POWSZECHNA
KUCHNIA
SWOJSKA,

oparta

na wieloletniem doświadczeniu

i zdrowotno-dyetetycznych zasadach,

obejmująca ogólne pouczenie, jakoteż szczegółowe wskazówki, i przepisy przyrządzania tanich i smacznych, a przytem zdrowych

pokarmów i napojów wszelkiego rodzaju

oraz wszelkie wiadomości i sekrety kuchenne z przydaniem dyspozycyi obiadowych, na wieczerze i wszelkie przyjęcia i uroczystości doroczne, zamiany wag i miar dawniejszych na teraźniejsze i odwrotnie etc. etc.

przez

MAŁGORZATĘ BOGACKĄ.



W NOWYM SĄCZU
NAKŁADEM I DRUKIEM J. K. JAKUBOWSKIEGO
1896.

Sądecka Biblioteka Publiczna
5000009817
Zbiory Specjalne

POWSZECHNA
KUCHNIA SWOJSKA.

POWSZECHNA
KUCHNIA
SWOJSKA,

oparta

na wieloletniem doświadczeniu

i zdrowotno-dyetetycznych zasadach,

obejmująca ogólne pouczenie, jakoteż szczegółowe wskazówki, i przepisy przyrządzania tanich i smacznych, a przytem zdrowych

pokarmów i napojów wszelkiego rodzaju

oraz wszelkie wiadomości i sekrety kuchenne z przydaniem dyspozycyi obiadowych, na wieczerze i wszelkie przyjęcia i uroczystości doroczne, zamiany wag i miar dawniejszych na teraźniejsze i odwrotnie etc. etc.

przez

MAŁGORZATĘ BOGACKĄ.



W NOWYM SĄCZU
NAKŁADEM I DRUKIEM J. K. JAKUBOWSKIEGO.
1896.

Biblioteka ... im. Józefa Szujskiego w Nowym Sączu
ZBIORY SPECJALNE
Nr inw. 9817
64

Akc. 8 2014

SPIS RZECZY:

Stronica

Przedmowa . . . . . od I. do IV.

Wstęp. Treściwe a ważne wskazówki o zaproszeniach i przyjęciachgości, osobliwie na śniadania i wieczorki zwykłe oraz z produkcyami muzykalnemi, wokalnemi, tańcami, na kawę, herbatę i t. d. i t. d. 5

Prawidła przyzwoitości przy obiadach, śniadaniach i t. d. . 8

Poufne zebrania, herbaty i wieczorki. 15

Jadalnia — kredens, utrzymywany w porządku — czyszczenie szkła i wszelkich naczyń stołowych 17

Nakrycie i ubranie stołu, zwłaszcza przy większych przyjęciach, usługa — kolej i porządek w podawaniu potraw i napojów, osobliwie win i t. d. i t. d. 21

Zaproszenia na kawę 26

Herbata 27

Obliczanie ilości potraw w stósunku do liczby stołowników . 28

Wykaz znaków, używanych na oznaczenie miar i wag. Miary objętości. Wagi. 30

Porównanie wag i miar według dawniejszych i teraźniejszych książek kucharskich. Wagi. Miary 31

Zamiana wag i miar dawniejszych na teraźniejsze i odwrotnie. Zamiana łutów i funtów wiedeńsk. na kilo, deka i gr. Zamiana funtów cłowych na kilo i dekagramy . . . 31

Przemiana na litry. Przemiana litrów na polsk. miary . . 32

Uwagi wstępne. Kuchnia. Znaczenie kuchni 33

DZIAŁ I.

Zupy.

A) Zupy mięsne.

Stronica

Przyrządzanie zup 37

1. Barszcz 37

Stronica

2. Barszcz polski na kościach wieprzowych 38

Stronica

3. Bulion 38
4. Bulion gotowy za godzinę 38
5. Kapuśniak 39
6. Krupnik 39
7. Rosół 39
8. „ biały 40
9. „ z cielęciny, kury, gęsi, lub kaczki . . . 40
10. Zupa cytrynowa . . . 40
11. „ grochowa 41
12. „ jarzynowa 41
13. „ kalafiorowa . . . 41
14. „ ogórkowa 42
15. „ pomidorowa czysta, lub ze śmietaną . . . 42
16. Zupa rakowa 42
17. „ rumiana 43
18. „ szczawiowa . . . 43
19. „ szparagowa . . . 43
20. „ wiosenna 44
21. „ ziemniaczana . . . 44
22. „ z mięsnej mieszan., zwana „Olla potrida“ na pomidorach 44

B) Zupy postne.

23. Barszcz postny 44

Stronica

24. Barszcz znakomity na wilią 45
25. Chłodnik 45
26. „ na mleku z poziomkami 46
27. Garus 46
28. Kleik 46
29. Mamałyga, zwana kuleszą 46
30. Nic na mleku 46
31. Polewka winna 47
32. Zupa agrestowa . . . 47
33. „ grzybowa 47
34. „ jabłczana, lub gruszkowa 48
35. Zupa kminkowa . . . 48
36. „ posilna (według ks. Kneippa) 48
37. Zupa rumfordzka . . . 49
38. „ rybna 50
39. „ wiśniowa 50
40. „ ze śliwek 50
41. „ z głogu 50
42. „ ziemniaczana postna 51
43. „ z jagód 51
44. „ z piwa 51
45. „ z wina. (Polewka winna) 51
46. Żur czyli zupa owsiana . 52

DZIAŁ II.

Dodatki do rosołu i zup.

Stronica

1. Groszek z lanego ciasta . 53
2. Grzanki 53
3. Grzybek wyborny . . . 53
4. Jaja w koszulkach . . 54
5. Kaszki zwyczajne do barszczu, rosołu i zup . . 54
6. Kluseczki do zup rybnych 54
7. „ francuskie . . 54
8. „ prędkie . . . 55

Stronica

9. Kluski biszkoptowe . . 55
10. „ ziemniaczane . . 55
11. „ z ryżu 55
12. Lane ciasto 55
13. Makaron i płateczki . . 56
14. Naleśniki do rosołu i zup 56
15. Paszteciki do zupy . . 56
16. Płateczki z naleśników . 57
17. Pulpety do rosołu . . . 57

Stronica

20. Pulpety, lub kluski z wątróbki cielęcej 57
18. Pulpety z móżdżku ciel. . 57
19. „ z pozost. kury, lub cielęciny 57
20. Ryż 58
21. Skorupki nadziewane do rakowej zupy 58
22. Tarte ciasto 58
23. Uszka do barszczu mięsn. i postnego 58
24. Zacierecczka do rosołu . . 59

DZIAŁ III.

Pasztety, przystawki, auszpiki, majonesy i rulady.

Stronica

A) Na gorąco.

1. Ciasto listk. do pasztecik. 60
2. Ciasto pasztet. rądlowe . 61
3. Paszteciki 61
4. „ łyżkowe . . . 62
5. „ z grzybów . . 63
6. „ z ryżu 63
7. Pasztet w pyzie 63
8. „ z kapłonów . . 64
9. Rulada zwyczajna . . . 64
10. „ z płucek cielęcych 65

B) Na zimno.

11. Auszpik z całego indyka, lub kapłona 65
12. Auszpik z resztek indyka, lub innego drobiu . . . 66
13. Kanapki 66
14. Kawior 66
15. Kiszka z zająca 66
16. Majones czyli sałata z ryby 67
17. „ zwyczajny . . . 67
18. Mostki cielęce na zimno z sosem oliwnym . . . 68
19. Pasztet mieszany . . . 68
20. „ na zimno . . . 68
21. „ zajęczy 69
22. „ z wątróbek na sposób sztrasburski 69
23. Rulada z prosięcia . . . 70
24. Sardelowe masło . . . 70
25. Ser zajęczy na śniadanie . 70
26. Sztuka mięsa, sztufada boeuf á la mode . . . 71
27. Zając na zimno w galarecie 71

DZIAŁ IV.

Sosy.

Stronica

Przyrządzanie sosów 72
1. Chrzan ciepły do drobiu, sztuki mięsa i t. d. . . 72
2. Chrzan zimny do mięsiw . 73
Ćwikła 73
3. Musztarda swojska . . . 73
4. Sos agrestowy 73
5. „ biały 74
6. Sos cebulowy duszony 74
7. „ cebulowy ostry . 74
8. „ cytrynowy . . . 74
9. „ cytrynowy z masła 74
10. „ czosnkowy . . . 75
11. „ do sznycli . . . 75
12. „ grzybowy 75
13. „ holenderski . . . 75

	Stronica
14. Sos kaparowy	76
15. „ koprowy	76
16. „ maderowy do (budyniów)	76
17. Sos pieczarkowy (szampionowy)	76
18. Ten sam z cukrem, rodzynkami i octem	77
19. Ten sam bez octu i cukru	77
20. Sos musztardowy	77
21. „ pomidorowy	77
22. „ rakowy i masło rak.	77
23. „ sardelowy	77
24. Sos sardelowy francuski	78
25. „ śledziowy do mięsiw	78
26. „ słodki z rodzynkami	78
27. „ śmietankowy z wanilią	79
28. „ szczypiórkowy	79
29. „ szodonowy	79
30. „ tatarski	79
31. „ tatarski do święcon.	80
32. „ zimny tatarski	80
33. „ wiśniowy do potraw mącznych	80
34. Sos z grzybów smardzów	80
35. „ z ogórków kwaszonych	80

DZIAŁ V.
Mięsiwa.

	Stronica
Mięso wołowe	81
1. Sztuka mięsa	81
2. „ „ biała	81
3. Sztuka mięsa powlekana	82
4. „ „ z pieca	82

DZIAŁ VI.
Wołowina.

	Stronica
Przyrządzanie pieczeń i potraw mięsnych	83
Uproszczone zasalanie i wędzenie mięsa	84
1. Bifsztyk duszony	84
2. „ po tatarsku	84
3. „ po wiedeńsku	85
4. „ smażony angiels.	85
5. Bigos z kwaszonej kapusty	85
6. „ z pozostałego gotowanego mięsa	86
7. Cynadry (nerki) wołowe	86
8. Flaki	86
9. Gałki mięsne, surowe	87
10. Gulasz węgierski	87
11. Klops angielski	87
27. Klops lub pieczeń siekana	93
12. Klops na kwaśno	88
13. „ smażony	88
14. „ „ z kwaśnym sosem	88
15. Klopsy z musztardą, lub grzybami	88
16. Kołdunki z gotow. mięsa	89
17. Kołduny	89
18. „ litewskie	89
19. Kotlet wołowy bity	90
20. Mięso skrobane, smażone dla chorych, ozdrowieńców	90
21. Ozór na szaro	90
22. „ świeży z sosem chrzanowym	91

	Stronica
23. Ozór wołowy do jarzyn	91
24. Pieczeń huzarska	91
Pekelflajsz	412
25. Pieczeń wołowa duszona	91
26. Pieczeń wołowa marynowana — na święcone	92
28. Pieczeń wołowa z grzybkami	93
29. Pieczeń wołowa z jajem	93
30. „ „ z rożna, lub pieca	93
31. Pieczeń na dziko z kwaśną śmietaną	94
32. Polędwica pieczona szpik.	94
33. Polędwica z rożna z sosem z madery	94
34. Rost-beef (bif)	95
35. Innym sposobem	95
36. Rozbratle nadziewane	95
37. Rozbratel duszony	96
38. „ z cebulą	96
39. „ z papryką	96
40. Sznycle siekane	96
41. Sztufada na gorąco	96
42. Sztuka mięsa gdańska w francuskiem cieście	97
43. Wołowina zamiast zwierzyny	97
44. Wołowina po hiszpańsku	98
45. Zraziki naprędce	98
46. Zrazy á la Nelson	98
47. Zrazy á la Sapieha	98
48. „ bite zwyczajne	99
49. „ frykando faszerow.	99
50. „ siekane z chrzanem	99
51. „ w kapuście	100
52. „ zawijane swojskie	100

DZIAŁ VII.

Cielęcina.

	Stronica
Przyrządzanie cielęciny	101
1. Bifsztyk z wątróbki	101
2. Cielęcina z nerką bez kości	101
3. Cielęcina z ryżem	102
4. Główka cielęca, smażona zwykłym sposobem	102
5. Gulasz cielęcy z papryką	102
6. Kotlety cielęce bite	102
7. „ cielęce bite, okładane móżdżkami	103
8. Kotlety w papilotach	103
9. Kruszka cielęce	103
10. Mostek cielęcy nadziew.	104
11. „ cielęcy smażony	104
13. Móżdżek cielęcy na zimno	105
14. Móżdżek cielęcy w maśle rumianem	105
15. Móżdżek w bułce smażony	105
16. Nóżki cielęce, smażone	105
17. „ cielęce w galarecie	106
18. Pieczeń cielęca	106
19. „ cielęca na sposób sarny	106
20. Pieczeń cielęca z biszamelem	107
21. Płucka cielęce z rądelka	107
22. „ lekkie ze śmiet.	108
23. Potrawa z cielęciny zwykła	108
24. Potrawa z piecz. cielęciny	108
25. Potrawka z główki i nóg cielęcych	108

	Stronica
26. Siekanka z płucek cielęcych	109
27. Sznycle cielęce po lwowsku	109
28. Sznycle wiedeńskie	109
29. Szynka z cielęciny	109
30. Wątróbka cielęca dusz.	110
31. „ cielęca, nadziewana.	110
32. Wątróbka ciel. naprędce	110
33. „ ciel. pieczona.	110
34. „ ciel. smażona.	111
35. Zraziki cielęce z sosem cytrynowym	181
36. Zrazy cielęce angielskie.	111
37. „ cielęce naprędce (á la minute)	111
38. Zrazy wołyńskie	111

DZIAŁ VIII.

Baranina (skopowina).

	Stronica
1. Barani mostek z kapustą włoską	113
2. Baranina z pomidorami	113
3. „ ryżem	114
4. Dołma turecka	114
5. Kotlety baranie bite	114
6. „ baranie siekane.	115
7. Mostek barani opiekany	115
8. Mostek barani z ryżem.	115
9. Pieczeń barania	116
10. Pieczeń barania marynowana	116
11. Pieczeń barania na dziko	116
12. „ barania z jabłkami, lub ze śliwkami węgierkami.	117
13. Pieczeń barania zwyczajna	117
14. Piław turecki	117
15. Potrawka z baraniej pieczeni	117

DZIAŁ IX.

Wieprzowina.

	Stronica
Przyrządzanie i solenie wieprzowiny.	118
Wędzenie mięsiwa	120
1. Galareta wieprzowa (zulc)	120
2. Głowa wieprzowa siekana na zimno	121
Głowizna wieprzowa	441
3. Głowizna wieprzowa, gotowana na świeżo	121
4. Głowizna z odyńca, lub wieprza	122
5. Gołąbki (hołubcie) ruskie	122
6. Gulasz z wieprzowinki	122
7. Kiełbasa piecz. z sosem	123
8. „ smaż. z kapustą	123
9. Kiełbasy smaż. z sosem	123
10. Kiełbasa w piwie	123
11. Kiełbasy, kiszki, salceson	124
12. Kiełbasa w rosole	124
13. Kiełbasy w piwie na śniadanie	124
14. Kiszki krwawe czyli podgardlane	124
15. Kiszki wątrobiane i kaszane	125

	Stronica
16. Kotlety wieprzowe . .	126
17. Innym sposobem . . .	125
18. Nogi wieprzowe kwaszon. (Eisbein)	126
19. Pieczeń wieprzowa, duszona	126
20. Pieczeń wieprzowa zwyczajna	126
21. Polędwica wieprzowa .	127
22. Innym sposobem . . .	127
23. Potrawka z wieprza, lub dzika odsmażona . . .	127
24. Prosię, gotowane na biało	127
25. „ pieczone, nadziewane	127
26. Salceson	128
27. Schab pieczony . . .	128
28. Sztuka mięsa z wieprzowiny	129
29. Szynka pieczona . . .	129
30. „ wędzona, gotowana	129
31. Szynka westfalska . .	130
32. „ w pęcherzu . .	130
33. Udziec wieprzowy, lub dzika marynowany . .	131
34. Wereszczaka	131
35. Wieprzowina na sposób dziczyzny	131
36. Wieprzowina z chrzanem	131
37. „ ze skórką chlebową	132

DZIAŁ X.

Dziczyzna.

	Stronica
Przyrządzanie, bajcowanie dziczyzny i mięsiwa . . .	133
Dłuższe przechowywanie dziczyzny	134
Środek przeciw cuchnięciu mięsa, lub dziczyzny .	134
1. Bażanty, kuropatwy i jarząbki pieczone . . .	135
2. Bażanty, kuropatwy i jarząbki z rożna	135
3. Bekasy i kwiczoły . .	135
4. Bekasy z grzankami . .	135
5. Cąber jeleni pieczony .	136
6. „ sarni „ .	136
7. Cietrzew	136
8. Głowizna z odyńca . .	137
9. Kaczki dzikie pieczone .	137
10. Kuropatwa nadziewana .	137
11. Kuropatwy z rożna z sosem sardelowym . . .	137
12. Kuropatwy z swoim własnym sosom	137
13. Odyniec gotowany , .	138
14. „ innym sposobem	138
15. Potrawa z jarząbków, lub innej zwierzyny w rancie	138
16. Potrawka z resztek zająca	138
17. Potrawka z resztek sarny	139
18. Rozmaite drobne ptaki jak: kwiczoły, jemiołuchy, słonki, wróble i t. d. na pieczyste	139
19. Sarna	139
20. „ na sucho . .	140
21. Zając	140
22. „ na sucho . . .	141

DZIAŁ XI.
Drób.

	Stronica
Rozpoznawanie dobroci drobiu	142
Przyrządzanie drobiu . . .	142
1. Filet (file) z indyka . .	144
2. Gęś, lub kaczka pieczona	145
3. Gęsina na sposób dziczyzny (sarniny)	145
4. Gołębie stare pieczone .	145
5. Gołąbki pieczone . . .	145
6. Indyk pieczony nadziewany	146
7. Kapłon, lub kura z sosem sardelowym	147
8. Kapłon na potrawę . .	147
9. „ pieczony . . .	147
9. „ z rydzami . .	147
10. Kurczęta na pieczyste .	147
11. „ po francusku .	148
12. „ smażone . . .	148
13. Kurczęta z grochem zielonym	148
14. Kurczęta z paprykowym sosem	149
15. Kurczęta z sosem . .	149
16. „ z sosem frykasowym	149
17. Nowe kotlety pożarskie.	150
18. Półgąski	150
19. Potrawa z gołębi . . .	150
20. „ z kaczki . . .	151
21. „ z podróbków gęsich	151
22. Potrawka z kurcząt . .	151
23. Pularda z sardelami . .	152
24. Vol au vent (czytaj: wolo-wân) z kapłona, tłustej kury, lub indyka w cieście francuskiem .	152

DZIAŁ XII.
Ryby, raki, ostrygi i żabki.

	Stronica
Przyrządzanie ryb	153
Wędzenie ryb	154
1. Jesiotr pieczony . . .	155
2. „ pieczony z sosem pieczarkowym	155
3. Jesiotr z rustu . . .	155
4. Karasie smażone . . .	155
5. „ ze sosem . . .	156
6. Karp gotow. zwyczajnie	156
7. „ na białem winie .	156
8. „ po francusku . .	156
9. „ po niemiecku . .	157
10. „ z szarym sosem .	157
11. Kiełby smażone . . .	158
12. Leszcz z chrzanem, z jabłkami	158
13. Lin, duszony krótko . .	158
14. Liny, lub leszcze z sosem sadzonym	158
15. Łosoś gotowany . . .	159
16. „ marynowany po nowo-sądecku	259
17. Łosoś pieczony . . .	160
18. „ w majonesie . .	160
19. Miętus pieczony z sardelowym sosem	160
20. Okoń w sosie	160
21. Ostrygi surowe	161
22. „ przypiek. na roście	161

	Stronica
23. Potrawa z raków . . .	161
24. Pstrąg	161
25. „ z jarzynkami, po sądecku	162
26. Raki	162
27. „ ze sosem	162
28. „ zwykłym sposobem .	163
29. Ryby smażone	163
30. „ w maśle	163
31. „ wszelkiego rodzaju w galarecie	163
32. Sandacz, lub okoń z jajami	164
33. Sandacz w całości z sosem holenderskim . .	164
34. Sandacz z jajami . . .	165
35. „ pieczony . . .	165
36. Sielawy smażone . . .	165
37. Sum	165
38. Szczupak i leszcz, duszony z chrzanem	166
39. Szczupak po żydowsku .	166
40. Szczupak, lub sandacz ze śmietaną	166
41. Szczupak z rożna . . .	167
42. „ z winem . .	167
43. Śledzie, marynowane zwyczajnym sposobem . .	168
44. Sztokfisz kapucyński . .	168
45. Śledzie marynowane na sposób minogów . . .	168
46. Śledzie, marynowane po hamburgsku	169
47. Śledzie pieczone . . .	169
48. „ wędzone . . .	169
49. Węgórz, smażony z sosem kaparowym, lub innym	169
50. „ smażony, później w marynacie	169
51. Węgorz sposobem elbląg-skim	170
52. Węgorz wędzony . . .	170
53. Wyzina ze sosem . . .	170
54. Żabki smażone	171

DZIAŁ XIII.

Jarzyny i grzyby.

	Stronica
Przyrządzanie jarzyn . . .	172
Garnitury do jarzyn . . .	172
1. Bób	173
2. Brukiew	173
3. Buraki	173
4. Fasola zielona	174
5. Groch fasowany . . .	174
6. „ po czesku . . .	174
7. „ zielony	175
8. „ żółty	175
9. Grzybki, duszone zwyczajnie	175
10. Grzybki z jajkiem . .	175
11. Grzyby, duszone ze śmiet.	175
12. „ smażone . . .	176
13. Kalarepka faszerowana .	176
14. Kapusta świeża na kwaśno (wyborny sposób) . . .	176
15. Kapusta świeża na kwaśno (inny sposób)	177
16. Kapusta kwaśna z beczki	177
17. „ włoska	177
18. „ „ faszerowana (na 5 główek) . .	177
19. Kalafiory	178
20. Kalarepa	178

	Stronica
21. Karczochy	179
22. Marchew	179
23. Rydze w maśle	179
24. „ z masłem	180
25. Rzepa żółta, nadziewana	180
26. Soczewica	180
27. Szampiony i trufle	180
28. Szparagi	180
29. Szpinak, lub lebioda	181
30. Ziemniaki	181
31. „ przysmażane	182
32. Ziemniaczane purée	182
33. Ziemniaki, w mundurkach pieczone	182
34. Ziemniaki z grzybami	183

DZIAŁ XIV.

Sałaty.

	Stronica
Przyrządzanie sałaty	184
1. Cykorya, endywia i raszponka	184
2. Mizerya ogórczana	185
3. Sałata majonesowa	185
4. „ śledziowa	185
5. „ włoska	186
6. „ z endywii	186
7. „ z czerwon. kapusty	186
8. „ ze śledzi siekanych	186
9. „ ze śledzi, z ziemniakami	186
10. Sałata ze śmietaną	187
11. „ z gruszek	187
12. „ ziemniaczana	187
13. „ zimowa	187
14. „ z jabłek z sardelami	188
15. Sałata z jajecznicą	188
16. „ z jarzyn i piklów	188
17. „ z kwasz. kapusty	189
18. „ z marchwi	189
19. „ z selerów	189
20. Zaprawa do sałaty	189

DZIAŁ XV.

Marynaty owocowe i konserwy zimowe.

	Stronica
1. Ćwikła marynowana	190
2. Groch szablasty	190
3. Groszek zielony	190
4. Gruszki w occie	191
5. Grzyby	191
6. Korniszony	192
7. Innym sposobem	192
8. Kwaszenie kapusty	192
9. „ „ w głów.	193
10. Mizerya i ogórki krajane, do przechowania	193
11. Ogórki kiszone	194
12. Pomidory	195
13. Innym sposobem	195
14. Rydze marynowane	195
15. Innym sposobem	196
16. Szarlotki	196
17. Szparagi, maryn. w occie	196
18. Śliwki w occie	197
19. Trufle	197
20. Wiśnie w occie	197

DZIAŁ XVI.

Nabiał.

	Stronica
1. Gomółki	198
2. Kwargle swojskie na sposób ołomunieckich . .	198
3. Masło, jego sporządzanie, dobroć, jakość w różnych porach roku i miesiącach, przechowywanie i t. d. .	199
4. Masło przetop. do przechowania	200
5. Mleko kwaśne u Rusinów	201
6. Mleko zsiadłe	201
7. Ser gotowany	201
8. „ zwyczajny	202
9. „ żuławski z twarogu.	202
10. Twarożek dla stołu . .	203

DZIAŁ XVII.

Potrawy z jaj i mąki.

	Stronica
1. Bliny angielskie . . .	204
2. „ zwyczajne . . .	204
3. Jaja na miękko . . .	205
4. „ sadzone	205
5. „ z ostrym sosem („Perdutto“)	205
6. Jaja z sardel., śledziem, lub szynką	205
7. Jajecznica	206
8. Kasza sypka na grzybowym smaku	206
9. Kluski hrecz. lub pszenne kładzione	206
10. Kluski saskie	206
11. „ ze śliwkami (węgierkami)	207
12. Kluski z kaszy hreczanej	207
13. „ zwykłe	207
14. Knedle swojskie . . .	207
15. „ z bułek. . . .	208
16. „ z tartej bułki .	208
17. Łazanki przypiek. z szynką	208
18. „ z twarożkiem . .	208
19. Makaron suchy, postny .	209
20. „ z serem parmezańskim	209
21. „ z szynką . . .	209
22. Mamałyga zwana kuleszą	210
23. Omlet mączny	210
24. „ z sosem . . .	210
25. „ zwyczajny . . .	210
26. Pierogi drożdżowe. . .	211
27. „ leniwe z serem .	211
28. Pierożki kruche . . .	211
29. Pierogi zaparzane . . .	212
30. „ z borówkami . .	212
31. „ ze słoniną . . .	212
32. „ z mięsem . . .	212
33. „ z powidłem . .	213
34. „ z serem. . . .	213
35. Pierożki ruskie ze świeżą kapustą	213
36. Prażuchy	213
37. Pyzy zwyczajne . . .	214
38. Serniki swojskie, wyborne	214

DZIAŁ XVIII.

Leguminy.

	Stronica
1. Budyń mączny z dozwolonemi odmianami	215
2. Budyń migdałowy	216
3. „ z chleba razow.	216
4. „ z jabłek	217
5. „ z tartej bułki	217
6. Dołki ze śmietaną	217
7. Grzanki kremowe	217
8. „ przekład. powidł. (marmeladą)	218
9. Grzanki z serem	218
10. Grzybek swojski	218
11. „ ze śmietany	218
12. „ z gotowan. ziem.	219
13. „ z jabłkami	219
14. Jabłka obsmaż. w cieście	219
15. „ zapiekane w krem.	219
16. Kaszka na zimno za leguminę	220
17. Kaszka sypka w mleku	220
18. Kisielek czokoladowy	220
19. „ z mleka, lub migdałowy	220
20. Krokiety z ryżu i moreli	221
21. Legumina bezimienna	221
22. „ cytrynowa	221
23. „ „ na śmietance	221
24. Legumina czokoladowa	222
25. „ francuska	222
26. „ krakowska	222
27. „ migdałowa	222
28. „ ryżowa z jabłk.	223
29. „ ziemniaczana	223
30. „ z jabłek na półmisku	223
31. Legumina z kaszki hreczanej	223
32. Legumina z kwaś. śmiet.	224
33. „ z makaronu	224
34. „ z poziomek	224
35. „ z rodzynków i migdałów	225
36. Legumina z ryżu	225
37. Mak na wilią	225
38. Marcypan	225
39. Naleśniki francuskie	225
40. „ z konfiturami, jabłkami, lub serem	226
41. Naleśniki ze śmietaną	226
42. Omlet biszkopt. z konfit.	227
43. Pianka z białek	227
44. Pierniki miodowe	227
45. Piernik toruński	227
46. Pierożki kruche	228
47. Placuszki z kapusta (kapuśniaki)	228
48. Ptysie parzone	228
49. Rolada czokoladowa	229
50. Racuszki	229
51. Ryż z bitą śmietaną	229
52. Sago ze śmiet. na zimno	229
53. Sztrudel jabłczany	230
54. „ swojski	230
55. „ ze śwież. owoc.	230
56. „ z makiem	231
57. „ ze serem	231
58. Suszone śliwki w „koszulkach“	231
59. Szarlotka z jabłek piecz.	232
60. Szynka w omlecie	232

DZIAŁ XIX.

Desery.

	Stronica
1. Ciastka z owocami . .	233
2. Galareta ananasowa . .	233
3. „ cytrynowa . .	233
4. „ pomarańczowa .	234
5. Kisielek żurawinowy . .	234
6. Kompot jabłczany . .	234
7. „ pomarańczowy .	235
8. „ z agrestu . .	235
9. „ z brzosk. i moreli	235
10. „ z kasztanów .	235
11. „ z malin i poziomek	236
12. Kompot z porzeczek . .	236
13. „ ze śliwek . .	236
14. „ z wiśni . . .	236
15. Krem brzoskwiniowy .	236
16. „ czokoladowy . .	237
17. „ jabłczany ze słodką smietaną	237
18. Krem owocowy . . .	237
19. „ pączowy	237
20. „ pomarańczowy na słodkiej śmietance . .	238
21. Krem poziomkowy lub malinowy	238
22. Krem śmietankowy na ziemniaczanej mące . .	238
23. Krem z winogron . .	238
24. Mieszanka „Macedoine“ (masedoan) z owoców .	239
25. Mleczko	239
26. „ z kwiatem pomarańczowym. lub jaśminowym	239
27. Pianka z konfiturami .	239
28. Śmietana bita z marengami	240

DZIAŁ XX.

Lody, zefiry, blamanże, lukry i inne mleczne łakocie deserowe.

	Stronica
1. Blamanż czokoladowy .	241
2. „ orszadowy . .	241
3. „ śmietankowy .	242
4. Lody ananasowe . . .	242
5. „ cytrynowe i pomar.	242
6. „ kawowe	243
7. „ morel., lub brzosk.	243
8. „ ponczowe . . .	243
9. „ poziomk. i malin. .	243
10. „ śmietankowe . .	243
11. „ waniliowe . . .	244
12. Lukier biały	244
13. Lukier czokoladowy . .	244
14. „ pomar. lub cytryn.	244
15. „ ponczowy . . .	244
16. „ przeźroczysty . .	245
17. Moskowita	245
18. Pianka ze słodkiej śmietanki do andrut. (wafli) .	245
19. Polewa czokoladowa . .	245
20. Szodon	245
21. Zefir czyli krem śmietankowy zamrożony , . .	246
22. Zefir jabłczan. ze śmiet.	246

DZIAŁ XXI.

Ciasta.

	Stronica
Przyrządzanie ciast . . .	247
1. Andruty	247
2. Babka drożdżowa . . .	247
3. „ oszczędnościowa .	248
4. „ z saga	248
5. Baby znakomite, parzone	248
6. „ zwyczajne . . .	249
7. Biszkopty czokoladowe .	249
8. „ do herbaty .	249
9. Bułki do herbaty . . .	249
10. „ do kawy	250
11. „ na mleku . . .	250
12. Całusy	250
13. Chleb anyżowy . . .	250
14. „ gospodarski wiejs.	251
15. „ (higien.) z ziarna szrotowan. czyli Grahama	251
16. Chleb razowy	252
17. Chróst	253
18. Ciasteczka do herbaty .	253
19. „ (inny sposób)	253
20. „ kruche . . .	253
21. Ciasteczka zwyczajne . .	254
22. Ciastka do herbaty . .	254
23. „ do wina . . .	254
24. „ makowe . . .	254
25. „ pomadkowe . .	254
26. „ waniliowe . . .	255
27. „ z owocami . .	255
28. „ z owocami (po krakowsku)	255
29. Ciastka żółtkowe . . .	255
30. Cwibak dziecięcy . . .	255
31. „ (suchar) . . .	255
32. Czeskie nalewańce . .	256
33. „Dziady“	256
34. Faworki bez cukru . .	256
35. Gniazda osie	256
36. Jajeczniki	257
37. Kołacze	257
38. Kruche ciasto	258
39. Marcypany królewskie .	258
40. Mazurek cygański . .	258
41 „ lukrowy . . .	259
42. „ rodzynkowy . .	259
43. Mazurki kruche . . .	259
44. „ zwyczajne z migdałami i rodzynkami .	259
45. Nugat	260
46. „Okulary“ z ciasta maślan.	260
47. Pączki	260
48. „ zapustne . . .	262
49. Pianki czokoladowe . .	263
50. Placek bakaliowy . . .	263
51. „ drożdżowy, przekładany na święta . .	263
52. Placek korzenny . . .	263
53. „ królewski . . .	263
54. „ kruchy z orzech.	264
55. „ naprędce . . .	264
56. „ na sposób franc. ciasta	264
57. Placek owocowy . . .	264
58. „ poznański . . .	264
59. „ prorocki . . .	265
60. „ przekładany . .	265
61. „ serowy	265
62. „ „ biały . .	266
63. „ z wiśniami po wiedeńsku	266
64. Placek zwyczajny . . .	267
65. „ z zacierką . . .	267
66. Placki kruche, wyborne .	267
67. „ warszawskie . .	267

	Stronica
68. Precliki anyżowe . . .	268
69. Rogalki	268
70. „ waniliowe . .	268
71. „ z jabłkami . .	268
72. Strucle maślane . . .	268
73. „ parzone . . .	269
74. Sucharki	269
75. Sucharki („Manou“) . .	270
76. „ swojskie . . .	270
77. Wafle	270
78. „ migdałowe . .	271
79. „ z kwaśn. śmiet.	271
80. Innym sposobem . . .	271

DZIAŁ XXII.

Torty.

	Stronica
1. Tort andrutowy . . .	273
2. „ biszkoptowy . . .	273
3. „ chlebowy	273
4. „ cukrowy do herbaty	274
5. „ czokoladowy . . .	274
6. „ holenderski . . .	274
7. „ jabłczany	274
8. „ kasztanowy . . .	275
9. „ kruchy, wyśmienity	275
10. „ makowy	276
11. „ marcypanowy . .	276
12. „ migdałowy . . .	276
13. „ orzechowy	277
14. Innym sposobem . . .	277
15. Tort piaskowy	277
16. „ prowansalski . . .	277
17. „ serowy	278
18. „ Tort śmietankowy .	278
19. „ swojski z mleczną pianą	278
20. Tort turecki	279
21. „ tyrolski	279
22. „ wiedeński	279
23. „ ziemniaczany . . .	279
24. „ z kaszki krakowsk. .	280

DZIAŁ XXIII.

Konfitury, galarety, marmelady i powidła.

	Stronica
Przyrządzanie konfitur i owoców	281
1. Galareta agrestowa . .	281
2. „ cytrynowa . .	281
3. Innym sposobem . . .	282
4. Galareta jabłczana . .	282
5. „ malinowa . .	282
6. Innym sposobem . . .	282
7. Galareta pomarańczowa .	283
8. „ pączowa . .	283
9. „ poziomkowa .	283
10. Galareta porzeczkowa .	283
11. „ wiśniowa . . .	284
12. „ z jabłek . . .	284
13. „ z kwiecia róży .	284
14. „ z różn. sok. owoc.	284
15. Galarety owocowe . .	285
16. Konfitura agrestowa . .	285
17. Innym sposobem . . .	285
18. Konfitura ananasowa . .	286
19. „ berberysowa .	286
20. „ brzoskwiniowa .	286

	Stronica
21. Innym sposobem . . .	287
22. Konfitura cytrynowa . .	287
23, „ dereniowa . .	287
24. „ głogowa. (Hecze-pecze)	287
25. Innym sposobem . . .	288
26. Konfitura jabłczana . .	288
27. „ malinowa . .	288
28. Innym sposobem . . .	288
29. Konfitura malinowa (kijowskim sposobem) . .	289
30. Konfitura morelowa . .	289
31. „ pomarańczowa	289
32. Innym sposobem . . .	290
33. Konfitura poziomkowa .	290
34. „ z czereśni . .	290
35. „ z gruszek, smażonych bez skórki . .	290
36. Konfitura z gruszek, zwanych „pannami“ . . .	291
37. Konfit. z jabłek (papier.)	291
38. „ z jabłek smażonych z cytryną. . . .	291
39. Konfit. z mel. lub kawonu	291
40. „ z porzecz. czerw.	292
41. Konfitury z poziomek, truskawek, lub malin .	292
42. Konfitura z róży na sucho	292
43. „ ze śliwek . .	292
44. „ ze śliw. (rengl.)	293
45. „ ze śliw. zielon.	293
46. „ z truskawek .	294
47. „ z winogron . .	294
48. „ z zielonych orzechów włoskich	294
49. Konfitura ze śliwek . .	295
50. „ z gruszek . .	295
51. „ z moreli . .	296
52. „ z róży . . .	296
53. „ ze śliwek („renglot)	296
54. Konfitura z wiśni i trześni	296
55. „ z żurawin . .	297
56. Marmelada	297
57. „ z jabłek . .	297
58. „ z malin i porzeczek	297
59. Marmelada z malin . .	298
60. „ z melonu .	298
61. Powidełko owocowe . .	298
62. Powidło z jabłek . . .	268
63. „ ze śliwek . .	299
64. Śliwki zielone	299

DZIAŁ XXIV.

Konserwy owocowe.

	Stronica
Przyrządzanie kons. owocow.	302
Drugi sposób got. konserw .	302
1. Konserwa agrestowa . .	303
2. „ brzoskwiniowa	303
3. „ z gruszek . .	304
4. „ z jag. czarn. .	304
5. „ z malin . .	304
6. „ z moreli . .	305
7. Konserwa z różn. jagód	305
8. „ ze śliw. (rengl.)	305
9. „ z „węgierek“ .	305
10. „ z winogron .	306
11. „ z wiśni . . .	306
12. Konserwy owoc. słodkie w spirytusie lub araku .	306

DZIAŁ XXV.

Soki owocowe i owoce, suszone w cukrze.

	Stronica		Stronica
1. Cedr pomar. do herbaty	307	18. Ananas	312
2. „ z cytryn do herbaty	307	19. Brzoskwinie	312
3. Sok agrestowy	307	20. Gruszki	312
4. „ berberysowy . . .	308	21. Innym sposobem . . .	313
5. Innym sposobem . . .	308	22. Jabłka	313
6. Sok fiołkowy i różany .	308	23. „ suszone, zaparz.	313
7. „ malinowy	308	24. Melon, lub kawon, smażony na sucho	313
8. Innym sposobem . . .	309	25. Skórki pomarańczowe .	314
9. Sok orszadowy	309	26. Śliwki na patyczkach .	314
10. „ poziomkowy . . .	309	27. „ susz. nadziewane .	314
11. Innym sposobem . . .	310	28. „ węgierki	315
12. Sok porzeczkowy . . .	310	29. Winogrona lub pomarań. w „kopertach“ lukrow. .	315
13. „ wiśniowy	311	30. Wyśmienity spos. gotow. kompot. z różnych owoc. i jagód na konserwę. .	316
14. Innym sposobem . . .	311		
15. Sok z marchwi . . .	311		
16. Sorbet malinowy . . .	311		
Owoce, suszone w cukrze .	312		
17. Agrest, suszony w cukrze	312		

DZIAŁ XXVI.

Napoje.

	Stronica		Stronica
1. Czokolada	317	4. Kawa czarna wyborna .	318
2. Herbata po rosyjsku . .	317	5. „ neapolitańska na zimno	318
3. Kawa biała najlepszym sposobem	317		

DZIAŁ XXVII.

Wódki, likiery i t. p. napoje.

	Stronica		Stronica
1. Boży truneczek . . .	319	7. Jarzębiak	320
2. Ekstrakt pącz. (wybor.) .	319	8. Likier „benedyktynka“ .	320
3. Gdańska złotówka . . .	319	9. „ „burmistrzowski“ .	321
4. Grog	320	10. „ cytryn. lub pomar.	321
5. Hiszpanka gorzka . . .	320	11. „ „kawalerski“ , .	321
6. Jarzębinka	320	12. „ kawowy	322

	Stronica
13. „ „landszturmista“ .	322
14. „ „negus“	322
15. „ „Persico“ . . .	322
16. „ pestk. „Persico“ .	323
17- „ podwójny, imbier.	323
18. „ „ jałowc.	323
19. „ portugalski . . .	323
20. „ poziomkowy . .	323
21. „ poziomk. lub trusk.	324
22. „ z czarn. porzecz..	324
23. Nalewki owocowe mianowicie: z wiśni, morel, renglot i dereni	324
24. Nalewka agrestowa . .	325
25. „ z tataraku czyli „kalmusówka“	325
26. Podwójna cytrynówka .	325
27. „ czereśniówka.	326
28. „ kminkówka .	326
29. „ pomarańcz. .	326
30. Ratafia	326
31. Wódka cytryn. lub pomar.	326
32. „ franc. (koniak) .	327
33. „ jałowcowa . . .	327
34. „ orzechowa . . .	327
35. „ swojska domowa.	328
36. „ „żołądkowa“ . .	328
37. „ żytniowa . . .	328
38. Wyborny rum z wódki .	329
39. Zużytkowanie owoców po nalewkach	329

DZIAŁ XXVIII.

Wyrabianie miodu do picia, wina miodowego, wiśniaku, jabłeczniku i t. p. win owocowych.

	Stronica
1. Jabłecznik	331
2. Miodek z porzeczek . .	331
3. Miód „lipiec“	332
4. „ maliniak	333
5. „ zwykły do picia, wyrabiany spos. Dzierżona	333
6. Wino miodowe. . . .	334
7. „ z borówek . . .	335
8. Wino z jerzyn	335
9. „ z pomarańcz . .	336
10. „ z tarniny . . .	336
11. „ morwowe . . .	337
12. Wiśniak	337
13. Wino swojskie	337
14. Woda imbierowa . . .	338

DZIAŁ XXIX.

Krochmale.

	Stronica
1. Krochmal	339
2. Innym sposobem . . .	340
3. Krochmal ziemniaczany .	340

DZIAŁ XXX.

Sposoby tuczenia drobiu i nierogacizny.

	Stronica
1. Tuczenie drobiu . . .	342
2. Tuczenie nierogacizny .	344

DZIAŁ XXXI.

(DODATEK)

Rozmaite pożyteczne środki i sekrety gospodarskie i kuchenne.

	Stronica
1. Balsam turecki na świeże rany	347
2. Chrzan suszony	347
3. Czyszczenie przedmiotów	347
4. „ szklanek, karafek z białego osadu	348
5. Długotrwałe konserwow. masła	348
6. Długotrw. przech. mleka	348
7. Gaszenie ognia, wszczęt. w kominie	348
8. Kit do noży	348
9. „ do szkła	348
10. Knoty jaśn. i nie kopcące	349
11. Konserwow. mięsa w porze gorącej	349
12. Konserwow. włoszczyzny	349
13. Lak do flaszek	349
14. Lep na muchy	349
15. Maść na odmrożenia	350
16. „ na rany i oparzen.	350
17. Nadanie kruch. łyk. mięsu	350
18. Na muchy	350
19. Na oparzeliny	350
20. Naprawa ciekn. naczyń	350
21. „ zepsut. kapusty kwaszonej	350
22. Odmiękczenie wody	350
23. Oszczędne pranie bielizny z domieszką nafty	351
24. Oszczędność przy paleniu kawy	252
25. Oszcz. cylindrów u lamp	352
26. Poprawa zatęchłej oliwy	352
27. Praktyczne podpałki	352
28. Próba nafty	352
29. Próbowanie jaj	353
30. Prosz. do czyszcz. srebra	353
31. Przech. jaj przez zimę	353
32. Przeciw przekipianiu	353
33. Przesyłanie ryb żywych w odległe miejsca	353
34. Przypr. do potr. w prosz,	352
35 Sekret łatwego miękczenia mięsa w gotowaniu	354
36. Sposób konserw. grzybów	354
37. „ topienia i solenia masła do przechowania	354
38. Sposób czyszcz. maślnic i innych nacz. z drzewa	355
39. Środek do zachowania kawie aromatu	355
40. Środ. na szczury i myszy	355
41. Środek na oparzenia	356
42. „ przeciw cuchnięciu mięsa	356
43. Szpary, rozpadl. w piecach	356
44. Sztuczne paliwo w cegieł.	356
45. Tanie ogrzewanie	356
46. „ świece, drewniane	356
47. Usunięcie czkawki	357
48. Zachow. chleba od pleśni	357
49. Zachow. mięsa od much	357
50. Zapobieżenie i usunięcie pleśni	357
51. Zamrożone okna oczyścić	357
52. Zapobieżenie szybkiemu ścinaniu i kwaśn. mleka.	357
53. Zgaga	357
54. Zmiękczanie grochu	358

DZIAŁ XXXIII.

Toaleta — środki kosmetyczne (t. j. do zachowania wdzięków) i zdrowotne.

	Stronica		Stronica
1. Toaleta zimowa . . .	360	3. Środki kosmetyczne . .	362
2. „ letnia	361	4. Czerwoność rąk . . .	366

Pogląd historyczny na kuchnię swojską przez Izyd. Poechego 367

DYSPOZYCYE KUCHENNE

obiadów i wieczerzy mięsnych i postnych oraz w ważniejsze uroczystości na cały rok 375

	Stronica		Stronica
Styczeń. Obiady i wiecz. mięs.	377	*Lipiec.* Obiady i wiecz. mięs.	406
„ „ „ post.	381	„ „ „ post.	409
Luty „ „ mięs.	382	*Sierpień* „ „ mięs.	410
„ „ „ post.	385	„ „ „ post.	414
Marzec „ „ mięs.	386	*Wrzesień* „ „ mięs.	415
„ „ „ post.	390	„ „ „ post.	418
Kwiecień „ „ mięs.	392	*Październik* „ „ mięs.	419
„ „ „ post.	395	„ „ „ post.	423
Maj „ „ mięs.	396	*Listopad* „ „ mięs.	424
„ „ „ post.	400	„ „ „ post.	427
Czerwiec „ „ mięs.	401	*Grudzień* „ „ mięs.	428
„ „ „ post.	405	„ „ „ post.	432

Wigilia Bożego Narodzenia 433
Święcone 434
Przyjęcia gości w czasie wiosny, lub lata. — Drugie śniadanie 434
Obiad — Wieczerza 435
Przyjęcia gości w czasie jesieni, lub zimy. — Drugie śniadanie 436
Obiad — Wieczerza 437
Zabawa wieczorna zapustna 437
Uczta weselna ranna 438
Uczta weselna wieczorna 439
Stypa pogrzebowa 439
Dyspozycye ogólne. 440

Alfabetyczny spis wszelkiego jadła, napojów, i przypraw ze względu na ich pożywność i strawność, oddziaływanie na ludzki organizm 443
Pomyłki druku 455

PRZEDMOWA.

„*Galenus* i medycy zgodnie nauczają,
Że się „*gębą*“ do ludzi *choroby wkradają*“.
Ze starodawnej księgi.

Postęp — ta olbrzymia i wszechwładna, przeważnie zbawienna a iście żywiołowa siła i potęga wszystko na świecie kolejno zmienia i przekształca, upraszcza, pogłębia i doskonali, przysparza coraz więcej tworów przyrody i to w *korzystniejszej formie* na pożytek, ku wygodzie i przyjemności, dla zdrowia i bezpieczeństwa „króla przyrody“ człowieka.

Toż podobnie jak inne i sztuka kulinarna*) z postępem czasu, ze wzmaganiem i rozprzestrzenianiem się wiedzy podlegała przeobrażeniom, pogłębieniu i udoskonaleniu; a my dzisiaj po nabyciu rozleglejszej i gruntowniejszej wiedzy doszliśmy do wiadomości, że znaczenie i zadanie sztuki kulinarnej — kuchni i z tej nawet przyczyny jest dzisiaj o wiele donioślejsze i ważniejsze, aniżeliśmy im to dawniej mogli przysądzać.

Dobrotliwa, chociaż niekiedy pozornie surowa królowa naszego zdrowia, a poniekąd i życia — medycyna zaglą-

*) Czyli kuchmistrzowstwa.

dała przedtem do kuchni chyba w roli życzliwej przyjaciółki w czasie *choroby* człowieka; dzisiaj jest ona *prawodawczynią i mistrzynią*, wysyłającą swoje dwie dobroczynne kuzynki: *hygienę* *) i *dyetetykę* **) do nowoczesnej kuchni w charakterze równie życzliwych, ale surowych *inspektorek sanitarnych*, wymagających, aby w niej ich własne i przepisy zdrowotne medycyny należycie i ściśle przestrzegano, bo od tego zależy *porządne* odżywianie się człowieka, zapobieżenie *niedostatkom, nadmiarowi,* lub *zgubnym błędom* w tej mierze: a tak zabezpiecza się najwyższy skarb jego na ziemi — *zdrowie, dobrobyt,* a niejednokrotnie *i życie.* Już w zamierzchłych wiekach starożytności powiedziano, że „*więcej* ludzi zabijają *usta* (pokarmy i napoje spożyte), aniżeli *miecz*!“ ***.

Kuchnia tedy nowoczesna — to już nie sama znajomość *luźnych,* a często dowolnych szczegółów i przepisów kucharskich, odnoszących się do sporządzania, gotowania rozlicznych posiłków, pokarmów i napojów; powinna ona być prawdziwą *organiczną* całością, umiejętnością, opartą na zasadach medycyny, hygieny i dyetetyki w celu *zgodnego z naturą* odżywiania człowieka, *zachowania, utrwalania i pomnażania jego sił i zdrowia!*

Kuchnia, gotowanie — „pikcenie“ strawy, rądle, miski i garnki (brr . . .), opieczone twarze — posmolone ręce . . . zdają się na pozór rzeczą — blachą i nie zbyt sympatyczną, bez krzty poezyi: a przecież to pracownia, to sprawa *ważna*

---

*) Nauka o zdrowiu.

**) Nauka zgodnego z naturą sposobu życia i zachowania się ludzi w zdrowiu i chorobie.

***) Plures occidit gula, quam gladius.

i *poważna* — to właściwy *znicz rodzinny* i *oparcie życia*! Od niej zależą *nasze siły i zdrowie, humor,* a poniekąd *i energia ducha, kieszeń, zgoda i sojusz małżeński, gościnność, honor i „splendor“ domu* — a poniekąd i polityka! Wiedzą o tem dobrze lekarze, ekonomiści, psycholodzy, filozofowie, myśliciele i pisarze — a ostatecznie każdy z nas z własnego błogiego lub smutnego doświadczenia. Wiedzieli o tem dawni monarchowie, książęta i magnaci, którzy znakomite *Księgi kucharskie* jako rzeczy nader cenne i poszukiwane w wyjątkowym darze sobie nawzajem przekazywali, a one przez długie czasy, będąc w osobliwszem poszanowaniu z pokolenia na pokolenie przechodziły testamentem.

Przekonani zatem o ważności i samej sztuki kulinarnej i dobrej książki kucharskiej postaraliśmy się, aby niniejsza *Powszechna Kuchnia Swojska* pod każdym względem zadowolniła naszych Szanownych Czytelników i nadobne Czytelniczki. W tym celu starannie przedmiotowo przygotowany rękopis przez osobę — w swym zawodzie wszechstronnie doświadczoną, gdyż lat kilkadziesiąt z uznaniem pracowała w pierwszorzędnych kuchniach pańskich i obywatelskich, powierzyliśmy nadto znanemu z sumiennej pracy literackiej p. *Izydorowi Poechemu*, autorowi bardzo licznych dzieł umiejętnych i pożytecznych, który niniejszy podręcznik uporządkował ogładził pod względem formy, niejednym pożytecznym szczegółem uzupełnił i objaśniwszy treściwemi a ważnemi wskazówkami w systematyczną i organiczną ujął całość, jaką każda dobra i postępowa książka być powinna.

Niechaj się nam przeto godzi żywić nadzieję, że nasza *Kuchnia Swojska,* w której usilnie, a nie pobieżnie staraliśmy się zaradzić wszelkim potrzebom kuchni nowoczesnej, liczącej się z postępem czasu i hygieniczno - dyetetycznemi wymogami, zalecająca się nadto wśród nielicznych innych tego rodzaju podręczników i możliwie najtańszą ceną zyska sobie wkrótce szerokie rozpowszechnienie i zasłużone uznanie.

Wydawca.

WSTĘP.

Treściwe a ważne wskazówki o zaproszeniach i przyjęciach gości, osobliwie na śniadania i wieczorki zwykłe oraz z produkcyami muzykalnemi, wokalnemi, tańcami, na kawę, herbatę i t. d. i t. d.

Na bale, wieczory poranki i wszelkie zebrania należy zapraszać tych wszystkich, z którymi nas łączą węzły przyjaźni lub stosunki światowe; i nic bardziej obrazić nie może jak przekonanie, że ci, z którymi żyjemy, wykluczają nas właśnie wtedy, gdy u siebie liczniejsze przyjmują grono. A bywają tacy dorobkiewicze (parweniusze), którzy się zazwyczaj wygrzebali — kat wie: z czego i urządziwszy u siebie salon otwarty sortują ludzi nie według ich stanowiska, znaczenia, wartości lub talentu, ale według swego »widzi się mi«, a raczej według wymagań osobistego interesu. Działając tak, nietylko obrażają wykluczonych, ale sami siebie i swój salon ośmieszają.

Zaproszenia na obiad — na wieczór posyłają się tydzień naprzód. Gdy się mają popisywać artyści lub amatorowie, zaznacza się zwykle, że będzie muzyka, gdy ma być wieczór z tańcami, dodaje się: »będą tańce«.

Niektórzy mają raz na tydzień *stały dzień,* tak zwany *jour fixe**), aby więc nie powtarzać zaproszeń, czynią to raz z początkiem sezonu na bilecie lub w liście słowami: »Pan

*) Czytaj: żur fix.

i pani X. przyjmują co wtorek (czwartek lub podobnie) i żywią nadzieję, że Pan (Państwo) raczysz ich zaszczycać Swoją obecnością«.

Gdzie nie ma muzyki, śpiewu, znajdują się zwykle stoliki do *gry w karty*; gospodarz lub gospodyni zapraszają partnerów. Osobom, przypatrującym się czyli tak zwanej *„galeryi“* nie wypada rozmawiać z grającymi, ani dawać jakichkolwiek znaków (porozumienia), które się do gry odnoszą. Wielką też znamionuje sztukę życia umiejętne rozporządzenie zaproszeniami: można mieć przyjaciół we wszelkich sferach i na wszelkich stanowiskach. Otóż dowiedzie prawdziwego talentu ta gospodyni domu, która umie w swoim salonie połączyć najprzeciwniejsze obozy i utrzymać równowagę pośród nich. Czasami zakłopotanie bywa wielkie i trudności w tem nie małe, ale takt gospodyni zdoła sobie dać radę.

Pewna *rozmaitość* nietylko nie szkodzi, ale dodaje powabu; a wkońcu ubożsi, czy mniej znaczący ludzie czuliby się dotkniętymi, gdyby ich nie zbliżono do bogatszych, możniejszych i sławniejszych.

Zaproszenia na obiad, lub mniejsze zebrania uskutecznia się osobiście — zwłaszcza, gdy komuś należy się poprzednia wizyta. Inaczej posyła się bilet zapraszający, na który osoba zaproszona odpowiada natychmiast wizytą lub biletem.

Zaproszenia na bal lub liczne zebrania uskutecznia się za pośrednictwem umyślnie w tym celu wydrukowanych kart, które się rozsyła nawet wtedy, gdy się już poprzednio zapraszało ustnie.

Wygląda przyzwoiciej, gdy tego rodzaju bilety rozsyła się przez służących, a nie przez pocztę. W drugim razie listy należy pieczętować.

Gospodarz, przyjmując gości — zwłaszcza wieczorem powinien mieć rękawiczki i być ubrany we frak. Nie wypada mu też w czasie wieczoru usuwać się do swego pokoju

lub zapuszczać z kimś wyjątkowo w poufałą pogawędkę; powinien on ciągle baczyć na *wszystkich*, doglądać, czy sobie kto z gości czego nie życzy, — słowem poświęcać się dla wszystkich bez czynienia odróżnień.

Goście przychodzą do nas, aby się zabawić, a nie — żeby znosić czyjeś grymasy, lub upokorzenia. Dom, w którym nie umieją zachować się odpowiednio z gośćmi, wkrótce pozostaje — pustką lub zasłynie z . . . nudów.

Kto dla równych sobie objawia tylko obojętną i sztywną a dla utytułowanych i bogatych uprzedzającą i służalczą grzeczność, ten utraci niebawem szacunek u wszystkich: a jego dom ludzie unikać będą; zarówno dobrze znajomi jak i dawni przyjaciele.

Należy się też wystrzegać przesady w przyjęciu gości. W dniu przyjęcia rozmowa powinna stać się ogólną. Wypada nam pohamować własne upodobania i uniesienia i obracać się raczej w kółku komunałów *) i *błachych* frazesów **), aniżeli idąc za popędem serca wdać się z kimś szczegółowo w poufałą pogawędkę. Nie jest to obłuda, ale maska obojętnej grzeczności.

Zdarza się często, że mamy wielką ochotę wyjść z domu: a wtem gość nadchodzi . . . Prawdziwa znajomość świata wymaga: nie dać poznać po sobie nieprzyjemnego uczucia, doznawanego w tej chwili i poświęcić własną spodziewaną przyjemność w celu okazania grzeczności dla odwiedzającej nas osoby.

Wyjście z domu w dniu przyjęcia byłoby najwyższą niegrzecznością; toż powtarzamy ponownie! potrzeba umieć ukryć własne zgryzoty, poskromić swe kaprysy i niezadowolenie słowem: przeistoczyć się w dniu, w którym zaprosiwszy gości nie należymy już do siebie!

Kto nie umie tak dalece się pohamować, niech się wyrzecze na zawsze chęci przyjmowania gości!

---

*) Ogólników.

**) Zwrotów mowy.

Równie śmiesznie wygląda, gdy gospodyni lub gospodarz okazują zmęczenie, albo się istotnie męczą przyjmowaniem gości. Ich męka nie może być przyjemną dla gości. Kto nie posiada odpowiednio urządzonego domu, a więc bez sfatygowania się nie podoła przyjmować gości, niech się ograniczy na ściślejszem kółku krewnych i przyjaciół! Zaczerwieniona lub spocona twarz gospodarstwa zniechęca słusznie gości, wnioskujących, że zabawa nie warta takiej ofiary . . .

Jedynie, gdy w dniu przyjęć (jour fixe) zaszła ciężka choroba w domu, albo ważny bardzo wypadek, można gości »odprosić«. Czyni się to natychmiast, gdy się wypadek wydarzył niespodzianie, w samym dniu przyjęcia.

Prawidła przyzwoitości przy obiadach, śniadaniach i t. d.

Rozmaite trafiają się obiady, począwszy od najskromniejszego domowego, gdy się to kogoś zaprasza *„na łyżkę rosołu“*, aż do wspaniałych uczt Lukulusowych*), które przecież nie zawsze bywają najweselszemi i najprzyjemniejszemi. Znakomity znawca sztuki kulinarnej (kuchmistrzowstwa) Brillat - Savarin**) powiedział: *„Liczba zaproszonych gości nie powinna być mniejszą od liczby gracyi****), *ani większą od liczby muz* *****). Czy się wierzy lub nie w to prawidło dawniejszego epikurejczyka: ******) starać się trzeba nadewszystko o to, aby zaproszeni goście lubili się wzajemnie — tak,

*) Lukulus — był to starożytny rozrzutny Rzymianin — smakosz, który na uczty, biesiady wydawał niezliczone krocie.

**) Czytaj: Brija - Sawarę!

***) Gracye: u starożytnych Rzymian wdzięki nie w liczbie 3.

****) Muzy — duchy — opiekunki sztuk i umiejętności w liczbie 9.

*****) Zwolennicy Epikura — filozofa, nauczającego, że celem i hasłem życia powinny być: używanie, rozkosze i przyjemności, a wystrzeganie się przykrości i bolu, bo jego zdaniem „po śmierci nie ma żadnej rozkoszy!“

iżby ogólna rozmowa mogła toczyć się ochoczo, gdyż inaczej i najlepszy obiad odbędzie się pewnie smutno. Wiadomo bowiem powszechnie, że są ludzie, których sama obecność, na takich obiadach »zatruje najlepsze wina i zakwasi najbardziej ożywione humory«.

Obiad rozpoczyna się w kwadrans po oznaczonej chwili w zaproszeniu; jestto tak zwany le quart d'heure de grâce*), po upływie tego kwadransa gospodarz nie potrzebuje już czekać dłużej, ponieważ zbytek grzeczności dla jednego spóźniającego się stałby się niegrzecznością dla reszty zaproszonych.

Miejsca przy stole bywają naprzód wyznaczone: każdy z zaproszonych gości znajduje kartkę ze swem nazwiskiem przy serwecie. Gospodarz i gospodyni siedzą w środku stołu naprzeciw siebie, mając po prawej i lewej osoby, które najbardziej pragną zaszczycić i to: kobiety obok mężów, mężczyzn obok żon. Gość, mający siedzieć po prawej ręce obok gospodyni podaje jej ramię, gdy mają przejść do jadalni, o czem go zawiadamia gospodarz, albo gospodyni w chwili, gdy służący podaje do stołu.

Po wstaniu od stołu gospodyni podaje ramię temu, kto ją przyprowadził, ale odejdzie dopiero po damie, którą jej mąż prowadzi! Osobie *duchownej* należy się miejsce *honorowe*. W rozporządzaniu miejscami nie należy zważać na wiek, stanowisko i inne okolicznościowe względy osób zaproszonych. Nie bywa w zwyczaju sadzanie męża obok żony, ale można umieścić syna przy matce lub córkę przy ojcu, jakkolwiek lepiej tego unikać.

Najsmaczniejszy obiad może się stać wielce nudnym, jeżeli nie ma w rozmowie ożywienia albo gdy ona przechodzi w gwałtowne dyskusye (rozprawy). Niech Bóg uchowa każdego od rozmów o polityce — zwłaszcza, jeśli biesiadnicy są przekonań *odmiennych!*

---

*) Czytaj: le kar d'er de gras.

Do gospodarstwa należy kierować rozmową pogawędkę; a to rzecz — nie zawsze łatwa! Należy też baczyć, aby rozmowa nie przeszła w *obmowę*, lub dwuznaczniki. Jużci wesołość przy obiedzie upoważnia do pewnej swobody, atoli aby się śmiać i rozśmieszać drugich: nie godzi się oczerniać, spotwarzać nieobecnych!

Rozmowa wymaga nie tyle dowcipu: ile taktu i zdrowego rozsądku: bo nie same dowcipy i trafne odpowiedzi stanowią czar rozmowy i czynią ją interesującą.

Nadzwyczajną jest niegrzecznością: przerywać mówiącemu; należy czekać, aż skończy, aby z kolei zabrać głos lub przeprosić, gdy się przerywa, będąc *uniesionym* rzeczą.

Czasami znów pani domu przerywa mówiącym, aby zatuszować przedmiot niemiły lub drażliwy. Wypada zrozumieć jej życzliwy zamiar i zastósować się do niego.

Mało się trzeba wypytywać, a za to więcej opowiadać, słuchać zaś jak najwięcej: w tem prawdziwa sztuka!

Ironii, szydzenia i żartów z kogoś (osobliwie z fizycznych ułomności) wystrzegać się należy, bo i najlżejszy żart może zadrasnąć boleśnie.

Ton rozmowy nie powinien być ani krzykliwy ani szepcący — to są pospolitości. Szeptanie wobec trzeciego jest wielką niegrzecznością.

Częstego powtarzania się w rozmowie, (które się często wydarza li osobom wiekowym) należy się starannie wystrzegać, bo ono bywa torturą dla otoczenia, zmuszonego do słuchania.

Wszelkie dyskusye w przedmiotach — na razie drażliwych lub z swej natury niemożliwych do spokojnego omówienia, mogą wywołać niezgodę pośród najlepszych przyjaciół.

* * *

Uproszony amator o zagranie lub zaśpiewanie w salonie powinien przedewszystkiem dbać o to, aby się podobał

słuchaczom; inaczej staje się prawdziwym katem, biorącym na tortury wszystkich zebranych.

Muzyka klasyczna, symfoniczna i Wagnerowska może być graną tylko wobec wybranego grona znawców; trzeba się więc zmiłować nad słuchaczami i zastósować do ich pojęć i gustu.

Młodzi muzycy stają się nieznośnymi, gdy się dozwalają długo prosić; należy się *odrazu* zdecydować. W małem kółku zwie się nawet obowiązkiem zagranie dla odwdzięczenia się gospodarstwu za przyjęcie.

Słuchacze znowu, oddziaływujący tak silnie na grę artysty, czy amatora (bo mogą go zachęcić, natchnąć zapałem, ale i zdemoralizować) niechże słuchają uważnie, a pozbędą się raz fatalnego nałogu *rozmawiania podczas gry, szeptania i kręcenia się w salonie.*

Jeszcze jedna uwaga.

Podczas wykonania muzykalnego (lub wokalnego) w salonie, goście, którzy się spóźnili, powinni czekać, aż produkujący skończy, i nie pozwalać służącemu drzwi otwierać. Toż i gospodarz, mający artystów u siebie nie każe zaczynać, aż się wszyscy zaproszeni goście zgromadzą, a po zaczęciu nie pozwala wpuszczać już nikogo.

Tyle, co do strony *duchowej* obiadu, zebrania i t. d.

Co do ubrania: niewiasty bywają zwykle dekoltowane; na obiadach poufalszych powinna być toaleta elegancka: mężczyźni zawsze we fraku i w białym krawacie. Gdy obiad daje kawaler dla kawalerów, wystarczy czarny krawat. Niewiasty zdejmują rękawiczki dopiero, gdy zasiadają do stołu, a wdziewają je napowrót przed wstaniem od niego, kładą je zaś nie na serwecie, bo nie każdy sąsiad znosi perfumy, jakiemi są one nakropione.

Córka gospodyni pomaga matce.

Każda gospodyni wie zapewne, że przy obiadach »proszonych« talerze do zupy leżą przed każdym gościem, a każdy z nich powinien mieć przed sobą po prawej ręce cztery kieliszki.

Porządek zaś bywa następujący: po rosole madera, po pierwszem daniu — wino bordeaux (bordo), lub burgundzkie; wina *reńskie* i *Chateau-Ykem* (szato Ikę) podaje się pomiędzy potrawami chłodnemi a pieczystem, *Xeres* przy słodyczach, a podczas deseru wina *słodkie* i (węgierski) *Tokaj*. Wina *szampańskie* na wielkich obiadach daje się od samego początku obiadu.

Śniadania, tak zwane dinatoires (dinatoar) zaczynają się o 11. zrana, kończą zwykle o 3. popołudniu; przy śniadaniach à la fourchette (a la furszet) odgrywają główną rolę potrawy zimne.

Mężczyźni przy tych śniadaniach nie potrzebują być we fraku.

Służący powinien zawsze przynosić półmiski z *lewej*, a wino nalewać z *prawej* strony. Przy wielkich też obiadach wypada, ażeby goście mieli przed sobą *spis potraw i win*, jakie mają spożywać.

Gdy liczba zaproszonych gości nie przekracza 6. wtedy gospodyni wyznacza każdemu miejsce. Gospodarstwu wyznaczyliśmy już miejsce na środku stołu i to, aby mieć na oku usługę i rozmowę swych gości. Nie mająca męża gospodyni prosi kogoś z krewnych, aby jej w tem dopomagał.

