

Obiad pierwszy.

D. 13/I.

Barzer z paluszkami. Pierś barania
z kaszką i kluszkami. Kissel malinowy.
Barzer z paluszkami. ugotować rosół,
buraczki nieobrane wypruć i upiec lub
ugotować, gdy są miękkie obrać posratować
śmietaną potem dodać octu do smaku zagotować
potem posolic i posuszyć.

Paluszki. 14 dkg mak 4 dkg flurcu trochę
mleka, 1 dkg drożdży 1 jajko do posmarowania
(proporcja na 6 osób) Mak presiać
na misce, wlać drożdże rozpuszczone
w cieple, dodać mleka, flurcu, dobrze wymieszać
i postawić na 15 min. w chłodnym miejsce
Następnie zrobić paluszki posmarować
jajkiem posypać solą postawić do pieczenia
na 15 min.

Pierś barania. mięso zrobić posolic
skropić octem osmarować na patelni

i gotować na bagnianku, w której będą
jarzynki, marchew, pietruszka, cebula i o smaku
wstawić do piecyka ciepło podlewając tłuszczem
Kasza gryczana. kaszę ugotować, włożyć do garzejkę
wody ze słoniną i solą, zamieszać i odstawić
na bok żeby się rozmiały gotować.

Kluski. kasztle ugotować przekroić przez
maszynkę, rozpyrzyć maki dodać kilka jaj
ragusie, zrobić kluski i zupa na gotującej wodzie.

Kisiel mleczny. 1 l mleka, 10 dkg cukru, 8 dkg
maki kartońskiej proszek waniliowy. Mleko
z cukrem i wanilią zagotować, maki
zrobić z zimnym mlekiem i włożyć na
gotujące mleko ciepło mieszając. Zagotować
kilka min. wylać do naczynia z mroganego
posypanego cukrem pudrem, podając
z otoczeniem ugotować konfiturą.

Obiad drugi.

Zupa sroczawowa z jajami faszerowanymi.

Słodkie volmopsy z satahką. Słodkie resinitany, naleśniki z serem.

Zupa ugotować mięso z wotoczym, dać sroaw z butelki ugotować, trochę maki a wleć z wodą, solić do sroawu i ugotować. śmietanę wleć, solić do rupy posolic, spierzyć do smaku.

Jaja faszerowane. jaja ugotować na twardo, potem ugotować, przekłajać wzdłuż na pół, środki wyjąć drobno posiekać, podsmarzyć na patelni na masle, dodać śmietanę, bułeczki tartę, cebulę usmażoną, doprawić nakładając do skorupki ścisłe posypywać bułeczką i przed podaniem rozmiać na masle.

Słodkie volmopsy. z wymoczonych i ugotowanych śliwek zdjąć skórkę, wyjąć ości i wrzucić karidy śliwy na potrawę. Karidą taką potrawę

Posmarować murtardą, posypać cebulą, drobno
wciętym piernem, kurzyć i układać na
talerzku pokropić sokiem z cytryny i oliwą.
Sledzie w śmietanie. Sledzie przyrządza się w ten
sposób jak wolnowy tylko miesza się murtardą,
i cebulą, a kurzą się same. Układać na talerzku
i polać śmietaną wymieszaną z cebulą i murtar-
dą ten sos i opieścić do smaku.

Sałata. do sałaty używa się kapusty kiszonej,
buraki, buraki, marchew, pietruszka, fasola
ogórków kiszone. Jajeczny ugotować pokrajać
w kostkę, dać fasole kapustę kiszoną, wymieszać
i polać sosem przyrządzonym w następujący
sposób: śmietaną wymieszać z murtardą,
piernem, solą i chrzanem.

Malesniki z serem. I jajka pruttova srebro
mleko, maśla, roztła z maślar i mlekiem
wzbić białka ubić na pianę, wlać do
wzbitej masy lekko wymieszać malesniki.

Ser do naleśników masło utrzeć z ~~serem~~
różtkami dodać ser utarty cynamon, wanilię
ekier i mieszać na pulchną masę w końcu
dodać pianę lekko wymieszać i smażyć naleśniki
również w trojkały i smażyć.

