

У 25
1796

НЕ КОПИРОВАТЬ

Пасхальный столъ.
Куличи, бабы, пасхи и
мазурки.

Рецепты различныхъ сортовъ куличей,
бабъ, пасхъ и мазурокъ
испытанные въ С.-Петербургской кулинарной школѣ.

Составилъ преподаватель С.-Петербургской кули-
нарной школѣ А. Румянцевъ.

Цѣна 15 коп.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Издание М. П. ПЕТРОВА.

Издательство подъ фирмой „А. Ф. СУХСЕА“.

Вознесенскій пр., домъ № 21.

1905.



2011122804

В книжномъ магазинѣ М. П. Петрова, подъ фирмой „А. Ф. Сухова“.
С.-Петербургъ, Фонарный, 7.— Вознесенскій, 21.

Продаются и высылаются наложеннымъ платенномъ
ниже слѣдующія изданія:

Мотивы Садовой архитектуры. Архитекторъ П. Грюндлингъ, съ 60 рис.	1	—	”
Каменноугольная и Чугуноплавильная промышленность. Проф. Горн. Инжен. Д-ръ Неймаркъ съ 13 рис.	—	50	”
Ремесленникъ любитель, Технологъ П. А. Федоровъ съ 220 рис.	1	—	”
Ручные насосы и тараны Его же съ 45 рис.	—	30	”
Набivка чучель и собраніе насѣкомыхъ. Его же съ 37 рис. 2 изд.	—	30	”
Юго-Славянская палеогеографія. Лавровъ П. А. профес. 2	2	—	”
Фотографія для начинающихъ и любителей Адриановъ. съ 60 рис. 3-е изд.	—	50	”
Работы на пленкахъ фотографированіе и проявленіе Его же съ 16 рис. Спб.	—	50	”
Буяковичъ, Спутникъ копировщика съ 16 рис. въ текстѣ Спб.	1	75	”
Hertska, Фотохимія	—	60	”
Павловичъ М. Ретушированіе фотографическихъ негативовъ и позитивовъ	—	50	”
Техническое черченіе по А. Мегеде. Спб. 1901 г.	—	80	”
Пособіе къ производству уставныхъ и тактическихъ учений баталіона. Паруцкій, Генераль-майоръ изд. 5-е.	—	50	”
Справка строевому офицеру при производствѣ рекогносцировки Спб, 1900 г. Его же	—	30	”
Справка строевому офицеру при рѣшеніи тактическихъ задачъ на планѣ и въ полѣ, съ прил. двухъ чертежей и двухъ плановъ. Его же Спб. 1900 г.	—	40	”
Пособіе офицеру при веденіи занятія съ нижними чинами Его же изд. 2-е	—	50	”
Пособіе солдатъ при обученіи Его же.	—	20	”
Руссетъ, И. Конспектъ свѣдѣній необходимыхъ для лицъ занимающихся рисованіемъ Спб.	—	25	”
Гигіена волосъ, сохран. и избавл. отъ облысенія и сѣденія, проф. Пинкусъ	—	25	”
Какъ предохранить себя и своихъ дѣтей отъ нервныхъ болѣзней. Ред. женщ. врача М. Волковой.	—	50	”

КУЛИЧИ И БАБЫ.

Куличъ съ шафраномъ.

Сперва приготовить слѣдующую эссенцію или настой изъ шафрана: купить въ аптекѣ на 15 копѣекъ шафрана, сложить въ стаканъ, вскипятить $\frac{1}{2}$ стакана рому и горячимъ залить шафранъ; затѣмъ плотно закрыть и поставить въ теплое мѣсто на 3 часа.

Куличъ начинать дѣлать такъ: всыпать въ горшокъ просѣянной крупчатой муки, влить $\frac{1}{2}$ бутылки вскипяченнаго и остуженнаго молока, замѣсить хорошенько тѣсто, но чтобы оно было не особенно жидко и не густо, влить на 5 коп. дрожжей, разведенныхъ въ $\frac{1}{2}$ стаканъ теплой воды, хорошенько размѣшать, посыпать сверху немного мукой, накрыть салфеткой и поставить на 1 часъ въ теплое мѣсто; когда тѣсто поднимется, размѣшать, положить въ него 8 шт. желтковъ съ 1 стаканомъ мелкаго сахару, $\frac{1}{2}$ ф. растопленнаго хорошаго масла, 10 зеренъ очищеннаго и истолченнаго горькаго миндаля; всыпать еще $1\frac{1}{2}$ ф. муки, положить немного соли и взбивать хорошенько лопаткой до тѣхъ поръ, пока не будетъ отставать отъ лопатки и приставать къ горшку; тогда положить $\frac{1}{4}$ ф. изюму и коришки, взбить въ пѣну 8 бѣлковъ, и перемѣшать все вмѣстѣ; вылить сквозь

салфетку шафранную эссенцию, приготовленную в
 стаканѣ, размѣшать, чтобы она ровно разошлась,
 накрыть салфеткою и поставивъ въ теплое мѣсто,
 дать тѣсту хорошенько подняться. Потомъ выложить
 на столъ, повалять немного, сложить на желѣзный
 листъ, слегка смазанный масломъ, дать куличу кру-
 глую форму. По желанію можно украсить наюмомъ, по-
 ставить въ теплое мѣсто и дать подняться. Когда
 поднимется уже на листъ, смазать яйцомъ, посы-
 пать рубленымъ сладкимъ миндаземъ и поставить
 въ духовую печь, поглядывать, чтобы не сгорѣлъ;
 когда зарумянится вынуть и узнать о готовности
 тоненькой палочкой, воткнувъ ее въ куличъ, если
 она сухая, значить куличъ готовъ, а если на ней
 остается сырое тѣсто, то поставить опять въ печь.

