



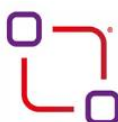
ZESZYTY BABCI JÓZI

CZĘŚĆ II

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



UNIwersytet Rolniczy
im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

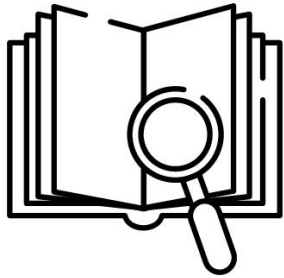


Regionalna
Inicjatywa
Doskonałości
2024-2027



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



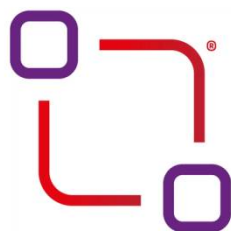
Licencja CC BY 4.0

ISBN 978-83-973924-0-3

<https://doi.org/10.6084/m9.figshare.27641994>

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



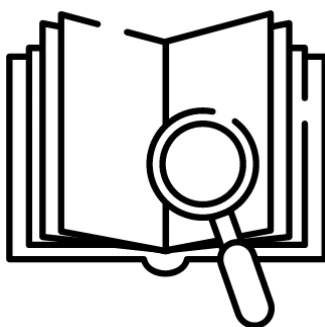
Regionalna
Inicjatywa
Doskonałości
2024-2027

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?	8
Zeszyty Babci Józki, cz. 2	10
Śledzie smażone	10
Sos pomidorowy do śledzi	10
Rolmopsy	10
Paprykarz cielęcy	10
Buraczki na gorąco do sznycłów	11
Buraczki na drugi sposób	11
Buraczki z kwaszonymi ogórkami	11
Buraki	11
Pieczeń cielęca z jałowcem	11
Pieczeń cielęca nadziewana z jajami	11
Cielęcina z kluseczkami	12
Siekany paprykacz cielęcy	12
Nerki cielęce smażone	12
Wątroba smażona	12
Sosy gorące	12
Sos ala djable	12
Sos cebulowy	13
Sos grzybowy	13
Sos koprowy	13
Sos szczawiowy i pomidorowy	13
Sos chrzanowy	13
Sos ogórkowy	13
Sos z cytryny do potrawy	14
Sos chrzanowy do jaj na twardo	14
Sos szary	14
Sos do legumin	14
Sos żółtkowy	14
Sos pomidorowy	14
Sosy gorące	15
Sos biały zwyczajny	15
Sos biały cytrynowy	15
Sos jałowcowy	15
Sos Holenderski	15
Sos Angielski Colbert	15
Sos do ryb	15
Sos do ryb (na inny sposób)	15
Sosy zimne	16
Sos ostry do zimnego mięsa lub ryb	16
Sos A la Maitre D Hotel	16
Sos szczypiorkowy	16
Chrzan z octem	16

Sos do ryb	16
Sos musztardowy	16
Sosy do Legumin	16
Sos migdałowy	16
Sos waniliowy	17
Sos porzeczkowy poziomkowy lub malinowy	17
Sos czekoladowy	17
Sos chrzanowy	17
Różne ciasta	17
Bułeczki wiejskie	17
Małe dobre bułeczki	18
Sucharki	18
Ciasto Amerykańskie	18
Ciasto z okruszką	18
Causki miodowe	18
Struclle dobre nienakładane	19
Struclle codzienne	19
Struclle nakładane makiem lub masą migdałową	19
Doskonały kruchy placek na białkach	19
Inny kruchy placek	20
Placek do kawy	20
Placek do kawy (na inny sposób)	20
Dobry placek drożdżowy	20
Placek królewski	21
Placek przekładany masą migdałową	21
Placek cytrynowy	21
Placek z okruszką	21
Placek z śliwkami	21
Placek z maku	21
Placek z serem	22
Placek z serem (kryzysowy)	22
Sernik podolski	22
Sernik pomarańczowy	22
Sernik Krakowski	23
Obwarzanki drożdżowe	23
Obwarzanki żółtkowe	23
Precelki z makiem	23
Babka bez drożdży	23
Wiedeńska babka	23
Babka z mąki kukurydzianej	24
Babka napredce	24
Babka tarta doskonała	24
Babka tarta	24
Łamajce	24
Trzaska	24
Paluszki kruche	24

Cwibak	25
Hrust	25
Hrust tani i wydajny	25
Hrust wykwiłtniejszy	25
Pączki	25
Lukier do pączków	26
Krucze placuszki z makiem	26
Krucze placuszki inaczej	26
Paluszki kruche	26
Tort mokka	26
Czarna kawa do tortu mokka	27
Tort tani	27
Tani tort na prędcę	27
Tort makaronikowy	27
Tort czekoladowy	27
Tort czekoladowy na inny sposób	28
Tort kakaowy	28
Tort orzechowy	28
Tort piaskowy	28
Tort winny	28
Tort z ziemniaków	29
Tort z chleba razowego	29
Mazurek kruchy	29
Mazurek drożdżowy	29
Mazurek chlebowy	30
Lukier	30
Mazurek z maślanki	30
Kołacze	30
Ciastka biszkoptowe	30
Pierniki łatwe	30
Causki miodowe	31
Smaczne ciasteczka	31
Krucze ciastka	31
Krucze ciastka bez jaj	31
Ciastka cukrowe	31
Krucze gwiazdki	31
Ciastka serowe	32
Ciastka anyżowe	32
Causki	32
Ciastka z pianką i jagodami	32
Krucze ciastka z cytryną	32
Ciastka czekoladowe	32
Ciastka śmietankowe	33
Ciastka cynamonowe	33
Ciastka kokosowe	33
Ciastka do kawy	33

Ciastka angielskie rumbarbarowe	33
Doskonałe ciasteczka	33
Ciastka wieczne	33
Drobne ciasteczka fiołkowe	34
Ciastka migdałowe	34
Herbatniki.....	34
Krucze placuszki z makiem	34
Krucze placuszki inaczej	35
Wyborne tanie pączki.....	35
Mazurek czekoladowy	35
Mazurek marcepanowy.....	35
Mazurek oszczędny i bardzo dobry	36
Mazurek pomarańczowy.....	36
Mazurek migdałowy	36
Mazurek czekoladowy	36
Mazurek czekoladowy na kruchym spodzie	36
Babka biszkoptowa	37
Makaroniki z czekoladą	37
Mudrzyki	37
Rogaliki ze sera.....	37
Obwarzanki do herbaty	37
Mofinki do herbaty	37
Laseczki karlsbackie higieniczne	38
Krajanki miodowe	38
Piernik tani bez miodu	38
Drobne pierniczki	38
Pierniki cukrowe	38
Paluszki tanie	38
Róże karnawałowe.....	39
Budyń waniliowy.....	39
Ptysie z kremem.....	39
Bezy kawowe	39
Legumina z sera.....	39

Kim była Babcia Józia?

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



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

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

Źródło: archiwa rodzinne córki Babci 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 Szynwałdzie Józefa Kmieć (fot. 2) wróciła do rodzinnego domu w Łysej Górze. Już tam wykorzystywała umiejętności nabyte podczas kursów. Razem ze swoim ojcem pracowała przy rozbiorze 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 Józi siedzi jej siostra Franja.

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

„Zeszyty Babci Józi”, 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 Józię”, swoją Mamę:

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

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

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

Zeszyty Babci Józi, cz. 2

Śledzie smażone

Duże ładne śledzie moczyć przez 24 godz. zmieniając kilka razy wodę, (ostatnie 3 godz. moczyć je w mleku¹ Potem dobrze wycisnąć oczyścić ściągnąć skurę pokropić octem lub cytryną otarzać w mące umaczać w jajku i posypać tartą bułką smażyć na maśle. Podać do nich sos musztardowy lub sałatę z ziemniaków.

Sos pomidorowy do śledzi

Śledzie opiekane są o wiele smaczniejsze jeśli wyjąwszy z octu (przed podaniem na stół) zalejemy sosem pomidorowym. Do sosu tego przeciera się ugotowane pomidory, (jeśli z butelki to bez gotowania) i dodaje się nieco oliwy.

Rolmopsy

Zamiast zwyczajnie marynować śledzie możemy przyrządzić je jako rolmopsy które zrobione w domu będą znacznie leprze od kupionych. Śledzie moczymy czyścimy zdejmujemy filety. Obieramy kiszony ogórek i krajemy natyle kawałków ile jest filetów. Pieprzymy filety obsypujemy gorczycą i zwinawszy w rolkę z ogurkiem spinając wykałaczką, układamy rolmopsy w słoju przekładając je plasterkami cebuli i zalewamy octem gotowanym z korzeniami. Śledzie tak przyrządzone złożone do słoja można przechować dwa tygodnie.

Śledzie w oliwie

Namoczyć śledzie na 6 godzin w zimnej wodzie oczyścić ze skury i ości ułożyć w słoju przekładając plasterkami cytryny i jabłka pieprzem i angielskim ziele w ziarnkach, kawałkami listka bobkowego pokryć dobrą oliwą. Używać w 24 godz pozamarynowaniu.

Paprykarz cielęcy

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

¹ Brak nawiasu zamykającego

Buraczki na gorąco do sznyclów

Ugotować buraczki w skurce następnie zetrzeć podprawić złotą zasmażką dodać do smaku cytryny soli cukru zagotować, na końcu dodać śmietany.

Buraczki na drugi sposób

Ugotować w skurce, następnie obrać je utrzeć na tarce zasmażyć kawałek tłustej słoniny lub masła z mąką włożyć do buraków dodać trochę cukru, octu, soli, i śmietany, (ze 2 łyżki na 1 l. buraków) przykryć i niech z całą tą przyprawą poduszą się jeszcze.

Buraczki z kwaszonymi ogórkami

Ugotowane w łupinach buraczki obrać i utrzeć na grubej tarce razem z kwaszonymi ogórkami zasmażyć słoniną z mąką włożyć wto buraczki dodać trochę śmietany i dusić razem na wolnym ogniu jeszcze 1/2 godz. jeśli w domu niema śmietany to i bez niej można się obejść.

Buraki

Opłukać buraki ćwikłowe sparzyć i ugotować miękko potem obrać ze skórki i utrzeć na tarce. Dorodla włożyć dosyć dużo smalcu lub masła uważać aby się nie zrumieniło rozprowadzić przegotowanym octem wsypać cukru, soli włożyć buraki na koniec wlać kilka łyżek kwaśnej śmietany, przykryć i dusić jeszcze pół godziny.