Oliad trzei sobota.

Lupa cytrynowa z ogrem. Gotówki z kapustą
i kartofle pióra. Mleko czekoladowe i kuche ciasteczka

Lupa cytrynowa ugotować smak przeciść
dodać śmietanę rozbitą z małą, wiesnąc sol
z cytryny i zagotować, następnie doprowadzić
do smaku ekierem i solą.

Pyr. pyri odgotować wodę rbać ralać gorącą
wodą, osoki dodać masła i gotować na wolnym
ogniu. Przy końcu gotowania odstawić na bok
i sam objadzić.

Gotówki. listki kapusty sparzyć potem po
wygotowaniu nakładać farosem mięso ugotowane
przepuszczyć przez maszynkę, trochę z cebulką.

opłynąć, posolić i włożyć kilka jaj wymieszane
i uktadać na kładzie listek wójcie obwieszając
nitką i uktadać na gotującej wodzie osobno.
Gotować 15 min. po ugotowaniu wyciąć nitkę
edząc macerać w mące w jajku posypać
buczką i rumienić, uktadać w wódku kakao
i mietanie i mąka i udusie.

Kartofle pioła. kartofle ugotować uważając żeby się
nie ugotowały dobrze utłuc dodać masła i mleka
Mleko orzechowe. 1 l mleka 3 1/2 ltkha 10 dkg
cukru 1 1/2 dkg kakao 4 listki reiatyny. Mleko
ugotować, włożyć jako rozpuszczone w mleku i młynie
osobno utłuc 1/2 ltkha i cukrem do bielenia
i raciając 1/2 ltkha i kakao, to znaczy ugotować
ostrożnie gotując kakao do 1/2 ltkha i single miszując
potem dodać reiatynę na mierzony w zimnej
wodzie. Kuchle ciasteczka 30 dkg mąki 15 dkg masła,
10 dkg cukru, 2 1/2 ltkha gotowane i jolno jolno
sól. Mąkę przesiać masło posiekać i mąka

dać peider jajo sorowe rōttha utarte i dobrze
wyrubić, rozwałkować na grubość palca wykrawać
ciasteczka smarować jajkiem posypywać cukrem
makiem migdałami.

Obiad czwarty.

Zupa ogórkowa z kaszką, Potrawka z kurcy z ryżem
Pierogi z mięsem. Omlet z konfiturami. Galaretka z trymami.

Zupa ogórkowa z kaszką. ugotować ogórki
obrane i pokrajać w kostkę, gotowe ogórki
zalać ugotowanym rosolem, zaprawić makiem
rozbitą z wodą, zagotować dodać śmietany
można zaciągnąć rōtthiem.

Kaszka wodę z solą zagotować dać trochę
masta i na gotującą wodę sypać kaszkę
raz zamieszać i odstawić na bok by doszła
po ugotowaniu wyjąć na stolnicę przepłócić
mokrą łyżką, gdy wystygnie pokrajać w kostkę
podaje się wterzyć do zupy.

Potrąbka z kury. kurę ugotować, gdy już
jest miękka wyjąć i pokroić, masło
z mąką rozetrzeć dodać rosółu w którym
się kura gotowała zagotować dodać sok
z cytryny do smaku, włożyć mięso i trochę
poddusić sos zaciągając żółtka.

Pierogi z mięsem. Mięso sieką się tak
jak na gulasz, mąkę masła trochę jajko
i wodę zagnieść na wolne ciasto, rozwałkować
włożyć farsz wycinać kłepać i zwał
na gotującą osoloną wodę, podając do
stołu polać słoninką.

Omlet. 4 jaja 5 dek mąki 5 dek masła
trochę konfitur, żółtka utrzeć z cukrem
do białości ubić pianę włożyć do żółtek
mieszać ostrożnie posypując mąką by piana
nie opadła wyłożyć na blachę wyłożoną
papierem wysmarowanym masłem, ustawić
do pieczenia by się upekło po wypieku bardzo

przede posmarować konfiturami i zwinać,
podając pokrajać w ukośne ciastka i posypać
puszkiem.

