

ПОДАРОКЪ МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

ИЛИ

СРЕДСТВО КЪ УМЕНЬШЕННЮ РАСХОДОВЪ

ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ.

ЧАСТЬ II.

ВЪ НЕЙ ЗАКЛЮЧАЮТСЯ:

Болѣе 1000 описаній приготовленія разныхъ домашнихъ запасовъ, какъ-то: печенье бабъ, булокъ, сухарей, пряниковъ; приготовленіе варенья, сироповъ, консервовъ, наливокъ, шишюковъ, водокъ, ликеровъ, кваса, пива, меда, уксуса, горчицы, масла, сыровъ, дрожжей, хлѣба, разныхъ запасовъ изъ фруктовъ, ягодъ, овощей и зелени; замѣтки относительно разведенія и сбереженія на зиму зелени, кореньевъ; сбереженіе мяса, птицъ, рыбы, соленье и копченье ихъ; приготовленіе колбасъ, сосисекъ и пр.

5 ПЛАНОВЪ УДОБНЫХЪ КВАРТИРЪ.

УСТРОЙСТВО КУХНИ; КУХОМНАЯ ПОСУДА; НОВѢЙШИЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ОБЪЕДЕННОГО И ЧАЙНАГО СТОЛА.

(с ъ р и с у н к а м и).

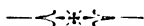
АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ.

СОСТАВИЛА И ИЗДАЛА

Елена Молоховецъ.

ДВАДЦАТЬ ВТОРОЕ ИЗДАНИЕ, ИСПРАВЛЕННОЕ И ДОПОЛНЕННОЕ.

180-Я ТЫСЯЧИ.



С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Типографія Н. Н. Клобукова, Пряжка, д. № 3.

1901.

ОТДѢЛЪ XXXIX.

Бабы малороссійскія и польскія на дрожжахъ, бабы на сбитыхъ бѣлкахъ, булки и нуличи, струцели, ма-зурки, пляцки, сухари, крендели и прочее мелкое печенье къ чаю, кофе и шоколаду.

А) БАБЫ НА ДРОЖЖАХЪ.

ПРИМѢЧАНІЕ. Удача бабъ болѣе всего зависить отъ дрожжей, потомъ отъ печи и наконецъ отъ сухости муки.

1. Дрожжи должны быть самыя лучшія бѣлыя и густыя. Печенье бабъ на дрожжахъ продолжается приблизительно часовъ 6—7. т. е. если растворить ихъ въ 9 часовъ утра, то ихъ придется уже вынуть изъ печи часа въ 3—4.—Столько же времени занимаетъ и печенье буловъ.

Для бабъ лучше всего употреблять слѣд.: дрожжи. Купить самыя лучшія сухихъ дрожжей; положить въ бутылку $\frac{3}{4}$ фунта этихъ сухихъ дрожжей, налить полную бутылку самою холодною водою, разболтать и сохранять въ холодномъ мѣстѣ, не закупоривая, а только прикрывая сѣткою; при употребленіи взбалтывать. Этихъ то дрожжей и брать по $\frac{1}{2}$ стан. или по станану, какъ сказано въ нижеприводимыхъ рецептахъ.

Чтобы узнать хороши ли дрожжи, надо взбалтать, отлить ихъ въ бутылку и поставить въ горячую воду. Если дрожжи начнутъ подниматься, значить годны въ употребленіе. Если останутся неподвижными, значить нигуда не годятся.

Назначенная пропорція дрожжей относится къ бѣлымъ, густымъ, однимъ словомъ, къ самымъ лучшимъ дрожжамъ. Если же дрожжи не такъ хороши, то ихъ надо, въ такомъ случаѣ, прибавить, убавивъ на столько же пропорцію назначеннаго молока.

Можно употреблять густыя дрожжи и домашняго приготовленія, о которыхъ связано въ отдѣлѣ XLIX.

2. Печь надобно истопить чрезвычайно жарко, лучше послѣ немного выстудить ее. Для бабъ печь должна быть жарче, чѣмъ на обыкновенныя булки.

3. Мука должна быть самая лучшая, сухая и простѣнная.

4. Если баба заварная, то муку надо заваривать кипящимъ молокомъ, шибко мѣшая до гладкости; дать постоять, чтобы остыла и тогда класть въ нее желтки и проч.

5. Масло должно быть самое свѣжее, чухонское; надо растопить его, дать устояться, слить сверху самое чистое, теплое влить въ тѣсто.

6. Соли, на кандью 3 станана муки класть по $\frac{1}{8}$ чайной ложки.

7. Желтки тщательно отдѣлять отъ бѣлковъ, разбить ихъ хорошенъко, потомъ процѣдить сирезъ сито, а послѣ уже бить ихъ до-бѣла въ маслобойнѣ, какъ масло или растереть ихъ въ каменной чашкѣ.

8. Почти всѣ бабы на дрожжахъ должны всходить три раза, слѣдующимъ образомъ: взять дрожжи, муку, молоко и яйца, растворить тѣсто, бить веселочною впродолженіе полчаса, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, чтобы дрожжи едва тронулись. Тогда бить опять лопаточкою, всыпать понемногу все остальное, за каждымъ разомъ сильно выбивая тѣсто, всего впродолженіе $\frac{3}{4}$ или 1 часа, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться такъ, чтобы тѣста прибыло вдвое болѣе, чѣмъ было растворено.—Тогда бить опять лопаткою или руками, минутъ съ 10, влить въ форму, наполнивъ ее $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{8}$ часть. Поставить въ теплое, но не горячее мѣсто. Когда тѣсто поднимется такъ, что наполнить почти $\frac{3}{4}$ формы, тогда со всевозможною осторожностью, чтобы не встряхнуть (потому что въ такомъ случаѣ тѣсто тотчасъ опадетъ и будетъ заналецъ), вставить въ печь, прямо на назначенное мѣсто, чтобы не передвигать.

9. Дать стоять въ печи цѣлую часть, даню и полтора, если баба очень высока. Чтобы не вынуть изъ печи бабу сырую, нѣкоторые дѣлаютъ такъ: когда въ форму вольютъ тѣсто

выткануть въ него осторожно двѣ тоненькія соломенки въ двухъ мѣстахъ и такъ ставятъ въ печь. Черезъ часъ и минутъ 10, надобно влѣзть въ печь и вынуть осторожно одну соломенку; если она будетъ совершенно суха и къ ней тѣсто не прилипаетъ, значитъ баба готова, въ противномъ же случаѣ пусть посидитъ еще нѣсколько времени. Когда будетъ готова, съ тою же самою осторожностью вынуть ее изъ печи.

10. Печь бабы лучше всего въ раздвижныхъ формахъ, смазанныхъ масломъ и обсыпанныхъ сухарями, на дно можно слать кружокъ чистой бумаги пропитанной масломъ. Формы для бабъ дѣлаются мѣдныя или жестяныя, вышиною $\frac{3}{4}$ аршина, иногда осьми или шести угольныя, что чрезвычайно красиво. Въ такомъ случаѣ бока бабы можно оглазировать полосами, разноцвѣтною глазурью.

11. Формы для бабъ клеятъ такне изъ толстой бумаги, вершковъ 6 въ діаметрѣ, также вышиною въ $\frac{3}{4}$ аршина; намазать бумажную форму масломъ, обсыпать сухарями, поставить на плоскую крышку отъ настрюли, т. е. на сотейникъ. Бабы малой пропорціи можно печь въ настрюлькѣ, обложенной бумагою, намазанною масломъ. Вынувъ изъ печи дать чуть-чуть остынуть и тогда вынимать изъ формы, потому что бумагу легче снять, пока баба не совсѣмъ остыла. Чтобы высокая баба не опала, ее выкладываютъ нѣкоторые на широкое полотенце положенное на большую тугую подушку или лучше на пружинный матрацъ, и осторожно перепатываютъ ее, двигая ее тѣмъ же полотенцемъ, пока не остынетъ и не окрѣпнетъ, но трудно ее потомъ, бываетъ поставить на тарелку.

12. Тѣсто для бабъ вообще не должно быть гуще, чѣмъ на вафли, даже немного жинѣ.

13. Когда тѣсто поднимется въ третій разъ, надобно дать ему подняться, но не слишкомъ, потому что въ такомъ случаѣ бабы будутъ пустыя, а булки опадутъ въ печи.

14. Когда бабы поднимаются въ формѣ въ тепломъ мѣстѣ и когда онѣ уже въ печи, надобно наблюдать, чтобы до нихъ не доходилъ ни холодъ, ни вѣтеръ и чтобы не стучали дверями; лучше всего въ это время никого не пускать въ кухню.

15. Сахаръ для бабъ, булокъ и прочихъ пирожныхъ долженъ быть очень мелко истолченъ и простѣянъ.

16. При печенн бабъ надобно имѣть большую сноровку: онѣ часто не удаются даже тѣмъ, которые постоянно и мастерски пекутъ ихъ такъ, что трудно иногда найти причину этой неудачи. Но такъ какъ эти бабы очень вкусны съ чаемъ и кофе и можно печь ихъ во всякое время, то лучше брать меньшую пропорцію, а именно $\frac{1}{3}$ часть, т. е. печь бабы вышиною въ 3—4 вершка, потому что, во первыхъ, легче ихъ испечь; снорѣе удадутся, а во-вторыхъ, если и не удадутся, то небольшою убыткою.

