

Сир. вил 27/8-81

БИБЛИОТЕКА ОПЫТНОЙ ХОЗЯЙКИ

Н. ПЕТРОВСКАЯ.

Приготовление
Пряниковъ.

35
616

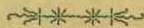
Практическое руководство для
приготовления и печенія различ-
ныхъ сортовъ пряниковъ по до-
машнимъ рецептамъ.

ЦѢНА 10 К.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
Изданіе М. П. Петрова.
Книгоиздательство „А. Ф. Сухова“.
Столярный пер. 9. Телефонъ 498—09.
1911.

Книжный складъ
А. Ф. СУХОВОЙ

С.-Петербургъ, Столярный пер., 9.



Телеграфированіе безъ проводовъ въ современномъ его состояніи, съ 40 рис., Сост. Н. И. Адамовичъ, 1905 — 60 к.

Отдѣломъ Ученаго Комитета по техническому и профессиональному образованію допущена въ библиотеки среднихъ техническихъ учебныхъ заведеній.

Телеграфъ и телефонъ. Практич. курсъ. Ученіе о телеграфѣ и телефонѣ. Руководство для почтово-телеграфныхъ чиновниковъ, принаровненное къ курсу испытаній для изученія службы на должность надсмотрщика и механика, съ 80 рис. и схемами, М. Петрова, изд. 4-е, исправлен. и дополнен. — 50 к.

То же въ изящномъ коленкоромъ переплетѣ тисненомъ золотомъ. — 75 к.

Отдѣломъ Ученаго Комитета по техническому и профессиональному образованію допущена въ библиотеки всѣхъ техническихъ училищъ.

Телефонъ, его устройство и практическое примѣненіе, съ 100 рис. и схемами телефоновъ, Технол. П. А. Федорова, подъ ред. Инж.-электрика П. М. Стабинскаго 1910 г. . 1 — к.

То же, въ изящномъ коленкоромъ переплетѣ, тисненомъ золотомъ. 1 50 к.

БИБЛИОТЕКА ОПЫТНОЙ ХОЗЯЙКИ

0 35
616

Н. Петровская.

Приготовление пряниковъ.

Практическое руководство для приготовления и печенія различныхъ сортовъ пряниковъ по домашнимъ рецептамъ.



9232-6253

23266

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Изданіе М. П. Петрова.

Книгоиздательство „А. Ф. Сухова“.
Столярный пер. 9. Телефонъ 498—09.
1911.

Медовые пряники.

Для приготовления этихъ общеупотребительныхъ пряниковъ надо растопить 3 фунта меда, снять пѣну, процѣдить чрезъ сито, смѣшать съ толчеными и просѣянными корицей, гвоздикой и кардамономъ. Затѣмъ прибавляютъ поровну, по 1 фунту, картофельной и крупчатой муки, такъ чтобы послѣ замѣшиванія получилось не очень жидкое, но и не густое тѣсто. Это тѣсто выливаютъ въ формы, посыпаютъ миндалемъ и пекутъ въ вольномъ духу.

По другому способу медовые пряники готовятъ такъ: надо сварить 4 фунта меда, прибавивъ къ нему $\frac{1}{4}$ фунта сахара, снять пѣну и всыпать постепенно муки столько, чтобы вышло густое тѣсто. Это тѣсто выкладываютъ на столъ, валяютъ и прибавляютъ 3 золотн. корицы, 3 зол. гвоздики, 3 зол. аниса, $2\frac{1}{2}$ зол. кардамона, имбирю и мускатнаго цвѣта по $1\frac{1}{2}$ зол., лимонной корки $7\frac{1}{2}$ зол. и миндаля $1\frac{1}{2}$ зол., полученное тѣсто хорошо выбиваютъ скалкой, дѣлаютъ пряники и ставятъ въ горячую печь.

Наконецъ можно приготовить медовые пряники еще по слѣдующему способу: варятъ 4 ф. меда съ 2 фунтами сахара, затѣмъ, замѣсивъ на этомъ тѣсто, валяютъ его и прибавляютъ имбирю 24 зол., кардамону и корицы по 12 золотн., гвоздики и мускатнаго орѣха по 6 зол., замѣшиваютъ и поступаютъ въ остальномъ какъ сказано выше.

