

**Е.И. Молоховец**

**Подарок молодым хозяйствам или средство к  
уменьшению расходов в домашнем  
хозяйстве**

**Часть 2**

**Москва  
«Книга по Требованию»**

УДК 641.5  
ББК 36.99  
М75

M75 **Молоховец Е.И.**  
Подарок молодым хозяйствам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве: Часть 2 / Е.И. Молоховец – М.: Книга по Требованию, 2023. – 262 с.

**ISBN 978-5-458-32534-9**

Книга «Подарок молодым хозяйствам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве» Елены Ивановны Молоховец, в девичестве - Бурман (28 апреля (10 мая) 1831, Архангельск – 1918, Петроград), является кулинарным бестселлером XIX века. Впервые изданная в 1861 году в Курске, она выдержала более тридцати переизданий в конце XIX - начале XX века и не потеряла своей актуальности и сегодня. Этот уникальный сборник рецептов русской кухни изначально издавался как пособие, помогающее молодым хозяйствам вести домашнее хозяйство. В книге содержатся рецепты вегетарианского и постного стола, образцы сервировки стола и блюд и описание разных запасов, необходимых в домашнем хозяйстве. Отличительной особенностью этой книги, по сравнению с предшествующими, является точное, а не примерное, указание количества используемых ингредиентов. Руководствуясь целью уменьшить расходы в домашнем хозяйстве, автор во всех помещенных рецептах указала точную пропорцию всех ингредиентов на 6 человек. Выпускница Смольного института для благородных девиц, Елена Молоховец стремилась помочь молодым хозяйствам при небольшом состоянии и умеренном расходе иметь постоянно вкусный, здоровый и разнообразный обед.

**ISBN 978-5-458-32534-9**

© Издание на русском языке, оформление  
«YOYO Media», 2023  
© Издание на русском языке, оцифровка,  
«Книга по Требованию», 2023

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригиналe, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг – не самое лучшее решение для восстановления текста в его первозданном виде, однако, наша цель – вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания – решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.



мется, вставить въ печь на  $\frac{1}{2}$  или  $\frac{3}{4}$  часа; Между тѣмъ вскипятить сладкій, но жидкій сиропъ, влить по вкусу рому, но 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, другой, 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 фунтъ муки, 12 яицъ,  $\frac{1}{2}$  фунтъ 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.** (Вышиною въ  $\frac{3}{4}$  аршина). 6 стак. процѣженныхъ желтковъ и 2 стакана просыпанного сахара смѣшать до бѣла, влить 2 стакана растопленного 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 подрумянится, прикрыть ее бумагою; далѣе поступать, какъ сказано въ примѣчаній.

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. растопленного масла;  $\frac{1}{3}$  стак. дрожжей, 1 стак. муки.

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

3004) **Баба на желткахъ.** (Вышиною въ  $\frac{3}{4}$  аршина).  $2\frac{1}{4}$  стак. теплого 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 отставать отъ рукъ, влить потомъ  $1\frac{1}{2}$  стак. растопленного, теплого масла, всыпать 1 фунтъ сахара, т. е. 2 стак., и остальные  $\frac{1}{2}$  гарнца муки, соли (можно добавить 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 значить 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 растопленного масла,  $\frac{2}{3}$  стакана сахара, (7 бѣлковъ).

3005) **Баба на желткахъ.** (Вышиною 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. растопленного 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.** (Вышиною въ  $\frac{1}{4}$  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 фунт. просыпанного сахара, влить въ тѣсто также  $1\frac{1}{2}$  стак. густыхъ, бѣлыхъ дрожжей, размѣшать, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось; потомъ всыпать  $\frac{1}{4}$  ложечки соли,  $\frac{1}{2}$  стак. изюма, корицы, померанцовой, мелко изрубленной корки, 3 стакана растопленного масла, муки столько, чтобы тѣсто было довольно жидкое, какъ обыкновенно на

## Бабы на дрожжахъ.

легкія бабы; выбивать цѣлый часъ, накрыть, дать подняться, опять выбить хорошошенько, 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 растопленного масла и еще стакана 3 муки.

