

# Печенье

## Печенье берлинское

**В**збить добела четверть фунта масла, вбить в него по одному 5 яиц и 2 желтка, всыпать полфунта мелкого сахару, все хорошо стереть и прибавить немного лимонной цедры, толченой корицы и три четверти муки, размесить, наделать небольшие комки, печь.

---

## Печенье сухое

Полстакана растопленного масла растереть добела, прибавить полстакана мелкого сахару, растереть с 2 сырыми яйцами, после чего прибавить полстакана толченого миндаля, 2 стакана муки, все хорошо растереть и ножом помазать на железный лист, смазанный маслом, чтобы вышел тонкий и ровный слой, смазать яйцом, посыпать рубленным миндалем, крупно толченым сахаром и коришкой — печь.

Когда готово, то еще горячее нарезать ровными продолговатыми кусочками и поставить в печь, в вольный дух, чтобы высохли.

## Печенье ванильное

3 цельных яйца смешивают с полтора фунтами мелкого сахара и ставят в кастрюлю на легкий огонь, чтобы сделалась довольно твердая масса; вынув из кастрюли, бьют, пока совершенно охладится, после чего прибавляют небольшими частями полтора фунта муки, 1/2 ун. масла и полрюмки ванилевой настойки, делают папочки, пекут.

---

## Печенье розовое

Полфунта сахара, четверть фунта муки, 5 желтков и щепотку углекислой соли, аммиак, замешивают в тесто, которое подкрашивают розовой настойкой и прибавляют 3-4 капли розового масла. Из этого теста делают разные завитушки и фигурки по своему усмотрению, посыпают толченым или шинкованным миндалем, предварительно смазывая яйцом и пекут.

## Печенье лимонное

3 желтка истереть с полфунта сахара, прибавить мелко-на-мелко изрубленную цедру из 3 лимонов и полфунта муки — все как можно лучше перемешать и наконец прибавить 3 взбитых белка. Класть кучками, посыпая каждую миндалем, на железный, вымазанный маслом лист.

## Печенье мускатное

Четверть фунта масла растереть с четвертью ф. мелкого сахара, прибавить по одному 20 желтков, немного мускатного цвета, рюмку рому и наконец один и три четверти ф. муки: тонко раскатать, нарезать пластинками и наделать разных завитков или фигур, которые смазать желтком и печь.

---

# Елочные печения и конфеты

Печения из белков и миндаля играют не меньшую роль в украшении елки нежели пряники. Первое место между ними занимают, безусловно, всевозможные марципаны, способ приготовления которых, содержащийся в прежние времена в глубочайшей тайне мастерами этого дела, ныне открыт и уже не представляет собою никаких особых затруднений.

## Печенье из миндаля

Главное условие удачного приготовления марципанов и всевозможных миндальных печений — это приобретение высшего качества миндаля, на этом экономии ни в коем случае делать нельзя, т.к. дешевый миндаль мелок, зачастую горьковато-жирного вкуса, содержит в себе много прочих примесей в виде кусочков скорлупы, а также поломанных, темных миндалин, которые потом влияют на цвет печенья, придавая ему некрасивый, буроватый оттенок. Миндаль, предназначенный к очистке, следует высыпать в решето, сполоснуть теплой водой, а затем положить на ночь в холодную воду. По прошествии 12-13 час. кожица от него отделится совершенно свободно, миндалины уже получают ослепительно белого цвета. Их просушивают между салфетками, а затем в самой легкой печи, чаще их поворачивая. При толчении миндаль следует смачивать слегка розовой, флер-оранжевой водой или белком, или же, наконец, толочь его вместе с сахаром, иначе он замасливается и плохо измельчается. Введенная несколько лет тому назад механическая терка (мельница) для миндаля и орехов, вполне оправдала свое назначение: она делает смачивание его совершенно излишним, кроме того, она чрезвычайно сокращает работу и измельчает миндаль гораздо равномернее, неже-

ли это возможно в простой ступке. Такие мельницы продаются теперь повсюду в городах в посудном магазине, и стоят только 1р. 20 коп.-2 руб. штука. Если к тому прибавить, что на них можно превращать в порошок сахар, шоколад, сухари, а также тереть картофель, сыр, творог и всевозможные овощи, что станет вполне очевидно, что такого рода мельница должна быть налицо во всяком хозяйстве, где она явится неопределимым подспорьем при исполнении всевозможных кухонных работ.

