

ВЫПЕЧКА И НАПИТКИ

РЕЦЕПТЫ
XIX ВЕКА
ЕЛЕНЬ МОЛОХОВЕЦ

МОСКВА
ПО «СФЕРА»
ВГФ им. А. С. ПУШКИНА
1991

М 75

Молоховец Е.
«Выпечка и напитки» М. ПО «Сфера» ВГФ
им. А. С. Пушкина 1991—64 с.

В этой книге Вы найдете секреты приготовления пирогов, пирожков, тортов, печенья
и напитков, предназначенных для приготовления их дома.

ББК 36.99

© Оформление ПО «Сфера» ВГФ им. А. С. Пушкина

Когда в доме пахнет пирогами, в нем царят мир и уют,— старые, но не стареющие слова.

Если Вы ни разу не делали своими руками тесто, эта книга поможет Вам. Пригодится она и опытным хозяйкам — почему бы не покормить своих гостей и семью чем-то новым и вкусным.

Книгу «ПОДАРОК МОЛОДЫМ ХОЗЯЙКАМ ИЛИ СРЕДСТВО К УМЕНЬШЕНИЮ РАСХОДОВ В ДОМАШНЕМ ХОЗЯЙСТВЕ» составила и издала в 1894 году в С.-Петербурге блестящий кулинар Елена Молоховец. Мы выбрали те из предложенных ею рецептов, которые можно приготовить просто, быстро и из приемлемых продуктов (даже при самом умеренном достатке).

Вы найдете здесь секреты приготовления пирогов, пирожков, тортов, печенья, узнаете как делать куличи, пасхи и многое другое. Рецепты напитков в основном предназначены для приготовления их на даче или в деревне, но можно это сделать и в городских условиях, однако... Вам самим придется уменьшить пропорции. А вот кофе, шоколад, компоты на десерт — готовят все и всюду.

Приятного аппетита!

1 фунт — 409,5 г
1 золотник — 4,26 г
1 вершок — 4,5 см

ведро — 12,3 л
штоф — 1,23 л
бутылка — 0,6 л
стакан — 0,2 л

В 1 чайной ложке:

сахара — 5 г
соли — 5 г
муки — 3 г
риса — 4 г

манки — 4 г
жидкого жира — 5 г
молока — 5 г
воды — 5 г

В 1 столовой ложке:

сахара — 25 г
муки — 15 г
риса — 20 г
манки — 20 г

молотых орехов — 12 г
жидкого жира — 20 г
молока — 18 г

В 1 стакане:

сахара — 220 г
соли — 220 г
муки — 150 г
риса — 210 г

манки — 200 г
молотых орехов — 140 г
жидкого жира — 245 г
молока — 250 г

Коринка — мелкий сушеный черный виноград без семян.

Крупчатка — мука высшего сорта.

Русское масло — топленое масло.

Вольный дух — в духовке с очень слабым нагревом при открытой дверце.

ПИРОГИ И ПИРОЖКИ

Полезные советы

Форма пирога должна быть продолговатая.

Начинка для пирога должна быть совершенно холодной.

Защипывая, надо посередине вдоль пирога заложить один край теста немного на другой, чтобы оно не проваливалось, края смазывать слегка водой. Для лучшего вида пирог опрокидывается защипанной стороной вниз, но по-настоящему он должен быть красиво защипан сверху посередине и с концов.

Для пирога противень лучше брать медный, чем железный, на котором он скорее пригорает.

Если пирог из слоеного теста, то лист маслом не надо смазывать, а холодный смочить водой. Если же пирог из дрожжевого теста, то лист нужно слегка смазать маслом и протереть бумагой.

Если пирог из слоеного теста, надо поддержать его на холоде и, смазав сверху яйцом, из холодного места поставить прямо в горячую духовку; если же тесто на дрожжах, то, не вынося его на холод, дать ему на листе подняться, смазать желтком, смешанным с $\frac{1}{2}$ ложки воды и масла и тотчас — в горячую духовку, сделав предварительно на концах и посередине отверстия для выхода пара и для того, чтобы верхняя корочка не отпотела и не сделалась мокрой.

Если духовка плохая и пирог сверху будет пригорать, то его надо прикрыть чистой, не печатной сухой бумагой.

Пирог, вынув из духовки, накрыть салфеткой.

ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГОВ

Тесто на дрожжах

$1\frac{1}{4}$ стакана теплого молока или воды, чайную ложку соли, 2—3 золотника сухих дрожжей, распущенных в $\frac{1}{4}$ стакана воды, $1\frac{1}{2}$ стакана муки размешать до гладкости, поставить в теплое место. Когда на тесте сверху сделаются трещины, вбить 3—4 желтка, предварительно хорошо выбитые, положить пену из 3—4 белков и месить тесто, подсыпая муки столько, чтобы можно было разрезать тесто на столе ножом и чтобы оно к ножу не приставало. Влить в тесто $\frac{1}{3}$ стакана растопленного масла, месить, пока не покажутся пузырьки и оно не будет отставать от рук, тогда дать ему подняться. Когда тесто поднимется, делать пирог или пирожки, дать подняться, смазать яйцом только верх, но не бока, поставить в духовку.

Превосходное дрожжевое тесто

$1\frac{1}{2}$ стакана очень холодной воды, 3 золотника сухих дрожжей, $\frac{1}{3}$ фунта русского масла, добела растертого, 1 яйцо, 1 чайную ложку соли и около 2 фунтов муки, растворить и замесить тесто, поставить на стол, накрыть салфеткой. Когда поднимется, сделать пирог.

Прекрасное тесто на сметане

2 яйца, $\frac{1}{4}$ фунта свежего сливочного масла, $\frac{1}{2}$ фунта свежей сметаны, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли и около 3 стаканов муки, т. е. 1 фунт, замесить, раскатать два круглых пласта величиной с большую глубокую сковороду; один пласт — нижний, немного больше верхнего, положить на сковороду, слегка смазанную маслом и вытертую. На него положить фарш, прикрыть меньшим пластом, защипать.

Сдобное пресное тесто

Взять 1 фунт муки, $\frac{1}{2}$ фунта масла, $\frac{1}{2}$ стакана воды, немного соли, 1 яйцо, замесить крутое тесто. В холодном месте тонко раскатать.

Заварное тесто без дрожжей

$1\frac{1}{4}$ стакана воды, $\frac{1}{2}$ стакана масла вскипятить, тотчас же всыпать $1\frac{1}{2}$ стакана муки, размешать до гладкости, в горячее вбить 4 яйца (лучше 4 желтка), слегка посолить, прибавить муки и тотчас сделать пирожки.

Рассыпчатое тесто (4 рецепта)

а) 3 стакана муки, $\frac{1}{2}$ фунта сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана воды, столовая ложка рома. Замесить густое тесто, раскатать его довольно тонко, сделать пирог или пирожки.

б) 6 желтков, $\frac{1}{3}$ фунта сливочного масла, 3 стакана муки, 2 столовые ложки рома.

в) 1 фунт, т. е. 3 стакана муки, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, $\frac{1}{8}$ или $\frac{1}{4}$ фунта масла, соль, 1 яйцо для смазки теста.

г) $\frac{1}{4}$ фунта сливочного масла растереть добела, всыпать чайную ложку соли ровно с краями, такую же ложку сахара, стакан муки ровно с краями, вбивая 2 желтка и подливая почти $\frac{1}{2}$ стакана молока.

ПИРОГИ ИЗ ЯГОД, ЯБЛОК, КАРТОФЕЛЯ

Сладкий пирог из вишен, черной смородины или черники

Взять 3 стакана очищенных ягод, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана сахара. Отдельно взять $1\frac{1}{2}$ стакана свежей сметаны, взбить с 2 яйцами, положить $\frac{1}{2}$ столовой ложки муки, $\frac{1}{2}$ стакана сахара и $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы, облить этим все вишни, размешать, переложить на блюдо, поставить в духовку, чтобы запеклось.

Дешевый яблочный пирог

Взять 1 яйцо, столовую ложку сливок, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, неполный стакан муки, $\frac{1}{2}$ ложки масла. Замесить крутое тесто, разделить его на 4 части, раскатать из каждого кружка очень тонкий пласт величиной с тарелку. Положить первый пласт на смазанную маслом сковороду, смазать его маслом, положить часть яблок, нарезанных самыми тоненькими

ломтиками (яблок всего $1\frac{1}{2}$ фунта), посыпать их сахаром ($\frac{1}{2}$ фунта), накрыть другим пластом теста. Поступить со всеми пластами так же. Верхний — смазать чуть-чуть разогретым маслом. Поставить в самую горячую духовку. Как только образуется сок, чаще поливать им сверху весь пирог. Держать в духовке, пока сок не превратится в подожженный сахар.

Пирог из яблок со сметаной

Из 6—12 яблок вырезать сердцевину, очистить от кожицы, наполовину сварить, остудить, нафаршировать вареньем, уложить на блюдо. Приготовить следующую массу: $1\frac{1}{2}$ стакана свежей сметаны, 4 желтка, 1 ложку муки, немного сахара хорошо смешать, добавить пену из 4 белков. Облить этой массой яблоки и поставить в не слишком горячую духовку.

Картофельный пирог

2 фунта картофеля отварить в соленой воде, протереть, положить 1 фунт муки, 3 столовые ложки дрожжей, 4 яйца и 1 стакан растопленного масла. Хорошо вымесить, раскатать две лепешки, положить одну на сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, на нее положить мясной фарш, другой накрыть сверху и поставить в печь.

Старинный курник

Приготовить тесто сдобное или рассыпчатое. Раскатать круглую лепешку больше сковороды, на которой будете выпекать курник, отрезать еще кусок теста с куриное яйцо и отложить его. Раскатанную лепешку переложить на сковороду. Сделать начинку: курицу отварить в малом количестве воды, вынуть, разрезать на куски, какие кладут в суп; $1\frac{1}{4}$ стакана мелкой гречневой крупы перетереть с 1 сырым яйцом, высушить, разбить комочки; вскипятить $1\frac{1}{2}$ стакана воды с 2 ложками масла, быстро всыпать крупу, тотчас размешать, поварить минут 5, поставить не надолго в печь, чтобы слегка подсохла, смешать с 4—5 крупными, мелко изрубленными крутыми яйцами и рубленой зеленью, посолить. Уложить на лепешку половину

каши, положить на нее разрезанную курицу, вынув из нее все кости, покрыть остальной кашей, посыпать сверху укропом. Загнуть края теста, заложив их складками, и защипать так, чтобы посередине осталось небольшое отверстие. Влить в него куриный бульон, накрыть маленькой лепешкой, красиво защипать, смазать яйцом и тотчас поставить в печь. Если будете выпекать из рассыпчатого теста, на него уйдет $\frac{1}{2}$ фунта масла, 1 рюмка рома, 1 фунт муки.

ТЕСТО ДЛЯ ПИРОЖКОВ

Постное тесто на дрожжах (2 рецепта)

а) 1 стакан воды, 1 полную чайную ложку соли, 3 золотника дрожжей и $1\frac{1}{2}$ стакана муки растворить, дать подняться. Положить 1 чайную ложку сахара и 1 столовую ложку подсолнечного масла, выбить хорошенько лопаточкой, добавить остальную муку и замесить не очень густое тесто, хорошо его вымесить, дать подняться. Выложить на стол, разделить на 15—18 частей, раскатать, положить по ложечке фарша, защипать, дать подняться. Смазать водой, маслом и сразу поставить в горячую печь минут на 20.

Всего $1\frac{1}{4}$ фунта муки.

б) *Жарится в масле.* Приготовить тесто на дрожжах, как сказано выше, только пожиже, чтобы пирожки можно было делать в руках, обсыпая руки мукой; начинить пирожки, дать им подняться на столе, посыпанном мукой, поджарить их в стакане подсолнечного масла, предварительно вскипяченного.

Обыкновенное тесто на дрожжах

Растворить тесто из 1 стакана воды или молока, 2—3 золотников сухих дрожжей и половины муки. Когда поднимется, выбить тесто как можно лучше, всыпать 1 чайную ложку соли, 1 столовую ложку сахара, растертого с 2 желтками и с $\frac{1}{8}$ фунта масла, всыпать остальную муку, чтобы тесто было довольно густое. Когда оно поднимется, выложить на стол, нарезать кусочками. Каждый кусочек раскатать скалкой, положить по $\frac{1}{2}$ столовой ложки фарша, защипать, дать подняться, смазать верх желтком, смешанным

с водой и маслом, и тотчас же поставить в горячую печь на 20 минут.

Всего $1\frac{1}{4}$ фунта муки.

Полуслоеное тесто на дрожжах

А $1\frac{1}{4}$ стакана молока, 1 чайную ложку соли, $\frac{1}{2}$ столовой ложки сахара, $1\frac{1}{2}$ фунта муки, 2—3 золотника сухих дрожжей, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ ложки сливочного масла замесить и выбить как следует, дать подняться (лучше в холодном месте). Когда поднимется, выбить еще раз, раскатать в холодном месте, смазать тесто совсем мягким, чуть ли не жидким, но не растопленным маслом, сложить вдвое, снова смазать, сложить вчетверо, положить на блюдо. Вынести его на холод. Через 10 минут опять раскатать, точно так же смазать маслом три раза. Потом дать подняться в холодном месте, нарезать маленьким кусочками, раскатать круглые лепешечки, положить на каждую из них остывший фарш, защипать, выложить на противень, слегка смазанный маслом. Это тесто можно применять на ватрушки и сладкие пироги.

