

Karol Palion

Rękopiśmienne zbiory przepisów kulinarnych z kolekcji Muzeum im. Przytkowskich w Jędrzejowie

Wypis tytułów przepisów

Styczeń 2022 r.

Spis treści

1. Rękopis Bd 95 z depozytu rodziny Przypkowskich.....	3
2. „Przepisy różne do gotowania i pieczenia” M. Cybulskiej (MPJ/G/411).....	5
3. Zeszyt z filigranem „Schönberg K.W.” (MPJ/G/441).....	7
4. Książka kucharska Grodzińskich z Dębowej Góry (MPJ/G/664, MPJ/G/666).....	8
5. „Książeczka sporządzona”, „Sposób gotowania potraw mięsnych” i inne przepisy Scholastyki Jamonttowej (MPJ/G/518).....	17
6. „Kucharska książka” Marii Błonarowiczowej (MPJ/G/84).....	21
7. „Przepisy ciast i legomin oraz różnych konfitur i soków” Mazurkiewicza (MPJ/G/545).....	25
8. „Zbiór potraw doświadczeniem przez kucharza Stankiewicza zebrany” (MPJ/G/392).....	27
9. Przepisy ze zbiorów Władysława Bujaka (MPJ/G/503).....	37
10. Przepisy kuchni jarskiej ze Smiły (MPJ/G/809).....	39

Dział gastronomiczny Muzeum im. Przypkowskich w Jędrzejowie posiada w swoich zbiorach rękopisy, zawierające przepisy i porady o charakterze kulinarnym. Zbiór jest niejednorodny, składają się nań rękopisy o różnej proveniencji, datowaniu, stopniu uporządkowania i stanie zachowania; są wśród nich całe książki kucharskie, jak i rozproszone przepisy na pojedynczych kartach. Poniżej przedstawiam przegląd tych rękopisów, które można datować jako nie późniejsze niż pierwsze lata XX w.

Rękopis Bd 95 z depozytu rodziny Przypkowskich

Rękopis ma postać zeszytu w twardej okładce; na pierwszej stronie okładki znajduje się kartusz do wpisania tytułu, lecz tytuł nie został wpisany bądź uległ zatarciu. Na drugiej stronie okładki znajdują się dwa ekslibrisy Tadeusza Przypkowskiego – jeden z herbem i mottem „*Non habere sed esse*” oraz drugi z napisem „*Ex libris gastronomicis T. Przypkowski*” – oraz pieczętka „Depozyt rodziny Przypkowskich” i dopisana ręcznie sygnatura „Bd. 95”. Brak strony tytułowej; na nienumerowanej stronie *recto* pierwszej karty znajdują się tylko krótkie notatki dotyczące sadzenia cebuli i zbierania soku brzoźowego. Na trzeciej stronie okładki wklejona (włożona?) kartka zawierająca spis beczek z winem, zatytułowany: „Nota wina na dolewkę d. 20 Febr. 1755” (na kartce pieczętka Przypkowskich).

Najstarsza część rękopisu obejmuje 57 przepisów kulinarnych spisanych jedną ręką na 27 numrowanych stronach (poczynając od karty 1v, czyli strony 1). Transkrypcja 41 z tych przepisów znalazła się siódmym tomie serii „*Monumenta Poloniae Culinaris*”, gdzie zostały wydатовane na koniec XVIII w.¹ Na kolejnych dziesięciu kartach, pozbawionych paginacji, następują zapiski dopisane dwoma innymi rękami, zawierające, oprócz przepisów kulinarnych, także porady lekarskie i weterynaryjne. Uwaga w tytule jednego z przepisów (nr 67, „rzecz nadesłana redakcji”) sugeruje, że przynajmniej niektóre z tych porad zostały przepisane ze źródeł drukowanych (na razie niezidentyfikowanych).

Spis przepisów

Gwiazdką oznaczono przepisy, których transkrypcja znajduje się w siódmym tomie serii „*Monumenta Poloniae Culinaris*”.

1. Kurczęta *à la beszamelle**
2. Sposób robienia kielbas francuskich*
3. Kielbasy bonońskie*
4. Sposób robienia *petit salé**
5. *Bœuf à la mode**
6. Zie jak się robi, który ma rodzaj bullionu*
7. Potrawa z ozora*
8. Kapłon *au gros sel**
9. Pieczeń cielęca*
10. Zraziki cielęce z tartoflami*
11. Pieczenia wołowa po angielsku*
12. Sztuka mięsa duszona*
13. Kurczęta białe*
14. Pieczeń barania*
15. Kapłon*
16. Kapłon z sosem pomarańcz.*
17. Kiszki krwawe*
18. Szczupak po wojskowemu*
19. Sposób gotowania ślimaków*
20. *Chanceli renversé**
21. *L'éponge au citronne**
22. Sposób robienia grzanek*
23. Drugi sposób grzanek *à la reine**
24. Trzeci sposób robienia grzanek*
25. Czwarty sposób robienia grzanek*
26. Pączki z jabłek*

1 J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, *Staropolskie przepisy kulinarne: Receptury rozproszone z XVI–XVIII w., źródła rękopiśmienne*, Warszawa 2017, ISBN 978-8363580-92-6

27. Babka hreczana*
28. Drugi sposób gotowania ślimaków*
29. Szczupak na zimno*
30. Sos do tego*
31. Sposób marynowania ogórków*
32. Sposób marynowania wiszeń*
33. Sposób robienia octu z pszenicy doświadczony*
34. Wódka gdańska
35. Inna wódka gdańska
36. Ratafia z pomarańcz i cytryn kwaśnych
37. Wódka węgierska
38. Wódka żółdkowa
39. Wódka z kawy
40. Ratafia z selerów
41. Rossolis
42. Kalmuszczo wódka
43. Kminkowa wódka
44. Persyko
45. Jałowcowa wódka
46. Cynamonka
47. Woda różana
48. Galareta z jabłek
49. Marmulada z malin*
50. Syrop z jabłek*
51. Drugi sposób smażenia galarety z jabłek*
52. Galareta czerwona z jabłek*
53. Galareta z gruszek biała*
54. Galareta czerwona z gruszek*
55. Konfitura z śliwek*
56. Karczochy z śliwek*
57. Ratafia

[Przepisy i porady dopisane innym charakterem pisma niż autora zasadniczej części rękopisu]

58. Na fluksję lekarstwo
59. Sposób robienia korniszonów
60. Żywnienie dla pszczoł bardzo pożyteczne
61. Sposób ratowania owiec na ospicę i poznawania tej z takowej przez pana doktora sztuki
62. Sposób pieczenia dobrych placek od pani Zakrzewskiej
63. Sposób marynowania jesiotra
64. Makaron lekki
65. Makaron żółtkowy
66. Opisanie, jak ratować od wścieklizny
67. Sposób robienia wybornego syropu z miodu, rzecz nadesłana redakcji
68. Sposób pieczenia bułeczek bardzo dobrych, jak p. Wesołowska robi
69. Szczupak szpikowany
70. Budeń z jabłek
71. Legumina z głogu
72. Womitująco-przeczyszczające
73. Sposób odświeżenia starej szynki
74. Sposób kaparów robienia
75. Sposób robienia sera limborskiego
76. Drożdże suche
77. Sekret, aby [słowo nieczytelne] nie [słowo nieczytelne] jedno na drugi
78. Szczupak dobry
79. Ser od Prędowskiej

„Przepisy różne do gotowania i pieczenia” M. Cybulskiej (MPJ/G/411)

Rękopis, przechowywany w teczce o sygnaturze MPJ/G/441, opisanej jako zawierającej „Przepisy kulinarne I poł. XIX w.” (pozostałą zawartość teczki opisano niżej), ma postać zeszytu bez okładki. Na stronie tytułowej zapisano tą samą ręką: tytuł „Przepisy różne do gotowania i pieczenia”, rok „1828” oraz podpis prawdopodobnie autorki „M. Cybulska”.

Książka kucharska niezidentyfikowanej pani Cybulskiej ma w początkowej części uporządkowaną strukturę o wyraźnie wyróżnionych rozdziałach: „Leguminy”, „Ciasta” i „Mięsa”, z tym że ten ostatni zawiera tylko jeden przepis na wędlinę (półgęski). Bezpośrednio po nim następują dopisywane na bieżąco przypadkowe przepisy – głównie na ciasta, ale też np. pojedyncze przepisy na ocet, „napój ruski” oraz jedna receptura o niekulinarnym charakterze (na mydło). Pierwotna autorka zapisała razem 39 przepisów na 21 nienumerowanych stronach, po których inne osoby dopisały na sześciu stronach kolejne siedem receptur.

Spis przepisów

Leguminy

1. Kluski z ziemniaków
2. Bawarskie kluseczki
3. Wafle
4. Kartoflane kluseczki
5. Melszpajs cytrynowy
6. *Auflauf* z jabłek
7. Budyń z jabłek piankowy
8. Grzybek z marchwi
9. Chrust
10. Śmietankowy *crème*
11. Czekoladowy *crème*
12. Nic albo *petite chose*

Ciasta

13. Żmur
14. Prędkie obarzanki
15. Obarzanki migdałowe
16. Przepis na mazurki
17. Biszkopty chlebowe
18. *Sand Kuchen*, piaskowe ciasteczka
19. Biszkopty z czekolady
20. Torty czekoladowe
21. Biszkopty ordynaryjne
22. Biszkopty migdałowe
23. Sposób robienia makaroników
24. Obarzanki do kawy
25. Ciasto ze śliwkami
26. Cukrowe placuszki

Mięsa

27. Pół-gąski
28. Zielone grochy konserwować
29. Sposób robienia mydła
30. Przepis czyli sposób zarabiania octu
31. Pierniki z razowego chleba
32. Bułki W[ielmo]żnej Wielowiejskiej
33. Placki W[ielmo]żnej Wielowiejskiej
34. Baby W[ielmo]żnej Poczobótowej
35. Baby W[ielmo]żnej Czyżowej
36. Sposób pierników z kartoflowej mąki

37. Napój ruski
38. Kluseczki chołowiejskie
39. *Baum Kuchen* z jednego funta

[Przepisy dopisane innymi charakterami pisma niż autorki zasadniczej części rękopisu]

40. Legumina na zimno
41. Oleju preparowanie
42. Legumina z kwaśnej śmietany
43. Przepis na rogale
44. Legumina z kwaśnej śmietany
45. Legumina na zimno z ryżu
46. Baba parzona

Zeszyt z filigranem „Schönberg K.W.” (MPJ/G/441)

Drugi z dwóch zwartych rękopisów znajdujących się w teczce o sygnaturze MPJ/G/441 ma postać zeszytu bez okładki i strony tytułowej. Papier zawiera znak wodny w postaci napisu kapitalikami w dwóch rzędach: „SCHÖNBERG / K.W.”² Rękopis zawiera 30 przepisów zapisanych na 13 nienumerowanych stronach. Wyblakły atrament i zabrudzenia papieru utrudniają odczytanie.

