

Obiad pierwszy. 11 maja 1912. - 37

Barzecz z paluszkami. Tuzem.

barania z kaszką i kluszczykami. Kisiel mleczny

Barzecz z paluszkami. ugotować

rosół, bułeczki nieobrane łojnymi

i żurawie lub ugotować, gdy są

miękkie obrać poratkować i tak

rosółem oblać octu do smaku ugotować

potem porcedzić, osolić i serkować.

Paluszki. 14 dkg mąki 4 dkg tłuszczu

trochę mleka 1 dkg drożdży 1 jajko

do posmarowania (proporcje jak osół)

mąki przesiał na misku, wlać

drożdże rozpuszczone w ciepłej wodzie

z mlekiem dobrze wymieszać

i postawić na 15 min w ciepłym miejscu.

2 paluszki ugotować rosół

Barzecz  
bmi

maszynami robic' potuszki, posmarowac  
zajciem' posypac' solą, wstawic'  
do pieca na 15 min.

### Pieczeni' karmura

Mięso robic' passie' skropic' octem  
osmarzyc' na patelni i wtorzyc'  
na brzojnke, w ktorej' bedzie  
sok z jaj, m. jazyki, marchew,  
sietruszki, cebula i cesnek, wstawic'  
do piecyka wstepie' posolonego  
tuszczem.

### Kasza gyzana, kasze' wyptukac'

wtorzyc' do gotujacej wody re-  
steminy i soly, za miesiac i wstawi-  
c' na bok zidaj' sie' pomatu' gotowca.

Kluski. kartofle ugotować przekroić  
porze maszynką, wyparć mąki dobrać  
kilka jaj rozgnieść robić kluski  
i zupa na gotującej wodzie.

Kisiel mleczny. Litro mleka 10 dkg cukru  
8 dkg mąki kartoflanej proszek vaniljowy,  
mleko z cukrem i vanilją zagotować,  
mąkę rozpuścić z zimnym mlekiem.

Wlać na gotujące mleko i często mieszać,  
podgotować kilka minut wlać do  
naczynia z rozgrzaną wodą, i rozpuścić  
cukrem pudrem, podajcie do stołu ubrać  
konfiturą.

D. 15/I 98

Skład drugiej

Lupa szerszawicza i jajamy  
farszerowane.

śledzie rekropny i sutatka  
śledzie ze śmietaną, nakłócić  
i serem.

Lupa ugotować rosół i  
włoszyczną, dać serem  
i butelki rozgotować trochę  
mąki rozkieć z wody, wlać  
do szerszawicy i rozgotować  
śmietaną rozkieć, wlać do rusy  
posolić, opieprzyć, do smaku,  
Lajon farszerowane. jajon ugotować  
na twardo, potem wystudzić,



posiekanej wrzucić na pat  
środku wyjąć drobno posiekać  
podsmarzyć na patelni na maśle,  
dodać smietany, białoskiej tartej,  
cebuli smażonej doprawić nakładać  
do skorupki ściśle przysypać.  
baterochy i przed podaniem  
zrumienić na maśle.

Sledzi rokmopy z wymieszanych  
i ~~z~~ wymytych sledzi edyjąć  
skórki wyjąć ości i rozpotawić  
każdy śledź na półkach, każdą  
taką, potrawkę posmarować  
musztardą przysypać cebulą  
drobno smażonymi pieprzem

zwinnaję i uktowdaję na talerzyku  
pokropić sokiem z cytryny  
i oliwą.

Słodkie w smutaniu. Słodkie  
przygotowa się do tego sposobu  
jak rolnopasy tylko mieszaninę  
się musztardą i cebulą, a  
zwija się same, uktowdaję  
na talerzyku i polać smutaniem  
wymieszano z cebulą i musztar-  
dą, w ten sposób i epierają  
do smaku.

Sałata. do sałaty używa się  
kapusty kiszanej, buraki,  
marchew, pietruszka fasola,

ogórki kiszane, jarzynę ugotować  
pokroić w kostkę, dać fasolę  
kapustę kiszoną; wymieszać  
i zalać serem przygotowanym  
w następujący sposób, smażone,  
wymieszać z musztardą, pieprzem,  
solą i chrzanem.

Malesniki z serem. 3 jajka,  
półtora szklanki mleka, mąka  
i ołtka z mąką i mlekiem  
roztoczyć, bratka ubić na pianę  
ubić do ułitej masy białko  
wymieszać i smażyć malesniki.  
Ser do malesniko'w. masło  
utrząć z ołtkami do dość  
ser

ser utarty, cytrynami,  
wanilią, cukier i masło  
na grubym masle w końcu  
obdobie pierną lekko wymieszane  
i smarować małe śniki  
zwijać w trójkąty i smarować

D. 16/I. 98

Obiad Łódź. sobota

Zupa cytrynowa z ryżem  
Gotówki z kapustą i kartoflami  
piwre. Mleko czekoladowe  
i kruche ciasteczka.