---

## Елочное печенье

Взбить 10 белков в пену, прибавить 1ф. сахарной пудры, 1 чайн. лож. лимонного соку, 1/4 ф. тертого миндаля, цедру 1 лимона, 5-6 ложек мелко толченых и просеянных хлебных крошек; разделить массу на 4 части, одну оставить не окрашенной, к остальным положить немного раствора шафранной настойки и шоколаду, и выпекать.

---

## Шоколадное печенье

Взбить в пену 2 белка, прибавить 1/4 ф. сахарной пудры и 2 таблички тертого шоколада, разогретого на плите, выпускать на лист, смазанный воском, из бумажного фантика разные фигурки,



посыпать грубо истолченным сахаром, подсушить в легкой печи.

---

### Шоколадное печенье с маслом

Взбить 4 белка, влить, продолжая взбивать, 1/4 ф. растопленного масла тонкой струйкой, положить 1/2 ф. неочищенного молочного миндаля, 1/2 ф. сахару, 1/2 ф. тертого шоколада, 3/5 ф. муки, размесить, раскатать, вырезать разными формами, печь на листе, смазанном воском.

---

### Белый марципан

Очистить и высушить миндаль, как было сказано выше, взять 30 лотов сладкого и 2 лота горького миндаля и смолоть его на механической терке или столочь его как можно мельче в ступке, подливая несколько капель розовой воды. На каждый фунт миндаля взять 1<sup>1/2</sup> ф. сахарной пудры и немного розовой воды, размешать в густое тесто, поставить на сутки на холод, на следующий день вновь перемесить, а когда тесто делается ровным и гладким, то посыпать доску и скалку сахарной пудрой, выложить тесто, раскатать, вырезать разными формами. Уложить тесто на лист, прикрытый облатками, накрыть другим листом, на который наложить раскаленных углей, дать тесту поджариться и заглазировать.

---

### Шоколадное печенье на патоке

Смешать взбитые белки, 1 ф. темной патоки, 1<sup>1/4</sup> шоколада, 1/2 ф. миндаля, гвоздики, корицы, лимонной цедры, горсть муки, скатать шариками, печь на листе, смазанном воском.

---

### Марципан фисташковый

Готовят, как белый марципан, подливая при толчении воду из померанцевых цветов.

---

### Миндальные палочки

Столочь 1 ф. миндаля, прибавить 7 желтков, 1 ф. сахару, цедру 1 лимо-

на, 1 ложку муки, размесить, скатать палочками, спечь.

---

### Шоколадные венчики

Смешать 2 яйца, 1/2 ф. муки, 1/2 ф. сахару, 1/2 ф. шоколада, 2 ложки масла, гвоздики, корицы, цедру 1 лимона, вкатать баранками, спечь, глазировать.

---

### Шоколадные лепешки

1/2 ф. сахару, 1/4 ф. шоколада, 3 битых белка, 1 дерев. ложку картофельной муки, печь лепешками на листе, смазанном воском.

---

### Шоколадные бисквиты

Взбить в пену 5 яиц, прибавить, 1/2 ф. сахару, бить на огне, пока не появятся пузырьки, всыпать 1/4 ф. шоколада и 1/2 ф. муки, и продолжать взбивать, пока все не остынет, выдавливать из булочки разного фигурки на лист, смазанный воском, посыпать их сахарной пудрой, дать постоять с 1/2 часа в теплом месте, запечь в легкой печи.

---

### Пасьянсы

Взбить покруче 4 белка, прибавить 1/4 ф. сахарной пудры, ванильного порошку, 2-3 ложки мелкой муки, печь, как шоколадные бисквиты.

---

### Белковое печенье

2 ф. сахару смочить водой, варить в густом сиропе, взбить в крутую пену 10-12 белков, влить в них тонкой струйкой горячий сироп, продолжая взбивать массу, прибавить шоколада, шафрану, ванили или корицы, выпускать колечками на лист, спечь.

---

### Венское печенье

Смешать 10 круто взбитых белков с 1 ф. сахарной пудры и палочкой толченой ванили, класть фигурками на лист, сма-

занный воском, посыпать миндалем, спечь в легкой печи.

---

### Крендельки для елки

Вскипятить 2 ф. сахару с 2 стаканами молока, положить 8 яиц, 1 чайн. ложку оленерожной соли и около 5 ф. муки. Тесту дают постоять около суток, скатывают из него крендельки и баранки, которые по попечении покрывает водяной глазурью. Из этой массы выходит около 600 шт. мелкого печенья.