Spis przepisów

1. Ciasteczki od Magdy
2. Legomina z kartofli
3. Sznycele z korniszonami
4. Legomina z kaszy
5. Lody śmietankowe
6. Legomina zawijana
7. Salcesony
8. Kurczęta nadziewane
9. Kapłon na potrawę
10. Zupa głógowa
11. Rolada z wołowego mięsa
12. Zaprawa z sardelami
13. Zaprawa czyli gąszcz z raków
14. Wódka pomarańczowa
15. Sposób robienia pierników
16. Legomina na zimno
17. Legomina z ryżu i z jabłek
18. Sposób farbowania na czarno
19. Placek od wujenki Alex
20. Czekoladowe ciasteczka
21. Mazurki
22. Ciasto francuskie
23. Krem zamoczony
24. Pianka z jabłek
25. Mazurki
26. Placek lub baba maślana
27. Placek przekła[da]ny
28. Sposób najlepszych bab
29. Baba petynetowa
30. Przepis na kołacz

2 Dotychczas znalazłem w Internecie dwie poszlaki mogące pomóc w datowaniu tego znaku wodnego. Katalog źródeł historycznych do opracowania ukraińskich pieśni religijnych wymienia zbiór rękopiśmiennych tekstów pieśni z kolekcji Towarzystwa Naukowego im. T. Szewczenki (HTIII 343) na papierze ze znakiem wodnym „SCHÖNBERG K.W.”, datowany na lata 1852–1853 (Hans Rother, Jurij Medvedyk, *Bogoglasnik: Pěsni blagogovějnyja (1790/1791): Eine Sammlung geistlicher Lieder aus der Ukraine: Facsimile und Darstellung*, 2016, ISBN 978-3-412-50327-7, s. 220). Na portalu Znaczki-pl.com wystawiono na aukcję list urzędowy wysłany 14 maja 1836 r. z Jarosławia do Przeworska na papierze ze znakiem wodnym „SCHONBERG KW”. W obu przypadkach brak fotografii nie pozwala na jednoznaczne porównanie znaków wodnych.

Książka kucharska Grodzińskich z Dębowej Góry (MPJ/G/664, MPJ/G/666)

Na jednostkę archiwalną o sygnaturze MPJ/G/664 składa się zeszyt o 111 zapisanych stronach, w tym 95 numerowanych. Rękopisowi brakuje strony tytułowej; tytułu dzieła nie ma również na okładce, choć znajduje się na niej kartusz z miejscem na tytuł (być może zatarty). Tekst zawiera 461 porad, z czego 422 stanowią przepisy kulinarne, zaś pozostałe to porady domowe, gospodarskie, medyczne i weterynaryjne. Książka dzieli się logicznie na kilka części: część pierwsza zawiera 304 przepisy w układzie alfabetycznym (od „arkasu” do „zupy na zimno”). Dalej następuje kolejne 96 przepisów, znów w układzie alfabetycznym (od „agrestu” do „rydzów kwaszonych”). Tu pierwotny rękopis się urywa, po czym następują porady pisane innymi charakterami pisma i bez logicznego porządku, przy czym 24 z przepisów zawartych w tej końcowej części rękopisu stanowią powtórzenie receptur z części pierwszej.

Rękopis jest przedmiotem pracy magisterskiej Macieja Jana Mazurkiewicza, który – na podstawie znaków wodnych oraz wzmiance w tekście odnoszącej się do roku 1829 – datuje dzieło na lata 1829–1830. Bazując na dopisanych ołówkiem słowach: „Grodzińscy, Dębowa Góra” na pierwszej stronie rękopisu, w połączeniu z informacją wywiedzioną z analizy znaków wodnych, Mazurkiewicz wiąże pochodzenie książki z rodziną Grodzińskich z Dębowej Góry koło Skierniewic. W swojej pracy uwzględnia również przepisy i porady zapisane na trzech luźnych kartach należących do jednostki archiwalnej o sygnaturze MPJ/G/666, a opisane przez archiwistę jako „przepisy L. Grodzieńskiej [sic]”. W aneksie do opracowania autor zamieszcza transkrypcje przepisów i porad z obu jednostek archiwalnych.³

Spis przepisów

[Książka kucharska]

31. Arkas potrawa
32. Andruty
33. Babka cytrynowa
34. Babka migdałowa
35. Baranina z jałowcem
36. *Baumkuchen*
37. Bernardyny
38. Bieniał ciastowy
39. Bieniał glaserowany
40. Bieniał z jabłek
41. Bieniał z szprycy
42. Biwsztyk
43. Biszof
44. Bliny
45. Budyń
46. Buraki w pasztecie
47. Babka na pianie
48. *Bain marin* do zupy rumianej
49. *Blam mange* z czekolady
50. Brindza z owczego mleka
51. Brzoskwinie w spirytusie winnym
52. Brzoskwinie smażone
53. Bulion na sucho
54. Bułeczki maślane
55. *Boeuf à la mode*
56. Brań *de noix*
57. Bułki do kawy
58. Biszkopty
59. Baby sakrameckie
60. Baba z kwaśnej śmietany
61. Babka cytrynowa na zimno
62. *Crème au exi*

3 Maciej Jan Mazurkiewicz, *Legumina z kasztanów i buraki w pasztecie: Książka kucharska Grodzińskich z Dębowej Góry (ok. 1829–1830 roku)*, Toruń 2014

63. *Crème* cytrynowy
64. *Crème* z kwaśnej śmietany
65. *Crème* do grzanek
66. Cukier palony
67. Cytryny i pomarańcze smażone
68. *Crème* turecki
69. Cukier kołacz
70. *Canapé à la rêve*
71. Chłodziec na 6 osób
72. Ciasto francuskie
73. Ciasto angielskie
74. Ciasto do kawy paluszki zwane
75. Cykoria
76. Cytryny konserwować
77. Cebulki w occie
78. Ciasto anyżkowe
79. Conserve des rose et des violettes
80. *Dampfnudeln*
81. Dzindzirbier
82. Esencja poziomkowa
83. *Eau de rose*
84. Esencje
85. Flam ze szpinaku
86. Frykas z kurcząt
87. Tort migdałowy
88. Frykas z kurcząt z sałatą
89. Tort hiszpański
90. Gomółki gnojone
91. Gruszki suszone
92. Galareta z wina
93. Galareta z malin
94. Galareta by była przezroczystą
95. Groch młody bez wody gotować
96. Gruszki smażone na sucho
97. Galareta z jabłek
98. Gąszcz do potraw
99. Gęś kapustą nadziana
100. Grzanki
101. Gotowanie grochu zielonego
102. Gdańska wódka
103. Jarmuż z kasztanami
104. Jarzyna angielska
105. Jędyk na zimno
106. Jabłka
107. Jaja ze śmietaną
108. Karmel w kożuszkach
109. Jesiotr marynowany
110. Jarzyna troista
111. Hamburskie ciasto
112. Kaszka z pianką
113. Kluski bite do rosółu
114. Kluski bite z drożdżami
115. Konserwy cytrynowe i pomarańczowe
116. Koper na zimę
117. Kuropatwy na potrawę lub do pasztetu
118. Kluski z karpia lub innych rybek
119. Kartofle nadziewane

120. Kalarepa nadziewana
121. Kapłon z rydzami świeżymi
122. Kartofle *à la lyonnaise*
123. Kaczka z jarmużem
124. Kruszki cielęce
125. Kartofle ze śmietaną
126. Kartofle z cytryną
127. Kapłon z ryżem
128. Z kaczki potrawa rumiana
129. Konserwowanie grochu zielonego
130. Kapłon duszony lub pularda
131. Kapłon *au gro* ściśle [*au gros sel*]
132. Karp *au bleu*
133. Kielbasy francuskie
134. Kielbasy bonońskie
135. Kielbasy z cielęciny
136. Komput z wiśni
137. Konfitury kijowskie
138. Kotlety angielskie wołowe
139. Karp na zimno
140. Liceń torciki
141. Legomina zwana *Koch*
142. Legomina z ryżem
143. Liście winne
144. Liście kalarepowe na jarzynę
145. Legomina z jabłecznej marmolady
146. Likwor przez księcia galiczyzna wynaleziony
147. *Leips* ciasto
148. Sztuka mięsa duszona
149. Sos tatarski
150. Szczaw marynowany
151. Lody śmietankowe
152. Lody poziomkowe
153. Lody cytrynowe
154. Lody kaffowe
155. Lody ponczowe
156. Liwkor bez cukru
157. Likwor z tarek
158. Z lodem jak się obchodzić
159. Likwor do podlewania kwiatów
160. *Les pannegnetas*
161. Marmolada z morel dostałych
162. Marmolada pożeczkowa
163. Marmolada malinowa
164. Maliny całe smażyć
165. Makaroniki gorzkie
166. Makaroniki słodkie
167. Mleczko śmietankowe
168. Masło żeby się nie psuło
169. *Meringues*
170. Musztarda
171. Marynata z ryb
172. *Mehlspeis* bawarski
173. Migdały smażone
174. Masa migdałowa w pianie
175. Nice
176. Nasiona aby prędko zeszły

177. Obarzanki z ciasta
178. Ogórki na jarzynę ze śmietaną
179. Orszada w małej ilości
180. Ocet siedmiu złodziejów
181. Ocet *aux herbes fines*
182. Owoce konserwować
183. Pączki
184. *Pome au beurre*
185. Prosię nadziewane na zimno
186. Potrawka z gołąbków lub kurcząt
187. Pickle
188. Pierogi z kapustą
189. *Pouletes à l'estragon*
190. Proszek królewski do potraw bierze się na nóż
191. Placki migdałowe i mazurek z serem
192. Piana biała z słodkiej śmietany
193. Pomarańczówka zielona
194. Placki maślane
195. Placek długotrwały
196. Placek migdałowy
197. Placek sabaudzki
198. Polędwica po litewsku
199. Potrawa z kaczki z korniszonami
200. Prosię pieczone
201. Pulpety
202. Pieczenia cielęca zamiast sztuki mięsa
203. Pokost hiszpański
204. Pędzenie wody z kwiatów lub ziół i korzeni
205. *Poulet à la tartare*
206. Piankowe naleśniki
207. Pandale
208. Paszteciki
209. Pączki z jabłek lub brzoskwiń
210. Pieczarki marynowane
211. Prosię pieczone
212. Paluszki z Białaczewa
213. Ryż z pończekami
214. Rzepa
215. Rynadle
216. Ratafia biała wrocławska
217. Rykota
218. Radziwiłłowska woda
219. Smażenie pomarańcz gorzkich
220. Smażenie pomarańcz słodkich
221. Ser holenderski
222. Śliwki suszone na konfitury
223. Skórki pomarańczowe sucho smażone
224. Skórki pomarańczowe w połowie suche
225. Stokfisz gotowany
226. Szczupak po żydowsku
227. Sucharki migdałowe
228. Śliwki smażone
229. Szczupak
230. Sztuka mięsa
231. Supa z główki cielęcej
232. Ser z wątroby cielęcej
233. Szpinak

234. Szparagi *en petits pois*
235. Ser jabłeczny
236. Syrop z marchwi
237. Sucharki
238. Skubak
239. Śliwki marynowane
240. Sok agrestowy
241. Szczupak
242. Sos do polędwicy
243. Sztuka mięsa
244. Sekret na ból zębów
245. Sparzelizny leczenie
246. Sekret na glizdy
247. Sposób urządzenia korniszonów
248. Sposób odjęcia złego odoru od wódki
249. Sposób zrobienia szumu wódce
250. Sposób dania wódce złotego koloru
251. Sposób pieczenia ciast parzonych
252. Serów szwajcarskich robienie
253. Szmur włoski
254. Sposób czyszczenia oleju do lamp
255. Sposób robienia octu
256. Sposób robienia mydła
257. Sposób robienia atramentu czarnego
258. Sposób smażenia brzoskwiń
259. Śliwki wyborne
260. Smażenie orzechów
261. Sok wiśniowy
262. Sposób robienia salcesonów włoskich salami
263. Sposób leczenia parszywych owiec
264. Sposób francuski
265. Sposób na podłasicę używany najmniej ambarasujący w leczeniu owiec zatartych, czyli parchy mających
266. Lekarstwo dla owiec na ospę
267. Niektóre przepisy względem hodowania owiec
268. Sposób doświadczony uregulowania ziemi pod drzewa owocowe
269. Szpekacht
270. Sposób robienia musztardy
271. Sposób marynowania śliwek
272. Sposób robienia galaret
273. Sposób robienia placków nazwanych mazurki
274. Sposób smażenie agrestu i śliwek zielonych
275. Sposób robienia pałeczek do kawy
276. Sposób prania materii
277. Sposób robienia atramentu czerwonego
278. Sposób robienia zaprawy do woskowania posadzki
279. Sposób robienia grzybów, aby je zawsze mieć
280. Sos do kotletów
281. Sposób robienia kwasu, który służy zamiast cytryny przez cały rok
282. Sposób robienia mleczka
283. Sosy zimne
284. Sos estragonowy
285. Sos do sztuki mięsa
286. Sos z cebuli
287. Sos ze śledzia
288. Sposób robienia sera
289. Szwarec na boty
290. Sposób robienia serów (z francuskiego)

