

Tytuł:

Przepisnik z wielkopolski (1).

Temat i słowa kluczowe:

Wielkopolska; Poznań; przepisy; przepis; zeszyt z przepisami; kuchnia;

Opis:

Zeszyt z przepisami został pozyskany w poznańskim antykwariacie. Według antykwariusza pochodził z okolic Poznania. Zeszyt jest w dość złym stanie zachowania, ale treść jest czytelna. Krój pisma oraz słownictwo jest charakterystyczne dla okresu międzywojennego. Przepisy w nim zawarte również wskazują na okres międzywojenny, trudno wskazać czy był używany przez małomiasteczkowych czy wiejskich mieszkańców.

Miejsce wydania/powstania:

Wielkopolska, okolice Poznania.

Data wydania/powstania:

Okres dwudziestolecia międzywojennego.

Typ zasobu:

Zeszyt z przepisami; rękopis

Format:

[58] stron; wys. 21,5 cm; szer. 17 cm

Język:

polski

Prawa do dysponowania materiałem:

Mateusz Słomiński

Prawa dostępu:

Bez ograniczeń

Digitalizacja:

Mateusz Słomiński

Lokalizacja źródła:

Prywatne archiwum Mateusza Słomińskiego, www.zarno.pl

Spis przepisów:

1. Legumina drożdżowa w parze.
2. Sos szodonowy.
3. Tort wojenny.
4. Babka krucha.
5. Ciastka helgolanckie.
6. Rosół.
7. Makaron.

8. Buraki.
9. Kruchy mazurek.
10. Bułka drożdżowa.
11. Pomidory.
12. Konfitura z pomidorów.
13. Zupa Rumfortska.
14. Krukiety ziemniaczane.
15. Sos cybulowy.
16. Rydze lub grzyby marynowane.
17. Rydze kiszzone lub solone.
18. Pickle.
19. Fasolka zielona krajana.
20. Fasolka szparagowa.
21. Crem cytrynowy.
22. Całuski.
23. Słodkie prycliki do herbaty.
24. Kiszenie basztu burakowego.
25. Masa (do tortu).
26. Lukier.
27. Tort czekoladowy comber.
28. Lukier czekoladowy.
29. Pierniczki wojenne.
30. Marcypany.
31. Paluszki drożdżowe.
32. Tort Wojenny.
33. Pasztet.
34. Pasztet z zająca.
35. Łazanki z szynką.
36. Łamańce.
37. Kruche ciastka.
38. Ozór solony.
39. Ptysie.
40. Herbata.
41. Crem wanieliowy.
42. Tort biszkoptowy.
43. Żuczki biszkoptowe.
44. Obwazanki kruche.
45. Ciastka gąski.
46. Alberty z amoniakiem.
47. Lane ciasto.
48. Buchta.
49. Farsz do buchty.
50. Kluski z tartych ziemniaków.
51. Paszteciki z grzybków w naleśnikach.
52. Grzybki suszone.
53. Kotleciki z jaj.
54. Zupa szczawiowa.
55. Zupa jarzynowa.
56. Zupa ziemniaczana.
57. Zupa szparagowa.

58. Zupa kminkowa.
59. Krupnik.
60. Gulasz wiebszowy.
61. Kotlety siekane.
62. Zrazy z grzybkami.
63. Legumina z grysiku.
64. Makaroniki.
65. Żuczki migdałowe (1 sposób).
66. Żuczki migdałowe (2 sposób).
67. Obważanki.
68. Pianki lub bezy.
69. Nugat.
70. Nugat paryski.
71. Nugat włoski.
72. Precelki gotowane.
73. Ciasto do rosółu.
74. Babeczki z ziemniaków.
75. Sos biały cytrynowy.
76. Kołaczyki z śliwkami.
77. Cebulaki.
78. Konfitura z agrestu.
79. Zupa fasolowa z zacierką.
80. Żur.
81. Legumina z kaszki pszennej na zimno.
82. Biskopcziki kruche.
83. Ciastka Napoleońskie.
84. Migdałowe karty.



Legumina drożdżowa w parze.

4 fut. maki 4 ltr. mleka 2 jaja 2 deka drożdży
3-4 Tyżki cukru 3-5 deka masła. Maki pomeścić
wypać na misce drożdże rozpuścić letniemi
mlekiem 2 Tyżką 2 cukrem. Wlać do maki,
2 rozczyn dodać mleka ile potrzeba
ubić całe jaja 35 deka cukru wlać do maki
2 rozczynem dodać mleka ile potrzeba
trochę soli i skurki cytryny, na ostatku
dodać topione masło, kiedy ciasto dobrze
wyrobione dokładać Tyżką samaczaną w
masle do formy budy niowej wysmarowa-
nej masłem kawałki ciasta do półowej formy
i postawić żeby wyrosło do cywilierce
formy wtłżyć do kipiacej wody i gotować
począ godzinę w parze wyjęte polać masłem
topionem posypać miazgkiem cukrem
2 familsą a osobno podać się sos srodonowy
albo ponczony.

Sos srodonowy

4 szotka 2 szklanki cukru 4 ltr. miazgi (półowa

prot mas na a wodę a mierzac) rötka a cin-
krem utraci do biatoci a w garnku poce-
nalonym puzniej dodac wina biatego
wrtawic garnek do goracej wody i ubijac
czepiaczka na ogniu aż się ostygnie.

Tort wyjenny.

4 dgr masła utraci a 2 rötkami i puł funt
cukru 25 dgr maki wysypać na prze-
mian a jedną filiżankę mleka ubić
pienie a 2 biatki wypać dwie łyżki
kakahu a proszek Cektora wymieszać
leżko wylać do wysmarowanej for-
my i wrtawic na 30-40 mnt. do pie-
ca gdy przestygnie przekrojyc ma-
mela dę owocami połokrawac i przy-
stroić.

Babka kuccha.

Utreci 5 röttek a 20 dgr masła i 25 dgr
cukru do biatoci następnie wysy-
pac 38 dgr maki psmniejszej i 34
dgr maki siemniacianej i rozlewać

filiżankę mleka wymieszać a ostygnie
ubita pianę a 5cin biatek i a proszkiem
Cektora wlać do wysmarowanej formy
i piec w miernie gorącym piecu.

Ciastka helgolankie.

