



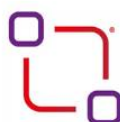
ZESZYTY BABCI JÓZI

CZĘŚĆ I

Digitalizacja i mapowanie słów kluczowych „dziedzictwa kulinarnego Babci Józi” (BaJa)



UNIwersytet Rolniczy
im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

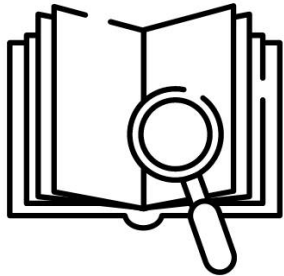


Regionalna
Inicjatywa
Doskonałości
2024-2027



Dziedzictwo
kulturowe „Babci Józi”

Digitalizacja i mapowanie słów kluczowych „dziedzictwa kulinarnego Babci Józi”
(BaJa), RID nr K/654/2024/WRE



Dziedzictwo kulturowe „Babci Józi”

Kierownik projektu: dr inż. Karol Król, prof. URK

Zespół projektowy: mgr Elżbieta Legutko, mgr Maria Szkutak

Laboratorium Cyfrowego Dziedzictwa Kulturowego

Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

Wydział Inżynierii Środowiska i Geodezji

Katedra Gospodarki Przestrzennej i Architektury Krajobrazu

Adres: ul. Balicka 253B „Spichlerz”, p. 2.9, 30-198 Kraków

E-mail: karol.krol@urk.edu.pl



Licencja CC BY 4.0

ISBN 978-83-973924-1-0

<https://doi.org/10.6084/m9.figshare.27641652>

Król, K., Legutko, E., Szkutak, M. (red.) (2024). *Zeszyty Babci Józi, część I. Digitalizacja i mapowanie słów kluczowych dziedzictwa kulinarnego Babci Józi (BaJa)*. Kraków: DigitalHeritage.

Projekt „Większy potencjał nauk o zarządzaniu i jakości poprzez lepsze wykorzystanie kapitału polskiej wsi” (akronim: Zarządzanie URK) dofinansowany ze środków budżetu państwa w ramach programu Ministra Nauki pod nazwą „Regionalna inicjatywa doskonałości”, kwota dofinansowania 6 187 000,00 zł, całkowita wartość projektu 6 187 000,00 zł. Umowa nr RID/SP/0039/2024/01.

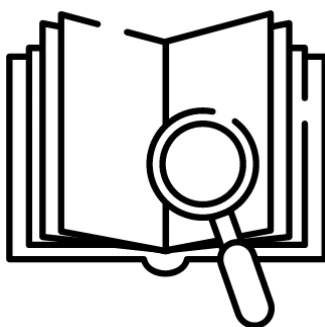


O projekcie BaJa

Digitalizację „Zeszytów Babci Józi” przeprowadzono w ramach projektu badawczego pt. Digitalizacja i mapowanie słów kluczowych „dziedzictwa kulinarnego Babci Józi” (akronim BaJa), RID nr K/654/2024/WRE. Projekt BaJa jest realizowany w ramach działania 2.1 pt. „Finansowanie mini-projektów badawczych – wsparcie badań naukowych i prac rozwojowych z zakresu zarządzania mających wpływ na otoczenie społeczno-gospodarcze w regionie”. Kierownikiem projektu jest dr inż. Karol Król, prof. URK z Katedry Gospodarki Przestrzennej i Architektury Krajobrazu Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie. W skład zespołu projektowego wchodzi lingwistki: Elżbieta Legutko oraz Maria Szkutak ze Studium Języków Obcych Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie.

Zeszyty Babci Józi zostały odwzorowane w formie tekstu cyfrowego w możliwie najwierniejszy sposób. Zamierzeniem zespołu projektowego było zapisków poczynionych w zeszycie papierowym do formy cyfrowej w relacji 1:1. Tekst nie był poddawany żadnym korektom językowym. Błędy ortograficzne, interpunkcyjne i inne niedoskonałości tekstu pochodzą z oryginalnych zapisków. W wybranych przypadkach zamieszczono adnotacje z komentarzem zespołu digitalizującego teksty.

Niniejsze badania są częścią projektu pt. „Większy potencjał nauk o zarządzaniu i jakości poprzez lepsze wykorzystanie kapitału polskiej wsi”, dofinansowanego ze środków budżetu państwa w ramach programu Ministra Nauki pod nazwą „Regionalna inicjatywa doskonałości”. Popularno-naukowy opis projektu w języku polskim opublikowano w serwisie internetowym autora badań i kierownika projektu BaJa – <http://digitalheritage.pl/dziedzictwo-kulinarne/>



Mapowanie słów kluczowych znajdujących się w zeszytach („białych krukach”) spisanych przed II wojną światową przez Józefę Kmieć z Tarnowa przy pomocy narzędzi sztucznej inteligencji AI.

Spis treści

Kim była Babcia Józia?	10
Zeszyty Babci Józi, cz. 1	12
Nakrycie do stołów i podanie pokarmów	12
Słodkie precelki	12
Amoniaczki	12
Ciastka warszawskie	13
Keksy	13
Alberty	13
Ciastka na kwaśnym mleku	13
Ciastka tanie	13
Drobne ciasteczka	13
Ptysie	14
Herbatniki kruche	14
Ciastka potaguskie	14
Obwarzanki śmietankowe	14
Tani serowiec	14
Kruchy placek z serem	15
Tort paniejski	15
Jaja do barszczu i zupy	15
Kotleciki z ziemniaków	15
Sznyce z kapusty	16
Kapuśniak	16
Placuszki ziemniaczane do herbaty	16
Pączki z ziemniaków	16
Biszkopt zwykły	16
Sos chrzanowy	17
Buraczki	17
Buraczki z chrzanem i fasolą	17
Jaja do barszczu i zupy	17
Kaszka krakowska z rodzynkami	17
Potrąwka z grzybów suszonych	18
Bliny ze śmietaną	18
Kotlety z grochu	18
Groch zapiekany z perlówką	18
Salata ze śmietaną	18
Salata z pomidorów	18
Salata ze słoniną	19
Legumina z mleka	19
Legumina z ziemniaków	19
Krem kawowy	19
Piernik tani	20
Piernik poznański	20
Rogaliczki czekoladowe	20

Rogaliczki śmietankowe	20
Galaretka z poziomek.....	20
Jabłka opiekane w cieście.....	21
Jabłka pieczone z rumem	21
Legumina z poziomek	21
Świetny deser	21
Placek kakaowy lukrowany	21
Placek z marchwi.....	22
Kremik do przekładania tortów.....	22
Strucla z makiem	22
Mak do strucli	22
Łamańce z makiem	23
Bliny	23
Jaja omlety naleśniki	23
Jaja na miękko	23
Jaja na twardo	23
Jaja po rosyjsku.....	23
Jaja z pomidorami	24
Jaja sadzone	24
Jaja sadzone w śmietanie	24
Jaja faszerowane	24
Jajecznica z grzybami.....	24
Jajecznica ze szczypiorkiem	24
Jajecznica z szynką, kielbasą – słoniną	24
Omlet z pomidorami	24
Omlet ze szczawiem	25
Omlet z rybą	25
Omlet z ziemniaków	25
Naleśniki bawarskie.....	25
Naleśniki naturalne	25
Naleśniki cytrynowe.....	26
Naleśniki z pieca z kremem	26
Kotlety z ryżu	26
Babka z ryżu	26
Ryż zapiekany z jabłkami.....	26
Ryż zapiekany z powidłem.....	26
Ryż z owocami.....	27
Ryż z szynką.....	27
Ryż z sosem czekoladowym.....	27
Makaron zapiekany z powidłem.....	27
Makaron zapiekany z porzeczkami	27
Makaron zapiekany z rodzynkami	27
Kotlety z ryżu	28
Uszka do barszczu	28
Uszka do postnego barszczu.....	28
Grzybek do rosółu.....	28

Grzanki	28
Grzanki z parmezanem	29
Kanapki z bułki faszerowanej.....	29
Łazanki z szynką	29
Kanapki z bułki faszerowanej.....	29
Łazanki z kapustą.....	29
Farsz z kapusty.....	30
Łazanki zapiekane z serem.....	30
Paszteciki w naleśnikach z kapustą	30
Pasztet ziemniaczany	30
Kotleciki z ziemniaków	30
Tarte ciasto	31
Pierogi ruskie	31
Knedle z bułki.....	31
Makaron z jabłkami.....	31
Ryż ze śmietaną	31
Kasza jaglana ze śliwkami	31
Kasza jaglana z pomidorami	32
Krokiety z ziemniaków	32
Krokiety z ziemniaków z grzybami.....	32
Galki z ziemniaków	32
Ziemniaki wypiekane z jajami	32
Ziemniaki wypiekane z grzybami	33
Pęczak z grochem.....	33
Groszek zielony	33
Fasola zielona.....	33
Groszek zielony z młodą marchwią.....	33
Fasola zielona na kwaśno	33
Dynia duszona	34
Kalafiory	34
Kalafior w omlecie.....	34
Kalafiory Ali Gratim	34
Kalarepa duszona.....	35
Kalarepa po francusku	35
Marchew.....	35
Pomidory duszone.....	35
Pomidory nadziewane z ryżem.....	35
Pomidory czerwone w soli.....	36
Gołąbki ze słodkiej kapusty (postne)	36
Gołąbki z ryżem i mięsem	36
Czerwona kapusta z jabłkami	36
Kapusta duszona z pomidorami	37
Kapusta na słodko	37
Kapusta duszona włoska z kminkiem.....	37
Kapusta kiszona na jarzynach	37
Wino z żyta.....	37

Wino z ostrężyny	38
Wino włoskie z głogu	38
Wino z jabłek	38
Wino z pomidorów	38
Wino z morwy	39
Alasek rosyjski	39
Wódka cytrynowa	39
Wódka miętowa	39
Wódka pieprzówka pieprzócha	40
Wódka piolunówka	40
Kanapki układane	40
Kiszenie ogórków na zimę	40
Mizerja na zimę	41
Korniszony	41
Przyprawa do zup na zimę	41
Przechowanie borówek na surowo	41
Koper solony	42
Marmelady	42
Marmelada z pomidorów	42
Słodka marmelada z pomidorów	42
Marmelada z jabłek	42
Marmelada z wiśni	42
Powidła z borówek	43
Powidła z bzu czarnego	43
Powidła z jabłek	43
Marmelada śliwkowa	43
Czerwona z okrągłych czerwonych śliwek	44
Jasna ze śliwek węgierek	44
Powidelka różane	44
Róża (2 sposób)	44
Powidelka malinowe	44
Borówki smażone	45
Kompot ze śliwek świeżych	45
Kompot ze śliwek suszonych	45
Kompot z renglod	45
Kompot z jabłek	45
Kompot z jabłek nie gotowanych	46
Kompot z truskawek na surowo	46
Ogórki na ostry kompot	46
Kompoty ostre w occie	46
Śliwki w occie	46
Wiśnie w occie	47
Gruszki w occie	47
Jabluszka rajskie w occie	47
Dynia w occie	47
Gruszki	48

Jabluszka rajskie.....	48
Wiśnie	48
Truskawki.....	48
Kompot zimowy z borówek.....	48
Gołąbki postne ze słodkiej kapusty	49
Gołąbki z ryżem i mięsem	49
Czerwona kapusta z jabłkami	49
Kapusta czerwona z pomidorami.....	49
Kapusta na słodko	50
Kapusta włoska duszona z kminkiem.....	50
Kapusta kiszona na jarzynach	50
Węgierki w cukrze.....	50
Paprykarz cielęcy.....	50
Konfitury z wiśni	51
Sok wiśniowy	51
Sok różany	51
Cukierki śmietankowe.....	51
Cukierki miętowe	51
Makagigi.....	52
Irysy	52
Krem z malin, poziomek lub truskawek.....	52
Serowiec.....	52
Ser do serowca	53
Przetwórstwo owocowe i jarzynowe	53
Wyrób konfitur	53
Konfitury.....	55
Truskawki.....	55
Konfitury i soki	55
Konfitury deserowe	55
Konfitura z róży	56
Róża na surowo	56
Konfitura z agrestu	56
Galaretka z agrestu.....	56
Powidelko agrestowe	57
Kompot z agrestu	57
Sok agrestowy	57
Konfitury z porzeczek czerwonych.....	57
Konfitury z białych porzeczek.....	57
Powidło ze śliwek	58
Marmelada owocowa mieszana.....	58
Sok jeżynowy	58
Sok poziomkowy	58
Powidelko z głogu	59
Marynata z gruszek	59
Konfitura z zielonych pomidorów	59
Konfitura suszona	59

Renglody w spirytusie	60
Czekolada na mleku	60
Kakao	60
Piwo grzane	60
Kawa mrożona	60
Oranżada.....	60
Kwas litewski.....	60
Kompot ze śliwek obieranych	61
Konserwy z miazgi pomidorowej	61
Kiszenie kapusty	61
Kiszenie ogórków.....	62
Kiszone rydze	62
Galaretka porzeczkowa.....	62
Sok porzeczkowy.....	62
Wino z czerwonych porzeczek.....	63
Wino z czarnych porzeczek	63
Konfitura z truskawek	63
Konfitura z wiśni.....	63
Sok wiśniowy.....	64
Marmeladka z wiśni	64
Konfitura z malin	64
Sok malinowy	64
Sok malinowy bez cukru	64
Bezalkoholowy napój z malin	65
Galaretka z jabłek	65
Dżem z węgierek i borówek na galarecie z jabłek	65
Porzeczki smażone w całych gronach.....	66
Galaretka porzeczkowa	66
Konserwy z grochu i fasoli szparagowej	66
Marynaty z grzybów	66
Nalewka wiśniowa.....	67
Cykata pomarańczowa	67
Owoce gotowane w occie	67
Kompot zimowy w zwykłych słojach	67
Sok malinowy	68
Sok malinowy innym sposobem	68

Kim była Babcia Józia?

Babcia Józia to Józefa Kmieć z domu Kapusta (1925–2008, fot. 1). Notatki zostały przez nią sporządzone podczas kursów prowadzonych przez siostry zakonne w Szkole Gospodyń Wiejskich w Szynwałdzie koło Tarnowa (woj. małopolskie). Głównym celem szkoły było kształcenie dziewcząt i przygotowanie ich do prowadzenia gospodarstwa domowego.



Fotografia 1. Babcia Józia jako nastolatka – zdjęcie wykonane na zakończenie kursu. Bluzka, którą ma na sobie została przez nią uszyta i wyhaftowana na zajęciach z krawiectwa.

Fotografia udostępniona przez Panią Alicję Wiązowską z Tarnowa (woj. małopolskie, Polska).

Źródło: archiwa rodzinne córki Babci Józki, tj. Alicji Wiązowskiej z Tarnowa.

„Babcia Józia” świetnie szyła, dbała o dobre żywienie rodziny – gotowała, piekła mięsa, placki, ciasteczka. Gdy tylko na targu były dostępne świeże, ogrodowe kwiaty, zawsze je kupowała i stawiała na stole. Po ukończeniu nauki w Szkole Gospodyń Wiejskich w Szynwałdzie Józefa Kmieć (fot. 2) wróciła do rodzinnego domu w Łysej Górze. Już tam wykorzystywała umiejętności nabyte podczas kursów. Razem ze swoim ojcem pracowała przy rozbiórce mięsa podczas uboju, o czym nieraz mówiła. Dobrze znała anatomię zwierząt i świetnie sobie radziła w tej pracy. Po zamążpójściu w 1948 roku, szukając swojego miejsca do życia zamieszkała z mężem w Gdańsku Oliwie, następnie w Karpaczu, a potem w Brzesku. Kolejnym miejscem, w którym zamieszkała był Tarnów, gdzie spędziła resztę życia.



Fotografia 2. Absolwentki kursu dla młodych kobiet, prowadzonego przez siostry zakonne w Szynwałdzie koło Tarnowa. Babcia Józia zajmuje miejsce pierwsze od lewej strony, w drugim rzędzie od dołu. Obok Babcji Józii siedzi jej siostra Franja.

Źródło: archiwa rodzinne córki Babcji Józii, tj. Alicji Wiązowskiej z Tarnowa.

„Zeszyty Babcji Józii”, tj. notatki spisane podczas nauki w Szkole Gospodyń Wiejskich w Szynwałdzie nie zaginęły podczas licznych przeprowadzek i wielu życiowych zawirowań. Były dla niej nie tylko bazą przepisów kulinarnych i innych zagadnień związanych z prowadzeniem gospodarstwa domowego, ale także wspomnieniem nauki w grupie rówieśniczek. Pani Alicja Wiązowska z Tarnowa tak wspomina „Babcię Józję”, swoją Mamę:

— „Moim ulubionym wypiekiem, jak również ulubionym wypiekiem wielu członków naszej rodziny był cwibak pieczony przez Babcię Józję według przepisu wyniesionego ze szkoły. Aktualnie to ja piekę cwibak według jej przepisu, zmniejszam jednak ilość cukru. Pokrojony w kromeczki i podsuszony świetnie zaspokaja „wielki głód”, zwłaszcza podczas podróży.”

— „Dlaczego zachowaliśmy zeszyty? Bo pisane Jej ręką są częścią Jej życia. Babcia Józia, moja Mama, była osobą pogodną i życzliwą.”

— „Myślę, że wysłanie córek do Szkoły Gospodyń Wiejskich w Szynwałdzie było najlepszym wianem, jakie mógł dać dorastającym córkom ojciec w tamtym powojennym czasie.” ...

Zeszyty Babci Józi, cz. 1

Nakrycie do stołów i podanie pokarmów

Nakrycie do stołów jest bardzo ważne i ma ono na celu stworzone nie estetyczne i dogodnych warunków przy sporzywaniu posiłków aby pobudzały lepszy apetyt. A to pociąga lepsze wrażenie i odpowiednie użytkowanie posiłków przez organizm. Najważniejszym warunkiem jest wzorowa czystość, obrusów i nakryć. Obrus czysty biały lub kolorowy a na nim, czyste esztuczce i talerze. Na codzień można użyć ceraty do nakrywania stołów. W każdym domu odbywa się trzy razy dziennie do śniadania obiadu i kolacji. Nakrycie do śniadania stanowią filiżanka z podstawką talerzyk deserowy i nóż. Na środku stołu talerz z pieczywem masłem cukier i.t.d. Do obiadu nakrywa się talerze płytkie a na nich głębokie rozmieszczone tak aby było wygonie siedzieć 50–60 cm. Obok talerza z lewej strony widelec, z prawej nóż zwrócony ostrzem do talerza, obok łyżeczka w górze na środku podać talerz z chlebem i solniczka. Dla dekoracji można położyć wazon z kwiatami karawka z wodą. Do kolacji nakrywamy tak jak i do śniadania jeżeli podana jest jakaś potrawa wtedy nakrywamy talerz, obok esztuczce, tak jak do obiadu, a nad talerzem z lewej strony talerzyk i nóż. Do uzupełnienia nakrycia stołu sa serwetki, serwetki te składa się w różne kształty, i kładzie się po lewej stronie talerza. Donosząc do stołu pokarmy, trzeba uważać żeby podawać zawsze z lewej strony danej osoby. Trzeba tagrze uważać na toc komu mamy podawać pierwszemu.