Тесто на дрожжах заварное

Растворить тесто из 2 золотников сухих дрожжей, распущенных в $\frac{3}{4}$ стакана воды и $1\frac{1}{2}$ стакана муки, дать подняться. Потом выбить хорошенько, посолить, обдать $1\frac{1}{2}$ стакана кипятка, вымесить хорошенько, влить 2—3 столовые ложки подсолнечного масла, всыпать, если надо, сахар и столько муки, чтобы тесто не прилипало к рукам. Выбить тесто хорошенько, дать подняться. Когда поднимется, сделать пирог или пирожки, дать подняться еще раз, смазать маслом или пивом, поставить в горячую печь.

Сдобное тесто на сметане или на сливках

Жарится в масле. Взять $\frac{1}{4}$ фунта масла, разбить 1—2 яйца, влить $\frac{1}{2}$ стакана сливок или сметаны, $\frac{1}{4}$ стакана воды, прибавить немного соли и муки столько, сколько понадобится, чтобы тесто было достаточно крутое. Замесить хорошенько, поставить в холодное место. Раскатать несколько раз, сделать пирожки, смазать их яйцом и жарить в масле на сковороде.

Слоеное тесто

Чтобы слоеное тесто удалось, главная задача — готовить его в холодном месте!

Взять 1 стакан воды, 2 яйца и замесить особенно крутое тесто. $\frac{1}{4}$ стакана муки посыпать на стол, раскатывая тесто в $\frac{1}{2}$ пальца толщиной.

$\frac{1}{2}$ фунта свежего масла промыть в очень холодной воде, растереть ложкой так, чтобы не осталось ни одной крупинки, выжать несколько раз в салфетке, чтобы не осталось ни капли воды.

Положить на тесто плоский кружок этого масла, который должен быть вдвое меньше раскатанного кружка теста, закрыть масло краями теста, защипать, раскатать продолговатую лепешку на чистой доске, накрыть салфеткой, поставить на холод на $\frac{1}{4}$ часа. Затем сложить втрое, раскатать, накрыть салфеткой, поставить на $\frac{1}{4}$ часа в холодное место. Таким образом поступать 6 раз, чтобы тесто было сложено в 18 раз, на что уйдет около 2 часов времени. Раскатывать и держать непременно в холодном месте, чтобы масло не таяло, но чтобы и не мерзло. Когда печь будет готова, раскатать тесто, сделать пирожки, переложить их на противень, слегка смоченный водой, не смазывая его маслом. Смазать верх, но не бока пирожков разбитым желтком с примесью холодной воды и масла и из холодного места ставить прямо в горячую печь, чтобы сразу охватило и чтобы масло не смогло растаять. Когда пирожки подрумянятся и будут легко сдвигаться с листа, вынуть их на салфетку. Подавать горячими.

Тесто на скорую руку

Взять $\frac{1}{4}$ фунта сливочного масла, растопить его, прибавить 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана молока или воды, посолить, хорошенько размешать, всыпать муки столько, чтобы тесто было крутое. Раскатать его и делать пирожки.

Пирожки маделэн

Взять 10 яиц и отделить желтки от белков. Сбить желтки, прибавить в них $\frac{1}{2}$ фунта мелкого сахара, щепотку лимонной цедры и немного соли. Затем всыпать $\frac{1}{2}$ фунта самой лучшей муки, размешать

хорошенько, прибавить в эту смесь порядочный кусок сливочного масла и белки, сбитые в пену. Когда тесто будет готово, смазать маслом маленькие формочки, наполнить их тестом, поставить в вольный дух.

Формочки можно заменить большой бумажной коробкой, смазанной маслом, в которую выливается тесто. Когда оно испечется, можно нарезать его и придать какую угодно форму.

НАЧИНКИ

Свежая капуста

1 кочан капусты нашинковать, посолить, через 10 минут выжать, сложить в кастрюлю, добавить 6—8 ложек масла, по желанию, мелко изрубленную луковицу, поставить на медленный огонь, мешая, довести до мягкости, но чтобы капуста не подрумянилась. Когда остынет, положить соль, перец, зеленый укроп.

Свежая капуста с рыбой

Приготовить капусту, как сказано выше. Между капустой положить ряд какой угодно рыбы ($1\frac{1}{2}$ —2 фунта), которую предварительно очистить, вымыть, распластать, вынуть все кости, посолить, осыпать простым перцем, завернуть туго в чистое полотенце, дать полежать так часа 2.

Свежая капуста с яйцом

$\frac{1}{2}$ фунта капусты мелко изрубить, посолить, немного погодя выжать. $\frac{1}{4}$ мелко изрубленной луковицы слегка поджарить в $\frac{1}{2}$ ложки масла, положить капусту, поджарить до мягкости, но не подрумянивать. Остудить, всыпать мелко нарубленное крутое яйцо, размешать.

Кислая капуста с грибами

Поджарить 1 мелко изрубленную луковицу в $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стакана масла, положить 3 стакана выжатой кислой капусты, мелкого красного и черного перца, тушить под крышкой до мягкости, мешая, чтобы не пригорело. $\frac{1}{4}$ фунта сушеных грибов сварить, мелко изрубить,

поджарить с луком в $\frac{1}{4}$ стакана масла, смешать с капустой.

Морковь

6 штук моркови средней величины вымыть, вскипятить, очистить, сварить в небольшом количестве чистой подсоленной воды или бульоне, мелко изрубить, смешать с 1 ложкой сливочного масла и 2—3 крутыми, мелко нарубленными яйцами, нафаршировать пирожки.

Сушеные грибы

$\frac{1}{2}$ фунта сушеных боровиков сварить до мягкости, мелко нарубить. Мелко изрубленную луковицу поджарить в 2 ложках масла, смешать с грибами, опять поджарить, положить перец.

Грибы с рисом

$\frac{1}{4}$ фунта сушеных грибов сварить до мягкости, мелко нарубить; мелко изрубленную луковицу поджарить в 4 ложках масла, смешать с грибами, еще слегка поджарить, положить соль, перец, смешать с вареным рисом (1 стакан), который можно сварить на грибном бульоне.

Рис готовится следующим образом: перемыть в холодной воде, слить ее, налить свежей холодной подсоленной воды, чтобы рис едва покрыло, поставить варить. Когда он делается мягким, откинуть на дуршлаг, перелить холодной водой, дать ей стечь совершенно, положить в миску, добавить сливочное масло, крутые яйца.

Грибы или рыба с гречневой кашей

1 фунт крупы истолочь слегка, сварить из нее крутую кашу. 2—3 мелко изрубленные луковицы слегка поджарить в $\frac{1}{3}$ стакана масла с $\frac{1}{4}$ фунта сваренных, мелко изрубленных сушеных грибов, смешать с кашей, всыпать перец, укроп.

Вместо грибов можно смешать с кашей очень мелко изрубленную рыбу — щуку, судак, окунь (всего $1\frac{1}{2}$ —2 фунта), посолить, посыпать перцем, поджарить все слегка с мелко изрубленной луковицей.

Свежие грибы

Накрошить в тарелку свежие молодые грибы, добавить туда 1—2 мелко нарезанные луковицы, перец, соль, ложку масла, и все это поджарить. Когда грибы пустят сок, прибавить 1—1½ ложки сметаны и ½ ложки муки. Прокипятить хорошенько, снять с огня, остудить.

Творог

½ фунта творога смешать с 1 яйцом и 1—2 ложками сметаны, посолить.

Говяжий фарш

Взять вареную говядину из супа, изрубить ее и поджарить в масле. Нарезать 2—3 луковицы, положить в говядину, добавить соль, перец, 1—2 ложки бульона или сметаны. Все это немного поджарить в кастрюле или на сковороде. Когда остынет, прибавить 2 сваренных вкрутую изрубленных яйца.

Гречневая каша с яйцом

Сварить накануне крутую гречневую кашу. Поджарить в масле мелко изрубленную луковицу, смешать с кашей, посолить, добавить перец, 2—3 рубленых яйца и смешать. Сделать пирожки из рассыпчатого теста и поставить в печь.

Рис с яйцом

Сварить ½ стакана риса в воде. Когда зерна станут слипаться, рис откинуть на дуршлаг и, мешая, сполоснуть холодной водой. Прибавить по 1 ложке растопленного масла и бульона, посолить, положить 2—3 мелко изрубленных яйца, размешать.

БЛИНЫ, БЛИНЧИКИ

Полезные советы

Главной принадлежностью стола считаются у русских блины. Русские блины бывают нескольких сортов: одни на дрожжах—чисто гречневые, чисто

пшеничные, гречневые пополам с пшеничной мукой; другие пекутся на соде, которая заменяет дрожжи.

Приправы блинов различны, но само печение их одинаково, а именно: когда тесто поднимается в последний раз, его не надо мешать, чтобы оно не опало. Брать ложкой и лить на маленькие раскаленные сковородки, которые, принимаясь печь блины, никогда не мыть водой, а поставить на плиту, налить немного жира, насыпать крупной соли, дать хорошенько прогреться, отставить. Когда слегка остынут, быстро, но хорошенько вытереть скомканной сырой бумагой, чтобы стереть всю грязь и нагар. Потом еще раз вытереть сухой солью и затем сухой чистой тряпкой.

Никогда не следует скоблить сковородки ножом, а если тесто плохо отстает, то прочистить их снова, как сказано выше.

В случае, если тесто перед печением блинов окажется густым, нельзя все тесто разбавлять молоком: следует отделить ложки 2 в другую посуду, размешать хорошенько с молоком и тогда уже соединить с остальным тестом; размешать его слегка, чтобы не опало.

Для блинов всегда требуется мука высшего сорта.

Когда блины начнут подниматься и румяниться, их надо сверху окропить маслом. Если пекутся на плите, то перевернуть, поджарить, а потом складывать в сторону и держать в теплом месте, чтобы не остыли.

Наливая в сковородки свежее тесто, надо каждый раз смазывать их маслом. Тесто должно быть немного гуще, чем на обыкновенные *пресные блинчики*, на которые берется на 3 стакана молока — 2 стакана муки, а на *русские* — надо 3 стакана жидкости, т. е. на 3 стакана воды с молоком и дрожжами брать столько же, т. е. 3 стакана муки. Это приблизительная пропорция, точно определить трудно, так как мука бывает неодинакового сорта. Блины должны быть гораздо толще простых блинчиков и рыхлые, ноздреватые, легкие.

На каждый фунт муки берется по 1 чайной ложке соли и сахара, который растирают с желтками.

Тесто лучше всего ставить за 4—6 часов до выпечки блинов. Оно должно иметь густоту хорошей сметаны.

Заваривают блины водой или молоком, не кипящим, а только доведенным до момента закипания.

На все эти блины, на само их печение, т. е. на их смазку, уйдет около 1 стакана растопленного масла.

Все виды блинов при их печении, т. е. налив на сковородки тесто, можно посыпать мелко нарубленными крутыми яйцами или мелко изрубленным луком. Когда тесто для блинов готово, нужно немедленно их печь. Если тесто перестоится, то блины выходят плохие. Опара ставится большей частью за 6—7 часов до печения.

БЛИНЫ

Блины пшеничные с гречневой мукой

С вечера в теплое место поставить опару, приготовленную из 1 фунта пшеничной муки, 1 бутылки воды и 2 чайных ложек дрожжей. Утром развести $\frac{1}{2}$ фунта гречневой муки, добавить $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, влить смесь в опару, поставить в теплое место и дать подняться. За час до печения влить чашку горячего молока или кипятка, размешать, дать еще подняться и затем печь.

Блины обыкновенные пшеничные

Сделав тесто из $2\frac{1}{2}$ стакана муки, 4 стаканов согретого молока, золотника сухих дрожжей и ложки растопленного масла, поставить его в теплое место, чтобы поднялось. Потом посолить, выбить хорошенько, положить 2 желтка, стакана 2 муки, еще выбить хорошенько, прибавить 2 взбитых белка, $\frac{1}{2}$ стакана сливок и снова поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, брать его ложкой и печь блины.

Другие блины пшеничные

Растворить тесто из 4 стаканов теплого молока, $2\frac{1}{2}$ стакана крупчатой муки, 3—6 золотников дрожжей, ложки растопленного масла. Когда поднимется, выбить, посолить, положить 2 желтка, растертых с 1 чайной ложкой сахара, $2-2\frac{1}{2}$ стакана крупчатой муки, выбить хорошенько, прибавить 2 взбитых белка и $\frac{1}{2}$ стакана самых густых сливок, размешать осторожно, дать подняться и, не мешая тесто, печь.

Блины манные

Вскипятить 1 стакан молока, всыпать $\frac{2}{3}$ стакана манки, положить $\frac{1}{2}$ ложки масла, сварить кашу, как

обычно, остудить. Незадолго перед обедом всыпать $\frac{3}{4}$ стакана муки, разбавляя 2 стаканами молока и $\frac{1}{4}$ стакана воды, вбить 1—2 желтка, всыпать соль. Размешать тесто до гладкости, жарить на маленьких сковородках. Подать к ним сахар.

