

400

204-13
2446

БУЛОЧНИКЪ.

Приготовление всевозможныхъ булокъ: розанчиковъ, саякъ заварныхъ, молочныхъ, колачей, пеклеваннаго и чернаго хлѣба.

ВѢНСКІЕ ТОВАРЫ И СЛАДКІЯ БУЛКИ,

А ТАКЖЕ

И КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО:

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

РАЗНЫЯ ПОВАРСКІЯ ТѢСТА:

Слоеное, сдобное, кислое, паштетное, пирожковое, разные блины, оладьи и разъясненіе о различныхъ сортахъ муки.

СОСТАВИЛЪ

Н. Н. МАСЛОВЪ.



С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
ИЗДАНИЕ В. И. ГУБИНСКАГО.

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

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

Цыцварное сѣмя — просѣять чрезъ черное сито, чтобы отдѣлить всю пыль. Затѣмъ выбрать разный соръ.

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

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

Амонія, — истолочь и просѣять чрезъ сито, когда требуется.

Сохранять «кускомъ» въ жестянкѣ, плотно закрытой крышкой.

Борица, — высушить, истолочь въ ступкѣ и просѣять чрезъ сито. Борица имѣется въ продажѣ, готовая въ порошокъ, въ аптекарскихъ магазинахъ.

Гвоздика, — высушить, истолочь въ ступкѣ и просѣять чрезъ сито.

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

Пудра сахаръ, — сахаръ высушить, истолочь въ ступкѣ и просѣять на частое шелковое сито.

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

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

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

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

Общія правила.

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

Дрожжи—сохранять въ прохладномъ мѣстѣ.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Въ желтое тѣсто прибавляется шафранъ.

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

Розовая помадка подкрашивается нѣсколькими каплями кармина.

Выборгскіе крендели.

Пропорція:

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

Приготовленіе:

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

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

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

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

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

Когда крендели готовы, очистить ихъ отъ соломы и подавать.

Выборгскія булки и формы.

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

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

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

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

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

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

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

Французскія булки.

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

Сдобъ въ разныхъ булочныхъ берется разно.

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

На 24 ф. тѣста берется:

Сахару 3/4 ф.

Масла чухонскаго 1/2 ф.

Яиць 3 шт.

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

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

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

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

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

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

Б а р а н к и.

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

булочникъ.

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

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

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

Баранки съ тминомъ и макомъ.

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

Сушки.

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

Соломка.

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

Ржаныя лепешки.

Пропорція:

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

Яиць	5 шт.
Сметаны	$\frac{3}{8}$ ф.
Амоній толченый	1 чайн. ложка.
Соли—по вкусу,	
Муки ржаной отсѣвной по потребности.	

Приготовление:

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

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

Если амонія старая выдыхлась и сышится, тогда ее положить надо на $\frac{1}{2}$ ложки чайной больше.

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

Пеклеванные.

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

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

Сайки молочныя.

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

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

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

Сайки московскія (заварныя).

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

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

Столово-домашній хлѣбъ.

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

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

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

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

Калачи. — Калачное тѣсто.

Приготовленіе:

Взять теплой воды по потребности, положить дрожжей (на бутылку воды $\frac{1}{2}$ осьмушки дрожжей), положить соли и замѣсить тѣсто съ мукой двухъ сортовъ, крупчатки и мягкой озимовой,

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

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

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

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

Московскіе сухари.

Пропорція:

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

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

Лепешки испанскія.

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

Московскія лепешки.

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

Простые сухари.

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

Батоны друа.

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

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

Мятные пряники.

Пропорція:

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

Приготовленіе:

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

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

Миндальные пряники.

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

Лимонные пряники.

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

Пряники изъ стараго пирожнаго.

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

На двадцать фунтовъ приготовленнаго тѣста:

Яиць	10 шт.
Масла чухонскаго	1 ф.
Мускатный орѣхъ	2 шт.
Мускатный цвѣтъ	6 шт.
Гвоздики	5 шт.
Порошку корицы	$\frac{1}{8}$ ф.
Амоніи	2 чайн. ложки.

