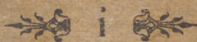


74.107.000

BABY, PLACKI



MAZURKI

PRAKTYCZNE PRZEPISY PIECZENIA
CHŁEBA, BUŁEK, PLACKÓW, MAZURKÓW,
TORTÓW, CIASTEK, PIERNIKÓW i t. p.

przez

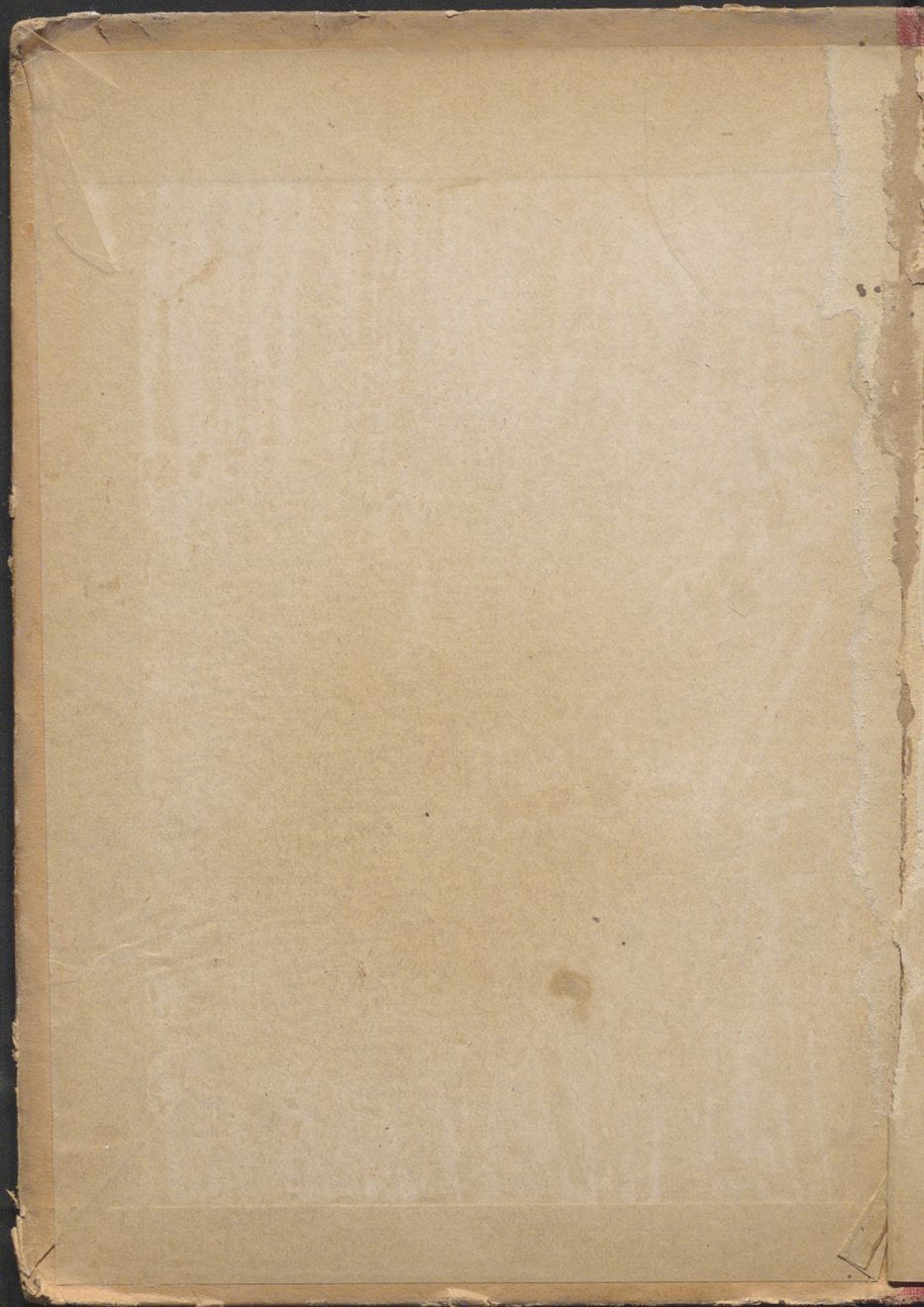
LUCYNĘ ĆWIERCZAKIEWICZOWĄ

autorką 365 obiadów

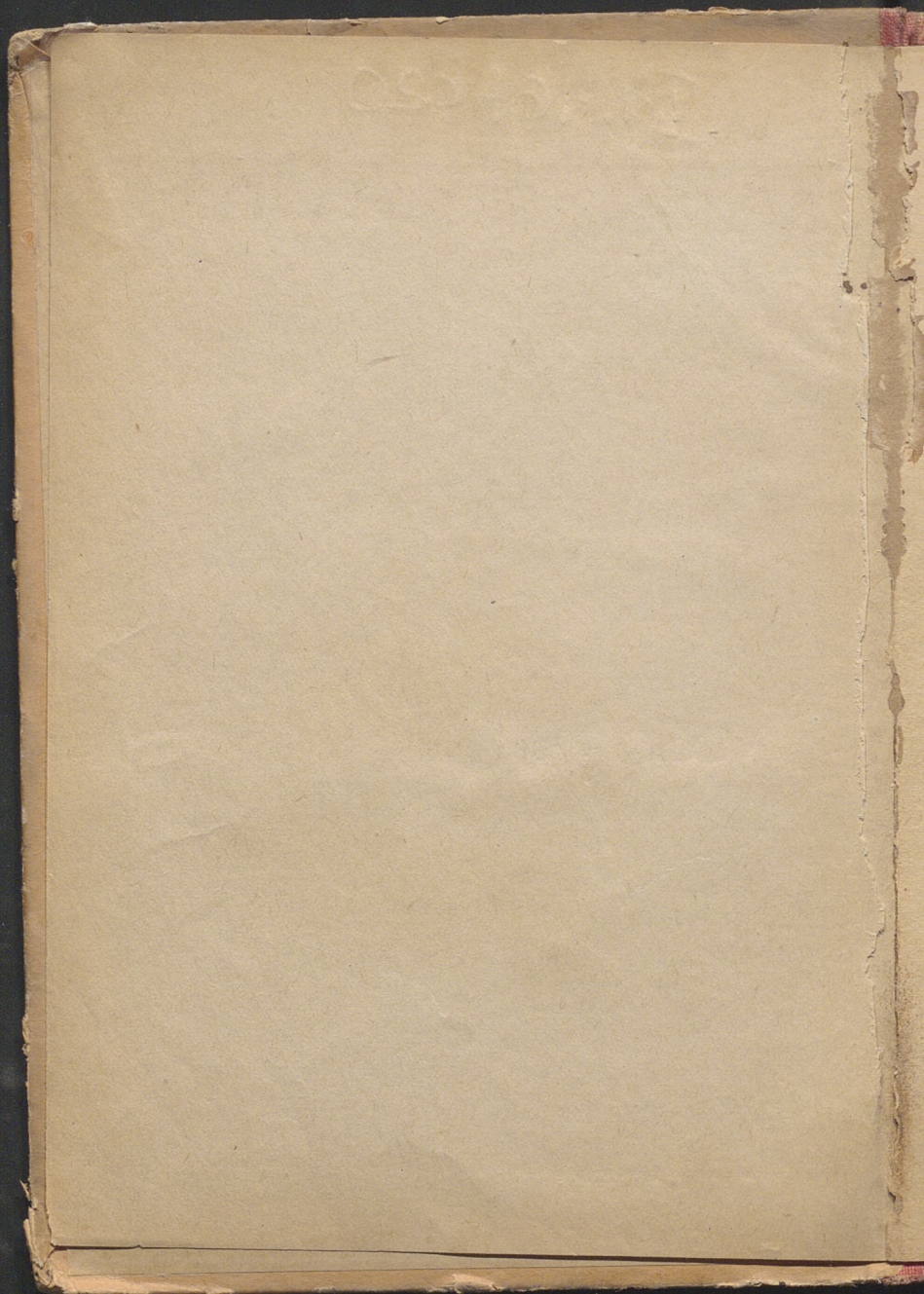
WARSZAWA

NAKLAD I WŁASNOŚĆ JANA FISZERA

PL. DĄBROWSKIEGO 4.



I 1.467.020



BABY, PLACKI



MAZURKI

PRAKTYCZNE PRZEPISY PIECZENIA
CHLEBA, BUŁEK, PLACKÓW, MAZURKÓW,
TORTÓW, CIASTEK, PIERNIKÓW i t. p.

przez

Lucynę Ćwierczakiewiczową

Autorkę 365 obiadów.



NAKLAD I WŁASNOŚĆ JANA FISZERA
WARSZAWA — PL. DĄBROWSKIEGO 4.

Biblioteka Narodowa
Warszawa



30001015313414



TA.467.020



Druk. W. Cywińskiego, Warszawa, Nowy Świat 36.

1988 K.953 / 37

Ciasta i wszelkie pieczywa.

1. Uwagi co do pieczenia ciasta.

Przy pieczeniu ciasta najważniejszą rzeczą jest temperatura, w której ciasto po przyczynieniu stoi do wyrośnięcia. Szczególnie, kiedy się pierwsze ruszenie ciasta zaczyna, temperatura powinna mieć 24 stopnie Reaumur'a i żadne stawianie ciasta przy piecu gorącym nie pomoże, jeżeli izba, w której ciasto stoi, nie jest ogrzana do tego stopnia. Nie należy nawet rozczyniać ciasta, zanim oznaczony stopień ciepła otrzymanym nie będzie. Lepiej żeby piec był za gorący i potrzebował wystudzenia, niżeli by ciasto miało czekać na wypalenie się pieca.

2. Jakim powinien być piec, do jakiego gatunku ciasta. Właściwie gorący piec jest jednym z najważniejszych warunków udania się każdego pieczywa. Naturalnie, że ciasto drożdżowe, zawierające najwięcej części mącznych, czyli kłajstru wilgoci, potrzebuje najgorętszego pieca, a w rodzajach ciast drożdżowych babki wymagają przede wszystkim gorąca silnego, parzone jeszcze silniejszego, czyli tak gorącego, jak na razowy chleb, inaczej nigdy się nie udadzą. Po drożdżowym cieście najprzód idzie francuskie, zawierające tylko mąkę i masło, włożone więc w lekki piec, będzie się smażyć, nie piec, czyli, że masło, rozpuszczając się, będzie wypływać z ciasta, a ciasto zrobi się jedną masą zakalcowatą, gdy tymczasem włożone w gorący niski piec, tak, aby gorąco z dołu i z góry dochodziło, będzie się dzielić na słoje, tak jak to jest zasadą francuskiego ciasta; w piecyku kuchni angielskiej piecze się dobrze postawione na wyższej kondygnacji. Dalej idzie parzone bez drożdży — czyli tak zwane „ptysiowe“, które również wielkiego potrzebuje gorąca. Następnie ciasto kruche, potrzebujące równego, dobrego, ale już mniej silnego ognia. Dalej wszel-

kie ciasta jajeczne, których podstawą są jaja; potem piankowe, jak marengi lub tp.; w końcu migdałowe, potrzebujące więcej wysychać niż się piec; zbyt spieczone są twarde, suche i tracą charakter migdałów lub orzechów.

3. Zwyczajna proporcja drożdży do ciasta. Na garniec mąki do wykwinnego, parzonego ciasta bierze się drożdży 12 do 14 łutów. Na zwyczajne placki, bułki, lub wszelkie inne ciasta kuchenne, jako to: pyzy, racuszki, pierogi, na garniec mąki 8 łutów drożdży. Na wszelkie wodne, bez żadnych dodatków prócz wody, mleka lub serwatki, 4 łuty na garniec. Gdy ciasto nie chce rosnąć, dosypać nieco sody sproszkowanej; gdy drożdże nie pewne, użyć również tego sposobu.

4. Drożdże domowe (wypróbowane). Garnuszek półgarncowy napelnia się chmielem i, nalawszy go wodą miękką, przez kwadrans gotuje. Tym odwarem, cokolwiek przestudzonym, rozrabia się funt mąki pszennej i rozciera łopatką drewnianą. Chmiel zalewa się po raz drugi wodą i powtórnie gotuje; poczem znowu dolewa się odwar

z niego do wyżej pomienionego roztworu. Rozetrzeć to aż do białości, poczem dodać, ciągle mieszając, pół szklanki drożdży piwnych, doskonałych i, przykrywszy, zostawić w spokoju w naczyniu dość obszernem, w miejscu umiarkowanie ogrzewanem na kilka godzin. Gdy dobrze podrosną drożdże, zlewa się je do dzbanka glinianego lub do gąsiora, zatyka niezbyt szczelnie, aby naczynia nie rozsądziło i chowa w piwnicy lub w lodowni. Tym sposobem przygotowane drożdże trwają trzy tygodnie, a w zimie dłużej. Po tym czasie trzeba odnowić ten sam proces, z tą różnicą, że się już nie używa drożdży piwnych dla wzbudzenia fermentacji, lecz tychże domowych. Chcąc piec ciasto z garnca mąki, trzeba użyć tych drożdży gęstych dużą filiżankę i czekać dłużej na ruszenie się ciasta, niż przy rozczynianiu drożdżami suchemi. Drożdże te nigdy ciasta nie zepsują, owszem, ciasto, na nich pieczone, jest nadzwyczaj pulchne.

5. Użycie mąki krupczatki. Od pewnego czasu wprowadzono u nas do handlu mąkę, wyrabianą głównie w guberniach południowych: Samarskiej i Saratowskiej. Mąka ta w użyciu pęcznieje i dlatego nale-

ży przy użyciu jej podwoić ilość mleka o połowę czyli w tym stosunku: gdzie potrzeba kwartę, brać półtorej kwarty najmniej, ilość zaś drożdży podnieść prawie o jedną trzecią, czyli zamiast 8 łutów, brać najmniej 10. Ciasto z tej mąki musi być wolniejsze, rośnie bowiem daleko dłużej i bezwarunkowo w temperaturze 25 stopni Reaumura, ale za to wydajność powiększa się o jedną trzecią najmniej i otrzymuje się ciasto wyborne. Mąka ta zdatna jest do każdego użytku, z wyjątkiem bab.

6. Chleb na kwasie. Chcąc mieć kwas do pieczenia chleba, trzeba najpierw upiec chleb na drożdżach zwyczajnym sposobem, a robiąc go, zostawić ciasta surowego w ilości szklanki, zaraz rozkruszyć go w mące pięknej, żytniej, tak długo dodając mąki, póki smaku nie będzie, że to jest ciasto, i wyglądać będzie, jakby sama mąka. Wsypać to w czysty woreczek, lekko związać i powiesić w suchym miejscu. Taki kwas użyć można trzeciego dnia; można go jednak trzymać i parę tygodni.

Użycie kwasu. Bierze się ten wszystek kwas zaszuszony, wsypuje w trzykwartową dzieżkę, zalewa kwartą wody cie

plej, dodając tyle mąki żytniej, żeby się utworzyło ciasto, po należytem rozbiciu, jak śmietana gęsta; zrobić to na noc, przykryć i postawić w ciepłe do rana, a drugie tyle narosnie, zdarza się czasami, że opadnie, jeśli zanadto przerosnie, ale to nie szkodzi. Mieć już nazajutrz rano, naprzykład o godzinie szóstej, mąkę osianą w niecce, w ilości trzech garncey, ująć połowę do przyczynu, a w drugą połowę wlać trzy kwarty serwatki, wody lub słodkiego mleka, rozbiwszy należycie, wlać ten kwas wszystek i osolić, biorąc do każdego garnca mąki łyżeczkę soli. Po postawieniu w ciepłe powinno w trzy godziny wyrosnąć należycie; im ciepiej, tem prędzej wyrosnie. Do przyczyny dosypywać mąkę potrosze, długo i dobrze wygniatać. Gdyby mąka była świeża i niewysuszona, to do tej ilości trzeba mąki z kwartę przysypać, wymieszać i postawić w ciepłe, żeby dobrze wyrosło; będzie śliczne, dziurkowane, jak na drożdżach, lekkie ciasto.

Chleb pławiony jest najlepszy, bo równo wyrasta w środku, przez należyte ogrzanie; należy mieć do pławienia chleba podłużną, niegłęboką wanienkę, wlać w nią

— 9 —

wody niezbyt gorącej, przylewając w miarę stygnięcia; porobiwszy niezbyt wielkie bochenki, pokłaść w tę wodę, a daleko prędzej wyrosną, niżeli na stolnicy; oznaką dostatecznego wyrośnięcia będzie wypłynięcie ciasta na wierzch. Po wypłynięciu polać można ukropem i zaraz w piec wstawić. Jeśli jest suche drzewo, pali się dopiero wtenczas, kiedy chleb skończy się robić na stolnicy. Trzeba trzon mocno wypalić, a potem dobrze pomietłem wilgotnem wystudzić, trzon jak niemniej i szczelustie próbować mąką, żeby się nie paliła, tylko była rumiana. Po pół godzinie pieczenia trzeba chleb przesadzić i gorącą wodą polać, aby się po wyjściu świecił; w piecu znajdować się musi godzinę. Można dodać do ciasta trochę kminku lub kopru, o ile kto lubi.

7. Chleb żytni, pytlowy, parzony.

Z pięciu garncy mąki bierze się dwa garnce i zaparza rano jednego dnia ukropem z wody, rozrabiając tak, aby ciasto było wolne, więcej jednak rzadkie niż zbyt gęste. We 24 godzin czyli na drugi dzień, gdy rozczyn, który naturalnie w ciepłym powinien stać miejscu, zafermentuje dobrze, dosypuje się reszta, to jest trzy garnce mąki, sypie sól i dolewa tyle wolnej wody, aby

ciasto było należycie gęste, wyrabiając go najmniej z godzinę silnie rękami. Tak wyrobione stać powinno w cieple mniej więcej 8 do 10 godzin póki dobrze się nie ruszy, co jednak zawsze zależy od towarzyszących wzrostowi ciasta okoliczności. Wtedy zapalić w piecu, jak na chleb razowy, i od razu, jakby z razowego ciasta, robić na łopacie okrągłe bułki chleba, biorąc na każdy funt chleba 6 łutów ciasta więcej, gdyż tyle się wypieka; to jest chcąc mieć bochenki trzy-funtowe, brać ciasta funtów trzy i łutów 16 do 18. Chleb na łopacie posmarować wodą, a wyjąwszy go z pieca, powtórnie wodą zwilżyć.

8. Chleb wiejski na drożdżach. Bierze się mniej więcej, stosownie do suchości mąki, na garniec kwartę wolnej, niekwaśnej serwatki i cztery łuty drożdży, które w kwaterce z tejże samej kwarty serwatki się rozbijają i pół kwartą rozczynia się pół garnca mąki. W godzinę po rozczynieniu, ciasto powinno się ruszyć, wtedy przycynić, czyli dolać resztę serwatki i pozostałą od rozczynu mąkę i łyżkę soli. Wyrobić ciasto, póki od ręki odstawać nie będzie, i zostawić, aż powtórnie się ruszy, wtedy wyrobić na stolnicy bochenki, podszy-

pując jeszcze mąką, i wyrabiać tak, aby zawsze do środka zwijać ciasto, przez co uformują się gładkie i równe bulki. Przed wsadzeniem do pieca, gdy na desce rośnie, kilkakrotnie powinien być zmoczony wodą lub piwem, co najlepiej czynić pędzlem ze szczeciny. Jest to lepszy sposób niż smarowanie chleba jajkiem, jak to wiele osób robi, przez smarowanie bowiem wodą tworzy się skórka twardawa, która po upieczeniu stanowi piękność chleba. Z garnca mąki powinny być trzy spore chleby. Piec musi być bardzo gorący. Całe pieczywo od rozczynu do upieczenia chleba powinno zająć 6 godzin.

9. Chleb pytłowy na drożdżach.

Garść chmielu suchego ugotować w pół kwarcie wody i tym gotującym płynem, lejąc przez sitko, sparzyć kwartę mąki żytniej, wybijać to ciasto w garnku przez pół godziny, a po wyrobieniu dodać kawałek ciasta, wielkości jajka, zostawiony z przeszłego pieczenia chleba, a przechowany w płótnie i w mące na chleb przeznaczonej i znów wyrabiać należy, aby grudek nie było. Garnek ten z rozrobionem ciastem zostawić przez noc w ciepłym miejscu, żeby wyrosło, następnego dnia rozczynić dwa

garnce mąki, dodać wyżej opisane drożdże, zrobione z chmielu i mąki, wymieszać dobrze i postawić w ciepłym miejscu, żeby wyrosło. Gdy już ciasto wyrośnie i zacznie opadać, wsypać soli półkwaterek i trochę kminku, dodać mąki dwa garnce i wyrabiać ciasto jaknajlepiej, niech rośnie na niecce ze trzy godziny; później robić małe bochenki, które wyrastają na desce lub w małych miseczkach, wysypanych mąką. Bochenki na desce smarować czystą, ciepłą wodą, a po wyjęciu z pieca natychmiast znowu wodą posmarować szczotką, na to przeznaczoną.

W piecu zaraz palić, gdy chleb zaczyna powtórnie rosnać. Uważać trzeba, ażeby trzon wszędzie jednakowo mocno był ogrzany, a wymiatając węgle, nie studzić wcale mokrem pomiotłem. Probować piec mąką, która powinna się mocno zarumienić. Stawiając chleb do pieca, oblewa się go gotującą wodą. Między bochenkami w piecu powinno być tyle miejsca, żeby jeden drugiego nie dotykał, lecz wokoło pięknie opieczony miał brzegi. W piecu zostać musi godzinę bez przesadzania. Po godzinie można przesadzić i trzymać w piecu jeszcze z pół godziny; gdy wzięty w rękę jest lekki,

to ma dosyć, póki ciężki, jeżeli udatny, to jest niedopieczony.

10. Bułki. Do bułek bierze się na garniec mąki 8 łutów drożdży, rozczynionych trzema kwaterkami mleka lub wody. Na wsi, chcąc mieć bułki dłużej świeże i smaczne, przy pieczeniu dolewać podług upodobania 10 do 15 jaj ubitych i kwaterkę masła na garniec mąki. Na wodne bułki bez jaj dosyć sześć łutów drożdży, które należy rozprowadzić trzema kwaterkami letniej wody lub mleka a następnie rozczynić tem płynem kwartę mąki, a gdy podrosnie zaraz przyczyniać resztą mąki, to jest trzema kwartami, szczyptą soli, a gdy drugi raz podrosną robić na stolnicy większe bułki. Gdy doskonale na stolnicy podrosną smarować je często, podobnie jak chleb wodą lub piwem, maślane jajkiem nawpół z wodą; wsadzić do gorącego pieca, próbując go jak przy chlebie, gdzie całe pół godziny powinny się znajdować.

• 11. Jajeczniki, czyli bułki jajeczne. Pół garnca jaknajsuchszej mąki rozczynić trzema kwaterkami wolnego mleka, wlać 8 łutów drożdży, rozmoczonych w kwaterce mleka, i, posypawszy mąką, przykryć i postawić w ciepłym miejscu. Gdy się ruszy,



czyli, gdy drożdże rosnąć zaczną i ciasto na niecce popeka, wziął pół kopy żółtek ubitych lub 10 całych jaj i 10 żółtek, a rozbijając warząchwia ciasto, w środek lać, ciągle mieszając, dodać masła klarowanego pół kwarty, cukru funt, soli i skórki cytrynowej tartej dla zapachu; gdy to wszystko dobrze wymieszane będzie, zacząć rękami wyrabiać ciasto, dobierając resztę mąki, to jest pół garnca, pozostałe od garnca zmierzonego; z pół godziny trzeba dobrze wyrabiać, aż od ręki odstawać będzie. Tak wyrobione ciasto zostawić na niecce, niech dobrze wyrośnie, wtedy porobić na stolnicy bułki, wielkości podług upodobania, podsypując mąką i ręce w mące maczając; gdy znowu na stolnicy dobrze wyrosną, wsadzić do gorącego pieca na blachach, masłem smarowanych. Przed wsadzeniem kilka razy posmarować jajkiem z wodą, i zaraz po wyjęciu, dopóki gorące, postrychować zimną wodą lub posmarować lukrem przezroczystym. Te same bułki zowią się struclami, gdy im się nada formę strucli i wsypie rodzyneków i migdałów, a na wierzch cukrem i grubymi migdałami posypie, przed wstawieniem do pieca.

