется такъ: 2 ложки тертаго шоколада мѣшать на огнѣ съ 3 ложками сливокъ, пока не погустѣеть.

### 37. Шоколадная мазурка.

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

### 38. Шоколадная мазурка.

1½ ф. натертаго шоколада, 15 круто сваренныхъ и протёртыхъ сквозь сито желтковъ, 1 фун. мелкаго сахара, палочку ванили, сокъ изъ ½ 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 лѣгкой 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 простианныхъ 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 погустѣеть, 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 побѣлѣеть и погустѣеть, 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 побѣлѣеть и погустѣеть, 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 погустѣеть, тогда прибавить 6 лотовъ тонко нарѣзанного цуката, корку съ 1 апельсина и 1 лимона, срѣзать 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 нашинкованного миндаля (но это не обязательно)--дать простыть и намазать на облатки—въ печь уже ставить не надо.

#### 45. Апельсинная мазурка.

Сдѣлать разсыпчатое 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 приготовляется слѣдующимъ образомъ:

Стереть на теркѣ 2 апельсина и два лимона и растирать въ чашкѣ валькомъ съ 2 фун. сахара, пока не побѣлѣеть. Дѣлать надо маленькия 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 апельсина и вставить на 5 минутъ въ легкій духъ.

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

#### 47. Апельсинная мазурка вареная.

Сварить густой сиропъ изъ 2 фун. сахара и 2 стакановъ воды. Съ 1 апельсина 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 нашинкованного въ длину миндаля, чашку 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 з стакана растопленного и очищенного масла, прибавить лимонную цедру изъ 5 лимоновъ, натертой на тёркѣ 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 умѣренно 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.

Отдельно 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 рангъ, намазать миндальной массой, сверху уложить сплошной рядъ изъ пригтовленныхъ ломтиковъ лимоновъ, посыпать мелко изрубленной лимонной коркой, сверху снова покрыть миндальной массой, полить союмъ, 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 немногого горькаго миндаля, 4 цѣлыхъ яйца по одному, тереть до густоты, наложить въ формочки и ставить въ не горячую печь.

#### **51. Мазурка съ вареньемъ.**

Чашку какого угодно варенья откинуть на си-то, 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 хорошенъко, дѣлать на облаткахъ тонкія мазурки, смазать яйцомъ и поставить въ горячую печь на  $1/2$  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, кругую пѣну изъ 10 бѣлковъ, всыпать 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 закаль; 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. неочищенаго и заранѣе поджаренаго въ духовомъ шкатулѣ миндаля, который, когда его разломать, былъ-бы желтымъ внутри, 1 ф. кишмишу, все смѣшать хорошо, вылить на противень, сравнять ножемъ, 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 нарѣзаннаго 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. просѣяннаго сахара, прибавить  $1/2$  ф. самой лучшей пшеничной муки,  $1/4$  часть мускатнаго орѣшка; когда все хорошо разотрется, всыпать 1 ф. кишмиша,  $1/2$  ф. коринки и  $1/2$  ф. неочищенаго, только вытертаго салфеткой миндаля, тон-

ко нарѣзаннаго въ длину, размѣшать хорошо, на-  
кладывать 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 смѣ-  
шать съ 1 ф. сахара, прибавить пѣну изъ 10 бѣл-  
ковъ, положить въ бумажныя формы, смазанныя  
масломъ и высыпанныя сухарями и спечь въ доволь-  
но горячей печи, чтобы пѣна не опала.

### 59. Мазурка изъ грецкихъ орѣховъ.

2 стакана орѣховъ и 2 стакана миндаля смоло-  
тыхъ на машинкѣ, 1 ф. сахара, 9 желтковъ расте-  
реть въ макотрѣ, прибавить 2 ложки картофельной  
муки, немного розовой воды и столько пѣны изъ  
бѣлковъ, чтобы тесто не было черезчуръ жидкое и  
не стекало бы съ облатокъ. Печь должна быть до-  
вольно горячая.

### 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. горь-  
каго миндаля, 1 ф. муки, прибавить лимонной цедры;  
растирать часть въ одну сторону, класть тонкій слой  
этой массы въ бумажныя формочки, смазанныя ма-  
сломъ и испечь въ негорячей печи.