Pieczeń cielęca z jałowcem

Ładną ćwiartkę cielęciny naszpikować świeżą słoniną. Utrzeć w mozdierzu garść jałowca natrzeć nim mięso i zawinąć szczelnie w czystą umoczoną w occie ściereczką lub serwetą. Trzymać w chłodnym miejscu 4–6 dni polewając co dzień octem. Powyjęciu obmyć znów i piec jak zwykłą pieczeń polewając dość obficie masłem. Przed samym wydaniem na stół podać kilka łyżek wody i zaprawić śmietaną. Wczacie pieczenia, jeśli mięso niepuściło dosyć soku, dodać kilka łyżek wody.

Pieczeń cielęca nadziewana z jajami

Rozbity cienko płat cielęciny posypać utartym na tarce jednym suszonym grzybkim posolić i nałożyć plasterkami świeżej słoniny. Następnie usiekać odzielnie 10 dkg szynki 3 jaja ugotowane na twardo i wymieszać dokładnie z siekanym jajkiem poczym rozsmarować równomiernie po mięsie owinąć ciasto i osznurować posolić po wierzchu dodać masła i piec

wolno w piecyku przez 1 godzinę. Podawać można na gorąco pokrajaną w plasterki z sałatą lub jarzynami.

Cielęcina z kluseczkami

Ładny kawałek cielęciny naszpikować słoniną i obrumienić na maśle potem podlać wodą lub rosółem wlać kieliszek białego wina włożyć dużo włoścyszny i korzeni i dusić na wolnym ogniu. Gdy mięso miękkie wyjąć je na pół misek sos przefasować wlać z powrotem do rondla zagotować i w gotujący sos wrzucić dużo krajanych kluseczek które podać wraz z mięsem.

Siekany paprykacz cielęcy

Dużą drobno pokrajaną cebulę zrumienić lekko na 3 łyżkach masła, dodać kwaterkę obranych ze skórki średnio dojrzałych pomidorów, nakryć pokrywką i dusić. Gdy pomidory gotowe dodać 2 filiżanki ugotowanej i zmielonej na maszynie cielęciny i 1 łyż. papryki 2 łyż. soku cytrynowego i soli do smaku a także i kostkę bulionu. Gdy się mięso dostatecznie rozgrzeje wyłożyć na półmisek ubierając dokoła kupkami ryżu. W miejsce pomidorów można użyć kwaśny jabłek.

Nerki cielęce smażone

Nerki cielęce obrać ze zbytniego tłuszczu i pokrajać w ukośne plasterki posolić zmaczać w jajku otarzać w mące pół na pół z tartą bułką i smażyć. Podać z ostrym sosem lub cytryną.

Wątroba smażona

Wątróbkę namoczyć w serwatce 1 godz. aby skruszała następnie trzeba ją wyżyłować i podzielić na dosyć duże kawałki przed smażeniem otarzać w mące w jajku bułce tartej i smażyć na wolnym ogniu, na zrumienionym maśle. Wątróbkę smaży się w ostatniej chwili potem się podaje ponieważ twardnieje. Wątróbkę podać z ziemniakami, lub jakąkolwiek delikatną jarzyną.

Sosy gorące

Sos ala djable

2 cebulki przysmażyć na 5 dkg masła następnie przetrzeć ją przez druzłak przelewając smakiem z jarzyn osobno zrobić zasmażkę połączyć z przetartym smakiem posolić podprawić octem cukrem do smaku doda bobkowego liścia ziela angielskiego zagotować i podać

Sos cebulowy

Duże cebule pokrajać drobno i udusić w 2 dkg masła, odrobiny wody do miękkości Miękką przetrzeć przez druszlak przelewając ½ l smakiem z jarzyn osobno zrobić zasmażkę z 5 dkg masła 4 dkg mąki podprawić octem cukrem solą do smaku a gdy zjasny zabarwić karmelem zagotować i podać do sztuki mięsa i.t.p.

Sos grzybowy

Nastawić jarzynki na smak a osobno 3dkg grzybów osobno zrobić zasmażkę z 5 dkg masła 4 dkg mąki rozprowadzić odrobiną wody i połączyć ze smakiem z grzybków i ze smakiem z jarzyn posolić wygotować do odpowiedniej gęstości i podać z kotletami z ryżu z kotletami z ziemniaków ze sztuką mięsa.

Sos koprowy

Garść koperku obrać z łodyg posiekać drobno, osobno zrumienić 5 dkg masła wrzucić koperek dodać 4 dkg mąki rozprowadzić odrobiną wody, posolić, podprawić ½ l. kwaśnej śmietany wygotować do odpowiedniej gęstości i podać z kotletami z grochu i.t.p.

Sos szczawiowy i pomidorowy

Kilka pomidorów lub parę garści szczawiu dusi się na maśle lub smalcu przeciera się przez durszlak i przelewając rosołem lub smakiem z jarzyn zaprawić śmietaną rozkłuconą 3ma dkg mąki

Sos chrzanowy

Kilka korzonków chrzanu utrzeć na tarce zagotować parę razy w ½ l rosołu, ½ l śmietany rozbić z 2 dkg mąki chrzan zaprawić a gdy się jeszcze raz zagotuje, wlać tę masę w rozbite żółtko wymieszać i postawić w ciepłym miejscu uważając aby się sos już nie gotował. Sos powinien być w miarę słony, i kwaśny, do smaku dodaje się nawet odrobinę cukru.

Sos ogórkowy

1 łyżkę masła rozpuścić zasmażyć z łyżką mąki rozebrać do odpowiedniej gęstości, smakiem z jarzyn lub rosołem. Kraje się drobno ogórek kiszony obrany z łupinki, razem trochę podgotować zamiast ogórka można wziąć pokrajanych korniszonów. Gdyby sos był mało kwaśny wcisnąć trochę cytryny lub dać trochę kwasu ogórkowego.

Sos z cytryny do potrawki

1 łyżkę masła świeżego rozpuścić z łyżką mąki zasmażyć rozebrać rosołem lub smakiem z jarzyn wcisnąć soku z ½ cytryny, i zagotować. Przed podaniem pokrajać w plasterki ½ cytryny i oblać sosem ugotowaną i pokrajaną cielęcinę gotowane kurczęta kaczkę, kurę i.t.p.

Sos chrzanowy do jaj na twardo

1 łyżkę świeżego masła rozpuścić w rondelku usmażyć w niem 2 łyżki utartego chrzanu, rozebrać trochę wody albo smakiem z jarzyn, dodać soli trochę cukru soku z cytryny lub octu odrobinę, zaprawić szklanką śmietany z dodatkiem mąki. w sos tak przyrządzony kładzie się jaja ugotowane na twardo obrane ze skorupki.

Sos szary

10 dag cukru kryształicznego pokropić wodą, i trzymać na ogniu dotąd aż się zrobi rumiana masa rozebrać potem rosołem lub smakiem z jarzyn zaprawić mąką dodać cukru octu soli. Do szarego sosu daje się często dobre rodzynki lub szatkowane ciasto migdałowe.

Sos do legumin

2 łyżki czekolady w proszku lub kakao zmieszać z 4ma łyżkami cukru i rozbić z trochę wody na równą masę wlać w to mieszając 1 ½ szklanki mleka gorącego i zagotować. Po zagotowaniu zdjąć z ognia i zaprawić żółtkiem. (z żółtkiem już nie gotować gdyż zwarzyło ono by się w sosie.²

Sos żółtkowy

4 żółtka rozbić z odrobiną soli z 2ma łyżkami cukru wlać w to szklankę ciepłego przegotowanego mleka postawić na kuchni żeby się zagrzało i dla zapachu wrzucić kawałek wanilii ale trzeba ją wyjąć przed podaniem.

Sos pomidorowy

Świeże pomidory rozdzielić na części włożyć w rondel rozgotować przetrzeć przez sito, odrzuca się tylko skórkę i pestki, sos bez miększu byłby bezbarwny i mniej smaczny. Dla polepszenia smaku można dodać bulionu lub rosołu. Pomidory można dodać do wszystkich ciemnych sosów sos pomidorowy podajemy do sztuki mięsa baraniny lub kaczki.

² Brak nawiasu zamykającego

Sosy gorące

Sos biały zwyczajny

Rozmieszać na surowo łyżkę mąki w łyżce masła rozprowadzić rosołem lub zupą z ryb, dodać kilka łyżek śmietany zielonego kopru siekanego zagotować podać potrawkę. Sos ten podaje się do białego mięsa szczególnie do karasi.

Sos biały cytrynowy

Używa się go do potrawki z kur, kaczek, kapłonów, cielęciny, można też użyć do ryb. Rozmieszać łyżkę masła z łyżką mąki rozprowadzić rosołem z drobiu lub śmietaną słodką dodać sok z cytryny i odrobinę cukru zagotować i oblać potrawkę. Można też przed wydaniem dodać kilka rozartych białek, poczym ogrzać trochę i podać. Przy użyciu sosu do ryb dodać 2 łyżki kwaśnej śmietany.

Sos jałowcowy

Zrobić rumianą zasmażkę z ½ łyżki masła i mąki rozprowadzić rosołem posolić popieprzyć i wsypać szczyptę tłuczonego jałowcu. Zawiesisty ten sos podaje się do dziczyzny.

Sos Holenderski

Utrzeć kawałek masła na śmietanę wbić 3 żółtka łyżkę mąki dodać trochę soku z cytryny i cukru. wymieszać dobrze podlać rosołem podać można też kieliszkiem białego wina. (Wtakim razie nie potrzeba cytryny) wstawić na bardzo wolny ogień kiedy dobrze się ogrzeje będzie gotowy. Sos ten podaje się w sosjerce szczególnie dobry jest do różnych ryb.

Sos Angielski colbert

Zagotować 2 łyżki sosu rumianego lub gęstego bulionu dodać soli szczyptę soli pieprzu i soku z ½ cytryny i łyżeczkę siekanej pietruszki. Sos ten podać do sztuki mięsa kotletów lub ryb.

Sos do ryb

Do zasmażki z łyżki mąki i masła wsypać trochę cebuli, rużnej włoszczyzny bardzo drobno usiekanej i dusić. wlać kieliszek czerwonego wina łyżkę przetartych pomidorów dodać soli szczyptę papryki zagotować i podać i podać do lina węgorza lub sandacza.

Sos do ryb (na inny sposób)

Rozetrzeć łyżkę masła z łyżką mąki rozprowadzić smakiem z ryb posolić wsypać 2 łyżki utartego sera szwajcarskiego, rozbić dobrze i poda nim rybę gotowaną.

Sosy zimne

Sos ostry do zimnego mięsa lub ryb

Surowe żółtko utrzeć w łyżce dobrej oliwy, wsypać 3 łyżki tartego chrzanu wlać 3 łyżki kwaśnej śmietany wycisnąć sok z 1 marchwi i do smaku najlepszego octu estragonowego, dodać trochę soli i pieprzu mieszać razem do gęstości, rozrzedzić zimnym bulionem i przefasować przez rzadkie sito. Dla złagodzenia smaku dodać trochę cukru.

