

1283
А 64

801-17
1187

Блины и Оладьи.

Практическое руководство для молодых
хозяек по приготовленію блиновъ и
оладьевъ.

СОСТАВИЛЪ

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ С.-ПЕТЕРБУРГСКОЙ КУЛИНАРНОЙ ШКОЛЫ

А. Румянцевъ.

* Цѣна 10 коп. *

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Изданіе М. П. ПЕТРОВА.

Книгоиздательство подъ фирмой „А. Ф. СУХОВА“.

I) Фенарный № 7. II) Вознесенскій № 21.

1905.

Въ книжномъ магазинѣ М. П. Петрова, подъ фирмой „А. Ф. Сухова“.

С.-Петербургъ, Фонарный, 7.— Вознесенскій, 21.

Продаются и высылаются наложеннымъ платежомъ
нижеслѣдующія изданія:

Устройство и ремонтъ электрич. звонковъ. Самоучи- тель для всѣхъ, съ 16 рис. Поруч. Михайловъ . . . — р. 20 к.	
Электрическіе звонки. Съ 35 рис. 2 изд. М. Петровъ — „ 25 „	
Электрическое освѣщеніе. Э. Кусте, практ. руков. нов. усоверш. въ области электр. свѣта. съ 53 рис. — „ 40 „	
Трехфазный токъ, его значеніе и практическое при- мѣненіе, съ 13 рис. Фр. Бендтъ — „ 40 „	
Домашній электротехникъ. А. Гехтъ. Съ 66 рис. 2 значит. допол. и исправл. изд. — „ 30 „	
тоже въ папкѣ — „ 40 „	
Телеграфъ и телефонъ, съ 100 рис. 3 изд. М. Петровъ — „ 50 „	
Электротехника и очеркъ физическихъ ея основаній, съ 39 рис. Эпштейнъ, 3 изд. *) — „ 75 „	
Гальванопластика. Съ 21 рис. М. Петровъ — „ 50 „	
Телефонъ, его устройство и практич. примѣн. Съ 79 рис. ред. Инженеръ-Электрикъ Н. Н. Поляховъ. 1 „ — „	
тоже въ коленкор. переплетѣ тиснен. золотомъ 1 „ 50 „	
Телефонъ.—Популярный курсъ телефонии, съ 60 рис. М. Петровъ — „ 30 „	
тоже въ папкѣ — „ 40 „	
Аппаратъ Морзе, его устройство и практическое при- мѣненіе, съ 42 рис. М. Петровъ — „ 40 „	
Буквопечат. телегр. аппаратъ Юза, съ 75 рис. М. Петровъ — „ 50 „	
тоже въ коленкор. переплетѣ — „ 75 „	
Безпроводочный телеграфъ и его примѣн. съ 5 рис. В. Анцовъ — „ 20 „	
Электричество и Магнетизмъ. Полетика, съ 26 рис. 3-е изд. 1 „ — „	
Луженіе, Паяніе и Гальваническое Никелированіе съ рис. Техн. П. Федоровъ, — „ 30 „	
Электродвигатели и ихъ примѣненіе, съ 29 рис. — „ 40 „	
Спутникъ Монтера Электротехника, съ рис. Его же — „ 40 „	
Спичечное производство съ рис. Его же — „ 30 „	
Каменноугольная и чугуноплавильная промышлен- ность. Профессоръ Д-ръ Неймаркъ съ 13 рис. — „ 50 „	
Дѣтскія полезныя ремесла, съ 71 рис. П. Федоровъ. — „ 40 „	
Выпиливаніе по дереву и металлу, 2 изд. съ 50 рис. Его-же — „ 30 „	

Б Л И Н Ы И О Л А Д Ъ И

Практическое руководство для молодыхъ
хозяекъ по приготовленію блиновъ и
оладьевъ.



СОСТАВИЛЪ

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ С.-ПЕТЕРБУРГСКОЙ КУЛИНАРНОЙ ШКОЛЫ

А. Румянцевъ.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ

Изданіе М. П. ПЕТРОВА.

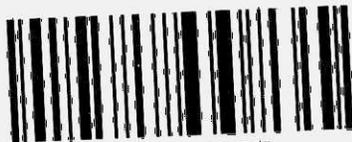
Книжный складъ подъ фирмой «А. Ф. СУХОВА».

