

Żółtka utrzeć z cukrem do białości, dodać mąkę z razowego lub sitkowego chleba, utrzeć dobrze razem. Zaromatyzować olejkim migdałowym lub skórką cytrynową. Wymieszać z ubitemi na bardzo sztywną pianę białkami. Przełożyć do tortownicy lub prodiżu wysmarowanych smalcem i wysypanych bułeczką. Upiec w umiarkowanym cieple. Przed podaniem można polać paru łyżkami konfitur lub syropu owocowego, zmieszanymi z dwiema łyżkami konfitur lub syropu owocowego, zmieszanymi z dwiema łyżkami wody.

### 89. TORT Z FASOLI.

20 dkg fasoli, 3 jaja, 20 dkg cukru, 6 kropli laurowych, tłuszcz i bułeczka do formy.

Fasolę namoczoną na noc w zimnej wodzie ugotować na miękko, odlać i nieco obsuszyć w garnku. Żółtka utrzeć z cukrem do białości, dodać przetartą przez sito fasolę, utrzeć doskonale razem, zaromatyzować laurowymi kroplami, zmieszać z ubitemi bardzo sztywno białkami. Upiec w tortownicy lub prodiżu wysmarowanymi smalcem i wysypanymi tartą bułeczką. Zamiast kropli laurowych można użyć olejku migdałowego, jednak te pierwsze o tyle są lepsze, że tort z niemi do złudzenia przypomina tort kasztanowy. Z tej proporcji wychodzi nieduży tort na 6—8 kawałków. Chcąc mieć tort duży, należy podwoić proporcję.

Fabryka Wafli

**A. Bogusz**

Warszawa, Wolska 40. Telefon 2-89.92

*POLSKA WAFLE*

we wszystkich gatunkach

**42. Tort hiszpański.**

12 białek ubić na tęgą pianę, zmieszać z funtem cukru przesianego, i rozsmarować na papier mąką posypany okrągło. Upiec z tej massy 4 placki jeden od drugiego mniejszy;— ubić kwartę śmietanki słodkiej z cukrem i wanilią, ułożyć placek największy na półmisku, posmarować śmietaną bitą, przykryć drugim mniejszym i tak dalej aż wszystkie cztery wyjdą, każdy śmietaną przekładając. Upiec osobno kilka drobnych marengów zakolorowawszy je korzenillą na surowo, ubrać tort, i trzymać w zimnie aż do podania na stół.

**43. Krem ze słodkiej śmietanki.**

Wziąć kwartę gęstą słodkiej śmietanki wlać w rądel i bić miotelką na lodzie, lub wstawiwszy rądel w miskę z zimną wodą, póki się nie zrobi gęsta piana. Osobno ugotować cztery nóżki cielejące jak zwykle się gotuje bez soli i korzeni lub 2 łuty karugu, do kremów tanięj wypada gotować sztam z nówek. Sztamu tego powinno być kwaterka, wlać w niego parę łyżek ubitej śmietanki żeby nie odrazu ze wszystkim zmieszać, i dopiero razem wlać do całej piany, wsypać pół funta cukru tłuczonego z wanilią, wymieszać razem i wlać do formy wysmarowanej oliwą, wstawić na lód, śnieg lub do piwnicy w zimną wodę.

Wydając na stół ubrać konfiturami i obłożyć marengami, biszkoptami lub makaronikami.

**44. Krem śmietankowy na kartoflanej mące.**

Półgarca słodkiej śmietanki, zagotować z trzema ćwierciami funta cukru miłkiego i pół laską tłuczonej wanilji. Gdy ta śmietanka dobrze zawrze, lać w nią kwaterkę pięknej mąki kartoflanej, rozbitej wprzód dobrze z trochęą tej samej śmietanki zimnej zostawionej od gotowania, ciągle mieszając na ogniu póki od rądla nie odstaje, wtedy wlać w formę oliwą wysmarowaną i wynieść w chłodne miejsce do ostudzenia. Podając, ubrać konfiturami i oblać sokiem. Może być z tej proceji 2 małe formy.