Sos A la Maitre D Hotel

1 łyżkę masła utrzeć na pianę i rozprowadzić ucierając dalej z 4 łyżkami gęstego bulionu dodać jeszcze 1 łyżkę masła wcisnąć sok z całej cytryny popieprzyć osolić wsypać garść zielonej pietruszki drobno posiekanej wymieszać razem i podać do ryb.

Sos szczypiórkowy

2 ugotowane żółtka rozetrzeć z łyżeczką oliwy rozprowadzić octem z wodą posiekać posiekać białka i garść szczypiorku wymieszać dobrze dodać trochę cukru, i podać do sztuki mięsa.

Chrzan z octem

Utrzeć dużo chrzanu, rozrobić go niezbyt mocnym octem dodać cukru soli do smaku, i włożyć w słoik obwiązać go pergaminowym papierem. Wmiarę potrzeby, podawać do wędlin na gorąco, lub zimno.

Sos do ryb

2 ugotowane żółtka rozetrzeć z małą łyżeczką musztardy 2 łyżkami oliwy i 2 łyżkami octu dodać trochę szczypiorku lub cebuli drobno usiekanej posolić popieprzyć. Sos ten wyborny jest do ryb.

Sos musztardowy

1 surowe żółtko utrzeć z 3ma łyżkami oliwy dodać łyżkę octu i 2 łyżki musztardy trochę soli i pieprzu i dobrze wymieszać. Sos ten używa się do galaret mięsa i ryb.

Sosy do Legumin

Sos migdałowy

1/8 kg migdałów słodkich i kilka gorzkich sparzyć obrać, drobno zemleć zmieszać z ciepłym mlekiem potem przecedzić dobrze wycisnąć, w 1/2 l mleka zagotować łyżkę ziemniaczanej mąki

dodać trochę cukru zaprawić 2ma żółtkami i zmieszać razem z precedzonym mlekiem migdałowym

Sos waniliowy

Trochę mleka zagotować z 2ma łyżkami cukru i wanilią zaprawić 2ma żółtkami przefasować. Jeśli sos ma być gęsty należy łyżkę mąki rozetrzeć z 2ma łyżkami mleka i wlać przed żółtkami do sosu mieszając wszystko aż się zagotuje

Sos porzeczkowy poziomkowy lub malinowy

Przetrzeć przez sitko którekolwiek owoce na surowo dodać 1/8 kg. cukru kieliszek wina białego sok z 1/2 cytr. i zagotować z 1/4 l śmietanki rozbitą a tylko zaprawionej mąką ziemniaczaną rozbitą w zimnej wodzie. Podaje się na zimno do budyniów, lub kremów.

Sos czekoladowy

2 tabliczki czekolady rozpuścić na wolnym ogniu włożywszy kawałek masła. Następnie rozprowadzić czekoladę lejąc powoli na 1/4 litr mleka wkońcu zaciągnąć 2ma żółtkami ubitymi z 2ma łyżkami cukru. Doskonały do budyniów.

Sos chrzanowy

10 dkg chrzanu 3 dkg masła 1dk g mąki 1/8 l śmietany sól cukier sok z 1/2 cytryny	Chrzan utrzeć wsypać do białej zasmażki dodać wywaru i śmietanę osolić i dodatki.
--	---

Rozmaite ciasta

Bułeczki wiejskie

Przesiać 3 kg mąki wlać 1/2 l mleka do środka rozbić w nim 6 dkg drożdży wymieszać troszkę z mąką, i zostawić aż zacznie ruszać. Ubić osobno 10 jaj z 1/2 kg cukru do białości i wlać do ciasta dodając 3/4 l mleka wtedy bić ciasto dobrze dodać jeszcze 35 dkg masła utartego na śmietanę znów dobrze ubić zrobić bułeczki, otaczać je lekko w mące kłaść na wysmarowane masłem blachy, powyruszeniu posmarować je jajkiem i piec w niezbyt gorącym piecu.

Małe dobre bułeczki

½ kg mąki 1 łyżkę świeżego masła 3 żółtka i 1 ½ dkg drożdży 3 duże łyżki cukru, skórki cytrynowej i trochę letniej śmietanki mieszać dobrze wyrobić małe bułeczki i położyć na blachę posmarować jajkiem a gdy wyrosną upiec w gorącej rurze by od razu ruszyły i zrumieniły się w ½ godz.

Sucharki

½ kg pięknej pszennej mąki rozrobić z 3 dkg drożdży i ½ l mleka. Gdy się ruszy wbić 2 całe jaja dodać 12 dkg masła i rozrobić na gęste ciasto dać 6 dkg cukru trochę soli, dosypać jeszcze 12 dkg mąki okulać na okrągły wałek, położyć na wysmarowaną masłem blachę i zostawić do wyruszenia a gdy się wyruszy posmarować żółtkiem i piec w niezbyt gorącym piecu. Gdy wystygnie krajać w skibki średniej wielkości, układać jedną obok drugiej na blasze i wstawić w gorący piec, aby się nie wyruszyły.

Ciasto Amerykańskie

Zagotować 3 średnie ziemniaki, rozetrzeć na masę wlać filiżankę mleka zagotowanego łyżkę smalcu łyżeczkę masła wsypać łyżkę cukru łyżeczkę soli postawić do ostygnięcia (na letnio) dodać 1 dkg drożdży rozpuszczonych w ciepłej wodzie 2 dobrze ubite jaja i tyle mąki, żeby ciasto było dość rzadkie wstawić w ciepłym miejscu na 1 godz aby podrosło wtedy dodać więcej mąki należycie wygnieść potem postawić żeby wyrosło. Wyrośnięte wyłożyć na stolnicę wałkować i wycinać bułeczki posmarować blachę i układać 1 od drugiego o cal przykryć postawić żeby podrosło i wstawić w gorący piec na 5 minut.

Ciasto z okruszką

Na blachę posmarowaną masłem nałożyć ciasta jak na przekładaniec na grubość 1 cm na wierzchu posmarować jajem, następnie obrać 5 dkg rodzynków i 5 dkg migdałów pokrajanych w paski, osobno zrobić okruszkę z 15 dkg mąki 8 dk masła i 8 dkg cukru ciasto zarobić formować gałeczki następnie małe ziarenka wyrośnięte ciasto posypać okruszką rodzynkami migdałami i zaraz wstawić do pieca i piec 20–25 minut i upieczone ciasto podać do cherbaty.

Causki miodowe

Całe jaja utrzeć z 30ma dkg cukru dodać 2 dkg sody oczyszczonej i 5 dkg miodu zagotowanego i wystudzonego ½ łyżki korzeni to znaczy: trochę gałki muszkatołowej cynamonu goździków i ambiru dodać 70 dkg mąki ciasto zarobić i zostawić do drugiego dnia

na drugi dzień formować małe kuleczki wielkości orzecha włoskiego układać układać³ nablasze posmarowanej lekko włoskiem, gdy nieco ostygną zdjąć z blachy i polukrować lukrem czekoladowym, lub waniljowym na trzeci dzień podać do cherbaty lub ubrać nimi drzewka.

Strucle dobre nienakładane

Wziąć 2 ½ kg mąki wygrzanej i przesianej przygotować w środku podłotę⁴ 35 dkg drożdży rozbić je 1/4 l mleka po wyrośnięciu 75 dkg. 15 żółtek rozbitych poprzednio wrzucić 5 dkg gorzkich migdałów sparzonych obranych i utartych na tarce, kto lubi może też dodać rodzynków sułtanek, poczym rozbić wszystko dobrze dodać 75 dkg masła utartego na śmietanę jeśli potrzeba dodać trochę mleka, ciasto jednak musi być gęste bardzo żeby się strucle nie rozlewały. Znów bić ciasto przez kwadrans i postawić do wyruszenia po czym zrobić strucleki, i lekko je okulać pozwolić się wyruszać posmarować jajkiem lub masłem, posypać krajany migdałami i piec.

Strucle codzienne

Rozbić 5 dkg drożdży ½ l mleka 50 dkg mąki do zamieszania 3 żółtka 5 dkg cukru, soli skórki cytrynowej 50 dkg mąki 10 dkg masła ubitego na pianę, z ciasta tego zrobić 2 strucle.

Strucle nakładane makiem lub masą migdałową

Rozbić 2 ½ kg dobrej mąki i 75 dkg drożdży i ½ l mleka po wyrośnięciu wlać 15 żółtek rozbitych poprzednio w ½ kg cukru dodać 12 dkg gorzkich migdałów utartych na tarce i ciasto mocno następnie dodać ½ kg masła ciasto musi być gęste tak żeby było lekko wałkować nałożyć masy zwinąć wąsko położyć na blasze i po wyrośnięciu posmarować żółtkiem, posypać migdałami i piec. Na struclel z ½ kg mąki wziąć 4 dkg migdałów sparzyć obrać z łupin utrzeć na masę dodać dużo cukru, pod koniec trochę piany z białek wanilii wymieszać dobrze, i nałożyć na struclel masa musi być gęsta. Maku na ½ kg mąki wziąć 12 dkg sparzyć utrzeć w donicy wymieszać z cukrem cynamonem lub kilkoma gorzkimi migdałami i 2 łyżki zklarowanego masła nałożyć struclel, zwinąć wąsko, agdy podrośnie wstawić do gorącego pieca na 3 kwadransy po wyjęciu posmarować gęstym lukrem z przesianego cukru i trochę wody.

Doskonały kruchy placek na białkach

Ubić pianę z 7 białek, i 14 dkg cukru, dodać 7 dkg sparzonych tartych migdałów, sok i skórkę z ½ cytry. wmieszać 14 dkg mąki 1 łyżkę proszku drożdżowego 12 dkg chłodnego

³ Powtórzenie w tekście oryginalnym.

⁴ Możliwe, że chodzi o *podłogę*, dołek w mące.

rozpuszczonego masła i wymieszać to wszystko doskonale włożyć do blachy i piec 3 kwadransy po wyjęciu przekroić na pół przełożyć osączoną konfiturą lub marmeladą i ulukrować glazurą rumową.

Inny kruchy placek

½ kg mąki rozetrzeć z 20 dkg masła zalać 2 jaja ubite w 1 szklance śmietany dodać 3 żółtka i 1 łyżkę drożdży i utartej skurki cytrynowej poczem wymieszać wszystko doskonale. Ciasto rozdzielić, połowę włożyć na blachę posmarować marmeladą masą orzechową lub inną, nałożyć drugą połowę ciasta, posmarować pianą, posypać cukrem a gdy podrośnie upiec wolno aby ciasto w środku dobrze się upiekło do tego placeka można dodać ½ szklanki cukru.

