

WYPRÓBOWANE PRZEPISY

PIECZYWA DOMOWEGO

JAKO TO :

PLACKÓW, BAB, STRUCLI, MAZURKÓW, CIAST
DO KAWY I HERBATY

PRZEZ

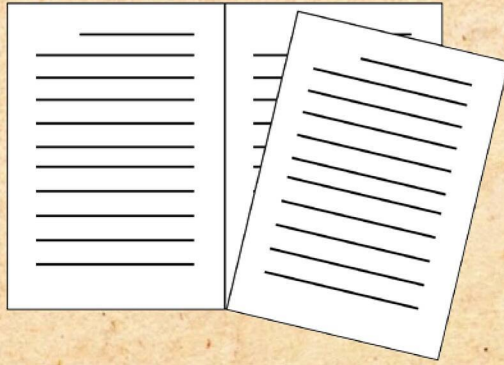
MARYA ŚLEZAŃSKĄ

AUTORKE „KUCHARZA WIELKOPOLSKIEGO.”



POZNAŃ.

CZCIONKAMI DRUKARNI KURYERA POZNAŃSKIEGO.

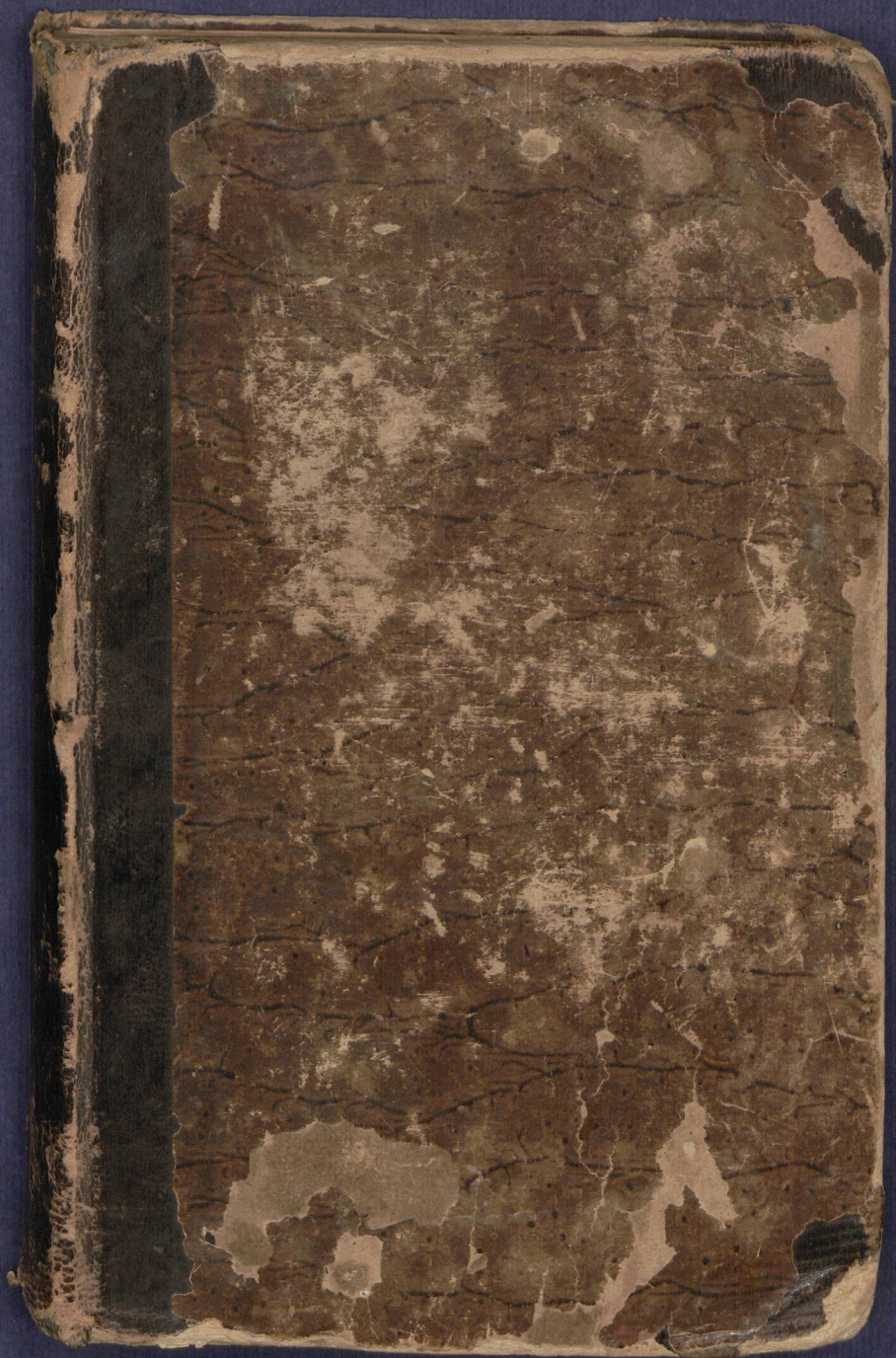


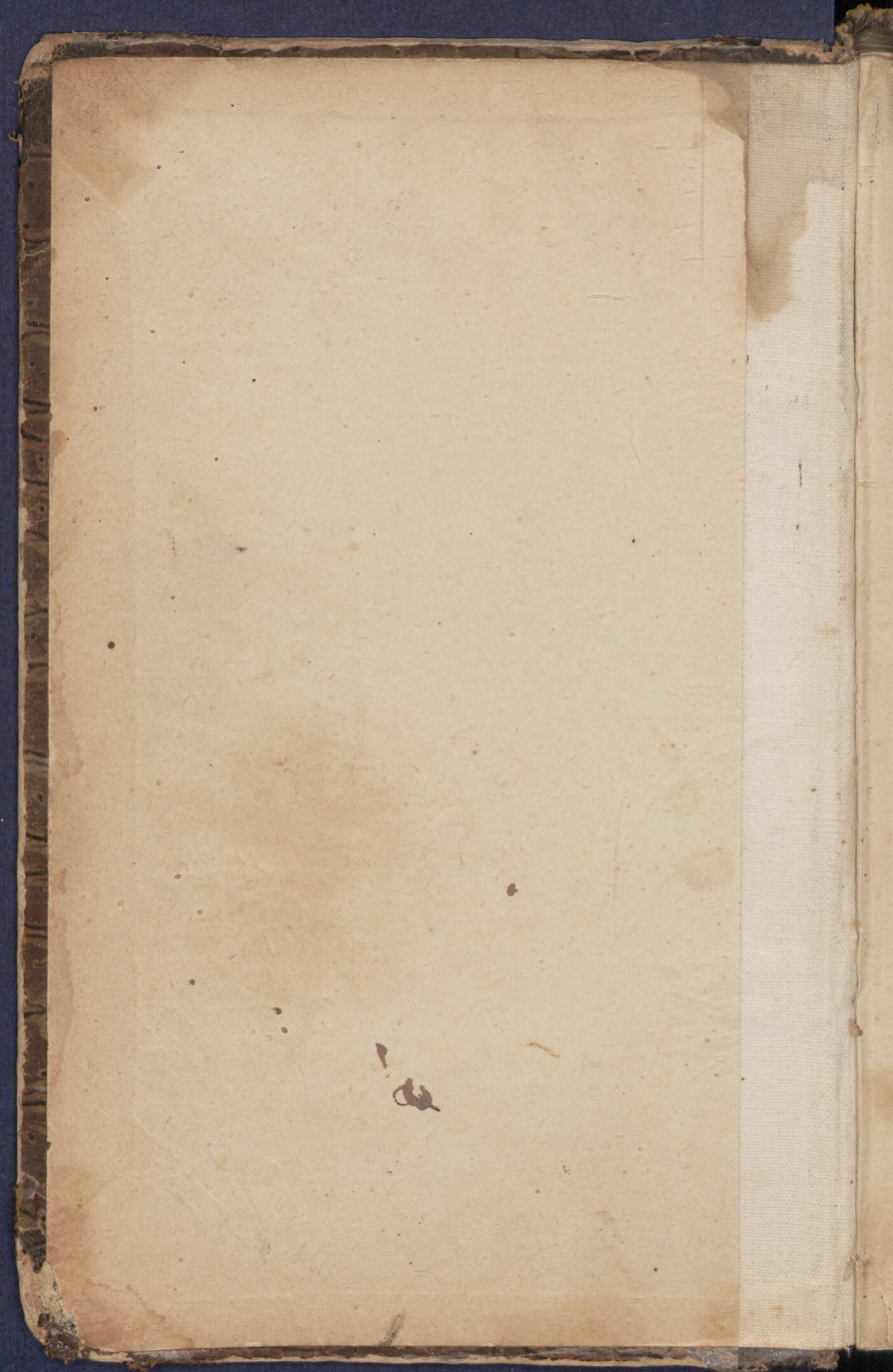
W woluminie kolejno współoprawne sygnatury:

1785601 I



1785602 I





WYPRÓBOWANE PRZEPISY
PIECZYWA DOMOWEGO

JAKO TO :
PLACKÓW, BAB, STRUCLI, MAZURKÓW, CIAST
DO KAWY I HERBATY

PRZEZ
MARYA ŚLEŻAŃSKA
AUTORKE „KUCHARZA WIELKOPOLSKIEGO.”



POZNAŃ.
CZCIONKAMI Drukarni Kuryera Poznańskiego.



1785 602 1

Bibl. UAM

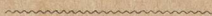
12 K 439

Spis rzeczy.

Nr.		Str.
	Wstęp.	7
1.	Chleb na młodziach	10
2.	Buleczki wiejskie.	11
3.	Buleczki parzone	11
4.	Sucharki	12
5.	Placki lub babki, które się długo konserwują	13
6.	Placki równie dobre	15
7.	Placki mniej dobre	15
8.	Strucle dobre	16
9.	Mniej dobre strucle	17
10.	Strucle nakładane dobre	17
11.	Strucle nakładane mniej dobre	19
12.	Lukier do strucli lub bab	19
13.	Dwie babki na masle klarowanym	20
14.	Babki na natronie	20
15.	Dwie babki z ciasta parzonego	21
16.	Baba łokciowa	21
17.	Placek do kawy na fryturze	5

Nr.		Str.
18.	Placek przekładany masą migdałową	23
19.	Placek ze śliwkami	23
20.	Placek z mąki kartoflanej	24
21.	Uwagi o mazurkach	25
22.	Mazurki lub placki z ciasta parzonego	26
23.	Mazurki migdałowe	26
24.	Mazurek z kruchego ciasta	27
25.	Mazurek bez ciasta	28
26.	Mazurek na gotowanych żółtkach	28
27.	Mazurki na opłatkach	28
28.	Pączki parzone	29
29.	Pączki doskonałe	30
30.	Pączki mniej dobre	31
31.	Chruścik bardzo dobry	31
32.	Chruścik równie dobry	32
33.	Chruścik w rołkach	33
34.	Baumkuch	33
35.	Tort piaskowy	35
36.	Tort piankowy	36
37.	Ciasto francuskie	36
38.	Ptysie	38
39.	Parzone pałeczki	38
40.	Wafle z kwaśnej śmietany	39
41.	Wafle innym sposobem	40
42.	Kruche ciastka	40
43.	Kruche ciastka innym sposobem	40
44.	Inny gatunek kruchych ciast	41
45.	Ciastka z pianką i jagodami	41
	Rurki cynamonowe	42

Nr.		Str.
47.	Wiory migdałowe	42
48.	Masa marcepanowa	43
49.	Marcepany	44
50.	Masa czekoladowa na mazurki	45
51.	Masa z czekolady i rodzonek	46
52.	Masa marmoladowa z jabłek	46
53.	Masa lukrowa z migdałami	47
54.	Masa makaronikowa	47
55.	Bezy	48
56.	Makaroniki	48
57.	Półfrancuskie ciasto	49
58.	Wyborne sucharki do herbaty	50
59.	Lukier biały przezroczysty	51
60.	Wanilja	52
61.	Użycie korbala do ciasta zamiast żółtek	53
62.	Frytura do pączków lub chruścików	54
63.	Odświeżenie starych bułek i wszelkiego ciasta drożdżowego	55
64.	Odświeżenie bab drożdżowych	55
	Uwaga	56



Główne warunki udania się pieczywa są: po pierwsze, im mąka w lepszym gatunku, tem pieczywo sporsze, czyli więcej wydaje; powtóre, mąka musi być wygrzana na kilka dni przed pieczeniem, następnie przesiana przez sito. Naczynie do zarabiania powinno kilka godzin poprzednio stać w ciepłym miejscu, jako i wszystkie przybory do placków. Masło należy brać świeże, szczególnież jeżeli się nie klarowane tylko tarte używa. Masło do tarcia trzeba poprzednio dobrze z soli wypłukać, poczem włożywszy w dobrze wysuszoną doniczkę, lub garnek kamienny, postawić w ciepłym miejscu aby zmiękło, następnie utrzeć na śmietanę. Chcąc masło do ciast sklarować, trzeba je na letniem miejscu roztopiać, lecz lepiej nie zagotować, a skoro się szum wybije na wierzch odstawić, żeby się ustało, z wierzchu zebrać szum i zlać ostrożnie zostawiając osad w ładu.

Jaja trzeba po jedném nad osobnem naczyniem — odzielając białka od żółtek — rozbijać, aby czasem zepsute do masy się nie dostało. Następnie ubija się żółtka razem z cukrem do białości.

Młódzie muszą być świeże, ani kwaśne, ani gorzkie, poznać to można po zapachu. Chcąc się lepiej przekonać czy dobre, wrzucić grupkę młodzi w wodę jak pójdą prędko w górę, to są dobre, jeżeli zaś spadną, to są nie do użycia.

Do odmierzonych wedle potrzeby młodzi, wlać trochę mleka, dwie łyżeczki cukru, rozrobić dobrze i wlać na wierzch w przeznaczoną na pieczywo mąkę, rozrobić z trochę mąki i dać podrość, lecz nie wysilić się zbyteczne. Następnie wlać żółtka ubite poprzednio z cukrem, przeznaczone mleko i ubijać ciasto przynajmniej przez 15 minut; poczem domieszać masło i znów ubijać przez 15 minut; bo od dobrego ubijania zależy pulchność ciasta.

Po ubiciu przykrywa je się wygrzanym obrusem, stawia w ciepłym, lecz nie znanadto gorącym miejscu, bo przez prędkie pędzenie młódzie tracą swoją działalność, a ciasto robi się wiśne i suche. Po wyruszeniu nakłada je się w doniczki, wysmarowane poprzednio masłem lub fryturą, obsypane

bulką, lub rozkłada na blachy, wysmarowane skurką świeżej słoniny, stroi podług upodobania i stawia jeszcze raz do ruchania przed pieczeniem. Jednak nie jest to potrzebnem, aby ciasto dwa razy się ruchało, można też zaraz po ubiciu go nakładać w doniczki lub rozkładać na blachy, dać im się wyruszyć i wstawić do pieca, a będą równie dobre.

Ciasto na struclę powinno być bardzo twardo zarobione, aby zaledwie okulić się dało, na placki może być dosyć wolne, na baby zaś próbować je w ten sposób: wziąć ciasto w rękę, ścisnąć je dobrze, jeżeli gałeczka z ciasta, która się nad ręką utworzy nie opadnie, tylko stanie, wtenczas jest dobre, jeżeli zaś opadnie, to za rzadkie, trzeba dodać mąki.

Piec do ciasta a w szczególności do bab, lub strucli — po mocnem wypaleniu sosnowem długiem drzewem, rozrzucić węgle po całym tle, zamknąć rury, drzwiczki i wszelkie lufta — zostawić tak długo, aż się węgle zpopieleją, wtedy dopiero wymiatać sam gorący popiół i natychmiast stawić ciasto do pieca. Tym sposobem piec będzie wszędzie równy i dostatecznie wygrzany. Jednakowoż nie powinien być za gorący szczególnie do

tłustych bab, bo ciasto zczerwienieje, i ciasto drożdżowe powinno jeszcze w piecu rosnać. Przy wsadzeniu do pieca, szczególniej delikatnych babek, trzeba wystrzegać wstrząśnienia, aby nie opadły, i przy wyjmowaniu tę samą ostrożność zachować jako też nie wyjmować zaraz z formy ciepłych.

1. *Chleb na młodziach.*

Przesiać 8 litrów żannój, suchėj, poprzednio wygrzanėj mąki, rozrobić z 2 litrami mleka lub wody, 50 gr. młodzi, wsypać soli, wyrobić ciasto doskonale, poczem wsypać karólku lub kopru po-dług upodobania, wymieszać z tem i postawić w ciepłym miejscu, żeby podrosło. Po dostatecznem wyrośnięciu ciasta wziąć mąki na stółnicę, wyrobić lekko bochenki, a po dostatecznem wyrośnięciu bochenków, wsadzić je w piec do pieczenia. Bochenki można od czasu do czasu smarować gorącą wodą, a będą mieć grubo zapieczoną skórkę. Można je też tylko wsadzając do pieca posmarować jajkiem rozbitem z wodą.

