# ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛЪ.

СОСТАВЛЕНО И ИЗДАНО Л. В. ПОПОВОЙ.

люблинъ.

"Скорепечатная" Ст. Джалъ и Ком. 1910.

> library http://larec.songkino.ru/ http://kulinarniylaretz.w.pw/

#### вмъсто предисловія.

Приготовленіе пасхальнаго стола представляєть всегда для всякой хозяйки много хлоноть, затрудненій, опасеній, все-ли удастся. Всякая неудача очень обидна, при затраченномъ трудь и матеріальныхъ издержкахъ. Большую роль играетъ также недостатокъ въ хорошихъ рецептахъ, разыскиваніе ихъ по всьмъ руководствамъ, иногда клочкамъ бумаги съ раздичными выписками, загромождающими ящики бюро и письменныхъ столовъ, что беретъ массу времени и зачастую приходится доходить собственнымъ опытомъ до приготовленія улучшеннымъ способомъ какого-нибудь тьста. Къ тому же ръдкая прислуга знаетъ толкъ въ топленіи печи.

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

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

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

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

Л. Попова.

#### ОТДЪЛЕНІЕ І.

## Соленіе окороковъ, приготовленіе колбаєъ, сальцесоновъ и разныхъ жаркихъ

1. На два окорока, въсомъ 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 корошенько въ окорока, сложить ихъ, кожей наверхъ, въ деревянную, не протекающую кадку, дно которой обсыпать солью.

Тъмъ временемъ, закипятить воду, посолить немного, въ кипящую — всыпать мајорану за 15 коп., базилики за 5 коп. и немного лавроваго листа; когда вскипитъ, сиять съ огня, плотно прикрыть и дать остыть; холоднымъ залить окорока, наложить кружокъ, а сверху камень. Переворачивать черезъ

день, въ теченіе 4-хъ неділь.

2. 2-й способъ. 2 стакана соли, <sup>1</sup>/<sub>4</sub> фун. простого перцу, <sup>1</sup>/<sub>1</sub> фун. англійскаго, <sup>1</sup>/<sub>4</sub> фун. селитры, <sup>1</sup>/<sub>4</sub> 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 далѣе 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; <sup>2</sup>/3 этой смѣси всыпать въ воду и вскипятить, <sup>1</sup>/3 натереть окорокъ, посыпать растолченными пряностями и залить остывшимъ отваромъ—дальше 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, чтобъ не продырявить кожи, срѣзать сала, гдѣ его толстый слой и положить въ тѣ мѣста, гдѣ одна кожа. Отварить до полуготовности, 2 маринованныхъ бычачьихъ языка и 2 свиныхъ — посолить, посыпать перцомъ, сверху положить ломтики свѣжаго сала, посыпать снова перцомъ простымъ и англійскимъ. Языки можно разрѣзать. Уши подвернуть внутрь. Свертывать сальцесонъ туго, въ нѣсколько человѣкъ; перевязать бичевочкой, зашить въ салфетку и варить до тѣхъ поръ, пока можно

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

#### в сальцееонъ.

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

## 7. Сальцееонъ 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 защить, варить въ томъ же бульонѣ въ которомъ все это варилось и положить подъ прессъ.

## 8. Печеночная колбаеа (Leberwurst).

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

#### 9. Кровяная колбаеа.

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 самыя толстыя кишки и варить въ бульонѣ до тѣхъ поръ, пока, при прокалываніи вилкой, изъ дырочекъ перестанетъ течь кровь.

#### 10. Колбаса съ чеснокомъ

Мясо и / фунта сала изъ подъ кожи крупно крошится; къ начинкъ прибавить на г 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 мъсто. На другой день, быстро набить этой начинкой самыя тонкія кишки. Сохранять въ холодномъ мъсть, а передъ употребленіемъ жарить.

#### 11. Жареная телятина.

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

## 12. О чищеній и приготовленій птицъ

Заколовъ птицу, положить сперва въ холодную воду на 1/2 часа, вынуть, дать оттечь, обварить кипяткомъ, очистить и выпотрошить. Затъмъ, вымывъ въ водъ, вытеретв пшеничными отрубями. Сдълать это по крайней мъръ за сутки до употребленія; зимою держать въ холодномъ мъстъ, но вътакомъ, чтобы она не замерзла, а лътомъ на льду, завернувъ въ мокрое полотенце. Желая придать птицъ нъжный вкусъ, дать полежать въ холодномъ мъстъ нъсколько часовъ въ молокъ. Хорошо также убитую птицу, выпотрошить и повъсить въ перьяхъ дня на два въ холодномъ мъстъ, а еще лучше на сквознякъ

## 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, прошпиковать толстыми полосками сала, обсыпанными перцомъ и грибнымъ порошкомъ, посолить, прибавить перцу, положить 1/4 фунта масла и тушить подъ крышкой на закрытой плитъ. Когда жаркое пуститъ 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 мяео обыкновенное

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

#### 15. Жареный пороеёнокъ

Хорошо очищеннаго поросёнка вымочить, вытереть солью, подогнуть ножки и наполнить такой начинкой: замѣсить коржъ на однихъ яйцахъ безъ воды; яицъ взять 4 или 5 и спечь коржъ на уголькахъ на смальцѣ. (Это нужно въ печкѣ). Отварить печеночки, почки и легкія поросёнка, 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 кругленькій, смочить кожу поросёнка спиртомъ, положить на противень, подложивъ масла и подливъ немного воды. Взявъ на вилку кусокъ сала, смазывать имъ во время жаренья кожу, пока поросёнокъ не зарумянится.

## 16. Жареная фаршированная индѣйка.

Очищенную индѣйку вымочить въ водѣ, вытереть солью, выломать рукою осторожно грудную кость, кожу на груди наполнить фаршемъ, защить ниткой. Фаршъ приготовляется такъ: отварить и мелко изрубить печенку, всыпать просѣянныхъ сухарей, смочить сливками, вбить 3 желтка, і цѣлое яйц, і ложку сливочнаго масла, немного англійскаго перца, немного коринки, размѣшать хорошо и нафаршировать индѣйку, смазать масломъ, положить на противень, подливъ воды и жарить 2—21/2 часа, обливая почаще собственнымъ ея сокомъ.

## ACTALORS RESIDENCE AND MARKET TO

## ОТДЪЛЕНІЕ ІІ.

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

Общія правила для печенія бабъ и другого дрожжевого тъста.

Для того, чтобы бабы удались, надо строго соблюдать слъдующія условія: Приготовлять ихъ надо въ очень тепломъ мѣсть, остерегаясь сквозняковъ. Лучще всего, если онъ поднимаются при температуръ 25%; избъгать ставить ихъ въ такое мѣсто, гдѣ бы онѣ больше нагрѣвались снизу, такія бабы не растутъ вверхъ, а расплываются вширь. Дрожжи должны быть самыя свъжія, да и всѣ вообще продукы. Муку брать самую лучшую, которую предварительно высушить, опять - таки, не при огнъ и не около печи, такъ какъ она можегь запариться, и тъсто изъ нея выйцетъ темное. Крупичатая мука, даже самая лучшая, слишкомъ тяжела для бабъ; для пляцковъ же, особенно пополамъ съ обыкновенной пшеничной мукой, она вполнъ годится. Притомъ, никогда нельзя съ точностью опредълнть количество муки; чъмъ суше мука, тъмъ ее меньше идетъ. Растопленное масло чуть-чуть теплымъ, отъ слишкомъ теплаго-тъсто не поднимется. Для болѣе дорогихъ бабъ, сахаръ лучше всего, брать отъ головы, тертый на тёркъ

или на машинкъ и непремънно просъянный; такой сахаръ легче и гораздо слаще. Печь должна быть непремѣнно жарко натоплена; можно ее остудить до той степени, какая требуется; только хорошо натопленная печь сохраняеть до конца равномърную температуру. Топить лучше всего сосновыми дровами, тонко наколотыми, уложить ихъ на самой серединъ печи и, когда на половину прогорятъ, закрыть печь и трубу на 1/4 часа, затъмъ выгрести весь уголь, "подъ" вымести соломеннымъ помеломъ обмокнутымъ въ холодную воду. Тогда слъдуетъ испробовать печь, бросивъ на "подъ" горсть муки; если она затрещитъ и сразу начнетъ горъть, то печь еще слишкомъ горяча, надо снова разъ и другой провести мокрымъ помеломъ, пока брошенная мука не будетъ горъть, а только постепенно румяниться. Къ своду печи приподнять на лопатъ листъ бумаги; если горить, то и сверху провести помеломъ.

#### 1. Куличъ на желткахъ.

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

Когда тѣсто вымѣшено, влить 2 стакана чуть-чуть теплаго растопленнаго масла, столько же сахара и вымѣсивъ съ этимъ хорошо, выбивать тѣсто въ тепломъ мѣстѣ; когда будетъ хорошо отставать отъ рукъ, прибавить немного изюма безъ косточекъ, горсть тертаго сладкаго миндаля, ванили или лимонной цедры и поставить подходить въ теплое мѣсто. По прошестви 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<sup>1/2</sup> стакана сливокъ. Сливки вскипятить съ <sup>1/2</sup> фун. сахара, обварить ими 2<sup>1/2</sup> фун. муки, растирать долго, пока тъсто не начнетъ блестъть; <sup>1/4</sup> фун. дрожжей, разведенныхъ въ молокъ, влить въ тъсто, съ ними вмъстъ еще тереть и поставить въ теплое мъсто подходить. Какъ только тъсто тронется, начать сбивать 100 желтковъ и 8 бълковъ, отдъльно то и другое. Когда на опаръ появятся трещины, положить сперва сбитые желтки, потомъ пъну изъ бълковъ, сахара <sup>3/4</sup> фунта, масла сливочнаго столовую ложку, муки 4 фунта, тогда выбивать руками, пока тъсто отъ рукъ не отстанеть и, когда подойдетъ, то снова мъсить, вливъ рюмку сладкой водки, сахару <sup>3/4</sup> фунта и муки 1<sup>3/4</sup> фунта. Наполнить тъстомъ формы до половины, ко-

гда подрастеть до <sup>3</sup>/4 формы — сажать въ горячую печь на 1 часъ.

8. **Куличь обыкновенный, но очень вкусный,** рекомендуется своей несложностью, нѣжнымъ и тонкимъ вкусомъ.

Взявъ 5 фунтовъ хорошей муки, з стакана молока и 1/8 дрожжей, половину муки всыпать въ макотеръ. т. е. высокую муравленую миску, разбавить согрътымъ молокомъ и поставить въ теплое мъсто. Когда подойдетъ, прибавить 10 желтковъ сбитыхъ хорошо съ 1/2 фун. сахара, посолить, размъшать хорошо, положить 1/2 фун. свъжаго сырого масла, 1/2 фун. сахара, просъянной ванили, немного горькаго миндаля, вмѣсить остальную муку, пѣну изъ бълковъ и дать подойти; послъ чего выложить на столъ или доску, вым'всить хэрошо и положить въ вымазанную оттопленнымъ масломъ форму или тазъ, сдълать сверху кресть изътъста, убрать миндалемъ и изюмомъ, дать очень хорошо подняться и вставить въ хорошо натопленную печь на 1 1/2 часа.

#### 4. Малороссійскій папошникъ,

Тремя стаканами кинящихъ сливокъ обварить з стакана муки, размѣшать хорошо, накрыть и оставить такъ на 10 минутъ. Потомъ, растирая тѣсто, влить 1/2 стакана теплаго молока, 1 чашку топленаго масла, 5 стакановъ мелкаго сахара и б стакановъ желтковъ, взбитыхъ до густоты, дрожжей

1/2 фунта, разведенныхъ двумя стаканами теплаго молока. Растирать, не переставая до тѣхъ поръ, пока на тѣстѣ не начнутъ показываться пузырьки, логда накрыть и поставить въ теплое мѣсто, чтобы подошло. Когда подойдетъ, всыпать мелко истолченнаго и просѣяннаго кардамона на конецъ столоваго ножа, муки столько, чтобы можно было тѣсто выбивать; и выбивать или растирать і часъ, тогда досыпать муки и замѣсить довольно мягко, положить въ двѣ формы поровну; когда дорастетъ до во за формы, поставить въ горячую печь на т¹/4 ч.

## 5 Превосходный малороссійскій папошникъ.

Вскипятить 5 стакановъ сливокъ, обварить ими въ макотрѣ з не очень полныя блюдечка муки и з ложки мелкаго сахара, растирать пока не остынеть, тогда положить дрожжей 12 лотовъ, разведенныхъ стаканомъ молока, поставить въ теплое мъсто подойти. Сбить въ пъну бо желтковъ съ з ложками сахару. Когда тѣсто подойдетъ, положить кусокъ масла, величиною въ куриное яйцо, влить желтки, прибавить пфну изъ 8 бфлковъ, размъщать хорошо, прибавить муки, чтобы вышло густоватое тъсто, и выбивать его лопаткой 1/2 часа. Когда вторично подойдетъ, всыпать сахару 11/2 фун., муки столько, чтобы тѣсто вышло жиже, чѣмъ на булки, дать еще разъ подняться, затѣмъ положить папошникъ форму, дать въ формъ подойти и сажать въ печь на 11/2 часа или приблизительно, смотря по тому,

насколько печь горяча. Духовъ прибавить, какихъ кто любитъ.

