

Вы хотите быстро, вкусно, а главное в наших условиях экономно научиться готовить? Читайте книгу Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам, или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве».

Вас поздно предупредили: через час-другой на пороге вашей квартиры появятся гости, а у вас еще нет ничего вкусного и оригинального к столу. Не расстраивайтесь: у вас есть книга Е. Молоховец.

В ней — все советы для вас, для тех, кто попал на кухне в экстремальные условия. Пусть вас не пугают незнакомые слова, кулинарные понятия. Широко распространенные раньше, сегодня они полностью вышли из обихода. Но ведь мы с вами — современные люди, нас уже ничем не испугаешь, мы из любой ситуации сможем найти выход, а совершенно незнакомым нам компонентам кухни Е. Молоховец каждая умная, практичная хозяйка сможет найти равноценную замену. Тем более сейчас, когда наступает эра рыночных отношений, а значит, полного изобилия. Жаль только, что далеко не всем это по карману, но раз в жизни можно «разориться», чтобы откусать «божественную пищу» по рецепту Е. Молоховец. Тем более, что на 1 /> желтка, 'Д фунта сахара или картофельной муки, или 1 золотник мускатного ореха и на небольшое количество имбиря при рыночных отношениях сможет раскошелиться любой, имеющий работу.

Приятного вам аппетита, дорогие читатели!

Печатается по книге Е. Молоховец «Подарок молодым хозяйкам, или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве», С- Петербург, 1912 год.

Курская областная организация общества «Знание»

**Художник В. Ю. Полосова Редактор Л. А. Сигарева
Консультант Н. С. Лунева
Технический редактор Л. А. Матюхина
Корректор Н. Н. Кондратьева**

Сдано в набор 12.11.90 Подписано в печать 28.11.90. Формат 60X84/ д. Печать офсетная Заказ 4048. Тираж 50 000
Цена 2 р.

Издательство Курского ОК КПСС,
305007, г. Курск, ул. Энгельса, 109.

ТОРТЫ

Примечание. Главные правила при печении тортов и прочих пирожных следующие:

1). Если в состав пирожного входит растопленное масло, то надо его поставить на плиту, на самый малый огонь; когда пена поднимется, отставить, дать постоять, снять ее сверху^ процедить осторожно сквозь сито, чтобы соль и прочие частицы остались на дне; тогда масло это начать мешать в одну сторону, в холодном месте, на снегу или на льду, пока не побелеет.

2). Если же масло употребляется не растопленное, в таком случае надо взять как на слоеное тесто самого лучшего свежего масла, вымочить его в воде со льдом, выжать досуха в салфетке, потом начать мешать лопаткою в холодном месте, пока не обратится совсем в белую массу.

3). Желтки с сахаром растереть отдельно до бела, в теплом месте, потом смешать с маслом, потом всыпать муку и мешать столько, чтобы мука только размешалась. Если в тесто входит пена из белков, то лучше всего, вкладывая пену, всыпать понемногу муку, осторожно мешая сверху вниз, тотчас переложить в форму и вставить в печь.

4). Белки должны быть холодными, взбивать их в холодном месте металлическим венчиком или спиралью. Взбивать перед самым употреблением, так как взбитые белки не могут долго стоять. Они делаются водянистыми и опадают.

5). При начале взбивания белков, их надо растрясти, т. е. раза три приподнять на венчике, ударить последний о край мисочки, начинать сбивать медленно, потом все быстрее и быстрее и, наконец, так, чтобы белки в мисочке вертелись «колесом».

6). Сахар должен быть хороший, самый мелкий, просеянный сквозь шелковое ситечко.

7). Мука для тортов и пирожных должна быть самого высшего сорта и сухая.

8). Тертый шоколад надо сыпать в массу перед тем, как кладутся сбитые белки.

9). Яйца должны быть самые свежие и полные.

10). Если торт печется в жестяной форме, то надо форму намазать маслом и обсыпать слегка мукою и сухарями.



11). Если — в бумажной форме, то бумагу намазать несоленым маслом, осыпать сухарями, остудить, налить половину формы, т. е. не до самого верха, чтобы тесто имело место подняться.

12). Миндаль надо сперва обварить кипятком, очистить, вытереть и толочь в ступке, смачивая белком, чтобы миндаль не замаслился.

13). Самое главное в печении пирожного, разумеется, печь; о степени тепла можно узнать следующим образом: когда печь истопится, вынести ее, через несколько минут положить на середину печки лист бумаги; если она тотчас пожелтеет и сгорит, значит, что печка еще горяча; если же этот лист бумаги понемногу будет свертываться и желтеть, тогда можно садить торт в печку. Но это правило относится к русской печке, а не к духовой.

14). Ставить в печь надо с большой осторожностью, чтобы не задеть за что-нибудь и не переставлять в места на место, потому что от сотрясения тесто может опасть и тогда торт не удастся.

15). Чтобы узнать, готов ли торт, надо воткнуть соломку или самую тоненькую лучинку, если к ней тесто не пристаёт, значит, торт готов.

16). Торты приготавливаются иногда из нескольких слоев, в таком случае перекадываются они вареньем без сока, а еще лучше мармеладом, фруктовым или ягодным пюре. Бисквитные же торты перекадываются теперь малиновым, земляничным или клубничным вареньем с соком, который, пропитываясь в бисквит, делает его сочным и вкусным.

17). Чтобы пирожное, а в особенности торт имел красивый вид, надо его глазировать; если торт простой, глазировать его, осыпать кучками цветным сахаром или разноцветным маком, мелко изрубленными фисташками и подсушить его в печи; если же торт должен быть понаряднее, то глазировать, вставить в печь минут на 10, потом украсить глазурью, выпуская ее из бумажной трубочки разными узорами, в пустые же места положить цукаты, разные фрукты, варенье и проч.

18). Или совсем не глазировать, а украсить мерингою из 2 сбитых белков и 'Д фунта сахара, или фисташковою массою или шоколадною.

19). Из экономии можно к сахару примешивать картофельную муку, например, на 2 ложки сахара — 1 ложку картофельной муки.

20). Удобнее всего печь торты в гладких формах из кованой жести, но в таких, которые бы раздвигались.

21). Торты надо выкладывать из формы, прямо на новое, ровное, не опустившееся еще посередине сито или решето для того, чтобы остыли и снизу и сверху, и чтобы в случае, если пекутся в бумажных формах, можно было бы легче снять с боков и дна приставшую к ним бумагу, которая легче отстает, пока торт горяч.

22). С решета перекидывать на блюдо, на вырезную узорчатую бумагу и затем уже оглазировать и украсить. Под торт хорошо подкладывать небольшую опрокинутую тарелочку.

23). Торт на 6 человек должен быть, как обыкновенно, круглый, иметь почти 5 вершков в диаметре, т. е. форму для него сделать бумажную, круглую из $\frac{1}{2}$ листа бумаги; пришить кругом рант из бумаги пальца в четыре вышиною, теперь делают торты и четырехугольные.

24). В описании тортов пропорция назначена полная, т. е. из нее выйдет торт на 18 и даже 24 человека. Выдача же назначена на 6 человек, следовательно, на 12 человек увеличить выдачу в 2 раза.

а) Глазурь.

1). Глазурь апельсиновая и лимонная. (Прозрачная). На торт на 6 человек. Взять $\frac{1}{4}$ фун. сахара, стереть им цедру с апельсина и истолочь, выжать сок из апельсина $\frac{3}{4}$ столовой ложки, всыпать лимонной соли с ползерна гороха и мешать в фарфоровой ступке, пока масса не погустеет, покрыть ею торт, подсушить, украсить вареньем, фруктами и проч.

Точно так же готовится глазурь лимонная, т. е. стереть цедру с лимона и на $\frac{1}{4}$ фунта сахара выжать лимонного сока $\frac{3}{4}$ ложки.

На тройную пропорцию торта, т. е. на 18 человек, на глазурь выдать в 2 раза более, т. е. $\frac{1}{2}$ фунта сахара и проч.

2). Глазурь померанцевая. Взять $\frac{1}{4}$ фунта сахара, стереть им цедру с 1 померанца, истолочь очень мелко, всыпать $\frac{1}{8}$ чайной ложки корицы, $\frac{1}{8}$ чайной ложки мускатного ореха, 1 зерно толченого кардамона, развести $\frac{1}{4}$ ложки красного вина, всыпать немного лимонной соли и тереть ложкою в одну сторону, пока масса не погустеет, чем дольше, тем лучше.

3). Глазурь кофейная. 1/4 фунта очень мелкого сахара, т. е. 1/2 стакана, лимонной соли с 1/2 зерна гороха развести 1/4 ложки крепкого кофе и т. д.

4). Глазурь из мараскина. (Прозрачная). 1/4 фунта очень мелкого сахара, 1/4 ложки мараскина, лимонной соли величиною в 2 зерна гороха.

5). Глазурь из розовой воды. (Прозрачная). 1/4 фунта сахара, 1/4 ложки розовой воды, немного лимонной соли.

6). Глазурь из фисташек. (Зеленая). 1/8 фунта очищенных фисташек истолочь мелко, прибавить 1/4 фунта сахара, 3/4 ложки воды померанцевых цветов, лимонной соли. Чтобы глазурь имела зеленый цвет, надо взять горсть шпината, перебрать его, оторвать корешки, вымыть, опустить в кипяток одни листочки, варить, не покрывая крышкой, слить воду, выжать, протереть сквозь сито, положить немного этого пюре в глазурь.

7). Глазурь из белого вина. (Прозрачная). 1/4 фунта мелкого сахара, т. е. 1/2 стакана, сока из 1/4 лимона или лимонной соли, или 3—4 капли ренского уксуса, 1/4 ложки белого вина или сотерна, растереть.

8). Глазурь шафранного цвета. 3—5 капель шафранного настоя, немного порошка ванили, лимонной цедры, 1/4 фунта сахара, 2/3 столовой ложки рома, растереть.

9). Глазурь с ромом. 1/4 фунта самого мелкого сахара, 1/4 ложки рома, сок 1/2 лимона или лимонной соли величиною в 1/2 зерна гороха, или 3—4 капли ренского уксуса.

