

71. a) Nadzienie z kaszy: pół filiżanki kaszy jaglanej lub grubej, hreczanej ugotowanej na sypko z 1 dkg tłuszczu, 1 cebula drobno pokrajana i przesmażona, sól, odrobina pieprzu lub majeranku.

72. b) Nadzienie z kapusty: 60 dkg kapusty zesatkować drobno, zblanżerować, udusić z pokrajaną drobno cebulą i 4 dkg słoniny lub boczku roztopionego wraz ze skwarkami. Osolić, popruszyć łyżeczką mąki, odrobinę popieprzyć.

72. c) Nadzienie mięsne: 10 dkg mięsa z rosółu i włoszczyznę z rosółu przepuścić przez maszynkę dodać cebulę przesmażoną na smalcu i 4 dkg tartej bułki.

Posmarowane którym bądź z tych farszów naleśniki pozwijać w rolki i ładnie zrumienić na smalcu lub nawet na dobrym oleju.

74. KAPEĆ.

Cztery czubate łyżki mąki pszennej, 1 duża cebula, 2 jajka, sól, 4 dkg smalcu.

Mąkę jaknajdokładniej utrzeć z żółtkami, dolać wody tyle, aby ciasto było jak gęsta śmietana, jeszcze wybić dobrze. Osolić. Białka ubić na sztywną pianę i ostrożnie wymieszać z ciastem. Na dużej patelni podsmażyć pokrajaną w plastry cebulę ze smalcem, wylać na to ciasto i wsunąć do wolnego pieca na 12 — 15 minut. Wyłożyć na półmisek stroną ze zrumienioną cebulą do góry. Podawać gorący i jeść natychmiast, aby nie opadł.

75. JAJECZNICA.

4 jaja, 2 łyżki mąki, szklanka wody, 4 dkg wędzonej słoniny lub boczku, sól.

Słoninę lub boczek drobniuchno pokrajane rozpuścić na patelni. Jaja ubić z mąką i wodą na gładką masę gęstości śmietany. Wylać na roztopioną słoninę i postawić na zakrytej blasze lub najmniejszym płomyku gazowym. Nie

wegō, usiekay drobno, wkray Cytryny w Cukrze Imazoney w kostkę Rodzenkow oboygā, rozbiy Iaiec y śmietany, Pieprzu, Galki, Cynamonu, Cukru. zmieszay to spolem. a naley Tort w Patelli zaślepiy pozynguy laicy, albo pocukruy wladź do pieca, a upieklzy dāy gorāco na stol.

XLVIII. Tort Konfektowy iakiegolwiek Konfektu.

NA Konfektowy Tort, Ciaſto zrobisz Angielskie, wedlug opiania y nalezysz iakim chcesz Konfektem, zrob Koperte iakonaypiękniejſzā umiesz, pocukruy a wsadz do pieca.

XLIX. Tort Migdalowy.

ZGotuy na Tort Migdalowy ſpod, z Maki przenney, iaiec y Maſta twar do, Migdalow oparzonych utlucz w Mozdierzcu, y rozpuſc laicy y Mlekiem; przydawszy Cukru z potrzeby; tak gęſto iak Ciaſto formiane, naleway na to zgotowane Torty, piecz, a day pocukrowawſzy na stol.

L. Tort Spinakowy.

ZCiaſta Francuſkiego zrobisz Tort Spinakowy, na ktorey tak Spinak na gotujesz warz Spinakufiekaybardzodrobnowlozwrynke Maſta y Spinak, Rodzenkow

stawić na piec ciepły, aby dobrze podrosło.
Te, iak dobrze podrosnie wsadzić w piec mied,
ciepły godzinę; -

