

ДОМАШНІЙ ХЛѢБЪ.

170
А 1567

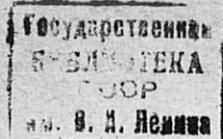
ПЕЧЬ „ВЕСТА“ — большая 6 р. 50 к. малая 4 р. 50 к.



Продается въ Москвѣ: у изобрѣтателя „Веста“ — Никит-
скій бульв., д. Грачевыхъ, Мюръ и Мерилизъ, Кузн. мость,
д. Гагарина, Кеслеръ и Йенсенъ, Воздвиженка и Б. Лубянка.
Въ С. Петербургѣ, у М. Баде и №, Литейн. пр., № 24 и 28
и на Нижегородской ярмаркѣ, главный домъ.

МОСКВА.

Высочайше утв. Т-во Скор. А. А. Левенсонъ, Петровка, д. Левенсонъ.
1895.



14607-69

801-17
3248

ДОМАШНІЙ ХЛѢБЪ.

Общая замѣчанія о печеніи хлѣба.

Способъ приготовленія хорошаго домашняго хлѣба требуетъ соблюденія слѣдующихъ весьма важныхъ условій, одинаково необходимыхъ при приготовленіи всѣхъ сортовъ тѣста на дрожжахъ изъ пшеничной муки:

1) Мука должна быть сухая, хорошо просѣянная, дрожжи свѣжія *). 2) Тѣсто

*) Если почему-либо неудобно покупать часто дрожжи, то ихъ можно сохранять въ свѣжемъ видѣ до 8—10 дней: сложить ихъ въ банку и налить доверху водою, закрыть плотно бумагою и вынести въ холодное мѣсто. При употребленіи въ дѣло воду сливать осторожно всю и затѣмъ, если дрожжи еще остаются, то опять наливать на нихъ свѣжую воду и т. д.

Дозволено цензурою. Москва, 12 Апрѣля 1895 года.

слѣдуетъ мѣсить до тѣхъ поръ, пока оно не будетъ совершенно отставать отъ веселки или отъ рукъ (если мѣсятъ руками), отъ дна и боковъ посуды. Чѣмъ лучше взбито и вымѣшено тѣсто, тѣмъ лучшаго качества получается хлѣбъ. 3) Тѣсто должно подходить въ тепломъ мѣстѣ *). 4) Когда тѣсто положено въ форму, не слѣдуетъ торопиться сажать его въ печь, напротивъ дать ему, какъ можно больше, подняться, при чемъ тѣсто подсыхаетъ и на немъ образуется довольно твердая корочка, — что служитъ признакомъ времени посадки хлѣба въ печь.

*) Для того, чтобы тѣсто скорѣе подходило, полезно употребить слѣдующій способъ: нагрѣть воды въ большой кастрюль, закрыть ее плоскою крышкою или тарелкою, на которую положить 3 листа вчетверо сложенной бумаги (напр. газетной), и поставить посуду съ тѣстомъ; кастрюлю, для сохраненія тепла, обернуть кругомъ бумагой и закрыть все это плотнѣе одѣяломъ или пледомъ и т. п. Теплота особенно необходима, когда тѣсто подходит второй разъ; опара же можетъ подходить и не на тепломъ мѣстѣ, но сверху укрыть необходимо.

Помимо всего вышеизложеннаго, для полученія хорошаго хлѣба, необходима хорошая печь — умѣло вытопленная. Между тѣмъ печи, въ большинствѣ квартиръ средней руки, устроены настолько неудовлетворительно, что даже умѣющіе хорошо готовить тѣсто получаютъ отъ печенія хлѣба въ такихъ печахъ самыя жалкіе результаты, не смотря на хлопоты и большую затрату топлива.

Не имѣющимъ возможности пользоваться хорошею пекарною печью и духовымъ шкафомъ совѣтуемъ приобрести печь „Веста“, *) которая въ небольшихъ размѣрахъ съ успѣхомъ замѣнитъ хорошую пекарную печь.

Предлагаемые ниже нѣсколько способовъ приготовленія домашняго хлѣба проверены личнымъ опытомъ, при чемъ взяты, преимущественно, сорта хлѣба, не скоро черствѣющіе.

*) См. ниже въ концѣ книжки, стран. 16.

