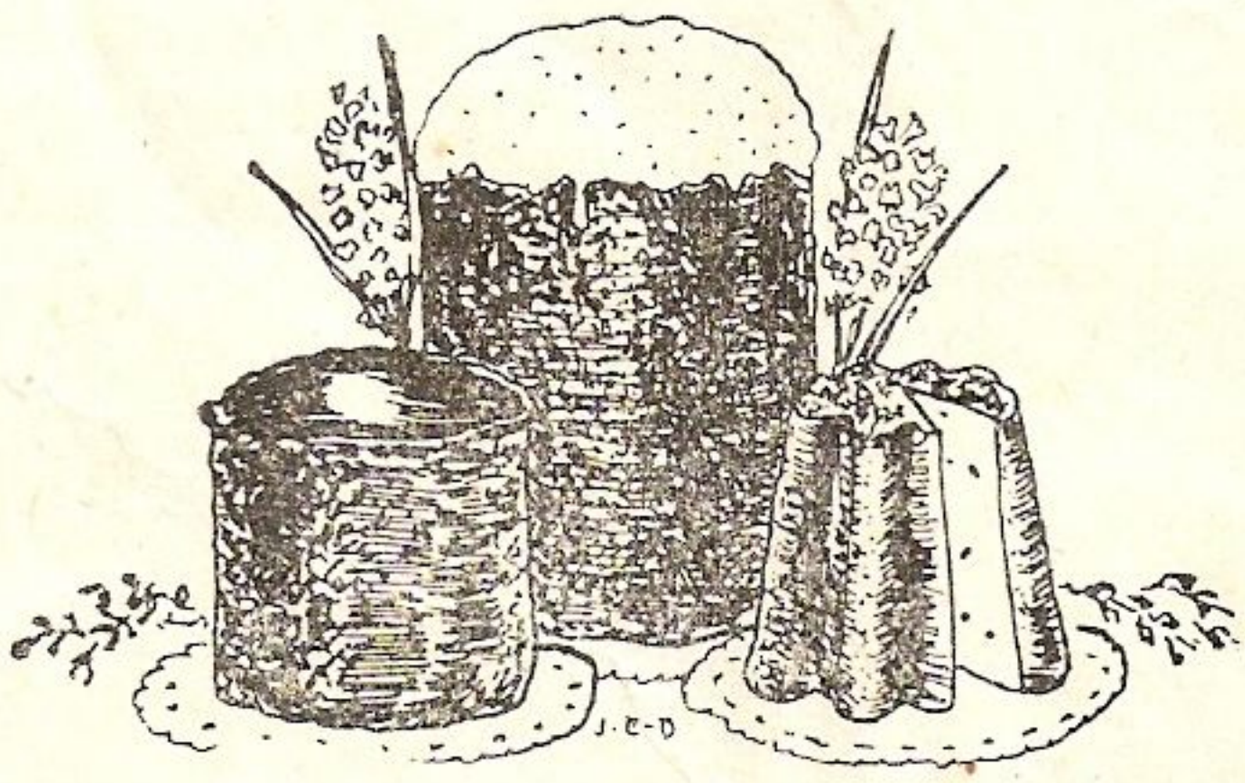
Nr. 35
„ŻYCIE PRAKTYCZNE"
WYDAWNICTWO. POŚWIĘCONE SPRAWOM PROWADZENIA
DOMU I GOSPODARSTWA KOBIECEGO

CIASTA WIELKANOCNE

ZEBRAŁA I UŁOŻYŁA PANI ELŻBIETA



TOWARZYSTWO WYD. „BLUSZCZ"
WARSZAWA

OGÓLNE UWAGI O CIASTACH WIELKANOCNYCH

Święcone — zwyczaj rdzennie polski,—mimo ciężkich powojennych czasów i obecnie jest zastawiane w każdym nieomal domu. I jeżeli się zmniejszyły ilości mięsiw i ciast na stołach, to nic na tem nie utraciła umiejętność, sztuka prawdziwa ich przyrządzania. A sztuka ta jest trudna. Jeśli przed dwudziestu laty przepis, z dobrej książki, lub z doświadczenia samej gospodyni domu zaczerpnięty, głosił: „Weź dwie kopy żółtek bez zarodków i daj to ubijać dziewce w bójce do masła; tymczasem niech inna dziewka uciera wciąż w makutrze dwa funty migdałów, trzecia — wybija w nieckach mąkę z drożdżami, a czwarta— uciera w polewanej misce pięć funtów masła"—i rezultatem tego miała być jedna baba, której przepis, w głębokiej tajemnicy przechowywany, przekazywano w testamencie komuś bardzo kochanemu, naprzykład najstarszej wnuczce.—Dzisiaj zabrakło tych dziesiątków rąk służebnych, używanych do różnorodnych prac, zabrakło, w miejskich szczególniej gospodarstwach, raz do roku tylko używanych niecek, bójek, makuter i terlic; dziś przedewszystkiem konieczność liczenia się z groszem i, co za tem idzie, oszczędzania, nie pozwoli użyć na jedną babę takiej ilości produktów, jakiej wystarczy na całe święcone.

W książeczce tej starałam się zebrać wypróbowane przepisy wszystkich rodzai ciast, używanych na wielkanocnym stole. Podałam przedewszystkiem przepis na główną ozdobę stołu:—sękacz, który jednak tylko panie ze wsi, lub też mające we własnych domach stare kuchnie z rożnami, wykonać mogą. Taka baba z rożna nie jest jednak tak niezbędna, jak inne baby drożdżowe, a te wszystkie, przy staranności, w każdym piecyku pod blachą doskonale upiec można. W Warszawie, wiele osób, zamiast piec baby w domu, tylko ciasto na nie przyrządza, a gotowe blachy z plackami i formy z babkami — odsyła do piekarni, gdzie specjalnie urządzony piec daje większą rękojmę ich udania się. W taki jednak sposób możemy postępować tylko z pospolitemi gatunkami ciasta. Wszelkie baby parzone, tiulowe, petynetowe, już nie mówiąc o babach na pianie z białek, jak: chlebowa, migdałowa, cytrynowa itp., nie znoszą ani wstrząśnień przy przenoszeniu ciasta, ani ochłodzenia przy przejściu służącej ulicą, i lepiej się ich wyrzec, niż narażać na prawie pewne zepsucie przy peregrynacjach z miejsca na miejsce. Jeżeli chcemy je jednak mieć koniecznie, należy zrezygnować

z wysokich ich kształtów i upiec w niskich rondlach, lub niewysokich formach w domu, w piecyku pod blachą, w piecyku gazowym, lub nawet na fajerce gazowej, w Prodige'u, w którym będą wprawdzie kształtem przypominały raczej tort, ale urosną i upieką się wybornie.

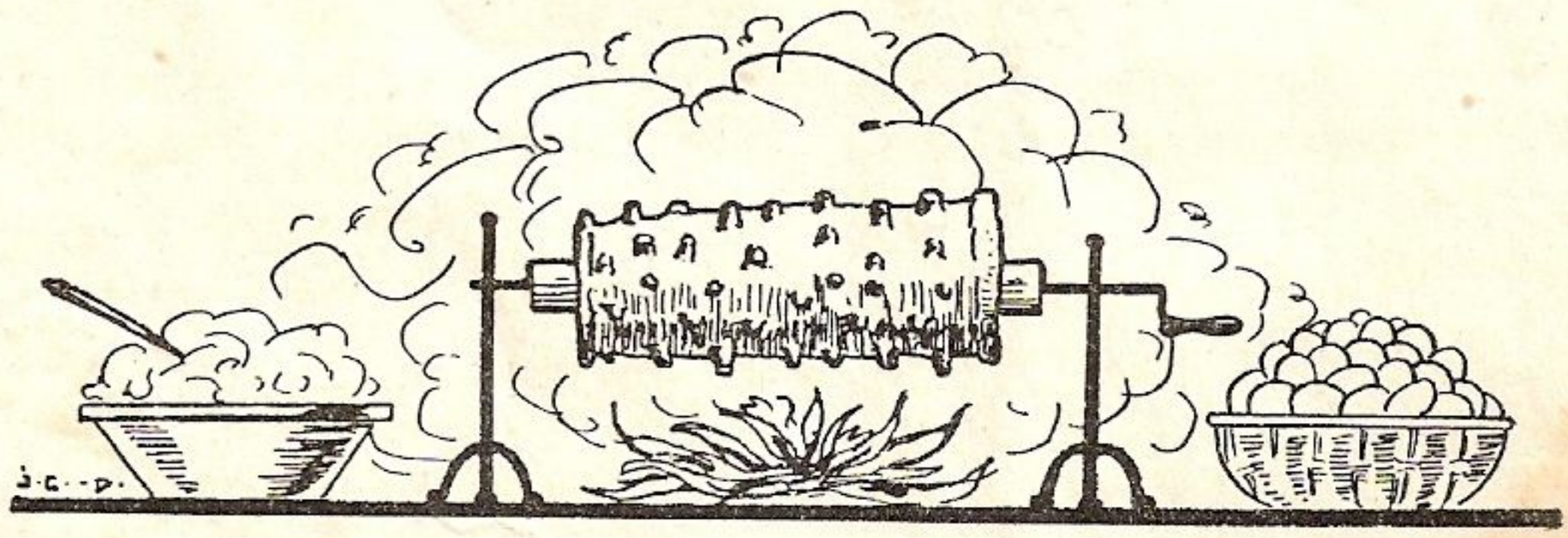
Baby tu podane, potrzebują od 15 do 30 sztuk jaj, mimo to w smaku nie ustępują dawniejszym, robionym z podwójnej, a nawet poczwórnej ich ilości, a to dzięki temu, że mamy teraz dużo lepsze i pewniejsze drożdże, niż przed dwudziestu laty, kiedy drożdże prasowane wchodziły dopiero w użycie. Stare przepisy mówią przeważnie o drożdżach płynnych, mniej pewnych i mających mniej mocy fermentowania. Zresztą duże ilości jaj zabezpieczały ciasta głównie przed uschnięciem, tak zwanem sczerstwieniem — ciasta takie trwały do Zielonych Świąt — trwałość dzisiaj zbyteczna, kiedy wszystko napewno zostanie zjedzone przed Przewodnią niedzielą.

Przysmakiem, nigdzie poza Polską nieznanym, są mazurki. Prawie każdy dom, każda gospodyni ma swój ulubiony i najlepiej wykonywany przez nią mazurek. Większość mazurków w smaku raczej cukierki, niż ciasto przypomina. Mazurki należy chyba robić tylko w domu, tembardziej, że pomiędzy niemi są takie, które nawet pieczenia pod blachą nie potrzebują, wystarczy jakaś miska i łyżka do ich utarcia, albo jakaś maszynka gazowa, naftowa, czy spirytusowa do zagotowania masy, opłatek do jej ułożenia lub wylania. Mazurków daję tutaj poważną liczbę: — całych trzydzieści gatunków, od najskromniejszych do bardzo wykwintnych. Muszę dodać, że wobec wielkiej drożyzny migdałów i orzechów, w wielu wypadkach można jedne i drugie zastąpić chińskiemi orzeszkami, u nas pospolicie „żydkami" zwanemi. Surowe, są one niesmaczne, przypominają groch; lecz dobrze, na rumiano uprażone, mogą być użyte zamiast prażonych migdałów, mało się od nich różniąc w smaku. Do orzechów można je używać, jako dodatek, przyczem zawsze powinny być dobrze zrumienione. Natomiast ostrzegam gospodynie przed zastępowaniem czekolady tańszem od niej kakao: nigdy ciasta, z niem robione, nie mają ani ładnego koloru, ani smaku równie wykwintnego. Kakao jest tylko jedną ze składowych części czekolady, do której wchodzą jeszcze cukier, wanilja i masło kakaowe,— chcąc więc użyć kakao, musielibyśmy dodać odpowiednią ilość cukru, wanilji i masła, co byłoby i trudnem do obliczenia, i więcej kłopotliwem, niż utarcie zwykłej tabliczki czekolady.

Pozostają torty, które, robione w domu, są może mniej ozdobne od cukierniczych, lecz pod względem smaku stanowczo je przewyższają. Ostatniemi czasy torty cukiernicze zaczęto tak nasycać rozmaitemi syropami, prawie zawsze zaprawianemi esencją ponczową, że zatraca się zupełnie różnicę smaku różnych gatunków. Przy wyrobie tortów

domowych należy być konsekwentnym w dobieraniu smaków i aromatów, które zawsze powinny ze sobą harmonizować: naprzykład do czekoladowego—krem waniljowy, takiż likier, lukier czekoladowy lub śmietankowy; do migdałowego—takaż masa, lukier z zapachem migdałów, maraskina, abrikotiny i t. d. Bardzo ważnym warunkiem udania się ciast białkowych, a zatem prawie wszystkich tortów i bab, pieczonych bez drożdży, jest użycie cukru-pudru, lub tłuczonej rafinady. Kryształ, chociażby najbardziej miałki, nie daje się tak doskonale utrzeć z żółtkami i zawsze trochę obciąża ciasto. Są w handlu uniwersalne maszynki które nietylko trą doskonale migdały, orzechy, mak i bułeczkę, lecz mają i przyrząd do wyrabiania pudru cukrowego ze zwykłego kryształu; w czasie robót około Święconego mogą one okazać specjalnie duże usługi gospodyniom. I jeszcze na zakończenie jedna praktyczna uwaga. Przy ozdabianiu ciast wielkanocnych nie dawajmy wodzy naszym talentom dekoracyjnym. Odrzućmy wszelkie fantazje zdobnicze niejadalne, wszelkie listki papierowe i kwiatki z krochmalu; niech wszystko, co położymy na nasze mazurki i torty, będzie jadalne: owoce w cukrze, czekoladki i pomadki, orzechy i bakalje dają dostateczny wybór materjału zdobniczego. Ciasto, przeciążone dekoracjami jest przytem trudne do krajania, a według tradycji kraje się je dopiero na stole ze Święconem.

Pani Elżbieta.



I

BABY

Udana baba wielkanocna jest największą chlubą gospodyni, gdyż ze wszystkich ciast jest najkłopotliwszą do wykonania i stosunkowo często się nie udaje. W miastach, szczególniej, gdzie brak specjalnych pieców piekarnianych, trudno upiec dobrą babę w zwyczajnym piecyku pod blachą. Trudno, lecz nie niemożliwe. Należy przedewszystkiem wszelkie baby zbyt delikatne, jak: petynetowe, tiulowe itp. pozostawić szczęśliwym, rozporządzającym odpowiedniemi piecami; nie piec bab w zbyt wysokich formach i doskonale wpierw wypróbować swój piec na mniej wykwintnem i mniej kapryśnem pieczywie, w rodzaju bułek, placków itp. Doskonale się pieką nieduże baby w piecykach gazowych, a kto tylko ekonomiczną kuchenkę, bądź jednofajerkową posiada, może doskonale upiec ciasto babowe w „Prodige'u". Będzie ono wprawdzie miało kształt savarin'u raczej, lecz smak jego i lekkość nie będą niczem ustępowały babom, pieczonym w piecu. Toteż nawet osoby, mieszkające w jednym pokoiku i posiadające fajerkę gazową, mogą sobie na Wielkanoc upiec i babę, i placek, i tort, — gorzej jest tylko z mazurkami, którym tradycja nie pozwala nadawać kształtu okrągłego i to z dziurką pośrodku.