10). Глазурь белая. 1/4 фунта самого мелкого, сквозь шелковое ситечко просеянного сахара, 1/4 белка, сок из 1/4 лимона тереть ложкой, пока не побелеет и не погустеет.

11). Глазурь розовая. В белую глазурь № 10 влить капли 2—3 кошенили или клюквенного сока.

12). Глазурь шоколадная. 1/2 стак. сахара, 1/4 белка, ложку тертого шоколада, сок из 1/4 лимона.

13). Глазурь прозрачная с померанцевой водой. 1/4 фунта, т. е. 1/2 стак. очень мелко истолченного и просеянного сахара, 1/4 ложки воды померанцевых цветов, лимонной соли величиною в 2 зерна гороха.

14). Глазурь для узоров. $\frac{1}{4}$ фунта сахара, т. е. $\frac{1}{2}$ стак., $\frac{1}{2}$ белка, несколько капель лимонного сока мешать, пока не побелеет и не погустеет. Тогда свернуть из писчей бумаги трубочку, наполнить ее этой массой, обрезать у трубочки самый кончик так, чтобы отверстие было толщиной в шнурок; взять по желанию рисунок, на манер которого выдавить из трубочки означенную глазурь, которая тотчас же начнет засыхать; после этого надо положить в оставшиеся пустые места фрукты, ягоды, цукаты и проч.

б), Разные массы для перекладки и покрытия тортов.

15). Миндальная масса. $1\frac{1}{2}$ фунта сладкого миндаля, $\frac{1}{2}$ фунта горького, очистить, истолочь очень-очень мелко, подливая 7 белков и подсыпая 1 фунт мелкого сахара; переложить все это в кастрюльку, поставить на плиту, мешая, чтобы не пригорело, варить, пока не закипит, потом остудить и переложить в форму, сделанную из чистой бумаги, вставить в печь, чтобы высохло. Вынув из печи, выложить на решето, смазать белком дно, чтобы отстала бумага. Переложить этой массой торт бисквитный № 37 и шоколадный № 38, смазав их сверху того вареньем, а именно: положить на блюдо торт шоколадный, смазать густым вареньем, или пюре яблочным, или вишневым, положить миндальную массу, прижать ее слегка, смазать опять вареньем, положить торт бисквитный, оглазировать, убрать сверху глазурь, вареньем и проч.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. сладкого миндаля, $\frac{1}{4}$ Ф- горького, 1 фунт сахара, 7 белков. На 6 человек выдать $\frac{1}{3}$ часть.

16). Масса из мака. 2 фунта мака серого обварить несколько раз кипятком, откидывая каждый раз на сито, когда вода стечет, растереть его в каменной чашке; положить $\frac{1}{2}$ фунта сладкого и 20 штук горького, мелко истолченного миндаля, 1 ф. сахара, проварить, остудить, переложить ею торт бисквитный № 37.

Выдать: 2 фунта серого мака, $\frac{1}{2}$ Ф- или $1\frac{1}{2}$ ст. сладк. миндаля, 20 шт. горького, 1 ф. сахара. На 6 человек выдать $\frac{1}{3}$ часть.

17). Шоколадная масса. $\frac{1}{4}$ фунта шоколада натереть на терке, смешать с тремя ложками мелкого сахара и 4 ложками воды, положить в кастрюлю и, постоянно мешая, дать немного прокипеть, потом покрыть этой массой сверху остывший уже торт, дать ему обсохнуть в самой легкой

печи. Некоторые, покрыв торт, в особенности бисквитный, шоколадной массой, осыпают его сверху или втыкают мелко нашинкованный миндаль.

18). Фисташковая масса, $\frac{1}{3}$ стак. истолченного уже, сладкого миндаля, $\frac{1}{3}$ стак. истолченных фисташек, $\frac{1}{4}$ стакана мелкого сахара, $\frac{1}{3}$ ложки воды померанцевых цветов, немного толченой ванили, или сахара с запахом ванили, 3—4 сбитых белка размешать, покрыть торт, поставить на несколько минут в печь, сверху украсить потом фруктами, вареньем, желе и пр.

19). Яблочная масса. (На 6 человек). 3 яблока испечь, протереть сквозь сито, смешать с $\frac{1}{4}$ стакана сахара, проварить до густоты, остудить.

20). Померанцевая масса. (На 6 человек). 2 сладких яблока, середину 1 померанца разрезать, налить немного водой, варить до мягкости, протереть сквозь сито, всыпать сахару $\frac{1}{4}$ фунта, уварить до густоты.

21). Абрикосовая масса. (На 6 человек.) 6 абрикосов сложить в кастрюлю с $\frac{1}{4}$ фунта сахара, влить немного воды, варить, пока не разварится, протереть сквозь сито.

22). Кремовая масса. Взять 1 столовую ложку какого-нибудь очень густого сиропа: клубничного, черной смородины и пр. и 1 самый свежий, крупный белок, мешать ложкой в стакане или в каменной чашке, пока не превратится в густую белую массу, наполняя собою чуть не полный стакан.

23). Сбитые сливки. $\frac{3}{4}$ стак., т. е. $\frac{1}{4}$ бутылки самых густых сливок сбить в густую пену, чтобы не оставалось в них ни капли жидкости, переложить их дуршлаговой ложкой на блюдо, всыпать $\frac{1}{8}$ ложки сахара и немного ванили или цедры лимонной, слегка размешать.

в) Торты.

24). Торт миндальный. 1 фунт очищенного сладкого миндаля мелко истолочь в ступке, прибавляя понемногу воды, переложить в каменную чашку; 1 ф. мелкого сахара, 6 лот свежего несоленого масла, цедру с $\frac{1}{8}$ лимона, 1 ложку муки, мешать хорошенько, вбивая по одному 13 желтков. Большую половину этой массы сложить в форму, покрыть вареньем без сока, смородиной или барбарисом; из остального теста сделать на торте решетку, кругом

обложить узеньким рантом, посыпать не очень мелким сахаром, испечь в печи, эту решетку можно покрыть белой глазурью.

Выдать на торт на 6 человек: $\frac{1}{2}$ ф- миндаля, т. е. $\frac{1}{2}$ стак., $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 1 ст. варенья, 1 ложку масла, цедру с $\frac{1}{4}$ лимона, 6 $\frac{1}{2}$ желтков, 1 ложку муки.

25). Торт венский миндальный. 1 фунт свежего несоленого растопленного, чистого масла поставить в холодное место или холодную воду, мешать веселочкой добела, всыпать 1 ф. мелкого сахара, потом 1 фунт сладкого и штук 30 горького, мелко истолченного миндаля, вбить, наконец, 6 яиц, подсыпая понемногу 1 фунт муки. Мешать не переставая, целый час; вырезать 6 кружков бумаги, намазать приготовленную массу ножом, сложить на лист, вставить в печь. Когда испекутся, намазать каждый кружок вареньем (всего стак. 2,5), сложить один на другой, верхний же кружок оглазировать, вставить в печь на несколько минут.

Выдать на 6 человек: $\frac{1}{3}$ фунта масла, $\frac{1}{3}$ Ф- сахара мелк., т. е. $\frac{2}{3}$ ст., $\frac{1}{3}$ Ф- миндаля, т. е. 1 ст., 10 шт. горького, $\frac{1}{3}$ Ф- муки, т. е. 1 ст., 2 яйца, $\frac{3}{4}$ —1,5 ст. варенья.

26). Торт венский. $\frac{3}{4}$ фунта самого лучшего растопленного масла мешать добела, обложить чашку льдом; вбить по одному 12 яиц, не переставая, мешать, всыпать понемногу 1 фунт сахара, потом также понемногу 1 фунт муки. Разлить эту массу в несколько бумажных форм, вставить в печь, но чтобы нисколько не подрумянились. Вынув из печи, переложить вареньем, сложить один кружок на другой, убрать глазурью, дать подсохнуть, убрать вареньем и проч.

Выдать на 6 человек: $\frac{3}{8}$ фунта масла, 6 яиц, $\frac{1}{2}$ Ф-сахара, т. е. 1 ст., $\frac{1}{2}$ Ф- муки, т. е. 1,5 ст. Цедру с $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{3}{4}$ ст. варенья, $\frac{1}{3}$ ложки масла — на глазурь и уборку.

27). Торт миндальный серый со сбитыми сливками. 8 сваренных желтков растереть хорошенько, всыпать 1 фунт мелко изрубленного неочищенного, но чисто вытертого миндаля, 1 ф. мелкого сахара, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ фунта свежего несоленого масла, сок из 1 лимона, немного цедры лимонной, ложку рома, 2 ложки сухой просеянной муки, немного корицы, размешать хорошенько, перелить в форму, на-

мазанную маслом. Когда испечется, покрыть вареньем, сверху сбитыми густыми сливками с сахаром. Убрать вареньем, сваренными грецкими орехами и пр.

Выдать на 6 человек: 4 желтка, $\frac{1}{2}$ ф- миндаля, т. е. 1,5 ст., $\frac{1}{2}$ ф- сахара, т. е. 1 ст., 1,5 яйца, $\frac{1}{2}$ фунта свежего масла. Цедру и сок из $\frac{1}{2}$ лимона, 1 ложку муки, $\frac{1}{2}$ ложки рома, $\frac{1}{2}$ ст. варенья черной смородины, 1 ст. самых густых сливок, $\frac{1}{4}$ ст. сахара. (На украшение.)

28). Торт миндальный венский. 1 фунт свежего масла растереть добела; 1 Д ф. мелкого сахара и 8 желтков мешать отдельно, пока желтки не побелеют, тогда смешать с маслом, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта мелко изрубленного сладкого, 20 шт. горького миндаля, 1 фунт муки, пену из 8 белков, размешать осторожно, сложить в форму, вставить в печь.

Выдать на 6 человек: $\frac{1}{2}$ фунта масла, 3 яйца, $\frac{1}{6}$ ф- слад, минд., т. е. $\frac{1}{2}$ ст., 4—5 шт. горького миндаля, $\frac{1}{3}$ ф- муки, т. е. 1 стакан. На глазурь и проч.

