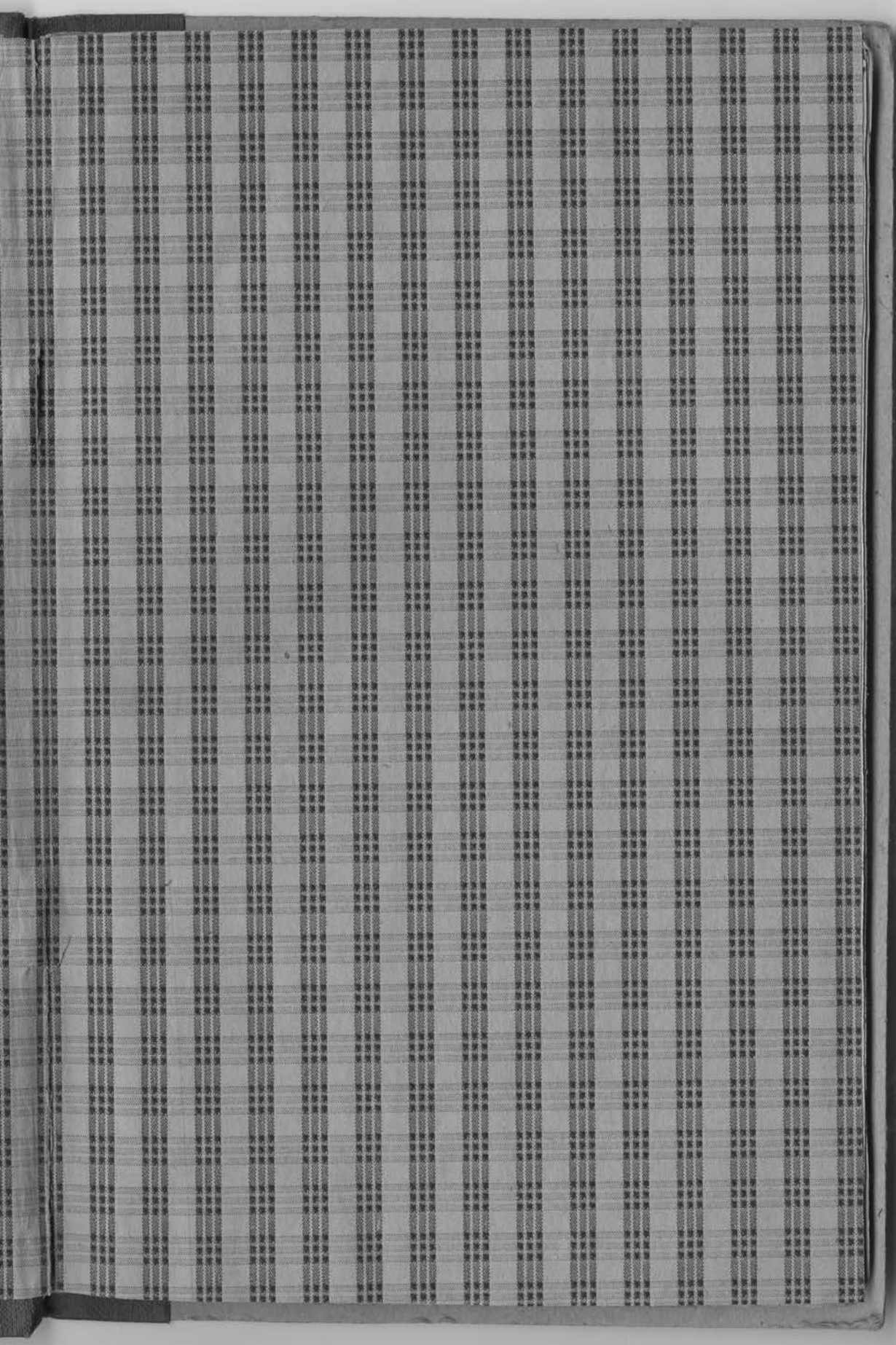
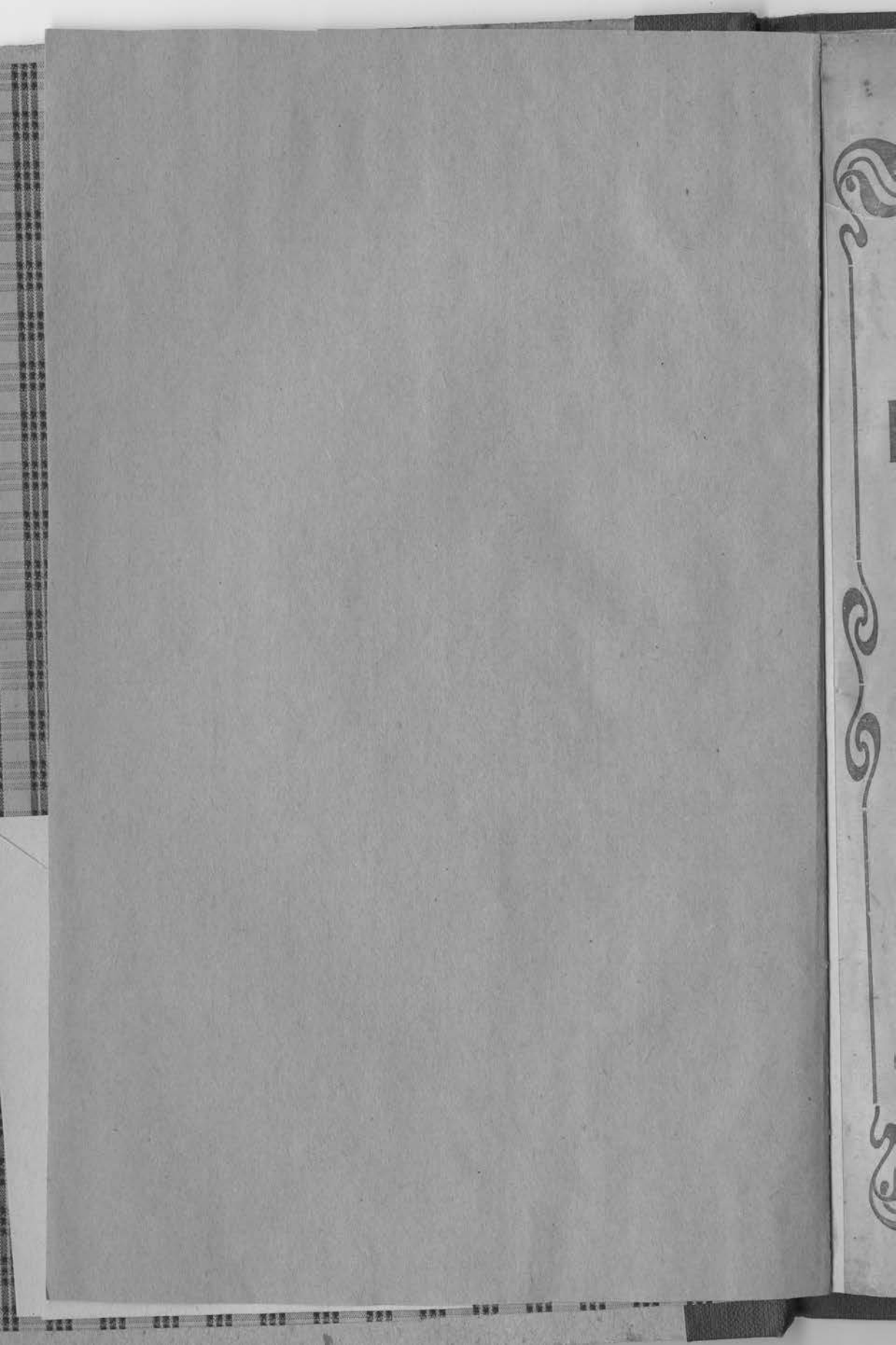


V18/rc \ 2039452

P25.





Министр Преображенской
школе. 1919.

Петроград

А. Сулянцева,

Преподаватель Петроградских кулинар-
ных курсовъ.

Булочное и бараночное дѣло.

Практическое руководство по приготовленію
различнаго бѣлаго, сдобнаго и обыкновеннаго
хлѣба, различныхъ сортовъ простыхъ и слад-
кихъ булокъ, калачей, саякъ, баранокъ, кренде-
лей и сушекъ.

1180 / 82



Книгоиздательство М. П. ПЕТРОВА.

ПЕТРОГРАДЪ,

Б. Подъячская, д. № 19.

МОСКВА.

Волхонка, д. № 1.

1917.



89, I

КНИЖНЫЕ СКЛАДЫ Технической и Сельско-хозяйственной литературы

57-
49

М. П. ПЕТРОВА.

Петроградъ, Б. Подъяческая, д. № 19. Телефонъ № 498-0
Москва, Волхонка, д. № 1. Телефонъ № 3-08-55.

Предлагаютъ слѣдующія книги, необходимыя въ каждомъ домѣ и хозяйствѣ.

Блины и оладьи. Практическ. руководство для молодыхъ хозяйекъ по приготовленію блиновъ и оладьевъ преподавателемъ Петроградск. кулинарн. школы А. Румянцева. 2-е изд., дополн. 1915 г. Ц. 10 к.

Булочное и бараночное дѣло. Практическ. руководство по приготовленію различнаго бѣлаго, сдобнаго и обыкновеннаго хлѣба, различныхъ сортовъ простыхъ и сладкихъ булокъ, калачей, саяекъ, баранокъ, кренделей и сушекъ. Преподавателемъ Петроградск. кулинарныхъ курсовъ А. Румянцева. 1913 г. Ц. 35 к.

Варенья варка домашняя. Практич. руководство по приготовленію варенья изъ различныхъ ягодъ и фруктовъ. Преподавателемъ кулинарн. школы въ Петроградѣ А. Румянцева. 2-е изд. 1914 г. Ц. 20 к.

Вафель английскихъ, французскихъ и русскихъ домашняго изготовленіе. Съ 25 рис. Кондитера А. Румянцева. подъ редакціей Ю. П. 1915 г. Ц. 20 к.

Вина фальсификація и способы распознаванія его поддѣла П. Леонардова. 1913 г. Ц. 20 к.

Винодѣліе плодовое и яблочное. Практическ. руководство по изготовленію различныхъ сортовъ вина изъ плодовъ и ягодъ. А. Штритера. Съ 9 рис. 2-е издан., дополнен. 1916 г. Ц. 30 к.

Драже и прохладительныхъ лепешекъ изготовленіе домашнимъ способомъ. Съ 22 рис. А. А. Румянцева, подъ ред. Ю. П. 1915 г. Ц. 30 к.

Дрожжевое производство. Практическое руководство по изготовленію жидкихъ, прессованныхъ и сухихъ дрожжей. Л. Гдаскаго. 4-е изданіе, значительно дополнен. 1916 г. Ц. 30 к.

Дрожжи чистыя культуры въ винодѣліи. Съ 28 рисунк. 3 таблицами на отдѣльн. листахъ. А. Настюкова. М. Ц. 80 к. Отдѣломъ Ученнаго Комитета Мин. Нар. Пр. по техническому и профессиональному образованію одобрена для библиотекъ среднихъ и высшихъ химико-техническихъ училищъ.

Дрожжи. Практическ. руководство для изготовленія жидкихъ, прессованныхъ и сухихъ дрожжей. Съ 6 рисунк. Химикомъ Н. Шварца. 1912 г. Ц. 20 к.

Карамельно-конфетное производство. Практическ. руководство къ приготовленію различн. сортовъ конфетъ, монпанс, тянушекъ, мармелада, пастилы, шоколада, зефира, батона театральн. конфетъ и т. п. Преподавателя Петроградск. кулинарн. школы. А. Румянцева подъ редакціей Ю. П. Съ 14 рис. 1914 г. Ц. 75 к.

ВУ

ПРА
РАЗ
ХЛѢ
БУЛ



57-6

4944

А. РУМЯНЦЕВЪ.

Преподаватель Петрогр. кулинарн. курсовъ.

БУЛОЧНОЕ И БАРАНОЧНОЕ ДѢЛО.

ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНІЮ
РАЗЛИЧНАГО БѢЛАГО, СДОБНАГО И ОБЫКНОВЕННАГО
ХЛѢБА, РАЗЛИЧНЫХЪ СОРТОВЪ ПРОСТЫХЪ И СЛАДКИХЪ
БУЛОКЪ, КАЛАЧЕЙ, СЛЕКЪ, БАРАНОКЪ, КРЕНДЕЛЕЙ
И СУШОКЪ.

Книгоиздательство М. П. ПЕТРОВА.

ПЕТРОГРАДЪ.

МОСКВА.

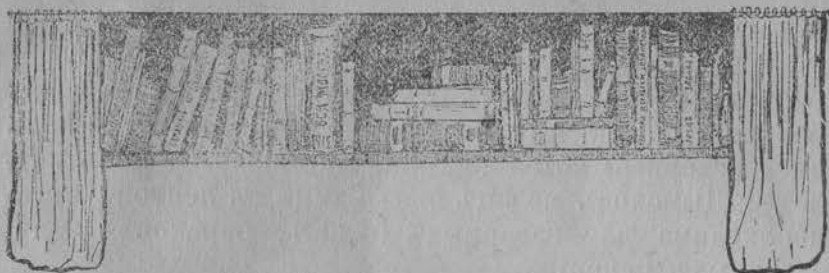
Б. Подъячская, д. № 19.

Волхонка, д. № 1.

1917.







Устройство пекарни для булокъ и баранокъ и всѣхъ нужныхъ приспособленій.

Печь въ мастерской должна быть величиной, согласно помѣщенію, но не менѣе 4 саж. длины и $1\frac{1}{2}$ саж. ширины. Кирпичная кладка не должна доставать до потолка на 1 аршинъ спереди, а съ боковъ по 2 арш. Печка кладется изъ краснаго кирпича, а наружныя стѣнки должны быть обложены изразцами. Низъ печки обкладываютъ англійскимъ квадратнымъ кирпичемъ. Вышинъ печки внутри: въ серединѣ $\frac{3}{4}$ арш., и съ боковъ $-\frac{1}{2}$ арш. внутренній входъ дѣлается на сводахъ, отверстіе должно быть настолько обширно, чтобы листъ ставился поперекъ. Въ печкѣ необходимо имѣть 2—3 дѣшника изъ толстаго желѣза съ крышкой и ручкой.

Заслонка у печки должна быть тоже изъ толстаго желѣза и раскрываться на двѣ половины. Заслонка должна быть двойная. Заслонки могутъ быть и раздвижныя, но чтобы ручки были изъ толстаго желѣза.

Сзади печки должна находиться сушилка. Она кладется толщиною въ два кирпича. Внутренняя вышина въ $1\frac{1}{2}$ арш., ширина 2 арш., длина по размѣру печки.

Такая сушилка необходима для многихъ сортовъ булокъ, опары и т. д.

По стѣнкамъ устраиваются полки, отступающія отъ стѣны на $\frac{1}{4}$ арш.

Рядомъ съ заслонкой надо имѣть квадратное, въ 6 верш., отверстіе, чтобы могла помѣщаться небольшая лампа, освѣщающая печь, когда въ ней что-либо печется. За заслонкой должна быть ямея, глубиной въ $\frac{1}{2}$ арш. въ квадратъ, чтобы не наклоняясь смот-

рѣтъ въ печку. Рядомъ съ печкой помѣщается небольшая плита, въ которую долженъ быть вмазанъ 3-хъ ведерный котель. Топка помѣщается подъ котломъ. Дымоходъ можетъ быть одинъ съ печкой. Плита необходима для заварныхъ булокъ, баранокъ и др. заварныхъ печеній.

Съ другой стороны печки устраивается водопроводный кранъ съ холодной водой и второй кранъ съ теплой водой, проведенной изъ мѣднаго бака, надъ печкой, и вмѣщающій до 5 вед. воды. Краны удобны т. к. не надо отдѣльно кипятить воду, а когда нужно, разбавить изъ крановъ, какая требуется.

У ямки должна стоять кадушка съ холодной водой, для выгреба изъ печки золы.

Топить печку надо слѣдующимъ образомъ.

На широкую лопату сложить дрова клѣткой въ 3 ряда и сунуть въ печь. Для жаркой печи необходимо 5—6 клѣтокъ. Класть дрова у заслонки и разжечь ихъ; когда дрова прогорятъ, разравнять кочергой угли и закрыть одну половину заслонки, а когда угли почернѣютъ, тогда выгрести ихъ. Надѣтой на длинную палку мокрой шваброй, вымести хорошенько полъ у печки.

У заслонки должна быть желѣзная полка для постановки листа. У печки ставятся козлы, чтобъ класть лопатку, когда вынимается печеніе; подъ ними помѣщается корзина для готоваго печенія.

На разстояніи 1 арш. отъ потолка, поперекъ всей пекарни, должны быть проложены рельсы, чтобы человѣку средняго роста можно было достать до нихъ рукой; на низъ ставятся доски, для закатанныхъ булокъ разнаго сорта. Доски требуются 3 арш. длины и $1\frac{1}{2}$ арш. ширины. Передъ тѣмъ, какъ класть на доски булки, надо покрыть ихъ толстымъ холщевымъ полотенцемъ, положить на холстъ булки, чтобъ поднялись, и накрыть сверху такимъ же холстомъ. При такомъ устройствѣ булки всегда хорошо поднимаются и будутъ мягки.

Если въ пекарнѣ очень жарко, то надо вынести булки въ болѣе прохладное помѣщеніе, на рѣшетку, сдѣланную слѣдующимъ способомъ; къ стѣнкѣ прибиваются на петляхъ 2 планки, чтобъ ихъ можно было

поднимать и опускать по стѣнѣ; въ эти планки вдѣлываются крѣпко палочки на $\frac{1}{2}$ аршинномъ разстояніи и кладутся на козлы, а затѣмъ можно ставить на нихъ что угодно.

Прибиваются планки не высоко, не болѣе $2\frac{1}{2}$ арш. вышины.

Столъ для замѣшиванія тѣста долженъ быть изъ березоваго дерева, толщ. въ 2 вершка, высота въ $1\frac{3}{4}$ арш., ширина $1\frac{1}{2}$ арш., длина—по усмотрѣнію.

Внутри дѣлается перегородка изъ березоваго дерева, толщ. въ 1 верш., чтобы дѣлать тѣсто съ опарой.

Ящикъ въ столѣ дѣлается тоже изъ березоваго дерева. Крышка дѣлается подъемная, на петляхъ. Ящикъ служитъ для храненія муки и долженъ быть сдѣланъ изъ сухого дерева. Нѣкоторые сорта булокъ ставятся для подъема въ этотъ ящикъ.

Необходимъ еще столъ съ ящиками, въ которомъ хранятся разныя необходимыя принадлежности. Крышка стола обязательно должна быть березовая, гладко выстроганная, т. к. на ней катается слоеное тѣсто.

Столъ удобнѣе всего не широкій, но длинный, т. к. на длинномъ удобнѣе прокатывать слойку и всякое другое тѣсто. Около стола, на небольшомъ столикѣ, ставятся вѣсы для развѣски муки, булокъ и пр., а съ другой стороны—американская машинка для разрѣзыванія тѣста, какъ съ ней обращаться—при машинкѣ имѣется наставленіе. Вѣсъ на этой машинкѣ всегда выходитъ ровный; она требуется только при большомъ производствѣ булокъ.

Необходимы также для пекарни желѣзные листы, $1\frac{1}{4}$ арш. длины и $\frac{3}{4}$ арш. ширины.

Новые листы необходимо сперва выжарить въ печкѣ, затѣмъ смазать русскимъ масломъ и снова на нѣсколько часовъ поставить въ печь. Затѣмъ протирають пемзой, чтобы тѣсто къ нимъ не приставало.

Еще необходимы французскія лопатки, длиной во всю печь, шириной $\frac{1}{4}$ арш., толщиной въ $\frac{1}{8}$ дюйма; края ихъ должны быть подточены, чтобъ удобнѣе было ставить и вынимать изъ печки булки. Для булокъ, выпекаемыхъ на листахъ, надо имѣть широкую лопатку съ палкой, длиной во всю печь; конецъ подто-

чень, для удобства сажать и вынимать листъ съ булками изъ печки. Надо имѣть еще третью лопатку, потоньше, но больше листовой; она употребляется для калачей и булокъ изъ калачнаго тѣста.

Для пекарни необходимы разныя формы для куличей. Формы должны быть изъ тонкаго желѣза. Новыя формы нужно выжаривать такимъ же способомъ, какъ и листы.

Формы нужно имѣть большія и маленькія для 10, 5 и 3 к. булокъ. Затѣмъ надо имѣть 3 скалки: 1 скалка должна быть тяжелая, съ ручками изъ дуба; она употребляется для слоенаго тѣста и вообще для крутого тѣста. 2-я скалка должна быть наполовину легче первой и употребляется для болѣе легкихъ сортовъ тѣста. 3-я скалка дѣлается изъ легкаго дерева и употребляется для нѣжнаго тѣста.

Для заварныхъ саякъ надо имѣть шпильки въ видѣ гребенки, съ 6—7 острыми зубцами изъ дерева. Необходимы также желѣзные обручи, вышиной въ 3 пальца, въ діаметрѣ съ $\frac{3}{4}$ арш. до самаго маленькаго: они нужны для куличей, кюмель-кюхень и для разнаго круглаго печенія. Передъ тѣмъ, какъ класть въ нихъ тѣсто, ихъ намазываютъ русскимъ масломъ, затѣмъ ставятъ на листъ и тогда уже наполняютъ тѣстомъ.

Для рѣзки сухарей надо имѣть доску изъ березоваго дерева; чтобы доска не скользила, надо приколотить квадратную полосу въ доскѣ и класть на край стола при рѣзкѣ сухарей. Ножъ для рѣзки сухарей употребляется длинный, широкій, тонкій и очень острый.

Мастерамъ бараночникамъ надо имѣть «натирку»: на толстомъ кускѣ дерева приколотить ввидѣ стола круглую доску гладко выстроганнаго березоваго дерева, устроивъ ее такъ, чтобы этотъ столъ плотно стоялъ и не качался. Къ стѣнѣ придѣлывается длинный тупой ножъ или шпага, которымъ и натирается готовое бараночное тѣсто. Этимъ способомъ раздѣлывать тѣсто легче, чѣмъ руками. Таковую натирку можетъ сдѣлать всякій столяръ или плотникъ.

