

А 199
538

801-17
581

КАКЪ ПРИГОТОВИТЬ РАЗНЫЕ
ИМЕНИННЫЯ ПИРОГИ

БУЛЬОНЪ.

ПИРОЖКИ,

КАКЪ ЗАКУСКА КЪ БУЛЬОНУ И СЛАДКІЕ.

В Л И Н Ы.

СОСТАВИЛА

Ф. ПЛАХОВА.



ВАРШАВА.

ВЪ ТИПОГРАФИИ С. ОРГЕЛЬБРАНДА СЫНОВЕЙ.

—
1892,

ДОЗВОЛЕНО ЦЕНЗУРОЮ.
Варшава, дня 21 Апрелья 1892 года.



2014244936

82569-0

Посвящаю

Всѣмъ Любителямъ

ПИРОГОВЪ.

КНИГА ИМЕЕТ

Печата. листов	Выпуск	В перепл. един. соедин. №№ вып.	Таблиц	Карт	Иллюстр.	Служеб. №№	№№ списка и порядковый	1955 г.
								9

627/16—250 ты.

3

490

ПРЕДИСЛОВІЕ.

~~~~~

*Какъ большая любительница пироговъ разнаго калибра и сортовъ, которые мнѣ приходилось часто приготовить, я хотѣла бы сообщить свое умѣніе приготовить ихъ тѣмъ изъ своихъ соотечественницъ, которыя еще не успѣли собственною практикою дойти до этого искусства.*

*Часто кухарки портятъ дорое пироги только потому, что не знаютъ вѣрной пропорціи, и потому я предлагаю это руководство, которое мною тщательно обработано.*

*Изданіемъ этого руководства я вовсе не хочу показать, что только я одна умѣю приготовить пироги, я сама въ юстяхъ*

пдала прекрасно приготовленные пироги, а только хочу прийти въ помощь молодымъ хозяйкамъ, а также и ихъ кухаркамъ посредствомъ ихъ же. Не возможно требовать отъ польки-кухарки, чтобы она приготовила намъ специально русскій пирогъ. Если молодыя хозяйки обратятъ свое благосклонное вниманіе на мою книжечку и пироги, приготовленные по ней, окажутся вкусными мужу, семейству и гостямъ—это будетъ для меня самой лучшей наградой за мои труды.

И то сказать, какое это чудесное кушаніе—нашъ русскій именинный пирогъ!

Какое удовольствіе хозяйкѣ подать удавшийся душистый пирогъ къ обѣду или завтраку, а гостямъ вкушать плоды этой гостепріимной хозяйки.

Ф. Платова.

### Общія замѣчанія о приготовленіи пироговъ.

1. Чтобы тѣсто вполне удалось, необходимо соблюсти нѣсколько условій: дрожжи должны быть свѣжи, мука хорошаго сорта и суха, тѣсто хорошо взбито руками или большою ложкою, желтки къ тѣсту (то есть гогель-могель) растираемы до бѣлизны. Если печка или плита отапливается каменнымъ углемъ, прибавлять по немногу сухихъ дровъ, отъ этого печка скорѣе и лучше согрѣется. Печка должна быть горяча.

2. Всякая начинка къ пирогу должна совершенно остынуть, и только холодную ее можно вложить въ тѣсто. Несоблюденіемъ этого необходимаго правила, вызывается въ тѣстѣ, такъ называемый, закалъ. Закалъ

можетъ и отъ того произойти, если въ начинкѣ пирога преувеличено количество жидкости, какъ-то: соуса, масла, грибаго отвара и т. п.

3. Обыкновенно дѣлаются буквы именинника или именинницы изъ того же тѣста. Скрутить руками изъ тѣста узкіе вальки и изъ нихъ сложить буквы. Какъ пироги, такъ и пирожки—всѣ пекутся.

4. Пирогъ ставится въ горячую печку или духовую печку и держится тамъ не болѣе 1-го часа, рѣдко держится долѣе.

5. Чтобы вынуть пирогъ цѣлымъ изъ противня, надо его прикрыть подушкою и опрокинуть на нее, затѣмъ сейчасъ же взять заранѣе приготовленный подносъ съ разложенной на немъ бумагою, положить этотъ подносъ на опрокинутый пирогъ, снизу поднять подушку съ пирогомъ и вывернуть пирогъ на подносъ. Пирогъ навѣрное останется цѣлехонькимъ. Слѣдуетъ еще замѣтить, что все это надо дѣлать осторожно и не иначе какъ вдвоемъ.

6. Каждый пирогъ, только что вынутый изъ печи уже на подносъ, необходимо при-

крыть легкою пуховою подушкою или скатертью, нѣсколько разъ сложенною, не болѣе, какъ на 5 минутъ. Со сладкимъ пирогомъ, обложеннымъ чѣмъ нибудь: яблоками, вишнями, сливами и т. п.—этого не дѣлать.

7. Пирогъ долженъ быть одинаково румянъ со всѣхъ сторонъ. Этому способствуетъ то, что пирогъ слегка смазывается желткомъ гусинымъ перомъ или даже рукою, передъ тѣмъ, какъ вставить его въ печку.

8. Къ каждому пирогу обязательнъ хорошій бульонъ.

9. Хорошій поваръ совѣтовалъ мнѣ не снимать пѣны съ супу, доказываютъ даже, что такъ здоровѣе и вкуснѣе, но я не придерживаюсь этого; по моему—это противно.

10. Въ первомъ отдѣлѣ своей книжки, въ которой я предлагаю пропорцію начинки пироговъ, я умышленно объясняю предварительное приготовленіе жаркого, убѣдившись, что приготовленное по этому способу жаркое, вкуснѣе всего въ начинкѣ пирога. При томъ, объясняя специально приготовленіе пироговъ, считаю необходимымъ рассмотреть этотъ вопросъ со всѣми подробностями.

11. Хорошо приготовленный пирогъ занимаетъ много времени и потому практичнѣе приготовить къ нему все нужное къ начинкѣ днемъ раньше: жаркое, грибы, зайца, рисъ, вязигу намочить съ вечера, сварить яйца въ крутую, но скорлупы не снимать; канусту тушить по рецепту, —она на 2-ой день даже вкуснѣе; яйца къ ней прибавить минутъ за 5 до дѣланія пирога.

12. Рубленныя яйца класть въ холодную начинку.

## І ОТДѢЛЪ.

### Бульонъ.

Подъ словомъ бульонъ я подразумѣваю крѣпкій, вкусный хорошо приготовленный супъ. Покупного, фунтового бульону и такъ называемый *cibils*, я какъ отдѣльное кушаніе въ кулинарномъ искусствѣ, не признаю.