Блины на соде

Они хороши тем, что их можно приготовить очень быстро. Взять 1 фунт гречневой и 1 фунт пшеничной муки, развести ее $4\frac{1}{2}$ или 5 стаканами теплой воды, добавить по 2 чайные ложки соли и сахара, вымесить, выбить. Когда сковородки будут готовы, взять 1 чайную ложку лимонной кислоты, всыпать в $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, размешать, влить в тесто и тотчас размешать 1 чайную ложку соды в другой $\frac{1}{2}$ стакана воды, влить в тесто, размешать. Выпекать сразу же. Подать масло, сметану.

Блины самые лучшие

Растворить тесто из $1\frac{1}{2}$ стакана пшеничной, $2\frac{1}{2}$ стакана гречневой муки, $2\frac{1}{2}$ стакана теплой воды и 3—6 золотников дрожжей. Когда тесто поднимется, всыпать 1 стакан гречневой муки, дать подняться. За 1 час до выпечки заварить тесто 2 стаканами почти кипящего молока, размешать до гладкости. Когда остынет, положить соль и сахар (можно прибавить 2—3 яйца, $\frac{1}{8}$ фунта масла), дать подняться и, не мешая больше тесто, печь блины.

БЛИНЧИКИ

Блинчики обыкновенные

Растереть 2 желтка с $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара и с $\frac{1}{2}$ столовой ложки мягкого масла, развести понемногу, размешивая, 3 стаканами молока. Затем все это постепенно влить, постоянно мешая, в 2 стакана муки, размешать до гладкости, если надо, процедить, положить 2 взбитых белка. Печь, поджаривая с обеих сторон.

Блинчики с лимоном

Испечь блинчики на маленьких сковородках, поджарив с обеих сторон. Половину из них осыпать

сахаром, лимонной цедрой, выжимая на каждый блинчик по несколько капель лимонного сока, сложить попарно, подать тотчас горячими.

Блинчики с творогом

Испечь блинчики, как сказано выше. Поджарить с одной стороны. Намазать поджаренную сторону каждого блина творогом, сложить в виде книжки, поджарить с обеих сторон.

Творог приготавливается так: $\frac{1}{2}$ фунта творога растереть, положить мягкого масла, 2 желтка, сахар, соль, кто любит, можно добавить изюм и 1 ложку сметаны.

К таким блинчикам подается сахар, корица и сметана.

Блинчатое тесто для пирожков и караваев

2 стакана муки, $\frac{3}{4}$ чайной ложки соли развести 3 стаканами воды, размешать до гладкости. Можно положить 2 яйца или только 2 желтка.

Каравай из блинчиков с яблоками

Испечь блинчики. Поджарив с обеих сторон, класть в кастрюлю, намазывая маслом, перекладывая мелко нарезанными яблоками и посыпая сахаром. По желанию, можно посыпать корицей или гвоздикой. Поставить в горячую духовку на 1 час, чтобы кругом подрумянилась корочка и подсохла. Выложить осторожно на блюдо, подать отдельно сахар.

Каравай из блинчиков с кремом

Испечь блинчики, поджарив с обеих сторон, сложить в кастрюлю, намазанную маслом и посыпанную сухарями, перекладывая каждый блин следующей массой: 4 желтка растереть добела с 1 стаканом сахара, влить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, хорошо размешать. Накрыть сверху блином, поставить в не слишком горячую духовку минут на 20, чтобы крем испекся, а не распустился. Подавая, выложить на блюдо, посыпать сахаром.

Каравай из блинчиков с любым фаршем

Блинчики поджарить с обеих сторон, сложить в глубокий сотейник, намазанный маслом, перекладывая фаршем; прикрыть блинчиком, поставить в печь, чтобы каравай зарумянился.

Пирожки блинчатые

Очень вкусными получатся пирожки, если завернуть фарш в блинчики, обвалять в яйцах, посыпать сухарями, обвязать нитками и пожарить во фритюре. Когда пирожки будут готовы, их надо еще раз обвалять в сухарях и сейчас же, горячими, подавать на стол. Фарш для таких пирожков можно брать какой угодно.

Блинчики манные

Приготовить кашу на молоке (стакан молока, $\frac{3}{4}$ стакана крупы, 2 ложки масла). $\frac{3}{4}$ фунта муки разболтать с 2 стаканами молока, перемешать с кашей, посолить, вбить 2 желтка, всыпать сахар, добавить 4 взбитых белка, печь.

ОЛАДЬИ

Тесто для оладий должно быть как густая сметана. Когда оно окончательно поднимется, не мешая, брать его ложкой и лить на сковороду, на раскаленное масло. Поджарить с двух сторон.

Оладьи на дрожжах

2 стакана теплого молока, 4 стакана муки, 2—3 золотника сухих дрожжей размешать до гладкости. Когда тесто поднимется, выбить его хорошо, положить 1 чайную ложку соли, $\frac{1}{2}$ столовой ложки сахара, 1 столовую ложку масла, 2—3 яйца, белки можно взбить, дать вторично подняться и тогда уже, не мешая тесто, выпекать. Подавать к ним сахар, варенье.

Оладьи с яблоками

Приготовить тесто, как в предыдущем рецепте. Перед самым жарением положить в него 3 яблока, очи-

щенных от кожицы и сердцевины и нарезанных кружочками. На каждую оладью захватить по одному кусочку яблока. Подавать к ним сахар или варенье.

Оладьи из моркови

Взять 5 штук довольно крупных морковин, натереть на мелкой терке, положить 2 сырых яйца и муки столько, чтобы масса стала густая, как сметана. Жарить как обычно.

Оладьи картофельные

Приготавливаются так же, как оладьи из моркови.

Оладьи на сметане

Разбить 4—5 яиц, посолить, прибавить стакана 2 муки и столько сметаны, чтобы тесто было не густое. Налить в распущенное масло и жарить, переворачивая. Когда оладьи будут готовы, посыпать сахаром и подать на стол.

Оладьи из творога

Взять фунта 2 творога, протереть его через дуршлаг, посолить немного, прибавить $\frac{1}{4}$ стакана сметаны, 2 ложки сахара, 2—3 яйца, 2 ложки растопленного масла и муки столько, чтобы тесто было довольно густое. Все это хорошенько размешать и растереть, сделать небольшие оладьи, изжарить на горячей сковороде, подрумянив с обеих сторон. Подать отдельно мелкий сахар с корицей.

Оладьи из пшена или манной крупы

Вскипятить стакана 2 молока. Всыпать, мешая, приблизительно $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ стакана манной крупы или пшена; когда сварится, остудить, посолить, прибавить 3—4 желтка, 3—4 взбитых белка и 1 чайную ложку сухих дрожжей. Поставить в теплое место; когда поднимется, делать оладьи. Жарят их на раскаленной сковороде в русском масле. Если тесто сделать пожиже, то можно его жарить в виде блинов на маленьких сковородках.

ВАТРУШКИ

Приготовить рассыпчатое тесто на сметане или тесто на дрожжах, тонко раскатать, вырезать кружки величиной с маленькое блюдце. На середину каждого кружка положить приготовленный творог, красиво защипать края теста, оставив фарш открытым. Ватрушки переложить на противень, смазанный маслом, намазать их яйцом, наколоть творог вилкой, поставить в горячую печь на 15 минут.

Начинка: 1 фунт творога, соль, $\frac{1}{2}$ ложки сахара, 1 ложка сметаны, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ ложки масла для смазывания противня.

СЫРНИКИ

3 фунта творога растереть, положить 4 яйца, соль, 5—6 столовых ложек сметаны, 1 стакан мелкого сахара, 1 стакан муки. Сделать лепешки и слегка посыпать их мукой. Влить на сковороду $\frac{1}{2}$ стакана растопленного масла, поджарить сырники с обеих сторон. Подать к ним сахар и сметану.

ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ

ТЕСТО ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ И ВАРЕНИКОВ

(2 рецепта)

а) Взять 3 стакана муки, 2—3 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 1 полную чайную ложку соли, замесить крутое тесто и раскатать его тонко, но чтобы не прорывалось. На половину лепешки положить рядами шарики фарша, смазать края оставшимися белками, покрыть фарш другой половиной, обжать плотно кругом так, чтобы он не вышел наружу, а потом вырезать формой в виде полумесяца.

б) Приготовить постное тесто из 1 фунта муки, 1 чайной ложки соли, $\frac{3}{4}$ стакана кипяченой воды и 1—2 столовых ложек подсолнечного масла, раскатать как можно тоньше и нарезать небольшим стаканом кружочки. На одну половину каждого кружка ложкой положить немного начинки, прикрывая другой половиной. Хорошенько закрыть и обрезать резцом, для того чтобы при варке не лопались и не разваливались.

Пельмени и вареники кладут в кипящую соленую воду. Они готовы тогда, когда всплывают наверх.

НАЧИНКИ

Из грибов

$\frac{1}{2}$ фунта сушеных грибов вымыть, сварить до мягкости, мелко изрубить, поджарить с 2 ложками подсолнечного или горчичного масла и мелко нарубленной луковицей, посолить, всыпать толченого черного перца, остудить.

Из ягод

Взять 3 стакана свежей черники, или свежих слив, или вишен, вынуть из них косточки, размешать осторожно с $\frac{1}{2}$ стакана сахара, чтобы не раздавить ягоды. Сделать вареники. Подавая холодными, облить их сметаной с сахаром.

Из творога

Взять $1\frac{1}{2}$ стакана творога, выжать из него воду, растереть с 1—2 столовыми ложками сметаны, добавить 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли. По желанию, можно добавить сахар и ложку растопленного сливочного масла.

Из вишен

Взять $1\frac{1}{2}$ фунта свежих вишен, вынуть из них косточки, дать стечь соку, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана сахара и поставить на 1—2 часа. Нафаршировать ими вареники, сварить. Подавая, облить стекшим вишневым соком, в который добавить $\frac{1}{4}$ стакана сахара, немного воды и вскипятить.

Из слив

$1\frac{1}{2}$ фунта зрелых слив обварить кипятком, вынуть косточки, разрезать пополам, положить в кастрюлю, всыпать $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стакана сахара, потушить на огне, беспрестанно потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорело. Дать остыть. Нафаршировать вареники сливами без сиропа, сварить. Подавая, облить оставшимся в кастрюле сиропом, в который влить до 1 стакана воды, добавить $\frac{1}{4}$ стакана сахара, немного ванилина и вскипятить.

Из чернослива

1 фунт чернослива вымыть, разварить до мягкости в самом малом количестве воды, протереть сквозь сито, всыпать сахар, еще поварить, чтобы сделалось густое, остудить. Наполнить вареники черносливом, сварить. Подавая, посыпать сахаром. По желанию, облить немного вином.

Из черничного варенья

В приготовленное тесто положить немного густого варенья черники, сварить. Подавая, облить оставшимся черничным соком, который развести водой.

Из кислой капусты

3 стакана кислой шинкованной капусты вымыть в воде, сложить в кастрюлю, залить водой, сварить до мягкости, откинуть на дуршлаг, остудить. 2 луковицы мелко изрубить, поджарить с $\frac{1}{4}$ стакана масла, сложить туда же капусту, размешать, положить соли, перца, мускатного ореха.

Подавая, облить горячим оливковым или подсолнечным маслом или сначала поджарить в нем мелко изрубленный лук и тогда уже облить.

ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ (2 рецепта)

а) 3 фунта творога хорошо растереть, положить 1 ложку масла, соль, 6 яиц (если творог очень густой, то прибавить 2—3 ложки сметаны), $\frac{1}{2}$ стакана муки. Размешать очень хорошо, выделывать на столе, посыпанном мукой, длинные полоски, разрезать наискось на кусочки, опустить в соленый кипяток. Когда всплывут, выбрать дуршлаговой ложкой на блюдо, облить 2—3 ложками растопленного сливочного масла, поджаренного с сухарями, или сметаной.

б) 2 фунта творога хорошо растереть, положить соль, 4 яйца, 2 столовые ложки муки, размешать очень хорошо. Сделать вареники, как сказано в предыдущем рецепте. Когда они всплывут, выбрать дуршлаговой ложкой, сложить в кастрюлю, облить 2 столовыми ложками масла, 1 стаканом сметаны, посыпать корицей, можно сахаром, и поставить в духовку.

ГРЕНКИ

Гренки из белого хлеба

Порезать булку маленькими четырехугольными кусочками, поджарить на сковороде, смазанной маслом, поставить в духовку, чтобы подрумянились и высохли.

Гренки из белого хлеба с сыром

Взять немного молока или сливок, разбить туда 2 желтка. Булку нарезать четырехугольниками или полосками, легонько размешать в молоке с желтками, положить на сковородку, смазанную маслом, посыпать тертым сыром и поставить в печь. Гренки готовы, когда подрумянятся.

ЛЕПЕШКИ К ЧАЮ

$\frac{1}{2}$ фунта растопленного масла хорошо растереть с $\frac{1}{2}$ фунта сахара и 5 сырыми яйцами. Замесить тесто, прибавляя столько муки, чтобы образовавшуюся массу можно было резать ножом. Раскатать, наделать лепешек величиной с блюдце. Испечь или поджарить на сковороде с маслом и посыпать сахаром.

ПУДИНГИ

Пудинг бисквитный

Растереть 3—4 желтка с 2 ложками сахара, добавить немного тертой лимонной цедры, 4—5 взбитых белков. Подсыпая легонько 2 ложки картофельной муки или 3 ложки крупчатки, размешать и выложить в форму. Форму, закрыв крышкой, поставить в кастрюлю, налить в кастрюлю до краев формы крутого кипятка и варить минут 20—25. Можно испечь в духовке.