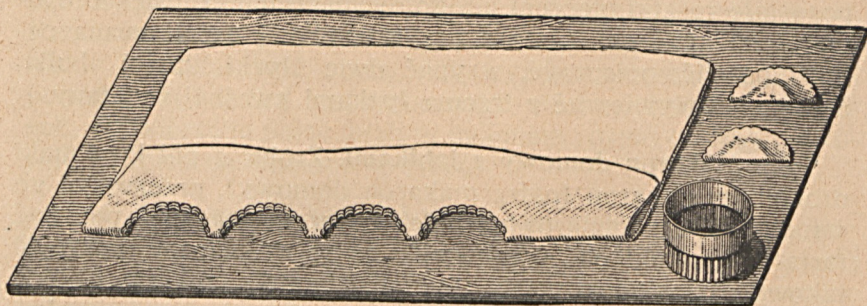
Na pszarki

Wzięci garniec mąki, kwatki, drożdzy i krowy,
mleka dobrze ciepłego aby drożdzy nie zpały
wymieszaj i daj aby podrosło, iak podrosnie
wlać $\frac{1}{2}$ kopry iółtej i punta marda koprowej
i mardy wielkiej araku iuby kuskou nie
wzięty, i punta cukru i koneni iak
nie wieszko będzie dobrze wyszła ań w dół
ki wstawie, to przydaj $\frac{1}{2}$ iak biatha
na pianę ubije i wymieszaj iak podros-
nie wstawie miano pszarki robić, a iak
garniec krowy pszarki podrosnąć to ie
miano smażić -

Na pawotki

Do 3^o kwatki mąki kopry iółtej wbić
 $\frac{1}{2}$ punta cukru, krowy, araku i kuskou
Ciepły mowy cyranowem i to wzięty

na misce z łyżką masła i dwoma żółtkami, trochę posolić lub jeśli kto lubi zamiast soli dać łyżkę cukru i wsypać garść czarnych rodzynek. Potem przygotować ciasto i nakładając serem, lepić pierogi jak wyżej podane. Po ugotowaniu polać masłem.



37. Pierogi z kartoflami. Ugotować kilo oskrobanych kartofli, utłuc aby grudek nie było, posolić, opieprzyć i wymięszać z masłem, w którym przedtem zasmażyć na żółto pół drobno posiekanej cebuli. Kto lubi, można dodać do kartofli dwie lub trzy łyżki utartego na tarku sera twaroga. Potem zagnieść ciasto podanym sposobem i lepić pierogi, a po ugotowaniu polać na półmisku świeżym masłem i posypać parmezanem, lub tylko masłem z przyrumienioną bułeczką.

38. Pierogi ze słodką kapustą. Dwie główki kapusty pokrajać na cząstki, obgotować na wpół w słonej wodzie, posiekać na masę i dusić na maśle na którym wprawdzie zrumienić drobno pokrajaną cebulę. Można dodać łyżkę ugotowanych i posiekanych suchych grzybów i trochę pieprzu. Gdy kapusta już należycie wygotowana, odstawić aby wystygła, przygotować ciasto na pierogi, rozwałkować, nakładać kapustą i lepić, a gdy wszystko gotowe, ugotować w słonej wodzie i odcedziwszy oblać na półmisku rozpuszczonym masłem z przyrumienioną bułeczką lub z przysmażoną cebulką.

39. Pierogi z mięsem. (Patrz w rozdziale wołowina).

40. Pierogi przysmażane. Wszystkie powyższe pierogi są bardzo smaczne, wprawdzie ugotowane, a następnie przysmażone. Pierogi takie należy wcześniej ugotować aby ostygły, lub też pozostałe z poprzedniego dnia wrzucić na zrumienione

masło lub słoninę a obracając z obu stron na patelni, przysmażyć na złoty kolor.

41. Pierogi z borówkami. Przygotować ciasto na pierogi jak zwykle, rozwałkować, powycinać szklanką placuszki, nakładać surowymi borówkami i mocno brzegi zlepiać. Po ugotowaniu wyjąć łyżką druzdlakową na półmisek i obficie pocukrować, a osobno podać kwaśną śmietanę. Kto nie lubi ze śmietaną trzeba po ugotowaniu polać pierogi świeżym roztopionym masłem.

42. Pierogi z czereśniami lub wiśniami. Robią się tak samo jak z borówek. Czereśnie lub wiśnie należy z pestek wydrylować i nakładać po trzy albo cztery do każdego pieroga.