Udanie się bab zależy przedewszystkiem od suchości mąki, dobroci drożdży i świeżości jaj, gdyż odróżniamy dwa gatunki bab: drożdżowe i białkowe. Oprócz odpowiednio dobrych części składowych ciasta, należy szczególniejszą uwagę zwrócić na należytą temperaturę pieca. Do bab drożdżowych piec powinien być dobrze gorący, a jednak nie palić ciasta po wierzchu, bo nie mogłoby wewnątrz należycie wyrosnąć. Do bab białkowych piec powinien być umiarkowanie gorący i temperaturę mieć wciąż równą. Lekkość i pulchność ciasta zależy od dobrego wyrabiania i wybijania takowego — ciasto zwykle należy tak długo wyrabiać, aż od rąk zupełnie odstanie. Ciasto na baby bez drożdży należy ucierać zawsze tylko w jedną stronę, brać cukier tłuczony z rafinady lub puder, gdyż kryształ, chociażby najlepiej utarty, zawsze obciąża ciasto; białka, ubite zawsze na tak szywną pianę, aby się prawie nie uginała, przyciśnięta palcem, miesza się ostrożnie w ostatniej chwili, przed włożeniem ciasta do formy. W małych, miejskich piecach najlepiej jest używać niedużych form glinianych; w piecach piekarnianych najładniejsze, wysokie baby piecze się w specjalnych, cylindrycznych formach z żelaznej lub cynkowej blachy.

1. Baba łatwa, a smaczna. Ćwierć kilo najlepszej mąki pszennej przesiać przez sito do miski i postawić w cieple, aby się dobrze wygrzała. Cztery deka drożdży rozprowadzić szklanką śmietanki lub dobrego mleka, zmieszać ten płyn z przesianą mąką, wybić dobrze

i postawić w cieple dla podrośnięcia. Osiem żółtek ubić do białości z dziesięcioma deka cukru. Utłuc z paru łyżkami cukru dwucalowy kawałek wanilji, sklarować osiem deka masła. Gdy ciasto ruszy, dodać drugie tyle mąki, żółtka, wanilję i łyżeczkę od kawy soli, mleka tyle, aby ciasto nie było zbyt twarde wyrabiać, aż od rąk odstawać zacznie, wlać wtedy masło, pozostawiając go nieco do wysmarowania formy, wyrabiać dalej, aż masło wsiąknie w ciasto. Formę wysmarować pozostałem masłem, wysypać bułeczką, nałożyć ciasta do trzeciej części tej formy, postawić w cieple, przykrywając formę złożoną w kilkoro serwetą. Gdy ciasto wyrośnie o tyle, że się jego objętość podwoi, wstawić w gorący piec. Jeśli zdarzone, powinno nietylko wypełnić formę, lecz ją jeszcze nieco przerosnąć. Po wyjęciu z pieca potrzymać babkę minut kilka w formie, poczem wyłożyć na pokrytą papierami poduszkę.

2. Baba szafranowa. Dzisiaj stosunkowo rzadko używane, baby szafranowe do niedawna jeszcze były jednem z tradycyjnych ciast wielkanocnego stołu. Odważyć pół kilo mąki, z tego czwartą część rozczynić trzema deka drożdży, rozpuszczonych w szklance letniego mleka, dać podrosnąć. Tymczasem ubić do białości pięć żółtek z piętnastoma deka cukru. Z wieczora dnia uprzedniego namoczyć szczyptę szafranu w kieliszku spirytusu. Gdy ciasto ruszy, wsypać resztę mąki, dodać ubite jaja, łyżeczkę od kawy soli, szafran wraz ze spirytusem, wyrabiać ciasto, aż od rąk odstanie, dodać mleka, o ile by ciasto było zagęste. Wlać wkońcu dziesięć deka rozpuszczonego masła, wsypać garść jasnych rodzynków sułtańskich, tyleż smażonej w cukrze skórki pomarańczowej, drobno usiekanej, wyrobić jeszcze do gładkości. Przełożyć do formy, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką. Dać podrosnąć. Gdy na dwa palce do brzegu formy dorośnie, wstawić w piec i upiec.

3. Baba parzona. Szklankę suchej, przesianej mąki sparzyć szklanką lub więcej — bo zależy to od suchości mąki — wrzącego mleka. Cztery deka najlepszych drożdży rozpuścić w paru łyżkach letniego mleka. Mąkę sparzoną ucierać i ubijać, aby klusek nie było. Gdy już przestygnie, wlać drożdże i osiem ubitych mocno żółtek. Dać podrosnąć w cieple. Gdy rozczyn popęka, dodać trzy szklanki mąki, wybijać czterdzieści minut, wsypać dwadzieścia deka cukru, szklankę sklarowanego masła, łyżeczkę od kawy soli, kilka gorzkich migdałów utartych, lub dwie krople migdałowego olejku, kawałek dwucalowy wanilji, utłuczonej z łyżką cukru, skórkę otartą z pół cytryny, wyrabiać, aż od rąk odstanie. Formę wysmarować masłem, wysypać bułeczką, przełożyć ciasto, którego powinno być tylko trzecia część formy. Gdy baby, postawione w cieple, narosną prawie do brzegu formy, wsadzić w dobrze wypalony piec. Po godzinie próbować cienkim patyczkiem: gdy patyczek czysty i ciasto się doń nie lepi, wyjąć z pieca. Po pięciu minutach wyłożyć bokiem na pokrytą papierem poduszkę. Kto lubi, może dodać rodzynek lub cykaty do wyrobionego już ciasta. Przy wyjmowaniu z pieca, a szczególniej z formy, zachować możliwą ostrożność, gdyż ciasto jest bardzo delikatne i łatwo opada.

4. Baba rodzynkowa. Ćwierć kilo mąki rozczynić szklanką letniego mleka lub śmietanki i sześcioma deka drożdży; postawić w cieple,

aby podrosło. Sześć żółtek ubić do białości z piętnastoma deka cukru. Dziesiątek gorzkich i dwadzieścia słodkich migdałów sparzyć, oczyścić z łupin i przepuścić przez maszynkę. Przygotować osiem deka dużych rodzynków bez pestek, osiem deka sułtanek i osiem deka koryntek czarnych; rodzynki te przetrzeć z mąką, aby były suche i niepozlepiane. Gdy rozczyn ruszy, wsypać drugie ćwierć kilo mąki, ubite z cukrem żółtka, łyżeczkę od kawy soli i wyrabiać ciasto około pół godziny. Wlać rozpuszczone masło (dziesięć deka), dodać rodzynki i migdały, wymieszać razem doskonale. Przełożyć do formy, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką. Ciasta powino być trzecia część formy. Gdy urośnie nieomal do pełna, wstawić w dobrze gorący piec na godzinę. Przy wyjmowaniu zachować wszelkie wskazane środki ostrożności, aby baba nie opadła.

5. Baba tarta. Rozczynić osiemdziesiąt deka suchej, pszennej mąki dwunastoma deka drożdży rozmoczonych w szklance letniego mleka, dać podrosnąć. Tymczasem utrzeć czterdzieści deka cukru pudru z piętnastoma żółtkami do białości. Oddzielnie utrzeć na śmietanę czterdzieści deka surowego masła, zmieszać z utartemi z cukrem żółtkami, ucierać dalej, dodając sok z dwóch cytryn; wsypać otartą na delikatnej tarce skórkę z tych dwóch cytryn. Ucierać w jedną stronę przez całą godzinę. Tymczasem rozczyn podrósł dobrze, zmieszać go z utartą masą, wsypać łyżeczkę od kawy soli, wsypać drugie osiemdziesiąt deka mąki, wyrobić dobrze, dodać sztywną pianę, ubitą z piętnastu białek. Dwie duże formy wysmarować masłem, wysypać bułeczką, przełożyć ciasto i wsadzić natychmiast w niezbyt gorący piec. Po godzinie popróbować patyczkiem: jeśli wyjdzie suchy,—baby gotowe. Po wyjęciu, wraz z formami położyć na poduszki, pokryte papierami. Co kilka minut obracać formę, aby się boki nie odleżały. Gdy już nieco przestygną wyjąć ostrożnie z formy. To jest bardzo duża proporcja, z połowy jej wychodzi duża, ładna baba.

6. Baba migdałowa, drożdżowa. Dziesięć deka migdałów słodkich i kilkanaście sztuk gorzkich oparzyć, obrać z łupinek, obsuszyć ze zbytecznej wilgoci, zemleć na maszynce. Ćwierć kilo mąki rozczynić szklanką mleka i czterema deka drożdży, dać podrosnąć w cieple. Dodać trzy żółtka, utarte do białości z dziesięcioma deka cukru, dziesięć deka roztopionego masła, trochę soli. Wybijać kopystką, gdyż ciasto to będzie za rzadkie, aby je ręką wyrabiać było mozna Po pół godzinie dodać utarte migdały; gdyby zapach nie był dosyć silny, wlać parę kropel migdałowego olejku, wymieszać doskonale. Ubić sztywną pianę z trzech białek, dodać do ciasta, wymieszać ostrożnie, aby piana nie opadła. Natychmiast przełożyć do formy, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką, postawić przykryte serwetą w cieple. Gdy dobrze podrośnie, wstawić w średnio wypalony piec. Piecze się około trzech kwadransów. Przy wyjmowaniu z formy zachować wielką ostrożność gdyż baba ta, bardzo lekka, łatwo opada.

7. Baba czekoladowa, drożdżowa. Robi się ją zupełnie tak samo, jak babkę migdałową, — tylko zamiast migdałów dodaje się 15 deka rozpuszczonej na ogniu czekolady i kawałek calowy utłuczony z cukrem wanilji. Tak samo, jak babka migdałowa, wymaga umiar-

kowanie gorącego pieca. Po trzech kwadransach należy patyczkiem próbować, czy gotowa. Wyjmować z formy bardzo ostrożnie, gdyż, będąc bardzo lekką, łatwo opada.

8. Baba petynetowa. Do roboty tej babki należy naczynie, w którem mamy wyrabiać, ciasto wstawić w drugie z gorącą wodą, której należy od czasu do czasu dolewać, żeby nie ostygła. Można do tego użyć bójki do masła, wstawionej w ceberek z wodą. Dwadzieścia deka cukru—tłuczonego kryształu lub pudru—i dwadzieścia żółtek bez zarodków ubijać mocno, aż zbieleją i zgęstnieją; dodać sześć deka drożdży, rozpuszczonych w pół szklance śmietanki, ćwierć kilo mąki najprzedniejszej, wysuszonej i przesianej, odrobinę soli, dwucalowy kawałek wanilji, utłuczonej z łyżką cukru. Ubijać równo przez pół godziny. Dodać dziesięć deka sklarowanego masła, ubijać drugie pół godziny. Postawić wraz z naczyniem, w którem się ubijało, w cieple, aby podrosło. Formę dobrze wygrzaną wysmarować masłem, wysypać bułeczką, przełożyć do niej ciasto, którego do przełożenia nie powinno być więcej ponad trzecią część formy. Postawić znowu w cieple, starannie okryte złożoną w kilkoro serwetą. Gdy forma prawie pełna, bardzo ostrożnie wstawić do gorącego pieca. Od najlżejszego wstrząśnienia może opaść. Po pięciu kwadransach będzie upieczona. Ostrożnie z formą przenieść na poduszkę; po kilku minutach razem z formą położyć na bok. Co kwadrans przewracać z boku na bok, aby się baba nie odleżała. Nawpół ostygłą wyjąć bokiem na poduszkę.

9. Baba chlebowa. Na tę babę należy na dni parę przed jej pieczeniem przygotować chlebową mąkę. Dobry czarny chleb, bez skórki, pokrajać w cienkie kawałki, wysuszyć w piecu, utłuc w moździerzu, lub zemleć na specjalnej maszynce, przesiać przez sito. Szklankę migdałów słodkich, w tem kilkanaście gorzkich, oczyścić z łupin i zemleć też doskonale na maszynce. Od dwunastu do piętnastu żółtek, zależnie od rozmiaru jaj, utrzeć z dobrą szklanką cukru-pudru lub tłuczonej rafinady; gdy zbieleje i narośnie, dodawać, wciąż wiercąc, po łyżce migdały i filiżankę chlebowej mąki. Można, kto lubi, dodać dla zapachu cynamonu, goździków lub skórki cytrynowej. Nakoniec wymieszać ostrożnie z pianą, ubitą z pozostałych białek, przełożyć do niewysokiej formy, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką. Wstawić natychmiast do lekkiego pieca i piec około godziny. Ta wyborna w smaku babka nie daje się upiec w wysokiej formie: zawsze prawie opada. Wyjmować ostrożnie na poduszkę, pokrytą papierem.

10. Baba czekoladowa. Przygotować pół szklanki mąki chlebowej, jak na babę chlebową, i zmieszać z pół szklanką mąki kartoflanej. Dwanaście do piętnastu żółtek, w zależności od rozmiaru jaj, utrzeć do białości z dwudziestoma deka cukru; dodać dwadzieścia pięć deka rozpuszczonej na blasze czekolady, kawałek calowy utłuczonej z pięcioma deka cukru wanilji; wszystko to ucierać razem, aż się zrobi gładka masa. Białka pozostałe ubić na sztywną pianę, mieszać ostrożnie z czekoladową masą, dosypując po łyżce mieszanej chlebowej i kartoflanej mąki. Przełożyć do niewysokiego rondla lub formy, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką. Wstawić natychmiast do umiarkowanego pieca; piec około

godziny; próbować, jak zwykle patyczkiem; po wyjęciu z pieca trzymać z kwadrans w formie, poczem ostrożnie wyjąć na poduszkę, pokrytą papierem.

11. Baba piaskowa. Piętnaście deka najlepszego, tłustego masła utrzeć na śmietanę, dodać tyleż cukru-pudru, lub tłuczonej rafinady; dodawać po jednem pięć jaj całych, pół szklanki gęstej śmietanki i skórkę, otartą z całej cytryny. Gdy masy przybędzie i stanie się pulchna, dosypać 5 gramów oczyszczonej sody i tyleż winnego kwasku, wymieszać bardzo prędko i natychmiast przełożyć do wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką formy. Wstawić na trzy kwadranse w umiarkowanie gorący piec. Po wyjęciu z pieca potrzymać minut dziesięć w formie, poczem wyrzucić, jak inne baby, na pokrytą papierem poduszkę.