2. *Buleczki wiejskie.*

Wziąć $6\frac{1}{2}$ funta najpiękniejszej pszennej dobrze wygrzanej mąki, wlać w środek mąki $\frac{1}{2}$ litra mleka, rozrobiwszy w niem poprzednio $\frac{1}{4}$ funta młodzi, wymieszać z trochą mąki i pozostawić, aż się podmłoda ruszy. Następnie ubić do białosce 10 jaj, z 1 funtem cukru, wlać w ciasto jako i $\frac{3}{4}$ litra mleka i bić ciasto przez kwadrans. Późem dodać $\frac{3}{4}$ funta masła poprzednio z soli wymoczonego i na śmietanę utartego, znów doskonale ubijając, robić bułeczki okulnąwszy je lekko w mące, kłaść na masłem wysmarowaną blachę i po doskonałem wyruszeniu posmarować je jajkiem i upiec w niezbyt gorącym piecu. — Z tego ciasta można też taczać paluszki.

3. *Buleczki parzone.*

Sparzyć $\frac{1}{2}$ litra mąki, $\frac{1}{2}$ litrem mleka i wymieszać doskonale, żeby gruzelków nie było; skoro przestygnie wlać 83 gr. młodzi rozrobionych z trochą mleka i postawić żeby podrosło. Po wyrośnięciu wlać w ciasto $\frac{1}{4}$ litra mleka, $\frac{1}{2}$ funta klarowanego masła, z jednego mendela jaj żółtka ubite

poprzednio z $\frac{1}{2}$ funtem cukru, szczyptę soli, dosypać $3\frac{1}{2}$ litra pięknej, wygrzanej i przesianej mąki, bić całe ciasto doskonale i robić bułeczki wyżej podanym sposobem. Zachować wszelką ostrożność co do pieca, żeby był dobrze załósowany. Po upieczeniu zdejmować je zaraz z blachy, Ciasto powinno być nie za wolne, lecz bułeczki też nie zanadto nagniecione.

4. *Sucharki.*

Funt pięknej, przesianej mąki, rozrobić z 30 gr. młodzi i $\frac{1}{2}$ litrem mleka. Skoro się ruszy wbić 2 całe jaja, dodać $\frac{1}{4}$ funta wymoczonego masła, 60 gr. cukru, trochę soli, dosypać jeszcze $\frac{1}{2}$ funta mąki, i zagnieść na tęgą ciasto. Okulić w kształcie okrągłego wałka, położyć na masłem wysmarowaną blachę i postawić do wyruszenia. Po wyruszeniu posmarować żółtkiem i upiec w średnio gorącym piecu. Po wystudzeniu krawiec w sznytki średniej grubości, poukładać jedną obok drugiej na blasze i wstawić w gorący piec do obrumienienia, musi to jednak nastąpić nagle, aby się nie wysuszyły.

5. *Placki lub babki które się długo konserwują.*

Wziąć 10 funtów najpiękniejszej maki poprzednio wygrzanej i przesianej, ^{1 1/2} funta młodzi rozrobić w ^{1 1/2} litra mleka, wlać w mąkę i z trochę maki w środku rozrobić podmlodę. Po wyruszeniu podmlody wlać żółtka z 4 mendeli jaj, rozbite poprzednio do białości z ^{1 1/2} funtami cukru, wsypać 200 gr. gorzkich migdałów, poprzednio sparzonych, obranych z łupin i utartych na tarce, wlać 1 litr ^{cytry. o smaku - szakran - ara} mleka, jeżeli na babki to mniej mleka, bo ciasto ~~musi być bardziej gęste i ubijać całą masę przez 15 minut.~~ Następnie dodać 3 funty masła, wymoczonego z soli i utartego na śmietaną, i jeżeli ciasto za gęste dodać mleka i bić tak długo póki nie odchodzi od warząchw, ~~poczem postawić w ciepłe, żeby podrosło.~~ Po wyrośnięciu ^W wlać w doniczki masłem wysmarowane i bułką wysypane i znów postawić do wyrośnięcia, lecz nie na zbyt gorące miejsce. Piec je w niezbyt gorącym piecu, bo ciasto ciężkie musi mieć piec wolniejszy. } Chcąc mieć placki z tego ciasta, rozkładać na wysmarowane blachy, kłaść ciasto łyżką, żeby było wszędzie równo i stroić podług upodobania krajanemi lub siekanemi migdałami umieszczanemi z cukrem i drobno krajaną cy-

kata, lub waniliją, albo cynamonem. Można także użyć do posmarowania, masy umieszanej z białek z cukrem i drobno krajanemi migdałami, lub też masy z masła klarowanego ubitego na pianę z cukrem, albo wziąć masła klarowanego $\frac{3}{8}$ litra, cukru $\frac{3}{4}$ funta, mąki $\frac{1}{2}$ litra, musi to wszystko być tak gęste, aby masa dała się smarować, jeżeli kto lubi, dodać trochę kwiatu lub cynamonu, umieszać całą masę dobrze i smarować nią placek. Masę tę trzeba dopiero przed samem smarowaniem z ciepłym masłem umieszać aby nie ostygła, bo się źle smaruje. [Na kruszankę do posypania placeka bierze się $\frac{1}{4}$ funta wymoczonego masła, $\frac{1}{2}$ funta cukru mialkiego, $\frac{1}{2}$ funta mąki i wygniata się na kruszankę.] Na posmarowanie blachy placeka masą migdałową bierze się 1 funt migdałów, sparzyć je, obrać z łupin, usiekać drobno i utrzeć w donicy, sypiąc po trochu $\frac{1}{2}$ funta cukru, można dla łatwiejszego utarcia migdałów wlać kilka łyżek mleka. Przed samem smarowaniem domieszać trochę białek ubitych na pianę i odrobinę młodzi, lecz masa musi być gęsta, jeżeli kto chce można dodać dla zapachu wanilii. [Można także do posmarowania placeka użyć masy z sera. Wziąć twarogu świeżego, lecz nie kwaśnego, uwiercić w donicy z kilku

łyżkami śmietany, kilku żółtkami, cukrem, cynamonem, można też odrobinę szafranu dodać, wsypać małych rodzenków, umieszać dobrze wszystko razem i posmarować na palec grubo tą masą placek. *D = 6 blachów 3 babki*

6. *Placki równie dobre.* X

Wziąć 8 do 9 funtów cesarskiej przesianej mąki, tyle ile się wrobi, żeby ciasto nie było za rzadkie. Zarobić podmlodę z $\frac{1}{2}$ funta młodzi, rozrobionych $\frac{1}{4}$ litra mleka, skoro podmloda się ruszy, wlać $\frac{1}{2}$ litra mleka, 1 litr żółtek rozbitych do białości z 1 litrem cukru, bić ciasto przez kwadrans, potem wlać 1 litr masła klarowanego, wsypać 200 gr. gorzkich migdałów utartych na tarce, i jeżeli kto chce może dodać $\frac{1}{2}$ funta słodkich także tartych. Po ubiciu dostatecznem postawić, aby podrosło. Po wyrośnięciu nakładać w doniczki lub rozkładać na blachy i ubrać podług upodobania. *— 4 blachy 2 babki. —*

7. *Placki mniej dobre.*

Bierze się 6 funtów mąki, przesiewa, następnie robi podmlodę sposobem wyżej podanym biorąc $\frac{1}{2}$

funta młodzi. Po wyruszeniu podmlody wlać z 2 mendeli jaj żółtka ubite do białości z 2 funtami cukru, 1 litr mleka, bić ciasto doskonale, następnie dodać $\frac{5}{4}$ funta masła wymoczonego z soli i na śmietanę utartego, a jeżeli za gęste dolać mleka, znów bić ciasto przez 15 minut i postawić aby podrosło. Po wyrośnięciu nakładać w donice lub na blachy, strojąc podług upodobania i po dobrem wyrośnięciu wstawić w piec do pieczenia.

8. *Strucle dobre.*

Wziąć 5 funtów cesarskiej wygrzanój i przesianój mąki, w środek wlać $\frac{3}{4}$ funta młodzi rozbitych w $\frac{1}{8}$ litra mleka i postawić, żeby podrosło. Poprzednio ubić żółtka z 3 mendeli jaj z $\frac{3}{4}$ funta cukru do białoci wlać w mąkę jako i $\frac{1}{2}$ litra mleka, wsypać 168 gr. tartych gorzkich migdałów i bić ciasto przez kwadrans, następnie wlać $\frac{3}{4}$ litra masła klarowanego i przestudzonego, znów bić ciasto i jeżeli za tęgie dodać mleka, lecz ciasto na strucle musi być bardzo tęgie, tak, że wygniatać je można. Po wyruszeniu brać ciasto na stolnicę, okulać strucle, znów dać się wyruszyć, posmarować żółtkiem, po-

sypać krajanemi migdałami i wsadzić w piec do upieczenia. Można też zaraz po ubiciu ciasta robić strucle i tylko raz dać im się ruchać.

9. *Mniej dobre strucle.*

Wziąć 5 funtów cesarskiej przesianej mąki, rozrobić w środku mąki podmlodę z $\frac{1}{2}$ funta młodzi rozbitych w $\frac{1}{4}$ litra mleka i niech podrośnie. Pięć żółtek i pięć całych jaj ubić z $1\frac{1}{2}$ funtem cukru do białości, wlać w mąkę, dolać $\frac{3}{4}$ litra mleka i bić ciasto doskonale. Po dostatecznem ubiciu dodać $\frac{3}{4}$ funta masła świeżego poprzednio z soli wymoczonego i utartego na śmietanę, znów bić, domieszać $\frac{1}{2}$ funta rodzenków sułtanek i postawić żeby podrosło. Po wyrośnięciu robić strucle wyżej podanym sposobem.

10. *Strucle nakładane dobre.*

Rozrobić w 5 funtach cesarskiej mąki podmlodę z $\frac{3}{4}$ funta młodzi rozrobionych w $\frac{1}{4}$ litra



mleka, po wyruszeniu wlać z 2 mendeli jaj żółtka ubite poprzednio z $1\frac{1}{4}$ funta cukru do białości, wsypać 170 gr. gorzkich migdałów, utartych na tarce, wlać $\frac{1}{2}$ litra masła klarowanego letniego, jeszcze dobrze bić i postawić do wyruszenia. Ciasto musi być gęste, aby się prawie wałkować lub rozciągać dało, dla tego lepiej nie brać od razu wszystkiej mąki, bo trudno się ubija, dopiero po doskonałem ubiciu dobrać resztę mąki i doskonale wymieszać. Po wyruszeniu wziąć ciasto na stół, rozciągnąć lub lekko rozwałkować, nałożyć na całe ciasto masy marcepanowej, lub maku, zwinąć wążko, położyć na blachę i po wyrośnięciu posmarować jajkiem i posypać migdałami. Z téj ilości ciasta będą 4 duże strucle.

Na nakładanie 4 strucli masą migdałową bierze się 2 funty migdałów, sparzyć je, obrać z łupin i utrzeć w donicy, dosypując po trochu 1 funt cukru i wlać kilka łyżek mleka, aby się migdały łatwiej trzeć dały. Można też wsypać sproszkowaną wanilię dla zapachu. Przed nakładaniem strucli można trochę białek ubitych na pianę do masy migdałowej domieszać, lecz nie za wiele, bo masa musi być gęsta.

Na nakładanie 4 strucli makiem bierze się

2 litry maku, sparzyć go poprzednio, utrzeć w donicy, wymieszać z cukrem, cynamonem, $\frac{1}{4}$ litra masła klarowanego i nałożyć strucle jak wyżej podano.

11. *Strucle nakładane mniej dobre.*

W 5 funtach maki rozrobić jak poprzednio pod młodę z $\frac{1}{2}$ funta młodzi, rozrobionych w $\frac{1}{4}$ litra mleka, skoro się ruszy wlać żółtka z 1 mendela jaj rozbite z 1 funtem cukru, dolać $\frac{3}{4}$ litra mleka, bić ciasto doskonale, w końcu wlać $\frac{3}{8}$ litra masła klarowanego, ubić i postawić do wyruszenia. Następnie robić strucle wyżej podanym sposobem i nakładać je.

12. *Lukier do strucli lub bab.* +

1 funt utartego i przesianego cukru, trze się w porcelanowej salaterce z 3-ma białkami i sokiem z 1 cytryny przez godzinę ciągle w jedną stronę; po utarciu oblewa się nim gorące ciasto, na którym zaraz musi schnąć, lub też wstawia je się do pieca dla oschnięcia.

13. *Dwie babki na maśle klarowanym.*

W 2 funtach pięknej mąki rozrobić podmlodę z $\frac{1}{4}$ funta młodzi i $\frac{1}{8}$ litra mleka, gdy podrośnie wlać żółtka z 1 mendela jaj ubite z ~~$\frac{1}{8}$~~ $\frac{3}{4}$ funta cukru, dolać mleka tyle, aby ciasto było wolne, wsypać 38 gr. gorzkich migdałów utartych na tarce, i bić całą masę doskonale. Następnie wlać $\frac{3}{8}$ litra masła klarowanego, znów bić ciasto i postawić aby podrosło, lub też zaraz nakładać w doniczki masłem wysmarowane i po dobrem wyrośnięciu wstawić w piec do upieczenia.

14. *Babka na natronie.*

Utrzeć 1 filiżankę masła na śmietanę, do tego dosypywać po trochu 1 kubek cukru, wlać 1 filiżankę mleka, wsypać 1 funt mąki i wbijać po jednemu 6 żółtek, gdy wszystko dobrze umielone, domieszać 1 łyżeczkę natronu, 2 łyżeczki cremor-tartari, dodać białka ubite na pianę, włożyć w formę masłem wysmarowaną i wstawić w piec do upieczenia.

15. *Dwie babki z ciasta parzonego.*

2 funty mąki cesarskiej przesianej, z tego 1 funt zaparzyć $\frac{1}{2}$ litrem mleka i wymieszać dobrze, żeby gruzelków nie było. Po wystudzeniu wlać $\frac{1}{4}$ funta młodzi rozrobionych z trochę mleka $\frac{1}{4}$ litra klarowanego masła, $\frac{1}{2}$ litra żółtek rozbitych z $\frac{1}{2}$ funtem cukru, wsypać $\frac{1}{2}$ funta słodkich migdałów sparzonych, obranych z łupin i utartych na tarce. 70 gr. gorzkich migdałów i jeżeli ciasto za tęgie dolać trochę mleka, ubić doskonale i postawić, żeby podrosło. Po wyrośnięciu nałożyć w doniczki, wysmarowane masłem i wysypane bułką, niech się znów ruszą, poczem wstawić w piec do upieczenia, lecz ostrożnie żeby nie opadły.

16. *Baba łokciowa.*

1 litr żółtek bić przez pół godziny, następnie wsypać $\frac{1}{2}$ litra cesarskiej mąki, $\frac{1}{4}$ litra cukru, $\frac{1}{4}$ litra gęstych młodzi, znów bić pół godziny; formę wyłożyć wysmarowanym papierem, tak wysoko jak arkusz zachodzi, wlać masę w formę i postawić na letnim piecu aby podrosło na 2 palce

niżej formy; wtenczas wstawić je w gorący piec na trzy kwadranse, lecz bardzo ostrożnie, żeby się nie strzęsło; z pieca ciepło u góry wypuścić i przykryć babę papierem. Po upieczeniu wyjąć ją z pieca ostrożnie i położyć z formą bokiem na poduszce; jak ostygnie wyjąć z formy, lecz również ostrożnie, bo ciasto jest bardzo lekkie.

17. *Placek do kawy na fryturze.*

Wziąć $1\frac{1}{2}$ funta najpiękniejszej mąki, przesiać, wlać w środek mąki 83 gr. młodzi rozrobionych z trochę mleka i postawić, żeby się podmłoda ruszyła. Następnie wlać 6 żółtek poprzednio rozbitych do białości z $\frac{1}{2}$ funtem cukru, wlać mleka, aby ciasto było dostatecznie gęste i po doskonalem ubiciu ciasta dodać $\frac{1}{2}$ funta frytury poprzednio dobrze utartej na śmietanę, znów bić doskonale ciasto, rozłożyć na blachę, ubrać kruszanką, dać się wyruszyć i wstawić w piec.

Fryturę przyrządza się w ten sposób: wziąć białego świeżego łoju wołowego, wymoczyć dobrze, pokrajać w kawałki i na wolnym ogniu wytopić lecz uważać, żeby się nie smażył, następnie przez sitko przelać i zastudzić.

18. *Placek przekładany masą migdałową.*

Zarobić z 2 funtów mąki ciasto jak na placki zwyczajne. Głęboką blachę wysmarować masłem lub świeżą skórą wieprzową, rozłożyć na blachę połowę ciasta, na ciasto włożyć masę migdałową, i na wierzch drugą połowę ciasta, posmarować jajkiem lub masłem, ustroić krajanami migdałami i posypać cukrem. — Masa migdałowa robi się w ten sposób: 1 funt migdałów sparzyć, obrać, usiekać i utrzeć w donicy z $\frac{1}{2}$ funtem cukru na masę dodając 2 łyżki mleka w czasie melenia, jeżeli masa za gęsta. Nakładając nią placek można trochę białek na pianę ubitych domieszać. Chcąc oszczędniej mieć, to i $\frac{1}{2}$ funta migdałów i $\frac{1}{4}$ funta cukru wystarczy na nałożenie jednego placka.