1) Фонарный, 7. 2) Вознесенскій пр. 21.

1905.



Дозволено Спб. цензурою 11 Ноября 1904 г.



2011119687

Тип. В. Я. Мильштейна, Нижегородская 31.

Гречневые блины.

Взявъ вечеромъ 2 чайныя чашки хорошей крупчатой муки, на $\frac{1}{2}$ коп. дрожжей, поставить опару, т. е. положить 2 чашки муки и дрожжи въ довольно большой горшокъ, влить 1 чайную чашку чуть теплой воды, все это хорошенько размѣшать, такъ, чтобы размѣшанная масса была, однако, не жиже жидкой сметаны, поставить въ тепловатое мѣсто. Если кухня или комната довольно тепла, то поставить горшокъ съ опарою на столъ, но не близко къ окну, а если холодна, то—на край плиты или около печи, при чемъ горшокъ постоянно долженъ быть покрытъ салфеткою; утромъ, когда опара поднимется, всыпать 3 чайныя чашки муки, прибавить $1\frac{1}{2}$ чашки гречневой муки и хорошенько перемѣшать объ муки вмѣстѣ, всыпать все въ горшокъ съ опарою, прибавить соли, развести тѣсто $\frac{1}{2}$ бутылкой цѣльнаго кипяченаго молока, остуженнаго до теплоты парного, положить 2 желтка и хорошенько взбивать или мѣшать лопаткой тѣсто, затѣмъ поставить въ теплое мѣсто и дать тѣсту хорошенько выходиться, такъ, чтобы оно постояло часа 3; когда оно поднимется, взять еще $\frac{1}{2}$ бут. молока, скипятить и всыпать $\frac{1}{2}$ чашки манной крупы, хорошенько размѣшать, чтобы не было комковъ и дать этой кашѣ прокипеть раза 2 или 3, готовую кашу снять съ плиты и тотчасъ-же развести $\frac{1}{8}$ ф. чухонскаго масла, размѣшать, остудить тоже до теплоты парнаго молока, выложить всю въ тѣсто, прибавить соли по вкусу и взбить лопаткой; если тѣсто густо,

то надо прибавить въ него теплаго молока, потомъ тѣсто поставить въ третій разъ въ теплое мѣсто и тогда уже печь блины на маленькихъ сковородкахъ, сковородки смазывать русскимъ масломъ не очень жирно, блины поворачивать со стороны на сторону; хорошо вмѣсто масла смазывать малороссійскимъ саломъ: къ этимъ блинамъ подаютъ сметану, масло, икру, семгу и т. п.

Красные блины.

Если блины хотятъ сдѣлать къ завтраку, то опару надо поставить съ вечера, если же къ обѣду, то растворить ихъ въ 9 час. утра; на 2 стакана чуть тепловатой воды и на 2 коп. дрожжей, всыпать понемногу 3 стакана крупчатки муки, и когда поднимется, то влить 1 желтокъ, подмѣсить 1 стаканъ гречневой муки, заблаговременно скипятить 1 бут. цѣльнаго молока и горячимъ обдать опару; тогда, когда она подмѣшана гречневой мукой, покрыть салфеткой или полотенцемъ, дать подняться, затѣмъ, перемѣшать съ 4 поднятыми въ цѣну бѣлками, прибавить немного соли, 1 чайную ложку сахарнаго песку; если густо тѣсто, то прибавить теплой воды или молока, раскалить сковородки, смазать масломъ, выливать тѣсто и печь блины; можно печь ихъ со снитками или рубленными яйцами; сначала налить на сковородку тѣста, немного посыпать снитками или яйцами, потомъ залить еще тѣстомъ, такъ, что начинка будетъ въ серединѣ блиновъ.

Молочные блины (съ творогомъ).

Тѣсто для этихъ блиновъ приготовить такое же какъ для вышесказанныхъ блиновъ. Творогъ при-

готовляется слѣдующимъ способомъ: взять 1 ф. свѣжаго творогу, выжать изъ него сыворотку, размять или лучше протереть сквозь рѣшето, положить 2 цѣльныхъ яйца, положить соли по вкусу, 2 столовые ложки мелкаго сахару, 2 столовые ложки сметаны, все хорошенько растерѣть чтобы не было комковъ, затѣмъ печь блины такъ: налить на смазанную масломъ раскаленную сковородку блиннаго тѣста, и какъ немного низъ блина зарумянится, положить ложкой приготовленный творогъ, залить на него также блиннымъ тѣстомъ, дать зарумянится, повернуть на другую сторону, дать чтобы и другая сторона зарумянилась, снимать со сковороды и укладывать на нагрѣтое блюдо, можно даже лучше печь эти блины въ духовомъ шкафу или русской печкѣ. Къ нимъ подаютъ сахаръ и сметану.

