



Хозяйка дома. (Домашній очагъ). Составили по книгѣ баронессы Стаффе и др. Юрьевъ и Владимірскай. Съ рисунками и иллюстраціями, изображеніемъ видовъ различныхъ заочепченныхъ мебелировокъ комнатъ. Суб. Цѣна 1 руб. 50 коп.—Часть первая. Царство женщины.—Квартира.—Семейный очагъ.—Ньемъ квартиры.—Обаваденіе хозяйствомъ.—Стѣны, двери, потолокъ и шоль.—Меблировка и декоративная часть.—Передняя зала, гостинная, малая гостинная, столовая, будуаръ, кабинетъ, спальная, дѣтская, уборная, ванная, курильная и биллиардная, кухня.—Дача, дачная жизнь, дачи за границею, замки, виллы и коттеджи, домикъ съ зелеными стѣнами, парк, лужайки и сады.—О прислугѣ вообще.—Часть вторая. Выдѣль.—Веленіе счетовъ.—Умѣнье хозяйки купити и выбрать.—На что сѣбъ дуетъ издерживать деньги.—Экономная женщина.—Каждедневныя обязанности хозяйки дома. Хозяйственная стратегія.—Чистка, мытье и уборка квартиры.—Натираніе половъ.—Вставка зимнихъ рамъ.—Бѣлье, бѣльева, сколько нужно имѣть бѣлья, содержаніе бѣлья въ порядкѣ и сохраненіе его, мѣтка бѣлья, стирка, пятна на бѣльѣ, щелоченіе бѣлья, сущка бѣлья, стирка бумажныхъ и полотняныхъ цвѣтныхъ матерій и муслиновъ, стирка фланели и шерстяныхъ матерій, мытье шелковыхъ матерій, кружевъ и блондъ, осмотръ бѣлья и приготвленіе его къ глаженію. Крахмаленіе, утюженіе и катаніе бѣлья, складываніе бѣлья.—Туалетъ съ практической точки зрѣнія. Содержаніе платья.—Порядокъ и экономія въ кулинарной части хозяйства; кулинарное искусство, чистота въ кухнѣ, буфетная, ключи, выборъ при покупкѣ и сохраненіе.—Дѣти, кормилица, дѣти въ раннемъ возрастѣ, материнскія попеченія, уроки, извѣстныя искусства. Часть третья. Сѣбствая роль хозяйки дома. Поставка дома согласно требованіямъ этикета. Приемные дни.—Пріемъ визитовъ.—Five o'clock.—Пріемъ гостей запросто и парадные пріемы.—Lunch и ужины.—Буфетъ во время бала.—Буфетъ въ столовой.—Сервировка обѣденнаго стола: à la russe, сервировка demi-russe, сервировка à la française, се, сервировка à l'anglaise, сервировка à l'américaine, обія замѣчанія о сервировкѣ, складываніе салфетокъ, подваніе хлѣба къ столу, карточка меню. Окончаніе пригтовлѣній къ пріему гостей.—Обѣдъ, порядокъ блюдъ на большихъ парадныхъ обѣдахъ, о разрѣзываніи мяса и другихъ кушаній, прислуга во время стола, порядокъ винъ за обѣдомъ, обѣдъ demi-russe, семейный обѣдъ въ тѣсномъ смыслѣ, семейные или дружескіе обѣды, званые обѣды и ужины.—Завтраки: парадный завтракъ, семейный завтракъ, устрицы, ранній завтракъ—Чай и кофе.—Гощеніе. Часть четвертая. Погребъ, уходъ за виномъ, квасъ и пиво, настояшій русскій квасъ.—Санитарная часть дома, первая помощь до прибытія врача, первая помощь при заразныхъ болѣзняхъ.—Сыроежъ, средствя противъ сырости.—Провѣтриваніе квартиры (вентиляція).—Огонь.—Общественныя свѣчи, керосинъ, газъ, электрическое освѣщеніе, лампы. Часть пятая. Домашнія животныя—друзья дома: собаки, кошки, комнатныя птицы.—Уходъ за домашними: кормъ для лошадей, ковка. Цвѣтоводство: комнатныя растенія—чтѣть полезныхъ средствъ, рещеній и наставленій въ домашнемъ хозяйствѣ необходимыхъ: уходъ за различными предметами, чистка и мытье ихъ, склеиваніе различныхъ предметовъ, лакировка и полировка различныхъ предметовъ, способы различать поддѣлки, фальсификаціи и подмѣны средства для истребленія крысъ, мышей и всякаго рода вредныхъ насѣкомыхъ. Съ иллюстраціями и рисунками, изображающими устроенныя комнаты и другіе предметы.

Птицеводство.

Куры, гуси, индюки, утки и голуби. Практическое руководство къ разведенію, воспитанію, откармливанію, уходу и леченію ихъ. Естественныя и искусственныя подборъ улучшенія породъ домашнихъ птицъ и устройство птичника. Соч. д-ра Вальдам, са. Съ 34 рисунками. Перев. съ нѣм. Спб. 1904 г., 3-е изд. Ц. 75 к.

БУЛОЧНИКЪ.

Приготовленіе всевозможныхъ булокъ: розанчиковъ, саягъ заварныхъ, молочныхъ, колачей, пеклеваннаго и чернаго хлѣба.

ВѢНСКІЕ ТОВАРЫ И СЛАДКІЯ БУЛКИ,

А ТАКЖЕ

И КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО:

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

РАЗНЫЯ ПОВАРСКІЯ ТѢСТА:

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

СОСТАВИЛЪ

Н. Н. МАСЛОВЪ.



С. ПЕТЕРБУРГЪ.

ИЗДАНИЕ В. И. ГУБИНСКАГО.

КУЛИНАРЪ.

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

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

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

Съ рецептами, разъясненіями и рисунками для гарнировки блюдъ.

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

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

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

ОТЪ СОСТАВИТЕЛЯ.

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

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

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

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

Въ этой книгѣ молодыя и неопытныя хозяйки найдутъ полное руководство, какъ готовить хорошіе и вкусные домашніе обѣды. ЧАСТЬ I. Супы. Соусы. Овощи. Мясныя кушанья. Салаты. Рыбы и раки. Тѣсто для пироговъ, пирожковъ къ супу и булокъ. Пельмени, колдуны, вареники. Лапша, ватрушки и каша. Пудлинги и сусло. Пирожное, торты и пряники. Желе, муссы, кремы, мороженое, пломбиръ, бланманже, кисели, компоты. Различныя сорта облаго хлѣба. Варенье и прочіе запасы изъ ягодъ и фруктовъ. Нальники, шницли, и квасъ. Разныя заготовки, соленья. Запасы на годъ. Хлѣбъ. ЧАСТЬ II. Столъ постный. Супы. Тѣсто для постныхъ пироговъ и булокъ. Заливное, маюнезы, винегреты, соусы и подливки. Овощи. Рыбныя кушанья. Пудлинги. Шарлотки. Пирожное. Кушанья для дѣтей. Кушанья для больныхъ, и пр. и пр.

ПОЛНАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА Русской опытной хозяйки или руководство къ уменьшенію расходовъ въ домашнемъ хозяйствѣ, заключающая: описаніе разныхъ кушаньевъ, печеній, домашнихъ запасовъ, водокъ, наливковъ, шанитковъ, и проч., съ подробнымъ указаніемъ выдачи для нихъ провизіи мѣрою и вѣсомъ, описаніе разныхъ обѣдовъ: скоромныхъ, постныхъ, простыхъ и праздничныхъ; полное описаніе кухни и ея принадлежностей и практическое наставленіе какъ закупать и экономнѣе образовать расходъ провизіи. Расписаніе обѣдовъ на круглый годъ. Новое изданіе, исправленное и дополненное новѣйшими свѣдѣніями. Съ рисунками въ текствѣ. Екатерина Алексѣевна Авдѣева. (Большой томъ) Спб. 1901 г. цѣна 1 р. 65 к.



КОНДИТЕРЪ.

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

Книга въ себѣ содержитъ:

1) Варенье изъ всёхъ ягодъ и фруктовъ, привозимыхъ на рынки въ С.-Петербургъ.

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

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

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

5) Отдѣлъ мороженого—72 блюда. Отдѣлъ пятикопѣчнаго мелкаго кондитерскаго пирожнаго. Отдѣлъ пряниковъ. Отдѣлъ горячихъ сладкихъ блюдъ для объѣдовъ. О слойкѣ. Отдѣлъ конфектъ, выбранные сорта, которые можно готовить легко на всякой домашней кухнѣ: тянущки, помадка, марципаны, карамели и проч.

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

О подготовкѣ русской печи.

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

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

О подготовкѣ духового шкафа (въ плитѣ).

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

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

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

Если шкафъ сильно накаляется, то его слѣдуетъ урегулировать задвижками.

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

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

Такъ-же надо подавать паръ и въ русскую печь, и въ спеціально булочныя печи.

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

О подготовкѣ печи спеціально-булочной.

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

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

Для баранокъ печь высокая и «потъ» ровный.

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

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

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

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

Принадлежности и обстановка булочника.

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

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

О подготовкѣ разной пряности для тѣста.

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

Кардамонъ — просушить, истолочъ и просѣять черезъ сито.

Мускатный орѣхъ — истолочъ въ ступкѣ и просѣять черезъ сито.

Мускатный цвѣтъ — просушить, истолочъ въ ступкѣ и просѣять черезъ сито.

