

117
65
М. К. Ковалевъ.

~~Медовые~~ 

 пряники.

Руководство къ домашнему и фабричному производству
медовыхъ пряниковъ.



ИЗДАНИЕ
РЕДАКЦІИ ЖУРНАЛА
„ГОЛОСЪ ПЧЕЛОВОДА“.

Житомиръ.
Электро-Типографія С. М. Штеренберга, Бердичевская, 16.
1915 г.

М. К. Ковалевъ

Медовые пряники.

Руководство къ домашнему и фабричному производству
медовыхъ пряниковъ.



ИЗДАНИЕ
РЕДАКЦІИ ЖУРНАЛА
„ГОЛОСЪ ПЧЕЛОВОДА“.

Житомиръ.
Электро-Типографія С. М. Штеренберга, Бердичевская, 16.
1915 г.

авторъ К. К.

Медовые
пряники



71
61

„Медовые пряники румя-
нять щеки“.

(Народн. пословица).

ОТЪ АВТОРА.

Народная мудрость выработала пословицу: „нѣтъ худа безъ добра“. Но у насъ въ Россіи, какъ извѣстно, все идетъ шиворотъ—навыворотъ, и поэтому въ примѣненіи приведенной пословицы къ нашей современности, гораздо вѣрнѣе будетъ перевернуть эту мудрость на изнанку: нѣтъ у насъ ни одного, даже самаго малаго добра, безъ какого нибудь сопутствующаго ему и часто очень большого худа...

Въ особенности это примѣнимо къ нашему человодству. Здѣсь поистинѣ — „перевернешься—бьютъ, не довернешься—бьютъ“. Неурожай на медъ—горе: гибнуть труженицы пчелки; урожай—горе: нѣтъ сбыта для меда. Въ неурожай цѣны на медъ стоятъ высокія, да меда нѣтъ; въ урожай—меда сколько хочешь, да сбыть его некому.

Но хуже всего, что „ужъ сколько разъ твердили міру“, сколько перьевъ поломано и чернилъ пролито для того, что бы доказать, какой огромный вредъ и многомилліонный ущербъ причиняетъ нашему хозяйству такое ненормальное положеніе дѣлъ, но „возъ и нынѣ тамъ“, и изъ году въ годъ повторяется со строгой закономѣрностью этотъ своеобразный законъ: „неурожай меда—горе, урожай—горе“.

Почему?

Кто хоть сколько нибудь знакомъ съ положеніемъ современнаго человодства въ Россіи, тотъ вполне согласится, что причину русскаго „медоваго горя“ является,

прежде всего, одностороннее направление наших пастѣчныхъ хозяйствъ: всѣ они ограничиваются производствомъ однихъ лишь сырыхъ продуктовъ, между тѣмъ, при нормальномъ ихъ состояніи, должно бы быть гармоничное развитіе всѣхъ его статей. Въдъ всякое производство держится и развивается въ той степени, на сколько оно доходно; доходность же, въ свою очередь, зависитъ отъ спроса на добываемые продукты и отъ легкаго и выгоднаго сбыта ихъ.

Продукты пчеловодства, въ особенности медъ, добываемый у насъ въ огромномъ количествѣ, находятъ себѣ слабый сбытъ почти только въ сыромъ видѣ.

Переработка меда, для полученія изъ него разныхъ другихъ цѣнныхъ продуктовъ, если и ведется гдѣ, то весьма рѣдко и преимущественно поблизости съ большими населенными центрами. Слѣдствіемъ этого и спросъ на медъ бываетъ сравнительно хорошимъ только въ мѣстахъ, прилегающихъ къ большимъ городамъ. Здѣсь и пчеловодство довольно доходно.

Въ мѣстностяхъ же отдаленныхъ отъ большихъ городовъ сбытъ меда весьма ограниченъ. Понятно, что въ такихъ мѣстностяхъ и занятіе пчеловодствомъ не можетъ быть прибыльнымъ.

Почти такое же явленіе наблюдается и въ нашемъ садоводствѣ, тѣсно связанномъ съ пчеловодствомъ.

Однако, мы видимъ, что переработанные продукты садоводства въ разные засахаренные фрукты, конфеты, мармеладъ, пастилу и т. п., пользуются широкимъ спросомъ, который, въ извѣстной степени, влияетъ и на ежегодно возрастающій спросъ на сахаръ, употребляемый нынѣ въ домашнемъ обиходѣ въ громадномъ количествѣ.

Развѣ нельзя приложить стараній, чтобы добываемый нашими пчеловодами медъ замѣнилъ собою сахаръ, какъ это было встарь, развѣ нельзя рассчитывать на сбытъ конфетъ и пряниковъ, приготовленныхъ съ медомъ, нельзя ли, наконецъ, надѣяться на широкое потребленіе меда въ видѣ напитка?

Хотя, строго говоря, переработка меда въ другіе продукты и выходитъ изъ непосредственной пчеловодной дѣятельности, но это производство, пока оно не получило самостоятельнаго развитія, можетъ быть побочнымъ занятіемъ для многихъ пчеловодовъ.

Надъ этимъ нашимъ пчеловодамъ слѣдуетъ подумать серьезно, тѣмъ болѣе, что сбытъ меда, переработаннаго въ пряники, конфеты и т. п., какъ мы видимъ, можетъ быть весьма обезпеченнымъ.

Значеніе пряничного производства и вообще переработки меда-сырца въ разные другіе продукты пока еще недостаточно сознано большинствомъ русскихъ пчеловодовъ, опредѣляется возможностью извлекать доходъ изъ меда, не находящаго для себя сбыта, такъ какъ домашняя переработка меда въ пряники и другіе продукты не требуетъ никакихъ сложныхъ приспособленій, не соединена ни съ какими затрудненіями.

Если же пряники не производятся у насъ, то не потому, что тому препятствуетъ одно изъ указанныхъ условій, а лишь только потому, что $\frac{9}{10}$ изъ всѣхъ владѣльцевъ пасѣкъ, которые съ выгодой для себя и пользой для другихъ могли бы заняться этимъ дѣломъ, не знаютъ, не подозреваютъ даже, чтобы можно было примѣнить добываемый ими медъ вмѣсто сахара при производствѣ всевозможныхъ печеній, вареній и т. п. заготовленій домашняго хозяйства.

При такихъ условіяхъ и спросъ, и предложеніе, и сбытъ, и выгодность—все идетъ на смарку.

Къ тому же въ нашей литературѣ нѣтъ еще ни одного труда, который бы подробно трактовалъ о затронутомъ здѣсь вопросѣ. Правда, недавно появилось въ переводѣ М. К. Новосельскаго прекрасное сочиненіе проф. Цесельскаго „Медовареніе“, но оно, къ сожалѣнію, какъ трактующее объ одномъ только производствѣ медовъ—напитковъ не можетъ вполнѣ удовлетворить указаннымъ выше цѣлямъ, достигнуть которыхъ мы можемъ только въ томъ случаѣ, когда въ рукахъ желающаго заняться переработкой меда—

сырца въ разные продукты будетъ къ тому полная возможность, когда выборъ того и другого производства не будетъ представлять никакихъ трудностей.

Съ производствомъ же доброкачественныхъ продуктовъ изъ меда явится и потребитель, обеспечивающій постоянную возможность сбыта меда; поднимется, слѣдовательно, и доходность пчеловодства.

Этимъ цѣлямъ и посвящается предлежащая книга.

Необходимость въ нашей литературѣ такого руководства уже давно чувствовалась и если теперь, пользуясь имъ, хоть нѣсколько десятковъ лицъ приступятъ къ опыту производства пряниковъ по указаннымъ здѣсь способамъ, мы будемъ считать свою цѣль достигнутою.

Составить руководство, подобно появляющемуся въ настоящее время, было всегда завѣтнымъ нашимъ желаніемъ. Приступая же къ составленію его, мы имѣли главною своею заботой сдѣлать его по возможности практическимъ, чтобы съ помощью его человѣкъ, никогда не занимавшійся приготовленіемъ пряниковъ и разныхъ печеній на меду могъ безъ посторонней помощи заняться этимъ дѣломъ, и послѣ нѣкоторой практики, могъ бы достигнуть хорошихъ результатовъ.

Сдѣлать это руководство сборникомъ рецептовъ, по приготовленію разныхъ печеній, не указавъ основаній самаго производства, намъ казалось неудовлетворяющимъ намѣченной цѣли, а потому о производствѣ пряниковъ даны предварительныя и притомъ самыя необходимыя свѣдѣнія.

На сколько удалось намъ выполнить эту задачу, будетъ ясно самому читателю, мы же считаемъ долгомъ сказать, что трудъ нашъ хотя и оригинальный, но не представляетъ изъ себя ничего новаго.

Этой цѣлью мы и не задавались, а напротивъ того, старались собрать все уже извѣстное и проверенное на практикѣ, но разбросанное по разнымъ статьямъ и старымъ,

забытымъ изданіямъ, и неизданнымъ запискамъ заботливыхъ хозяекъ, для чего намъ пришлось пользоваться трудами какъ общими, такъ и спеціальными. Для этого мы прибѣгали мѣстами не только къ собственной передачѣ ихъ матеріаловъ, но и мѣстами и дословной выпискѣ, когда желали достичь этимъ путемъ возможно точной передачи.

„Сѣйте разумное, доброе, вѣчное“..., сказалъ нашъ народный поэтъ Н. А. Некрасовъ, и мы эту идею кладемъ въ основу нашего скромнаго труда.

Ж. Ковалевъ.

Житомиръ,
8 іюля 1914 г.

„Медъ является весьма питательнымъ и удобоваримымъ веществомъ, усвояемымъ организмомъ почти цѣликомъ безъ остатка“.

Докт. профес. Цесельскій.

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ.

Общія замѣчанія о приготовленіи пряниковъ.

Въ приготовленіи пряниковъ и медовыхъ печеній главнѣйшее условіе составляютъ: *медъ, мука, дрожжи, яйца, формы, печи и надлежащая истонка ихъ.*

Медъ долженъ быть натуральнымъ, хорошаго качества и обязательно прокипяченнымъ передъ употребленіемъ.

Но не всякій натуральный медъ одинаково годенъ для приготовленія пряничного тѣста; онъ можетъ быть слишкомъ жидкимъ или слишкомъ густымъ, можетъ содержать слишкомъ мало сахараго вещества, или слишкомъ много. Если медъ слишкомъ жидокъ, то его нужно варить до требуемой густоты; если онъ слишкомъ густъ, то къ нему прибавить немного воды. Болѣе всего годенъ для приготовленія тѣста медъ, тянущійся длинными нитями.