Placek do kawy

Utrzeć 24 dkg masła na śmietanę wbić 4 całe jaja 24 dkg cukru 50 dkg mąki trochę cynamonu, wszystko to dobrze wymieszać wyłożyć na posmarowaną masłem blachę, i wygładzić ciasto nożem. Drobnio usiekać 4 dkg migdałów spierzonych obranych z łupin, zmieszać z cukrem cynamonem posypać ten placek i piec go aż będzie rumiany zaraz po wyjęciu zdjąć z blachy bo puzniej się pokruszy.

Placek do kawy (na inny sposób)

Proporcya 1/8 dkg mąki ziemniaczanej 1/8 kg cukru 1/8 kg masła 6 jaj i proszek do pieczenia, soku z jednej cytryny 1/4 kg marmolady owocowej. Na lukier 1/8 kg masła 1/16 kg kakao 1/8 kg cukru pudru; ciasto mleć w donicy przy końcu włożyć pianę, i wylać ciasto na blachę wyłożoną papierem pergaminowym dobrze wysmarowanym tłuszczem, i wstawić do gorącego pieca, a gdy ciasto upieczone (nie koniecznie zrumienione) wyjąć smarować szybko marmeladą i zwiąć puki gorące z dołu w górę odsuwając ciasto od papieru. Nie zrażać się choć się trochę łamie samo się zciągnie. Zwinąć ruladkę mocno w papier po przestygnięciu (ale nie zimne) zdjąć papier, i polukrować. Rozpuścić w mleku masła wsypać kakao i cukier pudrowy rozmieszać i lukrować pezdłem ze wszystkich stron.

Dobry placek drożdżowy

1/2 kg mąki 3 garście cukru 25 dkg masła 4 żółtka i 2 dkg drożdży rozrobione w mleku, szklankę śmietany zamieszać podzielić na 2 części ciasto rozwałkować posypać lekko smażoną to jest niezrumienioną tartą bułką i na to położyć krajane jabłka posypane cukrem i cynamonem pokryć drugą połową lub posiekać to ciasto i tem obsypać.

Placek królewski

Trzeć przez godzinę w jedną stronę 1/2 kg masła z 1/2 kg cukru 12 dkg gorzkich migdałów i 6 żółtek. Ubite białka na pianę domieszać do masy na przemianę z 1/2 kg mąki kartoflanej w ten sposób: łyżkę mąki łyżkę białek blache wysmarować masłem ciasto włożyć grubo na blachę i zaraz piec w średnio gorącym piecu posypać cukrem i siekanymi migdałami.

Placek przekładany masą migdałową

Zrobić ciasto z 1 kg mąki jak na zwyczajny placek. Wysmarować masłem głęboką blachę włożyć ciasta na grubość palca potem masę migdałową, potem znów ciasta na palec posmarować jajkiem przystroić krajany migdałami można też cykatą pokrajaną w plastry, posypać cukrem, jak podrośnie upiec w piecu. Masą migdałową zrobić w ten sposób: 1/2 kg migdałów sparzonych posiekanych drobno, utrzeć z 25 dkg cukru na masę zmieszać lekko i tą masą placek nałożyć Kto nie lubi może masę zrobić bez cykaty.

Placek cytrynowy

Utrzeć 6 żółtek z 25 dk cukru, dodać sok i skórkę z cytryny, utrzeć razem z 1 szklanką mąki wmieszać pianę i piec w średnio gorącym piecu.

Placek z okruszką

Zrobić ciasto z 50 dkg mąki 12 dkg masła 25 dkg cukru szklanke mleka 2 jaja rozmieszać dobrze, dodać drożdży bić jeszcze raz wyłożyć ciasto na blachę zrobić kruszonkę w ten sposób: rozpuścić 4 dkg masła na blasze, zdjąć wmieszać 1 łyżkę cukru i 5 dkg sparzonych tartych migdałów i 2 łyżki mąki uważając aby kruszonka była sybka jeśli potrzeba można dodać mąki, placek ostrożnie piec nakryć blachę papierem, aby kruszonki nie spalić.

Placek z śliwkami

Rozwałkować zwyczajne ciasto plackowe włożyć na blachę wysmarowaną masłem, śliwki wyłupane z pestek ułożyć na placku, skórkami do ciasta. Posypać cukrem i skoro placek podrośnie włożyć w gorący piec.

Placek z maku

Szklanke maku sparzyć odcedzić i utrzeć w donicy wałkiem dodając 25 dkg cukru i 6 żółtek startą skórkę z cytryny trochę goździków i cynamonu 1/2 szklanki tartej bułki i pianę z białek włożyć do wysmarowanej blachy, i piec przez 1 godz. Gdy będzie odstawała od brzegów będzie dobra. Zaraz po wyjęciu z pieca lukrować.

Placek z serem

Na blachę wysmarowaną masłem rozciągnąć ciasto jak na placki, dobrze zarobione i nałożyć na palec następującą masę. Świeży twaróg utrzeć w donicy z kilku łyżkami i śmietany i kilku żółtkami cukrem cynamonem dodać małych rodzynek wymieszać wszystko razem i posmarować na palec grubo tą masą, placek następnie posypać cukrem i postawić w ciepłe, a gdy podrośnie wstawić na godzinę w piec. Można też placek przekładać tą masą w ten sposób: na wysmarowaną masłem blachę nałożyć warstwę sera, znów ciasta posmarować jajkiem posypać krajany migdałami, a gdy wyrośnie upiec w piecu.

Placek z serem (kryzysowy)

Ugotowanych i ostudzonych ziemniaków 1 kg oraz 1 kg sera przepuścić przez maszynkę od mięsa i dobrze wymieszać. Przygotować zwykłe kruche ciasto rozpostrzeć na blasze i lekko przesuszyć w piecu lecz nie całkiem upiec. Utrzeć 7 żółtek z cukrem i ubić na twardą pianę pozostałe białka można dodać wanilii rodzynek migdałów siekanych aby placek zatracił swój charakter kryzysowy to jednak choć dodaje smaku nie jest konieczne. Wymieszawszy ser ziemniaki żółtka utarte i białka ubite wkładać na ususzone ciasto ubrać wałeczkami z surowego ciasta w kratkę, włożyć powtórnie do pieca, kto lubi może całą masę wymieszać z czekoladą w proszku.

Sernik podolski

1 szklankę świeżego masła 2 szklanki cukru pudru, 7 szklanek dobrego przemielonego sera starta skórka i sok z 1 cytryny wanilia 2 łyżki stołowe ziemniaczanej mąki 8 dkg rodzynek 9 żółtek, jeśli masa była by gesta można dodać kilka łyżek dobrej kwaśnej śmietany.

Wszystkie masy serowe można piec na cieście kruchym lub drożdżowym jednak w smaku jest najlepszy pieczony bez spodu.

Sernik pomarańczowy

18 dkg deserowego masła 1 szklankę cukru pudru 8 żółtek 30 dkg dobrego świeżego dobrze wyciśniętego twarogu i dużą różową (jasną) pomarańczę 1 laseczkę wanilii 10 dkg parzonych migdałów mielonych 4–5 dkg migdałów gorzkich. Przygotować dużą tortownicę dobrze wysmarować masłem, i wysypać tartą bułką. Masło, cukier ser ucierać na jednolitą masę dalej wbić po jednym żółtku i silnie wałkiem ucierać około 1 godz. Jeśli masa już dobrze utarta dodać migdały utartą na tarce skórę z pomarańczy i sok wanilię i dalej dobrze ucierać. Przed wyłożeniem do formy dodać 1–2 łyżki mąki pszennej i silnie ubitą pianę z pozostałych białek Wymieszać dobrze i piec na jasno brązowy kolor.

Sernik Krakowski

Zrobić zaczynę zwykłym sposobem do wyrośniętej dodać 3 żółtka 1 całe jaje utarte z 15 dkg cukru dodać 40 dkg mąki szczyptę soli soku z cytryny i 7 dkg topionego masła, ciasto dobrze wyrobić i pozostawić w cieple aby wyrosło, wyrośnięte ułożyć na brytfannie wysmarowanej masłem na grubość 2–3 cm na wierzchu ułożyć masę zrobioną w następujący sposób: 1/2 kg sera przetrzeć przez sito dodać 4 żółtka utarte z 12 dekag cukru skórkę z cytryny itęgą ubitą pianę z 2 białek 5 dkg rodzynek, powierzchniu posmarować rozkłóconym jajkiem ułożyć w kratę wałeczkami z tego ciasta co spód upieczony pokrajać w kwadraty i podać do cherbaty.

Obwarzanki drożdżowe

4 dkg drożdży rozbić w 2 łyżkach mleka i 25 dkg mąki dotego wsypać 2 łyżki ~~mleka~~ cukru mialkiego 3 łyżki śmietany trochę soli 3 żółtka, i trochę świeżego masła, z tego ubić pulchne ciasto i dać trochę urósć. Gdy podrośnie, zrobić obwarzanki, ułożyć na blasze, pozostawić je, a gdy trochę podejda w górę posmarować żółtkiem, posypać cukrem, i włożyć na 1/2 godz. do niezbyt gorącego pieca.

Obwarzanki żółtkowe

30 dkg mąki przesiać posiekać z 18 dkg masła deserowego dodać 9 dkg cukru, i żółtek ugotowanych na twardo przetartych. Wszystko razem wyrobić, i formować obwarzanki. Posmarować rozkłóconym jajem, posypać cukrem kryształicznym, i piec.

Precelki z makiem

30 dkg mąki grysikowej przetrzeć, dodać 8 dkg 16 dkg masła wszystko razem posiekać dodać 2 żółtka ugotowane na twardo wyrobić dobrze ręką formować wałeczki, następnie zgrabne precelki posmarować rozkłóconym jajem, posypać makiem, i piec w średnio gorącym piecu, lub szabaśniku.

Babka bez drożdży

Utrzeć w donicy dobrze 15 dkg usiekanych migdałów z 3ma dkg cukru i 9ma żółtkami, dodać do tego 8 dkg mąki wymieszać całą masę, pianę ubitą z białek lekko przymieszać wysmarować formę masłem wlać w nią ciasto, i zaraz piec aby nie upadła.

Wiedeńska babka

30 dkg mąki 2 dkg drożdży 7 dkg masła 8 dkg smalcu utrzeć z 4ma żółtkami i 7 dkg cukru 5 dkg rodzynek dodać soli do smaku zamieszać i dodać pianę z 2 białek i niech 1/2 godz. rośnie potem włożyć do formy 1/2 godz. ma rósć posmarować jajem i piec. Po upieczeniu posypać cukrem waniliowym.