29). Торт миндальный с картофельной мукой. 7 стакана сахара и 12 желтков мешать добела, всыпать $\frac{3}{4}$ стакана сладкого и 6—8 штук горького, мелко изрубленного миндаля, немного лимонной цедры, $\frac{3}{4}$ стакана картофельной муки, 12 сбитых белков, размешать, перелить в форму, намазанную маслом, вставить в печь, оглазировать.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ст. сахара, 6 яиц, $\frac{1}{4}$ ст. сладкого, 3—4 шт. горького миндаля, лимонной цедры, 7 8 ст. картофельной муки. $\frac{1}{2}$ ложки масла — на глазурь.

30). Торт рассыпчатый. $\frac{1}{2}$ фунта масла, 1 фунт муки, 1 ложку рома, 1 яйцо, 1 ложку сметаны, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, лимонной цедры или штук 12 горького миндаля, вымесить хорошенько, раскатать на столе, переложить на сковороду, обложить рантом из теста, смазать яйцом, испечь, а потом уже покрыть ягодами, яблоками или вареньем и сверху сбитыми сливками.

Выдать на 6 человек: $\frac{1}{2}$ ф- масла, 3 ст. муки, $\frac{1}{2}$ ст. сахара, цедры лимонной или горького миндаля, 1 рюмку рома, 1 ложку сметаны (1 яйцо).

31). Торт песочный. $\frac{1}{2}$ фунта свежего несоленого масла растереть добела; 8 желтков и $\frac{1}{2}$ фунта мелкого

сахара также, потом смешать вместе, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта муки, лимонной цедры, 1 рюмку рома и, наконец, 8 взбитых белков; переложить в форму, намазанную маслом, и в печь, а потом оглазировать.

Выдать на 6 человек: $\frac{1}{2}$ Ф- масла, 4 яйца, $\frac{3}{4}$ ф. сахара, т. е. $\frac{3}{4}$ ст., $\frac{3}{8}$ ф. муки, т. е. $\frac{1}{8}$ ст., $\frac{1}{2}$ рюмки рома. Лимонной цедры, $\frac{1}{2}$ ложки масла. На глазурь. Или испечь два кружка, переложить их вареньем, оглазировать.

32). Торт песочный из другой пропорции. 1 фунт растопленного масла тереть в каменной чашке на льду добела, всыпать 1 фунт сахара и вбивать, по одному, 10 целых яиц; когда масса побелеет и погустеет, влить 5 капель бергамотного масла и всыпать 1 фунт муки.

Выдать на 6 человек: $\frac{1}{2}$ фунта масла, 3,5 яйца, $\frac{1}{2}$ Ф- сахара, т. е. $\frac{2}{4}$ стак., $\frac{1}{2}$ Ф- муки, т. е. 1 стакан, 5 капель бергамотного масла. На глазурь и на уборку.

33). Торт английский. 1 фунт свежего несоленого масла тереть добела, всыпать 1 фунт сахара, не переставая мешать, сыпать понемногу $\frac{1}{4}$ фунта муки и, наконец, вбить 8 яиц, прибавить 10—12 штук горького миндаля или лимонной цедры для запаха, мешать как можно дольше. Намазать этим тестом 2 кружка, вставить в печь. Когда будут готовы, намазать 1 кружок густым клюквенным сиропом, прикрыть другим кружком, сверху также покрыть таким же клюквенным сиропом, вставить в печь минут на 10.

Из этого теста можно сделать мелкое пирожное, а именно: приготовленную массу намазать ножом на железный лист, посыпанный мукой, вставить в печь. Когда в половину пирожное будет готово, не снимая его с листа, нарезать квадратиками, и опять-в печь; когда испекутся, намазать мармеладом или клюквенным сиропом, сложить попарно, покрыть глазурью.

Выдать на два кружка на 6 человек: $\frac{1}{4}$ Ф- масла, $\frac{1}{2}$ Ф- сахара, т. е. $\frac{2}{3}$ ст., $\frac{5}{8}$ Ф- муки, т. е. $\frac{7}{4}$ ст., 2,5 яйца, 5—6 шт. горького миндаля или лимонной цедры, $\frac{1}{2}$ ст. клюкв. сока и 1,5 ст. мелк. сахара. На глазурь.

34). Торт сливочный. Сбить пену из 8—10 белков, всыпать в нее 1 фунт мелко просеянного сахара, размешать осторожно. Вырезать несколько кружков из бумаги; свернуть кусок бумаги в трубочку, влить в нее взбитые белки,

отрезать острый конец у трубочки и выпускать из нее взбитые белки по краям кружков в виде гирлянды, а один кружок покрыть весь взбитыми белками в $\frac{1}{2}$ пальца толщиной; вставить все это в печь; когда высохнут, вынуть, снять осторожно кружки, сложить их один на другой на блюдо, середину наполнить сбитыми сливками след.: 3 стак. самых густых сливок сбить венчиком на льду, переложить дуршлаговой ложкой на блюдо для того, чтобы не оставалось в них ни капли несбитой жидкости, сквозь ситечко всыпать в белки 1—2 ложки сахара с ванилью, сверху прикрыть целым кружком из испекшихся белков, убрать фруктами, желе и проч.

Выдать на 6 человек: 4—5 белков, $\frac{1}{2}$ Ф- сахара, т. е. 1 ст., 1 стак. густых сливок. Ложку сахара с ванилью. Фрукты, желе и пр.

35). Торт сливочный другим манером. $\frac{3}{4}$ фунта несоленого масла тереть добела; отдельно мешать добела 12 желтков с $\frac{1}{2}$ фунта сахара, отертого о цедру 1 лимона; потом смешать с маслом, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта очищенного и с ложкой розовой воды истолченного сладкого миндаля, 6 ложек густых сливок, мешать все это $\frac{1}{2}$ часа; можно прибавить $\frac{1}{4}$ стак. вымытой и досуха вытертой коринки и, наконец, 4 взбитые белка. Испечь кружок с рантом из рассыпчатого теста или торт английский, наполнить его этой массой, вставить в печь.

Выдать на 6 человек: $\frac{1}{8}$ ф- масла, 4 желтка, Д Ф-, т. е. $\frac{1}{2}$ ст. миндаля, $\frac{1}{2}$ ложки розовой воды. Цедру с $\frac{1}{3}$ лимона, 1 ложку коринки, 1,5 белка. $\frac{1}{2}$ Ф- сах., т. е. кусок 3, 2 ложки густых сливок.

36). Английский свадебный пирог. 1 фунт масла тереть добела, $\frac{1}{2}$ фунта сахара, $\frac{2}{3}$ фунта яиц растереть также добела, смешать с маслом (яйца надо взвесить вместе со скорлупой). Потом всыпать $\frac{1}{3}$ фунта мелко истолченного миндаля, $\frac{1}{3}$ фунта коринки, которую сначала чисто перебрать, вымыть и вытереть досуха; 1 золотник мускатного ореха, 1 золотник толченой гвоздики, 1 золотник корицы и немного имбиря, размешать все это как можно лучше, подсыпая $\frac{2}{3}$ фунта муки, потом влить $\frac{1}{2}$ стакана малаги и $\frac{1}{2}$ стак. французского вина. Взять тогда маленькое сито, вырезать волосяную сетку, поставить его на железный лист, на бумагу, намазанную маслом, положить в него приготовленное тесто, вставить в печь.

Выдать на 6 человек: 1/2 фунта масла, 1/2 Ф-, т. е. 1/2 ст. сахара, 1/2 Ф- яйца, т. е. 3 яйца средней величины, 1/2 Ф-, т. е. 1/2 стакана миндаля, 2/3 Ф., г. е. 2 стакана коринки, 1/2 зол., г. £. / самый маленький муск. ор., 1/2 зол., гвоздики, т. е. шт. 35, 1/2 зол. корицы, т. е. 1 чайную ложечку. Немного имбиря, 1/3 фунта, т. е. 1 стакан муки, 1/2 фт. малаги, 1/2 ст. красного вина, 1/2 ложки масла, намазать форму.

37). Торт итальянский бисквитный. 21 желток и 1 фунт сахара мешать, пока не побелеет; сбить пену из 21 белка, осторожно смешать с желтками, подсыпая понемногу, сея сквозь сито, около 1/2 фунта муки; размешать таким образом, разлить в 3 бумажных формы, поставить в довольно жаркую печь; вынуть из печи, дать им остынуть на решетке, сняв с них осторожно бумагу; потом сложить их осторожно один на другой, намазать вареньем черной или красной смородины или каким-нибудь мармеладом, или массой миндальной, или из мака, сверху оглазировать, убрать фруктами, желе и проч.

Выдать на 6 человек на два кружка: 7 яиц, 1/2 Ф-, т. е. 2/3 ст. сахара, около 1/2 Ф., т. е. около 1/2 ст. муки, 1/3 стакана варенья. На глазурь.

К этому торту очень идет вишневый или абрикосовый мармелад, которым смазать пласты и самый верх, и кроме того, на этот верхний слой мармелада намазать тонкий слой глазури с ромом, дать подсохнуть. В таком случае неплохо и в сам абрикосовый мармелад влить немного рома.

Бисквитные торты перекалывают также малиновым или земляничным вареньем с сиропом так, чтобы сиропом пропитался почти весь бисквит. Сверху убрать кругом вдоль, пополам перерезанными грушами, середину наполнить клубничным вареньем и все покрыть тонким слоем густого горячего земляничного киселя, приготовленного из сиропа, картофельной муки и листочка красного желатина, или только что сваренным и слегка остывшим красным желе с желатином, который должен совершенно застыть уже на торте.

38). Торт шоколадный. 1 фунт миндаля очистить, вытереть, высушить, мелко истолочь, сложить в каменную чашку; 24 желтка, 1/2 фун. сахара растереть добела, смешать с миндалем, всыпать 1 фунт хорошего тертого

шоколада, $1^1 />$ золотника, т. е. 3 чайные ложечки корицы и 12 взбитых белков, размешать осторожно, переложить в форму, намазанную маслом, испечь, оглазировать.