3007) **Баба украинская.** (Вышиною 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 постоитъ такъ съ полчаса. Влить въ маслобойню, гдѣ яйца,  $1\frac{1}{3}$  стакана дрожжей, размѣшать. Заварную муку размѣшать до гладкости, влить въ нес изъ маслобойни яйца съ дрожжами, процѣживая ихъ сквозь сито, размѣшать хорошошенько, сверху посыпать слегка мукою, накрыть, пусть поднимется. Тогда всыпать 1 чайную ложку соли, 6 или  $6\frac{1}{4}$  стак. муки, смотря по сухости ея, мѣсить  $\frac{1}{2}$  часа, влить  $1\frac{1}{8}$  стак. растопленного 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 назначеннай 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, впродолженіе  $\frac{1}{2}$  часа. Влить  $1\frac{1}{2}$  стак. растопленного, очень горячаго масла, мѣсить  $\frac{1}{2}$  часа; всыпать  $\frac{1}{4}$  гарнца. т. е. 3 стак. сахара, цедры съ 1 лимона, нѣсколько штука 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 пуховую, самую мягкую подушку, слегка поворачивать ее, пока не остынетъ, снимая бумагу. На 6 человѣкъ испечь изъ  $\frac{1}{2}$  или  $\frac{1}{3}$  части назначеннай пропорціи.

3009) **Баба украинская, заварная, на сливкахъ.** (Вышиною 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 побѣльются, поставить ее въ теплую воду; влить въ желтки  $\frac{3}{4}$  стак. густыхъ дрожжей, процѣживая ихъ сквозь сито, перелить все это въ заварную муку, выбить хорошошенько, поставить, пусть поднимется. Тогда всыпать 1 чайную ложку соли,  $\frac{1}{4}$  гарнца муки, мѣсить  $\frac{1}{2}$  часа, влить  $\frac{3}{4}$  стак. растопленного масла, 1 стак. сахара, положить что нибудь для запаху: кардамонъ, корицу, розового 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  $\frac{1}{3}$  назначеннай пропорціи.

3010) **Баба польская заварная.** (Вышиною въ  $\frac{3}{4}$  аршина). Отмѣрить 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. растопленного масла, всыпать 1 фун. сахара, 2 лота горькаго, толченаго миндаля, цедру съ 1 лимона, мѣсить, по крайней мѣре 1 часъ. Когда тѣсто будетъ отставать отъ рукъ, перелить въ кастрюлю или въ бумажную форму, нама-

занную 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  $\frac{1}{3}$  назначеннай пропорціи.

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

3012) **Баба прозрачная.** 3 стак. желтковъ мѣшать цѣлый часъ; 1 ст. молока вскипятить, остудить, смѣшать съ желтками и процѣживал 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 хорошенъко, наполнить  $\frac{1}{3}$  формы. Когда на столько же поднимется, вставить осторожно въ горячую печь, на 1 часъ.

Можно влить розового масла нѣсколько капель.

3013) **Баба кружевная.** 5 стак. процѣженныхъ бѣлковъ,  $1\frac{1}{2}$  стак. муки, исполнный 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 перевставая мѣшать цѣлый часъ до тѣхъ поръ, пока начнутъ показываться пузирки, и то въ тепломъ мѣстѣ, чтобы ни холодъ, ни вѣтерь до тѣста не доходили. Накрыть, 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 выпуть раньше часа, попробовать соломкою, какъ сказано въ примѣчаніи. На 6 человѣкъ взять  $\frac{1}{3}$  назначеннай пропорціи.

3014) **Баба заварная обыкновенная.**  $\frac{1}{4}$  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 запаху, выбить хорошенъко, 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 шафранныя 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 тѣsto было густо, какъ на оладьи, мѣсить какъ можно болѣе, положить 1 ф. сахара, 1 ложку шафрана высушеннаго, мелко истолченнаго, намоченнаго въ 1 рюмкѣ молока и процѣженнаго, 1 стак. растопленнаго, теплаго молока, мѣсить, пока тѣsto 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,  $\frac{1}{2}$  ф. сахара,  $\frac{1}{2}$  лож. шафрана,  $\frac{1}{4}$  стак. масла.

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

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

Взять половину назначеннай муки, теплое молоко и дрожжи, размѣшать, поставить, пусть поднимется. Тогда взять понемногу разбитыя яйца, всыпать остатальнуу муку, мѣшить, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ. Наконецъ влить теплое, растопленное масло, всыпать сахаръ, соль, миндаль, изюмъ и пукать, 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 желтоковъ, 5 яицъ,  $\frac{2}{3}$  стакана сахара,  $\frac{1}{2}$  стак. миндаля, 5—10 шт. горькаго, 1 стак. изюма,  $\frac{1}{6}$  фунта пуката.

