

Маслов Николай Николаевич

**Булочник. Приготовление
всевозможных булок.
розанчиков, сак заварных,
молочных, калачей,
пеклеванного и черного
хлеба. Сладкие булки, а
также и кондитерское
производство. пирожное,
пряники, бабы, куличи,
мазурки, артсосы,**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
Н63

Н63 **Николай Николаевич М.**
Булочник. Приготовление всевозможных булок, розанчиков, саяк заварных, молочных, калачей, пеклеванного и черного хлеба. Сладкие булки, а также и кондитерское производство. пирожное, пряники, бабы, куличи, мазурки, артсосы, / Маслов Николай Николаевич – М.: Книга по Требованию, 2022. – 132 с.

ISBN 978-5-519-95675-8

ISBN 978-5-519-95675-8

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2022

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2022

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 оригинале, 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.



Серия Книжный Ренессанс

www.samizday.ru/reprint

ОТЪ СОСТАВИТЕЛЯ.

Настоящая книга „Булочникъ“ содержитъ въ себѣ рецепты съ подробнымъ разъясненіемъ, какъ готовить и отпекать разныя тѣста, формы, булки и вообще все то, что выпекается безъ фарша.

Здѣсь даются разъясненія, совѣты и рецепты, употребляемые специально при данномъ производствѣ.

Для тѣхъ же, кто желаетъ имѣть полный курсъ прохожденія кухни кондитерской и поварской, предлагаемъ наши сочиненія: „Кулинаръ“ и „Кондитеръ“.

ДОМАШНІЙ ДЕШЕВЫЙ СТОЛЪ, скромный и постный. Составила *Т. Н. Шелгунова*. Въ 2-хъ частяхъ, и 24-хъ отдѣлахъ. 3-е значительно дополненное изданіе Сиб. Цѣна 1 р.

Въ этой книгѣ молодыя и неопытныя хозяйки найдутъ полное руководство, какъ готовить хорошіе и вкусные домашніе обѣды. ЧАСТЬ I. Супы. Соусы. Овощи. Мясныя кушанья. Салаты. Рыбы и раки. Тѣсто для пироговъ, пирожковъ къ супу и булокъ. Цельмевы, колдуны, вареники, запаша, ватрушки и кашки. Пудинги и суфле. Пирожное, торты и пряники. Желе, муссы, кремы, мороженное, пломбиръ, блинчики, кисели, компоты. Различные сорта облагодѣланнаго хлѣба. Варенье и прочіе запасы изъ ягодъ и фруктовъ. Наливки, шницлики, и квасы. Разныя заготовки, соленья. Запасы на годъ. Хлѣбъ. ЧАСТЬ II. Столъ постный. Супы. Тѣсто для постныхъ пироговъ и булокъ. Заливное, майонезы, винегреты, соусы и подливки. Овощи. Рыбныя кушанья. Пудинги. Шарлотки. Пирожное. Кушанья для дѣтей. Кушанья для больныхъ, и пр. и пр.

ПОЛНАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА Русской опытной хозяйки или руководство къ уменьшенію расходовъ въ домашнемъ хозяйствѣ, заключающая: описаніе разныхъ кушачевъ, печеній, домашнихъ запасовъ, водокъ, наливкокъ, напичковъ, и проч., съ подробнымъ указаніемъ выдачи для нихъ провизіи мѣрою и вѣсомъ, описаніе разныхъ обѣдовъ: скоромныхъ, постныхъ, простыхъ и праздничныхъ; полное описаніе кухни и ея принадлежностей и практическое повѣщеніе какъ закупать и экономнѣйшимъ образомъ распределить провизію. Росписаніе обѣдовъ на круглый годъ. Новое изданіе, исправленное и дополненное новыми свѣдѣніями. Съ рисунками въ текствѣ. Екатерины Алексѣевны Ахтѣевой. (Восьмой томъ) Сиб. 1901 г. цѣна 1 р. 65 к.

КОНДИТЕРЪ.

Составилъ Н. Н. Масловъ. Изданіе 2-ое, съ 105 рис. ц. 1 р. 20 к.

Книга въ себѣ содержитъ:

1) Варенье изъ всѣхъ ягодъ и фруктовъ, привозимыхъ на рынки въ С.-Петербургъ.

