



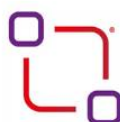
ZESZYTY BABCI JÓZI

CZĘŚĆ III

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



UNIwersytet Rolniczy
im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

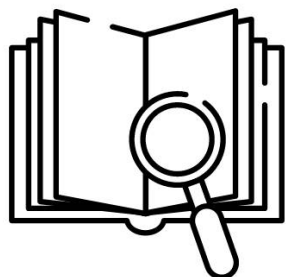


Regionalna
Inicjatywa
Doskonałości
2024-2027



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 978-83-973924-2-7

<https://doi.org/10.6084/m9.figshare.27641997>

Król, K., Legutko, E., Szkutak, M. (red.) (2024). *Zeszyty Babci Józi, część III*. 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.

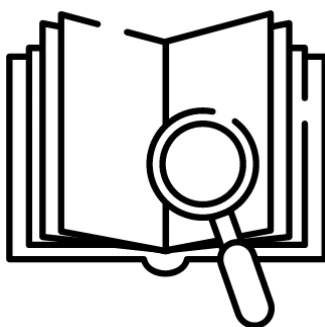


O projekcie BaJa

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?	9
Zeszyty Babci Józi, cz. 3	11
Salata z czerwonej kapusty	11
Legumina chlebowa z szodem czekoladowym	11
Szodo czekoladowe	11
Potrąwka cielęca z ryżem	12
Ryż wypiekany na sypko	12
Pierozki kruche z powidłem	12
Legumina z zasmażki	12
Schab po wiedeńsku	14
Salata warszawska	14
Ciastka kokosowe	15
Obiad wigilijny	15
Uszka	15
Farsz	15
Zupa grzybowa	15
Zupa migdałowa	16
Naleśniki z kapustą	16
Farsz	16
Ryba smażona w dzwonekch	16
Marchewka	16
Krupnik na podrobach	17
Gęś pieczona z ziemniaczek. i kapustą	17
Kapusta	17
Jabłka po królewsku	18
Strudel z jabłkami	18
Zupa szczawiowa	18
Kasza	18
Szarlotka z jabłek	18
Zupa szczawiowa z ryżem	19
Krokiety ziemniaczane z sosem grzybowym	19
Sos grzybowy	19
Sianko	19
Zupa jarzynowa	20
Pieczeń na dziko	20
Ziemniaki frydki	20
Mleczko waniliowe	20
Jajka	20
Jabłka w opłatku	21
Ziemniaki nadziewane	21
Farsz	21
Zupa pomidorowa klarowana z djabłom	21
Djabłomki	21

Zrazy zawijane z cebulką z kulkami ziemniaków panierowanych	21
Ziemniaki	22
Jabłka w kremie	22
Hrust	22
Pieczeń wołowa po husarsku sałata i pirę z ziemniaków	22
Farsz	23
Sałata	23
Naleśniki z marmoladą	23
Róże karnawałowe	23
Klops	24
Przecier z marchwi	24
Cynamonówki	24
Strudel	24
Naleśniki biszkoptowe gotowane na mleku	25
Strudel z szynką	25
Legumina grysikowa z jabłkami	25
Płysie jako legumina	25
Krem	26
Legumina grysikowa	26
Sałata z rzodkiewki	26
Przygotowanie i sporządzenie obiadu	26
Obliczenie kosztów wyżywienia 6 osób dzienn.	27
Dieta na niedokrewność	28
Żywnienie chorych	31
Woda jabłkowa	31
Lemoniada	31
Sok z marchwi i moreli	31
Sok z rozmaitych owoców	31
Sok z pomidorów i pomarańczy	31
Sok z winogron lub żurawin	32
Napój z kwasu buraczanego	32
Napój z pomidorów	32
Nadkwasność żołądka	32
Budyń z ryby	32
Cielęcina w potrawce	32
Jaja po wiedeńsku	32
Jaja w koszulce	32
Napój z jaj	32
Surówka z czerwonej kapusty i bórak gotow.	33
Omlet biszkoptowy	33
Emulsja z orzechów	33
Jadłospis dla chorych na nadkwasność	33
Na niedokrewność	34
Ryby pieczone w papierze	34
Napój ze świeżych owoców z mlekiem	34
Budyń z cielęciny lub szynki	35

Co można podać do rosółu?	35
Co można podać do barszczu czerwonego?	35
Przecier z marchwi surowej	35
Jajka sadzone w szynce.....	35
Jajka w naleśnikowym cieście	35
Ślimaczki w naleśnik. cieście na przystawkę	36
Farsz z jajek i grzybków	36
Mleczko do rosółu lub zupy pomidorowej	36
Grzybki	36
Jajka pieczone	36
Zupa jarzynowa.....	36
Majonez z muzu i cielęciny	37
Kura z kompotem z rzewienia	37
Naleśniki po angielsku	37
Pieczeń po chusarsku	38
Kotlety po brytońsku	38
Sos ze szczypiórku.....	39
Naleśniki francuskie.....	39
Strudel z rzewienia	40
Salata ze śledzi	40
Budyń z czekolady.....	41
Lukier nieprzeżroczysty	41
Lukier wodny	41
Lukier pomarańczowy.....	41
Cytrynowy.....	41
Rydze w maśle.....	41
Ćwikły	41
Sos surowy z porzeczek czerwonych do legumin ryżowych i białych kremów.....	41
Galareta kawowa	42
Lody	42
Masa pomadkowa do (tortu)	42
Kapusta włoska faszerowana	43
Kisiel truskawkowy.....	43
Krem truskawkowy.....	43
Łuki	43
Rosół konsome z pasztecikami	44
Paszteciki w francuskim cieście.....	44
Sos beszamelowy	44
Przystawka – parówki z kapustą.....	44
Zrazy cielęce z kaszą krakoską.....	44
Krem kawowy bez żółtek.....	45
Kocie języczki	45
Pasta makrelowa	45
Salatka.....	45
Zapiekanka makaronowa.....	45
Biszkopt.....	46

Placek orzechowy.....	46
Polewa.....	46
Pysznotka.....	47
Kruchy placek z pianą.....	47
Ciasto orzechowe.....	48
Kokosanki.....	48
Placek Alaska.....	49
Placek kakaowy.....	49
Sernik gotowany.....	50
Masa serowa.....	50
Babka na amoniaku.....	50
Grzybki.....	51
Wyborny sernik z gruszkami.....	51
Ciastka do wina.....	52
Ciastka korzenne.....	52
Ciastka z kremem maślanym.....	53
Piramidy.....	53
Torciki kremowe.....	53
Ciastka z maszynki.....	54
Placek trójkolorowy.....	54
W-Z-Ka.....	55
Rożki cytrynowe.....	56
Ciastka tureckie.....	56
Amoniaczki.....	57
Pierniczki.....	57
Łamaniec z makiem.....	57
Strudel z jabłkami.....	58
Rogaliki półfrancuskie z makiem.....	58
Pączki.....	59
Pączki 2 gi sposób.....	59
Piernik.....	59
Krucze kołaczyki.....	59
Mazurek śliwkowy.....	60
Mazurek sanocki.....	60
Ciasto półfrancuskie drożdżowe.....	60
Mak.....	60
Placek sułtański.....	61
Ciastka serowe.....	61
Ślimaczki.....	61
Pierniczki.....	61
Ptysie.....	62
Ciasto półfrancuskie drożdżowe.....	62
Cwibak.....	63
Amoniaczki.....	63
Inne amoniaczki.....	63
Ciastka trójkątne.....	63

Ciastka gąski.....	64
Ciastka anyżki.....	64
Torty.....	64
Tort zwykły.....	64
Tort fasolowy.....	64
Tort orzechowy.....	64
Tort neapolski.....	64
Tort limecki.....	65
Tort cesarski.....	65
Tort czekoladowy.....	65
Tort ależbiąta.....	65
Tort biszkoptowy.....	65
Mazurek z zimnej wody.....	66
Serowiec.....	66
Odmiany serowiaczków.....	69
Kołaczyki papucie.....	69
Jaskułcze gniazdo.....	69
Dołki czeskie.....	69
Cwibak białkowy.....	69
Krem z kwaśnej śmietany.....	70
Tort czekoladowo-kawowy.....	71
Tort gdański.....	72
Ciasto "Pszczółka" w tortownicy.....	72
Tort owocowy.....	72
Wieniec gdański.....	73
Tort owocowy bez nadziania.....	73
Tort różowy.....	74
Tort na rumie.....	74
Placuszki z pieprzem.....	75
Wianeczki pończowe.....	76
Chlebki twarogowe.....	76
Makaroniki owsiane.....	76

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 Szywnaldzie 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 Józji, 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 Szywnaldzie 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 знаła 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 Babci Józki siedzi jej siostra Frania. Źródło: archiwa rodzinne córki Babci Józki, tj. Alicji Wiązowskiej z Tarnowa.

„Zeszyty Babci Józki”, 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 Józkę”, swoją Mamę:

— „Moim ulubionym wypiekiem, jak również ulubionym wypiekiem wielu członków naszej rodziny był cwibak pieczony przez Babcię Józkę 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 Józka, 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. 3

Redakcja: brakujące (wyrwane) strony... Układ treści w wielu miejscach tabelaryczny.

tłuszczu. Smażyć zaczynać pół godziny przed obiadem aby kotlety były świeże.	$\frac{1}{8}$ mleka $\frac{1}{5}$ kg ziemniaków
Salata z czerwonej kapusty Kapustę oczyścić poszatkować zalać wrzącą wodą i gotować przez 10 minut. Następnie odcedzić zalać zimną wodą, by skruszała i doprawić do smaku solą, cukrem, octem i oliwą.	Proporcja 1.5 główki kapusty, oliwa ocet sól cukier
Legumina chlebowa z szodem czekoladowym Żółtka utrzeć z cukrem do białości wlać do nich szklarowane masło, dać chleb tarty z pianą z białek wyłożyć do przygotowanej formy i piec podać z szodem.	Proporcja 4 jaja, 7 dkg cukru 10 dkg chleba 3 dkg masła skórka cytrynowa.
Szodo czekoladowe Żółtka utrzeć z cukrem na parze zaciągnąć mlekiem i czekoladą rozpuszczoną w mleku ubijać tak długo, aż zgęstnieje.	Proporcja 7 dkg cukru pudru, 7 dkg czekolady 3 żółtka $\frac{1}{4}$ l mleka.
Barszcz zabieleny z ziemniakami	

<p>Potrąwka cielęca z ryżem</p> <p>– mięso wypłukać zalać wodą tak aby było pokryte. Po zagotowaniu dać soli jarzyny. Gdy mięso pół miękkie wyjąć i krajać w kawałki wzdłuż¹ kości. Osobno zrobić zasmażkę rozprowadzić śmietaną zagotować dać sok z cytryny sól i wszystko dać do mięsa i dusić przez 15 minut. Podać na długim półmisku z ryżem wypieczonym na sypko.</p>	<p>Proporcja: 1 kg cielęciny 25 dkg włośzcz. 3 "masła 1/8 litra śmietany sól, rosół 2 dkg mąki 1 cytryna</p>
<p>Ryż wypiekany na sypko</p> <p>Ryż sparzyć i dać do osolonej gotującej się wody z tłuszczem. Zagotować parę razy zamieszać i dać do rury do wypieczenia. Wypieczony podać z potrawką.</p>	<p>Proporcja: 35 dkg ryżu 7 dkg masła</p>
<p>Pierozki kruche z powidłem</p> <p>Z mąki, ciasta i jaj zrobić ciasto i zamrozić. Następnie wałkować je wykrawać kwadraciki nakładać na nie powidło, zlepiac i piec na blasze w średnio gorącym piecu. Upieczone posypać cukrem pudrem i podać z herbatą.</p>	<p>Proporcja 20 dkg mąki 10 "masła 25 "powidła 1 jajo 1 łyżka śmietany cukier puder herbata, cukier do herbaty.</p>
<p>Legumina z zasmażki</p> <p>Zrobić zasmażkę na maśle, lekko zrumienić, rozprowadzić śmietanką, zagotować i zostawić aby ostygło. żółtko ubić do białości z cukrem, dać zasmażkę, dobrze utrzeć, ubić pianę, lekko wymieszać, dać do wysmarowanej formy połowę ciasta, dać jabka² przysmażyć zimne nakryć drugą połowę ciasta, wygładzić i upiec na złoty kolor. Po upieczeniu posypać cukrem i ubrać czerw. jabłkami.</p>	<p>Proporcja 4 jajka 2 łyżki masła 4 " mąki 4 " cukru jabłka.</p>

¹ Pisownia oryginalna

² Pisownia oryginalna

Ilość produktów na jedną osobę.

mięsa z kością	15-20-25 dkg	grzyby suszone	½ - 1 dkg
" bez kości	10-15 dkg	brukselki	16 "
zając	do-6 osób	marchewki	20 "
indyk duży	12 osób	pomidorów na zupę	13 "
kura	4 osoby	" na sos	8 "
ryba	30-35 dkg	" na faszerowanie	2-3 sztuk
buraki na jarzynę	25 "	mąki na zupę	3-5 dkg
" na barszcz	16 "	mąki na drugie danie	5-10-15 "
groch. zielon. łuskanego	16 "	kaszy na zupę	2-3 "
fasoli szparagowej	25 "	" na drugie danie	4-5-10 "
" zielonej	20 "	grochu na zupę	4 "
grochu zielon. suszon.	5-10 "	" na drugie danie	fasoli tak samo
ziemniaków	30-35 "	cukru	7-10 "
kalarepy	30 "	tłuszczu	4 "
kapusty słodkiej	25-30 "	mleka	8 "
" kiszon. na jarzyn.	35 "	chleba	¼ l.
" " na sałatę	35 "		20-30-60
szpinaku	35 "		dkg
szparagów	35 "		
grzybów świeżych	35 "		

Zamiana miary na wagę

1 filiżanka cukru	23 dkg	203 gr.
1 łyżka stołowa cukru	2,3 "	23 gr.
1 łyżeczka kawowa cukru	1 "	10 "
1 łyżka stołowa mąki ziem.	2,5 "	25 "
1 łyżeczka kawowa mąki ziem.	½ dkg	5 "
1 łyżka stołowa sody czyszcz.	2,3 "	23 "
1 łyżeczka kawowa sody "	½ "	5 "
1 łyżka grysiku	2 dkg	20 "
1 filiżanka grysiku	15 "	150 "
1 litr kaszy jęczmiennej	75 "	750 "
1 " " pęczaku	80 "	800 "
1 " kaszy gryczanej	70 "	

1 łyżka stołowa kaszy gryczanej	80 "	700 "
1 " " pęczaku	2,5 "	800 "
1 " " kaszy jęczmiennej	3 "	225 "
1 " " " " jaglanej	2,5 "	30 "
1 litr fasoli		
1 " jaśka	2,5 "	25 "
1 " grochu	85 "	25 "
1 " mąki pszennej pyłkowej	75 "	850 "
1 filiżanka mąki pszen.		
1 łyżka stołowa " "	80 "	750 "
1 " bułki tartej	49 "	800 "
1 " masła		
1 " kawy	10 "	490 "
1 filiżanka kawy	3 "	100 "
	2 "	30 "
	5 "	20 "
	10 "	50 "
	1,5 "	100 "
		15 "

	Zupa pomidorowa.
<p>Proporcja</p> <p>1 kg wieprzowej, 2 dkg mąki ¼ l octu 5 dkg smalcu 1 dkg kminku 75 dkg ziemniaków</p>	<p>Schab po wiedeńsku</p> <p>Mięso wyżyłować, sparzyć wrzącym octem i obłożyć pokrojoną w plastry cebulą. Następnie posolić, poprzyć³ mąką i dać mięso na rozpalony tłuszcz do rury. Gdy miękkie posypać kminkiem. Gdyby sos był za rzadki to zaprawić go mąką. Podać go z sałatą.</p>
<p>Proporcja</p> <p>ziemniaki 1 ogórek 5 dkg musztardy sól pieprz 5 dkg szynki</p>	<p>Sałata warszawska</p> <p>Ziemniaki pogotować, a w parze mają dojść. Pokrajać je w kostkę wymieszać z ogórkami pokrajanymi równiesz⁴ w kostkę podobnie szynką i wymieszać ze śmietaną doprawioną musztardą solą pieprzem i octem</p>

³ Pisownia oryginalna

⁴ Pisownia oryginalna

	Mus jabłkowy
<p>Proporcja</p> <p>8 białek 5 dkg cukru ½ cytryny 25 dkg mąki kokosowej</p>	<p>Ciastka kokosowe</p> <p>Białka z cukrem i sokiem ½ cytryny pić na paszę. gdy już ubity odstawić, dać kokosowej mąki wymieszać i dać na na opłatki i wysuszyć. w rurze.</p>
<p>Proporcja</p> <p>20 dkg włośczonej 3 buraki ¼ litra kwasu bur. ¼ l śmietany 1 łyżka mąki</p> <p>1 grzybek</p>	<p>Obiad wigilijny</p> <p>Barszcz zabieleny z uszkami. Nastawić smak z włośczonej i grzybka. Osobno ugotować buraki w łupinach, gdy miękkie odcedzić obrać i zetrzeć na grubym tarku. Pół godziny przed obiadem smak odcedzić, dać do niego utarte buraki, surowy kwas buraczany, rozbitą mąkę ze śmietaną, doprawić solą do smaku. Podać z uszkami.</p>
<p>Proporcja</p> <p>20 dag mąki 2 jaja</p>	<p>Uszka</p> <p>Zarobić ciasto wolne jak na pierogi rozwałkować cienko, krajać w paski 3–4 cm szerokie, potem krajać je w kwadraty, nakładać na nie farszu grzybkowego, zlepiać pierożki i formować z nich uszka–gotowe gotować na słonej wodzie.</p>
<p>Proporcja</p> <p>3 dkg grzybków, jedna łyż. masła 1 cebula, sól, pieprz bułka tarta</p>	<p>Farsz</p> <p>ugotować grzyby zemleć na maszynie, lub posiekać drobno wymieszać z usmażoną cebulką na maśle, dodać bułki tartej, soli pieprzu do smaku.</p>
<p>Proporcja</p> <p>1 dkg grzybów</p> <p>25 "włośczy.</p> <p>12 " krupek</p> <p>¼ l śmietany, sól</p>	<p>Zupa grzybowa</p> <p>Nastawić smak z włośczonej osobno ugotować grzyby, ugotowane pokrajać w paski i farsz ze smakiem grzybowym dać do precedzonego smaku z włośczonej, następnie zasypać małą splukaną krupki perłową i gotować do rozklejenia, w końcu doprawić do smaku solą, można też podbić zupę śmietaną</p>

<p>Proporcja 10 dkg ryżu 1 " masła 2 " rodzynek 3 " cukru 3 " migdałów 1 ½ l mleka</p>	<p>Zupa migdałowa</p> <p>Ryż opłukać i zasypać na gotującą i osoloną i z tłuszczem wodę i wypiec na sybko⁵. Obrąć zparzone⁶ migdały słodkie i pokrajane w paski. Połowę migdałów utrzeć w donicy na masę, zalać gorącym mlekiem, ułać do garnka, dać do niego upieczony ryż migdały pokrajane w paski rodzynki przebrane i umyte, doprawić cukrem do smaku i podać do stołu.</p>
<p>Proporcja ½ l mleka 3 jaja 30 dkg mąki</p>	<p>Naleśniki z kapustą</p> <p>W mleku rozbić jaja z mąką i solą zwyczajnie ciasto naleśnikowe i piec naleśniki na patelni.</p>
<p>Proporcja 30 masła 3 dkg słoniny 2 kg kapusty pieprz cebula buła tarta</p>	<p>Farsz</p> <p>kapustę słodką ugotować odcedzić, zemleć na maszynie lub pokrajać nożem drobno, przysmażyć na tłuszczu doprawić do smaku solą, pieprzem, cebulką usmażoną. Gotowym farszem nakładać naleśniki i zwijać zależnie od upodobania i obsmażać na tłuszczu, podawać gorące do stołu. Przed obsmażeniem maczać w jajku i w tartej bułce.</p>
<p>Proporcja 1 ryba 1 łyżka masła 1 jajo tarta bułka mąka</p>	<p>Ryba smażona w dzwonekch</p> <p>Rybę oczyścić odciąć głowę i wypatroszyć, tółów⁷ pokrajać w równe kawałki, czyli w dzwonek osolić lekko maczać w bułce i smażyć na maśle na złoty kolor. Usmażoną podać z ziemniaczkami i marchewką albo buraczkami.</p>
<p>1 kg marchew. 1,5 kg ziemn. 25 dkg smalcu 10 " masła 3 " mąki cukier, sól</p>	<p>Marchewka</p> <p>obrać zetrzeć na grubym tarku, lub pokrajać w paski sparzyć gotującą wodą, odcedzić do rondelka i dusić pod przykryciem do miękkości z wodą , pół godz. Zrobić surową zasmażkę / masło utrzeć z mąką / zrobić kuleczki i dać do marchewki i dusić razem. Doprawić do smaku</p>

