

Wiedłowska "czekolada"



XIII A 96
bvv
H-102

33 PRZEPISY
SPRAWDZONE PRZES
E.K



Książka udostępniona przez Wesołe Spacery po Warszawie

www.WesoleSpacerypoWarszawie.pl

Na naszej stronie znajdziecie
wiele darmowych książek
związanych z
historią.

Zapraszamy też
na nasze spacer
z przewodnikiem
po Warszawie.



PANIOM

które pragną z pełnem powodzeniem korzystać z zamieszczonych tu przepisów
POLECAMY DO TORTÓW, CIASTEK, MAZURKÓW, LEGUMIN I T. P.

SPORZĄDZONĄ Z NAJLEPSZYCH SUROWCÓW
DOSKONAŁE PRZEMIELONĄ
ŁATWO ROZPUSZCZALNĄ
BARDZO POŻYWNĄ

WEDŁA

CZEKOŁADĘ

w blokach po 400 i 200 gram

CZEKOŁADĘ

ZDROWIA i WANILJOWĄ w tabliczkach około 100 gram

CZEKOŁADĘ

w proszku „ZDROWIA” w paczkach po 400 i 200 gram

CZEKOŁADĘ

waniljową w proszku po 400 i 200 gram

DELIKATNE i SUBTELNE W SMAKU

WEDŁA

WAFELKI „WACHLARZYKI” — do lodów i kremów. WAFELKI przekładane czekoladą, kremem i marmeladą owocową. BISZKOPCIKI „SZAMPANKI” o subtelny smaku. MAKARONIKI w licznych odmianach. MARMEŁADY czysto owocowe w słoikach. OWOCE smażone w cukrze. WYKWINTNE CZEKOŁADKI DESEROWE w 160 odmianach.

O ileby nie można było otrzymać naszych wyrobów w sklepach cukierniczych i kolonjalnych, lub w cukierniach na miejscu, wyślemy je na żądanie pocztą za zaliczeniem z centrali

E. WEDEL — WARSZAWA

632705840

Dawajcie dzieciom czekoladę



Niezbyst dawno jeszcze czekolada w Polsce była uważaną ponieważ za przedmiot zbytku. Był to prezent imieninowy, przysmak dziecinny. Nieznano jej wielkiej wartości odżywczej, nie decydowano się uznać jej za artykuł codziennego użytku.

Obecnie wszystko się zmieniło. Dzięki wybornym wyrobom krajowym, czekolada stanowi jeden z niezbędnych produktów odżywczych szerokich mas. Uczeń, idący do szkoły, podróżnik, wsiadający do auta lub wagonu, turysta, wychodzący na dalszą wycieczkę

przedewszystkiem zaopatruje się w kilka lub kilkanaście tabliczek czekolady, jako pożywienie najłatwiejsze do transportu, najmniej zajmujące miejsca, najbardziej pożywne — no i bardzo smaczne, co nigdy nie powinno stanowić ostatniego względu. Dzieci, młodzież w okresie dorastania, ludzie osłabieni długą chorobą, ludzie pracujący umysłowo, — wszyscy, którzy potrzebują wzmacniającego doraźnie posiłku, powinni by pić na pierwsze śniadanie czekoladę, jak to ma miejsce we Francji.

Kilka łatwych przepisów tu podanych, da się wykonać nietylko w dużej, zaopatrzonej w liczne narzędzia kuchni, lecz na każdej najmniejszej, najprostrzej maszynce gazowej, naftowej lub nawet spirytusowej.

Ogromne ułatwienie w kawalerskim gospodarstwie stanowią wedlowskie czekolady w większych i mniejszych blokach, w łatwo rozpuszczalnym proszku, doskonale przemielone i przemieszane z cukrem i nadzwyczaj aromatyczne. Bogaty asortyment czekolad Wedla pozwala nam zawsze obrać taką czekoladę, która najlepiej nadaje się do danej potrawy, lub deseru, przyczem jednak

należy zawsze brać pod uwagę, że gatunki droższe są w robocie znacznie wydajniejsze od tańszych i że smak wykwintniejszy potrawy lub ciast oczywiście zależy od gatunku czekolady na nie użytej.

Wobec coraz częściej stosowanych zalecań lekarzy unikania zup, jako mało pożywnych, a dla wielu nawet niezdrowych, ogromną wagę należy położyć na leguminy. Leguminy nie są wcale artykułem zbytku, przeciwnie, są one przy obiedzie również potrzebne jak mięso, ryby, nabiał, jarzyny i owoce. W dziale legumin stosowanie czekolady w postaci czy to dań samodzielnych, czy sosów, czy przybrań i garniturów, daje możliwości wprost nieograniczone. Budynie i suflety, kremy, mleczka, kisielki, lody i plombiery, wszystko to da się zrobić na czekoladzie, przyprawić czekoladą, podać z czekoladowym sosem.

W tej książeczce obok szeregu legumin gorących i zimnych, specjalny nacisk położyliśmy na przepisy tortów i mazurków, jako ciast wypiekanych w domach prywatnych nawet tam, gdzie mamy do rozporządzenia wyborne ciasto cukiernicze. Na prowincji, na wsi, w małym miasteczku każda gospodyni może być zupełnie pewna udania się wszystkich tu zebranych dań i przysmaków, o ile do ich wyrobu użyje wybornej czekolady Wedla, a więc bloku ciemnego, czekolady waniljowej, czekolady „Zdrowia”, czekolad w proszku i t. p.