### 61. Мазурка со сметаной.

Взять 1 фун. сладкаго очищенаго 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 цѣ-  
лыми 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 ко-  
ринкой.

### 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. очищенаго сладкаго миндаля  
очень мелко изрубленнаго, прибавить немного гвозди-  
ки, 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 сладкаго 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 самаго лучшаго крахмала и палочку толченой, просвѣянной ванили. Вылить массу на восковую бумагу, положенную на противень и спечь.

### 74. Мазурка трехцвѣтная.

Сварить густой сиропъ изъ 1 $\frac{1}{2}$  ф. сахара и стакана воды. Полъ фунтомъ сахара кусками стереть цедру изъ 2-хъ лимоновъ, истолочь; 1/2 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 макотерь, 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 розового масла; сложить всѣ три части одну на другую, и мазурка готова.

### 65. Мазурка разыпчатая со сливочной массой.

Растереть до бѣла 1/2 ф. сливочнаго масла съ 12-ю круто сваренными желтками, прибавить 3/4 ф. сахара, 1/4 ф. смолотаго миндаля и 1/2 ф. муки, все это хорошо вымѣшать, выложить на смазанную масломъ бумагу, сравнять ножемъ и спечь. Покрыть 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 1/2 палочки толченой и просвѣянной 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 несоленаго 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  $1/2$  часа.

### **67. Испанская мазурка.**

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

---

## **ОТДѢЛЕНИЕ IV.**

### **Сыръ и пасхи.**

#### **1. Жирный сыръ.**

Взять кварты 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 лѣгкій духъ на всю ночь. На другой день вынуть и вынести на холодъ. Когда совершенно пропынеть, 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 кварты свѣжей, густой сметаны, хорошо посолить, всыпать тмину или сухой горчицы, завязать въ салфетку, обвернуть 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 со сливками.

Два стакана свѣжаго, не соленаго, но уже простоявшаго сутки творогу растереть въ чашкѣ склажкой, 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 очищенаго и мелко изрубленнаго сладкаго миндаля, изюму безъ косточекъ 1 чашку, палочку толченой и просыпанной ванили, поставить на закрытую плиту на 1 часъ, мѣшать, не переставая и не давая закипѣть; снять съ огня, поставить на лѣдъ 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, хорошо размѣшать, поставить на сильный огонь, постоянно мѣшая, чтобы не пригорѣло; какъ только закипѣть, сейчасъ же снять съ огня, поставить на лѣдъ и мѣшать все время, пока не остынетъ; прибавить 2 или 3 стакана сахара, смотря какъ кто любить, 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 подъ гнѣтъ 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, 1 $\frac{1}{2}$  фун. хорошой 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 любить сахару, палочку истолченной ванили и дать простоять. 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; 1/2 ф. свѣжаго масла растереть до-бѣла, положить въ творогъ и растирать вмѣстѣ. Изъ 4 желтковъ и 1/2 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 minitum на 12 часовъ.

#### 7. Вареная пасха.

4 ф. отжатаго творогу перемѣшать съ 1/2 ф. сметаны, прибавить 2 цѣлыхъ разбитыхъ яйца, 1/2 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. Можна прибавить 2 капли розового масла.

#### 8. Вареная пасха.

5 ф. свѣжаго творогу отжать, протереть черезъ рѣшето. Растопить 3/4 ф. сливочнаго масла и простоявшее влить въ творогъ. Положить въ кастрюлю

1 ф. свѣжей, густой сметаны, 4 цѣлыхъ разбитыхъ яйца, 1 стаканъ сахара и  $1/2$  стакана кишмиша; поставить на огонь, не переставая мѣшать, пока не погустѣеть 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 отскочить сыворотка, тогда откинуть въ мѣшокъ, дать стечь сывороткѣ, выложить въ чашку, растереть хорошо, прибавить  $3/4$  ф. сахара, ванили, сложить въ форму, положить гнетъ и поставить въ холодное мѣсто.