17. Въ нихъ можно класть для вкуса и запаха лимонную цѣдру, горькій миндаль, корицу, нардамонъ, мушкатный цвѣтъ, лимонное, бергамотное или розовое масло.

18. Глазурь для бабъ. Бабы можно оглазировать пругомъ какою угодно глазурью, но, по большей части, покрываютъ ихъ слѣдующею дешевою глазурью: на 3 станана мелкаго простѣяннаго сахару взять $1\frac{1}{2}$ станана картофельной, самой сухой, простѣянной муки, соевъ изъ 1 лимона и 5 бѣлковъ или немного болѣе, все это тереть въ каменной чашкѣ, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ.—Вообще эта глазурь не должна быть слишкомъ густа, потому что густую трудно ровно размазать: она когда высохнетъ, будетъ лопаться и отпадать.

19. Когда пекутся бабы или булки на однихъ желткахъ, тогда надобно придумать, къ обѣду, такія кушанья, въ которыхъ можно было бы употребить оставшіеся бѣлки, какъ напримеръ, какой нибудь воздушный пирогъ, или безе, или испечь бабу снѣжную или булки на обитыхъ бѣлкахъ или мазурень № 1824 и проч.

20. Бабы если зачерствѣють, ихъ можно отсвѣжить: срѣзать верхній слой, смочить ее марсалой (ка рюмку арсалы—рюмка воды и полная ложка мелкаго сахара, поставить въ горячую печь, минутъ на 20. При этомъ ее можно еще обернуть чистою пропусною бумагою,—бибулою. Баба станетъ еще вкуснѣе свѣжей, такъ какъ пропитается сладкимъ ромомъ.

21. Подавая бабу на столъ, подкладывать подъ нея красиво вырѣзанную бумагу.

3001) Баба съ ромомъ. Взять на 6 человекъ, $\frac{2}{3}$ стак. теплаго молока, 3—4 золотника сухихъ дрожжей, растворить тѣсто, накрыть, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, выбить лопаткою, какъ можно лучше, всыпать $\frac{1}{2}$ ложечки соевъ, вбить по одному 12 цѣльныхъ яицъ, всыпать $\frac{1}{3}$ стак. простѣяннаго сахара и подождать $\frac{1}{2}$ фун. самаго лучшаго нерастопленнаго, но мягкаго чухонскаго масла, можно всыпать немного лимонной цѣдры, выбивать лопаткою, чѣмъ дольше, тѣмъ лучше, накрыть, поставить опять въ теплое мѣсто. Когда поднимется выбить хорошенько, перелить въ форму, намазанную масломъ. Когда немного подни-

жеться, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ часа; Между тѣмъ вскипятить сладкій, но жидкій сиропъ, влить по вкусу рому, по чтобы былъ довольно сильный запахъ. Вынуть бабу изъ печи, горячую выложить бокомъ на блюдо, когда остынетъ облить ее этимъ горячимъ сиропомъ, перевернуть ее на блюдо осторожно разъ, другою, чтобы она пропиталась этимъ ромомъ, поставить ее на блюдо, дать обсохнуть, переложить на другое блюдо, подавать.

Выдать всего $\frac{2}{3}$ стак. молока, 3—5 золотника сухихъ дрожжей, 1 фун. муки, 12 яицъ, $\frac{1}{2}$ фун. масла, $\frac{1}{3}$ стак. сахара, лимонной цедры. На сиропъ: $\frac{1}{4}$ стак. мелкаго сахара, 1 стак. воды, 2—4 ложки рома.

3002) Баба на желткахъ. (Вышнюю въ $\frac{3}{4}$ аршина). 6 стак. процѣженныхъ желтковъ и 2 стакана просѣянаго сахара смѣшать до-бѣла, влить 2 стакана растопленнаго масла, мѣшать $\frac{1}{2}$ часа, всыпать $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стак. муки, влить 1 стак. густыхъ, бѣлыхъ дрожжей, мѣшать опять съ полчаса, посыпать слегка мукою, накрыть, дать подняться. Когда поднимется, выбить хорошенъко лопаткою, налить полформы, дать немного подняться, осторожно вставить въ горячую печь. Когда баба подумляется, прикрыть ее бумагою; далѣе поступать, какъ сказано въ примѣчаніи.

На 6 человѣкъ достаточно $\frac{1}{3}$ назначенной пропорціи, а именно: 2 стак. желтковъ, то есть шт. 24, $\frac{2}{3}$ стак. сахара, $\frac{2}{3}$ стак. растопленнаго масла; $\frac{1}{3}$ стак. дрожжей, 1 стак. муки.

3003) Баба на желткахъ другимъ манеромъ. Желтковъ процѣженныхъ 5 стак. т. е. желтковъ 60, теплаго молока 2 стак., муки 9 стак., дрожжей 7 ложекъ. размѣшать хорошенъко, дать подняться; тогда влить 1 стак. теплаго масла, всыпать 1 стак. сахара, цедру съ 1 лимона или горькаго толченаго миндаля, бить лопаточкою долго, влить въ форму, дать подняться, вставить въ горячую печь на 1 часъ.

3004) Баба на желткахъ. (Вышнюю въ $\frac{3}{4}$ аршина). $2\frac{1}{4}$ стак. теплаго молока, $\frac{3}{4}$ стак. густыхъ дрожжей смѣшать съ $\frac{1}{2}$ гарнцемъ муки, дать подняться; влить тогда 70 желтковъ растертыхъ до-бѣла, выбить лопаткою, пока тѣсто не начнетъ отскакивать отъ рукъ, влить потомъ $1\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго, теплаго масла, всыпать 1 ф. сахара, т. е. 2 стак., и остальные $\frac{1}{2}$ гарнца муки, соли (можно прибавить 20 взбитыхъ бѣлковъ). Опять выбить тѣсто хорошенъко, накрыть, пусть поднимется, перелить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями. Когда немного поднимется, вставить осторожно въ печь, на цѣлый часъ; (муки значитъ всего одинъ гарнецъ, т. е. фунтовъ 5). На 6 человѣкъ испечь изъ $\frac{1}{3}$ части назначенной пропорціи, а именно взять $\frac{3}{4}$ стак. молока, $\frac{1}{4}$ стакана дрожжей, $\frac{1}{3}$ гарнца т. е. 4 стакана муки, 23 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана растопленнаго масла, $\frac{2}{3}$ стакана сахара, (7 бѣлковъ).

3005) Баба на желткахъ. (Вышнюю въ $\frac{3}{4}$ аршина). 60 желтковъ процѣдить, положить $\frac{1}{4}$ гарнца муки, $\frac{3}{4}$ стакана густыхъ дрожжей, размѣшать хорошенъко, накрыть, пусть поднимется. Тогда всыпать $\frac{3}{4}$ стак. сахара, влить $\frac{3}{4}$ стак. растопленнаго масла, соли, размѣшать хорошенъко, влить въ форму, намазанную масломъ. Когда тѣсто немного поднимется, вставить въ горячую печь, прикрыть бумагою. На 6 человѣкъ взять $\frac{1}{3}$ назначенной пропорціи.

3006) Баба заварная. (Вышнюю въ $\frac{1}{2}$ аршина). $\frac{1}{4}$ гарнца муки заварить $\frac{1}{4}$ гарнцемъ, т. е. 3 стаканами молока, мѣшать до гладкости, пока не остынетъ; 6 стак., т. е. около 70 процѣженныхъ желтковъ мѣшать до бѣла съ 1 фун. просѣянаго сахара, влить въ тѣсто также $1\frac{1}{2}$ стак. густыхъ, бѣлыхъ дрожжей, размѣшать, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, чтобы подялось; потомъ всыпать $\frac{1}{4}$ ложечки соли, $\frac{1}{2}$ стак. изюма, корицы, померанцовой, мелко изрубленной корки, 3 стакана растопленнаго масла, муки столько, чтобы тѣсто было довольно жидко, какъ обыкновенно на

легкія бабы; выбивать цѣлый часъ, накрыть, дать подняться, опять выбить хорошенько, влить въ форму. Когда поднимется, вставить осторожно въ горячую печь на $1\frac{1}{4}$ часа. На 6 человѣкъ взять $\frac{1}{3}$ часть, а именно: 1 стак. муки, 1 стак. молока, 2 стак., т. е. 24 желтка, $\frac{1}{3}$ фун. сахара, $\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, $\frac{1}{6}$ стак. изюма, 1 стаканъ растопленнаго масла и еще стакана 3 муки.