Babka z mąki kukurydzianej

4 żółtka 16 dkg cukru z 1/2 cytryny sok i skórkę 14 dkg mąki kukurydzianej, i pianę z 4 białek wlać do formy. Poupieczeniu nadziać marmeladą morelową.

Babka napredce

Utrzeć 12 dkg masła na śmietanę, dodać 5 żółtek i filiżankę mleka 5 filiżanek mąki i 1/2 filiżanki cukru skurki z cytrynowej. Na koniec domieszać lekko pianę z białka ubitego i piec.

Babka tarta doskonała

25 dkg masła utrzeć na śmietanę wbić pojednym całych 7 jaj dosypując po 1 łyżce pięknej mąki 25 dkg Dodać trochę wanilii kieliszek araku wysmarować formę masłem wysypać bułką tartą i piec 3 kwadransy.

Babka tarta

1/2 kg mąki pszennej najlepszej 4 dkg drożdży 1/4 kg masła i 1/4 kg cukru 8 jaj trochę skórki z cytryny 1/4 kg rodzynek 20 dkg gorzkich migdałów i 2 łyżki araku drożdżom dać podróść z cukrem mąką i odrobiną mleka rozpuścić masło dodać 1/4 kg cukru i trzec na białą pianę dodać skórkę z cytryny migdały i po 1 żółtku i arak. wyrośniętą zacynę włożyć do utartej masy, dodać resztę mąki rodzynki wymyte na koniec 4 białka ubite na pianę, lekko wymieszać kopystką. Gotowe ciasto włożyć do formy wysmarowanej masłem wysypanej bułeczką tartą, dać dobrze wyrosnąć, i piec 1 godzinę.

Łamajce

12 dkg mąki przesiać dodać 12 dkg cukru pudru 6 goździków tłuczonych przesianych wszystko to razem wyrobić wywałkować wykrawać ciastka różnego kształtu i piec na blasze podsypanej mąką.

Trzaska

Wziąć tyle cukru ile waży 2 jaja tyle mąki żółtka utrzeć do białości z cukrem dodać tęgą ubitą pianę na przemian z mąką przesianą, ciasto to rozsmarować na blasze wysmarowanej masłem posmarować po wierzchu rozkłuconym jajem posypać cukrem kryształicznym, i piec na jasnozłoty kolor, pokrajać w pasy te zaś w romby, i podać do cherbaty lub lodów.

Paluszki kruche

1/2 l mąki grysikowej przerobić z 3ma dkg masła deserowego dodać 2 żółtka 2–3 dkg cukru 1/2 dkg drożdży rozkłuconych w odrobinie słodkiego mleka ciasto zarobić tak, aby miało dziurki w przekroju a potem formować wałeczki 10 cm długie układać na blasze

posmarowanej masłem postawić w ciepłe aby wyrosły wyrośnięte posmarować rozkłóconym jajem i piec. Takie same paluszki podaje się do barszczu, tylko bez cukru, a z dodatkiem ~~cukru~~ kminku.

Cwibak

Wziąć 5 jaj dużych i odwarzyć tyle cukru ile ważą 4 jaja mąki ile ważą 3 jaja żółtka utrzeć z cukrem połączyć z tęgą ubitą pianą na przemian z mąką a w końcu dodać 15 dkg bakalii trochę sparzonych i pokrajanych w paseczki migdałów trochę oczyszczonych rodzyneków wszystko razem wymieszać i wlać w podłużną formę cwibakową wysmarowaną masłem i wysypaną bułką tartą piec mniej więcej 1 godz. cwibak najlepszy jest na drugi dzień gdy trochę zczerstwieje bo świeży pod nożem się zwija. Cwibak podaje się do cherbaty i można go przechowywać kilka dni.

Hrust

4 żółtka utrzeć z 18 dkg cukru dodać łyżkę rumu skórkę z cytryny i 1/2 kwaterki kwaśnej śmietany 5 dkg masła i tyle mąki ile masa przyjmie ciasto ma być twarde ciasto wyrobić wywałkować i pokrajać odpowiednio smarzyć na rozgrzanym smalcu. usmażone posypać cukrem waniliowym.

Hrust tani i wydajny

3 jaja 2 łyżki cukru 1/2 paczki proszku backim⁵ 1 kieliszek rumu skórkę z cytryny dodać mąki mleka smalcu do smażenia dodać 1/2 funta.

Hrust wykwintniejszy

6 żółtek utrzeć z 6ma łyżkami cukru utrzeć do białości dodać 1/4 l mąki wlać kwaterkę słodkiej śmietanki kieliszek rumu wykrawać chrust i piec na smalcu żeby się gotował w smalcu.

Pączki

Zrobić zaczynę zwykłym sposobem, a do wyrośniętej dodać 4 żółtka i 1 całe jaje utarte z 20ma dkg cukru skórkę z cytryny i szczyptę soli 10 dkg sklarowanego masła i 2 łyżki rumu ciasto wyrabiać 1/2 godz. 3 kwadra. wyrośnięte ciasto wywałkować na grubość 1 cm. inaładać konfitury z moreli, róży, wiśni, poziomek, przykrywać kawałkiem takiej samej grubości i wykrawać zgrabne w średniej wielkości pączki uważając, aby konfitury nie przeciągnąć bo się źle pieką. Potem pączki muszą jeszcze rósć, wyrośnięte dobrze pączki

⁵ Prawdopodobnie chodzi o proszek do pieczenia Dr. Oetker Backin

smażyć kładąc na szmalcu na wierzch tą stroną która była w spodzie by jeszcze podrosły i ładnie się smażyły Usmażone pączki posypać cukrem waniliowym, i podać do herbaty.

Lukier do pączków

2 szklanki cukru zalać ½ szklanką wody i ugotować syrop do nitki, zestawić zaraz z ognia i wycisnąć sok z cytryny i mieszać tak długo aż lukier zrobi się biały i gęsty. Do tortów lepszy gęsty taki co zaraz krzepnie pod nożem, a do pączków rzadszy, pączki maczać puki⁶ gorące.

Krucze placuszki z makiem

2 szklanki mleka kwaśnego szklankę cukru szklankę maku 2 żółtka surowe łyżkę masła świeżego łyżeczkę sody oczyszczonej i tyle mąki pszennej żeby się dało zagnieść jak na kluski (można trochę wolniej, rozwałkować cienko, wykrawać szklanką krążki układać na blasze posypanej mąką i wsunąć do letniego pieca, troszkę się tylko zrumienią mają dosyć.

Krucze placuszki inaczej

4 całe jaja i 2 szklanki cukru rozbić mocno dodać szklankę śmietany łyżeczkę sody oczyszczonej troszkę soli skórkę z cytryny i mąki tyle ile się wygniecie na wolne ciasto. Rozwałkować robić jak poprzednie. Gdy się do tego ciasta doda łyżkę masła, proszku czekoladowego lub mocnej esencji cherbacianej⁷ będą ciemne i dobre pierniczki.

Paluszki kruche

1 l. mąki grysikowej przerobić z 3 ma dkg masła deserowego dodać 2 żółtka 2–3 dkg cukru ½ dkg drożdży rozkłuconych⁸ w odrobinie słodkiego mleka ciasto zarobić tak aby miało dziurki w przekroju, a potem formować wałeczki 10 cm długie układać na blasze posmarowanej masłem postawić w ciepłe by wyrosły wyrośnięte posmarować rozkłuconym jajem i upiec: same paluszki robi się do barszczu tylko bez cukru z dodatkiem kminku.

Tort mokka

10 żółtek utrzeć z 25 dkg cukru pudru, dodać sok z ½ cytryny tęgą ubitą pianę na przemian 16 dkg mąki to ciasto wlać do formy: tortownicy piec mniej więcej 3 kwadransy. Upieczony tort wyziębnić i przekrajać 1–2 razy i przełożyć masą kawową zrobioną w następujący sposób: 20 dkg masła deserowego utrzeć na pianę dodać 25 dkg cukru pudru i 5 łyżek bardzo mocno

⁶ Pisownia oryginalna

⁷ Pisownia oryginalna

⁸ Pisownia oryginalna

czarnej kawy (zimnej) wlać po odrobinę ciągle mieszając w końcu wbić kolejno 3 żółtka tort masą przełożyć i ulukrować lukrem zrobionym z 25 dkg cukru i kwaterkę wody łyżkę octu to trzeba zagotować do nitki a później⁹ ucierać do białości do utartej białej pomatki¹⁰ dodaje się esensii kawowej po odrobinie i lukier jest już gotowy. Jeżeli lukier jest zagęsty¹¹ to podgrzewa się go nad parą a gdy zrzednie to natychmiast tort oblać. Tort mokka ubrać barwnymi masami z masła lub marcepanami.

Czarna kawa do tortu mokka

Czarną kawę do tortu lukru i pomadek robi się tak bez cykoryi¹² 6 dkg kawy zemleć i wsypać do maszynki ogrzanej przelewać gotującą wodą po odrobinie puki¹³ nie odzyskamy kwaterkę kawy tę oziębic pod przykryciem aby nie traciła aromatu.

Tort tani

5 żółtek utrzeć do białości z 1 szklanką cukru dodać 1 ½ łyżki mąki przenernej¹⁴ 1 ½ mąki ziemniaczanej dobrze wymieszać z żółtkami a na koniec dodać białka ubite, lekko wymieszać przełożyć galaretą owocową na wierzchu polukrować i ubrać konfiturami z agrestu lub truskawek.

Tani tort na prędcie

Utrzeć na pianę 15 dkg masła dodać 1 żółtko i 10 dkg cukru mieszając ciągle w końcu wlać kieliszek rumu. Masą tą posmarować 4 duże andruty kładąc jeden na drugim piątym andrutem suchym nakryć tort i obciążyć deseczką aby był równy.

Tort makaronikowy

25 dkg masła utrzeć z 12 dkg sparzonych i mielonych migdałów z 25 dkg cukru z ½ laseczką wanilii przed samym wstawieniem do pieca wbić 4 całe jaja i wsypać 25 dkg najdrobniejszej kaszki chreczanej¹⁵. Dobrze wymieszać włożyć do tortownicy wysmarowanej masłem i upiec w średnio gorącym piecu.

Tort czekoladowy

14 dkg rozgrzanej czekolady utrzeć z 14 dkg utartego masła 3 żółtkami i 16 dkg cukru wymieszać 8 dkg mielonych migdałów 8 dkg mąki pianę z białek i upiec w 2 tortownicach.

