

Румянцев А.

Булочное и бараночное дело

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
А11

А11 **А. Р.**
Булочное и бараночное дело / Румянцев А. – М.: Книга по Требованию, 2022. –
82 с.

ISBN 978-5-519-83834-4

ISBN 978-5-519-83834-4

© 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

сверху такимъ же холстомъ. При такомъ устройствѣ булки всегда хорошо поднимаются и будутъ мягки.

Если въ пекарнѣ очень жарко, то надо вынести булки въ болѣе прохладное помѣщеніе, на рѣшетку, сдѣланную слѣдующимъ способомъ: къ стѣнкѣ прибиваются на петляхъ 2 планки, чтобъ ихъ можно было поднимать и опускать по стѣнѣ; въ эти планки вдѣлываются крѣпко палочки на $\frac{1}{2}$ аршинномъ разстояніи и кладутся на козлы, а затѣмъ можно ставить на нихъ что угодно.

Прибиваются планки не высоко, не болѣе $2\frac{1}{2}$ арш. вышины.

Столъ для замѣшиванія тѣста долженъ быть изъ березоваго дерева, толщ. въ 2 вершка, высота въ $1\frac{3}{4}$ арш., ширина $1\frac{1}{2}$ арш., длина по усмотрѣнію.

Внутри дѣлается перегородка изъ березоваго дерева, толщ. въ 1 верш., чтобы дѣлить тѣсто съ опарой.

Ящикъ въ столѣ дѣлается тоже изъ березоваго дерева. Крышка дѣлается подъемная, на петляхъ. Ящикъ служить для храненія муки и долженъ быть сдѣланъ изъ сухого дерева. Нѣкоторые сорта булокъ ставятся для подъема въ этотъ ящикъ.

Необходимъ еще столъ съ ящиками, въ которомъ хранятся разные необходимыя принадлежности. Крышка стола обязательно должна быть березовая, гладко выстроганная, т. к. на ней катается слоеное тѣсто.

Столъ удобнѣе всего не широкій, но длинный, т. к. на длинномъ удобнѣе прокатывать слойку и всякое другое тѣсто. Около стола, на небольшомъ столикѣ, ставятся вѣсы для развѣски муки, булокъ и пр., а съ другой стороны — американская машинка для разрѣзыванія тѣста, какъ съ ней обращаться при машинкѣ имѣется наставленіе. Вѣсъ на этой машинкѣ всегда выходитъ ровный; она требуется только при большомъ производствѣ булокъ.

Необходимы также для пекарни желѣзные листы, $1\frac{1}{4}$ арш. длины и $\frac{3}{4}$ арш. ширины.

Новые листы необходимо сперва выжарить въ печкѣ,

затѣмъ смазать русскимъ масломъ и снова на нѣсколько часовъ поставить въ печь. Затѣмъ протирають пемзой, чтобы тѣсто къ нимъ не приставало.

Еще необходимы французскія лопатки, длиною во всю печь, шириной $\frac{1}{4}$ арш., толщиною въ $\frac{1}{8}$ дюйма; края ихъ должны быть подточены, чтобы удобнѣе было ставить и вынимать изъ печки булки. Для булокъ, выпекаемыхъ на листахъ, надо имѣть широкую лопатку, съ палкой длиною во всю печь; конецъ подточенъ, для удобства сажать и вынимать листъ съ булками изъ печки. Надо имѣть еще третью лопатку, потоньше, но больше листовой; она употребляется для калачей и булокъ изъ калачнаго тѣста.

Для пекарни необходимы разныя формы для куличей. Формы должны быть изъ тонкаго желѣза. Новыя формы нужно выжаривать такимъ же способомъ, какъ и листы.

