

№ 717. Блины гречневые вмѣстѣ съ пшеничной мукой.

Взять 3 ф. гречневой и 1½ ф. пшеничной муки и смѣшать вмѣстѣ. Въ теплой, какъ парное молоко, водѣ развести дрожжей (на 5 коп.). Положить муку въ большую кастрюлю или въ кадочку, налить въ нее 3 ковши (12 среднихъ чайныхъ стакановъ) воды и вылить дрожжи. Получится тѣсто не густое и не жидкое, посолить и бить лопаточкой не менѣе получаса, а если болѣе, то тѣмъ лучше. Поставить въ теплое, но не горячее, мѣсто и накрыть холстиной. Передъ тѣмъ какъ печь, положить 5 бѣлковъ, сбитыхъ въ густую пѣну, и, осторожно перемѣшавъ ихъ съ тѣстомъ, печь блины. Если въ теченіе того времени, какъ тѣсто стоитъ накрытое, оно будетъ опадать, то надо его подбивать и давать ему подняться. Заводить эти блины за 5 или за 6 часовъ до печенья.

№ 718. Симбирскіе блины.

Взять 2½ ф. гречневой муки, 5 стакановъ (среднихъ чайныхъ) теплой воды (какъ парное молоко) и ½ стакана дрожжей на 5 копеекъ. Все смѣшать и такъ оставить, накрывъ холстиной. За ½ часа до печенья влить 5 стакановъ крутого кипятку, размѣшать хорошо и прибавить 2½ стакана крупичатой муки, ложку мелкаго сахару и ложку соли. Размѣшать хорошенько, вбить 5 яицъ одно за другимъ и 5 ложекъ масла, выбить хорошенько лопаткой и оставить такъ до печенья, и тогда, не безпокая тѣста, печь блины.

№ 719. Блины на молокѣ.

За 5 или за 6 часовъ до печенья растворить тѣсто изъ 4-хъ стакановъ гречневой муки, 2½ стакановъ теплаго молока и ½ стакана дрожжей (на 5 к.). подбить хорошенько лопаточкой. Передъ печеніемъ обварить тѣсто двумя стаканами горячаго молока, положить ложку масла, подбить, дать подняться и, не мѣшая, брать тѣсто и лить на раскаленные сковороды.

× № 720. Блины красные.

Взять 5 ф. муки крупичатой, раздѣлить ее пополамъ. Взять одну часть муки, влить на нее 5 стакановъ сырого молока