19. *Placek ze śliwkami.*

Zarobić zwyczajne ciasto trochę twardo, rozwałkować lekko i rozłożyć na blachę wysmarowaną. Wyłupane śliwki z pestek ułożyć na placku skórkami do ciasta, posypać cukrem i skoro placek pod-

rośnie wsadzić w piec do upieczenia. [Można też zrobić placek z parzonego ciasta, zaparzyć $\frac{1}{4}$ litra mąki z $\frac{1}{2}$ litrem mleka, wymieszać, ostudzić, wlać 83 gr. młodzi, skoro podrośnie wbić sześć jaj całych, 3 żółtka, 3 łyżki masła klarowanego i tyle mąki, aby ciasto było dość tegie, włożyć na blachę wysmarowaną, ułożyć na placku śliwki i posypać cukrem, postawić, aby podeszło i upiec. Dobrze jest także na placek ze śliwkami kruche ciasto.]

20. *Placek z mąki kartoflanej.*

1 funt masła wymoczonego z soli utrzeć na śmietaną dodając po trochu $\frac{3}{4}$ funta cukru, 36 gr. gorzkich migdałów i 9 żółtek. Następnie ubite białka na pianę domieszać do masy na przemian z 1 funtem mąki kartoflanej i to w ten sposób biorąc łyżkę białek i łyżkę mąki. Wysmarowaną blachę nałożyć grubo masą, posypać cukrem i krawanami migdałami i zaraz wstawić w piec do upieczenia. Póki placek ciepły krajać go w kawałki.

21. *Uwagi o mazurkach.*

Mazurki wymagają wielkiej staranności, jeżeli mają być dobre. Najlepsze są mazurki na kruchem ciastie, którego skład dowolnie zmieniać można; zwykła porcja: 1 funt mąki, $\frac{1}{2}$ funta masła, $\frac{1}{4}$ funta cukru, 2 żółtka, zmienić można na $\frac{1}{4}$ funta masła i łyżkę śmietany, żółtko lub całe jajko, arak, a nawet migdały tłuczone, zawsze jednak tak, aby rozwałkowawszy je, można palcami na blasze rozciągać. Po upieczeniu zatem niezbyt rumiano ciasta czy kruchego, czy drożdżowego dopiero je nakładać przygotowaną masę, a następnie na kilka minut w bardzo lekki piec wstawić, pod spód blachy kłaść cegłę, aby gorąco tylko zwierzchu dochodziło. Niektóre mogą się obejść bez powtórzonego wstawienia w piec, do czego należy postąpić jak następuje. Przygotowaną masę włożyć w rądel dobrze pobielany, postawić na wolnym ogniu mieszając łyżką drewnianą, aż się dobrze wysadzi, wtedy gorącą masę kłaść na upieczone ciasto, rozpląszczyć równo nożem maczanym w wodzie, ubrać i mazurek gotowy. Wyjątek tu stanowi mazurek bakaliowy i rodzenkowy, które koniecznie w piecu obeschnąć muszą.

22. *Mazurki lub placki z ciasta parzonego.*

Zagotować $1\frac{1}{2}$ litra mleka, tem zaparzyć 1 litr mąki i wymieszać dobrze, żeby gruzelków nie było, skoro ostygnie wlać $\frac{1}{4}$ litra dobrych młodzi i postawić, żeby podrosło.

Osobno rozbić $1\frac{1}{2}$ litra żółtek z 1 funtem cukru, wlać w ciasto jako i $\frac{3}{4}$ litra klarowanego masła, wsypać $\frac{1}{4}$ funta gorzkich migdałów utartych na tarce, dodać mąki tyle, aby ciasto było dostatecznie gęste i bić ciasto przez kwadrans, poczem je postawić, aby podrosło. Po wyrośnięciu robić na opłatkach mazurki, ustroić je i wsadzić w piec do upieczenia. Można też z tego samego ciasta robić placki i babki.

23. *Mazurki migdałowe.*

Jeden funt migdałów sparzonych i obranych utrzyć na masę z $\frac{3}{4}$ funta cukru, dodać 1 funt masła wymoczonego z soli, utartego na śmietaną, wbić 12 jaj w końcu wsypać 1 funt mąki i wszystko razem uwiercone kłaść na opłatki, poukładać je na

blachę i wstawić w piec; skoro się upieką i wystygną polukrować i ubrać je konfiturami, lub posypać makiem kolorowym.

24. *Mazurek z kruchego ciasta.*

Upiec zwyczajne kruche cienkie ciasto z funta mąki, $\frac{1}{2}$ funta świeżego masła, $\frac{1}{4}$ funta cukru i 1 żółtka. 1 funt migdałów sparzonych utrzeć na tarce, 1 funt rodzenków bez pestek wybrać czysto, 1 funt mialkiego cukru i sok z 1 pomarańczy, włożyć w rondel, postawić na ogniu i mieszać łyżką drewnianą, póki się na gęstą masę nie wysadzi, a para silnie uchodzić będzie — wtedy nałożyć póki gorące na upieczone ciasto rozplaszczając palcami, a na wierzch układać kończaste kawałki skórki pomarańczowej smażonéj w cukrze. Skórki takie układane między masę migdałową formują powierzcinnia, jak szachownicę i wybornie smakuje. Można mazurek robić na upieczoném cienkiem ciastku żółwém.

25. *Mazurek bez ciasta.*

Kubek rodzenków sultanek obrać z szypulek, obmyć czysto, kubek migdałów poprzednio spierzonych, obranych z łupin i usiekanych, kubek siekanój cykаты, kubek cukru, kubek mąki kartoflanój, 5 jaj, trochę cynamonu i wanilji. Wszystko razem umieszać, ułożyć na opłatki na grubość 2 palcy i upiec w średnio gorącym piecu.

26. *Mazurki na gotowanych żółtkach.*

Wziąć pewną ilość żółtek gotowanych, utrzyć na tarce lub w donicy, migdałów słodkich z kilku gorzkiemi, połowę ilości żółtek, wymieszać z cukrem i białkami na taką masę, aby je można kłaść na opłatki. Ubrać podług upodobania konfiturami, lub w paseczki krajaną cykatom i migdałami i wsadzić w piec na 10 minut.

27. *Mazurki na opłatkach.*

Pół litra żółtek umleć w donicy z $\frac{1}{2}$ funtem cukru do białości. Do tego dodać $\frac{1}{2}$ litra cesar-

skiej mąki, $\frac{1}{2}$ litra klarowanego masła, 35 gr. młodzi, trochę sproszkowanej waniliji, wszystko dobrze razem wymieszać, smarować na opłatki, dać się wyruszyć i wstawić w piec do upieczenia. Po upieczeniu ubrać podług gustu.

28. *Pączki parzone.*

Wziąć 2 funty cesarskiej mąki, przesiać ją, z tego $\frac{1}{4}$ funta wsypać w $\frac{1}{2}$ litra gotującego się mleka, zdjąć z ognia i mieszać, aż do zgęstnienia, żeby gruzełków nie było. Po wystudzeniu wlać 67 gr. młodzi rozrobionych w 2 łyżkach mleka i postawić, żeby podrosło. Osobno rozbić 15 żółtek z $\frac{1}{2}$ funtem cukru do białości, wlać $\frac{1}{4}$ litra klarowanego masła, wsypać 67 gr. gorzkich migdałów sparzonych, obranych z łupin i utartych na tarce, lub sproszkowanej waniliji i postawić w ciepłe miejsce, aby ciasto się ruszyło. Po wyrośnięciu ciasta włożyć je na mąkę wysypaną stółnicę, rozciągnąć ciasto ręką i kłaść na nie kupki konfitur, lub marmolady, zawijać ciastem jak pierogi, szklanką wyrzynać, układać na sito lub deseczki i postawić w ciepłym miejscu; jak dobrze podrosną wrzucać

je wyrośniętą stroną na gorący smalec na połowę z fryturą zmieszany. Po usmarzeniu posypać je zaraz cukrem. Tłuszczu powinno być zawsze dużo, aby pączki swobodnie w nim pływały, dokładać więc ciągle świeżego po łyżce. [W smalec należy włożyć od czasu do czasu plaster surowej kartofli, który wstrzymuje swą wilgocia przepalenie się tłuszczu. Chcąc robić pączki bez nałożenia konfiturami, brać ciasto, lekko okulnąć i po wyrośnięciu piec je.]

29. *Pączki doskonałe.*

+ Wziąć $1\frac{1}{2}$ funta mąki, zrobić w nim pod-
młodę z 66 gr. młodzi rozrobionych trochę mleka,
a skoro się podmłoda ruszy wlać w nią $\frac{1}{4}$ litra
żółtek rozbitych z $\frac{1}{2}$ funtem cukru do białości
 $\frac{1}{4}$ litra mleka, $\frac{1}{4}$ litra masła klarowanego, 50 gr.
gorzkich migdałów, poprzednio obranych i utartych
na tarce, lub sproszkowanej waniliji, bić ciasto
doskonale, jeżeli za rzadkie dodać mąki, aby pączki
okulnąć się dały i postawić do wyrośnięcia. Po
wyrośnięciu postąpić z niemi w wzwyż podany
sposób.

30. *Pączki mniej dobre.*

7 żółtek i 3 łyżki czubato nabrane miałkiego cukru utrzeć na śmietanę; w to wlać 50 gr. młodzi rozrobionych z trochę mleka, 4 łyżki masła klarowanego, $\frac{1}{2}$ litra letniego mleka, wrobić mąki tyle, aby ciasto było dostatecznie gęste i po wyruszeniu ciasta robić pączki wyżej podanym sposobem i piec na fryturze na połowę zmieszanej ze smalcem.

31. *Chruścik bardzo dobry.*

Utrzeć na śmietanę 2 łyżki świeżego wymoczonego masła, wbić 15 żółtek, wsypać $\frac{1}{2}$ funta cukru, z którego można trochę zostawić do posypywania chruścików; trzeć znów dobrze w donicy, wsypać 10 gr. amonium carbonicum, dolać 6 łyżek gęstej kwaśnej śmietany, wsypać $1\frac{1}{2}$ funta mąki i trzeć doskonale w jedną stronę. Następnie wyłożyć ciasto na stółnicę, wziąć jeszcze $\frac{1}{2}$ funta mąki, ciasto lekko wygnieść tą mąką, a resztę z niej zostawić do posypywania stółnicy i okuliwania ciasta w czasie robienia chruścików. Ciasto powinno być wolne, ciągnące się, cienko wałkowane i za-

raz, póki wilgotne, bez przesychania smażone. Nie sypać wiele mąki, tylko wałek mąką ocierać, krajać kółkiem w paski na kawałki, przewijać przez środek każdy kawałek, kłaść w gorący, a jednak nie przepalony smalec na połowę z fryturą zmieszany, lub téż samą fryturę, lecz nigdy w masło, bo się palą, a nie rosna. Ogień nie musi być zbyt nagły, żeby się tłuszcz nie palił, lecz chruścik musi się piec prędko. Od czasu do czasu wrzucać kawałek surowej kartofli, który wstrzymuje swą wilgocią przepalenie się tłuszczu. Chruścik powinien być koloru skórki od bułki; blade są niedosmarzone, za rumiane niesmaczne. Skoro się z jednej strony upiecze, przewrócić widelcem na drugą, opiec, wyjmować na sito i posypać cukrem. — Tłuszczu powinno być dużo, aby chruściki pływały, dokładać więc często świeżego po łyżce. Chruścik taki można przechować parę tygodni, a będzie dobry.

32. *Chruścik równie dobry.*

Utrzeć na śmietanę 4 żółtka z 2 łyżkami cukru czubato nabranemi, 5 łyżkami masła klarowa-

nego letniego i 6 gr. ~~amonium carbonicum~~; następnie wlewać po trochu 9 łyżek dobrej kwaśniej śmietany, dosypując na przemian ~~peł funta~~ cesarskiej mąki; skoro dobrze z mąką w donicy masa wymieszana, wyłożyć ją na stółnicę, dobrać $\frac{1}{2}$ funta mąki, wygnieść z nią ciasto, zostawiając z niej 1 łyżkę do wycierania wałka i stółnicy, rozwałkować, wykrawać chruściki i piec jak wyżej podane.

33. *Chruścik w rolkach.*

Przyrządziwszy ciasto podług nr. 31 lub 32, dobiera się do niego 1 funt słodkich z łupin obranych migdałów miało uwierconych. Ciasto wałkuje się cienko, kraje w 4 cm. szerokie i 10 cm. długie kawalki, zwija w rolkę i piecze w zwykajny sposób jak poprzednio w szmalcu na żółto i posypuje cukrem zaprawionym wanilią.

34. *Baumkuch.*

Do téj baby trzeba mieć zrobiony wałek z drzewa wysokości łokcia w kształcie piramidy,