---

### Крендельки с миндалем

1 ф. масла, 1/2 ф. сахару, 2 ф. муки, 1/4 ф. толченого миндаля, 4 яйца, немного оленерожной соли быстро размесить, печь крендельками и баранками.

---

### Крендельки с корицей

1/4 ф. муки, 1/4 ф. масла, 4 лота сахару, 1 чайн. ложка корицы, 1 яйцо быстро размесить, разделить крендельками, посыпать миндалем, спечь.

---

### Крендельки с ванилью

2/5 ф. сахару, 1/2 палочки ванили, 1 яйцо, 1 желток, 1/5 ф. масла, 1/2 ф. муки, печь, как предыдущие.

---

### Струдки

Стереть 16 желтков, 1 ф. сахару, 3/4 ф. сладкого и 1/4 ф. горького миндаля, 1 лимонную цедру, пену 16 белков, вылить на лист, хорошо промазанный воском, спечь, нарезать полосками, горячими их свернуть винтом вокруг круглой палки.

## Оленьи рога

12 желтков, 8 ложек сахару, 1/2-3/4 ф. муки, 4 ложки густых сливок, 8 ложек растопленного масла, 1/4 чайн. ложки соды, размесить, скатать в виде рогов, обвалить в рубленном миндале и спечь.

---

### Анисовые лепешки

8 яиц взбить почти до кипения на слабом огне с 1 ф. сахару, бить пока не остынут, всыпать 1 ф. муки, горсть анису, шоколаду или ванили, класть лепешками на лист, покрытый бумагой, дать постоять в теплом месте с 1/2-3/4 часа, испечь.

---

### Шоколадные лепешки

Натереть шоколаду, прибавить чуть-чуть воды, сварить в очень густую массу, постоянно мешая, перелить в кастрюлю с длинным острым носиком, капать горячей массой на мраморную доску или на железный лист, смазанный слегка миндальным маслом, дать остыть. Ударить краем доски об стол, вследствие чего все лепешки отделятся от доски, им дать еще подсохнуть и сложить в коробки.

---

### Мятная лепешка

Взять мельчайшей просеянной сахарной пудры в произвольном количестве, смочить ее слегка водой и 1-2 каплями мятного масла, чтобы образовать тесто густотой в сметану; разделить тесто на 2 части, одну подкрасить раствором кошенили, класть лепешками на лист, как было объяснено в предыдущем номере. Чтобы лепешки выходили помельче, отделять их от носика кастрюли вязальной спицей.





# Пряничное производство

За печение пряников надо браться заблаговременно, недели за 2-3 и более того, так как пряничное тесто подрастает очень медленно, а после печения пряники сразу бывают жестки и не годны к употреблению, и ввиду этого должны пролежать некоторое время в сыром месте. Лишь самое небольшое число пряников может быть замешено и испечено в тот же день, к последнему разряду относятся, например, мятные пряники, да и те бывают вкусны через 5-6 дней после печения. По материалу, из которого готовятся пряники, их можно разделить на три больших разряда, а именно:

а) паточные пряники; б) медовые ; в) сахарные.

Из них наиболее ценятся медовые пряники, как во вкусовом отношении, так и по дороговизне употребляемого материала. Надо, однако, заметить, что в состав паточных и медовых пряников также входит сахар, без которого тесто не будет иметь должной степени сладости. Патоку для пряников следует покупать сахарную или картофельную, высшей очистки, непременно темную, прозрачную, с чистым запахом и без постороннего привкуса.

Мед употребляется чистый пчелиный, темный, чтобы в нем не содержалось ни малейшего следа вошины. Как мед, так и патоку, должно перед употреблением прокипятить белым ключом и снять дочиста всю пену. Мука для пряников употребляется всякая, но главное — она должна быть совершенно сухая, просеянная сквозь частое сито и слегка подогретою. Вместо дрожжей для разрыхления и подрастания пряничного теста употребляется сода, поташ и оленержная соль, или углекислый аммоний. Все эти вещества покупаются в очищенном виде, поташ и сода в порошке, оленержная соль в кристаллах, которые приходится толочь в момент употребления, т.к. разрыхляющий тесто аммоний склонен к быстрому улетучиванию. По этой же причине последний состав следует хранить в стеклянной банке с притертой пробкой и никогда в очень больном количестве не закупать. Если взять на 10 коп. каждой из 3-х вышеупомянутых солей, то их хватит чуть ли не на несколько пудов пряничного теста, Идущая в дело соль должна быть аккуратно отмерена или отвешена и смешена с несколькими ложками муки для более равномерного распределения по всему тесту.