3007) Баба украинская. (Выпнкою въ $\frac{3}{4}$ аршина). 3 стакана желтковъ безъ зародышей, $\frac{3}{4}$ стак. бѣлковъ бить въ маслобойнѣ и бить ихъ цѣлый часъ. Между тѣмъ $2\frac{1}{2}$ стак. муки заварить $2\frac{1}{4}$ стак. кипящаго молока, прикрыть салфеткою, пусть постоятъ такъ съ полчаса. Влить въ маслобойню, гдѣ яйца, $1\frac{1}{8}$ стакана дрожжей, размѣшать. Заварную муку размѣшать до гладкости, влить въ нее изъ маслобойни яйца съ дрожжами, процѣживая ихъ сквозь сито, размѣшать хорошенько, сверху посыпать слегка мукою, накрыть, пусть поднимется. Тогда всыпать 1 чайную ложку соли, 6 или $6\frac{1}{4}$ стак. муки, смотря по сухости ее. мѣсить $\frac{1}{2}$ часа, влить $1\frac{1}{8}$ стак. растопленнаго масла, всыпать $1\frac{1}{2}$ стак. сахара. $\frac{1}{8}$ ст. горькаго миндаля или цедру съ 1 — $1\frac{1}{2}$ лимона, мѣсить, пока не покажутся на тѣстѣ пузырьки, тогда прикрыть, дать подняться, перелить въ форму, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется на столько, сколько было влито тѣста, вставить въ горячую печь на 1 часъ. (Муки всего около $\frac{3}{4}$ гарнца). На 6 человѣкъ взять $\frac{1}{3}$ часть назначенной пропорціи.

3008) Баба украинская, заварная. $\frac{1}{4}$ гарнца муки заварить $\frac{1}{4}$ гарнцемъ кипящаго молока, размѣшать до гладкости. Когда остынетъ, влить въ муку 120 процѣженныхъ желтковъ, растертыхъ до бѣла и $1\frac{1}{2}$ стак. дрожжей, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось.

Тогда всыпать чайную ложку соли и понемногу 1 гарнецъ муки, выбивать тѣсто, какъ можно лучше, въ продолженіе $\frac{1}{2}$ часа. Влить $1\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго, очень горячаго масла, мѣсить $\frac{1}{2}$ часа; всыпать $\frac{1}{4}$ гарнца. т. е. 3 стак. сахара, цедры съ 1 лимона, нѣсколько штукъ горькаго миндаля. мѣсить $\frac{1}{2}$ часа, наполнить третью часть формы, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, вставить въ горячую печь на 1 часъ. Вынуть изъ печи, положить бабу осторожно бокомъ на нуховую, самую мягкую подушку, слегка поворачивать ее, пока не остынетъ, снимая бумагу. На 6 человѣкъ испечь изъ $\frac{1}{2}$ или $\frac{1}{3}$ части назначенной пропорціи.

3009) Баба украинская, заварная, на сливахъ. (Выпнкою въ $\frac{3}{4}$ аршина). $\frac{1}{4}$ гарнца муки заварить 3 стак. густыхъ сливокъ, размѣшать до гладкости. Бить въ маслобойнѣ 50 желтковъ, пока не побѣлѣютъ, поставивъ ее въ теплую воду; влить въ желтки $\frac{3}{4}$ стак. густыхъ дрожжей, процѣживая ихъ сквозь сито, перелить все это въ заварную муку, выбить хорошенько, поставивъ, пусть поднимется. Тогда всыпать 1 чайную ложку соли, $\frac{1}{4}$ гарнца муки, мѣсить $\frac{1}{2}$ часа, влить $\frac{3}{4}$ стак. растопленнаго масла, 1 стак. сахара, положить что нибудь для запаха: кардамонъ, корицу, розоваго масла или лимонной цедры, мѣсить тѣсто, пока не покажутся пузырьки. Наполнить $\frac{1}{3}$ часть формы; когда тѣсто поднимется на столько же, вставить осторожно въ горячую печь, на часъ слишкомъ. На 6 человѣкъ испечь изъ $\frac{1}{3}$ назначенной пропорціи.

3010) Баба польская заварная. (Выпнкою въ $\frac{3}{4}$ аршина). Отфрѣзать 1 гарнецъ муки, изъ нея четвертую часть. т. е. 3 стак. заварить 3 стак. молока, размѣшать, до гладкости, влить $\frac{3}{4}$ стакана самыхъ густыхъ дрожжей, размѣшать, посыпать сверху слегка мукою, поставить въ теплое мѣсто, пусть поднимется. Тогда всыпать остальные $\frac{3}{4}$ гарнца муки, влить 60 процѣженныхъ, хорошо выбитыхъ желтковъ, 1 ф. растопленнаго масла, испечь 1 фун. сахара, 2 лота горькаго, толченнаго миндаля, цедру съ 1 лимона, мѣсить, по крайней мѣрѣ 1 часъ. Когда тѣсто будетъ отставать отъ рукъ, перелить въ кастрюлю или въ бумажную форму, нама-

занижую масломъ и посыпанную сухарями, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, вставить въ горячую печь, на 1 часъ. На 6 человѣкъ испечь бабу изъ $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{3}$ назначенной пропорціи.

3011) Баба сакраментна. (Выпипною въ $\frac{3}{4}$ аршина). 90 процѣженныхъ желтковъ тереть до-бѣла съ 2 чашками сахара, всыпать 6 чашекъ муки, не переставая мѣшать цѣлый часъ; положить 2 чашки густыхъ дрожжей, цедру съ 1 лимона, наполнить $\frac{1}{3}$ часть формы; когда поднимется до $\frac{2}{3}$ формы, вставить въ горячую печь, на 1 часъ. (На 6 чел. выдать $\frac{1}{3}$ назначенной пропорціи).

3012) Баба прозрачная. 3 стак. желтковъ мѣшать цѣлый часъ; 1 ст. молока вскипятить, остудить, смѣшать съ желтками и процѣживать сквозь сито, влить ихъ въ 3 ст. муки, положить 3 ложки дрожжей, дать подняться. Положить потомъ $\frac{1}{3}$ стак. растопленнаго масла, 1 стаканъ сахара, размѣшать хорошенько, наполнить $\frac{1}{3}$ формы. Когда на столько же поднимется, вставить осторожно въ горячую печь, на 1 часъ.

Можно влить розоваго масла нѣсколько капель.

3013) Баба кружевная. 5 стак. процѣженныхъ бѣлковъ, $1\frac{1}{2}$ стак. муки, неполный стак. растопленнаго масла, 1 стак. сахара, 1 стак. дрожжей. Оставшіеся отъ бѣлковъ желтки бить въ маслобойнѣ или тереть въ каменной чашкѣ до-бѣла, процѣдить ихъ, смѣшать съ сахаромъ и дрожжами, положить масла, муки, не переставая мѣшать цѣлый часъ до тѣхъ поръ, пока начнутъ показываться пузырьки, и то въ тепломъ мѣстѣ, чтобы ни холодъ, ни вѣтеръ до тѣста не доходили. Накрывать, пусть поднимется. Бумажную форму намазать масломъ, вставить въ кастрюлю, посыпать сахаромъ, наполнить $\frac{3}{4}$ формы тѣстомъ. Когда на столько же поднимется, вставить бабу въ горячую печь, на 1 часъ, со всею возможною осторожностью, чтобы не задѣть за что-нибудь и не встряхнуть. Если печь очень горяча, то бабу можно выпутъ раньше часа, попробовать соломою, какъ сказано въ примѣчаніи. На 6 человѣкъ взять $\frac{1}{3}$ назначенной пропорціи.

3014) Баба заварная обынновенная. $\frac{1}{4}$ гарница, т. е. 3 стак. самой лучшей муки заварить $\frac{1}{4}$ гарница т. е. 3 стаканами молока; когда остынетъ размѣшать до гладкости, влить $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, размѣшать, дать подняться; всыпать тогда $\frac{3}{4}$ гарница, т. е. 9 стак. муки, положить 20 яицъ растертыхъ до-бѣла, $1\frac{1}{2}$ чашки растопленнаго масла, 1 чашку сахара, и чего-нибудь, для запаха, выбить хорошенько, влить въ форму, намазанную масломъ; когда, поднимется, вставить въ горячую печь на $1\frac{1}{4}$ часа. Муки всего 1 гарнецъ.

На 6 человѣкъ взять $\frac{1}{3}$ гарница муки 1 стаканъ молока, $\frac{1}{4}$ стак. дрожжей, около 7 яицъ, $\frac{1}{2}$ чашки масла, $\frac{1}{2}$ чашки сахара.

3015) Баба шафранная заварная, $3\frac{3}{4}$ стак. муки заварить $1\frac{1}{2}$ стаканами молока, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, влить стак. густыхъ дрожжей, 6 стакановъ, т. е. $\frac{1}{2}$ гарница желтковъ хорошо разбитыхъ и 6 сбитыхъ бѣлковъ, процѣдить все это, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться. Тогда всыпать муку такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ на оладьи, мѣсить какъ можно болѣе, положить 1 ф. сахара, 1 ложку шафрана высушеннаго, мелко источеннаго, намоченнаго въ 1 рюмкѣ молока и процѣженнаго, 1 стак. растопленнаго, теплаго молока, мѣсить, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ, наполнить $\frac{1}{3}$ часть формы, намазанной масломъ и посыпанной сухарями; когда поднимется, вставить осторожно въ печь на 1 часъ или немного болѣе.