Можно такъ же способомъ приготовить ку-
 личи съ толченымъ кардамономъ, съ корицею и съ
 мянью; на эту порцію кладутъ кардамону 10 зе-
 ренъ, корицы 2 палочки, мянью $\frac{1}{2}$ палочки, все
 толченое.

Куличъ орѣховый.

Всыпать въ каменную чашку 2 ф. муки круп-
 чатки, взять въ кастрюльку $\frac{7}{8}$ бутылки молока,
 вскипятить и какъ остынетъ до теплоты парного,
 положить на 5 коп. дрожей, размѣшать съ мукою,
 засыпать немного сверху мукою и поставить на 2
 часа въ теплое мѣсто; затѣмъ, когда поднимется, по-
 ложить $\frac{7}{8}$ ф. мелкаго сахару, $\frac{7}{8}$ ф. растопленнаго
 масла, 10 шт. яицъ, прибавить немного соли, $\frac{1}{2}$ па-
 лочки толченой мянью, $\frac{1}{2}$ ф. муки и все хорошенько

перемѣшать или взбить и такъ оставить до утра
 (тѣсто это дѣлается съ вечера); утромъ взять $\frac{1}{2}$ ф.
 очищенныхъ каменныхъ орѣховъ (называемыхъ полу-
 фундукомъ), сложить ихъ на желѣзную сковородку,
 поставить въ печь и немного поджарить, вынуть ихъ,
 снять кожицу, столочь изъ ступки и протѣять ихъ
 сквозь рѣшето, залить $\frac{1}{2}$ стаканомъ молока. Выло-
 жить въ тѣсто, положить $\frac{1}{8}$ ф. наюму, все хоро-
 шенько размѣшать, положить въ приготовленную
 формы, смазанныя слегка масломъ, поставить въ
 теплое мѣсто, дать подняться, смазать яйцомъ и
 печь какъ вышесказанные куличи.

Баба тирольская.

Положить въ кастрюлю 1 фун. сливочнаго
 масла, немного разогрѣть, но не совсѣмъ распустать,
 вымѣшать до густоты сметаны, положить 1 $\frac{1}{2}$ фун.
 мелкаго сахару, $\frac{1}{2}$ палочки ванили, хорошенько раз-
 мѣшать, чтобы сахаръ разошелся, нарубить $\frac{1}{2}$ фун.
 разнаго цуката, положить $\frac{1}{2}$ фун. опшареннаго, вы-
 чищеннаго и истолченнаго съ 1 столовой ложкой
 сливокъ сладкаго миндаля, положить все въ са-
 харъ съ масломъ и хорошенько вымѣшать; затѣмъ
 опускать 12 шт. цѣльныхъ яицъ по одному, не пере-
 ставая мѣшать лопаткою, чѣмъ больше мѣшать, тѣмъ
 лучше выйдетъ тѣсто, икѣдѣе и вкусите; затѣмъ
 отвѣсать 1 фун. крушчатой и $\frac{1}{2}$ фун. картофельной
 муки, положить въ приготовленное тѣсто всю
 муку и хорошенько размѣшать; затѣмъ приготовить
 низенькую форму, а если нѣтъ, то желѣзную сково-

родку, смазать ее немного маслом и обложить белой бумагой, выложить в нее тесто, но не полно, а на половину сковородки, засыпать сверху чищенным и рубленным миндалем; поставить не в жаркую печь, и как только хорошо зарумянится, вынуть. Когда остынет, снять осторожно с сковородки и засыпать сахарной пудрой. Украсить можно какими нибудь фруктами, сделать рисунок по своему усмотрению.

√ Баба песочная.

Положить в глубокую кастрюлю 1 фун. мелкого сахара, 5 желтков и 7 штг. цельных яиц, избить хорошенько венчиком, поставить на плиту, немного подогреть, все время всбивая, составить с плиты, остудить и опять поставить на плиту на легкий огонь, еще подогреть, все время всбивая, затем отставить остудить, распустить в особой кастрюльке $\frac{1}{2}$ фун. сливочного масла, чтобы не было кусочков, но не перегреть. Стереть с одного лица сахар, положить в остуженное тесто, всыпать $\frac{1}{2}$ фун. миндальной и $\frac{1}{2}$ фун. картофельной муки, разлить и сейчас же вылить в тесто распущенное масло приготовить форму, смазанную слегка маслом и засыпанную мукой; выложить в нее все тесто, если одной формы мало, то смазать две; печь в самом легком жару. Такая баба печется не менее 1 часа. Когда баба готова, вынуть ее из формы и засыпать сахарной пудрой с ванилью.

Баба заварного теста. ✓

Поставить опару таким способом: распустить в кастрюльке на 3 кол. дрожжей с $\frac{1}{2}$ бутылкою молока и 1 фун. муки, хорошенько размешать, засыпать сверху немного мукой и поставить в теплое место, на 1 или $1\frac{1}{2}$ часа; между тем вылить в кастрюлю 1 бутылку молока, положить 1 фун. сливочного масла, поставить на плиту, дать вскипеть и сейчас же всыпать 2 фун. муки крупчаткой, хорошенько дать прожариться с мукою, не переставая мешать лопаткою, снять с плиты и пока не остыло, положить $1\frac{1}{2}$ фун. мелкого сахара, размешать, чтобы распустился и тогда дать немного остыть. Затем отбить по одному цельному яйцу 15 штук, положить разного рубленного цуката $\frac{1}{2}$ фун. и выложить опару, сбивая все вместе. Выбить лопаткою и поставить на 3 или 4 часа в теплое место накрыв салфеткой, между тем приготовить формы, смазанные слегка внутри маслом и засыпанные белым сахаром. Тогда выложить тесто в формы так, чтобы теста было $\frac{1}{2}$ даже лучше $\frac{1}{4}$ формы, дать подняться в теплое место, как поднимется смазать яйцом и засыпать чищенным и рубленным миндалем, печь как и все бабы. Можно делать такие бабы шоколадные или кофейные. Когда тесто готово шоколаду надо класть плитку, в $\frac{1}{2}$ фун. тертого а кофе вылить 1 чайную чашку самого крепкого.

