

# СОВЕТУЕМ ПРИГОТОВИТЬ



Н. Г. БУТЕЙКИС

**МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ  
ИЗДЕЛИЯ**

# ПИРОГИ

## ПИРОГ ИЗ БЕЛОГО ХЛЕБА С ЯБЛОКАМИ

Хлеб белый черствый 400 г, яблоки 500 г, молоко 2,5 стакана, яйца 2 шт., сахарный песок 4—5 столовых ложек, сухари измельченные 1 столовая ложка.

Яблоки очистите от семян, нарежьте ломтиками и пересыпьте сахарным песком. Хлеб также нарежьте ломтиками. Яйца смешайте с сахаром и молоком.

Форму смажьте маслом, уложите слоями хлеб и яблоки, залейте яично-молочной смесью и выпекайте до готовности. Готовый пирог посыпьте через марлю сахарной пудрой.

*Помните: газовую духовку следует разогреть за 10 мин до выпечки изделия, электрическую — за 25 мин.*

## БАБКА ИЗ БЕЛОГО ХЛЕБА С ЯБЛОКАМИ

Яблоки 8—10 шт., хлеб белый черствый 300 г, молоко 1 стакан, яйцо 1 шт., сахарный песок  $\frac{3}{4}$  стакана, масло сливочное 3 столовые ложки, цедра апельсина или лимона, ванилин

С белого хлеба острым ножом тонко срежьте корки и  $\frac{1}{3}$  хлеба нарежьте кубиками, а  $\frac{2}{3}$  — тонкими ломтиками. Кубики подсушите на сковородке со сливочным маслом. Яйцо разотрите с двумя столовыми ложками сахарного песка, добавьте молоко, ванилин и слегка взбейте.

Из яблок удалите сердцевину и нарежьте их тонкими ломтиками, добавьте к ним подсушенные кубики хлеба, оставшийся сахарный песок, цедру и все перемешайте.

Форму смажьте маслом и уложите на ее дно и бока ломтики хлеба, предварительно смоченные в молочно-яичной смеси. В полученное углубление положите подготовленные яблоки и закройте их также смоченными ломтиками хлеба.

Выпекайте бабку при 160—180° до получения золотистого цвета.

## СЛОЙКА ИЗ ТВОРОГА И РЖАНОГО ХЛЕБА

Творог 160 г, сливки 0,5 стакана, ржаной черствый хлеб 100 г, сахарный песок 2 столовые ложки, яблоки 200 г или яблочная масса 100 г, корица по вкусу.



Творог протрите сквозь сито или пропустите через мясорубку, добавьте одну столовую ложку сахара и часть взбитых охлажденных сливок. Черствый ржаной хлеб натрите на терке в мелкую крупку и смешайте с корицей и ложкой сахарного песка.

Яблоки очистите от сердцевин, нарежьте и сварите пюре, добавив 2 столовые ложки сахара и немного воды. Несколько ломтиков яблок оставьте для украшения.

На тарелку уложите пирог слоями в такой последовательности: творог, ржаной хлеб, яблоки, творог и наверх ржаной хлеб, который покройте взбитыми сливками и украсьте ломтиками яблок.

*Помните: белки и сливки взбивают перед употреблением, потому что пена из них не может долго сохраняться, она оседает.*

## ПИРОГ ДОМАШНИЙ

Хлеб белый черствый 300 г, молоко 1,5 л, масло сливочное 200 г, корица 10 г, яйца 4 шт., ром 50 г, сахар 2,5 стакана, повидло 300 г, белки 6 шт.

Отделите белки от желтков. Влейте в молоко растопленное масло,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, ром, яичные желтки, все размешайте и положите хлеб, нарезанный мелкими кубиками. Яичные белки взбейте в пену и осторожно смешайте с массой.

Форму смажьте маслом, вылейте в нее половину массы и покройте повидлом (половина нормы). Затем вылейте оставшуюся массу и выложите оставшееся повидло. Выпекайте при температуре 180—200°.

Яичные белки взбейте в пену и, продолжая мешать, добавляйте небольшими порциями оставшийся сахар и корицу. Пенной смажьте поверхность выпеченного пирога и подсушите в печи при температуре 130°.

*Помните: нельзя взбивать белок в алюминиевой посуде, так как он потемнеет.*

## ПИРОГ ОРЕХОВЫЙ

**Тесто:** масло сливочное 200 г, сметана 200 г, мука 4 стакана,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки соды.

