

Редакция предприняла все усилия, чтобы связаться с правообладателями. Если вы располагаете какой-либо полезной информацией об авторах или их наследниках, имеющих отношение к использованному в книге тексту, просьба сообщить в издательство. Мы заранее приносим извинения в случае обнаружения ошибок и неточностей и готовы внести исправления в последующие переиздания.

Дизайн оформления переплета *А. Мусина*

Рисунки *Анаит Гардян*

Авдеева, Екатерина Алексеевна.

А 18 Поваренная книга русской опытной хозяйки / Авдеева Е. А. – Москва : Эксмо, 2014. – 512 с.

ISBN 978-5-699-71267-0
ISBN 978-5-699-75557-8

Перед вами новое издание книги, выпущенной больше ста лет назад и тем не менее представляющей интерес для многих современных читателей — и не только как сборник старинных, вернее, традиционных рецептов, большинство из которых вполне применимы на нынешних кухнях, где с ролью печи отлично справляются духовки, аэрогрили и мультиварки. Эту хорошо написанную книгу можно просто читать, наслаждаясь ею, словно хорошим романом или беседой с добрым наставником: она сама то и дело обращается к вам, заботливо предостерегая от лишних трат, подсказывая что-либо дельное, невзначай раскрывая тот или иной практический секрет, попутно сообщая житейскую деталь.

Е. А. Авдеева-Полевая — автор не только нескольких кулинарных бестселлеров своего времени, но и рассказов, сказок (в том числе «Колобка»), этнографических записок, песенника. Первое из ее руководств — «Ручная книга русской опытной хозяйки» (1842) — переиздавалось больше десяти раз. Когда Авдеевой уже не было в живых, к новому изданию, включавшему все части, «Поваренную книгу...» подготовил Николай Николаевич Маслов — вольнонаемный повар и кондитер Русского императорского двора, преподаватель кулинарного искусства.

По сравнению с оригинальной книгой 1912 года выпуска («пятым, значительно дополненным изданием») в настоящем издании имеются изменения, основная цель которых — облегчение чтения и поиска нужной информации. Небольшие разделы объединены по смыслу в более крупные, при этом порядок их следования в целом сохранен. При этом мы постарались оставить в неприкосновенности сам дух книги: живое и одновременно обстоятельное изложение, занимательные исторические и бытовые подробности.

УДК 641/642
ББК 36.997

ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие редактора к современному изданию	35
РАЗДЕЛ 1. ОСНОВЫ КУХОННОГО ХОЗЯЙСТВА	37
Расчеты для распределения припасов	37
Покупка съестных припасов	46
Говядина	46
Телятина	48
Баранина	48
Солонина	48
Свинина	49
Живность	49
Дичина	52
Рыба	54
Яйца	56
Молоко и молочные скопы	57
Овощи и зелень	62
Мука	63
Крупы	64
Фрукты	65
Грибы и шампиньоны	66
Сахар	67
Мед	68
Уксус	68
Поваренная соль	68
Горчица	69
Оливковое масло	69
Ваниль и корица	69
Шоколад	70
Миндаль	70
Кофе	70
Саго	71
Кухня и посуда	72
Устройство кухни	72
Поваренная посуда	72
Общие замечания о кухонной посуде	73
Кухонное белье	75
О чищении и приготовлении к варению и жаренью	76
Чищение и приготовление птицы и мяса	76
О приготовлении маринада для дичины	77
Искусство мясорезания	78
О приготовлении рыбы	80
О приготовлении корней и трав	82




