

Тесто для пирогов, пирожков, хлеба

МУЧНОЕ ТЕСТО



Для приготовления *пирогов* и *пирожков* употребляется пшеничная мука лучшего сорта. Она должна быть суха и чиста, не отдавать сыростью, без дурного запаха.

Из такой муки делается тесто, которое представляет собой смесь муки с водой. Но перед тем, чтобы приготовить тесто, необходимо муку просушить и просеять сквозь решето. Просеянная мука будет иметь пушистый вид и легче смешивается с водой, чем не просеянная.

Приготовление теста бывает двух главных родов: пресное и кислое.

Первое замешивается на воде, а второе ставится на дрожжах.

Тесто замешивают рукой или веселкой до тех пор, пока оно сделается гладким ровным и эластичным.

Замесив тесто, необходимо оставить его на некоторое время, пока оно сделается гладким, ровным и эластичным.

Замесив тесто, необходимо оставить его на некоторое время отдохнуть для того, чтобы крахмальные зерна лучше разбухли.

Для приготовления *кислого* теста сначала делается опара, которая готовится из дрожжей, жидких или сухих, смотря по тому, какие можно достать. Из жидких дрожжей опару ставят с вечера, а из сухих можно за несколько часов до приготовления теста.

Для приготовления *опары* из жидких дрожжей поступают так: вечером, взяв 1 чайную чашку процеженных сквозь сито дрожжей, вылить их в каменную банку (четвертьведерную или в небольшую чистую кастрюлю), налить туда холодной воды 2 стакана и, насыпав просеянной крупчатой муки настолько, чтобы вышло жидковатое тесто, размешать как можно тщательнее лопаткой (веселкой). Накрыть полотном, завязать и, сверх полотна еще накрыв чем-нибудь потеплее, оставить до утра; к утру опара поднимется и будет готова для приготовления теста.

Когда опара готовится на сухих дрожжах, то взять их весом около 2 с половиной золотников, кладут в муравленный горшок емкостью 6-10 стаканов и размешивают их. Затем наливают 2 стакана воды и, всыпав просеянной муки четверть стакана, хорошо размешать. После этого

горшок покрывают салфеткой вдвое и завязанный ставят в теплое место, для того, чтобы опара скорее и лучше поднялась. Через 2-3 часа опара будет готова.

Для приготовления теста из *готовой* опары берут 2 фунта муки, русского масла три четверти фунта, яиц 5 штук и молока 1 стакан. Все это вливают в опару, при чем масло топленое предварительно смешивают с молоком. Затем начинается вымешивание рукой или деревянной лопаткой что продолжается до тех пор, пока вымешанное тесто будет легко отставать от рук. После этого накрывают полотенцем, завязывают и ставят в теплое место часа на 3-4 для того, чтобы тесто поднялось (взошло). Когда тесто перестанет подниматься, выкладывают его на пирожную доску, предварительно посыпанную мукой и снова валяют его до тех пор, пока на нем будут образовываться тонкие пузырьки. Затем оставляют тесто на пирожной доске и накрывают чистым полотенцем и дают еще подняться. Часа за полтора до обеда это тесто раскатывают скалкой и, сложив вчетверо, переносят на железный лист, кладут начинку для пирога и, придав форму пирога, защипывают края, а затем смазывают сырым разболтанным яйцом. Лист, на который перекладывается тесто для пирога, необходимо смазать предварительно маслом, иначе тесто прилипнет. Затем пирог ставят в печь и пекут.

Для пирожков раскатанное тесто нарезают резцом на кружки и, положив фарш, защипывают края и кладут на сковороду или на лист для печения.

Слоеное тесто

Для приготовления слоеного теста надо взять полфунта хорошего столового масла или три четверти фунта сливочного, вымыть его в холодной воде, растирая ложкой, выжать хорошенько. Для приготовления самого теста взять полстакана холодной воды, разболтать одно или полтора яйца, посолить, положить муки столько, чтобы тесто было достаточно круто, размесив хорошенько руками тесто, раскатать его деревянной каталкой на

гладкой доске в полпальца толщины, дать постоять в холодном месте, нарезать тонкими пластинками промытое масло, покрыть им половину раскатанного теста, а другой половиной покрыть масло и по краям тесто защипать, сложить его втрое, раскатать на столе или на гладкой доске, посыпанной мукой, сложить снова втрое и снова раскатать. Повторяя это 5-6 раз. Раскатывать и держать тесто непременно надо в холодном месте и когда окончат раскатывать, поставить его еще на четверть или на полчаса на холод или даже на лед, покрыть салфеткой. Когда тесто уже готово и тонко раскатано, кладут в ряд шарики фарша приблизительно на полвершка один от другого, оставляя на один или на полтора вершка тесто от верхних краев свободным, которым и покрывают разложенный фарш, обдавливают тесто пальцами кругом возле каждой отдельной кучки фарша и обрезают стаканом, бокальчиком или резцом. Таким образом отдельные пирожки кладут на лист смазанный маслом; смазывают также кисточкой или перышком верхушки пирожков яйцом и ставят в горячую печь.

Слоеное тесто также готовят, в особенности для мелких пирожков, и на молоке или сливках, т.е. вместо воды берут цельное молоко или сливки.

Сдобное тесто

Полфунта свежего вымытого масла смешать с фунтом муки, 2 яйцами, 2 желтками, 5 ложками какого-нибудь вина, 5 ложками сливок и немного соли, вымесить хорошенько, раскатать тонко, сложить вчетверо и повторить это два раза и употреблять на пирожки или на паштет.

Тесто рассыпчатое

2 яйца, полфунта масла, 1 ф. муки, немножко воды и соли, замесить тесто, потом тонко раскатать, сложить в несколько рядов, опять раскатать. Повторить это несколько раз, потом раскатать, как нужно для пирожков.

Тесто рубленое

1 ф. муки, 1 ф. свежего несоленого масла, полстакана воды и 2 яйца смешать вместе и рубить косарем в холодном месте до тех пор, пока тесто поделается нитками. Это тесто нельзя месить, только рубить, через это будет достаточно вымешано. Наконец раскатать и употреблять куда следует.

Приготовление теста для хлеба и пирога

Общее наставление. Тесто должно месить до тех пор, пока оно будет отставать от рук или от доски, на которой его готовят, и тесто будет достаточно пригодным, когда стряпуха заметит, что его можно резать ножом и оно к нему не пристанет.

а) для белого хлеба

Для обыкновенного белого хлеба тесто следует растворить с вечера. Раствор готовится из 2 ф. пшеничной муки, двух стаканов молока и 1/4 стакана дрожжей. В эту смесь нужно положить три яйца и столько же ложек коровьего масла. Все это густо замесив, следует в квашне поставить в теплое место, дать подняться с вечера, а по утру, выложив тесто на доску, положить в него 1/2 ф. муки, дать подняться и прибавить еще столько же муки, положить в форму и, когда тесто снова подойдет, поставить в печь.