Gdy do stołu usługuje dwóch służących, zaczynają najpierw od osoby, siedzącej po *prawej* stronie gospodarza, potem idą do osoby, po lewej ręce, następnie wracają do osoby drugiej po prawej — i każdy już potem obsługuje swoję stronę.

Przy zwykłych obiadach i śniadaniach zaczyna służący od damy po prawej, potem po lewej, wraca następnie do prawej i idzie — jak wymieniliśmy wyżej, gospodarzowi zaś przynosi półmisek na ostatku.

Zwyczaj angielski stawiania się zaproszonych punktualnie o oznaczonej godzinie na obiad przyjął się już wszędzie, a więc i u nas; jest zatem równie niegrzecznością: pojawianie się pół godziny wcześniej jak 10 minut później.

Po obiedzie oddaje się w tydzień potem wizytę, zwaną (u Francuzów) de digestion (strawienia), której karty wizytowe nie zastąpią.

Mimo nieprzyjęcia zaproszenia powinno się złożyć wizytę dziękczynną, inaczej oznaczałoby to zerwanie stosunków.

Młodzi ludzie, zanim podadzą ramię damom w celu poprowadzenia ich do jadalni, powinni zaczekać, aż starsi poczynią wybór. Oni zaś powinni przedewszystkiem wybierać niewiasty — starsze pośród pozostałych. Mężczyzna podaje zawsze ramię — prawe, zatem dama — lewe. Przy przechodzeniu drzwiami lub pasażem (przejściem) wchodzi mężczyzna przed damą, aby jej sukni nie nadeptał *).

Osobliwie ludzie młodzi nie powinni jeść za prędko, ani za powolnie; a czy skończyli co jeść, lub nie — mają dozwolić służącemu: talerz zabrać.

Po spożyciu rosołu kładzie się łyżkę na talerzu, aby ją z nim mógł zabrać służący. Nóż i widelec kładzie się tuż obok talerzy: byle nie zwalać obrusa, od czego zwykle chronią (szklanne lub metalowe) koziołki.

Zdarza się, że ludzie młodzi znajdują się przy stole ze swymi zwierzchnikami; otóż wtenczas należy im starannie unikać nieprzyzwoitości — mlaskania językiem, skrzypienia nożem i widelcem, namyślania się w wyborze kawałków potrawy z półmiska, chrupania kości zębami, dotykania palcami owoców, wymuskiwania chlebem sosów z talerzy i t. p.

Gdy gospodyni da znak wstawania od stołu, powstaje równocześnie każdy z gości, kładzie serwetę przy nakryciu i podaje ramię swej sąsiadce.

Umysł i żołądek powinny być swobodne; i dlatego jest rozsądniej: nie nasycać się zbyt obficie.

Należy się powstrzymywać w zachwalaniu swych potraw, jeśli nie są istotnie niezwykle rzadkie lub dobre;

---

*) Anglicy wchodzą za damą.

tylko renomowane wina można chwalić, atoli nie podaje się przepisu potraw, lub sposobu ich przyrządzania u siebie.

Bywa to dowodem zaniedbanego wychowania, gdy gospodarstwo wobec gości łają służących lub strofują kucharza; najwyżej wolno się upomnieć, iżby tę lub owę potrawę pominięto.

Zakładanie serwety u szyi przysłuża tylko małym dzieciom i osobom wiekowym; ludzie dorośli kładą ją sobie — napół złożoną na kolanach. Nie obciera się o nią nigdy talerza lub noża; należy ją utrzymywać czysto.

Przy jedzeniu używa się obu rąk: trzymając nóż w prawej a widelec w lewej ręce kraje się kawałek po kawałku. Chleba się nie kraje, ale go łamie powoli. Wino pije się w przestankach między roznoszonemi potrawami, ale nie podczas jedzenia.

Na zwykłym obiedzie proszonym — choćby licznym nie występuje się z toastami. Na uczcie solenizacyjnej obejść się bez tego nie można: czyby była dawaną z powodu imienin, zaręczyn, wesela lub chrztu.

Ten, na czyją cześć wniesiono toast, dziękuje ukłonem i zostając na swem miejscu trąca się z toastującym. Powinien też podziękować za wzniesione zdrowie nowym stósownym toastem.

Do wznoszenia toastów uroczystościowych należy otrzymać pozwolenie gospodarstwa po oznajmieniu im treści toastu, gdyż gospodarstwo czuwają nad odpowiedniem nastrojem i charakterem zebrania, które toast — nieodpowiedni mógłby spaczyć.

Podczas tego rodzaju uroczystości n. p. jubileuszowych lub przy ucztach składkowych na cześć osoby, rocznicy lub wypadku nie ma ogólnej rozmowy: każdy rozmawia z sąsiadami; a owe toastowe mówki stanowią węzeł, łączący biesiadników.

Poufne zebrania, herbaty i wieczorki.

Rzadko się mówi o zebraniach poufnych i wieczorkach przyjacielskich, składających się z kilku osób, tymczasem i tutaj należy zachować pewne zwyczaje.

I tak: toaleta ma być taka jak przy »proszonych« obiadach i koncertach t. j. damy nie mają sukni dekoltowanej i wogóle stroju balowego, który mógłby pośród innych skromnych strojów razić. Mężczyźni pojawiają się we fraku, czarnym krawacie, zresztą zaś w kolorze szarym, w rękawiczkach gris-perle (gri perl: szaro-perłowych); w bardzo poufnych zebraniach mogą się znaleść w surdutach.

Przychodzi się o 9. wieczorem, wychodzi zaś o 1. — 2. w nocy.

Herbata bywa podawaną około 11.; w niektórych domach zastępują ją kolacyą. Atoli rzeczywistą »herbatę« podaje się w salonie — najwygodniej na lekkim stoliczku, tak zwanym amerykańskim. Przy większej liczbie gości można ich mieć kilkoro, poczem służba je wynosi pocichu.

Po wypiciu herbaty stawia się filiżankę na tym stoliczku dla ułatwienia gospodyni nalania drugiej. Pani domu wyręcza często w tej czynności młodzież.

Gdy jest gości więcej nad 30, zebranie zowie się wieczorem. Wtedy obnosi się tace z napojami; o północy otwierają się podwoje jadalni, gdzie już i nakryto do herbaty, którą się pije stojąc lub siedząc przy stole. Do takiego przyjęcia potrzebne jest piękne nakrycie stołu.

Na wieczorach z tańcami, muzykalnych lub teatralnych przyjęte są toalety dekoltowane, choć nie są bynajmniej konieczne.

Jeszcze kilka uwag co do tańca.

Młodemu mężczyźnie nie wolno wymawiać się pod żadnym pozorem od tańczenia podczas balu, na którym nie wielu jest danserów, tem więcej jeżeli nie przeszedł lat trzydziestu.

Dzisiejsi młodzieńcy »chorują na nietańczenie«, zdaje się im, że przez to wydają się bardziej »interesującymi!« Czasami tylko raczą się prześliznąć w kadrylu, lub obrócić w walcu z »królową balu«. Takie pozowanie jest i śmieszne i pretensyonalne, a bardzo — nieprzyjemne dla gospodyni domu jak i dla gości; młode panienki zaś wyśmiewają tego rodzaju kawalerów.

Lecz jeśli młody człowiek tańczy źle, to sto razy lepiej uczyni, gdy wcale tańczyć nie będzie: lepiej nawet nie być na balu, aniżeli okazać się niezgrabnym.

Na wielkich i urzędowych balach dobrze jest: tańczyć tylko kadryla i to z vis á vis (wi-za-wi) — znanem — lub — któremu przedtem bezwarunkowo wypada się zaprezentować. Przy »lansyerze« trzem parom zwykle trzeba się przedstawić.

Do kotyliona zaprasza się podczas balu; istnieje jednak zwyczaj, że damy same, przypinając order mężczyznom, wybierają ich sobie na danserów.

Młody człowiek pod karą utraty dobrej opinii nie powinien okazywać niezadowolenia, gdy mu wypada tańczyć z damą — brzydką lub niemłodą.

Przy wielkich grach towarzyskich wypada je najprzód znać po trosze, żeby nie sprawiać zamieszania i nie okazywać znudzenia lub niechęci. Zazwyczaj w takich zabawach towarzyskich (n. p. censurowanym) ktoś musi być kozłem ofiarnym: należy więc *umieć być nim z wdziękiem i dobrym humorem!*

Nie wypada być ani tchórzliwym i nieśmiałym ani zbyt zuchwałym: oto reguła, a żarty brać zawsze lekko i bez obrazy!

W niektórych rozrywkach (jak w »sekretarzu«) należy unikać wszelkich aluzyi (przytyków) dotkliwych i osobistych, jakoteż wszelkich dwuznaczników.

Na balu młode panienki powinny siedzieć na miejscu przy matce; kiedy podają rękę danserowi, aby iść do tańca, zostawiają bukiet na swojem miejscu lub przyjaciółce, która

nie tańczy, może jednak zachować przy sobie wachlarz, z bukietu nie powinna darować ani jednego kwiatka.

Do bufetu młode kobiety, a osobliwie młode panny nie przychodzą nigdy same, lecz w towarzystwie swych matek, ojców, braci, lub dobrze znajomych towarzyszów. Najczęściej gospodarz sam ofiaruje im cukry, chłodniki, przy bufecie. Lecz one nie powinny się za często zapoznawać z tym bufetem. Mogą tutaj zdjąć rękawiczki, ale powracać do salonu znowu w rękawiczkach.

Gospodyni domu rzadko przyjmuje zaprosiny do tańca; ale rozpoczyna bal, a naprzeciw niej jej mąż. Głównem jej zajęciem ma być pobudzanie młodzieży do tańca, dyskretne wskazywanie tancerek — tak, żeby żadna nie siedziała — opuszczona, powinna też rozmawiać z matkami, zatrzymywać zbyt śpiesznie chcących odejść — słowem: powinna być duszą balu. Nie może ona ani na chwilę wychodzić z salonu bez ważnego powodu, a oddalając się, powinna przeprosić gości.

Przy pożegnaniu gospodarz pierwszy pozdrawia i poleca się gościowi, a ten następnie jemu.

Jadalnia — kredens, utrzymywany w porządku — czyszczenie szkła i wszelkich naczyń stołowych.

Pokój, przeznaczony na jadalnię powinien być obszerny, gdyż w domach »otwartych« (a osobliwie na wsi) gość bywa częsty, a nawet liczny. W jadalni jest wielce pożądanym kominek, dający przyjemne ciepło w zimie. Kominki z wgłębieniem na ogrzanie potraw lub talerzy, są bardzo użyteczne dla gospodyń. W pokoju jadalnym mieści się także kredens, obejmujący całą zastawę stołową.

Gdy jadalnia jest przyległą kuchni, można od strony dotyczącej ściany wybić w murze otwór, zamykany na drzwiczki, którym potrawy z kuchni do pokoju, a talerze

do zmywania odwrotną stroną, mogą przechodzić bez potrzeby otwierania drzwi.

To bardzo praktyczne urządzenie zalecamy gospodyniom, osobliwie na wsi.

W jadalni stół powinien być mocny, duży, rozkładany, pokryty skórą amerykańską — barwy, naśladującej słoje drzewa, lub innej. Takie pokrycie dozwala się z łatwością zmywać gąbką, zmaczaną w wodzie.

W jadalni obok zwykłych sprzętów jest wielce wygodną lampa w postaci żyrandola (pająka) zawieszonego nad stołem.

* * *

Naczynia stołowe, składające kredens powinny być utrzymywane w czystości. Co kwartał należy przejrzeć i zliczyć talerze, półmiski, porcelanę, szkła, noże, widelce i t. p. sprzęty kredensowe. Stłuczone, lub zepsute potrzeba bezzwłocznie zastąpić nowemi, aby nie ponosić znaczniejszego wydatku wtedy, gdy się większy brak okaże. Tym sposobem przyzwyczaja się służbę do porządku, która zwykle, nie czując dozoru dopuszcza się niedbalstwa.

Naczynia porcelanowe są najpiękniejsze i najtrwalsze; takich też do stołu najstósowniej używać.

Talerze zmywa się najpierw w wodzie gorącej, a potem dopiero w zimnej. Praktyczne są wielce naczynia i wyroby posrebrzane, platerowane — tak zwane chińskie srebro. Serwis na 6 osób można dostać w znanej powszechnie fabryce krajowej pp. Jakubowskiego i Jarry w Krakowie za 25. złr. może on na 15 lat i dłużej służyć. Noże powinny mieć na końcu ostrza okrągłe, nożyki zaś owocowe ostro zakończone.

Najłatwiejszy sposób mycia serwisu jest: włożyć sztućce i łyżki po każdem użyciu do ciepłej wody i wytrzeć na sucho starem płótnem lub też starą serwetą. Czyści się zaś wszystkie wyroby platerowane proszkiem, (który nabyć można u tej samej firmy) wycierając skórką jelenią lub

flanelą na sucho. Czarne zaś plamy usuwa się za pomocą zwilżenia każdego zanieczyszczonego przedmiotu amoniakiem — potem zmywa się wodą — a w końcu proszkiem powyższym i skórką czyści się do połysku.

Ostrze noży jako też i widelcy czyści się najlepiej drobno-ziarnistym papierem szmirglowym.

Szkła i karafki kredensowe są najlepsze z kryształu; szkło wprawdzie jest tańsze, ale się z łatwością tłucze i nie przedstawia tem samem oszczędności. Kryształ bezbarwny wygląda najpiękniej; powinien też służyć dla gości, szkła zaś można używać do użytku powszedniego.

Szkło myje się wodą, nie przelewając jednak jej z jednego naczynia do drugiego: jak to czyni służba. Po wytarciu do sucha przewraca się szklanki i inne naczynia dnem do góry; jestto jedyny praktyczny sposób, zabezpieczający je od zanieczyszczenia we wnętrzu przez pył. Wszelkie naczynia stołowe należy zmywać wodą gorącą i wytrzeć starannie do suchości.

Do czyszczenia karafek służy roślina, zwana pomornikiem, lub skorupy z jaj, wreszcie mięte kawałki papieru. Po wlaniu małej ilości wody wprowadza się te ciała i kłóci mocno: pył, plamy i wszelka nieczystość ustępują zaraz, i pozostaje tylko karafkę wypłukać. *Porcelanę* czyści się szmatą, zwilgoconą w wodzie, ługu, roztworze potażu lub sody. Naczynia srebrne czyści się jak wyżej — wyzłacane zaś najlepiej myć lekko miękką szczoteczką maczaną w spirytusie, roztworzonym wodą. Naczynia miedziane potrzeba oczyszczać zapomocą mieszaniny z 1. części miałkiego piasku i $^1/_{10}$ części mąki, które nabiera się na szmatę, zmaczaną w occie, następnie wycierają się do suchości i połysku. Można je też czyścić sproszkowaną cegłą. Rądle czyszczą się wodą gorącą z popiołem, lichtarze po wystawieniu na działanie ognia, aby się pozbyły nieczystości z łoju lub stearyny, czyszczą się podobnie jak rądle. Następnie dla nadania połysku używa się oliwy, w której się macza szmatę.

Czyszczenie naczyń rogowych dokonywa się, pocierając je szmatą miękką, maczaną w oliwie i pomięszaną z ziemią.

* * *

Kiedy w dom mają zawitać mili zaproszeni goście, chcąc im w nim uprzyjemnić pobyt i uniknąć wszystkiego coby mogło w tym kierunku oddziałać ujemnie na to towarzystwo, popsuć mu humor, lub udaremnić najlepsze chęci w życzliwem podejmowaniu, należy wszystko naprzód i wczas obmyśleć i przygotować, wydać służbie odpowiedne i dokładne rozporządzenia, aby ona nie miała powodu do osłaniania swej opieszałości i niedbalstwa, a pani domu nie popadła w zakłopotanie, lub nie potrzebowała się rumienić za cudze, a tem mniej za własne winy. Powinna zatem w porę zadysponować obiad, śniadanie, lub wieczerzę, kucharce i służbie wydać wszystkiego podostatkiem, czego potrzebuje do ich przyrządzenia, jakoteż kredens i wszelkie stołowe przybory, które przed dostaniem się na stół powinny być starannie oczyszczone, lub przetarte. Wypada zatem pamiętać o takich rzeczach jak: herbata, esencya pączowa, rąbany i tarty (miałki) cukier, zatknięte w lichtarzach świece, ponalewane lampy, dostateczna ilość dobrej śmietanki świeże bułki, rogaliki, sucharki i wszelkie ciastka i t. d. Zaproszeni bowiem goście spieszą w gościnę nie po nowe nudy i przykrości — ale po wytchnienie i miłą rozrywkę po trudach i kłopotach codziennego życia. Wypada ich więc przyjmować pogodnem czołem i serdecznie, nastręczać jak najwięcej przyjemności i miłych wrażeń, a oddalać wszystko, coby mogło w chwili wytchnienia i miłego zapomnienia przypomnieć domowe kłopoty i owiać ich czoło dawną chmurą trosk codziennego życia.

Gdy zaś gospodyni na czas wszystko rozporządzi, przygotuje — a tak zapobiegnie możliwym przeszkodom i przykrym niespodziankom, wówczas będzie już mogła powitać gości, mając spokojną głowę ze szczerym uśmiechem zadowolenia, otwartemi ramionami, z prawdziwą i serde-

czną życzliwością bez cienia przymusu, zakłopotania; a ta jej swoboda i szczerość przejdą wkrótce i na gości, pośród których pewnie zapanuje ożywiona i wesoła pogawędka — tak, że tego rodzaju przyjęcie nie będzie już tylko biesiadą *stołową*, ale zarazem i *płatoniczną*, gdzie nietylko ciało, ale i dusza znajdą przyjemną folgę i pokrzepienie.

Nakrycie i ubranie stołu, zwłaszcza przy większych przyjęciach, usługa, — kolej i porządek w podawaniu potraw i napojów, osobliwie win i t. d. i t. d.

Przy śniadaniach. Gdy już wszystko należycie przygotowane, nakrywa się stół lnianym obrusem. A gdy na śniadanie ma być kawa lub herbata, stawia się na stół tyle filiżanek już napełnionych kawą lub herbatą i tyleż podstawek (spodków), ile jest osób, nie zapominając o łyżeczkach, cukiernicach, naczyniu osobnem z czarną kawą i śmietanką — nożach, gdy się podaje chleb z masłem.

Dla każdej osoby kładzie się talerzyk, a na nim serwetkę, kawałek chleba oraz mały nóż i widelec.

Gdzie panuje zwyczaj, że sobie każda osoba sama nalewa herbatę, tam chodzi sługa od osoby do osoby i nalewa każdej kawę, lub herbatę według jej gustu, przyczem cukierniczka przechodzi z rąk do rąk.

Śniadanie wielkie, tak zwane déjeuné dinatoire nie wiele się różni od zwykłego obiadu; podaje się zwykle: *czysty bulion, rozprowadzone jaja, bifsztyk, raki, wytworne kiełbaski, drób, ryby pieczone, marynaty lub rulady, pieczenie, wędliny, kawior, śledzie i ciasta.*

To samo tyczy się i śniadań, zwanych déjeuné à la fourchette, a pod względem ich urządzania należy przestrzegać, co będzie odpowiedniem z szczegółów, podanych poniżej.

Gdzie nie ma bardzo dogodnego jednego wielkiego stołu, tam ustawia się więcej mniejszych w podkowę tak,

aby i drzwi można było wolno otwierać i służba bez przeszkód się obracać.

Przy liczniejszych zebraniach można wyznaczyć miejsca dla pojedynczych gości *kartkami*, mając atoli na oku nietyle dostojeństwo i stanowisko, ile wzajemne sympatye i pożądaną rozrywkę zaproszonych, byle nie obrazić osób ambitnych. Miejsce pierwsze jest w pośrodku stołu — i stądto humor i wesołość powinny się rozlewać na całe zebranie jakby z ogniska promienie. W ucztach weselnych znamionuje się miejsca *narzeczonych*, na talerzu położonemi bukiecikami z mirtu i róż. Przyczynia się wielce ku ozdobie stołu, gdy wtedy także nakrycia reszty biesiadników stroją bukieciki ale *odmienne*. W ogóle kwiaty przy wszelkich przyjęciach są piękną okrasą i urozmaiceniem stołu.

Podczas wesela nakrywa się stół obrusem cienkim — adamaszkowym, jeśli być może: spadającym ze stołu; a jego końce upina się w wachlarz, lub w rozetę, związaną wstążką różową lub niebieską.

Co do ubrania stołu, to na środku stawia się piękny większy i zielonemi listkami przystrojony tort, a gdy ich jest dwoje; stawia się na środku srebrny, lub kryształowy kosz, napełniony owocami n. p. białemi i czerwonemi winogronami, śliwkami koloru niebieskiego, laskowemi orzechami, pomarańczami, wybornemi złocistemi gruszkami, figami i t. d; w lecie zaś napełnia się taki kosz kwiatami. Ponieważ on jest ozdobą stołu i bywa zwykle ciężki, więc się go nie rusza, ale nabiera z niego owoce w talerzyki i koszyki i obnosi je między gości; w jesieni nawet napełnia się je nie z głównego kosza, gdyż jest owoców podostatkiem. Kosz główny otacza się talerzykami kryształowemi z pomadkami, ciastkami drobnemi i cukierkami. Stawia się też po jego obu stronach kielichy z kwiatami, które się umieszcza na obu końcach stołu w razie, gdy już sam kosz główny jest przystrojony kwiatami. Obok tych kielichów stawia się konfitury w kilku talerzykach, następnie sałaty,

już niemożliwe jak przy ostatnich daniach, nakrywa się próżny półmisek ozdobnie złożoną serwetą i stawia go jako »ślepy« na stół.

Stawia się na stół zupy w wazach, główne potrawy na dużych półmiskach, międzydania i dodatki na przystawkach (talerzach), deser na (wytwornych) talerzykach, ocet i oliwę w serwisach, kładzie się nie mniej przy krajanem mięsiwie widelec, przy rybie srebrny czerpak; do jarzyn, potraw mącznych i kremów, łyżkę; do sałat sztućce rogowe lub drewniane.

Jeśli służący nie ma białych bawełnianych rękawiczek powinien brać talerze czyste tylko przez serwetę. Ananasy i melony przekrawa albo sama pani domu, albo która z pań u stołu.

Gdy się zdejmuje pokrywę z ćwiartek mięsa, lub naczyń z jarzyną, powinno się ją szybko odwrócić, inaczej para ścieknie na obrus i powala go, jeśli wewnętrzna strona pokrywy jest, choć jak najmniej oprószoną, lub brudną.

Kiedy gość żąda piwa, wody i t. p., natenczas podawać je powinien służący w szklance, którą trzyma palcem dużym i wskazującym u spodu, podpierając ją resztą palców.

Porter i wino szampańskie nalewa się z butelek szybko po odkorkowaniu, pierwszy do szklanek, drugi do osobnych kieliszków tak, aby się u góry utworzyła piana (»kołnierz«), gdyż niektórym osobom czyni napój smaczniejszym. Szklanki i kieliszki napełnia się w $^2/_3$ lub $^3/_4$ częściach i podaje na tacy, a gdy goście wypiją, zbiera się je na stół poboczny tak, aby natychmiast można było poznać, w razie ponownego zażądania. Jest rzeczą — niemiłą, gdy dwie osoby pić mają z jednej szklanki, lub jedna i ta sama osoba z jednej szklanki pije kilka różnorodnych napojów.

Jeśli służący zoczy przed gościem, który już nie je, próżny talerz, powinien go natychmiast zastąpić innym — czystym, a zarazem baczyć, aby go o jakąś rzecz nigdy dwa razy nie proszono.

Po rybach powinien dać gościom świeże widelce i noże.

Służący powinien korzystać z wszelkich wolnych przestanków (pauz) i powynosić wszystko, czego goście już przy stole nie używają, byle nie zdradzał swej nieobecności.

* * *

Początek obiadu stanowi zwykle zupa, po której podają ostrygi z kieliszkiem wina szampańskiego, lub w talarki krajany i na bułce rozsmarowany kawior z przyprawą. I paszteciki można podawać po zupie, gdy są ciepłe, gdyż zimne podawać się zwykło po pieczeni, którą poprzedzać mogą ciepły budyń, lub lekka legumina.

Różnorodne pieczyste podaje się kolejno jedne po drugiem; pieczeń powinna wyprzedzać dziczyznę. Toż nigdy się nie stawia dwoje jednakowych dań mięsnych i tak: gdy się n. p. po zupie daje rostbif, na pieczyste nie uchodziłaby już polędwica, po cielęcinie w drugiem daniu cielęce kotlety, lub pasztety z dziczyzny po sarninie.

Na obiady z więcej dań można stawiać po zupie sztukę mięsa z sosem, lub sałatą, następnie jarzynę, dalej pieczeń z kompotem — wkońcu budyń, (lub lekką leguminę) zamiast ciasta. Gdy atoli są jeszcze: tort, lub ciastka, powinien budyń poprzedzać pieczyste — a dopiero potem stawia się tort, albo ciasta.

W przyjęciach skromnych (na małą skalę) można po rosole podać sztukę mięsa z jarzyną, a następnie pieczyste z leguminą: a będzie obiad wcale przyzwoity, choć tani.

W takich razach urządza się resztę potraw według *rodzaju mięsa*. Gdy n. p. na pieczyste zamyśla się podać pieczeń wołową, polędwicę lub rostbif, nie jest koniecznością: stawiać zupę w miejsce rosołu, gdyż można się nawet bez niej obejść. Gdy na pieczyste coś lepszego się podaje n. p. sarninę, można połączyć jarzynę z jakąś przystawką n. p. z kotletami. Zamiast kompotu można dać do pieczystego sałatę, a kompoty stawia się z ciastkami.

9817

Zasadą eleganckiego przyjęcia powinno być: nie na ilość, ale na jakość zwracać uwagę, nie wiele, byle wykwitnie!

Zaproszenia na kawę.

Na ozdobnie nakrytym stole powinny się znajdować serwis kompletny, talerzyki deserowe, sucharki, precelki, obwarzanki, tudzież chleb smaczny i świeże masło.

Gdy pora dozwala, powinno się ozdobić stół kilku bukietami z kwiatów. Powinno się na nim postawić kilka garnuszków śmietanki i cukier w kostkach, których sobie goście wyraźnie o to proszeni dobierają według upodobania — lub potrzeby.

Kawę powinno się przyrządzić bezpośrednio przed dawaniem, aby nie utraciła miłego aromatu. Mężatkom podaje się kawę przed pannami, ciastka zaś można dawać na przemian, aby się żadna nie czuła w przyjęciu upośledzoną. Gdy się po kawie poprosi towarzystwo do drugiego pokoju, lub do ogrodu, powinna służba tymczasem uprzątnąć ze stołu i pozmiatać z niego jak i z podłogi okruszyny i odpadki. Następnie stawia się na stół jeden, lub dwa torty i to: w pierwszym razie na środku stołu, w drugim po jednym z prawej i lewej strony, a pomiędzy nie kwiaty w wazonie, albo też srebrny (kryształowy) kosz z pomarańczami i cukierkami. Przegrodzić go należy od tortów kremami z małemi ciastkami, a dalej ustawić owoce. Obnosi się torty, potem kremy, a na ostatek owoce; po kremach można uraczyć gości pomarańczami, poziomkami lub kompotami. Kawę można przyrządzać także na bocznym stoliku i roznosić ponalewaną z ciastkami, po niej podawać torty, chleb z masłem, ryby, owoce.

W tym razie zasiadają niekiedy goście dookoła kilku nakrytych małych stolików według sympatyi i upodobania. Do tortów i ciast daje się małe talerzyki i noże, do kremów talerzyki osobne, lub spodki od filiżanek z łyżeczkami.

Gdy się spożywa kawę w kółku przyjacielskiem, stawia się obok serwisu chleb z masłem i rozmaite ciastka, a po kawie pieczeń pokrajaną, albo szynkę surową, ozory, sardele, marynaty, ser i owoce — w dodatku częstuje się gości herbatą i czekoladą. Letnią porą można w miejsce ciast podawać zimne leguminy (n. p. ryż z winem czerwonem) lub też tort (hiszpański), kremy, poziomki z kwaśną śmietaną lub podobne.

Herbata.

Nakrywa się kilka mniejszych stolików dla pań, a gdy towarzystwo liczniejsze, zajmuje młodzież miejsca w przyległym pokoju. Najodpowiedniej w bocznym pokoju przyrządzoną herbatę obnosi się razem z cukrem, śmietanką, ciastkami, winem czerwonem, podając ją najpierw paniom starszym, potem młodszym, a wkońcu mężczyznom. Ciastka (zwykle najmniej trojakie) powinien równocześnie z herbatą podawać służący — drugi. Gdy już wszystkie szklanki wypróżnione, zbiera się je szybko i wypłukawszy przy samowarze ponownie napełnione obnosi się z ciastkami. Można i trzeci raz prosić — a po upływie kwadransa uprzątnąć wszystko. Zaś pani domu zwykle urządza jakąś zabawę; później obnosi się owoce i jakiś napój: limoniadę, orszadę (dla pań), lub wino (dla mężczyzn przedewszystkiem), w końcu krem, tort, lub owoce (jabłka, gruszki, pomarańcze).

Albo panie grupują się jak poprzednio, a po przeciwnej stronie pokoju nalaną herbatę obnosi się na tacy z ciastkami, zbiera się niekiedy po 2, lub więcej filiżanek w miarę opróżnienia i ponownie obnosi.

Po upływie pewnego czasu, gdy już zastawę wcześniej uprzątnięto, *wnosi się do pokoju nakryty stół* z ciastkami, kremami, owocami i innemi przystawkami i umieszcza go na uboczu — a następnie obnosi się powyższe na tacy z talerzykami deserowemi. Można także umieścić gości przy

wielkim stole; albo panie siadają dookoła stołu, a mężczyźni grupują się według upodobania i siedzą lub stoją. W tym razie wnosi się filiżanki na tacy oraz cukier, śmietankę, arak, wino czerwone, ciastka i t. d. Po trzechkrotnem podaniu przechodzą goście do salonu, gdzie się ich raczy podczas zabawy z małemi odmianami jak wyżej.

Można także zaraz po zebraniu się gości obnosić herbatę z ciastkami, a po upływie 1—2. godzin prosić do przyległego pokoju do nakrytego stołu, zastawionego zulcami: rybami, sałatą, zimnym budyniem, sosami, ciepłem pieczystem, kompotami i konfiturami, tortami i t. d.

Po spożyciu powracają goście do salonu. Podczas przestanków roznosi się limoniadę, wino, ciastka i owoce.

Gdy się goście zabawiają tańcem (thé dansants czytaj: te dansan) roznosi się częściej napoje chłodzące: limoniadę, orszadę, soki chłodzące, pomarańcze i drobne ciastka.

Pod koniec można podać barszcz, lub bigos dla pokrzepienia sił, niewyspanych gości.

Gdzie się goście zabawiają grą w karty, tam powinna służba należycie ustawić stoliki, na nich mocno osadzone świece wraz ze szczypcami, a poczesne, jakie niekiedy dla niej goście składają pod świeczniki, uprzątnąć dopiero po ich odejściu.

Gdy po wieczerzy goście do domu się udali, powinna służba zliczyć i skontrolować srebra a następnie przechować starannie i następnego rana wyczyścić, pogasić światła w bawialni, w familijnym pokoju i na wschodach — w lampach przykręceniem, nie zaś dmuchaniem, bo to dla płuc szkodliwe.

Obliczanie ilości potraw w stósunku do liczby stołowników.

Ta wiadomość, którą się najlepiej nabywa z praktyki, jest osobliwie dla młodej gospodyni i bardzo potrzebną i ważną; dlatego podajemy w tej mierze pewnedane.

Gdy się podaje więcej potraw, mogą być półmiski — mniejsze, przeciwnie*) musi być więcej wszystkiego i tak: na 20 osób podaje się po 2 półmiski każdej potrawy, a więc jeden ma starczyć na 10 osób.

Co do zup: oblicza się na jednę osobę — talerz t. j. $^1/_4$ kilo mięsa. Przy większych obiadach zwiększa się porcyą do $^1/_2$ kilo z przydaniem nawet jednej kury do 5 kilo mięsa. *Ryby* podaje się podostatkiem: $^1/_4$ kilo — $^1/_2$ kilo na osobę w miarę większej, lub mniejszej ilości potraw.

Pieczyste oblicza się według ilości dań. Sarnia pieczeń wystarcza na 8—10 osób, jelenia na 16—20, duży indyk na 8—14, mniejszy na 6—10, kapłon lub bażant na 4—6. Drobne kurczę liczy się jedno na osobę, większe wystarczy na 2—3. osób, tak samo bekasy i kuropatwy. Zając, gęś, wystarcza na 6—8. kaczka na 3—4. osób.

Leguminy można liczyć według *form* i to: jednę na 8—12. osób, lub według *jaj*, licząc 1—2. jaj na osobę.

Ilość jarzyn trudniej obliczyć, gdyż ich ubywa po zgotowaniu.

Buraków, marchwi $^1/_2$ litra ($^1/_2$ kwarty) wystarcza na osobę, kapusty, kalafiorów i t. p. $^1/_2$ główki, ryżu 1, 2 deka ($^1/_4$ funta), szparagów w zimie 4—5. sztuk, w lecie 8—10. na osobę.

Co do zimnych dań (ozór, łosoś i t. d.) $^1/_2$ kilo na 4—5. osób, bifsztyku i kotletów $^1/_4$ kilo. Jednę kurę daje się na 4—6. osób, gołąbków — sztukę równie jak inne drobne ptaki.

Przystawki gorące powinny się wogóle odznaczać nie tyle obfitością, doborem i znakomitym smakiem: byle półmisek nie odchodził ze stołu całkiem wypróżniony, gdyż to nie bardzoby zalecało gościnną szczodrość domu.

*) Już wtedy, gdy jest tylko 4, lub 5 potraw.

Wykaz znaków
używanych na oznaczenie miar i wag.

Miary objętości.

Nazwa	Znak	Wartość
Litr	1 l	
Półlitr	$^1/_2$ l	
Dekalitr	dkl	10 l
Hektolitr	hl	100 l
Półhektolitr	$^1/_2$ hl	50 l
Decylitr	dl	$^1/_{10}$ l
Centylitr	cl	$^1/_{100}$ l

Miary blaszane mniejsze od litra są do nabycia po: $^1/_2$ l, $^1/_4$ l, $^1/_8$ l, $^1/_{16}$ l, $^1/_{32}$ l.

Wagi.

Kilogram	kg	1000 g
Hektogram	hg	100 g
Dekagram	dkg	10 g
Gram	g	$^1/_{1000}$ kg
Decygram	dg	$^1/_{10}$ g
Centygram	cg	$^1/_{100}$ g.

Porównanie wag i miar według dawniejszych i teraźniejszych książek kucharskich.

Wagi.

			mniej więcej
1	Funt polski	=	41 dkg.
1/2	»	=	20 1/2 »
1/4	»	=	10 1/4 »
1	łut	=	1 1/3 »
2	»	=	2 1/2 »
3	»	=	4 »
4	»	=	5 1/3 »
5	»	=	6 1/2 »
5	»	=	7 3/4 »
7	»	=	9 »
8	»	=	10 1/3 »
9	»	=	11 3/4 »
10	»	=	13 »

Funt polski równał się 32 łutom.

Miary

			mniej więcej
1	garniec	=	4 l
1	kwarta	=	1 l
1	kwaterka	=	1/4 l
1/2	kwaterki	=	1/8 l
1/4	»	=	1/16 l
1/8	»	=	1/32 l.

Zamiana wag i miar dawniejszych na teraźniejsze i odwrotnie.

Zamiana łutów i funtów wiedeńsk. na kilo deka i gr.

Łut.	Czynią		Funt	Czynią	
	deka-gr.	gra-mów		kilo-gr.	deka-gr.
1	1·7	17	1	—	56
2	3·5	35	2	1·12	112
3	5·2	52	3	1·68	168
4	7·0	70	4	2·24	224
5	8·7	87	5	2·80	280
6	10·5	105	6	3·36	336
7	12·2	122	7	3·92	392
8	14·0	140	8	4·48	448
9	15·7	157	9	5·04	504
10	17·5	175	10	5·60	560

Zamiana funtów cłowych na kilo i dekagramy.

Czynią			Czynią		
Funt.	kilo	dekagr.	Funt	kilo	dekgr.
1/10	—	5	2	1	
2/10	—	10	3	1·5	
3/10	—	15	4	2	
4/10	—	20	5	2·5	
5/10	—	25	6	3	
6/10	—	30	7	3·5	
7/10	—	35	8	4	
8/10	—	40	9	4·5	
9/10	—	45	10	5	
1	—	50			

Przemiana na litry:

	ma	litrów	centylitrów
1 kwaterka	„	—	2
pół kwarty	„	—	4·8
1 kwarta	„	—	9·6
2 „	„	1	9
3 „	„	2	8·9
1 garniec	„	3	8·5
2 „	„	7	7
3 „	„	11	5
4 „	„	15	4
5 „	„	19	2·6
6 „	„	23	1
7 „	„	26	9·7
1 ćwierć	„	30	8
2 „	„	61	6
3 „	„	92	4·6
1 korzec	„	123	2·8

Przemiana litrów na polsk. miary:

Litr	ma	garn-cy	kwart	kwaterek
ćwierć	„	—	—	1
pół	„	—	—	2
1	„	—	1	—
2	„	—	2	—
3	„	—	3	—
4	„	1	—	pół
5	„	1	1	pół
6	„	1	2	1
7	„	1	3	1
8	„	2	—	1
9	„	2	1	1
10	„	2	2	1 i pół
20	„	5	—	3
30	„	7	3	pół
40	„	10	1	2
50	„	12	3	3 i pół.

Uwagi wstępne.

Kuchnia.

Znaczenie kuchni.

Materyałem budowlanym naszego ciała są pokarmy; ważną też jest rzeczą, aby one były dlań odpowiedniemi. Nasze ciało musi się ciągle odżywiać, stąd pierwszym warunkiem tego wszystkiego, co nam za pokarm ma służyć, jest — *pożywność.*

W pierwszym rzędzie materyi pożywnych mieszczą się ciała *białkowate;* oneto tworzą *tkanki mięsne, nerwy i mózg* człowieka. Korzenie, liście i nasiona roślin zawierają ciała białkowate równie jak mięso, mleko i jaja; atoli ich stosunek jest różny, a stąd stopień pożywności w pokarmach bywa rozmaity. Następujące stosunki znajdujemy w wymienionych tutaj pokarmach:

Pokarmy:	Ilość procentowa ciał białkowatych:		Ilość proc. wody:
Żółtko jaja	$15\frac{3}{4}$	—	$51\frac{1}{2}$
Białko jaja	12	— 14	— 85
Mięso zwierząt ssących	14	— 16	— 77
» ryb	12	— 14	— 80
» krowie	$6\frac{3}{4}$	— $7\frac{1}{4}$	— $82\frac{1}{4}$ — $85\frac{3}{4}$
Mąka pszenna	$11\frac{2}{3}$	— $19\frac{1}{4}$	— $12\frac{3}{4}$ — $14\frac{2}{3}$
» żytnia	$10\frac{1}{3}$	— 16	— $13\frac{3}{4}$ — $16\frac{3}{4}$
Jęczmień	$12\frac{1}{4}$	— $15\frac{2}{3}$	— $13\frac{3}{4}$ — $16\frac{3}{4}$
Groch	$24\frac{1}{2}$	— .	— $13\frac{1}{2}$ — $19\frac{1}{2}$
Bób	$24\frac{3}{4}$	— .	— $13\frac{1}{2}$
Ziemniaki	$2\frac{1}{2}$	. .	— 75
Marchew	$1\frac{3}{5}$	. .	— 86
Brukiew	$1\frac{3}{5}$	. .	— $87\frac{3}{4}$
Cebula	$\frac{1}{2}$	. .	— $93\frac{3}{4}$

Obok ciał białkowatych odgrywają ważną rolę w odżywianiu materye tłuszczo-rodne, wpływające na gromadzenie się tłuszczu w tkance komórkowej naszego ciała.

Są one nadto materyałem *opałowym* dla naszego oddychania, odżywiają mózg, mięśnie, skórę i tkankę gruczołową. Mięso zwierząt zawiera najwięcej tłuszczu, chociaż w stosunkach rozmaitych odpowiednio do gatunku zwierzęcia. W 100 częściach suchego mięsa w mostku znajdujemy tłuszczu:

U wołu .	$21^3/_4$ %	zająca .	$5^1/_4$ %
» cielęcia .	$10^1/_2$ »	kury . .	7 »
» barana .	$9^1/_4$ »	gęsi . .	8 »
» sarny .	8 »	kaczki .	9 »
» gołębia .	3 »		

Trzecią wreszcie częścią składową pokarmów odżywiających ciało są sole; oneto służą do budowy *kości i zębów*, a w pewnej mierze *ciałek krwi*, mięśni i włosów. Wogóle pokarmy *zwierzęce* są *strawniejsze* od roślinnych; masło strawniejszem jest od cukru, marchew od ziemniaków. Następujący wykaz przedstawia wartość pokarmu ze względu na ich strawność.

Pokarm:	Ile wymaga godzin do strawienia:
Ryż gotowany	1
Nóżki wieprzowe gotowane . .	1
Jajecznica	$1^1/_2$
Pieczona dziczyzna . . .	$1^1/_2$
Sago gotowane	$1^3/_4$
Mleko gotowane	2
Jaja surowe	2
Wątroba wołowa pieczona . .	2
Mleko świeże	$2^1/_4$
Indyk	$2^1/_2$
Gęś dzika	$2^1/_2$
Ziemniaki prażone . . .	$2^1/_2$
Ostrygi	$2^3/_4$ — $3^1/_4$
Jaja na miękko gotowane . .	3

Pieczeń wołowa	$2^3/_4 - 3^1/_2$
Mięso wołowe gotowane	$3^1/_4 — 4^1/_2$
» » solone	$3^1/_2 — 5^1/_2$
Bifsztyk	3
Szynka surowa	3
Wieprzowina świeżo solona	$3^1/_2 — 6$
» » pieczona	$3^1/_2 — 4^1/_2$
Baranina duszona	3
Pieczeń barania	$4 — 4^1/_2$
Ciasta	3
Masło roztopione i prażone	$3^1/_2$
Chleb świeży pszenny	$3^1/_2$
Rzepa biała gotowana i ziemniaki	$3^1/_2$
Kiełbasa	$3^1/_2 — 5$
Jaja na twardo	$3^1/_2 — 5^1/_2$
Ser stary	$3^1/_2$
Chleb z masłem wraz z kawą	$3^3/_4$
» suchy z kawą	4
Drób gotowany	4
Pieczeń cielęca	$3^3/_4 — 5^1/_2$
Rosół z mięsa wołowego	4
Tłuszcz barani	$4^1/_2$
Kapusta gotowana	$4^1/_2$
Ścięgna i tłuszcz gotowany wołowy	$5^1/_2$.

Wartość jednak pokarmu zależy nietylko od strawności, ale nadto od *pożywności.*

Potrawy — rozpuszczalne: płynne są strawne i smaczne; *płynność* ich jest potrzebą naszego organizmu.

Jarzyny pod względem pożywności dorównywują mięsu. Najpożywniejszemi z nich są rośliny *strączkowe:* obok *skrobi* (krochmalu), gumy i cukru zawierają one w sobie wiele białka *(roślinnego).* Jego ilość zmniejsza się w ziemniakach, rzepie, cebuli i wszelkiego rodzaju korzeniach. Główną wartość stołu reprezentują: *mięso* i *jarzyny;* czego brak jarzynom, to dopełnia mięso — niedostatek białka w jarzy-

nach łagodzi zbyteczny przypływ ciał białkowatych, wreszcie kwasy jarzyn, utrzymując białko mięsa w roztworze, ułatwiają strawienie i krew rozcieńczają.

Czy wykazanym tutaj potrzebom naszego organizmu odpowiada dzisiejsza *kuchnia?* Niestety! gdyby do niej wszedł chemik, byłby zgorszony, chociaż w niej znalazłby wszystkie materye pożywne, nagromadzone w obfitości.

Cóż mamy w kawałku mięsa, podanym na stół? — Dość twarde włókno mięsne, wygotowane bardzo często do szczętu! Cóż mamy w tyle zachwalonym rosole? — Dużo wody, nieco kleju, nieco tłuszczu i soli, bardzo mało białka; — do tej mieszaniny kucharka dodała trochę korzeni, ryżu, makaronu, lub coś podobnego. *Najczęściej* $^7/_8$ *części pożywnych zabiera nam kuchnia* — ocaloną bywa zaledwie $^1/_8$ część. Błędy sztuki kucharskiej trudno wykorzenić; ich *protektorami: przesąd i uprzedzenie*, zagwarantowane *zwyczajem.* W przygotowaniu uczty radziby się należało już dziś nietylko smaku, ale i *fizyologii:* pokarm powinien być zdrowy i smaczny, zadowalać podniebienie i lekarza! W potrawach powinno być wiele *urozmaicenia.* Spożywajmy dziś żelazo w szpinaku, bo nie mieliśmy go wczoraj w rzepie, spróbujmy kapusty różowej z jej wapnem i magnezyą, bo tych związków nie znaleźliśmy onegdaj w sałacie spożytej! Długi czas jednak upłynie, zanim chemia i fizyologia zaprowadzą zmiany w kuchni, nie marnując materyi *pożywnych w manipulacyi (przyrządzaniu),* lecz zapewniając je żołądkowi. W każdym razie zwracamy na ten wzgląd — ważny uwagę naszych Gospodyń; niechaj kuchnia pamięta, że ma *obowiązki medycyny*, że nietylko jest sługą podniebienia, ale nadto *zdrowia!*

Po tych uwagach przechodzimy do przyrządzania pokarmów.

DZIAŁ I.

Zupy.

A) Zupy mięsne.

Przyrządzanie zup. Zupy śliwkowe, czereśniowe i t. d. posypuje się siekaną cytrynową skórką, zupę z kaszy owsianej i t. d. siekanemi migdałami, zupy mleczne i winne cukrem i cynamonem; niektóre zupy z mleka, prosa zsiadają się wierzchem w powłokę — i tę dopiero posypuje się cukrem. Jeśli w zupie jest chleb, bułka, dozwala się im zebrać, aby pływały, i wtedy się je posypuje i t. p.

1. Barszcz.

Dobroć barszczu zależy od świeżego kwasu burakowego. Chcąc mieć ten kwas bierze się pewną ilość ćwikłowych buraków, płucze, obiera najstaranniej, większe przekrawa się na połowę, kładzie w dzieżkę, lub w duży garnek gliniany i nalewa się przegotowaną zaledwie ostudzoną wolną miękką wodą. Postawić to potrzeba w miejscu ciepłem. Wtedy należy go zaraz wynieść do piwnicy, aby dalej nie fermentował i zachował świeżość w zimnie. Chcąc mieć dobry barszcz bierze się kilka kilo mięsa wołowego, najlepiej z kością ze szpikiem, lub kawałki mięsa, pozostające od pieczeni. Rosół odbiera się jak zwykle — osobno zaś szatkuje się buraczki, marchew, kalarepę, selery, pietruszkę, cebulę, posypuje to wszystko cukrem, a gdy sok puści, wrzuca się je w rosół, wkłada też grzyb suszony

i całą cebulę. Gdy rosół wygotuje się, należy dodać niedługo przed podaniem kwasu burakowego, z którym raz tylko jeden powinien się zagotować. Wkłada się też kilka buraków nieobranych, osobno ugotowanych i poszatkowanych. Podając na stół przecedzić czysto przez sito do wazy, aby jarzynki i buraki w garnku pozostały.

Barszcz wykwintny daje się zupełnie czysty bez niczego w filiżankach, lub na talerzach, a wtedy wpuszcza się ostrożnie po 2 jajka w koszulkach na każdy talerz. Pospolicie taki barszcz podaje się z uszkami z mięsa wołowego, albo z kiełbasą gotowaną, pokrajaną w plasterki.

2. Barszcz polski na kościach wieprzowych.

Ugotować osobno kości wieprzowe, a osobno buraki z octem i cebulą. Po ugotowaniu zmieszać razem (stósownie do ilości osób); wziąć 2 żółtka $^1/_4$ l śmietany kwaśnej, a jeżeli tej nie ma, to mleka — oraz 2 łyżki mąki, roztrzepać dobrze i zalać tem barszcz; potrzymać jeszcze na blasze, dopóki się nie zapieni, potem odstawić i dodać do wazy mięso, odjęte od kości, zgrabnie w kostkę pokrajane. (Proporcya na 6 osób).

3. Bulion.

Ugotować należy lekkiego rosołu sposobem przy numerze 9. z odpadków pieczeni, lub z kostek cielęcych, wziąć, 12 dkg dobrego bulionu, pokrajać go w drobne kawałki i wrzucić w gotujący się rosół, w którym po kwadransie gotowania rozpuści się najzupełniej. W czasie gotowania soli się — podaje zaś w filiżankach. W razie pospiechu można bulion rozpuścić w gorącej wodzie z dodaniem nieco masła — 12 dkg wystarczy na 10 filiżanek. Do bulionu podają się grzanki.

4. Bulion gotowy za godzinę.

Jeżeli potrzebny jest prędko bulion, weź $^1/_2$ kg wołowiny, lub cielęciny, albo też po połowie jednej i drugiej, pokraj na drobne kawałki, włóż do rądla z uszatkowaną marchwią, cebulą i trochą słoniny, wlej na to pół szklanki wody i duś na wolnym ogniu przez kwadrans, póki cała mieszanina do rądla przylegać nie zacznie; wówczas dolewa się $1^1/_2$ l wrzącej wody i osala trochę, a przegotowawszy przez pół godziny, przecedza, a bulion gotowy.

5. Kapuśniak.

Najsmaczniejszy jest na mięsie wołowem w połowie z wieprzowem. Mięso wstawia się jak na rosół, lecz z mniejszą ilością wody — po wyszumowaniu i odebraniu jak zwykle przekłada się mięso z rosołem do większego garnka, nalewa kwasu kapuścianego z małą ilością kapusty, dorzuca kilka suszonych sparzonych grzybów, parę całych cebul, kilka ziarnek angielskiego ziela, pieprzu i soli — to należy gotować aż do miękkości mięsa. Zbyteczną tłustość zebrać, grzyby wyjąć, poszatkować, wieprzowinę pokrajać w kawałki i wylać w wazę. Kto lubi, temu dodaje się także trochę kiełbasy, lub kiełbaski parowe, w plasterki pokrajane.

6. Krupnik.

Najstósowniej go dawać przy pieczeni wołowej, lub zrazach, gdyż mięso, nieużyteczne na pieczeń służy do zgotowania krupniku. Z tych kawałków gotuje się rosół jak zwykle — włoszczyznę rzuca się drobno poszatkowaną — osobno zaś należy ugotować n. p. na 5 osób $^1/_4$ l kaszy jęczmiennej, orkiszowej, lub perłowej na gęsto, a gdy się rozklei dostatecznie, włożyć do niej kawał masła, ubić ją z niem i rozwieść ugotowanym rosołem. Następnie wsypać zielonej pietruszki drobno siekanej, zagotować razem i podać na stół. Zasypany odrazu rosół po odebraniu kaszą daje krupnik — nie kleisty.

7. Rosół.

Rosół, a nawet każda zupa, do której kwas wchodzi, powinna być gotowana w garnku glinianym polewanym. Do przyrządzenia dobrego rosołu potrzeba na osobę użyć $^1/_2$ kg mięsa. Mięso nalewa się świeżą wodą — lepiej miękką, niż twardą, byleby nie deszczową, gotuje się na bardzo wolnym ogniu, zbierając ciągle szumowiny. Gdy po godzinie takiego gotowania szumowiny przestaną pokazywać się, potrzeba rosół odstawić od ognia, zalać łyżką zimnej wody, a tłustość, tworząca się czyli pozłota oddzieli się natychmiast i na wierzch wystąpi — męty opadną na spód. Wtedy należy zebrać tłustość starannie, gdyż jest niestrawną, rosół przecedzić przez gęste sito, mięso wypłukać w świeżej wodzie, garnek wymyć, i włożywszy powtórnie mięso, zalać je przecedzonym rosołem i wstawić na ogień.

Gdy się zagotuje, posolić, włożyć włoszczyzny, pietruszki w korzonkach, selerów, pokrajanych w ćwiartki, porów, marchwi, a nawet jednę cebulę w całości z łupiną, poprzednio upieczoną pod blachą, ze 2 suszone grzybki i nieco kwiatu muszkatowego. Włoszczyznę kładzie się w miarę ilości mięsa; na $2^1/_2$ kg mięsa wystarcza 5 cienkich, lub 3 grube korzonki pietruszki, mały seler, 2 pory i 3 marchewki. Kalafiory i kapustę włoską daje się dla dobrego smaku. Należy je sparzyć i włożyć na godzinę przed daniem na stół.

Po odebraniu rosół powinien się jeszcze gotować $3^1/_2$ do 4 godzin, nigdy więcej — zawsze na wolnym ogniu, żeby się sklarował. Jeżeli gatunek mięsa jest miękki, $3^1/_2$ godziny wystarcza. Przed podaniem na stół odstawia się na chwilę rosół od ognia, aby się sklarował, zbiera się resztę pozłoty i przecedza w wazę, w którą kładą się przegotowane już dodatki i nieco drobno usiekanej zielonej pietruszki; pozłoty można użyć do zaprawy jarzyn dla czeladzi. Rosół — tak przyrządzony jest przedziwnego smaku.

8. Rosół biały.

Mając rosół z wołowiny, albo z innego mięsa gotowy wbij do wazy na 8 osób 4 żółtka, pół łyżki masła młodego, rozmieszaj to dobrze, zalej wrzącym rosołem: ile ci zupy potrzeba, i wydaj z grzankami na stół! Albo zamiast grzanek można rosół nie gęstą kaszką zasypać i wydać.

9. Rosół z cielęciny, kury, gęsi, lub kaczki.

Przyrządza się jak z wołowiny z różnicą jedynie co do czasu gotowania: rosół cielęcy gotuje się $^1/_2$ — 2 godzin, z kury, gęsi, lub kaczki starej 2 — 3 godzin, z kurcząt godzinę. Należy zważać, aby kura, gęś, lub kaczka nie rozgotowały się, gdyż mięso z nich może stanowić z dorobionym sosem drugą potrawę.

Rosół cielęcy, lub z drobiu zasypuje się odrazu ryżem, kaszką, lub zalewa lanemi kluseczkami. Podróbki podaje się w rosole.

10. Zupa cytrynowa.

Gotuje się lekki rosół z wołowiny, cielęciny, lub podróbek z drobiu. Bierze się na dwu-litrowe naczynie zupy $^1/_2$ l śmietany i sok z jednej cytryny — rozbija się to należycie i rozwodzi rosołem.

Osobno gotuje się do zupy perłową kaszę i rozbiwszy ją łyżką, daje w garnek dla zagotowania z przyprawą.

W poście zamiast rosołu używa się smaku z włoszczyzny, suszonych grzybów, cebuli, trochę korzeni. Osobno gotuje się kaszę perłową z masłem, rozbija ją do białości i rozwodzi smakiem przecedzonym. Na wydaniu zaprawia się śmietaną, wciska sok z cytryny i gotuje raz jeden. W wazie powinny się znajdować cienko pokrajane plasterki cytryny. Zamiast kaszy można użyć także ryżu.

II. Zupa grochowa.

Namoczyć $^1/_2$ l grochu w wodzie, ugotować go na miękko, nalawszy zimną wodą. Równocześnie ugotować $^1/_2$ kg świeżej wieprzowiny, lub boczku, wędzonego z pietruszką i cebulą. Gdy groch miękki, przetrzeć go przez durszlak, przelewając rosołem z wieprzowiny, zasmażyć masłem z mąką i raz zagotować, wieprzowinę pokrajać w kawałki i włożyć w zupę. Do tej zupy daje się bułkę, pokrajaną w kostkę i smażoną na maśle.

Gdy ma być użyta jako postna, należy wziąć cały litr grochu, a do zasmażki dodać więcej masła.

I2. Zupa jarzynowa.

Ugotować zwyczajny rosół — osobno wziąć 4 marchewki, 1 główkę kapusty włoskiej, 3 kalarepki, $^1/_4$ l groszku cukrowego zielonego, 1 kalafior i 4 kartofle. To wszystko drobno pokrajać i udusić na maśle w rądelku, podlewając wodą, by się nie przypaliło. A gdy zmięknie, zrobić osobno zasmażkę z łyżki masła i z dwóch łyżek mąki, rozprowadzić przegotowanym powyższym rosołem, dodać pół litra śmietany, wsypać uduszoną jarzynkę i razem wszystko, wolno mieszając, zagotować. Do tej zupy podaje się grzanki z bułki smażone.

I3. Zupa kalafiorowa.

Oczyszczone kalafiory kraje się w kawałki i naprzód gotuje w wodzie, a potem do zupełności dogotowuje się w rosole. Do tej zupy daje się pulpety wraz z kalafiorami, jakoteż odgotowane w zupie i pokrajane mleczko cielęce i szyjki rakowe. Włożywszy to do wazy zalewa się zupą, krasząc masłem rakowem i gałką muszkatową.

14. Zupa ogórkowa.

Trzy duże obrane ogórki pokrajać w talarki, posypać mąką i udusić w rądlu na maśle, a gdy się podsmażą, zalać rosołem i gotować pół godziny. Potem zupę przecedzić, zaprawić ćwiercią litra śmietany (na 4 osoby). Przedtem zrobić pierożki z mięsem, lub pokrajaną w kostkę i na maśle smażoną bułkę wrzucić do zupy i podać.

Zamiast śmietany można wbić 4 żółtka rozrobione zupą w wazę i wlać na nie gorącą zupę, mieszając ciągle łyżką, aby się równo rozpuściły.

15. Zupa pomidorowa czysta, lub ze śmietaną.

Kilka pięknych pomidorów pokrajać, wyjąć ziarnka i dusić razem w 7 dkg (dekagramach) masła, podlewając rosołem, potem wlać szklankę wina, rozprowadzić wszystko rosołem, zagotować, przefasować przez sito, następnie podać z ryżem, lub grzankami.

W celu zabielenia śmietaną zupy pomidorowej, przyrządza się ją jak wyżej, lecz zamiast rosołem zaprawia się ją $^1/_4$ litra śmietany kwaśnej z odrobiną mąki. Do tej zupy podaje się grzanki w kostkę, lub gęsty ryż ugotowany, z masłem.

Albo:

Zamiast śmietaną można tę zupę zaprawić 2. żółtkami, rozbitemi z ochłodzonym rosołem, wlewając je w wazę i mieszając, aby się nie ścięły żółtka.

16. Zupa rakowa.

Może być mięsna, lub postna. W pierwszym razie rozwodzi się ją rosołem, w drugim smakiem, wygotowanym z rozmaitej włoszczyzny. Pół kopy raków gotuje się w wodzie z solą i koprem, gdy ostygną, wybiera się szyjki i nóżki, zostawiając z 10 skorupek do nadziania; resztę skorupek i nóżek mniejszych tłucze się na miazgę w moździerzu. Gdy wszystko potłuczone, włożyć do rądla w masło i postawić na wolnym ogniu, niech się zwolna smaży — a jak tylko masło nabierze czerwono-rakowego koloru, podlewa się rosołem i zbiera łyżką w osobny garnuszek kolor rakowy, ciągle występujący. Resztę masy przefasować przez bardzo gęste sito, lub przez rzadkie grube płótno, rozwieść rosołem lub smakiem włoszczyzny, zaprawić $^1/_2$ l śmietany, roz-

bitej z łyżką mąki i tem zbieranem czerwonem masłem zagotować razem.

W wazie powinny być przygotowane rakowe szyjki, trochę kopru siekanego i faszerowane skorupki. Można wlać do zupy pół szklanki białego francuskiego wina i włożyć w wazę ryżu, ugotowanego osobno. Pięć raków liczy się na osobę.

17. Zupa rumiana.

Wziąć kawał mięsa wołowego, pokrajać w zraziki, a rądel na dnie wyłożyć pokrajaną w plasterki słoniną młodą i na tej ułożyć zraziki z mięsa. Przydać kawałek szynki, pietruszki, cebuli, marchwi, selerów, kalarepy, korzeni i trochę soli. Nakryć rądel, postawić na węglach i smażyć do dość silnego zarumienienia, wstrząsając często rądlem, aby się nie przypaliło. A gdy już się dobrze zarumieni, zalać rosołem i tak przygotować, aby można było, nie rozcierając przefasować przez sitko, iżby było klarowne. Do tej zupy można dać ryż, makaron w gwiazdki, lub jakie lekkie kluski.

18. Zupa szczawiowa.

Wypłukać szczaw i obrać z szypułek w ilości, aby zupa była kwaśna, usiekać, udusić w maśle, dopóki się całkiem nie rozpłynie, zatrzepać 2. łyżkami mąki, rozprowadzić tęgim rosołem i zaprawić $^1/_4$ l (lub odpowiednio do ilości zupy) kwaśnej śmietany, zagotować raz i wydać z grzankami na maśle smażonemi, albo na twardo gotowanemi jajami, faszerowanemi, lub gotowanemi odrazu na miękko w zupie.

W ten sam sposób robi się też i zupa szpinakowa.

Zupy te mogą być i postne, gdy zamiast na rosole, zrobi się je na smaku jarzynowym i doda do nich $^1/_2$ l śmietany.

19. Zupa szparagowa.

Wypłukane szparagi pokraj na małe kawałki i ugotuj je na miękko w wołowym rosole. Potem osobno rozbij dwa jaja i dwa żółtka z trochą slodkiej śmietany, wsyp przedniej mąki, trochę soli, gałki muszkatowej, byle ciasto nie było gęste, i upiec z tego naleśniki. Potem pokraj je na drobny makaron i zagotuj w zupie. Na wydaniu posyp gałką muszkatową.

20. Zupa wiosenna.

Młode delikatne jarzynki jak: szparagi, marchewkę, kalarepkę, zieloną fasolę, groch w strączkach i kalafiory pokrajać w talarki i ugotować na miękko w 2. l rosołu. Najpierw daje się jarzyny, wymagające dłuższego gotowania (n. p. marchew, kalarepę), potem fasolę, groch, szparagi i kalafiory.

Tę zupę podaje się albo z drobnemi delikatnemi kluseczkami, albo z bułką, zarumienioną na maśle i pokrajaną w kostkę.

2l. Zupa ziemniaczana.

Pokrajane w kostkę ziemniaki (także w talarki) udusić w maśle, dodać trochę tłuczonego majeranku, rozprowadzić dobrym rosołem (z wołowiny, lub baraniny), zagotować dobrze i wydać. Chcąc mieć zupę gęściejszą zaprawić na wydaniu 2 żółtkami rozbitemi, ale ich nie gotować z zupą, tylko rozgrzać, aby się nie ścięły.

22. Zupa z mięsnej mieszaniny, zwana „Olla potrida“ na pomidorach.

Rozmaite mięsiwo (między innemi baraninę i coś ze zwierzyny) pokrajać drobno i dusić na słoninie z włoszczyzną, białą cebulą i pomidorami bez ziarnek. Po uduszeniu dodać soli i papryki dla smaku.

Osobno ugotować rosół z baraniny (skopowiny) n. p. głowy i drobniejszych części, rozprowadzić nim duszone mięso i zagotować.

Można do tej zupy dodać ryżu, choć sama przez się jest gęsta.

B) Zupy postne.

23. Barszcz postny.

Oskrobać czysto kilka buraków, obmyć i nastawić z włoszczyzną, jaka jest w domu, dodać słodkiej kapusty, sporo cebuli, listek bobkowy, korzeni, kilka grzybów suszonych i 1 ziemniak. Gdy się dobrze podgotuje, wlać octu do smaku, buraki całe wyjąć, pokrajać w paski i dobrze jeszcze razem gotować, posolić, potem scedzić i zarumienić masłem

z szczyptą mąki. Ten barszcz można podać czysty, z uszkami, lub zaprawić śmietaną. A jeśliby nie miał koloru, to utrzeć buraka na tarce, rozebrać czystym barszczem, przecedzić przez sitko i wlać ten kolor.

24. Barszcz znakomity na wilią.

Wziąć cztery buraki ćwikłowe, pokrajać w szatki, dodać jednę cebulę i jednę łyżkę octu i to razem gotować w trzech litrach wody.

Osobno wziąć grzybów prawdziwych 15 — 20 sztuk, sparzyć gorącą wodą, wypłukać, zalać później letnią wodą i gotować do miękkości. Po ugotowaniu obydwóch smaków smak z grzybów przecedzić, wlać do smaku burakowego, dodać jeszcze odpowiednio soli, octu i gotować. Następnie do osobnego rądelka dać sporą łyżkę masła, roztopić, dodać trzy łyżki mąki i, mieszając bez przerwy zarumienić. Tę zasmażkę zalać później zimną wodą, zagotować, przecedzić przez durszlak, wlać do smaku i zagotować wszystko razem. Gdyby barszcz okazał się mało czerwony, należy wziąć burak ćwikłowy, utrzeć na tarce, skropić odrobiną octu i jeszcze raz barszcz zagotować. Przed wydaniem na stół przecedzić przez durszlak.

Pozostałe grzyby można usmażyć w lanem cieście jako leguminę, lub usiekać drobno i dodać do barszczu, albo też zrobić z nich uszka i podać z barszczem.

25. Chłodnik.

Przyrządza się najlepiej na kwasie z żytniego barszczu, na ogórkowym, lub szczawiowym, wkłada garść kopru z solą razem z młodą botwiną, drobno pokrajaną do garnka i to gotuje się w wodzie; osobno zaś należy przygotować barszczu, lub sosu ogórkowego i przestudzić. Do tego sosu włożyć część odgotowanej zielonej botwiny, dolać nieco tego smaku i wrzucić usiekanego szczypiórku. Na dwulitrowy garnek chłodniku bierze się litr śmietany kwaśnej, rozbiera ją barszczem, miesza wszystko razem i wynosi do piwnicy — osobno zaś włożyć potrzeba do wazy kilka jaj, na twardo ugotowanych i pokrajanych w ćwiartki, pół kopy szyjek i nóżek rakowych, z koprem odgotowanych. Można także jesiotra, lub cielęcinę, pokrajaną w podłużne plasterki włożyć i na to wylać zupę. Wkładają się też w chłodnik szparagi i kalafiory, osobno wygotowane w wodzie i ostudzone.

Jeżeli chłodnik ma być na szczawiu, to się gotuje sam z botwiną.

26. Chłodnik na mleku z poziomkami.

Dwa litry mleka niezbieranego przegotować i wychłodzić — 12 dkg cukru miałkiego z $^1/_4$ l poziomek rozetrzeć przez gęste sito; to rozprowadzić oziębionem mlekiem i dodać 1 l dojrzałych poziomek.

27. Garus.

Wziąć śliwek damaszek, lub węgierek $^1/_4$ kg. Damaszki osobno dusić i przetrzeć przez durszlak, a węgierki można wyłuszczyć z pestek przy nastawianiu. Gruszek i jabłek po $^1/_4$ kg obrać ze skórki, pokrajać, (odrzucając środek owocu z pestkami) cienko w kawałki; do tego wszystkiego wlać 1 l wody i gotować godzinę. Następnie wziąć $^1/_2$ l śmietany kwaśnej, 2 żółtka, 1 łyżkę mąki, ubić dobrze aby krup nie było, zalać tem ugotowany garus, mieszając dobrze na wolnem ogniu. Potem odstawić, osłodzić cukrem do woli i podać ciepły, lub zimny. Proporcya na 6 osób.