Брюшн.

Поставить опару такъ: взять на 3 коп. дрожжей, развести 1 стаканомъ теплої воды, всыпать $\frac{1}{2}$ фун. муки крупчатки, хорошенько размѣшать, засыпать сверху немного мукой, закрыть салфеткой, поставить на 1 часъ въ теплое мѣсто. Между тѣмъ приготовить тѣсто такимъ способомъ: насыпать на столъ 1 фун. просѣянной муки крупчатки, сдѣлать рукой въ ней ямку, положить 3 желтка и 7 шт. цѣльныхъ яицъ и немного соли. $1\frac{1}{2}$ фун. масла, $\frac{1}{2}$ фун. мелкаго сахара хорошенько взбивать рукою до тѣмъ поръ пока не будетъ отставать тѣсто отъ стола и рукъ, тогда прибавить $\frac{1}{2}$ стакана кипяченыхъ и остуженныхъ сливокъ и еще хорошенько взбивать. Затѣмъ выложить опару и перемѣшавъ уже все вмѣстѣ, сложить въ деревянную чашку, накрыть салфеткой и оставить на столѣ въ теплой кухнѣ или комнатѣ до утра (брюшное тѣсто готовится всегда съ вечера). На другой день приготовить не большіе формы, потому что въ маленькихъ лучше пропекаются, смазать ихъ слегка масломъ, тѣсто выложить на столъ посыпанный немного мукой, раздѣлить на столько кусочковъ сколько формочекъ, скатать въ видѣ кругленькихъ булочекъ и выложить ихъ въ формочки, поставить на 1 часъ въ теплое мѣсто. Когда немного поднимется смазать цѣльнымиъ яйцомъ и надрѣзать сверху крестообразно острымъ ножичкомъ, поставить въ легкой т. е. средней жарѣ и печь $\frac{1}{2}$ часа; когда зарумянятся минутъ пять формочекъ.

Баба орѣховая.

Отдѣлить въ двѣ особыя посуды 15 шт. яицъ, желтки въ одну, а бѣлки въ другую, въ желтки положить 1 ф. сахарнаго песку и хорошенько размѣшать, чтобы масса была густая и желтоватая, затѣмъ взять $\frac{1}{2}$ ф. цѣльныхъ грецкихъ орѣховъ, истолочь ихъ мельче въ ступкѣ съ 2 желтками, выложить въ желтки съ сахаромъ, затѣмъ взбить отложенные 15 бѣлковъ въ густую пѣну и сбѣсить $\frac{1}{2}$ ф. муки крупчатки, положить ее въ желтки, размѣшать хорошенько и тогда уже выкладывать бѣлки и осторожнѣе перемѣшать; выложить въ приготовленную смазанную масломъ и обложенную бумагой форму. Печь такъ же какъ и выше сказанныя бабы, такая баба печется приблизительно $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ часа въ легкомъ жару.

Баба миндальная.

Положить въ каменную чашку $\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песку и класть по одному желтку до 12 штукъ, хорошенько размѣшать до бѣла; между тѣмъ опарить и вымесить $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго и 10 зеренъ горькаго миндаля, столочь его мельче съ одной рюмкой марсадина и выложить въ желтки съ сахаромъ, хорошенько перемѣшать, затѣмъ взбить до бѣла, т. е. какъ можно крѣпче, 12 бѣлковъ, всыпать сначала $\frac{1}{2}$ ф. муки крупчатки, перемѣшать съ желтками и тогда уже положить взбитые бѣлки, остро-

рожки переишати все вмѣстѣ, выложить въ приготовленную вымазанную масломъ и засыпанную рубленными миндалемъ форму, печь такъ же какъ вышесказанныя бабы, вынимать изъ формъ сейчасъ же, пока не остыла.

√ Баба лимонная или апельсиновая.

Стереть на терку цедру съ трехъ лимоновъ, сложить на тарелку и отставить. Потомъ сварить лимоны въ водѣ до мягкости, вынуть, немного остудить, разрѣзать, откинуть зерна, а лимоны растереть въ каменной посудѣ съ двумя стаканами мелкаго сахару, всыпавъ его понемногу, взбить 10 желтковъ съ однимъ стаканомъ мелкаго сахару, выложить ихъ въ растертые лимоны и прибавить стертую цедру разгнѣвать. Наконецъ, взбить въ густую пѣну 10 бѣлковъ, осторожно выложить ихъ въ приготовленную массу, присыпая понемногу сперва 1 стаканъ картофельной муки, а потомъ 1 стаканъ муки крупчатки, все хорошенько разгнѣвать.

Приготовить форму, вымазать ее внутри масломъ, обложить такъ же тонкою бумагою, выложить въ нее тѣсто такъ, чтобы было его $\frac{2}{3}$ формъ, осторожно поставить въ печь и какъ зарумянится, вынуть и попробовать деревянной палочкой, какъ сказано выше, вынимать изъ формъ сейчасъ же, а бумагу снять съ пещеной бабы какъ остынетъ.

Такимъ же способомъ можно готовить и апельсиновую бабу; такой же рецептъ: вмѣсто лимоновъ взять столько же апельсиновъ.