⁵ Pisownia oryginalna

⁶ Pisownia oryginalna

⁷ Pisownia oryginalna

	solą i cukrem. Ziemniaki ugotować ubić ze smalcem, lub ugotowane pokrajać w plasterki, sól
	Pierogi z ziemniakami i kapustą Kapusta z grochem
	Gołąbki – Gołąbki można robić z jakiej kolwiek ⁸ kaszy i w dowolnej ilości.
Proporcja 50 dag kości podróbki 12 dkg krup. 3 dkg masła 25 "włoszczyz. 1 żółtko 3 łyżki śmietany	Krupnik na podrobach Nastawić smak z kości i podróbek po zagotowaniu dać jarzynki i kaszę nią osobno ugotować krupki; soląc je dopiero przy końcu gotowania. Gdy już są dobrze rozklejone, dać masło i zalać rosołem precedzonym rozkłócić i zagotować. Podróbki pokrajać w paseczki i dać do wazy wraz z usiekaną zieloną pietruszką. Krupnik taki można jeszcze podprawić śmietaną, lub żółtkiem.
Proporcja 1 gęś 50 dkg tłuszczu ziemniaków 1–5 kg	Gęś pieczona z ziemniaczek. i kapustą Gęś poprzedniego dnia zabita oskubaną, wypatroszoną lekko osoloną, opłukać i dać na brytfankę lub do rondla obłożyć masłem, lub smalcem i wstawić do gorącego pieca. Gdy się zrumieni, podlać rosołem. Gęś piecze się od 2–3 godz. w czasie pieczenia podlewać często rosołem. Przed wydaniem na półmisek, poćwiartować ułożyć na półmisku, jak całą i podać obłożoną ziemniaczkami. Nogi gęsi obwinąć papilotami.
Proporcja 75 dkg kapusty 10 dkg słoniny 3 dkg mąki sól i liść bobkowy	Kapusta Kapustę zalać zimną wodą i zastawić do gotowania. Gdy się zagotuje wodę odlać a dać inną i dać słoninę, lub wędzonkę i dusić pod przykryciem do miękkości. Przy końcu zrobić rumianą zasmażkę rozprowadzić ją i dać do kapusty i dusić jeszcze 15 min.

⁸ Pisownia oryginalna

<p>Proporcja jabłka konfitur. lub marm. 10 dkg cukru ½ l wody 2 jajka 2 łyż. cukru 1 "mąki ziemniacz. ½ l śmietany słodk.</p>	<p>Jabłka po królewsku</p> <p>Jedno jabłko na osobę – jabłka obrać równo, wyjąć środki; odgotować na syropie wyjąć na sito odsączyć, do środka dać konfitur albo marmelady. Tak przygotowane jabłka ułożyć na metalowym półmisku, zalać przygotowaną pianą z białek, ubitą z cukrem i zaciągniętą gotowaną śmietanką zalać utarte żółtka z cukrem.</p> <p>Dać do tego mąkę ziemniaczaną i ubitą pianę z cukrem. Wszystko dobrze wymieszać i tym zalać ułożone na półmisku jabłka. Wszystko do gorącej rury wstawić i lekko zapiec podawać do stołu na tym samym półmisku położonym na podstawce albo na porcelanowym.</p>
<p>Proporcja 10 mąki 3 dkg cukr.</p>	<p>Strudel z jabłkami</p> <p>Do wysmarowanego masłem rondla i wysypanego tartą bułką Dać na oko warstwę ciasta strudlowego, polać sklarowanym masłem, przełożyć warstwą jabłek znowu dwie warstwy ciasta i tak ciągle na przemian. W końcu polać masłem i piec ½ godz. przed obiadem. Gotowy wyłożyć na półmiskę pokrajać na porcje, posypać cukrem pudrem i podać do stołu.</p>
	<p>Zupa szczawiowa</p> <p>Ozór ugotować pokrajać w plastry ułożyć w rondelku i zalać sosem. Ozór ma się gotować z dużą ilością wody. Sos zrobić dość ciemny zasmażkę zaprawić ją smakiem wystudzonym z ugotowanego ozora, dać do niego wypłukane rodzynki i drobno pokrajane migdały.</p>
<p>12 dkg włościzny, korzenie, 2 dkg rodzynek 2 dkg migdałów, 5 dkg masła, 5 dkg mąki, 14 dkg kaszy krakowskiej 15 dkg masła 2 jaja</p>	<p>Kasza</p> <p>Zatrzeć kaszę jajkiem, wysuszyć następnie zalać wrzącą wodą osoloną i dać do rury do wypieczenia. Polać roztopionym masłem.</p>
<p>Proporcja 75 dkg jabłek 5 dkg cukr. 17 "mąki 5 "masła</p>	<p>Szarlotka z jabłek</p> <p>Z mąki jaj i cukru zagnieść ciasto. Jabłka obrać, poszatkować dać do rondelka jabłka cukier masło i dusić aż się zrobi jednolita masa. Masę tą</p>

<p>8 " cukru 1 jajo śmietany cytryna</p>	<p>wyłożyć na rondelk wyłożony cienkim ciastem przygotowanym i dać na wierzch równierz⁹ cienką warstwę ciasta i piec. Gotową szarlotkę wyłożyć na okrągły półmisek posypać cukrem pudrem.</p>
<p>Proporcja 25 dkg włośzczyz. 2 dkg mąki 12 " ryżu 3 "masła ¼ l śmietany ¼ l konserwy szczawiowej:</p>	<p>Zupa szczawiowa z ryżem Smak z jarzyn nastawić jak zwykle. Przed obiadem smak odcedzić, rozbić mąkę ze śmietaną dać do odcedzonego smaku konserwę szczawiową, kosztując aby była niezakwaśna¹⁰. Zagotować razem ze smakiem dać podbitkę gotować i doprawić solą do smaku, do zupy dać ryż wypieczony na sypko i podać.</p>
<p>Proporcja 1,50 dkg ziemniaków 3 jaja 2 dkg masła 16 dkg mąki 20 " smalcu ½ cebuli sól pieprz</p>	<p>Krokiety ziemniaczane z sosem grzybowym Do ugotowanych ziemniaków dać zasmażkę, jaja cebulę zrumienioną na maśle, sól, pieprz, wszystko dobrze wymieszać. Z przygotowanej masy robić kulki, maczać w mące, formować krokiety w kształcie kotletów czy marchewek maczać w rozbitym jajku tartej bułce i dać na rozpalony tłuszcz i smażyć na rumiano.</p>
<p>Proporcja 10 dkg siekanych grzybów 3 dkg mąki 5 "masła ¼ l śmietany</p>	<p>Sos grzybowy Grzyby opłukać zalać wodą i gotować do miękkości. Ugotowane pokrajać w paski, osobno rozbić ciemną zasmażkę rozprowadzić zimnym sokiem z grzybów doprawić śmietaną dać do niego pokrojone w paski grzyby ¼ l soku wraz zagotować doprawić do smaku solą podać sosjerce.</p>
	<p>Sianko Zrobić ciasto z jaj mąki, rozwałkować cienko, wysuszyć i pokrajać bardzo drobno na makaron. Jabłka świeże smażyć na maśle wysuszony makaron układać warstwami w rondelku i przekładać marmoladką. Każdą warstwę polewać masłem roztopionym, przygotować,</p>

⁹ Pisownia oryginalna

¹⁰ Pisownia oryginalna

	dać do rury i piec. Rondel przed włożeniem sianka wysmarować masłem i wysypać tartą bułką. Gotowy makaronik wysypać na okrągły półmisek i podać do stołu.
Proporcja 50 dkg kości 15 dkg 5 " march fasolka kalafior i groszek	Zupa jarzynowa
1 kg zraz. 20 dkg smalcu 10 dkg jarzyn 1/8 l śmietany 1 kg ziemn. masło, mąka 1 kg burak. 1/8 l śm dob.	Pieczeń na dziko Mięso wyżyłować i zabajcować ¹¹ . Następnie wyjąć z bajcy wytrzeć czystą ściereczką obrumienić na tłuszczu podlać rosołem i dusić do dawszy jarzynki i grzybki. Gdy mięso miękkie popruszyć ¹² mąką. Zaprawić śmietaną podać z ziemniaczkami i buraczkami.
	Ziemniaki frydki Ziemniaki obrać pokrajać w paski i smażyć na złoty kolor na rozpalonym tłuszczu.
Proporcja 1/2 l mleka 3 jaja 2 żółtka wanilia 7 dkg cukru pudru	Mleczko waniliowe Jajka i żółtka ubić na parze z cukrem zaciągnąć mlekiem z wanilią ubić jeszcze, potem wystudzić wlać do formy w całości lub do filiżanek zimną wodą wylanych i wysypanych cukrem pudrem i wstawić do naczynia z wodą gorącą (najlepiej do szerok.rondla) i wolno gotować pół godz. Gotowe podaje się w filiżankach jeżeli było gotowane w formie, to wystudzić w formie i dopiero zimne wyłożyć na okrągły półmisek.
Proporcja 12 jajek 2 na panierkę bułka tarta sól ocet ser	Jajka Nastawić wodę dodać octu, soli i wpuszczać na gotującą wodę jajka pogotować kilka minut żeby się zcięło ¹³ gdy zcięte wyjąć na sitko maczać

¹¹ Pisownia oryginalna

¹² Pisownia oryginalna

¹³ Pisownia oryginalna

	w jajku i bułce i posypać serem i smażyć na tłuszczu na złoty kolor i podawać z jarzynami.
<p>Proporcja 12 jabłek 5 dkg cukru opłatki powidelka lub konfitury mleko</p>	<p>Jabłka w opłatku</p> <p>Jabka obrać ściąć, kawałek, wydrążyć pestki dać do syropu i ugotować do miękkości, wyjąć nakładać konfiturą lub powidłem dać cukr. Nakryje opłatek namoczyć w mleku obwinąć¹⁴ i ubrać pokrajanymi migdałami lub orzechami pokrajanymi w paski i obsuszyć w rurze.</p>
<p>Proporcja 3 ziemniaki na osobę 4 jajka masło 10 dkg pół cebulki pieprz sól śmietana bułka tarta</p>	<p>Ziemniaki nadziewane</p> <p>Ziemniaki ugotować, gdy zimne skroić wierzchołki wydrążyć i nakładać farszem.</p> <p>Farsz – Jajko ugotować na twardo żółtko utrzeć z masłem dać białka posiekane, cebulkę przysmażoną, soli, pieprzu i trochę śmietany. Wymieszać wszystko dobrze i nakładać ziemniaczki nakryć je dać do rondelka i połączyć masłem przyrumienionym z bułeczką. Można podać jako przystawkę albo drugie danie.</p>
<p>Proporcja 50 dkg kości 15 " włoszcz. pomidor. sól białko</p>	<p>Zupa pomidorowa klarowana z djabloł</p> <p>Nastawić smak z kości i jarzyn. Gdy ugotowane precedzić dać pomidory z flaszki, zagotować, posolić, dać białko i sklarować. Jeszcze precedzić przez gęste sitko i podać.</p>
<p>Proporcja 10 dkg mąki 15 " skwark. żółtko proszek papryka i woda sól</p>	<p>Djabłołki</p> <p>Zarobić ciasto, mąkę skwarki żółtko proszek drożdżowy posiekać nożem wysolić dobrze rozwałkować cienko kroić w paseczki niedługie i przez środek raz zawinąć. Układać na blachę, posmarować papryką z wodą i upiec w rurze na rumiano.</p>
<p>Proporcja 1 kg polędwicy cebula</p>	<p>Zrazy zawijane z cebulką z kulkami ziemniaków panierowanych</p> <p>Polędwicę pokroić na plastry, posolić pobić</p>

¹⁴ Pisownia oryginalna

<p>15 dk smal. sól i mąka</p>	<p>pałką, tęym nożem uformować na okrągło, nakładać cebulkę przysmażoną, zwinąć. Związać szpagacikiem popruszyć¹⁵ mąką i smażyć na rozpalonym tłuszczu. Obrumienić, dać do rondelka podlać zimną wodą i dusić pod przykrywką. Przed podaniem szpagacik zdjąć i podać na podłużnym półmisku.</p>
<p>Proporcja 1 kg ziem. 2 jajka 10 dkg mąki sól pieprz bułka tarta 10 dkg tłuszcz.</p>	<p>Ziemniaki Ugotowane przemleć przez maszynkę, dodać mąkę, jajka (może być smażona cebulka) pieprz sól, wymieszać dobrze, formować kuleczki maczać w mące i maczać w jajku i bułce tartej i smażyć na rozpalonym tłuszczu na rumiany kolor.</p>
<p>Proporcja 12 jabłek 6 jaj 6 łyżeczek cukr. 6 łyżeczek mąki tłuszcz do posmar. i bułka tarta powidelko lub konfitura.</p>	<p>Jabłka w kremie Jabka¹⁶ obrać (2) wydrążyć (1) ściąć czubek i ugotować w syropie. Gdy miękkie wyjąć aby przestygły nakładać konfiturą lub galaretką pocukrować. Żółtka utrzeć do białości z cukrem ubić pianę na sztywną dać mąkę na pianę lekko wymieszać, dać do formy wysmarow. wysyp. bułką połowę ciasta i upiec. Po upieczeniu ostudzić w formie, ułożyć jabka i zalać drugą połową ciasta i piec. Podać na okrągłym półm. posyp. cukr pud.</p>
<p>Proporcja 50 dkg mąki 4 żółtka 2 całe jajka 5 dkg cukr. 2 łyżki octu ½ litra śmietany lub mleka 3 dkg masła 75 dkg smalcu do smażyć i 5 dkg cukru do posypania</p>	<p>Hrust Żółtka utrzeć do białości i całe jajka dać do mąki ocet, 1/4 l śmiet. lub mleka masło posiekać nożem dobrze wyrobić rozwałkować cienko, pokroić ukośne paski w środku przeciąć i wywinąć i smażyć na gorącym smalcu na żółty kolor. Po usmażeniu posypać cukrem pudrem.</p>
<p>Proporcja 90 dkg wołowiny (zrazówki) 10 dkg smalcu 2 dkg mąki</p>	<p>Krupnik polski Pieczeń wołowa po husarsku sałata</p>

¹⁵ Pisownia oryginalna

¹⁶ Pisownia oryginalna

<p>1 dkg grzybków ½ l octu 5 dkg marchwi pietruszki ceb. liść.</p>	<p>i pirę z ziemniaków</p> <p>Mięso opłukać, wyżyłować sparzyć zagotowanym octem z kilku kawałkami cebuli, pieprzu i bukowymi liśćmi. Potem wyjąć mięso opłukać gdy bardzo silny ocet, posolić dać do rondla na rozpalony tłuszcz. obrumienić dobrze dać jarzynę potartą i dusić 2 godz. do miękkości mięso wyjąć na stolniczkę pół godz. Przed obiadem. Pokrajać w plastry tak aby dwa kawałki trzymały się razem i dawać między nie farsz. Gotowo włożyć jeszcze do rondla, połączyć sosem z pod¹⁷ pieczeni i dusić do wydania.</p>
<p>Prop. 5 dkg masła 2 bułki 2 jajka</p>	<p>Farsz</p> <p>Masło utrzeć z żółtkami dać do tego przemieloną mokrą bułkę i pianę, lekko wymieszać.</p>
<p>Proporcja 1,50 kg zmiem. ¼ l mleka 2 jajka 1 główkę kapu. czer. ocet 1 cytryna sól, cukier może być oliwa</p>	<p>Salata</p> <p>Kapustę czerwoną pokrajać sparzyć gorącą wodą, zagotować dwa, lub trzy razy. Odcedzić dać ocet i sok z cytryny, aby koloru nabrała. Doprawić solą do smaku i cukrem. Podać do mięsa i pirę z ziemniaków.</p>
<p>Proporcja ¼ l mleka 2 jajka 10–15 dkg mąki 5 dkg masła ¼ l śmietany 10 dkg cukru kilka łyżek marmolady słonina do smarowania patelni</p>	<p>Naleśniki z marmoladą</p> <p>Zrobić ciasto naleśnikowe i piec naleśniki jak zwyczajnie. Gotowe posmarować marmeladą, układać w rondlu jeden na drugim, z wierzchu posmarować masłem – z wierzchu wszystkie naleśniki połączyć śmietaną wszystkie naleśniki, posypać cukrem, dać do rury i piec pod przykryciem. Podaje się do stołu w rondlu w którym się piekły. Rondel ładnie obwinąć w serwetkę i ustawić na okrągłym półmisku.</p>
	<p>Róże karnawałowe</p> <p>Zagnieść ciasto jak na hrust rozwałkować cienko wycinać szklanką większy placuszek mały</p>

¹⁷ Pisownia oryginalna

	i najmniejszy. Ponacinać nożem na 5 listków zlepć razem. zrobić dołeczek Palcem na środku i smażyć na rozpalonym tłuszczu. W czasie smażenia przycisnąć widelcem i smażyć na złoty kolor. Posypać cukrem pudrem po smażeniu na wierzch – położyć róży lub wiśni.
--	--

Zupa ogórkowa z ziemniak. smażonymi. Klops, przecier z marchwi, cynamonówki.

Klops

Mięso przemleć na maszynie wraz z bułką moczoną w mleku. Masło utrzeć z żółtkiem, dać do mięsa rozetrze, smażoną cebulę sól, pieprz do smaku, jajko gotowane surową słoninę. Ubić pianę, lekko wymieszać formować mieso w kształcie wałka, maczać w mące lub bułce maczać w białku i smażyć na rozpalonym tłuszczu. W czasie smażenia polewać tłuszczem. Po upieczeniu pokrajać w plastry, zalać śmietaną z dodaniem szczyptą mąki Zagotować i podać na okrągłym półm.	Proporcja ½ kg mięsa 2 jaja 2 bułki tłusz sól pieprz śmietana
--	--

Przecier z marchwi

Ugotować marchew przetrzeć przez druszlak, dać na tłuszcz, dodać cukru do smaku masło i podusić i podać do mięsa na okr. półm. lub talerzu.

Cynamonówki

Zagnieść ciasto z mąką drożdże rozpuszczone w mleku, proszek drożdż. żółtka, posiekać nożem dobrze wyrobić zostawić aby się odleżało. (musi być twarde). Połowę ciasta zważyć i dać tyle masła, ile waży ciasto, dodać masła do wszystkiego ciasta, posiekać.	Proporcja 50 dkg mąki 3 żółtka masło 2 dkg drożdży pół łyżeczki proszku cynamon ½ filiżanki mleka
---	--

Zupa ze suszu z zacierką, jajka elerki z jarzynką. Strudel tyrolski.