28. Kleik.

Weź $^1/_4$ l krup jęczmiennych i gotuj w 2 l wody, lub rosołu przez godzinę. Potem przepuść przez durszlak, lub sito do garnka, w którym rozbij wprzód 2 żółtka z odrobiną mąki, dodej troszkę soli, masła i jeszcze raz zagotuj. Można także dołożyć i troszkę zieleniny.

29. Mamałyga, zwana kuleszą.

Na pół litra posolonej kipiącej wody, w kamiennej rynce, wsypać w środek waru $^1/_4$ kg mąki lub tak zwanego grysu kukurydzanego; nakryć pokrywką i niech się gotuje bez mieszania. Jak się ugotuje czyli wysapie, wyłożyć na talerz tak, aby w środku był dołek. W środek nalać wytopionego masła z cebulką zarumienionego, lub też słoninki przetopionej. Można także podać osobno i słodkie mleko.

30. Nic na mleku.

Na 2 l niezbieranego mleka bierze się 6 żółtek i rozbija mocno ze szklanką cukru, poczem stawia się mleko na ogniu i wlewa żółtka, ciągle mieszając. Zważać należy, aby

zgęstniało, ale nie zagotowało się, bo żółtka w tym razieby się zwarzyły. Gdy mleko z żółtkami będzie gorące, przecedzić w wazę, sypiąc trochę tłuczonego cynamonu, lub wanilii i wynieść do piwnicy, aby ostygło. Białka zaś ubić na pianę, wsypać parę łyżek cukru, cynamonu, wymieszać i łyżką srebrną układać w kupki na papierze, położonym na blasze. Wstawić następnie do pieca na 10 minut, aby wyschły — podając zupę na stół włożyć w wazę, lub dać osobno białka. Do tej zupy gotuje się osobno ryż, ostudza go i kładzie w wazę. Przy wszelkich zupach liczy się $^1/_4$ l płynu na jednę osobę.

31. Polewka winna.

Litr zwykłego białego wina rozpuścić trzecią częścią wody, dodać cukru (12—14 dkg), kilka kawałków cynamonu, parę goździków (także kwiatu pomarańczowego: kto lubi), zagotować raz i odstawić na kraj blachy. Wtedy wlać 5 doskonale ubitych żółtek, rozgrzać tylko (nie gotować), rozbić mocno mątewką, gdy się zapieni — podawać bezzwłocznie z biszkopcikami.

Tę polewkę podaje się zwykle w filiżankach przed obiadem.

32. Zupa agrestowa.

Ugotuj agrestu: na ile osób potrzeba, przefasuj przez sito, rozprowadź wodą stósownie do potrzeby, zabiel ją śmietaną i mąką, osłodź, zaziąb w lodzie i wydaj na stół.

33. Zupa grzybowa.

Wziąć 10 większych grzybów, wypłukać w letniej wodzie, włożyć do garnka, dodać włoszczyzny i trochę korzeni, gotując tak długo, dopóki grzyby nie zmiękną; poczem przecedzić przez sitko, grzyby pokrajać w paseczki, wlać łyżkę octu i powtórnie postawić na blachę, aby zawrzało. A teraz zasmażyć szczyptę mąki w maśle na rumiano, kawałek cukru upalić na karmel i tak zupę zaprawić. Do tej zupy daje się kluseczki francuskie, lub też kaszkę, w kostkę krajaną.

Jeżeli się zaś chce mieć powyższą zupę zabielaną, to należy dodać do niej kaszy perłowej, osobno ugotowanej; którą przed gotowaniem trzeba czysto wypłókać, włożyć kawałek masła i gotować na sypko, podlewając często, aby

się nie przypaliła. Mieszać należy drewnianą łyżką, aby nie zczerniała; a gdy już będzie miękka, przełożyć do większego garnka, rozetrzeć, rozebrać zupą przecedzoną, wrzucić grzybki, pokrajane w kostkę, zaprawić kwaśną śmietaną i zagotować.

34. Zupa jabłczana, lub gruszkowa.

Przetrzeć przez sito ugotowane w łupinach jabłka, lub gruszki, dodać odpowiednio cukru, trochę cynamonu i goździków, rozprowadzić wodą — kwaśną śmietaną zaprawić, zagotować jeszcze raz; później ostudzić — albo też wydać na gorąco z grzankami.

35. Zupa kminkowa.

Nastawić 2 l wody, wsypać 2 łyżki kminku i gotować. Z 2 łyżek mąki i łyżki masła zrobić białą zasmażkę, kminek przecedzić, smakiem tym rozprowadzić zasmażkę, dolać $^1/_4$ l śmietany słodkiej, zagotować i podać z bułką w kostkę krajaną i w maśle smażoną.

Rumiana robi się w ten sam sposób, tylko że zasmażkę trzeba dobrze zarumienić i nie wlewać śmietanki.

36. Zupa posilna (według ks. Kneippa).

Czcigodny ks. Kneipp, posiadający jako lekarz i dobroczyńca ludzkości zasłużoną sławę światową powiada: Oto moje przekonanie: gdyby poznaną była i używaną zupa posilna, możnaby uszczęśliwić wielką liczbę nieszczęśliwych ludzi. Nietylko dlatego zalecam zupę posilną, że zawiera nadzwyczaj dobre pierwiastki pożywne, lecz i dlatego, ponieważ jest bardzo tanią i łatwą do przyrządzenia.

Pewien dygnitarz, poznawszy zupę posilną kupił u chłopa 2 wielkie bochenki chleba czarnego (ze żyta, zmielonego dokładnie tak, że tylko mało odpada otrąb czyli, że prawie wszystkie pożywne części zostają wyzyskane). Ten chleb kazał pokrajać na drobne kawałki, położyć na blaszanej patelni i postawić na ognisku, aby chleb o tyle wysuszyć, ile tylko można. Wysuszony na t w a r d o daje się do moździerza i tłucze na proch ziarnisty.

Gdy chciał mieć zupę posilną, dawał 2 — 3 łyżek tego sproszkowanego chleba do wrzącego rosołu, dodawał nieco korzeni, lub wcale nic i trochę tylko soli. Zupa jest gotową

we 2 minuty; smakuje wybornie; daje bardzo dobre pożywienie i nie sprawia prawie całkiem gazów.

Zamiast rosołu brał ów pan często mleko — i wrzucał doń sproszkowany chleb, gdy wrzało. Po 2 minutach zupa gotowa! Ma ona większą wartość od zupy, sporządzonej na rosole, ponieważ mleko zawiera w sobie najwięcej pożywnych pierwiastków.

Gdy zaś nie miał ani mleka, ani rosołu, kazał sobie zagotować wody i rozmieszał w niej mąkę chlebową, gdy woda wrzała. Dodawał potem nieco korzeni, tłustości wołowej (lub masła): a i taka zupa była posilną i zasługiwała na tę nazwę.

Pewnego razu zaszedł ów dygnitarz do chaty, gdzie wieśniaczka piekła chleb z orkiszu, który jest podobny do pszenicy, dokładnie zmielonego. Kupił sobie znowu 2 bochenki i postąpił z niemi tak jak z chlebem czarnym. Zmieszał następnie sproszkowaną mąkę chlebową z poprzednią i kazał sobie zrobić posilną zupę z tej mieszaniny według powyżej podanego przepisu. Tym sposobem otrzymał 6 rodzai rozmaitych zup różnorodnej pożywności. Odmiana w nich jest bardzo dobrą, aby zupa nie tak prędko się przejadła.

Zupa posilna jest wyśmienitą dla bardzo chorych dzieci, ponieważ się z łatwością trawi i nie wytwarza gazów. Polecić ją również należy dorastającej młodzieży, aby usunąć niedokrewność, z powodu której ciało bardzo cierpi. Dalej jest dobra ta zupa dla chorych, ponieważ dostarcza podupadłemu organizmowi wiele pożywienia; wkońcu polecić ją należy w wieku podeszłym starcom — toż w braku zębów do żucia.

37. Zupa rumfordzka.

Jestto słynna z pożywności, tania i łatwa do sporządzenia potrawa.

Pół litra suchego okrągłego grochu namoczyć w wodzie i gotować razem z pół-litrem krup (kaszy perłowej) w 3 l wody przez 2 godziny. Gdy oboje miękkie, dodaje się włoszczyznę, cebulę i litr ziemniaków surowych, obranych i pokrajanych w kostkę, gotuje się ponownie godzinę, osala i wydaje z chlebem żytnim, lub razowym, pokrajanym w kostkę i przysmażonym na maśle.

Dla dodania lepszego smaku gotuje się tę zupę na lekkim rosole z kości, obrzynków mięsnych i z pieczeni, lub

na smaku z głowizny (głowy wieprzowej), którą się kraje w paski podłużne i podaje wraz z zupą. (Proporcya na 5 — 6 osób).

38. Zupa rybna.

Gotuje się wiele pokrajanej włoszczyzny i kilka cebul; na tym smaku wstawia jakąkolwiek rybę, dodawszy nieco korzeni, pilnując, żeby ryba nie rozgotowała się, jeżeli ma służyć na drugą potrawę. Ryby w miarę ich wielkości gotują się 20 — 25 minut. Gdy za dotknięciem widelca okazuje się, że ryba jest miękką, wyjmuje się ją, zupę przecedza, zapala mąką z masłem i gotuje na tymże smaku kluseczki krajane, lub osobno kaszkę na gęsto — ostudzoną i w kostkę pokrajaną. Jeżeli zupa jest z drobnych rybek, to podaje się ją razem w wazie.

39. Zupa wiśniowa.

Z jednego kilo wisien wyjąć pestki, podsmażyć małą łyżkę mąki z kawałkiem masła i z nią dusić wiśnie. Potem dodać potrzebną ilość wody, lub kto chce, trochę wina, nieco tartej skórki cytrynowej, trochę tłuczonego cynamonu, tłuczonych goździków, cukru do woli i wszystko gotować nie długo. Następnie rozbić wiśnie i zupę zalać na grzanki, smażone w maśle, a można ją również zaprawić śmietaną.

40. Zupa ze śliwek.

Zupełnie dojrzałe śliwki, obrane z pestek rozgotować z trochą wody, mieszając, aby się nie przypaliły. Potem przetrzeć przez durszlak i przydać wody, ile potrzeba, a jeśli kto chce, trochę wina dla lepszego smaku, miałko tłuczonego cukru, cynamonu, goździków, drobno usiekanej skórki cytrynowej. Gdy się podgotuje, zalać na grzanki — a można ją również śmietaną zaprawić.

41. Zupa z głogu.

Pół litra głogu suszonego, lub świeżego rozgotować w wodzie, rozetrzeć, przetrzeć przez durszlak, przydawszy wody i wina według życzenia, po trosze cukru, utartej skórki cytrynowej, cynamonu, goździków. Rozbić trochę śmietany z kilku żółtkami i pół łyżki mąki, a potem wydać jak poprzedzające.

42. Zupa ziemniaczana postna.

Siedm do ośmiu dużych ziemniaków opłukać, oskrobać, pokrajać w kostkę, włożyć sporo włoszczyzny, ładnie pokrajanej, usiekać nieco cebuli i zielonej pietruszki i udusić na maśle. Potem zasypać to pełną łyżką mąki, rozprowadzić w $^1/_2$ l wody, lub odwaru grochowego, osolić, dodać trochę korzeni dla smaku, wsypać nieco siekanej pietruszki, kopru, gotować jeszcze kwadrans i podać.

Albo:

6—8 dużych ziemniaków obrać, ugotować i ugnieść dobrze drewnianą łyżką, zrobić białą zasmażkę z 7 dkg masła i 3 łyżek mąki i nieco cebuli przysmażyć. Rozebrać ugniecione ziemniaki $1^1/_2$ l smaku z włoszczyzny, wlać zasmażkę, osolić, a przed samem wydaniem dodać $^1/_4$ l lub więcej kwaśnej śmietany i zagotować.

Zamiast smaku z jarzyn, można ją ugotować na odwarze kminkowym. Podać z ziemniakami gotowanemi, krajanemi w talarki.

43. Zupa z jagód.

Malin, borówek lub czernic (ostrężyn) 1. l zagotować z 1. l wody tak, aby się jagody rozgotowały. Następnie przetrzeć to przez durszlak, wziąć osobno śmietany kwaśnej litr, 2 żółtka, 2 małe łyżeczki mąki, zrobić z tego zaczepkę — a zupę mieszając podlać śmietaną, osłodzić cukrem do woli i podać ciepłą, lub zimną. Proporcya na 8 osób.

44. Zupa z piwa.

Rozbija się 3 żółtka, $^1/_2$ l słodkiej śmietany, trochę cukru, cynamonu, utartą skórkę cytrynową, na koniec noża mąki i zaprawia się to $1^1/_2$ l piwa wrzącego. Gdy się parę razy poruszy, wylewa się na bułeczkę, w kostkę pokrajaną.

45. Zupa z wina. (Polewka winna.)

Cukru 20 dkg z 8 żółtkami ubić do białości, wlać w to $1^1/_2$ l wina reńskiego, lub innego lekkiego, szklankę wody, wymieszać dobrze, włożyć kawałek cynamonu, postawić na węglach i bić ciągle mątewką, aż zgęstnieje i zrobi się piana. Tę zupę należy robić w dużem naczyniu, bo bardzo się wznosi — i właśnie, kiedy się poruszy, nie czekać, aż się zagotuje, tylko wystawić. Podaje się w filiżankach i do tego biszkopty.

46. Żur czyli zupa owsiana.

Dziś na jutro zalać osypkę owsianą 2. lub 3. litrami wody i postawić w cieple, by ukisła. Potem dobywać ją rękami i cisnąć przez sito: a otrzyma się z tego płyn gęsty jak mleko. Na 10 osób zagotować 3 litry wody, do której gdy zakipi, dolać 2 l tego owsianego płynu, osolić i gotować, dopóki nie zgęstnieje; — potem odstawić i omaścić przed wydaniem na stół po wierzchu roztopionem masłem z cebulką na rumiano. Dodaje się także: kto lubi, wymoczonego i pokrajanego w kawałki śledzia do wazy, osobno ziemniaki świeże, lub groch.

Dla lepszego jeszcze smaku gotuje się także osobno grzybki, szatkuje je i miesza z żurem. Można go także podtrzepać i zabielić śmietaną.

Wkońcu, gdy kto chce mieć żur nie na dzień postny, można na wodzie, którą się rozpuszcza żur, ugotować kiełbasy lub wędzonki i dodać.

DZIAŁ II.

Dodatki do rosołu i zup.

1. Groszek z lanego ciasta.

Wziąć 3 jaja, rozbić dobrze, dodać 2 łyżki mąki, trochę soli; ubić wszystko dobrze na wolne ciasto w garnuszku z dzióbkiem. Gdy ciasto zrobi się gładkie i spływa z łyżki, lać takowe przez durszlakową łyżkę na rozpuszczone gorące masło, lub szmalec. A gdy się utworzą małe groszki i trochę zarumienią, wyjmować po jednej warstwie łyżką od szumowania, dać do wazy i znowu lać tak samo na masło, dopóki się wszystko nie usmaży.

2. Grzanki.

Pokrajać świeżą bułkę w kostkę i na klarownem maśle usmażyć, mieszając na patelni, dopóki nie zostaną suche. Takie grzanki daje się do zupy grochowej, ogórkowej, lub kleiku. Grzanki do zup owocowych, pomidorowej i szczawiowej przyrządza się tak: pokrajać bułkę w plasterki na połówki, umoczyć w śmietance, lub w mleku, potem w rozbitem jajku, dalej posypać tartą bułką i na klarownem maśle usmażyć, przewracając na obie strony. Można też tylko w mleku maczane smażyć na maśle. Do zup owocowych obsypuje się je cukrem.

3. Grzybek wyborny.

Z pozostałych, lub świeżych białek zrobić pianę, a dodając po trosze mąki, ubijać ciągle. Potem wylać tę masę

na rozpalone masło, osmażyć, pokrajać w kostkę i podać z rosołem, lub zupą.

4. Jaja w koszulkach.

Tak nazywają gospodynie jajka, w których żółtko pokryte jest lekko białkiem i przez nie przegląda. W rądelku płaskim wstawia się wodę sięgającą na więcej jak 2 centimetry wysokości z łyżką octu, potem soli i gotuje. Wtedy wpuszcza się ostrożnie jajka do tej wody tuż ze skorupy. Jak się tylko zetnie białko po wierzchu, wyjmować łyżką durszlakową na talerze, kładąc z osobna na każdy po 2, lub 3; — takie jaja daje się do rosołu z liśćmi szczawiowemi, do barszczu czystego i do bulionu.

5. Kaszki zwyczajne do barszczu, rosołu i zup.

Kaszki zwyczajnej, hreczanej, lub pszennej oczyszczonej wziąć $^1/_4$ l, wsypać do $^1/_2$ litrowego rądelka, zalać wodą, włożyć kawałek masła, lub parę łyżek tłuszczu z rosołu: niech się powoli przez kwadrans gotuje, mieszając, by się nie przypaliło. Gdy ma być w kostkę krajana, trzeba wcześniej odgotować, rozłożyć płasko na półmisku, wystudzić i pokrajać w kostkę. Chcąc ją odrazu użyć do rosołu, należy kaszkę rozetrzeć 1 jajem, ususzyć na słońcu, lub w wolnym piecu, zasypać na gorący rosół i trochę dłużej pogotować. Potem wlać do wazy i dodać odpowiednią ilość czystego rosołu.

6. Kluseczki do zup rybnych.

Jakiejkolwiek oczyszczonej i oskrobanej ryby wziąć $^1/_2$ kg, posiekać, osolić, dodać 2 łyżki masła, 1 bułkę, namoczoną w mleku i wyciśniętą, oraz 4 żółtka. Wszystko dobrze utrzeć w misce do białości, a gdyby było za wolne, dysypać trochę bułki tartej przesianej, zrobić z tego małe kluseczki i gotować na wrzącej zupie, lub wodzie. Jak wypłyną, wyjmować durszlakową łyżką do wazy.

Z tej samej masy robi się także małe rogaliki, obsmaża w maśle i podaje zamiast paszteciков po zupie.

7. Kluseczki francuskie.

Wziąć masła młodego, lub klarownego łyżkę, uwiercić w donicy, wbić w to masło 4 żółtka, wiercąc ciągle w jednę stronę. Wlać łyżkę pozłoty od rosołu dla kruchości, pianę z tych białek ubić, wymieszać, a dopiero wkońcu

wsypać $^1/_8$ l mąki potrosze, jakby potrząsając z lekka i razem wymieszać. W rądelek odlać nieco rosołu i na gotujący się srebrną łyżką kłaść kluski ostrożnie, aby się nie pogniotły, — wreszcie wylać w wazę.

8. Kluseczki prędkie.

Utrzeć masła, lub szmalcu, wbić jajko, wymieszać, wsypać troszkę kaszki pszennej, by ciasto było rzadkawe, i zaraz spuszczać na rosół.

9. Kluski biszkoptowe.

Wziąć łyżkę masła, rozetrzeć dobrze, ubić do niego po jednem 5 żółtek, dobrze mieszając, białka zaś ubić na tęgą pianę, dodać trochę kwiatu muszkatowego, trochę cukru miałkiego, nieco soli, łyżkę deserową mąki i wymieszać to wszystko dobrze. Do rądla nalać tyle rosołu, aby dno dobrze przykrył. Po zagotowaniu wlać do tegoż przygotowaną masę, rądel nakryć, przyłożyć kilka węgli na wierzch, aby tak rosół się gotował aż do wsiąknięcia w ciasto, a wtenczas dopiero kłaść łyżką małe kluseczki do wazy, nalać rosołem i wydać. Można ich także i do zupy rumianej użyć.

10. Kluski ziemniaczane.

Na 6 osób wziąć 3 ziemniaki, czysto pookrawać, osolić, ugotować, potem odcedzić i utrzeć drewnianą łyżką. Po ostudzeniu domieszać 3 żółtka, a białka ubić na pianę, dodać nieco mąki i puszczać kluski łyżką na gotującą się wodę lub rosół.

11. Kluski z ryżu.

Ryżu 10 dkg sparzyć, a potem odgotować gęsto, wybrać w donicę, uwiercić na miazgę. Gdy ostygnie, wmieszać 2 całe jaja, a potem przydać jeszcze 8 żółtek, 6 dkg masła, bułki tartej, soli, kwiatu muszkatowego — i tę masę powtórnie uwiercić. Mieć w pogotowiu wrzącą zupę, kłaść łyżką kluski jak zwykle, zagotować, pilnując, aby się nie rozpłynęły.

12. Lane ciasto.

Mąki $^1/_4$ l ubić z 5 jajami, dobrze wymieszać, aby grudek nie było — lać łyżką na gotujący się rosół w rądelku i razem z nim wylać w wazę.

13. Makaron i płateczki.

Mąki $^1/_4$ l wysypać na stolnicę, zagnieść z 2. jajami, rozwałkować, jak można, najcieniej, podsypując mąką stolnicę i wałek. Gdy ciasto przeschnie, pokrajać na pasy, lub zwinąć w wałek i ostrym nożem cienkie krajać paseczki — albo też kwadratowe płateczki.

Tak przyrządzony makaron, lub płatki gotować kwadrans na wrzącym rosole, a gdy spłyną na wierzch, są ugotowane.

14. Naleśniki do rosołu i zup.

Mleka $^1/_8$ l, mąki $^1/_8$ l, 2 żółtka ubić dobrze, dodać pianę z 2 białek i trochę soli. Rozgrzać patelnię na miernym ogniu, włożyć szmalcu, lub masła tyle tylko, aby patelnia była wszędzie posmarowana — nalać pełną łyżkę ciasta i obracać patelnią na wszystkie strony, by ciasto naokoło wszędzie równo się rozlało, a nie przypaliło. A gdy się na jednej stronie upieką, posmarować patelnię na nowo i obrócić naleśniki na drugą stronę. Naleśniki te kraje się na makaron, lub płatki.

15. Paszteciki do zupy.

Wziąć na miskę $^1/_4$ l dobrej śmietany, nie bardzo kwaśnej a gęstej, wsypać w to mąki $^1/_2$ l i ciasto, należycie łyżką wyrobione wyjąć na stolnicę, brać kawałki wielkości dużego włoskiego orzecha, urobić w gałkę palcami, każdą rozciągnąć na okrągły placuszek, zlekka cienkim wałkiem przeciągnąć, nakładać farsz i zawijać na wierzch podłużnie, łącząc palcami ciasto, które utworzy na wierzchu rąbek. Wziąć tłuszczu wołowego, rozgrzać, rzucać nań gotowe paszteciki, smażyć na obie strony i widelcem wyjmować, lub układać na blachę, masłem wysmarowaną. Posmarować jajkiem, rozbitem z wodą i na pół godziny przed podaniem na stół wstawić do gorącego pieca — pilnować przytem, aby się nie przypiekły. Po 15 — 20. minutach, gdy nabiorą koloru rumianej bułki, mają dosyć — wyjmuje się je wtedy z pieca i pozostawia na blasze aż do podania na stół.

Farsz robi się następujący: pozostałe mięso od rosołu, lub pieczeń sieka się, wkłada w rozpuszczoną młodą słoninę, lub gorące masło, biorąc na $^1/_2$ kg mięsa $^1/_8$ kg. Należy następnie utrzeć cebulę i włożyć w farsz trochę pie-

przu, soli, łyżkę rosołu, wystudzić, wbić jajo surowe i nakładać na placuszki — na ten farsz zaś położyć warstwę móżdżku cielęcego, lub wołowego, obgotowanego z solą, wyżyłowanego i pokrajanego w grubą kostkę. Paszteciki takie daje się do rosołu, barszczu, lub bulionu. Można je także podawać na serwecie, obsypane smażoną w maśle zieloną pietruszką zamiast potrawy przy zupie.

16. Płateczki z naleśników.

Zwyczajnym sposobem smażony naleśnik złożyć w kilka części, pokrajać w średnie paski, potem w kwadratowe płateczki, włożyć do wazy i zalać zupą, lub rosołem.

17. Pulpety do rosołu.

Wziąć 21 dkg masła młodego, utrzeć do białości, później wbić po jednem 4 żółtka; to utrzeć dobrze — ubić pianę z pozostałych białek, wymieszać razem z utartem masłem, dodać trochę pietruszki zielonej usiekanej, pieprzu tłuczonego 4 ziarka, nieco soli, bułki tartej przesianej dwie łyżki, którą sypać należy pomału, a wymięszawszy dobrze, zrobić okrągłe gałki wielkości orzecha włoskiego i ugotować na rosole.

20. Pulpety, lub kluski z wątróbki cielęcej.

Stósownie do ilości osób wziąć połowę, lub mniej wątróbki cielęcej, ociągniętej ze skórki, obgotować ją nieco,— potem posiekać drobno z cebulką, zieloną pietruszką i trochą namoczonej i wyciśniętej bułki. Potem wbić 2 jaja, 3 łyżki śmietany, dodać trochę soli, pieprzu i tyle tartej bułki, aby z tego można robić gałki, lub kluski, które odgotowane w rosole, lub bulionie z nim się wydają.

18. Pulpety z móżdżku cielęcego.

Móżdżek cielęcy obrać czysto z błony, odgotować w słonej wodzie, posiekać drobno z nacią pietruszkową, rozbić dobrze z 2 jajami, dodać soli, pieprzu i podsmażyć z kawałkiem masła. Po odsmażeniu dodać jedno jeszcze jajo, trochę bułki tartej i śmietany. Następnie robi się pulpety i odgotowuje w rosole.

19. Pulpety z pozostałej kury, lub cielęciny.

Pozostałe mięso z kury wraz z bułką, namoczoną w zimnem mleku i wyciśniętą posiekać na masę; — potem z ka-

wałkiem szpiku utrzeć kilka jaj, zmieszać z tem siekankę i przydać soli i gałki muszkatowej. Potem robi się zwykłym sposobem pulpety, odgotowuje w rosole, lub smaży na maśle. Tak samo robić można pulpety z pozostałej cielęciny.

20. Ryż.

Ryż do rosołu, zupy pomidorowej i t. p. gotuje się osobno na wodzie. Biorąc 12 dkg ryżu na 4 osób nalać go gorącą wodą w misce i wymieszać dobrze. W tej chwili ryż opadnie nadół, a woda będzie mętna. Tę wodę zlewa się, powtarza znowu to samo, znowu zlewa wodę, nalewając na ryż zimnej — tak niech postoi z godzinę, potem włożyć ryż w garnuszek $^1/_2$ litrowy nalać zimną wodą i niech się gotuje. Przytem często mieszać potrzeba, aby się nie przypalił. Gdy się zaczyna rozgotowywać, wsypać soli i pół łyżki masła dobrego. Jak tylko ryż miękki, odstawić go od ognia, a dając zupę na stół włożyć go w wazę, lub osobno podać na talerzu.

21. Skorupki nadziewane do rakowej zupy.

Wziąć 6 oczyszczonych dokładnie raków, ugotować z koprem i solą, odjąć nożyce i szyjki, wyjąć z nich mięso i usiekać; dodać łyżkę masła świeżego, 3 żółtka, siekanego zielonego kopru, troszkę soli, pieprzu, i wszystko to utrzeć do białości. Piany z białek i bułki tartej dodać tyle, by masa była pulchna i wymieszać jeszcze raz dokładnie. Nałożyć ten farsz do skorupek i gotować w zupie rakowej. Można takiemi skorupkami okładać jarzynkę, lecz trzeba je wpierw przysmażyć na maśle — a szyjkami ubrać jarzynkę.

22. Tarte ciasto.

Wziąć $^1/_2$ l mąki, wysypać na stolnicę, zrobić w środku dołek, wbić 2 całe jaja, wymieszać nożem — potem zagnieść ciasto dobrze rękami, podsypując mąką ze stolnicy. Gdy jest dobrze wyrobione, utrzeć na tarle, rozsypać na stolnicy, aby przeschło — a później pogotować trochę we wrzącym rosole i wylać w wazę.

23. Uszka do barszczu mięsnego i postnego.

Gotowe mięso wołowe, lub pieczeń, usiekaną na masę wraz z kawałkiem słoniny włożyć w rądelek, łyżkę masła zagotować, wrzucić nieco tartej cebuli, na chwilę zagoto-

wać — ale, żeby się nie smażyła, i zaraz zdjąć z ognia. Włożyć usiekane mięso, kilka grzybków ugotowanych i usiekanych, podlewając smakiem z tych grzybków. Wsypać trochę tartej bułki, parę jaj całych, posolić, popieprzyć, dobrze wymieszać: niech tak postoi, — a tymczasem zagnieść $^1/_2$ l mąki z jajkiem i wodą na wolne ciasto, rozwałkować, pokrajać w pasy, a później w kawałki ukośne, w które powkładać po trosze mięsnego farszu, — poskładać je w trójkąt, brzegi nacisnąć, by się przykleiły, potem złączyć 2 końce razem: i to utworzy uszko. Wkońcu wrzucić na gorący barszcz i pogotować trochę, a gdy wypłyną, są gotowe. Można także robić pierożki, lecz takie nie gotować, tylko obsmażyć.

Farsz grzybowy do uszek postny robi się w ten sam sposób jak mięsny, z tą różnicą: że zamiast mięsa, sieka się grzybki gotowane i to te najczęściej, które pozostają od smaku barszczowego.

24. Zaciereczka do rosołu.

Po pieczywie ciast pozostałe białka zużytkowuje się, robiąc zaciereczkę, którą długi czas przechować można. Te białka zagnieść z mąką na twarde ciasto, posiekać drobno, a potem przetrzeć przez rzadki przetak, aby nabrały okrągławej formy. Drobniejsze przelecą przez przetak, a pozostałe znów trzeba powtórnie przetrzeć. Następnie wysuszyć na powietrzu i przechować w słojach.

DZIAŁ III.

Pasztety, przystawki auszpiki, majonesy i rulady.

A) Na gorąco.

I. Ciasto listkowe do pasztecików.

Wziąć 62 dkg najpiękniejszej mąki pszennej suchej i przesianej, 40 dkg masła i 2 jaja. Na kilka godzin przed robieniem ciasta masło czysto się wymywa, dzieli na 3 części i zostawia w zimnej wodzie aż do czasu użycia. Ciasto zarabia się w ten sposób: w mące przesianej na stolnicy robi się dość duży dołek, kładzie w tenże jednę część wypłukanego masła, które kruszy się na mniejsze kawałki, jaja i trochę miałkiej soli. To wszystko zarabia się razem, dolewając tyle wody zwykłej zimnej, by ciasto było miernie tęgie. To należy później jeszcze dobrze wygnieść, aby się dało wywałkować i nie przylegało do wałka, — potem położyć ciasto na stolnicę, podsypać cienko mąki i zostawić na czas krótki dla uleżenia. Każdą część masła, znajdującego się w wodzie wyjmuje się, wyciska starannie z wody przez serwetę, aby nie pozostała w niem wilgoć. To ciasto dzieli się na 4 części: każdą z nich wałkuje się do grubości palca, a na jeden taki rozwałkowany okrąg wkłada się część wyciśniętego masła, rozpłaszczonego cienko, aby cały okrąg zajęło, — przykrywa się drugim, i tak się rozwałkowuje do grubości tylca od noża. Potem rozpościera się drugą część masła i ostatecznie ciastem przykrywa — zaci-

snąwszy dobrze brzegi, wałkuje się powtórnie do grubości tylca od noża, posypując w czasie wałkowania stolnicę cienko mąką, aby ciasto nie przylegało, — składa się potem brzegami do środka i wałkuje na nowo kilka razy. Chcąc mieć ciasto dobre, należy je cienko rozwałkować, nie pociągając wałkiem ku sobie, lecz zawsze wzdłuż od siebie. Ciasto to powinno się robić w miejscu chłodnem i na zimnym stole — letnią porą zaś w piwnicy, — a masło do niego podobnie jak do wszystkich ciast tego rodzaju, powinno być bardzo twarde. Piec powinien być dobrze wypalony, by ciasto miało mocne ciepło, bo gdy to zpoczątku byłoby słabe, pozostałoby płaskie i brylaste.

2. Ciasto pasztetowe — rądlowe.

Wsypać na stolnicę $^1/_2$ kg mąki, zagnieść z 30. dkg masła świeżego wypłókanego i wyciśniętego z 10. dkg szmalcu wieprzowego lub gęsiego, — dodać 2 całe jaja, 2 żółtka, 8 łyżek dobrej śmietany, na koniec noża soli miałkiej i to wszystko szybko wyrobić. Potem przewałkować go jeden, lub dwa razy — a gdyby za pierwszym razem okazało się już ciasto delikatne, to drugi raz już go wałkować nie potrzeba. Wkońcu złożyć ciasto we czworo i pozostawić na pół, lub całą godzinę i rozwałkować do grubości tylca od noża.

3. Paszteciki.

Wyrobione ciasto listkowe do grubości tylca od noża wykrawa się blaszanym krążkiem, nie większym od otworu kubka, lub w braku tego małą szklaneczką dwa razy tyle sztuk płatków, ile ma być pasztecików; smaruje się brzegi jednego takiego płatka jajem, potem innym mniejszym krążkiem wykrawuje się w drugim płatku otwory wielkości guldena srebrnego w samym środku. Tak wycięty z otworem płatek przenosi się ostrożnie na drugi płatek, którego brzegi smaruje się pierwej jajem; brzegi zaś tego ostatniego jak również i małego, ze środka wyciętego, który ma stanowić wierzch pasztecików, smaruje się masłem i trochą tłuczonego cukru tak jednak, aby po brzegach nie ociekało. Potem kładzie się je na blachę bez podsypywania mąki pod spód i piecze w piecu, dość gorącym. A gdy są już gotowe, zapełnia się je farszem zapomocą łyżeczki od kawy, przykrywa wierzchami, (które powinny być osobno pieczone), a postawiwszy je na chwilę w piec wydają się potem ciepłe na stół.

I. Farsz do pasztecików z móżdżku cielęcego przyrządza się w następujący sposób: zdjąć z wierzchu błonkę, oczyścić dobrze, wymoczyć 2 godziny w zimnej wodzie; potem przełożyć na 10 minut do wrzącej wody z solą, dodawszy małą łyżeczkę octu — wyjąć — oczyścić do reszty z pozostałych żyłek, posiekać udusić w maśle, dodawszy nieco posiekanej cebulki, kilka pieczarek (jeżeli są); włożyć w to móżdżek posiekany i dusić jeszcze przez kwadrans. A gdy okaże się wolny, wbić 1 jajo, dodać łyżeczkę bułki tartej przesianej, wymieszać i przedusić chwilę na wolnym ogniu; potem nakładać w gotowe paszteciki, wstawić je na krótko do pieca, a gdy się dobrze rozgrzeją podawać po zupie. Ten sam farsz można nakładać do muszelek, posypać po wierzchu bułeczką tartą, przesmażoną w maśle i wydać.

II. Farsz do pasztecików przyrządza się w następny sposób: posiekać resztki drobiu, lub cielęciny, dodać trochę szczypiórku, pieprzu, soli, ośródkę z bułki, w mleku moczoną i wyciśniętą, kawałek spory masła, wmieszać w to dwa żółtka i wyrobić na masę; potem nakładać w gotowe paszteciki, wstawić na krótko do pieca, a gdy się dobrze rozgrzeją, podać po zupie.

4. Paszteciki łyżkowe.

Zatrzeć garść pięknej mąki z czwartą częścią kubka śmietany, 3 całemi jajami, trochą muszkatowej gałki i soli. Następnie rozpuścić w rądlu szmalcu, a gdy będzie gorący, zanurzyć w nim łyżkę deserową, żeby się rozgrzała, a potem łyżkę zanurza się w cieście zewnętrzną wypukłą stroną, smaży rumiano w szmalcu, ostudza się, ażeby od niej odstał pasztecik. Tak powtarzać należy, dopóki się wszystkie nie upieką. Potem układa się je w misce: każdy z osobna i nadziewa farszem następującym: ozory cielęce, skopowe, lub wieprzowe odgotować, ściągnąć ze skóry, potem pokrajać na kawałki miernej grubości i poddusić na miękko w maśle, przepuścić przez maszynkę do siekania i poddusić nieco w rądlu z rosołem, lub szklanką wina i wody po połowie, z sokiem z jednej cytryny i drobno usiekaną skórką cytrynową. Tymczasem rozbić w garnku 2 jaja z łyżką mąki i trochą wody, wlać to do masy, w rądlu gotującej się i razem jeszcze dobrze podgotować, a wkońcu nakładać tym farszem paszteciki łyżkowe, które gorące na stół wydać należy.

5. Paszteciki z grzybów.

Podaje się najczęściej w wilią Bożego narodzenia i wtedy do grzybów można domieszać wątróbki ryb, utartej na miazgę. Ugotować młodych dobrych grzybów suszonych, usiekać na masę, wziąć łyżkę masła, wrzucić, gdy się zagotuje, cebulę usiekaną, podsmażyć. Następnie wymieszać na ogniu grzybki, parę łyżek śmietany, wątróbkę rybią, jeżeli jest, trochę pieprzu, soli, garść bułki utartej i wstawić w gorący piec, a okrywszy po wierzchu papierem układać na placuszki z masłowego ciasta, gdyż w niem są najsmaczniejsze.

6. Paszteciki z ryżu.

Na 6 osób wziąć 20 dkg ryżu, sparzyć go kilka razy wodą, odlać, następnie nalać tłustym rosołem, lub w jego braku wodą ze sporą łyżką masła, posolić trochę, przykryć niech tak napęcznieje; potem go ostudzić, wbić do niego całe 4 jaja, rozmieszać dobrze, porobić okrągłe gałki, rozbić całe jajo, umaczać w niem każdą taką gałkę, obsypać tartą bułką i smażyć w maśle, aż się zarumienią — potem poukładać na półmisku, skrajawszy z każdej gałki wierzch, a natomiast nałożyć je farszem, wyżej wymienionym, wkońcu przykryć wierzchami skrajanemi i wstawić przed wydaniem do pieca, aby się rozgrzały.

7. Pasztet w pyzie.

Bierze się litr mąki, 3 dkg drożdży, $^1/_4$ l mleka, 4 jaja i 2 łyżki masła dobrego. Mąkę rozczynić mlekiem i drożdżami, gdy się ruszy, wlać ubite jaja, masło, przyczynić resztę mąki i dobrze wyrobić, aby ciasto było pulchne. Gdy podrośnie, brać kawałki ciasta, na ręku okrągło rozpłaszczać, nakładać farszu mięsnego, zwinąć w gałkę, umaczać w roztopionem klarownem maśle i układać w rądlu, wysmarowanym masłem i wysypanym bułką. Gdy rądel napełni się do połowy, polać raz jeszcze masłem, dać podrosnąć i dopiero wstawić w piec dobrze wygrzany na 3 kwadranse, nie dłużej.

Farsz robi się w następujący sposób: resztki pieczeni wołowej, lub cielęcej i mięsa ugotowanego usiekać jak najdrobniej, wziąć dobre dwie łyżki masła, w gotujące się wrzucić jednę dużą utartą cebulę, gdy się przesmaży, wrzucić mięso, garść tartej bułki i ze 2 całe jaja w miarę ilości; na

mały rądelek wystarcza jedno. Wymieszać doskonale, trochę opieprzyć i nakładać tem gałki. Można także jedne gałki nakładać mięsem, drugie powidłami i razem układać w rądlu. Gdy upieczone, przewrócić rądel na półmisek, a ciasto wyglądać będzie jak pasztet. Nie należy tu skąpić masła, chcąc mieć dobrą potrawę.

8. Pasztet z kapłonów.

Należycie oczyszczonego i wyprawionego kapłona kładzie się do rądla, przydaje po gałązce przednich ziół, cytrynowej skórki, bobkowych liści i korzeni, zalewa się winem i octem, przykrywa pokrywą i dusi, ale nie do zupełnej miękkości. Potem wykłada się na miskę do wystudzenia, a polewkę przecedza przez sitko. Teraz sporządza się farsz: odgotowany udziec cielęcy i oczyszczony ze skóry i żył. Dodaje się słoniny surowej, sardeli, szarlotek, pieczarek, kaparów, a nawet i trufli: to wszystko sieka się razem jak najdrobniej, przydawszy kwiatu muszkatowego, pieprzu, drobno siekanej cytrynowej skórki, kilka żółtek i w małej ilości tartej bułki. Następnie wypełnia się formę ciastem pasztetowem rądlowem, uwałkowanem do grubości palca, kładzie w nią kapłona, z wierzchu i ze spodu farszem obwiedzionego, wyrzyna się z tegoż ciasta nakrywkę, wielkości formy, smaruje białkiem, przykłada gładko i przyciska dobrze do ciasta brzegowego (którem powinno się wyłożyć dokoła formę): potem smaruje się pasztet ubitemi jajami, piecze w piecu, a wyłożony na półmisek wyrzyna się i zalewa sosem sardelowym; domieszawszy polewki z kapłona i przykrywszy znowu pasztet daje się na stół.

9. Rulada zwyczajna.

Cielęciny 1 kg posiekać, włożyć do rądelka, dodać pełną łyżkę masła, 1 cebulę posiekaną, osolić, przykryć szczelnie pokrywą, i dusić 20 minut. Dalej namoczyć 1 bułkę w mleku, rądelek z blachy odstawić, dodać wyciśniętą bułkę z mleka do tej masy, na koniec noża pieprzu, 1 ząbek czosnku utartego, nieco skórki cytrynowej, na koniec noża majeranku, 3 całe jaja, 1 cebulę posiekaną i smażoną (kto lubi). To wszystko dobrze wymieszać, wyłożyć na stolnicę, rozciągnąć na grubość palca, poprzekładać młodą słoninką i zwinąć jak strudel. Nasmarować brytwannę masłem, ru-

ladę włożyć, wstawić do pieca na 20 minut, często podlewając własnym sosem, aby się zarumieniła. Ta rulada może być na gorąco, lub na zimno podana.

10. Rulada z płucek cielęcych.

Ugotować płucka na miękko, dodać 2 korzenie pietruszki, 2 marchwi, pół selera, 1 cebulę, 5 ziarnek pieprzu białego, 5 angielskiego — a gdy to już miękkie, posiekać na masę, usmarzyć 3 cebule posiekane, włożyć do tej masy wraz z jedną bułką, namoczoną w mleku, lub wodzie, a później wyciśniętą — dodać na koniec noża pieprzu tłuczonego, 2 ząbki czosnku utartego, troszkę skórki cytrynowej, 4 kawałki kwiatu muszkatowego tłuczonego, 4 całe jaja świeże i dwie pełne łyżki tartej bułki. To wszystko razem wymieszać, włożyć do rądelka, wysmarowanego masłem i wstawić do gorącego pieca na 15 minut. Tę ruladę można podać na gorąco i na zimno.

B) Na zimno.

11. Auszpik z całego indyka, lub kapłona.

Oczyścić indyka, lub kapłona jak zwykle, nadziać nadziewką z wykluczeniem cukru i rodzynków, osolić, włożyć do garnka wraz z czterema oczyszczonemi nóżkami cielęcemi. Zalać miękką wodą, dodać 3 korzenie pietruszki, 3 marchwi, 1 cebulę, pół selera, zeszumować starannie i gotować dwie godziny. A gdy już jest miękki, wyjąć, ostudzić i pokrajać zgrabnie w kawałki. Nóżki zaś i włoszczyznę wygotować do połowy, przelać przez sito, rozbić 4 jaja, białka roztrzepać z wodą, wlać do galarety z pół-szklanką winnego octu. Postawić na wolnym ogniu, aby się białka ścięły i galareta sklarowała. Potem przecedzić przez serwetkę, wlać trochę do formy, lub na salaterkę i ostudzić do sztywności. Na to ułożyć różnych pikli, jaja na twardo, pokrajane na połowę, kilka plasterków cytryny, jarzynki, zgrabnie wykrawane — na to układać indyka na spód piersiami i znów dać warstwę pikli, a potem nałożyć indyka do pełności. Wkońcu wlać galaretę i dać do zimnego miejsca na parę godzin. Przed wydaniem zamoczyć w gorącej wo-

dzie formę, aby łatwo odeszła, a potem przewrócić na półmisek i wydać na stół.

12 Auszpik z resztek indyka, lub innego drobiu.

Pozostałe dróbka, lub części z indyka, albo też innego drobiu oczyścić starannie, włożyć do garnka glinianego, lub pobielanego, zalać wodą, osolić — a gdy się raz zagotuje, zeszumować, dodać 4 korzenie pietruszki, 4 marchwi, 2 cebule, 2 pory, pół selera, 5 ziarnek pieprzu i gotować, dopokąd kości od mięsa nie odejdą. Potem odstawić z blachy, przelać przez gęste sito na salaterkę, lub półmisek i dać do zastudzenia. Gdyby było za mało resztek z drobiu, można dodać 4 kawałki żelatyny.

13. Kanapki.

Kraje się na pół odpowiednią ilość bułek i smaruje świeżem niesolonem zwykłem, lub sardelowem masłem. Potem bierze się sardele, płucze, obiera z kości grzbietowej, kładzie parę paseczków wzdłuż, w kwadrat, lub na krzyż, okrawa kawałki wystające, a miejsca próżne wypełnia żółtkiem i białkiem twardem, osobno usiekanem, posolonem i popieprzonem. Używa się także kaparów, kawioru, szynki i ostrego seru. Kanapki nie powinny być wszystkie jednakowe, ale każda powinna być w inny kształt przybrana, gdy się miesza różnie, lecz dokładnie powyższe dodatki. Zaletę dobroci mają wtenczas: gdy są małe, cienkie i zgrabne.

14. Kawior.

Kawior podać należy na świeżej, lub podrumienionej i przekrojonej na pół bułeczce. Przed wydaniem smaruje się bułeczkę kawiorem i wciska trochę soku z cytryny. Podaje się także kawior na szklannym talerzyku z przyprawą najlepszej oliwy i soku z cytryny; a gdy kto lubi, można także dodać trochę drobno posiekanej cebulki i to razem dobrze wymieszać.

15. Kiszka z zająca.

Dwie części mięsa zajęczego wyżyłowanego i część słoniny sieka się drobno z jedną, lub dwiema cebulami, trochą pieprzu i gałki muszkatowej, miesza dobrze, dolawszy wina malagi i napycha jelita wieprzowe tą siekaniną.

Bierze się te kiszki zaraz do użytku, albo je wędzi kilka dni w dymie — a można je będzie przechować kilka miesięcy.

16. Majones czyli sałata z ryby.

Ryby (łososie, sandacze, lub szczupaki) po oczyszczeniu i wypatroszeniu wysolić dobrze i pozostawić tak godzinę, potem gotować je w smaku z włoszczyzny. Po wygotowaniu obrać ryby z ości, ściągnąć z nich skórę i poszarpać na drobne kawałki. Potem przyrządzić następujący sos: 7 żółtek, łyżkę mąki, filiżankę wody, 2 filiżanki klarowanego sosu rybiego, łyżkę kaparów, tyleż poszatkowanych grzybów, 2 łyżki octu winnego, odpowiednią ilość soli — wszystko przemieszać na zimno, postawić na ogniu i ciągle mieszać dalej. Gdy się podgotuje, zdjąć z ognia i przemieszać z 12 dkg młodego masła. Potem przemieszać sos na zimno, dodać według upodobania łyżkę oliwy prowansalskiej, tyleż preparowanej gorczycy, lub musztardy (albo tylko jedno z dwojga, ba nawet bez nich), wylać sos z kawałkami ryby na półmisek, garnirować kaparami, okrągło zwiniętemi sardelami i pokrajanemi ogórkami. Kto do tego sosu użyje oliwy prowansalskiej, niech weźmie trochę mniej masła, aby sos nie był zbyt tłusty.

17. Majones zwyczajny.

Ugotować 5 jaj na twardo, żółtka przetrzeć przez sito, dodać jedno świeże jaje, troszkę soli, utrzeć wszystko na misce, wziąć $^1/_4$ l stołowej oliwy, dolewać po jednej łyżce i uważać, aby się nie zwarzyło. Dodać winnego octu 3 łyżki, pieprzu na koniec noża, jednę łyżkę musztardy (kto lubi), i to robić w zimnem miejscu. Potem ułożyć rybę na półmisku, tym majonesem posmarować całą, następnie zrobić auszpik, wziąć ćwierć litra rosołu bez tłuszczu, włożyć pokrajaną 1 pietruszkę, 1 marchewkę, pół cebuli, 5 ziarnek pieprzu, zagotować do miękkości korzenie, dodać 5 kawałków żelatyny, przecedzić przez serwetkę — (a można zrobić pół kolorowe, pół białe) — wcisnąć kilka kropli soku z buraka ćwikłowego, dodać 2 łyżki octu, lub z pół cytryny soku (kto lubi kwaśny), wylać na dwa talerze, dać do zimnego miejsca, aby się zsiadło. Potem zwinąć kawałek papieru nakształt lejka, wkładać po trochu auszpiku i wyrabiać różne figury po wierzchu ryby. Miejsca wolne między fi-

gurkami ubrać można kaparkami, buraczkami, drobno pokrajanemi, różnemi jarzynkami, plasterkami cytryny i kawiorem.

18. Mostki cielęce na zimno z sosem oliwnym.

Ugotować mostki z słoninką, włoszczyzną, korzeniem i solą. Gdy są miękkie, wyjąć na stół, pokrajać w ładne kawałki i wychłodzić je dobrze. Dać na miskę, albo w kociołek do bicia piany $^1/_4$ l ugotowanych żółtek, $^1/_4$ l octu estragonowego, bić wszystko razem na zimnem miejscu, albo na lodzie, aż zgęstnieje. Potem maczać w tem każdy kawałek mostku, ułożyć na czystą blachę i postawić znowu w zimnem miejscu do stężenia. Przy dawaniu ułożyć w koronę na półmisku, dać w środek różnych korniszonów, pokropić oliwą z octem i stawiać na stół.

19. Pasztet mieszany.

Młodej słoniny $^1/_4$ kg pokrajać w kostkę i przedusić z czterema krajanemi cebulkami. Gdy się trochę przesmaży, wrzucić 1 kg wieprzowiny przerosłej, 1 kg cielęciny, w grubą kostkę pokrajanej — wrzucić to mięso do przeduszonej słoninki, dusić na wolnym ogniu przez cztery godziny — dodawszy parę ziarnek pieprzu i jałowcu, jeden listek bobkowy i trochę kwiatu muszkatowego. A gdy się tak ze trzy godziny podusi, włożyć wątróbkę cielęcą, należycie oczyszczoną z błonki i naszpikowaną gęsto — pokrajać w większe kawałki i dusić z godzinę. Przed ukończeniem włożyć ośródkę z trzech bułek, pokrajanych w kostkę i pół godziny podusić, potem wyjąć korzenie, mięso przepuścić przez maszynkę — to jeszcze potem przetrzeć przez sito, podlewając trochę rosołem, lub bulionem. Wkońcu dodać do smaku pieprzu, soli, wbić pięć całych jaj, ucierać przez godzinę — włożyć w formę, wysmarowaną masłem, wysypaną bułką tartą i wstawić do pieca, miernie gorącego na godzinę i uważać, by zbytecznie nie wysuszyć, smarując jeszcze do tego często po wierzchu masłem.

20. Pasztet na zimno.

Pieczeni wołowej 1 kg, tyleż wieprzowej i cielęcej, tudzież wątróbkę cielęcą — wszystko razem w rądlu udusić, albo na brytwannie upiec w rurze, polewając masłem. Potem posiekać drobno i przepuścić przez maszynkę na ma-

się, dodawszy do tego 12½ dkg grzybów, ugotowanych i drobno posiekanych, ½ kg słoniny ugotowanej, pokrajanej w kostki, trochę pieprzu, angielskiego ziela i soli. Wziąć szlamu z czterech nóżek, dobrze wygotowanych tak, aby było dobre pół litra, i takowy wlać do farszu jak również smak, w którym gotowały się grzyby. Wszystko to razem wymieszać, złożyć w salaterkę, a jak zastygnie, wyłożyć na półmisek i krajać w plastry. Można dodać do tego mięsiwa z pół zająca, pieczonego i na masę potłuczonego, lub 6 kwiczołów, w tym razie pasztet nie będzie ustępował najlepszemu sztrasburskiemu.

21. Pasztet zajęczy.

Do zająca pokrajać ½ kg młodej słoniny do rądelka, na tę słoninę pokrajać w kawałki zająca i ½ kg cielęciny, dodać pół cielęcej wątróbki, z błonki i żyłek obranej, 2 cebule, 10 ziarnek jałowcu, 10 ziarnek angielskiego ziela, 20 ziarnek pieprzu białego, 4 liście bobkowe, 6 kawałków kwiatu muszkatowego — nakryć pokrywą i dusić na wolnym ogniu dopóki mięso od kości nie odstanie. W braku sosu, można podlać zimną wodą, by pasztet był zawiesisty, a jeżeli okaże się za wolny, dodać trochę tartego chleba lub bułki. A gdy już jest miękki, wybrać wszystkie kości, masę przepuścić przez maszynkę dwa razy — następnie przetrzeć przez sito całą tę masę — dodać 5 żółtek, 1 gałkę kwiatu muszkatowego, 12 ziarnek pieprzu białego tłuczonego, z połowy cytryny skórkę zetrzeć, to dobrze wymieszać, dać do rądelka, dobrze przygnieść i wstawić do drugiego rądelka, w którem ma być na dwa palce wody, szczelnie pokrywą nakryć i dusić jednę godzinę — potem ostudzić — a gdy stwardnie, odwrócić rądelek na półmisek, za 15 ct. bulionu roztopić na gęsto, posmarować po wierzchu i wydać na zimno.

22. Pasztet z wątróbek na sposób sztrasburski.

Wątróbkę cielęcą szpikuje się gęsto, dusi w maśle, potem uciera na tarce, przeciera przez sito, wsypuje soli, pieprzu i kubek młodego klarownego masła. To wszystko należy wymieszać i włożyć w puszkę — podając smarować na bułeczkę.

23. Rulada z prosięcia.

Oprawione prosię na czysto przekrajać w jednem miejscu, obrać z kości i rozłożyć na stole skórką na spód. Położyć na to warstwy farszu z wątróbki cielęcej i prosięcej, na surowo posiekanej z domieszką cielęciny drobno krajanej i wszystkiego mięsa, jakie przy nóżkach i główce prosięcej się znajduje, tudzież bułki, pieprzu, soli i odrobiny czosnku. Na to położyć warstwę plasterków szynki z tłustością, potem warstwę jaj twardych także w plasterkach i grzybów marynowanych, korniszonów, przełożyć to raz jeszcze farszem, zwinąć, zaszyć i gotować, obwinięte w serwetę w wodzie z octem z solą, pieprzem, włoszczyzną i cebulą przez dwie godziny. Gdy się ugotuje i trochę przestygnie, wyjąć i przycisnąć kamieniem, lub denkiem, aby się nieco spłaszczyło, krajać w plasterki i do rulady podawać oliwę i ocet.

24. Sardelowe masło.

Sardele, lub śledzie pocztowe wypłukać w wodzie, utłuc na masę w moździerzu — na 10 dkg sardeli, równe dwom śledziom, wziąć 20 dkg młodego masła, utłuc razem ze śledziem przefasować przez rzadkie sito i podawać do polędwicy, lub kapłona. Takie masło można parę tygodni przechować w piwnicy.

Wyrób masła rakowego: zobacz przy sosie rakowym.

25. Ser zajęczy na śniadanie.

Oczyścić parę zajęcy z błon, naszpikować dobrze i upiec. Skoro się w połowie upieką, porąbać w kawałki, włożyć do rądelka, dodać 23 dkg słoniny i z nią dusić. Gdy się należycie udusi, odebrać mięso od kości, potłuc kości, włożyć do rądla, dodać bulionu i znowu dusić. Mięso usiekać dobrze, a kości przefasować przez sito — do usiekanego mięsa usmażyć jajecznicę z 10. jaj i zamieszać razem, dodać 23 dkg sera, tyleż masła i przepuścić przez maszynkę na miazgę. Potem przefasować jeszcze przez rzadkie sito, dodać 8 jaj surowych, trochę kwiatu muszkatowego, trochę suchego, rozpuszczonego bulionu, wina pół szklanki i tłuczonych trufli, to wszystko razem dobrze wymieszać, rądelek wysmarować dobrze masłem i wysypać serem, włożyć do niego masę mięsną i upiec — a gdy przestygnie, krajać w cienkie plastry i podawać do oliwy i octu.

26. Sztuka mięsa — sztufada (boeuf á la mode).

Wziąć kilka kilogramów mięsa, (najlepiej zrazówki), nie płukać, lecz oskrobać czysto nożem po wierzchu i posolić, nakrajać słoniny długości i grubości małego palca, utłuc razem kilka ziarn pieprzu, tyleż angielskiego korzenia, kawałeczek imbieru i posypać tem słoninę.

Mieć zastrugany kołeczek grubości pokrajanej słoniny, nakłuwać nim w ukos mięso i szpikować dosyć gęsto słoniną. Zalać winem, octem, dodać po trosze pachnących korzeni, kilka plasterków słoniny, kilka porąbanych nóżek cielęcych — włożyć wszystko razem w rądel i dusić zwolna pod dobrem nakryciem, albo wsadzić w gorący piec na kilka godzin, aby mięso skruszało i było smaczne. Potem wyjąć sztukę mięsa, a smak przecedzić, odstawić na galaretę, którą później obłożyć sztukę mięsa na półmisku.

Taką sztufadę daje się zwykle na śniadanie, lub na wieczerzę z osobnym sosem w sosyerce.

27. Zając na zimno w galarecie.

Wziąć kilka cielęcych nóżek, główkę, trochę włoszczyzny, soli, wygotować to na galaretę, przecedzić, zebrać tłuszcz, dodać trochę cytryny, octu, parę białek, zagotować, a po sklarowaniu odcedzić i zalać tem upieczonego zająca, pokrajanego w kawałki i ułożonego w formie blaszanej rantowej. Gdy się zająca wyłoży na półmisek, zalewa się na środku następującym sosem:

Kilka roztartych twardo ugotowanych żółtek zmieszać z dwiema łyżkami śmietany, dodać trochę cukru, octu, oliwy, przetrzeć przez sito i sos — gotowy.

W braku formy rantowej można zająca zgrabnie ułożyć do okoła półmiska, ubrać posiekaną galaretą, a sos wlać do środka.

DZIAŁ IV.

Sosy.

Przyrządzanie sosów. Gdy się ma robić sosy, główną uwagę zwrócić należy na zapalenie mąki w maśle, gdyż sos powinien być klarowny i w miarę gęsty, a przytem, aby nie stracił właściwego koloru. Do użycia jednorazowego bierze się zwykle łyżkę masła i łyżkę mąki. Masło należy wprzód roztopić w rądelku, a dopiero wsypać do niego mąkę i smażyć, bez przerwy rozbijając łyżką, dopóki się nie zrobi jednostajna masa. Potem zdejmuje się z ognia i rozbija do przeźroczystości. Na sosy rumiane trzeba masło mocniej podsmażać, na jaśniejsze mniej, a na białe tylko roztopić i zaprawić mąką. Najwygodniej jest odrazu przyrządzić sobie przyprawę do sosów w ten sposób: sklarować 42 dkg masła, wsypać do tegoż 20 dkg mąki i smażyć na wolnym ogniu, mieszając ciągle, aby się grudki mączne nie tworzyły — potem wlać do garnka kamiennego i używać stósownie do potrzeby. Do rumianych sosów można przyprawę na dłuższy czas przysposobić znów w ten sposób: że wsypuje się mąkę w rądel i tak długo na wolnym ogniu miesza, aż się zrumieni, potem odstawia się od ognia i miesza, dopóki nie wystygnie — a potem przechowuje się ją w suchem miejscu. A gdy się ma wziąć do użycia, zagotować z masłem jak przy białych sosach.

Octu, do wszystkich sosów używa się — przegotowany.

I. Chrzan — ciepły do drobiu, sztuki mięsa i t. d.

Zagotować tłustą słodką śmietanę, dodać do niej rosołu bez tłuszczu (choć niekoniecznie), utartego chrzanu z do-

brze oczyszczonemi i opłukanemi koryntkami, zagotować razem, zatrzepać pszenną mąką, posolić trochę, osłodzić według upodobania i ugotować.

Zamiast śmietany można sos zrobić i bez niej z wodą i mięsnym rosołem.

2. Chrzan — zimny do mięsiw.

Wziąć równe części tartego chrzanu, okrajanych z łupiny i utartych jabłek, zaprawić to dobrze octem i jak najgęstszą kwaśną śmietaną. Przemieszać wszystko razem. Jeśli chrzan jest bardzo szczypiący, można wziąć trochę więcej jabłek, niż chrzanu.

Ćwikła.

Wziąć kilka ćwikłowych buraków średniej wielkości, opłukać, ugotować na miękko, a gdy ostygną obrać i pokrajać w cienkie plasterki — ułożyć w słoju, przesypując tartym chrzanem. — Wsypać nieco cukru i wszystko zalać lekkim z solą gotowanym a później ostudzonym octem. Taka ćwikła jest po dwóch dniach do użycia.

3. Musztarda swojska.

Octu winnego przystawić do ognia $^1/_4$ l, dodać trochę cukru, trochę całego cynamonu, goździków — z tem zagotować, wsypać na miskę 10 dkg miałkiej dobrej gorczycy, zwilżyć ją dobrą oliwą, mieszając, aby się wszystka nią zwilżyła; następnie sparzyć czysto zlanym octem, przegotowanym z korzeniami, mieszając dobrze łyżką drewnianą i dolewając octu, aby była dość rzadka, potem dołożyć do sparzonej octem gorczycy wymoczonego i na masę usiekanego śledzia (kto lubi), rozetrzeć go dobrze z gorczycą, aby zupełnie jedna masa się z tego zrobiła, potem włożyć do słoików i zatkać dobrze. Po kilku dniach jest już do użycia.

4. Sos agrestowy.

Napół dojrzały agrest obiera się z szypułek, zanurza, ale nie gotuje we wrzącej wodzie, pozostawia na chwilę i wylewa na sito, lub durszlak, aby woda ociekła. A tymczasem podrumienić mąki w maśle, dodać troszkę wina z wodą, cukru, cynamonu i drobno uszatkowanej cytrynowej skórki. To zagotować, wrzucić agrest i potrzymać jeszcze chwilę na wolnym ogniu. Tego sosu można użyć nietylko do mięsa, lecz i do kotletów, lub pieczeni.

W taki sam sposób robi się i sos porzyczkowy.

5. Sos biały.

Łyżkę rozpuszczonego masła zmieszać z łyżką mąki i zasmażyć, lecz nie podrumienić. Rozprowadzić to bulionem z potrawki, wrzucić trochę marynowanego agrestu i zagotować, dolać kilka łyżek śmietany, zaprawić kilku żółtkami, ogrzać i zalać potrawkę. Używa się tego sosu do potrawki z cielęciny, kur, lub indyków.

Albo:

Rozetrzeć na surowo łyżkę mąki i masła całkiem na biało, rozprowadzić rosołem, lub rybim smakiem, dodać kilka łyżek śmietany, nieco siekanego kopru zielonego, zagotować i polać potrawę.

Tego sosu używa się do potrawek białych, do ryb, osobliwie do karasiów zamiast smaku z ryb.

6. Sos cebulowy — duszony.

Pokrajać kilka białych hiszpańskich cebul w dosyć grube kostki i udusić w maśle na żółto, wlać do tego kilka łyżek gęstego rumianego (francuskiego) rosołu i gotować przez kwadrans na ogniu. Dodawszy kilka łyżek tęgiego octu otrzyma się sos kwaśny.

7. Sos cebulowy — ostry.

Zalać kilka kawałków cukru dwoma łyżkami wody i podrumienić, potem włożyć 12 dkg masła, podpalonego z mąką, podlać tyle wody, ile potrzeba, i gotować z kilku obranemi cebulami na miękko. Na dogotowaniu wlać parę łyżek octu, zagotować i przetrzeć przez sito. Ten sos powinien być koloru złotawego i słodko-kwaśnego smaku.

8. Sos cytrynowy.

Żółtka z 10. jaj, $^1/_2$ l białego lekkiego wina, sok z 3. cytryn, z jednej otartą skórkę osłodzić dobrze, przecedzić przez sito na rądelek, ustawiony z ciepłą wodą na blasze i mieszać, aż sos zgęstnieje.

Tak samo powinno się przecedzać wszelkie sosy i potrawy fasowane jak n. p. purée*) i t. d.

9. Sos cytrynowy z masła.

Rozbić 12 dkg masła z garścią mąki na piankę do doskonałego zbielenia, rozprowadzić rosołem z drobiu, mie-

*) Czytaj: pire.

szając gotować na raźnym ogniu, aby był biały jak śmietana i zawiesisty. Na wydaniu wsypać trochę tartej gałki muszkatowej i wcisnąć cytrynę dla kwaskowatości. Dla nadania mu koloru rumianego używa się takiegoż rosołu, (to znaczy: zrumienić łyżkę masła z łyżką mąki, rozcierając ciągle na ogniu, rozprowadzić pół szklanką tęgiego bulionu suchego, rozgotowanego w wodzie, wcisnąć pół cytryny, łyżeczkę karmelu, zagotować razem, przecedzić przez sito, na kotletach poukładać cytrynowe plasterki bez pestek i polać tym rosołem.

Tego sosu (białego) używa się do potrawki z kur, kapłonów, kurcząt, kaczek, cielęciny — nawet do szczupaka i sandacza.

10. Sos czosnkowy.

Zrobić zasmażkę zwykłym sposobem, wziąć 2 ziarnka czosnku od główki, obrać z wierzchniej powłoki, środek rozetrzeć nożem na masę, dodać do zasmażki, podusić trochę, mieszając ciągle — potem rozprowadzić rosołem, dodać soli i zagotować.

11. Sos do sznycli.

Wziąć do rądelka mąki i masła, zarumienić, dolać szklankę bulionu, lub rosołu, zagotować, zaprawić karmelem, przecedzić przez sitko, dodać kilka plasterków cytryny, kaparków, korniszonów, lub marynowanych grzybków, trochę octu do smaku — zagotować sos i zalać sznycle. Kto lubi: zamiast octu można także z winem zagotować.

12. Sos grzybowy.

Zarumienić łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić smakiem z grzybów suszonych i cebuli, wlać trochę octu, włożyć drobno usiekane grzyby z cebulką — zagotować razem i podać do sztuki mięsa, lub kotletów.

Robić można także sos grzybowy, zaprawiany śmietaną do potrawy z kaczek, kotletów z kartofli — wtedy nie leje się octu wcale — zamiast tego śmietanę, a grzyby kraje się w paski.

13. Sos holenderski.

Ubić kawałek masła świeżego na śmietanę, dodać 4—5. żółtek surowych, wymieszać razem, wlać na to $^1/_2$ l

dobrego octu i wyciągnąć to wszystko, mieszając ciągle na ogniu do gęstości i dodać dla złagodzenia trochę cukru.

Ten sos wydaje się zwykle osobno w sosyerce; nadaje się on szczególniej do ryb: szczupaka, pstrąga, łososia i t. d.