Паточные пряники.

Кипятятъ 5 фунтовъ патоки съ 2 стаканами воды, всыпаютъ пеклеванной муки, завариваютъ и выложивъ тѣсто на столъ, мѣсятъ его до получения довольно густого тѣста. Далѣе поступаютъ какъ сказано выше.

Ржаные пряники.

Просѣять 4 фунта ржаной муки чрезъ частое сито, прибавить полфунта пшеничной и четверть фунта картофельной муки. Вскипятить медъ, замѣсить на немъ тѣсто и выложивъ на столъ бьютъ скалкой, пока побѣлѣетъ. Затѣмъ, надѣлавъ изъ тѣста пряники, посыпаютъ ихъ миндалемъ и пекутъ.

Миндальные пряники.

Для приготовления этихъ вкусныхъ пряниковъ надо сварить 2 фунта бѣлаго меда, съ 2 фунт. сахару, $\frac{1}{2}$ бутылкой молока и $\frac{1}{2}$ фунт. миндаля, замѣшиваютъ на немъ тѣсто изъ пшеничной муки и прибавляютъ изрубленной лимонной корки, варенья, корицы, померанцевой корки, гвоздики, кардамону и мускатнаго орѣха, дѣлаютъ пряники и пекутъ въ вольномъ духу.

Сахарные пряники.

Эти пряники готовятъ такъ: варятъ густой сиропъ изъ 1 фунта сахару, взбиваютъ круто 12 яицъ и смѣшиваютъ ихъ съ сиропомъ. Затѣмъ прибавляютъ 1 фунтъ картофельной муки, немного толченой корицы и гвоздики. Изъ этого

тѣста дѣлаютъ пряники, раскладываютъ ихъ на бумагѣ, положенной на желѣзномъ листу и ставятъ въ печь.

Яичные пряники.

Взбиваютъ въ пѣну 6 желтковъ, 3 пѣльныхъ яйца и 2 ф. мелкаго сахару. Прибавляютъ 1 ф. мелко изрубленнаго сладкаго миндаля, корицы, гвоздики, кардамона, мускатнаго орѣха, 1 лоть чистаго поташа и 2 ф. крупчатой муки и вымѣшиваютъ въ тѣсто. Раскатавъ возможно тоньше, рѣжутъ на куски и пекутъ въ вольномъ духу.

Миндальные обыкновенные пряники.

Мелко рубятъ 2 ф. сладкаго миндаля, прибавляютъ 3 ф. сахарнаго порошка, цедры, корицы, замѣшиваютъ на бѣлкахъ густое тѣсто, раскатываютъ въ полпальца толщиною, рѣжутъ на куски и пекутъ на листу натертомъ воскомъ.

Коврижки обыкновенныя.

Замѣшиваютъ тѣсто на 3 яйцахъ и прибавляютъ мелко-искрошеннаго цуката, воды розовой или померанцевой, сахару, сливокъ столько, чтобы образовалось жидкое тѣсто. Взбить это тѣсто возможно лучше, разлить въ формы, которыя вымазать внутри воскомъ. Когда коврижки поспѣютъ, вынуть ихъ изъ формы и свернуть въ трубочки.

Коврижки медовыя.

Взбиваютъ 1 фунтъ меда до тѣхъ поръ, пока не подымется, прибавляютъ 8 бѣлковъ и снова

взбалтываютъ. Затѣмъ берутъ фунтъ просѣянной крупчатой муки и всыпаютъ по немногу въ взбитый медъ, хорошо вымѣшиваютъ, чтобы не было комьевъ. Можно прибавить толченыхъ пряностей. Наконецъ дѣлаютъ изъ бумаги коробки, смазываютъ ихъ русскимъ масломъ и наливъ до половины тѣстомъ, ставятъ въ печь на вольный духъ. Черезъ нѣсколько минутъ коврижки готовы; ихъ вынимаютъ изъ коробокъ.

Взбитыя коврижки.

