



2
4
6

L H

L H
L H

3

I
Pomowie muzykarni, ktomiam wam
sij nisko, baba mi ma imis
driadawskie naruwisko.

II
Pomowie muzykarni, prosz postuchajcie
eo ja wam raspiwowan, a to mi zagrajcie

III.
Oj prosz mi zagrae marsza wasotego.
bo ja sij ches dostae do pana mtodego.

IV.
Prupraszam was gosci prosz sij nie
gniewae, bo ja teraz bszd panistwu
mtodym spiewae.

V.
Prupraszam was gosci rotodri i z
Warszawy, bszd amawiatu bandro
warne sprawy.

VI
Kichicie mam futaj kosykrzpodantem
byscie nie mowili ie ile miedzij nam.

VII

Teraz mi zagrajcie piękno waleryka,
bo nie mogę iść do góry koszyka.

VIII

Kupitam prezenty za smietane i jaja
będę się radować ci co je dostaję.

IX

Tobie młoda daje taki biały fartuch,
by ci nie powiedziały że była obdarta.

X

Tobie młoda daje te tyżki waronki
a rybę kochaną, tescia i tesciową.

XI

Tobie stasiu daje te dwa talerzyki
rybys przestaj latać już sam na
muryki.

XII

Tobie Dorotka daje ten młotek
stalowy, rybys mu wybija kawaliki
z głowy.

XIII

A teraz ci daje te cienkie ponoczeki,
że ci sięgaty do samej kokoski.

14.

A teraz ci daje takie ładne majtki
rybys mu dawata jak cukru na
kartki.

15.

T daje ci garnki rybys gotowata,
rybys od stasia, po burze nie dostata.

16.

A teraz ci daje dwie gotowarki
makiu, rybys gotowata, dobre i
do smaku.

17.

Tobie Dorotka daje, te wigroczki siama
rybys od tej nocki nie sypiała sama.

18.

A teraz wam daje dwa piękne jabłuszki
rybyscie od drisiaj, razem soli dowlaka.

19.

A teraz ci daje wronke soli, bo
ma pierweg nocki, to troszeczki
boli.

A teraz ci daje^{20.} mały stółk miodu,
żebyś mu dawata, i stytu i
sprrodu. 21.

A teraz ci daje mały kawu paertes,
żebyś mu parysta, jak będrice
miał sraerky. 22.

Tobie Stasiu daje, gotowane jaję
a niech ci ten mały, co noe
dobre staje. 23.

Tobie młoda daje utorebeere grochu
żebyś mu dawata, ergsto a pro
trochu. 24.

A teraz ci daje buty ofiery,
byś miata werym chodrie, z
staskiem na spacery. 25.

Tobie młoda daje kawateerek kija
żebyś się bromita, jak ci będrice bijal.

Tobie Stasiu^{26.} daje ptasz entalicnowy,
będrice w nim ucekat od swojej
tesciowej 27.

Tobie Dorotka daje kawatek Tancierk
jak będrice ucekat, uwieci godouska.
28.

A teraz wam podam tego blaszramy
byście se kupili, worek do matego.

Tjeszere ci^{29.} podam kawateerek chleba,
żebyś miata wszystko, czego będrice
trzeba. 30.

A teraz ci daje te rtoty dwadzieścia,
byś miata na wódkę, dla twojego
tescia. 31.

Tjeszere ci dodam dwa rtote do tego,
jak ci ten ucekanie, kup sobie drugiego.
32.

Kłodzi na bantach to sos chtopy tamie,
i za te dwa rtote, to spieciu dostamiesz.

33.

Tobie miłody daje kawatek ogórka,
żebyś nie zapomniat, gdzie u miłodej
driurka 34.

Tjesze ci daje ogórek kiszonny,
powiada jej ludzie, żeś ty wymiśrony
35.

A teraz ci daje ten stary kapelus,
jak ci sama nie da, to ty jej sam
nie rusz. 36.

A teraz ci daje kieliszek małutki,
a żebyś nie pijat, stasiu durio wódki
37.

A teraz ci daje ten mały jaricerek,
żebyś jej zaglądat, czego pod brzuszek
38.

A teraz ci daje stare okulary,
a żebyś mógł dobre, trafić do jej
szpar. 39.

A teraz ci daje ten stary ogódek,

jak bedrie miał syna, daj na
imie Felek 40.

Tjesze ci daje ten mały garnuszek,
a jak bedrie drugi okusze go
garnuszek. 41.

Tjesze wam daje 4 dusze, tyżki
jak bedrie was czerwono stawery wam
dla wsrystkich. 42.

Na koniec wam daje stonkoszyrysko,
żebyście pokstadi, sobie w niego wsrystki
43.

Juzżiem wam rozdada te
wsrystkie skomusy, jesze wam
~~nie dajemy~~ papier też do dupy.
44.

