

Блины, блинчики

Блинчики

Взбивши 4 желтка с 1/2 ложки топленого масла, всыпать стакан муки, соли и разбавить молоком пополам с водой так, чтобы тесто было жидкое. Перед тем как жарить, прибавить пены из 4 белков и жарить на сковороде, смазывая ее маслом или смальцем.

Блинчики обыкновенные

Разбить 5 яиц с ложкой масла, посолить, всыпать немного муки, разбить, чтобы не было комков, вливать понемногу 3 стакана молока, опять прибавить муки и так поступать, пока употребится все молоко, наблюдая, чтобы тесто было жиденькое; разогреть сковороду, смазать маслом, влить ложку теста и разлить по всей сковороде; когда упечется, перевернуть на другую сторону и поджарить. Так поступать, пока выйдет вся масса, и после каждого спеченного блинчика смазывать сковороду маслом. Такие блинчики можно намазать густым вареньем, сложить и поджарить в масле, подать, обсыпав корицей и сахаром.

Блинчики со смоленской крупой

Разводят смоленскую крупу со сметаной, солят ее, прибавляют мелко изрубленного укропа или же немного сахару и, смешавши все хорошенько, намазывают этим фаршем блинчики, потом складывают их и укладывают в вымазанную маслом и обсыпанную сухариками кастрюлю, выложенную блинчиками, сверху все заливает сметаной и ставят в печь на полчаса или больше.

Блинчики с кремом

Вымазавши кастрюлю маслом и обсыпавши сухариками, укладывают в нее блинчики, смазывая их кремом.

Крем. 4 желтка, утертые со стаканом сахару, смешиваются со стаканом не кислой сметаны; к ним прибавляется немного ванили или лимонной цедры, и все это взбивается хорошенько. Этим кремом смазывают блинчики и ставят их в печь на 20 минут. Печь должна быть горячая. Кастрюлю выложить блинчиками.

Блинчики с лимоном

Вымазавши кастрюлю маслом и высыпавши сухариками, укладывают в нее блинчики, смазывая каждый маслом, посыпая сахаром, лимонной цедрой и поливая соком из лимона. Потом блинчики ставятся в печку, чтобы они немного запеклись. Кастрюлю вытереть маслом и выложить блинчиками.

Блинчики по-английски

Взять по стакану: муки, желтков, сливок, масла, сахару, цедру из 2 лимонов и вымешать хорошенько; перед тем как жарить, положить пену из оставшихся белков. Помазать сковороду маслом. Когда блинчики готовы, сложить их на блюде и полить каждый следующим соусом.

Смешивается сок из двух лимонов с 1/2 стаканом белого вина и 2 ложками сахару. Этим соусом перышком смазывается каждый блинчик и укладываются вместе, сверху прикрыть пеной из белков, взбитой с сахаром, и вставить в печку, чтобы немного подрумянилось. Когда все готово, сверху блинчики убираются вареньем.

Блинчики бисквитные с вареньем

Утерев 10 желтков со стаканом сахару (если кто не любит очень сладкого, то положить сахару меньше), влить стакан сливок, положить лимонной цедры, 2 стакана муки и утереть хорошенько; потом смешать с пеной оставшихся белков и поставить макотру с этой массой в холодную воду. Жарить надо на сковороде, вымазанной хорошенько маслом, так чтобы блинчики были довольно толстые; а чтобы они были хорошо поджарены, их нужно переворачивать с одной стороны на другую. Как только блинчик готов, его смазывают повидлом и укладывают сейчас же в кастрюлю, смазанную маслом и обсыпанную сухариками. Когда все блинчики уложены, кастрюлю ставят на 10 минут в печь, после чего все выкладывают на блюдо, как бабку, и обсыпают сахаром.

Блинчики с вишнями

Сделать обыкновенные блинчики. Вишни почистить, пересыпать сахаром, раньше чем делать блинчики. Слить сок из вишен, понакладывать блинчики, свернуть плоско и поджарить на масле. Подать горячими, обсыпать сахаром.

