

ЛУЧШЕ МОСКОВСКІЕ

Б Л И Н Ы,

ИЛИ

ПРАКТИЧЕСКІЯ НАСТАВЛЕНІЯ

КАКЪ ПЕЧЬ

БЛИНЫ И ОЛАДЬИ,

СОСТОЯЩІЯ ИЗЪ 24 ПРАВИЛЪ.

МОСКВА.

въ Типографіи Александра Семена.
на Софійской улицѣ.

1854.

БЛИНЫ.

1. Тѣсто для гречневыхъ блиновъ.

Взявъ съ вечера хорошей гречневой муки, обварить ее кипяткомъ, дать постоять часъ времени, а потомъ развести муку горячею водою до надлежащей пропорціи; послѣ того, давъ остынуть, когда это бу-

детъ тепло какъ парное молоко, положить потребное количество дрожей и поставить въ теплое мѣсто, чтобъ опара поднялась; поутру должно отбавить часть опары, замѣсить ее и, когда опара вновъ взойдетъ, развести оную оставшеюся опарою. посолить и дать еще взойти опарѣ. — Потомъ печь на сковородѣ блины.

2. Блины гречневые на пшеничной опарѣ.

Съ вечера должно изъ хорошей крупичатой муки сдѣлать на теплой водѣ опару гречневой мукою и дать ей подняться раза два или три; потомъ обварить кипяткомъ или вски-

пяченымъ молокомъ, мѣшая безпре-
станно, дабы не было комковъ, и
такимъ образомъ разводитъ кипят-
комъ или горячимъ молокомъ до гу-
стоты тѣста, дать подняться, посо-
лить и печь блины по обыкнове-
нію.

3. *Блины здобные.*

Приготовивъ тѣсто, какъ для греч-
невыхъ блиновъ на пшеничной опарѣ
(См. № 2-й), прибавить къ ней по
вкусу немного соли, по пропорціи
яицъ и коровьяго масла, и все это
смѣшать хорошенько, дать еще взой-
ти и потомъ печь блины.

Примѣчаніе. Вообще всѣ скором-

ные гречневые и пшеничные блины подаются къ столу съ разогрѣтымъ чухонскимъ или коровьимъ масломъ, со сметаною, сливками, зернистою икрою, семгою, маслинами. Когда же пекутъ ихъ, то подсыпаютъ къ нимъ мелко-изрубленныхъ круто-вареныхъ яицъ, или намазываютъ смѣсью творога съ сырыми яйцами.

4. *Блины молочные.*

Смѣшавъ хорошенько пять или шесть сырыхъ яицъ съ бутылкою свѣжаго молока, прибавить $\frac{3}{4}$ фунта крупичатой муки и немного соли, и печь изъ этого тѣста блины, наливая его по немногу ложкою на ско-

вородку такъ , чтобы блины были тонки, почти какъ листъ писчей бумаги. Когда всѣ блины изъ приготовленнаго раствора будутъ испечены, то, обрѣзавъ подгорѣлые края, намазать каждый блинъ масломъ, сложить вчетверо и, уложивъ въ кастрюлю или на сковородку (обмазавъ прежде изнутри масломъ), поставить на плиту или въ жаркую печь, чтобы обжарились, и подавать къ столу горячими.

Примѣчаніе. Такіе блины подаются съ мелко-изрубленными яйцами и сахаромъ или съ какимъ-либо ягоднымъ вареньемъ.

5. Блины съ творогомъ.

Сперва должно напечь молочныхъ блиновъ (См. № 4-й); потомъ протѣвъ сквозь рѣшето достаточное количество свѣжаго творогу, смѣшавъ его съ сырыми яицами и такимъ образомъ намазывая этимъ творогомъ блины, должно загибать ихъ прежде съ четырехъ сторонъ, а послѣ перегнуть вдвое, наконецъ обжаривать ихъ на сковородкѣ въ маслѣ, переворачивая съ одной стороны на другую, и подавать къ столу горячими.