#### 10. Вареная пасха также замѣчательно нѣжная.

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

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

6 желтковъ растереть съ  $1/2$  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,  $1/2$  чашки парного молока слить въ горшокъ и поставить въ лёгкій 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  $1/2$  ф. сливочного масла, опять растирать съ  $1/2$  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,  $1\frac{1}{2}$  фун. мелкаго сахара,  $1\frac{1}{2}$  фун. сливочного 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 1½ стакана густыхъ сливокъ, 1½ 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, ½ фун. сладкаго и 10 зеренъ горькаго миндаля, 1 ф. мелкаго сахара, ½ палочки ванили, лимонной цедры, ½ чашки самыхъ густыхъ сливокъ, 2 столо- выя ложки растопленнаго масла и 6 сбитыхъ до бѣла 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 до бѣла сливочнаго масла, 2 ф. сахара, перебраннай коринки ¼ ф., изюму безъ косточекъ ¼ фун., шинкованнаго миндаля ¼ фун., мелко нашинкованныхъ цукатовъ ½ ф.; перемѣшать все хорошенъко, 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.

3½ 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 перебраннай коринки, размѣшать, положить въ форму, покрытую внутри кисейкой и наложить гнѣтъ.

#### 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, пропустить сквозь сито, прибавить стаканъ свѣжей густой сметаны,  $1/2$  фун. масла, соли, стаканъ или больше сахару, перемѣшать, какъ можно лучше, сложить въ форму, держать подъ гнѣтомъ сутки.

### 21. Простая пасха.

Пять фунтовъ свѣжаго отжатаго творогу пропустить сквозь рѣшето, посолить, вбить 2 желтка  $1/2$  ф. густой сметаны,  $1/2$  фун. растертаго до-бѣла масла, растереть до гладкости, выложить въ форму держать подъ гнѣтомъ.

### 22. Превосходная пасха.

Два стакана творогу пропустить 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 необходимо условие), подливать и размѣшивать; прибавить палочку ванили и  $1/8$  ф. цуката. Когда будетъ хорошо растерта

сбить круто 2 стакана сливокъ, все перемѣшать, 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 просеяннаго сахара, 1 фун. сладкаго и 5 зеренъ горькаго миндаля, смолотаго на машинѣ, наконецъ, 2 стакана самыхъ густыхъ сливокъ; все это перемѣшать и уложить плотно въ пасочницу. (Пропорція на большую пасху).

### 24. Орѣховая пасха.

Одинъ фунтъ орѣховъ очистить, обварить кипяткомъ, снять темную кожицу, смолоть на машинѣ, прибавить  $1/2$  стакана сахара, 3 ф. отжатаго и пропертаго творогу, стаканъ сметаны, размѣшать хорошо, уложить въ форму и поставить подъ гнѣть.

### 25. Фисташковая пасха.

Три фунта свѣжаго отжатаго творогу пропустить сквозь сито, прибавить  $3/4$  ф. сахара, палочку ванили, 4 сырыхъ яйца,  $1/2$  фун. сливочнаго масла,  $1/2$  фунта мелко изрубленныхъ фисташекъ, все это растереть какъ можно лучше, влить 4 стакана

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

### 26. Шоколадная пасха очень вкусная.

Растереть скалкою 5 ф. самаго свѣжаго творогу такъ, чтобы онъ превратился въ одну сплошную массу безъ комковъ и крупинокъ, тогда положить 5 ф. густой сметаны, чашку очень мелко истолченаго миндаля, чашку варенья малиноваго или како-го угодно, сахару около 2 ф., палочку истолченной ванили, 2 плитки натертаго на тѣркѣ 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 смѣшь растирать 1 часъ, вбить цѣлое яйцо. Салфетку густо смазать масломъ, выложить ею пасочницу, наложить лѣгкій 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 тѣркѣ шоколада, развести стаканомъ сливокъ; поставить эту смѣшь 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 пѣноокъ, тѣмъ лучше; остудить до теплоты парнаго молока, положить 2 стакана сметаны, кремортартору на конецъ ножа, дать скиснуть, затѣмъ отворожить, поставивъ въ лѣгкій духъ въ печку на ночь. Утромъ вынести на холодъ и, когда будетъ совсѣмъ холоднымъ, откинуть въ мѣшокъ, дать стечь сывороткѣ, положить потъ прессъ, чтобы сдѣлался совсѣмъ густой. На три фунта этого творогу взять 1 ф. свѣжаго масла,