Для приготовления такихъ коврижекъ надо замѣсить тѣсто на 4 бѣлкахъ, расклепать его тонко, нарѣзать четырехъ угольниками и разложить въ коробки. Затѣмъ взбить 4 желтка съ 4 фун. сахару и смѣшать съ толченымъ миндалемъ; взбивать эту массу надо 2—3 часа. Прибавляютъ 6 взбитыхъ бѣлковъ и 4 желтка, осторожно размѣшиваютъ, затѣмъ разложить въ тѣ же коробки и запечь.

Миндальныя коврижки.

Очистивъ миндаль, разрѣзаютъ его на кусочки, кладутъ на желѣзный листъ и ставятъ въ печь, чтобы зарумянился. Одновременно замѣшиваютъ тѣсто изъ 1 фунта муки, 1 фунта сахару и 8 яицъ. Въ это тѣсто прибавляютъ миндаль, хорошо вымѣшиваютъ, прибавляютъ 4 золотн. корицы на $1\frac{1}{2}$ зол. мускатнаго орѣха, мускатнаго цвѣта и кардамона.

Тѣсто раскладываютъ въ форму и запекаютъ. По другому способу миндальныя коврижки

можно приготовить такъ; очистивъ и обтеревъ на сухо полотенцемъ полфунта миндаля, разрѣзаютъ каждое ядрышко на 4 части, кладутъ на бумагу и поджариваютъ въ печи. Затѣмъ берутъ 36 золотниковъ крупчатой муки, 42 зол. сахару и бѣлки отъ 5 яицъ съ 2—3 желтками и все взбиваютъ вмѣстѣ. Послѣ этого прибавляютъ сахаръ и муку, $1\frac{1}{2}$ золотн. мускатнаго орѣшка и корицы, немного анису и розовой воды, перемѣшиваютъ возможно лучше и прибавляютъ поджареннаго миндаля, раскладываютъ полученное тѣсто по коробкамъ и ставятъ въ печь.

Нюренберскія коврижки.

Для приготовления нюренберскихъ коврижекъ берутъ 10 фунтовъ крупчатой муки, бутылку молока, десятокъ яицъ, 1 фунтъ сахара, 1 фунтъ русскаго масла, 1 фунтъ изюма, по 2 золотника кардамона и корицы. Изъ кардамона и изюма выбираютъ ядро; толкутъ все вмѣстѣ съ сахаромъ и другими припасами. Наконецъ тѣсто передѣлываютъ въ пряники и ставятъ въ печь на бумагѣ.

Картофельныя коврижки.

Подъ этимъ названіемъ готовятъ коврижки изъ картофельной муки. Взбиваютъ въ теченіи часа 2 яйца и 2 бѣлка, прибавляютъ по немногу полфунта сахару, 24 золотн. картофельной муки и 12 золотн. крупчатой, вымѣшавъ, надо положить еще полфунта искрошеннаго миндаля и по полъ золотника мускатнаго орѣха и кардамо-

на. Кладутъ въ формы и запекаютъ въ вольномъ духу.

Облатки.

Взбить 8 яицъ, прибавить къ нимъ толченаго сахару, не останавливая сбиваніе, подсыпать немного толченаго кардамона, фунтъ муки и разныхъ пряностей, вымѣшать и намазать облатки. Затѣмъ разрѣзать ихъ въ видѣ продолговатыхъ полосокъ, положить на бумагу и запечь на жестяномъ листу въ еольномъ духу.

Сахарныя коврижки.

Смѣшиваютъ безъ сбиванія 12 желтковъ и 12 яицъ, затѣмъ прибавить 60 зол. сахару, 3 ф. муки размѣшать возможно лучше, полученное тѣсто дѣлятъ на 50 кусковъ, смазываютъ каждый русскимъ масломъ, посыпаютъ сверху корицей смѣшанною съ сахаромъ и запекаютъ.

Другимъ способомъ тѣ-же коврижки готовятся такъ: берутъ 1 ф. крупичатой муки и взбиваютъ съ 10 яйцами, прибавляя туда-же 1 ф. сахару и немного кардамону. Два часа спустя прибавляютъ квасцовъ и взбиваютъ еще разъ, наливаютъ на бумагу лепешками, посыпаютъ сахаромъ и запекаютъ.

Коврижки скоромныя.