Для баранокъ необходимъ ковшъ съ дырочками, какъ на теркѣ, чтобы вынимать баранки изъ кипятка. Такой ковшъ можно достать у жестяниковъ или въ хозяйственномъ магазинѣ.

Необходимо имѣть еще глубокой подносъ изъ толстой жести вышиною $\frac{1}{4}$ арш., величина по усмотрѣнью.

Когда баранки совсѣмъ готовы, ихъ вѣшаютъ для глянца на круглыя палки въ прохладное мѣсто. Сушки нанизываютъ на тонкія палочки, ставятъ въ сушилку на сутки, чтобъ подсохли. Сдобные калачики развѣшиваютъ за ручку на тонкія палочки и ставятъ для глянца въ прохладное мѣсто; такъ же поступаютъ и съ выборгскими кренделями.

Англійскій заварной столовый хлѣбъ.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей развести двумя стаканами кипяченой и остуженой воды, всыпать 1 ф. муки и хорошенько размѣшать; засыпать слегка мукой, покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто на 1 часъ. Положить въ деревянную чашку 3 ф. муки крупчатки пополамъ съ первачемъ, влить $1\frac{1}{2}$ бут. кипяченого и простывшаго молока, положить немного соли, $\frac{1}{2}$ ф. столового масла, $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ ф. очищеннаго толченаго миндаля, $\frac{1}{8}$ ф. горькаго миндаля. Вымѣсить тѣсто, пока не будетъ отставать отъ рукъ. Выложить въ пего опару и снова хорошенько вымѣсить. Сложить тѣсто въ деревянную чашку и накрыть толстымъ полотенцемъ и оставить до утра. Утромъ выложить тѣсто на столъ, посыпанный мелкой французской мукой; выкатать, чтобъ тѣсто было крутое. Небольшіе, продолговатые формочки, смазать масломъ, обсыпать мукой и накладывать въ нихъ тѣсто до половины формы. Поставить въ теплое мѣсто пока не поднимется до $\frac{3}{4}$ формы. Смазать сверху подслащенной водой, проколотить вилкой, чтобъ не лопнули и печь въ легкомъ жару. Какъ готовы, сейчасъ же вынуть изъ формы.

Шведскій кисло-сладкій заварной хлѣбъ.

Развести въ стаканѣ кипяченой воды на 10 к. дрожжей и всыпать 1 ф. пеклеванной муки, замѣсить и поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ теплое мѣсто; затѣмъ опарить 2-мя стаканами кипятка, размѣшать; всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. муки первача, и мѣсить, пока не отстанетъ отъ рукъ; тогда влить еще 2 стакана кипяченой воды,

положить немного соли, всыпать 4 ф. пеклеванной муки, $\frac{1}{4}$ ф. сахарнаго песка, $\frac{1}{8}$ ф. столоваго масла, $\frac{1}{8}$ ф. мелко изрубленных померанцевыхъ корогъ, выжать сокъ съ 4 лимона и выложить тѣсто на посыпанный пеклеванной мукой столъ. Хорошенько вымѣсить. Развѣсить по $\frac{1}{2}$ ф. и накатать продолговатыми хлѣбцами.

Сложить на доску, накрыть полотенцемъ, обсыпаннымъ мукою. Поставить на полку, не въ жаркомъ мѣстѣ и дать постоять 1 часъ.

Сложить хлѣбцы на помазанный масломъ листъ, смазать сладкой водой, проколоть слегка вилкой и поставить не въ жаркую печь. Узнають, готовы ли, прокалывая тонкой лучинкой. Когда будутъ вынуты изъ печки, смазываютъ сахарной водой, чтобъ корочка была мягкая и покрываютъ толстымъ полотенцемъ.

Докторскій хлѣбъ.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей развести въ $\frac{1}{2}$ бут. кипяченаго молока, затѣмъ всыпать 1 ф. ржаной муки и $\frac{1}{2}$ ф. овсяной; хорошенько размѣшать; посыпать сверху ржаной мукой, накрыть полотенцемъ и поставить подняться въ теплое мѣсто на 1 часъ.

Въ деревянную чашку всыпать 2 ф. крупчатки, $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{8}$ ф. сахарнаго песка, $\frac{1}{4}$ ф. мелко истолченныхъ и просѣянныхъ сухарей, 3 яйца, немножко соли, 1 чайную ложку розовой воды, развести 3 стакана отварной воды и мѣсить тѣсто, пока не отстанетъ отъ рукъ, выложить тѣсто въ опару, вымѣсить хорошенько вмѣстѣ съ опарой и оставить въ покрытой салфеткой чашкѣ до утра.

На другой день выложить тѣсто на столъ съ просѣянными, толчеными сухарями; приготовить смазанные масломъ и обсыпанные сухарями небольшія продолговатыя формочки и положить въ нихъ тѣсто до половины формы; покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто подняться. Когда поднимутся, смазать яйцомъ и обсыпать сухарями. Печь на легкомъ жару. Когда подрумянятся, вынуть изъ печки, и тотчасъ же изъ формы, и покрыть ихъ салфеткой.

Вѣнскій большой крендель.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей развести на $\frac{1}{2}$ бут. кипяченых сливок, всыпать $\frac{3}{4}$ ф. мягкой французской муки, размѣсить, обсыпать сверху мукою и поставить на 1 часъ въ теплое мѣсто, покрывъ сверху салфеткой. Положить на столъ 2 ф. крупчатки, $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, $\frac{1}{4}$ ф. столоваго масла, немного соли, цедру съ 1 апельсина, 5 штукъ яицъ, 2 стакана сливокъ и мѣшать тѣсто, пока не отстанеть отъ рукъ. Выложить его въ опару, перемѣшать ее съ тѣстомъ и выложить въ каменную чашку; покрыть салфеткой и оставить въ кухнѣ на столѣ до утра. На другой день выложить тѣсто на подмазанный масломъ столъ; положить $\frac{1}{4}$ ф. кинмина, 1 чайную ложку рубленаго сладкаго миндаля, 1 чайную ложку коринки, $\frac{1}{4}$ ф. мелко изрубленнаго цуката, середину, $\frac{1}{2}$ палочки, вдоль разрѣзанной ванили, и хорошенько все вмѣстѣ вымѣсить съ тѣстомъ; покрыть салфеткой и дать простоять $\frac{1}{2}$ часа. Приготовить желѣзный листъ, смазать масломъ, раскатать тѣсто длинной полосой, чтобы середина была толще концовъ, сложить на листъ ввидѣ кренделя; покрыть салфеткой и дать постоять $\frac{1}{2}$ часа. Смазать яйцомъ и обсыпать рубленнымъ миндалемъ. Печь и, какъ зарумянится, вынуть. Обсыпать сахарной пудрой.

Варшавскіе розанчики.

Въ 2 стаканахъ теплаго кипяченаго молока развести на 5 к. дрожжей, всыпать 1 ф. крупчатки и хорошенько вымѣсить. Покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто на 1 часъ. Положить въ опару $\frac{1}{4}$ ф. сахарнаго песка, 5 штукъ яицъ, 1 стаканъ густыхъ сливокъ, 1 $\frac{1}{2}$ ф. мягкой французской муки и мѣсить тѣсто, пока не отстанеть отъ рукъ. Если тѣсто жидковато, то прибавить немного мягкой муки, чтобы было густое. Выложить на посыпанный мукой столъ, раскатать въ квадратную лепешку въ $\frac{1}{2}$ пальца толщины. На 1 половину намазать $\frac{1}{2}$ ф. соленаго столоваго масла, накрыть другой половиной, прокатать и вынести въ холодное мѣсто; черезъ $\frac{1}{2}$ часа еще разъ прокатать скалкой, сложить въ 4 раза и вынести

на 1 часъ въ холодное мѣсто; затѣмъ раскатать въ квадратную лепешку, толщиной въ $\frac{1}{2}$ пальца. Нарѣзать небольшіе квадратики, въ середину положить $\frac{1}{2}$ чайной ложки какого угодно варенья, только густого. Свернуть конвертиками, чтобъ края соединились вмѣстѣ и хорошенько зацементировать концы, чтобы тѣсто не разошлось. Сложить розанчики на слегка смазанный масломъ желѣзный листъ и дать подняться въ теченіи 1 часа. Поставить въ горячую печь и, какъ зарумянятся, вынуть и обсыпать сахарной пудрой.

Варшавская ватрушка.

Выжать сквозь салфетку 2 ф. творога, протерѣть сквозь частое рѣшето въ каменную чашку, положить $\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песка, $\frac{1}{2}$ палочки толченой и просѣянной ванили, 2 протертыхъ сырыхъ яйца, $\frac{1}{2}$ ф. густой сметаны; хорошенько размѣшать и откинуть на частое сито, чтобъ стекла вода. Тѣсто приготовить слѣдующимъ способомъ. На 5 к. дрожжей развести теплымъ кипяченымъ молокомъ, всыпать $\frac{3}{4}$ ф. крупчатки, положить немного соли и хорошенько замѣсить. Посыпать сверху мукой и накрыть салфеткой. Поставить въ теплое мѣсто на $\frac{1}{2}$ часа. Затѣмъ положить $\frac{1}{2}$ ф. столоваго масла, 1 чайную ложку мелкаго сахара, $\frac{1}{4}$ чайной ложки толченой корицы, 3 яйца, 1 ф. мягкой французской муки; хорошенько вымѣсить. Выложить на посыпанный мукой столъ и отрѣзать отъ тѣста кусочекъ на клѣточки. Раскатать тѣсто въ квадратную лепешку толщиною въ $\frac{1}{4}$ пальца, сложить на трое, прокатать и вынести въ холодное мѣсто. Черезъ $\frac{1}{2}$ часа раскатать въ продолговатую тонкую полосу, обровнять края ножемъ, положить на слегка смазанный масломъ листъ; изъ отрѣзанныхъ кусковъ наложить рантъ съ $\frac{1}{2}$ пальца толшины; смазать края лепешки яйцомъ. Въ середину лепешки положить приготовленный творогъ и разровнять ножемъ. Нарѣзать узенькія полоски изъ отложеннаго тѣста, которыя наложить на творогъ клѣткой. Поставить на полку на $\frac{1}{2}$ часа. Смазать всю ватрушку яйцомъ и печь въ горячей печи. Когда зарумянится, вынуть и оставить на листѣ, пока не остынетъ.

Блей-Кухенъ со сливками или яблоками.

Въ 2 стаканахъ кипяченаго молока развести на 5 в. дрожжей, немного посолить. Всыпать 1 ф. крупчатки пополамъ съ мягкой французской мукой. Замѣсить и посыпать сверху немного мукой и, покрывъ полотенцемъ, поставить на 1 часъ въ теплое мѣсто. Положить на столъ $1\frac{1}{2}$ ф. крупчатки, $\frac{1}{4}$ ф. сахарнаго песка, $\frac{1}{2}$ ф. столоваго масла, 4 яйца, влить 1 стаканъ кипяченаго молока и мѣсить, пока не отстанетъ отъ рукъ. Выложить въ каменную чашку, покрыть салфеткой и оставить до утра. Утромъ выложить тѣсто на посыпанный мукой столъ, раздѣлить на 2 части и раскатать на 2 круглыхъ лепешки и сложить на намазанный масломъ листъ. На 1 лепешку положить разрѣзанную пополамъ, безъ косточекъ, сливу, а на другую, очищенные ломтиками яблоки; посыпать ту и другую сахаромъ.

Сбить въ пѣну 5 бѣлковъ, въ которые положить $\frac{1}{2}$ ф. сахарной пудры, облить бѣлками лепешки, обравнять ножемъ, чтобъ бѣлки были только на срединѣ. Печь въ горячей печкѣ. Когда зарумянятся, тотчасъ снять съ листа.

Мелкія булочки на горчичномъ маслѣ.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей распустить въ стаканѣ отварной воды и всыпать $\frac{3}{4}$ ф. муки первача; замѣсить, покрыть салфеткой и поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ теплое мѣсто. Когда опара поднимется, положить въ нее $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, немного соли. $\frac{1}{4}$ ф. горчичнаго масла, 1 стаканъ отварной воды, 5—6 капель розоваго масла, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. крупчатки и мѣсить тѣсто, пока не будетъ отставать отъ рукъ. Покрыть салфеткой и поставить на полку на 3—4 часа. Выложить на подсыпанный мукой столъ, вкатать немного муки, чтобъ тѣсто было круче. Раскатать въ длинную полоску и нарѣзать небольшими кусочками. Накатать маленькія булочки; сложить на листъ, смазать горчичнымъ масломъ; дать подняться и печь, пока не зарумянятся. Вынуть изъ печи, покрыть салфеткой.

Гольденскія булочки, заварныя.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей распусть въ $\frac{1}{2}$ бут. кипяченаго молока, всыпать 1 ф. крупчатки, замѣсить, посыпать немного мукой, покрыть салфеткой; поставить на 1 часъ въ теплое мѣсто.

Когда опара поднимется съ краями чашки, положить $\frac{1}{2}$ ф. толченыхъ просѣянныхъ сухарей, $\frac{1}{4}$ ф. столоваго масла, $\frac{1}{8}$ ф. мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ палочки толченой и просѣянной ванили, $\frac{1}{2}$ ф. густой сметаны. Вымѣсить тѣсто и положить его на посыпанный мукой столъ и накрыть салфеткой. Дать 1 часъ подняться. Затѣмъ накатать маленькихъ круглыхъ булочекъ и когда поднимутся, опускать по одной въ крутой кипятокъ, сейчасъ же вынимать и класть на салфетку, чтобъ обсохли; сложить на слегка подмазанный масломъ листъ, проколоть вилкой и ставить не въ очень жаркую печь; когда зарумянятся, сейчасъ же снять съ листа и покрыть толстой салфеткой.

Когда остынуть, облить немного жидкой помадой или глазуromъ.

Лимонныя Гольденскія булочки со сливками.

Дѣлаются изъ такого же тѣста, какъ сказано выше, но вмѣсто ванили кладется 3—4 капли лимоннаго масла, накатывать продолговатыми булочками. Заваривать не надо. Печь такъ же, какъ сказано выше. Когда остынуть, срѣзать верхъ острымъ ножомъ и вынуть середину: отверстие наполнить сбитыми сливками съ ванильнымъ сахаромъ, покрыть срѣзанной верхушкой и посыпать сахарной пудрой.

Выборгскіе крендели.

На 10 к. дрожжей распусть въ 3 стаканахъ кипяченаго молока: немного посолить, всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. мягкой французской муки и вымѣсить. Сверху засыпать немного мукой, покрыть салфеткой и поставить на 2 часа въ теплое мѣсто. Положить на столъ 2 ф. крупчатки $\frac{3}{4}$ ф. столоваго масла, $\frac{1}{2}$ ф. мелко истолченнаго сахара, 5—6 зеренъ мелко истолченнаго кардамона, 5 свѣжихъ яицъ, цедру съ 1 апельсина, толченой гвоздики 5—6 зеренъ: обварить $1\frac{1}{2}$ стаканами круто

кипяченого молока; мѣсить пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ. Перемѣшать тѣсто съ опарой; выложить въ смазанную масломъ каменную чашку; покрыть салфеткой и поставить до утра. На другой день выложить тѣсто на посыпанный мукой столъ. Вкатать муки, чтобъ тѣсто было круто. Развѣсить по $\frac{1}{8}$ ф. и накатать длинныя полоски, толщиною въ $\frac{1}{2}$ пальца. Надѣлать кренделей, немного подрѣзая съ трехъ сторонъ ножницами. Опускать по одному кренделю въ кругой кипятокъ и тотчасъ вынимать шумовкой на рѣшето; облить холодной водой и класть на смазанный масломъ листъ. Смазать яйцомъ, поставить печься въ легкой жарь. Когда зарумянятся, вынуть, сложить на столъ и закрыть салфеткой.

Гельсингфоргскія заварныя бараночки.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей распустить въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ холодной отварной воды, размѣшать. Положить 1 ф. толченыхъ и просѣянныхъ сладкихъ сухарей и заварить 1 бут. горячаго молока: размѣшать, положить немного соли, $\frac{1}{2}$ чайной ложки просѣянной толченой корицы, $\frac{1}{2}$ палочки толченой ванили, 5 зеренъ толченого кардомона, $\frac{1}{2}$ ф. подогрѣтаго столоваго масла, 4 яйца, 1 стаканъ густыхъ сливокъ. Замѣсить и поставить на 1 часъ въ теплое мѣсто. Когда поднимется, положить $1\frac{1}{2}$ ф. мягкой французской муки. Вымѣсить хорошенько и если тѣсто жидко, прибавить крупчатки настолько, чтобъ было круто. Накрывать салфеткой и дать постоять $\frac{1}{2}$ часа. Накатать тонкихъ, длинныхъ полосокъ, нарѣзать ихъ небольшими кусками. Сдѣлать крендели и смазать яйцомъ. Опускать крендели въ кастрюлю съ крутымъ кипяткомъ. Вынимать шумовкой и тотчасъ опускать въ холодную воду, чтобы крендельки выходили съ глянцемъ. Одну половину сложить на не смазанный листъ и поставить на полку, чтобы обсохли, на $\frac{1}{2}$ часа. Другую половину кренделей густо обсыпать макомъ и такъ же дать подсохнуть. Посадить въ горячую печь, вынуть, когда зарумянятся, и не снимать съ листа, пока не остынуть.

Московскіе заварные крендели.

2 ф. муки первача обварить 1 бут. кипятка, вымѣшать и положить немного соли, $\frac{1}{8}$ ф. дрож. распустить въ 1 стак. теплаго кипяч. молока и вылить ихъ въ тѣсто, покрыть салфеткой и поставить на 2 ч. въ теплое мѣсто. Опустить поднявшее тѣсто рукой, положить: $\frac{1}{4}$ ф. мелко истолч. сахара, $\frac{1}{2}$ ф. стол. масла, 2 яйца; мѣсить, пока не будетъ отставать отъ рукъ, тогда выложить на посыпан. мукой столъ и положить столько муки, чтобы тѣсто было кругое. Накатать небольшие кругленькіе хлѣбцы; накатать каждый въ узкую круглую палочку, надѣлать крендельковъ; сложить на посыпанную мукой салфетку, покрыть сверху тоже салфеткой и дать постоять 1 ч. Опускать въ кастрюльку съ кипяткомъ; вынимать на рѣшето шумовкой. Когда вода стечетъ, класть на смазан. русскимъ масломъ и посыпанной мукою листъ. Половину кренделей засыпать рубленнымъ миндалемъ, другую рубленными орѣхами. Посадить въ печь. Когда зарумянятся, вынуть и тотчасъ снять съ листа.

Выборгскія заварныя булочки.

Развести въ 2 стаканахъ теплаго молока $\frac{1}{8}$ ф. дрожей и всыпать 1 ф. крупчатки; немного посолить, хорошенько вымѣсить, покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто. Положить на столъ $\frac{1}{2}$ ф. муки, первача, $\frac{1}{2}$ ф. столоваго масла, $\frac{1}{2}$ ф. мелко истолченнаго сахара, 2 яйца, по штукѣ чищеннаго мелко истолченнаго миндаля; влить 1 стаканъ кипяченнаго молока, $\frac{1}{2}$ ф. густой сметаны; мѣсить, пока не будетъ отставать отъ рукъ, тогда размѣшать тѣсто съ опарой и покрыть полотенцемъ и оставить до утра. На другой день выложить на столъ посыпанный мукой, прибавить муки, чтобы тѣсто было крутое. Накатать небольшие круглыя булочки, сложить ихъ на пересыпанную мукой салфетку и сверху накрыть салфеткой. Дать подняться. Сложить ихъ верхомъ внизъ на смазанный русскимъ масломъ листъ, слегка посыпать мукой; смазать булочки яйцомъ, немного прорѣзать по срединѣ острымъ ножомъ; поставить въ печь и, какъ зарумянятся, вынуть.

Выборгскіе розанчики.

На 10 к. дрожжей распушить въ 2 стак. кипяченой воды и всыпать 1 ф. муки первача, размѣсить: обсыпать сверху мукой, поставить на 1¹/₂ ч. въ теплое мѣсто. Положить въ другую чашку 1¹/₂ ф. крупчатки 2 стакана кипяченнаго молока, ¹/₂ ф. мелкаго сахара, ¹/₂ палочки толченой ванили, 5 яицъ, немного соли, вымѣсить и смѣшать съ опарой. Выложить на посыпанный мукой столъ, раскатать въ квадратную лепешку въ ¹/₂ ф. пальца толщины; половину которой намазать ¹/₂ ф. столоваго масла; закрыть другой половиной и прокатать, подсыпая муки. Вынести въ холодное мѣсто. Черезъ ¹/₂ часа прокатать потоньше; сложить въ нѣсколько рядовъ и опять вынести на холодъ, на ¹/₂ часа. Прокатать лепешку толщиной въ палецъ, нарезать квадратными кусочками, концы загнуть въ середину. Дать подняться, смазать яйцомъ и поставить въ горячую печь. Когда зарумянятся, вынуть и снять съ листа, обсыпать сахарной пудрой.

Выборгскіе молочные, ванильные сухарики.

¹/₈ ф. дрожжей развести на ¹/₂ бутылки теплаго молока, всыпать 1 ф. крупчатки, замѣсить, посыпать слегка мукой, покрыть салфеткой и поставить на 1 ч. въ теплое мѣсто. Положить 1¹/₂ ф. французской мягкой муки, ¹/₂ ф. столоваго масла, ¹/₄ ф. мелкаго сахара, 3 яйца, ¹/₂ бутылки кипяченнаго холоднаго молока, 1 палочку толченой ванили, ¹/₄ ф. нарубленнаго цуката; смѣшать съ опарой и мѣсить, пока не будетъ отстаивать отъ рукъ, покрыть салфеткой и оставить до утра. На утро выложить на посыпанный мукой столъ, хорошенько промять тѣсто. Накатать небольшихъ булочекъ, сложить рядами на листъ, немного смазанный масломъ; покрыть салфеткой и дать немного подняться. Смазать яйцомъ. Поставить въ печь и когда зарумянятся, вынуть и обсыпать сахарной пудрой.

Бисмаркскіе крендели.