Къ каждому пирогу (кромѣ сладкихъ) обязателенъ бульонъ. Чтобы приготовить прекрасный бульонъ на десять стакановъ, поступать слѣдующимъ образомъ: отмѣрить 20 стакановъ холодной, свѣжей воды и влить въ большую кастрюлю, положить туда 6 фунтовъ свѣжаго воловьего мяса вмѣстѣ съ костями; когда закипитъ, тщательно снимать съ него пѣну, снять бульонъ съ канфорки и по-

ставить его такъ, чтобы еле-еле варился. Наблюдать, чтобы бульонъ не переставалъ кипѣть, положить на плитку самую малую луковницу такъ, чтобы припеклась со всѣхъ сторонъ. Послѣ часового медленнаго кипѣнія супу, положить въ него: свеклу, упекшуюся луковницу, двѣ моркови, кусочекъ серей, порей и бѣлый сушеный грибокъ (боровикъ). Опять одинъ часъ варить. Часъ спустя, хорошо спарить одинъ фунтъ телятины и вложить въ бульонъ, кромѣ того, молоденькаго цыпленка или  $\frac{1}{4}$  большой курицы (если въ хозяйствѣ, на дому есть какія либо другія косточки, нпр. каплуна, утки, поросенка и т. п., можно ихъ въ тотъ же бульонъ положить) теперь можно посолить бульонъ и варить отъ часа до двухъ. Хорошій бульонъ варится отъ трехъ до четырехъ часовъ. Этотъ бульонъ подается къ русскому пирогу въ стаканахъ, по одному на человѣка. Кто любитъ, сыплетъ въ бульонъ немного мелко изрубленной петрушки и немного мелкаго перцу, конечно въ вазу, въ уже процеженный бульонъ. Есть любители, которые берутъ на стаканъ бульона одинъ и даже два желтка и увѣря-

ютъ, что это очень вкусно. Доктора же того мнѣнія что это очень здорово. Не забыть съ бульона снять жиръ.

### 1. Пирогъ съ мясомъ.

Три фунта хорошаго, свѣжаго, мягкаго мяса облить кипящимъ уксусомъ съ кореньями, не держать долго въ этомъ уксусѣ а напротивъ, сейчасъ-же вынуть изъ него. Этотъ кусокъ мяса тушить въ кастрюлѣ въ румяномъ маслѣ (четверть фунта), предварительно прибавивъ къ соусу одну луковницу, одну морковку, двѣ петрушки, кусочекъ сельдерей и одну порею; все это должно быть мелко порѣзано и тушиться съ жаркимъ, пока оно будетъ готово. Не слѣдуетъ подливать жаркого водою, а домашнимъ бульономъ; соусу должно быть мало. Когда жаркое готово, вынуть его изъ кастрюли, соусъ протереть и вылить въ стаканъ. Остывшее жаркое мелко порубить, вырѣзавъ изъ него каждую жилочку и смѣшать съ соусомъ. Перцу и соли въ мѣру. Готовую наливку положить въ тѣсто. Это жаркое тушить открытымъ.

## 2. Пирогъ съ мясомъ съ грибами.

Разница въ приготовленіи этого жаркого отъ перваго состоитъ въ томъ, что, вмѣсто всякой зелени, кромѣ луковицы, берется въ соусъ одна четверть фунта сушеныхъ грибовъ и, вмѣсто одной четверти масла, полъ фунта масла. Грибы должны быть очень мягки и премолко порублены. Тушить жаркое прикрытымъ для сохраненія лучшаго и большаго запаха грибовъ. Готовую начинку употреблять для пирога.

## 3. Пирогъ съ мясомъ съ яйцами.

Жаркое приготовить, какъ предыдущее, съ грибами или безъ, по желанію. Масла четверть фунта, луковица обязательна, зелени не должно быть. Сварить десять яицъ въ крутую, пять яицъ порубить, перемѣшать съ порубленнымъ жаркимъ и все это вмѣстѣ рубить на доскѣ. Прибавить соусъ, но его должно быть мало. Положить половину начинки на тѣсто въ противнѣ. Остальныя

пять порубленныхъ яицъ разсыпать слоемъ на мясо, а на эти яйца вторую половину мясной начинки. И такъ эта начинка состоитъ изъ трехъ слоевъ. Слои будутъ тонки, а всѣ вмѣстѣ составятъ начинку для большаго пирога.

## 4. Пирогъ съ вязигою, рисомъ и сигомъ.

Спарить одинъ фунтъ рису и сварить его въ полъ квартъ воды съ кускомъ масла. Собственно говоря, рисъ заварить нѣсколько разъ, отставить его, черезъ часъ онъ будетъ сыпкій. Вязига должна мочиться въ водѣ по крайней мѣрѣ двѣнадцать часовъ, раньше, чѣмъ ее употреблять. На фунтъ рису взять четверть фунта вязиги. Вязигу варить очень долго и въ большомъ количествѣ воды. Готовую вязигу вынуть на друшлякъ и облить ее холодною водою; когда вода совершенно оттечетъ, порубить очень мелко. Помѣшать рисъ съ вязигою и полъ фунтомъ свѣжаго масла и шесть порубленныхъ яицъ въ крутую. Перекладывать начинку обвареннымъ

сигомъ, класть на тѣсто на дрожжахъ, слоеное или хрункое.

#### 5. Пирогъ съ вязигой и семгой.

Приготовить фунтъ вязиги какъ въ № 4, прибавить къ ней десять рубленыхъ яицъ и влить въ это четверть фунта румянаго масла, перекладывать хорошо вычищенной и обваренной семгой. Эту начинку высыпать на тѣсто.

#### 6. Кулебяка.

Полъ фунта, хорошо вымоченной вязиги, варить до совершенной мягкости, затѣмъ вынуть ее на друшлякъ и перелить водой. Къ порубленной вязигѣ прибавить полъ фунта румянаго масла и полъ фунта рису, приготовленнаго, какъ въ № 4-омъ. Ко всему этому прибавить восемь рубленыхъ яицъ. Заранѣ вычистить рыбу снаружи и изнутри, не оставить ни единой косточки, порѣзать на куски и эти куски рыбы посолить на полтора часа. Начинку перекладывать вышеописанными кусками рыбы.

Рыбу можно взять, кто какую любитъ, лишь бы она тщательно была вычищена отъ костей. Предпочитается судакъ и линъ. Кулебяка дѣлается въ видѣ большаго пирога или въ видѣ малыхъ. Тѣсто для кулебяки взять слоеное, тѣсто на дрожжахъ и на сметанѣ, такъ называемое, полуфранцузское. Берется и тѣсто на дрожжахъ. Луку я безусловно въ кулебяку не кладу—портится вкусъ.