Gelaretka cytrynowa. z litr wody 20 dek cukru
z cytryną o listkach żelatyny brać wody
z cukrem i solą z cytryny zagotować
żelatynę namoczoną w zimnej wodzie włożyć
do gorącego syropu wlać do formy namoczoną
w wodę i posypać cukrem puszkiem i wyjąć
na chłód.

Obiad piąty.

Barszcz litewski. Kapuszniki. Pierogi ziemni
Krem waniliowy z śmietaną.

Barszcz litewski. nastawić rosół jak zwykle,
oddzielnie ugotować buraki pokrojone w paseczki
kapustę, marchówkę, pietruszkę rosół przeciwić,
włożyć ugotowane jarzynki, kartofle pokrojone
w kostkę i sparzone nastąpić kalai octem
o smaku i zagotować zaprawić makiem i śmietaną.

Kapuszniački. zrobić ciasto drożdżowe, kapu-
solusieć na tłuszczu z pieprzem z grzybami,
gdy mięso rozwijać w ciasto drożdżowe
posmarować jajkiem i postawić w ciepłym
miejscu aby wyrosło a później smarować
jajkiem i piec.

Pierogi leniwe. Ser przetrzeć przez sito dodać
żółtka pianę, mąkę i dobrze wyrobić, rozwałkować,
robiąc waleczki pokrajać i zwinąć na gotującą
wodę przygotować parę minut, wyjąć i polać
masełkiem z bułeczką, można podać do pierogów
kwaśną śmietanę.

Krem waniliowy z żółtkami.

6 żółtek 15 dkg cukru $\frac{1}{2}$ l mleka 1 paczka wanilii
2 dkg żelatyny i pół litra śmietanki, żółtka
utrzeć z cukrem do białości rozprowadzić gotującym
mlekiem przygotowanym z wanilią, wzmocnić.
namoczony żelatynę włożyć tak długo aż
zacznie tężeć, wtedy dodać śmietanę ubitą,

podwie trochę i wylać do formy.

Borówki. 4 l borówek od $\frac{1}{2}$ - 1 kg cukru $\frac{1}{2}$ kg
gruszek i $\frac{1}{2}$ kg jabłek. Borówki przebrać
włożyć na gotującą wodę, po 5 minutach wyjąć
na sito, aby woda ściekła, gruszki obrać
również i jabłka zrobić ułeb z cukrem, włożyć
gruszki i jabłka i gotować aż będą miętkie
wygląda szklisty, wtedy włożyć borówki i smażać
całość razem ok 50 min.

Marmelady owocowe.

Owoce przesmarować na marmeladę, wypłukać
dokładnie pokroić na kłosa włożyć do
naczynia w którym mają się gotować, dodać
trochę wody, a po zagotowaniu przetrzeć przez
durszlak i ponownie gotować z dodaniem
cukru, opukić po przetrześciu tylko minut 10
aż się zrobi, gdy to nastąpi zawar gęstą
którą do czystych naczyń, a po ostygnięciu
obwiązać pergaminem, aby ochronić marmeladę

od plisni na wierzch potryć kawałek papieru pergaminowego umoczyć w nasyconym roztworze kwasu benzoowego.

Sliwki w ocie.

Dojrzałe węgierki wytrzeć o kawałek szpulki drewnianej, wyciąć o kamiennego stoja i zalać ulepiem z octu przygotowanego 40 dkg cukru i $\frac{1}{2}$ l octu o margnat. Jeżeli owoc mocno dojrzały to zalewamy pierwszego dnia zimnym drugiego ciepłym trzeciego dnia gorącym ulepiem 4-go dnia zlewa się go doprowadzając cukrem lub octem zależnie od gustu i na gotującej ścią się sliwki, a po zagotowaniu trzymać się go jeszcze na wolnym ogniu 5 min.

Gdy ostygnie sliwki wkłada się do stojaków o garnków.

Pomidory z kwasem salicylowym.