Для получения хороших результатов советуем, по возможности, держаться точнѣе указанной мѣры матеріаловъ *). Для удобства матеріалы вымѣрены обыкновеннымъ чайнымъ стаканомъ, столовою и чайными ложками.

№ 1. Хлѣбъ на молокѣ.

Влить въ посуду, назначенную для опары, 2 стакана кипяченаго теплаго молока (нѣсколько теплѣе парного), смѣшать его съ дрожжами (на 1 коп., т. е. 2 золот.) и 2-мя стаканами муки, послѣ чего посуду съ тѣстомъ завязать салфеткой и укрыть теплѣе.

Черезъ $1\frac{1}{2}$ —2 часа, когда тѣсто подойдетъ, положить въ него 2 столов. ложки сахару, 2 чайн. лож. соли и $1\frac{1}{2}$ стакана муки, которые слѣдуетъ сыпать

*) Изъ этого количества матеріаловъ получается около 3 фунтовъ хлѣбъ.

не сразу, а постепенно, въ небольшомъ количествѣ. Мѣсить тѣсто слѣдуетъ, какъ сказано выше (въ общихъ замѣчаніяхъ); тѣсто слѣдуетъ держать въ теплѣ отъ $1\frac{1}{2}$ до $2\frac{1}{2}$ часовъ *), пока оно замѣтно не подойдетъ, — тогда его выложить на столъ, посыпанный мукой: немного повалить, не надавливая слишкомъ руками, стараясь не подсыпать муки; положить въ форму, смазанную масломъ или посыпанную мукой, дать хорошо подойти (см. общ. замѣч.) и посадить въ печь. Чтобы получить красивую корку, хлѣбъ, передъ посадкою въ печь, смазать яйцомъ.

По желанію, молоко можно замѣнить водою или лучше отваромъ изъ пшеничныхъ отрубей. Полъ-стакана отрубей налить 3-мя стаканами воды и варить $\frac{1}{2}$ часа; послѣ чего отваръ, еще кипящій, процѣдить сквозь сито, отмѣрить 2 стакана (недо-

*) Тѣсто сдобное, — въ особенности, — въ которомъ много сахару, напр. тѣсто для кулича подходитъ медленно, — часа $2\frac{1}{2}$.

стающее количество можно долить водой), остудить и приготовить опару, какъ сказано для хлѣба № 1. Приготовленный такимъ способомъ хлѣбъ очень вкусенъ.

Для хлѣба на водѣ опару можно готовить съ вечера, опару же на молокѣ надо готовить утромъ, иначе она прокиснетъ.

№ 2. Хлѣбъ по-американски.

Этотъ хлѣбъ готовится очень скоро, слѣдующимъ образомъ:

Взять на $2\frac{1}{2}$ коп. дрожжей (5 золот.), хорошо размѣшать ихъ въ 1 стаканѣ теплаго молока, и всыпать понемногу муки— $3\frac{1}{2}$ стакана, подливая въ то же время $1\frac{1}{2}$ стакана теплаго молока, и тщательно размѣшивая положить: 1 столовую ложку сахару (песку) и $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли; послѣ того, поставивъ въ

теплое мѣсто, хорошенько укрыть. Черезъ $1\frac{1}{2}$ —2 часа, когда тѣсто подойдетъ, налить въ форму (до половины ея), и посадить въ приготовленную (нагрѣтую) заранее печь.

№ 3. Сдобный хлѣбъ.

Способъ приготовления этого хлѣба такой же, какъ и хлѣба № 1. Количество матеріаловъ слѣдующее: для опары взять $1\frac{1}{2}$ стакана теплаго, кипяченаго молока, 2 яйца, 2 стакана муки и на $1\frac{1}{2}$ коп. дрожжей (3 золот.)

Когда тѣсто подойдетъ, положить въ него: $\frac{1}{3}$ стак. сахару (песку), $\frac{1}{2}$ стакана растопленнаго масла, $1\frac{1}{2}$ чай. лож. соли, $1\frac{1}{2}$ стак. муки, 10 зеренъ миндаля, или вмѣсто этого $\frac{1}{4}$ стручка ванили, столочь то или другое съ сахаромъ (заблаговременно).

Передъ тѣмъ, какъ класть тѣсто въ форму, можно вмѣсить въ него 2 стол. ложки изюму.

№ 4. Куличъ.

