Lo
numero 150


Boże nas!!
Arzio 25 Kwietnia 1896 r.


Meni z žinkoj' ne wozyt'sia
a tutun da lulka, Kozaku w dorozi
Znadobyt'sia.....
Sahajdacznyj
J. Zagór
pinx.
1902

Makgij białe. Babka z miodu. Truskawice hydrowa

Funt miodu i t.c. m. cukru 4 jaja, trzeć do bia-
łości – 2 łyżeczki kopiastych potażu czyli „Bach-
pulver. kwaterz piwa, trzeć dodając 2 f mąki, x zostawić
ciężki fur. mąsła 4 ang. pieprzu – 4 gwoździ, cynamonu
cynamonu domieszać kwaja angielskiego migdałów lub na wysma-
orzechów, można cykaty lub róży, wydrzyć owoc rodzanie rada. x
rądel wysypać mąką babka / mąka niewiele / godzinę
w gorącym piecu na godzinę – Ciasteczka. Wbić kopel
kopel – tak żeby łyżeczka stała – jakiego zapachu
najlepiej wanilli – na blaszce wywarkowanej kłaść ka-
puszki w dość gorący piec 2gie. Ile 2 jaja zabiorą mąki
masła łyżkę, soli – nawrzać trochę sebali / soku / trochę
pieprzu powstego 2 miałkie goździki dobrze wymie-
sić i w piec gorący – / forma płaszczów bigujących /
Legomina cytrynowa Pani Ekielskiej
6 żółtek utrzeć do białości z ¼ f. cukru; ostrego obłoczek
cytrynowy; sok z całej cytryny – trzeć do białości. 2 łyżki
śmietanę i piane z tych białek wymieszać
2ga Excellencija. 2 f. cukru; żółtek 7. jaj 5. wanilli
utrzeć na masę – dodać 11 łutów mąki do formy i w piec
Arcykapłańska babka
908. Truskawice hodowane Pani Nowakowska. Cetarski
3 Bijatka w garnuszek kamienny ustawić w drugi garnek
z kipiątkiem, żeby go było do połowy tego pierwszego garnka
i tłuczkiem do pijany bić z góry na dół dodawszy cukru mia-
kiego półtory cukierki

dodać co się podoba, czy czekolady, czy wanilli, czy jakiego olejku czy posiekanej cytraty, czy jakuk bałkaly; mieć gotowa blaszkę wysmarowana masłem i przedrutko klaść kupki na nią i w kilinetki piec.

Groszki smażone. Długi gatunek groszek, kopę obrać, wygrzebować, ogonki rostawić, wrzucić do zimnej wody z tym razem szklankę winnego octu zalać 3 f. cukru zrobić syrop — potem groszek wytoczyć na sito, gdy obeschnie wrzucić w kipiący syrop i odstawić natychmiast przy kryszwy kamienia pologowa — nazajutrz, wyjąć półmiseczek drucianową łyżką: syrop zagotować i wrzucić doń te resztę groszek — odstawić. dodać tamte pierwsze groszki, na nocko przykryć i na drugi dzień już razem zagotować raz jeden i znów przestać dzień — potem znów raz zagotować i czekać dzień — jeszcze trzeci raz zagotować już do miękkości z cynamonu kawałkami, parą goździkami lub wanillą.

Morele. Na garnic wody dobra łyżka czystego wapna, zaklarić dobrze a gdy się ustoi zlać. czysto wycisnąć. Morele przekłuć na wpół pestki powyrzucać i na noc rostawić: syrop zrobić kilo cukru — kilo moreli wrzucić morele w kipiący syrop — odstawić — na drugi dzień wyjąć, zagotować odstawić na noc za 3 razem zagotować do miękkości dodawszy wanilli i zimna składać. — Kaszka dobra z królestwa katarzynka rasypać na mleko dość gęsto, wykłutane suche śliwki wrzucić żeby się razem zagotowały. Gdy zgęstnieje dać do bratwurki, podlać masłem i podać na półmisku.

Lub jak tegoroczne w wydrążonych nadbłu wyjąć i wyrzucić.

Ciasto półfrancuskie

Pół funta mąki jedno całe jajo i jedno żółtko, drożdży za 3 cty rozmieszać w kwaterce mleka, tyleżkie cukru, do razem wymieszać i dobrze wyrobić dopiero bez przykrych nie będzie, gdy dobrze podrośnie, rozwałkować na stolnicy i wcisnąć w to ciasto ćwierć funta masła jednego lepszego, składać ciasto kilka razy w kopertę i wałkować dopokąd ani śladu masła w cieście nie będzie gdy to zrobione robić z tego ciasta albo jabłka w tak zwanych szlafrokach albo rogalki z konfiturami posmarować żółtkiem i maczać w cukrze na pół wymieszanym z migdałami tartemi lub siekanemi i włożyć do pieca. Migdałów do tej proporcyi wydaszy ćwierć funta i ćwierć funta cukru

Lwów 8/-12 1930

Jadwiga Kraszewska

Głóg wydrylować ino 9 dni włożywszy do garnka przycisnąć kamyczkiem, po 9 dniach głóg zmięknie a wtenczas przedrzeć go przez sito, zważyć marmeladkę i wziąć cukru miałkiego 3 razy tyle co marmeladka waży i ałrać w malkadzie ale długo żeby prawie zbiełało. Souffle de jambon. 150 gramów chudej szynki gotowanej - połowę pokrajać w sporo kostki nalać kieliszkiem sporego koniaku. 80 gr. świeżego masła - połowę roztopić i zrobić beszamel z 30 gr. mąki - kwaterkę mleka, korzenie tonkie soli - papryki i mieszać gotując - Zaciekać resztę szynki, tłuc dodając po trochę beszamelu, przepasować przez sito rzadkie, do rezultatu dodać resztę beszamelu, resztę masła, 3 żółtka. kostki z szynki piane z 4 białek - utłuc wszystko, wyrzucić w formę wysmarowaną i gotować na parze - potem do pieca na 25 minut.

Jeśli ryby trudno odtłuszczać - umoczyć je na kilka chwil w kipiącej wodzie

kapustę ferrowaną ½ funtową - obrać z wielkich liści prawie zupełnie, w dużym rądlu zimnej wody nastawić i niech stopniowo po wrzątku gotuje się 40 minut - odlać na durszlak i jak zimna niepozwala się dotykać, oszcząć wodę z liściami kapusty - Farsz: wyjąć: 500 gram: wieprzowiny chudej świeżej: 100 gram: słoniny posiekanej tłustej: parek cienki słoniny 120 gr: szalotka zabek czosnku: 10 gr: pietruszki: łyżka mie- ×mielić: niższa- czając w dużej wódce. kiszki z chleba: całe jajo: kieliszek białego wi- na. 10 gr. soli: tyleż korzeni. kwarta rosołu lub wody. zmieszać mięso - z słoniną i resztą i farsz 5 minut mieszać łyżką drewnianą - Potem na rozłożyć kapustę na rozwinięte - brać jak obrzek farsu i włożyć w z liście - gdy wszystkie listki się ufasowują! położyć w garnek parzek słoniny: na płotnie położyć ½ dowarek i ×na ×i zna- wszy- stać kapustę i ostrożnie wozem wejść jak najgłębiej kacran: /: ciężar: / wszystko otwarte by gorąco mogło dostać się wszędzie - parzek słoniny w garnek i związać dobrze temi sznurkami

wtorze kapustę w garnek trochę większy
od niej - 30 gr. tłustości, pokrajaną cebulę i mar-
chew krajaną w paski na spód - też ziemniaki ro-
zół lub wodę: nakryć i niech się w rdzewe
dusi 2: półtora: godziny na małym ogniu
Wreszcie rozpieprzyć chcąc żeby dobrą
była - Potem wyrzucić na durszlak, obrać
z szmaty, wazyczka, tłustość zebrać z
sosu, mocno zagotować. wyrzucić kapustę
na głębokiej półmisek, polać trochę sosem
a resztę podać w sosjerce.

Torcik migdałowy Pani Mini Kwado-
skiej. 7. I migdałów rozmieszanych ustarczyć
miarka. Piana z 7 żółtek z f. cukru
ustarta na lekko: cytrynę do smaku, roz-
szarć z migdałami i na ostatek z pła-
tki w wołanistkim piecu upiec. na dziś
gi dzień: w mokrotce świeże masło
trzeć dodać ½ f. cukru 4 dekl z gorzkimi
migdałami. Całka ubtuczona z tym cukrem
wavilli

przebiegać te płatki — dekorować tak:
z jednej lub 2ch ciągów robić torcik z kremu
na takiej grubości i jak takiego biszkoptu
rozwać torcik, ułożyć ten przez zakrzaciu.
2gi takiego 10 kawałków ukroić wody tyrski z
gotować do lepkości gęsty, wylać na talerz
i szybko trzeć — jak gęstnieje, wylać na
torto — Le Chinois. Piler finement, en les mouil=
=lant avec 2 oeufs 100 grammes d'amendes douces, autant
d'amères mondées. D'autre part, travailler avec un fouet
250 gr. de sucre en poudre avec 2 oeufs dans une terrine
mêler le tout ensemble et continuer à travailler a=
joutant par petites parties 2 décilitres de sirop à 28 dé=
grés et 1 décilitre 1/2 d'eau de fleur d'oranger. Lorsque
cet appareil est bien mousseux, on y mélange 150 gr. de
farine et 6 blancs battus en neige bien ferme. Dresser
le tout en moule à rosace bien beurré et saupoudré d'
amendes hachées. Cuire à four moyen.

Sposób robienia serka z Rzaś: Śmietany

Wziąć dowolną ilość młodej ale gęstej Rzaś: śmietany - osłodzić ją do smaku. Kto lubi niech doda szczyptę Bruśnicy a następnie dać do serwety, związać lekko i niech w ciepłem miejscu ścieka powoli, gdy serwatka odejdzie, dać pod lekką prasę.

Wypiekana Kasza z serem

Wypiec kruczaną Kaszę na mleku z masłem, ser utrzeć z jajem i śmietaną, wyłożyć radelek słoninką i ułożyć warstwą kaszy, warstwę sera, polewając mostem a na wierch dać trochę słoninki i w rurę, gdy się wypiecze podać z radelkiem. — Jadwiga Stras:

Wołuszewce 4/9 1907 Sprażoną lekko kaszę słonym kipiatkiem zalać, podgotowawszy dać w rurę - z wieczora rano wysmarować grubo masłem radelek - warstwa kaszy, zalać śmietaną, posypać cinamonem - tak 3 razy i wsunąć w rurę

Legomina Karlsbadzka na 2–3 osób

4 żółtka rozkłócić z dobrą łyżką mąki i 1 szklanką mleka, postawić na wolnym ogniu mieszając ciągle zagotować, dodać według gustu cukru waniljowego. Jak trochę wystygnie ta massa, trzeba ubić pianę z białek, lekko zamieszać z massą dodać jeszcze cukru starannego jeżeli potrzeba, wylać na talerz lub półmisek i wstawić na 10 min najwyżej do ciepłej pury. Potem posypać gęsto mielonym cukrem i rozpalonym wykałem lukrować. Na przytożyć szufelkę do cukru to się zrumieni.

Legomina: Jabłka w pianie

10–12 jabłek obieranych i wydrążonych zgotować jak na kompot aby się nie rozgotowały i wytożyć na sito. Potem utrzeć 8 żółtka z cukrem do białości dodać jedną filiżankę migdałów sparzonych i utartych, i pianę z tych białek. Wylać tę masę na salaterkę lub półmisek wtożyć jabłka których należy napełnić jako galaretkę, nato pianę z 5 białek wymieszaną cukrem, posypać lekko cukrem i tak wstawić do pieca aby się zrumieniła piana.

Suflet czekoladowy.

4 duże tabliczki czekolady rozpuścić w rurze, ~~rozetrzeć i wymieszać~~ lekko z pianą z 8mu białek, dodać 12 dkg. cukru mielonego i wstawić na 10–15 minut do rury nie za gorącej. – Do tego krem: – – żółtka rozkłócić z mlekiem i cukrem waniliowym i ugotować wstawiając garnuszek do drugiego naczynia z wodą. Jak zgęstnieje krem, wyjąć lub odstawić. Suflet należy wstawić do rury dopiero kiedy się siada do obiadu.

Budyń z szynką.

1 dużą łyżkę masła utrzeć, do tego 6 żółtka, 1 bułkę obtartą i namoczoną w mleku, 2 łyżki bułki tartej i 1/2 funta szynki drobno usiekanej. Na końca pianę z białek, lekko wymieszać i w serwecie ~~[illegible]~~ kondensacyjnym do godziny gotować. Jadwiga Stras: Paleśnik. Zrobić je delikatne 6: Jeśli dobry proszek dodać 4 żółtka, filiżankę cukru – masy migdałowej dobrą łyżkę; zapachu z wanilii; pianę z białek zmieszać, obłe przeplatać nałożyć całe w dobrze wysmarowany tortownicy i w piecu ogrzanym na potrzebę ostrym rożnu kładzie.

Je 3 ostatnie 4na porcje 1ej Jadwigi: czy Hedwig!! na osób 4. 3 niedźwiedzie buterki pokrajane w małe kostki = smalu z tyłek lub masła zgotować z tartą i posoną cebulą i solać te kostki po pół godzinie najmniej dodać soli 3 łyżki pare tyłeczek mleka i ubrzatua tyłkę mało Wymieszać wszystko dobrze. i nasypać do nie formować gatki i na stoną wrzatek wonić filawać aby nie zamarzenie wyjąć i oblać słonina - lub masłem.

<u>Pasztet</u> na tort Chanong Rybak żona 2 dzo wielkiego. 17 żółtek utrzeć z f. cukru kapek ciasto pozostawego sucharka - pieprzu z 17 białek: na 2 placki rozstrzyć dodamy jabłek zapaczów i w piec.

<u>Croquettes de marrons</u>. Griller 750 grammes de marrons. les éplucher, dans une casserole et les recouvrir d'eau; y ajouter 100 gr. de sucre, une gousse de vanille Lorsqu'elles sont cuites, les égoutter et les passer au travers d'un tamis; incorporer dans cette purée le sirop de leur cuisson, que l'on fait cuire au gros boulet; y ajoutant 50 gr. de sucre en poudre 75 gr. de beurre et 5 jaunes d'œufs: refroidi, on le roule sur la table farinée comme un boudin, que l'on divise en morceaux; que on roule en boules; on les trempe dans l'œuf battu, les roules dans la chapelure fine de mie de pain - ensuite il faut les frire à friture chaude les servir en les saupoudrant de sucre vanille

+ de la grosse
x de beurre
x marron

Schwet. Wrzuć podsypać gorbo popiołu pod garnek
żeby się nie przepalał

Konserwa pomidorowa, zgotować po-
ła wodny dzy, przefasować przez sito dla
flaszki, otwierać z matrzyka i wo-
kowanym papierem, mocno, wstawić
obwiązowy stoma lub sianem do ra-
dla z zimną wodą i niech się gotuje
2 godzin - potem postawić radel cały
na ziemi ~~korem nakryć i na drugi~~
dzień wyjąć butelki i w suchem miejscu
przechować

Kaszę-Pęcze Wgdygłować po 2 dużych
zgotować, przefasować przez sito
na kwarte maszy kilo cukru zrobić
syrop z szklanki wody, jak się zagoto-
je i rozpuści, wrzucić maszę, mieszać
nieustannie gotując się i jak zobaczysz
z łopatki mieszając dno już gotowe.

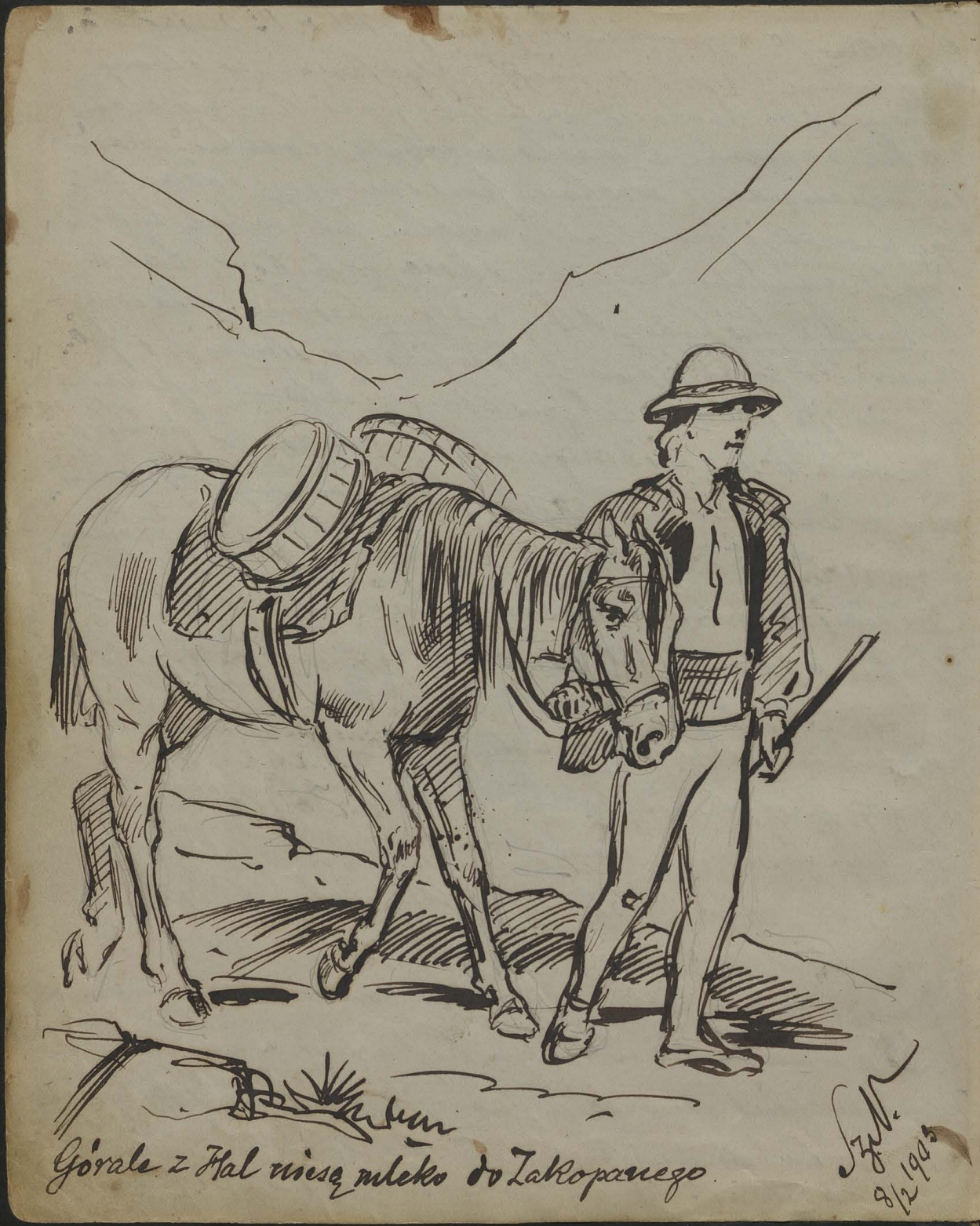
Pini
Węgierka

Dzień

lub fiołkowa
kwata


Ezechiel
Ezechiel
Olmo

Sepiak po węgierku z mlekiem 706 r. P: Olszewska.
Wypłukany sepiak odgotować w słonej
wodzie. Do Jachoki wydzielić, posiekać na masło
zrobić zaprażkę z mąki masła, odrobinę czosnku - masło
to wymaciać, i odrobinę pomarańczy: dodać pie-
dzy pieprzu i parę grzebk rosołu: jak dobrze zakipi
dodać śmietany kwaśnej i sporo, zakipi i basta.
2 Kapusta z kaborem. Młody zielony kaborek obrać wy-
czyścić i porąbać posolić na stolnicy i po-
stawić ją pokryto żeby woda ściekła — zaprażki
z masła i mąki: zarpaić ugotowanym pomido-
rem przez sitko: na oradki pomidorowy sos: cum-
cie porąbanej kapusty i gotować: na dogotowa-
nie dodać kwaśnej śmietany jeszcze dobrze i basta.
3) Kapusta po węgierku. Kwaśną kapustę wsypać do
dbe do garnka: poprażyć mąka: wsadzić gołąbki
posypać wszystkie z kapusty, poprażyć mąka i tak
do póki garnek nie będzie gotowy — Robienie tej
gołąbki: Poparzyć liście obrać z miękkiej głowki
posiekać mięso, najlepiej ciasto siekane: dużo
cebuli zarumienionej na tłuszczu: dodać do tej mięso - sol
pieprzu, i do poparzyć ryżu sparzonego i z tem samem
masłem nadziwać liście i z tym kapustem razem zgotować
dolawszy przedtem sato kwaśnej śmietany do tego
x i kopru i w bratwurę zamacać i garnka.
gotować: Zamiast śmietany można pomidory ugotowane i przecedzone



Górale z Hal niosą mleko do Zakopanego.

8/2 1905

Gulasz Węgierski. 8 lutego 1903.
22. Horążczyzna Lwów

Łyżkę smalcu dać do rondla, 4. lub 5. cebul pokrajawszy wrzucić, gdy się rozpuści, dusić mieszając, dopóki nie dostanie zapachu dodać na koniec noża, papryki, co dodaje koloru, aromatu i smaku; mieć przygotowane mięso wieprzowe albo dobre wołowe lub polędwice pokrajane na drobne kawałki, wrzucić mieszając, podlewając po trochę wody aż mięso na wpół zmięknie, teraz dodać łyżkę pomidorów, powolić nalać wodą, żeby przykryte było mięso i pod pokrywą gotować, póki nie zmięknie. Chcąc mieć zupę z tego gulaszu wrzucić kartofle surowo pokrajane zalać wody aby na 3 palce wszystko było pokryte i gdy kartofele zmiękną, i gulasz gotowy.

Szredenicki Ferdinand

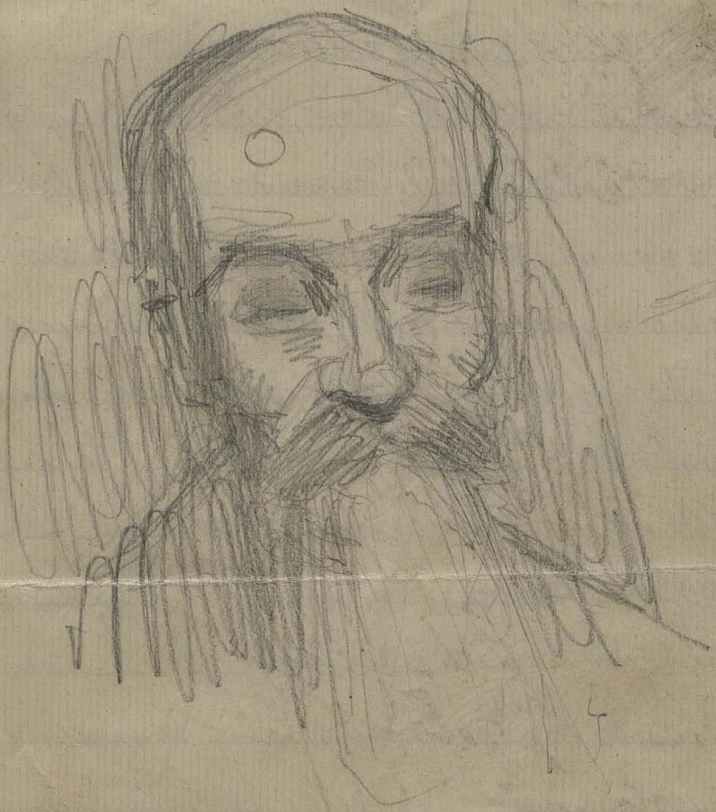
№ 2.
Ciasta
Rogalki
węgierskie

№ 2. 7 l. mąki - za 2 czaty dowodzę
13 dekg masła 2 żółtki zalewać
ciepłego tyle żeby trochę twardsze
było jak na pierzki, posolić, ze
6 kawałków cukru - wyrabiać
doskonale - gdy podrośnie wyra-
biać rogalki nadziewając je kon-
fiturami, czy czem innem
Ciastka węgierskie № 2

№ 3.

№ 3 Faarg p. Marji Pawelskiej. Gorąco
ugotować - zalać śparoną wyż tym ma-
kiem i dusić do miękkości, obrzątki usie-
kać drobniutko i usmażyć tłusto w maśle
z cienuiutko sporoną cebulą - gdy ryż sta-
jetwie gotów prawie szybki zmieszać
z tem gorgółkami i trochę udusić: nie
gotowe wyciągnięte osolone opieprzone
faarg, zawijać w nie ten ryż ostudzony
zawiązać je i ułożyć na rumianem
maśle niech się dusza do zrumienienia
wtenczas nie odrywać, śmietaną zalać do
połowy prawie ~~śmietaną~~ przydusić jeszcze trochę i dać na stół

mąka wypaś



Galareta z cielęciny.

Uciąć kilka funtów cielęciny, wypłukać, dodać 1 bułkę namoczoną w mleku i wyciśniętą 2 żółtka i soli. Wymięsane dobre mięso rozbić płasko na serwecie wodę zmoczonej, potrzejać w pierśi słoniną mdołą ugotowaną, szynkę i ozór i to wszystko ułożyć na tej mace z cielęciny — potem zwinąć za pomocą serwety ciasno, nadejść kształt podługi — zesznurować ciasno sznagatem i gotować w smalcu wygotowanym z kości i porosta jih odpad kości cielęciny z dodatkiem koreni, przez 2-3 godzin, wyjąwszy dać pod prasę, na zajutro wyjąć z serwety i kroić w cienkie plastry, podawać na zimno.

Tarnobrzeg 28/6 90

Nugat p. Doloris

3/4 f. cukru 4 białka pysznie
tre się. ½ kwarty miodu czys
tego zagotować wlać do lukru
postawić na kuchni usta
wicznie mieszać. Gdy zgęstnie
je wyjąć makaronu 60 gr.
orzechów dużych włoskich wy
mieszać na ogniu i smarować
endrutą, grubości valu i pod
prasą gotem zimne krajać
ile chcesz.

Uwaga Pani: Kasza wymieszana
białkiem zalana mieszać póki tylko
się stanie – postawić na gorącem
miejscu pokrzyć odrazu na bowdy
nakryta i niech się dusi i dogrzewa
Widzieć wymieszać porządnie i na
tem miejscu postawić na 2 godziny gotową
jak potrzeba to dodać masła do tej wody która się kroplą

Eclairs au chocolat. Un verre d'eau une pincée de sel, une cuillerée de sucre et 100 grammes de beurre. Lorsque le liquide commence à monter, incorporer y 150 gr. de farine, travailler avec la cuillère jusqu'à ce que la pâte se détache du fond de la casserole, verser là dans une terrine et travailler la vigoureusement y incorporant 4 à 6 oeufs, l'un après l'autre. Il faut qu'elle soit ni molle ni ferme mais moelleuse. Mettre la dans une poche munie d'une douille, avec laquelle l'on la coucher sur une plaque en lui donnant la forme d'éclairs de 7 à 8 cent. de long. Une fois cuits, garnir en l'intérieur avec une crème au chocolat, glacer le dessus avec du fondant au chocolat.

× ou de la Chantilly ×

× Suflet z ryżu 125 gr. ryżu zagotować w rimnej wodzie. Kaz II na drugi dzień odcedzić i zalać kipiącem z litra kipiącego mleka pachnącego dobrze cytryną lub wanilią. 3 łyżki drobnej kaszki gotować - odstawić dodać 300 gr miałkiego cukru 150 gr. masła dobrego troszkę soli. & Łotłów do ciasta pijane z 8 białek wysypać do wymaślonej formy - pieć i przy pieczu 3 łyżki drobnej, osypać miałkim cukrem wyglansować na chwilę do pieca i z formą dawać. —

× i michko wysypać ×

10

Wstęp

Zajęcie się gospodarstwem a głównie kuchnią zapełnia kobiecie życie i broni przyjemności i zadawalnia smaku innych – broni kobietę, ad lekkomyślności – w ogóle, a ad rem sowo czyli niepotrzebnych kwiatów miłostek powo gdle i ad ~ - - - - bigoterji

Wymiczo 19 lipca 1898 r.

Lucyna Kowerskiewicz autorka zbiór obiadów i innych gospodarczych dzieł

J. Mehofer

Co kolwiek robić warto, warto robić dobrze.

Zakopane 31: marca 1898.

/: Pani Jenerałowa :/

#1. Parzeciki w opłatkach

1/4 f. masła cebulek kilka dobrze usiekanych wyzmarzyć: drobno usiekanej pietruszki zielonej pieprzu trochę gałki, mózgów 2, oczyszczonych i odgotowanych i porafarowanych, trochę buljonu suchego i smarzyć w tym maśle, mieszając do zgęstnienia. Postawiwszy wbić 2 żółtka, wcisnąć cytrynę, wymieszać. Opłatki zmaczane w mleku, smarować grubo tym farszem zwinąć w trąbkę posmarować rozbitem jajem, ozdobić bułką, na wydaniu smarzyć w maśle do rumianości. #2. Parzeciki #2

Cielęcinę upiec lub udusić usiekać drobno: naleśniki zrobić i wyciąć foremką okrągłe placki: poddusić w maśle szczypiorku lub cebuli, dać szczyptę mąki i zagotować, mięso to wtorzyć, dolać rosołu jeśli trzeba 3 żółtka i zagotować do zgęstnienia: placuszki posmarowane jajem

nakładać farszem, nakryć drugim, zlepić jajem
Ciasta węgierskie posmarować, oszypać bułką, na maśle smażyć
#3 i wydać ~~#3. Pączki~~ Ciasta węgierskie
Przepis Pani 1 Lito śmietanki drobno siekanych. Tyleż
Dyrektorowa mąki przesiać 3. drachmy drożdży. Mąkę
szkoły ogrodniczej w Sa- ze śmietankami rozetrzeć wałkiem
nowie na stolnicy doskonale zarobić mlekiem
jak na bułki, soli, łyżeczkę rumu lub
kieliszek wina, jak kto lubi łyżkę cukru
rozwałkować dość grubo, wykrawywać
okrągłe ciastka, postawić w ciepłe żeby
trochę podeszło, posmarować jajem i
w dobrze ciepłym piec piecu
#4 #4 Omlet 4 żółtki rozmieszać z 4 na łyżki
Omlet: Ku- mąki, trochę mleka żeby gęstawe było,
chara Michała piankę z białek: wymieszać. na połowę
Sprzątającej Pani. i Otatki mocno wysmarowaną klarowanem masłem
Uwaga Trzeba to stać, dobrą łyżką do pieca: jak podgędzie i
robić na rozmiar się: nasmarować masłem zwinąć
świeżo przed wydaniem rozgrzać, cukrem oszypać i dać.
Z tegoż ciasta łyżką rzucać na rozpalone masło będą Otatki
Uwaga + Masła sporo

Mięsa

1

Fricandeau: Cilly Bellani:

Zmieszać surowe masło z posiekaną cibulą i zrumienić: mieć ubite zrazики z mięsa wołowego, osypać je mąką rzucić na to masło i gdy dobrze z obu stron się zrumieni dolać rosołu, soku z pomidorów lub zwyczajną wody i niech się po malutku dusi

Sos do mięsa powinien przedewszystkiem z dobrego rosołu się robić.

2

W ten sposób Fricandeau z kurcząt się robi we Wtorek:

3

Pieczeń cielęca: Lili Krzywickiej:

Zbić mocno: dobrą pieczeń: wymoczyć parę godzin, oddusić wodę, posolić, wysmarować młodem masłem zaprawionym solicem cytrynowym, naszpikować grabo młodą słoniną i położyć na brytwanie a z wierzchu grube kawałki masła młodego i ciastkiem chlebowym udusić z masłem i ciastkiem suchartowym, jeśli miękki jego nabrze, polewać i dusić

Uwaga Trzeci oczyścić z skóry i tłuszcz skrobać odtem dobrze posmarować i niech leży na kagle w odle 2 godzin i potem piec. Gdy zaczną się zelmudzić poradzić pieczeń i zapiekać

(: jeśli jest :)

i wstawić w piec. Gdy masło się roz=
puści podlewać niem od czasu do czasu
dodać znów kawałek masła: gdy zaczę=
nie się rumienić posypać tarłą bułką
polewając zarumienić i wydać na
stół. Na półmisku polać trochę
sosem. Resztę sosu do sosierki.

4

Sztuka mięsa z konfiesów Mamy.

Wziąść zrazowki wielkie dobre i
dodawać: siekanej cebuli usmażonej
w maśle, pieprzu, soli, można rydzów
lub, trufli, lub grzybów odgotowanych
bułki namoczonej lub inąbki, surowe
jajo lub 2: zależy od ilości mięsa, masła
kawałek, zrobić nożem z tej masy
długi kawał, wtorzyć do bryłowaty pod=
lać bulionem trochę i dusić: zrobić
sos dobry z masła zrumienionego mąki,
trochę udurzonej cebuli, trochę

x nie gorący!

korzenia soli, zalać tym sosem i do miękkości dusić: wyjąć na półmisek ostrożnie rożem krajać ostrożnie i całą oblać przez sitko sosem i obłożyć ogórkami lub grzybami, lub plasterkami cytryny.

5

Pieczeń dyktowana przez P.ni Chałabińską

Zwarzywszy kawał cielęcia, posypać rozmaitą drobną wołoszczyzną: mieć ocet zagotowany na w pół z wodą z korzeniami i zimnem zalać tę pieczeń. Niech stoi 7 dni codzień przewracać, potem naszpikować słoniną opieprzoną, posolić: masło mocno zrumienić i włożyć tę pieczeń i zrumienić ją na wszystkie strony — żeby nie było ciasno i odkryto; jak się zrumieni dodać tamtą wołoszczyznę, skropić tym octem, nakryć i na małym ogniu dusić ze 4 godziny, dolewać ciągle po trochu tego octu i kropić zimną wodą

Po wydaniu osypać mąką na wszystkie strony dodać z łyżek śmietany i jeszcze dodusić: potem sprafarować sos i nim oblać pieczeń. Jeśli nie rumiana to zaprawować karmelem.

6

Pieczeń siekana tejże Pani Chatubiń:

4 funty mięsa wygrzytować i usiekać doskonale, bułkę rozmoczyć w mleku cebulę opaprzyć i utrzeć na tarle półtora jaja łyżkę masła, wycisnąć trochę bułkę i łyżką lub wałkiem na misce dobrze ucierać dodawszy mięso z przyprawami: osolić, opieprzyć: tymczasem na bogtwanie masło zrumienić – z mięsa zrobić wałek, osypać naokoło mąką i w tem maśle piec. – oblewać często tym sosem. Jeśli się zarumieni, dolać trochę rosołu zrobić z łyżek śmietany z ½ łyżką mąki i dusić najmniej 3 kwadranse

7

Zwarzy Cioci Pani Chalubińskiey. Pokrajać zwarzowkę na dość duże zwarzy, ubić dobrze Masło zrumienić dodać siekanej sparzonej cebuli, mięso posolić i dusić na małym ogniu. Osobno nastawić gorgbki jak się mięso zrumieni i mało jest sosu dolać też smaku z gorgbico, gorgbki usiekać wmieszać do mięsa, mąką osypać dodać śmietany i niech się dodusi

8

Sztuka mięsa z Bizramelem z przepisów Mamy.