Блинчики с яблоками

Сделать обыкновенные блинчики, очистить несколько небольших яблок, положить их на 5 минут в кипяток, не допуская кипеть, вынуть на сито, нафаршировать вареньем каждое яблоко и завернуть в блинчик. Кастрюлю вымазать маслом, выложить блинчиками. Положить яблоки, пустые места позакладывать нарезанными в кусочки блинчиками и кусочками свежего масла, прикрыть блинчиком и поставить в духовку на час. Выложить, как бабку, и обсыпать сахаром с корицей.

Блинчики с повидлом

Блинчики помазать повидлом из слив или яблок, свернуть и поджарить на масле.

Блинчики, как хворост

Сделать обыкновенные блинчики; порезать шириной в два пальца и бросать в кипящий смалец или масло, вынимать на сахарную бумагу, которая впитывает жир; посыпать сахаром. На пропорцию из 8 яиц нужно распустить два фунта смальцу.

Останется много смальцу, который можно употребить к жаркому для прислуги.

Блинчики с миндальной массой

Приготовленные вышесказанным способом блинчики начинить следующей массой: взять четверть ф. сладкого и несколько зерен горького миндаля, очистить, истолочь, смешать с 3 ложками мелкого сахара, 4 желтками, прибавить взбитые в пену белки, вымешать осторожно, намазать каждый блинчик, свернуть в трубку и подрумянить в масле.

Блинчики с миндалем

Сделать обыкновенные блинчики из 6-ти желтков и 2-х белков (4 белка оставить), стакана муки, 2 стаканов молока и ложечки масла. Порезать холодные блинчики, как клецки, вымешать их с 1/4 ф. растопленного масла, с 1/4 ф. сахара, 1/2 ф. миндаля, выложить на эмалированное блюдо или сковородку, 4 оставшихся белка сбить в пену, вымешать с 4-мя печеными и протертыми яблоками и сахаром, залить блинчики и поставить в духовку, чтобы подрумянились. Если нет яблок, то можно прямо пену с сахаром или шоколадом.

Блинчатый пирог со смоленской крупой

Сделать штук 9 обыкновенных блинчиков и положить их на доске по три в ряд, только так, чтобы один блинчик заходил на другой, потом второй ряд из трех блинчиков, а потом третьей, так чтобы вышел большой корж. Крупу смоленскую перемыть, перемешать со сметаной не очень густо, как тесто на блины, посолить немного, всыпать сахару, кишмишу, горького миндаля (если есть под рукой) для запаха, или лимонной корки. Блинчики помазать маслом, потом приготовленной крупой, свернуть трубкой, помазать маслом пирог и сковороду, сложить улиткой, кругло, и поставив в легкую духовку на полчаса или немного больше; добавая на блюдо, обсыпать сахаром или облить сиропом.

Блинчики со свежими фруктами

Сделать тесто немного гуще, как на блинчики. Малину или чернику, или вишни очищенные посыпать сахаром и оставить стоять с час. Распустить масло на сковородке, налить теста и на половину сковородки положить немного ягод, с которых нужно слить сок, поджарить немного, прикрыть другой половиной ягоды, сделать вроде большого вареника, подлить капельку масла; перевернуть на дру-

гую сторону, поджарить, выкладывать на блюдо и посыпать сахаром. Укладывать на блюдо так: два блинчика в длину и 2 поперек, накрест; выйдет, как бабка. Сок переварить и облить блинчики.

Блинчики с творогом

Хороший, свежий, некислый творог протереть сквозь сито, утереть с яичками, на 1 ф. 2-3 яичка, посолить немного, намазывать блинчики и заворачивать в длину. Кастрюльку вымазать маслом, выложить блинчиками, укладывать блинчики с творогом, каждый шар полить немножко маслом, залить хорошей сметаной, поставить в печку, пока не подрумянится.