Каравай изъ блиновъ.

Испечь молочные блины: между тѣмъ приготовить небольшую кастрюлю, величиною въ объемъ блина, смазать кругомъ масломъ и поступать такъ: класть блинъ смазавъ его вареньемъ или яблочнымъ мармеладомъ и такъ продолжать, пока не уложатся всѣ блины, когда будетъ положенъ на верхъ послѣдній блинъ, то положить на него маленький кусочекъ сливочнаго масла, поставить въ духовую печь на $\frac{1}{2}$ часа, потомъ вынуть и осторожно выложить на блюдо. Между тѣмъ взбить 4 или 6 бѣлковъ положить въ нихъ 3 ложки мелкаго сахару, обмазать кругомъ и верхъ каравая и поставить съ блюдомъ въ духовую печь на 15 ми-

нуть не болѣе, такъ чтобы только зарумянился, можно передъ подачей къ столу убрать вареньемъ.

Блины изъ манныхъ крупъ.

Вскипятить 3 стакана молока, всыпать 1 стаканъ манныхъ крупъ, положить 2 чайныя ложки масла, немного посолить, размѣшать и дать чтобы немного остыло, затѣмъ взбить 3 желтка съ 3 чайными ложками мелкаго сахару, присыпать 5 зеренъ толченаго кардамону, сложить въ манную кашу и хорошенько размѣшать, взбить въ пѣну 4 бѣлка какъ можно крѣпче, выложить ихъ въ общую смѣсь, хорошенько подбить все вмѣстѣ и начинать печь на плитѣ блины обыкновеннымъ способомъ, намазывая сразу нѣсколько сковородокъ масломъ и наливая на каждую сковородку ложкою тѣсто, когда одна сторона зарумянится, перевернуть на другую и такъ продолжать печь до конца. Складывать на нагрѣтое блюдо, только не надо складывать блинъ на блинъ а разложить по всему блюду, потому что манныя блины очень нѣжны и если сложить ихъ другъ на дружку, то онѣ могутъ превратиться въ комокъ. Къ маннымъ блинамъ подаютъ растопленное масло, сметану и варенье.

Блины малороссійскія.

Взять большой глиняной горшокъ, всыпать въ него 1½ фун. муки крупчатки, положить 5 штукъ желтковъ, ¼ фун. растопленнаго малороссійскаго

сала; затѣмъ вскипятить ½ бутылки молока дать чтобы остыло до теплоты парного молока, положить на 3 копѣйки дрожжей, вылить молоко съ дрожжами въ горшокъ, хорошенько взбить лопаткою, закрыть горшокъ салфеткою, поставить въ теплое мѣсто чтобы поднялось, черезъ 1 или 2 часа прибавить немного соли, 1 столовую ложку мелкаго сахару, влить 1 стаканъ теплаго молока, взбить въ пѣну 5 шт. бѣлковъ все перемѣшать, если будетъ густо то можно прибавить, теплаго молока, такъ чтобы тѣсто было какъ жидкая сметана, тогда накалить сковородки и печь какъ обыкновенные блины.

Блины французскія.

Вскипятить 1 бутылку цѣльнаго молока и сейчасъ же въ кипящее всыпать ¼ ф. мелкаго сахару, ¼ фун. сливочнаго масла хорошенько размѣшать, всыпать 1½ фун. муки крупчатки, замѣстить тѣсто, затѣмъ отдѣльно положить въ кастрюльку на 2 копѣйки дрожжей, развести 1 стаканомъ теплой воды, положить немного соли, вылить въ приготовленное тѣсто, хорошенько замѣсить и взбивать лопаткой до тѣхъ поръ пока не будетъ отставать отъ лопатки, поставить на 2 или на 3 часа въ теплое мѣсто, затѣмъ влить 1½ стакана теплаго молока, хорошенько размѣшать; накалить сковородки и печь какъ обыкновенные блины, сковородки смазывать не жирно. Къ этимъ блинамъ подаютъ варенье и сливочное масло.