1. CZEKOLADA NA WODZIE

We Francji, gdzie czekolada stanowi codzienne śniadanie ogromnej większości inteligencji i klasy zamożniejszej, zupełnie nie pija się czekolady na mleku, przynajmniej nie używa się jej, jako pierwszego posiłku. Amatorzy czekolady twierdzą, że tylko ugotowana na wodzie czekolada nie traci nic ze swego delikatnego aromatu i wykwintnego smaku. Na cztery filiżanki bierzemy piętnaście deka czekolady Wedla, o ile jej niczem nie rozcieńczymy; dziesięć deka, o ile ją mamy zaprawić żółtkami. Czekoladę można używać bądź utartą, bądź też rozpuścić ją w małym rondelczku, wstawić ten rondelczek do średnio ogrzanego piecyka, lub też na brzegu blachy. Gdy zmięknie rozcieramy ją łyżką wraz z dosypanym cukrem i dopiero po dobrym utarciu dolewamy wodę. Ilość cukru zależy od gustu, w żadnym razie nie powinna jednak przewyższać wagi samej czekolady. Osoby mające mało czasu na przygotowanie czekolady powinny używać czekoladę Wedla w proszku.

Jeżeli chcemy zaprawić czekoladę żółtkiem, co stanowi szczególnie pożywny napój dla osób osłabionych i potrzebujących intensywnego odżywiania, należy żółtko utrzeć do białości z dziesięciu deka cukru, na miseczce lub w kubku rozprzewadzić parę łyżkami ugotowanej czekolady, wlać do reszty i ubijać trzepaczką aż się dobrze zapieni. Podawać natychmiast, aby piana nie opadła.

2. CZEKOLADA NA MLEKU.

Na cztery filiżanki mleka (około 80 decylitra) użyć dziesięć do piętnastu deka czekolady w proszku. Mleko ugotować, wsypać weń zmieszana z cukrem czekoladę bądź utartą na tarce, bądź rozpuszczoną w rondelku w umiarkowanym cieple. Ilość cukru zależy od gustu. O ile podajemy czekoladę niezaprawioną, nalewamy ją natychmiast po zagotowaniu do filiżanek, o ile ma być zaprawiona żółtkami, to zagotowujemy ją naprzód bez cukru. 2 żółtka ucieramy z cukrem do białości, rozprowadzamy parę łyżkami ugotowanej czekolady, wlewamy do reszty i ubijamy trzepaczką aż się zapieni. Podawać należy ją zaraz, aby piana nie opadła.



3. CZEKOLADA Z KREMEM.

Ulubiony napój podwieczorkowy dorosłych i dzieci. Krem może być śmietankowy, oczywiście najwykwintniejszy, lub też białkowy, dużo mniej smaczny, który jednak często, w braku możliwości dostania kremowej śmietanki, zmuszeni jesteśmy stosować. Jak pierwszy, tak i drugi zaprawiamy cukrem tłuczonym

z wanilią i przesianym przez gęste sitko. Na ośm do dziesięciu filiżanek czekolady wystarczy kwaterka dobrej kremowej śmietanki, lub piana z trzech świeżych białek. Po ubiciu jednej lub drugiej piany, dodajemy cukier, mieszamy prędko i nakładamy grubą warstwę kremu do nalanych niezbyt pełno filiżanek czekolady. Ponieważ tylko bardzo gorąca czekolada jest smaczna, całą manipulację pokrywania jej kremem należy robić bardzo pośpiesznie i czekoladę natychmiast podawać, aby nie ostygła. Do czekolady podajemy Wedla biszkopciki z anyżkiem lub bez niego, szampanki małe słodkie, lub duże mniej słodkie.

4. CZEKOLADA NA KAWIE.

Połączenie tych dwu napoi daje świetny rezultat smakowy. Na cztery filiżanki należy użyć piętnaście deka Wedla waniljowej czekolady, tyleż cukru grubego kryształu lub rafinady, zagotować tę czekoladę w dwóch filiżankach niezbyt gęstej śmietanki, (tak zwanej śmietanki do kawy).

Oddzielnie ugotować dwie filiżanki bardzo dobrej aromatycznej kawy bez żadnej domieszki, biorąc tyle kawy w proszku, co na czarną kawę (stołową łyżkę na filiżankę). Kawę i czekoladę podać do stołu w oddzielnych naczyniach i dopiero przed samym użyciem, bardzo gorące, zmieszać w filiżance.

Wyborny napój, który jednakowo amatorom kawy, jak i amatorom czekolady będzie smakował. Do takiej czekolady najlepiej smakują małe lub duże szampanki Wedla.

5. CZEKOLADA NA ZIMNO.

W czasie wielkich upałów letnich, kiedy wszyscy czują wstręt do napojów gorących, zwłaszcza młodzież, używająca dużo wszelkiego rodzaju ruchu, przy uprawianiu sportów i zabawie na powietrzu, wyborny podwieczorek stanowi czekolada na zimno. Ugotowaną jak w 1 i 2 czekoladę z żółtkami lub bez nich, ostudzić nieco w rondlu, poczem przelać do dużego porcelanowego lub szklanego dzbanka i postawić na parę przynajmniej godzin na lodzie. Zamiast żółtek można taką czekoladę zaprawić mąką kartoflaną, lub mączką kukurydzianą, biorąc łyżkę stołową jednej lub drugiej na litr płynu. Należy przygotować przynajmniej podwójną ilość tego napoju w stosunku do zwykle używanej ilości czekolady gorącej, przyczem jednak można brać nieco mniej czekolady, np. dziesięć deka na cztery filiżanki wody lub mleka, na napój niezaprawiony żółtkami.