Положить на столъ 3 ф. муки, 1 ф. мелкаго сахара, 1 ф. столоваго масла, 5 яицъ, $\frac{1}{8}$ ф. аммонія, столочь и проеять сквозь сито (получить аммоній можно въ аптек. магаз.). Берется аммоній, для увеличенія объема въ тѣстѣ. Влить молока настолько, чтобы тѣсто было крутое, вродѣ песочнаго. Вымѣсить хорошенько тѣсто и дать немного постоять на столѣ. Раздѣлить на 2 половины; въ одну положить $\frac{1}{4}$ ф. тертаго шоколада. Раскатать въ длинную, толщиной съ палець, полоску, надрѣзать кусочки, величиной съ грецкій орѣхъ. Накатать тоненькихъ палочекъ и свертывать крендельками. Намазать слегка листъ русскимъ масломъ и складывать крендельки, при чемъ бѣлые смазать яйцомъ, а шоколадные обсыпать сахарнымъ пескомъ. Печь въ умѣренномъ жару и какъ зарумянятся вынуть изъ печки и пока горячіе снимать осторожно ножомъ.

Французскіе соленые батоны.

Развести $\frac{1}{8}$ ф. дрожжей въ 1 бут. холодной отварной водой: всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. крупчатки; обсыпать немного сверху мукой, покрыть салфеткой и поставить на 2 ч. въ теплое мѣсто. Затѣмъ положить 1 чайную ложку столовой соли, 1 маленькій толченый кусочекъ сахара, 1 ф. мягкой французской муки, выложить тѣсто на столъ посыпанный мукой, прибавить муки на столько, чтобы тѣсто было крутое. Развѣсить по $\frac{1}{2}$ ф. Накатать длинные батоны, сложить на салфетку и салфеткой прикрыть сверху. Когда поднимутся, надрѣзать поперекъ батоны и смазать водой; сажать въ печку прямо на французской лопаткѣ и, какъ зарумянятся, вынимать той же лопаткой.

Столовыя булочки.

Дѣлаются изъ такого же тѣста, но муки кладется меньше и накатывать много не надо. Дѣлать булочки круглыми, сажать на листъ, смазанномъ русскимъ масломъ и посыпанные мукой. Надрѣзать по срединѣ, острымъ ножомъ. Смазать яйцомъ и, когда зарумянятся, вынуть на столъ, закрывъ толстымъ полотенцемъ для мягкости.

Рижскія сдобныя булочки.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей развести въ каменной чашкѣ съ 2 стаканами теплой отварной воды, всыпать 1 ф. муки ржаной, хорошо просѣянной; немного посолить, замѣсить, обсыпать немного ржаной мукой, накрыть салфеткой и поставить на 2 ч. въ теплое мѣсто. Положить на столъ 2 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара, немного соли, 2 яйца, $1\frac{1}{2}$ стакана молока; мѣсить тѣсто пока не отстанетъ отъ рукъ; тогда смѣшать съ опарой, вымѣсить и черезъ 2 ч. надѣлать булокъ, подковокъ и разныхъ завитушекъ. Дать подняться; сложивъ предварительно на листъ смазанный русскимъ масломъ. Смазать подслащеннымъ молокомъ и, какъ зарумянятся въ печи, сложить на столъ и покрыть салфеткой.

Вѣнскія сдобныя лепешки.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей развести въ каменной чашкѣ съ 1 бутылкой теплаго, кипяченаго молока; размѣшать, всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. мягкой французской муки, на половину съ крупчаткой, замѣсить; посыпать сверху немного мягкой мукой, закрыть толстой салфеткой, покрыть доской и поставить въ теплое мѣсто на 2 часа. Положить на столъ 2 ф. муки первача, $\frac{1}{2}$ ф. просѣянной ржаной муки, $\frac{1}{2}$ ф. столоваго масла, 5 яицъ, немного соли, $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара, 2 стакана густыхъ кипяченыхъ холодныхъ сливокъ и мѣсить, пока не будетъ приставать къ рукъ. Выложить въ опару и хорошенько промѣсить вмѣстѣ съ ней; выложить тѣсто въ смазанную масломъ деревянную чашку, покрыть салфеткой и оставить до утра. На другой день выложить тѣсто на столъ, прибавить муки, чтобы тѣсто было густо, раздѣлить на 2 половины. Въ одну половину положить 1 палочку толченой ванили, въ другую мускатный толченый орѣхъ и небольшой кусочекъ мелко истолченнаго фиалковаго корня, просѣяннаго сквозь мелкое сито. Раскатать сначала ванильное тѣсто въ лепешку толщиною въ $\frac{1}{2}$ пальца, вынимать круглой гладкой выемкой на желѣзный листъ, покрыть салфеткой и поставить на полку. Съ другой половиной тѣста поступить такимъ же спосо-

бомъ. Ванильные лепешки черезъ 1 ч. проколоть вилкой, смазать водою и печь, пока не подрумянятся. Остальныя лепешки смазать яйцомъ, надрѣзать клѣткою, а середину проколоть вилкой и, когда подрумянятся, вынуть изъ печи.

Сдобныя заварныя домашнія ржаныя булочки.

На 10 к. дрожжей развести въ 1 стаканѣ теплой отварной воды, положить немного соли и всыпать $\frac{1}{2}$ ф. крупчатки, вымѣсить, сверху посыпать крупчаткой, закрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто на 1 ч. Положить въ каменную чашку два фунта просѣянной ржаной муки, заварить 1 бутылку кипятку, вымѣсить. Когда тѣсто остынетъ, положить въ него 1 стаканъ чистой патоки, 3 яйца, $\frac{3}{4}$ ф. столоваго масла, вымѣшать хорошо тѣсто и положить $\frac{1}{2}$ ф. хорошей сметаны, положить въ тѣсто опару, подсыпать на столько ржаной муки, чтобъ тѣсто стало крутое и вымѣсить. Развѣсить тѣсто по $\frac{1}{4}$ ф., накатать на мукѣ круглыхъ булочекъ и дать подняться 1 ч., покрывъ салфеткой. Въ кастрюлю съ крутымъ кипяткомъ опустить по одной булочкѣ и сейчасъ же вынимать шумовкой и класть на рѣшето. Дать стечь. Сложить на разстояніи 3 пальцевъ одну отъ другой на листъ смазанный русскимъ масломъ, проколоть булочки вилкой и дать немного подняться. Печь не въ очень жаркой печи. Вынуть, когда подрумянятся, смазать сладкою водою и накрыть салфеткой.

Нюренбергскія сдобныя разсыпчатыя лепешки.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей развести двумя стаканами теплой кипяченой воды и всыпать 1 ф. муки первача, положить немного соли и вымѣшать. Засыпать немного крупчаткой, накрыть салфеткой и поставить на 1 ч. въ теплое мѣсто. Положить 2 ф. крупчатки, $\frac{1}{2}$ ф. столоваго масла, $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ палочки толченой ванили, цедру съ 1 лимона, сокъ съ 1 лимона и положить немного соли. Вымѣсить, прибавляя по немногу 1 бутылку холоднаго кипяченаго молока или сливокъ. Когда тѣсто хорошо вымѣсится, то положить въ него опару и хорошенько опять вымѣсить.

Выложить тѣсто въ смазанную масломъ и обсыпанную мукой деревянную чашку; покрыть салфеткой и оставить до слѣдующаго утра. На другой день выложить тѣсто на столъ, обсыпанный мукой, выкатать, прибавляя муки, покрыть салфеткой и дать подняться $\frac{1}{2}$ ч. Надѣлать небольшихъ булочекъ, накатать продолговатыми лепешками въ $\frac{1}{2}$ пальца толщины. Сложить на рѣшето и дать немного подняться. Затѣмъ сложить на подмазанный масломъ листъ, наколоть вилкой и поставить на полку на 1 ч., покрывъ салфеткой. Положить на каждую лепешку кусочекъ столоваго масла и поставить въ холодное мѣсто на 1 ч. Печь въ легкомъ жару, дать зарумяниться и тотчасъ снять съ листа.

Заварныя сдобныя подковки и рогульки.

$\frac{1}{8}$ дрожжей развести двумя стаканами теплой кипяченой воды и, всыпавъ 1 стаканъ первача (муки), замѣсить. Покрыть опару салфеткой, положить сверху доску и поставить на 2 ч. въ теплое мѣсто. Положить немного соли и заварить горячей кипяченой 1 бутылкой молока, не переставая мѣшать лопаткой; когда тѣсто будетъ отставать отъ лопатки, перемѣсить его съ опарой, если будетъ черезъ чуръ густо, прибавить немного кипяченымъ молокомъ. Раскатать половину тѣста въ длину листа, полоской, толщиной въ палецъ и нарѣзать кусочки, величиной въ грецкій орѣхъ. Каждый кусочекъ прокатать въ овальную лепешку, подсывая немного муки. Сложить лепешки на подсыпанную мукой салфетку, накрыть салфеткой и дать подняться. 2-ю половину тѣста выложить на посыпанный мукою столъ и хорошенько размять; затѣмъ раскатать въ трубку, нарѣзать и раскатать тонкими лепешками, смазать сверху столъ масломъ и скатать каждую лепешку въ трубочку, загнуть ввидѣ подковки или трубочки, разрѣзать пополамъ. Сложить на намазанный масломъ листъ. Печь, пока не зарумянятся.

Кюмель кухенъ сдобныя.

Развести на 10 к. дрожжей съ бутылкою теплаго кипяченаго молока; всыпать 1 ф. крупчатки, замѣсить. Обсыпать сверху мукой, накрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто на 2 часа. Положить на столъ 2 ф. крупчатки, $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ палочки толченой ванили, 5 яицъ, немного соли, $\frac{1}{4}$ ф. столоваго масла, 3 стакана холоднаго кипяченаго молока. Вымѣсить. Перемѣшать съ опарой и выложить тѣсто въ намазанную масломъ и обсыпанную мукой деревянную чашку и оставить до утра. На другой день выложить тѣсто на обсыпанный мукой столъ, раскатать въ лепешку въ $\frac{1}{2}$ пальца толщины, намазать одну половину $\frac{1}{2}$ ф. столоваго масла и накрыть 2-ой половиной. Прокатать скалкой и вынести въ холодное мѣсто на $\frac{1}{2}$ ч. Опять прокатать, сложить въ нѣсколько частей и вынести въ холодное мѣсто. Затѣмъ раскатать въ квадратную лепешку тѣсто и наръзать тонкими полосками, шириной въ $\frac{1}{2}$ пальца. Взять по три полоски, свертывать винтообразно вмѣстѣ и класть на необмазанный листъ. Покрыть салфеткой, дать 1 ч. подняться. Смазать яйцомъ, обсыпать мелко изрубленнымъ миндалемъ и немножко сахаромъ. Поставить не въ очень жаркую печь. Когда зарумянится, вынуть и снять съ листа. Покрыть салфеткой.

Изъ этого тѣста дѣлаются также крендельки. Раскатать тѣсто въ тонкую лепешку, наръзать полосками толщиной въ палецъ. Свернуть по двѣ полоски вмѣстѣ, сдѣлать длинныя палочки, толщиной въ палецъ, надѣлать небольшіе кренделя. Сложить на намазанный русскимъ масломъ листъ, смазать яйцомъ. Поставить въ горячую печь и, когда зарумянятся, вынуть, облить жидкой помадой—бѣлой и розовой.

Виленскія соленыя сдобныя булочки.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей развести въ каменной чашкѣ 2 стаканами теплой кипяченой воды, прибавить 1 стаканъ кипяченаго молока и всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. муки первача пополамъ съ крупчаткой. Замѣсить, посыпать сверху мукой, накрыть салфеткой и поставить на 3 ч. въ теплое мѣсто. На столъ положить 2 ф. крупчатки,

1 ф. столоваго масла, 10 яицъ, $\frac{1}{2}$ чайной ложки поваренной соли, влить 2 стакана холоднаго кипяченаго молока. Вымѣсить, а затѣмъ смѣшать и перемѣшать съ опарой. Выложить тѣсто въ обсыпанную мукой деревянную чашку и накрыть салфеткой, оставить до утра. На слѣдующій день выложить тѣсто на посыпанный мукой столъ, всыпать въ него, катая, немного мягкой французской муки и вымѣсивъ, чтобъ было крутое, размѣсить съ опарой. Сбить въ пѣну 10 бѣлковъ, положить въ нихъ $\frac{1}{4}$ ф. мелко истолченнаго сахара, перемѣшать бѣлки съ сахаромъ, выложить въ тѣсто и мѣсить, пока не отстанетъ отъ рукъ. Выложить и мѣсить, подсыпая на столъ муки, пока не станетъ крутое; тогда положить $\frac{1}{8}$ ф. отобраннаго тмина $\frac{1}{4}$ палочки толченой ванили и 10 зеренъ толченаго горькаго миндаля. Вымѣсить тѣсто, а затѣмъ положить на намазанный масломъ столъ и прокатать, какъ можно тоньше. Сложить ее на нѣсколько слоевъ, не менѣе 5—6 разъ и прокатать 1 разъ. Дать подняться въ холодномъ мѣстѣ на 1 ч. Потомъ прокатать въ лепешку въ $\frac{1}{4}$ пальца толщиной; вынимать круглой зубчатой выемкой и сложить на смазанный русскимъ масломъ листъ. Наколоть сверху вилкой и поставить въ холодное мѣсто на 1 ч. Смазать лепешки яйцомъ, обсыпать мелко изрубленнымъ миндалемъ и немного сахаромъ, поставить въ жаркую печь и, когда зарумянятся, вынуть.

Нюренбергскія заварныя, ржаныя булочки.

Развести $\frac{1}{8}$ ф. дрожжей въ каменной чашкѣ съ 1 бутылкой теплыхъ кипяченыхъ сливокъ, всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. просѣянной ржаной муки; положить немного если и замѣсить; покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто на 2 ч. Положить въ каменную чашку 2 ф. муки первача, $\frac{1}{2}$ ф. столоваго масла, $\frac{1}{2}$ ф. сметаны и $\frac{1}{8}$ ф. мелкаго сахара. Опарить 2 стаканами крутого горячаго молока, вымѣсить и положить въ опару, хорошо промѣшать въ ней и оставить, положивъ въ деревянную чашку, до утра. Накрыть салфеткой. На другой день выложить тѣсто на посыпанный мукой столъ, прибавить въ него немного ржаной муки, на-

катать овальныхъ булочекъ, сложить на намазанный русскимъ масломъ листъ, покрыть салфеткой и дать немного подняться, намазать яйцомъ и сдѣлать острымъ ножомъ надрѣзъ, по срединѣ булочки, поставить въ жаркую печь и, когда зарумянятся, вынуть.

Стародубскій хлѣбъ.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей развести 2 стаканами кипяченой теплой водой; всыпать 1 ф. пеклеванной муки и немного соли. Вымѣсить, посыпать сверху немного мукой, покрыть салфеткой и поставить на 2 ч. въ теплое мѣсто. Положить въ опару $\frac{1}{4}$ ф. столоваго масла $\frac{1}{4}$ ф. сахарнаго песка, выжать сокъ съ 1 лимона, влить 1 стаканъ отварной воды, $\frac{1}{2}$ ф. муки первача, горсть изюма, немного коринки, 1 чайную ложку толченой корицы, все хорошенько вымѣсить. Покрыть салфеткой и поставить на 2 ч. въ теплое мѣсто. Раздѣлить тѣсто на 2 куска; раскатать въ мукѣ, сложить на подмазанномъ масломъ листѣ; дать 1 ч. подняться, поставить въ печь. Узнать о готовности, прокалывая тѣсто тонкой палочкой.

Морской заварной хлѣбъ.

Развести на 10 к. дрожжей, 2 стакана теплаго кипяченаго молока, всыпать 1 ф. просѣянной ржаной муки. Замѣсить. Покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто пока не поднимется. Ошпарить 1 стаканомъ горячаго молока, положить немного соли и всыпать 1 ф. пеклеванной муки, 1 чайную ложку сахарнаго песка, цедру съ 1 апельсина, 1 кусочекъ сахарподжечъ на сковородкѣ, развести водой и вылить для цвѣта въ тѣсто. Дать подняться 3—4 ч. Смазать русскимъ масломъ продолговатыя желѣзные формы, обсыпать мукой и наложить $\frac{1}{2}$ формы тѣста. Когда подымутся до верха, смазать сахарной водой и печь въ легкомъ жару. Узнать палочкой о готовности.

Французскій витой мучной ситный.

Развести $\frac{1}{8}$ ф. дрожжей 2 стаканами теплой отварной воды, всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. мягкой французской муки вымѣсить, покрыть салфеткой и поставить на $1\frac{1}{2}$ ч. въ теплое мѣсто. Влить, когда тѣсто поднимется, 2 стакана холодного кипяченнаго молока, 2 ф. крупчатки, немного соли, 1 чайную ложку сахарнаго песка, $\frac{1}{4}$ ф. столоваго масла, 2 яйца; хорошенько вымѣсить тѣсто и вывалить его на посыпанный мукой столъ. Прибавить муки на столько, чтобъ тѣсто было круто. Раздѣлить его на 4 части и каждый кусокъ раздѣлить еще на двѣ половины, прокатать длинными и круглыми полосками, каждую полосу свернуть въ видѣ винта, сложить ихъ на посыпанную мукой, толстую салфетку; обсыпать сверху крупчаткой и дать подняться 1 ч. Посадить въ длину французской лопатки и сажать на выметенный подъ печки. Осторожно снять бокомъ съ лопатки, а черезъ 5 минутъ влить за заслонкой 1 ковшъ холодной воды, чтобы былъ паръ и ситный поднялся. Когда зарумянится, вынуть этой желопаткой изъ печки.

Сдобный ситный на горчичномъ маслѣ.

Распустить дрожжей на 10 к. въ $1\frac{1}{2}$ бутылкѣ теплой кипяченой воды; всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. крупчатки и замѣсить. Засыпать сверху мукой, покрыть салфеткой и поставить на 2 ч. въ теплое мѣсто. Положить на столъ 3 ф. крупчатки, $\frac{1}{2}$ ф. горчичнаго масла, $\frac{1}{4}$ ф. сахарнаго песка, 3 стакана холодной отварной воды и прибавить немного соли. Хорошенько вымѣсить тѣсто вмѣстѣ съ опарой, чтобы не приставало къ рукамъ. Выложить на столъ, посыпанный мукой, и раскатать въ квадратную, въ $\frac{1}{2}$ пальцатолщины, лепешку. На одну половину лепешки полить немного горчичнаго масла и закрыть 2-й половиной; прокатать скалкой, подмазанной слегка горчичнымъ масломъ и вынести въ холодное мѣсто. Черезъ $\frac{1}{2}$ ч. прокатать скалкой, сложить въ нѣсколько разъ и свернуть въ трубочку; раздѣлить на двѣ части и сдѣлать 2 длинныхъ хлѣбца. Сложить на помазанный масломъ листъ, дать немного подняться. Посадить не въ очень жаркую печь и, когда зарумянятся, вынуть, узнавъ палочкой, когда будутъ готовы.

Малороссійскій хлѣбъ съ макомъ.

Развести $\frac{1}{8}$ ф. дрожжей на 1 бутылкѣ теплаго кипяченнаго молока, всыпать 2 ф. крупчатки пополамъ съ мягкой французской мукой, покрыть салфеткой и поставить на 2 ч. въ теплое мѣсто. Выложить опару на столъ, положить въ нее: $\frac{1}{2}$ ф. столоваго масла, 3 яйца. 1 столовую ложку мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ палочки толченой ванили, 1 ф. муки первача, хорошенько замѣсить тѣсто. Выложить въ смазанную масломъ деревянную чашку, покрыть салфеткой и оставить до утра. Затѣмъ взять $\frac{1}{2}$ ф. отборнаго мака, $\frac{1}{4}$ ф. сахарной пудры, смѣшать съ тремя бѣлками и подогрѣть на плитѣ; когда макъ остынетъ, всыпать 1 чайную ложку крупчатки. На другой день выложить тѣсто на столъ, посыпанный мукой, и раскатать въ длинную, толщиной въ $\frac{1}{2}$ пальца лепешку. Намазать приготовленнымъ макомъ, свернуть ее въ толстую трубку, сложить на подмазанный масломъ листъ, во всю длину. Дать немного подняться. Смазать яйцомъ, поставить въ печь и, какъ зарумянятся, вынуть.

Сдобный саечный ситный въ формахъ.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей развести 2 стаканами теплой отварной воды, всыпать 1 ф. муки первача и замѣсить. Обсыпать мукой, покрыть салфеткой и поставить на 1 ч. въ теплое мѣсто. Положить на столъ 3 ф. крупчатки, $\frac{1}{2}$ ф. столоваго масла, $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару, немного соли, 2 яйца, 3 стакана кипяченнаго молока и промѣсить пока тѣсто не остынетъ отъ руки. Выложить тѣсто въ опару и промѣсить хорошенько. Переложить въ обсыпанную мукой деревянную чашку и оставить до утра. На другой день выложить тѣсто на обсыпанный мукой столъ, подеывать муки, чтобъ тѣсто было крутое и положить $\frac{1}{2}$ ф. изюма. Отрѣзать небольшой кусочекъ тѣста, раскатать въ тонкую лепешку, намазать немного масломъ, сложить на нѣсколько частей и прокатать. Тѣсто разложить въ приготовленныя и смазанныя масломъ продолговатыя формы. По серединѣ наложить полосу изъ раскатаннаго съ масломъ тѣста. Дать немного подняться. Смазать яйцомъ, проколоть вилкой. Печь въ легкомъ жару и тотчасъ, какъ готовы, вынуть изъ формы.

Шафранныя сдобныя заварныя сайки.

Развести на 10 к. дрожжей 3 стаканами теплаго кипяченнаго молока, немного соли, 2 яйца, 1 чайную ложку толченаго сахара; вымѣсить и дать подняться. Положить 2 ф. крупчатки, замѣсить, покрыть салфеткой и поставить на 2 часа въ теплое мѣсто. Выложить на подсыпанный мукой столъ, положить $\frac{1}{2}$ ф. столоваго масла, влить 5—6 капель разведеннаго на спирту шафрана, положить $\frac{1}{4}$ ф. рубленаго цуката и вымѣсить, прибавить немного муки. Затѣмъ сложить въ деревянную намазанную масломъ чашку, покрыть салфеткой, поставить въ теплое мѣсто на 3—4 ч. Выложить на подсыпанной мукой столъ, нарѣзать небольшими кусочками, накатать продолговатыхъ маленькихъ булочекъ и оставить на столъ подниматься, прикрывъ салфеткой на 2 ч. Наколоть вилкой и опускать по одной въ кипятокъ. Вынимать шумовкой на рѣшето и, когда стечуть, класть булочки на листъ, намазанный масломъ; смазать сверху яйцомъ, немного подслащеннымъ сахаромъ, и поставить въ печь, на легкой жаръ. Когда зарумянятся снять съ листа на столъ и покрыть салфеткой.