Шафранъ — просушить, истолочъ, всыпать въ бутылку, залить базеной водкой и поставить въ теплое мѣсто настаиваться.

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

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

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

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

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

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

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

Амонія, — истолочъ и просѣять черезъ сито, когда требуется. Сохранять «кускомъ» въ жестянкѣ, плотно закрытой крышкою.

Корица, — высушить, истолочъ въ ступкѣ и просѣять черезъ сито. Корица имѣется въ продажѣ, готовая въ порошокъ, въ аптекарскихъ магазинахъ.

Воздика, — высушить, истолочъ въ ступкѣ и просѣять черезъ сито.

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

Цудра сахаръ, — сахаръ высушить, истолочъ въ ступкѣ и просѣять на частое шелковое сито.

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

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

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

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

Общія правила.

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

Дрожжи—сохранять въ прохладномъ мѣстѣ.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Если въ печи всеъ душики открыты, а сверху сильно печетъ, тогда надо пріоткрыть дверцы, и тогда жаръ сверху будетъ легче.

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

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

Въ желтое тѣсто прибавляется шафранъ.

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

На бѣлую вѣсовую бабу берется лимонное масло.

Формы, по желанію, смазавъ масломъ, предварительно можно засыпать рубленными или шинкованными миндалями, и тогда положить тѣсто.

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

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

П о м а д к а .

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

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

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

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

Розовая помадка подкрашивается нѣсколькими каплями кармина.

Выборскіе крендели.

Пропорція:

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

Приготовление:

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

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

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

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

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

Когда крендели готовы, очистить ихъ отъ соломы и подавать.

Выборскія булки и формы.

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

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

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

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

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

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

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

Французскія булки.

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

Сдобъ въ разныхъ булочныхъ берется разнo.

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

На 24 ф. тѣста берется:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

на 24 ф. тѣста: сахару	1 1/4 фун.
масла чухонскаго	1 >
яичъ	5 шт.

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

Б а р а н к и .

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

потомъ всплывуть на верхъ, и тогда ихъ выловить шумовкой и положить на желѣзный листъ и отпекать до хорошаго колера. По усмотрѣнію, какъ отпекаются можно переворачивать ихъ, чтобы ровнялся колерь. И когда готовы, собрать ихъ на ленточку изъ мочалы и баранки готовы.

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

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

Баранки съ тминомъ и макомъ.

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

Сушки.

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

Соломка.

Тѣже сушки, но катать ихъ надо изъ наисамой тоненькой веревочки и съ широкими колечками. Приготовленіе все тожѣ, что и съ баранками и изъ бараночнаго тѣста.

Ржанья лепешки.

Пропорція:

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

Яиць	5 шт.
Сметаны	3/8 ф.
Амоній толченый	1 чайн. ложка.
Соли—по вкусу,	
Муки ржаной отсѣвной по потребности.	

Приготовленіе:

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

Примѣчаніе: можно весь по рецепту сдобъ положить въ чашку, вымѣшать, всыпать въ него муки и затирять тѣсто, мука сыпнется по усмотрѣнію и тѣсто должно быть крутое.

Если амонія старая выдыхалась и сыпнется, тогда ее положить надо на 1/2 ложки чайной больше.

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

Пеклеванные.

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

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

Паштетное тѣсто.

Пропорція:

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

Приготовленіе:

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

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

Тѣсто для пироговъ, кулебякъ и пирожковъ сдобное.

Пропорція:

Муки	2 ф.
Масла	$\frac{1}{2}$ ф.
Яиць	5 шт.
Сахару	$\frac{1}{8}$ ф.
Соли—по вкусу.	
Молока по усмотрѣнію.	
Дрожжи—поль-осьмунки.	

Приготовленіе:

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

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

Кислое тѣсто.

Пропорція:

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

Приготовленіе:

Тѣсто ставится съ вечера на чуть теплой водѣ.

Влить воду, положить дрожжи, сахаръ, распущенное масло, соль, размѣшать, чтобы разошелся сахаръ и соль, всыпать муку и замѣсить тѣсто несомненно крѣпко, поставить подыяться въ теплое помѣщеніе. На слѣдующій день раздѣлывать пирожки, пироги или кулебяки, можно отпекать и тѣстомъ въ формѣ или въ кастрюль, смазанной масломъ.

Песочное тѣсто № 1.

Пропорція:

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

Приготовленіе:

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

Раздѣлка песочнаго тѣста.

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

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

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

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

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

Песочное № 2.

Пропорція:

Муки мягкой	3/4 ф.
Масла столового	1/2 ф.
Желтковъ	5 шт.
Пудры сахарной	1/4 ф.

Приготовление:

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

Бисквитъ.

Пропорція:

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

Приготовление:

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

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

Раздѣлка бисквита въ формы.

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

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

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

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

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

Итакъ, въ булочныхъ производится больше половины слѣдующаго товара изъ бисквита: кексы, формы лимонныя, всѣ торты, круглыя съ разными отдѣлками, баба лимонная, орѣховая, шоколадная, формы разныя фигурныя, мелкое шпрожное въ разныхъ видахъ, рижскія бабочки, печенье бѣ чаю, буше, тартолеточки, разные рѣзанные и разные высаженные фасоны изъ бумажнаго корнета и т. п. Рецептъ бисквита въ нѣкоторыхъ случаяхъ мѣняется и разница дѣлается только въ мукѣ. Если вы желаете, чтобы бисквитъ былъ не такъ легкій, или-же отпекаете очень большую форму, тогда надо взять такъ: муки кручатки—1¹/₄ ф.; сахаръ—1 ф.; яицъ 20 шт. разница только въ мукѣ. Если вы желаете, чтобы бисквитъ былъ немного рассыпчатый, то сверху означенной пропорціи, муки взять, такъ: муки кручатки—1 ф. и муки картофельной ¹/₄ ф., а приготовленіе все также, какъ и вышесказано.

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

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

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

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

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

Баба шоколадная - бисквитная—въ этотъ же бисквитъ тѣсто,—прибавить немного поронокъ шоколада, форма тоже высокая тумбочкой.

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

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

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

Г р ѣ т о е т ѣ с т о .

Пропорція:

Муки 1 ф.
Масла столового	1/4 ф.
Яиць	18 шт.
Сахару	1 ф.

Приготовление:

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

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

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

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

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

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

Миндальное тѣсто.

Пропорція:

Миндалю сладкаго чищеннаго	1 ф.
Сахару толченаго	2 ф.
Бѣлковъ яичныхъ по потребности	6 или 7 шт.
Муки	1/2 осьмушки.

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

Приготовление:

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

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

Анисовое (чайное печеніе).

Пропорція:

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

Приготовление:

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

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

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

Когда засыпите чѣмъ-либо, поставить въ теплое мѣсто подсушить, чтобы поверхъ печеня образовалась корочка. Тогда посадить въ печь, жаръ долженъ быть легкой. Когда готовы, вынувъ изъ печки, снять ножемъ (передъ сниманіемъ хорошо постучать о край листа чѣмъ-либо, оны отскачутъ; которыя не отскакиваютъ, тѣ снимать ножингомъ).

О смазываніи листа воскомъ.

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

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

Пале-де-дамъ (чайное печенье).

Пропорція:

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

Приготовленіе:

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

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

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

Заварное тѣсто.

Пропорція:

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

Приготовленіе:

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

Отпускаютъ ихъ съ руки или съ ложки въ раскаленный флетюръ, это тоже называется «пышками».

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

Слоеное тѣсто.

Пропорція:

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

Приготовленіе:

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

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

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

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

Когда готовы, выпнуть посрединѣ отмѣченный кружокъ аккуратно ножичкомъ, этотъ кружокъ будетъ служить «крышечкой», когда онъ наполненъ фаршемъ. Средину волованчика зачистить, то-есть выпнуть мякишъ дочиста, чтобы онъ выглядѣлъ какъ корбочка. Такіе волованчики приготовляются специально для поварскихъ

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

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

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

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

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

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

Кисло-слоеное тѣсто.

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

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

Слойка самая простая.

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

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

Крендели „бисмарскіе“ № 1.

Пропорція:

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

Приготовленіе:

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

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

Бисмарскіе крендели № 2, съ корицей.

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

Бисмарскіе крендели № 3.

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

Розовое тѣсто.

Пропорція:

Муки по усмотрѣнію.	
Чухон. масло	$\frac{1}{4}$ ф.
Сахаръ	$\frac{3}{8}$ ф.
Соли по вкусу.	
Яиць	2 шт.
Дрожжи	$\frac{1}{2}$ осьмушки.

Приготовленіе:

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

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

Сайки молочныя.

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

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

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

Сайки московскія (заварныя).

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

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

Столово-домашній хлѣбъ.

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

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

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

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

Калачи.—Калачное тѣсто.

Приготовление:

Взять теплой воды по потребности, положить дрожжей (на бутылку воды ¹/₂ осямушки дрожжей), положить соли и замѣнить тѣсто съ мукой двухъ сортовъ, крупчатки и мягкой озимовой,

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

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

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

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

Московскіе сухари.

Пропорція:

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

Приготовленіе:

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

Сливочные сухари.

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

Пюшки и сахарные сухари.

Пропорція:

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

Масла русскаго	1 ф.
Сахару	1 ф. и ³ / ₄ .
Яиць	10 шт.

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

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

Лепешки испанскія.