Блины безъ дрожжей (заварныя).

Вскипятить 1 бутылку молока съ $\frac{1}{4}$ фун. сливочнаго масла, всыпать $\frac{3}{4}$ фун. муки крупчатки, хорошенько прожарить на плитѣ, составить, дать чтобы совершенно остыли, взбить 5 шт. цѣльныхъ яицъ съ 1 столовой ложкой мелкаго сахару, соединить вмѣстѣ съ тѣстомъ, прибавить немного соли, 1 стаканъ свѣжей хорошей сметаны, $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, хорошенько все перемѣшать, чтобы не было комочковъ, накалилъ сковородки, намазать ихъ сливочнымъ масломъ и печь какъ и всѣ блины, если тѣсто очень густо, то можно прибавить молока столько, чтобы тѣсто было жиже сметаны; къ такимъ блинамъ подаютъ взбитые сливки, сметану и растопленное сливочное масло съ рубленными вареными яйцами.

. Сметанныя блины.

Положить въ горшокъ 1 фун. сметаны, всыпать муки столько, чтобы замѣсилось негустое тѣсто взбить 5 бѣлковъ положить $\frac{1}{8}$ фун. сливочнаго масла, между тѣмъ влить 1 стаканъ теплой воды, положить на 2 копейки дрожжей, всыпать $\frac{1}{2}$ фун. гречневой муки, размѣшать, покрыть салфеткой, поставить въ теплое мѣсто на 1 часъ. Потомъ смѣшать вмѣстѣ съ тѣмъ тѣстомъ, прибавить немного соли, 1 ложку мелкаго сахару и хорошенько взбить тѣсто лопаткой или большой ложкой, прибавить 1 стаканъ теплаго молока; накалилъ сковородки, смазать не очень жирно масломъ и печь блины обык-

новенно какъ и все пекутъ. Смазывать лучше русскимъ масломъ.

Блины обыкновенные.

Взявъ вечеромъ 2 стакана хорошей крупчатой муки, на 2 к. дрожжей, поставить опару, т. е. положить 2 стакана отмѣренной муки и дрожжей въ одинъ довольно большой горшокъ, влить 1 стаканъ чуть тепловатой воды, все это хорошенько размѣшать такъ, чтобы размѣшенная масса была однако не жиже жидкой сметаны и поставить на тепловатое мѣсто. Если кухня или комната довольно тепла, то поставить горшокъ съ опарою на столъ, но не близко къ окну, а если комната холодна, то на край плиты или около печи, вытопленной утромъ, причемъ горшокъ постоянно долженъ быть покрытъ салфеткою. Утромъ, когда опара поднимется, всыпать все въ горшокъ съ опарою и развести $\frac{1}{2}$ бут. цѣльнаго кипяченаго молока, остуженнаго до теплоты парнаго, немного посолить, прибавить 2 желтка и хорошенько выбивать лопаткой не менѣе $\frac{1}{2}$ часа, затѣмъ тѣсто опять поставить въ теплое мѣсто и дать ему хорошенько подняться часа $1\frac{1}{2}$ или 2. Когда оно поднимется взять еще $\frac{1}{2}$ бутылки, вскипятить, а когда закипитъ, всыпать въ него $\frac{1}{2}$ чапки манной крупы, хорошенько размѣшать, чтобы не было комковъ и дать этой каше прокипеть разд два, готовую кашу снять съ плиты и тотчасъ же развести $\frac{1}{2}$ стаканомъ растопленнаго чухонскаго масла, размѣшать, остудить тоже до теплоты парнаго молока, выложить всю въ тѣсто, если мало соли, то прибавить по вкусу и взбивать вѣничкомъ

не меньше одного часу, потомъ тѣсто поставить въ теплое мѣсто и дать ему непременно подняться въ третій разъ и тогда уже печь блины на намазанныхъ раскаленныхъ сковородкахъ.

Если тѣсто будетъ густо, то можно прибавить теплаго молока. Также чтобы были онѣ нѣжнѣе и легче, то на эту порцію надо взбить 5 бѣлковъ, 1 столовую ложку мелкаго сахару и хорошенько размѣшать. Къ этимъ блинамъ подаютъ икру, семгу, распущенное масло и сметану.