12. Baba cytrynowa. Dwie cytryny ugotować, aby się dały przetknąć słomką; rozciąć, odrzucić ziarnka, przepuścić przez maszynkę i ucierać w makutrze, dosypując trzy filiżanki cukru-pudru. Gdy masa gładka, dodawać po jednem piętnaście żółtek; skoro urośnie i zbieleje, ubić pozostałe białka na sztywną pianę, wymieszać, wiercąc w jedną stronę, z cytrynową masą i dosypując po łyżce filiżankę pszennej i filiżankę kartoflanej mąki; przelać do formy, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką. Piec około godziny w miernie gorącym piecu. Próbować patyczkiem, jak wszystkie ciasta. Wyjmować bardzo ostrożnie z formy, aby nie opadła.

13. Baba makowa. Trzy filiżanki suchego maku utrzeć doskonale na mąkę, używając do tego specjalnego przyrządu do mielenia ziarn na turecką kawę. Przy uniwersalnej maszynce jest taki przyrząd, mogący też służyć do mielenia kryształu na puder. Piętnaście żółtek utrzeć do białości z dwudziestu pięcioma deka cukru i kilkoma gorzkiemi migdałami, drobno utartemi. (Gorzkie migdały można zastąpić paru kroplami migdałowego olejku). Wsypać mak i ucierać dalej, aż masa spulchnieje i zbieleje. Nakoniec wsypać pół szklanki mąki kartoflanej i dodać ubite na sztywną pianę białka. Przełożyć natychmiast do wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką formy i upiec w miernie gorącym piecu. Piecze się około godziny. Przy wyjmowaniu z formy zachować zwykłe środki ostrożności.

14. Baba migdałowa. Dziesięć deka migdałów słodkich i kilkanaście sztuk gorzkich sparzyć, oczyścić z łupin, obsuszyć lekko w piecu i zemleć jaknajdrobniej. Dwadzieścia białek ubić na sztywną pianę Migdały wymieszać jaknajdokładniej z dwudziestu pięcioma deka cukru-pudru. Przygotować też szklankę mąki kartoflanej. Do białek sypać na przemian cukier z migdałami i mąkę, mięszając lekko, aby piana nie opadła. Płaski rondel wysmarować masłem, wysypać bułeczką, przełożyć masę i wstawić w zupełnie wolny piec na godzinę. Babkę tę należy robić wtedy, gdy nam od roboty bab drożdżowych pozostaje dużo białek. Gdy się dobrze uda, a to zależy od świeżości i dobrego ubicia białek, baba ta jest bardzo smaczna i pulchna.

15. Baba z rożna. (Baumkuch, Sękacz). Baba ta, stanowiąca zwykle najcelniejszą ozdobę wielkanocnego stołu, nie jest łatwą do

wykonania; nie dla składowych części ciasta, które jest zbliżone do zwykłego kruchego lub biszkoptowego, lecz dla wielu narzędzi i przyborów, koniecznych do jej upieczenia. Przedewszystkiem więc, należy mieć rożen, umocowany przed otwartem ogniskiem kuchennem, lub też przed kominkiem pokojowym. Dalej należy mieć specjalny wałek z lekkiego drzewa, w kształcie wąskiej piramidy, z otworem na rożen w środku. Wałek ten należy owinąć gęsto, raz przy razie, szpagatem, którego koniec powinien pozostać przy grubym końcu wałka. Po szpagacie, trzeba owinąć wałek papierem wysmarowanym masłem, i przywiązać lekko ten papier na obu końcach wałka. Po włożeniu wałka na rożen, podstawia się pod niego brytfannę do zbierania spadającego z rożna ciasta. Robić małego sękacza się nie opłaci: zbyt dużo jest przy tej robocie zachodu i pracy.

Kilo masła utrzeć na śmietanę z kilo cukru-pudru, dodawać po jednem czterdzieści żółtek. Gdy wszystkie żółtka użyte, dosypywać po łyżce kilo najlepszej pszennej mąki (jeżeli można dostać, najlepiej walcówki „krupczatki"). Wciąż wiercić. Wlać szklankę gęstej śmietanki. Dla zapachu wsypać kilka gorzkich migdałów, skórkę, otartą z całej cytryny i parę cali wanilji, utłuczonej z cukrem. Gdy już wszystkie ingredjencje włożone, ucierać jeszcze pół godziny, wciąż w jedną stronę. Nareszcie ubić pianę z czterdziestu białek, ostrożnie wymieszać z całą masą, wstawić naczynie z ciastem do zimnej wody z lodem, aby piana nie opadła, zanim się ciasto upiecze. Dalej do roboty powinny się zabrać trzy zręczne osoby. Jedna powinna wolno obracać rożen, druga pilnować ognia i polewać ciastem z misy, trzecia zbierać—łyżką ciasto spadające na brytfannę, i też polewać nim babę.

Ogień na kominku lub piecu powinien być duży i z suchych szczap drzewnych. Naprzód należy wysunąć żarzące węgle, aby się baba ze wszystkich stron rumieniła. Formę mocno się ogrzewa przy ogniu i zaczyna polewać ciasto cienką warstwą. Uważać, aby każda warstwa dobrze się rumieniła. Na silniej zrumienione miejsca dolewa się wciąż ciasta, przez co formują się zęby, stanowiące ozdobę baby. Zbierać bardzo starannie ciasto z brytfanny, aby się, przysychając do niej, nie marnowało.

Skoro cała masa się wypiecze, ostatnią warstwę posypać cukrem tłuczonym, aby się najmocniej zrumieniła. Nazajutrz dopiero, gdy sękacz doskonale ostygnie, wziąć za koniec sznurka, pozostawionego u dolnego końca wałka — przedtem, oczywiście wałek z babą zdjąć z rożna — ciągnąc za ten koniec, odwinąć cały sznurek z wałka, poczem papier da się łatwo usunąć. Sękacz można podawać taki, jak wyszedł z pieca, lub też polukrować nierówno białym lukrem pomadkowym, aby powierzchnia jego wyglądała, jak kora brzozowa. Na szczycie ubiera się go zwykle bukietem kwiatów wiosennych, wstawiając w otwór górny wąską szklaneczkę, lub kieliszek od szampańskiego z utrąconą nóżką, napełnione wodą. Można zamiast białej pomadki użyć czekoladowej polewy gotowanej, zawsze jednak lukrując nierówno, czyli pozostawiając przestrzenie puste na cieście. Im dłuższe sęki uformuje ściekające z rożna ciasto, tem ładniejszy będzie sękacz. Robota tej baby wymaga dużej zręczności i kilkoletniego doświadczenia: młodym gospodyniom nie mającym starszej pomocy, często cała praca może pójść na marne.

II

PLACKI

Placki drożdżowe w smaku bardzo przypominają baby i robią się przeważnie z podobnego ciasta; ponieważ jednak nie potrzebują wyrastać tak wysoko, można na nie brać mniej drożdży, jaj i t. p. Dają się łatwo upiec w piecykach pod blachą, w piecach gazowych. Nawet mało doświadczone gospodynie. nie chcące ryzykować pieczenia bab, mogą doskonale upiec placki. Niektóre z placków, jak np. przekładańce, pakowańce, jajeczniki i placki z serem lub z sera, są bardzo wykwintnem i smacznem pieczywem. Oprócz drożdżowych placków znane są również inne, na kruchem i francuskiem-listkowem cieście. Te—smakiem i wyglądem raczej do mazurków są zbliżone. Placki można piec na płaskich blachach mazurkowych, lub też w długich foremkach blaszanych, używanych do angielskich keksów, lub bułek z formy. I jedne i drugie zwykle już po upieczeniu się nie lukrują, a odrazu, przed wsadzeniem w piec ozdabiają migdałami, orzechami, rodzenkami, cykutą lub kruszonką. To też gdy piec gorący, należy natychmiast, po dostatecznem zrumienieniu, przykryć ciasto lekko zwilżoną bibułą.

1. Placek pakowaniec. Przyrządzić ciasto, jak na baby nr. 1, lub też nr. 3. Przygotować następujące ingredjencje: Dziesięć deka rodzynków sułtanek, dziesięć deka dużych rodzynków bez pestek, dziesięć deka daktyli, pokrajanych w cienkie paski, dziesięć deka fig krajanych, dziesieć deka skórek pomarańczowych lub cytrynowych, smażonych w cukrze i pokrajanych w paski, dziesiąć deka migdałów sparzonych, oczyszczonych z łupin i cienko poszatkowanych. Wszystkie suszone owoce i bakalje wymieszać doskonale z babowem ciastem, ułożyć to ciasto na mazurkowej blasze, posypanej mąką. Po wierzchu posypać grubo szatkowanemi migdałami i grubym kryształem. Dać podrosnąć w cieple i upiec w dobrze gorącym piecu. Do ciasta, używanego na pakowaniec, należy wziąć o trzecią część więcej drożdży, niż na zwykłe baby, aby miały dosyć siły na podjęcie przeładowanego słodyczami ciasta.

2. Placek przekładaniec. Na ten placek należy wpierw przygotować wszystkie dodatki. Im ich jest więcej gatunków, tem przekładaniec będzie smaczniejszy. Pięć deka migdałów utłuc doskonale na masę z sześcioma deka cukru, dodając kilka migdałów gorzkich, lub kroplę olejku migdałowego dla zapachu. Z pięciu deka orzechów włoskich lub laskowych i sześciu deka cukru utłuc drugą masę. Z obu tych mas poformować cienkie, jak ołówek, wałeczki. Pokrajać w paski pięć deka fig, pięć deka daktyli, pięć deka smażonej skórki pomarańczowej i tyleż cytrynowej. Jakie mamy owoce smażone w cukrze, lub

konfitury, — osączyć je z syropu, biorąc po parę łyżek z kilku gatunków. Maliny, wiśnie i konfitury z róży są szczególniej pożądane. Teraz bierzemy głęboką blachę, lub tortownicę, wysmarowane masłem, i wysypane tartą bułeczką. Rozciągamy na dnie grubą na palec warstwę ciasta na baby nr. 1 lub nr. 3. Na tem układamy rzędami owoce, masy, cykaty, konfitury, w odległości pewnej od brzegów placka, aby ciasto je dzieliło od ścianek. Przykrywamy znów cienką na palec warstwą ciasta i kładziemy nowy rząd dodatków. Znowu ciasto —i możemy, o ile ciasta i dodatków starczy, powtórzyć to poraz trzeci. Górna warstwa powinna być z ciasta. Formę przykrywamy złożoną serwetą i stawiamy w cieple, aby ciasto podrosło, na co trzeba sporo czasu, nieraz cztery, a nawet pięć godzin. Wyrośnięty przekładaniec stawiamy w gorący piec i trzymamy w nim około półtorej godziny. Drożdży do ciasta na pakowaniec należy wziąć półtora raza tyle, co na baby. Gdyby się wierzch placka nadto rumienił, należy go przykryć zwilżoną zlekka bibułą. Po upieczeniu należy pakowaniec potrzymać z kwadrans w formie, poczem wyłożyć na pokrytą papierami poduszkę, zachowując wszelkie ostrożności, jak przy delikatnych babach.

3. Placek pomarańczowy. Zagotować dwie szklanki mleka, do letniego wsypać cztery szklanki mąki, dodać pięć deka drożdży, rozpuszczonych w paru łyżkach odebranego z powyższej ilości mleka, przykryć złożoną serwetą, postawić w cieple, aby podrosło. Gdy ruszy, dodać łyżeczkę soli, cztery jaja całe, rozbite z półtora szklanką cukru; trzy ćwierci szklanki sklarowanego masła i tyle mąki, aby można było zagnieść wolne ciasto. Gdy już od ręki odstaje, dodać otartą na tarce skórkę z jednej cytryny i dwóch gruboskórych pomarańcz. Dać wyrosnąć ponownie. Trzy duże pomarańcze o grubej skórce (mogą być i te dwie, z których skórkę otarliśmy) pokrajać w cienkie plastry, odrzncić ziarnka i usmażyć w syropie, zrobionym z czterdziestu deka cukru i dwóch szklanek wody. Gdy pomarańcze będą przezroczyste, przełożyć je na druszlak lub sito, aby osączyć z syropu. Gdy ciasto wyrosło, kłaść je warstwami do form blaszanych, wysmarowanych masłem i wysypanych bułeczką; każdą warstwę przekładać smażonemi pomarańczami. Górna warstwa powinna być z ciasta. Postawić przykryte w cieple, a gdy trzeci raz podejdą — upiec w dobrze gorącym piecu, uważając, aby się u góry nadto nie zrumieniły. Tymczasem syrop od pomarańcz wysmażyć, wciąż mieszając, do gęstości i tym gęstym syropem posmarować po wierzchu placki natychmiast po wyjęciu ich z pieca,—powinien odrazu zastygnąć na gorącem cieście. Z tej proporcji wychodzą dwa ładne, duże placki.

4. Placek z kruszonką. Przygotować ciasto jak wyżej, dodając dla zapachu zamiast skórki cytrynowej i pomarańczowej, trochę utłuczonego kardamonu lub kwiatu muszkatołowego. Zanim ciasto, już ułożone do form, lub na płaskie blachy, podrośnie, wziąć trzy szklanki mąki, szklankę cukru i dziesięć deka dobrego, tłustego masła. Dodać trochę zapachu, użytego do ciasta, zagnieść to razem, usiekać na drobniuśką zaciereczkę.

Wyrośnięty placek grubo posypać kruszonką i upiec, jak zwykle. Gdyby piec był zagorący, należy po lekkiem zrumienieniu kruszonki, przykryć placek zwilżoną bibułą, lub papierem.

5. Placek drożdżowy z jabłkami. Przyrządzić ciasto, jak w Nr. 3, rozciągnąć na dużą blachę, dać mu dobrze wyrosnąć. Tymczasem obrać kilo kwaskowych jabłek, najlepiej antonówek, lub renet, pokrajać w cienkie płatki, kształtu cząstek pomarańczy. Gdy ciasto urosło, układać na niem rzędami jabłka w taki sposób, aby jeden kawałek nieco zachodził na drugi. Posypać grubo cukrem kryształem, i upiec w dobrze gorącym piecu. Zamiast jabłek można do tego placka użyć śliwek francuskich suszonych, oczyszczonych z pestek, przekrajanych na połówki, kłaść je skórką do ciasta. Zamiast posypywania cukrem można te śliwki posmarować grubo polewą z dziesięciu deka cukru, dziesięciu deka topionego masła i łyżki mąki; dla zapachu do tej polewy dodać parę kropel migdałowego olejku.

6. Placek drożdżowy z serem. Kilo twarogu, lub niekwaśnego sera zawinąć w czyste płótno i przycisnąć na noc deseczką z ciężarem, aby usunąć z niej wszelką serwatkę, przepuścić ser przez maszynkę, utrzeć w donicy na masę, dodając cztery żółtka, dwadzieścia deka cukru-pudru, dwucalowy wanilji kawałek. Gdy masa stanie się pulchna i gładka, dodać trzy deka drożdży, rozpuszczonych w paru łyżkach mleka i pianę, ubitą z pozostałych białek. Na blasze mazurkowej rozciągnąć cienką na palec warstwę ciasta na baby Nr. 1, lub Nr. 3; gdy ciasto dobrze podrośnie, pokryć je ostrożnie grubą, a równą warstwą sera i wstawić natychmiast w dobrze gorący piec, gdyż placek ten dobrze przepiec się musi. Ładnie zrumieniony polać po wyjęciu z pieca ponczowym lukrem, lub posypać cukrem, utłuczonym z wanilją.