Zupa cy

wgotować smażone  
dodać smietany rozbitą  
z mąką, wciśnięć sok



x cytryny i ra gotować, następnie  
doprawić do smaku cukrem i solą.

Ryż. ryż odgotować w odro-  
żynie solnej gorącej wodzie  
oraz dodać masła i gotować  
na wolnym ogniu, przy końcu  
gotowania odstawić na bok  
i sam dojść.

Gołąbki. listki kapusty  
sprząść potem po wytworzeniu  
makładać farszem, mięso  
i gotowane przepuszczyć przez  
maszynkę, trochę przesmarzyć  
x cebulką, przyrządzić, orzechy  
wybić kilka jaj wymieszać

i nakładać na każdy listek  
zwijać obwinąć nitką  
i wktórde na gotującej  
wodę osoloną gotować  
15 min po ugotowaniu  
wyjąć nitkę, odjąć maso i  
w mące w jajku posypują  
butką i rumianem  
układać w wodełku zalać  
śmietaną, z mizką i udusie  
Kra kartofle ugotować  
morsajone żeby się mierzgo  
tawaty dobrze utłuc dodać  
masła i mleka.  
Mleko czerkwa do wa 4 l mleka

3 i  
ka  
m  
ko  
ri  
e  
rat  
wle  
do  
jw  
w  
Kru  
15 d  
2  
jaj

3 ió'ttka 10 dkg cukru 1½ dkg  
kakao 4 listki żelatyny  
mleko zagotować, wlać  
kakao wrzucić do niego w młku  
zimnym osobno utrzeć ió'ttka  
z cukrem dąb. brzości i żelatynę  
ió'ttkami kakao. to znowu  
wlewać ostrożnie gotując kaka  
do ió'ttek cięgle mieszając  
potem do dąb. żelatyny, na noc odstawić  
w zimnej wodzie.

Kuchci ciasteczka. 30 dkg mąki  
15 dkg masła, 10 dkg cukru  
2 ió'ttka gotowane i jodło  
jajo sóro, w. mąkę przesiałe

marsto posiekane z makią  
dać puder jako sorow  
i otter utarte i dobrze  
wyrobić, rozwałkować na  
grubość palca wykrawać  
ciasteczka smarować jogurtem  
posypać cukrem makiem  
migdalskim.

D. 18/1934

Obiad obiady. Pamiętki  
Lupa ogórkowa z kaszką  
Petrarka z kurą z ogurcem  
Pierogi z mięsem, Omlet  
z konfiturami, Galaretka  
cytrynowa.

Lupa ogórkowa z kaszką.



ugotować ogórki skrawane i pokroić  
w kostkę, gotowe ogórki kłać  
ugotowanym rososem, rozprawić  
mąką, rozbitą z wodą, za gotowie  
dodać smietany mierzona łażog, mać  
ciotkiem.

Kasza wodę z solą, zagotować  
dlać trochę mąki i na gotującej  
wodę sypanie kaszkę raz zamieszai  
i odstawić na bok by doszła  
po ugotowaniu wyjąć na stolnicę,  
przytłuszyć mąką, tyżką, gdy  
wysygnie pokroić w kostkę  
podłożyć włożyć do kurry.

Potrawka z kurry. kurę ugotować

gdy już jest mięso wyjęte  
i pakowane, można z mięsa  
rozciąć dobrane resztki w  
którymś, np. kucharzom, gotować  
razem z warzywami dobrane soki z  
długimi do smaku, w torcji  
mięso i trochę przednie  
sól rozciąć i otkać.

Pierogi z mięsem. Mięso sypie do  
się tak jak na goty - k  
ma, jak jajko trochę masła  
i wody rozciąć na wolnym  
ciasto, rozwałkować w torcji  
faras wyjąć i zepsuć  
i zysać na gotującej, esalony

wody podobaję do stołu przekł sto minka

Omlęt: 4 jaja 5 dkg mąki 5 dkg cukru  
trochę konfitur iuttkar iutzeć

z cukrem do biortasii ubić pianę

wtorzyć do iuttki mieszać ostrożnie

prasygniję mąką by pisa na nieopawtor

wytlare na kłochy wytorzono, piąpiorem

wysmarowane maselem, wstawic

do piącyka by się upiek pro<sup>o</sup> wyjęciu

bardzo szybko posmarować konfiturami

i zwinąć podobaję pokrój w ukośne

ciostka i posypać pudrem.