6. BABKA CZEKOLADOWA.

Chleb czarny razowy ususzyć doskonale w piecu, utłuc na mąkę, przesiać przez sito. Dwadzieścia żółtek utrzeć do białości z trzydziestu deka cukru-pudru, dodać trzydzieści deka utartej na tarce lub rozpuszczonej w umiarkowanym cieple czekolady Wedla Blok deserowy, dodać ćwierć strączka utłuczonej z cukrem i przesianej przez sito wanilji. Ucierać wszystko wałkiem pół godziny. Białko pozostałe ubić na sztywną pianę, mieszać ostrożnie z czekoladową masą, przesypując szklanką mąki chlebowej.

Niewysoki rondel lub formę kamienną do bab wysmarować masłem, wysypać bułeczką, wyłożyć ostrożnie ciasto, wstawić w piec niezbyt gorący. Po godzinie próbować patyczkiem, jeśli patyczek wychodzi czysty, baba gotowa. Wyjąć z pieca nie wstrząsając, pozostawić z kwadrans w formie, poczem ostrożnie wyłożyć na poduszkę. Pięć deka utartej czekolady (blok deserowy Wedla) i tyleż cukru-pudru rozproszyc dwoma łyżkami wody, zagotować i tym rzadkim lukrem popędzlować babę, wstawić na parę minut w piec dla osuszenia.

7. BABKA PIASKOWA W CZEKOLADZIE.

Dwadzieścia deka mąki pszennej, dwadzieścia deka mąki karotlanej, dwadzieścia deka cukru-pudru, dwadzieścia deka dobrego tłustego masła, sześć jaj i jedna cytryna. Masło ucieramy na śmie-

tanę, następnie wciąż ucierając dodajemy po łyżce jednej i drugiej mąki, cukru i po jednym całym jajku, aż wszystko wyjdzie. Wycisnąć w to sok z jednej cytryny i użyć utartej z niej skórki i ucierać, dopóki maść się nie stanie lekką i jakby puszystą. Formę kamienną lub niklową wysmarować masłem, wysypać lekko mąką lub bardzo dobrze tłuczoną bułeczką, przełożyć do niej masę i upiec w średnio gorącym piecu. Wyłożyć ostrożnie na coś miękiego np. na przykrytą papierem poduszkę i ostudzić zupełnie.

Piętnaście deka czekolady Wedla i tyleż cukru zagotować w pół szklance mleka, dodać łyżeczkę masła śmietankowego i ucierać razem na blasze aż zacznie gęstnieć. Ogrzanym lukrem polewać prędko babkę ze wszystkich stron, oprócz podstawy. Lukier zwykle sam zastyga, nawet jeśli narazie wydaje się zbyt rzadki.

8. TORT CZEKOLADOWY Z KREMEM.

12 żółtek utrzeć do białości z dodaniem pięciu deka cukru-pudru, wsypać tyleż utartej, dobrej czekolady Wedla Nr. 1 i ucierać dalej aż masy dobrze przybędzie. Wsypać trzy łyżki bardzo miało tłuczonej bułeczki, dodać pianę, ubitą z pozostałych dwunastu białek, ostrożnie wymieszać, aby nie opadła. Przełożyć do tortownicy wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką. Upiec w miernie gorącym piecu. Nazajutrz dopiero, gdy doskonale wystygnie, przekrajać na płask na cztery cienkie plastry. Każdy z nich skropić kieliszeczkim likieru „Cacao Choua“ lub „Maraschino“. Ubić krem z półtora kwaterki najgęstszej śmietanki, zaprawić trzema łyżkami cukru utłuczonego z kawałkiem wanilii. Kremem tym grubo posmarować trzy płatki tortu, przykryć czwartym. Po wierzchu i wokoło polakierować cieniuchno lukrem czekoladowym z dziesięciu deka czekolady Wedla i dziesięciu deka cukru, zagotowanym z dwoma łyżkami mleka.

9. TORCIK „BRUK Z PRZEDMIEŚCIA“.

Dziesięć deka migdałów słodkich, dziesięć deka orzechów słodkich, dziesięć deka orzechów laskowych lub tureckich i dziesięć deka orzeszków — żydków, wszystko razem, już bez wewnętrznych łupin, podprażyć mocno w piecyku, żeby się zrumieniły. Obetrzeć mocno w serwecie, aż łuski z nich zejść, przebrać starannie lub też oddzielić łuski.

Dwie szklanki cukru-pudru przesiać raz jeszcze przez sitko i ucierać z trzema lub czterema białkami, aż się masa stanie pulchna. Wcisnąć sok z całej cytryny i wsypać dwadzieścia deka

utartej czekolady Wedla. Ucierać dalej aż się czekolada rozmiesza z resztą masy w taki sposób, że wszystko będzie równo brązowe. Zmieszać z tym lukrem uprażone orzechy i migdały. Wyłożyć masę na opłatek lub lepiej na okrągły wafel, ułożony w foremce z pergaminem. Wstawić w bardzo wolny piec, aby cała masa zeschła.

10. TORT W PASKI.

Cztery duże, lub pięć mniejszych jaj, piętnaście deka mąki pszennej, tyleż kartoflanej, tyleż cukru-pudru, tyleż masła świeżego, sok z niedużej cytryny. Masło utrzeć na śmietanę i dodawać doń, wciąż ucierając, kolejno po łyżce, cukru, oba gatunki mąki i po jednym jajku, aż wszystko wyjdzie. W końcu wcisnąć sok z cytryny, wymieszać dobrze i upiec, jak każde ciasto, w tortownicy, w mier- nie gorącym piecu. Następnego dnia ostrym nożem pokrajać tort ten na sześć równych cienkich płatków.