Блины молочныя.

Взбить до бѣла 10 желтковъ съ двумя столовыми ложками мелкаго сахару, всыпать понемногу 3 полныхъ стакана крупчатой муки хорошенько размѣшать, прибавить 2 чайныя ложки распущеннаго чухонскаго масла, прибавить немного соли и все развѣсти $1\frac{1}{2}$ бутылками молока такъ, чтобы вся густая масса превратилась въ довольно жидкое тѣсто; взбивать $\frac{1}{2}$ часа не менѣе, извѣстно, что тѣмъ болѣе взбивается тѣсто, тѣмъ оно бываетъ лучше. Между тѣмъ взять небольшую сковороду, разогрѣть, протереть ее солью для того, чтобы сковорода была чистая, вытереть какъ можно суше, потомъ смазать каждую сковородку масломъ, (но лучше смазывать малороссійскимъ саломъ, потому что отъ сала лучше отстаютъ отъ сковородки и не горятъ). Выливать ложкой на сковородки тѣсто и какъ зарумянится одна сторона поворачивать на другую, смазывать сковородку передъ каждымъ блиномъ, т. е. передъ тѣмъ какъ выливать тѣсто.

Къ этимъ блинамъ подаютъ мелкій сахаръ и какое нибудь варенье.

Блины со сметками, яйцами, лукомъ и грибами.

Тѣсто дѣлается такъ же какъ и обыкновенныя блины, только съ тою разницею, что оно разводится немного жиже чѣмъ это тѣсто. Гречневой муки и не надо въ него класть, а прибавлять крупчатой муки, разводится молокомъ какъ молочныя блины; накаливаются маленькія сковородки, намазываются такъ же свинымъ малороссійскимъ саломъ, наливать тѣсто, немного дать чтобы блинъ запекся, положить наверхъ рубленныя яйца, сметки или прожаренный лукъ, заливать сверху этимъ-же тѣстомъ, переворачивать каждый блинъ съ одной стороны на другую, и какъ зарумянится снимать со сковородокъ и складывать на нагрѣтое блюдо.

Къ этимъ блинамъ такъ-же подаютъ растопленное масло и сметану.

I. Лукъ готовится такимъ способомъ: очистить нѣсколько рѣпчатыхъ луковицъ, нарѣзать его помельче, раскалить сковородку, положить небольшой кусочекъ масла, выложить въ нее рубленый лукъ, поставить на плиту, хорошенько прожарить мѣшая, чтобы лукъ не пригорѣлъ.

II. Яйца готовятся такъ: взять сколько нужно хорошихъ свѣжихъ яицъ, сварить ихъ въ крутую, по возможности если желтки малы, то бѣлокъ отдѣлить; чтобы было больше желтка, потому что для блиновъ чѣмъ больше желтковъ, тѣмъ онѣ лучше и вкуснѣе, рубить не очень мелко, но и не крупно, положить рубленныя яйца въ кастрюль-

ку, прибавить небольшой кусочекъ масла и разогрѣть, но не давать чтобы вскипѣло, потому что тогда яйца будутъ крѣпкіе т. е. сухіе, хорошо также прибавлять къ нимъ немного рубленнаго зеленого луку и укропу.

III. Сметки приготовляются такъ: взять 1 фун. свѣжихъ сметковъ, промыть ихъ хорошенъко въ холодной водѣ, откинуть на сито, дать чтобы вода стекла, сложить ихъ въ кастрюльку, положить небольшой кусочекъ масла, дать чтобы разъ вскипѣло и сейчасъ же снять съ плиты, откинуть на рѣшето, чтобы сокъ со сметковъ стекъ, можно передъ тѣмъ когда класть сметки въ блины прибавлять немного толченаго перцу.

IV. Грибы приготовляются такимъ способомъ: взять хорошихъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ $\frac{1}{8}$ фун., промыть ихъ тщательно въ водѣ, чтобы не было грязи, сложить въ кастрюльку, залить соленымъ кипяткомъ, поставить на плиту и варить до тѣхъ поръ, пока не будутъ мягкіе, тогда откинуть ихъ на рѣшето, дать чтобы стекла вода, изрубить ихъ мельче, сложить опять въ кастрюльку, положить не большой кусочекъ масла, хорошенъко прожарить и откинуть на сито, дать чтобы совершенно стекъ съ нихъ сокъ и тогда уже класть въ блины, можно даже грибы перемишать вмѣстѣ съ тѣстомъ и печь какъ обыкновенно пекутъ блины.