Wziąć 12 dgr. maki 4 dgr. cukru 3 dgr.
masła i 6 röttek doskonale usiekać
1 łyżkę rumu lub czystego alkoholu
nieścić przez 20 mnt. przosypać sntą
maka i tocyć na grubości linii wykra-
wac i smarować biatkiem przosypać
cukrem i drobno usiekać wymij mig-
datami i piec w bardzo gorącym
piecu.

Rosół.

Łatwie mięsa nalewa się zimną wodą
rosół powinien się gotować powoli
a długo dodajemy jurek. Kiedy rosół
miał ładny kolor można jurek mączy
watrobkę i jurek na masle. Naj-
lepsze mięso na makaron jest kury.

z owka z kwiatkiem od ogona mięso
przed nastawieniem dobrze ełci¹ pićką
złotką w zimnej ale nie mrozi.
na funt mięsu biera się trochę więcej
jak litr wody. Jeżeli jest mięso bez
kości albo koci dodać parę minut
przed wydaniem na stół a lewa się
dwoma tykami zimnej wody aby się
rosół ustąpił. Przepędzić do miary przez
gęste sito dodać trochę posiatko-
wanej pietruszki lub koka z kopru.

Makaron.

Albokę ugotować z 2 jajami rozpiętymi
z litrą wody rozwałkować cienką
w postaci na sicie aby wyszło
krójcie bardzo cienko a winięci ciasto w
rolę wskrajai rozciągnąć na stolnicy przez
podanie rączki na gotującej ²⁵⁰ wodzie
gdz wyjąty na namięć odcedzić

Buraki

Buraki obmyć czysto zalać wodą a będą
miękkie po ugotowaniu obrać se skru-
ki posiatkować albo pokroić posiekając
tarakiem a woli je zaprawić z zimno-
monej stoniny i maki rozprawdasi
dwoma tykami zimnej zimni stony.
i sarmaty buraki w końcu dodać
trochę cukru octu do smaku i wydać
jako do piczenia.

Legumina.

Przetchy marnoch.

25 dgr maki 12 dgr masta suszkiego do sółt.
ka surowe to do litr kwieci nej imietany
t. j. ieli się dają dobre ^{razem z dymem} na gniecie ^{z jajami} jak
jak ciasto francuskie. Wadkiem na-
tożyć na blachę smarować białkiem
prósypać pokrajany mi w cienkie
płutka nigdatami i enkre m i ród-
nym poprawek nwie widelcem pićć
dobrze w gorącym pićć

gorzca prosypać powieńszu cukrem
vanilliowym.

Butka drożdżowa.

Butka z domieszką ziemniaków $\frac{1}{2}$
kgr. maki pszennej dodać rozczyn
z 2. dgr. drożdży $\frac{1}{2}$ ltra mleka posolić
i wygnieść na ciasto. Chłodzić
dodać 55 g dgr. ziemniaków, obra-
nych zagotowanych i posiekanych
w $\frac{1}{4}$ dgr. cukru i jaja 1 dgr. masła
jeszcze raz wyrabiać wyjąć odstawić
od naczyń i od ręki wyjąć ciasto
na stolnicę wyformować bochen-
ki i piec w piecu.

Pomidory.

Pomidory otoczyć suchą ściereczką.
Ostacić solą i pozostawić w kamie-
nym garnku przez 24 godziny na 2.
dnie obetnąć i włożyć do słoja
lub garnka kamiennego przez
których słoja obrany mi i przemyć

szatkować na wierzch dać dwie
sielone papryki zagotować w ocet
winny na pół z wodą sielom
angielskiem i kisielom bobkowym
przeparem dodać trochę
soli i salketru ocet przeszedzić
i salać pomidory. Zamazać pa-
pietrem pergaminowem i posta-
wić w jakimś miejscu.

Confiture z pomidorów.

$\frac{1}{2}$ kgr. cukru $\frac{1}{2}$ ltra wody 2 dgr. soku
z cytryny im lepsze * gorzki
tym lepszy kompot. Po obraniu
gorzki pokrajac na pół przestki
wyjąć do syżerka do wydrążenia
nie ziemniaków ogonek trochę
przebrać salać z rożnem na pół
ltra wody i na $\frac{1}{2}$ funta cukru
+ i sterylizować 40 minut celcius
mniej dojść 1/2

22. Lupa Rumfortska.

12-20 gr. korynek do jentsemiemych
opłukac w zimnej wodzie solac
zinną wodą licząc kwatorkę
na osobę a gdy są 4.1 na wygot-
wanie dodać jarynę & cebuli na
pieczeni upieczonej a na godzinę
przed wydaniem dać 1 górnki
włoskiej kapusty jarynę oskro-
bać opłukac i pokrajać w pasecz-
ki możyć na dać suszonej. Gdy się
korynki rozkleją możyć na dodać 1
jarynami i wieksze grybki pokro-
jane w paseczki albo suszone ser-
bno ugotowane możyć na dodać kos-
tkę maggi ale wtedy mniej soli
i trochę pietruszki

Prunkiety ziemniaczane.

Ugotować ziemniaki gdy obrane
& inki przetrzeć na tarce. Do
ziemniaków wleć 1/2 jajka

(walczy od ilości). trochę pieprzu
soli cebulki na maśle jarynoma-
kanej parze 1/2 k tartej bułki
wymieszać na jednolitą masę
formować małe paszuszki prosy-
pać mąką smażyc na rozpra-
lonym smalcu lub maśle.
Ważna je podać z sosem
grybowym na cebulowym albo
tę na stółko prosy pać cukrem
ale wtedy nie może do wai do
irodka pieprzu

Los cybulowy.

10 kg masła & cebule jarynomic-
nie lekko następnie dodać 12 dgr.
maki stoliczki sasmasękę rozprowa-
dzić wodą dodać trochę cukru soli
& octu

Rydzę lub gzyby marynowane.

* Na marynowanie wybierai należyte
ko małe czapcaki i Rydzon lub inny
gzybów optokai je wysto w wodzie
i nastawie w kamiennym garnku
przesypując je cebulą pokrojaną
w plasterki przy kryciu i duszcie proca-
sając garnkiem aż woda wypadnie
je a rydzę umiarknie osobno wysta-
wici ocet na pół z wodą z dodatkiem
koreni, wystudzić i wlać do rydzon
z rary zaprawić posolic odstawić
wystudzić w misce porcelanowej
włożyć do salkanej słoja i zamie-
rać pergaminem podawać do róż-
nych mies niywiec do przystroja-
nia salat i ~~z~~ ananajkón

Rydzę kiszoną lub soloną.