to jest szerszy u dołu, a węższy u góry i wydrążony w środku tyle tylko, aby rożen mógł przez niego przejść. Formę tę owinać papierem, wysmarowanym masłem i przywiązać z obu stron sznurkiem, żeby się nie odwijał w czasie pierwszego oblewania. Potém przy ² następująca masa: 2 funty masła ³ soli uciera się w donicy na śmietanie ⁴ y. ⁵ erze się 2 funty cukru, 30 jaj, ⁶ podług N: ⁷ to po 1 żółtku i po łyżce cukru, aż ⁸ ⁹ ¹⁰ ¹¹ ¹² ¹³ ¹⁴ ¹⁵ ¹⁶ ¹⁷ ¹⁸ ¹⁹ ²⁰ ²¹ ²² ²³ ²⁴ ²⁵ ²⁶ ²⁷ ²⁸ ²⁹ ³⁰ ³¹ ³² ³³ ³⁴ ³⁵ ³⁶ ³⁷ ³⁸ ³⁹ ⁴⁰ ⁴¹ ⁴² ⁴³ ⁴⁴ ⁴⁵ ⁴⁶ ⁴⁷ ⁴⁸ ⁴⁹ ⁵⁰ ⁵¹ ⁵² ⁵³ ⁵⁴ ⁵⁵ ⁵⁶ ⁵⁷ ⁵⁸ ⁵⁹ ⁶⁰ ⁶¹ ⁶² ⁶³ ⁶⁴ ⁶⁵ ⁶⁶ ⁶⁷ ⁶⁸ ⁶⁹ ⁷⁰ ⁷¹ ⁷² ⁷³ ⁷⁴ ⁷⁵ ⁷⁶ ⁷⁷ ⁷⁸ ⁷⁹ ⁸⁰ ⁸¹ ⁸² ⁸³ ⁸⁴ ⁸⁵ ⁸⁶ ⁸⁷ ⁸⁸ ⁸⁹ ⁹⁰ ⁹¹ ⁹² ⁹³ ⁹⁴ ⁹⁵ ⁹⁶ ⁹⁷ ⁹⁸ ⁹⁹ ¹⁰⁰ ¹⁰¹ ¹⁰² ¹⁰³ ¹⁰⁴ ¹⁰⁵ ¹⁰⁶ ¹⁰⁷ ¹⁰⁸ ¹⁰⁹ ¹¹⁰ ¹¹¹ ¹¹² ¹¹³ ¹¹⁴ ¹¹⁵ ¹¹⁶ ¹¹⁷ ¹¹⁸ ¹¹⁹ ¹²⁰ ¹²¹ ¹²² ¹²³ ¹²⁴ ¹²⁵ ¹²⁶ ¹²⁷ ¹²⁸ ¹²⁹ ¹³⁰ ¹³¹ ¹³² ¹³³ ¹³⁴ ¹³⁵ ¹³⁶ ¹³⁷ ¹³⁸ ¹³⁹ ¹⁴⁰ ¹⁴¹ ¹⁴² ¹⁴³ ¹⁴⁴ ¹⁴⁵ ¹⁴⁶ ¹⁴⁷ ¹⁴⁸ ¹⁴⁹ ¹⁵⁰ ¹⁵¹ ¹⁵² ¹⁵³ ¹⁵⁴ ¹⁵⁵ ¹⁵⁶ ¹⁵⁷ ¹⁵⁸ ¹⁵⁹ ¹⁶⁰ ¹⁶¹ ¹⁶² ¹⁶³ ¹⁶⁴ ¹⁶⁵ ¹⁶⁶ ¹⁶⁷ ¹⁶⁸ ¹⁶⁹ ¹⁷⁰ ¹⁷¹ ¹⁷² ¹⁷³ ¹⁷⁴ ¹⁷⁵ ¹⁷⁶ ¹⁷⁷ ¹⁷⁸ ¹⁷⁹ ¹⁸⁰ ¹⁸¹ ¹⁸² ¹⁸³ ¹⁸⁴ ¹⁸⁵ ¹⁸⁶ ¹⁸⁷ ¹⁸⁸ ¹⁸⁹ ¹⁹⁰ ¹⁹¹ ¹⁹² ¹⁹³ ¹⁹⁴ ¹⁹⁵ ¹⁹⁶ ¹⁹⁷ ¹⁹⁸ ¹⁹⁹ ²⁰⁰ ²⁰¹ ²⁰² ²⁰³ ²⁰⁴ ²⁰⁵ ²⁰⁶ ²⁰⁷ ²⁰⁸ ²⁰⁹ ²¹⁰ ²¹¹ ²¹² ²¹³ ²¹⁴ ²¹⁵ ²¹⁶ ²¹⁷ ²¹⁸ ²¹⁹ ²²⁰ ²²¹ ²²² ²²³ ²²⁴ ²²⁵ ²²⁶ ²²⁷ ²²⁸ ²²⁹ ²³⁰ ²³¹ ²³² ²³³ ²³⁴ ²³⁵ ²³⁶ ²³⁷ ²³⁸ ²³⁹ ²⁴⁰ ²⁴¹ ²⁴² ²⁴³ ²⁴⁴ ²⁴⁵ ²⁴⁶ ²⁴⁷ ²⁴⁸ ²⁴⁹ ²⁵⁰ ²⁵¹ ²⁵² ²⁵³ ²⁵⁴ ²⁵⁵ ²⁵⁶ ²⁵⁷ ²⁵⁸ ²⁵⁹ ²⁶⁰ ²⁶¹ ²⁶² ²⁶³ ²⁶⁴ ²⁶⁵ ²⁶⁶ ²⁶⁷ ²⁶⁸ ²⁶⁹ ²⁷⁰ ²⁷¹ ²⁷² ²⁷³ ²⁷⁴ ²⁷⁵ ²⁷⁶ ²⁷⁷ ²⁷⁸ ²⁷⁹ ²⁸⁰ ²⁸¹ ²⁸² ²⁸³ ²⁸⁴ ²⁸⁵ ²⁸⁶ ²⁸⁷ ²⁸⁸ ²⁸⁹ ²⁹⁰ ²⁹¹ ²⁹² ²⁹³ ²⁹⁴ ²⁹⁵ ²⁹⁶ ²⁹⁷ ²⁹⁸ ²⁹⁹ ³⁰⁰ ³⁰¹ ³⁰² ³⁰³ ³⁰⁴ ³⁰⁵ ³⁰⁶ ³⁰⁷ ³⁰⁸ ³⁰⁹ ³¹⁰ ³¹¹ ³¹² ³¹³ ³¹⁴ ³¹⁵ ³¹⁶ ³¹⁷ ³¹⁸ ³¹⁹ ³²⁰ ³²¹ ³²² ³²³ ³²⁴ ³²⁵ ³²⁶ ³²⁷ ³²⁸ ³²⁹ ³³⁰ ³³¹ ³³² ³³³ ³³⁴ ³³⁵ ³³⁶ ³³⁷ ³³⁸ ³³⁹ ³⁴⁰ ³⁴¹ ³⁴² ³⁴³ ³⁴⁴ ³⁴⁵ ³⁴⁶ ³⁴⁷ ³⁴⁸ ³⁴⁹ ³⁵⁰ ³⁵¹ ³⁵² ³⁵³ ³⁵⁴ ³⁵⁵ ³⁵⁶ ³⁵⁷ ³⁵⁸ ³⁵⁹ ³⁶⁰ ³⁶¹ ³⁶² ³⁶³ ³⁶⁴ ³⁶⁵ ³⁶⁶ ³⁶⁷ ³⁶⁸ ³⁶⁹ ³⁷⁰ ³⁷¹ ³⁷² ³⁷³ ³⁷⁴ ³⁷⁵ ³⁷⁶ ³⁷⁷ ³⁷⁸ ³⁷⁹ ³⁸⁰ ³⁸¹ ³⁸² ³⁸³ ³⁸⁴ ³⁸⁵ ³⁸⁶ ³⁸⁷ ³⁸⁸ ³⁸⁹ ³⁹⁰ ³⁹¹ ³⁹² ³⁹³ ³⁹⁴ ³⁹⁵ ³⁹⁶ ³⁹⁷ ³⁹⁸ ³⁹⁹ ⁴⁰⁰ ⁴⁰¹ ⁴⁰² ⁴⁰³ ⁴⁰⁴ ⁴⁰⁵ ⁴⁰⁶ ⁴⁰⁷ ⁴⁰⁸ ⁴⁰⁹ ⁴¹⁰ ⁴¹¹ ⁴¹² ⁴¹³ ⁴¹⁴ ⁴¹⁵ ⁴¹⁶ ⁴¹⁷ ⁴¹⁸ ⁴¹⁹ ⁴²⁰ ⁴²¹ ⁴²² ⁴²³ ⁴²⁴ ⁴²⁵ ⁴²⁶ ⁴²⁷ ⁴²⁸ ⁴²⁹ ⁴³⁰ ⁴³¹ ⁴³² ⁴³³ ⁴³⁴ ⁴³⁵ ⁴³⁶ ⁴³⁷ ⁴³⁸ ⁴³⁹ ⁴⁴⁰ ⁴⁴¹ ⁴⁴² ⁴⁴³ ⁴⁴⁴ ⁴⁴⁵ ⁴⁴⁶ ⁴⁴⁷ ⁴⁴⁸ ⁴⁴⁹ ⁴⁵⁰ ⁴⁵¹ ⁴⁵² ⁴⁵³ ⁴⁵⁴ ⁴⁵⁵ ⁴⁵⁶ ⁴⁵⁷ ⁴⁵⁸ ⁴⁵⁹ ⁴⁶⁰ ⁴⁶¹ ⁴⁶² ⁴⁶³ ⁴⁶⁴ ⁴⁶⁵ ⁴⁶⁶ ⁴⁶⁷ ⁴⁶⁸ ⁴⁶⁹ ⁴⁷⁰ ⁴⁷¹ ⁴⁷² ⁴⁷³ ⁴⁷⁴ ⁴⁷⁵ ⁴⁷⁶ ⁴⁷⁷ ⁴⁷⁸ ⁴⁷⁹ ⁴⁸⁰ ⁴⁸¹ ⁴⁸² ⁴⁸³ ⁴⁸⁴ ⁴⁸⁵ ⁴⁸⁶ ⁴⁸⁷ ⁴⁸⁸ ⁴⁸⁹ ⁴⁹⁰ ⁴⁹¹ ⁴⁹² ⁴⁹³ ⁴⁹⁴ ⁴⁹⁵ ⁴⁹⁶ ⁴⁹⁷ ⁴⁹⁸ ⁴⁹⁹ ⁵⁰⁰ ⁵⁰¹ ⁵⁰² ⁵⁰³ ⁵⁰⁴ ⁵⁰⁵ ⁵⁰⁶ ⁵⁰⁷ ⁵⁰⁸ ⁵⁰⁹ ⁵¹⁰ ⁵¹¹ ⁵¹² ⁵¹³ ⁵¹⁴ ⁵¹⁵ ⁵¹⁶ ⁵¹⁷ ⁵¹⁸ ⁵¹⁹ ⁵²⁰ ⁵²¹ ⁵²² ⁵²³ ⁵²⁴ ⁵²⁵ ⁵²⁶ ⁵²⁷ ⁵²⁸ ⁵²⁹ ⁵³⁰ ⁵³¹ ⁵³² ⁵³³ ⁵³⁴ ⁵³⁵ ⁵³⁶ ⁵³⁷ ⁵³⁸ ⁵³⁹ ⁵⁴⁰ ⁵⁴¹ ⁵⁴² ⁵⁴³ ⁵⁴⁴ ⁵⁴⁵ ⁵⁴⁶ ⁵⁴⁷ ⁵⁴⁸ ⁵⁴⁹ ⁵⁵⁰ ⁵⁵¹ ⁵⁵² ⁵⁵³ ⁵⁵⁴ ⁵⁵⁵ ⁵⁵⁶ ⁵⁵⁷ ⁵⁵⁸ ⁵⁵⁹ ⁵⁶⁰ ⁵⁶¹ ⁵⁶² ⁵⁶³ ⁵⁶⁴ ⁵⁶⁵ ⁵⁶⁶ ⁵⁶⁷ ⁵⁶⁸ ⁵⁶⁹ ⁵⁷⁰ ⁵⁷¹ ⁵⁷² ⁵⁷³ ⁵⁷⁴ ⁵⁷⁵ ⁵⁷⁶ ⁵⁷⁷ ⁵⁷⁸ ⁵⁷⁹ ⁵⁸⁰ ⁵⁸¹ ⁵⁸² ⁵⁸³ ⁵⁸⁴ ⁵⁸⁵ ⁵⁸⁶ ⁵⁸⁷ ⁵⁸⁸ ⁵⁸⁹ ⁵⁹⁰ ⁵⁹¹ ⁵⁹² ⁵⁹³ ⁵⁹⁴ ⁵⁹⁵ ⁵⁹⁶ ⁵⁹⁷ ⁵⁹⁸ ⁵⁹⁹ ⁶⁰⁰ ⁶⁰¹ ⁶⁰² ⁶⁰³ ⁶⁰⁴ ⁶⁰⁵ ⁶⁰⁶ ⁶⁰⁷ ⁶⁰⁸ ⁶⁰⁹ ⁶¹⁰ ⁶¹¹ ⁶¹² ⁶¹³ ⁶¹⁴ ⁶¹⁵ ⁶¹⁶ ⁶¹⁷ ⁶¹⁸ ⁶¹⁹ ⁶²⁰ ⁶²¹ ⁶²² ⁶²³ ⁶²⁴ ⁶²⁵ ⁶²⁶ ⁶²⁷ ⁶²⁸ ⁶²⁹ ⁶³⁰ ⁶³¹ ⁶³² ⁶³³ ⁶³⁴ ⁶³⁵ ⁶³⁶ ⁶³⁷ ⁶³⁸ ⁶³⁹ ⁶⁴⁰ ⁶⁴¹ ⁶⁴² ⁶⁴³ ⁶⁴⁴ ⁶⁴⁵ ⁶⁴⁶ ⁶⁴⁷ ⁶⁴⁸ ⁶⁴⁹ ⁶⁵⁰ ⁶⁵¹ ⁶⁵² ⁶⁵³ ⁶⁵⁴ ⁶⁵⁵ ⁶⁵⁶ ⁶⁵⁷ ⁶⁵⁸ ⁶⁵⁹ ⁶⁶⁰ ⁶⁶¹ ⁶⁶² ⁶⁶³ ⁶⁶⁴ ⁶⁶⁵ ⁶⁶⁶ ⁶⁶⁷ ⁶⁶⁸ ⁶⁶⁹ ⁶⁷⁰ ⁶⁷¹ ⁶⁷² ⁶⁷³ ⁶⁷⁴ ⁶⁷⁵ ⁶⁷⁶ ⁶⁷⁷ ⁶⁷⁸ ⁶⁷⁹ ⁶⁸⁰ ⁶⁸¹ ⁶⁸² ⁶⁸³ ⁶⁸⁴ ⁶⁸⁵ ⁶⁸⁶ ⁶⁸⁷ ⁶⁸⁸ ⁶⁸⁹ ⁶⁹⁰ ⁶⁹¹ ⁶⁹² ⁶⁹³ ⁶⁹⁴ ⁶⁹⁵ ⁶⁹⁶ ⁶⁹⁷ ⁶⁹⁸ ⁶⁹⁹ ⁷⁰⁰ ⁷⁰¹ ⁷⁰² ⁷⁰³ ⁷⁰⁴ ⁷⁰⁵ ⁷⁰⁶ ⁷⁰⁷ ⁷⁰⁸ ⁷⁰⁹ ⁷¹⁰ ⁷¹¹ ⁷¹² ⁷¹³ ⁷¹⁴ ⁷¹⁵ ⁷¹⁶ ⁷¹⁷ ⁷¹⁸ ⁷¹⁹ ⁷²⁰ ⁷²¹ ⁷²² ⁷²³ ⁷²⁴ ⁷²⁵ ⁷²⁶ ⁷²⁷ ⁷²⁸ ⁷²⁹ ⁷³⁰ ⁷³¹ ⁷³² ⁷³³ ⁷³⁴ ⁷³⁵ ⁷³⁶ ⁷³⁷ ⁷³⁸ ⁷³⁹ ⁷⁴⁰ ⁷⁴¹ ⁷⁴² ⁷⁴³ ⁷⁴⁴ ⁷⁴⁵ ⁷⁴⁶ ⁷⁴⁷ ⁷⁴⁸ ⁷⁴⁹ ⁷⁵⁰ ⁷⁵¹ ⁷⁵² ⁷⁵³ ⁷⁵⁴ ⁷⁵⁵ ⁷⁵⁶ ⁷⁵⁷ ⁷⁵⁸ ⁷⁵⁹ ⁷⁶⁰ ⁷⁶¹ ⁷⁶² ⁷⁶³ ⁷⁶⁴ ⁷⁶⁵ ⁷⁶⁶ ⁷⁶⁷ ⁷⁶⁸ ⁷⁶⁹ ⁷⁷⁰ ⁷⁷¹ ⁷⁷² ⁷⁷³ ⁷⁷⁴ ⁷⁷⁵ ⁷⁷⁶ ⁷⁷⁷ ⁷⁷⁸ ⁷⁷⁹ ⁷⁸⁰ ⁷⁸¹ ⁷⁸² ⁷⁸³ ⁷⁸⁴ ⁷⁸⁵ ⁷⁸⁶ ⁷⁸⁷ ⁷⁸⁸ ⁷⁸⁹ ⁷⁹⁰ ⁷⁹¹ ⁷⁹² ⁷⁹³ ⁷⁹⁴ ⁷⁹⁵ ⁷⁹⁶ ⁷⁹⁷ ⁷⁹⁸ ⁷⁹⁹ ⁸⁰⁰ ⁸⁰¹ ⁸⁰² ⁸⁰³ ⁸⁰⁴ ⁸⁰⁵ ⁸⁰⁶ ⁸⁰⁷ ⁸⁰⁸ ⁸⁰⁹ ⁸¹⁰ ⁸¹¹ ⁸¹² ⁸¹³ ⁸¹⁴ ⁸¹⁵ ⁸¹⁶ ⁸¹⁷ ⁸¹⁸ ⁸¹⁹ ⁸²⁰ ⁸²¹ ⁸²² ⁸²³ ⁸²⁴ ⁸²⁵ ⁸²⁶ ⁸²⁷ ⁸²⁸ ⁸²⁹ ⁸³⁰ ⁸³¹ ⁸³² ⁸³³ ⁸³⁴ ⁸³⁵ ⁸³⁶ ⁸³⁷ ⁸³⁸ ⁸³⁹ ⁸⁴⁰ ⁸⁴¹ ⁸⁴² ⁸⁴³ ⁸⁴⁴ ⁸⁴⁵ ⁸⁴⁶ ⁸⁴⁷ ⁸⁴⁸ ⁸⁴⁹ ⁸⁵⁰ ⁸⁵¹ ⁸⁵² ⁸⁵³ ⁸⁵⁴ ⁸⁵⁵ ⁸⁵⁶ ⁸⁵⁷ ⁸⁵⁸ ⁸⁵⁹ ⁸⁶⁰ ⁸⁶¹ ⁸⁶² ⁸⁶³ ⁸⁶⁴ ⁸⁶⁵ ⁸⁶⁶ ⁸⁶⁷ ⁸⁶⁸ ⁸⁶⁹ ⁸⁷⁰ ⁸⁷¹ ⁸⁷² ⁸⁷³ ⁸⁷⁴ ⁸⁷⁵ ⁸⁷⁶ ⁸⁷⁷ ⁸⁷⁸ ⁸⁷⁹ ⁸⁸⁰ ⁸⁸¹ ⁸⁸² ⁸⁸³ ⁸⁸⁴ ⁸⁸⁵ ⁸⁸⁶ ⁸⁸⁷ ⁸⁸⁸ ⁸⁸⁹ ⁸⁹⁰ ⁸⁹¹ ⁸⁹² ⁸⁹³ ⁸⁹⁴ ⁸⁹⁵ ⁸⁹⁶ ⁸⁹⁷ ⁸⁹⁸ ⁸⁹⁹ ⁹⁰⁰ ⁹⁰¹ ⁹⁰² ⁹⁰³ ⁹⁰⁴ ⁹⁰⁵ ⁹⁰⁶ ⁹⁰⁷ ⁹⁰⁸ ⁹⁰⁹ ⁹¹⁰ ⁹¹¹ ⁹¹² ⁹¹³ ⁹¹⁴ ⁹¹⁵ ⁹¹⁶ ⁹¹⁷ ⁹¹⁸ ⁹¹⁹ ⁹²⁰ ⁹²¹ ⁹²² ⁹²³ ⁹²⁴ ⁹²⁵ ⁹²⁶ ⁹²⁷ ⁹²⁸ ⁹²⁹ ⁹³⁰ ⁹³¹ ⁹³² ⁹³³ ⁹³⁴ ⁹³⁵ ⁹³⁶ ⁹³⁷ ⁹³⁸ ⁹³⁹ ⁹⁴⁰ ⁹⁴¹ ⁹⁴² ⁹⁴³ ⁹⁴⁴ ⁹⁴⁵ ⁹⁴⁶ ⁹⁴⁷ ⁹⁴⁸ ⁹⁴⁹ ⁹⁵⁰ ⁹⁵¹ ⁹⁵² ⁹⁵³ ⁹⁵⁴ ⁹⁵⁵ ⁹⁵⁶ ⁹⁵⁷ ⁹⁵⁸ ⁹⁵⁹ ⁹⁶⁰ ⁹⁶¹ ⁹⁶² ⁹⁶³ ⁹⁶⁴ ⁹⁶⁵ ⁹⁶⁶ ⁹⁶⁷ ⁹⁶⁸ ⁹⁶⁹ ⁹⁷⁰ ⁹⁷¹ ⁹⁷² ⁹⁷³ ⁹⁷⁴ ⁹⁷⁵ ⁹⁷⁶ ⁹⁷⁷ ⁹⁷⁸ ⁹⁷⁹ ⁹⁸⁰ ⁹⁸¹ ⁹⁸² ⁹⁸³ ⁹⁸⁴ ⁹⁸⁵ ⁹⁸⁶ ⁹⁸⁷ ⁹⁸⁸ ⁹⁸⁹ ⁹⁹⁰ ⁹⁹¹ ⁹⁹² ⁹⁹³ ⁹⁹⁴ ⁹⁹⁵ ⁹⁹⁶ ⁹⁹⁷ ⁹⁹⁸ ⁹⁹⁹ ¹⁰⁰⁰ ¹⁰⁰¹ ¹⁰⁰² ¹⁰⁰³ ¹⁰⁰⁴ ¹⁰⁰⁵ ¹⁰⁰⁶ ¹⁰⁰⁷ ¹⁰⁰⁸ ¹⁰⁰⁹ ¹⁰¹⁰ ¹⁰¹¹ ¹⁰¹² ¹⁰¹³ ¹⁰¹⁴ ¹⁰¹⁵ ¹⁰¹⁶ ¹⁰¹⁷ ¹⁰¹⁸ ¹⁰¹⁹ ¹⁰²⁰ ¹⁰²¹ ¹⁰²² ¹⁰²³ ¹⁰²⁴ ¹⁰²⁵ ¹⁰²⁶ ¹⁰²⁷ ¹⁰²⁸ ¹⁰²⁹ ¹⁰³⁰ ¹⁰³¹ ¹⁰³² ¹⁰³³ ¹⁰³⁴ ¹⁰³⁵ ¹⁰³⁶ ¹⁰³⁷ ¹⁰³⁸ ¹⁰³⁹ ¹⁰⁴⁰ ¹⁰⁴¹ ¹⁰⁴² ¹⁰⁴³ ¹⁰⁴⁴ ¹⁰⁴⁵ ¹⁰⁴⁶ ¹⁰⁴⁷ ¹⁰⁴⁸ ¹⁰⁴⁹ ¹⁰⁵⁰ ¹⁰⁵¹ ¹⁰⁵² ¹⁰⁵³ ¹⁰⁵⁴ ¹⁰⁵⁵ ¹⁰⁵⁶ ¹⁰⁵⁷ ¹⁰⁵⁸ ¹⁰⁵⁹ ¹⁰⁶⁰ ¹⁰⁶¹ ¹⁰⁶² ¹⁰⁶³ ¹⁰⁶⁴ ¹⁰⁶⁵ ¹⁰⁶⁶ ¹⁰⁶⁷ ¹⁰⁶⁸ ¹⁰⁶⁹ ¹⁰⁷⁰ ¹⁰⁷¹ ¹⁰⁷² ¹⁰⁷³ ¹⁰⁷⁴ ¹⁰⁷⁵ ¹⁰⁷⁶ ¹⁰⁷⁷ ¹⁰⁷⁸ ¹⁰⁷⁹ ¹⁰⁸⁰ ¹⁰⁸¹ ¹⁰⁸² ¹⁰⁸³ ¹⁰⁸⁴ ¹⁰⁸⁵ ¹⁰⁸⁶ ¹⁰⁸⁷ ¹⁰⁸⁸ ¹⁰⁸⁹ ¹⁰⁹⁰ ¹⁰⁹¹ ¹⁰⁹² ¹⁰⁹³ ¹⁰⁹⁴ ¹⁰⁹⁵ ¹⁰⁹⁶ ¹⁰⁹⁷ ¹⁰⁹⁸ ¹⁰⁹⁹ ¹¹⁰⁰ ¹¹⁰¹ ¹¹⁰² ¹¹⁰³ ¹¹⁰⁴ ¹¹⁰⁵ ¹¹⁰⁶ ¹¹⁰⁷ ¹¹⁰⁸ ¹¹⁰⁹ ¹¹¹⁰ ¹¹¹¹ ¹¹¹² ¹¹¹³ ¹¹¹⁴ ¹¹¹⁵ ¹¹¹⁶ ¹¹¹⁷ ¹¹¹⁸ ¹¹¹⁹ ¹¹²⁰ ¹¹²¹ ¹¹²² ¹¹²³ ¹¹²⁴ ¹¹²⁵ ¹¹²⁶ ¹¹²⁷ ¹¹²⁸ ¹¹²⁹ ¹¹³⁰ ¹¹³¹ ¹¹³² ¹¹³³ ¹¹³⁴ ¹¹³⁵ ¹¹³⁶ ¹¹³⁷ ¹¹³⁸ ¹¹³⁹ ¹¹⁴⁰ ¹¹⁴¹ ¹¹⁴² ¹¹⁴³ ¹¹⁴⁴ ¹¹⁴⁵ ¹¹⁴⁶ ¹¹⁴⁷ ¹¹⁴⁸ ¹¹⁴⁹ ¹¹⁵⁰ ¹¹⁵¹ ¹¹⁵² ¹¹⁵³ ¹¹⁵⁴ ¹¹⁵⁵ ¹¹⁵⁶ ¹¹⁵⁷ ¹¹⁵⁸ ¹¹⁵⁹ ¹¹⁶⁰ ¹¹⁶¹ ¹¹⁶² ¹¹⁶³ ¹¹⁶⁴ ¹¹⁶⁵ ¹¹⁶⁶ ¹¹⁶⁷ ¹¹⁶⁸ ¹¹⁶⁹ ¹¹⁷⁰ ¹¹⁷¹ ¹¹⁷² ¹¹⁷³ ¹¹⁷⁴ ¹¹⁷⁵ ¹¹⁷⁶ ¹¹⁷⁷ ¹¹⁷⁸ ¹¹⁷⁹ ¹¹⁸⁰ ¹¹⁸¹ ¹¹⁸² ¹¹⁸³ ¹¹⁸⁴ ¹¹⁸⁵ ¹¹⁸⁶ ¹¹⁸⁷ ¹¹⁸⁸ ¹¹⁸⁹ ¹¹⁹⁰ ¹¹⁹¹ ¹¹⁹² ¹¹⁹³ ¹¹⁹⁴ ¹¹⁹⁵ ¹¹⁹⁶ ¹¹⁹⁷ ¹¹⁹⁸ ¹¹⁹⁹ ¹²⁰⁰ ¹²⁰¹ ¹²⁰² ¹²⁰³ ¹²⁰⁴ ¹²⁰⁵ ¹²⁰⁶ ¹²⁰⁷ ¹²⁰⁸ ¹²⁰⁹ ¹²¹⁰ ¹²¹¹ ¹²¹² ¹²¹³ ¹²¹⁴ ¹²¹⁵ ¹²¹⁶ ¹²¹⁷ ¹²¹⁸ ¹²¹⁹ ¹²²⁰ ¹²²¹ ¹²²² ¹²²³ ¹²²⁴ ¹²²⁵ ¹²²⁶ ¹²²⁷ ¹²²⁸ ¹²²⁹ ¹²³⁰ ¹²³¹ ¹²³² ¹²³³ ¹²³⁴ ¹²³⁵ ¹²³⁶ ¹²³⁷ ¹²³⁸ ¹²³⁹ ¹²⁴⁰ ¹²⁴¹ ¹²⁴² ¹²⁴³ ¹²⁴⁴ ¹²⁴⁵ ¹²⁴⁶ ¹²⁴⁷ ¹²⁴⁸ ¹²⁴⁹ ¹²⁵⁰ ¹²⁵¹ ¹²⁵² ¹²⁵³ ¹²⁵⁴ ¹²⁵⁵ ¹²⁵⁶ ¹²⁵⁷ ¹²⁵⁸ ¹²⁵⁹ ¹²⁶⁰ ¹²⁶¹ ¹²⁶² ¹²⁶³ ¹²⁶⁴ ¹²⁶⁵ ¹²⁶⁶ ¹²⁶⁷ ¹²⁶⁸ ¹²⁶⁹ ¹²⁷⁰ ¹²⁷¹ ¹²⁷² ¹²⁷³ ¹²⁷⁴ ¹²⁷⁵ ¹²⁷⁶ ¹²⁷⁷ ¹²⁷⁸ ¹²⁷⁹ ¹²⁸⁰ ¹²⁸¹ ¹²⁸² ¹²⁸³ ¹²⁸⁴ ¹²⁸⁵ ¹²⁸⁶ ¹²⁸⁷ ¹²⁸⁸ ¹²⁸⁹ ¹²⁹⁰ ¹²⁹¹ ¹²⁹² ¹²⁹³ ¹²⁹⁴ ¹²⁹⁵ ¹²⁹⁶ ¹²⁹⁷ ¹²⁹⁸ ¹²⁹⁹ ¹³⁰⁰ ¹³⁰¹ ¹³⁰² ¹³⁰³ ¹³⁰⁴ ¹³⁰⁵ ¹³⁰⁶ ¹³⁰⁷ ¹³⁰⁸ ¹³⁰⁹ ¹³¹⁰ ¹³¹¹ ¹³¹² ¹³¹³ ¹³¹⁴ ¹³¹⁵ ¹³¹⁶ ¹³¹⁷ ¹³¹⁸ ¹³¹⁹ ¹³²⁰ ¹³²¹ ¹³²² ¹³²³ ¹³²⁴ ¹³²⁵ ¹³²⁶ ¹³²⁷ ¹³²⁸ ¹³²⁹ ¹