Куличъ заварной.

Всыпать въ чашку $\frac{1}{2}$ ф. муки крупчатки, развести 1 стаканъ теплой воды и на 6 коп. дрожжей, взбить вмѣстѣ, засыпать мукой, покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто; между тѣмъ въ другую чашку положить 2 ф. муки крупчатки, 8 шт. цѣльныхъ яицъ, $\frac{3}{4}$ ф. мелкаго сахару, немного соли, $\frac{1}{2}$ ф. хорошаго масла, 1 палочку голченой ванили, все это хорошенько взбить, чтобы отставало отъ лопатки, затѣмъ влить въ кастрюлю $\frac{1}{2}$ бутылки молока, положить $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, поставить на плиту и, какъ вскипитъ, всыпать $\frac{3}{4}$ ф. муки крупчатки, хорошенько прожарить, снять съ плиты, дать чтобы остыло, положить 4 сырыхъ яйца по одному, хорошенько разгнѣвать, чтобы не было комковъ; выложить въ вышесказанное тѣсто и еще хорошенько посбивать лопаткою, но лучше рукой; тогда уже выложить опару съ дрожжами, смѣшать все вмѣстѣ и покрывши салфеткою оставить тѣсто до утра; на другой день, утромъ, выложить тѣсто на столъ, положить $\frac{1}{2}$ ф. рубленаго цукату, $\frac{1}{2}$ ф. корицы, можно изюму, кто любитъ, положить $\frac{1}{2}$ ф. чищеннаго и рубленаго миндаля; смазать одну большую или двѣ маленькя формы масломъ, выложить въ нихъ тѣсто, поставить въ теплое, но не очень жаркое мѣсто, дать чтобы поднялись, смазать янцомъ и печь въ духовомъ шкафу, какъ зарумянится верхъ, узнать о готовности палочкой и вынимать сейчасъ же изъ формъ.

✓ Булчъ шеколадный.

Сдѣлать такое-же тѣсто какъ орѣховый куличъ но утромъ вмѣсто орѣховъ положить на сковородку $\frac{1}{4}$ ф. паничного шеколада, поставить ненадолго въ печь, и какъ будетъ мягкій, положить въ тѣсто; въ остальномъ обращаться такъ-же, какъ съ орѣховымъ куличемъ.

✓ Булчъ самый сдобный.

Поставить опару такъ: разогрѣть 1 стаканъ молока, положить на 5 коп. дрожжей, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. муки крупчатки, хорошенъко размѣшать, посыпать сверху немного мукой, поставить въ теплое мѣсто, дать хорошенъко подняться; затѣмъ всыпать въ горшокъ $2\frac{1}{2}$ ф. муки крупчатки, 10 пгг. ильныхъ яицъ, 1 ф. мелкаго сахару, немного соли, 1 палочку толченой ванили, хорошенъко взбивать; когда опара подымется, положить сначала 1 ф. растопленнаго сливочнаго масла, и потомъ перемѣшать опару, но съ опарой взбивать не надо, а покрыть горшокъ съ тѣстомъ салфеткою и такъ оставить на столѣ въ теплой кухнѣ или комнатѣ до утра. На другой день утромъ нарубить $\frac{1}{2}$ ф. цукату, $\frac{1}{4}$ ф. корици и изюму, если кто любитъ, можно положить 10 зеренъ толченаго кардамону, тогда ванна класть въ тѣсто не надо, тѣсто выложить на столъ и смѣшать все это вмѣстѣ, выложить въ приготовленные формы смазанныя масломъ и печь какъ вышесказанные куличи.

Примечаніе.

Тѣсто въ формы накладывать такъ, чтобы его было немного больше половины формы, потому что оно должно подняться. Безъ формъ печь на желѣзныхъ листахъ, но не мѣдныхъ, такъ же и формы, чтобы были желѣзными, на листѣ тѣсто вальть въ видѣ хлѣба и чтобы не расплывалось можно класть вырѣзанную толстую бумагу, смазанную масломъ и заклеенную желткомъ, чтобы не разорвалась.

✓ Баба шеколадная.

Взять 10 ш. яицъ, отдѣлать бѣлки отъ желтковъ, взбить до бѣла желтки съ $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахару, всыпать $\frac{1}{4}$ палочки толченой ванили, $\frac{1}{4}$ ф. натертаго шеколаду и хорошенъко все размѣшать; тогда мелко истолочь $\frac{1}{2}$ стакана ржаныхъ сухарей, просѣять сквозь рѣшето и всыпать въ общую массу, старательно размѣшивая пока вся масса равно не загустѣетъ; наконецъ взбить въ густую пѣну 10 бѣлковъ и выложить ихъ туда же, присыпать понемногу $\frac{1}{2}$ чашки картофельной муки и $\frac{1}{2}$ стакана крупчатой $\frac{1}{4}$ стакана мелкаго сахару; все осторожно размѣшать и выложить въ приготовленную и намазанную масломъ форму, но чтобы было тѣсто не выше какъ на $\frac{2}{3}$ формы. Тогда поставить не въ очень горячую печь дать хорошо подняться и пропечься; узнать такъ же какъ и кулича палочкой, если палочка воткнутая въ бабу сухая, готово, а если мѣтлѣ, то допекать.

Баба тирольская.

(Другой рецептъ).