Strudel

Zagnieść ciasto gdy wyrobione rozwałkować, potrzebować bułką tartą z masłem, posmarować masą migdałową, lub orzechową, można nawet powidelkiem, zwinąć w rulon i zostawić do	Proporcja 6 łyżek cukru 12 dkg masła 6 żółtek i całych jaj
--	---

<p>wyrośnięcia. Gdy wyrosnie posmarować (masłem) jajkiem posypać cukrem i piec w miernym piecu na złoty kolor. Robić dziś na jutro.</p> <p>Masa – 20 dkg migdałów lub orzech. utrzeć żółtka z cukrem dodać migdały ubić pianę, lekko wymieszać i posmarować. Podaje się z szadem.</p> <p>Szado – żółtka utrzeć do białości z cukrem, zaciągnąć śmietanką gotującą i chwilę zamieszać i połać przed samym podaniem.</p>	<p>6 łyż. śmietany 4 dkg drożdży mąka masło utart. z żółtkami i całymi jajkami i cukrem śmietana drożdże rozpuszczone w wodz. lub mleku.</p>
--	--

Naleśniki biszkoptowe gotowane na mleku

<p>Żółtka utrzeć do białości z cukrem, pianę ubić na sztywną, na jednym da pianę z 2 białek 1 łyżkę mąki lekko wymieszać, kłaść łyżką na mleko, gorące a nie gotujące, nakryć na chwilę pokrywką. Gdy się zagotuje wyjąć na sito łopatką, posmarować powidłem i zwinąć w wałek i skrajać na ukos, posypując cukrem.</p>	<p>Proporcja 2 żółtka 4 białka 2 łyżki mąki powidło cukier</p>
---	--

Strudel z szynką

<p>Ciasto jak zwykle na strudel. Wyschnięte ciasto pokropić suto masłem lub smalcem, posypać siekaną szynką, pokropić śmietaną rozbitą z jajkami, aż wszystko wyjdzie. Zwinąć wałek, dać do rondla wysm. i wysyp. bułką i smażyć pół godz. Można podać jako przystawkę albo paszteciki.</p>	<p>Proporcja 25dkg szynki ½ l śmietany jajka masło bułka tarta</p>
---	--

Legumina grysikowa z jabłkami

<p>Grysik zagotować na mleku i wystudzić. Żółtka utrzeć z cukrem i ubić pianę na sztywno, grysik wymieszać z żółtkami i pianą, przełożyć jabłkami podsmażonymi na maśle. I podać na okrągłym półmisku lub talerzu.</p>	<p>Proporcja Grysik mleko jajka cukier i jabłka</p>
--	---

Ptysie jako legumina

Upiec ptysie wielkości jajka, gdy upieczone posmarować żółtkiem i cukrem kryształowym z orzechami i zasmażyć, przekroić na pół nakładać kremem z śmietany układać wieńcem ptysie ubierać kremami i konfiturami.

Krem

śmietaną zimną ubić trzepaczką w kamiennym naczyniu, uważać aby się masło nie zrobiło, dodać cukru do smaku ubić jeszcze trochę i zostawić przed samym podaniem układać różne wzory z groszku ptysiowego.

Legumina grysikowa grysik zaparzyć na mleku, tak żeby był gęsty żółtka utrzeć z cukrem do białości dać wystygnięty grysik dobrze utrzeć ubić pianę na sztywno. lekko wymieszać. dać na stolniczkę posypaną mąką rozplaszczyc posmarować powidłem, przykryć gr. i uformować w kształcie elipsy lub kwadraty, przysmażyć na maśle posypać cukrem.	Proporcja 2 szklan. grysiku mleko 3 jaja 3 łyż. cukru powidło tłusz do pieczenia
---	---

Salata z rzodkiewki

Rzodkiewkę opłukać, pokroić w talarki, a jabłka w kostkę, wszystko wymieszać z kwaśną śmietaną posolić troszkę, dopr. kwask. cytrynow. i podać na okrągłym półm. lub talerzu do mięsa. Ubrać różyczkami z rzodkiewki.

Przygotowanie i sporządzenie obiadu

data	Potrawy	Produkty	Narzędzia pracy	Kolejność w wykonaniu pracy
10.III	Zupa ziemniacza na przecierana	Ziemniaki włoszczyzna kość śmietana mąka sól	nóż 2 miski garnek na z. garnuszek na kulki łyżeczka do wydrążania ziemniaków druszlak lub sito grzybek do przecierania garnuszek na podbitkę łyżka, montewka waza albo garnek łyżka wazowa	1) opłukać kości i włoszczyznę 2) pokroić i nastawić smak kości i włoszczyzny 3) opłukać, obrać i wydrążyć ziemn. 4) ugotować resztki 5) ugotować kulki 6) przecedzić smak 7) przefas. reszt.ug.ziemn. 8) zrobić podb. z śm. i mąki 9) połączyć zupę i podbić 10) doprawić solą do sm. 11) dać do wazy 12) podać do stołu.
	Zrazy siekane z kaszą pieczoną	wołowina kasza tłusz cebulka bułki mleko jajka pieprz sól mąka	nóż miska stolniczka maszyk. do m. garnuszek do nam. bułek patelniczka do smażenia cebul patelnia do zrumienienia zrazów rondel do duszenia nacz. na kaszę łopatka półmisek	1) zagotować wodę z solą i tłuszczem 2) kaszę przeb. nastawić do pieczenia 3) pokrajać i zrumien ceb. 4) namoczyć bułki w mlek. 5) mięso opłuk. pokr w kost. zemleć na maszynie 6) wycisnąć z mleka i zemleć bułki 7) połączyć mięso i bułki 8) dać jaja, sól, cebulkę, pieprz i wymiesz. dobrze 9) zrobić kulki formować zrazy 10) zrumienić zrazy, poprzążyć mąką podlać rosółem dać do rondla i dusić 11) podać na półmisku z kaszą i polać sosem

10.III	Kompot z jabłek	jabłka cukier cynamon goździki cytryna woda zakwaszon.	nóż talerz miska rondelk do gotowan. kompotjerki lub filiżanki łyżka i łyżeczka	1) nastawić syrop do zagotowania 2) dodać cytrynę cynamon goźdz. 3) obrać jabłka pokrajać, wydrążyć, dać do zakwaszonej wody 4) dać jabłka do gotującego syropu 5) wybrać korzenie 6) dać do kompotjerek i podać do stołu
--------	-----------------	--	---	---

Obliczenie kosztów wyżywienia 6 osób dzienn.

Data	Ilość produktów	Wyszczegół.	Cena 1kg	Cena ogólna	Cena 1 dania	Jadłospis dzienny
23.IV.	1,5 l 0,06 dkg 0,06 '' 1,80 '' ¹⁸ 0,12 '' ¹⁹	mleko kawa cukier chleb masło	0,15 zł 1,00 '' 1,00 '' 0,60 '' 2,80 ''	0,23 zł 0,06 '' 0,06 '' 1,08 '' 0,34 ''	1,77zł	Śniadanie kawa z mlekiem chleb z masłem
	0,75 '' ²⁰ 0,25 '' 0,15 '' 1/8 l 0,02 dkg	ziemniaki kości włoszczyzna śmietana mąka	0,04 '' 0,60 '' 0,05 '' 1,20 '' 0,50 ''	0,03 '' 0,15 '' 0,01 '' 0,15 '' 0,01 ''	0,35zł	Obiad zupa ziem. przecierana
	0,60 '' 0,10 '' 0,50 '' 1 szt. 2 jaj. 1/4 l 0,05 2 buł.	wołowina tłuszcz kasza cebula jaje mleko mąka bułki	0,80 '' 2,40 '' 0,40 '' 0,40 '' 0,05 '' 0,25 '' 0,50 '' 0,04 ''	0,48 '' 0,24 '' 0,20 '' 0,10 '' 0,10 '' 0,04 '' 0,03 '' 0,08 ''	1,27zł	zrazy siekane z kaszą pieczoną
	0,60 dkg 0,06 '' 1/2 cytr. 1/2 dkg kwasu c.	jabłka cukier cytryna kwasek cytr. gźdz. cynam.	0,60 '' 1,00 '' 0,15 '' 4,00 ''	0,36 '' 0,06 '' 0,08 '' 0,02 '' 0,05 ''	0,35 '' <u>0,57 ''</u> 2,19zł	kompot z jabłek
	3 l 0,30 dkg 1 szt 0,60 '' 1,20 ''	mleko mąka jaje ser chleb	0,15 0,50 0,05 0,80 0,60	0,45 '' 0,15 '' 0,05 '' 0,48 '' 0,72 ''		Kolacja zacierka z mlekiem chleb z serem
		opał			0,70	

¹⁸ Z wyliczeń wynika, że autorka pomyliła się w jednostkach, zamiast 1,80dkg powinno być 1,80 kg. Logiczne jest też, że 6 osób zje na śniadanie 1,80kg chleba a nie 1,80 dkg chleba.

¹⁹ Jak wyżej, pomyłka w jednostkach, chodzi zapewne o 0,12 kg masła.

²⁰ Prawdopodobny błąd jednostki miary we wielu składnikach obiadu

		sól i dodatki			0,15 1,85 2,19 <u>1,77</u> 6,66	
Wyżywienie całodzienne wynosi 6,66 Wyżywienie całodzienne 1 osoby wynosi 1,11						

Dieta na niedokrewność

Jest to brak kwasów. Dieta ma na celu wytworzenie kwasów podawanie potraw, któreby wytworzy kwas solny. Należy podawać pokarmy łatwostrawne, posiłki małe, ale częste. Niewolno dawać późnych kolacji, przyzwyczajając chorego do dokładnego życia. Podawać jarzyny i owoce przetarte. Niepodawać produktów strączkowych i kapusty, bo te powodują wzdęcie żołądka. Niewskazane są potrawy mdłe nie podawać mleka i słodczy. Aby wywołać wywołanie soków, podawać potrawy urozmaicone i używać przypraw – cebuli, czosnku mięty itp. Płynny powinny być skondensowane i ograniczoną ilość płynów. Powinno się zabronić picia wody, aby kwasów nie rozrzedzać. W czasie posiłku można podać płyny kwaskowe.

Pieczyno – sucharki, czerstwy chleb, grzanki, biszkopt i kruche ciastka, aby pobudzić wydzielanie kwasów

Potrawy ogólne – wysoko kaloryczne, skondensowane.

Nie wolno dawać składników jak; tłuszcz z mąka i białkiem / bardzo trudno strawne mięsa/ pieczone smażone, odrzewane na tłuszczu.

Jarzyny podawać bez lub w małej ilości tłuszczu.

Wyciąg z mięsa 27 kalorii, mięso obmyć pokrajać w drobne kawałki, włożyć do butelki, zalać wodą, posolić zakorkować wstawić do zimnej wody, ogrzewać na bardzo wolnym ogniu w ciągu 4 godz.

Proporcja – 25 dkg chudej wołowiny bez kości 25 dkg wody, sól.

Rosół 398 kalorii – Mięso wypłukać włożyć do zimnej wody, dać jarzynki i gotować. Osobno udusić wątróbkę na maśle, do ugotowanego i precedzonego rosółu, dać uduszona wątróbkę, posolić do smaku.

Proporcja – 25dk chudej wołowiny bez kości ½ l wody 20 dkg włoszczyzny, 3 dkg wątróbki cielęcej i 1 dkg masła.

Śledzie świeże w papilotach 217 kalorii – śledzie oczyścić obrać ze skórki skropić cytryną posolić (o ile potrzeba) posmarować masłem, zawinąć w pergam. papier i włożyć do średnio gorącego pieca na 20 minut. Proporcja – 15 dkg śledzi 1 dkg masła, sól cytr.

Grzybek z parmezanem – 240kalorii starty ser na tarce zalać gorącym mlekiem, gdy przestygnie, wbić całe jajo i mocno roztrzepać, następnie wylać na posmarowaną patelnię masłem i zciąć na parze w piecu niedopuszczając do zrumienienia. Można dać do ciasta drobno usiekanej pietruszki.

Proporcja: 15 dkg sera suchego ½ szklanki gorącego mleka 1 jaje zielona pietruszka masło do wysmarowania patelni.

Bewszyk po angielsku 337 kalorii

Polędwicę bez kości ubić, uformować befsz. i upiec na patelni. Cebulę pokrajać w plastry i przypiec na wolnym ogniu bez tłuszczu aby zmiękkła, następnie dać do niej masło i powoli rozgrzewać i drobno usiekaną pietruszkę. Wymieszać to wszystko razem uformować kulkę i położyć na befsztyku i tak podać choremu.

Proporcja – 300 gr polędwicy 200gr cebuli 100gram masła 10gram zielonej pietruszki

Pieczeń cielęca mielona w papierze 275 kalorji.

Cielęciny wymyć wyżyłować, zemleć – wymieszać z żółtkiem, dać sól i uformować klops, zwinąć go w papier perg. natłuszczony oliwą i piec około 20minut.

Proporcja: 15 dkg cielęciny ½ żółt. sól

Dla chorych gorączkujących wskazane są zupy owocowe, jak jabłeczna, może podprawioną śmietaną, zależnie od tego, czy lekarz pozwoli / z jagód, rzewienia, wiśni śliwek,²¹ barszcz może być gotowany na smaku z jarzyn i zaciągnięty żółtkami.

Muss z jablek 91 kal. – jabłka upiec i przetrzeć przez sito i ubić na pianę z jednym białkiem do smaku, o ile choremu smakuje można doprawić cukrem i sokiem z cytryny.

Proporcja: 15dkg jabłek cytryna, białko cukr.

Marchew przecierana – marchew ugotować, utrzeć, doprawić cukrem do smaku dodać kuleczkę masła i odrobinę zielonej pietruszki podać na ogrzanym półmisku.

Proporcja: 15 dkg march. ½ dkg masła cukier

²¹ Brak nawiasu zamykającego

Budyń z tartych bułek i gruszek – gruszki obrać i utrzeć na tarku, utrzeć w donicy masło z cukrem i żółtkiem, dodać do tego tartą bułkę i gruszki, pianę z 1 białka lekko wymieszać dać do rondelka i ugotować na parze.

Proporcja: 15 dkg gruszek 1 dkg masła 2 dkg cukru 1 jajo 9 dkg tartej bułki

Galaretka z maślanki – 175 kal. maślankę z cukrem utrzeć mocno w misce, dać rozpuszczoną żelatynę, wlać do filiżanki i zostawić do wystudzenia. O ile lekarz pozwoli dawać żółtko.

Proporcja: $\frac{3}{4}$ szklanki maślanki 2 dkg cukru 6 gram żelatyny cytryna

Manna z jabłkami /grysik/ 420 kalorji

Do zagotowanej maślanki dać cukier i grysik, zagotować razem wymieszać, dać przegotowaną żelatynę, wymieszać dać jabka utarte na tarce wymieszać dobrze i zostawić do zastygnięcia. Można doprawić żółtkiem o ile lekarz pozwoli.

Proporcja – około 1 szklanki maślanki 5 dkg grysiku 2 dkg cukru 10 dkg jabłek 6 g żelatyny.

Manna z jabłkami 305 kalor. Zagotować mleko z cukrem wanilią. Wanilię wyjąć a dać grysik, przedtem rozprowadzony w mleku. Razem zagotować i przestudzić. Osobno utrzeć jabłka na tarce, z białka ubić pianę i wszystko razem połączyć dając jabłka na przemian z pianą. Tak przygotowany grysik podać choremu.

Proporcja: 1 szklan. mleka 2 dkg cukru $\frac{1}{4}$ laski wanilii 3 łyż. mleka 10 dkg jabłek 1 białko 5 dkg gry.

Chorym mocno gorączkującym można podawać słodkie budynie, galaretki, kisielki kremy owocowe, mleczka nie wolno dawać nic z czekoladą i kakao.

Kleik owsiany 312 kal. rozgotować płatki owsiane przecedzić dać masło sól do smaku i podać

Proporcja: 3 dkg płatków ows. 1 szklanka zimnej wody 2 szkl. gotującej wody 1 dkg masła sól do sm.

Manna na smaku z jarzyn 174 kal. ugotować smak z jarzyn, na przecedzony dać grysik i gotować około 10m Doprawić solą i żółtkiem do smaku.

Proporcja: 2 szklanki wody 10 dkg jarzyn 3 dkg grysiku 1 jaje sól

Naczynie służące do dietetycznego gotowania musi być bezwzględnie czyste emaliowane lub porcelana, ale nigdy aluminiowe.

Wyciskać wszystkie soki przez gazę uważać by nie dotykać ręką. Uważać by podawane pokarmy były zupełnie świeże nie można nigdy na zapas i podawać odgrzewane.

Żywienie chorych

Choroby gorączkowe – Rozróżniamy długotrwałe i krótkotrwałe i do każdej z tych trzeba inaczej zastosować się /odpowiednio odżywiać/. Przy chorobach gorączkowych zmniejsza się ilość tłuszczu i białka, a najwięcej daje się węglowodanów. Cukier jest najłatwiej strawny, dlatego staramy się podawać płyny wysoko kaloryczne, słodkie, ale i orzeźwiające. Gdy gorączka się zmniejsza daje się przetarte jarzyny, owoce, a gdy zupełnie przejdzie, stopniowo powraca się do diety normalnej człowieka zdrowego. Choremu należy podawać pokarmy estetycznie i wprowadzać urozmaicenie.

Płyny dla chorych gorączkujących.

Woda jabłkowa – jabłka obmyć, obrać, sparzyć, pokrajać w plastry i kostkę, zalać ciepłym syropem z cukru i wody, na pół godz. precedzić następnie i dać sok z cytryny i podać choremu.

Proporcja: 250g jabłek, 1 szkl. wody 1,5 dkg cukru ¼ cytryny.

Lemoniada – Cytrynę obmyć i sparzyć, pokrajać w plastry pół cytryny z drugiej połowy wycisnąć sok, cukier, wodę i skórkę cytrynową zagotować i przestudzić, połączyć razem z sokiem z cytryny i plastrami i podać choremu.

Proporcja: 1 cytryna 2,5 cukru lub miodu ¾ szklanki wody.

Sok z marchwi i moreli. Marchew utrzeć na tarku i wycisnąć sok. Morele namoczyć w gorącej wodzie na 24 godz. przetrzeć przez sito i precedzić. Z cukru i wody zagotować syrop – wszystko to razem połączyć i podawać choremu.

Proporcja: 20 dkg march. 10 dkg more. świeżych, lub 3 suszone, 2 dkg cukru ⅓ szkl. wody, do syropu ½ szkl. do namocz. moreli.

Sok z rozmaitych owoców – sposób robienia taki sam. Proporcja 10dkg poziomek 10 dkg malin, 5 porzeczek, ⅓ szkl. wody, cukier, sok z cytryny do smaku.

Sok z pomidorów i pomarańczy – Pomidory obmyć, sparzyć, wycisnąć sok z pomarańczy i precedzić, połączyć razem i doprawić cukrem i sokiem z cytryny.

Proporcja; 20dkg pomarańczy 20 dkg pomidorów ⅓ szkl. wody, sok z cytryny i cukier do smaku. /Sok ze śliwek tak samo/

Sok z winogron lub żurawin – owoce obmyć, sparzyć, wycisnąć i przecedzić. Osobno zagotować cukier z wodą i wystudzony połączyć z sokiem owocowym, do smaku doprawić sokiem cytr. Proporcja: 25 dkg winogron /lub żurawin, 1/5 szkl. Wody, cukier, cytryna.

Napój z kwasu buraczanego – młode buraczki wymyć dokładnie, sparzyć, obrać utrzeć na tarce, wycisnąć sok, połączyć z kwasem buraczanym, doprawić cukrem, solą i sokiem cytr, do smaku. Proporcja: 10 dkg buraczków, 1/2 szkl. kwasu buraczanego, cukier, sól, cytryna.

Napój z pomidorów – pomidory sparzyć, pokrajać, wycisnąć sok, przecedzić. Do smaku doprawić cukrem solą, sokiem z cytryny /20dkg św. pomidorów, cukier, cytryna. Kompot surówkowy. Owoce obrać, pokrajać w plasterki, skropić sokiem cytr, zalać przestudzonym syropem z cukr. i wody dopr. sok. z cytr. Prop. 12 dkg moreli, 10 dkg ja²² 2,5 dkg cukru 1/5 szklanki wody.