Блинчики с рисом и творогом

Вскипятить стакан молока с ложкою масла, опустить в него полфунта рису, 2 ложки мелкого сахара и сварить густую кашу. Когда остынет, вбить 3 желтка, прибавить взбитые в пену белки, вымешать, прибавить корицы, наложить в каждый блинчик, завернуть, уложить в кастрюлю, вымазанную малом и обсыпанную сухарями, полить маслом и запечь. Можно также приготовить блинчики с творогом; взять свежего творогу, отжать, растереть крепко скалкою с 3 яйцами и 2 ложками сметаны, прибавить 2 ложки сахара, немного изюму, начинить каждый блинчик и далее поступать так, как сказано выше.

Блинчики рассыпчатые с сабайоном

Напечь обыкновенным способом блинчиков, нарезать тонкими полосками, в палец шириной. Распустить в кастрюле масло и в горячее опустить нарезанные блинчики. Жарить, постоянно мешая, пока подрумянятся. Потом выложить на дуршлаг, чтобы масло стекло, потом положить обратно в кастрюлю, пересыпая сахаром и корицей, и поставить в легкую печь. Подавая, выложить на блюдо и залить сабайоном.

Молочные блинчики с меренгою

Сделать слоеное тесто в полпальца толщиной, обложить им сотейник так, чтобы тесто плотно прилегало ко дну и не превышало бы краев. Взять 3 желтка и 1 белок, 2 чайных ложки муки, немного молока, размешать в кастрюле и замесить тесто, потом развести это тесто молоком, несколько раз подливая понемногу, к этому прибавить чайную ложку масла, 2 чайных ложки сахарной пудры и цедру с 1 апельсина или немного помаранцевой воды. Когда все это перемешано, дать раз вскипеть в этой же кастрюле, потом охладить и вылить на тесто в сотейник, потом опять поставить в печь на полчаса, вынуть и дать остыть; потом покрыть блинчики сбитыми белками и 3 яйцами, посыпать сахаром и поставить в печь, пока чуть-чуть зарумянятся.

Блинчики с ветчиной

Отварить ф. рису, перелить водой; изрубить мелко 1/2 ф. ветчины, прибавить кусочек сала, если есть, то лучше ветчинного, перемешать с рисом, прибавить перцу, луку, пережаренного с маслом, накладывать на блинчики, свернуть круглыми валиками, смазать яйцом, посыпать сухариками и жарить на масле или смальце.

Блинчики со сладкой капустой

Мелко изрубить головку капусты, подтушить с маслом, прибавить изрубленных крутых яиц, соли и перцу, положить на блинчики, свернуть валиками, смазать яйцом, посыпать сухариками и жарить на масле или смальце.

Блины (1-й способ)

4 стакана гречневой муки и 6 стаканов пшеничной расчинить 5-ю стаканами теплого молока, растереть хорошо, влить 3 лота дрожжей, 1/2 ф. топленого масла, 2 ложки сахара, 1/2 ложки соли. Когда подойдет тесто, — выбить его хорошо и поставить в теплом, но не горячем месте. За

полчаса до жарения спарить его 4-мя стаканами кипяченого молока; когда остынет, добавить еще 3 лота дрожжей, 6 желтков, выбить лопаткой, а под конец вымешать осторожно с пеной из 6-ти белков и тотчас жарить.

Блины (2-й способ)

Фунт манных круп, смешанных с фунтом пшеничной муки, пересеиваются вместе, кладутся в макитру и запариваются кипящим молоком, так чтобы получилась очень густая масса. Когда она остынет, в нее вливают 1/8 ф. разведенных в 1/2 стакана молока дрожжей, вымешивают хорошенько и ставят, чтобы опара поднялась; потом вливают 3 стакана теплого, но не горячего молока и дают взойти. Когда тесто взойдет достаточно, в него вбивают 5 желтков, кладут фунта 3 гречневой муки и доливают молоком, так чтобы получилась масса в род густой сметаны. Когда тесто подойдет, влить еще 2 стакана кипящего молока или воды, поставить на 1/4 часа, влить в тесто пену из белков и сейчас же жарить.

Гречневые блины

Развести 2 стакана гречневой муки с 4 стаканами пшеничной муки теплым молоком, чтобы получилась масса, похожая на густую сметану, посолить, положить 1/16 ф. (на 5 коп.) дрожжей и поставить, чтобы все подошло. Потом положить в тесто 4 растертых желтка и дать еще подняться; когда пора печь, подлить кипятку (молока или воды) и вымешать с пеной из 5 белков.