На 6 человѣкъ выдать $\frac{1}{3}$ часть, а именно: всего стак. 3 муки, $\frac{1}{2}$ стак. молока, $\frac{1}{3}$ стак. густыхъ дрожжей, 2 стак. желтковъ, 2 бѣлка, $\frac{1}{3}$ ф. сахара, $\frac{1}{3}$ лож. шафрана, $\frac{1}{4}$ стак. масла.

3016) Баба тяжелая, которая не скоро черствѣетъ. 1 гарнецъ муки,

2 $\frac{1}{4}$ стак. растопленного масла, молока 1 $\frac{1}{2}$ стак., дрожжей 1 $\frac{1}{4}$ стак., 30 желтковъ, 15 яицъ, 1 фунтъ сахара, $\frac{1}{2}$ фун. сладкаго миндаля, 15—30 шт. горькаго, 1 фунтъ лучшаго изюма, безъ зернышекъ, $\frac{1}{2}$ фун. цуката или въ сахарѣ свареной померанцовой корки.

Взять половину назначенной муки, теплое молоко и дрожжи, размѣшать, поставить, пусть поднимется. Тогда взять понемногу разбитыя яйца, всыпать остальную муку, мѣсить, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ. Наконецъ влить теплое, растопленное масло, всыпать сахаръ, соль, миндаль, изюмъ и цукаты, размѣшать какъ можно лучше, влить въ форму. Когда поднимется, вставить въ горячую печь на 1 часъ съ $\frac{1}{4}$.

На 6 человѣкъ выдать $\frac{1}{3}$ часть; $\frac{1}{3}$ гарнца, т. е. стак. 4 муки, $\frac{3}{4}$ стак. масла, $\frac{1}{2}$ стак. молока, $\frac{3}{8}$ стак. дрожжей, 10 желтковъ, 5 яицъ, $\frac{2}{3}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ стак. миндаля, 5—10 шт. горькаго, 1 стак. изюма, $\frac{1}{6}$ фунта цуката.

3017) Баба варшавская. (Въ $\frac{3}{4}$ аршина вышины). $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стакана теплаго молока, 1 гарнецъ и 1 $\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, 1 $\frac{1}{2}$ стак. растопленного масла, 24 желтка, 14 взбитыхъ бѣлковъ, 1 фун. сахара, цедру съ 1 лимона, 15 шт. горькаго миндаля, 1 стаканъ самаго лучшаго изюма и соли.

Взять муку, молоко, дрожжи, растворить; когда тѣсто поднимется, положить яйца, масло и прочее, выбивать тѣсто, какъ можно лучше, наполнить $\frac{1}{3}$ часть формы; когда поднимется, вставить осторожно въ горячую печь, на 1 часъ.

3018) Баба для пріятелей. (Въ $\frac{3}{4}$ аршина вышины). 36 желтковъ, 6 яицъ, $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стак. молока, 2 $\frac{1}{4}$ стакана масла, 1 $\frac{1}{4}$ гарнца муки, $\frac{3}{4}$ стакана дрожжей, $\frac{3}{4}$ фунта сахара. Взять муку, молоко, дрожжи, растворить; когда поднимется, положить масло в яйца до-бѣла растертыя съ сахаромъ, дать вторично подняться, наполнить $\frac{1}{3}$ часть формы; когда на столько же тѣсто поднимется, вставить въ печь.

3019) Баба мѣровая. (Въ $\frac{3}{4}$ аршина). 6 чашекъ желтковъ и 6 ложекъ сахара, мѣшать до бѣла, всыпать 6 чашекъ муки, влить 1 чашку дрожжей, 1 чашку растопленного масла, 1 чашку сливокъ, 10 сбитыхъ бѣлковъ, влить все это въ форму, намазанную масломъ; когда поднимется, вставить въ не слишкомъ горячую печь.

(На 6 человѣкъ взять всего $\frac{1}{3}$ часть).

3020) Баба обыкновенная. (Въ $\frac{3}{4}$ аршина). 2 стакана т. е. приблизительно 12 яицъ разбить хорошенъко, взять 2 стакана растопленного масла, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, размѣшать хорошенъко, всыпать муки 5 стак. слегка насыпанныхъ; выбивъ хорошенъко. дать подняться; потомъ всыпать съ $\frac{3}{4}$ стакана сахара, соли, кардамона или корицы, выбить, наполнить $\frac{1}{3}$ формы; когда тѣсто поднимется, вставить въ горячую печь, на 1 часъ.

(На 6 человѣкъ взять половину назначенной пропорціи).

3021) Баба нъ кофе, приготовляемая на скорую руку. Взять 10 яицъ, 1 стаканъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ стакана дрожжей, 1 стаканъ масла, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, цедры съ 1 лимона, муки столько, чтобы тѣсто было густо, какъ на вафли, выбить, влить въ форму или въ кастрюлю, намазанную масломъ и посыпанную сухарями; когда тѣсто поднимется, вставить въ горячую печь.

3022) Баба. $\frac{3}{4}$ фунта несоленнаго масла тереть до-бѣла, вбивая по одному 15 яицъ, влить 2 стакана теплыхъ сливокъ, всыпать муки стакана 3—4, чтобы тѣсто было густо какъ на вафли. $\frac{3}{4}$ стакана сахара и $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, размѣшать хорошенъко, дать подняться; потомъ опять бить лопаткою съ $\frac{1}{2}$ часа, влить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями вставить въ горячую печь на 1 часъ.

На 6 человѣкъ взять половину пропорціи, а именно: $\frac{3}{8}$ фун. масла, 7 $\frac{1}{2}$ яицъ, 1 стаканъ сливокъ, $\frac{3}{8}$ стакана сахара, $\frac{3}{8}$ стакана дрожжей. 1 $\frac{1}{2}$ —2 стакана муки.

3023) Баба на сметанѣ. (На 6 человекъ). До-бѣла тереть $\frac{1}{4}$ фун. растопленнаго, процѣженнаго масла, вбить по одному, не переставая тереть, 8 желтковъ, положить $\frac{1}{3}$ стак. сахара, $\frac{3}{4}$ стак. свѣжей сметаны, прибавить 1 полную чайн. ложечку сухихъ дрожжей, разведенныхъ 1 стол. ложкою теплой воды, 6 штукъ мелко истолченаго, горькаго миндаля, $\frac{1}{2}$ фун. или $1\frac{1}{2}$ —2 стак. муки, тереть до-гладкости и вымѣшавъ потомъ 8 взбитыхъ бѣлковъ, вылить въ форму, дать подняться и въ печь.

3024) Баба бѣлая. $\frac{1}{2}$ фунта масла растопить, процѣдить, тереть до-бѣла, вбить, по одному, 16 желтковъ, всыпать $\frac{1}{4}$ фунта сахара, $1\frac{1}{2}$ стакана свѣжей сметаны, $1\frac{1}{2}$ ложки густыхъ дрожжей, съ 10 шт. горькаго миндаля или бадьяна, 1 фунтъ муки, мѣшавъ до гладкости, положить пѣну изъ 16 бѣлковъ, размѣшавъ, влить въ форму, дать подняться и въ печь. На 6 человекъ испечь бабу изъ половины назначенной пропорціи.

3025) Баба на миндальномъ молокѣ. Изъ одного фунта, т. е. 3 стакановъ сладкаго и $\frac{1}{4}$ фунта горькаго миндаля сдѣлать $3\frac{3}{4}$ стак. молока; всыпать 4—5 стакановъ муки, влить 1 стаканъ дрожжей, размѣшавъ, дать подняться. Потомъ выбить хорошенько лопаткою, положить 2 стакана желтковъ и 1 стак. бѣлковъ, размѣшавшихъ до-бѣла съ 1 фун. сахара, $1\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла, цедру съ 1 лимона, остальную муку, выбивать тѣсто лопаткою съ $\frac{1}{2}$ часа, всыпать изюму безъ зеренъ $\frac{1}{2}$ фун. и мелко изрубленной, померанцевой корки; влить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями; когда тѣсто поднимется, вставить въ горячую печь, на 1 часъ.

На 6 человекъ выдать: 1 стаканъ сладкаго миндаля, $\frac{1}{4}$ стакана горькаго, $1\frac{1}{4}$ стакана молока, $\frac{1}{3}$ стакана дрожжей, $\frac{2}{3}$ стакана желтковъ, $\frac{1}{2}$ стакана бѣлковъ, $\frac{1}{3}$ фунта сахара, $\frac{1}{2}$ стакана растопленнаго масла, цедру съ $\frac{1}{3}$ лимона, $\frac{1}{2}$ стакана изюму, померанцевой корки и муки.

3026) Баба шоколадная. Влить въ маслособойню 60 процѣженныхъ желтковъ, всыпать 1 стак. тертаго шоколаду, бить $\frac{1}{2}$ часа; всыпать $\frac{3}{4}$ стак. сахара, 3 стакана муки, бить $\frac{1}{2}$ часа; влить $\frac{3}{4}$ стак. бѣлыхъ дрожжей, опять бить съ $\frac{1}{2}$ часа; наполнить $\frac{1}{3}$ формы; когда тѣсто поднимется, вставить, на одну часть, въ горячую печь. На 6 человекъ взять $\frac{1}{3}$ часть назначенной пропорціи, а именно: 20 желтковъ, $\frac{1}{3}$ стак. шоколада, $\frac{1}{4}$ стак. сахара, 1 стаканъ муки, $\frac{1}{4}$ стак. дрожжей.