**Начинка:** орехи ядро 1 стакан, сахарный песок 1 стакан, яйцо 1 шт., пудра сахарная для отделки.

Разотрите сливочное масло до мягкого состояния, добавьте сметану и муку, перемешанную с содой.

Орехи измельчите и перемешайте с сахаром и яйцом.

Готовое тесто разделите на две части и раскатайте в виде лепешек, одну из которых положите на сковороду или лист. На нее уложите начинку так, чтобы края остались свободными, и закройте второй лепешкой, слепив края. Выпекайте пирог 40—50 мин при температуре 180—200°. Готовый пирог посыпьте через марлю сахарной пудрой и нарежьте, пока он не остыл.

*Помните: если ядро грецких орехов чрезмерно высохло, нужно целые орехи в скорлупе продержать 5—6 дней в слегка соленой воде. Вода через скорлупу проникнет в ядро и восстановит его вкус.*

## РУЛЕТ С ПОВИДЛОМ

Яйца 6 шт., сахарная пудра 0,5 стакана, мука  $\frac{3}{4}$  стакана, топленое сливочное масло 40 г, ванильный сахар, абрикосовое повидло 500 г, орехи для обсыпки 50 г.

Желтки соедините с сахарной пудрой и взбейте венчиком до образования пышной массы. Отдельно взбейте белки и соедините со взбитыми желтками, затем добавьте муку, ванильный сахар, слегка перемешайте и влейте струей растопленное сливочное масло.

Постелите лист тонкой бумаги на противень и размажьте полученный бисквит толщиной 6 мм и шириной 30 см. Выпекайте при температуре 160—170° до золотистого цвета.

После выпечки бумагу немедленно отделите от бисквита. Бисквит смажьте абрикосовым или любым другим повидлом и сверните в виде рулета. Рулет заверните в бумагу и выдержите несколько часов. Сверху рулет смажьте тем же повидлом только в подогретом состоянии и посыпьте измельченными орехами. Разрежьте рулет на куски шириной 2,5 см. Можно приготовить рулет с кремом.





# КРЕМЫ

## КРЕМ

Яйца 2 шт., сахарный песок 200 г, мука 1 столовая ложка, молоко 0,5 л, масло сливочное 200 г, ванилин.

Яйца разотрите с сахарным песком и мукой до однородной массы. Молоко вскипятите и влейте тонкой струей в растертую массу, продолжая перемешивать.

Сливочное масло разотрите до мягкого состояния и, продолжая растирать, добавляйте в него охлажденную молочно-яичную смесь и ванилин. Можно добавить ложку коньяка или вина.

## КРЕМ МИНДАЛЬНЫЙ


Орехи миндаля 100 г, сахарный песок 0,5 стакана, масло сливочное 100 г, желток яичный 2 шт., ром 30 г.

Ядро миндаля ошпарьте кипятком и снимите кожицу, промойте его холодной водой и измельчите в ступке или пропустите через мясорубку несколько раз вместе с сахаром. Продолжая растирать, добавьте два сырых желтка, сливочное масло и влейте ром.

## КРЕМ ШОКОЛАДНЫЙ

Масло сливочное шоколадное 200 г, молоко сгущенное с сахаром 200 г, ванилин, вино или коньяк 1 столовая ложка.

Разотрите масло до мягкого состояния и вливайте небольшими порциями сгущенное молоко, продолжая непрерывно помешивать. Когда масса станет пышной и однородной, добавьте ванилин и вино. Этим кремом можно склеить любое печенье или прослоить готовые булочки.



# ПЕЧЕНЬЕ

## ПЕЧЕНЬЕ С ТВОРОГОМ

Масло сливочное 200 г, творог 500 г, мука 4 стакана, сода 0,5 чайной ложки, сахар для обсыпки.

Масло сливочное размягчите и перемешайте с творогом, постепенно добавьте муку, перемешав ее предварительно с содой. Полученное тесто раскатайте в виде жгута и нарежьте кружочками. Каждый кружок одной стороной прижмите к посыпанному на столе сахарному песку.

На противень, слегка смазанный маслом, уложите печенье. Выпекайте при температуре 180° в течение 20—30 мин до получения золотистого цвета.

*Помните: муку лучше хранить в мешках, а не в жестяных банках.*

## ПЕЧЕНЬЕ «РОЗОЧКИ»

Для теста: сырковая масса 200 г (два детских сырка), сливочный маргарин или масло 200 г, желтки 2 шт., сода  $\frac{1}{4}$  чайной ложки, мука 2 стакана.