przypaliło. Gdy się już uformuje warstwa pokrywająca papier, wtedy przestać polewać, obracając ciągle, żeby się warstwa przyrumieniła. Gdy już rumianna, polewa się powtórnie form ciastem. Przytém powinny się mimowolnie formować

tóre są jego ozdobą. Tak dalej
ki cała masa przygotowana nie
to być z téj masy 6—7 warstw.

najbardziej zarumieniona być
powinno. Ciasto cokolwiek na różnie ostygnie, wtedy ostrożnie oparłszy rożen o stół, zrównać ciasto po obu stronach obkroiwszy nożem cały tort, poczem piramidę zdjąć z rożna. Po ostudzeniu lukrować lukrem z białek i cukru, nierówno, tak, żeby ciasto miało pozór kory dębowej.

35. *Tort piaskowy.*

Utrzeć na śmietanę 1 funt wymoczonego masła dodając $\frac{3}{4}$ funta cukru; potem dokładać po 1 żółtku do 8-mu dosypywać kartoflanć mąki dopóki się 1 funt nie spotrzebuje i wiercić w jedną stronę przez godzinę. Następnie wlać 1 ły-

żkę araku, domieszać białka ubite na pianę, formę masłem wysmarować, masę wlać i na godzinę wstawić w piec. Można też dodać 33 gr. młodzi, lub trochę natronu a tort będzie lżejszy.

36. *Tort piankowy*

Przyrządzwszy kruche ciasto rozwałkować je, wykroić okrągłą formę, w około wysoki rant i upiec w miernie gorącym piecu. Następnie napelnić tę formę marmoladą, lub galaretą na wysokość dwóch palcy. Osobno ubić 6 białek na pianę z cukrem i trochę wanilią, napelnić tém formę, zrównać gładko nożem, pozostałą pianę włożyć w dużą papierową tytę i ugarniować tort po wierzchu pianą w rozmaite desenie, posypać cukrem i upiec w piecu do jasno-żółtego koloru. Po wystudzeniu ubrać galaretą i podać w całości na stół.

+ 37. *Ciasto francuskie.*

Zagnieść na jedném jajku i trochę wody ciasto, dobrawszy mąki tyle, aby ciasto było mier-

nie tęgie i dało się dobrze wałkować nie przylegając do wałka, gdy będzie dobrze wyrobione, pozostawić je na stółnicy, aby się uleżało. Następnie zważyć to ciasto i wziąć tyle ile to ciasto waży masła świeżego, moczonego poprzednio w wodzie, wycisnąć przez serwetę, aby woda w nią wsiąkła i podzielić na połowę; ciasto rozplaszczyc, położyć na niem jedną część masła również rozplaszczzonego na grubość cala, założyć brzegi ciasta w kształcie koperty i wałkować ostrożnie; skoro będzie cienkie, znowu zwinąć na troje, wałkować i to powtarzać 4 razy, za każdą razą zostawiając ciasto złożone na stółnicy przed wałkowaniem 10 minut. Chcąc, aby ciasto było dobre, trzeba je cienko wałkować nie pociągając wałka do siebie, lecz zawsze od siebie naprzód. Następnie dołożyć drugą część ciasta i tak samo postępować, póki się zupełnie ciasto nie rozwałkuje. Ciasto francuskie trzeba koniecznie robić w chłodném miejscu. Piec musi być gorący, jak na drożdżowe ciasto, bo inaczej będzie płaskie i nie będzie się dzielić. Chcąc robić ciastka, rozwałkować cienko, zwinąć w naleźnik i wykrawać ciastka, posmarować jajkiem, posypać cukrem i upiec; jeżeli mają być nadziewane konfiturami

lub jabłkami, trzeba je cienko rozwałkować, pokrajać w kawałki, nałożyć konfiturami i przykryć drugą warstwą ciasta.

+ **38.** *Ptysie.*

5 łyżek wody, 5 łyżek klarowanego masła wstawić na ogień, skoro się zagotują wsypać 5 łyżek mąki, cukru podług upodobania, zdjąć z ognia i wymieszać, żeby gruzelków nie było i postawić, żeby wystygło. Następnie wbić 12 żółtek, wymieszać doskonale całą masę, a krótko przed pieczeniem domieszać pianę z białek, robić szprycą lub ręką kółka na blasze, posypać cukrem i upiec w piecu.

+ **39.** *Parzone paleczki.*

2 łyżki słodkiego mleka, 2 łyżki wody, 2 łyżki masła sklarowanego zagotować, wsypać mąki tyle, aby ciasto na ogniu się ztęgło miesząc doskonale, żeby gruzelków nie było, następnie wbić w to 3 całe jaja i mocno ubijać,

potém pozostawić, żeby przestygło. Po wystudzeniu znów wbić 3 całe jaja, mocno ubić, wyłożyć ciasto na stółnicę i wyrobić mąką. Migdały drobno z cukrem usiekać, robić wałeczki z ciasta, okulać w migdałach, krajać w kawałki i upiec w piecu.

40. *Wafle z kwaśnej śmietany.*

Ile jaj, tyle łyżek kwaśnej śmietany i tyle łyżek mąki. Żółtka rozbić mocno z cukrem i śmietaną, wsypać mąkę, wybić do pulchności, domieszać lekko pianę z białek i lać ciasto na gorącą formę wysmarowaną masłem, a po chwili przewrócić formę na drugą stronę. Najlepiej piec wafle na węglach, ogień powinien być dobry, robota iść prędko. Wykładając wafle na półmisek nie kłaść jeden na drugi, tylko zaraz posypać cukrem, okrajać brzegi i dopiero ułożyć na talerzu. Piekąc wafle nie trzeba formy często smarować, tylko wtenczas, skoro ciasto nie będzie od formy odstawać i zacznie się przylepiać. Chociaż formę nie trzeba jej myć, tylko czysto bibułą wytrzeć.

41. *Wafle innym sposobem.*

Ubić 8 żółtek do białości z 100 gr. cukru. Następnie wsypać $\frac{3}{4}$ funta cesarskiej mąki, wlać $\frac{1}{2}$ litra kwaśnej dobrej śmietany i wybić całą masę do pulchności. Pianę z 4 białek lekko domięszać i piec wafle wyżej podanym sposobem.

42. *Krucze ciastka.*

Wziąć 6 na twardo ugotowanych żółtek i utrzeć je w donicy, dodać 1 funt wymoczonego masła, $\frac{1}{2}$ funta cukru, utrzeć całą masę na śmietaną i domięszać 10 gr. amonium carbonicum. Masę wyłożyć na stółnicę i wgnieść 2 funty mąki, uważając, aby ciasto lekko wałkować się dało: następnie rozwałkować, wykrawać foremką lub szklanką małe ciasteczka. Po wierzchu posypać grubo tłuczonym cukrem, lub też siekanymi migdałami i piec w niezbyt gorącym piecu.

43. *Krucze ciastka innym sposobem.*

Maśła świeżego wymoczonego z soli $\frac{3}{4}$ funta, $\frac{1}{2}$ funta cukru, 2 jajka, 6 gr. amonium carbo-

nicum, wszystko utrzeć w donicy na śmietanę, następnie wyłożyć na stółnicę, wgnieść w to 1 funt mąki, lekko rozwałkować, wykrawać szklanką okrągłe placuszki, zrobić około każdego placuszka wałeczek, posmarować żółtkiem rozbitem z wodą i wsadzić w piec do upieczenia. Ciastka te można użyć do owoców.

44. *Inny gatunek kruchych ciast.*

$\frac{1}{2}$ funta świeżego masła wymoczonego z soli utrzeć w donicy z $\frac{1}{4}$ funtem cukru, 2 jajami, dodać 6 gr. amonium carbonicum lub tylko kieliszek araku, wyłożyć na stółnicę, wgnieść w to 1 funt mąki, rozwałkować, wykrawać szklanką placuszki, zrobić wałeczek z ciasta, jeżeli mają być nałożone owocem, posmarować jajkiem i wstawić w piec do upieczenia.

45. *Ciastka z pianką i jagodami.*

Upiec z kruchego ciasta placuszki z wałeczkiem. Ubić na pianę $\frac{1}{4}$ litra gęstej śmietany

z cukrem zaprawionym sproszkowaną waniliją, napęlnić nią ciasteczka i obłożyć w koło śmietany jagodami zaprawionemi poprzednio cukrem.