б) для булок к чаю

Взять 6 фун. муки, заварить тремя стаканами горячего молока; все это размешать, дать остынуть, потом влить 22 яйца, 3/4 стакана дрожжей, размешать, а когда тесто поднимется, взбить его, впустить в тесто 3/4 стакана или полный масла, положить 2 стакана сахарного песка, немного соли, еще фунт муки, все это вымесить и поставить на теплое место; дать тесту хорошенько подняться, а потом сделать из него булки, наведя на них глянecь разболтанным сырым яйцом, и поставить в печь.

Из такого же теста можно готовить и крендели к чаю, обсыпав их сахаром. Пропорция каждой части как для хлеба, так и для булок может быть и уменьшена, и увеличена по желанию;

надо только согласно этому рецепту рассчитать, сколько какой части следует взять для состава теста,

в) для пирога

На 2^{1/2} ф. муки положить 2 ложки масла (постного или коровьего, по желанию) и в раствор влить дрожжей. Когда все поднимется, всыпать еще 1/2 ф., муки и сделать пирог. Начинка кладется, как кому желательнее: с мясным фаршем, с капустой и кашей, рыбой и т.п.

Для вкуса обыкновенно кладется в скоромную или постную начинку лук, но тогда его предварительно следует поджарить в масле. Если фарш мясной или рыбный покажется сух, то подлить в него бульону, в котором варилось мясо, а если начинка с грибами, то грибного отвара; его же влить и в кашу, капусту и пр., если пирог приготовлен с последними.

г) слоеное тесто для пирогов

Берется: два стакана муки, 1/2 стакана воды, яйцо и готовится тесто. После этого раскатать его в 1/2 пальца толщины. В середину раскатанного теста положить 1/2 ф. хорошего сливочного масла, предварительно растерев его так, чтоб в нем не виделось крупинок. Положенное масло прикрыть краями раскатанного теста, вновь прокатать, посыпать немного мукою, сложить несколько раз и опять прокатать. Повторить прокатывание, вновь сложить, посыпать и снова катать, пока тесто совершенно вберет в себя масло. Прокатать его в последний раз, положить в пирог любую начинку и поставить в печь.

Если пирог хотите приготовить сладкий, то, приготовить вышесказанным образом слоеное тесто в палец толщиной, положите вместо фарша варенье, а поверх его наложить из слоеного теста решетку.

д) для пирожков к супу

Желаете Вы иметь подобные пирожки из слоеного теста, поступайте, как сейчас о нем сказано, а потом готовьте пирожки. Но когда вы желаете кушать пирожки из обыкновенного теста, то приготовьте его, как об этом объяснено для простого пирога, делайте пирожки. Скоромный день — с любой начинкой; постный — на постном масле и с постной начинкой, положив в нее поджаренного

луку, немного перцу, бульону или отвару, в котором варилась рыба или грибы. Эти же приправы для вкуса можно класть и в мясной фарш, но тогда и бульон должен быть сваренным из него. *Примечание:* слоеное тесто советуется приготавливать по возможности в холодном месте: масло лучше с ним смешивается и пропитывает его.

е) для оладий

Взять по количеству обедавших, например, на 5 человек, $4^{1/2}$ стакана муки, немного дрожжей, ложку сахара, воды $2^{1/2}$ стакана, лимонной цедры и немного соли; все это смешать и сделать опару. Когда она поднимется, начинать жарить оладьи. Горячие подают с чем кому угодно. Из такого же теста, будет ли мука пшеничная, гречневая или другая, не прибавляя ни сахара, ни цедры можно печь блины.

Хлеб житный петлеватый

На гарнец муки взять кварту сыворотки и 4 лота дрожжей. Развести дрожжи в 1-м стакане сыворотки. Полгарнца муки расчинить двумя стаканами сыворотки, влить дрожжей, через час тесто должно подойти; тогда всыпать остальную муку, стакан сыворотки, ложку соли, ложку тмину, если кто любит, вымесить хорошо и, когда подойдет, выделывать хлеб на доске, посыпанной мукой, и оставить, чтобы еще поднялся. Во время восхода на доске, смочить несколько раз водой кистью из щетины. Из этой пропорции должно выйти три больших хлеба. Когда подойдет, поставить в горячую печку. Времени на это нужно 6 часов.

Хлеб ржаной

Пригоршню ржаной муки запарить водой. Опара должна быть густая и поставлена в 3 часа дня. Когда остынет, положить стакан дрожжей, вымесить хорошо. В 9 часов вечера подлить теплой воды столько, чтобы тесто было, как сметана, выбить отлично и поставить до утра. Всыпать муки, соли ложку, вымесить и, когда поднимется, выделывать на доске

хлебы, поливать горячей водой и ставить в горячую печь.

Отличное тесто для пирогов, пирожков, коржиков, рантов

Фунт сливочного масла, стакан сахара (если нужно тесто сладкое), полтора фунта муки и 12 ложек холодной воды и соли, вымесить хорошо на доске и вынести на холод. Если нужно, то взять его через несколько часов, а то можно оставить на холоде несколько дней.

Перекатать на доске довольно тонко, сложить и опять перекатать, так раза три, и вынести хоть на 10 минут или больше, чтобы остыло, и таким образом перекачивать 3-4 раза. Делать коржики, пирожки, что угодно, помазать яичком и печь в довольно горячей печке. Когда кто привыкнет к этому тесту, применяет его ко всему. Отличные можно делать пироги с яблоками, со сливами венгерками, с вареньем.

Если пирог делается с решеткой, то фрукты нужно лучше подтушить с сахаром; если же без решетки, то можно спечь пирог раньше, обложив его рантом, а варенье или повидло положить после и опять вставить на минутку в легкую печку.

Рубленое тесто паштетное

Просеять на доску 1 ф. муки, вбить 1 яйцо, разболтать желток с белком, всыпать муки, кусочками масла ($1/2$ ф.), посолить и рубить секачем, пока тесто не будет отставать от доски. Разделить тесто на две части, раскатать довольно тонко, наложить фаршем мясным или из сладкой капусты, или другим каким-нибудь, прикрыть тестом, помазать яйцом и спечь в довольно горячей духовке.

Крохкое тесто для пирогов

1 ф. муки, 2 яйца, ложки две сметаны, соли, размешать, потом вмесить $1/2$ ф. смальцу и $1/2$ ф. сахару. Печь в довольно горячей духовке.

Пирог, пирожки и другое

Русские пироги с творогом, капустой и повидлом

2 стакана муки всыпать в чашку, расчинить стаканом теплого молока и двумя лотами дрожжей; когда подойдет, вбить 3 яйца и 3 желтка, ложку нетопленного масла, ложку сахару и соли, прибавить еще 2 стакана муки, вымесить и поставить в теплом месте, чтобы тесто подошло. Взять четвертушку чистой бумаги, вымазать маслом, растянуть тесто на половине бумаги, положить приготовленный творог с яйцами, оттушенную капусту или повидло, завернуть бумагой, класть на лист и, когда подойдут, вставить в печку. Выложить на блюдо, сняв бумагу, подать к ним сметану, если они с творогом.