#### в. Папошникъ обыкновенный.

Вскипятить 1 ½ стакана молока, обварить имъ два стакана муки и растирать, пока простынетъ, полтора стакана желтковъ и полтора стакана цѣлыхъ яицъ, хорошо разбить и влить въ тѣсто. Когда простынетъ, положить ¼ фун. дрожжей, подбить мукой и датъ подняться; тогда прибавить стаканъ мелкаго сахара, стаканъ растопленнаго масла, муки столько, чтобы тѣсто не было слишкомъ густо, сейчасъ же выложить въ форму и, когда подойдетъ, вставить въ горячую печь на т часъ.

#### 7. Булки заварныя.

На гарнецъ муки взять 15 яицъ. 2<sup>1</sup>/2 стаканами молока обварить изъ отмъренной муки 4 стакана т. е. кварту муки, растирать, чтобы не было комковъ, пока тъсто не простынетъ, тогда влить разбитыя яйца, 6 лотовъ дрожжей, разведенныхъ молокомъ, и протереть все это сквозь сито, подбить мукой и дать слегка подойти; тогда всыпать остальную муку, влить стаканъ растопленнаго масла, прибавить 1 ½ стакана мелкаго сахара, ложечку соли, мъсить и выбивать пока отстанетъ отъ рукъ и поставить въ теплое мъсто подойти очень хорощо; тогда дълать булки, дать имъ подняться какъ можно лучше, смазать яйцомъ и вставить въ довольно горя-

чую печь на г часъ или <sup>3</sup>/4 часа. Это очень нѣжныя и не скоро черствѣющія булки. Можно прибавить ванили.

#### 8. Хорошія булки.

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

Муку раздѣлить на двѣ части; меньшую половину развести теплымъ молокомъ, влить дрожжи и дать подойти. 6 желтковъ и 6 цѣлыхъ яицъ стереть съ сахаромъ, туда же прибавить пѣну изъ 6 бѣлковъ и влить въ тѣсто, когда подойдетъ; мѣсить хорошенько, прибавляя остальную муку и, когда будетъ уже на половину вымѣшено, влить масло и мѣсить опять. —Дать очень хорошо подняться и сажать въ печь. Изъ этой пропорціи выходить 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 гарнець молока съ 1 фун. масла, постоянно мѣшая, чтобы не пригорѣло, вылить въ ночвы, остудить, влить <sup>1</sup>/4 фун. дрожжей, разбавленныхъ этимъ же молокомъ, прибавить го яицъ, хорошо разбитыхъ съ 1 фун. сахара, всыпать пшеничной крупичатой муки, чтобы тѣсто было довольно густо, вымѣсить хорошо и дать подняться. Ког-

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

#### Польскіе пляцки, мазурки на дрожинахъ. 1. Превосходный пляцекъ съ еыромъ.

Взять кусокъ дрожжевого тъста, какъ для бабъ; отдъльно приготовить тъсто, замъсивъ его съ масломъ, двумя желтками и небольшимъ количествомъ сахару, взять этого тъста і часть, а дрожжевого 2 части, смъщать вмъстъ 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 приготовляется слѣдующимъ образомъ: взять для этого хорошо отжатаго, не сухого, но и не слишкомъ мягкаго творогу, стереть его на теркѣ и просѣять черезъ рѣдкое рѣшето или дуршлагъ, — затѣмъ взять 4 фунта этого сыру и 2 фунта сливочнаго масла, растереть скалкой на иѣну, вбивая по одному 4 бѣлка, чтобы масса держалась; прибавить ванили. Съ противня снять, когла будетъ совсѣмъ холоднымъ.

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

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

http://larec.songkino.ru/ http://kulinarniylaretz.w.pw/ такой массой: поль фунта сливочнаго масла растереть на пѣну, всыпать 4 глубокія тарелки натертаго на тёркѣ сыра, растирать вмѣстѣ, вбивая по одному столько желтковъ, чтобы масса не была густой, протереть черезъ сито, прибавить сахару, сколько кто любитъ, апельсинной корки, цукатовъ, нарѣзанныхъ квадратиками и 2 лота дрожжей, наложить на тѣсто, обсыпать густо сахаромъ, побрызтать виномъ и ставить въ печь, какъ для булокъ, вынуть, когда будетъ совсѣмъ холоднымъ.

#### з. Пляцекъ съ сыромъ иначе.

Приготовить тъсто, какъ сказано выше, положить на смазанный масломъ противень, умять руками и покрыть массой, которая приготовляется слъдующимъ образомъ: хорошій, не слишкомъ сухой сыръ натереть на тёркъ, растереть его скалкой въ чашкъ, вбить по одному 2 цълыхъ яйца и желтковъ столько, чтобы масса не была густой (до 15 желтковъ); масла сливочнаго і фунтъ, сахару мелкаго і фунть, палочку ванили въ порошкѣ, шафрану за то коп., намоченнаго въ рюмкъ хорошаго рому, рюмку французскаго бълаго вина, мускатнаго въ порошкъ, лимонной и апельсинной цедры. Растирать эту массу долго, прибавивъ столовую ложку муки; положить на тъсто, сравножемъ, сверху также прикрыть тъстомъ, смазать яйцомъ и спечь. Оставить на противнѣ до слъдующаго дня. library

http://larec.songkino.ru/ http://kulinarniylaretz.w.pw/

## 4. Пляцекъ великанъ.

Кварту муки развести стаканомъ теплаго молока и 14-ю лотами дрожжей, разведенныхъ теплымъ молокомъ. Когда подойдетъ, влить 60 желгковъ, заранъе сбитыхъ съ і фунтомъ сахара, прибавить чайную ложечку корицы, цедру съ одного лимона и 1/8 фун. горькаго миндаля, очищеннаго и очень мелко изрубленнаго, досыпая по немногу муки, но столько, чтобы тъсто не было черезчуръ густо, не больше 3-хъ квартъ. Послѣ того влить 2 стакана растопленнаго и очищеннаго масла, съ нимъ вмъстъ хорошо вымъсить тъсто, 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 цълыми миндалинами и крупнымъ изюмомъ, изъ котораго предварительно вынуть косточки. Вставить осторожно въ не слишкомъ горячую печь и также осторожно вынимать. По желанію можно изь этой пропорціи сдѣлать два пляцка.

## 5. Пляцки обыкновенные.

8 стакановъ муки развести 8-ю стаканами согрѣтаго молока и <sup>1</sup>/<sub>4</sub> 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-

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

Пляцки, вообще можно дълать изъ какого угодно дрожжевого тъста: заварного и простого и изъ такого, какъ для бабъ но всегда жиже, чъмъ на булки; сверху посыпать миндалемъ и изюмомъ, рубленымъ тъстомъ или же обвести кругомъ рантомъ изъ того же тъста, покрыть глязурью или смазкой приготовленной слъдующимъ образомъ:

- 1) Разбить 5 цѣлыхъ яицъ съ <sup>1</sup>/4 фун. сахара, 2 чайными ложечками картофельной муки, цедрой съ 1 лимона и 2<sup>1</sup>/2 стаканами сметаны. Прибавить немного ванили. Массой этой покрыть тѣсто, когда оно достаточно поднимется на противнѣ, уложить сверху кусочками масла, посыпать коринкой и мелко нашинкованнымъ миндалемъ.
- 2) Сбить пѣну изъ 4-хъ бѣлковъ, смѣшать съ <sup>1</sup>/4 фун. сахара и немного толченой корицы, прибавить <sup>1</sup>/2 фун. кишмиша, <sup>1</sup>/2 фунта мелко нашинко ваннаго сладкаго миндаля, немного цуката покрыть этой массой выросшій пляцекъ и ставить въ печь.

#### в. Королевскій пляцекъ.

6 стакановъ молока вскипятить, остудить и теплымъ развести 12 стакановъ муки, влить 12 лотовъ
дрожжей, разбавленныхъ 1 1/2 стак. молока, и, когда подойдетъ, влить 35 хорошо сбитыхъ желтковъ,
всынать муки столько, чтобы тъсто было мягкое,
посолить, влить теплаго масла 3 стакана, прибавить
1 1/2 фунта мелкаго сахара, 1 фунтъ коринки, б лотовъ цуката, 10 штукъ горькаго миндаля, 10 капель
апельсиннаго масла, вымъсить очень хорошо, раздълить тъсто на 4 части, положить на противни,
подсыпанные мукой; когда поднимутся, смазать
яйцомъ, посыпать сверху крупно наръзаннымъ миндалемъ и изюмомъ и вставить въ хорошо натопленную печь на 1 часъ.

## 7. Пляцекъ очень вкусный безъ дрожжей.

Взять сахару, масла и муки по <sup>1/2</sup> фунта, прибавить 6 желтковъ, выбить очень хорошо, прибавить шѣну изъ оставшихся бѣлковъ, положить на противень на смазанную масломъ бумагу, сравнять ножомъ, смазать яйцомъ, посыцать сверху коринкой и вставить въ не слишкомъ горячую печь. Какътолько зарумянится —вынуть.

#### 8. Пляцекъ на скорую руку-

Ложку масла растереть до бѣла, вбить по одному 4 желтка растирая скалкой въ одну сторону, прибавить 1/4 фунта сахара, 2 ложки сметаны и 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 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> часа.

#### 9. Пляценъ съ яблонами.

6 стакановъ просѣянной муки вымѣсить на доскѣ съ 7 цѣлыми яйцами, і фунтомъ сливочнаго масла, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> 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, 1/2 ф. масла, чашки сахара и, прибавивъ немного холодной воды, смѣшать все вмѣстѣ съ такимъ же количествомъ тѣста для бабъ, раскатать нѣсколько кружковъ, положить въ форму для торта, посыпанную мукой или смазанную масломъ, сверху покрыть синимъ изюмомъ (малага), изъ котораго вынуть косточки, накрыть вторымъ кружкомъ, покрыть его миндальной массой, слѣдующій кружокъ смазать вареньемъ изъ розы или винными ягодами, пополамъ разрѣзанными, затѣмъ можно снова переложить миндальной массой. Верхній кружокъ ничѣмъ не самзывать. Вслѣдствіе своей тяжести, онъ долго поднимается. Испечь въ горячей печи. Когда испечется, можно оглазировать и убрать какъ тортъ.

#### 11. Нъмецкій Blechkuchen.

мелкаго сахара, прибавить і стаканъ растопленнаго масла, і стаканъ согрѣтаго молока, 4 стакана крупичатой муки, немного изюму безъ косточекъ, цедру съ і лимона, толченаго кардамону и <sup>1</sup>/8 фунта дрожжей. Выбивать деревянной ложкой до пузырьковъ, прибавить пѣну изъ б 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 наръзаннымъ миндалемъ. Печь въ не слишкомъ горячей печи.

#### Мазурки на дрожинахъ.

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

Полъ фунта свъжаго масла перетирать руками съ 8 стаканами муки въ ночвахъ, такъ долго, пока масла не будетъ ни слъда, а останется одна только сухая мука. Влить <sup>1</sup>/<sub>2</sub> стакана согрътаго молока, 3 лота дрожжей, 9 хорошо разбитыхъ желтковъ, пъну изъ 9 бълковъ, размѣшать хорошо руками и поставить подойти; тогда прибавить <sup>1</sup>/<sub>2</sub> ф. мелкаго сахара, муки столько, чтобы тъсто было мягкое, дать еще разъ подняться; затъмъ растянуть тъсто въ палецъ толициной на бумагу, смазанную масломъ и положенную на противнъ и вставить въ умъренно теплую печь на <sup>1</sup>/<sub>2</sub> часа.

#### 2 Мазурки на бълкахъ.

Сбить пфну изъ 60 бфлковъ, подбить довольно густо крупичатой мукой, прибавить 12 лотовъ дрожжей, разведенныхъ стаканомъ теплаго молока и дать хорошо подняться. Когда подойдеть, м'єсить тісто въ холодномъ мѣстѣ, положивъ въ него 21/2 фунта масла, намоченнаго передъ этимъ въ водѣ и отжатаго, 21/2 фунта сахара. 1/4 фунта очищеннаго и мелко изрубленнаго горькаго миндаля и крупичатой муки, сколько понадобится. Тъсто не должно быть круто, положить на противни, выпоженные смазанной масломъ бумагой, дать подняться, наколоть вилкой, смазать яйцомъ, густо обсыпать корицей съ сахаромъ, крупно наръзаннымъ миндалемъ и кишмишемъ, покрыть сверху смоченной въ водъ бумагой, чтобы миндаль и изюмъ не пригоръли, и ставить въ довольно горячую печь на 1/2 часа или больше, пока не испекутся.