Należną ilość mięsa zwinąć obwiązać szpagatem zalać gorącą wodą dodać pieprzu całoszczyrny i ugotować na miękko; wyjąć, rozwiązać szpagat i na miedzianym półmisku pokrajać aby mięso niby w całym kawałku było oblać Bizramelem i na ½ godziny w piec

Można każden kawałek umocczyć w
Bisramel zgrabnie na półmisku ułó=
żyć resztą z wierzchu polać i na pół
godziny w piec

9

świeżego Bisramel Masła dobrego łyżkę
małki garść; podsmażyć mieszając na
ogniu, rozprowadzić pół kwarta mleka
słodkiego i ciągle mieszając zagotować: sos ten
oblawszy powinien być gęstawy; z wierzchu posy=
sztukami, pać serem tartym: jak kto go lubi
#10 i w piec na ½ godziny. #10. Potrawa z Raków
Przep. Ciot Frani: f. Raki żywe odgotować w słonej
wodzie z koprem: obrać szyjki i nóżki: mieć zgoto=
wane ryż lub drobne kluski: potować szyjek
i nóżki te obrane posiekać, dodać masła, koper=
ku zmieszać z kaszą i tatowki tem nafaszero=
wać: w każden tatowek zatorzyć głęboko w kaszę
szyjkę całą żeby jednak widoczna była i w nie=
których łapki całe pozostawiać: Radel

masłem wygrzmarować, raki położyć, zalać śmietaną aby się podusiły: Pozostałe skorupki rakowe w moździerzu na miazgę potłuc, wrzucić w masło rozpuszczone, zagotować kilka razy mocno i przez czysty bardzo płótno przecedzić: będzie masło rakowe. Śmietany wziąść sporo zmieszać z masłem rakowem, zalać raki: gdy się zagotują, wyjmywać, ciasno układać na półmiski, do rosołu dać parę łyżek kaszy z ryżu lub perłówki, rozbić mąteczka na ogniu i zalać półmiski + na wydanie

#11 Flaki: (Przep. P.i Bourgin:) Oskrobane oczyszczone doskonale, nastawić w całku zimną wodą jak się dobrze zagotuje odlać tę wodę: żeby źle nie pachły: kroje się w paseczki flaki, nalewa się wodą lub lekkim rosołem, dodając kości wołowe, cielęce, i gotuje się dalej. Gdy zmiękną zebrać tłustość; przygotować zasmażkę białą z masła i mąki; udusić w maśle drobniutko usiekowaną włoszczyznę; zasmażyć w tej zasmażce flaki, dodać tę włoszczyznę: skosztować: jeżeli rosół w którym się gotowały dobry: to zalać je tym rosołem + trzeba, rosołu

#11

a jeśli nie dobry; to świeżym korzeniem nalać, do-
solić, wonnie te włożywszy, majeranku w mierzi-
ku zawiązanym, pieprzu ang: cebulki trochę spa-
rzonej i usiekanej; cukrem białego: dodawać tyle
żeby to wszystko razem smaczne było i niech się
razem dość długo dostaje: Wyjąć na półmisek
i poprzypiać bułeczka w maśle smażona
#12. Sos przepyszny (P. P: Burz:) Marmelady głogowej
zagotować z winem do smaku. #13. Pieczeń
#13. wieprzowa Pani Okularowej. Pieczeń namorzyć
na 2 godzin wybić włożyć do rądla i zalać rdlem
ka wina czerwonego - item: octu: item: wody. Obrzeć
i dusić do miękkości - osobno ugotować suchych
śliwek, poczarować, rozprowadzić sosem z pieczeń
#14. ni i zalać. — #14. Pieczeń Marylki. 2 wieczo-
x zbić x ubić mięso dobrze i zalać w ogniu zupełnie
mlekiem kwaśnem. Rano oskrobać z mleka
obłożyć cebulą posolić, rozmienić masło i
na szybkim ogniu opiec naokoło mięso; później
#15 dosmażać obracając pilnie. #15. Zwarki

Uformować bitaski, oszpać mąką rzucać na rozpalone masło w rynnce żelaznej, porzewacać stosownie na dosmażeniu wlać śmietanki surowej zagotować i na stół. #16. Cielęcina P. Warak #16.
Na spód kładzie się masło ćolena wody na palec i stawia się do pieca; poredtem namoczywszy cielęcinę 2 godz: szpikuje słoniną, wędziwszy serwetą z wody: wgniata czosnkiem solą; często w piecu oblewać a na dopieczeniu dodać cebuli i korzeni — #17. Bażanie #17
Dzić z wołowiną, para korzeniami i dużą cebulą. #18. Krzaczy Teodora. Z rostbefa — kapłankowej lub zrazówki kraje na małe a grube befsztaki, odmarzge trochę na maśle — wołowe pozratkowana dusić na maśle, trochę pieprzu dodać jak wszystko ostygnie nakładać wołowczyznę befsztaki, pokroić plasterkami słoniny, układać w radełku, zalać mocnym rosołem i trochą śmietany niech się dusi półtora godziny — #19. Sos pomidorowy #19

+ Uwaga
Nie tylko cielęcina ale wielka pieczeń

+ File

+ posolić trochę

x 2 mąka + Rozpuścić masło pomidorowe ugotować, przefa-
sować, zlać z masłem i mąką, dolać
№ 20 do smaku śmietany i rosołu. — № 20. Sos do
kurcząt. Masło z mąką rozpuścić zalać zimną
wodą trochę później powoli rosołem jak dobrze
się zagotuje wlać żółtek z rozterkiem ze
śmietaną, mieszać ciągle, rozpuścić z cytryną
№ 21 odstawić, nakryć. — № 21. Krokiety. Pozostałe
mięso z rosołu, obrać usiekać, zmieszać z
usiekanem surowem mięsem tyle proporcji
i siekać do pulchności: dodaje się wymoczonego
w wodzie i wyciśniętego w surowem białego
chleba, znowu się siecka, dodać 1 albo 2 jaja
soli, pieprzu, przemiesza się dobrze i z tej masy
robią się gałki nie bardzo duże, wala się je w
mące i smaży w maśle na patelni a potem w
sos się wrzucają: robiongus z 3ch łyżek mąki
małą łyżkę masła i bulionu tyle żeby nie bę-
№ 22 gęsty. — № 22. Sos do śledzi. Mleczko wymoczyć
+ Proporcja do 3ch śledzi
utrzeć z oliwą, dodać 2 twarde żółtka, cukru, rozetrzeć
dodać octu, kapary, cebulę i polać wymoczone śledzie

x Przepis dany przez Pannę Marię Jeżewską „Pożyczpatkę" x

№ 23. Galareta kwajowicowa f. przez Marię Dembowską № 23.

„Galaretka" nazwana: Pół tora funta wołowiny tyleż cielęciny; trochę marchwi i pietruszki: gotować godzin 12 zarzątu rano, zdejmować z zastygłej galarety tłustość rozgrzać ją wrzucić 2 ubite białka dla oczyszczenia ją i już czystą ale ciepłą przecedzić przez serwetę

x Dla zdrowego dodać talerz przez trochę cebuli i korzenia x

№ 24. Sałata z pomidorów. Przepis Pani Hanuszka № 24.

Ciechanowicza. Wyjąć korzonek z wnętrza ostrym nożem pokrajać na cienkie plasterki, posolić popieprzyć, cieniutką cebulę, kartofle, resztę jakiego mięsa pieczonego, dużo oliwy, cytryny lub octu.

№ 25. Strudel z mięsa. Urmarzyć jajecznicę z jaja i posiekanej szynki. Mięso wygotowane rozciągnąć posolić popieprzyć natrzeć czosnkiem, cebulą, nasmarować jajecznicą, zwinąć, związać i na rumianem maśle osmażyć, dodać cebuli korzenia, omaczyć, dolewać trzeczkę bulionu i dusić do miękkości. № 25

№ 26. Kotlety z jaj. 10 jaj twardych usiekać. Półtora centówki utrzeć i zmieszać № 26

i zmieszać

Przepis Frosi

2 całe jaja i 3 żółtka. Zmieszać dobrze wszystko razem. formować kotleiki osypać bułką i na rozpalonem maśle smażyć. Sos grzybowy – albo ostry.

#26 Dobosz placek 26 ¼ f. migdałów czystych wysuszyć w szabasniku do zrumienienia zemleć. ¼ f. masła niesolonego utrzeć na pianę z ¼ f. cukru: razem wszystko zmassować. Kładzie się tą massą i kłada jedne na drugie. Na to pospaceje idzie 4 kwadraty. Można oblać lukrem czekoladowym.

x można mniej x

27. Przepis Pani Kowalskiej z Lwowa.

#27. Lukier czekoladowy. 2. tabliczki czekolady postawić na talerzu w rurze niech zmiękną: dodać 2 łyżek cukru na innem talerzu; rzucić tę czekoladę i trzeć dolewając ciepłej wody po trosznichę trzeć łyżką póki nie będzie błyszczeć, osmarować tort i na piecu osuszyć.

#28 Przepis Hr Julji Dzieduszyckiej.

#28 Marmelada Morelowa Wyrzucić pestki, nazy-

prać cukru, na każdą czwartą część morelu
wrzucić do ogułki przegrzanej cukrem i go-
tować aż zupełnie się rozgotują do soku. Przefasować
Ile szklanek soku, tyleż cukru i dalej przez gęste sito.
gotować do pożądanej gęstości. /: Z początku
przefasować bez cukru gotować: na doważenie cukru
miałki sypać dopiero i ciągle
mieszać:/ # 29 Pieróżki Pani Schöpfowej # 29
Kartofle świeże utrzeć na puch, odgotowane
osiekane, usmażone w maśle grzybki
zmieszać z tą kartoflą i robić doskonałe
pieróżki, do sosu utworzonego z sma-
ku grzybowego, mąki i masła. # 30
Kotleciki cielęce tejże; ubić kotleciki
wygrzmocić, posolić, mąką oszpać, u-
moczyć w jaju rozbitem, oszpać lekko
miałkim sucharkiem i na powolnym
ogniu smażyć do pomarańczowego koloru
31. Obrywać liście z dużej głowy włoskiej
kapusty, obolić je, sparzyć: natrzyć kindzu

× Podać frytki z cebuli siekanej w maśle usmażonej

× odgotować i podać # 30

smacznym mięsnym surowym farszem: zawi-
nać je kwadratowo jak kołubce: macać w
rozbite jajo i miałką bułkę: smażyć jak
zwykle kurczęta: po usmażeniu układać
na półmiseczek parę warstw, zalać je
kwaśną śmietaną posypać bułeczką
i wsunąć w piec. № 31. Legumina Michie-
wiczowska Biszkopty zamoczyć szybko (kwi-
ce) w rhumie rozwiedzionym wodą. Kłaść war-
stwami przekładając: galaretę warstwę, dać tor-
tę cienuitko siekanej cytryny, orzechów czystych
jak kto co lubi: potem biszkopty i tak warstwa-
mi napełnić salaterczkę: poredtem zrobić koc-
mik: utrzeć żółtka z cukrem i wanillą ~~wo~~
potrzebnym ze ~~cem~~ mlekiem. Zalać ~~trochę~~, rozmieszać, postą-
wić na ogniu, mieszać ciągle ~~dolewać resztę mleka~~
żeby broń Boże się nie zagotowało i jak zgęstnieje
postawić żeby ostygło ~~i zalać~~ biszkopty, ubrać
z wierzchu, tamtemi ingredijencijami co są w
torci tu. zalać tem mlekiem i na stół. № 32 Pomidory

№ 31

№ 32

× Lepiej formę: Mieszać je dobrze spodkiem i kremdekiem

× Wyjmie biszkopty z formy na półmisek

Pan

Pani Zochnej. Wyjąć twarożek: utrzeć czerstwą bułkę, nie
kiszą zmieszać z kwaśnem masłem i
drobną zieloną siekaną pietruszką
napełnić tym farszem pomidory i sma=
rzyć na maśle.

№ 33. Konfitura ananasowa
Ananas potrajać w plasterki, obetnąwszy
z twardej powłoki – układać w garnu gli=
=nianym polewanym rząd plasterków anana=
=sowych, przesypując miałkim cukrem, na=
=kryć znowu ananasami, aż do wierzchu – gar=
=ek potrzyma zamknąć, oblepić brzegi ciasta=
=tem, gotować przez cztery godziny w
wszystkim petwem zostawszy wody, i w tejże
wodzie wystudzić. Odemknąć dopiero
do użycia. № 33. Zofia Birsztańska
Przepis Pana Ludwika Siatechiego. Nierbierzmy
mlika zagotować kwaśne i póki jeszcze letnie
dodać śmietany kwaśnej pół kwaterek i mieszać
do zmudzenia

×Uwaga. żeby się nie przegniło.

piorem, postawić w ciepłe aby się zriadło; odcedzić spokojnie i pod prasę. D. 27/XI. 96. Ul. Wolska w Krakowie

#34. Kotlety wieprzowe Kochanej Pani Roguskiej. Drobniutka cebulę zrumienić suto w maśle. Ryż sparzony 3 razy odcedzić dobrze i wsypać do tego masła i przyduścić trochę: odbite kotlety ułożyć w rądu przekładając tym zmiętoszonym trochę ryżem. Postawić żeby się razem wszystko dusiło do miękkości skrapiając zimną wodą żeby się nie przepaliły.

#34 Uwaga Masła dosyć.

#35 #35. Ciastka tyże. Ile 3 jaja zważyć tyle cukru i ½ tej wagi mąki, trzeć dokładnie, wylać na wywoskowaną blachę rozciągać cienko wzdłuż jak się zrumieni w piecu pokrajać gorące kwadracik, zwijać w tych szkłach w piec na wydaniu napełnić bitą śmietanką

Obiadnia Ukraińska

z roku 1860 z Kijowa.

przepis Owej.

Weź kwasu chlebowego tyle ile ma być zupy zagotuj i odstaw, aby wychłódło. Weź liśćów buraczowych młodych (botwinya) ugotuj na mięsko, odcedź posiekaj drobno, złóż na talerz i odstaw. Jaj ugotowanych na twardo 4 albo więcej, obierz z łupiny, odziel żółtka delikatnie, białka porzaj na drobne podłużne paseczki złóż na talerz i odstaw. Raków ile osób, albo więcej ugotuj z koprem wystudź, obieraj osobno szyjki, łapki, złóż na talerz wraz ze smakiem z wnętrza. Ogórków świeżych zielonych kilka, obierz z łupiny, porzaj na talarki złóż na talerz i odstaw. Młodego zielonego kopru młodej zielonej cebuli, młodziutkiej pietruszki a kto lubi i zielonego czosnyczku (Herbes-fines) usiekaj drobno złóż na talerz i odstaw.

Gdy masz to wszystko przygotowane, weź wazę, daj do niej żółtka twarde, dwie łyżki młodej śmietany i dwie łyżki drewniane wyjmiać i rozmieszaj dobrze żółtka i śmietanę na miazgę. Dodaj śmietany więcej włóż bolwinę i herbes-finy, wymieszaj; nareszcie lej kwas ostrożnie ile ma być zupy. Posól, soszty, jeżeli za kwaśna wlej trochę wody potem włóż vani, ogórki i bratka w ciemnych pasni; na samym końcu nawalen czysto wymytego lodu. Można ten sam chłodnik mieć różowy jeżeli się weźmie kwasu buraczowego zamiast chlebowego.

Chłodnik litewski Marylei.

Te same ingredyencye dać do kwaśnego dosnonale rozłóconego mleko, albo do malowego podśmietania zamiast kwasu tak robiła p. Swojuscia w Kurenu u Amilki. w 1892 roku.

Pierożki drożdżowe pożeniowego Teodora. Kwartę mąki zrobić dwa łuty drożdży małe łyżka masła, #54.
soli, 6 żółtków robić wszystko razem dodać ciepłego
mleka i rozmieszać z tą mąką na ciasto nie
bardzo gęste w ciepłe postawić, gdy rejdzie, podbić
i znowu gdy rejdzie wyrzucić na stolnicę, tłuczać wałkiem
kroić na gałki i wyrabiać Pierogi, smarować jajem
i w piec — #55. Farsz do nalesników tęgi #55
Ugotowana gęsto kaszka, utarto, dodać cebuli
usmażonej sało smażonej, odgotowanych i prze=
szkwarzonych grzybków, trochę sera szwaj=
carskiego, trochę śmietany i sało napełnić
nalesniki do przesmażenia. #56 Pasztecik kulinarny
Kwaterka śmietany dobrej zatrzeć doskonale
z kwarty mąki. Wytrzyć na stolnicę, brać
kawałki wielkości orzecha włoskiego, rozciągnąć
na okrągły placuszek, wałkiem przeciągnąć, nato=
tyć farszem złożyć brzegi u góry utworzyć rożki
z zębki włożyć na wymasłoną i wymaczoną blachę jajkiem
smarować; na ½ g. do gorącego pieca: zrumienić i z blachy
dopiero na stół jadalny zdejmować

#57 Farsz Cebulę Pietrzyn z rumie=
nić do tęgie mąka - Dodać trzecie mąki
z kwartułki śmietany; 3. łóżka i ogrzać
włożyć szklankę rosołu tłustego wstrząsnąć
stygnąć i farsz gotowy.

№ 5 № 5. Budyń Hronostajowskie Michała
z Tyżek masła zagotować, dać z Tyżek
mąki, rozmieszawszy dobrze dodać gorącego
mleka łyżek 4. = cukru: Jak ostygnie dodać
5 żółtek - pianę - i wonnie w cogdzyngowa-
ną masłem i spyloną mąką formę, po-
stawić w kipiącą wodę, nakryć i pozwo-
li niech się gotuje pół godziny. Delicje
№ 6 № 6. Naleśniki tegoż: 3 jaja rozmieszać
mąkę gęsto, wybić d. i rozprowadzić mle-
kiem surowem: piorkiem smarować mo-
no rozpaloną żelazną patelnię nalewać
smarzyć na obydwie strony i zimne stosyć
№ 7 i podsmażyć. № 7. Suchacki Garnie mąki
rozerzyć drożdżami i mlekiem. Jak podydzie dać
20 żółtek a potem ~~mleka~~ mąki wybić i dodać masła
klarowanego szklankę, cukru jeszcze wybić i niech
schodzi. Potem kroić wałki i kłaść na blachę wy-
mazowaną masłem, mąką opyloną: kroić na bułeczki
i w piec: potem kroić
oszpywać cukrem z zapachem, jakim przedtem macerane
w dobrym surowym mleku lub śmietanie i w ledzwiki
bułeczki piec do dobrego obeschnięcia.

58 Legomina na zimno Pani Rogurskiej. #58

Wziąć soku z 1. cytryny i 2 f. i ½ cukru – dodać soku z 2ch pomarańcz 8: żółtków dodając po jednemu Wymocyć na noc w zimnej wodzie 8: kawałków żelatyny białej; rozpuścić ją w odrobinie gorącej wody ostudzić, dodać do niej powoli piane z 8 białek i wlać powoli ciągle mieszając te żółtka z sokiem Mieć gotową formę wysmarowaną oliwą i starannie potem papierem wytartą; wlać do niej legomine postawić formę w zimnej wodzie wynieść na noc do lochu, nałożyć lekko. Warajutu ubić śmietankę z cukrem i wanillą: porznąć formę z pierwszej obłożyć ją sucharką umoczoną w kipiatku, wyrzucić Legomine na półmisek i oblać ta śmietanką

+ jak trzeba urzyć +

+ bijąc +

Bułgu krynicki Na 5. 6. osób. Utrzeć 8 dek 59
masła do białości: 4 żółtka 4 łyżki kopiaste utartego pomerańcza: 4 łyżki kwaśnej śmietany 3 łyżki różowe prażonej ale nie ciemnej mąki, utrzeć z tem masłem dobrze: 4 białka na piane, soli, wysmarować i bułką wysypać formę nałożyć szczelnie i wstawić do wrzącej wody na ½ godzine Wyrzucić na półmisek i oblać masłem wysypać tartym pomerańczem

+ Jak proporcja śmietana to niech się gotuje 3 kwe= ranse lub godzinę

60 Marcoki Maci Fidorowiczówny. Syrop robić z f. 1. cukru i ½ szklanki wody. Wyciskać soki z 2ch pomarańcz porzeczkowe: wypaić ziarnitko pokrajanej skórki pomarańczowej f. 1. migdałów drobniutko posiekanych: razem wszystko gotować na niewielkim ogniu póki się zgęstnieje, potrzeć i łyżki warzyć, na opłatki i do gorącego pieca na ½ godziny — #61. Pasteczki w opłatkach. Do ćwierci f. mąki pszenicznej drobniutkich, i pieczo sparzonych cebulek, wysmażyć je; potem drobniutkiej zielonej pietruszki, kopru; z mózgi wołowe dobre wyprzesonych, wypłaczonych, surowo poszatkowanych, trochę szałego bulijonu, smażyć wszystko razem, mieszając, gdy zgęstnieje, ostudzić, wbić z żółtka, trochę cytryny wymieszać. Opłatki umoczyć w mleku, farszem nałożyć zwinąć w trąbkę, umoczyć w rozbitych jajach, obsypać bułką, smażyć do rumianości świeżo podawać

+ w przepisie do „ciepłego"

#61. Pasteczki w opłatkach

+ pieprzu i gałki muszkat: j/+

#

#62 Pączki: Dobrze ubić 10 żółtek i 5 jaj: kwartę letniej przegotowanej śmietanki, soli, cukru, migdałów gorzkich za 3: cent:, kwartkę drożdży 5 łyżek masła roztopionego, kwiat: mączki: zmieszać przez sito wlać do mąki i zarobić ciasto nie bardzo gęsto: bić póki od wałeczka nie będzie odstawać: mąka przyprawy nałożyć niech się w ciepłe zasta: gdy ciasto wyrośnie wyrabiać prawie; tromczkę niech podejdzie i smażyć: z początku na chwilę przykryć. #63 Budyń czekoladowy: na osób 6. Czekol: Tutów 6 utartej wsypać do rądelka: 2 lub 3: łyżek wody: 8 Tutów cukru zagotować razem: wylać na miskę i ostudzić aż ostygnie: rozpuścić 6. Tut masła dodać; ubijać po jednemu 6 żółtek: mocno ciągle ucierając - piana z 6 cin bijałek: wlać do formy wymaślonej, bułką wysypanej: przykryć rozelnie i wstawić do wrzącej wody: ½ godziny stale gotować: podaje się sypnąć z trochę cukru. 64. # Naleśniki robić na surowem mleku, odrobina

#62. Pączki

#63. Budyń czekol.

64. # Naleśniki

masła

Zupy

×Pani Chałabińska ×Uwaga Do rosołu zawsze dodać, pieczoną cebulę i marchewkę: goryblia: mięso posolić natychmiast po włożeniu do wody. #1. Zupy Prof. Dr Rangrok.

#1 Dobry wykłarowany rosół: kaszkę przemyć wytłuc w rosole tak żeby z łyżki spadała: potem wybić na śmietanę, z niesolonem dobrem masłem a później dodanemi zgoowemi żółtkami i w garnie rozmieszać z rosołem: powinna podchodzić do góry: a rosół można odtwarzać cytryną.

Prof Chołodzie #2. 2. Tyżek zielonej cebuli, parę ząbków czosnku Jaoże borówiny ×jeden zagotować i polać zimną wodą. Mleka kwaśnego, śmietany po pół kwarty, tyleż wody: wymieszać dos×konale. Wrzucić w teneras te sparzone włoszczyzny, z ogórki pokrajane, jaj również pokrajanych: lodu, kwasu cytrynowego do smaku. #3. Krupnicek perłowy. Kaszę gotować w wodzie z ×mlekiem×; rozbić dobrze masłem, zalać rosołem niech razem

×tyleż kopru posiekanej

×posolić do smaku×

/: P. Warzech :/ #3.

×na pół×

×zagotowawszy dobrze×

gotuje się

dodać pare gorybów, na wydanem zaprawie łoszka śmietany i zielenizny dać. — albo: kaszy odgotować odlać, masłem robić nalać kilkiem. rosołem i do pożądanej gęstości gotować. /: Fedora :/

#7. Balijon. Idy pare varą mięso się zagotuje, wyjąć kostki, ochłapki, obrać jeszcze dać bijatko, cotorzerzyne zamieszać zimną wodą, nalać balijonem i spokojnie niech się gotuje. Idy mięso gotowe, poredrić balijon do czystości. #5 Barszcz

Dasie co tłustości cotorzerzyne — gdy gotowa nalać ją czystym balijonem, barszem porego-towanym i jak są pomidorami z kłoszek pestki się wymaczy — #6. Barszcz chłopski ukraiński Nastawić wodę przez sitko colać barszcz, pokrajać całą kartofle toszke posolić i niech kipi. wziąść kapustę, sparzyć, pokrajać i wrzucić wędzi wszy Wrzaść kawałczek słoniny i wrzucić — jak się odgotuje wyjąć ją, pokrajać cebuli albo szrypte mąki,

+ Potem robić kapeśla i przedrzić. Rozpowa drzić rosołem. Dać kartofle cotorzerzyne podsmażone osobno na maśle niech się gotuje. Potem zrobić śmietanę z rostkami +

+ wrzucić mięso +

+ z pomidorami łoszka kilka razy zagotować +

+ z buraczkowego kwaśnego buraka +

+ Można i słodkiego buraka — albo na co pół +

+ Do stoniey jagły a do o-
ciji maka +

albo tylko jaguł wziąść do maki, i ro-
zetrzeć z trzecią kartofli, tą cebulą sto-
rzyć i pieprzem, wsypować barszczem
i zmieszać wszystko razem, poznakowa
może dodać, soli może barszcza jeszcze zago-
tować i gotów. Jak zaś niema barankowego
kwasu, to białego wziąść, stodkich
barankow nakrajać i tak samo postąpić
Uwaga Do każdego barszczu jak zacznie się gotować
wolnie mniej więcej garść siekanej cebuli, która
się wsypywa a smak dobry zostawi.

№ 7. № 7. Rosół. Robi się nietylko z wołowego mię-
sa ale się je mięsa. N.p. Mięso wołowe z kości
mi, to dodać cielęcy, kości albo i mięso z kury
albo i kości z pieczeni, które dodają smaku
i kolaru. Na dobry rosół, bierze się na osobę
1 f. mięsa i litr wody. Jak więcej osób to
miarkuje się ilość mięsa - ale tak mniej
więcej. Nastawia się na ciepły ogień, póki nie
+ powoli + bo jak zagotuje, szumuje doskonale: wtenczas zapu-
ostwo się zagotuje
to i szum wzdłuż
wychodzi ×

wia się solą, bardzo czysta włoszczyzna cebulą nas-
pikowana 9 ma gwoździkami liść bobkowy 12
ziarnek pieprzu prostego szczypta cnigielskiego
kawałeczek czosnku: nakuje, niech się
gotuje póki nie nabierze mocy. Klarowanie Uwagi
Rosołu. Miesza się kilka białek, marchew
wędzone dobre porąbane mięso, choćby
z rosołu wczorajszego: nalewa się w garnek
pozostałym od wczoraj rosołem i razem parę
godzin gotuje się. Wtedy cedzi się dodaje
soli i kaprawdu do smaku.

Ad 8

Ad 8. Sznur Michała Hyronistajemickiego

Szklanka klarowanego czasta li ½ wody jak się zagotuje dać li ½ szklanki mąki - zagotować wymieszać i w gorące robić b. łaj mieszać póki nie zacznie czepiać się kopyrtki. Przestać - gdy ostygnie wygnieć na wygładzonej i opylonej blachę: cienko nożem rozciągnąć ciasto posypać migdałami i cukrem grabo tłuczonym i w gorący piec - szybko krajać i układać na półmisek

№ 8. Jakimowicka zupa. Ugotować buljon z kości, wyszumować i na stole postawić, aby tylko był ciepły. Usiekać kawałek mięsa dać go do rądla pianę z 2 bijałek dodać i rozbić kopytka, rozprowadzić tym buljonem z kośćmi i niech się gotuje dać wotsergnąć, soli, jak gotowo, przecedzić przez serwetę dolać madery do smaku i podawać.

№ 9. Zupa z puree z jarzyn. Czysta jarzyna, pokrajać w talarki i dusić w maśle; dodać jak się uduszą, gwoździki, podsmażyć jarzyna przefasować przez sito, rozprowadzić dobrym buljonem, raz zagotować i dawać.

№ 10 Kluski kreczane z tyżki. Cześć bułki tej mąki przecerany zaparzyć słoną wodą, jak ostygnie dodać resztę mąki dolewając zimnej wody. Ciasto dość wolne wotsyć do rądla, brać łyżką i puszczać na gorącą słoną wodę: raz zagotować, odcedzić polać zimną wodą; wozwić do rondla masło i kluski, niby były gorące serwatki wymieszany ze śmietaną, trochę bułki mielka, wotwnić do rądla wymieszać i dawać.

№ 11 Uwagi P. Jakimowickiej. Zupa robiona smak wygo. Postać z farsz i wotsi. Dziedzinsy wyrobu. Wszystkie wotsi. Ale robić gotować do stołu. Ale kiedy się wotsi.

№ 12. Zupa grzybowa z mąką. Grzyby suszone, namoczyć, ugotować z mąką, wlać do garnka, co trzeba, z zagotować razem z grzybami, 10 minut.

№ 13. Zupa z grzybowe. Grzyby suszone, namoczyć, ugotować z grzybami na wolnym, dodać kasza, ugotować. Dodać - dwóch kartofli - zdobić, wrzątkiem trochę gorącej, dać wlać wrzątku do zupy i ciągnąć ręką zagotować.

Pensyonerska Zupa
wiosenna
z Wielopola w Krakowie 30
Doskonała majowa maślanka nie
decdrona podaje się w wazie na
stół — Osobno na talerzynach herbes-fines-
ses: koper młody cebulka zielona drobnich
siekane — Dla Krakowianek na talerze
ziemniaki — Każdej się nabiera
talerz, ona sama sobie soli i
ewe zieloności lub kartofli i ciesz
pyszną Zupę wiosenną —

№ 10. Kluseczki
z kartofli. Utrzeć
½ kwarty surowych
kartofli — trzeba
cześć gotać — kasza
rzej z domieszką
mąki — sytej
soli: wymieszać
dodać 1 jajko do
kiszki — jeśli
się rozpadały do
dać mąki ½ łyż.
obc sytej —
Placki. Utrzeć
½ kwarty surowych
kiszek: 1 jajko mąki
kwaśnej: tyle ile
trzeba: soli: kiszki
Tylko cukier dać
kwaśnej z kłaczkami
na 2 [illegible] roz.

Do notatnika swoje notatki dla kucharki.

Włodzi Chodzińskiej

Pieczone jabłka można owinąć papierem mokrym i w rurę:

(: można bez masła tylko dobrobiu masła :)

Pomarańcze marzyć i od razu na stół dawać.

Placki

Na gotowane ½ kilo 9 łóżko mąki 15 lub 20 dekag tłuszczu samego

utłuszczonego i wymieszać na ½ kilo 9 łóżko mąki 15 lub 20 dekag tłuszczu samego

masła 30 gr. kiszone wg ratki Kiszone wg przepisu wg ratki Kiszki

czerwone na 1 kilo potem 15 mięso na wołowy [illegible] mięso [illegible]

#62

#11. Krzaty Jakimowieckie Pokrajać małe zrazilki kwotowe, posolić, oszypać mąką i odsmażyć. Uciekać b. drobno cebuli i usmażyć potem 2 łyżki mąki dać, podrumienić, rozprowadzić czerwonem winem, zagotować przetrzyć w rądelku zrazilki i dusić w piecu

#12. Kaszka w naleśnikach Krupki zatrzeć żółtkiem i dobrze wysuszyć: wygotować smak z gorzkiego dodać 2 łyżek masła soli. na wrzący ten smak zasypać krupki i postawić do pieca na ½ godziny. Wytrzyć zwyczajnym naleśnikiem rądel wysmarowany, wytrzyć nań kaszkę, nakryć naleśnikiem i zapiec. #13 Łazanki kreczane

#13 Zaparzyć stoną wodą kreczaną mąkę i wymieszać ciasto twarde, robić łazanki, ugotować odcedzić, przelać zimną wodą: zagrzać z masłem. Osobno podać masło z cebulką rumianą

#14. Omlet z kaszką Szklanka śmietany i.t. mleka i.t. mąki pszennej, i.t kreczany 5 żółtków rozrobić b. z 5 pianą białek i odpiekać za-

× rozbitych w tem mleku ×

leśniki

Usmażyć cebulę, dobrzyć ją, jaja twarde siekane
kaszkę twardą ugotowaną zmieszać, rozrobić
na powidła grzybowym smakiem, smarować
te naleśniki, zawijać i stawić w gorący piec
Osobno sos buljonowy. № 15. Wołowo z Rakami Odgotować raki, obrać szyjki i dużo ze nóżki: skorupki i małe nóżki utłuc w moździerzu, wyrzucić masła sporo i podsmażyć; zalać wodą jak się zagotuje postawić na stół: zebrać masło do rondelka, dać ½ szklanki mąki podsmażyć. ½ szklanki śmietany i rozrobić na biały sos, zimne szyjki wrzucić doń i świeże odgotowane champiniony pokrajane mieć przygotowany placek z francuskiego ciasta, ugrzać środek, nalać raki i na kwadrans do pieca. № 15

ortografia Kucharza Jakimowicz Kiego Iwana

Potem przykryć ciasto

№ 16 Żwary z jarzynami. Wszystkie jarzynki pokrajać w kostechki, usmażyć dać mąki łyżkę, rozrobić rozpuszczonym sachym buljonem, przykładać małe wołowe szyjelki i na ½ godziny do gorącego pieca z rondelkiem podać.

№ 16

+ Można na połowę porznąć i ziarnka wyjąć — i skropić cytryną osypać bułeczką i na rozpalone masło powoli smażyć

Jarzyny

№1. Pomidory + Dojrzałe wyjmuje się środki od korzonka: soli trochę i kładzie na rozpalone masło. Gdy zmiękną można cytryny wpuścić do każdego. №2: Kapusta z szynką. Po sparzeniu i odgotowaniu kapusty siecze się jak najcieniej i miesza z równie cienko pokrajaną szynką: masło uciera się z żółtkami, rzuca się tam tę kapustę soli, okorzenia trochę: pianę z białków dodaje się i albo w brytwance wyłożonej liśćmi miętko odgotowanemi; kładzie się tę masę i piecze — albo na serwecie wymaślonej, kładzie się te liście, pakuje się w nie tę usiekaną masę, zawiązuje i jak budyń gotuje.

Ćwikła №3. Odgotowane buraczki utrzeć na tarle dodać kminku octu lub cytryny odrobineczkę czosnku w słój i w zimnem miejscu trzymać Przepis Heluni w Zakopanem 96: roku

№4: Legumina śmietanowa №4

Łyżeczka masła na pianę: 4 żółtka utrzeć z 4ma łyżkami cukru na kopeł: popel razem zmaltować — po jednej dodać 4 łyżki mąki a 6 łyżek doskonałej śmietany. Gdy utarte dobrze dodać i 4 białek pianę delikatnie wymieszać w wymaślonej rynce bułeczką osypanej. Gorący piec na 20 minut. z rynką na stół: [illegible]

Uwagi

1: Jajo na osobki

№2. Łyżka mąki po trochu; trzeć: łyżka śmietany trzeć tak naprzemian:

#3. dobrze trzeć — [illegible] Dobrze


H Varnisko
Jan 15/II 1895

Troje nas.

21/IX
Zakopane 1896

Dzunia Sienkiewiczówna

X z odrobiną mąki kartoflanej i w piec gorący

№ 29. Serek kołtadowy Karoli Jaczewskiej № 29.

Mleko kwaśne zsiadłe doskonale wrzucić do worka najlepiej muślinowego na 24: godzin. Wyjmić, rozetrzeć grudki do znaku" dodać śmietanki słodkiej rozetrzeć i wyjmić do koszyczka wyłożonego muślinem. Po 7mi godzinach wyjmić na talerzyk i oblać słodką śmietanką.

№ 30.

№ 30 Jabłka obrane wydrążone, sparzone w słodkawym ukropie do miękkości wybrać na sito; gdy ociekną nafaszerować konfiturami użyć na wysmarowanym półmisku zalać kogel mogel z pianą zmieszać X

#30 Przepis Broici na Paluszki (japońskie)

Bierze się 1 kwartę mąki, masła dosyć sporo, nie żałować, jedno jajo i śmietany kwaśnej trochę, lepiej jak pół-kwaterek i trochę soli, zagnieść ciasto i robić delikatne długie paluszki, tylko nie przyciskać bardzo ciasta, ino wolno je tulać po stolnicy. Dając do pieca posmarować jajem i posypać kminem i solą i trzymać w piecu, nie ostrym, póki się nie zrumienią. —

Zakopane - Afpk. - 20/IV 1896 roku

№ 75 Tort czarny № 75 ½ f: cukru 8 jaj i 3 żółtka
bić 3 kwadranse: ½ f: utłuczonych migdałów
bić razem 3 kwadranse w jedną stronę, tablicę
czekolady - rozmaitych korzeni do formy
i do letniego pieca na ½ godziny. № 76 Piaz-
№ 76. kowy ½ f: młodego masła utrzeć na pianę
potem ciągle trąc dodać po jednemu 5 żółtek
+ na 5: centów × ½ f: cukru z wanillą, po tyrze są piać: Dodać
½ f: mąki kartoflowej, piane z 5 białek
wymieszać dokładnie: ½ kilistka arraku i
wlać w formę wymaślona i wybaterona: do
pieca tak ciepłego, by się piekł od razu: Uwa-
+ ani chwili × żać: by nie stał po zrobieniu, by piec nie był
zimny: bo będzie zakalec: Piec go prawie godzinę
i zimnego lukrować kwaśnym lub porzeczkowym lu-
№ 77 krem. № 77. Szwajcarski 6 żółtek 1. fun-
+ z cukrem tyn × kru ½ f: migdałów zmarzowanych, zmiesza
dobrze: Dodawać po jednemu 20 żółtek trąc
ciągle, z 20 białek piane, ¼ f: miałkiej ma-
+ lubko × chej bułki, wymieszać w formę wymaślona.

i wybaltrowa i do pieca na 3 kwadranse. Można dodać czekolady do smaku —

#78 Tort kamienny 1. f: cukru tyleż migdałów, kilka gorzkich 1 jajo soli i skórki z cytryny, trzeć w jedną stronę ½ godziny: wytrzyć do formy wysmarowanej — po chlebie do pieca wtrzyć i piec prawe godzin.

#79 Orzechowy #79

1 i ½ f: mąki roztrzeć z 1 f: masła ½ f: cukru 2 jaja skórki cytrynowej: dobrze wyrobić, wytłoczyć kształki piec posypawszy konfiturami

#80. Limen #80

Ubimietanie 8: łut masła — dodać tyleż cukru — mąki — miałkich migdałów — 4: porzeczek + przez sito × różnych twardych. Razem w makutrze utrzeć wyrobić tort, posypać cukrem i w piec.

#81. Bekker. #81

Ubimietanie ½ f: masła 1 jajo trochę cukru trochę miałkich gorzkich; mąki ile przyjmie: wymieszać należycie, wyrobić tort z kształtami w piec i ponakładać w kształty konfitur

#82. Daktylowy #82

Piana z 4ch białek ½ f: cukru, skórki cytrynowej wanilli: bić w garnku godzinę — dodać wrzód tuż

pokrajanych

½ f: migdałów, tyleż daktylów z łuski cytrynę wymieszać i w piec w formie wygotowanej

#83. #83. Cytrynowy. 1 funt: migdałów utłuczonych z 1 f: cukru: soku z 4ch cytryn skórki z cytryny

+trochę x wanilli i piaru z 8mu białek zetrzeć w maltrze i piec w formie wygotowanej

#84. #84. Cygańskie 3 filiżanki tłuczonych migdałów

+twardych tyleż cukru – mąki –: 15 żółtek powesiwanych przez sito, 5 tabliczek czekolady poszwiowanej soku z 1. cytryny, wymieszać i upiec tort.

#85 #85 Parowy. Zmieć w maltrze 20 żółtek z f: 1 cukru, dodać filiżankę miałkiego parowego chleba ½ f: miałkich migdałów, z tabliczki tarty czekolady, trochę wanilli, piaru z kilku białek w kotownicy i na dobrą godzinę do

86. #. gorącego pieca. #86 Lekki Migdałowy Utrzeć w maltrze ½ funta cukru z 16 żółtkami dodać wanilli trochę ½ f: mąki ½ f: siekanych migdałów utrzeć i upiec.