Мука для пряниковъ и печеній можетъ идти пшеничная и ржаная, но обязательно сухая и свободная отъ постороннихъ примѣсей. Поэтому

передъ употребленіемъ муку должно высушить, перемѣшивая по два или по три раза въ день; потомъ просѣять сквозь частое сито, а наканунѣ того дня, когда нужно испечь пряники, ее надобно положить въ теплое мѣсто, чтобы она достаточно согрѣлась.

Яйца необходимо выбирать самыя свѣжія и если нужно, то старательно отдѣлять желтки отъ бѣлковъ; желтки процѣдить сквозь сито, а потомъ взбивать ихъ на блюдѣ или въ плоской чашкѣ. Только при этихъ условіяхъ *тѣсто будетъ легкое, вкусное и рыхлое.*

Само приготовленіе пряниковъ распадается на два слѣдующихъ процесса: приготовленіе тѣста и превращеніе его въ печеный пряникъ.

Тѣсто можетъ быть приготовлено или съ помощью различныхъ разрыхляющихъ средствъ, какъ, на примѣръ, дрожжи, закваска „кусь“ и нѣкоторыя химическія разрыхляющія средства.

Въ виду большого вліянія этихъ средствъ на качество печеній, мы считаемъ необходимымъ остановиться здѣсь на нихъ подробнѣе.

Дрожжи, являющіяся побочнымъ продуктомъ пивоваренія и винокуренія и употребляемая, главнымъ образомъ, для приготовленія хорошаго тѣста изъ пшеничной муки,—принадлежатъ къ быстро и сильно дѣйствующимъ ферментамъ, т. е. веществамъ, вызывающимъ броженіе, причемъ производимое ими броженіе есть спиртовое, сопровождающееся образованіемъ, главнымъ образомъ, углекислоты и виннаго спирта, вслѣдствіе чего

печеные пряники, приготовленные на дрожжах, отличаются мягкимъ вкусомъ. Свойство дрожжей содѣйствовать улучшенію тѣста было давно уже извѣстно, но прежде получали отъ пивоваровъ только дрожжи верхняго броженія, а въ настоящее время ихъ мѣсто занимаютъ, такъ называемыя, прессованныя дрожжи, внутреннее строеніе которыхъ состоитъ изъ весьма малыхъ, видимыхъ только подъ микроскопомъ растительныхъ клѣтокъ, называемыхъ дрожжевыми грибами, которые, главнымъ образомъ, и вліяютъ на превращеніе тѣста въ пряникъ.

Подъ дѣйствіемъ этихъ грибовъ часть крахмала, содержащагося въ тѣстѣ, превращается въ сахаръ, послѣ чего начинается процессъ броженія, при которомъ сахаръ обращается въ углекислоту и винный спиртъ, которые, накопляясь въ тѣстѣ, поднимаютъ его и сообщаютъ ему *рыхлость и эластичность*. Послѣ того-же, какъ тѣсто будетъ посажено въ печь дрожжевые грибки, подъ вліяніемъ высокой температуры, погибаютъ и процессъ броженія прекращается.

Подобное же дѣйствіе, какъ и дрожжи, имѣетъ такъ называемая *закваска* или „кусь“, приготовляемый пряничниками такъ: варятъ вмѣстѣ, въ хорошо вылуженномъ горшкѣ, 2¹/₂ фунта меду съ 1 золотникомъ свиного не соленого жира и подбавляютъ къ этой смѣси муку до тѣхъ поръ, пока получится легко тянущееся тѣсто, которое сохраняютъ для постоянного употребленія.

„Кусь“ производитъ въ тѣстѣ тоже самое дѣйствіе, что и дрожжи, съ тою только разницею,

что свою способность производить броженіе онъ сохраняетъ не особенно продолжительное время,— пока не подвергнется процессу гніенія.

Подъ вліяніемъ дрожжей или куса, какъ мы уже сказали, въ тѣстѣ происходитъ броженіе; при этомъ замѣчено, что спиртовое броженіе въ пшеничномъ тѣстѣ, являющееся, какъ результатъ дѣйствія дрожжей, продолжается дольше, нежели на тѣстѣ ржаномъ, т. е., иными словами, пшеничное тѣсто на дрожжахъ не такъ скоро закисаетъ, какъ ржаное на кусѣ; это зависитъ отъ вязкости пшеничнаго бѣлка, и выражается въ большей пузыристости и рыхлости пшеничнаго пряника.

Что касается вліянія другихъ разрыхляющихъ веществъ, каковы нѣкоторые химическіе препараты, то о нихъ мы сообщимъ ниже, а теперь перейдемъ къ описанію самого изготовленія тѣста, въ приготовленіи котораго первой манипуляціей является замѣшиваніе муки, состоящее въ томъ, что извѣстная часть хорошаго пчелинаго меда, вышеуказанной, надлежащей густоты, разогрѣвается въ хорошо вылуженномъ, тщательно вычищенномъ горшкѣ, затѣмъ прибавляютъ муки до тѣхъ поръ, пока получится густое тѣсто. Къ этому тѣсту примѣшиваютъ часть (на 2¹/₂ ф. около ¹/₄ зол.) упомянутой закваски, мѣсятъ все это вмѣстѣ.

Замѣшиваніе тѣста обыкновенно производится руками, причемъ мѣсятъ или въ горшкахъ или же въ продолговатыхъ деревянныхъ и желѣзныхъ ящикахъ, или же въ корытахъ.

Прибавленіемъ къ тѣсту пряностей (корицы, мускатн. орѣха, гвоздики, кремотаргара и т. п.), сообщаютъ ему тотъ или иной вкусъ.

Когда полученная смѣсь будетъ хорошо вымѣшена, что узнается потому, что тѣсто отстаетъ отъ рукъ и принимаетъ бѣловатый видъ, то тѣсто продолжаютъ бить или растягивать еще болѣе. Послѣднее продѣлывается такимъ образомъ: придерживаютъ тѣсто лѣвой рукой, а правой—тянуть его пасмообразно отъ себя и обратно. Это повторяется до 50 разъ, послѣ чего тѣсто является совершенно готовымъ для печенія.

Если тѣсто замѣшено изъ холоднаго меда, то ему необходимо дать время полежать, послѣ чего оно лишь дѣлается годнымъ для печенія.

Если пряники нужно печь сейчасъ, то нѣкоторые пряничники примѣшиваютъ къ тѣсту кромѣ куса еще и *поташа*, именно на $2\frac{1}{2}$ ф. тѣста $\frac{1}{4}$ зол. очищеннаго поташа.

Но нужно сказать, что обыкновенный поташъ для этого не годится, такъ какъ онъ не совершенно растворяется, и производитъ поэтому въ пряникахъ черныя пятна и сообщаетъ печенью особый привкусъ.

Обыкновенно за день до печенія поташъ вымачиваютъ въ водѣ, такъ что онъ дѣлается мягкимъ, какъ масло и кладутъ его въ тѣсто непосредственно передъ печеніемъ. Безъ примѣси поташа тѣсто можетъ сохраняться долгое время, не подвергаясь порчѣ.

Вообще нужно замѣтить, что пряничники-профессионалы для приготовленія рыхлыхъ, ноздреватыхъ пряниковъ безъ дрожжей и заквасокъ и предварительнаго броженія тѣста употребляютъ кромѣ поташа еще и друг. вещества въ порошокѣ.

Изъ нихъ особенно предпочитается *углекислый амміакъ* (углеаммоніевая соль), котораго примѣшиваютъ въ 1 ф. тѣста 1 чайную ложку. Будучи прибавленъ въ небольшомъ количествѣ къ тѣсту, онъ, при печеніи почти совершенно улетучивается изъ печенія, и потому не приноситъ никакого вреда и въ тоже время способствуетъ поднятію тѣста, что происходитъ вслѣдствіе того, что свободная кислота, всегда имѣющаяся въ тѣстѣ, соединяется съ частью амміака и выдѣляетъ свободную углекислоту, а другая часть углеамміачной соли подъ вліяніемъ жара печи, превращается въ газообразное состояніе и разрыхляетъ тѣсто. Ту же роль могутъ исполнить и *ромъ*, *аракъ* и *обыкновен. спиртъ*, прибавленные къ тѣсту, и потому къ указаннымъ химическимъ препаратамъ слѣдуетъ прибѣгать въ рѣдкихъ исключительныхъ случаяхъ.

Послѣ того какъ къ тѣсту, съ помощью мѣшенія, добавлено нужное количество муки и все остальное, его выкачиваютъ толщиной около $\frac{1}{3}$ сантиметра и кладутъ на желѣзный листъ, смазанный несоленымъ масломъ, или, если то сказано въ рецептѣ, посыпаютъ листъ мукою. Когда же тѣсто требуется разложить въ формы, то таковыя приготовляются изъ бумаги и тоже смазываются масломъ, раставляются на желѣзныхъ листахъ и накладываютъ въ нихъ тѣсто, чтобы оно занимало

собою равномерно всю форму и не выше половины ея. Формы дѣлаютъ обыкновенно не болѣе 6 вершк. въ длину, 4 вер. въ ширину и 1 вер. въ высоту.

Затѣмъ, когда тѣсто приготовленное вышеописаннымъ способомъ, сформировано, и подъ вліяніемъ образовавшейся въ немъ углекислоты поднялось, его прокалываютъ сверху вилкой въ нѣсколькихъ мѣстахъ и приступаютъ къ превращенію его въ пряники, что достигается съ помощью печенія, которое состоитъ въ томъ, что тѣсто сажается въ нагрѣтую печь.