Пироги из житного теста

Когда тесто для петлеванного хлеба готово, можно сделать отличные пироги к завтраку. Один фунт творогу утереть с двумя яйцами и посолить. Сделать продолговатый, очень тонкий корж из теста, наложить творогом, прикрыть другим коржом теста, залепить кругом и изжарить на горячем масле или смальце. Только тесто должно быть очень тонкое и обе стороны пирога поджаренные.

Пирог с разным вареньем

Сделать тесто, раскатать тонкий корж, круглый, по величине сковородки, на которой будут печь, сделать решетку, борт кругом, помазать яйцом и поставить в горячую печку. Когда уже готов, в каждую клетку положить варенье. В одну клетку красного какого-нибудь, в другую зеленого, в третью желтого. Можно удвоить пропорцию теста, сделать на большую сковороду (нужно, чтобы сковорода была тонкая), клеточки поделать небольшие, аккуратные и кругом пирога наложить зеленого варенья, например, крыжовника, второй ряд темно-красного, как вишни, а потом ярко-красного, а на середину опять

зеленого. Летом отварить наскоро абрикосы с сахаром — тоже очень красиво и вкусно. Также можно отделать яблоками и грушами.

Пирог с яблоками или вареньем

Замесить $\frac{3}{4}$ ф. муки с 6 ложками воды и с фунтом масла и вынести на холод. Потом нужно тесто перекачивать раза 3 через каждые $\frac{1}{4}$ часа, сделать из теста корж с кантом по краям и наложить повидла или тушеных с сахаром яблок, сверху положить решетку из этого же самого теста и печь в духовой печке. Или, даже лучше, спечь без варенья и наложить его потом уже на готовый пирог.

Пирог из саго

Сварить саго, откинуть на сито, перемыть холодной водой, смешать с распущенным маслом, положить на какое угодно заранее приготовленное тесто ряд саго, ряд рубленных яиц, потом саго и яйца посыпать солью, перцем, полить маслом, покрыть тестом, зашипать, помазать яйцом, обсыпать сухарями и поставить в жаркую печь.

Пирог из маннх круп

Закипятить 3 стакана молока с $1\frac{1}{2}$ ложками свежего масла и $\frac{1}{2}$ стакана сахара, всыпать 1 стакан маннх круп, сварить кашу, остудить, положить $\frac{1}{4}$ стакана коринки, можно прибавить $\frac{1}{4}$ стакана изюма и очень хорошо, если положить немного цукатов из апельсинов, но это все не обязательно; цедру из лимона вымешать с 6-тью желтками, утертыми с $\frac{1}{4}$ ст. сахара и с пеной из 6 белков, разделить это тесто на 3 части и сжарить на масле 3 коржа, при чем опрокинуть прямо каждый на другую сковородку, а потом жарить другой. Первый корж помазать густым вареньем, а потом класть на нем следующий и тоже помазать вареньем, верх и бока вымазать пеной из 4 белков,

взбитых с 1/3 стакана сахара, поставить в духовку, чтобы подрумянился. Летом очень хорошо перекладывать это тесто свежими фруктами: протертой клубникой с сахаром, малиной, абрикосами, тоже протертыми; все это — в сыром виде.

Пирог с вязигу

Намочить вязигу на ночь в воде, на другой день варить в воде часа 3, пока вязига делается совершенно мягка, слить воду, вязигу порубить, вложить в распущенное масло, посолить, посыпать перцем. Отдельно сварить рис и несколько яиц порубить, смешать вместе с вязигой. Приготовить тесто на дрожжах или слоеное, наполнить пирог фаршем и поставить в горячую печь. Вязигу нужно брать сообразно с пропорцией теста, т.е. на ту пропорцию теста, которая взята для пирога с мясным фаршем, нужно взять вязиги полфунта.

Пирог с кислой капустой и рыбой

Утушить с маслом кислую капусту, прибавить рубленного лука и перца. Снять кожу с какой-нибудь рыбы порезать кусками, вынуть кости, посолить, поджарить слегка в масле, смешать с капустой и запечь в каком угодно тесте. Можно вместо рыбы положить отваренных сушеных грибов, порезанных кусочками и поджаренных в масле.

Пирог со свежей капустой

Небольшую голову капусты разрезать на части и вскипятить один раз в соленой воде и, отжав воду, мелко порубить. Взять полфунта масла, поджарить с рубленным луком, положить в масло рубленную капусту, тушить до готовности; когда остынет, положить на раскатанное слоеное или кислое тесто, защищать, дать подняться, если тесто дрожжевое, помазать яйцом, посыпать сухарями и поставить в жаркую печь.

Пирог на соде

Сделать тесто из 1 чашки сметаны, чашки сахара, 1/2 ложечки соды и муки в таком количестве, чтобы тесто было мягкое. Из этого теста сделать пирог с решеткой, наложить повидлом, яблоками или мармеладом и поставить в печь. Делать его довольно тонким.

Пирог-расстегай

Кислое тесто раскатывают не очень толсто, кладут на него фарш, а сверху — кусочки лососины, семги, белуги или осетрины; кругом защипывают и оставляют середину открытой, как у ватрушек, с той только разницей, что ватрушкам придают круглую форму, а расстегаю продолговатую. Смазывают маслом и ставят в печь.

Пирог татарский

Испечь обыкновенные блины, смазать с обеих сторон маслом и уложить в кастрюлю, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, и каждый блин смазать протертым и посоленным творогом и посыпать порошком корицы, пока таким образом вся кастрюля наполнится и последний слой творога прикрыть блином, намазать маслом, посыпать сухарями и запечь.

Пирог-курник

Сварить курицу в небольшом количестве воды, разрезать на мелкие куски; три четверти стакана гречневой крупы протереть с 2 яйцами и высушить, протереть через решето, прокипятить полтора стакана воды с двумя ложками масла, всыпать крупу, немедленно размешать, чтобы не было комков, поварить минут 5, поставить ненадолго в печь, чтобы слегка просохла, смешать с крутыми яйцами и зеленью, посолить. Уложить на лепешку половину каши, положить на нее разрезанные куски курицы без костей, покрыть остальным фаршем посыпать сверху укропом; перед тем как сажать в печь, влить в середину крепкого куриного бульона, закрыть маленькой лепешкой, защищать, смазать яйцом посадить в печь.

Пирог-кулебяка по-русски

Взять для теста: 3 ф. муки, 1 фунт масла, 6 яиц, 2 стакана молока, 3 зол. сухих дрожжей и щепотку соли. Для фарша: 2 ф. какой-либо свежей рыбы без костей, 5 луковиц, полтора фунта масла, полстакана зелени укропа, 3 стакана смоленских круп, 2 яйца, два фунта семги или лосося провесной и 1 яйцо.

Тесто делают на молоке с дрожжами, дают подняться и прибавляют масло, яйца, соль и остальную муку и дают еще раз подняться, а между тем в то время готовят начинку: берут 2 ф. какой-либо свежей рыбы без костей, поджаривают с полфунтом масла с 5-ю головками лука, прибавляют полстакана рубленной зелени укропа и все хорошо рубят.