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

Московскія лепешки.

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

Простые сухари.

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

ВѢНСКОЕ ТѢСТО—СЛОЙКА.

Пропорція:

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

Муки крутчати пополамъ съ мягкой по потребности.

Приготовленіе:

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

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

Вѣнскія сладкія булки.

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

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

Баба ромовая.

Пропорція:

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

Приготовление:

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

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

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

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

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

Маленькія бабы ромовыя.

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

В р ю ш ъ .

Пропорція:

Пополомъ крупчатки и мягкой муки	1 $\frac{1}{4}$ ф.
Столовое масло	$\frac{3}{4}$ ф.
Сахару	$\frac{1}{8}$ ф.
Яиць	8 шт.
Дрожжи	$\frac{1}{2}$ осьмушки.
Соли—по вкусу.	

Приготовление:

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

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

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

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

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

Куличъ кондитерскій.

Пропорція:

Муки мягкой и крупчатки	2½ ф.
Масло сливочное.	1 ф.
Яиць	12 шт.
Молока—по потребности.	
Сахару	¾ ф.
Дрожжей	⅛ ф.
Соли по вкусу.	
Ванили	¼ палочки.
Цуката—дыни и корокъ апельсинныхъ	½ ф.
Синяго изюма	½ ф.

Приготовленіе:

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

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

Цукаты долженъ быть сухой и мелкошинкованный.

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

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

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

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

Отбѣлка кулича:

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

О приготовленіи шприца (сахара для рисованія).

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

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

Куличъ булочный.

Пропорціи:

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

Приготовленіе:

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

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

Баба польская.

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

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

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

Артось.

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

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

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

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

Бисквитъ „Медовый“.

Пропорція:

Муки крупчатки	1 ф.
Сахаръ мелкій	$\frac{1}{2}$ ф.
Бѣлаго меда	$\frac{1}{2}$ ф.
Яйцы	20 шт.

Приготовление:

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

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

Готовность узнается тоненькой лучинкой, воткнутой въ средину: если тѣсто не пристало, значить готово. Формы брать подь медо-вый бисквитъ по желанію всевозможныя и смазывать густо масломъ, засыпать пиночами или мелко рубленными миндалями, а можно и безъ всякой засыпки. Когда отпечены, можно по желанію посыпать чрезъ сито ванильной пудрой и подавать.

Изъ медоваго бисквита можно приготавливать всевозможные кондитерскіе торты, съ разными помадками, припасами, кремами, вареньями, мармеладами, желеями и т. п. О всѣхъ этихъ фаршировкахъ и отдѣлкахъ сказано въ книгѣ «Кондитеръ».

Орѣховой бисквитъ.

Пропорція:

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

Приготовление:

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

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

О жженомъ сахарѣ.

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

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

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

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

По-нѣмецки орѣховой бисквитъ.

Пропорція:

Сладкаго миндаля	$\frac{1}{4}$ ф.
Грецкихъ орѣховъ или каленыхъ чи- щенныхъ	$\frac{1}{4}$ ф.
Старога чернаго хлѣба	$\frac{1}{4}$ ф.
Муки крупчатки	1 $\frac{1}{4}$ ф.
Сахару (песку)	2 ф.
Яиць	40 шт.
Жженный сахаръ для подкраски	

Приготовление:

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

Черный хлѣбъ нарубать кусками и поджарить на листѣ въ печкѣ. Когда готовъ, истолочъ въ ступкѣ и просѣять чрезъ рѣшето. Желтки отдѣлить отъ бѣлковъ.

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

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

Нѣмецкій шоколадный кексъ.

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

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

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

Когда кексъ послѣ моченія пообсохъ, тогда облить его теплою, неособенно густою, шоколадною помадкою.

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

Гарниры для супа „Лашша“.

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

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

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

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

Тѣсто для гарнировъ.

Пропорція:

Муки — по потребности.

Яиць 7 шт.

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

Сметаны $\frac{1}{2}$ осмуншки.

Соли по вкусу — чуть-чуть.

Приготовленіе:

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

К л е ц к и .

Пропорція:

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

Приготовление:

Яйцы отбить въ посуду и положить распущенное масло, соли по вкусу, хорошенько разболтать и положить муки мягкой, размѣшать, чтобы тѣсто было гладкое и неособенно крѣпкое.

Клецки опускать маленькими съ ложки и прямо въ бульонъ.

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

„Пать-брезе“ (тѣсто).

Пропорція:

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

Приготовление:

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

Употребляется для тарталетокъ, для полосокъ пирожнаго, для сладкихъ паштетовъ и для чайнаго печенія. Можно готовить и лепешки, маленькія ватрушки и т. п. по желанію.

„Пать-Дефизъ“.

Пропорція:

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

Приготовление:

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

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

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

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

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

Х в о р о с т ь .

Пропорція:

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

Приготовленіе:

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

Цвѣты изъ хвороста.

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

О ф л е т ю р ѣ .

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

Кромѣ флетюра отпекаютъ еще и на русскомъ мастѣ. А на прочихъ маслахъ, какъ-то: чухонскомъ, мыльномъ, столовомъ, или сливочномъ, колеровать и вообще ихъ употреблять нельзя, такъ какъ онѣ сильно горять.

Пышки.

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

О блинахъ.

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

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

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

Блины царскіе.

Пропорція:

Муки пополамъ крупчатки и мягкой по усмотрѣнію.	
Яиць	5 шт.
Дрождей	$\frac{1}{8}$ ф.
Молока	1 бут.
Густыхъ сливокъ	$\frac{1}{4}$ бут.
Сахару (песку)	$\frac{1}{8}$ ф.
Масла столоваго.	$\frac{1}{8}$ ф.
Соли по вкусу.	

Приготовление:

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

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

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

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

Блины гречневые.

Пропорція:

Муки крупчатки.	2 ф.
Муки гречневой.	$\frac{1}{2}$ ф.
Яиць	3 шт.
Масла чухонскаго	$\frac{1}{8}$ ф.
Сахару	$\frac{1}{8}$ ф.
Соли по вкусу.	
Дрожжей	$\frac{1}{8}$ ф.
Воды по усмотрѣнію.	

Приготовление:

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

За № 0 блины обыкновенные.

Пропорция:

Муки пополамъ крупчатки и мягкой . 2¹/₂ ф.
 Дрожжей ¹/₈ ф.
 Сахару ¹/₈ ф.
 Соли по вкусу.
 Воды по усмотрѣнію.

Приготовление:

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

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

О сковородкахъ.

Подготовка ихъ:

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

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

Блины молочные.

Пропорция:

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

Приготовление:

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

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

Блинчатые пирожки.

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

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

Приготовление крошекъ.

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

Колдуны съ творогомъ.

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

Блинички съ вареньемъ.

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

Блинчатый пирогъ.

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

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

Гренки къ бульону.

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

С ы р н и к и .

Пропорція:

Муки крупчатки	1½ ф.
Масло столовое	1 >
Яичныхъ желтковъ	12 шт.
Тертаго сыра	½ ф.
Соли и перцу	по вкусу.

Приготовление.

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

Суфле-панке и блинчики.

Пропорція:

Муки крупчатки	1/2 ф.
Масла столового	1/4 ф.
Яиць	5 шт.
Сахару пудры	1/2 осмуншки.
Соли по вкусу	
Сливовъ	1 бут.

Приготовление:

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

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

О л а д ѣ и № 1.

Пропорція:

Муки крупчатки	2 1/2 ф.
Масла чухонскаго	1/2 ф.
Яиць	6 шт.
Сахару	1/8 ф.
Дрожжей	1/2 осмуншки.
Соли по вкусу	

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

№ 2. Оладьи яблочныя.

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

Пышки (простыя).

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

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

О л а д ѣ и № 3.

Пропорція:

Муки по потребности	
Сахарной пудры	1/8 ф.
Дрожжей	1/8 ф.

Воды 1½ бут.
Соли по вкусу.

Приготовление:

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

№ 4. Оладьи постныя.

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

№ 5. Медовыя оладьи.

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

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

Постныя блины.

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

Пасьянсъ (чайное печенье).

Пропорція:

Муки крупчатки ¾ ф.
Толченнаго сахару мелкаго или цудры . 1¼ ф.

Бѣлковъ яичныхъ 10 шт.
Толченой ванили немножко.

Приготовление:

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

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

Кексъ Англійскій.

Пропорція:

Муки мягкой 1 ф.
Сахару толченнаго мелкаго 1 >
Сливочнаго масла 1 >
Яиць 14 шт.
Цукать дыни и апельсинныхъ корокъ . ½ ф.
Коришки ¼ >
Изюму ¼ >
Рому 1 рюмку.
Спирту ½ рюмки.
Аммоніи ½ чайн. ложки.

Приготовление.

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

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

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

Зантъ-тортъ.

Пропорція.

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

Приготовление:

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

С е ш ь .

Пропорція:

Муки мягкой	1 ф.
Сахару пудры	1½ осьмушки

Цѣльнаго молока—по усмотрѣнію.

Масла чухонскаго	1½ осьмушки
Яиць	2 шт.
Соли по вкусу.	

Приготовление:

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

Булочное печенье къ чаю (Гольманское).

Пропорція:

Муки мягкой	1¼ ф.
Масло чухонское	1½ ф.
Яиць	4 шт.
Сахаръ пудра	1½ ф.
Соли по вкусу.	
Лимонное масло	10 капель.
Амоніи	¼ чайной ложки.