Pomidory wytrzeć przekroić przez maszynkę dodać do smaku soli i trochę kwasu salicylowego, nalewać do butelek, zakorkować

zawierać słoikiem, przechowywać w suchym piwnicy.
Liczne pomidory gdy w jesieni już niedojrzały,
poukładać w beczce lub kamiennym garnku
i zalać octem winnym i listkiem bobkowym.

Korniszony. Ogórki drobne kiedy są jeszcze
bez pestek nasiennych całe i nieobierane
układać w garnek i przesypywać solą, biorąc
na 2 kg ogórków 26 kg soli, posolone
niech stoją do 5-ciu dni po tym czasie
wybrać je utorzyć na sito żeby woda ściekła
i napowrót włożyć w garnek i zalać
ugotowanym i wystudzonym jednym procentowym
octem, na drugi dzień ocet ten zlać a zalać
świeżym mocniejszym, ugotowanym
z pieprzem z listkiem, obwiązać papierem
i trzymać w chłodnym miejscu.

Wino z jagłanej kaszy.

Wziąć 3 szklanki kaszy jagłanej spławić,
a następnie przefiltrować w letniej wodzie

kilka warzy potem zakręcić je zimnym syropem
z 12 szklanek wody, 1 kg cukru, 8 dekag drożdży
i 10 dekag rodzynków, po 14 obniżyć i przeecedzić
i dodać karmelu i dla koloru, można dodać
springtusi. Obiad śróbsty.

Grochówka z racierką. Zwarzy ulece w śmietanie
z kaszą gryczaną i kuskutą z kartofli.

Legumina śmietanowa w krótkim cieście.

Grochówka z racierką. Zastawić smak z utworzonego
kocieni i koci, osobno ugotować groch
do miękkości przelać go przez durszlak
rozprowadzić smakiem, zaprawić tylko masła
osolić opierzyć o smak, zrobić racierkę
i ugotować na tym smaku.

Zwarzy ulece w śmietanie. Mięso przepuścić przez
maszynkę razem z bułką namożoną, dodać
jajko, sól, pieprzu do smaku, masła roztopionego
z cebulką i dobrze wyrobić, zrobić obrotowe warzy
obsypać makiem i obrumienić ze wszystkich

stron na tleszczu, wtórcę do modelka ralać
iniętana, z mąką wyspać trochę kopru
i posolusieć.

Kuchety. Ugotowane i przepuszczone przez maszynkę
kartofle. wystudzić dodać kilka jajek abutkę rmmuinną,
na maśle, trochę mąki, soli, pieprzu do smaku
i wyrobić dobrze robić okrągłe waleczki lub
kulki opuszczyć mąką umarzać w jajku, obsypać
butką i smarować na stół. kolor.

Legumina smietanowa w krótkim ciście.

30 dek mąki, 10 dek pszen 10 dek masła, 2 jaja,
zrobić krótkie ciasto rozwałkować i upiec.

Trochę ciasta rozstawić na przegrzcie. Krem 5 1/2 ltek

5 ltek cukru pszen, skórkę z cytryny, szklanka
smietany 3 lteki mąki, piany z porostatych białek.

Łalka utrzeć z cukrem dać rapach, wlać smietanę
w której zrobić miękę, dać pianę ubitą i wymieszać.
Krem ten wtórcę na upieczone ciasto i przegrzcie
porostatym ciastem i upiec. Po upieczeniu posypać

pułdem.

Obiad siódmy.

Zupa pomidorowa z groszkiem ptysiowym. Sałatka cięta
z marchewką i kartofle jidre. Kompot z jabłek.

Krem kawowy.

Zupa. Ugotować smak z kości, pomidory wymyć pokrajać
w ćwiartki i ugotować, potem przecisnąć przez sito
naprawić rosół, naprawić zasmażką z makią
i masła i zagotować.

Groszek ptysiowy. 1 łyżkę masła, 3 łyżki wody,
10 dek maki 4 jaja soli do smaku. Zagotować
wodę razem z masłem, wyprać makę ^{wymieszać} dobrze gotując
3 min. jak przestygnie wbić po jednym jajku dobrze
wymieszać i kłaść na blachę wysmarowaną masłem
posypaną mąką małe kulki i piec.