Отдельно берут 3 стакана смоленских круп; растирают с 2-мя сырыми яйцами, высушивают и протирают через решето.

Далее берут 1 бутылку воды и 1 ф. масла; когда вода закипит, всыпают муку и хорошо мешают, солят и ставят на самое короткое время в духовую печь, чтобы слегка разопрела, после чего смешивают с рыбным фаршем.

Отдельно приготавливают ломтиками семгу и делают кулебяку так: на металлическое круглое блюдо раскатывают тесто, оставляя на столько края, чтобы их можно было сверху закрыть и защипать. На середину этого теста кладут половинное количество фарша, на него — ломтики семги, на них остальной фарш, защипывают, смазывают яйцом, посыпают сухарями и ставят в печь. Когда готово, то прикрывают чем-либо, чтобы пирог отмок.

Постные пирожки

Делают тесто такой густоты, как на вареники, из двух ложек подсолнечного масла и достаточного количества муки, потом тесто раскатывают, как на лапшу, и делают пирожки с капустой и с кусочками рыбы. Жарят пирожки на сковороде в подсолнечном масле.

Дутые пирожки

Взять 1 ф. муки, растопить четверть фунта масла, налить чайную чашку воды, немного соли, сыпать по немного муку, все мешая, когда станет довольно густо, влить масло; все хорошенько сбить, потом положить на доску муки, немного повалять, чтобы тесто было мягкое; потом раскатать тонко, накладывать блюдечко, вырезать, потом класть начинку, какую угодно, или варенье, загибать на одну сторону.

Пирожки с говяжьим фаршем

Взять вареной говядины из супа, изрубить ее, поджарить в масле, 2-3 луковицы, искропить их и положить в говядину, туда же положить соли, перцу, 1 или 2 ложки бульона или сметаны, все это немного поджарить в кастрюле или на сковороде, когда остынет прибавить 2 сваренных в крутую изрубленных яйца, заделать в тесто, приготовленное по одному из вышеуказанных способов, помазать яйцом и спечь или сжарить в масле на сковороде.

Пирожки с капустой и яйцами

Взять полкочана свежей капусты, мелко изрубить его, прибавить 1-2 ложки масла, поджарить, чтобы капуста была мягкою, прибавить 2-3 мелко изрубленных вкрутую сваренных яйца, немного перцу, когда остынет заделать в тесто, приготовленное по одному из вышеуказанных способов.

Пирожки с рисом и яйцами

Сварить полстакана риса в воде, когда зерна станут слепляться, то откинуть на друшляк и, мешая, всполоснуть холодной водой, прибавить одну ложку растопленного масла, 1 ложку бульона, посолить, положить 2-3 мелко изрубленные крутые яйца, размешать и заделать в тесто, приготовленное по одному из вышеуказанных способов.

Пирожки с капустой и рыбой

Взять какую угодно рыбу, очистить ее, обжарить в масле. Когда остынет отделить от костей, нарезать кусочками, смешать с приготовленной капустой, или положить слой капусты и слой рыбы, посыпать солью, перцем и заделать в тесто, приготовленное по одному из вышеуказанных способов.

Пирожки со свежими грибами

Взять вершушек молодых боровиков, разрезать каждый на 4 части, сложить в кастрюльку, посыпать солью, перцем, зеленым рубленным луком, укропом и поставить на огонь. Когда грибы пустят сок и начнут кипеть, положить ложку масла и 2 ложки хорошей сметаны, хорошенько прокипятить, чтобы грибы не были сыры, остудить на льду, начинить пирожки.

Пирожки с телячьим ливером

Отварить полфунта телячьего ливера, изрубить его мелко, положить в кастрюлю или сковородку, в которой раньше поджарить мелко изрубленные 1-2 луковицы, посолить и посыпать перцем, поджарить немного. Туда же положить одно мелко нарезанное крутое яйцо, размешать и начинить тесто или напечь тоненьких блинчиков навернуть их в фарш и поджарить в масле на сковороде.

Пирожки-блинчики с раковым фаршем

Сварить 20-30 раков, очистить шейки и ножки и мелко изрубить их, отдельно в кастрюле распустить одну ложку масла, разбить туда 2-3 сырых яйца, положить 2-3 чайных ложки сливок или хорошей сметаны. Мешая, сварить жидкую яичницу, туда же положить изрубленные раковые шейки, мускатного ореха, посыпать сухарями, размешать. Подержать на огне, нажарить тоненьких блинчиков, класть на них фарш тонкой плоской, загнуть края блинчиков с обеих концов, свернуть в трубочку или свернуть конвертиком, помазать предварительно края белком, блинчики

помазать яйцом, обсыпать сухарями и поджарить на сковородке, смазанной маслом.

Пирожки с мозгами

Взять бычачьи или телячьи мозги, отмочить их, очистить, положить в кипяток, посолить, прибавить уксуса, перца, лавровый лист, дать вскипеть. Вынуть осторожно, опустить в холодную воду, когда остынет нарезать мелкими кусочками. Отдельно поджарить на масле одну мелко нарезанную луковицу, всыпать 1 чайную ложку муки, немного сметаны, размешать, вскипятить. Положить туда мозги, посолить (можно всыпать немного мускатного ореха, укропа, и несколько капель лимонного сока), нафаршировать этим серединки испеченных из соленого теста пирожков или напечь тонких блинчиков, класть на них тонкой плоской полоской фарш.

Пирожки с гречневой кашей и яйцами

Сварить накануне крутую гречневую кашу. Поджарить на масле мелко изрубленную луковицу, смешать с кашей, посолить, положить перца, 2-3 рубленных яйца, смешать вместе, поделать пирожки из рассыпчатого теста и, поставить в печь.

Пирожки с грибами

Поджарить ложку масла с луком, положить сваренные и мелко порубленные грибы, 2 ложки сметаны, прибавить рубленных яиц и делать пирожки из слоеного теста.

Кулебяка с рыбой

Этот пирог делается также из теста слоеного или теста на дрожжах. На ночь намочить полфунта вязиги, на другой день сварить до мягкости, слить воду, остудить, порубить не особенно мелко, сложить в кастрюльку, в которой сначала распустить большую ложку масла, всыпать горсть рубленого лука и размешать. Отдельно очистить какой-нибудь рыбы, лучше судака или линя, распластать, снять кожу,

выбрать кости. Взять 6 яиц, сварить, порубить, посолить, посыпать перцем, когда все готово, а также и тесто. Раскатать слегка тесто, положить на глубокую сковороду, подмазанную маслом, положить, прежде всего, ряд вязиги, потом рыбу, нарезанную кусками, тесто зашипать, помазать яйцом или маслом, посыпать сухарями, и если пирог из теста на дрожжах — дать подняться и поставить в горячую печь.

Ватрушки с капустой

Сделать обыкновенное дрожжевое тесто из двух стаканов муки, 1 лота дрожжей, немного молока, 1-2 яиц, соли. Когда второй раз подойдет, поделатъ круглые коржики, края поднять и наложить капустой, отгушенной с маслом, луком, перцем и солью, края помазать яйцом, капусту полить маслом с луком и вставить в довольно горячую духовку. Такие же ватрушки можно делать из кислой капусты.