Kilo czekolady Wedla zagotować z dwiema szklankami dobrego mleka i siedemdziesięciu deka cukru. Gotować wciąż, mieszając do dna, aż masa zacznie gęstnieć. Dodać łyżkę śmietankowego masła i wstawić z rondelkiem w drugi większy z gorącą wodą, aby nie zastygła w trakcie roboty. Prędko smarować pięć płatków ciasta, nakładając natychmiast jeden na drugi, aby się dobrze zlepiły. Przykryć ostatnim płatkiem, posmarować wokoło i po wierz- chu resztą czekoladowej pomadki, ubrać czekoladkami Wedla lub smażonemi owocami Wedla i postawić na kilka godzin w zimnem miejscu. Krajać dopiero nazajutrz po zrobieniu, aby dać czas się dobrze złączyć obu warstwom. Taki tort może stać bardzo długo wcale się nie starzejąc.

11. JEŻ CZEKOLADOWY.

Ośm żółtek utrzeć do białości z 25 deka cukru-pudru, dodać tyleż Wedla waniljowej czekolady, rozpuszczonej w 2 łyżkach mleka lub śmietanki, ucierać dalej aż masy dobrze przybędzie. Wsypać pół szklanki tartych słodkich migdałów (w tem kilka gorzkich) sparzonych oczyszczonych z łuski i drobno utartych i pół szklanki tartej bułeczki. Nakoniec dodać pianę z 10 do 12 białek ubitą tak mocno, aby nie ustępowała pod palcem. Upiec w owalnej formie od galarety wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką. 15 deka utartej czekolady Wedla, tyleż cukru, pół szklanki mleka i łyżeczka śmietankowego masła; wszystko to gotować wciąż mie- szając aż zacznie gęstnieć. Tym ciepłym lukrem-pomadką polać ostygłe ciasto i zanim czekolada stężeje prędko naszpikować migda- łami pokrojonymi w cienkie paski.



12. MAZUREK CZEKOLADOWY.

12 żółtek z jaj ugotowanych na twardo utrzeć na masę, dodać 40 deka cukru-pudru, 40 deka dobrej Wedla czekolady tartej, lub w proszku, 20 deka słodkich migdałów zmielonych (mogą być w łupinkach tylko dokładnie otarte z kurzu). Wyrobić to wszystko na gładką masę, ułożyć na dno opłatki, pozostawiając 20 deka masy na ubranie mazurka po wierzchu, 20 deka najlepszego masła utrzeć na śmietanę, i mieszać z 20 deka cukru-pudru i 20 deka lekko uprażonych zmielonych migdałów. Masą tą przełożyć obie warstwy czekoladowe, nacisnąć deseczką i ciężarkiem, aby się dobrze uleżało. Następnie zrobić na wierzchu ładny, karbowany rancik z reszty masy czekoladowej i środek połączyć pomadką ugotowaną z 20 deka czekolady Wedla, 20 deka cukru, pół szklanki śmietanki i łyżeczki śmietankowego masła. Krajać dopiero w dwadzieścia cztery godziny po zrobieniu i przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.



13. MAZUREK CZEKOŁADOWY.

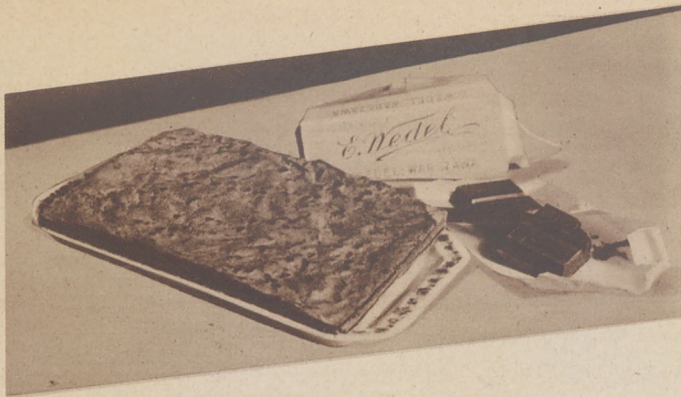
20 deka masła niesolonego utrzeć na śmietaną, dodawać po jednym 5 żółtek i w miarę dodawania dosypywać po łyżce 20 deka cukru-pudru, 20 deka Wedla czekolady w proszku, lub tabliczkowej — tę ostatnią najlepiej rozpuścić w rondelku na brzegu blachy, lub w niezbyt gorącym piecyku — wymieszać z resztą masy i ucierać dalej. Gdy masa się stanie zupełnie gładką i znacznie jej przybędzie, ubić na sztywną pianę pozostałe pięć białek. Białka te wymieszać z czekoladową masą, dosypując jednocześnie 10 deka mąki pszennej, dokładnie wysuszonej i przesianej. Ułożyć na palec grubo na opłatek i upiec. Lukrować tego mazurka nie trzeba.



14. MAZUREK CZEKOŁADOWY NA SUROWO.

Z trzydziestu deka mąki, 20 deka tłustego masła i 10 deka cukru-pudru zagnieść kruche ciasto. Rozwałkować je cienko, wykrajać zeń ładną podstawę pod mazurek; z resztek ciasta uformować rancik wysoki na półtora palea. Podstawę tę upiec do ładnego zrumienienia, wyjąć z pieca i ostudzić.