Из пряностей, идущих на приготовление пряничного теста наиболее употребительные: гвоздика, корица, кардамон, перец, имбирь, изредка — ваниль, анис и мускатный цвет или орех. Все они незадолго до употребления должны быть превращены в мельчайший порошок и сметаны с несколькими пригоршнями муки, иначе они могут сбиться в ком и неравномерно распределиться по всему тесту. Вымешивание пряничного теста производится прямо руками, в кадке, чашке или горшке. Густота обыкновенного пряничного теста подходит к ржаному тесту, из которого печется черный хлеб. Печение пряников производится в духовой печи не железных листах, посыпанных мукой или же в русской хлебной печи — на лопатах. Битые же пряники пекутся в четырехугольных или круглых бумажных формах, смазанных маслом.

Готовые пряники по выходе из печи глазируются белой, коричневой или розовой глазурью и посыпаются цветными сахарными крупинками (нонпарейл), специально продающимися для этой цели в кондитерских и фруктовых магазинах. Цветную глазурь можно заменить просто смазыванием сахарным сиропом, раствором желатина или гумми-арабика, придающего поверхности пряника блестящий вид. Глазурь наводится исключительно на совершенно остывшие пряники, лучше всего на другой день после печения.



## Белковая глазурь

1 стакан просеянной сквозь самое частое сито сахарной пудры растереть до гладкости с 1-2 белками, быстро обмазать пряник, вставить для просушки в чуть теплую печь.

## Шоколадная глазурь

Натереть 1/4 шоколада на терке, прибавить 1/4 сахара, 3-4 ложки воды, уварить, метя чрезвычайно густо, смазывать остывшие пряники, подсушить в теплом месте.

---

# Сахарные пряники

## Сахарные орешки

Мешать 1/2 часа 4 яйца с 1 ф. мелкого сахара деревянной ложкой, прибавить горсть рубленого цукату, толченого миндаля, гвоздики, корицы, цедру 1 лимона, 1/2 чайной ложки поташу, разведенного в роме, и 1 ф. пшеничной муки, скатать шариками и печь на листе.

## Сахарные пряники

Сварить густой сироп из 1 ф. сахару, остудить, вбить 12 яиц, всыпать 1 ф. картофельной муки, гвоздики, корицы кардамону, мелко рубленого апельсинового цукату, скатать шариками, печь на листе.

## Миндальные коврижки

Очистить 1 ф. миндаля от кожицы, мелко истолочь, подливая несколько капель розовой воды; растереть 4 желтка с 4 целыми яйцами, прибавить 3/4 ф. сахарного песку, миндаль, печь в бумажных коробочках, смазанных маслом. По желанию положить пряностей — кардамона или гвоздики, а после печения покрыть коврижки одной из вышеописанных глазузей.

## Коврижки сахарные

Стереть добела 1 ф. крупчатки и 9 яиц, прибавить 1 ф. сахара, кардамона,

## Розовая глазурь

К водяной глазури примешивается несколько капель кошенилевой микстуры (купить в аптеке).

## Водяная глазурь

1 стакан просеянной сахарной пудры смешивается с небольшим количеством воды (простой, розовой или померанцевых цветов) в густую кашу, слегка разогревается, быстро намазывается на пряники, которым дают засохнуть в теплой комнате.

корицы, 1/2 чайной ложки квасцов, дать постоять сутки, затем печь лепешками на листе.

## Пряники на розовой воде

Сварить сироп из 1 бут. розовой воды и 1<sup>1/2</sup> ф. сахару, остудить, прибавить 1<sup>1/2</sup> стол. ложки поташу, разведенного розовой водой, 3 ф. крупчатой муки, выбить, дать постоять 2-3 суток в теплом месте, раскатать толщиной в палец, вырезать разными формами, положить на лист и запечь, не давая румяниться, в самой легкой печи.

## Мятные пряники

Готовятся совершенно как предыдущие, с мятной водой вместо розовой, и прибавлением 1/2 капли мятного масла.

## Литовский пряник

Растереть 3 желтка с 1/2 ф. сахарного песку добела, прибавить 1 ф. муки, по 1/2 лож. корицы, гвоздики и перцу, влить 1 стакан густой сметаны. Подрумянить на сковороде 1/2 стакана сахару, прибавить 1/4 ст. воды, проварить, остудить, вылить в тесто, положить пену 3 белков, 1/4 чайн. ложки соды, перелить тесто в противень, смазанный маслом, печь в легкой печи.