Чтобы спечь хорошие блины, нужно 5 часов времени.

Блины с маслом

6 стаканов гречневой муки и 2 стакана пшеничной муки вместе пересеять. Взять 2 стакана муки, запарить водой; когда остынет, положить три яйца, ложку теплого масла, соли и на 5 коп. дрожжей, досыпать остальную муку, развести теплой водой немного гуще, как на блинчики,

выбить и дать подойти. Перед тем как жарить, влить стакан кипятку.

Постные блины

3 стакана гречневой муки и стакан пшеничной размешать теплой водой, положить на 3 коп. дрожжей, соли; когда подойдет, разбавить кипятком и жарить.

Блинчатый пирог со смоленской крупой к борщу

Сделать блинчики, крупу перемешать со сметаной, посолить, положить зеленого укропу или мелко изрубленных грибов, свернуть и спечь. Обсыпать сухариками.

Блинчатый пирог с рисом

Рис спарить, перелить холодной водой, отварить на грибном бульоне, так чтобы был рассыпчатый, перемешать с мелко изрубленными грибами и маслом, размазать на блинчики, свернуть, помазать хорошо маслом, обсыпать сухариками и поставить на четверть часа в духовку, чтобы подрумянились.

Блинчатый пирог с повидлом

Сделать обыкновенные блинчики. Кастриюлю вымазать маслом и выложить блинчиками. Помазать блинчик повидлом, накрыть блинчиком и класть в кастриюлю; полить маслом и опять положить два блинчика с повидлом. Поставить в духовку, чтобы подрумянилось. Выложить на блюдо, посыпать сахаром.

Каравай из блинов

Приготовить молочные блинчики, поджарить их, взять кастриюлю, вымазать ее маслом, обсыпать сухарями, и класть в нее блинчики, перекладывая их мелко изрезанными яблоками или другими плодами, кусочками масла, толченою корицею и сахаром. Когда в кастриюлю будут положены все блинчики, поставить ее на 1 час в печь, пока блинчики не подрумянятся.

Тесто для блинчиков замешивается на молоке, для связи положить яйцо.

Блины русские

С вечера поставить на молоке с дрожжами довольно жидкое тесто из пшеничной муки. На утро, за 2 часа перед печеньем, подбить гречневой мукой, хорошенько выбить: развести теплым молоком и дать взойти. Тесто должно быть немногуще, как для блинчиков.

Блины обыкновенные пшеничные

Сделав тесто из двух с половиной стаканов муки, 4 стаканов согретого молока, 1 золотника сухих дрожжей и 1 ложки распущенного масла, поставить в теплое место, чтобы поднялось, потом посолить, выбить хорошенько, положить 2 желтка, стакана два муки, еще выбить хорошенько, прибавив 2 сбитых белка, полстакана хороших сливок, снова поставить в теплое место, когда подыметя, брать ложкой тесто и печь блины.

Блины царские

Взять полбутылки сливок и полфунта муки, размешать и, мешая же, вскипятить, поставить в холодную воду или на лед. Мешая, остудить отдельно на льду в чашке, размешать хорошенько, мешая все в одну сторону. Полфунта растопленного сливочного масла взбить с 5-6 желтками и четвертью стакана мелкого сахара, прибавить туда остуженное тесто, снова размешать хорошенько в одну сторону, прибавить, мешая, полстакана сбитых сливок, пол-ложки померанцевой воды и печь блины.

Блины гречневые

Взять три стакана хорошей сухой гречневой муки, 2 стакана молока или воды, 2 желтка, ложку растопленного масла, 2-3 ложки жидких дрожжей или один-полтора золотника сухих дрожжей, размешать, выбить хорошенько, и, покрыв, поставить на несколько часов в теплое

место и когда еще раз тесто подымется, брать его ложкой и лить на раскаленную сковородку, намазанную слегка маслом; подавать на стол горячими с маслом, сметаной или икрой.