Берутъ 18 яицъ, изъ 6 выпускаютъ только желтки, остальные же 6 выпускаютъ совершенно. Все это взбиваютъ вѣничкомъ въ теченіи часа. Затѣмъ кладутъ туда два фунта патоки, даютъ вскипѣть, снимая образующуюся пѣну. Снимаютъ

съ огня, даютъ остыть, подобно парному молоку, дѣлая это такъ, чтобы яйца не заварились, для чего необходимо хорошо мѣшать, передъ наливаніемъ въ формы необходимо также мѣшать и взбивать непрерывно въ продолженіи 4 часовъ, всыпавъ 1¹/₂ ф. муки. Затѣмъ, вымѣшавъ снова тѣсто, разливаютъ его въ бумажныя коробки, сажаютъ въ печь и запекаютъ.

Постныя коврижки.

Берутъ 1¹/₂ фунта толченаго сахара и наливъ въ него полфунта воды, варятъ до кипѣнія. Одновременно нарѣзаютъ цедру съ одного лимона мелко крошатъ и кладутъ въ сиропъ до загустѣнія. Затѣмъ снимаютъ съ огня, даютъ немного остыть и прибавляютъ 11 зол. сахару, 2 зол. поташу. Ссыпаютъ все вдругъ и затѣмъ хорошо вымѣшиваютъ. Кладутъ по 1 золотнику толченой корицы и кардамону, снова вымѣшиваютъ и прибавляютъ 1¹/₂ ф. муки, взбиваютъ въ теченіи 2 час. и наконецъ, разливъ въ коробки, запекаютъ.

Сахарныя лепешки.

1) Берутъ 1 ф. хорошей крупичатой муки и 9 яицъ, взбиваютъ вмѣстѣ и кладутъ туда 1 ф. сахару и немного истолченаго кардамона. Затѣмъ, 2 часа спустя, прибавляютъ немного квасцовъ, и снова взбиваютъ. Наконецъ сажаютъ въ печь на бумажкахъ, посыпанныхъ предварительно сахаромъ.

2) Берутъ 1 ф. мелко истолченаго сахару, разбалтываютъ 5 яицъ съ сахаромъ, взбиваютъ вѣничкомъ, ставятъ на огонь для того, чтобы

согрѣть и продолжаютъ взбивать снова, пока остынетъ. Сюда-же прибавляютъ 12 золотниковъ крупчатой и 6 зол. картофельной муки. Замѣшиваютъ все въ густое тѣсто, дѣлаютъ изъ него лепешки, кладутъ на бумагу, посыпаютъ сахаромъ и запекаютъ въ вольномъ духу.

3) Взбиваютъ 10 яицъ съ 7 золотниками розовой воды, прибавляютъ 1 ф. картофельной муки и 1¹/₂ ф. сахару и немного корицы. Изъ полученнаго тѣста дѣлаютъ лепешки, которыя и запекаютъ.

4) Берутъ 12 яицъ и отдѣляютъ бѣлки отъ желтковъ. Бѣлки взбиваютъ въ пѣну, а желтки только разбалтываютъ. Смѣшиваютъ вмѣстѣ и прибавляютъ 1 ф. толченаго сахару и муки и замѣшиваютъ въ тѣсто, изъ котораго дѣлаютъ лепешки, выкладываютъ ихъ на бумагу, посыпаютъ сахаромъ и пекутъ.

5) Взбиваютъ 3 яйца и смѣшиваютъ ихъ съ 1 ф. сахару и 1 ф. картофельной муки до образования жидкаго тѣста, которое наливаютъ маленькими лепешками на желѣзный листъ и запекаютъ.

Итальянскія лепешки.

Наливаютъ въ кастрюлю 1 штофъ воды, прибавляютъ немного соли, 1¹/₂ фунта масла, корку 2—3 лимоновъ, кипятятъ вынимаютъ корки, всыпаютъ муки и кипятятъ, до сухости и затѣмъ студятъ. Взбиваютъ нѣсколько яицъ и прибавляютъ нѣсколько ложекъ воды изъ померанцевыхъ цвѣтовъ и нѣсколько горько-миндальныхъ

истолченыхъ бисквитъ. Полученное тѣсто передѣлываютъ въ лепешки, запекаютъ ихъ и глазируютъ.

Савойскія лепешки.