Муки мягкой—по потребности.

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

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

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

Рождественскій тортъ „Галетъ“.

Для этого торта приготовить слойку.

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

Трубочки со сливками.

Пропорція:

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

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

Бисквитъ Ливадія (печенье).

Пропорція:

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

Приготовление:

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

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

Примѣчаніе. О приготовленіи листа съ воскомъ сказано ниже.

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

О мукѣ пшеничной.

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

булочникъ.

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

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

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

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

Овсяная мука употребляется для киселя называемаго «овсянымъ».

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

Обыкновеннаго простаго тѣста выходить изъ одного пуда муки полтора пуда.

О Ржаной мукѣ.

1) Ржаная мука «крупная».

2) «Обдирная» ржаная, эта еще крупнѣе.

3) Мелкая «обойная».

4) «Куличка» первачъ, состоящая изъ разныхъ отсѣвовъ.

5) «Сѣяная» первый сортъ, это самая лучшая ржаная мука.

6) «Отсѣвная», это 2-й сортъ, потемнѣе.

7) «Первачъ», ржаная мука.

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

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

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

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

О приготовленіи чернаго хлѣба.

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

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

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

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

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

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

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

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

Разные сорта, специально булочное пирожное Шманъ.

Пропорція:

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

Приготовленіе:

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

Примѣчаніе: сбивать бѣлки надо проволочнымъ вѣничкомъ. Послѣ сбиванія сливокъ, вѣничекъ надо какъ можно лучше промыть въ горячей водѣ, и затѣмъ ополоснуть въ холодной. Также поступить и съ посудой для сбиванія бѣлка.

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

О пробѣ сахара для Шмана.

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

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

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

О раздѣлкѣ Шмана.

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

И т а л ь я н ц ы.

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

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

Тарталеты со шманомъ.

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

Полѣно изъ шмана.

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

Б е з е.

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

ОГЛАВЛЕНІЕ.

	СТР.		СТР.
Отъ составителя	3	Бисквитная баба лимонная	—
О подготовкѣ русской печи	5	Баба орѣховая бисквитная	—
О подготовкѣ духоваго шкафа	—	Баба шоколадная бисквитная	—
О подготовкѣ булочной печи	6	Бисквитныя формы фигурныя	—
Принадлежности и обстановка бу- лочника	7	Рижскія бабочки	—
О подготовкѣ разной пряности: ваниль, кардамонъ, мускат- ный орѣхъ, мускатный цвѣтъ, шафранъ, миндаль сладкій, изюмъ кишмишъ, коринка, цыцварное сѣмя, тминъ, анисъ, амонія, корица, гвоз- дика, греческое сѣмя, цудра- сахаръ, макъ, синій изюмъ, цукатъ горькій миндаль	8	Грѣтое тѣсто	28
Общія правила	9	Миндальное тѣсто	29
Помадка	12	Анисовое печенье	—
Выборгскіе крендели	13	О смазываніи листа воскомъ	30
Выборгскія булки и формы	14	Пале де-дамъ	—
Куличъ выборгскаго тѣста	—	Заварное тѣсто	31
Штрицель	—	Слоеное тѣсто	—
Французскія булки	15	Раздѣлка на волованчики	32
Польское тѣсто	17	Кисло-слоеное тѣсто	34
Баранки	—	Слойка самая простая	—
Баранки съ тминомъ и макомъ	18	Крендели „бисмаркскіе“ № 1	—
Сушки	—	Крендели „бисмаркскіе“ № 2	35
Соломка печенье	—	Крендели „бисмаркскіе“ съ ко- рицей	—
Ржаныя лепешки	—	Крендели „бисмаркскіе“ № 3	—
Пеклеванные	19	Розовое тѣсто	—
Паштетное тѣсто	20	Сайки „молочныя“	36
Тѣсто для пироговъ, кулебякъ и пирожковъ сдобное	21	Сайки московскія заварныя	—
Кислое тѣсто	22	Столово домашній хлѣбъ	37
Песочное тѣсто № 1	—	Калачи и калачное тѣсто	—
Раздѣлка тѣста песочнаго	—	Московскіе сухари	38
Песочное тѣсто № 2	24	Сливочные сухари	39
Бисквитъ	—	Плюшки и сахарные сухари	—
Раздѣлка бисквита въ формы	25	Лепешки испанскія	40
Кексъ бисквитный	26	Московскія лепешки	—
Формы лимонныя	—	Простые сухари	—
Круглые торты	27	Вѣнское тѣсто-слойка	41
		Вѣнскія сладкія булки	42
		Баба ромовая	—
		Маленькія бабы ромовыя	43
		Вріюшъ	—
		Куличъ кондитерскій	45
		О приготвленіи шприца	46
		Куличъ булочный	47
		Баба польская	48
		Артось	—
		Бисквитъ медовый	49