Для опары взять 1 стаканъ теплаго, кипяченаго молока, 1 стаканъ муки и на 2 коп. дрожжей (4 золот.) Когда тѣсто подойдетъ, положить въ него 4 желтка, стертыхъ до-бѣла съ $\frac{1}{2}$ стак. сахару (или немного больше), $\frac{1}{4}$ стак. растопленнаго масла, 1 чайн. лож. соли, 4 взбитыхъ (въ пѣну) бѣлка, $2\frac{1}{4}$ стакана муки и 1 стол. ложку водки или рому, предварительно настояннаго шафраномъ *). Съ тѣстомъ поступать такъ, какъ указано при приготовленіи хлѣба № 1. Передъ тѣмъ, какъ положить тѣсто въ форму, въ него вмѣсить $\frac{1}{2}$ стак. изюму или мелко на-рѣзанныхъ цукать. Сажать въ печь то-

*) На $\frac{1}{2}$ чайн. ложки шафрану налить 1 столов. ложку рому или водки и дать настояться въ тепломъ мѣстѣ 2—3 часа.

гда, когда тѣсто подойдетъ почти до верху формы. *)

Вмѣсто молока, куличъ можно приготовить на водѣ, увеличивъ только количество масла до $\frac{1}{2}$ стакана. Совѣтуемъ куличъ, по вынутіи изъ формы, пока не остынетъ, положить бокомъ на что-нибудь мягкое, напр., на подушку, и изрѣдка повертывать, чтобы равномерно остывалъ.

№ 5. Заварной хлѣбъ.

Съ вечера приготовить опару изъ $1\frac{1}{2}$ стакана теплой воды, $1\frac{1}{2}$ стакана муки и дрожжей (2 золотн.) на 1 коп. Утромъ вымыть пшеницы, немного меньше стакана, откинуть ее на рѣшето, потомъ, разсыпавъ на сковороду, высушить на огнѣ, не давая пригорать (для чего мѣ-

*) Величина формы: для большой печи „Веста“—вышина $2\frac{1}{2}$ вер.—діаметръ (ширина дна) 5 вер.; для малой—вышина 2—и ширина 4 вершка.

шать ее вилкою) и еще горячею смолоть на обыкновенной кофейной мельницѣ, послѣ чего обдать ее 1 стак. кипятку и, когда остынетъ, вмѣшать въ опару, прибавивъ: 3 чайн. ложки соли, 1 стол. ложку сахару и 2 стакана муки.

Съ тѣстомъ поступать какъ показано въ № 1.

Пшеницу можно замѣнить пшеничными отрубями, которыя слѣдуетъ вскипятить въ количествѣ $\frac{1}{4}$ стак. на 1 стак. воды. Когда вода съ отрубями закипитъ, снять съ огня и всыпать понемногу муки такъ, чтобы вышло не очень густое тѣсто, послѣ чего остудить, смѣшать съ опарою и поступать какъ выше сказано (см. № 1).

№ 6. Заварной хлѣбъ съ яблоками, изъ сѣяной ржаной муки.

Утромъ сварить до мягкости $\frac{1}{4}$ фун. сушеныхъ яблокъ, съ 2 стол. лож. пше-

ничныхъ отрубей, въ 3 стак. кипятку, снять съ огня и сейчасъ же заварить этою водою, не процеживая (вмѣстѣ съ яблоками и отрубями), $1\frac{1}{2}$ стакана сѣяной ржаной муки. Размѣшавъ хорошо тѣсто, закрыть его какъ можно лучше, чтобы остывало медленно до вечера. Вечеромъ (примѣрно въ 6 или 7 час.) положить закваску*) и вмѣсить, всыпая понемногу $1\frac{1}{2}$ стак. муки. Когда тѣсто будетъ хорошо вымѣщено, посыпать его сверху слегка мукой, обвязать салфеткой, укрыть и оставить въ покоѣ до слѣдующаго утра.

Утромъ, положить 3 чайн. ложки соли и начать мѣсить, подсыпая понемногу

*) Закваску приготовить такъ: смѣшать вмѣстѣ 4 стол. лож. ржаной муки, 4 стол. ложки теплой воды и на $\frac{1}{2}$ коп. (1 золот.) дрожжей и держать въ теплѣ, пока не закиснетъ. Закваску слѣдуетъ приготовить за день до печенія хлѣба, чтобы она лучше закисла. Для слѣдующаго хлѣба, вмѣсто закваски, оставлять немного тѣста, въ количествѣ $\frac{1}{2}$ стакана, которое до употребленія держать въ холодномъ мѣстѣ.