Juzż wsrystkie prezenty odemnie
dostali, widocznie są gapy,
nie podrykowali.

45,

nie gniewaj się Dorotka, że ci
śpiewam na rtość, jak zostaniiesz
mamą, wkuotry mnie zapros.

46,

dziękuję orkiestrze że tak ładnie
grata, no i młodej parze, że to
wszystko brata.

- 19 Ate majteczki kupitom usprocie
to ci sig przydadzą po każdej robocie
- 20 Feraz ei daje ten biały fartuszek
jak będzie ci ^{nie} ciarna. ^{przekryj} sobie
^{a Marcin} ^{nie} ^{ci} ^{na} ^{swój} ^{łopuch} ^{bruszek}
- 21 Feraz ^{ci} ^{da} ^{tego} ^{blaszczki}
bysie ~~ci~~ kupity wosek do małego
- 22 Jeszcz wam daje 4 duze Tyrki
jak będzie was ewaro stary wam dla
- 23 Jobie Romein daje kawatek ^{trzy sztuki} Tomienka
jak będzie ci lataci przyjdzie ja do Torika
- 24 Jeszcz ei daje plaster ortalionowy
będzie w nim uciesza od swojej tesieidnej
- 25 Jobie Statinka daje kawateczki bija
jak ci będzie bijat abyś sig bronita.
- 26 Daje ci poduszek pierzyna też byta
ale przecie wkoszyk mi sig nie rmięsie
- 27 Jeszcz ei daje buty oficerskie, będzie
w nich choobita z Romankiem na spacer
- 28 Federie Porozie wszysey goscie co im tonar
lei, lei im maszynka do robienia drzew,

29 Teraz li pedajis fortuch chorowomny
reby's nie wotatow wszy stiedzo cel mamy

30 Jwz wam polawatom le wszy stie
skomupy, jiszere wam nie dafem
nocnika do dupy,

31 Dzignijis orkiestre ze tafa radnie
grata, no i mtodaj parze ze to

wszystko brata

Przekup ci molmo res' mnie
mpechawito, or puzsawskie sukiewki res' mnie ubrow
i ulija, mnie mdmo do
serbianko swepo cey a tenar
nie zat molmowke mejepe
Dreptuj ci molmo caltye ci
nece jili u nobic me bopof amec
ci nobic kto chce

<u>1) Panowie muzycanci</u> w temie	te dwa talerzki
<u>2) Panowie muzycanci</u> prosze posłuchajcie	<u>12) Tobie Magdria</u> daje ten młotek alowy abys mu wy
<u>3) Oj prosze mi zapraic</u> marsza wesolego.	<u>13) A teraz ci daje</u> te cienkie poniroso
<u>4) Przepraszam ja gosci</u> prosze sie nie gniewac	<u>14) A teraz ci daje toki</u> tadne majtki abys
<u>5) Przepraszam was gosci</u> z todzi i z Warszawy	<u>15) I daje ci gornes</u> abys gotowala abys
<u>6) Widzicie mam tutaj</u> koszulkę z podartkami	<u>16) A teraz ci daje</u> dwie otowozki m
<u>7) Teraz mi zapraicie</u> pietnego walerzika	<u>17) A teraz ci daje</u> te wigrecke siama abys
<u>8) Kupiłam prezenty</u> za smietame i jaja	<u>18) A teraz wam daje</u> 2 pietne jabtuska z
<u>9) Tobie młoda daje taki</u> fortuch, by ci mi powiedziec	<u>19) Tobie Magdria daje</u> w tarcie beorec soli, bo
<u>10) Jeszore i daje te</u> a z abys koehata tesci	<u>20) A teraz ci daje</u> stojki miadla
<u>11) Tobie Krzysiu daje</u>	<u>21) A teraz ci daje</u> matę kawę, paczki

22. Tobie krysin daje gotowane jaję.	ogortka, zrelbys ma ^{zupa}
23. Tobie metoda daje wto rebeere grochu	34. teraz ei daje og kuisomy, powiedaj
24. A teraz ei daje buty oficery, bys miata woz	35. A teraz ei daje ten stary kapelusz, jak ei
25. Tobie metoda daje kam kupa, zrelbys sig bromi	36. A teraz ei daje kielb matutki, a reby ma pija
26. Tobie krysin ak daje ptaszcz orntalianowy	37. A teraz ei daje ten maty ^{sig sig dat} sonek, zrelbys
27. Tobie elagdia daje kawatek tomarska	38. Jiszere ei daje stare okulomy, zrelbys
28. A teraz wam podam tego blaszanego, bys cie	39. A teraz ei daje ten stary ogdelebs, jak
29. Jiszere ei podam kawatek chleba, zrelbys miata woz	40. Jiszere ei daje ten maty gannuska
30. A teraz ei daje te stary dwadziecia bys miata	41. Jiszere wam daje cedery dobre tyzki
31. Jiszere ei dodam dwa stote do tego, jak o	42. Ma koniec wam daje, stare koszyory sk
32. Metadri na bantach to sig chtopy tomi i zate	43. Juz ziem wam rona te worytce siam.
33. Tobie mlody daje kam	44. Juz wszystkie odemnie dostati
	45. Nie gniewaj sig elag
	46. Driskufe orntalianow

Kuchne ciasteczka bez jajek

20 dkg mąki 20 dkg cukru 20 dkg mągiary
1/2 Tyliczki proszku do pieczenia lub sody ocz.
mągiary do posmarowania blachy.

