

# Торты

## Торт шоколадный (1-й способ)

**2** 0 свежих желтков растереть до бела с три четверти фунта сахарной пудры, смешать с полфунтом сдобных сухарей, мелко истолченных и полфунта натертого на терке шоколаду, всыпать полстакана крупчатой муки, положить полфунта сливочного масла, влить 12 яичных свежих белков, взбитых в пену, размешать возможно лучше, чтобы масса имела однообразный вид, сложить в форму, смазанную коровьим маслом и поставить в печь на один час. Впрочем, время печения обуславливается степенью жара в печи. Когда испечется, вынуть осторожно из печи и смочить бока торта и верх его следующей смесью: полстакана сахарной пудры, 1 столовую ложку хересу и 2 чайных ложки лимонного сока растереть до гладкости. Смазав такую глазурью торт, поставить его в печь на столько, чтобы подсохла глазурь; наконец верх торта украсить цукатами и ягодами от разного варенья.

## Торт шоколадный (2-й способ)

1<sup>1/2</sup> ф. сладкого миндаля и 2 лота горького изрубить мелко, 1<sup>1/4</sup> ф. сахару; переложить в макотру (глубокая чашка черепяная, в которой утирается качалкой, макогоном), всыпать полпалочки толченой ванили, цедру с двух лимонов, вбить 3 яйца и утирать в продолжение часа, вбивая 16 желтков по одному; под конец положить 1/4 фунта шоколаду, протертого на терке, все потереть еще немного, влить пену из 10 белков, вымешать ложкой и сейчас же выложить в жестяную форму и вставить в печку средней температуры.

---

## Торт сливочный

3 стакана густых сливок взбить как можно лучше в густую пену, четверть фунта мелкого сахару растереть добела с 6 желтками и смешать со взбитыми сливками, всыпать немного кардамону, влить ванилевой настойки, положить 6 взбитых белков; подсыпать четверть стакана крупчатой муки, переложить в форму и запечь.

## Торт рассыпчатый

Взбить до пены 1 ф. растопленного масла с 15 желтками, прибавить к ним порознь, не переставая мешать, цедру с одного лимона, 12 толченных гвоздик 1/2 мускатного ореха, пол-ложки толченой корицы, полтора фунта мелкого сахару, 1 ф. муки и наконец 15 взбитых белков; положить в форму и запекать в продолжение три четверти часа.

Как этот, так и многие другие торты, обыкновенно пекутся в круглых плоских жестяных формах, входящих одна в другую; таких форм обыкновенно бывает до девяти, при чем последняя, самая маленькая, — с крышкой. Когда торты в этих формах будут испечены, то их вынимают из формы, в каждом посредине выбирают тесто, а образовавшееся отверстие наполняют каким-либо вареньем или мармеладом, ставят эти круги друг на друга, также смазывая каждый вареньем или яблочным пюре, чтобы хорошо держались, и торт получит вид пирамиды или колонны с уступами.

---

## Торт как сладкое блюдо

1 ф. муки, 3/4 ф. масла, 1/4 ф. сахару, 1 яйцо замесить и сделать 4 кружка величиной в тарелку, положить на промасленную бумагу и испечь в духовке. Восемь крутых желтков утереть с 2 сырыми желтками, прибавить 1 стакан теплого масла, сахару по вкусу, приблизительно ложку, 1/2 ф. тертого шоколаду; хорошо утереть и перекладывать этим готовое тесто.

---

## Торт или пирог сладкий

Спечь 3 или 4 равной величины круга из теста. Каждый из них намазать: один густым вареньем, а другой — яблоками, отваренными в сиропе. Когда все круги сложены, наложить сверху вареньем и яблоками и покрыть пеной из 6-ти белков, к которой в конце прибавить 1/2 фунта сахарной пудры, поставить в духовку на верх на 10 минут, чтобы пена подрумянилась. Когда торт остынет, украсить его яблоками и вареньем.

## Фисташковый торт

18 свежих желтков растереть добела с 1 фунтом сахарной пудры, 1 ф. фисташковых зерен, истолченных в ступе, прежде чем затирать желтки, смешать с ними, взбить 12 свежих белков в пену и влить туда же, размешать, постепенно подсыпая 4 чайных ложечки картофельной муки, разделить всю массу пополам, положить каждую на лист бумаги, смазанный сливочным маслом и, раскатать ее в разные круги. Затем обварить фисташковые зерна в количестве полфунта, снять с них кожицу, мелко истолочь в ступке, подливая постепенно три столовых ложки ликеру, всыпать сюда полфунта мелкого сахару, размешать до гладкости. Эту массу положить на один круг, прикрыть другим кругом, обровнять края, поставить в печь на четверть часа. Когда будет готов, смазать края, верхушку глазурью и поставить на 1 минуту в печь для просушки глазури.