Примѣчаніе. Эти блины при подачѣ посыпаются сахаромъ.

6. Блины красные.

Поставивъ опару изъ 2½ фунтовъ хорошей крупчатой муки съ полустаканомъ свѣжихъ дрозжей и съ такимъ же количествомъ молока, дать ей взойти; а потомъ, распустивъ ½ фунта коровьяго масла и десятокъ яицъ, отдѣлить бѣлки на блюдо, а желтки съ масломъ положить въ опару, притворить опять 2½ фунта муки и прибавить по пропорціи молока. Когда тѣсто хорошо поднимется, то бѣлки поднять, положить тудаже и, прибавивъ по вкусу соли, печь блины на маленькихъ сковородкахъ, подсыпая коринки, мелко-изрубленныхъ круто-вареныхъ яицъ или какъ кому угодно.

7. Блины морковные , свекольные
или картофельные.

Очистивъ потребное количество моркови, свеклы или картофеля (изъ чего угодно готовить блины) , положить въ кастрюлю , налить молока и упарить на огнѣ такъ , чтобы вещества сіи были совсѣмъ мягки ; потомъ молоко слить , а морковь или другое что протерѣть сквозь сито и , положе по полуфунту чухонскаго масла и манныхъ крупъ , дать остынуть ; послѣ того , прибавивъ туда же десятокъ яицъ однихъ желтковъ , а бѣлки положить взбитыми , по вкусу соли и сахару , смѣшать хорошенько

все вмѣстѣ и наконецъ печь блины на маленькихъ сковородкахъ.

8. *Блины пшеничные.*

Разваривъ въ молоко 2 фунта хорошо промытаго сарачинскаго пшена, протерѣть его сквозь сито, подложить къ нему по пропорціи свѣжихъ дрожей и 2 фунта крупчатой муки и развести теплымъ молокомъ. Когда опара эта поднимется, то положить въ нее $\frac{1}{2}$ фунта коровьяго масла, по вкусу соли и отъ десяти яицъ одни только желтки, а бѣлки отложить на блюдо. Когда же тѣсто будетъ готово, тогда, взбивъ бѣлки, смѣшать ихъ съ тѣстомъ и печь

1*

блины на маленькихъ сковородкахъ.

9. *Блины съ рисомъ или съ смоленскими крупами.*

Сперва должно напечь молочныхъ блиновъ (См. № 4-й), потомъ сварить густую кашу изъ риса или изъ смоленскихъ крупъ и во время варенія каши положить въ нее порядочный кусокъ коровьяго масла, но каши не мѣшать, а дать ей кипѣть по немногу. Когда каша будетъ готова, выложить ее на блюдо, остудить, положить въ нее коринки и сахару. Потомъ должно взять форму или кострюлю, вымазанную масломъ, обложить ее внутри кругомъ блинами; потомъ положить въ нее намасле-

ные блины, пересыпая каждый блинъ кашею изъ риса или изъ смоленскихъ крупъ. Когда такимъ образомъ всѣ блины укладутся, то накрыть сверху двумя или тремя жирно-намавленными блинами, поставить въ печь, дабы обжарились, и подавать горячими.

10. *Блины яблочные.*

Сперва должно испечь десятокъ кислыхъ яблоковъ помягче и протерѣть сквозь сито; потомъ, поставивъ опару изъ 2 фун. крупичатой муки съ молокомъ и дрожжами, дать ей въ тепломъ мѣстѣ подняться; а когда положишь въ опару протертые яблоки и $\frac{1}{2}$ фунта коровьяго

масла, притворить опять 2 фунтами муки, прибавить 8 свѣжихъ яицъ и обтертой на сахарѣ лимонной цедры, и все сіе взбить хорошенько вмѣстѣ, развести по пропорціи густыми сливками и печь.

11. Блины изъ сладкихъ кореньевъ.