Взбиваютъ 2 ф. сахару, 20 желтковъ, немного мелко-изрубленнаго цукату и померанцевыя цвѣты въ сахарѣ, кромѣ того надо взбить отдѣльно 12 бѣлковъ, смѣшавъ ихъ съ приготовленною ранѣе смѣсью и прибавить 1 ф. муки. Приготовивъ тѣсто, дѣлаютъ изъ него лепешки, пекутъ и глазируютъ.

Медовое пряничное тѣсто.

Для приготовления этого тѣста берутъ:

Краснаго меду	3 ф.
Корицы въ порошокѣ	1/4 »
Мускатнаго орѣха	3 штуки.
Мускатнаго цвѣта	10 »
Гвоздики	10 »
Яицъ	12 »
Аммонія	1 ¹ / ₂ чайн. лож.
Сахарнаго песку	2 фун.
Муки	по мѣрѣ надобности.
Молотаго перца	немного.

Медъ подогрѣваютъ, всыпаютъ сахаръ и держатъ на огнѣ, помѣшивая лопаткой, пока разойдется сахаръ. Затѣмъ кладутъ пряности и размѣшиваютъ. Пряности надо истолочь въ ступкѣ (мускатный орѣхъ, мускатный цвѣтъ, гвоздику) и просѣять чрезъ сито. Корицу порошокъ положить въ истолченныя пряности и прибавить немного молотаго перца. Всѣ эти пря-

ности надо положить въ распушенный сахаръ съ медомъ, размѣшать и всыпавъ муки, замѣсить сначала слабое тѣсто, положить въ него яйца и размѣшать, истолочь амоній, положить въ тѣсто и размѣшать. Послѣ этого въ тѣсто прибавляютъ еще муки и замѣшиваютъ уже крутое тѣсто. Сначала надо размѣшать его въ котлѣ и затѣмъ, вынувъ, выложить на столъ и мять на столѣ.

Приготовивъ тѣсто, ставятъ въ печь пробу, сдѣлавъ изъ него шарикъ и если тѣсто худо поднимается и не разрывается, то прибавляютъ амонія. Если же амонія окажется много, то прибавляютъ сиропа и муки.

Когда всего взято равномѣрно, проба должна выйти удовлетворительной и тѣсто поднимается красиво. Послѣ этого можно начать тѣсто раздѣлывать на пряники.

Медовые круглые пряники съ миндалемъ.

Берутъ готовое медовое пряничное тѣсто и раскатавъ его, вынимаютъ зубчаткой выемку, смазываютъ по верху яйцами и убираютъ сверху очищеннымъ миндалемъ и поставивъ въ печь пекутъ до получения колера.

Лимонно-медовые пряники.

Взявъ медово-пряничное тѣсто, прибавляютъ къ нему лимоннаго масла, раскатываютъ тонко, нарѣзаютъ четырёхугольниками, смазываютъ сверху яйцами и пекутъ до готовности.

Передъ посадкой въ печь надо помазать яйцами во второй разъ и начертить полоски вилкой въ клятку.

Мостачаны.

То же тѣсто тонко раскатываютъ и помѣтивъ круглой выемкой на тѣстѣ, однако не на сквозь, а только сдѣлавъ отпечатокъ кружка и затѣмъ все раскатанное тѣсто смазываютъ яйцами и на каждый отмѣченный кружокъ кладутъ рубленый цукатъ кучкой. Затѣмъ раскатываютъ другой кусокъ тѣста довольно тонко и накрываютъ имъ тѣсто съ цукатомъ, прижимаютъ руками вокругъ каждой кучки и начинаютъ вынимать выемкой и класть на листъ, смазанный масломъ, пекутъ до готовности.

Когда мостачаны испечены, надо обмазать сиропомъ только сверху и оглазировать въ шеколадную помадку.

Помадку подогрѣваютъ бѣлую, кладутъ въ нее подогрѣтаго шеколада и какао въ порошокъ, размѣшиваютъ и прибавляютъ воды для того, чтобы не было густо. Помадка густотою должна напоминать смѣтану. Въ эту помадку обмакиваютъ пряники и кладутъ на листъ до просушки, послѣ чего ихъ можно ѣсть.