Печи, употребляемая въ пряничномъ дѣлѣ, бываютъ различнаго устройства, но всѣ онѣ могутъ быть раздѣлены на слѣдующія двѣ группы. Первую изъ нихъ составляютъ печи, дѣйствующія періодически и нагрѣваемая топкой, находящейся внутри пекарнаго пространства; образцомъ которыхъ можетъ служить наша обыкновенная русская печь. Печи такой системы отличаются существенными недостатками, состоящими въ томъ, что въ нихъ нельзя непрерывно выпекать тѣсто, такъ какъ для каждой партіи пряниковъ, приходится снова подогрѣвать пекарное пространство, что, конечно, влечетъ за собою увеличеніе количества топлива, хотя понятно, для второго и третьяго подтапливанія требуется меньше дровъ, чѣмъ для перваго. Почему при домашнемъ производствѣ пряниковъ, слѣдуетъ печь ихъ послѣ того, какъ пеклись хлѣбы. Кромѣ того, нельзя въ русской печи достигать равномерности температуры, т. к., хотя ихъ и прикрываютъ довольно плотно дверцами или заслонками, все таки отъ притока холоднаго воздуха

въ передней части печи замѣчается пониженіе температуры, что, конечно, влечетъ за собою необходимость подвергать болѣе долгому печенію тѣста, находящагося спереди, чѣмъ того, которое находится въ задней части печки.

Вторую группу составляютъ печи, въ которыхъ пекарное пространство отдѣлено отъ топки и нагрѣваются снаружи.

Вслѣдствіе непрерывности своего дѣйствія и экономіи въ топливѣ печи этого рода съ успѣхомъ примѣняются при специальномъ пряничномъ производствѣ, гдѣ приготовленіе пряниковъ носить массовой характеръ.

Печь вообще должна быть хорошо нагрѣта до температуры, необходимой при печеніи хлѣбовъ. Уменьшить степень жара можно помощью смоченнаго водою вѣника. Когда съ перваго раза печь истоплена хорошо, то она долѣе будетъ сохранять одинаковую температуру, что совершенно необходимо для всякаго рода тѣста.

Когда печь будетъ вытоплена, то въ нее слѣдуетъ бросить горсть ржаныхъ отрубей и если они не обнимутся пламенемъ, а только начнутъ тлѣть, то это можетъ служить вѣрнымъ признакомъ, что печь вытоплена хорошо, и тѣсто можно поставить въ нее безъ всякаго опасенія.

При печеніи пряниковъ требуется большой навыкъ и вниманіе, т. к. отъ этого зависитъ качество ихъ. Если печь недостаточно нагрѣта, то испареніе влаги изъ тѣста происходитъ весьма медленно и потому пряники пекутся долго и

вмѣстѣ съ тѣмъ все-таки сохраняютъ въ себѣ излишнюю влажность, дѣлающую ихъ менѣе устойчивыми, способными скоро портиться.

Наоборотъ, если жаръ въ печи очень силенъ, то пряники получаются сухіе, быстро пригораютъ, вмѣстѣ съ тѣмъ, если сильный жаръ вдругъ охватитъ тѣсто, то его поверхность дѣлается твердою, а внутренность вязкою, а не рыхлою.

Продолжительность печенія пряниковъ находится въ зависимости отъ размѣровъ, формы и ихъ сорта, а также и отъ той степени нагрѣваемости, въ которой находится печь въ моментъ сажанія въ нее пряниковъ. Что же касается величины пряниковъ, то, понятно, пряники меньшихъ размѣровъ вынимаются скорѣе пряниковъ большаго размѣра.

Въ ходѣ печенія можно убѣдиться, глядя ладонью по тѣсту; если отъ этого остаются слѣды, то пряникъ еще не готовъ, а когда оно подымается эластично вверхъ и имѣетъ коричневый цвѣтъ—то оно испечено.

Послѣ того, когда пряники испеклись ихъ необходимо вынуть изъ печи и положить каждый пряникъ отдѣльно, а никакъ другъ на друга. Когда печеніе застынетъ, то если былъ испеченъ большой пряникъ, его разрѣзываютъ на небольшіе прямоугольные куски, складываютъ въ деревянные или жестянные коробки и сохраняютъ въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ.

„Медь—это пища предлагаемая человѣку самой природой въ готовомъ видѣ, извлеченная по каплямъ изъ миллиардовъ цвѣтовъ, составленная болѣе тонкими приѣмами, чѣмъ какіе можетъ примѣнять въ своей лабораторіи человѣкъ“.

(Т. С. Невтан).

ЧАСТЬ ВТОРАЯ.

1. Обыкновенные пряники.

Взять 3 фунта меда, 5 фунтовъ пшеничной муки, 5 яицъ, 2 чайныхъ ложечки соды и немного пряностей въ порошокъ (кто какихъ желаетъ). Медъ нагрѣвается на огнѣ до теплоты парного молока и выливается въ приготовленную въ корытѣ муку, туда же бьются яйца, затѣмъ сода растворяется въ рюмкѣ теплой воды, этой жидкостью выполаскивается посуда, гдѣ былъ нагрѣваемъ медъ и льется также въ муку; сюда же добавляются пряности. Все это мѣсится (валяется) продолжительное время, покуда тѣсто не побѣлѣетъ. Полученное тѣсто заворачивается въ салфетку и кладется въ теплое мѣстѣ, на что нибудь мягкое, на $\frac{1}{2}$ часа, чтобы разошло. Черезъ $\frac{1}{2}$ часа, когда тѣсто подыметъ, его опять валяютъ на доскѣ, раздѣляютъ на части и выдѣлываютъ кружки въ 4 вершка въ діаметрѣ и ложатъ на желѣзный листъ, смазанный несоленымъ масломъ и посыпанный мукой, и опять $\frac{1}{2}$ часа даютъ всходить. Затѣмъ ставятъ листъ съ тѣстомъ въ горячую печь; чтобы тѣсто не вздувалось, его накалываютъ сверху вилкой или проволокой.

Когда тѣсто подрумянится, его вынимаютъ, покрываютъ чѣмъ нибудь пока остынетъ и сохраняютъ въ сухомъ мѣстѣ. Это прекраснѣйшіе пряники, сохраняющіеся цѣлые годы.

2. Пряники „Триумфъ“.

2 ф. меда вскипятить, остудить, а потомъ, взбивать деревянною лопаточкою, не менѣе $\frac{3}{4}$ часа; послѣ чего положить въ него 2 фунта муки, 8 взбитыхъ желтковъ, 10 толченыхъ горькихъ миндалинъ, мелко изрубленной лимонной цедры съ 1 лимона. Когда печь будетъ готова, то взбить 8 бѣлковъ, смѣшать все вмѣстѣ и класть въ приготовленныя бумажныя формы.

Печь должна быть такой температуры, какъ для бѣлыхъ хлѣбовъ.

3. Пряники „Пчелка“.

Высушить досуха, на канунѣ, $6\frac{1}{2}$ фунтовъ самой лучшей крупичатой муки; также наканунѣ положить 4 лота поташа въ стаканъ розовой воды. На другой день вскипятить $6\frac{1}{4}$ фунтовъ меда, снять пѣну, процѣдить сквозь полотенце, вливая прямо въ муку, растереть хорошенько руками муку съ медомъ. Когда тѣсто остынетъ, влить въ него розовую воду съ поташемъ, опять вымѣсить тѣсто, потомъ влить 1 ложку коньяку или спирту, 4 лота несоленого масла, $1\frac{1}{2}$ фунта шинкованного миндаля, 1 лоть корицы и 1 лоть свѣжей лимонной цедры, очень мелко нарязанной, все это хорошенько размѣшать, потомъ, раскатавъ, подѣлать пряниковъ, какой угодно формы, посадить въ печь, которая должна быть такъ горяча, какъ на булки.

4. Печенье „Барберъ“

1 большая чайная чашка меда. Одно яйцо разбивается въ чашку, которою былъ отмѣренъ медъ; двѣ большія ложки кислаго молока кладутся въ ту же чашку и остальная часть ея заполняется масломъ или хорошимъ саломъ, послѣ этого кладется одна чайная ложка соды и муки, чтобы получилось упругое тѣсто. Печь въ умѣренномъ жару, слегка подрумянивая.

5. Б е з е.

Взбить двѣнадцать яичныхъ бѣлковъ въ самую густую пѣну и взмѣшать, какъ можно осторожнѣе, $\frac{3}{4}$ фунта меда и цедру съ одного лимона; уложить ложкой на бумагу круглыми или овальными кучками, величиною въ грецкій орѣхъ, и печь въ умѣренномъ жару. Здѣсь нельзя опредѣлить времени, сколько они должны стоять въ печи, потому что они скорѣе вздуваются, чѣмъ пекутся. Вмѣсто цедры съ лимона можно положить одинъ золотникъ ванили, мелко истолченной. Это печенье долго сохраняется, только надо, чтобы оно лежало въ тепломъ и сухомъ мѣстѣ.

6. Пряники „Диво“.

2 фунта меда вскипятить, остудить и бить лопаткой не менѣе 1 часа; потомъ положить 2 фунта муки, 8 взбитыхъ желтковъ, немного толченого горькаго миндаля, цедру съ одного лимона и 8 взбитыхъ бѣлковъ, все перемѣшиваютъ, разложить въ бумажныя формы, смазанныя масломъ, и печь на желѣзномъ листѣ въ вольномъ духу.

7. Торунскіе пряники.

$\frac{1}{2}$ гарнца, т. е. 6 стакановъ меда подрумянить докрасна, снять накипь, отставить, влить понемногу $\frac{3}{4}$ стакана спирта, мѣшать, чтобы не вспыхнуло, всыпать $\frac{3}{4}$ стак. свареной, мелко изрубленной, померанцевой корки, $\frac{1}{2}$ лота гвоздики, $\frac{1}{2}$ лота имбиря, $\frac{1}{2}$ лота англійскаго перца, 1 лотъ аниса и 1 лотъ итальянскаго укропа, размѣшать и тотчасъ этимъ горячимъ, почти кипящимъ медомъ заварить 9 стакановъ муки ржаной, просѣянной сквозь частое сито и слегка поджаренной, мѣшать лопаткою сильно и долго, пока масса не начнетъ бѣлѣть, что наступитъ не раньше, какъ черезъ два часа. Тогда переложить это тѣсто въ плоскія, бумажныя формы, не наполняя ихъ до верху и каждый разъ обмакивая руки въ пиво, вскипяченное съ медомъ. Этимъ пивомъ смазать и сверху также пряники.

Бумажныя формы поставить на желѣзный листъ, дать тѣсту немного подняться, повтыкать сверху половинки миндаля и кусочки цуката, вставить въ печь, послѣ хлѣбовъ. Когда испекутся, поставить ихъ въ холодное мѣсто, чтобы не слишкомъ высохли.

8. Пряники „Слава“.