291. Robienie sera chesterskiego
292. Sery gdańskie i alkmarskie
293. Ser
294. Trufle
295. Tort hiszpański
296. Tort szwajcarski
297. Tort migdałowy szary
298. Tort widyński
299. Tort niemiecki nazwany *Sandttorte*
300. Tynk na mur
301. Tort z chleba
302. Tort migdałowy
303. Tort wideński
304. Tort makaronikowy
305. Tort, który ma być przedziwny
306. Tort kruchy
307. Wiśnie smażone na sucho
308. Wątróbka cielęca duszona
309. Wino z oszkoty
310. Wódka miętowa
311. Wiśnie
312. Winbajtki czyli plisie
313. Wianki makaronikowe
314. Węgórz w skórze
315. Wódka kolońska
316. Wiśnie
317. Woda z kwiatu pomarańczowego
318. Wódkę dobrą jak robić
319. Wódki przepis palenia
320. Kimmel wódka
321. Zraziki z gęsi pieczonej
322. Zupa zimna
323. Zupa niemiecka z sago
324. Zupa z cebuli na sześć osób
325. Zupa migdałowa
326. Zupa rumiana
327. Ziółka Kopensztetera
328. Zyster
329. Ziele lekarskie lodowate
330. Zrazy cielęce z kartoflami
331. Zrazy doskonałe
332. Zupa *à la jul*
333. Zrazy amerykańskie
334. Zupa na zimno
335. Agrest
336. Anyżki z wielkiej woli
337. Berberys, pożeczki, dereń, głóg
338. Baba wenecka
339. Blin kopec
340. Biskopie ordynaryjne
341. Budyń po angielsku
342. Babka powidłowa
343. Budyń z kaszki drobnej lub jaglanej
344. Bliny moskiewskie
345. Bydła i trzody ratowanie
346. *Baygné de pommes*
347. Baba migdałowa

- 348. Biskopty
- 349. Biskopty migdałowe
- 350. *Blam-mangé*
- 351. Biszofu robienie
- 352. Ciasto
- 353. Ciasto hiszpańskie
- 354. Ciasto hamburskie
- 355. *Crème tremblante*
- 356. *Crème* z kawy
- 357. *Crème brûlé*
- 358. Ciasto śmietankowe
- 359. Ciasto suche chruszczące
- 360. Ciasto makowe
- 361. Esencja ponczowa
- 362. *Frans Kuche*
- 363. Grzanki
- 364. Gruszki na konfitury
- 365. Grzybek
- 366. Grzanki pomarańczowe
- 367. Gnojenie serów krowich
- 368. *Hanis Kuchle*
- 369. Jabłka smaione
- 370. Jabłeczniku robienie
- 371. Kotlety ze śledzi
- 372. *Kuche de Angles*
- 373. Kielbaski z konfitur lub suchych owoców
- 374. Konserwy trojaki z owoców
- 375. Kluski
- 376. Krem do soku ze śmietanki
- 377. Krem migdałowy
- 378. Krem rumiany
- 379. Kompoty z owoców
- 380. Kartofle z grzybami
- 381. Kapłon bez wody gotowany
- 382. Kapłon z jarzynami
- 383. Leczenie osoby grzybami strutej
- 384. Lody cytrynowe
- 385. Lody poziomkowe
- 386. Lody pomarańczowe
- 387. Lody śmietankowe
- 388. Legomina z kasztanów
- 389. Legumina z żółtków
- 390. Legomina sucha z migdałami
- 391. Legomina drożdżowa z raków
- 392. Legomina czekuladowa
- 393. Lekarstwo na fluksję
- 394. Legomina z bułeczek
- 395. Lekarstwo na robaki
- 396. Lekarstwo na konwulsje
- 397. Likwor z zielonych pomarańczy
- 398. Lekarstwo dla koni
- 399. Likwor kawowy
- 400. Maliny, poziomki i truskawski na konfitury
- 401. Morele i brzoskwinie na sucho
- 402. Maść
- 403. Mazurki
- 404. Marynowanie śliwek

405. Mazurków robienie
406. Maraskino
407. Masa do polerowania pokoi
408. Maści przepis robienia
409. Nadzienie do ryb
410. Naleśniki z cytryną
411. Naleśniki z rontu
412. Octu przepis robienia
413. Ocet z ziół
414. Pierniczki kardymoniowe
415. Pączki weneckie
416. *Ponche à la romaine*
417. Pierniczki z kartoflanej mąki
418. Parchy z wyżłów i ogarów leczyć
419. Pierogi z ciasta angielskiego
420. Pieczeń wołowa na sposób dziki
421. Placki lub sucharki
422. Pączki
423. Róża na konfitury
424. Recepta na sucharki
425. Rhumu robienie
426. Ryby z gałką lub kwiatem
427. Robienie musztardy
428. Ryby marynowane
429. Ryby nadziewane
430. Rydze kwaszone
431. Sposób robienia drożdży podług przepisów towarzystwa londyńskiego
432. Sposób marynowania grzybów
433. Wyciąg z książki „Uwagi nad hodowaniem poprawionych europejskich owiec” przez J. G. Elsnera 1829 r.
434. Sposób zaprawy do podłogi na trzy pokoje
435. Sposób leczenia drobiu z zarazy wynaleziony przez lekarza Ripke
436. Grzaneczki
437. Skórki marynowane
438. Krem z przepisu pani Jasińskiej
439. Przepis tortu migdałowego od pani Sendyńskiej
440. *Sandttorte*
441. Konserwy cytrynowe
442. Ryż w bulionie
443. Babka z naleśnikami
444. Inny *mehlspeis*
445. Cukier kołacze
446. *Melspeis* z ryżu
447. Tort portugalski
448. Sposób robienia grzanek z winem czerwonym
449. Bieniał glazerowany
450. Kapłon po polsku
451. Kapłon bez wody gotowany
452. Marynata z ryb
453. Babka cytrynowa
454. Budyń z maku
455. *Melspeis* z kwaśną śmietaną
456. *Melszpeis* z sera
457. *Melszpeis* z mlekiem
458. *Blanc mange* z kartofli
459. Krem cytrynowy
460. Gruszki z kaszą

- 461. *Niex*
- 462. Andruty
- 463. Biskopty
- 464. Placek po szwajcarsku
- 465. Krem turecki
- 466. Bernardyny
- 467. Rynadle
- 468. Babka z maślanych bułeczek
- 469. *Baumkuchen*
- 470. Babka z chleba
- 471. Wiedeńska potrawa
- 472. Do rosółu
- 473. *Crème* z kwaśnej śmietany
- 474. Biskopty na pianie
- 475. Galareta śmietankowa
- 476. Sposób robienia wiśniaku
- 477. Masło żeby nie gorzkło i nie psuło się
- 478. Budyń z pomarańcz
- 479. Pierniki czyli tłuczeńce
- 480. Szynka z ryb
- 481. Zając jak się ma piec
- 482. *Brodtorten*
- 483. Kasza na śmietanie
- 484. Kasza ryżowa
- 485. Wafle (ciasto)
- 486. Galareta z czekulady
- 487. Dla wieprzów do karmienia
- 488. Placki maślane
- 489. Babka zaparzana
- 490. Krem ze śmietany
- 491. Sposób preparowania oleju
- 492. Drożdże sztuczne
- 493. Sól wraz z lekarstwem dla owiec

„Książeczka sporządzona”, „Sposób gotowania potraw mięsnych” i inne przepisy Scholastyki Jamonttowej (MPJ/G/518)

Teczka o sygnaturze MPJ/G/518 zawiera cztery rękopiśmienne zeszyty oraz dziesięć luźnych kart zapisanych przepisami kulinarnymi, które należały do Scholastyki z Mokrzyckich Jamonttowej. Wśród nich są dwa zeszyty, oba zatytułowane: „Książeczka sporządzona, w niej się zawiera sposób robienia, smażenia różnych konfitur, marynowania jagód oraz pieczenia różnego ciasta”. Na stronach tytułowych obu zeszytów, oprócz tytułu, znajdują się daty; na jednym: „1844 R. Junij 11 dnia” (11 czerwca 1844 r.), zaś na drugim: „1850 roku”. Dodatkowo, ponad tytułem rękopisu z 1850 r., dopisano słowo „Lola”. Rękopis z 1844 r. ma postać pięciu kart zszytych w 20-stronicowy zeszyt, przy czym pierwsza strona to strona tytułowa, zaś ostatnia jest niezapisana. Na pozostałych 18 stronach zapisano jedną ręką 38 przepisów na budynie, ciasta, wędliny i zupy, bez wyraźnego porządku. Zeszyt nosi ślady zalania, a niektóre karty mają obdarte rogi. Rękopis z 1850 r. to zeszyt o 18 zapisanych stronach przy czym charakter pisma jest różny od tego w rękopisie z 1844 r. Zawiera dziewięć przepisów, z czego osiem pokrywa się z recepturami z wcześniejszej wersji „Książeczki”, choć zapisane zostały w nieco zmienionej kolejności.

Do tej samej jednostki archiwalnej należy zeszyt o dziewięciu zapisanych stronach, zatytułowany „Sposób gotowania potraw mięsnych”, zapisany tym samym charakterem pisma co rękopis „Książeczki sporządzonej” z 1844 r. Zawiera on 18 przepisów, zgodnie z tytułem – głównie na potrawy mięsne, ale także na zupy, sos do pieczeni oraz szczupaka. Czwarty zeszyt, zachowany tylko częściowo i mocno zniszczony (obdarte karty, ślady zalania) i bez strony tytułowej, zawiera 12 przepisów na ciasta i desery (w tym jeden końcowy fragment przepisu). Oprócz tego na dziesięciu pojedynczych kartach zapisano około 30 różnych przepisów. Na odwrotach niektórych kart widoczne są fragmenty innych zapisków (rachunków, pozdrowień, pisu bielizny).

Do teczki dołączona jest również odręczna notatka zawierająca krótki biogram autorki przepisów, Scholastyki Jamonttowej, na podstawie informacji nadesłanej do muzeum przez Ewę Cherner 28 września 2009 r. Dodatkowych danych na temat Scholastyki Jamonttowej, a przede wszystkim jej córki, Scholastyki Mackiewiczowej, dostarczają materiały jednostek archiwalnych o sygnaturach MPJ/G/519 i MPJ/G/520, na które składają się pamiątki i wycinki prasowe.

Według informacji pochodzącej od Ewy Cherner, autorką przepisów była Scholastyka z Mokrzyckich Jamonttowa, żona Macieja Jamontta. Jamonttowie mieli czterech synów: Stefana, Władysława, Macieja i Józefa, oraz cztery córki: Ludwikę, Marię, Helenę i Scholastykę. Za udział w powstaniu styczniowym cała rodzina została zesłana na Syberię. Po powrocie z Syberii najmłodsza córka Jamonttów, Scholastyka (ur. ok. 1848 r.), poślubiła Grzegorza Mackiewicza, również zesłańca. Mieli oni pięcioro dzieci: Helenę, Zofię, Witolda, Wacława i Józefa. To Helena Mackiewiczówna, za pośrednictwem Janiny Jasickiej, sprzedała muzeum rękopisy kulinarne swojej babki i pamiątki po swojej matce. Notatka nie zawiera żadnych dat.