Приготовление:

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

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

Какъ заколеруется, вынимать.

Десертныя палочки.

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

Желточное (печенье).

Пропорція:

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

Приготовленіе:

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

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

Желточныя палочки.

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

Лимонное чайное печенье.

Пропорція:

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

Приготовленіе:

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

О приготовленіи желѣзнаго листа.

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

Песочное изъ фундуковъ.

Пропорція:

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

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

Приготовление:

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

Медовое пряничное тѣсто.

Пропорція:

Муки первачу по потребности.	
Меду краснаго	3 ф.
Корицы порошокъ	1/4 ф.
Мускатный цвѣтъ	10 шт.
Мускатный орѣхъ	3 шт.
Перцу молотаго чуть-чуть.	
Гвоздики	10 шт.
Яицъ	12 шт.
Амоніи	1 1/2 чайн. ложки.
Сахарнаго песку	2 ф.

Приготовление:

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

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

Феферъ-кухенъ.

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

Медовые круглые съ миндалемъ.

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

Лимонно-медовые.

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

Мостачоны.

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

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

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

Рашель медовая.

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

Московская мостовая.

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

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

Концервные пряники.

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

О приготовленіи сахара „концервъ“.

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

Шоколадные пряники.

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

Батоны друа.

Раскатать тѣсто толстой веревкой, нарѣзать палочками и уложить на листъ, смазанный масломъ. Смазать яйцами, положить щипченый мицаль по концамъ и одну по срединѣ. Провести красиво вдоль батона вилкой и поставить въ печь отпекать.

Примѣчаніе. Изъ медоваго тѣста готовится масса сортовъ, и идетъ въ дѣло подь разной отдѣлкой и подь разными названіями, и въ разныхъ бумажныхъ оберткахъ.

Мятные пряники.

Пропорція:

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

Приготовленіе:

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

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

Миндальные пряники.

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

Лимонные пряники.

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

Пряники изъ стараго пирожнаго.

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

На двадцать фунтовъ приготовленнаго тѣста:

Яиць	10 шт.
Масла чухонскаго	1 ф.
Мускатный орѣхъ	2 шт.
Мускатный цвѣтъ	6 шт.
Гвоздики	5 шт.
Порошку корицы	1/8 ф.
Амоніи	2 чайн. ложки.
Муки мягкой—по потребности.	

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

сито. Всѣ пряности и слобу, масло, яйца и амонію положить въ тѣсто, вымѣшать, потомъ всыпать муку и замѣсить неособенно крутое тѣсто.

Поставить пробу, чтобы узнать подъемъ. Затѣмъ приступить къ раздѣлкѣ тѣста. Раскатать его скалкой и вынимать различными выемками: звѣздой, полумѣсяцемъ, кольчикомъ и прочими фасонами. Изъ этого тѣста приготавливаются пряники «шпрожки» съ вареньемъ на различные выемки. И отпекается это тѣсто въ противнѣ или на листѣ «коврижкой» и такъ далѣе по желанію. Отдѣлка сверху миндалемъ чищеннымъ, орѣхами, смазывается яйцами при отпеканіи; разрисовывается вилкой, готовые отдѣляются помадкой бѣлой, розовой, шоколадной и такъ прочія украшенія по желанію.

Рождественскій тортъ „Галетъ“.

Для этого торта приготовить слойку.

Когда слойка готова, раскатать ее, толщиною полтора сантиметра, на нее положить тарелку и обрѣзать кругомъ ножомъ; кругъ слойки положить на листъ, смазанный яйцами, сверху слойки также смазать яйцомъ и нарисовать ножикомъ какой-либо рисунокъ, посадить въ печь и отпекать до хорошаго колера. Когда заколеруются верхъ и бока, тогда посыпать тонко сахарной пудрой и опять посадить въ печь. Это дѣлается, чтобы сверху на торгѣ былъ-бы лучшій глянецъ. Сахаръ отъ жара распустится и тортъ заблеститъ. Этотъ тортъ называется «галетомъ», изъ печки онъ выходитъ, хорошо подыавшись. Когда остынетъ, сбоку дѣлаютъ незамѣтный надрѣзъ и кладутъ что-либо изъ вещей—колечко бронзовое, медальончикъ, брелочекъ и т. п., и при этомъ загадываютъ въ компаніи на разные случаи. Тортъ нарезается порціонно и замѣтка должна опастъ кому-либо въ порціи торта.

Трубочки со сливками.

Пропорція:

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

Приготовление.

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

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

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

О густыхъ сливкахъ.

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

М а з у р к а .

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

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

Примѣчаніе. Приготовленное песочное тѣсто сначала надо отпечь до полной готовности, и тогда уже начать отдѣлывать миндальнымъ тѣстомъ.

Приготовление сиропа для смазки мазурки.

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

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

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

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

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

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

шоколадомъ или жженымъ сахаромъ. Обсыпать сверху можно жареными орѣхами, фишашками или убрать половинками грецкаго орѣха.

Висквиль Ливадія (печенье).

Пропорція:

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

Приготовление:

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

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

Примѣчаніе. О приготовленіи листа съ воскомъ сказано ниже.

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

О мукѣ пшеничной.

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

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

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

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

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

Овсяная мука употребляется для киселя называемаго «овсянымъ».

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

Обыкновеннаго простаго тѣста выходитъ изъ одного пуда муки полтора пуда.

О Ржаной мукъ.

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

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

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

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

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

О приготовленіи чернаго хлѣба.

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

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

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

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

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

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

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

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

Разные сорта, специально булочное пирожное Шмана.

Пропорція:

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

Приготовленіе:

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

Примѣчаніе: сбивать бѣлки надо проволочнымъ вѣнчикомъ. Послѣ сбиванія сливокъ, вѣнчикъ надо какъ можно лучше промывать въ горячей водѣ, и затѣмъ онолоснуть въ холодной. Также поступить и съ посудой для сбиванія бѣлка.

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

О пробѣ сахара для Шмана.

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

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

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

О раздѣлкѣ Шмана.

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

И т а л ь я н ц ы .

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

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

Тарталеты со шманомъ.

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

Полѣно изъ шмана.

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

Б е з е .

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

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

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

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

Туроны (сухое пирожное).

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

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

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

Г у с ь .

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

Я б л о ч н о е .

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

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

Когда яблочное готово, дать остыть и тогда нарѣзать порціонно.

Александровское (пирожное).

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

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

(О приготовленіи помадки сказано выше).

Кремь заварной для пирожнаго.

Пропорція:

Молока дѣльнаго	1 бут.
Сахару—песку	1/2 ф.
Яиць	6 шт.
Муки крупчатки	1/8 ф.
Ванили	1/4 палочки.

Приготовленіе:

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

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

„Стрижка“ (пирожное).

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

Бисквитное пирожное.

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

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

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

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

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

Помадка должна быть подогрѣта, неособенно горячей и не густой.

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

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

Сверху можно по желанію посыпать рубленнымъ, жаренымъ миндалемъ, рубленной фишашкой и прочими орѣхами по желанію.

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

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

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

Сверху посыпать фишашкой (рубленной) или положить по цукочку цуката и подавать.

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

О приготовленіи клюквы и крыжовника „жаренаго“.

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

Когда готово, употреблять массу для пирожнаго «гуса».

Пропорція:

На 1 фунтъ ягодъ взять 1 фунтъ песку-сахара.

Можно такъ прожаривать ягоды: малину, моронку и вишню.

Общія правила для приготовленія пасхи.

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

Масло слѣдуетъ брать сливочное и не горькое на вкусъ.

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

Пасха № 1, лучшая.

Пропорція:

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

Приготовление:

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

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

При накладываніи приготовленной массы въ пасочницу, нужно ея постучивать объ столъ, чтобы масса плотнѣе улеглась и рельефы ея получились бы рисунокъ формы.

Пасха едобная № 2.

Пропорція:

Творогу	1 ф.
Сметаны	1/4 ф.
Сливковъ густыхъ	1/4 бут.
Сливочнаго масла	1/2 ф.
Сахару—песку	1/2 ф.
Ванили	1/2 пал.
Яиць	1 шт.
Корицы	1/8 ф.
Соли—чуть-чуть.	

Приготовление:

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

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

Пасха № 3, простая.

Пропорція.

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

Приготовление.

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

Примѣчаніе. Въ первые два сорта пасхи за №№ 1 и 2 можно прибавлять мелко изрѣзаннаго цуката, дыни, корокъ апельсиновыхъ, лимонныхъ и цуката прочихъ фруктовъ, а также можно прибавлять: синий взюмъ, кнпминшъ и корицу.

Объ отдѣлкѣ пасхи.

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

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

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

ОГЛАВЛЕНІЕ.

