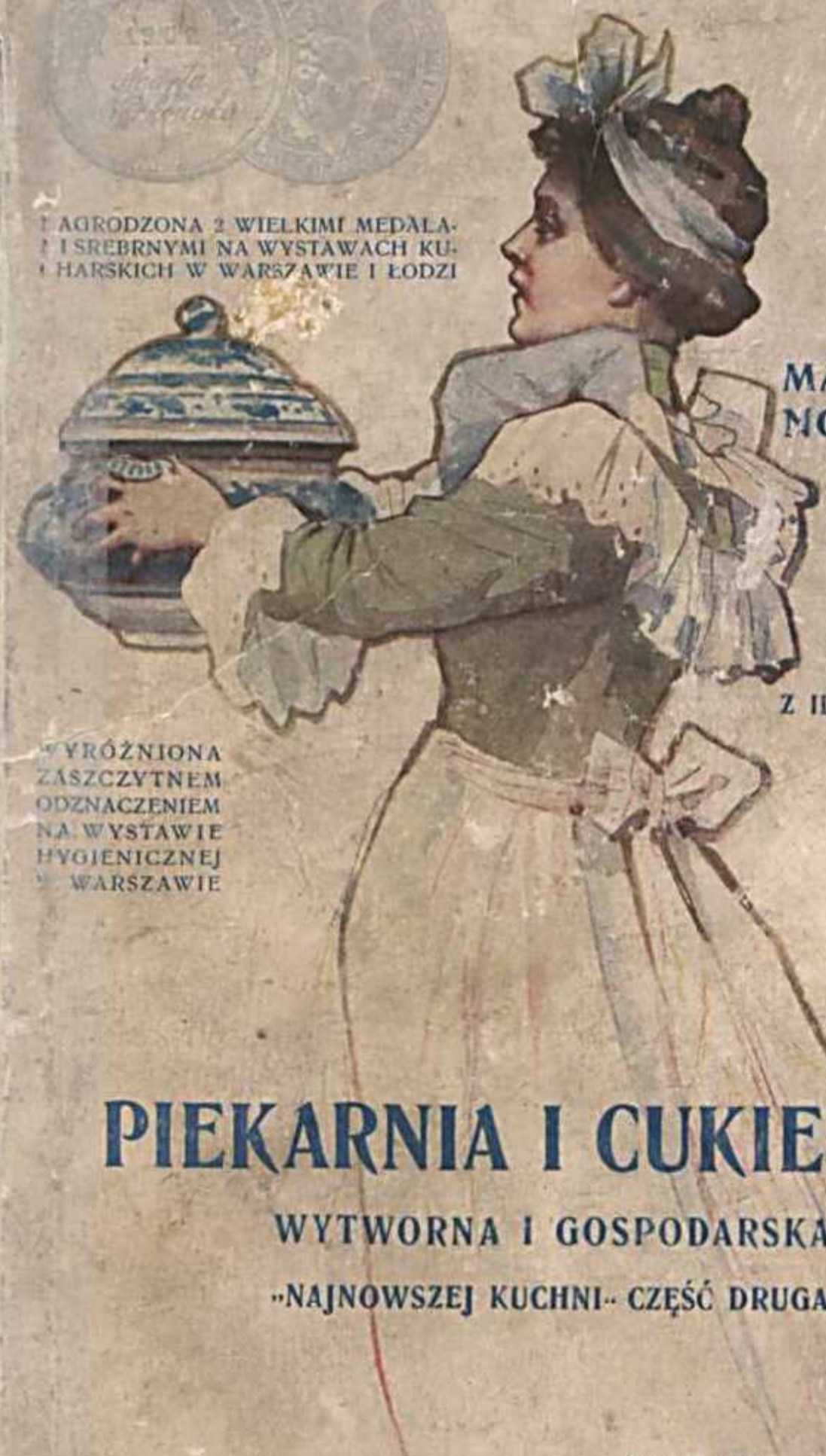


1. AGRODZONA 2 WIELKIMI MEDALAMI
I SREBRNYMI NA WYSTAWACH KUCHARSKICH
W WARSZAWIE I ŁODZI



MARTA
MORKOWSKA

Z ILLUSTRACJAMI

WYRÓŻNIONA
ZASZCZYTNEM
ODZNACZENIEM
NA WYSTAWIE
HYGIENICZNEJ
W WARSZAWIE

PIEKARNIA I CUKIERNIA

WYTWORNA I GOSPODARSKA

„NAJNOWSZEJ KUCHNI.. CZĘŚĆ DRUGA

WARSZAWA — GEBETHNER I WOLFF
KRAKÓW — G. ZEBETNER I SPÓŁKA



NAGRODZONA
2 WIELKIMI MEDALAMI
SREBRNYMI
NA WYSTAWACH KUCHAR-
SKICH
W WARSZAWIE I ŁODZI

MARTA NORKOWSKA



PIEKARNIA I CUKIERNIA

WYTWORNA I GOSPODARSKA

„NAJNOWSZEJ KUCHNI“ CZĘŚĆ DRUGA

Z ILLUSTRACYAMI



WARSZAWA

NAKLAD GEBETHNERA I WOLFFA
KRAKÓW — G. GEBETHNER I SPÓŁKA

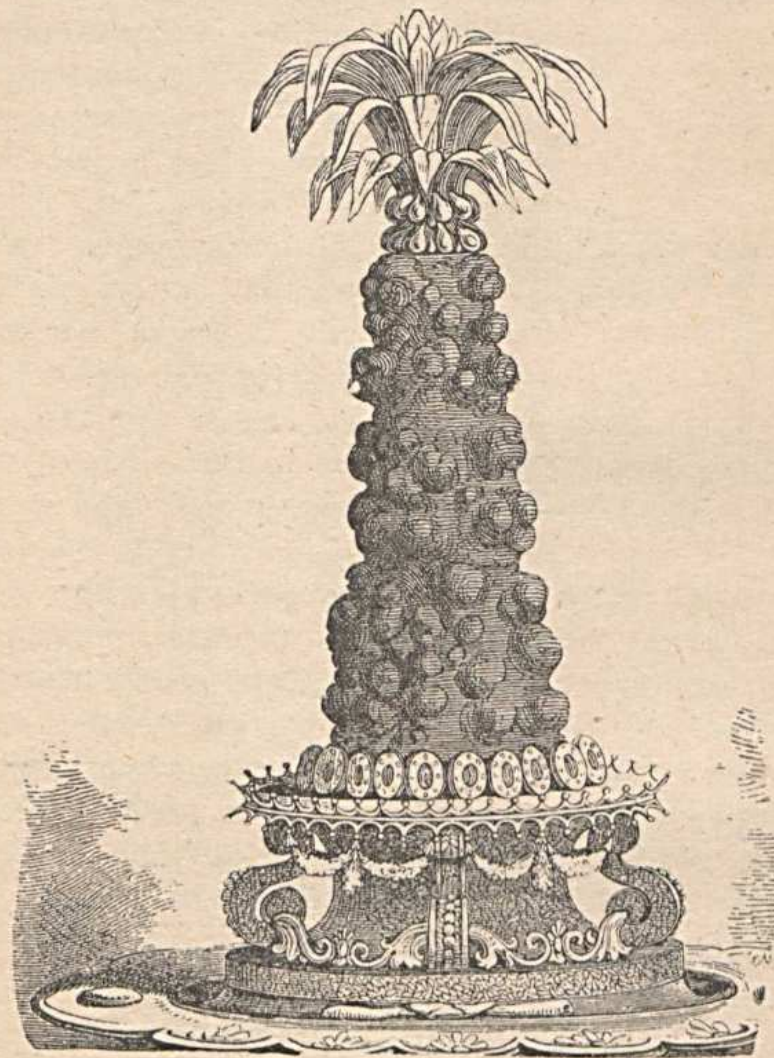
1908

złapała, wyjąwszy, zaraz posmarować marmoladą morelową lub jabłkową, zależnie od gatunku mazurka, jaki się chce mieć, dodając jakiegoś smaku, czy to araku, czy maraskino, czy innego likieru. Mieć przygotowany odpieczony z kruchego ciasta drugi blat tej wielkości, co mazurek, ułożyć go na blacik upieczony, posmarowany marmoladą, z wierzchu również posmarować tą samą marmoladą. Potem z pozostałej masy migdałowej oszprycować przez tutkę papierową rant w formie warkocza, a gdy tenże podeschnie, odpiec w gorącym piecu. Środek mazurka, gdy