Можно украсить верх цукатами и ягодами из разных варений.

---

## Торт миндальный (1-й способ)

1 ф. сладкого миндаля столочь и прибавить по каплям воды, чтобы не замаслился. Сюда же прибавляют 1 ф. мелкого сахару, полфунта масла, немного лимонной цедры и 10 желтков — все замешивают с мукой, чтобы не было очень густо. Большую половину кладут в форму и покрывают каким угодно вареньем, а из остальной, меньшей половины, делают на торт решетку с узким рантиком, посыпают не очень мелким сахаром с шинкованным миндалем и пекут.

---

## Торт миндальный (2-й способ)

1 ф. сладкого миндаля и 4 лота горького очистить, изрубить, перетолочь в ступке с 1/3 ф. сахару, переложить в макотру, вбить 3 яйца и утирать в продолжение часа, вбивая по одному 8 яиц. Двадцать желтков утереть отдельно с 1/2 ф. сахару, влить в макотру, положить туда корки с двух лимонов и утирать все это еще 1 час. Переложить тесто в жестяную



форму и вставить в печку средней температуры. Можно печь также и в духовке. Можно спечь в двух одинаковых формах и переложить апельсиновой массой.

---

## Торт

### из пережженного миндаля

Фунт неочищенного миндаля или орехов сжарить, как кофе, только чтобы не пережарить (в середине должен быть коричневатого цвета, а не черного); смолоть на машинке. Фунт сахару, 3 ложки масла (1<sup>1/2</sup> лота) утереть в чашке (в макотре), вбивая по одному 8 желтков, потом всыпать миндаль, не переставая утирать, под конец вымешать с пеной из 8 белков, сейчас же после белков переложить в форму и спечь в средней температуре.

---

### Апельсиновая масса

Очистить 4 апельсина, корки отварить в воде, сливая несколько раз воду, чтобы не были горькими; можно наливать горячей водой. Когда корки станут совершенно мягкими, отцедить на сито и, пока они горячие, утереть в макотре. Апельсины же протереть сквозь сито, положить тоже в макотру и утирать вместе с корками; прибавить по вкусу сахару, приблизительно с фунт, ложку сливочного масла. Когда все хорошо утрется, положить в кастрюлю и варить на легком огне около часа, вымешивая ложкой, чтобы не подгорело. Эту массу можно готовить за несколько дней раньше, складывая ее в стеклянную банку, — она превосходна для перекалывания тортов. Если корки утертые слишком горькие, то положить их не все.

---

### Торт «Dushesse»

1 ф. миндаля очистить, изрубить мелко, истолочь в ступке с одним фунтом сахару (если у кого есть машинка для сечения миндаля, не нужно толочь). Переложить все в макотру и утирать, вбивая 12 желтков по одному, всыпать небольшую чашку просеянных сухарей из белого хлеба, утирать все один час; потом

вымешать ложкой с пеной из 12 белков и сейчас же положить в 2 равные жестяные формы и печь в духовке.

Затем взять 1 ф. неочищенного миндаля, вытереть в салфетке, мелко изрубить или истолочь в ступке с одним фунтом сахару, положить в макотру и сразу вбить 12 яиц, утирая в продолжение часа, вбивая по одному 12 желтков, всыпать небольшую чашку просеянных сухарей из ржаного хлеба, пену из 12 белков, вымешать ложкой и сейчас же спечь в 2 жестяных формах в духовой печи. Таким образом получатся 4 довольно высоких круга. Два из них намазать вареньем из розы или клубники. Если варенье не очень сухое, то, еще лучше — сироп проходит в тесто. Два других круга можно намазать апельсиновой массой.

После этого один круг накладывается на другой так, что получается огромный и очень вкусный торт.

Верхние круги можно намазывать также апельсиновой массой или абрикосовым мармеладом, убрать цукатами.

---

### Торт ореховый

1 ф. очищенных орехов (волошских или грецких) истолочь в ступке, подливая понемногу полстакана сливок. Переложить в макотру, всыпать один фунт сахару, вбить 6 яиц и утирать, вбивая по одному 20 желтков; всыпать небольшую чашку сухарей из ржаного хлеба, просеянных сквозь сито, потереть еще, вымешать с пеной из 18 белков и сейчас же наложить 2 формы и печь в духовке. Полученные таким образом круги кладутся один на другой; между ними можно класть ореховую массу или крем.

*Крем.* Берут 1 стакан густых сливок, 1/4 ф. сахару, 1/4 ф. истолченных и просеянных каленых орехов; все это вместе взбивается, как обыкновенный крем. Долго сохраняться не может.