	стр.		стр.
Отъ составителя	3	Бисквитная баба лимонная	—
О подготовкѣ русской печи	5	Баба орѣховая бисквитная	—
О подготовкѣ духоваго шкафа	—	Баба шоколадная бисквитная	—
О подготовкѣ булочной печи	6	Бисквитныя формы фигурныя	—
Принадлежности и обстановка булочника	7	Рижскія бабочки	—
О подготовкѣ разной пряности: ваниль, кардамомъ, мускатный орѣхъ, мускатный цвѣтъ, шафранъ, миндадь сладкій, взюмъ кнпминшъ, коришка, цвѣтарное сѣмя, тминъ, анисъ, амонія, корица, гвоздика, греческое сѣмя, пудра-сахаръ, макъ, синий взюмъ, цукаты горькій миндадь	8	Грѣтое тѣсто	28
Общія правила	9	Миндадьное тѣсто	29
Помадка	12	Анисовое печенье	—
Выборгскіе крендели	13	О смазываніи листа воскомъ	30
Выборгскія булки и формы	14	Пале де-дамъ	—
Куличъ выборгскаго тѣста	—	Заварное тѣсто	31
Штрицель	—	Слоеное тѣсто	—
Французскія булки	15	Раздѣлка на волонячки	32
Польское тѣсто	17	Кисло-слоеное тѣсто	34
Баранки	—	Слойка самая простая	—
Баранки съ тминомъ и макомъ	18	Крендели „бисмарскіе“ № 1	—
Сушки	—	Крендели „бисмарскіе“ № 2	35
Соломка печенье	—	Крендели „бисмарскіе“ съ корицей	—
Ржаныя лепешки	—	Крендели „бисмарскіе“ № 3	—
Пеклеванные	19	Розовое тѣсто	—
Напитное тѣсто	20	Сайки „молочныя“	36
Тѣсто для пироговъ, кулебякъ и пирожковъ слоеное	21	Сайки московскія заварныя	—
Кислое тѣсто	22	Столово домашній хлѣбъ	37
Песочное тѣсто № 1	—	Калачи и калачное тѣсто	—
Раздѣлка тѣста песочнаго	—	Московскіе сухари	38
Песочное тѣсто № 2	24	Сливочные сухари	39
Бисквитъ	—	Плюшки и сахарные сухари	—
Раздѣлка бисквита въ формы	25	Лепешки непанскія	40
Кексъ бисквитный	26	Московскія лепешки	—
Формы лимонныя	—	Простые сухари	—
Круглые торты	27	Вѣское тѣсто-слойка	41
		Вѣскія сладкія булки	42
		Баба ромовая	—
		Маленькія бабы ромовыя	43
		Врюшь	—
		Куличъ кондитерскій	45
		О приготовленіи шприца	46
		Куличъ булочный	47
		Баба польская	48
		Артось	—
		Бисквитъ медовый	49

му имя автора, блестяще сравниваемого со своим музеем, заданче—зворабит первобытового челоука. Это заслуга автора, а не критика. Книга эта, как и все книги по велика до крайности: за тридцать по- немальных страниц, 664 стр.—1 руб. 30 коп. (Отзывы жителя «Сибирь»).

ВЕОКРИЛДСМИ СВЕРШЕННИКЪ, роман Оливера Голдсмита, переводъ съ англійскаго под редакцією А. А. Быхова. М., 1894 г. 328 стр. 1 руб. 30 коп. (Отзывы жителя «Сибирь»).

ЖИЗНЬ ПОСЛѢ СМЕРТИ, научное и моральное изложене философа Сок. Леона Дина. Перев. съ французскаго, 8 во изд. 1898 г. 320 стр. П. 1 р. Отглавене: ЧАСТЬ I. ИСТОРИЯ ЧЕЛОВѢКА. Встрѣча и отрочество. ЧАСТЬ II. Физическое воспитаніе. ЧАСТЬ III. Духовное воспитаніе. ЧАСТЬ IV. Жизнь въ безсознательномъ пространствѣ. Будущее души. Жизнь послѣ смерти. Самоубиеніе. Воля и судьба. ЗАКЛЮЧЕНІЕ. ЧАСТЬ V. ВОПРОСЪ О ДУХѢ. ЧАСТЬ VI. ДУХОВНОЕ ВОСПИТАНІЕ. ЧАСТЬ VII. ЧЕЛОВѢКЪ НА ДУХѢ. Права, обязанности и ответственность. Свобода воли и путь Провидѣнія. Перевожденіе. ЧАСТЬ VIII. ПЛАНЪ ЖИЗНИ. Жизнь моральна. Дѣла, воздѣла и утѣшеніе. Гордость, болтливость и злоба. Жизнь въ добротѣ, чистотѣ, истинѣ. Свѣтъ и тѣнь. Духовное воспитаніе. Духовное воспитаніе. Жизнь въ воздержаніи. Изучене и наука. Воспитаніе. Моральный заповѣдь. Выгода. Заключеніе.—Надѣясь, что продолженіе книги протечетъ въ такъ съ такими же интересными, мы полагаемъ, что она можетъ служить полезнымъ пособиемъ для учащихся по нѣмъ въ большой степени она пригодна для лицъ, интересующихся философскою не какъ учебнымъ предметомъ, но какъ наукою науку.

ИСТОРИЯ ФИЛОСОФІИ, историческое изложене философа О. Кирхера. Переводъ съ англійскаго В. Волкова, съ дополнительною статью «Исторія русской философіи». В. В. Чубко. Сиб. 1894 г. 323 стр. П. 1 р. 20 к. (Отзывы жителя «Сибирь»).

ДУХИ СВѢТА, сочинене философа Понтеверра. Изданче изъ полного сочиненія И. Франгенбергера, переведеннаго съ французскаго на русскій языкъ О. Кирхера, переводъ съ англійскаго В. Волкова. М., 1894 г. 323 стр. П. 1 р. 20 к. (Отзывы жителя «Сибирь»).

ЭСТЕТИКА, популярное изложене философа Г. В. Вильямса. Переводъ съ англійскаго В. Волкова. М., 1894 г. 323 стр. П. 1 р. 20 к. (Отзывы жителя «Сибирь»).

ПОПУЛЯРНАЯ ПОЛИТИЧЕСКАЯ ЭКОНОМІЯ, популярное изложене философа О. Кирхера. Переводъ съ англійскаго В. Волкова. М., 1894 г. 323 стр. П. 1 р. 20 к. (Отзывы жителя «Сибирь»).

ПУТЬ КЪ СЧАСТЬЮ, популярное изложене философа О. Кирхера. Переводъ съ англійскаго В. Волкова. М., 1894 г. 323 стр. П. 1 р. 20 к. (Отзывы жителя «Сибирь»).

НАУКА О ПРАВСТВЕННОСТИ (ЭТИКА), популярное изложене философа О. Кирхера. Переводъ съ англійскаго В. Волкова. М., 1894 г. 323 стр. П. 1 р. 20 к. (Отзывы жителя «Сибирь»).

ВОСПИТАНІЕ, популярное изложене философа О. Кирхера. Переводъ съ англійскаго В. Волкова. М., 1894 г. 323 стр. П. 1 р. 20 к. (Отзывы жителя «Сибирь»).

О ВОСПИТАНІИ УМСТВЕННОМЪ И ПРАВСТВЕННОМЪ, популярное изложене философа О. Кирхера. Переводъ съ англійскаго В. Волкова. М., 1894 г. 323 стр. П. 1 р. 20 к. (Отзывы жителя «Сибирь»).

УМСТВЕННАЯ ДѢЯТЕЛЬНОСТЬ, популярное изложене философа О. Кирхера. Переводъ съ англійскаго В. Волкова. М., 1894 г. 323 стр. П. 1 р. 20 к. (Отзывы жителя «Сибирь»).

ВОСПИТАНІЕ, популярное изложене философа О. Кирхера. Переводъ съ англійскаго В. Волкова. М., 1894 г. 323 стр. П. 1 р. 20 к. (Отзывы жителя «Сибирь»).

СПРАВЕДЛИВОСТЬ, популярное изложене философа О. Кирхера. Переводъ съ англійскаго В. Волкова. М., 1894 г. 323 стр. П. 1 р. 20 к. (Отзывы жителя «Сибирь»).

ГЕРОИЗМЪ, популярное изложене философа О. Кирхера. Переводъ съ англійскаго В. Волкова. М., 1894 г. 323 стр. П. 1 р. 20 к. (Отзывы жителя «Сибирь»).

ОСНОВАНІЯ ФИЗИОЛОГИИ ЧЕЛОВѢКА, популярное изложене философа О. Кирхера. Переводъ съ англійскаго В. Волкова. М., 1894 г. 323 стр. П. 1 р. 20 к. (Отзывы жителя «Сибирь»).

ОПЫТЪ ОБЩЕЙ ПСИХОЛОГИИ, популярное изложене философа О. Кирхера. Переводъ съ англійскаго В. Волкова. М., 1894 г. 323 стр. П. 1 р. 20 к. (Отзывы жителя «Сибирь»).

ОСНОВЫ ОБЩЕСТВЕННОЙ ПСИХОЛОГИИ, популярное изложене философа О. Кирхера. Переводъ съ англійскаго В. Волкова. М., 1894 г. 323 стр. П. 1 р. 20 к. (Отзывы жителя «Сибирь»).

РАДОСТИ ЖИЗНИ, популярное изложене философа О. Кирхера. Переводъ съ англійскаго В. Волкова. М., 1894 г. 323 стр. П. 1 р. 20 к. (Отзывы жителя «Сибирь»).

ИДЕАЛЬ ЖИЗНИ, популярное изложене философа О. Кирхера. Переводъ съ англійскаго В. Волкова. М., 1894 г. 323 стр. П. 1 р. 20 к. (Отзывы жителя «Сибирь»).

ЧТЕНІЯ ИСКУССТВ, популярное изложене философа О. Кирхера. Переводъ съ англійскаго В. Волкова. М., 1894 г. 323 стр. П. 1 р. 20 к. (Отзывы жителя «Сибирь»).