12 желтковъ и $\frac{1}{2}$ фунта меда размѣшать добѣла, влить 2 фунта меда, опять бить хорошенько, пока медъ побѣлѣетъ, тогда положить въ взбитый медъ 1 золотн. корицы, 1 зол. кардамона, 4 лота цуката, мелко изрѣзаннаго, $\frac{1}{4}$ фунта шпигованнаго миндаля, всыпать $1\frac{3}{4}$ ф. крупчатой муки, размѣшать все это хорошенько, и когда уже печка готова, положить взбитые бѣлки, размѣшать и тотчасъ налить въ приготовленныя бумажныя формы, которыя наполнить только до половины, потому что пряники должны подняться.

9. Мятные пряники.

Приготовить медовый сиропъ — 1 ф. меда на $\frac{1}{2}$ ф. воды: сиропу дать совершенно остынуть. Взять 1 золотн. химически чистаго поташа (углекислаго калия) и развести его въ водѣ, чтобы распустился совершенно весь; влить этотъ растворъ въ сиропъ, хорошо перемѣшать и влить въ эту смѣсь 10—15 капель мятнаго масла. На указанную порцію взять около 2 фунтовъ бѣлой муки, мѣсить какъ обыкновенное тѣсто и дѣлать изъ него маленькія шарики, величиной въ разрѣзѣ въ трехкопеечную монету. Для пряниковъ печь должна быть горяче натоплена.

Приготовленные изъ тѣста шарики накладываютъ просторно на желѣзный листъ, смазанный воскомъ и ставятъ въ печку, черезъ 5—6 минутъ пряники готовы и ихъ надо вынимать. Время готовности опредѣляютъ прямо на взглядъ; какъ только увеличеніе объема пряниковъ остановится, ихъ сейчасъ же слѣдуетъ вынимать, иначе пряники пересохнутъ и перегорятъ.

10. Праздничные пряники.

Вечеромъ вскипятить немного и отшумовать 3 фунта меда, вылить его, когда остынетъ, вылить въ 2 фунта крупчатой муки, перемѣшать, вымѣсить хорошенько; на другой день прибавить 4 яйца, мѣсить $\frac{1}{2}$ часа; распустить въ водѣ $\frac{1}{2}$ лота поташа, влить въ тѣсто, прибавить $\frac{1}{2}$ лота кардамона, крупно изрѣзаннаго миндаля и мѣсить все $\frac{1}{2}$ часа; натереть желѣзные листы топленнымъ жиромъ, посыпать мукою, разложить тѣсто, поставить въ печь вмѣстѣ съ хлѣбами; когда тѣсто приметъ золотистый цвѣтъ, вынуть, полить (узорчато) густо свареннымъ медовымъ сиропомъ, поставить на $\frac{1}{4}$ часа въ печку, чтобы сиропъ

затвердѣль, разрѣзать на куски, пока тепель. Эти пряники сохраняются нѣсколько мѣсяцевъ и по вкусу они превосходятъ всѣ обыкновенные пряники.

11. Пряники „Ароматъ“.

Взять 3 ф. меда, 5 ф. крупчатой муки, 5 яицъ, 2 чайныхъ ложки соды и немного пряностей въ порошокѣ. Нагрѣть медъ до степени парного молока, вылить его въ муку, насыпанную въ корыта, и, прибавивъ яицъ и соды, разведенной водой, мѣшать.

Получившееся тѣсто обернуть салфеткой и положить въ теплое мѣсто, чтобы взошло, черезъ полчаса, когда взойдетъ, валять его на доскѣ, разрѣзать на части, и, выдѣлавши кружки вершка 4 въ діаметрѣ, дать имъ около $\frac{1}{2}$ часа всходить, послѣ чего, сдѣлавши въ нихъ наколы вставить въ печь.

12. Миндальные пряники.

Замѣсить густо ржаную муку съ водою и сдѣлать изъ нея лепешку, испечь въ печкѣ, истолочь на муку, просѣять, но чтобы мука не была очень мелка; къ квартѣ *) очищеннаго меда прибавить двѣ горсти рѣзаннаго миндаля и столько же рубленой апельсинной корки, муку истолченной лепешки и держать на огнѣ, пока не сгустѣетъ, тогда отнять отъ огня, всыпать по верху имбиря, гвоздики, корицы, размѣшать, намазывать на облатки и прикрывать облатками же; рѣзать не прежде, какъ на другой день.

*) 6 стакановъ.

13. Мятные пряники.

$\frac{1}{2}$ бутылки мятной воды вскипятить съ 2 фунтами меда и перемѣшать съ чашкой растопленнаго сливочнаго масла, съ 2 лотами поташа, распущеннаго въ 1 рюмкѣ кипятку, и $3\frac{1}{2}$ фун. пшеничной муки. Выбить тѣсто какъ можно лучше, дать остыть, дѣлать маленькія лепешки и печь на смазанномъ масломъ листѣ, въ легкомъ жару.

14. Анисовое печеніе.

На 2 битыхъ яйца положить $\frac{1}{4}$ фунта меда, 1 лоть аниса и потомъ 1 лоть лучшей пшеничной муки, дѣлать изъ массы ложкой маленькіе хлѣбцы, ложить на обсыпанный мукою листъ и печь.

15. Пряник „Крошка“.

Сварить $2\frac{1}{2}$ кварты меда съ $\frac{1}{2}$ фун. мелко изрубленной апельсинной корки, имбиря и фіалковаго корня, $\frac{1}{2}$ гарнца ржаной муки и кварту пшеничной худшаго сорта, слегка поджарить, высушивая и обварить этимъ медомъ.

Бить деревянной ложкой тѣсто до тѣхъ поръ, пока сбѣлѣетъ, влить $\frac{1}{2}$ стакана спирта и взбивать покуда будетъ отставать отъ ложки; тогда дѣлать маленькіе пряники, вставить въ печку на противнѣ, вымазанномъ свѣжимъ, несоленнымъ масломъ.

16. Чайное печеніе.

1 чашка меда, $\frac{1}{2}$ чашки кислыхъ сливокъ, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ чашки масла, 2 чашки муки, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды и 1 чайная ложка наилучшаго виннаго камня. Печь 30 минутъ въ умеренной печи.

17. Пряники „Букетъ“.

Взбить 1 фунтъ меда; взбить также 8 бѣлковъ, смѣшать съ медомъ и продолжать взбиваніе.

Всыпать постепенно фунтъ муки, вымѣшать, чтобы не было комковъ, и, при желаніи, прибавить пряностей, мелко накрошеннаго цуката и миндаля. Надѣлать бумажныхъ формъ, смазать масломъ и, наполнивъ ихъ до половины приготовленнымъ тѣстомъ, поставить въ легко истопленную печь.

18. Французскій пирогъ.

Вскипятить 39 лотовъ меда съ $\frac{1}{2}$ стакана молока; затѣмъ прибавить $1\frac{1}{4}$ фунта пшеничной муки и ложку поташа, сдѣлать изъ этого тѣсто, раскатать его и полсжить на желѣзный листъ, посыпанный мукой. Придать тѣсту форму большого пирога и поставить въ печь на 1 часъ.

19. Дутые медовые шарики.

Сбить медъ съ бѣлками и прибавить розовой воды, настоенной кошенилью. На одинъ бѣлокъ надо брать $1\frac{1}{2}$ фунта меда, сдѣлать шарики, разложить на бумагѣ и дать имъ подняться въ вольномъ духу.

20. Пряники „Нектаръ“.

$\frac{3}{4}$ фунта меда довести до такой степени жара, чтобы въ немъ растаяло $\frac{1}{4}$ фунта масла, потомъ туда положить чайную ложечку оленеражной соли, $\frac{1}{4}$ стакана водки и чайную ложку натертаго имбиря. Послѣ этого положить 2, сильно взбитыя яйца, 4 зол. толченой гвоздики, стертую цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона и двѣ чайныя ложки порошка корицы. Затѣмъ всыпать 1 фунтъ муки, все хорошо вымѣсить и, раскатавъ тѣсто, дѣлать пряники, которые сажать на обмазанномъ воскомъ листѣ.

21. Анисовое печеніе.

На $\frac{1}{2}$ ф. хорошаго меда взбить желтокъ отъ 7 яицъ, смѣшать съ этимъ 2 лота чисто выбраннаго и промытаго аниса, прибавить 6 лотовъ пшеничной муки, положить массу въ длинную форму, обмазанную масломъ и обсыпанную мелкими сухарями и медленно печь. По охлажденіи печеніе разрѣзать на кусочки, положить на желѣзный листъ и еще вставить въ печь, чтобы припеклось съ обѣихъ сторонъ.

22. Пряники „Прогрессъ“.

5 фунтовъ меда вскипятить, снять пѣну и всыпать столько муки, сколько медъ ее въ себя вберетъ; прибавить $\frac{1}{4}$ ст. спирта и еще муки, чтобы тѣсто не было очень жидко, бьютъ его объ столъ до тѣхъ поръ, пока тѣсто побѣлѣетъ; тогда дѣлаютъ изъ него пряники, которые кладутъ на смазанный желѣзный листъ и пекутъ.

23. Вѣнское пирожное.

Смѣшать хорошенько полъ-фунта меда съ пятью яйцами и съ цедрой отъ одного лимона, положить (насыпая понемногу) полъ-фунта муки, выложить на листъ, слегка намазанный масломъ, сгладить ножомъ, посыпать мелко нарѣзаннымъ миндалемъ и поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ умѣренный жаръ; нарѣзать полосками въ палецъ толщиною, не давъ еще остыть и изогнуть около круглой палки еще горячія, потому что холодныя растрескаются.

24. Бабушкины пряники.

3 стакана меда тереть добѣла, всыпать 1 фунтъ крупичатой муки и опять мѣшать съ $\frac{1}{2}$ часа, вбивая по одному 9 желтковъ, всыпать

около $\frac{1}{2}$ лота кардамона, мелко изрубленной померанцевой корки ($\frac{1}{4}$ лота англ. перца, $\frac{1}{4}$ лота гвоздики), положить, наконецъ, пѣну изъ 9 бѣлковъ, размѣшать осторожно. Приготовить большія, бумажныя, плоскія формы, влить въ нихъ эту массу, посыпать истолченнымъ миндалемъ, поставить на желѣзный листъ и поставить въ не слишкомъ горячую печь, послѣ хлѣбовъ.

Когда испекутся, разрѣзать ихъ острымъ ножомъ и ставить опять въ теплую печь раза два, три, чтобы совершенно высохли и были рассыпчатые.