Słodkie precelki

1l. mąki 2 dkg drożdży 3 żółtka 1 łyżkę mąki ½ szklanki cukru mleko i mąka ile przyjmie	Zagnieść dobrze na stolnicy robić precelki kłaść na wysmarowanej i wysypanej bułką blasze. Pozostawić w ciepłe na 1 godz. gdy trochę podrosną smarować jajkiem i piec w niezbyt gorącym piecu. Można posypać cukrem, makiem.
--	--

Amoniaczki

6 jaj 3 dkg cukru 18 dkg mąki 1 łyżkę masła topionego 2 dkg proszku amoniaku szklankę letniego mleka rozpuścić i dodać	Zarobić ciasto zostawić do następnego dnia, pod przykryciem dodać mąki + 1kg tak zarobić aby ciasto było tak twarde jak na makaron. Wykrawać i piec w gorącym piecu.
--	--

Ciastka warszawskie

30 dkg mąki 18 dkg masła 3 łyżki śmietany	Zagnieść ciasto wałkować cienko smarować lukrem utartym z białek i 24 dkg cukru pokrajać kwadraciki pięktować widelcem, po upieczeniu smarować marmeladą.
---	---

Keksy

75 dkg mąki 25 dkg masła 25 dkg cukru 4 jaja	Zagnieść dobrze ciasto na drugi dzień wyciskać przez maszynkę keksy.
---	--

Alberty

62 dkg mąki 25 dkg cukru 5 jaj 2 łyżki amoniaku 1 paczka cukru waniljo.	Zagnieść wałkować wykrawać pokłuć widelcem i piec.
---	--

Ciastka na kwaśnym mleku

10 dkg masła 1 szkl. kwaśnego mleka 8–10 dkg cukru szczyptę sody	Zagnieść wałkować grubo wykrawać i piec.
---	--

Ciastka tanie

½ l mąki 6 dkg masła 6 dkg migdałów 10 dkg cukru mączki, 1 jajo	Wyrobić ciasto jak na kluski wałkować cienko wykrawać i upiec do zrumienienia.
---	--

Drobne ciasteczka

20 dkg mąki 5 dkg tłuszczu 10 dkg cukru mączki ½ pacz. proszku drożdż. skórka z cytryny mleko	Wyrobić ciasto jak na kluski wałkować cienko wykrawać pokłuć widelcem i piec.
--	---

Ptysie

11 łyżek wody 6 dkg masła stopio. 3 jaja 13 dka mąki	zagotować w gotujący się płyn wsypać mąkę, mieszać aż odstanie od rondla przestudzeniu dodać po 1 jajku ucierać w jedną stronę aż odstanie od rondla ciasto kłaść na lekko posmarowana blachę i piec w gorącym piecu.
---	---

Herbatniki kruche

14 dkg masła 2 jaja całe 2 żółtka 12 dkg cukru ¼ l. mleka ½ kg mąki 1 proszek drożdżowy	Wtrzeć masło z cukrem dodając po jednym żółtku i jajku, wsypać mąkę wlewać mleko zagnieść ciasto dodać proszek drożdż. przemiesić wałkować cienko, wykrawać drobne ciastka i piec.
---	--

Ciastka potaguskie

½ kg mąki 12 dkg masła 1 jajko 20 dkg maku 10 dkg cukru ⅛ l. śmietany 1 proszek drożdżowy	Utrzeć masło z cukrem dodając po jednym żółtku Zagnieść ciasto wałkować wycinać małe placuszki Smarować jajem posypać ziarnistym cukrem i upiec w piecu.
---	--

Obwarzanki śmietankowe

½ kg mąki 4 jaja 6 dkg masła 3 dkg cukru ½ łyż soli ¼ l śmietany jajko do smarowania	Zagnieść ciasto zrobić małe obwarzanki ugotować na osolonej wodzie, poczym wybrać na sito włożyć na wysmarowaną blachę posmarować jajkiem posypać makiem i piec w [gorącym piecu] ¹
--	--

Tani serowiec

½ kg ziemniaków ½ kg sera 3 żółtka utrzeć łyżkę śmietany 3 dkg cukru 3 dkg masła	ugotować
---	----------

¹ Zdanie urwane. W nawiasie domyślny, brakujący tekst.

skórke z cytryny skórke z pomarańcza rodzynki wanilia piana	
--	--

Kruchy placek z serem

15 dkg maki 6 dkg tłuszczu 2 żółtka 4 dkg cukru 10 dkg cukru 25 dag sera skórka z cytryny 2 białka piana	zagnieść utrzeć z masłem utrzeć nie słodkiego nie kwaśnego wymieszać i wylać na pół upieczony placek i piec 1/2 godz.
---	--

Tort paniejski

4 jaja 8 dkg cukru 10 dkg mąki ½ proszku spólch. skór z cytryny piana	Żółtka utrzeć z cukrem Proszek skórkę, dodać pianę wymieszać i piec w piecu miernie gorącym.
--	--

Jaja do barszczu i zupy

2 jaja ugotować na twardo 1 białko surowe 1 łyżka tartej bułki 4 dkg masła 1 łyżkę śmietany koper i sól	Obrać przeciąć żółtka przetrzeć przez sito, dać żółtka przetarte, koper, sól, śmietane, i smażyć chwile nakładać w białka posmarować surowym jajkiem, maczać w bułce i przysmażyć.
--	--

Kotleciki z ziemniaków

½ kg ziemniaków ugotować na słonym ukropie, potem przepuścić przez maszynkę od mięsa, wraz z 2ma cebulami przysmażonymi dodać 3 żółtka tęgą ubitą pianę z pozostałych białek posolić popieprzyć wyrobić dobrze łyżką formować kotleciki otarzać w mące w jajku bułce tartej gdy już wszystkie gotowe smażyć na maśle na jasno złoty kolor. Połączyć sosem pomidorowym, cebulowym, lub musztardą.

Sznyce z kapusty

1 główka kapusty 5 dkg smalcu 1 cebula 1 dkg mąki 2 jaja 1/8 bułki tartej 6 dkg. smalcu	Pokroić na części ugotować, gdy miękka wylać na druzzlak przelać zimną wodą wycisnąć drobno zemleć przysmażyć na cebuli. Wymieszać z dodatkami wyrabiać małe sznycelki obsypać bułką, smażyć i podać z przysmażonymi ziemniakami i przetartym serem ² .
---	--

Kapuśniak

50 dkg kapusty słodka lub kwaśna 1 1/2 l wywar 1 dkg grzybów 4 dkg tłuszczu 3 dkg masła	Kapustę gotować do miękkości. Jeżeli jest słodka kapusta można dodać pomidory i śmietany.
--	---

Placuszki ziemniaczane do herbaty

15 dkg ziemniaków 15 dkg masła 15 dkg mąki pszennej 1 łyżka soli	Ugotować przetrzeć zagnieść wygniatać krótko do otrzymania jednolitej masy uformować gałki równej wielkości długości 10cm smarować rozbitym jajem posypać makiem i piec 10–15.
---	--

Pączki z ziemniaków

2 l. ziemniaków – ugotować zemleć 1 łyżka masła – utrzeć 4 żółtka 3 łyżki śmietany dodać 1 cebula przysmarzona na maśle 3 łyżki mąki – sól pieprz – piana	Wszystko wymieszać doskonale wyrobić jak ciasto drożdżowe na na ³ koniec wymieszać piane, kłaść łyżką na rozpalony tłuszcz okrągłe kulki, lub na maśle w dołkownicy.
---	---

Biszkopt zwykły

3 żółtka 9 dkg cukru skórka z cytryny 5 dkg mąki i piana	Wylać na forme wysmarowaną masłem i piec w letnim piecu.
---	--

² Lub *sosem*

³ Powtórzenie w oryginale

Sos chrzanowy

10 dkg chrzanu 3 dkg masła 1 dkg mąki 1/8 l. śmietany sól cukier sok z cytryny	Chrzan utrzeć wsypać do białej zasmażki dodać wywaru, śmietanę, osolić, do....
--	---

Buraczki

1 1/2 kg buraków 1/4 l. śmietany 1 łyżka mąki 1 łyżka masła sok z cytryny ocet lub barszcz sól	Opłukać ugotować obrać zetrzeć na tarku zasmażka zaprawić.
--	--

Buraczki z chrzanem i fasolą

1/4 kg buraków ćwik. 1/3 l śmietany 2-3 łyżki masła 1 łyżka mąki 1/2 l fasoli, 1 cebula, sól, barszcz	Ugotować zetrzeć na tarku wymieszać z tartym chrzanem i fasolą lub ułożyć na półmisku oddzielnie.
--	---

Jaja do barszczu i zupy

2 jaja ugotować na twardo obrać przeciąć żółtka przetrzeć przez sito 1 białko surowe 1 łyżka tartej bułki 4 dkg masła 1 łyżkę śmietany koper i sól	1 dkg masła roztopić dać żółtka przetarte, koper sól śmietanę i smażyć chwile, nakładać w białka posmarować jajkiem surowym maczać w bułce i przysmażyć.
--	---

Kaszka krakowska z rodzynkami

Na 1l. gotującej się wody wsypać 2 szklanki kaszki krakowskiej zacieranej z jajkiem, gdy się pare razy zagotuje i zgęstnieje wyłożyć na miskę i przestudzić, dodać potem 1/2 szkl. kwaśnej śmietany, garść rodzyneków oczyszczonych wymieszać dobrze włożyć w rondel wysmarowany i wysypany bułką tartą piec w szabaśniku 1/2 godz. podać na stół posypać cukrem, albo polać sokiem wiśniowym.

Potrąwka z grzybów suszonych

Poszatkowane i ususzone na słońcu grzyby namoczyć w letnej wodzie, wypłukać parę razy i na rozpuszczone masło wrzucić i dusić pod przykryciem aż zmiękną, podczas duszenia włożyć sporo cebuli i podlewać wodą, Gdy już grzyby miękkie posolić, popieprzyć rozbić trochę śmietany z mąką i zalać.

Bliny ze śmietaną

Rozbić 2 całe jaja z odrobiną ~~wody~~ soli wsypać w nie szklankę mąki, wlać tyle śmietany żeby ciasto było gęstawe, wyrobić doskonale, kłaść na rozpalony smalec nieduże placuszki smażyć z oby dwóch stron na jasno złoty kolor, po usmażeniu podać ze śmietaną ubitą z cukrem lub tylko cukrem posypane.

Kotlety z grochu

1 l. ugotowanego i przetartego grochu zmieszać z ½ kg ryżu, lub pęczaku, dodać cebulę przysmażoną, 2 jaja i tyle mąki, aby ciasto zrobiło się pulchne niebrać mąki zbyt dużo najwyżej 2 łyż. Robić okrągłe spłaszczone kotlety maczać w jajku otarzać w bułce i smażyć. Takie kotlety dobre są z sosem grzybowym. Jeśli kto chce zrobić oszczędniej to do smażenia nie maczać w jajku tylko w mące.

Groch zapiekany z perlówką

1l grochu ugotować i przetrzeć ugotować też szklankę perlówki, lub pęczaku pokrajać 10 dkg wędzonej słoniny razem wszystko wymieszać, włożyć w wysmarowany rondel i wstawić do szabaśnika na 1 godz. Na post można zamiast słoniny wlać do środka dobrą łyżkę masła zrumien. i drobno posiekanego koperku.

Salata ze śmietaną

Rozbić śmietaną z trochę octu, soli i cukru oblać tym wymytą sałatę i wymieszać Do ładnego podania ubiera się taką sałatę posiekanem drobno albo rozdzielonym na cząstki jajkiem.

Salata z pomidorów

Parę pokrajanych w plasterki pomidorów pokrajany w kostkę kwaszony ogórek dwa razy tyle gotowanych ziemniaków posolić trochę i wymieszać ze sałatą.

Salata ze słoniną

Ładną głowiastą sałatę porozdzielać na listki wymyć ją w paru wodach i położyć na sicie by obciekła pokrajać drobno słoninę usmażyć ją i gdy już dobrze zrumieniona wlać octu, soli wsypać ile trzeba i dodać kawałek cukru. Gdy się ocet ze słoniną zagotuje i cukier rozpuści wylać na ułożoną na salaterce sałatę i wymieszać.

Legumina z mleka

3 żółtka utrzeć z 2 łyżk. cukru dodać łyżkę topionego masła ½ l przestudzonego mleka, które należy wprzód zagotować z ½ las. wanilii wymieszać z ubitą pianą z białek i łyżką mąki wlać na głęboki półmisek wysmarowany masłem i wysypanym bułką i wstawić na 20 minut do pieca, na tym samym półmisku podać na stół.

Legumina z ziemniaków

Zagotować 1kg ziemniaków w łupinach w niewielkiej ilości wody, po ugotowaniu obrać ze skórki i utrzeć, dodać 5 żółtek 3 łyżki cukru, trochę tartej skórki cytryn. i sok z całej cytryny wreszcie domieszać pianę z białek potem wysmarować masłem głęboki półmisek włożyć masę obłożyć ją kawałkami masła i wstawić na kilka minut do pieca. Zwierzchu posypać cukrem z cynamonem lub wanilią. Proporcja na 6–8 osób.

Legumina bardzo pożywna i smaczna⁴.

Utrzeć mniej więcej trz6 skibki chleba ciemnego, najlepiej razowego zmieszać z utartą czekoladą około ½ tabliczki, potem kłaść na szklannym talerzu warstwami z jaką kolwiek konfiturą, lub marmeladą następnie dodać bitą śmietanę z cukrem, znów chleb i.t.d.

Na wierzch położyć śmietanę i przybrać konfiturami.

Krem kawowy

5 żółtek utrzeć z 12 dkg cukru dodać kwaterkę kawy gotującej mieszając aby się żółtka nie ścięły potem dodać śmietanki ½ l tęgą ubitą pianę z 3 białek 2 dkg rozmoczonej żelatyny. Wszystko razem wymieszać póki nie zacznie tężeć, wlać w formę wysypaną cukrem pudrem. Do kremu podaje się ciastka.

⁴ Wydaje się, że to jest kolejny przepis.

Piernik tani

Przesiać na stolnicę 38 dkg mąki pszennej i tyleż żytniej, zrobić zagłębienie, wlać 50 dkg miodu rozgrzanego na blasze lecz nie zagotowanego i 25 dkg cukru, 2 łyżeczki sody rozpuszczonej w 1/16 l wody zarobić z 2ma łyżeczkami korzeni i 2 jajkami i wymieszać aż będzie od ręki odstawało. Chcąc mieć piernik czekoladowy, należy dodać odpowiednią ilość kakao i ciasto z nim dobrze wyrobić.

Piernik poznański

Zrobić ciasto z 1 kg mąki i ½ kg masła i 3 jaj dodając łyżeczkę cynamonu, tyleż goździków 3gr drobno pokrajanej pomarańczowej skórki i kilka utartych włoskich orzechów. Rozwałkować ciasto na cienką warstwę wyciskać forma pierniki polukrować je, lub ozdobić migdałami.

Rogaliczki czekoladowe

14 dkg cukru utrzeć z 1 białkiem następnie dodać 14 dkg nieobranej mielonych migdałów 10 dkg tartej czekolady sok i skórkę z ½ cytryny, na desce posypanej cukrem wyrabiać małe rogaliczki dać do pieca. Po upieczeniu polać następującą masą: 3 dkg masła 2 dkg czekolady wstawić z garnkiem do gorącej wody i rozrabiać do gładkości.

Rogaliczki śmietankowe

Wziąć ½ kg mąki ½ masła ½ kwaśnego mleka i 1 dkg rozpuszczonych drożdży 1 jajo 1 łyżkę cukru, wszystko razem wyrobić i trzy razy składać i wałkować jak francuskie ciasto. Potem cienko wywałkować krajać kwadraty, nadziewać konfiturą powidłami, lub marmeladą. Formować rogaliczki smarować rozbitym jajem i piec gorącym piecu.

Galaretka z poziomek

½ l śmietany zagotować z kawałkiem wanili pod przykryciem. Osobno utrzeć 5 żółtek 10 dkg cukru zalać gorącą śmietaną, ubijać na ogniu aż się zacznie podnosić dać 4 listki żelatyny rozpuszczonej w łyżce gorącej wody (cedzić przez sito) ubijać krem aż ostygnie, wtedy dodać filiżankę wybranych poziomek. Krem nakłada się do form i zastudza. Wyżucony na półmisek otacza się bitą śmietaną i przybiera poziomkami

Jabłka opiekane w cieście

Jabłka obrać wydrążyć środek pokrajać na plastry na grubość małego palca maczać w cieście przygotowanym jak na naleśniki i smażyć na rozpalonym tłuszczu, po usmażeniu posypać cukrem.

Jabłka pieczone z rumem

Duże jabłka wydrążyć z pestek i uski nasypać w środek cukru wlać po łyżce rumu i wstawić w średnio gorący piec na 3 kwadransy aby się wolno upiekły.

Legumina z poziomek

Do 3ech szklanek poziomek wziąć ½ szkl. wina francuskiego i łyżkę masła udusić razem przefasować i ostudzić. Rozetrzeć 8 żółtek z 2 filiżankami cukru i 3ma białkami pianę i pełną łyżkę mąki do tego wlać sok otrzymany z jagód wymieszać wlać w formy masłem wysmarowaną i piec w ciepłym piecu przez kwadrans. Form nie wywracać zaraz po wyjęciu z pieca ale pozostawić ją przez kilka minut na stole, aby legumina troszeczkę opadła. Bez tej przezorności mogła by się legumina rozlecieć.

Świetny deser

3 łyżeczki razowego chleba starte na tarce i przesiane 5 żółtek kieliszek wina francuskiego trochę goździków tłuczonych cynamon skórki cytrynowej do smaku 1 łyżkę szklarowanego masła, i trochę mleka wymieszać dobrze. Na końcu dodać pianę z białek i ostrożnie jeszcze raz wymieszać dobrze. ~~Na końcu~~ Wlać w rondel wysmarowany masłem i wstawić do gorącego pieca na kwadrans.

Placek kakaowy lukrowany

6 dkg tłuszczu utrzeć na pianę wbijać po jednym 3 żółtka 12 dkg cukru ucierać dodając po trochu mleka ¼ 13 dkg kakao 30 dkg mąki i proszek Oetkera na końcu dodać pianę, lekko wymieszać włożyć do formy wysmarowanej tłuszczem posypaną (bułką) mąką i upiec. Po upieczeniu placek posmarować gorącą marmeladą i oblukrować przykrajając w pół i smarować marmeladą, późni zlepić do kupy.

Placek z marchwi

1 kg ładnej marchwi pokraja w talarki zalać mlekiem i gotować tak długo aż się zupełnie rozgotuje, przetrzeć przez druszlak, rozszczynić 1 ½ kg mąki na 16 dkg drożdży, dodać tyle mleka aby rozczyń był wolny. Gdy się ruszy wlać przetartą marchew dać 6 szklanek cukru 2 ½ mąki wyrobić ciasto na ukończeniu dodać ¼ kg masła ½ wanilii utartej z cukrem wyrobić aż od ręki odstanie. Nakłść ⅓ blachy, a gdy blachy będą pełne smarować jajkiem rozartym z łyżką wody posypać kruszonką i wstawić na 1 godz. do gorącego pieca.

Kremik do przekładania tortów

(Śmietankowy) 4 żółtka utrzeć ze szklanką mialkiego cukru, wlać w to szklankę słodkiej śmietany i mieszając nieustannie trzymać na wolnym ogniu dotąd aż zgęstnieje przestygłym kremikiem przekładać torty albo za pomoca lejka papierowego przybierać je po wierzchu.

(Czekoladowy) robi się tak samo tylko z dodatkiem czekolady i proszku.

(Kawowy) Do zrobionego śmietankowego kremiku dodaje się 2 łyżecz. bardzo mocnej ugotowanej kawy.

Strucla z makiem

½ kg mąki pszennej rozczynić w 5–6 dkg drożdży rozrobionych w szklance mleka letnego wlać 6 całych jaj poprzednio ubitych. Wyrabiać dobrze ciasto wsypując szklankę cukru mialkiego paczke cukru waniliowego dobra szczyptę soli do smaku. Gdy ciasto gładko wyrobione wsypać jeszcze ½ kg mąki i dodać 2 łyż. masła. Wymieszać doskonale najmniej pół godziny i postawić w cieple aby wyrosła. Następnie rozwałkować je na stolnicy, w podłużny czworokąt tak długi jak blacha, w której ciasto się ma piec. Mak równomiernie rozwałkować na cieście i zawijać nie za ciasno, gdyż może popękać podczas pieczenia. Blachę wysmarować masłem i ostrożnie zsunąć na nią struclę. Niech wyrośnie jeszcze raz, potem posmarować jajkiem i piec około godziny.