Юрьевскій заварной ржаной хлѣбъ.

Развести дрожжей на 12 копѣекъ въ $1\frac{1}{2}$ бутылки теплой кипяченой воды, всыпать 2 ф. ржаной муки, влить одну рюмку водки и хорошенько замѣсить. Поставить на 2—3 часа въ теплое мѣсто. Положить 1 ф. ржаной муки и вымѣсить. Обварить $\frac{1}{2}$ бутылкой крутого кипятка и выложить тѣсто на столъ, обсыпанной ржаной мукой. Посолить немного, $\frac{1}{4}$ ф. столоваго масла $\frac{1}{2}$ чайной ложки толченаго тмина, 1 ф. ржаной муки. Вымѣсить. Разложить тѣсто по смазаннымъ русскимъ масломъ, длиннымъ желѣзнымъ формамъ до половины и, когда поднимутся, выпекать въ легкомъ жару. Когда готовъ, тотчасъ вынуть изъ формъ.

Ярославскіе колобки.

Развести $\frac{1}{8}$ ф. дрожжей въ 2 стаканахъ кипяченой холодной воды, всыпать 1 ф. муки первача; замѣсить. Посыпать сверху мукой, покрыть салфеткой и поставить на 2 часа въ теплое мѣсто. На столъ положить

2 ф. крупчатки, немного соли, $\frac{1}{2}$ ф. столового масла, 3 яйца, 1 ф. густой сметаны, 1 стаканъ кипяченыхъ густыхъ сливокъ, вымѣсить тѣсто, пока не отстанеть отъ руки. Выложить и вымѣсить вмѣстѣ съ опарой. Накатать на мукѣ кругленькихъ булочекъ; прокатать скалкой на лепешечки толщиной въ палецъ. Поставить, покрывъ салфеткой, на 1 часъ на столѣ. Сложить на помазанный масломъ листъ, проколовъ лепешки вилкой. Поставить не въ очень жаркую печь, когда зарумянятся, вынуть и переложить на жестяной листъ или на рѣшето, покрывъ салфеткой и поставить въ холодное мѣсто, чтобы были рассыпчаты.

Заварныя пеклеванныя булочки съ тминомъ.

Развести $\frac{1}{8}$ ф. дрожжей въ 1 стаканѣ воды; всыпать 1 ф. пеклеванной муки; размѣшать и заварить въ 2. стаканахъ крутого кипятка. Положить немного соли, $\frac{1}{2}$ чайной ложки мелкаго сахара, 1 чайную ложку столового масла, всыпать пеклеванной муки столько, чтобы тѣсто было крутое. Положить $\frac{1}{2}$ чайной ложки тмина. Надѣлать овальныхъ хлѣбцовъ; сложить на посыпанное пеклеванной мукой полотенце; когда немного поднимутся, смазать водой, посыпать сверху тминомъ, сложить на узкую французскую лопатку, съ которой осторожно встряхнуть на подъ печки. Когда зарумянятся, вынуть той же лопаткой, и смазать, пока горячія, водой.

Сдобныя рассыпчатыя сливочныя лепешки.

Положить на столъ $1\frac{1}{2}$ ф. крупчатки, $\frac{1}{2}$ ф. столового масла, немного соли, 5 штукъ яицъ, 1 стаканъ кипяченаго молока, замѣсить хорошенько. Развести дрожжей на 2 копейки въ 1 стаканѣ кипяченаго теплаго молока. Всыпать $\frac{1}{2}$ ф. крупчатки, размѣшать съ тѣстомъ и положить въ каменную чашку, закрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто на 2 часа. Выложить на посыпанный мукой столъ; раскатать въ лепешку толщиной въ $\frac{1}{2}$ пальца. Вынимать круглой выемкой, выкладывать на желѣзный листъ и прокалывать вилкой. Дать немного подняться, посадить не въ очень горячую печь, когда зарумянятся, вынуть съ листа на столъ и покрывать толстой салфеткой.

Шушъ крендели заварные.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей развести въ каменной чашкѣ 2 стаканами молока, вымѣсить, посыпать сверху мукой, покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто на 2 часа. Положить на столъ 2 ф. крупчатки, пополамъ съ мягкой французской мукой, $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара, 5 яицъ, $\frac{3}{4}$ ф. растопленнаго столоваго масла, $1\frac{1}{2}$ стакана кипяченаго молока: замѣсить хорошенько и поставить, покрывъ салфеткой на $\frac{1}{2}$ часа на полку и затѣмъ вымѣсить съ опарой вмѣстѣ. Выложить на посыпанный мукой столъ. Раскатать въ длинную палку, толщиной въ палецъ. Нарѣзать небольшихъ кусочковъ съ грецкій орѣхъ, накатать тоненькихъ палочекъ, свернуть ихъ колечкомъ, смазать края, чтобы не разошлись, яйцомъ и дать немного подсохнуть. Опускать въ кастрюльку съ крутымъ кипяткомъ и вынимать шумовкой на рѣшето. Когда стекутъ, разложить на салфетку, чтобы просохли. Сложить на смазанный русскимъ масломъ листъ, смазать размѣшаннымъ яйцомъ съ молокомъ. Поставить не въ очень жаркую печь, когда зарумянится, снять съ листа.

Заварные сладкіе крендельки.

Развести $\frac{1}{8}$ ф. дрожжей въ каменной чашкѣ съ 1 стаканомъ теплаго молока; всыпать 1 ф. муки первача, размѣшать. Заварить 3 стакана горячаго молока, закрыть салфеткой и поставить на 1 часъ въ теплое мѣсто. Положить: $\frac{1}{2}$ ф. толченаго сахара, $\frac{1}{2}$ ф. столоваго масла, немного соли, 2 яйца, всыпать, пополамъ муки первача и мягкой французской, чтобы тѣсто было крутое, т. е. не менѣе $1\frac{1}{2}$ ф. Замѣсить, покрыть салфеткой и оставить до утра. На другой день выложить тѣсто на столъ посыпанный мукой, промять руками, накатать тоненькихъ палочекъ, концы которыхъ смазать желткомъ; надѣлать крендельковъ и сложить на салфетку. Вскипятить 1 бутылку молока опускать, сейчасъ же вынимая, крендельки. Откинуть на рѣшето, затѣмъ на салфетку, прикрывая сверху салфеткой. Когда высохнутъ, складывать, на подмазанный масломъ листъ, покрыть салфеткой и дать подняться

1 ч. въ теплое мѣсто. Поставить въ жаркую печь, смазавъ раньше крендельки яйцомъ. Когда зарумянятся, вынуть изъ печки, тотчасъ снять съ листа. Когда остынутъ, нанизать на нитку.

Сдобныя баранки.

Развести на 10 к. дрожжей въ каменной чашкѣ съ 1 бутылкой молока; всыпать 2 ф. муки первача, съ мягкой французской. Засыпать сверху мукой, покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто, на 2 часа. Положить на столъ: 2 ф. крупчатки, $\frac{1}{2}$ ф. столового масла, немного соли, 1 столовую ложку, толченаго сахара и 3 яйца. Мѣсить, пока тѣсто не отстанетъ отъ рукъ. Прибавить въ него по немного 2 стакана теплаго молока, выложить опару и хорошенько вымѣсить всё вмѣстѣ. Выложить въ смазанную столовымъ масломъ, деревянную чашку, покрыть салфеткой и оставить на полдѣ до утра. На слѣдующій день выложить тѣсто на слегка смазанный столовымъ масломъ столъ, хорошенько промять тѣсто руками, прибавляя французской муки на столько, чтобы было крутое. Промять его скалкой, накатать круглыхъ длинненькихъ палочекъ, толщиной въ $\frac{1}{2}$ пальца, свернуть круглыми крендельками, величиной въ окружность стакана, зацепить концы, сложить на листъ, покрытый салфеткой, и накрыть ихъ сверху салфеткой, дать подняться 1 часъ. Опускать крендельки въ кастрюлю съ крутымъ кипяткомъ и тотчасъ вынимать мутовкой и опускать въ каменную чашку, съ холодной водой. Откинуть на рѣшето, дать стечь. Разложить на салфетку и сверху закрыть салфеткой. Когда обсохнутъ, класть на листъ, смазанный русскимъ масломъ, смазать яйцомъ, поставить не въ очень горячую печь и, когда зарумянятся, вынуть.

Королевскія баранки, кофейныя и розовыя.

$\frac{1}{2}$ ф. дрожжей развести въ каменной чашкѣ съ $\frac{1}{2}$ бутылкой кипяченыхъ теплыхъ сливокъ; всыпать 1 ф. крупчатки, вымѣсить, посыпать немного мукой, покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто на 1 часъ; положить въ деревянную чашку 2 ф. муки

первача, пополамъ съ мягкой французской мукой, $\frac{3}{4}$ ф. растопленнаго сливочнаго масла, 5 штукъ яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. толченаго сахара, 3 стакана кипяченаго холоднаго молока; мѣсить тѣсто, пока не будетъ отставать отъ руки. Положить немного соли и выложить въ него опару и размѣшать. Выложить тѣсто, въ подмазанную столовымъ масломъ деревянную чашку; покрыть салфеткой и оставить до утра. На другой день выложить тѣсто на посыпанный мягкой мукой столъ, подсыпая муки, чтобы тѣсто было крутое. Раскатать скалкой, слегка смазанной масломъ. Раздѣлить тѣсто на двѣ части: одну подкрасить немного карминомъ, въ другую влить 1 рюмку крѣпкаго чернаго кофе. Накатать длинныхъ тонкихъ круглыхъ полосокъ, разрѣзать ихъ по 2—3 вершка, надѣлать кругленькихъ баранокъ, края смазать яйцомъ, чтобы хорошо слѣпились и опускать въ кастрюльку съ крутымъ кипяткомъ и тотчасъ же вынимать шумовкой и опускать въ холодную воду. Вынимать и откидывать на рѣшето. Когда стекутъ, складывать на намазанный русскимъ масломъ листъ, при чемъ розовые баранки смазать бѣлкомъ, а кофейные желткомъ, и, когда одна сторона подсохнетъ, перевернуть и смазать другую. Печь въ горячей печи и, когда зарумянятся вынуть.

Тминные и маковые сдобные баранки.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей распустить въ каменной чашкѣ 1 бутылкой кипяченой теплой воды; всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. крупчатки и хорошенько вымѣсить; положить немного соли, покрыть салфеткой и вынести на 2 ч. въ теплое мѣсто. Когда поднимется, ошпарить 2 стаканами крутого кипятку; положить $\frac{1}{2}$ фун. растопленнаго столоваго масла, 1 чайную ложку толченаго сахара, выложить тѣсто на подсыпанный мукой столъ, всыпать мягкой муки, чтобы тѣсто было крутое. Расколотить скалкой, чтобы тѣсто тянулось, какъ резина. Раздѣлить на двѣ половины; въ одну положить немного тмина, а въ другую мака. Оставить тѣсто на столѣ покрывъ салфеткой на 2—3 часа. Накатать длинныхъ толщиной въ $\frac{1}{2}$ пальца, круглыхъ полосокъ, перерѣзать въ куски длиною въ 3 вершка и свернуть въ

круглые баранки. Дать подняться, покрывъ салфеткой, 3 часа. Опускать въ крутой кипятокъ и тотчасъ вынимать шумовкой. Складывать на листъ и, пока баранки сыроваты, посыпать однѣ тминомъ, а другія макомъ. Сложить на французскую лопатку и печь на чистомъ поду печки. Какъ зарумянятся вынимать лопатой.

Простые мелкіе баранки.

На 10 к. дрожжей развести въ каменной чашкѣ съ одной бутылкой теплой кипяченой воды, положить немного соли и всыпать 2 ф. муки первача и замѣсить. Посыпать немного мукой, накрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто на 3 часа. Ошпарить $\frac{1}{2}$ бутылкой крутого кипятка и хорошенько промыть. Выложить тѣсто на столъ, обсыпанный мукой, чтобы тѣсто было крутое; выложить въ смазанную масломъ каменную чашку, покрыть салфеткой и оставить до утра. На другое утро выложить тѣсто на смазанный масломъ столъ, раскатать въ круглую, толщиной въ палецъ, полоску, прорѣзать острымъ ножомъ на кусочки съ грецкій орѣхъ, накатать тоненькихъ палочекъ и свернуть кольчикомъ. Сложить на салфетку и дать немного подняться; затѣмъ проколоть вилкой и опустить въ кастрюлю съ крутымъ кипяткомъ, вынимать шумовкой и тотчасъ же класть въ холодную воду. Откинуть на рѣшето и дать стечь. Сложить на смазанный масломъ листъ; дать немного подняться. Ставить не въ очень жаркую печь; какъ зарумянятся вынуть и снять сейчасъ же съ листа. Нанизать на мочалку.

Сдобные баранки на горчичномъ маслѣ.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей распустить въ каменной чашкѣ съ 1 бутылкой кипяченой теплой воды, всыпать пополамъ 2 ф. крупчатки съ первачемъ, замѣсить. Сверху посыпать немного крупчаткой, накрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто на 2 часа. Положить на столъ: $1\frac{1}{2}$ ф. муки французской мягкой и немного соли, 1 чайную ложку толченаго сахара, $\frac{1}{2}$ ф. горчичнаго масла, 1, стаканъ холодной кипяче-

ной воды. Вымѣсить. Выложить въ тѣсто опару и вымѣсить. Положить на обсыпанный крупчаткой столъ и положить столько муки, чтобъ тѣсто было крутое. Сложить тѣсто на подмазанный горчичнымъ масломъ столъ, покрыть салфеткой и дать подняться 2 часа. Раздѣлить на 2 половины, накатать на столъ тонкую круглую полоску, не толще $\frac{1}{2}$ пальца, нарѣзать небольшими кусочками, свернуть кольчиками. Другую половину тѣста развѣсить по $\frac{1}{8}$ ф. и накатать длинные хлѣбцы, чтобы середина была толще концовъ. Кончики смазать яйцомъ и слѣпить вмѣстѣ; середину слегка надрѣзать ножомъ. Загнуть надрѣзанный кусочекъ гребешкомъ, чтобы получилась форма калачика, выложить баранки и калачики на листъ, покрытый салфеткой, покрыть и сверху салфеткой и дать подняться. Опускать въ кастрюлю съ крутымъ кипяткомъ сперва баранки, а потомъ калачики; вынимать шумовкой и класть на рѣшето. Когда подсохнутъ, сложить на подмазанный горчичнымъ масломъ листъ и ставить въ легчай жаръ; какъ зарумянятся, вынуть.

Выборгскіе заварные баранки.

На 10 коп. дрожжей развести въ каменной чашкѣ съ $\frac{3}{4}$ бутылки кипяченыхъ теплыхъ сливокъ, положить немного соли, $1\frac{1}{2}$ ф. мягкой французской муки, размѣшать, посыпать мукой, покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто на $1\frac{1}{2}$ часа. Положить на столъ $1\frac{1}{2}$ ф. крупчатки, $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ ф. толченаго сахара, 5 яицъ, 10—15 зеренъ толченаго миндаля, 1 щепотку толченаго и просѣянаго фіалковаго корня; влить $1\frac{1}{2}$ стакана кипяченыхъ сливокъ, хорошенько вымѣсить тѣсто. Смѣшать тѣсто съ опарой и выложить въ деревянную, смазанную масломъ и обсыпанную мукой, чашку. Покрыть салфеткой, поставить на полку и оставить до утра. На другой день выложить тѣсто на подсыпанный мукой столъ, положить муки столько, чтобы тѣсто было крутое. Накатать какъ можно тоньше кругленькихъ полосокъ, разрѣзать на небольшіе кусочки, края смазать желткомъ. Надѣлать кругленькихъ баранокъ, сложить на столъ обсыпанный мукой, дать подняться

и класть въ кастрюлю съ крутымъ кипяткомъ. Вынимать шумовкой и класть въ холодную воду; откинуть на рѣшето. Дать стечь, сложить на доску и обмазать яйцомъ. Когда одна сторона обсохнетъ, перевернуть и смазать другую. Сложить баранки на приготовленный листъ, смазанный масломъ и обсыпанный мукой. Ставить въ жаркую печь и какъ зарумянится вынуть изъ печи и смазать для глянца сахарной водой. Снять осторожно ножомъ и тотчасъ нанизать на мочалку.

Французскіе булки въ 5 и 3 коп.

Развести 2 лота дрожжей въ 5 стакановъ кипяченой воды, всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. муки, вымѣсить и дать подняться. Всыпать 3 ф. просѣянной крупчатки, немного соли вымѣсить вмѣстѣ съ опарой, засыпать сверху мукой и поставить подняться на 3 часа. Когда наверху тѣста покажутся пузырьки, вымѣсить его снова, гога не отстанеть отъ рукъ и поставить въ теплое мѣсто на 3 часа. Выложить на посыпанный мукой столъ и прибавить въ тѣсто 1 ф. муки, вымѣсить и раскатать на хлѣбцы продолговатой формы. Сложить на доску покрытую холщевымъ полотенцемъ и сложить на нее булки, перегораживая полотенцемъ каждую булку, чтобы не прикасались другъ къ другу. Сложить на французскую лопатку, перевернувъ каждую булку, надрѣзать сверху намоченнымъ въ холодной водѣ ножомъ. Спихнуть съ лопатки на подъ печи, черезъ 2 мин. открыть заслонку и вылить около нея 2 ковшы холодной воды, чтобы булки хорошо поднялись. Когда зарумянятся, вынуть изъ печи той же лопаткой и сложить на доску.

Булки постные и мучные.

3 ф. крупчатки сложить въ деревянную чашку и развести теплой водой. 2 лота дрожжей развести 3 стаканами теплой воды, хорошенько вымѣсить вмѣстѣ и поставить въ теплое мѣсто на 1 часъ. Положить отдѣльно въ деревянную чашку 5 ф. муки крупчатки, 2 бутылки кипяченаго холоднаго молока, 2 сырыхъ яйца, $\frac{1}{4}$ ф., сливочнаго масла, немного соли,

вымѣсить и смѣшать, размѣсивъ хорошенько вмѣстѣ съ опарой, вынести въ теплое мѣсто на 2 ч. Выложить тѣсто на подсыпанный мукой столъ. Раскатать въ круглую полоску, нарѣзать мелкими кусочками, вѣсомъ съ $\frac{1}{4}$ ф. скатать круглыми булочками, изъ нихъ накатать продолговатые хлѣбцы, сложить на покрытую полотенцемъ доску, дать подняться 1 часъ. Сложить на французскую тонкую лопатку и прорѣзать хлѣбцы немного сверху острымъ ножомъ. Польскіе смазать сахарной, водой, а мучные посыпаются мукой. Ставить съ лопатки на подъ печи и когда подрумянятся вынимать лопаткой.

Розанчики, одесскія, просвирки, подковки и французскіе розанчики.

3 ф. муки пополамъ крупчаткой и мягкой французской положить въ каменную чашку; развести $\frac{1}{8}$ ф. дрожжей на бутылку теплаго молока и вылить въ муку, прибавить немного соли и $\frac{1}{8}$ ф. сахарнаго песка и хорошенько вымѣсить; засыпать сверху мукой и дать подняться $1\frac{1}{2}$ часа. Положить въ деревянную чашку 6 ф. муки первача; влить 2 бутылки теплаго молока, 6 яицъ, немного соли, $\frac{1}{4}$ ф. масла и вымѣсить хорошенько. Смѣшать вмѣстѣ съ опарой и дать подняться 3—4 часа. Выложить тѣсто на столъ посыпанный мукой, подсыпать въ тѣсто 1 ф. муки, вымѣсить, чтобы не было круто и дѣлать булочки слѣдующимъ способомъ:

Розанчики. Раскатать изъ тѣста небольшіе шарики, раскатать ихъ въ лепешки не очень тонкія, въ середину каждой лепешки положить кусочекъ масла и загнуть ватрушкой, оставшееся тѣсто отъ лепешки прокатать толщиною въ $\frac{1}{2}$ пальца, подмазать середину немного масломъ и наложивъ на середину розанчика, загнуть сверху. Сложить розанчики на смазанный масломъ листъ, дать подняться, смазать яйцомъ разведеннымъ водой, поставить въ печь и какъ зарумянятся вынуть.

Булочки и бараки дѣло.



Одесскія подслоеныя.

Раскатать на подсыпанномъ мукой столѣ длинную полоску, нарѣзать квадратиками, накатать круглыми шариками и дать подняться. Раскатать въ овальныя лепешки толщиною въ $\frac{1}{2}$ пальца, смазать каждую лепешку масломъ; загнуть сверху одинъ край, а затѣмъ и другой, трубочками. Сложить на доску покрытую полотенцемъ; складывать загнутыми краями внизъ, дать подняться 1 часъ. Выложить булочки на лопатку и посадить не въ жаркую печь и когда зарумянятся вынуть. Сложить на обложенный бумагою листъ, покрыть сверху салфеткой и дать остыть.

Булочки просвирки.

Дѣлаются изъ того же тѣста, но опшариваются кипяткомъ.

Накатываются небольшіе шарики, которые складываются на большіе, вѣсомъ 2 лота, при чемъ середина смазывается немного масломъ. Дать подняться. Проколоть до низа острой палочкой, положить въ кастрюлю съ крутымъ кипяткомъ и тотчасъ выложить на рѣшето, а когда стекутъ, выложить на смазанный масломъ листъ, поставить въ легкой жаръ и какъ зарумянятся вынуть.

Подковки съ макомъ и солью.

Подковки дѣлаются изъ того же тѣста, но прибавляется больше муки и немного масла, чтобы тѣсто было круче. На два фунта готоваго тѣста прибавить $\frac{1}{2}$ ф. муки крупчатки, вымѣсить, чтобы тѣсто было круто, прибавить $\frac{1}{8}$ ф. масла, дать подняться и вынести въ прохладное мѣсто или на ледъ. Раздѣлить тѣсто на мелкіе куски, дать постоять на столѣ, затѣмъ раскатать каждый кусочекъ какъ можно тоньше, смазать масломъ и свернуть въ трубочку. Сложить на смазанный масломъ листъ и придать трубочкамъ форму подковы, смазать водой, посыпать солью или макомъ и печь.