Do soleńcia lepiej ~~z~~ brać rydzę mię-
kkie obciać okiaki prożycie na si-
sprząć młocą wodą (inogę stę-
-

chwile w gorącej wodzie proleścić)
potem przelać zimną wodą gdy
dobrze obeschną układać w garn-
ku lub beczce dobrze wyprażonej
przekładając cebulą pokrojaną
w plasterki i przesypując solą.
Przy kryciu liść z samatką lub drew-
nianym denkiem i kamienicem
i postawić w suchym chłodnym
miejscu po paru dniach rydzę
wleźć się i opradnąć. Wtedy na-
stawić na nowo i wieszyc na drzewie
a gdy garnek pełny wynieść do
piwnicy mocno przykryć te
kamienicem. Po paru dniach
gdy rydzę się już wleźcie można
je niywiec na salate rydzę aż do
wieńchu prawińny być przy kry-
cie sokiem, który same s siebie
wypuszczają. Jeżeli soku jest ma-
ło dodać słonej przegotowanej wody

a wiecach cecha je obmywać
przynajmniej co dwa tygodnie
aby nie pleśniały

Pikle.

Piklami nazywamy rozmaite ja-
myunki marynowane w occie na
sposób kornisonów. Marchewkę
pokrajaj w cien karbowanemi
policinac czubki z młodej kukury-
dzy z zieloną fasolką małe
oporki kalafiory rozdrób na małe
rozrywki. Wszystkie te jamyunki go-
tują osobno w wazce osolonej wo-
dzie najpierw je następnie z wody
salać octem gorącym w którym
mają pozostać aż do dnia nastę-
pnego. Odcedzić wtedy uktadać w sto-
jach warstwowymi przesypując jak
kornisony różnymi koseniami i
salać do piętności przygotowanej z ko-
seniami i wystudzoną octem

Fasolka zielona krajana.

Fasolki ^{nie}obriadaj z nitceczek
krajaj skosno dość drobno nastę-
pnie uciąć na wazce wodę dać
na 1 litr. wody 5 gr. soli i trochę
octem gotować 3 min. przelać na
siecie sienną wodę dać do stoi-
ków salać przygotowanym rozcień-
czonym i wystudzoną octem
winnym można też dodać kose-
ni. Fasolkę można też przechowywać
w samej stoniej wodzie musi się
ją jednak w Włoku lub sianie.

Fasolka szparagowa.

Ubrana fasolka uciąć na 3 min.
do wazce wody następnie dać
na sito przelać sienną wodę i
uktadać w szerokiech stronach
stojach przychając szczelnie sa-
lać przygotowaną ostudzoną sto-
ną wodą i sterylizować jedną

godziny przy 98 stopnia c. prz.
dniesz sterylizować ponownie &
godziny podając ją przy wroty
do gorącej wody sągnać dobrze
pod przykryciem wydać na sito pola-
nem masłem & smimionem
& brześćką podać na stoł.

Creem cytrynowy.

Utnci 4 żółtka & 12 dgr cukru do enjact-
nej gęstości wcisnąć sok & 2 cytryn
i tnci dalej przygotować i elatynę 1 dgr
opłukać ją w zimnej wodzie nastę-
pnie sągotować w 1/2 ltr wody micsa-
jąc ciągle Tyliczką potem i elatynę
ostudzić przedewszystkiem Tyliczką i wlać
ciemkiem strumyką i elatynę do
żółtek ciągle ucierając ubić setynną
pianą & 4 białek wymięszać lekko Topu-
ką & żółtkami i dać do formy obla-
nej zimną wodą i posypany lekko miod-
kiem cukrem krem postawić w

zimne miejsce & gdy wystygnie
wyłancić na talem odwracając formę
dnem do góry dno formy można
sągnąć ściereczką maczaną w gorą-
cej wodzie.

Łański.

20 dgr masła & 20 dgr maki rozkrojonej
& 1 ltr miodu ^{raz} sągotować & konemia-
ni i skurka wlać gorąco do ma-
ki na stolnicy dodać 10 dgr cukru
gdy przestygnie i całe ją i skur-
kę cytryny w ubić dobrze następnie
wymyć 5 gr sody aptecznej wytłoczyć
na grubości pralki wycisnąć młotem
łański układać na blasce wysma-
rowanej woskiem posmarować po wien-
chu fajkiem.

Łańskie pociłki do herbaty.

1 ltr maki & 2 dgr srodziny & 1 żółtka dobrze
Tyliczką masła & skurka cukrem mleku
tylko ile mąka przyjmie sągnąć to i

wyrobie dobre na stolnicy protena ta-
cra i stoni mi dtingie okrągłe a cien-
kie młoteczki splataci w 1/2 unsemkę
na procliki rownej wielkości nki-
daci na blasze wymarowanej masłem
i wysypanej maki i postawic w
cieple na godzinę gdy trochę pod-
rosną prosmarowaci je rozbitem
jajem i upiec je w średniem
piecu.

Wissenie bawln bruskowego.

Bruski obraci z Indyj pokrojaci w plas-
try wyupaci do dniego kamiennego lub
glinianego garnka salsci ciepłą wo-
dą wloziyc i dwie kromki kwainego
chleba po kilku dniach nkiśnie

Mars.

1/2 funta masła utraci na pianę w je-
dną stronę wlozi po jednym z żółtku
i protrochem wyupaci 1/2 funta mączki
ankrowej następnie wlozi cieniut-

kiem stromykiem 1/2 ltr. kawy czarnej
Lukier.

1 funt cukru białego 1/2 ltr. wody 1
łyżka octu nakryci gotowaci do nitki
na bardzo silnem ogniu lukier
ucieraci gdy zgęstnieje dodaci czarnej kawy.

Tort czekoladowy comber.