Mak do strucli

½ kg maku sparzyć gorącym mlekiem lub wodą, pogodzinie odcedzić przez płótno i osączyć mak, utrzeć go na maszynie lub w donicy. Przyprawić cukrem lub lepiej miodem wbić 2 jaja dodać 2 łyżki topionego masła, dla zapachu dodać 1 ½ łyżki cynamonu.

Łamańce z makiem

½ mąki białej pszennej ¼ kg cukru ¼ kgm masła i 2 łyżki śmietany zagnieść dobrze wyrobić, cienko wałkować jak na kluski krajane. Z tego ciasta wykrawać kieliszkiem lub for⁵ kółka, półksiężyce, gwiazdki, kwadraty i nie smarując jajkiem piec na rumiano w piecu niezbyt gorącym. 40–50 dkg maku wypłukać kilka razy w zimnej wodzie, potem zalać gorącą wodą i postawić na kilka godzin na blasze z boku, aby na małym ogniu zgrzesł. Odląć wodę mak przetrzeć przez maszynkę lub w donicy. Po utarciu wlać do maku ¼ śmietany wsypać ¼ kg cukru lub miodu, odrobinę utłuczonej z cukrem przesianej wanilii. Wymieszać starannie, ułożyć na półmisku powtykać w mak upieczone łamajce i podawać.

Bliny

Na 2 szklanki mąki pszennej 1 szklanka mleka 3 dkg drożdży 2 całe jaja ½ szklanki śmietanki szczyptę soli. Drożdże rozpuścić w szklance letnego mleka i dać 1½ szklanki mąki postawić na 3 godziny w ciepłe. Gdy podrośnie wbić 3 żółtka osolić do smaku wsypać resztę mąki dodać ostrożnie ubitą pianę z 2uch białek. Niech ciasto jeszcze podrośnie, smażyć na patelni małej wysmarowanej masłem lepiej słoniną.

Jaja omlety naleśniki

Jaja na miękko

Zagotować wodę w rondelku i włożyć jajka na 2 minuty, odstawić rondel z ognia pozostawić jajka w wodzie jeszcze minutę i podać w serwetce żeby nie wystygły.

Jaja na twardo

Włożyć jaja do zimnej wody i od chwili wrzenia gotować przez 10 minut. Potem odląć gorącą wodę, a nalać zimnej, aby żółtka skruszały.

Jaja na twardo z sosem szczawiowym⁶

Jajka ugotowane na twardo obrać z łupin, przekroić na połówki ułożyć na półmisku i polać sosem szczawiowym, dosyc zawiesistym.

Jaja po rosyjsku

Jaja twardo ugotowane obrać przekrajać przez środek obłożyć na półmisku sałatą i pietruszką i polać majonezem z drobno pokrajanymi pomidorami kiszonymi ogórkami cebulą i pietruszką.

⁵ Urwany wyraz *formą*

⁶ Wydaje się być kolejnym przepisem

Jaja z pomidorami

½ kg pomidorów obrać wyjąć ziarnka dusić w maśle dodać pietruszki wbić 4 jaja wlać do pomidorów osolić nieco i upiec często mieszając widelcem.

Jaja sadzone

W zagłębienia dołkownicy kłaść po odrobinie tłuszczu i na rozgrzany wbijać jajka. Smażyć tak, aby się tylko białko zcięło i podać z ziemniakami.

Jaja sadzone w śmietanie

Zrobić jasną zasmażkę, rozprowadzić odrobiną wody zalać ½ l. kwaśnej śmietany posolić i na gotujący sos wbić jaja uważając aby się tylko białka zcięły żółtko ma być surowe jaja tak przygotowane podać z ziemniakami.

Jaja faszerowane

Ugotować jaja na twardo, potem ostrym nożem przeciąć na pół wyjąć żółtko i posiekać nożem dodać szczypiorku i ~~mięty~~ natki z pietruszki soli pieprzu, dodać łyżkę bułki tartej i w zagłębienia skorupki nakładać tego farszu posypać po wierzchu bułką tartą, przysmażyć podać z ziemniakami.

Jajecznica z grzybami

Trochę grzybów dobrze opłukanych w zimnej wodzie, pokrajać i udusić na patelni, w maśle z cebulą. Gdy miękkie wlać jaja wymieszać je z grzybami przesmażyć posolić i popieprzyć.

Jajecznica ze szczypiorkiem

Jeżeli kto lubi ostrą jajecznicę należy dodać do jaj drobno posiekanego szczypiorku i trochę białego pieprzu.

Jajecznica z szynką, kielbasą – słoniną

Do rozbitych na jajecznice jaj dodać trochę pokrajanej w kostkę szynki, kielbasy lub paprykowanej słoniny i usmażyć na woln. ogniu.

Omlet z pomidorami

1 duży lub 2 małe pomidory sparzyć wrzącą wodą obciągnąć ze skórki pokrajać w talarki wybrać wszystkie pestki i udusić na maśle usmażyć zwykły omlet z 2–3 jaj nałożyć pomidory w środek zawinąć brzegi i wydać.

Omlet ze szczawiem

Garść szczawiu obrać czysto sparzyć i usiekać przefasować przez sito ½ łyżki masła zasmażyć ze szczawiem posolić wsypać cukru do smaku opruszyć mąką i rozprowadzić 2ma łyżkami surowej śmietanki nałożyć potem w smażony omlet zawinąć brzegi polać masłem i wydać.

Omlet z rybą

Wymieszać resztki ryb z sokiem z cytryny małą ilością śmietany, lub mleka solą pieprzem pietruszką lub miazgą z pomidorów i zagrzać Upiec omlet obłożyć go do połowy rybą i przykryć drugą połową.

Omlet z ziemniaków

Ugotować w mundórkach kilka ziemniaków obrać i przetrzeć przez sito albo utrzeć w donicy dodać kawałek masła i soli do smaku. Na roztopionym na patelni tłuszczu ułożyć ziemniaki łyżką spłaszczyć na placek cienki, posypać pietruszką siekaną, popieprzyć skropić z wierzchu tłuszczem. Gdy się placek od spodu zrumieni zwinąć jak omlet, i polać zrumienionym masłem, lub słoninką Podać do tego jarzynę lub ogórek kiszony.

Naleśniki bawarskie

Zagotować 1/9 l słodkiego nie zbieranego mleka z 1 kostką cukru utartą z cytryną. Podczas gotowania wsypać 65 gr mąki, (mniej więcej 10 łyżek) ciągle mieszając aby nie potworzyły się gudki. Gdy ciasto od rondla odstaje dodać 2 żółtka, soli, cukru do smaku 1 łyżkę soku z cytryny i w koncu pianę z pozostałych białek wymieszać wszystko razem i wylać na patelnię na roztopione masło. Po usmażeniu po jednej stronie obrócić i włożywszy kawałek masła smażyć do zrozumienia. Do naleśników tych można podać sok lub ubrać je ładnie konfiturą.

Naleśniki naturalne

Naleśniki niczym nie przekładane są również bardzo smaczne. Podaje się je posypane cukrem z cynamonem lub z sokiem malinowym czyli wiśniow. Można też dawać do nich śmietanę bitą z cukrem.

Naleśniki cytrynowe

Upieczone jak zwykle naleśniki ułożyć w rondlu wysmarowanym masłem przesypanym cukrem i ztartą skórką z cytryny skropić cytryną i kwaśną śmietaną biorąc jej na $\frac{1}{4}$ na 12 naleśników i piec przez $\frac{1}{2}$ godz w gorącym piecu.

Naleśniki z pieca z kremem

Upieczone naleśniki posmarować galaretką owocową lub serem i ułożyć na głębokim półmisku. Na 12 naleśników 4 żółtka utrzeć $\frac{1}{8}$ kg cukru szczyptę tłuczonej wanilii lub cynamonu wlać $\frac{1}{4}$ l śmietany słodkiej wymieszać i zalać naleśniki następnie wstawić je do pieca na $\frac{1}{2}$ godziny.

Kotlety z ryżu

Ugotować na miękko ryżu 1l z odrobiną tłuszczu lekko posoliwszy, posiekać drobno 5 dkg grzybów, wymieszać z ryżem z jednym surowym jajkiem i odrobiną pieprzu. Porobić małe kotleciki, maczając ręce w letniej wodzie, otarzać w tartej bułce i lekko przypłaszczyć nożem smażyć na maśle aż do zrumienienia polać sosem grzybowym i z tartymi ziemniakami

Babka z ryżu

Ugotować $\frac{1}{2}$ ryżu na sypko i wyłożyć na miskę aby ostygł. Ubić 4 jajka z cukrem utrzeć trochę skórki cytrynowej dodać garść oczyszczonych rodzyneków wszystko dobrze z ryżem wymieszać, włożyć do wysmarowanego i wysypanego bułką rondla polać po wierzchu masłem i wstawić do szabaśnika na $\frac{1}{2}$ godziny. Po upieczeniu wyjąć babkę na talerz i posypać ją cukrem.

Ryż zapiekany z jabłkami

Ryż ugotowany wymieszać z drobno poszatkowanymi i ocukrzonymi jabłkami można też dodać trochę rodzyneków skórki cytrynowej lub cynamonu włożyć do rondla i zapiec.

Ryż zapiekany z powidłem

Powidła ze śliwek lub z jakich innych owoców osłodzić dobrze zmieszać z tartą skórką z cytryny i układać w rondlu warstwami, ryż powinien być na spodzie i na wierzchu, polać masłem albo śmietaną i zapiec.

Ryż z owocami

Świeże lub suszone owoce ugotować cukrem i kawałkiem cynamonu po ugotowaniu można dać skórki cytrynowej. Owocami tymi oblać ryż na sypko w wodzie ugotowany i podać na gorąco lub zimny.

Ryż z szynką

Ugotować ½ kg ryżu poostudzeniu wymieszać go z 2ma łyżkami kwaśnej śmietany rozbitej z żółtkiem i ¼ kg drobno posiekanej szynki lub okrawków z szynki. Włożyć do rondla wysmarowanego masłem i wypiec pod przykryciem w piecu.

Ryż z sosem czekoladowym

Włożyć łyżkę kakao, lub czekolady w proszku dodać 2–3 łyżki cukru rozebrać gotującą się wodą rozmieszać doskonale zalać szklanką mleka zagotować. Sosem tak przyrządzonym polać ryż ciepły lub wystudzony.

Makaron zapiekany z powidłem

2 łyżki powideł śliwkowych 2 łyżecz. kwaśnej śmietany 2 łyżeczki cukru rozbić i razem wymieszać z cienkim makaronem zrobionym z 1l. mąki. Rondel wysmarować masłem wysypać bułką tartą i piec w szabaśniku 1 godzinę.

Makaron zapiekany z porzeczkami

Zagotować w rondelku szklankę wody ze szklanką cukru kryształu, a gdy się cukier rozpuści wsypać 2 szklanki przebranych porzeczek czerwonych. Zagotować parę razy i podać z makaronem zagniecionym z samymi jajami cienko pokrajać.

Makaron zapiekany z rodzynkami

Ugotowany makaron z 1l mąki przelać zimną wodą dodać garść czystych bez pestek rodzynek trochę skórki cytrynowej i 2 jaja utarte z 2 łyżkami cukru wszystko razem wymieszać, posmarować rondel masłem, wysypać bułką tartą i upiec. Do upieczonej babki podać sok wiśniowy.

Kotlety z ryżu

30 dkg ryżu nastawić w takiej ilości wody, by się rozkleił. Osobno utrzeć 3 dkg masła na pianę dodać 2 całe jaja dodać ryżu i formować zgrabne kotlety otarzać w bułce smażyć na maśle. (sos grzy)⁷

Uszka do barszczu

Zagnieść niezbyt grube ciasto nie twarde biorąc na 2 szklanki mąki 1 całe jajo łyżeczkę masła i tyle wody aby ciasto było odpowiedniej konsystencji. Zasypać odrobinę soli doskonale wymieszać wyrobić ciasto nakryć wygrzaną miseczką i pozostawić tak godzinę. Pozostałe mięso pieczeni albo gotowane przepuścić przez maszynkę od mięsa dodając trochę bułki rozmoczonej w mleku i doskonale wyciśniętej. Zasmażyć na maśle drobniutko usiekanej cebuli włożyć mięso siekane wymieszać. Doprawić do smaku solą, pieprzem wbić całe jajo wyrobić. Rozwałkować ciasto bardzo cienko krajać na paski równej szerokości (najlepiej podług przeciętego papierka) paski te dzielić na kwadraciki. Pośrodku każdego kwadracika położyć odrobinę farszu. Zlepić pierożki w formie trójkątnej chusteczki a po zlepianiu łączyć razem dwa przeciwne brzegi formując w ten sposób rodzaj uszka. Na chwilę przed wydaniem barszczu ugotować uszka, w słonej wodzie. Wybrać z wody łyżką druzglakową osączyć włożyć do wazy i natychmiast zalać wrzącym barszczem. Trzeba to robić w ostatniej chwili inaczej uszka zupełnie rozmiękną.

Uszka do postnego barszczu

Robi się tak samo jak poprzednie, tylko zamiast mięsa nadziwa się grzybkami kilka grzybków udusić z cebulą, potem drobno posiekać dodać 1 jajo 2 łyżki bułki tartej trochę soli, pieprzu razem wymieszać i postępować jak z uszkami z mięsa

Grzybek do rosółu

Wymieszać pianę z dwóch białek z 2ma żółtkami posolić dosypać ostrożnie 4 dkg mąki, piec na wysmarowanym masłem papierze w letnim piecu i krajać w kostki.

Grzanki

Bułkę lub chleb pokrajać w kostkę lub paseczki, na patelni zasmażyć łyżkę masła wrzucić nań grzanki wymieszać i wstawić na kilka minut do pieca by się wysuszyły. Podaje się do

⁷ W nawiasie wydaje się, że miał być sos grzybowy, ale wyraz jest urwany.

wszystkich zup z jarzyn do zupy grochowej z ziemniaków i do zup miesnych. Do zup owocowych dajemy cienkie plastry z bułki maczane w mleku lub w śmietanie, potem w rozbitym jajku (uważać jednak trzeba by zbyt nie rozmokły) przysmażone z jednej strony i drugiej na maśle i posypane cukrem.

Grzanki z parmezanem

Bułkę krojemy w kwadraciki i smarujemy następującą masą: 12 dkg tartego parmezanu 2 surowe żółtka 1 łyżkę masła i odrobinę papryki dobrze rozetrzeć i smarować tym bułeczki na 1 cm grubości potem wstawić do pieca na pięć minut by się lekko zrumieniły.

Kanapki z bułki faszerowanej

Ściąć końce wąskiej długiej bułeczki wydrążyć miąż ze środka, pustą przestrzeń jaka zostanie wypełnić następującym farszem: 15 dkg masła deserowego utrzeć na śmietanę dodać 10 dkg soczystej szynki gotowanej drobniutko posiekanej 10 dkg uduszonych na maśle pieczarek (również drobno posiekanych) 10 dkg drobniutko posiekanego ozora 2 żółtka surowe doprawić do smaku kilkoma kroplami maggi.

Łazanki z szynką

Usiekać drobno ¼ kg szynki, wymieszać z 3 łyżkami kwaśnej śmietany. Zrobić zwykłe łazanki po ugotowaniu odcedzić przelać zimną wodą wymieszać z łyżką roztopionego masła i z szynką włożyć do rondelka wysmarowanego masłem i osypanego bułką wstawić do gorącego pieca na godzinę aby się ładnie zrumieniły.

Kanapki z bułki faszerowanej

Ściąć końce wąskiej długiej bułeczki.⁸

Łazanki z kapustą

Zrobić ciasto z 50 dkg mąki 2 jaj i odrobiny letniej wody, ciasto ma być twarde. Wywałkować i pokrajać w łazanki i gotować w słonym ukropie. Potem odcedzić przelać zimną wodą i zostawić. Osobno wysmarować rondel masłem i wysypać bułką tartą i warstwami układać pierwsza warstwa łazanek, później przysmażono kapustę na wierzchu mają być łazanki. Potem rondel przykryć pokrywką i smażyć w szabaśniku 1 – ½ godz.

⁸ Przepis jest w zeszycie na wcześniejszej stronie. Najwyraźniej Józefa zorientowała się, że się powtarza i nie skończyła przepisu.

Farsz z kapusty

Oczyścić kapustę z wierzchnich liści, ugotować w wodzie, wycisnąć w czystą ścierkę przepuścić przez maszynkę od mięsa, wraz z 2 cebulami przysmażonymi, popieprzyć, posolić i przysmażyć na 5 dkg masła. Tak przyrządzoną kapustę dajemy do pasztecików i kapuśniaków drożdżowy.

Łazanki zapiekane z serem

½ kg świeżego sera utrzeć na tarle, dodać kwaterkę śmietany łyżkę masła 5 żółtek soli i cukru do smaku, wymieszać to z łazankami poprzednio ugotowanymi następnie wysmarować rondel masłem wysypać bułką i włożyć przygotowane łazanki wstawić do szabaśnika na ½ godz. osobno polać zrumienionym masłem.

Paszteciki w naleśnikach z kapustą

Zrobić naleśniki zwykłym sposobem z dwóch proporcji, a osobno przygotować farsz taki jak do łazanek. Farszu nałożyć na środek naleśnika rozsmarować i zwinąć brzegi do środka, a następnie w rulonik otarzać w rozkłuconym jajku w bułce tartej smażyć na zrumienionym maśle na jasny kolor.

Pasztet ziemniaczany

Zrobić naleśniki zwykłym sposobem z dwóch proporcji, a osobno następujący farsz: 50 dkg ziemniaków ugotować przepuścić przez maszynkę od mięsa wraz z 1 cebulą, przysmażoną na maśle, posolić, popieprzyć, gdy masa zagęsta dać parę łyżek smaku z grzybów lub śmietany, osobno wysmarować rondel masłem wysypać bułką i włożyć w niego przygotowane naleśniki. Wypiekać 1 1/2 godz. i polać sosem jakim kolwiek.

Kotleciki z ziemniaków

½ ziemniaków ugotować na słonym ukropie, potem przepuścić przez maszynkę od mięsa, wraz z 2 cebulami przysmażonymi dodać 3 żółtka tęgą ubitą pianę z pozostałych białek posolić, popieprzyć do smaku, wyrobić dobrze łyżeczką formować kotleciki otarzać w mące w jajku w bułce tartej. Gdy już gotowe smażyć na maśle na jasno złoty kolor. Polać sosem pomidorowym, cebulowym lub musztardą.

Tarte ciasto

7–10 dkg mąki zarobić z 1 jajem na bardzo twarde ciasto, a potem utrzeć na tarle grubo i gotować 7 minut na słonym ukropie. Odcedzić przelać zimną wodą i podać do zupy.

Pierogi ruskie

Zrobić ciasto zwykle jak na pierogi z 50dkg mąki i 2 jaj i odrobiny letnej wody a potem nadziać farszem zrobionym w następujący sposób. 50 dkg ziemniaków ugotować, przepuścić przez maszynkę od mięsa, wraz z 1 cebulą przysmażoną na maśle dodać 12 dkg sera dyby masa była zagęsta dodać parę łyżek kwaśnej śmietany, posolić wymieszać gdy wszystkie pierogi gotowe, gotować je na słonym ukropie. Ugotowane polać masłem.

Knedle z bułki

Osiem bułek pokrajać w drobną kostkę i na 5 dkg grzanki te wysuszyć. Osobno rozkłucić 4 żółtka z ½ l słodkiego mleka w dużym garnku i te grzanki zalać gdy grzanki nie rozmokły dodać jeszcze trochę mleka, osobno ubitą tęgą pianę z pozostałych białek, przesiać 24 dkg mąki, pianę z mąką połączyć na przemian z letnimi grzankami a potem formować mokremi rękami kulki wielkości małego jabłka i kłaść na słony ukrop gotować mniej więc. 10 m.