Wycinki prasowe (MPJ/G/519) zawierają artykuł Bolesława Pochmarskiego, który ukazał się w „Ilustrowanym Kurierze Codziennym” z 26 lutego 1930 r., relacjonującego uroczystość odznaczenia Scholastyki z Jamonttów Mackiewiczowej, jako weteranki powstania styczniowego, krzyżem oficerskim orderu *Polonia Restituta*. Artykuł ilustrują dwa portety Mackiewiczowej, jak również fotografia rodzinna Macieja i Scholastyki Jamonttów wraz z niektórymi z ich dzieci. Pamiątki po Scholastyce Mackiewiczowej (MPJ/G/520) mają związek z jej udziałem w uroczystym posiłku wydanym 23 stycznia 1938 r. w siedzibie Rady Ministrów z okazji 75. rocznicy wybuchu powstania styczniowego. Są to dwie fotografie autorstwa Józefa Różewicza (według pieczętki na odwrocie) przedstawiające żołnierzy i weteranów siedzących przy ustawionym w podkowę stole oraz karta dań „śniadania dn. 23 stycznia 1938” na papierze z wytłoczonym wizerunkiem Orła Białego. Dołączona do archiwaliów maszynopiśmienna notatka zauważa, że choć na karcie dań figuruje słowo „śniadanie”, to ówczesna prasa mówiła o „obiedzie”. Dodaje też informację podaną przy sprzedaży muzealiów przez Janinę Jasicką, iż będące przedmiotem sprzedaży przepisy kulinarne Scholastyki Jamonttowa miała ze sobą na Syberii.

Dodatkowe informacje na temat Scholastyki Jamonttowej i jej rodziny, szczególnie w kontekście ich zaangażowania w działalność konspiracyjną i powstańczą oraz związanych z nim represjami, opierające się głównie na źródłach z archiwów rosyjskich, zawierają m.in. następujące opracowania:

- ⌚ Wiesław Caban, [*Pamiętniki i listy zesłańców postyczniowych w zbiorach archiwów rosyjskich \(centralnych i syberyjskich\)*](#), w: „Z Badań nad Księgozbiorem Historycznymi”, tom specjalny, 2017, ss. 287–294;
- ⌚ Wojciech Cedro, [*Syberia w życiu polskich kobiet w XIX wieku*](#), rozprawa doktorska, Kielce 2020.

Spis przepisów

Książeczka sporządzona, w niej się zawiera sposób robienia, smażenia różnych konfitur, marynowania jagód oraz pieczenia różnego ciasta

[tytuły przepisów według rękopisu z 1844 r.; gwiazdkami oznaczono te przepisy, które znalazły się również w kopii z 1850 r.]

1. Budyń z szynki*
2. Budeń z raków*
3. Budeń z jabłek
4. Sposób smażenia róży*
5. Sposób smażenia zielonego agrestu* [w kopii z 1850 r.: Sposób smażenia agrestu]
6. Sposób robienia sucharków*
7. Sposób robienia babki z mąki kartoflanej*
8. Sposób robienia kiszek czarnych*
9. Sposób robienia zaparzonego ciasta*
10. Pierniki z kartoflowej mąki
11. Pierniki cukrowe
12. Babka migdałowa
13. Maca migdałowa na orszadę
14. Babka z jabłek
15. Babka z kartofel pieczonych
16. Babka z piroga
17. Kaszka z piroga
18. Budeń z piroga
19. Ciasto miastowe
20. Ciasto niekosztowne
21. Pezy
22. Ciasto francuzkie
23. Ciasto francuzkie
24. Babka migdałowa
25. Marmelada z jabłek
26. Zupa z wisień świeżych lub suszonych
27. Sposób robienia sucharków
28. Kiszki z białego chleba
29. Zupa z kapustą i z siekaniem
30. Zupa z pianą
31. Budeń z słodkiej śmietanki
32. Budeń zimny
33. Babka z chleba razowego
34. Ciasto suche czyli dachówki
35. Kluseczki migdałowe
36. Grzybek
37. Budeń z chleba pytlowanego
38. Budeń z mąki pszennej

[Jedyny przepis w rękopisie z 1850 r., którego nie ma w wersji z 1844 r.]

39. Budyń z żółtek

Sposób gotowania potraw mięsnych

1. Sposób robienia kiszek czarnych
2. Zupa z cielęciny lub indyka
3. Zupa z prosięcia
4. Zupa z jabłkami
5. Kurczęta z jabłkami
6. Kura tłusta, indyk lub baranina z ryżem
7. Sztofada jałowicza lub barania

8. Zrazy zawijane
9. Kotlety
10. 2. Kotlety
11. 3. Kotlety [słowo „kotlety” w tytule zakreślone; w samym przepisie mowa o zrazach]
12. Kura z kartoflami z pieca
13. Sos do pieczenia
14. Ozór wołowy
15. Cynadry wołowe
16. Sztuka mięsa z pieca
17. Szczupaka świeżego gotować
18. Szczupak pieczony w sosie

[Częściowo zachowany zeszyt z przepisami na ciasta i desery]

1. [Końcowy fragment przepisu]
2. Babka chlebowa
3. Babka zaparzana
4. Beze
5. Zefir
6. Krem poziomkowy
7. Krem śmietanki słodkiej bez żułków
8. [Bab]ka migdałowa
9. Babka paty[netowa]
10. [Ciasto] zaparzane
11. Mazurki żułkowe
12. Mazurki migdałowe

[Pojedyncza karta; na odwrocie: spis bielizny]

1. Sposób robienia wódki lawendowej

[Pojedyncza karta]

2. Przepis bułek parzonych
3. Mazurki górno-przednie
4. Mazurki
5. Babka bez mlika i wody

[Pojedyncza karta]

6. Babka gryczana
1. Babka ordynaryjna prosta
2. Babka ryżowa
3. B[a]ba gryczana
4. Babka z migdałów
5. Bliny
6. Babka
7. Babka z krup gryczanych

[Pojedyncza karta; na odwrocie: przekreślone rachunki]

8. Babka chlebna

[Pojedyncza karta]

9. Sposób robienia araku
10. Likier cytrynowy
11. Likier cytrynowy
12. Wódka goździkówka
13. Wódka migdałówka

[Pojedyncza karta]

14. 1. Babka
15. 2. Babka
16. 3. Babka
17. Meyszpes francuski
18. Meyszpes z wiśniami
19. Meyszpes z mleka
20. Sok cytrynowy z agrestu czyli imitacja
21. Informacja suszenia gruszek
22. Solenie szynek westfalskich

[Pojedyncza karta; na odwrocie: rachunki i pozdrowienia]

23. Babka

[Pojedyncza karta; na odwrocie: poskreślane rachunki]

24. [Fragment przepisu na biszkopt]

[Pojedyncza karta; u dołu, do góry nogami (zapewne przebicie): fragment listu]

25. Babka Bartnowego czyli Drozda

[Pojedyncza karta]

26. [Przepis na ciasto drożdżowe]

„Kucharska książka” Marii Błonarowiczowej (MPJ/G/84)

Jednostka archiwalna o sygnaturze MPJ/G/84 zawiera, według opisu na teczce, przepisy Marii Błonarowiczowej z połowy XIX w., przekazane muzeum przez Jadwigę Niemyską z Krakowa. Jest to zeszyt złożony z 34 kart o mocno obdartych brzegach.

Treść rękopisu podzielona jest na dwa rozdziały, przy czym tylko dla drugiego zachowała się strona tytułowa (29. strona rękopisu) z tytułem: „Następuje drugi oddział Kucharski [*sic*] Książki”. Rozdział pierwszy zawiera więcej przepisów na ciasta i dania słodkie, ale poza tym brak wyraźnie logicznej różnicy między rozdziałami. Przepisy są numerowane, przy czym numeracja z pierwszego rozdziału (przepisy od 1–106) jest kontynuowana w drugim (przepisy 112–230). Niektóre przepisy nie zachowały się lub zachowały się tylko częściowo.

Spis przepisów

- [1. Fragment przepisu na ciasto]
2. Ciasto kruche do kawy
3. Obarzanki parzone
- [4. Przepis niezachowany]
- [5. Karb]anadle
6. Sparagi do kawy
7. Kluski
8. Budyń mig[dałowy]
9. Lukier do bab doskonały
10. Grzanki makowe
11. Tort bardzo dobry
12. Sucharki
13. Cynamonowe ciasteczka
14. Ciasto do ...
15. Tort cukrowy
16. Legomina
17. Zrazy wieprzowe
18. Budyń
19. Knedle z bułki
20. Chleb królewski
21. Ciasto francuskie
22. Obarzaneczki
23. Tort migdałowy
24. Kluski puchowe
25. Tort makaronikowy
26. Smażone orzechy włoskie
27. Konfitury z wiszni
28. Sucharki
29. Cesarski budyń
30. Noremburski placek
31. Tort migdałowy
32. *Linzer tort*
33. Baba Czartoryskiego
34. Baba panieńska klasztorna
35. Pirogi z pieca
36. Cwibak dobry
37. Baba hreczanna
38. Tort hiszpański
39. Jajeczniki
40. Pączki
41. Legomina
42. Legomina
43. Legomina
44. Legomina

45. Strudel z makiem
46. *Koch* śmietanowy
47. Szczupak z różną
48. Z lina potrawa
49. Pieczenia zawijana
50. Sznytzle niderlandzkie
51. Koch z jabłek kwaśnych
52. Knedle
53. Francuskie ciasta
54. Tort kruchy
55. Legomina
56. *Lumpen strudel*
57. Baby
58. Baby bardzo delikatne
59. Ryby marynowane
60. Sum
61. Jesiotr [sam tytuł bez przepisu]
62. Karp
63. Biskokt
64. *Linzen tort*
65. Baba petynetowa
66. Legomina
67. Legomina
68. Legomina
69. Budyń
70. Obarzanki cukrowe
71. Szczupak
72. Pierniczki migdałowe
73. Mazurki
74. Mazurki
75. Migdałowe ciasteczka
76. Ciasta włoskiego robienie
77. Ciasto włoskie
78. Tort drożdżowy
79. Mazurki wodne
80. Ciasto kruche parzone paluszki
81. Sucharki
82. Pączki buchtowe
83. Kalarepa nadziewana
84. Kalarepa nadziewana inaczej
85. *Koch* z jabłek
86. Legomina z bułki
87. Legomina z jaj
88. Pączki ptysiowe
89. Mazurek
90. Potrawka z kaczki z grzybkami
91. *Mehlspas* z jabłek
92. Legomina z wiszni
93. Sarnia pieczenia
94. Legomina z kwaśnej śmietany
95. Czekoladowa legomina
96. Syr półmiskowy
97. Polewka z agrestu
105. Galareta ...
106. Budyń migdałowy
- [107–110. Przepisy niezachowane]

Następuje drugi oddział kucharski[ej] książki

- [111. Fragment przepisu na zupę ogórkową]
- 112. Barszcz szczawiowy
- 113. Zupa poziomkowa
- 114. Zupa grzybowa mięsna
- 115. Sztuka mięsa biała pospolita
- 116. Sztuka mięsa francuska
- 117. Zupa francuska
- 118. Śliwki zielone *confitur*
- 119. Derenie
- 120. Ciasteczka przednie
- 131. Legomina
- 132. Obarzanki bardzo dobre
- 133. Tort angielski massowy
- 134. Makaroniki
- 135. Ciasteczka nieparzone
- 136. Baba wiszniowa
- 137. Obarzanki kruche do kawy
- 138. Legomina cytrynowa
- 139. Zupa cytrynowa innego sposobu
- 140. Gałki do ryby sadzonej
- 141. Legomina
- 142. Mazurki
- 143. Legomina z kwaśnej śmietany
- 144. Francuskie ciasta
- 145. Makagigi
- 146. Kurczak w smaku kwiczołów
- 147. Przechowanie śliw i wiszni
- 148. Ocet piwny
- 149. Ocet winny
- 150. Baba bardzo delikatna
- 151. Kielbasy zwane salami
- 152. *Cervelat wurst*
- 153. Kielbassy
- 154. Salami na sposób włoski
- 155. Jajeczники
- 156. Baby
- 157. Makaron z szynką lub łazanki
- 158. Potrawka z kaczki
- 159. Szczupak po polski
- 160. Węgorz pieczony na rożnie
- 161. Zupa z grochu
- 162. Baba wybijana
- 163. Groch zielony
- 164. Karafioły
- 165. Kapusta włoska
- 166. Kapusta włoska
- 167. Frykas z ogórków
- 168. Mleczko
- 169. Galareta z mleka
- 170. Kluski do rosółu
- 171. Japka smarzone
- 172. Potrawa z jaj
- 173. Kluski szpikowe
- 174. Kluski do rosółu
- [175. Fragment przepisu na gotowaną wyzinę z sosem chrzanowym]
- 176. *Pekelfleisch*