**45. Krem czekoladowy.**

Utrzeć ćwierć funta czekolady, wymieszać z kwaterką kartoflanej mąki i rozprowadzić kwaterką śmietanki. Zagotować w rądlu kwartę śmietanki lub mleka niezbianego, na wrzące lać powoli, ciągle mieszając czekoladę z mąką, i zostawić na ogniu dalej mieszając póki od rądla odstawać nie zacznie, wtedy wlać w formę i postawić w zimnie do ostudzenia. Do tego kremu podaje się sos śmietankowy.

**46. Krem kawowy.**

Zagotować kwaterkę bardzo tegiej kawy z trzema kwaterkami śmietanki;— gdy przestygnie, wziąć 6 żółtek ubitych do białości z pół funtem cukru, postawić śmietankę z kawą na ogniu wlać żółtka i ciągle mieszać na wolnym ogniu, pilnując żeby się nie zagoto-

# Waplowe Casto.

11

Wen mazi pilianek <sup>3<sup>ony</sup></sup> iarek C. ubi  
wymigroway do tryway smigtowny kwas-  
ny tpe irby iasto nie byto gyske  
wayp ukru tneia, mzi pilianki  
i iessre mybry to wysytko rarem i  
pach ielako mastnu smaruzie—

## Drugi sposob—

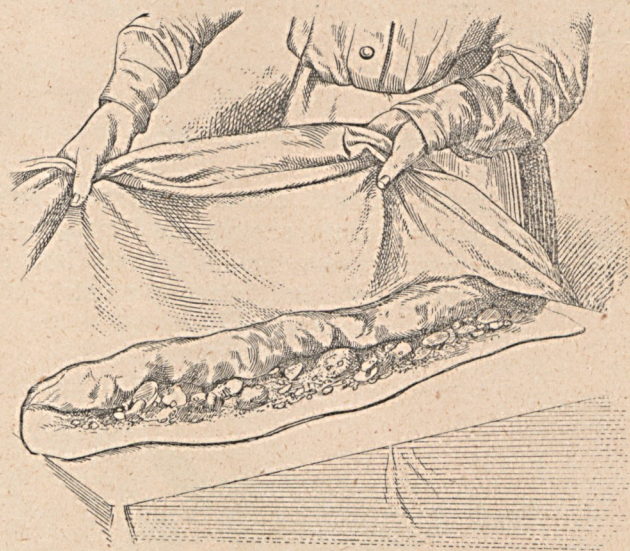
Wiazii mastu leu paru piod pilianki  
iarek <sup>3<sup>ony</sup></sup> mazi pilianek <sup>3<sup>ony</sup></sup> mybry ~~mo~~  
mocho myli myciemay rozprowadziat  
smigtauha, stochka, gziwcy iat, nales-  
niki byd i pawinno - ukru lub so-  
li dudyprai i piec.—

## Sposob Treci—

Wiazii mazi pilianek <sup>3<sup>ony</sup></sup> mastu  
piod pilianki iarek D. i n woda raro-  
biu gziwcy iat, nalesniki mybry mo-  
wo i piec w retariku nuy iaynyru ma-  
to smaruzie piodkiem smaruzym w  
masle

ką i rozplaszczysz ciasto, rozciągając go palcami jak najcieńiej, aż będzie przejrzyste i cienkie jak papier. Zgrabniej i prędzej wyciągać je w dwie osoby: po wyciągnięciu należy je zostawić 39—40 minut aby przeschło.

Strudel można nakładać najrozmaitszemi owocami i farszami. Przed nałożeniem należy ciasto skropić roztopionem młodem masłem, brzegi poobcinać, aby nie było zakalca, po nakładaniu niezbyt grubo a równomiernie owoców lub farszu, posypać tartą bułką i zwinąć w długi rulon. Zwijając podej-



mować go z podspodu wraz z obrusem, a nie rękami, bo się ciasto porwie i pokruszy, następnie ułożyć strudel w ślimaka, w płaski szeroki rądel wysmarowany grubo masłem, pokropić jeszcze raz masłem po wierzchu i wstawić do gorącego pieca na całą godzinę. Dobrze zrobiony strudel powinien być tak kruchy jak ciasto francuskie.