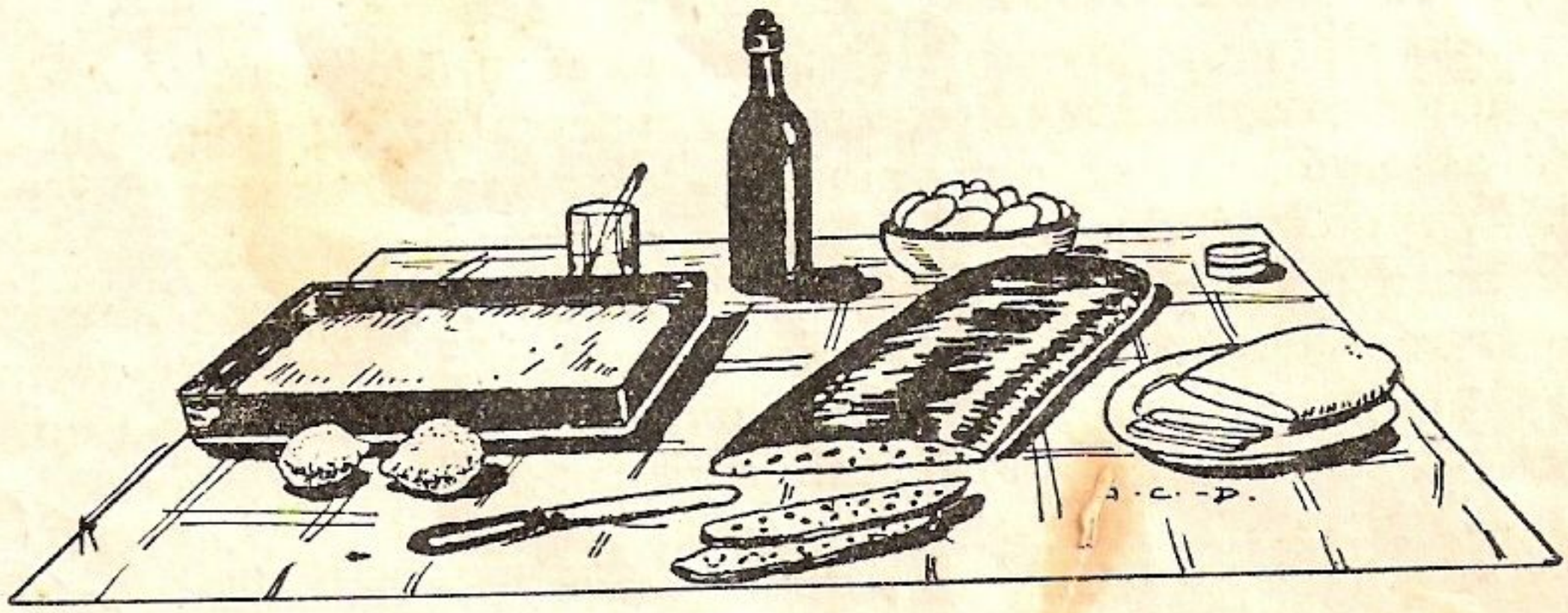
7. Placek kruchy z serem. Z pół kilo mąki, ćwierć kilo tłustegu masła i ćwierć kilo cukru zagnieść kruche ciasto, rozwałkować cienko, pokryć niem dużą mazurkową blachę, wynieść na godzinę na chłód, poczem wsadzić w średnio gorący piec i upiec do lekkiego zrumienienia. Tymczasem przygotować masę następującą: kilo doskonale wyciśniętego, niesolonego sera przepuścić przez maszynkę, dodać ćwierć kilo cukru, siedem żółtek, piętnaście deka sklarowanego masła kawałek utłuczonej wanilji, skórkę otartą z cytryny, kilka kropel migdałowego olejku; ucierać razem, aż masa się zrobi pulchna i gładka. Dodać garść czarnych, drobnych rodzynków, kieliszek rumu lub araku i białka ubite na sztywną pianę. Masą tą pokryć grubo kruche ciasto i wsadzić w piec średnio gorący na całą godzinę. Kto chce pokryć warstwę sera kratką z ciasta, musi zrobić to ciasto z półtorej podanej proporcji i trzecią część zachować surową. Po ułożeniu masy serowej, należy porobić cieniuchne wałeczki z kruchego ciasta i ułożyć z nich na wierzchu placka kratkę. Placek ten po wyjęciu z pieca można polać rzadkim lukrem ponczowym, który powinien natychmiast zastygnąć.

8. Placek z makiem. Pół kilo maku sparzyć; gdy wystygnie, odcedzić i wycisnąć doskonale w serwecie. Przełożyć do makutry, dodać pół kilo cukru, dziesięć deka utartych migdałów słodkich i kilka sztuk gorzkich; ucierać, aż się cukier doskonale z makiem połączy, dodać dobrą łyżkę mąki pszennej i cztery jaja i utrzeć jeszcze razem doskonale. Tymczasem wziąć jakiekolwiek ciasto drożdżowe, przygotowane na baby lub placki, rozciągnąć je cienką warstwą na blachę mazurkową. Położyć nań makową masę, odstępując na palec od brzegów,

pokryć również drugą cienką warstwą ciasta, zlepić razem starannie brzegi, aby masa makowa nie wypłynęła. Piec godzinę w umiarkowanie gorącym piecu. Natychmiast po upieczeniu, póki placek gorący, polać przezroczystym lukrem ponczowym, który powinien natychmiast zastygnąć.

9. Placek z masą orzechową. Wziąć ciasto jak na parzoną babę Nr. 3, rozciągnąć je cienką warstwą na blasze mazurkowej, pokryć następującą masą: kilo orzechów włoskich lub laskowych oczyścić z łupin, zemleć w maszynce, utrzeć w makutrze z pół kilo cukru i trzema całemi jajami. Smarując ciasto tą masą, pozostawić na palec miejsce od brzegów ciasta, przykryć cienką warstwą ciasta, zlepić dobrze brzegi, aby masa nie wypłynęła. Upiec w umiarkowanie gorącym piecu. Gorący jeszcze placek polać polewą czekoladową, która powinna natychmiast zastygnąć.

10. Placek z marmeladą. Zagnieść kruche ciasto z pół kilo mąki, ćwierć kilo masła i ćwierć kilo cukru, rozwałkować cienko, ułożyć na blachę mazurkową i wynieść na godzinę na chłód. Gdy dobrze stężeje, wstawić do pieca i upiec do lekkiego zrumienienia. Gdy ciasto zupełnie ostygnie, posmarować je grubo jakąbądź marmeladą: jabłeczną, śliwkową, morelową, agrestową, lub malinową. Tymczasem ubić sztywną pianę z sześciu białek, zmieszać z dziesięcioma deka cukru-pudru; powlec tą pianą placek, posypać siekanemi, podprażonemi do zrumienienia migdałami i wstawić do zupełnie wolnego pieca na godzinę lub więcej, aby pianka uschła, jak bezy.



III

TORTY

1. Tort wiedeński. Czterdzieści deka masła utrzeć na śmietanę, wsypać czterdzieści deka cukru-pudru i wbijać po jednem osiem żółtek, ucierając wciąż równo w jedną stronę, aż masy drugie tyle przybędzie. Dodać dwadzieścia gorzkich migdałów sparzonych, obranych z łupinek i miałko utłuczonych. Dodawać, wciąż ucierając, po parę łyżek mąki, aż całe czterdzieści deka się zużyje. Ucierać całą godzinę. Nakoniec dodać ubite na sztywną pianę białka, wymieszać ostrożnie, aby piana nie opadła. Nasmarować tą masą cztery krążki papieru, rozmiaru dużego talerza, posmarowane wpierw masłem. Upiec w niezbyt gorącym piecu; po wyjęciu odjąć zaraz papiery, gdyż jak ostygną, będzie trudniej je usunąć. Każdy krążek posmarować cienko konfiturami, najlepiej malinowemi, lub galaretką porzeczkową. Z wierzchu polukrować tort pomadką cytrynową i wstawić jeszcze na kilka minut do letniego pieca dla obsuszenia. Ubrać po wierzchu konfiturami osączonemi z syropu. Jest to chyba jeden z najstarszych i najbardziej znanych tortów.

2. Tort piaskowy. Czterdzieści deka cukru utrzeć z dziesięcioma całemi jajami, gdy zbieleje, dodawać po jednem dziesięć żółtek i czterdzieści deka sklarowanego masła, wlewając po łyżce. Gdy masa urośnie i zbieleje, dodać dwadzieścia deka mąki pszennej i tyleż kartoflanej. Wymieszać doskonale. Formę do tortów wysmarować masłem, wysypać tartą bułeczkę, przełożyć do niej tortową masę i upiec w niezbyt gorącym piecu. Gdy wystygnie, przekrajać na płask ostrym nożem, przełożyć marmeladą śliwkową, lub morelową. Po wierzchu polukrować ponczową pomadką i obsuszyć przez minut kilka w letnim piecu.

3. Tort kruchy. Czterdzieści deka masła utrzeć na śmietanę, dodając po jednem osiem żółtek i po łyżce trzydzieści deka cukru-pudru. Gdy masa urośnie i przybędzie, dodać otartą na tarce skórkę z cytryny, parę łyżek drobno usiekanej smażonej w cukrze skórki pomarańczowej, filiżankę tartej bułeczki i trzydzieści deka mąki kartoflanej. Utrzeć mocno, dodać białka, ubite na sztywną pianę, wymieszać ostrożnie i upiec w formie, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką. Polukrować lukrem pomarańczowym i ubrać plastrami smażonej pomarańczy.

4. Tort chlebowy. Chleb razowy, pokrajany w cienkie płatki ususzyć, nie rumieniąc, w piecu i utłuc lub zemleć na maszynce; mąki takiej, chlebowej przygotować szklankę. Szesnaście żółtek utrzeć do białości z pół kilo cukru-pudru, dodać łyżeczkę utłuczonego cynamonu i goździków, otartą na tarce skórkę z całej cytryny i pół kilo zmielo-

nych na maszynce migdałów wraz z ich szarą skórką. Wyrobić doskonale, dodać chleb, jeszcze razem wymieszać, nakoniec zmieszać ostrożnie z pianą, ubitą, z pozostałych szesnastu białek; przełożyć do formy tortowej i upiec w niezbyt gorącym piecu. Nazajutrz dopiero, gdy ciasto dobrze zastygnie, przekrajać ostrym nożem przez środek i nałożyć masą następującą: Dwie szklanki śmietanki lub mleka zmieszać z pół szklanką cukru, pół szklanką utartej czekolady, calowym kawałkiem utłuczonej wanilji, czterema całemi jajkami i łyżką mąki pszennej. Ubijać tę masę trzepaczką na ogniu, aż dobrze zgęstnieje, (nie powinna się jednak zagotować, boby się jaja zwarzyły). Masą tą posmarować tort w środku i ładnie pokryć po wierzchu. Obsypać gęsto drobno pokrajanemi, podprażonemi do zrumienienia migdałami, ubrać czekoladkami i podawać dopiero w jakie sześć godzin po przełożeniu masą.

5. Tort chlebowy inaczej. Szesnaście żółtek utrzeć do białości z pół kilo cukru, piętnastu gorzkiemi migdałami, drobno utłuczonemi, skórką otartą z dużej pomarańczy, dodać szklankę utłuczonego chleba razowego (patrz „tort chlebowy"). Z pozostałych białek ubić sztywną pianę, zmieszać jaknajostrożniej z masą chlebową, aby piana nie opadła; upiec, jak zwykle, w formie, wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułeczką. Gdy dobrze wystygnie i stężeje, przekrajać na płask ostrym nożem, każdą połowę skropić obficie syropem owocowym (np. wiśniowym), wymieszanym po połowie z rumem, lub zaprawionym łyżeczką esencji ponczowej. Ćwierć kilo migdałów słodkich i kilka gorzkich utłuc z takąż ilością cukru-pudru; dodać łyżkę masła śmietankowego, całe jajko, utrzeć doskonale na gładką masę. Masą tą przełożyć tort. Po wierzchu polukrować lukrem czekoladowym i ubrać całemi, oczyszczonemi z łupin migdałami.

6. Tort czekoladowy. Dziesięć żółtek utrzeć z ćwierć kilo cukru-pudru, dodać ćwierć kilo utartej czekolady i kawałek utłuczonej z cukrem wanilji. Ćwierć kilo migdałów z łupinkami zemleć na maszynce, dodać do czekoladowej masy, białka pozostałe ubić na sztywną pianę, zmieszać ostrożnie z przygotowaną masą, przełożyć do formy tortowej, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką. Nazajutrz, gdy tort dobrze wystygnie, przekrajać go ostrym nożem na trzy równe części i posmarować następującą masą. Ćwierć kilo sparzonych i oczyszczonych migdałów zemleć na maszynce. Zrobić niegęsty syrop z ćwierć kilo cukru i szklanki wody, wylać na migdały, ucierać w misce, aż masa się zrobi gładka; wcisnąć sok z całej cytryny; wlać duży kieliszek maraskinu lub „crème de cacao", masą tą przełożyć tort dwa razy. Po wierzchu polukrować pomadką czekoladową. Podawać dopiero po sześciu godzinach, aby tort dobrze nasiąknął zapachem masy, użytej do przełożenia.

7. Tort czekoladowy niegotowany. Osiem jaj ugotować na twardo. Żółtka z nich utrzeć z ćwierć kila cukru-pudru, ćwierć kilo utartej czekolady, ćwierć kilo migdałów, zmielonych wraz z łupinami, i dwoma całemi jajami; dodać dla zapachu wanilji i wyrabiać tak długo, aż masa stanie się gładka i da posmarować równo na dwa krążki, wycięte z opłatka. Dwadzieścia deka masła śmietankowego utrzeć na śmietanę, dodać tyleż cukru-pudru i cztery żółtka; ucierać, aż masa

zgęstnieje, wlać kieliszek likieru abricotine, lub crême de noyaux, masą tą przełożyć krążki tortu; polać po wierzchu masą czekoladową. Podawać dopiero we 24 godziny po zrobieniu.

8. Tort wiedeński „Dobosz". Dwanaście żółtek ubić do białości z trzydziestoma deka cukru, dodać ćwierć kilo mąki i ubite na sztywną pianę białka. Zrobić z białego papieru osiem krążków, rozmiaru zwykłego talerza, posmarować je masłem, potem masą tortową i upiec wszystkie w niezbyt gorącym piecu do lekkiego zrumienienia. Papiery zdejmować natychmiast po wyjęciu z pieca, bo gdy ostygną, trudno odstają. Tymczasem utrzeć na śmietanę pół kilo najlepszego śmietankowego masła, dodać pół kilo cukru-pudru, i wciąż wiercąc, dodać sześć żółtek, dwadzieścia deka rozpuszczonej w pół szklance śmietanki czekolady i trochę utłuczonej wanilji. Gdy masa dobrze urośnie, przekładać nią krążki tortowe, układając jeden na drugim. Tymczasem zrobić karmel — nie rumiany, lecz tylko lekko złocisty — z czterdziestu deka cukru, szklanki wody i paru łyżek octu. Tym wrzącym karmelem polać cały tort. Należy to robić bardzo szybko i zręcznie, gdyż karmel prędko zastyga i nie daje się rozprowadzić ani nożem, ani łyżką. Karmel ten powinien uformować na torcie lśniącą i chrupiącą skorupę.