Оладьи съ яблоками.

$2\frac{1}{2}$ стакана муки растворить въ $1\frac{1}{2}$ стакана теплой воды, положить на $1\frac{1}{2}$ коп. дрожжей, не-

много соли, $1\frac{1}{2}$ ложки сахарнаго песка, немного лимонной цедры. Когда тѣсто поднимется—брать осторожно, чтобы не мѣшать, суповой ложкой, выливать на горячую масляную сковородку. Сверху класть кружочекъ очищеннаго яблока, чуть заливъ его тѣстомъ, но можно печь изъ яблокъ, тогда подаютъ къ оладьямъ варенья.

Оладьи на миндальномъ молокѣ.

Приготовить молоко изъ $\frac{1}{4}$ ф. толченаго сладкаго миндаля и 4 шт. горькаго, обдать его $1\frac{1}{2}$ стаканами кипятка, размѣшать, процѣдить сквозь салфетку, прибавить 1 столовую ложку сахарнаго песка, размѣшать; когда молоко остынетъ до теплоты парнаго молока, положить въ него $1\frac{1}{2}$ стакана крупчатой муки, влить распущенныхъ въ водѣ на $1\frac{1}{2}$ коп. дрожжей, $\frac{1}{2}$ чашки коринокъ, размѣшать хорошенъко, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; когда тѣсто хорошо поднимется, раскалить сковородки, смазать постнымъ или скоромнымъ масломъ. Печь оладьи, захватывая тѣсто суповой ложкою, но не мѣшая его; подавать съ сахаромъ столченнымъ съ корицею.

Оладьи.

(Изъ манныхъ крупъ).

Вскипятить $\frac{1}{2}$ бутылки цѣльнаго молока и всыпать $\frac{1}{2}$ стакана манныхъ крупъ, варить какъ кашу не переставая мѣшать, чтобы крупа не пригорѣла и не было комковъ, а потомъ положить туда $\frac{1}{8}$ ф. хорошаго сливочнаго масла, хорошенъко размѣшать, взбить два желтка съ 1 столовой ложкою мелкаго

сахару, выложить въ кашу, размѣшать, посолить; по вкусу и взбивать не менѣе $\frac{1}{4}$ часа; передъ тѣмъ какъ пора печь оладьи, распуścić на раскаленной сковородѣ не большой кусочекъ масла, взбить 2 бѣлка какъ можно крѣпче, выложить въ пригвоенную кашу и взбить еще немного; затѣмъ посыпать на столъ муки, разровнять ее тонко чуть-чуть, потомъ брать ложкою приготовленную массу, класть на муку кусками отдѣльно, посыпая сверху немного мукою, каждую обровнять въ родѣ лепешечки или котлетки, класть на сковороду, сколько умѣстится и жарить, когда одна сторона зарумянится, перевернуть на другую сторону, а которая зарумянилась и готова, ту складывать на горячее блюдо, а остальные продолжать печь, прибавляя на сковороду по-немногу масла.

Когда всѣ будутъ готовы, т. е. перепечены, тогда посыпать ихъ мелкимъ сахаромъ и подавать къ столу.

Къ оладьямъ подаютъ отдѣльно толченый сахаръ съ корицею, сметану или какое нибудь варенье, кромѣ вишни или которое съ косточками.

Оладьи съ яблоками. (Другимъ способомъ).

Обрѣзать кожицу съ 3 крупныхъ кислосладкихъ яблоковъ, вырѣзать сердцевинку и нарѣзать яблоки кружками; потомъ взбить 3 желтка, растереть ихъ съ одною ложкою растопленного молока, пока сдѣлается густая масса и побѣлѣетъ, присыпать въ нее $\frac{3}{4}$ столовой ложки мелкаго сахару и хорошенько растереть; тогда развести $\frac{3}{4}$ столовой ложки сли-

вокъ, хорошенько размѣшать до гладкости такъ, чтобы вся масса была не гуще вафельнаго тѣста; затѣмъ взбить въ густую пѣну 3 бѣлка, выложить въ приготовленное тѣсто, хорошенько выбить тѣсто лопаткой или лучше вѣничкомъ и поступать какъ вышесказано, т. е. обмазывать каждый кружокъ яблока въ тѣсто и печь, посматривая чтобы не пригорѣло и такъ же поворачивать съ одной стороны на другую, такъ чтобы съ обѣихъ сторонъ ровно зарумянивалось. Къ нимъ подаютъ мелкій сахаръ перемѣшанный съ толченою корицею.