25. Печенье прабабокъ.

$\frac{1}{2}$ стакана растопленного масла растереть добѣла, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана меда, растертаго съ 2 сырыми яйцами, послѣ чего прибавить $\frac{1}{2}$ стакана толченаго миндаля, 2 стакана муки, все хорошо растереть и ножомъ намазать на желѣзный листъ, смазанный масломъ, чтобы вышелъ тонкій и ровный слой, смазать яйцомъ, посыпать рубленнымъ миндалемъ и коринкой,—печь. Когда готово, то еще горячее нарѣзать равными продолговатыми кусочками и поставить въ печь, въ вольный духъ, чтобы высохли.

26. Пряники батоны.

Хорошо взбить 10 желтковъ; вскипятить $1\frac{1}{2}$ фунта сотоваго меда и, снявъ пѣну, взбивать его пока остынетъ; тогда положить 3 сырыхъ яйца и еще бить хорошо, потомъ смѣшать со взбитыми желтками и опять взбивать, послѣ чего прибавить 1 стаканъ ржаныхъ просѣянныхъ сухарей, 10 взбитыхъ бѣлковъ, $1\frac{1}{2}$ стакана толченаго миндаля, $\frac{1}{2}$ стаканана рѣзанныхъ мелко апельсинныхъ цукатовъ и 2 золотника толченаго кардаму,

смѣшать и подѣлать продолговатыя палочки, величиной по 4 вершка, шириной въ $\frac{3}{4}$ вершка, смазать медовымъ сиропомъ (можно утыкать изрѣдка половинками очищеннаго миндаля) и печь.

27. Мятные пряники.

1 стаканъ мятной воды вскипятить съ 1 фунтомъ меда, слегка остудить; десертную ложку поташа распустить въ водѣ, процѣдить, смѣшать съ сиропомъ изъ мятной воды, всыпать 1 фунтъ муки крупичатой, выбить хорошенько лопаткой, на другой день утромъ раскатать, дать подняться и печь не въ слишкомъ жаркой печи.

28. Медовые сухари.

Взять стаканъ меда, стаканъ сливокъ, стаканъ выпущенныхъ изъ скорлупы яицъ, положить ванили, дрожжей и $\frac{1}{2}$ рюмки коньяку или спирту. Замѣсить не густое тѣсто, бить около часа ложкой, не переставая, потомъ прибавить муки, хорошо вымѣсить, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться, подѣлать маленькихъ булочекъ, дать имъ постоять, чтобы разошлись, посадить въ печь и когда испекутся и совершенно остынутъ, нарѣзать тонкими ломтями и высушить въ печкѣ, въ вольномъ духу, чтобы не пригорѣли.

29. Варшавскіе пряники.

Выпустить 6 яицъ совсѣмъ, а изъ 6 яицъ одни желтки. и взбивать цѣлый часъ голикомъ; послѣ того положить 2 фунта меда, приставить на огонь, дать вскипѣть, снимая пѣну. Снявъ съ огня, дать остынуть до теплоты парного молока, причемъ должно остерегаться, чтобы яицъ не заварить, для чего надобно мѣшать почти безпрестанно. До наливаія въ формы надобно про-

допжаты мѣшаніе и взбивать 4 часа, всыпать муки $1\frac{1}{4}$ фунта. Когда печь будетъ надлежаще истоплена, вымѣшать тѣсто, и, разливъ въ бумажныя формы, посадить въ печь и часто посматривать, чтобы пряники не пригорѣли.

30. Нюренбергскіе пряники.

Смѣшать произвольное количество меда съ толчеными пряностями, цукатомъ, лимонною коркою, миндалемъ и такимъ количествомъ муки, чтобы получилось довольно густое тѣсто, которое разложить въ формы и печь; вынувши изъ печи смазать пряники розовой водой.

31. Традиціонные пряники.

3 чашки самага жидкаго ржаного тѣста и 3 чашки медовой патоки хорошо размѣшать, прибавить 4 зол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ небольшомъ количествѣ воды, $\frac{1}{4}$ стак. мелко рубленыхъ свѣжихъ апельсиновыхъ корокъ и 2 фунта второго сорта пшеничной муки, давъ подняться, надѣлать пряники и печь.

32. Мазурки изъ сухихъ плодовъ.

Стереть $\frac{1}{4}$ фунта меда, 4 бѣлка и сокъ изъ одного лимона; когда масса будетъ совершенно густа, всыпать по 1 фунту изрѣзанныхъ винныхъ ягодъ, финиковъ, изюму, толченаго миндаля, по $\frac{1}{2}$ фунта изрѣзаннаго въ кусочки цуката и апельсиновыхъ обсахаренныхъ корокъ, $\frac{1}{4}$ фунта такихъ же лимонныхъ корокъ и чайную ложку мелко истолченныхъ пряностей; наконецъ, прибавить чашку картофельной муки. Вымѣсить и выложить на приготовленное уже на листахъ тонко раскатанное тѣсто изъ 1 фунта муки, 2 ложекъ масла

и 2 яицъ, поставить въ печь и покрыть бумагой, чтобы не подгорѣло сверху.

33. Хозяйскій пряникъ.

Заварить 750 грам. меда, снять пѣну, вылить медъ въ миску, всыпать къ нему 500 грам. мелкаго сахару и около 1 килограмма пшеничной муки (можно взять половину пшеничной и половину ржаной муки) и мѣшать тѣсто веселкомъ, а когда остынетъ—руками, по крайней мѣрѣ въ продолженіе одного часа; во время этого при постоянномъ перемѣшиваніи прибавлять постепенно одно яйцо за другимъ 6 яицъ (съ бѣлкомъ) и различныхъ пряностей, смотря по вкусу, отъ 10 до 20 грам. каждая, напримѣръ кардамона, корицы, гвоздики, аниса, лимонной корки, толченаго миндаля или орѣховъ и т. п. Наконецъ, растворить большую ложку соды въ рюмкѣ теплой воды, влить ее въ тѣсто и промѣсить его самымъ тщательнымъ образомъ. Тѣсто должно быть настолько круто, какъ для хлѣба, поэтому въ случаѣ надобности слѣдуетъ прибавлять къ нему муки. Замѣсивъ надлежащимъ образомъ тѣсто, его укладываютъ на смазанный жиромъ желѣзный или жестяной листъ и сажаютъ въ умѣренно натопленную печь (какъ для лепешекъ). Пряники также можно испечь вмѣстѣ съ хлѣбомъ, сажая ихъ въ печь спустя полчаса послѣ посадки хлѣба, и затѣмъ вынимая ихъ вмѣстѣ съ хлѣбомъ.

34. Пряники „Простота“.

На 5 фунтовъ меда взять столько муки, сколько вберетъ медъ; вскипятивши медъ, всыпать въ него муку и влить 1 стаканъ водки, выложить получившееся тѣсто на столъ, бить и перетирать до тѣхъ поръ, пока тѣсто побѣлѣетъ; тогда, передѣлавъ его въ пряники, положить на желѣзные листы и ставить въ легко истопленную печь.

35. Медовыя коврижки.

Взять 2 стакана меда, 4 яйца, 2 стакана ржаной муки, 2 стакана пшеничной муки, 1 чайную ложку соды, все это замѣсить, выложить на листъ, дать постоять часа 2 и испечь въ легкомъ духу. Чтобы придать коврижкамъ блескъ, нужно смазать ихъ медомъ съ яичнымъ бѣлкомъ.

36. Медовыя бисквиты.

1 чайная ложка меда, $\frac{1}{2}$ чашки горячихъ сливокъ, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ чашки масла, 2 чашки пшеничной муки, 1 столовая ложка кремотарта. Все хорошенько промѣсить, разрѣзать и поджарить на легкомъ огнѣ.

37. Бѣлые пряники.

Взять 3 фунта бѣлаго меда, 2 фунта крупчатой муки и 18 яицъ. Яйца сперва сбить такъ, чтобы получилась пѣна, равнымъ образомъ бить также въ другомъ сосудѣ и медъ; потомъ, смѣшавъ вмѣстѣ медъ съ яйцами, бить до тѣхъ поръ, пока не будетъ похоже на тѣсто. Послѣ того положить одинъ золотникъ перца, всыпать муку и убивши хорошо, наливать въ формы и ставить въ не слишкомъ жаркую печь, чтобы не пригорѣли.

38. Струцели съ медомъ и макомъ.

$2\frac{1}{2}$ стакана теплой воды, 2—3 золотн. сухихъ дрожжей и 3 стак. муки размѣшать и дать подняться. Потомъ выбить тѣсто хорошенько, посолить, влить $\frac{1}{4}$ стакана прованскаго или подсолнечнаго масла, размѣшать добѣла съ $\frac{1}{4}$ фунта меда, всыпать немного толченаго горькаго миндаля и муки такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ обыкновенно на булки, мѣсить пока не будетъ отставать отъ рукъ, дать подняться.

Между тѣмъ 2 стакана сѣрого мака обварить кипяткомъ, накрыть, дать постоять цѣлый часъ, потомъ выжать его досуха, растереть въ каменной чашкѣ, положить меда такъ, чтобы было сладко, немного горькаго толченаго миндаля, размѣшать. Когда тѣсто поднимется, раскатать на столѣ нѣсколько тонкихъ продолговатыхъ кружковъ, намазать маковою массою, свернуть въ трубку, чтобы концы были равные, сложить на листъ, намазанный прованскимъ масломъ и посыпанный мукою, смазать тѣсто медомъ съ водою, посыпать макомъ или сладкимъ миндалемъ, вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа. Муки пойдетъ до 3 фунтовъ.

39. Англійскій пряникъ.

Подогрѣть на огнѣ 600 грам. медовой патоки, 150 грам. хорошаго масла и хорошенько вымѣшать; затѣмъ добавить около 1-го килограм. ржаной или пшеничной муки, 20 грам. толченой корицы, 10 грам. толченой гвоздики и одну ложку соды, растворивъ ее предварительно въ небольшомъ количествѣ кипятка. Изъ этой смѣси замѣсить довольно крутое тѣсто, прибавляя по мѣрѣ надобности муки. Размѣсивъ хорошенько тѣсто, его кладутъ на жестяной листъ и пекутъ въ продолженіе $1\frac{1}{2}$ —2 часовъ въ умѣренно-жаркой печи.