*Масса.* 1/4 фунта миндаля и полфунта орехов истолочь с 1/2 ф. сахару, положить в кастрюльку, вбить 4 желтка и один белок, поставить на плиту, не очень горячую, мешать ложкой, пока не сделается густой; снять с плиты и мешать, пока не остынет, тогда перекалывать ею торт.

## Торт маковый

3/4 ф. мака спарить и утереть в макотре с одним фунтом сахара; положить 1/4 ф. мелко изрубленного миндаля, несколько зернышек горького, корицы, гвоздики, утереть все вместе, вбивая по одному 16 яиц. Миндаль лучше истолочь.

---

## Торт из хлеба

16 желтков утереть с 1 ф. сахара, всыпать 2 лота мелко изрубленного горького миндаля; взбить пену из 16 белков, просеять через густое сито сухари из ржаного хлеба (одну чашку). Утирать торт в холодном месте, прибавляя к желткам по одной ложке пены и по ложке сухарей. Когда все утрется, сейчас же положить в 2 формы и печь. Намазать вареньем с сиропом, а верхний круг покрыть шоколадной массой.

*Шоколадная масса.* 1/2 ф. шоколаду стереть на терке, всыпать в кастрюльку, влить 4 ложки сливок, поставить на плиту. Когда шоколад растает, всыпать сахару по вкусу, ложечку сливочного масла; все это мешать на плите, пока не сделается густым. Теплой массой обмазать торт, украсить очищенным миндалем и цукатами.

---

## Торт песочный

2 стакана топленого масла утереть в макотре добела; после вбивать туда по одному 12 желтков и за каждым желтком сыпать по ложке сахара, всего 1 ф. Полфунта рисового крахмалу и полфунта картофельной муки пересеять вместе; взбить пену из 12 белков и, когда желтки хорошо утерты, докладывать по ложке пены и по ложке муки, вымешивая ложкой, положить палочку ванили и влить рюмку рому, сейчас же положить в форму и вставить в горячую печь, как на папушники, на один час.

---

# Вафли

Вафли лучше всего печь не на пламени, а на углях и не складывать их на блюдо, а ставить, на ребро возле сита, тогда они будут крохкими. Форму мазать маслом следует только тогда, когда вафли начинают приставать, а после окончания печения не следует ее мыть, а лишь вытереть бумагой или ватой.

## Вафли дрожжевые

1/4 ф. топленого масла утирается добела, вбивая по одному 4 яйца, потом положить 1/2 фунта муки, 1<sup>1/2</sup> стакана молока, 2 ложки дрожжей, немного цедры или горького миндаля и 2 ложки сахара; все это хорошенько утирать и поставить, чтобы немного подошло.

---

## Вафли на дрожжах

Размешать один стакан молока, одну четверть или полстакана муки и 1 чайную ложечку сухих дрожжей, поставить на теплое место, когда подыметя, прибавить полчашки растопленного масла, полчашки мелкого сахара, 3-4 желтка, размешать и перебить хорошенько, вмешать 3-4 взбитых белка и печь вафли, как сказано выше.

## Вафли обыкновенные

Утерев 1/4 ф. масла и вбивая по одному 6 желтков, влить стакан молока, прибавить лимонной цедры и 1/2 стакана муки и взбить все хорошенько, а перед тем как печь, вымешать с пеной из 6 белков.

---

## Вафли прозрачные

Утерев стакан топленого масла с 4 или 6 желтками, прибавить полстакана муки и полстакана теплой воды. Все это хорошенько выбить и смешать с пеной из белков. Это тесто все время перед тем как печь, нужно держать в холодной воде.

---

## Вафли из сметаны

Берется несколько яиц, по числу ложек сметаны и столько же ложек муки;



на каждые 4 яйца прибавляется по ложке сахара. Когда желтки разболтаны хорошенько с сахаром и со сметаной, к ним прибавляют муку и вымешивают хорошенько, затем прибавляют пену из белков и сейчас же пекут.

---

### Вафли из сметаны

3 стакана сметаны, хорошенько взбитой метелкой, вымешивают с 6 желтками, 1 ложкой сахару и 1/2 ф. муки, потом прибавляют пену из белков и сейчас же пекут.

---

### Вафли сливочные

В холодном месте утирают стакан топленого холодного масла с 7 желтками, полстакана муки и 1 стаканом сливок. Взбивши все это хорошенько, прибавить пену из 7 белков и печь сейчас же.

---

### Вафли миндальные

Утереть 1/4 ф. топленого масла с 6 желтками и 3 ложками сахару, положить 1/4 ф. очень мелко изрубленного миндаля, прибавить несколько зернышек горького миндаля и всыпать 1/4 ф. муки. Все это развести сливками, а перед тем как жарить, вымешать с пеной из 6 белков.