46. *Rurki cynamonowe.*

Utrzeć na śmietaną 200 gr. świeżego z soli wymoczonego masła z 100 gr. cukru, 4ma całemi jajami i 8 gr. mialkiego cynamonu, dosypując wśród ciągłego tarcia 300 gr. pięknej przesianej mąki i dolewając $\frac{1}{4}$ litra słodkiej śmietany. Do pieczenia rurek trzeba mieć żelazko okrągłe jak do wafli, tylko cieńsze i w różne desenie wyrzynane. Formę masłem wysmarować, ogrzać na ogniu i na gorącą nalać łyżkę ciasta i opiec na obydwóch stronach. Póki zupełnie nie ostygną owijać na cienkim wałku. Można je przechowywać na dłuższy czas. Podają się te ciasta do lodów, crémów, bitėj śmietany i galaret.

47. *Wiory migdałowe.*

Sparzyć $\frac{3}{4}$ funta 'słodkich migdałów i kilka gorzkich, obrać z łupin, utrzeć na masę, dosypu-

jąc $\frac{1}{2}$ funta cukru, w końcu domieszać lekko pianę z 9 białek. Blachę ogrzać i wysmarować białym woskiem, rozciągnąć na niej cienko migdałową masę, wstawić do wolnego pieca a po upieczeniu póki zupełnie nie ostygnie, pokrajać w podłużne kawałki i owijać na cienkim wálku, chropowatą stroną na wierzch. Z takich wiorów można ułożyć tort, przyczepiając karmelem jeden wiór do drugiego. Można podać także te wiory jako leguminę, układając je w piramidę, strojąc konfiturami a w środek włożyć bitéj śmietany lub crému.

48. *Masa marcepanowa.* +

Obmyć czysto 1 funt pięknych wybranych słodkich migdałów, sparzyć gotującą wodą, obrać z łupin i kłaść je w zimną wodę, aby nie zczerniały, następnie przelać przez durszlak, żeby z wody osiakiły, usiekać drobno, utrzeć na masę w donicy, skrapiając je różanną wodą. — Przesiać 1 funt mialkiego cukru i na stółnicy wygnieść z masą migdałową na tegie ciasto, następnie używać po dług potrzeby.

49. *Marcepany.*

Oparzyć 1 funt słodkich migdałów, obrać ze skórki, odrzucając starannie zepsute lub nadłamane migdały, rozłożyć je obrane na serwecie dla osuszenia a następnie utrzec na jaknajcieńszej tarce bardzo starannie usuwając na bok wszystkie grupki, następnie utrzec na tarce 1 funt cukru (nie brać tartego) i migdały wraz z cukrem utrzyć z różaną wodą, do której dolać i kilka kropli kwiatu pomarańczowego, w donicy glinianej nie polewanej na bardzo gęste ciasto, ma się rozumieć nie brać wiele wody różanej. Ciasto to zostawić kilka dni w chłodnem miejscu, a marcepan będzie lepszy. Po kilku dniach na stółnicy posypanej najpiękniejszą mąką lub bardzo mialkim cukrem, walcować to ciasto na grubość pół palca i wykrawać blaszanemi foremkami różne figurki serca, gwiazdy i t. p., które obłożyć wazkim rancikiem z tegoż ciasta marcepanowego, wystającym na ćwierć cala, które się przylepia za pomocą posmarowania różaną wodą. Tak zrobione marcepany położyć na deseczkę pokrytą czystem papierem. Wtedy postawić na stole deseczkę, obstawić ją 4-ma dosyć wysokimi kawałkami drzewa, na którym oprzeć blachę z ża-

rzącemi się węglami drzewnymi, zostawując na niej tak długo aż powierzchnia marcepanów nabierze lekko brązowego koloru, tym sposobem marcepan mając gorąco jednakowe z góry zrumieni się z wierzchu, a pod spodem zostanie blady. Po zdjęciu blachy i zupełnem wysuszeniu marcepanów, polewa je się konserwą cukrową, zrobioną z jednego funta tartego cukru z sokiem całej cytryny i łyżką wody. Masa ta trze się całą godzinę w jedną stronę na gęsto, uklada na marcepany pozostawione w ciepłym pokoju, tak aby konserwa stwardniała i wtedy na nią ubiera się jeszcze rozmaitemi owocami, smażonemi w cukrze obsuszonemi i krajanemi w paski lub trójkąty i ćwiartki. Dla zachowania układają się marcepany w drewniane pudełka.

50. *Masa czekoladowa na mazurki.*

Wziąć 1 funt czekolady, pół funta mialkiego cukru, pół litra słodkiej śmietanki, 1 łyżkę masła i to na wolnym ogniu ciągle mieszając, dać się zagotować i wygotować do połowy, gdy już znać, że się ciągnie i jest jednolitą masą, zdjąć z ognia

i gorącą polać czyli posmarować na upieczone mazurkowe ciasto a skrzepnie się zaraz na ciąście.

51. *Masa z czekolady i rodzenków.*

Cztery jaja uwiercić z pół funtem cukru, wysypać pół funta czekolady, ćwierć funta rodzenków, ćwierć funta migdałów krajanych, ćwierć funta mąki, wymieszać doskonale, posmarować mazurki i wstawić powtórnie w letni piec na 10 minut.

52. *Masa marmoladowa z jabłek.*

Marmoladę trzeba zrobić poprzednio nim się zaczyna robić mazurek żeby była zimna. Wziąć dobrych jabłek 20 lub więcej stósownie do wielkości, obrać i cieniuteńko pokrajać; zrobić z 1 funta cukru syrop lekki, wysypać te jabłka pokrajane, dodać dużo waniliji i cynamonu, gotować w tym syropie tak długo, aż zupełnie przezroczysta marmolada robi się z nich; wyjawszy mazurek upieczony z pieca, gdy chwilę z pierwszego gorąca ostygnie, nałożyć tą marmoladą na grubość palca

gdy zupełnie wystygnie, powinny te jabłka stwardnieć, wtenczas ulukrować przezroczystym lukrem i ubrać.

53. *Masa lukrowa z migdałami.* +

1 funt sparzonych obranych i pokrajanych w paski migdałów, wrzucić w utarty z trzech białek i 1 funta bardzo miążkiego cukru ~~utarty~~ lukier, wycisnąwszy w niego pół cytryny, lukier trze się bardzo długo. Gdy ciasto upieczone póki gorące, położyć na nie grubą warstwę migdałów umieszczanych z lukrem i wstawić na 10 minut w zupełnie wolny piec.

54. *Masa makaronikowa.*

1 funt migdałów z obranych łupin trze się z małą ilością cukru w donicy, kładzie do rądla wybielonego, sypie do nich trzy czwarte funta cukru miążkiego i stawia na ogniu, bezprzestannie mieszając, gdy migdały tak na ogniu przeschną, że prawie nie będą do palców przylegać, zdjąć z ognia, wystu-

dzie zupełnie, dodać do zimnych już 5 białek na pianę ubitych, wymieszać doskonale i nałożyć mazurki.

55. *Bezy.*

12 białek ubić na pianę tak sztywną, żeby nie ustępowała pod palcami. 1 funt mialkiego cukru przesiać przez gęste sito, pół laski utłuczonej waniliji, cukier podzieliwszy na 4 części po jednej czwartej sypać w pianę i bić znowu drugi raz, gdyż w pierwszej chwili piana od cukru zrzednieje póty póki powtórnie sztywna nie będzie, postępując tak aż cały funt cukru nie wyjdzie. Natychmiast gdy baby lub chleb z pieca wyjęte, układać łyżką na blachę woskiem wysmarowaną kupki, wstawiając zaraz do gorącego jeszcze pieca i zostawić w nim do drugiego dnia, żeby dobrze wyschły. Trzymać należy bezy w suchem miejscu.

56. *Makaroniki.*

Jeden funt słodkich migdałów i dwa łuty gorzkich, utrzeć w donicy z małą ilością cukru.

Następnie kładzie je się do pobielanego rądla i sypie 1 funt miałkiego cukru i stawia na ogniu, bezprzestannie mieszając, gdy migdały tak na ogniu przeschną, zdjąć z ognia, wystudzić zupełnie, dodać do zimnych migdałów pięć białek ubitych na pianę, wymieszać doskonale i układać na opłatkach lub papierze woskowanym okrągłe kupki i upiec w piecu letnim, to jest trzymać w piecu póki się nie zarumienia.

57. *Półfrancuskie ciasto.*

Rozrobić 1 litr mąki 20 gr. młodzi i $\frac{1}{4}$ litra zimnego mleka wbić 3 żółtka i 1 całe jajko rozbite poprzednio z łyżką cukru, i ubijać to ciasto, które powinno być gęste jak na bułeczki, póty, póki pęcherzyków nie dostanie, postawić żeby się ruszyło ale nie wzbyt ciepłym miejscu. W czasie tego pół funta świeżego masła wymoczonego z soli wycisnąć w serwecie z wody, rozpląszczyć na talerzu i postawić żeby stwardło. Gdy ciasto się dobrze ruszy wyłożyć je na stółnicę, rozwałkować lekko w kwadrat, aby można rozłożyć płasko masło, robiąc to w chłodnym miejscu, zwinąć w kopertę,

t. j. składając rogi do środka i wałkować ostrożnie żeby się masło nie wycisnęło. Trzy razy powtarzając wałkowanie i składanie ciasta zostawiając je za każdą razą kilka minut w spokoju do ułożenia. Z tak zrobionego ciasta wykrawać szklanką lub formą ciastka, dać podrość na blasze a posmarowawszy jajkiem posypać grubym cukrem i wstawić w dobrze gorący piec. Można też ciastka nakładać konfiturami lub masą migdałową zawinać w pirózki lub rogałe, dalej postępując jak przy francuskim. Można również krajać wąskie pasy, zwinąć lekko w sznur i robić pracelki. Na rogałe kraje się czworograniaste kawałki i zwinia, zaczynając od jednego rogu. Jeżeli nie są posypane pierwój cukrem, w takim razie po wyjęciu zaraz z pieca smarować lukrem przezroczystym.

58. *Wyborne sucharki do herbaty.*

Pół funta pięknej cesarskiej mąki sparzyć $\frac{1}{4}$ litra mleka gorącego, gdy wystygnie wyrobić to doskonale z 34 gr. młodzi rozrobionemi z trochę mleka i zostawić aby się ruszyło. Następnie wlać 8 żółtek rozbitych do białości z 100 gr. mialkiego

cukru, następnie włożyć pół funta masła świeżego surowego, odrobinę soli i 1 funt mąki i wyrabiać to póki od warząchni nie odchodzi. Postawić w ciepłym miejscu, aby trochę podrosło, a gdy się tylko ruszy, robić małe okrągłe bułeczki, gładkie zupełnie, układać na blachę masłem wysmarowaną, gdy podrosną na blasze, smarować jajkiem rozbitym z wodą i wstawić do gorącego pieca, jednak nie nadto na kilka minut. Gdy wystygną, przekrawać bardzo ostrym nożem na pół i jeszcze raz w wolnym piecu podsuszyć. Można także po przekrajaniu przeciągnąć każdy lekko śmietanką słodką i posypać bardzo miłym cukrem, lecz nie jest to konieczne, wielu osobom są za słodkie. Gdy są kilka tygodni stare, włożyć je na kilka minut w piec, smakują jak świeżo pieczone.

59. *Lukier biały przezroczysty*

Bierze się 2 funty cukru, umoczywszy w wodzie tyle, ile zajmie w siebie cukier, zrobić syrop, próbując go do nitki, to jest gdy zacznie gęstnieć umoczyć widelec i dmuchnąć w powietrze, jeżeli będą się pokazywać nitki, to konserwa ma dosyć,

zdziać z ognia, wziąć piórko, umoczyć w wodzie i otaczać tem piórkiem cukier w rondlu, postawiony w chłodnem miejscu aby stygł, gdy znać, że gęstnieje, wlać na porcelanowy półmisek, gdy wystygnie trochę, włożyć w donicę i trzec póty, póki zupełnie nie zbieleje i nie zrobi się jednakowa różna masa, która zwie się „konserwą“ i tę używa się w miarę potrzeby na przezroczysty lukier. Bierze się pewna ilość téj konserwy, rozrabia wodą różanną i smaruje pędzelkiem nieco przestudzone ciasta wyjęte z pieca, a gdzie potrzeba, smarować grubiej. Do mazurków, tortów i t. p. można taką konserwę rozprowadzić jakim kto chce smakiem: arakiem, cytryną, wodą pomarańczową z domieszaniami kilku kropel olejku pomarańczowego, czekoladą, sokiem malinowym bez cukru i t. p. Otarłszy cukier o cytrynę lub pomarańczę będzie lukier koloru i aromatu owocu.

60. *Wanilja.*

Nie wszyscy umieją korzystnie używać i zachować ten drogi produkt, przez co ułatwia się połowa zapachu. Najlepiej mieć puszkę blaszaną z przesianym cukrem z pod maszyny i w nią trzy-

mać kilka lasek wanilji, a cały cukier przejdzie zapachem. Biorąc do użytku, połamać na kawałki i utłuc jak zwykle, gdy już zrać, że rozbita, wtedy wrzucić kilka kawałków cukru i z nim rozcierać tłuczkiem po moździerzu, póki się wszystko w równy proszek nie zamieni. Następnie przesiać, a pozostałe kawałki jeszcze przetłuc, jest bowiem nie-miło w crêmie lub ciście spotkać podłużne kawałki, jakby drzewa.

61. *Użycie korbala do ciasta zamiast żółtek.*

W zimowych miesiącach, gdzie trudno o jaja, można zamiast jaj bardzo korzystnie użyć korbala przy pieczeniu ciast. Obrany ze skóry i środka korbal, pokrajać w kawałki, nalać słodkiem przygotowanym mlekiem tyle, aby objęło korbala i dusić na ogniu póki nie zmięknie dobrze. Wtedy przecisnąć tę masę przez bardzo gęste sito i wolno wlać zarabiając ciasto wraz z cukrem i t. p. Nie należy jednak brać do takiego ciasta zbyt wiele masła i cukru, bo z łatwością opada. Do placków lub strucli można użyć korbala biorąc do garnca

małki pół litra przetartej masy, która także ze siebie dodaje słodczy, bo korbał sam przez się jest słodki. Pół litra takiej masy ma zastąpić pół kopy żółtek. Ciasto należy bardzo dobrze wyrobić,

62. *Frytura do pączków lub chruścików.*

Frytura przyrządza się w następujący sposób: Najpierw trzeba uważać, żeby kój wołowy był biały i z młodego wołu, następnie moczyć go kilka godzin w zimnej wodzie, poczem pokrajać w kawałki i z daleka od ognia na ciepłej kuchni wytapiać, lecz nie smażyć. Po dostatecznem wytopieniu zlać go przez gęste sitko, wyciskając pozostałe kawałki mocno łyżką do kamiennego naczynia i zastudzić. Tak przyrządzoną można dłuższy czas przechować w zimnem miejscu.

Fryturę można użyć zamiast masła do pieczenia pączków, a mianowicie chruścików, samą lub też na połowę z smalcem zmieszaną.

Pączki i chruściki pieczone na fryturze są bardzo kruche i frytura nie tak się prędko pali jak masło.

63. *Odświeżenie starych bułek i wszelkiego ciasta drożdżowego.*

Starą bułkę całą posmarować zimną wodą i zaraz włożyć pod blachę w angielskiej kuchni lub w piec pokojowy, gdzie się paliło. Za kilka minut będzie bułka świeżuteńka, sposób ten doskonały, daje się zastosować do dwutygodniowych bułek i każdego ciasta drożdżowego.

64. *Odświeżenie bab drożdżowych.*

Najlepiej odświeża się baby przez owinięcie ich w zwilżoną bibułę, a następnie wstawianie w piec, lepszy jednak sposób: skroiwszy cienko warstwę z wierzchu babki, skropić ją mocno rozpuszczonym w araku cukrem, biorąc na kieliszek od wina araku, czubatą łyżkę cukru i tak zwilżoną wstawić na 20 minut w dobrze gorący piec, można jeszcze przy tym sposobie zastosować owinięcia całej baby w bibułę wilgotną. Baba będzie bardzo dobra, gdyż przejdzie arakiem i cukrem. Można arak zastąpić białem winem francuzkiem.

Uwaga.

Lubo nowa waga już od kilku lat zaprowadzona, jednakowoż może nie wszystkie gospodynie są z nią obeznane, dla tego podaję tutaj porównanie nowej wagi ze starą. — Nowy funt ma teraz 50 łutów, a nie jak dawniej 30.