Блины гречневые пополам с пшеничной мукой

С вечера в теплом месте поставить опару, приготовленную из фунта пшеничной муки, 1 бутылки воды и 2 чайных ложек дрожжей, утром прибавить полфунта гречневой муки, пол-ложки соли, размешать, влить, дать снова в теплом месте подняться, за 1 час до того, как начинать печь, влить чайную чашку горячего молока или кипятку, размешать, дать еще подняться и затем печь.

Блины гречневые с яйцами

Взять 9 стаканов гречневой муки, 3 стакана пшеничной, смешать вместе; отсыпать 3 стакана из этой муки, заварить кипятком, хорошенько размешать и дать постоять. Вбить 6 яиц, влить 4 ложки масла, три четверти стакана дрожжей, всыпать остальную муку, развести теплой водой немного гуще, как для блинчиков, выбить и дать подойти. Как только подымется, печь блины.

Блины гречневые постные

3 стакана гречневой муки и 1 стакан пшеничной размешать с теплой водой, влить 2 столовых ложки дрожжей и дать взойти. Когда подымется, развести горячей водой и печь обыкновенным способом.

Манные блины

Вскипятить 1 стакан молока, всыпать три четверти стакана манной крупы, положить пол-ложки масла, сварить кашу обыкновенным способом, остудить. Незадолго перед обедом всыпать три четверти стакана муки, разбавить двумя стаканами молока, вбить 2 яйца, всыпать соли, размешать до гладкости и жарить на маленьких сковородках.

Блины из пшена

Вымыв хорошего пшена 2 ф. и разварив его в молоке, протрите сквозь сито; положите дрожжей, также два фунта крупчатой муки и разведите чистым молоком. Когда опара подымется, положите в нее полфунта масла, соли и, отняв от десятка яиц желтки, положите их в опару. Когда тесто готово, сбейте белки и тоже положите в опару.

Блины на соде

Эти блины хороши тем, что их можно приготовить во всякое время. Взять 1 ф. гречневой муки и 1 ф. пшеничной муки, развести четырьмя с половиною стаканами теплой воды, положить соли, вымешать, и, когда сковородки будут совсем готовы, взять чайную ложечку кислоты, всыпать ее в полстакана холодной воды, размешать, влить в тесто, тотчас размешать в другом полстакане воды ложечку соды, влить также в тесто, размешать и печь обыкновенным способом.

Блины скороспелка

8 свежих желтков растереть с полфунтом чухонского несоленого масла, всыпать 2 ф. первого сорта пшеничной муки, взбить в кастрюле веселкою, развести 2 стаканами кислого молока, размешать и отставить. Восемь белков взбить в пену, смешать до гладкости с маслом в кастрюле, опять взбить веселкою и приступить к печению блинов.

Блины из кукурузной муки

Размешать полфунта кукурузной муки с одной из половины бутылки горячего молока; покрыть и дать простыть; прибавить фунт пшеничной муки, дрожжей, налить теплого молока и поставить на два часа в теплое место, чтобы слегка заквасилось; потом прибавить 6 яичных желтков, шесть взбитых белков и 6 ложек взбитых сливок, посолить, немного размешать и оставить так на полчаса; печь обыкновенно и подавать с растопленным маслом и сметаной.

Блины английские

Отнять у десятка яиц белки, положить желтки в кастрюлю, прибавьте полтора фунта крупчатой муки и чухонского масла; все это хорошенько разотрите и разведите (по пропорциям) сливками или цельным молоком. Подняв белки, положите их в сказанное тесто, прибавьте корицы и померанцевой цедры и потом пеките на сковородке, которая должна быть с ручкой и которую поворачивайте так, чтобы и другая сторона пропеклась на огне, наконец положите на блюдо тарелку, на которую блины кладите так, чтобы тарелки не было видно, посыпать их сахаром и поставьте в печь; когда должно будет подавать их на стол, то разрежьте ножичком.

Французские блины

Выпустить желтки, положить мелкий сахар с лимонною цедрой, размешать, прибавить масло и муку, развести постепенно 3 стаканами молока и, размешав с белками, взбитыми в пену, испечь блины. Если пробный блин окажется мягким, то прибавить цельное яйцо, в противном случае — сливки; чтобы блины были более нежными, то сливки взбивают в пену. Подать с вареньем или мармеладом из фруктов.