40 deka Wedla czekolady tartej, lub rozpuszczonej w cieple, 12 żółtek z jaj ugotowanych na twardo, przetartych przez sito, 20 deka cukru-pudru, 20 deka migdałów słodkich, sporzonych, obranych ze skórki i zmielonych na maszynie i 4 całe jaja. Ucierać to wszystko razem wałkiem w makutrze przez całe dwie godziny. Przełożyć masę na upieczone kruche ciasto, wygładzić ładnie powierzchnię. Można to ubrać całymi, białymi migdałami, albo Wedla czekoladkami, czy pastylkami czekoladowymi. Te ostatnie posypać białym maczkiem. Pozostawić do dnia następnego, aż masa sama stężeje.



15. MAZUREK CZEKOLADOWY GOTOWANY.

Z 30 deka mąki pszennej, 20 deka ^{masła i 10 deka} cukru-pudru zagnieść kruche ciasto, rozwałkować cienko, wyciąć dowolnego kształtu podstawę pod mazurek. Z reszty ciasta uformować wkoło dosyć wysoki rancik. Upiec do lekkiego zrumienienia.

$\frac{1}{2}$ kilo waniljowej czekolady Wedla, Nr. 1, $\frac{1}{2}$ litra słodkiej śmietanki, lub dobrego, niezbieranego mleka, 20 deka cukru i 20 deka masła śmietankowego wolno gotować, często mieszając, aby do dna nie przystało. Próbować po kropelce na zimnym talerzu. Gdy już zastyga, wylać na przygotowaną kruchą podstawę i zastudzić. Nie potrzebuje żadnego lukru, ani ubierania

16. STAROŚWIECKI MAZUREK.

20 deka masła śmietankowego, 20 deka rozpuszczonej, lub utartej czekolady waniljowej Wedla Nr. 1, 20 deka cukru-pudru i 20 deka migdałów prażonych i zmielonych jaknajdrobniej; 3 łyżki żytniego czarnego chleba ususzonego aż do zrumienienia, utłuczonego i przesianego przez muslin. Masło utrzeć na śmietanę i, dodając kolejno cukier, czekoladę i migdały, wciąż ucierać w jedną stronę. Następnie wsypać chleb, prędko z nim rozmięsząć i zaraz nałożyć dość grubo na opłatek, przykryć drugim opłatkiem i nacisnąć deseczką i ciężarkami. Gdy chleb wybrzęknie, masa staje się tak twardą, że się nie da równo rozsmarować. Trzymać na chłodzie, przynosić do jadalni dopiero na chwilę przed użyciem. Krajać bardzo ostrym nożem. Można ten mazurek polać po opłatkach lukrem czekoladowym z 10 deka czekolady Wedla, 10 deka cukru i łyżki mleka, rozpuszczonych na ogniu. Lukrem tym jednak polać dopiero wtedy, kiedy mazurek się dobrze uleży, to jest najlepiej dopiero nazajutrz po zrobieniu.

17. MAZUREK O CZTERECH SMAKACH.

Z 30 deka mąki pszennej, 20 deka masła i 10 deka cukru - pudru zagnieść kruche ciasto, rozwałkować cienko, wyciąć podstawę do mazurka, otoczyć wysokim na 2 centymetry rancikiem z tegoż ciasta i upiec, dobrze rumieniąc. Gdy ciasto wystygnie posmarować je Wedla marmeladą morelową, lub pomarańczową. 20 deka migdałów słodkich i 10 gorzkich sparzyć, oczyścić z łupinek, zemleć na maszynie. Dodać 20 deka cukru - pudru i tyle wody różanej, aby można było zagnieść miękki marcepan. Wyrobić tę masę doskonale, ułożyć ją równo na marmeladzie. Po wierzchu poleć pomadką następującą: 20 deka Wedla czekolady i tyleż cukru gotować ze szklanką gęstej, słodkiej śmietanki, często mieszając, aby nie przystało do dna. Gdy masa zacznie gęstnieć, co można wypróbować, rzucając po kropki na bardzo zimny talerz, wylać ją na warstwę marcepanową. Krajać mazurek dopiero na dwadzieścia cztery godziny po zrobieniu.



Ciaστka

18. PTYSIE CZEKOLADOWE.

Zagotować szklankę wody i 10 deka masła, wsypać szklankę suchej przesianej mąki, ubijać na ogniu aż od rondla odstanie, zdjąć z ognia, ubijać dalej, aż nawpół ostygnie. Do letniego ciasta wbijać po jednym całym jajku wciąż ucierając ciasto. Na tę ilość wyjdzie około 4 większych lub 5 mniejszych jaj.

Na blachę posmarowaną masłem i posypaną mąką układać kupki rozmiaru dużego włoskiego orzecha. Kłaść w dużych odstępach, gdyż bardzo rosną. Piec w średnio gorącym piecu. Po upieczeniu, jeśli udane, powinny być zupełnie puste. Kwaterkę śmietanki ubić na krem, zmieszać z łyżką cukru-pudru i 2 łyżkami utartej najlepszej Wedla waniljowej czekolady. Ostudzone ptysie przekroić bardzo ostrym nożem i napełnić je tym kremem. 10 deka czekolady Wedla rozpuścić z 5 deka cukru i 2 łyżkami mleka. Smarować ciasto po wierzchu, używając do tego pędzelka. Cukier sam zastygnie po kilku minutach.