- 177. Potrawka z grochu zielonego
- 178. Pieczenia siekana wołowa
- 179. Zrazy ze śmietaną
- [180. Fragment przepisu na lina z sosem czosnkowym]
- 181. Karp sadzony
- [185. Fragment przepisu na krokiety z naleśników]
- 186. Paszteciki
- 187. Paszteciki na inny sposób
- [186. Fragment przepisu]
- 189. Schnytzel frykasowy z niem
- 190. Tort polski z niemi
- [215. Fragment przepisu na opłatki migdałowe]
- 216. Sztufat włoski
- 217. Zrazy zawijane
- [218. Fragment przepisu na potrawę z sosem pieczarkowym]
- 219. Sztuka mięsa angielska
- 220. Migdały smarzone
- [221. Fragment przepisu na potrawę w naczyniu cynowym]
- 222. Pieczone mleko
- 223. Sposób robienia musztardy
- [224. Fragment przepisu po niemiecku]
- 225. Sucharki bardzo doskonałe
- 226. Lukier
- 227. Konfitur z marchwi
- [228. Fragment przepisu na potrawę pieczoną z kartoflami]
- 229. ... makowy [zachowany tylko fragment tytułu]
- 230. Budyń z sera

„Przepisy ciast i legomin oraz różnych konfitur i soków” Mazurkiewicza (MPJ/G/545)

Rękopis o sygnaturze MPJ/G/545 ma formę zeszytu złożonego z 18 kart. Na mocno uszkodzonej stronie tytułowej widnieje tytuł: „Przepisy ciast i legomin oraz różnych konfitur i soków” oraz nazwisko autora: „J Di [?] Mazurkiewicz”. Mimo uszkodzeń (obdarte brzegi kart, ślady zalania, fragmenty przypadkowych tekstów), przepisy są dość czytelne. Pośród 73 receptur większość, zgodnie z tytułem, jest na ciasta, desery i słodkie przetwory. Brak informacji pozwalających na datowanie rękopisu.

Spis przepisów

Przepisy ciast i legomin oraz różnych konfitur i soków

1. Mazurki szare
2. Mazurki
3. Mazurki
4. Drugie
5. Mazurki migdałowe
6. Mazurki
7. Sposób pieczenia parzonych bab
8. Baba hreczana
9. Baba
10. Baba z mleka
11. Baby parzone
12. Baba
13. Baba
14. Baby petynetowe
15. Sposób 2.
16. Sposób 3.
17. Baby migdałowe
18. Baby biszkoptowe
19. Inne baby
20. Baby i placki
21. Baby
22. Baby
23. Baby p. Czerwińskiej
24. Ciasto lekkie
25. Ciasta pieczone
26. Jajeczniki
27. Ciasto migdałowe
28. Placki p. G.
29. Placki lub mazurki
30. Bułki
31. Jajeczniki
32. Bułki bardzo dobre
33. Bułeczki z kartofli
34. Obwarzanki do kawy
35. Obwarzanki
36. Legomina z kartofli
37. Legomina z pieca
38. Legomina z jabłek
39. Legomina
40. Obwarzanki parzone
41. Legomina na zimno
42. Legomina z powideł
43. Strudel
44. Melszpeis z jabłek
45. Obwarzanki cukrowe
46. Sposób pieczenia bab petynetowych
47. Legomina hreczana

48. Bułki
49. Tort hiszpański
50. Potrawa z cielęciny
51. Szodon
52. Morele lub brzoskwinie
53. Sok z głogu
54. Truskawki, poziomki lub maliny smażone
55. Berberys
56. Wisznie
57. Skórki pomarańczowe
58. Konfitury suche z wiszeń
59. Konfitury suche z śliwek
60. Likwor pomarańczowy
61. Wódka pomarańczowa
62. Wódka miętowa
63. Ratafia z suchych wiszeń
64. Agrest
65. Maliny
66. Budyń
67. Masło żeby żółte było
68. Konserwowanie śliwek
69. Ocet paryzki
70. Galareta rumowa
71. Gotowanie karpia
72. Bulion
73. Trunek

„Zbiór potraw doświadczeniem przez kucharza Stankiewicza zebrany” (MPJ/G/392)

Rękopis o sygnaturze MPJ/G/392 to zeszyt oprawiony w twardą okładkę z napisem „Kuchnia polska”. Na stronie tytułowej widnieje ozdobnie kaligrafiowany tytuł: „Zbiór potraw doświadczeniem przez kucharza Stankiewicza zebrany”; poniżej dopisano innym charakterem pisma: „Heleny Jakubowskiej”, prawdopodobnie wskazując dawną właścicielkę rękopisu (być może pracodawczynię tytułowego Stankiewicza).

Na pierwszych 194 numerowanych stronach zapisano starannie jedną ręką 388 przepisów w układzie tematycznym. Niektóre, lecz nie wszystkie, z rozdziałów są wydzielone graficznie i oznaczone osobnymi tytułami. Rękopis otwiera rozdział pt. „Barszcze” zawierający, oprócz przepisów na barszcze, także przepisy na inne zupy – łącznie 61. Nagłówki większości z tych receptur precyzują, dla ilu osób (10–12) wystarczają podane w przepisach ilości składników. Dalej następują 64 przepisy na paszteciki i inne przekąski – w tym wypadku zamiast nagłówka rozdziału, słowo „paszteciki” zostało dopisane na początku każdego z 64 tytułów przepisów. Po kolejnych 27 przepisach – na potrawy mięsne – następuje rozdział pt. „O potrawkach” (41 przepisów), dalej 46 przepisów na dania rybne oraz rozdział „O jarzynach różnych” (43 przepisy). Dalej następuje rozdział „Pieczyste różne” (13 przepisów), po których zapisano 102 przepisy na ciasta i potrawy słodkie. Na stronie 195, już bez paginacji, następuje zmiana charakteru pisma na mniej staranny, którym zapisano 25 przepisów bez wyraźnego porządku, następnie rozdział „Torty” (15 przepisów na torty oraz inne ciasta i potrawy słodkie) oraz rozdział „Wódki różne” (21 przepisów na wódki, syropy itp.).

Dwa przepisy w rozdziale „Torty” – na placek kruchy (423) i tort chlebowy (426) – opisane w tytułach receptur jako pochodzące od „Kucharki litewskiej”, można w rzeczywistości znaleźć w książce „Gospodyni litewska” Anny Ciundziewickiej, której pierwsze wydanie ukazało się w 1848 r.,⁴ co stanowi dolną granicę datowania rękopisu.

Kolejne strony są niezapisane, z wyjątkiem jednego przypadkowego spisu bielizny w rogu jednej z pustych kart. Na sześciu stronach licząc od końca zeszytu zapisano dodatkowe 20 porad – głównie o charakterze leczniczym i weterynaryjnym oraz gospodarskim. Pierwsza z nich – receptura lekarstwa na puchlinę po szkarlatynie – jest zapisana tym samym charakterem pisma, co zasadnicza książka kucharska, zaś pozostałe – tym samym, co kontynuacja książki kucharskiej od strony 195. Wśród tych porad znalazły się jeszcze trzy przepisy kulinarne: na pieczeń cielęcą z beszamelem, farsz z kapusty do pierogów oraz placek wodny.

Spis przepisów

Zbiór potraw doświadczeniem przez kucharza Stankiewicza zebrany

Barszcze

1. Barszcz mięsny zwyczajny
2. Barszcz zabielały mięsny z jajami
3. Barszcz szary z zającem na osób 10
4. Barszcz postny z lina zabielały na osób 10
5. Krupnik polski z kaszą perłową na 10 osób
6. Barszcz Królowej Jadwigi postny z miętusów na 10 osób
7. Barszcz klarowny postny na osób 10
8. Krupnik polski z kaszą perłową na 10 osób
9. Barszcz Królowej Jadwigi postny z miętusów na 10 osób
10. Barszcz Królowej Jadwigi mięsny na osób 10
11. Barszcz szary z gęsi na osób 10
12. Kapuśniak mięsny polski na osób 10
13. Kapuśniak polski postny na osób 10
14. Garus z wiszni postny na osób 10
15. Garus ze śliwek węgierek postny na osób 10
16. Zupa grochowa mięsna na osób 10
17. Zupa grzybowa mięsna na osób 10

4 Anna Ciundziewicka, *Gospodyni litewska czyli Nauka utrzymania porządku domu i zaopatrzenia go we wszystkie przyprawy i zapasy kuchenne, apteczkowe i gospodarskie...*, Wilno 1848, s. 334 (tort chlebowy), s. 342 (placek kruchy).

18. Zupa szczawiowa mięsna na osób 10
19. Zupa z kaszy perłowej zabieleną na osób 10
20. Zupa z szoczewicy mięsna na osób 10
21. Zupa z kaszki drobnej zabieleną na osób 10
22. Zupa z piwa czyli polewka
23. Zupa z grochu fasoli na osób 10
24. Zupa z kuropatw daje się z ryżem lub z fermiszelami na osób 10
25. Zupa z zająca na osób 10
26. Zupa z gołąbków na osób 10
27. Zupa z kasztanów na osób 10
28. Zupa z różnych jarzyn na osób 10
29. Zupa marchwiana na osób 10
30. Zupa z selerów na osób 10
31. Zupa rakowa na osób 10
32. Zupa królowej na osób 10
33. Zupa z sałaty na osób 10
34. Zupa ogrodnicza czyli *jardinière*
35. Zupa po włosku z makaronem i parmezanem na osób 10
36. Zupa z kapustą na osób 10
37. Zupa z ognia dobra na osób 10
38. Zupa z kaszką krajaną na osób 10
39. Rosół polski na osób 10
40. Zupa z kaszki pszennej na osób 10
41. Zupa ryżowa mięsna na osób 10
42. Zupa z knedlami, far[s]z na knedle z kur na osób 10
43. Supa z mąki na osób 10
44. Zupa po włosku z ryżem na osób 12
45. Zupa migdałowa czyli *soupp aux amandes*
46. Rosół z jarząbków czyli *boullion de linot*
47. Chłodziec z rakami czyli *la soupp froide avec les écrevices* na osób 10
48. Zupa z szynki czyli *la soupp au jambon*
49. Zupa klejek czyli *la soupp aux perle*
50. Zupa kminkowa czyli *la soupp aux kimel*
51. Zupa szparagowa czyli *soupp aux asperges*
52. Zupa z kaszy perłowej rozbierana czyli *soupp aux grosperle*
53. Zupa gramatka z piwa czyli *soupp panade à la bière* na osób 12
54. Zupa bulion z jajami
55. Zupa sago czyli *soupp aux sago* na osób 12
56. Zupa z grzankami i z parmezanem
57. Zupa z kapusty faszerowana na osób 12
58. Zupa z różnych mieszanin
59. Zupa z knedlami z wątroby
60. Zupa z bułek
61. Zupa ze szczawin z ryżem

[Paszteciki]