14. Sos kaparowy.

Zarumienić łyżkę mąki z łyżką masła, wrzucić cebulkę, pokrajaną w kostkę i garść kaparów, zasmażyć i zalać dobrym białym, lub rumianym rosołem, najlepiej atoli smakiem ze zwierzyny. Dodać następnie kilka łyżek śmietany kwaśnej, octu estraganowego, soku z cytryny i jej skórki, usiekanej drobno, zagotować przez kilka minut i wydać.

Ten sos najlepszy do zwierzyny n. p. do pieczonego zająca, sarniny i t. d.

Albo do rumianej zaprażki wlać z $^1/_2$ l rumianego rosołu i pół szklanki przegotowanego octu, dodać trochę masła sardelowego, garść skrajanych kaparów, lub oliwek, trochę zielonej grubawo siekanej pietruszki i użyć: do czego ochota.

Ten sam sos można robić także na biało do potrawy z cielęciny, kury, kaczki i do wszelkich ryb.

15. Sos koprowy.

Wziąć łyżkę masła, dwie łyżki mąki, zrobić zasmażkę — nie bardzo rumianą, włożyć pełną łyżkę drobno posiekanego koperku, rozprowadzić rosołem, dodać cztery łyżki kwaśnej śmietany i z kwadrans pogotować.

16. Sos maderowy (do budyniów.)

Rozbić jaja, usunąć białka — do żółtek lać po pół skorupy z jaja madery, osłodzić to dobrze i rozmieszać w garnku, ustawionym w gotującej się wodzie nad ogniem aż do stężenia sosu, który nie powinien być zbyt gęstym, i zalać tem mięso.

17. Sos pieczarkowy (szampionowy.)

Oczyścić z zwierzchniej skórki pieczarki, odgotować, opłukać ponownie i poszatkować niezbyt cienko. Pomieszać na zimno śmietankę i bulion z trochą octu, soli, cieniutko pokrajanemi cebulami i tłuczonym pieprzem, mieszając ustawicznie i zasypać nie wielką ilością pszennej mąki.

18. Ten sam z cukrem, rodzynkami i octem.

Ugotować i uszatkować pieczarki jak powyżej. Przemieszać na zimno dobrą tłustą śmietanę z bulionem, octem, cukrem, trochą soli i pszenną mąką, ugotować to z pieczarkami, mieszając nieustannie i dodać wkońcu odrobinę muszkatowej gałki, koryntek i rodzynków, poprzednio ugotowanych w wodzie.

19. Ten sam bez octu i cukru.

Ugotowane i poszatkowane jak wyżej pieczarki nastawić na ogień z solą, nieco wody, dużym kawałkiem masła, drobno posiekanej cebuli i sproszkowanym pieprzem, a gdy się cebula odparzyła na miękko, zasypać wszystko garścią pszennej mąki, lub dodać słodkiej śmietany według gustu.

Te trzy gatunki sosu można sporządzać zarówno ze świeżych jak i suszonych pieczarek.

20. Sos musztardowy.

Łyżkę mąki, tyleż masła podsmażyć, zmieszać ze szklanką bulionu, dodać kiika łyżeczek angielskiej musztardy, wlać trochę wina, albo octu, dodać trochę cukru i zagotować mocno.

Tego sosu używa się do kiełbas.

Zaś do ryb tak się go przyrządza:

Wygotować tęgo pół szklanki smaku rybiego, pół szklanki wina, trzy łyżeczki musztardy, łyżkę masła, dodać kilka plasterków cytryny i ponownie zagotować. Rozbić 4 żółtka z odrobiną mąki i wody, zmieszać to z gotującym się sosem. Gdy się podejmie, odstawić od ognia i zalać nim sandacza, lub jesiotra,

21. Sos pomidorowy.

Wypłukać kilka pomidorów, pokrajać i udusić w maśle na miękko w rądelku, wsypać sporą garść mąki, wymieszać, rozprowadzić rosołem rumianym, dodać trochę śmietany, cukru, parę żółtek, osolić, zagotować, mieszając i przecedzić przed wydaniem.

22. Sos rakowy i masło rakowe.

Wziąwszy kawałek masła rakowego z utłuczonych gotowanych rakowych skorupek, duszonych w maśle i ciągle formujące się na wierzchu rakowe masło — wymieszać je

dobrze w rądelku z łyżką mąki, dołożyć łyżkę świeżego masła, posolić trochę i wsypać szczyptę białego pieprzu, odrobinę muszkatowej gałki, rozprowadzić dobrym czystym rosołem, mieszając ciągle gotować na ogniu dla uniknięcia grud. Gdy gotowe, rozbić dwa żółtka z pełną łyżką słodkiej śmietanki i zaciągnąć czyli zaprawić niemi sos rakowy, nie stawiając już na ogniu.

Taki sos podaje się do ryb, lub do potrawki z kur, kapłonów i kurcząt, a nawet i do białej cielęciny. Można wrzucić do niego szyjki i nóżki rakowe, skorupki zaś faszerować jak do zupy i ubrać niemi dookoła półmisek.

23. Sos sardelowy.

Rozpuścić łyżkę masła i usmażyć w niem wypłukane, obrane z ości i usiekane z octem sardele, lub śledzie holenderskie wraz z mleczkiem i połówką małej cebuli.

Osobno zarumienić mąkę z masłem, rozwieść bulionem, zmieszać z masą sardelową, wcisnąć soku cytrynowego, lub dodać octu i kilka łyżek kaparów, włożyć kilka plasterków cytryny bez pestek, zagotować wszystko razem i podać do ciepłej cielęciny — pieczonej, móżdżku, kotletów, lub rumianej sztuki mięsa.

Przy białej sztuce mięsa wypada go podać osobno w sosyerce.

24. Sos sardelowy francuski.

Sporządza się jak poprzedni, tylko dodaje się do niego spory kawałek surowej szynki i gotuje należycie. Przed wydaniem szynki wyjąć, a sosu użyć według potrzeby.

25. Sos śledziowy do mięsiw.

Wymoczyć obranego z ości śledzia, usiekać drobno z jedną cebulą i kawałkiem masła, podsmażyć w roztopionem maśle łyżkę mąki, zmieszać z siekaniną i ponownie podsmażyć, wlać bulionu szklankę, łyżkę cytrynowego soku, zagotować mocno i zalać tem mięso.

26. Sos słodki z rodzynkami.

Zasmażyć łyżkę mąki w tyleż masła, rozprowadzić szklanką bulionu (i ćwierć-litrem wina dla lepszego smaku) i zagotować. Potem zarumienić na patelni parę kawałków cukru, umoczonych w wodzie, wlać do sosu, włożyć dobrą

garść przemytych rodzynków, wlać trochę przegotowanego octu, lub wycisnąć soku z cytryny, dodać trochę cukru i zagotować. Przed wydaniem włożyć cytrynę, pokrajaną w plasterki i jeszcze raz zagotować.

Zamiast cukru można do tego sosu użyć miodu. Taki sos służy do ozorów, prosiąt, nóżek cielęcych na potrawę, oraz do gotowanego karpia, leszcza, lub lina; atoli do ryb bierze się ich smaku zamiast bulionu.

27. Sos śmietankowy z wanilią.

Śmietanki $^3/_4$ l zagotować z dwoma łyżkami miałkiego cukru i kawałkiem tłuczonej, w płótnie zawiązanej wanilii i ostudzić. Rozbić 6 żółtek z 2. łyżkami zimnej śmietanki, zmieszać i ugotować, wanilią wyjąć i ogrzewać, mieszając ciągle do zagęstnienia.

28. Sos szczypiórkowy.

Zarumienić łyżkę mąki w łyżce masła i zasmażyć na niej usiekanego szczypiórku. Chcąc mieć sos biały rozprowadzić to białym rosołem, gdy zaś rumiany, zalać rumianym, wymieszać, zagotować — a będzie rumiany.

29. Sos szodonowy.

Sześć żółtek ubić z kubkiem cukru miałkiego aż do białości, wlać do tego szklankę białego lekkiego wina, rozprowadzić, postawić na blachę, mieszając bez przerwy, a gdy zgęstnieje i zacznie się podnosić, zaraz odstawić i polać nim gorące leguminy.

30. Sos tatarski.

Jedno surowe żółtko, pełną łyżeczkę dobrej francuskiej musztardy i trochę soli rozetrzeć na misce. Z 10. jajami, na twardo ugotowanemi, przetrzeć przez sito same żółtka, wsypać do roztartej musztardy i lejąc oliwę po małej łyżeczce od herbaty póty, aż całe $^1/_2$ kg nie wyjdzie, ciągle mieszać aż zgęstnieje. Wtedy należy wcisnąć całą cytrynę, lub wlać dwie łyżki bardzo mocnego octu estragonowego. Potem posiekać drobniutko 10 średnich korniszonów i tyleż grzybków marynowanych wrzucić, wymieszać: i sos gotów. Zamiast korniszonów i grzybków można posiekać kaparów i szczypiórku.

Sos tym sposobem robiony jest gęsty, mocny, prawdziwie tatarski.

31. Sos tatarski do święconego.

Ugotować 10 jaj na twardo, same żółtka utrzeć na masę, dodać łyżkę sporą miałkiego cukru i to rozprowadzić czterema łyżkami oliwy, dodać 2 łyżeczki dobrej musztardy i rozebrać mocnym octem tak, aby sos był gęstawy.

32. Sos zimny tatarski.

Utrzeć chrzanu, zmieszać z miałkim cukrem, dodać kilka łyżek oliwy i soku z dwóch cytryn, — zmieszać to wszystko doskonale i uważać, by sos miał smak słodkawy.

33. Sos wiśniowy do potraw mącznych.

Kilka kilogramów dojrzałych wiśni, wyłuszczonych z pestek zmieszać z potłuczonemi osobno pestkami, wlać szklankę wina, tyleż wody i rozgotować, przefasować przez sito, dodać trochę cynamonu i cytrynowej skórki, zarobić łyżką rozbitej z wodą ziemniaczanej mąki, włożyć cukru, aby sos był słodkawy, i jeszcze raz zagotować.

34. Sos z grzybów smardzów.

Podsmażyć mąkę w maśle na żółto i dusić w niem oczyszczone, odgotowane i drobno pokrajane smardze z drobno usiekaną pietruszką, przylać rosołu i dobrze podgotować. Można także dodać nieco gałki muszkatowej.

35. Sos z ogórków kwaszonych.

Kilka ogórków pokrajać w kostkę i usmażyć w łyżce masła z drobno usiekaną zieloną pietruszką, posypując mąką. Potem zalać na to z $^1/_2$ l bulionu, podpalić cukrem, zakwasić kilku łyżkami przegotowanego octu, lub ogórkowego kwasu i mocno zagotować.

DZIAŁ V.

Mięsiwa.

Mięso wołowe bardzo czerwone, oblane tłuszczem białym, przypominającym świeże masło jest najlepsze. Na rosół jest bardzo dobra sztuka mięsa, tak zwana łojowa, krzyżowa, lub biodrowa. Tłustość powinna być tak twardą, aby nie ustępowała pod palcem; — tłustość miękka, kolor mięsa brunatny, siny są wskazówkami niewątpliwemi pośledniego gatunku mięsa.

Pod nakryciem rosół bywa aromatyczniejszy i smaczniejszy: bez nakrycia mniej smaczny, — lecz za to sztuka mięsa więcej na tem zyskuje.

1. Sztuka mięsa.

Razem z rosołem gotuje się i sztukę mięsa, której dobroć zależy od gatunku mięsa i ugotowania w miarę, aby nie była ani za twarda, ani za miękka. Mięso krzyżowe i biodrowe bywa najsmaczniejsze; sztukę mięsa — zwykle podaje się z garniturem z jarzyn ugotowanych w rosole, jakoto: z kapustą włoską, pokrajaną na ćwiartki, z marchwią, rzepą, kalarepą, kalafiorami, lub ziemniakami. Te jarzyny pokrajane zaprawia się masłem z mąką i podając oblewa sztukę mięsa.

2. Sztuka mięsa biała.

Sztuki mięsa nie należy w rosole rozgotowywać, ale powinna pozostać cała, później pokrajana i ułożona na pół-

misku. Najładniejszą jej stronę należy przystroić jarzynkami, lub z każdej strony obłożyć inną jarzynką, uduszoną w maśle na słodko, podlaną trochą rosołu i zapaloną. Może to być marchew, kalarepa, groch w strączkach, lub fasola, szpinak i t. p. Potem może być polana sosem białym z ziemniakami, który przyrządza się w następujący sposób. Łyżeczką do tego używaną powykrawać małe ziemniaczki, obgotować je, włożyć masła do rądelka, zasmażyć z łyżką mąki, podlać rosołem o tyle, aby sos był zawiesisty, wrzucić pietruszki zielonej siekanej i w sos ten włożyć odgotowane ziemniaczki, aby się w sosie jeszcze nieco poddusiły. Wkońcu obłożyć niemi wkoło sztukę mięsa i wydać na sucho — przybrawszy włoszczyzną, jarzynami, powykrawanemi ładnie karbowanym nożem — a osobno podać sos.

3. Sztuka mięsa powlekana.

Sztukę mięsa krzyżową, lub biodrową miękko odgotowaną położyć na półmisku, — a gdyby tłuszczu było za wiele, pozrzynać tenże cienko z wierzchu, podsmażyć w maśle trochę bułki tartej, dodać po trosze drobno pokrajanej skórki cytrynowej i siekanej pietruszki. Sztukę mięsa najładniejszą stroną ułożyć na półmisku, powlec ją rozbitem jajem, wierzch obłożyć przyrządzoną na ten cel bułeczką do grubości tylca noża, a miejsca, jajem posmarowane po bokach obsypać tartą bułeczką i całą sztukę mięsa oblać tą tłustością, lub masłem. Mięso z powłoką przekłada się do brytwanny, na wierzchu podlewa się trochą rosołu i wsadza do pieca, aby się podrumieniła. Wydając na stół dolać sosu stósownie do życzenia i obłożyć jarzynkami.

4. Sztuka mięsa z pieca.

Ugotowaną sztukę mięsa wyjąć, ponakrawać, ułożyć na półmisku. Sporo cebuli udusić w maśle aby zmiękła, — ubić całych jaj kilka z większą łyżką śmietany, — wymieszać razem, wlać w masło z cebulą i zasmażyć. Potem obłożyć tem sztukę mięsa, posypać ją tartym chlebem, kaparami, podlać trochę rosołem i tak przyrządzoną wstawić na czas krótki do pieca.

DZIAŁ VI.

Wołowina.

Przyrządzanie pieczeń i potraw mięsnych. Wołowina i baranina potrzebują zpoczątku mocnego ognia, który powoli zmniejszać należy, a to głównie dlatego, aby smaku nie utraciły. Strzedz się następnie wypada trzymania zbyt długo na rożnie, a przeciwnie bardzo często polewać i tłustości nie żałować. Rozmaite są gusty co do pieczystego, do których stosować się należy. Jedni lubią mięso — wypieczone i wysmażone, inni zaś prawie nawpół surowe.

Wszelki drób pieczony, lub smażony powinien leżeć na grzbiecie; gdy jest drób wielki, posypuje się brzeg solą, tylko przy indyku ozdabia się go kwiatami i plasterkami cytryny, zaś krajankami bułki, gdy to są drobne ptaki. Kwiczoły i jemiołuchy można posypywać tłuczonym jałowcem. Chudy, nie szpikowany drób wygląda tłusto, jeśli się go na krótki czas przed zdjęciem z rożna posypie tartą bułką i obleje brunatnym masłem. Gdy pieczeń cielęca, kładzie się stronę wewnętrzną, gdy skopowa, zewnętrzną do góry, gdy szynka, lub schab zwraca się stronę wewnętrzną ku spodowi. Te wszystkie pieczenie z wyjątkiem cielęcej można okładać szałwią — pieczoną dziczyznę zaś plasterkami cytryny, a niekiedy także ozdabia się brzeg naczynia kwiatami.

Gdy mięsiwo pokrajane, kładzie się z kośćmi kawałki na spód, a najlepsze górą tak, aby strona jej grubsza leżała ku brzegowi. Gdy kawały duże, powinna najlepsza strona dostać się na wierzch; gdy nie ma sosu, okłada się mięso pietruszką, a brzeg posypuje imbierem. Szynki i wę-

dzone łopatki okłada się pietruszką — w przeciwnym razie szałwią, a części wewnętrzne dostają się ku spodowi. Mięsiwa solone, ozory okłada się pietruszką.

Uproszczone zasalanie i wędzenie mięsa. Rozpuszcza się tyle saletry, ile zwyczajnie soli do zasolenia mięsa w wodzie, wkłada do rozczynu mięso do wędzenia i dozwala się mu na łagodnym ogniu gotować, aż woda wyparuje. Potem wiesza się mięso w silny dym na 24 godziny: a będzie tak trwałe i smaczne jak wędliny hamburskie, które pozostawały kilka tygodni w soli.

I. Bifsztyk duszony.

Dobroć bifsztyku zależy na dobrem mięsie i mocnym ogniu. Trzy gatunki mięsa nadają się na bifsztyk: polędwica, kotletowe i pierwsze krzyżowe.

Na $^1/_2$ kg mięsa oczyszczonego z żył i łoju, posiekanego dać pół łyżki jak najdrobniej potartej bułki. Posiekać z nią dobrze mięso, formować dowolne płaskie kawałki (najlepiej) wielkości dłoni, włożyć je z cienko poszatkowaną cebulą i trochą soli do wrzącego masła na patelnię miedzianą, lub żelazną — pobielaną i dusić powoli, aż będą gotowe i cebula przemiękknie. Dodać kilka kropli wody, lub bulionu, aby się masło nie spaliło. Do mięsnej masy nigdy nie brać soli, bo bifsztyk traci soczystość i staje się twardym.

Gdy dusić mamy wiele mięsa, najlepiej do każdej pełnej patelni wziąć świeżego masła, bo gdy się dwukrotnie dusi w tem samem, masło łatwo się rumieni i klaruje; dlatego nie kłaść też za wiele masła na patelnię, lecz dodać później, jeśli zabraknie.

Można ten bifsztyk smażyć także na rumiano. Wtedy włożyć kawałki mięsa w szumiące masło, dodać tylko trochę poszatkowanej cebuli, nie dużo soli i bardzo prędko je obrumienić z obu stron.

Poszatkowaną cebulę do bifsztyku duszonego niektórzy gotują z trochą masła.

2. Bifsztyk po tatarsku.

Czyste mięso wyżyłować, posiekać zupełnie drobno na miazgę, pieprząc i soląc równocześnie, uformować bifsztyk całkiem okrągły, ugarnirować żółtkiem, kaparami, sardelami, korniszonem, cebulką i podać na stół surowo.

3. Bifsztyk po wiedeńsku.

Pokrajać polędwicę (nie obierając ją z tłustości) na kawałki 4 ctm grube, trochę posolić, wrzucić na patelnię na rozpalone masło, zarumienić szybko po obu stronach, by soku nie puścił. Potem ułożyć na talerzu, obłożyć rumianemi ziemniaczkami, osypanemi pietruszką, a bifsztyk cały przykryć gorącym szpikiem, wyjętym z grubej kości wołowej, a wkońcu po wierzchu nieco popieprzyć i posolić.

4. Bifsztyk smażony angielski.

Nakrajać z polędwicy, lub z pierwszej krzyżówki (tak się zwie pewna część mięsa wyborowa na bifsztyk) kawałki wielkości dłoni, grubości dużego palca, wybić je dobrze, lecz nie rozbijać, aby nie utracić za wiele soku.

Zarumienić szybko masło na patelni, a gdy opadnie, włożyć szybko w nie kawałki mięsa, zarumienić je z jednej strony, obrócić, trochę posolić, a następnie z obu stron obrumienić. Taki bifsztyk trzeba przyrządzać szybko; kawałki muszą być rumiane, wewnątrz czerwonawo-soczyste, lecz nie powinny wyglądać surowe i jakby krwią nasiąkłe, a do sosu nie dać ani kropli wody. Jeśli się młodym kucharkom przydarzy, że masło się chce zapalić, to najlepiej z dwóch niedogodności wybrać mniejszą i dodać łyżkę, lub dwie wody. Im dłużej tak bifsztyk musi stać, nim się go wyda na stół, tem surowszy musi być w środku, bo od stania w gorącem miejscu powoli się dusi i łatwo schnie i twardnieje.

Przed wydaniem można jeszcze na wierzch dodać po całem jajku, na miękko ugotowanem, obłożyć ziemniaczkami, struganym chrzanem i polać sosem, który się uformował przy smażeniu.

5. Bigos z kwaszonej kapusty.

Nalawszy zimną wodą kapustę zagotować, odlać potem wodę, włożyć łyżkę masła, wkrajać stosownie do ilości n. p. na 4 osoby 3 dkg bulionu — osobno podlać wodą i dusić kapustę pod pokrywą. Pozostałą pieczeń wołową pokrajać w kostkę, włożyć w wrzącą kapustę, jednę mocno sparzoną i posiekaną cebulę włożyć także, a gdy się jeszcze z pół godziny poddusi, wziąć łyżkę masła, zasmażyć z łyżką mąki, rozprowadzić sosem z kapusty, wymieszać wszystko razem, zagotować i podać na stół, obłożywszy to całemi

ziemniakami, gotowanemi z solą. Taki bigos mogą jadać osoby, cierpiące nawet na żołądek słaby bez złych skutków.

Drugi znów sposób bigosu swojskiego dla zdrowych jest następujący. Wziąć 2 l kwaszonej kapusty, odgotować, zrobić zasmażkę ze słoniną i cebulą jak do zwykłej kwaszonej kapusty, — zmieszać razem, popieprzyć, dodać w kawałki pokrajane różne mięsiwo pozostałe, wlać cztery łyżki kwaśnej śmietany, dodać dwa grzybki wymoczone, drobno posiekane i niech się gotuje z godzinę. Na wydaniu obłożyć kiełbasą wędzoną, pokrajaną w plasterki.

6. Bigos z pozostałego gotowanego mięsa.

Kawał sztuki mięsa obrać z tłuszczu i pokrajać w kostki. Podrumienić łyżkę mąki w maśle, rozprowadzić bulionem, lub gotowaną wodą i zagotować, włożyć kilka pokrajanych w plasterki kwaśnych ogórków, lub winnych jabłek i znowu zagotować; — jeżeli sos za rzadki, wsypać trochę tartej bułki, lub chleba, włożyć mięso, ogrzać mocno i wydać.

7. Cynadry (nerki) wołowe.

Cynadry, obgotowane i wyżyłowane pokrajać w plasterki, podłożyć masła, lub świeżego łoju, cebuli i dusić na dobrym ogniu, podlewając trochy wody. Dopiero przy końcu posolić i popieprzyć, a gdy będą miękkie, zasypać tartą bułką i wydać na stół.

8. Flaki.

Oczyścić jak najstaranniej flaki wołowe, gotować w całości przez kilka godzin, szumując jak rosół, wyjąć z wody, przeczyścić jeszcze w zimnej i gotować dalej 4 — 5. godzin, następnie wyjąć, oczyścić, wyskrobać i pokrajać w podługowate paseczki jak makaron, włożyć kawałek tłustej wołowiny, lub cielęciny do osobnego garnka, wygotować zwykły rosół, nalać nim pokrajane flaki, osolić, nakrajać selerów, pietruszki, marchwi, wszystko cienkie, podługowate — jak makaron, wrzucić i gotować razem parę godzin, póki flaki nie zmiękkną. Poprażyć trochę mąki w łyżce masła, zaprawić tem flaki na pół godziny przed wydaniem, wsypać trochę angielskiego pieprzu w ziarnkach, zwyczajnego tłuczonego, tartego imbieru, trochę tartego majeranku, (kto go nie lubi: kwiatu muszkatowego), zmieszać i przegotować. Flaki okłada się kiszką wołową, nadziewaną gryczaną

kaszą. Nastawić trochę wody, posolić, włożyć łyżkę masła, a po zagotowaniu wsypać drobnej kaszy hreczanej jak na gęstą kaszkę i ugotować ją do połowy. Wsypać trochę majeranu, angielskiego pieprzu, zielonej pietruszki, wymieszać i nakładać wolno tą kaszą kiszki (zamoczone w gorącej wodzie, aby kaszę lepiej i jednostajniej napchać), związać kiszkę, wygładzić równo i ugotować w gorącej wodzie, potem wyjąć, pokrajać w ukos i obłożyć flaki.

Pulpety do flaków robi się jak następuje: ugotować 22 dkg wołowego łoju, po ostygnięciu utrzeć na tarce, wsypać tartej czerstwej bułki, wbić kilka jaj, dosypać szczyptę kwiatu muszkatowego, lub zielonej pietruszki i wytrzeć na masę. Zrobić gałeczkę i spuścić do gotującej się wody na próbę. Jeżeli za miękka, dodać bułki, gdy za twarda, wlać do masy trochę bulionu, robić gałki, ugotować i obłożyć flaki.

Dla elegancyi podawać flaki na półmisku, otoczonym rantem z ciasta francuskiego.

9. Gałki mięsne — surowe.

Uskrobać nieco mięsa wołowego, posolić trochę, skropić sokiem cytrynowym, porobić gałki wielkości orzecha laskowego i dać do spożycia (słabowitym, cierpiącym na żołądek, niedokrewność [anemią] i t. d.)

10. Gulasz węgierski.

Dać do rądla 2 łyżki szmalcu, wsiekać 4 cebulki i smażyć do miękkości, dodać na koniec noża papryki, do tej cebulki włożyć resztki mięsa, pokrajanego w drobne kawałki, wymieszać, przykryć pokrywą, dodać odrobinkę kminku i dusić na wolnym ogniu — w razie braku sosu, zimnej wody dolewać. — Ten sam gulasz może być i ze świeżego mięsa.

11. Klops angielski.

Kruche mięso wołowe kraje się na bardzo cienkie zraziki, zbija, soli i pieprzy. Na $1^1/_2$ kg mięsa wziąć 8 sardeli, lub jednego śledzia, wypłukać, obrać z ości, usiekać, utrzeć na tarce jednę dużą cebulę, łyżkę dużą masła, trochę bułki tartej, jedno żółtko, pół cytryny wycisnąć i wszystko wymieszać. Rądel, wysmarowany grubo masłem wysypać bułką, włożyć na spód warstwę zrazów i tak dalej, aż wszystkie zrazy się ułoży — zalać to winem francuskiem białem, przy-

kryć mocno, zalepić ciastem i wstawić w piec, gdzie się pieczywo piecze. Po 2. godzinach wykłada się na półmisek w kształcie babki i podaje na stół.

12. Klops na kwaśno.

Podczas gdy się przyrządza ciasto, zgotować z odpadków mięsnych z korzeniami i cebulą dobry rosół, przecedzić przez sito, zebrać wszelką tłustość i klarowny rosół znowu postawić na ogień. Skoro się zagotuje, włożyć do niego klopsy i spory kawał masła, korzeni, bobkowego liścia i kilka cebul, które potem trzeba wyjąć z sosu, następnie wlać octu, zaprawić sos mieszaniną z mąki i tartej bułki w równych częściach i podług upodobania dodać trochę cukru. Z tem przegotować klopsy, lecz nie za długo, aby nie stwardniały. Chcąc tem klops przyrządzić delikatniej dodać podług upodobania kaparów, siekanych sardeli, plasterków cytryny bez pestek, lub grzybów, wlać także przed podaniem na stół reńskiego wina. Jeżeli nie ma rosołu, wziąć do sosu tylko wody.

13. Klops smażony.

Klopsy, uformowane powyżej podanym sposobem utarzać w jaju, potem w tartej bułce i mące, włożyć je w szumiące masło i smażyć w niem, aż się pięknie zarumienią. Można je włożyć w masło i bez jaja, powalane tylko w tartej bułce.

14. Klops, smażony z kwaśnym sosem.

Formować klopsy jak wyżej i smażyć do zarumienienia. Potem wstawić wodę, do której można dodać rosołu, rozmoczyć w occie dobry piernik toruński, aby sos od tego stał się kleisty, przemieszać, dodać do rosołu, osłodzić i zakwasić należycie, dodać zarumienionego masła z klopsów z osadem soli, posolić jeszcze należycie, przegotować sos i spuścić przez sito na klopsy.

15. Klopsy z musztardą, lub grzybami.

Zgotować rosół z odpadków mięsnych z korzeniami i cebulą, przeklarować przez sito i zdjąć tłustość.

Włożyć do rądla spory kawałek masła, zaprażyć w niem białawo mąki, ile do sosu potrzeba, dolać do tego sklarowany rosół i, skoro się mąka wygotuje, włożyć klopsy.

Zmieszać sporo angielskiej musztardy (mniej-więcej kopiatą łyżkę na 25 klopsów), dodać sporo kaparów, grubo siekanych grzybów, cokolwiek marynaty z kaparów i grzybów, dalej cukru, trochę korzeni i tyle octu, aby sos był dosyć kwaskowaty. Musi on być kleisty, mieć piękny kolor — żółtawy i nie być nigdy zbyt słodki.

16. Kołdunki z gotowanego mięsa.

Mięso gotowane pokrajać i usiekać drobno, podsmażyć kilka upieczonych i usiekanych cebul w sporej łyżce masła, zmieszać z mięsem, poddusić i ostudzić, mięso posolić, dodać szczyptę pieprzu, trochę suchego na proszek startego majeranu, jedno jaje i wymieszać na masę. Zrobić ciasto jak na kołdnny z surowego mięsa, wkładać w nie po trochę tego farszu, zawijać i spuścić do wrzącej wody. Po ugotowaniu i odcedzeniu zalać rumianem masłem z sucharkiem na półmisku. Można te kołdunki smażyć na tłuszczu, lub maśle i podawać do niemielonych buraczków. Dla odmiany można włożyć do farszu siekanego śledzia. Można też i tak podawać te kołdunki. Wysmarować rądel masłem, położyć rząd surowych kołdunków, posypać parmezanem, skropić masłem i tak wkładać warstwami do końca, zalać z wierzchu rumianym bulionowym sosem jak do kotletów i wstawić do pieca, aby się zapiekło.

17. Kołduny.

Pokrajać drobno 2 kg tłustego wołowego mięsa — krzyżówki, włożyć $^1/_2$ kg pokrajanego wołowego łoju, lub szpiku, posolić, popieprzyć, wsypać garść suchego sproszkowanego majeranu, wlać ugotowanego smaku z kilku pokrajanych cebul i wymieszać tęgo na masę. Zrobić ciasto z kilku jaj, mąki i trochy wody, robić wałeczki, krajać na kawałki, wywałkować każdy na osobny krążek, nakładać farszu do gotującej się wody, gdy wypłyną na wierzch, odcedzić i wyłożyć na półmisek.

18. Kołduny litewskie.

Na $^1/_2$ kg zrazowej pieczeni bierze się $^1/_2$ kg łoju, mięso skrobie się i rozciera na masę, łój zaś kraje tylko w kostkę. Po wymieszaniu razem wsypać soli, pieprzu, rochę majeranku i dużo cebuli utartej, ale pierwej mocno parzonej ukropem przez 10 minut. Wlać parę łyżek wody: niech

ta masa poleży! Wyrobić ciasto cienkie z mąki pszennej z jajami i wodą, pokrajać na kawałki, każdy rozwałkować z osobna na jeden krążek, lub lepiej jeszcze w palcach rozciągnąć, nakłaść farszu, osmarować białkiem brzegi ciasta i zawijać mocno na podługowate pierożki. Mieć gotową w rądlu gorącą wodę, wrzucić kołduny, a gdy na wierzch wypłyną, są już gotowe. Odcedziwszy wodę przez durszlak dać na stół.

19. Kotlet wołowy — bity.

Brać mięso wołowe jak na kotlety z żebrami, aby zająć polędwicę, wyżyłować i pokrajać na części, na dłoń długie, na trzy żeberka szerokie. Dwie poboczne kości wyjąć, środkową zostawić, aby formowała postać kotleta, i wybić tłuczkiem dla skruszenia. Wyłożyć słoniną kamienny rądelek, włożyć krajanej marchwi i różnej włoszczyzny, położyć rzędami kotlety, masło, cytrynę, pokrajaną w plasterki, a gdy się napełni, przykryć pokrywą, oblepić szpary ciastem i wstawić do pieca — jak na chleb wypalonego. Po upieczeniu podać na stół w tym samym rądelku.

20. Mięso skrobane — smażone dla chorych, ozdrowieńców.

Chorym, kiepsko żującym i trawiącym polecają lekarze ten pokarm. Uskrobać można kawałek polędwicy, lub innej części mięsnej, usiekać drobniutko, dodać nieco cebuli, wbić żółtko, osolić, wymieszać należycie, nadać kształt okrągły siekaninie i smażyć na rozpalonem maśle. Dla odmiany można ten posiłek skrapiać sokiem cytrynowym.

Uwaga. Mięso skrobane jest pożywniejsze od siekanego, którego soki wtedy wsiąkają w deskę.

21. Ozór na szaro.

Ugotować ozór w wodzie z włoszczyzną i korzeniami do miękkości, potem ściągnąć skórkę i zrobić sos następujący.

Parę kawałków cukru, namoczywszy wodą zarumienić na patelni — łyżkę masła (karmelu, palonego cukru) dla koloru, mąki zagotować, wlać cukier, podsmażyć razem, rozprowadzić smakiem z ozoru, dodać pół szklanki wina, trochę octu, cytrynowej skórki, przecedzić, włożyć garść dobrze wymytych rodzynków i oparzonych migdałów, pokrajać ozór w ukos, włożyć w sos, zagotować.

Taki ozór daje się zamiast potrawy.

22. Ozór świeży z sosem chrzanowym.

Ugotować według potrzeby jeden, lub dwa ozory wołowe; gdy już mięso miękknie, dobyć je z rosołu, obrać ze skórki i pokrajać w cienkie, lub grube zraziki jakby sztukę mięsa. Potem usmażyć w maśle kilka drobno usiekanych cebul, maczać w tem każdy zraz z ozora, układać na rożen, postawić na żarzących się węglach, aby się zarumieniło, przewrócić na drugą stronę, zarumienić ponownie; zasmażyć na kilku łyżkach bulionu z masłem garść tartego chrzanu, przekładać nim ozór na półmisku i wydać na stół. Można tę sztukę mięsa przekładać serdelowem, lub śledziowem masłem także i podlać sosem, przyrządzonym na zaprażce z bulionem, masłem i sokiem cytrynowym.

23. Ozór wołowy do jarzyn.

Ugotować na miękko, obrać ze skórki, pokrajać w płaskie kawałki, podsmażyć i obłożyć jarzynę.

24. Pieczeń huzarska.

Kilka kilogramów dobrego mięsa zbić mocno, osolić i upiec na rożnie, lub w bratrurze, polewając ciągle masłem. Gdy się już zarumieni i jest prawie miękkie, ponadkrawać ukośnie i przełożyć w każdem nakrojeniu następnym farszem.

Utrzeć kilka pieczonych cebul na maść, wziąć dużą łyżkę masła, trochę pieprzu, bułki tartej, lub chleba i parę żółtek tak, aby masa była gęstą. Wymieszać to doskonale i przekładać pieczeń. Włożyć ją do rądla, zalać sosem, wytworzonym w czasie pieczenia, przykryć i dusić na węglach, lub w piecu przez pół godziny. Można do tego farszu (kto lubi) dodać usiekanego śledzia. Taką pieczeń okłada się kapustą, lub ziemniakami.

25. Pieczeń wołowa — duszona.

Duży kawał środkowej pieczeni zrazowej zbić, skropić dobrze z korzeniami przegotowanym tęgim octem tak, aby cała pieczeń była zamoczona, i zostawić na parę dni. Wyjętą z octu pieczeń naszpikować grubemi kawałkami słoniny opieprzonej i osolić. Po 2. godzinach rozpalić prawie na rumiano w rądlu łyżkę masła, włożyć pieczeń i nie przykrywając obrumienić na wszystkie strony cały sok mięsny, podlać wodą, lub lekkim bulionem, dodać cebuli, suszonego

grzybka, pietruszki, selera i dusić pod pokrywą na wolnym ogniu 2, 3 — 4. godzin odpowiednio do wielkości pieczeni. Przed wydaniem można włożyć jeden świeży pomidor, poddusić, wsypać łyżkę chleba tartego czerstwego, lub całą pieczeń obsypać mąką, aby sos był zawiesisty, a gdy miękka — podać na stół, przefasowawszy sos przez rzadkie sito odrazu na półmisek.

Można tym samym sposobem po obrumienieniu dusić ją w piecu pod pokrywą w rądlu, przewracając często i polewając zimną wodą, byle nie obficie odrazu, gdyżby się nie udusiła, ale ugotowała, gdy się zaś dusi na sucho, nie byłaby soczystą.

Taką pieczeń podaje się z rozmaitemi garniturami z jarzyn i tak: wogóle na najwykwintniejszym stole podaje się na jednym półmisku podwójną sztukę mięsa: białą i rumianą, okłada małemi ziemniakami, wyrzynanemi żelazną łyżeczką, duszonemi buraczkami, czerwoną kapustą, rydzami, grzybami, marchewką etc. Każdą z jarzyn należy osobno udusić w maśle.

26. Pieczeń wołowa marynowana — na święcone.

Dobrą tłustą pieczeń wołową obwinąć w płótno i wybić mocno, odjąwszy je osypać łyżeczką saletry i obficie solą tłuczoną, włożyć do faski, nakryć szczelnie i zostawić tak na kilka godzin.

Zagotować 3 l octu z łyżeczką saletry, trochę kolendry, jałowcu, pieprzu angielskiego z kilku liśćmi bobkowemi, kilku goździkami i $^1/_8$ l soli. Po zagotowaniu przelać do misy, po ostygnięciu zalać tem pieczeń na parę tygodni, przycisnąć kamieniem i przewracać codziennie. Przy użyciu włożyć do rądla kilka plastrów słoniny, kilka cebul, pokrajaną w talarki marchew, trochę korzeni, $^1/_2$ l octu, zalać bulionem, lub wodą, zagotować, przykryć szczelnie pokrywą, postawić na płycie i obracać często, aby się nie przypiekła do rądla, tak długo, aż pieczeń będzie miękka, a sos się znacznie wysadzi. Gdy pieczeń gotowa, wysadzić ją na blat i ostudzić, z sosu zebrać tłustość, wziąć go trochę, zmieszać z dwiema łyżkami oliwy, wybić na lodzie i oblać pieczeń, aby nie oschła.

Do tej pieczeni podaje się zwyczajnie sos musztardowy z żółtkami.

27. Pieczeń siekana.

Dobry kawał pieczeni wyżyłować, posiekać na masę, posolić, wmieszać jednę moczoną i dobrze wyciśniętą małą bułkę, trochę pieprzu, ząbek mały czosnku, kawałek słoniny, pokrajanej w kostkę, trochę drobno usiekanej skórki cytrynowej, wbić parę jaj, cebulę poprzednio upieczoną i utartą wmieszać, potem uformować nakształt podłużnego bochenka chleba, podłożyć sporo masła do brytwanny, a w nią włożyć tak przysposobioną pieczeń, wsadzić w piec i zostawić całą godzinę. Wkońcu rozbić trochę śmietany ze szczyptą mąki, trochą octu, lub soku z cytryny, dodać do sosu, w którym się dusiła pieczeń, a gdy się podgotuje, wydać, polawszy sosem.

28. Pieczeń wołowa z grzybkami.

Wziąć ładny kawałek zrazówki 2 kg, ubić dobrze ubijaczką, posolić na kilka godzin naprzód, następnie dać na rozpuszczone masło i dusić przez dwie godziny. Osobno wziąć kilkanaście grzybów, wymoczyć w mleku, ugotować w wodzie, usiekać i na maśle usmażyć to do pieczeni i razem zrumienić. Następnie wziąć śmietany $^1/_2$ l, rozbić ubijaczką z jedną łyżką śmietany, aby grudek nie było, i podlać pieczeń, zagotować i pokrajać.

29. Pieczeń wołowa z jajem.

Ubić duży kawałek zrazówki i nasolić — wykroić w środku dość duży otwór i włożyć 4 całe jaja, średnio na twardo ugotowane — otwór szczelnie nakryć, lub zaszyć, aby sok nie doszedł do środka. Potem zrumienić kawałek masła na rądlu, na to włożyć pieczeń, zrumienić po obudwu stronach, potem podlać wodą, zagotować dobrze, obłożyć słoninką, dodać kawałek masła i piec w piecu przez godzinę. Na dokończeniu mieć osobno ugotowanych z ośm grzybów, ten sos wlać do pieczeni, dodać 4 łyżki kwaśnej śmietany i jeszcze raz zagotować. Sosu powinno być tyle, aby pieczeń na półmisku pokrajana nie opłynęła.

30. Pieczeń wołowa z rożna, lub pieca.

Na powyższą pieczeń najlepsza jest część środkowa, zrazowa, lub pierwsza krzyżowa. Każde mięso, użyte na pieczeń należy zbić, wyżyłować, tłuszcz odjąć i dniem

wprzód nakropić octem, gotowanym z korzeniami, liściem bobkowym. Wrzącym octem skropiwszy po obu stronach zostawić ją do dnia następnego, przewróciwszy parę razy, żeby skruszała. Na kwadrans przed pieczeniem osolić i naszpikować słoniną. Na brytwannę kładzie się ruszt, a na nim pieczeń, w brytwannę zaś nalać trochę wody i wstawić w piec — dobrze gorący, oraz natychmiast rozpuszczonem masłem posmarować, a wkońcu własnym jej sosem polewać, utrzymując dość silny ogień, aby pieczeń więcej nad godzinę się nie piekła.

Ta pieczeń może być i po huzarsku w ten sposób podana. Wziąć cebulę, usiekać drobno, obcisnąć ją na płótnie, domieszać tartego chleba, pieprzu, jedno żółtko, trochę śmietany, kawałek masła — wyrobić to na farsz i ponakrawaną pieczeń poprzekładać — włożyć ją w sos do brytwanny i poddusić przez chwilę, wydać, obłożywszy ziemniakami, które można poprzednio w tymże sosie od pieczeni obrumienić. A gdy kto nie lubi surowej cebuli, można ten farsz wprzód w maśle zmacerować.

31. Pieczeń na dziko z kwaśną śmietaną.

Polędwicę wyżyłować, trochę posolić — przygotować bajc t. j. przysmażyć masło z cebulą, dodać trochę octu, korzeni i polać tem pieczeń — potem dodać masła i dusić w piecu, dopóki nie będzie miękka i dobrze się nie zrumieni. Wkońcu wziąć $^1/_4$ l dobrej kwaśnej śmietany, rozkłócić z mąką, zalać tem pieczeń, dodać trochę palonego cukru: niech się razem zagotuje — a podając na stół sos przecedzić należy.

32. Polędwica pieczona szpikowana.

Polędwicy $1^1/_2$ kg dobrze wyżyłować, wziąć za 10 ct. młodej słoninki, pokrajać w paseczki i gęsto naszpikować, posolić, włożyć do brytwanny. Potem łyżkę masła dobrze rozpalić, na to włożyć polędwicę, zrumienić po obu stronach i dać jeszcze do pieca na 15 minut.

33. Polędwica z rożna z sosem z madery.

Polędwicę, wyżyłowaną i naszpikowaną posmarować oliwą, obłożyć cebulą, krajaną w plastry, posolić i popieprzyć — po godzinie włożyć na rożen, obwiązać papierem, posmarowanym młodem masłem i piec na mocnym ogniu

przez całą godzinę, jeżeli zaś polędwica jest mała, trzy kwadranse. Papier odjąć na 10 minut przed zdjęciem z rożna, wziąć szklankę madery, 5 dkg bulionu, kilka ziarnek pieprzu, zagotować razem; osobno łyżkę masła zagotować z łyżką mąki, rozebrać bulionem z maderą, zagotować, przefasować przez sito i podać polędwicę na półmisku.

34. Rost-beef (bif).

Wziąć 5—10 kg, krzyżówki z polędwicą i kośćmi, wybić dobrze, posolić, położyć w brytwannę na zarumienione masło i piec godzinę w gorącym, jak na chleb wypalonym piecu, przewracać, aby się nie przypaliło mięso, ale zrumieniło. Gdy się wysmaży, nakłóć, aby z siebie mięso sos puściło. Aby się nie przypiekło, trzeba zostawić węgle w piecu, a tylko z tego miejsca wymieść, gdzie stoi brytwanna. Wyjąwszy okroić całe mięso z wierzchu i ze spodu, położyć kość na półmisku, polędwicę ułożyć, zgrabnie pokrajaną w wielkie zrazy na wierzchu, ugarnirować w całości usmażonemi ziemniakami, nastruganym chrzanem i zalać ściekłym sosem, zaprawionym odrobiną mąki, zdjąwszy pierwej tłustość. Resztę sosu podać w osobnem naczyniu.

35. Innym sposobem.

Wyżyłować tłustą polędwicę, posolić, osypać w talerzyki pokrajaną cebulą, bobkowym liściem, cytrynową skórką, natrzeć oliwą, aby skruszała, niech poleży tak kilka godzin. Następnie opiec ją do połowy na rożnie, zdjąć i na misie oblać bulionem. Po ostygnięciu pokrajać na grube kawałki, a przed wydaniem maczać w roztopionem maśle, ułożyć na rożen, postawiony na rozpalonych węglach, przewrócić, gdy się jednostronnie opiecze, wydać po obłożeniu w maśle tarzanemi ziemniakami. Zalać sosem, ściekłym z polędwicy, gdy się opiekała na rożnie.

36. Rozbratle nadziewane.

Rozbratle odleżane, nie za tłuste, odłączywszy od kości ubić na płasko, osolić i nałożyć następującym farszem. Kawałeczek szynki, (lub resztki mięsa, jeżeli są w domu) usiekać drobniutko, dodać siekanej pietruszki, cebulki duszonej (na koniec noża), trochę duszonego ryżu, jedno jaje do złączenia — smarować tem rozbratle nie za grubo, zwijać, związać nitką i dusić na maśle z cebulką i słoninką,

zalawszy trochę rosołem. Gdy skruszeją, wyjąć z rądla — sosik zatrzepać odrobiną mąki, (lub cienko tartego chleba) dolać rosołu, by sos był zawiesisty, i odjąwszy nitkę od rozbratli krajać na trzy części i podać do stołu oblane tym sosem.

37. Rozbratel duszony.

Zrobić rozbratel jak poniżej nr. 38., włożyć do rądelka, dodać cebulki smażonej, przykryć pokrywą i dusić przez pół godziny.

38. Rozbratel z cebulą.

Wziąć $^1/_4$ kg (na jednę porcyą) mięsa wołowego z żeberkami, ukroić z kością, rozbić pałką na cienko, potem nożem lekko posiekać, zamaczać rękę w wodzie i razem je spoić, a po wierzchu nożem wygładzić, osolić i rzucić na dobrze rozpalone masło, lub szmalec do zrumienienia, wkońcu poszatkować cebulkę, usmażyć w osobnym rądelku do koloru cytrynowego i na wierzch tegoż nałożyć.

39. Rozbratel z papryką.

Zrobić rozbratel jak powyżej, włożyć do rądelka, posiekać jednę cebulę, włożyć obok tego rozbratla, podlać 4. łyżkami rosołu, przykryć pokrywą, niech się dusi, dopóki cebula nie zmiękknie. Potem wziąć $^1/_4$ l kwaśnej śmietany, na koniec noża papryki i mąki, wsypać do śmietany, roztrzepać dobrze, zalać tem rozbratel i raz zagotować.

40. Sznycle siekane.

Wziąć 1 kg zrazówki i $^1/_8$ kg wieprzowiny, pokrajać w kawałki, przepuścić przez maszynkę — jednę cebulę posiekać i na maśle lekko przedusić, dwie bułki, namoczone w mleku, lub wodzie wycisnąć, dodać do siekaniny, osolić, popieprzyć i wbić jedno jaje. To wszystko na stolnicy doskonale wymieszać, zrobić z tej masy sznycle, posmarować rozbitem jajem, posypać tartą bułką, (a w braku tejże grysikiem) i smażyć na patelni w maśle, lub szmalcu, by się z obudwu stron zarumieniły.

Te sznycle można dać ze sosem cytrynowym, lub kaparowym, a są wyborne.

41. Sztufada na gorąco.

Wziąć kilka kilogramów (najmniej 3) — bo w małym kawałku nie będzie smaczną — mięsa krzyżowego, naszpi-

kować grubą opieprzoną i w podługowate kawałki pokrajaną słoniną, pieczeń osolić i skropić octem — niech poleży ze 2 godziny. Wygrzać dobrze rądel, włożyć kawał masła, lub łoju na spód, na to położyć mięso i dusić pod nakrywą na wolnym ogniu, gdy już z siebie puści sos, włożyć kilka cebul, marchwi, buraczka, selera, pietruszki, uszatkować wszystko, przykryć i tak dusić. Gdy mięso miękkie, wyjąć, osypać mąką ze wszystkich stron, przefasować sos przez sito, zebrać z niego tłustość, zalać ponownie sosem: niech się jeszcze poddusi. Można także włożyć w rądel kilka drobnych ziemniaków, które się razem uduszą z mięsem, kładąc je, gdy pieczeń jest prawie uduszona.

42. Sztuka mięsa gdańska w francuskiem cieście.

Kawał krzyżówki, lub zrazówki udusić na miękko, zrobić sobie do niego następujący biszamel:

Zrobiwszy z dosyć dużego kawałka masła rumianą zaprażkę rozwieść ją na gęsto tym smakiem, w którym się dusiło mięso, dodać do tego dużą garść tartego chrzanu, nakrajać ogórków, lub korniszonów dosyć sporo, garstkę całych kaparów, ząbek czosnku, $^1/_2$ l śmietany, octu i cukru tyle, aby było słodko-kwaskowate, osolić, wsypać tartej gałki muszkatowej — wszystko razem wymieszać i zagotować na ogniu, zdjąć z niego, wbić 4 — 5. żółtek surowych, postawić, aby wychłódło i zgęstniało.

Tymczasem wyłożyć rądel wałkowanem ciastem francuskiem w jednej sztuce, skrajać to mięso w ładne zrazy, układać je warstwami w rądel na to ciasto.

Każdą warstwę zalewać powyższym biszamelem, zasklepić to z wierzchu znowu ciastem, wsadzić w gorący piec na godzinę przed wydaniem, a gdy gotowe, wywrócić na półmisek, wyciąć z wierzchu ciasto tak, aby na $2^1/_2$ ctm wokoło został rąbek, ubrać rzeżuchą, zalać cokolwiek rumianym sosem i wydać na stół.

43. Wołowina zamiast zwierzyny.

Piękny kawałek wołowiny naszpikować słoniną, włożyć w ocet na dni 4 po dodaniu pokrajanej cebuli, pieprzu, goździków, pietruszki, soli i tłuczonego jałowcu. To mięso udusić w rądlu, dodać nieco masła, lub słoniny młodej i octu, w którym się marynowało mięso.

Sos zrobić następujący:

Wziąć w rądel masła, rozpuścić na ogniu, wsypać łyżkę mąki, wstawić na ogień i mieszać, dodać trochę pokrajanej cebuli, tego samego octu, nalać rosołem, dodać wina czerwonego, włożyć kawałek cukru, cytrynowej skórki — utłuc jałowcu i gotować w czystej szmatce, dopóki sos nie zacznie się wysadzać, przecedzić przez sito, włożyć w ten sos pokrajanej szynki, wycisnąć cytrynę i zagotować powtórnie, sos zabarwić karmelem, włożyć pięknie pokrajane mięso na półmisek, oblać tym sosem, ustroić półmisek małemi ziemniakami ugotowanemi i skrobanym chrzanem.

44. Wołowina po hiszpańsku.

Piękny kawałek mięsa naszpikować tłustą szynką, utłuc pieprzu, goździków, kwiatu muszkatowego, utrzeć na tarle różnej włoszczyzny, zmieszać z korzeniami, natrzeć tem dobrze mięso i upiec na rożnie. Następnie rozpuścić w rądlu masła, wsypać łyżkę mąki, wymieszać na ogniu, zalać rosołem, dodać drobno siekanych serdelów, wymoczonych dobrze w wodzie, cebuli, trochę soli, zagotować kilkakrotnie, zabarwić karmelem z cukru i przecedzić przez sito do innego rądla. Obetrzeć jednę pomarańczę na cukrze, cukier ten włożyć w sos, wycisnąć pomarańczę — wziąć kilka grzybków, korniszonów, pokrajać wszystko i zagotowawszy razem oblać gorącem pokrajane i ułożone na półmisku mięso.

45. Zraziki na prędce.

Wziąć 1 kg mięsa (czarnej pieczeni lub polędwicy) pokrajać w cienkie plasterki, rozbić pałką na cienko, trochę uformować nożem i rzucać na patelnię na gorące masło, — obsmażyć z obydwu stron, dać do rądelka, przykryć pokrywą i dusić na gorącej blasze 5 minut. —

Tak samo robią się z cielęciny, — lecz te przekłada się młodą słoninką, a zamiast obsmażonych można jedne i drugie zraziki robić duszone.

46. Zrazy à la Nelson.

Polędwicę pokrajać na cienkie zrazy, zbić dobrze, osolić i opieprzyć. Położyć na dno gorącego rądla spory kawał masła, posypać cebulą, sparzoną i pokrajaną w plastry, dalej warstwę grzybów świeżych, pokrajanych w plasterki, potem znów położyć warstwę zrazów, znowu masła, cebuli

i grzybów, wszystko układać za porządkiem, dopóki się rądel nie napełni. Na wierzch można położyć jeszcze kawałek masła i cebuli, nakryć szczelnie i dusić na wolnym ogniu, lub węglach, potrząsając często rądlem; a nawet można raz przewrócić zrazy łyżką. Dusić się powinny krótko przez 15 — 20. minut i być miękkie. Zamiast grzybków można włożyć do rądla i układać warstwami ziemniaki, spażywszy je wprzód i pokrajawszy w plasterki.

47. Zrazy à la Sapieha.

Robią się prawie tak samo jak Nelsońskie, jeno trzeba zrazy naszpikować świeżą słoniną, opieprzyć, osolić i opiekać na patelni z masłem i cebulą, dodaje sią mocnego sosu z pieczeni wołowej, lub cielęcej, nieco śmietany, pieczarków, w kostkę krajanych ziemniaczków, wkłada razem do rądelka, a gdy się zaciągnie, podaje się na stół, przewróciwszy rądelek na talerz.

48. Zrazy bite zwyczajne.

Polędwicy $^1/_2$ kg pokrajać na kawałki, rozbić cośkolwiek, trochę osolić, popieprzyć, posypać mąką i dać do rądelka na masło roztopione — z wierzchu siekaną cebulką posypać, przykryć pokrywą i dusić przez 20 minut.

49. Zrazy frykando faszerowane.

Kawał mięsa wołowego z uda wyskrobać nożem i oczyścić z żył jak na salcesony, usiekać drobno, dodawszy łoju nerkowego, ociągniętego ze skórki. Wbić do tego siekania parę jaj, włożyć trochę tartej bułki, soli, pieprzu, śmietany, lub roztopionego masła i wszystko razem przesiekać. Z tej masy robić okrągłe — nie zbyt grube zrazy i smażyć w roztopionem maśle, lub zalać je śmietaną i dusić.

50. Zrazy siekane z chrzanem.

Usiekać wołowinę po wyżyłowaniu, wbić parę żółtek, jedno jaje całe, wymieszać, zrobić płaskie okrągłe zraziki, nasmarować je chrzanem, podprażonym z bułką w maśle, ułożyć w rądlu na roztopione masło, posypać mąką, drobno usiekaną pieczoną cebulą, zalać bulionem i dusić zwolna pod pokrywą. Na wydaniu obłożyć usmażonemi, lub ugotowanemi na parze ziemniakami i zalać sosem, w którym się zrazy dusiły.

51. Zrazy w kapuście.

Mięsa na pieczeń 1 kg, lub więcej usiekać drobno, dodać łoju, rozmoczoną i wyciśniętą bułkę, jedno jaje, przesmażoną w maśle cebulę, osolić i popieprzyć. Potem wziąć duże liście ze świeżej białej kapusty, wykroić głąb twardy, sparzyć ją — a w każdy liść zawinąć po trosze mięsa — wkońcu roztopić w rądelku masła z cebulą, włożyć do tegoż zawinięte w kapustę zrazy, podlać kilka łyżek rosołu i dusić przez mniej-więcej pół godziny — uważając aby się nie przypaliły. Na samem wydaniu wlać parę łyżek śmietany.

52. Zrazy zawijane swojskie.

Kilka kilogramów zrazówki, lub krzyżówki pokrajać na duże, lecz jak najcieńsze plastry, zbić, osolić i zostawić tak na kwadrans. Dużą łyżkę masła, upieczonej i utartej cebuli, chleba tartego wymieszać doskonale, dodawszy pieprzu, smarować tem zrazy, zawijając mocno, aby się nie rozkręcały. Włożyć w rądel kawał masła, na to roztopione masło wrzucić zrazy, włożyć pieczonej cebuli, przykryć — niech się duszą na wolnym ogniu; jak się zrumienią, wlać trochę rosołu, zasypać sos chlebem, a jeśliby się jeszcze wysadził, to podlać znowu rosołem, wygotowanym z kości i żył mięsnych. Zrazy takie powinny się dusić 3 kwadranse.

DZIAŁ VII.

Cielęcina.

Przyrządzanie cielęciny. Najlepsza bywa, mająca tłustość jak przeźroczystą — zła zaś nie jest oblana tłustością, mięso ma czerwonawe, a nerki — oblane czerwonawym tłuszczem aby była smaczną, pochodzić powinna z cielęcia czterolub najwyżej ośmio- tygodniowego.

Wszelką cielęcinę naparza czyli otąża się w ukropie, (tak samo jak drób) i zostawia przez chwilkę w małem oddaleniu od ognia, a potem kładzie się do zimnej wody. Szczególniej cielęcinę, przeznaczoną na rosół, lub potrawę, którą się przedtem kraje w drobne kawałki, przystawia się na kwadrans zdaleka od ognia, aby cokolwiek naciągnęła, lecz nie powinno się ją zanurzać, gdyżby utraciła za wiele treści. Po odstawieniu od ognia zostawia się ją pod nakrywą na kwadrans, aby naciągnęła i zbielała, potem się wydobywa po kawałku i kładzie do zimnej wody, oczyszcza i wyciera suchą chustką.

1. Bifsztyk z wątróbki.

Wątróbkę, ociągniętą ze skóry i wyżyłowaną pokrajać w zraziki — na palec grube, podsmażyć z obu stron przez 5 minut w maśle, posypać i położyć na wygrzanym półmisku, pokryć gałeczkami masła, przerobionego z pietruszką, cebulką siekaną, pieprzem, wycisnąć na to sok z cytryny i wydać.

2. Cielęcina z nerką bez kości.

Wziąć nerkę cielęcą, wyżłobić ostrym nożem wszystkie kości, następnie posolić, zwinąć w rulon nerką w śro-

dek i obwiązać nićmi. Taką włożyć do brytwanny na roztopione masło, obok kawałek cebuli i upiec w rurze, zrumienić i podać z jarzynami.

3. Cielęcina z ryżem.

Obciągnąć cielęcy mostek, ugotować z włoszczyzną i solą na miękko, 14 dg ryżu (na 4 osoby) oparzyć ukropem, zlać i znowu oparzyć, wypłukać i zalać cielęcym rosołem, włożyć łyżkę masła i dusić, aż się dobrze upraży. Na wydaniu włożyć mostek w ryż, żeby się zagrzał, układać na półmisek, przekładając ryżem i oblać tęgim rozgotowanym bulionem, lub masłem z rumianą bułką, posypać parmezanem.

4. Główka cielęca, smażona zwykłym sposobem.

Starannie oczyszczoną główkę ugotować z ozorkiem na miękko w słabo nasolonej wodzie, obrać mięso z kostek, co nie potrzebne, odłożyć, oczyścić ozorek z zewnętrznej białej skórki, pokrajać wszystko w płaskie kawałki i przesmażyć na patelni w maśle z cebulą i tłuczonym pieprzem.

5. Gulasz cielęcy z papryką.

Cielęcinę od łopatki pokrajać w kostkę, osolić, cebulę pokrajać i udusić trochę na maśle — włożyć w to cielęcinę, dodać trochę papryki (dla smaku), 1 pomidor rozkrojony, zalać rosołem, by mięso było nim przykryte, i dusić godzinę. Gdy już uduszone, odrobinę roztrzepać mąką, dodać kwaśnej śmietany i dusić jeszcze z 10 minut.

Kluseczki do powyższego gulaszu robi się tak: kawałeczek masła utrzeć, dodać jedno jaje, mąki, mleka ile się wrobi, garstkę bułki tartej, osolić i zagotować kluseczki przed samem podaniem do stołu. Gdy się dwa razy zagotują, przelać zimną wodą i włożyć do rądelka na gorące masło, by się w niem otoczyły i podać do stołu.

6. Kotlety cielęce — bite.

Potrzeba je dobrze z kostek wykroić, zbić i nadać im odpowiednią formę; dwie kostki liczy się na jeden kotlet. Zbite kotlety solić potrzeba w chwili, gdy się mają smażyć, umaczać w rozbitem jajku i posypać tartą przesianą bułką. Używana w kuchni bułka sucha powinna być przesiana przez rzadkie sito, inaczej bułka wsiąka w ma-

sło. Patelnię, lub brytwannę rozgrzewa się mocno, wrzuca kawał klarowanego masła, a gdy zawrze, kłaść kotlety jeden zdala od drugiego, smażyć ostrożnie, aby się nie rumieniły, przewrócić na drugą stronę, znów podsmażyć, a dając na półmisku układać je jeden za drugim, aby się wzajemnie dotykały. Na masło, w którem się smażyły, podlać rozgotowanego bulionu i polać kotlety cytryną. Kotlety bite podają się też ze szpinakiem, groszkiem, lub szczawiem.

7. Kotlety cielęce bite, okładane móżdżkami.

Wyżyłowane i wybite kotlety podsmażyć z obu stron w maśle, obłożyć ociągniętym i wygotowanym mózgiem, osypać bułką, skropić masłem i opiec na blasze w piecu. Rozpuścić łyżkę masła, podsmażyć w niem trochę usiekanej cebuli i zielonej pietruszki, przetrzeć surowy mózg przez sito, włożyć do masła i mieszać na węglach, aż zagęstnieje, nakoniec rozbić parę żółtek, jedno całe jaje, oblać tą masą na półmisku ułożone kotlety, osypać bułką i opiec na wydaniu.

8. Kotlety cielęce w papilotach.

Zrobiwszy siekane, albo odbijane kotlety usmażyć dostatecznie cebulki, zielonej pietruszki z drobno usiekanemi pieczarkami, wyłożyć to na blachę, podlać rozpuszczonym bulionem, przekładać na tem kotlety, popruszyć tartą gałką muszkatową i odprażyć z tem wszystkiem szybko na obie strony. Potem zrobić spory kawałek masła śledziowego, lub sardelowego, dodać do niego 3 — 4. surowych żółtek i wymieszać to masło razem z tem, na czem się kotlety smażyły, wówczas powycinać masłem wysmarowany papier takiej wielkości, aby można kotlet weń owinąć, nałożyć na każdy kotlet poprzedniego farszu, pocisnąć cytryną, zawinąć w papiery, ułożyć na blachę i wsadzić na 10 minut w piec, dosyć gorący, a gdy papier na nich pożółknieje, wydać na stół tak: jak są, a osobno można dodać sos z ostrym smakiem.

9. Kruszka cielęce.

Wypłukać kruszka w zimnej wodzie, ociągnąć ukropem, wyciąć gruczoły, wycisnąć i odgotować w posolonej wodzie. Rozbić 4 żółtka, trochę octu, parę łyżek śmietany,

trochę cytrynowej skórki, pół łyżki mąki ziemniaczanej, wybić mocno, dolać więcej polewki z kruszek, kawałek masła i, mieszając zagotować. Włożyć osobno ugotowane rodzynki, zmieszać i zalać tym sosem drobno pokrajane kruszka.

10. Mostek cielęcy nadziewany.

Mostek cielęcy poderznąć nożem, aby w nim do środka zrobić otwór, wypłukać go (można z niego wybrać kości), a farsz zrobić tak:

Usiekać wątróbkę cielęcą, przetrzeć ją przez sito, umaczać kawałek bułki w mleku, wydusić z niej wszelką wilgoć, dać ją do wątróbki, dodać kilka całych jaj, kawałek surowego masła, soli, dobrej zielonej pietruszki, gałki muszkatowej, kilka ziarn gorzkiego i angielskiego pieprzu, wymieszać to wszystko dobrze razem, według upodobania dodać nieco drobnych rodzynków, cukru i tem nafaszerować mostek otworem, a potem go zaszyć. Następnie dać na spód rądla trochę słoniny, pokrajanej w plastry, marchwi, mostek posolić i włożyć go tam, dodając po trosze włoszczyzny, korzeni, cebuli, podlać nieco wodą i nakryć, niech się tak zwolna dusi. Gdy stężeje, przewrócić, zakropić go znowu i dusić, aż będzie miękki, wlać do niego z $^1/_2$ l rosołu i zagotować. Tymczasem dać w inny rądelek wypłókanego masła, rzucić garść mąki, wymieszać dobrze na biało, rozprowadzić tym smakiem z mostku, zagotować, aby nabrało lśniąco-białego koloru, i wcisnąć do tego cytrynę. Ułożyć mostek w półtora-centimetrowe kawałki, tak pokrajany, aby wyglądał cały na półmisku, zalać tym sosem, dodać do tego w razie możności pokrajanych pieczarek i wydać.

Chcąc dać wodziankę z bułki, trzeba w mleku namoczone 2 bułki wycisnąć, rozetrzeć wałkiem, włożyć łyżkę masła, 2 duże żółtka, lub siekanej pietruszki, soli i pieprzu.

Zaś z włoskiego makaronu tak się robi farsz: ugotować z $^1/_4$ kg włoskiego makaronu, przesmażyć go w maśle z zieloną pietruszką i tartą muszkatową gałką, wbić do niego 4 całe jaja, dodać trochę kwaśnej śmietany, wymieszać, posolić i tem faszerować; zresztą postąpić z mostkiem jak wyżej.

11. Mostek cielęcy smażony.

Wziąć 1 kg mostku cielęcego, wymoczyć w zimnej wodzie, osolić, dać do pieca i upiec do miękkości. Potem po-

krajać w długie kawałki, obsypać mąką, rozbić 3 jaja, maczać po jednym kawałku, obsypać tartą bułką i kłaść na patelnię na rozpalony szmalec, — zrumienić po obu stronach i wydać na stół.

13. Móżdżek cielęcy na zimno.

Dwa móżdżki moczyć przez kilka godzin w zimnej wodzie, — nalać w rądel wody wrzącej, dodać szczyptę soli, łyżkę octu, i gotować w tem móżdżek przez kwadrans, potem wyjąć łyżką durszlakową — zastudzić w zimnej wodzie, włożyć go napowrót w rądelek, pokryć plasterkami cytryny bez skórki, na to ułożyć kilka plasterków młodej słoniny, włoszczyzny, cebulę, jeden goździk, parę łyżek bulionu, lub rosołu, wyciąć papier w okrąg, posmarować go masłem, położyć na wierzchu, zagotować kilka razy, a potem zwolna dusić przez godzinę. Wkońcu wyjąć móżdżek, ostudzić, ułożyć na półmisku, obłożyć jajami zimnemi, gotowanemi na twardo i poprzekrawanemi. Przed wydaniem polać sosem majonesowym.