Концервные пряники.

Раскатываютъ тѣсто веревочкой, нарѣзаютъ кусочками, скатываютъ въ шарики и положивъ на листъ, смазанный масломъ, пекутъ до готовности. Затѣмъ переваливаютъ въ сахаръ *концервъ*.

Сахаръ концервъ готовится такъ: известное количество сахара всыпаютъ въ кастрюлю, наливаютъ немного воды, чтобы сахаръ образовалъ кашицу и ставятъ варить. Затѣмъ

беруть пробу, которая узнается такъ: взявъ сахаръ на чайную ложку. надо его опустить въ холодную воду—остудить. Остуженный сахаръ будетъ густымъ сиропомъ, тогда снявъ кострюлю, вымѣшиваютъ лопаткой, помакнувъ послѣднюю въ сиропъ, трутъ о стѣнку кастрюли, повторяя это нѣсколько разъ; тогда на стѣнкѣ появится бѣлый налетъ, который соскабливаютъ въ сиропъ и размѣшиваютъ, продолжая до тѣхъ поръ, пока сиропъ сдѣлается мутнымъ, тогда въ него всыпаютъ пряники, слегка перемѣшиваютъ лопаточкой, затѣмъ вынимаютъ на желѣзныя рѣшетки, расправляютъ и укладываютъ въ одинъ рядъ, ставятъ въ теплое мѣсто и подсушиваютъ.

Шоколадные пряники.

Приготовленное, какъ объяснено выше, тѣсто накатываютъ крупными шариками, складываютъ на листъ, смазанный масломъ и пекутъ. Затѣмъ сварятъ сахаръ *концервэ* и когда сиропъ готовъ, кладутъ въ него шоколадъ, истеревъ его предварительно на теркѣ, размѣшиваютъ пока онъ разойдется, трутъ о стѣнки кастрюли; затѣмъ всыпаютъ пряники, размѣшиваютъ осторожно, откидываютъ на рѣшетки и сушатъ.

Мятные пряники.

Для приготовления этихъ общеизвѣстныхъ пряниковъ надо взять:

Муки по мѣрѣ надобности.

Сахарнаго песку	6 фунт.
Молока цѣльнаго	1 бутыл.
Яиць	6 штукъ.
Амонія	1 чайн. лож.

Масла мятнаго нѣсколько капель.

Наливъ молока въ кострюлю, всыпаютъ сахаръ и нагрѣваютъ, пока сахаръ весь разойдется. Послѣ этого всыпаютъ муку и замѣшиваютъ слабое тѣсто, кладутъ яйца и вымѣшиваютъ, прибавляютъ нѣсколько капель мятнаго масла и чайную ложку толченаго амонія, тѣсто вымѣшиваютъ, прибавляютъ муки и замѣшиваютъ не очень крутое тѣсто.

Проба узнается тѣмъ, что скатавъ шарикъ ставятъ въ печь и судятъ по подъему тѣста.

Когда проба оказывается готовой, можно раздѣлать тѣсто: скатать веревочкой, нарезать кусочками, скатать шарики и наложить рядами на листъ, смазанный масломъ и поставить въ печь, въ легкой жарѣ.

Мятные пряники иногда дѣлаются розовые; въ послѣднемъ случаѣ въ массу прибавляютъ нѣсколько капель красной карминовой краски.

Лимонные пряники.

Тѣсто берется то же, что для мятныхъ пряниковъ, только вмѣсто мятнаго масла берутъ лимонное. Все остальное дѣлается совершенно одинаково.

Лепешки съ подпушкой.

Взбиваютъ круто 2 бѣлка, прибавляютъ $\frac{1}{4}$ фунта сахару и столько же муки, 1—2 ложки французской водки и полъ ложки камнеца. Тѣсто густо вымѣшиваютъ и приготовивъ лепешки пекутъ въ легкомъ жару.

Пряничные орѣхи.

Берутъ 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ фунта хорошо просѣян-

наго сахару, целру съ одного лимона и кардамонъ. Можно прибавить мелко нарубленнаго цуката и столько муки, чтобы вышло густое тѣсто, которое можно было бы раскатать скалкой.