43. Pierogi z hreczanej mąki z serem. Pół litra mąki hreczanej i czwartą część mąki pszennej, włożyć do rądla i prażyć na ogniu uważając aby się nie zrumieniła; potem posolić, a zdjawszy z ognia, zaparzyć wrzącą wodą i rozbijać dobrze, aby grudek nie było. Następnie wyrzucić na stolnicę i wyrobić jeszcze rękami na długi wałek. Ciasto powinno być nie za twarde. Z tego wałka krajać na poprzek na pół palca grube plasterki, a rozplaszczony je trochę na dłoni, nakładać tak samo przyrządzony ser, jak do zwykłych pierogów i mocno brzegi zlepiać. Gotować je w dużym rądle w słonej wodzie, a gdy wypłyną wyjmować łyżką druzdlakową na półmisek i polać świeżym masłem. Osobno podać kwaśną śmietanę.

44. Pierogi z prażuchy smażone. Pół litra pszennej mąki posolić i prażyć na ogniu ciągle mieszając, aż się mąka lekko zrumieni, wtedy wlać kipiącej wody tyle, by się ciasto zarobiło. Trzeba jednak silnie łyżką rozcierać, aby grudek nie było i tak długo trzymać na ogniu, aż ciasto od rądla odstanie. Potem przestudzić, wyrzucić na stolnicę i urobiwszy długi wałek z ciasta, lepić w ten sam sposób pierogi z serem, jak poprzednie hreczane. Gdy wszystkie gotowe, nalać sklarowanego masła na brytwannę, a gdy dobrze zakipi, układać pierogi jeden przy drugim i smażyć na wolnym ogniu aby się na obie strony przyrumieniły. Wydając do stołu, podać osobno do nich kwaśną śmietanę.

45. Pierogi mołdawskie. Pięć żółtek utrzeć na pianę z łyżką masła, dodać pół funta sera twaroga przefasowanego

ouli siekanėj przesmażyć, włożyć mięso siekane, soli, pieprzu, wlać parę łyżek buljonu, poddusić, a w końcu, sześć jaj na twardo ugotowanych i usiekanych wymieszać razem, i układać farsz na ciasto,

13. Pierogi ruskie z rybą.

Ciasto jak wyżej. Oczyszczoną z ości rybę pokrajac drobno, posolić, usiekać i podsmażyć w maśle z cebulą, popieprzyć, zmieszać z siekanymi twardymi jajami, biorąc pięć jaj na funt ryby, i nakładać tem pierogi które z ryby robią się zwykle małe, tylko bowiem z mięsa jest zwyczaj robić duże, które się na półmisku kraja w kawalki.

14. Pierogi ruskie z kapustą słodką.

Jedną dużą pokrajaną na ćwiartki kapustę ugotować w wodzie z solą, wycisnąć i usiekać drobno, wziąć pięć jaj twardych także osobno posiekanych, i kapustę wraz z jajami włożyć w sporą łyżkę masła przesmażonego z cebulą, wsypać soli, pieprzu, wymieszać i włożyć w ciasto jak wyżej, lepiej w maślane.

15. Pierogi ruskie z kwaśną kapustą.

Wyjętą z beczki kapustę przepłukać raz w wodzie i wycisnąć mocno ręką z wody, w rądel włożyć kawał masła, wrzucić garść siekanėj cebuli, i dusić w tem kapustę, gdy już miękka, popieprzyć, zmieszać z grzybami ugotowanymi i usiekanymi wraz z kilko na twardo gotowanymi jajami; jeżeli jest ryba to można ją

użyć także co bardzo podnosi smak, oczyszczoną z kości, posiekać, posolić, udusić osobno w maśle a potem wymieszać razem. Słowem przy tych pierogach można użyć dowolnie kapusty kwaśnej, ryby, jaj, lub grzybów. Pierogi robią się zwykle małe, podłużne, a tak do ciasta jak do kapusty nie należy masła żałować.