62. Paszteciki główka cielęca smarzona do chrzanu
63. Paszteciki naturalne
64. Paszteciki w kieszonkach z papieru z ryby
65. Paszteciki kielbaski na 12 osób
66. Paszteciki pierogi leniwe z syra z bułki
67. Paszteciki z syra smażone
68. Paszteciki mężczyźni cielęce z astraganem
69. Paszteciki pierożki z syra przypiekane
70. Paszteciki pierożki z syra z [h]reczanej mąki
71. Paszteciki krążki z ryb linów

72. Paszteciki smarzone żabki
73. Paszteciki ślimaki smarzone
74. Paszteciki ślimaki faszerowane z pieca
75. Paszteciki jajeczники zwijane z grzybkami
76. Paszteciki jaja gęsie z pieca faszerowane
77. Paszteciki ozory świeżo marynowane z chrzanem
78. Paszteciki ławeczki
79. Paszteciki faszerowane kartofle z pieca
80. Paszteciki kielbaski z kur pieczonych
81. Paszteciki z węgorka smarzone
82. Paszteciki w kieszonkach z syra parmezanu
83. Paszteciki rybki małe smarzone
84. Paszteciki na skorupkach od ostrych nóżek cielęcych
85. Paszteciki łazanki ze śmietaną i syrem rumiane
86. Paszteciki prosię z makaronem z pieca
87. Paszteciki z żółwia smarzone
88. Paszteciki z ryżu siekanina
89. Paszteciki z kaszki z pomieszanym smakiem
90. Paszteciki z jaj ze śmietaną
91. Paszteciki z piersi kur kielbaski
92. Sposób robienia sosu
93. Paszteciki w naleśnikach smarzone
94. Paszteciki kiszki z kaszki z krwią
95. Paszteciki kiszki z bułek z krwią
96. Paszteciki w grzankach z bułek
97. Paszteciki w bułeczkach z pomieszanym smakiem
98. Paszteciki ruskie z rakami
99. Paszteciki pierogi z maślanego ciasta
100. Paszteciki kałdony z polędwicy
101. Paszteciki kielbaski z zającą z pieczarkami
102. Paszteciki kielbaski z bażantów z truflami
103. Paszteciki kielbaski z koropatw z truflami
104. Paszteciki trufle naturalne
105. Paszteciki pierożki z farszu rybiego
106. Paszteciki muzgi smarzone cielęce
107. Paszteciki ostrzygi smarzone
108. Paszteciki sandacz smażony
109. Paszteciki z okoni smażonych
110. Paszteciki kielbaski z ryb
111. Paszteciki kapuśniaczki
112. Paszteciki w opłatkach
113. Paszteciki kielbaski wieprzowe
114. Paszteciki pyza do masła klarowanego
115. Paszteciki gołąbki smarzone
116. Paszteciki w rydzykach z pomieszanym smakiem
117. Paszteciki kartofle w ubiorach
118. Paszteciki z makaronu polskiego z makiem
119. Paszteciki w foremeczkach z maślanego ciasta
120. Paszteciki z farszu smażone
121. Paszteciki karczochy smażone
122. Paszteciki z masła z ciastem
123. Reguła ostrega
124. Paszteciki z wątróbki cielęcej z cebulą
125. Paszteciki kurczęta smażone

[Dania mięsne]

126. Baranina po holendersku

127. Sztuka mięsa do łyżki
128. Cielęcina ze śmietanką
129. Rozbiwft po angielsku
130. Baranina duszona z jarzynami
131. Szynka na szpinaku z winem maderą
132. Sztuka mięsa naturalna z jarzynami
133. Sztuka mięsa suszona na makaronach
134. Polędwica wołowa z rożna z chrzanem
135. Bifsztyk po angielsku z rusztu
136. Ogony wołowe z jarzynami
137. Pekefleszek czyli mięso solone
138. Kotlety wołowe z galaretą
139. Farszlak cielęcy z parmezanem
140. Sztuka mięsa mostkowa z pieca
141. Polędwica z serdelami z rożna
142. Polędwica z rożna z kawiolem
143. Polędwica duszona z jarzyn
144. U[d]ziec z sarny na szocowicy
145. Cąber z dzika z chlebem i cynamonem
146. Udziec z dzika duszonego z jarzynami
147. Udziec z daniela na szpinaku
148. Pieczeń po huzarsku
149. Zrazy zawijane polskie
150. Zrazy w formie z cebulą glasowane
151. Udziec z dzika gustem Królowej Jadwigi
152. Sztufada
153. Kaczka z pulard z ragułem

O potrawkach

154. Farsz z kur truflami wykładany
155. Pulardy po tatarsku z rusztu
156. Polędwica z królików
157. Wątróbki gęsie szpikowane z truflami
158. Gramatki szpikowane
159. Mieszanina na spodkach, sos z truflami
160. Tembal z makaronem i parmezanem
161. Mleczka cielęce szpikowane truflami na cykoryi
162. Kwiczoły duszone, farsz z truflami
163. Z pulard marynata z klarem
164. Pasztet z kwiczołów, sos z pieczarkami
165. Majaniesz z pulard w okrągu z aspiku
166. Sposób robienia aspiku
167. Kapłony z sosem astragenowym
168. Kapłony z grubą czyli *ogrosel*
169. Kuropatwy po polsku
170. Mostki cielęce w sosie smażone z makaronem
171. Pieczeń cielęca zrazowa na parze z pieczarkami czyli frykondo
172. Kapłony z ostrzygami
173. Kaczki z sosem bigorat
174. Kuropatwy z czerwoną kapustą
175. Kotlety baranie
176. Kotlety baranie
177. Kotlety baranie, sos Roberta
178. Kotlety baranie z parmezanem
179. Kotlety cielęce z groszkiem szparagowym
180. Kotlety cielęce z rusztu z groszkiem zielonym
181. Welawan z ciasta maślanego z ragumelą

182. Kaczki faszerowane z ryżem i sos frykasowy
183. Indyk faszerowany, sos marchwiany
184. Kaczki po ogrodnicu
185. Kaczki z kaszą perłową i grzybami po polsku
186. Salami z kuropatw
187. Salami ze słomek na chlebie
188. Salami z bażantów
189. Sal[a]mi z kwiczołów
190. Cyranki na buraczkach
191. Kuropatwy faszerowane, sos z truflami
192. Kapłony z ryżem
193. Kapłony z pieczarkami

[Dania rybne]

194. Jesiotr gotowany, sos z rakami do niego
195. Jesiotry filety z sosem migdalet
196. Węgorz z pieca, sos zimny zielony
197. Węgorz grylowany na ruszcie, sos tatarski
198. Marynata ze szczupaka
199. Marynata z karpia na osób 10
200. Marynata do linów
201. Marynata z węgorzów
202. Marynata z miętusów
203. Marynata z piskorzy
204. Walewan z knedlami z ryb
205. Okonie z winem i astraganem z pieca
206. Roludy z linów w aspiku
207. Raki w auszpiku z majonezem
208. Pstrągi na zimno
209. Turbo na gorąco, ryba morska
210. Szczupak na gorąco w całości, sos z pieczarkami
211. Karp albo sos zimny
212. Karp po polsku w całości na zimno, sos ostry
213. Szczupak w całości na zimno z aspikiem, sos zimny
214. Szczupak, sos chrzanowy
215. Sandacz na gorąco
216. Sandacz na zimno ubierany aspikiem
217. Filety z sandacza, sos z pieczarkami
218. Filety z sandacza, sos ze świeżymi grzybami
219. Filety ze szczupaka
220. Szczupak po lwowsku
221. Okonie po polsku z rusztu
222. Karpie po polsku na gorąco z rodzenkami
223. Liny z kapustą kwaśną i grzybami
224. Łosoś na gorąco, sos olandres zimny
225. Miętusy z rusztu, sos migdalet
226. Szczupak bułką posypyany z pieca
227. Karp spikowany z truflami i z korniszonami z pieca
228. Byszumela ze szczupaka z pieca
229. Tembal z okoni z makaronami włoskimi
230. Filety ze szczupaka w majonezie
231. Szczupak grylowany, sos z musztardy
232. Raki naturalne, sos do nich polski
233. Raki morskie, sos zimny do nich
234. Jajecznicza z okoniami i grzybami w bułeczkach
235. Szczupak faszerowany z różną, sos ostry
236. Marynata z suma

- 237. Szczupak z szaranem
- 238. Stokfisz po kapucyńsku
- 239. Stokfisz grylowany, sos z musztardy

O jarzynach różnych

- 240. Pierożki ze spinaku z parmesonem
- 241. Pierożki z kaszką z rumianą bułką
- 242. Cykoria po holendersku naturalna
- 243. Selery faszerowane, sos rumiany
- 244. Groszek po angielsku naturalny
- 245. Groszek po francusku
- 246. Jarzyny po angielsku mieszane
- 247. Karafioły, sos z masła z cytryną
- 248. Karafioły z tartą bułką
- 249. Karafioły z groszkiem zielonym
- 250. Karczochy faszerowane z sosem
- 251. Karczochy z groszkiem zielonym
- 252. Szparagi z bułką rumianą po polsku
- 253. Kapusta bruxelska naturalna
- 254. Andivia z jajami i grzankami
- 255. Kardy ze szpikiem wołowym
- 256. Fasola biała naturalna z masłem
- 257. Groszek szparagowy z rakami
- 258. Fasola zielona z grzankami
- 259. Jarmuż z kasztanami maczanymi w karmelu
- 260. Zielenina z młodej żódkwi z kaszką
- 261. Szpinak w naleśnikach po polsku
- 262. Marchew z beszamelem
- 263. Pasternak z wędzonką
- 264. Kartofle migdałowe ze śmietanką
- 265. Portulak naturalny z masłem
- 266. Chmiel młody, sos z masła
- 267. Pokrzywy młode z grzankami
- 268. Pióro z marchwi i z grzankami
- 269. Solcyfie smażone ze sosem
- 270. Grzyby z koprem albo ze śmietaną
- 271. Rydze naturalne z masłem
- 272. Smardze z cytryny
- 273. Kapusta czerwona z kielbasą

Pieczyste różne

- 274. Udziec z daniela śpikowany
- 275. Udziec z dzika śpikowany z sokiem wiśniowym
- 276. Cąber z sarny śpikowany
- 277. Comber z daniela śpikowany
- 278. Cąber z dzika marynowany i śpikowany
- 279. Udziec z sarny śpikowany
- 280. Koropatwy śpikowane zwyczajne
- 281. Kropatwy bardzo walne z truflami
- 282. Kapuśniaki
- 283. Kapusta do naleśników
- 284. Sposób zaprawiania sztufady
- 285. Cielęca potrawa z szodonem i kalafiorami
- 286. Raki z grochem

[Ciasta i leguminy]

287. Ciasto francuzkie
288. Legumina z piany w piramidę
289. Ciasto anyżowe
290. Legumina cytrynowa
291. Budyń z białego chleba
292. Pączki przednie
293. Babka migdałowa
294. Sposób robienia babki
295. Inny sposób robienia babki
296. Inna babka
297. Inny sposób robienia baby
298. Baba chlebowa
299. Biszkopty
300. Babka petynetowa
301. Legomina z kwaśnej śmietany
302. Przepis jajeczników lwowskich
303. Przepis na ciasto francuzkie
304. Macki krakowskie
305. Babka parzona
306. Sposób robienia mazurków
307. Mazurek migdałowy
308. Sposób marynowania szczupaków
309. Makaron pruski
310. Legumina z bułeczki
311. Legomina rydzyki surowe
312. Legumina marchwiana
313. Tort kruchy
314. Jajeczники
315. Obarzanki do kawy
316. Ciastka do herbaty
317. Ciastka
318. Precelki do kawy
319. Tort
320. Legumina drożdżowa
321. Legumina z sera i z ziemniaków
322. Babki
323. Sposób pieczenia jajeczników
324. Konserwa
325. Ananas smarzony
326. Baba
327. Galareta poziomkowa na surowo
328. Galareta pożyczkowa
329. Sposób robienia sucharków migdałowych
330. Placki lub babki
331. Jajeczники
332. Sucharki
333. Ciasto francuzkie
334. Sztrudel
335. Mak do ciasta
336. Pomidory
337. Bułeczki z pięciu jaj
338. Ciasto francuzkie
339. Groch zielony
340. Konserwa octowa
341. Tolki bez drożdży
342. Tolki drożdżowe