## 3. Мазурка, подходящая въ водъ.

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

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

## 4. Мазурки, подходящія въ водъ на однихъ желтнахъ.

Гарнецъ (16 стакановъ) муки, 4 стакана желтковъ, 21/4 фунта масла, 6 лотовъ дрожжей. Желтки растереть до-бѣла, влить въ муку, прибавить 2 стакана теплаго молока, дрожжей и, послъ всего, растопленное масло чуть-чуть теплое. Мѣсить цѣлый часъ, завязать тысто въ толстую салфетку, смазанную масломъ, опустить въ кадку съ волой и завязаннымъ мѣстомъ привязать къ толстой палкъ, положенной на кадку. Сдълать это на ночь, а на другой день, когда тъсто всплыветъ на поверхность, и салфетка имъ наполнится, тъсто вынуть, перемфсить, всынать сахару, дфлать мазурки, наколоть булавкой, чтобъ не отставала кожица и не цълались бы пузыри. Печь не должна быть очень горяча, чтобы мазурки не подгоръли. Когда нъть времени сейчасъ за нихъ приняться, то вынутое изъ воды тъсто положить въ чашку, вынести на холодъ, гдь можетъ стоять, безъ вреда для себя даже нъсколько часовъ. Дълать мазурки, смазать яйцомъ, сверху посыпать сахаромъ съ корицей, кишмишемъ и

мелко нашинкованнымъ миндалемъ. Это—превосходное тъсто.

#### 5. Мазурки на желткахъ безъ масла.

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

#### в. Мазурки, подходящія въ водъ иначе.

Стаканъ желтковъ сбить со стаканомъ сахара на гоголь-моголь, прибавить <sup>1</sup>/<sub>8</sub> фун. дрожжей, разведенныхъ стаканомъ молока, стаканъ топленаго масла, муки столько, чтобы тъсто было густое.— Поступать, какъ сказано выше. Изъ этой пропорціи выйдетъ двѣ мазурки. Сверху посыпать миндалемъ и изюмомъ.

#### 7. Мазурка вкуеная.

Полтора фунта масла стереть до-бѣла, вбить по одному 12 желтковъ, 1½ 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 рукь 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.

#### тюлевая баба.

Даю здъсь рецепть бабы, какъ ее дълывали въ старину. Приготовленіе ея сложное и требующее отъ хозяекъ большого вниманія. Русская печь должна быть безукоризнена, чтобы не скоро остывала и температура была бы равномърная; но если кто имъетъ возможность соблюсти всъ эти условія, то не жаль бываетъ затраченныхъ трудовъ, такъ она нѣжна и вкусна.

120 самыхъ свѣжихъ желтковъ разбить до густоты въ обыкновенной маслобойнѣ, процѣдить сквозь сито, обратно влить въ маслобойню, прибавивъ къ желткамъ 4 стакана сухой муки, стаканъ хорошихъ дрожжей (8 лотовъ), стаканъ топленаго хорошо очищеннаго свъжаго масла, 2 стакана мелко истолченнаго и простяннаго сахара отъ головы, 1/2 лота ванили въ порошкъ. Все это вмъстъ бить въ маслобойнъ безостановочно 2 часа. Послъ вылить всю массу въ форму и поставить въ теплое мъсто подходить г часъ. При этомъ непремънное условіе, чтобы въ кухнѣ, гдѣ подходить баба, не было ни мальйшаго сотрясенія; не ходить по половицамъ, не стучать дверью, потому что вслѣдствіе этого осъдаетъ тъсто, и ему уже трудно будетъ подняться до самого верха формы, которая должна быть сшита изъ писчей, толстой бумаги; въ вышину форма должа имъть 12 вершковъ, а въ діаметръ 6 вершковъ. По вышинъ формы должно быть и отверстіе печи, чтобы, сажая бабу, отнюдь ее не наклонять. Когда тъсто почти сравняется съ краями формы, поставить въ хорошо натопленную печь на г часъ. При этомъ опять-таки соблюдать, чтобы въ кухнѣ не было никакого сотрясенія. Выпувъ изъ печи бабу, не оставлять ее ни минуты въ стоячемъ положеніи, а положить на подушку и, держа вдвоемъ подушку за края, осторожно перекатывать ее, пока она нѣсколько не остынеть. Бумагу оборвать съ нея тогда лишь, когда она окончательно простынетъ. Печь должна быть такой температуры, чтобы брошенные на "Подъ" отруби не горъли.

#### 2. Баба на желткахъ заварная.

Два туго набитыхъ стакана муки, всыпать въ ночвы, обварить 2-мя стаканами сливокъ, которыя вливать понемногу, и хорошо растирать, чтобы не было комковъ. 4 лота дрожжей развести въ 1/2 стаканъ теплаго молока, влить въ опару, размъшать съ ними хорошо и поставить подойти. Передъ опарой стереть въ чашкъ скалкой бо желтковъ до-бъла и, когда опара поднимется, вливать желтки понемногу, все время растирая. Тъсто посолить и досыпать муки столько, чтобы тесто при выжиманіи изъ руки образовало булочку. Мѣсить цѣлый часъ. Сахару истолченнаго и просъяннаго 11/2 стакана, прибавить лимонной цедры, мелко изрубленной и стертой съ сахаромъ, 2 чашки топленаго масла, вымѣсить хорошо и поставить подходить. Потомъ еще разъ выбить тъсто, наполнить имъ 1/4 часть формы; когда дорастеть до 3/4 ея, сажать осторожно въ печь на г часъ.

## в. Превосходная заварная, желтновая баба.

Три горсти муки обварить 3 стаканами хорошаго молока, вымѣшать хорошо, накрыть и поставить, чтобы солодало и остывало до геплоты парного молока. 3 стакана желтковъ стереть до-бѣла съ 2 стак. сахара, 1 стак. масла стереть до-бѣла, положить все это въ тѣсто. 3 лота дрожжей распустить въ стаканѣ молока, подбить ложкой му ки чтобы выигралось, положить дрожжи въ тѣсто, размѣшать и довольно густо подбить мукой. Когда подойдетъ, замѣсить мягко и дать подойти. Затѣмъ выбивать на столѣ, наполнить 1/3 часть формы, сщитой изъ картона и смазанной масломъ, и, когда тѣсто дорастетъ до 3/4 ея, ставить въ русскую печь на 11/4 часа.

#### 4. Желтковая баба съ шафраномъ.

Кварту муки заварить 2 стаканами молока, растереть до гладкости, накрыть и поставить въ теплое мѣсто на <sup>1</sup>/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 і фунтъ сахара, за то коп. шафрану, стертаго въ порошокъ, вложить въ формы и, когда тѣсто въ формахъ подрастеть, сажать въ горячую печь на і часъ.

#### 5. Баба желтковая, кружевная.

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

влить 1/2 фунта дрожжей, разведенныхъ молокомъ и 60 желтковъ сбитыхъ на пѣну съ двумя фунтами сахара. Сбивать желтки надо въ горшкѣ, поставленномъ въ теплую воду и сдълать это, конечно, раньше. Сахаръ долженъ быть стертъ на теркѣ и просѣянъ. Желтки вливать тоненькой струйкой, не переставая сильно разбивать тъсто; затъмъ поставить подойти въ очень теплое мѣсто (20  $-25^{0/0}$ ). Когда тъсто дастъ трещины, влить въ него 4 стакана растопленнаго и чуть-чуть теплаго масла, тъсто посолить немного и мъсить часъ и больше, пока оно не начнетъ отставать отъ рукъ, прибавить муки стакановъ 10 — 12 и палочку просъянной ванили. Когда тфсто въ ночвахъ настолько подрастетъ, что его станетъ вдвое больше, наложить въ формы, смазанныя масломъ и высыпанныя сухарями, по 1/3 части формы, поставить въ теплое мѣсто и, когда дорастуть до 3/4 формъ, начать топить печь. Когда печь вытопится, разгрести уголь по всей печкъ, закрыть трубу и заслонку. Когда уголь подернется пепломъ, вымести чисто и бросить на "подъ" горсть муки, если мука сейчасъ загорится-печь еще слишкомъ горяча, тогда нужно ее еще немного остудить, если же мука только зарумянится печь хороша, и бабы можно сажать. Держать въ печи г часъ, и, вынувъ изъ нея, поставить въ формахъ на сквознякъ минутъ на 5, на 10, сейчасъ же вынуть изъ формъ, поставить ихъ на чемъ нибудь мягкомъ, напр. на войлокъ, покрытомъ сложенной въ нѣсколько разъ простыней.

#### в Баба пикинетовая.

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

#### 7. Баба заварная вкусная.

1 стаканъ муки обварить стаканомъ молока и растирать, пока не простынеть, прибавить <sup>1</sup>/<sub>4</sub> фунта дрожжей и поставить подойти. Сдълать это на ночь; утромъ влить 2 стакана желтковъ, сбитыхъ хорошо съ 2 цълыми яйцами, подсыпать муки, выбить хорошо и поставить подойти. Тогда всыпать стаканъ очень мелко изрубленнаго сладкаго минщаля и немного горькаго, 1 ½ стакана сахара, одинъ стаканъ масла, но вливать его въ нъсколько пріемовъ, прибавляя муки. Тъсто не должно быть густо. Кастрюлю обвязать высоко бумагой, наложить ½ часть кастрюли тъстомъ и, когда оно подойдеть 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 маслобойнъ, влить въ тѣсто, взять муки столько, чтобы тѣсто было жиже, чѣмъ на булки, всыпать і фунтъ, натертаго на тёркъ или смолотаго на машинкѣ сладкаго миндаля, 4 стакана растопленнаго и очищеннаго масла, мѣсить долго, всыпать 2 фунта сахара, ванили или цедру съ 2 лимоновъ, съ этимъ еще помѣсить довольно долго, положить въ формы, дать подняться и ставить въ печь на одинъ часъ. Можно дѣлать половину пропорціи.

#### 9. Баба съ миндальными шариками.

Приготовить массу изъ миндаля, растеревъ его съ сахаромъ, ванилью и бълками до гладкости, на- к атать изъ нея небольшихъ шариковъ и, когда заварныя бабы будуть 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 простынеть, прибавить б лотовъ дрожжей, разведенныхъ чашкой молока, растирать чтобы не было крупинокъ, затъмъ влить бо хорошо сбитыхъ желтковъ и дать подойти, а когда подойдетъ, мъсить <sup>8</sup>/4 часа, но не выбивать, прибавляя понемногу муки, не болѣе 3 квартъ, всыпать г фунтъ сахару, ванили или мускатнаго ор $\pm$ ха,  $1^{1/2}$  стакана, чуть-чуть теплаго, растопленнаго масла, вым $\pm$ сить, наполнить  $^{1/4}$  часть каждой формы, и, когда т $\pm$ сто поднимется до  $^{3/4}$  формы, ставить в $\pm$  горячую печь на 1 час $\pm$ .

#### Бабни безъ дрожжей.

#### 1. Миндальная бабка.

Миндалю сладкаго и горсть горькаго, чтобы вмѣстѣ было г ф., очистить, мелко изрубить, столочь и растирать въ чашкѣ съ двумя стаканами сахара, вбить по одному 23 желтка, 2 цѣлыхъ яйца, всыпать чашечку мелкой гречневой смоленской крупы, растирать съ нею вмѣстѣ еще 1/2 часа, прибавить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ, наполнить форму, сшитую изъ бумаги, смазанную сливочнымъ масломъ и высыпанную картофельной мукой, вставить въ умѣренно-жаркую печь на 11/2 часа.

#### 2. Миндальная бабка иначе.

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

http://larec.songkino.ru/ http://kulinarniylaretz.w.pw/ шать, положить въ бумажную форму, смазанную масломъ и высыпанную картофельной мукой и печь и часъ съ четвертью.

#### в. Хльбная бабка отличная.

30 желтковъ, і фун. сахара, і 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 тёркѣ шоколада, 1/2 лота гвоздики, 1/2 лота корицы, б зеренъ простого перцу, истолченныхъ и просѣянныхъ. Вмѣшать хорошо пѣну изъ 30 бѣлковъ, сверху слегка посыпать пшеничной мукой, размѣшать, выложить въ бумажную форму, можно и въ кастрюлю, и вставить въ горячую печь.

#### 4. Хлъбная бабка иначе.

45 желт. стереть съ 1 ½ ф. мелкаго сахара до-бѣла, прибавить лотъ толченой и просѣянной корицы, ½ лота гвоздики, 1½ стакана муки изъ чернаго хлѣба толченаго и просѣяннаго, которую всыптъ понемногу. З ложки пшеничной муки, 1½ плитки натертаго шоколада. Когда масса побѣлѣетъ — прибавить пѣну изъ бѣлковъ, влить въ кастрюлю, смазанную масломъ и высыпанную хлѣбной мукой и вставить въ печь на 1½ часа.