Булки накладныя.

Изъ того же тѣста рѣжутся небольшіе кусочки, 3 лота вѣсомъ и раздѣляются на 2 куска: одинъ въ 2 лота, а другой въ 1 лотъ. Раскатываются круглыми булочками, толщиною въ палецъ. Нижняя часть смазывается чухонскимъ масломъ. Затѣмъ накладывается верхняя половина и надавливается скалкой. Проколоть середину вилкой, дать подняться $\frac{1}{2}$ часа. Сложить на смазанный масломъ листъ, покрыть полотенцемъ и дать подняться $\frac{1}{2}$ часа. Смазать яйцомъ и печь въ горячей печкѣ. Когда зарумянится, вынуть и снять, пока не остынутъ, съ листа.

Французскіе розанчики, мелкіе заварные.

Дѣлаются изъ того же тѣста. На помазанномъ масломъ столѣ раскатать длинную круглую полоску и нарѣзать небольшихъ квадратиковъ, въ середину каждаго положить по кусочку масла. Загнуть 4 конца въ видѣ конверта и класть на 5 мин. въ крутой кипятокъ. Откинуть на рѣшето и дать стечь. Сложить на намазанный масломъ листъ. Дать совершенно обсохнуть и ставить въ легкой жаръ, а когда зарумянятся вынуть.

Столовые батоны.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей развести 1 стаканомъ теплой воды, всыпать 1 ф. мягкой муки, вымѣсить и обсыпавъ сверху мягкой мукой, дать подняться 2 часа. Положить въ деревянную чашку 5 ф. крупчатки, влить 2 стакана молока и 6 стакановъ воды, немного соли, $\frac{1}{8}$ ф. сахарнаго песка, 4 ф. столоваго масла, 2 яйца и хорошенько замѣсить. Перемѣшать съ опарой и выложить на подсыпанный мукой столъ. Развѣсить тѣсто по $\frac{1}{4}$ ф. Накатать, прибавляя немного муки, въ круглые хлѣбцы, раскатать въ круглыя длинныя палочки, сложить на покрытый салфеткой желѣзный листъ и черезъ $\frac{1}{2}$ часа надрѣзать острымъ ножомъ сверху. Сложить на подмазанный масломъ листъ, поставить въ легкой жаръ и когда зарумянятся батоны, вынуть изъ печки и покрыть салфеткой.

Сдобныя слоеныя булки.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей развести 3 стаканами кипяченой воды, всыпать 2 ф. крупчатки, немного соли, 1 столовую ложку сахарнаго песка и хорошенько замѣсить. Дать подняться 1 часъ, покрывъ салфеткой. Положить на столъ 5 ф. мягкой муки, влить 2 стакана молока, 3 стакана отварной воды, 5 яицъ, хорошенько замѣсить руками и перемѣшать съ опарой. Выложить на подсыпанный мукой столъ, раскатать въ длинную, толщиною въ палецъ, полоску, на одну половину положить 1 ф. чухонскаго масла, разровнять и закрѣпить 2-мя половинами тѣста. Прокатать скалкой, вынести на $\frac{1}{2}$ часа въ холодное мѣсто. Прокатать еще разъ и сложить четверо. Подсыпать мукой, чтобы не приставало и раскатать въ $1\frac{1}{2}$ пальца толщины, нарѣзать квадратными кусочками, свернуть концы въ середину, сложить на обложенный салфеткой листъ, дать подняться $\frac{1}{2}$ часа. Сложить на намазанный масломъ листъ, загнутыми краями внизъ, дать немного подняться, смазать яйцомъ и поставить въ жаркую печь. Какъ зарумянятся вынуть и горячими снять съ листа.

Слоеныя подковки съ вареньемъ и творогомъ.

Дѣлаются изъ того же тѣста. Раскатать тѣсто въ палецъ толщиною, нарѣзать треугольниковъ и положить въ середину варенье или протертаго съ сахаромъ творогу; свернуть въ трубочку и сложить на намазанный масломъ листъ, смазать яйцомъ, поставить въ горячую печь, когда зарумянится вынуть изъ печки и сложить пока не остыли.

Слоеныя розанчики съ кремомъ.

Дѣлаются изъ того же тѣста: раскатывается лепешка, толщиною въ $\frac{1}{2}$ пальца и разрѣзается на квадратные кусочки, середина наполняется чайной ложкой крема.

Приготовленіе крема: $\frac{1}{4}$ ф. сахарнаго песка. 2 яйца, вымѣшать до бѣла, положить 1 столовую

ложку муки, $\frac{1}{2}$ бутылки цѣльнаго молока, не переставая мѣшать, вскипятить. Вылить въ каменную чашку и остудить. Наполнять какъ сказано розанчики, смазать яйцомъ. Когда испекутся посыпать сахарной пудрой.

Сдобныя подковки.

На 3 в. дрожжей развести 2 стаканами теплаго молока, всыпать муки настолько, чтобы тѣсто было крутое. Поставить на 2 часа въ теплое мѣсто. Наложить $\frac{1}{2}$ ф. столоваго масла, 2 яйца, немного соли. Вымѣсить и положить на подсыпанный мукою столъ. Накатать маленькихъ шариковъ и раскатать ихъ тонкими длинными лепешками, свернуть въ трубочки и придавъ форму подковки, дать 1 часъ подняться. Печь въ горячей печкѣ.

Изъ этого тѣста дѣлаются сдобныя лепешки, раскатываются толщиной въ $\frac{1}{2}$ пальца, вынимать на выемку, проколоть вилкой и печь въ легкомъ жару.

Сахарное тѣсто для разныхъ сладкихъ булокъ.

Развести $\frac{1}{8}$ ф. дрожжей въ каменной чашкѣ съ 3 бутылками теплой воды, всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. крупчатки и хорошенько вымѣсить, засыпать сверху мукой и поставить въ теплое мѣсто на 1 часъ. Положить въ деревянную чашку 5 ф. муки крупчатки, 1 ф. сахарнаго песка, немного соли, 5 яицъ, $\frac{3}{4}$ ф. столоваго масла, 3 бутылки теплаго молока, вымѣсить хорошенько, чтобы отставало отъ рукъ, смѣшать съ опарой, покрыть толстой салфеткой и оставить тѣсто до утра.

Плюшки: раскатать лепешки тоньше чѣмъ на подковки, свернуть въ трубочки и дать простоять $\frac{1}{2}$ часа. Надрѣзать немного середину и распластать на двѣ половинки. Сложить на подмазанный масломъ листъ, смазать яйцомъ, на края положить по изюминкѣ, засыпать сверху сахарнымъ пескомъ и печь въ умѣренномъ жару.

Булки съ макомъ дѣлаются изъ того же тѣста. Накатать небольшихъ хлѣбцевъ, которые раска-

татъ на столѣ, посыпанномъ макомъ, въ длинныя палочки. Свернуть ихъ въ кружокъ. Положить на листъ по небольшому кусочку сладкаго тѣста, а на нихъ маковые кружки. Дать немного подняться. Выпекать въ умѣренномъ жару и горячими снимать съ листа.

Булки съ тминомъ дѣлаются изъ того же тѣста, что и плюшки; раскатать потоньше лепешекъ, смазать масломъ, засыпать немного тминомъ и мелкимъ сахаромъ. Свернуть въ трубочку и надрѣзавъ середину острымъ ножомъ, распластать на 2 части. Дать подняться 1 часъ. Выпечь въ легкомъ жару. Снять съ листа на столъ, дать остыть, разогрѣтой помадой смазать булочки и обсыпать сахарной пудрой.

Лимонныя булочки дѣлаются изъ того же тѣста. Отвѣсить 2 ф. тѣста, влить 4—5 капель лимоннаго масла, выкатать крутое тѣсто, прибавляя $\frac{1}{2}$ ф. мягкой муки. Накатать небольшихъ круглыхъ булочекъ. Сложить на подмазанный масломъ листъ. Надрѣзать середину острымъ ножомъ, чтобы выходило 3 булочки, дать подняться не менѣе 1 часа. Смазать яйцомъ. Поставить въ легкой жаръ. Когда зарумянятся снять съ листа.

Нѣмецкій штрицль.

Въ два фунта сладкаго тѣста прибавить $\frac{1}{4}$ ф. столового масла, 1 столовую ложку сахарнаго песка, $\frac{1}{4}$ палочки толченой ванили, 2 яйца, хорошенько вымѣшать и всыпать $\frac{1}{2}$ ф. мягкой муки, дать немного подняться. Положить $\frac{1}{4}$ ф. мелко изрубленнаго цуката, немного изюма, хорошенько все вымѣсить и раздѣлить на 2 части. Накатать длинными булками, какъ польскія, чтобъ края были тоньше. Сложить на смазанный масломъ желѣзный листъ, дать подняться 1 часъ. Смазать яйцомъ. Подрѣзать поперекъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ, поставить въ легкой жаръ; какъ зарумянятся вынуть и снять сейчасъ же съ листа. Такъ же дѣлаются и маленькіе штрицели, но въ нихъ кладется только изюмъ и надо дѣлать круглыми булочками, разрѣзать сверху квадратиками, засыпать сахарнымъ пескомъ и рубленнымъ миндалемъ.

Сахарная мелочь. 3 ф. сахарнаго тѣста, положить на столъ. Положить: $\frac{1}{2}$ ф. столоваго масла, $\frac{1}{4}$ ф. сахарной пудры, 3 яйца, $\frac{1}{4}$ палочки толченой ванили, прибавить $\frac{3}{4}$ ф. мягкой муки и вымѣсить покруче. Надѣлать разную мелочь. Крендельки бѣлые: раскатать длинную полоску, толщиной въ палецъ, нарѣзать кусочки величиной съ грецкій орѣхъ. Раскатать потоньше длинныхъ палочекъ, надѣлать крендельковъ, которые сложить на подсыпанный сахарнымъ пескомъ столъ. Сложить на листъ намазанный масломъ и чтобъ засыпанная сахаромъ сторона лежала наверху. Печь въ легкомъ жиру и когда зарумянятся горячіе снять съ листа.

Крендельки съ корицей дѣлаются изъ того же тѣста, только въ него надо положить 1 рюмку корицы, дѣлать какъ и бѣлые крендельки, вмѣсто сахара смазать яйцомъ.

Французскіе обсыпные сухари.

2 ф. сладкаго тѣста выложить на столъ и вкатать $\frac{1}{2}$ ф. мелкой муки, чтобъ тѣсто было круче. Дать немного подняться, накатать небольшихъ шариковъ съ грецкій орѣхъ, изъ нихъ раскатать длинныхъ палочекъ толщиной въ палецъ, разложить на намазанный масломъ листъ и дать подняться 1 часъ. Поставить печь въ легкой жаръ и когда зарумянятся вынуть изъ печки и снять съ листа. Когда остынутъ, разрѣзать вдоль на двѣ половины. Верхнюю часть, смазанную яйцомъ, разбавить молокомъ и засыпать толчеными сухарями и дать немного подняться. Сложить на листъ и поставит въ легкой жаръ. Когда зарумянятся, перевернуть на другую сторону и зарумянить. Поставить на ночь въ чуть теплую печь, чтобы подсохли.

Сахарныя мелкія булочки, обыкновенныя съ тминомъ.

2 ф. сахарнаго тѣста положить на столъ; положить: 2 яйца, 1 столовую ложку сахарнаго песка, немного толченой ванили, перемѣшать и накатать на мукъ круглыхъ небольшихъ шариковъ, сдѣлать ма-

ленькія изъ нихъ булочки. Дать немного подняться. Смазать яйцомъ и поставить печь въ легкой жаръ. Когда зарумянятся тотчасъ вынуть и снять съ листа.

Булочки съ тминомъ дѣлаются тѣмъ же способомъ, только въ серединѣ дѣлается пальцемъ дырочка, въ нее кладется кусочекъ столоваго масла и обсыпается тминомъ или макомъ. Выпекать на легкомъ жару.

Постные мелкіе булочки и сухарики.

На 5 к. дрожжей развести 1 стаканомъ теплаго молока, немного посолить и всыпать 1 ф. крупчатки. Замѣсить. Засыпать сверху мукой и поставить на 1 часъ въ теплое молоко. Положить въ опару $\frac{1}{4}$ ф. сахарнаго песка, $\frac{1}{8}$ ф. столоваго масла, $\frac{1}{8}$ ф. горчичнаго масла, 1 ф. крупчатки, вымѣшать хорошенько и оставить до утра, покрывъ салфеткой. На другой день выложить на подсыпанный мукой столъ, всыпать муки, чтобы тѣсто было крутое. Накатать маленькихъ кругленькихъ булочекъ, выложить на смазанный горчичнымъ масломъ листъ. Дать подняться $\frac{1}{2}$ часа. Печь въ легкомъ жару, а когда зарумянятся, вынуть и покрыть для мягкости салфеткой. Когда остынутъ снять на рѣшето. Сухари дѣлаются одинаково съ булочками, только въ тѣсто прибавить $\frac{1}{2}$ рюмки толченой корицы. Когда булочки совершенно остынутъ, разрѣзать пополамъ, сложить на листъ и подсушить въ горячей печкѣ.

Сдобныя булочки разной формы.

На 5 к. дрожжей развести въ 1 стаканѣ теплаго молока, немного соли, всыпать 1 ф. крупчатки, замѣсить, покрыть салфеткой и поставить на 2 часа въ теплое мѣсто. Положить на столъ: 2 ф. крупчатки, $\frac{3}{4}$ ф. столоваго масла, 4 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. сахарнаго песка, цедру съ одного лимона. Мелко столочь $\frac{1}{8}$ ф. сладкаго миндаля съ 5 шт. горькаго миндаля, влить 2 стакана кипяченаго молока. Замѣсить и смѣшать съ опарой. Раздѣлить тѣсто на 2 части, въ одну по-

ложить $\frac{1}{4}$ ложки толченого кардамона, раскатить на мукѣ въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной. Приготовить на смазанный листъ. Вынимать тѣсто разными выемками, половина съ кардамономъ смазанная яйцомъ, а другая водою и засыпается сахарнымъ пескомъ. Положивъ на листъ, проткнуть каждую штучку вилкой. Дать немного подняться и выпекать въ легкомъ жару. Когда зарумянятся, вынуть изъ печи и тотчасъ снять съ листа.

Сухари простые.

Развести на 5 к. дрожжей съ 1 бутылкой теплой воды, всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. крупчатки, посолить, покрыть салфеткой и вынести на 2 часа въ теплое мѣсто. Положить въ опару $\frac{1}{4}$ ф. сахарнаго песка, $\frac{1}{4}$ ф. столоваго масла, 1 яйцо, всыпать $\frac{1}{2}$ мягкой муки и хорошенько вымѣсить. На подсыпанномъ мукой столѣ накатать маленькія круглыя булочку и сложить на намазанный масломъ листъ. Дать подняться и выпекать въ легкомъ жару. Дать сутки простоять на листѣ въ холодномъ мѣстѣ. Нарѣзать булочки вкось острымъ ножомъ сложить на чистый желѣзный листъ и поставить въ печь, когда зарумянятся, перевернуть на другую сторону.

Сладкіе сахарные сухари.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей развести 3 стаканами теплаго молока, всыпать 1 ф. крупчатки, замѣсить. Посыпать сверху немного мукой и поставить въ теплое мѣсто на 1 часъ. Положить на столъ: 2 ф. крупчатки, $\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песка, $\frac{1}{2}$ ф. столоваго масла, немного соли, 4 яйца, 2 стакана кипяченаго молока и все хорошенько замѣсить руками и перемѣщать съ опарой. Выложить на подсыпанный мукой столъ, накатать продолговатыхъ булочекъ и сложить ихъ на подмазанный масломъ листъ. Дать немного подняться, смазать сверху яйцомъ, поставить въ легкой жаръ. На другой день нарѣзать вкось острымъ ножомъ, сложить на листъ и поставить въ печь. Какъ зарумянятся, перевернуть на другую сторону.

Ванильные и кофейные мелкіе сухарики.

На $1\frac{1}{4}$ ф. сахарнаго сладкаго тѣста прибавить $\frac{1}{8}$ ф. столоваго масла, 1 чайную ложку сахарной пудры, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ф. мягкой муки и накатать съ грецкій орѣхъ овальныхъ булочекъ. Сложить на намазанный масломъ листъ, покрыть салфеткой и когда поднимутся, смазать яйцомъ и поставить печь. Какъ зарумянятся вынуть и отнести на сутки въ холодное мѣсто. Нарѣзать тонко острымъ ножомъ и положить на намазанный листъ. Поставить въ горячую печь.

Кофейные сухарики.

Дѣлаются тѣмъ же способомъ, что и ванильные, но вмѣсто ванили надо влить рюмку крепкаго кофе.

Дѣтскіе сухарики.

На $1\frac{1}{2}$ ф. простого сахарнаго тѣста кладется 1 столовая ложка мягкой муки. Раскатать длинныя палочки, толщиной въ палецъ, дать подняться. Поставить въ легкой жаръ. Когда остынуть, нарѣзать толщиной въ $\frac{1}{2}$ пальца, сложить на листъ и когда выпекутся и зарумянятся вынуть.

Московскіе сдобные сухари.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей развести 2 стаканами теплаго молока, всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. крупчатки, вымѣсить и покрывъ салфеткой, вынести въ теплое мѣсто на $1\frac{1}{2}$ часа. Положить на столъ $2\frac{1}{2}$ ф. муки первача, $\frac{3}{4}$ ф. сахарнаго песка, 1 ф. столоваго масла, немного соли, $\frac{1}{4}$ чайной ложки корицы и кардамона, $\frac{1}{4}$ палочки толченой ванили, 10 яицъ, мѣсить пока не будетъ отставать отъ рукъ. Выложить и смѣшать съ опарой. Выложить на столъ посыпанный мукой. Накатать булочекъ съ куриное яйцо. Сложить на смазанный масломъ листъ, накрыть толстымъ полотенцемъ и дать подняться 1 часъ. Смазать яйцомъ и поставить въ нежаркую печь. Снять съ листа на столъ. Когда остынуть нарѣзать вкось острымъ ножомъ въ $\frac{1}{2}$ паль-

ца толщины. Сложить на чистый листъ и выпекать въ горячей печи и какъ зарумянятся, перевернуть на другую сторону.

Сухари московскіе ванильные и кофейные.

Выложить на столъ 2 ф. сухарнаго сдобнаго тѣста, положить въ него: 2 яйца, $\frac{1}{8}$ ф. столоваго масла, $\frac{1}{2}$ палочки толченой ванили съ 1 столовой ложкой сахара, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. мягкой муки, выкатать тѣсто покруче и дать подняться $\frac{1}{2}$ часа. Накатать овальныхъ булочекъ. Сложить на намазанный масломъ листъ. Дать подняться. Смазать яйцомъ. Выпекать на легкомъ жару. Когда остынуть нарѣзать врось острымъ ножомъ толщиной въ $\frac{1}{2}$ пальца и въ остальномъ поступать какъ съ московскими.

Кофейные сухари.

Вмѣсто ванили кладется 1 чайная ложка жженого сахара и $\frac{1}{2}$ рюмки крепкаго кофе. Въ остальномъ поступать какъ съ ванильными.

Московскіе миндальные сухари.

Развести $\frac{1}{8}$ ф. дрожжей 2 стаканами теплаго кипяченаго молока, всыпать 1 ф. мягкой муки, вымѣсить. Посыпать мукой, покрыть салфеткой и поставить на 1 часъ въ теплое мѣсто. Когда поднимется положить: $\frac{1}{2}$ ф. растопленнаго столоваго масла, $\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песка, 4 яйца, $\frac{1}{8}$ ф. толченаго миндаля, всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. крупчатки и влить 2 стакана молока, немного соли. Хорошо вымѣсить. Положить на обсыпанный мукою столъ. Накатать продолговатыхъ булочекъ, сложить на листъ и дать подняться $\frac{1}{2}$ часа. Смазать яйцомъ, засыпать сверху рубленнымъ миндалемъ. Выпечь не въ жаркой печи. Когда остынуть, нарѣзать острымъ ножомъ въ $\frac{1}{2}$ пальца толщины. Смазать яйцомъ разведеннымъ молокомъ, посыпать изрубленнымъ миндалемъ, сложить на чистый листъ и поставить въ печь. Какъ зарумянятся обсыпанная миндалемъ сторона, вынуть изъ печки и сложить плотнѣе, чтобъ миндаль не осыпался.

Московскія сдобныя сайки.

Развести дрожжей на 5 к. 1 стаканомъ теплаго молока. Всыпать $\frac{3}{4}$ ф. крупчатки, посолить, положить 6 зеренъ мелко истолченаго горькаго миндаля. Посыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить на 1 часъ въ теплое мѣсто. Положить на столъ: 3 ф. крупчатки, $\frac{3}{4}$ ф. сахарнаго песка, $\frac{3}{4}$ ф. столоваго масла, $\frac{1}{2}$ палочки толченой ванили, 10 яицъ, 1 стаканъ кипяченаго молока и хорошенько вымѣсить, а затѣмъ смѣшать съ опарой и выложить въ каменную чашку, покрыть салфеткой и оставить до слѣдующаго утра. На другой день положить вымытаго и сухого изюма, 1 столовую ложку изрубленнаго сладкаго миндаля, вымѣсить и положить на слегка обмазанный масломъ столъ. Перемѣшать все съ тѣстомъ. Разрѣзать тѣсто на куски вѣсомъ $\frac{1}{8}$ ф. и накатать овальными хлѣбцами. Сложить на подмазанный масломъ листъ, покрыть салфеткой, дать подняться $\frac{1}{2}$ часа. Смазать яйцомъ, печь въ легкомъ жару и сложить горячіе на столъ.

Нѣмецкіе сухари, обсыпанные сахаромъ.