9. Tort czekoladowy łatwy do krajania. Dziesięć żółtek utrzeć do białości z ćwierć kilo cukru-pudru, dodać ćwierć kilo rozpuszczonej wpierw na ogniu czekolady, — ucierać, aż masy przybędzie. Wsypać szklankę tartej bułeczki, kilka gorzkich migdałów utłuczonych i wymieszać to wszystko ostrożnie z pianą, ubitą z dziesięciu białek. Podłużną formę od cakes'u (keksu) wysmarować masłem, wysypać bułeczką, przełożyć do niej masę i upiec w niezbyt gorącym piecu. Gdy po wyjęciu z formy dobrze wystygnie, polukrować czekoladową pomadką i naszpikować gęsto pokrajanemi w cienkie paski, słodkiemi migdałami. Oryginalnie wygląda i nadzwyczaj dogodny do krajania.

10. Tort z kakao. Dziesięć żółtek utrzeć doskonale z ćwierć kilo cukru-pudru i dwudziestoma deka dobrego holenderskiego kakao; dodać filiżankę tartej bułeczki i ubite na sztywną pianę białka; upiec w formie, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką. Półtorej szklanki śmietanki zmieszać ze szklanką cukru, pół szklanką kakao, kawałkiem utłuczonej wanilji, dwoma całemi jajami, dziesięcioma deka śmietankowego masła i łyżką mąki. Ogrzewać, mieszając wciąż na ogniu, aż masa zgęstnieje, strzegąc ją jednak przed zagotowaniem; posmarować nią tort w środku, po wierzchu i wokoło. Posypać oczyszczonemi z łupin, usiekanemi i trochę podprażonemi orzechami laskowymi. (10 deka oczyszczonych już z łupin orzechów).

11. Tort kasztanowy. Dwadzieścia deka mąki, dwadzieścia deka masła i dwadzieścia deka cukru zagnieść na kruche ciasto, zastudzić na chłodzie. Uformować z tej masy dwa cienkie krążki, rozmiaru talerza, i upiec je do lekkiego zrumienienia. Jeden krążek posmarować marmeladą morelową lub gęstemi malinowemi konfiturami, pokryć drugiem krążkiem. Sześćdziesiąt deka kasztanów ugotować, oczyścić z łupin, przetrzeć przez sito, lub przepuścić przez maszynkę

Sześćdziesiąt deka cukru ugotować na gęsty syrop z niepełną szklanką wody, dodać przetarte kasztany, sok wyciśnięty z cytryny, trochę utłuczonej wanilji; smażyć na wolnym ogniu, mieszając. Gdy zacznie gęstnieć, odstawić, ucierać dalej; gdy zacznie stygnąć, dodać utarte na śmietanę dziesięć deka najlepszego masła. Masą tą pokryć grubo kruchy torcik. Dla zapachu można do kasztanowej masy dodać mały kieliszek rumu. Nazajutrz, gdy kasztanowa masa dobrze zaschnie, polukrować po wierzchu cały torcik ponczową pomadką. Jest wyborny.

12. Tort kasztanowy inaczej. Sześćdziesiąt deka kasztanów ugotować, oczyścić, przetrzeć przez sito, lub przepuścić przez maszynkę. Dziesięć żółtek utrzeć z pół kilo cukru-pudru i kawałkiem utłuczonej wanilji, dodać kasztany i ubite na sztywną pianę białka. Przełożyć do formy, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką, upiec w bardzo wolnym piecu; wyjmować z formy ostrożnie, gdyż ciasto to jest bardzo lekkie. Nazajutrz, gdy ciasto zupełnie wystygnie i nieco zjędrnieje, przekrajać tort na płask ostrym nożem i przełożyć następującą masą. Czterdzieści deka ugotowanych i oczyszczonych kasztanów zemleć na maszynce. Zrobić ulep z czterdziestu deka cukru i szklanki wody, na wrzący wsypać kasztany, smażyć, dobrze mieszając, aż zacznie gęstnieć; odstawić, ucierać dalej, aż ostygnie. Oddzielnie utrzeć na śmietanę dziesięć deka śmietankowego masła, zmieszać z masą kasztanową, dodać trochę utłuczonej wanilji i kieliszek rumu. Przełożyć tą masą tort. Kto lubi tort bardziej soczysty, polać przed przekładaniem każdy z krążków syropem owocowym po połowie z rumem. Tort polukrować pomadką ponczową.

13. Tort fasolowy. Dobrze zrobiony, w smaku bardzo przypoma tort kasztanowy, od którego jest znacznie tańszy. Czterdzieści deka fasoli ugotować, wodę odlać, aby fasola nieco obeschła, przetrzeć przez sito, lub przepuścić przez maszynkę. Sześć żółtek utrzeć do białości z czterdziestoma deka cukru-pudru, dodać fasolę, wlać sześć kropli laurowych, lub trzy krople migdałowego olejku, lub dwa cale wanilji, utłuczonej z cukrem. Nakoniec wymieszać ostrożnie białka ubite na sztywną pianę. Przełożyć do formy tortowej, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką. Upiec w lekkim piecu. Polukrować pomadką czekoladową, lub też przełożyć bitą śmietaną z cukrem i wanilją.

14. Tort aleksandryjski. Pół kilo mąki, czterdzieści deka masła i tyleż cukru zagnieść na kruche ciasto, zastudzić na chłodzie. Rozdzielić na trzy części, każdą rozwałkować na krążek, rozmiaru talerza, i upiec do silnego zrumienienia. Półtorej szklanki śmietanki, lub dobrego mleka zmieszać z pół szklanką cukru, wanilją, utłuczoną z cukrem, dziesięcioma deka masła śmietankowego, dwoma całemi jajami i łyżka mąki pszennej; ogrzewać masę na ogniu, aż zgęstnieje, jednak nie dając jej zawrzeć. Ucierać masę dalej, aż zacznie stygnąć, posmarować nią dwa krążki, przykryć trzecim. Cały tort polukrować pomadką ponczową, lub też pokryć marmeladą morelową i posypać grubo siekanemi i lekko podprażonemi migdałami.

15. Tort orzechowy. Czterdzieści deka oczyszczonych już z łupin orzechów włoskich utrzeć na maszynce, gdyż tłuczone w moździerzu łatwo puszczają olej. Szesnaście żółtek utrzeć z czterdziestoma deka

cukru-pudru, dodać orzechy, cztery łyżki tartej bułeczki, ucierać mocno razem. Nakoniec ubić pozostałe białka na sztywną pianę, wymieszać ostrożnie z orzechową masą i przełożyć do dwóch form, wysmarowanych masłem i wysypanych tartą bułeczką. Upiec w miernie gorącym piecu. Na masę do przekładania utrzeć dziesięć deka oczyszczonych migdałów i tyleż włoskich orzechów, wpierw przepuszczonych przez maszynkę z dwudziestoma deka cukru-pudru, wbić dwa jaja całe, dziesięć deka masła i pół filiżanki gęstej, słodkiej śmietanki. Masę tę ogrzewać na ogniu, wciąż mieszając, aż zgęstnieje, strzegąc jednak od zagotowania. Masą tą przełożyć krążki tortowe. Polukrować kawową pomadką i ubrać połówkami włoskich orzechów.

16. Torcik z orzechów laskowych. Cztery jaja i czterdzieści deka cukru ucierać do białości, dodać czterdzieści deka laskowych orzechów, utartych na maszynce. Przygotować dwa krążki opłatka, rozmiaru zwykłego talerza, posmarować masą orzechową i upiec w niezbyt gorącym piecu. Dziesięć deka masła śmietankowego utrzeć na śmietanę, zmieszać z dziesięcioma deka cukru-pudru, dziesięcioma deka utartych orzechów laskowych i dwoma jajami. Ucierać, aż masa się zrobi gładka. Przełożyć tą masą krążki tortowe. Ulukrować przezroczystą pomadką i ubrać podprażonemi, laskowemi orzechami.

17. Tort hiszpański. Tort ten należy robić wtedy, kiedy się piecze baby lub placki na samych żółtkach — białka wtedy najlepiej użyć na tort hiszpański. Piętnaście białek ubić na bardzo sztywną pianę, zmieszać z czterdziestoma deka cukru-pudru. Wykrajać z papieru naoliwionego sześć krążków, stopniowo jeden od drugiego mniejszych. Masę ułożyć na papierze, ugładzić nożem i wstawić te bezy do bardzo letniego pieca, aby raczej uschły, niż się upiekły. Gdy zupełnie suche, ostudzić, ostrożnie odjąć papiery i przechowywać w suchem miejscu do użycia. Przed podaniem na jakąś godzinę, ubić krem z litra słodkiej śmietanki, zmieszać z ćwierć kilo cukru-pudru, utłuczonego z wanilją. Największy krąg ułożyć na półmisku, pokryć pianą, następnie nieco mniejszy, znów pianę i tak, aż wszystko wyjdzie. Ostatni krążek powinien być też pokryty pianą. Ubrać tort osączonemi z syropu konfiturami, cykatą, drobnemi czekoladkami. Długo stać nie może, gdyż bezy od piany odwodnieją.

18. Tort kawowy „Mocca". Dwanaście żółtek utrzeć do białości z czterdziestoma deka cukru-pudru (w żadnym razie nie używać kryształu, gdyż biszkopt będzie ciężki), wsypać dziesięć deka mąki kartoflanej i piętnaście deka mąki pszennej, sypiąc po łyżce i jednocześnie dodając białka, ubite na sztywną pianę. Przełożyć do formy, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką. Upiec w bardzo wolnym piecu. Nazajutrz przekrajać bardzo ostrym nożem, napłask, na cztery równe części i posmarować następującym kremem. Dziesięć żółtek, dwadzieścia deka cukru, szklanka najmocniejszej, aromatycznej kawy, ugotowanej bez cykorji, ubijać to na ogniu, aż zgęstnieje, uważając, aby się nie zwarzyło. Gdy krem ten ostygnie, utrzeć trzydzieści deka śmietankowego masła na śmietanę, zmieszać z kawową masą. Posmarować trzy krążki tą masą, przykryć czwartym. Tą samą masą posmarować tort po wierzchu i po bokach. Przez papierową tutkę wycisnąć z tej

masy desenie na torcie, poczem wynieść na chłód na godzin parę. Chcąc mieć oszczędniejszy krem do przekładania tortu, wziąć tylko pięć żółtek, dodać dwie nieduże łyżki mąki pszennej i ubijać z nią razem krem na ogniu. Kto lubi tort bardzo soczysty, może zmieszać szklankę kawy z pół szklanką cukru, dodać kieliszek likieru maraskino i płynem tym polewać każdy płat biszkopta, przed posmarowaniem masą kawową.

19. Tort migdałowy. Dwanaście żółtek utrzeć z czterdziestoma deka cukru-pudru do białości, dodać ćwierć kilo słodkich i kilkanaście sztuk gorzkich migdałów sparzonych, utłuczonych i zmielonych na maszynce; ucierać dalej, dodając po łyżce ćwierć kilo mąki kartoflanej. Nakoniec zmieszać ostrożnie z pianą ubitą z dwunastu białek, przełożyć do tortowej formy, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką, i upiec, jak wszystkie ciasta na białkach, w niezbyt gorącym piecu. Nazajutrz, gdy tort dobrze wystygnie, przekrajać go na trzy części. Każdy płat skropić syropem malinowym, zmieszanym z trzecią częścią zwykłej, białej wódki i paru kroplami olejku migdałowego, posmarować konfiturami malinowemi, złożyć razem. Polukrować pomadką zaprawioną też paru kroplami olejku migdałowego, i ubrać malinami lub owocami, smażonemi w cukrze.

20. Tort morelowy. Upiec biszkopt, jak na tort kawowy „Mocca". Nazajutrz przekrajać na trzy płaty, każdy skropić kieliszkiem likieru „abricotine", posmarować cienko marmeladą morelową, złożyć razem. Tą samą marmeladą posmarować wierzch i boki tortu i ubrać go morelami całemi z konfitur lub konserwy.

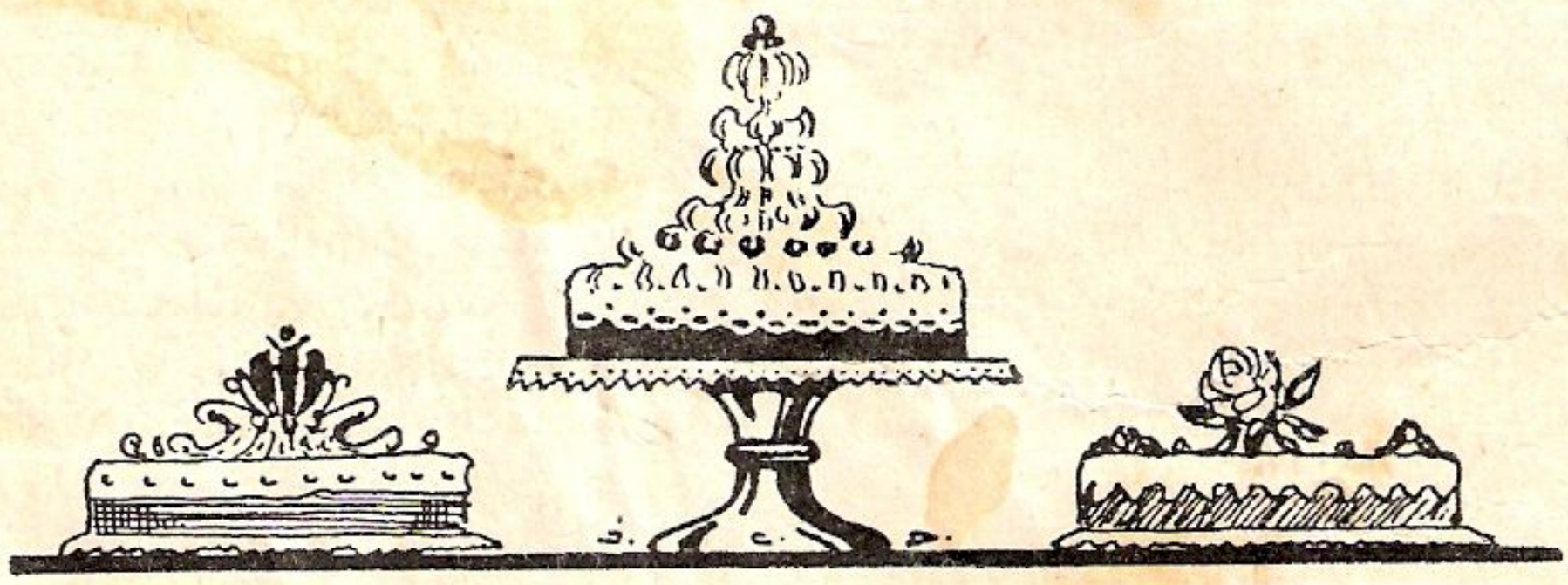
21. Tort makaronikowy. Czterdzieści deka migdałów słodkich i kilkanaście sztuk gorzkich oparzyć, oczyścić z łupin, osuszyć, aby nie były wcale wilgotne, i zemleć na maszynce. Piętnaście białek ubić na sztywną pianę. Migdały zmieszać dokładnie na stolnicy z trzydziestoma deka cukru pudru, podzielić na połowę. Przygotować duży krążek z opłatka, ułożyć go na posypanej mąką mazurkowej blasze. Połowę migdałów zmieszać z połową białek, ułożyć równą warstwę na opłatku i upiec w bardzo letnim piecu. Gdy się lekko zrumieni, wyjąć i nieco przestudzić. Tymczasem zmieszać resztę migdałów z resztą piany (pianę mocno podbić, aby była sztywna). Z tej masy ułożyć ładny rant i kratę na upieczonym kręgu i znowu wstawić w piec niegorący. Tort powinien leciutko się zrumienić, a dalej schnąć tylko, jak bezy. Po wyjęciu tortu, zastudzić go dobrze. Miejsca pomiędzy kratkami polać pomadką cytrynową i ubrać osączonymi z syropu konfiturami. Można też upiec dwa krążki gładkie i przełożyć je konfiturami. W takim razie masę migdałową dzieli się na trzy równe części dwie na krążki, trzecią na kratę.