3027) Баба шоколадная др. ман. 30 желтковъ растереть до-бѣла, всыпать 1 фун. тертаго шоколада и 1 фунтъ, т. е. 2 стакана сахара, 1 палочку толченой простѣяннѣй ванили, $\frac{3}{4}$ стакана простѣянныхъ, ржаныхъ сухарей. Сыпать все это понемногу, размѣшавъ до гладкости. Когда масса погустѣетъ и побѣлѣетъ, положить пѣну изъ 30 бѣлковъ, подсыпая около $\frac{1}{3}$ стакана картофельной муки, размѣшавъ осторожно, наполнить $\frac{3}{4}$ формы, вставить въ печь. (На небольшую бабу выдать третью часть).

3027) Баба тюлевая. Желтки собить въ маслособойнѣ до-бѣла, потомъ вставить маслособойку въ теплую воду, которую чаще подливать, чтобы не остыла, влить дрожжи, всыпать понемногу муку и бить такъ цѣлый часъ; положить сахару, которымъ стереть сперва цедру съ 2 лимоновъ, бить опять цѣлыхъ 2 часа, влить тѣсто въ форму, наполнивъ ея $\frac{1}{3}$ часть; когда поднимется до $\frac{2}{3}$ формы, вставить въ печь на 1 часъ; поступить далѣе такъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

Желтковъ $\frac{1}{2}$ гарнца, т. е. 6 стакановъ, $6\frac{3}{4}$ стакана муки, $1\frac{1}{2}$ стакана густыхъ дрожжей, 3 стакана, т. е. $1\frac{1}{2}$ сахара, цедру съ 2 лимоновъ.

На небольшую бабу выдать $\frac{1}{3}$ часть.

3029) Баба напризная. 6 чашекъ желтковъ разбить, процѣдить въ камсп-

ную чашку. всыпать 6 полныхъ ложекъ сахара, тереть до-бѣла. всыпать 6 чашекъ муки, 6 ложекъ самымъ густыхъ дрожжей, размѣшать, дать подняться, влить потомъ теплаго масла 2 чашки и пѣну изъ 10 сбитыхъ бѣлковъ, положить чего-нибудь для запаха, выбить тѣсто, какъ можно лучше, наполнить $\frac{1}{3}$ формы; когда поднимется, вставить въ печь, на 1 часъ.

(На 6 человекъ выдать $\frac{1}{3}$ часть назначенной пропорціи).

Эта баба чрезвычайно вкусна, когда удастся, но рѣдко удается.

3030) Баба съ шафраномъ или безъ шафрана. Взять муки $\frac{1}{2}$ гарнца. влить въ нее $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ, процѣженныхъ дрожжей, 2 стак. теплаго молока. размѣшать; когда тѣсто поднимется, выбить хорошенъко лопаткою, вбить 23 желтка, положить 2 стак. молока, соли, $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. 1 стак. сахара, корицы, мускатнаго цвѣту, кардамону, бергамотнаго или розоваго масла, 2 стак. растопленнаго масла, и остальные $\frac{1}{2}$ гарнца муки, вымѣсить хорошенъко, выбивая лопаткою; когда тѣсто поднимется во второй разъ, влить въ форму, намазанную масломъ. Дать подняться, вставить въ горячую печь на $1\frac{1}{2}$ —2 часа. Муки всего 1 гарнецъ. Если съ шафраномъ, то взять $1\frac{1}{2}$ золотника шафрана, высушить его, истолочь, всыпать въ 2 стак. молока, (которые льются въ тѣсто во второй разъ), дать постоять такъ съ часъ, процѣдить въ тѣсто.

На 6 человекъ выдать $\frac{1}{3}$ назначенной пропорціи, а именно: $\frac{1}{3}$ гарнца, т. е. 4 стак. муки, $\frac{1}{6}$ стак. дрожжей, молока $1\frac{1}{3}$ стак., 8 желтковъ, $\frac{1}{3}$ ст. сахара, $\frac{2}{3}$ стак. масла, $\frac{1}{2}$ золотника шафрана или чего-нибудь другаго для запаха.

3031) Баба прозрачная. (Выпивною въ $\frac{3}{4}$ аршина). 3 стак. желтковъ мѣшать до-бѣла, влить $1\frac{1}{2}$ стак. теплаго молока или сливокъ, $4\frac{1}{2}$ ложки дрожжей, все это процѣдить, всыпать потомъ $4\frac{1}{2}$ стак. легко насыпанной муки, $\frac{3}{4}$ стак. просѣяннаго сахара, размѣшать хорошенъко, дать немного подняться. Тогда выбить тѣсто хорошенъко лопаткою, влить $\frac{3}{4}$ стак. растопленнаго теплаго масла, размѣшать, наполнить $\frac{1}{3}$ формы, намазанной масломъ; когда тѣсто поднимется, вставить осторожно въ горячую печь на 1 часъ. Когда баба будетъ готова, вынуть ее осторожно изъ печи, вынуть изъ формы.

(На 6 человекъ взять $\frac{1}{3}$ назначенной пропорціи).

3032) Баба на желткахъ. (Выпивною въ $\frac{3}{4}$ аршина). $\frac{1}{4}$ гарнца, т. е. 3 стак. желтковъ, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей размѣшать, процѣдить сѣвось сито, всыпать $\frac{1}{4}$ гарнца муки, дать подняться. Тогда выбить хорошенъко лопаткою, влить $1\frac{1}{2}$ стак. теплаго масла, всыпать $\frac{3}{4}$ стак. сахара, и наконецъ положить пѣну изъ 15 бѣлковъ, размѣшать, влить въ форму, намазанную масломъ; когда тѣсто поднимется, вставить осторожно въ горячую печь.

Въ эту бабу молока можно влить 2 ложки, не болѣе, для того только развѣ, чтобы сполоснуть посуду, въ которой были желтки, а вмѣстѣ и сито,—наполнить только $\frac{1}{4}$ часть формы. Нѣкоторые даютъ подходить этой бабѣ 3 раза: первый разъ, чтобы едва дрожжи тронулись; 2 разъ, когда положить масло и сахаръ, тѣста должно прибыть вдвое, и наконецъ положить взбитые бѣлки, влить въ форму и дать въ ней подняться въ третій разъ. Можно печь эту бабу и безъ взбитыхъ бѣлковъ, сохранивъ всего ту же пропорцію.

Другая еще лучше: 60 процѣженныхъ желтковъ мѣшать до-бѣла, какъ можно долѣе такъ, чтобы они превратились въ родъ пѣны, влить $\frac{3}{4}$ стак. густыхъ дрожжей, всыпать 2 стак. муки, дать подняться; положить $1\frac{1}{4}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго, теплаго масла, выбить тѣсто хорошенъко, наполнить $\frac{1}{3}$ формы; когда поднимется, вставить осторожно въ печь.

(На 6 человекъ выдать $\frac{1}{3}$ часть).

3033) Баба очень вкусная. Разбивать съ $\frac{1}{2}$ часа 3 стак. желтковъ, смѣ-

шать потомъ съ 1 стак. вскипающаго, остывшаго молока, процѣдить, всыпать, мѣшала, 3 стак. муки, положить 2 чайн. ложечки сухихъ дрожжей, разведенныхъ $\frac{1}{3}$ стак. теплаго молока, хорошенъко разбить, дать подняться; прибавить потомъ 1 яйцо, $\frac{1}{3}$ стак. растопленнаго масла, 1 стак. сахара, $\frac{1}{2}$ чайн. ложечки соли, хорошенъко выбить, наполнить $\frac{1}{3}$ формы, на столько-же дать подняться и вставить въ горячую печь, на 1 часъ.

Можно прибавить для запаха розоваго масла, нѣсколько капель.

3034) Баба на дрожжахъ съ сбитыми желтками. Въ $\frac{3}{4}$ гарнца муки влить $1\frac{1}{2}$ стак. молока, $\frac{3}{4}$ стак. дрожжей, 15 яицъ, 15 желтковъ; 7 бѣлковъ поставить въ холодное мѣсто.

Все это хорошенъко вымѣсить, поставить въ теплое мѣсто около печки; когда слегка поднимется, положить $1\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла, 1 стак. сахара, $1\frac{1}{4}$ стак. мелко изрубленнаго сладкаго, $\frac{1}{3}$ стак. горькаго миндаля, $1\frac{1}{4}$ стак. изюма, выбить хорошенъко, дать подняться настолько, сколько тѣста было растворено, положить тогда пѣну изъ 7 бѣлковъ, влить въ форму, намазанную масломъ; когда тѣсто поднимется, вставить въ печь.

(На 6 человѣкъ выдать $\frac{1}{3}$ часть).