• **12. Strucle parzone.** Pół kwarty mą-

ki zaparzyć trzema kwaterkami mleka, rozbić, żeby żadnych gruzolków nie było, a gdy ostygnie, wlać 12 łutów drożdży, rozmąconych w kwaterce mleka i zostawić, żeby podrosło. Ubić pół kopy żółtek ze szklaną ką mleka; gdy się ciasto ruszy, wlać jaja, funt klarowanego masła, funt cukru, łyżeczkę soli, dosypać trzy i pół kwarty mąki, wybijając jaknajmocniej, i, gdy już od ręki odstaje, włożyć ćwierć funta rodzynków bez pestek i 4 luty migdałów, oparzonych i w paseczki pokrajanych, dalej postępować jak wyżej przy jajecznikach, nadając formę strucli podłużnem przyciśnięciem przez środek walkiem do ciasta. Kładąc do pieca, smarować jajkiem i posypać suto grubym cukrem z migdałami. Po wyjęciu z pieca zdjąć natychmiast z blachy i położyć na desce, gdyż, na blasze leżąc, odparzają się. Pamiętać należy, aby mąka koniecznie była sucha i ciepła, powtóre żeby ciasto lepiej było za gęste, niżeli za rzadkie, gdyż gęste może dłużej rosnać, ale nie rozleje się jak rzadkie.

13. Strucle z mąkiem. Ze zrobionego jak wyżej ciasta na strucle, bierze się kawał taki, aby wystarczył na jedną strucle, rozwałkuje zlekka na stolnicy, podsypując

maką na okrągły placek. Tymczasem należy przygotować mak, sparzony 12 godzin pierwej, potem odlany i uwiercony. Po uwierceniu wymieszać go z cukrem lub miodem, można kłaść mączkę krystaliczną przed wierceniem, a lepiej się mak uwierci. Do tego maku dodać na funt maku jeden łut gorzkich migdałów, oparzonych i utłuczonych na masę, i trochę cynamonu. Gdy ciasto będzie doskonale wyrobione, a mak rozwiercony, rozsmarować go grubo na rozwałkowane ciasto, posypując jeszcze tureckimi rodzynkami, zwinąć ciasto razem z makiem, przez co uformuje się podłużna strucla; zostawić ją do wyrośnięcia, posmarować jajkiem i wsadzić do gorącego pieca. Wyjąwszy z pieca, posmarować lukrem przezroczystym natychmiast, póki gorące ciasto, a uschnie zaraz. Takie struclę muszą być dłużej w piecu, niż zwyczajne, najmniej trzy kwadransy.

14. Mak wiercony do przekładania ciast. Funt maku oparzyć, po dwóch godzinach odlać wodę i drugi raz oparzyć, zostawiając tak na dwie godziny. Następnie odlać wodę, cedząc przez gęste sito, utłuc ćwierć funta obranych słodkich migdałów, między nimi trzy gorzkie, włożyć w mak, wsypać pół funta dobrej wagi mączki kry-

stalicznej i wiercić, dolewając po łyżeczce półkwaterek, czyli małą szklaneczkę araku przekładać na placki lub smarować rozciągnięte ciasto na strucle i zawijać razem. Po godzinie starannego wiercenia mak będzie dobry do użycia.

• **15. Baby zwyczajne.** Bierze się garniec mąki, przesiewa i wygrzewa. W środek wlewa się kwarta wolnego mleka i dziesięć łyżek drożdży, rozrobionych w kwarterce mleka, rozrabia się w środku tym płynem trochę mąki i zostawia, aby rosło. Gdy zacznie dobrze rosnąć, wlewa się żółtek rozbitych od 30 do 40, ile kto chce i ma; jeśli żółtek jest tylko 30, to wziąć do tego ośm białek, na pianę ubitych, funt i pół cukru, jeżeli kto chce to i trochę więcej, funt masła klarowanego, dwa łyty gorzkich migdałów, pół funta rodzynków bez pestek. Wyrabiać ciasto godzinę, a potem kłaść zaraz w formy, dobrze masłem wysmarowane i buleczką wysypane. Postawić w ciepłe, żeby wyrosły do trzech czwartych formy, a następnie wstawić w gorący piec, jak na chleb na całą godzinę. Inne jeszcze uwagi patrz przy babach parzonych, które przy każdym cieście drożdżowem należy zastosować.

16. **Baby parzone.** Żadne ciasto nie wymaga tyle pieczołowitości i starania, ile takie baby, i od tej właśnie staranności zależy ich udanie się. W wigilję dnia, w którym mają być pieczone, wszystko powinno być przygotowane: mąka wysuszona i przesianą, cukier odważony, migdały utarte, formy wymyte czysto i wysuszone i t. d. Całe pieczywo bab, jeżeli drożdże są dobre, nie powinno zabrać więcej jak 7 do 8 godzin. Czas ten jednak przedłuża się do 10 godzin, jeżeli drożdże nie są mocne, lub co najważniejsze, jeżeli miejsce, gdzie baby rosną, ma mniej niż 20 stopni Reaumura, baby bowiem rosnać powinny w temperaturze od 20 do 25 stopni. Odmierzyć garniec mąki, kwartę z tej mąki zaparzyć na niecce pięciu kwaterkami gotowanego mleka, lejąc mleko ciągle, ale powoli i silnie rozbijając warząchwą dopóki masa zupełnie wolną nie będzie. Gdy mąka bardzo sucha, więcej mleka w siebie wsiąka, wilgotna zaś mniej i wtedy trzeba wziąć mleka półtorej kwarty na garniec mąki. Gdy masa już dobrze rozrobiona, rozprowadzić ją 14-ma łutami drożdży, namoczonych w kwaterce mleka, i kopą ubitych dobrze, prawie na pianę, żółtek z 2 funtami cukru, tartego na tarce

z głowy lub mączki drobnej; łać to powoli, aby się kluski nie tworzyły z parzonej mąki, a rozbiwszy dobrze, zostawić do rośnięcia w ciepłym miejscu 25 stopni Reaumur. Jaja ubijają się w garnku, wstawionym w miskę z gorącą wodą. Gdy rozczyn popęka i dobrze znać, że rośnie, wtedy wlać w tę masę, ciągle warząc ją rozrabiając, kwartę wolnego, zupełnie klarowanego masła, wsypać małą łyżeczkę soli i dopiero rękami zacząć wyrabiać ciasto, dobierając resztę mąki, to jest pozostałe od parzenia trzy kwarty. Godzinę potrzeba ciasto wyrabiać, to jest gnieść je rękami i mieszać, na ostatku wsypać, jeżeli kto lubi, łaškę wanilji tłuczonej, lub zamiast niej dwa łuty gorzkich migdałów. Jeśli tak już ciasto wyrobione, że od ręki odstaje, zostawić je na niecce, aby wyrosło w dwójnasób, i wtedy dopiero łać w formy od bab dobrze wysmarowane masłem klarowanym i wysypane bułką tartą do trzeciej części formy i postawić w ciepłym miejscu do rośnięcia. Trzeba jednak uważać, żeby nie stały w zbyt niem gorącu, za blisko ognia, bo by potem opadły. Gdy już dorosną do trzech czwartych formy, wtedy w piecu palić, żeby piec dobrze się wygrzał i był gorący. W piecu palić drzewem

sosnowem, drobnem, w długie bardzo kawałki rąbanem, żeby wszędzie płomień piec ogarnął. Gdy się w piecu wypali, rozgarnąć węgle po całym trzonie, rurę, drzwiczki i wszelkie lufta pozamykać, gdy się węgle spopiela, wymieść do czysta popiół, a gdy baby podrosną blisko do pełna formy, wstawić w piec, spróbawwszy go wprzódy mąką: trzeba rzucić garść mąki, jeżeli trzaska i pali się w jednej chwili, to jeszcze trochę piec przestudzić, jeżeli zaś mąka prędko się zrumieni, to piec dobry. W piecu stać powinny całą godzinę; jeżeli jest bardzo gorący i dobry, to trzy kwadransy tylko, a wyjmując z pieca, próbować słomką lub cienkim patyczkiem, kładąc go w środek baby; jeżeli po wyjęciu słomka sucha, to baba upieczona, jeżeli zaś wilgotna, to trzeba jeszcze na kwadrans wstawić. Po wyjęciu bab z pieca, postawić je ostrożnie w przewiewnem miejscu na pięć minut najwyżej, żeby tylko z pierwszego gorąca odeszły i zaraz wyjmować, bo kiedy ciasto stygnie w formie, to potem będzie miało czerwony kolor, a im prędzej wyjęte tem lepiej. Chcąc baby długo zachować w stanie świeżości, należy je zaraz po wyjęciu posmarować młodem masłem, posypać mial-

kim cukrem, a po zupełnem wystudzeniu włożyć napowrót w formę, przez co zachowują długo świeżość; używając nawet, można wyjąć, ukroić ile potrzeba i napowrót włożyć w formę.

17. Baby polskie. Kwartę mąki sparzyć trzema kwaterkami gotowanego mleka, rozbijając jak wyżej, i w tejże chwili wlać pół kwarty zimnego mleka; gdy już dobrze wyrobione i wystudzone, wlać czternaście łutów drożdży rozproszonych kwaterką letniego mleka i kopę żółtek ubitych; przemieszać to walkiem, precedzić przez rzadkie sito i postawić w ciepłe niech podrośnie. Jaja należy ubijać w garnku, wstawionym w misce z ciepłą wodą. Gdy się już ruszy, wsypać resztę mąki, to jest trzy kwarty, wlać pół kwarty masła klarowanego, funt i pół cukru, trochę soli i wtedy rękami całą godzinę ubijać. W końcu wsypać 4 łuty utartych na tarce migdałów, lub też wanilji. Gdy już ciasto ubite, że od ręki odstaje, z 10 jaj białka na pianę ubić i wymieszać z ciastem łyżką, lać natychmiast w formy od bab mniej niż połowę i zaraz w piecu palić, gdyż takie baby nie mogą na piec czekać, lepiej mieć piec gotowy; gdy podosną blisko do pełna. wstawić w bardzo

gorący na całą godzinę. Wyjmować bardzo ostrożnie, najlepiej na poduszkę wyrzucić z formy, gdyż łatwo opadają.

18. Babki bez ambarasu. Pół garnca mąki najpiękniejszej, przesianej dobrze i wygrzanej, rozczynić półkwartą dobrego, niezbianego mleka i sześcioma łutami drożdży, rozmoczonymi w kwaterce mleka, w nowym glinianym garnku, nie sypiąc od razu mąki wszystkiej, tylko potrosze; w końcu wlać pół kopy ubitych dobrze żółtek. Wymieszać to wszystko razem łyżką doskonale, przekonać się, aby nigdzie surowej mąki nie zostało, posypać mąką i postawić w ciepłym miejscu, gdzieby najmniej 20 do 25 stopni Reaumura było, do wyrośnięcia. Gdy dobrze podrośnie, ubić dobrze łyżką lub ręką i wlać półtorej kwaterki klarowanego wolnego masła i funt cukru, trochę wanilji lub kilka tłuczonych gorzkich migdałów dla zapachu i ubijać przynajmniej godzinę, aby się wszystko dobrze połączyło i ciasto odstawało od ręki. Wlać ciasto zaraz do form, masłem wysmarowanych, do trzeciej części lejąc, i postawić, aby rosło; gdy podrośnie do połowy, palić prędko w piecu pokojowym lub szabaśniku, rozrzucić węgle żarzące po całym piecu, aby się trzon dobrze rozgrzał, przysunawszy

zupełnie szyber, a gdy już formy są pełne, wygarnąć spopielone już węgle i babki wstawić w piec na godzinę. Można nawet babki te piec pod angielską kuchnią, stawiając jednak po jednej w piec, bo tylko w samym środku pieca dobrze się upiecze. Z tej proporcji będą trzy dwu-funtowe babki, niedobrze bowiem piec w dużych formach w pokojowych piecach. Zrobić sobie drewno cienkie, długie i próbować baby po trzech kwadransach; jeżeli włożone drewno wyjmie się suche, to babka dobra, jeżeli choć troszkę wilgotne, to zostawić w piecu.

19. Babka z mąki kartoflanej. Piętnaście żółtek uwiercić z trzema ćwierciami funta cukru na białawą prawie masę. Cwierć funta migdałów, między którymi ma być cztery gorzkich, oparzyć, obrać, utłuc w morderzu i domieszać do żółtek, w końcu wciśnąć sok z całej cytryny. Przygotować pół funta mąki kartoflanej, ubić tęgą pianę z owych pozostałych białek i dosypywać do żółtek po łyżce mąki i po łyżce piany, ciągle mieszając z mąką, tak jednak miarkując, żeby mąka na ostatku wypadła. Glinianą polewaną formę od bab wysmarować masłem klarowanym, wysypać bulką, wlać

szybko całą masę i wstawić natychmiast do pieca mocno gorącego. Można tę babkę piec nawet pod blachą w angielskiej kuchni, ale wtedy należy co trzy minuty dokładać po kawalku sosnowego drzewa i próbować słomką, lub cieniutkim patyczkiem czy sucha wewnątrz—wtedy dobra. Jest to bardzo smaczna biszkoptowa babka; z tej proporcji będzie jedna duża, lub dwie mniejsze.

20. Babka piaskowa na proszkach burzących. Pół funta młodego masła utrzeć w donicy na śmietaną, następnie dodawać po jednym całym jajku, po łyżce pszennej mąki i łyżce cukru, których także powinno być po pół funta, cukru może być nawet 20 łutów z domieszką małego kawalka tłuczonej wanilji. Gdy wyjdzie siedem jaj całych, mąka i cukier rozcierając całe pół godziny, wsypać cztery gramy sody i cztery gramy kwasu winnego — w tej chwili ciasto zgęstnieje — należy go zlekka wymieszać ale tak dokładnie, żeby się proszki z ciastem dobrze połączyły — włożyć w wysmarowany rondel lub formę blaszaną z dziurą w środku, bo taka babka powinna się szybko piec—i wstawić pod blachę angielskiej kuchni w gorący piec, do którego włożyć

dwa kawałki drzewa, bo bez drzewa nigdy ciasto się nie zrumieni i prędko nie upieczce. Co pięć minut dokładać po kawałku drzewa, a w piecu stać powinna mniej więcej pół godziny, należy jednak zobaczyć słomką czy upieczona; jeżeli wyjęta słomka jest sucha, to upieczona.

21. Odświeżanie bab drożdżowych.

Najlepiej odświeża się baby przez owinięcie w zwilżoną bibułę, a następnie wstawienie w piec, lepszy jest jednak sposób następujący: skroiwszy cienko warstwę z wierzchu babki, skropić ją mocno rozpuszczonym w araku cukrem, biorąc na kieliszek od wina araku czubatą łyżkę cukru i tak zwilżoną wstawić na 20 minut w dobrze gorącej piec; można jeszcze przy tym sposobie zastosować owinięcie całej baby w bibułę wilgotną. Baba będzie lepsza od świeżej, gdyż przejdzie arakiem i cukrem. Można arak z równym skutkiem zastąpić winem francuskim, naturalnie białem.

22. Odświeżanie starych bułek i wszelkiego drożdżowego ciasta. Wziąć starą bułkę, posmarować całą wodą zimną i zaraz włożyć pod blachę w angielskiej kuchni lub w piec pokojowy, gdzie się paliło. Za kilka minut wyjmie się świeżuteń-

ką bulkę. Sposób ten doskonały, daje się zastosować do dwutygodniowych, nawet bułek i do każdego drożdżowego ciasta.

23. Placki drożdżowe. Na placki zwyczajne bierze się na garniec mąki trzy kwatunki mleka i ośm łutów drożdży, namoczonych w kwaterce mleka. Rozczynić pół garnca mąki wolnem mlekiem i drożdżami, a gdy podrośnie, wlać 15 jaj całych, ubitych dobrze, lub 10 żółtek, a 10 całych jaj, funt cukru, kwaterkę lub funt masła, soli, skórki cytrynowej dla zapachu, rodzynków bez pestek pół funta, wyrobić z resztą mąki, póki od ręki odstawać nie będzie, zostawić niech wyrośnie na niecce, a wtedy układać na blachy, masłem smarowane na palec grubości; dać znowu dobrze podrosnąć, posmarować suto jajkiem rozbitem, posypać grubym, tartym cukrem z siekanymi lub krajany mi migdałami i wstawić w gorący piec na pół godziny najmniej tak, aby od dołu było ciepłej, niżeli w górze.

24. Kruszonka na placki. Każda rzecz w przyrządzaniu ma swój odrębny sekret, otóż mało komu udaje się kruszonka na plackach. Należy wziąć następującą proporcję: pół funta mąki, 12 łutów cukru mialkiego i 12 łutów masła młodego — to osta-

tnie należy sklarować; póki ciepłe, ale nie gorące, wlać w mąkę z cukrem, wymieszać i rękoma rozkruszyć mialko, a następnie posypać ciasto. Tylko tym sposobem będą kruszonki kruche. Proporcja ta wystarcza na jeden duży placek, zrobiony z pół garnca mąki.

25. Polewa na zwyczajny drożdżowy placek. Pół funta cukru i pół funta wystudzonego masła klarowanego wiercić w donicy, póki się nie utrze na gęstą masę, którą smarować placek upieczony zaraz po wyjęciu z pieca, na gorąco. Jeżeli masło jest młode, można to robić z surowego — bez klarowania.

26. Rodzynki do ciasta. Kładąc zwykłym sposobem rodzynki w ciasto, należy je wybrać z pestek, namoczyć w ciepłym mleku na godzinę, a gdy ciasto na placki na blachach wyrośnięte, brać po jednym i wkładać w ciasto jeden niedaleko od drugiego, zagłębiając widelcem, żeby się na powierzchni nie zostały.

27. Przełożenie do placków, a nawet naleśników. Duże rodzynki o jednej pestce oplukać, wybrać pestki, posiekać i utrzeć w donicy, dodając na pół funta rodzyneków ćwierć funta cukru i sok wyciśnię-

ty przez sitko z pół cytryny. Masa będzie kwaskowata i bardzo miła w smaku pomiędzy ciastem.

28. Placki ze śliwkami. Kwartę mąki, kwaterkę mleka, dwa luty drożdży rozczynić, a gdy się ruszy, włożyć masła łyżeczkę, ćwierć funta cukru, trzy żółtka; jak podrośnie, rozciągnąć lekko na blachę, masłem wysmarowaną, ułożyć śliwki bardzo dojrzałe, na połówki przerzniete bez pestek, skórkami do ciasta, dać dobrze wyrosnąć, posypać cukrem i wsadzić w gorący piec na pół godziny. Po wyjęciu z pieca jeszcze raz pocukrzyć. Jeszcze lepsze są na francuskim cieście.

29. Placki z wiśniami. Zrobić ciasto drożdżowe jak wyżej na placki ze śliwkami, lub francuskie. Mieć przygotowane wiśnie czerwone, szklanki, wydruzgane z pestek i posypane na godzinę poprzednio mialkim cukrem. Gdy ciasto już położone bardzo cienką warstwą, na blasze wyrosnie, odlać sok, który wiśnie puściły, a same wiśnie posypać gęsto na ciasto, w tej chwili wstawić w gorący piec na bardzo krótko, gdzie ogień powinien być ze spodu silniejszy niż z wierzchu. Po wyjęciu z pieca posypać grubo cukrem na gorąco.

30. Placki krakowskie z serem. Na blasze masłem posmarowanej rozciąga się cienka warstwa ciasta, zrobionego jak na baby, na to kładzie się warstwa gruba na palec masy następującej: ser niekwaśny, niesłony i niezbyt świeży, trze się na tarce; do jednej kwarty utartego sera dodaje się pół funta cukru, ćwierć funta masła młodego niesłonego. Ser utrzeć walkiem w donicy, wbić cztery żółtka i cztery całe jaja, kładąc po jednym, potem włożyć cukier i masło, wiercić długo, następnie dodać garść migdałów, bardzo drobno usiekanych, wanilji lub skórki cytrynowej dla zapachu, cykаты, drobno usiekanej; uważać, aby ser nie był ani rzadki, ani zbyt twardy. To wszystko razem wymieszać, trochę jeszcze wiercić w donicy i nakładać grubo, przynajmniej na całą grubość, na ciasto, jaknajcieniej rozciągnięte na blasze, i wstawić w średnio gorący piec na godzinę. Na jeden placek bierze się sera kwartę. Sera z wierzchu niczem się nie smaruje; kto lubi, może do sera zamiast wanilji wlać mały kieliszek szafranu, rozmoczonego w araku, przez co ser nabierze ślicznego żółtego koloru.

31. Placki z serem i drożdżami.

Dwa funty twarogu niezwarzonego uciera się na masę w donicy, poczem wbija się po jednym ośm żółtek i dwa całe jaja, wlewa półkwaterek klarowanego masła, wsypuje funt cukru, trochę soli, wlewa kieliszek szafranu, dobrze w mleku wymoczonego i przestudzonego, dwa łuty drożdży, rozartych dobrze w mleku, wsypuje drobnych czarnych rodzyneków ćwierć funta, migdałów siekanych także ćwierć funta. Tak przygotowaną masę nakłada się na cieniutko rozpostarty na blasze placek z drożdżowego ciasta poprzednio wyrośnięty tak, iżby ciasta była jedna czwarta, a sera trzy czwarte; stawia w ciepłe miejsce, a gdy ser trochę zacznie się podnosić, zaraz wstawia się w piec dobrze gorący, tak jednak, aby się zbytecznie nie zrumienił.

32. Placek z makiem. Warstwa ciasta drożdżowego układa się na palec grubości na blachę i pokrywa grubą warstwą maku, uwierconego dobrze z odrobiną słodkiej śmietanki lub z arakiem, dodawszy cukru i dwa gorzkie migdały. Ta masa pokrywa się znowu warstwą cieką ciasta. Używa się do tego maku szarego, nigdy

białego. Z wierzchu smaruje się przezroczystym lukrem.

33. Placek pakowaniec. Wybornym jest placek tak zwany pakowaniec lub przekładaniec, z powodu przekładania go różlicznymi gatunkami konfitur i bakalji. Bierze się ciasto na baby przyrządzone, rozciąga cienką warstwę w brytwanę głęboką, masłem wysmarowaną i buleczką wysypaną, na to kładzie się warstwa rodzynków tureckich i znowu bardzo cienka warstwa ciasta, potem idzie warstwa masy migdałowej, a między nią kładzie się kawałkami konfitura z malin, dobrze osiáknęta z syropu, lub konfitura z róży i znowu warstwą ciasta się przykrywa; potem idzie warstwa cykaty cienko krajanej i skórki pomarańczowej w cukrze smażonej, znowu warstwa jakich kto ma konfitur, gruszek w cukrze smażonych, jablek, sliwek, moreli, melona, byle te konfitury były osiáknęte przez parę dni na talerzach z syropu i pokrajane w cienkie plasterki; potem znowu warstwa ciasta i znowu warstwa migdałowej masy, która się także w końcu pokrywa warstwą ciasta. Kto niema konfitur, może je zastąpić suchemi konfiturami, serkami z jablek lub bakaljami, daktylami, figami; przekładanie bowiem zu-

— 52 —

pełnie od woli zależy, uważać tylko trzeba, aby chociaż dwie warstwy były masy migdałowej. Masa ta robi się w następujący sposób: funt migdałów mialko utłuczonych i funt cukru mialkiego, nalewa się trochę wody różanej, miesza łyżką srebrną, żeby się z tego uformowała masa twardawa, zdolna do robienia w palcach placuszków wilgotnych. Jeżeli kto piecze taki placek razem przy babkach, trzeba go pierwiej układać, zanim się ciasto w formy na baby kładzie, gdyż bardzo gorącego pieca potrzebuje, tak jak na baby, a z przyczyny swej ciężkości, długo nadzwyczaj wyrasta. W piecu stać powinien pięć kwadransy, a wyjmować go, gdy ostygnie, żeby się nie złamał na gorąco. Wszelkie placki i mazurki, a mianowicie ten, lukrują się lukrem wodnym (patrz dalej: lukier przezroczysty). Można także w takim guście upiec babę niebardzo wysoką, przekładając warstwami ciasto, podobnie jak w placku, długo jednak rosnąć powinna, ale udać się musi.