	стр.		стр.
Орѣховый бисквитъ	50	Феферъ-кухенъ	73
О жженомъ сахарѣ	—	Медовые круглые съ миндалемъ	—
Орѣховый бисквитъ по нѣмецки	51	Лимонно-медовые	—
Нѣмецкій шоколадный кексъ	52	Мостачены	74
Гарниры для суна-лапша	—	Рашель медовая	—
Тѣсто для гарнировъ	53	Московская мостовая	—
Клецки	54	Концервные пряники	75
Патъ-брезе	—	О приготовленіи сахара „Концервъ“	—
Патъ-Дефизъ	55	Шоколадные пряники	—
Хворостъ	—	Батоны-друа	76
Цвѣты изъ хвороста	56	Мятные пряники	—
О флетюрѣ	57	Миндальные пряники	77
Пышки	—	Лимонные пряники	—
О блинахъ	—	Пряники изъ стараго пирожнаго	—
Блины царскіе	58	Рождественскій тортъ „Галеть“	78
Блины гречневые	59	Трубочки со сливками	—
Блины обыкновенные	60	О густыхъ сливкахъ	79
О сковородкахъ	—	Мазурки	—
Блины молочные	61	Приготовленіе сиропа для смазки мазурокъ	80
Блинчатые пирожки	—	Бисквитъ Ливадія (печенье)	81
Приготовленіе крошекъ	62	О мукѣ пшеничной	—
Колдуны съ творогомъ	—	О ржаной мукѣ	82
Блинчики съ вареньемъ	—	О приготовленіи чернаго хлѣба	83
Блинчатый пирогъ	—	Разные сорта, специально булочное пирожное Шманъ	84
Гренки къ бульону	63	О пробѣ сахара для Шмана	85
Сырники	—	О раздѣлкѣ Шмана	—
Суфле-панке „блинчики“	64	Итальянцы	—
Оладьи № 1	—	Тарталеты со шманомъ	86
Оладьи яблочныя № 2	65	Полѣно изъ Шмана.—Безе	—
Пышки „простыя“	—	Туроны (сухое пирожное)	87
Оладьи № 3	—	Гусь.—Яблочное	88
Оладьи постныя № 4	66	Александровское (пирожное)	89
Медовыя оладьи № 5	—	Кремъ заварной для пирожнаго	—
Постные блины	—	Стрижка (пирожное)	90
Пасьянсъ (чайное печенье)	—	Бисквитное пирожное	—
Кексъ англійскій	67	О приготовленіи клюквы и крыжовника „жареныхъ“	91
Зандъ-тортъ	68	Общія правила для приготовленія пасхи	—
Сешъ	—	Пасха № 1, лучшая	92
Булочное печенье къ чаю Гольманское	69	Пасха № 2, сдобная	93
Дессертныя палочки	70	Пасха № 3, простая	94
Желточное печенье	—	Объ отдѣлкѣ пасхи	—
Желточныя палочки	71		
Лимонное (чайное печенье)	—		
приготовленіи желѣзнаго листа	—		
есочное изъ фундуковъ	—		
едовое пряничное тѣсто	72		