Развести дрожжей на 3 коп. въ 1 стаканѣ молока, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. крупчатки и хорошенько размѣсить; поставить, покрывъ салфеткой, въ теплое мѣсто на 1 часъ. Положить въ чашку 2 ф. крупчатки, пополамъ съ мягкой мукой, $\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песка, $\frac{1}{2}$ ф. столоваго масла, 5 яицъ, немного соли, $1\frac{1}{2}$ стакана кипяченаго молока, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона. Мѣсить пока не отстанетъ отъ рукъ. Смѣшать вмѣстѣ съ опарой выложить на подсыпанный мукой столъ, разрѣзать тѣсто на 3 части и накатать какъ штрицель. Сложить на смазанный масломъ листъ и дать $\frac{1}{2}$ часа подняться. Смазать яйцомъ и надрѣзать поперекъ острымъ ножомъ. Печь въ легкомъ жару, пока не зарумянятся. Снять сей-часъ же съ листа, положить на столъ и дать остынуть. Взять 1 ф. крупнаго сахарнаго песка и смѣшать съ 1 рюмкой толченой корицы, налить на тарелку сли-вокъ, нарѣзать штрицель кусками толщиною въ $\frac{1}{2}$

пальца и обмакивать въ сливки, а потомъ въ сахаръ. Складывать на чистый листъ и выпечь въ горячей печкѣ. Когда зарумянятся—вынуть.

Глазированные сухарики.

2 ф. сладкаго сахарнаго тѣста положить на столъ. Положить: 1 чайную ложку сахарнаго песка, 1 яйцо, и положить мягкой муки настолько, чтобы тѣсто было круто. Раздѣлить на 4 части, раскатать полоски въ длину листа и сложить на подмазанный масломъ листъ, дать подняться $\frac{1}{2}$ часа въ тепломъ мѣстѣ, смазать яйцомъ съ сахаромъ и поставить въ печь. Вынуть когда готовы, и давъ остыть, нарѣзать какъ можно тоньше и приготовить слѣдующимъ образомъ глазурь. Сбить пѣну изъ 3 бѣлковъ, положить въ нихъ $\frac{3}{4}$ ф. сахарной пудры и сбивать лопаткой, пока не погустѣетъ, какъ хорошая сметана. Выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона и раздѣлить на 2 части. Одну подкрасить нѣсколькими каплями свекловичнаго сока, чтобы глазурь не засохла, накрыть ее салфеткой, намазать сухарики глазурью, сложить на чистый листъ и поставить подрумянится въ горячую печь. Не снимать листа, пока не остынутъ.

Ватрушки сдобныя.

Прибавить въ $1\frac{1}{2}$ ф. сладкаго тѣста 1 чайную ложку столоваго масла, 1 чайную ложку сахарнаго песка, 2 яйца и вкатать $\frac{1}{2}$ ф. мягкой муки. Надѣлать лепешекъ, величиной въ маленькое блюдо, толщиной въ $\frac{1}{4}$ пальца; сложить на смазанный масломъ листъ и дать подняться $\frac{1}{2}$ часа. Вдавить середину лепешки скалкой, чтобы образовалась ямочка, положить въ нее приготовленный творогъ, смазать яйцомъ и положить сверху нѣсколько изюминокъ. Въмѣсто творога можно положить нарѣзанныя ломтиками яблоки. Выпекать въ горячей печкѣ. На яблочныя ватрушки сверху наложить сиропа или варенья. Также пекутъ и съ ягодами. Если же пекутъ съ вареньемъ, то его кладутъ когда лепешки испекутся.

Лепешки и ватрушки изъ ржаного тѣста.

Развести на 2 коп. дрожжей въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ теплой воды, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. крупчатки и дать подняться 1 часъ въ тепломъ мѣстѣ. Положить на столъ 2 ф. ржаной муки, $\frac{1}{2}$ ф. столоваго масла, 1 чайную ложку сахарнаго песка, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ ф. хорошей сметаны, 1 стаканъ молока; мѣсить тѣсто, пока не отстанетъ отъ рукъ. Выложить и размѣсить съ опарой, выложить въ каменную чашку и оставить до утра. На другой день выложить тѣсто на подсыпанный мукой столъ и раскатать его въ лепешку, толщиной въ $\frac{1}{4}$ пальца. Вынимать выемкой на смазанный масломъ листъ, проколоть вилкой и смазать яйцомъ, печь на легкомъ жару, когда зарумянятся вынуть тотчасъ на столъ. Можно это тѣсто вырѣзать, стаканомъ сдѣлать ямочку и положить творога; загнуть края и печь на листѣ смазанномъ масломъ.

Калачи московскіе.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей развести въ 3 стаканахъ теплой кипяченой воды, всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. мягкой муки, размѣшать. Засыпать сверху немного мукой, покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто на 2 часа. Всыпать $1\frac{1}{2}$ крупчатки, положить немного соли, прибавить немного кипяченой воды, чтобы тѣсто не было густо и вымѣсить хорошенько рукой, покрыть салфеткой и оставить до утра. Выложить на столъ, подсыпанный мукой и хорошенько провалять тѣсто руками. Раскатать въ толстую полоску, которую нарѣзать кусками въсомъ $\frac{1}{8}$ ф. Скатать каждый кусокъ на мукѣ круглыми хлѣбцами и дать постоять $\frac{1}{2}$ часа. Скатать кругленькими колбасками, чтобы середина была толще концовъ, слѣпить концы вмѣстѣ и сложить на подсыпанную мукой доску. Дать подняться не долго. Прорѣзать острымъ ножомъ середину и отогнуть немного, посыпать мягкой мукой. Сложить на листъ и печь въ легкомъ жару. Когда зарумянятся вынуть изъ печи, покрыть салфеткой и когда осты-

нутъ, снять съ листа. Лучше ихъ печь на низу печки, стряхивая въ печь съ широкой лопатки; калачи тогда гораздо вкуснѣе.

Дули изъ калачнаго тѣста.

Дѣлаются длинненькими; когда поднимутся, посыпать сверху солью или макомъ. Печь какъ калачи.

Калачи нѣмецкіе.

На 10 коп. дрожжей развести въ 2 стаканахъ теплаго молока, всыпать 1 ф. крупчатки, посолить, замѣсить, покрыть салфеткой и поставить на 1 часъ въ теплое мѣсто. Положить на столъ: 1 чайную ложку сахарнаго песка, 1 чайную ложку столоваго масла, 1 стаканъ кипяченаго молока, 2 яйца, всыпать $\frac{3}{4}$ ф. мягкой муки, мѣсить пока не отстанеть отъ рукъ; выложить на подсыпанный мукой столъ, дать подняться 1 часъ. Развѣсить тѣсто по $\frac{1}{4}$ ф., накатать кругленькихъ булочекъ, раскатать длинными колбасками и дѣлать какъ московскіе калачи, сложить на подмасленный листъ и печь въ легкомъ жару. Дать остыть, снять съ листа тонкимъ ножомъ и покрыть салфеткой.

Заварные московскіе сайки и кренделя.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей развести въ 2 стаканахъ теплой воды, всыпать $1\frac{1}{2}$ стакана мягкой муки, замѣсить хорошенько, покрыть салфеткой и поставить на 2 часа въ теплое мѣсто. Положить 1 чайную ложку сахарнаго песка, $\frac{1}{4}$ ф. столоваго масла, 2 яйца, немного соли, вымѣсить и выложить на подсыпанный крупчаткой столъ и вкатать муки, чтобы тѣсто было крутое; выложить тѣсто въ каменную чашку, покрыть салфеткой и оставить до утра. Выложить на другой день тѣсто на подмазанный масломъ листъ, хорошенько промять и разрѣзать на 2 части. Въ одну, для кренделей, положить 2 зерна толченаго кардамона, накатать на ровныя булочки сложить на подсыпанную мукой салфетку покрыть сверху салфеткой и дать под-

няться. Проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ вилкой. Опускать въ крутой кипятокъ, тотчасъ вынимать и выкладывать на обложенный соломой листъ. Дать подняться $\frac{1}{2}$ часа, смазать сверху яйцомъ, поставить въ легкой жарь и печь пока не зарумянятся.

Накатать длинныхъ тонкихъ палочекъ изъ накатанныхъ булочекъ дѣлать какой угодно формы крендельки и складывать на салфетку. Дать подняться. Опускать въ крутой кипятокъ, вынимать шумовкой, сложить на столъ и посыпать тминомъ или макомъ. Сложить на обложенный соломой листъ, дать подняться 1 часъ, проколоть вилкой. Печь пока не зарумянятся; снять горячими съ листа

Берлинскіе батоны.

На 10 коп. дрожей развести въ 2 стаканахъ теплой воды и всыпать 1 ф. крупчатки. Размѣсить, накрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто на 1 часъ. Положить въ деревянную чашку 2 ф. крупчатки попаламъ съ мягкой мукой, $\frac{1}{4}$ ф. столового масла, 3 яйца, 1 столовую ложку мелкаго сахара, немного соли, влить 1 бут. холоднаго кипяченаго молока. Вымѣсить, пока не отстанеть отъ рукъ, выложить и смѣшать съ опарой; покрыть салфеткой и оставить до утра. На другой день выложить тѣсто на подсыпанный мукой столъ, хорошенько размять, Развѣсить кусками по $\frac{1}{4}$ ф., накатать длинные батоны; сложить на смазанный масломъ листъ, дать подняться $\frac{1}{2}$ часа. Смазать сахарной водой, надрѣзать слегка вдоль острымъ ножомъ, поставить въ печь пока не зарумянятся и сейчасъ же снять съ листа.

Изъ этого тѣста дѣлаются крутые круглыя булочки; на половину тѣста надо вкатать $\frac{1}{2}$ ф. мягкой муки, готовые булочки сложить на смазанный масломъ листъ, дать немного подняться, надрѣзать и печь пока не зарумянятся.

Московскій столовый бѣлый хлѣбъ.

Распустить $\frac{1}{8}$ ф. дрожжей въ 2 стаканахъ теплаго кипяченаго молока, всыпать 1 ф. крупчатки, посыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто на 1 ч. Положить на столъ $2\frac{1}{2}$ ф. крупчатки, пополамъ съ мягкой мукой; влить $2\frac{1}{2}$ стакана молока, немного соли, $\frac{1}{4}$ ф. столоваго масла, 1 чайную ложку мелкаго сахара, 2 яйца. Хорошенько вымѣсить съ опарой и сложить въ деревянную чашку; покрыть салфеткой и оставить до утра. Намазать длинныя, небольшія формы масломъ. Выложить тѣсто на столъ и накладывать въ формы на $\frac{3}{4}$. Поставить въ тепло, на полку и когда формы будутъ полны, смазать бѣлкомъ и поставить въ легкій жаръ на 20 м. Попробовать, готово ли тѣсто тонкой лучинкой и если тѣсто не пристаётъ, значитъ булка готова. Пока не остынутъ, вынимать изъ формъ.

Пеклеванный хлѣбъ. Развести $\frac{1}{8}$ ф. дрожжей въ 3 стаканахъ кипяченой теплой воды; всыпать 1 ф. муки первача, замѣсить; посыпать сверху пеклеванной мукой, покрыть салфеткой, поставить въ теплое мѣсто на 1 часъ, прибавить соли, 1 ф. пеклеванной муки и выложить на посыпанный пеклеванной мукой столъ и вкатать немного пеклеванной муки въ тѣсто. Развѣсить тѣсто по $\frac{1}{4}$ ф., накатать продолговатые хлѣбцы и сложить на обложенную полотенцемъ доску, на разстояннн 2 пальцевъ. Дать подняться. Сложить въ длину на французскую лопатку и осторожно встряхнуть на низъ печки и печь пока не зарумянятся. Лопаткой вынуть на столъ и немного смазать водой.

Нѣмецкiя сайки въ формахъ.

На 10 коп. дрожжей развести въ 1 бутылкѣ теплаго кипяченаго молока; всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. крупчатки, замѣсить. Замѣсивъ, засыпать сверху мукой, покрыть салфеткой, поставить въ теплое мѣсто на $1\frac{1}{2}$ часа. Положить на столъ 3 ф. муки крупчатки, $\frac{1}{2}$ ф. столоваго масла, $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, 5 яицъ. 3 стакана кипяченаго молока; посолить. Хорошенько вымѣсить. Смѣшать тѣсто съ опарой, выложить на посыпанный мукой столъ, положить $\frac{1}{4}$ ф. изюма. Раз-

дѣлить тѣсто на 2 части. Въ одну половину влить 5—6 капель шафрана. Смазать масломъ длинныя желѣзныя формы. Развѣситъ тѣсто по $\frac{1}{8}$ ф. и каждый кусочекъ прокатать на мукѣ продолговатыми булочками которыя складываютъ въ формы, соединяя булочки рядами, сколько взойдетъ ихъ на формы. Какъ поднимутся до половины формы, тогда смазать яйцомъ и поставить на легкой жаръ. Узнать, прокладывая тонкой палочкой, когда готовы. Вынувъ изъ печки обвести кругомъ формъ тонкимъ ножомъ и вынуть тотчасъ горячими изъ формы. Покрывать толстой салфеткой.

Сепики, хлѣбцы изъ ржаного тѣста.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей развести въ 2 стаканахъ холодной отварной воды, всыпать 1 ф. мягкой муки, вымѣсить, покрыть салфеткой и поставить на 1 часъ въ теплое мѣсто. Всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. муки первача, $\frac{1}{4}$ ф. столоваго масла, 2 чайныхъ ложки сахарнаго песка, немного соли и хорошенько замѣсить рукой. Выложить тѣсто на подсыпанный мукой столъ и хорошенько промять руками. Дать подняться 1 часъ покрывъ тѣсто салфеткой. Положить въ тѣсто 1 ф. сметаны, $\frac{3}{4}$ ф. пеклеванной муки и выложить тѣсто на подсыпанный мягкой французской мукой столъ, вкатить муки, чтобы тѣсто было круто. Раздѣлить тѣсто на $\frac{1}{4}$ ф., скатать овальными булочками и сложить на обложенную полотенцемъ доску, покрыть сверху полотенцемъ; когда немного поднимутся, сложить на французскую лопатку и встряхнуть въ печку на легкой жаръ. Когда зарумянятся вынуть и снять горячие съ листа.

Ярославскіе сдобные баранки и крендельки.

Развести въ каменной чашкѣ на 10 коп. дрожжей влить $\frac{1}{2}$ бутылки теплой кипяченой воды; всыпать 1 ф. крупчатки и хорошенько замѣсить; засыпать мукой, покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто на 1 часъ. Положить на столъ 2 ф. мягкой муки $\frac{1}{2}$ ф. столоваго масла, немного соли, 1 чайную ложку сахарнаго песка, 4 яйца, мелко столочь 5 зеренъ кардамона, $\frac{1}{2}$ ф. густой сметаны, 2 стакана холодныхъ кипяченыхъ сливокъ и хорошенько вымѣсить тѣсто. Смѣшать съ опарой тѣсто и выложить въ сма-

занную масломъ и обсыпанную мукой деревянную чашку. Покрѣть салфеткой и оставить до утра на полкѣ. На слѣдующій день выложить тѣсто на подсыпанный мукой столъ; вкатать мягкой муки, чтобы тѣсто было крутое. Когда хорошо промнется, раскатать въ круглую, толщиною въ $\frac{1}{4}$ пальца, полоску; разрѣзать ее на небольшіе куски, слѣпить колечками. Сложить на салфетку и сверху прикрыть салфеткой. Изъ другой половины тѣста накатать шариковъ съ куриное яйцо, скатать длинными полосками, надѣлать крендельковъ. Сложить на салфетку и покрывъ сверху, опускать въ крутой кипятокъ сначала баранки, а потомъ крендельки. Вынимать шумовкой и опускать въ каменную чашку съ холодной водой и откинуть на рѣшето. Дать стечь. Разложить баранки и крендельки на листъ смазанный масломъ. Крендельки смазать бѣлкомъ посыпать макомъ или тминомъ. Баранки смазать яйцомъ, поставить въ легкой жаръ и печь пока не зарумянятся. Вынуть изъ печки и сейчасъ же снять съ листа.

Нѣмецкіе лимонные заварные мелкіе баранки.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей развести въ каменной чашкѣ на 1 стаканѣ теплаго кипяченаго молока или сливокъ; всыпать $\frac{3}{4}$ ф. мягкой муки, хорошенько вымѣсить и опарить 2 стаканами крутого кипятка, размѣшать лопаткой, засыпать немного мягкой мукой, покрѣть салфеткой и поставить на $1\frac{1}{2}$ часа въ теплое мѣсто. Положить на столъ 2 ф. крупчатки, немного соли, 4 яйца, 1 столовую ложку сахарнаго песка, $\frac{1}{4}$ ф. распушеннаго маса, 2 стакана холоднаго кипяченаго молока, цедру съ одного лимона, мелко столочь 10 зеренъ очищеннаго миндаля; мѣсить тѣсто пока не отстанеть отъ руки. Смѣшать тѣсто съ опарой, выложить въ деревянную чашку и покрѣть салфеткой. Оставить до утра. На другое утро выложить тѣсто на подсыпанный крупчаткой столъ. Вкатать муки, чтобы тѣсто было крутое и хорошенько вымѣсить. Положить на подмазанный масломъ луженный мѣдный листъ и покрѣть сверху толстой салфеткой. Дать подняться 1 часъ. Накатать тонкихъ, длинныхъ и круглыхъ полосокъ, нарѣзать небольшими кусочками и надѣлать

крендельковъ. Опускать въ крутой кипятокъ, сейчасъ же вынимать шумовкой и класть въ каменную чашку съ холодной водой. Откинуть на рѣшето и дать стечь. Разложить на подсыпанной мягкой мукой салфеткѣ; дать подсохнуть. Смазать обѣ стороны крендельковъ яйцомъ и когда обсохнутъ, сложить на обложенный соломой листъ. Проколоть крендельки вилкой и дать немного подняться. Снять съ соломы на намазанный масломъ листъ. Печь въ горячей печи пока не зарумянится и сейчасъ же снимать съ листа.

Слоеные царскіе крупныя баранки.

Развести въ каменной чашкѣ дрожжей на 10 коп. съ тремя стаканами холодной кипяченой воды и всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. мягкой муки. Вымѣсить, посыпать сверху мукой, покрыть салфеткой и поставить на 1 часъ въ теплое мѣсто. Положить на столъ 2 ф. крупчатки, 3 яйца, 1 чайную ложку сахарнаго песка, немного соли, 2 стакана холоднаго кипяченнаго молока, $\frac{1}{4}$ ф. столоваго масла. Хорошенько вымѣсить и смѣшать съ опарой.

Прокатать тѣсто на обсыпанномъ мукой столѣ въ лепешку, толщиной въ $\frac{1}{2}$ пальца. Половину лепешки намазать $\frac{3}{4}$ ф. масла, покрыть другой половиной, чтобы масло не вышло изъ середины, вынести въ холодное мѣсто и черезъ $\frac{1}{2}$ часа прокатать скалкой, сложить въ нѣсколько рядовъ и вынести на ледъ на 1 ч. Прокатать въ лепешку толщиной въ $\frac{1}{2}$ пальца. Нарѣзать узенькія полоски въ 3 вершка, кругло накатать и сдѣлать круглыя крендельки. Опускать въ кипящее молоко и сейчасъ вынимать шумовкой на рѣшето. Когда подсохнутъ, сложить на чистый листъ, сверху смазать яйцомъ. Ставить въ горячую печь и когда зарумянятся вынуть и горячіе снимать ножомъ съ листа.

Малороссійскіе баранки сливочно-кофейныя.

Развести въ каменной чашкѣ на 10 коп. дрожжей съ 2 стаканами теплыхъ сливокъ. Всыпать 1 ф. мягкой муки и хорошенько вымѣсить тѣсто, посыпать сверху мягкой мукой, покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто на 2 часа. Положить на столъ 3 ф. крупчатки, $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ палочки толче-

ной ванили, $\frac{1}{2}$ ф. растопленнаго столоваго масла, немного соли, 4 яйца, $1\frac{1}{2}$ бутылки холоднаго кипяченнаго молока, 1 чайную ложку крѣпкаго кофе. Смѣшать съ опарой и выложить въ подмазанную масломъ деревянную чашку, покрыть салфеткой и поставить на полкѣ до утра. На другой день выложить тѣсто на подсыпанный мукой столъ; вкатать муки, чтобы тѣсто было густое, покрыть салфеткой и дать подняться 1 часъ. Накатать длинныхъ, въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной, круглыхъ полосокъ; нарезать ихъ небольшими кусочками, надѣлать крендельковъ, чтобы кончики слѣпились, смазать кипяткомъ и сложить на салфетку. Опускать въ крутой кипятокъ, тотчасъ вынимать шумовкой и класть въ чашку съ холодною водою. Откинуть на рѣшето и когда вода стечетъ, разложить на смазанный масломъ листъ, печь въ горячей печкѣ, а какъ зарумянятся, вынуть.

Новгородскіе кислосладкіе заварные баранки.

Развести въ каменной чашкѣ на 10 коп. дрожжей съ 2 стаканами кипяченой теплою воды, положить немного соли, всыпать 1 ф. ржаной просѣянной муки. Замѣсить, посыпать ржаной мукой, накрыть салфеткой и вынести въ теплое мѣсто на 2 часа. Положить на столъ 2 ф. крупчатки, $\frac{1}{2}$ ф. разогрѣтаго столоваго масла, $\frac{1}{2}$ ф. темной сахарной патоки, 1 чайную ложку толченаго миндаля, 3 стакана холоднаго кипяченнаго молока, хорошенько все вымѣсить и смѣшать съ опарой; выжать въ него сокъ съ 2 лимоновъ и цедру съ 1 апельсина и выложить тѣсто въ деревянную чашку, покрыть салфеткой, а сверху доской или чугунной крышкой и оставить на полкѣ до утра. На другой день выложить тѣсто на подмазанный русскимъ масломъ столъ и хорошенько промять тѣсто скалкой. Накатать шариковъ величиной съ грецкій орѣхъ и накатавъ ихъ круглыми полосками, свернуть круглыми крендельками; кончики слѣпить яйцомъ. Опускать крендельки въ крутой кипятокъ, потомъ вынимать тотчасъ шумовкой. Сложить на чистый листъ, смазанный яйцомъ и обсыпать макомъ, а другіе солью. Выпечь пока не зарумянятся въ горячей печи.

Виленскіе проварные мелкіе сладкіе баранки.