Sałatka cięta. mięso pokrajać w plastry rozciąć dobrze,
wymieszać formować ~~afon~~ ciwnohatne sałatki
posolić, oprószyć mąką, smażyć w jajku
obrypać butką i smażyć przed samym wykładaniem
na rozpalonym tłuszczu.

Marchewka. jazykę optukać obrać pokrajać w kostkę
włożyć do gotującej wody i dusić pod przykryciem
zawrócić kaszanką, posolić cukrem do smaku.

Kompot z jabłek. jabłka obrać pokrajać w kostki
wydrzeć gniazda nasienne, skórki i gniazda
nasienne zalać wodą i ugotować porządnie dodać
cynamonu, skórki pomarańczowej, goździków włożyć
jabłka wysypać cukru, pogotować parę minut.
i wylać do naczynia.

Krem kawowy. $\frac{1}{2}$ l śmietany $\frac{1}{2}$ l mleka, 3 żółtka
3 dkg kawy, 10 dkg cukru 3 listki żelatyny, kawę
zmielić zalać wrzątkiem przykryć i zostawić na 15 min.
potem przecisnąć do gotującego się mleka, kawiogotować
żółtkami utartymi z cukrem. Ubijać na ogniu
aż zgęstnieje następnie ubijać na zimnie aż
wystygnie, osobno ubić śmietanę którą oba kremy
worem dodać żelatynę rozpuszczoną w wodzie wlać
do formy i wyłożyć na chłód.

Obiad śniemy. piątek.

Zupa z jabłek z Łazankami. Kottlety z kaszy jęczmiennej z sosem grzybowym. Jabłka w cieście.

Zupa. Jabłka umyć pokroić na ćwierćki przygotować kaszę jęczmienną, kawałki ziemniaków, przygotować i przecisnąć przez sito, dodać śmietany i doprawić cukrem i solą do smaku.

Łazanki. przygotować ciasto jak na kluski lub makaron rozwałkować cienko, przesuszyć kroić paszki a następnie w kostkę ukośną i ugotować.

Kottlety z kaszy jęczmiennej. kaszę ugotować na smaku z grzybów, gdy miękka dodać cebulę rozmienioną na masło, grzybki drobno posiekane, kilka jaj drożdże, bułeczek tartych, osolić, popieprzyć do smaku dobrze wymieszać, formować kottlety odczekać w mące, jajku i bułce smażyć na tłuszczu. Sos grzybowy. 4 l śmietany sól, 1 1/2 łyżki do smaku w którym gotowały grzybki dodać śmietany rozbitą z maki,

zagotować, orłóć spierzyc i raziagnąć wótkiem
i dodać grzybki pokrojane w paseczki.
Jabłka w ciście. 2 jaja 10 dkg maki skłanka
śmietany 2 łyżki cukru. Jaja utrzeć z cukrem
dodać maki, śmietany dobrze ubić. Jabłka obrać
pokroić w plastery, wydrążyć gniazda nasienne
posypać cynamonem i cukrem pudrem maczać
w ciście i smażyć na tłuszczu po upierzeniu
posypać pudrem.

Lamance z makim 30 dkg maki, 10 dkg masła
pół skłanki śmietany, 10 dkg pudru 2 jaja.

Wszystko to dobrze wyrobić wathować cienko
kroić rozmaite ciastka i piec. Mak ukroić z cukrem
dodać skórki cytrynowej rozpuścić mlekiem
ugotowanym zinnem i dobrze wymieszać.

Herbatniki. 4 kg maki 12 dkg masła skłanka
śmietany, 3 całe jaja 1 dkg amoniaku 20 dkg
cukru. Wszystko to razem raznieść, rozwałkować
bardzo cienko wycinać ciasteczka kłose na

blachę posmarowaną masłem i posypaną mąką
(tych ciastek nie smaruje się jajkiem)

Puornik ze śmietany. 5 jaj, 3 szklanki cukru, 2 szklanki
śmietany, 6 szklanek mąki, 2 łyżeczki sody,
1 łyżeczka cynamonu, 1 łyżeczka goździków, skórki
pomarańczowej drobno pokrojonej, szklankę karmelu
z trochą łyżek cukru. Jaja ukroić z cukrem
dodać wszystkie dodatki i ukroić goździki piec
w średnio gorącym piecu.