---

### Вафли рисовые

Отпаривши 1/4 ф. риса и отваривши его в молоке, утереть с 1/2 ф. муки, всыпать корицы или лимонной цедры, вбить

по одному 5 яичек, прибавить 2 ложки дрожжей, немного теплого молока, соли и 1/4 ф. топленого масла; все это смешать и поставить, чтобы подошло. Когда все подойдет, нужно печь.

---

### Вафельный пирог

Спечь вафли. Заварить стакана 2 сливок со стаканом сахару и кусочком ванили, 3 желтка развести 3-мя ложками сливок, влить в горячие сливки, мешая ложкой, пока не погустеет, как сметана; смотреть только, чтобы не закипело. Вынести на холод, чтобы хорошо остыло. Взять какую-нибудь подходящую посуду, влить часть этой массы, положить ряд вафель, помазать их вареньем, опять вафли, потом крем и т. д. Сверху облить массой, и вынести на холод часа на 2. Хороша для этого блюда стеклянная тарелочка. Положить вафель 4-6 по величине тарелки или блюда, переливая соусом, украсить вареньем или цукатами.

---

### Вафельный пирог со сбитыми сливками

Уложить вафли на блюдо ровно, как пирог, по 3 в ряд или больше, перекладывать каждый ряд вареньем, полить крепко сбитыми сливками или даже сметаной хорошей, с сахаром и ванилью или другим запахом, лимонной коркой (тогда можно прибавить лимонного сока). Облить так, чтобы не стекло на блюдо, украсить цукатами и вареньем без сиропа, вынести, чтобы хорошо остыл.

---

## Трубочки

### Трубки

Взять полфунта муки, чайную чашку сливок, полфунта сахара, 6 яиц, восьмую фунта растопленного масла, ложку рому или полстакана легкого белого вина, размешать все хорошенько, взбить, раскалить форму; помазать слегка маслом или воском, залить тесто, закрыть форму, поставить на огонь, подержать 2-3 минуты, перевернуть на другую сторону, подержать еще 2-3 минуты, когда готово, снять

с формы, форму снова смазать и печь дальше. Трубочки наполняют сбитыми сливками, кремом или вареньем.

---

### Трубочки с кремом

Нужно иметь отдельную железную формочку для андрутов, которые пекутся, как вафли. Берется по одинаковому числу желтков, муки, топленого масла и сахару; т. е., если берут 6 желтков, то при-

бавляется 6 ложек сахара, потом прибавляют немного миндаля и выбивают хорошенько. Когда тесто готово, его наливают в формочку, пекут, как вафли, только гораздо тоньше, теплыми сворачивают в трубочки. Эти трубочки накладывают сливками, взбитыми с сахаром и ванилью.

---

### Трубочки масляные

Растререть добела полфунта масла, вбить по одному 6 яиц, положить четверть фунта мелкого сахара и всыпать понемногу около фунта муки, прибавить для запаха немного лимонной цедры и выбить хорошенько; раскатать форму, намазать маслом и печь, как вафли; когда спекутся, свернуть трубочками. Так как тесто жирное, то больше одного раза не следует мазать форму.

---

### Миндальные трубочки

Сладкого миндаля полфунта и горького 10 зерен обварить кипятком, дать постоять минут пять, снять кожицу, осушить очищенные зерна салфеткою, мелко изрезать, истолочь в ступке, всыпать сахарной пудры 1 чайную чашку, влить пять взбитых в пену белков, сильно размешать, намазать на железный лист, натертый воском, и поставить в печь, не особенно горячую. Как только подрумянится, вынуть из печи, разрезать на треугольные частицы и свернуть в трубочки.

### Трубочки с вином

Полтора стакана муки, четверть стакана молока или сливок, три четверти фунта толченого сахара, три четверти стакана вина и 2 яйца выбить крепко, чтобы масса была жидкая, как для блинчиков: если густо, то прибавить молока, влить ложку теста в форму, печь, как вафли; вынув из формы, свернуть в трубку и подавать со взбитыми сливками.

---

### Трубочки с корицей

Полтора стакана сливок, 3 яйца, четверть фунта сахара, немного лимонной цедры и столько муки, чтобы тесто было густое, как на блинчики; хорошенько выбить и печь обыкновенным способом, свернуть в трубочки и подать, засыпав сахаром и корицей.

---

### Жареная акация

Очень вкусное пирожное можно делать из цвета акаций. Тереть желтки с сахаром, всыпать муки, положить сметаны, все вместе утереть просто ложной в миске, обмакивать в это тесто ветки акации и бросать в кипящий смалец. Когда подрумянится, обсыпать сахарной пудрой.

Пропорция следующая: на один желток — ложечка сахара, одна ложка сметаны и одна ложка муки.

---

## Хворост

### Хворост (1-й способ)

10 желтков, немного рому, 2 ложки сахара и муки столько, чтобы тесто можно было раскатать, хорошо вымесить на доске и побить еще качалкой. Раскатать в тонкие коржи, порезать и жарить.