14. Móżdżek cielęcy w maśle rumianem.

Zdjąć błonkę z wierzchu, oczyścić dobrze, namoczyć na 4 godziny w zimnej wodzie, potem przełożyć na 10 minut do wrzącej wody z solą, dodać łyżkę octu, wyjąć i włożyć znowu w zimną wodę, — udusić w maśle małych cebulek, dodać trochę mąki do przyrumienienia, pół szklanki wody, lub rosołu, tyleż wina, pieczarek, włoszczyzny, pogotować jeszcze 10 minut i wydać.

15. Móżdżek — w bułce smażony.

Wziąć 1 możdżek, dobrze wyżyłować, obgotować w wodzie z jarzynkami, pietruszką, marchwią, cebulką, selerem, dodać 5 ziarnek pieprzu, białego i angielskiego ziela, posolić — zagotować przez 15 minut — później z tego rosołu wyjąć, dać na talerz, rozbić jajko, zamaczać w tym jajku, obsypać tartą bułką i dać na rozpalone masło do zrumienienia.

16. Nóżki cielęce — smażone.

Wybrać z nich kości, pokrajać na kawałki, posypać mąką, umaczać w rozbitem jaju, posypać bułką i smażyć szybko w gorącym tłuszczu na rumiano obustronnie. Ta-

kich nóżek używa się na garnitur osobliwie do zielonych jarzyn.

17. Nóżki cielęce w galarecie.

Oczyszczone nóżki, wyjąwszy kości odciągnąć, a po odszumowaniu gotować w miękkiej wodzie bez soli z bobkowym liściem, pieprzem, angielskiem zielem, cebulą i rozmaitą włoszczyzną, szumując i odbierając do czysta jak zwykle — powinny się tak gotować na wolnym ogniu, żeby się tylko sos szumował. Wtedy wyjąć nóżki, sos sklarować białkami, lejąc dwa białka, rozbite wodą w sos wolny i gotując, aż się sklaruje na wolnym ogniu. Nóżki pokrajać w kostkę i nalać galaretą. Wynieść do piwnicy i podawać na zimno z octem i oliwą.

18. Pieczeń cielęca.

Z ćwiartki cielęciny, przeznaczonej do pieczenia odjąć goleń, obmyć czysto, namoczyć w świeżej zimnej wodzie przez godzinę, wyjąć na stół, by ociekła, a potem nasolić. Nabić na rożen, podstawić brytwannę i do tej nalać sporo wody wrzącej, włożyć łyżkę masła i tą gorącą wodą z masłem polewać, aby się do kości przegrzała. To poznać można, gdy zacznie parować — potem smarować ciągle masłem i piec przy dobrym ogniu. Na wydaniu obsypać tartą bułką, przyrumienić na żółto, wyłożyć pieczeń na półmisek i polać sosem, który ściekał do brytwanny. Najlepsza niewątpliwie jest pieczeń z rożna, ale ją można także i w bratrurze smacznie upiec, piekąc w ten sposób:

Gdy już nasłonieje, postawić ruszt na brytwannie, a na nim ułożyć cielęcinę, która wprzód, nie psując całości powinna być w kilku miejscach głęboko ponakrawana. Te nacięcia należy masłem nałożyć, zacisnąć, sznurkiem lekko obwiązać i tak piec w gorącym piecu, polewając z wierzchu masłem. (W brytwannę należy wlać trochę zimnej wody, aby pieczeń nie pękła, i żeby służyła do formowania sosu). Przed wydaniem należy pieczeń posypać tartą bułką, i uważać, by się nadto nie przypiekła, gdyż przez to straciłaby wiele na smaku i soczystości. Ćwiartkę cielęciny piec potrzeba przy dobrym ogniu mniej-więcej dwie godziny.

19. Pieczeń cielęca na sposób sarny.

Wyborową dobrą cielęcinę parzy się lekkim octem, potarłszy i osypawszy poprzednio tłuczonym jałowcem;

niech tak postoi w occie dni 3 do 5. Wyjąwszy z jałowca opłukać tymże octem, naszpikować, a następnie piec na wolnym ogniu, polewając ciągle masłem, a wkońcu śmietaną.

20. Pieczeń cielęca z biszamelem.

Wymoczyć pieczeń, wycisnąć, osolić, włożyć na rożen, lub brytwannę i piec, polewając masłem. Na dopiekaniu polać biszamelem, opiec go i tak czynić kilkakrotnie, następnie zdjąć z rożna ostrożnie, podlać tęgim sosem z bulionu i masła, lub ściekłym z pieczeni, gdy się piekła, i wydać, aby biszamel nie opadł, lepiej po upieczeniu zdjąć z rożna pieczeń, przełożyć na brytwannę, polewać na niej biszamelem pieczeń i opiekać ją w piecu.

Biszamel tak się sporządza:

Rozpuścić 25 dkg masła, zmieszać z dwoma łyżkami mąki, podsmażyć, rozprowadzić litrem śmietanki, zagotować przy ciągłem mieszaniu, ostudzić, dodać 5 żółtek, wymieszać i oblewać pieczeń.

Każdy sos czysty z cielęciny formuje po zebraniu tłustości na zimno galaretę, którą się ubiera pieczeń, podawaną na zimno. Galaretę z pieczeni gotuje się osobno z solą i włoszczyzną, a po wygotowaniu dolewa do sosu, ściekłego z pieczeni, gdyż tym sposobem uzyska się więcej galarety na zimno do ubierania.

21. Płucka cielęce — z rądelka.

Nakrajać słoniny w plasterki, cebuli zaś w talarki, dodać włoszczyzny, i dać w rądel na to płucka, pokrajane w kawałki, osolić, zakropić wodą i dusić na miękko, potem wszystko wyłożyć na stół, usiekać należycie, włożyć znowu w rądelek, podłożyć kawałek masła, spory kawałek bułki, umaczanej w słodkiem mleku i wyduszonej, mieszać to razem dobrze z 10 minut, przydać po trosze miałkiego korzenia, wbić ze 7 żółtek, mieszając jedno po drugiem, wbić do nich pianę z białek, wymieszać znowu, ale delikatnie.

Wysmarować inny rądelek masłem, wysypać bułką, włożyć do niego płucka i wsadzić na trzy kwadranse w piec, nie bardzo gorący.

Tymczasem zrobić sos, ostro kwaskowaty, wywrócić tę potrawę z rądla na półmisek, oblać sosem i wydać.

Można także wątróbkę cielęcą pokrajać w delikatne zraziki i osoliwszy na patelni w tłuszczu odsmażyć i tem

płucka pięknie ugarnirować dokoła półmiska i wydać na stół.

22. Płucka lekkie ze śmietaną.

Ugotować płucko cielęce z jarzynką i posolić, następnie wyjąć i pokrajać w dość duże kostki, zalać tym smakiem z gotowania, osobno rozbić $^1/_2$ l śmietany kwaśnej z łyżką mąki, aby nie było krupek, podlać płucka i zagotować.

23. Potrawa z cielęciny — zwykła.

Pokrajać cielęcinę w zwyczajne kawałki, dać w rądel kawałek masła, lub trochę pozłoty, włoszczyzny, kilka ziarn korzenia, włożyć na to cielęcinę, podkropić, dobrze nakryć, aby nie parowała: niech się dusi na wolnym ogniu do miękkości. Potem zasypać garstką mąki, wstrząsnąć, zagotować, mieć dobrze pokrajane, osobno uduszone pieczarki, nacedzić je tym sosem, przydać trochę wina, zagotować, aby sos nabrał złotawego koloru, włożyć cielęcinę na półmisek, polać tym sosem i wydać na stół.

24. Potrawa z pieczonej cielęciny.

Pozostałą pieczeń, lub mostek cielęcy można użyć na bardzo smaczną potrawkę.

Zarumienić łyżkę tartej bułki w łyżce masła, włożyć sos czyli galaretę, utworzoną z sosu pieczeni, wcisnąć pół cytryny i włożyć kilka jej plasterków, lub wrzucić łyżeczkę kaparów, rozprowadzić ugotowanym bulionem, włożyć pokrajaną pozostałą pieczeń, zagotować razem i wydać na stół.

25. Potrawka z główki i nóg cielęcych.

Główkę i nóżki cielęce wymoczyć i gotować do miękkości w zasolonej wodzie z włoszczyzną; ostudzić, wyjąć oczy, oddzielić szczęki, zdjąć białą skórkę z podniebienia ozora, wyłamać i odrzucić zęby, rozczepić głowę, mózg posolić i popieprzyć, a z nóżek wyjąć kopytka. Roztopić łyżkę masła, podrumienić w nie trochę mąki, drobno usiekaną cebulę, rozprowadzić bulionem, dodać trochę angielskiego i zwykłego pieprzu, włożyć głowę i nóżki, przegotować razem i wysadzić, następnie włożyć zręcznie na półmisek i tym sosem zalać.

Dla odmiany można zalać główkę białym sosem ze śmietaną i w kostki pokrajaną cytryną, lub po jej wygotowaniu oblać rumianem masłem z bułką.

26. Siekanka z płucek cielęcych.

Ugotować płucka, dodać 2 cebule, pieprzu białego, angielskiego ziela, 2 liście bobkowe, 4 korzenie pietruszki, 4 marchwi, 1 seler. To wszystko gotować, dopóki płucka nie będą miękkie; potem wyjąć z tego rosołu, dać na stolnicę, pokrajać drobno w paseczki, następnie zrobić do tego zasmażkę. Dać dwie pełne łyżki masła, posiekać 3 duże cebule i usmażyć do koloru cytrynowego, dodać pełną łyżkę mąki, rozprowadzić tym rosołem z płucek, przefasować przez sito i dać do rądelka, do tego wlać octu winnego według smaku, pieprzu tłuczonego — obetrzeć skórkę z jednej połowy cytryny, wymieszać, płucka do tego sosu włożyć i raz zagotować.

27. Sznycle cielęce po lwowsku.

Wziąć 1 kg cielęciny z tylnych części, pokrajać w kawałki, rozbić na grubość palca, osolić, posmarować jajkiem, obsypać tartą bułką i nożem pogładzić z wierzchu, — potem kłaść sznycle na rozpalony szmalec, lub masło i zrumienić po obu stronach do koloru pomarańczowej skórki.

28. Sznycle cielęce — wiedeńskie.

Przyrządzają się z zadniej części. Kraje się mięso w zrazy cienkie, zbija, soli, tarza w mące i tak jak bifsztyk na rozpalonej patelni wrzuca w gotujące się masło. Jak się zrumieni, przewrócić na drugą stronę, podsmażyć i wydać na stół (»au naturel«) albo podlać tęgim bulionem, zagotować z masłem i zalać nim sznycle. Podaje się do nich ryż, ugotowany na bulionie i okłada nim na półmisku.

29. Szynka z cielęciny.

Piękną, najmniej 6 — 8. kg ważącą ćwiartkę cielęciny nasolić, 7 dkg soli i 9 g saletry tłuczonej natrzeć, posypać razem z innem solonem mięsem kolędrą, ułożyć w faseczkę i przycisnąć kamieniem. Soląc naraz nie wiele mięsa trzeba je codziennie przewracać i polewać słonym sosem, aby nie obsychało jednostronnie. Wtedy posłać do wędzarni na dwa

dni, a potem upiec w bardzo gorącym piecu, oblepiwszy ciastem żytniem.

30. Wątróbka cielęca — duszona.

Wątróbkę, wymoczoną w mleku obrać ze skórki, naszpikować młodą słoninką, włożyć do rądelka, podłożyć masła, wkrajać cebulki, przykryć i postawić na wolnem ogniu, przewracając, by się nie przypaliła. Przed wydaniem posypuje się jeszcze tartą bułką.

Uwaga. Każdą wątróbkę solić dopiero na dogotowaniu, gdyż wcześniej solona twardnieje. Nadto wątróbka moczona w ciepłem mleku (a nie zimnem) będzie bielsza i większa.

31. Wątróbka cielęca — nadziewana.

W rozpuszczonem maśle, lub słoninie, pokrajanej w drobną kostkę i smażonej — podsmażyć kilka łyżek tartej bułki, trochę drobno usiekanej pietruszki z szalotką, wbić dwa całe jaja, dodać trochę śmietany, soli i pieprzu. Potem czysto wymoczoną i ociągniętą ze skórki wątróbkę rozkrawa się o tyle, o ile potrzeba do nałożenia tej masy, potem piecze się w rynce, lub rądlu, w którym poprzednio rozpuszczone było masło, — okłada się żarem z wierzchu i ze spodu, (mniej jednak ze spodu) i piecze się do zupełności.

32. Wątróbka cielęca — na prędce.

Wątróbkę obmytą, wyżyłowaną i ociągniętą ze skórki pokrajać w dość grube zraziki, posolić, popieprzyć, wrzucić w rądel masła z usiekaną cebulką, a gdy się przesmaży, kłaść na gorące masło zraziki, przykryć i dusić przez kilka minut. Potem każdy zrazik przewrócić, a gdy się krew dobywać nie będzie, to znak, że są już gotowe. Wkońcu ułożyć tak wątróbkę, jak gdyby była cała, i polać z wierzchu masłem, przysmażonem z cebulką

33. Wątróbka cielęca — pieczona.

Wymoczyć wątróbkę w mleku przez parę godzin, ściągnąć błonkę, naszpikować cienką słoniną, nabić na rożen i piec, oblewając z początku masłem, a później śmietaną kwaśną z łyżką octu. Na dopiekaniu posypać bułką tartą i dać na stół — solić, gdy napół upieczona.

34 Wątróbka cielęca smażona.

Obrać wątróbkę ze skórki, pokrajać w plasterki, grube na palec, posolić trochę, utarzać najpierw w rozbitem jaju, potem w mące, włożyć na patelnię we wrzące masło i zarumienić z obu stron jak najszybciej — ponieważ od tego zawisła cała dobroć wątróbki.

Jeszcze przed smażeniem wątróbki, należy przygotować jagody z jałowcu — te utłuc miałko jak pieprz — i w chwili, kiedy się dosmaża, posypać trochę miałko utłuczonym jałowcem.

35. Zraziki cielęce — z sosem cytrynowym.

Wziąć 1 kg ładnej cielęciny, pokrajać na niewielkie zraziki, ubić dobrze, posolić i na maśle udusić na rumiano z obu stron. Osobno wziąć dwie duże łyżki masła, dużą łyżkę mąki, zrumienić średnio, zalać zimną wodą, lub rozołem, wcisnąć sok z pół cytryny, posolić i zagotować, następnie polać zraziki.

36. Zrazy cielęce — angielskie.

Pokrajać mięso na zrazy i mocno wybić, usiekać drobno cebulę, wycisnąć z niej gorycz, podsmażyć na maśle, wytrzeć tem rądel i osypać bułką, włożyć rząd zrazów, rząd cebuli, podsmażonej w maśle, posypać bułką i znowu to samo powtarzać, aż się wszystko ułoży. Dusić na wolnym ogniu, lub na węglach pod pokrywą, a przed wydaniem wlać kilka łyżek bulionu i z nim jeszcze poddusić; ostatni rząd powinien być z masła.

37. Zrazy cielęce na prędce (á la minute).

Pokrajać cielęcinę w cienkie plastry jak na zrazy, zbić lekko, aby się zbytecznie nie rozleciała, posypać solą i pieprzem i włożyć w rądel w gotujące się, ale jeszcze nie rumiane masło; gdy się zrumienią po obu stronach, wycisnąć trochę cytryny, wsypać tartej bułki, włożyć dla delikatnego smaku pół łyżki młodego masła, rozgrzać z tem już tylko mocno i wydać na stół.

38. Zrazy wołyńskie.

Cienkie plasterki cielęciny układać w rądel, grubo masłem wysmarowany, przesypać solą i białym pieprzem,

na to położyć warstwę cieniutko krajanej młodej słoninki warstwę cielęciny i znowu słoniny. Zamknąć szczelnie pokrywą rądel i dusić na wolnym ogniu małą godzinę. Po uduszeniu wyłożyć na półmisek, obłożyć smażonemi ziemniakami i podać na stół.

DZIAŁ VIII.

Baranina (Skopowina).

Dobra baranina zaleca się mięsem — mocno czerwonem, tłuszczem białym i delikatnym. Złą poznaje się po sinawym, lub ciemnym kolorze i tłustości żółtej, jakby matowej.

1. Barani mostek z kapustą włoską.

Wziąć 1 kg baraniego mostku, zalać zimną wodą, dodać dwa korzenie pietruszki, dwa marchwi, jeden seler, dwie cebule, gotować do połowy miękkości, wyjąć później z tego rosołu, opłukać w zimnej wodzie, następnie pokrajać dwie główki kapusty włoskiej, dać do rądelka, na to tak samo pokrajać mostek na porcye, ułożyć na wierzch kapustę, zrobić zasmażkę z jednej łyżki masła, pół łyżki mąki, rozprowadzić tym rosołem, — dać jeden ząbek czosnku, utartego ze solą, nakoniec noża pieprzu tłuczonego, zalać baraninę i gotować do miękkości, potrząsając czasem rądelkiem, aby się nie przypaliła.

2. Baranina z pomidorami.

Dać w rądel słoniny, pokrajanej w listki, włoszczyzny, po trosze korzenia, włożyć to w posoloną baraninę, zakropić obficie octem, dodać wody i pod pokrywą dusić, a gdy już prawie będzie miękka, wyjąć i pokrajać w kawałki, do sosu zaś wrzucić kilkanaście sztuk pokrajanych pomidorów, przydusić z niemi trochę baraninę, dolawszy

nieco wina; potem wyjąć baraninę na półmisek, zamączkować sos, przefasować przez sito, zagotować, oblać nim baraninę na półmisku i wydać na stół.

3. Baranina z ryżem.

Baranią łopatkę, lub mostek pokrajać w kawałki, ugotować z solą, włoszczyzną i cebulą, wyszumowawszy jak rosół. Gdy napół zmiękknie, wyjąć i na chwilę odstawić, potem wypłukać ryż, rosołem zalać i sparzyć, dodać dobrą łyżkę masła do tegoż: niech się gotuje — a gdy już cokolwiek napęcznieje, włożyć do niego baraninę, oraz kilka małych obranych cebulek, przykryć, dusić razem: póki mięso i ryż nie będą miękkie, wreszcie wyjąć na półmisek i zalać masłem, zrumienionem z bułeczką. —

4. Dołma turecka.

Usiekać mięso baranie, dołożyć (jeżeli nie tłuste) łoju, lub masła, włożyć do tego ociągniętego ryżu, trochę soli, pieprzu i wymieszać. Słodką kapustę obrać z liści wierzchnich i same liście dobrze ociągnąć w ukropie. Nałożyć do tych liści farszu, zwijać w formę pierożków, ułożyć w rądlu, zalać śmietaną i kilku łyżkami bulionu, lub wody i dusić pod pokrywą. Na dogotowaniu włożyć kawałek masła roztopionego i rozbitego z mąką.

5. Kotlety baranie — bite.

Wyżyłować i pokrajać kotlety, zostawiwszy trochę tłuszczu, licząc dwa żeberka na jeden kotlet. Wybić pałką każdy z osobna, posolić, nieco popieprzyć, skropić oliwą, lub rozbitem jajem, obsypać tartą bułką i usmażyć na maśle z obu stron szybko, aby się nie wysuszyły.

Kotlety baranie podaje się z jarzynami, lub ostrym sosem rumianym, albo białym cebulowym á la soubise (czytaj: subis!), który się wtedy robi nadzwyczaj gęsty, leje na półmisek, a po bokach układają się kotlety tak, aby nie wpadały w sos.

Jarzyny do kotletów przyrządzają się tak:

Utresować marchew, kalarepę, lub rzepę w dowolne kawałeczki, dać je w rądelek z kawałkiem masła, dodać trochę tłuczonego cukru, pokropić go rosołem i wstrząsając dusić do miękkości. Potem zapruszyć szczyptą mąki, zalać nieco rosołem, zagotować, przydać zielonej pietruszki,

jarzynę na spód wyłożyć, kotlety na wierzch półmiska i wydać.

Sos á la soubise tak się przyrządza:

Pokrajać około tuzina białych cebulek w małe talerzyki, otążyć je 5 minut we wrzącej wodzie, włożyć na sito, aby woda ściekła, postawić na wolny ogień dodawszy nieco dobrego masła i spory kawałek chudej szynki — niech zmiękkną. Zamieszać w to trochę mąki, dodać trochę dobrego bulionu i śmietany i zagotować na dosyć gęsty sos, mieszając nieustannie, przecedzić sos przez sito, przemieszać go z trochą delikatnego masła i małą ilością gęstego bulionu (glacé), dodać soli według potrzeby i przemieszać dobrze krótko przed wydaniem z ognia.

6. Kotlety baranie — siekane.

Z górki, lub łopatki baraniej wykroić mięso i wyżyłować, usiekać, osolić, opieprzyć, wsypać bułki tartej, wlać łyżkę rostopionego masła i parę żółtek wymieszać, wyrobić kotlety kształtne, powsadzać kostki, umaczać w jajku, rozbitem wodą, osypać bułką i smażyć na klarowanem maśle. Do takich kotletów używa się zawsze sosu rumianego, cytrynowego, kaparowego, korniszonowego lub z marynowanych grzybków i pieczarek.

7. Mostek barani opiekany.

Udusić w rądlu mostek podlany rosołem, lub wodą z solą, pieprzem, cebulą, liściem bobkowym. Gdy się tak udusi należycie, włożyć w oliwę z pietruszką, cebulą siekaną, pieprzem — posypać chlebem tartym, obsmażyć na ruszcie i wydać z ostrym sosem. Można także po prostu tylko uduszony w rosole posypać chlebem i smażyć.

8. Mostek barani z ryżem.

Obciągnąć mostek i wyszumować jak każde mięso, potem z włoszczyzną, małą cebulą i solą na wpół ugotować. Sparzyć 25 dkg ryżu, wypłukać, odcedzić, włożyć w rądel kawał masła, ryż nalać smakiem z baraniny: niech się tak praży! Gdy trochę napęcznieje, włożyć pokrajany mostek i dusić dalej razem z ryżem, podlewając rosołem z baraniny. Dając na półmisek oblać masłem z szarlotkami, w całości nieco zrumienionemi w czasie duszenia ryżu, — można też włożyć kilka małych cebulek.

9. Pieczeń barania.

Oczyścić mięso ze zbytniej tłustości, żył i błony, zbić mocno, wymoczyć pół godziny w occie, opłukać, naszpikować małemi szarlotkami, lub ząbkami obranego czosnku t. j. poczynić otwory nożem w pieczeni jak do słoniny i w nie powkładać czosnek, lub cebulki, nasolić i gdy z pół, lub dwie godziny z solą poleży, upiec na rożnie, polewając początkowo wodą, a później własnym sosem, zbieranym z brytwanny — osypać potem mąką i zarumienić, a wydając zebrać tłustość z sosu. Każdą pieczeń baranią, chcąc, żeby była kruchą, potrzeba obwinąć w serwetę, umoczoną w occie i zakopać na kilka dni — najwyżej 5 w ziemię, a nabierze kruchości jak najlepsza zwierzyna. Podobnie można postępować z pieczenią wołową.

10. Pieczeń barania — marynowana.

Oczyścić baraninę z tłuszczu, ułożyć na wanienkę. Zagotować $^1/_2$ l średnio tęgiego octu z $^1/_2$ l piwa, wsypać pieprzu, angielskiego ziela i liści bobkowych i tym gorącym sosem polać baraninę, którą się poprzednio posypało nietłuczoną gorczycą i rozmarynem. Na 3 ćwiartki baraniny litr sosu wystarczy; jeśli jest więcej, należy w tej samej proporcyi wziąć octu i piwa. Taka baranina bardzo długo się konserwuje; po wyjęciu z octu obmywa się tym samym octem, soli, szpikuje słoniną, dodając wkońcu śmietany.

11. Pieczeń barania — na dziko.

Wziąć 1 kg, lub więcej baraniny z tylnego uda, zrobić bajc. Pokrajać 2 cebule, 3 korzenie pietruszki, 3 marchwie, 1 seler, 10 ziarnek pieprzu, 10 ziarnek angielskiego ziela, 4 liście bobkowe, dolać do tego dwie części wody i jednę część octu winnego — zagotować wszystko do miękkości korzeni i odstawić później na bok do zastudzenia. Potem dać do rądla baraninę, zalać tym bajcem i pozostawić w nim na 24 godziny. Wkońcu wyjąć, włożyć do brytwanny, dodać 1 łyżkę masła i upiec do miękkości.

Sos robi się tak: roztopić łyżkę masła, dodać pół łyżki mąki, rozprowadzić ćwierć-litrem kwaśnej śmietany do smaku dolewać powyższego bajcu z baraniny. Wkońcu pokrajać pieczeń w cienkie kawałki, zalać tym sosem i wydać na stół.

12. Pieczeń barania z jabłkami, — lub ze śliwkami węgierkami.

Udziec, lub dyszek barani ważący z $1^1/_2$ kg, opłukać, sparzyć, aby skruszała, osolić, włożyć do rądla, podlać trochą wody, lub rosołem i piec jak każdą inną pieczeń. A gdy już wpół upieczona, wyjąć na chwilę, pokrajać w kawałki, włożyć 40 sztuk jabłek kwaśnych obranych, pokrajanych w ćwiartki, dodać dwie łyżki miałkiego cukru, troszkę mąki, wymieszać — i dusić: dopokąd jabłka nie będą zupełnie miękkie.

Tak samo robić należy baraninę ze śliwkami (węgierkami bez pestek) — a są obydwie potrawy wyborne.

13. Pieczeń barania — zwyczajna.

Kilogram barаniny z tylnego uda oczyścić ze wszystkiego tłuszczu, — pokrajać dwa ząbki czosnku w cienkie podłużne paseczki i naszpikować tym dosyć gęsto baraninę. Potem posolić, włożyć do brytwanny, dodać łyżkę masła, wstawić do pieca, polewać często z góry tem masłem z pod pieczeni i upiec do miękkości.

14. Piław turecki.

Tłustą baraninę (najlepiej od mostku) ugotować w wodzie z rozmaitą włoszczyzną i kawałkiem suchego bulionu. Zrobić rant dokoła półmiska z gęstego ciasta, posmarować jajami i upiec. Zgotować w mleku gęstą ryżową kaszę, ostudzić, rozbić czterema żółtkami z 14. dkg masła, posolić, dodać tłuczonej muszkatowej gałki i wymieszać. Położyć część tej kaszy na spód półmiska, na nią pokrajaną baraninę, podlać wyżej wymienionym przecedzonym bulionem, zakryć wierzch ryżem, osypać tłuczonym sucharkiem i wstawić w piec do zarumienienia.

15. Potrawka z baraniej pieczeni.

Pozostałą pieczeń baranią pokrajać w cienkie zraziki, zasmażyć mąki w maśle na rumiano, dodać tyle rosołu, ile chcemy mieć sosu, pieprzu, soli, poddusić w tem pokrajaną pieczeń, wrzucić pokrajane w podłużne paski korniszony i zagotowawszy parę razy wydać.

DZIAŁ IX.

Wieprzowina.

Mięso wieprzowe powinno mieć kolor jasno-różowy i być przerosłe tłustością, zupełnie białą. Okrągłe kropki wielkości kaszy są wskazówką mięsa węgrowatego i szkodliwego zdrowiu. Najłatwiej je rozpoznać w słoninie, lub na skórze; — słoninę wybierać białą, świeżą i bez woni jełkowatej!

Przyrządzanie i solenie wieprzowiny. Po zabiciu i należytem oczyszczeniu wieprza rozciąć brzuch, wyjąć wnętrzności i sadło, a potem przepłukać zimną wodą. Wkońcu odciąć głowę, wieprza rozpłatać na dwie połowy, odjąwszy schab i pokrzept.

Słoninę soli się osobno, a nie razem z inną wieprzowiną. Nie bierze się do niej ani saletry, ani korzeni — tylko sól miałką, a jeszcze lepiej warzonkę, której na każde $^1/_2$ kg słoniny bierze się $2^1/_2$ dkg. Słoninę nakrawa się w pasy na 3 do 5. palcy szerokie do samej skóry — te się mocno w każdem nacięciu naciera solą; potem układa na balię — pierwszą połeć skórą na spód, a na nią drugą słoniną do słoniny, następną zaś skórą do skóry. Tak postępować należy ze wszystką słoniną, a wkońcu przycisnąć deskami i kamieniami i trzymać w soli 3 tygodnie — przekładając połcie w ciągu tego czasu dwa razy w tydzień. Potem wyjąć połcie, osuszyć nieco na wietrze, lub w ciepłem miejscu przez dwa dni, aby obeschły. Aby zaś przy obsuszaniu, lub wędzeniu bardzo się nie pokurczyły, rozpina się połcie od strony skóry drewnianemi, w końcu spiczastemi, na dwa palce szerokiemi łopatkami z drzewa so-

snowego. A gdy ma być wędzona, to powinna wisieć w dobrym dymie przez dwa tygodnie, w mniejszym zaś przez trzy tygodnie.

Sadło częstokroć przetapia się na szmalec, a wtenczas dobrze jest: dodać w czasie topienia trochę majeranku. Gdy zaś ma być sadło do przechowania — natenczas należy je ułożyć w krążki, dobrze nasolić — (a można też rozetrzeć ząbek czosnku z solą i majerankiem, zmieszać razem, i tą solą nasolić sadło). Tak przyrządzone sadło zwija się w błonę, zaciska mocno, przebija kołeczkami, lub zaszywa. Takie sadło da się przechować długo.

Jeżeli głowizna ma być użyta do zastawy stołu, nie należy jej rozbierać na części, lecz w samym środku zrobić otwór dla wyjęcia mózgu, a potem przeciąć przez ryj i posolić jak szynkę. Po uwędzeniu i ugotowaniu składa się ją jak gdyby była cała; z reszty mięsa wyrabia się kiełbasy i salcesony. Jeżeli zaś kto chce solić schaby i pokrzepty, należy je osobno przyprawić, lecz bez żadnych korzeni i saletry.

Szynki tylne odjęte, przeznaczone do nasolenia należy tak przyrządzić. (Kość goleniową wykręcić, a kto chce, może ją zostawić).

Do $12^1/_2$ kg ważącej szynki wziąć $^1/_2$ kg soli, $1^1/_2$ dkg saletry — z korzeni zaś następujące: kolendry, angielskiego ziela, pieprzu, jałowcu — to grubo przetłuc — nadto rozmarynu, bobkowego liścia — pokruszonych, trochę majeranku wszystkiego po dobrej garści. Sól miałko utłuc i uprazmieszać z saletrą i tem natrzeć dobrze szynkę. Koło samej kości przetkać trzonkiem od warząchwi aż na drugą stronę i w otwór napchać soli z saletrą i korzeniami. Naczynie, w którem się marynuje szynka, powinno być drewniane, suche i dość głębokie; na jego dno sypie się sól i korzenie, potem kładzie szynkę, potrząsa z wierzchu solą i pozostałemi korzeniami, nakrywa denkiem i przyciska kamieniami, przewraca się dwa razy w tydzień i polewa własnym jej sosem. Gdyby zaś sosu było mało, wtenczas polewa się rozrobioną wodą z solą. Szynki z przednich łopatek podobnie się przyprawia.

Szynka powinna leżeć w soli cztery tygodnie, potem wyjąć, obsypać grubo pszennemi otrębami, lub obwinąć w papier i zawiesić do wędzenia. Zważać jednak należy, aby w samym początku dym nie był zbyt mocny i gorący,

ale przeciwnie zimny i stopniowo coraz większy. Dobrze jest przez pierwsze trzy dni kurzyć zielonym jałowcem, od którego dymu nabierają właśnie pięknego koloru. Dobry jest do wędzenia tak zwany wypar garbarski. Należycie dopilnowana szynka powinna wisieć w dymie dwa tygodnie. Podobnie wędzi się głowiznę i schab.

Wędzenie mięsiwa. Wszelkie mięso, które ma być wędzone, musi być na jakiś czas przedtem solone; do tego dobiera się najodpowiedniejszych części. Z wołowiny nadają się najwięcej grube części, a przytem nieco tłuste, osobliwie mostek i żebra, z wieprzów szynki i połcie słoniny.

Dobrane mięso kładzie się z solą i saletrą do niecek, a gdy sól się rozpuściła, przewraca się mięso codziennie w ropie solnej i polewa nią pilnie, aby sól wniknęła dobrze w mięso. Gdy to nastąpi, nie powinno dłużej leżeć w soli, ale być wywieszone w dym t. j. albo w kominie, lub tak zwanej »dymnicy«, w której dym można puszczać na mięso — zimny i w dostatecznej ilości: a to jest korzystniejsze. Zbyt gorący dym — szkodzi mięsu, które się staje niesmacznem, lub się psuje w dotyczącem miejscu — a nadto może z łatwością wszcząć się pożar. Zbyt silny dym czerni mięso, które mając kolor — ciemno-brunatny jest o wiele przyjemniejsze. Wędzone ozory i gęsi powinny, choć całkiem dobrze uwędzone mieć kolor żółty. Sekret na to jest ten, że się je dla powstrzymania grubszych cząstek dymu owija w papier, lub płótno, albo jeszcze lepiej osypuje grubo otrębami i w dym wiesza.

Ponieważ wędzenie ma głównie mięso uwolnić od zbytniej wilgoci, czyli wysuszyć, dlatego mięso nie powinno zanadto długo wisieć w dymie, lub za wiele się wysuszyć — gdy więc należycie uwędzone, wypada je natychmiast odjąć z dymu, aby nie stało się łykowate i niesmaczne.

Jakkolwiek dobrze uwędzone mięso jakiś czas potrwać może, przecież roztocze i myszy z łatwością je odszukują i niweczą. Zapobiedz można temu, gdy się wędlinę zamuruje w piec, albo jeszcze lepiej zapakuje w popiół do skrzyni i postawi w suchej, przewiewnej, chłodnej komorze.

I. Galareta wieprzowa (zulc).

Obgotować głowę wieprzową (także nogi i mięso od karku), wyjąć wszystkie kości, odrzucić skórkę, pokrajać chude mięso w drobne kostki, włożyć do rądla i zalać

rosołem, w którym się mięso gotowało, lecz tylko tyle, aby je on objął. Gdy rosół bardzo tęgi, dodać do niego trochę wody, inaczej zulc po ostudzeniu odstawałby od naczynia. Potem dodać soli, mocno zwiniętą wiązkę majeranku, którą po zgotowaniu zulcu znowu się wyjmuje, trochę skórki cytrynowej w delikatnych kostkach, sporą część siekanej cebuli i trochę octu. Przegotować z tem dobrze mięso, mieszając pilnie, aby nie przywrzało do rądla i zanadto się nie rozparzyło.

Po zdjęciu z ognia przemieszać z tłuczonym pieprzem i korzeniem: niech potem chwilkę postoi, aby można zebrać wszystkę tłustość, wreszcie włożyć zulc do wodą wypłukanych, lecz nie wytartych z niej naczyń, a gdy masa wystygła, wlać na nią trochę tłuszczu. Tak przyrządzony zulc bez przystępu powietrza można zachować kilka tygodni.

Podając zulc do stołu zebrać należy tłuszcz starannie i wziąć do niego innego, sam zaś zulc krajać w płaskie kawałki i podać ze sokiem musztardowym, lub octem, z pieprzem i oliwą.

Można także sporządzać zulc i z cielęciny.

2. Głowa wieprzowa siekana — na zimno.

Ugotować świeżą głowę wieprzową w wodzie z octem i korzeniami, gdy całkiem miękka, wyjąć, poobierać mięso od kości, usiekać na drobno, uszka zaś pokrajać w paski osobno. Usiekaną głowiznę osolić, dodać trochę tłuczonego korzenia, tłuczonych bobków i odrobinę czosnku, włożyć w siekaninę uszka i razem wszystko dobrze wymieszać.

Zmaczać serwetę w wodzie, włożyć do niej siekaninę, zawiązać jak budyń nie bardzo twardo szpagatem i wsadzić razem z serwetą do rosołu, w którym się gotowała głowizna. Gdy się woda raz zagotuje, wyjąć i zaprasować: niech tak stoi przez dobę; potem odjąć serwetę, krajać jak salceson i dawać na śniadanie, albo po zupie z octem i oliwą.

3. Głowizna wieprzowa, gotowana na świeżo.

Odgotować świeżą głowę wieprzową w wodzie z octem, włoszczyzną i korzeniami, zasoliwszy; gdy miękka, poobierać mięso od kości, pokrajać w ładne kawałeczki, ułożyć na półmisku, polać sosem, posypać dosyć grubo tartym chrzanem i wydać.

4. Głowizna z odyńca, lub wieprza.

Oczyścić głowę, odjąć dolną szczękę, wybrać kości i zalać na kilka dni octem, przegotowanym z korzeniami i szczyptą saletry. Wyłożyć grubo serwetę słoniną w plastry, wytrzeć na sucho głowiznę i położyć na słoninę stroną skóry. Zrobić trochę farszu z wątróbki wieprzowej, lub cielęcej jak przy indyku, ułożyć wewnątrz głowy rząd tego farszu, trochę korniszonów, w kostki krajanej słoniny, jaje — twardo ugotowane i pokrajane, potem znowu farszu aż do wypełnienia głowy. Oszyć mocno serwetą i gotować w kociołku z włoszczyzną, solą, pieprzem w ziarnach, trochą octu i kośćmi, wyjętemi z głowizny przez kilka godzin, potem wyjąć głowę: niechaj w serwecie wystygnie i stężeje. Wówczas odjąć serwetę, ułożyć na półmisku głowę w naturalnej postawie, ubrać po wierzchu auszpikiem, lub galaretą, w której się głowa gotowała, ozdobić rozmaitemi zielonemi krzaczkami i wydać na stół zastawny.

5. Gołąbki (hołupcie) ruskie.

Obrać duże liście z główki kapusty świeżej, ugotować do połowy. Potem wziąć $^1/_2$ kg ryżu, ugotować na wodzie, wrzącej z masłem, aby nie był zupełnie miękki. Osobno wziąć $^1/_2$ kg wieprzowiny, usiekać drobno, dać do tego cebulki, drobno siekanej i pieprzu, posolić i udusić. Uduszone pomieszać z ryżem, brać listki kapusty każdy z osobna, nakładać łyżką wieprzowinę, zawijać dobrze, dać dużo masła w rądel, układać jedno obok drugiego, nakryć pokrywą i udusić, aby się zrumieniło, odwrócić. Gdy się z drugiej strony zrumieni, wyjąć na półmisek i polać masłem, osobno z cebulką zrumienionem.

6. Gulasz z wieprzowinki.

Młodej słoninki $^1/_4$ kg pokrajać w kostkę i przetopić, dodać 4 cebule usiekane, te cokolwiek przedusić — potem wziąć wieprzowinki młodej przerosłej 1 kg, pokrajać w kostkę, wymieszać razem ze słoninką i przedusić z pół godziny. Dalej wziąć jednę główkę większą świeżej kapusty, uszatkować, wszystko razem wymieszać, popieprzyć, posolić, dodać na koniec noża papryki, troszkę kminku, nastawić na blachę: niech się dusi pod pokrywą z godzinę.

Potem dodać jeszcze $^1/_8$ l kwaśnej śmietany, posypać dwoma łyżkami mąki, wymieszać dobrze i dusić jeszcze godzinę na wolnym ogniu, aby się nie przypalił.

7. Kiełbasa pieczona z sosem.

Dać do rądelka $^1/_2$ kg kiełbasy świeżej, zalać zimną wodą, dodać dwie cebule krajane, 5 ziarnek pieprzu białego, 5 ziarnek angielskiego, gotować na wolnym ogniu pół godziny; zrobić zasmażkę z pół łyżki masła, trochę mąki, rozprowadzić tym rosołem, dodać jednę łyżkę winnego octu i zalać kiełbasę. Może być w naturalnym sosie, lecz tylko bez octu.

8. Kiełbasa, smażona z kapustą.

Kiełbasy wędzonej $^1/_2$ kg sparzyć w gorącej wodzie i dać na brytwannę na rozpalony smalec, zrumienić należycie i wydać. Jeżeli ktoś lubi z cebulką, można smażonej dodać i wydać osobno z kapustą na stół.

9. Kiełbasy — smażone z sosem.

Nalać świeże kiełbasy, ułożone w rądlu wodą tak, aby je tylko objęła, gotować na wolnym ogniu, aż się zupełnie woda wygotuje, uważając, żeby się nie przypaliły. Gdy już zostanie sama tłustość, lub gdy jej nie ma, włożyć kawałek masła, zrumienić, przewracając kiełbasy i podać do kapusty, lub bigosu.

Takie kiełbasy podaje się także z sosem; gdy się zrumienią, podlać parę łyżek wody, octu, zasypać garścią chleba tartego czerstwego, zagotować razem i podać na stół.

Można także do takiego sosu wsypać garść siekanej cebuli, lub korniszonów pokrajanych, a robiąc sos można na chwilę wyjąć z niego kiełbasy. Kiełbasy, podawane z sosem niekoniecznie potrzeba rumienić — sos zaś rumieni się palonym cukrem.

10. Kiełbasa w piwie.

Podlać w rądlu ułożoną kiełbasę lekkiem piwem i gotować aż do utworzenia się sosu. Potem wsypać garść tartego chleba, łyżkę octu przylać i przecedziwszy ten sos przez rzadkie sito podać kiełbasę.

11. Kiełbasy, kiszki — salceson.

Jakkolwiek do użytku kupuje się zwykle w mieście gotowe kiełbasy i kiszki, podajemy przecież dla gospodyń oszczędnych sposób ich wyrobu w domu.

Surowej wieprzowiny 3 kg usiekać drobno, dodać 28 dkg (mniej-więcej) mostku wieprzowego i tyleż świeżej słoniny, usiekać wszystko razem na miazgę, wymieszać z rosołem, w którym się gotował mostek, rozcieńczyć, wyrobić doskonale rękami, dodać tłuczonego majeranku, pieprzu, soli, angielskiego ziela (kto lubi) — trochę czosnku, utłuczonego z wodą i przecedzonego do mięsa. Cienkie, najstaranniej oczyszczone kiszki włożyć na kilka godzin do zimnej wody i napychać powyższą miazgę kiełbaśnicą (maszynką do napychania kiełbas).

Kiełbasę smaży się albo na smalcu i podaje z kapustą, inną jarzyną, lub musztardą, albo z sosem w ten sposób. Ułożyć kiełbasę w rądlu, podlać trochą wody i gotować na wolnym ogniu minut 20; potem włożyć kawałek masła, a gdy się kiełbasa zrumieni, podlać ją kilku łyżkami wody i octu, wsypać garść tartego chleba czerstwego, lub mąki, wlać łyżeczkę karmelu, zagotować i podać.

Do sosu można także dodać pokrajanych korniszonów.

12. Kiełbasa w rosole.

Świeżą kiełbasę (nie wędzoną) włożyć do rądla, zalać litrem wody, skrajać drobno cebulę i gotować razem pół godziny. Potem dodać garść chleba suchego utartego i gotować jeszcze pół godziny, a wkońcu wydać na stół.

13. Kiełbasy w piwie na śniadanie.

Świeże kiełbasy włożyć do rądla, zalać lekkiem piwem, aby je objęło, włożyć kawałek masła, kilka pokrajanych cebul i gotować, aż się sos wysadzi, uważając, aby nie przypalić.

Na dogotowaniu można dodać kilka plasterków cytryny, lub łyżkę mocnego octu i wsypać garść mąki przed wysadzeniem sosu.

14. Kiszki krwawe czyli podgardlane.

Do 2.1 krwi wieprzowej zupełnie świeżej dodać 3 w kostkę pokrajane, w mleku namoczone i ugotowane bułki,

w kostkę pokrajaną słoninę, głowiznę i wymieszać to z tłuczonym majerankiem, pieprzem, angielskiem zielem i solą. Tą miazgą napełniać grube kiszki i ugotować je w kotle. Gdy za nakłuciem nie wypłynie krew — mają już dosyć.

Po ostygnięciu ugotować je najpierw w rosole, lub osolonej wodzie, a potem usmażyć na gorącym smalcu, lub maśle, odwracając na obie strony. Można je także pokrajać w plasterki i smażyć.

15. Kiszki wątrobiane i kaszane.

Ugotować płucka i kawałek głowizny z wieprzka, świeżo zabitego, usiekać na miazgę, dodać wątrobę surową i usiekać razem.

Usiekać także białą cebulę, trochę słoniny, dodać majeranku, pieprzu, angielskiego ziela, rozrzedzić tę miazgę rosołem i wyrobić dobrze rękami (jak ciasto), napychać miazgą grube kiszki, wyczyszczone i wypłukane w wodzie, jeden koniec przedzierzgnąć patyczkiem, po napełnieniu zakończyć drugim patyczkiem. Można także dodać 28 dkg surowego ryżu, lub ugotowanej kaszy tatarczanej, albo jęczmiennej.

Z ryżem są te kiszki bardzo smaczne.

Przyrządzone tym sposobem kiszki gotuje się w kotle od 5. — 10. minut. Po oziębnięciu smaży się je na smalcu i podaje z rozmaitą jarzyną.

Gdy są grubsze nad 5 cm, wypada je przedtem rozgrzać w gorącym rosole, lub słonej wodzie, aby nie popękały w smażeniu. Można też je pokrajać w plastry i smażyć.

16. Kotlety wieprzowe.

Jeden kilogram karbonadli pokrajać na porcye, ubić lekko pałką, posypać troszkę pieprzem tłuczonym, solą, rozbić dwa jajka, posmarować z obu stron, obsypać tartą bułką, kłaść na patelnię na rospalony smalec i zrumienić do koloru cytrynowego.

Naturalne robi się tak samo, tylko bez bułki.

17. Innym sposobem.

Wybrać część schabową, pokrajać tak, aby przy każdej kostce było mięso, zbić dobrze, osolić, opieprzyć, maczać w rozbitem jajku, osypać bułką tartą i smażyć na rozpalonem maśle, lub gorącym smalcu. Szarlotki, usmażone

osobno w maśle, wszelkie sosy cebulowe, musztardowe, lub ostre służą do kotletów wieprzowych.

18. Nogi wieprzowe — kwaszone (Eisbein).

Wziąć tylne nogi wieprzowe (bo jest więcej na nich mięsa), oskrobać je dobrze i oczyścić, posiekać na kawałki i zamoczyć na 4 — 8. godzin w zimnej wodzie. Wyjąwszy z niej kłaść mięso warstwami w polewany garnek, przekładając: raz szatkowaną cebulą, drugi raz liściew bobkowym, to znowu korzeniami, pieprzem angielskim, goździkami, kilku ziarnami pieprzu zwykłego, sporą ilością soli (i według upodobania kilku talerzykami cytryny bez pestek), nalać obficie wodą i taką ilością octu, aby smak był ostro kwaśny, gotować, szumując i zdjąć z ognia, gdy dobrze w połowie miękkie. Potem wyjąć mięso i włożyć je zaraz w zimną wodę, opłukać i oczyścić nożem i ponownie włożyć do świeżej zimnej wody. Sos przelać przez sito, zebrać zaraz tłuszcz: niech postoi, aż się sklaruje, potem — pozostawiwszy osad nastawić z mięsem na ogień i gotować, aż mięso zupełnie zmiękknie. Wtedy powkładać je do garnków, przelać sos przez delikatne włosienne sitko i postawić garnki do piwnicy.

Gdy kwasienina tak przyrządzona długo się ma przechować, należy na nią nalać smalcu.

19. Pieczeń wieprzowa — duszona.

Łopatkę wieprzową obraną ze skórki — włożyć przez noc do bajcu, obróciwszy ją rano na drugą stronę. Potem włożyć mięso do głębokiego rądla na świeżą pokrajaną cebulę z wrzącem masłem, zalać bajcem i dusić pod pokrywą. Gdy się zacznie rumienić, dolać $^1/_8$ l białego wina stołowego i dusić: aż skruszeje. Wkońcu wyjąć pieczeń z rądla i gotować sam ten sos, by zgęstniał, a pieczeń pokrajać, wyłożyć na półmisek, polać przetartym sosem, a resztę podać w sosyerce do stołu.

Do tej pieczeni podaje się sałatę ze świeżej czerwonej kapusty, parzonej wrzącym octem ze słoniną.

20. Pieczeń wieprzowa zwyczajna.

Jeden kilogram karbonadli okroić z kości, osolić, dodać troszkę kminku, wkrajać dwie cebule i upiec do miękkości.

21. Polędwica wieprzowa.

Jeden kilogram polędwicy wieprzowej obrać z kości, osolić, dać do brytwanny, posypać kminkiem, podlać jedną łyżką wody, wstawić do pieca — często polewając tym sosem — i upiec do miękkości do koloru pomarańczowego.

22. Innym sposobem.

Najlepsza z rożna, do którego przywiązuje się po nasoleniu i polewa wodą z octem. Na dopiekaniu osypać bułką tartą, zrumienić, a na brytwannie pokrajaną cebulę upiec.

23. Potrawka z wieprza, lub dzika — odsmażona.

Osoliwszy kawałek mięsa z wieprza, lub dzika (odyńca) ugotować z włoszczyzną i korzeniami, wyjąć na stół, aby stężał, pokrajać w ładne zrazy grubości małego palca, maczać je w rozbitych jajach, obsypać bułką i smażyć na rozpalonym tłuszczu obustronnie. Gdy już rumiane, układać je wokoło półmiska, a w środek wlać zimnego soku wiśniowego, lub śliwkowego, albo takiego, jaki się robi do dziczyzny.

24. Prosię, gotowane na biało.

Rozebrać oczyszczone prosię na kawałki, odgotować je, włożyć do zimnej wody i obmyć na czysto. Ułożyć je znowu w rądlu, nakrajać włoszczyzny i cebuli, dodać kilka bobkowych listków, korzenia i kilka goździków, zasolić i gotować do miękkości, ułożyć prosię na półmisku, ugarnirować zieloną pietruszką i dawać gorące na stół.

25. Prosię pieczone — nadziewane.

Oczyszczone prosię wytrzeć z wierzchu i we środku mocno solą — nadziać — zaszyć, zatknąć na rożen i piec zpoczątku na wolnym ogniu, smarując często świeżą słoniną — gdy się podrumieni, podłożyć większy ogień i obracać prędko, nie przestając nacierania.

Można też piec prosię na brytwannie tak: podłożyć krzyż z łuczywa, aby prosię nie przypadło do brytwanny, ułożyć je z podkurczonemi nogami i piec, smarując z początku często surową słoninką, nabitą na widelec, lub masłem — albo też położyć kilka plasterków słoniny i masła na wierzch na godzinę. Dobrze też jest: posmarować

prosię kilkakrotnie mocno nasoloną wódką, lub skropić delikatnie piwem, a będzie skórka krucha.

Farsz tak się robi:

Ugotować i usiekać prosięcą wątróbkę, kiedy za mało, dodać trochę cielęcej, przetrzeć przez sito, wlać łyżkę masła, dwa całe ubite jaja, wsypać soli, pieprzu, majeranku. kubek tartej bułki, wymieszać dobrze i nadziać tem prosię. Gdy kto lubi słodko: sypie się garść wypłukanych drobnych czarnych rodzynków, lub tureckich i łyżeczkę cukru.

Można też prosię nadziać włoskim makaronem, ugotowanym z masłem i jednem jajem i dodać dla zapachu kwiatu muszkatowego.

26. Salceson.

Na salceson można użyć resztek rozmaitego mięsa wieprzowego (głowizny wieprzowej i cielęcej, nóżek i innych gotowanych resztek cielęcych i wieprzowych), z szynki i ozorów, obrzynków z szynki, pieczeni i t. p., byle żaden gatunek mięsa nie przeważał.

Oczyścić doskonale żołądek wieprzowy i stósownie do jego wielkości pokrajać owe mięso w drobną kostkę, potem podsmażyć trochę, pokrajać 8 dkg słoniny w kostkę, dodać ją do mięsa, osolić i opieprzyć należycie, — ubić $^1/_2$ l świeżej krwi wieprzowej i dodać także do mięsa.

Tą dobrze wymieszaną miazgą napełnić żołądek wieprzowy, związać go mocno na obu końcach i gotować najmniej dwie godziny w osolonej wodzie. Wkońcu ułożyć salceson między dwie deseczki i przycisnąć z wierzchu ciężarem (czystym kamieniem, kawałem żelaza i t. p.) Salceson podaje się zimny — pokrajany w plasterki z octem i oliwą.

27. Schab — pieczony.

Daje się z kapustą, lub z burakami. Zbyt mały kawałek wysycha na rożnie prędko, należy więc wziąć najmniej 2 — 3. kg, skroić skórę ze słoniną, zostawiwszy trochę tłustości. Jeżeli słonina nie zbyt gruba, to nakroić chleb w kostkę, nasolić, upiec na rożnie, nie polewając niczem, podstawić brytwannę, a na dopiekaniu wrzucić na brytwannę cebuli pokrajanej i tym sosem polać, dając na stół. Można także nadziać schab kapustą z jabłkami. Wziąwszy kapusty poszatkować, oparzyć, zmieszać z kilkoma dużemi kwaśnemi jabłkami — pokrajanemi, łyżką smalcu, cebulą w ma-

łej ilości i solą. Nadziać ten schab pod skórą i między kościami, obwiązać szpagatem i na brytwannie upiec w piecu, obsypawszy na dopiekaniu cebulą, pokrajaną w kawałki.

28. Sztuka mięsa z wieprzowiny.

Wziąć szynkę tylną, zdjąć skórkę i zamarynować na 2, 3 doby następującym sposobem:

Wlać $^1/_4$ l dobrego octu, tyleż oliwy, szklankę wina i rozmaitych korzeni, cebuli, estragonu i nieco soli. Skoro się w tem szynka umarynuje, włożyć ją na rożen, lub na brytwannę i piec przy dobrym ogniu — nakrytą papierem, polewając tym smakiem, w którym szynka mokła.

Garnitur daje się według upodobania: służą tutaj grube grzanki, odsmażone z bułki.

29. Szynka — pieczona.

Namoczyć szynkę na noc, wymyć we wrzącej wodzie, wycierając otrębami, wypłukać, wytrzeć, skrajać skórkę, posypać szynkę mieszaniną z tłuczonego pieprzu, liścia bobkowego i suszonej szałwii, wcisnąć mocno w rozwałkowane ciasto chlebowe, aby sok nie upływał, i piec w dosyć gorącym piecu 4—5. godzin.

Wyjąwszy z pieca oczyścić z chleba, zedrzeć skórę z szynki, póki ciepła i podać z chrzanem, lub musztardą.

Można tak samo piec szynkę — soloną, tylko jej nie należy na noc moczyć.

30. Szynka wędzona — gotowana.

Moczyć szynkę 12 godzin, lub dłużej w letniej wodzie, wyskrobać z niej nieczystość, odkrajać z dolnej strony wszystko czarne, lub suche, gotować ją w wodzie na mocnym ogniu i potem ociągać powoli na słabym ogniu tak, iż się sos zaprąży. Szynka może stać na ogniu 3 — 5. godzin. Rzadko się zdarza, że zmiękknie już w 3. godzinach; lecz najlepiej po upływie tego czasu popatrzeć: czy już miękka.

Jeżeli zaostrzone drewienko z łatwością się wtyka, to szynka jest dobra i należy ją wyjąć ze sosu. Aby się nie rozpadła przy wyjmowaniu, obwiązuje się ją przed gotowaniem mocno szpagatem, lub w czystą chustkę. Wydając należy zdjąć skórkę, odkrajać całą od kości, pokrajać na plastry, położyć napowrót na kości na półmisek

i wydać na stół, podając przy tem groszek zielony. Wędzoną szynkę należy obmyć gorącą wodą i gotować z włoszczyzną zpoczątku na dużym ogniu, a wkońcu dogotowywać na małym.

Gdyby się wydawała za słoną, to zlać połowę wody, w której się gotowała i dolać świeżej. Taką szynkę podaje się zwykle na stół w całości, odkroiwszy do połowy skórę i pokrajawszy w plastry.

31. Szynka westfalska.

Należy szynkę zaokrąglić dla lepszego wyglądu, porobić ze spodu dziury i sypać w nie saletrę, a około kości nacierać nią tak mocno, aby topniała pod ręką. Dno beczki posypać solą, mięso pakować ścisło na spód, położyć na niem połcie, a na wierzchu szynki — każdą warstwę posypać solą i saletrą, przyłożyć szczelnie przytykające dno i przycisnąć po 24. godzinach mocno kamieniami, skoro się zacznie rozpływać. W lecie następuje to rychlej, niż w zimie. Zaniedbanie wczesnego przyciśnienia soli, robi mięso — niesmacznem i posoki nie puszcza; mięso zaś, przyciśnięte w porę nabiera smaku i jędrności i nie pleśnieje. Do mięsa solonego co 24 godzin zaglądać i sokiem, gdy go jest dosyć, polewać, a gdy go za mało, wziąć soli, lub saletry, rozpuścić w wodzie i tem polać.

Westfalczykowie twierdzą, że szynka 5 dni słonieć powinna, lecz może słonieć i do 10. dni — nie dłużej, gdyż twardnieje i staje się w gotowaniu łykowatą. Można temu zapobiedz, wieszając szynkę 11. dnia w gęstym chłodnym dymie, ale powinna ze wszystkich stron wisieć wolno i nie dotykać się ani ściany, ani innego mięsa, bo tylko wtedy dym ją przenika wszechstronnie.

Jeżeli można wędzić szynkę w dymie z chrustu jałowcowego — to on najlepszy. W braku jego można rzucać po garści jagód jałowcowych, lecz o ile możności trzeba unikać — wiór sosnowych, gdyż szynka nabiera ciemnego koloru. Wyjąwszy ją z dymu powiesić, aby ze wszech stron wisiała wolno. Gdyby zaczęła wilgnieć, trzeba wpuścić powietrza, a znowu obeschnie.

32. Szynka w pęcherzu.

Polędwicę wieprzową przerosłą marynuje się z solą, saletrą i korzeniami — jak szynkę — tylko w miarę ma być

soli, aby ona nie była przesolona. Gdy tak poleży dni kilka, wyjąć z soli, obsączyć, włożyć w pęcherz wieprzowy, przewiązać szpagatem i wędzić przez tydzień. Taką szynkę podaje się na surowo, gdyż gotowana nie jest tak smaczna.

33. Udziec wieprzowy, lub dzika — marynowany.

Zdjąwszy skórkę z wieprzowego uda natrzeć solą i namoczyć na tydzień w occie, przegotowanym z korzeniami i cebulą. Wyjąć z octu, wycisnąć, naszpikować goździkami i cynamonem i upiec na brytwannie, podlewając zpoczątku wodą, potem własnym sosem.

Na godzinę przed wydaniem obsypać grubo tartym razowym chlebem, drobno pokrajaną cytrynową skórką i rumienić, nie podlewając już więcej.

34. Wereszczaka.

Porąbać wieprzowe schabki na kawałki, posolić i podrumienić na patelni na świeżej słonince. Wlać tyle burakowego rosołu, aby było kwaskowate, włożyć angielskiego pieprzu i zagotować dobrze. Wreszcie wsypać podsitkowanego tartego chleba, uważając, aby sos nie był za gęsty, wymieszać i podsmażyć.

35. Wieprzowina na sposób dziczyzny.

Naciera się ćwiartkę, lub grzbiet, pokryty skórką popiołem ze słomy i przypala gorącem żelazem, aby go uczynić podobnym do dziczyzny. Potem tę pokrajaną wieprzowinę dobrze wypłukać, posolić ze wszystkich stron, ułożyć w glinianym naczyniu do pełna i zalać gorącym lekkim bajcem z octem. Przez kilka dni obracać mięso pilnie, a potem dynstować z tym bajcem. Wkońcu ściągnąć wierzchnią skórkę z grzbietu mięsa, która się utworzyła, i takową mięso ubrać. Do tej pieczeni podaje się sos słodki.

36. Wieprzowina z chrzanem.

W kawałki pokrajane mięso ze skórą z grzbietu, lub przodu z młodego wieprza dynstuje się z talerzykami cebuli, liśćmi wawrzynowemi, ziarnkami pieprzu, octem, wodą, lub rosołem, aby mięso początkowo niemal pokryte było. Przed podaniem na stół polewa się nieco tym sosem przez sitko i posypuje tartą bułką i tartym chrzanem.

37. Wieprzowina ze skórką chlebową.

Połowę wzdłuż od kości odciętej ćwiartki, lub odłączonej przedniej części grzbietu, lub części końcowej bez skóry z młodego, ale tłustego prosięcia tłucze się, soli i smaży z wielką ilością cebuli, ale nie wiele wody przez godzinę.

Potem miesza się kopiasty talerz tartego czarnego chleba z trzema łyżkami cukru i jedną łyżeczką pieprzu, okłada tem tłuszcz na grubość palca i polewa tę warstwę tłuszczem w ciągu godziny, nie zaprzestając pieczenia. Ile razy się poleje tłuszczem, dodaje się dososu nieco wody.

Sam sos podaje się we filiżance, a pieczeń kraje się dopiero na stole, gdyż inaczej popsułoby się skórkę chlebową. — Jako kompot dodaje się w occie zaprawione śliwki.

DZIAŁ X.

Dziczyzna.

Przyrządzanie, bajcowanie — dziczyzny i mięsiwa. Najlepsze zające są roczne; — skoki takich zajęcy powinny się łamać z łatwością, a uszy rozdzierać bez trudu. Ptactwo strzelane jest daleko smaczniejsze od chwytanego w sieci.

Dla rozpoznania kruchości bażanta, jarząbka, dzikiej kaczki i t. p. ptastwa dzikiego należy spróbować pod skrzydłem i na udku: czy skórka jest miękką. Pióra u starej kuropatwy są okrągłe, a u młodej nieco szpiczaste.

Wszelka zwierzyna, aby była kruchą, powinna jakiś czas wisieć w skórze niewypatroszona. Wczasie zimy można przechować ją przez cztery tygodnie.

Bajcowanie mięsa. Kucharze używają tego środka i to głównie octu w celu zachowania mięsa od zgnilizny. Można też użyć do tego wina, albo w połowie wina, w połowie octu winnego. Najlepiej nadają się do bajcowania części grzbietne, biodrowe, zrazówka z wołu, przednie i zadnie ćwiartki cielęce, szynka, uwolniona od zbytniego tłuszczu i t. d. Przedtem należy wszelkie mięsiwo (czy to ze zwierząt domowych, czy z dziczyzny) przez płukanie oczyścić z wszelkiej krwi. Jeśli to grube sztuki, to je można do połowy nadgotować, potem wkłada się je w naczynie kamienne, pieprzy suto, uwija w octem zwilżoną chustę, polewa octem winnym, przykrywa i ustawia w piwnicy, lub w innem miejscu chłodnem. Tu wypada częściej zaglądać, mięsiwo

odwracać, chustę niekiedy przeprać — w razie potrzeby odlać ocet, a nalać świeżego.

Dziczyznę nasala się na godzinę przed bajcowaniem, następnie gotuje liście bobkowe, rozmaryn, cytrynę, pieprz, imbier i cebulę w occie, który się leje na mięsiwo: w zimie wrzący, a w lecie zimny.

Drób domowy i dziki można bajcować, używając w połowie wina, w połowie zaś octu winnego, a drobne ptaki tylko w samem winie.

Drugi sposób bajcu przyrządza się tak: wziąć 1 cebulę, pokrajać w plasterki, potem dodać pokrajanej włoszczyzny t. j. marchwi, selerów, pietruszki, kilka ziarnek jałowcu, ząbek czosnku roztartego, kilka listków bobkowych, skórki cytrynowej, pieprzu białego i angielskiego ziela w całości. Wszystko to gotować w dwóch szklankach octu i jednej szklance wody przez 45 minut — a nim się mięso włoży, wystudzić tenże bajc — nakryć czystą deseczką mięso, przycisnąć kamieniem i wstawić w suche miejsce.

Mniejsze sztuki dziczyzny można według powyższego sposobu zalewać gorącym bajcem, gdyż przez to ścina się wierzchnia warstwa mięsa.

Dobrze jest ten bajc codzień odlewać i na nowo przegotowywać.

Dłuższe przechowywanie dziczyzny. Mięsiwo odkrawa się od kości, wkłada w piwny ocet, aby nieco zawrzało, a po ostygnięciu wstawia do piwnicy — a tak potrwa kilka tygodni. Albo pakuje się mięso w garnek, nalewa na nie dobrego octu winnego, nakrywa, obciąża i wstawia do piwnicy. Albo posypuje się mięso solą, wyżyma w occie maczaną serwetę i obwija nią tak szczelnie dziczyznę, aby powietrze nie miało przystępu, i wiesza wolno w suche, przewiewne miejsce. Przed pieczeniem należy taką dziczyznę wymoczyć w wodzie.

Środek przeciw cuchnięciu mięsa, lub dziczyzny. Mięso, dziczyzna świeża i t. d. psuje się w lecie bardzo łacno. Dla zapobieżenia temu wkłada się mięso, które się pragnie dłużej przechować, w kwaśne mleko, które je ma całkiem pokryć, i odnawia je co 24 godziny.

Można też takie mięso owinąć w kawał grubego płótna i umieścić w suchej, przewiewnej komorze, gdzie je można najmniej 3 tygodnie przechować; — bywa nadzwyczaj kruche.

Już cuchnące mięso kraje się na kawałki grubości palca dużego, naciera je sproszkowanemi wypalonemi drzewnemi węglami tak długo, aż utracą niemiły odor; potem się je wypłukuje w świeżej zimnej wodzie — i można go potem użyć do spożycia.

1. Bażanty, kuropatwy i jarząbki pieczone.

Bażanta należy 5 do 6. dni pozostawić z pierzem w zimnem miejscu, oskubać starannie, wypatroszyć, opłukać w wodzie, naszpikować gęsto młodą słoninką, posolić, dać jednę łyżkę masła na brytwannę, dobrze rozpalić, na to włożyć bażanta i zrumienić całego. Następnie dać do pieca i upiec do miękkości, polewając co 5 minut tem masłem, a będzie soczysty. — Co do układania na półmisek: to zastosować się odnośnie do poniżej podanego sposobu.

2. Bażanty, kuropatwy i jarząbki z rożna.

Stanowią najprzedniejsze mięso białe; skubie się je, oczyszcza najstaranniej, podroby się odrzuca, szpikuje cienko młodą słoniną, soli i piecze koniecznie na rożnie, polewa obficie masłem, a przed podaniem obsypuje bułką tartą do zrumienienia. U bażanta głowa z piórami pozostaje i obwija się ją do pieczenia papierem, wysmarowanym masłem — ogon zaś kładzie się na półmisku przy ułożonym jakby w całości bażancie.

3. Bekasy i kwiczoły.

Nie patroszy się ich wcale, tylko oczyszcza z pierza, zostawiając główki, nóżki i skrzydełka, z któremi się razem pieką. Po osoleniu przekłada się je plasterkami młodej słoniny, wkłada na drewniany rożenek, przywiązuje do żelaznego i piecze na dobrym ogniu, polewając masłem. Postawić przy tem należy patelnię i gdy są na wpół podpieczone ptaki, ułożyć na niej jedne opodal drugich grzanki z bułki, które przejdą sokiem z kwiczołów, a gdy się zrumienią na patelni, należy je przewrócić. Przed podaniem tych ptaków na stół przełożyć je potrzeba plastrami słoniny, w której się piekły i grzankami.