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

### 39. Розовая пасха иначе.

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

### 31. Запеканка.

Растереть до-бѣла  $\frac{3}{4}$  ф. сливочнаго масла съ 1 ф. сахарнаго песку, прибавить 1 ф. густой сме- таны, 6 сырыхъ желтковъ, 3 ф. отжатаго и протер- таго творогу, расгереть до гладкости, прибавить на- рѣзанныхъ цукатовъ, изюму безъ косточекъ и шин- кованнаго миндаля по  $\frac{1}{4}$  ф., размѣшать хорошо, положить въ каменную форму съ отверстиемъ по- срединѣ, выложенную кисейкой до  $\frac{3}{4}$  формы, по- ставить на сковородку и вставить въ лѣгкую печь

часовъ на 5, пока не станетъ красной внутри и съ боковъ и не затвердѣеть, тогда вынести на холодъ, чтобы хорошо застыло и выложить изъ формы. Та- кая пасха сохраняется долѣе всякой другой и вы- ходить краснаго цвѣта.

### 32. Розовая пасха менѣе сложная.

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

### 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 обыкновен- наго творогу, подкрасивъ кошенилью, приготовить, какую угодно пасху, но кромѣ розоваго масла, уже никакихъ другихъ духовъ не класть.

---

### Въ заключеніе скажу нѣсколько словъ о крашениіи 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 крашениія яицъ. Однимъ изъ наиболѣе удачныхъ, не вытѣсненныхъ еще лаками является, безспорно способъ крашениія 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, обвернуть 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 разваренного шафрана, яйца выходятъ канареечнаго цвѣта.

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

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

4) Красивы также яйца покрашенныя 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 90% и дать настояться сутокъ двое или трое. Слить въ бутылку — прибавлять въ воду, въ которой будутъ вариться яйца — большие или меныше, смотря по тому, какихъ оттѣнковъ желательно получить яйца. Прибавить кусочекъ квасцовъ.

---

## ОГЛАВЛЕНИЕ.

### ОТДЕЛЕНИЕ I.

	стран.
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
Очищениі и приготовленіи птицъ. Жаркое изъ мяса (Штуфада) . . . . .	9
Тушеное мясо обыкновенное. Жареный поросенокъ	10
Жареная фаршированная индѣйка . . . . .	11

### ОТДЕЛЕНИЕ II.

Куличи. Булки. Малороссійскіе папошники, польскіе пляшки. 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

	стран.
Хорошія булки. Булки не дорогія и оч. вкусныя . . . . .	18
Превосходный пляцекъ съ сыромъ. Пляцекъ съ сыромъ тоже оч. хороший . . . . .	19
Пляцекъ съ сыромъ иначе . . . . .	20
Пляцекъ великанъ. Пляцки обыкновенные . . . . .	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 пикнитовая. 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

## ОТДЕЛЕНИЕ III.

## Торты. Мазурки безъ дрожжей.

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 хороший. Глазурь. Миндаль- ный тортъ замѣчательно вкусный . . . . .	51
Глазурь къ этому торту. Англійский 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 Комисбрдъ . . . . .	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 поджаренного миндаля . . . . .	61

страниц.

Мазурка съ миндальной массой. Мазурка съ минда- лемъ. Мазурка миндальная, кондитерская . .	62
Мазурка сухая миндальная, мазурка съ миндалемъ .	63
Миндальная мазурка на желткахъ . . . . .	63
Мазурка съ миндалемъ. Миндальная мазурка. Ма- зурка изъ неочищенного 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- щенного миндаля. Королевская мазурка . .	67
Хлѣбная мазурка или тортъ . . . . .	68
Шоколадная 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

ОТДЕЛЕНИЕ IV.

Сыръ и Пасхи.

	стран
Жирный сыръ. Сыръ очень нѣжный . . . . .	83
Сыръ со сливками. Превосходный сыръ. 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 менѣе сложная. Розовая пасха еще иначе . . . . .	97
О крашениі яицъ . . . . .	98