ЧУВСТВО ПРИРОДЫ, популярное изложене философа О. Кирхера. Переводъ съ англійскаго В. Волкова. М., 1894 г. 323 стр. П. 1 р. 20 к. (Отзывы жителя «Сибирь»).

ИСТОРИЯ ВѢДЪ, популярное изложене философа О. Кирхера. Переводъ съ англійскаго В. Волкова. М., 1894 г. 323 стр. П. 1 р. 20 к. (Отзывы жителя «Сибирь»).

РЕФОРМЫ, популярное изложене философа О. Кирхера. Переводъ съ англійскаго В. Волкова. М., 1894 г. 323 стр. П. 1 р. 20 к. (Отзывы жителя «Сибирь»).

РЕФОРМЫ, популярное изложене философа О. Кирхера. Переводъ съ англійскаго В. Волкова. М., 1894 г. 323 стр. П. 1 р. 20 к. (Отзывы жителя «Сибирь»).

ПОПУЛЯРНО-НАУЧНАЯ БИБЛИОТЕКА.

НЕВРАЛГИЯ ГИГЕНА д-та и лечение. Д-ра Вебера, пер. оз. М. В., 2 и 35 к.

КАКЪ ИМУНОЛОГИКАХВАТЬ ЗАБОЛЕВАНІЯ. Миссис Н.-Гант, Перев. съ англійскаго языка. Сиб. д. 30 к.

ГИГЕНА ШКОЛЬНИКА Правила школьной гигиены, составленная до расширения Государства министерства народного просвѣщенія съ согласіемъ Государства Императора какъ обязанъ, руководство въ школахъ Голландіи. Перев. В. Вр.-Сиб. д. 4 к.

БОЛЬШІИ ДЕЛЪВЪ, укрупненіе, отвѣтъ и воспитаніе детей. Проф. Штрюмпеля, перев. д-ра Павлова. ц. 15 к.

ЧАХОТКА, сушность и лечение. Проф. Штрюмпеля, перев. д-ра Павлова. ц. 20 к.

ГИГЕНА НОВОБРАННЪХЪ (Гигиена младенца мѣсяца). Д-ра Гельзеня. Перев. врача С. Ноткина. 2-е изд. ц. 30 к.

ГИГЕНА СТАРОСТИ. Проф. Андре. Перев. И. Рагова. ц. 25 к.

МАЛОРОДІЕ. Д-ра Штегера. Перев. съ нѣмецкаго, ц. 15 к.

РЕВМАТИЗМЪ И ПОДАГРА. Пашекова. Пер. д-ра Ярынова. ц. 32 к.

ГИГЕНА УДОБЛЮВІИ для всаго возраста и темпериамента. Д-ра П. Намбова. Перев. врача Яковлева. ц. 80 к.

ГИГЕНА НЕРВНЫХЪ ЛЮДЕИ. Миссис. Перев. д-ра Ярынова. 2 изд. ц. 40 к.

КАШЕЛЬ. Д-ра В. Валтера. Перев. врача С. Ноткина. ц. 25 к.

БОЛЬШІИ ДУХЪ болѣзны кожи. Д-ра Андерса. ц. 20 к.

ЛИХОРАДКА. Д-ра Ватге. Перев. врачъ Яковловъ. ц. 20 к.

ФИЗИЧЕСКОЕ РАЗВИТІЕ СИЛЫ съ гимнастикой и безъ гимнастик. Краузе. Перев. д-ра Ярынова. ц. 20 к.

РЕВНОСТЬ. Моль Вурве. Психологъ. Готль. Пер. съ 20 изд. 15 к.

ГИГЕНА СЛАБОНЕРВНЫХЪ. Д-ра Бергера. Сиб. ц. 35 к.

БОЛЬШІИ СЕБЪ. Гигиена дѣтя и лечение. Д-ра Ланге. Пер. врача С. Ноткина. ц. 20 к.

МИГНЕНІЕ. Проф. А-ра Мейера. Пер. д-ра В. Раммъ, ц. 25 к.

СНАРЪДЪ ГИГЕНА. ОСНА. Сост. по Проф. С. Штрюмпеля. Перев. Раммъ, ц. 15 к.

ИНФЮЛЕНЦІА. Професс. Штрюмпеля. Перев. д-ра Раммъ, ц. 25 к.

ГИГЕНА НЕРВНОИ ЖЕНЩИНЫ. Д-ра Молье. Пер. врачъ Ватге. ц. 20 к.

ПРОСТУДА. Д-ра Краузера. Пер. И. Рагова. Сиб. ц. 20 к.

БЕЗОНУЖІИ И въ лечение. Д-ра Вернера. ц. 25 к.

ПАДУЧАЯ БОЛѢЗНЬ. Шехтера. ц. 20 к.

НАСМОРИТЬ И его лечение. Д-ра Пиченко. ц. 25 к.

ГИГЕНА ГОЛОСА для пѣвца, или, оратор, и разговорника. Д-ра Кастеяса. перев. д-ра В. Пиченко. съ рис., ц. 50 к.

Д-ра Кастеяса. Д-ра Кастеяса. Перев. д-ра В. Пиченко. ц. 25 к.

БОЛѢЗНЕННАЯ МУЖЕЛЪСНОСТЬ (аноклондіа). Д-ра Вебера, пер. съ нѣмецк. ц. 25 к.

ГИГЕНА ЗРѢНІЯ, какъ съхранитъ зрѣніе; какъ надо вести себя женщинамъ. Д-ра М. Волкова, 2-е изд. ц. 15 к.

О ВСТУПЛЕНІИ ВЪ БРАНЬ. Совѣтъ проф. Робинза. ц. 15 к.

ЭЛЕГАНТНОСТЬ ЖЕНЩИНЫ. Тулетъ.—Привеска.—Духи.—Красота лица. Перев. съ французскаго 2-е изданіе. ц. 25 к.

ГИГЕНА ЗУБОВЪ. Д-ра П. Волкова. Сиб. 2-е изд. ц. 10 к.

ГИГЕНА БЕЗЪБРАТНАГО БРАКА Мейера. ц. 25 к.

МУЖСКОЕ БЕЗСІЛІЕ. Д-ра Штейнбаера. Пер. Раммъ, ц. 35 к.

ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ВЪ НЕСЧАСТНЫХЪ СЛУЧАЯХЪ. Д-ра Миллера. Перев. Сиб. ц. 25 к.

ОТРАВЛЕНІЕ И его лечение. Изд. возд. Р. В. Раммъ, ц. 20 к.

ГИГЕНА ОДЕЖДЫ проф. Р. Вирхова. перев. Проф. 20 к.

ГИГЕНА ПОДВОИЖИИ. Д-ра Рингера. ц. 20 к.

ХУДОБА. Гигиена дѣтя и лечение. Д-ра Бергера. ц. 30 к.

ВОДОЛѢЧЕНІЕ КИЕВІТА. Сост. д-ромъ Вирхова, перекладъ съ нѣмецкаго.

ПРИВЫЧКИ ЗАПОРЫ. ихъ сушность и лечение съ особыми обращеніемъ вниманія на геморроидальныя страданія. Д-ра Филлера, перев. съ нѣмецк. врача С. Ноткина. Сиб. ц. 25 к.

СИФЕЛІСЪ И его лечение. Д-ра Шехтера. ц. 15 к.

Д-ръ В. ШХЕТЕРЪ, Сахарная болѣзнь, сахарная мочеизнуреніе—Гигиена и лечение. ц. 10 к.

СИБИРЬ брошюра, сыпной и возвратный. Проф. Штрюмпеля. Перев. д-ра Ярынова. ц. 10 к.

АНГЛИЙСКАЯ БОЛѢЗНЬ Гигиена и лечение. Д-ра Павлова. 40 к.

ГИГЕНА МЕНСТРУАЦІИ. Мѣсячное ощеніе. Д-ра Фюргера. Перев. д-ра Ярынова. ц. 40 к.

ГИГЕНА ЦЕЛЮМЮДІА. Д-ра Корвинга. пр. в. С. Ноткина 25 к.

АСТМА, описанія и лечение. бол. и успѣв. леч. въ А-ра Райвѣ 25 к.

ГИГЕНА УМСТВЕННАГО ТРУДА. Д-ра Ардольта. перев. в. Пиченко. ц. 20 к.

ШВЕДСКАЯ ГИМНАСТИКА. какъ лечебное средство отъ многихъ хроническихъ болѣзней. Д-ра Крюке, переводъ съ нѣмецкаго И. П.

ГИГЕНА МОЛОДОИ ДѢВУШКИ. Д-ра Барвю. Цѣна 40 к.

НАШИМЪ ЮНОЦАМЪ. Дружескіе совѣты. Сост. д-ромъ Готта. Д-ра Волкова. Сиб. 2 изд. ц. 10 к.

МОЛОДОМЪ ДѢВУШКАМЪ. Дружескіе совѣты. Сост. д-ромъ Готта. Д-ра Волкова. Перев. М. Л. Новикова. Сиб. 2 изд. ц. 10 к.

НАСТОЯТЕЛЬНОСТЬ. И. Миллгелла. проф. антроп. Сиб. ц. 25 к.

ЗЛОСТЬ И ЕЯ ЛЕЧЕНІЕ. Д-ра Филера. ц. 15 к.