#### 7. Пирогъ съ капустой.

1) Два качана бѣлой капусты мелко изрубить, вынувъ сердцевину и вырѣзавъ середину верхнихъ листьевъ; все это рубить въ корытцѣ; когда капуста почти совсѣмъ порублена, посолить и опять рубить. Готово порубленную капусту крѣпко на крѣпко выжать руками и вложить въ хорошо вымуженную кастрюлю, въ которой заранѣ зарумянить два фунта свѣжаго масла. Кастрюлю держать на закрытой канфоркѣ плиты, иначе пригорить. Мѣшать безустанно, пока кастрюля стоитъ на плитѣ. Капуста тогда готова, когда становится желтаго цвѣта и

мягка, тогда капусту снять. Къ остывшей капустѣ прибавить двѣнадцать порубленныхъ яицъ. Не забыть немного перцу и соли— и начинка готова.

2) Капусту можно и просто обварить и тогда порубить и тушить въ полуфунтѣ масла, прибавить нѣсколько рубленыхъ яицъ. Эта начинка вкусна, но съ выше приготовленной никогда не сравнится. Къ обыкновенному обѣду этотъ пирогъ хорошъ, но, какъ именинный не годится.

#### 8. Пирогъ съ капустой съ грибами.

Берется тоже количество капусты, приготовить также, какъ въ № 7-омъ (1). Разница состоитъ только въ томъ, что вмѣсто двухъ фунтовъ масла, взять полтора фунта, и отваръ отъ четверти фунта сушеныхъ грибовъ вливается въ кастрюлю въ капусту, грибы порубить, положить въ капусту и все вмѣстѣ тушить, покамѣстъ капуста будетъ готова. Къ остывшей этой массѣ прибавить отъ шести до двѣнадцати рубленыхъ яицъ; затѣмъ начинку класть въ тѣсто.

#### 9. Пирогъ съ грибами.

Два фунта сушеныхъ грибовъ сварить до совершенной мягкости. Вынувъ грибы, порубить съ четырьмя луковицами и тушить въ полъ фунтѣ масла, до тѣхъ поръ, пока лукъ будетъ изжаренъ. Тушатъ эти грибы и въ сметанѣ, но я этого не совѣтую. Если отъ тушеныхъ грибовъ будетъ оттекать масло, то черезъ сито отцѣдить, въ тѣсто этого масла не класть, а имъ можно вымазать противень.

Прекрасно удался мнѣ пирогъ изъ свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ въ хрункомъ тѣстѣ по слѣдующей пропорціи: взять четыре фунта свѣжихъ, здоровыхъ боровиковъ, вычистить отъ песку, на ситѣ снарить горячею водою. Дать грибамъ остынуть, хорошо вытереть, порѣзать въ продолговатые тонкіе кусочки и тушить прикрытыми въ кастрюлѣ, въ заранѣе зарумяненномъ маслѣ (четверть фунта). Четверть часа спустя, положить въ грибы восемь, хорошо спаренныхъ и тонко порѣзанныхъ, луковицъ. Опять четверть часа ту-

шить, затѣмъ посолить, посыпать перцемъ, прибавить четыре ложки густой, свѣжей сметаны и опять тушить четверть часа. Ввять немного этого грибного соуса, растереть въ немъ ложечку муки и влить въ грибы, заварить нѣсколько разъ и сейчасъ-же грибы вынуть на фарфоровую посуду; эти грибы составляютъ начинку пирога. Тѣсто должно быть въ палецъ толщины.

#### 10. Пирогъ изъ заячьяго жарного.

Снять съ зайца шкуру, вычистить и положить на пять дней въ винный уксусъ, всыпать въ уксусъ немного перцу и нѣсколько лавровыхъ листьевъ; на 6-ой день вынуть его, нашпиговать свѣжимъ саломъ, подложить подъ него масло, (жарить въ духовой печкѣ), пожаривъ его одну четверть часа, вынуть зайца и полить сметаню; это подливаніе сметаню повторять нѣсколько разъ, до тѣхъ поръ, пока заяцъ изжарится. (Жарятся только заднія ножки и хребетъ зайца). Когда заяцъ остынетъ, срѣзать съ него все мясо и порубить, влить туда немного соуса.

Сварить телячью печонку и половину ея стереть на теркѣ и прибавить это къ порубленному мясу и вложить въ тѣсто, (начинку не пересолить).

## II ОТДѢЛЪ.

### Пирожки какъ закуска.

#### 11. Пирожки съ малороссійскимъ саломъ.

Порѣзать одинъ фунтъ малороссійскаго сала на маленькіе кусочки, посыпать перцемъ, класть маленькими кучками на тонко раскатанное тѣсто, тѣстомъ же прикрыть и тонкимъ стаканомъ вырѣзать маленькіе пирожки, тѣсто вокругъ пирожка слегка помять пальцами, положить пирожки на противень и помазать ихъ сверху топленнымъ масломъ, печь ихъ въ духовой печкѣ, и, когда немного подрумянятся, вторично помазать сверху масломъ и посыпать сухариками. Го-

товые пирожки, вынутые изъ печки положить на бумагу. Подавать ихъ можно и холодными и горячими, что зависитъ отъ вкуса. (Тѣсто см, № 37).

#### 12. Пирожки съ саломъ.

Совершенно такимъ же образомъ дѣлать, какъ предыдущіе. Вмѣсто малороссійскаго сала, взять обыкновеннаго, и на одинъ фунтъ сала взять три порубленныя луковицы, посыпать турецкимъ перцемъ. (Тѣсто см. № 37).

#### 13. Пирожки изъ свиного бока (вендзонна).

Одинъ фунтъ мелко порѣзанной вендзонки посыпать перцемъ. Приготовить какъ предыдущіе.

#### 14. Пирожки съ ветчиною и капустою.

Два фунта кислой капусты налить холодною водою, выжать капусту, выложить на доску и порубить. Зарумянить одинъ фунтъ

свѣжаго масла и въ немъ тушить капусту, пока станетъ темно-желтаго цвѣта. Отдѣльно сварить одну восьмую часть фунта сушеныхъ грибовъ, мелко изрубить и прибавить къ капустѣ, посыпать перцемъ, посолить и тушить вмѣстѣ. Въ уже холодную тушеную капусту вложить полъ фунта мелко рубленной ветчины. Кто не любитъ грибовъ, кладетъ десять рубленыхъ желтковъ, или, экономнѣе, пять цѣлыхъ яицъ. Начинка можетъ состоять и изъ всего вмѣстѣ, то есть: капусты, грибовъ, ветчины и яицъ. Тѣсто взять на дрожжахъ или полу-французское.