19. MURZYNKI.

25 deka cukru-pudru ucierać 25 minut z 7 żółtkami aż masa się zapieni i znacznie jej przybędzie. Dodać 12 deka dobrze wysuszonej i przesianej mąki pszennej i 4 deka mączki kukurydzianej „Lubomirscy”. Nakoniec ubić pozostałe białka na sztywną pianę i wymieszać ostrożnie z resztą masy. Układać prawidłowe półkule na blasze wysmarowanej masłem i upiec je w miernie gorącym piecu, nie rumieniąc mocno, zdjąć z blachy ostrożnie, aby nie opadły i wynieść na chłód do dnia następnego. Gdy dobrze stężą, ostrożnie wyjąć nieco środka z każdej półkuli, napełnić te otwory kremem śmietankowym z cukrem i wanilią i poskładać po dwa ciastka razem, aby uformować kulę.

15 deka czekolady waniljowej Wedla i tyleż cukru gotować ze szklanką mleka, często mieszając, a gdy maść zacznie gęstnieć, włożyć w to 5 deka śmietankowego masła. W tej pomadce maczać prędko ciastka, układać je na cukierniczej kratce drucianej i wsunąć na chwilę do letniego pieca, aby obeschły. Robota murzynka wymaga pewnej wprawy i doświadczenia. Pierwsza próba rzadko się udaje.

20. ŁATWE CIASTKA CZEKOLADOWE.

3 żółtka utrzeć do białości z 15 deka cukru, dodać 15 deka tartej lub sproszkowanej czekolady Wedla, 10 deka mąki pszennej, lub lepiej mączki kukurydzianej „Lubomirscy”, nakoniec sztywną pianę z pozostałych białek wymieszać ostrożnie i wyłożyć do foremki papierowej, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką. Upiec w niezbyt gorącym piecu, jak wszystkie ciastka białkowe.

Po upieczeniu, zanim zastygnie, zdjąć tłusty papier, ciastko pokroić w grube ukośne kawałki i wstawić napowrót do letniego pieca, aby obeschły.

Przed podaniem słabo przypudrować przez sitko cukrem utłuczonym z wanilią.

Leguminy



21. RYŻ W CZEKOLADZIE.

15 deka ryżu ugotować na mleku (około 1 litra mleka) z łyżką masła i maleńką łyżeczką soli. Gdy zupełnie miękki i sypki, dodać do niego 15 deka cukru utartego do białości z 2 całymi jajami. Zaromatyzować całość wanilią, grubymi migdałkami lub skórką cytrynową, wlać kieliszek araku, lub łyżeczkę esencji ponczowej, doskonale wymieszać i trzymać w cieple. 10 do 15 deka czekolady Wedla rozpuścić z łyżką cukru i łyżką mleka lub wody. Tą gęstą polewą wylać dokładnie dobrze ogrzaną formę kremową, uważając aby wszędzie była równa warstwa czekolady. Napełnić formę ryżem, dobrze go utrzęsając, wynieść na chłód na kilka godzin. Przed wyłożeniem na półmisek zanurzyć na chwilę formę w gorącej wodzie aby się czekolada rozpuściła. Podać z zimnem mlekiem lub sosem śmietankowym z żółtkami i wanilią.

22. LEGUMINA CZEKOLADOWA NA KAWIE.

Ugotować mocną kawę, biorąc 2 deka najlepszej aromatycznej kawy na szklankę wody i nie używać do niej wcale cykorji. Szklankę sklarowanego masła zagotować razem. Na wrzące wsypać szklankę suchej, pszennej mąki, gotować wybijając mocno łyżką aż od rondla odstanie. Wsypać 15 deka dobrej czekolady Wedla w proszku, ucierać razem, aż zaczną stygnąć. 4 żółtka ubić do białości z 15 deka cukru, wkładać po łyżce czekoladowej masy, aż

wszystko wyjdzie — nie przestając ucierać przez cały czas. Dodać białko ubite na sztywną pianę, ostrożnie wymieszać masę, aby białka nie opadły. Ułożyć w kopułę na metalowym półmisku wysmarowanym masłem. Piec w wolnym piecu, aby legumina mogła ładnie wyrosnąć. Do tego dodać oddzielnie zimną śmietankę bitą z cukrem lub wanilią.

23. SUFLET CZEKOLADOWY.

15 deka suchego domowego biszkoptu, lub tyleż Wedla lekkich biszkoptów, używanych do czekolady, utrzeć lub utłuc mialko. Przełożyć do miski, wlać 3 łyżki słodkiej śmietanki, utrzeć razem doskonale. Późem dodawać, wciąż ucierając: 15 deka cukru-pudru, 4 lub 5 żółtek (zależnie od rozmiaru jaj); ucierać dalej aż masa zbieleje. Wsypać 15 deka waniljowej czekolady Wedla, utartej (lub też w proszku). Ucierać dalej, aż masa się zrobi gładka. Gdyby była zbyt gęsta, dodać trochę śmietanki; białka pozostałe ubić na sztywną pianę, wymieszać bardzo ostrożnie z masą, złożyć na metalowy półmisek lub w ogniotrwałą formę, wysmarowaną masłem. Wierzch sufletu ładnie ukarbować łyżką. Wstawić w miernie gorący piec na 20 minut — do pół godziny. Suflet należy podać wprost z pieca. Stojąc nawet niezbyt długo, opada, staje się mniej smaczny i niepozorny. Do sufletu podaje się cukier tłuczony i zimną śmietankę lub dobre mleko.