муки, въ количествѣ 3 стакан. Мѣсить тѣсто слѣдуетъ отъ $\frac{1}{2}$ до $\frac{3}{4}$ часа, послѣ чего, посыпавъ слегка тѣсто мукою, укрыть и держать въ теплѣ часа 3, пока оно замѣтно подойдетъ; тогда выложить его на столъ и, посыпая немного мукой, повалить, положить въ форму и смочить сверху водою, что дѣлать всего удобнѣе рукою, при чемъ повторять смачиваніе нѣсколько разъ, не давая хлѣбу сверху подсыхать, сглаживать трещины и отверстія, образующіяся на хлѣбѣ, по мѣрѣ того какъ онъ подходитъ. Когда же хлѣбъ хорошо подойдетъ, его слѣдуетъ смазать яичнымъ бѣлкомъ и посадить въ печь.

№ 7. Тѣсто для кулебяки.

Для опары взять $1\frac{1}{4}$ стак. теплой воды, $1\frac{1}{4}$ стак. муки и на $1\frac{1}{2}$ коп. дрожжей (3 золот.). Примѣрно — часа черезъ 2, когда подойдетъ опара, положить въ тѣсто 2

яйца, 1 чайн. ложку соли, $\frac{1}{2}$ стол. ложки сахару, $\frac{2}{3}$ стакана растопленнаго масла, и подсыпая (понемногу) 2 стак. муки, какъ можно лучше взбивать и мѣсить тѣсто, пока не будетъ отставать отъ рукъ или отъ веселки; послѣ чего посыпать тѣсто сверху (немного) мукой, обвязать салфеткой, получше укрыть и держать въ теплѣ часа $1\frac{1}{2}$ —2, пока хорошо не подойдетъ; послѣ чего выложить на столъ, повалить немного въ мукѣ, и употреблять въ дѣло *). Для того, чтобы кулебяка вышла пышная, ей надо дать подойти, какъ можно лучше. Передъ посадкою въ печь — помазать желткомъ и проколоть заостренною палочкой въ нѣсколькихъ мѣстахъ. Количество тѣста рассчитано на 7—8 человекъ.

№ 8. Тѣсто для сдобнаго пирога.

Тѣсто этого рода очень вкусно, быстро и легко готовится.

*) Начинку советуемъ класть теплую.

Стереть до-бѣла 2 желтка съ 1 столов. ложк. сахару и $\frac{1}{4}$ чайн. ложки соли, влить понемногу 4 столов. ложки растопленнаго масла и 4 столов. ложки молока, непрерывно размѣшивая и затѣмъ всыпать понемногу $1\frac{1}{4}$ стак. муки, смѣшанной предварительно съ пекарнымъ порошкомъ. *) Когда тѣсто готово, его слѣдуетъ раскатать тоньше полупальца, употребляя его только на нижнюю часть пирога, верхнюю же покрывку лучше дѣлать изъ тонкаго слоя бисквитнаго тѣста, особенно если пирогъ готовится изъ свѣжихъ фруктовъ или ягодъ.

Какъ только пирогъ готовъ, его немедленно сажать въ горячую печь. **) Печется пирогъ около 1 часу.

*) Можно купить порошокъ Клосса у Ферейна, аптекарскій магазинъ, Никольская улица, или англійск. порошокъ—Baking powder у Поента, СПБ. площ. Александрійскаго театра, д. № 5.

**) Печь „Веста“ должна быть предварительно нагрѣта въ теченіи 20 минутъ.

Это тѣсто можетъ быть употреблено въ видѣ печенія, при чемъ измѣненіе въ количествѣ матеріаловъ слѣдующее: 2 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана сахару (песку), 2 стол. ложки масла, $\frac{1}{4}$ чайн. ложки соли, 4 ложки молока, около 2 стакановъ муки и $\frac{1}{8}$ часть стручка ванили или 10 зеренъ горьк. миндаля (то и другое должно предварительно мелко истолочь). Раскатать тѣсто, какъ для пирога, а то и тоньше, и, наръзавъ кружками или фигурками, разложить на листъ, предварительно намазанный слегка масломъ. Поставить въ горячую печь и по прошествіи 10 минутъ посмотрѣть, если подрумянилось снизу,—перевернуть на другую сторону и оставить въ печи минутъ на 10 или 15. Изъ этого количества матеріаловъ выходитъ печенія 1 фунтъ.