Тѣсто раскатываютъ въ палецъ толщиною, нарѣзаютъ изъ него жестяной трубочкой сухарики и запекаютъ въ вольномъ духу.

Марцыпаны обыкновенные.

Берутъ 1 ф. сладкаго миндаля, обвариваютъ кипяткомъ, снимаютъ кожу, толкутъ, подливая яичныхъ бѣлковъ, воды померанцовыхъ цвѣтовъ. Полученную массу смѣшиваютъ съ $\frac{3}{4}$ фунта сахару размѣшиваютъ въ ней и засушиваютъ, пока не будетъ болѣе приставать къ тазу. Затѣмъ, давъ совершенно остыть, дѣлаютъ изъ смѣси листья, которыя перерѣзаютъ рѣзцомъ и раскладываютъ на бумагу для того, чтобы запечь ихъ въ печи.

Марцыпаны принца.

Толкутъ $\frac{1}{4}$ фунта миндаля съ 2 бѣлками свѣжихъ яицъ. Посыпаютъ мелкаго сахару столько, чтобы получить изъ него удобоѣдимое тѣсто, которое выкладываютъ въ трубку, а изъ нея выпускаютъ кольцами и запекаютъ на небольшомъ огнѣ въ печи.

Марцыпаны осахаренные.

Приготавливаютъ тоже тѣсто, какъ для обыкновенныхъ марцыпановъ, дѣлаютъ изъ него марцыпаны и засушиваютъ въ печи. Вливаютъ на блюдо немного воды померанцовыхъ цвѣтовъ съ мелкимъ сахаромъ, подливая туда понемногу

померанцеваго соку и густого ягодника того же плода и вскипятя разводятъ возможно лучше.

Можно развести яичный бѣлокъ, положить въ него сахару и лимоннаго сока и употреблять эту смѣсь для осахариванія всякихъ плодовъ.

Марцыпаны королевскіе.

Разрѣзаютъ обыкновенное марцыпановое тѣсто полосками толщиною въ палецъ, разрѣзываютъ ихъ на куски и дѣлаютъ изъ нихъ кольца величиною въ яйцо. Послѣ этого обмакиваютъ ихъ въ взбитый яичный бѣлокъ, посыпаютъ мелкимъ сахаромъ и приготавливаютъ къ запеканію. Въ тоже время разводятъ мало по малу сахаромъ съ яичнымъ бѣлкомъ, пока сдѣлается рыхлое тѣсто, изъ котораго дѣлаютъ катышки. Послѣ этого запекаютъ марцыпаны въ печи и кладутъ на нихъ на каждый по одному сахарному катышку.

Марцыпаны фисташковые.

Берутъ 1 фунтъ очищенныхъ фисташекъ, обвариваютъ ихъ кипяткомъ, перекладываютъ въ холодную воду, перетираютъ и толкутъ. Затѣмъ увариваютъ столько же сахару, кладутъ въ него фисташки и сушатъ смѣсь на слабомъ огнѣ. Даютъ остынуть и дѣлаютъ тѣсто, которое затѣмъ рѣжутъ на подобіе обыкновенныхъ марцыпановъ. Послѣ этого запекаютъ приготовленные марцыпаны на небольшомъ огнѣ, сперва съ одной стороны. Остуживаютъ. Съ другой стороны обмазываютъ сахаромъ, разведеннымъ съ яичнымъ бѣлкомъ и водою померанцевыхъ цвѣтовъ и запекаютъ во второй разъ.

Марцыпанъ вишневый.

Разводятъ вишни въ водѣ, вливаютъ сокъ въ миндальное тѣсто и засушиваютъ въ печкѣ. Затѣмъ толкутъ тѣсто съ яичными бѣлками и прибавляютъ туда сахару. Дѣлаютъ марцыпаны и пекутъ въ печкѣ на умѣренномъ огнѣ.

Марцыпаны малиновые.

Дѣлаютъ тѣсто изъ миндаля, истолченнаго съ яичнымъ бѣлкомъ, засушиваютъ его на огнѣ, посыпаютъ мелкимъ сахаромъ, надавливаютъ малиноваго соку и дѣлаютъ марцыпаны, которые запекаютъ обыкновеннымъ способомъ.

Марцыпаны миндальные жидкіе.