Выдать на 6 человек: $^1/1$ Ф-> m - e - 1 стак. миндаля, 8 желтков, 4 белка, $^1/3$ фунта шоколада. $^1/2$ зол., т. е. 1 чайн. ложку корицы или ванили, $^1/1$ г ложки масла — на глазурь.

39). Торт шоколадный другим манером. 12 желтков, $^1/1$ стак. сахара тереть добела, всыпать немного корицы, лимонной цедры, 2 ложки очень мелко истолченного и просеянного сушеного ржаного хлеба, положить пену из 12 белков, подсыпая $^1/1$ стак. тертого шоколада, размешать, переложить в форму, намазанную маслом, испечь, потом оглазировать.

Выдать на 6 человек: 6 яиц, $^1/1$ стак. сахара, корицы, $^1/1$ а стакана шоколада, 1 ложку мелких ржаных сухарей. $^1/12$ ложки масла — на глазурь.

40). Торт шоколадный третьим манером. 1 фунт сахара и 24 желтка тереть добела, всыпать $^1/3$ фунта мелко истолченных и просеянных ржаных сухарей, $^1/4$ фунта крупчатой муки и, наконец, пену из 12 белков, подсыпая $^1/2$ фунта тертого шоколада, размешать, переложить в форму, намазанную маслом, испечь, оглазировать, убрать вареньем. Этот торт не скоро черствеет.

Выдать на 6 человек: $^1/3$ Ф- сахара, 8 желтков, 4 белка. $^1/8$ ф-шоколада, т. е. $^1/2$ плитки. $^1/4$ стак. ржаных сухарей, $^1/12$ ф-крупчатой муки, т. е. $^1/1$ стак. $^1/1$ г ложки масла — на глазурь и уборку.

41). Торт венский, $^1/1$ фунта несоленого растопленного масла мешать добела, вбить по одному 6 яиц, всыпать $^1/1$ фунта сахара, потом 1 фунт муки, немного мускатного цвета и лимонного масла 7—8 капель, размешать, испечь в форме, оглазировать.

Выдать на 6 человек: $^3/1$ в Ф- масла, 3 яйца, $^1/1$ Ф-сахара, т. е. $^3/1$ а стакана. $^1/1$ > ф. муки, т. е. 1,5 стакана. Мускатного цвета, 3—4 капли лимон, масла. На глазурь.

42). Торт из ржаного хлеба. 30 желтков, 1 фунт сахара, $^1/1$ золотника, т. е. 3 чайные ложечки корицы, $^1/1$ золотника бадьяна, $^1/4$ золотника, т. е. штук 50 гвоздики растереть как можно лучше, потом всыпать $^1/1$ стак. чистого

ржаного, высушенного и просеянного хлеба, $\frac{1}{3}$ стак. крупчатой муки. Все это мешать в одну сторону целый час, потом положить 30 взбитых белков, разлить в бумажные формы, намазанные несоленым маслом и обсыпанные ржаными сухарями, вставить в печь, потом сложить их, переключивая вареньем или мармеладом, глазировать.

*Выдать на*6 человек: 10 яиц, $\frac{1}{3}$ Ф-, т. е. $\frac{2}{3}$ ст. сахара, $\frac{1}{i}$ зол., т. е. 1 чайн. лож. корицы, $\frac{1}{2}$ золотника бадьяна, $\frac{1}{d}$ зол., т. е. шт. 16 гвоздики, $\frac{1}{d}$ стак. муки из ржаного хлеба, $\frac{1}{3}$ стак. крупчатой муки, $\frac{3}{\lambda}$ стак. варенья или мармелада. На глазурь.*

43). Такой же хлебный торт только из другой пропорции.

(На 6 человек): 6 желтков и $\frac{1}{3}$ фунта, т. е. $\frac{2}{3}$ стак. сахара, отертого о цедру $\frac{1}{4}$ лимона, растереть добела; $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ стак. на терке натертого миндаля, 3 толченые гвоздики, $\frac{1}{4}$ золотника толченого кардамона, мелко истолченной высушенной апельсиновой корки с $\frac{1}{6}$ апельсина, немного мелко изрубленного цуката, $\frac{1}{4}$ ф. просеянной муки из сухеного ржаного хлеба и 6 взбитых белков.

44). Торт лимонный. 6 лимонов сварить в воде до мягкости так, чтобы легко можно было проколоть их соломкой, смотреть, чтобы не разварились и чтобы не вышел из них сок.

Вынуть из воды, завернуть их в несколько раз сложенную салфетку; когда остынут, вынуть семечки, растереть лимоны в каменной чашке в гладкую массу, всыпать $\frac{4}{4}$ стак. сахара и взбить по одному 36 желтков, мешать, пока все не побелеет; протереть сквозь сито, опять мешать, положить 36 взбитых белков, слегка размешать, влить в бумажные формы, намазанные маслом, вставить в печь, чтобы торт не высох и не зарумянился; когда остынет, сложить кружки один на другой, переключивая вареньем или мармеладом. Эти два торта, лимонный и торт из ржаного хлеба, подаются иногда вместе, т. е. кружки торта хлебного переключиваются кружками торта лимонного, смазывая каждый вареньем или мармеладом.

Выдать на 6 человек; на один кружок: 1 большой лимон.,² $\frac{1}{3}$ стак. сахара, 6 яиц. $\frac{1}{>}$ ложки масла намазать форму. (На глазурь и уборку торта).

45). Пирог сладкий с яблоками или свежими ягодами.

Приготовить тесто на дрожжах; 6—9 яблок очистить, мелко

нарезать, поджарить слегка с $\frac{1}{2}$ стак. сахара и немного корицы и ложкой масла, влить рюмку или 2 вина, положить мелко изрубленной лимонной цедры и, кто хочет, обваренной коринки, тушить все это, пока масса не погустеет. Когда тесто поднимется, раскатать тонкий кружок, положить наверх приготовленные яблоки, обложить кругом узким рантом из теста, покрыть решеткой из того же теста, смазать яйцом и — в печь. Или вместо яблок, покрыть тесто вареньем или свежими ягодами, посыпать их сахаром. Подать отдельно сахар. Такой пирог делается также из сдобного слоеного теста.

Выдать на 6 человек: 6—9 яблок. Лимонной цедры, $\frac{1}{4}$ ст. коринки, $\frac{1}{4}$ ст. сахара, корицы, $\frac{1}{16}$ лож. масла, 1—2 рюмки вина. 1 фунт, т. е. около 3 стак. свежих ягод и $\frac{1}{2}$ ст. сахара. На тесто на дрожжах: $\frac{3}{4}$ ст. молока, 1—2 ложки дрожжей, или 1 зол. сухих дрожжей. 1 фунт, т. е. 3 стак. муки. $\frac{1}{4}$ фунта масла, 2—3 желтка, $\frac{1}{6}$ стак. сахара, корицы или зерна 3—4 толченого кардамона. 1 яйцо — смазать тесто.

46). Другим способом. Приготовить тесто следующее на 6 человек: 1,5 яйца, 2 желтка, $\frac{3}{4}$ стак. сливок, 1,5 ложки дрожжей, т. е. 1 зол., немного соли и $\frac{1}{8}$ фунта муки, вымесить как можно лучше, дать подняться. Между тем, взять $\frac{3}{8}$ фунта сливочного масла, вымыть его в холодной воде, выжать в салфетке досуха. Раскатать лепешку теста, положить на него лепешку масла, накрыть ее краями теста, раскатать осторожно, сложить, опять раскатать, повторять это раза 3—4; последний раз раскатать тесто толщиной в мизинец, раскатать 2 кружка; положить на один кружок вишневого варенья без лишнего сока, накрыть другим кружком, сверху убрать рантом из того же теста и решеткой, дать подняться, смазать яйцом, посыпать сахаром, испечь, убрать вареньем и мерингой.

47). Торт «Евгения». 8 яиц, 4 желтка, $1\frac{1}{2}$ фунта сахара мешать, пока не побелеет, всыпать 22 лота картофельной муки, мелко нарезанной апельсиновой корки, 6 лотов очищенных от верхней кожицы фисташек, $\frac{1}{2}$ фун. сладкого миндаля. Половину всего этого очень мелко изрубить, другую же половину нашинковать продолговатыми кусочками, смешать все вместе как можно лучше, испечь два тонких кружка, сложить, переложить их вареньем, оглазировать.

Выдать на 6 человек: 4 яйца, 2 желтка, $\frac{3}{4}$ ф. сахара, т. е. 1,5 стак., 11 лотов картофельной муки, полную ложку апельсиновой корки, 3 лота фисташек. $\frac{1}{4}$ Ф-сладкого миндаля, т. е. $\frac{1}{4}$ стак., $\frac{1}{4}$ стак. варенья. На глазурь.

48). Торт тирольский. $\frac{3}{4}$ фунта масла тереть добела, смешать с $\frac{1}{2}$ фунта сахара, отертого о лимонную цедру, и $\frac{3}{4}$ фун. муки. Раскатать тесто в палец толщиной, вырезать большой кружок, намазать вареньем или мармеладом; из остального теста вырезать разные фигуры: листья, цветы и проч., уложить на торт, смазать яйцом, испечь. Когда торт будет готов, вырезанные фигуры намазать слегка водой, посыпать крупным сахаром, вставить в печь минут на 5.

Выдать на 6 человек: $\frac{1}{4}$ фунта масла, $\frac{1}{4}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{1}{4}$ Ф- муки, т. е. $\frac{3}{4}$ стакана. Лимонной цедры, 1 яйцо. 2 ложки крупного сахара.