Формы нужно имѣть большія и маленькія для 10, 5 и 3 к. булокъ. Затѣмъ надо имѣть 3 скалки: 1 скалка должна быть тяжелая, съ ручками изъ дуба; она употребляется для слоенаго тѣста и вообще для крутого тѣста. 2-я скалка должна быть наполовину легче первой и употребляется для болѣе легкихъ сортовъ тѣста. 3-я скалка дѣлается изъ легкаго дерева и употребляется для нѣжнаго тѣста.

Для заварныхъ саетъ надо имѣть шпильки въ видѣ гребенки, съ 6---7 острыми зубцами изъ дерева. Необходимы также желѣзные обручи, вышиной въ 3 пальца, въ діаметрѣ съ $\frac{3}{4}$ арш. до самаго маленькаго; они нужны для куличей, кюмель-кухень и для разнаго круглаго печенія. Передъ тѣмъ, какъ класть въ нихъ тѣсто, ихъ намазываютъ русскимъ масломъ, затѣмъ ставятъ на листъ и тогда уже наполняютъ тѣстомъ.

Для рѣзки сухарей надо имѣть доску изъ березоваго дерева; чтобы доска не скользила, надо приколотить квадратную полосу въ доскѣ и класть на край стола при рѣзкѣ сухарей. Ножъ для рѣзки сухарей употребляется длинный, широкій, тонкій и очень острый.

Мастерамъ бараночникамъ надо имѣть «натирку»: на толстомъ кускѣ дерева приколотить ввидѣ стола круглую доску гладко выстроганнаго березоваго дерева, устроивъ ее такъ, чтобы этотъ столъ плотно стоялъ и не качался. Къ стѣнѣ придѣлывается длинный тупой ножъ или шпага, которымъ и натирается готовое бараночное тѣсто. Этимъ способомъ раздѣлывать тѣсто легче, чѣмъ руками. Такую натирку можетъ сдѣлать всякій столяръ или плотникъ.

Для баранокъ необходимъ ковшъ съ дырочками, какъ на теркѣ, чтобъ вынимать баранки изъ кипятка. Такой ковшъ можно достать у жестяниковъ или въ хозяйственномъ магазинѣ.

Необходимо имѣть еще глубокой подносъ изъ толстой жести вышиною $\frac{1}{4}$ арш., величина по усмотрѣнiю.

Когда баранки совсѣмъ готовы, ихъ вѣшаютъ для глянца на круглыя палки въ прохладное мѣсто. Сушки нанизываютъ на тонкiя палочки, ставятъ въ сушилку на сутки, чтобъ подсохли. Сдобные калачики развѣшиваются за ручку на тонкiя палочки и ставятся для глянца въ прохладное мѣсто; такъ же поступаютъ и съ выборгскими кренделями.

Англійскій заварной столовый хлѣбъ.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей развести двумя стаканами прокипяченной и остуженой воды, всыпать 1 ф. муки и хорошенько размѣшать; засыпать слегка мукой, покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто на 1 часъ. Положить въ деревянную чашку 3 ф. муки крупчатки, пополамъ съ первачемъ, влить $1\frac{1}{2}$ бут. кипяченнаго и простывшаго молока, положить немного соли, $\frac{1}{2}$ ф. столоваго масла, $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара, $\frac{1}{8}$ ф. очищеннаго толченнаго миндаля, $\frac{1}{8}$ ф. горькаго миндаля. Вымѣсить тѣсто, пока не будетъ отставать отъ рукъ. Выложить въ него опару и снова хорошенько вымѣсить. Сложить тѣсто въ деревянную чашку и накрыть тол-

стымъ полотенцемъ и оставить до утра. Утромъ выложить тѣсто на столъ, посыпанный мелкой французской мукой; выкатать, чтобъ тѣсто было крутое. Небольшие, продолговатые формочки, смазать масломъ, обсыпать мукой и накладывать въ нихъ тѣсто до половины формы. Поставить въ теплое мѣсто пока не поднимется до $\frac{3}{4}$ формы. Смазать сверху подслащенной водой, проколоть вилкой, чтобъ не лопнули и печь въ легкомъ жару. Какъ готовы, сейчасъ же вынуть изъ формы.