### III ОТДѢЛЪ.

Пирожки къ бульону.

#### 15. Пирожки съ мясомъ.

Кусокъ жаркого или даже говядины порубить, прибавить одну тертую луковицу, все это перемѣшать и тушить на одной четверти

фунта масла въ кастрюлѣ полъ часа на медленномъ огнѣ. Потомъ прибавить нять порубленныхъ яицъ, тогда можно дѣлать пирожки. Тѣсто къ этому взять слоеное или на дрожжахъ.

#### 16. Пирожки съ капустою.

1) Сырую капусту приготовить, какъ къ начинкѣ пирога № седьмой. Взять одинъ качанъ капусты, тушить въ фунтѣ масла. Остывшую капусту рубить съ шестью яйцами и нѣсколькими сваренными грибами. Немного перцу и соли. Тѣсто на дрожжахъ.

2) Тѣ самые пирожки можно сдѣлать изъ кислой капусты такимъ образомъ: кислую капусту вложить въ воду, сейчасъ же вынуть, крѣпко выжать, рубить и тушить въ маслѣ. Капусту въ пирожкахъ перекладывать рыбою, заранѣ посоленною на часъ. Въмѣсто рыбы можно взять грибовъ.

#### 17. Пирожки съ вязигою и рисомъ.

Приготовить полъ фунта рису на водѣ съ кускомъ масла, какъ въ № 4-омъ. Отдѣль-

но сварить въ водѣ четверть фунта вязиги (вязига должна лежать въ водѣ отъ восьми до двѣнадцати часовъ), мелко порубить, прибавить три порубленныхъ желтка, смѣшать вязигу съ рисомъ и влить туда четверть фунта румянаго масла. Въ каждый пирожокъ можно положить по два, три кусочка рыбы.

#### 18. Пирожки съ грибами.

Полъ фунта сушеныхъ грибовъ сварить съ тремя цѣлыми луковичами, когда грибы готовы, соусъ отлить, луковичы выбросить, а грибы порубить и тушить въ полуфунтѣ масла. Посыпать перцемъ и солью и приготовить пирожки.

### IV ОТДѢЛЪ.

#### Сладкіе пирожки.

#### 19. Пирожки съ яблоками.

Нѣсколько большихъ яблокъ вычистить, порѣзать пополамъ, вынувъ зернышки. По-

ловинки яблокъ класть въ слоеное тѣсто, посыпавъ мелкимъ сахаромъ такъ, чтобы въ каждомъ пирожкѣ было по половинкѣ яблока. Эти пирожки не вырѣзываются стаканомъ и не дѣлаются также продолговатыми, какъ напр. пирожки съ капустою, съ мясомъ, съ вязигою. Раскатать тѣсто и порѣзать на одинаковые четырехугольники, въ каждый такой кусочекъ тѣста класть по половинкѣ яблока и закрыть тѣсто наверху конвертомъ, потому эти пирожки называются конвертиками съ яблоками. Тѣсто можно взять не только слоеное, полу-французское, но и слѣдующее: фунтъ муки, четверть фунта масла, 2 желтка, чуточку воды и соли, вмѣстѣ и хорошо размѣсить, затѣмъ раскатать на ланшу. Сверху помазать яйцомъ и посыпать сухариками или сахаромъ. Подать какъ сладкое, къ обѣду или къ чаю.

## 20. Пирожки съ повидлами.

Повидла къ этимъ пирожкамъ приготовить слѣдующимъ образомъ: Три фунта свѣжихъ сливъ сварить въ кастрюлѣ, подливъ

ихъ нѣсколькими ложками воды; варить ихъ довольно долго, чтобы совершенно сгустились; затѣмъ протереть черезъ рѣшето, прибавить одинъ фунтъ сахару, стереть кожицу одного лимона и, кто любитъ, нѣсколько кусковъ корицы. Эту массу опять варить четверть часа на медленномъ огнѣ, постоянно мѣшая, иначе пригорить. Остывшія повидла класть кучками въ тѣсто № 30 и дѣлать пирожки. Пирожки эти подаются холодными къ чаю.

Хороши пирожки и такого рода: вмѣсто повидель, класть въ каждый пирожокъ по нѣсколько сливъ безъ косточекъ, посыпанныхъ мелко рубленнымъ миндалемъ и мелкимъ сахаромъ; сливы можно посыпать вмѣсто миндаля тминомъ. Тѣсто такое же, какъ къ пирожкамъ съ повидлами.

## 21. Пирожки съ брусникой.

Полъ гарица брусники спарить кипяткомъ, вложить въ кастрюлю, подлить двѣ ложки воды, всыпать фунтъ сахару, нять грушъ (очищенныхъ), два яблока, немного корицы и варить все вмѣстѣ, постоянно мѣшая,

пока совершенно сгустѣть. Готовую, холодную бруснику класть въ пирожки, выбросивъ изъ нихъ кусочки корицы. Кто любитъ слаще, можетъ положить больше сахару. Тѣсто слоеное или № 30.

## 22. Пирожки съ вишневымъ вареніемъ.

Вынуть вишни изъ обыкновеннаго вишневаго варенія и класть въ слоеное тѣсто или № 30. Изъ вишенъ можно сдѣлать и повидла, а именно такъ: два фунта вишенъ, чуть-чуть подливъ водою, варить, пока совершенно разварятся, тогда ихъ протереть, прибавить два фунта сахару и опять варить полъ часа.

## 23. Ватрушки съ сыромъ.

Сыръ къ ватрушкамъ приготовить слѣдующимъ образомъ: Два фунта обыкновеннаго свѣжаго сыру или творогу протереть черезъ друшлякъ, прибавить не болѣе маленькой ложки свѣжаго масла, шесть желтковъ и полъ четверти фунта сахару, полъ стакана вымытыхъ коринокъ и столько же

изюму. Эту массу хорошо размѣшать, прибавивъ половину стертаго мускатнаго орѣха. Изюмъ и коринокъ хорошо вытереть—это важное условіе. Тѣсто см. № 30 и 34. Изъ этого тѣста сдѣлать круглыя тарелочки съ высокими берегами, положить на противень, дать имъ подрости минутъ пятнадцать, наложить тарелочки приготовленнымъ сыромъ, помазать сверху яйцомъ и поставить въ горячую печку. Испеченныя ватрушки подать какъ пирожное, къ обѣду со свѣжею сметаною и мелкимъ сахаромъ. Ватрушки готовятся и нѣсколько другимъ способомъ: испечь круглыя булочки, вынуть изъ нихъ мякишъ и наложить сыромъ. Сыръ помазать яйцомъ и вставить въ печку. Изъ свѣжихъ булочекъ этого сдѣлать нельзя, а только на второй день ихъ испеченія.