Makaron z jabłkami

Makaron przesuszyć przedtem na stolnicy wysmarować rondel masłem wysypać bułką tartą i układać warstwami, na spód makaron, potem warstwę jabłek pokrajanych w plasterki i posypane cukrem, potem znów makaron, tak do końca aż wszystko wyjdzie. Na wierzchu musi być warstwa makaronu suto masłem polana. Wstawić do pieca na 1 godzinę a wydając posypać cukrem.

Ryż ze śmietaną

Ugotować ½ kg ryżu na sypko z solą z cukrem do smaku ½ l śmietany ubić z cukrem wanilią. Ryż nakładać na talerze i oblać go śmietaną. Do ryżu można wsypać rodzynków.

Kasza jaglana ze śliwkami

½ kg kaszy jaglanej sparzyć słonym ukropem i na 1 l. gorącego mleka wsypać. Gdy kasza zaczyna gęstnieć włożyć w nią bryłeczkę masła trochę soli i garść suszonych

śliwek. Wymieszać wszystko razem wymieszać i przykryć i postawić na blasze niech się wolno dogotuje. Ugotowaną kaszę wyłożyć na półmisek posypać cukrem i podać.

Kasza jaglana z pomidorami

Małe pomidorki pokroić na ćwiartki większe na usemki⁹ posolić, lekko usmażyć na maśle z cebulą kładąc je skórką na patelnię. Gdy skórka zmięknie przewrócić na drugą stronę pomidory. Ugotować kaszę na wodzie licząc kwaterkę na 2 osoby, połączyć pomidorami, albo rozbić puree z ziemniaków z 3 ma żółtkami dodać wanilii skórki cytrynowej, ubić 3 białka na sztywną pianę wymieszać razem ocukrzyć wylać do formy wysmarowanej i zapiec w piecu. Suflet musi być podany jak tylko się wzniesie.

Krokiety z ziemniaków

Do tartych ziemniaków dodać trochę pieprzu 2 jaja, trochę kopru i pietruszkę wymieszać razem i podłużne wałeczki które otarzać¹⁰ w mące posmarować jajkiem osypać bułką tartą obsmażyć naokoło w smalcu, lub maśle na jasny kolor. Podać do mięsa lub na postną potrawę, z jakimś ostrym sosem.

Krokiety z ziemniaków z grzybami

Przyrządza się tak samo jak poprzednią z dodaniem łyżki lub dwóch¹¹ ugotowanych i drobno usiekanych grzybów, a zamiast mleka 2–3 łyżki smaku z grzyba. Można także dodać ½ cebuli usiekanej drobno i zasmażonej na maśle na rumiano.

Gałki z ziemniaków

Ugotować ziemniaki obrać je i utłuc z kawałkiem masła, dodać do nich 3 jaja surowe soli, pieprzu i pietruszki, wymieszać z odpowiednią ilością mięsa wołowego siekanego. Z tego robić gałki posmarować białkiem i smażyć na maśle.

Ziemniaki wypiekane z jajami

2 kg ziemniaków ugotować na ½ pokrajać w plastry. Osobno wysmarować rondel masłem, obsypać bułką tartą i układać warstwami najpierw warstwę ziemniaków, później jaj na

⁹ Pisownia oryginalna

¹⁰ Pisownia oryginalna

¹¹ Pisownia oryginalna

wierzchu mają być ziemniaki następnie zalać je ½ kwaśniej śmietany rozkłucona¹² z 2 ma kostkami maggi i dusić 1 godzinę.

Ziemniaki wypiekane z grzybami

1 i ½ kg ziemniaków obrać i ugotować na ½ pokrajać w plastry i ułożyć w rondlu posmarowanym masłem i posypanym bułką, na przemian z drobno posiekаныmi grzybkami zaleć je ½ l kwaśnej śmietany rozkłuconej z 2 kostkami maggi oraz smakiem z grzybków. Jeżeli grzyby surowe to trzeba je najpierw udusić na maśle. Najsmaczniejsze jest ta potrawa z borowikami i pieczarkami.

Pęczak z grochem

30 dkg grochu opłukać i ugotować do miękkości odcedzić. Osobno ugotować 25 dkg pęczaku na rzadko dodać 5 dkg masła i soli. Pęczak połączyć z grochem pomaścić skwarkami.

Groszek zielony

Wyłuskany młody zielony groszek opłukać zalać tyż wodą aby go pokryło, osolić włożyć kawałek cukru i gotować. Gdy groszek miękki rozetrzeć bryłkę świeżego masła z mąką włożyć do garnka i jeszcze raz z tą zaprawą zagotować i podać.

Fasola zielona

Zielone strączki fasoli tak zwanej szparagowej obrać z bocznych włókien i ugotować w osolonej wodzie. Gdy strączki i ziarenka wśródku¹³ miękkie odlać z fasoli wodę i zrumienić masło z tartą bułką polać na wierzchu ułożoną na półmisku fasolę i podać.

Groszek zielony z młodą marchwią

Razem z groszkiem nastawić marchew drobno pokrojoną z kawałkiem cukru. Ugotować zabrawić¹⁴ potem jak poprzedni, lub zrumienić masło dodać trochę mąki i z tem wymieszać.

Fasola zielona na kwaśno

Oczyszczoną z włókien fasolę ugotować w słonej wodzie, do innego rondla przełożyć skropić dobrze cytryną, lub kilkoma łyżkami dobrego octu posypać cukrem włożyć łyżkę masła

¹² Pisownia oryginalna

¹³ Pisownia oryginalna

¹⁴ Pisownia oryginalna

i dusić przez 10 min na dobrym ogniu. Taką fasolę podajemy do baraniny, polędwicy wołowej it.p.¹⁵

Dynia duszona

Pokrajać kawałek dyni w plasterki jak kalarepę dwa razy zagotować, poczym odcedzić, włożyć do rondla dodać ½ łyżeczki cukru łyżkę masła soli garść posiekanej pietruszki z koprem i szczypiorkiem posypać trochę mąką i dusić pod pokrywką i wydać obłożoną grzankami.

Kalafior

Kalafior powinny być i biały kwiat ścisły i twardy. Obrany z wierzchniej¹⁶ skórki płukać w zimnej wodzie dolewając trochę octu aby liszki i robaczki ukryte w środku wyszły na wierzch. Wrzucić do gotującej wody na 5 minut, aby się dobrze sparzyły, następnie odlać z pierwszej wody nalać drugą także gotującej, osolić dodać trochę cukru i gotować mniej więcej ½ godz. aż będą zupełnie miękkie. Wydając wyjąć łyżką druzslakową¹⁷ ułożyć na półmisku kwiatem do góry polać masłem z zrumienioną bułeczką.

Kalafior w omlecie

Ugotować 1 duży kalafior podzielić go na 6 części dać ostygnąć. 3 żółtka ubić z łyżką mąki filiżanka mleka osolić. Białka ubić na sztywną pianę i upiec na małej patelni 6 małych omleczków na każdy położyć po kawałku kalafiora złożyć na połowę i natychmiast podać, oddzielnie¹⁸ sos śmietankowy, lub czysty pomidorowy.

Kalafior Ali Gratim

Ugotować kalafior sparzywszy je poprzednio odcedzić na sicie i dusić na maśle w rondelku. Obsypać ze wszystkich stron parmezanem włożyć do srebrnego rondelka i polać sosem beszmalowym¹⁹, ze słodkiej śmietany. Posypać parmezanem tartą bułką polać rozpuszczonym masłem i wstawić do pieca dla zrumienienia. Podać w rondelku, a można to też zrobić w porcelanie, wstawiając w piec warstwę piasku lub cegłę.

¹⁵ Pisownia oryginalna

¹⁶ Pisownia oryginalna

¹⁷ Pisownia oryginalna

¹⁸ Pisownia oryginalna

¹⁹ Pisownia oryginalna

Kalarepa duszona

Młoda obraną ze skóry kalarepę pokrajać w plasterki lub w kostki zalać wodą tyle aby ją przykryło, posolić, dodać trochę cukru i gotować aż będzie zupełnie miękka, gotować pod przykrywką zaprawić łyżką mała i ½ łyżki mąki a dla koloru włożyć trochę karmelu.

Kalarepa po francusku

Pokrajać w cienkie plasterki kalarepę liście ze środka pokrajać w cienkie paski i wrzucić do osobnej gotującej się wody, zagotować kilka razy, poczym na sitko, cebulę drobno posiekać, zasmażyć na biało z łyżką masła ułożyć kalarepę, podlać kilku łyżkami rosołu, lub bulionu dodać trochę gałki muszkatołowej soli i dusić powoli. Gdy miękka wrzucić garść kopru siekanego, posypać trochę mąką. Podając na stół ułożyć kawałek masła surowego i wszystko dobrze zmieszać.

Marchew

Młoda marchew opłukaną dobrze lecz bez skrobienia można ugotować w całości. Zasmażyć masło z mąką, rozprowadzić bulionem wsypać soli, cukru włożyć marchew, niech się tak na wolnym ogniu gotuje. Na wydaniu podlać słodką śmietaną. Starą marchew trzeba opłukać, oskrobać nożem i pokrajać drobno w kostkę, parzyć wrzącą wodą zalać smakiem z kości, lub wodą i gotować do miękkości. Potem dodać trochę soli i rozetrzeć łyżkę masła z mąką rozprowadzić smakiem z marchwi wymieszać i dusić jeszcze trochę. Podawać do mięsa, lub na jarzynkę z grzankami.

Pomidory duszone

Ściąć czubki z średniej wielkości pomidorów wyjąć pestki posolić popieprzyć i w środku włożyć do każdego kawałek masła ułożyć w rondelku zalać troszkę rosołem, przykryć wierzchami i dłuścić²⁰ tak długo, aż będą miękkie i wysmażone. Na wydaniu posypać siekaną pietruszką lub koperkiem i ugarnizować nimi sztukę mięsa poledwicę lub pieczeń.

Pomidory nadziewane z ryżem

Wydrążone surowe pomidory nadziać następującym farszem: wrzucić do 3 dkg masła dobrego ryżu i 5 dkg ładnych oczyszczonych pieczarek, posolić, zalać smakiem z jarzyn lub

²⁰ Pisownia oryginalna

kości dusić w piecyku, aż ryż jest sypki i miękki²¹. Nadziane pomidory ustawiamy na blasze w wysmarowanym naczyniu posypujemy parmezanem i wstawiamy do pieca aż pomidory dojdą.

Pomidory czerwone w soli

Pomidory dojrzałe nieuszkodzone opłukać i osączyć z wody ułożyć w soju²². Na 2 kg pomidorów zagotować 1 l wody z 10–15 dkg soli, przestudzić i letnią zalać pomidory tak, żeby były wodą zakryte. Słój obwiązać papierem i przechować w zimnej piwnicy.

Gołąbki ze słodkiej kapusty (postne)

2 główki kapusty ugotować w osolonej nieco wodzie, potem przekroić je na połowę wystudzić i obrać każdy liść osobno ¼ kg kaszki krakowskiej lub ryżu wypiec w piecu z masłem wsypać soli, pieprzu 2 usiekane zrumienione cebule i kilka posiekanych i ugotowanych suszonych grzybów nałożyć tą masę liście i zwijać w ruloniki. Układać je obok siebie w kamiennym rondlu zagotować 1 l barszczu żytniego zalać nim gołąbki i dusić po pokrywką na wolnym ogniu tak długo, aż będą zupełnie miękkie, a sos wysadzony. Zaprawić je ½ łyżki mąki dodać kwaśnej śmietany i podać.

Gołąbki z ryżem i mięsem

Gołąbki te można zrobić z kapusty kiszonej lub świeżej. Do kaszki krakowskiej lub ryżu z grzybkami dodać pół na pół mięsa wieprzowego od karku pokrojonego na maszynce trochę pieprzu i cebulę przysmażoną na maśle. Sos zamiast śmietaną zaprawić łyżką mąki bulionem.

Czerwona kapusta z jabłkami

Główkę czerwonej kapusty poszatkować 1 cebulę cienko pokrajać i przyrumienić z 3 łyżkami masła dodać do tego kapustę, sok z 2 cytryn, aby kapusta nie straciła barwy troszeczkę cukru i ¼ l wody, nakryć pokrywką i dusić. Często mieszać aby się nie przypaliła ewentualnie dodać wody. Gdy zacznie miękknąć²³ dorzucić 5 pokrojonych jabłek i dusić do miękkości. Zależnie od smaku można dodać soku cytryny.

²¹ Pisownia oryginalna

²² Pisownia oryginalna

²³ Pisownia oryginalna

Kapusta duszona z pomidorami

Poszatkować główkę kapusty i sparzyć razem z pokrojoną cebulą. Po 15 min wycisnąć włożyć do rondla, w którym poprzednio należy rozpuścić 1/8 kg słoniny, lub łyżkę masła. Włożyć kapustę wlać trochę wody i dusić bez przykrycia obłożyć kilka pomidorów pokrojonych na części i obranych z pestek. Gdy się chwilę pogotuje dusić dalej pod przykrywką, mieszając często. Gdy miękka zaprawić zasmażoną z łyżką masła mąką. Gdyby była mało kwaśna dodać jabłko drobno pokrojone i podusić jeszcze chwilę.

Kapusta na słodko

Uszatkować drobno kapustę posolić gdy sok puści wycisnąć i sparzyć wrzącą wodą, poczym odcedzić na druzlaku, 1 dużą cebulę, marchew, pietruszkę i 3 pomidory pokrajać w kawałki i dodawszy trochę korzeni i liście bobkowe, zalać wodą i gotować do miękkości po czym przefasować przez sito i dodać do kapusty, którą pierw udusić na maśle. Kapusta tak przyrządzona wyborna jest do kiełbasek i do boczku wędzonego.

Kapusta duszona włoska z kminkiem

2 główki kapusty włoskiej pokroić w bardzo drobne cząsteczki, obgotować w słonej wodzie przez 10 minut, a odcedziwszy włożyć do rondelka na drobno posiekaną i zasmażoną cebulę i słoninę. Posypać po wierzchu dwoma łyżkami kminku wlać kilka łyżek rosółu, dodać trochę soki, pieprzu i dusić na wolnym ogniu pod przykryciem, aż będzie zupełnie miękka. Przed wydaniem zaprawić sos łyżką mąki i ½ łyżki maggi.

Kapusta kiszona na jarzynach

60 dkg kapusty kiszonej wycisnąć²⁴ z kwasu wypłukać; zalać zimną wodą i gotować do miękkości. Potem zrobić zasmażkę na cebulce rozprowadzić odrobiną wody, połączyć z ugotowaną kapustą wygotować do odpowiedniej gęstości i podać.

Wino z żyta

5 litrów wody przegotować i wyziębicić, w wodzie tej rozpuścić 1 kg cukru krystalicznego i 2 dkg drożdży, takich jak do chleba. Osobno wymyć starannie w kilku wodach ½ kg żyta, tego samego dnia w którym ma być wino robione. Żyto wsypać do butelki dużej szklanej, lub garnka kamiennego, wlać wodę przegotowaną z drożdżami i cukrem. Tak przez 15 dni

²⁴ Pisownia oryginalna

potrząsać aby fermentacja powstała, równo po 15 dniach zostawić wino przez 3 dni nie ruszając, aby się nie mąciło. Następnie odcedzić przez druszlak do naczynia porcelanowego, zabarwić karmelem na dość ciemny kolor. Przefiltrować przez watę, zlać do butelek zakorkować szczelnie, po ½ roku już wino gotowe. Nalewając do kieliszka nie ruszając flaszką, aby się nie mąciło.

Wino z ostrężyny

Na 10 litr. przegotowanej wody, dodać 3 kg cukru, 5 litr. soku z ostrężyn zalać do butli i zostawić przez 3 miesiące. Po 3 miesiącach wino gotowe.

Wino włoskie z głogu

20 l. wody przegotować i wyziębic, a potem rozpuścić w niej 10 kg cukru dodać 10 l. oczyszczonego, dojrzałego głogu (owoc dzikiej róży) głóg czyści się w ten sposób, że obcina się ogonki i szypułkę następnie ocierać czystą ścierką potem tak wodą z cukrem, jak i głóg włożyć do butli i zostawić w temperaturze cieplej przez 3 miesiące. Po 3 miesiącach odcedzić wino, przefiltrować i zlać do flaszek zamknąć szczelnie i przechować w temperaturze chłodnej przez 1 rok. Potem wino już jest doskonałe do picia. (Uwaga) im wino dłużej stoi, jest lepsze i ma silniejszy zapach. To wino jest w smaku bardzo łagodne i słodkawe. Kto chce mieć wino ostrzejsze to na 1 l przegotowanej wody liczy 30 dkg cukru i ½ l oczyszczonego głogu.

Wino z jabłek

10 kg jabłek dobrze umytych, przecieramy wraz z łupinami na tarce. Sok wyduszony z nich zlewamy do szklanej butli i dodajemy 2 dkg drożdży 20 dkg rodzynek koryntek 3 kg cukru rozgotować w 6 l wody. Ostudzoną wlewamy do butli, zawiązując gęstym muślinem i niech fermentuje około 2 miesięcy. Poczem zlewa się w butelki, a jeśli osad jeszcze opadnie na spód, można jeszcze raz zlewać do innych. Im wino będzie dłużej stać tym będzie lepsze.

Wino z pomidorów

Z dobrze dojrzałych pomidorów da się wyrobić wcale dobre wino przypominające wina południowe. Ze 100 kg owoców otrzymamy 70–60 litr soku. Dodaje się 30–40 kg cukru, ale surowego, t jest nie wyrafinowanego zagotowój²⁵ po ostudzeniu szlachetnych drożdży win

²⁵ Pisownia oryginalna

południowych (greckich lub hiszpańskich) dojrzewa bardzo prędko tak że w parę miesięcy po ukończonej fermentacji jest już dobre do picia.

Wino z morwy

Bardzo smaczne zwłaszcza po kilku latach. Wicisnąć sok bez dodawania wody tylko moczyć trochę cukru z 8 kg owocu otrzymamy 5 l soku dodajemy na 1 kg soku $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ cukru.

Alasek rosyjski

15 dkg kminku zalać $\frac{1}{2}$ l spiritusu w butelce zamknąć szczelnie i zostawić na 6 tygodni, potem zrobić syrop, biorąc $\frac{1}{2}$ l wody 2 kg cukru krystalicznego, a gdy ten syrop wyziębniej przefiltrować do butelki, potem odcedzić esensję²⁶ kminkową i zmierzyć czy jest $\frac{1}{4}$ l jeżeli będzie brakowało to dopełnić czystym spiritusem i przefiltrować do zrobionego syropu. (Uwaga) syrop musi być zrobiony najpierw i musi być zimny, bo jeżeli doda się esensii²⁷ kminkowej do całego to się zmaci i już przezroczystości nie odzyska.

Wódka cytrynowa

Cytrynę obmyć starannie w zimnej wodzie obetrzeć ściereczką a potem ostrym nożem skrajać skórkę tak cieniutko, aby nie zebrać białego mięszu²⁸ bo ten jest gorzki. Potem włożyć skórkę z 2 cytryn do słoika zalać $\frac{1}{4}$ l czystego spiritusu i zostawić przez 3 dni a potem precedzić do czystej flaszki przefiltrować i zalać kwaterką syropu zrobionego z kwaterki wody i 12 dkg cukru. Syrop musi być zimny. Wódkę zostawić przez 2 tygodnie, aby alkohol²⁹ z syropem dobrze się przeprawił. Do wódki podaje się kanapki.

Wódka miętowa

Wódka ta bardzo skuteczna na dolegliwości żołądkowe i przyda się w każdym domu. 3 dkg suchej mięty, tak zwanej pieprzowej mięty zalać 1 litrem spiritusu i używać w małych dawkach przy zaburzeniach żołądkowych. Wódka ta ma jednak brzytki³⁰ kolor.