3035) Баба заварная. (Вышиною въ $\frac{3}{4}$ аршина). $\frac{1}{4}$ гарнца молока вскипятить, заварить имъ 2 стакана муки, мѣшала шибко до гладкости, накрыть, пусть постоятъ такъ съ $\frac{1}{2}$ часа; когда остынетъ, положить 60 желтковъ, $\frac{3}{4}$ стак. самыхъ лучшихъ, густыхъ дрожжей, $\frac{3}{4}$ стак. растопленнаго, теплаго масла, муки еще 6—7 стак. и сахару 1 стак., разбить лопаткою, какъ можно лучше, положить 15 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, дать подняться, выбить опять лопаткою, наполнить $\frac{1}{4}$ формы, намазанной масломъ и обсыпанной сухарями; когда тѣсто поднимется, такъ что наполнить $\frac{3}{4}$ формы, вставить, какъ можно осторожнѣе, въ горячую печь, на 1 часъ.

Въ эту бабу можно положить 3 золотника шафрана, который сперва высушить, мелко растереть ножомъ, всыпать въ молоко, на которомъ растворить бабу.

(На 6 человѣкъ взять $\frac{1}{4}$ часть означенной пропорціи).

3036) Баба высокая и очень легкая. $\frac{1}{2}$ гарнца муки, $\frac{1}{4}$ гарнца молока размѣшать какъ можно лучше, влить $\frac{3}{4}$ стак. процѣженныхъ дрожжей, размѣшать, накрыть, поставить въ теплое мѣсто; когда дрожжи тронутся, выбить тѣсто лопаткою, всыпать соли, влить $\frac{1}{4}$ гарнца желтковъ, бить лопаткою до гладкости, положить $1\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго, теплаго масла, другіе $\frac{1}{2}$ гарнца муки, опять размѣшать, всыпать наконецъ 2 стак. сахара, корицы, мелко нарѣзаннаго цуката съ $\frac{1}{2}$ стак., изюму съ $\frac{1}{2}$ стак., мелко истолченнаго горькаго миндаля съ $\frac{1}{2}$ стак., размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣста прибѣдетъ вдвое, выбить лопаткою, перелить въ форму, намазанную масломъ, наполнить ея $\frac{1}{4}$ часть; когда тѣсто поднимется до $\frac{2}{3}$ формы, вставить осторожно въ печь на 1 часъ съ $\frac{1}{4}$.

(На 6 человѣкъ взять $\frac{1}{3}$ часть назначенной пропорціи).

4037) Баба на дрожжахъ. 20 желтковъ, 20 яицъ разбить съ $1\frac{1}{2}$ стак. теплаго молока, процѣдить въ $\frac{3}{4}$ гарнца муки, прибавить $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ дрожжей, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, размѣшать все до гладкости, поставить въ теплое мѣсто на $\frac{1}{2}$ часа; потомъ влить $1\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго, теплаго масла, всыпать 1 стак. просѣяннаго сахара, горсть изюма безъ зеренъ, $\frac{1}{8}$ фунтъ горькаго, мелко истолченнаго миндаля, выбить тѣсто лопаткою, какъ можно лучше, дать подняться; тогда опять выбить лопаткою, перелить въ форму, дать опять подняться, вставить осторожно въ печь.

(На 6 человѣкъ взять $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{3}$ часть назначенной пропорціи).

В) БАБЫ НА СБИТЫХЪ БѢЛКАХЪ.

ПРИМѢЧАНІЕ. Они не бывають такъ высоки, какъ бабы на дрожжахъ. Наполнять тѣстомъ только $\frac{3}{4}$ формы. Печь отъ $\frac{3}{4}$ до 1 часа. Желтки надо всегда отдѣльно растирать до бѣла съ сахаромъ, пока не побѣлѣютъ и не погустѣютъ. — Формы употреблять жестяныя—раздвижныя. За неимѣніемъ ихъ дѣлать бумажныя, которыя, какъ и жестяныя, смазывать несоленымъ масломъ и осыпать сухарями. Вынимать изъ формы, когда чуть-чуть остынуть, потому что тогда легче бываетъ снять бумагу. Эти бабы лучше всего печь изъ небольшой пропорціи, въ видѣ тортовъ. Ставя въ печь, втыкать въ середину тоненькую лучинку, чтобы узнать готова ли баба. Если лучинка окажется совершенно сухою, знакъ, что готова.

3039) Баба миндальная съ мукою. 1 фунтъ, т. е. 3 стакана сладкаго миндаля и $\frac{1}{4}$ фунта горькаго очистить, истолочь очень мелко, положивъ 1 бѣлокъ. 24 желтка растереть до бѣла съ 2 стак. сахара. Когда масса погустѣетъ, положить миндаль, еще тереть постоянно въ одну сторону; положить затѣмъ пѣну изъ 24 бѣлковъ, подсыпая, сквозь ситечко, $\frac{3}{4}$ стак. крупчатой или $\frac{1}{2}$ стак. картофельной муки, размѣшать, влить въ форму, намазанную масломъ и осыпанную сухарями, наполнивъ ее $\frac{3}{4}$ только, вставить въ довольно жаркую печь. Вынуть изъ печи, не вынимать бабы изъ формы, пока слегка не остынетъ.

(На 6 человекъ испечь изъ $\frac{1}{2}$ части назначенной пропорціи).

3040) Баба миндальная безъ муки. 1 фунтъ сладкаго и $\frac{1}{4}$ фунта горькаго миндаля обварить, очистить, вытереть до-суха, мелко истолочь, подливая 2 бѣлка. 2 стакана сахара растереть до бѣла съ 30 желтками, положить истолченный миндаль, потомъ пѣну изъ 30 бѣлковъ, влить въ форму, намазанную не соленымъ масломъ и посыпанную сахаромъ или сухарями и въ печь.

(На 6 человекъ вѣять $\frac{1}{2}$ часть назначенной пропорціи).

3041) Баба изъ лимона. 3 лимона варить до тѣхъ поръ, пока можно будетъ легко проколоть ихъ соломинкою, но чтобы не разварились и не выпустили изъ себя сокъ. Осушить ихъ салфеткою, разрѣзать, растереть лимоны въ каменной чашкѣ, протереть сквозь сито. 18 желтковъ растереть до бѣла съ $1\frac{1}{2}$ стаканами просѣянаго сахара, смѣшать съ лимонами, положить пѣну изъ 18 бѣлковъ, размѣшать, влить въ жестяную форму, намазанную масломъ и осыпанную мукою, вставить въ не слишкомъ горячую печь.

(На 6 человекъ достаточно $\frac{1}{2}$ части).

3042) Баба изъ ржаныхъ сухарей. 30 желтковъ и 1 фун. сахара мѣшать до бѣла, всыпать 3 золотника толченой и просѣянной корицы, $1\frac{1}{2}$ золотника гвоздики, $1\frac{1}{2}$ золотника бадьяна, $\frac{3}{4}$ стакана сухой просѣянной муки изъ ржаного хлѣба и 2 ложки крупчатой муки, размѣшать до гладкости, положить наконецъ пѣну изъ 30 бѣлковъ, размѣшать, влить въ кастрюлю или форму, намазанную масломъ и подсыпанную мукою изъ ржаного хлѣба, наполнить $\frac{3}{4}$ формы, вставить въ печь на $1\frac{1}{2}$ часа.

Въ эту бабу можно прибавить подъ конецъ $\frac{1}{4}$ фунта шоколада, въ такомъ случаѣ не надо крупчатой муки. Ржаная же мука дѣлается слѣдующимъ образомъ: чистый, ржаной, черный хлѣбъ разрѣзать, высушить, но чтобы не подгорѣлъ; истолочь, просѣять.

(На 6 человекъ взять $\frac{1}{2}$ часть назначенной пропорціи).

3043) Другая пропорція, также очень хорошая. 1 стак. просѣянной муки изъ чорнаго, ржаного хлѣба, 2 стак. сахара, 3—4 золотника корицы, 20 желтковъ и 20 сбитыхъ бѣлковъ.

(На 6 человекъ испечь $\frac{1}{2}$ назначенной пропорціи).

3044) Баба миндальная. 1 фунтъ сладкаго, $\frac{1}{4}$ фунта горькаго миндаля обва-
рить, очистить, истолочь съ 1 бѣлкомъ, мѣшать въ каменной чашкѣ одну часть,
вбивая, по одному, 60 процѣженныхъ желтковъ, за каждымъ желткомъ сыпать
1 ложку сахара и такимъ образомъ всыпать цѣлый фунтъ сахара и даже болѣе, и
одолжить немного мушкатнаго орѣха и наконецъ пѣну изъ 60 бѣлковъ. Влить въ
форму, намазанную несоленымъ масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ до-
вольно жаркую печь.

(На 6 человѣкъ выдать $\frac{1}{4}$ часть назначенной пропорціи).

3045) Баба изъ смоленскихъ крупъ. (Пропорція на 6 человѣкъ). $\frac{3}{4}$ стак.
смоленскихъ, самыхъ мелкихъ крупъ смѣшать съ 10 желтками и $\frac{3}{4}$ стаканомъ сахара;
мѣшать до-бѣла, прибавить $\frac{1}{4}$ стакана горькаго, очищеннаго, мелко истолченнаго
миндаля; когда масса прибѣдетъ и побѣлѣетъ, положить пѣну изъ 12 бѣлковъ, раз-
мѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную мукою, вставить
въ печь.