#87. #87. Ciastka cukrowe Ucinać ½ f: mąki

zmarzowac z $\frac{3}{4}$ cukru 5 jajami: wgnieść w
to 1 f: mąki, rozwałkować, wyrabiać ciasteczka
jajkiem posmarować i z blachą w piec — #88
#88 Kaszebe bez jaj Ukruszyć f. masła
dodać 1 i $\frac{1}{2}$ mąki. 1 f. cukru, zagnieść dobre
wyrabiać ciasteczka i w piec. #89 Cynamonowe #89
$\frac{1}{2}$ f: cukru — item masła - mąki - 3 jaja 6 żółtek i 2 łuty
cynamonu. Ukruszyć masło z cukrem, wlać
rozbite jaja; zagnieść wszystko razem, wyrabiać
ciasteczka na wymasłoną i wymaczaną blachę
posmarować jajem, posypać cukrem z cynamonem
i piec. #90 Kminkowe. Kwaterka mąki 2 #90
łuty drożdży z jaja 2 żółtka 1 szklanka cukru szczypta
soli, $\frac{1}{4}$ f: rozpuszczonego masła: wymieszać razem
dodać 1 f: mąki wybić doskonale: jak podrosnie
wyrabiać paluszki, baleczki lub obwarzanki
na blachę wymasłoną i wymaczaną, jajem
posmarować, posypać grubo kminkiem, nakłuć
po upieczeniu skropić masłem i posypać cukrem
#91. Helgolandzkie 5. 1 mąki $\frac{1}{4}$ f: masła 16 łut cukru #91

+ poszt. ma

20 żółtek, kilkaset arak, skórki cytrynowej
gałki odrobinę; wolno zagnieść, wyrabiać
żółtkiem zmarować, cukrem posypać i wło-
#92 #ultrie pane
żyć piec. #92 Owocowe 1 f. mąki ½ masła
¼ cukru, garść migdałów, rozwałkować słod-
ką śmietanką: kawałki wykrajać, rondem otoczyć
#93.
upiec i natrzyć oszczonemi konfiturami. #93.
Piaskowe Ubimiać 1 f. masła ¼ f. cukru 1 jajo
1 ½ f. mąki, rozmieszać, ochłodzić, rozwałkować
#94
wyrabiać, posmarować pocałkrzyć z cynamonem lub
migdałami i w piec. #94. Angielskie Ubimiać ½ f. masła
dodając po jednemu 8 żółtek ½ f. cukru i mąki
tyle, cytrynowej skórki gorzkich drobnych rodzynek
tyle
i migdałów, piąć z 8 ceb w formki i do pieca.
#95
#95 Kruche. Kwaterka masła-cukru-2 jaja kie-
świeżego tyle
drobniutkiego
#96
liszek arak, garść migdałów, mąkę wolno zamie-
sić, wyrobić, omigdalić, posmarować i w piec. #96
Czekoladowe 2 tabliczki czekolady, zmieszać z
½ f. cukru piąć z 4 ceb lub 3 ceb białek, wymie-
szać, i tłuc po trochu w moździerzu, wyrobić z koc-
hą mąki i w piec na wywoskowanej blasze.

Uova con acciughe

Si cuociano delle uova finchè sono sode, si dividono per metà si leva il tuorlo: si trita delle acciughe una per uovo e s'uniscono ai tuorli: si mette tutto in un tegame con un po' di burro Si cuoce finchè le acciughe sono disfatte e unite all'uovo. Si mette poi questo miscuglio entro il bianco dell'uovo.

Omelette soufflée

Si mescolano bene 5 rossi d'uovo con 150 g. di zucchero un po' di vaniglia acciò o li

mone - poi si uniscono, me-
scolando lentamente gli albumi
montati a parte. Si mettono
in un tegame unto con burro
ed infarinato e si fanno cuo-
cere al forno per 15 minuti.
Si serve nello stesso recipiente
che si ha cucinato

Salsa per pesce in bianco

un etto capperi e cetriolini
due soldi d'alici
poco prezzemolo trito e peperoncino
Dopo tritato tutto s'aggiunge
dell'olio finchè viene una

miscuglio lento in modo di condire il pesce

Crêpe

Si battono due uova e la quantità di latte che potrebbe essere contenuta in due gusci d'uovo. 2 cucchiaini di farina, 1 di zucchero. In una padella si mettono 50 grammi di burro ed un pomo tagliato fino, si fa soffriggere per un momento nel burro, si mettono insieme le uova battute e si fa cuocere. Si serve spol

verato di zucchero. Si può
fare con qualunque sorta di
frutta.

Ciastka parzone #97 ¼ f. masła – kwat. wody w gotującą wsypać kwat. mąki, mieszając na ogniu aż od rąsi odstanie – wyrzucić na misk. w zimne po jednemu wbić 4 jaja na końcu noża wody wymieszać i robić kulki wielkości małego orzecha włoskiego, na blachę wymaślona kłaść opodal jedno od 2ego posmarować jajcem i w dobrze ciepłą piec. Upieczone przekroić i napełnić śmietanką bitą z cukrem i wanilią posypać cukrem i na stół lub zrobić krem. 4 łyż. mleka. item mocnej kawy 1 łyżka cukru 1 łyżeczka masła niestopionego 2 żółtka i niepełną łyżkę mąki ps: mieszać na ogniu póki nie zgęstnieje chłodny nakładać w ciastka. — #98

Ciastka parzone #97

Placek piaskowy prędki #98

Placek piaskowy prędki. Do piany z 4 białek wbić po jednemu 4 żółtka 4 duże łyżki cukru, skórkę z pół cytryny trochę wanilii: razem bić kilka minut, wlać 6 łyż. stopionego masła i mąki 4 łyżek pomieszać i wylać na blachę wymaślona, posypać migdałami z cukrem i nie do zarbyt gorącego piecu potem po kroić gorące w kwadraciki – lub wlać do tortowicy: probować patyczkiem. Cukru mo- na mniej byle nie więcej

Frasdawice

Legominy i ciasta

+ Słodkie zmery.

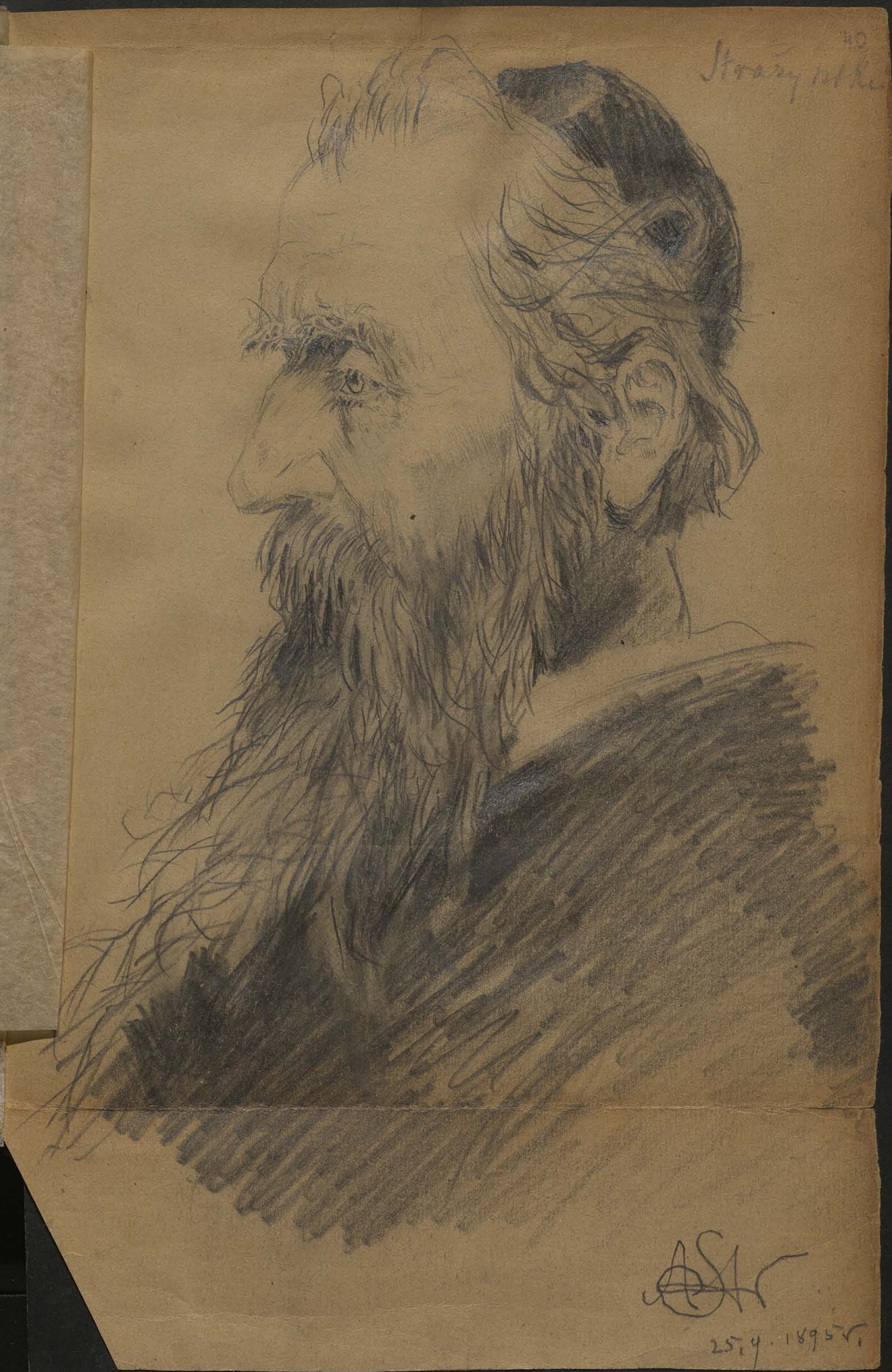
I Legomina ze śliwek. Przepisy Mamy. Kwartę śliwek sparzyć kipiątkiem, obrać z łupek i pestek i trzeć dokonale, dodając tyle masła, t. cukru x 6 żółtków i trochę tarty bułki. Pianę z 6. białek na koniec: włożyć do formy wysmarowanej Masłem, bułką i na godzinę w piec.

2 — z powidel

2 funty tyż: powidel: ½ fili: kartofl: mąki: 6 żółtk: cukr: ½ fili. Trzeć w makutrze, jak pobieleje włożyć ostrożnie pianę z 6. biał: wlać do formy wysmarowanej masł i bul: i na krótko do pieca.

P. Dubiecki #3. Ciasta z massą czerwon: lub śmiet: f: P. Dubieckiej

I f. mąki ½. f masła, ¼. f: cukr: I żółtko: mocno zmarszczać to krótkie ciasto i upiec w niebardzo gorącym piecu — 2. I. czerw: f. 1 cukru, ½ f: młodego masła, ½ kwarty słodkiej śmietanki, lub dobrego mleka, kawał wanilli: gotować na wolnym ogniu mieszając ciągle: wygotować do połowy. Gdy się ciągnie i jest jednolitą massą, posmarować


40
Stroży [illegible]
25.4.1895 r.

Mehofer

nią ten kawały placek: skrzepne zaraz. Taka
masse robi się także bez czekolady: tę samą
krupowiję gotować najmniej 2 godziny wpu=
ścić kroplę olejku różanego zafarbować koszyneli
adejmować jak się ciągnąć będzie i zgrabko robić kaomelki.

#4 Rzakalejowy placek [: Prof. P. Popow :]

½ f. daktylów w kostcerki krajanych, takichże ½ f.
figi: ½ f: rodzynek bez pestek ½ fu: dużych wygdre=
lowanych rodzynek. ¼ f migdał: długo krajanych: Skórki pomarańc
zmieszać dobrze. Ktorze ½ f: cukr z 6 żółtk: dobrze
Piane ubić z 6 białek zmieszać z żółtk: a potem
powoli dokładać tę masse przesypując mąką
ile 3 jajo zawarą: w foremki i w gorący piec.

Proste ciastka. [: Prof. P. Chat. :] Proste więc #5
cej jak ¼ f: masła niestopionego: mąki kwaterkę
i ½: cukru 2: łyżek: 1 żółtko; zagnieść jak
na kluski: wygnieść na zimno do stwardnienia
Rozwałkować podsypując mąką gdyby się
lepiło: Wykrawywać foremką i w niezbyt gorący piec.

Marzenki [Dybowskiej prof.:]. 1 f: cukru zalać #6
kwaterką wody

× Gdy zmętnia i z pierwocznością × Łyżkę smarowej żóry z syropem. × Gdy zgęstnieje × + letnie kłaść na optatki × + optatki na papier × pozwalać optatkiem pozgniesć i utłomować ×

7. na drugi dzień

Skórkę z 2 pomarańcz odgotować i uma-rzyć w całkiem mięso z tych pomarańcz o-czyścić, wydrylować i pokrajać na osobne ka-wałki. Sok z 2ch cytryn; trochę utartej skórki; ¼ f: cukru cieniutko krajanej ½ f: migdałów siekanych: zrobić syrop z fun: I cukru i kwaterkę wody: obranych i wy-drążonych jabłek funt: wtorzyć do tego syropu i zrobić marmeladę aż się rozbetta-na: wtenczas te wszystkie ingredyencje opakować do marmelady wrzącej: wymie-szać doskonale na optatki ~~i w piec~~ dość gorący

× obranych ×

wrzące: letnie kłaść na optatki: optatkiem pozgnieść i utłomować na drugi dzień. Nie spatać

× + letnie kłaść ×

+ optatki na papier ×

8. Kwaterkę z strumowanego miodu zagotować gdy ostygnie wlać syrop dość gęsty z ½ f: cukru postawić na ogniu i dodać ½ f: migdałów sie-kanych grab

Marmelada Antonia Madeyskiego

sto orechów włoskich albo 70 włoskich a 40 tarko- *Czerwonych
wych, lub tureckich; uciekanych i kiane z
gomi bijałek. dodawać po trochu i jak wszystka
pijana wyjdzie odstawić: jak letnia będzie: na
opłatki grubości półtora palca opłatki na pa
pier w dość gorący piec byle nie spalić.
Marzoch P. Tulji Hetmanowej przep. F. I. migda- #9
łow z marzowanych z 1. f. cukru: masła niesto-
nego ½ łyżki; pare goździków: siekany skórki cytry-
nowej; czekolady utartej 6: łut. jedno białko: uczynić
doskonale na stolnicy lub makutrze; na opłatki
i w lekki piec jak ostygnie kłaść krem w pół-
dź przygotowany. krem taki się robi: kubek ca-
łego utrzeć z 4ma żółtkami: 6: tabliczek
czekolady dodać: Najlepszej śmietanki kubek
zagotować mocno; wsypać tamtą masę i le-
ciutko zagotować żeby się nie zwarzyło: Jak os-
tygnie nakładać na marzoki /: Podług Ilmie gorące marzoki :/
Legomina z mąki kartoflowej /: Przep. Cioci Frani: #10
Utrzeć 12 żółtków z 3ma filiżankami cukru

* lub gdy ostygnie najlepiej na rozgrzane przy piecu opłatkiem przyduszić

na misce polewanej; na śmietanę białą: dodać 1 filiżankę mąki kartoflowej i łyżkę pszennej - trochę kminku - forma powinna być masłem wysmarowana i bułką wysypana. Piane ubitą z białek 12 tu lekziuchno wymieszać i w piec tak gorący jak na chleb.

|: Powtórzenie z Numeru 2go str. 42 :|

#11. Legomina z powidł. Z łyżek powidł: ½ filiżanki mąki kartoflowej: 6 żółtek: ½ filiżanki cukru; trzeć razem w makutrze do względnej białości: piane z 6 ciu białek ostrożnie domieszać, do wymaślonej i obałaszonej formy i w piec przed samym wydaniem warzyć.

#12. Obwarzanki słodkie. Filiżanka śmietanki 6 żółtków: mąki w proporcyę cukru do smaku trzeć dobrze w makutrze: wyrabiać obwarzaneczki z migdałami i cukrem na pomaślonej i pomączonej blasze do pieca

× Wość gorącego

#13. Legomina biszkoptowe. Utrzeć 9 żółtków z kilkoma łyżkami cukru, dodać trochę skłarowanego masła troszkę mąki, piane z 9 ciu białek po trzęć dodawać

posypać gruboziarnem, wylać na półmisek i w lekki piec
wstawić; probować słomka czy gotowa i zaraz na stół podać.
Mleczko legomina. Jaj 10 ubić doskonale i wlać do #17.
półtora kwarty śmietanki; filiżankę cukru, jakiego
zapachu dodać i wymieszawszy wszystko dobrze
wlać do salaterki: salaterkę wstawić w wodę
kipiącą i gotować tak. Probować; jak słomka
wyjdzie czysta, to wyjmować na półmisek i do stołu
#15. W mleku wyż zagotować na miękko, utrzeć #15 Legomina wyżowa
na masę, dodać masła podług proporcyi ubitego
na pianę; rozmaitych żółtek parę; cukru, skórki
cytrynowej, białka na pianę ubite; zmieszać razem
wlać w wysmarowaną formę i w piec
#16. Legominka. Rozbić jaja jak na jajecznicę #16
odmierzyć: mleka wziąć ilość trzeciej części
tych jaj rozbitych, cukru do smaku, wanilli
wlać w garnek rozmieszawszy dobrze i nie
nakryte wstawić w piec, albo na żarze, słomką
sprobować i na stół dać z garnekiem
Budeń z bułki #17. Utrzeć bułkę na tarce #17
mlekiem sparzyć

żółtkow do proporcji zrobić i wlać do chłodnawej
tak gęsty, jak rozczyna; marzy: dodać cukru do sma-
ku cynamonu, rodzynek i z tyeh białek piane.
Wysmarować masłem serwetę, związać lekko
w niej tę massę, i w kipiącej wodzie gotować
długo; wyrzucić na półmisek i oblać; szadonem
migdałami ostro i długo krajanemi, ubrać jak jeżą
albo, jakim sokiem; albo białą, zimną śmietanką z cukrem
#17. Kaszka zapiekana nie wymyślna. Ile kwaś-
nej śmietany, tyle kaupek krecangels - soli
cukru dosyć, jakiego zapachu - w rądel
wymaślony i w piec gorący: wyrzuciwszy
#18 ubrać konfitura #18. Legomina z mąki
Mąki ½ kwarty, zimnego mleka filiż: 2 żółt:
2 ków 8 - cukru - jakiego zapachu - trzeć dobrze
w makutrze - piane z 8 = białek ostrożnie
wymieszać - w rądel wymaślony i w piec
#19. Półtora filiżanki mąki, zaparzyć mlekiem na lemiż-
ke: dodać jak przystudzi się, po jednemu 7 żółt: pia-
ne z białek; zapachu jakiego, śmietany tyż 3: w formę i
w piec

+ Druga legomina z mąki

Boże krucke ½ lub ¾ fun: mąki: 3 łut: masła #20
4: cukru: masse z 4ch łutów słodkich z gorzkiemi
migdałow: 2 jaja; miesić rękami po kawałku po
ki się drożdżki nie pokaża, wygniać rozmaitego kształ=
tu, smaruje białkiem rozbitym z wodą, posypuje cukrem
i na dek pomasłony i pomaczony
Marynki lub Foremki mające być niedobre: ½ kwarta #21
mąki; kwaterka cukru; kwaterka wina białego, śmie=
tany nie bardzo kwaśnej kwat: kubereczek masła kła=
rowanego: 2 jaja całe: soli z cytryny, skórkę z niej
ciętą; zamiesić z mąką i wygniać i w piec. —
#35 Placuszki czekoladowe 2 filiżanek porzecznej #35
czekolady; 2 filiżanek takiegoż cukru; ile te o=
baj ingredijencije zawarą, tyle dać mąki, 6 ubi=
tych żółtek; piane z 3ch białek; mleka ile trze
ba na masse andrutową; wyjąwszy z żelazka zwi=
jać jak najprędzej na wałeczek. Powinno być 7 kwart.
#22. Tort hiszpański. Ile dwanaście jaj zawarty, tyle
ile miałkiego cukru włożyć na misę polewaną
wpuścić 3 czystych białek; trzeć tyrką godzinę

soli z jednej cytryny; torcie godzinę, potem piane z 9ciu białek zmieszać z tą massą, dodać wanilli, robić placki, wysokości ½ cala wstawić na suchym papierze na blasze w bardzo wolnym piecu, po wyjęciu natychmiast ubrać kremem takim: Mleko niebieskie słodkie na co pół ze śmietanką kłonić kopystką, piane zbierać na sito jak oziąbnie, wymieszać z wanilla cukrem i ubierać tort.

#23 + Mana i z 4ch natomiast soli z cytryny całej, potrzebe białek na cukier w makutrze ugdaty i ubito a dopiero dodane na końcu #23 × z kroplą cytryny ×

#23. Marcholki Polskie: z 6ciu białek piane; f. 1. cukru: 1 funt: utartych migdałów słodkich z gorzkiemi na opłatki i w lekki piec.

#24. Marcholki Mamy ulubione. Z 1. mąki ¾ masła świeżego: ½ f. migdałów: cukru ½ f: albo więcej wszystko miałko utłuc; z 2ch cytryn dobrej skórki i soku 4: żółtków 6; soli z 1: cytryny, należycie w makutrze wymieszać, maczając ręce w wodzie wynabiać marcholki.

+ dobre ×

#25 Marcholki Basi

×: z 2 ma jajami ×

#25: Masse migdałowa, t. j. utrzeć dokładnie ½ funt: migdałów: cukru ½ f: amonia + ½: czekolady ½ funt: trzeć razem wszystko dodając po jednemu

+ To jest 3 orzechy +

3 białka

i waaillj sporo; blache cienittko wordzieni wygna=
rowac; noż macrac w wodzie, rozciągrac bowniettko
i cienittko te masze i w fiue fali na migdałowe
ciastka: gorącą masze, kładąc nożem, odcrowac
i cwaet lukrowac

+ na blache wordziem wygmarowaną +

#26. Ciastka bez kopterać #26

10 żółtków wbić do mąki i rozetrzeć na masze
nie bardzo gęstą ani rzadką; cukru co zniaue
fiane z 10 białekk dodawać po trochu, po=
sypać blat mąką, nalewać łyżką krągłe
placuszki i co fiue wolny na kwadrans.

27#. Ciasto Pfg. 2 funti wody zagotować z 27#
funtem skłarowanego masła: na ten kipią=
lek wsypać 2 funty mąki; zamieszać na
ogniu; zdiąć z ognia zamieszać znów, gdy
ostygnie trochę tak żeby się jaja nie ści=
nały, wpuścić ich po jednym 15, wymie=
szać dobrze, wsypać cukru z siekanemi mig=
dałami, puszczać obwarzanki niewielkie
przez sprycę; i na dek pomasłony i poma=
crony; lub rzucać placki w smalec.

+ Nie skła=
rowane waży +

#28. Ciastka wargłowskie Utrzeć po mału ½ funt: masła na śmietanę; 7. całe jaja; ½ fu: cukru, fu: 1: mąki; cynamonu trochę, wysmarować blachę masłem i rozlać na niej ciasto rozciągnąć, grubości tylko od noża 4 Łuty migdałów uziemionych zmieszać z cukrem i cynamonem, posypać niemi ciasto i w piec zasunąć do rozmiękienia Potki gorące, pokrajać na blaszce w kwadraciki podługowate. #29 Biszkopty

#29. Funt 1 bardzo miałkiego cukru utrzeć z 30ma żółtkami; mąki tyle ile 6 jaj zawarły, wymieszać z mąką dosłownie; białek 30 na pianę ubitych, ledzieńko zmieszać w ciasto: foremki już przygotowane, nakładać w ziemnem miejscu i zaraz kłaść w lekki piec — #30 Ciastka z cukru

#30. Bardzo miałkiego cukru ½ fun: czyścić na salaterkę; dodać 2 białka; skrobać z 4: cytryn, tarć tyrką przez 2 godzin, potem

wziąść blachę rozgorącą; natrzeć co prędzej wo-
kremu, kłaść tyrkę ciastka wielkości orzecha
włoskiego i jak najlekszy piec wstawić
#31. Tort migdałowy. 7. I tłuczonych migdałów. ½ f. #31
cukru; żółtków 8. trzeć pół, wszystko nie zbielejąc
dodać pianę z 12 białków, wymieszać; co nadal wy-
smarowany masłem, oszpanej cukrem, wytłoczony mig-
dałami w zdłuż płasko krajanemi; wlać ciasto i w
piec gorący. #32 Biszkopty. 10 żółtków #32 + grubo
trzeć z filiżanką cukru, dodać cytryn; lub pomarańczy
ki, lub gorzkich migdałów szczypte dla zapachu; trzeć
makohonem: gdy zbielejąc wstąpać 3-cią część fil: mąki
pianę dodać z 10 białk: nakładać w foremki masłem
wysmarowane i w lekki piec na ½ godziny. #33
#33. Biszkopty czekoladowe. 8 żółt: utrzeć z
½ f: cukru: 6 łut: porcyjanej czekolady; potem
po trochu dodawać 6 łut: mąki kartoflowej w
końcu pianę i tak jak z poprzedzającemi postąpić.
#34. Bezę Ubić mocno pianę z 12 białk: tyż 3: cukru #34 + Trzeba
potem suchaną łyżką kruszkami układać masę na sito i wanilii x
w piec letni. Trzymać w schowaniu ciepłem.

#35. Marzoch z chleba zarowego. Mie poreszionego
i asuszonego chleba 8 łut: Utłuc z f: stodkich
migdałów skrapiać z ⁿᵉ bijatkami, by olejek
nie puścił. wrzucić w makatre łożyć dodając po jednemu 30 żółtków: 1 f. cukru toubie cyramonu łut pomarańczowej skórki
— potem ten chleb zmieszać: piane z bijatek
ostrożnie wymieszać, nieputne foremki do mie
#36 nego pieca — #36. Maru. cytr. ukraińskie
Otrzeć na tarce skórkę z cytryny: a cytrynę
gotować do poreszenia stemka, odrzucić ziarnka
a cytrynę utrzeć zupełnie i do ruchu wydać w
serwecie. Zmieszać ją z tamtą skórką, trzeć z
kabłkiem cukru, po jednemu 6 żółtków, łot
kabłko kartoflowej mąki; mocno trzeć w nie
kotrze. Ostrożnie z piana z tych bijatek
wymieszać — do foremek wlać i do letniego pieca
#37. #37. Maru. pomarańczowy Zrobić krucke ciasto
Do smaku ~~Trzy~~ Ta mąki, kwaterka masła. z jaja, cukru, trochę cre
cieniutko rozwałkować i w umiernym piecu upiec. Tym
razem

utrzeć na tarce z cytryny z pomarańcze dużej; potłuc
odrzeć. z f: cukru wrzucić z utartą masłą z godzinę. dobrze,
A jak ciasto wyjmie się z pieca: natrzyć grubo tą
masłą i na 5 minut do letniego pieca: Ubrać z ma-
zową skórką pomarańczową w paski krajaną.
№ 38: Marzu: cytry: Ugotować parę varzy porze № 38
Kilkaset cytryn, do porzęścia z tomki: Odrzeć
ziorka pokrajać torcić w makutrze, wrzu-
szy na każdą cytrynę 6 żółtek i z kopiąste
Tyrki cukru: po utarciu przetrzeć przez sito
z torcić jeszcze. z bijałek piane przymieszać
i w foremki napuszczone oliwą w letki piec.
№ 39. Marzu. biały z fel: żółtków półtora fel: to 39. №
pionego masła z fel: mleka: z fel: mąki 1. fel:
cukru, mieszać godzinę, jajem posmarować ubrać
migdałami i rodzentami i w piec. № 40 № 40
Marzu pomarańczowy. Migdałów z łodyżki
robaruthek 3 fel: gorzkich 1. Mąki fel 2
3 fel cukru ½ kabłka skórki pomarańczowej
1 kabek masła topionego 4. żółtka 3 jaj
całych

na stolnicy wygnieść, upieczone lekkowate.

#41. Baba migdałowa. 160 żółtków bez zarodków trzeć w makutrze ½ godz: dodać po trochę fil 6 mąki trzeć kwadrans. Doskonałych dwóch ½ fil: trzeć kwadrans. migdałów gorzkich dwóch posiekanych fil: niewielkich 2. trzeć kwadrans: całości fil 4. trzeć ½ godz: Nalać 3cią część formy postawić w ciepłe. Jak będzie pełna w piec jak na chleb stołowy na godzinę. Formy mają być 2 duże i w formach mają ostygać. — #42. Marms czekoladowy. 1 i ½ funta tabliczki czekolady utrzeć 1 fu: cukru. 7 jaj i 8 żółtków ½ fun: mąki: trzeć w makutrze do gęstej massy z 5 białek pianę wymieszać tortą w wymaślone foremki i w wolny piec. — #43. Placki z śliwkami kwaśne mąki: kwaterkę masła 2 jaja ×śmietanka zagnieść ciasto na stolnicy rozwałkować utrzeć na blasze wymaślonej. Śliwki wydoglować i skórkę na dół utrzeć na

cieście

Pani Dabrowska: Ciasto przyrządzone, rozsypkie: nać: [illegible] jak za mąkę: zamiast kwaśnej śmietany można użyć mleka. Placki: gęsto [illegible] mąkę [illegible] rozmiękczyć [illegible] w [illegible] i w [illegible] piec.

#42 Uwaga. Jeśli po pianie za mała massa będzie: powiększyć to można większą ilością żółtków lub całe trochę zrobić: jak by zrobiła massa była za biała to wtedy ją dodać — f: pijdzie

#43 ×sól i cukru ×Jos: 3 żółtka

posypać ostro cukrem i w gorący piec. — Można
tak samo z wiszniami robić. #44 Obwarzanki: #44
ze śmietaną kwarta mąki: 5 jaj: Tyrka masła
topionego śmietany: dobre wymieszać, mąkę
wyrabiać i w piec. — #45 Obwarzanki: Jaj 10 #45
Mleka tyrek 5 tyleż całych Tyrczek; ułożyć dobre
dodać mąki tyle żeby ciasto twarde było: wymie-
szać dobrze, wyrabiać, zagotować w kłopie, na
dek wymaślony i wymacerowy w mierzony piec
#46 Placuszki: Rozetrzeć kwartę mąki z #46.
kwaterką masła, dodać kwaterkę spaczonego
utłuczonego i wystudzonego maku, soli, kto
chce cukru; kwaterkę: rozetrzeć rękami dobrzale
na stolnicy: dodać 2 jajo i śmietany ile trzeba
rozwałkować ciasto wycisnąć placuszki polać
jajkiem posmarować jeść i drożdżować Mangle.
Firki 2 kwart: mąki kwater: masła, rozetrzeć #47
z mierną tyrką drożdży: cukru 2 tyrek 1 jajo i
śmietany do gęstości, rozwałkować, krajać kwadracik
marmeladę w dołku na środku położyć, posmarować cajem
i w piec

№ 48. № 48. Kugszyki. z ciasta kałkowego, robić kugszyki; mieć przygotowany, utłuczony kminek zmieszany z świeżem masłem; porobić dołki po środku i tam po ½ łyżeczki tego masła

Legomin № 49. na dobra Hr. Lanckorońskiej

½ kwarty mąki, rozmierzić na gęsto ze śmietaną, wlożyć do 3ch kwartorki gotującego się mleka rozmieszać, zagotować wgłorze w misce do ochłodzenia – ½ f: masła, 15 żółtek, ¼ f: cukru wanilli lub skórki pomarańczowej, wymieszać razem piane z 12tu białek, do wysmarowanej formy – w piec – albo na parze gotować. Można

№ 50 ubrać konfiturami lub polać sokiem. = № 50: Babka makowa ¼ f: masła utrzeć na piane z 4 żółtkami: z jaja: kwat: śmietanki dobrze ubitej 2 lub 3 łaty drożdży: ½ kwar: mąki z parzonego i na masie ostrego: 4 łut: mazy migd: cukru 4 łut: posolić, wanilli, z goździki: z tablicz: czekolady, orzechy tyle żeby nie za gęste ciasto było wymieszać, wlać w formę, nieco dobrze podgrzać

№ 51 i w piec. № 51. Chrust według Resp: Hl: Warrach

Utrzeć 6 żółtek do białości z kwart: cukru, wsypać kwart: śmietanki; zrobić zacha, mąka jak na makaron: dobrze wymieszać, rozwałkować grubiej jak na makaron, pokrajać na pasy: splatać i smażyć. #52. Ciasto na przekładanie. Masła #52
suchej 3 kwarty: 1 i ½ fili: klarowanego masła: fili 2: mleka: fili 1: migdałów siekanych, fili 1 dobrze ubitych żółtków, drożdży fili 1, cukru tyleż, mieszać nie bardzo tego, jak się rozgrzeje wyłożyć i roztoczyć według upodobania: przełożyć konfiturą, masą migdałową lub marmeladą zwinąć nadając formę podług upodobania i co fine jak na bułki. #53 Kruche obwarzanczki: Fili #53
6 całych jaj ½ kwart: mleka ½ fu: masła, kwantokę małą soli do smaku, mieszać jak na porządne ciasto i wyrabiać obwarzanczki. #54
#54. Ciastka dobre. 12 żółtk: utrzeć z 1 fun: cukru dodać 4 bijet: jak zgęstnieje dodawać mąki utrzeć watkiem do białości: dodać pianę z 8 bjałek kwantku przetłuszczonego soli z cytry: wylać na wysmarowaną blachę

+ porządną ×
+ po trochu zgnieść ×
+ Fili ×

posypać siekanemi migdałami, potem całem
zmieszanym z mąką i w lekki piec.

#55. #55. Bułki pyszne Kawecostwa. Posiać wie-
czorem zagotować bardzo gęsto 6: dużych kar-
tofli i kiśnącą tą wodą razem z kartoflami za-
parzyć 6 łyżek mąki w makutrze, dodać
drożdżonych drożdży dużych łyżek 3: po-
stawić w ciepłe żeby schodziło: i sparzyć mleka
tak: ~~[illegible]~~ kwart: Razu ~~[illegible]~~ mąki
przesiać: ciasto ciepłem mlekiem rozmie-
szać i rozerzyć mąkę tak gęsto jak na koe-
czki: niech dobrze zejdzie: abić 40 razy
kroć, zmieszać z ciastem i niech znów schodzi
Funt I albo z szklanek ciepłego klarowa-
nego masła; podług gęsto soli, cukru, sza-
franu, gałki muszki cynamonu, potem
mieszać dosypując mąkę mieszać starannie
jak na bułki: dodać rodzynków bez pestek
niech dobrze wyschodzi i wyrabiać bułek
15: piec lekszy jak na chleb stołowy.

+ 5 kwart x

+ mieni x

#56. Pierniki Popowickie od Filer Czytej #56

patoki 3. fun: sprażę do koloru cynamonowego
mąkę żytną i przesiąć: 3 szklanek jednej: 3:
drugiej odmierzyć do miednicy i zaparzyć kri=
piącym miodem, tocz zawsze mieszając
żeby grudek niebyło: dodać półtora łyżki
korzenia: gwoździków, cynamonu, pieprzu ang:
miałko utłuczonych i przesianych: Cukru
½ fun: 16 żółtków utrzeć na popel-popel
zmieszać go z ciastem: piane z białek wę=
mieszać delikatnie: nakładać niepełno, po=
remki wysmarowane świeżem masłem
lub coszkiem, ubrać pierniki nigdy łami
całemi lub skórką pomarańczową i w
piec jak po chlebie. #57 Jabłka Pana #57.
Witkiewicza po indyjsku. Zerwać wierzch, wy=
jąć ostry środek nasypać cukru, troszeczkę wody:
wydrążować pobrzeżkę, troszeczkę wody w=
kroć, jabłka wierzchami przykryć i w piec
dobrze.

+ Przesiewa 1½ łyżka

+ nalać nań

+ na tę pobrzeżkę

A. 58. A 58. Tort pomadkowy. Utłuc na masze ½ fun: migdałów: wlewać je co dawcy z ½ f: cukru skrapiając wodą. 1. f. i ½ cukru zrobić ze szklanką wody syrop skroplić troszeczkę w porządy cukru octem: gdy za dmuchaniem tworzą się nitczki ciągnąc wrzucić migdały te i razem zagotować. Potem wyrzucić do dawcy i trzeć do białości. Podzielić na 3 części. 1ą w dawcy 2ą na 2ch talerzach. 4. Tabliczek czekolady kłaść się się do rury aby zmiękła, potem wyrzuca się do dawcy i trze się z tą masą dodając ⅓ cią części bejatka i wanilli. Gdy się utrze masza czekoladowa wytrząść ją na wysmarowany papier na deszczułce i ręką mocno wyrównać. Zaraz do drugiej proporcji dodać tarty skórki cytrynowej i soku z niej: postąpić tak jak z plackiem czekoladowym. Do 3ciej massy dodaje się alkiermesu i soku różowego lub krople olejku z apteki, postąpić jak z poprzedniemi. Gdy zastygną zsunąć z papieru i złożyć razem: pośrodku biały placek

+ na chwilkę +

59. Tort Prowansalski ½ f: migdałów czystych #59
ussyć w ruszu na blasze do różowości: zmasso-
wać je z ½ f: cukru. Dodawać ostrożnie piana z
10 dku białek czystego dobrego papierem torto-
wnic, rozwacać i dać do lekkiego pieca: po
wystygnięciu wyjąć papierem do góry: od-
wilżyć go wodą: odwracać go przełożyć tort na
połowę, posmarować kremem, położyć drugą
połowę i ubałwanać pomadkowym lukrem
Krem trzeba mieć przygotowany ½ f: masła
świeżego ½ f: cukru 4. łyż: różyczek migdałów
zmasowanych i wanilli na 10 przynajmniej ceatów.
#60. Tort francuski ½ f. mąki 6 ½ f: masła 60 #
ciasto rozwałkować: wybrać 12 kwadra-
tów: każdy ufać na wymarowanym papierze masłem
kamienicowe układać przekładając kwadraty cover
to ciasta galareta czy massa: ubrać konfiturami
i ubałwanać. #61 Tort orzechowy Czystych orze- #61
chów włoskich lub tureckich f. 1. utłuc w moździe-
rzu dodając białek by nie puścić oleju. Potem

tować w makutrze z f. 1 cukru dodając po jednemu 18 żółtek: dodać kubeczek suchego utartego chleba razowego pszennego z 18 białek i pieczi w 2ch tortownicach. Po upieczeniu przetrzyje oba massa: ½ f. czystych migdałów, tyleż orzechów utłuc z ½ f. cukru obie 3 żółtka i białko 1 jajo; mieszać tyrka na ogniu aż zupełnie zgęstnieje: zimnem tort przetrzyć, obrócić kilkom przerwowgętym osazgę w pieczu i ubrać konfiturami. #62 Tort chlebowy. Wmassować 1 f. migdałów i 20 gorzkich: tłuc w makutrze z 1 f. cukru dodając 20 żółtek tut. cynamonu ½ tut. gwoździków, cytrynowej skórki, szklanke przesianego razowego chleba, wymieszać z pianą z 20tu białek i do gorącego pieca na ½ godziny

+ w wysmarowanej tortownicy +

#62

#63 #63 Tort ~~kartoflowy~~. Utrzeć kubeczek cukru z 9 żółtkami — kubeczek mąki kartoflowej 4 tut. migdałów startych kilka gorzkich: trzeć ½ godziny: pianę z 9 białek — delikatnie: w rondelek wysmarowany do gorącego pieca: potem kilkomnać. Zamiast mąki można użyć tłuczonej i cieniutko przesianej kaszki drobnej.