Nadkwasność żołądka

Budyń z ryby – rybę oczyścić z ości, zemleć na maszynce. bułkę namoczoną w mleku również zemleć. cebule posiekać, sparzyć udusić na maśle. masło utrzeć z żółtkiem. białko ubić na pianę, wszystko razem połączyć, dać tartej bułki, soli, wymieszać, dać do formy budyniowej i gotować przez 20min. Proporcja: 20 dkg chudej ryby 5 dkg bułki do namoczenia 1,5 dkg tartej 1/4 szkan. mlek. 3 dkg cebuli 10 dkg masła 12 dkg masła 1 jaje.

Cielęcina w potrawce – ugotować cielęcinę z włoszczyzną, odsączyć, cielęcinę podzielić na cząsteczki, śmietankę kremową rozbić z żółt. i ubić na parze – następnie dać do tego sosu cielęcinę, poprzednio przygotowaną, doprawić do smaku solą i sokiem z cytr. Proporcja – 15dkg cielęciny 3 dkg włoszczyzny 7 dkg śmietan. słodkiej gęstej, 1/2 żółtka, sól, sok cytrynowy.

Jaja po wiedeńsku – 2 jaja rozbić do szklanki, osolić, wstawić do gorącej wody i mieszać aż do gorące – podać choremu z chlebem lub grzan.

Jaja w koszulce. Na gotującą lekko zakwaszoną wodę wlewać na łyżkę druzslakową jaja i gotować pod przykryciem do ścięcia.

Napój z jaj. Zagotować mleka z wanilią ubić jaje z cukrem i zalać przestudzonym mlekiem, tak podać napój choremu.

Proporcja – 1/2 szkl. mleka 1/4 laski wanilii 1 jaje 1,5 gram cukru.

²² Może chodzi o jabłek?

Surówka z czerwonej kapusty i bórak gotow.

Kapustę poszatkować i sparzyć, buraczki ugotować w łupkach, obrać, utrzeć, połączyć razem z kapustą, doprawić do smaku solą cytr. cukr. oliwą. Proporcja – 10 dkg kapusty, 10 dkg bur. sok z cytr. sól cukier.

Omlet biszkoptowy. Utrzeć masło z żółtk. ubić sztywną pianę z biał. zmieszać razem dać odrobinę soli i oliwy, wylać na patel. wysmarowaną masł. i zapiec w brandrurze. Proporcja 1 jaje 10 gr. masła oliwa, sól

Emulsja z orzechów – orzechy zemleć i utrzeć razem z gęstym syropem z cukru i wody, po utarciu na masę dać troszkę wody przegotowanej i rozprowadzić do gęstości, jaka się podoba.

Proporcja 5 dkg orzechów 2 cukru wody 3–4 ły.

Jadłospis dla chorych na nadkwasność

I śniadanie	chleb biały z masłem kawa
II	herbata ze śmiet. chleb z serem
obiad	Kasza na smaku z jarzyn Budyń z ryby Jarzyny Omlet biszkoptowy
Podwieczorek	Chleb z szynką herbata
II Kolacja	Grysik na smaku z jarzyn
II Spis potraw	I śniadanie cherbata ze śmie. Chleb z serem Emulsja orzechowa
Obiad	Rosół Cielęcina w potrawce Surówka z czerwonej kapusty
Podwieczorek	Sucharki z herbatą
Kolacja	Budyń z cielęciny, woda białkowa

Woda białkowa – 20 dkg wody 3 dkg białka mieszać aż się spieni.

Na niedokrewność

Ryby pieczone w papierze – rybę oczyścić posolić, zawinąć w pergamin natłuszczony oliwą i piec w gorącym piecu przez 10 min. Podać ją. Proporcja 15 dkg ryby, sól.

Jarzyny tarte i pieczone – jarzyny obrać opłukać zetrzeć na tarce, kapustę poszatковать, wymieszać razem, posolić i upiec w papierze jak rybę z dodatkiem masła. Proporcja – 15 dkg marchwi 5 dkg selerów 5 dkg porów 5 dkg kapusty włos. 2 dkg masła, sól.

Napój ze świeżych owoców z mlekiem. Mleko rozbić z mąką zagotować. Przygotować sok ze świeżych owoców, lub żurawin i osłodzić cukrem. Do soku wlewać małym strumieniem mleko, zagotować z mąką i ubijać mocno trzepaczką. Napój należy podawać choremu natychmiast po sporządzeniu.

Proporcja – $\frac{2}{3}$ szkl. mleka 5 g mąki 1 szkl. owocowego soku lub żurawin, 5 dkg cukru.

Nadkwasność żołądka – choroba polega na zwiększonym wydzielaniu kwasu solnego.

Dieta

1. hamowanie nadmiernego wydzielania kwaśnego soku żołądkowego.
2. usunięcie z potraw przypraw, zmniejszyć wydzielanie kwasów /soków/
3. zwiększyć ilości tłuszczu łatwostrawnego, masła, oliwa, śmietana.
4. zmniejszyć apetyczność urozmaicenia/ podawać potrawy mdłe.

Wiązanie: podawać pokarmy białkowe w stanie rozdrobnionym, bo białko chciwie łączy się z kwasami / mięso siekane/

Podawać co 2 godz. mniejszą ilość. Potrawy białkowe nie tłuszczyć, nie podawać mięsa przysmażonego, ryb, /mięsa piecz. w papierze/ Zmniejszyć węglowodany, zwiększyć tłuszcz i białko. Podawać czerstwe pieczywa, ale nie kruche. Zupy podawać mdłe, mleczko, kleiki, zupy jarzynowe, nie dawać zup na wyciągach mięsnych.

II danie. Podawać mięso rozdrobnione, mózdzek, potrawka, drób, ryby chude, kasze, w postaci budyniu, jarzyny przetarte, szpinak, kalafior, buraki, szczaw, przetarte ziemniaki i strączkowe.

Desery – podawać mdłe kisiele, słodkie kremy, biszkopty, budynie, mleczka. Można podawać płyny nawet w czasie posiłków. Dobra jest emulsja migdałowa. Puplety z ryb, z cielęciny, lub kury. Mięsa zemleć na maszynie. Masło utrzeć na pianę i dać żółtko i utrzeć razem. ubić bardzo sztywną pianę z białka. zieloną pietruszkę ziel. posiekać, połączyć wszystko razem

lekko, a dobrze wymieszać, formować kulki i gotować 10 minut pod przykryciem. Proporcja 7 dkg mięsa 1,5 dkg masła 1 żółtko 1 białko zieloną pietruszkę tarta bułka.

Budyń z cielęciny lub szynki. Cielęcinę lub szynkę jarzyny zemieć na maszynie, masło z żółtkiem utrzeć na pianę ubić sztywną pianę z białka, wszystko razem wymieszać, wyłożyć do formy budyniowej i gotować 20 minut.

Proporcja: 15 dkg cielęc. 1 jaję, włoszcz. 2 dkg mas.

Co można podać do rosółu?

Klusieczki francuskie, sianko, łazanki zacierkę okrągłą i grysik krajany w kostkę, paszteciki naleśnikowe z farszem mięsnym panierowanym, mleczo, lane ciasto, klusieczki grysikowe, grzybek pieczony krajany w kostkę albo w paski naleśniki krajane w paski, groszek ptysiowy, ryż z wątroby.

Co można podać do barszczu czerwonego?

Jaka faszerowane, jajka na twardo, krajane na 4 części, krokiety z ziemniaków, ziemniaki krajane, fasolę, kluski franc. paszteciki naleśnikowe z farszem mięsnym panierowane, lane ciasto, uszka i puplety.

Przecier z marchwi surowej

Marchewkę obrać opłukać zetrzeć na drobnym tarku, dodać cukru do smaku wymieszać i ułożyć na półmisku lub talerz. ubrać rzodkiewką, podać do mięsa, kotl. szynki.

Jajka sadzone w szynce

Chleb pokroić w grzanki, pokropić masłem, wysuszyć Szynkę też pokrajać w kostkę i dać skwarki na rond. lub patelnię, dać tłuszczu wybić jajka, posypać grzankami, szynkę skwarkami, posypać zieloną pietruszką i zasmażyć, w tym naczyniu podać co się piecze.	Proporcja chleb 45 dkg szynki 12 jaj skwarki tłuszcz szczypiorek lub pietruszka
---	---

Jajka w naleśnikowym cieście

Zrobić ciasto naleśnikowe jak zwykle, jajka ugotowane na miękko zawijać w naleśniki, maczać w jajku i bułce tart. i smażyć na tłuszczu. Podaje się z różnymi jarzynami.	Prop. 12 jaj 3 jaja do maczania bułka tarta 15 dkg cukru
---	--

Ślimaczki w naleśnik. cieście na przystawkę – naleśnikowe placki smarować farszem mięsnym lub jajkami na twardo z grzybami zawijać na wałeczki na okrągło. spiąć patyczkiem i panierować, usmażyć na tłuszczu na rumiany kolor. Przed podaniem wyjąć patyczki, podać na okrągłym półm. jako przystawkę po zupie można podać do rosółu barszczu, zupy pomidorowej.

Farsz z jajek i grzybków

Grzybki ugotować, posiekać drobno, dać jajka posiekaną cebulkę przysmażoną śmietany, wszystko dobrze wymieszać, posolić i smarować naleśniki zwiijać lub składać w kopertę, panierować i smażyć na tłuszczu.

Proporcja – 5 jajek 4 grzybki ceb. łyżka śmiet. pieprz, sól, 20 dkg tłuszczu bułka 3 jaja

Mleczko do rosółu lub zupy pomidorowej

Jajka rozbić dobrze, dać mleko, masło klarowane, soli, zielonej pietruszki, dobrze wszystko wybić trzepaczką, wlać do formy wysm. i wysyp. bułką wstawić do do naczynia z wodą i nakryć pokrywką i gotować pół godz. Po ugotow. pokroić w paski, lub trójkąciki podać z zupą.

Proporcja – 4 jajka ½ szkl. mleka 2 łyżki masła sklarow. sól i zielona pietruszka.

Grzybki – żółtka utrzeć dobrze, ubić pianę na sztywno, dać z mąką na przemian lekko wymieszać, dać na blachę i upiec na złoty kolor. Po upieczeniu pokroić w paski przed podaniem podać do zupy.

Proporcja – 3 jajka 3 łyż. mąki i sól do smaku, masło na blachę.

Jajka pieczone – jajka ugotować na twardo, obrać, ściąć u dołu aby stały im góry. Wyjąć żółtko, aby białka nie popsuc, żółtko rozetrzeć, do tego dać śmietany, masła, szynkę posiekaną szczypiórek sianej bułki suchej. Wymieszać dobrze, nakładać jajka, przykryć ściętą częścią. Umaczać z wierzchu w jajku bułce tartej i smażyć.

Zupa jarzynowa

Zrobić rosół rumiany, a jarzynki przygotować jak zwykle, dusząc na maśle, dopiero przed wydaniem zmieszać razem. Jarzynki dać do wazy. Do zupy tej można zrobić zacierkę lub wypiec ryż.

Proporcja: mięsa wołowego z kością 50 dkg marchwi, pietruszki zielonego groszku, fasol. szparagówki po 25 dkg gramów, 2 kalafiori 10 dkg masła.

Majonez z muzgu i cielęciny

Zrobić jasną zasmażkę z masła i mąki. Rozprowadzić zimnym, a następnie gorącym rosołem. Gdy wystygnie dodajemy dwa lub 3 żółtek po jednym, ucierając razem z zasmażką, po tym dodajemy po łyżce oliwy, lub jeśli nie ma to dać sklarowane masło i cytrynę wciskać po troszę i razem to wszystko ucierać na lekkiej parze. Uważać należy aby taki sos się nie zwarzył. Do majonezu gotowego dajemy muzgi cielęce zagotowane w bajcy i wyziębione i wyziębione²³, pokrajane w kostkę lekko to wszystko wymieszać, nakładać muszelki i podać po zupie. Do tego można podać zieloną świeżą sałatę.

Proporcja – majonez 3 jaja 3 dkg masła 3 dkg mąki ¼ l oliwy 1 cytryna, mużdżki 2, 4 łyżki octu, pieprz, sól, woda.

Sałata – 6 główek sałaty 5 dkg cukru cytryna lub ocet, doprawy.

Kura z kompotem z rzewienia

Kurę przygotować 1 lub dwa dni przeddzień, zależnie od tego jaka jest kura. Zrobić farsz i nadziać kurę i upiec. Gdy miękka podzielić kurę na części i podać do stołu z kompotami.

Proporcja do kury, 1 kura [1]²⁴0 dkg masła 3 jajka, tarta bułka, (mięso z rosołu)

Farsz – masło utrzeć na pianę, doda wątróbkę posiekaną, bułkę namoczoną w mleku, zieloną pietruszkę, sól, wymieszać z ubitą pianą, nadziewać kurę i zaszywać.

Można nadziewać też mięsem.

Kompot z rzewienia – rzewień sparzyć i sparzony dać do syropu jak zwykle.

Proporcja 50 dkg rzew. 12 dkg cukru skór. cytr.

Naleśniki po angielsku – są to naleśniki biszkoptowe, lub marmeladowe. Utrzeć żółtka z cukrem, dać śmietanę mąkę i sól, zapach. Wymieszać i piec na 1–2 cm grube naleśniki na patelni. Przełożyć kremem i zapiec.

Proporc. do naleś. 5 dkg cukru ⅛ l śmietany 7 dkg mąki 3 jajka 2 dkg masła.

Krem – Cukier utrzeć z żółtkami do białości i zaciągnąć gotowanym mlekiem dać mąkę, wcisnąć sok z cytryny [...] ²⁵ i razem wymieszać. Na metalowym półmisku lub rondlu układać naleśniki smarować każdy naleśnik kremem, nakładać jeden na drugi, połową kremu połączyć po

²³ Powtórzenie w oryginale

²⁴ W oryginale jest 0dkg, najpewniej pomyłka autorki

²⁵ Wyraz nieczytelny

wierzchu i na 15min dać do rury i zapiec. Do stołu podaje się w tym samym naczyniu co się piekły.

Proporcja – 4 żółtka 4 łyżki cukru $\frac{1}{8}$ l śmietanki 7 dkg mąki.

Pieczeń po chusarsku

Liście szczawiowe na rosole – ugotować rosół na kościach i włosz. jak zwykle. Na niego zarzucić sporą garść liści szczawiowych, opłukanych i obsuszonych z wody. Osobno przygotować obsuszone kromeczki (chleba) bułki, na którą dać po odrobinie parmezanu (suchy tarty ser) podać na okrągłym półmisku do stołu do rosolu. 15 dkg włoszcz. 5 dkg kości 3 bułki 15 masła 5 dkg parmezanu.

Pieczeń po chusarsku z kulkami ziemniacz. (już było)

Krucze babeczki z bitą śmietaną – zagnieść ciasto z mąki z masła cukru, żółtek i zamrozić. Potem wylepiac foremki na babeczki tym ciastem, dość grubo, wyścielić po wierzchu papierem, wysypać grochem i upiec na złoty kolor. Gdy upieczone wysypać groch i zimne nakłada bitą śmietaną, poukłada na okrągłym półmisku, na wierzch można jeszcze dać konfiturę i podać. Proporcja – 13 dkg mąki 1 żółt. 5 dkg masła, 3 dkg cukru i wanilia (18 babeczek).

Krem – śmietana dobra kwaśna świeża. Proporcja – $\frac{1}{4}$ l śmiet. łyżka cukr. pudru, wanilia.

Kotlety po brytońsku

Mięso wyplukać wyżyłować i pokrajać w plastry, zbić lekko, skropić cytryną, złożyć jeden na drugim na pół godz. Potem je posolić, popruszyć mąką i zrumienić szybko na rozpalonym tłuszczu. Jarzyny pokrajać w plastry, marchew poszatkować, kapustę pokrajać grubo, na spodzie rondla obrumienione kotlety nakryć, i znowu dać kotlety przykryć jarzynami. Podlać rosółem i dusić pod przykryciem. Gdy jarzyny miękkie dać kotlety na sam wierzch, pieprz, sól i na nie pokrajane ziemniaki w plastry i dusić aż do miękkości ziemniaki można podać w rondlu, lub ułożyć na półmisku.

Proporcja

1 kg polędwicy wołowej
7 dkg smalcu
5 mąki
10 dkg march.
 $\frac{1}{4}$ głów kapusty
75 dkg ziemn.
 $\frac{1}{8}$ l konserwy
pomidorowej
1 cytr.
pieprz
sól
7 dkg pietruszki

<p>Kisiel czekoladowy z bitą śmietaną</p> <p>Mleko zagotować z wanilią i cukr. czekoladę rozpuścić w małej ilości (wody) mleka, wlać do reszty mleka ¼ część płynu wystudzić i do zimnego dać mąkę ziemniacz. i do tego dać gotującego się reszty płynu i dobrze wybić łyżką, aż będzie jednolita masa, zagotować ze dwa razy i dać do szklanek. Gdy zastygnie dać na wierzch piramidę z bitej śmietany.</p>	<p>Prop. ½ l mleka Wanilia 7 dkg cukru 5 dkg czekolady 1/8 l śmietan 1 łyż maki ziemn</p>
---	---

(Naleśniki biszkoptowe)

Zupa ogorkowa z grzankami

Jajka pieczone z sałatą z rzodkiewki, z sosem szczypiorkowym i ziemniaczkami.

Naleśniki francuskie.

Sałata z rzodkiewki

<p>Sos ze szczypiorku</p> <p>Zrobić zasmażkę z masła i mąki lekko przysmażyć rozproszyc wodą lub rosołem, dodać kwaśnej śmietany, wsypać sporo szczypiorku, raz zagotować. Można dawać gotowane jajka krajane na drobno lub ćwiartki.</p>	<p>Proporcja 1 łyżka mąki 1 śmietan. ¼ l śmiet. sól szczyp. Można dać trochę octu lub cytryny</p>
<p>Naleśniki francuskie</p> <p>Mleko, masło, żółtka masło dobrze rozbić trzepaczką, zagotować do gęstości, gdy gęste zdjąć z kuchni a gdy wyźębnie dodać żółtka cukier wymieszać, przygotować patelnię uważać by się za dużo nie rozpałiło. Kłaść naleśniki nieduże wielkości sznycla i grube, piec na wolnym ogniu przyrumienić, odwrócić lekko żeby się nie popsuly, gorące podać do stołu jeden na drugim osobno podać cukier na talerzyku i plasterki cytryny.</p>	<p>Proporcja ½ l mleka ¼ l mąki 2 żółtka masła grudka 10 dkg smalcu łyżka cukru</p>

Zupa ze suszu z kaszą jaglaną.

Paszteciki z ziemniaków

Strudel z rzewienia

Paszteciki z ziemniaków. ziemniaki ugotować, przemleć przez maszynkę dać żółtko i jajo dobrze utrzeć dać masła, mąkę, dobrze ucierać dać na stolniczkę posyp. mąką rozwałkow. nie grubo wycinać szklanką. Jeden placuszek zostawić cały a w drugim zrobić dziórkę, maczać w jajku to z dziórką posypać bułką zasmażyć na złoty kolor a drugi placuszek usmażyć sam, łączyć farszem i dać do rury do rondelka i przykryć aby były gorące.	Proporcja 30 dkg ziemn. 2 żółtka 1 jajo 1 łyż mąki 3 dkg masła 10 dkg tłuszczu bułka sól
Farsz – jajka ugotowane na twardo posiekać z grzybkami gotowanymi, dać zielonej pietruszki soli pieprzu, kwaśnej śmietany dobrze wymieszać i nakładać paszteciki	Proporcja 4 jajka 3 dkg grzybków łyż. Śmiet pieprz, sól

Strudel z rzewieniem – ciasto na strudel jak zwykle. Rzewień sparzyć odcedzić układać na wysuszonym cieście. Pokroić bułką z masłem, posypać cukrem po wierzchu i piec pół godz. Po upiecz. pokrajać i posypać cukrem.