Положить въ луженую кастрюлю $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, поставить на край плиты, чтобы чуть-чуть распустилось, хорошенько вымѣшать его, чтобы масло было густое, какъ сметана, положить въ него 1 фунтъ мелкаго сахара, $\frac{1}{4}$ палочки толченой ванили и класть по одному желтку до 15 шт. все время мѣшая лопаткою, затѣмъ нарубить $\frac{1}{2}$ ф. пуката, 1 столовую ложку корицы, положить въ эту массу перемѣшавъ, между тѣмъ приготовить $\frac{1}{4}$ фун. крупчатой и $\frac{1}{4}$ ф. картофельной муки, взбить 15 бѣлками, какъ можно крѣпче, положить сначала въ приготовленное тѣсто ту и другую муку, размѣшавъ, потомъ выложить бѣлки и осторожно перемѣшавъ все выстѣ. Приготовить формы такъ: смазать ихъ масломъ и обложить въ серединѣ бѣлою бумагою, выложить въ эти формы тѣсто такъ, чтобы было его $\frac{3}{4}$ формы, но не выше, потому что должно подняться въ печкѣ, печь какъ и вышесказанныя бабы; когда готово, вынимать изъ формы. Такую бабу подливаютъ немного ромомъ.

Баба сливочная съ ванилью.

Вскипятить $\frac{1}{2}$ бутылки молока съ 1 стаканомъ сахару и 1 палочкой ванили, дать чтобы немного остыло, затѣмъ положить въ каменную посуду $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла и вливать понемногу иски-

пяченное молоко, все время не переставая мѣшавъ лопаткою, положить $\frac{1}{2}$ ф. желтаго сахару, 8 шт. желтковъ, хорошенько вымѣшавъ, можно на льду, чтобы масса была густая, затѣмъ положить $\frac{1}{2}$ ф. крупчатой и $\frac{1}{4}$ ф. картофельной муки, размѣшавъ, взбить въ густую пѣну 10 бѣлковъ, выложить ихъ въ эту массу, осторожно размѣшавъ, чтобы бѣлки не осѣли, приготовить форму вымазанную внутри масломъ и обложенную бѣлою бумагою, выложить въ нее это тѣсто и печь какъ выше сказано. Какъ вынимаютъ изъ формы, сейчасъ же съ горничей надо снять бумагу.

ПРИГОТОВЛЕНІЕ ПАСХИ.

Пасха изъ сырого творогу.

(Не проварная).

Взять 3 ф. хорошаго, сухого творогу, положить его въ рѣдкую салфетку, завязать концы салфетки, чтобы не выходилъ творогъ, положить на него что-нибудь тяжелое, но не болѣе 3 фунтовъ, дать, чтобы подъ прессомъ постоялъ сутки; потомъ творогъ протереть сивозъ рѣшета, сложить въ каменную чашку, положить туда же 1 ф. хорошей густой сметаны, 1 ф. сливочнаго растопленнаго масла, 4 шт. сырыхъ яицъ, предварительно протертыхъ сивозъ рѣшета, $1\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песку, столовую 1 сушеную и просѣянную палочку ванили, все это хорошенько раз-

мѣшать и протереть еще сквозь рѣшето, выложить опять въ чашку, положить $\frac{1}{2}$ ф. рубленого цуката, $\frac{1}{4}$ ф. ошпаренного, очищенного и изрубленного миндаля, $\frac{1}{8}$ ф. коринок, предварительно ошпаренной кипяткомъ, смѣшать все это съ творогомъ. Между тѣмъ приготовить деревянную пасочную форму, обложить ее намоченной въ водѣ и выжатой марлей, выложить въ нее приготовленную массу, закрыть этой же марлей форму, положить дощечку, наложить на нее какой-нибудь прессъ, т. е. что нибудь тяжелое, только не тяжелѣе 5 фунтовъ и такъ оставить на сутки, чтобы изъ формы стекла вся сыворотка; затѣмъ надо вынуть изъ формы, снявъ марлю. Пасху можно убрать фруктами, чищеннымъ миндалемъ и изюмомъ, кто чѣмъ любитъ.

Пасха шоколадная.

(Не проварная)

Взять 6 фунтовъ хорошаго, свѣжаго творогу, сложить его въ салфетку, завязать, чтобы не вышелъ творогъ, положить на него что-нибудь тяжелое, чтобы стекла вода и такъ оставить на сутки; тогда творогъ этотъ протереть сквозь рѣшето, сложить въ каменную чашку, положить туда же 1 фунтъ мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ палочки сухой толченой ванили, 1 фунтъ хорошей сметаны, 5 шт. протертыхъ сквозь рѣшето сырыхъ яицъ, хорошенько размѣшать; между тѣмъ, распуścić въ кюстрюль 1 ф. сливочнаго масла, предварительно снявъ сыворотку, положить въ него стертаго

на тарелку $\frac{1}{2}$ ф. шоколаду, размѣшать на краю плиты шоколадъ вмѣстѣ съ масломъ, но не давать, чтобы перегрѣлось, а такъ какъ шоколадъ распустится, то охладить масло съ шоколадомъ и вылить въ приготовленный творогъ, хорошенько перемѣшать и протереть сквозь рѣдкое сито или частое рѣшето; затѣмъ выложить всю эту массу въ приготовленную форму, обложенную марлей, и въ остальномъ обращаться такъ же, какъ съ вышесказанной пасхой, только шоколадная пасха не убирается фруктами или изюмомъ, а украшается этимъ же творомъ, отложеннымъ заранее. Для этого надо сдѣлать изъ бумаги конвертъ въ видѣ фунтика, срѣзать съ него кончикъ и выпускать изъ него положенный разогрѣтый творогъ, на, выложеную на тарелку, пасху, дѣлая какія угодно узоры.

Пасха фисташковая.

(Не проварная).