#63

Ciasteczka Seni #64. ha 5: cent: weglanu Amonu rozpuścić w kwaterce letniego mleka niech stygnie. 7. jaj trzeć z 1 i ½ f: cukru: dobrze –

potem dodać kwartę mąki; jeszcze trzeć zmieszać z tem mlekiem i postawić w zimnie na 24 godzin. Potem dodać tyle mąki żeby ciasto rozłożyć, wykrajać ciastka; nakłuć, wodą posmarować i na wywoskowanej blasze do pieca po chlebie: wyjmować jak dobrze się przyrumienią

Legominy - Ciasta - Ciastka drożdżowe

#1 Baba Szparowej szukaj na stronnicy 179.

#2 Kummel kuchen. f. Prefi: porzwierzony 1 ℔ 1/16 a 2 funt. drożdży rozpuścić w szklance mlecznego ciepłego rozczynić z 2 ma funt. mąki. dać podrosnąć. Pół fun: masła: oddzielić tyrkę na stronę a pozostało rozetrzeć na śmietanę: wtorzyć w wyrośnięte ciasto dobrze rozmieszać, wtorzyć soli, i ukie jesrze i postawić niech wyrośnie. Wytorzyć na stolnicy i wyrabiać płaskie bułeczki, kłaść na blachę wymaślony i wymączony i postawić niech podrosnąć: wtenczas posmarować żółtkiem we środku palcem zrobić dołek; nakładać masła, obsypać kminem i do pieca

+ Kto chce może cukru wsypać do smaku +

+ Tyrkę zostawioną +

#3. Mazurki Kapustyniecke. Ile Jiat jaja zawarą, tyle cukru, mąki, masła mi Tonego, 4 tabliczek utartej czekolady, 4 goździczki i kawałek cynamonu miałko

Przez omyłkę tu umieszczone

Tuerone te 3 jaja i utrzeć wathiem doskonale wyrobiwszy marnoki w lekki piec i póki gorące lukrować albo ubrać konfiturami

Drugie też marnoki. 15 twardych żółtków #4. potrzeć przez gęsty durszlak na stolnicę i tam z trocha mąki doskonale wymierzać Funt I stod: migdał: utartych z ½ fut: cukru na masę: ½ fut: wanilli: tyleż cynamonu: utłuczonych miałko, dobrze usiekanej cytrynowej skórki, 2 całe jaja surowe: wszystko to razem trzeć doskonale całą godzinę wyrzucić na stolnicę i jakie kto chce placuszki wyrabiać można z: zlepiać konfiturami i na blachę wysmarowaną masłem, wytrzoną papierem i w lekki piec: Po wystygnięciu ulukrować z maczkami dla ozdoby

+ obwanych +
+ zdaje mi się że cukru mało +

Trzecie też marnoki Cygany ½ f: cykaty dobrze #5 usiekanej: ½ f: rodzynki: czarnych: ½ f: białych bez pestek: dobrze wymytych i bez szczarnych ½ f: migdałów w łupkach czysto w skrzynce

otartych

i utłuczonych: kilkanaście gorzkich i wani-
ji miałkiej łut, takichże trochę goździków.
Mieć to wszystko gotowe: Wziąć mąki i
cukru po funcie jednym; brać po pięć łyżek
do mąkutog i trzeć dodając jaj 12: po jednemu
i po troszkę mąki z cukrem: póki się
wszystko nie zmaruje: wtenczas dodawać
takie ingredjencje i trzeć tak żeby się
dorkonale zmarowało wszystko razem
Papier wysmarować olejkiem migdało-
wym, wstrzyć niem blachę: wysadzać
marurki wysokości cala i na ½ godziny
do wolnego pieca żeby się jedrak przegrze-
miencie i te marurki mogą być nielukrowane

miałkiego x

#6. Czwarte marurki też kapustyczne z
massą migdałową Najprzód Massę migdałową.
Suchych obranych słodkich migdałów
i trochę gorzkich funt 1, tłuc w moździe-
rzu dodając po trochu f 1. cukru miałkiego
i bijąc kow: tak żeby była massa wolna; ale

żeby się nie rozlewała gdy przyjdzie do wrzątku —
Mąki funt na stolnicy się przesiewa i robi
się w niej dołek: przesiewa się do niego 8 twa-
dych żółtków przez sito: ½ f. mieszonego masła
½ filiżanki śmietanki: 2 całe surowe jaja i
cukru ½ funt. Wymieszać to wszystko razem
na stolnicy żeby było wolniejsze ciasto jak na
makaron; rozwałkować wycinać foremką jak
się podoba i układa się na blasze wysmarowanej
i wysmaczonej. Gdy się wszystko poukłada. Cia-
to powinno być jak najcieńej rozwałkowane; w
tenczas, ta massa migdałowa, smaruje się na-
rozki grubości jak się podoba i ubiera się
konfiturami a potem piecze tu; się chłopcota
w ten sposób. Łyżek równo odmierzonych cu-
kru miałkiego 18 tore się łyżką na patelnie
do białości z 8 cia łyżkami wody różanej. i prze-
kłute ubrane marzełki lukruja i wsadza-
ją do wolnego pieca, żeby się nie popaliły
ale trochę zarumieniły jak makaroniki

+ Za mało się mało +

Jeżeli zabrakło koperty — to wziąć 3 łyż: cukru i 1 łyż: wody różanej; utrzeć dobrze i piórkiem tak smarować aby się z tego sformowała koperta.

Przez omyłkę tę marchewki tu umieszczone

#7. Placek przekładany. Półtora kwarty mąki wgrabia się na sucho z 2ma łyżkami młodego masła: osobno wziąć pół kwarty śmietanki 8 żółtek, dwóżdżu za 3: centowe i filiżankę cukru: ubija się maciewką wszystko razem aż na pianę i zaobiec ciasto jak najwolniej Dek, jak najgłębszy, wymaślić i wymączyć Ciasto, podzielić na 3 części, cienko rozwałkować i w deku przełożyć warstwami, konfiturą: Jeżeli wyrośnie dobrze, obrać go z wierzchu i w gorącym piecu

#8. Sucharki: kubek mąki, tyleż ciepłego mleka i drożdży; jak się ruszy dobrze wlać kubek żółtków ubitych z cukrem, masła trochę, soli, wymieszać potem doskonale; tak gęsto jak na bałtki, wygrabiać bałtki i kłaść na dek; pomarańczy i pomaczrang; postawić w cieple, jak podejdą smarować jajem rozbitem z trochę wody i w piec

× Postawić w cieple jak dobrze podejdą ×

× dodając mąki ile trzeba ×

#9. Małe placki ¼ fun: masła utrzeć na śmietanie #9
opuścić doń 6. jaj: kubek dobrych drożdży: ½ kwarty
mleka; ½ kubka ciepłej śmietanki i funt: mąki
po trochu brać, żeby nie były za gęste: wymie-
szawszy ciasto rozwałkować, i rozmarować kon-
fiturą: posypać takąż warstwą ciasta i wy-
kwawywać szklaneczką bułeczki: kłaść je na
pomaczany dek i postawić w ciepłe jak po-
dpada, smażyć jak zazwyczaj w smalcu; na pół-
misku cukrem osypać.

#10. Rogaliki florechowackie 2 kwarty mąki #10
½ kubka drożdży, rozrobić kwatérką let-
niego mleka: 3. kwatérki mleka letniego
wlać do mąki, później te drożdże, wymieszać
i niech w ciepłe schodzi – gdy zejdzie wbić
3 całe jaja, łyżkę masła, soli i mierzić
dosypując mąki; aby nie było za wolne
Jak od rąk odstawać będzie, postawić niech
schodzi – Jak zejdzie, wyjąć na stolnicę, po-
dzielić na 12 gałek, wywabiać Rogale; kłaść
je

Do smalcu: Łyżka tłuszcz
śpiżarnia i łyżka tłuszcz
bułki z cukrem i kartofle

Obwarzanki
pieczone

na wygniecony i wygniecony dek: postawić na piec, gdy podyda posmarować
iajkiem i w piec gorący jak na bułki.

#11. Obwarzanki z creamuszką.

Drożdży dobrych łyżek 2: mleka ciepłego
z szklanki, kwadratą mąki zamieszać, jak
zędzie wstoiąc na stolnicy, mierzić gorto-do-
dać masła topionego filiżankę, soli, wymie-
siwszy wyrabiać na creamuszce i układać
na blasze pomaślonej i pomączonej, niech
w ciepłe podyda, potem w mierny piec na
minut 20.

#12. Rogaliki kwartę
mleka ciepłego, filiżankę drożdży, filiżan-
kę topionego masła; 6 iaj, mierzić jak
na suchardki: Gdy podydzie ciasto, wyra-
biać rogaliki, układać na wygniecony i
wygniecony blasze - niech podyda i w piec

#13. Obwarzanki na wodzie. Kubek masła to-
pionego, tyleż iaj; tyle ciepłego mleka, droż-
dży; mąki tyle żeby ciasto było jak na Ba-
by i rozcierać, póki od wanęchy odstawać nie

będzie

+soli x
+kto chce można cukru x

Umocczyć drożdże w zimną wodę, wyrzucić na nią ciasto, związać mocno, zostawając miejsca na 2 cale i włożyć w zimną wodę. Jak wyrośnie ciasto co prędko nastąpi jeśli drożdże dobre, wyrzucić ciasto na stolnicę posypaną mąką, dodać soli, cukru dużo miałki i korkę z cytryny, lub inny zapach trochę kwiatu migdałowego. I tut małych i dużych rodzynek, dosypując mąki; tylko nie zagęścić: wyrabiać obwarzanki, na wymasloną i wymaczoną blachę; jak podejdą co pięć stawamnie napalony i jajem posmarować:)

#14. Pierożki. Łyżkę dobrych drożdży; 2 szklanki #14
mleka ciepłego, mąki kwartę: wybić łyżką wszystko doskonale i niech w ciepłe schodzi. Dodać 3 jaja, łyżkę niewielką masła, soli i dosypując mąki, mięsić - ale ciasto wolne być powinno. Jak jeszcze w ciepłe podejdzie, wyrabiać pierożki kłaść na deski, pomasłony i pomączony, jajkiem rozbitem, z wodą posmarować i na kwadrans lub 20 minut

do pieca

A 15. Obwarzanki Jarowickie. Rozczynić małe ciepłą wodą z drożdżami: jak rzędzie ciasto, posolić dać trochę surowego masła, kminku i mieścić tak jak na kołacze: wyrabiać cienkie a duże obwarzanki, puszczać na wrzącą wodę, jak podejdą do góry, łapać je i kłaść na zmoczonej stolnicy oszypać gruba tłuczoną solą: Piec z jednej strony, wymieść, pomoczyć; a z drugiej niech się ogień pali – nanieść na wierzch od wiosła obwarzanki i obsuwać je obok płomienia: potem wiosło przewrócić, obwarzanki zostaną na tej czystej stronie pieca niech się dopiekają. Łapać nowe obwarzanki gotując się i na wiosło kłaść. Zaostrzoną patyczką chwytać obwarzanki upieczone już w piecu; a natomiast kłaść zwoio, obsuwane obwarzanki — nowe zaś kłaść drugim rzędem. Trzeba probować obwarzanki jak surowe to niech się dopiekają. Może piec wyziębnąć w takim razie przenieść ogień na wymienioną stronę; a tę z pod ognia szybko wymieść

× obwarzanki
× i nad płomieniem ×

i tak samo postąpić. Babe obwarzanki tak
samo się robią. #16. Legomina żółtków 8. #16
Tyżka drożdży: 3 tyż: klarowanego masła fili-
żanke słodkiej śmietanki: mąki tyle żeby + ucierać 6. dobre +
zmieszawszy było jak lane ciasto: postawić
w ciepłe, jak rejdzie, ubić białka na piane
ostrożnie zmieszać co forme wymaślona i w piec.
#17. Baba doskonała. Mąki najpierwej #17
szej 3 kwarty dobrze nabite, zapaorzę 2ma
kwartami mleka, jak będzie letnie, wlać
½ kwarty drożdży, wymieszać i postawić a-
by zeszło: Tymczasem postawić w ceberku
pełnym ciepłej wody; masznie; wpuścić
do niej 3 kopy żółtków × i bić do gestości × bez zarodków +
Jak ciasto rejdzie mieszać je 2ma kobietami
lać po trochu żółtki i rozcierać żeby grudek
niebyło, potem sypać po trochu ¼ kwart mą-
ki lekko nasypanych i mieszać godzinę w
miejscu bardzo ciepłem; potem masła skla- + żeby ile letnie się daje Pierwszy raz to spotykam +
rowanego kipiącego × lać po trochu ½ kwarty
i mieszać pół godziny

Soli z łyżką × Ja myślę że 3 funt ×

× z kwarte bijat białko bez zarodków ubić pianę i po trochu wsypać ×

R: f cukru miałkiego takichże korzeni – jakie kto lubi, badjan; bobki kardymonijum, skórki pomarańczowe cytrynowe, kwiat muszkatołowy, cynamonu trochę, i znów mieszać z godzinę. Postawić z rechaus na piecu ciasto – byle się na gorącem miejscu nie zaparzyło. Jak zejdzie dobrze, nakładać do 2 wieczora przygotowanych, masłem wysmarowanych i chlebem wysypanych form: po 3ciej części tych form: i postawić na ciepłe. Jak z cale będzie brakować do pełności: sadzić w piec, zakryć go, niech się dwa godzinę. Piec napaliwszy, trzeba pomyjem u góry wygasić – potem zaś wymieść i mąką probować gorącości – jak termometra niema. #19. Suchorki

#18. Pani Przygodzkiej a kochanej Lili Frani

60 żółtków bez zarodków, bić do białości zapaorzyć 3: dobrze przygarści mąki, kipiącem mlekiem

jak na lemiszkę: jak się upaszą rozcierać
wlać do letniego ciasta, półtora filiżanki
dobrego drożdży, postawić żeby schodziło: jak
się popada rozcierać ciasto; wlać żółtka po=
woli, soli, mąki w proporcije, ~~bić~~ go=
dzinę; klarowanego letniego masła 2 fili=
zanek, cukru do smaku i jak kto chce
jakich korzeni: mieszać godzinę; postawić
w ciepłe, jak podejdzie wyrabiać sucha=
ki: niech dobrze podejdą na ciepłe i na
blachach pomasłonych i pomaczonych i w piec
#19. Marużki na zimny wodzie zimnego upra= #195
żonego mleka kwarte: tyleż jaj; żółtka razem z
białkami; półtora dobrej kwaterki zimnego kla=
rowanego masła, ~~Ti~~ ½ łyżkami dobrego drożdży
zamieszać mąkę na dość gęste bułki; włożyć
ciasto w mokną serwetę zawiązać na końcach
bardzo mocno i włożyć w naczynie z zimną
wodą razem i na godzin 12: póki nie spłynie
wyjąć do nich pozolić, cukru dość, cynamonu

× z tej proporcji wzięcie ćwierć części to dosyć będzie marużków ×

× półtora ×

mówa migdałów krajanych, rodzynek, mąkę do niego i postawić aby zeszło dobrze: wymieścić wyrabiać na dęki pomasłony i pomączony jak podyda w cieple, posmarować jajem obrać migdałami, dużemi rodzynkami dyglowanemi i do pieca

#20 Obwarzanki Lwi Frani. Utrzeć 6 żółtków z cukrem do białości, filiżankę śmietanki, mąki, i trzeć w makutrze póki ciasto nie będzie odstawać, dodać cukru wyrabiać obwarzanczki posmarować jajkiem, umoczyć w migdałach siekane z cukrem i w piec jak na bułki

#21. Bułki postne Sanokowickie. Łaparyę kwartą kipiątku z kwartą mąki - jak przestygnie rozetrzeć z ½ szklanką drożdżów i niech dobrze schodzi. Ugotować kartofli, utrzeć w makutrze i rozprowadzić ciepłą wodą jak łamne ciasto, lub gęstsze: wlać tej kartofli kwartę do rozczyny, rozmieszać, dodawać mąki po trochu i mieścić - potem niech wschodzi - wyrobić bułki, jak podyda posmarować jajem i w piec

+ Dać soli x

+ Na dechu pomasłonym i pomączonym x

#22. Paczki pyszne Cioci Franc. 2: kwaterki mąki #22
zapaczyć kwaterka mleka: jak zapaczeni ostygnie, rozetrzeć go, 15 ma dobrze ubitemi żółtkami dobrych drożdży łyżki 2; soli; ciepłego kłarowanego masła łyżkę I. mierzić powoli a potem w ciepłe postawić niech schodzi: Gdy zejdzie rozciągnąć ciasto na stolnicy, wycisnąć kółkiem lub dużym kieliszkiem, na te kółka, które rozpętuj; poskładać drugiem kółkiem z wierzchu: na sita, na piec niech długo schodzą; potem rzucać je w letni smalec; pozykaje nadel i na powolnym ogniu smażyć: układać gorące na białą bibułę, żeby nie były tłuste.

#23. Paluszki do kawy. Nabij 12 kubków #23
mąki, rozetrzeć ½ funtem masła, żeby gruzdek niebyło; wlać mleka letniego gotowanego 2 kubki i ½: drożdży doskonałych ½ kubka; wymierzić dobrze i postawić żeby schodziło; potem wygrabiać paluszki jak palec, kłaść na deku pomasłonym i pomaczonym cajkiem

#24. Suchorki 2 fil: ciepłego mleka. 1. fil: mąki 1 i ½ drożdży; rozerznąć niech schodzi: potem fil: cukru, żółtków mocno ubitych 3. fil: mąki od razu tyle żeby ciasto nie było powolne; mieszać godzinę: potem fil: ciepłego klarowanego masła, piane z filiżanki białek i wyrabiać bułeczki na dłoń porządny jak podyda w cieple w piec

+ soli trochę ×

+ Probować mąka gorącości jak się dobrze ummieni to sama pora ×

#25 Pierożki Mąki ½ kwar: tyrkę dobrych drożdży, 4 jaj: kubek masła; ciepłem mlekiem zalać w makutrze; dodać cukru, cynamonu, lub skórki cytrynowej, wymieszać dobrze żeby było gęstawe ciasto i w cieple postawić, jak podejdzie znów wymieszać; Papier na ciastki pokrajać masłem posmarować, rozciągnąć na każdy dość cienki ciasto; mieć ser przyprawiony i tem serem położyć na cieście warstwę drugą, zwinąć papier w rurę i postawić na piecu niech podejdzie; potem do pieca nierbyt gorącego

Jak papier nabiere koloru żółtego; wyjąć pierogi z pieca; papier wyjmować i gotowe. Śmietana się do nich podaje osobno.

#26. Butki na prędce. Najprzód co prędzej 26.
+ za pewne ciepłego +
się rozpalić. Potem. Mleka filiżanek 4. Jaj 4. żółtek 2 masła sklarowanego filiżankę 1, drożdży doskonałych tyleż, soli; zmieszać wszystko i dodać 12 filiżanek mąki; ubijać łyżką drewnianą póki ciasto nie będzie od niej odstawać; Wyrobić butki na dłoni masłem wysmarowanem; postawić na piecu niech drugie tyle rejdzie, posmarować jajem i do pieca #27 27

#27 Makaron[x] w pane 4 Łut masła rozpuścić i ostrzec na śmietanę, dodać ¼ funt. mąki; 2 łyżek dobrych drożdży, soli, cukru, cynamonu, skórki cytrynowej; ½ kubka mleka; 4 jaja, mieszać aż odstanie od łyżki drewnianej; niech w ciepłe wyrośnie; Wysmarować radel masłem, brać łyżką, ciasto, układać w radlu porzy pujące

+ Pierwszy raz słyszę o takim makaronie. Może to po prostu Buchty kwaśnowskie x

mąka

kupki, aby się nie zoastały; postawić w ciepłe
żeby znów schodziło: gdy pełny będzie; posmaro-
wać wierzch delikatnie masłem, nakryć i u-
radzić tak żeby z góry większy był ogień jak
z dołu: Po 3ch kwadransach zajrzeć, jak się za-
rumieniło, posypać cukrem cynamonem, wlać
kwaterkę gorącego mleka; nakryć i piec
jeszcze kwadrans: wyjmywać ostrożnie podo-
wać do tego sos mleczny — 28 Kotacze Janowieckie
Jaornic mąki: wody ciepłej ile trzeba, rozmiesza
ze szklanką dobrą wyśmienitych drożdży; wlać
do mąki i wybić z nią dobrze; posypać te rzadką
rozczynę mąką, nakryć i postawić w ciepłe aby
schodziło: jak się mąka porozchodzi podbić ciasto
i znów niech schodzi; jak będzie wsypać cy-
rzerkę soli dobrą i dosypując mąki mieszać wy-
bornie, w rękach lub na stolnicy dwoma rękami
trochę czerwonemi i jak zaczniie pierzeć, błysz-
czeć i drzwiczkować się; postawić w ciepłe niech
schodzi; jak z wierzchu się popada, wziąść się do

+ nie ogień o gorąco +

#28:

+ Można mąkę rozdzielić — potowe na domieszanie; tylko drożdży mniej w takim razie +

+ Dobre gęstawe być powinno +

#29.

#30

#29.

#30

sugrabiania kotacy

jak podejda na dekach mąka wgrzepaczki; +na piecu
posmarować jajcem, lub oopą, albo piwem
posypać czernuszką; kłaść w piec; pooboczać
mąka piec — aby tylko się nie paliła.

#29. Kaszka P. Chalubiu: Natrzeć jajcem i osu= #29
szyć koszyki: tyle kwaterki, zapaorze 3 na ćwier=
ciowi kwaterki masła; i niech się odrobiną pod=
si; wtenczas po trochu nalewać smaku z gorzboa
tak żeby tyska stała; postawić w piec i niech się du=
si; można dodać siekane gorzybki; żeby się razem dusiły.

#29. Makaron słodki. Porciągnąć makaron jak naj #29
cieńej: gdy obeschnie; kraja ciachem nożem, na cie=
niuthie witerki, na blachę potrzoje masłem i do pieca żeby się usu=
szył do złotego kolouru. Bądź grubo masłem wysma=
rować; składać makaron warstwami, kro pięć
go słonem masłem rozpuszczonem; i marmelado
przekładając; najlepiej morelowa i w piec —
#Babki. (Przep. P. Burzyi:) Wysmarować do #30.
bem masłem maleńkie karbowane foremki
Robić z żółtka z ¼ cia f. cukru; wsypać półkwaterki
śmietanki

+ na samych jajach zrobiesz

trochę wanilii tłuc: ogrzewać na wolnym ogniu
mieszając ciągle łyżką: dopóki nie zgęstnieje; wte-
dy wyjąć na zimno — ½ f: świeżego masła u-
trzeć na śmietanę, dodać ¼ f: cukru miałkiego
rozbić 3 żółtka: dodać 3 ciurki f: najlepszej ma-
ki — wyrabiać wszystko na masę ręką: ponie-
waż dla jego kruchości nie da się ciasto rozwał-
kować — więc rękami na stoliku robić cienkie
placuszki; i takiemi placuszkami wyłożyć
te przygotowane foremki — wtedy ten orzeźwio-
kiem przygnieść i po łyżce włożyć w foremki
nakryć płaskiemi kawałkami ciasta; obrzeżać
wystające brzegi i wstawić do wolnego pieca
na ½ godziny — po ostudzeniu wyjmują się na
półmisek, cukrem posypuje i soli osobno do
31 nich się podaje 31 Marzurek najukochańszej
Pani Baronowej. ½ f: cukru 6 żółtek ubić do bia-
łości 12 łut: siekanych migdałów: tyleż tartej czekola-
dy 4 łut: pszennej mąki; wymieszać dostrzonale łyżką: dai
piane z 3ch białek na opłatki i w lekki piec

32. Marwoki P. Marcinowskiej. 15. masła wiśnio- #32
wego: miałkiego cukru 2 szklanki: 25 żółtków po
jednemu rozcierając: ½. szklanki pieprzu ang: cyna-
monu trochę więcej: utarte dobrze w makutrze ½ f.
migdałów po wyłaszczu całości, rodzynków: pijane 2
15tu białek wymierzać dobrze w formułki i w
bardzo gorący piec posypawszy cukrem z cynamonem.
#33. Kopę żółtków, kwaterka czekolady tarty bić #33 Baba
w tłuczce ½ godziny: kwaterkę cukru: 3 szklanki czekoladowa
mąki bić ½ god: kwaterkę gęstych drożdży bić ½ god:
Nalać 3cie części formy przygotowanej w ~~porzy i mid~~
w ciepłe schodzi: gdy drugie tyle podejdzie: zostawić
na godzinę do gorącego pieca. Po wyrzuceniu poto-
rzyć bokiem. #34. Marwoki na białkach #34
Kopę białek bić ½ god: w misiczy: wlać do ma- Kwestja
kutry dodać trochę drożdży, masła półtora lub
dwa fun:, cwierć f. goździków migdałów; cukru do smaku
cytryny nowej skórki; korzeni do smaku: mąkę za-
mieszać na stolnicy; wyrabiać, na deski, rodzynkami
ubrać i w piec. #35. Baba chlebowa. 7 #35
wieczora

utrzeć grubego chleba ususzyć przesiać żeby było
½ funta: dodać 2 łyżki mąki pszennej przesianej.
Fl. cukru 28 żółtków utrzeć w makutrze do
białości: w bić 2 całe jaja: ½ f: migdałów
grubo utłuczonych: trzeć do puszistości: wte-
czas wsypać tę mąkę, gorzkich, cynamonu
skórki pomarańczowej, mieszać: piec z poro-
stałych bijałek, przemieszać i do nierbyt gora-
cego pieca na godzinę — # 36. Baby Pani
Baronowej. 4. kwart żółtek mocno ubić gdy
zaczną dobrze bielić. wrzucić do nich mąki
kwart 2. zapaprzyć dwoma kwartami wrzącego
mleka: prędko i dobrze zamieszać porzyczyć i po-
stawić na kwadrans w ciepłe: potem rozcierać
aż się zrobi massa: wtenczas po trochu wlewać
żółtka, rozcierając żeby grudek niebyło, wlać
drożdży najlepszych kwaterkę, zrobić z ciastem
i niech na piecu dobrze ciepłem a nie gorącem
podchodzi, byle się nie zapadło: ostrożnie zdjąć
z pieca żeby się nie zapadła rozczyna w wieku i

36 + bez zarodków.

Ri

po trochę sypać mąki kwart 4. Mieszać godzinę:
potem po trochu masła klarowanego ciepłego
mniej jak pół kwaterki: mieszać ½ godziny a jeżeli
ciasto będzie się świecić to i dłużej. Cukru fili-
żanek 6 ½ trochę soli, nie razem wygryść mus-
katowej gałki, lub ½ łata cynamonu: mieszać
pół godziny. Nakładać odmierzoną co porody, tre-
cią część formy. Idź na piecu podejdzie 3 części
formy: co piec sadzić tak gorący jak na chleb
razowy: niech tam siedzą półtory godziny. Wyjmo-
wać ostrożnie, stawić na miękkiej podkładce. Jak
trochę przestygną, wyjmować z form albowiem mogą
zwilgotnieć. — #37 Marcinki kwaśne Dostać
ćwierć kwarty żółtko, dodać kwartę letniego mleka
kwaterkę klarowanego masła, kwaterkę do-
brych drożdży, cukru do smaku, mąki tyle a-
by wyrobić ciasto, wymieszać i jak podejdzie
wyrabiać cieniutkie marcinki, jajkiem pos-
marować, krzyżykiem cukrem dobrze oszyć u-
brać migdałami rodzynkami i co piec.

+ Serwetą co się Cukrem utarzona na stole.

#37

+ albo półtora

№ 38. **№ 38. Placki Pani Gromadzkiej:** kopę żółtków[x] ubić do białości. kwaortę mąki, zapaszyć kwaortą mleka, rozetrzeć żeby grudek niebyło nakoniec: jak ostygnie, wlać te żółtka rozcierać żeby grudek niebyło; dać filiżankę drożdży i mąki do miary sypać rozcierając żeby grudek niebyło, pozostawić czyta sowieta jak zejdzie wsypać soli łyżeczkę, mąki tyle ile trzeba, filiżankę masła i dobrze mierzić: całou ½ funt: albo f. I

[x] bez zarodków

№ 39 i znów mierzić. **№ 39 Marzochi wyborne z palonych migdałów.** Funt. migdałów nieobieranych rozmienić dobrze w piecyku od kawy otarłszy z pyła potrzebne w moździerzu i ścierać w makutrze na masze: dodać 1. fun: całou miałkiego, goździków[x], skórki cytrynowej, cynamonu, do smaku: czekolady utartej ½ łuty: 5 żółtków: rozetrzeć dobrze z masza: pianę z białek; wymieszać z masza nalewać w formki i w letni piec.

[x] Wszystkie korzenia miałko tłuczone

№ 40. **№ 40. Marzochi bez tytułu.**

½ f. cukru zmocrzyć tylko w wodzie i zrobić gęsty syrop – dodać soli z 4ch cytryn jak się dobrze podsmaży dodać f. 1. migdałów, na wpół poszatpanych i podłużnie krajanych: wymieszać razem dobrze, nakładać na opłatki i niech same stygną: + opa=rzonych + kto chce może potem cukrować

#41. Marzuchi #41

Karmelowe Cukru f. I uszmarzyć na karmel rumiany z sokiem z 4ch pomarańcz dodać 1. f: migdałów torzć w jedną stronę godzinę wbić 20 żółtków, torzć ½ godziny: tyrkę skórki pomarańczowej: z tutą mąki kartoflowej: 10 białków na pianę, wymieszać razem, nalewać w foremki papierowe wymaślone i w letki piec, jak gotowe wyjąć – gdy wystygną obrać z papierów i dosuszyć w letkim piecu. + z cukrowych + w makaronu

#42. Ciastka Jedeńskie ½ f cukru 4 ciaja tyrkę #42 cynamonu, goździków kardemonu, cytrynowej skórki wierzć ½ godziny: ½ f mąki, ubijać kwadrans: ochłodzić stolnicę miałkim cukrem posypać, brać tyrkę ciasto obtaczać w cukrze, płaskie wałeczki posypać cukrem z cynamonem lub migdałami na blachę wysmarowaną. Piec mierny + dugotowale + wyrabiać

4

Potrawy z ciasta, jaj, krup: niesłodkie

Piróg z Ciasta francuzkiego (: Przep. P: Chatk:)

Niepełna szklanka wody 2 łyżek spirytusu, 1 jajko, rozbić mocno aż się zapieni dosypać mąki i wygnieść ciasto tak twardo jak na kluski. Masła taką bryłkę jak ciasta albo świeżego tłustego, albo kuchenne wypłukać z soli, wycisnąć z wody przez serwetę. Ciasto zagnieść w chłodnem miejscu a masło postawić na lodzie: Ciasto b. zimne przekroić na połowę i obie rozwałkować na grubość noża. Na jednej części ciasta ułożyć to zimne masło w plastry krajane a drugą przyłożyć i rozwałkować: potem założyć brzegi jak w kopercie i znów wałkować powtórzyć to 4 razy i ciasto gotowe.

Farsz do niego Mięso z pieczeni pozostałej usiekać i usmażyć na maśle dodawszy trochę soli pieprzu i cebuli: Ryż ugotować na wodzie z masłem: i jaja na twardo

na 4 osób

Przepis ~~[illegible]~~ węgierskiego P. Nesslowej w Truskawcu 907 roku
1/4 K: wołowej, słoniny pokrajać i dusić byle nie zrumienić
wtedy z pokrajaną cebulą wówczas by się udusiła ale nie zrumieniła
mięso na średnie kawałeczki pokrajać wrzucić tam, posolić dodać
3 ząbki czosnku, pieprzu całego białego, w talarki pokrajać włoszczyznę
kostki posiekać i w płatki ~~[illegible]~~ zrumienić, pokrajać i gotować
gdy miękkawe. mięso dodać wody ile trzeba: kartofle 2 razy sparzone w
kostkę pokrajane wówczas gdy ~~zmiękną~~ trzeba wygotować i podawać

sparzony i usiekany

jak ostygną; potem rozciągnawszy płacek, na pomasłonej i mąką posypanej blasze: układać warstwami mięso siekane, ryż i talarki z cajrucajoc gdzie niegdzie kawałki masła. Jak się ułoży wszystko — podnieść delikatnie brzegi ciasta i złączyć na wierzchu pieroga i na końcach: posmarować rozbitem z łyżką wody jajem i w bardzo gorący piec na ½ godziny — Można taki pieróg robić postny, z farszem z grzybów, z ryba lub kapustą słodką w maśle duszoną.

Macaroni. (Przep: Citty:) Nalać Makaronu #2.
kipiącą słoną wodą; gotować na małym ogniu gdy zmięknie wygnieść na durszlak, potem do gorącej salaterki (albo garnek odcedzić) i oblać gorący bardzo, sosem mięsnym, lub mięsno pomidorowym; serem posypać wymieszać; dodać sera; sosu — lub samym serem i dobrem masłem surowem: lub rybki (anchois) oczyszczone z kości wymyte rozpuszczone w maśle do oblania

Polenta. Kukurydzianej mąki ½ miałkiej ½ #3.
kaszerastej

× szwajcarskim

sypać po mału na stóg wrzątek mieszając ciągle — żeby była tak jak sucha gąbka: dość wtenczas mąki: mieszać póki się nie da czuć odor spalenizny: odstawić na stół na parę sekund: postawić na dobry ogień: gdy wystrzeli 3 razy, obciąć naokoło rądla nożem i wyrzucić na talerz: Chcąc mieć Polentę z pieca to wydrążyć rądelek dać warstwę polenty: ser: polenta: masło rozpuszczone lub sos mięsny — tak do końca i w piec.

× Nie mieszać ×

#4 Ryż (Risotto. Przep. Libby:) Drobniutko siekaną cebulę zrumienić w 2ch łyżkach rozpuszczonego masła i wrzącem zalać f. 1 ryżu otartego starannie w czystej serwecie: postawić odkryte na dobrym ogniu niech się dusi, mieszać bardzo często, dodając rosołu lub wody: gdy zupełnie zmięknie wyrzucić na półmisek i oblać w przód przygotowanym sosem mięsnym, lub pomidorowym lub sosem zaprawionym szafranem.

× sypać suto parmezanem ×

#5 Naleśniki wyborne (Przep. Lili:) ½ łyżeczki

masła rozpuścić, ale nie rozgrzać, dodać ½ szczerki mleka z żółtka 1 jajo: rozbić dobrze wsypać z ½ szkl. mąki, dolewając jak trzeba mleka i szkl. śmietanki – żeby rzadkie było ciasto – Następnie patelnię rozgrzaną raz tylko masłem wysmarować a masę przyrządzoną cieniutko zalewać na patelnię – Wyborne. Proporcja na 4 osoby – Marmeladą z jabłek smarować naleśniki, zwijać w podłużne paluszki i na skłasowanem a niestonem maśle lekko przysmażyć. Przed podaniem na stół cukrem spudrować – Chcąc je mieć jako paszteciki do zupy, trochę grubsze; dodaje się pieprzu z pozostałych bijałek; farsz mięsny zamiast marmelady, zwija, przysmaża, osypuje się trochę bułeczką tartą przedtem, a na półmisku ubiera się je zieloną sałatą pietruszką

Paszteciki #5

Czeskie knedle. Bułki całowek 5 #6
otrzeć na tarce pokrajać w kostczki i w maśle usmażyć: szczerkę masła i 2 żółtka utrzeć

na misce

z 2 białek piane: 7 litra mąki zarobić z mlekiem ciasto dość gęsto posolić, zmieszać z żółtkami i tą pianą: białkie dodać i wyrabiać knedle: potem rzucić na stoły kęsiątą i rozem probować czy gotowe – Można dodać skwarcerek ze słoniny świeżo odgotowanej, albo wędzonej: wtenczas nazywają się Speck-knedle

Kartofel klöse f. Porz. P.ni Czerwińskiej: f. 2: kwarty ziemniaków w łupkach odgotować, obrać i przez drusiak na stolnie porefasować; wałkiem wałkować, posolić popieprzyć, 2: albo 3 jaja dodać i grzyki półtora kwaterki drobne grzyki rostawić i dusić w odpowiedniej do ziemniaków ilości masła; gdy się udusi dodać rosołu lub wody, jeszcze trochę razem niech się podestuje: kluski ogrągłe wyrobić z kartofli tych w słonej wodzie odgotować i rozum do tego sosu z grzyki

Obwarzanki Filiżanka ługu, tyleż mleka, jaj 10 ½ filiżanki mąki wymieszać dobrze porobić obwarzanki

Oziemi maleńkiej. Tort z 28 mąki 25 masła cukru razem milimetrowego 2cm 111-4 wyciąć krążki i 7 nałożyć marmeladą marmeladowy z 2 cukru – utrzeć dodać piane z 4 białek i ferfoyze bez ciasta 35 M.

odgot
#. 9.
Tyżb
robie
Ma
żół
białe
#11
taoty
śmie
gęsto
łem
fie
ne p
półt
zaner
oblac
z pa
#12.
czy o

odgotować je w słonej wodzie i co pie. Obwarzanki
#9. Jaloux głęboki śmietany, masła dobra #9
Tyrkę jaj 12.+ zamiesić twardo z mąką wy-
robić i co pie. #10. Legomina kocerana #10
Mąki z pod krapek fil. I śmietany tyleż
żółtków 8: zmieszać dobrze: ubito prawie z tych
białek ostrożnie dodać; w formie wymasłoną i co pie
#11 Melorpeir włoski 4 tyrek mąki; item: #11
tartej bułki; item: rozbitych jaj, trochę soli, kubek
śmietany, rozrobić i wyrobić z mąką dość
gęsto; zawiązać ciasto bardzo wolno; w mas-
łem wysmarowaną serwetę i gotować co ulro-
pie godzinę; wyjąwszy z serwety, prawie zim-
ne pokrajać na cienkie plasterki i kłaść na
półmisek przekładając tartą bułką i parma-
zanem; gdy tak wszystkie ciasto się powtóry
oblać je sklarowanem masłem posypać bułką
z parmazanem i wsunąć do pieca by się przyrumieniło.
#12. Obwarzanki 5 fil. z: mąki — mleka 5 tyrek #12
cry chochel; mleka; uważać podług proporcji

+ porcelie +

+ ale nie nadto +

ile mleka, tyle jaj rozbitych, tyle łyżeczek
/t.j. 5./ masła, trochę cukru, trochę soli
wymieszać doskonale, wyrabiać, smarować, na
przygotowane blachy w piec. #13. Kaszka Pani
Chalubin: na str: 83. pod #29. #14. Waleściki ci
Legomina z
waleściki #14.
× drobna szpica ×
ple jesienne kroją się na jajeczna kaszę: ~~[illegible]~~
szynka pokrajana najdrobniej, miesza się z tą kaszą pa-
kuje w dobrze wysmarowany i wytłoczony waleścik ka-
wał rodel i zalewa się trochę śmietaną kwaśną
z żółtkiem rozbitą. — #15. Łazanki ze śmie-
#15.
× w słonej wodzie ×
× nie pełno ×
× Włoche to i cukrem ×
taną, odgotowane trochę, wodą przelane, kłaść
się do wygrzywanego rodla: śmietanę zapra-
wia się solą, żółtkiem, wytłoczoną skórką
zalewa się je i w piec, na dopieczeniu wylać
na wierzch resztę zostawioną śmietanę.
#16. #16×. 2 jaja: 60 gram cukru i mąki: wymie-
× Magdoleńki zakładowe ×
szawszy wbić tyleż masła ciepłego; i nakładać
w wymaślone foremki w średni piec na 20 mi-
× pszennych drożających twardo zamieszanych z jajem
#17
#18
nut. — #17. Do kluseczek rozcierać się z mle-
kiem i gorąco rozmieszać. — #18. Się do
× świeży ×
pierogów
× tylko solicwodę do rozmieszania i do gotowania

powinien być nie kwaśny. Jeśli mąki to dodać żółtka a gęsty to całe jajo. — № 19. Klaski kreczane łaparyci na łemiesztke mąke kreczana, i dodawać mąki przesianey ile treba w tenczas trocke posolić. a wode do gotowania ide mocno posolić. № 20. Rozergnić mlekiem pszenicza mąke. Gdy podydzie dodać czwarta część kreczanej, posolić, wbić 3 żółtka: potem piane; gdy zejdzie znow na półmisku kropić masłem i serem poszypywać № 21. Klaski parone zapiekane hagotować kwatorke wody lub mleka: półkwatorke masła, soli: i łapanye kwatorke mąki przesianey, mieszając ciągle póki od radła nieodstanie. Gdy ostygne wbiją się 4 jaja mieszając za kardem: srebrna łyżka vnocać klaski na wrzącą stoną wode: wygmarować blaszany półmisek, łyżka drasztakowa wyjmować nań: kaida warstwe kropić masłem i serem wstawić w wolny piec aby trocke podeszły — № 22 Ciastka z jabłkami

To jeśli stoney letni sorto mieszać z kartoffla poren ito przefarowana 68

№ 19 6 jaj mlekiem

№ 20 Bliny chodwokowe

№ 5 kwaterek mąki gdy podydzie na obie strony Pomarańczu lepiej

№ 21 Ff. Lanchorowi

ie piać mąke w te gotującą się wode

Klaski wstadać piwami dalnie Mona pomarańczem

№ 22

Zrobić ciasto z kwart mąki: kwaterkę surowego masła 3 jaja: kwart cukru: marzy migdałów i kilka garstek migdałów, trochę pordzi poszlonge, jaka marmelada, lub wreszcie cukrem z migdałami i wanilią w piec i ciepłe jeszcze kroić w kwadrate. #23 Tort migdałowy Migdał. ½ funt. ołud: 2 łut gorzki: cukru ½ f: dwa jaja tyleka mąki, trzeć w moździerzu dosłowne w formę wysmarowaną się wkłada: w wolny piec: Lokacan z 4ch łut. cukru lukruje się i ubiera — #24. Polentina. hapana się tak samo jak Polenta /: st. 91. #3:/ tylko wolno: wodą lub rosołem, potem przemieszać z sosem i serem; wylać na półmisek i znów oblać i obsypać serem. #25: Kartofle po włosku. Surowe, pokrajać obmyć i warstwami układać w podrygowanym radu: n.p. masło, kartofle, masło, parmezan: trochę soli i tak poukładać do brzegu: potem zalać mlekiem z rozbitem żółtkiem i w piec do zrumienienia. #26 Placuszki Cibyha 4 centy troidzy na kwartę mąki. Przetrzeć mąkę na

+ z 10 × rozwałkować na ½ palca ×

marmelada z jabłek

#23

+ z marzowych ×

Doskonały

#24.