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 бѣлоковъ, 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 желтоковъ, 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 и 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 желтоковъ и 6 ложекъ сахара, мѣшать до бѣла, всыпать 6 чашекъ муки, влить 1 чашку дрожжей, 1 чашку растопленного масла, 1 чашку сливокъ, 10 сбитыхъ бѣлоковъ, 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; выбить 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 назначеннай пропорціи).

3021) Баба къ 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 несоленаго масла тереть до бѣла, вбивая по одному 15 яицъ, влить 2 стакана теплыхъ сливокъ, всыпать муки стакана 3—4, что-бы 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 человѣкъ). До-бѣла тереть  $\frac{1}{4}$  фун. растопленнаго, процѣженаго масла, вбить по одному, не переставая тереть, 8 желтковъ, положить  $\frac{1}{2}$  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 вмѣшать 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 бадьянна, 1 фунтъ муки, вмѣшать до гладкости, положить пѣну изъ 16 бѣлковъ, размѣшать, влить въ форму, дать подняться и въ печь. На 6 человѣкъ 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, размѣшать, дать подняться. Потомъ выбить хорошенько лопаткою, положить 2 стакана желтковъ и 1 стак. бѣлковъ, размѣщенныхъ 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 человѣкъ выдать: 1 стаканъ сладкаго миндаля,  $\frac{1}{4}$  стакана горькаго,  $1\frac{1}{4}$  стакана молока,  $\frac{1}{2}$  стакана дрожжей,  $\frac{2}{3}$  стакана желтковъ,  $\frac{1}{2}$  стакана бѣлковъ,  $\frac{1}{2}$  фунта сахара,  $\frac{1}{2}$  стакана растопленнаго масла, цедру съ  $\frac{1}{2}$  лимона,  $\frac{1}{2}$  стакана изюму, померанцевой корки и муки.

**3026) Баба шоколадная.** Влить въ маслобойню 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 одинъ часъ, въ горячую печь. На 6 человѣкъ взять  $\frac{1}{3}$  часть назначенной пропорціи, а именно: 20 желтковъ,  $\frac{1}{2}$  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 простянной ванили,  $\frac{3}{4}$  стакана просѣянныхъ, ржаныхъ сухарей. Сыпать все это понемногу, размѣшать до гладкости. Когда масса погустѣсть и побѣлѣеть, положить пѣну изъ 30 бѣлковъ, подсыпая около  $\frac{1}{2}$  стакана картофельной муки, размѣшать осторожно, наполнить  $\frac{3}{4}$  формы, вставить въ печь. (На небольшую бабу выдать третью часть).

**3027) Баба тюлевая.** Желтки сбить въ маслобойкѣ до-бѣла, потомъ вставить маслобойку въ теплую воду, которую чаще подливать, чтобы не остыла, влить дрожжи, всыпать понемногу муку и бить такъ цѣлый часъ; положить сахару, которымъстереть 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  $\frac{1}{2}$  гарлица, 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 камен-

ую чашку, всыпать 6 полных ложек сахара, тереть до-бѣла, всыпать 6 чайекъ муки, 6 ложекъ самыи густыхъ дрожжей, размѣшать, дать подняться, влить по-томъ теплого 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 человѣкъ выдать  $\frac{1}{3}$  часть назначеннай 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. теплого 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, мушкатного цвѣту, кардамону, бергамотнаго или розового 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 частью, процѣдить въ тѣсто.

На 6 человѣкъ выдать  $\frac{1}{3}$  назначеннай пропорціи, а именно:  $\frac{1}{3}$  гарнца, т. е. 4 стак. муки,  $\frac{1}{2}$  стак. дрожжей, молока  $1\frac{1}{2}$  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.** (Вышино въ  $\frac{3}{4}$  аршина). 3 стак. желтковъ мѣшать до-бѣла, влить  $1\frac{1}{2}$  стак., теплого молока или сливокъ,  $4\frac{1}{2}$  ложки дрожжей, все это процѣдить, всыпать по-томъ  $4\frac{1}{2}$  стак. легко насыпаний муки,  $\frac{3}{4}$  стак. просѣяннаго сахара, размѣшать хорошенъко, дать немного подняться. Тогда выбить тѣсто хорошенъко лопаткою, влить  $\frac{3}{4}$  стак. растопленнаго теплого 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 человѣкъ взять  $\frac{1}{3}$  назначеннай пропорціи).