22. Tort pomarańczowy. Upiec biszkopt z dwunastu jaj, jak na tort „Mocca". Nazajutrz po upieczeniu przekrajać go na trzy równe płaty. Pół kilo „jam'u", lub konfitur pomarańczowych przepuścić przez maszynkę, lub też wziąć tę samą ilość gotowej pomarańczowej marmelady. Każdy płat ciasta polać kieliszkiem likieru „Orange", lub domowej słodkiej pomarańczówki; posmarować marmeladą pomarań-

czową, przełożyć cieniuchno pokrajanemi pomarańczami. Ułożyć w całości, po wierzchu posmarować tą samą marmeladą, ubrać ćwiartkami świeżych pomarańczy i skórkami pomarańczowemi, smażonemi w cukrze. (Na przełożenie i ubranie 3—4 spore malinowe pomarańcze).

23. Torcik migdałowy na opłatkach. Są w handlu specjalne opłatki waflowe, używane do czekoladowych torcików pralinowych. Na torcik nasz trzeba sześć takich opłatków, rozmiaru sporego talerza. Utrzeć na maszynce dwadzieścia deka słodkich i kilka sztuk gorzkich migdałów, oczyszczonych z łupinek. Utrzeć dziesięć deka masła na śmietanę, oddzielnie utrzeć trzy żółtka z dwudziestoma deka cukru-pudru; gdy zbieleją, zmieszać z masłem i migdałami. Masą tą cienko posmarować pięć opłatków, składać jeden na drugi, przykryć szóstym, przycisnąć deseczką, dać postać godzin kilka, aby torcik stężał. Polukrować gotowaną pomadką czekoladową. Można też cztery opłatki posmarować migdałową masą, a piąty konfiturami i ten włożyć w sam środek. Najlepiej smakuje, jeżeli do tego użyć galarety porzeczkowej.

24. Tort niegotowany. Pół kilo masła ucierać z pół kilo cukru-pudru, dodając po jednem osiem żółtek, aż masa cała zbieleje i zrobi się pulchna, jak piana. Wlać w tę masę pół filiżanki mocnej, aromatycznej kawy, zupełnie wystudzonej, ucierać dalej, aż kawa zupełnie z masą się połączy. Wziąć pół kilo biszkoptów lekkich, podłużnych, używanych do czekolady. Na dno formy tortowej położyć krążek pergaminu, szczelnie pasujący do formy, posypać go gęsto migdałami prażonemi lub orzechami — jedno lub drugie grubo usiekane. Na nich ułożyć w gwiazdę biszkopty. Temi biszkoptami, przekrajanemi na pół, wyłożyć szczelnie boki formy. Włożyć masę tortową w środek, kładąc gdzie niegdzie kawałki biszkoptów, lub lepiej jeszcze pokruszonych makaroników. Masę przykryć biszkoptami, pergaminem, deseczką lub talerzem, na to położyć nieduży ciężarek i wynieść na chłód na 24 godziny. Wyjmując z formy, zdjąć papiery, które łatwo odstaną. Tort taki jest tak ładny, że żadnych ozdób nie potrzebuje, kto jednak chce, może go ubrać konfiturami.



IV

MAZURKI SKROMNE

1. Mazurek oszczędny. Dwadzieścia deka masła utrzeć na śmietanę, dodać dwadzieścia deka cukru, najlepiej pudru, i osiem żółtek; ucierać dalej, aż masa spulchnieje. Włożyć dziesięć migdałów gorzkich, oczyszczonych i drobno utłuczonych, na koniec noża soli, tyleż sody, dwadzieścia deka mąki pszennej i tyleż kartoflanej, garść rodzynek bez pestek, drugą—czarnych, drobnych (koryntek); wyrobić doskonale, rozwałkować cienko (na centymetr), i upiec do zrumienienia. Kto lubi ciasto słodsze, może zamiast dwudziestu deka, użyć trzydzieści deka cukru.

2. Mazurek bakaljowy na białkach. Ćwierć kilo fig pokrajać w paski, oczyścić tyleż drobnych rodzynków (koryntek) i pokrajać w drobne paski parę kawałków smażonej skórki cytrynowej lub pomarańczowej. Osiem białek ubić na sztywną pianę, zmieszać z pół kilo cukru pudru, wymieszać ostrożnie z przygotowanemi bakaljami. Rozłożyć na opłatku, położonym na blasze, posypanej mąką. Mazurek ten powinien się piec w bardzo letnim piecu, aby raczej usechł niż się upiekł. Siedzieć musi w takim piecu godzin parę i tylko lekko po wierzchu się zrumienić.

3. Mazurek migdałowy na białkach. Ćwierć kilo słodkich i kilkanaście gorzkich migdałów sparzyć, oczyścić i podsuszyć lekko, nie rumieniąc ich jednak wcale. Zemleć drobno na maszynce. Osiem białek ubić na sztywną pianę, zmieszać z czterdziestoma deka cukru-pudru i utartymi migdałami. Ułożyć równą warstwą na przygotowany opłatek, ubrać paskami smażonej skórki pomarańczowej lub cytrynowej i upiec w bardzo wolnym piecu, aby raczej usechł, niż się upiekł. Powinien być tylko lekko zrumieniony po wierzchu.

4. Mazurek orzechowy na białkach. Dziesięć deka masła lub świeżego szmalcu, tyleż cukru i dwadzieścia deka mąki pszennej zagnieść na kruche ciasto, dodając trochę wody, o ileby ciasto nie dało się wyrobić. Zastudzić, rozwałkować jaknajcieniej, nadać kształt podłużnego czworokątu i upiec do zrumienienia. Z ćwierć kilo włoskich lub laskowych orzechów, już oczyszczonych, białek, ubitych na pianę i cukru-pudru przygotować masę, jak na migdałowy mazurek, pokryć nią kruchą podstawę i upiec w letnim piecu, trzymając w nim długo, aby mazurek dobrze usechł.

5. Mazurek orzechowy inaczej. Zrobić podstawę z kruchego ciasta, jak wyżej, upiec ją na rumiano i ostudzić. Cztery jaja całe i czterdzieści deka cukru-pudru utrzeć do białości, dodać czterdzieści deka

utartych na maszynce orzechów laskowych lub włoskich, utrzeć jeszcze dobrze razem. Masą tą grubo pokryć kruchą podstawę i upiec w niezbyt gorącym piecu.

6. Mazurek cytrynowy. Otrzeć kawałkami cukru skórkę z dwóch cytryn. Cytryny ugotować, aby zupełnie zmiękły. Pestki odrzucić, same cytryny przetrzeć przez maszynkę, dodać czterdzieści deka cukru-pudru, ucierać, dodając po jednem sześć żółtek i filiżankę mąki kartoflanej. Włożyć cukier, otarty o skórkę i utłuczony, wymieszać z ubitemi na sztywną pianę białkami. Ze sztywnego papieru przygotować foremkę z brzegami na trzy palce—foremka ma być rozmiaru arkusza papieru, formatu kancelaryjnego—wysmarować ją masłem, wysypać bułeczką, włożyć do niej cytrynową masę, upiec w lekkim piecu. Trzymać tak długo, aż nietylko się upiecze, lecz i uschnie. Polukrować cienko ponczową lub cytrynową pomadką.

7. Mazurek pomarańczowy. Kruche ciasto przyrządzić, jak na podstawę mazurka orzechowego, biorąc jednak podwójną proporcję mąki, cukru i masła. Upiec podstawę dwa razy grubszą i dać jej wystygnąć. Dwie duże pomarańcze o grubej skórze, dwa jabłka, renety lub antonówki i jedną cytrynę pokrajać na kawałki, nie obierając ich wcale, przepuścić przez maszynkę do mięsa. Zrobić ulep z czterdziestu deka cukru i szklanki wody, włożyć przetarte owoce i smażyć na wolnym ogniu, często mieszając, aż masa zacznie gęstnieć. Nałożyć jej równo na kruchą podstawę i dać dobrze zastygnąć.

8. Mazurek królewski. Czterdzieści deka masła utrzeć z czterdziestoma deka cukru-pudru, dodając po jednem osiem żółtek. Ucierać tak długo, aż masa się podniesie i zbieleje. Piętnaście deka migdałów słodkich i dziesięć sztuk gorzkich oczyścić i utrzeć drobno, dodać do masy i ucierać dalej. Nakoniec włożyć czterdzieści deka ładnej pszennej suchej mąki, wymieszać, przełożyć do formy, przygotowanej jak na mazurek cytrynowy. Na wierzchu ubrać całemi słodkiemi migdałami i upiec w niezbyt gorącym piecu. Mazurek ten można pokryć gotowaną polewą czekoladową, lub polukrować przezroczystą pomadką.

9. Mazurek czekoladowy, pospolity. Czterdzieści deka cukru utrzeć do białości z ośmiu żółtkami, dodać dwadzieścia deka utartej czekolady waniljowej i tyleż tartej bułeczki. Zmieszać ostrożnie z białkami, ubitemi na sztywną pianę. Przełożyć do foremki papierowej, wysmarowanej masłem i wysypanej sucharkiem. Upiec w wolnym piecu, po upieczeniu podsuszyć nieco. Zamiast czekolady, można użyć takąż ilość dobrego holenderskiego kakao, należy jednak w takim razie wziąć o dziesięć deka więcej cukru, gdyż kakao nie ma słodyczy czekolady oraz parocalowy kawałek utłuczonej wanilji.

10. Mazurek śmietankowy. Upiec cienką podstawę z kruchego ciasta, jak powiedziano w mazurku orzechowym. Pół litra śmietanki słodkiej, lub dobrego, niezbieranego mleka gotować z pół kilo i kawałkiem wanilji, miszając często i gotując na bardzo wolnym ogniu, aby się nie przypaliło. Gdy gęstnieć zacznie — włożyć łyżeczkę masła śmietankowego i gorącą masę wylać grubą warstwą na kruchą podstawę. Aby uchwycić odpowiednią chwilę gęstości śmietankowej pomadki, należy ją próbować — nalewając po kropli na zimny talerzyk.

11. Mazurek drożdżowy, pospolity. Jakiegobądź ciasta, przygotowanego na baby, lub na placki drożdżowe, wziąć półkilowy kawałek, dodać tyle mąki, aby ciasto się wałkować dało, wyrobić doskonale, dodać dziesięć deka drobnych rodzynek, pięć deka oczyszczonych i pokrajanych w paski migdałów, wymieszać dobrze; rozwałkować, podsypując mąką, cienko na pół palca. Potrzymać w cieple godzinę, posmarować jajkiem, posypać szatkowanemi migdałami, nakłuć gęsto widelcem i upiec w piecu, napalonym, jak na zwykłe bułki. Natychmiast po wyjęciu z pieca posypać cukrem, utłuczonym z wanilją.

12. Mazurek w zimnej wodzie podchodzący. Zagnieść ciasto z pół kilo mąki, trzech deka drożdży, dziesięciu deka masła i czterech żółtek na szklance mleka. Gdy dobrze wyrobione, czyli oddostaje od ręki, zawiązać w serwetę zwilżoną wodą, pozostawiając drugie tyle miejsca wolnego w serwecie na wyrośnięcie. Włożyć do kubełka z zimną wodą na noc całą. Rano, gdy ciasto urośnie i wypłynie, wyjąć z serwetą, (powinno doskonale odstać), dodać piętnaście deka cukru i trochę muszkatołowego kwiatu lub kordamonu dla zapachu, wyrobić ponownie. Dać podrosnąć poraz drugi w zwykłej pokojowej temperaturze. Rozwałkować cienko, posmarować jajkiem, posypać grubo posiatkowanemi migdałami, rodzynkami i kryształem. Upiec w piecu, wypalonym jak na zwykłe bułki. Mazurek taki ma tę zaletę, że bardzo długo nie czerstwieje.

13. Mazurek makowy. Pół kilo maku, ćwierć kilo mąki pszennej, ćwierć kilo masła i ćwierć kilo mąki zagnieść na kruche ciasto z dwoma jajami i taką ilością kwaśnej śmietany, aby ciasto się dało dokładnie wyrobić. Dla zapachu dodać ze trzy krople olejku migdałowego lub cytrynowego. Rozwałkować na grubość palca, posmarować jajkiem, posypać grubym cukrem, kryształem, i upiec w średnio, gorącym piecu.

14. Mazurek z prażonych migdałów. Ćwierć kilo masła utrzeć na śmietanę, wsypać tyleż cukru pudru, dodać cztery całe jaja; ucierać, aż masy przybędzie wdwójnasób, wsypać utarte na tarce, uprażone do dobrego zrumienienia migdały (pół kilo słodkich i kilka gorzkich;) dodać wkońcu dwadzieścia deka suchej pszennej mąki, wyrobić doskonale ciasto, rozciągnąć na opłatku i upiec w średnim gorącym piecu. Gdy się ładnie zrumieni, wyjąć i ostudzić. Nazajutrz polać pomadką czekoladową.