РАЗДЕЛ 2. НАВАРЫ ИЛИ БУЛЬОНЫ, ОСНОВЫ ВСЕХ БУЛЬОНОВ, ФАРШЕЙ И СОУСОВ	83
Общие замечания	83
Кулинарные основы	87
1. Фюме	87
2. Пассир	87
3. Белый кулис (соус)	87
4. Красный кулис (соус)	88
5. Рыбная оттяжка	88
6. Колер из говядины	88
7. Колер для бульонов и соусов из сахара	88
8. Гарнир для супов (фрикадели) из телятины	89
9. Фарш для пирогов	89
10. Фарш из рыбы	89
11. Кляр № 1	89
12. Кляр № 2	90
13. Раковое масло	90
14. Брез	90
15. Консому рыбное	90
16. Поварской фритюр	90
17. Гляс	91
18. Смазка для теста	91
19. Бешамель	91
20. Красная подпалка	91
21. Белая подпалка	91
22. Белый соус (Sauce velouté)	91
23. Красный соус (Sauce espagnole)	92
24. Пуаврадный соус (Sauce poivrade)	92
25. Энергический соус (Sauce piquant)	92
26. Соус из помидоров (Sauce tomate des bourgeoise)	92
27. Ярко-зеленый соус (Ravigotte verte)	93
28. Финзербы (Sauce aux fines-herbes)	93
29. Дичинный экстракт (Extrait de volaille)	93
РАЗДЕЛ 3. СУПЫ И ПОХЛЕБКИ	95
30. Бульон № 1	95
31. Бульон № 2	97
32. Бульон № 3	97
33. Экономический бульон	97
34. Бульон из остатков	97
35. Бульон необыкновенной крепости	98
36. Консому	98
37. Об оттяжке	99
38. О приготовление кнели	99
39. О разделке кнели	100
40. Консому «Мадера»	100
41. Консому «Борщок»	101
42. Приготовление свекольного сока	101



43. Московская селянка (рыбная жидкая)	101
44. Кнель из рыбы	101
45. Московская селянка (скоромная жидкая)	101
46. Лезон для супов	102
47. Щи зеленые	102
48. Биск-д-экревисс (раковый суп)	102
49. Ботвинья (парадная подача).	102
50. Соус финансьер с гарниром для волована из слойки большого размера.	103
51. Кнель из дичи	103
52. Петушиные гребешки	103
53. Куриные планкеты	103
54. Годиво	103
55. Сладкое мясо	104
56. Шампиньоны.	104
57. Отпуск волована	104
58. Тимбаль с рыбой	104
59. Соус для тимбаля	104
60. Приготовление гарниров для соуса тимбаля.	104
61. Раковые шейки.	105
62. Отпуск тимбаля	105
63. Рыбный бульон	105
64. Постный бульон.	105
65. Исправление скисшего бульона	105
66. Голландский суп.	106
67. Суп из рябчиков.	106
68. Белый суп	106
69. Салатный суп	106
70. Шпинатный суп	107
71. Суп из желтков	107
72. Суп с пудингом.	107
73. Суп с каштанами	107
74. Суп с анчоусами.	107
75. Кислый суп	108
76. Суп из спаржи	108
77. Королевский суп (старых времен).	108
78. Черный суп (старых времен)	108
79. Сырный суп (старых времен)	108
80. Суп-консоме с рисом.	109
81. Суп-потофе (Pot au feu).	109
82. Раковый суп	109
83. Суп с репою	110
84. Гольштейнский суп (старых времен)	110
85. Черепаховый суп (Soupe a' la tortue).	110
86. Суп-крем из риса	111
87. Суп с хлебом домашний	111
88. Испанский суп домашнего приготовления.	111
89. Суп из курицы домашний	112
90. Суп со сморчками № 1	112
91. Санкт-петербургский суп.	112



92. Бульон с яйцами пашот	113
93. Суп из корюшки	113
94. Суп-гарбюр	113
95. Красный суп	114
96. Борщ с уткою	114
97. Желтый суп	114
98. Капустный суп	114
99. Суп-рассольник (старых времен)	114
100. Суп «Виндзор»	115
101. Суп со сладким мясом	115
102. Суп из шпината	115
103. Суп-перловник	116
104. Суп из потрохов домашний	116
105. Суп из курицы	116
106. Суп-пюре из ершей	116
107. Суп «Нессельроде»	117
108. Суп-пюре из чечевицы	117
109. Суп из курицы в горшке	117
110. Бульон с бишкотом	118
111. Зеленый суп	118
112. Суп с пармезаном	118
113. Суп с улитками	118
114. Суп с устрицами	119
115. Суп из репы	119
116. Красный суп	119
117. Суп-крем из спаржи	119
118. Валахский суп	120
119. Суп с булочками (старых времен)	120
120. Свежие щи	120
121. Борщ малороссийский по-домашнему	120
122. Борщ со сметаной или с селедкой (домашнего приготовления)	121
123. Рассольник по-домашнему	121
124. Суп-жюльен (Julienne)	121
125. Португальский суп	121
126. Суп-пюре из горошка	122
127. Бураки по-хохлацки	122
128. Щи с рыбой домашнего приготовления	122
129. Суп из курицы по-домашнему	122
130. Суп из портулака	123
131. Зеленый суп домашнего приготовления	123
132. Бульон из корней домашний	123
133. Суп-пюре из помидоров	123
134. Суп-пюре из корней	123
135. Суп-пюре из гороха	124
136. Суп-пюре из лука	124
137. Суп-пюре из тыквы	124
138. Бомбаш грузинский	124
139. Суп-пюре из картофеля	124