40. Вертута (греческое пирожное).

Замѣсить довольно густое тѣсто изъ 2 яицъ, 2 яичныхъ скорлупокъ воды и, приблизительно, $1\frac{1}{2}$ фунта муки; раскатать очень тонко, длинной полосой, намазать на все тѣсто слѣдующ. массу: 1 фунтъ сладкаго миндаля и 2 фунта грецкихъ орѣховъ, обварить кипяткомъ, очистить отъ жицы, мелко истолочь, подливая чуть-чуть воды, развести $\frac{1}{2}$ фунта хорошаго меда-липча, размѣшать, чтобы масса была густая, свернуть тѣсто

въ трубку, чтобы приняло видъ длиннаго рулета; уложить его на сковороду, намазанную ложкою масла, кладя ее плотно въ кружокъ, сверху смазать ложкою масла, посыпать ложкою мелкаго сахара, поставить въ печь, чтобы испеклось.

41. Мазурки маковые.

Сдѣлать тѣсто изъ 2 фунтовъ бѣлаго мака, 2 фунтовъ муки, 2 ф. меда, 2 фунтовъ столоваго масла и 6 яицъ; разложить на листахъ, въ видѣ тонкихъ лепешекъ въ 3 вершка ширины и въ 6 вершковъ длины, и поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ печку.

42. Пряники „Смѣсь“.

Сварить 4 ф. меда, подмѣшать къ нему муки, чтобы вышло густое тѣсто, къ которому прибавляютъ толченой корицы и гвоздики по $3\frac{1}{2}$ золотника, аниса, укропа и кишмиша по $1\frac{1}{2}$ золотника, нашинкованнаго мелко сладкаго миндаля 6 золотниковъ,—все хорошо взбиваютъ и, вытѣснивъ въ формы, пекутъ.

43. Малиновые пряники.

Взять сколько угодно сухой малины, положить ее въ тазикъ, облить кипяткомъ, чтобы только покрыло малину, поставить на плиту, вскипятить ее хорошенько, чтобы она была со-всѣмъ мягкая; тогда снять съ огня, перетереть сквозь частое сито; нужно чтобы протертая малина была густоты протертаго клюквеннаго или брусничнаго морса; тогда смѣрить этотъ морсъ и на каждую чашку положить столько же меда, вскипятить. Заранѣе приготовить сухарей изъ бѣлаго хлѣба, высушенныхъ очень сухо, но не поджаренныхъ, и сухой малины, то и другое истолочь, положить по равной части, смѣшать вмѣстѣ

и всыпать въ горячій морсъ съ медомъ, чтобы составилось густое тѣсто, которое поварить хоро-шенько, чтобы сухая малина разварилась. Затѣмъ разложить лепешками на листъ, подсушить, потомъ пересыпать сахаромъ и сложить въ банку.

44. Пряники „Лакомка“.

Взбиваютъ 2 желтка и 2 бѣлка; берутъ $\frac{1}{2}$ фунта меду, $\frac{1}{4}$ ф. картофельной муки и 12 золотниковъ обыкновенной крупичатой и примѣшиваютъ мелкими частями къ яйцамъ, прибавляютъ послѣ этого $\frac{1}{2}$ фунта мелко-изрубленнаго миндаля, 1 мускатный орѣхъ, по $\frac{1}{2}$ золотника толченой корицы и кардамону, дѣлаютъ пряники и пекутъ.

45. Мазурки къ чаю.

Сдѣлать довольно густое тѣсто на 60-ти взбитыхъ въ пѣну бѣлкахъ, прибавить три ложки дрожжей и дать подойти; выложить на столъ, мѣсить въ холодномъ мѣстѣ съ двумя фунтами масла, $\frac{1}{4}$ фунта горькаго толченнаго миндаля и меду, по вкусу. Вымѣсивъ хорошо, наложить въ формы толщиной въ два пальца, исколотъ вилкой и поставить въ печь, не очень горячую. Ставя въ печь, смазать мазурки желткомъ.

46. Фруктовое печенье *Oberlin*.

$\frac{1}{2}$ чашки скоромнаго масла, $\frac{3}{4}$ чашки меду, $\frac{1}{8}$ чашки яблочнаго желе или кипяченаго сидра, 2 хорошо взбитыхъ яйца, 1 чайная ложка соды, по одной чайной ложкѣ корицы, гвоздики и мускатнаго орѣха, по 1 чайной чашкѣ изюму и сушеной смородины. Слегка согрѣть масло, медъ и яблочное желе, положить въ эту смѣсь взбитыя яйца, соду, разведенную въ теплой водѣ; положить пряности; муки столько, чтобы получилось

упругое битое тѣсто; послѣднее размѣсить съ фруктами и печь на медленномъ жару. Прежде чѣмъ употреблять это печеніе въ пищу, слѣдуетъ продержать его нѣсколько недѣль въ закрытомъ сосудѣ.

47. Бутлеровскіе пряники.

$\frac{1}{2}$ фунта сладкаго миндаля крупно искрошить и поджарить; 5 бѣлковъ и 3 желтка, взбить вмѣстѣ съ $\frac{1}{2}$ фунта меду, прибавить 30 золотник. муки, $\frac{1}{2}$ золотника толченаго мускатнаго орѣха, $\frac{1}{2}$ золотника корицы, немного аниса и розовой воды; все хорошо перемѣшавъ, прибавить поджаренный миндаль, подѣлать пряники и печь.

48. Миндальные пряники.

1 фунтъ миндаля и $\frac{1}{2}$ фунта меду истолочь вмѣстѣ; 4 желтка взбить въ пѣну въ продолженіе 1 часа и смѣшать съ истолченнымъ миндалемъ и медомъ; прибавить затѣмъ еще 4 взбитыхъ желтка и розовой воды по вкусу, массу хорошо размѣшавъ, разложить въ бумажныя формы и печь въ вольномъ духу.

49. Шоколадные пряники.

4 бѣлка взбить въ пѣну и смѣшать ихъ съ $\frac{1}{2}$ фунта меду и $\frac{1}{8}$ фунта тертаго шоколаду; подѣлать пряники лепешками и печь въ вольномъ духу.

50. Торунскіе пряники.

$3\frac{1}{2}$ фунта меду варить до образованія пузырьковъ, къ нему прибавить 2 фунта миндаля, 2 лота раствореннаго въ водѣ поташа, *) и по щепоткѣ толченаго перцу, корицы, гвоздики, кар-

*) Поташъ слѣдуетъ класть непосредств. передъ печеніемъ.

дамону, мускатнаго орѣха и ржаной муки, въ количествѣ необходимомъ для образованія густого тѣста; затѣмъ, послѣ 24 часовъ, тѣсто положить въ формы, или на желѣзные листы и вставить въ печь, когда испеченные пряники остынутъ, смазать ихъ водою и опять, на нѣсколько времени, вставить въ печь. *)

51. Медовое пирожное къ чаю.

$3\frac{1}{2}$ фунта муки, $1\frac{1}{2}$ фунта меду, $\frac{1}{2}$ фунта масла, $\frac{1}{2}$ тертаго мускатнаго орѣха, столовую ложку имбиря, чайную ложку углекислой соды, смѣшать $\frac{1}{2}$ меду съ мукой и тертымъ имбиремъ, масло растереть добѣла, $1\frac{1}{2}$ ф. меду и соду распустить немного въ теплой водѣ и сдѣлать изъ этой смѣси тѣсто. Раскатать его толщиной въ полпальца, разрѣзать на небольшіе кусочки и печь ихъ 25 минутъ въ умѣренномъ жару.

52. Пряники батоны (2 способ.).

6 стакановъ сотоваго меду докрасна поджарить, снимая пѣну; прибавить въ него, пока онъ еще горячій 8 стакановъ просѣянныхъ ржаныхъ сухарей или муки, по $\frac{1}{2}$ золотника толченой гвоздики, имбирю и анису, 10 золотниковъ рубленыхъ апельсинныхъ корокъ, $\frac{1}{2}$ ложки соли, и влить $\frac{1}{2}$ стакана рому или спирту; бить тѣсто руками, пока оно будетъ отъ нихъ отставать, подѣлать батонцовъ и т. д., какъ сказано въ первомъ случаѣ (перв. спос.).

53. Подольскіе пряники.

3 стакана меду растереть добѣла, прибавить 1 фунтъ крупчатой муки, и хорошо мѣшать не менѣе $\frac{1}{2}$ часа, потомъ вбить по одному 6 желт-

*) Чтобы отошли.

ковъ, всыпать $\frac{1}{2}$ чайной ложки толченаго кардамону, 10 золотниковъ рубленыхъ апельсинныхъ цукатовъ, $\frac{1}{2}$ лота англійскаго толченаго перцу, $\frac{1}{2}$ лота гвоздики, и, наконецъ, влить пѣну и 6 бѣлковъ,—размѣшать, разложить въ бумажныя формы, смазанныя масломъ, и печь на желѣзномъ листѣ въ вольномъ духу.

54. Пряники шоколадные.

1 фунтъ сахару распустить въ не совсѣмъ полномъ стаканѣ воды, смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ стак. меда, варить въ большой кастрюлѣ, всыпать 3 золотника поташа, немного корицы, кардамону, гвоздики, англійскаго перцу и $\frac{1}{2}$ фунта миндаля, мелко-изрубленнаго вмѣстѣ съ кожицею. Снявъ съ огня, всыпать $1\frac{1}{2}$ фунта муки, размѣсить до гладкости, выложить на столъ, посыпать мукою, вымѣсить тѣсто руками; если бы было немного жидко, прибавить муки, раскатать, нарѣзать пряники разными фигурками, сложить на желѣзный листъ, слегка смазанный несоленнымъ масломъ, вставить въ лѣтнюю печь; когда подрумянятся, вынуть, $1\frac{1}{2}$ фунта меда вскипятить раза два, когда сиропъ будетъ тянуться, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта тертаго шоколада, размѣшать, намазать этою массою сперва одну сторону пряниковъ, когда въ печи высохнутъ—другую и опять въ печь.

55. Пряники кievскіе.

Хорошо взбить 1 фунтъ меда и 8 бѣлковъ; то и другое сначала взбить отдѣльно, а потомъ смѣшать вмѣстѣ и продолжать бить, пока масса сдѣлается однообразной; тогда всыпать частями 1 фунтъ муки, постоянно мѣшая, чтобы не было комковъ и если желаютъ прибавить пряностей, цукатовъ и миндаля, переложить въ бумажныя формы, смазанныя масломъ и печь.