Ватрушки со шпинатом

Приготовить тесто, и спечь ватрушки, т.е. коржики с завороченными краями. Приготовить шпинат, как обыкновенно, поставить его с кастрюлькой в горячую воду, чтобы не остыл; перед подачей на-

ложить на горячие ватрушки, посыпать мелко изрубленными крутыми яичками.

Пызы с ветчиной

Сделать обыкновенное дрожжевое тесто; 1 ф. муки, стакан молока, 4 яйца, 2 ложки дрожжей, 2 ложки масла, 1 ложку сахару, соли. Сначала муку расчинить теплым и локом и дрожжами, а когда поднимется, положить масла, яйца, досыпать остальную муку; когда взойдет, поделатъ круглые пирожки, как шарики, с ветчиной, порезанной тоненькими ломтиками, со свежим салом и пережаренным луком. Каждый шарик помазать маслом и уложить в кастрюлю, вымазанную смальцем; когда подойдут в кастрюле, поставить в духовку.

Пызы с говядиной

Сделать тесто. Руки обмакнуть в масло и выделывать шарики с фаршем. Изрубить мелко оставшуюся говядину, жареную или вареную, перемешать с поджаренным луком в масле, посыпать перцем, вбить два желтка. Шарики уложить в кастрюлю, высыпанную сухариками и политую маслом, и когда шарики подрастут, вставить в духовку.

Подать как пирог, к бульону или к борщу.



Паштеты

Паштеты всегда делают из слоеного теста. Фарш может быть весьма различный; преимущественно идет всякого рода рыба, дичь, домашняя птица и даже раки.

Рыбный фарш

Снять с рыбы кожу, вынуть кости и мясо рыбы порубить вместе с луком, прибавить булки, размоченной в молоке и выжатой, посолить, посыпать перцем, растереть в миске с ложкой масла, 4 желтками и 1 белком. С рыбы, из которой должен быть приготовлен паштет, снять кости, нарезать порционными кусками, потушить с маслом и полстаканом вина; если лососина, то прибавить ложку уксуса. Приготовить слоеное тесто, раскатать в полпальца толщины, выложить им глубокую сковороду или какую-либо другую круглую плоскую форму, положить сначала приготовленного фарша из рыбы, потом тушеную рыбу, покрыть опять фаршем, потом покрыть кружком теста, края защипать и поставить в печь.

Соус к такому паштету подается из трюфелей, из шампиньонов или из сарделек. Если намерены подать соус из трюфелей, то можно прибавить несколько рубленых трюфелей в фарш.

Паштет с разными фаршами

Если привыкнуть делать хорошо слойку, можно делать паштеты с разными фаршами из мяса, рыбы, грибов, сладкой капусты, только чтобы не были очень мокрые, если в них прибавляют сметаны. Паштеты подают к закускам — холодные или горячие в тесте; к бульону вместо пирогов, на ужин — горячие, непременно с соусом в соссиерке.

Корзинка для паштетов

Сделать тесто, раскатать корж в палец толщины, вымазать кастрюльку смальцем, посыпать сухариками и выложить цельным коржом дно и бока. Насыпать полно простого сухого гороха, чтобы тесто не отпало, и спечь в духовке. Можно такую корзинку делать в форме, будет

красивее. Можно то же делать из слоеного теста, только осторожно вынимать.

Паштет из телячьей печенки

На этот паштет идет только молодая телячья печенка; старая, большая совсем не годится. Печенка оттушивается в кастрюле с 1/2 ф. свежего несоленого масла и 1 ф. свежего сала и с кореньями. В кастрюлю кладется одна морковь, петрушка, 1/2 сельдерея, 1 лук-порей, 1 простой лук. Потом печенка вынимается, весь жир и коренья протираются сквозь сито в миску, печенка на тертушке протирается туда же; все это хорошенько вымешивается, солится и посыпается перцем. Плоская кастрюля выкладывается коржом из слоеного теста и намазывается фаршем, а сверху кладется несколько кусочков жареной дичи, а если ее нет, то заменяется домашней птицей: цыплятами, утками или голубями, — только поджарить их нужно, как дичь.

Жарить нужно так: положить накануне внутрь птицы несколько зернышек можжевельника, облить всю ее салом и жарить. Потом можжевельник вынуть, птицу порезать на кусочки, кости вынуть и, перекладывая фаршем, залить несколькими ложками грибного бульона, только бульона нужно немного; если есть, положить тушеных в масле шампиньонов; сверху все покрывается тестом, украшенным розочками, мажется яичком и печется. Подается соус с пикулями.

Паштет из уток

Хорошо вымытые 2 утки разделить на части, посыпать солью, перцем и прибавить немного имбирю. В кастрюлю положить масла, считая ложку на каждую утку, закипятить, положить разрезанных уток. Когда они немного оттушатся, влить крепкого бульона и тушить до полной го-

товности. Телячью молодую печенку оттушить с салом, стереть на тертушке, сало протереть сквозь сито (1 ф. свежего сала), прибавить 2 ложки тертой булки; если фарш недостаточно жирный, прибавить масла, 4 желтка, соли, перцу и все хорошенько вымешать. Сделать слоеное тесто из 1^{1/2} ф. муки и 1^{1/2} ф. слоеного масла, раскатать круг величиной с небольшое круглое блюдо, потом еще два круга, в которых вырезать середину величиной в тарелку, и еще 4-ый круг величины 1-го круга, украсить его розочками из этого же самого теста, помазать яйцом и красиво подрумянить. Слойку надо печь в очень горячей духовке. Положить на блюдо 1-ый круг, потом два вырезанные круга, в отверстие положить утки, перекладывая их фаршем, полить их немного соусом. Заварить 1/4 ф. свежего масла с двумя ложками муки, развести бульоном из-под уток, положить капорцев или пикули, подкрасить пережаренным сахаром, влить сок из лимона, закипятить. Паштет накрыть крышкой из слойки, прикрыть бумагой и вставить с блюдом в теплую духовку, чтобы подогрелся. Соус подать отдельно.

Паштет из дичи

Несколько штук дичи или зайца нашпиговать салом, посолить, изжарить до половины готовности 1 телячью печенку, намоченную в молоке, оттушить с кореньями и 1 ф. сала или масла. Телячью лопатку жареную порубить мелко, печенку протереть сквозь сито вместе с кореньями и салом, перемешать с телятиной и с булкой, вымоченной в молоке, влить туда весь жир из под печенки, положить соли и перцу. Выложить кастрюлю слоеным тестом, положить ряд фарша, капорцев, кусочки лимона, ряд дичи кусочками и опять фарш, прикрыть тестом и печь. Под конец поднять крышку и подлить соуса из крепкого бульона с капорцами и лимоном. Остальной соус подать отдельно.

Паштет-заливное из дичи

1 куропатку, 1 рябчика и 1 чирка, очистить от перьев выпотрошить, обмыть холодной водой, срезать с костей мясо,

мелко изрубить, смешать с мякотью от половины французской булки, намоченной в молоке и выжатой, сложить в ступку, истолочь, смешать с 2 сырыми яйцами и 2 столовыми ложками хорошего русского масла, посолить, протереть через решето и оставить.