# П а т о ч н ы е   п р я н и к и

## Торунские пряники

Взять 3 стакана патоки и 9 стаканов крупчатки, взбивать веселкой 2 часа, прибавить 2 лота поташу, разведенного розовой водой, дать подняться в течение недели, положить 4 яйца, гвоздики, кардамону, цукату, предварительно мелко его изрубив, перемесить, раскатать в палец толщиной, убрать миндалем и запечь.

## Гольштинский пряник

1/2 ф. толченого миндаля, 2 ф. патоки, 2 ф. муки, 1/2 ф. масла, 1/2 ф. сахарного песку, по 1 чайн. ложки поташу, корицы, кардамону, гвоздики, цедру 2 лимонов, 1/8 рубленного цукату, все размешать, дать постоять 4-3 недели в теплом месте, раскатать, вырезать разными фигурами и спечь.

## Рассыпчатые пряники

Вскипятить 6 ф. патоки, прибавить 2<sup>1/2</sup> ф. масла, 3/4 ф. рубленного миндаля, 3-4 яйца, 6 лотов погашу, по 1<sup>1/2</sup> лота анису, имбирю, перцу, по 1 лоту гвоздики и корицы, 1/2 лота кардамона, горсть поме-

ранжевых корок, выбить, раскатать, вырезать и спечь.

## Паточные пряники с яйцами

2 ф. патоки вскипятить, обварить 2 ф. муки, прибавить 1 стакан кипяченого масла, 1/2 ф. толченого миндаля, немного остудить, положить 24 яйца, печь лепешками на листе.

## Шведские пряники

Вскипятить 1/4 ф. масла с 5 стаканами патоки, прибавить имбирю, гвоздики, анису и апельсиновой цедры, всыпать ржаной муки пополам с пшеничной, положить 5 лотов погашу, разведенного в рюмке спирту, размешать, дать подняться несколько дней в теплом месте, раскатать, вырезать разными формами, посыпать миндалем и спечь.

## Паточные коврижки

Взбить 2 ф. кипяченой и остуженной патоки с 6 яйцами и 6 желтками, положить 1<sup>1/4</sup> ф. муки, 1 чайную ложку углекислого аммония, печь в бумажных корбочках. Пряность по вкусу.

# М е д о в ы е   п р я н и к и

## Медовые пряники

3 ф. муки пшеничной и 1/3 ф. миндаля, очень мелко изрубленного, положить в макотру. Три ф. меду пережарить, влить масла от 1/2 до 3/4 ф. теплого и разных специй, как то: корицы, немного гвоздики и даже, кто любит, душистого перцу, 3<sup>1/2</sup> лота поташу, разбавленного 1/3 стакана теплой воды, вымешать наскоро ложкой, закипятить и сейчас же запарить этим муку, выбивая ложкой, пока не остынет и не сделается густым; вынести на холод на сутки или неделю, даже больше.

Внести тесто в тёплое помещение и, когда совсем обогрется, вбить в него 5 яиц, хорошо вымесить и вынести опять, на холод. Совсем холодное тесто раскатать в тонкий корж, почти как на лапшу, выделывать коржики стаканчиком, класть на совершенно сухой, чистый, ничем не помазанный лист и поставить в легкую печь, посматривая, чтобы не перепеклись. Снимать с листа мягкими, и потому нужно разломать коржик и посмотреть, не сырой ли в середине. Можно украсить сырые коржики, положив посредине миндаль.

## Польские поцелучики

Распустить на огне 1 ст. меду, прибавить 1ст. мелкого сахару, остудить. Положить 2 яйца, 1 чайн. ложку с верхом соды, по 1 чайн. ложке гвоздики, корицы, 1/2 чайной ложки перцу, столько муки, чтобы образовать густое тесто, скатать шариками, величиной о грецкий орех, спечь на листе, плоскую сторону глазировать белой, розовой или шоколадной глазурью.

## Анисовые пряники

1/2 ф. ржаной муки насыпать на железный лист и поставить в печь, чаще мешая, чтобы она как можно равномернее бы подрумянилась. Вскипятить 3<sup>1/2</sup> стак. меду, всыпать муку, 2<sup>1/2</sup> чашки перебранного анису, 1 чашку апельсинового цукату, 1 ложку имбирю, по 1 ложке гвоздики и корицы, 3 чайн. ложки поташу, разведенного с 2 ложками спирту, взбить, пока масса не посветлеет, печь небольшими пряниками на листе.