## V ОТДѢЛЪ.

### Сладкіе пироги.

#### 24. Пирогъ съ яблоками.

Къ этому пирогу берется иначе приготовленное тѣсто, котораго въ седьмомъ отдѣлѣ моей книги нѣтъ, и потому я способъ приготовления здѣсь же опишу: взять два фунта круичатки, размѣшать четыре лота дрожжей въ тепломъ молокѣ и влить въ муку; долить столько молока, чтобы тѣсто было не очень густое. Десять желтковъ взбить въ пѣну съ полу-фунтомъ сахару, т. е. сдѣлать, такъ называемый, гогель-могель, и, когда тѣсто хорошо взойдетъ, влить гогель-могель, вытиснуть въ тѣсто почти цѣлый лимонъ, полъ фунта топленого масла, десять тертыхъ горькихъ миндалей, кусочекъ тертой ванили и тертой лимонной кожицы. Тѣсто долго и хорошо бить деревянною ложкою или руками. Не забыть посолить тѣсто. Положить

тѣсто въ противень, хорошо вымазанный свѣжимъ масломъ и обсыпанный сухариками. Противень поставить на столъ и обкладывать рѣзанными яблоками, посыпать ихъ немного сахаромъ тогда, когда тѣсто хорошо поднимется. Яблоки класть осторожно, а то тѣсто упадетъ. Отличное пирожное.

#### 25. Пирогъ со сливами.

Тѣсто приготовить къ этому пирогу, какъ къ пирогу съ яблоками, прибавивъ къ тѣсту горсть изюму и немного коринокъ и обложить его разрѣзанными, свѣжими сливами безъ косточекъ. Посыпать сливы немного сахаромъ и тминомъ, кто любитъ. Эти два пироги подаются холодными, какъ сладкое къ обѣду съ мелкимъ сахаромъ.

#### 26. Пирогъ съ сыромъ.

Пирогъ этотъ дѣлается изъ тѣста на дрожжахъ или въ масленномъ. Если пирогъ этотъ дѣлается въ масленномъ тѣстѣ, сыръ приготовить, какъ въ № 30. Раскатанное

тѣсто положить на противень, затѣмъ сыръ, а сыръ опять прикрыть тѣстомъ. Помазать желткомъ, посыпать сухариками и вставить въ горячую печь.

Пирогъ съ сыромъ на тѣстѣ съ дрожжами приготовить нѣсколько иначе. Во первыхъ, сверху сыръ не прикрывать тѣстомъ, а помазать желткомъ и посыпать сахаромъ. Во вторыхъ, сыръ, приготовленный, какъ въ № 30, вложить въ салфетку и держать подъ прессомъ одинъ часъ. Потомъ вынуть, растереть ложкою и класть въ тѣсто. У тѣста сдѣлать кругомъ бережки.

## VI ОТДѢЛЪ.

Еще три пирога:

### 27. Пирогъ со свинными или телячьими легкими.

Сварить свинныя или телячьи легкія въ водѣ съ солью и лукомъ. Когда будутъ готовы, вынуть и довольно долго рубить съ двумя

луковицами; посыпать перцемъ и солью, зарумянить полъ фунта масла, вложить въ него порубленные легкія и тушить на медленномъ огнѣ полъ часа. Приготовленную такимъ образомъ начинку класть въ тѣсто. Этотъ пирогъ сравнительно дешевый, но хорошо приготовленный, вкусенъ.

### 28. Пирогъ съ морковью.

Тщательно вычищенную хорошую, красную морковь (штукъ 20) отварить въ водѣ до совершенной мягкости. Отливъ воду, хорошо порубить. Тушить на полу фунтъ масла, всыпать немного сахару, посолить. Въмѣсто того, чтобы рубить морковь, можно стереть ее на теркѣ. Кто любитъ морковь, тому этотъ пирогъ понравится.

### 29. Пирогъ изъ кислой капусты.

Тѣсто къ этому пирогу взять обыкновенное на дрожжахъ, а капусту приготовить, какъ въ № 30. Это вкусный постный пирогъ.

## VI ОТДѢЛЪ.

### Разное тѣсто.

*Примѣчаніе:* Количество молока къ тѣсту точно опредѣлить нельзя, такъ какъ это зависитъ отъ сухости муки. Лучше всего просѣянную муку всыпать въ миску, затѣмъ влить размѣшанныя въ тепломъ молокѣ дрожжи, а потомъ уже понемногу вливать посоленное молоко. Тѣсто должно быть не твердое, но совершенно густое. Дать хорошо подняться тѣсту, а потомъ уже прибавить масла, желтковъ и т. п. Раньше, чѣмъ поставить въ печь, тѣсто должно хорошо вырасти, затѣмъ помазать яйцомъ. Чѣмъ болѣе предполагается влить топленого масла и желтковъ, тѣмъ болѣе густо должно быть тѣсто, предварительно разчиненное.

#### 30. Сладковатое тѣсто на дрожжахъ.

Три фунта муки, молока, какъ выше сказано, и четыре съ половиною лота свѣжихъ

дрожжей. Все это размѣсить и поставить въ теплое мѣсто. Когда достаточно вырастетъ, влить полъ фунта топленого или свѣжаго масла и гогель-могель изъ восьми желтковъ. Если это тѣсто употребляется на пироги, въ него болѣе ничего не класть. Тѣсто это берется ко всякому пирогу и пирожкамъ, кромѣ пирожковъ съ саломъ и вендзонкой.

Хорошо поднявшееся тѣсто раздѣлить на двѣ равныя части. Одну половину слегка раскатать и положить на хорошо вымазанный противень, такъ, чтобы все дно противня было прикрыто имъ. Вторую половину тѣста раскатать на доскѣ (для прикрытія пирога). Спустя четверть часа, положить начинку пирога на тѣсто въ противнѣ и прикрыть тѣстомъ съ доски. Тщательно соединить верхнее тѣсто съ нижнимъ. Помазать яйцомъ, посыпать булочкой и вставить въ горячую печь.

Если же изъ него сдѣлать булочки къ чаю, то къ тѣсту прибавить: восемь горькихъ миндалей, четверть фунта сладкаго рѣзаннаго миндаля и четверть фунта изюму. Сдѣлать круглыя булочки, дать имъ взойти на противнѣ, помазать яйцомъ, обсыпать мелкимъ