УДОБЛЮВІЕ И ЕЯ ЛЕЧЕНІЕ. Д-ра Филера. ц. 10 к.

ИЗБРАННЫИ МЫСЛИ. Ж. М. Говю. Пер. Оболенскаго. ц. 25 к.

ПЕЧАЛЬ И ЕЯ ЛЕЧЕНІЕ. Филера. ц. 15 к.

СТРАСТЬ И ЕЯ ЛЕЧЕНІЕ. Филера. ц. 15 к.

ВѢДНОСТЬ. Сост. Лейнера. ц. 10 к.

ГОРДОСТЬ. Сост. Лейнера. Перев. Андреева. ц. 10 к.

ОТРАСТЬ И ЕЯ ЛЕЧЕНІЕ. Перев. Андреева. ц. 10 к.

САМОУВѢРІЕ. Сост. Лейнера. Перев. Андреева. ц. 10 к.

ЖИВОТНЫИ ЦЕЛБЕННИИ МАГНИТИЗМЪ. Рейхель. 10 к.

СТОИЧНОСТЬ ХАРАКТЕРА. Эмерсона. Пер. Ложнова. ц. 10 к.

ДАВЛЕНІЕ И ХАРАКТЕРЪ. Штормова. ц. 15 к.

ВЛІЯНІЕ ЖЕНЩИНЫ НА УСПѢХИ ЖИЗНИ. Г. Т. Бокка. перев. съ англійскаго м. Лазарева. 3-е изд. ц. 25 к.

ДОБРЫЕ СОВѢТЫ МАТЕРИИМЪ о физическомъ воспитаніи. проф. Гурель. Перев. В. Волкова. 25 к.

НАНАРЕНІА. разведеніе и уходъ за нем. В. Рагова. ц. 20 к.

СУШНОСТЬ ИСКУССТВА. Сост. Г. Тарпа. Пер. Оболен. 30 к.

ГИГЕНА ДѢТА, ЛЕЧЕНІЕ ЖЕЛУДКА И НИЩЕТЬ. Д-ра Райвѣ. Лечение малолѣтнихъ разстройствъ безъ помощи лекарствъ. ц. 15 к.

ГИГЕНА ВОЛОСЪ. Содержание волосъ, предохраненіе отъ выпаденія и восстанавленіе. Сост. Волкова. 2-е и 3-е изд. ц. 15 к.

НЕФРИТЪ, его домашній способъ притопленія и цѣлебныя свойства. Гесслера. съ нѣмецкаго. 2-е изд. Сиб. 1898 г. ц. 10 к.

ГИГЕНА И ЛЕЧЕНІЕ ТУЧНОСТИ. Д-ра Мисса. Переводъ съ нѣмецкаго. ц. 25 к.

НЕИРАСТЕНІА (раздражительность) И ЕЯ ЛЕЧЕНІЕ. Сост. д-ромъ Лорана. Переводъ съ французскаго Сиб. ц. 15 к.

ЖЕНЩИНЫ Вебера, масса остроумнаго философа. ц. 20 к.

ВЪЗКЛИВНОСТЬ. Професс. К. Галля. Пер. образован. ц. 20 к.

ТО ТАКОЕ ВЪРА. Проф. Галля и перев. образован. ц. 15 к.

ГОЛОВНЫИ МОЗГЪ. Ихъ прѣднкъ, распованеніе и лечение. Перев. И. Говю. изданіа Д-ра Штегера. 40 стр. ц. 25 к.

ЖЕНЩИНЫ И ЕГО КОНЕЦЪ. Д-ра Фюргера. Магистръ. Метастъ. 11-го изд. Г. Габова. 2-е изд. ц. 15 к.

ЖЕНЩИНЫ у домашняго очага. Сост. Фюргера. Перев. 25 к.

ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ. Професс. Г. Рагова. ц. 20 к.

ЛЮБОВЬ. Психологическій очеркъ Шарль Рише. Перев. И. Рагова. ц. 25 к.

ТАИНСТВЕННЫИ МІРЪ. Мадъ твайв. Духи привидѣній. Перев. Раммъ. 20 стр. ц. 25 к.

ЛЪНЬ И его лечение. Д-ра Филера. Перев. д-ра Раммъ, ц. 15 к.

ГИГЕНА ЛЮБИИ. Д-ра Фюргера. 1899 г. ц. 40 к.

ЦѢЛБІТЪНЫИ СИЛЫ ОРГАНИЗМА. (Самоза.) Професс. Гурель. Перев. Раммъ. ц. 15 к.

СПИРИТИЗМЪ и его исторія. Популярн. школа. Гессауа. Пер. Гессаура. ц. 20 к.

УМЫНЪЕ НАСЛАЖДАТЬСЯ ЖИЗНИ. Д-ра бог. Д-ра Миллера и др. ц. 15 к.

ИЗБРАННЫИ МЫСЛИ ТАЛМУДА. ц. 20 к.

МЕТАФИЗИКА ЛЮБИИ. А. И. Штенгера. Сиб. ц. 20 к.

СВѢДѢНІЕ, философия. Д-ра Филера. ц. 10 к.

ГНЪБЪ. Професс. Т. Рабо. Перев. Рагова. Сиб. ц. 25 к.

МЫСЛЬ. Професс. Гессена. Переводъ И. Рагова. ц. 15 к.

О ГЕНИИ. Штенгера. ц. 20 к.

САМОУВѢРІЕ. Сост. Г. Рагова. Перев. Рагова. 35 к.

ВОСПИТАНІЕ ДУШИ. Сост. Г. Кретья. профессора ц. 20 к.

СОНЪ И СНОВІДЕНІЕ. Герри. Маудсли. Переводъ поизд. Гессаура. Общественнаго. ц. 20 к.

СТРАДАНІЕ И УДОБЛЮВІЕ и въ выраженіи душевныхъ влеченій. Андреа Фюлье. Переводъ съ французскаго; поизд. редакцій и съ предисловіемъ А. Оболенскаго. ц. 25 к.

СЕРДЦЫИЗМЪ и его лечение. Проф. Бургара. Пер. Д-ра Леонтьева. ц. 25 к.

ГЕНИИ И ТАЛАНТЪ. Миссис. Кордара. Перев. съ нѣмецк. ц. 15 к.

СНѢЖЕНОЕ ПЛАТО. Професс. Баркера. ц. 20 к.

ЛЮБОВЬ И БРАНЬ. Проф. Нирхера. ц. 15 к.

ЗАСТѢЖИВОСТЬ. Д-ра Аюга. Перев. Андреева. ц. 25 к.

ИРОДАДІА. Исторія, разсказъ Фюльера. 2-е изданіе. ц. 10 к.

ПРОСТОЕ СЕБѢДІЕ. разсказъ Фюльера. 10 к.

ОЛАНТЪ МИЛОСТЫВІИ. Фюльера. 2 изд. ц. 10 к.

ДАДЪ ЧЕГО ЖИЗНИИ РѢшеніе вопроса о существованіи Сост. Ланге. Перев. 25 французск. изд. Г. А. Руссо. ц. 15 к.

СОНЪ И СНОВІДЕНІЕ. Герри. Маудсли. Переводъ поизд. Гессаура. Общественнаго. ц. 20 к.

МЕДІАЦИОННАЯ ДУША. Д-ра Фюльера. Перев. съ франц. В. В. Волкова. ц. 15 к.

МЫСЛИ И АФОРИЗМЫ. Невесара. Сост. Салвикова. Перев. Раммъ. 47 стр. ц. 25 к.

ВОСПИТАНІЕ ВОЛИ ДУШИ И ХАРАКТЕРА. Проф. Галля. Перев. ц. 15 к.

МЫСЛИ М. Д-р-МОНТОВА. ц. 25 к.

МЫСЛИ И АФОРИЗМЫ. Сиб. ц. 25 к.

СОВѢСТЬ. ВЪ ДѢИСТВИИ. Проф. Г. Гессера. ц. 15 к.

МЫСЛИ ВОЛБЕРГА. Пер. в. Говю. ц. 35 к.

ИЗБРАННЫИ МЫСЛИ ПАСКАЛЯ. ц. 20 к.

ИЗБРАННЫИ МЫСЛИ ОЛЕНСЕРА. ц. 30 к.

МЫСЛИИ ИДЕИ БАЙРОНА. ШИЛЛЕРА И БЕРНЕ. ц. 20 к.

МЕТОДА КРОЙКИ И ШИТЬЯ.

Собрание огромнаго количества выкроек дамскихъ, дѣтскихъ платьевъ и бѣлья. Сост. Г. Шеффера, начальнаго городского школы Парижа. Переводъ съ 17 изданія И. Владимірова, 133 рисункъ. 1901 г. ц. 1 р. Часть I. Домашній платья для дамъ и дѣвчатъ. Силманіе жюран, круглыя корсажи, корсажи съ волнами и съ однимъ бочкомъ, обыкновенный рукавъ. Прямой воротникъ, выкраиваніе, прибрѣйка и шитье корсажа. Юбка. Англійское платье для дѣвчатъ, платье застѣгнутое сзади, длинный передникъ. Вторая часть. Платья и костюмы для дамъ. Корсажи съ двумя бочками.—Корсажи съ баскою и тремя бочками.— Рукавъ съ отдѣльнымъ нижнею половиною.—Шитье корсажа.—Корсажи съ кокеткою.—Корсажи съ складками.—Воротникъ съ реверсами.—Воротникъ и отвороты «директорія».—Низкая юбка.—Рединготъ.—Платье рединготъ.—Домашнее платье «Жакетъ».—Матинъ.—Вальсны корсажи. Третья часть. Костюмы для мальчиковъ. Курточка.—Вуаза.—Жилетъ.—Панталонъ.—Фланелевая курточка.—Рубашка. Четвертая часть. Бѣлье. Пятая часть—бѣлье для новорожденныхъ и дѣтей. Метода, принятая въ этой книгѣ и основанная на принципахъ геометріи, настолько проста, что доступна пониманію не только для взрослыхъ но и для дѣвчатъ-подростковъ. Вотъ почему городъ Парижъ ввелъ ее въ начальныя школы, результаты получившія настолько блестящія, что въ настоящее время она вводится во все женскіе школы безъ исключенія.