⁹ Pisownia oryginalna

¹⁰ Pisownia oryginalna

¹¹ Pisownia oryginalna

¹² Pisownia oryginalna

¹³ Pisownia oryginalna

¹⁴ Pisownia oryginalna

¹⁵ Pisownia oryginalna (hreczanej)

Tort czekoladowy na inny sposób

38 dkg cukru z 10 ma jajami bić miotelką na ciepłym piecu, puki masa dobrze nie zgęstnieje trzec dalej z 25 dkg rozgrzanej czekolady i 15 dkg topionego masła i 7 dkg mąki upiec w 3 ch tortownicach. W między czasie zrobić następujący krem: 28 dkg masła utartego na pianę trzec z 38 dkg cukru potem rozgrzaną rozartą czekoladą puki nie stężeje. Upieczone i wystudzone krążki przełożyć 2 razy, z 2 ch tabliczek czekolady rozgotowanej w gęstym syropie z 25 dkg cukru utrzyć gęstą polewkę o oblać nią tort.

Tort kakaowy

5 dkg masła utrzyć z 3 ma żółtkami i 15 dkg cukru: następnie dodać 3 dkg kakao ćwierć szklanki mleka, proszek waniliowy pianę z białek i 20 dkg mąki zmieszanej z małą łyżeczką natronu piec 3 kwadrans stopniując ciepło w piecu do dość wysokiej temperatury (tort musi urósć¹⁶ do podwójnej wysokości) przekroić na 3 części ostrym nożem i przekładać następującą masą . Dwie łyżki dobrej marmelady 2 łyżki mialkiego cukru i 1 białko ucierać drewnianą łyżką do białości, powinna się utwożyć¹⁷ różowa sztywna piana.

Tort orzechowy

Utrzyć 8 żółtek 25 dkg cukru 25 dkg orzechów wmieszać lekką pianę z białek i posypać tartą bułką upiec w 2 ch tortownicach w niezbyt gorącym piecu. Do ubitej śmietany dodać 25 dkg cukru wanilię 25 dkg orzechów tureckich zielonych i przełożyć tą masą zimne krążki.

Tort piaskowy

1/4 kg masła utrzyć na pianę, potem dodawać po jednym 5 jaj i 1/4 kg cukru po łyżce na przemian. W końcu 1/4 kg mąki łyżeczkę wanilii lub otartą skórkę z cytryny. Wlać do formy do wysokiej wysmarowanej masłem tortownicy na wierzchu kłaść suche konfitury z wiśni i piec w umiarkowanie gorącym piecu. Przez pierwszy kwadrans nie zaglądać do pieca bo opadnie. Wyrasta zwykle do podwójnej wysokości. Wyjąć kiedy odstaje od brzegów.

Tort winny

2 l. świeżego mleka 1 kg cukru postawić niech się zagotują. (tak długo gotować puki¹⁸ nie zgęstnieją) do tego utłuc laskę wanilii z łyżką cukru następnie dodać 1/4 kg mielonych orzechów oraz sok z 5 ciu cytryn. Wszystko razem dobrze wymieszać i zostawić niech

¹⁶ Pisownia oryginalna

¹⁷ Pisownia oryginalna

¹⁸ Pisownia oryginalna

wystygnie. Po wystygnięciu masy smarować nią andruty. Gotowy tort przyłożyć desczułką¹⁹ z kamieniem (wogule²⁰ czymś ciężkim i pozostawić w chłodnym miejscu.

Tort z ziemniaków

Utrzeć masę z 50 dkg gotowanych ziemniaków 50 dkg cukru, 7 żółtek 25 dkg utartego masła soku, i skurki²¹ z cytryny pianę z białek. Piec jedną godzinę z wierzchu posmarować tort marmoladą morelową, lub jakąkolwiek inną owocową i obsypać siekanymi orzechami lub migdałami.

Tort z chleba razowego

Kilka cienkich kawałków chleba razowego ususzyć utłuc i przesiać przez sito osiem żółtek utrzeć do białości z jedną szklanką cukru, i łyżką świeżego masła wsypać potem ½ łyżki tłuczonych i przesianych goździków utłuczonego chleba po łyżce tyle żeby się masa zrobiła gęsta, a w końcu pianę z 8 białek zaraz włożyć do formy i wsunąć do miernego pieca na trzy kwadransy.

Mazurek kruchy

1 l. mąki zagnieść ¼ kg masła nie solonego dodać ¼ kg cukru, a gdy ciasto wskutek wyrobienia odstaje od rąk wbijać po jednym cztery żółtka dodać wanilii dla zapachu, pianę ubitą z 4 białek a na końcu ¼ kg obranych i grubo pokrojonych migdałów. Rozłożyć ciasto na całą grubość, na posmarowanej masłem blasze posmarować z wierzchu masłem roztopionym i wsadzić w bardzo lekki piec i 1 godzinę.

Mazurek drożdżowy

½ kg drożdży zalać 1 l mleka domieszać 75 dkg mąki i przykryte ciasto postawić w ciepłe by rosło. 15 jaj wbić do rondla 70 dkg cukru i ubić miotełką na ciepłe aby się wygrzały, wlać do ciasta posolić i dodać skórkę z 1 cytryny, oraz zapachy do ciast jakie kto lubi. Mąki dosypać tyle aby ciasto było tęgie wlać klarowanego masła 70 dkg i cykaty. Wywałkować placek 1 ½ cm gruby włożyć na blaszkę wysmarowaną masłem posmarować jajem rozbitym, i ubrać według upodobania w kwadraty usiekanyymi migdałami rodzynkami i sułtankami. Tak przybrany mazurek musi wyrósć wsadzając go do pieca niezbyt gorącego przykryć papierem aby owoce bardzo nie wyschły.

¹⁹ Pisownia oryginalna

²⁰ Pisownia oryginalna

²¹ Pisownia oryginalna

Mazurek chlebowy

1 szklankę cukru łyżkę masła i 8 żółtek utrzeć do białości dodać wanilii dla zapachu wsypać po trochu ciągle mieszając szklankę mąki z chleba razowego ususzonego przesianej przez sito dodać pianę z 3 białek wymieszać ostrożnie i wylać na blachę wysmarowaną masłem i piec na wolnym ogniu 20 minut po wyjęciu lukrować.

Lukier

1 białko 15 dkg cukru sok z ½ cytryny mieszać tak długo aż zrobi się jednolita masa i polukrować torty mazurki i.t.p.

Mazurek z maślanki

3 kwaterki maślanki wsypuję się do niej ½ kg cukru i gotuje się aż się zrumieni odstawić na bok ciągle mieszając dodać kopsiastą łyżkę masła 2 całe jaja żółtka ucierając dość długo gdy utarte dosypójemy²² ¼ łyżki proszku oetkera ½ kg mąki dobrze wszystko razem wymieszać wylać na blachę wysmarowaną masłem wysypaną bułką i piec.

Kołacze

Smażone w cukrze gruszki śliwki skórki z pomarańczy, trochę obciętych z soku konfitór²³ z wisien trochę słodkich migdałów lub orzechów włoskich wszystko to pokrajać drobno wymieszać z ciastem i na posmarowanych blachach cienko rozłożyć gdy podrośnie drugie tyle, wsunąć do pieca.

Ciastka biszkoptowe

8 żółtek utrzeć do białości ze szklanką cukru włożyć parę roztartych gorzkich migdałów i mieszać ciągle dodawać po łyżce szklanki mąki kartoflanej wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką i upiec w niezbyt gorącym piecu pokrajać ostrym nożem na kawałki i trochę przesuszyć, (Uwaga) zamiast kartoflanej mąki można dać przennej²⁴.

Pierniki łatwe

4 jaja utarte ze szklanką cukru 2 szklanki miodu roztopionego z dużą łyżką tuczonych korzeni dwie łyżeczki sody zagnieść z taką ilością mąki aby się zrobiło ciasto twarde rozwałkować nie zbyt²⁵ cienko potem wykrawać szklanką lub foremkami różnego kształtu pierniki układać je na blachach posmarowanych mąką i piec w piecu niezbyt gorącym.

²² Pisownia oryginalna

²³ Pisownia oryginalna

²⁴ Pisownia oryginalna

²⁵ Pisownia oryginalna

Causki miodowe

Całe jajo utrzeć z 30 dkg cukru dodać dwie łyżki sody czyszczonej i 5 dkg miodu zagotowanego i wystudzonego ½ łyżki korzeni to znaczy trochę gałki muszkatolowej cynamonu goździków i imbiru dodać 70 dkg mąki ciasto zrobić i zostawić do drugiego dnia. Na drugi dzień formować małe gałeczki wielkości orzecha włoskiego układać na blasze posmarowanej lekko (nieczytelne) lub masłem lecz następnie w odstępie dosyć dużym bo się rozrastają. Upieczone causki gdy nieco ostygną zdjąć z blachy polukrować lukrem czekoladowym lub waniliowym na trzeci dzień podać do herbaty, lub ubrać nimi drzewka.

Smaczne ciasteczka

250 g mąki zagnieść lekko z 200 g masła 75 dkg cukru pudru ciasto rozwałkować wykrawać małe ciasteczka upiec w gorącym piecu posypać cukrem pudrem z wanilią lub nałożyć konfiturami.

Krucze ciastka

4 na twardo ugotowane żółtka rozetrzeć dobrze dodać ½ kg masła utartego na śmietanę usypać trochę więcej niż ⅛ kg cukru dodać jedno surowe całe jajko i jedno surowe żółtko proszek do pieczenia ½ kg mąki z której połowę wgnieść przed wykrawaniem ciastek. Ciastka robić w chłodnym miejscu a piec w gorącym piecu około 20 minut.

Krucze ciastka bez jaj

Utrzeć na śmietanę ½ kg masła cukru znów dobrze trzeć potem dobrze wgnieść 1 kg mąki wywałkować cienko i wykrawać foremką ciasteczka posypać je siekanymi migdałami i piec w niezbyt gorącym piecu.

Ciastka cukrowe

Wziąć ⅛ kg masła utrzeć na śmietanę z ¼ kg cukru i 4 jajami następnie wgnieść w to ½ kg mąki rozwałkować ciasto wykrawać foremką ciastka. Posypać je cukrem i piec.

Krucze gwiazdki

12 dkg mąki przesiać na stolnicę dodać 3 dkg mączki cukrowej 7 dkg masła deserowego i surowe żółtko wszystko razem posiekać nożem potem wyrobić ręką rozwałkować podsypać wałek mąką ciasto wywałkować na grubość linii wykrawać gwiazdki a środki napastrkiem. Ciasto posmarować białkiem posypać cukrem krystalicznym i piec na jasno złoty kolor. Kruche gwiazdki podaje się do herbaty i do kremów. Kruche ciasto musimy wszystko wyrobić to znaczy odpadki wywałkować i formować nowe ciastka.