ostygnie, wyłożyć masą marcepanową (patrz Nr. 1), do której zastosować kolor i smak mazurka, jaki się chce mieć. N. p. do ponczowego mazurka bierze się kawałek masy marcepanowej, którą w rondelku na ogniu arakiem rozrzedzić, dodając kilka kropel karminu, żeby była różowa, wylać w środek mazurka, równo rozsmarować po same brzegi warkocza, gdy ostygnie, ubrać owocami. Do pistacyowego mazurka wziąć masę pistacyową (Nr. 2) i z wierzchu posypać pistacyami. Na czekoladowy maz. dodać do masy marcepanowej czekolady lub kakao w proszku, jak również do masy, z której się warkocz szprycuje, a z wierzchu wylać pomadą czekoladową.

5I. Baumkuchen.

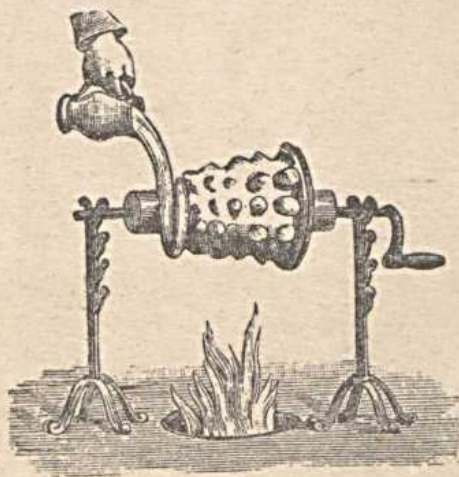
Proporcya: 1 f. cukru, 1 f. masła, 1 f. mąki, $\frac{1}{2}$ f. skórki pomar. utartej, mała łyżeczka utłuczonego kardemonu, 30 żółtek, 40 białek, ubitych na pianę, laska wanilii.

Utrzeć masło na misce kamiennej na śmietaną, dodać cukier, skórkę pomar. miałko utartą i kardemon i razem dobrze rozetrzeć; potem wbijać po jednym



żółtku, dosypując po trosze mąki, i ciągle ucierać; z ostatnimi 5-ciu żółtkami dodać trzecią część piany ubitej i dobrze masę wymieszać, potem włożyć resztę