## Шоколадный пряник

Вскипятить 1/2 штофа меду, всыпать 1<sup>1/3</sup> ф. тертого шоколаду, 1 лот поташу, положить 2 ф. муки и 4 яйца, размесить, дать постоять сутки, выложить на противень, спечь, оглазурить, нарезать кусками.

## Нюренбергский пряник

Вскипятить 2 ф. сахару с 1 стаканом водки. Влить 5 стаканов меду, кипятить 10 мин., положить гвоздики, корицы, лимонной и апельсиновой цедры, 2 ф. рубленного миндаля, 1/4 ф. рубленного цукату, 1 лож. поташу, 3 ф. муки, размешать, вынести на месяц в погреб, раскатать, вырезать и спечь.

## Безельский пряник

Вскипятить 5 ф. меду, 5 ф. сахару, положить 2 ф. мелко рубленного миндаля, 1/4 ф. цукату, цедру 1<sup>1/2</sup> лимона, гвоздики, корицы, мускату, 1/4 ст. спирту или рому, раскатать, печь на листе, покрытом слоем воска.

## Хлебный пряник

4 ф. ржаного хлеба нарезать кусками, высушить в печи, истолочь в ступке, просеять, прибавить гвоздики, корицы, ванили, мускатного цвету, заварить кипящим медом, всыпать одну ложку картофельной муки, бить, пока не остынет, прибавить пену 4 белков, миндаля, печь круглыми лепешками на листе.

# Калачи, коржики, сухарики и другие изделия

## Калач из простой муки

Два стакана простой пшеничной муки запарить густо молоком или водой; когда остынет влить на 10 коп. дрожжей и поставить подойти, потом влить 7 стаканов молока или теплой воды, положить неполную ложку соли, муки, сколько надо, вымесить; когда подойдет, выделывать калачи, облить водой или помазать постным маслом, дать подняться и садить в печь.

## Калачики с мясным фаршем

1/2 ф. муки размесить с 3/4 ф. масла и раскатать. 1/2 ф. муки, 1 желток, 3 ложки сметаны и воды столько, чтобы тесто было очень мягкое, вымесить и раскатать. Положить это тесто на приготовленный корж с маслом, завернуть края и слегка раскатать, затем опять сложить и таким образом раскатать 3 раза. Тесто это приготовить с вечера, положить на тарелку, посыпанную мукой, прикрыть салфеткой и вынести на холод. Утром раскатать тонко, порезать квадратиками, наложить мяс-



ным фаршем или каким-нибудь другим (из сладкой капусты, из рису), свернуть трубочкой, помазать яйцом и спечь в духовке. Подавать к супу или к чаю.

---

### Тесто для пирогов и коржиков отличное

1 ф. муки, 3/4 ф. масла сливочного, 6 ложек воды, соли, вымесить и вынести на сутки на лед. (Может стоять и дольше, и меньше). Когда нужно, раскатать на холодном месте раза три, все оставляя на 10 минут на льду.

---

### Коржики с маком (1-й способ)

Взять 2 чашки воды, одну чашку топленого масла, один белок и по вкусу соли. Замесить густо тесто с маком; умесивши хорошо, делать тонкие коржи и садить в печь.

---

### Коржики хорошие

Пять желтков вареных протереть сквозь сито, 3 желтка сырых, стакан сметаны, стакан сахара, рюмку белого вина, 1 ф. масла нетопленого коровьего утереть хорошенько, прибавить муки 2<sup>1/2</sup> ф., толченого миндаля 1<sup>1/4</sup> ф. и еще утирать; потом раскатать корж, толщиной в полпальца, выдавливать стаканом, смазывать желтком, посыпать миндалем с сахаром, поколоть вилкой и садить в печь.

---

### Коржики на соде

1 стакан сметаны, 1 стакан смальца растопить, влить рюмку водки и дать прокипеть; затем немного остудить, влить в муку, положить ложечку соды и столько же соли (если кто желает получить сладкие коржики, то может положить сахару), 1/4 стакана воды, замесить не круто, вынести на холодное место, пока остынет; тогда выделывать коржики и садить в печь.

---

### Коржики яичные

10 желтков, 1/2 ф. сахару хорошо утереть, прибавить 1<sup>1/2</sup> ф. муки и 1/2 ф. гор-

чичного масла, лимонной цедры или ванили и хорошо вымесить. Тонко раскатать и вырезывать стаканчиком. Помазать яйцом и присыпать миндалем.

---

### Коржики соленые

3 ф. муки, 1 ф. масла, ложечку соли, 5 яиц, 4 ложки сметаны вымесить хорошо; раскатать корж, толщиной в палец; вырезывать маленьким стаканом коржики; помазать яйцом и печь.