× niesolonym zamiast lub pawidorowym ×

#25

× Nie bardzo pełno ×

#26

stolicy zimnem masłem. 3 jaja rozbić w 3ch szklankach
zarowego mleka: dowidre rozprowadzić mlekiem
zmieszać wszystko razem dodać soli: i kto co lubi:
cukru, korzenia, wyrabiać małutkie placuszki
i niech w cieple mocno wyrosnie z godzinę: sma
rować cajkiem i w piec na blasze wymasłonej i
wymaczonej. # 27 Tort kawowy ½ f: cukru miałkiego # 27
utrzeć doskonale 26 żółtek, do białości, dosypując po
trochu 2. funty mąki; z 9ciu białek piane lekko zmie=
szać i zaraz nakładać do 2ch torbownic, masłem
wysmarowanych, upiec w wolnym piecu: po=
pieszenie jak najdokładniej skropić bardzo mo=
cną kawą: przestem wziąść 18 funt: najświeższego
masła i trzeć je w misce do białości dodając po
jednemu 6 żółtek: 6 funt: cukru z małą łaszerką
wanilli – na ostatku wlać po troszeczku filiżan=
neczkę czarnej mocnej bardzo kawy – Masą tą
nasmarować placek, poczem dwugiem płaskiem
z wiśnieką i oblać lukrem. Lukrem: 7 funt:
cukru z wanilla: 7. Tyczerek czarnej kawy trzeć ½ godziny
i oblać tort. W piecu wysuszyć —

City Bellaux Hotel
Lucerna
Rogaare Hong
Italia Hort.
Via Emanuel Filibert
Al. Ponera Fanciulla

Jarzyny i Przystawki do zup i mięsiw

#1 I. Kartofle z porcji. Mamy Ugotować w łupach obrać i jak można najgorętsze porcić przez sito do makłoty: trzeć dodając pare jaj; tyżke masła, soli; troszke korzenia, łaty bułki. Utarszy wymieszać wtorzyć w formę masłem wysmarowaną: i w piec na godzinę - potem wymuć na półmisek

+ porzeczanej

N 2 2. Buraczki (z tychże:) Cwikłowych buraczków upiec, można i zgotować, obrać, uciąć; słoninę lub smalec roztrzeć z mąką, drobniutką cebulą odsmażoną. w tej słoninie, troszke rosołu, soli, kto lubi octu pare łyżek i niech się razem dusza do gęstości

+ spażona

Nieforemnie mieszać.

+ nakroić tygiel

#5 Ciasto biszkoptowe do rosołu Ubić piane z białek a żółtka po jednemu dodawać przemawiając łopatką delikatnie piane i poszypując mąką. Wymieszać wszystko lekko łopatką, i puszczać na blachach jak się ugotuje, kłaść tyżką jak ciasto

+ trzeba porolić +

francuzkie do wazy i nalać rosołem

Lido (Venise) 190

Crema di Putiron

Mettete a fuoco dolce una casseruola con un pezzetto di burro quando è sciolto incorporateci tramenando due cucchiai di farina fina lasciate rosolare per qualche minuto senza farci prender colore bagnate con del brodo possibilmente di pollo tramenate per bene e fate bollire, indi aggiungete della zucca sbucciata priva di semi tagliata a pezzetti fate bollire il tutto schiumando di tanto in tanto fino a che la zucca sia ben cotta, a questo punto passatela

allo staccio e rimettetela a bollire schiumandola accuratamente. Quando si è ben sviluppata l'ebollizione ritiratela sull'angolo del fornello, aggiungete qualche ettogramma di burro fresco a pezzetti tramenando continuamente registratela di sale e servite.

Gnocchi alla romana

Mettete a bollire 1 litro di latte con sale, 1 etto circa di burro, poco pepe e un nonnulla di noce moscata, al momento dell'ebollizione fate cadere in forma di pioggia e tramenando il latte circa 200 grammi di semolina in modo di ottenere una polenta non troppo consistente lasciate cuocere per mezz'ora agitandola di tanto in tanto

In capo a mezzora aggiungete due tuorli d'uova e un pugno di parmigiano grattuggiato sbattete vivamente e lasciate cuocere ancora per 10 minuti dopo dei quali distenderete la polenta sopra una teggia dello spessore di due centimetri e lasciatela raffreddare.
Quando è completamente fredda tagliatela a dischi di 6 centimetri e diponeteli sopra un piatto a gratinoire sormontandoli l'uno all'altro, cospargeteli di parmigiano grattuggiato e parecchi pezzetti di burro esponeteli a forno forte e quando sono di bel color servite

Lido (Venise) 190

Uova al gratin

Cuocete le uova a 5 minuti. Preparate delle fettoline di pane di forma ovale fritti al burro. Sull'angolo del fornello tenete del latte bollente, in un'altra casseruola fate sciogliere del burro e incorporate due o tre cucchiai di farina bagnate con latte bollente aggiungete sale pepe noce moscata sbattete per bene il tutto e lasciate bollire, dopo circa 3 quarti d'ora sarà al punto voluto.

Disponete su un piatto a gratin le fettoline di pane ponete sopra ciascuna fettolina un uovo, versate sopra la salza preparata, cospargete di formaggio trito e alcune gocce di burro sciolto. Esponetele a forno caldissimo e quando sono leggermente coloriti servite

#6. Ciasto do rosołu Łyżkę masła rozpuścić #6
jak trochę ostygnie dodać 2 żółtka; mąki tyle żeby nie było gęste, potem śmietanę 2 łyżki zmieszać trochę soli i wylać ciasto na kipiącą wodę. Jak się zagotuje i probować, gdy do noża nie cieplica się w kwajanu to gotowe i wyjąć na deskę; w kostkę pokrajać i do wazy a potem na stół —

Pierog do rosołu na kawie 90 tes #4.

#7 Sałki do zupy Gotowane kartofle obrać utrzeć #7
w makutrze, dodać mąki, śmietanę, jaj, trochę masła i rzucać w odcedzony rosół, zagotować jak nie surowe zaraz dawać na stół

#8. Pasztecik na poście. Ciasto ukwajone #8
szynka potarge w kostkę lub forcemkę zalać klarowanem masłem ciepłem; wpuścić całe jajo; posypać natartym suchym chlebem serem jakim na patelnią i co pięć. Jować z kostkami podaje się — #9. Naleśniki do zupy #9
#9. Odsmażają się naleśniki: gotuje się na gęsto

kaszkę drobną

+ podsmażona gotują się na twardo jaja; ścierę drobno szynka wysmarowuje się rondelek, wykłada naleśnikiem sypie się tłoszcz tej przygotowanej kaszki - nalewki jaja - naleśnik szynka i tak warstwami do końca; kropiąc ciągle rozpuszczonem masłem na krótką chwilę do pieca —

N. 10 Ryż do zup. f: Prof. P. Burzyńskiej: / Odgotowuje się z masłem i drobniutką parmazany ryż na mieszko: nasocrona w mleku wątróbkę, odsmaża się i kraje na cieniutkie plasterki; listki włoskiej kapusty sparzonej ropą dusi się w maśle: Jak wszystko gotowe miesza się razem, kładzie się w formę wysmarowaną masłem i sałto parmezanem wysypaną; z wierzchu jeszcze serem się posypuje w piec i z formą na stół się podaje. — N. 11 Kartofle młode dobrze opłukane kładną się do garnka w którym masła sporo na spodzie i pietruszki posolic, pokroić i bez wody gotować potrząsając często. — albo. Obrane kartofle dusić

+ całemi listkami kapusty wyłożoną.

N. 11

w rosole - odlać go dodać z cytryny i skórki i świeżem rozmieszanem masłem zalać. Makaron kapuste dusić w rosole z włoszczyzną. Kaszę # 12. Pertowa z grzybami. Nastawić grzyby. Kaszę odgotować Kaszę, odlać, opłukać, dobrze: smakiem z grzybów zalać i dusić # 13. Farsz do rosołu # 13. Tego użyła Pani Mościcewiczówny. Rozmarzyć z 1 funta masła z 3 funt. mąki: ulać 3 łyżek kwaśnej śmietany i razem zasmarzyć - rozprowadzić rosołem żeby sos był dość gęsty. Wieszaczy tłuszcz, osolić, opieprzyć i włożyć pokrajaną dobrą cielęcinę gotowaną, lub wołową ugotowaną w wodzie z octem i z korzeniem, oczyszczoną z błonek i pokrajaną w kostki. Wymieszać, odstawić. Farszem tym smarować zalesiałki porekrajane na połowę, zwinąć je z obydwóch stron, zwinąć w trąbkę: macać w rozbitych żółtkach z wodą, obtalać w tarce i poresiałej bułce i smarzyć na rumiano na patelni z obu stron. Można go podawać w muszlach zapiekając w piecu lub w

Nierapomnić o maśle

rumnym

gorylkach

№ 14. № 14. Ciasto na grzybki. Korbie w garsteczkę 6 żółtek z 9 łyżkami mąki i 2 łyżkami śmietany. Rozpuścić smalec w rądlu: zamoczyć w nim forsemkę, a potem, uważając umoczyć ją w cieście; uważając by do środka nie nalać potem z tym ciastem wtorzyć do kipiącego smalcu i usmażyć ją. Kojąc ostrożnie grzybek z formy i następując robić tym sposobem. Zaszem ciepłym nakładać je. № 15 Masza orzechowa z migdałami do przekładania ciast. ¼ orzechów ¼ migdałów utrzeć z ½ f. cukru, robić 3 żółtka i jajo mieszając na wolnym ogniu do zgęstnienia, studzić mieszając i zimną przekładać. — № 16. Farsz do ciasta. Wydyglować usiekać drobno rodzynki, torcić w dowcy dodać do ½ f. rodzynków ¼ f. cukru ½ cytryny przez sito wycisnąć. — № 17. Farsz do pasztecików. Ciasto szparagi zgotować, usiekać drobno w misie dolewając słodkiej śmietanki i do smaku cukru, torcić żeby był biały jak śmietana.

grzybka
ciasta
forsemkę

№ 15

№ 16

№ 17

Bądź kwaskowata i smaczna № 17

młodem

f. pasztecików z farszu: drugo ciasta:/

№ 18 Klarki francuskie Bara lyżkę mlodego masła trzeć aż zbieleje: wsypać 2 żółtka osobno: trzeć aż zgęstnieje: potem po jednemu 2 jaja: jeszcze trzeć: potem półkwaterek pszennej mąki, sypać po trochu aż do gęstej masy: można je godzinę wcześniej robić, wołożywszy do rosołu nabrać aby podrosły: wbijając do wody trochę posolić. № 19. Pampuszki biedny Jurowskiej Rozczynić żytnią małe jak podejdzie podbić 3 razy, zamieć się przewróci jak podejdzie wygrabiać płatki na pampuszki. Jak podejdą na letniem miejscu co pieć. potawać oblać crosztiem z słoniną lub poranej; które nie tak cruć jak crosnek. — № 20. Ma. Rozczynić letnią wodą z drożdżami lub ciastem kwasnem, niech podejdzie, zamieścić mąką żeby palebne ciasto było, jak podejdzie trochę, wygrabiać mąką w veka pampuszki, jak trochę podejdą wsuwać na stony kipiatek.

№ 18

№ 19.

+ Drożdżami lub kwasnem ciastem i posolić +

+ porzykać z cukrem +

№ 20 + Pyzy + posolona +

Ciasteczka Kwaszone — Dolowés

pół funta masła, nigdy=tów, ubitych i tut upiarzonych ciasta. # 21.

I gorzkich kwiatkach takich słodka z cytryną i pomarańczy: potowej; zmieszać wszystko razem dostosować — zwarzować funta i ½ f. masła — zmieszać wszystko razem i siekać siekaczem póki się nie zbije w gorzki. Dodać 4 żółtka jajo — siekaczem zabrać — w ostatniej chwili na prędce zakwas wyrobić rozwałkować grabowi jedzącego pieka — smarować wodą posypać cukrem z migdałami, i albo wykarbować ciasta + albo bez migdałów przyprawa wyglądać talerzem z kota — pomarować kopitkami — resztę ciasta formować pa=ciorki, obłożyć kostki ubrać kopitkami na zimno — ale przed wsadzeniem do pieca wodą

wytapać drobnolabkowa łyżką na półmisek i oblać słonina z cebulą, czosnkiem lub po=rami — # 21. Pampuszki dla starych zębów

z ciasta pampuszkowego robi się placek smaruje się słoniną: robią się pampuszki i układają się na tym placku, smaruje się słoniną, przykrywa się drugim plackiem, boczki się stulają i w piec się stawi — jak upieczą wyjmują się pampuszki, oblewają słoniną z cebulą czosnkiem lub porami. # 22: Kluski Tarnowskie. Przyprowadzić wielką wodę lub mleczkiem powolki dodać dla delikatności jajo, wybić dobrze dość twardawo, łyżką rzucać na stołę, zacny osolony, kilpiatek i niech się ugotują. Przygotować wydrążony zadek, klaść kluski, przesypywać cukrem szczyptą, masłem kłaść i jak się ułożą wszystkie, jeszcze masłem skłaść i w piec. Uwaga. Słoną śmietaną jeszcze zalać przed wstawieniem do pieca —

+ wodą i cukrem

rozmarzować i cukrem posypać

#64. Tort orzechowy ½ f. cukru 8 żółtek ubić do białości #64.
½ f. utłuczonych orzechów: 2 tabliczek czekolady
2 łyżek siemienia suchej bułki 28 = białek pianę
do wymaślonej i wysypanej tortownicy. Piec mierny
#65 — makowy Sparzonego ostudzonego ma- #65
ku utrzeć kwaterkę z ½ f. cukru: 8 do białości
z cukrem ubitych żółtek; wsaliły pianę z 8: białek
do wymaślonej i wysypanej tortownicy. Piec mierny
#66. — Wiedeński. Po funcie roztopionego masła #66
cukru i mąki: Masło ciernie do białości — wbijać
po jednym żółtku: po trochę mąki — cukru + 10 x
soli z 2 cytryn: 2 równe w tortownicach upiec
krótki, przetoczyć czem smacznem i ubrać kwaśnot:
#67. = Biskupiowy. 1. f. cukru 20 żółtków #67
do białości utrzeć, wanilli cytrynowej utartej skórki
lub kilka gorzkich migdałów, kieliszek białego
wina, pianę z białek, przysypując 1 f. mąki
ostrożnie mieszać: w wymarowane masłem z
tortownicy. Przetoczyć galaretą ubrać kwaśnotami
lub cukrem pumadkowym. #68. Makowiec kowy #68

Rydze kiszone

Przecaja na wrzącą wodę obetrzeć każden i układać w garnki przesypując sola z kebulą

Pani Smolenska

Szynata obłoże dzwem i kamieniem

#70

Nagat p. Dolores

3 cukru 4 białka lukier pyszny 4 tnie ½ kwaterku du czystego zagotować wlać do lukru postawić na kuchni ustawicznie mieszać gdy zgęstnieje obsypać nabrzanemi z 60 orzechami laskich włos: wymieszać rabogniu drzazgi i smarować wodnity głubości cela i pod prasse. Potem zimne kapać ile trzeba

#70

kocielny pore=

Aladany #70

x do gęstości x

#73. W Omnibusie ze Swoszowic.

Wygotować dzień ptaki niech dobre ściekną i trzi na to pół z cukrem bardzo mocno i w stoje kucharzem obwiązać

Czystych f. 1 migdałów, trochę gorzkich zmarzowanych tłuc co możdzierz: potem utrzeć z 1 i ½ f: cukru do białości: trochę cytryny i kilka soków z niej, pianę z 6 ciu białek. Utarłszy razem wykroić okrągło opłatek, na papier; tą masą na pół palca wytoczyć i osuszyć w piecu. Z resztą masy zrobić kwatki na torcie: rant: przewrócić blachę do góry dnem żeby nie za gorąco było; raz jeszcze tort na nią położyć i wsunąć do pieca: Po wystygnięciu nałożyć konfitur w kwatki.

#69 Marie-tort. Jeden kwarek zrobić z ciasta piaskowego. 2ge z makaronikowego 3ci z kremowego. Upiekłszy je położyć galaretą z p: zrównać naokoło: lukrem pomadkowym ulukrować i konfiturami #70 Masła f. 1. ½ f: masy migdałowej, kilka otarta z cytryny 4 łyżek cukru ¾ f: mąki 7 jaj. Wyrobić dobrze rozdzielić na 3 części; rozwałkowawszy upiec w wymaślonych formach: Potem położyć konfitury i starannie ubrać.

Reska pod Spadene

Krynica 17.95 r.

Pani Benigna Sawicka

109
78.

N. 71. Ptysie

Pot kwaśny, małe zaparzyć filiżanki mąki, rozlewanego i 2 na filiżankami mleka, na ogniu i mieszać póki nie odstanie od rądla — wtedy postawić na bok, do ostygnięcia — wtedy wbić po jednemu 7. lub 8 jaj, bić pokąd nie będzie odstawać — ostatnie wgrzypać ledwiutko masła ciasto nań wgnieść, zrobić wałeczek, kroić i w letnie piec, a przynajmniej mierzyć na blasze wymasłanej i wymaczanej.

Trzeba filiżanuerdze masła świeżego — tyle mąki — 2 filiżanek mleka wrzącego

Pany gazdy

Legominy zimne lody i galarety

zapaprzyć odstawić #1 cukru do smaku Mocną czarną kawa rozpuszczyć, postawić na ogniu i mieszać - skoro się zagotuje - odstawić i letniem nakładać, każdem ptyś ostrem nożem rozkrajany Mówna stożyć i ubutować cukrem kawowym #7

Piankа na zimno doskonała i piękna (:v. Pref: Mo:)

3 sobre szklanki przetrzeć przez sito poziomek przygotować filiż: kawaku lub gelatyny. 2 7: biał: piane zmieszać z poziomkami, wlać kawak pełna filiż: cukru drobnego zmieszać wszystko postawić na lodzie i bić jeszcze: wlać potem do formy i na lód. Gdy zastygnie wyrzucić na półmisek a ładna smaczna i niekosztowna legomina

N. 2 **Piankа** — — Pref:(: Pani Popowskiej:)

I. Białko. I. albo. 2. szklanek dobrego syropu wiśnie bez pestrzeni 2 godzin i basta.

3. **Legomina** skromna z jabłek (: Pref. Mamy:)

Winne jabłka upiec na blasze obrać elegancko i ułożywszy na półmisku postawić na lodzie Gdy doskonale wyziębną oszpacić każde cukrem i cynamonem i do stołu podawać z zimną śmietaną

i cukrem mielt: ×

#4. **Legomina ze śliwek przez Mamę dla Matki przez**

Śliwki wydredowane spaprzyć kipiatkiem obrać ze skórki i dusić: przetrzeć przez sito × przez sito ×

na marmeladę. Do 2ch szklanek tej marmelady
ubić 2 białka i bić na pianę dodając po trochu
cukru do smaku — Niecały łut żelatyny
rozpuścić w ½ filiżance wody. Ciepłą jeszcze
wlać do tej masy; dodać pianę z 4ch białek
ubitą osobno, ostrożnie wymieszać i do formy wypła-
czej zimną wodą i osypanej cukrem: i wynieść do zastygnięcia
Galareta z wina /: Przep. P. Chałub :/ Na kuxo- #5.
tową formę, wziąść niepełną kwaortę małego
wina i soku z 4ch cytryn lub pomarańcz F.
I całą obetrzeć o skórkę cytrynową wrzucić
w wino i zagotować: Półtora łuta żelatyny
rozpuścić w ½ filiżance gorącej wody; zmie-
szać z gorącem winem i przez dobry muślin prze-
cedzić do wazy. Formę umoczyć w wodę osypać
cukrem i nalać w nią to zimne wino i na
noc, na lód wynieść. Przy wydaniu na stół: na-
lać kilpiątki w miskę, formę zamoczyć, na-
kryć półmiskiem i przewrócić formę.
Galareta czysta cytrynowa /: tejże :/ Przy kwaterki #6
wody

× #5 Latem z Pity ,,

× Lub w zimne miejsce ×

zagotować z f: 1 cukru otartego o skórkę; wyszumować
+żelatyny+ dodać do smaku soku z cytryn cedronego przez mu-
lin: wszystko razem przecedzić i tak postąpić
jak w poprzedzającej galarecie

№ 7. Galareta pomarańczowa (: tejże :) Tak samo
postąpić jak z cytrynową; tylko jak do
formy nalewać: trzeba nalać troszkę: gdy
stężeje mieć gotowe oczyszczone z pliw i ziarn
ćwiartki pomarańczy osypane cukrem i po-
łożyć warstwę na galarecie: zalać znów ga-
lareta; gdy stężeje znów tak porekładać
aż do pełności formy i. t. d.

№ 8 Krem kawowy (: tejże :) Półtora lota żelaty-
ny rozpuścić na ogniu w kwaterce bardzo
mocnej kawy, dodać cukru do wielkiej słodko-
ści a tymczasem kwartę surowej jak można
najlepszej śmietanki, ubijać miotełką na
lodzie na sztywną pianę: wtenczas bić dalej
dodając po troszku tyczerka tej kawy. Jak się
wszystko ubije wysmarować oliwą formę wlać wszystko
w lód i. t. d.

9. Lody śmietankowe /: Prof. Cot: Frani :/ 2 kwart #9.
śmietanki zagotować z funtem cukru i patacką wanilli. Gdy przestygnie wlać do puszki; można zaszpuntować i nie żałując soli kręcić: po pewnym czasie, otworzyć puszkę, łyżką wymieszać, zabrać i dalej kręcić: do zmarzowania.

#10. Krem /: Ciocci Frani Prof. :/ kwartę kwaśnej śmietany, cukru do smaku, zbić łopatką do gęstości; wtrzyć w szumetę, zawiązać i obłożyć lodem — 3 żółtka ubić z cukrem i lekko zagotować je w ½ kwarcie wrzącej śmietanki: Szumetem z kremem ścisnąć ostrożnie, aby ściekł wytrzyć krem na półmisek i oblać zastudzoną tą śmietanką #10.

+ i wstawić w lód +

+ krem nędzny +

Odgotować nóżki cielęcych, tak żeby sprobowawszy, usta zlepiały się: poćwiedzić i ciepłe zmieszać z mlekiem zagotowanem z wanillą, cukrem i migdałami utłuczonemi w moździerzu, z cukrem: Poćwiedzić wszystko przez szumetę i zastudzić. #10 +

+ Galaretę filiżankę na 3 filiżanki mleka +

+ Cukru do smaku migdałów ½ +

#11. Legomina z jabłek. Upiec jabłka #11

porzetrzeć przez sito, zmieszać z cukrem i bić
na lodzie aż zbieleje; dodać szklankę kawy
ku ogniego pianę z kilku białek, wymieszać
dobrze; wylać w formę, albo salaterkę i na lód.

#11 Krem ze śmietanki. Jestą śmietankę, kwartę
ocukrzyć dobrze i miotełką z rożek borowych
ubijać na pianę i tę pianę kłaść na sito; gdy
ociekne trochę, brać z sita i kłaść do puszki
z lodów, przekładając warstwami sokiem wiśnio-
wym: jak puszka pełna, nakryć wstawić w zim-
ny lód póki nie stężeje – wtenczas umoczyć pusz-
kę w dobrze ciepłą wodę i wymnić na półmisek.

#12. Krem z chleba. Ubić ½ kwarty śmietanki na
pianę, chleba razowego suchego, utartego na
tarce pare łyżek, cukru do smaku ogniego
karatku filiżankę dobrą: probować żeby się
nie skleiły: i dodać wanilli: wlać w formę
i zastudzić i jak zwykle wymnić. Jeśli się
nie dało wanilli, to oblać na półmisku konfiturami

Kremik #13. 2 łuty karatku rozpuścić w półtora filiżanki

wody - śmietany kwaterkę 3: ubijać na pianę dodając cukru, wanilli, alkiermesu. osobno ubić pianę z 5ciu białek; zmieszać obie piany z karakiem i zarzucić. — #14. Legomina na zimno Hr. Lanc. #14
Zagotować kwaterkę śmietanki; 6ciu żółtek ubić z cukrem, i wymieszać z pół kwarta surowej śmietanki, wycisnąć z cytryny, półtora kieliszka maraskino. — Daje się do migdałowego krem. Filiżankę massy zbitych migdałów; przefasować 6 twardych żółtek przez sito — zagotować 10 tabliczek żelatyny zmieszać - dodać wanilli - kwarta gęstej słodkiej śmietanki ubić i razem wymieszać — #15. Legomina #15
bez śmietanki. Utrzeć z dużą szklanką cukru 10 żółtek, skórkę otarta na tarce z cytryny; tyci soku do smaku - trochę arak wlać do gorącej żelatyny. Pianę z białek delikatnie wymieszać
#16. Zimna legomina z jabłek Ubić kwart: dobrej #16
śmietanki: osobno ubić kwaterkę: marmelady z jabłek: z ¼ciu f: cukr: jedenu białkiem dosyć wanilli, ~~takie kwaterkę~~: zmieszać razem: dodać rozpuszczonych 3 parki żelatyny

× rozgą ×
× wgarnek ×
× sposobem
lepszy cukru
nie dodaw ×
× na ×
× 8 sztuk
żelatyny ×
× tą marmelą
łodą ×

wlać do formy. Jak zastygnie, umoczyć ją w
ciepłej wodzie żeby wyszła — #17. Do pomaran-
#17. czowej legowiny Otrzeć 12 łut. cukru o 2 poma-
rańcze: wycisnąć poszer sitko sok z tych poma-
rańcz i zagotować w nim: 8: kawałków żelatyny
ubić pół kwart: dobrej śmietanki i wszystko
razem wymieszać: wlać w formę olejem wysma-
#18 rowaną i zastudzić. — #18 Marzoki królewskie
5. mąki: 5. migdałów siekanych: 5. mąki; 5. cukru
ucierać w makutrze dodając 12 żółtek, zawsze
po 2 tylko: dodać wanilii, gałki muszkatołowej
skórki cytrynowej: zmieszać z pianą z 12 tu białek
wkładać w forentki wymaślone i w lekki piec
#19 #19. Marzoki czekoladowe Na salaterkę dać
filiżankę cukru z bijatką i trzeć na biały i gęsty
lukier: 3 duże tabliczki miałkiej czekolady — migdałów
filiżankę I miałkich — 1. tyżkę mąki. 4 żółtek
twardych i miękko przetartych — cynamonu
wanilii — skórki cytrynowej: zmarszczać razem wszystko — tyżką układać się na opłatki — na blachę i w
mierny piec.

Maccheroni al sugo

Si mette in una casseruola un bel pezzo di manzo insieme a del grasso e magro di prosciutto e cipolla trittato e qualche ritaglio dello stesso manzo: si mette al fuoco abbastanza forte, quando il manzo ha preso colore da tutte le parti si mette mezzo bicchiere di vino rosso o bianco e si fa bollire a lento anche per 6 e più ore aggiungendovi qualche poco di brodo o di acqua. Fin da principio insieme al manzo si mette sale e due o tre chiodi di garofano. I maccheroni devono

esser cotti a fuoco forte ed
in acqua molto abbondante
e con sale. Quando questa
pasta è cotta vi si leva bene
bene tutta l'acqua, si mette
nella zuppiera e si condisce
col sugo della carne e con
parmigiano grattugiato. (1)
Si può pure condire con salsa
di pomodoro. Si fa bollire del
bel pomodoro Kg: 1 spezzandolo
e mettendolo in un pentolino
insieme a del pepe sedano
a qualche chiodo di garofano
ed altre erbe aromatiche come
prezzemolo ecc. Quando il
pomodoro ha bollito a lento

per 2 o 3 ore si passa allo staccio spremendo il più possibile; si mette in un tegame ~~il succo~~ del burro quando questo ha preso colore vi s'aggiunge il pomodoro e si fa bollire un altro poco.

(1) Se non si vuol cuocere un pezzo grande di manzo si trita una fetta e si cuoce come il pezzo grande solo occorre assai meno tempo: in tal caso bisogna mettere anche meno vino o niente.

Polpette di carne cotta o cruda

Si trita molta carne o polla
vitello, fegato di pollo o di vitello
un po di pepe un po
di sale un uovo e del pane
bagnato nel brodo. Si formano
delle pallottoline si friggono
con burro olio o altro grasso.
Se la carne è cruda, si mette
in una casseruola con un po'
di burro freddo e noce moscata
si scalda un poco, e poi
quando è fredda vi s'unisce
l'uovo.
Se si vuole dopo fatte si posso
no mettere in casseruola (fegato)
con burro cipolla e sugo di pomo
doro.

#20 Marzp: cytryn Cukr: f. 1: migdał: tyleż miałkiej #20
skórki z I cytryn: po trochu tłuc razem w moździerzu
potem przerzucić do makatny, wycisnąć soku z 2ch cyt:
mieszać dobrze; wyrabiać marzahi, maczając ręce w
wodzie: na opłatki na blachę i w wolny piec: jak
będą koloru bułki piekarskiej wyjąć — #21. Mu- 21 #
ruki szare. Nieobieranych migdałów a bardzo często
otartych f. I upalić w piecyku do kawy, ale tak aby
tylko zrumienić: cukr: miałk: f. 1 ¼ f: masła świeżego;
goździków, cynamonu, skórki cytry: 4 łut: miał-
kiej czekolady: Migdały utłuc z cukrem na masę
dodając 2: kieliszka: reszta ingredijencyj wyjąć
tłuc wszystko razem dodając jaj tyle ile trzeba
do uformowania placka i piec w tortowarcy lub
smarować na opłatki i w wolny piec. #22. Koń- #22
ce ciastka. Masła kwart: mąki kwart: cukru
¼ fu: 2 jaja: filiż: stod: migd: trochę gorzk: siekanych
wyrobić na stolnicy dobrze: ciasto rozwałkować posy-
pać grubo krajanemi migdałami z cukr: i w piec mocny
#23. Struclki czyli bułeczki doskonałe z kwarty #23
mleka letniego stodkiego

½ kwart. dwóźdź gęstych kwatorbe, cukru ¼ f. jaj całych 13, to wszystko wolno rozcerpać; jak się zamy
dać soli, mąki tyle ile na butki, masła klarowanego
filiżanke, trochę wanilli, skórki cyto: dobrze wgrobić
a jak się trochę podmarzy robić stawełki plecione
lub baleczki, obkładać na pomarłowa i pomaczana
blachę, posmarować ciężkiem rozbitem z wodą, obsy-
pać grubym cukrem i migdałami. To samo ciasto
wolniej zaobiore wlać do formy lub rądla a będą
#24 śliczne jajecznicki. #24. Butki wgborne parzone
kwartę mąki zapaczyć kwartą mleka i trzeć
w makutrze: gdy będzie letnie odpaczyć pół
kwarta letniego mleka; dwóźdź 4. łut. posta-
wić aby zeszło: dodać soli szczipta tyczerke
6 jaj całych i ugnać mąki kwart trzy: masła
klarowanego pół filiżanki cukru fil. skórki cyto
wanilli lub szafranu postawić aby dobrze po-
deszło i wyrabiać butki lub stawełe jak podrosną
na dobrze do pieca. — Piec powinien być jak
#25 rozgrzane na parzone ciasto. —— #25

Butki na samych bijatkach

Wyśmienite i delikatne. Kwart: letniego mleka
kwarta białków - rozbić to razem w misiczy lub
garnku - fil: dobrych drożdży - przepuścić przez sito
sypać mąki niewiele, aby ciasto nie było gęste - jak
na lane kluseczki - posypać mąką postawić ci=
by rzeszło: gdy rozczyn przerośnie się na cal: mię=
sić, dodając tyle mąki ile na sucharki lub bułki
gdy zejdzie, wyrabiać bułki na blachę gotową
czekać z wrzuceniem do pieca aż gdy za dotknię=
ciem bułka zadrży. Piec powinien być gorący
Cukru jaki się podoba skórki cyt: wanilli, nieg=
dałów siekanych rodzynków sułtańskich trochę.
#26. Ciasto pod placek z serem. 7. Tyżki dos: #26
Kwaterek drożdży rozmieszanych z mlekiem, oleiwa się
do ½ kwart: letniego słodkiego mleka, zarabia się
kwartę mąki i stawia się w ciepłe żeby się rozczyn.
Jak się rozczyn, sypać kwartę mąki, rozbitych 6 żółt:
piane z 3ch białek, ¼ ℔ cukru, szczyptę soli, skór: cyt:
mieszać nieustannie ½ kwat: klarowanego masła
na końcu: wylić żeby od ręki odstawało i w ciepłe
postawić niech rosnie

x dać soli x

№ 27 Pan placek Wigilijny rozerzniecia tego

Najlepszy prosiło przetrzeć

2x Wszystko to z wieczora przygotować.