Можно печь эти оладьи и другимъ способомъ, т. е. брать на ложку тѣсто и, положивъ кружокъ яблока, спускать на сковороду въ горячее масло.

Оладьи изъ творогу.

Взять 1 фунтъ хорошаго творогу, выжать изъ него сыворотку и протереть сквозь рѣшето, взбить 2 желтка съ 1 ложкою мелкаго сахару, смѣшать съ творогомъ, всыпать 1 стаканъ муки, немного посолить по вкусу, прибавить $\frac{1}{4}$ фунта хорошей густой сметаны, 2 бѣлка и все хорошенько размѣшать, выложить въ приготовленное творожное тѣсто и хорошенько все это взбить; затѣмъ приготовить сковороду съ распущеннымъ масломъ, брать по одной ложкѣ приготовленной массы; обваливать слегка въ мукѣ и класть въ горячее масло на сковороду; жарить обыкновенно такъ же какъ и другіе оладьи, поворачивая съ одной стороны на другую, т. е. которая зарумянится перевертывать, но не давать чтобы подгорѣла.

Къ этимъ оладьямъ подаютъ отдѣльно мелкій сахаръ, сметану и распущенное сливочное масло.

Оладьи на дрожжахъ.

Взять 1 фунтъ муки крупчатки, просѣять ее въ каменный горшокъ, разогрѣть $1\frac{1}{2}$ стакана молока, но не очень чтобы было горячее, а такъ какъ парное молоко, положить въ него на 2 копейки дрожжей, хорошенько размѣшать, чтобы разошлись дрожжи, вылить это молоко съ дрожжами въ муку, хорошенько взбить, такъ чтобы отставало отъ лопатки; эта, такъ называемая опара, готовится съ вечера; а утромъ прибавляютъ къ ней $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахару, 3 желтка, немного соли, $\frac{1}{4}$ ф. распущеннаго сливочнаго масла, затѣмъ взбить 3 бѣлка въ пѣну и перемѣшать все вмѣстѣ, хорошенько выбить лопаткою, если окажется густо, то прибавить теплаго молока, а если жидко, то муки, такъ чтобы тѣсто было какъ хорошая сметана; потомъ раскалить сковородку съ распущеннымъ масломъ и класть тѣсто въ кипящее масло стеловой ложкой, печь поворачивая съ одной стороны на другую.

Къ этимъ оладьямъ подаютъ какое угодно варенье и мелкій сахаръ.