11 dgr. masła utraci na imietanie
dodaci 11 dgr. cukru przesianego 6 dgr
maki ziemniarskiej 11 dgr tartej
czekolady 8 1/2 dgr stodkich utartych mig-
dałów 1 łyżkę kakao 6 żółtek wymie-
raci wyrystko doskonale na ostatkii do-
daci 1/2 pauski proszku Vethera i 6 białek
ubitych na pianę piec w gorącym
piecu 45-60 mnt Ankwaci lukrem
czekoladowem.

Lukier czekoladowy.

13 dgr. tartej czekolady 1/2 kg mączki cu-
krowej taci 1 ludo 2 białkami 15-20
mnt.

Pierniczki wężenne.

4 klg. mąki kennej 20 dgr. cukru
ntaci z jajem 15 krstek cukru upa-
lic na karmel ralać 4 szklanki wo-
dy zagotować i wlać do mąki. Nas-
tępnie dodać jajo utarte z cukrem
z paczki proszku Cetheva 4 Tyjicki
rodz aptecznej skorki cytrynowej
1 Tyjkę cynamonu i trochę krodzi.
Wszystko razem wymieszać i wlać
do formy albo wykrawać piernicz-
ki i polukrować białem lukrem.

Marcyprany.

1 kgr. migdałów obranych smie-
lonych z masą ilością wody
ntaci na miarę dodać nastę-
pnie pressianego cukru, mo-
na też dodać 1 klg. migdałów i
1-2 kgr. mąki cukrowej. Masę 1
dziej obruchać następnie wsta-
wić do pieca aby przyromieni-

ły się trochę. Po wystudzeniu mo-
na posmarować marmeladą
następnie lekko cukrem po-
lukrować i przystrajać owocami

Paluszki drożdżowe.

4 klg. mąki 2 szotka 1 jajo 3-12 dgr
masła 1 proszek Cetheva 3 dgr dro-
żdzy 4 ltr mleka trochę soli biało-
do posmarowania kminku lub
maku do posypania. Mąkę wysy-
pać na stolnicę wlać jajo do
srodka wlać drożdż rozproszony
letnim mlekiem dodać masła
gdy ciasto trochę podrośnie dodać
proszek Cetheva wyrabiać chwilę
na stolnicy rozwałkować i wyra-
biać paluszki posmarować białkiem
posypać kminkiem i postawić jes-
ce raz do wyrosnięcia i wstawić do
saabarnika (pieca)

Tort wojenny.

4 dgr. masła 25 dgr maki 2 żółtka
1 szklanka mleka 25 dgr cukru 6
dgr kakao pianę z 2 jaj proszek
cukrowy. Masło utrzeć na śmietanie
dodać żółtka z cukrem maki i po-
woli dodawać mleko na koniec
dodać pianę kakao i proszek cuko-
rowy ręką dać do formy i wsta-
wić 30-40 min. do pieca gdy przesty-
gnie przekroić marmeladą owocową
i przykryć.

Paratet.

4 kg wątroby 1 kg wieprzowiny 4
kg cielęciny (okraszyć wątrobę naspi-
kować słoniną) 10 jaj namocz-
na bułka bułka tartą krochmal
z winą 1 cebula soli pieprzu czer-
kwi i smaku grzybowy. Pokrajać słoninę
wieprzowinę (podgadole lub kark) w
kawałki z młodym słoniną cebulę dvo-

bro poszatkować przez maszynę ręką
z wieprzowiną. Do tego włożyć
jajeczną konieć posolic z solą wodą
aby mięso było przykryte dusić tak
długo aż smacznie wątrobę ra-
mocy w zimnej wodzie obró-
cić wątrobę z słonki pokrajać słon-
inę w kostki i wątrobę naspi-ko-
wać dać do słoniny i dusić cys-
kunko bez soli mięso przepuszczyć
przez maszynkę od mięsa i przez sito
pasatetowe z ręką potem przetrzeć przez
sito wątrobę przetrzeć wymieszać wszyst-
ko razem na misce dodać pieprzu
soli by było ostro a potem go mo-
żna zrobić na dwa sposoby. 1) ugoto-
wany na parze do masy która jest
w misce wleje się całe jajko smolina
też dodać kieliszek wina. Białek wy-
kładają się słoniną pokrajaną w
cienkie paski i plasterki na to

układa się masę i przykrywa
z papierem naj wysmarowany
masłem następnie pokrywa wsta-
wić do wadła z wodą i gotować 14-
godzinny.

Pasztet rajasa.

4 działy z rajasa skórki skowić kark
pudry Euphratyki porostawiając sam com-
ber. Wypłukać w kilku wodach z korni-
nie mocząc jednak dłużej gdyż tra-
ci na smak. Potem ostrym spiczas-
tem nożem wyitoluści z łbion nass-
pikować gęsto stoninę skropić cytry-
ną i obłotwić ją janykami i plaster-
kami cebuli i koreniami postawić na
parę godzin w zimne miejsce pół
godzinny przed pieczeniem posolic
go odiniec cebulę i janykę i po-
łotwić na wiench kawałek masła.
Piec go na gorącym piecu w bryt-
waninie w podlewając go często.

Gdy jest już wypieczony właci go
z ltr. kwasnej śmietany z pół Euphrat-
ką maki wrolitej a gdy się śmie-
tana na wienchu kornieni wy-
jąć na desce porzucić cały comber
i włotwić w niewielkie kawałki
a włotwić na półmisten polać
wszem a osobno podać satatę
zimową, zieloną kapustę lub bu-
vacki z kapustą czerwoną.

Łasanki z szynką.

14 funt. maki z jaja 5 d. masła
do pomaszczenia usiekać drobno
obrynki ze szynki lub mięsa ob-
smarzyć na smalen. 4 maki i jaj
wrolić ciasto wrolotwić wysmarzyć
pokajać w łasanki ugotować we
wrzącej słonej wodzie odcedzić wy-
mizerać z szynką włotwić do wy-
smarowanego wadła i wypiec.

Lamaie.

12 d. maki 12 d. cukru 1 jaję sagniesz
na twarde ciasto rozwałkować cien-
ko i wykręć wóne ciasteczka i
piec. Po upieczeniu posypać s en-
krem s wanilią.

Hornie ciastka.

40 d. maki 1 jaję 12 d. cukru 8 d.
masta 1 proszek bechera sagniesz
s tego ciasto rozwałkować dosyć
gębko i piec. Parwnicz mwiną en-
krem posypać.

Ławr solony.