4 makatrzex 3 cukrem utłukłych

ciasta: sera nie przesolonego, nie kwaśnego, nie przegrzanego a sterałego, utrzeć na tarce; grzedzeski wybrać: kwart trzy: zmassować f: migdałów z cukrem: 2 filiżanek surowego masła. Narzyjcie trzeć masło aż zbieleje, wrzucić ten ser żółtki: 30. z f: cukru, wanilii; trzeć razem 3 kwadranse, wsypać migdały trzeć kwadr: łyżką drewniana obskrobywać boki: ubić piane z 10 białek. Tymczasem ciasto jeśli się rozgrzało rozwałkować jak najcieniej, dać warstwę cykaty lub massy migdałowej: wymieszać z serem piane i całość dać go grubo na ciasto. Pobłać widelcem, brzegi posmarować żółtkiem, utłuc cukier, migdały posiekać, skorki: cytryn: cieniutko pokrajane cykatę, zmieszać to z białkiem poresypać z wierzchu ser i na godzinę do pieca. Porzyczyć placek papierem do pieca, wysmarowawszy go masłem to nie porzychwyci się do pieca

Przepis Pani Warszawowej. +

Remarques: wyrabianie [illegible]

3 + żeby się nie widać x

2 + ser x

I + pobrzęte ta piewrna [illegible] x

+ Brzegi posypuj z tego [illegible] 3: masła 1 kwart 20 cukru 25. z f: cukru, kwiatów [illegible] migdałów [illegible] f: piane z 10. [illegible] na ciasto [illegible]

Pieze-Peze: Po przemarznięciu zreporzyć 28 #
wydyglować - przecedzać niech zmiękniec i
ile owocu tyle cukru
ma sto przetrzeć dostonale żeby w otokiech nie było
gorzej przedwarzyć na 10 pół cukru miodkiego i trzeć bez kosica
na sorbet niby -

29 Drugi przepis. Udusić owoce w kamiennym 29. #
garnku i zostawić aż psuć się zacznie Prze-
trzeć przez sito ile szklanek, tyleż szklanek
cukru, wlewać w maldutrze do zmarzowania
i składać w słoje - # 30. Tort Perski. przez # 30
pis Szamcia kamieszć funtem masła świeżego
żółtków twardych 20 przez sito przetartych
mąki f. cukru f. migdałów f. / utłuczonych
dobrze bijałkami i kraśniejące; wgniesiwszy
dostonale zrobić z płaski kogle i spodeł na
płaski, potrzeć mało wateczek z tegoż ciasta
wytrzeć te pożnice do bożego wateczka
konfiturami bez szopu i przykryć drugim
płaskiem: pasknem papierowym owinąć
na dobu, związać sznuczkiem i do niebyt
gorącego pieca na 2. godz: potem lukrować
wodnym lukrem

Soki - konfitury - konserwy

№1. Marynowanie owoców do przechowania. №7. str. 141

№2. Śliwki marynowane. Dobry mocny ocet ocukrzyć dobrze dodać skórek pomarańczowych, goździków, cynamonu i nakrzywszy mocno gotować, śliwki z barwą nakłóć trochę i rzucić w ten kipiący ocet. Jak się raz zagotuje, wytrząść na sieki, aby jak najprędzej ostygły. Ocet zaś dalej gotować, jak się wysadzi zalać śliwki zimnym - starannie obwiązać i do lochu wynieść

№3. Orzechy laskowe Na początku Lipca zebrać je, wiórkiem nakłóć, namoczyć odmieniając wodę na dni 3. potem je ostrożnie zagotować odcedzić i przewarzyć: na ½ funt. orzechów, cukru 5 ćwierci: syrop się robi zawiesisty, wrzucić i smażyć orzechy do przezroczystości - jak zwodnieją po niejakim czasie, odcedzić syrop przygotować, znów wrzucić orzechy, razem dosmażyć jak ostygnie na salaterce składać

№4. Powidła z porzeczek Czysto przebrane porzeczki

odtopić w gorącym piecu, w polewanych garnkach
przefarofać przez tyerzane sito, utrzeć w mak=
trze, dodać drugie tyle miodu, i smażyć do zwyczaj=
nej gęstości #5. Agrest liści z czarnych #5
porzeczek, nalać spirytusem i trzymać półtora
dni niezrzelewając: agrest niedojrzały obciąć kra=
glo ogonek i z tej strony wydrążować: wypła=
kać; zalać tym spirytusem; odcedziwszy liście; w
naczyniu polewanem agrest; tak, żeby go pojął
zapałkę i zapalić spirytus, mieszać póty, póki
nie zgaśnie; potem spłukać agrest w kilku
zimnych wodach; zrobić syrop (: mniej więcej
4 funt: cukr: na 2 f: agrestu :) i kipiącem za=
lać agrest: za dni kilka odlać go, dosmażyć sy=
rop, wrzucić agrest, strączek wanilli i warzem
dosmażyć #6 Galareta z jarzębiny. Prze #6
marznięta jarzębinę moczyć 3 dnie, potem za=
gotować, przecedzić dodać syropu z cukru i sma=
żyć do gęstości. #7 Namoczyć 3 dni w sto= #7
nej wodzie — odlać ją i nalać czystą wodą
na dni 3

+ Najlepszy agrest do 15: Czerwstarego stylu x

+ N7 x

+ Czytaj smażone x

zmieniając ją codzień. Po wymocerowaniu gotować aż póki słomka nie przejdzie na wskroś; wyjąwszy potrzeć na obrusie między 2 poduszki aż póki nieostygnie, pokrajać wyjąć pestki i nalać gęstym zimnym syropem; co dobę, zlać syrop; dodać cukru, zagotować i znowu zimnym zalać: tak przez 3 dni; potem zmarzyć na wolnym ogniu. Pomarańcze tak samo tylko moczą się w tuzu a nie w sopie.

× na ćwiartki albo krążki ×

№ 8. Powidła morelowe Przep: P. Majewskiej. 100 morel udusić z pestkami na dekiu, dolawszy tyle wody żeby się nie przypaliły, przecarować przez sito: dodać gęstego syropu z 4 fun: cukru w radel pobielany. Postawić na ogniu, mieszać póty póki nie będzie odstawać od radła: i w słój — № 9. Pomarańcze Moczyć je przez 6 dni odmieniając codzień wodę 7ą nalać i gotować do miękkości: pokrajać, wyjąć pestki i wcierać w doniczę na masę: wmieszać ją do gęstego syropu i gotować do gęstości.

№ 9.

× 12 Tutaj wpisana na jedną pomarańczę ×

№ 10 Bania na kompot. Odgotować obrane tupiny w lekkim

syropie

90


Leonard
Strojnowski

Odtaczyć banie, dodać cukru i gęsty syrop zrobić
dodać wanilli, udusić cytryne, wtorzyć banie do słoika
zalać nim. stój obwiązać i w wodzie zimnej na strawie
postawić, sianem obwinąć i gotować czas jakiś.
#11. Śliwki w occie. Funt śliwek = 2 kwarty winnego
octu ½ fun. cukru, kilka goździków, kawałek cy=
namonu, gotuj się aż trochę zgęstnieje. Śliwki
obtarte starannie nalewają się kipiącem i stoją
dobę: później odcedzony ocet zagotowuje się i znów
kipiącem się nalewa na dobę: tak 3 razy. Ostat=
nią razą ze śliwkami zagotowuje się i zimne
składa się do słoja — #12. Pierniki Miodu #12
czystego ½ kwart. roztopić w garnku: 2 funty mą=
ki potarte za 5 centów, 2 funty cukru: 1. jajo: wy=
mieszać dostatecznie, postawić aż trochę podrośnie
Zwar dać kwart. mąki: torcić godzinę: dodać 4
żółtek, 20 ziarnek obu pieprzów: 10 goździków
wymarować. dać z wysokiem borzegiem workiem
zalać ciasto i w piec po chlebie. #13 Torcik #13.
migdałowy. ½ godziny wierzić w dosyć 20 żółtek

+ na funt cukru jedna cytryna +
+ Czekać aż wodę wystygnie na ten czas.
+ wg. #11 stój
+ stygo
+ Bardzo konserwuje się
+ przemej
+ nie koniecznie najpiękniej

I f: cukru: ½ f: mąki kartoflowej – potem
wmieszać soli z 2ch cytryn, skórkę z nich starszy
w piecu: 4 lat: masy z gorączki niegdaków: znów
mieszać ½ godz: wymieszać z pianą z tych
białek: wymarować nierdzewnem masłem rądel
lub szczotką od niego potrzebne, wytrzyć papie-
rem, wglać doń ciasto wstawić do gorącego pie-
ca na całą godzinę – № 14. Placek lub Jajecz-
nik doskonały. Z 2ch kwart mąki: Do 2 kwarty
№ 14 mąki, mleka dobrze ciepłego kwaterkę wlać: potem
4 lat drożdży dobrych, wymieszać, niech schodzi
w ciepłe godzinę: ubić do białości kwat: żółtek
i kwat: jaj, wlać do rozczynu, wymieszać wlać
półtora kwarty mąki wygniatanej: cukru, dużą
filiżankę, trochę soli zapachu jakiego: bić ciasto
to jest tak mocno aż będzie odstawać: potem
wlać masła z filiż: i znów bić: wybiorzy
doskonale – niech w ciepłe czyra się godzinę
Zaczynać w piecu palić, gdy się robi to ciasto
rozpoczyna: wsadzić w piec z rądlem lub formą
wymasłowaną i chlebem oszpanym

z wierzchu papierem posypuje żeby się nie przy-
chwycił. Po godzinie, wygrunić na podsypkę po-
sypaną serwetą. Z tego ciasta robią się strucle
przekładane doskonale. #15 Mocnego Cre- #15
kolądowe Cukru przedniego ile z jaja zawarza
czekolady, ile te jaja zawarza: utłuc razem, prze-
siać przez sito. Z białka te ubić na pianę, z
mieszać z czekolądą tą i tak długo w jedną
stronę mieszać, póki w tej masie łyżka nie
stanie. Wlać łyżką bulerki na opłatki i
poszurzyć w letnim piecu. Okładać niemi
legomine, sokiem zaprawiona - #16 Malesinki #16
6 żółtek, kwaterkę słodkiej śmietanki, cu-
kru w miarę, równą łyżkę mąki - doskonale
ubić - dodać 1 jajo, wymieszać, smażyć na bardzo
rozpalonym maśle. Wlać odrazu na wygo-
rzy półmisek - do tego cytryna się podaje
lub soku. - #17 Pyszne jabłka droździowe #17
smażone. Robić z mlekiem kut droździ, z
pełnych łyżek mąki 3 żółtka i łyżkę dobrego

masła

× W tem sekrecie u-
dania się żeby nie i na
cały jabłko z tej
proporcji robić.
Kiedy po kilka razy

× Uwaga Pani
Rugerowej
po obiedzie

szlachetny

na 4. kwaskowate jabłka obrane i ocegrzo-
ne — dodać do ciasta piane z tych białek uwa-
żając aby ciasto było tak gęste jak na lane
ciasto. Postaw to ciasto na stole w zwykłem
ciepłe kuchennym aby rzeszło: a za 3 kwa-
drans można umocnić jabłka. Rozegrać na
polowie foqture, lub smalec dolewny dać
kilinek obrowity; wkładać jabłka w ciasto i
zaraz rzucać je w tłuszcz; rozumać z wielkie-
go ognia aby podrosły, podając mniejszy lub
większy ogień stosownie do potrzeby: zaczy tre-
ba je pieć nie smażyć: tężka drusztakowa
wygimować na bibałę, posypać cukrem; cyna-
monem lub wanilją. #18: Róża na Faat
obrany róg 6: f: cukru: Tłucze się ½ f: na miał-
ko i w tym miałkiem cukrze gniecie się na
lemoszkę róża, potem do syropu się wrzuca
gotuje się do gęstości syropu a zaprawia się
kwasem cytrynowym. lub cytryną na wy-
danie na stół na talerzyki. #19. Róża do pre-

#18.

#19

x aribę zniż-
ryć dwo
smalen kto-
rego powinno
być dość dużo

Składaniem tortów. Tort się w walkatowe z cukrem
i ta massa do słojów się składa. Tort fonewski litewski
#71 5 ciwieres mąki rozrobić z kwaterką śmie- #71
tanki. 3 jaja. 4 żółtka. 3 łyżki drożdży dobrzyć
zmieszać dobrze. Jak rzędzie, rozwałkować
ciasto - masła niestonego 3 ciwieres fun: położyć
na niem złożyć go jak kopertę i wałkować
uważnie aby się masło nie przebiło: tak ko-
pertować 3 razy. ostatnia raza rozwałkować
ciasto na palec grubo: wycinać z krajki ciasta
natożyć konfiturami jeden - natożyć drugiem: zrobić
z reszty ciasta rozb: i krajki. Jak podrośnie
tort, posmarować jajkiem, posypać cukrem i
postawić do gorącego pieca. Po upieczeniu natożyć
krajkę konfiturami i oblukować przezroczysto.
#72. Różany do fun: 1 tortego cukru dać 1 ½ #72
szklanki wody i zgotować syrop: 7. 1 drobniutkich
migdałów, dodać, kilka razy zagotować mieszając
odstawić i przechować się czy się ścina i zgęstnieje
wtedy z łyżką różą smażoną dodać, różowie
ultkiemesene

soku wytrzymanego

3 kropel olejku różanego: wylożyć tortownicę x oblatkiem, wonnie tam masse: co różanej wody macać róż, rozwonać masse. Kiedy alu-

#73 kować. #73. Makowy. Spaorzyć i wygarnąć mak: 38 dekow maku tłuc bardzo długo, w makutrze z f: miałk: cukru; utłuc cwarć funta migdałow słodkich czystych, trochę gorzkich i tłuc daley dodając po jednemu 10 jaj i 6 żółtek dodać rozpuchu i tłuc jeszcze 3 kwadranty potém drugie tyle się przybędzie: wlać w wymaślaną formę: do pieca dość gorącego i ulukrować potem

#74. #74. Pomarańczowy ½ funt miałkiego cukru gotować w tarce z sokiem z 2ch pomarańcz aż się ciągnąć będzie, wlewa się na ½ funt: miałkich migdałow: dodaje się 10 żółtek i miesza się tak długo aż zgęstnieje: dodać skórki z 2ch pomarańcz na cukrze otarty i utłonym potem: 1 łut mąki, pianę z 5ciu białek: do wymaślanej formy wlewa się i powoli się wypiecka


94
Stafzewsky


Ad. Hummel del.

Napitki rozmaite zimne i gorace

#1 Wódka niby to staroka f: Przep: Kleoz: f: Na sztof, zwyczajnej oczyszczonej wódki: garść łupin z orzechów laskowych; 4 rożki; kawałek cynamonu kawałeczek wanilli: zatkać sztof nie bardzo szczelnie; postawić na parę dni w miejscu ciepłem lub na słońcu: jeśli ma być słodkawa dodać jeszcze parę fig: za tydzień czas gotowa.

2 #. Czekolada f: Kochanej Pani Prof: Cz: f: Gaszcz mleka zagotować, utrzeć f. 1 czekolady. 6 żółtek utrzeć z cukrem na kopel-popel; dać tę czekoladę; dodać 3 całe jaja i trzeć do białości: trochę surowego mleka rozprowadzić ten kopel: i jak ten gaszcz mleka przestanie się gotować, wlać wszystko do mleka tego postawić na ogniu; pilnować żeby się brąu Boże nie zagotowało i bić mantewką bez przestanku piane wygwotować.

+do kopel popel x

#3. Wodzianka Malinowa f: Przep: Mamy: f: Malin f. 10 cukru miałkiego f: 8 wody kwart 12: wybrać

+przegotowanej zimnej+

dary butel aby to w robie pomieścił; wsypać do su=
chego wszystko to, dodać półtory butelki dobrego
~~rumu~~ rumu pół butelki różanej wody jeżeli jest i posta=
wić w lochu na dni 10: potem cedzić, przez worek
sukienny; serwetę; i wymieść na dobę do lochu aby
się ustało – zlewać do małych butelek; dobrze
korkować, drutem obwiązać, smołą oblać i w lo=
dzie postawić. Do użycia: trzeba w lodzie przy=
nieść w lodzie odkorkowywać bo wylecz.

+ niepotrzebne zlewać +

#4 Cidre z jabłek. Bierzkę czystą, suchą, wy=
kadzić cukrem i gałką muszkatołową. Jabłka
winne, suche wybierać: obierać, krajać w kawał=
ki: tłuc w czystych stępach; wybierać w worki
płócienne a z wierzchu sukienne: w prasie do
worku wybijać: całą bierzkę jednego dnia
trzeba nalać tym płynem: soku trzeba dro=
bić; bo jak bierzka wyniesie się do lochu na 2
lub 3 dnie, żeby tam robił sok jak piwo; to tre=
ba dolać bierzkę – zaszpuntować zalać smołą
i postawić w lochu aż do Marca – przygotować
czyste i suche butelki

#4.

nasypać do każdej 6 łutów miałkiego cukru i ściągać ostrożnie żeby nie zbłocić; butelki nie pełne nalać, starannie zakorkować i postawiać w piaseku — Mut od prasy wpakować w beczkę, do połowy dolać wody, jabłecznik doskonały.

#5 Trunek figowy Drzędzibio. 2 garnce wrzątku 4 cytryny w talarkach; funt 1 cukru mocno ostrzętego o cytrynę, kilka kawałków cinbiru, zagotować, poceedzić: gdy letnią będzie dać filiżankę drożdży: a jak zapetnie wyrzemnięte poceedzić raz jeszcze, zbutelkować, zakorkować mocno; osmolić i w lód albo w ziemnią piwnicę

#6. Wódka doskonała. 2 kwart dobrego spirytusu: 1. cytryna, pestki wyjmować a natomiast 5 goździczków natkać, niech stoi 4. tygodnie; rozwódź do smaku gęstym syropem, przefiltrować i w butelkę —

×rozkrajana×

#7. Likier Maryłki Emalinowych pomarańcz 6 cytryn: każdą nakłuć 3ma goździkami: laski wanilli, cynamonu, pokrzyć spirytusem oczyszczonym —

jeśli najlepszem: zawiązać słój pęcherzem, postawić
w temperaturze pokojowej na dni 30: potem po=
masaniec rozbijać, wycisnąć przez sowcie soki
do spirytusu-cytryny wymnieć. Z 6 cin funt: całe
zrobić gęsty syrop i rozprowadzić do smaku ostroż=
nie, chłodnym, po trosze - przez bibułę filtro=
wać do butelek. Zakorkować i dopiero pić we
3 miesiące na wesele Małgośki. № 8. № 8.

Zrazki według przepisu Pana Szetkiewicza. Uwaga
Przygotowaną ostudzoną wodę, wrzucić rajko
całe surowe: sypać garścianą sól mieszając
półki jajko niewypłynie: dodać jeszcze soli
garść, do smaku kolendry, liści bobkowych
pare ziarnek czosnku i zalać zegarkę
pilnując żeby woda góra była; przyda=
się denkiem i kamieniem, postawić
na 3 tygodnie w pokoju /: wołowina na 6
dni :/ wyjmywać gdy trzeba i krajać mięso № 9
zostawiając dalej w occie. № 9. Maliny przepis
Panny Lili Dzieduszyckiej. Półtora wagi

Oszczędzenie papierów dla zachowania od robactwa

cukru względnie do malin. Trochę wody na-
lać na dno, cukru miałkiego nasypać i poro-
układać do góry otworami maliny, jedna obok
drugiej: na warstwę tak ułożonych malin
warstwa cukru i znów drugą warstwę
malin i cukru: postawić na zimnie
maliny na dobę lub więcej: potem na po-
wolnym ogniu smażyć do rozstania zupe-
nego cukru: wtedy na szybkim ogniu zago-
tować parę razy odstawić, bibułką szumy
zebrać w słoiki z torfą, gdy wyzimnieją nay
lepiej na drugi dzień zawiązać woskowym
papierem. #10. Mustarda Pana Witkiewi-
cza: mówi że Pana Sztetkiewicza: 4. Tyrki
gorczycy Sarepskiej; albo Colman'sa. 2 Tyrki
cukru, trochę soli; trzeć dolewając zimnego
octu tyle, żeby średniej gęstości kaszkę uformo-
wało i zakrywszy w ciepłem miejscu na noc
postawić. Nazajutrz układać w słoiki. Mówi
pan Witkiewicz że dostrono ta. #11. Barszcz
Pana Witkiewicza. Strelecki

+ więcej nie można

#10 angielskiej (moskiewskiej)

#11.

Odgotować całe niobierane buraki słodkie.
kapustę odgotować pokrajawszy z bitą głowką
na 8: części. Nagotować kwasu barakowego
Odcedzić roby rosół w którym wędrowka się
odgotowała; skłarować go postawić na ogniu zmieszać do smaku z cukrem
wrzucić tę wędrowkę pokrajaną w kostki
kapustę, buraki obrane i pokrajane za-
gotować wszystko razem tedzuthro i basta. Bar-
dzo dziękuję. Affapark 29/IX 96 r. #12 #12 Bita legomina
Bita legomina sympatycznej Pani Nowoscielskiej
4 białka ½ f cukru, soku z cytryny i smaku
podług upodobania: t. j. wanilii, czy czekolady
lub z łyżek czerwonych ber z groszu kwaśnego
Bije się piane do zupełnego zgęstnienia
ubiera się ciasteczkami... basta #13 #13
Ciasto francuskie z kilaneli mąki Ciasto francuskie
2. oddziela się połowę jej, dodaje
się 1 jajo, ciepła woda, żeby ciasto
było strudlowe i wybija się. Ile to
ciasto, i pozostała mąka zaważy, tyle

136

№ 14

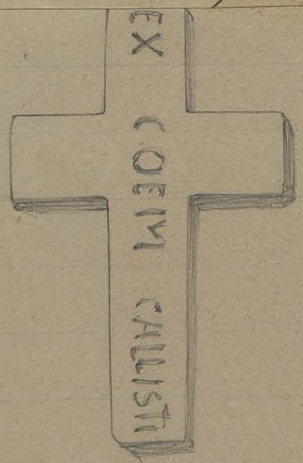
Krem z soku

№ 15

Sok bez cukru lub nawet soku wyciśnięty z cytryny lub pomarańczy – można trochę wody dolać ale żeby był esencjonalny – tego 3 szklanki – zlać w rądel, cukru do smaku i skórki czystej posiekanej z pomarańczy 1 i 3 listki żelatyny a gdy się już ustrzyknie, razem gotować będzie, wsypać kaszki pszennej 3 czubate łyżki i mieszając gotować pokiśledona zupełnie nie rozkles. Gdy przestygnie na misce ubijać trzepaczką aż zrobieni się na pianę. Skoro zacznie zastygać dać piane z 4ch białek, wymieszać zlać i zostawić: na 2 godzin gotowa. Ubrać konfiturami lub biszkoptami

№ 14 Funt migdałów, f. cukru, 3. lub 4 białka utrzeć na masę. – macrając w wodzie tyrzeczką którą na blachę się nakłada. –

S. Popowska



Z katakumb Sgo Callixta
4 lutego 1897 r. Dolska 30
Kraków
Ant. Modzejewski

wziąść masła niestopionego, twardego i w zimnem miejscu robić. Rozciągnąć ciasto, kroić masło na cieniutkie pła-

stołki, obtalać pozostałą mąkę i układać
na cieście wszystko. Włożyć w kształt ziaski
i 3 razy rozwałkować za czwartym razem
zabrać ciasta. Ciasto trochę jak na
palce i w piec zimniejszy jak na bułki
ale dość gorący. Przepis Pani Wowosielskiej kochanej
#13 nosi kucharki z Pensjonu Ciasto francuzkie
½ kwarty mąki ½ f. masła. Dwie części mąki
rozmieszać z masłem: reszte mąki rozmieszać ze
śmietanką i 3 żółtkami: złączyć z tem
masłem na zimnie; w ciasto włożyć, 3 razy
przełożyć wałkując i wycinać placuszki
i w piec. #15. Lukier Pani Bu: Cukier ucierać
z cytryną i dodawać przy końcu trochę wina dobrego
#16. Przefasowane owoce surowe. Tonce z cu-
krem podwójna lub potrójna proporcja cukru
póty póki gęsty błyszczący lukier nie stanie
w słój opieczętuje, lub woskowym papierem; na
rok; więcej stoi. #17 Legomina wyborna Na dobrym
rosole dusić ryż: gdy zmiękne dodać cukru

masła

#17 Legomina wyborna

wykrajać

#15 Lukier biały

#16 Lukier czerwony

#13 Ciasto francuzkie

Krem do francuzkiego ciasta tejże kwa-
tkę dobrej śmietanki na gotować 3 żół-
tek ubić z cukrem tyrzeszkę mąki i wanilii i na
wrzącą śmie-
tankę pomału zalewać, mie-
szając, póki nie zgęstnieje
i z ciasta wykra-
wać takie kręgle
podłużne, kwa-
tersznem u góry
okolic a nakręcać
wieszki osobno
jak Tarantki wy-
cinać po upiecze-
niu kremem na-
[illegible]

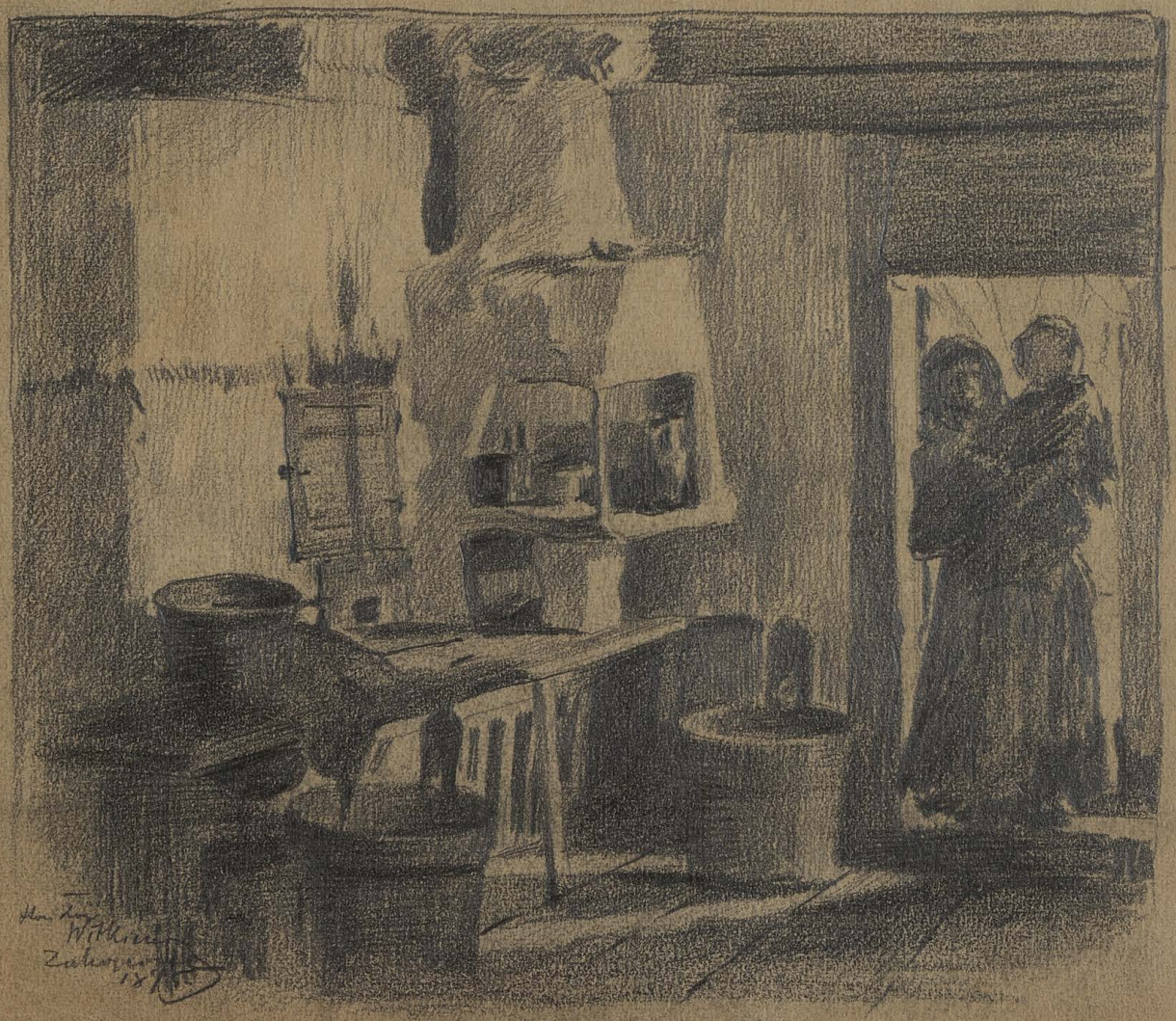
№ 17 soku z pomarańczy – z cytryny wymieszać wyrzucić na półmisek – mieć gotową piankę z białek i cukru i zapiec. Pyszności!

№ 18. Krem żółty. 10 żółtków trzeć do białości z filiżanką cukru. Z jednej cytryny obetrzeć skórkę dla zapachu. Z 3 cytryn sok przecedzić aby nie było pestek. Z 10 białków zbić mocną pianę. W szklance wody gorącej rozpuścić 10 lub 12 białków żelatyny. Naprzód do żółtków wlać sok potem żelatynę wymieszać szybko, potem dodać pianę i znów lekko wymieszać, dopiero dać na lód w formie.

№ 19 Pierogi z mięsem Pani Rawskiej junior. Kaszmarkę z mąki i masła rozprowadzić tęgiem smakiem grzybowym: śmietany sporo i z żółtki

№ 18 Z mięsa Dobre kiszonki, mortka, sodac, dwie cytryny, odgotować trochę w wodzie, dodać kapary, kiszonki, mażenki, ubadać w rzeszotce, przepłukać, kapary posiekać, grzybkami w kaszce kładziemy i podlewamy grzybkami z kaszką i śmietaną, a że wszystko wlać – na kiszonkach do góry i z rędzkiem zapiekać.

№ 19


Wilhelm
Zahorski

Przepisy potrzebne w gospodarstwie

+ Słodkie № I Brzyndza doskonała. Na co pół mleko z kwaśną śmietaną postawić w pokoju i mieszać codzień póki nie skwaśnieje. Jak się dobrze ustoi odegrać mocno i wgnieść na lód. Jak zastygnie, odedrzeć przetrzeć z solą i kminem w worczek i pod gniot: wgnieść na tydzień do spiżarni. Potem wyjąć przetrzeć do smaku, złożyć ciasno b: w garnek porcelanowy i niech kitkuie.

№ 2. Pekafleisz (: Przep. P: Chałubińskiej:)

+ Tutów 16 x Na 15 f: mięsa wołow: bierze się tutów 16 soli 2 łuty saletry pieprzu ang: kolendry i cukru miałki 2 łyżeczek. Natrzeć mięso solą i saletrą resztę ingredijencyj przetłuc i posypać: zostawić w pokoju póki soku nie puści. Później włożyć w kamienne lub dębowe naczynie, przycisnąć na denku kamieniem i często mięso przewracać. Po 2 lub 3 tygodniach dobry.

№ 3. Brzyndza dla P: Wincentowej z Bobrytka żabie jagnie tego dnia co się narodzi, pilnować żeby w poro

dobrze się obersało, wyjąć żołądek napełnić solą tłu=
czoną i wysuszyć na piecu. Gdy potrzeba robić bogu=
dę, wziąść łyżeczkę tej soli, rozpuścić ją w kwaśnej
serwatki: i wlać ją do 8=mu garncy świeżo wygo=
towanego mleka owczego, rozmieszać, postawić w
ciepłe na godzin 6. Gdy się zsiądzie dobrze mleko
wycedzić na woreczki: pod prasę, lekko wycisnąć
i wystać ser ten na obrozy cienko, postawić na
stołcu często bardzo mieszać, pozolić, jak się
podoba dodać kminku i złożyć w suchą farbę.

+ dobrzeby ciepłe +

#4. Marynowanie owoców do pieczystego. #4

Garnicę dobrego octu: garnicę wody: butelkę czer=
wonego wina: 2 funt: cukru: szczyptę dobrą, goździ=
ków, tyleż pieprzu angielskiego i 2 razy tyle cyna=
monu. Owoce układać przeszpywać nietłuczonemi
korzeniami i zalać tym octem.

+ zmieszać razem +

Sposób robienia octu czterech złodziei, służący od #2
wszelkiej zarazy i powietrza Na stronicy 164.

Musztarda starosiwiecka /: Szymańskiej: proszkowanej: /

#5. Korzycy mieszanej, suchej utłuczonej #5

poszianej funt I

zalać kipiącem nie mocnym octem żeby było
tak gęsta jak ciasto na butki i niech spokoj-
nie stoi 2. lub 3 dnie: potem ulepić z niej pła-
szki, które parę dni niech siedzą, póki
nie zaczerstwieją, potem pokrajać je i po
wyjęciu chleba ususzyć w piecu na czystem
dechu; jak wysechną utłuc miałko i przesiać
potem zalać tyleż octem, gorącym, przygo-
towanym w fajansowym naczyniu z pieprzem
porzętym, angielskiem i pieprzycą: chlebem
zalepić póki nieostygnie: wtedy rozmieszać na
dość gęsta musztardę: a octu bardzo mocnego
nieprzygotowanego wziąść i rozprowadzić do
właściwej gęstości: dodawszy, filiżankę cukru
miałkiego, łyżkę soku z cytryn; łyżkę soku
z estragonu, lub suchego estragonu, proszku
szampionów, łyżkę sardeli dobrze ususzonych
i przez sito przetartych, lub łyżkę śledzia Ho-
lenderskiego: wszystko łopatką drewnianą wymie-
szać, włożyć w słoj, obwiązać papierem napuszczony

tłustością –

Gnocchi di patate

S'alessano delle patate, si mondano, si frangono bene bene quando sono pronte s'unisce a queste della farina bianca di prima qualità, tanta quanto basta per fare una pasta compatta. (volendo fare i gnocchi più buoni s'aggiunge qualche uovo) Nella pasta si deve mettere del sale poi deve essere bene lavorata, poi se ne prende un po' per volta si fanno dei rotoli lunghi e si tagliano a pezzetti poi si fanno a palline grosse come noci. Le palline si

farne infarinandole. I veneziani: (persone di molto buon gusto e molto simpatiche) usano trascinare sul rovescio del grattacacio queste palline, in modo che resta tutta l'impronta dei buchi.
Quando è fatto questo lavoro che si può fare qualche ora prima di mangiare, si prepara una pentola con acqua bollente, si getta un poco per volta i gnocchi, quando vengono a gala si levano dall'acqua con cucchiajo bucato indi si passano su un'altra scolatrice, tenendola co-

perta affinchè non si raffreddino
i gnocchi perchè si uccidano
gli altri.
Indi si mettono nel piatto
si condiscono con sugo di man
zo ~~o~~ di vitello o di pomi
doro o semplice burro e
formaggio.
Si possono pure fare con fa
rina bianca impastata con
acqua sale e qualche uova
Oppure riso cotto molto nel
latte uova e farina.

Z 1 r. łuska migdałów
tartych f 1 całych ¼ f czeko-
lady ¼ f. masła deserowego
2 r. całe jaja wanilii rzha-
mi zamieszać wstawić na
oblatels nazapetor 1 r f
czekolady 2 łyżki gorącej
wody rozmieszać dobrze
raz jeden zagotować ciepłem
polukrować —

Bielenie pokoju /: Przep. Katarzyny Korzeniowskiej :/ № 6.

Roztorzeć glinę pałankiej, na kamieniu malaskiem; w ciepłej wodzie rozprowadzić tyle ile trzeba na pokój: dodać do niej ½ fun: rozpuszczonego pocedzonego karaku stolarskiego: ½ fun: białego roztopionego wosku — Niezmierzonego rozgotowanego mydła 3. fun. — mleka słodkiego garnie 1: kawałami bielić i wilgotny jeszcze wycierać do sucha suknem lub flanelą — chcąc żeby było bardzo lustrowane pobielić 2: razy

/: Przep: przepisany i przyzwoity przez Ladosiła :/

Ocet w 6 tygodni Słodu jęczmiennego 4: garcy № 7

tyleż czystej pszenicy zemleć razem grubo i wysypać w półbecek taki jak na miód z jednem dnem: zagotować /: napisano zagrzać :/ wody gar: 5 i letnią zalać to: drewnianą kopystką wymieszać doskonale i nakryć niech tak stoi przez godzin 2. potem w ten półbecek wlać wrzącej wody gar: 10, wymieszać nakryć, na godzin 3. — potem cedzić na rzadkie

sito

rekami gazrer wydarzać i odrzucać; porzu-
dziwszy wszystko do czystej bali; półbeczek
wypłukać, wydarzyć z miękisza bochenek
zarowego żytniego chleba: i z kości poto-
mawszy na kawałki wsunąć do półbeczka
nalać tować tę robotą z bali; dodać kwas-
ty I dobrych drożdży i wszystko zawiązać
płótnem, na to płótno wysłać grubo sia-
na, obwiązać z wierzchu drugiem płótnem
i tak niech stoi w ciepłe 6 tygodni, żeby
nikt nie dotknął się o będzie ocet mocny
bardzo; który trzeba rzedzić do barytka
10cio garncowego nie dopuściwszy z dni do 6-
tygodni. W lecie można półbeczek na
strychu postawić

Mierzyrnie wszystko to robić po-
winien =

8 Ocet wyborny widziałam robiony w Ma-
danie przez Babkę Michałowską. Co-
po herbacie, nalewała z samowara wody do
czajnika i zlewała rano do butelek stojącego
osobno bezpiecznie w świetle. Pyszny ocet

+ tę herbatę +

powstawał w tej butli: ściągał się; i na to gnoi-
do, znów się herbata codzień zalewała. Tylko mówi-
ła mi że nigdy po zachodzie słońca niemożna
dotykać się do octu i żeby żadna kobieta, nie
porusyła nawet butli

Sposób Pani p. Skrzetuszewiczowej Prezes.p. 3cie #9.

Cześć kładzesz wziąść świeżo udojonego mleka
tyleż doskonałej śmietany, kopystka wgnieszać
i wstawić na 12cie godzin po chlebie do pieca
Potem wycisnąć ser w woreczkie; umocnge
serowetę, posolić ją owinąć ser i pod prasę.

× Potem na 48 godzin na lód × Pamiętać że dając do pieca zawiązać kładzesz mokrą ścierczką ×

#10. Suwar Cioci Ivani. 2 kwarty sadzy au-
gielskiej zmieszać żeby grudek niebyło z
półtora dobrej łyżki oliwy: łyżkę miodu u-
prażonego jak na kaomel i zmieszanego z pół-
tora kwarta ciepłego piwa - po trzeszku, zmie-
szać wszystko razem i zlać w butelki.

× Grzotka pe-
cina bez
mieszka ×

#11. Surowe poziomki przetrzeć przez sito, do bu-
telki wpakować; zakorkować, zrobić mastyx z świeżego sera
i niegaszonego wapna: jak się zrobi, smarować niem bute-
lki gtówki i do lochu w piasek. Trzymać do
lodu i t.p.

#10.

#11 p. Kamerowe z po-
ziomki.