2) Изъ нихъ-же: компоты, маринованье, моченье, жаренье для салатовъ, также различныя пюре въ заготовку для мороженаго, шпрожлаго, желе и конфектъ. Соки, сиропы, напитки, варенье для любителей изъ овощей, кievское варенье и прочее.

3) 41 рецептъ для приготовленія мелкаго печенья къ чаю съ подробнымъ описаніемъ приготовленія и рисунками.

4) 68 рецептовъ съ разъясненіемъ приготовленія большихъ кондитерскихъ печеній, тортовъ, пироговъ, бабъ, куличей и печеній съ рисунками.

5) Отдѣлъ мороженаго—72 блюда. Отдѣлъ пятикопѣчнаго разнообразнаго кондитерскаго пирожнаго. Отдѣлъ пряпиковъ. Отдѣлъ горючихъ сладкихъ блюдъ для обѣдовъ. О слойкѣ. Отдѣлъ конфектъ, выбранные сорта, которые можно готовить легко на всякой домашней кухнѣ: таянчики, помадка, марципаны, карамели и проч.

Достигнувъ практически, т. е. посредствомъ многолѣтняго преподаванія уроковъ молодымъ хозяйкамъ при школѣ поварскаго искусства, слѣдовательно изучивъ спеціально практику и теорію, я этими познаніями даю возможность, каждой хозяйкѣ, безъ затрудненій, легко понять и приготовить все изложенное въ моемъ руководствѣ. Какъ-то: печенья, торты, бабы, куличи, формы, пирожное, мороженое пломбиры, пунши, разные прохладительные напитки, крошоны, пряники, конфекты, карамели, различную заготовку, варенье, моченье, маринады и проч.

О подготовкѣ русской печи.

Если въ домѣ имѣется русская печка, то передъ употребленіемъ ее слѣдуетъ хорошо вытопить, прогрѣть, въ особенности если она не была давно въ дѣлѣ. Дрова въ печи слѣдуетъ укладывать клѣткой: если печь большая, то въ двѣ клѣтки. Если печь давно не топлена, въ особенности въ новой квартирѣ, тогда нужно ее протопить сѣлянѣе, и для этого надо помѣстить дрова въ 4 клѣтки, въ 2 ряда по 2 клѣтки. Когда дрова прогорѣли, уголья разгрести по всей печки, и при томъ такъ, чтобы больше углей лежало спереди. Когда-же окончательно печь прогорѣла, ее надо «зачистить», то есть выгрести начисто всѣ уголья съ золой, сначала кочергою, а затѣмъ вымести мокрой шваброй.

Когда отпекается что-либо крупное, тогда, когда посадите въ печь, нужно закрыть ее заслошкой и спереди на шестѣ къ заслонкѣ положить горячихъ углей. Это удерживаетъ дольше жаръ въ печкѣ. Заслонку сверху надо плотно прижать чѣмъ-либо, напримѣръ, щипцами или просто кочерешкомъ, чтобы изъ печи не выходилъ жаръ сверху.

О подготовкѣ духового шкафа (въ плитѣ).

При выпеканіи въ духовомъ шкафу, нужно осмотрѣть его первыхъ сверху, гдѣ плита. Для этого надо снять плиту надъ ящикомъ. Въ нѣкоторыхъ домахъ ящики толсто вымазаны глиной и даже заложены кирпичемъ, это сдѣлано изъ экономіи, чтобы ящикъ дольше служилъ и не прогоралъ; для печенія же это не годится, такъ какъ посаженное тѣсто сидитъ въ шкафу и не печется, отъ чего происходитъ недоброкачественность приготовляемаго торта.

Случается и наоборотъ, при хорошей тягѣ, шкафъ тонко вымазанъ глиной, вслѣдствіе чего сверху печенье горитъ, а снизу плохо

печется, тогда надо поднять плиту и поверхъ ящика насыпать золы, или-же позвать печника и толще наложить глины, въ особенности на тѣ мѣста ящика, гдѣ происходитъ пригаръ тѣста.

Если шкафъ сильно накаляется, то его слѣдуетъ урегулировать задвижками.

Если въ шкафу сверху дѣло идетъ ровно, а снизу горитъ, то надо снизу подъ ящикомъ открыть дверцу, «поддувало», и тогда жаръ убавится.