Для крема: белки 2 шт., сахар 1 стакан.

Размягченное сливочное масло или маргарин разотрите с желтками до получения однородной консистенции, добавьте сырковую массу и муку, предварительно перемешанную с содой. Быстро все перемешайте и поставьте на холод. В это время займитесь приготовлением крема. Для этого возьмите два охлажденных белка, положите их в тарелку и сбивайте венчиком или столовой вилкой в одном направлении до образования пышной белой массы, хорошо сохраняющей свою форму. Всыпьте во взбитый белок сахар и легкими движениями перемешайте.

Тесто разделите на две части, каждую из них раскатайте до толщины 5—7 мм, покройте половиной крема, затем закатайте в рулет. Рулет нарежьте на ломтики толщиной 1—1,5 см и уложите на смазанный маслом противень. Выпекайте печенье при 200—210° в течение 10—15 мин.

## «КАРТОШКА»

Сухари ванильные 300 г, молоко 1 стакан, сливочное масло 100 г, яйцо 1 шт., сахарная пудра 0,5 стакана, вино или коньяк 2 столовые ложки.

Для обсыпки: какао или орехи.

Готовые сухари подсушите в духовке и проверните через мясорубку горячими. Сливочное масло разотрите с яйцом и сахаром, соедините с вином, охлажденной сахарной крошкой и молоком.

Готовое тесто закатайте в руках в виде картошки, обваляйте в какао-порошке или орехах (предварительно мелко нарубленных) и положите на блюдо или тарелку. Выпекать изделия не надо.

### ПЕЧЕНЬЕ БЕЗЕ

Белок яичный 2 шт., сахарный песок или пудра 100—150 г ( $\frac{3}{4}$  стакана), ванилин.

Охлажденные белки взбейте вилкой или венчиком в тарелке до образования белой пены, хорошо сохраняющей форму (сбивайте белки все время в одном направлении). Затем широкой ложкой перемешайте белки с сахаром и ванилином.

Противень слегка смажьте маслом или постелите бумагу и чайной ложкой отсадите на лист круглые лепешки, при этом следует учесть, что изделия сильно увеличиваются в объеме, поэтому часто сажать их нельзя. Безе можно посыпать сверху измельченными орехами.

Выпекайте в печи при температуре 70—80° в течение 1—1,5 ч. За это время изделия поднимутся и высохнут. Во время выпечки они должны сохранить белый цвет. Готовые изделия снимите с противня тонким ножом. Для длительного хранения безе помещают в закрытую посуду. Можно две лепешки склеить кремом или ореховой начинкой.

*Помните: чтобы яичные белки было легче взбить в пену, их надо охладить.*

### ПЕЧЕНЬЕ ВАНИЛЬНОЕ С ОРЕХАМИ

Мука 1,25 стакана, сахарная пудра 2 столовых ложки, измельченный грецкий орех 50 г, цедра с 0,5 лимона, ванилин, масло сливочное 150 г, желтки 2 шт.

Для посыпки: сахарная пудра 100 г, ванилин.

Замесите тесто средней густоты, раскатайте его пластом толщиной 1 см и вырежьте печенье любой формы. Уложите печенье на смазанные маслом листы и выпекайте при 160—180° в течение 15 мин. Горячие изделия посыпьте сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

*Помните: мелкое печенье следует снимать с противня горячим.*

### ПЕЧЕНЬЕ ФИГУРНОЕ

Сахарный песок 1 стакан, масло сливочное 150 г, яйца 2 шт., мука 1,5 стакана, ванилин.

Яйца хорошо разотрите с сахаром до получения пышной массы. Масло сливочное перемешайте с мукой и ванилином и все соедините вместе.

Из полученного теста раскатайте пласт толщиной 1 см, вырежьте различные фигурки и выпекайте при 160—180° в течение 15 мин на листе, смазанном маслом и посыпанном мукой.

*Помните: противни или формы рекомендуется смазывать густым жиром.*





## ПЕЧЕНЬЕ ГЛАЗИРОВАННОЕ

Яйца 3 шт., сахар 3 столовых ложки, мука  $\frac{3}{4}$  стакана, масло сливочное 100 г, ванилин, повидло для начинки 125 г, шоколад для глазировки 40 г.