Kremek truskawkowy – truskawki obrać z ogonków (gdy brudne opłukać) utrzeć z cukrem, gdy już utarte ubić pianę na sztywno, dodać do truskawek, ucierać dobrze, aż stanie (w zimnej wodzie) gdy utarta zostawić w zimnym miejscu, przed samym podaniem ułożyć na półmisku, ubrać truskawkami i lukami z biszkoptu cienkiego.

Proporcja 1 szkl. truskawek szklanka cukru piana z 2 białek

Luki – całe jajka utrzeć z cukrem, gdy utarte dać mąkę, wymieszać, dać na blachę. Gdy upieczone ciepłe wykrajać na paski i wyginać. Proporcja 2 jajka tej wagi cukr. 2 łyż mąki (tak samo się robi poziomkowy, malinowy)

Salata ze śledzi

6 ładnych śledzi wymoczyć, oczyścić wyjąć z nich ości i pokrajać w zgrabne dzwonka. Wziąć kilka ziemniaków pokrajanych w plasterki, ogórków, kilkanaście plasterków ćwikły, kwaśne jabłka, cielęcinę pokrajaną w plasterki, szynkę i kilka jaj ugotowanych na twardo. Ze cztery zostawić do ubrania z reszty wyjąć żółtka dobrze utrzeć, dać octu, oliwy soli i pieprzu. Wymieszać to wszystko dobrze, polać tym sosem i podać do stołu.

Salata zwykła – opłukać wysączyć rozetrzeć żółtka gotowane ze śmietaną i polać dodać octu. Na wierzch pokłaść jaja pokrajane w paski.

Budyń z czekolady

4 żółtka ucierać z 12 dkg cukru dać 2 tabliczki tartej czekolady ubitą pianę z owych 4 białek a na końcu 2 łyżeczki tartej bułki przesianej, Tę masę wlać do formy masłem wysmarowaną i wstawić do rondla z wodą, lub też upiec w szabaśniku.

Lukier nieprzeźroczysty

Jedno białko trzeci godz. Z 25 dkg cukru dodając po troszę soku z jednej cytryny. Lukier można zafarbować na czerwono alkiemasem, a czekoladą na brązowo. Szafram wymoczony w alkoholu lub białym araku nadaje żółtą barwę, sok z fiołków fioletową.

Lukier wodny

Do mączki cukrowej dać tyle wody aby była gęsta i trzeci z godzinę. Do tego lukru można dać likieru waniliowego lub jakiego innego różany likier otrzymuje się jeżeli do lukru wodnego doda się kilka kropel olejku różanego.

Lukier pomarańczowy

Mączkę cukrową trzeci godz. z sokiem pomarańczowym, utrzeć na małym tarku skórkę (cytrynową) pomarańczową, dobrze wycisnąć i dodać także. Gotowy jest dopiero wtedy, gdy się stanie gładki i błyszczący. Zamiast tartej skórki pomarańczowej można dać kilka kropel olejku albo tynktury pomarańczowej.

Cytrynowy – robi się jeżeli do mączki cukrowej doda się soku cytrynowego.

Rydze w maśle

Dać do rondla łyżkę masła, pietruszkę, cienko pokrajaną cebulkę, do tego włożyć drobne i młode rydze, opłukane w zimnej wodzie, posolić i niech się duszą pod przykryciem dopóki nie będą miękkie. Przed podaniem posypać pieprzem. Można także gdy już miękkie zalać śmietaną i niech się w niej jeszcze duszą.

Ćwikły – ugotowane buraki obrać i pokrajać w cienkie plastry układając w słoju przesypanym tartym chrzanem i anyżem, na ostatku nalać gotowanym z solą octem i zawiązać słoje. Można też dać cukru. Używa się do sztuki mięsa.

Sos surowy z porzeczek czerwonych do legumin ryżowych i białych kremów

Wycisnąć sok z porzeczek czerwonych i przez kwadrans mieszać go z pół szklanką cukru. Dla smaku dodać kieliszek wina czerwonego. Ma piękny kolor orzeźwiający i dobry smak i podaje się do wszystkich białych kremów i zimnych legumin ryżowych.

Galareta kawowa – Upalić 7 dkg kawy wlać na nią ¼ l śmietanki gorącej, przykryć i postawić na 1 godz. w piecu. Poczem precedzić, dać 8 żółtek ¼ kg cukru, 8 gramów żelatyny, a gdy ostygnie ½ litr. bitej śmietanki z wanilią. Wlać do formy i postawić na lód lub do piwnicy.

Lody – 15 żółtek rozbić ¾ kg cukru mialkiego przesianego rozbierać je powoli 2 litrami śmietanki. Masę tę postawić na ogniu, ciągle pikując by się nie zagotowała, bo cała dobroć polega na tym. Gdy się mocno zagrzeje wystudzić dobrze. Potem wlać w puszkę i kręcić aż stężeje. Puszka musi być obłożona lodem i [...] ²⁶ kręcić i co 15 min ostrożnie puszkę otwierać, zbierać skrzepłą masę i kręcić na nowo.

Szurom ²⁷ **śmietankowy** – masło utrzeć na pianę, gdy utarte dodać żółtko dobrze utrzeć, dać śmietany, jeszcze utrzeć dać cukier i mąkę, dać sztywną pianę lekko wymieszać, dać na rozpalone masło a potem wstawić do gorącej rury i uważać aby się od spodu zrumienił, a nie z wierzchu, gdy się zrumieni przekroić na 4 części i dopiec. Gdy upieczone pokroić łyżką na drobne kawałki i z wierzchu posypać cukrem.

Proporcja 14 dkg masła 8 jaj 1/2 l śmietany 2 szklan. mąki 3 łyż. cukr. cytryn.

Masa pomadkowa do (tortu)

Cukier zalać silną czarną kawą i gotować do miłki. Dać potem kawałek masła, wylać do kamiennej miseczki i ucierać wałkiem do zgęszczenia. smarować placki gdy utarta. 50 dkg cukru 1 szklanka kawy, kawałek masła.

Śmietankowa – robi się w ten sam sposób, tylko cukier zalewa się słodką śmietanką i gotuje. 50 dag cukr. 1 szkl. śm.

Jajka zasmażane – jajka ugotować na twardo, obrać, przepołować wzdłuż, wyjąć żółtka (a białka zostaną), żółtka utrzeć ze surowym jajkiem i przysmażyć żółtka na tłuszczu, posolić, nakładać z powrotem w białka i smażyć na tłuszczu, połączyć bułeczką zrumienioną i podać na półmisku do góry białkiem. Można podać z jarzynami i ziemniakami. 12 jaj 2 na surowo, bułka, tłuszcz.

Szpinak – opłukać, sparzyć, posiekać przefasować przez druszlak, zrobić na maśle zasmażkę, dać do szpinaku, posolić dać kwaśnej śmietany, wymieszać, troszku kwasu cytr. lub octu i podać na osobnym talerzu z jajkami sadzonymi.

Oczka – dać do dołkownicy tłuszczu, wbić całe jajo, troszkę posolić i upiec niemieszając

²⁶ Wyraz nieczytelny

²⁷ Nie ma pewności czy chodzi o 'szurom'

Salata ze słoniną – sałatę opłukać posolić (1 godz) do skwarków dać octu i wody i cukru, zagotować i polać gotującym sałatę (można polać 2 razy i ubrać gotow. jajkami).

Kapusta włoska faszerowana

Średnią główkę kapusty sparzyć, (zagot. lekko) wyjąć odłączyć liście i nakładać farszem za każdy liść, zawinąć w perg. główkę i zawiązać i dusić w rondelku z tłuszczem z dodatkiem wody pod przykryciem polewając tłuszczem z pod kapusty i smażyć do miękkości, gdy miękka rozbić kwaśną śmiet. z mąką. papier zdjęć i polać kapustę smażyć, przed podaniem pokroić na części, podać na okr. półmisku. może być jako ziemniaki, przystawka po zupie, lub na drugie danie.

Farsz – ryż zagotować do miękkości, mięso gotowane zemleć, wymieszać z ryżem dodać smażoną cebulkę, sól, pieprz, gdyby był za suchy dodać śmietany lub rosołu i nakładać liście. Drugi spos. liście włoskie. Duże liście sparzyć, gdy przestygną zakładać jeden na drugi 3 liście, smarować farszem, zwijać wałek jak poprzednio, po upieczeniu krajać w plastry.

Proporcja farszu – 25 dkg ryżu 30 dkg mięsa, tłuszcz, cebula, sól, pieprz 1/2 l śmie.

Kisiel truskawkowy – truskawki opłukać i zagotować, precedzić dodać cukier do tej wody i mąkę ziemniacz. rozpuszcz. w zimnej wodzie, rozbić trzepaczką, trochę zagotować, wlać do kompotjerek wylaną zimną wodą i zostawić do zastyg. i podać. Osobno podać słodką śmietankę. Można robić z malin, porzeczek czerw. wiśni, poziomek, rzewienia i agrestu. Proporc. 1/2 l truskawek 3/4 l wody 5 dkg cukru 5 mąki ziem. 10 dkg malin porz poziom. wiśni itp. (do wiśni i agrestu więcej cukru). Ubrać (krem nie kisiel) w formie gwiazdy łukami i poziomkami łuki biszkopt.

Krem truskawkowy – truskawki obrać z ogonków, zetrzeć z cukrem, gdy utarte ubić pianę na sztywno, dać do truskawek i ucierać dobrze aż stanie (uciera się w zimnej wodzie) gdy utarta już zostawić w chłodnym miejscu, przed samym podaniem dać na półmisek i ubrać łukami.

Łuki

Całe jajko utrzeć z cukrem, dodać 2 łyżki mąki, wymieszać dać cienko na blachę i upiec na złoty kolor. Po upieczeniu ciepły krajać w paski i wyginać na okrągło. Tak samo robi się krem malinowy, poziomkowy.

Rosół konsome z pasztecikami

Proporcja 75 dkg mięsa z kością, podroby z kury i kaczki 13 dkg cielęciny z kością 1 dkg bulionu 25 dkg włoszczyzny.

Rosół podać w filiżankach a pasztec. osob.

Paszteciki w francuskim cieście

Ciasto francusk. zrobić jak zwykle, wycina się kółka szklanką 1 całe kółko, a 2 z dziurkami, zlepiać białkiem jedno na drugie i upiec (całe na spód) później nakłada się farszem, przybiera zieloną pietruszką i podaje gorące (kóleczka wycięte upiec osobno i nakryć farsz nałożony).

Proporc. 15 dkg mąki 15 masła 1 jajko 1 łyżka octu z wodą

Farsz z cielęciny – gotowaną cielęcinę pokroić w kostkę.

Sos beszamelowy – z masła i mąki zrobić jasną zasmażkę, rozprowadzić rosołem zaciągnąć surowym żółtkiem, zaprawić do smaku, sokiem z cytryny cukrem i solą.

Proporcja – 3 dkg masła 5 dkg mąki sok z cytryny żółtko i sól cukier

Przystawka – parówki z kapustą – kapustę udusić jak zwykle i dać do niej surową zasmażkę, Parówki rzucać na gotującą wodę na jakie 15 minut przed wydaniem obiadu. nie pozwolić by parówki gotowały się, bo tracą smak i pękają Podawać na okrągłym półmisku osobno a osobno kapustę.

Proporcja – 75 dkg kapusty czerwonej lub białej, 3 dkg masła, 1 dkg mąki, rosół do zalania, sok z cytryny lub ocet sól cukier bulion 12 parówek wieprz.

Zrazy cielęce z kaszą krakoską

mięso opłukać i wyżyłować, pokrajać na plastry, dobrze rozbić i w nie zawijać całe gotowane jajka. Okręcić je po zawinięciu nitką, ale nie wiązać następnie otaczać je w mące i dawać na gorące masło do przyrumienienia. Gdy gotowe dać do ciasnego rondla zalać rosołem i dusić pod przykrywą. przed wydaniem doprawić solą do smaku i dodać rozbitą śmietanę z mąką i zagotować raz by sos był zawiesisty. Położyć na okrągłym długim półmisku i obłożyć dookoła kaszą.

50 dkg cielęciny bez kości 6 jaj 3 dkg mąki 3 dkg masła 1/4 l śmietany,

25 dkg kaszy, sól 3 dkg masła. wypiec na sybko.

Salata – wszystkie doprawy razem zamieszać robiąc sos. sałatę dobrze wypłukać, śródeczki zostawić całe, przesączyć na sicie, przed podaniem do stołu ułożyć ją na półmisku i polać dokładnie przygotow. sosem. Ładniej wygląda sałata podana w salaterce.

Proporcja 5 główek sałaty 1/16 l octu 2 łyżki oliwy, cukier sól, pieprz, i woda.

Krem kawowy bez żółtek

Ubić zamrożoną śmietankę, do ubitej dawać po trosze cukru i dalej ubijać. Gdy ubite dodawać po trosze czarnej kawy mocnej i dalej ubijać by dobrze się połączyło. W końcu dodajemy przygotowaną żelatynę i mieszamy razem, a gdy zaczyna gęstnieć nakładamy do szklanek lub form i zamrażamy. Przed podaniem do stołu można jeszcze na wierzch do szklanek nałożyć po łyżeczce bitej śmietany bez kawy. Podajemy z kocimi języczkami

Proporcja 1/2 l śmietany 10 dkg cukru pudru, 1/8 l mocnej kawy, 1–1 ½ listka żelatyny.

Kocie języczki – masło utrzeć na pianę, dodawać żółtka, cukier i mąkę, dobrze wszystko utrzeć, wymieszać i wylewać paski na blachę wysmarowaną masłem i piec w lekkim piecu. Proporcja 6 dkg masła 8 dkg cukru 1 żółtko, wanilia, 5 dkg mąki 1/2 białka (Podać osobno do kremu)

Pasta makrelowa

1/2 kg ryby wędzonej zemleć przez maszynkę razem z 3 ma strączkami marynowanej papryki pół pęczka zielonej pietruszki majonez i śmietana pieprz papryka słodka w proszku wymieszać dobrze. Inny wariant polega na dodaniu sera (twarogu) i śmietany. Wówczas nie dodajemy majonezu.

Salatka

Pół kg ryby pokrajać w kostkę tak samo kroimy 10 dkg sera Cheddar²⁸ lub Gołda 2 obrane kiszane ogórki strąk papryki marynowanej mała, cebule 1 jajko na twardo, majonez z dodatkiem musztardy i soku z cytryny sól i pieprz papryka do przybrania podać na listkach.

Zapiekanka makaronowa

Mielone mięso wołowe ½ kg

Masło lub margar. ¼

2 cebule

Seler nać

²⁸ Pisownia oryginalna

2 ząbki czosnku

Pasta pomidorowa 1/3 słoika

Żółty tarty ser

2 szklanki wody

Tłuszcz rozgrzać zeszklić cebulę dać seler czosnek mięso pastę gotować powoli papryka ostra (czyli²⁹)

Biskopt

4 jaja

1 szklanka mąki krupczatki

1 cukier waniliowy

1 łyżka wody

1 łyżka proszku

3/4 szklanki cukru kryształu

Placek orzechowy

35 dkg margaryny

40 " mąki

6 żółtek

25 dkg mielonych orzechów

8 dkg drożdży 4 łyżki mleka 2 łyżki cukru	rozpuścić
---	-----------

Tłuszcz posiekać z mąką, dodać żółtka i rozpuszczone drożdże zarobić. Ubić pianę z 6 ciu białek i 25 dkg. cukru, dodać orzechy. Ciasto podzielić na dwie części, przełożyć masą orzech. odstawić do rośnięcia na 1 godz. piec około 40 minut.

Polewa

12 dkg masła

1/2 szklanki cukru

3 łyżki mleka

3 łyżki kakao

²⁹ Pisownia oryginalna

Pysznotka

- 40 dkg mąki
- 16 cukru pudru
- 1 łyż. sody
- 1 ½ łyż. proszku do p.
- 4 jajka (żółtka do ciasta)
- 2–3 łyżki śmietany kwaśnej

Sposób wykonania

Zarobić ciasto na stolnicy, podzielić na dwie części jedną część upiec suchy placek. Drugą posmarować powidłem i dać ubitą pianę z 2 białek (10 dkg cukru pudru) na wierzch posypać połamane orzech (10 dkg.) i upiec placek.

Masa

1 ½ szklanki mleka 4 żółtka 1 łyżka masła ½ szklanki cukru 1 łyżka mąki zwykłej 1 łyżka mąki ziemniaczanej	zagotować jak budyń
---	---------------------

Resztę utrzeć i dodawać stopniowo masła po łyżce ostudzonego budyńiu. Na upieczony placek suchy kładziemy powidło, masę i drugi placek z pianą.

Kruchy placek z pianą

- 3 szklanki mąki
- 25 dkg masła
- 10 " cukru
- 4–5 żółtek
- 1 łyżka proszku

(zarobić ciasto połowę resztę zetrzeć na pianę)

Rozwałkować posmarować powidłem, na to włożyć jabłka (ósemki) ubić pianę z 5 białek i 1 szklankę cukru pudru do ubitych dodać jedną łyżkę mąki kartoflanej, wylać na blachę i na to kruszonkę (można do połowy ciasta dodać kakao).

1 kg. Mąki 2 kostki masła (margaryny) 4 dkg cukru 3 jajka 3 paczki cukru waniliowego 4 białka 10 łyżek cukru pudru 25 dkg. orzechów lub kokosu skórka z dwóch cytryn kolorowa oсыпка do ciast.

Zagnieść ciasto z mąki 3 jaj masła, cukru i cukru waniliowego odłożyć do lodówki, białka ubić z cukrem pudrem dodać otartą cytrynę i mielone orzechy lub kokos.

Rozwałkować ciasto na pół cm wycinać ciasteczka i piec ok 25 min przed pieczeniem nakładać cienką warstwę masy białkowej, po upieczeniu smarować glazurą i ozdobić koralikami lub czymś innym.

Ciasto orzechowe

(składniki)

1 masło

1 szklanka mąki

4 całe jajka (jedno masło roślinne)

3 łyżeczki proszku

szczypta soli

200 gramów orzechów mielonych

(sposób wykonania)

Utrzeć masło z połową cukru gdy się połączy dać resztę cukru mąkę i po jednym jajku dalej ucierać na końcu dać proszek musi być dobrze utarte. Orzechy dać na samym końcu i lekko wymieszać.

Kokosanki

Ciasto:

5 dkg. masła lub margaryny

25 " mąki

15 " cukru pudru

1 jajo

2 łyżki gorącego miodu

1/2 szklanki mleka słodkiego

1 łyż. proszku do piecz.

Tłuszcz utrzeć z cukrem i jajem dać mąkę miód, chwilę utrzeć dodać proszek mleko sól dobrze utrzeć i piec po przestudzeniu pokrajać w paluszki i maczać w polewie, gdy trochę obeschną otoczyć w kokosie.

Polewa:

½ szklanki mleka

½ margaryny

15 cukru

3 dkg kakao

(gotować 5 m. w ciepłej maczacie)

Placek Alaska

25 dkg marg.

20 dkg cukru

3 żółtka

50 dkg mąki

3 łyżeczki proszku do p.

śmietana

kakao

Żółtka cukier i marg. utrzeć dodać mąkę proszek oraz śmietanę (tyle aby ciasto było jak na pierogi). Podzielić na 3 części do jednej dać kakao na blaszkę dać jedną białą część ciasta a dwie pozostałe włożyć do lodówki na 2 godz.

Na białe ciasto dać powidło śliwkowe i zetrzeć ciasto ciemne na grubej tarce. Posypać ciasto bakaljami³⁰ oraz wylać pianę z białek i cukru na to zetrzeć ciasto białe i piec w średnio gorącym piekarniku.