миндалемъ и поставить въ печь. Изъ того же тѣста можно приготовить и сухарики. Булочки для сухариковъ сдѣлать повыше, не только дать имъ остынуть, но даже поддержать ихъ до другого дня. На слѣдующій день порѣзать булочки пополамъ острымъ ножомъ, такъ, чтобы были верхняя и нижняя корочки. Взбить въ пѣну полъ кварты сливокъ съ однимъ желткомъ, прибавить немного мелкаго сахару, въ этихъ сливкахъ обмакивать корочки—дѣлать это живо чуть обмакнувъ. Класть рядышкомъ на противень, выложенный бумагою. Вставить не въ слишкомъ горячую печь. Вынувъ изъ печи, посыпать немного мелкимъ сахаромъ и корицею. Желая обсыпать миндалемъ, сдѣлать это раньше, чѣмъ вставить въ печь.

### 31. Тѣсто болѣе обыкновенное.

Каждое тѣсто вкусно, когда оно рассчитано на молоко, но можно сдѣлать и на водѣ, поступая съ теплою водою, какъ съ молокомъ въ примѣчаніи VІІ отдѣла. Два фунта муки, три лота дрожжей, кусокъ масла. Для имениннаго пирога это тѣсто не берется, но для

обыкновеннаго оно вкусно, напр. для пирога съ морковью. Дѣлаютъ изъ такого тѣста и булочки, такъ назыв. „kummel-kuchen“. Когда булочки на противнѣ поднимаются, на серединѣ булки сдѣлать углубленіе и вложить туда кусочекъ свѣжаго масла, посыпать сахаромъ и тминомъ, поставить въ печь.

„Speck-kuchen“ приготовить такъ: слегка раскатать все тѣсто и посыпать тонкимъ слоемъ копченаго сала, посыпаннаго перцемъ. Свернуть тѣсто на длинный струцель, помазать яйцомъ и поставить въ печь. Подавать холоднымъ къ чаю или завтраку послѣ водочки. Кладутъ въ сало и изюмъ. У! приторно.

### 32. Тѣсто на спаренной мукѣ.

Полъ фунта спарить стаканомъ кипящаго молока, такъ хорошо размѣшать ложкой, чтобы не было ни одной крупинки, затѣмъ влить два лота дрожжей, размѣшанныхъ въ тепломъ молокѣ, хорошо размѣшать, поставить въ теплое мѣсто, но не близко огня или горячей печи, а то тѣсто упадетъ. Влить двѣнадцать

хорошо разбитыхъ желтковъ. Когда тѣсто поднимется вверхъ, прибавить полтора фунта муки, полъ фунта сахару, полъ фунта топленого масла. Долго взбивать тѣсто. Обязательнъ лимонный сокъ изъ полъ лимона, тертый горькій миндаль изъ шести миндалинокъ и тертую лимонную или померанцевую кожу. Рости это тѣсто должно довольно долго. Осторожно съ нимъ обращаться и почти на часъ вставить въ горячую печку. Это тѣсто можно влить въ какія угодно формы, большія и маленькія. Маленькія держать четверть часа въ печкѣ, обкладывать этого тѣста ничѣмъ нельзя. Это тѣсто очень растеть. Такимъ образомъ приготовляются, такъ назыв. бабки. Формы или противень должны быть хорошо вымазаны свѣжимъ масломъ. Вынувъ изъ печки, маленькія формы сейчасъ же опрокинуть, большимъ же дать совершенно остынуть.

### 33. Тѣсто съ дрожжами на сметанѣ.

Достаточно густо расчинить два фунта муки теплымъ молокомъ, кускомъ масла и четырьмя лотами дрожжей, молоко посолить

и всыпать три ложечки сахару. Отдѣльно размѣшать одинъ фунтъ муки со свѣжею сметаною, при семъ хорошо размѣшать. Когда тѣсто на дрожжахъ хорошо поднимется, перемѣшать его съ тѣстомъ на сметанѣ. Эти два тѣста долго и хорошо мѣсить, затѣмъ поставить въ теплое мѣсто и дать вырасти. Поднявшееся тѣсто раскатать на доскѣ, сложить и снова раскатать, и это раскатываніе и складываніе повторить разъ десять. На противнѣ тѣсто опять должно подрости, и тогда начинку класть. Употребляется для кулебяки, для пирога съ капустой, изъ заячьего жаркого или съ вязигой. Въ пирогу тѣсто раздѣлить на двѣ части.

### 34. Тѣсто слоеное.

Хорошо выполоскать одинъ фунтъ свѣжаго масла, къ нему всыпать одинъ фунтъ муки, одно цѣлое яйцо и чуточку воды, долго и хорошо мѣсить такъ, чтобы само тѣсто отставало отъ рукъ. Это тѣсто положить на чистую доску и раскатывать, опять сложить тѣсто и шесть разъ это самое повто-

рять. Я приготавливала слоеное тѣсто по разнымъ совѣтамъ, но вышеописанная пропорція самая лучшая. Это тѣсто употребляется къ пирогу съ вязигою и рыбою. Изъ этого тѣста можно вырѣзать всевозможныя фигуры, звѣздочки, сердца, лунообразныя и подать ихъ, какъ пирожное къ чаю, съ вареніемъ.

### 35. Тѣсто безъ дрожжей.

Полтора стакана топленого масла размѣсить съ однимъ стаканомъ муки, полъ стакана теплаго молока долить туда же и долго мѣсить, досыпать столько муки, чтобы тѣсто можно было раскатать. Такое тѣсто можно взять къ каждому пирогу. Особенно хороши въ этомъ тѣстѣ маленькіе пирожки съ начинкою изъ свѣжаго сала или свиного бока. Это весьма вкусная закуска послѣ водочки. Пирожки эти должны быть обсыпаны сухариками. Когда пирожки зарумянятся, вынуть ихъ изъ печки, помазать топленнымъ масломъ гусинымъ перомъ и вставить назадъ въ печку. Подаются они горячими или холодными.

### 36. Менѣ жирное тѣсто.

Стаканъ муки, полъ стакана молока, полъ стакана топленого масла, одинъ желтокъ, посолить, размѣсить и раскатать на доскѣ, прибавивъ немного муки. Или 1 ф. муки, четверть фунта масла, цѣлое яйцо, четверть фунта сахару и немного молока и соли.