---

### Хворост (2-й способ)

Взять 2 яйца, 1/2 стакана воды, 1<sup>1/2</sup> ложки водки или рому, 1/4 стакана сахара, около 2<sup>1/2</sup> стаканов муки, соли щепот-

ку, замесить довольно крутое тесто, раскатать очень тонко, нарезать полосками, прорезав средину, вывернуть один конец или сплести три полоски. Бросать в кипящий смалец; когда подрумянится, вынимать друшлаковой ложкой на сахарную бумагу, посыпать сахаром.

---

### Хворост или вергуны

1 ф. муки, ложку масла, ложку сахара, 2 яйца и чашку сметаны замесить, рас-



катать в тонкий корж, резать полосками, придать известную форму и сейчас же жарить на смальце или коковаре; выкладывать на сахарную бумагу, посыпать сахарной пудрой. Не следует допускать, чтобы коржи засыхали.

### Хвост на дрожжах

Взять обрезки теста от пончиков, смешать в одну массу, раскатать тонко, нарезать разными фигурами и жарить в свином жире пополам с маслом. Вынув, обсыпать сахаром с корицей.

### Хвост на желтках

6 желтков стереть добела с полстаканом сахара, влить полстакана сливок и за-

месить тесто густое, как на лапшу. Когда хорошенько вымесится, раскатать тонко, нарезать полосками, наделать разных фигур и жарить в кипящем масле пополам с салом.

### Хвост миндальный

Взять 2 яйца и 2 желтка, полстакана сахара, полстакана сладкого миндаля, с прибавкою нескольких горьких, истолченных в тесто: все вместе тереть в одну сторону, пока взобьется в пену, потом прибавить нескольких горьких, истолченных в тесто; все вместе тереть в одну сторону, пока взобьется в пену, потом прибавить муки и замесить густое тесто. Раскатать скалкой тесто, толщиной в тупую сторону ножа, нарезать разными фигурами и жарить в масле, пополам с салом.

## П о н ч и к и ,   п и р о ж н ы е

### Пончики

Запаривши чашку муки молоком, так чтобы получилась густая лемешка, хорошенько все растереть, а когда остынет, положить на 10 к. дрожжей и дать подняться. Тогда прибавить еще чашку молока и поставить еще всходить, а когда взойдет, влить туда 12 желтков, растертых с 1 чашкой сахара, и пену из 12 белков, всыпать ложку соли, положить ванили на 20 коп. и столько муки, чтобы тесто было совсем мягкое. Чтобы тесто было хорошо вымешено, т. е. отставало от рук, его нужно месить в продолжение часа; потом влить 1 чашку теплого масла и месить до тех пор, пока руки не сделаются сухими. Когда тесто хорошо подойдет, выделывают маленькие шарики, величиной с большой волошский орех, в каждый из них вкладывают густого без сиропа варенья или же повидла и оставляют на доске на 1/4 часа; потом бросают в кипящий смалец, в который влита рюмка рому или рюмки две водки, и жарят на небольшом огне. Пончики выкладываются на блюдо и обсыпаются сахарной пудрой, только не нужно накладывать их горячими один на другой, так как они могут опасть. Чтобы пончики

не остыли, их нужно поставить сбоку плиты, хотя они хороши и холодными.

Чтобы приготовить пончики, нужно 6-7 часов времени.

### Заварные пончики

Закипятить 2 стакана воды со стаканом масла, всыпать 2 стакана муки, мешая все ложкой, пока тесто не отстанет от кастрюли; тогда выложить в макотру и, когда остынет, вбивать по одному яичку от 7 до 10, то есть столько, чтобы тесто было мягкое, но не жидкое. Когда отлично утрется, бросать ложкой на горячий смалец, прикрыть крышкой и жарить, пока не подрумянятся; вынимать на бумагу, обсыпая сахаром. Подается к ним варенье. Когда первый пончик сжарится, нужно посмотреть: если он в середине имеет дырку, и тесто без закальца, — продолжать жарить, а если он твердый и не вырос, нужно подбавить яиц.

### Заварные кольца

Сделать такое же тесто, как сказано в предыдущем рецепте. Кусочек чистого

полотна смазать маслом, прорезать по середине дырочку, положить тесто, взять все 4 конца в руку и выдавливать через прорезанную дырочку кольца прямо на лист; смазать яйцом и посыпать сахаром с миндалем.

---

### Кольца

Горячим молоком заваривают погуще муку и хорошо проваривают в кастрюле, постоянно мешая, дают остыть и прибавляют яиц столько, чтобы вышло жидкое тесто, солят и по вкусу же прибавляют мелкого сахара, прибавляют какой-нибудь пахучей настойки и выпускают в горячий фритюр через бумажную трубочку или металлические шприцы, находящиеся для этой цели в продаже, делая фигуру в виде браслета; когда подрумянится, вынимают дуршлагом, кладут на пропускную бумагу, чтобы удалить жир, складывают на блюдо и обсыпают сахарной пудрой.