343. Rożki
344. Nadziewka do mięs
345. Obwarzanki węgierskie z drożdżami
346. Obwarzanki z migdałami
347. Obwarzanki francuskie
348. Przepis na jabłuszka
349. Sposób smarzenia skórek pomarańczowych
350. Obwarzanki do kawy bez drożdży
351. Przepis na jajeczniki z miarki mąki
352. Przepis na placek lub babę
353. Przepis na orszadę
354. Lody cytrynowe
355. Berberys
356. Berberys na sposób drugi
357. Sposób pieczenia jajeczników
358. Tort kruchy
359. Legumina z ryżu
360. Ciasto wodne
361. Przepis robienia makaroników szarych
362. Tort cytrynowy
363. Legumina z ziemniaków
364. Zrazy afrykańskie
365. Sposób smarzenia cytryn
366. Sposób pieczenia jajeczników
367. Mliczko
368. Sztrudel
369. Syrop różany
370. Melon zielony marynowany
371. Ciasto śmietankowe
372. Jarmuż
373. Smarzenie dereni
374. Sposób konserwowania masła
375. Ciasteczka kruche
376. Sposób smarzenia galarety z malin
377. Baba
378. Regloty na konfiturę
379. Przepis sera
380. Sok poziomkowy
381. Baba z maślanicy
382. Masło w ziemi robione
383. Grzyby marynowane
384. Pierniki
385. Lody kawiane
386. Lody śmietankowe
387. Pączki droższe
388. Pączki tańsze

[Przepisy różne – zmiana ręki i koniec paginacji]

389. Paszteciki ptysiowe w pierwszy sposób
390. Obwarzanecki ptysiowe gładkie lub z migdałami
391. Marynowanie szynki
392. Galareta migdałowa postna
393. Galareta malinowa
394. Galareta cytrynowa
395. Galareta winna i pączowa
396. Wiśnie marynowane
397. Galareta z jabłek

- 398. Śliwki na rożenkach
- 399. Grzybek na sposób czeski
- 400. Sos serdelowy do pieczystego
- 401. Sos *à la Soubise* bardzo dobry
- 402. Sos cebulowy ostry
- 403. Kaszka puchowa z sosem
- 404. Sos śmietankowy
- 405. Budyń z sago
- 406. Zaprawa sera na dobry placek
- 407. Babka ziemniaczana
- 408. Pierożki ukraińskie
- 409. Makaron włoski z szynką i parmezanem
- 410. Kluski śląskie
- 411. Kluski z kartofli
- 412. Pączki z jabłek
- 413. Bliny ruskie

Torty

- 414. Tort migdałowy przekładany
- 415. Tort migdałowy przekładany inaczej
- 416. Tort wiedeński migdałowy
- 417. Ryż przekładany marmeladą z jabłek pieczony w porcelanie
- 418. Bardzo elegancki mazurek jabłkowy na leguminę
- 419. Kluski francuskie najdogodniejszym i najpewniejszym sposobem
- 420. Słodkie danie z kasztanów
- 421. Jabłka w całości w cieście francuskim
- 422. Ciasta podobne do tych, co po cukierniach śmietankowe zowią
- 423. Placek kruchy Kucharki litewskiej
- 424. Obwarzaneczki kruche do herbaty
- 425. Sucharki na pianie
- 426. Tort chlebowy Kucharki litewskiej
- 427. Inna zaprawa tegoż tortu
- 428. Tort jabłeczny

Wódki różne

- 429. Kawowa
- 430. O filtrowaniu i poprawianiu wódek cukrowych
- 431. Cynamonówka
- 432. Pomarańczówka
- 433. Malinówka
- 434. Anyżówka
- 435. Cytrynówka
- 436. Miętówka
- 437. Goździkówka
- 438. Likier poziomkowy
- 439. Ratafia wiśniowa
- 440. Drugi sposób urządzenia ratafij
- 441. Zaprawa korzenna do ratafij
- 442. Suche konfitury z owoców i jagód
- 443. Skórka pomarańczowa na sucho
- 444. O syropach czyli sokach cukrowych
- 445. Malinowy sok
- 446. Pierniki dober
- 447. Jabłuszka rajske
- 448. Krem czekoladowy
- 449. Krem ze słodkiej śmietanki

[Porady i przepisy zapisane od końca zeszytu]

450. Lekarstwo na puchlinę po szkarlatynie
451. Użycie nafty jako środek lekarski [zmiana ręki]
452. Lekarstwo na nagniotki
453. Wyborny sposób czyszczenia sukiennych rzeczy
454. Kurcze żołądkowe
455. Prędkie lekarstwo na ból serca
456. Mydło doskonałe w domu robione
457. Lekarstwo bardzo skuteczne na krwawą dyzenteryę
458. Pieczeń cielęca z biszamelem
459. Farsz ze słodkiej kapusty do pierogów ruskich lub zwyczajnego ciasta jak na makaron
460. Placek wodny
461. Lekarstwo na zatrzymanie uryny
462. Lekarstwo na reumatyzm
463. Lilia biała na oparzeliznę
464. Środek pewny przeciwko robakom u dzieci
465. Lekarstwo na grudę u konia
466. Lekarstwo na ogryzienie skóry z języka u krowy lub wołu
467. Niezawodny środek na różę
468. Lekarstwo na febrę
469. Ułatwiony sposób czyszczenia rądli

Przepisy ze zbiorów Władysława Bujaka (MPJ/G/503)

Teczka oznaczona sygnaturą MPJ/G/503 zawiera zbiór 15 kart różnego formatu i stanu zachowania, na których zapisano łącznie 57 przepisów kulinarnych. Z załączonego do teczki maszynopiśmiennego listu z 1 września 1968 r. wynika, że owe notatki kulinarne są darem prof. dr. Władysława Bujaka dla muzeum. Chodzi zapewne o krakowskiego profesora pediatrii, żyjącego w latach 1883–1969.

Niektóre z kart noszą ślady uprzedniego zszycia, wskazując na to, że zbiór składał się z trzech zeszytów oraz 3 luźnych kart. Każda z tych sześciu jednostek została zapisana innym charakterem pisma. Sześć przepisów (nadziewka naleśnikowa, jabłka smażone, kotlety wołowe, heczepecze, mleszko i baby parzone) powtarza się we dwóch najobszerniejszych zeszytach (ręce 1 i 2).

Daty zapisane na dwóch kartach (lata 1899 i 1905) pozwalają z grubsza datować zbiór na przełom XIX i XX w.

Spis przepisów

[Ręka 1]

1. Legomina rotr[z]epana
2. Legomina cytrynowa
3. Mleczo
4. Strudel z jabłek
5. Pączki wyśmienite
6. Ciasteczka anyżkowe
7. Placuszki migdałowe
8. Nadzi[e]wka naleśnikowa
9. Ciasto kruche
10. Kruche ciasto na mazurki
11. Legomina zaparzana
12. Legomina biszkoptowa
13. Legomina ziemniaczana
14. Jabłka smarzone
15. Heczepecze
16. Placek
17. Tort cytrynowy
18. Lipski tort
19. Kotlety wołowe
20. Krem z kawy
21. Krem z poziomek
22. Jajeczniki
23. Babka śmietankowa
24. Sposób robienia babki
25. Biszkoptowa babka
26. Migdałowa babka
27. Baby parzone
28. Babka migdałowa
29. Babka z mąki kartoflanej

[Ręka 2]

30. Nadziewka naleśnikowa
31. Jabłka smarzone
32. Kotlety wołowe
33. Heczepecze
34. Placek serowy
35. Placek kruchy
36. Obarzanki do herbaty
37. Ciasteczka
38. Babka
39. Mazurki kruche

40. Babka kartoflana
41. Mleczko
42. Sposób smarzenia dobrych pączków
43. Baby parzone

[Ręka 3]

44. Tort cygański
45. Kruche ciasto
46. Legomina
47. Kruche ciasto na mazurek lub ciasteczka z jabłkami
48. Ciasto zwyczajne
49. Ziemniaki wypiekane ze śledziem
50. Rizotto
51. Ciasteczka anyżkowe
52. Ciasto kruche na mazurek
53. Sposób robienia rożków p. N.
54. Przepis na musztardę

[Ręka 4]

55. Preceliki [podpis: „WSZ”, data: „20 V 1899”]

[Ręka 5]

56. Szczupak faszerowany [podane miejsce i data: „Chorostków, 26 J 1905”; poniżej dopisek ołówkiem: „Chorostków – dobra hr. Siemieńskich”]

[Ręka 6]

57. Sposób zarabiania ciasta

Przepisy kuchni jarskiej ze Smiły (MPJ/G/809)

Jednostka archiwalna o sygnaturze MPJ/G/809 składa się z dwóch zeszytów. W jednym, zszytym z kart ze znakiem wodnym w formie dwugłowego orła wpisanego w owalny napis (nieczytelny), zapisano 364 przepisy kulinarne. Drugi natomiast zawiera wyłącznie spis treści piewszego, pod nagłówkiem: „Spis rzeczy z kajetu ze Smiły «Kuchnia jarska»”.

Spośród owych 364 przepisów, pierwszych 231 pochodzi z książki Marii Glotz i Józefa Drzewieckiego pt. „Kucharz jarski” wydanej w 1903 r.⁵ Dalsze 153 przepisy pochodzą z innych źródeł, bądź jednego innego źródła. Na marginesach trzech z czterech ostatnich stron spisu treści dopisano komentarz: „z kartek przepisów”, co sugeruje, że przepisy te zostały zebrane z rozproszonych notatek. Na ich wspólne pochodzenie geograficzne ze Smiły na Ukrainie wskazuje nagłówek spisu treści oraz przymiotnik „smilański”, pojawiający w tytułach siedmiu przepisów drugiej części rękopisu. O prywatnej, rodzinnej proveniencji tego zbioru świadczą wskazania konkretnych osób, od których niektóre przepisy pochodzą (Jadwinia, Teofilka, panie Sosnowska, Chojnacka, Kozłowska itd.).

Choć wśród przepisów z drugiej części rękopisu, który możemy roboczo nazwać „smilańskim”, nadal dominują receptury potraw jarskich, to pojawiają się wśród nich również przepisy na potrawy rybne, a nawet mięsne. O ile rok wydania „Kucharza jarskiego” (1903 r.) określa dolną granicę datowania rękopisu, to nie można wykluczyć, że receptury przepisane w części smilańskiej są starsze.