34. Placek z pomarańczami. Ugotować w wodzie, nakłuwszy w kilku miejscach cztery pomarańcze z grubą skórą; gdy będą miękkie, wyjąć z wody, osączyć dobrze, a po wystudzeniu pokrajać w plastry,

odrzuciwszy pestki. Zrobić syrop gęsty z funta cukru, wrzucić pokrajane w plastry pomarańcze, podsmażyć trochę i wystudzić. Rozciągnąć na blasze bardzo cienką warstwę ciasta drożdżowego, jak na babki, na to położyć plastry pomarańczy, przykryć drugą warstwą ciasta, zostawić do podrośnięcia, a gdy dobrze wyrośnie, posmarować rozbitem jajkiem, posypać grubo cukrem i pokrajanymi migdałami i wstawić w gorący piec, jak na placki. Placek taki jest wyborny, a co ważniejsza, że pomarańcze utrzymują tak długo wilgoć, iż po trzech tygodniach jak świeży smakuje.

• **35. Uwaga do ciasta kruchego, używanego na mazurki.** Wszelkie kruche ciasto, pod mazurki używane, jest daleko smaczniejsze, jeżeli do zwykłej porcji masła, cukru, żółtek, araku, dolożyć na funt mąki cztery żółtka gotowane, utarte na tarce i wgnieść je razem w ciasto.

36. Mazurek królewski. Funt masła młodego utrzeć w donicy, wbić w to po jednemu 12 żółtek, funt cukru i funt mąki, wymieszawszy, kłaść po łyżce za każdym żółtkiem cztery łyty gorzkich migdałów, utłuczonych na masę i wiercić tę masę w zimnem miejscu cała godzinę,

a uwierciwszy, na blachę wyłożoną papierem, posmarowanym masłem, układać na grubość palca. Piec powinien być taki jak na biszkopty, to jest dobrze, ale nie nazbyt gorący.

37. Mazurek ormiański z serem.

Pół funta masła świeżego, niesolonego utrzeć dobrze, wbić do tego po jednemu ośm żółtek, trąc ciągle, pół funta cukru przesianego i pół funta sera suchego, niesłonego, tartego na tarce i przesianego przez rzadkie sito; białka od jaj ubić na pianę, szybko dobrze wymieszać z masą serową i na bardzo cienkie kruche ciasto, upieczone na blade, grubo posmarować, posypać cukrem z wanilią i zaraz do gorącego pieca na pół godziny najmniej wstawić.

38. Mazurek z serem najwykwintniejszy. Dwa i pół funta sera bez soli na tyle osuszonego, aby się dał trzeć na tarce, (bo świeży formuje wilgocia zakalec), utrzeć i przesiać przez sito i wiercić w donicy, dodając po jednemu 40 do 50 żółtek; wlać pół funta młodego, ledwie rozpuszczonego masła, wsypać dwa i pół funta cukru — pudru, koniecznie przesianego, pół laski tłuczonej wanilji, i mały kieliszek od likieru szafranu, moczonego sześć godzin

w araku. To wszystko dobrze wymieszać przez pół godziny, a następnie przetrzeć przez rzadkie, włosiane sito. Zrobić ciasto kruche z funta mąki, pół funta młodego masła, ćwierć funta cukru, 2 żółtek i małego kieliszka od likieru araku. Dużą, głęboką, miedzianą blachę wysmarować masłem, rozciągnąć na niej ciasto niezbyt cienko, tak, aby brzegi wkoło wystawały za blachę. Na to surowe ciasto kłaść zaraz ową pulchną masę serową, zawijając brzegi ciasta jakby obrąbek na wierzch sera, uładzić nożem ser i natychmiast wstawić w piec gorący jak na placki drożdżowe, co znaczy, że nie tak gorący jak na baby, i, nie dokładając już ognia, całą godzinę w nim trzymać na dolnej kondygnacji, aby z pod spodu się upiekł. Jeżeli jest piec do ciasta, co zawsze lepiej niż w angielskiej kuchni, to można wstawić po babach natychmiast, trzymając także całą godzinę w piecu. Po wyjęciu z pieca mieć przygotowaną konserwę lukrową, natychmiast nią posmarować, a uschnie w tej chwili, lub też odrazu, stawiając w piec, posypać wilgotny ser bardzo grubym cukrem z wanilią. (Lukier przezroczysty patrz przy końcu rozdziału). Wyj-

mując, przewrócić odrazu na deskę odpowiedniej wielkości i napowrót na tacę lub drugą deseczkę, albo z obawy złamania pokrajać odrazu na kawalki większe, bo łatwiej go tak wyjąć z blachy. Czynność tę wykonać należy, gdy nieco przestygnie.

39. Mazurek Wiktorja. Rozciągnąć cienką warstwę ciasta babowego, gdy ta podrośnie, upiec, a potem ułożyć na nią dużo pokrajanych suchych konfitur, dużo krajanych migdałów, rodzyneków i cykasty. Uwiercić kwaterkę młodego, niesolonego masła z cukrem i wanilią, i tem nałożyć na cal odległości, po kawalku kładąc, cały mazurek, na wierzch zaś posmarować grubo bardzo tęgą pianą z pięciu białek, wymieszaną z pół funtem cukru i natychmiast wstawić do gorącego pieca na górną kondygnację, aż nabierze rumianego koloru.

40. Mazurek drożdżowy z tartą masą. Cienka warstwa ciasta drożdżowego, od bab zostawionego, pokrywa się masą z funta migdałów oparzonych, usiekanych, a potem wierconych godzinę z funtem ma-

śla młodego, niesolonego i z funtem cukru mialkiego, tartego, bo z mączką krystaliczną źle się trze. W gorący piec wsadzić, żeby się nie smażyło, tylko piekło.

41. Mazurek z pomarańczami. Zrobić kruche ciasto z funta mąki, pół funta masła, ćwierć funta cukru i dwóch jajek. Upiec to w lekkim piecu. Gdy ciasto upieczone, położyć plastry pomarańczy, ugotowanej w całości, a po ugotowaniu pokrajanej w plastry, pestki odrzucając. To nałożyć grubo masą migdałową z funta oparzonych i utłuczonych migdałów, funta cukru i pięciu żółtek, co razem trzecć pół godziny, wstawić w niezbyt gorący piec na kwadrans, a po wyjęciu zaraz polukrować przezroczyстым lukrem.

42. Mazurek z tartemi pomarańczami. Zrobić ciasto kruche, biorąc funt mąki, pół funta masła, dwa jaja, ćwierć funta cukru i trochę araku, rozwałkować cienko i upiec w niezbyt gorącym piecu. Tymczasem utrzeć na tarce dwie cytryny, cztery pomarańcze duże razem z sokiem, odrzućwszy tylko starannie pestki, wziąć dwa funty mialkiego cukru, uwiercić razem z utartą masą, następnie, włożywszy w rondel, mieszać na ogniu z pół godziny, aby zbytnia

wilgoć przez parowanie wyszła i masa dobrze się wysadziła, wtedy zaraz po wyjęciu z pieca ciasta, nałożyć grubo tą masą, nie stawiając już do pieca; obeschnie samo. Na wierzchu ubrać skórką pomarańczową, w cukrze smażoną, pokrajaną w podłużne kwadraty.

43. Mazurek cytrynowy. Obrąć ze skórki cztery cytryny, o ile można nie gorzkie, pokrajać w plasterki, odrzucając pestki, i przesytać pół funtem mialkiego cukru, zostawiając na parę godzin. Tymczasem zrobić kruche ciasto z pół funta mąki, jednego żółtka, ćwierć funta masła niesolonego, rozciągnąć cieniutko na blasze i upiec. Funt migdałów słodkich utłuc drobno, wysypać do tego półtora funta cukru, sok wysączony z przygotowanych cytryn, trzy łyżki wody, postawić na wolnym ogniu, ciągle mieszając, aby się zrobiła z tego jednolita masa. Na upieczone ciasto kładzie się warstwę pokrajanych cytryn, na to masę migdałową i wstawia w piec, aby przeszło z wierzchu, od spodu położyć cegłę pod blachę, aby się ciasto więcej nie paliło. W piecu trzymać 20 minut. Dla ładniejszego pozoru można polać przezroczystym lukrem.

44. Mazurek gotowany. Zrobić syrop z funta cukru zwykłej gęstości, jak na konfitury. Pół funta migdałów oparzyć, pokrajać, bardzo drobno usiekać, wsypać w ten syrop i podgotować razem z pięć minut, następnie wsypać pół funta czekolady w proszku, włożyć ćwierć funta dobrego, młodego masła, ze dwie łyżki konfitur, jakich kto ma, byle osiákniętych z syropu, to wszystko gotować 20 minut, mieszając ciągle na wolnym ogniu, póki się nie uformuje gęsta masa, którą rozłożyć na grube opłatki, krając je dowolnie. Z wierzchu można umaczanym w zimnej wodzie nożem rozplaszczyc gładko, a gdy wystygnie, lukrować przezroczystym lub czekoladowym lukrem.

45. Mazurek ze smażoną masą. Upiec zwyczajne, kruche, cienkie ciasto z funta mąki, pół funta młodego masła, ćwierć funta cukru, dwóch jajek. Funt migdałów oparzonych utrzeć na tarce, funt rodzynków bez pestek wybrać czysto, dodać funt miálkiego cukru i sok z jednej pomarańczy, wszystko to włożyć w rondel, postawić na ogniu i mieszać łyżką drewnianą, póki się na gęstą masę nie wysadzi, wtedy nałożyć, póki gorące, na upie-

czone ciasto, rozplaszczając palcami, a na wierzch układać podłużne, kanciaste kawałki skórki pomarańczowej, smażonej w cukrze, bez osuszenia. Skórki takie, układane między masą migdałową, formują na powierzchni jakby szachownicę i wybornie smakują. Można ten mazurek robić także na upieczonem, cienkiem cieście drożdżowym.

46. Mazurek zwany „komis-brod“.

Ubić 10 białek na pianę, wsypać funt miałkiego cukru, wymieszać; pół funta migdałów nieobieranych pokrajać podłużnie, pół funta czarnych, drobnych rodzyneków, pół funta tureckich i pół funta dużych, z których pestki wyjąć, wszystko to koniecznie wyplukane i wysuszone, włożyć w pianę z cukrem, dodać jeszcze ćwierć funta fig w cienkie paseczki pokrajanych i ćwierć funta cykаты, albo skórki pomarańczowej pokrajanej, łyżeczkę tłuczonych, przesianych korzeni, cynamonu, goździków, muszkatolowej galki, kardemonu, co kto lubi. Wszystko to musi być pierwej przygotowane, nim się pianę ubije i odrazu w bitą z cukrem pianę włożyć, wymieszać i układać na duże opłatki na grubość palca, a natychmiast po ułożeniu wstawić w gorący piec po babkach, gdzie uschnąć powinno bez dokłada-

nia ognia. Zostawić w piecu do drugiego dnia — jak marengi.

47. Mazurek rodzynekowy. Na wysmarowaną blachę położyć warstwę jakiegokolwiek drożdżowego lub kruchego ciasta. Ciasto powinno być bardzo cienkie. Wstawić w piec i podpiec, to jest tak, aby nie było upieczone, ale już nie surowe. Na to nałożyć mieszaninę zrobioną z rodzyneków tureckich, zwyczajnych, z których pestki wyjąć poprzednio, cykаты lub pomarańczowej skórki, pokrajanej w drobną kostkę, i migdałów drobno posiekanych. Każdego z tych gatunków po pół funta, można jeszcze dolożyć suchych konfitur. Wszystko polać następującą polewą: 5 żółtek, 3 cale jaja, pół funta masła młodego, rozpuszczonego, pół funta mialkiego cukru. Rozbijając najprzód jaja, następnie wsypać cukier, a w końcu wlać masło i wsypać wanilji tłuczonej lub cynamonu, wymieszać i polać grubo na rodzynki, wstawić w piec, jak na placki gorący, gdzie stać powinno 15 do 20 minut.

48. Mazurek rodzynekowy bez ciasta. Pół funta rodzyneków tureckich, pół funta czarnych, drobnych, korynckich, pół funta migdałów sparzonych utłuc i rozcierać

z tuncem cukru, wsypać ćwierć funta mąki kartoflanej, wlać dobrze ubite cztery jaja i w to wsypać łyżeczkę różnych, jakie kto lubi, tłuczonych korzeni, jak naprzykład: cynamonu, goździków, muszkatolowego kwiatu lub galki. Wymieszać to wszystko doskonale, ułożyć na opłatki na grubość dwóch centymetrów i upiec w średnio gorącym piecu.

49. Mazurek bakaljowy. Pół funta cukru, trzy białka i sok z jednej cytryny trze się na lukier w porcelanowem naczyniu; do tego wsypuje się, gdy lukier utarty zupełnie gęsto: pół funta fig pokrajanych, pół funta rodzynków bez pestek, pół funta migdałów oparzonych i drobno utłuczonych, ćwierć funta skórek pomarańczowych, smażonych w cukrze, i łyżeczkę korzeni, mialko utłuczonych, jako to: goździków, cynamonu, wanilji, kwiatu muszkatolowego, kto lubi, kardemonu; w końcu sypie się kubek mąki kartoflanej. Wymieszać doskonale tę masę łyżeczką, rozłożyć na przygotowane na blasze cieniutkie ciasto kruche, na wpół upieczone z pół funta mąki, ćwierć funta masła, ćwierć funta cukru i jajka poczem bardzo ostrożnie upiec, nakrywając z wierzchu, żeby się bakalje nie przypaliły. Z ko-

rzeniami ostrożnie, żeby nie przesadzić. Ogień powinien być większy od spodu. Można ten mazurek piec bez ciasta kruchego, układając masę wprost na opłatki, na podobieństwo rodzynekowego.

50. Mazurek daktylowy. Ucierać biały lukier z 6 białek i funta pudru, póki zupełnie biały i gęsty się nie zrobi, wcisnąć sok z jednej cytryny, wsypać funt drobno i cienko krajanych migdałów, troszkę wanilji, której zapach nigdy ciasta nie zepsuje, wymieszać dobrze, układać na opłatki i wstawić do pieca miernie gorącego, żeby tylko wyschło.

51. Mazurek daktylowy cukierkowy. Funt zwyczajnych, dobrych, świeżych daktyli pokrajać jaknajcieniej, 10 łutów słodkich migdałów oparzonych utłuc na masę jednolitą, dodając ćwierć funta cukru-pudru. Wszystko wymieszać bardzo starannie drewnianą łyżką, dwa białka ubić na pianę, wymieszać z masą i rozsmarowawszy na grubość ćwierć centymetra na opłatki, postawić w zupełnie wolnym piecu tylko do obeschnięcia. Następnie krajać bardzo ostrym nożem na wązkie, podłużne kawałki. Smakuje jak cukierek.

52. Mazurek muszkatolowy. Funt migdałów ze skórką obetrzeć o serwetę, po-

siekać jaknajdrobniej, przetrzeć przez ~~du~~-szlak, a co zostanie na durszaku jeszcze raz przesiekać, wsypać na miskę, dodać funt mialkiego cukru, pięć ubitych całych jaj, w końcu wsypać sześć łutów mąki pszennej, to wszystko wymieszać najdoskonalej i dołożyć albo trochę tłuczonego muszkatolowego kwiatu, albo pół galki muszkatolowej, co dodaje smaku ostrego i robi mazurek odrębnym od innych. Tę masę nakładać na opłatki razem zlepione, lub na bardzo cienkie kruche ciasto surowe, nasmarowane cieniutko marmoladą, jaką kto ma, wstawić w gorący piec, a po wyjęciu polukrować lukrem przezroczystym.

53. Mazurek cygański. Dziesięć złotych i dwa całe jaja rozetrzeć z funtem cukru pudru, bo krystaliczny nie rozciera się dobrze, domieszać do tego pół funta najpiękniejszej pszennej mąki i ćwierć tłuczonej galki muszkatolowej. Gdy to utarte tak, iż odstaje od donicy, wsypać funt rodzynków tureckich bez pestek, pół funta drobnych czarnych, i pół funta otartych tylko o serwetę, drobno krajanych migdałów słodkich. Wymieszać dobrze wszystko i ułożyć na opłatki, położone na blasze, posypanej

mąką na palec grubości. Wstawić w gorącej piec na pół godziny.

54. Mazurek czekoladowy. Funt cukru, funt czekolady, funt migdałów, cienko krajanych, łyżka mąki pszennej, sześć białek na pianę ubitych i dwa całe jaja wymieszać doskonale na salaterce i na oplatki, zlepione razem, naprzykład: cztery, sześć lub ośm ułożone na blasze posypanej mąką, lub lekko młodem masłem wysmarowanej, układać na pół palca grubości i w ciepły piec na kwadrans wstawić. Taki sam mazurek robić można na kruchem cieście zamiast na oplatkach.

55. Mazurek migdałowy z czekoladą. Funt utartej czekolady, funt cukru i funt migdałów, opłukanych tylko i usiekanych na masę, wymieszać razem, wbić w to pięć całych jaj a trzy same żółtka i mieszać, póki masa nie zrzednieje, z początku bowiem będzie gęstawa i trudna do rozmieszania. Gdy już doskonale wymieszana, układać na oplatki, zlepione razem po kilka, można układać w kratę, aby pomiędzy pustymi miejscami następnie kłaść konfitury. Gdy się masę nałoży na oplatki, wstawić do gorącego pieca na 20 minut, a po wyjęciu zaraz lukrować w gzygzaki lukrem z białek

i cukru, lejąc przez lejek papierowy lub cienki blaszany, a dopiero w końcu ubrać puste kraty konfiturami.

56. Mazurek z niugatem. Funt nieobronych migdałów usiekać drobno, pomieszać z funtem mialkiego cukru, skropić kieliszkiem różanej wody i zostawić tak na 24 godzin; po upływie tego czasu wziąć ćwierć funta cukru w kawalkach, umoczyć w wodzie, włożyć w rondel i postawić na ogniu, a gdy się zrumieni, wsypać migdały, z cukrem wymieszać, a gdy cała masa nabierze pewnej gęstości i blado-rumianego koloru, powinna być jednak jeszcze dobrze wilgotna, gdyż jeżeli za sucha, mazurek będzie niedobry, rozsmarować ją na cieniutkie kruche ciasto, upieczone poprzednio i troszkę ostudzone. Na ciasto bierze się pół kwarty mąki, pół funta masła, jedno żółtko i ćwierć funta cukru; zagnieść, rozwałkować i na blasze w miernie gorącym piecu upiec. Z migdałami nie potrzeba już do pieca wstawiać.

57. Mazurki cukierkowe z konserwą ponczową. Zrobić gęsty karmel z funta mialkiego cukru bez wody, tak, żeby się cukier zrumienił, ale nie spalił; funt migdałów, otartych tylko o serwetę, usiekać dro-

bno, osuszyć w piecu i gorące wrzucić w gotujący się syrop, a wymieszawszy na wolnym ogniu, układać na pół palca grubości na opłatki. Wziąć funt cukru, zamoczyć go tylko wodą i ugotować syrop do gęstości nitki (patrz lukier przezroczysty); gdy wystygnie, rozcierać aż zbieleje, wcisnąć w niego całą dużą cytrynę, wlać kieliszek araku i kręcić z godzinę ciągle w jedną stronę. Tą masą grubo nałożyć mazurek i na moment w letni piec wstawić. Jeżeli konserwa dobrze zrobiona, nie trzeba w piec wstawiać.

58. Mazurki marcepanowe. Funt mąki, dwa żółtka, dwie łyżki masła, łyżkę śmietany, pół funta cukru i łyżeczkę araku zagnieść na stolnicy, rozwałkować cienko i upiec pod blachą. Gdy się upiecze i ostygnie, posmarować galaretą lub marmoladą owocową, a na to położyć masę migdałową z funta cukru i funta migdałów, oparzonych i utłuczonych, wymieszaną z 6 żółtkami i trochę wody różanej, w ciepły piec wstawić na 15 minut, a potem na wierzchu lukrować i ubrać konfiturami.

59. Mazurki makaronikowe. Funt migdałów ze skórką oplukać parę razy w zimnej wodzie i, na przetaku rozpostarliwszy, wysuszyć, posiekać jaknajdrobniej, prze-

siewać przez durszlak, co jeszcze za grube, znowu posiekać, wsypać w donicę, dodać do tego funt cukru mialkiego i wlać 5 całych jaj ubitych, w końcu wsypać 6 łutów mąki pszennej, to wszystko wymieszać najdoskonalej i układać na blachę, masłem lub woskiem wysmarowaną, a po wyjęciu z pieca ubrać w gzygzaki białym lukrem i konfiturami osuszonemi. W gorącym piecu piec się powinno do zrumienienia.

60. Mazurek z pomadką czekoladową lub śmietankową. Zrobić kruche ciasto z pół funta mąki, ćwierci funta masła, ćwierci funta cukru i jednego żółtka. Upiec je pod blachą w gorącym piecu, bo ciasto kruche musi się szybko upiec. Wziąć pół funta czekolady, jeżeli czekolada z cukrem, to pół funta cukru mialkiego, pół kwarty słodkiej śmietanki, pół funta młodego masła, włożyć w rondel, na wolnym ogniu ciągle mieszając, gotować aż się wygotuje do połowy; gdy już znać, że się ciągnie i jest jednolitą masą, zdjęć z ognia, rozbijać łyżką z pięć minut i póki gorące polać, czyli posmarować na upieczone ciasto, a skrzepnie się zaraz na cieście. Taką samą masę robić można bez czekolady z samą śmietanką, ta sama proporcja, ale cukru cały funt;

gotować najmniej dwie godziny, aż się ciągnąć będzie.

61. Mazurek z masą kremową różaną. Zrobić kruche ciasto z funta mąki, pół funta młodego masła, 12 łutów cukru, jednego żółtka i upiec je pod blachą w niezbyt gorącym piecu. Wziąć pół kwarty słodkiej kremowej lub bardzo dobrej śmietanki, wsypać funt cukru i ćwierć funta młodego masła i gotować to na wolnym ogniu, ciągle mieszając łyżką, aż się wygotuje do połowy. Wtedy wlać dwie, a można nawet jedną tylko kroplę olejku różanego, pół łyżeczki alkermasu, dla zakolorowania, wymieszać doskonale i gorącą tę masę kłaść na grubość palca na upieczone już kruche ciasto. Można kłaść i grubiej, zaraz zacznie zastygać. Jest to ładny, smaczny i oryginalny w smaku mazurek.