4. Bekasy z grzankami.

Upiec na rożnie bekasy oczyszczone i wypatroszone. Wnętrzności usiekać drobno ze słoniną, zmieszać z tartą

bułką, kawałkiem masła, surowem jajem, posolić, popieprzyć, wymieszać i naprowadzić tą masą ususzone grzanki z bułki; ułożyć na blachę, wysmarowaną masłem i przed wydaniem wstawić na krótko do pieca, wydając ułożyć bekasy na środku, otoczyć grzankami i zalać sosem bulionowym z cytryną.

Dla odmiany można użyć do powlekania grzanek drobno usiekanych sardeli i parę łyżek śmietany.

Tak samo przyrządza się także i piecze kwiczoły.

5. Cąber jeleni — pieczony.

Wycięty jeleni cąber zbić wałkiem dla kruchości, dać na 3 — 4. dni do bajcu. Wyjęty z octu naszpikować słoniną w kilka rzędów obustronnie, dać go do brytwanny, przykryć wysmarowanym papierem i piec przez 5 kwadransów w piecu, przewracając go często i polewając bajcem, aby nie wysechł.

Gdy gotowy, wyjąć go, pokrajać z obu stron w plasterki ukośne, ułożyć w całości na półmisku i wydać z osobnym sosem w sosyerce.

6. Cąber sarni — pieczony.

Postąpić z nim zupełnie tak samo jak z jelenim z tą różnicą, że nie potrzeba go tłuc całkiem, zwłaszcza, gdy jest z młodej sarny. Cąber taki oczyścić, przywiązać mocno do rożna i piec przy wolnym ogniu przez trzy kwadranse, polewając go masłem topionem. Gdy gotowy, posypać go tartą bułką, pokropić masłem, odkrajać obustronnie ostrym nożem od kości całe mięso, pokrajać je ukośnie bardzo szybko, położyć natychmiast na kości: jak było przedtem.

Mieć przygotowane trufle, pokrajane cienko, oliwki, okrojone z pestek, położyć rozgrzany cąber na półmisek, podlać sosem, uformowanym podczas pieczenia, glazerując nożem, aby wszędzie równo i gładko wyglądał, i obłożyć garniturem, a ten oblać lekko rumianym bulionem, lub sosem maderowym.

7. Cietrzew.

Świeżo zabity jest niesmaczny, należy go oskubać, oczyścić i zamarynować na kilka dni przedtem w occie, przegotowanym z korzeniami, codzień przewracając, potem

wyjąć, nasolić i naszpikować. Następnie piecze się go na rożnie, lub na brytwannie, polewając masłem, a przed podaniem obsypuje bułką tartą.

8. Głowizna z odyńca.

Wymoczyć głowę dzika przez kilka godzin, zalać ukropem, oczyścić, wyjąć ozór, zawiązać w serwetę i gotować w wodzie z octem, solą, korzeniami, cebulą i kilku ząbkami czosnku. Gdy się ugotuje, dawać na ciepło do chrzanu, lub z jakim sosem jagodowym.

Na święcone daje się głowę dzika na zimno; ugotowaną jak wyżej należy ostudzić, ubrać majonesem, zieloną pietruszką, cytryną, lub farbowanem sadłem, a będzie smaczna i ozdobna.

9. Kaczki dzikie — pieczone.

Oskubane i oczyszczone kaczki nalać na parę godzin octem zimnym, przegotowanym z korzeniami, osolić, naszpikować i piec w piecu, lub na rożnie, polewając masłem.

10. Kuropatwa nadziewana.

Łyżkę masła utrzeć na pianę, wbić żółtko i utrzeć dobrze — potem wsypać trochę tartej bułki, pieprzu, cztery ziarnka jałowcu, soli, wątróbkę zesiekać; a gdyby było za gęste, dolać troszkę śmietany — to wszystko dobrze wymieszać, wkońcu jeszcze białko ubić na pianę, ostrożnie zmieszać i tą nadziewką nakładać kuropatwę. Tę należy czysto oskubać, oczyścić, posolić, pookładać świeżą słoninką i piec.

11. Kuropatwy z rożna z sosem sardelowym.

Oczyszczone kuropatwy naszpikować cienko i ładnie słoninką, posolić, piec na ogniu, lecz nie wysuszyć, zdjąć, ponadrzynać trzy razy przez pierś, ponakładać masłem sardelowem, ułożyć na gorąco na półmisek, podlać nieco czystym bulionem, wycisnąć cytryny i wydać.

12. Kuropatwy z swoim własnym sosem.

Odpiec kuropatwy na rożnie, szpikowane, lub nie, ponadrzynać je, lub całkiem rozebrać, lecz tylko na trzy kawałki, przerobić kawałek masła z tartą bułką, dodać do niego cokolwiek miałkiego imbieru, wcisnąć z pół cytryny,

nałożyć tem kuropatwy, włożyć je w mały rądel, zalać rosołem i gotować z godzinę na wolnym ogniu, aby nie bardzo wysadzić, potem wyłożyć kuropatwy na półmisek, wcisnąć drugą połowę cytryny, posolić, oblać sosem z pod nich i wydać.

13. Odyniec gotowany.

Kawał mięsa z odyńca ze skórą, lub bez niej odmoczyć, wypłukać czysto i nastawić w wodzie, niech się trochę obgotuje, potem wyjąć, pokrajać w ładne kawałki, ułożywszy w rądlu zalać trochę winem, a trochę rosołem, w którym się gotował, dodać po trosze całkowitego korzenia, cytrynowej skórki, włoszczyzny, cebuli, ząbek czosnku, posolić, nakryć i gotować zwolna aż do zupełnego zmiękknięcia. Wyłożyć na półmisek, polać rosołem z odyńca i wydać na stół.

14. Innym sposobem.

Odgotować kawałek mięsa z odyńca, pokrajać w zwykłe kawałki, dać w rądel kilka łyżek tłuszczu, zarumienić mąkę, rozprowadzić rosołem, dodać trochę miałko utłuczonego jałowcu, cienko uszatkowanej cebulki, octu winnego, zagotować razem kilkakrotnie z mięsem, wyłożyć na półmisek, oblać sosem i wydać.

15. Potrawa z jarząbków, lub innej zwierzyny w raucie.

Oczyszczone i osolone jarząbki naszpikować słoniną i upiec na rożnie. Zasmażyć łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić to mocnym bulionem, uważając, aby sos był ciemny, (do tego można użyć parę kawałków podpalonego cukru), zagrzać mocno i zalać tym sosem jarząbki, rozebrane na dwie, lub trzy części i ułożone na półmisku.

16. Potrawka z resztek zająca.

Pozostałe resztki z zająca jak: przednie łopatki, boki, płuca i serce ugotować do miękkości na wodzie z dodaniem bajcu, jeżeli pozostał od zająca, a jeżeli nie, to zrobić cokolwiek świeżego bajcu złożonego z octu, nie bardzo mocnego — ten gotować z dodatkiem pokrajanej cebuli, marchwi, pietruszki, selerów, troszkę korzeni, angielskiego ziela i pieprzu całego, pół cytryny, w plasterki pokrajanej i za 2 ct. tymianku. Osobno zrobić rumianą zasmażkę

z trzech łyżek mąki i dwóch masła, dodać troszkę pieprzu tłuczonego i skórki z cytryny, rozmieszać smakiem z resztek zająca, dodać troszkę krwi zajęczej, małą szklaneczkę kwaśnej śmietany i zagotować razem. Tę potrawkę podaje się z mączną jakąś potrawą, lub z ziemniakami.

17. Potrawka z resztek sarny.

Potrawkę z resztek sarny przyrządza się tak samo jak z zająca. Patrz nr. 16.

18. Rozmaite drobne ptaki jak: kwiczoły, jemiołuchy, słonki, wróble i t. d. na pieczyste.

Zrobić ciasto jak na makaron i rozwałkować najcieniej. Oprawione i osolone ptaki owinąć tem ciastem — każdego z osobna i układać je warstwami w polewany garnek naprzemian ze świeżą słoniną, pokrajaną w cienkie plasterki. Skoro się napełni, nakryć garnek pokrywą, lub skórką chlebową, okleić szczelnie i wstawić na godzinę w gorący piec. Będą ptaki tak kruche, że je prawie z kostkami jeść można.

19. Sarna.

Sarnę można w zimie przechować w skórze — wcale niewypatroszoną, najmniej przez cztery tygodnie. Pieczeń zaś czyli cąber sarni, nie płucząc w wodzie, obciągnięty ze skóry, wyżyłowany, zalany w misce, lub w fasce dębowej octem ostudzonym z korzeniami można zachować przez parę tygodni w piwnicy, lub w suchej spiżarni, pamiętając tylko, aby był przewracany na obie strony. Zbyt świeża sarna jest niesmaczna, gdyż brak jej kruchości. Chcąc, aby prędko skruszała, należy ją obwinąć w serwetę, zmaczaną w occie, zakopać w ziemię na parę dni, a po wyjęciu obłożyć całą plastrami cebuli — i tak leżeć powinna przez całą noc. Wyjętą z octu pieczeń wyżyłować t. j. zdjąć wszystkie błony — można też to wykonać przed włożeniem w ocet, szczególniej, jeżeli ma krótko w occie leżeć. Tak wyżyłowaną sarnę naszpikować gęsto świeżą słoniną, posmarować oliwą, nasolić i piec na rożnie, lub na brytwannie w piecu, polewając masłem, a wkońcu zagotować masło z mąką, wlać parę łyżek śmietany i tem ciągle smarować.

20. Sarna na sucho.

Zabitą sarnę trzymać w skórze najmniej pięć dni — później obciągnąć ze skóry, odebrać cąber, tylnie uda, wyżyłować — wcale nie płukać, tylko ściereczką obetrzeć do sucha; młodą słoninką gęsto naszpikować, posolić, dać pełną łyżkę masła na brytwanę, na to sarninę włożyć, zrumienić po obu stronach — pokrajać włoszczyzny w plasterki t. j. pietruszki, dwa korzenie, dwie marchwi, pół selera, dwie cebule, pieprzu dziesięć ziarnek, pięć angielskiego ziela, posypać temi korzeniami po wierzchu sarninę i na 25 minut do pieca wstawić, często podlewając tym sosem, ażeby nie wyschła. — Taką sarninę można jeść na gorąco i na zimno.

21. Zając.

Skórę około ogona i zadnich nóżek oderżnąć i ściągnąć całą z zająca, krew podskórną zebrać na potrawkę (czarninę) wraz z przodkiem, następnie bez płukania wodą obżyłować t. j. ściągnąć kilka błon, jakiemi cały zając, a zwłaszcza cąber jest pokryty. (Teraz kto lubi, może także zająca zamarynować w occie z korzeniami jak sarnę na 12. godzin). Potem naszpikować gęsto po jednej i po drugiej stronie i skropić octem. To odbyć można na dzień, lub dwa przed pieczeniem — jeżeli kto lubi kwaskowatą zwierzynę. Nie należy zwierzyny płukać, gdyż smak traci. Zająca piec można na rożnie, lub na brytwannie w piecu, smarując go ciągle bardzo starannie masłem, a do połowy pieczenia śmietaną, gdyż inaczej twardnieje. Sos od śmietany powinien być gęstawy i jasny; jeżeli nie jest gęsty, można go zaprawić mąką przed podaniem na stół, koniecznie jednak musi być polany sosem; bez tego jest niesmaczny i suchy. Niektórzy do sosu dodają także kilka kawałeczków cukru, aby był słodkawo-kwaskowaty. Kładąc go na rożen, lub w piec natrzeć potrzeba wątróbką zajęczą, to mu nadaje ładny połysk; — oprócz sosu ze śmietany, utworzonego przy ściekaniu na brytwannę daje się jeszcze sos następujący.

Usiekać, lub utrzeć wątróbkę zajęczą, domieszać łyżkę masła, pół łyżki mąki, pół szklanki wina białego lekkiego, trochę bulionu, soli — zagotować razem i przecedzić przez sito, a wkońcu zaprawić ten sos krwią zajęczą, starannie

w occie przechowaną i polać upieczonego zająca. Zająca równie jak sarnę po wyżyłowaniu przed polaniem octem należy posmarować oliwą.

22. Zając na sucho.

Zająca na sucho przyrządza się tak samo jak sarnę na sucho, a jest wyborny. Patrz nr. 20.

DZIAŁ XI.

Drób.

Rozpoznanie dobroci drobiu. Kruchość kury poznaje się po grubości nóg i szyi; najlepszy jest drób — młody, ze starego mięso jest niesmaczne. Dobrą indyczkę poznaje się po białości skóry i tłuszczu — nie kupować nigdy takiej, która ma długi włos i pióra na udach fioletowego odcienia!

Dobrą gęś poznaje się po grubości skrzydeł i miękkości spodniej części dzióba, który zagięty powinien się z łatwością łamać — tłustość zaś powinna być białą i zupełnie przeźroczystą. Dobrą kaczkę poznaje się po tychże samych własnościach. U młodych gołąbków skóra na piersiach powinna być jasno-różowa, u starych zaś nabiera koloru ciemno-fioletowego.

Przyrządzanie drobiu. Wszelkie ptactwo domowe powinno być przynajmniej na noc, przed dniem użycia rżnięte.

Kurom przerzyna się gardło aż do kręgów szyi. Kury do gotowania przeznaczone kładzie się zaraz po zarżnięciu do zimnej wody na godzinę, potem zanurza się je we wrzącej wodzie tak długo, dopóki pióra z łatwością odchodzić nie będą. Kurczęta zaś nie parzy się mocno, ale zanurza w wodzie, niezbyt gorącej. Gołębie podobnie się parzy.

Gęsi i kaczki rżną się głęboko na karku, tuż przy głowie, gdzie po oskubaniu nieco pierza można miękkie namacać miejsce.

Ptactwo, przeznaczone na pieczyste jak również i gołębie należy skubać zaraz po zarżnięciu, póki jeszcze ciepłe bez pomocy wody, czyniąc to ostrożnie, aby skóry nie pozadzierać.

Patroszenie kur wykonuje się następującym sposobem. Najprzód wyjmuje się oczy, wierzchnią część dzióba zupełnie się odrzyna, a spodnią oczyszcza porządnie. Tuż przy piersiach po prawej stronie przerzyna się trochę gardło wpoprzek, wyjmuje gardziel i wól ostrożnie, aby skóry nie rozedrzeć. Jeśli kura ma się piec, przecina się jej ścięgna w stawach kolankowych, obcina pazury i zatyka nogi w błony brzuszne. Poprzednio zaś ścina się wierzch tylnego otworu, a potem rozrzyna brzuch trochę wzdłuż, wyjmuje wnętrzności; oddziela z największą ostrożnością żółć od wątroby, aby się nie przedarła, wyrzyna się z żołądka twardziznę, a sam żołądek rozcina wpoprzek i wewnętrzną zdejmuje błonę. Po należytem wypłukaniu kury zimną wodą: za prawe skrzydła zakłada się żołądek, a za lewe wątróbkę i zakręca w górę na grzbiet, w około zaś prawego skrzydła okręca się szyję i przy boku zatyka przez oczy szpikulcem.

Przy patroszeniu kurczęcia postąpić należy w następujący sposób. Zaraz przy kuperku wyrżnąć okrągło tak, aby się wielki palec zmieścił, — wyciągnąć flaczki, a gdy te już wyjdą, nagnieść, aby żołądek wyszedł — potem palcem sięgnąć po wątróbkę ostrożnie, aby się żółć nie rozgniotła. To wszystko tak uskutecznić, aby się otwór nie powiększył, i po włożeniu nadziewki nie trzeba było zaszywać. Potem narżnąć z prawej strony tuż przy piersi skórę i wydobyć gardziołek, — dalej ponarzynać wzdłuż skrzydełka, przeciągnąć przez nie wątróbkę z jednej, a żołądek z drugiej strony, potem powykręcać skrzydełka ku grzbietowi. U nóżek ponacinać ścięgna z wierzchu i ze spodu kolanka i zatknąć w błony brzuszne, a łebek około skrzydełka prawego okręcić.

Co się tyczy gołębi, którym zamiast urzynania odkręca się główkę przy patroszeniu jak u kurcząt, wyjmuje się im tylko ostrożnie wól, a szyję, jeśli zbyt długa, przycina się. Zawsze jednak nogi odcina się w stawach u kolan.

Gęsi i kaczki, gdy po wymyciu zupełnie ostygną, patroszy się podobnie jak kury, tłuszcz zaś, który się w gęsi znajduje na spodzie, wyjmuje się, jakoteż i ten, który

wnętrzności otacza. Od gęsi, przeznaczonej do upieku odejmuje się skrzydła i szyję, a nogi odejmuje zupełnie.

Indykowi i indyczce odcina się głowę zupełnie, a gdy krew ciec przestanie a on jeszcze jest ciepły, oskubać go z piór. Szyję przecina się krótko, a nogi odrzuca zupełnie — kadłub zaś patroszy się należycie. Po wymoczeniu, wymyciu i natarciu solą żołądek i wątróbkę dołącza się do dróbek.

Gdy się ma do czynienia ze starym drobiem, to na kwadrans przed zabiciem należy napoić sztukę drobiu, do użytku przeznaczoną mocnym octem ptakowi. Otworzywszy dziób nalać łyżkę stołową. Potem wypuścić go na powietrze, lub do obszernego budynku i gonić, aby się zmęczył, a w kwadrans potem zabić.

Albo też:

Zabitą starą sztukę drobiu włożyć w zimną studzienną wodę, aby w niej przez 24 godziny mokła — potem dodać kilka garści popiołu, wypłukać, oskubać, wypatroszyć, i jeszcze na dalsze 24 godziny zostawić — potem związać i gotować przez kwadrans w rosole. Potem wyjąć znowu, naszpikować, nadziać na rożen — a gdy się w pół upiecze, polewać masłem gorącem.

Tym sposobem ze starego koguta będzie kapłon — kruchy i smaczny.

Nic nie ma niesmaczniejszego od drobiu, wysuszonego na mocnym ogniu, lub przez zbyt długie pieczenie — zresztą uważać należy zawsze na gatunek drobiu. Biały drób jakoto: indyk, kapłon, pularda i kurczęta mają skórę delikatną — ta więcby się od zbytniego ognia opaliła i popękała. Chcąc mieć pewność, że takie pieczyste zawsze się uda, radzę: obwijać je papierem, wysmarowanym masłem, lub oliwą. Na chwilę przed upieczeniem zdjąć papier, dodać mocnego ognia, aby się skórka przyrumieniła i była krucha. Co zaś do ciemnego koloru drobiu jak gęś i kaczka, można dla kruchości skóry bez obawy wystawić na mocniejszy ogień, a gdy wybucha z niej para, to znak, że jest upieczona.

I. Filet (file) z indyka.

Wyjąć piersi z indyka, obrać z błonek i usiekać drobno. Wziąć łyżkę świeżego masła, parę białek, trochę muszkatowego kwiatu, zmieszać to z siekanem mięsem i utłuc w moździerzu, robić małe kotleciki, nasmarować masłem

pokrywę, ułożyć je, osypać kaparami, zacisnąć cytryną, skropić obficie winem, przykryć papierem, wysmarowanym — masłem i wstawić przed wydaniem samem do pieca, uważając, aby nie wysuszyć. Wydając zalać sosem bulionowym z cytryną, lub truflami, albo też pieczarkami.

2. Gęś, lub kaczka — pieczona.

Sprawić od kilku dni zabitą gęś oskubaną, poobcinać szyję, skrzydła, nogi, wyjąć żołądek i wątróbkę i schować to wszystko do innego użycia n. p. do zupy, albo na potrawkę, którą się daje zwykle ze śmietaną i perłową kaszą. Tylko sam kadłub z gęsi wyczyścić, wymyć, osolić, nadziać w niego jabłek kwaskowatych, obranych i pokrajanych w ćwiartki, posypawszy odrobiną majeranku i angielskiego korzenia, włożyć na brytwannę, podlać wodą i piec przez pól godziny, nie obsypując bułką, polewając masłem, lub jej własnym smalcem, gdy ma już dosyć, wyjąć, rozebrać, ułożyć na półmisku, jabłka dać na spód, gęś na wierzch, polać masłem, ściekłem z niej i wydać.

Można gęś nadziać także kasztanami, lub ziemniakami, z któremi się tak samo postępuje jak z jabłkami. Tak samo piecze się także kaczkę.

3. Gęsina na sposób dziczyzny (sarniny).

Wyciąć z gęsi piersi, odrzeć ze skóry, włożyć w ocet na parę tygodni, lub krócej, ale wtedy należy go odmieniać. Następnie naszpikować słoniną mięso i upiec na rożnie, pokrajać w zrazy i podać na stół.

4. Gołębie stare — pieczone.

Smakują wybornie, gdy po starannem oskubaniu i oczyszczeniu dobrze się je wybije i położy na 4 — 6. dni w marynatę z połowy octu i połowy wody z korzeniami, potem opłucze i piecze $1^1/_2$ do 2. godzin ze słoniną i masłem: tak stają się miękkie i smaczne. Na sam bulion należy je gotować 3 — 4. godzin.

5. Gołąbki — pieczone.

Oczyścić starannie młode gołąbki, wypatroszyć (tutaj strzedz się należy, aby nie rozpruć podgardla delikatnego), opalić i wypłukać. Nadziać je, zaszyć i piec — naszpikowane w miernie gorącym ogniu z masłem, aż się

pięknie zabarwią i zmiękkną. Młode gołąbki powinny się piec blisko godzinę.

Nadziewanie tak się robi: nakrajać bułki w kostki, namoczyć w słodkiem mleku, wydusić z niego, dodać do tego wątróbkę z gołąbków, trochę zielonej, drobno siekanej pietruszki, kawałek masła, parę jaj całych, odrobinkę kwiatu, lub gałki muszkatowej, tłuczonej miałko i to wszystko razem usiekać dobrze z bułką, wymieszać i nadziać tem gołąbki.

6. Indyk pieczony — nadziewany.

Wszelki drób, a zwłaszcza do pieczenia powinien być zarżnięty na kilka dni przed użyciem w zimie, a na dzień najmniej w lecie. Indyka natychmiast po zarżnięciu skubie się na piersiach, grzbiecie i udach, pozostawiając pióra na skrzydłach i oczyszcza się go wewnątrz. Biorąc zaś do użytku oddziela się podroby, które do rosołu, lub potrawki z ryżem użyte być mogą, i te można parzyć jak kurczęta; piersi zaś indyka, oczyszczonego starannie wewnątrz i zewnątrz z sypułek i opłukanego szpikuje się gęsto w cienkie paseczki krajaną słoniną.

Solić dobrze wewnątrz i zewnątrz i w miarę upodobania nadziewać różnemi farszami tylko podgardle, które potem należy zeszyć nitką. Piec potrzeba na rożnie zpoczątku przy mocnym ogniu, potem przy mniejszym, polewając masłem — przy końcu obsypać należy bułką tartą. Nadziewanie odbywa się w następujący sposób: wątróbkę indyczą usiekać drobno, dołożyć jednę bułkę tartą, cebulę pieczoną, 2 całe jaja, łyżkę masła, trochę młodej słoniny, krajanej w kostkę, soli, pieprzu, nieco muszkatowego kwiatu; przytem można dodać łyżeczkę cukru miałkiego i garść rodzynków tureckich, lub drobnych czarnych opłukanych. Nadziewają także indyka truflami. Indyczka jest zawsze delikatniejszą w smaku od indyka.

Zwykle do pieczonego indyka, kapłona, lub kaczki podaje się kasztany smażone, któremi okłada się indyka naokoło półmiska. Te smaży się tak: jeden kilogram świeżych, nieobieranych wcale kasztanów włożyć do naczynia, nalać wody, postawić na blachę i gotować: dopóki nie zmiękną i łupka nie zejdzie. Potem wyjąć z wody, obrać starannie, wziąć $^1/_4$ kg młodego niesolonego masła, rozpuścić

w rądlu, wrzucić kasztany, wsypać $^1/_4$ kg miałkiego cukru, wymieszać dobrze, potrzymać na wolnym ogniu przez kwadrans — wkońcu wyjąć i obłożyć niemi pieczyste.

7. Kapłon, lub kura z sosem sardelowym.

Oczyszczone i skruszałe kapłony posolić, obłożyć plastrami słoniny, owinąć papierem, wysmarowanym masłem i piec na rożnie, oblewając ciągle fryturą (gotowanym tłuszczem wołowym z nerek). Wydając na stół zalać mocno sosem bulionowym, zaprawionym cytryną, lub sardelowem masłem.

8. Kapłon na potrawę.

Zabitego kapłona powiesić, aby skruszał, oprawić go, oczyścić i nadziać dobrze masłem, włożyć go w rądel i nalać rosołu, nakrajać różnych jarzyn, oblepiwszy rądel gotować na ogniu wielkim przez $1^1/_2$ godziny, a potem w rądlu podać na stół.

9. Kapłon pieczony.

Po zabiciu pozostawić kapłona oskubanego przez cztery dni, potem wypatroszyć, opłukać dobrze, posolić, osmażyć na brytwannie na rozpalonem maśle, wstawić do pieca, polewając często tem samem masłem i upiec do miękkości. Można także i naszpikować kapłona.

9. Kapłon z rydzami.

Odpiec kapłona, rozebrać, włożyć w rądel łyżkę masła, zarumienić, wsypać trochę mąki, mieszać, dolać rosołu, włożyć rozebranego kapłona i gotować pół godziny. Opłukać pokrajane rydze, zgotować w sosie dwa razy mocno i wydać na półmisek.

10. Kurczęta na pieczyste.

Wszelki drób z wyjątkiem gęsi powinien być pieczony koniecznie na rożnie — pieczony w piecu jest łykowaty i suchy. Kurczęta zaraz po zarżnięciu włożyć w zimną wodę na godzinę, potem wyjąwszy z niej, maczając w gorącej wodzie oskubać, oczyścić, posolić, a gdy na rożnie do połowy są upieczone, osypać lekko mąką pszenną. Piec zpoczątku na mocnym ogniu, polewając ciągle masłem młodem; przed podaniem należy posypać bułką tartą, zrumienić i ob-

lać masłem, ściekłem na podstawioną patelnię. Większe kurczęta tak jak kapłony skubać bez oparzenia, póki jeszcze ciepłe, i włożyć w zimną wodę. Kurczęta nadziewa się bułką tartą, wymieszaną z miodem, surowem masłem i siekaną młodą pietruszką.

II. Kurczęta po francusku.

Sprawić tłuste kurczęta, rozkrajać na połowę, a jeśli są duże, na 4 części, odjąć główki i nóżki, otrzeć na sucho, wybić mocno jak kotlety i wyjąwszy większe zgruchotane kości osolić. Potem dobrze jest skropić je oliwą i cytryną i zostawić na parę godzin dla skruszenia. Wreszcie namoczyć w rozbitych jajach, osypać grubo bułką i smażyć w maśle obustronnie.

Usmażyć osobno zieloną pietruszkę na sucho w maśle i osypać nią usmażone kurczęta na wydaniu.

Tak urządzone kurczęta układa się też w górę na środku półmiska i otacza duszonym grochem, lub oblewa jakim sosem.

12. Kurczęta smażone.

Nie mogąc piec kurczęta na rożnie, należy je smażyć w piecu tak: oczyścić i sprawić po zabiciu namoczone kurczęta w zimnej, a następnie w ciepłej wodzie, większe zaś skubane koniecznie i opalane, nadziane bułką z masłem i pietruszką posolić i dobrze posypać mąką. Na talerzu rozbić na parę kurcząt jedno jaje, umoczyć w niem kurczęta, osypane mąką i zaraz na jaje posypać bardzo grubo przesianą bułkę, aby z pod niej nigdzie nie było widać kurczęcia. Tak urządzone kurczęta położyć na ruście, postawionym na brytwannie, położyć na każdym po kawałku świeżego masła, lub smalcu i wstawić w bardzo gorący piec najwyżej na 25—30. minut, polewając świeżem masłem, lub smalcem.

13. Kurczęta z grochem zielonym.

Oczyszczone i pokrajane napół kurczęta nastawić w wodzie, posolić, zasypać tyle wyłuszczonego zielonego grochu, ile potrzeba na jarzynę, włożyć łyżkę masła i gotować; gdy kurczęta dojdą, wyjąć je, włożyć do grochu parę kawałków cukru, garść usiekanej zielonej pietruszki, lub kopru i przyrządzić do należytej gęstości. Kurczęta

umaczać w rozbitem jajku, utarzać w bułce, podsmażyć na rumiano w maśle i obłożyć niemi groch na półmisku. Ku końcu duszenia grochu można podlać trochę słodkiej śmietanki.

14. Kurczęta z paprykowym sosem.

Oczyścić dwa kurczęta, posolić, włożyć do środka parę listków zielonej pietruszki i upiec na maśle do zrumienienia. Potem dać do rądelka pełną łyżkę masła, pół łyżki mąki, ćwierć litra kwaśnej śmietany i rozprowadzić to rosołem, dodawszy papryki dla smaku. Wkońcu pokrajać kurczęta na połowy, włożyć do tego sosu i raz zagotować.

Robi się także kurczęta zamiast pieczone gotowane — a to w ten sposób: oczyszczone należycie włożyć do garnuszka, zalać zimną wodą, dodać 2 korzenie pietruszki, 2 marchwi, $^1/_2$ selera, $^1/_2$ kalarepki, 5 ziarnek pieprzu i gotować do połowy miękkości. Potem zrobić zasmażkę z 1. łyżki masła, rozprowadzić kwaśną śmietaną ten rosół, przecedzić przez gęste sito, dolać do tej zasmażki. by sos był zawiesisty, a potem dodać trochę papryki dla smaku, jak kto lubi. Wkońcu opłukać kurczęta w zimnej wodzie, pokrajać w kawałki, włożyć do tego sosu i gotować do miękkości.

15. Kurczęta z sosem.

Włożyć w rądelek spory kawałek masła, dolać dobrą łyżkę rosołu, kilka ziarn pieprzu i angielskiego ziela, parę liści bobkowych, podgotować razem wszystko, potem kurczęta surowe pokrajać i włożyć: niech się gotują na wolnym ogniu, a potrząsać rądlem bardzo często.

W osobnym garnku ugotować pieczarki, pokrajać je drobno, kurczęta na półmisku niemi obsypać, a smak z nich wygotowany wlać w sos, który należy przecedzić. Potem żółtko, rozbite dobrze z nieco mąki wlać do tego sosu, przydać trochę cytrynowego soku i skórką, tartą z cytryny posypać, gdy już sosem polane.

16. Kurczęta z sosem frykasowym.

Oczyściwszy kurczęta włożyć je w rądel, nalać wody, dać kawał masła, włoszczyzny, korzeni według upodobania, osolić, wstawić na ogień, żeby się całkowicie ugotowały. Wziąć w inny rądel masła, rozpuścić na ogniu, wmieszać trochę mąki, nalać rosołem, w którym się gotowały

kurczęta, wlać szklankę lekkiego wina, dodać parę kawałków cukru, wycisnąć cytrynę, wstawić na wolny ogień, aby się zagotowało, rozebrać kurczęta, wyłożyć na półmisek i polać sosem przecedzonym.

17. Nowe kotlety pożarskie.

Z oczyszczonej i jak do gotowania przyrządzonej pulardy, lub młodej kury po zdjęciu skórki nakrajać z samej piersi zrazy czyli płaskie plastry formy siekanego kotleta i posolić lekko.

Osobno usiekać na masę cielęciny jak najbielszej jakby na masło, dołożyć na $^1/_2$ kg — 12 dkg szpiku wołowego i jedno żółtko, wymieszać doskonale, rozłożyć tego cienką warstwę na stole, położyć na nie owe plastry z piersi, przykryć znowu masą cielęcą, formować zgrabnie podłużne kotlety, wkładać w środek kostki z kurzych skrzydeł po wierzchu, umaczać w utartej i przesianej bułce i smażyć na gorącem klarowanem maśle na średnim ogniu. Zbytnie gorąco zostaw i w środku białe mięso surowe.

Dla smakoszów daje się do tych kotletów ostry sos truflowy, lub pieczarkowy, dla chorych cytrynę surową, a kotlety podlewa się mocnym roztworem dobrego bulionu.

18. Półgąski.

Na półgąski bierze się tylko młode i tłuste gęsi. Piersi natrzeć trochą saletry, a potem rozgrzane jak najmocniej posolić dobrze, włożyć w jakie naczynie i przykryć szczelnie dla postania przez tydzień, i oblewa częściej własnym słonym sosem.

Potem wyjąć, otrzeć dobrze chustą i zawinąć w cienki papier, zawiesić półgąski w dym, lecz nie za mocny, aby nie zczerniały. Najlepiej wędzić pierś przez tydzień w dymie, a potem na dalsze 9 dni wywiesić na powietrze.

19. Potrawa z gołębi.

Oczyściwszy 4 tłuste gołębie, pokrajać je na ćwiartki i udusić soczysto na wolnym ogniu, wyjąć z masła i usmażyć w niem 3 cebule, pokrajane w plasterki i sparzone poprzednio gotowaną wodą. Gdy cebule miękkie, podlać je rosołem, lub bulionem, wkrajać kilka jabłek winkowatych i (gdy są) tyleż pieczarek, lub włożyć marynowane, wcisnąć cytryny, wlać mały kieliszek madery, lub xeresu i to wszyst-

ko, wstrząsając rądlem zagotować razem. Potem przecedzić przez rzadkie sito, zarumienić w rądlu łyżkę masła i tyleż mąki, rozprowadzić tym sosem, a gołębie, umaczane w kwaśnej śmietanie włożyć w sos, zagotować z 10 minut i podać na stół. Sos i cały proces duszenia można zastósować i do młodych kaczek.

Do takiej potrawki można podać albo ciastka francuskie bez konfitur, albo ryż, prażony w maśle z bulionem.

20. Potrawa z kaczki.

Oparzyć starannie kaczkę do czysta, włożyć w rądel w wrzącą wodę — niech się gotuje. Dodać pieprzu, angielskiego ziela, zielonej pietruszki, marchewki selerów i kawałek masła: niech się dusi w »krótkim« sosie. Potem roztopić łyżkę masła i tyleż mąki rozetrzeć z niem i wlać w sos, zarumienić kawałek cukru i to wszystko wlać do kaczki, wkońcu dodać soku z cytryny.

21. Potrawa z podróbków gęsich.

Oczyszczone podroby nastawić w wodzie z włoszczyzną, cebulą, solą, angielskiem zielem, dołożywszy kilka oparzonych pierwej grzybów — gotować, póki nie będą miękkie. Osobno ugotować w garnku na gęsto $^1/_2$ l kaszy perłowej, włożyć łyżkę masła i z kaszą rozbić mocno, wreszcie rozwieść smakiem z gęsi. Wlać parę łyżek gęstej kwaśnej śmietany, grzyby poszatkować cienko, zagotować wszystko razem i zalać tem podroby na półmisku. Można wcisnąć też soku z cytryny.

22. Potrawka z kurcząt.

Oczyszczone kurczę włożyć do zimnej wody na dwie godziny, aby mięso zbielało. Do rądelka włożyć trochę masła, łyżkę mąki i mieszać, dopóki się masło nie roztopi — potem wlać szklankę wody, dodać soli, muszkatowej gałki, wiązkę pietruszki i marchewkę. Rozebrać kurczę na części i w tem gotować, dodawszy garść świeżego zielonego groszku (bez strączków), opłukany i pokrajany na części kalafior, szyjki i nóżki raków i to gotować przez trzy kwadranse. Przed wydaniem zaprawić jeszcze kilku łyżkami dobrej śmietany. Proporcya: na jednę osobę.

Potrawkę zaś naprędce przyrządza się tak: rozebrane na części kurczę włożyć do rądelka, dodać trochę

masła i nieco poddusić — potem go wyjąć — do masła włożyć troszkę grzybków, pietruszki, parę szarlotek siekanych, soli — postawić na chwilę na blachę, dodać szklankę lekkiego wina białego, zagotować ten sos na dobrym ogniu, włożyć w to kurczęta, a zagotowawszy parę razy wydać.

23. Pularda z sardelami.

Oczyszczonego kapłona, lub pulardę osmalić nad ogniem dla zniszczenia reszty pierza i sypłów, podroby oderżnąć, płucze się potem, soli z obu stron i piecze na rożnie, obsypawszy w połowie pieczeń zlekka mąką i oblewając ciągle masłem. Na dopieczeniu posypuje się po wierzchu bułką tartą, rumieni i podlewa masłem, ściekłem na patelnię. Po zdjęciu z rożna natychmiast włożyć łyżkę masła sardelowego. W braku sardeli można włożyć kawałek masła z pieprzem.

24. Vol au vent (czytaj: wo-lo-wân) z kapłona, tłustej kury, lub indyka w cieście francuskiem.

Ugotować piersi i inne mięsiste części kury, lub indyka razem z wątróbkami, pępkami i włoszczyzną, używając nie wiele wody, aby sos był smaczny. Mieć osobno ugotowane amoretki, (gdy są), i szyjki rakowe, pokrajać mięso na drobne kawałeczki, pępki, wątróbki i amoretki także, ułożyć to zgrabnie na metalowym półmisku i zalać sosem białym z masła i mąki, rozprowadzonym smakiem z kury, dodając do tego szczyptę cukru i soku z cytryny.

Potrawę ubiera się pieczarkami, amoretkami i wątróbkami, pokrajanemi w plasterki, a naokoło półmiska położyć rant z ciasta francuskiego. Ciasto ma być gorące, rozgrzane na półmisku pod blachą, przykryte papierem.

Dla odmiany można dać kapłony z sosem pieczarkowym:

Obrać świeże pieczarki, pokrajać, włożyć do wody z łyżką octu, wybrać, gdy osiąkną, włożyć do rądelka z łyżką rozpuszczonego masła, wcisnąć cytrynę i dusić pod pokrywą, dodając pod koniec kawałek bulionu. Zagotować i zalać gorącym sosem duszone, lub upieczone kapłony.

DZIAŁ XII.

Ryby, raki, ostrygi i żabki.

Przyrządzanie ryb. Przy kupowaniu ryb potrzeba zwracać baczną uwagę, aby były świeże, a lepiej jeszcze żywe, gdyż nie świeże są zawsze niezdrowe. Jeżeli skrzele po otworzeniu szczęk jest czerwone, to jest wskazówką świeżości ryb — przeciwnie skrzela blade, lub ciemne dowodzą, że dotyczące ryby są szkodliwe dla zdrowia. W czasie wielkiego mrozu świeżość ryb zamrożonych poznaje się po wypukłości oka: im oko więcej zapada, tem ryba jest dawniejszą. Niekiedy ryby zepsute nie wydają cuchnącej woni; w tym razie jednak ich skóra bywa ciemna i miękka. Najlepiej solić ryby solą prażoną t. j. wziąwszy na patelnię białej soli, zwanej »śniegówką« utrzymywać ją nad ogniem, mieszając ciągle, póki nie zżółknie nieco i nie przestanie trzeszczeć. Taką solą należy koniecznie solić ryby swieżo solone, nie płukane, jeżeli mają być przechowane dłużej. Płata się je wzdłuż przez wierzch łba do ogona, wnętrzności wyrzuca, a samę rybę prażoną solą wewnątrz i zewnątrz obsypuje i składa razem jakby całą. Układa się jednę na drugą w faskę i codzień własnym ich sosem po wierzchu polewa, a biorąc do użytku kilkakrotnie z soli wypłukuje w wodzie. Gdy ryby dziś na jutro się solą, nie należy je płukać — na drugi dzień dopiero to następuje.

Chcąc rybę przez kilka dni żywą zachować, potrzeba w zimie włożyć jej w szczękę kawałek chleba, namaczanego w wódce i położyć w śnieg — w lecie zaś wlewa się jej kieliszek wódki, lub wina i obrzuca rybę mchem, umieszczając ją w piwnicy.

Ryby zabija się najlepiej kilkakrotnem silnem uderzeniem pałką w łeb, potem nożem skrobie się dokładnie z łuski, a następnie rozrzyna brzuch i patroszy, wyjmując ostrożnie wnętrzności, aby żółci nie zgnieść, a oddzieliwszy ją delikatnie wraz z kiszkami odrzucić. Resztę zaś z wnętrzności jak: wątróbkę, ikrę, mleczko i duszę daje się do smaku, szczególniej do ryb gotowanych. Tak oczyszczoną rybę potem się soli.

Najgłówniejszą rzeczą co do ryb jest, aby były dobrze ugotowane — poznać to można, gdy wypływają na wierzch, a ości łatwo się wyciąga. Większą część ryb wrzuca się do wrzącej wody i szybko gotuje.

Ryby płatane tak się urządza, że zewnętrzna strona na wierzchu, wewnętrzna od spodu leży, grzbiety zaś czyli gruby koniec ku brzegowi. Głowy muszą pyskiem, a ogony grubym końcem leżeć na krawędzi naczynia. Ryby gotowane układa się jednę obok drugiej głowami na krawędź naczynia; gdy ich jest więcej, to górne ich warstwy cofa się nieco od brzegu. Jeśli jest wiele płatanych kawałków, kładzie się głowy u góry na drugą warstwę. Kawałki mają leżeć nie na krawędzi, lecz w środku, gdyż brzeg naczynia można jeszcze ozdobić pietruszką, co powinno się czynić także przy rybach solonych. Ryby w maśle i w sosie holenderskim posypuje się tartą bułką, podobnie sztokfisz, szołdry i t. d., gdy są z sosem maślanym, lecz gdy się go osobno podaje — okłada się brzeg pietruszką. Przy rybach pieczonych n. p. szczupaku, białych rybach i t. d. posypuje się brzeg solą, a szałwią, gdy to są śliże.

Raki można przechować 8 do 10. dni w koszyku, napełnionym pokrzywami i trawą — z wierzchu zaś koszyk pokrywa się szczelnie płótnem i obwiązuje, aby raki nie wyłaziły. Mniejszą ilość przechować można w worku z rzadkiego płótna z pokrzywami, — w każdym jednak razie czy koszyk, lub też worek trzeba trzymać w piwnicy.

Wędzenie ryb. Wędzi się ryby dla pozyskania na dłuższy czas pewnych potraw. Najwięcej nadają się do tego: węgorze, szczupaki, łososie, śledzie, okunie, śliże i t. p. Zwykle rozdziera się je na grzbiecie, rozłupuje głowę, wyjmuje wnętrzności, oczyszcza i naciera solą, zmieszaną z trochą saletry wcale mocno i dozwala się im tak stać kilka dni. Potem rozpościera się je zapomocą szpiczastych patyczków i wiesza w dym, aż się uwędzą należycie, a na-

stępnie w miejsce przewiewne i ile być może ciemne, dokąd nie tak łacno dostaje się robactwo, któreby się w rybach mogło zalądz. Chcąc ryby zachować dłużej należy je także nieco dłużej, niż zwykle wędzić.

Węgorz nabiera o wiele delikatniejszego smaku, jeśli się go po kilkudniowem wędzeniu owinie w papier, a potem jeszcze dalej wolno wędzi.

1. Jesiotr pieczony.

Oczyszczonego i posolonego jesiotra skropić octem, pozostawić na $1^1/_2$ godziny, potem włożyć na brytwannę, podlać wodą, dodać łyżkę masła i piec w piecu piekarskim (lub szabaśniku) na mocnym ogniu, polewając często osobno roztopionem masłem po wierzchu, — a gdy się zrumieni, skropić dobrze jesiotra sokiem z cytryny. Na wydaniu zaś obłożyć go plasterkami z cytryny: to prosty a wyborny sposób.

2. Jesiotr, pieczony z sosem pieczarkowym.

Sparzyć jesiotra kilka razy wodą gorącą, ażeby się skórka oddzieliła, osolić — niech poleży godzinę, a potem upiec pod blachą, podłożywszy kawał masła. Wziąć drobnych pieczarek, obrać, opłukać i zagotować w małej ilości wody, zaostrzonej nieco octem, aby się dobrze wydusiły pod pokrywą. Oddzielnie wziąć łyżkę masła, rozbić na ogniu z łyżką mąki, rozwieść tęgim bulionem, wlać dwie łyżki kwaśnej śmietany, kieliszek madery, wcisnąć pół cytryny, lub wrzucić łyżkę kaparów, wlać smak z pietruszek razem z niemi, zagotować wszystko razem i polać jesiotra, pokrajanego na półmisku.

3. Jesiotr z rustu.

Pokrajać jesiotra na zrazy $1^1/_2$ ctm grube, posolić go, popieprzyć, posypać drobno siekaną cebulą, skropić oliwą i zostawić tak na parę godzin: niech się marynuje, dopiero przed samem wydaniem na stół piec na ruście obustronnie, układać na półmisku i wydać.

4. Karasie smażone.

Oskrobane i sprawione karasie posolić na parę godzin — niech poleżą. Następnie wytrzeć je czystą serwetą, uwalać dobrze w mące i prażyć na rozpalonym smalcu,

przewracając na obie strony, aby były suche, potem wyłożyć na półmisek i postąpić jak z każdą rybą smażoną.

5. Karasie ze sosem.

Oczyszczone, osolone i otarte z wilgoci karasie zalać w rądlu taką ilością smaku z włoszczyzny i korzeni, aby je objął, i zagotować na prędkim ogniu. Wziąć pół litra śmietany, włożyć pół łyżki masła, łyżkę dużą mąki, rozbić to na wolnym ogniu, mieszając rozprowadzić smakiem z ryby, wygotować ten sos do zawiesistości i zalać nim karasie.

6. Karp, gotowany zwyczajnie.

Oskrobawszy karpia z łuski rozpłatać go wzdłuż na dwoje, pokrajać w dzwona i posolić — niech trochę poleży, potem wypłukać, ułożyć go w rądlu, wkrajać trochę włoszczyzny, wrzucić krajanej cebulki w talarki, kilka ziarn korzenia, liści bobkowych, skórki cytrynowej, przegotować trochę octu winnego, zalać go taką samą ilością wody, posolić, nakryć dobrze i dusić przez pół godziny na wolnym ogniu. Następnie wyłożyć rybę na półmisek, polać jego własnym rosołem, popruszyć zieloną pietruszką i wydać

7. Karp na białem winie.

Oczyścić i posolić karpia - mleczaka, gdyż jego mięso smaczniejsze. Na 1 kg karpia bierze się jeden seler, dwie grube pietruszki i dwa ogórki kwaszone — to wszystko pokrajać w kawałki, ułożyć z karpiem w rądlu, dodając nieco korzeni i muszkatowego kwiatu. Nalać połowę kwasu z ogórków, a połowę białego wina tak, aby pokryły karpia, i postawić na małym ogniu, dusić pod pokrywą. Gdy ryba jest dostatecznie ugotowaną, odlać sos, wziąć łyżkę masła, zagotować z łyżką mąki, rozebrać smakiem, w którym się ryba gotowała, dolać jeszcze pół szklanki wina, zagotować, ułożonego karpia ubrać jarzynami, z któremi się gotował, i podlać sosem. Tak samo przyrządza się sztokfisz po wymoczeniu go przez parę dni.

8. Karp po francusku.

Rozpłatać, oprawić, pokrajać karpia na dzwona, wymyć i ułożyć jedne przy drugiem, zalać wrzącym octem i przykryć. Tymczasem nastawić w rądlu część winnego octu z podwójną ilością wody, uważając, aby płyn w go-

towaniu tylko zajął całą rybę. Wrzucić do tego octu pokrajane plasterki cytryny, dosyć dużo drobnej cebuli, parę liści bobkowych, goździków, angielskiego i zwykłego pieprzu, dużo soli i zagotować to wszystko. Włożyć do tego smaku najprzód głowę karpia, potem dzwona i gotować prędko na ogniu, nie podkładając go pod rądel, nakoniec wyjąć rybę na półmisek, obłożyć cebulą i cytryną gotowaną, osypać zieloną pietruszką i podać do niej oliwę i ocet, lub sos zimny chrzanowy.

9. Karp po niemiecku.

Kolnąć go w gardło poniżej głowy, pochwycić krew i dolać do niej octu, oskrobać z łuski, wyjąć wnętrzności, pokrajać karpia na kawałki i włożyć je, gdy postały godzinę niesolone, do rądla — głowę do góry, potem dzwona ze środka, a na ostatku ogon. Na średniego karpia daje się jednę cebulę, kilka korzonków selerów, lub pietruszki, a polewa się rybę brunatnem, wodą rozcieńczonem piwem.

Postawić karpia na ogień, wyszumować, dodać spory kawał masła, nieco korzeni i wlać w to krew z karpia, przemieszaną z chlebem i rozmoczonym poprzednio w czerwonem winie, lub occie toruńskim piernikiem w takiej ilości, aby sos był należycie gęsty. Wreszcie dodać jeszcze cukru i cytrynowych skórek.

Zamiast piwa, można użyć także czerwonego wina i zarumienić cukier z masłem na patelni przed dodaniem do ryby. Zresztą karpie na czerwonem winie przyrządza się tak samo jak na piwie.

10. Karp z szarym sosem.

Oskrobać dużego karpia z łuski, oczyścić, wyjąć wnętrzności ostrożnie, by żółci nie zgnieść, obmyć czysto, pokrajać w kawałki, natrzeć solą: niech z godzinę poleży. Wziąć spory garnek kamienny, lub gliniany, nalać wody odpowiednio, w to wkrajać dwie cebule, trzy pietruszki, dwie marchwie, dziesięć ziarnek pieprzu białego, cztery listki ziela angielskiego i dwa bobku. Do tego zimnego smaku włożyć odrazu całą pokrajaną rybę, gotować pół godziny i odstawić. Osobno zrobić zasmażkę z łyżki masła, dwóch łyżek mąki, rozprowadzić przecedzonym smakiem, w którym się ryba gotowała, dodać $^1/_8$ kg miodownika tartego, cztery łyżki cukru miałkiego, lub miodu, upalić łyżkę

cukru dla koloru, dodać jeszcze za 5 ct. rodzynków bez pestek, za 5 ct. migdałów, pokrajać podłużnie, octu winnego jednę łyżkę — to wszystko razem dobrze zagotować i uważać, by sos był dosyć gęsty; — włożyć w ten sos delikatnie rybę i pół godziny pogotować, mieszając często, a ostrożnie, by kawałki się nie rozleciały. — W ten sposób zrobiony karp jest także wyborny i na zimno. — Według tego przepisu robi się także węgorza.

11. Kiełby smażone.

Kiełby mają mało w sobie ości, dlatego nie potrzeba ich wyprawiać, tylko oskrobać i osolić — niech poleżą tak przez chwilę! Potem uwalać je w mące z tartą bułką i smażyć szybko w gorącym smalcu. Z kiełbów większego gatunku dobywa się wnętrzności i postępuje jak z poprzedniemi.

12. Leszcz z chrzanem — z jabłkami.

Oczyścić i posolić rybę, zalać ukropem z lekkiego octu, przykryć na kilka minut, wyjąć z tego octu, nalać smakiem z włoszczyzny, ugotować na mocnym ogniu, wyłożyć na półmisek, ubrać plasterkami cytryny i obłożyć chrzanem, zmieszanym z tartemi jabłkami kwaśnemi i octem, dosypawszy łyżeczkę cukru. Jabłek potrzeba użyć w znacznej ilości.

13. Lin, duszony krótko.

Oczyszczonego rozpłatanego lina, pokrajanego w kawałki i nasolonego włożyć w rądel, kładąc na $^1/_2$ kg lina $^1/_8$ kg masła, trzy grzyby w cienkich plastrach, trzy ziemniaki, pokrajane cieniutko i sparzone poprzednio, oraz jednę cebulę, krajaną w plasterki, popieprzyć i na dużym ogniu dusić pod pokrywą 20 minut, potrząsając często i mocno rądlem. Tak gotuje się jedynie lina i szczupaka.

14. Liny, lub leszcze z sosem sadzonym.

Ugotować smak z różnej włoszczyzny i $^1/_8$ kg rodzynków, zalać nim pokrajanego, osolonego i z wilgoci otartego lina do objęcia go nim, wlać szklankę octu i gotować na mocnym ogniu, potem ułożyć na blat i zalać następnym sosem:

Podrumienić łyżkę tłuczonego cukru, byle nie spalić, wlać $^1/_4$ l wina (choć nie koniecznie), wsypać parę łyżek

mąki i zarumienić ją, mieszając na wolnym ogniu. Potem rozrobić smakiem z ryby, włożyć parę goździków, tyleż zwykłego i angielskiego pieprzu, zagotować, przecedzić, włożyć w talerzyki krajaną cytrynę i ugotowane w smaku rodzynki, gotować do zawiesistości na wolnym ogniu i zalać rybę.

Ten sos powinien być słodko-kwaskowaty, więc na dogotowaniu wypada go skosztować i dodać odpowiednio octu, lub cukru.

15. Łosoś gotowany.

Oczyścić łososia, wypatroszyć, rozpłatać, jeśli jest bardzo duży i gruby, wzdłuż, wyjąć ości i kawałki opłukać. Potem osolić — niech tak postoją pół godziny. Następnie powiązać kawałki patyczkiem, aby w gotowaniu się nie rozpadały, postawić we wodzie na ogień, dodać cebuli, korzeni, pieprzu, bobkowych liści i octu — niech się ugotują.

Można też łososia podobnie jak karpia gotować w całości, lecz bardzo ostrożnie.

Łososia podaje się do stołu z octem, gęstem masłem, zimnym sokiem musztardowym i t. d.

16. Łosoś marynowany — po nowo-sądecku.

Oskrobać łososia (przepis na 3 kg ważącego) z łuski, wypatroszyć, pokrajać w dzwonka, opłukać w wodzie, posolić i zostawić tak na dwie godziny. Potem zrobić marynatę: nalać do pobielanego, lub kamiennego rądelka, dwie części wody, jednę część octu winnego, dodać 4 korzenie pietruszki, 4 marchwi, 2 selery, 4 cebule, poszatkować to wszystko w cienkie kawałki, potem dodać jeszcze 10 ziarnek pieprzu białego całego, 10 ziarnek angielskiego i 6 liści bobkowych. To wszystko włożyć do tej wody z octem i gotować do miękkości korzeni. Potem jeszcze dzwonka łososia opłukać, powiązać bawełnianą nicią na krzyż jak paczki, (aby się przy gotowaniu utrzymać mogły w całości), wrzucić do nastawionej na blachę marynaty i gotować przez 10 minut. Wkońcu wyjąć wszystkie dzwonka na stolnicę, marynatę przestudzić, łososia ułożyć do drewnianej faseczki, lub kamiennego garnka, zalać zastudzoną marynatą, zabić faseczkę, lub obwiązać z wierzchu garnek i postawić łososia w zimnem miejscu. Tak przyrządzonego można przechować przez trzy miesiące.

Drugi sposób (delikatniejszy) łososia marynowanego robi się tak. Zamiast gotować w marynacie, smaży się go w dobrej oliwie to jest: układa się na brytwannie pobielanej pokrajanego łososia, zalewa go stołową oliwą do połowy dzwonek, wstawia do pieca i piecze 20 minut. A gdy już jest upieczony, wkłada się dzwonka tak samo do faski, lub garnka kamiennego i zalewa tą samą marynatą jak powyższego.

17. Łosoś pieczony.

Wypatroszyć go, oparzyć wrzącą wodą dla zdjęcia łuski, pokrajać na cienkie dzwona, posolić i piec na patelni, lub na rożnie, polewając roztopionem masłem, póki się nie podrumieni. Nakoniec osypać tartą bułką, podpiec jeszcze trochę i wydać do sałaty, lub zalać rumianym sosem z kaparami.

18. Łosoś w majonezie.

Wlać w rądelek szklankę wina białego, włożyć w cienkie plasterki pokrajanej cebuli, marchwi, grzybów, włoszczyzny, listek bobkowy, soli, korzeni i w tem łososia gotować. Po ugotowaniu zastudzić i dać w majonezie, opisanym przy nrze 25. »Pstrąg z jarzynkami.«

19. Miętus, pieczony z sardelowym sosem.

Oczyścić miętusa, opłukać w wodzie, posolić i pozostawić na pół godziny. Wziąć trzy sardele, dobrze wypłukać, powyjmować ości, usiekać na masę — dodać pełną łyżkę masła, nakoniec noża tłuczonego pieprzu, jeden ząbek czosnku, utartego z solą, to razem wymieszać. Miętusa opłukać, tym masłem do środka nadziać i po wierzchu posmarować, — włożyć na brytwannę i piec 20 minut w gorącym piecu, polewając często własnym sosem, by nabrał rumianego koloru. Kto lubi więcej sosu, może po upieczeniu dodać na koniec noża mąki do tego sosu i rozprowadzić rosołem.

20. Okoń w sosie.

Gdy się okonie oskrobie, opłucze, sprawi i pokraje na dzwonka, włożyć do rądla znaczną ilość obranej i przemytej pietruszki, pokrajaną cebulę, trochę imbieru, na tem układać lekko nasolone okonie, podlać tyle wody, aby

ryby całkiem zajęły, i przystawić do ognia. Po odszumowaniu odlać wodę, a zostawić jej tyle, aby była dostateczną do zrobienia sosu. Przydać spory kawałek masła i nakrywszy gotować do reszty, potem sos zgęścić bułeczką, a na wydaniu posypać gałką muszkatową. Tak przyrządzone nietylko okonie, ale i szczupaki i liny są bardzo smaczne.

21. Ostrygi — surowe.

Pootwierawszy ostrygi powyjmuj je ze skorupek, ułóż na półmisku, posyp z osobna z wierzchu miałkim pieprzem, pociśnij cytryną, obłóż dookoła plasterkami cytryny i wydaj!

22. Ostrygi, przypiekane na roście.

Świeże ostrygi są silnie zawarte w skorupie, przeciwnie nie są dobre.

Wziąć kilkanaście ostryg, opłukać, rozczepić nożem, odrzucić wierzchnie skorupy, spodnie zaś z ostrygami ułożyć na roście. Skropić każdą sokiem cytryny i postawić na rost na rozpalone węgle; gdy się skorupy przypieką, zalać podrumienionem świeżem masłem z bułką i wydać gorące na stół.

23. Potrawa z raków.

Pół litra drobnej kaszy hreczanej rozetrzeć z kilku żółtkami i ususzyć. Zagotować wody, włożyć $^1/_8$ kg masła, trochę siekanego kopru, siekanej pietruszki i soli, wsypać kaszę i uprażyć na gęsto. Gdy gotowe, ostudzić, wbić kilka jaj, wymieszać i nadziać tą kaszą ugotowane skorupki z raków, włożyć je do rądla, przekładać wyjętem mięsem z rakowych szyjek i większych nóżek, włożyć parę łyżek śmietany, siekanego kopru, poddusić z kwadrans, a na wydaniu posypać tartą bułką.

24. Pstrąg.

Oczyścić, wypatroszyć, poderżnąć podniebienie pod pyszczkiem, wypłukać pstrąga, zalać, (lecz nie ciepłym, ale wrzącym octem dla delikatnej skórki) i przykryć. Nastawić wody w dużym kociołku dla pomieszczenia całej ryby, gdy się zagotuje, włożyć osolonego pstrąga i gotować krótko, aby się nie rozkruszył. Po odstawieniu skropić

zimną wodą, nakryć papierem kociołek i zostawić tak na kilka minut; wydając obłożyć pietruszką i nakryć złożoną serwetą, aby nie ostygł. Dawać do niego sos — musztardowy, lub chrzan z octem i oliwą.

25. Pstrąg z jarzynkami — po sądecku.

Oczyścić pstrąga, posolić, nalać do kamiennego garnka wody, uszatkować korzeni w cienkie kawałki jakoto: 2 marchwi, 1 cebulę, $^1/_2$ selera — dodać 5 ziarnek pieprzu białego, 5 angielskiego ziela i gotować do miękkości korzeni. Później zalać pstrąga tym smakiem i gotować pięć minut, a potem zrobić majones w następujący sposób. Rozetrzeć 4 żółtka gotowane przez sito, dodać 1 żółtko świeże, troszkę soli i to mieszać na talerzu, dopokąd się nie połączy. Wreszcie wziąć stołowej oliwy, wlewać po troszku i mieszać przez 10 minut, potem dodać octu winnego według smaku, dobrze wymieszać, pstrąga wyłożyć na półmisek, zastudzić go i wkońcu tym majonesem obłożyć, lub posmarować.

Tak samo robiony pstrąg, lecz zamiast majonesu wydany z topionem masłem jest także wyborny.

W każdym razie jarzynki, w których się pstrąg gotował, należy wyjąć z wody, obłożyć pstrąga na półmisku i oblać gorącem masłem.

26. Raki.

Wypłukać pół kopy średnich raków, poodłamywać drobne nóżki, zagotować litr dobrej śmietany, dodawszy do niej kawałeczek masła, trochę kopru siekanego, albo kminku, soli i wina (choć się i bez tego może obejść). Gdy wszystko razem zmieszane i zagotowane, dać w to raki, nakryć dobrze i dusić przez 20 minut, wybrać sos, ułożyć ładnie na półmisku raki i polawszy je tym sosem wydać na stół.

27. Raki ze sosem.

Raki, zwykłym sposobem ugotowane zalać następującym sosem:

Rozpuścić łyżkę masła, podsmażyć w niem dobre $^1/_4$ l tartej bułki, rozprowadzić to $^1/_4$. l bulionu, $^1/_2$. l świeżutkiej kwaśnej śmietany, wsypać trochę usiekanego zielonego kopru, wymieszać, zagotować i zalać gorące raki.

28. Raki zwykłym sposobem.

Dobrze wypłukane raki nalać wodą, posolić mocno, dodać kminu, lub kopru, bukiet zielonej pietruszki i gotować przez kwadrans pod nakryciem. Potem odcedzone włożyć na półmisek, ugarnirować po wierzchu zieloną pietruszką i wydać.

29. Ryby smażone.

Ryby, najczęściej szczupaki, lub okonie po oskrobaniu opłukać, wyjąć wnętrzności, pokrajać i posolić. Gdy stały godzinę, włożyć masła na patelnię, zlać z ryb sos, uwalać każdy kawałek (dzwono) w rozbitem jaju, a potem w mące z tartą bułką, włożyć na patelnię z masłem i smażyć do należytego zarumienienia z obu stron. Można też smażyć bez tartej bułki i jaja.

Niektóre ryby n. p. kaszubskie morzanki smaży się na patelni całe, oblewając je często masłem.

30. Ryby w maśle.

Oskrobać ryby, opłukać dobrze, wyjąć wnętrzności, pokrajać ryby na kawałki (w dzwona) i osolić dosyć mocno.

Po wyjęciu z nich wnętrzności nie należy ich już płukać, gdyż przez to tracą na smaku.

Po nasoleniu ryb pokrajać sporo pietruszki i korzonków selerowych, porów, cebuli (więcej porów, niż cebuli), postawić to w wodzie na ogień — gdy się już dobrze gotuje, włożyć ryby. Nad niemi ma być tylko tyle wody, aby je można dobrze wyszumować. Dodać stosunkowo spory kawał masła, angielskiego korzenia, liść bobkowy, nieco całego pieprzu, zaprawić mąką pszenną, lub ranną słodką śmietaną i wsypać wreszcie jeszcze dosyć sporo utłuczonego pieprzu, nieco drobno usiekanej zielonej pietruszki i na chwilkę przed podaniem na stół trochę chrzanu.

Na 6 osób wystarcza go łyżka stołowa. Zamiast chrzanu można użyć odrobinę kwiatu muszkatowego. Najlepszy będzie rosół, gdy się wespół gotuje liny, okonie i karasie.

31. Ryby wszelkiego rodzaju w galarecie.

Oczyścić ryby jak zwykle, pokrajać w kawałki, (dzwona), posolić, zostawić na pół godziny — nalać do kamiennego garnka dwie części wody, jednę część octu winnego,

nie bardzo kwaśnego, dodać 2 korzenie pietruszki, 2 marchwi, 2 cebule, 10 ziarnek pieprzu białego, 10 angielskiego, na koniec noża tymianu, pół cytryny, pokrajanej w plasterki, seler pokrajać również w cienkie plasterki, to wszystko włożyć do tej wody z octem i gotować do miękkości korzeni. Potem rybę opłukać, włożyć do powyższego smaku i gotować również do miękkości, — gdy zmiękknie, wyjąć, ułożyć na półmisek, do smaku dodać 5 kawałków żelatyny i przecedzić przez gęste sito. Lepiej jednak klarować przez serwetę, a to w ten sposób: zawiesić i przywiązać cztery końce serwety z pewną wklęsłością u nóg stołka, odwrotnie postawionego, podstawić pod spód naczynie, a na serwetę wlać wszystek smak. Potem przecedzonym smakiem zalać rybę i wstawić do zimnego miejsca. A gdy się zsiednie, można ubrać plasterkami cytryny i wydać.

Jeśli atoli kto sobie życzy mieć galaretę czystą jak łza, to tylko po ugotowaniu smaku wbić 3 jaja zazem ze skorupami, raz zagotować i tak samo przecedzić (sklarować) jak poprzedni.

32. Sandacz, lub okoń z jajami.

Po oczyszczeniu sandacza, lub okunia nasolić go na pół godziny, nalać ukropem, wrzucić kilka korzonków pietruszki, seler, parę całych cebul, pieprzu, bobkowego liścia i zagotować prędko na mocnym ogniu. Gotować się tak powinno blisko pół godziny, a w czasie gotowania skrapiać kilka razy wodą. Gdy już dobry, wyjąć ostrożnie, na półmisku ułożyć jedno dzwonko na drugiem tak, aby formowały całą rybę — posypać grubo jajami, na twardo ugotowanemi i usiekanemi wraz z małą ilością zielonej pietruszki, którą się wrzuca w gorące masło, lecz nie zrumienione, tylko zagotowane. Do takich ryb podaje się musztardę angielską.

33. Sandacz w całości z sosem holenderskim.

Oczyścić, oskrobać, wymyć sandacza, naszpikować szynką i pietruszką (w poście pietruszką i marchwią), posolić i włożyć do kociołka na blaszanej podstawie, aby go przy wyjmowaniu nie pokruszyć. Wysmarowawszy dobrze serwetę masłem obwiązać tasiemką i zalać smakiem z włoszczyzny z muszkatowym kwiatem. Po ugotowaniu na prędkim ogniu wyjąć ostrożnie na blat i zalać następującym sosem:

Rozetrzeć łyżkę świeżego masła na śmietanę, włożyć cztery żółtka, łyżkę mąki, wymieszać to razem mocno, rozprowadzić pół litrem bulionu, lub smaku z sandacza, włożyć trochę kaparów, soku z jednej cytryny (gdy brak: parę łyżek soku agrestowego), zagotować wszystko, mieszając na wydaniu i zalać rybę.

34. Sandacz z jajami.

Sprawionego jak wyżej sandacza w dzwonach lub całego gotować w włoszczyźnie, dodawszy korzeni. A gdy się ugotuje, odstawić od ognia i przez chwil kilka zostawić w sosie; potem wyjąć, a gdy osiąknie z sosu, posypać drobno siekanemi jajami i polać rozpuszczonem masłem — lub też dać do niego osobno rozpuszczonego masła z musztardą.

25. Sandacz pieczony.

Sprawić sporego sandacza, oczyścić, odjąć głowę, rozpłatać, wyjąć wnętrzności i ości, posolić, posypać tartą gałką muszkatową, pieprzem, drobno usiekaną pietruszką, zostawić go tak przez dobrą godzinę, potem wycisnąć wilgoć na płótnie, pokrajać w dzwona, maczać w jajach rozbitych, posypać tartą bułką dobrze każdą sztukę, układać na blacie, formując całą rybę. Dla kształtu dodać głowę, polać masłem, posypać jeszcze po wierzchu bułką i w miernie ogrzanym piecu odpiec do koloru rumianego. Nim się rybę ułoży na blat, pokrajać cebulę w cienkie plasterki, grubą pietruszkę i seler także w cienkie okrągłe płatki, wziąć kawałek masła, wlać $^1/_4$ l wody i to wszystko razem gotować, potem wyłożyć na dno blatu, a na to rybę. Ten środek zabezpieczy zarazem od przypalenia. Tak samo można zrobić i szczupaka.