Фисташковая пасха дѣлается такъ же, какъ и шоколадная, на такую же порцію всего вышесказаннаго, кромѣ шоколаду, кладется $\frac{1}{2}$ ф. очищенной т. е. ошпаренной и толченой съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сливокъ фисташки и для вкуса и аромату прибавляется 2 рюмки мараскина, также перемѣшивается все вмѣстѣ и протирается сквозь рѣшето; фисташковую пасху можно убирать очищенной цѣльной фисташкой, кто желаетъ, можно также класть въ середину творога цѣльныя фисташки.

Пасха королевская.

Взять 6 фунтовъ хорошаго, свѣжаго творогу, положить его въ салфетку, завязать ея концы, положить какой нибудь прессъ не очень тяжелый и такъ оставить на сутки; на слѣдующій день творогъ этотъ протереть сквозь рѣшето, сложить въ каменную чашку, протереть туда же 6 шт. свѣжихъ сырыхъ яицъ, положить 2 ф. мелкаго сахару, $1\frac{1}{2}$ палочки толченой ванили, 1 ф. распущеннаго сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ ф. хорошей густой сметаны, $\frac{1}{2}$ ф. рубленыхъ цукатовъ, $\frac{1}{4}$ ф. ошпаренной и просушенной коринки, все это хорошенько вымѣшать; затѣмъ всбить въ густую пѣну хорошихъ густыхъ сливокъ одну бутылку, перемѣшать какъ можно осторожнѣе все вмѣстѣ и выложить въ приготовленную форму, обложенную марлей, положить на тяжелый прессъ и оставить такъ не болѣе какъ на 5 или 7 часовъ, тогда снять прессъ и выложить изъ формы пасху на тарелку или блюдо, убрать фруктами по своему усмотрѣнiю.

Приготовленная такимъ способомъ пасха очень нѣжна и вкусна.

Пасха заварная.

(Проваренная).

Взять 6 фунтовъ хорошаго свѣжаго творогу, сложить его въ салфетку, завязать ея концы, положить что-нибудь тяжелое, т. е. какой-нибудь прессъ и такъ оставить на сутки; на слѣдующій день тво-

рогъ этотъ протереть въ каменную чашку сквозь рѣшето, положить въ него $1\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песку, 2 толченныя палочки ванили, $1\frac{1}{4}$ ф. растопленнаго и остуженнаго сливочнаго масла, 1 ф. сметаны, хорошенько все размѣшать, протереть въ луженую мѣдную кастрюльку сквозь рѣшето, поставить на плиту и, не переставая мѣшать, грѣть, но не очень горячо, а какъ будетъ довольно теплое, то сей-часъ же снять съ плиты и дать чтобы остыло, затѣмъ выложить въ обложенную кисеей или марлей форму, но прессъ класть въ проварную пасху не надо, а поставить такъ въ холодное мѣсто до тѣхъ поръ, пока пасха не потребуется.

Пасха шоколадная, фисташковая, орѣховая и королевская.

(Проваренная).

Пасха шоколадная, фисташковая, орѣховая и королевская дѣлаются такъ же какъ заварная, а порціи другихъ продуктовъ кладутся тѣ же, какъ и въ предыдущихъ пасхахъ.

МАЗУРКИ.

Мазурка Краковская.

Приготовить рассыпчатое тѣсто такъ: положить на столъ 1½ фун. муки крупчатки, ½ фун. мелкаго сахару, 2 цѣльныхъ яйца, стереть на теркѣ цедру съ одного лимона, 1 фун. чухонскаго масла промытаго въ холодной водѣ, все хорошенько замѣсить, т. е. размять рукой, раскатать на мукѣ не очень тонкую квадратную или овальную полоску, сложить ее на желѣзный листъ, поставить въ духовую печь, чтобы немного зарумянилась, тогда вынуть изъ печи и оставить чтобы остыла; между тѣмъ, ошпарить ¾ фун. сладкаго миндаля, вычистить его, промыть въ холодной водѣ, изрубить не очень мелко, поставить въ легкой жаръ духовой печки, чтобы немного высохъ, но не давать пережариваться, вынуть, дать миндалю, совершенно остыть положить его въ кастрюльку, прибавить 1 фун. сахарнаго песку, 6 штукъ бѣлковъ, хорошенько вымѣшать, поставить на плиту, хорошенько разогрѣть какъ можно горячѣе, но не давать кипѣть. Потомъ снять съ плиты и выложить сейчасъ же горячий на выпеченную лепешку, разровнять ножемъ и поставить въ жаркую печь, какъ зарумянится, вынуть и снять, пока не остыло, съ листа на не глубокое и ровное блюдо. Чтобы мазурка

не сломалась, сверху эту мазурку убираютъ разными фруктами и вареньемъ, но лучше заливать абрикосовымъ мармеладомъ, т. е. протертыми абрикосами съ сахаромъ; на одинъ стаканъ шоре одинъ стаканъ сахару, варить мѣшая на плитѣ ½ часа и горячимъ заливать мазурку.

Мазурка мессинская.

Взять 1 фун. сливочнаго масла, положить его въ каменную чашку, немного подогрѣть, но не очень перегрѣвать, хорошенько вымѣшать, чтобы масло было какъ сметана; затѣмъ взять 1½ фун. головнаго сахару, расколоть его на куски, но не мелкіе, взять 5 хорошихъ мессинскихъ апельсиновъ, стереть съ нихъ цедру на наколотый сахаръ, положить въ кастрюльку, выжать туда же сокъ съ апельсинъ, поставить на плиту, дать вскипѣть, мѣшая лопаткою, чтобы сахаръ не пригорѣлъ, снять съ плиты, процѣдить сквозь сито, дать остыть; затѣмъ вылить его въ масло, хорошенько размѣшать и когда будетъ густое, положить 8 штукъ цѣльныхъ яицъ, разбивая не сразу, а по одному, и все время мѣшая лопаткою, чтобы тѣсто не затворожилось, затѣмъ положить ¾ фун. крупчатой и ½ фун. картофельной муки: все перемѣшать вмѣстѣ; между тѣмъ приготовить квадратную корзинку, вырѣзать донышко такъ чтобы оставить только края корзинки, обложить, т. е. обклеить ее бумагой, положить на желѣзный листъ, сложить въ нее приготовленное тѣсто, разровнять ножемъ, поставить въ легкой жаръ печи и какъ зарумянится, то готово. Печь не болѣе ¼ часа, когда остынетъ, вынуть изъ корзинки, сло-