Gołanathor cytrynowa, z litr wody

20 dkg cukru 2 cytryny 6 listków

ziloty w biortij wody z cukrem

i sokiem z cytryny rozgotować  
zilotymy, wamoczyć, w zimnej  
wodzie włożyć do gorącego syropu  
wład do formy wamoczonej  
woda, i posypać cukrem  
pudrem i wymieszać na chłod.

### Obiad prywaty

Barszcz litewski, Grzybniak

Pierogi leniwa, Kwas

waniliowy z żółtkami.

Barszcz litewski, chaczurki, rogaliki

jak: rzyki, coldzielnie, ngats...

bratki przekrojone w posiewki

kapusta, marchewki, pietruszka

rodit, prażenie, wtrzyje



ugotowane jęczmień, kawałek  
pokrojone w kostki i sparzone  
mąstym masłem wlewać do  
smaku i ugotować, zaprawić  
mąką i smietaną.

Skarpisniarochi. zrobić ciasto  
drożdżowe, kruszyć udusie m. tłuszczem  
i pieprzem z grzybkami, gdy  
mąka, kruszyć w ciasto drożdżowe  
posmarować jajkiem i pasturę  
w ciepłym miejscu aby wyrosło,  
potem posmarować jajkiem  
i piec.

Pawogi kmiwa. ser przetoczyć  
przez sito, dodać ciotka,

pianny, mąki i dobrze wyrobie,  
rozwałkować, robiąc wateczki  
po krajach i rucie no gotujac,  
wody przygotować przez min  
wyjaci i polaci masłem  
z buterem, można dodać do  
niego w kwasną śmietanę.  
Krem waniliowy z żółtkami  
6 żółtek 15 dekaj cukru, 1 l mleka  
1 paczka wanilii 2 dekaj żelatyny  
i pół litra śmietanki, żółtkami  
utrzeć z cukrem do białości  
całowiście gotującym mlekiem  
prze gotujemy z wanilią,  
wznieć marmozona, żelatynę



wyptukare' dokladnie, pokrójcie  
na części wzięcie do macryna  
w którym macryna się gotowała,  
dolarie trochę wody, a po rozgotowa  
niu przetrzeć przez siateczkę  
i powtórnie gotować z dodaniem  
cukru, dopuki po przeciagnięciu  
tyczką, mierzwi się brzośka,  
gdy to nastąpi <sup>karas goporecy</sup> przetrzeć do czystych  
macryna, a po ostygnięciu obwinąć  
pergaminiowym papierem, aby uchronić  
macrynelady od pleśni na wierzchu  
protrzeć kawałek papieru pergaminowego  
i macryny w nasycanym roztworze  
kwasu benzojsowego.



Sliwki w ocie.

Dojrzałe węgierki wycisnąć z kwiem  
makiem i szpulka, dozwolam wytraci  
do kamiennego stoja i zebrać wlepek  
z octu przygotowanego 40 dkg cukru  
i 1 l octu stałego do marynat,  
Przelać owoc mocno dojrzałe to zalewamy  
pierwszego dnia zimnym drugiego  
ciężym 3-go dnia gorącym wlepek  
4-go dnia zlewa się go doprowadzić cukrem  
lub octem rakerem od gęsto i na gotującej  
winnę się sliwki, a po zagotowaniu  
trzymać się go jeszcze na wolnym  
ogniu 5 min. Gdy ostygnie sliwki  
włożyć do stojów lub garneków.  
Pomidory z kwami i siliwym  
Pomidory wycisnąć, przetrzeć przez  
maszynkę przesieć do siewku soli

i trochę kwarcu salitylowego,  
malować do butelek, nakorkować  
kawiarzami i srodkiem, przechowywać  
w suchej piwnicy.

<sup>az</sup> Złotane pomidory goty w jiu i  
ju i niedojrzejają ukladac  
w biece lub kamiennym garnku  
i zalac octem zimnym i wce gotowa  
nym z pierzem i listkami  
bobkowym.

Karmiszony Ogórki drobne  
kiedy są jeszcze bez pestek  
na zimnych wate i nieobracane  
ukladac w garnku i wce i gotowac  
wby. Pioraz na 2 kg ogorkow

20 okg suti, porobone niče stojor  
do 5-ciu dni po tym orasie wybracie  
je utorye na sito xelky woda i ceka  
i napowrot utorye w garnke i ralać  
ngotowanym i wystrudzym  
jedno procentowym sctem na drugi  
dniu sct kon etac a ralać  
swierym mocniejszym tie ngotowanym  
i rimnym, uktadajor do garnkow  
poresyprac goroyca, i ralać swierym  
sctem mocniejszym ngotowanym  
re piaprem r listkiem, obwiazac papierem  
i trzywai w chłodnym miejscu