3046) Баба изъ ржаныхъ сухарей, 28 желтковъ и 1 фунтъ сахара тереть
до-бѣла, вбить 2 яйца, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{2}$ стакана сладкаго, мелко истол-
ченнаго миндаля, немного гвоздики. $\frac{1}{2}$ фунта просѣянной муки изъ ржаныхъ суха-
рей, корицы, немного гвоздики, померанцевой корки, положить пѣну изъ 28 бѣлковъ
и вставить въ печь на 1 часъ.

3047) Баба изъ кислосладнаго хлѣба. (на 6 человѣкъ). Нарѣзать кисло-
сладкій хлѣбъ тонкими ломтиками, обрѣзать кругомъ корку, намочить эти ломтики
въ мускатъ-лионель, потомъ высушить ихъ въ вольномъ духу, чтобы не подгорѣли,
потомъ истолочь ихъ и просѣять; 10 желтковъ растереть до-бѣла съ 1 стаканомъ
сахара, положить $\frac{1}{2}$ чайной ложки толченаго кардамона, $\frac{1}{4}$ фунта мелко наръ-
заннаго апельсиннаго цуката, $\frac{1}{4}$ фунта, т. е. $\frac{2}{3}$ стак. толченыхъ, просѣянныхъ
сухарей, перемѣшать все вмѣстѣ, положить 10 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, влить
въ форму, поставить въ печь.

3048) Баба изъ мака (Пропорція на 6 человѣкъ). $1\frac{1}{2}$ стак. мака высушить,
истолочь, потомъ мѣшать въ каменной чашкѣ съ 10 желтками, всыпать $\frac{3}{4}$ стакана
сахара, 5 штукъ горькаго толченаго миндаля, потомъ положить пѣну изъ 10 бѣл-
ковъ, въ форму и въ печь.

3049) Баба изъ лимона. Взять 3 лимона, отереть съ нихъ цедру сахаромъ, а
потомъ уварить ихъ до мягкости, но чтобы не разварились и не попало въ нихъ
воды, разрѣзать, вынуть зерна, растереть въ каменной чашкѣ, класть по немногу
3 стакана сахара, 24 желтка и наконецъ пѣну изъ 24 бѣлковъ, подсыпая $\frac{3}{4}$ стак.
картофельной или 1 стаканъ крупичатой муки.

(На 6 человѣкъ выдать третью часть).

3050) Баба шоколадная. 30 желтковъ растереть до-бѣла съ $1\frac{1}{2}$ фун., т. е.
3 стак. сахара, всыпать понемногу, 1 палочку толченой, просѣянной ванили, $\frac{3}{4}$ ста-
кана просѣянныхъ, ржаныхъ сухарей, размѣшать до гладкости. Когда масса погу-
стѣетъ и побѣлѣетъ, всыпать 1 фунтъ тертаго шоколада и положить пѣну изъ 30
бѣлковъ, подсыпая около $\frac{1}{3}$ стак. картофельной муки, перелить въ форму, вста-
вить въ печь.

(На небольшую бабу выдать третью часть).

3051) Баба бисвитная. Тщательно отдѣлять отъ бѣлковъ 32 желтка, расте-
реть ихъ до-бѣла съ 2 фунт., т. е. съ 4 стак. сахара, которымъ стереть сперва
цедру съ 2 лимоновъ, выжать сокъ изъ 3 лимоновъ, мѣшать въ одну сторону, пока
масса не побѣлѣетъ; тогда положить 32 взбитые бѣлка, подсыпая $1\frac{1}{2}$ фун. муки,
размѣшать, налить неполную форму, намазанную масломъ и осыпанную сахаромъ.
вставить въ печь не слишкомъ горячую, на 1 часъ

Выдать на 6 человѣкъ четвертую часть, а именно: 8 янцъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{3}{8}$ фунта, т. е. $1\frac{1}{8}$ стак. муки ($1\frac{1}{2}$ ложки масла, ложки 2 сахару или сухарей).

3052) Баба снѣжная. Сбить въ пѣну 24 бѣлка, всыпать 24 чайныя ложечки картофельной муки и $1\frac{1}{2}$ стак. сахара, кусокъ толченой ванillin, размѣшать, переложить въ форму, вставить на 1 часъ въ не слишкомъ горячую печь.

(На 6 человѣкъ выдать $\frac{1}{3}$ часть).

3053) Баумкухенъ. Это одно изъ самыхъ вкусныхъ и прочныхъ пирожныхъ, такъ какъ можетъ храниться до полугода, нисколько не портясь, поэтому его хорошо имѣть у себя въ запасѣ, въ особенности въ деревнѣ. Оно называется древеснымъ потому, что внѣшній видъ представляетъ родъ древеснаго ствола, покрытаго сучьями, а внутренній, состоитъ изъ слоевъ, какъ и каждое толстое дерево.

Но должна предупредить, что съ этимъ баумкухеномъ много хлопотъ и надо большое умѣнье. Для облегченія раздѣлю описаніе на три части: на приспособленіе къ печеню, на тѣсто и на правило самого печенья. 1) Приспособленіе: Кладутся въ двухъ мѣстахъ кирпичи, въ одномъ три, а въ другомъ—4 кирпича, одинъ на другомъ плоскою ихъ стороною.

Въ верхнемъ кирпичѣ дѣлается выемка, чтобы класть на нее вертелъ, т. е. желѣзный прутъ съ ручкою.

Берется деревянная круглая форма, въ видѣ головы сахара, а именно; 9 вершковъ вышины, внизу $2\frac{3}{4}$ вершка, а сверху $1\frac{3}{4}$ вершка въ діаметрѣ. Насквозь этой формы въ длину, просверливается отверстіе, чтобы можно было продѣть на сквозь желѣзный прутъ. Обертывается эта форма бѣлою, сахарною бумагою, которая обматывается нитками или тонкою бичевкою; сверху обшивается полотнянымъ мѣшкомъ, который туго привязывается у концовъ формы къ самому вертелю, т. е. къ желѣзному пруту. Весь этотъ мѣшокъ густо смазывается несоленымъ, растопленнымъ масломъ. Форма съ проткнутымъ въ нее пруткомъ кладется на кирпичи и нѣсколько разъ поворачивается передъ огнемъ для того, чтобы весь мѣшокъ пропитался масломъ и сильно разогрѣлся.

Здѣсь слѣдуетъ замѣтить, что узкую часть формы т. е. верхъ баумкухена надо класть на 4 кирпича, а широкую на 3, чтобы тѣсто ровно стекало сверху внизъ. Кирпичи эти ставятся или на плиту, передъ русскою печкою, при чемъ въ стѣнкѣ печи пробивается отверстіе для ручки вертела или ставятся на обыкновенную плиту съ хорошо устроеннымъ надъ нею колпакомъ. Въ такомъ случаѣ, сзади формы, на старый, желѣзный листъ раскладываются дрова, которыя разгораясь, должны пламенемъ своимъ, печь баумкухенъ, причемъ дымъ отъ нихъ не долженъ касаться его, а уходить въ трубу. Это приспособленіе самое трудное, такъ что гораздо удобнѣе печь передъ русскою печью.

У кого нѣтъ деревянной формы, или гдѣ пекутъ нѣсколько баумкухеновъ, одинъ за другимъ, тамъ эту форму можетъ замѣнить чистая, новая метла, у которой, снявъ ее съ палки, обрубають концы такъ, чтобы форма составила всего 9 вершковъ вышины. Конецъ метлы, при палкѣ, составляетъ узкую часть, а гдѣ прутья расходятся—широкую. Она также обертывается въ сахарную бумагу, ровненько обматывается нитками или тонкою бичевкою и закрывается затѣмъ чистымъ, толстымъ полотнянымъ мѣшкомъ, къ вертелю, привязаннымъ.

2) Тѣсто можно готовить двумя манерами. Во-первыхъ: $\frac{3}{2}$ гарнца растопленнаго масла тереть въ каменной чашкѣ до-бѣла; въ другой чашкѣ мѣшать также до-бѣла $\frac{1}{2}$ гарнца желтковъ съ $\frac{1}{2}$ гарнцомъ сахара, потомъ смѣшать съ масломъ, всыпать $\frac{1}{2}$ гарнца самой сухой муки легко насыпанной, и наконецъ положить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ и печь какъ сказано будетъ ниже.

Тѣсто другимъ манеромъ. Берется 4 ф. муки, $2\frac{1}{4}$ ф. растопленного, чистаго масла, 3 ф. сахара, 50 яицъ, отъ которыхъ отдѣлить бѣлки, 2 стакана густыхъ сливокъ, 4 лота горькаго миндаля, $\frac{1}{2}$ лота кардамона, $\frac{1}{2}$ лота мушкатнаго цвѣта, 1 лотъ гвоздики, 1 лотъ корицы, тонко срѣзанная цедра съ 3 апельсинавъ, подсушенная и истолченная, или обтертая сахаромъ съ 3-хъ свѣжихъ апельсинавъ.

Масло надо растереть до-бѣла въ каменной чашкѣ. Затѣмъ класть въ масло по-очередно: ложку сахара, ложку муки, 1 желтокъ и немножко сливокъ и т. д., растирать потихоньку деревяннымъ пестикомъ, пока тѣсто не превратится въ бѣлую густую массу. Подъ конецъ всыпать всѣ истолченные пряности. Затѣмъ положить цѣну изъ 30 бѣлковъ, осторожно вымѣшавъ.