#11 #11 Masło żeby nie gorzkiło Prosto wyjąw-
szy z maślnicy osolić przed płukaniem: po-
tem płukać do czystej wody i znów dobrze o-
#12 solić. – #12. Śledzie marynowane po po-
landzku lub hamburgsku. Wymorzyć dobre
holenderskie śledzie przez 24. god: oczyścić, ścią-
gnąć skórkę, wyjąć kość grzbietową, odciąć ogon
i główkę: posmarować francuską musztardą
zwinąć każdą połowę w trąbkę: układać w
× Wybrana porekąska × stój kamienny i zalać oliwą×, przekładając
skąpo liściem bobkowem i pieprzem zaś
przetłuczonym. Podając, ułożyć trąbki, pod-
#13. lać tą samą oliwą, skropić octem. – #13.
Śledzie inaczej Namorzyć przez noc, mleczko
usiekać przefasować, ułożyć z oliwą
octu przegotować z korzeniami, rozprowadzić
tem mleczkiem – śledzie układając prze-
kładać cytryną w talerzach i zalać octem.
#14. Mizerija× z ogórków na zimę / Stefanicka/
× Robi się przy końcu pory ogórków ×
Najczęściej pokrajana mizerija można o-

lie, na sita przybrze i dobe niech stoją, pare
sypywać całym pieprzem poorzym i angielskim
rabbrami crozulku, zalać niemnym dorbrowolym
poregotowanym octem z koreniami, zalać o-
liwa starannie obwiązać. — #15. Buraki
się kwasza: obieraja, płuką czysto i vale-
waja się wygotalą kaprzicrną wodą co. beurt-
ce: albo w kuchni postawić gdzie prędzej się
ukisza: albo od razu w piwnicy: jak zapieczą się dobre
to już ukwaszone, jeśli kwas już czerwony,
a buraka spróbować czy jednakowo miękki
jest we środku jak z wierzchu: to dopiero
gotów: krajkiem porybrze i co sobota go
zmywać. #16 Na wiosnę zaś parzyć baszrer-
Grys żytni zamieszać gęsto z wodą. kagoło-
wać wodę i kiśiaczne rozprowadzić na nad-
ko ten grys: nakryć niech ochłodzie trochę
do letniego wonucić kwaśnego ciasta roz-
kłócić dobre i niech pośnosi się — jak
grys pojdzie na dno to i gotów — gdy wszy=

x liściem bobkowym x

x w szklanym stojącym x

#15 x Czerwone same albo na co pół z białemi x

#16 x Wrzące nad ponad u Piekarza kwasu, gaszę n. p. Grys rozmieszać ciepłą wodą na gęsto. Rozmieszać z tym kwasem niech kwasnieje n. p. dobę i dopiero kwas robić x

× Jak pierwszy raz zapaczać to postawić w ciepłe a jak się ukwasi to na zimno wynieść.

drie kwas. to zalać gorą wodą zimną wymieszać do dna to zaraz skwaśnieje: tak 2 razy kilka zalewać — a jak 3 razy się podleje to 4tą razy kipiącą wodą rozpowadzić: bardzo często utrzymywać, obwiązać.

№ 17.

№ 17 Solenie ogórków Wereszczackie.

Przygotować niecichnące, smołą poralewane baczki, wymierzyć ropą baczki i na blasze postawić z wieczora wybrać ogórki w ogrodzie, liści wiśniowych dość crosnika, trochę porzeczkowych liści, orzecho-włoskowych tyż, astrachana, oskrobanej marchwi, selerów, chrzanu, winogradowych liści a najwięcej kopru i liści dębowych. Płukać płukać wszystko i przekładać tem ogórki. Gdy pełne będzie, zadnić go i zanieść do kuchni, gdzie gotującą się mocno, bardzo słoną ropą, czerpakiem przez lejkę lać w baczki zatkać otwór mocno i zakopać w lodzie.

+ mocno słoną × + ropę ×

+ Gdy już pełne ×

№ 18. Solenie ogórków Ciotki Eleonory: w kapustnicach

Środkiem najważniejszym w solenie: dla

kwatości i apetyczności jest Ogórków bajecznie
czystość wszystkich naczyń. Najpierw chcieby
wigilijo dnia solenia zagotować sól w wodzie jak
ostygnie rozprowadzić zimną wodą do smaku
ale bardzo słonego: uważać żeby osad na spodzie
został: wybrawszy ogórki zmyć je 3 razy: ponad=
cinać kończyki i na radnach czystych lub obrusach
rozstać na słońcu. Gdy przywiedra, utrzyć
na dno opłukanych kilka listków wiśniowych
winogradowych porzeczkowych i liści dębowy
kawałek pieprzy lub trzy ziarka goreczy: spłu=
kać dobrze pocięta cebule i czosnkiem. Prze=
tem bangterko wypłukać wodką: i sypać poto=
we bangtka ogórków przesypując je cebulą i
czosnkiem – w połowie dać znów trochę liścia
jak na początku – znów ogórki i czosnkiem
i cebula aż do góry – znów liście radnie – sopą
zalać i zakopać w lód a jak zaczną się mroczy
do lochu wynieść. — Najważniejsza, uważać
by bryatka nie były ciekniące: smołą je
zalewać gdzie
zieber pieczeństwo grozi.

№ 19. Konserwy Cioci Kamilli № 19: Nalać ogórków
wódką i po chlebie w piec. /: Wiadomości
tego:/ może naraz jeszcze porzegnać je i octem
№ 20 zalać jak zwykle. № 20 Konserwy Pani
Zofji Zilsiny: Młodziutkie ogórczki położyć
na posiekiwadło grube posypać mocno solą
kuchenną i trzeć je tedy w dwie osób
aż puszczą wodę: wrzucić wtedy do drewnianego
naczynia i zalać mocnym kipiącym octem
niech tak dni 9 stoi: wyjąć wtenczas w
tym occie, na przetaki wsypać i niech tak
12 godzin stoi: składać do słoi i zalać zimnym
wybornym przygotowanym octem z liśćmi bob-
kowemi, pieprzem angielskim, papryką, czosn-
ku dość, cebulki drobnej całej — Jeśli kto chce
można, zalewając kipiącem octem: dodać, mło-
dziutkie kawałki, marchwki, kalafiorki, fa-
№ 21. solki, nasienie nasturcji — № 21. Serek Korni-
ski Hochorowiczowej: Odegrać 6 kładzzek
mleka: zsiadłe na taole i wrzucić do 3ch
kwart kipiącego mleka słodkiego

zagotowac dobrze; wsunie w worek, odcisnac sco-
wathe jak najsilniej, wsunie sco do makatry
i trzie bardzo prędko, macając makolon w gorącą
scowathe: osolic do smaku, kwarte śmietanki
dobre pół kwarty topionego masła i trzie półki
nie wbiere w siebie tego wszystkiego: potem
wathować, w scowete, pod prasse. Jak zastygnie
zapetnie wyjąc w tedy. — Można śmietanke wlać
do wrzącego mleka. — <u>№ 22. Sco litewski</u> № 22
<u>Zaskiewiczowej</u> Na stupie osadzić wagę niby:
z klothami z każdy strony. Te klathi jakoby:
albo komórki: z przerzoczą tem dwem plecione
są z łozy: mają drzwiczki. Odcisnąć sco dostatecznie
dodać kmiatki lub czosnaczki i suszyć na słońcu
na tej wadze: po zachodzie słońca wnosić do izby
wyjąwszy z klatek. Idy wszelkie potrzebę
na 12 godzin po chlebie do pieca — Do czystki
kuchennego cisnąc na tacke: a jak do stołu
podawać to oczyściwszy go. zalać zagotowanem
zimnem mlekiem — jak wbiere go: dodać, schłodzonego
zimnego masła.

Kosztowalej № 23. O wędlinach. Ukarmienie wieprza po-
trzebuje 8: korcy zboża. — Słonine trzeba
ciepła składać — kiełbasy do późnego
wiosny robić: skrapiając bulyonem wygotowa-
nym z cebuli i obrzynkami wieprzowych: placki
upiec po 2 jajach: utłuc go porządnie zalać
nie gorącą słoniną i dodać do mięsa wraz z
czosnkiem i korzeniami. — Do kaszowe zaś
robiąc, trzeba więcej korzenie, mniej tłuszczu
nie kroić, odpić i w porządnem miejscu
powiesić: w Marcu na światło powiesić i
kwietniu na 3 dnie do wędzarni i znów
na przyniesienie powiesić: tak samo ze sło-
niną postępywać, głowa poledwica tylko
na światło wywieszając trzeba obszyć w płó-
no stare, wtożyć między deszczułki i wocno
sznurkiem obwiązać: wyjaśnszy słoninę.

№ 24. № 24 Marynowanie śrzynki. Przepis Teresy
Piotrowskiej z Rozałowki. Proporcija na
40 f: śrzynki. Soli 2 funt: saletry ½ fun: jałowcu

Świnka

rozmarynu 3 garście szałwii cytrynowej dobrą
Tymbe, kolendry ½ kwarty garść bobkowego liścia
Czosnku trochę ucieraé. Kiszonek kilkanaście
pieprzów obydwoch grubo pogniecionych;
goździków kilka — Ciepłe szynki potrzeć
saletrą dobrze saletra wszędzie: sól zmieszać
z temi korzeniami i posolić saletrą także dobrze
i tak zostawić ją w spokoju 2 dni; potem
pogcisnąć kamieniem po cebrze czystym
i regularnie przewracać 2 razy dziennie przez
tygodni 4: oblewać zawsze tym solkiem co
z siebie puści — #25 Do Musztardy. 25
do smaku dodawać rozpuszczonego suchego bulijonu
i wyciśniętego chrzanu. #26 O praniu 26 #
Pierze się maczaje w żółtkach rozbitemi z ciepłą
wodą. Szczotką się pierze: później, zmywa się
szczotką zimną wodą i dobrze wilgotne
maglуje. #27. Uwaga Biorąc się do 27 #
krochmalenia bielizny, wyszorować trzeba
dobrze balję z mydła: bo inaczej bielizna
będzie sina —

№ 28 № 28. Robota krochmalu przemiennego

Przepis Stryjcatki Michałowej w Kapustyńcach
R. 1856. = Najlepiej robić krochmal w Maju lub
kwietniu z osiesty przenicy. Podstawą
dobrego krochmalu jest czystość. Przygo=
tować naczynia drewniane nieciekące
Zmyć Czysto bardzo przenicę, nasypać w taki
niski półkadłubek z ½ korca u. p: nalać
na nią przez przecieradło stawnej wody żeby tyle
było ij nad przenicą ile jest przenicy.
przenicy resztę w drugie naczynia, tak samo
wodą zalać: narajutro rzeszotami wy=
mięszać przenicę i do innych czystych
naczyń ją sypać tak samo wodą zalać i
tak przez dni 9: codzień wodę zmieniać
Gdy zmiękknie zapętnie przenicę,
deptać ją nogami w cebrach: na korzec
przenicy bierze się 8: robotnic. Na
takiej drzewce potrzeć walce, na walcach
sito, na sicie rzeszoto i w to rzeszoto zlewać

ściptana pierzyc: przecedziwszy, lać na
to ziarnko zimną stawną cedzoną wodę; gdy
woda opłucze dobrze ziarnko, sito, zobaczyć
ieśli jest iéy dosyć w krochmalu, wymieszać
dobrze i na gęste sito przelać go do swobey
czystey nieciekącey dzieżki: nakryć płótnem
i niech spokoynie stoi, póki się woda nie ustoi
zupełnie. natenczas zlać ją ostrożnie i naczdrie
czystey wody: poty zmieniać wodę póki nie
będzie zupełnie czysta. potem na duży de
stołach rozesłać grubey słomy trzebe, na
niey położyć grube prześcieradło, na niem
wytrzyć rozno krochmal, przykryć ów=
giem prześcieradłem i niech w przeświecznem
miejscu a nie na słońcu schnie: parę
razy zmienić prześcieradło aby nie zgniło
Nie bardzo gruba warstwa krochmalu
być powinna; im prędzey i spokoyniey
wysychnie tem bielszy będzie. Jeśli na noc
trzeba go pod ramami wnosić, lub chronić od
deszczu – to z blatami go przenosić

Strona	Przepis	Rejestr	Strona	Przepis	Rejestr	Strona
Str. 84.	Marzenki Pani Baranowej	31	Str. 55	Mazurki białe	39	98
85	= Pani Marcinowskiej	32		Mazur pomarańczowy	40	104
=	= Na bijatyku	34	56	Mazurki czekoladowe	42	=
87	= Krucke	37	43	Marzenki jabłeczne	6	118
88	= z palonych migdał.	39	44	Marzenki jabłeczne	7	119
=	= bez tytułu	40	=	= z miodem	8	=
89	= Karmelowe	41	45	Pan Jeter z kremem	9	123
116	= Królewskie	18	49	= Cioci Frani	21	=
=	= Czekoladowe	19	50	= Pulei	23	125
117	= Cytrynowe	20	—	= Wari	25	49
=	= Grane	21	—	= Mamy	24	62
49	Tort hiszpański	22	54	Marzenki z chleba razowego	35	63
53	= migdałowy	31		Mazur. cytrynowy ukraiński	36	—
49	Fondanty czekolad.	35	=	= pomarańczowy	37	—
61	Pierniki	56	=	= cytrynowy	38	64
52	Biszkopty	29	66	= kapustyniecki	3	—
53	— — — —	32	67	= —	4	107
—	— — czekoladowe	33	=	= =	5	
88	Placek Pani Gromadzkiej	38	68	= —	6	
99	Tort kawowy	27	74	= = Na zimnej wodzie	19	
4	Ciasto węgierskie	3	4	Omlet Hronowej z Michała	1	183
170	Sposób smażenia kapusty przez Kobiecie Kapuściecka	2				

		Ciastka Pierniki Torty			Obwarzanki		19
#39	98	Torcik migdałowy	= 23	44	Obwarzanki ze śmietaną		57
40	104	Masza do przekładania	15	45	Obwarzanecki		—
42	=	Farsz do ciast	16	53	— — Kruche		59
6	117	Kruche ciastka	22	11	— — z czosnkiem		71
7	119	Ciasto podpłatek z sera	26	13	— — wodne		72
8	=	Sam płatek	27	15	— Janowieckie		74
9	123	Pierniki	12	20	— słodkie		78
21	=	Torcik	13	8	— — z tygu		94
23	125	Morenga czekolad:	15	9	— — cukrowane		95
25.5	49	Andruty czekoladowe	35	12	— — słomane		95
24	62	Tort pomadkowy	58	26	Płaszki Cibę		98
35	63	— Prowandzki	59-117 Str:		Strucelki		Numer 23
36	—	Francuski	60-118		Bułki wyborne		24
37	—	Orzechowy	61	—	— na bijatykach		25
38	64	— Chlebowy	62-124		x Jajecznicki		14
3	—	Kartoflany	63	= 46	Obwarzanki słodkie		12
4	107	= Orzechowy	64	107	Tort makaronikowy		68
5		Makowy	65	108	Marcie - tort		69
6		Wiedeński	66	=	Kruchy przekładany		70
19		Biszkoptowy	67	127	Francuski listkowy		71
183		Legomina kruche	41	138	Pierniki z miesem		19

Pani Rawskiej (Senior) Pani Racoskiej w Truskawcu

Rejestr

Nr. 26	Zupa Krynicka	#1	
	Chłodnik	N. 2	
	Krupniczek	= 3	
	Bulijon	4	
27	Barszcz	5	
	Barszcz chłopski	6	
28	Rosół zakładowy	7	
30	Zupa Jakim: Pure	9	
	#14		
36	Ciasteczka Pani Popowskiej		
35	Legomina rimua	#12	
35	Ciasto francuskie	#13	
37	Drugie Ciasto fran:	#13	
137	Sałatka biała	#15	
—	— — czerwony	#16	
—	Legomina. Pyszności		
3	Pasztecik w opłatkach	#1	
—	Pasztecik	#2	
23	Budyń krynicki	#59	
25	Pasztet.	#62	
22	Budyń Hrostajewicki	5	
186	Pasztet z Truskawca	3	

Zupy Jarzyny

Nr 100	Buraczki	#2.	
102	Kartofle [illegible]	11	
34	Pomidory	1	
98	Kartofle po włoskim	25	
34	Kapusta z zagrodą	2	
34	Cwikła Heluni	3	
35	Szczi Zakładowy	29	
=	Pałaszki Japońskie	30	
134.	Barszcz Litewski	11	
	Musztarda P. Witk	10	
133.	Maliny	9	
	Sycylk marynowanie	8	
17	Kapusta parzero	31	
18	Legomina Michniowa:	31	
=	Pomidory	32	
19.	Ananasy	33	
=	Szczi	33	
25	Budyń czek:	#63	
=	Ogalesnikaek	64	
24	Marucki Mani	60	
22	Tatarcz nalesnikki	6	
196	Tort Kawowy Pani Truskawskie	3	

Pani Kowalska Kasiu [illegible] 898 #137
#178 Sałatka ogórkowa
— — Bach zgrzewy
— — 174 Bułki
— — Loreik
— — Dżemiki
— — Sort dzien

— — 137 Legomina
— — — Ciasto francuskie
— — — Legomina Odra
— — — Ulubiony
— — — Bity
— — — Ciasto francuskie z kremem

#137 Legomina
Ciasto francuskie 12
Legomina Odra 13
Ulubiony 14
Bity 15
Ciasto francuskie 19

#139. krem 2015
182 Nugat
183 Sorbet no
186 #1 Krem
175 Ciasto
174 Bezik

Mięsa

15	Fricandeau	#1
	Potrawa z kurcząt	2
	Pieczeń cielęca	3
13	Cielęcina	16
12	Pieczeń wieprzowa	13
12	Pieczeń Margotki	14
12	Kwaśniki	15
13	Baranina	17
13	Kwasy Teodora	18
6	Pieczeń siekana	[illegible]
7	Pieczeń marynowa	5
8	Pieczeń siekana	6
9	Kwasy duszone	7
	Sztuki: mięs: z biszaudem	8
14	Kotlety	21
10	Potrawa z rostbef	10
11	Flaki kuguickie	11
20	Kotlety wieprzowe P. Rogalski	34
20	Ciastka tejże	35
30	Jakimowicka zupa	#8
22	Sucharki Hronostajewickie	#7
170	Alberty — —	#1

Ciasta i roidrowe

46	Placuszki bez drożdży	57
48	Kugielki	58
47	Fizzki	57
55	Bułki	60
2	Kummel Kuchen	66
8	Sucharki	70
18	— —	76
24	— —	80
23	Paluszki	79
16	Rogaliki Horochowackie	71
12	— — —	72
14	Pierożki	73
17	Baba wielkanocna	75
33	— — — czekoladowa	85
35	— — — chlebowa	—
36	— — Pani Baranowej	86
21	Bułki postne	78
26	— — na prędce	81 80
28	Janowickie kołacze	82
1	Baba stawna Pani Sprawnej	179
29	Szmur tegoż	8
188	Kluseczki z groszkiem	#I

Sosy i Przystawki

No		No	No		No
10	Bizamel	10	90	Pieróg do rosołu	1
11	Sos z głogu	12	100	Ciasto biskupst. do rosołu	5
13	Sos pomidorowy	19	=	Ciasto do rosołu	6
14	Sos do kurcząt	20	101	Gałki do zup	7
14	Sos do śledzi	22	=	Paszteciki na przedce	8
15	Sałata P. Hen. Sin.	24	=	Naleśniki do zup	9
—	Strudel mięsny z jajcami	25	102	Ryż do zup	10
—	Kotlety z jaj	26	104	Farsz do pasztecików	17
16	Dobosz andratowy	26	105	Kluski francuskie	18
—	Lukier czekoladowy	27	15	Galaretka hygjeniczna	23
—	Marmelada morelo:	28	93	Paszteciki	5
17	Pieróżki postne	29	103	Farsz do pasztecików	13
18	Kotleciki cielęce	30	104	Ciasto do tego farszu	14
21	Pieróżki drożdżowe	54	39	Ciastka helgolandzkie	91
21	Farsz do naleśników	55	40	= Owocowe	92
21	Paszteciki John Bull	56	=	= Piaskowe	93
21	Farsz tejże	57	=	= Angielskie	94
23	Legomina na zimno Pani Roguskiej	58	=	= Krucke	95
30	Kluski kocarane	10	=	= Czekoladowe	96
32	Krary Jakim:	11	89	= Wiedeńskie	97
	188 #2. Ciastka z jabłkami drożdżowe		65	Ciastka Geni	64
			188	Pieróżki Jadwisi	3

1887 Placek serowy #6
1887 Tort kasztanowy #5
1890 Tort piaskowy #7
1897 Pasje #2
1897 Cafus Pierniki #6
Jours 1896 Krem z sodą #15
1897 Ser ze śliwek #4
Krem orzechowy #2
1006 Krem z sodą #15
Kremowe ciasto #30
+ Słodkie x
41 Ciastka na deserowe #97
109 Stąd. Pelnego #98
108 Kogel Dobos #10
Kremowy Dobos
+ Długotrwałe
#2 Ciastka z jabłkami dosłodzone
L. Kiel

58 Legominy słodkie — Legominy nie słodkie 161

9	Legomina # 49		# 14	Legomina z waleśnikiem	# 96
75	Legomina 16		= 17	~~Kaszka zapiekana~~	= 48
45	Legomina z mąki kartofli # 10		95	Mielszpeis włoski	# 91
46	Legomina biskupstowa = 13		100	Babka z kartofli	I
47	— Mleczko = 14		82	Kaszka z grzybami	29
=	Legomina ryżowa 15		91	Maccaroni	2
=	Legominka 16		—	Polewka	3
48	Legomina z mąki 18		92	Risotto	4
=	ze śmietaną 19		92	Waleśniki Lili	5
42	Legomina ze śliwek I		93	Knedle	6
—	z powidł 2		94	Kartofel klöse	7
83	Makaroni słodki P. Bur 29		96	Ser do pierogów	18
95	Legomina koczana 10		97	Kluski koczane	19
125	Waleśniki 16		=	Kluski parowe zapiekane	21
48	Kaszka zapiekana 17		103	Kasza perłowa z grzybami	12
=	Legomina z mąki 18		165	Pampuszki	19
=	Bonga także 19		166	Pyzy	20
58	Legomina 49		—	Pampuszki	21
61	Jabłka po indyjsku 57		98	Polentina	27
56	Placki ze śliwkami lub wiśn 43		96	Ser do kluseczki	17
169	Haluszki —		190	Legomina Jadwigi K	3
173	Legomina Pani Zaluski 34		190	Marmelada tejże z węgierek	4

162

Słodkie			Legoniny	Słone			Słodkie
Strom:	58.	Chourt	— 51	96	Kaszka P. Chalub:		13
	59	Ciasto na przekładańca	52	=	Łazanki ze śmiet		15
	=	Ciastka dobre	54	=	Kluski nasze		17
	53	Bere	34.	83	Kaszka z goryczami		29
	=	Ciastka z cukru	30	95	Melszpeis włoski		11
	52	— Wasylowskie	28	97	Bling chodorkowski		19
	51	piżyowe	27	125	Jabłka drożdżowe		17
	=	biszkoptowe	26	125	Walesnicki		16
	49	Bride kruche	29	106	Kluski Tarnowskie		22
P. Popowskiej	43	kakaiowe	4	47	Budeń z bułek		17
	—	kruche	5	37	Fort Bettler		81
Pani Dabrowskiej	42	z kremem	3	=	= Dabrowskiej		82
	58	Babka makowa droż:	50	38	= Cytrynowy		83
	83	Babki P. Buczyn	36	=	= Cygańskie		84
	80	Pierożki	25	=	= Rosowy		85
	81	Makaron czy Bazty:	27	=	= Lekki migdałowy		86
	71	Małe placki	9	=	Ciastka cukrowe		87
	79	Placki doskonałe	22	39	= bez cukru kruche		88
	96	Magdalenki	16	=	= Cynamonowe		89
	98	Ciastka z jabłkami	22	=	= Kminkowe		90
	194	Kotleciki Ks. Smolaos:	N. 1				
	196	Tort nie Berlińskie	= 1				
		Krem poziomkowy	N. 2				

Str. 58 #119 Bere - Bere 28
= = = Fort Bettler Śmietana 29
= = = 174 Ostatnia legomina 30
Pani Schlippowej 35,

Strona 34 - #74. Legomina
Dostać #108 #113. Dzień jako kawiarnia
#30. zapy. #11-12. 13.

Zimne legominy

110 Piankta z poziomek 1
= = z syropu 2
= Galareta z wina 5
111 — — z cytryny 6
= = z pomarańcz 7
113 Lody śmietankowe 9
112 Krem kawowy 8
113 Krem 10
= Krem nędzny 10
114 Krem ze śmietanki 11
= = z chleba 12
= = Kremith 13
116 Legomina z jabłek 3
115 = Kremowa 14
113 = z jabłek 11
115 = bez śmietanki 15
= = z jabłek 16
116 z pomarańcz 17
36 Tort orzechowy #79
= = Limen # 80.

Stoł Konfitury

141 Marynowane owoce 1
120 = śliwek 2
= Borecky czarkowe 3
= Powidła z porzeczek 4
121 Agrest 5
= Galareta z jeżyny 6
122 Powidła morelowe 8
121 Cytryny smażone 7
122 Pomarańcze = 9
= Banica 10
123 Śliwki w occie 11
126 Róża smażona 18
= = Do przekąsu: 19
127 Tort różany # 72
128 makowy 73
= Pomarańczowy 74
36 Czarny 75
= Piaskowy 76
= Serwayski 77
= Kamienny 78

+ Pilchnego z kaukaza +

Lekow #1.

Na chorobę piersiową: lekarstwo ludowe podane jako wypróbowane przez Doktora

Do Szipiącej kwarty wody wrzuć 2 łyżek grubej żytnej mąki rozbić dobrze i postawić na 2 doby aby zestodniało, w miarę; nie za wiele, ani za mało: różnica pare godzin czasu żeby smaczne w smaku było. Wziąść tego filiżankę, dodać świeżego masła i zagotować: potem pić ile chory chce.

#2. Ocet od zavary Pączków świerzych piołunu dużego Łut 3. Razem; rozmarynu; szałwji; mięty Łut 3 kwiatu lawandy Łut 4. czosnku półtora łut: Dzięgiu Łut 2 i pół, tatarskiego ziela korzenia Łut 2 i pół. Cynamonu Łut 2 i pół: gwoździków 2 i pół; gałki muszkatołowej 2 i pół. — Octu winnego najtęższego garnie: te wszystkie rzeczy wyrasowe ziela i korzenie, pokrajać, potłuc i w szklanny gesior, z tym octem pomieszać, zawiązać dobrze pęcherzem i niech przez 12 dni na słońcu stoi; a gdyby słońca niebyło, to stawiać w piecu

Prać jedwab.

Obrać kartofle czysto utrzeć na tarle czysto. Kładzie się je do nowego czystego płótna. Wciska się całe soki, aż dobrzeć żeby nie było stałej mazzy, bo zepsuje się materyje. Dodaje się dużo cróchki i pierze się fulary i t.p. bez mydła. Potem się prasuje jak zwykle.

Gasi się naftę

Alkohem

lub popiół gorący - potem porecierzie i mocno wycisnąć
dopiero kamforę łut w wódce rozpuścić i do tego
rozgrzanego octu dolać, tym się umywać na
czoło, po tyrzerce nos i gębę tym nacierać i zawsze
nosić w balsamie przy sobie, dla częstego wąchania
w potrzebności. Na bóle skaleczne lekarstwo, porepeto-
wane w Strzyżowie w Rondole przez P. Walczyckiego
Maść p. Michała Chodorowicza #3. Na piersi #3.
Oliwy czystej 2 f. i łut 4. Wosku czystego
f. I ł. 4. Minji dobrze utartej f. 1. ł. 2. Żywicy
przetopionej łut 2. Kamfory ł. 1 Soli czystej
dobrze utartej ł. 1. Mastyxu czyli Tadanu, ł. 1 —
Utłuc mastyx dorbnale; kamforę drobniutko
krajaną wsypać na porcelanowy talerzyk dodać
3 łyżek z odważonej oliwy zmieszać żeby się do-
bze wszystko rozpuściło — W drugim talerzu
rozpuścić w terpentynie; sól, żywicę i mydło
W czasas rozpuścić wosk w oliwie, gdy
wrzeć zacznie, sypać po troszku Minję; drewo-
nianą łopatką nową; mieszając bez ustanku
by Minja na dół nie spadła.

× z Sybiru ×
× Mydła weneckiego łut. 2.
× Terpentyny ł. 2
× Proporcja ×

Po wsypaniu Minji wszystkiej, wrzucić tę Terpentynę z talerza, gotować, mieszać, póki kolor czerwony niezmieni się na brunatny: Mniej więcej godzinę czasu: Wielkiej trzeba ostrożności by masza wrzać niebiegła: bo materjały wszystko palac. Mogło by być niesczęście – Gdy masza będzie brunatna, wstawić rądel w zimną wodę: uważając aby pod rądlem ciągle była zimna woda: mieszać aż póki nieochłodnie wtenczas dać tę oliwę z talerza: i dalej mieszać Gdy już zupełnie wyzimnieje: zmaczać deskę czystą zimną wodą, wyjmować kopystka z rądla, wygniatać jak ciasto w trzewtki i położyć na tej desce, i tak nieuwyrobnie pod lekkiem nakrzyciem zastępnie obwijać w papier napuszczony oliwą: Długo bardzo trwa, tylko chować trzeba w naczyniu szklannem

#4. Woda kolońska (Prep: p. Faustyna Gijskiego:)

℞. Lavandul gtt VII = Anthos gtt XX = Cibri gtt XVIII = Bergamott ʒ V = Neroli gtt VII. To wszystko

wsypać w kwartę spirytusu tak mocnego, by proch palił: i po przetrawieniu 24 godzin, woda kolońska gotowa. gdy mniej mocny spirytus, trzeba żeby dłużej stał, by zupełnie się oczyścił, bo będą osady.

#5. Rada Pani Szethiewiczowej. Biały #5
gorczycy cały; brać w czasie niedomagań żołądkowych — można dojść do 2ch łyżek dziennie

#6. Od róży. Prep: Imudrki Jadwini Janczewskiej #6
Trzy razy dziennie, po łyżeczce kwasu winnego czyli Kwamotartary, przez trzy dnie: miejsce opuszczone posypywać mąką jałtą jest i kwasno jeść przez te dnie.

#7. Lekarstwo od Żeby. W #7
dzień wolny od parozgrzmu dawać chinę 4 lub 5 razy dziennie stosownie do wieku mniej lub więcej na koniec szczoteczka w odpowiedniej ilości wódki ½ lub ¼ kieliszka. Potem przez 5 dni na czczo mocnej wódki ½ kieliszka lub dziewięć ¼ kieliszka.

#8. Od Reumatyzmu #8
Rada P. Stefana Buszczyńskiego. Bolące miejsca nacierać na noc Eo suchości; torbą rodzicą czarną w płatku związaną. Tak 3: razy: 6: pomocne

168. × Niera = wadne ×

+ 2d Gyrkach ×

#9. #9. Od krosty /: Świerzba :/ Na konie roz-
brać na czero w mlekie lub wodzie kwiatu siar-
czanego: wieczorem całe ciało wygnaiwszy starem
sapunerowem sadłem w którym dowiesz ile
tyle tłuczonej siarki ile go poręczynie: nara-
jotu kąpiel ciepła z mydłem: i znowu kwiat
z rana wieczorem /: na noc :/ maść rano kąpiej
Trzeciego dnia, kwiat na czero wieczorem
maść z kwaśnej żytnej gęstej rozetrzej zmie-
szanej z wągną i trochę siniego kamienia. Po-
no podwójna kąpiel. To jest przygotować
jednocześnie z wanny: Do wykąpania i
opłukania. Niewadne. #10. Po równej
części: oleju, mydła, Dziegciu siarki, maść zrobić
na noc smarować zaraz kąpać. #11 Tyż od krosty
z Tymiankiem oliwy: i extractum sabaos: ubić
na piane i smarować przyszcze.. #12: Od
brzydkiej rydowatkiej chorobę na głowie /: Parchy :/
Trzy razy zmyć na czero głowę w wywarze
żółtego grochu mocno słoniną obrasznego
przecedzonego – Byle nie był „nów" lub ostatnia
kwadra

+ chorego ×

Od krosty #10

#11

#12.

+ To jest raz jeden przez 3 dnie ×

+ ciepłym ×

#13. Na kataru żołądka. Pić przed obiadem #13
filiżankę herbaty z piołunu zielonego. #14. #14.
Od ukąszenia psa. Maść. Rozpuścić smołkę
nalać do niej czystego łoju i przesiawszy kiedy
tak żeby smołka została miękka jak masło.
#15. Od obrzęwania palców. Cudowna maść #15 + w kwa-
na liszj. #16. Pił białym Orlem. #16 Od #16 kowie ×
nagniotków. Biała maść Gr. Jeżeli w
każdej aptece w Krakowie — #17. Maść #17
do chorych dójek u krów. Olejku ter-
pentynowego ½ łyżeczki, utrzeć z dobre
utarta łyżka smalcu wieprzowego nie
solonego; dobrze zbitym żółtkiem i sma-
rować nią dójki. Halarki Pani Krasyno #1 Halarki
Średniej wielkości 16 ziemniaków nie przegotowa-
ne odcedzić i na gorące te kartofle natychmiast
wsypać kwat: mąki i ubić na pianę widłem
do gładkości — na stolnicy posypać mąki i na nią
wyrzucić je, wyrobić trochę i dużym palcem
i dłonią urywać na stolnicy kawałki, odsuwać
energicznie tego kartofle. Nasta 2 mierzgek
Tyrek

× ziemniaków 2 funty
× osolić
× 2 funty
× 2 funty

#1 Alberty

× Pot pro-
porcji dość
dużo wgniesić
×

Alberty #1 3 f. mąki 1 f. cukru 16 łut.
masła półtora kwart. dobrej kwaśnej śmietany
skąpać 4 trzecki sody białej 16 cai godzinę nie-
się dość ciasno wgatać - kołkiem wykrawywać
widelcem nakłuć i w gorący piec z blachą
wymaślona i mąką posypaną ×

#2

2 Sposób dobrego
smażenia konfitur
porzeczkowych, kopen-
niaka. Przygotować jagody
do szklanki ówcześ wody
półtora f. cukru - syrop
czysty gęsty: do wrzącego
rzucać się jagody f. 1
zagotować wrzaw: pauzy 5
minut - zdjąć z ognia
wyrzumować i znów poto-
czyć: tak 3 razy, potem wol-
niutko dosmażać, pół-
na dół nie schowają się
gdy się owoc wy-
pełni, zlewać
się do porce-
lanowego
naczynia
potrząsać
się ostyga a na
zajętem się zlewa

Alberty #2

× W
czasie
tej pau-
=zy

Stwo

#29.

Przepis solenia śrzawie przez moją Dobrodziejkę ukochaną Panią Schöffową podgotowanej #29

Listki śrzawie francuskiego nie inaczej zebrane w pogodę, jeszcza oczyścić z badyla, zewnętrzną czystą wytrzeć liść każdy z obu stron: w kamienną garnek sola wsypany układać warstwę posypłszy pieścią posolić i tak do wierzchu; przykryć czystą szmatką, kwaczkiem i ciężkim kamieniem.

Uwaga

Nie nadto solić, rybę później przekraić nie trzeba było.

#30

Sposób grochu czyli maczkowanie tegoż. Cukrowy młody groszek starannie przebrawszy, nasolić w naczyniach i postawić na noc w zacnem miejscu nazajutrz odcedzić wsypać w butelki zakorkować mocno i starannie zasmołować.

30

x #31

Kompot słodki z ogórków Pani Ozarowej w Otpinach z dojrzałych ogórków wyjąć ziarnka i pokrajać na sałatę i zalać letnim przygotowanym octem

x Jak: kiszonki [illegible] Pani Przeszłowej Pani Wiktorii [illegible] Pani Ozarowej Najwaśniejszej Hetmanowej właścicielki Dojrzałych ogórków. by [illegible] była dobre z kapsolidowanej zielonki Dojrzewają dobrzeno

Po 2ch dniach odlewa się do sucha. Przygotować inną kwartę octu z 2ma fun: cukru, goździkami cynamonem i ziemniem zalać ogórki: przez dni 4 potem odlewać zagotować lub zagrzać ocet i codzień ciepleyszym zalewać wreszcie 5go dnia wrzącem zalać i jak ochłodnie składać w słoje pod woskowy papier

№ 31. Nalać na ½ f śliwek suszonych litr spirytusu: niech stoi 2 tygodnie. Potem zlać spirytus a na te śliwki wlać ½ litry przegotowanej zimnej wody, na 2 godzin potem odlać zmieszać z tym spirytusem, przefiltrować i Poziomkówka gotowa

№ 32 <u>Wódka z suszonych śliwek</u>

Na litr suszonych śliwek wziąść ¼ funta miałkiego cukru - wsypać cukier na śliwki w rzędel i nalać trochę wody - postawić na ogień, niech tak stoją dopóki nie zmiękną ale nie trzeba aby się zagotowały

Gdy wystygną wtarzyć w butle i nalać na litr śliwek, litr spirytusu mocnego, zahorkować i postawić w ciemnem miejscu. Potem zlać spirytus dobrać go francuzkiem winem i przefiltrować.

Pieczarki w maśle

№ 33

Obrać pieczarki ze skórki - obrzyć ogonki i wrzucać do wody zaciśniętej cytryną, aby nie czerniały - potem wyjąć na sito i układać w rzędel przekładając świeżem masłem - postawić na wolny ogień i niech się gotują najmniej półtory godziny, aż masło nie będzie zupełnie klarowne jak oliwa - Układać gorące w słoiki niewielkie, zalać tem samem masłem a gdy wystygną zawiązać pęcherzem.