62. Mazurek przekładany konfiturami. Funt migdałów oparzonych utłuc w moździerzu, funt cukru, funt młodego niesolonego masła, półtora funta mąki, trzy jaja, 50 goździków, 50 utłuczonych ziarenek kwiatu cynamonowego zagnieść razem w chłodnym miejscu, długo bardzo wyrabiając. Z tego zrobić cztery placuszki, rozwałkować jaknajcieniej i upiec na blachach, lub papie-

rze, smarując bardzo cienko młodem ma-
słem. Po upieczeniu posmarować na gorą-
co każdy marmoladą głógową lub malinową,
wreszcie jaką kto chce i ma, dobrze także
galaretą porzeczkową, złożyć razem i zosta-
wić w spokoju, żeby się same dobrze zle-
piły. Na drugi dzień można lukrować i kra-
jać w kawałki. Dobry i bez lukru.

63. Mazurek macedoński. Zrobić
syrup z funta cukru, włożyć funt i ćwierć
drobno pokrajanych winnych jabłek i tak
długo gotować, aż marmolada zgęstnieje, na-
tenczas włożyć 12 łutów podługowato kra-
janych migdałów, 8 łutów cienko krajanej
cykaty lub skórki pomarańczowej, wcisnąć
sok z dwóch cytryn, jeżeli bardzo soczyste,
to dosyć półtorej i znowu gotować do gę-
stości. Wyłożyć drewnianą deseczkę opłat-
kami, na to położyć masę i dobrze nożem
wygładzić, zrobić lukier przezroczysty cy-
trynowy, polukrować i postawić na ty-
dzień w suchem miejscu, dla dobrego
uschnięcia.

**64. Mazurek z twardych żółtek
z konfiturami.** 15 jaj ugotować na twar-
do, żółtka uwiercić w donicy, dodać pół
funta masła, pół funta mąki, pół funta cukru,
kładąc ciagle potrosze mąki i cukru, masło

zaś odrazu w jaja; gdy to uwiercone, najmniej pół godziny, włożyć skórek pomarańczowych, smażonych w cukrze i drobno usiekanych, lub jeżeli kto niema, cieniutko skrajaną żółtą skórkę z pomarańczy usiekaną prawie na masę. Połowę tak uwierconej masy rozciągnąć ręką na blasze bez rantu z jednej strony, używanej zwykle do placków i mazurków, aby z łatwością można zdjąć z blachy. Na to posmarować konfiturami porzeczkowemi lub marmoladą konfiturową, każde bowiem grubsze konfitury, jak maliny lub wiśnie, nie dadzą się tu zastosować, przykryć drugą połową masy, rozciągniętą na papierze, z którego nożem trzeba spuszczać potrochu masę, bo inaczej się nie da, posmarować zimną wodą i wstawić do wysuszenia w dobrze ciepły, ale nie gorący piec.

65. Mazurek z twardych jaj. Pół funta migdałów słodkich, drobno usiekanych, pół funta żółtek z jaj na twardo ugotowanych, na co potrzeba mniej więcej 10 do 12 jaj, pół funta cukru miłkiego i pół laski wanilji tłuczonej, to wszystko łyżką mocno wygnieść, zaczynając od jajek, następnie cukier, migdały, do tego włożyć sztywną pianę z sześciu białek. Wymieszać wybornie, rozsmarować na sześć oplatków zlepionych

z sobą. Wstawić w wolny zupełnie piec, gdzie tak długo być powinien, aż wyschnie dobrze, a po wyjęciu polukrować lub zostawić jak jest, ale wtedy trzeba, kładąc do pieca, posypać cukrem.

66. Mazurek kruchy z jabłkami.

Funt masła niesolonego, funt migdałów słodkich, obieranych i drobno utłuczonych z funtem cukru, funt jaj całych (ważą się ze skorupkami) i funt mąki, wygniata się doskonale na ciasto i rozkłada na blasze, wyłożonej papierem, wysmarowanym masłem. Ciasto może być grube, stosownie do życzenia, zawsze z tej ilości ciasta jest bardzo duży mazurek. Na to upieczone ciasto rozsmarować należy masę migdałową, zrobioną z funta migdałów słodkich, utłuczonych i utartych w donicy walkiem z funtem cukru, pokropić małym kieliszkiem wody różanej i upiec, nakrywszy papierem, aby mazurek zbyt ciemnego koloru nie nabral. Poprzednio zrobić marmoladę z jabłek, zanim się zaczyna robić mazurek, aby była gotowa. Wziąć sztetyn lub innych równie dobrych 25 lub 20, stosownie do wielkości, obrać i cieniutko pokrajać; zrobić z funta cukru syrop lekki, wsypać te jabłka pokra-

jane, dodać dużo różnych korzeni, nade wszystko wanilji i cynamonu, gotować jabłka w tym syropie tak długo, aż zupełnie przezroczysta zrobi się z nich marmolada. Wyjawszy mazurek upieczony z pieca, gdy chwilę z pierwszego gorąca przestygnie, nałożyć tą ciepłą marmoladą na grubość palca. Gdy zupełnie wystygnie, powinny jabłka stwardnieć, wtenczas ulukrować przezroczystym lukrem.

67. Mazurek z jabłkami bez masy migdałowej. Pół funta klarowanego lub młodego masła utrzeć w donicy, dodając po jednym ośm samych żółtek, cztery całe jaja oraz skórkę otartą z jednej cytryny; dokładać funt cukru-pudru i funt przesianej najpiękniejszej mąki, kładąc ciągle po łyżce. Gdy ciasto doskonale uwiercone, rozciągnąć je na grubość palca na papierze, wysmarowanym masłem i położonym na blasze. Przed wsadzeniem w piec pokłuć ciasto, żeby się nie wzdymało. Piec ma być gorący, zostawić w nim pół godziny. Zrobić oddzielnie marmoladę z jabłek winkowatych, biorąc funt cukru na lekki syrop do kwatki wody i dwa funty drobno poszatkowanych jabłek, smażyć ciągle na wolnym ogniu, mieszając na jednolitą masę, dodać

ćwierć funta drobno pokrajanej cykаты, wycisnąć przez sitko sok z jednej cytryny i jeszcze podsmażyć. Gorące ciasto posmarować tą przestudzoną masą; powinno stężeć za godzinę, wtedy polukrować klarownym ponczowym lukrem.

68. Mazurek piaskowy z masą migdałową, przekładany konfiturami.
Funt masła młodego niesolonego wierci się na śmietanę wałkiem w donicy przez całą godzinę, dodając po jednym dziesięć żółtek i funt miążkiego cukru z wanilią, dosypując po łyżce cukru za każdym żółtkiem. Wziąć funt mąki kartoflanej, ubić pianę z 10 białek, kłaść łyżkę piany i łyżkę mąki aż wszystka wyjdzie, wlać w końcu kieliszek średni araku, wylać prędko w wysmarowaną masłem blachę miedzianą, niebardzo grubą warstwę lejąc, i natychmiast do gorącego pieca wstawić, uważając aby się mazurek nie spalił; gdy piec za chłodny, robi się zakalec w mazurku, również gdy zrobiony stoi chwilę, dobry nie będzie. W piecu powinien stać godzinę. Upieczony mazurek przykrywa się konfiturami z malin lub róży smażonej, a na te konfitury nakłada się masę migdałową makaronikową i jeszcze raz stawia w piec, w którym ciepło z góry tyl-

ko powinno mazurka dochodzić, aby się masa makaronikowa upiekła, a mazurek upieczony od spodu nie usecht.

Zupełnie tak samo robi się tort piaskowy tylko w formie okrągłej (patrz torty).

Masa makaronikowa. Funt słodkich obranych migdałów tłucze się z małą ilością cukru w moździerzu, kładzie się do rondła wybielonego, sypie się funt cukru miałko tłuczonego i stawia na ogniu, bezustannie mieszając; gdy migdały tak na ogniu przeschną, że prawie nie będą do palców przylegały, zdjąć z ognia, wystudzić zupełnie, dodać do zimnych już pięć białek na pianę ubitych, wymieszać doskonale i nałożyć mazurek.

69. Mazurki cieniutkie kruche. Trzy ćwierci funta masła uwiercić na śmietaną, dodać do tego trzy ćwierci funta cukru, cztery żółtka i od dwóch jaj białka ubite na pianę; to wszystko razem zmieszać z funtem mąki najpiękniejszej pszennej i dla zapachu dodać co kto lubi, muszkatolowego kwiatu, wanilji lub cytrynowej skórki. Po roztarciu masła z żółtkami dokładać ciągle po łyżce mąki i po łyżce cukru, wlać ubitą pianę i wiercić przez całą godzinę, póki od

donicy ciasto nie będzie odstawać, postawić go w zimnem miejscu, a gdy zeszywnieje zupełnie, na blachę na arkuszach papieru, rękę maczając w mące, rozgniatać tak cienko, aby papier prawie przegładał; posmarować rozbitem jajkiem, posypać drobno siekanymi migdałami z cukrem, wstawić w gorący piec, a gdy się trochę podrumienia, wyrzucać na poduszkę nakrytą serwetą, odzierać papier na gorąco i pozostawić do zastygnięcia, papier pierwszy raz posmarować masłem, to łatwiej odejdzie. Z tej proporcji powinno być sześć lub siedem mazurków.

70. Mazurek lukrowy. Zrobić kruszące ciasto z funta mąki i pół funta masła, ćwierć funta cukru i jednego żółtka; wygnieść, dobrze rozwałkować, o ile się da, palcami rozciągnąć na blasze, podsypać mąką i upiec w gorącym piecu. Gdy ciasto upieczone, oparzyć, obrać i pokrajać w paski funt migdałów, wrzucić je w utarty z trzech białek i funta bardzo miłkiego cukru lukier, wcisnąwszy weń pół cytryny. Lukier trze się bardzo długo. Położyć grubą warstwę tej masy na ciasto i wstawić na pół godziny w wolny piec.

71. Mazurek orzechowy. Trzy funty utłuczonych lub przez maszynkę przepuszczonych orzechów laskowych lub tureckich, na co potrzeba ośm funtów z łupinami, wymieszać z dwoma funtami cukru pudru, wrzucić w sztywno ubitą pianę z 25 białek, wymieszać dobrze i w tej chwili wstawić w gorący jeszcze po babkach piec. Najlepiej robić to w okrągłej tortowej formie, wysmarowanej masłem.

Godzinę co najmniej powinien być w piecu. Po wyjęciu z formy oblać czekoladowym lukrem lub pomadką czekoladową, wygotowaną na gęsto; ćwierć funta czekolady rozpuścić w półkwatunku wody gorącej, wlać w nią kwaterkę słodkiej śmietanki, ćwierć funta cukru i ćwierć funta młodego masła, gotować na wolnym ogniu, ciągle mieszając, aż się będzie ciągnąć, mieszać po zdjęciu z ognia pięć minut i na gorąco polać mazurek, a skrzepnie się zaraz.

72. Mazurek orzechowy suchy. Funt mąki i funt młodego masła zagnieść na stolnicy w chłodnym bardzo miejscu. Funt orzechów włoskich lub tureckich obrać z łupiny i utłuc w moździerzu, dokładając

po kawalku funt cukru, pół luta cynamonu tłuczonego i przesianego, dwa całe jaja dwa białka; wszystko razem wymieszać doskonale na stolnicy, rozciągnąć ręką, bo jest kruche, na posmarowaną bez papieru blachę i wstawić w niezbyt gorący piec na pół godziny. Wyjmować ostrożnie, gdyż się łatwo łamie, najlepiej gdy już ostygnie i wtedy polukrować przezroczyстым lukrem.

73. Mazurek miódowy na podobieństwo makagigi (na wilję). Kwaterkę miodu praśnego upalić na rumiano w kamiennym garnku. Skórkę z pół pomarańczy ugotować miękko, wykroić białą stronę, posiekać drobno, dodać dobre pół kwaterki tartego razowego chleba, sześć tłuczonych goździków, kawałeczek kwiatu muszkatolowego tłuczonego (korzenie muszą być przesiane), wszystko to włożyć w gorący miód, zagotować razem i wylać na grube oplatki do zastygnięcia. Gdy stwardnieją, pokrajać w ukośne czworograniaste kawalki.

74. Mazurek mąkowy. Kwartę osianego maku zagnieść na stolnicy z funtem młodego masła, funtem przesianego przez sito cukru, funtem mąki pszennej i dwoma jajami. Dla nadania ostrzejszego smaku, wsy-

pać pół utartej muszkatołowej galki. Wymieszawszy to wszystko, układać na oplatki, posmarować żółtkiem i upiec w niezbyt gorącym piecu. Gdyby były suche, dodać trochę araku.

75. Tort makowy. 24 luty szarego, suchego, dobrze wysianego maku zmieszać z funtem cukru-kryształu i utrzeć w donicy jaknajstaranniej, dzieląc to na trzy razy, bo mak nieparzony nie tak łatwo się trze, 8 łutów migdałów słodkich obranych i utłuczonych z kilkoma gorzkimi dodać do tej masy i trzecią ciagle, wbijając po jednym 10 całych jaj i 6 samych żółtek. Dodać dla zapachu cynamonu, mialko utłuczonego, i goździków pół łyżeczki; trzecią tę masę trzy kwadransy, aby drugie tyle przybyło. Wlać w formę, masłem wysmarowaną, i wstawić w miernie gorący piec. Mazurek ten, czyli tort, upieczony na dwóch blachach lub patelniach okrągłych dość głębokich, przelozony kwaskowatą marmoladą i wodnym albo ponczowym lukrem polany, ubrany konfiturami, doskonale smakuje.

76. Mazurek, czyli ciasto amerykańskie. Funt migdałów oparzonych utłuc i rozetrzeć z funtem mialkiego cukru; gdy

będzie doskonale uwiercone, włożyć funt rodzynków tureckich, funt drobnych, czarnych obranych i oplukanych i pół funta cykаты, w drobną kostkę krajanej, łyżeczkę rozmaitych tłuczonych korzeni: cynamonu, goździków, kardemonu, muszkatolowej galki. Wlać w to 12 jaj, ubitych mocno z pół funtem miążkiego cukru, wymieszać, w końcu wysypać pół funta mąki kartoflanej, sypiąc nie odrazu, lecz niby pudrując całą masę. To wszystko włożyć w brytwannę głęboką na dwa lub trzy cale i wstawić na półtorej godziny najmniej w piec po chlebie lub babach. Brytwanna musi być wysmarowana dobrze. Ponieważ taki tort jest gruby, więc utrzymuje długo wilgoć, a można ten czas przedłużyć do paru miesięcy, trzymając tort na desce w suchej piwnicy.

77. Baumkuchen (dziad). Jest to tort piramidalny, na który trzeba zrobić wałek z drzewa dębowego wysokości łokcia, szerszy u dołu, węższy u góry, średnica dolna nie powinna przenosić ćwierć łokcia, u góry zaś, jak powiedziałam, powinna być znacznie węższa; wałek ten wewnątrz powinien mieć dziurę tak szeroką, aby go można z łatwością na rożen włożyć. Owinać tę

formę arkuszem papieru, wysmarowanym ma-
słem, i z obu brzegów przywiązać mocno
cienkim sznurkiem do małych goździków.
Gdy ma się już tak urządzony wałek, przy-
gotować masę następującą: 2 funty masła
młodego ubijać w donicy wałkiem, dopóki
się nie zrobi rzadkie jak śmietana. Wziąć 40
jaj, dwa funty cukru i w to ubite masło
wbijać po jednym żółtku i sypać po łyżce cukru,
aż wszystkie jaja wyjdą, ciągle wierząc wał-
kiem, wsypać ćwierć luta cynamonu i skór-
kę cytrynową, na tarce otartą. Białka z tych
jaj ubić na pianę i, gdy ciasto już go-
dzinę wałkiem wiercone, kłaść po łyż-
ce piany i po łyżce mąki kartoflanej, któ-
rej ma być dwa funty, w końcu wlać
dwie kwarty kremowej, słodkiej śmietanki.
Gdy się piana dokłada do ciasta, wtedy
trzeba ogień na kominie z długiego drzewa
rozpalić, żeby dobry płomień dawało, rożen
z ową formą postawić na ogniu i tak jak
pieczone obracać, żeby się forma rozgrza-
ła, wtedy dwie lub trzy osoby powinny
wziąć na talerze potrosze tego ciasta z do-
nicy i łyżkami lub warzącychwiami oblewać
formę, ciągle obracaną jak pieczeń. Z bry-
twanny podstawionej pod rożen zbierać

ciasto, żeby się nie przypaliło. Gdy się uformuje warstwa, pokrywająca papier, wtedy przestać polewać, ciągle szybko obracając, żeby się ta warstwa przyrumieniła. Gdy rumiana, polewa się powtórnie ciastem; przytem powinny się mimowolnie formować zęby z ciasta, które stanowią jego ozdobę. Dalej tak postępować, dopóki cała masa nie wyjdzie, a powinno być z tego 6 do 8 warstw. Ostatnia warstwa najbardziej zrumienioną być powinna. Gdy ciasto ostygnie nieco, wtedy, ostrożnie oparłszy rożen o stół, zrównać je po obu stronach nożem, okroiwszy cały tort, sznurek odwiązać i wyciągnąć go, a piramida z łatwością zejdzie z formy. Po ostudzeniu lukrować lukrem z białek i cukru, polewając nierówno, tak, aby miało pozór kory brzozonej. Cały papier powinien być gęsto sznurkiem owinięty, to jest raz przy razie.

78. Tort migdałowy. Sposób 1.
Funt obranych i usiekanych drobno słodkich migdałów i cztery luty gorzkich utrzyć w donicy z 30 żółtkami, dodając je po jednym, do tego domieszać ćwierć funta mąki kartoflanej i funt cukru. Gdy to już dobrze

uwiercone, białka z 15 jaj ubić na pianę i wymieszać razem; formę okrągłą, płaską masłem wysmarować, wlać tę masę i wstawić do niezbyt gorącego pieca na trzy kwadransy.

S p o s ó b 2. Funt migdałów słodkich, cztery łyty gorzkich, obranych i usiekanych, utrzeć w donicy z 20 żółtkami, dodając je po jednemu, wsypać funt cukru, skórkę z jednej cytryny, otartą o cukier, i trzy bulki mątowe, utarte na tarce i przesiane; ubijać to razem pół godziny, potem z tych 20 jaj białka ubić na pianę i domieszać. Wyłożyć formę lub rondel papierem, masłem wysmarowanym, wlać tę masę, której powinna być połowa formy, i wstawić do gorącego pieca na pół godziny. Bulkę sypać razem z pianą.

79. Tort piaskowy. Pół kwarty klarowanego masła ucierać w donicy walkiem na śmietaną przez pół godziny, następnie dokładać po jednemu 12 żółtek i funt cukru miałkiego. Pół funta krochmalu ryżowego lub pszennego zwyczajnego utłuc, przesiać przez sito i wymieszać z pół funtem mąki kartoflanej. Ubić pianę z owych dwunastu białek i, gdy masło z żółtkami i cukrem

doskonale wymieszane, dokładać po łyżce ubitej piany i po łyżce mąki, ciągle mieszając, aż wszystka mąka i piana wyjdzie; na ostatku wlać kieliszek araku, wsypać łaskę tłuczonej, przesianej wanilji, którą tłuc bez cukru, bo się najlepiej przetłucze, i dopiero do siania wymieszać z cukrem, całą masę raz jeszcze wymieszać dobrze i włożyć w formę lub cienki miedziany rondel, masłem klarowanym wysmarowany, i zaraz wstawić w gorący, jak na baby, piec, gdzie stać powinien całą godzinę. Po ostudzeniu wyjąć i polukrować przezroczytym lukrem, który zaraz uchnie, jeżeli go się poleje na gorące ciasto. Tort taki trwa dziewięć tygodni i jest bardzo smaczny.

80. Tort chlebowy zwyczajny. Trzydzieści żółtek ubić z funtem cukru i pół funtem utartej czekolady, wsypać korzeni, jakich kto lubi, ćwierć łuta wanilji, goździków, cynamonu, kardemonu, muszkatołowego kwiatu, trzec to godzinę bez ustanku. Utrzeć chleb razowy na mąkę, przesiać przez sitko, odważyć funt tej mąki, ubić pianę z 15 jaj, kłaść po łyżce piany i po łyżce mąki chlebowej ciągle, wymieszać razem z żółtkami, włożyć w formę, masłem

wysmarowaną, i do gorącego pieca wsta-
wić na pół godziny, naprzód na górną kon-
dygnację.

Drugi rodzaj tortu chlebowego jest
z migdałami. Pół funta słodkich migda-
łów i dwa łyty gorzkich, usiekać na masę,
utrzeć z 15 żółtkami i z funtem cukru.
Funt suszonego i mialko utłuczonego razo-
wego chleba, łyt różnych korzeni i usieka-
nej skórki pomarańczowej, pianę z 15
białek wymieszać, kładąc po łyżce tej pia-
ny i po łyżce mąki, której powinno być trzy
ćwierci funta; włożyć tę masę do formy,
masłem wysmarowanej i chlebem posypanej,
wstawić do gorącego pieca na pół godzi-
ny i po wyjęciu lukrować.

81. Tort chlebowy wykwintny.

Wziąć 16 żółtek, utrzeć z funtem cukru
miałkiego; łyt gorzkich migdałów oparzyć,
utrzeć na tarce i domieszać do bitych żół-
tek. Wziąć dobrze wypieczonego chleba
razowego, pokrajać w plasterki, ususzyć
w wolnym piecu, następnie utłuc w moździer-
zu, przesiać przez gęste sito (tej mąki
powinna być cała kwaterka), dobierać
jej po łyżce do utartych żółtek i po łyż-
ce ubitej piany z owych 16 jaj. Piana po-

winna być bardzo gęsta, a tort wiercić trzeba w chłodnem miejscu. Gdy wszystka piana i mąka wyjdzie, włożyć całe ciasto do formy tortowej, wysmarowanej masłem i wysypanej mąką. Wstawić w wolny piec na małą godzinę. — Wyjawszy z pieca, wyrzucić na grubą bibułę, położoną na czemś miękkim, a gdy ostygnie, przekroić dużym płaskim nożem na połowę płasko i każdą z nich polać bardzo suto sokiem, jaki kto ma, tak, aby ciasto wszędzie dobrze nasiąkło. Oddzielnie na tej samej formie upiec cienkie, kruche ciasto na spód z proporcji pół funta mąki, ćwierci funta masła, ćwierci funta cukru i jednego jajka. Upieczone ciasto posmarować masą migdałową — położyć jedną połowę tortu, na to drugi raz posmarować masą z migdałów, przykryć drugą połowę tortu i polukrować pomadką czekoladową. Kto nie lubi masy migdałowej, może ją zastąpić marmoladą owocową.

Na masę migdałową wziąć trzy ćwierci funta migdałów obranych, doskonale utłuczonych, następnie uwierconych z trzema ćwierciami cukru i czterema całemi jajami. Gdy to dobrze uwiercone, posmarować,

jak wyżej, tort dwa razy, złożyć i polukrować. Tort taki jest wilgotny cztery tygodnie.

Na lukier czekoladowy połamać w kawałki pół funta czekolady, wlać w nią cztery łyżki śmietanki i postawić na blasze, żeby się czekolada rozpuściła. Wtedy wysypać ćwierć funta cukru, włożyć łyżeczkę młodego masła, mieszać z 15 minut na wolnym ogniu, żeby dobrze zgęstniało, i zaraz, póki ciepłe, polać grubo na tort.

82. Tort orzechowy. Funt obranych orzechów włoskich lub tureckich utłuc w młynku, dolewając półkwaterek śmietanki, następnie utrzeć w donicy z funtem cukru i dwunastoma żółtkami, dokładanemi po jednym. Gdy już godzinę tarte, dosypać mały kubek chleba żytniego lub razowego, ususzonego i utłuczonego, dolożyć pianę z białek i wylać na dwie okrągłe formy od tortu; wstawić zaraz do pieca gorącego na 20 minut. Gdy się upiecze i przestygnie, przelożyć masą orzechową lub kremem. Na krem wziąć kwaterkę kremowej śmietanki, ćwierć funta cukru i ćwierć funta utartych na tarce orzechów; ubić śmietankę, wsypać cukier i orzechy, zbić jeszcze razem aż zgęstnieje i przelożyć oba placki, składając

je razem. Masa zaś orzechowa robi się następującym sposobem: ćwierć funta migdałów oparzonych i pół funta orzechów, wazonych bez łupiny, utłuc razem z pół funtem cukru, wbić w to cztery żółtka i jedno białko, postawić na wolnym ogniu i mieszać łyżką aż zupełnie zgęstnieje. Zdjąwszy z ognia, mieszać aż zupełnie ostygnie, a wtedy przekładać tą masą upieczone dwa okrągłe placki tortowe z orzechów.