piany, którą już bardzo lekko domieszać. Gdy masa gotowa, rozpalić ogień. Walek do baumkuchenów należy owinać białym papierem i cały obwiązać szczelnie szpagatem, potem, ułożywszy go na rożnie nad



ogniem, wpierw dobrze rozgrzać, polać papier i sznurek rozpuszczonem masłem i, obracając bardzo wolno, lać łyżką lub garnuszkim masę wzdłuż całego walka; gdy pierwsza warstwa przyrumieni się lekko, lać drugą warstwę ciasta i zaraz szybciej walek obracać, żeby się so-
ple potworzyły. Gdy się

masę pięć razy poleje, należy pozostałe ciasto mlekiem trochę rozrzedzić i znów polewać, coraz prędzej, obracając walek, aż się dosyć gruby baumkuchen upiecze. Wtenczas, zdjęwszy go z ognia, zaraz na walku poglazurować lukrem cytrynowym, smarując równo pędzelkiem. Gdy ostygnie, poobrzynać równo z obydwóch boków, ściągnąć ostrożnie z walka i ustawić na stole — ubrać liśćmi wafłowymi lub kwiatkami.

51. Baumkuchen włoski.

Funt masła, funt cukru, $\frac{1}{2}$ f. skórki pomarań. sok z jednej cytryny, laska wanilii, łyżeczka kardemonu utłuczonego, wszystko razem dobrze rozetrzeć.

Wbić po jednym 30 żółtek (20 białek ubić), dosypać funt mąki i trzecią część białek, ubitych na sztywną pianę, dobrze wymieszać, włożyć resztę piany, w końcu ubić $\frac{1}{2}$ kwarty kremu, dodać do masy, lekko wymieszać i dalej postępować, jak wyżej.