49). Торт ульмский. $\frac{1}{4}$ фунта изюма, $\frac{1}{4}$ фунта коринки перебрать, вымыть, сварить в 1 стак. вина. Взять между тем $\frac{1}{2}$ фунта масла, 3 яйца, 3 желтка, 2 ложки дрожжей, 5 ложек сметаны, $\frac{1}{4}$ стак. сахара, немного корицы, 1 фунт муки, замесить, дать подняться, намазать форму маслом, положить в нее кружок теста толщиной в тупую сторону ножа, посыпать обваренным изюмом, нашинкованным миндалем, мелким сахаром и корицей. На верх положить небольшие венчики из теста, кругом рант, дать подняться. Потом смазать яйцом, посыпать крупно истолченным сахаром; испечь в неслишком горячей печи, убрать вареньем.

Выдать на 6 человек: $\frac{1}{4}$ ст. изюма, $\frac{1}{4}$ ст. коринки. $\frac{1}{2}$ ст. вина, $\frac{1}{4}$ ст. миндаля. Корицы и $\frac{1}{4}$ ст. сахара. $\frac{1}{6}$ ф- масла, 1 яйцо, 1 желток, $\frac{1}{4}$ зол. дрожжей, $\frac{1}{2}$ ч лож. сметаны, $\frac{1}{3}$ Ф-, т. е. 1 ст. муки, $\frac{1}{4}$ ст. сахара. 1 яйцо — смазать тесто. 1 ложку сахара, варенья и проч.

50). Торт дрезденский пирамидальный. Взять 12 яиц, взвесить их, и сколько они будут весить со скорлупой, по стольку взять муки, масла и сахара, т. е. если будут весить $\frac{1}{4}$ фунта, то и масла $\frac{1}{4}$ фун., $\frac{1}{4}$ фунта муки и $\frac{1}{4}$ фунта сахара.

Вымытое и досуха вытертое масло тереть добела, прибавляя понемногу сахара, яиц, немного мускатного ореха и корицы, наконец, всыпать муку, мешать до гладкости. Вырезать из бумаги несколько кружков, 6—8 или

10, один меньше другого; на каждый кружок намазать этой массы, в палец толщиной, испечь в несlišком горячей печи. Когда будут готовы, намазать каждый кружок вареньем, исключая самый маленький кружок, сложить один на другой так, чтобы самый маленький был, разумеется, наверху. Убрать торт разноцветной глазурью, на самый верх положить цветок или фрукты, сделанные из марципана, т. е. из миндального теста.

Выдать на 6 человек: 4 яйца, т. е. $\frac{1}{2}$ фунта, $\frac{1}{2}$ Ф- сахара, т. е. 1 стакан, $\frac{1}{2}$ фунта масла, $\frac{1}{2}$ Ф- муки, т. е. 1,5 стакана. Мускатного ореха, корицы. На глазурь и проч. украшения. Варенья 1,5 стакана.

51). Торт из мака. 1 фунт мака намочить с вечера в воде, а если надо быстро, то обварить его кипятком, накрыть, пусть постоит так час, перемыть в нескольких водах, откинуть на сито, выжать досуха, переложить в каменную чашку, тереть как можно долее, вбивая 30 желтков; всыпать 1 фун. сахара, влить $\frac{3}{4}$ ст. сливок, 15—20 шт. толченого горького миндаля, 1 фунт картофельной муки, размешать до гладкости, положить 18 взбитых белков, размешать осторожно, слить в форму, намазанную маслом и посыпанную сухарями, и — в печь.

Выдать на 6 человек: $\frac{1}{3}$ Ф- мака, 10 желтков, $\frac{1}{3}$ фунта, т. е. $\frac{2}{3}$ ст. сахара, $\frac{1}{4}$ ст. сливок. 5—6 штук горького миндаля, $\frac{1}{3}$ ф., т. е. $\frac{1}{2}$ ст. картофельной муки. $\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 сухаря.

52). Торт со специями. 1 фунт очищенного миндаля мелко истолочь, положить в него $\frac{1}{2}$ фунта мелкого сахара, $\frac{1}{2}$ золотника корицы, немного апельсиновой и лимонной истолченной цедры, $\frac{1}{2}$ фунта самой лучшей муки, 6 сбитых белков, размешать все это, как можно лучше. Взять $\frac{1}{4}$ этого приготовленного теста, раскатать, положить ряд его в тортовую форму, намазать воском, смазать каким-нибудь мармеладом или вареньем, из остального теста сделать кругом ранд, а на середину звезду; испечь не в жаркой печи, потом покрыть цветной глазурью; когда глазурь обсохнет, убрать вареньем и прочее.

Выдать на 6 человек: $\frac{1}{3}$ Ф- миндаля, т. е. 1 стакан. $\frac{1}{2}$ ф. сахара, т. е. $\frac{1}{2}$ стакана. $\frac{1}{2}$ зол. корицы, т. е. 1 чайн. лож. Апельсиновой и лимонной цедры. $\frac{1}{2}$ ф. муки, т. е. $\frac{1}{2}$ ст., 2 белка. $\frac{1}{2}$ стакана мармелада. Белого $\frac{1}{2}$ ска. На глазурь и уборку.

53]. Торт из рассыпчатого теста со сбитыми сливками.

Испечь 2 кружка из рассыпчатого теста, сложить их, перекладывая вареньем или мармеладом, оглазировать или убрать сбитые сливки, а именно: $\frac{1}{2}$ стак. самых густых сливок сбить в густую пену, всыпать с ложку сахара, ванили или лимонной цедры, прибавить не более рюмки клея из 1—2 листочков белого желатина, в пустые места положить варенье, подавать.

Выдать на 6 человек на тесто: 1/2 ф- масла, 1,5 ст. муки, 1/2 яйца, 1/2 ст. сахара, 1/2 рюмки рома, 1/2 лож. сметаны. 1 стакан сливок. 3—4 куска сахара. Ванили или лимонной цедры, 1/2 рюмки клея из 1—2 лист. желат., 1/2 стакана варенья.

На 6 человек испечь один кружок с рантом, покрыть сбитыми сливками, убрать вареньем.

54). Торт сухой. Взять 1 фунт муки, 1 фунт сахара, 1 фунта масла, 2 яйца, цедру с $\frac{2}{3}$ лимона, смешать все это, вымесить хорошенько, разделить на две части, раскатать два кружка в палец толщиной, испечь, сложить их, перекладывая вареньем или мармеладом, оглазировать, осыпать разноцветным маком, вставить в печь минут на 10.

Выдать на 6 человек: 1/2 ф. муки, т. е. 1 стакан, 1/2 ф-сахара, т. е. 2/3 стакана, 1/2 фунта масла, 2 яйца. Цедру с 2/3 лимона. 3/4 стакана варенья. На глазурь и проч. украшения.

55). Торт из рассыпчатого теста с черносливом. Испечь очень тонкий кружок с рантом из рассыпчатого теста.

1 стакан чернослива обварить кипятком, накрыть, откинуть на решето, вынуть косточки, а чернослив мелко изрубить; сварить густой сироп из 1 фунта сахара и $\frac{1}{4}$ стакана вина, всыпать 1 фунт очищенного, не очень мелко истолченного миндаля, чернослив, мелко изрубленную лимонную цедру, немного мелкой корицы и гвоздики, поставить на огонь, мешать, чтобы все это слегка подсохло, остудить, смешать с 6 взбитыми белками, сложить на испеченный кружок рассыпчатого теста, вставить в печь. Вынув, остудить, оглазировать, убрать желе, фруктами и проч.

Выдать на 6 человек: 1 ст. чернослива, 1 <1/2> миндаля, 1/2 ф. сахара, т. с. 1/2 стакана, 1/2 ст. вина, корицы и гвоздики. 1 белка, цедру лимонную, Ни п' <к> ' |, 1 наела, М ■' муки ■ чип, /, ' , стакана СУХУ/НИ

¹ рюмки роли ' ■ южки смётаны. (На .-лазурь и уборку).

56). Торт из вишен. 'А фунта несоленого масла растереть добела, положить /а фунта мелкого сахара, 2 желтка, 8 яиц и 'Д фун. мелкого изрубленного миндаля.

Мешать все это до гладкости в продолжение 'Д часа, потом положить мелко изрубленную цедру с 1 лимона, ложечку корицы, 'Д фунта истолченных и просеянных сухарей или 'Д французской булки, намоченной в молоке и выжатой и наконец, стакан или более вишен (варенья) без сока. Размешать все это, вымазать тортовую форму маслом, осыпать сухарями, наполнить приготовленной массой, вставить в печь.

Выдать на 6 человек: ' \ фунта масла, 'Д Ф- сахара, т. е. ¹1% стакана, 4 яйца, 1 желток, 'Д Ф-, т. е. ³Д стак. миндаля. 'Д фунта сухарей или булки. 1 стак. или более вишен без сока.

57). Торт из грецких орехов. 1 фунт свежих, очищенных грецких орехов истолочь в ступке с 2 белками, переложить в каменную чашку, всыпать 1 фунт сахара, мешать добела, вбивая по одному 18 желтков, наконец, положить 18 взбитых белков, всыпая понемногу 1 стакан муки. Испечь в двух формах, сложить вместе, переложить их следующей ореховой массой: 6 лотов очищенного миндаля, 6 лотов очищенных грецких орехов, 'Д фунта сахара, истолочь все как можно мельче, вбить 3—4 желтка, 1 белок, переложить в кастрюльку, мешать пока не погустеет, остудить. Торт убрать прозрачной глазурью, а потом вареньем, или покрыть сбитыми сливками с сахаром, а сверху убрать вареньем.

Выдать на 6 человек: 'Д фунта грецких орехов, ' /з Ф-сахара, т. е. ² /з стакана. 6 яиц, ' /з стак. муки, ' /з стакана миндаля, ' /з стак. очищенных грецких орехов. ' /з стакана сахара, 1 яйцо. На глазурь или сбитые сливки (1 стак.).

Или переложить след. массой: 1 стакан сливок, ' /; вершка ванили, ' /' 1 ф. сахара, т. е. 1 стакан и ' /в чайной ложечки соли, уварить в маленькой кастрюльке, часто мешая, до половины этой пропорции. Вбить тогда 3 желтка и положить ' /4 ф. очищенного миндаля и ' /4 ф- очищенных грецких орехов, истолченных с 1 белком. Подогреть все, беспрестанно мешая, до самого горячего состояния.