24. KREM CZEKOLADOWY Z RYŻEM.

Ugotować lub tylko sparzyć wodą i wypiec w piecyku dwie łyżki najlepszego ryżu. Trzy kwaterki gęstej śmietany młodej, lub śmietanki, ostudzić na lodzie i ubić trzepaczką na gęsty krem. 15 deka dobrej Wedlowskiej czekolady rozpuścić w dwóch łyżkach mleka. 10 deka cukru-pudru mieszać z ubitą śmietanką, dolać ostudzonej czekolady, nie przestając ubijać krem, wymieszać ostudzony ryż w taki sposób, aby każde ziarnko było oddzielnie. Dwa deka żelatyny, wpierw wymoczonej w zimnej wodzie, następnie rozpuszczonej w gorącej, mieszać z paru łyżkami tego kremu, później wlać w resztę, wymieszać doskonale od dna i przełożyć do formy wylanej wodą i wysypanej cukrem. Wynieść na chłód na trzy do sześciu godzin. Przed podaniem wyrzucić na półmisek, ubrać makaronikami Wedla i podać z jakimś syropem owocowym. Można do tego kremu wlać przed zamieszaniami i żelatyną kieliszek rumu lub araku, co podniesie jego smak.

25. ŁATWA A SMACZNA LEGUMINKA.

10 deka makaroników migdałowych Wedla i tyleż lekkich biszkopcików wedlowskich, używanych do czekolady, ułożyć rzędami w kryształowej salaterce. 10 deka czekolady Wedla i tyleż cukru zagotować w dwóch szklankach mleka i ostudzić. Na ułożone ciastka wlać mały kieliszek likieru Marasquino, na ten likier całą ostudzoną czekoladę, wynieść na chłód, aby dobrze wybrzękło. Przed samem podaniem ubić krem z kwaterki młodej śmietany, zaprawić dwoma łyżkami cukru, utłuczonego z wanilią. Kremem tym pokryć leguminę, ubrać czekoladowymi placuszkami i podać zaraz, aby krem w połączeniu z wilgotnem ciastem nie odwodniał.

26. KREM CZEKOLADOWY Z SUROWĄ ŚMIETANKĄ.

10 deka czekolady Wedla rozpuścić w rondelku z paru łyżkami słodkiej śmietanki, lub tyleż młodej śmietany, ubić na pianę. Wsypać w to 10 deka cukru, tłuczonego z dwucalowym kawałkiem wanilji i przesianego przez sitko, ubijać dalej, dolać czekolady, dokładnie ją rozmieszać. Przed ubijaniem kremu namoczyć w zimnej wodzie 1 deka białej żelatyny. Gdy zmięknie, wycisnąć dobrze z wody i rozpuścić w paru łyżkach wody gorącej, nie gotując w niej jednak, gdyż przez gotowanie żelatyna traci dużo swej kleistości. Do gotowego kremu dodać żelatyny, wpierv ją mieszając z kilku łyżkami tego kremu, potem dopiero z resztą. Przełożyć do formy wypłukanej zimną wodą i wysypanej cukrem, wynieść na chłód na parę godzin. Na półmisku ubrać lekkimi wachlarzykami czekoladowymi Wedla i podać do kremu sok owocowy wiśniowy lub malinowy.

27. MLECZKO CZEKOLADOWE.

Litr dobrego, niezbieranego mleka zagotować z dwucalowym kawałkiem wanilji. Wsypać 15 deka cukru, 15 deka czekolady Wedla, rozpuścić w cieple, dolewać po łyżce gorącego mleka, mocno ucierając, aż się czekolada w niem dokładnie połączy. Ubić pięć całych jaj, zmieszać z ostudzonym płynem czekoladowym, ubić mocno trzepaczką od kremu, aby się jaja dobrze z płynem zmieszały. Sześć filiżanek wysmarować śmietankowem masłem, napełnić je przygotowanym mleczkiem, ustawić na brytfannie do połowy nalanej wodą i wstawić w piec. Powinno się jednocześnie gotować w wodzie od dołu a zapiekać od góry; piec powinien być miernie gorący. Próbować można—jeśli nóż czysty, to znak, że mleczko się ścięło. Podawać gorąco lub zimno. Zamiast w filiżankach, można to mleczko zapiec w salaterce z ogniotrwałej porcelany.

28. BLANC-MANGER CZEKOLADOWE.

10 deka waniljowej czekolady Wedla rozpuścić w ciepłym z paru łyżkami mleka. Zagotować cztery szklanki (litr) mleka, dodać dwadzieścia deka cukru (można i mniej: dziesięć do piętnastu, jeżeli kto nie lubi zbyt słodkich legumin) czekoladę zagotować razem, dodać żelatyny wymoczonej wpierw w zimnej wodzie, a rozpuszczonej w kilku łyżkach tego płynu, zmieszać z resztą i nie gotować więcej. Przelać do formy i wynieść na chłód na 6 godzin. Przed podaniem wyrzucić na półmisek i ubrać w ten sposób: kwaterkę kremowej śmietanki lub młodej gęstej śmietany ubić na pianę, mieszać z dwoma łyżkami cukru utłuczonego z całem wanilji, pokryć tym kremem całe blanc-manger. Po wierzchu ubrać drobnymi pastylkami czekoladowymi Wedla.