**3032) Баба на желтиахъ.** (Вышино въ  $\frac{3}{4}$  аршина).  $\frac{1}{4}$  гарнца, т. е. 3 стак. желтковъ,  $\frac{3}{4}$  стак. дрожжей размѣшать, процѣдить сквозь сито, всыпать  $\frac{1}{4}$  гарнца муки, дать подняться. Тогда выбить хорошенъко лопаткою, влить  $1\frac{1}{2}$  стак. теплого 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 положать 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 туже 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, теплого масла, выбить тѣсто хорошенъко, наполнить  $\frac{1}{3}$  формы; когда поднимется, вставить осторожно въ печь.

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

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

шать потомъ съ 1 стак. вскипяченаго, остывшаго молока, процѣдить, всыпать, мѣшая, 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 розового 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 желтоковъ; 7 бѣлковъ поставить въ холодное мѣсто.

Все это хорошенъко вымѣстить, 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 вскипѣть, заварить имъ 2 стакана муки, мѣшал шибко до гладкости, накрыть, пусть постоять такъ съ  $\frac{1}{2}$  часа; когда остынетъ, положить 60 желтоковъ,  $\frac{3}{4}$  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 обсыпанией 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 желтоковъ, бить лопаткою до гладкости, положить  $1\frac{1}{2}$  стак. растопленнаго, теплаго масла, другое  $\frac{1}{2}$  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 истолченаго горькаго миндалю съ  $\frac{1}{2}$  стак., размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣста прибудетъ 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 назначеннай пропорціи).

4037) Баба на дрожжахъ. 20 желтоковъ, 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,  $\frac{1}{2}$  чайнай 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 назначеннай пропорціи).

## Б) БАБЫ НА СБИТЫХЪ БѢЛКАХЪ.

**ПРИМѢЧАНИЕ.** Они не бывають такъ высоки, какъ бабы на дрожжахъ. Наполнять тѣстомъ только  $\frac{3}{4}$  формы. Печь отъ  $\frac{2}{4}$  до 1 часа. Желтки надо всегда отдельно растирать до бѣла съ сахаромъ, пока не побѣляютъ 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 остынутъ, потому что тогда легче бываетъ снять бумагу. Эти бабы лучше всего печь изъ небольшой пропорціи, въ видѣ тортovъ. Ставя въ печь, втыкать въ середину тоененькую 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. круичатой 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. Вынувъ изъ печи, не вынимать бабы изъ формы, пока слегка не остынетъ.

(На 6 человѣкъ испечь изъ  $\frac{1}{2}$  части назначеннай 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 человѣкъ взять  $\frac{1}{2}$  часть назначеннай 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 просѣяннаго сахара, смѣшать съ лимонами, положить пѣну изъ 18 бѣлковъ, размѣшать, влить въ жестяную форму, намазанную масломъ и осыпанную мукою, вставится въ не слишкомъ горячую печь.

(На 6 человѣкъ 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 ржанаго хлѣба и 2 ложки круичатой муки, размѣшать до гладкости, положить наконецъ пѣну изъ 30 бѣлковъ, размѣшать, влить въ кастрюлю или форму, намазанную масломъ и подсыпанную мукою изъ ржанаго 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 круичатой муки. Ржаная же мука дѣлается слѣдующимъ образомъ: чистый, ржаной, черный хлѣбъ разрѣзать, высушить, но чтобы не подгорѣть; истолочь, просѣять.

(На 6 человѣкъ взять  $\frac{1}{2}$  часть назначеннай пропорціи).

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

(На 6 человѣкъ испечь  $\frac{1}{2}$  назначеннай пропорціи).