---

### Коржики любимовские

2 стакана сметаны, 2 стакана масла, 4 яйца, соли (если кто хочет, — сахару), муки столько, чтобы тесто было довольно мягкое вымесить хорошо. Раскатать корж, в палец толщиной, вырезывать стаканчиком, помазать яйцом.

---

### Коржики со смальцем

1 ф. смальцу, 1 ф. масла, 2 стакана сметаны, 1 стакан молока, 5 желтков, соли, пену из 5 белков, пол-ложки соды, — все разболтать, замесить с мукой довольно круто; раскатать тесто на доске в корж, в палец толщиной, вырезывать стаканчиком, помазать яйцом и печь.

---

### Коржики сладкие

1 ф. масла или смальцу, 1 стакан сахару утереть отлично, вбивая по одному от 3-х до 4-х яиц; когда утрется, положить 1/2 ложечки соды, замесить с мукой и раскатать на доске; стаканчиком делать коржики, смазать яйцом, посыпать миндалем с сахаром и печь.

---

### Коржики с маком (2-й способ)

7 стаканов муки перетереть руками с одним фунтом масла и 2 желтками, положить дрожжей 2<sup>1/2</sup> лота; замесить это на молоке, чтобы тесто было не очень мягко, положить соли и маку; когда подойдет, перекачивать, как слоеное тесто. Делать стаканом коржики; помазать яйцом и посадить в печь.

## Коржики с маком (постные)

3 ф. муки, 1 ф. горчичного или подсолнечного масла, 1/2 ф. маку, соли и 2 ложки сахара хорошо замесить, раскатать корж, вырезать стаканчиком, помазать маслом и садить в печь. Такие же коржики можно делать на растопленном смальце или масле, тогда помазать яйцом.

---

## Коржики с вареньем

Сделать тесто, вырезать стаканом кружки, обложить их кругом валиком из теста, так чтобы образовалось углубление, помазать яичком и спечь. Малину, клубнику, крыжовник, сливы, очищенные от кожицы и косточек, подварить немного с сахаром настолько, чтобы не потеряли своей свежести, отцедить и в готовые коржики накладывать в углубление. Очень вкусны и, если сделать аккуратно, очень изящные.

---

## Сухарики

1/2 ф. масла утереть с 7-ю желтками и с одним ф. сахару, прибавить 1/2 ф. сметаны, 1/4 ф. миндаля, очищенного, изрубленного и немного поджаренного, 1/4 ф. кишмиша или коринки, пену из 7-ми белков и муки, приблизительно 2 ф., так чтобы тесто было мягкое, соды на конце ножа, вымесить хорошо. Выделывать длинные валики, толщиной с качалку для теста, помазать яичком и спечь в духовке, только не передержать в печке, чтобы не перепеклись. Сейчас горячими резать наискось и подрумянить слегка в духовке.

---

## Сухарики французские

24 стакана муки и 6 стаканов теплого молока, 1 стакан дрожжей (1/4 фунта) вымесить хорошо, посыпать сверху мукой и поставить, чтобы подошло. 16 яиц разболтать хорошо, влить в опару, вымесить, влить потом 3 стакана теплого масла и опять хорошо вымесить; когда тесто подойдет, выложить на доску, посыпанную мукой, вымесить еще и делать маленькие булочки; когда подойдут, помазать яйцом и спечь.

Разрезать, посыпать сахаром с ванилью и подсушить.

## Сухарики литовские

Стакан муки запарить стаканом молока, протереть, чтобы не было комков и, когда остынет, прибавить 2 лота дрожжей, разведенных в двух ложках молока. Когда опара подойдет, влить 8 желтков, утертых с двумя ложками сахара, положить куском 1/2 ф. масла, соли 1/2 ложечки и 6 стаканов муки, не сразу, чтобы тесто не было очень твердое, если мука очень сухая или крупки, — вымесить хорошо и, когда тесто подойдет, выделывать маленькие булочки, дать им подойти на листе, помазать яйцом и вставить в печку средней температуры на 10-15 минут. Холодными перерезывать острым ножом и помазать сливками, посыпать сахаром с корицей или ванилью и подсушить в легкой печке.

---

## Сухарики на сливках

Муки 10 стаканов, 3 стакана теплых сливок, густых дрожжей 1/2 стакана (на 10 коп.), яиц один стакан, сахару 1 стакан, вымесить хорошо; когда тесто подойдет, поделывать маленькие булочки, величиной в волошский орех; дать подойти. Помазать яичком и спечь. Разрезать пополам (лучше, когда остынут), намазать сливками, посыпать сахаром и корицей, поставить в легкий дух, чтобы подсыхли.