Муку с маслом взбейте до пышного состояния. Яичные желтки разотрите с сахаром и ванильной пудрой. Белки взбейте отдельно и перемешайте все продукты вместе. Тесто выложите на выстланные бумагой листы равномерным слоем во избежание пригорания и выпекайте при температуре 240—250°.

Охлажденные пласты склейте попарно повидлом и залейте расплавленным шоколадом. После застывания на холоде нарежьте пласт на кусочки острым ножом, подержав его немного в горячей воде, чтобы к нему не прилипали ни шоколад, ни повидло.

## КРЕНДЕЛИ

Мука 1,5 стакана, масло сливочное 140 г, сахарная пудра 70 г, цедра с лимона 1 шт., яйца 2 шт., миндаль с сахаром для отделки.

Отделите белки от желтков. Желтки, муку, масло, цедру, пудру замесите до однородного состояния и оставьте на 1 ч для расстойки. Раскатайте тесто руками в виде жгутиков и сформируйте крендельки. Смажьте их яичным белком и посыпьте крупно нарезанным миндалем с сахаром. Выпекайте при температуре 180—200°.

*Помните: цедру с лимона или апельсина удобно снимать теркой.*

## ПЕЧЕНЬЕ МЕДОВОЕ

Мед 140 г, яйцо 1 шт., сахарный песок 1,5 стакана, мука 500 г, сода  $\frac{1}{4}$  чайной ложки.

Соедините все продукты и замесите тесто без добавления воды. Тесто выдержите 12 ч и раскатайте в пласт. Рюмкой или выемками вырежьте печенье и выпекайте при 160—180° на противнях, смоченных водой.

Это печенье можно сверху покрыть глазурью. Изделия могут долго храниться, не теряя своих вкусовых качеств.

## ПЕЧЕНЬЕ СЛИВОЧНОЕ

Мука 3 стакана, пудра сахарная 1,5 стакана, яйца 3 шт., сливочное масло 100 г, ванилин, щепотка соли, щепотка соды, несколько ложек сметаны.

Замесите крутое тесто, разрежьте его на несколько частей и оставьте на 1 ч. Раскатайте тонкие пласты и вырежьте печенье различной формы. Выпекайте при температуре 130—150°.

*Помните: сметану перед употреблением следует обязательно охладить до 3—8°.*



# ТОРТЫ

## ТОРТ ИЗ КОНЦЕНТРАТА

Для теста: брикет заварного крема 1 шт., брикет шоколадного заварного крема 1 шт., молоко 1 стакан, сода 0,5 чайной ложки.

Для крема: сметана 300 г, сахар 0,5 стакана, вино или коньяк 1 ложка, ванилин.

Один брикет крема растолките в ступке или измельчите на терке, соедините с  $\frac{1}{2}$  стакана молока и добавьте  $\frac{1}{4}$  ложки соды. Выложите полученное тесто на смазанную маслом сковороду или в форму и выпекайте при температуре 190—200° до готовности (30—40 мин). Так же поступите со вторым брикетом.

Для крема: сметану, предварительно охладив, взбейте в глубокой тарелке с сахаром, добавьте вино и ванилин.

Охлажденные коржи разрежьте вдоль пополам, промажьте полученным кремом, чередуя шоколадный и белый корж. Верх также смажьте кремом и украсьте ягодами из варенья или орехами.

*Помните: сахарную пудру можно приготовить из сахара-рафинада, измельчив его в ступке и просеяв через сито или марлю.*

## ТОРТ С БЕЗЕ

Масло сливочное 150 г, сахар 1,5 стакана, яйца 3 шт., сметана 300 г, ванильный сахар, мука 2 стакана, какао 50 г, щепотка соли.

Для начинки: повидло 50 г, ром 20 г.

Отделите белки от желтков. Сливочное масло с половиной сахара разотрите до пышной массы, добавьте по одному—три яичных желтка, сметану, ванильный сахар, всыпьте муку, предварительно перемешанную с какао, и замесите тесто средней консистенции.

Готовое тесто выдержите 10 мин и раскатайте скалкой до толщины 2 см и выпекайте при температуре 220—250°. Белки взбейте с оставшимся сахаром в устойчивую пену.

Выпеченный корж смажьте фруктовым повидлом, сверху покройте взбитыми белками и поставьте в теплую печь для подсыхания.