Placek kakaowy

6 jajek 3 szklanki mąki

3 szklanki cukru

8 łyżek kakao

1 duży proszek

½ kostki margaryny

Do garnka dać margarynę cukier kakao 10 łyżek wody wymieszać i razem zagotować do wrzenia: potem odlać $\frac{3}{4}$ szklanki tej masy na polewę. Resztę w garnku wystudzić, dodać 10 łyżek wody, mąkę, żółtka, proszek i wymieszać dodać ubitą pianę lekko wymieszać i wylać na dużą blachę i piec w średnio gorącym piecu (można dodać orzechów, rodzynek) po ostudzeniu oblać polewą posypać kokosem. Gdyby polewa zastygła rozgrzać w ciepłej wodzie.

³⁰ Pisownia oryginalna

Sernik gotowany

40 dkg mąki
30 dkg masła lub margaryny
2 całe jajka
20 dkg cukru pudru
½ proszku (małego)

Upiec tego 4 cieniutkie placki. (ciastem wylepić blachę)

Masa serowa

½ kg. sera
½ szklanki mleka
30 dkg cukru pudru
1 łyżka mąki kartoflanej
2 żółtka, zapach cytrynowy

Sposób wykonania.

Wszystko wymieszać włożyć do rondla, smażyć na wolnym ogniu mieszając (nie przypalić) gdy kilka razy pyrknie gorącym smarować placki przycisnąć oblać polewą czekoladową lub posypać cukrem pudrem.

Babka na amoniaku

4 jajka
½ kostki masła
1 szklanka cukru
22 dkg. mąki
4–5 łyżek mleka
1 łyżeczka amoniaku
zapach rumowy

Utrzeć masło i resztę produktów dodawać ucierać (blaszka keksowa) można polukrować.

Grzybki

Ciasto

½ kg mąki kostka margaryny jedna szklanka śmietany kwaśnej białko 1 jajka trochę maku

Biały krem

kostka margaryny ½ litra mleka ½ szklanki cukru po 2 łyżki mąki ziemniaczanej i przennej³¹
cukier waniliowy

Polewa

½ kostki margaryny szklanka cukru pudru 2 łyżki kakao 2 łyżki wody

Mąkę zarobić z margaryną i śmietaną wstawić na godz. do lodówki później rozwałkować szklanką i foremką do babeczek wycinać z ciasta pary krążków. Krążkami wyciętymi szklanką oblepić posmarowaną zewnętrzną stronę foremek. Upiec na złoty kolor.

Małym kieliszkiem wyciąć środki w krążkach wykrajanych foremkami i też upiec. Z pozostałego ciasta uformować rulon a z niego trzonki do kapeluszy maczać każdy trzonek w białku a jego koniuszek w maku. Trzonki upiec.

Krem

Z mąki mleka cukru i cukru waniliowego ugotować budyń ostudzony dodawać stopniowo do margaryny ucierać.

Wyborny sernik z gruszkami

3 szkl mąki jedna szkl cukru 25 dkg masła 3 żółtka 2 łyżeczki proszku.

Masa serowa

1 kg sera 15–20 dkg masła 3 żółtka 6 białek łyżka mанны 1 łyżka budyniu lub mąki kartoflanej 1 szklanka cukru 6 połówek gruszek lub brzoskwiń z puszki szklanka bakalii³²
aromat waniliowy.

Wykonanie – Proszek masło cukier żółtka zagnieść ciasto, podzielić na 2 równe części zawinąć w folię dać do zamrażalnika na 30 minut. Rodzynki zalać wrzątkiem po kilku minutach osączyć i osuszyć masło utrzeć na puszystą masę z żółtek i połowy cukru utrzeć kogieli³³ dać do sera wsypać kaszę i budyń lub mąkę kartoflaną wymieszać, na koniec dać pianę ubitą z resztą cukru dać bakalję.³⁴

³¹ Pisownia oryginalna

³² Pisownia oryginalna

³³ Pisownia oryginalna

³⁴ Pisownia oryginalna

Na dużą formę posypaną mąką zetrzeć Jedną część ciasta przykryć połową masy serowej a na niej w odstępach ułożyć pokrojone ćwiartki owoców i przykryć je pozostałą częścią sera. Na wierzch zetrzeć resztę ciasta piec około godziny 190 stopni.

Ciastka do wina

25 dkg masła 30 dkg cukr. 37 ½ mąki i łyżka proszku Dra Oetk., 1 paczka cukru waniliowego.

Masło lekko zbrunatnić, dać cukier waniliowy i mąkę zmieszaną z proszkiem. Z dobrze przerobionego ciasta utworzyć wałki o grubości dwuzłotówki i pozostawić je przez noc. Na drugi dzień pokrajać wałki w ½ centym grube plasterki i piec je na blasze posmarow. i posyp. mąką. Nadaje się doskonale jako przegryzka do wina.

Ciastka korzenne

13 dkg masła 35 dkg cukru 32 mąki 13 dkg czekolady 2 jaja ½ łyżki utłuczonych goździków i 1 łyżeczka cynamonu ½ gałki muszkatałowej³⁵ ½ paczki proszku Oetkera. Do glazury 7 ½ dkg pudru cukrowego, 7 ½ dkg mączki Oetk. białko 2 łyżki stołowe wody.

Przyrządzenie – masło utrzeć na pianę dać cukier, jaja mąkę proszek, a wkońcu³⁶ utartą czekoladę, goździki, cynamon i gałkę. Masę smaruje się na blachę posmarowaną i piecze się przy średnim piecu 20–25 min. Po ostygnięciu pociąć ciasto na podłużne czworokątne kawałki, i smarować lukrem cukrowym. Można ciasto również wyciskać foremkami lub kółkiem, uzyskane tym sposobem ciasteczka posmarować również glazurą.

Glazura – puder cukrowy i białko ubić na pianę i dodawać następnie mączkę Gustin i trochę wody, aby otrzymać gładką i niezbyt gęstą masę, którą za pomocą pędzla smarować pieczywo.

Ósemki czekoladowe – 12 dkg masła, 40 cukru (12 ½ czekolady, 10 dkg kakao) 2 paczki cukru waniliow. 3 jaja 50 dkg mąki 1 proszek drożdż. 3–4 łyż. mleka.

Masło utrzeć na pianę, dać cukier, cukier waniliow. jajka i kakao, a wkońcu mąkę z proszkiem i mleko. Pozostawić ciasto przez kilka godzin lub przez noc w chłodnym miejscu, przerobić raz jeszcze i uwalkować na małe kawałki, w wielkości i grubości ołówka i dawać kształt obwarzanków, smarować jajkiem i piec na dobrze smarowanej blasze przy średnim piecu około ½ godz. Są bardzo dobre. (70–80 szt)

³⁵ Pisownia oryginalna

³⁶ Pisownia oryginalna

Ciastka z kremem maślanym

20 dkg cukru, 10 mąki 10 dkg proszku Gustin 10 dkg masła 5 jaj jedna paczka cukru wanili.

Do kremu – $\frac{3}{4}$ l mleka $\frac{3}{4}$ pacz Dra Oetkera budyniu 22 $\frac{1}{2}$ dkg cukru 5 dkg palminu, 25 dkg masła lub margar.

Cukier zmieszać z żółtkiem i cukrem waniliow. dodać ostrożnie pianę ubitą z białek, stopniowo mąkę z mączką Gustin a w końcu rozpuszczone letnie masło smarować masę cienko na blachę wyłożoną tłuszczonym papierem i piec aż ciasto będzie jasno żółte.

Krem – ugotować 2 $\frac{3}{8}$ l mleka $\frac{3}{4}$ paczki Oetkera proszku budyniowego waniliow (3 dek) i dziesięć dkg cukru, według przepisu budyń, mieszając go aż ostygnie. Następnie ugotować $\frac{3}{8}$ l mleka $\frac{3}{4}$ paczki (4 $\frac{1}{2}$ dkg) dra oetkera leguminy czekoladowej z makaronikami (makaroniki służą do ozdoby) i 12 $\frac{1}{2}$ dkg cukru według przepisu, drugi budyń mieszając aż ostygnie. Utrzeć 25 dkg masła i 5 dkg palminu na pianę, podzielić tę masę i zmieszać dodając łyżkami jedną połowę z budyniem waniliowym a drugą połowę z budyniem czekoladowym. Część kremu waniliowego można też ubarwić odrobiną koszenili na różowo. Zależnie od wielkości pokrajać spód biszkoptowy na trzy części, posmarować je kremem i znów złożyć. Ostro zakończonym i ostrym nożem pociąć następnie spód na podłużne, czworokątne kawałki. Powierzchnię ugarniować za pomocą woreczka do nakrapiania i użyć makaroniki lub małe owoce np. wiśnie czereśnie do ozdoby.

Piramidy. Dodatki – 18 dkg mąki 15 masła 5 dkg migdałów 6 dkg cukru trochę cynamonu jedna łyżka proszku Oetkera.

Przyrządzanie – Wszystkie dodatki przerobić na dość gęste ciasto wywałkować na grubość złotego wyciąć ząbkowane krążki 3 lub czterech wielkościach i piec je na blasze wysmarow cienko na jasno żółty kolor. Po upieczeniu układać krążki 3 lub 4, coraz mniejsze do góry, przedzielić je konfiturą malinową lub marmeladą, posypać cukrem pudrem. Położyć na wierzch trochę marmelady i pół wiśni lub kawałek galarety.

Torciki kremowe – 20 dkg mąki, 8 dkg utartych migd. 13 dkg cukru, 15 masła na koniec można cynamonu łyżeczkę proszk. Wszystkie dodatki przerobić na dość gęste ciasto, rozwałkować cienko, wyciąć kieliszkiem krążki i piec na złoty kolor. Po ostygnięciu złożyć po dwa krążki przekładać je kremem waniliowym i pokryć powierzchnię torcików lukrem czekoladowym. (użyć drewnianej łopatkii)

$\frac{1}{3}$ szklanki mleka

1 szklanka cukru

25 dkg palmy

2–3 łyżek kakao

łyżka alkoholu

2 paczki herbatników

bakalje drobno krojone

Mleko, cukier, palmę roztopić dodać kakao. Po ostudzeniu – nie dopuszczając do całkowitego zgęstnienia dodajemy alkohol dobrze rozkruszone herbatniki i bakalie. Po dokładnym wymieszaniu lekko ciepłą masę układamy na wafli.

Ciastka z maszynki

½ kg. mąki 20 dkg cukru 2 żółtka gotowane przetarte 2 surowe 1 całe jajko 15 dkg masła 10 dkg smalcu proszek do pieczenia i 1 szklankę śmietany.

Placek trójkolorowy

1) 7 żółtek

20 dkg cukru mączki

25 dkg mąki krupczatki

12 dkg margaryny

⅛ litr. śmietany

1/ torebki proszku

skórka cytrynowa

żółtka utrzeć dodać mąkę proszek na koniec śmietany i rozpuszcz. margarynę

2) 7 białek olejek migdałowy

20 dag cukru mączki

7 dkg mąki krupcz.

6 dkg mąki kartoflanej

12 dkg margaryny rozpuszczonej

½ łyż. proszku

Pianę ubić dodać cukier dalej ubijać stopniowo dodawać resztę.

3) 4 całe jajka

12 dkg cukru mączki

5 dkg mąki krupczatki

2 deko kakao

½ łyżeczki proszku

W-Z-Ka

Ciasto

1 szklanka mąki przennej³⁷

2 czubate łyżki mąki ziemniaczanej

20 dkg margaryny

1 szklanka cukru

4 jaja 2 cukry waniliowe

2 płaskie łyżeczki proszku

3–4 łyżki kakao

½ łyżeczki cynamonu

Ciasto ucierać upiec wystudzone przekroić

Krem 3 serki hom

około 1 ¼ szklanki cukr. pudru

1 szklanka śmietany kremowej

7 (5) płaskich łyżeczek żelatyny zapach cytrynowy

Serki homo utrzeć z cukrem żelatynę rozmoczyć w kilku łyżkach wody zimnej. Śmietanę ubić dodać do niej żelatynę, dokładnie wymieszać i połączyć z masą serową. Przełożyć ciasto.

³⁷ Pisownia oryginalna

Polewa:

2 łyżki margaryny

2 " melka

2 " kakao

½ szklanki cukru pudru

Rożki cytrynowe

4 jaja

1 szklanka pudru

1 ½ szklanki mąki krupcz.

1 kostka margaryny ⅓ cytryny

1 łyż. proszku do piecz.

Margarynę utrzeć z cukrem dodawać po 1 jajku i po łyżce mąki z proszkiem, dodać sok z cytryny dobrze (tekst nieczytelny)

Wyłożyć na blachę posm. wysypaną mąką piec około 30 m na złoty kolor po upieczeniu gorący placek poleć lukrem i posypać orzechami, wykrawać półksiężycy szklanką namoczoną w gorącej wodzie.

Ciastka tureckie

15 dkg cukru

// // masła

// // mąki

4 jajka proszek do p.

4 dkg kakao

Masło utrzeć dodając po – 1 żółtku i cukier. Kakao zagotować z wodą, ostudzone dodać do masy. Dodać mąkę i pianę i upiec.

Lukier

25 dkg cukru pudru

sok z 1 cytryny 2 łyżki alkoholu³⁸ i wylać na placek

wykrawać półksiężycy

<p>Amoniaczki</p> <p>Zagnieść ciasto na stolnicy rozwałkować na grubość noża wykrawać ciasteczka układać na wysmarowanej tłuszczem blasze i piec w lekkim piecu. Z ciasta tego można piec placki i potem smarować marmeladą, lub inną masą. Można też podawać jako pojedyncze ciasteczka lub układane we dwoje.</p>	<p>Proporcja</p> <p>2 szklanki mąki 1 łyżka cukru ½ szkl mleka, lub śmietanki 2 jaja 2 łyżecz. amoniaku zapach</p>
<p>Pierniczki</p> <p>Ciasto zagnieść na stolnicy, rozwałkować cienko wykrawać ciasteczka, układać na wysmarowanej tłuszczem blasze, smarować jajkiem i wkładać na środek ćwiartkę orzecha włoskiego. Można piec niesmarowane.</p>	<p>Proporcja:</p> <p>2 szklanki mąki ½ " syropu buraczanego 1 łyżka cukru 1 " wody czyszczonej 1 łyżka masła 2 jaja zapach, orzechy</p>

Pierniczki piecze się w lekkim piecu. Pierniczki zawsze są smaczniejsze starsze dlatego lepiej jest piec je chodź na tydzień naprzód.

<p>Łamaniec z makiem</p> <p>Mąka masło, cukier, żółtka i śmietana, ile mąka przyjmie, zagnieść i (wałkować) wyrabiać pół godziny. Potem ciasto rozwałkować cienko i wykrawać pół księżycy, układać je na blasze i upiec na złoty kolor.</p> <p>Mak sparzyć gotującą wodą, odcedzić i utrzeć w donicy mocno wałkiem. W czasie ucierania, dodawać cukier. Gdy już mak utarty wlać kilka łyżek mleka, lub słodkiej śmietany, wymieszać, wyłożyć na salaterkę i naokoło obłożyć upieczonymi półksiężycami. W mak powtykać także na sztorc łamańce.</p>	<p>Proporcja</p> <p>½ l mąki 10 dkg masła 10 " cukru 1 żółtko śmietana mak ½ l maku cukier do smaku śmietanka</p>
---	---

³⁸ Pisownia oryginalna

Strudel z jabłkami

Z mąki, jajek, octu i wody zrobić ciasto jak na pierogi. Wyrobić bardzo mocno i wybijając na cienko/zupełnie przezroczystej placek i podsuszyć (mocno) nieco ciasto podsuszone smarować roztopionym masłem, posypać tartą bułką i układać poszatkowane³⁹ jabłka warstwę, złożyć brzegi ciasta jak kopertę i całe ciasto zwijać w rulon i dawać na przygotowaną blachę i piec w gorącym piecu, ciągle podlewać masłem i uważać by się nie spaliło. Gotowy posypać cukrem i podać na gorąco pokrajany w porcje.

Rogaliki półfrancuskie z makiem

Ciasto drożdżowe rozwałkować ułożyć masło

³⁹ Pisownia oryginalna

Pączki

Żółtka utrzeć z cukrem dodać ½ l szklanki śmietanki lub mleka 3 ½ dkg drożdży 2 l mąki 2 łyżki stołowe szklarowanego⁴⁰ masła ubijając dobrze łyżką to ciasto aż dostanie pęcheżyków i zostawić aż podrośnie. Gdy wyrosnie dać ciasto na stolnicę rozwałkować oznaczyć szklanką nakładać różę wyciąć szklanką obrówać na około i zostawić aby wyrosły. Wyrośnięte smarzyć⁴¹ na rozpalonym smalcu pod przykryciem niezbyt mocnym ogniu. Wyjmując się na bibułkę i posypuje cukrem pudrem.

Do środka dać spirytusu lub octu aby wyciągnąć tłuszcz. Uwaga. Ażeby się nie paliły dać troszkę spirytusu.

Pączki 2 gi sposób

1 l mleka rozczynić ciasto, dodać drożdże 7 dkg dodać mąkę i zostawić ciasto do wyrośnięcia. Gdy podrośnie dodać żółtka utarte z cukrem, dodać 15 dkg masła szklarow. Wsypać mąkę i mięsieć masło do godziny dodać spirytusu lub octu 1 łyżkę zamieszane zostawić do wyrośnięcia. Robić jak poprzednie.

Piernik

Żółtka utrzeć do białości dodać szklankę miodu rozpuszczonego na kuchni ucierać dobrze. Dodać cynamon goździki, wsypać mąkę po łyżce i ucierać dobrze dać 1 łyżkę sody czyszczonej. Gdy mąka wszystka wyjdzie ubić pianę lekko wymieszać i dać na blachę wysmarowaną mąką wstawić do pieca po chlebie i piec 1 godzinę.

Krucze kołaczki

Masło utrzeć na pianę, dodać masło szklarowane niezbyt gorące, następnie dać cukier wanilię i ciągle ucierać. Wreszcie dać surowe żółtka, mąkę, dobrze wyrobić i wynieść na zimno do zamro. ziemia. Z zamrożonego ciasta robić kuleczki i w środku nich dołeczek i znowu ułożone na blasze zamrozić do drugiego dnia. Na drugi dzień smarować jajkiem, orzechy namoczone w wodzie ciepłej pokrajane w talarki przylepiać do koła dołeczka na te kuleczki. Na upieczone dołeczki nakładać konfiturę i można jeszcze lukrować.

Proporcja

12 żółtek
1 filiżanka cukru
½ l śmietany
3 ½ dkg drożdży
2 l mąki
2 łyżki masła
sól
ocet–spirytus
smalec

12 żółtek
12 łyżek cukru
1 l mleka
7 dkg drożdży
ocet–spirytus
szczypta soli i mąka
15 dkg masła
smalec

Proporcja

6 żółtek
4–5 dkg mąki
szklanka cukru
szklanka miodu
i łyżeczka sody
czyszczonej
zapachy
i masło do
smarowania

Proporcja

14 dkg masła surow
14 szklar
14 dkg cukru pudru
3 żółtka
¼ laska wanilii
42 dkg mąki
1 jajo
10 dkg orzechów
laskowych
20 dkg konfitur

⁴⁰ Pisownia oryginalna

⁴¹ Pisownia oryginalna

Mazurek śliwkowy

Śliwki sparzyć, pokrajać w drobną kostkę i wrzucić na wygotowany syrop z cukru i wody, do nitki i smażyć je do przezroczystości⁴². Następnie dać do tego skórkę pomarańcz. w kostkę lub w paski pokrajaną i orzechy włoskie podzielone na ćwiartki. Razem to wszystko dobrze wymieszać i wyłożyć na andruty lub na kruche ciasto. Przyłożyć drugim plackiem, by się połączyły przy użyciu andrutów. Trzeba po przykryciu masy plackiem przyłożyć deseczką i przycisnąć ciężar.