56. Хлѣбный тортъ.

Нарѣзать хорошо испеченнаго чернаго хлѣба тонкими ломтиками, дать высохнуть въ печи, истолочь и просѣять сквозь сито такъ, чтобы было три четверти фунта. Затѣмъ истолочь четверть фунта миндаля вмѣстѣ съ шелухою и протереть сквозь сито; взбить въ пѣну двадцать яичныхъ желтковъ съ $\frac{3}{4}$ фунта меда, положить въ него миндаля, двѣнадцать истолченныхъ зернышекъ гвоздики, $\frac{1}{2}$ мускатнаго орѣха, $\frac{1}{2}$ лота корицы, немного кардамону и анису, 4 лота обсахаренной померанцевой корки, 4 лота нарѣзанной корки лимона; прибавить взбитыхъ добѣла двадцать яичныхъ бѣлковъ и, наконецъ, вмѣшать просѣянный хлѣбъ, насыпая понемногу; наполнить этимъ обыкнов. тортную форму и поставить на два часа въ умеренный жаръ.

57. Торунскіе пряники.

Заварить ржаную муку горячимъ медомъ со спеціями; бить лопаткою пока масса не начнетъ бѣлѣть, накрыть полотномъ, вынести въ холодное мѣсто на три дня; потомъ опять внести въ теплую комнату, всыпать 3 золотника поташа и бить лопаткою, какъ можно дольше; потомъ разложить въ бумажныя формы и т. д.; вынуть изъ печи вынести въ холодное мѣсто на цѣлый мѣсяць.

58. Вяземскіе пряники.

Растопить медъ, снять пѣну дочиста, муки смѣшать пополамъ съ картофельной, замѣсить тѣсто, и когда медъ растопится, истолочь и просѣять корицу, гвоздику, мускатный орѣхъ, положить въ медъ и на этомъ замѣсить тѣсто, подѣлать маленькихъ кругленькихъ лепешечекъ, натывать въ нихъ рѣзаннаго жаренаго, сладкаго миндаля, поставить не въ особенно жаркую печь.

59. Сухари.

$\frac{3}{4}$ фунта меду, 8 яицъ, цедру съ небольшого лимона и $\frac{1}{2}$ фунта мелко-истолченаго сладкаго миндаля тереть въ одну сторону въ теченіе полчаса; послѣ этого понемногу всыпать туда $\frac{3}{4}$ ф. просѣянной муки и еще тереть четверть часа. Выложить массу въ намазанныя масломъ жестяныя формы шириною въ ладонь или въ бумажную форму, испечь въ умѣренномъ жару, на другой день нарѣзать печенье ломтями въ 1 сантиметръ толщины и поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ.

60. Вкусные пряники.

Взять 2 фунта меду, подогрѣть на огнѣ, что бы онъ распустился, разбить 8 яицъ, прибавить соду, гвоздики и аммоніи по чайной ложечкѣ каждаго, размѣшать все это какъ можно лучше, затѣмъ сюда всыпать крупичатой муки около $2\frac{1}{2}$ фунта, чтобы получилось густое (но не крутое) тѣсто, хорошенько вымѣсить. Изъ полученнаго тѣста скатать шарики (величиною съ грецкій орѣхъ), положить на желѣзный листъ, смазанный масломъ, на разстояніи одинъ отъ другого въ $1\frac{1}{2}$ вершка и посадить въ не слишкомъ жаркую печь (лучше тотчасъ послѣ того, какъ вынуты хлѣбы). Въ печи держать съ $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ часа, когда тѣсто подрумянится, вынимать.

Пряники эти очень вкусны, подаются къ чаю вмѣсто печенія.

61. Смоленскіе отлученцы.

Взять по равной части: сухой истертой въ порошокъ малины, истолченыхъ сухихъ орѣховъ и истолченыхъ сухарей изъ ржаного хлѣба. На стаканъ меда, положить три стакана этой смѣси. Сперва медъ вскипятить, потомъ всыпать смѣсь,

уварить хорошенько такъ, чтобы застывало, тогда разложить лепешечками на листъ и подсушить. Хранить въ сухихъ холодныхъ мѣстахъ.

62. Обыкновенные пряники.

Всыпать въ медовую патоку самой мелкой ржаной муки столько, чтобъ вышло густое тѣсто; вымѣсить хорошенько и поставить на два дня въ прохладномъ мѣстѣ; на 5 фунтовъ тѣста взять $2\frac{1}{2}$ лота поташу, развести его накануне вечеромъ водой, перемѣшать хорошенько; утромъ взять пригоршню муки, 3 желтка, всыпать все въ поташъ, перемѣшать хорошенько и перемѣсить съ тѣстомъ; подѣлать пряники (какой угодно формы) и тотчасъ печь въ не очень горячей печи черезъ $\frac{1}{2}$ часа послѣ посадки хлѣбовъ; если найдется, наложить сверху нѣсколько миндаля, изюму, цукату и т. п.

63. Мягкое пирожное Минникъ.

Не совсѣмъ полную чайную ложку соды высыпать въ чайную чашку и налить въ нее 5 столовыхъ ложекъ горячей воды, остальную часть чашки дополнить медомъ.

Взять $\frac{1}{2}$ чашки масла, одно яйцо и взбить вмѣстѣ, затѣмъ, 2 чашки муки, и одну чайную ложку имбиря. Смѣшать все вмѣстѣ и замѣсить тѣсто.

Печь *очень медленно*, т. е. въ очень умѣренной температурѣ.

64. Любительскіе пряники.

На 3 фунта меда взять 3 яйца, желтки которыхъ хорошенько растереть съ однимъ стаканомъ меда, бѣлки же сбить, какъ на бисквиты, потомъ все это растереть съ медомъ, предварительно подогрѣтымъ до температуры парного молока, затѣмъ

взять $1\frac{1}{2}$ стакана молотой корицы, чайную ложку гвоздики, также молотой, и 2 чайных ложки соды; всю эту массу, хорошо смѣшанную, мѣсить съ пшеничной мукой 2-го сорта, которой требуется на это количество 12 стакановъ, и, когда получится однообразная масса, положить ее на желѣзные листы въ видѣ лепешекъ, которые ставить въ теплое мѣсто, и когда онѣ немного поднимутся, сажаютъ въ печь, натопленную, какъ это нужно для бѣлыхъ хлѣбовъ; и продержавъ въ печи часъ, вынимать на сито, гдѣ они должны лежать пока не остынутъ.

65. Медоорѣховые мазурки.

$1\frac{1}{2}$ фунта меду вскипятить вмѣстѣ; 4 яичныхъ бѣлка взбить въ пѣну, послѣ чего запарить кипящимъ медомъ, бить добѣла, потомъ всыпать 1 фунтъ хорошо очищенныхъ орѣховъ, вымѣшать, выложить на облатки и ставить въ довольно горячую печку,—чтобы зарумянились.

66. Пряники „Лилипутъ“.

Кварту меду варить въ кастрюлѣ съ рюмкой спирту до тѣхъ поръ, пока не выступитъ желтая пѣна, собрать эту пѣну, прибавить апельсинной корки и немного перцу, обварить этимъ медомъ крупичатую муку, прибавить $1\frac{1}{2}$ рюмки спирта, всыпать три щепотки поташу, замѣсить хорошо съ мукою, которой досыпать столько, чтобы тѣсто было такъ густо, какъ на булки. Когда хорошо вымѣсится, дѣлать круглые пряники, вставить въ печку такой теплоты, какъ послѣ испеченія ржаного хлѣба.

67. Анисовые пряники.

На $\frac{1}{2}$ гарнца просѣянной и слегка поджаренной ржаной муки налить кварту горячаго меду, къ которому, во время кипяченія и послѣ снятія

пѣны, досыпать $2\frac{1}{2}$ чашки анису и столько же апельсинной корки, столовую ложку имбирю, чайную ложку гвоздики; тѣсто хорошо мѣсится, а потомъ прибавляется къ нему три чайныхъ ложки поташу, распушеннаго въ двухъ ложкахъ спирту и взбивается, пока не побѣлѣетъ. Изъ тѣста дѣлаются любой формы пряники и пекутся въ не слишкомъ жаркой печкѣ.

68. Печеніе Маріи Фразеръ.

Двѣ чашки меду, 1 чашка масла, 4 яйца (хорошо взбитыя), 1 чашка молока со сливками (хорошо взболтанными), 6 стакан. муки, 1 ровная чайная ложка соды; если слишкомъ жидко, прибавить немного муки, иначе тѣсто расплзется. Медъ слѣдуетъ употреблять густой, тѣсто готовить такое же.

69. Пряники „Малютка“.

Испечь румяную лепешку изъ ржаной муки съ водой, истолочь въ муку и просѣять; всыпать въ $2\frac{1}{4}$ фунта меда $\frac{1}{2}$ фунта шинкованнаго миндаля, парочку изрубленныхъ апельсинныхъ корокъ, стаканъ приготовленной изъ лепешки муки и жарить на тихомъ огнѣ, пока не подрумянится; прибавить какихъ угодно пряностей, напимѣръ: корицы, гвоздики, укладывать на облатки и покрывать другими облатками, а на другой день рѣзать на куски. Вмѣсто миндаля можно положить какихъ угодно орѣховъ.

70. Мазурки мускатные.

Смѣшать 1 фунтъ неочищеннаго миндаля, стереть его съ фунтомъ меду, 5 взбитыми цѣльными яйцами, 6 лотами муки, вымѣсить, прибавить $1\frac{1}{2}$ золотника, толченаго мускатнаго цвѣту или половину тертаго мускатнаго орѣха, раскатать и испечь.

71. Пряники безъ спецій.

Взять 3 фунта меда, вскипятить его, пѣну снять, остудить до теплоты парного молока и начать взбивать деревянною лопаткою. Черезъ полчаса взбиванія, начать впускать по одному, 20 яицъ и каждое яйцо впускать тогда, когда предыдущее размѣшается совершенно съ медомъ, бить все время, пока будетъ топиться печь, потомъ всыпать въ медъ сколько войдетъ муки, чтобы тѣсто было густо, послѣ раздѣлить все на 20 частей, каждую часть положить въ приготовленные бумажныя коробки. Положивши муку, не слѣдуетъ долго взбивать, а размѣшать только и разложить въ коробки.