## 5. Шоколадная бабка.

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

#### 6. Лимонная бабка.

Сварить 4 лимона такъ, чтобы ихъ можно было проколоть насквозь соломенкой, выбросить зернышки, а лимоны растереть скалкой, выжавъ сокъ изъ сырого лимона, прибавить 24 желтка, г /2 ф сахара и тереть, пока масса не побълветь и не погустветь, тогда сыпать понемногу з чашки картофельной муки, растереть съ нею хорошо, прибавить пвну изъ 24 бълковъ, съ нею хорошо перемъниать и сейчасъ-же сажать въ умвренно-горячую печь.

#### 7. Лимонная бабка иначе.

3 лимона сварить, стереть на теркѣ, отбросить зерна, 18 желтковъ стереть до-бѣла съ  $2^{1/2}$  ф. сахара, всыпать з 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 смѣпиать съ пѣной изъ бѣлковъ и сейчасъ же вставить въ горячую печь.

# 8. Бабка изъ картофельной муки.

1/8 ф. картофельной муки, 1/2 ф. мелкаго сахара, сокъ г лимона, немного апельсинной корки тереть валькомъ въ одну сторону; прибавить стертаго на массу сладкаго и горькаго миндаля, чтобы вмъсть его было 1/4 ф., влить то сбитыхъ желтковъ, растирать часъ или больше, пока на поверхности не начнутъ появляться пузырьки, прибавить пъну изъ то бълковъ, выложить въ кастрюлю, смазанную масломъ и высыпанную сухарями и сейчасъ же вставить въ довольно горячую печь. Не вынимать изъ кастрюли, пока совершенно не простынетъ.

## 9. Перцовая бабка.

і ф. мелкаго сахара, 2 л. корицы, 2 л. англійскаго перцу, немного гвоздики стереть съ 15 желтками, досыная понемногу 2/в ф. пшеничной муки. Когда масса будеть хорошо стерта—прибавить пѣну изъ оставшихся бълковъ, хорошо вмѣщать ее, вылить въ кастрюлю, смазанную масломъ и высыпанную сухарями и спечь въ горячей печи.

## 10. Бабка двухцвътная.

1/2 ф. сливочнаго масла растере ть до-бѣла, вбить по одному 6 желтковъ, прибавить 3/4 ф. сахара, 1/2

стакана сырого молока, вымѣсить все хорошо, прибавить пѣну изъ б бѣлковъ. Послѣ всего всыпать порошокъ для печенія за то к. Такіе порошки (Васкриlver) можно получать во всѣхъ большихъ городахъ. Лучшіе изъ нихъ порошки Д-ра Оеtkага, но за неимѣніемъ его можно взять Келлеровскій, Энгеля или какой-нибудь другой. Съ порошкомъ размѣшать хорошенько. Отдѣлить отъ тѣста ½ часть, всыпать въ нее 3 столовыя ложки сухого какао. Форму мѣдную, какъ для желе, заранѣе смазать масломъ и высыпать сухарями, положить въ нее рядъ бѣлаго тѣста, потомъ смѣшаннаго съ какао, сверху прикрыть бѣлымъ тѣстомъ и, моментально, вставить въ горячую печь на 1½ часа.

## 11 Мановая бабка.

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

## Баумкухенъ.

Для этого гребуется, прежде всего валёкъ, т. е. конусообразный столбикъ, лучше всего изъ дубоваго или липоваго дерева высотою въ <sup>3</sup>/4 аршина или даже въ аршинъ, уже сверху и шире книзу, съ просверленнымъ отверстіемъ внутри, чтобы его можно было продѣть на вертелъ.

Валёкъ этотъ-густо, не оставляя пустого пространства, обмотать бичевочкой, оставивъ при узкомъ концъ валька конецъ бичевки, потянувъ за который, можно было бы легко отмотать бичевку. Обвернуть его смазанной масломъ бумагой и прикрѣпить ее съ обѣихъ сторонъ шнуркомъ. Развести огонь на каминкъ изъ сухихъ, мелко наколотыхъ дровъ, вертелъ съ продатой формой украпить при огить на крюкахъ или уставить на спеціально для этого устроенной подставкъ, дать хорошо обогрфться, наполнить тъстомъ горшечки и вдвоемъ обливать имъ валёкъ, начиная снизу, т. е. съ толстаго конца, непрерывно поворачивая вертелъ, пока не образуется первый слой тъста; гогда дать ему сперва подрумяниться, сноваобливать, подставляя противни, чтобы тъсто не стекало въ печь. Стекая, оно образуеть шишки, которыя и придають баумкухену видъ сучьевъ и, чтмъ больше ихъ, темъ красивъе.

Послѣдній слой тѣста, надо сильнѣе зарумянить; дать, нѣсколько, простыть на вертелѣ, отмотать бичевочку, обровнять ножемъ приставшее кь 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 пригоговляется слъдующимъ образомъ:

Масло растопить, отвѣсить 2 фун. и остудить; растереть его скалкой до-бѣла, вбивая по одному бо желтковъ, а за каждымъ желткомъ всыпать по ложкѣ муки и по ложкѣ сахару. Муки 2¹/4 фун., сахару 2 фун., палочку ванили; прибавить два стакана свѣжей, густой сметаны и рюмку хорошаго рому. Когда валёкъ приготовленъ— сбить пѣну изъ бо бѣлковъ и размѣшать ее съ тѣстомъ рукою.

## Баумкухенъ иначе.

Два фунта хорошаго, свъжаго, не соленаго масла растереть до-бъла въ макотръ, вбить по одному 40 желтковъ, не переставая тереть, всыпать 1 фун. очищеннаго и мелко изрубленнаго миндаля, два фунта сахара, какихъ угодно духовъ, два фун. самой лучшей муки, съ которой нужно хорошо и долго растирать. 40 бълковъ взбить на пъну, которую класть въ тъсто понемногу, размъщивая хорошо. Этимъ тъстомъ поливать хорошо смазанную форму и печь передъ двойнымъ огнемъ, который долженъ быть и сверху и снизу. Когда выйдетъ вся масса, дать простыть на формъ, потомъ снять.

# Шихткухенъ (Schichtkuchen).

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

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

## ОТДЪЛЕНІЕ ІІІ.

# Торты. Мазурки безъ дрожиней.

# Торть изъ грецкихъ ортховъ замъчательно вкусный.

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

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

## Масеа для торта.

<sup>3</sup>/<sub>4</sub> ф. орѣховь, <sup>3</sup>/<sub>4</sub> ф. сладкаго миндаля смолоть, положить въ кастрюльку, всыпать 3 стакана сахара, воить 6 цѣлыхъ яицъ и 4 желтка; поставить на плиту все время мѣшая и не давая закипѣть ни въ какомъ случаѣ. Горячей массой переложить кружки торга, 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 3/4 фун., обвариваютъ его два или три раза кипяткомъ и всякій разъ послѣ этого даютъ постоять 1/2 часа. Затымъ, сливъ воду послъдній разъ, макъ нужно долго выжимать и вытирать въ салфеткѣ, пока совершенно не будетъ сухъ. Потомъ растирають его скалкою въ макотрѣ чѣмъ дольше, тѣмъ лучше, пока не образуется мягкая масса. Отдъльно растереть і ф. сладкаго очищеннаго и смолотаго машинкѣ миндаля съ і ф. сахара; прибавить по одному 7 цѣлыхъ яицъ и 14 желтковъ; смѣшать съ маковой массой, съ нею вмъсть еще потереть, вмѣшать осторожно пѣну изъ 14 бѣлковъ, положить въ 2 большія или 3, средней величины, круглыя формы и спечь, причемъ вставлять и вынимать изъ печи очень осторожно, чтобы не стрясти. Оставить остывать въ формахъ. Лучше всего переложить яблочнымъ мармеладомъ, который нужно приготовить наканунъ.

## 3. Topt Provençale.

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

реть на машинкѣ, прибавить ванили, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> ф. мелкаго сахара и і 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 3/4 ф. сахара и чашки воды, перелить въ макотеръ, остудить, всыпать і ф. очищенного сладкаго миндаля, смолотаго или мелко изрубленнаго, прибавить сокъ и цедру і лимона, 1/2 лота корицы, го желтковъ и пфиу изъ 5 бфлковъ. Тереть част 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. Отдъльно сдълать слъдующее тъсто: 11/4 ф. самой лучшей муки смѣщать съ 3/4 масла, которое надо раньше намочить въ холодной водѣ, класть его въ тъсто кусочками, прибавить 1/2 ф. сахара, нъсколько зёренъ горькаго миндаля, влить столько сливокъ, чтобы вымѣшенное тѣсто можно было рѣзать ножемъ, раскатать тонко и испечь въ формахъ для торта. А когда первое тъсто испечется, сложить вмфстф, переложивъ тфмъ-же. Оглазировать прозрачной глазурью, поверхъ которой можно вывести

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

## 5. Разсыпчатый тортъ (Sandtorte).

Растереть до-бѣла і ф. свѣжаго масла, вбить по одному 15 желтковъ, прибавить ¾ ф. сахара, тереть цѣлый часъ въ одну сторону, прибавить лимонной цедры, 1/8 ф. очищеннаго и смолотаго горькаго миндаля, і ф. картофельной муки, которую сыпать не сразу, а понемногу, не переставая тереть, прибавить крутую пѣну изъ 10-ти бѣлковъ и рюмку рому. Вымѣщать 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.

і ф. масла растереть до-бѣла, всыпать понемногу і фун. сахара и і ф. картофельной муки; 8 яицъ, изъ которыхъ 4 цѣлыхъ яйца и 4 желтка, цедру съ і лимона и пѣну изъ 4 бѣлковъ. Послѣтого, 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 і фун. растопленнаго масла, вбивая по одному іо желтковъ, всыпать <sup>3</sup>/<sub>4</sub> ф. мелкаго сахара и і ф. муки. Когда масса будетъ хорошо растерта, прибавить крутую пѣну изъ іо бѣлковъ, осторожно размѣшать, раздѣлить на 2 части и испечь два кружка, переложить вареньемъ и оглазировать.

## 8. Трехцвътный тортъ.

Растереть до-бѣла 1 ½ ф. растопленнаго масла, прибавляя по одному 18 желтковъ, г ½ фун. сахара и 1 ½ фун. муки. Раздѣлить тѣсто на три части; въ одну изъ нихъ влить, распущеннаго въ кипяткѣ шоколада, въ другую — Sirupus kermesivus (взять въ аптекѣ) или разведенной кошенили, третью — оставить, какъ есть; раскатать и испечь. Когда испекутся, переложить какимъ нибудь мармеладомъ или желе и убрать сверху засахаренными фруктами.

## 9 Тортъ Мокка превосходный.

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

> library http://larec.songkino.ru/ http://kulinarniylaretz.w.pw/

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

### Глазурь.

Стаканъ просъяннаго сахара (пудры), ванили и 7 чайныхъ ложечекъ кръпкаго кофе тереть ½ часа въ одну сторону, затъмъ глазировать тортъ.

## 10 Миндальный тортъ.

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

## 11. Тортъ миндальный сфрый.

Два фунта неочищеннаго, сладкаго миндаля, вытереть салфеткой, столочь въ деревянной ступкъ съ 2 фун. сахара, (или смолоть на мельницъ для миндаля), мъщать часто ложкой, чтобы масса разсыпалась какъ мука; просъять черезъ ръщето, прибавить 1/2 фунта сливочнаго масла и б цълыхъ яицъ; растереть хорошо, положить въ формы и поставить въ печь на 3/4 часа. Когда простынетъ, переложить кислымъ вареньемъ. Печь не должна быть слишкомъ горячей, такъ какъ тортъ можетъ сгоръть, 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 машинк в, см вшать съ 2 бълками, положить въ макотёръ, всыпать і фунтъ сахару, тереть валькомъ въ одну сторону, вбивая по одному б цълыхъ яицъ. Когда масса будетъ хорошо растерта, прибавлять по ложк і ф. муки и, по куску і ф. масла. Тереть і часъ; накладывать въ формы, размазывать ножемъ, непрем вно, обмокнутымъ въ бълкъ. Сверху также смазать бълкомъ. Сажая въ печь, наколоть вилкой. Печь не должна быть слишкомъ горячей, но все же, такой чтобы тортъ подрумянился. Персложить вареньемъ и сейчасъ же вставить въ лёгкую печь, чтобы при наръзываніи тортъ не крошился.