Шведскій кисло-сладкій заварной хлѣбъ.

Развести въ стаканѣ кипяченой воды на 10 к. дрожжей и всыпать 1 ф. пеклеванной муки, замѣсить и поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ теплое мѣсто; затѣмъ ошпарить 2-мя стаканами кипятка, размѣшать; всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. муки первача, и мѣсить пока не отстанетъ отъ рукъ; тогда влить еще 2 стакана кипяченой воды, положить немного соли, всыпать 1 ф. пеклеванной муки, $\frac{1}{4}$ ф. сахарнаго песка, $\frac{1}{8}$ ф. столоваго масла, $\frac{1}{8}$ ф. мелко изрубленныхъ померанцевыхъ корокъ, выжать сокъ съ 1 лимона и выложить тѣсто на посыпанный пеклеванной мукой столъ. Хорошенько вымѣсить. Развѣсить по $\frac{1}{2}$ ф. и накатать продолговатыми хлѣбцами.

Сложить на доску, накрыть полотенцемъ, обсыпаннымъ мукою. Поставить на полку, не въ жаркомъ мѣстѣ и дать постоять 1 часъ.

Сложить хлѣбцы на помазанный масломъ листъ, смазать сладкой водой, проколоть слегка вилкой и поставить не въ жаркую печь. Узнаютъ, готовы ли, прокалывая тонкой лучинкой. Когда будутъ вынуты изъ печки, смазываютъ сахарной водой, чтобъ корочка была мягкая и покрываютъ толстымъ полотенцемъ.

Докторскій хлѣбъ.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей развести въ $\frac{1}{2}$ бут. кипяченнаго молока, затѣмъ всыпать 1 ф. ржаной муки и $\frac{1}{2}$ ф. овсяной; хорошенько размѣшать; посыпать сверхъ ржаной мукой, накрыть полотенцемъ и поставить подниматься въ теплое мѣсто на 1 часъ.

Въ деревянную чашку всыпать 2 ф. крупчатки, $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{8}$ ф. сахарнаго песка, $\frac{1}{4}$ ф. мелко истолченныхъ и просѣянныхъ сухарей, 3 яйца, немножко соли, 1 чайную ложку розовой воды, развести 3 стакана отварной воды и мѣсить тѣсто, пока не отстанетъ отъ рукъ; выложить тѣсто въ опару, вымѣсить хорошенько вмѣстѣ съ опарой и оставить въ покрытой салфеткой чашкѣ до утра.

На другой день выложить тѣсто на столъ съ просѣянными, толчеными сухарями; приготовить смазанныя масломъ и обсыпанныя сухарями небольшія продолговатыя формочки и положить въ нихъ тѣсто до половины формы; покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто подниматься. Когда поднимутся, смазать яйцомъ и обсыпать сухарями. Печь на легкомъ жару. Когда подрумянятся, вынуть изъ печки, и тотчасъ же изъ формы, и покрыть ихъ салфеткой.

Вѣнскій большой крендель.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей развести на $\frac{1}{2}$ бут. кипяченыхъ сливокъ, всыпать $\frac{5}{4}$ ф. мягкой французской муки, размѣсить, обсыпать сверхъ мукою и поставить на 1 часъ въ теплое мѣсто, покрывъ сверху салфеткой. Положить на столъ 2 ф. крупчатки, $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, $\frac{1}{4}$ ф. столоваго масла, немного соли, цедру съ 1 апельсина, 5 штукъ яицъ, 2 стакана сливокъ и мѣшать тѣсто, пока не отстанетъ отъ рукъ. Выложить его въ опару, перемѣшать ее съ тѣстомъ и выложить въ каменную чашку; покрыть салфеткой и оставить въ