140. Похлебка из щавеля	125
141. Суп-пюре из гороха постный домашний	125
142. Суп из грибов № 1	125
143. Суп из грибов № 2	125
144. Щи с осетриной	125
145. Уха из налимов	126
146. Щи из крапивы	126
147. Суп из огурцов	126
148. Хашо армянский	126
149. Щи постные	127
150. Грибной суп	127
151. Суп на раковом кулисе	127
152. Суп из судаков домашний	127
153. Суп из карасей	127
154. Чихиртма грузинская	127
155. Суп из окуней	128
156. Суп из белорыбицы	128
157. Калья	128
158. Уха из стерляди № 1	128
159. Уха из стерляди № 2	128
160. Суп с клецками	129
161. Суп с луком домашний	129
162. Суп-скороспелка	129
163. Суп-пюре из фасоли	129
164. Немецкий суп	129
165. Суп-пюре из артишоков	130
166. Суп из баранины	130
167. Борщ из сельдерея	130
168. Грибные щи	130
169. Ленивые щи	130
170. Олапотрида	131
171. Овсяный суп	131
172. Бульон с кремом «рояль»	131
173. Бульон с гречневými клецками	131
174. Бульон со славянскими клецками	132
175. Суп из свекольника	132
176. Суп из поросенка домашнего приготовления	132
177. Прозрачный суп	132
178. Раковый суп с рисом	132
179. Суп-пюре из тетерева	133
180. Суп из шампиньонов	133
181. Суп-пюре из спаржи с крупами	133
182. Сморчковый суп № 2	134
183. Борщ с рыбою	134
РАЗДЕЛ 4. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА	135
184. Холодная баранья нога с огурцами	135
185. Баранья голова	135



186. Заливной поросенок по-домашнему	136
187. Огородная пулярка (старинное домашнее блюдо)	136
188. Индейка с ланспиком домашнего приготовления	137
189. Винегрет	137
190. Окрошка	137
191. Холодная белорыбица	137
192. Домашний студень с вином	138
193. Постная окрошка (старых времен, домашняя)	138
194. Польский холодник	138
195. Раки	138
196. Свежая осетрина № 1 по-домашнему	139
197. Студень из свежей осетрины	139
198. Форель	139
199. Щука	139
200. Заливная рыба	140
201. Сборная рыба	140
202. Осетровая голова	141
203. Окунь по-оренбургски	141
204. Ботвинья с осетриной по-домашнему	141
205. Ботвинья с лососиной	141
206. Майонез из рыбы	142
207. Лососина холодная	143
208. Мхали по-грузински	143
209. Винегрет из рыбы по-домашнему с ланспиком	143
210. Шиганури по-грузински	144
211. Из рыбы холодник домашний	144
212. Щука с красным соусом (блюдо старых времен)	144
213. Заливной поросенок № 1 по-домашнему	144
214. Заливной поросенок № 2	145
215. Галантин из индейки	145
216. Майонез из дичи	146
217. Заячий паштет	146
218. Белорыбица под майонезом	146
219. Филей из ростбифа	146
220. Заливное из телячьих ножек	147
221. Заливной гусиный огузок	147
222. Заливная навага	147
223. Свиной студень	147
224. Ветчина с соусом	148
РАЗДЕЛ 5. БЛЮДА ПОД СОУСАМИ	149
Различные соусы и подливки	149
225. Красная подливка	149
226. Темный соус	149
227. Желтый соус	150
228. Белый голландский соус	150
229. Красный соус	150
230. Желтый лимонный соус	150