*Помните: к взбиваемому яичному белку не должен попасть желток, это затруднит взбивание.*

## ТОРТ ЛИМОННЫЙ

Тесто: мука 1,5 стакана, сливочное масло 200 г.

Начинка: масло сливочное 30 г, сахар 6 столовых ложек, яйца 3 шт., творог 750 г, цедра лимона 1 шт., сухари панировочные 1 столовая ложка.

Сдобное тесто раскатайте в пласт толщиной 2—3 мм и разрежьте на две длинные полосы шириной 20 см, нарежьте их круглой выемкой на полу-месяцы; обрезки используйте для отделки торта.

Противень смажьте маслом и перенесите на него раскатанное тесто, наворачив его на скалку. Начинку положите посередине. Края заверните на начинку и украсьте фигурными обрезками сверху. Поверхность смажьте желтком и выпекайте при 220—250°. Остывший торт нарежьте на куски и посыпьте сахарной пудрой.

Для начинки отделите белки от желтков и сбейте их в пену. Остальные продукты перемешайте до однородной консистенции и соедините со взбитыми белками. Этот же торт можно приготовить с ореховой и яблочной начинками.

Ореховую начинку приготовьте следующим образом: 3 яичных белка сбейте в пену, добавьте к ним 1 стакан просеянной сахарной пудры, 120 г молотого ядра грецких орехов, 30 г тертых сухарей из белого хлеба и немного цедры.

Яблочную начинку приготовьте так: 750 г яблок очистите от кожицы и сердцевин, натрите их на терке, выжмите сок и перемешайте с 1 стаканом сахара, 50 г молотого ядра грецкого ореха и 2 столовыми ложками молотых белых сухарей.

*Помните: яйца нужно отбивать в стакан по одному, чтобы не испортить тесто случайно попавшим несвежим яйцом.*

## ТОРТ ПЕСОЧНЫЙ РАССЫПЧАТЫЙ

Для теста: мука 2,5 стакана, сахарная пудра 1 стакан, сливочное масло 200 г, засахаренные фрукты (Киевское варенье) 260 г.

Крем любой из приведенных выше.

Сливочное масло разотрите с сахарной пудрой до пышного состояния и постепенно добавляйте муку. Готовое тесто раскатайте скалкой и вырежьте из него квадраты или круглые лепешки нужного размера, уложите на лист, проколите в нескольких местах вилкой во избежание вздутия и выпекайте при температуре 200—220°. Выпеченные и охлажденные лепешки подравняйте, обрезав края, и склейте кремом. Сверху торт посыпьте сахарной пудрой через марлю или сито и украсьте засахаренными фруктами.

*Помните: все жиры можно сохранять до двух недель при температуре 4—6° в плотно закрытой посуде.*

## ТОРТ ЯБЛОЧНЫЙ

Для теста: сливочное масло 130 г, мука 1,5 стакана, сахар 0,5 стакана, орехи молотые 90 г, желтки яичные 2 шт., ванилин.

Для начинки: очищенные яблоки 1 кг, сахар 60 г, вино или ром 20 г, изюм 50 г, масло сливочное 50 г. Орехи для отделки 30 г.



Приготовьте тесто, перемешав продукты до однородной консистенции и дайте ему затвердеть.

Для начинки нарежьте яблоки ломтиками, всыпьте сахар и промытый изюм и припустите до готовности. В охлажденную начинку влейте кипящее сливочное масло и ром.

Из теста сформируйте лепешку толщиной 4—6 см, диаметром по размеру формы (приблизительно 30 см) и испеките ее до полуготовности. После охлаждения на лепешку по внутренней стороне формы уложите кольцо из теста высотой 2 см, заполните его равномерно яблоками и посыпьте измельченными орехами. На начинку уложите полоски теста шириной 1 см в виде сетки и смажьте их яйцами. Выпекайте торт до готовности и после охлаждения посыпьте сахарной пудрой (через марлю или сито), перемешанной с ванилином.

*Помните: свежие плоды и ягоды перед употреблением необходимо перебрать, вымыть в проточной воде и положить в дуршлаг для просушки.*

### ТОРТ ЯБЛОЧНЫЙ С БЕЗЕ

Мука 2 стакана, масло сливочное 200 г, сахарная пудра 12 столовых ложек, яйца 2 шт., яблоки 1,5 кг, ванилин.

Сливочное масло разомните до мягкого состояния и разотрите с 6 ложками сахарной пудры столовой вилкой или венчиком, добавьте два желтка и муку. Готовое тесто поставьте на холод на 30 мин.