кухнѣ на столѣ до утра. На другой день выложить тѣсто на подмазанный масломъ столъ; положить $\frac{1}{4}$ ф. кишмиша, 1 чайную ложку рубленнаго сладкаго миндаля, 1 чайную ложку коришки, $\frac{1}{4}$ ф. мелко изрубленнаго цуката, середину, $\frac{1}{2}$ палочки, вдоль разрѣзанной ванили, и хорошенько все вмѣстѣ вымѣсить съ тѣстомъ; покрыть салфеткой и дать простоять $\frac{1}{2}$ часа. Приготовить желѣзный листъ, смазать масломъ, раскатать тѣсто длинной полосой, чтобы середина была толще концовъ, сложить на листъ ввидѣ кренделя; покрыть салфеткой и дать постоять $\frac{1}{2}$ часа. Смазать яйцомъ и обсыпать рубленнымъ миндалемъ. Печь и какъ зарумянится, вынуть. Обсыпать сахарной пудрой.

Варшавскіе розанчики.

Въ 2 стаканахъ теплаго кипяченаго молока развести на 5 к. дрожжей, всыпать 1 ф. крупчатки и хорошенько вымѣсить. Покрыть салфеткой и поставить въ теплое мѣсто на 1 часъ. Положить въ опару $\frac{1}{4}$ ф. сахарнаго песка, 5 штукъ яицъ, 1 стаканъ густыхъ сливокъ, $1\frac{1}{2}$ ф. мягкой французской муки и мѣсить тѣсто пока не отстанетъ отъ рукъ. Если тѣсто жидковато, то прибавить немного мягкой муки, чтобы было густое. Выложить на посыпанный мукой столъ, раскатать въ квадратную лепешку въ $\frac{1}{2}$ пальца толщины. На 1 половину намазать $\frac{1}{2}$ ф. соленаго столоваго масла, накрыть другой половиной, прокатать и вынести въ холодное мѣсто; черезъ $\frac{1}{2}$ часа еще разъ прокатать скалкой, сложить въ 4 раза и вынести на 1 часъ въ холодное мѣсто; затѣмъ раскатать въ квадратную лепешку, толщиной въ $\frac{1}{2}$ пальца. Нарѣзать небольшіе квадратики, въ середину положить $\frac{1}{2}$ чайной ложки какого угодно варенья, только густого. Свернуть конвертиками, чтобы края соединились вмѣстѣ и хорошенько защемить концы, чтобы тѣсто не разошлось. Сложить розанчики на слегка смазанный масломъ желѣзный листъ и дать подняться

въ теченіи 1 часа. Поставить въ горячую печь и какъ зарумянятся, вынуть и обсыпать сахарной пудрой.

Варшавская ватрушка.

Выжать сквозь салфетку 2 ф. творога, протерѣть сквозь частое рѣшето въ каменную чашку, положить $\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песка, $\frac{1}{2}$ палочки толченой и просѣянной ванили, 2 протертыхъ сырыхъ яйца, $\frac{1}{2}$ ф. густой сметаны; хорошенъко размѣшать и откинуть на частое сито, чтобъ стекла вода. Тѣсто приготовить слѣдующимъ способомъ. На 5 к. дрожжей развести теплымъ кипяченымъ молокомъ, всыпать $\frac{3}{4}$ ф. крупчатки, положить немного соли и хорошенъко замѣсить. Посыпать сверху мукой и накрыть салфеткой. Поставить въ теплое мѣсто на $\frac{1}{2}$ часа. Затѣмъ положить $\frac{1}{2}$ ф. столоваго масла, 1 чайную ложку мелкаго сахара, $\frac{1}{4}$ чайной ложки толченой корицы, 3 яйца, 1 ф. мягкой французской муки; хорошенъко вымѣсить. Выложить на посыпанный мукой столъ и отрѣзать отъ тѣста кусочекъ на клѣточки. Раскатать тѣсто въ квадратную лепешку толщиною въ $\frac{1}{4}$ пальца, сложить на трое, прокатать и вынести въ холодное мѣсто. Черезъ $\frac{1}{2}$ часа раскатать въ продолговатую тонкую полосу, обравнять края ножемъ, положить на слегка смазанный масломъ листъ; изъ обрѣзанныхъ кусковъ наложить рантъ съ $\frac{1}{2}$ пальца толщины; смазать края лепешки яйцомъ. Въ середину лепешки положить приготовленный творогъ и разровнять ножемъ. Нарѣзать узенькія полосы изъ отложеннаго тѣста, которыя наложить на творогъ клѣткой. Поставить на полку на $\frac{1}{2}$ часа. Смазать всю ватрушку яйцомъ и печь въ горячей печи. Когда зарумянится, вынуть и оставить на листъ, пока не остынетъ.