Wino r jaglanej kasey

Winić 3 sklanki kasey jaglanej  
spowizę a następnie przepłokac

w letniej wodzie kilka warzyw  
potem zabrać ją zinnym  
syrpem z 12 szklanek wody  
1 kg cukru, 800g drożdży i 100g  
rodzynek, po 17 dniach dać  
przebiec i dodać karmelu palony  
dla koloru, można dodać  
syringum.

cukier

### Obiad wósty.

Grochówka z racuską. Krupy  
cielce w śmietanie, z kaszą  
gryczaną i kuskusami  
z kartofli. Legumina  
śmietaną w krótkym czasie  
Grochówka z racuską. Kwasowicie  
smak z wossergony korzeni



i kosić, osobno ugotować groch  
do miękkości przefasować go  
przez płótno, rozprószyć  
smakiem, rozprawić tłuszcz, masta  
osolić przyprzą do smaku, zrobić  
kuchnię i ugotować na tym  
smaku. Zrazy

Zrazy cięte w smiternie. mięso  
przepuszczyć przez maszynkę razem  
z bułką maczającą, dobrać  
jajko soli przyprzą do smaku  
masta roztopionego z cebulką,  
i dobrze wyrabiać, robić okrągłe  
zrazy obsypać mąką i obrócić  
we wszystkich stronach na tłuszczu

wtorzye do wadelka woda i  
smietana, rozbita, z maki,  
wysypac trochy kopru i puda  
dusze. Krokuty. ugotowac  
i przepuszczac przez maszyn  
kaj kartofle wystudzić do  
kibka jajek cebulki z rumi-  
niomą na masle, trochy  
mieszki soli przeprosz do  
smarku i wyrobić dobre  
robić okrągłe wateorki  
lub kulki spruszyć maki,  
umaczać w jajku, obsypać  
kulką i smarować na stół  
kolon.

Legumina s'mietarow w króchym  
 cis'ciu. 30 dkg mąki, 10 dkg pudru  
 10 dkg masła 2 jajka, korbic  
 kruche ciasto rozwałkować  
 i upiec. Trochę masła roztawić  
 na przykryciu. Grzem. 5 ci'łek  
 5 tyżek cukru pudru skórka  
 z cytryny reklanka s'mietary  
 3 tyżki mąki, pianka z pozostałych  
 białek. Łotki utrzeć z cukrem  
 słodkim na pianę, włożyć s'mietary  
 w której zrobić małą dziurę, słod  
 pianę włożyć i wymieszać. Grzem  
 ten utrzeć z masą upieczoną ciasto  
 i przykryć pozostałym ciastem  
 i upiec. Po upieczeniu posypać pudrem

Gotowy kiteroski.

Gotowy 20 dkg. Toju  
wotowego lub szpiku, 20 dkg  
półdziej wotowy, lub pół na pół  
z baraniną, pieprz, sól, majeranek  
Mięso drobniutko pokrojone, toż  
przepuszczyć przez maszynkę,  
wymieszać z mięsem, owoce  
opieprzyć, wsypać majeranek,  
włożyć parę łyżek dobrego rosołu  
i jeszcze raz dobrze wymieszać.  
Zagnieść ciasto jak na pierogi  
z mięsem rozwałkować i  
robić małe pierożki. Gotować  
przed podaniem. Gdy się podaje  
poleać smolką.



ju  
g  
pół  
wami  
ój  
Gulasz po węgiersku z kawałkami jęczmienia,  
60 dkg wotowiny 4 dkg masła rozpuszczo-  
nego i szklanka śmietany, trochę pieprzu  
sól, 2 dkg maki i trochę cebuli.

Mięso pokrajane w kostkę, osolic,  
opryżać, rozmieszać na patelni na  
rozgrzanym maśle stojąc do wydob-  
wienia cebuli srożej drobno pokrojonej

Gody się ona rozmiesza wysprać maki  
wlać rosół lub wodę i dusić  
na wolnym ogniu. Przy końcu

dusić śmietaną i wysprać trochę naprężyki

Pierogi ziemniakowe (klops) 50 dkg wotowiny

3 jajka, 5 dkg bułki tartej, 20 dkg wiprowiny

cebula, sól pieprz. Mięso przygotować  
jak na kotlety, dać cebulę rozmieszaną

butki namoczone, dobrze wyrobne  
ufornowane w kształcie bochenka  
w środku mierzona w torcie jajca  
ugotowane na twardo, otoczyć  
w masie w jajku, butcece.

Potrzeba na blachy palone tłuszczem  
i upiec. Najlepiej podaje się  
marchwin.

Gęsi lub kawałek pieroga z jabłkami  
ociekającymi, przygotowanymi, gęsi  
lub kawałek marchwi z obranymi  
jabłkami posypanymi na twardo  
sólą i cukrem, ugotowane otwier,  
i piec pokrawiane ciepło tłuszczem  
Podaje się z kompotem