Очистивъ и перемывъ 2 фун. кореньевъ (петрушки, сельдерей и т. п.), положи ихъ въ кастрюлю, развари въ молоко и протри сквозь сито, а между тѣмъ поставь опару изъ 2 фун. крупчатой муки, изъ одной рюмки хорошихъ дрозжей и изъ теплаго молока по пропорціи, и когда эта опара взойдетъ, подложи къ ней $\frac{1}{4}$ фунта чухонскаго масла и желт-

ковъ изъ 8 яицъ (отнявъ бѣлки), прибавь по пропорціи лимонной цедры, сахару и немного соли; потомъ притвори крупчатогою мукою, прилей молока и сдѣлай тѣсто, какъ для обыкновенныхъ блиновъ. Наконецъ, взбивъ отнятые отъ яицъ бѣлки, смѣшай съ тѣстомъ и пеки блины.

О Л А Д Ь И.

Library
<http://laretz-kulinarynarod.ru>

ОЛАДЬИ.

1. Тѣсто для оладьевъ.

Должно взять отъ пяти яицъ одни желтки, положить въ нихъ столовую ложку растопленнаго коровьяго масла и взбивать ихъ, пока сдѣлаются густы; потомъ прибавить ложку мелкаго сахару, стаканъ свѣжихъ

густыхъ сливокъ, по пропорціи крупчатой муки и взбитыхъ бѣлковъ, смѣшавъ все это вмѣстѣ хорошенько такъ, чтобы изъ этого вышло тѣсто.

2. *Кисляя оладьи.*

Изъ приготовленной съ вечера, по обыкновенію, опары должно поутру замѣсить оладьи и дать имъ хорошенько выкиснуть; иногда же въ опару можно подложить 3 или 4 свѣжихъ яйца и ложки 2 или 3 растопленного коровьяго масла и взбить все это мутовкою. Когда тѣсто будетъ такимъ образомъ готово, то, разгоряча на сковородкѣ масло, должно захватывать ложкою тѣсто,

выкладывать на сковородку и обжаривать въ маслѣ.

3. Тонкія оладьи.

Для сего должно взбить 1 столовую ложку топленого коровьяго масла и 3 сырыхъ яйца съ штофомъ хорошаго пива, полштофомъ воды и немного соли и прибавить столько муки, чтобъ сдѣлалось жидкое тѣсто, изъ котораго и печь оладьи, по обыкновенію, на сковородкѣ въ маслѣ.

4. Оладьи изъ риса или изъ манныхъ крупъ.

Заваривъ на молокоъ крутую кашу изъ риса или изъ манныхъ крупъ,

должно во время варки положить въ нее небольшой кусокъ коровьяго масла ; потомъ , выложивъ готовую кашу на блюдо, простудить, развести по пропорціи яицами и молокомъ, какъ жидковатое тѣсто, и печь оладьи въ маслѣ.

5. Оладьи съ миндалемъ.

Взбивъ два свѣжихъ яйца съ 3 столовыми ложками сахару, прибавить къ нимъ штофъ густыхъ сливокъ, немного соли, 6 ложекъ муки и мелко-толченаго миндаля по пропорціи , все это перемѣшать хорошенько, и изъ этой смѣси печь оладьи по обыкновенію.

6. Оладьи из творогу.

Для сего должно протерѣть сквозь рѣшето потребное количество свѣжаго творогу, прибавить на каждый фунтъ его по небольшой горсти крупчатой муки или толченыхъ сухарей, развести ни густо ни жидко свѣжими сырыми яйцами и небольшимъ количествомъ молока; потомъ, смѣшавъ все это хорошенько, печь на сковородкѣ въ маслѣ.

Примѣчаніе. Оладьи сіи подаются къ столу горячими, посыпанныя мелкимъ сахаромъ.

7. Оладьи картофельныя.

Протерѣвъ сквозь рѣшето разваренный и очищенный картофель, посолить его по вкусу, развести сырыми яйцами и печь по обыкновению въ маслѣ.

8. Оладьи изъ блиновъ.