Л. Тангоферъ, проф. — Микроскопъ и его употребленіе съ 20 рис.	—	30	„
П. Александровъ, техн. — Кровельное мастерство съ 20 рис. печатается	—	30	„
Р. Людвигъ Инженеръ. Мосты простѣйшей конструкціи деревянные, каменные, бетонные и металлическіе съ 16 табл. проектовъ мостовъ.	2	—	„
П. А. Федоровъ, техн. — Паровые котлы, машины, локомотивы и локомобили съ 41 рис.	—	60	„
П. А. Федоровъ, техн. — Руководство для механиковъ со мног. рис. печатается	1	50	„
Бахтіаровъ А. Фабрикація обоевъ	—	20	„
Домовой грибъ, причины появленія и развитія его въ деревянныхъ и каменныхъ постр. съ 5 рис. Инженеръ А. Папенгутъ.	—	20	„
Астеръ, — 12 Проектовъ деревянныхъ домовъ-дачъ для небольшихъ семействъ.	—	60	„
Его-же 12 проектовъ каменныхъ домовъ-дачъ для небольшихъ семействъ.	—	60	„
Румянцевъ, Кондитеръ любитель. Рецепты для пригот. пирожнаго, печенья, тортовъ, мороженаго, крема, желе и т. п.	—	30	„
Энгель. Малярныя и стекольныя работы	—	30	„
Теплицы, оранжереи и парники. Съ фасадами и чертж. съ 75 рис. М. Нейманъ	—	50	„
Опека надъ сиротами крестьянскаго сословія. Руков. для волостн. правл. и Сельскихъ старостъ А. Н. Красильниковъ	—	30	„
Крестьянскій семейный раздѣлъ Его-же	—	30	„
Дѣловыя бумаги. Образцы и формы — 2-е изд. Юристъ В. Анцовъ	—	40	„
П. А. Федоровъ. Приготовленіе консервовъ.	—	р. 10	к.
Производство ваксы, сапожной и колесной мази и лаковъ для кожи. Его-же	—	25	„
Сапожникъ-Любитель, съ 41 рис. Его-же.	—	30	„
Что такое дѣтскія игры? И. Радецкій. 2 изданіе	—	15	„
Воздухобоязнь и дѣти. Чего недост. нашимъ дѣтямъ (Прогр. устр. здоров. увесел.). 2-е изд. Его-же	—	15	„
Гигіена и жизнь дѣтей. — Дѣтск. вопр. 2-е изд. Его-же	—	15	„
Рыбная ловля во все времена года, съ 50 рис. В. Л. Анцовъ.	—	30	„
Охотникъ-Любитель съ ружьемъ и собакой. Его же	—	30	„
Постройка разныхъ лодокъ, съ 45 рис. П. Федоровъ	—	50	„
Березка, рассказъ для дѣтей младшаго возраста. Спб. 1901 г. въ папкѣ	—	65	„

Спутникъ Техника Строителя, съ 41 рис. Его же	40
Правила программы устныхъ испытаній для лицъ, ищущихъ права производства строительныхъ работъ	25
Препарированіе чучель и скелетовъ, съ атласомъ различн. птицъ. В. Рудевичъ	р. 50 к.
Какъ сдѣлать телескопъ и какъ имъ пользоваться, Популярн. телескоп. астрономія съ 12 иллюстр. и 4 картами А. Фаулеръ. Пер. съ 2 англ. изд.	60
Часовщикъ-Любитель, уходъ за часами, починка и чистка, съ 32 рис. 2 изд. Техн. П. Федоровъ	30
тоже въ папкѣ	40
Переплетчикъ-Любитель, съ 56 рис. 3 изд. Его-же	30
тоже въ папкѣ	40
Простая мебель. Образцы и описаніе, съ 92 рис. Его-же.	30
тоже въ папкѣ	40
Кузнецъ-Любитель, съ 46 рис. Его-же	30
тоже въ папкѣ	40
Слесарь-Любитель, съ 67 рис. 2 изд. Его-же	30
тоже въ папкѣ	40
Выдѣлка различныхъ замковъ съ 20 рис. Его же.	20
Жестяныя, цинковыя и мѣдныя работы съ 73 рис. Его-же	40
Обойщикъ-Любитель, съ 65 рис. 2 изд. Его-же	30
тоже въ папкѣ	40
Корзиночное произв. и плет. меб., съ 52 рис. 2 изд. Его-же	30
Веревочное производство и плетеніе ковровъ, матъ и половинокъ, съ 35 рис. Его-же.	30
Мебельно-обойное ремесло, съ 108 рис. Его-же	60
Щеточникъ-Любитель, съ 21 рис. Его-же	25
Роговыя и Костяныя издѣлія съ 25 рис. Его-же	30
Вязаніе рыболовныхъ сѣтей съ 20 рис. Его-же	20
Кустарное производство бочекъ, кадокъ, ведеръ и другой деревянной посуды, съ 76 рис. Его-же	40
Керамика — фарфоровое и гончарное производство, съ 8 рис. пер. съ нѣм. профес. Свобода	60
Сельскій землемѣръ *), съ 40 рис. Техн. П. Федоровъ	30
Постройка и ремонтъ дорогъ грунтовыхъ, шоссеиныхъ булыжныхъ и торцевыхъ, съ 32 рис. Его-же *)	30
Причины образованія болотъ и ихъ осушеніе. Инже- нера А. Ф. Папенгутъ.	20
Спутникъ Желѣзнодорожнаго мастера съ 55 рис. Техн. П. Федоровъ.	40
Руководство для машинистовъ и уходъ за паровыми машинами, съ 20 рис. Его-же	50

van
67