29. KISIELEK CZEKOLADOWY.

10 deka czekolady Wedla, utartej, lub w proszku, zmieszać ze szklanką kartoflanej mąki i szklanką zimnego mleka, wymieszać to doskonale. Zagotować 5 szklanek mleka z 25 deka cukru. Do wrzącego wlewać po trochu czekolady z mąką, rozbijając mocno, aby nie było klusek. Zagotować wszystko razem i przelać w formę, wylaną wodą i wysypaną cukrem; potem wynieść na chłód. Przed podaniem wyłożyć na półmisek. Oddzielnie podać cukier i zimne mleko lub śmietankę. Chcąc tę potrawę podać bardziej elegancko, należy ją na półmisku już obłożyć kremem ubitym z $\frac{1}{2}$ litra śmietanki słodkiej lub młodej śmietany i zaprawionym paru łyżkami cukru utłuczonego z wanilją. Krem ten ubrać wedlowskimi pastylkami czekoladowymi





30. LODY CZEKOLADOWE.

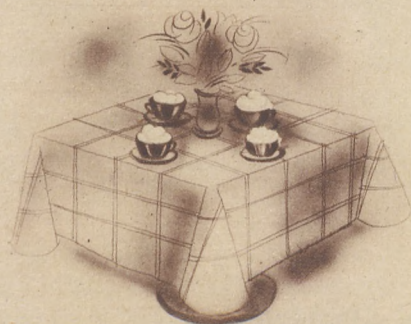
Na lody należy brać najlepszą czekoladę, doskonale rozpuszczającą się w mleku, polecić tu można szczególnie Wedla Blok deserowy. 5 szklanek ($1\frac{1}{2}$ litra) mleka zagotowujemy z dwucalowym kawałkiem wanilji. Oddzielnie rozpuszczamy w paru łyżkach mleka $\frac{1}{4}$ kilo czekolady, następnie mieszamy ją z resztą mleka i zagotowujemy razem. Ponieważ czekolada sama przez się jest dosyć gęsta, bierzemy na te lody mniej jaj, niż na inne, śmietankowe. Otóż 10 żółtek utrzeć do białości z 60 deka cukru, zmieszać z resztą płynu i ogrzewać na ogniu, aż mat się zaciągnie, czyli zaczną gęstnieć, uważając, aby się nie zagotowała, gdyż żółtka się zwarzą.

Po zupełnem ostudzeniu masy, przelać ją do formy lodowej i zamrażać, jak zwykle. Gdyż lody już dobrze zaczną gęstnieć, czyli mają konsystencję kaszki, wlać w formy 3 czy 4 białka bardzo świeże i kręcić z niemi dalej, do zupełnego zamrożnięcia lodów. Taki dodatek białek dodaje lodom miękkości w smaku i bardzo się zaleca. Do lodów podawać lekkie wedlowskie wafelki, biszkopeciki lub wachlarzyki.

31. CZEKOLADA MROŻONA.

40 deka czekolady Wedla i 20 deka cukru zagotować z litrem śmietanki lub dobrego niezbieranego mleka. Ostudzić dobrze, przelać do maszyny od lodów. Obłożyć rąbanym lodem z grubą solą

i zamrażać jak zwykłe lody. Masa ta nie stanie, gdyż nie jest zaprawiona jajami, stanie się tylko kaszkowatą jak śnieg. Napelnić nią do połowy kryształowe kubeczki lub szampanki, dopełniać śmietanką kremową ubitą na pianę i zaprawioną cukrem z wanilią. W każdy kubeczek zatknąć wafelek czekoladowy Wedla i natychmiast podawać.



32. SOS CZEKOLADOWY NA ZIMNO I GORACO.

Zagotować 3 szklanki mleka z 3 łyżkami cukru i rozpuszczoną w mleku czekoladą Wedla w ilości 10 do 15 deka. Trzy deka mąki kukurydzianej „Lubominy“, ubić w 4-ej szklance mleka, wlać je na wrzącą czekoladę, zagotować i podawać bądź na gorąco, bądź na zimno do różnych mącznych legumin i budyniów. Zamiast „Lubominy“ można użyć 3 do 4 żółtek utartych z 10 deka cukru (cukru do mleka w takim razie już nie dodawać). W tym wypadku jednak sosu zagotować nie należy, gdyż żółtka się warzą. Ogrzewać sos osobno, wciąż mieszając, aż zlekka gęstnieć zacznie, poczem używać na gorąco lub na zimno.

33. MASY CZEKOLADOWE DO PRZEKŁADANIA TORTÓW.

$\frac{1}{4}$ kilo masła śmietankowego utrzeć na śmietanę dodając po trochu 20 deka cukru-pudru i po jednym 5 żółtek. Zagotować 10 deka waniljowej czekolady Wedla w pół szklance mleka lub wody, ostudzić i dodawać po łyżeczce do masłanego kremu. Gdyby czekolada nie chciała się z masłem połączyć, wstawić naczynie, w którym masę przygotowujemy, do innego z gorącą wodą i ucierać aż się wszystko połączy, poczem wyjąć i dalej ucierać na zimnie, aż masa stanie się rzadka.

Oszczędniejszą masę można robić, ucierając 4 jaja całe do białości z 20 deka cukru, dodać dobrą łyżkę mąki pszennej, 10 deka czekolady Wedla utartej lub w proszku i pół szklanki mleka lub śmietanki. Ogrzewać na ogniu wciąż ucierając, aż masa zgęstnieje. Nie należy jej mocno gotować, gdyż żółtka mogłyby się zwarzyć. W niedość zaś mocno ogrzanej mąka pozostanie surową. Masa ta jest też wyborna, należy tylko uchwycić odpowiednią chwilę do zdjęcia jej z ognia. Ucierać dalej aż do chwili, gdy ostygnie zupełnie.



15 —
ZAŁOŻONA W 1851 ROKU

PIERWSZA W POLSCE
FABRYKA CZEKOLADY

EMIL WEDEL i SYN

WARSZAWA



NOWY GMACH FABRYCZNY
URZĄDZONY WEDŁUG
OSTATNICH WYMOGÓW
TECHNIKI i HYGIENY

www.WesoleSpacerypoWarszawie.pl