При посадкѣ въ шкафъ булочнаго производства, кромѣ кондитерскаго, — надо поддывать «пару», то-есть плеснуть въ горячій шкафъ холодной воды, и быстро закрыть шкафъ. Паръ способствуетъ подъему булокъ и красиво разрываетъ тѣсто. При поддачѣ пара, надо остерегаться, чтобы васъ не ошпарило, потому-что, если не успѣть затворить дверцы, то паръ выбрасывается обратно.

Такъ-же надо поддывать паръ и въ русскую печь, и въ специально булочные печи.

Примѣчаніе. Отпеканіе въ духовомъ шкафу крупныхъ вещей, лучше всего производить на кирпичѣ, то-есть держать въ шкафу постоянно одинъ кирпичъ; притомъ пзрѣдка слѣдуетъ поворачивать слегка форму, чтобы ровнялся коллеръ.

О подготовкѣ печи специально-булочной.

Специально-булочная печь большихъ размѣровъ имѣетъ вглубь 5 арш., а въ ширину 5 1/2 арш., — бываютъ и болыше, — а въ маленькихъ булочныхъ и размѣръ поменьше.

Печи для булокъ, колачей и баранокъ имѣютъ свое отдѣльное устройство. Такъ для колачей печь очень низенькая, вершковъ 7 вышиной и «потъ» покатый.

Для баранокъ печь высокая и «потъ» ровный.

Для булокъ печь вышиною вершковъ 9 и «потъ» немного покать. Въ печахъ устроена дверца, состоящая изъ двухъ растворовъ съ ручками. Въ печи устроено четыре душника, которыми уравнивается жаръ. Дрова въ печь накладываются нѣсколькими клѣтками. Когда дрова наполовину прогорятъ, ихъ для уравниенія жара разбрасываютъ кочергою по всей печи; когда-же печь совсѣмъ прогорѣла и остались одни уголья, ихъ надо выгresti кочергою

прочь, послѣ этого намочить большую особо-приготовленную швабру въ ушатъ съ водой и замести начисто печь.

Во время топки печи дупники должны быть открыты. А когда печь протопилась и чисто «зачищена», тогда дупники надо закрыть, въ особенности при печеніи булокъ, и отерывать ихъ по надобности, особенно при печеніи кондитерскаго производства. При печеніи булокъ надо поддать «паръ», то-есть нѣсколько ковшей холодной воды.

Всѣ булки, кромѣ мучныхъ, выходящія готовыми изъ печки, надо смазывать водой особою кистью изъ мочалы; это дѣлается для глянца и для красиваго вида.

Принадлежности и обстановка булочника.

1. Печь съ дупниками.
2. Ящики для тѣста съ крышками.
3. Листы желѣзные.
4. Сухарный ножъ, чѣмъ специально рѣжутъ сухари.
5. Скребокъ крючкомъ, чѣмъ соскабливаютъ приставшее тѣсто.
6. Ковшъ, обыкновенный.
7. Ведро, для мѣры воды.
8. Ковшъ для подачи пара, съ длинной ручкой.
9. Доска, для рѣзанія.
10. Корыто для тѣста.
11. Кочерга, длинная желѣзная.
12. Швабра, мочальная на длинномъ шестѣ для «зачистки» печи.
13. Ушатъ, для печи.
14. Скамейка, у печи.
15. Лопатка, широкая большал.
16. Лопатка, желѣзная для баранокъ, на длинной ручкѣ-шестѣ.
17. Французская лопатка тонкая лентой.
18. Ножикъ обыкновенный.
19. Французскій ножикъ маленькій для надрѣза булокъ.
20. Ножницы.
21. Жестяныя кольца маленькія.
22. Доски подъ булки.
23. Полотно въ видѣ полотенецъ.

24. Кисть изъ мочалы для смазыванія булокъ водой.
25. Маленькая кисточка для смазки.
26. Вѣсы.
27. Большой табуретъ.
28. Всевозможныя формы для бабъ, куличей и т. п.
29. Рѣшето желѣзное.
30. Шумовка большая.
31. Разныя выемки.
32. Ступка.
33. Сито.
34. Котелъ большой для шпарки.
35. Шпильки для досокъ.
36. Скалки, большал и маленькая.
37. Ложка.

О подготовкѣ разной пряности для тѣста.

Ваниль-- нарязать ножницами, смѣшать съ сахаромъ (три палочки съ 1 ф. сахара) и поставить на печку сушиться на сутки. Когда высохнеть, истолочь и просѣять на черное сито. Сохранять въ жестянкѣ съ крышкою.

Кардамонъ—просушить, истолочь и просѣять чрезъ сито.