---

## Крендели

10 желтков утереть со стаканом сахару, вливать понемногу, все утирая, подсолнечного масла или горчичного 1 стакан. Положить пену из 10 белков, вымешать, всыпать столько муки, чтобы тесто было мягкое, но не жидкое; влить большую рюмку водки и выбивать тесто рукой; выложить тесто на доску, резать по кусочку и выделывать крендельки; смазать яйцом, посыпать сахаром и печь в очень горячей духовке.

---

## Венские крендели

1/4 ф. масла утереть хорошо; 4 взбитых яйца, стакан теплого молока, 2 ложки дрожжей (на 5 коп.), немного соли и 1 ф. муки приблизительно, вымесить хорошо и,



когда тесто подойдет, делать крендельки подковкой; положить в середину немного густого варенья или миндальной массы, дать немного подойти, помазать яйцом и печь.

### Рогалики со сладким фаршем

Приготовить обыкновенное сдобное дрожжевое тесто, раскатать в тонкий корж, порезать треугольниками, помазать маслом (перышком), наложить фаршем из миндаля, орехов или вареньем густым, свернуть, помазать яйчком, посыпать миндалем с сахаром и спечь в духовке.

### Варшавские рогалики

Стакан яиц разболтать хорошо, влить стакан сливок, всыпать стакан муки, размесить хорошо. Влить полстакана дрожжей (на 5 коп.) и поставить, чтобы подошли. Влить их в тесто, прибавить муки, чтобы тесто можно было раскатать; положить 2 стакана масла нетопленного, сахару от стакана до полутора; вымесить хорошо на доске, хотя тесто не должно быть крутое.

Выделывать рогалики подковкой. Когда немного подойдут, помазать яйцом, посыпать миндалем с сахаром и печь в не очень горячей печке.

## Блюда, по ошибке не вошедшие в отделы

### Бриеш

1 ф. муки и 1 ф. масла перетереть руками на доске, вбить 6 яиц и слегка замесить. Отдельно 1/4 ф. муки расчинить с двумя лотами дрожжей, разведенных молоком до густоты густых сливок и, когда дрожжи поднимутся, влить их в приготовленное тесто на доске, прибавить полную ложку сахарной пудры, соли и опять слегка замесить, подбирая тесто снизу, поставить его в комнатной температуре на целую ночь, положив его в кастрюлю, обсыпанную мукой. На утро вымесить тесто хорошо на доске, опять переложить в кастрюлю и дать подняться, тогда опять на доску, выделывать небольшие булочки, сверху положить маленький шарик из того же теста и, когда подойдут еще, выложить на лист, помазать яйцом и печь в очень горячей печке.

чистый и ничем не помазанный. Эти галеты следует попробовать каждому: их делать очень легко, и они очень дешевы. Из этой пропорции выходит почти 3 фунта.

### Бублики греческие

12 стаканов муки расчинить теплой соленой водой, влить дрожжей 1/8 ф.; когда подойдут, вымесить хорошо и опять дать всходить; делать бублики, бросать в кипяток; вынимать палочкой те, которые всплывут наверх, класть на доску и поставить в печь; когда подрумянятся на одну сторону, перевернуть на другую. Можно помазать яйцом. В печке жар должен быть с одной стороны.

### Домашняя тянучка

### Галеты

1/2 ф. масла растереть ложкой, чтобы оно было, как сметана, влить один стакан холодного молока, один стакан сахара, два стакана картофельной муки, три стакана пшеничной муки, пол-ложечки кремортаргара, 1 ложечку соды, на 20 коп. просеянной ванили, вымешать ложкой, потом переложить на доску, хорошенько замесить, раскатать тонкие коржики, как на лапшу, и вырезывать жестяными формочками галеты. Лист должен быть

На стакан сливок взять 2 чайн. ложки картофельной патоки, 24 золот. кусками сахару и немного ванили. Положить в сливки сахар и ваниль и, помешивая, дать кипеть на сильном огне. Когда масса начнет густеть, прибавить патоку и уваривать, пока кусочек массы, опущенный в холодную воду, не будет сразу застывать. Вылив на блюдо, смазанное маслом, дать застыть и разрезать затем на кусочки. В массу, когда она еще варится, можно прибавить, по желанию, тертого шоколада, кофе, мелко истолченных фисташек или миндаля.