Proporcja
50 dkg śliw surowych
25 dkg curu
10 // skórki
pomarańczowej
1 dkg orzechów
włoskich
½ szklanki wody
2 andruty lub 2 placki
kruche

Mazurek sanocki

Ile zaważy 3 jajka tyle wziąć cukru i mąki. Żółtka utrzeć z cukrem 1 godz. do białości, gdy utarte ubić pianę na sztywno wymieszać dać połowę piany i mąki później dodać resztę piany i mąkę, lekko wymieszać dodać orzechy pokrajane i skórkę pomarańcz. i wlać na blachę posypaną mąką i posmarowaną i piec w niezbyt gorącym piecu pół godz.

Proporcja
3 jajka
cukier
mąka
orzechy
i skórka
pomarańczowa

Ciasto półfrancuskie drożdżowe

Zrobić zaczyn zwykłym sposobem, potem dać mąkę i zamiesić. Ciasto wyrośnięte rozwałkować w kształcie koła, dać kawałek masła, złożyć w kopertę i wałkować od siebie, powtarzając 4 razy co 10 minut w chłodnym miejscu. Krajać w trójkąty nakładać makiem, lub różą i zwijać zgrabne rogaliki. Zostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu gdy podrosną smarować jajkiem i piec.

Mak

Sparzyć gorącą wodą mak, dać na sito aby obciekł przemleć przez maszynkę 2 razy podsmażyć na maśle żółtka utrzeć z cukrem dać do żółtek mak dobrze utrzeć dać smak orzechów wymieszać z ubitą pianą i nakładać różki lub strudel. (mak gęsty)

⁴² Pisownia oryginalna

Placek sułtański

Żółtka utrzeć z cukrem, ubić sztywną pianę wymieszać lekko z mąką, dać fig, rodzynek, orzechów pokrajanych w paski można dać zapachu, dać na blachę wysmarowan. i wysypaną i upiec w niezbyt gorącym piecu na złoty kolor.

Ciastka serowe

Zagnieść ciasto masło ser przetarty, dobrze wyrobić i wynieść na 10 min. na zimno. Rozwałkować na grubość ½ cm. wykrawać foremkami ciastka układać na blasze wysmarow. i wysyp. mąką i upiec. Upieczone posypać cukrem z wanilią.

Ślimaczki

Dać mąkę na stolnicę dać cukier masło i smalec masło surowe rozbić jaja i dać 3 same żółtka 1 całe jajo wsypać proszek zarobić ciasto jak na pierogi rozwałkować cienko posmarować marnie wodą zwinąć na rulon zamrozić pokrajać na 2 cm grub. maczać w białku obsypać cukrem kłaść na posm. blachę i piec na złoty kolor.

Pierniczki

Ciasto zagnieść na stolnicy wywałkować cienko wykrawać ciastka układać na blasze posmarować białkiem i wkładać na środek ćwiartkę orzecha włoskiego. Można piec nie smarowane. Pierniczki lepsze są zawsze smaczniejsze starsze. Lepiej piec tydzień naprzód.

Proporcja

6 jaj
1 filiżanka cukru
pełna szklanka mąki
figi rozdr.
orzechy
zapachy
masło do posmaro.

Proporcja

15 dkg mąki
15 dkg masła
15 dkg sera
5 dkg cukru
i wanilię

Proporcja

45 dkg mąki
12 cukru
10 dkg smalcu
5 masła
3 żółtka
1 całe jajo
½ proszku

Proporcja

2 szklanki mąki
½ syropu buraczan.
1 łyżka cukru
1 sody
1 łyżka masła
2 jaja
apach
orzechy

Ptysie

1 chochelkę wody i pół chochelki masła sklarowanego zagotować dać szczyptę soli i cukru 10 dkg mąki połączyć razem i zagotować kilka minut. Odstawić by ostygło. po ostygnięciu ucierać dać całe jajko i żółtko za każdym razem dobrze ucierać. Utarte na stolnicy opruszyć⁴³ mąką i robić małe rogaliiki i upiec w gorącej rózce⁴⁴. Posmarować pianą i posypać cukrem z orzechami i przyrumienić jeszcze.

Ciasto półfrancuskie drożdżowe

Zrobić zaczyn zwykłym sposobem, potem dać mąki i zagnieść. Ciasto wyrosnięte rozwałkować w kształcie koła włożyć kawałek masła, złożyć w kopertę i wałkować od siebie powtarzając co 10 minut 4 razy w chłodnym miejscu. Kroić w trójkąty nakładać makiem lub różą i zwiijać zgrabne rogaliiki. Gdy podrosną posm. i piec.

⁴³ Pisownia oryginalna

⁴⁴ Pisownia oryginalna

Cwibak

Ubić bardzo sztywną pianę z białek i dodając po 1 łyżce cukru bijąc ciągle na tę pianę dodawać po jednym żółtku bić ciągle w końcu dać bakalię⁴⁵ i mąkę wymieszać dobrze dać na przygotowaną blachę i piec w średnio gorącym piecu. Krajać na paski przekrawać te paski na pół smarować marmeladą, są ciasteczka.

Amoniaczki

Zagnieść ciasto na stolnicy rozwałkować na grubość noża, układać na wysmarowanej blasze i piec w lekkim piecu. Ciastka te można smarować marmeladą lub inną masą. Można podawać jako pojedyncze ciastka lub składane we dwoje.

Inne amoniaczki

Z podanych produktów zagnieść ciasto rozwałkować wykrawać ciasteczka, smarować jajkiem, posypać cukrem i piec na złoty kolor.

Ciastka trójkątne

Zagnieść ciasto ze wszystkiego dobrze wyrobić rozwałkować i wycinać szklanką kółka nakładać powidłom i zawijać z trzech stron, posmarować jajkiem posypać tartymi orzechami i piec na złoty kolor.

Proporcja

6 jaj
mąki tej wagi
cukru tyle samo
bakalia tyle samo

Proporcja

2 szklanki mąki
1 łyżka cukru
1 " masła
½ szklanki mleka lub
śmietany
2 jaja
2 łyżeczki amoniaku

Proporcja

50 dkg mąki
15 cukru
1 amon.
7 masło
3 jaja
woda

Proporcja

42 dkg mąki
21 " masła
21 " cukru
2 żółtka

Grzybki – 1 białko 10 dkg cukru 10 dkg mąki ziemniaczanej 2 dkg kakao, białko utrzeć z cukrem pudrem, gdy utarte dodać mąkę ziemniaczaną dobrze utrzeć podzielić na 2 połowy jedną zostawić białą, do drugiej dać kakao dobrze wymieszać i formować grzybki.

⁴⁵ Pisownia oryginalna

<p>Ciastka gąski</p> <p>Mąka (nieczytelne) masło, cukier żółtka gotowane orzechy, lub migdały, śmietana zagnieść ciasto dobrze wyrobić gdy wyrobione robić rogaliki malutkie układać na wysm. blachę i piec na złoty kolor. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.</p>	<p>Proporcja 20 dkg mąki 10 " masła 10 " cukru 2 żółtka gotowane śmietany 5 dkg orzechów lub migdałów mielonych</p>
<p>Ciastka anyżki</p> <p>Jajka rozbić w donicy szybko i mocno ucierać z cukrem i mąką i anyżkiem tak by widoczna była piana. Kłasc łyżeczką ciasto na posmarowanej blasze i wysypanej bułką lub mąką i zostawić do jutra by na wierzch wystąpiła piana i upiec na złoty kolor.</p>	<p>Proporcja 4 jajka 28 dkg cukru 30–32 dkg mąki anyżki</p>

Torty

Tort zwykły

20 dkg cukru 14 żółtek utrzeć ½ godz. 4 tabletki czekolady struganej 3 dkg cykaty pomarańczowej, drobno posiekanej skórki, pieprz angielski goździków migdałów drobno mielonych z łupą, pianę, 14 białek wlać do formy i piec.

Tort fasolowy

fasolę białą ugotować zemleć przez maszynkę przefasować przez sito. Utrzeć żółtka z cukrem do białości, do nich dodać fasolę zimną utarte orzechy lub migdały sztywno ubić pianę, tartą bułkę, dobrze wymieszać razem, włożyć do tortownicy. Potem przekroić przełożyć powidłem, lub masą jak do andrutów.

Proporcja 3 dkg cukru 8 żółtek 8 białek 2 dkg orzechów 2 dkg migdałów 30 dkg fasoli garść bułki tartej.

Tort orzechowy

zrobić syrop 35 dkg cukru zemleć na maszynce orzechy włoskie zalać gotującym syropem po ostudzeniu dawać po jednym żółtku, dobrze utrzeć, dodać pianę z 8 miu białek.

Tort neapolski

Wziąć na stolnicę ½ kg mąki 30 dkg cukru 20 dkg parzonych migdałów 30 dkg masła 1 całe jajo 6 żółtek skórki cytryn. wanilii, wyrobić, na kilka części rozdzielić. Po upieczeniu i wystygnięciu przełożyć jaką marmeladą i polać sodem cytrynowym.

Tort limecki

Na stolnicę dać 21 dkg mąki 21 masła 21 cukru 20 dkg migdałów mielonych z łupami, wanilii skórki cytrynowej 6 gotowanych żółtek cztery surowe wszystko dobrze zarobić razem chwilę niech ciasto wypocznie potem rozdzielić na ile części chcemy rozwałkować wszystkie koła jedno ozdobić kratką. Po upieczeniu przełożyć marmeladą kratkę dać na wierzch i ubrać konfiturami.

Tort cesarski

7 dkg masła utrzeć na pianę, dodać 6 żółtek jedno po dr. 14 dkg struganej czekolady wanilię, pianę z 6 białek 9 dkg mąki lekko wymieszać, dać do formy zwolna piec. Wyziębiony pokrajać posmarować jaką marmeladą, polać czekoladową polewą, albo taką masę dać do środka 7 dkg cukru 10 dkg tartej bułki czekoladę troszkę wody zagotować, po wystygnięciu dać 3 żółtka i 3 łyżki piany.

Tort czekoladowy

22 dkg cukru 16 żółtek trzec ½ godz. Po utarciu przydać 14 dkg czekolady rozgrzanej i trzec dalej przydać cytrynowej skórki, wanilię, pianę z 16 białek 11 dkg migdałów mielonych 11 orzechów laskowych lekko wymieszać dać do formy i zaraz dać do pieca. Po upieczeniu i wystygnięciu polać czekoladą.

Tort ależbiała

28 dkg cukru 12 żółtek trzec ¼ godz. do tego mieć przygotowany 4 dkg pistacji 8 dkg cykaty 8 dkg mielonych orzechów 20 dkg migdałów mielonych z łupą pianę z 8 miu białek 4 dkg tartej bułki. Wszystko razem wymieszać i piec w niegorącym⁴⁶ piecu. Po upieczeniu i wystygnięciu przekroić i posmarować marmeladą można polać różowym lodem.

Tort biszkoptowy

28 dkg cukru utrzeć z 10 żółtkami ¼ godz. dodać wanilii skórki cytrynowej trochę soku. Po utarciu / upieczeniu ubić pianę z 8 białek 18 dkg mąki lekko wymieszać wlać do formy upiec w niegorącym piecu można go przełożyć marmeladą.

⁴⁶ Pisownia oryginalna

<p>Mazurek z zimnej wody</p> <p>Żółtka utrzeć z cukrem do białości osobno Masło utrzeć na pianę połączyć z żółtkami dać szklankę śmietanki, dać do tego drożdże rozpuszcz. i mąkę ile zabierze. Zarobione ciasto dobrze wyrobić na bułkę, dać do czystej serwety wysmarowanej masłem zawiązać sznurkiem, dać do wiaderka z zimną wodą na noc. W wodzie ma ciasto pęknąć rano ciasto rozwałkować, cienk. na grubość palca i zostawić w ciepłe aby podrosło, dać na blachę wyłożoną papierem i wysmarowaną masłem. Gdy podrosnie posmarować jajkiem ubrać rozłupanymi migdałami lub siekanymi orzechami i upiec na złoty kolor. pół. godz.</p> <p>Serowiec</p> <p>Placek upiec na lekko złoty kolor (kruchy). Mąkę rozbić z masłem i utartych żółtek utartych z cukrem. Gdy przestygnie nałożyć masę serową. (Można dać na biszkoptowy placek masę serową.)</p>	<p>Proporcja</p> <p>1 szklanka cukru 1 szkl żółtek 1 szkla masła sklarow. 1 " śmietanki 3 " mąki 4 dkg drożdży migdały lub orzechy</p> <p>Proporcja</p> <p>30 dkg mąki 15 masła 7 cukru 3 żółtka</p>
---	---

<p>Masa – utrzeć masło na pianę dać cukier, po jednym żółtku dodawać w czasie ucierania. Mąkę ziemniaczaną, ser utarty na tarku i pianę wszystko lekko a dokładnie wymieszać wyłożyć na upieczony i wystudzony placek. Piec w średnim piecu na podstawce, aby się placek nie przypalił 1 godz. po chlebie. 2gi sposób masy, ser przeciera się przez sito włosienne.</p>	<p>Proporcja</p> <p>40 dkg sera 10 mąki ziem. 15 cukru 15 masła 8 jaj</p>
--	---

<p>Placek warszawski</p> <p>Masło ucieramy na pianę, dodajemy żółtka i całe jaja, ucieramy to wszystko razem. Stopniowo dodajemy mąkę i razem ucieramy pół godz. rozpuszczony w mleku proszek Oetkera wlewamy do masy i ucieramy jeszcze 5 min. Blachę wyścielamy papierem wysmarowanym masłem, dajemy do niej połowę masy, rozprowadzamy smarujemy powidłem i na to nakładamy drugą połowę masy, następnie wkładamy do rury i pieczemy około 1 godz. w niezbyt gorącym piecu.</p>	<p>Proporcja 3 jajka 2 żółtka 1 łyżka masła 1 szklan. cukru 1 śmietanki 1 proszek 4 szklanki mąki i powidło</p>
<p>Marmurek</p> <p>Żółtka utrzeć z cukrem do białości gdy utarte ubić na pianę sztywną z białek dać połowę piany i połowę mąki lub bułki wymieszać lekko dodać resztę piany i resztę mąki wymieszać lekko, zostawić jedną część dodać kakao, wlać białe ciasto do formy wysmarowanej i układać wzory i upiec w wolnym piecu.</p>	<p>Proporcja 4 jajka 4 łyżki cukru 4 bułki tartej lub mąki kakao lub czekola.</p>
<p>Grzybki biszkoptowe</p> <p>Żółtka utrzeć z cukrem, białka ubić na pianę, dać mąkę lekko wymieszać, czapki upiec w dołkownicy a trzonki w foremkach. Przeciąć na pół, połączyć marmeladą złączyć z głowami i polukrować lukrem czekolad. lub kakaowym.</p>	<p>Proporcja 3 jajka 6 dkg cukru 6 dkg mąki Lukier 20 dkg cukru 10 czekolady lub kaka</p>
<p>Lukier gotowany</p> <p>Cukier zalać wodą i gotować do nitki gdy nitka się ciągnie, dodać grudkę masła i zdjęć do miski kamienny wlać i ucierać do gęstości, gdy gęstnieje połączyć tort.</p>	<p>50 dag cukru szklanę wody</p>
<p>Lukier ucierany</p> <p>Dwa białka 8 łyżek cukru pudru. Jeżeli chcemy mieć ciemny dać trochę czekolady.</p>	
<p>Ciastka gąski</p> <p>Mąka, masło, cukier, gotowane żółtka, orzechy lub migdały, śmietana zagnieść ciasto, dobrze wyrobić gdy wyrobione, robić rogaliki malutkie układać na wysmarowaną blachę i upiec na złoty kolor. Po upieczeniu posypać cukr. pudrem.</p>	<p>Proporcja 20 dkg mąki 10 masła 10 cukru 2 żółtka gotow. śmiet. 5 dkg orzechów lub mig.</p>

<p>Tort piaskowy z masą czekoladową</p> <p>Żółtka utrzeć z cukrem do białości, po tym wsypać mąkę ziemniaczaną, sok z cytryny. ucierać pół godz. w końcu dać pianę sztywną ubitą i wymieszać lekko upiec trzy placki w tortownicy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką upieczone zimne placki przełożyć masą czekoladową i polukrować lukrem gotowanym lub posmarować i ubrać masą czekoladową.</p>	<p>Proporcja 10 żółtek 37 dkg cukru 37 mąki ziem. 1 cytryna piana z 8 białek</p>
<p>Masa czekoladowa</p> <p>Masło utrzeć na pianę dać cukier ucierają po 1 łyżce następnie czekoladę rozpuszczoną w mleku i zaciągnąć żółtkami. Czekoladę pokroić w kawałki dać do niej 2 łyżki mleka i wstawić do rury, gdy jest miękka rozpuszczona dodawać żółtka po 1–mu i za każdym mieszać na kraju kuchni. Po tym studzi się i dodaje się do masy wymieszać wszystko razem dodawać po 1 łyżce czekolady ucierać posmarować placki i polukrować.</p>	<p>Proporc. 30 dkg masła 35 cukru 25 dkg czekol. 5 żółtek 2 łyżki mleka</p>
<p>Tort migdałowy</p> <p>Masło utrzeć na pianę dodać cukier dobrze ucierać później migdały sok z cytryny śmietankę aż się zrobi ciągło pulchna masa. Wreszcie dodać żółtka i całe jajka po 1 min dobrze ucierając przy ostatku dać pianę sztywną mąkę dać do tortownicy wysmarowanej i upiec. Po upieczeniu zimne placki przełożyć masą czekoladową i polukrować.</p>	<p>13 dkg m. 15” cukru 25” migd. obranych i sparzonych sok z cytryny 2 łyż. śmietanki 2 całej jaja 4 żółtka i piana 2 dkg mąki</p>
<p>Tort mickiewicza</p> <p>Utrzeć żółtka z cukrem, gdy masa biała, zalać ją gotującą śmietaną i dalej ucierać na parze, gdy się podniesie dać wanilię, wyziębic i dać masło. Z masłem dobrze utrzeć. Masą tą smarować andruty, zlepiać razem i zostawić do zastygnięcia, potem ulukrować pomadką czekoladową.</p>	
<p>Pomadka</p> <p>parę łyżek mleka zalać czekoladą i wstawić do rury by się rozeszła, ucierać ją w misce z dodatkiem śmietanki, lub odrobiną masła i nią polewać andruty. Gdy pomadka zastygnie zrobić z tej masy podwójny napis “Mickiewicz” wysoki a nie szeroki.</p>	<p>Proporcja 5 żółtek 25 dkg cukru 1/8 l śmietanki wanilia Masa 50 dkg masła 5–6 andrut. okrągłe i czekolada</p>

Odmiany serowiaczków

Kołaczyki papucie – zrobić pasek, dwie dziórki, nakłada się sera i zarzuca się jednym końcem a drugim zwijać na okrągło. Bułeczki, sztangle rogaliki, kwadraciki. Placek można posmarować serem, posypać kruszonką.

Jaskułcze gniazdo – Ciasto ptysiowe – wyciąć papier okrągły nałożyć ciasta związać sznureczkiem, zrobić w środku dołeczek i upiec, ubrać kremem i konfiturami.

Dołki czeskie – mleka mąkę drożdże żółtka cukier, zapachy mleko wlać do miski wsypać mąkę dodać wszystko i zamiesić ciasto, dać masła, dobrze wyrobić i zostawić do wyrośnięcia. Gdy podrośnie dać na stolniczkę posypaną mąką i wycinać szklanką, kłaść na blasze posm. i zostawić aby podrosło. Gdy podrośnie smarować jajkiem, wstawić na 10 min do rury, po upieczeniu smarować świeżym masłem, posypać cukrem. Osobno podać sos powidlany, lub sok i podać na okrągłym półmisku.

Proporcja – 50 dkg mąki szklanka mleka 3 dkg drożdży 8 dkg cukru, łyżka masła 4 żółtka i zapachy.