Мускатный орѣхъ—истолочь въ ступкѣ и просѣять чрезъ сито.

Мускатный цвѣтъ — просушить, истолочь въ ступкѣ и просѣять чрезъ сито.

Шафранъ — просушить, истолочь, всыпать въ бутылку, залить казенной водкой и поставить въ теплое мѣсто настаиваться.

Миндаль сладкій,—вскипятить воду, всыпать въ нее миндаль, прокипятить и пробовать,—если шкурка хорошо сходить, тогда слить горячую воду, обдать холодной водой и чистить. При булочномъ производствѣ надо имѣть миндаль въ чищенномъ видѣ: «цѣльный», «шинкованный» и «рубленный».

И з ю м ѣ - к и ш м и ш ѣ — его надо густо обсыпать мукой (крупчаткой), тереть сильно руками, для того, чтобы отдѣлать палочки и вообще весь мусоръ, затѣмъ просѣять чрезъ желѣзное рѣшето. Вымывъ его въ теплой водѣ, надо откинуть на сито, дать стечь

водѣ и вообще пообсохнуть. Послѣ этого разложить тонко на желѣзные листы, покрытые бумагой и поставить на печку сушить.

Коринка, — поступать такъ же, какъ и съ изюмомъ-кншмишемъ.

Цыцварное сѣмя — просѣять чрезъ черное сито, чтобы отдѣлнить всю пыль. Затѣмъ выбрать разный соръ.

Тминъ, — поступать такъ же, какъ съ цыцварнымъ сѣменемъ.

Апсъ, — поступать такъ же, какъ и съ цыцварнымъ сѣменемъ.

Амонія, — истолочь и просѣять чрезъ сито, когда требуется. Сохранять «кусомъ» въ жестянкѣ, плотно закрытой крышкой.

Корица, — высушить, истолочь въ ступкѣ и просѣять чрезъ сито. Корица имѣется въ продажѣ, готовая въ порошкѣ, въ аптекарскихъ магазинахъ.

Гвоздика, — высушить, истолочь въ ступкѣ и просѣять чрезъ сито.

Греческое сѣмя, — отсѣять отъ пыли, промыть въ теплой водѣ, откинуть на сито, и разложить на желѣзный листъ, покрытый бумагой и поставить сушить.

Пудра сахаръ, — сахаръ высушить, истолочь въ ступкѣ и просѣять на частое шелковое сито.

Макъ, — поступать такъ же, какъ и съ греческимъ сѣменемъ.

Синій изюмъ — очистить отъ вѣтокъ, промыть въ теплой водѣ и, откинувъ на рѣшето, поставить просушить.

Цукать — это разные засахаренные фрукты: дыня, корки апельсина, померанца, лимона, арбуза и анжелики. Если цукать сухой, то его просто нашинковать или нарубить. А если только-что вынуть изъ сиропа, то положить на рѣшето, дать сиропу стечь, послѣ этого шинковать или рубить, по желанію. Затѣмъ разложить на рѣшето и поставить на печку сушить.

Горькій миндаль, — поступать такъ же, какъ и со сладкимъ.

Общія правила.

Муку брать на все булочное производство — пополамъ, двухъ сортовъ: крупчатку и мягкую озимовую. Это для того, что изъ одной крупчатки, — хлѣбъ выходитъ высоко-круглый, а изъ мягкой очень плоскій, такъ что соединивъ два сорта муки, хлѣбъ выходитъ очень красивый и удобнѣе для разработки.

Дрожжи—сохранять въ прохладномъ мѣстѣ.

Дрожжи—при печеніи, въ русской печи или въ духовомъ шкафу и при маломъ количествѣ кладутся въ тѣсто немного больше, противъ печи специально-булочной.

Каждое тѣсто должно подниматься по два раза, кромѣ опары. То-есть когда готовое тѣсто поднимется, его смять, и дать еще разъ подняться, и тогда уже раздѣлывать по формамъ, или питуcho. Въ формахъ также нужно дать подняться, и тогда сажать въ печь.

Когда тѣсто подходитъ въ формахъ, а печь занята и нельзя сажать, тогда въ этихъ формахъ слѣдуетъ убавить ходъ подъема, то-есть вынести ихъ на холодъ. чтобы онѣ медленно поднимались.