## 18. Миндальный тортъ очень хорошій.

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

#### Глазурь.

Одинъ фунтъ просъяннаго сахара, сокъ изъ 1 апельсина, процъженный сквозь кисейку, столовую ложку бълаго уксусу, растирать долго. Глазурь красивъе, если прибавить немного малиноваго соку.

## 14. Миндальный тортъ замъчательно вкусный.

торькаго миндаля смолоть на машинкъ, смъщать сътф. сахара и 18 желтками, прибавить немного апельсинной корки и 3 ложки, просъянныхъ сухарей. Когда все будетъ хорошо размъщано, прибавить пъну изъ 12 бълковъ, вмъшать ее хорошо; положить въформы, смазанныя масломъ и высыпанныя сухарями, на три пальца толщины и вставить въ негорячую печь. Когда зарумянится, проколоть тоненькимъ прутикомъ—если онъ останется сухимъ, т. е. тъсто 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 шкапъ. Когда размякнетъ, стереть въ кастрюлькѣ съ 3-мя желтками, 3-мя ложками сахару и 4-мя ложками сливокъ, поставить на огонь, все время мѣшая и не давая кипѣть; когда погустѣетъ, снять съ огня, датъ немного остыть, 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:

т ф. муки, болье 1/2 ф. сливочнаго масла, 1/2 ф. мелкаго сахара, нъсколько ложекъ кипяченой воды, которой обварить, небольшое количество муки, смъщанной съ 2 желтками. Раскатать этого тъста нельзя, надо его только умять руками на сковород-къ. Печь по одному кружку, такъ какъ это тъсто долго не печется, дать хорошо зарумяниться, иначе будеть закалъ, смазать каждый кружокъ малиновымъ, вишневымъ или другимъ какимъ-нибудь вареньемъ или мармеладомъ, сложить одинъ на другой очень осторожно, чтобы не покролились, а еще лучше опрокинуть прямо со сковородки на смазанный кружокъ; верхній кружокъ можетъ быть также смазань

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

## 16. Миндальный тортикъ.

Растереть до-бъла 2 ложки сливочнаго масла, прибавить 1/2 ф. смолотаго, очищеннаго, сладкаго миндаля, і стаканъ сахара, 1/2 стакана муки, б зёренъ горькаго миндаля, смѣщать, прибавить крутую пѣну изъ 4 бѣлковъ, размѣщать, вылить въ круглую формочку, и спечь въ довольно горячей печи.

Тѣмъ временемъ сбить гоголь-моголь изъ 4-хъ желтковъ и <sup>1</sup>/<sub>2</sub> стакана сахара, прибавить горсть смолотыхъ фисташекъ или миндаля, облить этимъ тортикъ, вставить на иѣсколько минутъ въ легкую печь, чтобы только обсохъ.

## 17. Очень вкусный тортикъ

т фунть самой лучшей муки, 3/4 ф. сливочнаго масла и большую половину стакана мелкаго сахара (пудры). Все вифств растирать между ладонями, пока все смъщается. Тогда вымфсить 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 листь немного 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 понемногу; когда пѣна уже почти сбита, влить 3 ложни малиноваго сока. Этой массой переложить тортъ, сверху также покрыть ею и вставить въ духовой шкапъ на нѣсколько часовъ, но не сейчасъ послѣ обѣда, а когда будетъ только чуть-чуть теплымъ. Благодаря этой массѣ тортъ не такъ крошится.

#### 1. Глазурь бълая.

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

#### 2. Глазурь прозрачная.

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

#### 3. Глазурь шоколадная.

 $^{1/2}$  ф. мелкаго сахара, см $^{1/2}$  ф. натертаго шоколада, вбить 4 б $^{1/2}$  и тереть въ одну

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

## 4 Шоколадная глазурь иначе.

1/2 фунта натертаго шоколада, размѣшать со стаканомъ воды и 1/2 фунтомъ просѣяннаго 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 бълаго уксусу, перелить въ плоскую кастрюльку, смоченную водой, и, когда начнетъ застывать, разбивать быстро веселкой, пока не погустъетъ и не затвердъетъ. Тъмъ временемъ, раскрошить гф. поколада, смочить его немного водой, вставить въ духовой шкапъ, чтобы распустился; тогда влить въ застывшій сиропъ столовую ложку кипятку, поставить на плиту—когда разойдется, влить въ него поколадъ и сейчасъ же облить тортъ или мазурку.

## в. Помадка

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

## 7. Шоколадная масеа.

Одинъ фунть сахара, і ф. шоколада, і стаканъ сливокъ, ложку сливочнаго масла, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> 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.

1/2 лота кощенили, 1/2 лота кремортартора, 1/2 лота поташу истолочь и стереть мелко въ каменной ступкѣ, налить 1/2 стаканомъ воды, вскипятить, положить небольшой кусочекъ квасцовъ. Процъдить черезъ кусокъ фланели и когда простынетъ—слить въ пузырёкъ. Вливать, сколько понадобится, чтобы цвѣтъ былъ хорошъ. Это совершенио безвредная краска.

## Мазурки безъ дрожижей.

## и Комиебродъ

До-бъла стереть 12 цѣлыхъ мицъ съ 1 фунтомъ сахара, всыпать толченыхъ и просѣянныхъ пряностей: 1/2 лота корицы, 1/2 лота гвоздики, щепотку простого перцу, 1/2 палочки ванили, растирать все вмѣстѣ, прибавить 1 фунтъ муки, съ нею вмѣстѣ растирать 1/4 часа и, когда масса будетъ готова, всыпать одинъ фунтъ неочищеннаго, но только хорошо обтертаго въ салфеткѣ цѣльнаго миндаля, 1 фунтъ кишмища, 1/4 фунта цуката мелко

нарѣзаннаго, столько же апельсинной, обсахаренной корки, выложить въ мѣдный сотейникъ или круглую жестяную форму, смазанную масломъ и вставить въ довольно горячую печь на <sup>3</sup>/4 часа.

# 2 Тирольекій хлѣбъ.

Сбить до густоты 12 желтковъ и 4 цѣлыхъ яйца съ 1 /4 ф. мелкаго сахара, приоавить по щепоткѣ корицы и гвоздики, 1 ложку картофельной муки, положить 1/4 ф. кишмиша, 1/8 фун. коринки и мелко нарѣзанныхъ 1/4 фун. винныхъ ягодъ, 1/4 ф. финиковъ, 1/4 ф. цуката, 1/4 фун. сладкаго миндаля, и 1/8 ф. обсахаренной апельсинной корки. Поставить въ умѣренно натопленную печь, но такую, чтобы снизу не подгорѣло, если же печь холодна, то тѣсто опадетъ.

#### 3. Цвибакъ.

До бѣла стереть 8 желтковъ съ 1 фун. сахара, прибавить муки столько, сколько впитаютъ въ себя желтки съ сахаромъ, но не больше <sup>3</sup>/4 фун., прибавить туда 1 фун. неочищеннаго миндаля, вытертаго въ салфеткъ, по щепоткъ всякихъ пряностей, кардамону, корицы, гвоздики, <sup>1</sup>/4 палочки ванили, лимонной цедры, прибавить крутую пѣну изъ бѣлковъ, положить на противень, смазанный масломъ и испечь.

### 4. Мазурка еливочная вареная.

Вскипятить 4 стакана густыхъ сливокъ, всыпать 2 фунта мелкаго сахара; кипятить непрерывно, мѣшая въ то-же время ложкой, пока хорошо не погустѣетъ, всыпать ½ фун. очищеннаго и крупно порубленнаго, сладкаго миндаля, поварить съ нимъ немного и выложить на блюдо, смоченное водой, а когда простынетъ, намазывать на облатки.

### 5. Превосходная шоколадная вареная мазурка.

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

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

# в. Мазурка разеыпчатая изъ вареныхъ желтковъ.

то яицъ сварить въ крутую, опустить на нѣсколько минутъ въ холодную воду, вынуть желтки, протереть сквозь сито, вбить по одному то сырыхъ желтковъ, все время растирая, всыпать 2 стакана муки, г 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-бъла растереть і ф. масла, вбить по одному 12 яицъ, <sup>1</sup>/<sub>4</sub> фун. очищеннаго, мелко изрубленнаго и потомъ растертаго на массу миндаля. Всыпать <sup>1</sup>/<sub>2</sub> ф. мелкаго сахара и і ф. муки, выложить всю массу на смазанный масломъ противень, обмокнуть ножъ въ муку, наръзать мазурки, какой угодно величины и спечь.

## 8. Марципановая мазурка превосходная.

Три чашки мелко изрубленнаго сладкаго—и ивсколько зеренъ горькаго миндаля, немного ванили, растереть въ макотръ съ однимъ стаканомъ мелкаго сахара и і бълкомъ, потомъ вбить з бълка, съ ними хорошо растирать, затъмъ еще і стаканъ сахара, 2 разбитыхъ бълка; растирать не переставая, пока масса не сдълается совсъмъ бълой, наконецъ прибавить пъну изъ двухъ бълковъ, размъ-

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

### 9. Марципановая мазурка иначе.

Два фунта сладкаго, мелко изрубленнаго, а потомъ истолченнаго миндаля, вбить по одному 8 бѣлковъ, размѣшать, положить въ кастрюлю, всыпать 2 фунта сахара и поставить на плиту, постоянно мѣшая, вбить 10 желтковъ и, мѣшая, держать на плитѣ, пока масса эта не начнетъ приставать къ ложкѣ, тогда снятъ 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 истолченнаго сладкаго миндаля, развести розовой водой и дать постоять и сколько часовь, затымь всыпать 1/2 ф. сахара, размышать, накладывать эту массу на испеченное уже тысто и вставить въ печь, чтобы немного обсохло.

## 11. Вареная миндальная мазурка

Сварить густой сиропъ изъ і фунта сахара. Изрубить мелко і фунтъ неочищеннаго сладкаго миндаля, вытертаго хорошо салфеткой, всыпать въ кипящій сиропъ и мѣшать на легкомъ огнѣ, пока не подрумянится; тогда накладывать на облатки слоемъ въ <sup>1</sup>/<sub>2</sub> пальца толщины.

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

# - 12. Мазурка изъ поджареннаго миндаля.

Сварить въ крутую 6 яицъ, выбрать желтки протереть сквозь сито, растереть ихъ. Взять 1 1/2 ф. муки, 3/4 ф. сливочнаго масла, 1/2 фун. сахара и вареные желтки и мъсить на холоду, пока отъ рукъ не отстанетъ; еслибы тъсто крошилось, можно вбить въ него цълое яйцо, раскатать въ 1/2 пальца толщины, сдълать кругомъ рантъ изъ того же тъста и дать слегка подрумящиться въ негорячей печи. Еще горячія мазурки покрыть массой, которая дълается такъ:

Накапунѣ взять і ф. очень мелко изрубленнаго миндаля, вымѣшать въ чашкѣ съ і ф. мелкаго сахара и палочкой истолченной ванили; разбавить розовой водой настолько, чтобы масса не разсыпалась, помять ложкой, накрыть тарелкой и вынести на холодъ. На другой день, когда мазурка будетъ печься, распустить въ кастрюлѣ ½ ф. сахара кусками, обмокнутаго въ водѣ, и, какъ только слегка подрумянится, вложить приготовленную массу и поставить на плиту, мѣшая серебряной ложкой; какъ только она сдѣлается жиже и слегка подрумянится, сдвинуть на край плиты, чтобы не остывала и, какъ только мазурка испечется,—на горячую еще—накладывать

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

## 18. Мазурка еъ миндальной массой.

4 чашки муки, чашку сырыхъ, густыхъ сливокъ, 8 желтковъ, 2 ложки сырого масла, рюмку бълаго вина, посолить, всыпать корицы, мъсить до гладкости, раскатать, раздълить 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, і ф. масла, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> ф. сахара и 9 яицъ, прибавить і ф. очищеннаго, круппо нарѣзаннаго полосками сладкаго миндаля, раскатать тонко и спечь.

### 15. Мазурка миндальная, кондитерекая.

Изъ і ф. очищеннаго, сладкаго миндаля сдѣ лать массу, смѣшать съ і ф. муки, і ф. сахара, <sup>1</sup>/4 фун. масла, 8-ю яйцами; мѣсить до гладкости, сдѣлать мазурки толіциною 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, <sup>1/2</sup> ф. свѣжаго масла, <sup>1/2</sup> ф. сладкаго и немного горькаго миндаля, мелко изрубить, прибавить цедру съ 2 лимоновъ, сокъ одного лимона, 4 цѣлыхъ яйца, 6 желтковъ, 1 фун. муки. Масло сперва растереть, прибавить все остальное, тереть до густоты, накладывать въ формочки и спечь въ негорячей печи.

# 18. Миндальная мазурка на желткахъ.

Одинъ фунтъ очищеннаго, мелко изрубленнаго, сладкаго миндаля, растереть въ чашкѣ, прибавить и фунтъ мелкаго сахара, 8 стакановъ муки, 30 разбитыхъ желтковъ, 11/4 фун. свѣжаго масла, какихъ

угодно духовъ. Смъщать все вмъстъ, влить стакань спирта, вымъсить хорошо; растянуть на смазанную масломъ бумагу, положить на противни и спечь.