Печеніе это можетъ сохраняться очень долго, если держать его въ сухомъ мѣстѣ.



Въ прилагаемыхъ при печахъ „Веста“ объясненіяхъ хотя и есть указанія на то, сколько времени нагрѣвать печь и какъ долго держать въ ней хлѣбъ и проч., но, во избѣжаніе недоразумѣній, считаемъ нужнымъ сдѣлать болѣе подробное поясненіе.

Печь „Веста“ предназначена для всякаго рода подогревателей: бензинокъ, керосинокъ, газа и проч. разныхъ системъ и разной силы. Указать время нагрѣванія и печенія для cadaго подогревателя очевидно невозможно, а потому для опредѣленія времени взяты за образецъ о 2-хъ и 3-хъ горѣлкахъ керосинки, (гамбургскія, какъ наиболѣе распространенныя).

Такъ какъ печь „Веста“ можетъ быть примѣнена для всякаго рода кушаній и печеній (требующихъ для изготовленія разныхъ условій), то предварительное нагрѣваніе и время печенія различны, а

именно: предварительное нагрѣваніе колеблется отъ 10 до 30 минутъ, а самый процессъ печенія отъ 20 минутъ, $\frac{1}{2}$ часа и даже до $2\frac{1}{2}$ часовъ.

Легкіе сорта тѣста требуютъ менѣе времени для нагрѣванія и печенія, напр. бисквитное тѣсто, — предварительное нагрѣваніе — 10 минутъ, продолжительность печенія отъ 25 до 40 минутъ.

Тяжелое тѣсто требуетъ болѣе сильнаго нагрѣванія печи и больше времени для печенія, напр., хлѣбъ № 6 — предварительное нагрѣваніе — 20 минутъ, печеніе продолжается отъ $1\frac{1}{2}$ до 2 часовъ.

Тѣсто, требующее сразу быстрого поднятія въ печи, какъ, напр., слоеное — предварительное нагрѣваніе должно быть продолжительно — отъ 25 до 30 мин., въ противномъ случаѣ какъ бы тѣсто ни было хорошо приготовлено, печеніе можетъ оказаться неудачнымъ.

Примѣнительно къ вышеизложеннымъ

сортамъ тѣста, предварительное нагрѣваніе и время печенія, для большой печи „Веста“, на 3-хъ-горѣлочной керосинкѣ, будетъ для: №№ 1, 2, 3, 4 и 5—предварительное нагрѣваніе—15 минутъ, время печенія отъ 50 минутъ до 1 часа.

Кулебяка выпекается отъ 1 часа до 1 ч. 10 мин., при предварительномъ нагрѣваніи—20 до 25 минутъ.

Если такое же количество тѣста выпекать въ печи малаго размѣра, при 2-хъ-горѣлочной керосинкѣ, то время предварительнаго нагрѣванія и печенія увеличивается; напр., для хлѣба №№ 1, 2, 3, 4 и 5—предварительное нагрѣваніе—15 мин., время печенія 1 часъ 10 минутъ и болѣе.

Кулебяка для малаго размѣра печи значительно меньше, а потому и время нагрѣванія не больше 20 минутъ,—печенія около 1 часа.

Если малаго размѣра печь „Веста“ примѣнить къ трехъ-горѣлочной киро-

синкѣ, то время нагрѣванія и печенія сократится такимъ образомъ: напр.,—для хлѣба №№ 1, 2, 3, 4, и 5 нагрѣваніе—10 минутъ, печеніе—45 минутъ.

Изъ послѣдняго положенія видно, что время нагрѣванія и печенія зависятъ отъ силы подогревателя, а потому каждый, примѣнившись личнымъ опытомъ къ имѣющемуся у него подогревателю (что достигается очень легко), можетъ прекрасно приготовить всякаго рода кушанія и хлѣбъ въ пекарной печкѣ „Веста“.



О Г Л А В Л Е Н І Е.

	Стран.
Общія замѣчанія	1
Хлѣбъ на молокѣ	4
Хлѣбъ по-американски.	6
Сдобный хлѣбъ.	7
Куличъ.	8
Заварной хлѣбъ	9
„ „ изъ ржаной муки.	10
Тѣсто для кулебяки.	12
„ для сдоб. пирога.	13