83. Tort zwany „duchesse“. Doskonale i pewny przepis na wyborny przekładany tort. Funt migdałów oparzyć, obrać i utrzeć na tarce; co się nie da utrzeć, to utłuc. Trzec w donicy walkiem z funtem cukru i 12 żółtkami, dokładanemi po jednemu całą godzinę, następnie dolożyć półkwaterek tartej, przesianej bulki, pianę z białek i natychmiast wylać w dwie formy płaskie, okrągłe, blaszane, cienkie i wstawić w gorący piec na 20 minut. Drugi funt migdałów bez parzenia obetrzeć tylko serwetą i tak samo utrzeć na tarce, tłukąc resztki, dolożyć funt cukru i 12 całych jaj, lejąc odrazu, trzec to walkiem najmniej godzinę, dokładając, oprócz dwunastu całych jaj, dwaście żółtek po jednemu, gdyż te migdały, jako nieparzone, są daleko suchsze i potrze-

bują więcej wilgoci. Po godzinnem tarcu dołożyć kwaterkę chleba razowego, suszonego i tartego, a w końcu 12 białek, na pianę ubitych, wymieszać razem, wylać na blachę okrągłą równej wielkości z poprzednią, lub na tę samą po upieczeniu i wystudzeniu pierwszego ciasta i wstawić w piec gorący na pół godziny najwyżej, zresztą to zależy od pieca. Najlepiej mieć trzy blachy, biały tort wylać na dwie płytsze, a czarny na głębszą jedną i zaraz po upieczeniu, gdy ciasto jeszcze ciepłe, nasmarować jaką marmoladą, najlepiej z głogu lub moreli, złożyć razem i położyć na półmisku, a następnie polukrować przezroczystym lukrem ponczowym, pomarańczowym lub cytrynowym, z wierzchu rysować arabeski białym lukrem kredowym, zrobionym z cukru i białka, lejąc przez lejek, a w końcu ubrać konfiturami.

84. Tort biszkoptowy. Upiec podług przepisu niżej podanego dwa placki biszkoptowe na dwóch okrągłych brytwanach, po upieczeniu i ostudzeniu przełożyć następującą masą: dwie ładne cytryny ugotować na miękko, posiekać, wybrać pestki, potem w syropie gęstym podsmażyć kwadrans na wolnym ogniu, funt migdałów oparzonych utłuc i z funtem cukru uwiercić na

masę, dołożywszy pierwej posiekaną cytrynę, wiercić to godzinę i przłożyć biszkopty, póki gorące. Po złożeniu ulukrować konserwą ponczową i ubrać konfiturami.

Sposób 2. Upiec trzy równe, okrągłe blaty biszkoptowe, dwa posmarować marmoladą lub konfiturą z róż; złożyć je razem, zrobić z pół funta cukru syropu, zmieszać go na gorąco z półkwatkiem dobrego araku, połać tort, ułożony na półmisku, i przycisnąć cały płaskim półmiskiem, żeby się uleżało. W pół godziny zdjąć półmisek i ubrać konfiturami.

85. Tort pomarańczowy. Z czterech pomarańczy malinowych z grubą skórą odkroić wierzch, wyjąć łyżką środek, wybrać pestki, a sok z miazgą zostawić. Skórki od pomarańcz nalać wodą i gotować, dolewając ciągle wody, póki zupełnie miękkie nie będą. Wtedy odlać wodę, skórki wrzucić w donicę i, póki gorące, rozcierać na miazgę; gdy dobrze roztarte, wrzucić funt cukru, łyżkę młodego masła i jeszcze trzecią aż się jednolita uformuje masa. Wyjęty środek z pomarańcz przetrzeć przez rzadkie sito bardzo dokładnie i włożyć do roztartej masy, wymieszać, wlać do rondla, postawić na wolnym ogniu gotować całą godzinę.

Zrobić ciasto kruche z pół funta mąki, ćwierci funta świeżego nerkowego łożu, ćwierci funta cukru i jednego jajka, dobrze wyrobić i wyłożyć nim płaską formę okrągłą razem z brzegami, posmarowawszy ją młodem masłem. Wstawić w piec, niech się prawie upiecze. Wtedy wlać ową przygotowaną masę w środek i wstawić w piec niezbyt gorący na trzy kwadransy, na dolną kondygnację. Ponieważ taki torcik bardzo trudno jest wyjąć z formy, a musi być pieczony w czemś głębokiem, więc po odpieczeniu ciasta, wyrzucić je i podłożyć arkuszem cienkiego papieru, zostawiając rogi papierowe, aby po upieczeniu z masą łatwiej go było wyjąć z pokrywy. Dlatego nie radzę kłaść papieru odrazu na spód, gdyż tenże, będąc złym przewodnikiem ciepła, nie pozwala ciastu dostatecznie się zrumienić. Jest to przepis angielski, więc dlatego do ciasta, zamiast masła, lepiej brać rozkruszony łój nerkowy, który rękami rozciera się razem z mąką, póki się nie urobi na drobniutką kaszkę, wtedy sypie się cukier, kładzie jajko i zagniata, jak zwykle, a będzie wyborne; powinno być jednak nie tak cienkie, jak zwykle kruche. W Anglii do wszelkich

ciast kruchych biorą tłuszcz wołowy ner-
kowy.

86. Torcik z kasztanów. 12 łutów
młodego masła utrzeć na śmietanę, cztery
łuty oparzonych i drobno utłuczonych mi-
gdałów słodkich, 12 łutów upieczonych, obra-
nych kasztanów, zważonych po upieczeniu
i obraniu, przetrzeć przez rzadkie druciane
sito, dodać pół funta mialkiego cukru pudru,
włożyć wszystko w utarte masło, wymieszać
i dokładać po jednym siedm żółtek, trąć
w jedną stronę podług zegarka 20 minut.
Wtedy ubić białka na pianę, wymieszać ma-
sę z pianą, kładąc masę do piany, nie jak
to zwykle się dzieje, pianę do masy, lek-
ko i szybko wymieszać, wstawić na pół
godziny w dobrze ciepły, ale nie gorący
piec, bo w gorącym podniesie się, a na-
stępnie opadnie i uformuje się zakalec. Po
wyjęciu posypać cukrem lub polukrować.
Najlepszy ten tort na gorąco, zamiast le-
guminy.

87. Tort „provence“. Główną pod-
stawą tego ciasta, zwanego „provence“,
jest wyborne młode masło. Funt oparzonych
migdałów utłuc w moździerzu, jeżeli można
porcelanowym, z pół funtem cukru mialk-

kiego i przesiać przez rzadkie sito. Następnie ubić 12 białek na sztywną pianę, wsypać migdały z cukrem, wymieszać szybko, rozłożyć na dwa równe, płytkie blaszane blaty tortowe, wyłożone papierem, i upiec w miernie gorącym piecu, uważając, żeby się zbyt nie zrumieniły. Papier, po upieczeniu, zwilżyć wodą, a odejdzie natychmiast.

Oddzielnie zrobić masę do przełożenia. Funt tureckich orzechów, ważonych z łupiną, obranych z łupiny twardej, ususzyć pod blachą, utłuc, ususzyć i przesiać przez rzadkie sito. Pół funta najlepszego młodego masła ubić na lodzie na pianę, dosypać pół funta przesianej przez sito mączki cukrowej z pod maszyny, wsypać przesiane orzechy, dolać dwie łyżki, nie więcej, kremowej śmietanki, wymieszać dobrze i wynieść do zimnej piwnicy lub na lód, na parę godzin, a gdy będzie sztywne, nakładać na palec grubości na owe migdałowe blaty, złożyć razem, połać konserwą ponczową ciepłą lub zimną nawet, a gdy konserwa uschnie, krajać w kawałki, maczając bardzo ostry nóż w gorącej wodzie. Zamiast orzechów można wsypać do ubitej masy pół funta dobrej, utartej czekolady. Tę samą masę można kłaść

w dwa blaty biszkoptowe lub piaskowe, a będzie ciasto wyższe i pokażniejsze.

88. Tort czekoladowy, przekładany masą. Pół funta cukru ubić bardzo mocno z 12 żółtkami, wsypać pół funta mąki, lekko wymieszać i dodać pianę sztywną z owych 12 białek; wymieszać całą masę i na blasze, młodem masłem posmarowanej, upiec ośm cienkich blacików. Najlepiej to robić na okrągłych patelniach, piekąc po dwie lub trzy naraz, bo trudno mieć aż ośm patelni, reszta ciasta powinna stać tymczasem w piwnicy lub lodowni.

Tak upieczone blaciki smarować następującym kremem: 20 łutów masła młodego wyborowego, 20 łutów cukru mialkiego (pudru), ćwierć funta tartej czekolady ubić razem, dodać ćwierć funta tartych, przesianych tureckich orzechów i wszystko dobrze wymieszać. Posmarowane blaciki składać jeden na drugi, aby się dobrze uleżały, przyciskając lekko dłonią.

89. Torcik czekoladowy na opłatkach karlsbadzkich. Kupić w cukierni pięć sztuk okrągłych opłatków, zwanych „karlsbadzkimi“, układać opłatki na okrągłym półmisku, na którym położyć na spód arkusz wyciętego zręcznie papieru, smarując

każdy opłatek czekoladową masą, zrobioną w następujący sposób: ćwierć funta czekolady, ćwierć funta cukru, dwie łyżki słodkiej śmietanki i małą łyżeczkę od herbaty młodego masła zagotować na wolnym ogniu, ciągle mieszając, dać się wygotować do połowy, a gdy się zaczyna ciągnąć i stanowi jednolitą masę, zdjąć z ognia i gorącą posmarować opłatki nożem, każdy przykrywając drugim; tak smarować i układać wszystkie pięć, a na wierzchu polać cały torcik.

90. Torcik czekoladowy, robiony bez ognia. Ćwierć funta tartej lub w proszku czekolady, ćwierć funta migdałów słodkich, które trzeba oparzyć, obrać i utłuc w moździerzu, pół funta cukru i 10 żółtek, ugotowanych na twardo i przetartych przez sito, zmieszać razem, a następnie wygnieść rękami, co z początku będzie się zdawało niemożliwe, a jednak wilgoć cukru, migdałów i jaj służy tu jako łącznik. Podzielić ową masę na dwie równe części, wziąć talerz płaski, wykroić opłatek wielkości środka talerza, na tem położyć połowę przygotowanej masy, rozgniatając ją płasko rękami, i przelożyć następującą mieszaniną: cztery luty obranych i utłuczonych migdałów, łyżkę cukru, pół laski wanilji tłuczonej i je-

dną łyżkę dobrej śmietanki słodkiej, rozetrzeć razem łyżką drewnianą i położyć na placku czekoladowym, przykrywając drugą połową masy czekoladowej. Cztery łyty czekolady rozpuścić nad samowarem lub nad spirytusem bardzo szybko w dwóch łyżkach słodkiej śmietanki, oblać nią zaraz cały torcik i postawić na zimnie dla obeschnięcia.

91. Tort z mąki gryczanej. Wziąć pół funta masła świeżego, pół funta cukru mialkiego, ćwierć funta migdałów w łupinach, utartych na tarce, cztery całe jaja, jeden i pół ćwierci funta mąki gryczanej i trochę wanilji. Masło uciera się na pianę, dodając po utarciu po jednym jajku, następnie cukier, migdały, w końcu mąkę po łyżce. Tortownicę wysmarować surowem masłem, wysypać bułką, wlać masę i piec w niezbyt gorącym piecu. Gdy ostygnie, przekroić dwa razy (smarując kwaskowatą marmoladą) — złożyć razem i polać przezroczyстым lukrem. Łatwy do zrobienia i bardzo smaczny torcik.

92. Tort hiszpański. Zrobić marengi sposobem niżej opisanym, układać w kształcie placków na papier, posypyany mąką, upiec

kilka takich placków, jeden od drugiego mniejszy; ułożyć na półmisku jeden na drugim w kształcie piramidy, przekładając gęstą kremową śmietanką, ubitą na pianę z cukrem i wanilią. Z wierzchu ubrać małemi marengami.

93. Marengi zwyczajne. Dwanaście białek ubić na pianę tak sztywną, żeby się nie ustępowała pod palcami; funt cukru z pod maszyny przesiać przez gęste sito i dołożyć pół laski tłuczonej i sianej wanilji. Gdy piana sztywna, sypać cukier ciągle potroszku, niby pudrując, aż cały funt wyjdzie, bijąc ciągle. Jedna osoba powinna posypywać cukrem, a druga bezustannie pianę ubijać. Gdy już doskonale ubita, może stać w zimnem miejscu choćby godzinę, a nic się nie stanie.

Gdy chleb lub baby wyjęte z pieca, układać łyżką srebrną kupki na blasze, woskiem posmarowanej lub mąką posypanej, wstawić do gorącego pieca i zostawić w nim do drugiego dnia, żeby dobrze wyschły. Jeżeli układane są na papierze, to zwilżyć papier, a odejść z łatwością. Trzymać należy marengi w suchem miejscu.

94. Niugat. Jedną z trudniejszych sztuk cukierniczych jest zrobienie dobrego niugatu, aby był biały i nie lgnął w zębach. Otóż trzeba przygotować pół funta migdałów oparzonych, obranych i grubo pokrajanych, pół funta orzechów tureckich, także obranych ze skórki, aby zupełnie były białe, każdy przekrajany na cztery części; zamiast migdałów, można użyć pistacji.

Funt cukru (mączki) i funt miodu, o ile można najbielszego, zagotować na wolnym ogniu razem, 15 białek ubić w glinianym garnku, niezbyt wysokim, na tęgą pianę, postawić garnek z pianą na ogniu i lać w nią gorący lukier z miodem, mieszając bezustannie mocno dużą drewnianą łyżką białka, aż tak zgęstnieje, że krajać można. Najlepiej robić to we dwie osoby. Gdy już zupełnie gęste, wrzucić orzechy i migdały, zdjąć zaraz z ognia i układać na cal grubości na opłatki jaknajcieńsze, równając nożem i przykrywając drugim opłatkiem. Układać najlepiej na marmurze lub porcelanowym półmisku i zaraz bardzo ostrym nożem krajać na podłużne kawałki, maczając nóż w zimnej wodzie. Starannie zrobiony, będzie smakował jak z pierwszorzędnej cukierni.

95. **Łukier biały, przezroczysty.**

Wziąć naprzykład dwa funty cukru, maczać w wodzie tyle, ile zajmie w sobie cukier, zrobić syrop, wlać w niego w czasie smażenia łyżkę octu, próbując go do nitki, (patrz próby gęstości syropu część I strona 4), to jest, gdy zacznie gęstnieć, umoczyć widelec i dmuchnąć w powietrze, jeżeli będą się pokazywały nitki, to konserwa ma dosyć, wylać na porcelanową salaterkę lub marmurowy blat, a gdy wystygnie, włożyć w donicę i trzecć póty, póki zupełnie nie zbieleje i nie zrobi się równa masa, gęstości jakby pomady. Taka uformowana masa zowie się po cukierniczemu „konserwą“ i tę używa się w miarę potrzeby na przezroczysty lukier. Bierze się pewna ilość tej konserwy, rozrabia wodą różaną i smaruje pędzelkiem wyjęte z pieca, nieco przestudzone, ciasto; do pączków rozrabia się arakiem z cytryną lub esencją ponczową. Do mazurków, tortów itp., można taką konserwę rozprowadzić jakim kto chce smakiem: arakiem, cytryną, pomarańczą, czekoladą, likierem maraskinowym, sokiem malinowym bez cukru i t. p. Otarłszy cukier o cytrynę lub pomarańczę, będzie lukier koloru żółtego z aromatem owocu.

96. Lukier zwyczajny biały, kredowy. Formuje się przez tarcie w jedną stronę białek i cukru; na funt cukru trzeba brać cztery białka; do smaku wciska się cytrynę, a chcąc mieć lukier ponczowy, dodaje się arak i cytrynę. Trzeci należy najmniej pół godziny.

97. Konserwa pomarańczowa do tortów. O pomarańczę z grubą skórką ocierać kawałki cukru tak, aby zupełnie zwilgotniały i były całkiem żółte. Ten cukier utłuc w moździerzu na masę wilgotną, kłaść do szklanego lub porcelanowego słoja, a chcąc lukrować biszkopty konserwą pomarańczową, wziąć na jeden tort pół funta takiego cukru, wlać trzy łyżki wody zagotować do nitki tak, jak na lukier przezroczysty, to jest: maczać widelec w syropie, jeżeli lecą za dmuchnięciem nitki, nie krople, to dobry. Wylać na porcelanową salaterkę, gdy wystygnie, utrzc walkiem, dolewając trochę soku cytrynowego, lub lepiej z kwaśnych pomarańcz. Wyjęte z pieca biszkopty poleć natychmiast tym lukrem.

98. Masa pralinowa do mazurków. Pół funta najlepszego kakao, funt cukru mialkiego, pół kwarty gęstej, ale nie kremowej słodkiej śmietanki i pół funta najlepszego

młodego masła włożyć w rondel i gotować na wolnym ogniu, ciągle mieszając, póki się do połowy nie wygotuje, to jest najmniej dwie godziny aż się ciągnąć zacznie i robi się jednolita masa. Wtedy zdjąć z ognia, rozbijać łyżką z pięć minut i póki gorąca smarować po wierzchu mazurki, wafle, opłatki karlsbadzkie, lub wreszcie cienkie kruszaki mazurki (patrz wyżej przepis), składając po kilka razem, przez co uformuje się przekładany pralinową masą mazurek.

99. Masa pistacjowa do wszelkiego ciasta, a głównie do mazurków. Funt pistacji oparzyć, obrać, utłuc, wymieszać z funtem cukru miłkiego (pudru), z sześcioma żółtkami, małym kieliszkiem wody różanej i wszystko to wiercić w donicy od 20 minut do pół godziny. Następnie używać zupełnie jak masy migdałowej, przekładając mazurki. Ślicznie wyglądają paski lub kawałki tej zielonej masy, włożone w placek „pakowańcem“ zwany.

100. Co to jest pistacja? Pistacja jest to owoc zupełnie podobny do migdała, zamknięty w łupinie jak migdał, ale o wiele od niego mniejszy. Pistacje, rosnące w południowej Francji, są najpiękniejsze, najgrubsze i mają najładniejszy kolor zielony we-

wnątrz. U nas sprowadzenie francuzkich wynosi z cłem około 2 rubli za funt, dlatego też kupcy nasi sprowadzają pistacje perskie, które sprzedają się po rb. 1 k. 20 za funt. Użycie ich w niczem nie różni się od migdałów, wyjmują się z łupiny, następnie parzą, tłuką i przyprawiają; ponieważ jednak perskie nie mają w sobie żadnej zieloności, więc dodaje się kolor za pomocą „Chlorofilu“, pigmentu roślinnego, nadającego wszystkim roślinom kolor zielony, zupełnie nieszkodliwy, rozpuszczający się najłatwiej w spirytusie. Tego więc spirytusu używa się kilka kropel do zabarwienia masy pistacjowej lub wódek. Główne zastosowanie mają pistacje tłuczone i mieszane z cukrem przy cukierkach, lodach i ciastkach. Są delikatniejsze w smaku od migdałów a głównie dla koloru poszukiwane. Jednak do orszady, marcepanów lub nawet zupy migdałowej, użyte być nie mogą, bo migdały jako tłuszcześniejsze, a tem samem więcej lepkie i aromatyczniejsze, mają daleko szersze zastosowanie. Co zaś do gorzkich, gdy użyte w zbyt wielkiej ilości, trują poprostu, chcąc zaś nadać ciastu pewien aromat, na funt cukru, lub funt migdałów słodkich, wystarcza najwyżej trzy do czterech sztuk gorzkich. Przy droż-

dzowem cieście na cały garniec mąki — pół
łuta, nigdy zaś więcej nad łut, gdyż użyte
w większej ilości, zatracają miły aromat
i stają się szkodliwe, z gorzkich migdałów
bowiem wytwarza się kwas pruski.

Rozmaite ciasta, ciasteczka, marcepany, pierniki i t. p. przysmaki.

I. Biskopty. Ciasto biskoptowe, pomimo iż jest pospolite, mało kto robi dobrze. Otóż dla umiarkowania ciepła w piecu na biskopty, co jest głównym warunkiem udania się, upiec najprzód placek lub jakie pierogi, a w tej chwili po wyjęciu wstawić biskopty, nie dokładając już ognia, lub, jeżeli pod blachą się piecze, to zaledwie parę bardzo drobnych kawałeczków drzewa, jeżeliby się okazało, że piec za wolny. Do 15 żółtek wsypać pół funta bardzo miałkiego cukru przesianego i trzecią w donicy w jedną stronę do białości, wsypać odrobinę tartej skórki cytrynowej lub pomarańczowej, dla zapachu, a przed samem wstawieniem do

pieca ubić sztywną pianę z owych 15 białek, mieć ćwierć funta przesianej i koniecznie ogrzanej na blasze mąki kartoflanej, lub najpiękniejszej pszennej, włożyć, kładąc po łyżce, przygotowaną pianę do masy, przesypując naprzemian zlekką ową mąką. Czynić to bardzo szybko i lekko tylko mieszać, ponalewać w formy papierowe do połowy i natychmiast wstawić delikatnie do pieca.

2. Ciasto francuskie. Funt mąki, jedno jajko, łyżkę octu lub spirytusu i tyle wody, aby ciasto było wolne i dało się wałkować, nie przylegając do wałka, wyrobić dobrze i zostawić jakiś czas na stolnicy, aby się uleżało, wziąć funt dobrego masła, które na godzinę pierwszej powinno być w wodzie zimnej wyplukane i zostawione; gdy ma być użyte, wyjąć z wody, wycisnąć mocno w serwecie, aby wszystka woda w nią wsiąkła, ciasto rozwałkować na grubość palca i położyć na niem masło, rozwałkowane w mokrem, grubem płótnie w kwadrat na cal grubości, złożyć brzegi ciasta w kształcie koperty i wałkować ostrożnie; skoro będzie cienkie na pół cala, znowu złożyć na troje lub czworo, wałkować i to powtarzać trzy razy, za każdym razem zostawiając ciasto położone na stolnicy, na 10 minut, nim się

walkuje. Chcąc aby ciasto było dobre, należy je walkować, nie pociągając walka do siebie, lecz zawsze od siebie naprzód. Koniecznym warunkiem jest, aby ciasto francuskie robić w chłodnem miejscu lub w piwnicy. W piecu trzeba napalić tak, jak na drożdżowe ciasto, to jest aby piec był bardzo gorący, bo inaczej ciasto będzie płaskie i nie będzie się dzielić. Piec powinien być niski, jak cukierniczy, w szabaśniku od bab niedobrze jest piec francuskie ciasto, bo wysoki, a ogień powinien złapać z obu stron; lepiej już pod blachą na wyższej kondygnacji, pilnując dobrego ognia. Jeżeli ciastka mają być nadziewane konfiturami lub jabłkami, należy je cieniej rozwalkować, okroić, nałożyć konfiturami, brzegi zawinąć w kształcie pierożka, na wierzchu posmarować jajkiem, rozbitem z wodą, i posypać grubym cukrem. Nie można tego ciastka ścisnąć palcami. Zagniatając ciasto, dobrze jest wkruszyć ćwierć funta łoju nerkowego, rozkruszonego na kaszkę.

