

PRZEPIS NA DWIE BABY

Wpisany przez Dana
czwartek, 25 stycznia 2007 17:36 -

Mam parę starych przepisów. Pochodzą one z książki zachowanej przez moją teściową: pt.: „Kucharka Szlachecka” M. z K. Marciszewskiej z roku 1893. Podaję dla ciekawostki „Przepis na dwie baby”;



Wziąć mąki suchej nadeptanych trzy kwarty, zaparzyć kipiącym mlekiem półtora kwarty, mąka ta ma być w nieckach zaparzona i roztarta warzęcą, aby nie było gruzełek; zakryć serwetą i postawić aby się poparzyła przez pół godziny. Na dwie godziny przed zaparzeniem mąki, trzeba odłączyć trzy kopy żółtek od białek do maselnicy, tę maselnicę postawić w ciepłej wodzie w ceberku a żółtka bić powoli nie raptem godzin dwie, aby się ubiły na pianę i były białe. Kiedy mące zaparzonej przejdzie pół godziny, wziąć ciasto i rozcierać aby ostygło i dobrze się roztarło, do żółtek zaś wlać drożdży gęstych białych wierzchowych filiżanek 3 i cedzić przez sitko, rozprowadzać

lejąc powoli aby klusek nie było, posypać z wierzchu mąką i postawić nakrywszy aby zeszło w ciepło; gdy mąka zupełnie rozejdzie się, brać do mieszenia, miesić powinno kobiet dwie, a kto nie ma tyle usługi, można i jednej, wsypać soli kawianych łyżeczek 3 wsypać mąki nadeptanych, tylko lekko nasypanych kwart 3 a jeżeli bardzo sucha tylko 2 i 1/2 miesić 1/2 godziny, wlać masła klarowanego letniego filiżanek 3 miesić pół godziny, wsypać cukru mialko tłuczonego przesianego filiżanek cztery, miesić pół godziny, i kto chce mieć słodsza, może wsypać cukru pół filiżanki więcej, strączko wanilji utłuczonej z cukrem, przesianej przez muślin, albo muszkatowego kwiatu lub gałki łyżeczkę kawianą pełną, miesić pół godziny. Kto chce z szafranem, to szafran używa się tym sposobem: wziąć szafranu trzecią część z 2 łotów, ususzyć i utrzyć w moździerzu, wziąć parzonego mleka, rozprowadzić szafran i lać do ciasta, w takim razie korzenie nie sypać a lać tylko szafran i miesić pół godziny; ciasto powinno zupełnie od rąk odstawać wtedy kłaść ciasto do form i stawiać w ciepło koło pieca; ciasta powinna być czwarta część formy; jak podejdzie na dwa palce, nie pełną formę stawić ostrożnie do gorącego pieca jak na chleb i piec całą godzinę; wyjąwszy z

PRZEPIS NA DWIE BABY

Wpisany przez Dana
czwartek, 25 stycznia 2007 17:36 -

pieca, zaraz wyjąć z formy i kłaść na poduszkę obracając ciasto aby boki nie uleżały się póki nie ostygną, formy powinny być następujące: długość t.j. wysokość 11 werszków, szerokość i objętość 15 1/2 formy najlepsze są robione z żelaznej blachy, do tych form, wkładają się z papieru zeszyte formy aby łatwiej było wyjąć, forma z blachy i papierowa powinna być wysmarowana smalcem, kto nie chce użyć blaszanej, to może klejoną z papieru ale zawsze lepiej wstawić do pieca w formach blaszanych. Wtedy palić, jak ciasto włoży się do formy, później wymieść dobrze piec i wypróbować mąką albo papierem aby się tylko rumienił; sadzając baby w piec, trzeba unikać wstrząśnienia aby nie opadły, a dla tego najlepiej robić w piekarni.

To życzę powodzenia z tym ciastem. Jakbyć potrzebował to mam jeszcze: „przepis ekonomiczny, na dwie baby lub dwa placki”. Prócz tego mam jeszcze parę innych przepisów z tej książki

[Majeczka](http://pl.rec.kuchnia) - pl.rec.kuchnia