Kiewy ptkany wóir porolici. Na
5 d. mięsa (cayli wórn) wziąć 1 d
soli 1 d. saletry 2 d. cukru miast-
kiego Tyjicko kolędy 6-8 goździków
1 bobkowy listek, kilka ziarnek
pieprzu, angielskiego ziela. Tem
zmieszać na talerzu posypuje
się wóir i wicwa się tak dęgo

si mięso smieknie i sól się wó-
topi potem wóiryci wóir do ka-
miennej lub porcelanowej miski
przywóiryci denkiem i kamieniem
10 do 12 kg. przycisnąć i sós stawic 8-10
dni. 24 god. w ciepłym miejscu
a kiedy mięso sok puszei wysięci
do zimnego miejsca co dęgi
dajeci oblewai tem sokiem, obra-
cici przywóiryci denkiem i kamie-
niem wóir sasolony postawic do
ngotowania w wielkiej ilosci wody
dodajac nie wiele janyry i gotowai
si smieknie wtedy obra-
cici go do sku-
ry pokrojaci w cienkie plastry i
nawóiryci na półmisku.

Stysie.

12 d. masta sngotowai s 4 ltr.
wody i Tyjickę cukru. do tego wysy-
pac na war wysypać 14 d. maki
odsunaci i wyznieszac, przy sm-

nać znów na 5 min. mieszając ciegła na ogniu odstawić i do gorącego wleć 1 jaję (jaja nie należy bić na ogniu) Gdy ciasto ostygnie wleć 2 jaja iasto wyrobic doskonale i układać Tycia małe kulczki na blasce wysmarowanej masłem i piec w gorącym piecu. Gdy przestygną przekroić na pół i nadziewać kremem śmietankowym.

Herbata

Herbata zaparza się wodą gotującą. Do twardej wody należy dodać trochę sody 1 gr. na 1 lb. wody czajnik (należy glinia-ry lub porcelanowe) wysypać gorącą wodą nasypać herbaty 1 Tycia na 6-8 osób postawić na samowarze lub sagienka. po 1

min. salai po woli wrzącą wodą postawić na parze na 5 min. i nalewać przez gęste sito. Es-sja rozprowadzi się gotującą się wodą. Szklanki napitnia się tylko popraski. Herbata trzymana w otwartym natry-min traci aromat i wchłania sapauchy równać się znajdujące. Herbata powinna się trzymać w szczelnym samkniezłym natry-min lub opakowaniu, zdala od innych sapauchów. Herbata powinna się też chronić przed pyłem wilgocią i robactwem. Słować ją Tycia w miejscu jasniebieskim suchem nie-wilgotnem.

Krem waniliowy.

4 lb. mleka 2 całe jaja 4-10 d. cukru trochę wanilji Tycia mała Tycia

nać srogiem na 5 mnt. miesza-
jąc cięgie na ogniu odstawić
i do gorącego wbić 1 jaję (jaja
nie należy bić na ogniu) Gdy
ciasto wystygnie wbić 2 jaję ier-
to wyrabiać doskonale i ukła-
dać Tycią małe kulczki
na blasze wysmarowanej mas-
łem i pić w gorącym pićem.
Gdy przestygnę przetrwać na
pić i nadziewać kretem
siniatankowem.

Herbata

Herbatę zaparza się wodą gotu-
jącą. Do twardej wody należy
dodać trochę wody. 1 gr. na 1 lb.
wody czarujnik (należy glinia-
re lub porcelanowe) wysypani
gorącą wodą nasypać herbaty
1 Tycią na 6-8 osób postawić na
samowarze lub szklanek. po 1

mnt. szalci po woli wrzącą wodą
postawić na parze na 5 mnt.
i nalewać przez gęste sito. Es-
sja rozprowadzi się gotującą
się wodą. Szklanki napitnia
się tylko popraski. Herbata
trzymana w otwartym natry-
min traci aromat i wchłania
zapachy również się znajdujące.
Herbatę powinno się trzymać w
szczelnie zamkniętym natry-
min lub opakowaniu, zdala
od innych zapachów. Herbatę
powinno się też chronić przed
system wilgocią i robactwem.
Kłóci ją trzeba w miejscu
jawnie wyciemnym suchem nie-
wilgotnem.

Creem waniliowy.

4 lb. mleka 2 całe jaję 4-10 d mkon
trochę wanilji Tyciełka masła Tyciełka

(masła) maki. & masła i z maki
wrobic wolną bladą masę. fajka
wzkieńci doskonale w mlekku z cukrem
winici w to wanilje włai na to mas-
sarkę wzmieszai doskonale icby nie
było grudkek, potem ciagle mieszai na
blasze aż zgęstnie do gęstości wolnego
masła następnie wystudzić mieszając
trochę po zastawieniu blaschy.

Tort biszkoptowy.

8 jaj 25 d. cukru 16 d. maki 1 cytry-
na utraci iółtka do białosci spienić
białko i wymieszai lekko iółtka z ma-
ką i pianą panypanijsę po trochu to
to mąka to pianą włai do wysmaro-
wanej formy i piec.

Łnaki biszkoptowe.

1 jaj 5 d. maki 5 d. cukru nie-
waci 20 mnt włai na blaszę wysma-
rowaną dobrze masłem i wzmie-
szoai cienko piec w gorzej rure

na bladę stoty kolwr posypai na
wielu migdalanami i cukrem wrobic
kama. & tak jak żelci ciasto kruszy
się natłai trochę wody do rury wsta-
wić na chwile ciasto by odwilgło. Cia-
sto to swija się na wałku przez
mokrą sicerkę.

Obwarunki krusche.

6 iółtek ugotowai na kwardo pniekci
poner sibi dociuac 25 d. maki wkrus-
zyci & 10 d. masła i 8 d. cukru wsrzut-
ko warem zmieszai na stolnicy
pińnicz wrobic z tego mate obwarunki
układai na blaszę posmarowai faj-
kiem lub posypai cukrem posypai
migdanami obranymi i drobno usie-
kanymi lub mielonymi na maszynce.

Ciastka garki.

20 dgr. maki 15 dgr. masła 4 dgr. cukru
4 dgr. siekanych migdałów & pniekar-
le ugotowane iółtka szpinasi ciast-

to i wynieść na siumo po-
lit go na połowę wyrabiać bardzo
małutkie rogalecki i piec na jas-
ny kolor przypać gorwo cukrem z
wanilią gdy jeszcze gorące.