Напекши обыкновенныхъ пшеничныхъ блиновъ (смотри выше), обмазать каждый изъ нихъ свѣжимъ творогомъ, стертымъ съ сырыми яйцами; потомъ по три такихъ блинцовъ складывать вмѣстѣ и свер-

тывать трубочкою, которую, разрывавъ на равные куски или части, обмакивать каждый кусокъ въ взбитыхъ ящцахъ и обжаривать въ ковшемъ маслѣ.

9. *Англійскія оладьи.*

Взбивъ полфунта топленого чухонскаго масла съ 8 сырыми желтками, 2 чайными чашками муки и полштофомъ густыхъ сливокъ, должно поднять еще 7 яичныхъ желтковъ и прибавить тудаже; смѣшавъ все это хорошенько, печь оладьи на сковородкѣ безъ масла, обжаривая только съ одной стороны и посыпая сахаромъ.

10. Французскія оладьи.

Разваривъ въ молоко потребное количество крупичатой муки, пока выйдеть крутое тѣсто, должно растирать это тѣсто на однихъ яичныхъ желткахъ такъ, чтобы вышелъ жидковатый растворъ, который, пуская съ ложки въ кипящее масло, жарить.

11. Берлинскія оладьи.

Замѣсивъ тѣсто изъ штофа кипяченнаго молока, полфунта растопленнаго коровьяго масла, столовой лож-

ки дрожей, чайной чашки сахару, двухъ яичныхъ желтковъ и столько муки, чтобы тѣсто могло раскатываться, должно раскатать его толщиной въ мизинецъ, наклады- вать на него кучками какого либо варенья, накрыть тѣстомъ, вырѣ- зать каждую кучку стаканомъ, по- ставить въ теплое мѣсто, чтобы под- нялось на нихъ тѣсто, и тогда печь на сковородкѣ въ маслѣ.

12. Оладьи съ яблоками.

Приготовивъ для сего особенное тѣсто (См. № 1-й), взять очищен- ныхъ отъ кожи свѣжихъ кислыхъ яблокъ, изрѣзать ихъ кружками, вынуть вонъ сѣмячки и, обмакивая

или обвертывая (если густо) въ тѣсто, печь на сковородкѣ въ кипящемъ маслѣ.

Примѣчаніе. Такія оладьи пекутъ незадолго предъ подачею къ столу или во время самаго стола, и подавать ихъ должно съ мелкимъ сахаромъ.

13. Оладьи съ духами или пряно- стями.

Взбивъ вмѣстѣ 2 стакана хорошей сметаны и 4 сырыхъ яйца, прибавить къ нимъ сахару, корицы или мелко - натертаго мушкатнаго орѣха, просѣянныхъ сквозь частое сито, и потребное количество кру-

пичатой муки, должно всё это хорошенько смѣшать, и жарить на сковородкѣ оладьи съ кипячимъ масломъ.

К О Н Е Ц Ъ.

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru>

ОГЛАВЛЕНИЕ.

Б Л И Н Ы.

	<i>Стр.</i>
Тѣсто для гречневыхъ блиновъ.	5
Блины гречневые на пшеничной опарѣ.	6
Блины здобные.	7
Блины молочные.	8
Блины съ творогомъ.	10
Блины красные.	11

7. Блины морковные , свекольные или картофельные.	12
8. Блины пшеничные.	13
9. Блины съ рисомъ или съ смолен- скими крупами.	14
10. Блины яблочные.	15
11. Блины изъ сладкихъ кореньевъ.	16

О Л А Д Ь И.

1. Тѣсто для оладьевъ.	21
2. Кислая оладьи.	22
3. Тонкія оладьи.	23
4. Оладьи изъ риса или изъ манныхъ крушъ.	—
5. Оладьи съ миндалемъ.	24
6. Оладьи изъ творогу.	25
7. Оладьи картофельныя.	26
8. Оладьи изъ блиновъ.	—

9. Англійскія оладьи.	27
10. Французскія оладьи.	28
11. Берлинскія оладьи.	—
12. Оладьи съ яблоками.	29
13. Оладьи съ духами илп пряноста- ми.	30

library
<http://laretz-kulinary.narod.ru>