### 37. Тѣсто для сладкаго пирога.

Два фунта муки, три лота дрожжей, размѣшанныхъ въ молокѣ и немного теплаго молока довольно густо размѣсить и поставить въ теплое мѣсто, чтобы хорошо поднялось. Потомъ прибавить полъ фунта свѣжаго масла въ кускѣ, гогель-могель изъ пяти желтковъ, выжать полъ лимона въ тѣсто безъ косточекъ, стереть на сахарѣ лимонную кожицу. Хорошо поднявшееся тѣсто раскатать и положить на вымазанный масломъ противень. Обождать немного, чтобы тѣсто поднялось, обложить наръзанными пластинками яблокъ

или порѣзанными пополамъ сливами безъ косточекъ, обсыпать немного сахаромъ и поставить въ печку.

### 38. Тѣсто для пирога съ легкими.

Три фунта муки, четыре съ половиною лота дрожжей, разбавленныхъ въ молокѣ, семь цѣлыхъ яицъ, хорошо разбитыхъ и четверть фунта масла. Кто любитъ тминъ, можетъ немного всыпать его въ тѣсто. Тѣсто должно долго расти. На верху помазать желткомъ.

### 39. Сладкое тѣсто.

Одинъ фунтъ сливочнаго масла мѣшать ложкой до тѣхъ поръ, пока получить видъ сметаны, всыпать одинъ фунтъ просѣяннаго сахару и одинъ фунтъ просѣянной муки, мѣсить непремѣнно долго, потомъ прибавить четыре желтка и полъ фунта тертаго миндаля. Тѣсто тонко раскатать, положить въ противень и обложить густымъ яблочнымъ вареньемъ и вставить въ печь, но не долго

печь. Противень долженъ быть выложенъ бумагою, съ высокими берегами. Вынувъ пирогъ изъ плиты (или печки) сейчасъ же вынуть изъ противня и переложить на свѣжую бумагу. Изъ того же тѣста сдѣлать круглыя тарелочки съ высокими бережками и такъ испечь. Большой пирогъ съ яблочнымъ вареньемъ осторожно рѣзать въ узкіе, длинные кусочки, когда пирогъ совершенно остынетъ. Въ готовыя, совершенно остывшія тарелочки, наложить вишневаго варенія и подать къ столу: къ обѣду, какъ сладкое или къ вечернему чаю. Называются эти пирожки бебе (bebé).

### 40. Блины.

Блины можно разчинить съ вечера, тогда берется одинъ лоть дрожжей на одинъ фунтъ муки. Если же разчинить утромъ, брать два лота дрожжей на одинъ фунтъ муки.

Разчинить два фунта крупчатки и два фунта гречневой муки квартою теплаго молока, восьмью лотами дрожжей, посолить и поставить въ теплое мѣсто. Спустя пять ча-

совъ, залить кипящимъ молокомъ, мѣшать пока остынетъ, тогда вбить восемь желтковъ. Полъ часа спустя, можно жарить блины, но можно держать тѣсто и до вечера,—оно не испортится. Тѣсто должно быть не густо, какъ на блинчики (налесники). Это большая пропорція человѣкъ на десять, но, еслибы случайно прибыло нѣсколько гостей, взбить пѣну изъ восьми бѣлковъ и прибавить къ тѣсту, оно ничуть не испортится. Жарить блины на топленомъ маслѣ, масла не жалѣть. Къ блинамъ подается икра, семга, лосось, минюги, румяное масло и свѣжая сметана. Во время блиновъ водочка, а послѣ блиновъ бульонъ.

Десять именинныхъ обѣдовъ и десять именинныхъ завтраковъ.

*Примѣчаніе:* Передъ подачею пирога подается водочка, какъ закуску—лучше всего подать почтовую селедку, икру съ лимономъ на тончайшихъ кусочкахъ хлѣба или булочки, лосось, семгу. Подавать еще какуюнибудь закуску совершенно излишне. Эти

закуски возбуждаютъ аппетитъ, другія же уничтожаютъ. Пирогъ, такое вкусное кушаніе, и русскій человѣкъ его такъ любитъ, что, ни передъ подачею пирога, ни послѣ него, ни закуску, ни другихъ кушаній почти не ѣстъ, при томъ пирогъ сытенъ и, при всемъ своемъ желаніи, гости не могутъ ѣсть всего, подаваемого къ обѣду или завтраку, и часто подаваемые кушанія сходятъ со стола не тронутыми. Къ пирогу обязательно сливочное масло. Изъ селедокъ вынуть всѣ косточки, порѣзать ихъ на ровные, одинаковые кусочки. Убрать селедки тонко, красиво порѣзанными кусочками свеклы, моркови, корнишоновъ или кислаго огурца. Посыпать нѣсколькими капарами и лукомъ. Уксусъ и прованское масло—отдѣльно. Къ обѣду предпочитается одинъ большой пирогъ, а къ завтраку—малые пирожки. Пирожки, какъ закуска хороши только послѣ водочки передъ обѣдомъ, къ меню котораго не принадлежать ни пирогъ, ни пироги.

I.

- 1) Закуска.
- 2) Бульонъ и пирогъ съ кашустою.
- 3) Мозгъ въ раковинахъ.
- 4) Фазанъ.
- 5) Шоколадный кремъ.
- 6) Фрукты.
- 7) Черное кофе.

II.

- 1) Закуска.
- 2) Бульонъ и кулебяка.
- 3) Куропатки въ слоеномъ тѣстѣ.
- 4) Горячая ветчина съ хрѣномъ.
- 5) Кремъ изъ пуншу.
- 6) Мороженное.
- 7) Черное кофе.

III.

- 1) Закуска.
- 2) Бульонъ и пирогъ изъ заячьяго жаркого.
- 3) Маіонезъ изъ рыбъ.

4) Зеленый горошекъ съ поджаренными гренками.

- 5) Жаренныя утки съ яблоками.
- 6) Мороженное.
- 7) Черное кофе.

IV.

- 1) Закуска.
- 2) Бульонъ и пирогъ съ вязигою и семгою.
- 3) Шпинать съ котлетиками изъ мозгу.
- 4) Заяцъ съ компотами.
- 5) Орѣховый тортъ съ виномъ.
6. Черное кофе.

V.

- 1) Закуска.
- 2) Бульонъ и пирогъ съ мясомъ.
- 3) Щука въ маіонезѣ.
- 4) Спаржа.
- 5) Цесарки.
- 6) Сливочный кремъ съ бисквитами.
- 7) Черное кофе.

VI.

- 1) Закуски.
- 2) Бульонъ и пирогъ съ грибами.
- 3) Вальдшнепы.
- 4) Филе съ гарниромъ.
- 5) Омлетъ съ вареніемъ.
- 6) Фрукты.
- 7) Черное кофе.

VII.

- 1) Закуски.