Лифляндские блины

Смешать восемь яиц с восемью столовыми ложками обыкновенной муки, так, чтобы тесто было негустое. Наливать туда понемногу восемь стаканов молока, положить немного соли, одну ложку сахара, восемь взбитых белков и восемь ложек взбитых сливок. Размешать и печь блины.

Блины с ветчиною

Приготовить тесто в нужной пропорции так, как сказано выше. Заранее взять полфунта копченой, сваренной или запеченной в тесте ветчины, мелко изрубить ее с небольшим количеством жирку и во время печения посыпать на каждый блин по полной чайной ложке.

Блины морковные

Очистить штук 15 хорошей морковки, сварить ее в молоке до мягкости и, слив молоко, протрите сквозь сито, прибавьте сливочное масло, четверть ф. и полфунта маннх круп; дайте остынуть и после прибавьте 10 желтков и столько же белков, сбитых в пену, посолите и положите золотников 6 сахара в порошок, смешайте все и пеките блины.

Точно также пекут блины из свеклы и картофеля, но и те, и другие, и третьи хороши только на охотника, или для разнообразия.

Блины со сметками

Приготовить 1 фунт или больше отбренных и сполоснутых водою сметков, сделать тесто для блинов. Приступая к печению, поступать так: как только на сковородку вылита будет ложка теста, положить в разных местах блина штук пять сметков и печь блины до готовности.

Блины яблочные

Испеките десяток кисловатых, средней величины яблок и протрите их сквозь сито; из двух фунтов крупчатой муки поставьте опару на молоке, прибавьте полстакана дрожжей; когда опара взойдет, то выложите в нее яблочное пюре, полфунта растопленного русского масла и притворите еще двумя фунтами крупчатой же муки и, вбив штук восемь яиц, выбейте тесто хорошенько веселкой, посолите и разведите сливками до надлежащей густоты, т.е. до густоты сметаны. Когда тесто, постояв в теплом месте, вновь взойдет, пеките блины.

Блины любительские

6 ст. гречневой муки хорошо размешать с 3 стаканами воды или, еще лучше — молока, потом влить 6 ст. горячего молока и вновь мешать как можно лучше. Когда эта опара остынет, прибавить дрожжей, разведенных в небольшом количестве молока и поставить в теплое место.

За 2-3 часа до начала печения опару как можно лучше взбивают, присыпают 6 стак. крупчатой муки, добавляют 15 желтков, столько же взбитых белков, 6 лож. растопленного масла, ложку соли и 5 ст. молока. Дают подняться и пекут.

Блины красные

Из 2^{1/2} ф. крупичной муки, полстакана дрожжей и достаточного количества

молока поставьте опару, которая должна походить густотой на сметану. Когда опара поднимется, то распустите четверть фунта русского масла, влейте в нее, вбейте тоже 10 желтков и всыпьте 2^{1/2} ф. крупчатой муки, разведите по пропорции молоком и, когда тесто вновь поднимется, то, посолив его, вложите оставшиеся белки, облив их в пену, посолите тесто, перемешайте осторожно и пеките блины.

О л а д ь и

Оладки

4 желтка утереть со столовой ложкой сахару, всыпать 2 полных ложки муки, размешать, влить полстакана пива, вымешать, под конец прибавить пену из 4 белков и жарить оладки.

Оладьи

6 стаканов муки разбавить двумя стаканами теплого молока, вбить 3 яйца, 2 ложки густых дрожжей — 1/8 ф. вымесить хорошенько и, когда подойдет, жарить на горячем масле или смальце.

Оладьи обыкновенные

Так точно расчинить; когда поднимутся, посолить, вбить 3 яйца, положить муки столько, чтобы тесто было, как сметана, выбить лопаткой и дать хорошо подняться; затем жарить на смальце.