---

### Скорое пирожное

Взять фунт муки, 1/2 ф. масла, 1/2 ф. сахару и 2 яйца, замесить, сделать 2 коржа, переложить их вареньем, посыпать сверху мелко стертым миндалем и посадить в печь.

---

### Пирожное миндальное

Ошпарить кипятком полфунта миндаля, очистить его от кожицы, когда обсохнет, истолочь в ступке, прибавить полфунта мелкого сахару, подогреть в кастрюле на легком огне, мешая, отставить, прибавить 2-3 взбитых белка, размешать, разложить на железном листе облатки, на них класть приготовленную массу, посыпать сахаром и испечь в духовой печке.

---

### Заварное пирожное

Сделать тесто, как на заварные пончики, выложить на листе, посыпанном мукой, помазать яйцом, посыпать миндалем с сахаром и поставить в горячую духовку. Порезать и подать к этому варенье.

### Пирожное песочное

1 ф. масла растереть добела с четвертью фунта сахара, вбить 2 яйца, всыпать полтора фунта муки, вымешать хорошенько и поставить в холодное место, чтобы застыло. Потом раскатать, вытиснуть формочкой разные фигурки, смазать яйцом, посыпать сахаром и корицей, положить на железный лист и поставить в печь.

---

### Пирожное сливочное

Взять полтора фунта муки, смешать с тремя четвертями фунта несоленого масла и 1/2 ф. мелкого сахару, прибавить несколько толченых горьких миндалин и столько сливок, чтобы тесто было можно раскатать. Когда масса будет хорошо вымешана, раскатать толщиной в тупую сторону ножа, вырезать формочкой разные фигурки, помазать яйцом, посыпать мелко нарезанным миндалем, толченым сахаром и поставить на легкую печь.

---

### Пирожное мандарин

Истолочь в ступке 57 зол. миндаля и 30 зол. апельсиновых корок, прибавить к этому померанцевой воды и немного меньше воды (простой); потом прибавить к этому 57 зол. сахарной пудры, 30 зол. абрикосового мармелада, 5 цельных яиц и 5 желтков; тогда все это поставить в кастрюльке на легкий огонь и мешать, пока масса погустеет. Потом взбить 6 белков в пену, прибавить к смеси эти белки, 30 зол. муки, 57 зол. растопленного масла, влить ликеру-кюрасо и размешать деревянной лопаточкой, вылить в форму и поставить в печь.

---

### Пирожное «Мазарини»

Растереть добела 1 ф. 21 зол. сахарной пудры и 16 желтков, а оставшиеся 16 белков хорошенько взбить в пену. К желткам прибавить 58 зол. муки, 30 зол. картофельной муки, 57 зол. сладкого миндаля, 30 зол. масла и несколько горьких миндалин (миндаль предварительно мелко нарезать); все это хорошенько сме-



шать и прибавить туда белки, вылить в форму и поставить на легкую печь.

---

### **Пирожное рассыпчатое с ромом**

Взять стакан масла, четверть стакана мелкого сахара, 2 яйца, полрюмки рому, горсть мелко изрубленного миндаля и столько муки, чтобы было не особенно крутое, хорошенько вымесить в холодном месте; наконец раскатать довольно тонко, вытиснуть формочками разные фигуры, помазать яйцом, посыпать крупно истолченным сахаром, смешанным с рубленным миндалем и поставить на легкую печь.

---

### **Пирожное английское**

Взять три четверти фунта несоленого масла, стереть добела, прибавить по одному 9 желтков, три четверти ф. мелкого сахара, три четверти фунта муки, немного лимонной корки, горсть мелкого изюму, немного мелко изрубленного миндаля; все вместе хорошенько выбить; наконец прибавить пену из 9 белков, осторожно вымесить. Наделать маленьких бумажных формочек, вымазать их маслом, наложить приготовленной массы, поставить на сковородку и в печь.

---

### **Пирожное шоколадное**

Стереть добела 4 желтка с четвертью фунта сахара, всыпать 4 лота толченого миндаля, 4 ложки тертого шоколада, 4 лота муки, прибавить пену с одного белка. Намазать маслом бумагу, положить на железный лист и на нее класть шоколадную массу, придавая каждой штучке округленную форму и поставить на легкую печь.

---

### **Пирожное из риса**

Взять жестяную форму, обмазать маслом, покрыть мякишем хлеба всю форму, обсыпать сахаром; в отдельной кастрюле протереть столько риса, сколько помещается его в форме, положить ложку масла, два желтка и растирать это на легком огне (если очень густо, то прибавить немного густых сливок); потом положить

немного ванили и немного сахара, взбить в пену 3 белка и смешать их с рисом, тогда вылить в форму и поставить в печь на полчаса. Подавать на блюде с каким-нибудь сладким соусом.