26. Sielawy — smażone.

Sielawy, świeżo sporządzone jak każdą rybę do smażenia posypać odrazu mąką i smażyć na dobrej oliwie, układać w naczyniu porcelanowem i polać octem, przegotowanem z korzeniami. Podając na gorąco należy do nich dodać cytryny.

27. Sum.

Należycie oczyszczonego i lekko osolonego suma należy gotować powolnie z włoszczyzną jak inne ryby pra-

wie przez godzinę. Potem odszumować, dodać liść bobkowy, angielskiego ziela i pieprzu całego dla smaku. Tak odgotowanego suma wydaje się na stół, a do niego sos mleczny, który przyrządza się tak: zagotować mocno $^1/_2$ l mleka, kawałek masła i trochę drobno uszatkowanej pietruszki, a potem zaprawić dwoma żółtkami ze szczyptą mąki. Na wydaniu można dodać drobno pokrajanych i w maśle uduszonych smardzów.

Suma można także nasamprzód usmażyć a potem zamarynować jak węgorza, a będzie wyborny. Patrz: ten sam dział l. 38.

28. Szczupak i leszcz, duszony z chrzanem.

Włożyć do rądla łyżkę masła, warstwę oczyszczonego i osolonego szczupaka, posypać tartym chrzanem, znowu włożyć łyżkę masła, warstwę szczupaka i chrzanu warstwę — to zalać kwaśną śmietaną, aby mięso okrywała, i dusić na wolnym ogniu pod pokrywą. Zpoczątku można łyżką przewrócić ostrożnie, później zaś tylko potrząsać rądlem, aby dzwonka się nie przypaliły; po trzech kwadransach ryba powinna być gotowa.

29. Szczupak po żydowsku.

Wysolić dobrze szczupaka, pokrajać, opłukać, nakrajać marchwi w ładne regularne talarki, tak samo pietruszki, dodać selerów, dosyć cebuli, kawałek masła, ułożyć na tem wszystkiem szczupaka, wrzucić bobkowych liści, całego pieprzu, angielskiego ziela, kawałek imbieru, zalać wodą, albo rosołem z wołowiny do pokrycia szczupaka, nakryć szczelnie pokrywą i gotować przez 5 kwadransy na małym ogniu. Przed wydaniem wybierać całe dzwona, ułożyć na półmisku, obłożyć z wierzchu temi samemi korzeniami i jarzyną, podlać rosołem, posypać siekanym szczypiorem i dawać na stół gorące. Oliwę zaś i ocet dać osobno.

30. Szczupak, lub sandacz ze śmietaną.

Oczyścić szczupaka, lub sandacza, wypatroszyć, opłukać, pokrajać w kawałki (dzwona), posolić i pozostawić tak pół godziny. Potem wziąć 3 łyżki masła, lub smalcu, włożyć do rądelka i na to opłukane we wodzie kawałki kłaść i smażyć przez 10 minut. Wkońcu zrobić zasmażkę: dać na koniec noża mąki, zalać tem samem masłem, lub smal-

cem, (w których się ryba smażyła), rozgrzać cokolwiek, rozprowadzić ćwierć-litrem kwaśnej śmietany, dodać trochę tłuczonego pieprzu, dolać (kto lubi) kieliszek wina francuskiego ,raz zagotować, wyłożyć na półmisek rybę, oblać sosem i wydać na stół.

Albo też:

Oczyszczonego szczupaka, lub sandacza całego nasolić, skropić octem, ułożyć na brytwannę, dodać pokrajanej marchwi, pietruszki, trochę selera, sporo cebuli, parę ziarnek pieprzu całego, angielskiego ziela, dwa listki bobkowe: niech tak postoi pół godziny. Potem dodać dużą łyżkę masła i piec powoli, smarując często roztopionem osobno masłem. A jak się ryba zrumieni, wziąć $^1/_2$ l kwaśnej śmietany, roztrzepać dobrze, zalać nią rybę: niech się jeszcze z kwadrans pogotuje. Przy wydaniu na stół ułożyć ładnie całą rybę na półmisku i sosem, przecedzonym przez sitko oblać rybę. Do tyoh ryb bardzo dobre są ziemniaczki przysmażane.

31. Szczupak z rożna.

Obciągnąć skórę ze szczupaka, oczyścić wewnątrz, posolić, wsadzić na patyczek dla sztywności i przywiązać do rożna szpagatem w kilku miejscach. Wziąć szklankę białego francuskiego wina, szklankę śmietany, jednę cytrynę i pełną łyżkę masła, rozgrzać razem na ogniu i tem polewać szczupaka, obracając go na rożnie. Gdy zacznie pękać i dzielić się w listki, ma dosyć — wtedy podlewę wysadzić na węglach i polać nią szczupaka na półmisku.

32. Szczupak z winem.

Oskrobanego, opłukanego i wypatroszonego szczupaka pokrajać w kawałki, nasolić i zostawić, aby nasłoniał. Potem nakrajać wszelkiego rodzaju włoszczyzny w plasterki, dodać korzeni i sporo masła, ułożyć na niej nasłoniałego szczupaka i dusić pod przykryciem. Wkońcu dodać tartej bułki, wina lekkiego szklankę, a na samem wydaniu wcisnąć cytrynę.

Szczupaka i sandacza można także przyrządzać w ten sposób: gdy się udusi, zrobić osobno sos chrzanowy i oblać nim rybę.

33. Śledzie, marynowane — zwyczajnym sposobem.

Dobre śledzie holenderskie wymoczyć przez dobę, zmieniając często wodę, aby nie były zbyt słone. Potem zagotować ocet w połowie z wodą, dodać kilka ziarnek pieprzu całego, angielskiego ziela, kilka liści bobkowych i całą cebulę pokrajaną. A gdy to wszystko kilka minut się pogotuje, przestudzić — śledzie wymoczone włożyć do słoju i zalać wystudzonym octem. Po kilku dniach są do użycia i podaje się je w następujący sposób. Nakroić delikatnie skórkę przez grzbiet i ściągnąć ją, wyjąć mleczko, lub ikrę, posiekać drobno, utrzeć na tarle pół cebuli, (do dwóch mleczek) i jabłko kwaśne, wymieszać dobrze z łyżką stołowej oliwy i rozprowadzić octem z marynaty tak, aby sos był dosyć gęsty, wkońcu zalać nim poukładane na półmisku śledzie — przybrawszy je rydzami, korniszonami, jabłkiem, krajanem w paski i ziemniakami gotowanemi, pokrajanemi w plasterki.

34. Sztokfisz — kapucyński.

Do jego moczenia wziąć żużli z kaflowego pieca z popiołem i zrobić z tego ług. Ułożyć sztokfisz w drewnianem naczyniu, aby mókł cztery dni w codziennie odmienianym ługu. Potem rybę wypłukać, zalać na dobę wodą, zabieloną niegaszonem wapnem, a gdy zbieleje, wypłukać znowu i wymoczyć w miękkiej wodzie przez dzień, zmieniając ją trzy razy.

Wymoczony, pokrajany i ugotowany sztokfisz posolić i posypać tłuczonym kminem; wysmarować lekko masłem półmisek, ułożyć rząd sztokfiszu, rząd podsuszonej w maśle z odrobiną wody — drobno pokrajanej włoszczyzny jak: cebuli, pietruszki i selerów, znowu rząd sztokfiszu, zalać to podrumienionem masłem z chlebem tartym, lub sucharkiem i zapiec.

Łatwiejszy sposób moczenia: wybić rybę z wieczora obuchem, lub młotem na kowadle, aby urósł z mocnego potrzaskania, namoczyć go na noc w rzecznej wodzie, a nazajutrz gotować zwyczajnym sposobem, a będzie topliwy i miękki.

35. Śledzie, marynowane na sposób minogów.

Wymoczyć śledzie przez 36 godzin, poucinać im głowy, za ogony nitką związać i powiesić, aby obciekły przez

12 godzin. Wtedy nalać na patelnię oliwy i smażyć zlekka na obie strony — włożyć na salaterkę, przesypać pieprzem i tłuczonem angielskiem zielem, przełożyć plasterkami cytryny i zalać ostudzonym octem, dodając oliwy z patelni.

36. Śledzie, marynowane po hamburgsku.

Dobre śledzie holenderskie wymoczyć przez dobę, oczyścić, ściągnąć skórkę, wyjąć ość grzbietową, odrzucić głowy i ogony, posmarować francuską musztardą, każdą połowę zawinąć w trąbkę, układać w słój kamienny i zalać oliwą, przekładając gdzieniegdzie skąpo liśćmi bobkowemi i z gruba potłuczonym pieprzem. Podając ułożyć trąbki na talerzu, polać tą samą oliwą i skropić bardzo tęgim octem.

37. Śledzie pieczone.

Wymoczone dobrze śledzie, wymyte i ze skóry ociągnięte obetrzeć na sucho, nasmarować masłem, obwinąć papierem i piec prędko na ruście do zarumienienia po obu stronach. Wyjęte z papieru zacisnąć sokiem cytrynowym.

38. Śledzie wędzone.

Do wędzenia dobiera się tłuste i dobre śledzie, tak zwane »uliki«, które opłukuje się na czysto w kilku wodach, osusza, moczy w mleku słodkiem przez dzień jeden, osusza znowu, obwija papierem i na 24 godziny zawiesza w dymie.

39. Węgorz, smażony z sosem kaparowym, lub z innym.

Węgorza oprawiać potrzeba bardzo starannie: najpierw naciąć skórę około głowy, potem zawiesić rybę głową na haku, a wtedy obciągnąwszy nożem skórę ciągnąć, aż całą się ściągnie do ogona. Tak oprawionego należy opłukać, pokrajać, posolić, obetrzeć z wilgoci serwetą, zmaczać w rozbitem jajku, obsypać bułką i smażyć na maśle klarowanem.

Do węgorza najstósowniejszym jest sos kaparowy rumiany; można też użyć musztardowego, cytrynowego, lub innego, koniecznie jednak rumianego.

40. Węgorz smażony — później w marynacie.

Sprawionego i usmażonego według powyższego sposobu węgorza wystudzić i włożyć do słoju. Osobno zrobić

marynatę z jednej części octu winnego i z dwóch części wody, dodać do niej 8 ziarnek pieprzu białego, 4 angielskiego, 2 bobkowe liście, cebulę, napół pokrajaną — to razem przegotować, wystudzić i słój z węgorzem tą marynatą wypełnić. W 24. godzinach węgorz jest gotowy do użycia; a można go także w słoju, (obwiązanym wilgotnym papierem pergamentowym) i kilka tygodni przechować.

41. Węgorz sposobem elbląskim.

Wytrzeć węgorza piaskiem i solą — nie odartego ze skóry, oczyścić wnętrze, opłukać w wodzie z octem, rozpłatać, wyjąć ość środkową, gdy węgorz duży, pokrajać każdą połowę na dwoje, aby kawał rozpłatany był około 30 ctm długi. Każdy kawał zwinąć w kłębek i związać czyli sznurować cienkiem łyczkiem, przesypując go solą i pieprzem. Osobno ugotować smak z włoszczyzny, cebuli, korzeni i rozmarynu, nalewając go napół lekkim octem z białem winem, gdy przestygnie, włożyć węgorza, od trzech godzin nasolonego i gotować pod nakryciem najmniej godzin dwie na ogniu, wyjąć go, aby ostygł. Zimnego układać w drewniane baryłki, lub kamienne słoje, zalać przygotowanym octem, przyłożyć innem denkiem i używać w miarę potrzeby. Tak przyrządzonego węgorza można przechować w chłodnem miejscu kilka miesięcy.

42. Węgorz wędzony.

Odjąć głowę, ociągnąć ze skóry, wymyć na czysto, natrzeć dobrze solą, (do której można przydać ziół i korzeni używanych do marynat) i zostawić tak na kilka godzin. Potem osuszyć nieco, obwinąć papierem i powiesić w dym na dwa, lub trzy dni. Tak wędzony węgorz bardzo jest smaczny i może się go używać zaraz po wędzeniu, lub później na zimno z oliwą i pieprzem.

43. Wyzina ze sosem.

Wyzinę kupuje się w połciach soloną. Według więc potrzeby kraje się taką jej część, jaka jest potrzebna do użycia.

Najprzód należy ją dobrze wymoczyć, potem włożyć do rądla z włoszczyzną i korzeniami, nalać wodą i gotować przez pół godziny. Po wyjęciu ułożyć na półmisku

i zalać sosem, jakiego się używa do karpia z dodaniem nieco kaparów i krajanych migdałów.

44. Żabki smażone.

Można ich używać tylko w maju i to zielonych. Poodcinać z nich przodki i odrzucić, z udzików zdjąć skóreczkę, a gdy ich jest już dostatecznie, posolić na kwadrans miałką solą, wydusić w serwecie z wody, utarzać dobrze w mące i smażyć na rozpalonem tłuszczu, albo maśle, lecz szybko, aby ich nie wysuszyć. Ułożyć na półmisku, posypać zieloną przesmażoną pietruszką i wydać.

DZIAŁ XIII.

Jarzyny i grzyby.

Przyrządzanie jarzyn. Jarzyny wyrównywa się z wierzchu łyżką. Brzeg okładać można rozmaitem mięsiwem, krajankami wędzonej szynki, lub ozoru. Owoców strączkowych, których się nie posypuje, kładzie się tyle w naczynie, aby one brzeg do połowy pokrywały. Szpinak, kwaszoną kapustę wyrównywa się i posypuje brzegi tartą bułką, a na niej jak i na brzegach kładzie się jeszcze także cienkie jajeczniki, jaja sadzone, albo połówki twardo gotowanych jaj. Bób, zielony groch, szpinak, zieloną kapustę i korzenie, tudzież owoce pieczone można okładać także rozmaitem mięsiwem. Gdy do jarzyn są duże kawały mięsa, to się je niemi pokrywa kopiasto tak, że go nie widać. Co do szparagów: kładzie się grube końce na zewnątrz, a główki ku środkowi naczynia, polewa się je sosem i posypuje tłuczonym kwiatem muszkatowym.

Sałaty posypuje się cukrem i okłada plasterkami selerów, lub burakami, sałatę selerową zaś pieprzem.

Garnitury do jarzyn. 1. Wieprzowe nerki, lub ozorki ugotować w bulionie, lub wodzie, przekroić na płaskie kawałki, umaczać w rozbitem jajku, osypać bułką i smażyć w tłustości, lub maśle.

2. Ozór wołowy ugotować na miękko, pokrajać w cienkie kawałki i obłożyć jarzyną.

3. Buraczki czerwone najsmaczniejsze — obłożone ugotowanym, umaczanym w jajku i sucharku i odsmażonym mostkiem baranim, lub pieczoną zwierzyną.

4. Ociągnąć amoretki wołowe we wrzącej wodzie, pokrajać, włożyć do rądelka, podlać bulionem, aby je objął, posolić, włożyć kawałeczek masła i szybko ugotować. Gdy nabiorą koloru, wyjąć i obłożyć niemi szpinak, szczaw, groszek i t. d.

5. Wymię (gryf) ugotować w zasolonej wodzie, pokrajać nazraziki, posypać mąką i smażyć na rumianem maśle.

6. Wziąć mózgi cielęce, lub wołowe z dwóch głów, odjąć błonkę, wymoczyć, spuścić do wrzącej zasolonej wody; (dodawszy do niej parę łyżek octu) gdy się zagotują, odcedzić, ostudzić, obrać z żyłek, pokrajać w płaskie kawałki, umaczać w rozbitem jajku, osypać bułką i smażyć obustronnie do zarumienienia.

I. Bób.

Obłuskać młode, lecz dosyć dojrzałe ziarnka bobu, opłukać w zimnej wodzie i ugotować w wodzie miękkiej — posolić: niech w niej postoją aż do wydania. Wodę zlać, przemieszać bób z świeżem masłem i drobniutko posiekaną świeżą pietruszką, dodać potem według upodobania kiełbasy, wędzonego łososia, lub czego innego.

2. Brukiew.

Obraną brukiew pokrajać w drobne kawałki, włożyć w zimną wodę, postawić na ogniu, aż się bańki będą pokazywały, — wtedy odlać tę wodę gorącą i nalać wyszumowanym i odgotowanym rosołem z baraniny, lub wieprzowiny, włożyć razem i mięso, aby się dalej gotowało. Gdy będzie miękka, wziąć łyżkę sporą masła, zagotować z łyżką mąki jak do sosów, rozprowadzić smakiem z jarzyny, wsypać cukru i zagotować jeszcze parę razy z zaprawą czyli z zapaleniem. Wszelką jarzynę soli się w czasie gotowania. Zamiast rosołu można wziąć samego masła i w niem dusić.

3. Buraki.

Opłukane buraki ćwikłowe wstawić, nalawszy wodą miękką. Gdy zmiękkną, wyjąć, obrać ze skóry i poszatkować w cienkie paski. Do rądla włożyć dużo świeżego smalcu, rozgrzać, wsypać łyżkę mąki, trochę siekanej cebuli: niech się razem zagotuje, pilnując, aby się rumieniło. Włożyć buraki, posolić, wlać pół szklanki, albo więcej dobrego octu

przegotowanego, parę łyżek kwaśnej, lub słodkiej śmietany, przykryć i dusić buraki z pół godziny. Można także buraki siekać.

4. Fasola zielona.

Powinien być świeżo zbierany owoc. Oczyszczoną z włókna szatkuje się bardzo cienko, osobno zaś potrzeba ugotować i wyszumować $^1/_2$ kg, lub 1 baraniny, lub wołowiny i przecedzonym rosołem wraz z mięsem nalać fasolę, odparzoną poprzednio na ogniu w zimnej wodzie. Osolić, włożyć trochę siekanej pietruszki, odrobinę cąbru i gotować, póki fasola wraz z mięsem się nie ugotuje. Wziąć dobrą łyżkę masła, zagotować z łyżką mąki, rozwieść sosem z jarzyny, zagotować razem i podać wraz z mięsem. Albotеż ugotowaną w całości fasolę zieloną, lub żółtą, już na półmisku polać zrumienionem z bułeczką masłem i wydać.

5. Groch fasowany.

Ugotowany na miękko z cebulką groch żółty przefasować przez sito, rozprowadzić trochę rosołem, ogrzać na ogniu, polać masłem takiem samem jak powyżej, obłożyć na półmisku jakim garniturem i wydać na stół. Tak samo można sporządzać i fasolę.

6. Groch po czesku.

Przebiera się starannie ziarna piękne i zdrowe od robacznych, nadgryzionych i naleciałości, płucze się je i $^1/_2$ l grochu nastawia w $^1/_2$. l wody w garnku do ognia, nasala dostatecznie i nakrywa garnek. Po upływie godziny zagląda się do grochu, który (jeśli był gatunek wyborowy) w $1^1/_2$. godziny bywa ugotowany, a ziarna wchłonęły największą część wody i dlatego są większe, zapełniając garnek aż do wierzchu. Łuski z wierzchu należy usunąć, a jeśli groch jeszcze nie całkiem ugotowany, przetrząsa się go w garnku i gotuje, aż zmiękłszy zupełnie przyklęsa pod lekkim naciskiem palca, potem jeszcze raz potrząsa, aby wierzchnie ziarna — twardsze opadły ku spodowi, nakrywa się garnek i odstawia na kwadrans, gdyż przez to wsiąka w groch woda, w której się gotował, i która stała się przez to bardzo pożywną i smaczną. Wsiąka ona też tak zupełnie w groch, iż wypada tylko przewrócić garnek do góry dnem — a groch bez zbytecznej cieczy w ca-

łych, nierozgniecionych ziarnach wytacza się na miskę. Ten groch oparza się natychmiast gorącym smalcem, w którym się przyrumieniła drobno siekana cebula, i podaje na stół, dodawszy kwaszonych ogórków, lub wędliny.

7. Groch zielony.

Powinien być świeżo zbierany, drobny i mocno zielonej barwy.

Litr wyłuszczonego groszku włożyć potrzeba w rądel dwu-litrowy, dodać 12 dkg młodego masła, wlać $^1/_2$ l wody, dodać szczyptę soli i 3 dkg cukru miałkiego. Przykrywszy rądel pozostawić go na małym ogniu przez pół godziny, wtedy dodać znowu 12 dkg masła utartego, z 3 dkg mąki, zagotować, poruszając mocno rądelkiem, aby się dobrze wymieszał. Gdyby był za gęsty, wlać pół łyżki zimnej wody, a jeżeli nie dość słodki, wsypać łyżeczkę cukru i zaraz odstawić od ognia — dłuższe bowiem gotowanie szkodzi i kolor odbiera.

8. Groch żółty.

Ugotować na miękko zwyczajnie zasolonego grochu, zebrać w tym czasie z wierzchu łupiny, wycedzić na sito, wsypać na półmisek, oblać masłem, przyrumienionem z bułką i cebulą i wydać z garniturem wieprzowym według gustu!

9. Grzybki, duszone zwyczajnie.

Oczyścić i zeszatkować grzybki, dać do rądla dwie pełne łyżki masła, na to grzybki włożyć, przykryć pokrywą, często mieszając, by się nie przypaliły, — a gdy już są miękkie, posolić, dodać na koniec noża pieprzu tłuczonego, dwie cebule, pokrajane i usmażone, jeszcze pół łyżki masła, wymieszać i podusić razem 10 minut.

10. Grzybki z jajkiem.

Robi się tak samo jak grzybki duszone, tylko że wkońcu, gdy już są miękkie, zrobić jajecznicę na świeżem maśle dosyć twardą, włożyć do grzybków, dodać na koniec noża tłuczonego pieprzu i wszystko razem wymieszać.

11. Grzyby, duszone ze śmietaną.

Oczyszczone i opłukane szatkuje się jak najcieniej, parzy ukropem, a gdy przez kwadrans poleżą w wodzie,

wycisnąć z niej ręką, włożyć w rądel duży kawał masła, grzyby przykryć i dusić, w czasie duszenia często łyżką mieszając, aby nie przywarły do rądla. Następnie posolić i wsypać trochę siekanej cebuli, gdy już blisko przez godzinę się tak duszą, wlać kwaśnej śmietany parę łyżek i znowu podusić, aż się zrobią zawiesiste.

12. Grzyby smażone.

Suszone grzyby wypłukać, w osolonej wodzie ugotować na miękko, potem wyjąć z garnka, rozłożyć na sito, by z wody ociekły. Następnie rozbić cztery żółtka z dwoma łyżkami mąki, domieszać pianę, posolić, maczać w tem grzyby, kłaść na roztopione masło i smażyć po obu stronach.

13. Kalarepka faszerowana.

W młodej kalarepie od korzenia okrągłą łyżeczką środek wydrylować, wierzchy odkrawać, pozostawić po dwa listki do zatkania dziur. Wrzucić kalarepę wydrylowaną na posoloną gorącą wodę, zagotować do połowy — wziąć $^1/_4$ kg baraniny, $^1/_4$ kg wieprzowiny, lub cielęciny, pokrajać w kawałki, włożyć do rądelka pełną łyżkę masła, lub smalcu. Wkrajać dwie duże cebule — to mięso włożyć, przykryć pokrywą i dusić 20 minut. Następnie przepuścić przez maszynkę, lub nożem poszatkować na masę; — dodać dwa jajka, na koniec noża pieprzu tłuczonego, jednę bułkę za 2 ct., moczoną w mleku, lub wodzie. Niektórzy, gdy lubią, mogą użyć gałkę muszkatową, lub skórkę cytrynową. To wszystko dobrze wymieszać i napełniać dziury, wyrobione w kalarepie i wierzchami nakryć. Ułożyć na brytwannie napełnioną kalarepę, zrobić zasmażkę z jednej pełnej łyżki masła, pół łyżki mąki, rozprowadzić tą wodą, dodać trochę tłuczonego pieprzu, zalać kalarepę, przykryć szczelnie i gotować do miękkości kalarepy.

14. Kapusta świeża na kwaśno — (wyborny sposób).

Jednę główkę kapusty uszatkować, włożyć do dwu-litrowego garnka kamiennego, nalać zimnej wody, dodać z a r a z octu, soli, jednę cebulę, dwa jabłka kwaśne wkrajać (jeżeli są) i gotować tak razem (nie przykrywając pokrywką) do miękkości. A kiedy już kapusta jest miękka, a nierozgotowana, wziąć kawałek młodej słoninki, pokrajać w kostkę, wytopić i wlać do kapusty. Następnie

wziąć łyżkę mąki i wody trochę, zrobić zatrzepkę jak do barszczu, wlać do kapusty i zagotować na wolnym ogniu, aby się nie przypaliła, a potem wydać. Jeżeli kto nie lubi z zatrzepką, to również jest dobrze zrobić bladą zasmażkę na wytopionej słoninie.

15. Kapusta świeża na kwaśno (inny sposób).

Zeszatkować główkę kapusty, posolić, pozostawić na stolnicy 20 minut, pokrajać trochę słoniny, dać do rądelka, dodać cztery cebule poszatkowane, zrumienić takowe, wsypać pół łyżki miałkiego cukru, wymieszać, kapustę dobrze z soku wygnieść i włożyć do rądelka, pokrywą szczelnie przykryć, mieszając często, by się nie przypaliła, i dusić pół godziny. Wkońcu gdy już jest miękka, wsypać na koniec noża pieprzu tłuczonego, zrobić zasmażkę z jednej łyżki masła, pół łyżki mąki, zalać kapustę, dodać octu winnego dla smaku, wymieszać i raz zagotować.

16. Kapusta kwaśna z beczki.

Kapustę z kwasu odcedzić, zalać wyszumowanym rosołem, włożyć skórkę ze słoniny, lub kawałek mięsa, cebulę wkrajać i gotować razem. A gdy zmiękknie, zrobić zasmażkę ze słoniny, przesmażonej z mąką, wymieszać z kapustą i kwadrans pogotować.

Postną zaś robi się tak: ugotować smak z grzybów, zalać nim kapustę, dodać ze smaku pozostałe posiekane grzybki i gotować. Na dogotowaniu dolać parę łyżek kwaśnej śmietany, zasmażyć masłem, zrumienionem z mąką i cebulą i dusić pod pokrywą do miękkości.

17. Kapusta włoska.

Obrać kapustę z liści zbytecznych, pokrajać na ćwiartki, opłukać i zagotować parę razy w wodzie gorącej osolonej. Odcedziwszy wycisnąć mocno z wody, włożyć w rądelek kawałek masła, następnie kapustę zalać rosołem z wołowiny, baraniny, lub bulionem, przykryć i dusić, aż się wysadzi. Zagotować mocno, lecz nie zarumienić łyżkę masła z łyżką mąki i cukrem rumianym i zalać tem kapustę w rądlu przed podaniem.

18. Kapusta włoska faszerowana (na 5 główek).

Obrać z wierzchu zielone liście, włożyć na posoloną gorącą wodę, zagotować do połowy miękkości, potem wy-

jąć na półmisek, zrobić farsz następujący: wziąć $^1/_4$ kg baraniny, $^3/_4$ kg cielęciny, lub wieprzowiny, usiekać na masę, dodać jednę bułkę, moczoną we wodzie, dwie cebule poszatkowane i usmażone, na koniec noża pieprzu tłuczonego i dwa ząbki czosnku utartego. To wszystko dobrze wymieszać i przekładać każdy listek tym farszem. Zrobić sos: dać do rądelka pełną łyżkę masła, pół łyżki mąki, zrumienić, rozprowadzić rosołem, by sos był zawiesisty. Dodać jeden ząbek czosnku utartego, na koniec noża pieprzu tłuczonego, do tego sosu kapustę ułożyć, przykryć i dusić 20 minut.

19. Kalafiory.

Najsmaczniejsze są od lipca do września; ich pożądane przymioty są: ścisłość kwiatu, białość i twardość. Obrać je należy ze skórki wierzchniej, poprzekrawać na dwie, lub cztery części odpowiednio do wielkości kalafiorów i każdy kawałek rzucać na miskę z zimną wodą, do której się wlewa $^1/_8$ l octu, wskutek czego robaczki, mogące się mieścić w roślinie wypływają na wierzch. W dużym rądlu zagotować 2 l wody i wrzucić jarzynę na 5 minut do odparzenia. Następnie odcedziwszy z pierwszej wody wrzucić kalafiory w gotującą się drugą, dolać osolonej, gotując, póki miękkie nie będą. Łatwo się o tem przekonać, biorąc kawałek w rękę, uginający się wtedy pod palcami — zbyt miękkie jednak być nie powinny. Podaje się je z masłem i bułeczką rumianą, lub sosem holenderskim żółtym.

20. Kalarepa.

Młodą kalarepę, pokrajaną w plasterki, lub połówki dusi się w maśle, dolewając po trosze rosołu. Gdy już miękka, zapalić masłem z mąką, wsypać cukru i młodej siekanej pietruszki. Starszą kraje się w kostkę, albo dusi w maśle, wreszcie gotuje z mięsem jak brukiew; pierwej jednak odgotować ją należy w wodzie słonej.

W jesieni daje się kalarepę — faszerowaną; farsz może być z ryby, mięsa, lub z raków, najlepszy atoli bywa z baraniny.

Skroiwszy z obranej kalarepy wierzch wydrążyć ją ze środka, usiekać bardzo tłustej baraniny surowej, dołożyć bułki, wymoczonej w mleku i wyciśniętej, soli, pieprzu, cebuli pieczonej — wymieszać i nadziać tem kalarepę. W rądel włożyć dużo masła, ułożyć jednę zdala od drugiej, na-

krywszy skrojonemi plasterkami, podlewać troszkę rosołem, lub wodą i dusić, dopóki nie nabędzie miękkości. Potrząsać przytem potrzeba często rądlem. Gdy już pozostanie w rądlu sama tłustość, osypać kalarepę bułką i podawać po niedługim czasie na stół.

21. Karczochy.

Najlepsze są w maju i październiku: nie zbyt twarde i nie zbyt wyrosłe. Gotuje się je tak samo jak szparagi, dłużej jednak, a dla przekonania się, czy są dobre, potrzeba szpikulec włożyć do wnętrza: jeżeli wejdzie bez oporu, to mają dosyć. Po wyjęciu z wody osączyć je dobrze, obrać włókna, będące u spodu i podać osobno masło, lub sos biały.

22. Marchew.

Najlepsza bywa od maja do końca listopada. Nieskrobaną marchew wrzucić na 5 minut w gotującą się wodę, odcedzić, przelać zimną wodą i obetrzeć czystą ścierką dla zeskrobania skórki. Odkroić zieloną część główki i mały kawałek ogonka, następnie gotować w całości, lub pokrajaną. Bardzo młodą marchew dusić w maśle w całości, dodając do niej młodego groszku, lub szparagów i wtedy do wpół uduszonej marchwi kładzie się odgotowany w słonej wodzie groszek, lub szparagi, dusi się to razem, podlewa bulionem, zaprawia mąką z masłem, zasypuje cukrem, koprem i daje na stół.

Starszą marchew kraje się w grubą kostkę, lub paseczki, odrzucając starannie środek. Posypać ją potem dobrze na stolnicy miałkim cukrem, włożyć do rądla w masło, którego powinno być wiele, zalać rosołem i dusić pod pokrywą. Gdy się wpół udusi, posolić, wsypać łyżkę mąki po odrobinie i, mieszając ciągle dołożyć cukru, znowu poddusić, aż się dobrze wysadzi. Do marchwi dać koniecznie potrzeba grzanki, lub obwarzanki z parzonego ciasta.

23. Rydze w maśle.

Włożyć w rądel 20 dkg dobrego masła do 2. l rydzów, te opłukać kilka razy w zimnej wodzie, włożyć w masło, postawić na węgle, lub na wolny ogień i zaraz posolić. Gdy sos z siebie puszczą, wrzucić usiekanej drobno cebuli, grubej pietruszki, selerów — po dwie garści, przykryć: niech się duszą na wolnym ogniu; często rądlem potrzą-

sać, aby się nie przypaliły, dopóki się nie wysmażą do czystego masła. Wtedy wsypać trochę pieprzu i garść tartej bułki, wymieszać, zagrzać chwilkę i podać na stół.

24. Rydze z masłem.

Czysto wybrane i bardzo starannie wypłukane rydze w ilości 2. l dusi się szybko na 16. dkg masła, aż wyparuje zupełnie ciecz, której one zpoczątku pokaźną ilość wydzielają. Następnie zaprawia się je solą i pieprzem, posypuje zieloną drobno pokrajaną pietruszką, zalewa 8. łyżkami wrzącego białego sosu, dodaje 4 — 6. żółtek i miesza pilnie, wstrząsając je, aż będą gotowe. Przed wydaniem wyciska się sok z cytryny, a na rant daje przypiekane krajanki bułki.

25. Rzepa żółta — nadziewana.

Opłukaną rzepę upiec w piecu do połowy, gdy na wpół miękka, obrać ze skórki wierzchniej, skroić wierzch jakby pokrywę, wydrążyć środek, wymieszać mannę surową, biorąc $^1/_4$ l manny na 10 sztuk rzepy. Gdy manna napęcznieje, dodać dwie łyżki dobrej kwaśnej śmietany, trochę masła, jedno żółtko, soli i nieco cukru, nadziewać tem wydrążoną rzepę, przykryć skrojonemi wierzchami, ułożyć w rądlu, lub w patelni, wysmarowanej masłem i piec w piecu pół godziny.

26. Soczewica.

Wziąć $^1/_2$ l soczewicy większego gatunku, nie robaczywej i gotować jak suchą fasolę. Przyprawić, zasmażywszy trochę mąki w maśle, opieprzyć, posolić, dodać szczypiórku siekanego, trochę octu i kawałek cukru, poddusić nieco i wydać.

27. Szampiony i trufle.

Oczyszczone szampiony, lub trufle wcale nie szatkować, lecz na samem maśle dusić. Wkońcu dodać jeden kieliszek wina węgierskiego i zaraz zagotować.

28. Szparagi.

W maju szparagi bywają najlepsze. Wybierać należy ciemno-fioletowe w główce, a zresztą białe, błonkę lekko oskrobać, trzymając nóż płasko. Nigdy nie wiązać razem

więcej jak po 10, lub jeżeli cieńsze, po 12, wrzucić w kociołek, lub garnek z gotującą się dobrze osoloną wodą i gotować na mocnym ogniu przez 20 minut. Wyjąć, zamoczyć raz w zimnej wodzie, odwiązać nitki i ułożyć na półmisku — polać bułką tartą, zrumienioną w maśle, osobno zaś podać w sosyerce młode klarowane masło, lub sos szodonowy.

Dobroć szparagów zawisła od ich świeżości; unikać też potrzeba, aby się nie przegotowały, gdyż wtedy nabiorą w siebie wody jak gąbka. To zresztą stosuje się do wszystkich prawie jarzyn.

29. Szpinak, lub lebioda.

Oczyścić je z korzonków i nieczystości, opłukać w znacznej ilości wody, spuścić do wody wrzącej, posolić, zagotować kilkakrotnie, odcedzić na durszlaku, przelać zimną wodą i usiekać — nie zbyt drobno. Zrobić z masła i mąki zaprażkę, włożyć do niej szpinak, rozmieszać, rozprowadzić rosołem, (a w poście słodką śmietanką), osolić, zagotować i dać na półmisek, obłożywszy go omletem, tak przyrządzonym:

Rozbić na talerzu 3 — 4. jaj, w małej ilości mleka słodkiego, rospuścić na patelni gałkę masła wielkości orzecha włoskiego, wlać jaja do niego i smażyć, aż się zetną jak naleśnik. Zawiń to w trąbkę, przysmaż znowu cokolwiek i pokraj na $2^1/_2$ ctm.-we kawałki, obłóż tem szpinak dokoła i daj na stół! Albo nakraj z bułki grzanek, maczaj w słodkiem mleku, potem w rozbitem jaju, posmaż na rumiano w rozpalonej tłustości i obłóż tem szpinak — albo narób drobnych kotletów z jakiego mięsiwa, odsmaż i tem garniruj! Można ugarnirować szpinak także niemieckiemi kiełbasami.

30. Ziemniaki.

Po oskrobaniu i wypłukaniu ziemniaków nalać je zimną wodą i gotować na wolnym ogniu. A gdy zmiękkną, odlać wodę, posolić, potrząsnąć dobrze garnkiem, przykryć, postawić na blasze, by się dobrze obsuszyły, a potem utłuc (kto lubi) i wydać.

Do młodych zaś ziemniaków wkłada się w czasie gotowania bukiet zielonej pietruszki, lub kopru. Po odlaniu wody posolić, posypać siekaną pietruszką, włożyć kawałek

młodego masła, potrząsnąć garnkiem, postawić na blasze, a skoro dobrze przejdą masłem, wydać na stół.

31. Ziemniaki przysmażane.

Ziemniaki oskrobać, opłukać, sparzyć gorącą wodą, potem pokrajać w plasterki, włożyć do rądla, dodać sporo masła, przykryć pokrywą i dusić na wolnym ogniu, potrząsając rądlem do przyrumienienia. W ten sposób smażone ziemniaki podaje się do bifsztyków, polędwicy i innego mięsiwa.

Można też wykrawać okrągłą łyżeczką drobne okrągłe ziemniaczki, lub krajać w cienkie plasterki, posoliwszy przedtem na kwadrans — rzucać na gorące masło, lub smalec i smażyć: dopóki nie będą rumiane. Na ziemniaki na półmisku można wcisnąć nieco kwasku z cytryny.

32. Ziemniaczane purée.

Czysto obrane i opłukane ziemniaki ugotować, zważając jednak, aby się nie rozgotowały, potem odlać i przefasować przez durszlak, utarłszy je poprzednio w garnku. Następnie włożyć w rądel łyżkę masła, rozpuścić przetarte ziemniaki, posolić, wmieszać trochę słodkiej, lub kwaśnej śmietany, łyżkę surowego masła, wymieszać to dobrze, aby było gęste, a wkońcu robić z tego podłużne ziemniaki, układać w rądlu na gorące masło i obrumienić.

Takiemi ziemniakami okłada się sztukę mięsa, sztufadę, lub baranie kotlety i t. p.

Można także z ubitych w ten sam sposób ziemniaków zrobić małe sznycelki, umaczać je w rozbitem jajku, posypać tartą bułką i obsmażyć na maśle. Temi sznycelkami okłada się także różne mięsiwo.

33. Ziemniaki, w mundurkach pieczone.

Wypłukać ziemniaki kilka razy dobrze w wodzie, natrzeć trochę solą, lub też jeszcze raz opłukać w dobrze osolonej wodzie i piec na blasze w szabaśniku, przewracając często, aby się nie przypaliły.

W ten sam sposób można także piec ziemniaki bez mundurków.

34. Ziemniaki z grzybami.

Ugotować świeże, lub suszone grzyby, drobno usiekać i usmażyć w maśle. Ziemniaki obrane, ugotowane pokrajać w plasterki, wziąć kilka łyżek kwaśnej śmietany, sera suchego tartego, wszystko to razem wymieszać, włożyć na półmisek, lub do rądla, podłożywszy łyżkę masła, obsypać chlebem tartym i wstawić najmniej na pół godziny w piec gorący.

DZIAŁ XIV.

Sałaty.

Przyrządzanie sałaty. W ogóle każdy gatunek jarzyn, ugotowany w wodzie osolonej może być użyty na sałatę. A wtedy po ostygnięciu dodaje się tylko soli, pieprzu, octu i oliwy — a częstokroć dla smaku jeszcze kilka żółtek, jaj na twardo ugotowanych, dobrze z octem i oliwą wymieszanych.

Wszystkie gatunki sałaty muszą być troskliwie obierane i płukane. Najlepiej jednak płucze się je tak: macza się sałatę w wodzie i na wierzch wyjmuje tak długo, dopóki woda nie okaże się zupełnie czystą. Wkońcu osącza się z wody na sitku, lub w serwecie, a nigdy nie wygniata w rękach, gdyż to jest nie apetyczne.

Do przyprawy sałat używa się najlepszego gatunku oliwy n. p. prowansalskiej.

Przed wydaniem na stół przybiera się je, wycinając listki różnych kwiatków z gotowanych buraków ćwikłowych, marchwi, selerów, korniszonów i t. p.

I. Cykorya, endywia i raszponka.

Te trzy zwłaszcza zaś pierwsze dwa gatunki sałaty można solić wcześniej i zaprawić na godzinę przed wydaniem tęgim octem i oliwą. Podaje się je zwykle razem ze sałatą selerową i rydzami na jednej salaterce.

2. Mizerya ogórczana.

Świeżo obrane ogórki pokrajać w cienkie talarki i posolić należycie. Gdy tak poleżą kilka minut, wydusić z nich słoną wodę, włożyć na salaterkę, polać octem i oliwą, popieprzyć i wydać. Wiele osób lubią tę mizeryą z kwaśną śmietaną i octem; i wtedy nie daje się oliwy.

3. Sałata majonesowa.

Pięknie wygląda sałata z jarzynek, podana z formy. Wziąć cztery marchewki, dwa buraczki ćwikłowe, 10 obranych ziemniaków, pokrajać wszystko surowe w kostkę, lub podłużne paski i ugotować w solonej wodzie, byle nie przegotować — każdą rzecz osobno.

Nadto ugotować groszku zielonego grubego i drobniutkiej fasolki na miękko. Pokrajać 10 korniszonów i tyleż grzybów marynowanych, lub rydzów także w kostkę, lub paski. Uszatkować trochę czerwonej kapusty, odparzyć i posolić, a po wyjęciu z wody, w której się powinna koniecznie raz zagotować, polać octem. Wszystko to wymieszać razem. Rozpuścić na jednę formę 8 g, lub trzy listki żelatyny w $^1/_8$. l wody, gdy będzie zimna, wlać pół szklanki oliwy, kieliszek bardzo tęgiego octu i ubijać to trzepanką na majones, potem wymieszać z jarzynkami, włożyć w formę od kremów i wynieść do piwnicy, po ostygnięciu wyjdzie doskonale z formy i wygląda ładnie na stole. Im więcej oliwy, tem lepsze będzie. Chcąc mieć sałatę — żółtawą, nie brać ani czerwonej kapusty, ani buraków. Jest wyborna, gdy się do niej bierze tylko selery, drobną fasolę białą i bardzo dużo jabłek, które należy pokrajać w paski.

4. Sałata śledziowa.

Dobre holenderskie śledzie moczy się przez 24 godziny, często zmieniając wodę — potem ociąga się je ze skóry, odrzyna brzuszki, nakrawa porządnie i całkowicie kładzie do kamiennego garnka. Dalej przydaje się do nich czysto wypłukane, z ości obrane i drobno usiekane sardele, kapary, w długie paski pokrajane korniszony, liść bobkowy i kilka plasterków cytryny. Mleczko śledziowe zaś włożyć do osobnego garnka, zalać winnym octem i dopóty rozbijać, dopóki się nie otrzyma zawiesistego sosu, którym do pełności naczynia zalewa się śledzie. Wkońcu obwiązuje się garnek mocno i tak zostawia na parę dni.

5. Sałata włoska.

Cztery duże sztetyny obrać i pokrajać w drobne kostki, skropić zaraz octem, aby nie poczerniały. Opłukać 10 sardeli, wyjąć ości, pokrajać drobno, wymieszać z jabłkami, wlać łyżkę kaparów, $^1/_2$ łyżki oliwek, 2 łyżki oliwy, dodać octu dla smaku, popieprzyć i wymieszawszy podać do sztuki mięsa, lub pieczeni.

6. Sałata z endywii.

Posoliwszy endywią zaprawić ją na godzinę przed podaniem mocnym octem i oliwą. Tak samo można dawać sałatę fryzowaną czyli strzępiastą z cykoryi i rzeżuchy, lub wszystkie te trzy gatunki zaprawić i dać na jednę sałatę.

Podają też te same sałaty razem z sałatą selerową i rydzami na jednej salaterce.

7. Sałata z czerwonej kapusty.

Poszatkowawszy surową czerwoną kapustę (która się w główkach w piwnicy na słomie doskonale konserwuje) jak najcieniej, wrzucić na wrzącą wodę i zagotowawszy raz odlać wodę, wycisnąć z niej starannie, posolić, polać zaraz octem, a po pół godziny odlać go, wlać na jednę sporą główkę trzy łyżki oliwy, łyżkę octu, tyleż cukru, wymieszać razem na godzinę przed podaniem. Kapustę kwaszoną na sałatę zaprawia się oliwą i cukrem.

8. Sałata ze śledzi siekanych.

Do tej sałaty wybrać należy śledzie dobre (uliki): po większej części mleczaki. Wymoczyć je w mleku, obciągnąć ze skóry, obrać z ości, posiekać drobno z cebulą i jabłkami, dodawszy trochę pieprzu. Potem ułożyć na płaskie talerze, lub małe półmiski; mleczko rozetrzeć dobrze, dodawszy octu i trochę słodkiej śmietanki, przefasować przez sitko i polać posiekane śledzie, przybrać kaparkami, cytryną w plasterkach, marchwią, buraczkami w rozmaite kształty pokrajanemi, a poprzednio odgotowanemi. Wkońcu otoczyć wieńcem z rzeżuchy, lub z zielonej pietruszki. Ta sałata nietylko jest smaczna, lecz i stół ubiera bardzo ładnie.

9. Sałata ze śledzi — z ziemniakami.

Opłukane ziemniaki ugotować, obrać, ostudzić, pokrajać w plasterki; śledzia dobrze wymoczonego ociągnąć ze

skóry, ości wyjąć, pokrajać w kawałki, jabłko (sztetynę) obrać, pokrajać w paseczki, domieszać kaparów — mleczko zaś rozetrzeć na maść, rozebrać go octem, oliwą i trochą pieprzu — wymieszać dobrze — polać tem sałatę i pozostawić tak na godzinę, aby nabrała smaku.

10. Sałata ze śmietaną.

Włożyć sałatę w serwetę, wydusić z wody, odrzucić pożółkłe liście i zrobić na cztery osoby taką zaprażkę:

Dwie łyżki kwaśnej śmietany, łyżkę mocnego octu, trochę soli i szczyptę cukru rozbić na osobnej miseczce, wlać na sałatę i 3 minuty mieszać ją ze śmietaną.

11. Sałata z gruszek.

Drobne ze skórki obrane gruszki pokrajać na cząstki i gdy się chce użyć całych, wykroić ośrodki, posypać mąką i smażyć w maśle na rumiano, zalać winem z wodą, dodać cukru, parę goździków, kawałek cynamonu i gotować to razem pod nakryciem, po zmiękknieniu gruszek odstawić dla ostudzenia i stężenia syropu. Potem wyłożyć na salaterkę i wydać: według gustu można i na gorąco.

12. Sałata ziemniaczana.

Ziemniaki ugotować, obrać, wystudzić, pokrajać w plasterki, przyprawić oliwą, octem, solą, pieprzem i zieleninką, (kto lubi) — zamiast oliwy można użyć śmietany. Jeżeli z oliwą, dodaje się zwykle korniszony, buraki (odgotowane), w cienkie plasterki pokrajane, trochę sardeli i kaparów.

13. Sałata zimowa.

Wziąć kapusty czerwonej i fasoli białej — każde z osobna w wodzie z octem i solą na miękko odgotować — potem wziąć ziemniaków, marchwi, ćwikłowych buraków i selerów, dodać również wody, octu i soli, odgotować na miękko i pokrajać starannie w cienkie plasterki. Ułożyć z tego wszystkiego gwiazdę na salaterce, przekładając cienkiemi deseczkami (które wyjąć potem należy), z wierzchu zaś przystroić kaparami, sardelami, korniszonami, lub piklami, (jakie mieć można), a przed wydaniem przyprawić jeszcze oliwą, octem i musztardą.

14. Sałata z jabłek z sardelami.

Cztery duże sztetyny obrać i pokrajać w drobne kostki, lub lepiej utrzeć na tarle i skropić natychmiast octem, aby nie czerniały. Wziąć 10 sardelów, opłukać, wyjąć ości, pokrajać drobno, wymieszać z jabłkami, dodać łyżkę kaparów, pół łyżki oliwek i dwie łyżki oliwy, dodać octu, popieprzyć, wymieszać i podać do sztuki mięsa, lub pieczeni.

15. Sałata z jajecznicą.

Wydusiwszy w serwecie zieloną sałatę w główkach z wody zaprawić roztartem żółtkiem z oliwą i solą, szczyptą białego pieprzu i octem.

Osobno zrobić dosyć gęstą jajecznicę, lejąc w rozbite jaja na każde trzy łyżkę słodkiej śmietany, podać razem; jeść razem wymieszane na talerzu, albo osobno sałatę, osobno jajecznicę.

16. Sałata z jarzyn i piklów.

Burak ćwikłowy, kilkanaście drobnych ziemniaków, parę marchewek, garść białej fasoli, 2 selery ugotować na miękko każde osobno z solą. Po ostygnięciu obrać wszystko i pokrajać w paseczki. Wziąć kilka korniszonów, grzybków i kilkanaście rydzów marynowanych, takichże szarlotek, kaparów i innych, jakie kto chce i ma — pikle, pokrajać wszystko w paski i wymieszać z jarzynami, dodać kilka jabłek, tak samo pokrajanych.

Wlać dużo oliwy, dla smaku bardzo tęgiego octu, popieprzyć, posolić nieco, dodać łyżeczkę cukru, wymieszać wszystko razem, kładąc buraki dopiero na ostatku, żeby wszystkiego zanadto nie zafarbowały i włożyć na salaterkę, ubrawszy na wierzchu zaprawioną osobno zimową sałatą i całemi rydzami. Można także jarzynki poszatkować na plasterki napół przekrajane, nie brać wcale buraków, rydze i grzybki zostawić w całości, każdą jarzynkę z osobna posolić i zaprawić oliwą i octem jak również raszponkę i endywią i ułożyć na salaterkę kupkami, nie mieszając wcale, rozdzielić gdzie-niegdzie całemi sardelami bez ości: i wtedy każdy bierze jarzynkę według gustu i sałata ładniej oczom się prezentuje na stole. Można też przedzielać jarzynki czerwoną, jak wyżej przyrządzoną kapustą.

17. Sałata z kwaszonej kapusty.

Na tę sałatę wziąć odpowiednio kapusty z beczki, przebrać ją z grubszych części (głąbi), obcisnąć trochę z soku, (gdyby go było za wiele), posypać dobrze miałkim cukrem i wlać kilka łyżek dobrej prowansalskiej oliwy. Chcąc nadać kolor pąsowy sałacie utrzeć buraka ćwikłowego i wcisnąć z niego sok do kapusty.

18. Sałata z marchwi.

Czysto oskrobaną marchew ugotować na miękko w wodzie z solą, odlać, poszatkować w najcieńsze plasterki po przekrojeniu marchwi na połówki, jeśli jest za grubą, na 10 marchwi usiekać jednę surową cebulę i włożyć w gorącą marchew dla zmacerowania. Gdy wszystko pokrajane, wlać na 10 marchwi dwie łyżki najprzedniejszej oliwy, popieprzyć, posolić dla smaku i po wlaniu łyżki dobrego octu wymieszać — niech postoi godzinę, a następnie podać.

Zamiast cebuli używa się w lecie szczypiorku.

19. Sałata z selerów.

Gotować czysto opłukane selery ze skórką w słonej wodzie na miękko, obrać ze skóry i pokrajać w plasterki. Pomieszać je z octem, oliwą, tłuczonym pieprzem i trochą soli.

20. Zaprawa do sałaty.

Pół łyżki soli, łyżkę musztardy, łyżkę oliwy, dwie łyżki cukru, dwa żółtka surowe i dwie łyżki dobrego octu: to wszystko dobrze wymieszać i zalać sałatę, wypłukaną czysto.

DZIAŁ XV.

Marynaty owocowe i konserwy zimowe.

1. Ćwikła marynowana.

Czysto opłukane ćwikłowe buraki ugotować na miękko, a jeszcze lepiej upiec pod blachą w angielskiej kuchni; potem obrać ze skórki, zeszatkować w cieniuchne krążki, lub też dla ozdoby pokrajać nożem karbowanym. Gdy jest jeszcze ciepła, przełożyć do słoju, potrząsając i przekładając warstwami tartym chrzanem, trochą kminku i solą. Potem ocet przegotować z korzeniami jak zwykle, zastudzić i czystą tą marynatą zalać ćwikłę w takiej ilości, aby płyn był na wierzchu. Wkońcu słój nakryć i postawić w chłodnem miejscu. W kilka dni dobrą jest już do użycia.

2. Groch szablasty.

Świeżo wyłuskany groch wrzuca się w wrzącą wodę, aby się ugotował. Na litr grochu przegotować należy $^1/_2$ l octu z $^1/_2$. kg cukru i małą ilością goździków. Odcedzony groch wsypuje się w słój i zalewa tak przygotowanym octem. Z kompotami zmieszana ta marynata bardzo jest smaczną; można ją też mieszać do sałat wszelkiego rodzaju.

3. Groszek zielony.

Wyłuskany posypuje się cukrem, a gdy z siebie sok puści, dusi się go na wolnym ogniu bez wody, dopóki całkiem suchy nie będzie. Następnie wysypuje się na prze-

taki i postawiwszy przetaki na angielskiej kuchni, na blasze suszy się, lub na ciepłym piecu. Do użycia należy go moczyć przez 12 godzin w mleku i gotować z mięsem, lub dusić w maśle.

4. Gruszki w occie.

Do marynowania najlepszemi są bergamótki i muszkatułki, lub pasówki. Obiera się jak najcieniej i oczyszczają wewnątrz z ziarek. Bergamótki i pasówki w tym celu przekrawać do połowy, muszkatułki jako drobne pozostawia się w całości. Sosu powinny mieć zawsze poddostatkiem. Na 4 l gruszek bierze się 1 l octu, 1 kg cukru, nieco goździków i cynamonu, to wszystko należy przegotować. Gruszki gotuje się do zmiękczenia na wolnym ogniu blisko przez godzinę. Wtedy wybiera się łyżką durszlakową na sito, na którem powinny dobrze osiąknąć. Sos, dobrze wygotowany szumuje się, a gdy ostygnie, nalewa się na gruszki, które w słoju ułożone być powinny. Po kilku dniach sos zlewa się z gruszek, zagotowywa kilka razy i ostudzonym polewa się powtórnie gruszki. Można to raz jeszcze powtórzyć po dwóch dniach, a po ostudzeniu obwiązać pęcherzem i przenieść w miejsce suche.

Drugi sposób jest prostszy. Nieobrane gruszki w zimnej wodzie należy odgotować, potem obrać, zagotować litr octu na 4 l gruszek z 1. kg cukru, wrzucić cynamonu i goździków i włożyć osiąknięte gruszki. Po kilkakrotnem nagotowaniu wylać razem na miskę, a gdy ostygnie, schować w słoju, obwiązanym pęcherzem, lub papierem pergamentowym i umieścić w suchem miejscu.

5. Grzyby.

Młode grzyby, dopóki są jeszcze wewnątrz białe, potrzeba opłukać i dobrze osoliwszy włożyć w rądel, lub duży tygiel gliniany, przesypać krajaną w plasterki cebulą i dusić zpoczątku pod pokrywą, później bez pokrywy, dopóki się prawie zupełnie sos nie wygotuje. Mieszać należy ostrożnie, aby się grzyby nie przypaliły. Gdy już sos wygotuje się dostatecznie, wybiera się same grzyby, aby dobrze na półmisku przestygły. Po ułożeniu w słoju i zalaniu octem przegotowanym i ostudzonym można, jeżeli kto lubi, wrzucić korzeni, nie w wielkiej jednak ilości. Ocet powinien być nad grzybami, które po obwiązaniu papierem

pergamentowym trzyma się w suchem miejscu. Do grzybów potrzeba dobrego octu i starannego przechowania, gdyż daleko łatwiej ulegają zepsuciu, niż rydze.

Drugim sposobem marynowane grzyby po opłukaniu wstawia się do rądla z wodą, napełnionego mocną solą przed zagotowaniem, poczem wrzuca się grzyby, odgotowuje kilka razy, odcedza z wody, układa w słój i zalewa zimnym octem, przegotowanym z małą ilością korzeni.

6. Korniszony.

Nieopłukane przesypuje się korniszony dobrze solą w garnku, lub na misce i zostawia tak przez 12 godzin, często łyżką mieszając. Po tym czasie obetrzeć każdy korniszon do sucha ściereczką i na misce sparzyć gorącym lekkim octem: niech tak stoją przez 24 godziny, następnie wyjmuje się je z octu. Po ułożeniu w garnku kamiennym, lub słoju szklannym przekłada się korzeniami, pieprzem zwyczajnym i tureckim, angielskiem zielem, imbierem, estragonem, liśćmi bobkowemi i cebulką zwaną szarlotką, przedtem sparzoną mocno ukropem. Można też dołożyć strączków fasoli i kalafiorów, pierwej jednak w wodzie obgotowanych. Gdy taki słój jest już pełny, zagotować w rądlu miedzianym octu bardzo dobrego winnego i przestudzonym zalać korniszony, a na drugi dzień obwiązać wilgotnym papierem pergamentowym.

7. Innym sposobem.

Oczyszczone i opłukane korniszony włożyć do faseczki, lub do słoju — dwie części wody i jednę część octu przegotować z następującemi korzeniami: wziąć 3 korzenie pietruszki, 3 marchwi, pół selera, pokrajać w plasterki, dodać 20 ziarnek pieprzu białego, 20 angielskiego i 10 listków bobkowych. To wszystko raz zagotować, potem wystudzić i tą marynatą zalać korniszony, przewróciwszy je parę razy. Wkońcu szczelnie wilgotnym papierem pergamentowym obwiązać i wstawić do piwnicy. Można także dodać (kto lubi), kilka strączków zielonej papryki.

8. Kwaszenie kapusty.

Główki kapusty, z pola przywiezione ułożyć w miejscu suchem, by trochę zawiędły, potem obrać z nieczystych i zielonych liści; głąby albo zupełnie wykrawać, albo dro-

bno ponacinać, uszatkować drobno w szatkownicy, potem umieszać soli z koprem, lub karolkiem n. p. na kopę kapusty $^1/_2$ kg soli (gdyż zbyt solona zmiękknie). Zszatkowaną kapustę ułożyć w obszerne naczynia drewniane, wymieszać z solą i zostawić przez kilka godzin; następnie w beczce dębowej dobrze wyparzonej, (a lepiej jeszcze w beczce z wina), dno żytnią mąką wysypać, wysłać także spód liśćmi winogronowemi i na to sypać pewną ilość kapusty, ubijając drewnianą pałką i przekładając warstwami dzikie jabłka, a w braku ich buraczki, czysto oskrobane, opłukane, pokrajane w plasterki — i tak naprzemian przesypywać kapustą i ubijać. A gdy się już beczkę napełni, przykryć kapuścianemi liśćmi i zostawić w cieple. Potem, gdy się już »wyrobi«, przebić w kilku miejscach do dna otwory, aby gorycz wyszła — następnego dnia przykryć czystem płótnem i denkiem szczelnem i kamieniami przyłożyć. Tak przyrządzona kapusta jest smaczna, trwała, lecz należy ją jeszcze trzymać w suchej piwnicy i raz w tydzień czystą, zimną wodą brzegi beczki i denka obmyć, oraz płótno, którem okryta, wypłukać, wykręcić z wody i napowrót okryć. Gdyby mało miała sosu, dolać zimnej zasolonej wody, aby sos był zawsze na wierzchu.

9. Kwaszenie kapusty w główkach.

Do tego sposobu wybiera się najmniejsze i najrzadsze główki kapusty, które oczyszczone rozrzyna się na dwie połówki, wrzuca do wrzącej wody, a gdy zawrą parę razy, przekłada się je na sito. Gdy zaś zupełnie ociekną, rozkłada się je na płótno, aby zupełnie ostygły i obeschły. Potem pakuje się je z solą, koprem, trochą kminu, (a kto lubi, można także dodać kilka jałowcowych jagód), nakryć szczelnem denkiem i przycisnąć kamieniami, poddać fermentacyi i obchodzić się dalej tak jak ze zwykłą kapustą. Niektórzy przyrządzają tę kapustę jak zwyczajną, inni używają jej znów na sałatę. Bardzo dobra jest ona do kiełbasy, lub wędzonej wieprzowiny.

10. Mizerya i ogórki krajane — do przechowania.

Ogórki, obrane ze skórki pokrajać w ćwiartki, ziarna czysto wyskrobać, potrząsnąć solą i tak zostawić przez kilka godzin. Gdy sos z siebie puszczą, obetrzeć na sucho, każdy kawałek ułożyć w słój i zalać przegotowanym i wy-

studzonym octem z korzeniami. Z wierzchu polać oliwą, słój obwiązać papierem pergamentowym i przechować w suchem i chłodnem miejscu. Można jeszcze takie ogórki, układając w słój przesypywać trochę całą żółtą gorczycą. Biorąc do użycia kraje się je w plasterki, lub paski i zaprawia octem, oliwą i pieprzem. Gdyby się zaczynały okrywać pleśnią, odlać octu, ogórki do sucha obetrzeć i świeżym przegotowanym i wystudzonym octem nalać — a długo trzymać się będą.

II. Ogórki kiszone.

Oczyścić i wypłukać ogórki w wodzie, wziąć faseczkę, lub garnek, włożyć na spód kopru, kawałek chleba razowego, 4 ząbki czosnku, 15 ziarnek pieprzu białego, 15 angielskiego, 4 bobkowe liście i dwie cebule pokrajane. Na to ogórki ułożyć, zalać miękką wodą, dobrze posoloną, z wierzchu nakryć koprem i postawić w ciepłem miejscu, lub stawiać do słońca przez 5 dni — a po upływie tego czasu można je już zaraz używać.

Wten sam sposób naprędce można kisić także korniszony.

Ogórki do przechowania na zimę przyrządza się następującym sposobem. Tak samo oczyszczone i wypłukane ogórki wkłada się do beczki, którą przysposabia się tak: na spód wkłada się dwie pełne garście liści wiśniowych, ze dwie wiązki kopru zielonego, kawałek chrzanu, 15 sztuk bobkowych liści, 25 strączków papryki, — na to warstwę ogórków — przekładając tak warstwami aż do napełnienia naczynia. Potem przegotować wodę z następującemi korzeniami: 4 korzenie pietruszki, 4 marchwie poszatkować na grube kawałki, dodać 30 ziarnek pieprzu białego i 30 angielskiego ziela; to wszystko raz zagotować, potem zupełnie wystudzić, ogórki tem zalać, postawić na dwa dni w ciepłe miejsce, wkońcu szczelnie przykryć i wstawić do piwnicy.

Ogórki z octem przyrządza się tak samo jak poprzednie, z tą tylko różnicą, że nie dodaje się liści wiśniowych, chrzanu i czosnku. Zresztą przegotowuje się wodę z octem i korzeniami t. j. dwie części wody i jednę część octu, którą później wystudzić należy, ogórki tem zalać, beczkę zabić szczelnie i wstawić do piwnicy.

12. Pomidory.

Najłatwiej konserwują się w wodzie. Ułożywszy pomidory już czerwone, ale bez żadnej skazy i jeszcze twarde w słoje szklanne bez upychania zalewa się zimną wodą, potem obwięzuje słoje pęcherzem i przenosi do suchej piwnicy, lub spiżarni. Co dwa tygodnie zlewa się wodę dawną, a nalewa świeżą. Można to czynić przy wyjmowaniu ich do użytku; wiele osób przegotowywa wodę z solą i ostudzoną zalewa, wtedy rzadziej się wodę zmienia. Zupa, zrobiona z takich pomidorów w zimie jest bardzo dobra. Najlepsze jednak pomidory bywają przygotowywane następnym sposobem. Porozrywane i rozgotowane w rądlu przecedza się przez sito, sok wlewa w butelki suche, które należy obwiązać pęcherzem i zagotować tak jak konfitury w kociołku z wodą, rachując od zagotowania wody minut 5 do 10. Butelki trzyma się w suchej piwnicy na półce. W zimie tak przyrządzone pomidory będą jak świeże.

13. Innym sposobem.

Wybrać dojrzałe już czerwone pomidory, ułożyć w słój i nalać zasoloną wodą to jest: do litra wody wziąć łyżkę soli kuchennej z czubem, przegotować i zastudzić. Tak zasoloną wodą zalać pomidory, nacisnąć lekko denkiem, aby nie spływały, i aby woda nad niemi stała. Gdy po niejakim czasie woda zacznie pleśnieć, należy ją odlać, słój wymyć, pomidory napowrót ułożyć i świeżą wodą zasoloną nalać. Gdyby się przy użyciu pokazały za słone, trzeba je w zimnej wodzie wymoczyć.

14. Rydze marynowane.

Pośród rozmaitych sposobów marynowania rydzów najlepszy jest następujący:

Rydze drobne i średniej wielkości płucze się w zimnej wodzie i na przetaku dobrze osiąka z wody. Następnie wkłada się do rądla, przesypując warstwami krajanej w plasterki cebuli, potem przykrywa się rądel, aby same rydze z cebulą się dusiły, potem potrząsa się często rądlem dla zabezpieczenia ich od przepalenia. Gdy już rydze dobrze są podduszone tak, że nie wiele jest sosu, dolewa się szklankę dobrego octu, aby się z nim parę razy zagotowały, skoro zaś już niewiele sosu zostanie, wylewa

się rydze w słój i zimnym przygotowanym octem zalewa dla zapełnienia braku sosu. Zwracać tu potrzeba na to uwagę, aby ocet wierzch rydzów osłaniał. Gdy przestygną, obwiązuje się rydze pęcherzem i przenosi do piwnicy, lub spiżarni. Przy użyciu w zimie posala się je, jeżeli kto lubi; — podawać potrzeba rydze na stół z cebulą i galaretą, wytwarzaną z sosu. Można też rydze wybrać z galarety, cebule powybierać, posolić, polać oliwą i posypać pieprzem.

15. Innym sposobem.

Oczyszczone rydze włożyć do gotującej się posolonej wody, raz zagotować, przelać przez rzadkie sito i przestudzić. Zrobić marynatę z dwóch części wody, jednej części winnego octu, dodać dwa korzenie poszatkowanej pietruszki, dwa marchwi, jeden seler, cztery duże cebule, 30 ziarnek pieprzu całego, 20 ziarnek angielskiego ziela, 10 bobkowych liści. To wszystko gotować do miękkości.

Gdy się życzy przechować rydze kilka miesięcy, należy je włożyć do słoju, zalać ostudzoną marynatą, pomieszać, obwiązać wierzch pęcherzem, dać do garnka siana, naokoło słój owinąć, zalać zimną wodą i zaparować 1 godzinę — potem odstawić — a gdy przestygnie — wyjąć słój z garnka i postawić w zimne miejsce.

16. Szarlotki.

Szarlotki, lub inne drobne cebulki obrać i posolić na 24 godziny, potem obetrzeć z wilgoci, zagotować bardzo mocnego octu z korzeniami, wrzucić cebulki i gotować: dopóki nie będą miękkie. Gdy ostygną, wlać do słoju i obwiązać pęcherzem.