²⁶ Pisownia oryginalna

²⁷ Pisownia oryginalna

²⁸ Pisownia oryginalna

²⁹ Pisownia oryginalna

³⁰ Pisownia oryginalna

Wódka pieprzówka pieprzócha

Do 1 l. wódki wsypać 20 ziaren pieprzu postawić tydzień w ciepłe i już gotowa. Pieprzu nie trzeba wyrzucać. Wódka ta jest bardzo dobra, przy zaburzeniach i zaziębieniach żołądka.

Wódka piołunówka

Garść świeżego piołunu wrzucić do 1 litra spiritusu, rozcieńczonego ¼ częścią przegotowanej wody i postawić w ciepłe na tydzień. Zrobić syrop z ½ kg cukru i ½ l wody i do gorącego wlać naciągnięty piołunem spiritus³¹ wymieszać dobrze przefiltrować i rozlać do butelek.

Kanapki układane

Podłużne bułki pokrajać w szerz cienko a potem posmarować masłem deserowym, albo odrobiną brynzy, położyć po plasterku szynki sera szwajcarskiego, sardynki oczyszczone z ości, korniszony obrane z łupinki, rydze lub borowiki pokrojone w makaron i po odrobinie kawioru. Kanapki podaje się do wódki lub herbaty. (Uwaga) Kanapki muszą być zrobione na 1. godzinę, przed podaniem, aby nie obeschły, a jeżeli robi się bardzo dużo a zatem trochę wcześniej trzeba je przykryć szmatką namoczoną w zimnej wodzie dobrze wyciśniętej.

Kiszenie ogórków na zimę

Ogórki kisi się z końcem sierpnia. Ogórki bez skazy nieobite opłukać w dwóch³² wodach, a osobno przygotować beczkę dębową o dwóch dnach, któraby była zaopatrzona z jednej strony w otwór zamykany drewnianym czopem, beczkę tę trzeba wymyć zewnątrz i wewnątrz szczotką ryżową potem wyparzyć wrzącą wodą, wodę tą wylać i beczkę wysuszyć. Osobno przygotować liście dębowe, wiśniowe, winogronowe koper, kilka kawałków chrzanu, 4 ząbki czosnku i dużo wody zagotowanej z solą i wyziębionej. Liście się płucze obsusza na sicie, na dno kładzie się liście i koper następnie ogórki, jeden koło drugiego aż całą beczkę zapełnimy ogórkami, potem zalać wodą i zostawić beczkę przez 4 dni, aby fermentacja się rozpoczęła. Potem beczkę zatkać czopem szczelnie i zostawić w kuchni 10 dni, a potem ją wynieść do chłodnej suchej piwnicy. (Uwaga) do ogórków w beczce trzeba zaglądać bo gdyby woda wyciekła lub wyschła, trzeba natychmiast dolać innej, bo gdyby nie to mogłyby się zepsuć. Jeżeli kto chce mieć ogórki pikatniejsze³³, to do kiszenia musi dodać owoc zielonej papryki.

³¹ Pisownia oryginalna

³² Pisownia oryginalna

³³ Pisownia oryginalna

Mizerja na zimę

Obrane ogórki kraje się w talarki i soli, takie powinny leżeć 3 godz. Wodę z ogórków które same z siebie puściły zlewa się, a mizerie wkłada się do worka i przyciska ciężarem, aby zbyt duża woda zciekła. Ocet winny zagotuje się z liśćmi bobkowymi i pieprzem. Gdyby ogórki zamała były słone to jeszcze posolić, wymieszać z winnym octem i lekko upychając nakładać do słoików i zawiązać szczelnie pergaminem. Gdyby ocet wysechł dolewa się przegotowanego wystudzonego octu. Wydając do stołu zaprawia się mizerje oliwą lub śmietaną i nieco popieprzyć.

Korniszony

Korniszony są to małe zielone ogórki, są pod koniec września i początkiem października. Korniszony opłukać w zimnej wodzie, muszą być wszystkie całe, zdrowe, obetrzeć starannie czystą ściereczką do sucha, a potem natrzeć solą i zostawić przez 4 godz. następnie złożyć korniszony w słoikach zalać bajcem³⁴ ½ l. octu trochę pieprzu angielskiego ziela liścia bobkowego cebuli pokrajanej w plasterki, to wszystko zagotować i wystudzić. Do korniszonów można włożyć małą cebulę kawałeczek marchwi, zamknąć szczelnie i sterylizować 30 minut. Przygotowany słoje z konserwami zamknąć szczelnie pergaminem zmaczanym poprzednio w zimnej wodzie zawiązać silnie sznurkiem, następnie gotować tak przygotowane słoje w garnku, którego dno i boki wyłożyć dokładnie sianem zalać zimną wodą przykryć garnek i gotować ½ godziny licząc od zagotowania. Zdjąć ostrożnie z ognia, gdy ostygną wyjmować.

Przyprawa do zup na zimę

½ kg marchwi, pietruszki selera pory i pomidorów zesiekać na maszynie od mięsa dodać ½ kg soli wszystko dobrze wymieszać włożyć w słoje obwiązać pergaminem i przechować w suchym miejscu.

Przechowanie borówek na surowo

Borówki można przechować na zimę bez cukru i gotowania. Oszczędza to jedno razowego wydatku i pozwala urozmaicić zimowe kompoty i różne słodkie dania. Czysto przebrane suche borówki usypać do dobrze wysuszonych butelek, mocno wstrząsając zakorkować wyparzonymi korkami, które ściąć przy samym brzegu szkła i zalać szczelnie lakiem butelki należy trzymać dnem do góry.

³⁴ Pisownia oryginalna (bejca)

Koper solony

Obrać młode gałązki kopru układać ściśle w słoju przesypując każdą warstwę solą, zawiązać pergaminem i przechować w zimnej spiżarni. Taki koper zachowuje pewną świeżość, kolor, zapach. Przed wyjęciem należy go opłukać w zimnej wodzie.

Marmelady

Marmelada z pomidorów

Wybrać duże dojrzałe owoce wytrzeć sucho przekrajać w ćwiartki i dusić bez wody w kamiennym garnku. Gdy się zupełnie rozgotują przetrzeć przez sito i dalej dusić póki nie wyparują i nie zgęstnieją jak każde powidło. Potem je złożyć w małe słoiki, na jedno razowe użycie. Wstawić odkryte na noc do letniego pieca, aby zaschły, co chroni od spleśnienia. Nazajutrz³⁵ zawiązać słoiki pęcherzem i przechować w zimnej spiżarni.

Słodka marmelada z pomidorów

Jeżeli ma się nadmiar pomidorów, a mało innych owoców, wytwarza się z nich pożywną marmeladę, której smak można poprawić przez dodanie skórki cytrynowej, albo wanilii. Dojrzałe i czyste owoce pokrajać i przetrzeć przez sito dodać ½ kg cukru na 1 kg pomidorów skórkę cytrynową drobno pokrojoną i smażyć do gęstości. Marmelada ma piękny czerwony kolor jeśli nie przysmażona gorącą złoży się do słoików.

Marmelada z jabłek

Dojrzałe jabłka obrać wybrać pestki wybrać wkładać zaraz do zimnej wody z sokiem cytrynowym, następnie włożyć do małej ilości wody i ugotować do zupełnej miękkości, odcedzić i przetrzeć przez sito. Na syrop z ¾ kilograma cukru na 1 kg kwaskowatej miazgi włożyć przetarte jabłka i smażyć uważnie, żeby nie przywarła i nie pociemniała. Gdy dość gęsta, włożyć do kamiennych albo szklanych naczyń i obwiązać po zupełnym ostudzeniu.

Marmelada z wiśni

Wydrylować z pestek wiśnie przepuścić przez prasę do owoców, lub rozgotować z mialkim cukrem, dodawszy ½ kg cukru na ½ kg owoców. Gdy się rozgotują przetrzeć przez sito i złożyć zimne do słoików.

³⁵ Pisownia oryginalna

Powidła z borówek

Przebrane i wypłukane borówki sparzyć i osączyć, usypać w rondel dając na każdy kg 1/2 kg cukru, a kto lubi słodkie owoce to 1 kg cukru. Można dla zapachu nic nie dawać, można zaś dawać goździki 5 sztuk na 1 kg kawałek cynamonu skórkę z pomarańczy lub cytryny (sam wierzch tylko) na każdy 1 kg borówek dać 1/2 kg jabłek winkowatych. Kiedy jabłka się zagotują Przetrzeć przez sito sprubować³⁶ czy kropla spuszczone na talerz po ostygnięciu tężeje jeśli nie to dusić aż część wyparuje.

Powidła z bzu czarnego

Proporcja 1/2 kg jagód bzu czarnego 1/4 kg cukru. Powidełka te można smażyć zupełnie bez cukru. Ugotowane jagody przetrzeć przez sito, prubujemy³⁷ czy gęste. Dobrze wysmażone powidła wzięte na koniec noża powinny natychmiast zastygnąć. Usmażone składać należy gorące do małych szklanych słoików dobrze wygrzanych i zawiązać pergaminowym papierem.

Powidła z jabłek

Dojrzałe kwaskowate jabłka obrać z łupinek, wydrążyć środki z pestkami pokrajać w ćwiartki i złożywszy w kociołek przykryć i na wolnym ogniu gotować, mieszając często aby się nie przypaliły. Gdy sok z siebie puszcza odkryć, a gdy się rozgotują zupełnie przefasować przez rzadkie sito wlać napowrót³⁸ w kociołek i jeszcze trochę pogotować. Na drugi, a trzeci i czwarty dzień powtórzyć jeszcze gotowanie póki nie zacznie powidło od dna i boków odstawać, mieszając zawsze pilnie drewnianą łyżką. Gdy już jest odpowiednio gęste złożyć do kamiennych garnków i zawiązać. Kto chce mieć słodsze powidło może do smaku dodać cukru.

Marmelada śliwkowa

1 kg renglod³⁹, mirabelek morelowych albo innych słodkich śliwek obrać ze skórek, wybrać pestki i podusić w porcelanowym naczyniu, zagotować syrop z 8/4 kg cukru na 1 kg miazgi włożyć śliwki i smażyć na wolnym ogniu mieszając bez przerwy, żeby owoce zupełnie rozetrzeć. Po 30–40 minutach marmelada będzie miała odpowiednią gęstość co należy stwierdzić próbą ostudzoną na talerzu. Przy ostrożnym smażeniu marmelada będzie miała piękny zielony kolor, albo żółty zależnie od gatunku śliwek.

³⁶ Pisownia oryginalna

³⁷ Pisownia oryginalna

³⁸ Pisownia oryginalna

³⁹ Pisownia oryginalna

Czerwona z okrągłych czerwonych śliwek

Dojrzałe śliwki włożyć do kamiennego garnka, szczelnie nakryć wstawić do rury albo do naczynia z wrzącą wodą. Gdy zapadną i puszcza sok włożyć do rondla, gotować ostrożnie we własnym soku a gdy miękkie przetrzeć przez sito miazgę złożyć spowrotem⁴⁰ do rondla 3/4 kg cukru dodać na 1 kg miazgi i smażyć jak poprzednią marmeladę.

Jasna ze śliwek węgierek

Sparzyć węgierki obrać ze skórki wybrać pestki i gotować w kamiennym garnku z odrobiną wody i sokiem z cytryny. Gdy miękkie przetrzeć przez sito i smażyć z cukrem 1/2 kg cukru na 1 kg owocu. Smażyć aż marmelada stężeje. Dla smaku dodać kilka kawałków cynamonu i goździków.

Powidełka różane

Duże sito róży cukrowej obrać z żółtych koniuszków, położyć na stolnicę posypać cukrem krystalicznym skropić sokiem cytrynowym z dwóch cytryn i czystym wałkiem ucierać dotąd, aż się zrobi z płatków masa jednolita, ułożyć ją potem w słoiku upchać mocno posypać po wierzchu cukrem zawiązać białym pergaminem. Powidełka te pachną ślicznie różami dobre są do pączków, do przekładania tortów ciastek i.t.p⁴¹.

Róża (2 sposób)

Różę należy obrać starannie każdy listek z białych końców i żółtych środków zważyć ją a następnie sparzyć wrzącą wodą, aby z niej gorycz wyszła i odcedzić na sito. Gdy dobrze z wody osiąknie skropić ją cytryną dla nabrania napowrót różowego koloru i kwaskowatego smaku. Rozskubać listki palcami i wrzucić do gorącego syropu gęstego zrobionego z 2 kg cukru licząc ½ róży. Jeżeli róża ma być nie do jedzenia, tylko do ciasta, można dać cukru tylko 1 i ½ kg lub 1 kg pozostawić w nim różę do następnego dnia, potrząsając parę razy naczyniem i mieszając łyżką aby listki pojedynczo się rozdzieliły. Nazajutrz smażyć na wolnym ogniu aż róża nabierze przezroczystości wyszumować i zimną złożyć do słoju.

Powidełka malinowe

1 l oczyszczonych z gniazd pestkowych i opłukanych jabłek winnych przepuścić przez maszynkę do mięsa, i zmieszawszy z 1 l dojrzałych malin ugotować do należytej gęstości, na

⁴⁰ Pisownia oryginalna

⁴¹ Pisownia oryginalna

dogotowaniu wsypać 3 szklanki cukru krystalicznego. Powidełka malinowe dobre są do pączków, do przekładania pierników i strucli.

Borówki smażone

Przebrać 4 litr borówek, wsypać je na sitko i przelać ukropem. Gdy borówki ociekną wrzucić na gęsty syrop, zrobiony z 4 ch szklanek cukru i 2 ch szklanek wody dodać parę winnych jabłek, parę słodkich gruszek obranych z łupinki i pokrojonej na cząstki i smażyć około 30 minut mieszając nią ustannie aby się borówki nie przypaliły. Po usmażeniu dodać utartej skórki z cytryny, a gdy ostygną włożyć do słoja i zawiązać czystym papierem.

Kompot ze śliwek świeżych

Sparzone śliwki węgierki obrać powyjmować pestki wrzucić do lekkiego syropu i zagotować.

Kompot ze śliwek suszonych

½ kg suszonych śliwek opłukać w ciepłej wodzie, ugotować z ¼ kg cukru litrem wody kawałkiem skórki cytrynowej cynamonem goździkiem.

Kompot z renglod

Niezbyt dojrzałe renglody ponakuwać⁴² aż do kości włożyć je w zimną wodę i gotować na zimnym ogniu aż spłyną na wierzch, a następnie wyjąć je na sito. Przygotować syrop biorąc na ½ kilograma śliwek ¼ kg cukru i ¼ l wody. W gotujący się syrop włożyć renglody zagotować kilka razy, uważając aby się nie rozgotowały i odstawić do wystygnięcia.

Kompot z jabłek

Na kompot najlepsze są jabłka kwaskowate. Obrać ich kilka przekroić na pół, a jeśli duże to na ćwiartki wyjąć pestki i włożyć do zimnej wody, aby nie szczerniały⁴³. Gdy wszystkie gotowe ułożyć je w rondelku zalać wodą dodać cukru i drobno pokrojonej skórki cytrynowej nakrywszy gotować na wolnym ogniu uważając aby się jabłka nie rozgotowały. Jeżeli chcemy mieć jabłka całe to obrane i pokrojone kładziemy w gotującą wodę by raz zagotować i zaraz odstawić. Pozostawiwszy je w tej wodzie pod pokrywką aż zmiękną tyle ile trzeba. Przygotować gęsty syrop biorąc na 10 dużych jabłek ½ litra wody ¼ kg cukru skórki cytrynowej i kawałek cynamonu. Przepędzić i podać jabłka ułożone na salaterce.

⁴² Pisownia oryginalna

⁴³ Pisownia oryginalna

Kompot z jabłek nie gotowanych

Łupinki z 4 jabłek poprzednio obmytych i obranych zalać ¼ litra wody dodawszy 1 goździk 1 łyżeczkę cukru i gotować ½ godz. W miarę gdy się woda gotuje dolewać tak aby płynu było conajmniej⁴⁴ szklanka. Surowe jabłka pokrojone drobno ułożyć na salaterce zalać tym syropem i wcisnąć trochę soku z cytryny można dodać surowych rozartych orzechów lub migdałów.

Kompot z truskawek na surowo

Obrane truskawki ułożyć na dużą salaterkę przekrawać posypać suto cukrem i zalać czerwonym winem, gdy tak 2–3 godziny postoją i nasiąkną winem są wyborne.

Ogórki na ostry kompot

Małe zielone ogóreczki obrać ze skórki i posolić na 6 godzin, potem wodę odlać obetrzeć serwetką i zalać gorącym octem. Po dwóch dniach ocet zlać przegotować i znów zalać po upływie dwóch dni ocet znów zlać zrobić syrop z ¼ l świeżego octu i ½ kg cukru włożyć ogórki w słoje przekładając goździkami, cynamonem i innymi korzeniami. Nalać ciepłym syropem, a po wystudzeniu słoje obwiązać.

Kompoty ostre w occie

Śliwki w occie

Dojrzałe śliwki węgierki nakłuć gęsto szpilką i włożyć w porcelanowe, lub kamienne naczynie. Na 1 kg śliwek wziąć ¼ litra mocnego octu ¼ litra wody 40 dkg cukru zagotować i letnim zalać śliwki. Drugiego dnia powtórzyć⁴⁵ to samo zalewając jednak gorętszym octem i trzeciego dnia już zupełnie wrzącym. Czwartego dnia dodać do syropu laseczkę cynamonu goździków i kiedy się zagotuje, wrzucić śliwki i natychmiast odstawić po wystygnięciu włożyć do słoja i zawiązać pergaminem. Jeśli kompot chcemy mieć wykwitniejszy⁴⁶ zamiast wody bierzemy 1/4 litra lekkiego wina.

⁴⁴ Pisownia oryginalna

⁴⁵ Pisownia oryginalna

⁴⁶ Pisownia oryginalna

Wiśnie w occie

Obrane z ogonków chiszpanki lub lulówki⁴⁷ należy zalać zimnym syropem ugotowanym z 1/8 l mocnego octu winnego 1/2 l wody kilka goździków kawałka cynamonu i 40 dkg cukru licząc licząc tyle na każde kg. wiśni oczyszczonych. Polewać w ten sposób trzy razy dając coraz gorętszy syrop. Czwartego dnia na wrzący ukrop wrzucić wiśnie, natychmiast odstawić przełożyć do słoja dodać na każde kilo pastylkę benzoesu rozpuszczoną w łyżeczce⁴⁸ gotowanej wody.

Gruszki w occie

Niezbyt duże twarde gruszki ostrugać przeciąć na połówki i odrzucić ziarnka. Obrane od razu⁴⁹ wrzucić w wodę zaprawioną sokiem cytrynowym. Na 1 kg gruszek wziąć 1/2 kg cukru zalać szklanką wody zagotować i w syrop ten włożyć gruszki gruszki dodać wanilii i smażyć na wolnym ogniu do miękkości, potem wyjąć je łyżką druzslakową przełożyć do porcelanowego naczynia, do syropu dodać 1/8 l. mocnego octu zagotować i zalać gruszki następnego dnia syrop zlać przegotować i na wrzący wrzucić jeszcze raz na krótko gruszki. Po odstawieniu dodać na każde kilo konserwy pastylkę benzoesu rozpuszczoną w łyżce gotowanej wody. W słoje kłaść zupełnie wystudzone.

Jabłuszka rajskie w occie

Jabłuszka rajskie dają wyborny i bardzo smaczny kompot octowy. Jabłuszka umyte i otarte z przecinanymi do połowy długości ogonkami układamy i zalewamy octem spiritusowym przegotowanym z cukrem. 2 szklanki cukru na 1 l octu i zależnie od gustu z cynamonem goździkami czy też wanilią. Ocet ten musi być dokładnie wystudzony, gdyż od gorącego jabłuszka pękają. Czynność przygotowania octu i zalewania nim jabłuszek powtarza się kilka razy, aż owoc nim doskonale przejdzie. Ostatni raz gotując dodać jeszcze po szklance cukru na 1 l octu i do gorącego wrzucić jabłuszka smażyć w nim wolno, aż staną się przezroczyste. Ostudzone kłaść do słoja.