Косметика.

Профессоръ Пашека. Перев. д-ра Леонтьева. Сиб. 1900 г. ц. 80 к. Приготовленіе всевозможныхъ косметическихъ средствъ для дамскаго туалета за уходомъ лица и кожи. Кожа лица.—Измѣненія дѣтя кожи.—Косметическое лечение.—Пигментация кожи.—Блескъ кожи.—Гладкость.—Морщины.—Лечение.—Салотеченіе.—Недостаточное отдѣленіе сала.—Угри.—Лечение угрей.—Ногтевыи.—Волочий потъ.—Лечение.—Утолщеніе кожи.—Мозоли.—Вороваки.—Ознобленія.—Лечение. Вода. Мыла.—Жиры.—Глицеринъ.—Алкохолъ.—Щелочи.—Кислоты.—Смолы. Бѣлаыма.—Средства, раздражающія кожу.—Иодистыя препараты.—Пудра.—Румяна.—Увлажнители.—Косметическія средства и ихъ примѣненіе.—Средства для улучшения запаха.—Средства для заступленія запаха. Волосы. Шитье волосъ.—Выпаденіе волосъ.—Лысына.—Пышишка. Перхоть. Лечение.—Жиры.—Средства, высушивающія и обезжиривающія.—Средства для рошенія волосъ.—Удаленіе волосъ.—Ногти. Цѣвтъ, форма ногтей.—Заболѣваніе ногтей.—Лечение. Ротъ. Губы, десны, зубы и полость рта.—Лечение трещинъ губъ. Лихорадочная сыпь у угловъ рта.—Косметическіе недостатки десней.—Винный зубной камень.—Жидкости для полосканія рта.—Нейтрализующія средства.—Вяжущія средства.—Антисептическія средства.—Зубные порошки.—Рецепты написаны на русскомъ языкѣ.

Женскій врачъ.

Общественная гигиена женскаго организма и лечение. Д-ра Германа Кленке, дополненная и обработанная профессоромъ Р. Кленке, переводъ съ 6-го нѣмецкаго изданія В. Волкова. Съ 57 рис. Сиб. ц. 1 р. Книга д-ра Германа Кленке, знаменитаго покойнаго гинеколога и акушера, переработанная согласно современному состоянію медицинской науки его сыномъ, профессоромъ Р. Кленке, отличается неопытными достоинствами, какъ книги сирочною. Отъ громаднаго большинства популярно-гигиеническихъ книгъ «Женскій врачъ» Кленке отличается тѣмъ, что не ограничивается общими разсужденіями, но, наоборотъ, даетъ цѣль практическія указанія, очень подробныя и очень полезныя для заинтересованныхъ, т. е. для болѣзныхъ женщинъ и ихъ окружающихъ. Кленке даетъ массу добрыхъ гигиеническихъ совѣтовъ.

Больной ребенокъ, уходъ за нимъ и подаче первой помощи до прибытія врача.

Составила женщина-врачъ М. М. Волкова, съ 46 рисунками. Сиб., 1896 г. ц. 1 р. 50 к.

Домашняя врачебная гимнастика

для каждаго возраста. Д-ра Шехтера. Переводъ съ 26-го нѣмецкаго изданія д-ра В. Шехтера съ 90 рис. Сиб., 1899 г. ц. 50 к. Книга д-ра Шехтера разошлась въ Германіи въ 26 изданій, 26,000 экз. Такой колоссальный успѣхъ влѣвъ говорить за достоинство книги.

Бесѣды о здоровьи для народа.

Цѣна 50 к. Допущена Ученымъ Комитетомъ Министерства Народнаго Просвѣщенія для народныхъ читальнъ и библиотекъ народныхъ и городскихъ училищъ и учительскихъ институтовъ и семинарій. Книга эта содержитъ 14 бесѣдъ, посвященныхъ важнѣйшимъ вопросамъ народнаго здравоохраненія. Въ особенности подробно разработаны отдѣлы о питаніи, въ которомъ выясняются причины голодовокъ въ Россіи и способы ихъ устраненія. Бесѣды, относящіяся къ охраненію здоровья женщинъ, небеременныхъ и беременныхъ, а также новорожденныхъ и грудныхъ дѣтей, написаны женщиною-врачемъ М. М. Волковою.

ГИГИЕНА

въ общедоступномъ изложеніи профессора и доктора К. Вокка. Переводъ съ 7-го нѣмецкаго изданія, дополненнаго профессоромъ Циммерманомъ. Спб. 1920 г. Ц. 60 к. Предлагаемый переводъ сдѣланъ по послѣднему изданію означенной книжки, переработанной и дополненной первымъ ученикомъ профессора К. Э. Вокка, профессоромъ Э. Циммерманомъ. Дополненія сдѣланы согласно новѣйшимъ даннымъ науки, поставившимъ какъ извѣстную гигиену на вполнѣ ею заслуженную высоту.

Гигиена дѣтскаго возраста.

Уходъ за ребенкомъ отъ появленія его на свѣтъ и до школьнаго періода. Предохранительныя мѣры противъ заболѣванія. Физическое воспитаніе проф. К. Гохсингера, переводъ съ 17-го нѣмецкаго изданія подъ редакціею доктора медицины Влад. Ив. Раммъ. Съ рисунками въ текствѣ. Спб. 1898 г. Ц. 65 к.

Человѣческое тѣло,

его строеніе, холя. Проф. д-ра К. Вокка, перев. съ 16-го нѣмецкаго изданія д-ра Андреева. Съ 10 таблицами и 44 рисунками. Спб., 200 стр., ц. 40 к. Предлагаемое руководство написано для молодыхъ людей, желающихъ пріобрѣсти эти познанія; вмѣстѣ съ тѣмъ, оно можетъ служить и основой при дальнѣйшемъ, болѣе обстоятельномъ изученіи человѣческаго тѣла. Поэтому въ немъ сообщаются необходимѣйшія свѣдѣнія о строеніи, назначеніи и положеніи всѣхъ частей человѣческаго организма, равно какъ о важнѣйшихъ жизненныхъ условіяхъ и подробностяхъ. Нѣкоторыя свѣдѣнія предъ амбрено повторяются нѣсколько разъ. Съ тою же цѣлью, т. е. въ видахъ надлежащей холи нашего тѣла, здѣсь изложены правила о питаніи, о нищѣ, воздухѣ, свѣтѣ, теплотѣ, одеждѣ, образѣ жизни, жилищѣ и проч., словомъ, о всѣхъ тѣхъ предметахъ, съ которыми, по мнѣнію автора, слѣдовало бы ознакомиться всякому человѣку.

Консервы.

Д-ра Е. Давыдовой. Спб., 1902 г. 274 стр. Ц. 1 р. — Способъ храненія пищевыхъ продуктовъ при низкой и высокой температурѣ. — Устраненіе доступа воздуха. Сушка продуктовъ на солнцѣ или въ специально для этого устроенныхъ камерахъ. — Примѣненіе химическихъ средствъ для предотвращенія порчи продуктовъ. — Храненіе и заготовка впрокъ животныхъ продуктовъ. — Соленіе мяса, птицы, дичи. — Соленіе рыбы, приготовленіе икры. Маринованіе рыбы, мяса, птицы дичи. — Сушка животныхъ продуктовъ. — Вяленіе. — Копченіе. — Консервированіе мясныхъ продуктовъ. — Приготовленіе различныхъ сортовъ колбасъ сосисекъ, паштетовъ. — Консервированіе яицъ. — Консервированіе молока. — Консервированіе масла. — Храненіе и заготовка впрокъ овощей и плодовъ. — Храненіе овощей. — Вяленіе и сушка плодовъ и овощей. — Моченіе плодовъ. — Маринованіе плодовъ и овощей. — Консервированіе овощей и плодовъ. — Храненіе плодовъ въ стеклянныхъ банкахъ. — Заготовка фруктовъ и ягодъ въ сахаръ. — Варенье (жидкое). — Варенье сухое и цукаты. — Компоты. — Фрукты въ сахаръ. — Сиропы и соки. — Мармеладъ. — Желе. — Пастила. — Сморква. — Повидло. — Консервы въ водкѣ. — Квасъ и квасовареніе. Наливки. — Приготовленіе шербета. — Приготовленіе плитокъ конденсированнаго бульона.

Пчеловодство.

Сост. Кирстенъ. Переводъ съ нѣмецкаго, подъ редакціею Л. А. Потъхина, съ его предисловіемъ, примѣчаніями и дополненіями. Съ 43 рисунками. Спб. 1896 г. Ц. 50 коп.