3. Ciasto pół francuskie. Rozczynić funt i pół mąki jednym łutem drożdży i kwaterką zimnego mleka, wbić trzy żółtka i jedno całe jajko, rozbite poprzednio w garnuszku z łyżką cukru, wsypać dla zapachu

trochę skórki cytrynowej i ubijać to ciasto, które powinno być gęste jak na bułeczki, póki pęcherzyków nie dostanie; postawić, aby się ruszyło, ale w niezbyt ciepłym miejscu. Pół funta masła dobrego, niesolonego, wycisnąć w serwetce z wody, rozplaszczyc na talerzu i postawić w piwnicy, aby steżało. Gdy ciasto się dobrze ruszy, wyrzucić je na stolnicę, rozwałkować lekko w kwadrat i na tem rozłożyć płasko masło. Robić to w chłodnym miejscu, zwinąć w kopertę, to jest składać rogi do środka, i wałkować ostrożnie, żeby się masło nie wyciskało. Trzy razy powtarzać składanie i wałkowanie ciasta, zostawiając je za każdym razem w spokoju do ułożenia na kilka minut. Z tak zrobionego ciasta wykrawać formą lub szklaną ciastką, dać podrosnąć na blasze, a posmarowawszy jajkiem, posypać grubym cukrem i wstawić w dobrze gorący piec. Można to ciasto nakładać konfiturami lub masą migdałową, zawinąć w pierożki, rogałe lub półksiężycy, dalej postępując jak wyżej przy francuskim. Można również krajać wążkie pasy, zwiąć lekko w sznur i robić obwarzanki okrągłe lub ósemki. Na rogałe robi się czworograniaste kawałki i zwiąja, zaczynając od jednego rogu. Jeżeli nie są

posypane pierwwej cukrem, w takim razie, zaraz po wyjęciu smarować lukrem przezroczystym. Wybornie nadaje się takie ciasto do pieroga z rybą lub nawet z kapustą.

4. Jabłka we francuskim cieście.

Rozwałkować ciasto do grubości tylca noża, pokrajać w kwadraty tak duże, aby objęły jabłko. Jabłko kruche obrać, przekrajać, wydrążyć, napelnić konfiturami, położyć połowę na takim kwadracie, którego cztery końce złączyć tak, aby wypadły na spód, z wierzchu posmarować jajkiem, posypać cukrem i wstawić do gorącego pieca.

5. Ciasteczka mąkowe.

Na okrągłe placuszki, zrobione z ciasta drożdżowego, pół francuskiego lub francuskiego, położyć na palec grubą warstwę z maku, przyrządzoną następującym sposobem: funt maku bez parzenia uwiercić z funtem cukru i 8 łutami migdałów, obranych i utłuczonych, po dokładnem uwierceniu wbijać po jednemu ośm żółtek i 4 całe jaja, wsypać pół łyżeczki tłuczonego cynamonu i goździków i wymieszać doskonale. Placuszki powinny mieć ranciki, aby mak się nie rozlał. Na wierzchu maku zrobić cieniutka kratę z te-

goż ciasta. Wstawić natychmiast w piec gorący, aby ciasto urosło. We 20 a nawet w 15 minut najdalej powinny być gotowe. Po wyjęciu posmarować zaraz przygotowanym poprzednio lukrem przezroczystym.

6. Rogale drożdżowe. Pół garnca mąki, cztery luty drożdży, pół kwarty mleka, kwaterkę masła i sześć jaj, rozczynić jak na bułeczki, przyczynić gdy podrośnie, znowu dać wyrosnąć, a potem rozwałkować w czworograniaste kawałki i zwijać w kształt rogali, zaczynając od rogu. Zostawić na stolnicy do wyrośnięcia, w gorący piec wsadzić, posmarowawszy jajkiem.

7. Briosze. Wziąć funt mąki, wbić sześć jaj całych, funt masła niesolonego pokruszyć w mąkę, a tymczasem ćwierć funta mąki rozczynić w osobnym garnuszku z dwoma lutami drożdży. Gdy się ruszy, wylać na stolnicę do tamtej mąki, dodać dużą łyżkę miążkiego cukru, delikatnie rozciągnąć i od spodu jaknajlżej przerobić. Po przerobieniu wysypać rondel mąką, włożyć weń ciasto i zostawić w pokoju temperatury umiarkowanej; zwykle robi się to na wieczór, ciasto stoi przez noc, a na drugi dzień robi się dalej, to jest: wyrzuca na stolnicę, wyrabia dokładnie i znów kładzie do rondla,

wysypanego mąką, znów rośnie trochę, aż nareszcie ostatecznie wyklada się na stolnicę, dzieli na małe bułeczki, na które kładzie się pośrodku osobno zrobione kuleczki. Gdy dobrze podrosną, posmarować jajkiem i upiec na blasze, masłem posmarowanej, w bardzo gorącym piecu.

8. Obarzanecki drożdżowe. Półtorej kwarty mąki, cztery łuty drożdży, kwarterkę mleka, pół funta masła, ćwierć funta cukru i łyżeczkę soli, razem zagnieść, długo wygniatać, aby się dobrze połączyło, robić wałeczki cienkie i zwijać w obarzanki lub inne figlasy, układać na blasze, masłem posmarowanej, i gdy dobrze wyrosną w ciepłym miejscu, posmarować jajkiem, rozbitym z wodą, posypać kminkiem z solą i wstawić w miernie gorący piec na 20 minut. Gdy się ma ku rośnięciu, należy w piecu palić, a gdy są rumiane wyjąć z pieca.

9. Obarzanki migdałowe. Wziąć funt migdałów obranych i wysuszonych, funt cukru, tłuc razem i przesiewać przez przetak; do tego ubić pianę z ośmiu białek i wsypać trochę kwiatu pomarańczowego tłuczonego, zarobić cukier i migdały tą pianą i robić z masy tej obarzanki, układać na

papierze, masłem wysmarowanym, i w bardzo wolnym piecu suszyć.

10. Obarzanki kruche do herbaty.

Dziesięć żółtek, kwaterkę młodej, kwaśnej śmietany i pół funta cukru, zagnieść na stolnicy z taką ilością mąki, żeby ciasto było nietwarde, mniej więcej jak zwykle kruche ciasto. Mieć przygotowane, obrane i drobno usiekane migdały, biorąc ćwierć funta na tę proporcję, wymieszać je z cukrem grubo tłuczonym, z ciasta robić na stolnicy waleczki, maczać je w rozbitym jajku, a następnie każdy oddzielnie natychmiast w owych przygotowanych migdałach z cukrem i zwijać na obarzanki, układać na blachę, masłem wysmarowaną, i wstawić w piec miernie gorący dopóki się nie zrumienia.

11. Obarzanecki postne.

Na pół garnca mąki wziąć cztery luty drożdży, dolać właściwą proporcję wody letniej i wsypać soli, ciasto zagnieść, jak na kluski, porobić obarzanki okrągłe lub w formie podłużnej na dwa razy zwijane i postawić w ciepłym miejscu na pół godziny; gdy podrosną, wrzucać w mocno gotującą się wodę w obszernym rondlu, trzymać w niej nie dłużej jak dwie minuty, następnie osy-

pać makiem, solą lub czarnuszką i wsadzić do pieca gorącego na blachach, mąką podsypanych. Gdy się zrumienią troszkę, będą dobre.

12. Sucharki żmudzkie do herbaty.

Przepis, który tu podaję, przechodzi wszelkie najwyborniejsze karlsbadzkie i wiedeńskie sucharki, a tem jeszcze przewyższa, że po 6 tygodniach włożone na trzy minuty w ciepły piec, pod blachę, smakują jakby w tej chwili pieczone. Pół funta mąki zaparzyć kwaterką mleka gorącego, gdy wystygnie, wyrobić to doskonale z dwoma łutami drożdży, rozrobionemi w odrobinie mleka, i zostawić, aby się ruszyło. Wtedy przycynić ciasto, lejąc w nie naprzód ośm żółtek, rozbitych na pianę z 6 łutami mialkiego cukru, następnie włożyć pół funta masła surowego, odrobinę soli, a w końcu półtora funta mąki i wyrabiać tak długo, póki od łyżki lub od ręki dobrze nie odstaje. Postawić znowu w ciepłym miejscu, aby podrosło trochę, a gdy się tylko ruszy, robić maleńkie, okrągłe bułeczki, gładkie zupełnie, podwijając ciasto pod spód, aby były okrągłe i równe, układać na blasze, masłem posmarowanej, a gdy podrosną na blasze, smarować jajkiem, rozbitem z wo-

dą i wstawić do średnio gorącego pieca, na 10 minut. Gdy wystygną, przekrawać na pół bardzo ostrym nożem i jeszcze raz w wolnym piecu podsuszyć. Można także po przekrajaniu przeciągnąć każdy lekko śmietanką słodką i posypać bardzo mialkim cukrem z cynamonem, jednak wiele osób przekłada je bez posypania.

13. Sucharki papieskie. Zważyć 7 jaj ze skorupkami; ile zaważą, tyle wziąć mialkiego cukru, a ile sześć jaj zaważy, tyle najpiękniejszej mąki. Całe jaja rozbić w garnku z cukrem do białości, następnie dosypać mąki i trochę cytrynowej skórki, albo też tłuczonego anyżu. Tę masę wylać na blachę, oliwą wysmarowaną, i upiec w dość gorącym piecu, pilnując, aby nabrało koloru, ale nie spaliło się. Gdy ciasto wystygnie, pokrajać je w cienkie plasterki i ususzyć w bardzo wolnym piecu.

14. Wafle. Ośm jaj, kwaterkę mąki, łyżkę klarowanego masła, ćwierć funta cukru, kwaterkę mleka, wybić doskonale, dodać pianę ubitą z tychże 8 jaj — wymieszać i lać do formy przeznaczonej do pieczenia wafli, masłem wysmarowanej, którą trzeba trzymać na żarzących węglach, aby była gorąca, po wlaniu ciasta chwilę potrzymać na ogniu, prze-

wrócić formę na drugą stronę, wyrzucając gotowy wafel, który na gorąco posypać cukrem z cynamonem. Formę znów posmarować masłem klarowanym i smażyć dalej, aż ciasto wyjdzie. Ogień powinien być dobry, a robota—iść prędko.

15. Andruty. Robiąc andruty, trzeba mieć formę żelazną, okrągłą, kratkowaną, płaską. Takie formy sprzedają w składach żelaznych. Wziąć dwa jajka całe, rozbić z kwaterką suchej mąki, dolewać jak na naleśniki półtorej kwaterki najlepszego mleka, lepiej śmietanki, i wsypać sześć łutów cukru mialkiego. Ciasto powinno być prawie tak rzadkie, jak na naleśniki. Formę rozgrzać, posmarować masłem za pomocą piórka, wlać łyżkę ciasta, podpiec na węglach drzewnych, a gdy się upiecze, wyrzucić andrut i póki gorący, zwinąć go na wałku w trąbkę. Gotowe andruty kłaść w przewiewnem miejscu, żeby prędko stygły.

16. Oplątki karlsbadzkie. Rozbić pół kwarty pięknej mąki mlekiem prosto od krowy, żeby ciasto było takiej gęstości, jak zwykle na naleśniki, lejąc mleko potrosze do mąki, żeby się kluski nie zrobiły. Chcąc piec oplątki, należy się zaopatrzyć

w dwie formy, z których jedną trzeba kazać ślusarzowi rozśrubować tak, aby dwa opłatki się mieściły, do pieczenia podwójnych, już gotowych, złożonych opłatków. Otóż najprzód wziąć cieńszą, pojedynczą formę, rozgrzać, nasmarować ją za pomocą piórka rozpuszczonem klarowanym masłem, nałożyć łyżką ciasto w sam środek i rozlać je po całej formie, postawić na otwartej fajercie, gdzie ogień powinien być od drzewa, i piec, jak naleśniki. Gdy czuć, że rumiane ciasto, przewrócić złożoną formę na drugą stronę, która także masłem powinna być wysmarowana; gdy się podpiecze, wyrzucić opłatek na przygotowaną deskę i dalej piec, za każdym razem powtarzając smarowanie formy z obu stron klarowanym masłem. Wypiekłszy już wszystkie ciasto na pojedyncze opłatki, wziąć drugą podwójną formę, nasmarować z obu stron piórkiem masłem rozpuszczonem, położyć jeden opłatek, posmarować masłem, posypać cukrem z migdałami i wanilią, wziąć drugi opłatek, także z jednej strony posmarować go masłem, złożyć formę tak, żeby się oba ścisnęły i dobrze złączyły, i na wolnym ogniu, tylko na węglach z obu stron przypiec, pilnując, aby

się zbyt nie zrumieniły. To przypiekanie powtórne trwa zaledwie minutę, poczem wyrzucić na stół opłatek gotowy.

Na posypywanie bierze się na funt pudru z pod maszyny, pół funta bardzo drobno tłuczonych, słodkich migdałów i laskę tłuczonej wanilii, miesza się to bardzo starannie i obficie w środek posypuje opłatki. Chociaż pierwszym razem nie będą zupełnie dobre, nie trzeba się zrażać, bo wprawa i równość ognia gra tu wielką rolę.

17. Ciasto parzone. Pół funta masła klarowanego lub młodego, pół kwarty wody i łyżkę niepełną cukru zagotować, a gdy się gotuje, sypać potrosze na wolnym ogniu pół kwarty mąki pięknej, mieszając łyżką przez kilka minut, póki od rondla nie odstanie. Wyłożyć masę na miskę i zaraz wbić jedno całe jajko, a po wystudzeniu jeszcze sześć lub siedem jaj, za każdym dobrze wyrabiając ciasto łyżką i wsypać jeszcze łyżkę cukru. Gdy ciasto dobrze wyrobione, rozciągnąć je nożem na blaszę, masłem wysmarowanej, na grubość noża i zaraz pokrajać na duże czworograniaste ciastka, z których to kawałków po upie-

czeniu wytworzą się rozmaite esy-floresy, przez rośnięcie wypukłe, krzywe itp. Zaraz po rozsmarowaniu posypać grubo drobno siekanymi migdałami, wymieszanymi z cukrem, i wstawić w gorący piec. Pod blachą nigdy się dobrze nie udadzą. Z tej proporcji będzie ogromny półmisek.

18. Ciastka parzone z kremem lub bez kremu. Z ciasta wyżej opisanego robią się ciastka z kremem lub zwyczajne obarzanki duże, posmarowane lukrem przezroczystym. Gdy ciasto wystygnie, po wyrobieniu go z jajami, wyrzucić je na stolnicę, posypaną mąką, okulać z lekka w tej mące na podłużny gruby walek, i pokrajać nożem, maczanym w mące, na kawałki, nadając im rękami okrągłą formę. Blachę wysmarować bardzo cienko masłem, bo inaczej smażą się nie pieką, co przy każdym cieście ma miejsce. Można nawet bez smarowania kłaść na blachę, układać jedno obok drugiego i zaraz wstawić do gorącego prawie jak na francuskie ciasto pieca, pilnując, aby się nie zrumieniły; jeżeli piec dobry, w 10 minut powinny być gotowe. Zaraz po wyjęciu z pieca posmarować piórkiem przezroczystym lukrem. Gdy przestygną, przekroić ostrym nożem płasko, wyjąć

mięksisz ze środka ciastek i nakładać łyżką srebrną ubitą kremową śmietankę z cukrem. Na 20 ciastek wziąć kwaterkę śmietanki kremowej, w ubitą wsypać najwyżej ćwierć funta cukru (pudru) z wanilią, koniecznie przesianego. Można robić okrągłe duże obarzanki lub esy, smarując je tylko po wyjęciu lukrem. Bardzo też są dobre małe, cienkie, okrągłe obarzanki, które, kładąc do pieca, włożyć w usiekane drobno migdały z cukrem, pilnując, żeby się nie spaliły. Wyborne pty-sie z tegoż ciasta na gorąco, smażone na fryturze, na leguminę do szodonu (patrz 365 obiadów, wydanie 21).

19. Paluszki słone. Pół kwarty mąki, ćwierć funta masła młodego surowego, łut drożdży, zamoczonych w dwóch łyżkach mleka, pół łyżeczki soli, łyżeczkę cukru, oraz pół łyżeczki kminku, oczyszczonego dobrze i wywianego z plew, zagnieść razem. Gdy się ciasto ruszy, wyrobić je na misce, póki od ręki nie odstanie, pozwolić się znowu odrobinę podnieść i zaraz na stolnicy brać równe kawałki, ukulać dłońmi o stolnicę, wałkując na równe, cienkie paluszki, długie 10 centymetrów, posmarować, ułożone na blasze, jajkiem rozbitem z wodą, posypać solą i zaraz wstawić w dobrze

gorący piec na bardzo krótko, najdłużej na 10 minut, a powinny być gotowe.

Drugim sposobem można robić bez drożdży z samego kruchego ciasta: pół kwarty mąki, jedno jajko, pół funta młodego masła, pół łyżeczki soli, łyżeczkę cukru, pół łyżeczki kminku zagnieść razem na stolnicy i od razu dłońmi na waleczki cienkie ukulać, ułożyć na blasze bez smarowania masłem, bo ciasto tłuste odejdzie samo, i wstawić do pieca miernie gorącego. Gdy nabiorą koloru jak bułka, to dobre. Wyborne są takie paluszki do herbaty, lepsze jednak na drożdżach.

20. Paluszki kruche do herbaty.

Funt masła młodego lub solonego, dobrze z soli wypłukanego, dwa funty mąki, pół funta cukru i parę łyżek słodkiej śmietanki zagnieść mocno na stolnicy i długo w zimnie wyrabiać—tak jednak aby było dość wolne.— Gdyby było twarde, dodać cukru lub śmietanki—postawić na pół godziny w chłodzie, aby stężało, a wtedy brącą stolnicę pokawałku wielkości małego jajka i dłonią kulać wzdłuż tak długo, aż się uformuje cienki wałek, długi jak stolnica, pokrajać go na paluszki ćwierćłokciowe, układać na blasze, bardzo lekko masłem lub oliwą

wysmarowanej — posmarować delikatnie jajkiem, rozbitem z łyżką wody — posypać cukrem lub solą z kminkiem i wstawić w niezbyt gorący piec, pilnując, aby nabrały koloru bułki, wtedy mają dosyć.

21. Ciastka anyżowe. Funt miałkiego cukru i osiem całych jaj wiercić w donicy, pół godziny podług zegarka. Gdy utarte dobrze, dołożyć trzy ćwierci funta najpiękniejszej mąki pszennej, przesianej, i wysypać łyżeczkę od kawy anyżu, a wymieszawszy należycie, kłaść w małe blaszane foremki, masłem wysmarowane, albo układać od razu na blasze, wykrawając ciasto rozciągnięte na stolnicy szklaneczką, maczaną w mące. Wstawić zaraz do gorącego pieca na 20 minut. Z wierzchu niczem nie smarować, bo z powodu większej ilości jaj nabiorą gładkiego pozoru.

22. Ciastka helgolandzkie. Ciastka te są wyborne i nadzwyczaj długo przechowywać się dają. Do trzech ćwierci funta mąki wbija się 18 żółtek, dodaje ośm łutów cukru, sześć łutów masła, kieliszek araku i trochę skórki cytrynowej lub muszkatołowego kwiatu. Wymieszawszy to należycie, robi się na stolnicy, posypanej mąką,

podłużne paluszki, lub układa się z wałeczka obarzanki, smaruje żółtkiem, posypuje cukrem i na wysmarowanej blasze w gorącym piecu piecze.

23. Jelenie różki. Rozetrzeć ćwierć funta cukru, cztery łyty masła świeżego, trzy całe jaja i trzy żółtka, dodać cokolwiek skórki cytrynowej, lub trochę cynamonu, wgnieść w to mąki tyle, aby ciasto dało się gładko wałkować i nie było zbyt twarde. Brać kawałek ciasta wielkości orzecha włoskiego, ukulać w rękę na trzycalowy wałeczek, koniec noża dotykać do mąki i nadkrawać wałek trzy lub cztery razy na przemiany z jednej i drugiej strony, przez co uformuje się gałązka, czyli jeleni różek. Smażyć na smalcu ostrożnie, lejąc spirytus w smalec; wyjmując z rondla, kłaść na bibułę dla osączenia tłuszczu. Posypać cukrem z cynamonem, podać na leguminę.

24. Ciastka francuskie w rurkach z pianą z białek. Z papieru grubego, sztywnego porobić rurki, grubości świecy stearynowej, rurki te owinąć surowem ciastem francuskim grubości tylca noża i wstawić na blasze w gorący piec, posmarowawszy rozbitem jajkiem i posypawszy cukrem

(mączką). Gdy upieczone, wyjąć rurki z papieru, co bardzo łatwo idzie, i przez szprycę blaszaną, którą się ma zwykle w kuchni do ciasta parzonego itp., napelnić owe rurki z ciasta następującym kremem: ubić do ciasta, zrobionego z pół funta mąki, sześć białek na sztywną pianę — mieć bardzo gęsty syrop do perelki usmażony (patrz różne stopnie syropu: Część I, rozdział I) na gorący syrop lać ubite białka, bijąc dalej, aby się równa piana zrobiła, w gorącym rondlu, ale już nie na ogniu, i zaraz napelnić szprycą owe rurki. Tym samym sposobem napelniają się też rurki czekoladowe bitą słodką śmietanką.

25. Ciastka śmietankowe. Pół funta masła młodego utrzeć na śmietaną, wsypać ćwierć funta cukru miłkiego, wbić dwa całe jaja, wsypać trzy ćwiercy najlepszej mąki i wyrobić to ręką na masę. Ponieważ ciasto takie jest bardzo kruche, aby się więc dało wałkować, trzeba na stolnicy robić cienkie placuszki i tymi placuszkami wyłożyć poprzednio wysmarowane foremki blaszane, karbowane. Osobno rozbić dwa żółtka z łyżką miłkiego cukru, zmieszać z półkwarterkiem dobrej śmietanki, wsypać trochę tłuczonej wanilji, włożyć w mały ronderek

i ogrzewać na wolnym ogniu, ciągle mieszając łyżką, dopóki nie zgęstnieje; wtedy odstawić w chłodne miejsce, a gdy zastygnie krem, nałożyć nim, kładąc po łyżce do foremki, przykryć płaskim kawalkiem ciasta, oberwać, co wystawać będzie za brzegiem, i wstawić do miernie gorącego pieca na 20 minut.

26. Ciastka z rabarbarum. Zapach, a tembardziej smak z rabarbarum, nie dla każdego jest znośnym, pomimo to, ciastka rabarbarowe nie zdradzają żadnego przykrego zapachu i są w smaku wyborne. Smak jest kruchego ciasta, przełożonego zielonym agrestem, kolor bowiem i kwasek przypomina agrest, ale w smaku milszy, bo ani pestek, ani włókien niema. Na podobne ciastka zrobić ciasto kruche, lub francuskie; zwykłej grubości warstwę rozciągnąć na blasze bardzo cienko; wziąć lodygi korzenia rabarbarum, który w maju i czerwcu w bardzo długie pręty się rozrasta, obciągnąć z wierzchniego włókna, pokrywającego lodygi, pokrajać je nożyczkami lub nożem, wrzucić na ukrop, zagotować raz czyli zblanżerować, osączyć z wody, włożyć w syrop, biorąc funt cukru na funt rabarbarum, gotować na marmoladę, położyć war

stwę przygotowanego rabarbarum na ciasto, ułożone na blasze, przykryć drugą warstwą ciasta, ponakrawać to ciasto nożem, aby po upieczeniu było łatwiej pokrajać, i wstawić w gorący piec, tak, aby wierzchnia warstwa wraz z przłożeniem prędko się upiekła. Przed włożeniem w piec posmarować wodą różaną z wierzchu i posypać grubo mączką cukrową, a będzie zupełnie jak z cukierni. W Anglii na wiosnę, w maju szczególnie, targi są zaślane lodygami rabarbarowemi, z którymi wszyscy pieką ciastka, zanim dojrzeją jabłka.