# 19. Мазурка съ миндалемъ.

7 - 22 - 33117 - 34

Сладкаго миндаля 1<sup>1</sup>/2 чашки, нѣсколько зеренъ горькаго, смолоть на машинкѣ, г 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 часъ; всыпать одинъ фунтъ шинкованнаго миндаля, размѣшать ложкой и дѣлать мазурку.

## 21. Мазурка изъ неочищеннаго миндаля.

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

#### 22. Миндальная мазурка бълая.

Сдълать глазурь изъ і ф. сахара, 2 бълковъ, сока одного лимона. Всыпать і ф. мелко нашин-кованнаго и подсушеннаго миндаля, намазать на облатки и вставить въ печь послъ того, когда тъсто испеклось, чтобы въ ней высохли.

### 23. Миндальная мазурка.

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

### 24. Мазурка съ вареными желтками.

Мелко изрубить и потомъ истолочь і ф. очищеннаго, сладкаго и <sup>1</sup>/<sub>8</sub> ф. горькаго миндаля, і ф. вареныхъ желтковъ, і ф. мелкаго сахара. Растирать все это въ чашкѣ, разбавляя сырыми яйцами, сколько понадобится. Испечь въ легкомъ духу.

#### 25. Мазурка миндальная.

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

## 26. Мазурка миндальная (макарониковая).

Наканун'в приготовленія вымыть и высушить і фун. неочищеннаго сладкаго миндаля; на другой день очень мелко изрубить, перем'вшать съ і фунтомъ сахара, вбить 4 цізлыхъ яйца, предварительно хорошо разбитыхъ, выжать сокъ изъ і большого или 2-хъ маленькихъ лимоновъ, прибавить чайную чашку муки, какъ можно лучше разм'вшать, наклалывать на облатки, уложенныя на высыпанномъ мукою листь. Печь въ довольно горячей печи, пока хорошо не зарумянятся.

## 27. Мазурка миндальная (макарониковая) иначе-

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

## 28. Миндальная мазурка

Одинь фунть сахара, г ф. изрубленнаго сладкаго миидаля подрумянить въ кастрюль, положить въ чашку и горячимъ растирать скалкой, пока не обратится въ муку, прибавить г цълое яйцо, сокъ одного лимона и, если еще будетъ густо, то ложку или двъ— сметаны, намазать на облатки и вставить въ легкую печь.

#### 29. Миндальная мазурка екорая.

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

## 80. Мазурка изъ неочищеннаго миндаля.

Одинъ фунтъ сладкаго неочищеннаго миндаля смолоть, смѣшать съ <sup>1</sup>/2 стак. сливокъ, вбить по одному 12 желтковъ; і ф. сахара сынать по ложкѣ за каждымъ вбитымъ желткомъ. Тереть часъ. Всыпать і стаканъ просѣянныхъ сухарей, потереть съ ними немного, прибавить рюмку рому и крутую пѣну изъ 12 бѣлковъ. Печь <sup>1</sup>/2 часа.

#### 31. Королевская мазурна

Одинъ фунтъ свъжаго масла растереть до-бъла прибавить і ф. сахару, 12 желтковъ, <sup>1</sup>/2 ф. смолотаго на машинкъ миндаля, і ф. муки, немного лимонной цедры, пъну изъ оставшихся бълковъ, 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 дълать съ цълыми яйцами безъ пъны.

### 82. Хлъбная мазурка или тортъ.

Полъ фунта сладкаго миндаля, очистить, изрубить, потомъ истолочь, прибавивъ 2 бѣлка, чтобъ не замаслилось. Выложить въ чашку, растирать скалкой, вбивая по одному 30 желтковъ, всыпать і ф. мелкаго сахара, корицы и гвоздики по 1/2 лота. Сбить пѣну изъ 30 бѣлковъ, прибавить въ массу только часть этой пѣны, всыпать 1/4 ф. супенаго, истолченнаго 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 тортъ.

#### зз. Шоколадная мазурка.

11/2 ф. сладкаго миндаля, 1/8 горькаго,—сперва мелко изрубить, потомъ растирать скалкою въ чашкъ вмъстъ съ 11/2 ф. сахара и 1/2 ф. натертаго на теркъ шоколада Растереть на массу, накладывать на облатки и вставить въ очень легкую печь. Можно печь послъ бабъ.

#### 34. Шоколадная мазурна.

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

### 85. Шоколадная мазурка.

Одинъ фунтъ миндаля, і 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.

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

### 37. Шоколацная мазурка.

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

#### 38. Шоколадная мазурка.

 $1^{1/2}$  ф. натертаго шоколада, 15 круто свареныхъ и протёртыхъ сквозь сито желтковъ, 1 фун. мелкаго сахара, палочку ванили, сокъ изъ 1/2 ли-

мона, 4 сырыхъ желтка, растирать ½ часа, потомъ прибавить ½ стакана растопленнаго масла, ½ стакана сметаны, мѣшать еще ½ часа, дѣлать тонкія мазурки и печь въ лёгкой печкѣ, въ которой держать довольно долго, чтобы хорошо высохли.

#### 89. Шоколадная мазурка.

Растереть на массу і ф. миндаля съ 4 бълками, вбивать по одному 15 желтковъ, прибавить і фун. мелкаго сахара, 2 плитки шоколаду, ложку толченыхъ и просъянныхъ сухарей съ чернаго хлъба и пъну изъ і і бълковъ, размыпать, накладывать въ бумажныя формочки и вставить въ негорячую печь.

#### 40. Фрунтовая мазурка

Изюму безъ косточекъ, винныхъ ягодъ и финиковъ по г фунту, сладкаго миндаля и цуката по 1/2 ф. наръзать полосками.

1/2 ф. очищенных грецких ор вхов смолоть, прибавить 1/2 ф. сахара, вбить 8 желтковъ, поставить на закрытую плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, всыпать въ эту массу, нарѣзанные фрукты намазать на облатки слоемъ въ т 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

Сдълать глазурь изъ і ф. сахара, б бълковь и сока і лимона; когда побълъеть и погустветъ, всыпать і ф. финиковъ и і ф. винныхъ ягодъ, наръзанныхъ полосками, і ф. кишмиша, і ф. смолотаго миндаля, 1/2 ф. цуката, 1/2 фун. обсахаренной апельсинной корки, мелко наръзанныхъ прибавить корицы, гвоздики, ванили, маленькую чашечку картофельной муки, размъшать все очень хорошо, накладывать на облатки и вставить въ печь послъ бабъ.

#### 42. фруктовая мазурка.

Очистить і фун. неочищенныхъ грецкихъ орѣховъ нарѣзать мелко, і фун. турецкихъ орѣховъ,
і ф. миндаля изрубить, і ф. финиковъ, 1/2 ф. цуката, 1/2 фун. винныхъ ягодъ изрѣзать мелко, прибавить і ф. турецкаго изюму, вынувъ изъ него косточки, немного ванили; все это перемѣшать, прибавить цедру съ і 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.

Сдълать глазурь изъ 4 бълковъ и 1 ф. сахара; когда масса побъльеть и погустветь, выжать сокъ изъ одного лимона, всыпать 1 ф. тонко наръзанныхъ финиковъ, 1 ф. мелко нашинкованнаго, очи-

щеннаго миндаля, немного ванили, размѣщать 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 і фун. сахаря и стакана воды; всыпать і ф. очищенныхъ и тонко нашинкованныхъ яблокъ, варить долго, мѣшая деревянной ложкой, пока не погустветъ, тогда прибавить 6 лотовъ тонко нарѣзаннаго цуката, корку съ і апельсина и і лимона, срѣзавъ предварительно бѣдую кожицу и мелко нашинковавъ длинными полосками, выжать сокъ изъ і апельсина и і лимона, варитъ до такой густоты, чтобы не стекало съ ложки, тогда всыпать ½ ф. мелко нашинкованнаго миндаля (по это не обязательно)--дать простыть и намазать на облатки—въ печь уже ставить не надо.

#### 45. Апельсиниая мазурка.

Сдълать разсыпчатое тѣсто изъ 1 фун. масла, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> фун. сахара, муки и такого количества сметаны, чтобы тѣсто было мягкое; если, при разрѣзываніи, не пристаетъ къ ножу, то раскатать въ 1 ½ пальца толщиной, обвести кругомъ рантомъ изъ того же тѣста и испечь въ горячей печи.

Когда испечется, покрыть массой, которая приготовляется слъдующимъ образомъ:

Стереть на терк 2 апельсина и два лимона и растирать въ чашк вальком съ 2 фун. сахара, пока не побълветь. Дълать надо маленькія мазурки и лучше въ бумажных формочках, чтобы удобнве было снимать съ листовъ.

## 46. Апельсинная мазурна иначе.

Изъ кварты муки, стакана свѣжаго масла, 2-хъ цѣлыхъ янцъ, ½ ф. сахара и рюмки рома сдѣлатъ тѣсто, тонко раскатать, сдѣлать мазурки, обвести рантомъ изъ того же тѣста и испечь, вынувъ изъ печи, сейчасъ же намазать массой изъ апельсинъ и вставить на 5 минутъ въ легкій духъ.

Масса: Стереть на тёркъ г апельсинъ и г лимонъ, отбросить зерна, всыпать г ф. просъяпнаго сахара, растирать ½ часа.

### 47. Апельсинная мазурка вареная

Сварить густой сиропъ изъ 2 фун. сахара и 2 стакановъ воды. Съ то апельсинъ снять кожу, очистить отъ бълой кожицы и волоконъ, поръзать 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 водъ. Отдѣльно сварить густой сиропъ и въ немъ варить корки такъ долго, пока не выварится

почти весь сиропъ, тогда вложить ихъ въ апельсины, выжать сокъ изъ 2 лимоновъ, прибавить большую чашку тонко нашинкованнаго въ длину миндаля, 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 мазурна очень хорошая.

Растереть до-бъла 3 стакана растопленнаго и очищеннаго масла, прибавить лимонную цедру изъ 5 лимоновъ, натертой на тёркъ вбить по одному 20 желтковъ, не переставая тереть валькомъ въ одну сторону, всыпать 2 ф. сахара и по одному 10 цълыхъ яицъ. Когда масса будетъ хорошо растерта, прибавлять понемногу 8 стакановъ самой лучшей, пшеничной муки, растирать <sup>3</sup>/4 часа, накладывать на листы, выложенные смазанной масломъ бумагой, наколоть вилкой, чтобы тъсто не вздымалось буграми и вставить въ умъренно вытопленную печь. Можно дълать половину пропорціи.

# 49. Лимонная мазурка еъ миндальной масеой.

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

глазурь изъ г ф. сахара, 2 бълковъ и сока изъ <sup>1</sup>/<sub>2</sub> лимона и положить въ нее одинъ фунтъ смолотаго миндаля.

Отдельно сделать тесто изь 1/2 ф. муки, 1/2 ф. масла, 1/4 ф. мелко изрубленнаго сладкаго миндаля, 1/4 ф. сахара, 3 желтковъ и 2 целыхъ яицъ; вымесить руками, раскатать, положить на листы, сделать кругомъ рантъ, намазать миндальной массой, сверху уложить сплошной рядъ изъ пригртовленныхъ ломтиковъ лимоновъ, посыпать мелко изрубленной лимоной коркой, сверху снова покрыть миндальной массой, полить сокомъ, который остался на тарелкъ после лимоновъ и вставить въ негорячую печь.

# 50. Лимонная мазурна менте сложная.

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

# 51. Мазурка еъ вареньемъ.

Чашку какого угодно варенья откинуть на сито, дать стечь сиропу; тёмъ временемъ растереть до-бъла 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 обсущить въ салфеткѣ и растереть въ макотрѣ съ 2 ф. сахара. Вбить по одному 6 цѣлыхъ яицъ, тереть г часъ, потомъ прибавлять понемногу 2 ф. масла, съ нимъ растирать, всыцать 4 стакана муки, размѣшать, выложить на доску, вымѣсить хорошенько, дѣлать на облаткахъ тонкія мазурки, смазать яйцомъ и поставить въ горячую печь на 1/2 часа.

#### 53. Превоеходная песочная мазурка

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

# 54. Превосходная мазурка цыганка.

Растереть до-бъла і ф. сливочнаго масла, і ф. мелкаго сахара, і 1/4 ф. муки, 5 цѣлыхъ яицъ, все хорошо растереть, прибавить і ф. неочищеннаго и заранѣе поджареннаго въ духовомъ шкапу миндаля, который, когда его разломать, былъ-бы желтымъ внутри, і 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 еше иначе.