жить на мелкое сладкое блюдо, промочить сокомъ изъ цвѣтъ апельсинъ, залить апельсиннымъ глазуремъ, который готовится слѣдующимъ способомъ: взять $\frac{1}{2}$ фун. сахарной пудры, $\frac{1}{2}$ стакана апельсинного сиропа, 1 бѣлокъ, все размѣшать и залить мазурку этимъ глазуремъ.

Мазурка французская.

Взять $\frac{1}{2}$ фун. сладкаго и 15 штукъ горькаго миндаля, опарить его крутымъ кипяткомъ, дать постоять подъ крышкой $\frac{1}{2}$ часа, высушить, промыть хорошенько въ холодной водѣ, положить на рѣшето, поставить въ теплую воду, дать хорошенько просохнуть, затѣмъ сложить его въ ступку, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару, 3 бѣлка и хорошенько столочь какъ можно мельче. Затѣмъ, положить въ каменную чашку $\frac{1}{2}$ фун. мелкаго сахару, 8 штукъ желтковъ, снять съ одного лимона цедру и все это, хорошенько вымѣшать до бѣла, положить $\frac{1}{2}$ фун. муки крупчатки, выложить толченый миндаль съ сахаромъ и все хорошенько размѣшать, взбить какъ можно крѣпче 8 штукъ бѣлковъ, и осторожнѣе перемѣшать съ бѣлками; затѣмъ приготовить такую-же корзинку, какъ для месинской мазурки; сложить это тѣсто и печь въ печкѣ не болѣе $\frac{1}{2}$ часа, вынуть изъ печки и сейчасъ-же снять корзинку, сложить аккуратно на ровное блюдо, залить бѣлымъ глазуремъ, который приготовить слѣдующимъ способомъ: взять $\frac{1}{2}$ фун. сахарной пудры, положить въ каменную посуду, влить одинъ стаканъ чистаго сиропа, $\frac{1}{2}$ палочки ванили, вынуть изъ нее сердцевину, размѣшать и залить этимъ глазуремъ мазурку, засыпать чистымъ рубленымъ миндалемъ.

Для того, чтобы мазура скорѣе подсохла, можно прибавить въ него 1 бѣлокъ; къ такой мазурки полагаютъ взбитые густые сливки.

Мазурка фруктовая.

Взять $\frac{1}{2}$ фун. разнаго цукату, изрубить какъ можно мельче, такъ-же $\frac{1}{2}$ фун. чищенога миндаля тоже изрубить, положить въ кастрюльку $\frac{1}{2}$ фун. сливочнаго масла и поставить все это на край плиты, чтобы масло распустилось; затѣмъ положить въ каменную чашку $\frac{1}{2}$ фун. мелкаго сахару, 10 штукъ желтковъ, все это, т.-е. сахаръ съ желтками перемѣшать, прибавить $\frac{1}{2}$ палочки ванили и мѣшать не менѣе $\frac{1}{2}$ часа, чтобы масса была густая, взбивать вѣщичкомъ; положить туда 1 фун. муки крупчатки, влить масло съ цукатами и миндалемъ, размѣшать, затѣмъ взбить въ густую пѣну 10 штукъ бѣлковъ, и съ бѣлками размѣшать какъ можно осторожнѣе, чтобы тѣсто не сѣло, а было легкое. Потомъ смазать масломъ неглубокую форму, можно лучше желѣзную сковородку, обложить ее бѣлой бумагой, и на бумагу положить разными фигурами, фрукты, выложить приготовленное тѣсто, но не очень полно, и чтобы тѣста было на половину формы, потому что оно должно подняться, поставить въ духовую печь и какъ зарумянятся вынуть изъ печки и сейчасъ-же выложить на сковородку, снять бумагу какъ можно осторожнѣе, чтобы фрукты не отстали отъ тѣста, т. е. отъ выпеченной мазурки; такая мазура промачивается мараскиномъ или абрикотиномъ разведеннымъ пополамъ съ яичнымъ сиропомъ.

75034

ОГЛАВЛЕНИЕ.

Куличъ съ шафраномъ	3
Куличъ орѣховый	4
Баба тирольская	5
Баба песочная	6
Баба заварнаго тѣста	7
Бріоши	8
Баба орѣховая	9
Баба миндальная	—
Баба лимонная или апельсинная	10
Куличъ заварной	11
Куличъ шоколадный	12
Куличъ самый сдобный	—
Баба шоколадная	13
Баба тирольская	14
Баба сливочная съ ванилью	—
Пасха изъ сырого творогу	15
Пасха шоколадная непроварная	16
Пасха фисташковая непроварная	17
Пасха королевская непроварная	18
Пасха заварная (провареная)	—
Пасха шоколадная, фисташковая, орѣховая и королев- ская (провареная)	19
Мазурка краковская	20
Мазурка месенская	21
Мазурка французская	22
Мазурка фруктовая	23