15. Mazurek cygański. Trzy filiżanki cukru utrzeć do białości z pięcioma całemi jajami, wsypać trzy filiżanki mąki pszennej, suchej, po dwie filiżanki rodzynków bez pestek (sułtanek), rodzynków drobnych czarnych (koryntek) i migdałów, nieoczyszczonych z łupin, pokrajanych w cienkie paski. Można też dodać pół filiżanki skórki pomarańczowej lub cytrynowej, smażonej w cukrze. Całą tę masę ładnie, równo ułożyć w formie papierowej, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką. Upiec w średnio gorącym piecu. Tego mazurka zwykle się nie lukruje; kto jednak chce — może go polać przezroczystym lukrem pończowym.

16. Mazurek różany. Pół kilo mąki, dwadzieścia deka masła, tyleż cukru i parę łyżek gęstej śmietany zagnieść na kruche ciasto,

postawić na godzin parę na chłodzie, rozwałkować na dwa cienkie placki i upiec do silnego zrumienienia. Przełożyć różauemi konfiturami (około dwudziestu deka konfitur.) Do pomadki cytrynowej, którą mamy ten mazurek polukrować, dodać parę kropel roślinnego karminu lub koszenili i gotować ją na różanej wodzie. Po posmarowaniu lukrem, posypać siekanemi grubo migdałami, lub zielonemi pistacjami.

MAZURKI WYKWINTNIEJSZE

17. Mazurek czekoladowy gotowany. Czterdzieści deka waniljowej czekolady, czterdzieści deka drobno utartych słodkich migdałów, czterdzieści deka cukru. Ugotować ulep, jak na konfitury, biorąc szklankę wody i cukier, wsypać migdały, smażyć na wolnym ogniu, dodać czekoladę, włożyć sporą łyżkę śmietankowego masła i dużą łyżkę konfitur poziomkowych, lub truskawkowych. Gotować wszystko, mieszając od dna, aby się nie przypaliło. Próbować, gdy zacznie gęstnieć, wylewając po parę krapel na zimny spodek. Gdy się nie rozpływa i nie lepi do palców — jest gotów. Wylać na formę, wyklejoną z opłatka, i zastudzić. Ma smak wykwintnego cukierka.

18. Mazurek „Dzień i noc". Czterdzieści deka migdałów słodkich i kilkanaście gorzkich sparzyć, oczyścić, osuszyć w serwecie z wilgoci, utrzeć na tarce, lub na specjalnej maszynce. Tyleż cukru-pudru, lub rafinady utartej (nie tłuczonej!) zmieszać dokładnie z utartemi migdałami i, dodając po trochu wody różanej, wyrobić na gładkie ciasto. Przygotować foremkę z opłatka, rozmiaru pół arkusza papieru, ułożyć na niej równo marcepan. Na to zrobić pomadkę w sposób następujący: czterdzieści deka czekolady utartej, czterdzieści deka cukru (może być kryształ), kawałek wanilji, utłuczonej z łyżką cukru, szklankę gęstej śmietanki. Gotować to wszystko na wolnym ogniu, często mieszając, aby się nie przypaliło. Gdy zacznie gęstnieć, próbować, puszczając krople na zimny spodek. Jeśli się nie rozpływa i nie lgnie do palców—wylać na przygotowany marcepan. Dać dobrze zastygnąć. Krajać dopiero na drugi dzień.

19. Mazurek orzechowy na miodzie. Osiemdziesiąt deka orzechów, oczyszczonych już z łupin i pokrajanych w paski (mogą być po połowie włoskie i laskowe lub tureckie), czterdzieści deka migdałów, pokrajanych w takież paski (mogą być w szarych łupinkach) — czterdzieści deka miodu, czterdzieści deka cukru i dwanaście białek. Miód i cukier zasmażyć w miedniczce od konfitur nie dodając wcale wody; gdy się lekko zarumienią, wsypać orzechy i migdały, podsmażyć jeszcze razem na zakrytej blasze, aby się nie przypaliły. Tymczasem ubić dwanaście białek na sztywną pianę, włożyć, wciąż mieszając, łyżką do orzechowej masy, gotować tak. mieszając, aż piana, która narazie ogromnie się podniesie, nieco opadnie. Wyłożyć na cel grubo na opłatki. Opłatki te powinny być ułożone na blachach posypanych mąką. Wsunąć do niezbyt gorącego pieca dla lekkiego zrumienienia. To jest bardzo duża proporcja, z połowy jej wychodzi już pokaźny mazurek.

20. Mazurek prababek (nie pieczony i nie gotowany). Czterdzieści deka śmietankowego masła, tyleż utartej, dobrej waniljowej

czekolady tyleż cukru-pudru, tyleż uprażonych do zrumienienia i zmielonych drobno migdałów słodkich, sześć łyżek chleba czarnego utłuczonego i przesianego przez muślin, lub najgęstsze sito. Utrzeć to wszystko razem (gdyby było za suche, można dodać parę łyżek gęstej śmietanki). Nałożyć na palec grubo na opłatki, przykryć równieżo płatkami, na to deseczką i ciężarkiem, i wynieść na chłód. Trzymać na chłodzie, wnosić do pokoju tylko przed samem podaniem. Z tej ilości będą dwa spore mazurki.

21. Mazurek pomarańczowy. Sześć bialek ubić na bardzo sztywną pianę, zmieszać z dwudziestoma deka cukru-pudru i tyluż umielonemi drobno słodkiemi migdałami; posmarować tą masą kruchą podstawę, upieczoną jak do skromnego mazurka orzechowego; wstawić w letni piec, aby migdałowa masa więcej uschła niż się upiekła. Tymczasem przepuścić przez maszynkę pięć pomarańcz malinowych i dwa jabłka (renety lub antonówki). Zagotować ulep z pół kilo cukru i szklanki wody, dodać przetarte owoce i smażyć na wolnym ogniu, aż zacznie gęstnieć. Masą tą pokryć równo warstwę migdałową. Nazajutrz, gdy dobrze ostygnie, polukrować cieniuchną warstwą ponczowej pomadki.

22. Mazurek makaronikowy z różą. Zrobić podstawę z kruchego ciasta (jak w mazurku orzechowym)—zrumienić ją ładnie, ostudzić. Posmarować grubo konfiturą różaną (około pół kilo konfitur, już osączonych ze zbytecznego syropu). Sześć jaj ubić na sztywną pianę. Na stolnicy wymieszać dokładnie dwadzieścia deka utartych migdałów i tyleż cukru-pudru, ostrożnie zmieszać z ubitemi białkami. Z tej masy makaronikowej ułożyć bardzo prędko (aby piana nie opadła) — ładną kratę na różanej warstwie. Wstawić do niegorącego pieca, aby makaronikowa krata lekko się zrumieniła i trochę wyschła. Nazajutrz pomiędzy kratki nalać pomadki białej, zrobionej na różanej wodzie.

23. Mazurek morelowy. Kruchą podstawę (jak wyżej) po zastudzeniu posmarować marmeladą morelową. Z białek, cukru i migdałów przyrządzić masę makaronikową (jak wyżej), ułożyć z niej ładną kratę, upiec i podsuszyć w letnim piecu. Nazajutrz, gdy mazurek dobrze ostygnie, pomiędzy kraty powkładać połówki moreli z konfitur, osączonych dobrze z syropu, lub też z kompotu konserwowanego w szkle lub blaszankach.

24. Mazurek z gotowanych żółtek. Dwanaście żółtek z jaj na twardo ugotowanych ucierać wałkiem w makutrze na masę; dodać ćwierć kilo śmietankowego masła, czterdzieści deka cukru-pudru, skórkę z cytryny, otartą na delikatnej tarce, cztery jaja całe; ucierać aż masa stanie się pulchna i urośnie. Wlać kieliszek dobrego rumu lub araku. Nakoniec wsypać pół kilo dobrej, suchej mąki pszennej i jeszcze ucierać pół godziny. Zrobić formę papierową, wysmarować masłem, wysypać bułeczką, przełożyć częściami masę, ugładzić, upiec w piecu, napalonym, jak na bułeczki. Zdejmować z formy bardzo ostrożnie, gdyż jest nadzwyczaj kruchy. Nazajutrz, gdy dobrze wystygnie, polać grubo ponczową lub cytrynową pomadką.

25. Mazurek migdałowy kruchy. Dwanaście żółtek z jaj na twardo ugotowanych, czterdzieści deka słodkich i kilkanaście sztuk

gorzkich migdałów, sparzonych, oczyszczonych i utartych na maszynce, czterdzieści deka cukru-pudru i dwa surowe jaja. Żółtka ucierać w makutrze same, dodawać kolejno cukier, migdały, nakoniec jaja całe. Rozsmarować cienko na papierze, posmarowanym masłem i posypanym bułeczką. Upiec w wolnym piecu. Polać cytrynową lub czekoladową pomadką. Jest wyborny.

26. Mazurek rodzynkowy kruchy. Czterdzieści deka mąki, czterdzieści deko cukru-pudru, dziesięć żółtek, dwadzieścia deko najlepszego, tłustego masła, parę łyżek gęstej, słodkiej śmietanki, zagnieść na wolno ciasto. Wsypać czterdzieści deka koryntek, dziesięć deka słodkich i kilka gorzkich migdałów drobno usiekanych, dziesięć deka smażonej w cukrze skórek pomarańczowej i cytrynowej. Wyrobić to wszystko doskonale z ciastem. Wysmarować blachę masłem, rozciągnąć na niej ciasto na grubość palca, posmarować jajkiem, posypać grubym kryształem i szadkowanemi, słodkiemi migdałami. Upiec w miernie gorącym piecu do dobrego zarumienienia.

27. Mazurek bakaljowy. Przygotować po dwadzieścia deka rodzynków dużych—malagi, rodzynków bez pestek—sułtanek, rodzynków drobnych, czarnych—koryntek, fig, krajanych w cienkie paski, taksamo krajanych daktyli, migdałów słodkich, oczyszczonych, pokrajanych w cienkie paski i dziesięć deka skórek cytrynowych lub pomarańczowych, smażonych w cukrze i drobno posiekanych. Dwanaście żółtek utrzeć z siedemdziesięciu pięciu deka cukru-pudru do białości, zmieszać z bakaljami, nakoniec ubić sztywną pianę z białek, ostrożnie wymieszać z masą bakaljową. Układać grubą warstwą na opłatki lub na podstawy upieczone z kruchego ciasta. Wsadzić w piec napalony, jak na bułki. Gdy się mazurki ładnie zrumienią, otworzyć luft dolny i uchylić nieco drzwiczki aby mazurki jeszcze podeschły przez jakie pół godziny. Z tej proporcji wychodzą trzy spore mazurki.

28. Mazurek orzechowo-czekoladowo-jabłeczny. Czterdzieści deka cukru utrzeć do białości z sześciu żółtkami, dodać dwadzieścia deka tureckich orzechów, drobno utartych, tyleż utartej czekolady, sześć utartych na mąkę biszkoptów, skórkę, otartą z całej cytryny, sok, wyciśnięty z tejże cytryny, kieliszek malagi lub aromatycznego węgrzyna, trzy jabłka duże, obrane i utarte na masę. Wyrobić tę masę doskonale, zmieszać z ubitą z sześciu białek sztywną pianą. Przełożyć do foremki papierowej, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką i upiec w wolnym piecu. Gdy dobrze wystygnie, najlepiej dopiero nazajutrz po upieczeniu, zdjąć ostrożnie papiery, gdyż mazurek ten jest bardzo delikatny. Polać pomadką czekoladową.

29. Mazurek „Toinon". Osiemdziesiąt deka migdałów oczyszczonych, podprażyć do lekkiego zrumienienia, zemleć drobno na maszynce i podzielić na dwie nierówne części: 60 deka i 20 deka. Sześćdziesiąt deka tych migdałów zmieszać z sześćdziesięcioma deka cukru-pudru, oraz z ośmiu białkami, ubitemi na sztywną pianę, upiec dwa cienkie placki na opłatkach. Dwadzieścia deka śmietankowego masła utrzeć na śmietanę, zmieszać z dwudziestoma deka cukru-pudru i dwudziestoma deka pozostałych migdałów. Masą tą przełożyć placki ostudzone i przycisnąć na noc deseczką i ciężarkiem, aby się dobrze połączyły.

30. Mazurek „Duchesse". Dwanaście żółtek z jaj ugotowanych na twardo utrzeć na masę z czterdziestoma deka cukru-pudru, czerdziestoma deka utartej waniljowej czekolady, dwudziestoma deka zmielonych, uprażonych migdałów—wyrabiać tak długo, aż masa zwilgnie i stanie się gładka. Ułożyć ją na dwa równeopłatki. Utrzeć na śmietanę dwadzieścia deka śmietankowego masła z dwudziestoma deka cukru-pudru i dwudziestoma deka zmielonych, prażonych, słodkich migdałów. Przełożyć tą masą placki, przycisnąć deseczką i ciężarkiem na noc całą. Nazajutrz ugotować polewę z dwudziestu deka cukru, dwudziestu deka czekolady, pół szklanki śmietanki i łyżki śmietankowego masła. Gęstniejącą polewą pokryć mazurek i zastudzić. Jeden z najbardziej wykwintnych w smaku mazurków.

V

LUKRY, POMADKI I MASY DO PRZEKŁADANIA CIAST

Dawniej lukrowano wszystkie baby, placki i inne ciasta wielkanocne, przyczem używano do tego przeważnie lukru na białkach i soku cytrynowym; skrzętne, a oszczędne gospodynie dodawały doń mączki kartoflanej. Tak, czy owak przyrządzony, taki lukier nie był rzeczą zbyt smaczną, i za wyjątkiem drobnych dzieci, które wszelkie słodycze skonsumować są wstanie, nikt prawie go nie jadł. Wraz z maczkiem różnokolorowym i kwiatkami cukrowemi pozostawiano go na talerzach. Kuchnia współczesna odrzuca wszelkie ozdoby niejadalne i niedodające smaku jej wyrobom. Do mazurków i tortów używa się lukrów pomadkowych i polew gotowanych, przypominających cukierki; baby się polewa lukrem szklistym, ponczowym, lub pozostawia im wygląd naturalny. Komu jednak są drogie tradycje białych i kolorowych skorupek lukrowych, posypanych różnobarwnemi cukierkami, znajdzie tutaj i prastary lukier na białkach. Torty mają przeważnie przy każdym przepisie podane masy do ich przekładania; kilka jednak takich mas, powszechnie używanych, podaję przy końcu tego rozdziału.

1. Lukier na białkach. Pół kilo pudru, lub utłuczonej i przesianej rafinady wsypać do makutry, wbić w to cztery najświeższe białka i ucierać wałkiem w jedną stronę, aż się zrobi pulchna, gładka masa. Zależnie od wielkości białek, trzeba czasami dodać jedno lub parę. Wcisnąć przez sitko sok z całej cytryny, przez co lukier bielszym i ściślejszym się stanie. Gęstość lukru powinna być taka, aby się dał łatwo po powierzchni ciasta smarować, kryjąc je dobrze. Wyrabiać go należy długo, gdyż źle utarty, nie będzie miał połysku po zasuszeniu. Po posmarowaniu lukrem bab lub placków, układamy na wilgotnej polewie wszelkie ozdoby, poczem wsuwamy ciasto na chwilę w letni piec dla obsuszenia. Chcąc dekorować ciasto dwoma kolorami lukru, po zasuszeniu pierwszej warstwy wyciskamy przez kornet papierowy desenie z lukru koloru odmiennego i ponownie zasuszamy takowe. Aby otrzymać lukier czekoladowy, rozpuszczamy w trondelku dziesięciodekową tabliczkę czekolady waniljowej, dodajemy ę masę do lukru i ucieramy dalej, aż masa się zrówna. Lukier różowy otrzymujemy przez dodanie alkermesu, kokcyneli lub karminu cukierniczeego; inne kolory mniej apetycznie na ciastkach wyglądają.