Alberdy z amoniakiem.

½ f maki 1 jajko 6 dgr masła 6 dgr
cukru 4 dgr soli amoniakowej i
4 dgr. sody oczyszczonej 4 filiżanki
leśnego mleka, sól amoniakową
rozpuścić w mleku wlać nastę-
pnie do maki dodać całe jajko masło
cukier pocieniony a na saucem kwiec-
nym wyrabiać na stolnicy wykrawiać albe-
dy i wstawić do pieca. Ciasto powinno
być wolne.

Lane ciasto.

Na 6 osób wbić dwa jajka do garnusz-
ka wypać 4 kopieście żyrcy maki i
ubijać żyrcę aż się zrobi jednolite ciasto
tak gęste, żeby się łatwo grombiło

stunokiem, potem spłaszczyć go na
potęgęcy rozit sagolowai 2-3 mm.

Bruchta.

1 to maki 3 dgr drożdży ½ ltr. mleka 4 jajka
i 2 łyżki masła. Maszę rozczynić mlekiem
i drożdżami gdy ciasto wywołnie wlać
jajka i masło wyrabiać ciasto doskonale
dla do wywołnienia maszę ponie rozwałko-
wać ciasto wykrawiać małe pierwsze lokaty
nakładać mięsem potem dobrze ciasto
zalepic nakładać w rądku wysmarowanym
masłem i bułkę wysypianym kulkę sztok
długich dać równo podrosnąć i wstawić
w piec dobrze gorący.

Farsz do Bruchty.

Resztę pocienioną wółowej lub mięsa goto-
wanego usiekać jak najdrobniej 2 łyżki
masła rozpuścić jaj smażyci cebulkę
następnie wanieć mięso wbić se 2 łyż-
ka wymieszać doskonale opieczony bruchę i
nakładać ½ f bruchę.

Kluski z tartych ziemniaków.

Wziąć 2 kły ziemniaków obraci i utłuci na tarce. Gdy już utłuc wszystkie ziemniaki wleci doń obierając się na wielceha wodę i dodawać po trochu maki i tjaże uwarai i sły ciasto nie być o sa gęste ani sa iadkie. Ciasto powinno być tak gęste jak na kładzience kluski. Następnie kładzience małe kluski warza się na kipiącej wodzie. Gdyby się rozlewały dodaj jeszcze trochę maki.

Paszteciki z gnybkwów w naleśnikach.

10 dgr maki 4 ltr mleka tjaże 4 ltr wody rozknieć w wysokim garnku a gdy się gęste dodaj wody. Przy kocien pójść i smarzyć naleśniki.

Gzybki smarne.

10 dgr gnybkwów smarnych ugotować z cebulą i solą potem wleci doń usiekać

i pójść pójść przez maszynkę dodaj 4 kły chleba lub bruki moczony w wodzie i pójść pójść przez maszynkę. W doci duzym garnku rozknieć 5 dgr maki 4 cebule pokrój do drobno i wanci na rozpalone miasto następnie w tjaży do wadła farssu i pójść smarzyć. Następnie odstawić a gdy się wystygnie w tjaży i dorzuci kilka kładzience tartych bruki. Gdyby było sa gęste dodaj trochę wody. Tym farsem smarować doci grubo naleśniki i wijać w rozpalone ciasto a potem krajaj w pójść smarne kładzience doci grubo pójść smarzyć na miasto z dwóch stron i pójść do stołu.

Kobleciki z jaj.

10 jaj ugotować na twardo pójść ugotować w zimnej wodzie aż się wystygne. Potem obraci pójść usiekać i w tjaży do miski do tego dorzuci 10

Łyżec kartof białki wbić i całe jaję w-
lić i porzucić do smaku. Gdyby było
za gorąco dolać trochę wody na Łyżce mas.
Ta rasmanga 1/2 cebuli i miazgi by się
nie rozmieniło wlać to do jaj wymie-
szać dobrze i wyrabiać masę kuleczki
na stółnicy porzucić kartę białką.
Potem smażęć na rozpalonym masle.

Krupa szczawowa.

Ugotować rosół na kościach i odpadkach
mięsa. Dwie garście szczawia obrąć i
kody idących i wódkiem listem, opłu-
nąć, wysuszyć i posiekać na surowo na
3 dgr. masła posolić trochę i dusić. Gdy
rosół ugotowany sąprawić go 1/2 lb. kwas-
nej śmietany rozrobic z Łyżką maki
lub sąprawić rasmaszkę i saccagnac
jednym iótkiem i sągotować z ma-
szonym szczawiem. Do tej kupy pód-
aje się jaję paszczowane w kupa
jaję na kwardo obrane z kupy i pokro-

pane młyna ramiast jaj pódaj granki.

Krupa janykowa.

46 pornidorowiu 6 kgr. siemniakow janygu
soli cebuli 4 dgr. maki iótko. Do dwóch
lb. wody lub rosółu wanieci wysuszoną
i pókrójaną janygę i pornidory, siem-
niaki wygotować odlać pókrójac w 4
części wanieci do smaku do wygotowa-
nia. Cebule gotuwać usiekaną pomyśmągi
na masle wanieci do smaku. Następ-
nie sąprawić jasną rasmaszkę i dolać
smakom i sągotować następnie kupa
pómelaci póna sio, iótko rozbić z Łyżką
zimnej wody w wanieci i rozprorowadzić
pówoli gorącą kupa.

Krupa siemniaczana.

Kupa nastawic kósci lub mięso i ja-
nyku. Mięso pónedtem opłukać jany-
kę łagie. Gdy janyuka już wygotowa-
na dostatek nie wyjąć kósci i jany-
kę. Janykę pókrójac wanieci do kupy

i pół litra obranych i pokrójonych w
kostkę wspaniałych ziemniaków.
Uważaj uważaj aby się nie rozgotowały.
W końcu krowie kaszanki z Tyki
masła i maki pokrój drobno cebulę
zaprząż syp. Do wazy wancii kroch
rzedonego koperek.

Kupa syparagowa.