Пудинг бисквитный из лимона или апельсина

1 большой лимон или апельсин сварить в воде так, чтобы его можно было легко проколоть. Обтереть салфеткой, протереть сквозь дуршлаг; $\frac{1}{2}$ стакана сахара растереть добела с 7 желтками, всыпать лимонную или апельсиновую цедру, положить растертый лимон

или апельсин и, наконец, 7 взбитых белков, подсыпая понемногу $\frac{1}{3}$ стакана картофельной муки. Сложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, и варить на пару или поставить не надолго в духовку. Подавать, выкладывая на блюдо.

Лимон (апельсин) можно не варить, а всыпать в пудинг одну только цедру (лимонную или апельсиновую).

Пудинг на дрожжах

$\frac{1}{4}$ фунта растопленного масла растереть добела, вбить по одному 8 желтков, положить 3 ложки песка, лимонную цедру с $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{3}$ фунта крахмала, 2 ложки дрожжей, размешать до гладкости, положить пену из 8 белков. Налить неполную форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, поставить в духовку. К пудингу подать сливки.

Пудинг заварной

$1\frac{1}{2}$ ложки масла смешать с 1 стаканом муки, развести 2 стаканами молока. Кипятить, мешая, пока не загустеет. Остудить, положить сахар, цедру с 1 лимона, 6 желтков, 6—7 взбитых белков, смешать. Выложить в форму, смазанную маслом и поставить в духовку на 1 час или варить на пару часа 2.

Пудинг заварной из сметаны

2 стакана свежей сметаны вскипятить, всыпать 1 стакан муки, постоянно мешая на огне, пока начнет отставать от кастрюли. Снять с огня, остудить, вбить 6 яиц по одному, продолжая мешать, всыпать 2 ложки сахара, добавив немного изюма или какого-нибудь варенья, варить на пару. Пропорция на 8 человек.

Пудинг из творога (2 рецепта)

а) 5 желтков, 1 стакан сахара растереть добела, положить немного ванилина, 1 стакан сливочного масла, 1 стакан сметаны и $\frac{1}{2}$ фунта сухого и протертого творога, смешать хорошо. Форму смазать маслом, обсыпать сухарями, положить приготовленный творог, поставить в горячую духовку (примерно на 1 час).

б) Протереть сквозь дуршлаг свежий творог, прибавить 2 ложки сахарного песка, 3 яйца, 2 ложки растопленного масла, 1 чайную ложку муки. Растереть все хорошенько деревянной ложкой, прибавить $\frac{1}{4}$ стакана хорошо промытого мелкого изюма, все размешать и выложить в смазанную маслом форму с трубчатым сквозным отверстием посередине. Форму, закрыв крышкой, поставить в кастрюлю, налить в кастрюлю до краев формы крутого кипятка, в котором и варить 1— $1\frac{1}{2}$ часа до готовности. Подавая на стол, облить сливочным маслом или вишневым сиропом.

Пудинг из картофеля

Сладкий, рассыпчатый картофель очистить, нарезать, перемыть, залить молоком, чтобы его едва покрыло, сварить, откинуть на сито, протереть горячим. На $1\frac{1}{2}$ стакана картофельной массы взять 7 желтков, растертых добела с 4 ложками сахара, добавить $1\frac{1}{2}$ ложки растопленного масла и $1\frac{1}{2}$ чайной ложки просеянной корицы. Размешать, положить взбитые белки, переложить массу в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, поставить в горячую духовку на 20 минут. Подавая на стол, выложить на блюдо. Отдельно подать растопленное масло и сахар.

Пудинг из манки

$1\frac{1}{4}$ стакана манки перетереть с одним яйцом, высушить, протереть сквозь дуршлаг. Вскипятить 4 стакана молока с $1\frac{1}{2}$ ложки масла, всыпать манку. Когда загустеет, остудить, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана изюма, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стакана сахара, вбить 2 яйца, все размешать, переложить в форму, поставить в печь. Подавая, выложить на блюдо.

Пудинг из чернослива

3—4 стакана чернослива сварить, протереть через сито. 4—6 яблок, как можно менее кислых, сварить с сахаром в самом малом количестве воды, протереть, смешать с протертым черносливом (тереть ложкой с $\frac{1}{2}$ часа).

Приготовить сироп из $\frac{3}{4}$ или 1 стакана кускового сахара и $\frac{3}{4}$ —1 стакана воды, влить в пюре, разме-

шать. Поставить на плиту, чтобы пудинг был теплым, но не горячим. Подавая, можно обложить гренками.

Пудинг из риса со свежими фруктами

Сварить 1 стакан риса, смешать его с $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стакана сахара и 1 рюмкой ликера. 3 яблока, 4 груши, 4 персика очистить от кожицы, разрезать каждую штуку на четыре части, прибавить 8 желтых или красных слив без косточек, сварить в сиропе из 1 стакана воды и $\frac{3}{4}$ стакана сахара (сливы опустить в сироп минут на 5, персики варить немного дольше). Небольшую форму в виде кастрюльки смазать маслом, положить слой риса, потом слой сваренных фруктов, к которым можно добавить немного варенья из крыжовника, опять слой риса, слой фруктов, пока наполнится форма (сверху рис). Пудинг сжать плотно, накрыть смазанной маслом крышкой, завязать ее сверху салфеткой и сварить на пару. Подавая, выложить на блюдо, украсить вокруг зеленым и черным виноградом, наверх положить сваренную в сиропе грушу, а вокруг нее сливы, облить оставшимся сиропом, в который добавить 1 рюмку ликера.

1 стакан риса, 3 яблока, 4 груши, 4 персика, 8 слив, 1 ложка варенья из крыжовника, 1 стакан сахара, 2 рюмки ликера, зеленый и черный виноград.

Пудинг из риса с яблоками и вареньем

Из 6—9 яблок вырезать сердцевину, очистить от кожицы, сварить в малом количестве воды до половины готовности. Наполнить яблоки вареньем. В яблочной же воде, прибавив в нее немного сахара, сварить 1 стакан риса. Форму смазать маслом, обсыпать сухарями, положить половину риса, на него яблоки, обсыпать их сахаром с корицей, прикрыть рисом, поставить в печь на $\frac{1}{2}$ часа. Подавая, выложить на блюдо, облить соусом с ромом, вишневым или малиновым сиропом.

Пудинг из яблок

1 стакан сырых тертых яблок, 2—3 яйца, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ стакана густых сливок, $\frac{1}{2}$ стакана толченых сухарей, $\frac{1}{4}$ стакана разогретого масла — все это хоро-

шенько смешать, налить в форму и поставить в духовку.

Пудинг из варенья

Вскипятить стакан цельного молока с 1 ложкой масла, всыпать, мешая, пшеничную муку (почти до густоты). Когда остынет, вбить 4—5 желтков, положить 2—3 ложки сахара, немного лимонной цедры и мускатного ореха, 3—5 взбитых белков. Положить на блюдо, в медную или жестяную форму 1 стакан любого варенья, залить его сверху тестом и поставить в не очень горячую духовку на $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ часа, пока верхушка хорошо не зарумянится. Подавать на том же блюде.

Пудинг из сухарей

Мелко истолочь 10—15 сухарей, влить 2 стакана сливок, положить $\frac{1}{4}$ стакана сахарного песка, 5—6 желтков, ложки 2 растопленного масла, немного лимонной цедры. Растереть все это, прибавить 5—6 взбитых белков, положить в смазанную маслом форму и поставить в духовку.

К этому пудингу подают сливки, соус из клюквы, вишен.

Пудинг шоколадный

1 стакан сливок или хорошего цельного молока, ложки 2 малосоленого масла и $\frac{1}{2}$ стакана муки вскипятить. Всыпать, мешая, 2 ложки мелкого сахара, 1— $1\frac{1}{2}$ ложки тертого шоколада, немного толченой гвоздики или ванилина, дать вскипеть. Когда остынет, вбить 3—4 желтка и столько же взбитых белков, перемешать, положить все это в форму, смазанную маслом, и поставить в духовку. Подавать со сливками.

Пудинг кофейный

Кофейный пудинг делать точно так же, как и шоколадный, только вместо шоколада положить $\frac{1}{4}$ стакана свежесжаренного кофе, который прокипятить в стакане сливок, процедить и в остальном поступать, как сказано выше.

СУФЛЕ

Суфле на сметане

2 стакана сметаны, 2 полные ложки муки вскипятить, мешая до гладкости. Когда загустеет, вбить 5 желтков, положить $\frac{1}{2}$ стакана сахара, лимонной цедры с $\frac{1}{2}$ лимона и 5 взбитых белков, размешать, сложить на глубокое фаянсовое блюдо или в сотейник, смазанный маслом, поставить в горячую духовку на $\frac{3}{4}$ часа.

Подавать в сотейнике или на блюде, осыпав суфле сахаром.

Суфле лимонное

7 желтков растереть добела с 1 стаканом песка, положить лимонной цедры и 7 взбитых белков, подсыпать $\frac{1}{8}$ стакана крахмала, размешать, переложить на глубокое блюдо, на дно которого можно положить 1— $1\frac{1}{2}$ стакана варенья, поставить в духовку минут на 10. Подавать в том же самом блюде.

Суфле на молоке

Развести в 1 стакане молока 2 ложки картофельной муки, положить 3 ложки сахарной пудры и $\frac{1}{4}$ палочки ванили. Поставить на сильный огонь и мешать, не переставая, деревянной лопаточкой. Когда начнет густеть, положить 4 желтка и 1 чайную ложку масла, заранее приготовленные на тарелке; поскорее смешать и поставить в печь на 2—3 минуты. Вынуть из печи, прибавить 6 белков, сбитых в пену, смешать, влить в кастрюлю, смазанную маслом, и поставить в печь на 20 минут. Готовое суфле можно посыпать сахаром.

ТОРТЫ

Торт рассыпчатый

$\frac{1}{2}$ фунта масла, 1 фунт муки, 1 ложку рома, 1 яйцо, 1 ложку сметаны, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, лимонную цедру вымесить хорошенько, раскатать на столе, переложить на сковороду, обложить рантом из теста, смазать яйцом, испечь, а потом уже покрыть ягодами, яблоками или вареньем.

Торт песочный

$\frac{3}{4}$ фунта масла растереть добела. 8 желтков и $\frac{3}{4}$ фунта сахара растереть. Все смешать, всыпать $\frac{3}{4}$ фунта муки, лимонной цедры, добавить 1 рюмку рома и, наконец, 8 взбитых белков, переложить в форму, смазанную маслом, и поставить в духовку, потом отглазировать.

Торт итальянский бисквитный

21 желток и 1 фунт сахара мешать, пока не побелеет, взбить пену из 21 белка, осторожно смешать с желтками, подсыпая понемногу сквозь сито около $\frac{1}{2}$ фунта муки; размешав таким образом разлить в три формы, поставить в горячую духовку.

Вынув из печи, дать остыть. Сложить один на другой, намазав вареньем из черной или красной смородины или каким-нибудь мармеладом.

Торт тирольский

$\frac{3}{4}$ фунта масла растереть добела, смешать с $\frac{3}{4}$ фунта сахара, тертого о лимонную цедру, и $\frac{3}{4}$ фунта муки. Раскатать тесто в палец толщиной, вырезать большой кружок, намазать вареньем или мармеладом.

Из остального теста вырезать разные фигуры, уложить на торт, смазать яйцом, испечь. Когда торт будет готов, вырезанные фигуры смочить слегка водой, посыпать сахарной пудрой, поставить на 5 минут в духовку.

ГЛАЗУРИ И МАССЫ ДЛЯ ПОКРЫТИЯ ТОРТОВ

Глазурь белая

$\frac{1}{2}$ фунта мелкого сахара, 1 белок, а также сок 1 лимона стереть в ступке до совершенной белизны. К глазури можно добавить цукаты, варенье, несколько капель какого-либо душистого масла. Потом поставить в теплую печь, чтобы высохла. Глазурью можно украсить торты, куличи, пирожные, печенье.

Глазурь розовая

В белую глазурь влить клюквенный сок.

Глазурь шоколадная

$\frac{1}{4}$ фунта шоколада натереть на терке, смешать с 3 ложками песка и 4 ложками воды, положить в кастрюлю и, постоянно мешая, дать немного прокипеть. Покрыть этой массой остывший торт, дать ему обсохнуть.

Яблочная масса

3 яблока испечь, протереть сквозь сито, смешать с $\frac{1}{4}$ стакана сахара, проварить до густоты, остудить.

Абрикосовая масса

6 абрикосов сложить в кастрюлю с $\frac{1}{4}$ фунта сахара, влить немного воды, варить, пока не разварятся, протереть сквозь сито.

ПИРОЖНОЕ

Пирожное английское

Замесить тесто из $\frac{1}{4}$ фунта свежего масла, $\frac{3}{4}$ фунта муки, $\frac{1}{4}$ фунта сахара, $1\frac{1}{2}$ яйца. Разделить на две части, раскатать, смазать яйцом, посыпать сахаром, испечь. Вынуть из печи, намазать одну часть густым яблочным мармеладом, другую — разрезать на несколько частей, подавать.

Пирожное с вареньем

$\frac{1}{2}$ фунта масла растереть добела, всыпать $\frac{1}{4}$ фунта сахара, положить 1 яйцо, $\frac{3}{4}$ фунта муки и тереть в течение 1 часа. Жестяные формочки выложить приготовленным тестом, положить в середину варенье без сока, накрыть крышечкой из этого же теста, поставить на противень и в духовку, чтобы пирожные подрумянились и испеклись. Когда остынут, выложить на блюдо.