Руководство для кочегаровъ и уходъ за паровыми котлами, съ 19 рис. Его-же	—	р. 30 к.
Обращеніе и уходъ за паровыми машинами на судахъ во время ихъ работы и остановокъ. Инженеръ Мюллеръ	—	„ 30 „
Плотничное ремесло, постройка сельск. дерев. домовъ и принадл. къ нимъ, съ 199 рис. Техн. Федоровъ	1	—
тоже въ изящн. коленкор. переплетѣ	1	50 „
Колодцы. Инж. А. Папенгутъ, практическое руководство къ устройству обыкновенныхъ шахтныхъ и трубныхъ колодцевъ, съ 43 рис	—	„ 75 „
Мотивы дачной деревянной архитектуры. Архитекторъ М. Графъ, атласъ in Folio на 12 листахъ содержащ. 255 рис. различн. украшеній для деревянныхъ домовъ и дачъ	1	—
Объ украшеніи зданій. Віоле ле-Дюкъ, пер. съ 3 франц. изд. архитектора Спиридонова. 2-е изданіе съ 23 рисунками	—	1 „ —
Плотникъ Любитель, съ 85 рис. 3 изд. Техн. П. А. Федоровъ	—	„ 30 „
тоже въ папкѣ	—	„ 40 „
Столяръ-Любитель, съ 73 рис. 3 изд. Его-же	—	„ 30 „
тоже въ папкѣ	—	„ 40 „
Токарь-Любитель, съ 77 рис. 2-е изд. Его-же	—	„ 30 „
тоже въ папкѣ	—	„ 40 „
Устройство печей, каминовъ и плитъ, съ 40 рис. 2 изд. *) Его-же	—	„ 40 „
Цементъ и другія связывающія вещества, Его же	—	„ 30 „
Столярно-токарное ремесло, съ 88 рис. Его-же	—	„ 60 „
Художникъ-Любитель. Руков. 30 способ. приготвл. различн. художественныхъ украшеній, 20 рис.	—	„ 75 „
Маляръ-Любитель, 2 изд. Технологъ П. А. Федоровъ	—	„ 30 „
тоже въ папкѣ	—	„ 40 „
Живопись по фарфору, маюликъ и кожѣ. Эмал. живоп. по глинтъ, дереву и стеклу. 3 изд. В. Михайловъ.	—	„ 50 „
Живопись акварелью и масляными красками, 3 изд. Его-же, съ литографированными рисунками на отдѣльныхъ листахъ	—	„ 50 „
Фотографъ-Любитель, съ 46 рис. В. Анцовъ	—	„ 40 „
Ретушеръ-Любитель, съ 2 рис. Его-же	—	„ 30 „
Золоченіе и серебр. по дереву и металлу, съ 12 рис. Его-же	—	„ 30 „
Заразныя болѣзни, проф. Шмиллисонъ	—	„ 30 „
Практическое руков. къ асептическому акушерству, съ предисловіемъ Проф. К. Ф. Славянскаго, съ пер. нѣмецк. Спб. 1895 г.	1	„ 20 „

Воскъ, производство и примѣненія Техн. П. А. Федоровъ	—	20	„
Мыловаренное производство, съ 12 рис. Его-же.	—	40	„
Чернила, производство и рецепты. 2 изд. Его-же.	—	25	„
Лаки и замазки, производство и рецепты. 2 изд. Его-же.	—	30	„
Уксусъ и горчица, производство и рецепты. Его-же	—	25	„
Прохладительные напитки пригот. и рецепты. Его-же — „	—	30	„
Л. Аицовъ—Соль, ея добываніе и различныя примѣненія	—	20	„
П. Александровъ, технологъ—Селитра, ея добываніе и примѣненія	—	10	„
Его же—Камень, его добываніе и обработка, съ 21 рис.	—	20	„
Его же—Кустарное производство столярнаго клея съ 14 рис.	—	20	„
Его же—Производство зеркаль съ 3 рис.	—	20	„
Его же—Штукатурное дѣло съ 21 рис.	—	30	„
П. А. Федоровъ, техн.—Производство стекла съ 23 рис.	—	30	„
Его же—Постройка лѣстницъ съ 39 рис.	—	30	„
Его же—Каменная кладка съ 41 рис.	—	30	„
Его же—Крахмальное производство съ 11 рис.	—	30	„
Его же—Шорно-сѣдельное ремесло съ 21 рис.	—	30	„
Его же—Устройство дачныхъ ледниковъ съ 15 рис.	—	30	„
Его же—Какъ и изъ чего дѣлается кирпичъ съ 8 рис.	—	30	„
П. Александровъ—Маленькій Ботаникъ. Собираніе древесныхъ породъ и составленіе коллекцій съ 14 рис.	—	20	„
Его же - Маленькій Ботаникъ. Собираніе растений и составленіе гербарія съ 9 рис.	—	20	„
А. Ф. Паленгутъ, гражд. инж.—Дымовыя трубы ихъ возведеніе и приблизительный расчетъ съ 52 рис.	2	—	„
Его же—Отхожія мѣста, выгребныя ямы, земляные и водяные клозеты съ 100 рис.	2	—	„
А. Ледебуръ, проф.—Желѣзо и сталь, ихъ обработка и примѣненіе	1	—	„
Положеніе и программы испытаній на званіе техника Путей Сообщенія	—	25	„
А. Ф. Паленгутъ, гражд. инж.—Вентиляція жилыхъ помѣщеній, какъ непремѣнное условіе сохраненіе здоровья и жизни человѣка съ 9 рис.	—	40	„
Остгофъ, инжен.—Устройство и ремонтъ грунтовыхъ, шоссеиныхъ и мощеныхъ дорогъ съ рис.	1	—	„
А. Ф. Паленгутъ, гражд. инж.—Овраги, ихъ укрѣпленіе и облѣсеніе съ рис.	—	40	„