231. Лимонный соус с миндалем	150
232. Белый соус с каперсами	150
233. Красный соус с каперсами	151
234. Белый соус с шалотом	151
235. Анчоусовый соус	151
236. Соус из селедки	151
237. Соус из устриц	151
238. Соус из масла	152
239. Сливочный соус	152
240. Желтый соус с коринкою	152
241. Соус из виноградного вина	152
242. Шоколадный соус	152
243. Подливка к камбале	152
244. Соус из грибов	153
245. Английский соус	153
246. Белый соус с анчоусами	153
247. Пряный соус	153
248. Немецкий соус	153
249. Белый соус из сардин	154
250. Рейнский соус	154
251. Польский соус	154
252. Соус ремулад № 1	154
253. Соус ремулад № 2	154
254. Вестфальский соус	155
255. Вишневый соус	155
256. Итальянский соус	155
257. Красный петрушечный соус	155
258. Соус бешамель	155
259. Душистый соус	155
260. Шукрут из кислой капусты	156
261. Перечный соус	156
262. Холодный соус	156
263. Соус с раковым маслом	156
264. Грибной соус	156
265. Грибной соус постный	157
266. Сладкий вишневый суп	157
267. Клюквенный соус	157
268. Подливка из помидоров	157
Мясные, рыбные и овощные блюда под соусами	158
269. Индейка под соусом	158
270. Курица с шампиньонами	158
271. Баранина под соусом	158
272. Верещака	158
273. Гусиные потроха (блюдо старых времен)	158
274. Котлеты с бешамелем	159
275. Шалот из говядины	159
276. Марешаль из рябчиков	159



277. Курица со спаржею	159
278. Каплун с начинкою	160
279. Утка с каштанами	160
280. Утка с кореньями	160
281. Гренад	160
282. Компот из мозгов	161
283. Фрикасе из гуся	161
284. Гусь в соусе	161
285. Гусь с каперсами	162
286. Говядина с гарниром	162
287. Рябчики с оливками	162
288. Фаршированные оливки	162
289. Зразы из зайца	162
290. Телячья печенка № 1	163
291. Котлеты де-воляй	163
292. Телячья печенка № 2	163
293. Телячья печенка № 3	163
294. Телячья головка	163
295. Телячий бифштекс	164
296. Телячья грудинка фрикасе	164
297. Гаше	164
298. Рябчики в соусе	165
299. Фазан или глухарь	165
300. Говяжий язык	165
301. Язык с яблоками	165
302. Фаршированный язык	165
303. Рагу из сладкого мяса	166
304. Телятина в гвоздичном соусе домашнего приготовления	166
305. Цыплята со спаржею	166
306. Цыплята в раковом соусе	166
307. Цыплята с горохом	167
308. Телячьи легкие	167
309. Сальме из куропаток	167
310. Маринованная оленина	167
311. Почки с красным соусом	168
312. Зразы из телятины	168
313. Отбивные телячьи котлеты	168
314. Котлеты с горохом	169
315. Картофель а-ля метрдотель	169
316. Соте из печенки	169
317. Крепинет	169
318. Тушеный карбонад	170
319. Рябчиковая каша	170
320. Сыр из дичи	170
321. Штуфад (stufatto) с макаронами	170
322. Спаржа	171
323. Цветная капуста с раковым соусом	171
324. Цветная капуста с другими соусами	171



325. Артишоки	171
326. Маседуан	172
327. Артишоки с горошком	172
328. Цикорий под бешамелем	172
329. Латук с красным соусом	173
330. Спаржа с бешамелем	173
331. Красная фаршированная капуста	173
332. Зеленая фасоль	173
333. Земляные груши	174
334. Свекла	174
335. Фаршированная репа	174
336. Пюре из чечевицы	174
337. Зеленый горошек	174
338. Картофельное пюре	175
339. Пюре из шампиньонов	175
340. Свежий зеленый горох	175
341. Турецкие бобы	175
342. Белые грибы	176
343. Шпинат с яйцами № 1	176
344. Шпинат с яйцами № 2	176
345. Духовой шпинат	176
346. Бобы по-английски	177
347. Брюссельская капуста	177
348. Тушеные огурцы	177
349. Фаршированная корюшка	177
350. Булетки из рыбы	178
351. Лососина под белым соусом	178
352. Караси в постном соусе	178
353. Ерши в раковом соусе	178
354. Ерши с шампиньонами	178
355. Московская солянка с капустой (густая)	179
356. Тельное из щуки	179
357. Карп с медом	179
358. Осетрина с горчичным соусом	180
359. Окунь под соусом	180
360. Осетрина в луковом соусе	180
361. Судак с цветною капустою	181
362. Караси с яблоками	181
363. Сазан в пиве	181
364. Щука под сметаною	181
365. Лососина в папильотах	181
366. Рыба по-еврейски	182
367. Лабардан с бешамелем	182
368. Рыбные котлеты	182
369. Заячьи сосиски	183
370. Волован (Vol-au-vent)	183
371. Солянка с тешкою густая	183
372. Солянка с капустою густая, скромная по-московски	183