**3044) Баба миндальная.** 1 фунтъ сладкаго,  $\frac{1}{4}$  фунта горькаго миндаля обварить, очистить, истолочь съ 1 бѣлкомъ, мѣшать въ каменной чашкѣ одинъ часъ, вбивая, по одному, 60 процѣнныхъ желтковъ, за каждый желткомъ сыпать 1 ложку сахара и такимъ образомъ всыпать цѣлый фунтъ сахара и даже болѣе, положить немного мускатного орѣха и наконецъ пѣну изъ 60 бѣлковъ. Влить въ форму, намазанную несоленымъ масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ довольно 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, очищенаго, мелко истолченаго миндаля; когда масса прибудеть и побѣлѣеть, положить пѣну изъ 12 бѣлковъ, размѣшать, 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 истолченаго миндаля, немного гвоздики,  $\frac{1}{2}$  фунта просѣянной муки изъ ржаныхъ сухарей, корицы, немного гвоздики, померанцевой корки, положить пѣну изъ 28 бѣлковъ и вставить въ печь на 1 часъ.

**3047) Баба изъ кислосладкаго хлѣба.** (на 6 человѣкъ). Нарѣзать кисло-сладкій хлѣбъ тонкими ломтиками, обрѣзать кругомъ корку, намочить эти ломтики въ мускатъ-люнель, 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 ложечки толченаго кардамона,  $\frac{1}{4}$  фунта мелко нарѣзанаго 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 бѣлковъ, 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, вынувъ 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 круничатой 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,  $\frac{3}{4}$  стакана просѣянныхъ, ржаныхъ сухарей, размѣшать до гладкости. Когда масса погустѣеть и побѣлѣеть, всыпать 1 фунтъ тертаго шоколада и положить пѣну изъ 30 бѣлковъ, лодыгая около  $\frac{1}{3}$  стак. картофельной муки, перелить въ форму, вставить въ печь.

(На небольшую бабу выдать третью часть).

**3051) Баба бисквитная.** Тщательно отѣлить отъ бѣлковъ 32 желтка, растереть ихъ до-бѣла съ 2 фунт., т. е. съ 4 стак. сахара, которымъстереть сперва цедру съ 2 лимоновъ, выжать сокъ изъ 3 лимоновъ, мѣшать въ одну сторону, пока масса не побѣлѣеть; 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 яицъ,  $\frac{1}{2}$  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 сиѣжная.** Сбить въ пѣну 24 бѣлка, всыпать 24 чайныхъ ложечки картофельной муки и  $1\frac{1}{2}$  стак. сахара, кусокъ толченой ванили, 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, никакъ не портясь, поэтому его хорошо имѣть у себя въ запасѣ, въ особенности въ деревнѣ. Оно называется древеснымъ потому, что видъ предсталяетъ родъ древесного ствола, покрытаго сучьями, а внутренний, состоитъ изъ слоевъ, какъ и каждое толстое дерево.

Но должна предупредить, что съ этимъ баумкухеномъ много хлопотъ и надо большое умѣніе. Для облегченія раздѣлю описание на три части: на приспособленіе къ печенью, на тесто 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 властъ на нее вертель, 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 диаметрѣ. Насквозь этой формы въ длину, просверливается отверстіе, чтобы можно было продѣть на сквозь желѣзный пруть. 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 прутомъ кладется на кирпичи и несколько разъ поворачивается передъ огнемъ для того, чтобы весь мѣшокъ пропался масломъ и сильно разогрѣлся.

Здѣсь слѣдуетъ замѣтить, что узкую часть формы т. е. верхъ баумкухена надо властъ на 4 кирпича, а широкую на 3, чтобы тесто ровно стекало сверху внизъ. Кирпичи эти ставятся или на плиту, передъ русскою печкою, при чемъ въ стѣнкѣ печи пробивается отверстіе для ручки вертеля или ставятся на обыкновенную плиту съ хорошо устроеннымъ надѣй нею колпакомъ. Въ такомъ случаѣ, сзади формы, на старый, желѣзный листъ раскладываются дрова, которыя разгоряясь, должны пламенѣть 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 иѣть деревянной формы, или гдѣ пекутъ нѣсколько баумкухеновъ, одинъ за другимъ, тамъ эту форму можетъ замѣнить чистая, новая метла, у которой, снявъ ее съ палки, обрубаютъ 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) **Тесто можно приготовлять двумя манерами.** Во-первыхъ:  $\frac{1}{2}$  гарнца растопленного масла тереть въ каменной чашкѣ до-бѣла; въ другой чашкѣ мѣшать также до-бѣла  $\frac{1}{2}$  гарнца желтовъ 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 будеть ниже.