Оладьи на сметане

Растереть 5 желтков с солью, положить 4 стакана муки, пену из 5-ти белков и сметаны столько, чтобы тесто было очень мягкое, класть ложкой на горячий смалец на сковородку. На блюде посыпать сахаром.

Оладьи из манных круп

Сварить кашу из манных круп на молоке, мягкую, но не жидкую; когда ос-

тынет, вбить несколько яиц, прибавить масла кусочек, сахару по вкусу, растереть хорошо; жарить оладьи на масле. Посыпать сахаром.

Оладьи из смоленской крупы, пшена или манны

Вскипятить стакана два молока, всыпать, мешая, приблизительно полтора или три четверти стакана смоленской крупы, манны или пшена, когда сварится, остудить, посолить, прибавить 3-4 желтка и 3-4 взбитых белка, 1 чайную ложечку дрожжей, поставить в теплом месте. Когда подыметя, делать оладьи и жарить их на раскаленной сковороде в русском масле. Если тесто сделать пожиже, то можно его жарить в виде блинов, на маленьких сковородках.

Оладьи на дрожжах постные

Стакан муки развести 2-мя стаканами теплой воды, положить две ложки дрожжей; когда начнет подниматься, посолить, подбавить муки столько, чтобы тесто было, как сметана, и дать хорошо взойти, когда подойдет сейчас же жарить на постном масле. Подавать к ним мед, разбавленный водой, или варенье.

Оладьи на дрожжах

Взять стакана два теплого молока, фунта полтора муки, одну или полторы

чайной ложечки сухих дрожжей, размешать и вбить тесто хорошенько, поставить в теплом месте, чтобы оно поднялось, потом прибавить ложки две мелкого сахара, 3-4 желтка и 3-4 взбитых белка, еще перемешать и поставить в теплое место, когда снова подыметя, брать деревянной ложкой, класть на горячую сковороду с растопленным маслом и поджарить с обеих сторон.

К оладьям подают мелкий сахар и варенье.

Оладьи из творога

Взять фунта два прессованного творога, протереть его через друшляк, посолить немного, прибавить четверть стака-

на сметаны, ложки две сахара, 2-3 яйца, ложки две растопленного масла, муки столько, чтобы тесто было довольно густым, все это хорошенько размешать и растереть, поделатъ небольшие оладьи, изжарить на горячей сковороде, подрумянить с обеих сторон и подать отдельно мелкий сахар с корицей.

Рисовые оладьи постные

Отварить рис на грибном бульоне, отцедить, прибавить к рису горчичного или подсолнечного масла, поделатъ круглые оладьи, жарить на горячем постном масле. Грибки мелко изрубить, положить в соус, сделанный из грибного бульона.

Пышки, пампушки

Пышки обыкновенные

Взять стакана два теплого молока, одну или полторы ложки растопленного масла, ложки две мелкого сахара, 3-4 яйца, полтора или два ф. муки, чтобы тесто было достаточно густое, размешать, выбить хорошенько, поставить в теплое место, тем временем растопить в кастрюле пополам с гусиным или свиным жиром 1 ф. масла, брать ложкой поднявшееся тесто и класть его в кастрюлю с кипящим на небольшом огне маслом, когда пышки достаточно подрумянятся, выбрать их ложкой из кастрюли и класть другие. К таким пышкам подают мелкий сахар и варенье.

Пышки с вареньем

Приготовить тесто, только сделать его немножко гуще. Когда подыметя, слегка раскатать скалкой на столе в па-

лец толщины, нарезать стаканом из раскатанного теста кружочки, положить на кружочки полчайной ложечки или целую ложечку какого-нибудь варенья, легонько покрыть другим кружочком, концы немного раскатать, поравнять руками, чтобы образовалась круглая лепешка, класть приготовленные таким образом пышки на лист, обсыпанный мукою, поставить на полчаса или на три четверти часа в теплое место, чтобы они немного поднялись, затем жарить.

Пампушки

Протереть творог через решето, прибавить муки, яйцо сырое, посолить, размешать и сделать маленькие булочки, которые опустить в кипяток. Когда они всплывут на поверхность воды, выбрать дуршлагом, положить на глубокое блюдо и облить маслом.