**2. Strudel z jabłkami lub z innymi owocami.** Kilka obranych jabłek pokrajać w cienkie plasterki; czereśnie albo wiśnie wydrylować z pestek, a śliwki po wydrylowaniu przekroić na połówki. Chcąc z którychkolwiek z tych owoców zrobić strudel, należy je rozłożyć na przygotowane jak poprzednie ciasto, posypać suto cukrem i tartą bułką, skropić

roztopionem masłem, zwinąć i upiec w ten sam sposób. Podając, posypać, po wierzchu miłym cukrem.

**3. Strudel z serem.**  $\frac{1}{2}$  funta sera twaroga utrzeć na tarku i przefasować przez sito. Osobno utrzeć w donicy łyżkę masła z dwoma żółtkami, dodać ćwierć łyżki kwaśnej śmietany, garść obranych rodzyneków sułtańskich, cukru do smaku, trochę wanilii i pianę z pozostałych białek, wymieszać lekko, posmarować tą masą rozciągnięte ciasto na strudel, zwinąć i upiec (patrz wyżej).

**4. Strudel z makiem.** Pół funta maku sparzyć, odlać na sito, a gdy z wody ocieknie przepuścić przez maszynkę od mięsa lub rozcierać po trochu walcem w donicy. Gdy wszystko utarte, rozpuścić łyżkę deserowego masła w kamiennej rynce i zasmażyć w nim mak mieszając często, aby się nie przypalił; dodać cukru do smaku, trochę wanilii, kilka łyżek słodkiej śmietanki, wymieszać dobrze i pokropiwszy masłem wyciągnięte ciasto, rozrzucić po nim masę, potem zwinąć, ułożyć w ślimak w wysmarowany masłem rądel i piec w piecu przez dobre pół godziny. Po wyjęciu posypać cukrem, a w sosyerce podać szodo waniliowe.

**5. Strudel ze słodką kapustą.** Udusić główkę kapusty jak na pierogi (patrz potrawy mączne) rozrzucić po przeschniętem cieście strudlowem (patrz wyżej), pokropić masłem, zwinąć w ślimak i piec w piecu przez godzinę. Podać z rozpuszczonym masłem w sosyerce.

**6. Strudel z szynką.** Na przygotowane ciasto strudlowe, (patrz wyżej) nałożyć funt posiekanych okrawków z szynki, skropić masłem a następnie ćwierć litrem kwaśnej śmietany, w której rozbić dwa całe jaja, posypać tartą bułką, zwinąć i upiec jak podane na początku. Podać z sosem maderowym lub pieczarkowym osobno w sosyerce.

**7. Strudel z mięsem.** Przyrządza się jak poprzedni tylko zamiast szynki nałożyć farszu mięsnego przyrządzonego jak do pierożków z mięsa (patrz wołowina). Podać z sosem maderowym lub bulionowym osobno w sosyerce.

**8. Strudel z grysikiem.** Ugotować na mleku ćwierć litra grysiku do średniej gęstości, gdy przestygnie utrzeć łyżkę

LXX. *Kasza pieczona.*

**U**Warz Ryżu w Mleku, albo słodkicy Smietanie, włoż w rynkę, a day Maśa dobrego iajca kilka rozbiy wley, Redzenkow płokanych oboygą, Cynamonu, wsadź do pisca, a gdy upieczesz, day z rynką na stoł.

LXXI. *Mleko Hiszpańskie.*

**W**eźmij Mleka Słodkiego kwart dwa-naście, albo szesnaście, wley w piękny kocieł, postaw na węglu, a gdy pocznie zwierać, rozbiy żółtkow iajecznych kilka, wley a mieszay a gdy zewre zdecymy na chłod, a gdy się scinać będzie, a potrząsnąwszy Cynamonem pocukruy a day.

LXXII. *Mleko Gdańskie.*

**W**eźmij Migdałow oparzonych, uwierć bardzo dobrze: przydawszy Cukrutluczonego białego, weźmij Smietany gęstej ubiy to wszystko społem dobrze, a day na stoł.

LXXIII. *Mleko z żółtkami iajecznymi.*

**U**Warz iajec twardo wybierz żółtki przecisnij na misę przez sito, albo serwetę; Weźmij żółtkow parę; rozbiy z masłem, y Cukru włoż, a wley do Mleka y mieszay, a gdy przywre, wley na te przegnacione żółtki, Cynamonem potrząsnij a day na stoł.

## LXXIV.