Блей- Нухень со сливами или яблоками.

Въ 2 стаканахъ кипяченаго молока развести на 5 к. дрожжей, немного посолить. Всыпать 1 ф. крупчатки

пополамъ съ мягкой французской мукой. Замѣсить и посыпать сверху немного мукой и, покрывъ полотенцемъ, поставить на 1 часъ въ теплое мѣсто. Положить на столъ $1\frac{1}{2}$ ф. крупчатки, $\frac{1}{4}$ ф. сахарнаго песка, $\frac{1}{2}$ ф. столоваго масла, 4 яйца влить 1 стаканъ кипяченнаго молока и мѣсить пока не отстанетъ отъ рукъ. Выложить въ каменную чашку, покрыть салфеткой и оставить до утра. Утромъ выложить тѣсто на посыпанный мукой столъ, раздѣлить на 2 части и раскатать на 2 круглыхъ лепешки и сложить на намазанный масломъ листъ. На 1 лепешку положить разрезанную пополамъ, безъ косточекъ, сливу, а на другую, очищенные ломтиками яблоки; посыпать ту и другую сахаромъ.

Сбить въ пѣну 5 бѣлковъ, въ которые положить $\frac{1}{2}$ ф. сахарной пудры, облить бѣлками лепешки, обравнять ножомъ, чтобъ бѣлки были только на серединѣ. Печь въ горячей печкѣ. Когда зарумянятся, тотчасъ снять съ листа.

Мелкія булочки на горчичномъ маслѣ.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей распустить въ стаканъ отварной воды и всыпать $\frac{3}{4}$ ф. муки первача; замѣсить, покрыть салфеткой и поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ теплое мѣсто. Когда опара поднимется, положить въ нее $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, немного соли, $\frac{1}{4}$ ф. горчичнаго масла, 1 стаканъ отварной воды, 5—6 капель розоваго масла, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. крупчатки и мѣсить тѣсто, пока не будетъ отставать отъ рукъ. Покрыть салфеткой и поставить на полку на 3—4 часа. Выложить на подсыпанный мукой столъ, вкатать немного муки, чтобъ тѣсто было круче. Раскатать въ длинную полоску и нарезъать небольшими кусочками. Накатать маленькія булки; сложить на листъ, смазанный горчичнымъ масломъ; дать подняться и печь пока не зарумянятся. Вынуть изъ печки, покрыть салфеткой.

Гольденсія булочки, заварныя.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей распустить въ $\frac{1}{2}$ бут. кипяченнаго молока, всыпать 1 ф. крупчатки, замѣсить, посыпать немного мукой, покрыть салфеткой; поставить на 1 часъ въ теплое мѣсто.