1 funt = 500 gramów

$$1\frac{1}{2} \quad " \quad = \quad 250 \quad "$$
$$1/4 \quad " \quad = \quad 125 \quad "$$

Porównanie nowéj wagi ze stara:

200 gramów równa się 12 starym łutom

166²/₃ " " " 10 " "

100 " " " 6 " "

83 " " " 5 " "

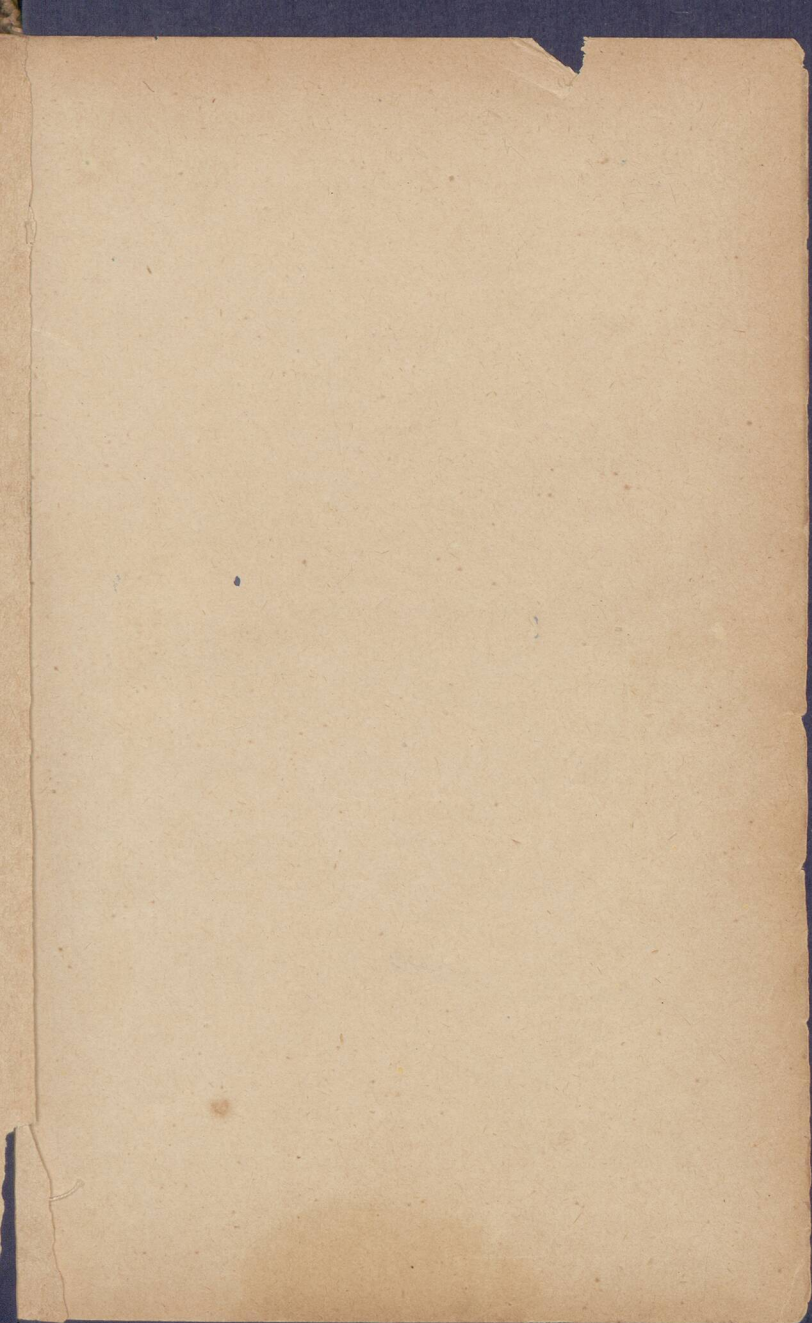
66²/₃ " " " 4 " "

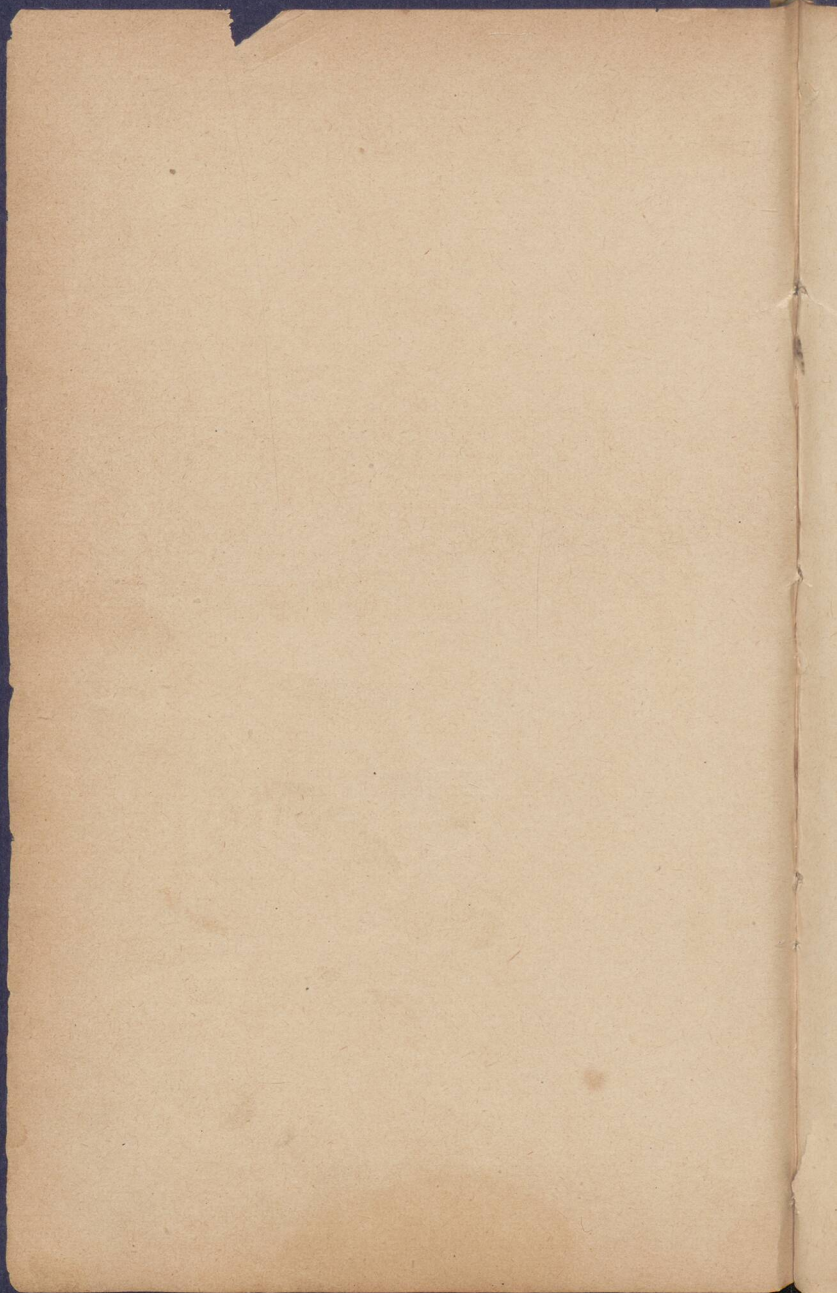
50 " " " 3 " "

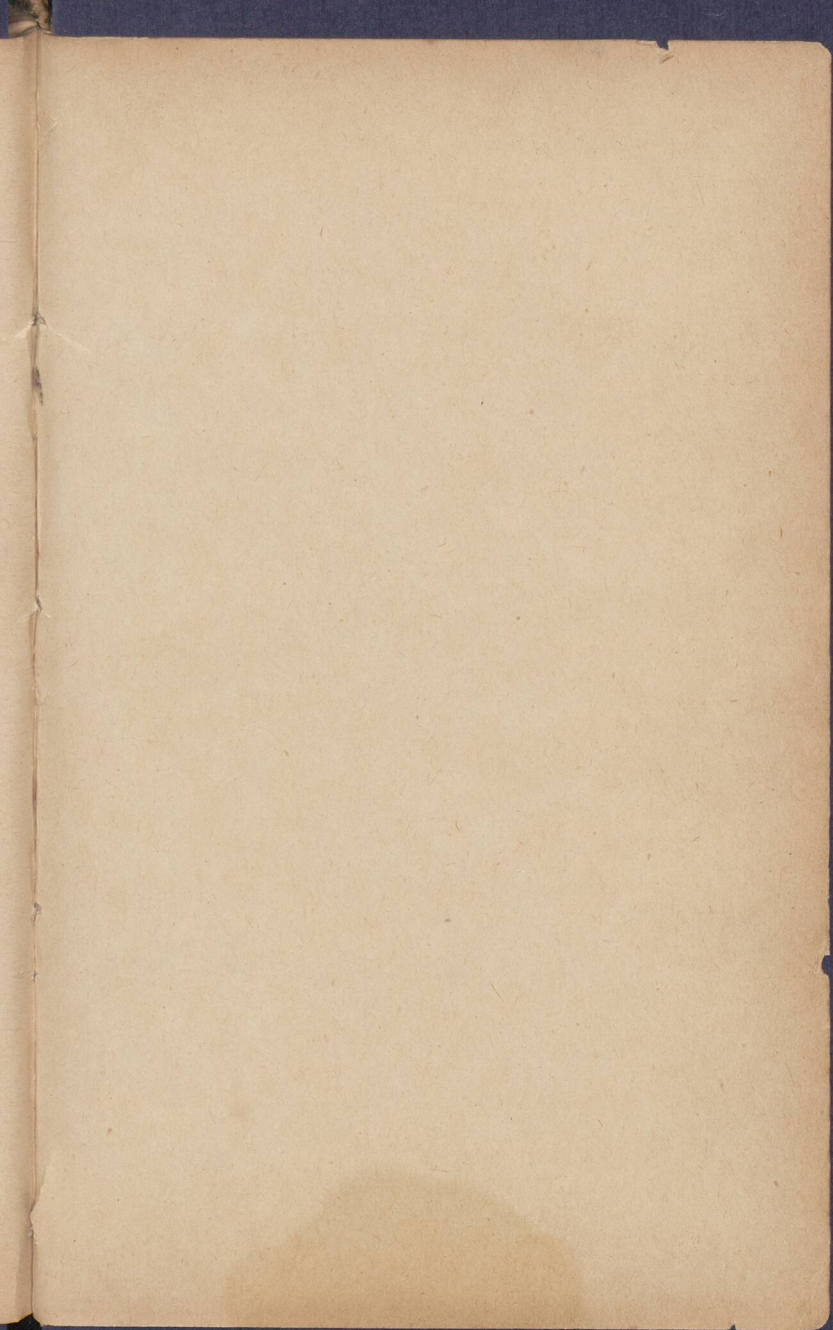
33¹/₃ " " " 2 " "

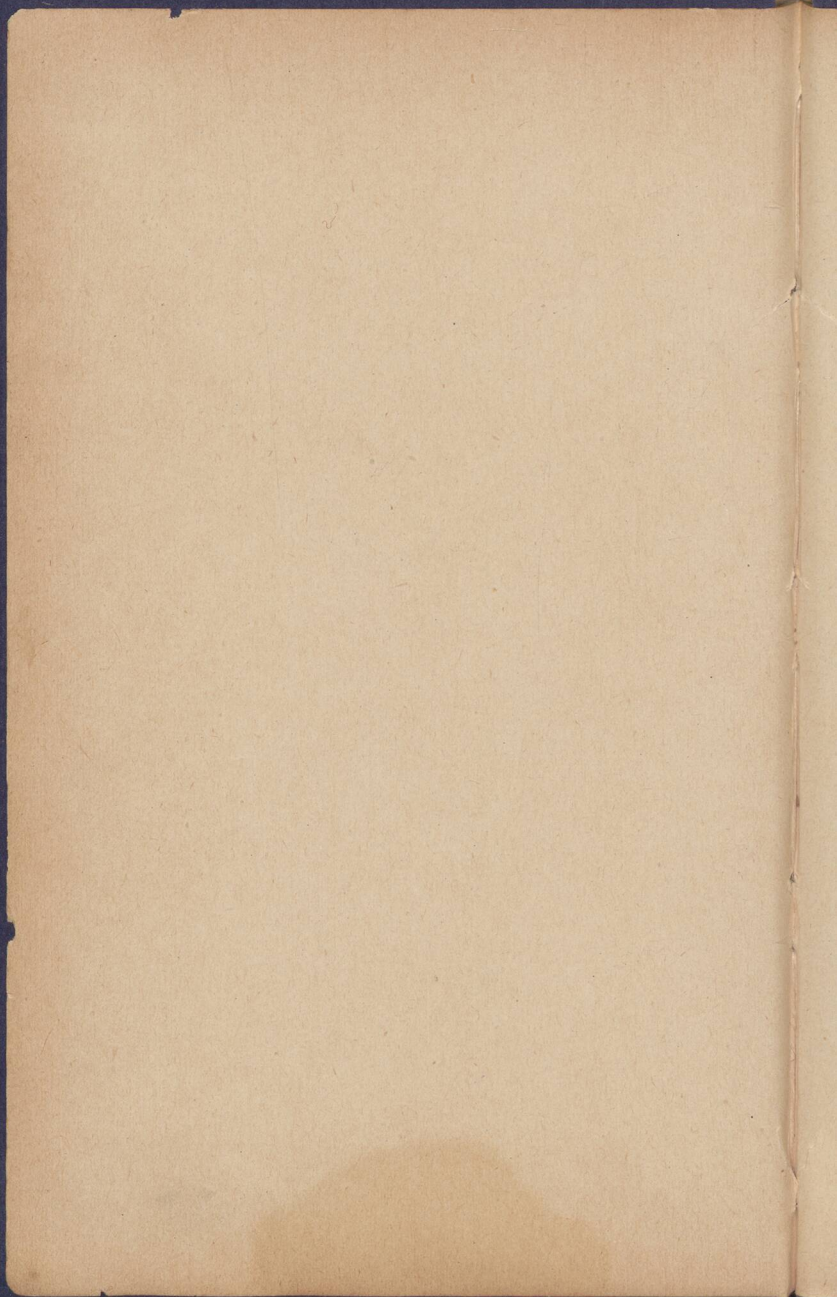
16²/₃ „ „ 1 staremu łutowi.