Dynia w occie

Dynię krajemy karbowatym⁵⁰ nożem na drobne kawałki, lub też robimy zgrabne kulki łyżeczką od ziemniaków, zalewamy ją octem przegotowanym z pieprzem, zielem goździkami i imbirem, lecz bez cukru. Robimy to aby nadać dyni aromat, którego jej brak. Dopiero po kilku dniach ocet ten zlewamy zagotowujemy z cukrem i ostudzonym zalewamy po kilka

⁴⁷ Pisownia oryginalna (lulówki)

⁴⁸ Pisownia oryginalna

⁴⁹ Pisownia oryginalna

⁵⁰ Pisownia oryginalna (karbowanym)

razy, aż kawałki dyni od ciągłego zalewania octem tak zjędrnieją że nie będzie obawy ich rozgotowania. Dosmażamy ją wolno w syropie i po dobrym ostudzeniu układamy w słoje.

Gruszki

Dojrzałe gruszki obrać z łupiny, wyjąć środki pokrajać w ćwiartki, lub na połówki. Na ½ kg obranych gruszek wziąć 1/8 kg cukru miałkiego i 1 cytrynę układać je na salaterce przesypując cukrem i skropiając cytryną i kieliszkiem araku, na drugi dzień zcedzić sok który z siebie puściły zagotować wyszumować i smażyć w nim gruszki na wolnym ogniu, aż staną się przezroczyste.

Jabluska rajskie

Śliczne czerwone jabłuszka rajskie ponakować⁵¹ szpilką i gotować w wodzie uważając by skórka nie popękała, potem włożyć do zimnej wody, a na drugi dzień odcedzić i zalać ciepłym syropem z ½ kg cukru na 2 kg jabłuszek. Zabieg ten należy powtórzyć trzy razy. Za ostatnim razem do syropu wrzucić jabłuszka smażyć je na wolnym ogniu przez kwadrans, a gdy wystygną włożyć je do słoja. Konfitura ta bardzo smaczna i cenna do dekorowania ciast i legumin.

Wiśnie

Duże czarne wiśnie (lutówki) oczyścić z ogonków i po wydrelowaniu wrzucić do gęstego syropu, zrobionego z 75 dkg cukru licząc na ½ kg owocu. Zagotować jeden raz wyszumować i odstawić na drugi dzień smażyć na wolnym ogniu, szumując przez 15–20 minut, aż się wiśnie w środku wypełnią syropem.

Truskawki

Zebrane w suchy dzień truskawki obrać z ogonków opłukać w zimnej wodzie obsuszyć na sicie, a potem maczać każdą nadziawszy na szpilkę w spiritusie lub araku i kłaść do gęstego gorącego syropu zagotowanego z dwóch kg cukru licząc na 1 kg owocu. Nazajutrz smażyć na wolnym ogniu przez 20 minut wyszumować ostrożnie i zimne już złożyć do słoików.

Kompot zimowy z borówek

Borówki czerwone czyli brusznice przebrać sparzyć wrzącą wodą, odlać i wrzucić na syrop zrobiony z połowy tej ilości cukru co było borówek. Dodać krajane w ćwiartki jabłka, gruszki, trochę skórki pomarańczowej pokrojonej w paski i smażyć razem na wolnym ogniu przez ½ godz. szumując starannie. Gdy ostygną złożyć do słoików obwiązać pergaminem.

⁵¹ Pisownia oryginalna

Gołąbki postne ze słodkiej kapusty

2 główki kapusty ugotować w słonej wodzie potem przekroić je na połowę wystudzić i obrać każdy liść, osobno ¼ kg kaszki krakowskiej, lub ryżu wypiec w piecu z masłem wsypać soli, pieprzu 2 usiekane zrumienione cebule i kilka posiekanych i ugotowanych suszonych grzybków, nałożyć tą masą liście i zwijać ruloniki. Układać jeden obok drugiego w kamiennym rondlu. Zagotować 1l barszczu żytniego, zalać nim gołąbki i dusić pod pokrywką na wolnym ogniu tak długo aż, będą zupełnie miękkie, a sos wysadzony. Zaprawić je ½ łyżki mąki, dodać kwaśnej śmietany i wydać.

Gołąbki z ryżem i mięsem

Gołąbki te można zrobić z kapusty kiszonej, lub świeżej. Do kaszki krakowskiej lub ryżu z grzybkami dodać pół na pół mięsa wieprzowego od karku pokrojonego na maszynce, trochę pieprzu i cebulę zasmażoną na maśle. Sos zamiast śmietaną zaprawić łyżką mąki bulionem lub rosołem.

Czerwona kapusta z jabłkami

Główkę czerwonej kapusty poszatkować 1 cebulę cienko pokrajać i przyrumienić z 3 łyżkami masła, dodać do tego kapustę sok z 2 cytryn, aby kapusta nie straciła barwy troszeczkę cukru i 1/4 l wody, nakryć pokrywką i dusić, często mieszając, aby się nie przypaliła. Ewentualnie dolać wody. Gdy zaczną mięknać dorzucić 5 pokrojonych jabłek, i dusić do miękkości. Zależnie od smaku, można dodać soku cytrynowego.

Kapusta czerwona z pomidorami

Poszatkować główkę kapusty i sparzyć razem z pokrojoną cebulą po 15 minutach wycisnąć, włożyć do rondla, w którym poprzednio należy rozpuścić 1/8 kilograma słoniny, lub łyżkę masła. Włożyć kapustę wlać trochę wody i bez przykrycia, dołożyć kilka pomidorów pokrajanych na części i obranych z pestek. Gdy się chwilę pogotuje dusić dalej pod pokrywką mieszając często. Gdy miękka zaprawić zasmażoną łyżką masła z mąką. Gdyby była mało kwaśna dodać jabłko drobno pokrojone i podusić jeszcze chwilę.

Kapusta na słodko

Uszatkować drobno kapustę drobno, posolić, a gdy sok puści wycisnąć i sparzyć wrzącą wodą, poczym⁵² odcedzić na druzlak⁵³. 1 dużą cebulę i marchew pietruszkę i 3 pomidory pokrajać w kawałki i dodać trochę korzeni 2 liście bobkowe zalać wodą i gotować do miękkości poczym przefasować przez sito i wlać do kapusty którą wpierw udusić na maśle. Kapusta tak przyrządzona wyborna do kielbasek i do boczku wędzonego.

Kapusta włoska duszona z kminkiem

2 główki kapusty włoskiej pokrajać w bardzo drobne cząstki obgotować w słonej wodzie przez 10 minut, a odcedziwszy włożyć do rondelka, na drobno pokrojoną i zasmażoną słoninę z cebulą. Posypać po wierzchu 2 ma łyżkami kminku, wlać kilka łyżek rosółu dodać trochę soli i dusić na wolnym ogniu pod przykryciem, aż będzie zupełnie miękka. przed wydaniem zaprawić sos łyżką mąki i ½ łyżeczką maggi.

Kapusta kiszona na jarzynach

60 dag kapusty kiszonej wycisnąć z kwasu wypłukać zimną wodą i gotować do miękkości. Potem zrobić zasmażkę na cebulce rozprowadzić odrobiną wody, połączyć z kapustą ugotowaną i wygotować do odpowiedniej gęstości i podać.

Węgierki w cukrze

Wybrać pestki z dojrzałych węgierek ułożyć je na salaterce i zalać niezbyt gęstym syropem, ale gorącym. Nazajutrz odlać z nich syrop dodać do niego cukru tyle, żeby był gęsty i na nim śliwki ugotować do przezroczystości. Wyjąć śliwki wysuszyć.

Paprykarz cielęcy

25 dkg cielęciny pokrajać w kawałki posolić popruszyć⁵⁴ mąką każdy kawałek i wrzucić na tłuszcz zrumienić, na końcu wrzucić cebulę zrumienioną podlać wodą i dusić pod przykryciem. Gdy miękkie podprawić śmietaną z mąką zagotować, dodać do smaku papryki, soku z cytryny. Podać z ryżem, lub ziemniakami.

⁵² Pisownia oryginalna

⁵³ Pisownia oryginalna

⁵⁴ Pisownia oryginalna

Konfitury z wiśni

Na konfitury trzeba wybierać niepokaleczone i nie przejrzałe owoce. Na 40 dkg wybranych czystych owoców wziąć 80 dkg cukru, zrobić syrop gęsty taki żeby zdmuchnięta z łyżki kropelka rozciągnęła się jak pajęczyna. Na syrop ten wrzucić owoce, parę razy zagotować, ssunąć⁵⁵ potem na bok ostrożnie, a dokładnie zebrać szumowiny powtórzyć to należy parę razy, aż konfitura stanie się przezroczysta. wylać ją potem na talerz a gdy ostygnie ułożyć w słoikach zawiązać czystym pergaminem i przechować w chłodnym miejscu.

Sok wiśniowy

Obrać wiśnie tylko czyste i nie zepsute włożyć do kamiennego garnka, przesypać cukrem przykryć i wstawić do pieca po chlebie. Nazajutrz sok zcedzić⁵⁶ zlać do butelek a z miazgi zrobić powidło, do 1 l owocu dodać 2 szklanki cukru. Można na ten sposób robić sok z malin z poziomek ostrężyn lub borówek. Soki sterylizować.

Sok różany

Wziąć pełne sito róży cukrowej oczyszczonej, tylko same płatki poczasnąć⁵⁷ je 1/2 litra czerwonych pończek⁵⁸, jeśli niema to można pokropić cytryną, lub kwaskiem cytrynowym rozpuszczonym w wodzie. Nazajutrz zrobić syrop z 80 dkg cukru i 2 szklanki wody, wrzucić w to róże i zagotować póki gorące precedzić. Będzie ślicznie różami pachnący sok.

Cukierki śmietankowe

2 szklanki cukru zalać szklanką słodkiej śmietanki i gotować w rondelku, aż się wygotuje trzecia część płynu. Wlać potem na posmarowanym masłem półmisek, a gdy masa przestygnie i skrzepnie pokrajać w kawałki.

Cukierki miętowe

2 szklanki cukru zalać 1/2 szklanką wody i na wolnym ogniu rozgotować, dodać potem łyżkę octu i mieszając ciągle gotować do tąd aż proba⁵⁹ na talerzu wykaże że masa robi się twarda. Wlać potem olejku miętowego z 15 kropel i zaraz zdjąć z ognia. Wylane na półmisek krajać zaraz.

⁵⁵ Pisownia oryginalna

⁵⁶ Pisownia oryginalna

⁵⁷ Pisownia oryginalna

⁵⁸ Pisownia oryginalna

⁵⁹ Pisownia oryginalna

Makagigi

2 szklanki cukru zalać 1/2 szklanką wody, a gdy się cukier na wolnym ogniu rozgotuje wsypać szklankę maku i smażyć dotąd, aż się trochę zarumieni. Dodać potem łyżkę miodu łyżeczkę masła podsmażyć jeszcze, następnie na zwilżoną wodą stolnicę wyłożyć. Mokrym wałkiem rozwałkować i póki całkiem nie stężeje pokrajać na małe podłużne kawałki. Dla pewności czy masa już ma dosyć gotowania można jej trochę na zimnym talerzu położyć i przekonać się czy tężeje. Zamiast maku można wziąć orzechów lub pestek z bani⁶⁰. Cukierki trzeba chować w szczelnym zamknięciu.

Irysy

1 szklankę cukru 2 szklanki słodkiej śmietany 1 łyżkę miodu, kawałek wanilii gotować na wolnym ogniu dotąd aż ma się aż masa zrobi się gęsta. Wylać na posmarowany półmisek i za chwilę pokrajać.

Krem z malin, poziomek lub truskawek

Przetrzeć przez sito 1 l. malin, poziomek lub truskawek, dodać szklankę cukru pudru 4 białka i bić dotąd aż zgęstnieje. 2 szklanki gęstej śmietany ubić osobno połączyć z tamtą masą dodać 10 listków żelatyny wymieszać prędko włożyć w formę i wynieść w chłodne miejsce do zastygnięcia. Żeby z żelatyny nie zrobiły się zacierki, trzeba ją dobrze ciepłą lać do masy i zaraz prędko ubijać.

Serowiec

Kruchy spód. 15 dkg mąki 8 " masła 15 dag cukru 1 żółtko ugotowane 1 " surowe zapach, sól 1 łyżka kwaśnej śmietany	Masło rozkruszyć zmieszać z mąką i cukrem, żółtko ugotowane przetrzeć przez sito dodać surowe i odrobinę posolić.
--	---

⁶⁰ bania-dynia

Ser do serowca

1 ½ kg sera 12 żółtek 25 dkg cukru filiżanka sklarowanego masła z pięciu białek piana 2 łyżki pszennej mąki i zapachy	Ser dwa razy przepuścić przez maszynkę, żółtka utrzeć z cukrem, wymieszać razem z serem, dodać masło trochę posolić wszystko razem dobrze utrzeć razem z mąką wymieszać z ubitą pianą i wyłożyć na zimny spód. Piec przeszło godzinę w średnio gorącym piecu.
--	---

Przetwórstwo owocowe i jarzynowe

Z pośród rozlicznych rodzajów wytwórczości najbardziej podstawową a mimo to nie zawsze docenianą jest produkcja środków spożywczych. Do niedawna jeszcze owoce i jarzyny nie były uważane za właściwe środki spożywcze, ale raczej za dodatki do naszego codziennego pożywienia, które składało się z potraw mącznych, mięsnych, oraz tłuszczów. Dopiero w XX wieku badania lekarzy i wybitnych uczonych, wykazały że warzywa i owoce, posiadają bardzo cenne składniki dla organizmu ludzkiego, bardzo ważną i niezbędną do normalnego rozwoju jego – odtąd też zwiększyło się ich spożywanie, a obecnie owoce i jarzyny są uważane za istotne środki spożywcze które spożywają nie tylko dzieci i chorzy i ludzie starsi, ale także zdrowi i młodzi znajdując w nich dzielnego sprzymierzeńca, który pomaga im zwalczać choroby powstałe na tle złej przemiany materji⁶¹. Owoce i warzywa są produktami bardzo nietrwałymi i ich spożywanie przez cały rok byłoby niemożliwe, gdyby się ich niekonserwowało⁶². Sztuka utrwalania owoców znana była już od starożytności, o czym świadczą różne wykopaliska egipskie. Do Europy dotarła ta sztuka prawdopodobnie z chrześcijaństwem, w wieku XI. Początkowo rozpowszechniali ją zakonnicy ucząc prymitywnych sposobów suszenia i fermentacji. Znacznie później, bo dopiero w wieku XVIII zaczęto gotować marmoladę z cukrem. Z biegiem lat coraz bardziej udoskonalano metody przerobu, a dzisiaj znamy sposoby które pozwalają nam przechowywać owoce i warzywa przez dłuższy czas, przy równoczesnym zachowaniu wartości smakowej i odżywczej.

Wyrób konfitur

Przygotowanie surowe, blanszowanie (obgotowywanie) przygotowanie syropu czyli ulepu, smażenie, pakowanie, przechowywanie. Konfitury są to owoce całe, lub pokrajane z dużą ilością cukru. Na konfitury mają być owoce wyborowe, niedojrzałe, ale całkowicie wykształcone. najodpowiedniejsze są owoce pięknie zabarwione i pachnące jak: maliny, truskawki, wiśnie, morele, nadają się również śliwki, gruszki, brzoskwinie itp. Konfitury

⁶¹ Pisownia oryginalna

⁶² Pisownia oryginalna

powinny być przezroczyste i pięknie wyglądać dlatego też robienie konfitur wymaga bardzo dokładnej i starannej pracy. Surowiec pobiera się celem usunięcia owoców zgniecionych dojrzałych zupełnie i nieforemnie, następnie myje się je. Miękkie jak maliny truskawki płucze się przez maczanie w spirytusie. Następnie usuwa się części nie jadalne, jak pestki, ogonki, usuwa się też skórkę ze śliwek i gruszek. Jeżeli skórka zostaje u owoców można je nakłuwać, aby nie popękały w czasie smażenia. Dla utrwalenia barwy nurza się obrane i pokrajane owoce, w zimnej lekko zakwaszonej wodzie kwasem cytrynowym, poczym można rzucać do ciepłej wody zaprawionej maleńką ilością ałunu i ogrzewa się aż zmiękną. Kiedy owoce są już przygotowane, przystępujemy do smażenia. Konfitury można smażyć jednak robiąc z cukru w ilości 1 kg na 1 kg i 2 szklanki wody, gotuje się syrop, czyli ulep. Po zagotowaniu szumuje się go starannie kilka krotnie, po czym już do sklarowanego wysypuje się owoce, lub gotującym zalewa się owoce w naczyniu kamiennym, czy porcelanowym i odstawia na kilka godzin, aby owoce nasiąkły cukrem. Następnie stawia się naczynie na blasze, ale niemiesza⁶³ się owoców lecz lekko potrząsa rondlem. Gotowanie to ma być na wolnym ogniu. Równocześnie zbiera się szumowiny. Konfitury smaży się tak długo aż owoc staje się szklisty przezrzysty i gładki. Po skończonym gotowaniu konfitury przekłada się do naczynia kamiennego lub porcelanowego i pozostawia aż do ostygnięcia. Ten sposób smażenia nadaje się tylko dla owoców drobnych.

Dla dużych owoców jest lepszy drugi sposób.

Ten wymaga więcej pracy ale za to lepszy. Początkowo przygotowuje się syrop rzadki taki by owoce w nim pływały, na 1 kg owocu liczy się 45 do 50 dkg cukru 2 szklanki wody. Po rozpuszczeniu cukru i wyszumowaniu wrzuca się owoce do syropu, ogrzewa do zagotowania i zaraz odstawia się i przelewa do naczynia kamiennego i zostawia do drugiego dnia. Dnia następnego zlewa się syrop do rondla, daje się 25 dag cukru i zagotowuje, szumuje wrzuca owoce i smaży parę minut, poczym zestawia z ognia. Podobnie postępuje się parę razy 3–4 razy, z tym że cukier dodaje się tylko raz jeszcze. Konfitury smarzy⁶⁴ się małymi partiami i dokładnie szumuje. Gotowe konfitury pakuje się na zimno w słojach szklanych układając starannie i równocześnie z syropem. Po napełnieniu obetrzeć należy brzegi słoja wielokrotnie ścierką, potem spirytusem, nakłada się kółeczko papieru pergaminowego zamoczonego w wodzie, wytartego i znów zamoczonego w spirytusie, następnie obwiązuje się papierem pergaminem i zwyczajnym. Można też obwiązać papierem szklanym. Konfitury przechować można rok i więcej w miejscu suchym i chłodnym. Ze względu że konfitury należą do przetworów luksusowych, drogich i bardzo wymagających, mają coraz mniej zastosowania

⁶³ Pisownia oryginalna

⁶⁴ Pisownia oryginalna

i miejsce ich zajmują dżemy. Owoce na przetwory muszą być świeżo zerwane, by miały jeszcze włoskowinę⁶⁵. Owoce trzeba sortować – najładniejsze na kompot i konfitury, średnie na dżemy, a na marmeladę przejrzale miękkie i uszkodzone.

Konfitury

Na konfitury bierzemy owoce świeże dojrzałe, ale twarde. Sortuje się owoce na dwa rodzaje albo na trzy. Owoce do smażenia muszą być równe bo inaczej jedne lepiej i pręcej się usmażą a drugie mniej.