Ciastka serowe

10 dkg mąki 10 dkg dobrego sera 10 dkg masła dobrze nożem posiekać na stolnicy potem wyrobić ręką rozwałkować dość cienko wykrawać ciastka i piec na blasze na jasnozłoty kolor. Gorące posypać cukrem waniliowym i podać do herbaty.

Ciastka anyżowe

40 dkg mąki przesiać a osobno utrzeć 5 żółtek i 1 całe jajo 20 dkg cukru dodać 2 dkg tłuczonego anyżu i ½ dkg sody amoniakowej ciasto rozwałkować na grubość ½ cm wykrawać ciastka posmarować białkiem posypać cukrem krystalicznym układać na blasze posmarowanej masłem i piec na jasno złoty kolor. Ciastka te są bardzo dobre na drzewko.

Causki

Ubić na pianę 5 białek wymieszać z 25 dkg cukru waniliowego i bić dalej nad wrzącą wodą aż masa będzie gęsta. Potem dodać 12 dkg orzechów 8 dkg krojonego cytronatu²⁶ i 10 dkg rodzynek, formować małe placuszki włożyć na blachę, i piec na nie zbyt gorącym piecu. Całuski te powinny być gładkie błyszczące i śnieżnobiałe.

Ciastka z pianką i jagodami

Upiec z kruchego ciasta placuszki i na około obłożyć wałeczkiem z ciasta. Ubić na pianę ¼ l śmietany gęstej z cukrem zaprawionej sproszkowaną wanilią napełnić nią ciasteczka i obłożyć wkoło śmietany jagodami zaprawionymi poprzednio cukrem.

Krucze ciastka z cytryną

25 dkg masła 35 dkg mąki 20 dkg cukru 6 dkg obranych migdałów zmielonych na masę i sok z 1 cytryny zagnieść i wyrobić dobrze na stolnicy a potem rozwałkować wykrawać ciastka i piec.

Ciastka czekoladowe

Utrzeć do białości 8 żółtek z ⅛ kg miłkiego cukru wsypać 12 dkg grubo posiekanych migdałów ¼ kg tartej czekolady 12 dkg mąki którą wsypać równocześnie z pianą z pozostałych białek i wymieszać lekko. Nabierać tej masy w tubkę z papieru i wyciskać na blachę wysmarowaną masłem stozskowate²⁷ ciasteczka posypać je cukrem i wstawić do letniego pieca na 20–25.

²⁶ Pisownia oryginalna (cytron)

²⁷ Pisownia oryginalna

Ciastka śmietankowe

¼ masła rozkłucić²⁸ z niecałym kg mąki dodać jedną szklanę cukru trochę wanilii i szklanę śmietany cienko wałkować wykrawać ciastka foremkami i piec jak zwykle.

Ciastka cynamonowe

Utrzeć na pianę 1 kg masła zamiesić z 3 ma jajami 36 dkg cukru ½ kg mąki i dodać 1½ dkg cynamonu i na koniec można tłuczonych goździków. Wałkować i piec wykrawane.

Ciastka kokosowe

Ubić gęstą pianę z 6 białek i 50 dkg cukru dodać 50 dkg orzecha kokosowego sok i skórkę z cytryny. Kłaść małe kulki na wysokiej blasze i piec na różowo w gorącym piecu.

Ciastka do kawy

½ litra śmietany 1 kg mąki 10 dkg solonego masła 5 dkg maku. Mąkę przesiać na stolnicę włożyć masło wysiekać dobrze nożem wyłożyć uprażony smak wsypać trochę soli śmietanę. Potem zagnieść wałkować na palec grubo wycinać ciastka szklaneczką od piwa smarować rozbitym jajkiem i piec w gorącym piecu. Doskonałe ciastka do kawy.

Ciastka angielskie rumberbarowe

½ kg mąki 25 dkg masła 25 dkg cukru 1 jajo zrobić kruche ciasto wykrawać z niego krążki szklaną i pozaginać w nich do góry brzegi nałożyć na to dużo łydek rumberbarowych obranych ze skórki i pokrojonych w drobne kawałki (surowych) osypać cukrem położyć na blasze na papierze wysmarowany masłem i piec przez 15 min. w średnio gorącym piecu potem jeszcze posypać cukrem

Doskonałe ciasteczka

Utrzeć 12 dkg masła wmieszać w to 12 dkg migdałów mielonych i 12 dkg mąki i tyleż cukru oraz tłuczoną (nieczytelne) wanilię. Urobić gałeczki w każdej małe wgłębienie. Upiec w rzadkich odstępach bo się rozleją. po ostygnięciu nałożyć wgłębienia galaretką owocową.

Ciastka wieczne

Ubić 7 jaj 37 dkg cukru 12 migdałów mielonych 1 dkg gorzkich skórkę z cytryny i trochę cynamonu wmieszać 50 dkg mąki 12 dkg rozpuszczonego masła i kłaść łyżką małe “kluseczki”

²⁸ Pisownia oryginalna

na posmarowaną blachę okrągło a potem formując²⁹. Zostawić je przez noc w ciepłej kuchni żeby dobrze stężały. Na zajutrz³⁰ upiec. Można je przechować bardzo długo a nie tracą smaku.

Drobne ciasteczka fiołkowe

Oczyścić z korzonków garść świeżych silnie pachnących fiołków. Ubić gęstą pianę z 2 białek wymieszając je z 25 dkg cukru mialkiego i fiołkami układać małe kupki na białym papierze wysmarowanym woskiem. Wstawić do letniego pieca, nie otwierając go aż ciasteczka zupełnie wyschną. Wyborne te ciasteczka podaje się razem z drobnymi innymi, lub jako garnitur³¹ do bitej śmietany.

Ciastka migdałowe

30 dkg słodkich migdałów obrać ze skórki wymyć je w zimnej wodzie i wysuszyć, następnie przepuścić kilka razy przez młynek dodać 35 dkg masła i 3 całe jaja. Wszystko to wymieszać dobrze i utrzeć w donicy na gładką jednolitą masę usypując w ostatniej chwili 15 dkg owoców osmażonych w cukrze posiekanych drobno. Upiec ciasto w niezbyt gorącym piecu na blasze wyłożonej białym powoskowanym papierem posypując je powierzchnią³² siekanymi migdałami. Po przestudzeniu, krajać na drobne prostokąci i składać po 2 do kupy smarując marmeladą.

Herbatniki

Ubić 6 białek z 33 dkg cukru dodać utłuczonej wanilii i 25 dkg mąki wygnieść dobrze i wyciskać różne litery liczby i.t.p. przez zwinięty papier na blachę wysmarowaną woskiem suszyć przez kilka godzin, a następnie upiec w niezbyt gorącym piecu.

Krucze placuszki z makiem

2 szklanki mleka kwaśnego szklankę cukru szklankę maku 2 żółtka surowe łyżkę masła łyżeczkę sody oczyszczonej i tyle mąki przennej³³ żeby się dało zagnieść jak na kluski krajane (można troszkę wolniej) rozwałkować cienko wykrawać szklanką krążki układać na blasze posypanej mąką i wsunąć do letniego pieca tylko troszkę się zrumienią mają dosyć. Takie same placuszki można robić słone inaczej.

²⁹ Pisownia oryginalna

³⁰ Pisownia oryginalna

³¹ Pisownia oryginalna

³² Pisownia oryginalna

³³ Pisownia oryginalna

Krucze placuszki inaczej

4 całe jajka i dwie szklanki cukru rozbić mocno dodać do tego szklankę śmietany i łyżkę sody oczyszczonej troszkę soli zapach z cytryny i mąki tyle, ile się wgniecie na wolne ciasto. Rozwałkować i robić jak poprzednie. Gdy się do tego ciasta doda łyżkę masła proszku czekoladowego lub mocnej esencji³⁴ herbacianej będą ciemne i dobre pierniczki.

Wyborne tanie pączki

2 szklanki przegotowanego mleka ostudzonego wbić 6 żółtek 5 łyżek szklarowanego³⁵ masła 6 łyżek mialkiego cukru 4 dkg drożdży soli odrobinę i wszystko doskonale ubić napianę³⁶. Potem wsypać jeden funt przennej³⁷ mąki wlać kieliszek rumu lub wódki, wybijać dobrze na misie uważając aby ciasto było tak wolne jak na kładziony kluski. Gdy dostanie pęcherzyków postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na 1 godz. Gdy wyrośnie wyrzucić na stolnicę posypaną mąką rozwałkować lekko na palec grubości wycinać szklanką od wina małe placuszki kłaść w środek trochę konfitór³⁸ osączonych z syropu. Składać po 2 razem, aby się brzegami ze sobą niezlepiły³⁹, a włożywszy je na serwetce mąką posypaną postawić je w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Potem wrzucać po kilka na rozpalony smalec do obszernego naczynia. Smażyć na wolnym ogniu na ładny rumiany kolor. (Uwaga) do smalcu w którym się mają smażyć dodać przed topieniem dobrą łyżkę wody, a nie przypalą się i ładnie smażyć się będą. Wyjmować ostrożnie łyżką druzslakową obsypać cukrem i układać na półmisku.

Mazurek czekoladowy

½ kg tartej czekolady ½ kg obranych migdałów ½ kg cukru 1 łyżkę mąki pszennej wymieszać na misce z 2 ma całymi jajami na koniec dodać pianę z 6 ciu białek. Wymieszawszy dobrze rozciąga się masę cienko na opłatkach ubiera się mazurki obranymi migdałami i wstawia się ciasto na blasze na 15 min do pieca.

Mazurek marcepanowy

Utrzeć w donicy z szklanką cukru i 1 białkiem 3 filiżanki siekanych migdałów słodkich i kilka gorzkich dodać trochę wanilii 3 białka i znów trzeć wsypać szklankę cukru 2 białka ubite i trzeci do białości. Pod koniec ubić pianę z 2 białek wymieszać z masą i nałożyć na

³⁴ Pisownia oryginalna

³⁵ Pisownia oryginalna

³⁶ Pisownia oryginalna

³⁷ Pisownia oryginalna

³⁸ Pisownia oryginalna

³⁹ Pisownia oryginalna

opłatki wstawić w piec polukrować. Można też układać masę w kraty a pomiędzy nie kłaść po upieczeniu konfitury i galarety. Piec w ciepłym piecu aby się zrumieniły.

Mazurek oszczędny i bardzo dobry

½ kg mąki 3 żółtka 1 całe jajko ¼ litra słodkiej śmietany 24 dkg cukru 24 dkg masła 24 dkg rodzynek trochę cukru skórki cytrynowej zagnieść razem rozwałkować ciasto w formie placka włożyć na blachę wysmarowaną masłem posmarować żółtkiem posypać siekanymi migdałami i wstawić do niezbyt gorącego pieca na ½ godz.