Пирожное из сметаны

2 желтка растереть добела с $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, $\frac{1}{8}$ фунта сахара и лимонной цедрой; всыпать муки так, чтобы тесто не было очень густое, поставить на холод.

Потом взять $\frac{1}{4}$ фунта масла, раскатать его с тестом, как слоеное, вырезать пирожные разными формами, смазать яйцом и из холода сразу в духовку. Вынув из духовки, посыпать сахаром и корицей.

Пирожное столетнее

$\frac{1}{4}$ фунта масла растереть добела, добавить, не переставая мешать почти 1 час, $\frac{1}{2}$ фунта сахара, цедру 1 лимона, 5 яиц, $\frac{1}{2}$ фунта картофельной муки. Скатать шарики величиной с грецкий орех, испечь.

Пирожное песочное

$\frac{1}{3}$ фунта масла растереть добела, добавить 1 яйцо, $\frac{1}{3}$ стакана сахара, $\frac{1}{6}$ стакана вина и 2 стакана муки. Раскатать тонко, вырезать кружочки, смазать яйцом, поставить в духовку.

Пирожное рассыпчатое

$\frac{1}{4}$ фунта масла растереть добела, добавить $\frac{1}{8}$ фунта сахара, т. е. $\frac{1}{4}$ стакана, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ рюмки спирта и столько муки, чтобы можно было замесить тесто в холодном месте. Раскатать, нарезать, испечь.

Пирожное бисквитное

6 желтков, 6 чайных ложек сахара растереть добела, положить пену из 6 белков, подсыпая понемногу 6 чайных ложек картофельной муки. Разлить в бумажные формы, поставить в нежаркую духовку (к бумажным формам можно пришить из бумаги рюшечки). Эти бисквиты можно подавать с кремом.

Безе

4 белка сбить в густую пену, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта песка, осторожно смешать. Класть десертной ложкой на чистую бумагу, положенную на противень, поставить в не очень горячую духовку.

Безе шоколадное

4—5 белков сбить в густую пену, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта сахара и $\frac{1}{12}$ фунта, т. е. $\frac{1}{3}$ плитки, натертого шоколада,

тихонько размешать. Класть небольшими кусочками или выпускать из бумажной трубочки разными фигурками на противень; поставить в не слишком горячую духовку.

Заварные пышки по-гамбургски

$\frac{2}{3}$ бутылки молока и $\frac{1}{3}$ фунта сливочного масла вскипятить, всыпать 2 стакана муки, мешать до гладкости, пока тесто не загустеет и не начнет отставать от кастрюли. Когда остынет, всыпать $\frac{1}{4}$ стакана сахара, 1 золотник корицы, цедру с $\frac{1}{3}$ лимона, вбить 5 яиц, размешать. Выпускать из шприца колечки; осыпать сахаром, орехами. Испечь.

Трубочки

$\frac{1}{2}$ фунта масла, $\frac{1}{2}$ фунта муки, 2 яйца, 1 ложку дрожжей, 2 ложки сметаны смешать хорошенько. Замесить тесто. Раскатать его очень тонко, нарезать большими четырехугольниками, намазать вареньем или мармеладом, сложить каждый кусок вдвое, положить на противень, смазанный маслом, дать подняться, намазать яйцом, испечь.

Трубочки масляные

Растереть добела $\frac{1}{2}$ фунта масла, добавить, сбивая по одному, 6 яиц, положить $\frac{1}{2}$ фунта сахара и всыпать понемногу около фунта муки. Перемешать, прибавить для запаха немного лимонной цедры и выбить хорошенько. Раскатать, намазать маслом и печь, как вафли. Когда будут готовы, свернуть трубочками. Так как тесто жирное, то не следует мазать форму больше одного раза.

Волованы

Слоеное тесто тонко раскатать и нарезать из него стаканом кружки. Каждый кружок смазать по краям яйцом, положить один на другой 3—4 штуки и запечь. После готовности вынуть мякоть, не трогая нижнего слоя, положить внутрь какое угодно варенье и подавать на блюде.

Зефир яблочный

Испечь 1 фунт кислых яблок, протереть их сквозь сито. Пюре, смешать с 1 фунтом мелкого сахара, прибавить 3 белка, поставить на лед и бить венчиком, пока не побелеет. Разложить массу в бумажные формочки и поставить в легкую печь, пока зефир совсем не подсохнет.

ВАФЛИ

Вафли обыкновенные

$\frac{1}{2}$ стакана растопленного масла остудить, растереть добела, вбить 4 желтка, всыпать 3 полные ложки сахара, $\frac{1}{3}$ чайной ложки соли, $1\frac{1}{4}$ стакана муки, размешать до гладкости, вливая понемногу почти 1 стакан молока или сливок. Влить постепенно 8 взбитых белков, перемешать осторожно сверху вниз и печь вафли, не смазывая форму маслом. Для вкуса можно прибавить корицу или тертую лимонную цедру.

Вафли превосходные

Взять 1 стакан растопленного свежего масла, слегка еще теплого, 6 желтков, 8 чайных ложек песка, растереть все вместе, пока масса не побелеет. Тогда влить 1 стакан сливок, все хорошенько перемешать, всыпать $\frac{2}{3}$ стакана муки, размешать до гладкости, добавить в тесто 6 взбитых белков, еще раз размешать, но не разбалтывать их и начинать печь.

Вафли сметанные

Сколько яиц — столько ложек сметаны и столько ложек муки. Желтки растереть с сахаром и со сметаной, всыпать муку, влить взбитые белки, осторожно вымешать и печь обыкновенным способом.

Вафли на взбитой сметане

$1\frac{1}{2}$ стакана сметаны взбить на льду в пену, смешать с 6 желтками и $1\frac{1}{2}$ стакана муки, положить пену из 6 белков и печь как обычно.

Вафли рисовые на дрожжах

Обварить $\frac{1}{4}$ фунта риса и сварить на молоке густую кашу. Растереть ее хорошенько с $\frac{1}{2}$ фунта муки, всыпать немного корицы, вбить 5 яиц, размешать, положить 2 ложки дрожжей, немного теплого молока, соль и $\frac{1}{4}$ фунта растопленного масла. Выбить хорошенько, поставить в теплое место, чтобы тесто подошло, и печь обыкновенным способом.

ХВОРОСТ

Хворост на сливках

5—6 яиц растереть с $\frac{1}{4}$ стакана сахара, влить стакан сливок, прибавить муку, чтобы тесто было достаточно густое. Раскатать его тонко, нарезать полосками, сделать надрез посередине и продеть один конец через сделанный надрез; или нарезать тесто узкими полосками и сплести их по три вместе. Обсыпать слегка мукой и жарить в масле пополам с гусиным или свиным жиром. Подавая на стол, обсыпать сахаром.

Хворост обыкновенный

Взять 2 яйца, $\frac{1}{4}$ стакана воды, $1\frac{1}{2}$ ложки водки или рома, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, около $2\frac{1}{2}$ стакана муки, замесить довольно крутое тесто. Раскатать очень тонко, нарезать полосками, прорезать середину, вывернуть один конец; или три узенькие полоски сплести вместе; или вырезать розанчики. Жарить в масле.

Наливашники

Раскатать тонко тесто, замесив его, как сказано в предыдущем рецепте, сделать из него небольшие пирожки (наливашники), начинить их вареньем, слепить плотно края, смазывая яйцом, изжарить в масле.

Хворост литый

1 стакан муки, 2 ложки сахара, немного корицы смешать с 1 стаканом молока или более так, чтобы тесто было жидкое, влить 4 желтка и 4 взбитых белка, размешать. Лить тесто в кипящее масло через маленькую воронку, ниточкой, по разным направлениям так,

чтобы хворост имел вид сетки. Подрумянить его с обеих сторон, выбрать на сито, подать горячим, обсыпав сахаром.

ПЕЧЕНЬЕ

Овсянки

Взять 1 фунт овсяной муки, 1 фунт пшеничной, $\frac{1}{2}$ бутылки подогретого молока, $\frac{3}{4}$ фунта сахара, 1 столовую ложку картофельной муки, 2 чайные ложки соды, $\frac{1}{2}$ фунта масла. Размешать, раскатать, вырезать большой рюмкой кружки и испечь.

Печенье альбертовское

Взять 1 стакан теплого молока с разведенной в нем 1 чайной ложкой соды. 1 стакан сливочного масла растереть добела с 1 стаканом сахара и ванилином. Всыпать туда понемногу по 3 стакана картофельной и пшеничной муки, разводя молоком с содой. Выбить тесто как можно лучше и тонко раскатать. Вырезать стаканом или рюмкой кружки, сложить на лист, наколоть спицей и запечь.

Пальчики

Вымесить на доске тесто из 2 фунтов муки, 4 яиц, 1 столовой ложки масла и 1 стакана сахара. Сделать тонкие валики в 3 вершка длиной, смазать их яйцом, взбитым с водой, и поставить в теплую печь.

Печенье сухое

$\frac{1}{2}$ стакана растопленного масла растереть добела, добавить $\frac{1}{2}$ стакана мелкого сахара, растертого с 2 яйцами, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана толченого миндаля и 2 стакана муки. Все хорошо растереть и с помощью ножа распределить на железном листе, смазанном маслом, чтобы вышел тонкий и ровный слой. Смазать яйцом, посыпать рубленым миндалем, крупно истолченным сахаром и коринкой. Испечь. Готовое печенье, еще горячее, нарезать ровными продолговатыми кусочками и поставить в духовку на вольный дух, чтобы оно подсохло.

Печенье лимонное

3 желтка растереть с $\frac{1}{2}$ фунта сахара, прибавить мелко изрубленную цедру с 3 лимонов и $\frac{1}{2}$ фунта муки. Все как можно лучше перемешать и прибавить 2—3 взбитых белка. Выложить кучками, посыпая каждую миндалем, на железный, смазанный маслом, лист и запечь.

КУЛИЧИ И ПАСХИ

Полезные советы

При печении куличей должны быть хорошие дрожжи, хорошая сухая мука и горячая печь. Пропорция муки хотя и назначена, но слепо придерживаться ее не следует, потому что мука бывает разных сортов и сухости. Самые главные правила следующие.

В комнате, где растворяют тесто, температура должна быть не ниже 25 градусов.

Тесто не должно быть жидкое, потому что в таком случае куличи в печи расплывутся и будут плоские; если тесто будет слишком густое — тоже нехорошо, так как куличи будут тяжелые, невкусные и скоро зачерствеют. Тесто должно быть такой густоты, чтобы его можно было разрезать ножом и чтобы оно за ножом не тянулось, чтобы делая кулич не надо было подсыпать муки.

Месить тесто и выбивать его надо как можно дольше, чтобы оно совершенно отставало от рук и от посуды или стола.

Мука должна быть сухая и просеянная.

Тесто должно подходить три раза: первый раз, когда будет растворено, второй раз, когда будет замешано, и третий раз — на противне. Ставить кулич надо в горячую печь и закрыть ее, чтобы не было сквозняка.

Ставить тесто, чтобы поднималось, надо в теплое место, но не горячее.

Если берут сухие дрожжи, то на каждый фунт муки надо от 2 до 4 золотников таких дрожжей и прибавлять молока столько, сколько назначено для густых дрожжей.

В куличи для вкуса кладут ванилин.

Куличи можно печь из любого теста. Настоящая форма кулича — круглая. Когда кулич поднимется, его надо сверху смазать яйцом, смешанным с 1 ложкой воды

и масла (бока не трогать), потом посыпать рубленым миндалем, крупно измельченным сахаром и сухарями.

Чтобы кулич поднялся ровно, в середину вставляют лучину, с которой и ставят в печь. Через 1—1½ часа лучину вынимают: если к ней прилипло тесто, значит, кулич еще сырой, если же лучина окажется совершенно чистой — кулич готов. Вынув из печи, его кладут на сито, чтобы дно остыло.

КУЛИЧИ

Кулич заварной

1½ стакана муки заварить 1½ стакана молока, размешать до гладкости. Когда остынет, влить ¾ стакана дрожжей и дать подняться. 15 желтков растереть добела с ½ стакана сахара; из 15 белков сбить пену, положить и то и другое в тесто, дать ему еще раз подняться. Влить ¾ стакана растопленного теплого масла, всыпать остальную муку, выбить тесто как можно лучше, но чтобы оно не было слишком густое, переложить в формы, смазанные маслом. Когда в них тесто поднимется, поставить осторожно в горячую духовку.

Фунтов 5 муки, сухих дрожжей 12—15 золотников, или ¾ стакана густых дрожжей.

Польский кулич

Взять горячее масло — 1 стакан, горячие сливки — 2 стакана, всыпать в них 2 горсти крупчатой муки, хорошо размешать. Когда остынет, вбить 1 яйцо и влить 1 стакан дрожжей. Когда тесто поднимется, положить в него 8 желтков, растертых добела с 2 стаканами сахара, и муки столько, чтобы тесто было не тяжелое. Замесить тесто, оставить на 2 часа подняться. Потом выбить его руками как можно лучше, переложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, дать подняться и поставить в духовку. Ставя кулич в печь, стараться не трясти его.