27. Ciastka z rabarbarum odmiennym sposobem. Funt rabarbarowych lodyg, obrawszy bardzo starannie z wierzchnich włókien, pokrajać w kawałki, nalać kwaterek wody, wsypać pół funta cukru, kawałek cynamonu lub skórki cytrynowej, rozgotować zupełnie, przetrzeć przez rzadkie sito i zostawić do wystudzenia. Na drugi dzień zrobić ciasto kruche z pół funta mąki, jednego żółtka, ćwierci funta masła i 4 łutów cukru.

Do marmolady wmieszać półkwaterek młodej, kwaśnej śmietany — i rozsmarować na cieście na grubość palca, na wierzch zaś rozbić dwa jajka całe, z łyżką śmietany, po-

łać jeszcze raz, posypać lekko cukrem i wstawić w gorący piec. Gdy ciasto rumiane, wyjąć, pokrajać na gorąco bardzo ostrożnie nożem w kawalki czworograniaste, a gdy wystygnie, dopiero z blachy zdejmować.

28. Ciastka z owocami na kruchem cieście. Tylko z wiśniami lub śliwkami można piec ciastka drożdżowe, kruche zaś zgadzają się z każdym owocem, a to dlatego, iż wiśnie i śliwki pieką się razem z ciastem, a tak agrest, jak wiśnie utowe, poziomki, porzeczki, maliny lub jabłka, nie kładą się surowe, lecz ugotowane na lekką konfiturę na ciasto. Ciasto kruche robi się rozmaicie, ilość dobrego masła stanowi o dobroci ciasta. Na pół kwarty, czyli mniej więcej trzy ćwierci mąki, należy brać pół funta masła, ćwierć funta cukru, jedno żółtko i, jeżeli kto chce mieć wyborne, cztery łyty drobno utłuczonych, obranych migdałów. Po rozwałkowaniu ciasta wyrzynać szklanką okrągłe placuszki, posmarować białkiem brzegi i obłożyć je paseczkiem wazkim tegoż ciasta, poukładać na blachę i wstawić do miernie gorącego pieca, upiec do rumianego koloru, a po wyjęciu z pieca nakładać w środek konfitur lub kompotu jakiego kto chce. Z agrestu lub jabłek można

robić przekładane, to jest udusić oba te owoce na gęsto z cukrem, posmarować na czworograniastym kawale upieczonego ciasta, przykryć drugim plackiem tegoż ciasta, wstawić w piec na górną blachę, a gdy ostygnie, nożem krajać na czworograniaste kawalki.

29. Makaroniki. Sposób 1. Funt migdałów słodkich i łut gorzkich tłucze się w moździerzu z małą ilością (kilka kawalków) cukru, kładzie do rondla, świeżo pobielanego, sypie funt cukru mialkiego i stawia na ogniu, bezprzestannie mieszając; gdy migdały tak na ogniu przeschną, że prawie nie będą do palców przylegać, zdjąć z ognia, wystudzić zupełnie, dodać do zimnych migdałów pięć białek, ubitych na pianę, wymieszać doskonale, układać na oplatkach lub papierze woskowanym okrągłe plasterki i upiec w piecu ciepłym, t. j. trzymać póki się nie zrumienią lekko.

Sposób 2. Funt oparzonych migdałów ususzyć pod blachą na rumiano, utłuc i uwiercić w donicy, wsypać półtora funta przesianego przez sito cukru z kawalkiem wanilji i wbić ze sześć białek; gdyby się pokazało przy wierceniu, że masa za gęsta,

można jeszcze dołożyć jedno białko, lecz zawsze lepiej, żeby masa była gęstsza, niż rzadsza. Gdy się doskonale uwierci, układać łyżką na papierze, woskiem posmarowanym, i w bardzo wolnym piecu upiec. Chcąc zdjąć makaroniki, odwilżyć papier od spodu, a z łatwością odejdą.

30. Marcepanowe listki. Funt cukru tłuczonego, trzy luty migdałów słodkich oparzonych, utłuc w moździerzu porcelanowym na masę, dodając coraz po łyżce cukru, później wbić dwa białka i cukier dosypywać, aż wyjdzie pół funta i, gdy się dobrze ubije, wyjąć tę masę na stolnicę i z drugim pół funtem cukru zagnieść, rozwałkować cienko, przesypując mąką, tak aby do wałka nie przylegało, foremką wyrzynać i na blachę, woskiem wysmarowaną, kłaść i wsadzić w piec bardzo wolny, aby tylko trochę koloru nabrały.

31. Marcepany. Funt słodkich i cztery luty gorzkich migdałów oparzyć na krótko gorącą wodą, obrać ze skórki, odrzucając starannie zepsute lub nadgryzione migdały, rozłożyć je obrane na serwecie dla wysuszenia, a następnie utrzeć na jaknajcieńszej tarce bardzo starannie, usuwając

na bok wszystkie krupki. Następnie na tej tarce utrzeć funt cukru białego (nie można brać mączki), i migdały wraz z cukrem utrzeć w donicy glinianej niepolewanej na bardzo gęste ciasto z wodą różaną, do której dolać kilka kropel wody kwiatu pomarańczowego. Zostawiając to utarte ciasto spokojnie w chłodnym miejscu trzy lub cztery dni, zanim go się dalej robi, marcepan będzie daleko lepszy. Wtedy na stolnicy, posypanej najpiękniejszą mąką lub podpudrawanej cukrem bardzo mialkim, wałkować to ciasto na grubość pół palca i wykrawać blaszankami foremkami różne figury, jako to: serca, gwiazdy i t. p., które obłożyć cienkim rancikiem z tegoż ciasta marcepanowego, wystającym na ćwierć cala, i przylepionym za pomocą posmarowania różaną wodą. Tak zrobione marcepany położyć na deseczkę, pokrytą czystym papierem. Wtedy postawić na stole deseczkę, obstawić ją czterema dosyć wysokimi kawałkami drzewa, na którym oprzeć blachę z żarzącymi się węglami drzewnymi, zostawiając na niej cztery minuty, lub tak długo, aż powierzchnia marcepanów nabierze lekko brązowego koloru, tym sposobem bowiem marcepan, mając gorąco

jednakowe z góry, zrumieni się z wierzchu, a pod spodem zostanie blady. Po zdjęciu blachy i zupełnem wysuszeniu marcepanów, polewa się je konserwą cukrową, zrobioną z jednego funta tartego cukru z sokiem całej cytryny i półką wody. Masa ta trze się całą godzinę w jedną stronę na gęsto, nakłada na marcepany, postawione w ciepłym pokoju tak, aby konserwa stwardniała i wtedy na nią ubiera się jeszcze rozmaitymi owocami, smażonymi w cukrze, osuszonymi i krajany w paski lub trójkąty i ćwiartki. Można także zrobić konserwę podług przepisu, patrz „Lukier przezroczysty“. Dla przesłania lub zachowania układają się marcepany w drewniane pudelka.

32. Wyborne pączki parzone. Chcąc mieć pączki na godzinę, naprzykład 9 wieczorem, trzeba o godzinie 2-iej wziąć się do roboty. Pół kwarty wygrzanej mąki zaparzyć pół kwartą gotującego się mleka, rozbijając ciągle, a gdy ostygnie, rozrobić to 15 żółtkami, ubitemi z pół funtem cukru, wlać cztery łyty drożdży, rozartych w kwaterce mleka, ubić pianę z dziesięciu białek, włożyć w ciasto i tak zostawić do wyrośnięcia. Gdy dobrze wyrośnie, dodać kwartę mąki, uważając, aby ciasto było wolne jak na plac-

ki, wsypać soli i co kto lubi dla zapachu, t. j. skórki cytrynowej, muszkatolowej galki lub dwa gorzkie tłuczone migdały, a gdy już dobrze wyrobione, dolać ćwierć funta młodego masła i wyrobić z godzinę, aż dobrze od ręki lub łyżki odstawać będzie, posypać lekko mąką i zostawić, aby rosło w ciepłe 20 stopni Reaumura. Pilnować dobrze, aby ciasto nie przerosło. Otóż gdy ciasto znacznie rosnąć, zaraz robić pączki, nie wałkując go ani rozciągając, tylko wyrzuciwszy na stolnicę, wyciągnąć taki kawałek ciasta, ile na jeden pączek potrzeba, włożyć konfitur wiśniowych, osączonych dnia poprzedniego z syropu, zawinąć ciasto, wykroić małą szklaneczką od piwa i układać na sicie, robiąc to wszystko w ciepłe 20 stopni Reaumura; jeżeli w kuchni zimno, to całą stolnicę trzymać nad trzonem ciepłym, naturalnie, gdzie tylko mały ogień się pali. Porobiwszy wszystkie pączki, zostawić je na sicie, zawsze w ciepłe, aby dobrze wyrosły; wtedy dopiero rozgrzać w głębokim rondlu smalcu, do tego ostatniego wlać kieliszek spirytusu, aby zniszczyć odór smalcu, a gdy po spróbowaniu kawałkiem ciasta tłuszcz się gotuje i syczy, wtedy wrzucać po cztery nie więcej pączków i, zakrywszy fajerkę, na

niewielkim ogniu smażyć. W czasie smażenia przewrócić widelcem na drugą stronę. Tłuszcz powinien być bardzo gorący, a ogień niewielki dlatego, aby pączek miał czas i możność rosnać, wtedy podwaja się jego objętość i delikatność, jest równy, pulchny i duży. Jeżeli ogień za silny, pączki natychmiast się rumienia, nie rosną już w rondlu i zachowują pewną zakalcowatość. Wymować łyżką, posypywać cukrem z wanilią. Kto chce lukrować z wierzchu, musi mieć przygotowany gorący, rzadki, przezroczysty lukier i wyjąwszy z rondla widelcem natychmiast maczać w tym lukrze, a zaraz obeschnie. Z tej proporcji powinno być 35 do 40 pączków, a tłuszczu nie wyjdzie więcej jak dwa funty, jeżeli rondel jest głęboki i nie smaży się więcej, jak po trzy lub cztery. Zwyczajne pączki rozrabiają się wolnem mlekiem, bierze się mniej jaj, masła i cukru, zachowując wszelkie inne warunki opisane przy parzonych. Tłuszcz zostawić do drugiego smażenia.

33. Faworki. Funt mąki, 2 łuty masła, 4 łuty cukru miłkiego, ośm żółtek i cztery całe jaja, kieliszek araku i łyżkę śmietanki kremowej zagnieść razem, rozwał-

zować najcieniej, pokrajać kółkiem od pierożków w długie, ukośne paski i rzucać na gorący smalec, próbując ciastem, aby nie był zbyt gorący, boby paliły się faworki. Najważniejszym warunkiem dobroci faworków jest to, aby po zagnieceniu ciasta bić je mocno wałkiem na stolnicy 2 lub 3 minuty, a następnie przed rozwałkowaniem 10 minut zostawić w spokoju i aby potem ani chwili nie leżały zrobione, ale wtedy gdy się wałkują, smalec powinien być już gorący, a ciasto zupełnie wolne, żeby się ciągnęło; zaraz świeże rzucać na smalec; jeżeli trochę przeschną lub ciasto twarde, faworki będą złe. W smalec włożyć jeden surowy, obrany kartofel, który odbiera tłuszczowi jego właściwy, niemiły zapach, lub wlać kieliszek spirytusu. W czasie smażenia dokładać ciągle świeżego smalcu, aby się nie przepalił, i pilnować, aby ogień nie był zbyt wielki, lecz ciągle równy. Wyjmując w tej chwili póki gorące, posypywać cukrem z wanilią, bo gdy wystygną, cukier nie przyłgnie.

Drugi sposób równie dobry: 4 całe jaja, 4 żółtka ubić dobrze z dużą łyżką cukru i w te ubite jaja wgnieść mąki, ile się wgniecie; powinna wejść kwarta,

czyli funt i pół, dodając małą łyżkę młodego masła i kieliszek araku, rozwałkować i smażyć, jak wyżej, natychmiast po rozwałkowaniu. Chociaż najlepiej zrobione, jeśli poleżą i przeschną, będą zupełnie złe. Z tej proporcji będą 3 duże półmiski. Smalcu dostatecznie dwa funty.

34. Toruński piernik niezawodny.

Trzy funty miodu czystego i półkwaterek wody gotować długo, aż do zrumienienia, z łyżeczką od kawy suchej skórki pomarańczowej, łyżeczką goździków tłuczonych i dwiema łyżeczkami małemi anyżu, na wpół utłuczonego. Następnie zaparzyć tym miodem dwie kwarty mąki żytniej, mocno ogrzanej i przesianej. To wszystko dobrze wyrobić warząchwią, aby nie było grudek mąki. Wbić w gorące ciasto cztery całe jajka, wymieszać dobrze i zastudzić w zimnem miejscu. Dodać potem cztery luty potażu rozpuszczonego w kieliszku spirytusu, (używanego do ciast), jedno żółtko, wymieszać to ciasto raz jeszcze, wyrobić dobrze (co mówiąc w nawiasie, nie łatwo przychodzi, gdyż ciasto jest twarde, elastyczne), dodać migdałów grubo krajanych, skórki pomarańczowej, w cukrze smażonej, drobno pokrajanej, wyrobić i kłaść na cal grubo

na blachę wywoskowaną. Jajkiem posmarować, ubrać całymi migdałami, cykatą i t. p., i piec w piecu tak gorącym, jak na bułki około 45 minut. Większy piernik niż z trzech funtów miodu piec trochę dłużej, mniejszy krócej. Piernik taki daje się długo zachować— jest wilgotny, kruchy, na podobieństwo dawnych toruńskich. Piernik ten jest trudny w robieniu ale pewny i dobry.

35. Pierniki zwyczajne. Kwartę miodu gęstego i kieliszek od wina spirytusu wymieszać w rondlu i smażyć wolno, szumując formującą się pianę. Gdy z pół godziny smażone, wsypać co kto lubi, albo gotowanych poprzednio, a następnie usiekanych skórek pomarańczowych, lub anyżu przetłuczonego raz, to jest grubo, a w każdym razie cynamonu tłuczonego łyżeczkę i po sześć ziarenek mialko tłuczonego pieprzu i angielskiego ziela. Wszystkie korzenie powinny być przesiane. Następnie wsypać na nieckę lub w donicę od ciasta półtorej kwarty najpiękniejszej, żytniej, pytłowej mąki przesianej, a zrobiwszy ręką dołek, lać gorący miód, rozrabiając go łyżką drewnianą, i wsypać potażu mialko tłuczonego pół małej łyżeczki od kawy. Gdy się ciasto dobrze wymiesza i wyrobi rękami przez całą

godzinę, mieć pokrajane podłużnej formy oplatki, ręką rozciągnąć na nich ciasto cienko na pół centymetra, lub odrazu ułożyć na blachę mąką wysypaną, nadając formę ręką, i wstawić w piec po chlebie, lub do lekko napalonego, gdzie zostać powinny do zupełnego wyschnięcia. Gdyby piec był za gorący, co nigdy przy piernikach nie powinno mieć miejsca, otworzyć luft, a po kwadransie znowu zatkać. Stawiając w piec, posmarować pędzelkiem zimną wodą, a wyjąwszy, nie zdejmować z blachy, aż ostygną. Chcąc aby miały ładny pozór, posmarować rzadkim lukrem przezroczystym, rozrobionym różaną wodą.

36. Pierniki tanie i łatwe. 4 całe jaja rozbić w misce, dodać kwartę topionego miodu, cztery łyty potażu, rozmoczonego w pół szklance piwa, łyżeczkę od kawy utłuczonych i przesianych różnych korzeni jako to: cynamonu, goździków, kardemonu, kilka ziarenek białego pieprzu oraz pół garnca pośledniej, pszennej mąki. To wszystko jaknajmocniej wyrobić, żeby nie było krulek i wylać na blachę z kantami, wyłożoną papierem wysmarowaną dobrze niesłonem masłem. Ciasta tego leje się jedna czwarta część na blachę, piecze się po razowym chlebie, żeby się w piecu nie przypalało, wsunawszy

w piec na godzinę; nie trzeba ruszać, aż dobrze wyrosnie i potem trochę opadnie. Próbować słomką, czy dopieczony. Prze-studzony krajać w kawałki dowolnej wielko-ści i lukrować lukrem czekoladowym, zwy-łym czystym, lub też posypywać cokolwiek anyżkiem. Można także przed upieczeniem posypać z wierzchu anyżkiem, potem krajać i osuszać na piecu. Do lukrowania powin-ny być kawałki pierwaj zupełnie wysuszone; polukrowawszy, powtórnie na chwilę do osu-szenia w piec wsunąć. Trzymać w słojach lub pudełkach w bardzo suchem miejscu.

37. Pierniczki, orzeszkami zwane.

Utluc pół łuta cynamonu, 10 goździków, pół łuta kardemonu, ćwierć łuta imbiru i ćwierć łuta pieprzu, zmieszać to w garnku z trze-ma rozbitymi jajami, pół funtem cukru otar-tego o cytrynę i pół funtem mąki. To wszyst-ko powinno utworzyć sztywne ciasto, które się rozwałkowywa na stolnicy na grubość palca, wykrawa się małe pierniczki wielkości laskowego orzecha, i piecze następnie w wol-nym piecu.

38. Pierniki korzenne, zwane ca-łuskami. Funt słodkich i cztery łuty gorz-kich migdałów, sparzonych i obciążniętych z lupinki, utluc, następnie utrzeć w donicy

i wymieszać z 3 i pół łutami najlepszej pszennej mąki, dodając laseczkę wanilji, łut cynamonu, dwie trzecie łuta goździków i jedną trzecią łuta kardemonu. Dodatki te tłucze się każdy z osobna i przesiane miesza z mąką, dodawszy jeszcze drobniutko pokrajanej skórki z jednej cytryny. Następnie rozpuszcza się na ogniu dwa i pół funta mączki cukrowej w półtora funcie miodu, a skoro cukier rozpuści się w miodzie, wlewa się gorący do przygotowanej poprzednio masy, dodając jeszcze pół funta najmniej, lepiej nawet trzy czwarte funta, w wodzie rozpuszczonego potażu, poczem wszystko razem wygniatą się rękami, dosypując tyle mąki, aby ciasto rozwałkować można. Po rozwałkowaniu ciasta na grubość trzonka noża, za pomocą małej szklaneczki lub kieliszka, wycina się okrągłe placuszki, układa na blasze, posypanej mąką, i piecze w umiarkowanie gorącym piecu, tak jednakże, iżby placuszki prędko się zrumieniły, gdyż nie powinny być dłużej trzymane w piecu nad 8 minut. W przeciwnym razie będą suche i twarde, a powinny być wewnątrz ciągliwe i lepkie. Wyjęte z pieca, natychmiast zdejmują się z blachy, gdyż po wystudzeniu będą za kruche i łamliwe. Z powyższej ilości otrzymuje się

przeszło sto sztuk pierniczków wybornych. Zamiast migdałów, użyć można orzechów laskowych, tak samo postępując jak z migdałami.

39. Pierniki z mąki kartoflanej.

Pół kwarty miodu dobrego wiercić w donicy walkiem aż zbieleje, wbić sześć żółtek, ubitych mocno oddzielnie, i jeszcze wiercić, wtedy wsypać funt mąki kartoflanej, sypiąc po łyżce i wierząc ciągle, aby żadnych krupiek nie było. Uważać jednak należy, sypiąc resztę mąki, jeżeli ciasto jest już tak gęste, jak na biszkopty, to ostatniej łyżki nie trzeba sypać. Zrobić podłużne, papierowe foremki, ponakładać masą i upiec w wolnym piecu. Przed włożeniem w piec można na środek położyć kawałek cykaty; smarować niczem nie potrzeba.

40. Pierniki karlsbadzkie.

Dwa funty dobrego czystego miodu, pół funta cukru i kwaterek wody gotować długo, żeby się woda wygotowała, t.j. gotować od zagotowania pół godziny najmniej; gdy trochę przestygnie, wylać na dużą donicę, wsypać tyle pszennej mąki, ile miód w siebie przyjmie, aby ciasto nie było twarde, i wbić pięć całych jaj; następnie, gdy ciasto przestygnie, wlać mały kieliszek spirytusu i pełną łyżkę

potażu, używanego do ciasta. Potaż należy trzymać w ciepłym miejscu, aby nie zwilgotniał. Gdy ciasto doskonale wyrobione, można dla zapachu wsypać troszkę skórki pomarańczowej lub cytrynowej, lub wreszcie troszkę kwiatu cynamonowego; innych korzeni nie sypie się do tych pierników, bo są za delikatne. Postawić ciasto w ciepłym miejscu, a gdy widać, że podраста, rozciągnąć cienko na blachy, ponarzynać nożem na kawałki głęboko, gdyż inaczej się zrośnie, i wstawić na 20 minut do dobrze gorącego pieca. Gdy się zrumienią, są gotowe, wyjąć i zaraz, póki gorące, posmarować piórkiem lukrem, czyli syropem ostudzonym. Jak wystygną, poprzecinać na kawałki, poprzednio oznaczone nożem.

41. Pierniki krakowskie. Funt mialkiego cukru ubić w rondlu na wolnym ogniu ubijaczką od piany z 5 całemi jajami i 3 żółtkami przez 19 minut, tak aby dobrze zgęstniało; gdy wystygnie, wsypać funt pszennej mąki, wymieszać dobrze i zagniatć na ciasto. Gdyby się pokazało, że za wolne, można dosypać trochę mąki, ale i zarazem równą ilość cukru. Wsypać łyżeczkę pełną od kawy tłuczonych i przesianych goździków, cynamonu i galki muszkatołowej

odrobinę. Gdy ciasto dobrze wyrobione, rozwałkować je na grubość trzonka od noża i krajać na podłużne, czworograniaste tabliczki, lub wycinać foremkami blaszanymi. Postawić na trzy godziny w ciepłym miejscu, aby obeschło, i dopiero wtedy wstawić na blasze, masłem wysmarowanej i mąką posypanej, w ciepły tylko piec, próbując czy już dobre.

42. Makagigi. Wziąć pół funta cukru, ugotować gęsty syrop, następnie kwartę maku ogrzać mocno w drugim rondelku i gdy syrop już gotów, wlać go do rondla, z makiem dobrze wymieszawszy, do tego włożyć pełną kwaterkę miodu i tak długo wszystko razem gotować, aż makagigi będą pachnąc prażonym makiem, wtedy wsypać pół łyżki mąki pszennej i jeszcze z dziesięć minut z mąką smażyć, poczem wyłożyć na stolnicę wodą polaną i, wałkiem od ciasta rozwałkowawszy cienko, pokrajać w kwadraty. Trzymać je w blaszanym pudełku, gdyż prędko wilgotnieją i tracą na smaku. Najlepiej jest rozwałkowywać makagigi na blacie marmurowym lub porcelanowym, lecz w braku tych trzeba stolnicę drewnianą zlać zimną wodą, aby do drzewa nie przylgnęły. Wałek również zmoczyć.

43. Makagigi tak zwane tłuczenie.

Upiec placek z mąki żytniej i wody, aż się zrumieni, utłuc go na mąkę i przesiać; do kwarty miodu wsypać pół funta wymytych i szadkowanych migdałów, parę skórek pomarańczowych posiekanych, kwaterkę mąki z tego placeka i smażyć na wolnym ogniu na karmel; dosypać korzeni: cynamonu, imbiru, goździków tłuczonych i przesianych strychowaną łyżeczkę od herbaty, układać na opłatki, przykrywając drugimi, a następnego dnia pokrajać na kawalki. Zamiast migdałów można użyć orzechów jakich kto chce.