34 Legumina Pani Natuśko Hulkowej

8 jajek trzeć do białości dosypując po trochu ½ mąki pszennej. ½ orzechów rozmaitych cieńko usiekanych ½ suszonych ½ drobniutkiej cykaty ½ laski wanilli wylać na blachę woskiem wysmarowaną rozciągnąć na pół palca grubości i do ciasta 34 jajca i 34 szt. kartofelnic mi mąkowanie. Wrzucić tyczko i wkładać do słoja. Stosować obwiązanych

Legumina lepsza od owsego makaronu i łatwiejsza do zrobienia proporcji odkrę pada na mniej osób, szklanka ryżu optimalnie i cienko zrobionka usagę tak by trochę się zrumienił utrzyć w miętka do kawy, szklanka migdałów obrać w ciepłe miętka zemleć, dodać szklanka cukru, Mleko wrzeć szklanki cztery wrzucić w niego razem wszystko i gotować pokę bułki nie zaczno popod wierch przykryć wlać w crem i na bardzo na zimno rozmieszać lub czekolade ile się podoba dobrze ugotować lub wino zwilżone ubite zalać gdy się na stół podaje ale także zimnem i bordo smacznego życzę wszystkim zdrowia życzyć

Styczeń 1898

Nr 34

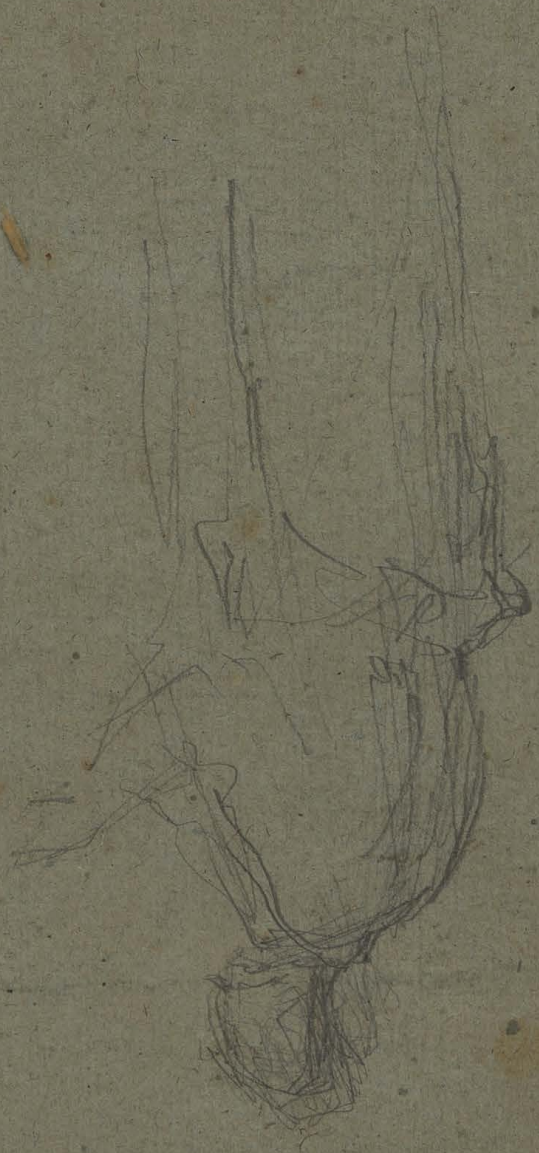
Ogórki z gorczycą — Świeże ogórki dojrzałe obiera ze skórki i przekraja wzdłuż na cześć części — oczyścić nasienie ze środka, układać na desce przesypując solą. Zostawić tak do drugiego dnia, aby woda dobrze odciekła — następnie wycierać każdy kawałek serwetą i układać w duży garnek. Przegotować ocet i zalać gorącym — nazajutrz przegotować ocet i już nieboże gorącym zalać — Trzeciego dnia wyjąć ogórki na sito — niech dobrze osiękną i układać w słoje przesypując białą gorczycą i przekładać matoci cebulkami również octem sparzonem solem zalać świeżym przegotowanym octem (z pieprzem i trochę liści bobkowych) zimnym owiązać słoje pęcherzem. —

Nr #36 Kawałek ciasto Ros. Smolarskiej

Mąc. 1 funt, 10 dekag. masła, 20 dekag. cukru, 2 jajka, 2 łyżki śmietany, 1 kieliszek rumu, 2 łyżki kakao, 1 łyżeczka sodyczna, rozmieszać, piec 2 godziny w blachy kwadratowej, nasmarowanej i posypanej bułką tartą.

Są takie kobiety u nas, bardzo zacne, niezgorzej to robią tylko na prawdę —


56



Legominy i ciasta słodkie

#1 Legomina ze śliwek #2 Leg. z powidel. 42
#3 Ciastka z kremem #4 bakaliowe 43
#5 krucke #6 Marureki jabłeczny 43
#7 Marureki jabłeczny #8 Marureki z miodem 44
#9 Marureki z kremem #10 Legomina kartoflowa #11 item z powidel 45
#11 #12 Obwarzanki słodkie (Bułonowy #20 #19) #13 Legomina biszkoptowa 46
#14 Legomina Mleczko #15 item z Ryżu #16 Legominka 47
#17 Kaszka zapiekana #18 Legomina z maki #19 item z ziemniaczy 48
#20 Bede krucke #21 Marureki (Ciori Fogni) #22 Tort 49
hiszpański #35 Andrutę czekoladowe #23 49
Marureki Pałci #24 Marureki Mamy #25 Marureki Kazi 50
#26 Ciastka biszkoptowe #27 item Ryżowe 51
#28 Ciastka Warszawskie #29 Biszkopty #30 52
Ciasta z cukru #31 Tort migdałowy #32 5
Biszkopty #33 Biszkopty czekoladowe #34 Bere 5
#35 Mar: z chleba #36 Mar: cyt: włoscy #37 5
Mar: pomarańcz: #38 Cytrynowy krasnokorski 5
#39 Mar biały #40 Mar: pomarańc: 5
Baba migdałowa #42 Mar czekoladowy #43

Placek ze śliwkami

#35

Torcik Pani Ant: Nowosielskiej. ½ f: cukru ½ #35 Torcik
szklan: wody: zgrosf: do wrzącego dać ½ f: cho-
kolady ciągle mieszać, miałkiek mieszcza-
jąc nigdat: dodać ½ f: znów gotować i mieszać
½ f: świeżutkiego masła naostatek i zle-
ć kwaśnego kompotu wyszarzę połu-
adel nie połkaże czystego dna — na opsat
½ gdy torte ostygnie i gotowe: nazajutr
zalać kremem: kwat: śmiet: zagotować
½ f: czekolady, do zgęstnienia i barta #35
Pierniki
Pierniki № 2 f: miodu zrumienić ½ f:
cukru kwarta przesi: mąki: 2 całe jaja dwobiałkiem gęsiego za 10 centów
a kroić nożą potem, kroić i nie-
nie gęsiej jak na pierogi. 3 godziny niech
stoi i wyrabiać walek cienko na wtorkie
orzechy w środek ½ migdała: na blachę
wysmarowaną lub wymaślona i w lekki
piec Tort Lucen #36 ½ f masła tyleż mąki
½: migd: miobio 1 kuczon: 2 żółtka dużej
cynamonu i gwozd: wątkiem zmetrzeć jak
zbiley upić 2 płaskie — potem
galaretą powektadać

178 № 37
Galareta agrestowa

№ 37 Galareta agrestowa

Na agrest nalać wody równo porzgotować
niemal przez sewnete ścieżkuce: na litre
kg; kilo cukru gotuje się do zgalaretowa
w płatkach podnajaca wanille gotuje
razem. № 37 Placek serowy z kwaśnego
kwaśnego, utartego — przetrzeć przez sito
Dać do mełkutny przetrzeć i dodać
ne z białek tyle żeby sformało się
by ciasto lekkie: trochke gestsze. Po
god: dodać ½ kwat: mąki, tyleż wigdaro
rodzynków czarnych drobnych, dobaviatk
cytryny i masła ½ kwat: topionego. Pon
½ godzinę wygrzewać blachę gorko
masłem, dobrze mąką posypać i wlać
to ciasto. Pie jak na bułki średni gód
mowa i z bułkami pie. № 38 Bułki 12 fun
mąki rozczynić tak jak na kładzioc
Kaluski 15 dch drożdży żółtych 15: biał: G
mocno ubitych soli = wszystko razem robić. Po
jak na kładzione kluski, póki pęcherzyki nie za
pokazywać: gdy podrośnie wsypać ½ f: mąk
mieszać: cukru do mąki ciśn: pom: z kłobki: masło
½ kwarty topionego, rodzynki: póki nie dostanie od ucz
gdy wyrośnie, wyrabiać bułki gdy podrośnie i
na godzinę

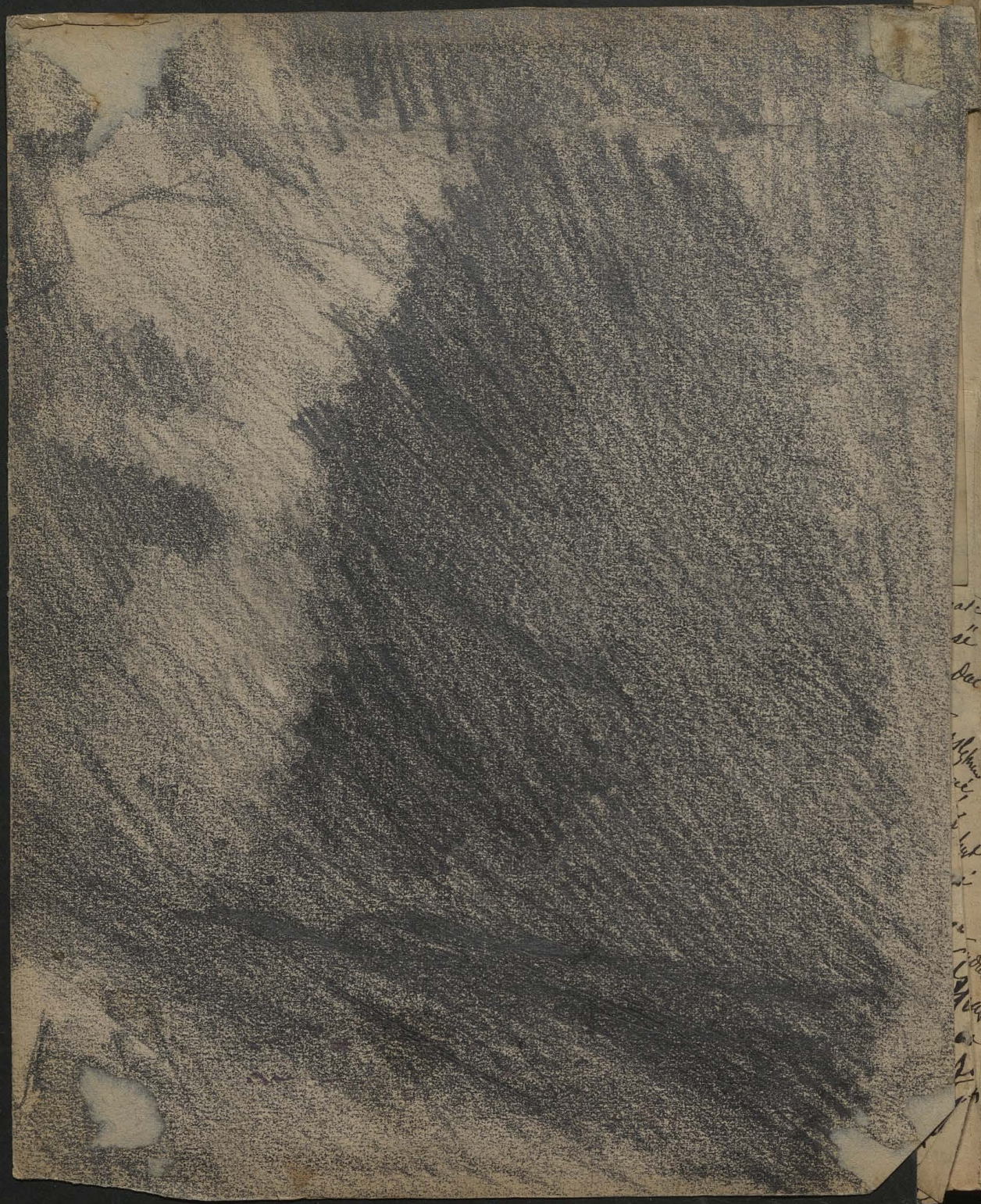
soli łyżkę
cukru podług upodobania
½ f: kwas: lix

Placek serowy

Bułki
№ 38

mlekiem ciepłem

Blachę wygrzewać masłem i posypać gorczycą



Legomeny i ciasta drożdżowe

Nierawodna Babka wielkanocna p. P. Szporowej #I

Ubić kopel popel z ℔ I cukru i ½ kopy żółtek bez zarodków. — Śmetany i słodkiej z szklanki zagotować z 4ma kawałkami cukru: i wrzaca zaparzyć mąkę na płacek gęsty: niech 20 minut stoi — potem rozcierać ciasto do ostygnienia krawie: wtenczas wlać jak najlepszych drożdży filiżankę rozmieszać dobrze i niech wchodzi — jak się ciasto popada zacząć mieszać najmniej półtory godziny dodając powoli ten kopel-popel: masła ciepłego filiżankę: z łyżeczkę soli: szafranu wigilijnego w mleku rozpuszczonego: lub korzeni, jak, kobki, kardemonija; kwiat muszkatołowy wanilla, badijan: wszystkiego po troszkę: lub kolejka jakiego wojawry bergamotowego: kopel 20. i piane dostanała z 5ciu białek. i niech wchodzi dobrze: wtenczas natrzyć 3cia czesc

+ Mąki do miary x

180

Ogólnie pilnować aby cały czas ciasto ciepłe było x

formy postawić na ciepłem dobrze a nie gorącem miejscu i niech schodzi. Jak pełna forma wstawić na godzinę w piec gorący jak na chleb. Zaraz wyrzucić z formy na poduszkę. Forma bardzo starannie musi być wygrzyngowana wigilij. reszcze.

Przepis na placuszki z Makiem —

1 kwaterka czyli litra mąki pszennej — 1 tyżka masła 1 szklanka śmietany kwaśnej ½ szklanki maku — 1 tyżka potażu lub sodycznej wszystko razem zamieść.

Przytrzymetom z przekaźnia będącego [illegible] Łacno-Kore podróżnika — i oto jego portret.

#3 Marurki kapustyniak
5 = Marurki Cygany
Marurki Jan Sekwajcowej Jaly
Placki st. 71. #10 Roga
#11. Obwarzanki z czerwonstwa
Obwarzanki wodne
Obwarzanki Janowickie st. 74
Babka doskonała
Marurki na wodzie st. 75
#21. Bułki postne
#23 Paluszki do kawy.
#26. Bułki
#28 Janowickie
na st. 83

№ 2

№ 31

№ 33

№ 36

№ 37

№ 38

№ 40


1896

182

№ 39

+ dobre x

№ 39 Nugat

½ szklanki białego Cyprowego miodu zagotować: wlać syropu b. gęstego z 3ch ćwierci f. cukru: zmieszać gdy porzetygnie trochę: wsypać prażone z ½ funta białek i bić godzinę dwiema łyżkami: na ciepły blasz aż zgęstnieje

+ Dodać vanilli x

f. orzechów potłuczonych włoskich czystych w sowicie otartych wsypać i podsmażać na gorętszy ogień: mieszać, mieszać, póki od rąbki nie odstanie potem gdy trochę porzetygnie na opłatki dwojem porzetowje i porządnie.

№ 70

x zimna wodę jak nie wsypuje ci stawiać na ogień wrzący x

x codzień powietrze i 2, razy skrzyń rozwierać, żeby nie nie rozsadzał

№ 70. Kompot z śliwek.

Sporządź obrać syropu f. cukru szklankę x wody, rzucać częściowo śliwki na 3 minuty, cyjnować na sito a gdy ostygną nalać zimnym tym syropem czystym co stoje, obwarać pieczarem i gotować za bain Marie 15 minut. Drugi kompot Otarte śliwki ostrożnie wygotować, przez 3 dni nalewać je zimnym

Potrawne z ciasto b. b. w.

Dawna Stajenna z Konwentu Trzeniesek 1870 r. Sybrie 92

Str.
91.
92
94.
95
95
96
96
96
97
97
98
99.

93
z ługu
cerana
ronne.

Pałuski
Ciastka
Polentia
Ci City

syropem. 4ro zowar to goretszym 4ro czystym zimnym syropem zalać w stoikadle i aż bardzo dobrze zgotować. Je później mogą się więc na suche konfitury, nawet nadrzewać. —

Morele. Takie morele zalać zimnem i gotować 20 minut. Borowkowice zalać zimną wodą, postawić na małym ogniu i jak bulki zaczną podchodzić, wylać na sito, obrać, zimne włożyć w słoje zalać syropem: gotować 20 minut.

41 Legomina koczana Pani Pawskiej w Trusikowce 41

Utrzeć do białości 4 żółtka z 3ma łyżkami cukru, najpiękniejszej mąki koczanej suchej filiżanczkę, od czarnej kawy, trzeć razem pachnego zapachu n.p. cytrynowej skórki: pianę z 4 białek: do razu sodowo gorącej i z formą dawać prędko na stół: dodatek śmietana albo sok.

42. Torcik na legomine P. Pelcer

Ubić śmietanę 24 dek masła. 8 dek cukru 28 dek mąki: laseczkę wanilii trzeć 3 kwadranse: na 4 krążki posmarować i piec w dość ciepłym piecu: potem to samym farszem takim. Marmelady 2 łyżki 12 dek cukru, 1 białko trzeć do białości, dodać pianę z 1. białka

Co tydzień stawić w przemacać na kilka go dzień. Jak jeden się po zrobi zagotować 10 minut

№ 1 Kit do porcelany Rozpuścić relatyne * dodać czerwonej octowej: niech będzie galaretowaty kit: smarować, wiązać na całą noc i basta. № 2 Podłogę amoniakiem dadawać do wody myjąc pokostowane drzwi i okna: 7 części wody gna amoniaku. Pędzel mały. cieniutko.

№ 2 *zcrotka*

№ 3 Paszki P. Pilczowej

№ 3. Paszki Sałe 4 szklanki mąki. 2 łyżek drożdży za cat. 6/6 żółtek z cukrem ubitych, soli, słodkiej śmietanki 2 fil. ½ fil. ciepłego klarowanego masła - wybić do odstania od łyżki, następnie wyrabiać niech się rusza dobrze i w dużo małych smażyć - nałożyć by były obrzeżki - porozwalać i odłożyć.

Dobre jeżeli jest zaciągnięte klaskiem

№ 4 Gryniaszki pani Pilczowej

№ 4. ½ fil. mąki, item cukru 3 jaja laskę wanilii, zagnieść wieczorem postawić na zimnie rano rozdzielić - jedna upiec na biało - a do 2 gdy dodać tabliczkę czekolady i upiec - z kasztanów tort № 5 Obłupać z pierwszej łupki kasztany odgotowane - i wrzucić dalej niech się gotują czyli rozgotują: przetrzeć przez sito - nim się ugotują ubić cytrynę do białości 8 żółtków z 42 dekami cukru laskę wanilii; 12 dek miałkich słod: migdałów 2 deka gorzkich, takiekże: kwadrowane pół godziny; wypaić te tarte kasztany jeszcze laseczkę wanilii i zhowstrzeć pół godziny - pianę z 8 białek, wymieszać dobrze zapakować w formę wymaslona i wymacerona i w gorący piec.

Tort № 5. Tort z kasztanów - zważyć: żeby było 8½ deka.

Marmur zwoda i szczotka nie myje: ale długo wycisnąć szmatkę w wodzie mydlanej i wytrzeć.

Bluto czynić z fasola. Gdy suchy zmoczyć się ugotować się flaszkę w mocnej herbacie lub w rondzie dodać cukru z 2 łyżkami kieru i szybko chodzić a ostrożnie zmywać się —

J.W.

Marmurowy kotysk porzyrować. Bowi Borówki tho: odcisnąć w miechliczku i zmatkami w napoju mocnemi czynić bardzo długo —

× W gorący piec jak na bułki na dogniecik a wierzch topnem posypać ×

Placek serowy. № 6. Na piane kwat: masła 15 żółtek 1. f. cukru najmniej pół f. migdałów tłuczonych o gorzkich pamiętać: gdy zmasować ostrożnie dosypywać z kwarty sera przefasowanego przez sito, piane z 10=12 tu białek wdzielić: ciasto wolnowce kładzie się na placek kruchy i w piec. Kruche ciasto

№ 6. Placek serowy × Na stronicy 174. N. 35 ×

Torcik pralinowy № 7 Zagotować 6 łut czekolady z wanilią, skropiony 2ma łyżkami wody: ostudzić. Osobno utrzeć: 6 łut. niesolonego masła z 2ma żółtkami, cukru 6 łut i ostudzoną owa czekoladę: nasmarować 5 karlsbadzki: andrutów kłaść porzekładając jeden na drugim, z wierzchu resztą nasmarować i dać do chłodu by stężała

№ 7 Torcik pralinowy

× Gdy się zmasuje ×

#1. Klusecki z gryzikiem. Kanonieski Gorgonówny × obrobione gryzikiem ×

#1. Klusecki z gryzikiem. Całe jajo utrzeć z kawałeczkiem masła dokonale dodać wody ½ skorupki jaja: w proporcyi z łyżki gryzika, by nie zabić zanadto i postawić niech w spokoju 3 godziny stoi, w teneras rzucać na rosół nakrajane niech się ugotują.

#2. Ciastka drożdrowe z jabłkami

#2 Ciastka z jabłkami na Cegomine niby pół francuzkie z kwaśnych lub trochę więcej mąki ciśnić f: masła, 2 dekg drożdży i żółtko rozrobione w pół szklanice śmietanki lub śmietany soli trochę. Wyrobić dobrze rozwałkować pokrajać w kwadraty, nakładać co czy konfitury, mąki lub jabłka, z tyżkami do środka - niech trochę zejdą na piecu; posmarować jajem, posypać cukrem i w piec.

#3 Pierożki Jadwisi

#3 Pierożki Jadwisi kwaśniki Nadziewać zwykłe ciasto farszem na w pół z mięsa i słodkiej kapusty - bardzo drobno siekanych; posmarowanych z masłem trochę uduszonej cebuli, pieprzu zimnem nakładać i po ugotowaniu oblać masłem z bułką, można potrzeć parmazanem.

J. Krustgoski

30/VIII 09

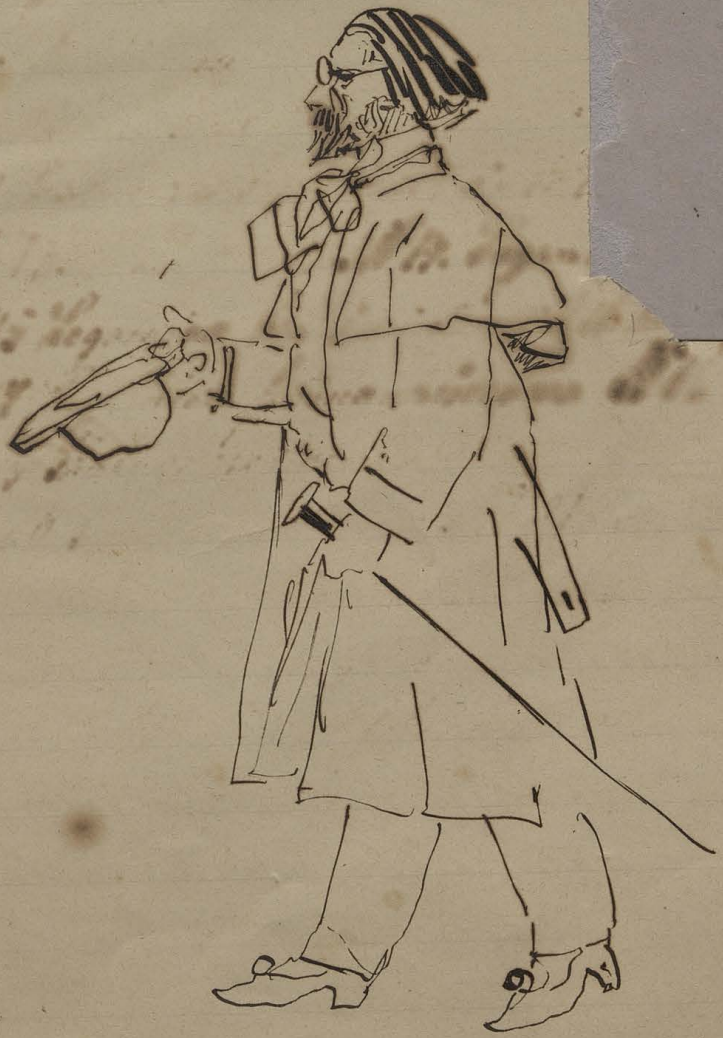
Prawie bielizny.

W wigilię dnia, kiedy ma być prawie rozpocząć po południu n.p. 4 konewki wody miękkiej, tak aby była tylko ciepła. Z tej ilości wziąć 2 garnce sodno i w niej rozgotować 2 funty mydła drobno pokrajanego, gdy się dobrze rozgotuje, zmieszać z resztą ciepłej wody i do tej całej ilości wlać terpentyny francuskiej łutów 5 i amoniaku łut. 9. Ilość ta wystarcza na 100 sztuk rozmaitej cienkiej bielizny, 8 większych i mniejszych. Jeżeli bielizna jest b. brudna i niebyt cienka, można każdego z dejków po 1 łucie dodać. Uważać należy aby te dejki nie lać w gorącą tylko w ciepłą wodę, gdyż inaczej tracą swoje własności. Bieliznę brudną układać w wannę lub beczkę, wstrząsalnie brudniejszą i grubszą na spód, rozkładając każdą sztukę i tyrać przegotowanego płynem polewać, upychając sekoma. Po zamoczeniu na=kryć się bieliznę pokrywą lub grubą płachtą

i zostawia w spokoju godzinę 10. Następnie rano, wyjmuje się bieliznę po kilka sztuk na balię, i w tej samej wodzie w której moczyła się bardzo starannie, od pierwszego bielenia wypłukania wszystko zależy. Po wypłukaniu tym sposobem całej bielizny, wyczyszcza się wannę i powtórnie tym porządkiem układa bieliznę, polewając wielką garncą ale nie zmacaną wodą. Tak leżeć powinna dwie godzine, poczem wyjmuje się z zapaczenia i na nie zostawia w czystej zimnej wodzie. Rano, płucze się w tamtej wodzie, następnie stawia bieliznę wrzącą, która zwykle bywa więcej żółtą i krochmali w miarę upodobania. Krochmal używać najlepszy, nie gotować go, tylko wzmocniony lać wrzącą wodę słomianowej, kawałek kleyzmu, mieszać kilka minut na gorącej blasze. Do stołowej bielizny, której się nie krochmali, w czasie płukania dolewać nieco krochmalu, to jej nadaje barwę nowości.

189
132

Karis Pelzer Lat. 1. 90 r.



J. Malczewski

#1. #1. Pana Bilkiewicza w Hrzaos-topawicach. Mleko niepozbawionego wszystkiego ze śmietaną, odegnać w piecu: ostrożnie: żeby nie przegnać: Wyjąwszy z pieca wsypać kaszy i zamieszać: ciepłe jeszcze wlać do worecka i mieć ściśle: i pod kamień. #2. Drugi sposób. #2 Tort piaskowy 28 deb masła tyle mąki kartoflowej massuje się żółtka 1 jajo 28 deb cukru - utartych dobre - łączy się wszystko razem z 3ch białek lekko i wsadzamy w nasmarowaną rzecz.

#2 Tort piaskowy

+ porozmieszać wszystko razem

#3. piaskowy

Legumina Pana Kwaśnickiego. Cukru drobnego kubek - tyrcek z wody: przewrócić drem do góry na środek rzątki - gdzie się pod spodem kilka plasterków jabłek położy: naokoło kubka kłaść, szatkowane jabłka i winogrona warstwami do brzegu rzątki - mieć gotowe ciasto z trochę mąki, żółtka, tyrcek masła, cukru śmietanki zalepić wierzch rzątki z dekiem kubka i w piec. Jak na stół podać. #4.

x W. 3 kubek wyjąć - na stole.

#4 Marmelada wyborna x rozmaitych

Marmelada ze śliwek tyże. 5 f. śliwek wydrylowanych węgierek - f cukru dużo - gdy na pół gotowe dodać głęboki talerz burowej poszatkowanej ciasto z orzech. 24 deb cukru wsunąć głęboki talerz pozłuszczonych orzechów i dosuszyć

№ 1. Ser ze śliwek

Ser ze śliwek № 1 Sparzone, obrane, wydrylowane śliwki, przepuścić przez maszynkę, czy sito i dusić na marmoladę: znów przetrzeć przez sito gęstsze – na 1 marmeladę ½ ℔: cukru dusić na wolnym ogniu, mieszając ciągle póki od łyżki nie będzie odstawać wtenczas wytrzyć na głębokie talerz zimną wodą opłukany, i niech zastygnie. Zima potrzeba na blachę papierem wyłożoną i w ciepłym piecu obsuszyć aż doskonale stężeje. Owinąć w pargaminowy papier i w suchem miejscu trzymać.

Krem orzechowy № 2 + ubić z ½ ℔: cukru +

№ 2. Krem orzechowy Przygotować 6 łot miałkich orzechów. 4 łot. cukru ½ laski wanilii ½ kwar: słodkiej śmietanki; 3 żółtka; 3 łyżki porto wajnu; 4 listki żelatyny białej rozpuszczonej w 3ch łyżkach ciepłej wody i ½ kwarty mocno ubitej kremowej śmietanki

Orzechy te cukier śmietankę, żółtka i wanillę zmieszać i gotować w rądku mieszając ciągle – gdy zgęstnieje dobrze i ostygnie dodać portwajn, żelatynę – zmieszać wszystko dobrze z ubitą śmietanką i zastudzić

Legominy zimne - lody - galarety

Pianka z poziomek #1: #2: Pianka z syropu. #3 Legom: z jabłek

113 #4 Legomina ze śliwek: #5: Galareta z wina st. 112

111 [:#5:] #6 Galareta cytrynowa. #7 Pomarańczowa Galareta

112 [:#7:] #8 krem kawowy. #9 Lody śmietankowe st. 113

113 #10. krem. #10. krem nędzny. #11 Legomina z jabłek

114. #11 krem ze śmietanki: #12. krem z chleba

115 #13. kremik. #14. Legomina na zimno

115 #15 Legomina bez śmietanki #16 Leg: z jabłek

116 #17 Legomina pomarańczowa #18 Marakki Królewskie

#19 Marak: czekoladowy.

117 #20 Marak cytrynowy. #21. Marakek zwany

#22 Kruche ciastka #23. Strucelki

118 #24. Batki wyborne #25 Batki na bejatkach

119. #26. Ciasto pod placek z serem #27. Sam placek


134
Kpakil. 30.
M. Boiczyk

~~Rosa zmarowana~~ ~~№ 19. Rio do~~

№ 1
Kotleciki cielęce
Pani Smolarskiej

№ Kotleciki pani Smolarskiej: wieprzowina na w pół z cielęcia wiedłana doskonale zmasowana do znaku, z masłem, jajem, wymoczona bułką, ~~cebulka usmażona~~ co tem miśle, ziołom i ~~opieprzowa kotlety~~ się formują i na tłus tość rozgrzaloną rzucają się na mierzgnus ognia sma=ża się, przewracają: ogń z masłem pozgodzroną kładzie się na każdy kotlet kapłaun ✗ z masłem ~~się z drugiej strony~~ na dosmażenia, okraża się każden kotlet kwaśną śmietaną ✗ i dodaje się w szabasniku: na półmisku, obłać każden sosem który się uformowa

✗ osypuje się sc= rem z zwajcarskim kaszka zrumie= niona z masłem ✗

...ZAKŁADEM ARTYSTYCZNYM

...owie, ulica Garbarska L. 7.

Kraków, dnia ..... *Kwiecień*

...ARAKTEREM KRAJOWEM

...owie, ulica Garbarska L. 7.

Kraków, dnia ...Kwiecień...

Ołtarz z Kos...
Panny Maryi
w
Krakow...

znakomici wyd. Lostopier

Tort nie Berlińskie #1.

Tort nie Berlińskie #1. Nieobierzesz z metych migdałów ½ f. i tem cukru utrzeć razem: dodać piane z 7 bijałek utrzeć z kwadrans razem: w tortownicy wymarzonej nastrowem masłem upiec — na tejże marmelada na zimny tort i co pieca posmarunie. Marmelado tak się robi: do gęstego syropu z funta cukru dać 6 pomarańcz bez białych skórek, żył, udrzonych tylko na talerzu niech się na gęsto ugotuje — dodać f. I umie longych migdałów i 2 całe jaja — mieszać na gorącej blasze wszystko razem, póki od nadła nie zacznie odstawać.

#2 Krem poziomkowy

Pani Pelczarowej

#2 Krem poziomkowy. Przez sito wytoczone przetrzeć kwarte poziomek: w szklance wina rozpuścić ½ fun: cukru ubitych 8 żółtków — zmieszać wszystko razem i mieszać ciągle na ogniu póki nie zgęstnieje dobrze — gdy ostygnie dodać piane z 8mu bijałek — co formie na lód do ostudzenia

#3. Tort kawowy z Smolarskiej

#3. Tort. 1½ f. migdałów z łupką utrzeć na sorce ½ f. cukru i 4ry białka ubić na piano, wymieszać i piec blacik; takich blaci kór zrobić trzy i przetrzyć następującym kremem — ½ funta deserowego masła utrzeć na piano, następnie dosypać ½ f. cukru, po jednemu 4ry żółtka, laskę sturonej wanilii gdy wszystko dobrze wymieszane dolewać po łyżeczce gorzkiej i b. mocnej kawy za ½ filiżanki, mieszać ciągle aby się nie rozwarzyło, potem przetrzyć blady i nakrawać kawowym lukrem, który robi się jak karden pomarańczowy tylko miasto wody cukier nalewa się mocną kawą gotuje dodrowiedzi gęstości [illegible]

Uwaga. Każden osobno piec lub w tejże proporcji.

Uwaga. Jestże [illegible] dużo mus do [illegible] a mieszać [illegible] Inne lubią gęstsze [illegible] Jemuem lub [illegible]

№ 136 Napitki. № 1 Żubrzywa stoka № 2. Czekolada

~~131 № 3. Wodziaka z malin № 4. Cidre z jabłek.~~ № 5

~~132. Krzyżdribiec. – № 6. Wódka doskonała. № 7. Likier Maraschino~~

~~№ 8~~ Śmietany № 24

~~Śmietany.~~ Ciasto gęstsze jak lawa, wylać na połaci – którem postawić na garnku z gotującą się wodą aż poki się nierozbi zakalec; krajać na kawałki i smażyć na gorącym smalcu lub maśle

№ 5 Ptysie. Zmieszać kwat: masła klarowanego ½ kwarty wody, zmieszać razem postawić na ogniu, gdy zawrze, wsypać ½ kwar: mąki i mieszać aż póki od rynki nie odstanie. gdy odstanie trzeć wałkiem dodając po jednemu 7–8 – iaj: wyrzucić na stolnicę i wyrabiać na blachę wymaślona i wymączoną w letni piec. № 5 Ptysie

Piernicki Cetuski № 6

2 jaja ubić z cukrem (szklanką) tyle miodu czystego 2 płaskie łyżeczki (mało) sody czystej rozmiękczonej 1 łyżeczka tłuszczu gęsiego: 1 łż. cynamonu; 1 skórki pomarańczowej ½ łyżeczki angielsk: ziela i kwartę i ½ mąki pszennej. Zmasować na stolnicy, cienko rozwałkować, małe wykrawać kieliszkiem na blachę cienko mastem wysmarowaną – rzadko bo wyrośnie; w piecu niegorącym 20 minut można ułokrować stronę płaską

Piernicki Cetuski

Wdoje się dzierżawa

140 Przepisy Rady sekreta i lekarstwa

#1 Bryndza Stefańska. #2 Rekepliss

Lekki #4 Na piersi

#164 st. 68 Massa migdałowa #6. Masło rakowe st. 11 wiem

Bizamel st. 10. #3 Bryndza Poberezka z Bobrek

140. #3. #4. Ocet 4ch z Todrici st. 164.

141 #5 Musztarda starosiwiecka — #6. Bielenie

143. #6 śliczne sicau. — #7. Ocet: — #8. Ocet. #9.

144 #8, 145 #9. Sereck — #10. Suwar. — #11. Konserwa z pasiomek

146 #11 Masło żeby nie gorikło #12. Śledzie marynowane

146 — #13 Śledzie inaczej #14. Mirecija

147 #15 Kwaszenie bwatków.

164-165 Lekki: #2 Ocet od zawary. #3 Maść na piersi i

166 rheumatyzm. #4. Woda kolońska

167 #5. Od żołądka #6. Od Płóry. #7. Od Febry

#8 Od Reumatyzmu St 168 Od kosty #9

Od kosty #10. Od kosty #11. #12 Od parch

#13 Od kataru żołądka. #14 Od ukąszenia psa

#15 Obrywania palców #16 Od nagniotków

#17. Maść dla koni

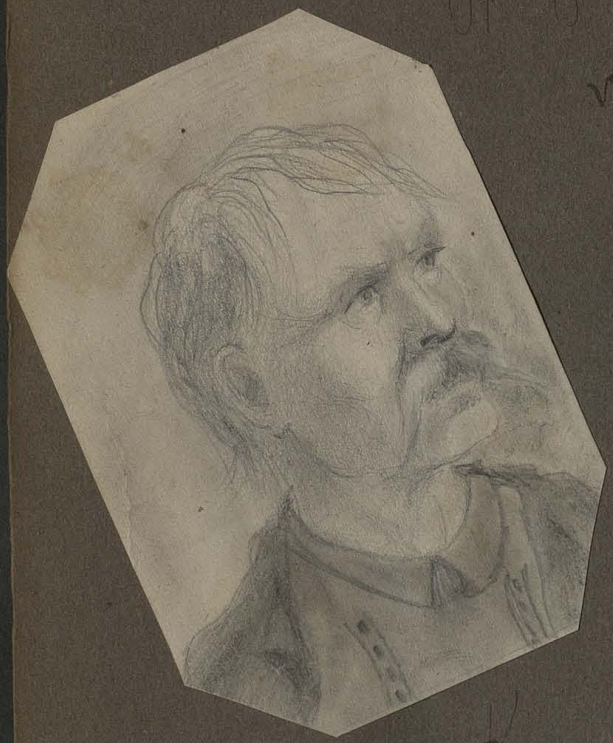
Typy ukrainskie

rysowane

dla

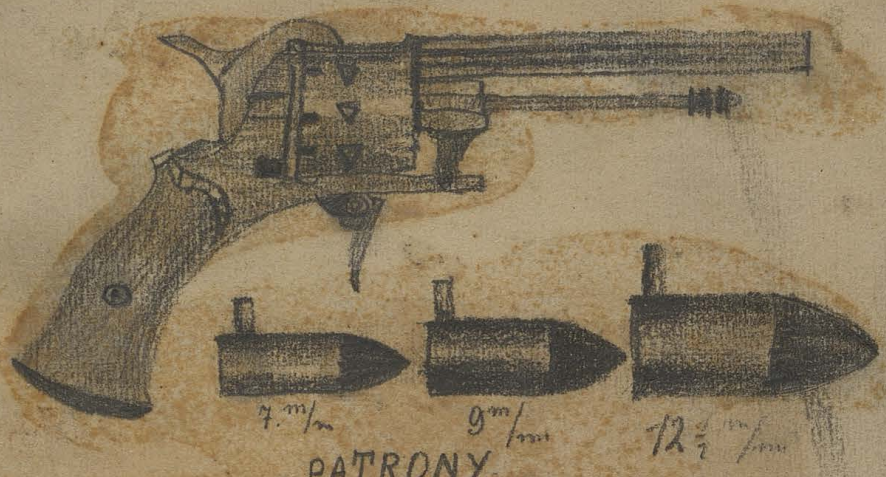
Cioki

Kruszynskiej



Chodarków 1898 r.

Dystmouth



Rewolwer Lefaucheux

Rewolwer centralnego ognia

Fig. 71