Mazurek pomarańczowy

Ugotować w wodzie 4 pomarańcze nakłówszy⁴⁰ je w kilku miejscach, gdy będą miękkie wyjąć z wody gdy wystygną pokrajać w plastry i podsmażyć lekko na syropie. Zrobić kruche ciasto z ½ kilograma mąki 12 dkg masła na 12 dkg cukru 2 jaj rozwałkować i piec w piecu. Następnie ułożyć warstwę smażonych pomarańczy posypać grubo migdałami i wstawić w piec do obsuszenia.

Mazurek migdałowy

½ kg migdałów sparzonych i obranych utrzeć na masę 35 dkg cukru dodać ½ kg masła utartego na śmietanę wbić 12 jaj w końcu wsypać ½ kilograma mąki wszystko razem utarte kłaść na opłatki poukładać na blachę i wstawić w piec. Gdy się upieką i wystygną polukrować i ubrać konfiturami, lub kolorowym makiem.

Mazurek czekoladowy

½ kg cukru ½ kg czekolady proszek do pieczenia ½ kg migdałów sparzonych szatkowanych łyżkę mąki przennej⁴¹ 6 białek ubitych na pianę wymieszać doskonale i rozsmarować na ½ palca grubości na blasze ułożonej opłatkiem piec przez 2 kwadransy w średnio gorącym piecu.

Mazurek czekoladowy na kruchym spodzie

Upiec cienki placek biorąc 25 dkg mąki 25 dkg cukru i żółtko po upieczeniu posmarować następującą masą 4 jaja ucierać z 25 dkg cukru 25 dkg tartej czekolady dodać jedną łyżkę mąki 12 dkg poszatkowanych migdałów i wymieszać razem. Wstawić na 10 minut do pieca.

⁴⁰ Pisownia oryginalna

⁴¹ Pisownia oryginalna

Babka biszkoptowa

4 żółtka utrzeć 25 dkg cukru dodać 20 dkg mąki i białko ubite na pianę. Ciasto wyłożyć na blachę wyłożoną tłustym papierem pergamin. Upiec szybko w gorącym piecu na żółty kolor po czym wyłożyć na świeży natłuszczony papier potrzeb jeszcze ciepłe marmoladą owocową lub kremem czekoladowym i siekanymi migdałami posypać cukrem pudrem.

Makaroniki z czekoladą

Sparzyć ściągnąć skórę i zemleć 25 dkg słodkich i gorzkich migdałów potem utrzeć dwa białka z 50 dkg cukru sokiem z cytryny otartą skórką cytrynową i 12 dkg tartej czekolady dodać stopniowo migdały a gdy masa dokładnie wymieszana kłaść małą łyżeczką na wysmarowaną blachę i piec w niezbyt gorącym piecu.

Mudrzyki

½ kg sera utrzeć na tarce a 4 żółtka z 2 ma łyżkami cukru utrzeć na misie do białości dodać ser i ucierać dalej a gdy masa już gładka wymieszać ją z pianą z pozostałych białek wyrzucić na stolnicę i wyrabiać rękami, dodając tylko tyle mąki aby się ciasto dało rozwałkować. Następnie wykrawać na palec grube placuszki i smażyć na patelni na rozpalonym maśle lub smalcu posypać cukrem i podać z kwaśną śmietaną.

Rogaliki ze sera

Bierze się równą ilość mąki masła tartego twarogu soli do smaku i wyrabia się ciasto. Wytaczać krajać małe kwadraty napęlniać konfiturą zwijać w rogaliki i piec w gorącym piecu. Gorące posypać cukrem.

Obwarzanki do herbaty

Do ¼ l wody dodać 4 dkg drożdży i zagnieść na stolnicy mąkę na ciasto jak na zwykłe pierogi dać nieco soli. Zamiast tego zrobić obwarzanki grubości najcieńszego palca wrzucić je na wrzącą osoloną wodę zaraz wybierać i poukładane na drucianym ruściku upiec w gorącym piecu.

Mofinki do herbaty

Do ¼ litra mleka w rondelku dodać 4 dkg drożdży i trochę soli dobrze rozmieszać wsypując mąki, tyle, aby ciasto było gęste jak na pączki. Z ciasta tego zrobić małe placuszki jak causki⁴² układać je na patelni posypanej mąką. Postawić w ciepłe a gdy podrosną istotnie na

⁴² Pisownia oryginalna

ogniu i piec z obydwu stron do zrumienienia tak upieczone oczyścić z mąki i podać na serwetce. Osobno podać masło deserowe.

Laseczki karlsbackie higieniczne

½ szklanki mleka słodkiego 1 dkg drożdży i całe jajko szczypta cukru mączki, mąki tyle aby ciasto było jak na pierogi. Wszystko dobrze wyrobić na stolnicy toczyć cienkie wałeczki długie. Złożyć na pół skręcić na grubość sznurka, kłaść na blasze posmarowanej masłem posmarować jajkiem posypać kminkiem zmieszany z solą. Piec w niezbyt gorącym piecu.

Krajanki miodowe

½ szklanki miodu i tyleż cukru zagotować mieszając ciągle i gotującym zalać 40 dkg mąki dodać jedno jajo łyżeczkę sody czyszczonej.

Piernik tani bez miodu

4 żółtka utrzeć z 20 dkg cukru a osobno upalić 28 dkg cukru na ciemny kolor rozprowadzić mniej więcej szklanką wody, zdjąć z ognia wyziębić. Osobno ubić pianę z 4 białek i do utartych żółtek dodać 1 proszek oetkera na pełną łyżeczkę korzeni dla zapachu 50 dag mąki na przemian ubitą pianę ciasto wlać w formie z cwibakową posmarowaną masłem posypaną bułką tartą, i piec w średnio gorącym piecu 1 godzinę.

Drobne pierniczki

Zamiesić ciasto z 50 dkg mąki ½ szklanki miodu 1 całe jajo 2 żółtka 12 dkg cukru 1 łyżeczkę sody czyszczonej 1 łyżeczkę korzeni i zostawić je na 1–2 dni w chłodnym miejscu by stężało. Potem grubo roztaczać ciasto wykrawać kieliszkiem i kłaść w dość rzadkich odstępach na wysmarowaną blachę⁴³ posmarować każdy jajem i wsunąwszy w każdego ½ migdała sparzonego.

Pierniki cukrowe

Ugotować gęsty syrop z ½ szklanki cukru do wystudzonego syropu wbić 8 jaj wsypać ½ kg mąki pszennej trochę cynamonu goździków skórki pomarańczowej wetrzeć skórki z 1 cytryny dobrze wyrobić ciasto porobić małe pierniki i piec w papierowych formach.

Paluszki tanie

10 dkg masła 10 dkg cukru 2 dkg mąki i 1 białko wymieszać z odrobiną dobrze posiekanej skórki cytrynowej i pomarańczowej. Wyrabiać z tego placuszki posmarować białkiem posypać cukrem i piec. Można je też gorące otarzać w cukrze waniliowym.

⁴³ Pisownia oryginalna

Róże karnawałowe

Zrobić zaczyn jak na pączki, do wyrośniętej dodać 25 dkg mąki i 2 dkg masła 4 żółtka 10 dkg cukru. Wyrośnięte rozwałkować cienko i wykrawać szklanką krążki dwa pierwsze jednakiej wielkości 3 ci mniejszy krążki te zlepiać w środku jajkiem obwód podzielić na 5 części lepiej gdy się cięcia mijają. Wrzucić na rozpalony tłuszcz, krążkiem małym w duł⁴⁴. Smażyć na złoty kolor posypać cukrem pudrem a do środka włożyć marmelady.

Budyń waniliowy

$\frac{1}{8}$ kg mąki rozetrzeć z $\frac{1}{2}$ l mleka aby gródek nie było dodać dobrą łyżkę deserowego masła $\frac{1}{8}$ kg cukru $\frac{1}{2}$ laseczki wanilii i zagotować mieszając łyżką, aż masa odstawać zacznie od rondelka. W ten czas włożyć ją na miseczkę, a gdy wystygnie wbijać po jednym osiem żółtek wymieszać pianą z pozostałych białek dać do formy wysmarowanej masłem wysypaną bułką tartą i gotować na parze przez 1 godz. podać obłany sosem waniliowym.

Ptysie z kremem

Zagotować $\frac{1}{4}$ l wody i $\frac{1}{8}$ kg masła wsypać w to zwolna $\frac{1}{4}$ l mąki rozbijać łyżką, aby grudek nie było. Gdy masa zacznie odstawać od rondla wystudzić ją następnie dodać trochę soli i cukru wbijać po 1. sześć jaj i wyrabiać łyżką przez $\frac{1}{2}$ godziny. Z ciasta tego urabiać okrągłe obwarzanki i układać na blasze posmarowanej masłem posmarować jajkiem posypać grubym cukrem i usiekanyimi migdałami lub orzechami i upiec na rumiano. Po wyjęciu z pieca przekrawać ciastka ostrym nożem na poprzeg⁴⁵ na 2 części nałożyć krem ze słodkiej-kwaśnej bitej śmietany z cukrem i wanilią przykryć wierzchnimi połówkami i podać.

Bezy kawowe

$\frac{1}{4}$ kg cukru zalać filiżanką mocnej kawy i gotować do gęstości jak cukier pomatkowy. Ubić dobrze pianę z 5 białek zaparzyć tym syropem i ubijać jeszcze na ogniu przez kwadrans. Drewnianą deszczułkę wyłożyć papierem zmoczonym wodą i za pomocą tutki papierowej formować małe pączki wstawić na kilka godzin do letniego pieca a gdy na wierzchu dostaną chrupiącą skorupkę zdjąć je z papieru i łączyć po dwie razem płaską stroną.

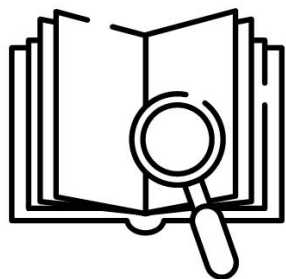
Legumina z sera

Utrzeć $\frac{1}{4}$ kg sera i $\frac{1}{4}$ masła potem zagnieść na stolnicy z $\frac{1}{4}$ kg mąki rozwałkować na grubość palca, wykrawać okrągłe placuszki, posypać je cukrem z wanilią i upiec w piecu, można też z tego ciasta zrobić małe rogaliki nadziane masą migdałową lub konfiturami.

⁴⁴ Pisownia oryginalna

⁴⁵ Pisownia oryginalna

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



Dziedzictwo kulturowe „Babci Józii”

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