Paczki. 1 kg mąki 5 jajek 3 całe jaja, 8 dek drożdży,
12 dek cukru $\frac{1}{2}$ l mleka, wanilji, orzechu, 15 dek masła.
Drożdże wrzucić w mleko dosypać do gęstości
mąki trochę cukru i postawić w ciepłym miejscu
aby podrosło. Następnie dodać wszystkie zapachy
wlać ubite jajka z cukrem na parę, dobrze wyrobić
a pod koniec dodać masło i wyrobić aż ciasto
zmatowieje. Gdy podrosnąć zrobić paczki nadkiewające
marmoladą, kłaść na serwetkę posypaną mąką
i dać dobrze wyrosnąć smażąc 3 min. z wierzchu

lukrować albo posypać pudrem z wanilią.

Stróde z makiem. 2 kg maki 1½ l mleka, 15 żółtek
60 dkg cukru ½ kg masła, 14 dkg drożdży, skórki
z cytryny trochę soli ciasto robić jak przy pierogach.

Masa makowa. 1 l maki 25 dkg cukru, 2 żółtka,
8 dkg masła wanilji jedną paczkę, kisielnik awokun,
2 dkg słodkich migdałów robota: z wierzora raparzyć
mak gotującą wodą na drugi dzień wypłukać w kilku
wodach odsączyć i dobrze utrzeć wsypać wszystkie dodatki
i nakładać w stróde.

Pacek z serem. talerz głęboki porzniętych gotowanych
kartofli 2 talerz utartego sera, 80 dkg cukru, 15 żółtek,
1 proszek Oetkera. Żółtka z cukrem utrzeć dodać
ser i kartofle i ucierać przez godzinę, na koniec
dodać rapachy i pianę z dziesięciu jaj, wyrobić
na kołczy spód do połowy upieczony. Włożyć z wierzchu
kwaśkę z ciasta wstawić do pieca na 45 min.

Ciastka śmietanowe. 10 dkg cukru 1 l śmietany.

5 jaj 10 dkg maki, cukier rozdane ze śmietaną, ubijając po jednym żółtku, ubijając krepaczką, na zimno ubić pianę z pozostałych białek wtłoczyć do masy wysypać makę lekko wymieszać wlać na krótki spód. Wsadzić w średnio gorący piec, po upieczeniu posypać cukrem z waniliją.

Faworki. 30 dkg maki 3 żółtka, 1 całe jajko, 6 dkg cukru kiliszek sypkiego soku z cytryny 1 łyżeczka sody szklanka śmietany. Wagnieść ciasto wybić wathanem robić faworki i smażyć.

Tort z chleba razowego. 6 jaj 6 łyżek cukru, 6 łyżek utartego chleba, 1 łyżeczkę cytrynową 1 łyżeczkę goździków. Cukier utrzeć z żółtkami olać rapachy chleb utarty i pianę. Piec w średnio gorącym piecu przez 30 min.

Tort biszkoptowy. 8 żółtek 4 łyżki cukru 4 łyżki maki, 2 łyżki maki kartoflanej skórka z cytryny. Żółtka utrzeć z cukrem,

wsypać mąkę, piasek & biały lekko wymieszać i piec.
Tort z białym. 6 jaj 40 dkg cukru utrzeć do białości
8 łyżek wody, pół łyżki wosku, 20 dkg mąki
praliny, 20 dkg mąki ziemniaczanej. Proszek bakin
wymieszać z mąką, wsypać do różtek i ubić pianę
z białek. z białek

Krem do tortu. 5 jaj szklankę cukru, 20 dkg masła.
Jaja z cukrem ubić na pianę i wlewać do masła
utopionego na śmietanie uważając aby się nie warzył.
Można dodać rumu do zapachu, chce zrobić masę
kawową, trzeba do jaj dodać trochę zapachonej kawy.
Glasura czekoladowa. 1 szklanka wody 25 dkg cukru,
5 dkg kakao, ugotować syrop do niego wlewać kakao
rozmiczane z odrobiną wody i mieszać gęsto trochę
na ogniu.