Взять полфунта телячьей печенки и кусок шпика величиной в куриное яйцо, изрубить то и другое мелко, поджарить на сковороде, смазанной коровьим маслом, истолочь, протереть через решето, смешать с первым фаршем, вложить в кастрюлю, внутри смазанную коровьим маслом, и поставить в духовой шкаф или горячую печь на один час. Когда будет готово, дать остыть, затем вынимать ложкой правильные части, разложить в небольшом расстоянии друг от друга на блюдо, положить в промежутках шейки и залить густым бульоном, приготовленным из костей дичи, телячьих ножек и листов желатины.

К этому заливному подается в отдельной посуде соус, приготовленный так: 4 сырых желтка растереть с 1 столовой ложкой мелкого сахара, влить полторы столовых ложки прованского масла, полстакана бульона, полстакана ренского уксуса, всыпать полстакана мелко натертого хрена размешать хорошенько, чтобы была однообразная масса.

Паштет из бекасов

Сжарить бекасы. Выложить кастрюлю блинчиками и класть бекасы, перекладывая двумя блинчиками, одинаковыми по величине с кастрюлей, и немного толще обыкновенных, сверху заложить блинчиком и запечь в духовке.

Подать соус из мадеры.

Паштет из печенки.

Молодая телячья печенка очищается от верхней пленки, моется (солить печенку не нужно) и кладется в кастрюлю; туда же кладут 2 корешка очищенной моркови, 1 небольшой корешок петрушки, 2 корешка сельдерея, 1 лук-порей, 1 обыкновенный лук, 1 ф. свежего несоле-

ного сала (шпику) и 1 ф. свежего масла. Все это накрывают крышкой и ставят в духовую печь подтушить. Потом печенку вынимают и, протерев ее на тертушке, кладут обратно в кастрюлю и затем все вместе с кореньями и жиром протирают на сито. Сало, если оно хорошо уварено, отлично протирается на сите. Получившуюся массу солят по вкусу и утирают ложкой, как крем, после чего кладут в форму и выносят на лед. Чтобы паштет удобно было вынуть из формы, нужно ее поставить на минуту в горячую воду.

Паштет из зайца

2 зайца обчистить, вымочить в воде и уксусе, снять с них кожицу, вынуть жилы, спинки оставить для жаркого, а все остальные части, передние и задние, положить в кастрюлю; прибавить разных кореньев (по одному средней величины корешку), 1 луковицу, лаврового листа, несколько зерен перца простого и душистого, 1 ф. свежего сала, порезанного на куски, 1 ф. свежего масла; все это вместе тушить, пока мясо не делается совсем мягким; протереть все сквозь сито и утереть в макотре как можно лучше. Положить в формы, хотя бы в поливяные рынки, и вынести на холод. Этот паштет гораздо дольше сохраняется, чем паштет из печенки.

Паштет с фаршем из раков

Сделать из слоеного теста два коржа, круглые или продолговатые, и спечь. Наложить следующим фаршем, заранее приготовленным: отварить на 30 раков 1/2 ф. приблизительно рису, перелить его холодной водой, чтобы был рассыпчатый. Раки, отваренные с солью, петрушкой и укропом, почистить, шейки оставить, а все остальное — лапки, внутренний жир из скорлупок, верхняя частички шеек, порубить и перемешать с рисом. Из скорлупок сделать масло, прибавить его в фарш, а также укропу, 2-3 сырых яичка, все вымешать и немного подтушить. Горячий фарш и шейки положить на горячий пирог, прикрыть другим пирогом и перед

тем как подавать, поставить на минуту в духовку. Подать к нему раковый соус.

Паштет раковый с горошком

Выложить глубокое блюдо тонко раскатанным слоеным тестом; сварить 50 раков, очистить шейки и лапки, мелко изрубить, смешать с большой ложкой масла, несколькими толчеными сухарями, зеленой рубленой петрушкой, прибавить одно яйцо. Сварить отдельно зеленый горошек со сливками; остудить, положить на тесто ряд горошка, если раков много, то ряд раковых шеек и ряд ракового фарша, так поступать, пока блюдо наполнится. Накрыть слоеным тестом и поставить в печь.

Паштет холодный из рыбы

Снять кожу с какой-нибудь рыбы: судака, окуней или линей, выбрать кости и свесить, чтобы было мяса 5 фунтов. Для этой пропорции взять 2 французских хлеба, обрезать кругом корку, размочить в холодной воде и крепко отжать, немного рубленого лука, соли, перца, столочь все вместе в одну массу, прибавить 5 яиц, протереть сквозь решето, смешать с четвертью фунта масла, стертого добела, и завязать в чистую тряпку, намазанную маслом. Опустить в кипящую соленую воду и варить три четверти часа. Когда остынет, вынуть из тряпки, разрезать большими ломтями и подать с уксусом, горчицей или с горчичным соусом.

Паштет из лососины

Распустить полную ложку масла, поджарить в нем 2 мелко изрубленных луковицы, положить туда 3 фунта лососины, нарезанной мелкими кусочками, и тушить, накрыв крышкой, до половины готовности. Влить в кастрюльку, в которой тушится рыба, полстакана французского вина, четверть стакана уксуса и столько же воды, всыпать соли перца в зернах, несколько гвоздичек, лаврового листа, вскипятить на сильном огне, вынуть рыбу и остудить. Сделать фарш из рыбы, положить на блюдо ряд фарша, ряд лососины,

залить соком, в котором варилась рыба, покрыть слоеным тестом, помазать яйцом, разбитым с водою, и поставить в печь на 1 час. Подать к этому паштету соус из сарделек: вымыть, очистить и отрезать головки сарделек, мелко их изрубить, сварить в бульоне, процедить сквозь сито, прибавить кусок сухого бульона, немного лимонного сока и вскипятить.

Фарш рыбный приготовить следующим образом: взять какой угодно рыбы, снять кожу, порезать на куски, вынуть кости, посолить, посыпать перцем, положить 2 мелко изрубленных луковицы, поджаренных в масле, и мелко изрубить, положить булки, размоченной в воде или молоке, ложку масла, 3 желтка, 1 яйцо, растереть хорошо и готовить паштет.

Холодный паштет из гусиных потрохов

Взять внутренности от 15 гусей, намочить молоком на несколько часов и порубить; пол фунта свежего шпику порубить и смешать с потрохами, взбить 8 яиц, стакана два с половиной тертой булки, 3 или 4 рубленых трюфеля, выжать сок из 2-х лимонов, прибавить немного мускатного ореха, соли и размешать хорошенько. Вымазать маслом кастрюлю, посыпать сухарями, положить в нее фарш и печь в легкой печи. Когда испечется, истолочь в ступке, подкладывая понемногу масла (с полфунта), и протереть сквозь сито; выложить на блюдо, сгладить сверху ножом, обмазанным в прованском масле, убрать ланспиком или мусом.

