**Zbiór nr 842 Zbiór rękopisów prac naukowych i literackich w zasobie AP w Przemyślu, sygn. 24, s. 10**

**Baba z czekolady**
Mleko ugotować z czekoladą, mąki wsypać, aby było dosyć gęste; wychłodzić [dodać] garść migdałów siekanych, trzeć to razem w donicy, dać do tego żółtków 8. Białka ubić, pianę wymieszać formę wysmarować, w piec wsadzić.

**Zbiór nr 842 Zbiór rękopisów prac naukowych i literackich w zasobie AP w Przemyślu, sygn. 24, s. 11**

**Legumina czekoladowa**
Czekoladę zagotować w śmietanie tabliczek 2. Bułki okroić ze skórki, namoczyć w mleku, [dodać] żółtków 8, rozcierać z masłem, łyżki masła, do tego dać pianę, ubić, rozmieszać to wszystko razem i dać w formę.

**Zbiór nr 842 Zbiór rękopisów prac naukowych i literackich w zasobie AP w Przemyślu, sygn. 24, s. 16**

**Legumina z czekoladą**
Zarobić ciasta na jajach, maśle, mleku dosyć gęsto, można śmietany trochę [dodać], gałeczki robić maleńkie jak orzechy, smażyć w maśle, aby suche byli, potem zagotować czekolady z żółtkiem, na półmisku podlać te gałeczki.

**Zbiór nr 842 Zbiór rękopisów prac naukowych i literackich w zasobie AP w Przemyślu, sygn. 24, s. 18**

**Baba**
Półtorej filiżanki masła pół spienionego, pół tako, jedną filiżankę dobrego cukru, jaj 11, a żółtków 2. Mąki 13 łyżek, cytrynowej skórki, drożdży dobrych łyżkę, masło trzeć, aż będzie białe; jajka bić 1 po drugim i z każdym jajkiem łyżkę mąki jako to wszystko się utrze postawić, aby dobrze kisło i wpiec.

**Zbiór nr 842 Zbiór rękopisów prac naukowych i literackich w zasobie AP w Przemyślu, sygn. 24, s. 16**

**Baba cytrynowa**
Ugotować całkiem cytryn trzy obranych ze skóry; jak się ugotują trzeć w makutrze, a na masę dodać cukru miałkiego pół funta, ubić pianę z jaj 8, wymieszać razem i w formę dać w piec wolny.

**Zbiór nr 842 Zbiór rękopisów prac naukowych i literackich w zasobie AP w Przemyślu, sygn. 24, s. 19**

**Mazurki w wodzie**
Mleka kwartę rozczynić, drożdży kubeczek, jak się ruszy wlać kwartę żółtków, 3 kubeczki masła, mąki podług potrzeby, wymieszać dobrze, wysmarować niesłonym masłem, w serwetę włożyć te ciasto, związać niciami ciasno wrzucić w ceber wody najmniejszy, aby tam rosło, jak wypłynie na

wierzch, będzie miało dosyć, wyjąć; z cukrem i korzeniami wymieszać, potem na papierach wysmarowanych rozciągać, potem wpiec, cukrować podług upodobania.

**Zbiór nr 842 Zbiór rękopisów prac naukowych i literackich w zasobie AP w Przemyślu, sygn. 27, s. 9, 13**

**Tort czekoladowy**

½ masła dobrze utrzeć, potem wziąć 7 żółtek, jedno po drugim dobrze wmieszać, potem ½ czekolady rozpuszczonej, ażeby nie miała grudek, wmieszać 6 łutów mąki, 8 łutów tartych migdałów, ½ miałkiego cukru, troszkę wanilii, siekaną skórkę z pół cytryny, wszystko to razem wmieszać. Na koniec pianę z 7 białek ubić i lekko do tamtego wmieszać.

**Lukier do tego torta**

2 białka, 8 łutów cukru, sok [z] 1 cytryny, tak długo trzeć, aż będzie całkiem gładkie, potem tort oblać i dać wyschnąć do letniej rury.