Syrop do zwilżania tortów. 1 szklanka wody, trochę
cukru przegotować, gdy przestygnie dodać kieliszek rumu
trochę wódki sznu & cytryny.

Pierwich bischoptawy. 8 ciotek, 1 szklanka cukru
1 $\frac{1}{2}$ szklanki miodu przygotowanego, 4 szklanki mąki,
pół łyżeczki sody i piany z 8 biatka. Łatwo utrzeć
z cukrem do białości łac zimny przygotowany miód
i dobrze wymieszać, wyprać mąkę, sodę a na końcu
pianę i rapachy lekko wymieszać i piec.

Ciasto francuskie. 30 dkg mąki, pół łyżki cukru
sól woda jajko. Wyróżnia to ciasto na walec ciasto
dobrze wykleić wałkiem aż utworzy się pęcherzyki
następnie rozwałkować, potoryć masło rurkę ~~na~~ w
kopertę rozwałkować wrócić i w ~~ciasto~~ i na powrót
rotoryć w kształt koperty i włożyć w zimne miejsce
na 15 min. postępować z ciastem jak poprzednio.

Powtórzyć tę czynność ze trzy razy, w końcu
rozwałkować potoryć na blachę i piec w gorącym piecu.
Skrem do ciasta francuskiego. 5 dkg masła, 10 dkg
mąki, pół ~~litra~~ litra mleka, 5 dkg cukru, trochę
araku pół łyżeczki 8 ciotek, mleko zagotować mąkę
rozprószyć z odrobiną mleka i wlać do gotowego

ciężko mieszać. Jaja z cukrem ubić na pianę pomieszać
z makiem i mąką, a następnie wlewać tę masę
do masła utartego na śmietanie i kroić na pulchną
masę, wosnąć sok z cytryny, wlać aromat i przekładać
siateczką.

Maruszek z roztopionego masła. 12 dkg maki, 12 dkg cukru
słodkiego, 12 dkg masła 2 jaja 2 dkg migdałów,
1 łyżeczka cytrynowa i 2 dkg migdałów do przybrania.
Roztopić masło utrzeć aż nabieleje, dodać po
jednym jaja całe, cukier, cytrynowy, mąkę, migdały
i ucisnąć aż stępieje, rozciągnąć na blasze
wykonej papierem i wysmarowanej masłem.
Ciasto z wórecku posmarować jajkiem, posypać
migdałami i cukrem.

Amoniaczki. 3 dkg amoniaku 2 szklanki cukru
2 szklanki masła, 3 całe jaja 4 łyżki pół szkl
mleka maślane i olej w ogniu. Wcześniej rozpuścić
amoniak w mleku z odrobiną cukru na drugi
dniu jaja i łyżki ubić z cukrem wysypać masę

drevo maslo posiekane a maly, najmensi vrchovni
cienko i piec na holov ro'ecovy.

Piernik miódowy.

2 sztuczne uniody, 1 margaryna,
1 szklanka cukru, 1 kg. mąki, 2 jajka,
2 przyprawy do piekarników, 2 łyżeczki
sody.

Biszko pt.

8 jaj catych, $\frac{1}{2}$ cukru, $\frac{1}{2}$ m. ki,
pół proszku do pieczenia.

Jeja utrzeci z cukrem i wypaść
proszek do mgieki, wymieszać wszystko
razem. Mac nie pomierowam i spo-
sądzam tartą bułkę.

John

ma

ATM

похв

Bohka

3 szklanki mąki 1 Tyńka mąki namolonej
4 jajka 1 szklanka śmietany 1 szklanka miodu
1 szklanka cukru

Włożyć 1/2 szklanki
o garnek i mieszać
mimutę 1/2 szklanki
tawie do obławienia tortu
wsy do pieca 4 rożtku
i 2 tyńorki proszku
wyciągnąć, soli rożynki
marmarowy i piernik
około 15 min.

8 jaj całych, 70.
pół proszku do
jaja utrzeć z cukrem
proszek do angielskiego,
razem. Miec nie po
sypując tartą bułkę.