373. Сюрприз из цыплят	184
374. Кострец воловий	184
375. Форельки с маслом	185
376. Баклажаны под бешамелем	185
377. Репа в малаге	185
378. Артишоки по-лионски	185
379. Фрикандо	186
380. Котлеты из щуки	186
381. Браунколь с каштанами (старинное блюдо)	186
382. Говяжий соус	186
383. Тетерка по-венски	187
384. Телячья грудинка	187
385. Ревельская каша с селедкой	187
386. Паштет из щуки	188
387. Щука под желтым соусом (еврейское блюдо № 2)	188
388. Колбасы по-испански	188
389. Фрикасе из цыпленка по-домашнему	189
390. Цветная капуста с сыром	189
391. Шпинатный каравай	189
392. Заяц по-английски	189
393. Куропатки с капустою	190
394. Мозги в тесте	190
395. Утка в белом соусе	190
396. Гусь под хреном	190
397. Пудинг из тетерки	191
398. Котлеты из поросенка	191
399. Сосиски с красным соусом	191
400. Жареная капуста	191
401. Судак по-польски	192
402. Телячьи почки	192
403. Биток в сметане	192
404. Рагу из птичек	192
405. Вермишель с шампиньонами	193
406. Лещ	193
407. Штокфиш или треска	193
408. Утка с грибами № 1	193
409. Утка с грибами № 2	194
410. Капун с соусом	194
411. Стерлядь на вине	194
412. Картофельно-рыбные котлеты	194
413. Красная капуста в соусе	194
414. Говядина-фарш	195
415. Зразы	195
416. Фаршированная брюква	195
417. Капуста по-литовски	195
418. Артишоки в вине	196
419. Аморетки	196
420. Свиные котлеты	196



421. Белорусские колдуны	196
422. Баранья грудинка	197
423. Грудинка в рисе	197
424. Телятина со спаржею	197
425. Печенка в виде ежа	197
426. Фрикасе из цыплят	198
427. Тимбаль	198
428. Пупетон	198
429. Язык с яблочным соусом	198
430. Крестовое пюре (домашняя фантазия)	198
431. Бараньи котлеты	199
432. Курица с грибами и яйцами	199
433. Бараньи мозги	199
434. Цыплята в рисе	199
435. Морковная или репная каша	200
436. Утки с брюквенным соусом	200
437. Суфле из рябчиков	200
438. Сальме из перепелок	200
439. Заяц со сливками	201
440. Соте из линей	201
441. Сосиски из мозгов	201
442. Сосиски из каплуна или пулярки	201
443. Телячьи битки	202
444. Печенка по-дерптски	202
445. Баранина с картофелем	202
446. Караси с ветчинным соусом	202
447. Корюшка с кислым соусом	203
448. Лабардан	203
449. Паровая стерлядь	203
450. Разварная стерлядь	203
451. Капуста с начинкою	203
452. Тушенная баранина	204
453. Утка с репою	204
454. Рагу из баранины	204
455. Тушенная курица	204
456. Тифлисский плов	204
457. Шпинат в яичнице	205
458. Турецкие бобы в белом соусе	205
459. Щука с картофелем	205
460. Рубцы в темном соусе	206
461. Матлот из утря	206
462. Котлеты из селедки	207
463. Жареная капуста	207
464. Харисса по-грузински	207
465. Пудинг из каплуна	208
466. Капуста с потрохами	208
467. Форель с анчоусами	208
468. Форель по-голландски	208