- 2) Бульонъ и пирогъ съ мясомъ и яйцами.
- 3) Цвѣтная капуста.
- 4) Индюкъ съ консервами.
- 5) Померанцевое суфле.
- 6) Черное кофе.

VIII.

- 1) Закуски.
- 2) Бульонъ и пирогъ съ капустою и грибами.

- 3) Маіонезъ изъ дичи.
- 4) Каплунъ съ компотами.
- 5) Желе изъ вина Бордо.
- 6) Фрукты.
- 7) Черное кофе.

IX.

- 1) Закуски.
- 2) Бульонъ и пирогъ съ рисомъ, вязигою и сигомъ.
- 3) Маіонезъ изъ каплуновъ.
- 4) Фаршированные серен или спаржа.
- 5) Жаркое изъ серны.
- 6) Crème brûlée.
- 7) Фрукты.
- 8) Черное кофе.

X.

- 1) Закуски.
- 2) Бульонъ и пирогъ съ мясомъ съ грибами.
- 3) Лосось съ соусомъ изъ раковъ.

- 4) Пулярда (Пилавъ).
- 5) Blanc - manger.
- 6) Мороженное.
- 7) Черное кофе.

Къ завтраку подавать болѣе закусокъ, а къ бульону пирожки. Свѣжее масло и швейцарскій сыръ. Обыкновенно не подаются ни сладкое, ни фрукты, ни мороженное, а только черное кофе. Какойнибудь маіонезъ изъ дичи или рыбъ, жаркое изъ зайца, серны, каплуна, индюка, цыплятъ, утокъ и т. п. Цвѣтная капуста, спаржа, серей, мозгъ въ разныхъ видахъ, паштетики и разные компоты.

#### Постный обѣдъ.

- 1) Закуски.
- 2) Булебяка.
- 3) Паштетики съ грибами въ слоеномъ тѣстѣ.
- 4) Маіонезъ изъ судака (provençal).

5) Жаренный линъ съ поджареннымъ картофелемъ.

6) Желе изъ красного вина.

7) Чай съ вареніемъ или черное кофе.



## ОГЛАВЛЕНІЕ.

|                                                    | Стр. |
|----------------------------------------------------|------|
| Предисловіе.                                       |      |
| Общія замѣчанія о приготовленіи пироговъ . . . . . | 3    |
| I ОТДѢЛЪ.                                          |      |
| Бульонъ . . . . .                                  | 7    |
| 1. Пирогъ съ мясомъ . . . . .                      | 9    |
| 2. Пирогъ съ мясомъ съ грибами . . . . .           | 10   |
| 3. Пирогъ съ мясомъ съ яйцами . . . . .            | 10   |
| 4. Пирогъ съ вязигю, рисомъ и сегомъ . . . . .     | 11   |
| 5. Пирогъ съ вязигой и семгой . . . . .            | 12   |
| 6. Кулебяка . . . . .                              | 12   |
| 7. Пирогъ съ капустой . . . . .                    | 13   |
| 8. Пирогъ съ капустой съ грибами . . . . .         | 14   |
| 9. Пирогъ съ грибами . . . . .                     | 15   |
| 10. Пирогъ изъ заячьяго жаркого . . . . .          | 16   |
| II ОТДѢЛЪ.                                         |      |
| Пирожки какъ закуска.                              |      |
| 11. Пирожки съ малороссійскимъ саломъ . . . . .    | 17   |
| 12. Пирожки съ саломъ . . . . .                    | 18   |
| 13. Пирожки изъ свиного бока (вендзонка) . . . . . | 18   |
| 14. Пирожки съ ветчиною и капустою . . . . .       | 18   |

III ОТДѢЛЪ.

Пирожки въ бульону.

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| 15. Пирожки съ мясомъ . . . . .           | 19 |
| 16. Пирожки съ капустою . . . . .         | 20 |
| 17. Пирожки съ вязигою и рисомъ . . . . . | 20 |
| 18. Пирожки съ грибами . . . . .          | 21 |

IV ОТДѢЛЪ.

Сладкіе пирожки.

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| 19. Пирожки съ яблоками . . . . .            | 21 |
| 20. Пирожки съ повидлами . . . . .           | 22 |
| 21. Пирожки съ брусничкой . . . . .          | 23 |
| 22. Пирожки съ вишневымъ вареніемъ . . . . . | 24 |
| 23. Ватрушки съ сыромъ . . . . .             | 24 |

V ОТДѢЛЪ

Сладкіе пироги.

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 24. Пирогъ съ яблоками . . . . . | 26 |
| 25. Пирогъ со сливами . . . . .  | 27 |
| 26. Пирогъ съ сыромъ . . . . .   | 27 |

VI ОТДѢЛЪ.

Еще три пирога.

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| 27. Пирогъ со свинными или телячьими легкими . . . . . | 28 |
| 28. Пирогъ съ морковью . . . . .                       | 29 |
| 29. Пирогъ изъ кислой капусты . . . . .                | 29 |

VII ОТДѢЛЪ.

Разное тѣсто.

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| 30. Сладковатое тѣсто на дрожжахъ . . . . . | 30 |
| 31. Тѣсто болѣе обыкновенное . . . . .      | 32 |

|                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| 32. Тѣсто на спаренной мукѣ . . . . .                                 | 33 |
| 33. Тѣсто съ дрожжами на сметанѣ . . . . .                            | 34 |
| 34. Тѣсто слоеное . . . . .                                           | 35 |
| 35. Тѣсто безъ дрожжей . . . . .                                      | 36 |
| 36. Менѣе жирное тѣсто . . . . .                                      | 37 |
| 37. Тѣсто для сладкаго пирога . . . . .                               | 37 |
| 38. Тѣсто для пирога съ легкими . . . . .                             | 38 |
| 39. Сладкое тѣсто . . . . .                                           | 38 |
| 40. Блины . . . . .                                                   | 39 |
| Десять именинныхъ обѣдовъ и десять именинныхъ<br>завтраковъ . . . . . | 40 |
| Постный обѣдъ . . . . .                                               | 46 |