ПАСХИ

Все пасхи готовятся из творога. Хорошо вымытую посуду выложить чистой салфеткой, укладывая ее ровными складочками; наполнить пасхой, прикрыть

той же салфеткой, натягивая ее; сверху положить груз, чтобы вытекла сыворотка из творога.

Пасха сливочная

5 стаканов сливок, 5 стаканов сметаны, 2 стакана молока перемешать, поставить в духовку (огонь очень слабый) на 10 минут. В течение этого времени масса должна оттворожиться; затем вылить все в салфетку, дать стечь сыворотке в холодном месте. Потом посолить творог по вкусу, разбить 1 свежее яйцо, все растереть хорошенько в миске, чтобы не было комочков, и положить под пресс. Сахар добавить по вкусу.

Красная пасха (2 рецепта)

а) Стопить докрасна 3 бутылки молока, дать остыть, влить 3 бутылки простокваши, 3 стакана сметаны, 1 желток. Поставить на огонь и кипятить до тех пор, пока не отделится сыворотка. Затем процедить через салфетку, протереть сквозь сито, положить по вкусу сахар, ванилин, переложить в форму, поставить на холод под пресс.

б) 3 бутылки молока влить в горшок и поставить в горячую печь, чтобы молоко стопилось и сделалось красным, причем пенки почаще опускать вниз. Вынув молоко из печи, остудить до тепловатого, влить в него 4 стакана сметаны, размешать, поставить закиснуть. Потом оттворожить его, поставив в вольный дух или на 1 час на край плиты топиться. Как только сыворотка отделится, не мешкая, перелить все в салфетку и повесить в холодное место, чтобы она стекла. Затем выложить на сито, протереть и, посолив по вкусу, добавить 3 свежих яйца, размешать и положить в форму под пресс в холодное место.

Пасха обыкновенная (2 рецепта)

а) 7 фунтов творога протереть сквозь сито, положить в него 1 стакан сметаны, $\frac{1}{2}$ фунта свежего сливочного масла, 2 чайные ложки соли, $\frac{1}{2}$ стакана и даже более сахара, перемешать все как можно лучше, чтобы не было ни одного комочка, переложить в форму, обложенную внутри тонкой салфеткой, сверху — груз. Через сутки выложить осторожно на блюдо. В творог

можно добавить ванилин, лимонную цедру, мелко истолченный миндаль или изюм.

б) 5 фунтов творога протереть сквозь сито, добавить 4 свежих яйца, 1 бутылку сливок, $\frac{3}{4}$ фунта сливочного масла, сахар, соль. Все это размешать и, сложив в кастрюлю, поставить на огонь. Когда творог закипит, снять с плиты, поставить на лед и хорошенько мешать пока не остынет. Тогда сложить в форму, поставить под пресс в холодное место. На другой день можно есть.

Пасха заварная с желтками

10 желтков растереть добела с 2 стаканами мелкого сахара, развести $1\frac{1}{2}$ стакана молока, положить цедру с 1 лимона или ванилин, подогреть, мешая, до самого горячего состояния, только не до кипения, перелить в суповую миску, тотчас положить 1 фунт холодного сливочного масла мелкими кусочками, размешать, остудить. Добавить понемногу 7 фунтов протертого творога, размешать, положить в форму.

Пасха сладкая

3 бутылки сливок вылить в кастрюлю, вскипятить, мешая, чтобы не пригорели. Снять пену, положить соусную ложку сметаны, опять вскипятить. Как только поднимется пена, ее снять, а в вареные сливки положить еще ложку сметаны и вновь поставить кипятить. Если опять появится пена, то ее снять. Когда сыворотка отделится, вылить все в салфетку, дать сыворотке стечь, после чего выложить творог на блюдо, всыпать 1 стакан сахара и положить каких угодно специй: ванилин, кардамон, лимонную цедру. Хорошенько размешать, положить в форму под пресс.

Пасха вареная

4 стакана сметаны, 7 яиц разболтать хорошенько и потом постепенно влить в эту массу 4 бутылки молока. Все хорошо размешать. Варить, пока не отделится сыворотка, мешая постоянно, чтобы не пригорело. Перелить в салфетку, дать стечь сыворотке. Положить на блюдо всю массу. Добавить, если надо, 1 стакан сахара и каких угодно специй или соли по

вкусу. Сложить в форму, поставить на холод, пока сыворотка не перестанет стекать.

Пасха царская

5 фунтов протертого творога, 10 сырых яиц, 1 фунт сливочного масла, 2 фунта сметаны сложить в кастрюлю, поставить на плиту, мешая постоянно деревянной лопаточкой, чтобы не пригорело. Как только творог дойдет до кипения, т. е. покажется хоть один пузырек, сейчас же снять с огня, поставить на лед и мешать, пока не остынет совершенно. Тогда положить 1—2 фунта сахара, толченного с ванилином, очищенного толченого сладкого миндаля $\frac{1}{2}$ стакана, $\frac{1}{2}$ стакана коринки; размешать все хорошо, сложить в форму, выложенную салфеткой, и поставить под пресс.

НАПИТКИ

КВАС

Хлебный квас на скорую руку

3—4 фунта черного хлеба положить в посуду, обварить крутым кипятком ($\frac{1}{2}$ ведра), хорошо укрыть, поставить на сутки в теплое место (например, на печку). Затем процедить настой в чистую посуду, положить 2—3 чайные ложки сухих дрожжей (растворенных в тепловатой воде), $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фунта мелкого сахара, оставить стоять в теплом месте еще сутки. Потом процедить, разлить в бутылки, в каждую положить 3—4 изюминки, закупорить, поставить в холодное место в наклонном положении. Через 4 дня квас готов.

Оставшийся хлеб можно обварить кипятком еще раз для следующего кваса.

Квас клюквенный

На 18 бутылок воды надо взять 3 фунта клюквы, 2—3 фунта сахара, 2 золотника сухих дрожжей и $\frac{1}{4}$ фунта изюма.

Клюкву размять, налить 9 бутылок воды, вскипятить, процедить, налить в клюкву еще 9 бутылок воды,

вскипятить, процедить. В процеженный напиток всыпать сахар, вскипятить, остудить, распустить в нем дрожжи, размешать, дать постоять сутки, разлить в бутылки, кладя в каждую по 2—3 изюминки, закупорить. Через 2—3 дня квас готов.

ВОДА ЯГОДНАЯ

Вскипятить $1\frac{1}{2}$ ведра воды с 3 фунтами сахара и 3 бутылками какого угодно ягодного сока. Дать остыть до комнатной температуры, прибавить 12 золотников сухих дрожжей, разведенных в небольшом количестве этой же жидкости, и поставить в теплое место бродить. Когда брожение закончится, процедить через бумагу, разлить в бутылки с толстыми стенками и перед закупориванием положить в каждую бутылку по 1 чайной ложке сахарной пудры. Затем обвязать проволокой, засмолить и хранить в погребе.

ПИТЬЕ ТИПА КУМЫСА

На 2 бутылки молока положить 1 золотник сухих дрожжей и 3 золотника сахара. Разлить в бутылки, закупорить, как шампанское, вынести на холод на 1—3 дня.

НАЛИВКИ, НАСТОЙКИ

Общие сведения

Взять какие угодно спелые ягоды, перемыть, перебрать, откинуть порченные ягоды, дать обсохнуть, всыпать в бутыль на $\frac{1}{4}$. Влить водку до верха бутылки, закупорить пробкой, обернуть горлышко бумагой, поставить на окно на солнечную сторону, держать так ровно 3 месяца, время от времени потряхивая бутыль. Затем процедить наливку сквозь хлопчатую бумагу и плотную салфетку, дать еще отстояться, перелить в бутылки, закупорить, засмолить, поставить в холодное место в наклонном положении.

Сладкая наливка делается так: профильтрованный (процеженный) настой ягод влить в кастрюлю, насыпать в нее сахар (средним числом считать по $\frac{1}{4}$ фунта

на бутылку), проварить на плите, пока сахар не распустится, остудить, разлить по бутылкам.

Наливка рябиновая

Набрать самой зрелой рябины, испечь ее, чтобы она стала мягкой, но не сухой, и не пригорела. Затем засыпать рябиной $\frac{2}{3}$ бутылки, залить доверху водкой. Наливка должна стоять, пока не приобретет темно-янтарный цвет, тогда слить ее и подсластить $\frac{1}{2}$ —1 фунтом сахара на бутылку.

Рябиновку настаивают в темном месте, а ягоды берут после первых морозов, прежде просушив их.

Вишневка

Необходимо взять совершенно спелые черные вишни (собирать их в тот момент, когда сойдет роса, и срывать без хвостиков), поместить на холст в один слой, чтобы вишня не лежала на вишне, причем делать это на солнечной стороне. Если день жаркий, то вишня к вечеру начнет покрываться как бы медом (липнуть к рукам), слипаться в комья и на вкус становится очень сладкой.

Когда таким образом вишни просохнут, их через втулку всыпают в бочонок, постоянно встряхивая его, чтобы вишни хорошо улеглись, и наливают хорошо очищенный крепкий винный спирт — он должен только покрыть вишни. Бочонок закупоривают деревянной пробкой, ставят в погреб на подставки, чтобы он не касался пола, и на другой день смотрят, не впитали ли в себя ягоды спирт. Если впитали, то опять доливают спирт, и так в течение 5—6 дней.

Через 10—15 дней ввинчивают внизу бочонка медный кран, выпускают через него всю жидкость и потом вливают ее обратно в бочонок через втулку. По прошествии 4—6 недель наливка будет готова: она называется первач.

При употреблении этой наливки надо не забывать вливать всякий раз во втулку столько же очищенной 40%-ной водки, сколько будет взято наливки, выпущенной через кран. Это делается до тех пор, пока не будет заметно, что наливка отдает немного водкой, тогда вливание водки прекращают и наливку употребляют в таком виде, в каком она есть.

Если эту наливку желают сохранить на долгое время, то водку не добавляют, а сохраняют только первач, который разливают по бутылкам, хорошо их закупоривают, засмолив пробки. Чем дольше первач будет храниться, тем он вкуснее.

Шибай

Оставшиеся в бутылки из-под наливки ягоды залить прямо из самовара кипятком с сахаром (в самовар положить на 1-ведерную бутылку 6—8 фунтов сахара) до верха бутылки. Когда остынет, закупорить бутылку пробкой, поставить на окно на солнечную сторону на 1—1,5 месяца. Затем процедить, разлить по бутылкам.

Можно всыпать в бутылку на ягоды из-под наливки сахарный песок, сколько войдет, дать постоять 2—3 месяца, слить в бутылки. Получится очень крепкий ликер.

Малороссийская запеканка

Положить в покрытый глазурью горшок какие угодно ягоды, налить водку. Горшок обвязать толстой серой бумагой, которую проткнуть булавкой в 3—5 местах, и поставить в теплую печь, чтобы ягоды упарились. Процедить. По вкусу можно подсластить сотовым медом или сахаром.

Лучшая запеканка получается из венгерских слив, а также из черной спелой вишни.

Вода-шипучка

Эту воду приготавливают из каких угодно ягод или фруктов. В бутылку наливают 5 штофов воды, добавляют 5 фунтов сахарного песка, размешивают, пока сахар не распустится, затем кладут 5 фунтов каких угодно спелых ягод или фруктов, нарезанных кусочками, вливают штоф водки и ставят в теплое место на 2 недели, не закупоривая и каждый день взбалтывая. Когда ягоды или фрукты начнут подниматься наверх, тогда жидкость процеживают через бумагу, разливают в бутылки и, не закупоривая, выносят на 3 дня в погреб. По прошествии этого времени бутылки хорошо закупоривают. Пить не ранее как через 6—7 недель.

ДЕСЕРТНЫЕ НАПИТКИ

Глинтвейн

Вскипятить $1\frac{1}{2}$ стакана воды, $1\frac{1}{2}$ бутылки красного вина, 20 штук гвоздики, 20 штук крупно истолченного кардамона, 2 золотника корицы в палочках, 1 крупно истолченный мускатный орех и $\frac{1}{2}$ бутылки рома. Все, хорошо прокипятив, разлить в стаканы. Положить в каждый стакан по кусочку лимона, а на стакан положить чайную ложку с ромом, зажечь и подавать.

Грог

Составляют грог из $\frac{3}{4}$ бутылки рома, $\frac{1}{4}$ бутылки воды и по вкусу сахара. Его пьют горячий. Часто вместо воды ром льют в чай (в той же пропорции) и прибавляют ломтики лимона.

Компот из крыжовника

Очищенный не совсем зрелый крыжовник вскипятить в воде раз-другой, откинуть на сито. Приготовить густой сироп, положить в него остывший крыжовник, вскипятить раза два, вылить на блюдо, остудить, подавать.

Компот из ягод

Взять разных ягод: малины, земляники, клубники, крыжовника, красной и черной смородины — всего 3 фунта. Очистить, сполоснуть, сложить в салатник. Сварить сироп из $1\frac{1}{2}$ стакана сахара и $1\frac{1}{2}$ — 2 стаканов воды, горячим залить ягоды, поставить в холодное место. Когда остынет, подавать.

Кофе

Лучший способ приготовления кофе заключается в том, чтобы сохранить в нем по возможности больше ароматических веществ. Для этого никогда не следует его кипятить, а прямо обварить кипятком, дать отстояться и разливать.