3) Правила самого печенья. Если въ кухнѣ очень жарко, то чтобы тѣсто не сдѣлалось жидкимъ, поставить чашку съ тѣстомъ въ холодную воду. Густо смазавъ мѣшокъ несоленнымъ, растопленнымъ масломъ, какъ уже сказано выше, положить форму на кирпичи, передъ горящими дровами, чтобы весь мѣшокъ пропитался масломъ и сильно разогрѣлся. Подъ форму положить желѣзный листъ, на который бы могло стекать тѣсто. У самой же плиты поставить табуретку съ маленькимъ корытомъ. По обѣимъ сторонамъ этой табуретки, у той же плиты, поставить два стула спинками къ табуреткѣ. Хорошо если въ одномъ изъ стульевъ будетъ выемка для желѣзнаго прута.

Какъ только кирпичи поставлены на мѣсто и форма съ масломъ на нихъ сильно разогрѣлась, надо снять ее, положить на спинки этихъ двухъ стульевъ, надъ корыткомъ, облить всю форму тѣстомъ, беря его большою кухонною, металлическою ложкою. Повернуть форму нѣсколько разъ, чтобы стекло лишнее тѣсто, положить форму сначала на кирпичи, снова шибче, а затѣмъ медленнѣе поворачивать ее, пока тѣсто не зарумянится. Тогда снять снова форму на стулья, собрать ложкою тѣсто, стекшее въ корыто съ прибавленіемъ свѣжаго, облить имъ снова всю форму, поворачивая ее на всѣ стороны, скорѣе живѣе, чѣмъ медленнѣе, и когда лишнее тѣсто стечетъ, положить форму опять на кирпичи, чтобы и этотъ новый слой подрумянился. Такъ продолжать до конца, пока не употребится все тѣсто.

Печь этотъ баумкухенъ надо, постоянно поддерживая небольшое, но ровное пламя, чтобы баумкухенъ не подгорѣлъ. А послѣдній разъ запечь при оставшихся углихъ, равняя ихъ по ширѣ надобности, чтобы весь баумкухенъ ровненько подрумянился.

Когда онъ будетъ готовъ, перенести его со стульями въ комнату. Черезъ 6 часовъ срѣзать осторожно снизу, т. е. съ толстаго конца тѣсто, чтобы можно было ровно поставить затѣмъ баумкухенъ на столъ. Обрѣзати тѣсто до самаго мѣшечка, развязать его, расправить хорошенько. Наклонить затѣмъ вертелъ на тонкую сторону формы, стукнуть концомъ желѣзка бокомъ объ полъ, спустить баумкухенъ тонкою стороною. Осторожно придерживать его и перевернуть на блюдо. Разумѣется одинъ человѣкъ съ нимъ не справится—нужна помощь.

В) БУЛКИ И КУЛИЧИ.

ПРИМѢЧАНІЕ. При печеніи булокъ и куличей, тѣ же самыя условія, какъ и при печеніи бабъ, т. е. хорошія дрожжи, хорошая сухая мука, горячая печь. Пропорція муки хотя и назначена, но очень слѣпо придерживаться ее нельзя, потому что мука бываетъ разнаго сорта и сухости; но самыя главныя правила слѣдующія:

1) Въ комнатѣ, въ которой растворяютъ тѣсто, должно быть не менѣе 25 град. тепла, а таннее лучше. чтобы печь раньше была готова, чѣмъ, чтобы тѣсто перенесало въ ожиданіи горячей печи, которую всегда легче, охладить, чѣмъ накаливать.

2) Чтобы тѣсто не было сухою, потому что, въ такомъ случаѣ, булки въ печи расплывутся и будутъ плоскія; если же тѣсто слишкомъ густо—таннее не хорошо: булки будутъ тл-

жолы, не впусны и скоро почерствѣють; тѣсто должно быть талой густоты, чтобы его можно было разтѣзать ножомъ и чтобы тѣсто за ножомъ не тянулось, чтобы при дѣланіи булони или сухарей не надобно было болѣе подсыпать муки, развѣ слегна связывать руни масломъ.

3) Тѣсто мѣсить и выбивать веселочкою или рунами, нанъ можно долѣе, чтобы на-кояецъ совершенно отставало отъ рукъ и отъ корытка или стола.

4) Мука должна быть самая сухая и прѣсная.

5) Тѣсто должно подходить три раза: первый разъ, когда будетъ растворено; второй разъ, когда будетъ замѣшено и третій разъ уже на листѣ; ставить въ печь горячую и закрыть ее заслонкою, чтобы не доходило до булонъ вѣтеръ.

6) Ставить тѣсто, чтобы поднималось, въ теплое мѣсто, но не горячее, чтобы не доходило до тѣста ни холода, ни вѣтеръ; на корытно, горшонъ или настрялю, въ которой растворено тѣсто, положить лучинки, а сверху накрыть, въ нѣсколько разъ, сложенною салфеткою.

7) Когда булки пенутся въ бумажныхъ формахъ, намазанныхъ масломъ, тогда тѣсто должно быть такъ густо, нанъ на олады.

8) Булки, которыя пенутся на листахъ, а не въ бумажныхъ формахъ, сады въ печь надобно смазывать, перыномъ, яйцомъ, разбитымъ съ $\frac{1}{2}$ ложною воды и масломъ, но не мазать боковъ, потому что яйца сливаются тѣсто и не даютъ булкамъ подняться. Вынувъ ихъ изъ печи, надобно тотчасъ же ихъ положить однимъ краемъ на столъ, а другимъ на низкое рѣшето и накрыть намоченною въ водѣ и вынатою салфеткою.

9) Если берутся дрожжи сухія, то на каждый фунтъ муки надо брать отъ 2 до 4 золотн., сухихъ дрожжей, и въ таномъ случаѣ надо прибавлять молока, и именно столько, сколько назначено густыхъ дрожжей, см. №№ 3651 и пр.

10) Въ булки, для вкуса, кладутъ ваниль, которую надо долго толочь съ сахаромъ, или лимонную цедру, или горькій, толченый миндаль, или кардамонъ, зерна котораго очистивъ толочь съ сахаромъ, или лимонное, или розовое масло.

11) Куличи можно печь изъ каждаго тѣста, изъ котораго пенутся булки; настоящая форма ихъ должна быть круглая въ родѣ булки, съ большимъ наверху крестомъ изъ того же тѣста; когда куличъ поднимется, надо смазать верхъ яйцомъ съ ложною воды и масломъ, но не бока, посыпать рубленымъ миндалемъ, крупнымъ сахаромъ и сухарями. Чтобы куличъ ровно поднался втынають, въ середину, лучинку, съ которою и посадить въ печь; черезъ часъ или $1\frac{1}{2}$ часа, смотря по величинѣ кулича, вынуть лучинку, если въ ней тѣсто прилипло знакъ, что куличъ еще сыръ, если же лучинка окажется совершенно чистая, знаеть, что куличъ готовъ. Вынувъ изъ печи, положить его однимъ краемъ на рѣшето, чтобы дно остыло.

12) ПРОПОРЦІЯ ПРЯНОСТЕЙ: На 1 фунтъ муки кладется: по 10 зеренъ кардамона, по 6 напель лимоннаго масла, по $\frac{1}{2}$ вершка ванили, цедры съ $\frac{1}{4}$ лимона.

3054) Способъ отсвѣжать черствыя булки. Черствыя булки и сухари надо, передъ употребленіемъ, ставить въ горячую печь, минутъ на 5—10.

Черствыя куличи можно смачивать ромомъ съ сахаромъ, какъ сказано въ прилѣч. о бабахъ или, наръзавъ ломтиками, сушить на сухари,—что дѣлають изъ франц. булокъ и изъ такъ называемаго ситника.

Черствыя булки можно завертывать въ сложенные два листа бибулы, въ водѣ намоченные, ставить въ духовую печь на полчаса, тотчасъ подавать, но никогда не завертывать ихъ въ газету или вообще печатную бумагу.

Булки черствыя, даже двухъ недѣльных дѣлаются свѣжими, если ихъ окунуть въ холодную воду и тотчасъ посадить, на листѣ, въ духовую печь, на нѣсколько минутъ.

3055) Средство придать сахару запахъ ванили. Куличи и прочее печенье хорошо осыпать сверху душистымъ сахаромъ, который готовится слѣд. образомъ: надо взять жестяную банку, положить въ банку палочку ванили, насыпать мелкаго сахара, держать банку закрытою. Когда останется сахару полбанки, насыпать свѣжаго, перемѣшать, закрыть.

3056) Сахаръ съ ванилью др. ман. Палочку ванили разломать, и толочь съ сахаромъ, просѣять. Въ оставшуюся ваниль и сахаръ высыпать еще сахаръ, опять толочь, просѣять, смѣшать съ прежнимъ; опять въ оставшійся прибавить сахаръ и т. д. высыпая по 1 фунту сахара и болѣе, смотря по желанію. Сохранять въ крѣпко закупоренной, стеклянной или жестяной баночкѣ.