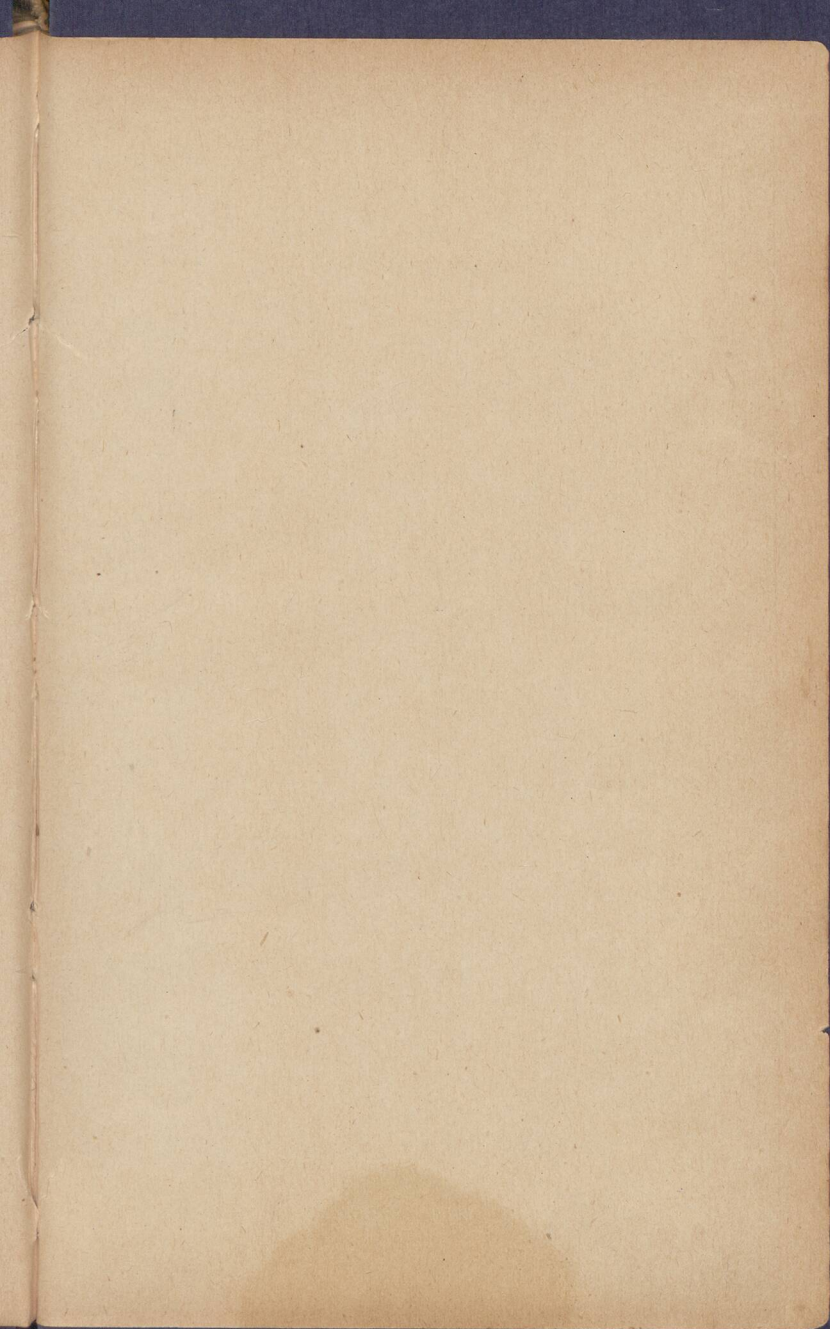


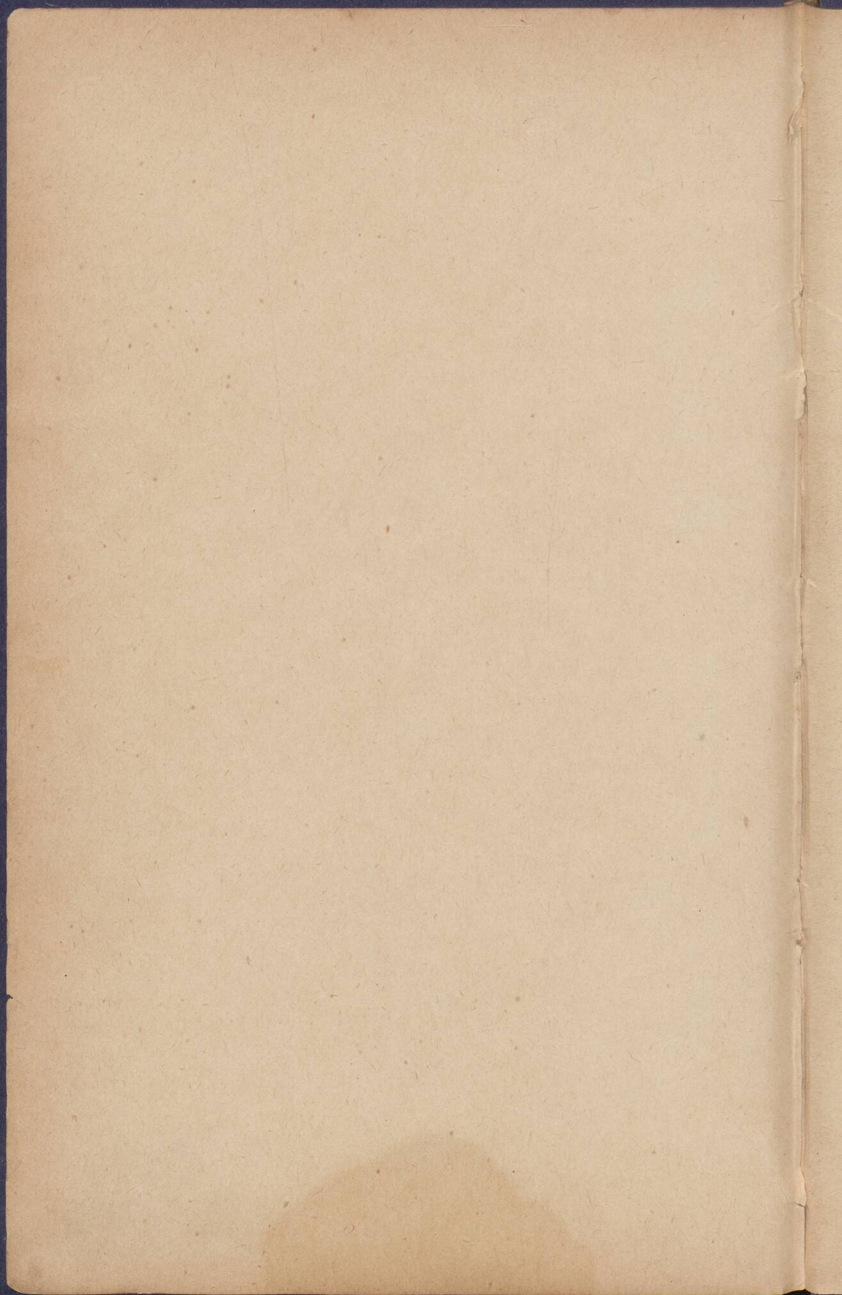


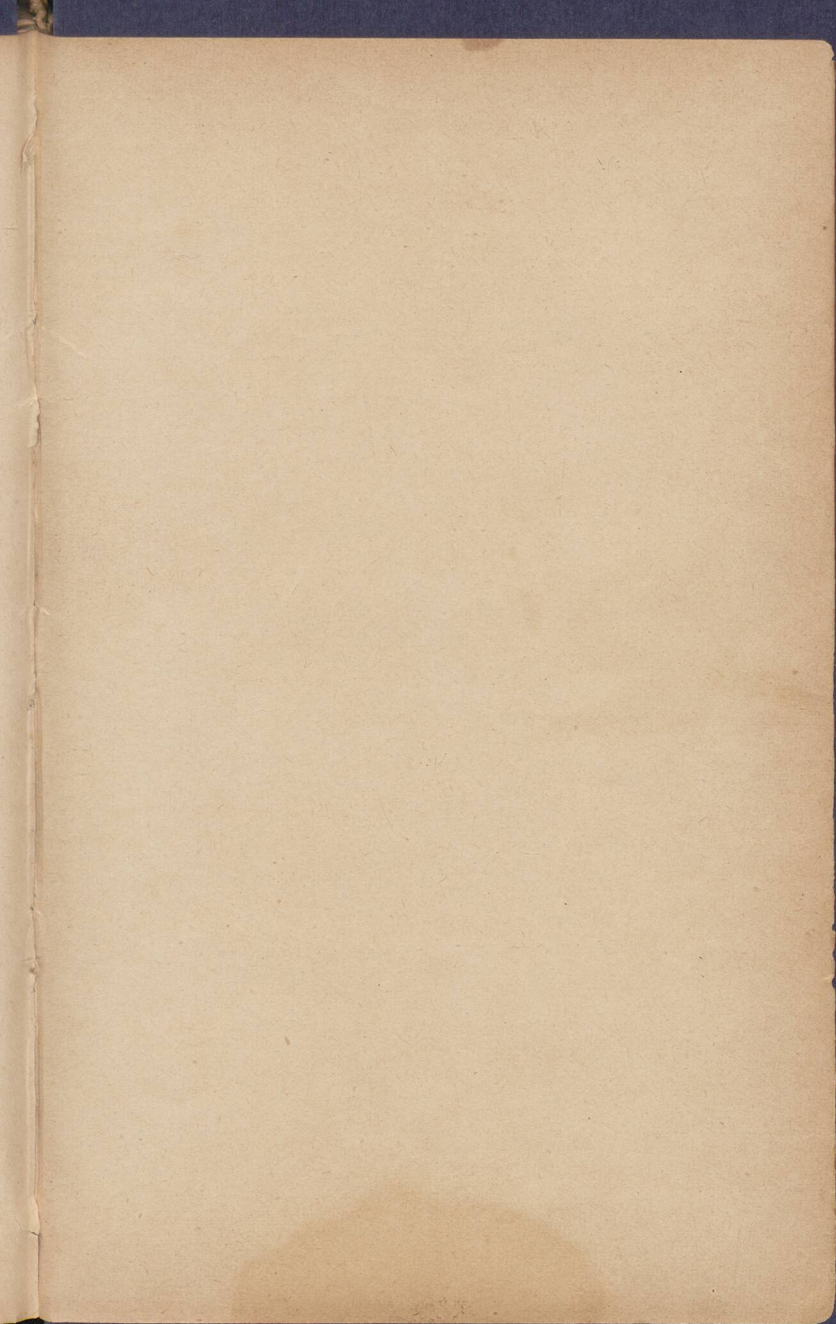


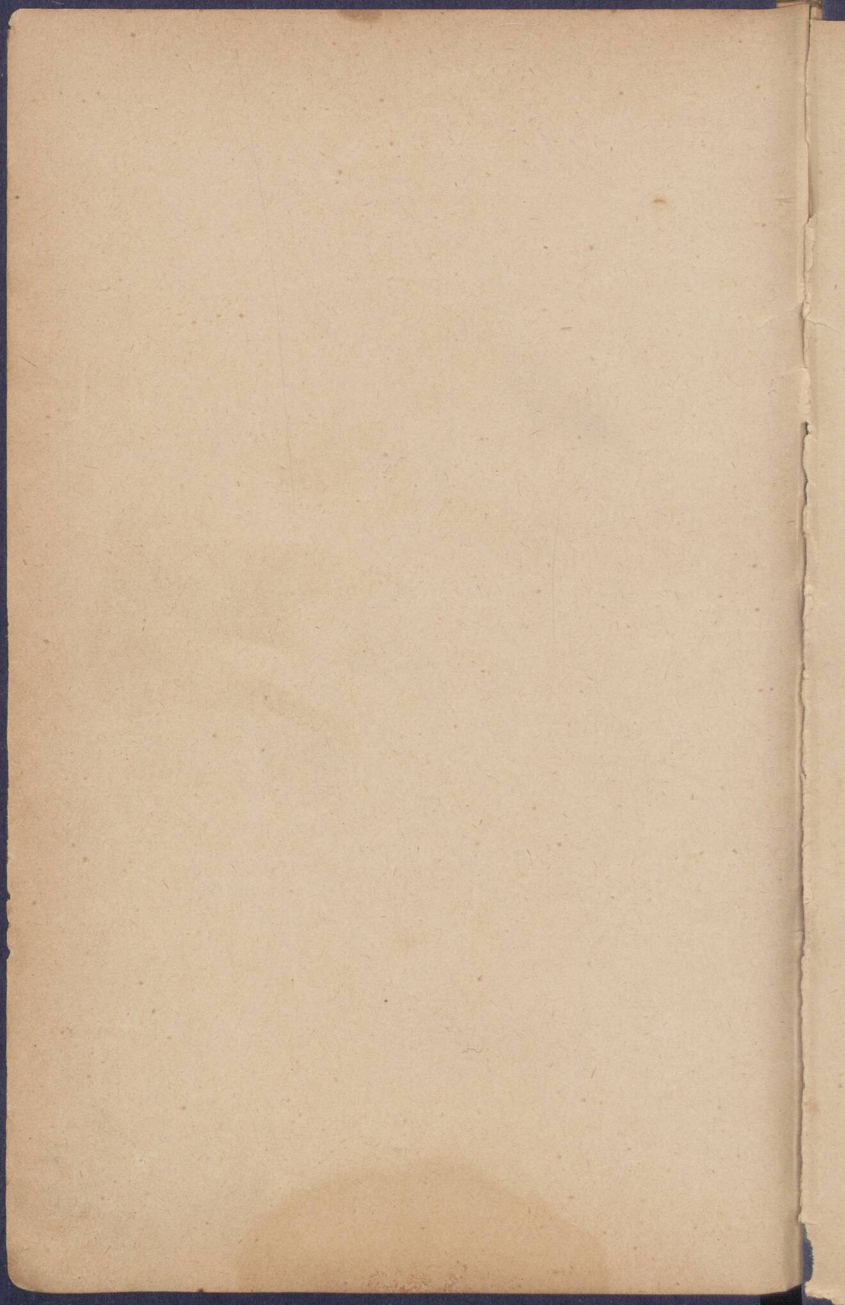


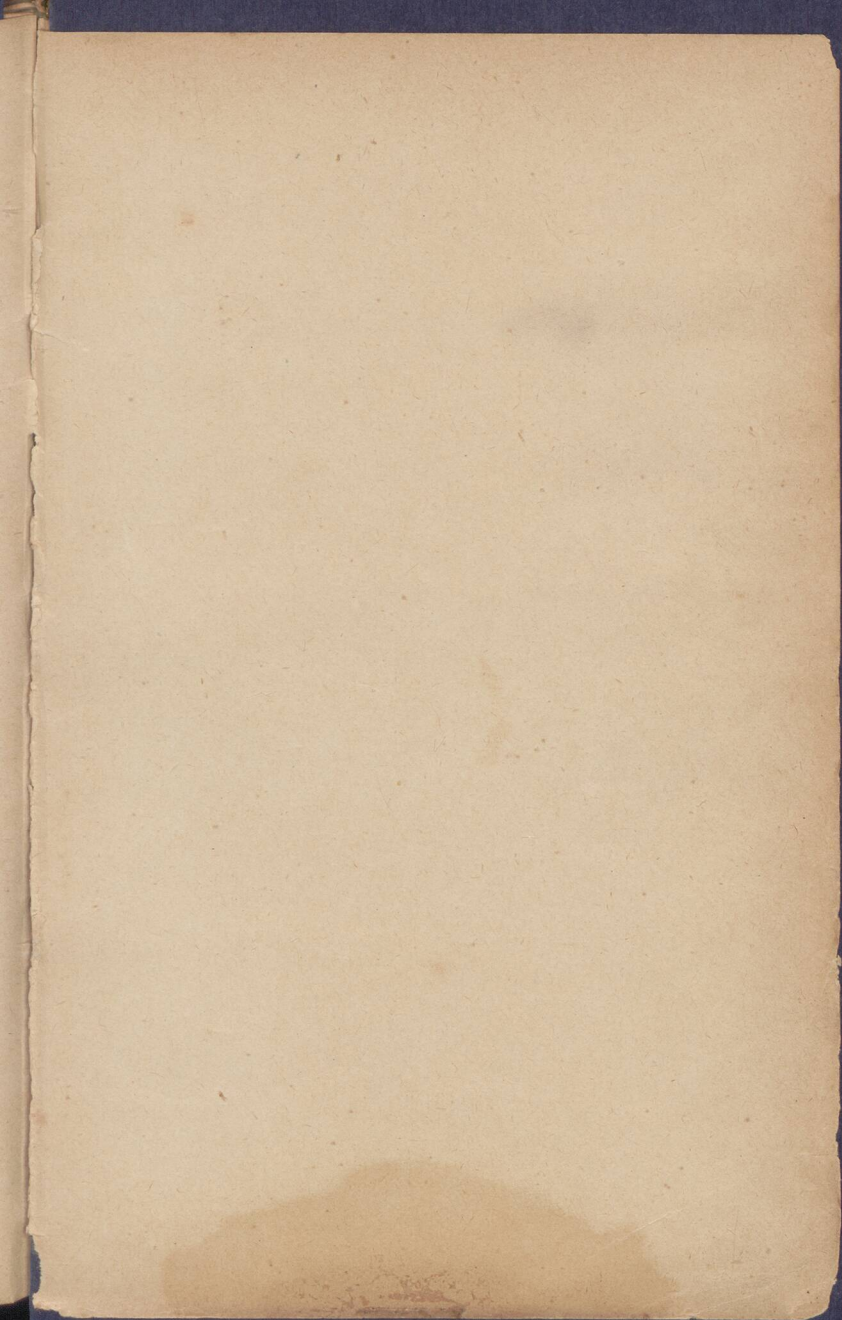


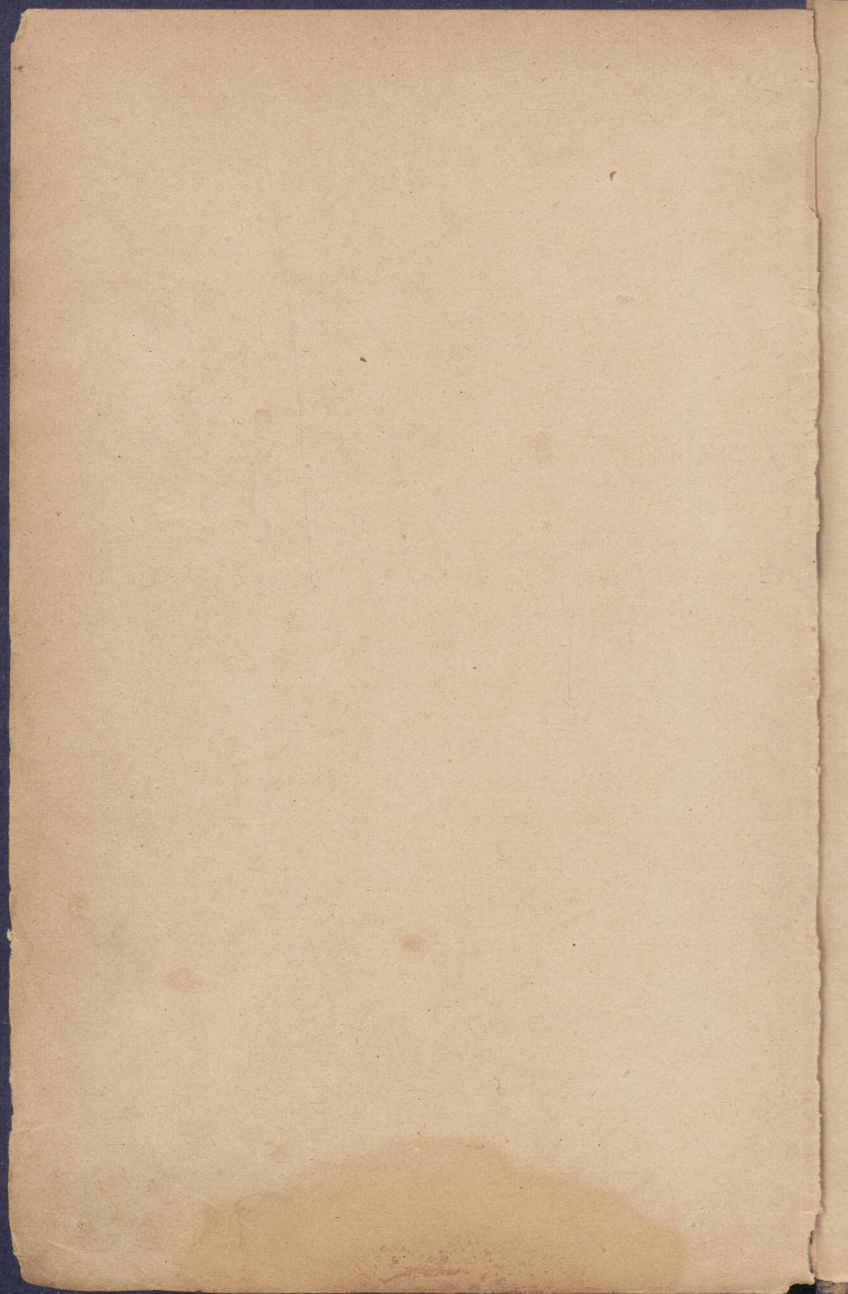












1501

BIBLIOTEKA UNIWERSYTECKA
W POZNANIU



1785601