Растереть до-бѣла 10 желтковъ и 2 цѣлыхъ яйца съ 1 ф. просѣяннаго сахара, прибавить <sup>1</sup>/<sub>2</sub> ф. самой лучшей пшеничной муки, <sup>1</sup>/<sub>4</sub> часть мускатнаго орѣщка; когда все хорошо разотрется, всыпать 1 ф. кишмища, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> ф. коринки и <sup>1</sup>/<sub>2</sub> ф. неочищеннаго, только вытертаго салфеткой миндаля, тон-

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

### 57. Оръховая мазурка отличная.

і ф. очищенныхъ турецкихъ орѣховъ смолоть на машинкѣ, всыпать въ макотеръ, прибавить <sup>8</sup>/4 ф. сахара, дессертную ложку муки, пѣну изъ 4-хъ бѣлковъ, размѣшать, намазать на облатки и спечь въ легкой печи.

#### 58. Мазурка изъ турецкихъ оръховъ иначе.

" The said of the first of the first

і ф. очищенных и смолотых орфхов смфшать съ і ф. сахара, прибавить пфну изъ го бфлковъ, положить въ бумажныя формы, смазанныя масломъ и высыпанныя сухарями и спечь въ довольно горячей печи, чтобы пфна не опала.

#### 59. Мазурка изъ грецкихъ оръховъ.

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

#### во. Мазурка очень хорошая.

Растереть до-бѣла і ф. сливочнаго масла, вбить по одному та цѣлыхъ яицъ, <sup>3</sup>/4 ф. сахара, <sup>1</sup>/4 ф. горькаго миндаля, і ф. муки, прибавить лимонной цедры; растирать часъ въ одну сторону, класть тонкій слой этой массы въ бумажныя формочки, смазанныя масломъ и испечь въ негорячей печи.

# в1. Мазурка со сметаной

Взять г фун. сладкаго очищеннаго миндаля; <sup>1/3</sup> часть ф. мелко изрубить, <sup>2/3</sup> истолочь или смолоть на машинкѣ, всыпать въ макотеръ и растирать съ г ф. сливочнаго масла, г ф. пшеничной муки и 12 пѣлыми яйцами, положить глубокую тарелку сметаны и <sup>3/4</sup> ф. сахара, растирать около часа, наполнить бумажныя формочки, смазанныя масломъ, осыпать сверху шинкованнымъ миндалемъ, сахаромъ и коринкой.

# 62 Мазурка изъ вареныхъ желтковъ

Сварить въ крутую 14 яицъ, вынуть желтки, протереть сквозь сито, растереть ихъ въ макотрѣ съ 2 сырыми желтками, ½ ф. сливочнаго масла ¾ ф. сахара и ¼ ф. очищеннаго сладкаго миндаля очень мелко изрубленнаго, прибавить немного гвоздики, корицы, лимопной цедры, растереть, какъ можно лучше, выложить на доску, всыпать, сколько понадобится, муки (около ½ ф.), дѣлать мазурки на облаткахъ и вставить въ очень легкую печь.

#### вз Крахмальная мазурка.

і ф. очищеннаго сладкаго и то зеренъ горькаго миндаля, стереть на теркѣ или на мащинкѣ; растереть въ макотрѣ сперва съ і ф. сахара, потомъ вбить по одному 12 бѣлковъ, съ ними хорошо растирать, всыпать ложку самаго лучшаго крахмала и палочку толченой, просѣянной ванили. Вылить массу на восковую бумагу, положенную на противень и спечь.

#### 74. Мазурка трехцвътная.

Сварить густой сиропъ изъ 11/2 ф. сахара и стакана воды. Полъ фунтомъ сахара кусками стереть цедру изъ 2-хъ лимоновъ, истолочь;  $1/2 \, \dot{\Phi}$ . очищеннаго сладкаго миндаля, какъ можно мельче изрубить и растирать съ этимъ сахаромъ въ макотрѣ; когда масса будетъ достаточно растерта, вложить ее въ кипящій сиропъ и, мѣшая, прокипятить нѣсколько разъ; вылить обратно въ макотеръ, растнрать валькомъ, пока не остынетъ, выжать сокъ изъ 2-хъ лимоновъ, прибавить ванили. Раздълить эту массу на три части, уложить одну часть на восковую бумату, обравнять ножемь. Во вторую всынатертаго на теркъ шоколада и уложить на другую бумагу — въ 3-ю часть влить разведенной кошенили и прибавить для запаха 2-3 капли розоваго масла; сложить всф три части одну на другую, и мазурка готова.

# в5. Мазурка разеыпчатая со сливочной массой.

Растереть до-бѣла <sup>1</sup>/<sub>2</sub> ф. сливочнаго масла съ 12-ю круто сваренными желтками, прибавить <sup>3</sup>/<sub>4</sub> ф. сахара, <sup>1</sup>/<sub>4</sub> ф. смолотаго миндаля и <sup>1</sup>/<sub>2</sub> 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, і ф. сахара и палочку ванили. Варить на плитъ постоянно мъшая, 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:

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

#### Кофейная масса:

Сварить стаканъ крѣпкаго кофе, дать отстояться, влить въ кастрюлю, прибавить стаканъ густыхъ сливокъ, і 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.

#### вв. Мазурка сухая краковекая очень вкусная.

Растереть на пѣну і фун. свѣжаго несоленаго масла съ і ф. сахара, вбить по одному 4 цѣлыхъ яйца и 4 желтка, выжать сокъ изъ і лимона, прибавить чайную ложечку ванили съ сахаромъ, цедру съ і лимона, всыпать і фун. муки, растереть все очень хорощо 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 ½ ф. сахара, ½ ф. мелко изрубленнаго миндаля, прибавить крутую пѣну изъ 10 бѣлковъ, накладывать въ формочки, выложенныя облатками и ставить въ очень легкую печь.

#### ОТДЪЛЕНІЕ IV.

### Сыръ и пасхи.

# 1. Жирный сыръ.

Взять кварты 2 или 3 сметаны (чѣмъ жирнѣе тѣмъ лучше) поставить на ночь въ духовой шкапъ, спустя часа три послѣ обѣда, или въ русскую печь въ очень лёгкій духъ на всю ночь. На другой день вынуть и вынести на холодъ. Когда совершенно простынетъ, пробить отверстіе ручкой деревянной ложки и слить сыворотку; оттопившуюся сметану выложить въ чашку, перемѣшать съ 1½ ф. свѣжаго творогу, посолить, всыпать немного тмину, завязать въ салфетку и положить подъ гнётъ часа на два, не больше, иначе будетъ жесткимъ.

# 2. Сыръ очень нъжный.

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 ео сливками.

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

#### 4. Превосходный сыръ.

то 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 гнётъ, вынуть, перемѣшать съ солью, прибавить немного сахара и снова положить подъ гнётъ часовъ на 12.

#### Пасха.

#### 1. Царекая пасха превосходная.

Творогу 3 ф., масла свъжаго і фун., сметаны 2 фун., яиць цълыхъ 8, сахару мелкаго 3 чашки смѣшать, протереть сквозь сито, положить въ кас-

трюлю, прибавить <sup>1</sup>/2 чашки очищеннаго и мелко изрубленнаго сладкаго миндаля, изюму безъ косточекъ і чашку, палочку толченой и просъянной ванили, поставить на закрытую плиту на і часъ, мъншать, не переставая и не давая закипъть; снять съогня, поставить на лёдъ и, когда будеть совершенно холодная, сложить въ пасочную форму, выложенную мокрой салфеткой, и наложить прессъ.

# 2 Сладкая вареная пасха.

7 ф. свѣжаго творогу положить подъ гнётъ на нѣсколько часовъ, протереть сквозь рѣшето, прибавить б яицъ, і ф. мелкаго сахара, палочку толченой ванили, ½ сливочнаго масла, з стакана густыхъ сливокъ, все растереть хорошо; дальше поступать, какъ сказано въ № 1.

#### з. Заварная пасха.

Протереть сквозь частое сито 6 ф. самаго свѣжаго творогу, положить въ кастрюлю, вбить 15 желтковъ, прибавить 1 ф. сливочнаго масла, 3 стакана свѣжей сметаны, хорошенько размѣшать, поставить на сильный огонь, постоянно мѣшая, чтобы не пригорѣло; какъ только закипитъ, сейчасъ же снять съ огня, поставить на лёдъ и мѣшать все время, нока не остынетъ; прибавить 2 или 3 стакана сахара, смотря какъ кто любитъ, растолченной ванили, мелко изрѣзанныхъ цукатовъ изъ апельсинной и лимонной корки, выложить форму салфеткой, вылить массу, завернуть и наложить тяжесть. Черезъ 2 дня пасха готова. Держать въ холодномъ мъстъ, чтобы не прокисла.

#### 4. Заварная пасха.

Положить подъ гнёть 4 ф. творогу. Положить въ кастрюлю, 10 желтковъ, 1 ф. мелкаго сахара влить 2 чашки сливокъ, прибавить ванили и поставить на огонь; постоянно мъшая, 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 паеха не дорогая.

5 ф. отжатаго творогу, протереть сквозь сито, положить въ чашку, прибавить і ф. хорошаго свъжаго масла, і 1/2 фун. хорошой сметаны, размѣщать хорошо, положить въ кастрюлю, вбить 4 цѣлыхъ яйца, поставить на огонь и мѣщать не переставая, чтобы не пригорѣло; когда хорошо проварится вылить въ суповую чашку, прибавить сколько кто любитъ сахару, палочку истолченной ванили и дать простыть. Пасочницу выложить мокрой салфеткой, положить въ нее сырную массу, закрыть краями салфетки, наложить прессъ и поставить на сутки въ холодное мѣсто.

http://larec.songkino.ru/

http://kulinarniylaretz.w.pw/

### в. Заварная паска немного иначе

4 ф. самаго свъжаго творогу протереть сквозь сито и растирать валькомъ въ одну сторону; <sup>1</sup>/<sub>2</sub> ф. свъжаго масла растереть до-бъла, положить въ творогь и растирать вмъстъ. Изъ 4 желтковъ и <sup>1</sup>/<sub>2</sub> ф. сахара сбить гоголь-моголь; стаканъ густыхъ сливокъ согръть, влить въ гоголь-моголь, вылить въ кастрюлю, поставить на огонь и, постоянно мъщая, проварить до густоты какъ на мороженое; затъмъ 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 мъсто minimum на 12 часовъ.

#### 7. Вареная паска.

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

#### В. Вареная пасха-

5 ф. свъжаго творогу отжать, протереть черезъръщего. Растопить <sup>3</sup>/4 ф. сливочнаго масла и простывшее влить въ творогъ. Положить въ кастрюлю

і ф. свѣжей, густой сметаны, 4 цѣлыхъ разбитыхъ яйца, і стаканъ сахара и <sup>1</sup>/<sub>2</sub> 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 і 2 часовъ, иначе будетъ сухой.

# 9. Вареная паска очень нъжная.

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

# 10. Вареная пасха также замѣчательно нѣжная.

Три кварты (12 стакановъ) цѣльнаго молока вскипятить и, когда начнетъ кипѣть, влить въ него чашку сметаны, въ которую нужно выжать сокъ одного лимона. Когда отскочить сыворотка, слить въ мѣшокъ, дать стечь сывороткѣ. Когда творогъ остынетъ, протереть его сквозь сито, положить ½ фун. растопленнаго масла, которое передъ тѣмъ

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

6 желтковъ растереть съ 1½ 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 паеха.

5 чашекъ густыхъ сливокъ, 5 чашекъ свѣжей густой сметаны, г 1/2 чащки 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 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> ф. сливочнаго масла, онять растирать съ <sup>1</sup>/<sub>2</sub> часа, прибавить стаканъ густыхъ сливокъ и стаканъ мелкаго сахара съ ванилью, все хорошо размѣщать, выложить въ форму и поставить на ледъ.

#### 13. Пасха сырая превосходная.

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

палочку растолченной ванили растирать скалкой на пфну не менфе часа, положить въ форму.

### 14. Паска на екорую руку.

Три фунта отжатаго творогу растереть, прибавить 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> стакана густых сливокъ, 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> стакана сахара, ванили, соли, 2 ложки крутой пѣны изъ бѣлковъ, выложить въ форму, положить прессъ, и черезъ 7—8 часовъ пасха готова.

#### 15. Творожная паска.

Три фунта отжатаго и протертаго творогу, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> фун. сладкаго и 10 зеренъ горькаго миндаля, 1 ф. мелкаго сахара, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> палочки ванили, лимонной цедры, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> чашки самыхъ густыхъ сливокъ, 2 столовыя ложки растопленнаго масла и 6 сбитыхъ добѣла желтковъ. Все это растереть, положить въ форму и подъ прессъ.