Шоколад

Растереть добела 4 желтка с $\frac{1}{4}$ фунта мелкого сахара, добавить $\frac{1}{2}$ фунта тертого шоколада с ванилином и хорошо растереть. Отдельно вскипятить 3 бутылки молока. Когда закипит, снять с огня. Сначала растереть шоколад в небольшом количестве остывшего молока, потом влить его в горячее молоко и слегка подогреть несколько минут, беспрестанно взбивая венчиком. Разлить в чашки или стаканы. К нему подают сахар и бисквиты.

СОКИ

Сок красной смородины

Ягоды без стебельков положить в глиняный горшок, поставить на огонь и варить, подавливая их ложкой, пока дадут сок. Тогда протереть ягоды с соком сквозь сито, остатки сока выдавить через полотенце и оставить стоять на ночь. Затем сок опять процедить в тазик, в котором варят варенье; беспрестанно помешивая ложкой и снимая пену, уварить густо и, разлив в бутылки, закупорить, засмолить и держать в холодном месте.

Так как во время варения сока в горшке ягоды могут прикипеть к стенкам, от чего сок теряет свой вкус, то лучше ставить горшок в наполненный водой котел, стоящий уже на огне. Неподслащенный сок держится дольше, нежели подслащенный, который от доступа воздуха приходит в брожение.

Сок брусничный

Истолочь брусничные ягоды в деревянной ступке, выделенный сок процедить, варить до тех пор, пока сделается густой, как патока. Разлить в бутылки, закупорить и засмолить.

Сок вишневый

Очищенные от стебельков и косточек вишни растереть и на слабом огне разварить. Потом процедить сквозь сито и уварить сок до сгущения. Когда хотят иметь этот сок сладким, то на каждую бутылку сока добавляют $\frac{1}{2}$ фунта сахара и кипятят.

Сок яблочный

С самых простых кислых яблок очистить кожуру. Изрубить их в кусочки в чистой кадке так, как рубят капусту. Потом положить кусочки в холщевые мешки и выжать из яблок сок прессом. Сок варят с медом или сахарным песком в медном тазе до тех пор, пока сок не станет оседать. Тогда его нужно остудить, процедить, слить в бутылки, закупорить, засмолить и хранить в погребе. Сахар или мед кладут в него по вкусу. Этот сок надо долго уваривать.

БАБУШКИНЫ СЕКРЕТЫ

Тесто, когда оно не очень круто замешено, всегда липнет к рукам. Но оно хорошо раскатывается бутылкой, наполненной холодной водой.

В приготовленное для блинов тесто влейте 30—40 г растительного масла и перемешайте, тогда вам не надо будет подмазывать сковородку при выпечке блинов.

Дрожжевое тесто не будет липнуть к рукам, если в кожу рук предварительно втереть несколько капель растительного масла.

Легко раскатать тонкое тесто, обернув скалку чистой полотняной тряпкой. Если же тесто слишком влажное, положите на него лист пергамента и раскатывайте прямо через бумагу.

Если вы использовали только белки от яиц, желтки осторожно положите в банку с водой. Так они долго сохранятся свежими.

Если домашнее печенье подгорело, дайте ему остыть, а потом осторожно проведите по нему несколько раз мелкой теркой и посыпьте сверху сахарной пудрой.

Рис после отварки делается белым, если в воду, в которой он варится, добавить чуть-чуть уксуса.

Вынув торт из духовки, поставьте его в форме на тряпку, смоченную холодной водой, и охладите. После этого он легко вынимается.

Если оливковое или подсолнечное масло стало мутным или у него появился неприятный запах, нужно положить в масло поваренную соль из расчета на 1 литр масла 1 чайную ложку соли. Через 3 дня масло нужно перелить в другой сосуд, а на дне первого останется мутный осадок с солью.

Чтобы нарезать рассыпчатый торт, необходимо нагреть нож, опустив его на 1 минуту в кипятки.

Сушеные грибы хорошо подержать несколько часов в подсоленном молоке, тогда грибы станут как свежие.

Чтобы пирожки получились румяные и мягкие, их следует жарить в закрытой кастрюле с широким дном.

Когда дрожжевое тесто для блинов подойдет, ни в коем случае не мешайте его, а то блины не будут пышными.

Тонко раскатанное тесто легко переложить на лист, если слегка посыпать тесто мукой и завернуть на скалку, а на противне развернуть.

Чтобы тесто при выпечке в духовке не подгорало, под форму надо посыпать немного соли, подложить под противень асбестовый лист или подставить сковороду, наполненную водой.

Белок взбивается хорошо, если он свежий и охлажденный. Взбивать его надо в прохладном месте. Желтки с сахаром легче растираются в теплом месте.

Растирать желтки и взбивать белки можно только в эмалированной или фарфоровой, фаянсовой, глиняной посуде.

Муку нужно обязательно просеять через сито. Из просеянной муки особенно хорошим получается дрожжевое тесто.

Питьевую соду при употреблении лучше разводить в воде и тогда уже соединять с тестом. Если замешивать в тесто сухую соду, то ее нужно тщательно размешать с мукой.

Изделия из пресного теста будут рассыпчатыми, воздушными, если в тесто добавить ложку коньяку.

Глазурь для тортов и печений можно покрасить в красный цвет соком из свеклы, в желтый — апельсиновым соком.

Хорошая глазурь получается, если растопить шоколадные и мятные конфеты, прибавив 1—2 чайные ложки воды или молока, и намазать верх торта.

Перед тем как вылить глазурь на торт, рекомендуется слегка посыпать его крахмальной мукой. Это задержит глазурь от растекания.

Торт никогда нельзя печь на сильном огне, иначе внешняя часть его станет твердой, а внутри он останется сырым. Чтобы этого не случилось, надо предварительно согреть духовой шкаф, но не накалять его, и выпекать торт при умеренной температуре. После того как торт вынут из духовки, его надо держать на кухне, не выносить на холод, чтобы он не осел.

Капусту для начинки надо нарезать на куски и положить на 3—5 минут в кипящую воду. Капусту также можно ошпарить, хорошо отжать и потушить.

При избытке сахара в тесте выпекаемые изделия быстро «румянятся» и даже подгорают. Кроме того, замедляется брожение дрожжевого теста и готовая выпечка получается менее пышной.

При недостатке сахара выпекаемые изделия получаются «бледными».

Если в тесто переложить соды, то изделие получится темного цвета, с неприятным запахом и привкусом.

Чтобы в тесте не было посторонних запахов и привкусов, его надо замешивать в абсолютно чистой посуде.

Поверхность стола, на котором разделявают тесто, рекомендуется смазать растительным маслом. Тогда тесто не прилипает.

Если изделия из слоеного или песочного теста до выпечки приходится почему-либо хранить несколько часов, то их следует вынести в холодное помещение, а чтобы они не заветрились, накрыть полотном.

Дрожжевое тесто для жареных пирожков надо делать более слабой консистенции, чем для печеных.

Слоеное тесто после замешивания следует ставить на холод (10—12 градусов) не менее чем на 1 час. Охлажденное тесто легче раскатывается и не прилипает к столу.

Изделия из слоеного теста нужно класть на лист, смоченный холодной водой, а затем выпекать при температуре 210—230 градусов. При низкой температуре его выпекать трудно, а при более высокой оно не успевает подняться, так как его сразу охватывает жар, и тесто быстро твердеет, подгорает, оставаясь непропеченным.

Изделия из песочного теста следует класть на сухой лист и выпекать 12—20 минут при температуре 230—240 градусов.

При изготовлении песочного теста муку смешивают с другими продуктами не дольше 2—3 минут, иначе образуется «затянутое» тесто, изделия из которого будут жесткими и грубыми.

Летом песочное тесто надо хранить в холодильнике (10—12 градусов) и брать по мере надобности.

Чтобы сдобное пресное тесто не замаслилось и не потеряло эластичности, его надо готовить из предварительно охлажденных продуктов.

Печеные пирожки из сдобного теста будут более рассыпчатыми, если в тесто добавить пищевую соду и лимонную кислоту.

Сдобное пресное тесто будет значительно пышнее, если в него ввести яичные желтки или яйца, взбитые с сахаром.

Встряхивать или передвигать противень (форму) во время выпечки изделий из заварного теста и особенно таких, в которые положены взбитые белки, нельзя.

Крутое заварное тесто плохо поднимается, а из жидкого изделия получаются расплывчатыми и при сильном нагревании «салятся». Чтобы на нижней корке заварного теста не появились трещины, надо противень, на котором будут выпекаться изделия, слегка смазать маслом.

На заварном креме при хранении не образуется корочка, если его посыпать сахарным песком или сахарной пудрой.

Мелкое бисквитное печенье нужно выпекать на легком жару.

Во время выпечки форму с бисквитом не рекомендуется вынимать для осмотра. Бисквит охлаждают при комнатной температуре, а затем вынимают из формы.

Если бисквитная лепешка предназначена для рулета, то ее следует охладить лишь немного, так как рулет надо закручивать еще горячим; остывший бисквит будет ломаться.

Если в бисквитное тесто добавить крахмал, то готовые изделия становятся рассыпчатыми.

При изготовлении бисквитного теста яично-сахарную смесь следует замешивать с мукой не дольше 15 секунд, иначе тесто осядет и бисквит получится плотным. Бисквитное тесто нельзя хранить.

Чтобы узнать, готов ли бисквит или пирог, нужно нажать его пальцем, и если тесто упруго и поднимается под давлением, то изделия выпечены впору.

Сухие дрожжи перед использованием следует замочить в холодной воде на 20—30 минут.

Для приготовления теста надо брать свежих прессованных дрожжей 2—5% к весу муки, а сухих — в 4 раза меньше.

Масло быстрее взбивается, если нарезать его кусочками, положить в миску и поставить в кастрюлю с горячей водой. Когда масло размякнет (но не распустится), его ставят в холодное место и взбивают.

Чем больше в тесте жира и меньше жидкости, тем более рассыпчатыми получаются изделия.

При изготовлении сдобного пресного теста (бездрожжевого) сливочное масло перед замешиванием с мукой следует размять, доведя его до однородной консистенции. Размягчить масло надо лишь до такой степени, чтобы его можно было смешать с мукой.

При использовании слишком мягкого сливочного масла тесто получается недостаточно вязким, жирным на ощупь. Такое масло надо предварительно охладить.

Сметана будет лучше взбиваться, если в нее добавить немного сырого белка.

При замешивании теста, приготовленного с пищевой содой, необходимо лимонную кислоту растворить в воде и соединить с яйцами, маслом, сахаром. Затем добавить муку, перемешав ее с содой, и все это слегка смешать.

Недостаток сахара в песочном тесте отрицательно сказывается на готовых изделиях: они получаются жесткими и малорассыпчатыми.

Чтобы ванилин более равномерно распределился в творожной массе, его надо предварительно растворить

в небольшом количестве горячей воды (в холодной воде ванилин растворяется плохо).

Смазывать изделия яйцом надо за 5—10 минут до выпечки. Делать это следует мягкой кисточкой, при этом осторожно.

Взбитые белки будут устойчивыми, если их перед взбиванием хорошо охладить или если подержать яйца в холодной проточной воде.

В недостаточно взбитых белках пузырьки крупные; они разрушаются при замесе теста, и изделия получаются плотными.

Блины будут более пышными и вкусными, если в тесто добавить взбитые яичные белки. Взбитые яичные белки следует добавлять в тесто и перед выпеканием блинчиков.

Формы для варки на пару сухарного пудинга перед наполнением надо смазать сливочным маслом и посыпать сахарным песком. Если же пудинг выпекают, то смазанные маслом формы обсыпают молотыми сухарями.

Если перед выпечкой окажется, что духовка слишком нагрета, охладите ее. Для этого откройте дверцу и уменьшите нагрев. Можно поставить в духовку и кастрюлю с холодной водой.

Готовность изделия можно легко проверить, прокол его спичкой: если изделие готово, вынутая спичка остается сухой.

Чтобы узнать, готово ли печенье, нужно в него погрузить кончик ножа. Если вынутый нож сухой, то печенье готово.

Цедру с лимона, апельсина, мандарина нужно снимать с помощью терки.

Чтобы легко и быстро отделить плодоножки у изюма, ягоды после переборки нужно слегка перетереть мукой, положить на редкое сито и несколько раз

встряхнуть — плодоножки отпадут. После этого изюм следует промыть теплой водой.

Перед тем как положить изюм в тесто, его необходимо промыть и тщательно осушить чистой салфеткой. Если этого не сделать, то в тесте вокруг влажных фруктов образуются пустоты, которые будут портить вид изделия.

Для того чтобы удалить тонкую коричневую оболочку с миндаля, его надо на несколько секунд положить в кипящую воду. Если при надавливании пальцами оболочка отделяется, его нужно немедленно вынуть из воды, иначе качество его ухудшается.

Грецкие орехи для тортов и пирожных рекомендуется до употребления слегка прокалить в духовом шкафу, отчего они приобретают приятный вкус.

Грецкие орехи быстро прогорают, поэтому их следует хранить в сухом прохладном месте.

Кожица с яблок легко снимается, если их на 2—3 секунды опустить в кипящую воду.

Повидло, предназначенное для начинки, нужно предварительно проварить с сахаром и остудить.

Фруктовый джем для начинки нагревают на сильном огне до 107 градусов (от медленного нагрева он темнеет).

ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ

Кремы, глазури и другие заготовки можно подкрашивать безвредными естественными красящими веществами. Красители быстро портятся от действия света, воздуха и влаги, поэтому их надо хранить в бутылках из темного стекла. При окраске заготовок и изделий следует учитывать, что слишком яркая и неестественная окраска пищи вызывает неприятное чувство. Растворяют краски в теплой кипяченой воде, дозировку устанавливают по желанию.

Белую окраску дают сахарная пудра, молоко, сливки, сметана, белые кремы.

Желтая краска получается из шафрана, разведенного в теплой воде, водке или спирте; лимонной цедры; морковной массы, приготовленной из равных частей масла и растертой моркови, обжаренной в течение 3—5 минут до размягчения и процеженной.

Зеленую краску получают, отжимая из шпината зеленый сок.

Коричневую окраску дают крепкий кофейный настой и жженка, представляющая собой пережженный сахар. Жженку готовят следующим образом: насыпать на сковороду 1 столовую ложку сахара и, помешивая, нагревать на небольшом огне до тех пор, пока сахар не сделается темно-коричневым и не начнет выделяться дым. Продолжая мешать, постепенно добавив $\frac{1}{2}$ стакана горячей воды и мешать до растворения комков.

Получившийся клейкий темно-коричневый раствор процедить через марлю и хранить в бутылке.

Мешать нужно осторожно длинной лопаточкой или палочкой во избежание разбрызгивания горячего жженого сахара. При недостаточном прожигании сахара окраска будет слабой, пережженный сахар свернется в твердый комок и жженки получится мало.

Красная и розовая краски получают при добавлении соков малины, клубники, клюквы, кизила, брусники, смородины, вишни, красных сиропов, варенья, вина, краснокочанной капусты или свеклы, которые мелко нарезают, заливают таким же количеством подкисленной воды, доводят почти до кипения и отцеживают.

Оранжевую окраску дает смесь красной и желтой краски, а также сок апельсиновой или мандариновой цедры.

Шоколадную окраску можно получить, добавляя шоколад или какао-порошок.

КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ

Кастрюли. Тесто или кондитерскую массу готовят в кастрюлях: алюминиевых, эмалированных, никелированных или из нержавеющей стали.

В кастрюлях с плоским дном ставят тесто, выпекают некоторые сорта изделий, жарят пирожки.

В кастрюлях с выпуклым дном хорошо взбивать бисквит, сливки, крем.

Алюминиевые кастрюли не ржавеют, но портятся от соли, соды, кислот; на них легко образуются вмятины при ударах. Эти кастрюли можно использовать только для приготовления пищи, но не для ее хранения. Алюминиевые кастрюли моют щетками теплой водой с мылом без соды, для блеска снаружи натирают зубным порошком.

Эмалированная посуда очень удобна благодаря устойчивости против солей и кислот, входящих в состав пищи. Недостаток ее заключается лишь в том, что при ударах и резких переменах температуры эмаль трескается и отскакивает от металла.

Кастрюли из **нержавеющей стали** — лучшая кухонная посуда. Отличаясь чрезвычайной крепостью, нержавеющая сталь устойчива против солей, щелочей и кислот.

Взбивалки. Значительно облегчают приготовление кремов и других масс.

Домашняя хозяйка может пользоваться взбивалками разной конструкции. Простейшей взбивалкой является разогнутая столовая вилка.

Скалки и кухонные доски. Деревянными скалками, сделанными из смолистых пород дерева, раскатывают тесто в пласты. Наиболее удобной является скалка с двумя ручками, вращающаяся вокруг стержня. Для нанесения рисунка на раскатанное тесто применяют скалки с узорами на поверхности.

Тесто раскатывают на кухонной доске или крышке кухонного стола. Для этой цели можно использовать также кусок неповрежденной чистой фанеры.

Деревянный инвентарь нельзя долго мыть горячей водой, так как от этого древесина набухает, изменяет форму и становится шершавой. После мытья инвентарь просушивают.

Резцы и выемки для теста. Тесто после раскатки на доске нарезают ножами, дисковыми и фигурными тесторезками, а также гладкими и гофрированными фигурными выемками, сделанными из белой жести. Выемками могут служить также неповрежденные стаканы и рюмки. После работы следует чисто вымыть и просушить все приборы, а также проверить целостность стаканов и рюмок, чтобы убедиться в том, что стекло не попало в тесто.

Противни и листы. Для выпечки бисквита, пирогов из жидкого теста применяют противни прямоугольной формы с загнутыми со всех сторон краями.

Листы для выпечки в печах и духовках делают из более толстого, чем противень, металла, без одного, двух или трех бортов, чтобы можно было легко сдвигать выпекаемые изделия.

Новые листы и противни (и старые — периодически) обрабатывают следующим образом. Золой, наждаком или слабым раствором соляной кислоты удаляют с них грязь и ржавчину, моют, высушивают, покрывают тонким слоем топленого или растительного масла и нагревают в горячей духовке (при температуре не ниже 200 градусов до тех пор, пока не исчезнет дым. После этого на листах образуется тонкий жировой слой (пленка), предохраняющий их от ржавчины, а также от прилипания к ним теста. К недогретому слою прилипают пальцы, а перегретый слой отстает от листа и прилипает к изделиям.

Перед выпечкой листы смазывают жиром, пользуясь для этого чистой полотняной тряпочкой, кисточкой или белой бумагой. Если нужно смазать лист густым слоем масла, то масло предварительно разогревают до консистенции густой сметаны, а затем смазывают им охлажденный лист. Если нужно смазать лист тонким слоем масла, то следует расплавленным маслом смазывать согретый лист.

Если противни и листы смазаны тонко, изделия могут прилипнуть к ним, а если жирно — расплыться. Перед выпечкой некоторых сортов изделий, чтобы они не расплывались, смазанные жиром листы посыпают мукой.

После использования противни и листы нужно вымыть и хранить в сухом месте.

Формы для выпечки теста. Пирожные, бабы и другие изделия выпекают в формах разных размеров и фасонов. Изготовлены эти формы из алюминия, тонкого железа, белой или черной жести.

Круглые высокие формы иногда делают с трубочкой посредине, чтобы нагретый воздух быстрее проникал внутрь изделий. Плоские формы для пирогов изготавливают с гладкими и гофрированными бортами.

Перед выпечкой формы изнутри смазывают маслом, разогретым до густоты жидкой сметаны, тщательно промазывая все узоры. Для этого пользуются волосистой кисточкой или марлей, свернутой в трубку. Затем форму посыпают мукой, тертым миндалем, орехами или молотыми сухарями.

После выпечки формы моют водой с содой и высушивают. Хранить их надо в сухом месте. Чтобы черные формы не ржавели, их обрабатывают, как противни и железные листы.

Формы для тортов. Эти формы применяют при выпечке тестовой основы (лепешек) для тортов. Их делают из белой жести, тонкого железа, бумаги.

СОДЕРЖАНИЕ

ПИРОГИ И ПИРОЖКИ	5
Полезные советы	5
Тесто для пирогов	6
Тесто на дрожжах	6
Превосходное дрожжевое тесто	6
Прекрасное тесто на сметане	6
Сдобное пресное тесто	6
Заварное тесто без дрожжей	7
Рассыпчатое тесто (4 рецепта)	7
Пироги из ягод, яблок, картофеля. Курник.	7
Сладкий пирог из вишен, черной смородины или чер- ники	7
Дешевый яблочный пирог	7
Пирог из яблок со сметаной	8
Картофельный пирог	8
Старинный курник	8
Тесто для пирожков	9
Постное тесто на дрожжах (2 рецепта)	9
Обыкновенное тесто на дрожжах	9
Полуслоеное тесто на дрожжах	10
Тесто на дрожжах заварное	10
Сдобное тесто на сметане или на сливках	10
Слоеное тесто	11
Тесто на скорую руку	11
Пирожки маделэн	11
Начинки	12
Свежая капуста	12
Свежая капуста с рыбой	12
Свежая капуста с яйцом	12
Кислая капуста с грибами	12
Морковь	13
Сушеные грибы	13
Грибы с рисом	13
Грибы или рыба с гречневой кашей	13
Свежие грибы	14
Творог	14
Говяжий фарш	14
Гречневая каша с яйцом	14
Рис с яйцом	14

блины, блинчики	14
Полезные советы	14
Блины	16
Блины пшеничные с гречневой мукой	16
Блины обыкновенные пшеничные	16
Другие блины пшеничные	16
Блины манные	16
Блины на соде	17
Блины самые лучшие	17
Блинчики	17
Блинчики обыкновенные	17
Блинчики с лимоном	17
Блинчики с творогом	18
Блинчатое тесто для пирожков и караваев	18
Каравай из блинчиков с яблоками	18
Каравай из блинчиков с кремом	18
Каравай из блинчиков с любым фаршем	19
Пирожки блинчатые	19
Блинчики манные	19
оладьи	19
Оладьи на дрожжах	19
Оладьи с яблоками	19
Оладьи из моркови	20
Оладьи картофельные	20
Оладьи на сметане	20
Оладьи из творога	20
Оладьи из пшена или манной крупы	20
ватрушки	21
сырники	21
пельмени, вареники	21
Тесто для пельменей и вареников (2 рецепта)	21
Начинки	22
Из грибов	22
Из ягод	22
Из творога	22
Из вишен	22
Из слив	22
Из чернослива	23
Из черничного варенья	23
Из кислой капусты	23
Вареники ленивые (2 рецепта)	23
гренки	24
Гренки из белого хлеба	24
Гренки из белого хлеба с сыром	24
лепешки к чаю	24
пудинги	24
Пудинг бисквитный	24
Пудинг бисквитный из лимона или апельсина	24
	61

Пудинг на дрожжах	25
Пудинг заварной	25
Пудинг заварной из сметаны	25
Пудинг из творога (2 рецепта)	25
Пудинг из картофеля	26
Пудинг из манки	26
Пудинг из чернослива	26
Пудинг из риса со свежими фруктами	27
Пудинг из риса с яблоками и вареньем	27
Пудинг из яблок	27
Пудинг из варенья	28
Пудинг из сухарей	28
Пудинг шоколадный	28
Пудинг кофейный	28
СУФЛЕ	29
Суфле на сметане	29
Суфле лимонное	29
Суфле на молоке	29
ТОРТЫ	29
Торт рассыпчатый	29
Торт песочный	30
Торт итальянский бисквитный	30
Торт тирольский	30
ГЛАЗУРИ И МАССЫ ДЛЯ ПОКРЫТИЯ ТОРТОВ	30
Глазурь белая	30
Глазурь розовая	30
Глазурь шоколадная	31
Яблочная масса	31
Абрикосовая масса	31
ПИРОЖНОЕ	31
Пирожное английское	31
Пирожное с вареньем	31
Пирожное из сметаны	31
Пирожное столетнее	32
Пирожное песочное	32
Пирожное рассыпчатое	32
Пирожное бисквитное	32
Безе	32
Безе шоколадное	32
Заварные пышки по-гамбургски	33
Трубочки	33
Трубочки масляные	33
Волованы	33
Зефир яблочный	34
ВАФЛИ	34
Вафли обыкновенные	34
Вафли превосходные	34
Вафли сметанные	34

Вафли на взбитой сметане	34
Вафли рисовые на дрожжах	35
ХВОРОСТ	35
Хворост на сливках	35
Хворост обыкновенный	35
Наливашники	35
Хворост литый	35
ПЕЧЕНЬЕ	36
Овсянки	36
Печенье альбертовское	36
Пальчики	36
Печенье сухое	36
Печенье лимонное	37
КУЛИЧИ И ПАСХИ	37
Полезные советы	37
Куличи	38
Кулич заварной	38
Польский кулич	38
Пасхи	38
Пасха сливочная	39
Красная пасха (2 рецепта)	39
Пасха обыкновенная (2 рецепта)	39
Пасха заварная с желтками	40
Пасха сладкая	40
Пасха вареная	40
Пасха царская	41
НАПИТКИ	41
Квас	41
Хлебный квас на скорую руку	41
Квас клюквенный	41
Вода ягодная	42
Питие типа кумыса	42
Наливки, настойки	42
Общие сведения	42
Наливка рябиновая	43
Вишневка	43
Шибай	44
Малороссийская запеканка	44
Вода-шипучка	44
Десертные напитки	45
Глинтвейн	45
Грог	45
Компот из крыжовника	45
Компот из ягод	45
Кофе	45
Шоколад	46
	63

СОКИ	46
Сок красной смородины	46
Сок брусничный	46
Сок вишневый	46
Сок яблочный	47
БАБУШКИНЫ СЕКРЕТЫ	48

Справочное издание

Елена Молоховец

ВЫПЕЧКА И НАПИТКИ

Редактор *Г. В. Житман*

Художник *Н. И. Терехов*

Технический редактор *Н. И. Герасимова*

Корректор *Н. Э. Ясудович*

Сдано в набор 3.09.91. Подписано в печать 4.10.91. Формат 84 × 108/32. Бумага газетная. Печать высокая. Усл. печ. л. 3.36. Усл. кр. отт. 3.84. Уч.-изд. л. 2,57. Тираж 500 000 экз. Заказ 3103. Цена 2 р. 95 к.

Производственное объединение «Сфера»
при Всесоюзном Гуманитарном фонде им. А. С. Пушкина
119034 Москва, ул. Дмитриевская, 21
Ордена Октябрьской Революции и ордена Трудового Красного Знамени МПО
«Первая Образцовая типография» Государственного Комитета СССР по печати. 113054, Москва, Валуевская, 28