Развести въ луженой мелкой кастрюлкѣ на 5 к. дрожжей, влить $\frac{1}{2}$ бутылки воды, поставить на плиту и когда вскипитъ, всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. крупчатки, не переставая мѣшать лопаткой. Дать хорошенько провариться. Выложить въ деревянную чашку, посыпанную мукой, посыпать сверху мукой, покрыть салфеткой и поставить на $1\frac{1}{2}$ часа въ теплое мѣсто. Положить на столъ 2 ф. мягкой французской муки, $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго толченаго сахара, $\frac{1}{2}$ палочки толченой ванили, $\frac{3}{4}$ разогрѣтаго сливочнаго масла, 4 яйца, 2 стакана холоднаго кипяченаго молока, 1 стаканъ густой сметаны; мѣсить тѣсто пока не отстанетъ отъ руки. Размѣшать тѣсто съ опарой и раскатать на посыпанномъ мукой столѣ, расколотивъ скалкой и прорубить тупымъ ножомъ. Вкатать муки, чтобы тѣсто было крутое. Раскатать на длинныя, тонкія и круглыя полоски; разрѣзать по вершку длины и надѣлать круглыхъ бараночекъ. Сложить на салфетку и дать немного подняться. Опускать въ крутой кипятокъ и вынимать шумовкой на рѣшето. Когда обсохнутъ, то смазать яйцомъ и когда подсохнутъ перевернуть на другую сторону и тоже смазать. Проколоть шпилькой. Сложить на обложенный соломой листъ; дать подняться 3 часа. Снять съ соломы и положить на смазанный русскимъ масломъ и обсыпанный мукою листъ. Поставить въ жаркую печь и когда зарумянятся вынуть изъ печки и снять съ листа тонкимъ ножомъ. Когда остынутъ нанизать на тонкую мочалку.

Московскіе заварные маковые баранки.

Развести въ каменной чашкѣ дрожжей на 10 коп., влить 1 бутылку холоднаго кипяченаго молока и всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. мягкой муки, пополамъ съ первачемъ. Хорошенько замѣсить, посыпать крупчаткой, покрыть салфеткой и вынести въ теплое мѣсто на 2 часа. Положить на столъ 2 ф. мягкой французской муки пополамъ съ первачемъ $\frac{1}{2}$ ф. растопленнаго столоваго масла, 5 яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. толченаго сахара, 1 чайную ложку толченаго бѣлаго мака, 2 стакана кипяченыхъ густыхъ сливокъ. Вымѣсить пока не будетъ отставать отъ руки. Размѣшать хорошенько съ опарой. Выло-

жить въ смазанную масломъ и подсыпанную мукой деревянную чашку, покрыть салфеткой и поставить на полку до утра. На другой день выложить тѣсто на подсыпанный мукой столъ, вкатать муки, чтобы тѣсто было крутое. Накатать, нарѣзать тонкихъ полосокъ въ 2 вершка. Надѣлать крендельковъ и опустить ихъ въ крутой кипятокъ. Вынуть шумовкой на рѣшето. Когда вода стечетъ, сложить на смазанный русскимъ масломъ листъ, посыпать крендельки бѣлымъ макомъ и поставить въ легкой жаръ.

Турецкіе баранки, желточныя.

Въ луженую кастрюлю положить $\frac{3}{4}$ ф. столоваго масла и 1 бутылку воды, вскипятить и, не переставая размѣшать, всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. муки первача, вскипятить и немного остудить. Развести дрожжей на 5 коп. въ рюмкѣ водки, влить и размѣшать съ тѣстомъ; покрыть салфеткой и вынести на 1 часъ въ теплое мѣсто. Положить на столъ 2 ф. крупчатки, $\frac{1}{2}$ ф. толченаго сахара, $\frac{1}{2}$ ф. столоваго масла. Мелко столочь 5 зеренъ кардамона, влить 2 стакана холоднаго кипяченаго молока и вымѣсить. Снять опару и въбить въ нее 12 желтковъ, смѣшать съ тѣстомъ и мѣсить пока не отстанетъ отъ руки. Выложить въ смазанную масломъ и обсыпанную мукой деревянную чашку; покрыть салфеткой и оставить до утра на столѣ. На другой день выложить на подсыпанный мукой столъ и вкатать въ тѣсто муки, чтобы оно было крутое. Накатать небольшихъ шариковъ, а изъ нихъ тонкихъ и круглыхъ палочекъ; сложить ихъ кольчиками, хорошенько слѣпивъ концы. Опускать крендельки въ крутой кипятокъ и вынимать шумовкой на рѣшето. Дать стечь. Сложить на смазанный масломъ листъ. Смазать яйцомъ. Выпечь въ горячей печи, пока не зарумянятся. Горячіе снять съ листа тонкимъ ножомъ.

Молдаванскіе кисло-сладкіе баранки.

Развести въ каменной чашкѣ дрожжей на 5 коп. съ 2 стаканами теплой кипяченой воды и всыпать 1 ф. просѣянной ржаной муки. Замѣсить, посыпать ржаной мукой, накрыть салфеткой и вынести въ теплое мѣсто на 2 часа. Положить на столъ 2 ф. пекле-

ванной муки, 1 стаканъ сахарной патоки, 1 стаканъ густой сметаны, $\frac{1}{2}$ ф. растопленого масла, 4 яйца, немного соли. Вымѣсить хорошенько и замѣсить вмѣстѣ съ опарой. Выложить на столъ посыпанный крупчаткой и вкатать муки, чтобы тѣсто было крутое. Покрыть салфеткой и дать подняться 2 часа, накатать булочекъ съ грецкій орѣхъ, а изъ нихъ тонкихъ круглыхъ полосокъ, и надѣлать продолговатыхъ баранокъ. Класть баранки въ крутой кипятокъ и тотчасъ вынимать шумовкой, опускать въ чашку съ холодной водой. Откинуть на рѣшето. Сложить на чистые листы и выпекать пока не зарумянятся въ легкой печкѣ.

Сливочные сдобные баранки.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей развести въ каменной чашкѣ съ 2 стаканами теплыхъ кипяченыхъ сливокъ; всыпать 1 ф. мягкой муки. Замѣсить. Посыпать мягкой мукой, накрыть салфеткой и вынести въ теплое мѣсто на $1\frac{1}{2}$ часа. Положить на столъ 2 ф. крупчатки, $\frac{1}{2}$ ф. толченого сахара, $\frac{1}{2}$ палочки толченой ванили, $\frac{1}{2}$ ф. растопленнаго сливочнаго масла, 10 яицъ, 1 стаканъ холодныхъ кипяченыхъ сливокъ, немного соли; мѣсить тѣсто пока не отстанетъ отъ руки; смѣшать съ опарой. Выложить въ подмазанную масломъ и посыпанную мукой деревянную чашку, покрыть салфеткой и оставить до утра. На другой день выложить тѣсто на посыпанный крупчаткой столъ; вкатать муки, чтобы тѣсто было крутое. Раскатать въ ленту, толщиной въ $\frac{1}{2}$ пальца; вынимать на круглую выемку, середину вынуть маленькой выемкой. Дать подняться немного. Опускать въ крутой кипятокъ и сейчасъ вынимать шумовкой на рѣшето, дать стечь, сложить на подмазанный масломъ листъ, смазать баранки яйцомъ и посыпать сверху рубленнымъ миндалемъ. Поставить въ жаркую печь и какъ зарумянятся вынуть и посыпать сахарной пудрой.

Тирольскіе крендельки.

Развести въ каменной чашкѣ на 10 к. дрожжей съ 1 бутылкой теплой кипяченой воды. Всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. муки первача, вымѣшать; посыпать немного мукой; покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто на

1 часъ. Положить на столъ: 2 ф. крупчатки, 1 ф. толченаго сахара, 1 ф. столоваго масла, 5 яицъ, немного соли. Хорошенько вымѣсить и размѣшать съ опарой пока не отстанеть отъ руки. Выложить въ каменную чашку, покрыть салфеткой и вынести на нѣсколько часовъ въ холодное мѣсто. Накатать маленькихъ булочекъ, а изъ нихъ тоненькихъ палочекъ въ 3—4 вершка длины. Надѣлать тоненькихъ кренделей. Сложить на подмазанную масломъ сковороду и залить крутымъ кипяткомъ. Когда вода остынетъ, слить. Сложить крендельки на обложеную соломой листь. Дать немного подняться; смазать яйцомъ и выпекать не въ жаркой печи, пока не подрумянятся. Снять горячими съ листа и покрыть салфеткой.

Шоколадные сдобные безъ дрожжей крендельки.

Въ 3 ф. муки первача пополамъ съ мягкой, положить 1 ф. толченаго сахара, 1 ф. столоваго масла, 3 яйца, 1 толченую палочку ванили, 3 стакана холоднаго кипяченаго молока; замѣсить, положить въ каменную чашку, покрыть салфеткой и поставить въ холодное мѣсто. Положить на столъ: $\frac{1}{4}$ ф. первача, $\frac{1}{4}$ ф. натертаго шоколада, 1 стаканъ холодныхъ кипяченыхъ сливокъ и на 10 коп. толченаго аммонія. Вымѣсить и смѣшать съ тѣстомъ. Вынести на 3 часа въ холодное мѣсто. Накатать небольшихъ шариковъ, а изъ нихъ тонкихъ круглыхъ палочекъ длиной въ 2 вершка и надѣлать кругленькихъ крендельковъ. Смазать яйцомъ. Сложить на чистый листь и смазать желткомъ, разведеннымъ съ молокомъ. Вынести на 2 часа въ холодное мѣсто. Поставить въ горячую печь. Вынимать когда зарумянятся и снимать горячіе тонкимъ ножомъ съ листа. Можно изъ этого же тѣста вынимать выемкой тонкія лепешки, въ остальномъ поступать какъ съ крендельками.

Овсяные сдобные заварные баранки.

Развести въ каменной чашкѣ на 8 коп. дрожжей съ 3 стаканами овсянаго отвара (отваръ приготовить слѣдующимъ способомъ: на 4 стакана воды положить 1 ф. овсянки, хорошенько разварить и процѣдить сквозь частое сито. На этомъ отварѣ ставится опора). Всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. просѣяной овсяной муки. Замѣсить,

обсыпать овсяной мукой покрыть салфеткой и вынести въ теплое мѣсто на 2 часа. Положить на столъ: $1\frac{1}{2}$ ф. овсяной муки, $1\frac{1}{2}$ ф. мягкой муки, $\frac{3}{4}$ ф. толченаго сахара, $\frac{3}{4}$ ф. распущеннаго столоваго масла, немного соли, 4 яйца, 2 стакана холоднаго кипяченаго молока; мѣсить пока не отстанеть отъ руки и перемѣшать съ опарой. Выложить въ каменную чашку, покрыть салфеткой и оставить въ кухнѣ до утра. На другой день выложить тѣсто на подсыпанный мукой столъ, вмѣшать первача, чтобы тѣсто было крутое. Накатать маленькихъ круглыхъ булочекъ, изъ нихъ тонкихъ круглыхъ палочекъ и надѣлать овальныхъ крендельковъ. Сложить крендельки на салфетку, накрыть салфеткой и дать подняться 3 часа. Опускать въ крутой кипятокъ и тотчасъ вынимать шумовкой и опускать въ чашку съ холодной водой; покрыть ее крышкой, а черезъ 1 часъ баранки откинуть на рѣшето. Дать стечь. Сложить на салфетку, чтобы баранки совершенно обсохли. Разложить на намазанный русскимъ масломъ листъ, проколоть шпилькой, поставить въ средній жаръ и какъ зарумянятся вынуть. Снимать горячіе тонкимъ ножомъ и покрыть салфеткой.

Дѣтскіе сладкіе мелкіе баранки.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей развести въ каменной чашкѣ съ 2 стаканами кипяченыхъ теплыхъ сливокъ; всыпать 1 ф. мягкой муки. Замѣсить, посыпать сверху той же мукой, покрыть салфеткой и вынести въ теплое мѣсто на 1 ч. Положить на столъ 2 ф. кондитерской муки, 1 ф. мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, 10 яицъ, 1 стаканъ холодныхъ кипяченыхъ сливокъ, немного соли и хорошенько вымѣсить. Смѣшать съ опарой и вымѣсить хорошенько. Выложить въ каменную чашку, покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто на 3 часа. Выложить на подсыпанный мягкой мукой столъ; вкатать муки 1 ф., покрыть салфеткой и дать подняться 1 часъ. Накатать тоненькихъ круглыхъ и длинныхъ полосокъ. Нарѣзать на небольшіе кусочки, каждый разрѣзать пополамъ и скрутить вмѣстѣ; надѣлать крендельковъ и сложить на салфетку. Опускать въ кипящее молоко (1 бут.), вынимать на сито шумовкой. Дать стечь. Сложить на смазанные масломъ

листы. Смазать яйцомъ и печь пока не зарумянятся. Снять на столъ и посыпать сахарной пудрой.

Шафранные рассыпчатые баранки.

Развести въ каменной чашкѣ дрожжей на 5 коп. съ 3 стаканами теплой кипяченой воды. Всыпать 1 ф. муки первача. Посыпать мукой, покрыть салфеткой и поставить на 3 часа въ теплое мѣсто. Положить на столъ $2\frac{1}{2}$ ф. крупчатки пополамъ съ первачемъ, $\frac{3}{4}$ ф. мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ ф. растопленнаго столоваго масла, немного соли, 2 стакана холоднаго кипяченаго молока, хорошенько вымѣсить и смѣшать съ опарой. Выложить въ смазанную масломъ и посыпанную мукой деревянную чашку, покрыть салфеткой и оставить до утра. На другой день влить въ тѣсто $\frac{1}{2}$ рюмки распущеннаго въ водкѣ шафрана и положить на подсыпанный столъ 1 ф. муки. Выкатать тѣсто въ длинную лепешку толщиною въ палецъ; на одну половину намазать $\frac{1}{2}$ ф. столоваго масла, закрыть другой половиной и прокатать скалкой, пересыпая мукой. Сложить на подсыпанный мукой листъ и вынести на ледъ на 1 часъ. Выложить на столъ и тонко раскатать. Сложить на нѣсколько частей, прокатать и вынести на 1 часъ на ледъ. Раскатать какъ можно тоньше. Нарѣзать узенькихъ, длиною въ 2 вершка, полосокъ. Заплести колечкомъ три палочки и надѣлать круглыхъ крендельковъ. Сложить на чистый листъ и дать 1 часъ подняться въ тепломъ мѣстѣ. Смазать яйцомъ, посыпать сахарнымъ пескомъ. Печь пока не зарумянятся. Снять горячимъ тонкимъ ножомъ.

Заварные малиновые мелкіе бараночки.

Влить въ луженую кастрюлю 1 бутылку молока, положить $\frac{1}{2}$ ф. столоваго масла и вскипятить. Всыпать, мѣшая лопаткой, $\frac{1}{2}$ ф. мягкой муки. Прокипятить и снять съ плиты и выложить въ каменную чашку. Когда остынетъ, вбить по одному 10 яицъ. $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара, 1 рюмку густога малиноваго сиропа, $\frac{1}{2}$ палочки толченой ванили, хорошенько размѣшать и выложить на подсыпанный, 1 ф. крупчатки, столъ. Скатать съ мукой и накатать маленькихъ крендельковъ. Вскипятить сало въ кастрюлькѣ, т. е. фритюръ, и сложивъ въ нее крендельки, потряхивать

кастрюлей. Когда зарумянятся, вынимать шумовкой на обложенное бумагой рѣшето. Когда остынуть, обсыпать толченымъ сахаромъ, чтобы были рассыпчатые, поставить на ночь въ печь.

Мелкія сушки съ макомъ, съ солью и тминомъ.

Развести дрожжей на 5 коп. въ каменной чашкѣ съ 1 бут. теплой кипяченой воды и всыпать 2 ф. муки первача. Вымѣсить. Посыпать немного мукой, накрыть салфеткой и поставить на 2 часа въ теплое мѣсто. Положить на столъ 3 ф. мягкой муки, посолить. Влить 3 стакана холодной кипяченой воды, $\frac{1}{4}$ ф. столоваго масла, 1 чайную ложку сахарнаго песка, 5 яицъ. Вымѣсить и смѣшать съ опарой. Положить въ посыпанную мукой деревянную чашку, покрыть салфеткой и оставить до утра. На слѣдующій день выложить тѣсто на посыпанный мукой столъ; вкатать мягкой муки, чтобы тѣсто было крутое; накатать на столъ безъ муки тонкихъ круглыхъ полосокъ, нарѣзать длиною въ 2 вершка и надѣлать крендельковъ. Сложить на салфетку и дать немного подняться. Класть въ крутой кипятокъ и вынимать шумовкой на столъ. Посыпать одни макомъ, а другіе солью или тминомъ. Сложить отдѣльно на лопатку и посадить на низъ печки. Когда зарумянятся, вынимать лопаткой. Покрыть салфеткой и нанизать на мочалку.

Сушки королевскія „Соломка“.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей развести въ каменной чашкѣ съ 1 стаканомъ молока, всыпать немного соли и 1 ф. мягкой муки, замѣсить, а затѣмъ влить понемногу, бутылку крутого кипятку, не переставая мѣшать лопаткой. Засыпать мукой, покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто на 2 часа. Положить $\frac{1}{4}$ ф. растопленнаго масла, 1 стаканъ холодныхъ кипяченыхъ сливокъ, 4 яйца, 1 чайную ложку толченаго сахара и 2 ф. первача. Вымѣсить. Выложить на посыпанный мукой столъ, промять тѣсто скалкой, покрыть салфеткой и оставить на столѣ на 3 часа. Накатать небольшихъ шариковъ и накатать какъ можно тоньше въ полоски на подмазанномъ масломъ столѣ; другую половину шариковъ накатать на макѣ. Свернуть колечками и сложить въ крутой кипятокъ; вынимать шумов-

кой и класть въ чашку съ холодной водой. Откинуть на рѣшето; когда стекуть, сложить на намазанный масломъ листъ, поставить въ печь и когда зарумянятся вынуть.

Варшавскія сдобныя сушки.

Распустить на 8 коп. дрожжей въ каменной чашкѣ съ 2 стаканами холоднаго кипяченаго молока. Всыпать 1 ф. мягкой муки; вымѣсить. Посыпать мукой, покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто на $1\frac{1}{2}$ часа. Положить на столъ: 2 ф. крупчатки пополамъ съ первачемъ, $\frac{1}{2}$ ф. толченаго сахара, 1 толченый мускатный орѣхъ; немного соли, $\frac{3}{4}$ ф. растопленнаго столоваго масла, $\frac{1}{2}$ палочки толченой ванили, 3 стакана холоднаго кипяченаго молока, 5 штукъ яицъ. Вымѣсить, пока не будетъ отставать отъ рукъ. Смѣшать съ опарой. Сложить на подмазанный русскимъ масломъ столъ и промять скалкой, чтобы тѣсто тянулось. Выложить въ намазанную масломъ каменную чашку, покрыть салфеткой и оставить до утра. Выложить тѣсто на столъ и раскатать длинными, толщиной въ 1 палецъ, полосами. Нарѣзать кусочками и накатать круглыми, длинными полосками; свернуть колечками: сложить на подсыпанную мукой салфетку. Смазать желткомъ. Когда подсохнутъ перевернуть и смазать также желткомъ. Сложить на подмазанный масломъ листъ и поставить въ жаркую печь; когда зарумянятся вынуть и сейчасъ же горячіе снять ножомъ съ листа.

Заварные сушки съ солью и тминомъ.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей развести въ каменной чашкѣ съ 1 рюмкой простой водки, всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. муки крупчатки, $\frac{1}{2}$ ф. ржаной просѣянной муки и ошпарить бутылкою крутого кипятка. Вымѣшать хорошенько лопаткой. Положить немного соли, $\frac{1}{4}$ ф. растопленнаго масла, 2 яйца и хорошенько вымѣсить. Посыпать сверху мукой, покрыть салфеткой и оставить до слѣдующаго утра. На другое утро выложить тѣсто на посыпанный мукой столъ и вкатать мягкой муки на столько, чтобы тѣсто было кругое. Промять скалкой. Надѣлать мелкихъ шариковъ, накатать не перемѣшанныхъ съ солью, тминомъ, тоненькихъ круглыхъ палочекъ, не болѣе 2 вершковъ длины. Свернуть въ колечки и сложить на посыпанную мукой салфетку

и покрывъ сверху салфеткой оставить подняться на 3 часа. Опускать въ крутой кипятокъ и вынимать шумовкой въ чашку съ холодной водой и откинуть на рѣшето. Дать стечь. Сложить сушки на подмазанный масломъ листъ. Выпекать въ горячей печи, пока не зарумянятся. Снять съ листа горячіе и низать на мочалку.

Англійскіе сдобные заварные баранки.

Развести въ каменной чашкѣ дрожжей на 5 коп. съ 2 стаканами теплой кипяченой воды. Всыпать 1 ф. мягкой муки, немного соли. Вымѣсить; посыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить на 1 часъ въ теплое мѣсто. Положить на столъ: $\frac{1}{2}$ ф. толченого сахара, $\frac{3}{4}$ ф. столового масла, 10 яицъ, $\frac{1}{2}$ палочки толченой ванили, 10 штукъ толченой гвоздики, 1 стаканъ холодныхъ кипяченыхъ густыхъ сливокъ и хорошенько вымѣсивъ тѣсто, смѣшать съ опарой. Выложить тѣсто въ смазанную масломъ деревянную чашку, накрыть салфеткой и оставить до утра въ прохладномъ мѣстѣ. На другое утро выложить тѣсто на подсыпанный мукой столъ, вкатать муки, чтобы тѣсто не было очень крутое; накатать маленькихъ булочекъ и сложить на подсыпанную мукой салфетку, дать немного подняться. Проколоть по срединѣ каждую булочку, опускать въ крутой кипятокъ и класть шумовкой на рѣшето. Разложить на смазанномъ масломъ листѣ. Смазать яйцомъ; поставить въ легкой жаръ; когда зарумянятся вынуть и нанизать на нитку по 10—15 штукъ.