Spis przepisów (według zeszytu ze spisem treści)

[Przepisy z „Kucharza jarskiego”]

1. Bułka rumiana do jarzyn
2. Bób
3. Bób w potrawie
4. Bób z grzybami lub pomidorami
5. Brukselka
6. Brukselka po francusku
7. Brukselka z kasztanami
8. Brukselka z szarlotkami
9. Brodownik mleczny [w „Kucharzu jarskim”: „brodawnik mleczowy”]
10. Bulwy
11. Puree z bulw
12. Bulwy w potrawie
13. Bulwy *au gratin*
14. Cebula z serem
15. Cebula w potrawie
16. Cebula faszerowana
17. Cebula osmażana
18. Cebula w kruchem cieście
19. Cebula zapiekana
20. Dynia jajonośna (*vegetable marrow*)
21. Dynia jajonośna faszerowana
22. Dynia jajonośna *au gratin*
23. *Purée* z dyni jajonośnej lub zwyczajnej
24. Endywja duszona
25. Fasola
26. Fasola duszona
27. Fasola zapiekana
28. Fasola zielona w potrawie
29. Fasola *au gratin*
30. Groch szparagowy
31. Groszek zielony
32. Groszek zielony po francusku
33. Groszek zielony we francuskim cieście

5 Maria Glotz, Józef Drzewiecki, *Kucharz jarski*, Warszawa 1903.

34. Grzyby w kruchem cieście
35. Farsz z grzybów lub pieczarek
36. Grzyby z serem
37. Grzyby *au gratin*
38. Jarzyny w auszpiku
39. Jarzyny mieszane
40. Jarzyny *au gratin*
41. Kalafjory z pomidorami
42. Kalafjory *au gratin*
43. Kalafjory po włosku
44. Kapusta faszerowana
45. Kapusta zapiekana
46. Karczochy po francusku
47. Marchew duszona
48. Puree z marchwi
49. Marchew w potrawie
50. Ogórki
51. Ogórki duszone
52. Ogórki po hiszpańsku
53. Ogórki nadziewane
54. Pieczarki pieczone
55. Pieczarki w potrawie
56. Pieczarki nadziewane
57. Pieczarki *au gratin*
58. Pieczarki z grzankami
59. Pasternak
60. Pasternak w potrawie
61. Puree z pasternaku
62. Pokrzywy
63. Pomidory faszerowane
64. Pomidory z ziemniakami
65. Pomidory z ryżem
66. Pomidory z grzankami
67. Pomidory pieczone
68. Pomidory z jajkami
69. Pomidory z porami
70. Pomidory osmażane
71. Pomidory duszone
72. Pomidory pieczone z jajkiem
73. Pomidory z sosem
74. Pomidory zapiekane
75. Pory w potrawie z sadzonemi jajami
76. Powidła z jarzyn
77. Rzepka
78. Rzodkiewka
79. Rabarbarum
80. Salsefja
81. Puree z salsefii
82. Sałata głowiasta
83. Sałata faszerowana
84. Selery
85. Soczewica prażona
86. Szczaw
87. Szpinak
88. Szparagi w potrawie
89. Szparagi z jajami sadzonemi
90. Suflety z jarzyn

91. Suflety z pomidorami
92. Suflety z pomidorami – 2 sposób
93. Suflety z groszku zielonego
94. Suflety ze szpinaku
95. Trufle
96. Ziemniaki pieczone
97. Ziemniaki z cebulą i grzybami
98. Ziemniaki nadziewane
99. Ziemniaki *au gratin*
100. Ziemniaki po włosku
101. Ziemniaki zapiekane z cebulą
102. Ziemniaki z serem
103. Ziemniaki w cieście
104. Ziemniaki z różnymi jarzynami
105. Zupa z jabłek i migdałów
106. Zupa z kasztanów
107. Zupa z kaszy perłowej
108. Krupnik
109. Zupa z makaronu włoskiego
110. Zupa z ryżu
111. Zupa na prędcie
112. Pulpety do zup
113. Grzanki do zup
114. Grzanki do jarzyn
115. Grzanki z ziemniaków
116. Kotlety z ziemniaków i ryżu
117. Kotlety z mąki kukurydzianej
118. Kotlety z pieczarek
119. Kotlety z orzechów włoskich
120. Kotlety z ryżu
121. Kotlety z soczewicy
122. Kotlety z fasoli
123. Kotlety z makaronu
124. Krokiety
125. Krokiety z sera
126. Krokiety z chleba
127. Krokiety z cebuli
128. Krokiety z kapusty
129. Krokiety z jaj
130. Krokiety z ziemniaków
131. Krokiety z ziemniaków z nadzieniem
132. Krokiety z ziemniaków i jaj
133. Kotlety z marchwi
134. Krokiety z pieczarek lub grzybów
135. Krokiety słodkie
136. Krokiety z jaj
137. Krokiety z jabłek
138. Krokiety z chleba
139. Krokiety z ryżu
140. Krokiety śmietankowe
141. Makaron
142. Makaron włoski z serem
143. Makaron włoski
144. Makaron z pomidorami
145. Pierożki nadziewane jajkami
146. Paszteciki z pieczarkami
147. Paszteciki z pomidorami

148. Marengi z serem
149. Ser osmażany w cieście
150. Ciastka kruche z sera
151. Suflet z sera
152. Massa z sera
153. Jaja faszerowane
154. Jaja z cebulą
155. Jaja na twardo w cieście
156. Jaja po szwajcarsku
157. Jaja w auszpiku
158. Jaja z grzybami
159. Jaja z pomidorami
160. Jaja ze szparagami
161. Jaja z ogórkami
162. Jaja w potrawie
163. Jaja w sosie białym
164. Jaja z pieczarkami
165. Jajecznica z pomidorami
166. Suflet z jaj
167. Omlety
168. Omlety z jarzynami
169. Omlety *aux fines herbes*
170. Omlety z serem
171. Omlety z pomidorami
172. Omlety z pieczarkami lub grzybami
173. Omlety słodkie
174. Piław
175. Piław z pomidorami
176. Piław z grzybami lub pieczarkami
177. Ryż po lombardzku
178. Ryż z serem
179. Owsianka
180. Ciasto do jarzyn osmażanych
181. Beszamel
182. Sos cytrynowy
183. Sos jabłkowy
184. Sos migdałowy
185. Sos *poivrade*
186. Sos pietruszkowy
187. Sos pomarańczowy
188. Sos pomidorowy
189. Sos szparagowy
190. Sos ze sera
191. Sos rzeżuchowy
192. Esencja do sosów ostrych i potraw
193. Zaprawy do sałat
194. Sałata z buraków
195. Rodzaj II
196. Sałata z bobu
197. Sałata z bulw i selerów
198. Sałata z kapusty
199. Sałata z ziemniaków
200. Sałaty z pomidorów
201. Sałaty ze szparagów
202. Sałaty z różnych jarzyn – letnia
203. Zimowa
204. Sałaty z kapusty

205. Kompot z kasztanów
206. Kompot z rabarbaru
207. Tartinki z grzybami
208. Tartinki z jajami i pomidorami
209. Tartinki z pomidorami
210. Tartinki z masą z sera
211. Tartinki z ogórkami

[Przepisy smilańskie]

212. Kotlety z kartofli vel makar. z rądla
213. Tanie i smaczne zwijane śledz. „*roolm*.”
214. Śledzie w cieście smażone
215. Kalarepka nadziewana
216. Barszcz biały smilańska
217. Sałata z pom. od p. Hollaka dosko.
218. Pyszny barszcz postny ukraiński smilański
219. Dobry kapuśniak smilański
220. Barszcz z zającą smilański
221. Kluski z kartofli smilańskie
222. Kluski bite
223. Kwasy pp. Sosnowskiej, Chojnack. i Kozłows.
224. Zupa z owoców zamrażana
225. Zupa zimna z pomarańczy
226. Kluski biszkoptowe
227. Kluski z sucharków francuskie
228. Kluski z sucharków
229. Kluski do owocowych zup
230. Zaciereczka do rosółu
231. Kluski z drobnej kaszki
232. Kluski lekkie
233. Kluski parzone
234. Kluski karlsbadzkie
235. Kluski rozcierane
236. Kartofle ze śledziem
237. Bakłażany (*aubergine*)
238. Dynia szparagowa
239. Kalafjory z parmezanem
240. Kalafjory z sosem
241. Sałata zwyczajna
242. Sałata z kartofli i ogórków
243. Sałata z rzodkwi
244. Sałata z pomidorów
245. Sałata z bakłażanów
246. Sałata hiszpańska mieszana
247. Sałaty francuskie
248. Sałata z soczewicy
249. Sałata z cykoryi dzikiej
250. Sałata z selerów i trufli
251. Sałata z rzeżuchy
252. Kluski parzone
253. Kremik do rosółu lub zupy rumianej
254. Groszek z ciasta
255. Kluski z ryżu lub dł. gryczanej kaszy
256. Paszteciki w konchach nr 1, 2, 3, 4, 5
257. Paszteciki w foremce
258. Paszteciki z nerek cielęcych
259. Paszteciki z kresek cielęcych

260. Paszteciki w papierowych foremkach
261. *Sandwichs* kanapki b. dobre
262. Pasztet z szynki
263. Bigos z kapusty najdoskonalszy
264. Kapusta postna
265. Kapusta z pomidorami
266. Pierogi ruskie
267. Doskonałe kapuśniaczki
268. Kulebiaka
269. Pierogi doskonałe z kartofli i kaszy
270. Makaron włoski
271. Kluski wołyńskie z mąki gryczanej
272. Kluski niemieckie
273. Kluski z owocami
274. Kluski z kartofli
275. Ryż
276. Zapiekanki z kaszy
277. Forszmak z włoskiej kapusty Julii
278. Śledzie doskonałe z gorcz. *à la p.* Rojen.
279. Śledzie marynowane
280. Kotlety z grochu
281. Paszteciki z grzybami
282. Śledzie pieczone
283. Śledzie nadziewane maryn.
284. Zupa rumfordzka
285. Pasztet z wątróbki cielęcej
286. Mieszana sałata
287. Doskonałe śledzie z Włocławka
288. Ozór marynowany
289. Śledź przecierany *à la p.* Stan.
290. Paszteciki poznańskie
291. Użytek z soli
292. Przechowanie świeżych grzybów zimą
293. Masło rydzowe
294. Marynowane trufle
295. Kalafjory suszone na zimę
296. Kalafjory z sosem pomidorowym
297. Kalafjory zapiekane
298. Sos do polania kalafjorów
299. Potrawa postna z ryżu
300. *Salade espagnole* kartka
301. *La salade*
302. Sałata po francusku
303. Pianka arakowa
304. Pianka z galaretką
305. Zupa buljon z młodego szcz. z jajami
306. Naleśniki angielskie
307. Torcik migdałowy
308. Krem z pulard gotowany na parze
309. Tort czekoladowy
310. Zupa *kislaja* „szczy” z bakłażanem
311. Zraziki kurjerskie
312. Bułki parzone bez jaj
313. Makaroniki można z tak. [niezrozumiałe]
314. Tort hiszpański
315. Pierożki kruche z sera
316. Tort chlebowy wykwinny

317. Preclle
318. Tort orzechowy
319. Spożytkowanie białek
320. Zupa cebulowa
321. Zupa rumiana postna
322. Zupa biała *crème d'orge*
323. Wyborne siekane zrazy
324. Pierożki z maderą jako [niezrozumiałe]
325. Śledzie z jajkiem na śniadanie
326. Zupa chlebowa
327. Tapioka
328. Zupa z suszonych owoców
329. Zupa na suchy post
330. Tani różowy chłodnik
331. Pasztet zimny z niczego
332. Pasztet zimny w auszpiku
333. Sztuka mięsa biała
334. Majonez ze śledzia na śniadanie
335. Ładne i b. smaczne podanie ze śledzia
336. Śledzie smażone nadziewane
337. Babki ze śledzi
338. Paszteciki ze szpiku „nowość”
339. Pierożki z dudkami
340. Mózdzki cielęce na parze
341. Klarowanie sztam
342. Klops nadziewany kaszą
343. Gołąbki duszone z pom. smilańskie
344. Fasola *à la* Stasia K.
345. Przepis krokiecików od Jadwini w liście
346. Zupa z brukwi (Teofilka)
347. Barszcz szczawiowy smilański
348. Pieczeń wołowa smilańska
349. Paszteciki w paczkach
350. Paszteciki z foremek
351. Paszteciki w rurkach
352. Paszteciki łatwe
353. Paszteciki z jaj „perduty”
354. Paszteciki ze śledzia w klarze
355. Bułeczki nadz. zamiast paszt.
356. Krążki z ryb
357. Paszteciki ptysiowe
358. Paszteciki z cielęciny
359. Paszteciki z sera
360. Paszteciki w papilotach
361. Ciasto kruche do pasztecików
362. Ciasto maślane do pasztecików
363. Kartofle z szynką
364. Ryba