1/2 m

m

m

10/4

procycki

1 kg masy 15 ro'ltak 30 dek masy

3 tyżki cukru 12 dek drożdży
sok z cytryny kieliszek spirytusa
szklanka mleka 2 tyżki smietany

Tort osholadowy. 1 kostka
margaryny 2 szklanki cukru,
3 ewentualnie tyżki cukru 1/2 szklanki
wody rozgrzać w garnku i mieszać
gotować przez 1 minutę 1/2 szklanki
tej masy, porostawie do oblania tortu
Do parostatej masy dodać 4 ro'ltak
2 szklanki masy 2 tyżki proszku
do pieczenia szczyptę soli rozynie
lub skórka pomarańczy i piec
z białym piec około 15 min.

kremer. do tortu.

1 szklanka, szklankę cukru,
całe jajko mniej niż $1/2$ szklanki
mleka przygotować w garnku
ubijając trzepaczką. Ostudzić
do temperatury pokojowej, dodać
1 kostkę masła równie o temp.
pokojowej, pokrojonej na drobne
kawałki. Ubijać trzepaczką
aż nabierze jednolitej konsystencji
masę gotowaną

1 szklanka mleka, 2 łyżki mąki pszennej,
3 łyżki cukru, cukier waniliowy, 1 masło

Ciasto kokosowe

Ciasto 20 dkg masła może być przetworzone

200kg cukru, 500kg mąki i 8 łyżek mleka

4 jajka masła kawałka proszku do pieczenia

cukier waniliowy, Ucieramy masło z cukrem

i żółtkami, dodajemy powoli mąkę

zmieszany z proszkiem do pieczenia i mleko

na koniec dodajemy pianę z białek

i lekko mieszamy i wykładamy na blaszkę

na ciasto wykładamy masę kokosową

Masa kokosowa 25 dkg wiórów kokosowych

10-15 dkg masła, 200kg cukru, 6 łyżek mleka

Masa budyniowa: pół litra mleka

1,5 opakowania budyniu smietankowego lub

waniliowy 6 łyżek cukru, 25 dkg masła

Wszystkie składniki przewidziane do rozcielenia

masz kokosowej mieszamy w rękawku, lekko

pozmrażamy i odstawiamy do wystudzenia

po wystudzeniu równo rozprawiamy
masę kokosową na cieście i piecemy.
Po ostudzeniu przekładamy je masą budyniową.
Sprawozdaje się jej w następujący sposób
do utartego masła dodajemy po łyżce
ugotowanej i przestudzonej budyni,
stale mieszając aż do uzyskania gładkiej
masy.

may

4

no

may

may

4

Keks

6 jaj (mogh' tyk ile wasz jaj)

30 oleha mgh, wypiek, waznigja

30 oleha cukru, owoce

6-8 oleha masta

Wszystko masta utnie z cukrem

ulic piase (owoce z mgh-

woie z mgh) do masy zafko-

mej, ktorej tyk mgh, tyk piase

Owoce utrojcie przez wstawienie

do pieca

napicne glacie wytrzy

Birchhoff

10 jay $\frac{1}{2}$ pro rata to piece

30 ochea ~~more~~

30 ochea ~~more~~ money value

which means piece

20 of the other 2 ~~more~~

which are ~~more~~

same

Babka piaskowa

10 dek masy surowego utrzeć w donicy na śmietanie,
dodać 10 dek cukru pudru i razem wstępieć.

Ciasto ucinać, dodać po jednym żółtku, 2 łyżki
masy kartoflanej i (wszystko po trochu, nie od razu)

3 łyżki masy pszennej, 4 b. mleka i parę cukru
waniliowego. Ciasto powinno być lejące, nieco gęstsze
niż na naleśniki. Gdyby było za wadkie
dodać pół na pół masy kartoflanej i pszennej.

Wypaść do ciasta 1 proszek spulchniający, dodać
sianę z 3 liulek. Wylać ciasto do blachy posmarowanej
masełkiem i posypanej tartą bułką.

PÓLKULA ZACHODNIA