Паштет из дичи и домашних уток

Паштет можно делать из разных дичих птиц: куропаток, бекасов, дупелей, уток и т.д. можно также готовить из зайца, серны или другой какой дичи. Порезанная на куски, наштигованная и наполовину у жаренная, дичь употребляется так же, как и рыба, в середину паштета, а снизу и сверху кладется фарш, приготовленный следующим образом: изрубить мелко кусок телятины и телячий потрох, под-

жарить в масле, полить немного бульона и еще потушить, прибавить немного рубленых трюфелей, белый хлеб, намоченный в молоке и отжатый, посолить, посыпать перцем протереть, прибавить 5 желтков и протереть хорошенько скалкой. Положить на приготовленное слоеное тесто ряд фарша, потом куски приготовленной дичи, посыпать каперсами, положить кусочки лимона, опять ряд фарша, накрыть тестом и поставить в горячую печь, где паштет должен сидеть более часа. Сделать отдельно соус с трюфелями или с каперсами; перед подаванием на стол поднять осторожно верхний слой теста, влить в середину стакан приготовленного соуса, остальной влить в соусник и подать на стол. Можно паштет делать из домашней утки.

Паштет из индеек, кур или каплунов

Очищенную индейку или курицу сварить с кореньями до мягкости, остудить, порезать на части, выбрать крупные кости и поступать так же, как со всеми паштетами, с той только разницей, что для этого паштета готовится фарш из одной телятины, без прибавления потроха. Соус к нему подается из трюфелей или шампиньонов, часть его вливается в середину паштета, а другая часть подается в соусник.

Паштет из цыплят или молодых индюшек

Очистить 6 цыплят, зарезанных накануне, разрезать каждого на 4 части, положить в кастрюлю, прибавить полфунта масла, лимон, порезанный кружками, 2 луковицы, несколько гвоздичек, зеленой петрушки, залить бульоном или горячей водой, накрыть и сварить. Потом вынуть цыплят из бульона, а бульон процедить через сито. Сварить 50 раков, очистить шейки, лапки, мелко порубить, прибавить тертой булки, ложку масла, 2 яйца, соли, перца размешать хорошенько, начинить раковые скорлупки и сварить в бульоне. Приготовить слоеное тесто, раскатать, положить сверху круглое блюдо и очень ос-

трым ножом обрезать края кругом блюда. Вырезанный круг сложить вдвое, посыпать сначала тесто мукой, потом опять посыпать и сложить вчетверо, сделать ножом в разных местах красивые нарезки; этот круг должен служить на покрывку паштета, остальное тесто порезать полосками в 3 пальца ширины. Вымазать глубокое блюдо свежим маслом, положить на дно приготовленных цыплят, фаршированные раковые скорлупки, если есть, раковые шейки, нарезанный кружками лимон, каперсы, переложить все маленькими кусочками масла. Уложить все так, чтобы середина была без краев, и налить несколько ложек бульона в котором варились цыплята. Края блюда обмазать яйцом; покрыть сверху приготовленным кружком теста, прижать к краям блюда, убрать сверху нарезанными полосами теста, помазать осторожно яйцом, чтоб тесто не свалилось, и поставить в жаркую печь. Бульон, в котором варились цыплята, процедить, прибавить сухого бульона, подправить поджаренной мукой с маслом, положить каперсов. Подняв осторожно слой теста испеченного паштета, влить туда несколько этого соуса, остальной подать в соусник.

Паштет из ветчины

1 ф. ветчины, 1 ф. свинины и 2 ф. телятины порубить мелко и растереть с 4 целыми яйцами, посыпать перцем, но не солить. Кастрюльку вымазать маслом, обсыпать сухарями, положить на дно фарш, потом кусочки ветчины, нарезанные вместе с салом, опять фарш и поставить в печь. Когда упечется, влить полстакана мадеры, смешанной с бульоном, не надолго поставить в печь и подать горячим.

Холодный паштет

2 заячьих задка, 1 ф. телятины, полфунта свежего свиного сала, потрох телячий сложить вместе, налить водой, прибавить кусок сухого бульона, несколько сухих грибов, тушить все вместе до мяг-

кости; когда все уж готово, грибы отбросить прочь, потрох стереть на терке, мясо, выбрав кости, мелко изрубить, прибавить 2 французских хлеба, размоченных в каком-либо бульоне, смешать все вместе, протереть сквозь сито и сложить в какую-нибудь каменную посуду. Паштет этот зимой может долго стоять. Подавать его хорошо к завтраку, намазывать на хлеб.

Паштет по-болгарски

Приготовить из теста паштетную форму. Покуда она будет печься, приготовить фарш так: 1 ф. молодой баранины от филея и четверть фунта копченой ветчины, положить 1 луковицу, 1 петрушку, 1 морковь, изрезанные на куски, 2 лавровых листа, 5 зерен черного перца, поставить на плиту и сварить до готовности мяса, которое вынуть, вместе изрезать на куски, которые должны быть более мелкими из ветчины и более крупными из баранины, оставить, а бульон процедить через чистую тряпочку, всыпать в него 1 стакан риса, положить 1 ложку русского масла, поставить на огонь и варить до готовности риса.

Смазав паштетную форму внутри русским растопленным маслом, сложить в нее послыно рис и мясо, при чем первым и последним слоем должен быть рис. Накрыв крышкой из теста, поставить в печь на полчаса. Подавая на стол, крышку паштета надрезать и влить внутрь полстакана лимонного сока.

Страсбургский паштет

Паштет этот делается на манер страсбургского из гусиных внутренностей. Взять внутренность из четырех гусей, нашпиговать и тушить в масле до мягкости, потом протереть сквозь сито, посолить, прибавить немного рубленных трюфелей и полстакана свежего распущенного масла, сложить в какую-нибудь посуду, где можно стереть все скалкой, сложить в какую-нибудь фаянсовую посуду, лучше в масленку, и подавать к закуске.

Ф а р ш и д л я п и р о г о в

Фарш из говядины

Изрубить мелко вареную говядину, положить масла, тертого печеного луку, перцу, соли, ложку бульону и немного тертой булки, все подтушить, а когда остынет, вбить один желток и хорошенько размешать.

Фарш из жареной говядины

Подтушить жареную говядину, а еще лучше свинину, доложить кусочек отваренного сала, все изрубить вместе; прибавить пережаренного луку, перцу, соли; для вкуса можно прибавить несколько шампиньонов. Все поджаривается и, когда остынет, кладется в пироги или пирожки. Или: изрубить вареную говядину, положить масла, переваренного с луком, перцу, соли, несколько ложек бульона, пережарить немного и в холодный фарш положить яичко.

Фарш из говядины

Зажарить 2-3 ф. жирной свинины, а если кто не любит, то говядины; мелко порубить, положить пережаренного луку с маслом, перцу, соли, несколько изрубленных яиц и сделать, как сказано раньше.