Слоеные баранки для бѣлаго вина.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей развести въ каменной чашкѣ съ 3 стаканами кипяченого теплаго молока, всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. крупчатки; замѣсить, обсыпать мукой, покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто на $1\frac{1}{2}$ часа. Положить на столъ $2\frac{1}{2}$ ф. мягкой муки, цедру съ 1 лимона, выжать сокъ съ одного лимона, 5 яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. столового масла, 1 бутылку холодной кипяченой воды, немного соли и хорошенько замѣсить и смѣшать съ опарой. Выложить на подсыпанный мукой столъ; вкатать немного муки, чтобы тѣсто не было круто. Раскатать тѣсто, подсыпая муки, толщиной въ $\frac{1}{2}$ пальца. Одну половину намазать $\frac{1}{2}$ ф. столового масла, покрыть сверху другой половиной, вынести на 1 часъ

въ холодное мѣсто. Прокатать скалкой, сложить на нѣсколько частей и снова прокатать скалкой какъ можно тоньше и свернуть въ трубочку. Нарѣзать кусочковъ, длиною въ 2 вершка и накатать круглыхъ, толщиною съ карандашъ, палочекъ; свернуть колечками и класть въ крутой кипятокъ. Вынимать тотчасъ шумовкой на рѣшето и дать стечь. Сложить баранки на чистый листъ и смазать яйцомъ. Печь въ горячей печкѣ и какъ зарумянятся вынуть и снять съ листа.

Баранки валдайскіе сметанные.

Развести въ каменной чашкѣ $\frac{1}{8}$ ф. дрожжей съ 2 стаканами теплаго кипяченнаго молока. Всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. мягкой муки. Засыпать немного мукой, покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто на 2 часа. Положить на столъ: 2 ф. крупчатки, $\frac{3}{4}$ ф. растопленнаго столоваго масла, немного соли, 2 стакана густой сметаны, 1 чайную ложку толченаго сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки толченой корицы, 4 яйца, 2 стакана холодныхъ кипяченыхъ сливокъ. Мѣсить, пока не отстанетъ отъ рукъ и смѣшать съ опарой. Выложить въ смазанную масломъ деревянную чашку, покрыть салфеткой и оставить на полкѣ до утра. На другое утро выложить тѣсто на подсыпанный мукой столъ; вкатать муки, чтобы тѣсто было крутое. Накатать маленькія булочки, а изъ нихъ тонкія круглыя полоски. Свернуть колечками и сложить на салфетку. Класть въ крутой кипятокъ и вынимать шумовкой на обложенный соломой листъ, посыпать сверху немного солью и тминомъ и поставить въ легкій жаръ; когда зарумянятся вынуть и покрыть сверху толстой салфеткой.

Дорожные рассыпчатые мелкіе крендельки.

Развести въ каменной чашкѣ на 5 коп. дрожжей съ 2 стаканами теплой кипяченой воды; всыпать 1 ф. пеклеванной муки, вымѣсить. Посыпать пеклеванной мукой, покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто на 3 часа. Положить на столъ 2 ф. муки первача пополамъ съ мягкой мукой, $\frac{1}{2}$ ф. толченаго сахара, 1 ф. растопленнаго столоваго масла, 8 яицъ, немного соли, $1\frac{1}{2}$ стакана холоднаго кипяченнаго молока, цедру съ 1 апельсина; мѣсить пока не отстанетъ отъ рукъ и перемѣшать хорошенько съ опарой. Вы-

ложить въ намазанную масломъ каменную чашку, дать подняться 3 часа, накрывъ салфеткой. Выложить на подсыпанный мукой столъ, промять скалкой и раскатать въ тонкую и длинную лепешку. Смазать лепешку столовымъ масломъ и свернуть въ трубочку. Нарѣзать небольшихъ кусочковъ и раскатать по возможности тонко. Надѣлать разной формы крендельковъ и сложить на смазанный масломъ листъ. Дать подняться 1 часъ. Смазать желткомъ съ сахаромъ, поставить въ горячую печь и когда зарумянятся, вынимать съ листа тонкимъ ножомъ.

Миндальные заварные сдобные баранки.

Развести въ каменной чашкѣ дрожжей на 6 коп. съ 1 стаканомъ теплаго миндального молока, положить 1 чайную ложку толченого сахара, немного соли. Всыпать 1¹/₂ стакана мягкой французской муки. Влить въ кастрюлю 1¹/₂ стакана воды, ¹/₂ ф. столового масла и вскипятить. Всыпать, мѣшая лопаткой, 1 ф. крупчатки, хорошенько прокипятить и когда остынетъ, смѣшать съ опарой и хорошенько вымѣсить. Покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто на 2 часа. Положить на столъ: 1¹/₂ ф. крупчатки, ¹/₂ ф. мелкого сахара, ¹/₄ ф. толченого миндаля съ 2 чайными ложками воды, 1 стаканъ густыхъ сливокъ, немного соли, 4 яйца и хорошенько вымѣсить и смѣшать съ опарой. Выложить въ обсыпанную крупчаткой, деревянную чашку, покрыть салфеткой и оставить въ прохладномъ мѣстѣ до утра. На другое утро выложить тѣсто на подсыпанный крупчаткой столъ, вкатать муки 1 ф., выбить тѣсто скалкой; покрыть салфеткой и дать подняться 3 часа. Раскатать длинными, круглыми полосками, толщиной въ палецъ; нарѣзать кусочки съ грецкій орѣхъ; накатать на мелко изрубленномъ миндалѣ тонкихъ и круглыхъ полосокъ. Свернуть колечками, сложить на салфетку и покрыть и сверху салфеткой. Опускать въ крутой кипятокъ и сейчасъ же вынимать шумовкой въ чашку съ холодной водой. Откинуть на рѣшето; дать стечь; разложить крендельки на смазанномъ русскимъ масломъ листѣ; поставить печь въ умѣренный жаръ и когда зарумянятся, снимать ножомъ съ листа.

6р-8657



- 65 -

Оглавление.

	стр.		стр.
Устройство пекари	3	Сдобныя подковки	37
Англійскій заварной столовый хлѣбъ	7	Сахарное тѣсто для разныхъ слад. булокъ	—
Шведскій кисло-сладкій хлѣбъ	—	Нѣмецкій штрицъ	38
Докторскій хлѣбъ	8	Французскіе обемныя сухари	39
Вѣнскій большой крендель	9	Сахарныя мелкія булоч. обыкн. съ тминомъ	—
Варшавскіе розанчики	—	Постныя мелкія булочки и сухари	40
Варшавскіе ватрушки	10	Сдобныя булочки разной формы	—
Бѣлѣй-кухонь со сливками и яблоками	11	Сухари простые	41
Мелкія булочки на горчицномъ маслѣ	—	Сладкіе сахарныя сухари	—
Гольденскія булочки заварныя	12	Ванильныя и кофейныя мелкія сухари	42
Лимонная гольденскія булочки со сливк.	—	Кофейныя сухари	—
Выборгскіе крендели	—	Дѣтскіе сухарики	—
Гельсинфорскіе заварные бараночки	13	Московскіе сдобныя сухари	—
Московскіе заварные крендели	14	Сухари московскіе кофейныя и ванильн.	43
Выборгскіе заварныя булочки	—	Кофейныя сухари	—
Выборгскіе розанчики	15	Московскіе миндальныя сухари	—
Выборгскіе молочныя ванильныя сухари	—	Московскія сдобныя сайки	44
Висмаркскіе крендели	16	Нѣмецкіе сухари обемныя сахаромъ	—
Французскіе соленые батоны	—	Газированныя сухари	45
Столовые булочки	—	Ватрушки сдобныя	—
Рижскія сдобныя булочки	17	Лепешки и ватрушки изъ ржаного тѣста	46
Вѣнскія сдобныя лепешки	—	Калачи московскіе	—
Сдобныя заварн. домашній ржан. булочки	18	Дули изъ калачнаго тѣста	47
Нюрнбергерскія сдобныя разсыпч. лепешки	—	Калачи нѣмецкіе	—
Заварныя сдобныя подковки и рогульки	19	Заварныя московскіе сайки и крендели	—
Кюмоль-кухонь сдобныя	20	Берлинскіе батоны	48
Виленскіе соленыя сдобныя булочки	—	Московскій столовый бѣлый хлѣбъ	49
Нюрнбергерскія заварныя ржан. булочки	21	Нѣмецкія сайки въ формахъ	—
Стародубскій хлѣбъ	22	Сеники, хлѣбцы изъ ржаного тѣста	50
Морской заварной хлѣбъ	—	Ярославскіе сдобныя баранки и крендели	—
Французскій витой мучной ситный	23	Нѣмецкіе лимонныя заварные мелкіе бар.	51
Сдобный ситный на горчицномъ маслѣ	—	Слоенныя шарскіе крупныя баранки	52
Малороссійскій хлѣбъ съ макомъ	24	Малороссійскіе баранки сливочно-кофейн.	—
Сдобный саваный ситный въ формахъ	—	Новгородскіе кисло-сладкіе заварн. баран.	—
Шафранныя сдобныя заварныя сайки	25	Виленскіе проваренныя мелк. сладк. бар.	54
Юрьевскій заварной ржаной хлѣбъ	—	Московскіе заварные маковыя баранки	—
Ярославскіе колобки	—	Турецкіе баранки, желточныя	55
Заварныя повелеванцыя булочки съ тминомъ	26	Молдаванскіе кисло-сладкіе баранки	—
Сдобныя разсыпчатыя сливоч. лепешки	—	Ставчанскіе сдобныя баранки	56
Шушь крендели заварныя	27	Славянскіе крендельки	—
Заварныя сладкіе крендельки	—	Швабскія сдобн. безъ дрожжей крендел.	57
Сдобныя баранки	28	Осетинскія сдобныя заварныя баранки	—
Королевскія баранки, кофейныя и розов.	—	Дѣтскіе сладкіе мелкіе баранки	58
Тыпинныя и маковыя сдобныя баранки	29	Шафранныя разсыпчатые баранки	59
Простыя мелкіе баранки	30	Заварныя малиновыя мелкіе бараночки	—
Сдобныя баранки на горчицномъ маслѣ	—	Мелкія сушки съ макомъ, солью и тминомъ	60
Выборгскіе заварныя баранки	31	Сушки королевскія „Соломка“	—
Французскіе булки въ 5 и 3 к.	32	Варшавскія сдобныя сушки	61
Булки постныя и мучныя	—	Заварныя сушки съ солью и тминомъ	—
Розанчики, одесскія, просырки, подковки и франц. розанчики	33	Англійскіе сдобныя заварные баранки	62
Столовые батоны	35	Слоенныя баранки для бѣлаго вина	—
Сдобныя словныя булки	36	Баранки владійскіе сметанныя	63
Слоенныя подковки съ вареньемъ и твор.	—	Дорожныя разсыпчатые мелкіе крендельки	—
Слоенныя розанчики съ кремомъ	—	Миндальныя заварныя сдобныя баранки	64



3
10
Квасоваръ любитель. Практическое руководство къ домашнему приготовленію всевозможныхъ хлѣбныхъ солодовыхъ, ягодныхъ фруктовыхъ и т. п. квасовъ. Преподавателя Петроградск. кулинарн. школы А. Румянцева. Третье изданіе, исправл. и дополн. Ю. Петровымъ. 1915 г. Ц. 30 к.

Колбасное производство. Практическ. руководство для семей, помѣщиковъ, сельскихъ хозяйствъ и др. по засолкѣ свинины, производству разныхъ сортовъ колбасъ, сосисекъ и мясныхъ сыровъ, а также вяленіе и копченіе мяса и рыбы домашнимъ способомъ. Съ 40 рисунками. Технол. П. А. Федорова. 4-е изд., испр. и дополн. 1912 г. Ц. 50 коп.

Кондитеръ любитель. Кондитерскіе рецепты для приготовления различнаго рода желе, кремовъ, мороженого, пирожнаго, печенья, тортовъ, бисквитовъ, кексовъ, рулетовъ, пастиль, мармелада и т. п. Преподавателя Петроградск. кулинарной школы А. Румянцева 3-е изданіе, исправл. и дополн. подъ редакціей Ю. П. 1914 г. Ц. 30 к.

Макаронъ, вермишели и лапши приотвление домашнимъ способомъ. Преподавателя Петроградск. кулинарной школы А. Румянцева, подъ редакціей Ю. П. Съ 8 рисун. 1914 г. Ц. 30 к.

Мармелада приотвление. Практическ. руководство для приготовления различныхъ сортовъ фруктоваго и ягоднаго мармелада по домашнимъ рецептамъ. Н. Петровской. 1911 г. Ц. 10 к.

Медовареніе домашнее. Практическ. руководство варки меда различныхъ сортовъ. Специалиста медовара І. Ф. Далматинскаго. 1913 г. Ц. 25 к.

Медовареніе старинное. Какъ варить медъ по старопольскому способу и какъ готовить ягодно-медовыя вина. Л. Пермьяка. 1911 г. Ц. 20 к.

Медъ и какъ пользоваться его полезными свойствами. Описание значенія меда, какъ питательнаго средства, съ указаніемъ способовъ приготовления различныхъ издѣлій изъ меда: пищи, лакомства, напитковъ, а также способовъ примѣненія его при леченіи болѣзней. Л. Гданскаго. 1912 г. Ц. 30 к.

Напитки прохладительные. Практич. руковод. къ быстрому и дешевому приотвлению различныхъ домашнихъ квасовъ, фруктовыхъ и ягодныхъ водъ, морса, сироповъ, эссенцій, сидра, шербета, крушоновъ, пуиша, фруктовыхъ, шипучихъ и обыкновенныхъ легкихъ винъ, искусственныхъ минеральныхъ водъ: боржомъ, нарзанъ, содовая, сельтерская, лимонадовъ и проч. П. А. Федорова. 6-е изд., исправл. и дополненное подъ редакціей Ю. П. 1916 г. Ц. 35 к.

Пастилы приотвление. Практическ. руководство для приготовления различныхъ сортовъ фруктовой и ягодной пастилы по домашнимъ рецептамъ. Н. Петровской. 1911 г. Ц. 10 к.

Пасхальный столъ. Куличи, бабы, пасхи и мазурки. Собраніе различн. рецептовъ, провѣрен. въ Петроград. Кулинарной школѣ. Преподавателя Петрогр. Кулинарной школы А. Румянцева. 3-е изданіе, исправлен. и дополнен. 1914 г. Ц. 20 коп.

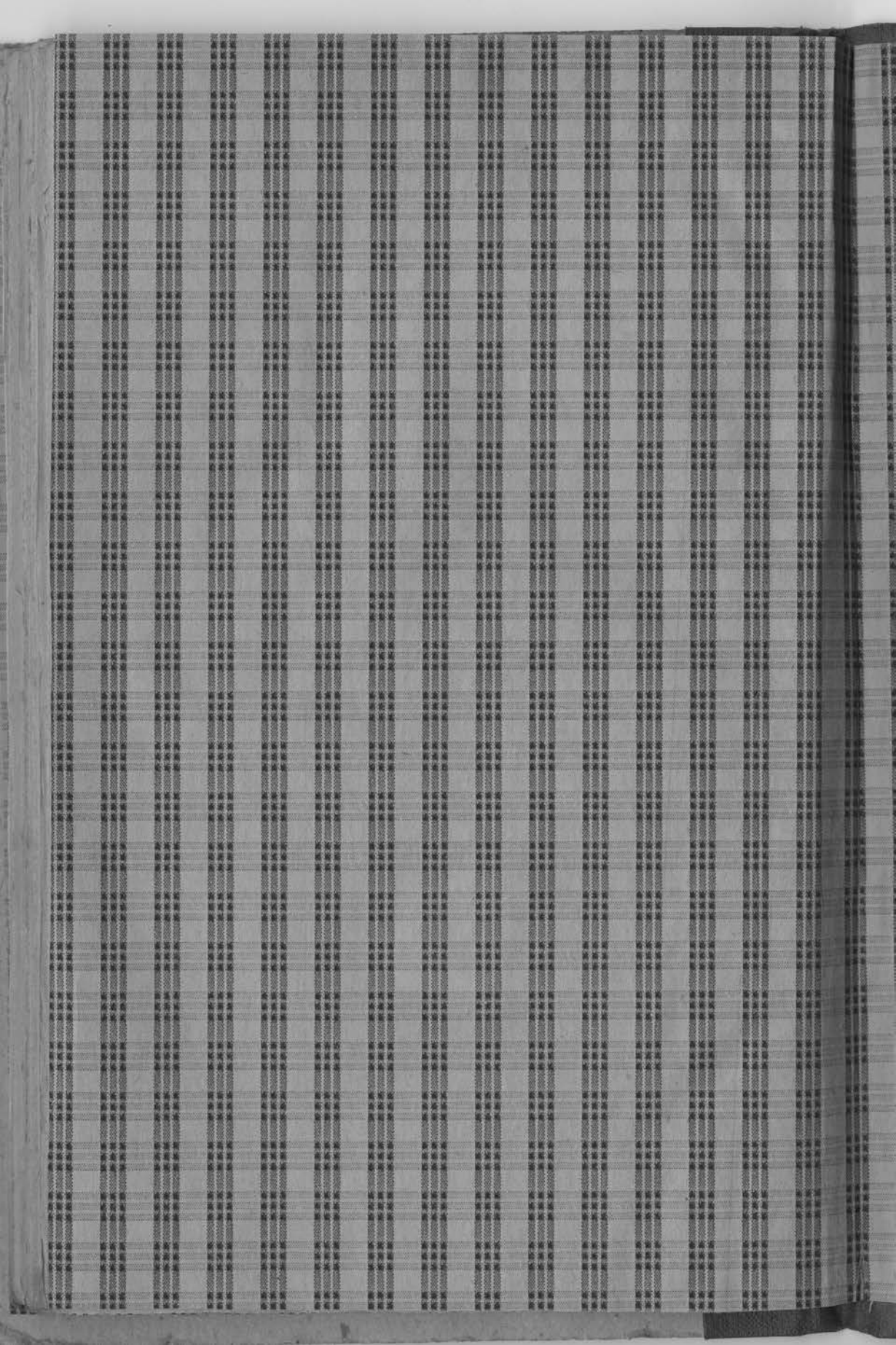
Печенья атлійскаго, различныхъ сортовъ, домашнее приотвление. Практическ. руководство для молодыхъ хозяекъ. Съ 28 рис. Преподавателя Петрогр. Кулинарной школы А. Румянцева, подъ редакціей Ю. Петрова. 1914 г. Ц. 30 к.

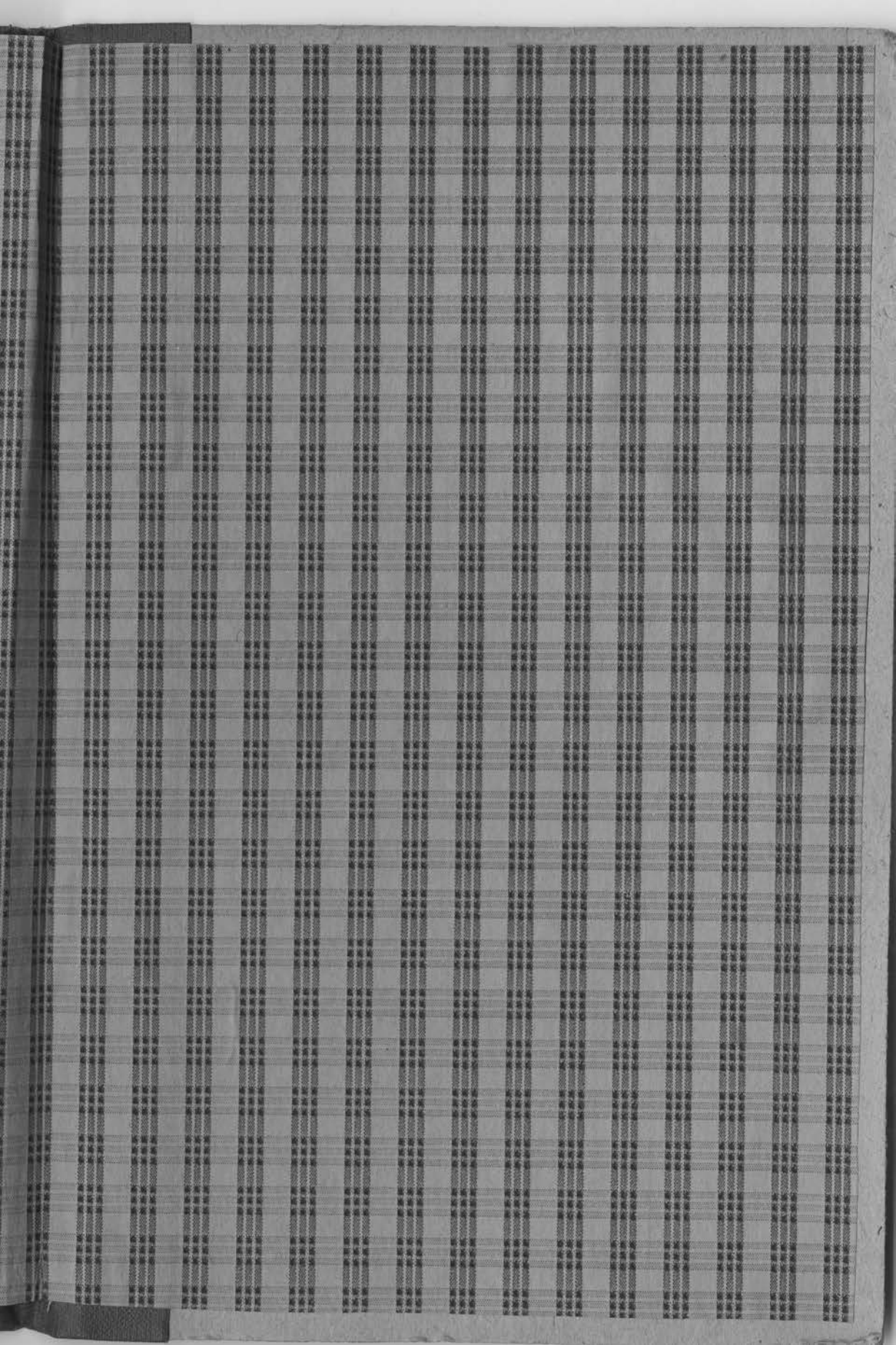
57-6
4944

1.50

1916 ЯНВ - 3

ш-
д-
к.
и
6
44
н-
я-
ш-
а.
го-
го,
р-
ты
ей
иъ
у-
и-
е-
к.
да
го.
иъ-
р-
и-
а-
да;
го
му
въ,
а,
го-
дъ;
оч.
к-
го-
по
не
дъ.
З-е
го-
съ
нн-





пересел
ГПБ Русский фонд

57-6

4944