2. Lukier pomadkowy. Na lukier pomadkowy lepszą jest rafinada, niż kryształ, jednak i z tego ostatniego przy staraniu można zrobić dobrą pomadkę. Dwie szklanki cukru zagotować ze szklanką wody i dwiema łyżkami mocnego, winnego octu; gotować mieszając, aż w sy-

ropie zaczną się pokazywać drobne perełki. Wyciągnąć łyżkę z płyuu i dać mu ściekać kroplami: gdy się ciągnie w cienkie nitki, natychmiast lukier odstawić i ucierać mocno w tym samym rondelku, dodając wyciśnięty sok z pół cytryny. Gdy już pomadka zbieleje, dodać zapachy: olejek migdałowy lub cytrynowy, rum, arak, lub esencję ponczową. Chcąc pomadkę zabarwić, dodać parę kropel farb, używanych przez cukierników. Smarować pomadką jeszcze nawpół płynną, gdyż po stężeniu zupełnem nie da się rozsmarować. Baby i placki lukrujemy pomadką rzadką, nieomal płynną, na mazurki i torty używamy pomadki gęstej; należy do tego nabyć pewnej wprawy i mieć trafne oko.

3. Lukier czekoladowy. Czterdzieści deka czekolady utartej, czterdzieści deka cukru, szklanka mleka i nieduża łyżka masła śmietankowego. Gotować to wszystko razem, wciąż mięszając, aż gęstnieć zacznie; ciepłem jeszcze polewać, lub smarować ciasto. Chcąc tę pomadkę zrobić oszczędniej, można do niej dodać łyżkę mąki pszennej, a prędzej zgęstnieje; będzie jednak miała smak mniej wykwintny.

4. Lukier przezroczysty. Do dwóch szklanek cukru pudru dolewać po łyżeczce wody różanej, ucierając wciąż drewnianą łyżką lub wałkiem, aż się zrobi gładka, przezroczysta masa. Posmarować tym płynem placek lub babę i wstawić na chwilę w letni piec dla obsuszenia. Biorąc zamiast wody różanej sok cytrynowy i kroplę cytrynowego olejku, otrzymamy lukier cytrynowy. Gdy zamiast cytrynowego olejku użyjemy esencji ponczowej, będziemy mieli lukier ponczowy. Płynu zawsze dodawać bardzo niedużo, aby tylko cukier dał się rozetrzeć.

5. Lukier kawowy. Dwie szklanki cukru zalać szklanką bardzo mocnej kawy, bez cykorji, i gotować wciąż mieszając i próbując łyżką, jak lukier pomadkowy. Gdy ugotowany do nitki, ucierać drewnianą łyżką lub wałkiem. Gdyby był za gęsty, dodawać po kilka kropel śmietanki, aż pomadka stanie się równą i gładką. Letnią jeszcze smarować ciasto. Lukier taki jest bardzo ciemny; chcąc mieć lukier kawowy jasny, należy do zwykłej pomadki białej, zamiast cytryny, przy ucieraniu wlać parę łyżek mocnej esencji kawowej.

6. Masa migdałowa. Ćwierć kilo migdałów słodkich i kilkanaście gorzkich oparzyć, oczyścić z łupinek, utrzeć na maszynce. Zagotować gęsty ulep z pół kilo cukru i szklanki wody, wrzucić weń migdały, natychmiast odstawić i ucierać w makutrze, aż masa stygnąć zacznie; wbić w nią dwa jaja całe, dodać łyżkę śmietankowego masła i ucierać jeszcze, aż masa zgęstnieje i stanie się jednolita. Przekładać nią torty, lub kłaść grubą warstwą na mazurki i pokrywać ją powierzchu lukrem.

7. Masa kawowa „Mocca". Ćwierć kilo masła śmietankowego utrzeć na śmietanę, dodawać po łyżce czterdzieści deka cukru pudru i po jednem pięć żółtek. Wlać cztery łyżki najmocniejszej, aromatycznej kawy bez cykorji i ucierać dalej. Gdyby masa nie chciała się połączyć z kawą, wstawić naczynie w drugie z gorącą wodą, a masy się połączą; poczem, jednak, należy dalej ucierać już na chłodzie, a przynajmniej w pokojowej temperaturze, aż zupełnie ostygnie.

8. Masa czekoladowa. Robi się tak samo, jak waniljowa, dodając dwa jaja, dziesięć deka czekolady i biorąc dwie szklanki śmietanki lub mleka zamiast półtorej. Biorąc czekoladę waniljową, można wziąć jej dwadzieścia deka, natomiast tylko trzydzieści deka cukru i nie dodawać już więcej wanilji.

9. Masa orzechowa. Dwadzieścia deka orzechów włoskich, tureckich lub laskowych, zmielonych jaknajdrobniej, zmieszać z utartemi do białości czterema żółtkami i dwudziestoma deka cukru. Dodać szklankę mleka lub śmietanki i ogrzewać na wolnym ogniu, aż masa zgęstnieje, nie gotując jej jednak, gdyż żółtka mogły by się zwarzyć. Białka pozostałe ubić na sztywną pianę, wymieszać z gorącą jeszcze masą, zdjąć z ognia i ucierać aż ostygnie.

10. Masa ponczowa. Cztery jaja całe utrzeć do białości z dwudziestoma deka cukru, dodać otartą skórkę z całej cytryny i sok z tej cytryny, łyżkę mąki pszennej i szklankę lub półtorej wody. Wymieszać doskonale i ogrzewać, wciąż ucierając na ogniu, aż masa zgęstnieje. Odstawić, wlać spory kieliszek rumu lub araku, ucierać razem, aż ostygnie. Zamiast rumu można wlać łyżeczkę esencji ponczowej. Można też zamiast rumu użyć likieru marasquino, abricotine, ananasowego, curaçao, a będziemy mieli masę o odpowiednim zapachu. Zaraz przed posmarowaniem tortu masą, należy każdą warstwę ciasta skropić odpowiednim likierem lub płynem (naprzykład przy „mocca" - kawą), aby tort był odpowiednio soczysty.

11. Krem orzechowy. Jest to wyborne przełożenie do tortów orzechowych i biszkoptowych, stać jednak długo nie może, najwyżej trzy dni, gdyż krem śmietankowy, niegotowany, trzymany dłużej—kwaśnieje. Pół litra najgęstszej kremowej śmietanki ubić na pianę, zmieszać z piętnastoma deka cukru-pudru i takąż ilością najdrobniej utłuczonych orzechów włoskich. Kremu tego należy nakładać bardzo grubo na ciasto, gdyż ciasto wchłania go i po kilkunastu godzinach pozostaje go tylko cienka warstwa. Można też zamiast orzechów użyć uprażonych aż do zrumienienia i dobrze utłuczonych migdałów.

SPIS RZECZY

Str.

SŁOWO WSTĘPNE . . . 3

I. BABY

1. Baba łatwa a smaczna . . 6
2. Baba szafranowa . . . 7
3. Baba parzona 7
4. Baba rodzynkowa . . . 7
5. Baba tarta 8
6. Baba migdałowa, drożdżowa . 8
7. Baba czekoladowa, drożdżowa 8
8. Baba petynetowa . . . 9
9. Baba chlebowa . . . 9
10. Baba czekoladowa . . . 9
11. Baba piaskowa . . . 10
12. Baba cytrynowa . . . 10
13. Baba makowa 10
14. Baba migdałowa . . . 10
15. Baba z rożna (sękacz, Baumkuchen) 10

II. PLACKI

1. Placek pakowaniec . . . 12
2. Placek przekładaniec . . 12
3. Placek pomarańczowy . . 13
4. Placek z kruszonką . . . 13
5. Placek drożdży z jabłkami . 14
6. Placek drożdżowy z serem . 14
7. Placek kruchy z serem . . 14
8. Placek z makiem . . . 14
9. Placek z masą orzechową . 15
10. Placek z marmeladą . . 15

III. TORTY

1. Tort wiedeński . . . 16
2. Tort piaskowy . . . 16
3. Tort kruchy 16
4. Tort chlebowy . . . 16
5. Tort chlebowy, inaczej . . 17
6. Tort czekoladowy . . . 17
7. Tort czekoladowy, niegotowany 17
8. Tort wiedeński „Dobosz" . 18
9. Tort czekoladowy, łatwy do krajania 18
10. Tort z kakao 18
11. Tort kasztanowy . . . 18
12. Tort kasztanowy, inaczej . 19
13. Tort fasolowy . . . 19
14. Tort aleksandryjski . . 19
15. Tort orzechowy . . . 19
16. Torcik z orzechów laskowych 20
17. Tort hiszpański . . . 20
18. Tort kawowy „Mocca" . . 20
19. Tort migdałowy . . . 21
20. Tort morelowy . . . 21
21. Tort makaronikowy . . 21
22. Tort pomarańczowy . . 21
23. Torcik migdałowy na opłatkach 22
24. Tort niegotowany . . . 22

IV. MAZURKI SKROMNE

1. Mazurek oszczędny . . 23
2. Mazurek bakaljowy na białkach 23
3. Mazurek migdałowy na białkach 23
4. Mazurek orzechowy na białkach 23
5. Mazurek orzechowy, inaczej . 23
6. Mazurek cytrynowy . 24
7. Mazurek pomarańczowy . . 24
8. Mazurek królewski . . 24
9. Mazurek czekoladowy pospolity 24
10. Mazurek śmietankowy . . 24
11. Mazurek drożdżowy, pospolity 25

12. Mazurek w zimnej wodzie podchodzący 25
13. Mazurek makowy . . . 25
14. Mazurek z prażonych migdałów 25
15. Mazurek cygański . . . 25
16. Mazurek różany . . . 25

MAZURKI WYKWINTNIEJSZE

17. Mazurek czekoladowy gotowany 26
18. Mazurek „Dzień i noc" . . 26
19. Mazurek orzechowy na miodzie 26
20. Mazurek prababek . . . 26
21. Mazurek pomarańczowy . . 27
22. Mazurek makaronikowy z różą 27
23. Mazurek morelowy . . . 27
24. Mazurek z gotowanych żółtek 27
25. Mazurek migdałowy kruchy . 27
26. Mazurek rodzynkowy kruchy . 28
27. Mazurek bakaljowy . . 28
28. Mazurek orzechowo-czekoladowo-jabłeczny . . . 28
29. Mazurek „Toinon" . . . 28
30. Mazurek „Duchesse" . . 29

V. LUKRY, POMADKI I MASY DO PRZEKŁADANIA CIAST

1. Lukier na białkach . . . 30
2. Lukier pomadkowy . . . 30
3. Lukier czekoladowy . . . 31
4. Lukier przezroczysty . . 31
5. Lukier kawowy . . . 31
6. Masa migdałowa . . . 31
7. Masa kawowa „Mocca" . . 31
8. Masa czekoladowa . . . 32
9. Masa orzechowa . . . 32
10. Masa ponczowa . . . 32
11. Krem orzechowy . . . 32

„ŻYCIE PRAKTYCZNE“

WYDAWNICTWO, POŚWIĘCONE SPRAWOM PROWADZENIA DOMU I GOSPODARSTWA KOBIECEGO

POSZCZEGÓLNE ZESZYTY UKAZUJĄ SIĘ W ODSTĘPACH DWUTYGODNIOWYCH, KAŻDY ZESZYT STANOWI ODDZIELNĄ CAŁOŚĆ, A BOGATA TREŚĆ I LICZNE ILUSTRACJE UCZĄ KAŻDĄ Z CZYTELNICZEK, JAK BYĆ PRAKTYCZNĄ, OSZCZĘDNĄ I WYKWINTNĄ GOSPODYNIĄ I PANIĄ DOMU

JUŻ SIĘ UKAZAŁY:

„Przystawki gorące“
„Ozdoby choinkowe“
„Potrawy wigilijne“
„Zimne przekąski“
„Odnawianie mieszkania i porządki domowe“
„Kuchnia dziecięca“
„100 postnych i jarskich dań“
„Pranie, prasowanie, czyszczenie“
„Mój ogródek“ (kwiaty)
„Pisanki“
„Mój ogródek“ (warzywa, inspekty)
„Jak pielęgnować włosy“
„Oszczędna gospodyni“
„Rośliny pokojowe“
„Wzorowa pani domu“
„Jarzyny na zimę“
„Wykwintna i praktyczna bielizna“
„Jak zdobyć i zachować piękność i zdrowie“
„Konfitury, kompoty i inne konserwy owocowe“
„Owoce w moim ogródku“
„Co trzeba wiedzieć o grzybach“
„Potrawy i konserwy z grzybów“
„Domowy warsztat zabawek“
„Leguminy gorące“
„Pędzenie roślin w pokoju“
„Jak się robi kapelusze“
„O przyjęciach i stole jadalnym“
„Wyrób serów“
„Pieczywo domowe“
„O pielęgnowaniu rąk“
„Hodowla i tuczenie drobiu“
„100 potraw z jaj“
„Czyszczenie plam“
„Napoje gorące“

W DRUKU:

„Umiejętność zachowania się w domu i w świecie“
„Zimne napoje“

CENA POJEDYŃCZEGO ZESZYTU 1 ZŁ. 50 GR. — Z PRZES. POCZT 1 ZŁ. 80 GR. W PRENUMERACIE KWARTALNEJ, PŁATNEJ ZGÓRY (6 ZESZYTÓW) — 7 ZŁ., ŁĄCZNIE Z PRZES. POCZT. DO NABYCIA W ADMINISTRACJI: WARSZAWA, KRAKOWSKIE PRZEDM. Nr. 99.

KONTO CZEKOWE P. K. O. WARSZAWA 170.
EKSPEDYCJA: WARSZAWA, GÓRNOŚLĄSKA 19. — TELEFON 244-75.
Pojedyńcze zeszyty wysyłamy po otrzymaniu należności przekazem pocztowym, lub czekiem P. K. O. Warszawa 170.

CENNIK OGŁOSZEŃ NA OKŁADCE:

Cała strona	240 zł.	1/4 strony	80 zł.
1/2 „	140 „	1/8 „	50 „

Ogłoszenia firm zagranicznych o 50 procent drożej.
Wkładki reklamowe według umowy.

WYDAWCA: TOW. WYD. „BLUSZCZ“. REDAKTORKA: MARJA PODHORSKA-OKOŁÓW.

Druk Zakł. Graf. Tow. Wyd. „BLUSZCZ“ Warszawa, Rymarska 8