58). Ореховый торт. 1 ф. очищенных грецких орехов, 1/2 ф. сладкого миндаля истолочь в ступке, размешать с 1 1/2 ф. сахара. Влить пену от 7—8 белков, размешать осторожно; разлить на две формы, вставить в горячую печь на 1/2 часа. Когда испекутся, вынуть из печи. Когда остынут, сложить, переложить их след. массой: 1 стак. сливок, 1/2 вершка ванили, 1/2 стак. сахара и 1/2 ложки соли, уварить в маленькой кастрюльке, часто мешая, до половины этой пропорции. Купить же надо 2 ф. грецких орехов.

59). Торт миндальный. 1 ф. сладкого, 1/2 фунта горького миндаля очистить, мелко истолочь; 15 желтков мешать добела с 1 ф. сахара, потом мешать вместе с миндалем, и наконец, положить пену из 15 белков, размешать, сложить в форму, намазанную маслом и обсыпанную мукой, или в маленькие формочки, вставить в печь на 1 час, потом оглазировать.

Выдать на 6 человек: 1 ф. сладкого, 1/2 ф. горького, 5 яиц, 1 ф. сахара, 1 ст. сахара, 1 ложку масла, 1 ложку муки. На глазурь.

Торт миндальный из другой пропорции: 1 ф. сладкого, 1/2 ф. горького, 7 желтков, 1 ф. сахара, т. е. 1 стакан. Цедру с 1 лимона. 7 1/2 взбитых белков. 1/2 ложки масла. 1 ложку муки и обсыпать форму. На глазурь.

60). Миндальный бисквитный торт. 1 ф. сладкого, 1/2 фунта горького миндаля обварить, очистить, мелко истолочь с 1 яйцом, 1 ф. сахара мешать добела с 24 желтками, положить цедру с 1 лимона, истолченный миндаль и, наконец, 16 взбитых белков, подсыпая понемногу 1 ф. крупчатой или картофельной муки, сложить в бумажную форму, намазанную маслом, или в маленькие формочки, испечь; вынув из печи, сложить на решето, чтобы остыло, снимая тотчас бумагу, потом переложить осторожно на блюдо, затем оглазировать глазурью с водой из померанцевых цветов, украсить фруктами и проч.

Выдать на 6 человек: 1/2 ф. миндаля, т. е. 1 стакан, в т. ч. шт. 8—10 горького миндаля, 1/2 ф. сахара, т. е. 2/3 ст. Цедру с 1/2 лимона. 8 желтков, 5 белков. 1/2 ф. муки, т. е. 1/4 стакана. 1/2 ложки масла, 1/2 ложки муки. На померанцевую глазурь.

61). Торт, наполненный сладким бешемелем. Испечь 2 кружка, один из них с рантом; наполнить его сладким бешемелем, а именно на 6 человек взять 1/г ложки самого свежего сливочного масла, 1/2 ст. муки, размешать, развести 2 стаканами сливок, всыпать лимонную цедру и 1/2 ст. мелкого сахара, прокипятить хорошенько, чтобы сделалось густо, отставить, вбить тотчас 2 желтка, живо выбивая тесто, протереть сквозь сито; когда остынет, наполнить этим торт, прикрыть другим кружком, оглазировать, подавать.

Бешемель этот можно разнообразить по желанию: можно всыпать вместо цедры лимонной, то ваниль, то корицу, то влить воды флерд'оранж, то прибавить горького, то сладкого мелко истолченного миндаля, то мелко истолченных фисташек, то вместо 2 стаканов сливок взять 1 стакан сливок и 1 стакан крепкого кофе, то вместо 1/2 ст. муки взять 1/2 ст. муки, 1/г фун. тертого шоколада и т. д.

Тесто для подобного торта можно испечь как рассыпчатое, так и бисквитное, оглазировать соответствующей глазурью, так, например, с горьким миндалем или ванилью идет шоколадная глазурь, или с ромом; к бешемели со сладким миндалем — глазурь с водою флерд'оранж и т. д.

62). Торт кофейный. Приготовить рассыпчатое тесто, сделать из него доньшко и рант в 11 пальца вышиной. Когда испечется, наполнить следующим кремом: в 1 1/2 ст. самого крепкого кофе положить 10 желтков, растертых добела с 1/2 Ф- мелкого сахара, влить все это в кастрюлю, поставить на огонь, взбить метелкой на легком огне: когда погустеет, снять с огня, не переставая, взбивать, пока не остынет, но не дать вскипеть; тогда 3 белка сбить в крепкую пену, смешать с приготовленной массой, подсыпая понемногу 1/г золотника картофельной муки. Вставить в легкую печь; когда испечется, покрыть кофейной глазурью, убрать по желанию.

Выдать на тесто: 1/г ф- масла, 1/г ст. сахара. 1/2 ст. муки, 1/2 ст. сметаны, 1/2 рюмки рома, 1/г яйца. На крем: 1 ст. молотого кофе или 1/г ст. крепкого кофе. 3/4 желтка, 1/2 стакана мелкого сахара. 1 белок. 1/2 зол., т. е. 74 чайной ложечки картофельной муки. На кофейную глазурь.

63). Торт с апельсиновым кремом. Испечь доньшко с рантом из рассыпчатого теста, наполнить его следую-

щим кремом: 'Д ф- сахара отереть о цедру 2 апельсинов, мелко истолочь, выжать сок из этих апельсинов, процеживая сквозь сито, взять 8 желтков, 3 яйца, ³/₄ ст. вина сотерна или вейндеграфа, размешать все вместе, поставить на плиту, бить венчиком на малом огне; когда погустеет, отставить, не переставая сбивать, пока не остынет; тогда прибавить к этому 3 белка, взбитых в самую густую пену, перемешать, наполнить донышко пирога, поставить ненадолго в печь, чтобы сверху образовалась тонкая корочка, посыпать мелким сахаром, украсить фруктами и подавать.

Выдать на тесто: '1 г фунта масла, 'А ст. сахара, 1'1 г ст. муки, '1/2 яйца, '1/3 рюмки рома, 1/3 ложки сметаны, на крем: '< ст. сахара, ²/₃ апельсина, 4 желтка, 1 яйцо, '1/3 ст. сотерна или вейндеграфа. 1 ложку сахара, фрукты и проч.

64). Торт китайский. 1 фунт сливочного масла растереть добела, прибавляя по одному 8 яиц и 8 желтков, потом всыпать ¹/₄ фунта очищенного, натертого сладкого миндаля, 1 фунт сахара, 12 сваренных крутых желтков, протертых сквозь сито, цедру с 2 лимонов, ^x/₁ лота корицы, '1 г фунта муки. Все это смешать как можно лучше, испечь на бумаге пять круглых донышек, потом сложить эти кружки один на другой, перекладывая следующим кремом: 1^x12 ст. сметаны, ¹/₂ ст. сахара, растертого добела с 8 желтками, немного корицы, цедру с одного лимона, смешать все это, поставить в кастрюлю на плиту и взбивать венчиком, пока не погустеет, но не дать вскипеть; тогда снять с огня, переложить этим кремом кружки, покрыть шафрановой глазурью, украсить фруктами и проч.

Выдать: '1/3 ф- сливочного масла, ³/₂ яйца, ²/₃ желтка. '< ст. миндаля, '1/3 Ф- сахара, т. е. ²/₃ стак., 4 желтка круто сваренные. '1/2 чайной ложечки корицы. Цедру с 1/3 лимона, '1/6 Ф-, т. е. '1 г ст. муки. На крем: '1 г стак. сметаны, кусков 6 сахара, ³/₂ желтка. Корицы, цедру с '1 г лимона. На шафрановую глазурь и на уборку.

65). Торт венский. 1 фунт растопленного масла остудить, мешая добела, 36 желтков растереть добела с 1 фунтом сахара, смешать с маслом, всыпать '1 фунта очищенного горького миндаля, мелко истолченного с ложкой **МОЛОКЯ**, цедру с 1 лимона, 3 золотника корицы, '1/6 фун. **КвртофвЛЬНОЙ** и Ф- крупчатой муки. Перемешать все

хорошенько, взбить крепкую пену из 36 белков, смешать с приготовленной массой, намазать ею от 3 до 7 бумажных форм, испечь в довольно жаркой печке; когда остынут, сложить кружки один на другой, перекладывая вареньем, обрезать ровно края, оглазировать глазурью прозрачной лимонной, убрать глазурью белой, положить на оставшиеся пустые места фрукты, желе и проч.

*Выдать: 'Д Ф- масла, 12 яиц. 'Д Ф-> т. е. ²Д стак. сахара. *1/2 Ф-, т. е. 'Д ст. горьк. минд., 1/3 лож. молока, цед. с 1/3 лимона, 1 золотн. корицы, т. е. 1'Д чайн. ложки, 'Д Ф; т. е. 'Д ст. муки. 'Д Ф-> т. е. 1/а ст. кар-тоф. муки. Д или 'Д ст. варенья. На глазурь.*

66). Торт рассыпчатый. 1 фунт масла тереть добела; 'Д фунта сахара растереть добела с 10 желтками, смешать с маслом, всыпать 2 ложки просеянных сухарей, ³Д фунта картофельной муки, цедру с 1 лимона, 'Д мелко нашинкованной, в сахаре сваренной померанцевой корки и, наконец 10 взбитых белков. Разместить, сложить в форму, намазанную маслом, испечь, оглазировать, подсушить.

Выдать: 'Д ф. масла, ²Д ложки сухарей. Сr^ ф. сахара, т. е. 'Д стакана, т. е. около ²/3 ст. карт. 1/3 яйца. 4 золотн. померанцевой корки (на глазурь).

67). Торт английский.

Выдать: 'Д ф. масла, 'Д ст. сахара, 8 желтков, 'Д ф-, ³Д ст. муки. Цедру с 1 лимона, 4 сбитых белка. На глазурь.

68). Торт английский с миндалем.