Берутъ обыкновенное марцыпановое тѣсто, передѣлываютъ его въ марцыпаны любой формы и величины, кладутъ на нихъ какого либо ягодника или немного хорошаго крема, хорошо увареннаго и склеиваютъ по два при помощи яичнаго бѣлка.

Марцыпаны осахариваютъ бѣлою сахарною глазурью; став. въ печь въ ролный духъ и запекаютъ.

Марцыпаны воздушные.

Берутъ произвольное количество сладкаго миндаля, толкутъ и засушиваютъ тѣсто съ такимъ же количествомъ сахару. Затѣмъ толкутъ его съ новымъ количествомъ сахару, подливая яичнаго бѣлка для полученія тѣста, которое можно было бы удобно мѣсить. Наконецъ кладутъ истертой лимонной корки и оканчиваютъ приготовленіе марцыпановъ по обыкновенному способу.



Оглавленіе.



	Стр.
1. Медовые пряники.	—
2. Паточные „	—
3. Ржаные „	—
4. Миндальные „	—
5. Сахарные „	—
6. Яичные „	3
7. Миндальные обыкновенные	—
8. Коврижки обыкновенныя	—
9. Коврижки медовыя	—
10. Взбитыя коврижки	4
11. Миндальныя „	—
12. Нюренберскія „	5
13. Картофельныя „	—
14. Облатки	6
15. Сахарныя коврижки	—
16. Коврижки скоромныя	—
17. Постныя коврижки	7
18. Сахарныя лепешки	—
19. Итальянскія лепешки	8
20. Савойскія	9
21. Медовое пряничное тѣсто	—
22. Медовые круглые пряники съ миндалемъ	—
23. Лимонно-медовые пряники	10
24. Мостачаны	—
25. Концертные пряники	11
26. Шоколадные „	12
27. Мятные „	—

28. Лимонные	„	—	—	Срт.	13
29. Лепешки съ подушкой	—	—	—	—	—
30. Пряничные орѣхи	—	—	—	—	—
31. Марцыпаны обыкновенные	—	—	—	14	—
32. Марцыпаны принца	—	—	—	—	—
33. Марцыпаны осахаренные	—	—	—	—	—
34. Марцыпаны королевскіе	—	—	—	15	—
35. Марцыпаны фисташковые	—	—	—	—	—
36. Марцыганъ вишневый.	—	—	—	16	—
37. Марцыпаны малиновые	—	—	—	—	—
38. Марцыпаны миндальные жидкіе	—	—	—	—	—
39. Марцыпаны воздушные	—	—	—	—	—



ИЗДАНИЯ А. Ф. СУХЪВЪЙ.

Устройство и ремонтъ электрическихъ звонковъ. Установка ихъ, уходъ, недостатки, и устраненіе своими средствами, безъ помощи специалистовъ, съ 21 рис., Поручика В. М. Михайлова, 1902 г. — 20 к.

Отдѣломъ Ученаго Комитета Министерства Народнаго Просвѣщенія по техническому и профессиональному образованию допущена въ ученическія библиотеки техническихъ и ремесленныхъ учебныхъ заведеній

Особымъ Отдѣломъ Ученаго Комитета допущена въ бесплатныя народныя читальни и библиотеки.

Электрическіе звонки, проводка ихъ, уходъ за батареей и исправленіе случайныхъ поврежденій, съ 44 рис., М. П. Петрова, изд. 2-е 1913 г. — 25 к.

Электрическое освѣщеніе. Практ. руков. и описаніе всѣхъ новѣйшихъ усовершенств. въ области электрическаго свѣта, съ 53 рис. Инж.-электр. Э. Кусте, перев. съ франц. М. П. Петрова, 1910 г. — 40 к.

Электричество и магнетизмъ. (Опытъ матеріальной теоріи), съ 26 рис. и черт., И. Полетика, 3-е изд. 1904 г. — 1 р.

Ученымъ Комитетомъ Министерства Народнаго Просвѣщенія рекомендована для ученическихъ, старшаго возраста, библиотекъ мужскихъ и женскихъ среднихъ учебныхъ заведеній, а также для библиотекъ учительскихъ институтовъ и семинарій.

1/2
МЗ