Фарш из раков

Шейки и лапки 30-ти вареных раков изрубить мелко и поджарить с раковым маслом и ложкой сметаны, прибавить укропу, перцу, соли, 2 желтка и все это подогреть. Как делается раковое масло, указано: Суп раковый

Фарш из грибов

Грибы свежие или сухие отвариваются и рубятся, прибавляется к ним поджаренное масло с луком, кладется ложки 2 сметаны, перцу, соли и тертой булки, и все подтушивается.

Фарш из печенки

Телячью печенку вымочить в молоке. В кастрюлю положить разных корней: морковь, петрушку, сельдерей, лук-порей, лук, 1 ф. сала, (которое хорошенько промыть в воде, если оно соленое, лучше употреблять свежее, несоленое), прибавить печенку, накрыть крышкой и тушить без соли. Потом, корни и соус протереть сквозь сито, печенку протереть на тертушке и все это смешать, добавить рубленой телятины или свинины, вымешать хорошо, посолить; если фарш недостаточно жирный, прибавить еще масла, посыпать перцем и положить в пирожки или пироги. Обыкновенно прибавляют к этому фаршу кусочками дичь или домашнюю птицу.

Фарш из раков для слоеного пирога

Отварить с солью штук 60 раков, почистить, шейки покрупнее оставить; из скорлупок сделать раковое масло, а все остальные части мелко порубить, перемешать с отваренным рисом, положить раковое масло, соли, перцу, укропу, наложить этот фарш на тесто, раковые шейки и опять фарш, прикрыть тестом, дать подойти, помазать яйцом и посыпать сухариками. Этот фарш употребляется обыкновенно для пирогов из слоеного теста.

Фарш из мозгов для слоеных пирожков

Отварить 1 мозг в соленой воде с уксусом, растереть ложкой, посолить и посыпать перцем. Поджарить одну луковичку с ложкой масла, всыпать пол-ложки муки, положить ложку бульону и все это заварить; смешать с растертыми мозгами, прибавить 2 взбитых желтка и лимонного соку, все это поджарить и накладывать на кружочки теста, подогреть.

Фарш из смоленских круп для дрожжевого пирога

1/4 ф. сухих грибов вымыть в горячей воде и отварить. 1 ф. смоленских круп растереть с 2 яйцами и высушить; сварить из них рассыпчатую кашу в грибном бульоне, в который надо положить ложку масла или смальца и соли по вкусу. Перемешать кашу с мелко изрубленными грибами, укропом и, если бы оказалась недостаточно жирная, положить масла; 4 молодых цыпленка изжарить и разделить на части. Положить на тесто, раскатанное в палец толщины, половину каппи, цыплят и опять кашу, закрыть тестом, дать ему хорошо подойти, помазать яйцом, посыпать сухариками, поставить в довольно горячую духовку. Подавать горячую.

К кулебяке подать свежее масло.

Фарш из риса и рыбы

Отварить, не переваривая, 1 ф. рису и перелить холодной водой. Перемешать с 1/4 ф. отваренных и изрубленных сухих грибов, со скоромным или горчичным маслом, пережаренным с луком так, чтобы фарш был довольно жирный. Изжарить какую-нибудь рыбу или отварить осетрину или употребить семгу. Наложить на тесто рис, рыбу кусочками (можно попеременно осетрину с семгой и даже вымоченного и изжаренного судака малосольного) и опять рис. Накрывать тестом, дать подойти, помазать яйцом, посыпать сухариками и испечь.

Фарш из сладкой или кислой капусты

Рубленую капусту подтушить немного с маслом, потом посолить, посыпать перцем; если фарш недостаточно жирный, прибавить еще масла и все еще раз подтушить. Положить изрубленные крутые яички.

Для дрожжевых пирожков

В глиняной посуде поставить в духовую печь кислую капусту. Когда она сделается мягкой, положить постного масла,

пережаренного с луком, в такой мере, чтобы капуста была довольно жирная, и довольно много луку; прибавить вареных, мелко изрубленных сухих грибов, перцу и соли.

Фарш из рису с вязигой (для пирога и пирожков)

1/4 ф. вязиги вымыть, налить холодной водой и отварить до мягкости, только не переварить. Вязига должна быть прозрачная и настолько мягкая, чтобы можно было легко раскусить. Отварить рису 1/4 ф., перелить холодной водой. Отварить 1/4 фунта сухих грибов, порубить их мелко. Растопить масла с луком. Вязигу порубить, перемешать с рисом и грибами, полить маслом с луком (фарш должен быть жирный), посолить, посыпать перцем, вымешать ложкой. Смотреть, чтобы рис не был переваренный. Сделать пирожки из дрожжевого теста круглые, как булочки, помазать яйцом.

Фарш из печенки для слоеного теста (паштет)

Телячью печенку помочить в молоке несколько часов и обмыть. Положить в кастрюлю 1 ф. свежего несоленого свиного сала, разных кореньев по одному небольшому корешку, кроме картофеля, одну луковицу, лаврового листа, зернистого перцу, печенку и все это тушить под крышкой. Когда печенка готова, вынуть ее, стереть на терке в ту же кастрюлю; потом все, что тушилось в кастрюле, перетереть вместе с печенкой сквозь сито и утереть в макотре. Зажарить несколько штук какой-нибудь дичи или утку, напшигованную салом. Положить на тесто фарш из печенки, кусочки дичи и опять фарш и поступить, как сказано раньше.

Фарш из рыбы

В мелко изрубленную сырую рыбу положить поджаренного с луком масла, рыбью печенку, булку, желток, соли и перцу, все хорошенько размешать и подтушить.

Фарш из рису с осетриной или семгой

Отварить фунт риса, перелить холодной водой, только не разваривать до полной готовности, перемешать с луком, поджаренным в масле, посолить, посыпать перцем, добавить мелко изрубленных грибов. Фарш должен быть довольно жирный. Наложить этим фаршем дрожжевой пирог, положить на фарш отваренную осетрину, хорошо посоленную или малосольную, прикрыть рисом, потом тонким слоем теста, дать подойти, помазать яйцом, а чтобы имел вид более красивый — посыпать крошанкой, которую делают следующим образом: месят муку с маслом и солью, очень твердо, выносят на холодное место, а потом крошат в руках или протирают на дуршляге и этим посыпают пирог, как миндалем.

Фарш из соленой рыбы

Рыбу хорошенько вымыть и намочить в воде, по крайней мере на сутки, при чем воду постоянно менять.

Когда она достаточно вымокнет, жарить ее на постном масле, рубить и прибавлять вареного картофеля, или, даже лучше, вареной фасоли, протертой сквозь сито, или вареного рису, влить постного масла, пережаренного с луком, и посыпать перцем. Если пироги делаются с малосольной осетриной, то прибавляется непременно рис. Хорошо класть в этот фарш и грибы.

Фарш из мака

Лучше покупать серый мак; при этом нужно обращать внимание, чтобы мак был чистый, без песку, и не горький. Сначала мак нужно пересеять, потом спарить его горячей водой сквозь сито и налить теплой водой на несколько часов, потом брать его понемногу в глиняную макотру, не поливянную, и растирать с сахаром. Растирать нужно хорошенько. Положить по вкусу сахару, рубленого миндаля, кишмишу и ванили.