Выдать: 'Д ф. минд., т. е. 'Д стак. 'Д ф. масла, 1/3 ф- сахара, т. е. ²Д ст., 1/3 Ф-, т. е. 1 ст. муки. 8 желтков, цедру с 1 лимона, 'Д чайной ложечки корицы, 6 взбитых белков. Испечь, покрыть глазурью из флерд'оранж.

69). Торт сливочный.

Выдать: 'Д Ф- масла, 4 желтка, 'Д ф., т. е. ²Д ст. сахара, ²Д ст. самых густых сливок. 3 сбитые белка, 'Д ст. картофельной или крупчатой муки.

70). Торт бисквитный розовый. 1 ф. сахара и 12 желтков растереть доб' па, положить несколько капель кошенили, чтобы тесто было розового цвета, влить 4—6 капель ро-

зового масла, положить 12 сбитых белков, подсыпая около $\frac{1}{8}$ фунта картофельной муки, размешать, испечь, покрыть глазурью из розовой воды, украсить глазурью розовой с кошенилью.

Выдать: $\frac{1}{3}$ Ф-, т. е. $\frac{2}{3}$ ст. сахара, 4 яйца, $\frac{1}{6}$ Ф-> т. е. около $\frac{1}{8}$ стакана картофельной муки. 1—2 капли розового марла. Кошенили (на глазурь).

71). Торт фисташковый. $\frac{1}{8}$ фунта сладкого очищенного миндаля и $\frac{1}{2}$ фунта очищенных фисташек мелко истолочь, прибавляя 1 яйцо, переложить в каменную чашку, растереть их до гладкости; 24 желтка растереть добела с 1 фун. сахара, смешать с миндалем и фисташками, положить 12 взбитых белков, подсыпая 4 лота картофельной муки, размешать, испечь два кружка, если формы бумажные, то снять с них осторожно бумагу, остудить, сложить, переложить их следующей массой: $\frac{1}{2}$ фунта фисташек обварить кипятком, очистить шелуху, мелко истолочь, прибавляя ложки 2—3 мараскина и $\frac{1}{6}$ фунта сахара, намазать этим испеченный кружок, накрыть другим, обрезать ровно края, покрыть глазурью из фисташек, украсить очищенными целыми фисташками и фруктами.

Выдать: $\frac{1}{6}$ Ф-, т. е. $\frac{1}{2}$ ст. миндаля, $\frac{1}{8}$ Ф-, т. е. $\frac{1}{2}$ ст. фисташек, $\frac{1}{2}$ яйца. $\frac{1}{3}$ Ф-> т. е. $\frac{2}{3}$ ст. сахара, 8 желтков, 4 взбитые белка, 4 золот., т. е. $\frac{1}{10}$ ст. картофельной муки, т. е. 1,5 ложки ровно с краями.

На фисташковую массу: $\frac{1}{8}$ ст. фисташек, 1—2 лож. мараскина, $\frac{1}{2}$ Ф-, т. е. $\frac{1}{3}$ стак. сахара. $\frac{1}{2}$ ложки масла намазать форму, $\frac{1}{8}$ ложки муки. На глазурь чз фисташек. Фрукты и варенье.

72). Торт рисовый. Испечь два кружка с узким рантом из рассыпчатого теста, $\frac{1}{8}$ фунта риса разварить в воде, остудить, положить $\frac{1}{4}$ Ф- сливочного масла, $\frac{2}{3}$ ст. сливок, 3 яйца, 1 рюмку рома, $\frac{1}{4}$ фунта сахара, 1 чайную ложку корицы, цедру с 1 лимона, 6 золоти, мелко нарезанной, в сахаре сваренной померанцевой корки; наполнить этим испеченный кружок из теста с рантом, потом покрыть таким же кружком из сырого теста, испечь, затем покрыть глазурью из белого вина.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф., т. е. $\frac{1}{3}$ стак. риса. $\frac{1}{12}$ ф., т. е. $\frac{3}{4}$ ложки масла. $\frac{1}{4}$ ст. сливок, 1 яйцо. $\frac{1}{2}$ рюмки рома, 3 кус. Сахара. $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы. Цедру с $\frac{1}{8}$ лимона. 2 дол. померанцевого цуката.

На рассыпчатое тесто: 1/3 фунта масла, 1/4 фунта, г. е. 1/2 стак. сахара, 1/8 фунта, т. е. 1/8 стак. муки. 1 яйцо. На глазурь из вина.

73). Белый торт миндальный. 1 фунт мелко истолченного сладкого миндаля, в том числе штук 40 горького, 1/8 фун. сахара, цедру с 1 лимона, 5 ложек розовой воды, размешать хорошенько, положить 16 взбитых белков, переложить в форму, намазанную маслом, вставить в печь.

Выдать: 1/3 Ф-, т. е. 1 ст. миндаля, 13 штук горького. 1/6 Ф-, т. е. 1/3 стак. сахара. Цедру с 1 лимона. Почти 2 ложки розовой воды. 5/3 белка, 1/8 ложки масла намазать форму. На глазурь.

74). Торт венский. 1 фунт масла растереть добела, 1 фунт сахара размешать также добела с 6 яйцами, всыпать мускат, ореха, немного кардамона, лимонной цедры, мешать все это с маслом с полчаса, подсыпая 1 фунт муки. Испечь 2 кружка, намазать тесто на 2 кружка бумаги в 1/2-2 пальца толщиной. Когда испекутся, переложить вареньем, убрать мерингой, а ютом фруктами, вареньем, желе и проч.

Выдать: на 6 человек: 1/3 ф. масла, 2 яйца, 1/8 Ф- сахара, т. е. 1 стакан. Почти 1/2 ф., т. е. 1 ст. муки. Мускатного ореха, кардамона. Лимонной цедры, 1/8 стак. мармелада.

На мерингу: 2 белка и 1/4 стак. сахара. Фрукты, варенья, желе.

75). Торт из рисовой муки. 9 желтков растереть добела с 1/8 стак. сахара, всыпать 1/4 фунта мелко истолченного миндаля, кардамона, немного ванили, положить, наконец, пену из 9 белков, подсыпая понемногу 1 фунт рисовой муки, переложить в форму, намазанную маслом и обсыпанную сахаром, и — в печь.

Выдать на 6 человек: 3 яйца, 1/8 стак. сахара, 1/8 ст. миндаля, кардамона, ванили, 1/3 ф. рисовой муки. 1/8 ложки масла и 2—3 куска сахара. На глазурь.

76). Королевский торт. 1 фунт сливочного масла растереть добела, положить 1 фунт мелкого сахара, растертого добела с 18 желтками, цедру с 2 лимонов, 1/8 или 1 мускатный орех. Когда все это хорошо будет смешано, сбить 18 белков в густую пену, положить в тесто, подсы-

пая понемногу $\frac{1}{2}$ фунта картофельной и $\frac{3}{8}$ фунта крупчатой муки, перемешать, наполнить форму, испечь, потом глазировать глазурью из розовой воды.

Выдать на 6 человек: $\frac{1}{3}$ Ф- масла, $\frac{1}{3}$ Ф- сахара, т. е. $\frac{2}{3}$ ст. Цедру с $\frac{2}{3}$ лимона, $\frac{1}{3}$ мускат, ореха, 6 яиц. $\frac{1}{3}$ Ф-, т. е. около $\frac{1}{8}$ ст. муки, $\frac{1}{8}$ Ф-^m- е- около $\frac{1}{3}$ ст. картоф. муки. $\frac{1}{8}$ ложки масла — намазать форму. На глазурь и уборку.

77). Торт рассыпчатый, $\frac{1}{8}$ стак. растопленного, свежего масла растереть добела в каменной чашке или в глубокой тарелке, поставленной на лед. В другой тарелке растереть добела $\frac{1}{2}$ стак. свежих желтков, т. е. штук 6 с $\frac{1}{2}$ стак. просеянного сахара-рафинада; потом смешать хорошенько с маслом, всыпая понемногу $\frac{1}{8}$ стак. самой лучшей крупчатой муки и под конец положить оставшиеся белки, которые надо сбить в крепкую пену, размешать осторожно сверху вниз, перелить в раздвижную форму, вымазанную маслом. Этот торт хорош при следующем печении. Налить в форму самый тонкий слой теста, поставить в очень горячую духовую печь. Как только подрумянится, т. е. через 10—15 минут, выдвинуть немного лист и влить новый тонкий слой теста. Когда и этот хорошс подрумянится, налить на него новый тонкий слой теста. Чем больше будет слоев, тем лучше. Когда и последний слой зарумянится до темного цвета, вынуть, оглазировать.

78). Такой же торт другим манером, со специями.

Приготовить совершенно так, как только что сказано, с той разницей, что в тесто всыпать: 2 горькие мелко истолченные миндалины, 1 зерно кардамона, частичку мускатного цвета, 25 штук гвоздики, $\frac{1}{4}$ ложечки корицы, цедру с $\frac{1}{8}$ апельсина, сахаром обтертую.

79). Торт из каленых орехов. 2 фунта очищенных уже от скорлупы, кипятком ошпаренных и ножичком очищенных от кожицы простых каленых, самых свежих орехов, обтереть толстым полотенцем, чтобы сошла кожица, и 2 фунта сахара истолочь вместе с орехами, как можно мельче, подливая два белка, положить сбитую пену из 24 самых свежих белков, размешать, переложить в 3 плоские металлические или бумажные формы одного размера, поставить непременно в горячую печь. Когда испекутся, вынуть, остудить, сложить один пласт на другой, пережив следующей массой: $\frac{1}{8}$ стак. густых сливок, $\frac{1}{2}$ ф.

сахара кусками и $\frac{1}{8}$ вершка ванили кипятить, пока не начнет отставать от кастрюльки. Тогда почти горячий, налить на нижний и затем на второй пласты, размазать и сравнять ножом, прикрыть верхним кружком, который также хорошо покрыть тою же сливочной массой, которая быстро засохнет.

Выдать на один раз: 1 ф. очищенных орехов, 1 ф. сахара, 12 белков, $\frac{1}{8}$ стак. густых сливок, $\frac{1}{8}$ ф. сахара, $\frac{1}{8}$ вершка ванили.