Kła 6 szub wianci pół kopcy syparagów
wskrobai z Tyki spary i ugotwai w
stoney wodzie z dodaniem paru kawatek
krow cukru. Gdy miśkie odziegi główki
wstate pniepnieci pner sio. Gotowai wos
na kwiach lub miśkie wancii do
niego główki syparagów i pniepnieci
pner sio wanci syparagów. Płowit zapra
wii biatą kaszanką z Tyki masła i
Tyki maki i racygnai 4. pół litkami
lub dodai 2 ltr. stodkiej smielanki.

Kupa kwiinkowa.

Nastawii kwi i janyuka z dobrą gas

ia kwiinku gaj janyuka miśka
kupa pniepnieci. Następnie wina
kupa zaprawii kwasną smielanką
wz. biatą z Tyką maki. Kamias
smielanki wina sypie mleka.

Krupnik.

$\frac{1}{4}$ kopr. wiepnowiny janyka, cebula, sio,
2-3 gaubek 1 ltr. kwasnej wody i pół ltr.
Wiepnowiny kruszą postawii w sim
ną wodę i ugotowai smak (Prowinnu
go być okw. 2 ltr) Gotowai wos
w garnku kamienym. Wz janyka
ne krupki pner sio drobne. Podczas
gotowania dodai smaku z wygot
wancj wiepnowiny z janykami a
na wskatek dodai kwasnej smielanki.
Solci nalezy na samym końcu
gdy j. woslowy krupnik sa wresnie
isornieje. Podajac na sioł mażina
zodprawii pół ltrkiem.

Gulasz wieprzowy.

Gorsze kawałki mięsa wieprzowego jak z łopatką z karku lub z boczku z skurką pokrój w kostki wycpać 4 Łyżeczki papryki i dusić na wolnym ogniu, aż się mięso obrumieni. Potem posypać makią polać rosołem dodać Łyżkę marmelady pomidorowej i wzmocnić można kilkoma łyżkami odgotowanych i pokrójanych w kostki ziemniaków a gdy będą miękkie można gulasz odstawić. Do gulaszu podaje się makaron ziemniaki i kaszę.

Kotlety siekane.

4 kg motowiny (od legawki) 1-2 butki pieprzu soli i 1 cebula 3 d. masła do smażenia cebulki 1/2-1/4 łyżki bułki 10 d. masła. Do kotletów siekanych najlepsza jest legawka a pośredniej wagi nieruda żyta i Hrusztan. Mięso do najciśniej przesmaszkuje doda-

jąc bułkę czosnek namoczony w wodzie i mocno wyciśniętą. Cebulkę drobno posiekaną przysmażyć na maśle. Mięso wyłożyć na miskę dodać cebulkę z masłem oraz jaję soli i pieprzu i dobrze Łyżką wymieszać. Ciężiej włożyć całą masę na deskę podzielić na 4-4 części, uformować kulki rozwałkować w płótnie na kotlety jeżeli grube posypać tartą bułką z jednej i z drugiej strony i potrzyć na gorącym maśle na patelni smażyć powoli potem utryć na płótnie i polewać masłem z patelni.

Wazy z przybkami.

4 pieprzu szarawej lub z pieprzowej korywicy pokrój w kawałki wielkości atom wysyłowaj je rozbić cienko wrobic skropić lub z wadziwie wazy powoli posiepany obryć makią obrumienić na rozpalonym maśle lub

małym powłokom utwory je w garunku
dodaj gąsienic.

Legumina z gąsienic.

3 skłauki wody i skłauki cukru sok
z całej cytryny i skurkę cytrynową za-
gotowaj wysypaj z skłauki gąsienic i
gotowaj 10 min. wylać na miszkę i
bić mępaćką. Tak długo aż zgęstnie
je do tego można dodać cukru.

Makarowiki.

12 d. migdałów Europejskich utrzeć na
maszynce wnieść 12 d. maziarki cukrowej
dodać sok z cytryny i skurkę cytry-
nową wnieść do białości utrzeć
na białą pianę układać na uprażonej
w środku kłasi kawałek skurki fo-
mawarskiej smarowanej i piec w ciep-
łym piecu.

Luski ^{1. sp. w. b.} migdałowe.

Wziąć dobre pianę z 3 białek wnieść
z cukrem i utrzeć na pianę aż zgę-

stnieje i pianą będzie swieżą. Gdy
przejdzie wnieść z 10 dgr. migda-
łów obranych i utartych na maszyn-
ce smarują się na gładki uprażonej
i kroje na paski. Przewieść się na
odwrotną formę rurkową i su-
szy w piecu.

Luski migdałowe 2. sp. w. b.

3 białka 23 d. maziarki cukrowej 4 d.
migdałów i 4 orzechów laskowych
utrzeć migdały i orzechy utar-
tych wnieść z białkami posmaro-
wać uprażonej na 2 skł. gr. fo. w. w. i
skł. gr. orzechów i jak fo-
mawarskiej smarować.

Obwarunki.

z 10. maziarki z jajka trochę cukru posolić
do smaku wyrobić z tego ciasto
lub obwarunki wnieść na gotują-
cą wodę z gąsienicą kłasi na
posmarowanej blasce posypać ma-

Kieciu i piase w rure do obruczenie-
nia. Pianki lub bery.

4 białek ubić tęgą pianę wy-
pać do niej 15 d miarkowego cukru
lekko wymieszać syryką i 4 układać
kulki wielkości orzecha włoskiego
wstawić do wygnanej rury po obidwie
i suszyć przy bardzo stałym ogniu
aż zupełnie stwardnieją i lekko zmi-
mięknieją. Kugak.

4 klg. cukru z głowy zagotować do
piórka dodać 16 lb. syropu zmi-
szdci do kgr 15 d miarku zagotować
mów do piórka i dolewać powoli
3-4 białek ubitych na tęgą pia-
nę masę tę przystawić mrow na
ogień i mieszać najpierw łopaczką
a potem syryką drewnianą tak
długo puki nie zgęstnieje dodać
potem 4 klg. włoskich orzechów wy-
mieszać dobrze i rozłożyć na ^{szkło}

ki przykryć drugim i zostawić w su-
chym ciemnym miejscu.

Kugak paryski.

4 klg. cukru z głowy gotować do piórka
włać 4 kgr. miodu zagotować syrop
i dolewać po woli 6-8 białek na tę-
gą ubitą pianę dalej postąpić tak
jak przy pierwszym sposobie gdy
masa zgęstnieje wanieć 5-10 d ja-
mowych ^{palonych} ^{włoskich} orzechów
obranych i przetrząć.