---

### **Пирожное в желтках**

Истолочь полфунта миндаля, смешать с 1/2 ф. муки, прибавить четверть фунта мелкого сахара, немного лимонной корки, 7 желтков, выбить эту массу хорошенько, раскатать на столе, посыпав мукой; нарезать разными фигурками и выдавить стаканом кружки, помазать яйцом и поставить на листе в легкую печь.

---

### **Венчики миндальные**

Взять 1 ф. сладкого миндаля вычистить, вымыть в холодной воде, обсушить, нашинковать вдоль тонкими ломтиками, 1 ф. сахара истолочь, просеять, смешать с 4 белками, прибавить сок из одного лимона и стирать скалкой в обливной посуде, пока масса делается пенная и белая; смешать с этой массой приготовленный миндаль и делать венчики, укладывая их на лист, и поставить в легкую печь.

---

### **Безе из меренги**

Взять 8-10 белков, взбить их понемногу не переставая взбивать белки, всыпать стакан сахара, покрыть лист бумагой, посыпать немного мукой, класть на него ложкой взбитые белки с сахаром, поставить на 2-3 часа в теплую духовую печь, когда достаточно высохнут, вырезать ножиком углубление на донышках, начинить эти углубления взбитыми с сахаром сливками, сложить попарно начиненными донышками, подавать на стол.

---

### **Безе миндальное**

Полфунта миндаля очистить, порезать в длину и перемешать с пеной из 12 белков, к которой под конец взбивки нужно прибавлять понемногу фунт пудры сахарной. Поставить в летнюю печку, после хлеба (в духовке трудно печь безе); можно оставить в печке на всю ночь.

# Бисквиты, суфле

## Бисквит

6 желтков утереть с 3-мя ложками сахара и 5-ю зернышками горького миндаля; всыпать 2 ложки манной крупы; вымешать все это с пеной из 6 белков; выложить на лист, помазать яйцом, посыпать миндалем и сахаром и поставить в легкий дух. Порезать.

---

## Бисквит с вареньем

6 желтков и 6 ложек сахара утереть добела, положить пену из 6 белков, подсыпая понемногу 6 чайных ложечек картофельной муки. Лист или сковороду тонкую выложить промасленной бумагой и спечь в летней духовке. Когда готов, выложить на доску нижней частью вверх, помазать, пока еще не остыл (иначе будет ломаться), вареньем, свернуть трубкой, положить на блюдо, порезать на порции, кругом обложить взбитой сметаной с сахаром.

---

## Суфле (воздушный пирог)

Непременное условие для удачи воздушных пирогов следующее: когда положится пена в состав, сейчас ставить в печку. Печка должна быть очень умеренной температуры. Если поставить в горячую печь, то пирог сразу поднимется, а потом осядет. Пирог печется 10-20 минут.

---

## Суфле из волошских орехов

Полстакана очищенных орехов истолочь в ступке с двумя ложками сахара, переложить в чашку (макотру) и утереть качалкой, прибавляя по одному 4 желтка, две ложки сахара и 1/4 стакана сливок, переложить в кастрюльку и заварить на плите, мешая ложкой, пока не сделается густым. Когда остынет, вымешать с пеной, из 4-х белков, выложить на эмалированное или металлическое блюдо и поставить в легкую печку.

## Суфле из ягод

Клубника, земляника или малина протирается сквозь сито и смешивается с 1 фунтом сахара и 4 белками, туда же добавляют пену из 8 белков, хорошенько взбитую, потом все вымешивают и, выложивши на блюдо, посыпают сахарным песком и запекают. Положить столько протертых ягод, чтобы смесь получилась по вкусу хорошая.

---

## Суфле из яблок

Спечь десяток кислых яблок, протереть сквозь друшлак. Взять приблизительно полтора стакана этих протертых яблок, сахару 1/2 фунта, 2 белка и взбивать в холодном месте добела, перемешать с пеной из 6 белков, положить на блюдо, посыпать сахарным песком и поставить в легкую печку.

---

## Суфле из апельсин

1 маленький апельсин с коркой стереть на тертушке, а другой очистить и протереть сквозь сито. Все это укладывается в макотру и утирается с 1/2 часа с 8 желтками и сахаром, пока не получится густая масса. Тогда прибавляют пену из 8 белков и ставят в духовую печь на 20 минут.