#### 16. Творожная пасха.

Пять фунтовъ творогу положить подъ прессъ, протереть черезъ рѣшето, растирать скалкой, прибавляя з стакана густыхъ сливокъ, і ф. растертато до-бѣла сливочнаго масла, 2 ф. сахара, перебранной коринки <sup>1</sup>/<sub>4</sub> ф., изюму безъ косточекъ <sup>1</sup>/<sub>4</sub> фун., шинкованнаго миндаля <sup>1</sup>/<sub>4</sub> фун., мелко нашинкованныхъ цукатовъ <sup>1</sup>/<sub>2</sub> ф.; перемѣшать все хорошенько, выложить въ форму и поставить подъ прессъ.

#### 17. Тертая паеха.

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. наръзаннаго пуката, хорошо размъщать и положить въ форму.

### 18. Кондитерская пасха.

3<sup>1/2</sup> ф. творогу положить въ кастрюлю, налить воды столько, чтобы творогъ плавалъ въ ней, хорошо прокипятить, отжать подъ гнётомъ, протереть черезъ рѣшето, прибавить і фун. сливочнаго масла, 5 цѣлыхъ яицъ, і ф. сметаны, немного соли, і ф. мелкаго сахара, растереть все хорошо, прибавить по 2 лота апельсиннаго и лимоннаго цуката, ванили, немного перебранной коринки, размѣпать, положить въ форму, покрытую внутри кисейкой и наложить гнётъ.

#### 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

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

# 20. Пасха обыкновенная.

Пять фунтовъ отжатаго творогу, протереть сквозь сито, прибавить стаканъ свѣжей густой сметаны, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> фун. масла, соли, стаканъ или больше сахару, перемѣшать, какъ можно лучше, сложить въ форму, держать подъ гнётомъ сутки.

### 21. Проетая пасха.

Пять фунтовъ свѣжаго отжатаго творогу протереть сквозь рѣшето, посолить, вбить 2 желтка <sup>1</sup>/<sub>2</sub> ф. густой сметаны, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> фун. растертаго до-бѣла масла, растереть до гладкости, выложить въ форму держать подъ гнётомъ.

### 22. Превосходная пасха.

Два стакана творогу протереть сквозь сито, затъмъ растирать съ 2 стаканами сахару и 3-мя сырыми желтками. 1 фун. сливочнаго масла растопить, снять пъну и слить осадокъ и чуть-чуть тепловатымъ и понемногу (это необходимое условіе), подливать и размъщивать; прибавить палочку ванили и 1/8 ф. цуката. Когда будеть 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 просѣяннаго сахара, 1 фун. сладкаго и 5 зеренъ горькаго миндаля, смолотаго на машинкъ, наконецъ, 2 стакана самыхъ густыхъ сливокъ; все это перемѣшать и уложить плотно въ пасочницу. (Пропорція на большую пасху).

#### 24. Оръховая пасха.

Одинъ фунтъ орѣховъ очистить, обварить кипяткомъ, снять темную кожицу, смолоть на машинкѣ, прибавить 1<sup>1</sup>/2 стакана сахара, 3 ф. отжатаго и протертаго творогу, стаканъ сметаны, размѣшать хорошо, уложить въ форму и поставить подъ гнётъ.

#### 25. Фисташновая пасха.

Три фунта свѣжаго отжатаго творогу протереть 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 ста-

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

#### 26 Шоколадная паска 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 истолченнаго миндаля, чашку варенья малиноваго или какого угодно, сахару около 2 ф., палочку истолченной ванили, 2 плитки натертаго на тёркѣ шоколода 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 паеха иначе.

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> ф. отжатаго творогу протереть сквозь сито, хорошо растереть въ макотрѣ, прибавить і ф. просѣяннаго сахара, ванили, і ф. свѣжей сметаны, і ф. свѣжаго растопленнаго масла, 4 сырыхъ желтка и <sup>1</sup>/<sub>2</sub> ф. натертаго шоколада. Всю эту смѣсь растирать і часъ, вбить цѣлое яйцо. Салфетку густо смазать масломъ, выложить ею пасочницу, наложить лёгкій гнетъ 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 б желтковъ съ г ф. сахара, прибавить палочку истолченной ванили, всыпать г ф. натертаго на теркѣ шоколада, развести стаканомъ сливокъ; поставить эту смѣсь на плиту, проварить до густоты, какъ на мороженое, потомъ остудить на холоду, смѣшать со сметаной, прибавить г 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 гнетъ, подъ которымъ продержать 2—3 дня.

#### 29. Розовая паеха замѣчательно вкусная.

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

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

# 39. Розовая пасха иначе.

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

### 31. Запенанна.

Растереть до-бѣла <sup>3</sup>/<sub>4</sub> ф. сливочнаго масла съ 1 ф. сахарнаго песку, прибавить 1 ф. густой сметаны, 6 сырыхъ желтковъ, 3 ф. отжатаго и протертаго творогу, растереть до гладкости, прибавить нарѣзанныхъ цукатовъ, изюму безъ косточекъ и шинкованнаго миндаля по <sup>1</sup>/<sub>4</sub> ф., размѣшать хорошо, положить въ каменную форму съ отверстіемъ посрединѣ, выложенную кисейкой до <sup>3</sup>/<sub>4</sub> формы, поставить на сковородку и вставить въ лёгкую печь

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

#### 32. Розовая пасха менъе сложная.

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

#### 33. Розовая паска еще иначе.

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

# Въ заключение скажу нъеколько словъ о крашения яицъ.

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

- 1) Наръзать старыхъ тряпочекъ такой величины, чтобы можно было завернуть яйцо; намочить эти тряпочки въ водъ и выжать; насыпать по щепоткъ: 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 тёмныя. Когда всъ яйца сварятся—въ эту самую воду можно положить тряпочки, выварить ихъ воду процъдить и сварить въ ней яйца; яйца выйдутъ съро-лиловыя.
- 2) Изъ развареннаго шафрана, яйца выходятъ канареечнаго цвѣта.

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

- 3) Разварить красный сандаль съ кусочкомъ квасцовъ, процъдить и варить въ этомъ отваръ 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 будуть вариться яйца — больше или меньше, смотря по тому, какихъ оттънковъ желательно получить яйца. Прибавить кусочекъ квасцовъ.

# ОГЛАВЛЕНІЕ.

ОТДЪЛЕНІЕ І.	
	стра
Соленіе окорковъ, приготовленіе колбасъ, сальцесо-	
новъ и разныхъ жаркихъ 1, 2 и 3 способъ .	. 5-6
Маринованная телятина, сальцесонъ изъ головы	
(гловизна)	6
Сальцесонъ Сальцесонъ иначе. Печеночная колба- ca (Leberwurst)	7
Кровяная колбаса. Колбаса съ чеснокомъ. Жаре- ная телятина	8
О чищеніи и приготовленіи птицъ. Жаркое изъмя-	
са (Штуфада)	9
Тушеное мясо обыкновенное. Жареный поросенокъ	10
Жареная фаршированная индъйка	11
ОТДЪЛЕНІЕ ІІ.	*
Куличи. Булки. Малороссійскіе папошники, польскіе	
пляцки. Мазурки на дрожжахъ. Всевозможныя	
бабы. (Общія правила для печенія бабъ и дру-	
гаго дрожжеваго тъста)	12
Куличъ на желткахъ	13
Сахарный куличъ	14
Куличъ обыкновенный но оч. вкусный. Малороссій-	
скій папошникт,	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 сы-	
ромъ тоже оч. хорошій	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
Нъмецкій Blechkuchen, Мазурка простая, но очень	
вкусная	25
Мазурка на бълкахъ, Мазурка подходящая въ водъ	26
Мазурка подходящая въ водѣ на однихъ желткахъ	27
Мазурки на желткахъ безъ масла. Мазурки, подхо-	
дящія въ водъ иначе. Мазурка вкусная	28
Мазурка на дрожжахъ. Тюлевая баба	
Баба на желткахъ заварная. Превосходная заварная	
желтковая баба	31
Желтковая баба съ шафраномъ. Баба желтковая	
кружевная	33
Баба пикипетовая. Баба заварная, вкусная. Баба	
миндальная	34
Баба съ миндальными шариками. Баба армянка	
Миндальная бабка. Миндальная бабка иначе	
Хлъбная бабка отличная. Хльбпая бабка иначе	37
Поколадная бабка. Лимонная бабка. Лимонная	37
бабка иначе	38
Бабка изъ картофельной муки. Перцовая бабка. Баб-	0.0
ка двухцвътная	39
Маковая бабка	40
Баумкухенъ	41
Баумкухенъ иначе ,	42
Шихткухенъ	43
library http://larec.songkino.ru/ http://kulinarniylaretz.w.pw/	

# ОТДЪЛЕНІЕ ІІІ.

Торты. Мазурки безъ дрожжей.	100
Торть изъ грецкихъ оръховъ замъчательно вкусный.	стран.
Масса для торта	44
Маковый торть очень вкусный. Торть Provençale.	45
Торть очень вкусный	46
Разсыпчатый торть Sandtorte. Sandtorte иначе.	47
Жирный торть. Трехцвътный торть. Тортъ Мокка превосходный	10
Глазурь. Миндальный тортъ	48
Торть миндальный сфрый. Миндальный торть не до-	49
рогой	FΩ
Миндальный торть очень хорошій. Глазурь. Миндаль-	50
ный тортъ замвчательно вкусный	51
Глазурь къ этому торту. Англійскій тортъ.	52
Миндальный тортикъ. Оч. вкусный тортикъ	53
Глазурь бълая,—прозрачная,—-шоколадная	54
Шоколадная глазурь иначе. Шоколадная глазурь	JT
еще иначе. Помадка	55
Шоколадная масса. Кошениль для подкрашиванія	
глазури, сыровъ и т. д. Мазурка безъ дрожжей	
Комисбродъ	56
Гирольскій хліьбъ. Цвибакъ	57
Мазурка сливочная вареная. Превосходная шоко-	
ладиая вареная мазурка	58
Мазурка разсыпчатая изъ вареныхъ желтковъ. Ма-	
зурка недорогая. Марципановая мазурка пре-	
восходная	59
Ларципановая мазурка иначе. Марципановая ма-	
зурка еще иначе	60
Лазурка изъ поджареннаго миндаля	61

library http://larec.songkino.ru/ http://kulinarniylaretz.w.pw/

	стран
Мазурка съ миндальной массой. Мазурка съ минда- лемъ. Мазурка миндальная, кондитерская	62
Мазурка сухая миндальная, мазурка съ миндалемъ. Миндальная мазурка на желткахъ	63
Мазурка съ миндалемъ. Миндальная мазурка. Ма-	
зурка изъ неочищеннаго миндаля	64
Миндальная мазурка бълая. Миндальная мазурка.	
Мазурка съ вареными желтками. Миндальная	
мазурка	65
Мазурка макарониковая. Мазурка макарониковая	
иначе. Миндальная мазурка	66
Миндальная мазурка скорая. Мазурка изъ неочи-	
щеннаго миндаля. Королевская мазурка.	67
Хльбная мазурка или торть	60
Шоколадныя мазурки	
Фруктовыя мазурки	
Финиковая мазурка оч. вкусная	71
Яблочная мазурка. Апельсинная мазурка	72
Апельсипная мазурка иначе. Апедьсинная мазурка	73
вареная	, ,
Лимонная мазурка оч. хорошая. Лимонная мазурка	
съ миндальной массой. Лимонная мазурка ме-	71
нъе сложная	74
Маковая мазурка. Превосходная несочная мазурка	
Мазурки цыганки	77
Оръховыя мазурки	78
Мазурка оч. хорошая, мазурка со сметаной, мазурка	50
изъ вареныхъ желтковъ	79
Крахмальная мазурка. Мазурка трехцвътная	80
Мазурка разсыпчатая со сливочной массой	81
Мазурка сухая краковская очень вкусная. Испан-	00
СКАЯ МАЗУРКА library	82

#### ОТДЪЛЕНІЕ IV.

#### Сыръ и Пасхи.

	стран
Жирный сыръ. Сыръ очень нъжный	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 Ва-	
реная пасха	88
Вареная пасха очень нъжная. Вареная пасха замъ-	
чательно нЪжная	88
Сливочная пасха. Пасха сырая оч. вкусная. Пасха	
сырая превосходная	89
Пасха на скорую руку. Творожная насха, Тво-	
рожная пасха	οn)
Тертая пасха. Кондитерская пасха. Пасха сырая	1
оч. хорошая	91
Пасха обыкновенная, простая пасха, превосх. пасха	92
Миндальная пасха. Оръховая пасха. Фисташковая	
пасха	93
Шоколадная пасха оч. вкусная. Шоколадная пасха	
иначе	94
Шоколадная пасха еще ипаче. Розовая пасха за-	
мъчательно вкусная	95
Розовая пасха иначе. Запеканка .	96
Розовая пасха менъе сложная. Розовая пасха еще	
ипаче	97
О крашеніи яицъ	98