Truskawki – smaży się na syropie na 1 kg truskawek 2 kg cukru. Poziomki przesypuje się cukrem, albo zalewa bardzo gęstym syropem. Gdy przesypujemy konfitury cukrem, to cukier wyciąga z nich sok. Drugi sposób to przelewanie syropem. Owoce zalewa się i 3–4 dni odlewa. Syrop zagotowuje się i daje się na niego owoce. Trzeci sposób to smażenie owoców na syropie. Syrop musi być dobrze zawieszisty, wysmażony do nitki, bo owoce dają dużo soku – za gęsty syrop zcukrza się za rzadki fermentuje. Owoce smaży się wolno, jedną warstwą. podczas smażenia należy owoce kapać potrząsając rondlem – nie wolno mieszać! Zagotować i odstawić. Im częściej się odstawia, tym owoce ładniejsze i klarowniejsze. Podczas smażenia szumujemy konfitury, by zebrać wszelkie zanieczyszczenia. Na końcu wy konfitury nie cukrzyły dodaje się łyżkę syropu ziemniaczanego, lub pastylki benzoesowe. Konfitury niemające własnych kwasów, muszą mieć inne. Daje się więc kwasek cytrynowy lub cytrynę. Dobre przeroby owocowe muszą mieć aromat i kolor naturalny, piękne wykończenie. W czasie studzenia należy konfitury często kapać.

Konfitury i soki – składa się zimne marmeladki i gorące. Przetwory muszą mieć odpowiednie pomieszczenie, osobne od innych produktów spożywczych. Są szczególnie wrażliwe na bakterje⁶⁶ zimnej wody.

Konfitury deserowe – zużywają dwa razy tyle cukru co owoce, inne potrzebują mniej. Po za tym ilość cukru zależy od wielkości owoców – większe owoce potrzebują więcej cukru mniejsze (więcej) mniej, kwaśne więcej. Najlepszy cukier do przetworów jest głowowy, potem kryształowy. Należy uważać by niebył⁶⁷ farbowany ultramaryną. Co do ilości wody, głowowy kropi się wodą by się roztopił. Na 1 kg kryształu daje się 2 szklanki wody. Syrop robi się dobry gdy zacznie się perlic i tworzy nitkę. Owoce z mniejszej ilości cukru są lepsze a z większej ładniejsze. Naczynia do przetworów muszą być osobne, ponieważ owoce są

⁶⁵ Pisownia oryginalna (Wosk)

⁶⁶ Pisownia oryginalna

⁶⁷ Pisownia oryginalna

bardzo wrażliwe na zapach i smak metali jaki dostaje się z naczynia. A zatem tylko gotować i smażyć w naczyniach metalowych i zaraz przełożyć je do naczynia kamiennego najlepiej.

Konfitura z róży – różę obrać, oberwać poszatkować, sparzyć 1 l wody na 1 kg róży i parzyć przez 5 minut. Potem odlać wodę i zrobić z niej sok – osobno sok, osobno kwiat skrapiamy cytryną. Następnie rozłożyć poszczególne listeczki na sicie by osączyły się z wody, rzucać je na przygotowany syrop i smażyć do przezroczystości. Proporcja – 60 dkg róży ½ l wody 12 cytryn. 1,80 – 2 kg cukru.

Róża na surowo – obrane listeczki – obcięte paznokcie – uciera się z cukrem najlepiej z pudrem przez 3/4 godz. potem dodaje się sok z cytryny lub kwas cytrynowy, dla przywrócenia jej koloru i zakwaszenia, razem uciera się jeszcze chwilę, a gdy już dobrze wymieszana składa się do słoika przygotowanego i odpowiednio zaopatrywnuje się⁶⁸. Róża taka może być używana przy wypiekaniu ciast, pączków, rogalików robienia kremów i mussów⁶⁹.

Proporcja – 1 szklanka płatków róży, 1 szklanka cukru, cytryna, lub kwas cytrynowy.

Konfitura z agrestu – niedojrzały, wydrylowany agrest, wrzucić do miękkiej zimnej wody i trzymać na ogniu aż do silnego zagrzania, nie pozwolić mu się zagotować. wybrać potem łyżką druzdlakową⁷⁰ do zimnej wody, z lodem (jeżeli jest). Gdy przestygnie dodać lodu zmienić wodę i wynieść do lodowni lub piwnicy. Na drugi dzień zrobić syrop, biorąc na 1 kg owocu 1 kg cukru i zimnym zalać owoce i znowu zostawić. Następnego dnia dodać pół kg cukru do zlanego syropu, wyszumować i ciepłym zalać agrest, a czwartego dnia dodać jeszcze pół kg cukru do syropu, wygotować go dokładnie szumując, do odpowiedniej gęstości, wrzucić do niego agrest i smażyć na wolnym ogniu, aż będzie miękki i przezroczysty. Proporcja 1 kg agrestu 2 kg cukru, 2 szklanki wody.

Galaretka z agrestu – zielony jeszcze agrest, z początkiem czerwca zebrać oczyścić z ogonków i szypułek, wypukać nalać tyle tylko wody, aby owoce były nią zakryte i gotować przez pół godz. następnie wylać do płóciennego worka, aby sok z siekał powoli. Sok ten zlać do kamiennej miski, dodać na szklankę soku 2 szklanki mialkiego cukru i smażyć na wolnym ogniu, dokładnie szumując. Gdy sok jest już na dosmażeniu wziąć trochę do łyżki i przestudzić następnie spóścić⁷¹ kropelkę na zimny nóż i gdy się ona nie rozlewa to galaretka gotowa. Lub inny sposób. Gdy sok zlejemy do rondla trzeba go przed włożeniem

⁶⁸ Pisownia oryginalna

⁶⁹ Pisownia oryginalna

⁷⁰ Pisownia oryginalna

⁷¹ Pisownia oryginalna

cukru zmierzyć pręcikiem dodać cukru i gotować, gdy się wygotuje tyle aż będzie go tyle jak przed włożeniem cukru to galaretka gotowa. Zlewać ją wtedy na gorąco do przygotowanego słoja. Proporcja – 1 szklanka soku 2 szklanki cukru

Powidełko agrestowe – niedojrzały jeszcze agrest opłukać zalać małą ilością wody i gotować aż do rozgotowania. Potem go przefasować przez włosienne sito i smażyć z cukrem, licząc na 1 kg powidełka 1 kg cukru. Powidełko rozkłada się do słoja czy też innego naczynia na gorąco.

Proporcja – 1 kg przetartego agrestu 1 kg cukru

Kompot z agrestu – oczyszczony agrest wrzucamy na gotującą wodę i tak trzymamy przez 10 minut, aby zmiękł. Osobno gotujemy syrop z 30 dkg cukru i 2 szklanki wody. Owoc układa się do słoja i zalewa przygotowanym syropem, zamyka się je i sterelizuje⁷².

Proporcja 30 dag cukru i dwie szklanki wody owocu ile zabierze

Sok agrestowy – czerwony dojrzały agrest daje śliczny a mało znany sok. Opłukany starannie, bez usuwania ogonków i kwiatów, lecz przebrany z nadpsutych owoców, przecisnąć przez maszynkę, niegniotać⁷³ pestek i skórek. Sok ten zlać do słoja i sterelizować 20 min. przy 70°. W pozostałe pestki i skórki, wlać na każdy kg 1/2 l wody przegotowanej i na małym ogniu mieszając ogrzewać do 95°. Następnie wystudzić i wylać na płótno do odcedzenia. Sok ten zlać do słoja i sterelizować 20 min przy 80°. Po trzech tygodniach obydwie te soki zlać razem i przefiltrować dodać na każdy liter soku 25 dkg cukru i sterelizować powtórnie 20 min. przy 70°. Sok ten podaje się do polania legumin, lub do wody.

Proporcja 1 litr soku i 25 dkg cukru.

Konfitury z porzeczek czerwonych

Duży ogrodowe porzeczki, wydrylować ostro zastruganym piórkiem i rzucić zaraz do gęstego syropu. Na 4 szklanki wydzielonych porzeczek liczy się 1,50 kg cukru. Smażyć je na wolnym ogniu, nie dłużej jak 15–20 minut bo zgalarecieją, zebrać bardzo dokładnie szumowiny i zimne włożyć do słoja.

Konfitury z białych porzeczek. Konfitura ta wygląda bardzo ładnie. Dryluje się i smaży tak samo jak czarne, uważać tylko należy by je nie smażyć za długo, bo tracą swój biały kolor i żółkną. Porzeczki smażyć w całych gronach.

⁷² Pisownia oryginalna

⁷³ Pisownia oryginalna

Powidło ze śliwek – 25 kg śliwek obmyć dokładnie, z części nadpsutych usunąć ogonki i pestki, po czym wrzucić do kotła małą partię owoców, dodać trochę wody i gotować. Skoro owoce puszczą sok, dosypać resztę owoców i gotować wolno mieszając energicznie bez przerwy, zwłaszcza odgarniając od dna naczynia. Gotowanie trwa długo, dopóki powidła niespadają⁷⁴ płatom z łyżki, co trwa 4–5 godz. Gotowe powidła dosłodzić, dodając 1/2 kg cukru, po czym ugotować kilkakrotnie z cukrem i na gorąco wlać do naczynia kamiennego, drewnianego, lub emaliowanego, w którym mogą być przechowywane. Po ostygnięciu powierzchnię przykryć szczelnie papierem perg. lub założyć pokrywę. Przechować w miejscu suchym i przewiewnym. Wydajność powideł z tej ilości około 8 kg. Uwaga! Powidła czysto śliwkowe robi się bez dosładzania – można celem złagodzenia smaku, dodać 10–15 dkg cukru na 1 kg miazgi.

Marmelada owocowa mieszana

20 kg jabłek i gruszek (padałek) obmyć oczyścić z części nadpsutych i robaczywych pokrajać i gotować z dodatkiem małej ilości wody. Dobrze ugotowane owoce przetrzeć na gorąco, przez sito, zważyć i dodać 5 kg miazgi z porzeczek i zagotować na wolnym ogniu, ciągle mieszając. Z zużytych owoców i miazgi, otrzyma się około 20 kg miazgi przetartej. Odwarzyć na każdy kg miazgi 35 dkg cukru, który należy dodać pod koniec zagęszczania, dosypując partiami. Marmeladę zagęszcza się tak długo dopóki płatom niespada z łyżki. Masę gotową zlewa się na gorąco do naczynia drewnianego lub kamiennego i po wystudzeniu na powierzchnię nakłada się szczelnie papier perg. i z wierzchu obwiązuje się szczelnie, lub nakrywa pokrywką i przechowuje się w miejscu ciemnym i suchym i chłodnym. Gotowej marmelady otrzymuje się ok. 16 kg.

Sok jeżynowy – 5 kg jeżyny obrać oczyścić, odważyć 5 kg cukru i przesypać nim jeżyny warstwami w naczyniu wysokim i postawić przez noc w chłodzie. Na drugi dzień całą masę owocową wyrzucić na płaski rondel, podgrzać, a kiedy cukier się rozpuści precedzić przez flanelę. Oczyszczony w ten sposób syrop, gotować przez 15 min. starannie szumując, następnie zlać do butelek kiedy trochę przestygnie. Butelki korkuje się zaraz, mocnymi wygotowanymi korkami, następnie parafinuje się. Pozostałość przerobić na dżem. Masę zagęścić i zalać galaretą jabłkową.

Sok poziomkowy – najlepszy sok poziomkowy jest przesypywany cukrem. Przebrane poziomki przesypuje się w słoju cukrem i zostawia na słońcu 6–8 godz. Potem gdy poziomki

⁷⁴ Pisownia oryginalna

sok ze siebie puszcza, wyrzucić na muślin, aby ściekł sok – ten zlać do butelek, korkować, albo obwiązać pęcherzem i gotować w garnku w sianie 15 minut przy 80°

Proporcja. 1 litr i 75 dkg cukru 1 kg owocu, 1 kg cukru

Sok borówkowy robi się tak samo.

Powidełko z głogu – głóg dojrzały ale nieprzemarznięty wydrążyć z pestek i ostrych włosków środkowych, Włożyć do miski przycisnąć denkiem i ciężarem, postawić na kilka dni w zimnym miejscu, gdy głóg zupełnie zmięknie przefasować go włosienne sito, dodać na 1kg głogu 1kg cukru i smażyć mieszając często by powidełko nieprzypaliło się i niestraciło pięknego koloru.

Proporcja – 1 kg miazgi owocowej 1 kg cukru.

Marynata z gruszek – gruszki obmyć obrać przekroić, na połowy i wybrać gniazda nasienne, obgotować lekko w wodzie, odsączyć na sicie, ułożyć szczelnie w słoju zalać syropem, obwiązać pęcherzem i sterylizować w garnku w sianie, lub jeżeli mamy Weka i garnek Weka, to wszystko to robimy w nim.

Proporcja – gruszki – syrop na 1 litr wody 35 dkg cukru. Syropu robi się tyle, byle dobrze zalać wszystkie gruszki Sterelizuje się przy 85° przez 30 minut.

Konfitura z zielonych pomidorów

Pomidory jeszcze bardzo zielone pokrajać na połowy, wyjąć ziarnka, zalać zimną wodą, dodać można na koniec trochę ałunu i kwasu cytrynowego, dwa razy tyle i na lekkim ogniu zagotować. Potem dać na sito, odsączyć i przelać zimną wodą, Gdy woda odcieknie zupełnie ważymy pomidory. Na 1kg pomidorów dajemy 2kg cukru, robimy syrop, dają 2 szklanki wody. Przy końcu gotowania syropu dajemy 1 cytrynę pokrajaną w plastry – pestki usuwamy, i pół laski wanilii, zagotowujemy to razem i gorącym syropem zalewamy pomidory i zostawiamy do następnego dnia. Na drugi dzień wyjąć pomidory, cytrynę i wanilię i dajemy drugi kg cukru, chwileczkę gotujemy i znów gorącym zalewamy pomidory i zostawiamy do następnego dnia. Trzeciego dnia wyjmujemy pomidory, syrop zagotowujemy do nitki, wkładamy w niego pomidory i smażyjemy do przezroczystości i zimne wkładamy do słoików i przechowujemy jak zwykle konfitury.

Konfitura suszona – przy gotowaniu postępujemy zupełnie tak samo jak poprzednio z tą różnicą że na 3 kg pomidorów dajemy 1 kg cukru. Po ugotowaniu gdy już konfitura usmażona, wybieramy ją na półmisek, wkładamy do pieca i suszymy. Suszoną układamy do

słoja, przesypując ją troszką cukru. Konfiturę suszoną używa się do przekładania. Na pozostałym syropie można robić drugą partię konfitur ile się tylko da.

Renglody w spirytusie – ładne dojrzałe renglody sparzyć wrzącą wodą i tak zostawić je przez 5 minut, następnie dać na sito, a gdy ociekną włożyć do syropu z 1kg cukru na 1 kg owocu i 2 szklanki wody. gdy się parę razy zagotuje wyszumować, odstawić i tak je postawić do następnego dnia. Na drugi dzień wyjąć owoce z syropu, syrop zagotować i na gotujący dać śliwki i gotować razem 15 minut, uważając by śliwki nierozgotowały się. Po 15 minutach odstawić. Po wystygnięciu owoce wyjąć i ułożyć w słoju a do syropu dać parę łyżek (syropu) spirytusu i zalać nim śliwki w słoju. Zawiązać papierem perg. i przechowywać jak zwykle. Podaje się do mięs.

Czekolada na mleku – na 1 filiżankę czekolady postawić w letnim piecyku by zmiękła. Potem ją rozgnieść, rozprowadzić szklanką mleka i zagotować. Przed wydaniem zaciągnąć żółtkiem utartym z 2 łyżkami cukru, nalać do filiżanki i na wierzch dać łyżkę kremu z bitej śmietany słodkiej z cukrem.

Kakao – łyżkę kakao wsypać do szklanki gotującego się mleka lub wody, rozkłócić dobrze by się rozpuściło, dosłodzić do smaku. Kto chce ten może kakao zaciągnąć utartym żółtkiem z cukrem, podobnie jak czekol.

Piwo grzane – zagotować piwa z kawałkiem cynamonu i kilku goździkami – te należy wyjąć a piwo wlać do utartych z cukrem żółtek. Dobrze rozbijać trzepaczką aż się utworzy piana.

Kawa mrożona – świeżo zrobioną mocną kawę osłodzić i zamrozić na lodzie. Podając nalewać do połowy szklanek, a resztę wypełnić kremem z ubitej słodkiej śmietanki z cukrem.

Lemoniada – do szklanki zimnej wody włożyć 4–5 kostek cukru, a gdy się rozpuści wcisnąć sok z cytryny do smaku.

Oranzada – przyrządza się w ten sam sposób co lemoniadę, tylko zamiast soku z cytryny wcisnąć sok z całej pomarańczy włożyć plasterki pomarańczy ze skórką a jeżeli mało kwaśna, to wcisnąć trochę soku z cytryny. Napój ten podaje się w upały i w czasie tańca.

Kwas litewski

10 l. gorącej wody, wlać do beczułki na 1 bochenek chleba. Po wystygnięciu wody dać 1,5 dkg drożdży rozpuszczonych w wodzie. Po 12 godzinach przecedzić, wsypać 85 dkg cukru,

wymieszać, ponalewać do szklanek z grubego szkła, do każdej włożyć plasterki cytryny bez pestek i kilka rodzynek. Po 24 godz. napój jest gotowy. Można go utrzymać w chłodnej piwnicy parę miesięcy.

Kompot ze śliwek obieranych – śliwki obmyć, sparzyć w gotującej wodzie 2–3 minuty, odcedzić i przelać zimną wodą. Odciągnąć ze skórki. W czasie pracy śliwki trzymać w zimnej zakwaszonej wodzie. Obrane śliwki układać w słoje tak wysoko żeby przestrzeń około 2 cm została wolna. Przygotować syrop z cukru i wody, wystudzić i zalewać nim śliwki w słojach, tak by przestrzeń 1 cm była wolna. Słoje obwiązać perg. i czystą szmatką. A jeżeli mamy słoje weka, to gumki nakładać i pokrywki i do garnka przygotowanego dawać czy to z wkładką i czy do zimna i sterylizować przez 45 m. przy 85°. Następnie zdjąć garnek z ognia, wystudzić i dopiero wtedy wyjąć słoje. Otrzyć je sprawdzić zamknięcie i przechować w miejscu suchym i chłodnym i ciemnym.

Proporcja – ilość owocu obojętna syrop na 1 litr wody, dajemy 35 dkg cukru. Ilość syropu zależna jest od ilości sło i owocu.

Konserwy z miazgi pomidorowej

Pomidory obmyć, pokraja na ćwiartki, seler obmyć pokrajać i zetrzeć na tarku. Rozgotować przygotowane pomidory z selerem, ciągle mieszać, następnie przetrzeć to wszystko na gorąco i zagęszczać je do korzystnej gęstości płynnej. Ciepłą jeszcze miazgę zlać do butelek, zostawiając 1/10 butelki wolną. Korkować nowymi zagotowanymi korkami i przywiązać je sznurkiem. Ustawić je w garnku w sianie i sterylizować pół godz. przy temperaturze 85°, potem zdjąć z ognia przestudzić i wyjąć butelki wytrzeć czystą ścierką, korki przyciąć równo, zaparafinować i przechować w miejscu suchym i chłodnym i ciemnym.

Proporcja – 15 kg dojrzałych pomidorów 1 seler 10 butelek półlitrowych.