---

## Английский кекс

Взбить 10 яиц (белки и желтки), мешать, не переставая сбивать, 1 ф. мелко-го сахара, 1 ф. растопленного масла, 1 ф. мелко нарезанного померанцевого цукату, немного мускатного цвета, влить рюмку рому, размешать все хорошенько, влить это тесто в вымазанную маслом форму и поставить часа на два в духовую печь. Когда готово, дать немного простыть и положить на блюдо.



# Изделия со свежими фруктами

## Жареные яблоки

Очистить кислые яблоки, порезать кружочками в палец толщины, обмакивать в яичко и сухарики и жарить на сковороде на масле пополам со смальцем. Подавать горячими, обсыпав сахаром.

## Яблоки с рисом

Отварить 1/2 фунта рису, перемешать с маслом, сахаром и несколькими зернышками миндаля, мелко изрубленного; 10 очищенных яблок (середины тоже вынуть) отварить до половины готовности в воде, нафаршировать их вареньем или кишмишем с сахаром и корицей, посыпать сахаром. Кастрюльку вымазать маслом, положить половину рису, яблоки, сверху рис и поставить на полчаса в духовку.

## Яблоки в дрожжевом тесте

Утерев ложку масла с тремя желтками, смешать его с небольшим количеством дрожжей, распущенных в молоке (2 ложки молока), и досыпать муки, чтобы получилось жидкое тесто, потом прибавить пену из трех белков и все поставить подойти. В это жидкое тесто обмакивают яблоки, разрезанные пополам, если они большие, а если маленькие, то обмакивают целыми, вычистивши, конечно, раньше середину, а потом жарят их в смальце, как пончики.

## Яблоки целые

Вычистивши 10 яблок и вынувши из них середину, подтушивают их в кастрюле с ложкой сахару и двумя ложками воды, а потом наполняют каждое яблоко вареньем, укладывают их на блюдо, вымазанное маслом, обливают соусом, который делается так: 6 желтков взбивают с 1 1/2 стакана сахару и 1 1/2 ложки картофельной муки, которую можно заменить двумя ложками тертой булки, потом понемногу прибавляют пену из 6 белков и вымешивают

все хорошенько. Яблоки, облитые этим соусом, нужно поставить в духовку на 15-20 минут.

## Яблоки в тесте

Два стакана муки, две ложки масла куском (8 лотов), два желтка и полстакана сметаны замесить хорошо в чашке или миске; доску посыпать мукой, раскатать на ней тонкий корж и укладывать на половине его яблоки не очень близко одно от другого, другой половиной накрыть и стаканом вырезать круглые пирожки, которые помазать яйцом, посыпать сахаром и миндалем и поставить в горячую духовку на полчаса. Яблоки почистить; если большие — разрезать пополам, посыпать сахаром.

## Яблоки в тесте другим способом

Разварить яблоки на мармелад, вымешать с сахаром и изюмом. Выложить в металлическое блюдо, вымазанное маслом, тонким слоем теста, положить мармелад холодный, прикрыть тонким коржом, который можно украсить розочками из этого самого теста, помазать взбитым белком с водой, посыпать сахарным песком, вставить в жаркую духовку на полчаса. Тесто сверху нужно наколоть вилкой, чтобы не поднималось.

## Яблоки в слоеном тесте

Нарезать очищенных яблок, пересыпать сахаром и корицей и положить на блюдо, вымазанное маслом; прикрыть сверху тестом, помазать яичком, посыпать сахаром; поставить в горячую печьку.

*Тесто.* 1/2 ф. масла, 1/2 стакана сахару, 1 1/4 ф. муки, 6 ложек воды, вымесить и вынести на холод, хотя бы на сутки или более, потом перекачивать — чем больше, тем лучше и каждый раз выносить на холод на 10 минут или больше.

## Сладкое блюдо из лимонов

Несколько кусков сахара обтереть об два большие лимона, из которых после выжать сок; 6 желтков утереть со стаканом сахару, обтертого об лимоны; 8 листков желатина распустить в стакан воды, смешать с лимонным соком, процедить в желтки и взбивать, как крем; под конец вымешать с пеной из 6-ти белков, выложить в форму и вынести на лед.

---

## Сладкое блюдо из свежих ягод

На железное блюдо ставится блю-дечко вверх дном (это делается для того,

чтобы задерживать сок из ягод), а на него кладут по 1/2 ф. смешанных слив, малины и абрикосов, порезанных кусочками и смешанных с 1/2 ф. сахару. Все накрывается тестом, сделанным из 1/2 ф. муки, 1/4 ф. масла, 1/4 ф. сахару и 1 желтка и ставится в горячую печь.

---

## Шулики с маком

Замесить тесто из муки и воды, прибавить на фунт муки ложечку масла кусочком, поделать тонкие коржи, спечь. Сырые понадрезывать в косячки, чтобы удобнее их было ломать. Мак спарить, утереть с сахаром, развести молоком или водой, коржи поломать и вымешать с маком.