Mągiary utrzeć i dodać cukier i utrzeć
wszystkie mągiary z proszkiem lub sodą, i
zagnieść ^{i cukier waniliowy} ciasto, rozwałkować ciasto
i wykrawać foremkami i ^{stać} na blasce
posmarować rozbitym jajkiem

Mazurek

25 dkg mąki 15 dkg cukru 7 dkg tłuszczu 2 dkg kaka
1 jajko szklanka mleka 1 łyżka proszku
do pieczenia cukier waniliowy.

Na lukier 2 białka 10 dkg cukru pudru
srocypta kwasem cytrynowego lub sok
cytrynowego trochę cukru waniliowego

Uciernać tłuszcz dodać jajko cukier i
potowę mleka. do masy dodać mąkę
z proszkiem i resztę mleka uciernać na
masę potowę masy wlać do foremki
a resztę z mieszać z kakadem. i

wylać do ciasta piec w gorącym piekarniku
Białka utnieć z cukrem pudrem dodać
kwasem cytrynowego i cukier waniliowy
gdy ciasto przestygnie posmarować cukrem

Mazurek z kruszconką

34 dkg mąki 15 dkg masła roślinnego
2 żółtka, 12 dkg miękkiego cukru, trochę mleka

2/3 proszku do pieczenia 30 dkg marmelady
Masło z mąką posiekać wsypać proszek do
pieczenia i cukier wymieszać dodać
pozostałe składniki i wyrobić ciasto
gotowe ciasto rozwałkować włożyć na
tłuszcz posmarować marmeladą.

Drugie potowę utnieć na tarce jarzynowej
Placek kruszconkowy.

1/2 kg mąki 25 dkg cukru 20 dkg margaryny
2 jajka 1 paczka proszku do pieczenia pojedyn
2 łyżki marmelady.

Zagnieść razem margarynę cukier jajka
i mąkę z proszkiem do pieczenia potowę rozwałkować
włożyć do formy drugą potowę posiekać
i posypać na ciasto które wysmarowane
jest marmeladą, piec 45 minut
posypać cukrem pudrem.

Strucia z marmoladą

1/2 kg mgi 150g cukru 2 jajka
szklanka mleka 30kg drożdży
cukier waniliowy 250g marmolady.

Na lukier 150kg cukru 1 białko ~~tyczki~~
Ciasto drożdżowe postawić w ciepłej, ^{dobry} ~~dobry~~
wymiasto. Porwać kawałki na ten, posmarować
marmoladą rawingę i porzucić na
pół godziny polozyc na blasze i piec
około 40 minut. Białko z cukrem i
octem ucierać przez 20 minut.
Upieczoną przestudowaną polukrować
i wstawić na 5 minut do ciepłego
piekarnika, aby obsuszyć lukier.

Najtwardszy placek Biszkoptowy

1 i 3/4 szklanki mgi pół margaryny
4 jajka 1 tyczka proszku do pieczenia
cukier waniliowy 7 tyłek mleka.
Mgke wymieszać z proszkiem do pieczenia
i cukrem waniliowym. Wmakać
ucierać margarynę z cukrem na piąco
Niedrając dodawać 1 tyłek mgi 1/2 tyła
1 tyłek mleka. 2 białek ubić sztywną pianę
dodać do utartego ciasta i lekko wymieszać.
Wylać ciasto na blaszke równowąsżą
piec około 30 do 35 minut.

Rogaliki Osredne

1
2 kg mgi 2 soltkg rannuotki
10 dlq culm 1 jajko 1/2 soltklanki mleka.
Soltkg drozdry 1 tyjka mastu dosmcmowu

Ziemniaki ugotowde przetrieć dodać
drozdze rozstante z culmem i pozostale
skladniki ragnieć ciasto i pozostawieć
je na noc w chłodnym miejscu,
następnego dnia rozwałkować w kwadracie
grubość dwu 2 cm, storzyć ukoperty.
Równu rozwałkować, rozwałkowane ciasto
krójac utrojkgty smarować stopniowo
mastem krójac w rogalki posmarować
po wierzchu rozbitym jajkiem i wstawiać
na wysmarowanej blasze, piec w średnim
magrzanym piekarniku.