Печь, когда «зачищена», готова, то сажать въ нее сначала простой товаръ, затѣмъ сдобный, а потомъ уже и сладкій. Это дѣлается потому, что печь сильно жаркая, и, посадивъ въ нее раньше сдобные или сладкіе товары, они могутъ сгорѣть, отъ сахара и сдобы. Слѣдовательно, печь надо уравнивать; сначала посадкою тѣста, а потомъ по потребности душиками.

Формы, для куличей и гладкихъ бабъ, приготовляются изъ желѣза, и не паяные, а просто пивы идутъ на закрѣпку безъ пайки. Паяныя не годятся, онѣ въ печи все равно распяются. Когда формы новыя, ихъ надо вымыть, а потомъ поставить въ печь «выжарить». Это значитъ поставить ихъ въ печь и сильно прогрѣть. А затѣмъ уже, вынувъ ихъ изъ печи, дать остыть, и тогда крѣпко протереть ихъ тряпкою съ масломъ. Это дѣлается для того, чтобы тѣсто лучше колеровалось и легче выходило изъ формы. Когда-же формы старыя, то ихъ только протереть масляною тряпкою.

Если изъ формы печеное тѣсто не выходитъ, то его надо обвести кругомъ ножомъ, или-же держать снизу, и дать формѣ постоять; она, отпотѣвши, выйдетъ.

Когда изъ печи вынимаются мелкія формы, надо стараться не толкать большія, иначе въ большой формѣ можетъ провалиться середина, и будетъ «закалъ».

Въ задъ печи сажать сначала «крупныя» формы, а на передокъ поменьше.

Жаръ въ печи пробовать такъ: бросить въ печь горсть муки крупчатки, и если она сразу загорится красными искрами, это означаетъ, что она «сильно горяча». Если мука только пожелтѣетъ, то значить жаръ—«средній», а если мука остается бѣлою, то печь еще «холодная».

Если печь сверху холодная, а снизу сильно жжетъ, тогда надо выпекать на двухъ листахъ, то-есть листъ съ печеньемъ поставить на пустой листъ и отпекать.

Если въ печи всѣ душники открыты, а сверху сильно печетъ, тогда надо пріоткрыть дверцы, и тогда жаръ сверху будетъ легче.

Если и это не поможетъ, тѣсто сверху сильно печется, тогда надо форму накрыть мокрой бумагой.

Всѣ сдобныя формы: цвѣтомъ желтыя, розовыя и бѣлыя, продаваемые на вѣсъ, это то же самое сдобно-сладкое тѣсто, которое берется и на сдобныя бабы и куличи.

Въ желтое тѣсто прибавляется шафранъ.

Въ розовое тѣсто и баранки прибавляется «розовое масло» и нѣсколько капель кармина.

На бѣлую вѣсовую бабу берется лимонное масло.

Формы, по желанію, смазавъ масломъ, предварительно можно засыпать рубленнымъ или шинкованнымъ миндалемъ, и тогда положить тѣсто.

Тѣсто булочное достаточно накладывать въ форму, какал-бы она ни была величиною, «поль-формы» и, смотря по тѣсту, даже чуть меньше. Кондитерскія тѣста «по усмотрѣнію»,—какое тѣсто.

Солешыя булки, подковенн, баранки и сунки посыпаютъ—только мелкою солью.

П о м а д к а .

Помадка для куличей, бабъ и булокъ варится такъ: всыпать сахаръ въ кострюлю и развести его водой до густоты кашицы, и поставить варить на хорошій огонь: когда закипитъ, обтереть мокрой тряпчочкой края кострюли, чтобы не было крупинокъ сахара, отъ этого помадка можетъ испортиться, не будетъ «маслянистая», а крупкамъ. Затѣмъ опять поставить варить до пробы. Проба дѣлается такъ: взявъ ложечкой кипящаго сахара, влить его въ холодную воду, и если взятая масса на ощупь рукой будетъ отвѣчать густотѣ хорошей сметаны, то это означать ея готовность. Если-же до этого состоянія она не дошла, то продолжать варить, пока не будетъ готова.

Когда готова, поставить кострюлю или тазъ—въ чемъ варили помадку,—въ другую посуду съ холодной водой, чтобы она остыла, а сверху sprыснуть немного водою, чтобы не появилась сверху сахарная корочка.

Когда помадка остыла, ес надо вымѣшивать лопаткою до бѣла, и когда она свернется въ кусокъ, ее надо покрыть мокрой бумагой