Kiszenie kapusty – Kapustę oczyścić z wierzchnich liści, głąb przyciąć, główki oczyszczone zważyć i poszatkować. Na każde 10 kg, odważyć 30 dkg soli, przemieszać z kapustą, można też dodać odrobinę kminku. Do zaprawionej beczki włożyć na dno warstwę kapusty. Kapustę sypać małymi partiami i ubijać tak długo aż puści sok, dopiero wtedy dawać drugą partię. Sok ten, jeżeli jest w nadmiarze, to odlać. Tak nakładać kapustę aż napełnimy beczkę. Wierzchnią warstwę przykryć kawałkiem czystego płótna, założyć krążkiem i przycisnąć kamieniem tak żeby aż pokryła krążek beczkę umieścić w temperaturze 15° fermentacji początek objawia się przy wystawianiu piany czas fermentacji trwa 2–3 tygodni. Zanik piany i silny kwas świadczą o końcu fermentacji. W czasie fermentacji należy zaraz na

początku przebić kapustę, aby zapuścić kwasy fermentacyjne. Podczas fermentacji należy często zmywać krążki i płukać płótno. Kapustę przechować w chłodnej suchej piwnicy.

Kiszenie ogórków – ogórki obmyć i otrzeć. Do beczki zaprawionej włożyć na dno liści wiśniowych, na nich układać warstwami ogórki, szczelnie jeden obok drugiego, przekładając je korzeniami, chrzanem, koprem, i czosnkiem. Następnie beczkę zalać zimną przegotowaną soloną wodą około 5 % soli. Z wierzchu przykryć ogórki warstwą korzeni liści z wiśni i koprem. Następnie przykryć płótnem i nałożyć krążki i kamyczek by ciecz je pokryła. W czasie kiśnienia ogórków należy często płótno i krążki czyścić. Kiszone ogórki przechować w suchej i chłodnej piwnicy.

Kiszone rydze – grzyby obmyć starannie odsączyć na sicie odciąć trzonki i zważyć pozostałe czapeczki. Do wyparzonej beczółki, czy kamiennego garnka ułożyć grzyby szczelnie jeden obok drugiego, przesypując każdą warstwę solą, biorąc na 1 kg 5 dkg soli. Napełnione naczynie przykryć płótnem i przycisnąć kamyczkiem. Po 24 godz. rozpuszczona sól przykryje wierzchnią warstwę grzybów. Kwaszenie grzybów trwa 2–3 tygodni. Kwaśny smak i zapach świadczy o ukiszeniu. Grzyby kiszone przechowuje się w suchym chłodnym miejscu, co kilka dni zmywać krążki i płótno. Jeżeli wierzchnia warstwa nie byłaby pokryta solą, roztworem, to grzyby zaczną się psuć należy tu postąpić podobnie jak przy kapuście, – dolać zimnej słonej przegotowanej wody.

Galaretka porzeczkowa – galaretę porzeczkową można robić z białych i czerwonych porzeczek. Z białych będzie koloru (białego) różowego. Robimy syrop z cukru i wody i rzucamy na niego porzeczkę obraną z szypulek i zagotowujemy 4 razy, za każdym razem odsuwając je na bok i dokładnie szumujemy. Następnie po zagotowaniu i wyszumowaniu poraż czwartą zdejmujemy z ognia i wylewamy do przygotowanych słoików i następnego dnia gdy galareta zastygnie przykrywamy krajkiem papieru pergaminowego zmożonym w spirytusie. Zaopatrujemy słoiki jak zwyczajnie.

Galarety owocowe używamy do przekładania placków, tortów, legumin. Smaczna jest bardzo. galareta porzeczkowa, do której przed smażeniem dodamy 1/3 część malin.

Proporcja – 1 kg porzeczek, 75 dkg cukru 1/2 szkl. wody

Sok porzeczkowy – obrać kilka kg porzeczek z szypulek, rozgnieść je wałkiem w misce i na 5–6 dni wynieść do chłodu. Ponieważ porzeczkę posiadają bardzo dużo części galaretowatych, sok z nich trudno się udaje, najlepiej je poddać fermentacji. Po tym czasie wylać porzeczkę na muślin, przywiązany do nóg stołka wywróconego do góry nogami, tak

niech ścieka 24 godz. Zrobić bardzo gęsty syrop, z tylu kg cukru ile było porzeczek, a gdy się syrop zperli, wlać do niego sok ścieknięty, zagotować na mocnym ogniu trzy razy, wyszumować dokładnie i zlać zimny do wysuszonych butelek.

Drógi sposób – obrane z szypulek porzeczek zalać wrzącą wodą, w kamiennym garnku, tyle tylko by woda przykryła, przykryć pokrywką i postawić w letnim piecu na 12 godz. poczem wylać je na muślin. Gdy sok zcieknie dawać na 1 l. tego soku 1 kg cukru zagotować na silnym ogniu parę razy, wyszumować dokładnie, wlać do butelek.

Wino z czerwonych porzeczek – porzeczek przepuścić przez maszynkę i zostawić w naczyniu kamiennym przez 24 godz. następnie wycisnąć przez ścierkę, na 1 l. tego soku dodać 2 l. wody. na 1 l. tego płynu 35 dkg cukru. Wlać do gąsiora, zakorkować. Korek musi być zaopatrzony rurką fermentacyjną. Poddać do drugiego naczynia, a po 6 mies. do roku wlać do butelek. (Uwaga) przy robieniu wina należy unikać używania naczyń metalowych. Proporcja – 1 l. soku, 2 kg owocu / 2 l wody, 35 dkg cukru.

Wino z czarnych porzeczek

Postępuje się tak samo, jak przy wyrobieniu wina z czerwonych porz. tylko do zmielonej masy trzeba dodać wody ponieważ trudno wycisnąć sok. Potem przy dolewaniu wody do soku należy odliczyć poprzednio wlaną wodę.

Proporcja 1 l soku 3 kg owocu 2 l wody 35 dkg cukru.

Konfitura z truskawek – owoce truskawek są bardzo delikatne dlatego trzeba smażyć bardzo delikatnie i ostrożnie, by się nie rozgotowały. Zebrane w suchy dzień truskawki, obrać z korzonków opukać z piasku w zimnej wodzie, obsuszyć na sicie, potem każdą z nich maczać nadziawszy na szpilkę w spirytusie i kłaść do bardzo gęstego syropu zagotowanego z 1 kg cukru licząc na pół kg owocu. Nazajutrz smażyć na wolnym ogniu przez 20 min. zeszumować, zimne złożyć do słoja.

Proporcja. 1 kg owocu, 2 kg cukru, szkl. wody.

Konfitura z wiśni – duże czarne wiśnie, zwane łudkówkami⁷⁵, oczyścić z korzonków wydelować i rzucać do gęstego gorącego syropu i zagotować 1 raz, potem wyszumować odstawić, a nazajutrz smażyć na wolnym ogniu szumując 15–20 minut aż się wiśnie syropem w środku napełnią. W tym celu należy w jednym i drugim dniu dopóki są jeszcze ciepłe potrząsać często naczyniem, w którym się owoce smażą.

⁷⁵ Możliwe, że chodzi o odmianę śliwek *Łutówki*

Proporcja 1 kg owocu 1 ½ kg cukru 3 szkl. wody.

Sok wiśniowy – wydrenowane z pestek wiśnie zalać wodą, tyle by były przykryte, zagotować raz jeden, wylać na muślin, a gdy sok ścieknie, dać na 1 l. tego soku 1 kg cukru. przesmażyć wyszumować i zimny zlać do butelek. Pozostałe wiśnie przefasować przez sito i przesmażyć z cukrem na (marmeladę) powidło.

Proporcja – 1 litr soku 1 kg cukru

Marmeladka z wiśni – wiśnie przemleć na maszynie, zagotować, przefasować na sicie i smażyć z cukrem do skutku.

Proporcja – 1 kg owocu, 1 kg cukru

Konfitura z malin – wybrać szpilką piękne dorodne maliny i dawać na bardzo gęsty syrop, ponieważ maliny potrzebują bardzo dużo soku. Kłaść je na gotujący syrop, smażyć raz jeden na wolnym ogniu poczym odstawić i przykryć. Nazajutrz postawić na kraju blachy, ostrożnie wyszumować i powoli dosmażać przez 10 minut. Malin nie należy długo smażyć bo twardnieją. Składając do słoï należy wybierać tylko maliny, a sok dopiero później przecedzić od pestek które w czasie smażenia oddzieliły się i zlać do słoï do malin.

Proporcja – 1 kg owocu 2 kg cukru 4 szkl. wody.

Galaretę z malin robi się w ten sam sposób co z porzeczek lub agrestu.

Sok malinowy – włożyć maliny do kamiennego naczynia, zalać wodą letnią tak aby malin nie przykryła, wstawić do ciepłego pieca i pozostawić na noc. Nazajutrz wylać to na muślin i przecedzić. Następnie smażyć go z cukrem liczyć na 1 l soku 1 kg cukru. Zagotować parę razy, wyszumować dokładnie i zimny zlać do butelek i korkować.

Prop. 1 kg cukru na 1 l soku

Sok malinowy bez cukru – czyste dojrzałe maliny dać do kamiennego garnka, przykryć i wstawić do gorącej wody – a gdy maliny sok puszcza, wylać je na muślin i ścieknięty zlewać do butelek, korkować odrazu i lakować, lub maczać w parafinie końce szyjek i przechować w chłodnej ciemnej piwnicy. Sok taki może być używany zimą do lodów, galaret, kremów na zupy i dla chorych.

Bezalkoholowy napój z malin

Zebrane świeże maliny rozgniata się i odcedza sok na muślinie, lub przez lniany worek. Do soku owocowego /moszczu/ daje się wody licząc 1 l wody na 1 l moszczu i 8–10 dkg cukru. Po rozpuszczeniu się cukru zlewa się płyn do butelek, korkuje się nowymi korkami i zawiązuje się je szpagatem i wstawia się je do garnka weka, lub jeżeli nie ma takiego to do zwyczajnego garn. wyłożonego sianem i zalewa się wodą i sterilizuje się przy 75° przez 45 min. Po ostygnięciu wyjmuje się flaszki równa się nożem korki i macza się w parafinie. Napój ten podaje się do picia w gorące dni. Pić może je każdy nawet dziecko, ponieważ nie posiada on najmniejszej ilości alkoholu. Spotykamy go często pod nazwą “Słońce w flaszce” “Słońce w szkole”⁷⁶

Proporcja – 1 litr soku malinowego lub owocowego, 1 l. świeżej wody 3–10 dkg cukru.

Galaretka z jabłek

5 kg jabłek obmyć usunąć ogonki i resztki kielicha, pokrajać i gotować z dodatkiem 10 l wody przez pół godz. na wolnym ogniu. Rozgotowaną masę przecedzić przez flanelę, otrzymany moszcz, zmierzyć dodać na każdy litr 35 dkg cukru i zagęszczać na płytkim rondlu, tak długo dopóki syrop spuszc. z łyżki niebędzie zastygał w powietrzu w długie sople. Gotową galaretkę zlać na gorąco do czystych ogrzanych słoików, po ostygnięciu słoje zawiązać papierem szklonym lub perg. Pozostałość po osączeniu moszczu przetrzeć i przerobić na marm.

Proporcja – 5 kg jabłek 10 l wody na 1 l moszczu 35 dkg cukru

Dżem z węgierek i borówek na galarecie z jabłek

5 kg śliwek obmyć, wrzucić do gorącej wody, a kiedy zaczną pękać, szybko wrzucić na sitko, przelać zimną wodą i obierać ze skórki, równocześnie wybierać pestki i wyrzucić, zważyć śliwki i dać do rondla. Na każdy kg śliwek odważyć 80 dkg cukru, wsypać do śliwek i gotować na wolnym ogniu dokładnie szumując osobno przygotować galaretkę z jabłek 5 kg w sposób znany już. A kiedy owoce będą szkliste i półprzejrzyste dodać do nich gotowej galarety i gotować jeszcze tak długo aż masa dostatecznie zgęstnieje, o czym przekonać się można przez próbę galarecenia – z łyżki spuszcza się kroplami zaczerpniętą masę jeżeli krople sztywnieją w powietrzu, dżem jest gotowy. 5 kg borówek oczyścić i przetrzeć zważyć i sparzyć 2 razy nalewając wrzącą wodę, umieszczone na sicie Po oczyszczeniu otrzyma się około 4,75 kg. odważyć na każdy kg 80 dkg cukru, zmieszać z owocami i gotować na

⁷⁶ Możliwa pomyłka autorki, powinno być „Słońce w szkole”?

wolnym ogniu, w płaskim rondlu dokładnie szumując, tak długo aż owoce będą szkliste. Równocześnie przygotować galaretę z 1,5 kg jabłek, którą wlać do borówek i gotować tak długo aż masa dostatecznie zgęstnieje. Dżem gotowy zlewa się na gorąco do słoï, lub garnków kamiennych. Po wystygnięciu przykrywa się powierzchnię papierem perg. moczonym w alkoholu, poczym naczynie obowiązuje się papierem zwykłym i przechować w miejscu suchym i chłodnym i ciemnym.

Proporcja – 5 kg borówek 1,5 kg jabłek. cukru na każdy l moszczu z jabłek 35 dkg na każdy kg borówek 80 dkg cukru, 1 kg śliwek, 80 dkg cukru 1 kg jabłek 35 dkg cukru.

Porzeczki smażone w całych gronach

Do ubierania tortów, legumin i kompotów bardzo ładnie wyglądają czerwone porzeczki w gronach. Wybiera się pełne duże grona i każdą jagódkę z boku ostrożnie się drekuje nie odrywając jej od szypółki. Potem kładzie się je na syrop w obszerne naczynie, by gronka swobodnie pływały i smażyć jak poprzednie do skutku. Przechowuje się tak samo jak każdą konfiturę. Proporcja – 4 szklanki drelowanych porzeczek, 1 kg cukru 2 szkl wody.

Galaretka porzeczkowa – galaretkę można robić z białych i czerwonych porzeczek

Konserwy z grochu i fasoli szparagowej

Groch sparzyć gotującą wodą, Fasolkę obciąć z obydwu końców i usunąć włókna z boków strąka i taką sparzyć zblanszować odcedzić i przelać. Groch wsypać warstwami w czyste słoje tak wysoko żeby przestrzeń jednego do 2 cm pozostała wolna. Napelnione słoje zalać 3 % zimnym przetworem i precedzonym roztworem soli, pozostawiając w słoju przestrzeń wolną na 1 cm. Brzeg słoï wytrzeć i przykrywać podobnie jak u śliwek i gotować przez 1 godz. przy 100° następnie odstawić z ognia, wystudzić wyjąć słoje obetrzeć i przechować w suchym chłodnym miejscu.

Proporcja na 9 kg grochu przygotować 6 słoï $\frac{3}{4}$ litrowych

na 5 kg fasoli szparagówki przygotować 10 słoï $\frac{3}{4}$ litrowych.

Marynaty z grzybów – grzyby obmyć odciąć trzonek, wytrzeć ułożyć na sicie przelać kilkakrotnie wrzącą wodą lekko słoną. Odsączyć dobrze na sicie, ułożyć w słoje i zalać przegotowanym i gorącym octem 60 % tak żeby grzyby były całkowicie przykryte i pozostawić do dnia następnego octu około 1,5 l. Zlać ocet z grzybów dodać $\frac{1}{4}$ l octu świeżego, przegotować. Gorącym octem zalać powtórnie grzyby. Zabieg ten powtórzyć jeszcze raz, dodając trochę korzeni jak pieprz, liście bobkowe, gorczycę i cebulkę. Grzyby

włożyć do słoja przełożyć korzeniami i zalać octem, obwiązać papierem perg. przechować jak inne marynaty.

Nalewka wiśniowa – wiśnie obmyć usunąć ogonki i wsypać do słoja. Owoce zalać czystym spirytusem tak aby całkowicie były przykryte słoje obwiązać i postawić w spokoju w temperaturze pokojowej przez przeciąg 4 tygodni. Następnie zlać roztwór spirytusu z owoców, przecedzić i przelać do butelki owoce pozostałe przesypać warstwami cukrem mialkiem, biorąc na 1 kg owoców ½ kg cukru i postawić w temperaturze pokojowej na dalsze 6 tygodni. Po 6 tyg. roztwór cukru zlać z owocu, zmieszać z roztworem spirytusu, przefiltrować przez bibułę i zlać do butelek, przechować w miejscu suchym i chłod.

Cykata pomarańczowa – skórkę pomarańczową ugotować w miękkiej wodzie na miękko odlewając wodę żeby usunąć gorycz i osączyć na sicie. Zrobić gęsty syrop do nitki 1 kg cukru na 2 szklanki wody – skórkę pomarańczową odpowiednio pokrajać i dać na syrop i gotować 5 min. odstawić. Następnego dnia wyjąć z syropu skórki, zagotować syrop, na gotujący dać skórki i smażyć do przezroczystości. Gotowe składać do słoja z syropem lub wyjąć osączyć, maczać w grubym cukrze i składać do słoja. Syrop można użyć do czego innego.

Owoce gotowane w occie

5 kg dojrzałych śliwek węgerek nakłuć szpilkami i ułożyć w kamiennym naczyniu. Osobno przygotować syrop biorąc 2 kg 1 ¼ octu winnego 1/2 l wody. Wszystko to razem zagotować, wyziębnić, wlać do przygotowanych śliwek, nakryć ścierką i zostawić tak na 11 dni. Potem wlać syrop do rondla zagotować i na gotujący dać śliwki ale uważać by się nie rozgotowały, odstawić i tak zostawić tak na 2 dni potem odlać syrop. zagotować i wystudzony wlać do śliwek i tak postąpić trzy razy. Przy ostatnim dać goździki cynamon, można dodać jeszcze cukru pogotować chwilę wystudzić Tymczasem śliwki poukładać do słoja i zalać je zimnym syropem. Obwiązać i przechować jak inne przetwory.

Kompot ten podaje się do mięsa.

Kompot zimowy w zwykłych słojach

Cukier z wodą wygotować do nitki i dać do niego przebrane czyste owoce, wygotować w syropie, następnie odsunąć, dać benzoes i spirytus Gorący jeszcze kompot wlać do słoja. Po ostygnięciu obetrzeć dokładnie słoje i zawiązać perg. przechować w miejscu suchym pół ciemnym.

Proporcja 1 kg cukru 3 kg owocu 2 szklanki wody 1/8 l spirytusu 3 pastylki benzoesu

Sok malinowy – Cukier zalać gorącą wodą, zagotować zeszumować, zalać nim maliny w kamiennym naczyniu i wynieść w chłodne miejsce na 24 godz. Następnego dnia wylać na płótno gęste lub sito by ściekło powoli. Na 1 l soku wziąć 50 dkg cukru i sterylizować we flaszkach 20 minut przy 80°/ [...] ⁷⁷ wody w sianie.

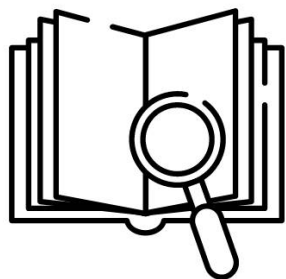
Proporcja 1 kg malin, 1 szkl wody 50 dkg cuk.

Sok malinowy innym sposobem

Maliny opłukać na druzlaku, na 5 kg malin przegotować 1 l wody ostudzić włożyć w nią maliny, zamieszać i na małym ogniu potrząsając grzać do 50°. Wylać na gęste sito lub płótno, aby ściekło. Na 1 l soku wziąć 5 dkg cukr. i sterylizować we flaszkach 20 minut. Soku tego używa się zamiast herbaty, słodząc do smaku.

⁷⁷ Wyraz nieczytelny

Digitalizacja i mapowanie słów kluczowych „dziedzictwa kulinarnego Babci Józki”
(akronim BaJa), RID nr K/654/2024/WRE



Dziedzictwo kulturowe „Babci Józki”

Kierownik projektu: dr inż. Karol Król, prof. URK

Zespół projektowy: mgr Elżbieta Legutko, mgr Maria Szkutak

Kierownik Laboratorium Cyfrowego Dziedzictwa Kulturowego

Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

Wydział Inżynierii Środowiska i Geodezji

Katedra Gospodarki Przestrzennej i Architektury Krajobrazu

Adres: ul. Balicka 253B, Spichlerz 2.9, 30-198 Kraków

E-mail: karol.krol@urk.edu.pl