Kugak Włoski.

Tak samo jak pierwszy i drugi
sposób tylko dodać orzechów lasko-
wych i pistacji.

Przeclki gotowane.

1 klg. maki 4 lb. mleka 2 d. drożdży
i siwka. Zrobić swądę ciasto
rozwałkować przeclki wincać na
gorącą wodę stoną gdy wyjdą
do góry wyjąć i piec w piecu bla-
cha ma być lekko stwarda

Ciasto do rosółu.

Karypat na stolnicę 1 lb. mąki wbić
całe jaję trochę soli i sągnąć twardo
ciasto dobrze wyrubić i wałkiem roz-
wałkować jak najcieńszym potem rozka-
wać do wysuszenia pokrajaj makaronem
lub Tarantki. Na makaron rozwija się
ciasto w kładkę lub wałeczek a kwaje
się jak najcieńszym nożem. Na Tarantki
kwaje się ciasto w dwie kwadraty lub
wskłada się w kilkoro kwaje się w
ciemniutkie płaskieki wzmocnić na ki-
pzącej osolonej wodzie odcedzić na sito
posłać zimną wodą by się nie skleisty
i dać do rosółu.

Babeczki z ciemierniaków.

Ciemniaki najtwardsze obrać ngnieść
przysuszyć cebulkę wymiészają ciem-
niaki z cebulką dobrze przenieść
(okropić) rozmiészają ciemierniki z
sólkami wbić pianę wymiészają z

pianą dodaj trochę tartej bułki obrypy-
wać foremki bułki nakładaj ciemierni-
ki do formy włożyci do pieca i zapiec.
Podaje się je z sosem ostrym napr.
cebulowym chrzanowym albo cytrynowym.

Łuski białej cytrynowej.

1 Fyżkę masła roztopić na surówce z
Fyżką mąki rozprowadzić rosółcem
wycisnąć cytrynę do smaku wyjąć
trochę skórki cytrynowej utrzeć na
sarec sągotować zimnowy kilka ga-
picerarek nadstawionych w masle.

Kolaczki z sliwkami.

2 półki mąki 1 1/2 d. cukru wlać 1 lb
mleka zrobić ciasto 15 d. mąki roz-
bić 2 d. drożdży 1 Fyżkę mąki mleka
i cukru. Gdy drożdże rosną zmie-
szać wazem z ciastem i wlać 3. d.
masła roztopionego postawić w
niepłynnym miejscu a gdy urosnie dzie-
licz na rownie bułeczki opłukać 34 d.

s'liwce przekroić w listki i na
każdej bućce zrobić przewyż. Później
ki kłasić na papier wysuszone
i wstawić aby tylko raz wysychały
i kłasić dopiero sliwki. Po
upieczeniu przypaść miewo cukru.
Celulaki.

4 kg. maki 9 d. smalec i jajo 1/2 lb
siniestany 1 d. drożdży i miska
cebula przesmażona, trochę soli i
pięćmi ramienici razem i kłasić i
piec na blasze posypanij makią.

Konfitura z agrestu.

Kielone siaruka z agrestu s'licza się
z kwiatów i syropówk wamca się je
w gotującej wodę i gotuje się tak
długo aż na powiech chude wody wy-
płyną potem wyjmuje się je w
kwinie s'umowione. przynadad
się syrop liwoż na funt agres-
tu 4 funta cukru. Tym ugotowa-

nym syropem polewa się ugotowa-
ny agrest i tak samo s'licza go
czyś to wysuszoną. Tymkrywa się
wystym papierem i wstawia do
drugiego dnia. Na drugi dzień pole-
wa się to jeszcze dworslak gotuje
się ten syrop dwyci drugo i polewa
się nim agrest. Na trzeci dzień wo-
li się to samo gotuje się syrop do
nitki wamca się w ten syrop agrest
raz zagotować i potem napęcznieć
się s'liczki.

Krupa fasolowa z raiiczką.

65 d. fasoli gotuje się dodaje się na
koniec woda s'ody s'p'ieranej. Gdy
fasola jest mięka wleci się kaszankę
k 9 d s'owiny i 12 d. maki po
zagotowaniu z kaszanką wyjmie
się raiiczkę. Raiiczkę. 30-40 d.
maki 2-1 jajo trochę wody i soli
ramienici z tego dwyci kęgie ciasto

wyrobic doskonałe. Następnie sku-
bić masę kawoścaki ciasta i gotować
w wodzie.

Którę najłatwiej podać z siemieniakami
przyprawia się go z basakim rzymskiego
albo wirsiańskiego. Kiszony basak samiz-
saci dobrze do spodu precedacji wacem.
A masę, przez sito nadkie i saloi
władę wodę której powinno być
połowę mniej jak basaku. Jeżeli
siew sągęsty rozpnieć wodę przez
sowana jeżeli są nadkie dodac sa-
maszki do sowy wysypać kilka gę-
ków porażkowanych lub zwykłego
sewa pokrójanego w kostkę. Można
też powiesić go w wodę w kostkę po
krójając srominową słowinką
można go też zaprawić kwasiem
siemianem.

Żywnina z kaszki francuskiej ^{maszyn}
1 lb. mleka sągęstego z 4 szklan-

ki kaszki francuskiej z 2. Żywniną cukru
gdą ugotowaną kłasić na wolnym
ogniu przez trochu piasku z siemien-
biatkiem wzbijając dobrze aby gondek
nie było pełnym formy blaszanej. Wte-
kać zimną wodę obsypać miastkiem
cukrem właci masę i wygnieść w siem-
ne miejsce gdą zastygnie wygnieść
z formy służyć przez wiachem konfidu-
ranci i podać z srodkiem siemnem
sherry lub porcewem lub sokiem.

Biskwyciki krocze.

z d. masła rozetnieć z 12 d. mąki z
sólką cukru z 5 d. cukru do biatwicy
i dodac żywicę siemny wyrobic przed-
ko z mąką i masłem dodac troche
soli i dać na siemno aby ciasto stę-
do warty wzbijając na 4 szum gondek-
ci formować biskwycy smarować jaj-
kiem dać na blaszkę wysmarowaną
i piec w gorącym piecu