469. Лини	209
470. Семга	209
471. Стерлядь в вине	209
472. Клецки из раков	209
473. Рыбный фарш в раковинах	209
474. Польский бигос	210
475. Итальянская полента	210
476. Телячьи мозги	210
477. Разварные голуби	211
478. Рагу из голубей	211
479. Голуби под соусом	211
480. Голуби с рисом	211
481. Ливерный соус	212
482. Окорок ветчины	212
483. Окорок свежей свинины	212
484. Копченый язык	213
485. Солонина	213
486. Няня	213
487. Фрикасе из телятины	213
488. Бархатные котлеты	213
489. Ветчина в винном соусе	214
490. Запеченная ветчина	214
491. Ветчина под соусом	214
492. Баранья нога с огурцами	215
493. Фаршированная баранья нога	215
494. Баранина по-польски	215
495. Филей с пряностями	215
496. Филей с гарниром	216
497. Говядина по-голландски	216
498. Хохлацкие голубцы	216
499. Шморбратен	216
500. Зразы	217
501. Курник малороссийский	217
502. Ссек по-английски	217
503. Говядина в брезе	217
504. Соус мирантон	218
505. Говядина в уксусном соусе	218
506. Говядина в вине	218
РАЗДЕЛ 6. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ, ХЛЕБА, КРУП ИЛИ МУКИ	219
507. Ризотто по-итальянски	219
508. Стамбульский плов	219
509. Крокеты из риса	220
510. Хлебный пудинг	220
511. Клецки из заварного теста	221
512. Сибирские пельмени	221
513. Яичные котлеты	221
514. Молдавские плацинды	222



515. Вафельный паштет	222
516. Яичные паштеттики	222
517. Раковый пудинг № 1	222
518. Раковый пудинг № 2	223
519. Пудинг из шпината	223
520. Пудинг из гречневой каши	223
521. Пудинг из трески	224
522. Пудинг из савоя	224
523. Русский пудинг	224
524. Плум-пудинг	225
525. Хохлацкие вареники	225
526. Хлебальники	225
527. Пампушки	225
528. Плачинда	225
529. Юражная каша	226
530. Каша из тыквы	226
531. Макароны	226
532. Яичница по-грузински	226
533. Пезы	226
534. Пудинг из смоленской крупы	227
535. Макароны по-немецки	227
536. Лапша по-славянски	227
537. Каша с пармезаном	228
538. Мясная каша	228
539. Шведская рюрэ	228
540. Гусиные яйца	228
541. Пудинг из печенки	228
542. Яйцо страуса	229
543. Морковь со спаржею	229
544. Яичница с переменами	229
545. Яичница с капустою	229
546. Итальянские рамекини	230
547. Макароны по-неаполитански	230
548. Лазанки с творогом	230
549. Малороссийские ломанцы	230
550. Вареники с капустою	230
551. Кисель из белого хлеба	231
552. Фаршированный хлеб	231
553. Постный пудинг	231
554. Рисовый пудинг	232
555. Макароны в тесте	232
556. Омлет с соусом	232
557. Яйца с соусом	232
558. Яичные колбаски	233
559. Яичница с печенкою	233
560. Яйца по-испански	233
561. Грибные пельмени	233
562. Малороссийские галушки	234



563. Рис по-итальянски	234
564. Котлеты из яиц	234
565. Блины с ветчиною	234
РАЗДЕЛ 7. ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, ПАШТЕТЫ И ПЕЧЕНЬЯ	235
566. Общие замечания	235
567. О слойке	238
568. Волованчики порционные	238
569. Слоеные трубочки	239
570. Бонапарт яблочный	239
571. О фасонах для пирожков	239
572. Дьябли	240
573. Пай	240
574. Десертные палочки для бульона	240
575. Сырники	240
576. Бордюрное тесто	241
577. Тесто для паштетов	241
578. О разделке паштетного теста	242
579. Бриоши	242
580. Миндальные пирожные — макароны	243
581. Миндальные тарталеты	244
582. Миндальные стружки	244
583. Миндальный переплет (пирожное)	245
584. Бисквит	245
585. О разделке бисквитного теста	246
586. Бисквит в формах	246
587. Баба лимонная бисквитная	247
588. Желузная форма из бисквита	247
589. Рижский бисквит	247
590. Кекс бисквитный	248
591. Бисквитное пирожное	248
592. Рулет из бисквита	248
593. Бисквит ореховый	248
594. Баба ореховая	249
595. Ореховое пирожное	249
596. Песочное тесто	249
597. Александровское пирожное	250
598. Тарталеты песочные	250
599. Песочный абрикосовый торт	250
600. Специальное кондитерское приготовление для пасхального стола: кулич, польская баба, мазурка, пасха и баба тюлевая	251
601. О подготовке печи и духового шкафа	251
602. Кулич кондитерский	252
603. Кулич № 2 (попроще)	253
604. Пасха кондитерская	253
605. Пасха сдобная	254
606. Помадка (сахар для обливания кулича и бабы)	254
607. Шприц	254