44. Cukierki gumowe od kaszlu.

Sposób przygotowania ich jest nader łatwy. Odważyć: 1) gumy arabskiej w proszku 1,000 gramów, 2) cukru utłuczonego 1,000 gram., 3) wody rzecznej lub zdrojowej 1,000 gram., i nakoniec 4) wody kwiatu pomarańczowego 100 gramów. Do tego wszystkiego dodać białka z dwunastu jajek. Przemywa się szybko gumę w wodzie, poczem rozpuszcza się ją, lekko nagrzewając. Następnie należy przedzić roztwór przez płótno, dodać doń cukru i wyparować mieszaninę do tęgości gęstego syropu. Potem dolać potrosze wodę różaną i białka, ustawicznie mieszając na ogniu, dopóki płyn nie zgęstnieje i nie

stanie się ciastowym. Wówczas wybiera się go na stół, przyprószony mąką, przesianą z cukrem, rozwałkowaływa i kraje w kostkę. Jeżeli użyte produkta były w dobrym gatunku i nie uległy przypaleniu wskutek zbyt silnego ognia i niedostatecznego przemieszania, otrzymane cukierki powinny być matowe, koloru mlecznego. Główną swą skuteczność zawdzięczają gumie i białku, mającym własność łagodzenia podrażnionej błony śluzowej.

45. Wanilja. Wanilja stanowi jedną z ulubionych ale i dość kosztownych przypraw. Jest to roślina pnąca się, należąca do rodziny storczykowatych, rosnąca w skwarnych okolicach Ameryki, oraz na wyspach: Cejlon, Jawie i w Kajennie. Wanilja pojawia się w handlu jako owoc, czyli jako strączek, nasieniem napełniony. Są to niezupełnie dojrzałe, drobnymi jagodami napełnione, torebki podłużne, mające od 15 — 20 cent. długości, zwężone przy obu końcach, z których dolny koniec mocno zakrzywiony, barwy brunatnej, błyszczące, giętkie i pomarszczone. Strączek prawdziwej wanilji jest ciemno-brunatnego koloru, tłustawy w dotknięciu i ma przyjemny benzoesowy zapach. Ponieważ zapach ten ulatnia się, wanilię

przechowywać należy w cynowym papierze lub w szklanych rurkach, szczelnie zamkniętych. Najlepsze gatunki wanilji pochodzą z wyżej wymienionych miejscowości, ale ponieważ rośnie ta roślina i w innych gorących krajach, przeto w handlu znajdują się różne liche gatunki. Należy więc przy kupnie wybierać długie, pełne, aromatyczne strączki, kryształkami pokryte, miękkie, wilgotnawe, lecz nie brudzące palców. Kryształki te są olejkiem lotnym, znajdującym się w wanilji i wydobywającym się na wierzch. Długość strączków najlepszej wanilji do 25 cent., krótkie i cieńsze strączki cechują gorszej jej gatunek. Ten drogi produkt nie wszyscy umieją korzystnie zużywać i dlatego podaję ku temu warunki, którym uchybiając, ulatnia się połowa zapachu, na przykład, susząc wanilję, utracą się aromat. Najlepiej mieć puszkę blaszaną do cukru z przesianą mączką z pod maszyny i w niej trzymać kilka lasek świeżej wanilji (lutek w składach aptecznych kosztuje najwyżej kop. 80, gdyż staniała od pewnego czasu, lasek będzie trzy), a cały cukier przejdzie zapachem. Biorąc do użytku, połamać na kawałki i tłuc jak zwykle; gdy już widać, że rozbita dobrze, wtedy wrzucić kilka kawałków cukru i z nim roz-

cierać tłuczkiem po moździerzu, póki się wszystko w równy proszek nie zamieni. Następnie przesiać, a pozostałe kawałki jeszcze przetłuc, jest bowiem niemiło w kremie lub w cieście spotkać podłużne kawałki jakby ciemnego drzewa. Można również drobne kawałki wanilji nalać w butelce mocnym spirytussem, przez co otrzymamy wyborną esencję waniljową.

46. Kardemonja. Kardemonja jest to nasienie rośliny, rosnącej na Malabarze. Najlepsza kardemonja ma małe ziarneczka trójkątne, biało-żółtawe, gładkie, drobno-prążkowane i wewnątrz na trzy części rozdzielone. Ziarneczka te, rozgniecione, powinny wydawać silną, lecz przyjemną woń, i mieć ko rzenny, ostry chłodzący smak. Wystrzegać się należy kupowania kardemonji już wyluskaney. Użyta w małej ilości do ciasta bardzo podnosi smak jego.

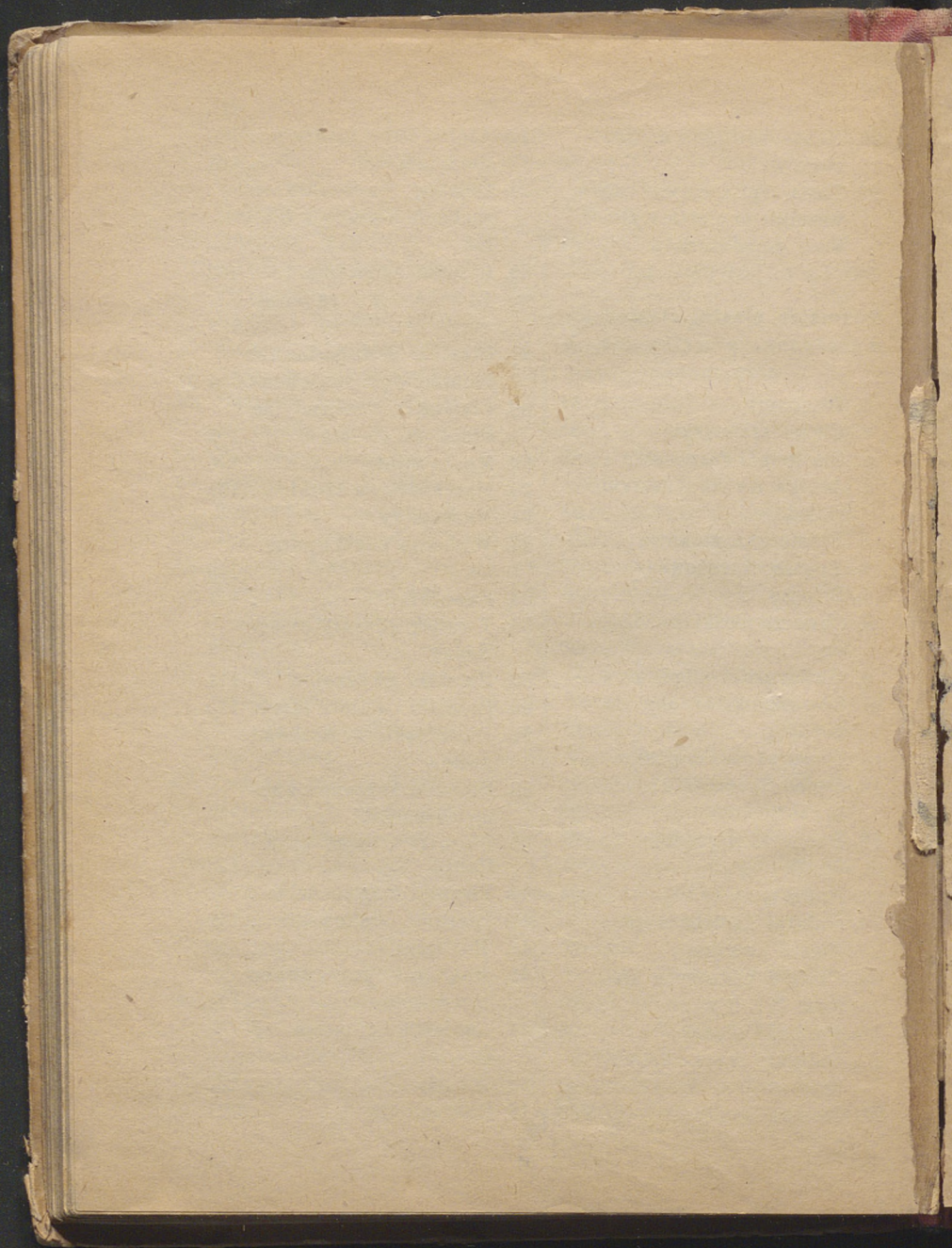
T R E Ś Ć .

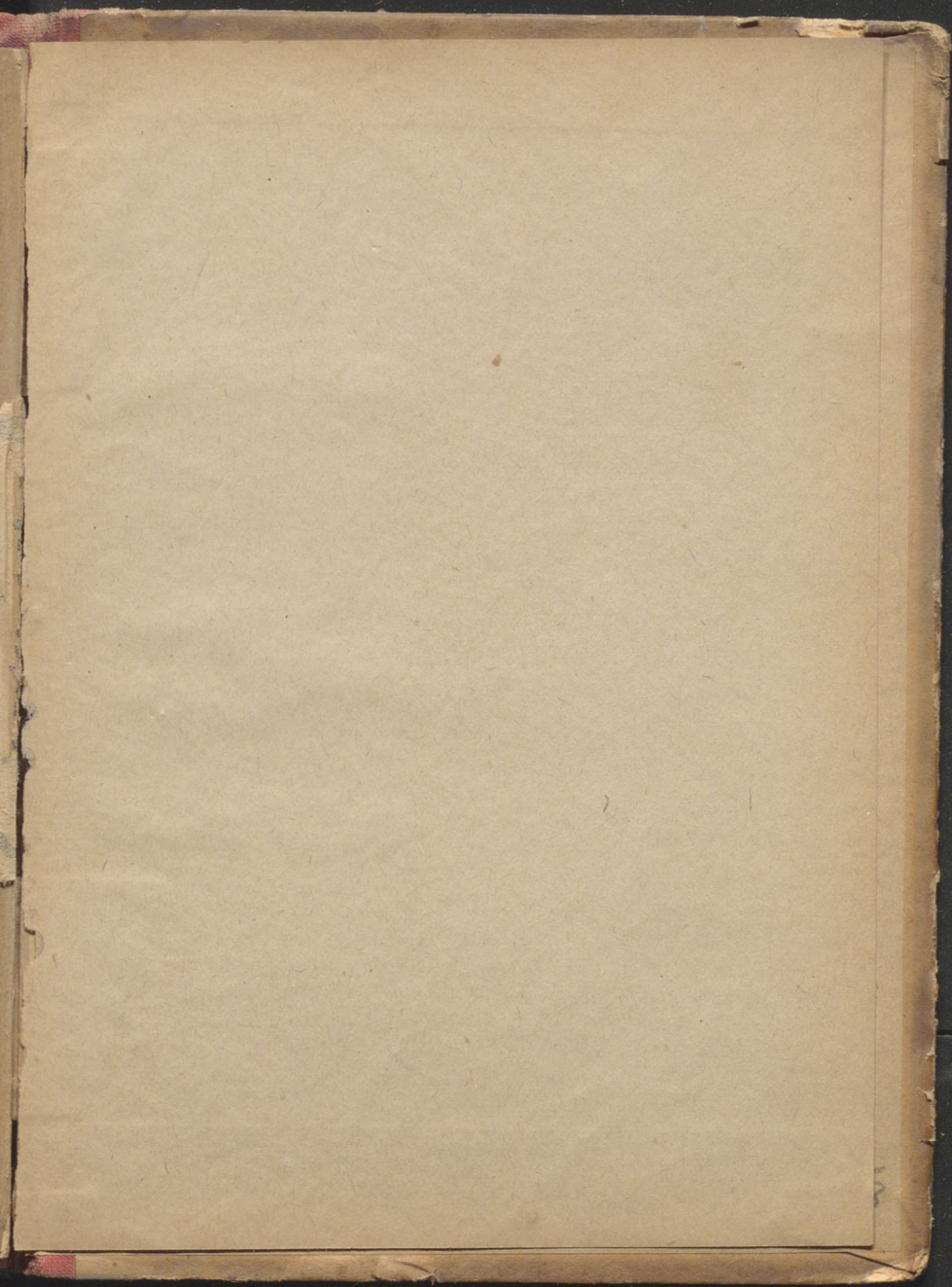
CIASTA I WSZELKIE PIECZYWA.

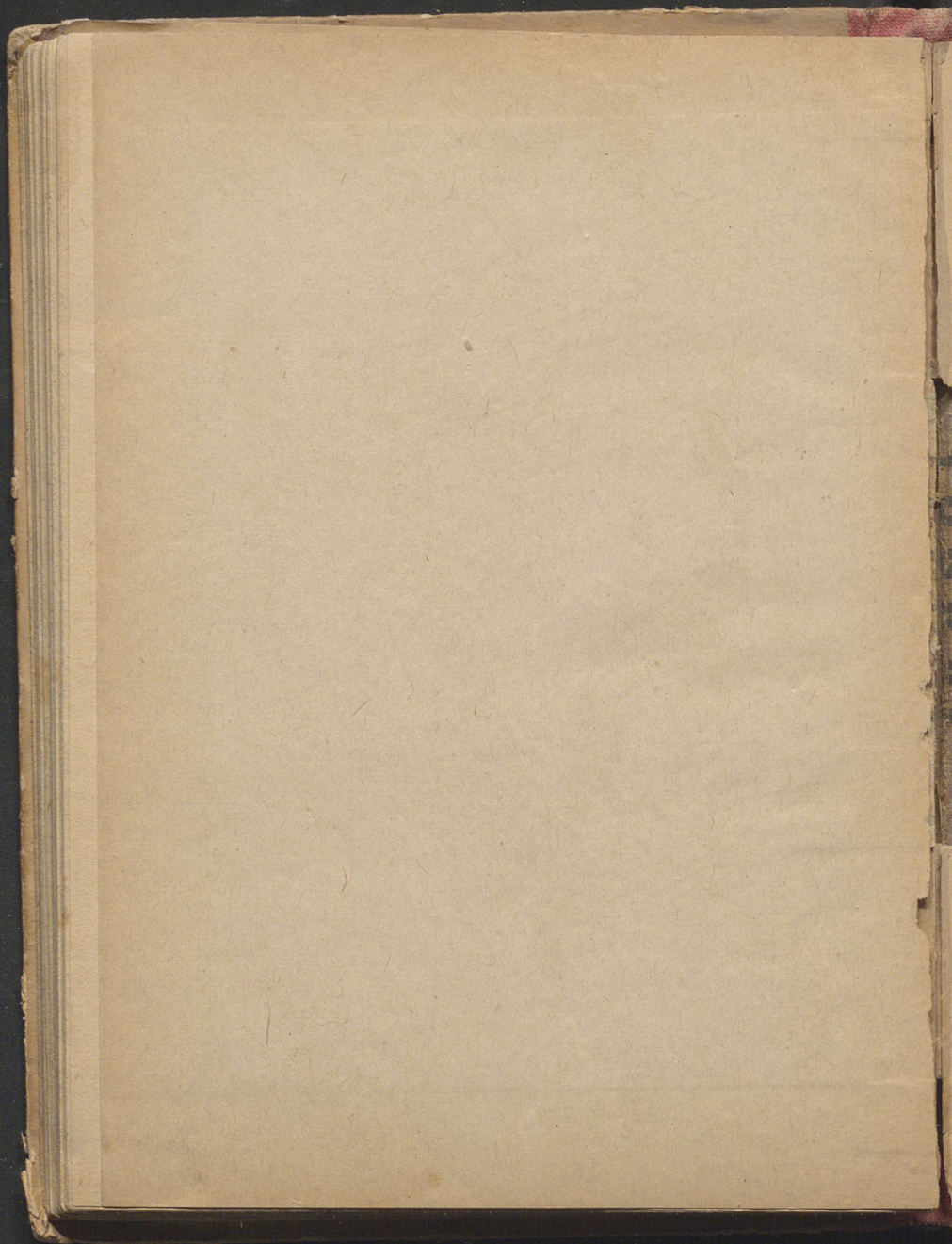
	<i>str.</i>		<i>str.</i>
1. Uwagi co do pieczenia ciasta	3	23. Placki drożdżowe	26
2. Jakim powinien być piec, do jakiego gatunku ciasta	4	24. Kruszonka na placki	—
3. Zwyczajna proporcja drożdży do ciasta	5	25. Polewa na zwyczajny drożdżowy placek	27
4. Drożdże domowe	—	26. Rodzynki do ciasta	—
5. Użycie mąki krupczatki	6	27. Przełożenie do placków, a nawet naleśników	—
6. Chleb na kwasie	7	28. Placki ze śliwkami	28
7. Chleb żytni pytłowy parzony	9	29. Placki z wiśniami	—
8. Chleb wiejski na drożdżach	10	30. Placki krakowskie z serem	29
9. Chleb pytłowy na drożdżach	11	31. Placki z serem i drożdżami	30
10. Bułki	13	32. Placki z makiem	—
11. Jajeczniki, czyli bułki jajeczne	—	33. Placek pakowaniec	31
12. Strucle parzone	14	34. Placek z pomarańczami	32
13. Strucle z makiem	15	35. Uwaga co do ciasta kruchego, używanego na mazurki	33
14. Mak wiercony do przekładania ciast	16	36. Mazurek królewski	—
15. Baby zwyczajne	17	37. Mazurek ormiański z serem	34
16. Baby parzone	18	38. Mazurek z serem najwykwintniejszy	—
17. Baby polskie	21	39. Mazurek Wiktorja	36
18. Babki bez ambarasu	22	40. Mazurek drożdżowy z tartą masą	—
19. Babka z mąki kartoflan.	23	41. Mazurek z pomarańcz.	37
20. Babka piaskowa na proszkach burzących	24	42. Mazurek z tartemi pomarańczami	—
21. Odświeżanie bab drożdżowych	25	43. Mazurek cytrynowy	38
22. Odświeżanie starych bułek i wszelkiego drożdżowego ciasta	—	44. Mazurek gotowany	39
		45. Mazurek ze smażoną masą	—
		46. Mazurek „komis-brod“	40

	<i>str.</i>		<i>str.</i>
47. Mazurek rodzynekowy .	41	70. Mazurek lukrowy .	56
48. Mazurek rodzynekowy bez ciasta .	—	71. Mazurek orzechowy .	57
49. Mazurek bakaljowy .	42	72. Mazurek orzechowy su- chy .	—
50. Mazurek daktylowy .	43	73. Mazurek miodowy .	58
51. Mazurek daktylowy cu- kierkowy .	—	74. Mazurek makowy .	—
52. Mazurek muszkatolowy .	—	75. Tort makowy .	59
53. Mazurek cygański .	44	76. Mazurek, czyli ciasto amerykańskie .	—
54. Mazurek czekoladowy .	45	77. Baumkuchen .	60
55. Mazurek migdałowy z czekoladą .	—	78. Tort migdałowy .	62
56. Mazurek z niugatem .	46	79. Tort piaskowy .	63
57. Mazurki z konserwą ponczową, cukierkowe .	—	80. Tort chlebowy zwy- czajny .	64
58. Mazurki marecanowe .	47	81. Tort chlebowy wykwintny .	65
59. Mazurki makaronikowe .	—	82. Tort orzechowy .	67
60. Mazurek z pomadką czekoladową lub śmie- tankową .	48	83. Tort zwany „duchesse“ .	68
61. Mazurek z masą kre- mową różaną .	49	84. Tort biszkoptowy .	69
62. Mazurek przekładany konfiturami .	—	85. Tort pomarańczowy .	70
63. Mazurek macedoński .	50	86. Torcik z kasztanów .	72
64. Mazurek z twardych żółtek z konfiturami .	—	87. Tort „provence“ .	—
65. Mazurek z twardych jaj .	51	88. Tort czekoladowy, prze- kładany masą .	74
66. Mazurek kruchy z jabł- kami .	52	89. Torcik czekoladowy, na opłatkach karlsbadzkich .	—
67. Mazurek z jabłkami bez masy migdałowej .	53	90. Torcik czekoladowy ro- biony bez ognia .	75
68. Mazurek piaskowy z masą migdałową, prze- kładany konfiturami .	54	91. Tort z mąki gryczanej .	76
69. Mazurki cieniutkie, kru- che .	55	92. Tort hiszpański .	—
		93. Marengi zwyczajne .	77
		94. Niugat .	78
		95. Lukier biały przezro- czysty .	79
		96. Lukier zwyczajny biały kredowy .	80
		97. Konserwa pomarańczo- wa do tortów .	—

<i>str.</i>	<i>str.</i>
98. Masa pralinowa do mazurków 80	22. Ciasto helgolandzkie 100
99. Masa pistacjowa do wszelkiego ciasta, a głównie do mazurków 81	23. Jelenie różki 101
100. Co to jest pistacja? —	24. Ciastka francuskie w rurkach z pianą z białek —
Rozmaite ciasta, ciasteczka, marcepany, pierniki i t. p. przysmaki.	25. Ciastka śmietankowe 102
1. Biszkopty 84	26. Ciastka z rabarbarum 103
2. Ciasto francuskie 85	27. Ciastka z rabarbarum odmiennym sposobem. 104
3. Ciasto pół francuskie 86	28. Ciastka z owocami na kruchem cieście 105
4. Jabłka we francuskim cieście 88	29. Makaroniki 106
5. Ciasteczka makowe —	30. Marcepanowe listki 107
6. Rogale drożdżowe 89	31. Marcepany —
7. Briosze —	32. Wyborne pączki parzone. 109
8. Obwarzanecki drożdżowe. 90	33. Faworki 111
9. Obwarzanki migdałowe —	34. Toruński piernik niezawodny 113
10. Obwarzanki kruche do herbaty 91	35. Pierniki zwyczajne 114
11. Obwarzanecki postne —	36. Pierniki tanie i łatwe. 115
12. Sucharki żmudzkie do herbaty 92	37. Pierniczki, orzeszkami zwane 116
13. Sucharki papieskie 93	38. Pierniki korzenne, zwane całuskami —
14. Wafle —	39. Pierniki z mąki kartoflanej 118
15. Andruty 94	40. Pierniki karlsbadzkie —
16. Oplátky karlsbadzkie —	41. Pierniki krakowskie 119
17. Ciasto parzone 96	42. Makagigi. 120
18. Ciastka parzone z kremem lub bez kremu 97	43. Makagigi tak zwane tłuczeńce 121
19. Paluszki słone 98	44. Cukierki gumowe od kaszlu —
20. Paluszki kruche do herbaty 99	45. Wanilja 122
21. Ciastka anyżywe.	46. Kardemonja 124







1052A

Ant Naul
Poznan 23 06 88
-6500,-

Wydawnictwa J

Lueyny ów
KSIĄŻK



1467020

365 OBIADÓW

Niezawodne przepisy dla gospodyń.

WYD. XXIV POPRAWIONE.

CENA W OPR. ŻŁ. 7.00

JEDYNE PRAKTYCZNE PRZEPISY

Konfitur, likierów, ciast, marynat, wędlin i t. d.

CENA W OPR. ŻŁ. 7.00

BABY, PLACKI

Zbiór najlepszych przepi-
sów pieczenia ciast.

CENA W OPR. ŻŁ. 3.50

SOKI i KONFITURY

Niezawodne przepisy robie-
nia soków, konfitur i kom-
potów.

CENA W OPR. ŻŁ. 3.50

PORADNIK PORZĄDKU

i różnych wiadomości potrzebnych kobiecie.

CENA W OPR. ŻŁ. 2.50

PRAKTYCZNE RACHUNKI DOMOWE

zawierające rubryki do zapisywania przez cały rok
wszystkich wydatków i dochodów, oraz spisy
bielizny posiadanej i oddanej do prania.

CENA W OPR. ŻŁ. 2.00

BIBLIOTEKA MIŁOŚNI

Wybór utworów scenicznych dla

Dotąd wyszło 6

Biblioteka Narodowa
Warszawa



30001015313414