Cwibak białkowy ubić bardzo sztywną pianę, dać cukier, mąkę rodzynki, migdały, wymieszać dać do formy wysmarowanej i wysypanej bułką i piec.	Proporc 10 białek 25 dkg cukru pudru 25 dkg mąki rodz. migd.
--	--

<p>Jeż napoleoński Żółtka utrzeć z cukrem do białości, ubić pianę na sztywno, wymieszać lekko, dać na blachę i upiec na złoty kolor. Po upieczeniu przekroić na 4 (kwadraty) prostokąty przełożyć masą kawy ostudzoną, połączyć wszystkie 4 razem na wierzchu posmarować masą i ubierać migd. pokraj. w pasecz. zrumienion. lub orzechami.</p>	<p>Proporcja 4 jajka 4 łyżki cukru 6 dkg mąki 3 dkg mąki ziemniaczanej</p>
<p>Rurki z kremem zrobić ciasto francuskie jak zwykle następnie rozwałkować wykrawać cienkie długie paski, owijać na posmarowaną formę, smarować jajkiem, posypać cukrem kryształem zmieszonym z posiekanymi orzechami, lub migdałami i upiec w rurze, po upieczeniu zdjąć z foremek, a gdy wystygnie nakładać bitą śmietaną z cukrem (bitą) (ciasto wolne jak na pierogi)</p>	<p>Proporcja 25 dkg masła 25 mąki 1 jajko 1 łyżka octu Woda</p> <hr/> <p>½ l śmietany 10 dkg cukru wanilia</p>
<p>Rosół z pasztecikami Paszteciki – upiec naleśniki zwykle nakładać farszem. Farsz – mięso upieczone lub ugotowane zemleć dać je na przysmaż. cebulę na tłuszcz dać soli pieprzu, przysmarzyć. Smarować naleśniki, zwiąć w ruloniki, a potem w ślimaczki, opanierować, przysmarzyć z obydwu stron. Podać osobno na półmisku lub talerzu. Przy talerzu ma być talerzyk na paszteciki, deserowy.</p>	<p>Proporc. 50 dkg kości woł 15 mięsa gotow lub piecz. 13 włoszczyzny pieprz sól 2 dkg smalcu ⅛ l mleka na naleś jajko mąka i słonina</p>
<p>Krem z kwaśnej śmietany – śmietaną i śmietankę zamrozić każdą osobną, następnie ubić, dać do niej cukier, skórkę cytryn. pokrajaną w paski i rozpuszczoną żelatynę białą i czerwoną i układać warstwami w formie i zamrozić.</p>	<p>Proporcja ¼ l śmietany ¼ l śmietanki 15 dkg cukru pudru 5 dkg skórki pomarańcz i żelatynę białą i czerwoną</p>

<p>Zupa wiśniowa z biszkoptami</p> <p>Wiśnie ugotować przefasować podprawić śmietaną z mąką i żółtkami, raz zagotować. Gdy nie słodka dać cukru. Podać z grzankami biszkoptowymi, lub z rogalą na słodko.</p>	<p>½ kg wiśni ¼ l śmietany 2 żółtka 1 dkg mąki cukier do smaku</p>
<p>Legumina serowa z siankiem</p> <p>Ser przemleć żółtka utrzeć do biały z cukrem, dać ser, masło, dobrze utrzeć wszystko, ubić pianę wymieszać z siankiem, dać do wysmarow. formy i wysyp. bułką i piec. Po upiecz. posypać miazkiem cukrem, pokroić w trójkąty i podać na okrągłym półm.</p>	<p>Proporc. 4 jajka 50 dkg sera 1 łyżka masła 4 łyżki cukru zapach sianko z 1 jajka</p>
<p>Grysik z powidełkiem</p> <p>Grysik sparzamy na mleku, żółtka utrzeć z cukrem, dodać wystudzony grysik, wymieszać z ubitą pianą, wziąć po trochu na stolniczkę posmarować powideł. przykryć drugim i formować elipsy i smarzyć na tłuszczu na rumiany kolor. Po upieczeniu ułożyć na półm. okrągłym i posypać cukrem.</p>	<p>Proporc. ½ l mleka 2 szklanki grysiuku powidło 3 żółtka 3 jajka 3 łyżki cukru</p>

Tort czekoladowo-kawowy

Przyrządzenie ciasta – ubić na pianę 3 żółtka, cukier waniliowy z wodą i dodawać stopniowo mąkę ziemniaczaną z proszkiem ‘Backim’⁴⁷ oraz mączką ‘Gustin’⁴⁸ W końcu zmieszać z masą pianą z białek i piec w tortownicy przy łagodnym ogniu. Ostudzony placek przedzielić na trzy części i smarować masą, powierzchnię i boki smaruje się również kremem tym i garnituje wierzch przy pomocy śprycy.

Krem – Z ¼ l wody i mielonej kawy zrobić odwar i sporządzić z niego, mleka, cukru i proszku do leguminy czekoladowej, budyń mieszając aż zastygnie. Równocześnie utrzeć przez ½ godz. 12 ½ dkg masła i 2 ½ dkg palminu⁴⁹ na pianę i łączyć z nią krem ostudzony dając go łyżkami.

Prop. do ciasta – 20 dkg cukru 3 jaja 4 łyżki wody, 10 dkg mąki pszen. 10dkg Dra Oetkera mączki „Gustin” ½ paczki Dra Oetkera proszku Backim 1 paczka cukru waniliowego.

Do kremu – ¼ l mleka 1 paczka Dra Oetkera proszku do leguminy czekoladowej 12 ½ dkg cukru ¼ l wody 5 dkg kawy 12 ½ dkg masła 2 ½ dkg palminu.

⁴⁷ Zapewne chodzi o proszek do pieczenia Dr. Oetker Backin. Autorka używa błędnej nazwy *Backim* w tym i wielu innych miejscach manuskryptu

⁴⁸ Chodzi o mączkę kukurydzianą Dr Oetker Gustin

⁴⁹ Palmin® to czysty tłuszcz kokosowy stosowany w cukiernictwie

Tort gdański

Ubić na pianę 3 żółtka, cukier 4 łyżki stołowe wody, utartą skórkę i sok z cytryny stopniowo dodawać mąkę zmieszaną z proszkiem backim i mączką Gustin, zmieszać wszystko na gładko i dodać w końcu pianę z białek ubitą na sztywno do ciasta które wkłada się do tortownicy i piecze przy łagodnym ogniu.

Wodzianka – ubić na pianę cukier, cukier wanil. i jaja dawać łyżkami utartą czekoladę i migdały, w końcu rozpuszczony palmin i zmieszać raz jeszcze wszystko dokładnie. Wystudzony spód tortowy przedzielić na trzy warstwy obłożyć masą i złożyć i ulukrować lukrem czekoladowym, ubrać migdałami pośrodku po bokach i brzegach (Uwaga) nadziać tort dziś na jutro.

Prop. do ciasta – 10 dkg mąki pszen. 10 dkg mączki Gustin 20 dkg cukru 3 jaja 4 łyżki stoł. wody ½ pacz proszku Dra Oetkera, proszku “Backin” skórka z 1 cytryny 1 łyżka soku cytrynow.

Do nadziania: 12 ½ dkg palminu 12 ½ dkg utartej czekolady 7 ½ cukru 60 dkg migdałów 1–2 jaj 1 paczka cukru waniliow. Na lukier 10 dkg czekol. 13 dkg cukru 1 białko 2 łyżki wody.

Ciasto “Pszczółka” w tortownicy

Masło utrzeć na pianę, dać cukier jajko mąkę z proszkiem Backim, mleko i odrobinę soli. Ciasto to rozwałkować na dnie dobrze nasmarow. tortownicy. Do lukrowania stopić masło, dać cukier, cukier waniliowy mielone migdały 2 łyżki stołowe mleka, przegotować wszystko dobrze nałożyć masę na ciasto i piec je w średnim piecu pół godz. Chcąc ciasto nadziać trzeba przyrządzić krem maślany, przez zagotowanie 1 paczki proszku Oetkera do sosu waniliowego z 2/10 l mleka i 12 dkg cukru. Krem ten mieszać aż zastygnie. Następnie ubić 10 dkg masła i 20 dkg palminu złączyć z nią wystudzony krem dając go łyżkami. Ciasto piec w dniu użycia.

Dodatki do ciasta – 10 dkg masła 1 jajko 5 dkg cukru 25 dkg mąki ½ paczki prosz. do piecz. 3 łyżki stołowe mleka odrob. soli. Do lukrowania – 10 dkg masła 10 cukru 5 dkg migdałów ½ paczki cukru waniliow.

Tort owocowy

Dodatki do ciasta. 50 dkg mąki 1 paczka proszku Backim 1 pacz. cukr. waniliow. 17 ½ dkg margaryny 10 dkg cukru 1 jajo trochę skórki cytryn. ¼ l mleka.

Dod. do nadzienia. 13 dkg konfitur poziomek lub malin. Do lukrowania 1 paczka cukru wanili. 10 dkg pudru cukrow. 3 łyżki stołowe wody.

Przyrządzenie ciasta – masło jajka, cukier, cukier wanili. ubić na pianę, dodać stopniowo skórki z cytryny, mąkę zmieszaną z proszkiem Backim oraz mleko i raz jeszcze wyrobić na gładkie ciasto. Wypełnić nim tortownicę i piec przy średnim ogniu aż nabierze koloru złotego. Ostudzony spód tortu pokrajać na dwie warstwy posmarować jedną konfiturami a drugą położyć na wierzch. Powierzchnie posmarować glazurą cukrową sporządzoną z cukru pudru i cukru waniliowego z wodą, dobrze zmieszanego.

Wieniec gdański

Dodatki do ciasta – 10 dkg masła, 15 mąki pszennej, 5 dkg Dra Oetkera mączki, 15 dkg cukru, 3 jaja 3 łyżki stoł. mleka 1 łyż. proszku do piecz. skórkę cytryn. i łyżkę sok. c.

Dodatki do kremu. $\frac{1}{3}$ l mleka 1 $\frac{1}{2}$ pacz. proszku waniliow. budyniowego 23 dkg cukru 25 dkg masła lub margaryny 4 $\frac{1}{2}$ dkg palminu 1 pacz. cukru waniliow. 12 dkg utartych migdałów.

Sposób przyrządzenia – masło utrzeć na śmietanę, dać cukier żółtka 4 łyżki mleka skórkę cytryn. 1 łyżkę soku cytryn. mąkę stopniowo, zmieszaną z proszkiem i mączką Gustyn⁵⁰. Wymieszać wszystko aż ciasto stanie się gładkie, dać w końcu sztywną pianę z białek. Ciastem napęlić formę do wianka, piec przy wolnym ogniu.

Krem – ugotować $\frac{3}{4}$ l mleka 23 dkg cukru 1 $\frac{1}{2}$ pacz. proszku waniliow. według przepisu budyni mieszając do ostygnięcia następnie utrzeć 25 dkg masła, 4 $\frac{1}{2}$ dkg palminu, na bujną pianę i złączyć z nią krem dając go łyżkami. Ostudzone ciasto przekroić na 3 warstwy, nałożyć na nie krem i złożyć. Powierzchnię i boki posmarować również kremem i obsypać ciasto migdałami, przypalonymi z cukrem i masłem na brunatno.

Tort owocowy bez nadziania

Dodatki 13 dkg masła 2 jaja 10 dkg cukru $\frac{1}{2}$ pacz. proszku “Backim” 30 dkg mąki. Jaja i cukier mieszać z mąką i proszkiem. Potem przerobić ochłodzone i w kawałki podrobione masło z resztą mąki w masę i dodać w razie potrzeby tyle mąki aby ciasto dało się uwałkować. Piec ciasto na grubość dwóch grzbietów, można w tortownicy wysmarow. na kolor jasnobronzowy. Według tego przepisu można otrzymać 2– lub 3 ciasta. Spody tortowe obłożyć owocami gotowanymi, jak agrestem, truskawkami itp. Sok owocowy zagęścić z mączką Gustin i oblać nim na gorąco owoce. Spody tortowe można zostawić kilka dni obkłada się je jednak dopiero przed użyciem.

⁵⁰ Autorka używa zarówno słów *Gustyn* jak i prawidłowego słowa *Gustin*.

Tort różowy – **Dodatki** – 25dkg mąki 10 dkg cukru 2 dkg masła 1 jajko 2 łyżki mleka $\frac{3}{4}$ pacz proszku Backim, skórka z $\frac{1}{4}$ cytryny, lub kilka kropel olejki cyt.

Dodatki do lukru dla środkowej części powierzchni 8 dkg pudru cukrowego 1 łyżka wody, w której poprzednio został rozpuszczony kawałek czerwonej żelatyny $\frac{1}{2}$ paczki Dra Oetkera proszku waniliow. 1 łyżka soku cytrynowego.

Dodatki do kremu $\frac{1}{4}$ l mleka $\frac{1}{2}$ pacz. Proszku Oetkera budyniowego waniliowego 7 $\frac{1}{2}$ dkg cukru 9 dkg masła lub margaryny 2 dkg palminu.

Dodatki do garniowania 13 dkg cukru 5 dkg kakao 3 łyżki stołowe wody, i 1 łyżka posiekanego orzecha kokosowego 12 $\frac{1}{2}$ dkg pomadek. Przyrządzenie ciasta jak na tort maślany.

(niema)

Przyrządzenie kremu. Ugotować z $\frac{1}{4}$ l mleka, 7 $\frac{1}{2}$ dkg cukru $\frac{1}{2}$ paczki proszku budyn. waniliowego, według przepisu budyń, który należy mieszać aż do ostygnięcia. Następnie utrzeć 9 dkg masła z 2 dekami palminu na pianę i mieszać z nią krem dając go łyżkami. Dwie warstwy tortowe obłożyć kremem maślanym, złożyć je i umieścić na górnym pokładzie kremu, trzecią warstwę którą należy pokryć lukrem przyrządzanym z wyżej wymienionych dodatków część środkową oblać różowym lukrem cukrowym, zmieszanym na zimno.

Do garnitowania⁵¹ zagotować cukier dobrze zmieszany z kakao, w trzech łyżkach wody, mieszając go bez przerwy i masę tę nałożyć na ciepło. Brzeg ozdabia się siekanym orzechem kokosowym. Pomadki przeznaczone do garniowania nakłada się na miękką jeszcze masę czekoladową.

Tort na rumie

Dodatki do ciasta – 35 dkg mąki 1 pacz proszku Backim 10 dkg masła 2 jaja 10 dkg cukru $\frac{1}{2}$ l mleka

Dod. do nadziania – 15 dkg konfitury z malin 10 dkg kruszonki z białego chleba 5 dkg margaryny $\frac{1}{2}$ szkl. wody i 1 flaszka Dra Oetkera rum.

Dod. do glazury 15 dkg pudru cukrowego 1 paczka cukru waniliow. 2 łyżki wody 1 flasz aromatu rumu Do obsypania brzegu trochę siekanego orzecha kokosowego, lub drobno pokrajanych migdałów.

⁵¹ Chodzi prawdopodobnie o garniowanie czyli zdobienie, dekorowanie potraw

Przyrządzenie ciasta. Utrzeć na pianę masło, jaja, cukier, dawać stopniowo mąkę zmieszana z proszkiem “Backim” oraz mleko i masę mocno ubić. Napęlnić nią formę wysmarow. i piec na silnym ogniu. Ostudzony spód przeciąć na dwie warstwy i smarow.

Przyrządzenie nadziania. Masło i cukier waniliowy utrzeć na pianę, dodać mieszając kruszonkę, konfitury, wodę i aromat rumowy. Masą wypełnić obie warstwy, obłożyć nią cały brzeg i wierzch nakryć glazurą następującą. Puder cukrowy zmieszać z aromatem rumowym i wodą na gładko i gęsto i posmarować lukrem powierzchnię tortu. Brzeg obsypać siekanym orzechem kokosowym, po przypaleniu go na żółto.

Torciki owocowe – Dodatki 10 dkg masła 10 dkg cukru 50 dkg mąki 2 jaja 1 szklanka mleka 1 pacz prosz. Dra proszku Backim sok i skórka z jednej cytryny.

Przyrządzenie – Masło utrzeć na śmietaną dodać cukier, żółtka i sok i skór. z cytryny w końcu pianę mąkę z proszkiem, oraz mleko, wyrobić wszystko na twardo, ciasto, rozwałkować cienko wyciąć kieliszkiem krążki z reszty ciasta ukulać cienkie wałki i nabić z nich brzegi na krążkach. Ułożyć je na blasze i piec aż uzyskają kolor jasnożółty. Gotowe torciki obłożyć gotowanymi owocami, agrestem, truskawkami, czereśniami, śliwkami itp. Sok owocowy zgęścić Dra Oetkera mączką Gustyn i jeszcze ciepłym oblać owoce. Spody torcikowe można przechować czas dłuższy w świeżym stanie. Obkładać owocami można dopiero w dniu użycia.

Placuszki z pieprzem

Dodatki 4 jaja 38 dkg cukru ½ proszku waniliow. 60 dkg mąki 1 pacz. proszku Backim 6 dkg migdałów 6 dkg cykaty 6 mielonego cynamonu, na koniec noża tłuczonych goździków, na koniec noża mielonego pieprzu białego.

Dodatki do lukru: 15 dkg pudru cukro. 2 łyżki soku cytrynowego.

Przyrządzenie jaja, cukier i cukier wanili. ubić na pianę i dodawać powoli mąkę z proszkiem, zmielone migdały, cykatę i korzenie, zgrabić wszystko na sztywne ciasto i rozwałkować na grubość palca, dając w razie potrzeby trochu mąki. Kieliszkiem wycina się drobne placuszki, kłaść na blachę i piec na jasno brunatny kolor.

Lukier 15 dkg pudru cukr. mieszać z 2 łyżkami soku cytrynowego lub owocowego, na łagodnym ogniu tak długo aż stanie się gęsty i letni płyn. Smarować nim natychmiast pierniki i dać wyschnąć.

Wianeczki pończowe

12 dkg margaryny 12 dkg cukru 2 jaja 25 dkg mąki pszennej 12 dkg tartych migd. i 1 butelka Dra Oetkera cytrynowego. 1 but. aromatu rum. 1 łyżecz. proszku Backim

Dodatki do glazury – 6 dkg pudru cukrow. 1 flasz arom. rum 2 łyżki stołowe wody.

Przyrządzenie Utrzeć masło na pianę dać cukier jajko, mąkę i proszek Backim oraz korzenie i przerobić na gęste ciasto. Utwożyć z niego małe wianeczki i smaruje się je żółtkiem i piecze na średnim ogniu na jasnożółty kolor wianeczki ulukrować glazurą.

Glazura 6 dkg cukr. pudr. 2 łyżki wody 1 butel. aromatu rumu zmieszać na gładko. Kto woli glazurę barwną raz puszcza szczyptę tłuczonej koszenili lub czerwonej żelatyny w listkach w łyżce ciepłej wody.

Chlebki twarożkowe – 25 dkg twarogu 50 dkg mąki 1 łyżka masła 2 łyżki cukru jajko i paczka proszku “Backim”

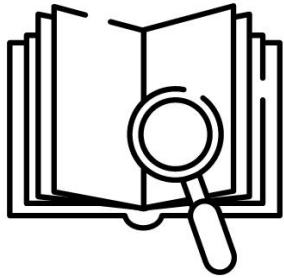
Przyrządzenie – wsypać mąkę z proszkiem do miski, następnie wszystkie dodatki przerobić starannie ciasto i wstawić do chłodu kilka min. Utworzyć z niego potem wałek i odcinać kawałki, tworzyć z nich chlebki i piec. Przed piecz. posmarować żółtkiem.

Makaroniki owsiane

Dodatki – 25 dkg płatków owsianych 1 żółtko piana z jedn. białka $\frac{1}{8}$ l lub wody – mleka 12 $\frac{1}{2}$ dkg cukru, sok skórka z $\frac{1}{2}$ cytr. $\frac{1}{2}$ pacz. proszku “Backim”

Przyrządzenie moczyć wszystkie dodatki bez piany i proszku przez 1 godz. dać następnie pianę i proszek, układać łyżką małe krupki na blasze wysmarowanej i piec natychmiast aż będą ciemnożółte.

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