Очистите яблоки и приготовьте из них пюре, добавив немного воды, чтобы яблоки не пригорели, в конце добавьте в пюре ванилин. Если яблоки кислые, положите немного сахара.

Форму или противень смажьте маслом, посыпьте мукой и выпекайте лепешку до золотистого цвета при температуре 180—200° в течение 30—40 мин.

Два охлажденных белка сбейте в глубокой тарелке или эмалированной миске до образования устойчивой пены, в конце взбивания добавьте оставшиеся 6 ложек сахарной пудры.

На выпеченную лепешку положите яблочное пюре и покройте его взбитыми белками. Торт поставьте в печь, чтобы белки немного подрумянились. Можно яблочное пюре заменить абрикосовым джемом.

*Помните: из яблок сначала следует вынуть сердцевину, а затем уже очистить их от кожицы.*

### КЕКС ШОКОЛАДНЫЙ

Яйца 5 шт., сахарная пудра для белков 0,5 стакана, сливочное масло 150 г, ванилин, сахарная пудра для масла 0,5 стакана, мука 0,5 стакана, какао-порошок 25 г, шоколад для глазирования 200 г.

Отделите белки от желтков и поставьте белки на холод. Размягчите сливочное масло и взбейте его с сахаром вручную или взбивалкой, постепенно добавляя к нему желтки и какао до получения пышной яично-масляной смеси.

Белки взбейте отдельно с сахаром в пену и соедините их со смесью, слегка

перемешайте и быстро добавляйте муку, долго не размешивая, так как тесто может стать плотным.

Форму для кекса смажьте маслом и посыпьте мукой, выложите в нее тесто и выпекайте в средне нагретом жарочном шкафу при температуре 170—180°

Выпеченный кекс выньте из формы, охладите и залейте подогретым шоколадом, смешанным с несколькими каплями подсолнечного масла или глазурию.

## ГЛАЗУРЬ

Белки 2 шт., сахарная пудра 200 г.

Сахар взбейте с белками до получения густой пышной массы. Глазурь можно подкрасить в нужный цвет или ароматизировать эссенцией.

Глазурь можно приготовить также, уварив сахар (200 г) с соком двух апельсинов до образования густого сиропа.

*Помните: для того чтобы сахарная глазурь на кондитерских изделиях была блестящей и сохраняла блеск продолжительное время, поставьте смазанные глазурию изделия на 5—6 мин в нежаркую духовку, прикрыв дверцу.*

## ТОРТ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ

Для теста: мука 1,5 стакана, масло сливочное 250 г, сметана 8 столовых ложек, щепотка соли.

Для крема: молоко 500 г, мука 1 столовая ложка, ванилин, масло сливочное 120 г.

Замесите сдобное тесто из всех входящих в него продуктов и раскатайте два коржа. Выпекайте их до золотистого цвета. Один корж нарежьте на ломтики горячим.

Для крема молоко соедините с сахаром и мукой и прогрейте на огне, непрерывно помешивая, до получения густой массы. Затем снимите с огня, добавьте ванилин и сливочное масло и продолжайте мешать до полного охлаждения.

На один из коржей положите крем, накройте его ломтиками второго коржа и посыпьте через марлю сахарной пудрой.

*Помните: чтобы нарезать горячий пирог, необходимо опустить нож в горячую воду или накалилть его над пламенем горелки.*



Цена 15 коп.

ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКОНОМИКА»

Москва — 1975



Редактор Ваганова Н. А.  
Мл. редактор Стагис З. Л.  
Худож. редактор Рафальский В. П.

Технический редактор Москвина Р. В.  
Корректор Волкова Н. А.  
Художник Бакушев М. Н.

Сдано в набор 19/IX 1974 г. Подп. в печать 14/XI 1974 г. Формат 70 × 100<sup>1</sup>/<sub>16</sub>. Печ. л. 1,3.  
Учетно-изд. л. 1,31. Изд. № 3160. Тираж 300 000 экз. Цена 15 коп. Заказ № 625. Бумага  
офсетная.

Издательство «Экономика», 121864, Москва, Г-59, Бережковская наб., 6.

Ярославский полиграфкомбинат «Союзполиграфпрома» при Государственном  
комитете Совета Министров СССР по делам издательств, полиграфии и  
книжной торговли, 150014, Ярославль, ул. Свободы, 97.