Когда опара поднимется съ краями чашки, положить $\frac{1}{2}$ ф. толченыхъ просѣянныхъ сухарей, $\frac{1}{4}$ ф. столоваго масла, $\frac{1}{8}$ ф. мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ палочки толченой и просѣянной ванили, $\frac{1}{2}$ ф. густой сметаны. Вымѣсить тѣсто и положить его на посыпанный мукой столъ и накрыть салфеткой. Дать 1 часъ подняться. Затѣмъ накатать маленькихъ круглыхъ булочекъ и когда поднимутся, опускать по одной въ крутой кипятокъ, сейчасъ же вынимать и класть на салфетку, чтобъ обсохли; сложить на слегка подмазанный масломъ листъ, проколотъ вилкой и ставить не въ очень жаркую печь; когда зарумянятся, сейчасъ же снять съ листа и покрыть толстой салфеткой.

Когда остынутъ, облить немного жидкой помадой или глазуromъ.

Лимонныя Гольденсія булочки со сливками.

Дѣлаются изъ такого же тѣста, какъ сказано выше, но вмѣсто ванили кладется 3—4 капли лимоннаго масла, накатывать продолговатыми булочками. Заваривать не надо. Печь такъ же, какъ сказано выше. Когда остынутъ, срѣзать верхъ острымъ ножомъ и вынуть середину; отверстіе наполнить сбитыми сливками съ ванильнымъ сахаромъ, покрыть срѣзанной верхушкой и посыпать сахарной пудрой.

Выборгскіе крендели.

На 10 к. дрожжей распустить въ 3 стаканахъ кипяченнаго молока; немного посолить, всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. мягкой французской муки и вымѣсить. Сверху засыпать не-

много мукой, покрыть салфеткой и поставить на 2 часа въ теплое мѣсто. Положить на столъ 2 ф. крупчатки, $\frac{3}{4}$ ф. столового масла, $\frac{1}{2}$ ф. мелко истолченнаго сахара, 5—6 зеренъ мелко истолченнаго кардамона, 5 свѣжихъ яицъ, цедру съ 1 апельсина, толченой гвоздики 5—6 зеренъ; обварить $1\frac{1}{2}$ стаканами круто кипяченаго молока; мѣсить, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ. Перемѣшать тѣсто съ опарой; выложить въ смазанную масломъ каменную чашку; покрыть салфеткой и поставить до утра. На другой день выложить тѣсто на посыпанный мукой столъ. Вкатать муки, чтобъ тѣсто было круто. Развѣсить по $\frac{1}{8}$ ф. и накатать длинныя полоски, толщиною въ $\frac{1}{2}$ пальца. Надѣлать кренделей, немного подрѣзая съ трехъ сторонъ ножницами. Опускать по одному кренделю въ крутой кипятокъ и тотчасъ вынимать шумовкой на рѣшето; облить холодной водой и класть на смазанный масломъ листъ. Смазать яйцомъ, поставить печься въ легкій жаръ. Когда зарумянятся, вынуть, сложить на столъ и закрыть салфеткой.

Гельсингфорскіе заварные бараночки.

$\frac{1}{8}$ ф. дрожжей распустить въ $\frac{1}{2}$ стаканъ холодной отварной воды, размѣшать. Положить 1 ф. толченыхъ и просѣянныхъ сладкихъ сухарей и заварить 1 бут. горячаго молока; размѣшать, положить немного соли, $\frac{1}{2}$ чайной ложки просѣянной толченой корицы, $\frac{1}{2}$ палочки толченой ванили, 5 зеренъ толченаго кардамона, $\frac{1}{2}$ ф. подогрѣтаго столового масла, 4 яйца, 1 стаканъ густыхъ сливокъ. Замѣсить и поставить на 1 часъ въ теплое мѣсто. Когда поднимется, положить $1\frac{1}{2}$ ф. мягкой французской муки. Вымѣсить хорошенько и, если тѣсто жидко, прибавить крупчатки настолько, чтобъ было круто. Накрывать салфеткой и дать постоять $\frac{1}{2}$ часа. Накатать тонкихъ, длинныхъ полосокъ, парѣзать ихъ небольшими кусками. Сдѣлать крендели и смазать яйцомъ. Опускать крендели въ