80). Торт бисквитный, 12 желтков растереть добела со стаканом мелкого сахара, положить цедру с 2 лимонов, всыпать $\frac{3}{4}$ ст. картофельной муки и $\frac{1}{8}$ стак. пшеничной, размешать все хорошенько, смешать с 12 взбитыми белками, перелить в бумажную форму или жестяную, обложенную бумагой, намазанную маслом и — в печь. На 24 человека испечь из этой пропорции один кружок, сложить с тортом № 81, переложить их миндальной массой.

Выдать: 12 яиц, $\frac{1}{2}$ Ф- сахара, $\frac{3}{4}$ стак. картофельной муки, $\frac{1}{3}$ стак. пшеничной Цедру с 2 лимонов.

81). Торт шоколадный. 10 желтков растереть добела с $\frac{1}{8}$ ф-сахара, всыпать тертого шоколада, $\frac{1}{4}$ ф., потом $\frac{3}{4}$ стак. просеянных ржаных сухарей и $\frac{1}{4}$ стак. крупчатой -муки, мелко истолченной и просеянной корицы и гвоздики, растереть все это хорошенько, положить 10 взбитых белков и — в печь.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. шоколада, $\frac{3}{4}$ ст. ржаных сухарей. $\frac{1}{4}$ ст. крупчатой муки, 10 яиц, корицы и гвоздики.

Эти оба торта переложить миндальной массой, смазав их, кроме того густым вареньем.

82J. Торт песочный. 1 фунт сахара тереть добела с 15 яйцами, вбить по одному 15 желтков, мешать, прибавляя понемногу 1 фунт растопленного холодного масла. Всыпать $\frac{1}{4}$ фунта картофельной и $\frac{1}{8}$ фунта крупчатой, сухой просеянной муки, лимонной цедры, размешать как можно лучше, влить в несколько бумажных форм, испечь в неслишком горячей печи. Вынув, сложить один на другой, перекладывая каким-нибудь мармеладом, оглазировать померанцевой глазурью.

Выдать на 6 человек на 2 кружка: $\frac{1}{3}$ фунта масла, $\frac{1}{8}$ Ф-сахара, 5 яиц, 5 желтков. $\frac{1}{4}$ ф. картоф. муки,

т. е. около Уз стак. 1/6 Ф- крупчатой муки, т. е. 1/2 ст. Лимонной цедры с 1/8 лимона. 3/4 ст. мармелада. (На глазурь).

83). Торт сливочный. 3 стакана густых сливок сбить в крепкую пену, 7 лотов сахара размешать добела с 7 желтками, смешать со сливками, всыпать немного кардамона, немного ванил.и, положить 6 взбитых белков, подсыпая 1/6 фунта муки, переложить в форму, намазанную маслом и посыпанную сухарями, вставить в печь.

Выдать на 6 человек: 1,5 ст. густ, сливок, 3 яйца. 3,5 лот., т. е. почти 1/2 ст. сах., 1/12 Ф-, т. е. 1/4 ст. муки. 1/8 ложки масла, 2—3 сухаря.

84). Торт с ромом. 1 фунт масла растереть добела, смешать с 6 желтками, растертыми добела с 1/8 фун. сахара и лимонной цедрой, положить 4 взбитые белка, подсыпать 3/4 фунта муки, переложить в форму, намазанную маслом, испечь, выложить на блюдо, остудить; тогда намазать торт ромом и малиновым мармеладом, покрыть глазурью с ромом.

Выдать на 6 человек: 1/2 Ф-> масла, 2 желтка, 1/3 белка. 1/8 ф., т. е. 1/4 ст. сахара. Лимонную цедру. 1/4 ф., т. е. 3/4 ст. муки, 1/8—3/10 ст. мармелада и ложку рома. На глазурь.

85). Королевский торт. 1 фунт самого свежего, не соленого сливочного масла растереть добела, положить 10 желтков и 1 фунт сахарного песка, прибавить для вкуса цедру с 1 лимона, 1/4 ф. сладкого и 1/8 ф- горького толченого миндаля. Тереть все вместе, с час времени, не менее. Положить 10 сбитых белков, всыпая понемногу 1 ф. картофельной муки. Размешать, перелить в раздвижную тортовую форму, смазанную маслом и осыпанную сухарями, испечь в горячей печи. Украсить сверху глазурью и фруктами.

86). Французский торт «Колинет». Взвесить со скорлупкой 8 самых свежих яиц. Взять по весу такое же количество мелкого сахара,, столько же самого лучшего сливочного масла, самой лучшей французской муки и небольшой лимон. Распустить масло, чтобы было мягкое, и прибавлять его по чайной ложечке в желтки, стираемые с сахаром добела. Затем, не переставая мешать, прибавлять по каплям выжатый и процеженный сок из лимона, а также по

чайной ложечке и саму муку. Когда все будет хорошо растерто, положить как можно лучше взбитые оставшиеся белки, осторожно размешать.

Раздвижную форму обмазать самым лучшим сливочным маслом и осыпать сахаром, наполнить форму до половины, поставить в не очень горячую печь на один час. В печке формы не шевелить. Когда будет готово, вынуть из печи, а когда остынет, вынуть из формы, употреблять же не раньше, как через две недели. Вообще, чем дольше стоит, тем лучше. Удобен для пасхальной недели.

87). Торт со сбитыми сливками. Три четверти фунта масла, полфунта сахара, 1 фунт муки, 4 желтка, все это смешать и месить рукой: затем раскатать и испечь 2 кружка. Когда будут готовы, остудить, переложить вареньем, а сверху покрыть $\frac{1}{4}$ бут. сбитых сливок, откинув их сперва на решето. На 6 человек довольно половины этой пропорции.

88). Торт из сухарей и картофельной муки. Растереть 5 желтков с полстак. сахара. Растереть отдельно $\frac{1}{2}$ ф. масла, всыпать 2 полные ложки мелко истолченных сухарей, непременно из французской булки, и 2 полные столовые ложки картофельной муки, смешать все вместе, всыпая маленький кусочек мелко истолченной с сахаром ванили. Всыпать $\frac{1}{2}$ стакана перебранной, кипятком обваренной и в салфетке осушенной коринки. Под конец положить 6 взбитых белков. Переложить в раздвижную форму, поставить в печь на 1 час.

89]. Бисквитный торт «Мокко». Испечь бисквитный торт: 5 желтков растереть добела с одним стаканом сахара, влить процеженного лимонного сока с $\frac{1}{2}$ лимона, положить натертой с $\frac{1}{2}$ г лимона цедры, 4 столовые ложки картофельной муки, ровно с краями, размешать хорошенько, положить 2 полные столовые ложки крупчатой муки, опять размешать, положить 5 взбитых белков, слегка размешать; перелить в гладкую раздвижную форму, намазанную несоленым маслом и осыпанную сухарями. Поставить в самую легкую духовую печь на 1 час.

Когда совершенно остынет, перед тем как подавать, покрыть его следующей массой, которую по приготвлении её держать в холодном месте. Растереть $\frac{1}{4}$ фунта самого свежего несоленого масла, всыпать $\frac{1}{4}$ фунта сахарной пудры, растереть до гладкости. Между тем сварить

в 2 чашки крепкого кофе-мокко без цикория, процедить через чайное ситечко и тепловатым вливать понемногу в растертое масло, все время мешая деревянной ложкой. Покрывать этой массой торт, сгладить её ножом, смоченным водой.

90). Миндальный торт. 2 стакана сахара и 10 целых яиц растереть добела. 1 фунт миндаля обтереть от пыли, пропустить сквозь машинку, всыпать в растертый сахар, мешать с четверть часа. Все тесто разлить в две плоские, раздвижные формы, обмазанные маслом и посыпанные сухарями, поставить в легкую печь. Когда испекутся, вынуть на блюдо, остудить; оба эти пласта сложить, перекладывая следующей массой: 1 бутылку сливок, 1 стакан сахара, немного ванили, варить в кастрюльке, пока не погустеет и не станет светло-коричневого цвета. Когда масса будет готова, смазать ею нижний кружок, покрыть другим кружком, смазать его и сверху этой же массой. На 6 человек достаточно половины пропорции.

91). Торт из бисквитов, 1/2 ф- бисквитов, 5 желтков, стакан сахара, 1/4 ф- шоколада. Взять небольшую форму, положить в неё вплотную ряд целых бисквитов, все в одну сторону, затем положить другой ряд бисквитов в другую сторону; несколько бисквитов перерезать на ровные две части и поставить их стоймя по бокам, кругом стенки, втыкая их так, чтобы они держались крепко.

5 желтков растереть добела с сахаром. Отдельно растереть добела 1/2 ф. сливочного несоленого масла, смешать с желтками, растереть 1/2 ф- натертого шоколада распустить в полстакане тепловатых сливок, смешать с остальной массой. Вылить все на бисквиты, торт поставить на лед или просто в холодное место, чтобы застыл.

92). Крем для пирожного. Растолочь шт. 10 вишневых косточек, положить два желтка, ложки две сахара и сливок с 1/2 стакана, довести до самого горячего состояния, протереть сквозь сито, прибавить ложечку мараскина.

Примечание от составителей:

1 фунт = 409,5 грамма
1 лот = 12,8 грамма
1 золотник = 4,3 грамма

	Стакан вместим. 250 куб. см.	Столовая ложка	Чайная ложка	Масса 1 шт.
Мука пшеничн.	160	25	10	
Крахмал картоф.	200	30	12	
Сахар	160	25	10	
Крупа рисовая	230	25	4	
Крупа манная	200	20	4	
Орехи молотые	125	12	2	
Сухари	125	12	2	
Молоко цельное	250	20	5	
Сметана	250	20	5	
Вода	250	20	5	
Уксус	250	20	5	
Масло топленое	245	20	3	
Желатин		15	5	
Гвоздика	—	—	—	0,06

Сладкий миндаль по своим вкусовым качествам аналогичен сладким ядрам абрикосов и может быть ими заменен, горькие абрикосовые ядра могут заменить горький миндаль.