72. Пряники „Роза“.

Вскипятить $6\frac{1}{2}$ фун. медовой патоки, снять пѣну и, вливъ въ муку ($6\frac{1}{2}$ фунта крупчатой), размять хорошо руками; когда остынетъ, влить 4 лота поташу, разведеннаго въ маломъ количествѣ всды, 1 стаканъ розовой воды и опять мѣшать; потомъ прибавить рюмку рому или спирту 4 лота масла, 1 лоть толченой корицы и мелко нарѣзаной цедры съ одного лимона, размѣшать, подѣлать какой угодно формы пряниковъ и печь.

73. Сухіе мазурки.

Растереть руками 7 фунтовъ муки съ двумя фунтами растопленнаго масла, прибавить 2 фунта меду и мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто начнетъ отставать отъ рукъ; тогда класть, по одному, 16 желтковъ, лоть толченой ванили, $\frac{1}{2}$ лота мускатнаго цвѣта, 16 взбитыхъ бѣлковъ, два фунта очищеннаго сладкаго миндаля и нѣсколько штукъ горькаго. Вымѣсивъ хорошо, растянуть его толщиной въ дюймъ на желѣзномъ листѣ (смазанномъ масломъ), окропить масломъ и поставить на часъ въ печь.

74. Эльзасскіе пряники.

Меда $\frac{3}{4}$ фунта, муки пшеничной и ржаной пополамъ $\frac{3}{4}$ фунта, поташа 2 золотника *)

Разогрѣтый медъ мало по малу смѣшивать съ мукою, прибавляя поташъ предварительно разведенный въ ложкѣ хорошаго пѣннаго вина. Затѣмъ все это мѣсить, разрѣзать на части желанной величины и печь; подъ конецъ навести глазурь медомъ съ бѣлкомъ. Перваго берется $1\frac{1}{2}$ золотника на одно яйцо.

75. Медовые сухари.

1 чашка меда, $\frac{1}{2}$ чашки горячихъ сливокъ, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ чашки масла, 2 чашки пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ кофейной ложки соды и 1 ложка кремтартара. Все это хорошо вымѣсить, нарѣзать и печь на легкомъ огнѣ.

76. Медовые коржики.

4 бѣлка и 10 желтковъ взбить вмѣстѣ добѣла, прибавить одну рюмку рому или спирту, 2 ложки густыхъ сливокъ, 1 ложку хорошаго бѣлаго меду и замѣсить тѣсто, изъ котораго нарѣзать стаканомъ кружочки, смазать масломъ, посыпать сверху мелко толченою корицею и печь въ легкой печи.

77. Излюбленное печенье.

1 фунтъ хорошаго коровьяго масла растереть добѣла, влить туда же 2 сырыхъ яйца, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана муки; хорошо все вымѣсить, потомъ тонко раскатать и вырѣзать стаканомъ кружки, которые смазать яйцомъ, посыпать мелко-изрубленнымъ миндалемъ, сложить на желѣзный листъ, посыпанный мукой и печь въ вольномъ духу.

*) См. общ. замѣчанія.

78. Ванилевья палочки.

Смѣшать $1\frac{1}{2}$ фунта меду съ 3 цѣльными яйцами и ставить въ кастрюль на легкой огонь, чтобы сдѣлалась довольно густая масса; вынувъ изъ кастрюли, бить, пока совершенно охладится, послѣ чего прибавить небольшими частями $1\frac{1}{4}$ фунта муки, $\frac{1}{2}$ фунта масла и $\frac{1}{2}$ рюмки ванилевой настойки, дѣлать палочки и печь.

79. Розовые пряники.

1 стаканъ розовой воды и 1 стаканъ меду вскипятить, потомъ слегка остудить и прибавить 1 десертную ложку поташу, распущеннаго въ небольшомъ количествѣ воды, всыпать 1 фунтъ муки, хорошо выбить лопаткой, плотно закрыть и поставить въ теплое мѣсто. На другое утро раскатать, дать подняться и печь въ вольномъ духу.

Для болѣе сильного запаха можно прибавить 1 каплю розоваго масла, а для цвѣта подкрасить кошенилевой настойкой.

80. „Макогиги“

Взять на четыре фунта меду, 2 фунта маку, макъ всыпать въ кипящій на огнѣ медъ и, мѣшая постоянно, жарить, пока подрумянится; тогда вылить на доску, облитую холодной водой и посыпанную макомъ, а когда немного остынетъ, раскатать тонко, нарѣзать на кусочки любой формы, обсыпать макомъ и хранить въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ.

81. Пряники со спеціями.

Взбить хорошенько 10 желтковъ, вскипятить $1\frac{3}{4}$ фунта меда, снять пѣну, взбивать медъ пока остынетъ. Тогда положить въ него 3 цѣлыхъ яйца и бить хорошенько, потомъ смѣшать со

взбитыми желтками, опять выбивать, всыпать 2 стакана мелко-истолченаго сладкаго, $\frac{1}{3}$ стакана горькаго миндаля, $\frac{1}{4}$ лота кардамона, 4—5 ложечекъ корицы, можно положить цукату, подогрѣть все, но не дать вскипѣть. Потомъ взбивать полчаса; положить $1\frac{1}{2}$ фунта самой лучшей крупчатой муки, всыпая ее понемногу, переложить все въ плоскую форму изъ сахарной бумаги, посадить въ печь послѣ хлѣбовъ; сверху можно украсить миндалемъ цѣльнымъ или шпикованнымъ, а также изюмомъ или коринкою.

82. Пряники вкусные.

На 3 фунта меда берутъ 3 яйца, желтки которыхъ хорошенько растираются съ однимъ стаканомъ сахарнаго песка, бѣлки же сбиваются, какъ на бисквиты, а потомъ все это растирается съ медомъ, предварительно подогрѣтымъ до температуры парного молока; затѣмъ берутъ $\frac{1}{2}$ стакана молотой корицы, чайную ложку гвоздики, также молотой и 2 чайныя ложки соды; всю эту массу, хорошо смѣшанную, мѣсятъ съ пшеничной мукой 2-го сорта, которой требуется на это количество 12 стакановъ, и когда получится однообразная масса, ее кладутъ на противни въ видѣ лепешекъ, которыя ставятъ въ теплое мѣсто, и когда онѣ немного поднимутся, ихъ сажаютъ въ печь, на топлennую, какъ это нужно для бѣлыхъ хлѣбовъ, и, продержавъ въ печи часъ, вынимаютъ на сито, гдѣ онѣ лежатъ, пока не остынутъ.

83. Пряники ромовые.

5 фунтовъ меда разогрѣваютъ, снимаютъ пѣну, прибавляютъ 6 лотовъ толченой корицы, а по желанію еще гвоздики, лимонной корки и т. п. 25 желтковъ добѣла растираютъ съ $1\frac{1}{2}$ фунт. мелко-истолченаго сахара, затѣмъ смѣшиваютъ

съ приготовленнымъ медомъ, стаканомъ рома и пшеничной или ржаной муки и тщательно вымѣшиваютъ; муки надо взять столько, чтобы тѣсто вышло крутое. Послѣ этого тѣсто раскатывается, рѣжется на куски и печется на желѣзномъ листѣ, смазанномъ масломъ.

84. Пряники миндальные.

Четыре фунта меда разогрѣваются до кипѣнія, снимается пѣна и медъ охлаждается. Послѣ этого въ него прибавляютъ 4 яйца, столовую ложку рома, $\frac{1}{2}$ фунта нарѣзаннаго миндаля, немного корицы, гвоздики, мускатнаго орѣха, лимонной или апельсинной корки, сокъ изъ одного или двухъ лимоновъ, 1 золотникъ сухихъ дрожжей; все это хорошо перемѣшивается. Затѣмъ сыплютъ столько пшеничной или ржаной муки, чтобы получилось не очень крутое тѣсто, которое тщательно вымѣшиваютъ, раскатываютъ, рѣжутъ на куски и пекутъ. Сверху печенье можно смазать яичнымъ бѣлкомъ.



Оглавленіе.

	СТРАН.		СТРАН.
Отъ автора	3—7	Пряники Нюренбергскіе	28
Общія замѣчанія о приготовленіи пря- никовъ	8—16	„ Нектаръ	24
Пряники „Ароматъ“	22	„ Обыкновенные	17,39
„ Англійскіе	31	„ „Пчелка“	18
„ Анисовые	40	„ „Прогрессъ“	25
„ Букетъ	24	„ „Простота“	29
„ Бабушкины	25	„ Подольскіе	35
„ Батоны	26,35	„ Праздничные	21
„ Бѣлые	30	„ „Роза“	42
„ Бутлеровскіе	34	„ Розовые	44
„ Безъ специй	42	„ Ромовые	45
„ Вкусные	38,45	„ „Смѣсь“	32
„ Вяземскіе	37	„ Со спеціями	44
„ Варшавскіе	27	„ „Слава“	20
„ „Диво“	19	„ Традиціонные	28
„ „Крошка“	23	„ Торунскіе	20,34,37
„ Киевскіе	36	„ „Тріумфъ“	18
„ Любительскіе	39	„ Хозяйскіе	29
„ „Лилипутъ“	40	„ Шоколадные	34,36
„ „Локомка“	33	„ Эльзасскія	43
„ Мятные	21,23,27	Безе	19
Пряники малиновые	32	Бисквиты медовые	30
„ „Малютка“	41	Вертута (греческое пе- ченье)	31
„ Миндальные	22,34,46	Дутые медовые шарики	24
		Коврижки медовыя	30

	СТРАН.		СТРАН.
Коржики медовые . .	43	Пирогъ французскій .	24
Мазурки медо-орѣховые	40	Печенье анисовое . .	23,25
" мускатные . . .	41	" чайное	23
" сухіе	42	" „Барберъ“	19
" изъ сухихъ		" прабабокъ	26
плодовъ	28	" фруктовое	
" маковые	32	Oberlin	33
" къ чаю	33	" излюбленное	43
„Макогиги“	44	" Маріи Фразеръ	41
Отлученцы смоленскіе	38	Палочки ванилевья . .	44
Пирожное мягкое Мин-		Сухари	27,38,43
никъ	39	Струцели съ медомъ и	
Пирожное вѣнское . .	25	макомъ	30
Пирожное медовое къ чаю	35	Тортъ хлѣбный	37



рука
МЗ