17. Szparagi, marynowane w occie.

Wybrać najpiękniejsze szparagi, oczyścić i odrzucić z nich części łykowate, a same miękkie zalać w misce przegotowanym i wystudzonym octem z wodą po połowie. Potem nakryć, pozostawić tak przez jakiś czas, nareszcie wyjąć i rozłożyć, aby obeschły; potem ułożyć do czystego słoju, zalać mocnym, przegotowanym i ostudzonym octem, aby ten stał ponad szparagami. Wkońcu dodać nieco oliwy, i w naczyniu nakrytem postawić w chłodne miejsce.

Do użycia odgotowuje się je w słonej wodzie jak zwyczajnie, a potem wybornie je używać można na sałatę.

18. Śliwki w occie.

Do 2. kg śliwek wlewa się butelkę lekkiego wina czerwonego, lub białego francuskiego, pół litra mocnego octu, dodając nieco korzeni i 1 kg cukru. Śliwki nakala się w kilku miejscach i układa w naczyniu fajansowem, cukier zaś wkłada się do octu i gotuje z nim razem, wyszumowawszy starannie i tym octem parzy się śliwki. Na drugi dzień odlewa się ocet, zagotowywa i znowu śliwki parzy. Trzeciego dnia zagotowywa się tenże, dodaje nieco goździków, cynamonu, cytrynowej skórki i w gotujący wkłada się śliwki, zagotowawszy parę razy wolno, aby skórka nie popękała. Po ostudzeniu wlewa się w słój i obwięzuje papierem. W drugim sposobie marynowania śliwek na 1 kg węgierek dojrzałych obtartych z barwy bierze się $^1/_2$ kg cukru i niecałe pół litra octu, nie zbyt mocnego.

19. Trufle.

Obmywa się i oczyszcza szczotką, potem gotuje trufle parę razy w lekkiej maderze, wkłada w kompot i zalewa tąż samą maderą, obwięzuje pęcherzem i gotuje w kociołku w wodzie: od zagotowania pół godziny.

20. Wiśnie w occie.

Dojrzałe czarne wiśnie obiera się z korzonków, wkłada w wazę, lub słój kamienny, polewa przegotowanym i ostudzonym octem, biorąc na 4 l wisien 1 kg cukru i 1 l octu. Na drugi dzień odlewa się ten ocet, przegotowywa i jeszcze ciepłym znowu wiśnie nalewa. Na trzeci dzień powtarza się przegotowanie, wsypuje 12 g goździków i gorącym octem wiśnie polewa. Czwartego dnia można je przelać do szklannego słoju, potem obwięzuje się pęcherzem i przechowywa w suchej piwnicy, lub spiżarni. Ocet powinien być dość mocny.

DZIAŁ XVI.

Nabiał.

1. Gomółki.

Po zebraniu śmietany z kwaśnego mleka rozgrzać je wolno, zlać serwatkę i wycisnąć we worku twaróg, aż dostatecznie uschnie, ucierać go na miazgę w donicy i dodać podług gustu więcej, lub mniej gęstej słodkiej śmietany, trochę soli i drobno siekanego zielonego kopru, lub czarnego kminku, albo też szczypiorku. Formować z tej masy gałki wielkości jabłka, rozpłaszczyć je i ułożyć na desce w suche miejsce, lecz nie na słońce dla obeschnięcia. Po upływie tygodnia można gomółki do woli poukładać w garnku, gdyż przez to skórka nieco zmiękknie.

Niektóre gospodynie nadają im kształt pierogów.

2. Kwargle swojskie na sposób ołomunieckich.

Wziąć niezbieranego mleka kwaśnego odpowiednią ilość, ogrzać go na wolnym ogniu, wlać do worka i wycisnąć serwatkę, a pozostały twaróg włożyć między dwie deseczki, przycisnąć jakimś ciężarem i tak pozostawić do drugiego dnia.

Potem wyjąć twaróg z worka, wymieszać go na miazgę w donicy, dodać podług gustu gęstej słodkiej śmietany, trochę soli, kminku i 5 ziarnek pieprzu białego, miałko utłuczonego. To wszystko razem dobrze wymieszać i formować z tej masy placuszki wielkości makaroników na 2 ctm grube. Potem ułożyć na deseczki i postawić w przewiewne miejsce, aby dobrze wyschły. Wkońcu obmyć

je piwem, poukładać w garnku kamiennym, przykryć czystą szmatką, przyłożyć deseczką i przycisnąć kamieniem. Po kilku dniach, gdy zaczną miękknąć, obmyć je znów piwem, tu-owdzie porozrzucać kilka ziarnek pieprzu białego, lub grubo potłuczonego (który utrzymuje czystość w serze). Mycie piwem powtarzać należy co parę dni, dopóki kwargle nie otrzymają właściwego zmacerowanego wyglądu — i właściwego im smaku.

3. Masło — jego sporządzanie, dobroć, jakość w różnych porach roku i miesiącach, przechowywanie i t. d.

Wszelkie masło wyrabia się z mleka, którego wydatność w tej mierze zależy od dobrej paszy dla bydląt.

Masło tak się sporządza:

Bezpośrednio po wydojeniu przecedza się mleko przez sito włósiowe w celu odłączenia od niego wszelkich naleciałości i nieczystości, potem rozdziela się je w gliniane, lub drewniane naczynia i nastawia w miernie ciepłe miejsce, aby z mleka mogła się wydzielić i wypłynąć na wierzch śmietana, która wtedy jest najlepsza, gdy przesmyknąwszy po niej koniec palca, do niego nie przyczepia się ani odrobina śmietany. Wtedy zbiera się odpowiednią łyżką śmietanę, lub oddziela ją innym sposobem; do wyrobu śmietany nie powinno ono długo stać: najwyżej w lecie 2, w zimie 5 dni. Im prędzej z niej masło się sporządza, tem ono bywa lepsze, a najprzedniejsze, gdy to latem następuje nie później jak w 12 godzin po zabraniu śmietany.

Wkońcu wlewa się ją w starannie oczyszczoną maślnicę, gdzie się ją tak długo kłóci, aż czyste masło się oddzieli. Następnie odlewa się maślankę — a samo gruzołkowate masło wkłada w jaszczyk (faskę), lub garnek, nalewa świeżej wody, przegniata kopystką należycie, oddzielając osobliwie pozostałą maślankę przez częste od=i nalewanie świeżej wody. Że masło jest zupełnie czyste: poznaje się po tem, gdy woda użyta już nie mętnieje.

Następnie soli się należycie masło i przegniata kopystką tak długo, aż się już grudki nie pojawiają. Wreszcie wydobywa się przypadkowe naleciałości i, gdy w świeżej wodzie stężeje, robi się z masła osełki, albo się je wkłada do odpowiednich naczyń.

Nadto wiosenne i majowe masło odznacza się najprzedniejszym smakiem. O wiele pośledniejszem i miękkszem bywa

masło letnie, natomiast jesienne jest już twardsze, trwalsze i przydatniejsze do potraw.

W zimie nie można wiele masła wyrabiać, a wyrabiane trąci zwykle paszą, jaką otrzymują krowy.

Ze względu na dobroć odróżniamy jeszcze masło stołowe, garnkowe, beczkowe i kuchenne; pierwsze z nich jest najświeższe i najlepsze. Do dłuższego przechowania reszty gatunków wypada je obficiej solić, niż zwykle, a nawet dodać nieco saletry — toż kładzie się wtedy na spód i na sam wierzch naczynia warstwę soli. Po ośmiu dniach zwykło masło po bokach od niego odstawać, a więc — aby się nie zepsuło — zalewa się je ropą solną górą na wysokość palca. Tak przechowuje się najdłużej w miejscu chłodnem. Dla poprawy masła do stołu dodaje się śmietany po jego wypłukaniu, posala i formuje osełki, bryłki i t. d.

Masło rozpuszczane — klarowne tak się sporządza: upycha się masło w gliniane, porcelanowe, lub szklanne naczynia tak, aby w nich na 2, lub 3 palce pozostawało wolnego miejsca, wkłada się je w kocieł, obciąża ciężarem garnki, do kotła wlewa tyle wody, aby ona sięgała do poziomu górnego masła. Pod kotłem roznieca się ogień węglowy powolny i łagodny, aby woda była letnia, a masło dopiero po pewnym czasie topnieć zaczęło. W tym stopniu ciepła powinno wszystko tak długo postać, aż masło będzie tak jasne, czyste i przejrzyste jak czysta woda, a wszelkie obce części na spód opadną.

Wtedy wydobywa się masło, zostawia chwilę na chłodnem miejscu, opłukuje naczynie zewnątrz lekko kilkakrotnie, a potem zlewa czysty płyn, zanim się zsiędzie, przez czyste płótno w naczynie do przechowania. Pozostałość wypłukaną używa się z masłem do gotowania.

Chcąc masło klarowne zamienić na stołowe daje się do niego trochę śmietany, przegniata, a będzie miało smak masła świeżego.

Smarując chleb masłem okłada je wiele osób jeszcze serem, inne miodem; niektóre znowu posypują je cieniutko siekaną rutą, lub szałwią, ba — czosnkiem, uważając to korzystnie dla zdrowia zrana.

4. Masło przetopione — do przechowania.

Wkłada się masło do pobielanego rądla i wstawia na wolny ogień, aby się powoli topiło i sklarowało jak oliwa.

Wtedy należy zebrać z wierzchu uformowane szumowiny, a masło przecedzić przez płótno do kamiennego garnka i tak długo go mieszać łyżką, dopóki krzepnieć nie pocznie.

Chcąc świeżość masła nietopionego dłużej utrzymać należy niesolone masło włożyć do słoju, polać osoloną wodą zimną i postawić w chłodne miejsce. Biorąc to masło do użytku należy za każdym razem wodę zmienić.

5. Mleko kwaśne u Rusinów.

Zagotować litr niezbieranego mleka, gdy przestygnie, ćwierć litra młodej śmietany rozbić z jednem żółtkiem, zaprawić tem ostudzone nieco, ale jeszcze ciepłe mleko, wstawić w piec po chlebie (w ogóle w dobrze ciepły jeszcze) na pół godziny, gdy zaczyna gęstnieć, wynieść do lodowni i podawać potem zimne z cukrem i cynamonem, lub z solą do gorących ziemniaków zamiast mleka kwaśnego.

6. Mleko zsiadłe.

Dla otrzymania doskonałego mleka zsiadłego należy bezpośrednio po wydojeniu zlać je w głębokie salaterki i postawić na dobę w pokoju, lub spiżarni — przykryte lekko dla dostępu powietrza. Następnie wynieść je na 6 godzin do chłodnej piwnicy, lub na 2 — 3. godzin wstawić do lodowni pokojowej, a mleko będzie słodkie i zsiadłe.

7. Ser gotowany.

Na jeden mały ser wziąć 12 — 14. litrów gęstego mleka wraz ze śmietaną, rozgrzewać na wolnym ogniu, aż się twaróg dobrze ściągnie, a serwatka oddzieli. Wlać wszystko do przeznaczonego na to worka, a po ścieknięciu serwatki zaprasować twaróg pod deską i przycisnąć kamieniem do następnego dnia, aby najmniej pozostało serwatki. Wtedy wyjąć twaróg z worka, pokruszyć, włożyć luźno do garnka nieco po nad połowę, przykryć garnek lekko dla pozostawienia przystępu powietrza, wystawić na kilka dni w ciepłe miejsce i mieszać dobrze codziennie twaróg zrana i wieczorem.

Po upływie 8 — 12. dni przełożyć go do czystego tygla, postawić na mierny ogień, mieszając pilnie, aby się nie przyparzył do dna, i gotować aż do zupełnego rozgotowania (wtedy już nie spływa z łyżki jak klej). W czasie gotowania posolić — licząc łyżkę soli na litr twarogu.

Dla polepszenia seru można, gdy się twaróg rozgotuje, dodać na litr twarogu 8 dkg zupełnie świeżego masła i dowolną ilość kminu czarnego.

Wreszcie wlać masę twarogową, dobrze przemieszaną z masłem i kminem do naczynia, w którem się znajduje dostatecznie wielki szmat gazy, lub płótna i obwiązać nim masę w kształt kuli. Gdy ser ostygnie, zdjąć szmat, wystawić ser na kilka godzin na słońce i przewracać częściej, aby się na nim utworzyła gruba skórka, potem można go już spożywać. Za długo przechowywany zesycha zanadto, dlatego każdym razem należy tylko jeden ser sporządzać.

Gdy się twaróg gotował za krótko, lub serwatkę źle wyciśnięto, ser pozostaje bardzo miękki i z łatwością się rozpływa. W tym razie wlać go do jakiego naczynia i spożywać go z niego.

8. Ser zwyczajny.

Po zebraniu śmietany stawia się naczynia na bardzo umiarkowanem cieple (najlepiej wstawić do pieca po wyjęciu z niego chleba). A gdy się zupełnie serwatka oddzieli, wyjąć z pieca i pozostawić do zupełnego wystygnięcia. Potem zlać twaróg w czyste kończate worki, z nich gdy ścieknie serwatka, położyć je na stolnicy pochyło postawionej, przycisnąć deseczką i kamieniem zpoczątku lekko, później coraz mocniej, a po upływie 12 godzin ser wyjąć ze środka, lekko osolić i suszyć w lecie w miejscu przewiewnem, w zimie zaś w bliskości pieca. Wysuszone przechowywać w garnkach glinianych, przekładane słomą, a gdy nieco spleśnieją, obmyć serwatką i znów obsuszyć.

Gdy kto sobie życzy mieć ładny i mocno suchy ser, niech go często obmywa (a nigdy nie skrobie) dobrze ciepłą, słoną wodą; a po każdorazowem umyciu należy wytrzeć czystą szmatką na sucho i trzymać ser w przewiewnem miejscu.

9. Ser żuławski z twarogu.

Na jeden ser wziąć 9 — 10. l gęstego mleka po zebraniu śmietany i wlać je do misek do połowy, mleko zaparzyć wrzącą wodą, mieszając wolno, aby twaróg mógł się ściągnąć jednostajnie, a cała masa się rozgrzała do 30° (stopni) ciepła. Gdy serwatka sklarowana wyszła na wierzch,

zlać ją z misek, posypać szczyptą soli i kminem sporo, włożyć twaróg, nie naciskając go na sito, aby ściekła serwatka.

Po 10. minutach wtłoczyć twaróg do form w kształcie pochwy od książki: niech postoją niezakryte sery do dnia następnego. Potem wyłożyć je z form, suszyć ze dwa tygodnie na wolnem powietrzu w miejscu, nie wystawionem na przeciągi i słońce, przewracając je często w tym czasie, następnie poukładać na kant jeden ser obok drugiego w przeznaczone na to skrzynie w piwnicy i tutaj sery przewracać co drugi, lub trzeci dzień. Tak przechowywane sery tracą biel, stają się miękkie, a po tygodniu, lub dwóch można ich używać. Do przechowania można je też pakować w słomę.

10. Twarożek dla stołu.

Utworzywszy przez rozgrzanie kwaśnego mleka twaróg położyć go na sito, aby ściekła serwatka; nie zaszkodzi, jeżeli jej trochę pozostanie. Twaróg utrzeć w donicy na miazgę, posolić według gustu, dodać tłustej śmietany, aby miazga wyglądała jakby masło, i przemieszać z drobno pokrajanym szczypiórkiem, lub (gdy go brak) z czarnym kminem. Tak przyrządzony twarożek włożyć do maślniczki i używać w braku masła, powideł i t. d. do smarowania chleba, na chleb z masłem zamiast sera.

DZIAŁ XVII.

Potrawy z jaj i mąki.

1. Bliny angielskie.

Cztery jaja, (średnia) filiżanka śmietany, łyżka mąki i skórka cytrynowa. Z białka utrzeć pianę i przemieszać z resztą, następnie piec bliny nieco grubo tylko po jednej stronie, złożyć i dać w środek każdego blina marmelady, powideł, albo pszennego cukru, przemieszanego gęsto z sokiem cytrynowym. Można dać do tego także soku owocowego. Ostatni blin piecze się obustronnie.

2. Bliny zwyczajne.

Pół litra mleka, 5 jaj (można i mniej) i tyle mąki, aby ciasto cienko się lało (około pół litra).

Podpalić na patelni masła, lub smalcu, a gdy ona mocno gorąca, wylać masło i włożyć na nią drewnianą łyżką tyle ciasta, ile potrzeba do jednego blina.

Patelnię trzeba skręcić tak, aby się po całej rozlała cienka warstwa masła. Jeśli go za wiele — odlać trochę, aby blin nie był za gruby, i postawić napowrót patelnię na ogień: niech tak chwilkę postoi.

Potem cienkim gibkim nożem odłączyć blin na brzegu od patelni, podlać dokoła trochę masła, potrząsać patelnią, aby się blin nie przypiekł do patelni, a gdy się zarumieni i podrośnie, przewrócić nożem, aby i z drugiej strony to nastąpiło.

Każdy blin zwija się w trąbkę, lub składa na krzyż i podaje z cukrem, lub powidłami — gorący; i dlatego najlepiej piec bliny równocześnie na kilku małych patelniach.

3. Jaja na miękko.

Oczyścić jaja w soli i letniej wodzie, spuścić je na wrzącą wodę, w której powinny się gotować latem $2^1/_2$, zimą 3 minuty, wyjąć i podać w serwecie, alko w odpowiednich kubkach.

Chcąc jaja gotować przy samowarze, wypada je zalać w blaszanym rądelku wodą z samowaru, zaraz ją zlać, zalać jaja ponownie i nakrywszy rądelek postawić na samowarze na minut trzy.

4. Jaja sadzone.

Na patelni rozpuścić sporą łyżkę masła i wbijać jaja po jednemu ostrożnie, aby się nie rozrobiły na jajecznicę, posolić każde z wierzchu i smażyć, aż się zetną białka; żółtka powinny pozostać miękkie.

Aby mieć jaja sadzone na occie, trzeba roztopić masło z łyżką wody i wlać kilka łyżek octu, dodać nieco soli, a gdy się sos zagotuje, spuszczać jaja ostrożnie.

5. Jaja z ostrym sosem („Perdutto").

Kiedy po rozpuszczeniu łyżki masła ono już rozpalone, wrzucić łyżkę mąki i podsmażyć, mieszając ciągle i ostudzić. Zagotować wodę z solą i kilku łyżkami octu w rądlu, bić ostrożnie jaja i wpuszczać je tuż ze skorupy w wodę, byle nie z wysokości. Gdy się wierzchem białko zetnie, wyjmować ostrożnie durszlakową łyżką na talerz. Wlać następnie do podsmażonej mąki wody, aby sos był zawiesisty, i trochę octu, lub w plasterki pokrajanej cytryny, nieco podpalonego cukru dla zarumienienia, podgotować i zalać perduty.

W dzień mięsny robić sos na bulionie.

6. Jaja z sardelami, śledziem, lub szynką.

Oczyszczone, wypłukane i obrane z ości sardele, lub śledzie usiekać drobno, zmieszać z rozbitemi jajami i smażyć na roztopionem maśle do miernej gęstości.

Zamiast śledzia używa się także drobno pokrajanej szynki, lub innej wędliny.

7. Jajecznica.

Rozbić cztery jaja w garnuszku z odrobiną soli, bijąc tylko jednę minutę, rozpuścić łyżkę świeżego masła, lub młodej wędzonej słoninki w rądelku przetopić i wlać skłócone jajka, mieszając bez przerwy na ogniu do 5 minut. Gdy kto lubi ze śmietanką, to w czasie rozbijania jaj dodać dwie łyżki słodkiej śmietanki. Na minutę przed wydaniem dodaje się także szczyptę drobno usiekanego szczypiórku.

8. Kasza sypka na grzybowym smaku.

Wziąć litr drobnej tatarczanej kaszy, zatrzeć jajem, włożyć w rądel z pokrywą, zalać szklanką roztopionego masła, lub słoniny, posolić, wsypać drobno usiekanych ugotowanych grzybów, zalać wrzącym smakiem grzybowym tak, aby nad kaszką było go na 5 ctm, przykryć szczelnie i gotować do $1^1/_2$. godziny.

Można dodać do takiej kaszki pietruszki, drobno siekanej i koperku.

Rądel powinien być wysmarowany masłem i zasypany bułką; na wydaniu wywrócić z rądla na półmisek.

9. Kluski hreczane, lub pszenne — kładzione.

Dać na miskę $^1/_2$ kg najprzedniejszej mąki hreczanej (tatarczanej), wsypać soli i rozbić ciepłą wodą, aby masa była gęsta (jak klej), wymieszać i kłaść srebrną łyżką na gotującą się wodę średniej wielkości kluski. Daleko smaczniejsze bywają z mąki, poprzednio zarumienionej na patelni. Wybierać łyżką durszlakową i na półmisku polać masłem, lub młodą słoniną. Wiele osób miesza te kluski ze świeżym twarogiem. Takie same kluski robi się z mąki pszennej, biorąc do nich dwa jaja na $^1/_2$ kg mąki.

10. Kluski saskie.

Rozetrzeć dużą łyżkę masła z 5. żółtkami, wlać łyżkę zimnej wody, dodać mąki, aby ciasto było gęstawe, wyrobić do pulchności, włożyć pianę, ubitą z białek i wymieszać z nią ostrożnie. Pokrajać w kostkę kawał ugotowanej szynki i trochę bułki podsmażyć w maśle, włożyć do ciasta, wymieszać, robić małe pączki i spuszczać na osoloną wrzącą wodę. Gdy na wierzch wypłyną, wybrać łyżką durszla-

kową i zalać rumianem masłem, lub drobno pokrajaną i podsmażoną świeżą słoniną.

II. Kluski ze śliwkami (węgierkami).

Wziąć cztery mączne ugotowane ziemniaki, rozetrzeć wałkiem w donicy, dodać dwie łyżki kwaśnej śmietany, żeby były wilgotne, wbić dwa całe jaja, dodać jednę łyżkę masła i to wszystko utrzeć dobrze. Do tego dosypać $^1/_2$ kg najpiękniejszej pszennej mąki, zagnieść ciasto w donicy, uważając, by było pulchne. A gdyby okazało się za gęste, dodać łyżkę śmietany, lub kawałek masła. Z tego ciasta wziąć małe kawałki, rozciągnąć w rękach na cienki płatek i zawijać w niego dojrzałą śliwkę węgierkę (nie wyjmując z niej pestki). W ten sposób zrobione kluski wrzuca się do obszernego garnka na gorącą wodę i gotuje 5 do 10. minut. Ugotowane kluski wyjmować durszlakową łyżką i polać gorącem młodem masłem, przesmażonem z tartą bułką.

I2. Kluski z kaszy hreczanej.

Na 10 osób wziąć $1^1/_2$ l kaszy hreczanej, gdyby była za gruba, przetłuc ją w moździerzu, dać do niej kawał masła (wielkości indyczego jaja), wbić po jednemu, mieszając 4 jaja, a po należytem wymieszaniu spuszczać łyżką na gorący rosół nie zbyt duże kluseczki, gotować kwadrans pod nakryciem i wylać do wazy, lub omaścić słoninką.

Podobne są kluski z kaszy gotowanej, lecz są pośledniejsze.

I3. Kluski zwykłe.

Zrobić z litra mąki i kilku jaj twarde ciasto jak na makaron, rozwałkować cienko i pokrajać na paski szerokości 3. palców, położyć kilka jeden na drugim, przesypując lekko mąką, aby się nie pozlepiały, pokrajać na poprzeczne cienkie paski, nastawić wody, wrzucić kluski na solony war, a gdy wypłyną, odlać i na półmisku polać gorącem masłem, albo drobną krajaną, osmażoną młodą słoniną.

I4. Knedle swojskie.

Dwie bułki, pokrajane w kostkę przyrumienić na maśle, 4 ziemniaki gotowane przetrzeć na tarle, dodać $^1/_4$ l grysiku, 1 całe jaje i 1 żółtko, trochę soli — wymieszać

razem, zrobić okrągłe knedle, gotować w wrzącej wodzie, a wkońcu polać masłem z bułeczką.

Do tych knedli podaje się powidełko ze śliwek, albo sos powidlany.

15. Knedle z bułek.

Pokrajać w kostkę 5 bułek, otartych ze skórki i zwilżyć dobrym ćwierć-litrem mleka, odjąć część jednej bułki, podsmażyć w maśle — rozmoczoną bułkę utrzeć na masę, rozpuścić dobrą łyżkę masła, w tę masę wlać, posypać szczyptą soli, wlać 7 żółtek, a 7 białek ubić na pianę. Gdyby było za rzadkie, wsypać trochę mąki, zmieszać z tem usmażoną w kostkę bułkę, a utarzawszy dłonie w mące, formować gałki wielkości średnich ziemniaków i układać na sicie. Potem wrzucić do wrzącej wody i gotować przez kwadrans, a przed wyjęciem jeszcze należy spróbować: czy we środku są dogotowane — potem dopiero wybierać je łyżką durszlakową i polać suto świeżem rozpuszczonem masłem.

16. Knedle z tartej bułki.

Robi się tak samo jak pulpety do rosołu, (patrz dział 2. l. 17.) — tylko gałki formuje się znacznie większe i na wydaniu polewa obficie młodem masłem, przesmażonem z tartą bułką.

17. Łazanki przypiekane z szynką.

Zagnieść 28 dkg mąki z trzema jajami, pokrajać ciasto na łazanki, ugotować na posolonej wrzącej wodzie i odcedzić przez durszlak. Tymczasem mieć już cienko pokrajane 20 dkg szynki, wziąć na miskę łazanki, szynkę, łyżkę masła i łyżkę śmietany kwaśnej, wymieszać to dobrze, włożyć do rądla, wysmarowanego masłem i obsypanego tartą bułką, przykryć papierem wysmarowanym masłem i wstawić w piec, aby się dobrze zrumieniły. Nakoniec przewrócić rądel na półmisek i wydać leguminę na cztery osoby.

18. Łazanki z twarożkiem.

Cieniutko rozwałkowane ciasto pokrajać na kawałki wielkości pół ćwiartki papieru w ilości 6., a resztę w kwadraciki jak zwykłe łazanki.

Odgotować duże paski, odcedzić, przelać zimną wodą i rozłożyć, aby oschły z osobna, i odgotować znowu drobniejsze płatki, przelać zimną wodą i odstawić. Wziąć potem z $^1/_2$ l tartego domowego sera, zalać go $^1/_2$ l kwaśnej śmietany, dodać 5 żółtek, 2 całe jaja, spory kawałek masła, rozbić wszystko dobrze i mieć w pogotowiu.

Tymczasem wysmarować klarownem masłem rądel, osypać bułką, wyłożyć go dookoła dużemi płatkami, na które kłaść małe łazanki warstwami i przelewać je owym ze śmietaną rozbitym serem. Gdy wszystko wyłożone, obwinąć z wierzchu owemi z rądla sterczącemi płatkami, wsadzić na pół godziny w miernie gorący piec, wywrócić na półmisek i wydać.

19. Makaron suchy — postny.

Ugotowany makaron przelać zimną wodą i zmieszać z następującym sosem:

Ugotować kilkanaście suszonych grzybów, pokrajać, wrzucić do sosu, zrobionego z podsmażonej łyżki mąki w maśle, rozprowadzonej smakiem grzybowym i śmietaną, posolić i zagotować. Skoro będzie zawiesistym, wbić 2, lub 3 żółtka, zmieszać z makaronem, ułożyć na wysmarowany masłem metalowy półmisek i wstawić do pieca na kwadrans.

Zamiast makaronu można użyć i łazanek.

20. Makaron z serem parmezańskim.

Zagotować domowy, lub włoski makaron we wrzącej wodzie, aż spłynie na wierzch, odcedzić na durszlak, włożyć na półmisek, obsypać grubo tartym parmezańskim serem i oblać dobrze świeżem masłem z rumianą bułeczką.

Można także odcedzony makaron zalać kwaśną śmietaną i posypać serem, jaki jest pod ręką; dodać kawałeczek masła, posolić i postawić na ogniu: niech się dusi, aż się całkiem wydusi ze śmietaną — i wydać na półmisek.

21. Makaron z szynką.

Odgotowany zwyczajnie i odcedzony makaron przelać zimną wodą.

Tymczasem nagotować spory kawałek w paski pokrajanej szynki, zasmażyć ją trochę w maśle, włożyć do niej makaron, zalać trochę kwaśną śmietaną, dodać tartej bułki, włożyć to w masłem wysmarowany rądel, wsypać sera par-

mezańskiego, kwiatu muszkatowego i wymieszać wszystko doskonale. Potem dusić makaron z godzinę w piecu, aż się dobrze zarumieni, przewrócić rądel na półmisek i wydać na stół potrawę.

22. Mamałyga, zwana kuleszą.

Na pół litra posolonej kipiącej wody w kamiennej rynce wsypać w środek waru $^1/_4$ kg mąki, lub tak zwanego grysu kukurudzanego, nakryć pokrywką: niech się gotuje bez mieszania. Jak się ugotuje czyli wysapie, wyłożyć na talerz tak, aby w środku był dołek. W środek nalać wytopionej słoninki, lub masła, z cebulką zrumienionego, lub podać osobno słodkiego mleka.

23. Omlet mączny.

Cztery żółtka, łyżkę cukru wiercić należycie przez kwadrans w donicy, ubić białka na pianę, dołożyć do żółtek, a w ostatniej chwili wsypać strychowaną łyżkę mąki, wymieszać ostrożnie i wlać na patelnię gorącą, oblaną grubo klarowanem masłem, wstawić w wolny piec na 20 minut i posypawszy cukrem wydać.

Takim omletem okłada się szpinak, a wtedy na patelni kraja się go na 8 części. Piecze się na pokrywie od rądla, albo na miedzianej, a nigdy na patelni blaszanej.

24. Omlet z sosem.

Wlać kilkanaście rozbitych jaj na patelnię, w której się rozpuściło trochę masła, a gdy się omlet nieco podpiecze, zwinąć w trąbkę, podlać masła, podrumienić i zalać następującym sosem:

Rozpuścić łyżkę świeżego masła, włożyć tyleż mąki i cukru, rozbić z $^1/_2$. l śmietanki, zagotować i zalać.

25. Omlet zwyczajny.

Rozbić mocno kilkanaście jaj, posolić, wsypać trochę siekanego kopru, lub zielonej pietruszki, rozpuścić na dużej patelni łyżkę klarownego masła, lub smalcu, wlać rozbite jaja i wstawić patelnię na ogień.

Można też dodać w patelnię pokrajanej i poprzednio usmażonej słoniny bez skórki i upiec wespół z jajami.

Do takiego omletu podaje się sałatę ze śmietaną, lub sałatę z ogórków.

26. Pierogi drożdżowe.

Litr mąki wsypać w miskę, rozczynić to w środku $^1/_4$. l wolnego mleka i 3. dkg drożdży, gdy się ruszy, wbić 3 całe jaja, a 3 same żółtka, łyżkę pełną masła świeżego, łyżkę cukru, trochę soli -- to wszystko wyrobić doskonale z resztą mąki, będącą naokoło miski i znowu postawić w ciepłe miejsce — niech podrośnie! Gdy to nastąpi, brać ćwiartki papieru, wysmarowane masłem, albo w lecie listki z kapusty oparzonej, na tem układać z tego ciasta malutkie bułeczki, rozpłaszczać je na grubość pół małego palca i nakładać w środek podługowate smugi powideł, słodkiej, lub kwaśnej kapusty, albo świeżego sera, przerobionego z żółtkami, masłem, cukrem i rodzynkami drobnemi. Składać potem te bułeczki we dwoje, albo zwijać w trąbki i układać na blachę, zostawić — niech się duszą, potem wsadzić na 20 minut w miernie gorący piec, a gdy gotowe, porozwijać z liści, lub z papieru, ułożyć na półmisku — osobno dodać do tego śmietany, osobno zaś klarownego masła i wydać, a jeśli z powidłami, to tylko pocukrzyć.

27. Pierogi leniwe z serem.

Najlepszy do tych pierogów jest ser świeży, twarogiem zwany, ale musi być dobrze z serwatki wyciśnięty. Rozetrzeć go należy dobrze w donicy, wbić kilka żółtek, stosownie do ilości sera — wsypać trochę cukru, szczyptę soli, kto lubi, drobnych rodzynków, czysto opłukanych, białka ubić na pianę, lekko wymieszać, przesiać pięknej mąki na stolnicę, rozgarnąć, przyrządzony ser wyłożyć, obtoczyć w mące, lekko wygniatając, tak jednak, aby ciasto było pulchne. Potem brać po kawałku, stolnicę cieniutko potrzeć mąką, aby ciasto do niej nie przylegało, robić okrągłe, a długie wałki, nieco je rozpłaszczyć, pokarbować na krzyż nożem i krajać ukośnie. Wkońcu wrzucać na gotowaną wodę — a gdy spłyną, wybrać na durszlak, polać masłem, zrumienionem z bułeczką i wydać.

Można je także upiec w piecu i dać ze śmietaną.

28. Pierożki kruche.

Pół litra mąki, łyżkę masła, jaje, trochę wody, lub araku zagnieść razem, rozwałkować cienko, nadziewać po-

widłami, wykrawać szklanką jak zwykłe pierogi i smażyć na fryturze w rądlu po kilka razem jak pączki.

29. Pierogi zaparzane.

Litr mąki zaparzyć litrem mleka, rozbić, ostudzić, wlać $^1/_4$ l drożdży i zostawić, aby podeszło.

Wziąć jaj 30, żółtka rozbić z $1^1/_2$. szklanki cukru do białości, białka ubić na pianę, zmieszać jedne i drugie z ciastem i postawić, aby drugi raz podeszło. Nakoniec wsypać 7 l mąki, wlać $^1/_2$ l klarowanego masła, wybić jak najmocniej, włożyć do wysokich form, uszytych z papieru, postawić w ciepłym miejscu, a gdy podejdą, wstawić ostrożnie w piec gorący.

30. Pierogi z borówkami.

Zagnieść ciasto dość twardo, rozwałkować cienko, kłaść na ciasto borówki mieszane z cukrem miałkim i trochą bułki tartej, zawinąć dobrze brzegi, gotować jak zwykle, wyjmować łyżką durszlakową na półmisek, polać zrumienionem masłem z bułeczką, lub podać osobno śmietanę, ubitą z cukrem.

Pierogi z owocami robi się zwykle większe niż inne.

31. Pierogi ze słoniną.

Rozczynić ciasto drożdżowe jak na zwyczajne bułeczki; (w innem nie można). Do ciasta z litra mąki smażyć $^1/_2$ kg młodej słoniny, pokrajać w kostki i podsmażyć z drobno usiekaną cebulką, popieprzyć, osolić, wymieszać dobrze i odstawić; gdy przestygnie, włożyć w to 12 dkg tureckich rodzynków bez pestek, albo drobnych czarnych. Gdy ciasto dobrze wyrośnie, brać kawałki wielkości jaja, rozciągnąć na stolnicy na placuszki i nakładać ową słoniną z rodzynkami, zwinąć na pierożek, położyć na blachę, aby podrosło, a potem posmarować jajkiem i wstawić na 20 minut w piec gorący.

32. Pierogi z mięsem.

Wziąć mąki, kilka jaj i trochę wody, zagnieść z tego ciasto, rozwałkować cienko, kłaść kupkami na ciasto farsz mięsny, zwinąć go i wyrzynać pierogi małą szklaneczką; potem wrzucić na gotującą się wodę, a gdy spłyną, wybrać

łyżką durszlakową na półmisek i pomaścić młodą przetopioną słoninką.

Farsz robi się tak: pozostałe mięso z rosołu, lub pieczeni pokrajać w kawałki, potem drobno posiekać, dodać trochę siekanej, na pół ugotowanej słoniny, dwie łyżki tartej bułki, 2 jaja, soli, trochę pieprzu, łyżkę masła usmażyć na rądelku z cebulą, włożyć farsz, wymieszać dobrze i nakładać tem ciasto.

33. Pierogi z powidłem.

Robi się tak samo jak poprzednie — tylko ciasto nałożyć powidłami, zaprawiwszy je wprzód cukrem, lub konfiturami. Na półmisku maści się je masłem, przysmażanem z tartą bułką, lub też oblewa śmietaną.

34. Pierogi z serem.

Zagnieść ciasto jak na pierogi z mięsem, jajkiem z wodą, rozwałkować, nakładać kupki sera, roztartego z masłem, żółtkami i cukrem, przykryć ciastem i wykrawać żelazkiem, lub szklanką. Gotować na ukropie, póki nie spłyną, wyjmować łyżką durszlakową i polać masłem świeżem, na półmisku. W ser kłaść rodzynki, lub szczypiorek siekany i podawać do nich śmietanę kwaśną.

35. Pierożki ruskie ze świeżą kapustą.

Parę główek świeżej kapusty usiekać i posolić. Wycisnąć z niej sok, rozpuścić sporą łyżkę masła, podsmażyć w niem kapustę prędko na dużym ogniu, mieszając ciągle, zmieszać z usiekanemi twardemi jajami, przykryć ciastem, dać dobrze podrosnąć, posmarować masłem, posypać tartą bułką i upiec w gorącym piecu.

36. Prażuchy.

Wziąć mąki pszennej z hreczaną po połowie, wsypać do większego rądla, postawić na gorącej blasze i mieszać bez przerwy łyżką drewnianą, dopóki mąka nie nabierze koloru brunatnego. Potem mąkę przesiać przez sito, krupki rozetrzeć, wsypać napowrót do rądla, posolić, wlać roztopionej słoniny, zmieszanej z $^1/_3$. częścią wrzącej wody i trzymać na ogniu, mieszając ciągle — a gdy okaże się jeszcze za sucha, można wlać trochę tłustości i mieszać, dopóki

masa od rądla nie zacznie odstawać. Wkońcu wyłożyć na półmisek i omaścić młodą słoninką, przetopioną ze skwarkami.

Od ilości dodawanej topionej słoniny i od omasty przy wydaniu zależy dobroć prażuch.

37. Pyzy zwyczajne.

Rozczynić litr mąki $^1/_4$. l mleka z 2 dkg drożdży, gdy podrośnie, wbić 2 żółtka, 2 całe jaja, kawałek masła, soli, wyrobić dobrze, a gdy podrośnie, wyrzucić na stolnicę, wysypaną mąką, rozciągnąć ręką i kieliszkiem od wina wycisnąć krążki jak pączki — niech leżą na stolnicy, aż dobrze podrosną, wtedy wrzucać na ukrop — gdy zaś wypłyną, są ugotowane, wybierać łyżką durszlakową, polać słoninką, lub masłem, zaraz podawać, bo opadną. Należy na nie czekać przy stole i rwać widelcem, nie krajać, bo bardzo pulchne, zrobiłby się więc zakalec od noża.

38. Serniki swojskie — wyborne.

Kilogram sera świeżego utrzeć dobrze, dodać 32 dkg tartej bułki, 5 do 6. jaj, $2^1/_2$ dkg cukru, trochę słodkiej śmietanki, gałki muszkatowej, trochę soli — i tyle mąki przedniej, aby masa po wymieszaniu była odpowiednia do robienia gałek. Wkońcu dodać jeszcze 10 dkg drobnych rodzynków — zrobić gałki, rozpłaszczyć je po jednej stronie i smażyć w maśle — a na wydaniu posypać nieco miałkim cukrem.

DZIAŁ XVIII.

Leguminy.

I. Budyń mączny z dowolnemi odmianami.

Pół litra mleka, 8 jaj, dobre 10 dkg mąki, tyleż masła i cukru, oraz skórki cytrynowej. Masło i cukier nastawić na ogień z połową mleka, z drugą połową mleka, przemieszanego z mąką gotować wśród ciągłego mieszania i oskrobywania z dna, aż będzie odstawało od rądla.

Gdy ciasto trochę ostygło, dodać żółtka, trochę tartej cytrynowej skórki, a wreszcie piany, ubitej z białka. Zawiązać luźno ciasto w dobrze wymoczoną (dla odjęcia mydlanego odoru) i masłem wysmarowaną serwetę i gotować w niej w wodzie przez godzinę. Chcąc gotować budyń w formie należy ją wysmarować masłem, posypać tartą bułką (według gustu), wlać ciasto do formy do zapełnienia jej w $^3/_4$. częściach, przykryć szczelnie pokrywą, wysmarowaną wewnątrz nieco masłem, powiesić tak w naczyniu z wodą, aby ucha opierały się o brzeg naczynia, przycisnąć ciężarem, aby forma leżała całkiem mocno, toż przycisnąć i pokrywę, aby szczelnie przylegała. Najlepiej, aby forma była w wielkim tyglu. Baczyć, aby woda nie wchodziła do formy i ciągle wrzała, a forma dosyć wysoko nie była oblaną, zaś na pokrywie leżało zpoczątku mało, później coraz więcej węgli, iżby ciasto odrazu wzrastało jednostajnie, nie przypalając się z góry. Wtym celu też zdejmuje się kilkakrotnie pokrywę i dokłada na nią węgli, gdy

się wypalają. Każda porcya powinna się gotować godzinę, a więc 2 porcye 2 godziny i t. d. Atoli dłuższe gotowanie nie zaszkodzi budyniowi.

Ten budyń można dowolnie zmieniać, dodając n. p. przebranych, wypłukanych i starannie wysuszonych rodzynków tureckich, w plasterki pokrajanej cytryny, drobno pokrajanej pomarańczowej skórki, utartej skórki cytrynowej, tartych gorzkich i słodkich migdałów, lub tylko tartych migdałów i skórki cytrynowej, albo gdy się przemiesza z ciastem oberżnięte z łuski i pokrajane w plasterki jabłka, ze skórką cytrynową, lub trochę soku cytrynowego i skórki cytrynowej. Jeśli się jej przymieszało do ciasta, to podać na stół tylko z cukrem; do innych gatunków budyniu dodaje się soku owocowego, lub winnego.

2. Budyń migdałowy.

Utłuc 10 dkg oparzonych i wyłuszczonych słodkich migdałów (z dodaniem kilku gorzkich dla zapachu), a gdy już prawie będą miałkie, przydać ośródki bułczanej, w mleku moczonej i wyciśniętej i tłuc znowu przez czas niejaki. Potem zmieszać z tem 8 żółtek, 8 dkg cukru miałkiego z troszką wanilii, szklaneczkę śmietany — a wkońcu pianę, z 3. białek ubitą. Teraz posmarować formę masłem, posypać tartą bułką i do niej tę masę przełożyć. Formę wstawia się do rądla z wrzącą wodą i gotuje przez godzinę sposobem wyżej opisanym, a wkońcu wykłada na salaterkę i wydaje z sosem czokoladowym.

Na sos czokoladowy ubija się kawałek masła na śmietanę, przydaje 4 żółtka i 10 dkg tartej czokolady. Wszystko dobrze zmieszane gotuje się z białem winem i cukrem, mieszając ustawicznie.

3. Budyń z chleba razowego.

Wziąć $^3/_4$ l tartego niesuszonego chleba, rozpuścić sporą łyżkę masła i rozcierać mocno z chlebem do białości, wlać kwaśnej śmietany 4 łyżki, wbić 8 żółtek, wsypać trochę goździków i tłuczonego cynamonu, jakoteż $^1/_4$ l octu. Ubić z białek piankę i wlać do formy budyniowej, piec blisko godzinę i zalać go masłem na wydaniu.

Stosunek: na osób 12.

4. Budyń z jabłek.

Wziąć jabłek kwaskowych, obrać, pokrajać i ugotować w winie napół z wodą, przetrzeć je przez durszlak, aby się zrobił gęsty mus czyli powidło. Tymczasem rozbić 10 dkg masła z 6. żółtkami, dodać bułkę, w mleku moczoną i wyciśniętą, cukru, cynamonu, oraz drobno uszatkowaną skórkę cytrynową — domieszać pianę, ubitą z pozostałych białek, wymieszać razem i gotować budyń wiadomym sposobem przez dwie godziny. Ten budyń wydaje się z winnym sosem.

5. Budyń z tartej bułki.

Wziąć cztery pełne łyżki masła, utrzeć na misce, wsypać $^1/_4$ kg cukru tłuczonego i utrzeć aż do białości. Wsypać po trosze przesianej przez sito tartej bułki i dolewać śmietanki, lub mleka po łyżce. Wkońcu dodać za 4 ct. czarnych tureckich rodzynków, z pół cytryny skórkę zetrzeć, białka pozostałe na sztywną pianę ubić, do tej masy wsypać, dobrze wymieszać, wziąć formę, lub rądelek, wysmarować masłem, tę masę włożyć do połowy formy, lub rądla, wstawić do większego rądla, lub garnka, podlać na dwa palce wody, przykrywą przykryć i parować pół godziny. Do tego budyniu może być podany każdy sok, lub też cukrem należy go obsypać, albo wkońcu masłem topionem pomaścić.

6. Dołki ze śmietaną.

Rozczynić $^1/_2$ l przedniej mąki z $^1/_3$. dkg drożdży, a gdy się ciasto ruszy, wbić 2 żółtka i 2 całe jaja, dodać łyżkę masła, łyżkę cukru, trochę soli — utrzeć wszystko dobrze i dać podróść — a wkońcu kłaść łyżką do formy z dołkami, (które mają być wysmarowane gorącem masłem), postawić na blasze i obsmażyć do zarumienienia po obu stronach i ciepłe jeszcze już na półmisku posypać cukrem z wanilią. Do tych dołków podaje się śmietanę ubitą, lub sok.

7. Grzanki kremowe.

Rozkroić na pół bułkę mątową, wykroić z niej ośródkę, ułożyć w misce, dolać wina, żeby dobrze namiękła, i tak namoczone grzanki osmażyć w maśle. Do tego zrobić krem w sposób następujący: wziąć 6, lub 8 żółtek, trochę mąki pszennej, ubić pianę tęgo, wmieszać w rozbite żółtka, tem nałożyć grzanki i w piec wstawić.

8. Grzanki, przekładane powidłami (marmeladą).

Obetrzeć bułkę z wierzchniej skórki, pokrajać wzdłuż w bardzo cienkie plasterki, nasmarować dobremi powidłami (lub marmeladą z malin, porzeczek), złożyć dwa kawałki razem, zamaczać w rozbitem jajku z cukrem i śmietanką, posypać tartą bułką i smażyć na klarownem maśle, lub fryturze do zarumienienia. Podając posypać cukrem.

9. Grzanki z serem.

Bułki mątowe, otarte ze skórki w cienkie pokrajać kromki, namoczyć w śmietanie, a potem osuszyć w piecu na blasze, wysmarowanej masłem. Tymczasem wyrobić świeży twaróg z jajami, trochą araku, albo wina, cukrem, rodzynkami i kwiatem pomarańczowym: nakładać tem grzanki, układać w rądel, wysmarowany masłem, podlać kwaśną śmietaną, zaprawioną masłem i żółtkami i wstawić w piec na dobrą godzinę.

10. Grzybek swojski.

Zarobić 6 łyżek mąki dwoma całemi jajami i czterema żółtkami, trochę posolić, dodać $^1/_3$ l mleka oraz pianę z 4. białek. Na głębokiej patelni rozpuścić pełną łyżkę masła, zrumienić cokolwiek, wlać połowę masy dobrze wymieszanej i smażyć. Gdy grzybek zetnie się od spodu, odchylić brzegi nożem, aby ciasto z wierzchu wolno pod spód spływało. Jednocześnie można także poddawać masła i uważać, aby się grzybek nie spalił; a temu także potrząsaniem patelnią zaradzić można. Skoro od spodu dostatecznie już się zrumieni, zsunąć na talerz, przykryć patelnią i szybko odwrócić. Tym sposobem usmaży się druga strona grzybka, a po wykończeniu pierwszej połowy przechować ją w ciepłem miejscu i w taki sam sposób zająć się drugą. Wkońcu obiedwie złożyć jednę na drugiej na półmisku i wydać. Do tych grzybków dodaje się sok, lub cukier miałki.

11. Grzybek ze śmietany.

Włożyć 12 dkg masła w donicę i trzeć wciąż, przydając po jednemu 8 żółtek; potem wlać $^1/_2$ l dobrej śmietany, wsypać trochę cukru, skórki cytrynowej, dodać $^3/_4$ l mąki wymieszanej i pianę z białek. Na obszernej blasze, patelni, lub szerokim rądlu rozpuścić 2 łyżki masła klarowanego,

zrumienić trochę, wlać połowę, albo wszystko ciasto i piec w piecu jak poprzedzające, a gdy się zarumieni z jednej, przewrócić na drugą stronę i wydać z cukrem i cynamonem.

12. Grzybek z gotowanych ziemniaków.

Utrzeć na tarce gotowanych sypkich ziemniaków tyle, aby talerz był pełny — potem dodać do nich kilka dekagramów masła, 2 łyżki mąki, albo bułki tartej, 2 całe jaja i 4 żółtka, oraz ¼ l śmietanki, lub mleka. To wszystko utrzeć na masę, domieszać wkońcu pianę z 4. białek i smażyć na maśle jak poprzedzające grzybki.

13. Grzybek z jabłkami.

Przysposobić ciasto jak powyżej, kilka jabłek winkowatych obrać z łupiny, wykroić twarde ścianki i jąderka, pokrajać je w małe cienkie plasterki; rozpuścić 2 łyżki masła, zrumienić je cokolwiek, wrzucić w nie jabłka pokrajane, usmażyć rumiano — nalać połowę ciasta dobrze wymieszanego, (aby mąka nie osiadła na spodzie) i smażyć na obie strony jak grzybek swojski. Usmażony posypać cukrem i cynamonem. Przy smażeniu grzybka ogień nadzwyczaj umiarkowanym być powinien — dlatego bardzo dobrze się udaje grzybek w piecu przy angielskiej kuchni.

14. Jabłka, obsmażane w cieście.

Wziąć pięknych dużych jabłek, obrać ze skórki, pokrajać na dość grube plasterki, powyrzynać jądra ze środka i włożyć do miski — posypać cukrem i czas pewien tak pozostawić. Tymczasem umieszać stosowną ilość żółtek z mąką, trochą cukru i cynamonu; białka ubić na pianę i przymieszać do żółtek, dobrze już wyrobionych, aby ciasto było dość gęste, (przed domieszaniem piany można wlać parę łyżek wina białego, lub w braku tego słodkiej śmietany); w tem ciaście maczać plasterki jabłek, wyjmować widelcem i układać na patelni w sklarowane gorące masło — i tak smażyć na wolnym ogniu, dopóki na obiedwie strony ładnie się nie zarumienią. Na wydaniu cukrem posypać należy.

15. Jabłka, zapiekane w kremie.

Obrać, wydrążyć i ugotować ostrożnie 10 jabłek winkowatych, odcedzić na sicie, gdy ostygną, nadziewać konfiturami, ułożyć na półmisek, wysmarowany masłem — 6 żół-

tek ubić do białego z $^1/_4$. kg cukru bardzo miałkiego przez pół godziny. Gdy ubite, wsypać łyżkę ziemniaczanej mąki, lub kubek tartej bułki, bić znowu, wkońcu ubić białka z tych 6. jaj, wymieszać razem, polać jabłka i przypiec w ciepłym piecu przez minut 20, podając na stół ubrać konfiturami.

16. Kaszka na zimno za leguminę.

Wziąć stosownie do ilości osób kaszki drobnej hreczanej, ugotować w mleku z cukrem na gęsto, przestudzić, brać po kawałku, trzeć na tarle, lub fasować przez sito. Tak utartą kaszkę zbierać lekko nożem i układać naokoło półmiska, ubierając konfiturami. Litr mleka zagotować z cukrem i kawałkiem wanilii, zaprawić trzema dobrze rozbitemi żółtkami, rozgrzać na blasze, a gdy przygęstnieje, wystudzić i wlać w środek na półmisek.

17. Kaszka sypka w mleku.

Zatrzeć jajkiem pół litra drobnej kaszki, wysuszyć — rozpuścić masła 12 dkg i na niem uprażyć kaszkę na żółty kolor, potem nalać litr mleka, wstawić w piec na kwadrans, aż się wypraży. Wkońcu wyłożyć na półmisek, posypać cukrem, cynamonem i wydać.

18. Kisielek czokoladowy.

Utrzeć 12 dkg czokolady, zamieszać ze szklanką ziemniaczanej mąki, rozprowadzić to szklanką zimnego mleka, aby nie było grudek. Zagotować 5 szklanek mleka z $^1/_4$. l cukru i wlewać po trochu rozprowadzoną czokoladę, mieszając łyżką, aż zacznie odstawać od rądla. Wylać do formy, oblanej wodą i osypanej cukrem i postawić na zimnie. Podawać do tego kisielku śmietanę.

19. Kisielek z mleka, lub migdałowy.

Dziewięćdziesiąt gorzkich oparzonych migdałów utłuc, rozprowadzić 6. szklankami słodkiej ciepłej śmietanki, nakryć dla dodania zapachu, przecedzić przez serwetę, wycisnąć mocno, zasłodzić, zagotować. Do wrzącego wlać rozwiedzioną mąkę i wybijać kilka minut na ogniu. Formę namoczyć wodą, wysypać cukrem, wlać kisielek i postawić na zimnie.

20. Krokiety z ryżu i moreli.

Krokietami zowią się w (francuskiej) kuchni wszelkie przesmażane obłożenia; bywają one z ryżu, ziemniaków, a nawet z drobiu, lub cielęciny.

Dobrze rozgotowany gęsty ryż rozłożyć na półmisku, po wystudzeniu pokrajać w okrągłe kawałki (jakby plasterki z jabłek), położyć na stolnicy, posypanej tartą bułką, nadać nożem formę okrągłą. Ubić jajko jak na jajecznicę, umoczyć każdy kawałek w tem jajku, potem posypać przesianą tartą bułką, wymieszaną z mąką i rzucać na gorącą fryturę dla usmażenia.

Osobno zrobić na cztery osoby syrop z 12. dkg cukru, wrzucić w niego dwa kruche jabłka, drobno pokrajane, aby się zaraz zagotowały, a wtedy włożyć 4 morele, przekrajane po wyjęciu pestek i w tej marmeladzie poddusić je kilka minut. Krokiety ułożyć na półmiseczku: na każdym położyć jednę połówkę moreli i zalać wszystko uformowanym gęstym syropem.

21. Legumina bezimienna.

Wziąć 4 żółtka, do tego mąki w miarę, dobrze rozetrzeć; ubić mocną pianę z pozostałych białek — wymieszać to wszystko ostrożnie i kłaść łyżką na wrzące masło. Po usmażeniu ułożyć na półmisku i polać śmietaną, ubitą z cukrem.

22. Legumina cytrynowa.

Wziąć jednę cytrynę, ugotować na miękko. Potem 6 żółtek ubić na pianę z $^1/_8$. kg cukru, wcisnąć potem do tego sok z cytryny, resztę ze skórką usiekać, również dodać. Z pozostałych białek ubić pianę, dodawać jej po trochu do tej masy i sypać zarazem po trochu bułki tartej z dwóch rogalków. Gdy się wymiesza, wlać do tortownicy, masłem cienko wysmarowanej i upiec na rumiano.

Podaje się ze szodonem, lub sokiem z konfitur.

23. Legumina cytrynowa na śmietance.

Cytryn dwie, cukru 14 dkg, żółtek 10, dwie drewniane łyżki mąki, litr dobrej gęstej śmietanki. Cukier otrzeć o cytryny, sok z nich wycisnąć, zmieszać to wszystko razem z żółtkami, mąką i śmietanką, wycierając mocno po włożeniu każdego składnika; włożyć mocno ubitą z 10. białek pianę, wy-

mieszać ostrożnie, wlać do kamiennego rądelka, lub salaterki i upiec w lekko opalonym piecu.

Stosunek: na osób 10.

24. Legumina czokoladowa.

Rozbić 8 żółtek z 4. łyżkami miałkiego cukru, wsypać 12 dkg czokolady waniliowej, lub korzennej, a jeśli czokolada zwyczajna, osobno trochę cynamonu, goździków, wanilii tłuczonej, domieszać 5 łyżek mąki pszennej, rozmieszać to $^1/_2$. l słodkiej dobrej śmietanki, białka ubić na pianę, a wszystko razem ostrożnie wymieszawszy włożyć do formy, lub rądla, wysmarowanego masłem, wysypanego bułką tartą i wstawić w piec przynajmniej na 20 minut. Do takiej leguminy dodaje się sos śmietankowy. Tu podane ilości odpowiadają daniu na 6 osób.

25. Legumina francuska.

Odłączyć z 8. jaj świeżych żółtka, wlać do polewanej misy, wycierać mocno wałkiem, aż zbieleje; potem wsypać filiżankę cienkiej kaszy hreczanej i wycierać, aż się dobrze rozetrze, wsypać filiżankę tłuczonego cukru, włożyć 6 łyżek kwaśnej śmietany i wycierać to wszystko do białości, zostawić na pół godziny, aby kasza wybrzękła. Ubić z pozostałych białek pianę, zmieszać z masą, wlać do fajansowego naczynia, wysmarować masłem i wstawić do niezbyt gorącego pieca.

Stósunek: na 8 osób.

26. Legumina krakowska.

Wymieszać w garnku $^1/_4$ l drobnej kaszy hreczanej, $^1/_2$ l młodej dobrej kwaśnej śmietany, 12 dkg cukru, nie wielki kieliszek araku. Wysmarować rądelek świeżem masłem, wysypać bułeczką, włożyć kaszę i wstawić w mocno gorący piec na pół godziny.

27. Legumina migdałowa.

Utrzeć razem na masę 12 dkg słodkich migdałów i kubek mały cukru — tyleż białek na pianę ubić, zmieszać razem, włożyć w formę wysmarowaną, wstawić na parę i kwadrans gotować.

28. Legumina ryżowa z jabłkami.

Opłukać $^1/_2$ kg ryżu, zagotować $1^1/_2$ l mleka, wsypać parę łyżek cukru, trochę cynamonu, wrzucić sporą łyżkę masła, gdy zawrze, włożyć ryż, zmieszać i ugotować go na sypko, dozwalając mu dostatecznie się rozparzyć na mniej gorącem miejscu, aby się grudki rozsypywały. Wysmarować masłem półmisek, osypać bułką, włożyć połowę kaszy, na nią rząd poddusznych z masłem, cukrem i cynamonem pokrajanych jabłek, znowu rząd kaszy, a na wierzch rząd powideł, lub jakiej marmelady owocowej, znowu układać rzędami, a wkońcu wygładzić to zgrabnie nożem, aby środek był nieco wyższym od boków, ubić piankę z 8. białek, mieszać ostrożnie z 2. łyżkami cukru, ubrać nią po wierzchu leguminę, posypać cynamonem i cukrem i wstawić w piec, zważając, aby piana nabrała koloru złotawego.

Zamiast jabłek i powideł można dla odmiany użyć świeżych, lub surowych śliwek po ugotowaniu ich na miękko z cukrem, a potem przekładając niemi ryż po wyjęciu pestek. Stósunek: na osób 12.

29. Legumina ziemniaczana.

Dziesięć wielkich ziemniaków obranych i gorących utrzeć z 32. dkg masła, dodając po jednemu 4 jaja i 4 żółtka. Włożyć potem 2 łyżki cukru, ubić pianę z pozostałych białek i upiec na półmisku. Stósunek: na osób 8.

30. Legumina z jabłek na półmisku.

Zrobić marmeladę z jabłek, wymieszać z cukrem, rodzynkami, (suchemi konfiturami, gdy są), nałożyć na nie miejscami kilka kawałków świeżego masła. Wziąć półmisek blaszany, zrobić ciasto francuskie, rozwałkować je cienko, pokryć cały półmisek aż po wręby, włożyć marmeladę, przykryć osobnym kręgiem ciasta, ubrać jeszcze różnemi figlami z ciasta, posmarować jajkiem, rozbitem z wodą, posypać grubo cukrem i wstawić do mocno gorącego pieca na pół godziny. To samo można robić z kruchem ciastem. Stawiając w piec przekłuć w kilku miejscach widelcem.

31. Legumina z kaszki hreczanej.

Wziąć $^1/_4$ l drobnej kaszki hreczanej, $^1/_2$ l dobrej kwaśnej śmietany, 12 dkg cukru miałkiego, kieliszek mały ru-

mu, razem wymieszać w misce i zostawić na 2 godziny, aby kaszka spęczniała. Następnie rądelek wysmarować młodem masłem, tartą bułką — włożyć kaszkę do rądelka i wstawić do dobrze gorącego pieca na pół godziny. Ta legumina wyjdzie z rądla jak rumiana babka, którą można ubrać konfiturami, lub oblać sokiem malinowym.

Stósunek: na osób 6.

32. Legumina z kwaśnej śmietany.

Wlać w rądel pół litra dobrej śmietany, postawić na blachę — a gdy się zacznie gotować, wsypać większe pół szklanki mąki ziemniaczanej, mieszać bez przerwy na ogniu, aż ciasto zgęstnieje i nabędzie gładkości. Potem już gotowe wyłożyć na miskę, rozcierać ciągle, aż przestygnie — wbić 8 żółtek jedno po drugiem, dodać trochę cukru i skórki cytrynowej, mieszając to ciągle — a skoro ciasto z żółtkami dokładnie się pomiesza, dodać pianę z pozostałych białek i znowu razem dobrze wymieszać. Wkońcu wlać w formę, lub rądel, wysmarowany masłem i piec przez godzinę.

33. Legumina z makaronu.

Zrobić z sześciu samych żółtek ciasto na makaron, nie dodając nic wody, żeby ciasto było twarde. Roztoczyć na stolnicy tak cienko jak tylko można, trochę przesuszyć. Potem pokrajać makaron, jak można, najcieniej. Wysmarować rądel grubo masłem, nałożyć na dno makaronu, pocukrować wraz z cynamonem, drobno tłuczonym, włożyć konfitur i na wierzch piany, ubitej z pozostałych białek, po wierzchu dać trochę soku z cytryny i znów makaronu i na to masła, tak przekładać do wierzchu i upiec w rurze. Można zamiast konfitur użyć rodzynków i skórki pomarańczowej, drobno pokrajanej.

34. Legumina z poziomek.

Do trzech szklanek poziomek wziąć pół szklanki wina francuskiego i łyżkę masła, udusić razem, przefasować i ostudzić. Rozetrzeć 10 żółtek z 2. kubkami cukru, domieszać pianę z białek i pełną łyżkę mąki ziemniaczanej. Do tego wlać sok z jagód, wymieszać, wlać w formę, wysmarowaną masłem i piec w ciepłym piecu przez 20 minut.

35. Legumina z rodzynków i migdałów.

Namoczyć trzy bułki montowe w mleku, wymieszać i rozetrzeć z 2. łyżkami młodego masła, mieszając to przez 5 minut na wolnym ogniu. Sześć żółtek ubić dobrze z dwoma łyżkami cukru, domieszać $^1/_4$ kg oparzonych i uszatkowanych migdałów, dobierając po trosze masę z bułki z masłem i dołożyć 12 dkg dużych rodzynków, wybrawszy pestki. Po ubiciu białek na pianę, wymieszać razem ostrożnie, włożyć w rądel wysmarowany i wstawić w piec na 3 kwadranse.

To danie na 6 osób.

36. Legumina z ryżu.

Ugotować 12 dkg ryżu na mleku, pogotowawszy go wprzódprzez 5 minut w gorącej wodzie, inaczej bowiem mleko w ryżu mogłoby się zwarzyć. Gdy ostygnie, wbić żółtka 4 po jednemu, mieszając ciągle — wsypać kubek cukru, trochę cynamonu, tureckich rodzynków, lub parę gorzkich migdałów otartych, włożyć pianę, ubitą z białek, wymieszać ostrożnie, włożyć do rądla wysmarowanego i wstawić w piec na 15 minut.

37. Mak na wilią.

Wypłukać kilka razy w wodzie biały, lub niebieski mak, potem sparzyć go na kilka godzin. Wodę zlać, mak wiercić, polewając go nieco słodką śmietanką, przecedzić przez sitko i zmieszać z cukrem i wanilią dla smaku. Wziąć najpiękniejsze bułki wczorajsze, obetrzeć ze skórki, pokrajać w kostki, nalać śmietanką makową, aby napęczniały, ułożyć na salaterkę i osypać sporo cynamonem.

Jest to danie arcy-smaczne. Na $^1/_2$ kg maku bierze się 1 l dobrej śmietanki, $^1/_4$ kg cukru i pół laski wanilii.

38. Marcypan.

Zmieszać razem $^1/_2$ kg słodkich migdałów na masę utartych, $^1/_2$ kg cukru miałkiego, 9 całych jaj, kieliszek mąki; dodać cokolwiek wanilii i piec w rądlu, wysmarowanym masłem.

39. Naleśniki francuskie.

Do $^1/_2$ l mleka zbieranego, lub słodkiego napół z wodą (z d o b r e g o mleka naleśniki są ł y k o w a t e!) wbić 4 żółt-

ka, dać kawałek masła wielkości orzecha włoskiego, dodać $^1/_4$ l mąki, szczyptę soli i zmieszać starannie, aby nie było grudek.

Postawić patelnię na ogniu, a gdy się zagrzeje, posmarować klarownem masłem, wlać łyżkę masy i rozprowadzić po całej patelni. Gdy się upiecze, przerzucić na drugą stronę, podpiec i składać na stolnicy. Tak postępować do wypieczenia całej masy, smarując za każdym razem pilnie masłem patelnię kitką z kilku piór. Smażone naleśniki składać z osobna na blachę i odstawić do wolno ogrzanego pieca, gdy już wszystkie nasmażone, kłaść na półmisku jeden na drugim — bardzo gorące i wydać. Na stół dać tłuczonego cukru i przekrajanej cytryny, którą sobie spożywający wyciskują.

40. Naleśniki z konfiturami, jabłkami, lub serem.

Rozbić 5 żółtek z połową łyżki klarownego masła, $^1/_4$ l mąki i trochę soli i rozbijając rozwieść tę masę $^1/_2$. l mleka, aż wszystko mleko wyjdzie, gdyż ciasto powinno być rzadkie. W ostatniej chwili, gdy potrzeba już piec naleśniki, ubić białko z jaja na pianę, wymieszać z masą, rozgrzać patelnię na ogniu, posmarować ją piórkiem, maczanem w klarowanem maśle i polać masą, obracając patelnię na wszystkie strony, aby wszędzie ciasto było rozciągnięte, co potrzeba szybko wykonać. Przez chwilę patelnię utrzymuje się na mocnym ogniu, a gdy się naleśnik upiecze, okrążyć go nożem i przewrócić na talerz głęboki — odwrócony. Gdy cała masa się wypiecze, składać w trójkąt, lub podługowato, przyrumienić z obu stron na klarownem maśle i podać obsypane cukrem i cynamonem. Daleko są smaczniejsze, gdy po upieczeniu każdy z osobna smaruje się powidłami dobremi, konfiturami, marmeladą z jabłek, z cukrem i cynamonem ugotowaną, lub serem świeżym, utartym z masłem, jajami i rodzynkami. Następnie składa się je i smaży: jak wyżej podaliśmy. Ilości tutaj wskazane stanowią danie na 6 osób.

41. Naleśniki ze śmietaną.

Nasmażyć naleśników powyższym sposobem stósowną ilość do liczby osób, wysmarować rądel masłem i tartą bułeczką wysypać. Potem ubić śmietany kwaśnej np. pół litra z cukrem dobrze, wyłożyć dno rądla naleśnikiem, na niego

nałożyć ubitej kwaśnej śmietany; to przykryć drugim naleśnikiem i tak postępować, dopóki wszystko się nie ułoży, zważając, aby ostatni był naleśnik. Wkońcu wstawić w piec na godzinę, a wydając na stół posypać cukrem.

42. Omlet biszkoptowy z konfiturami.

Rozbić 6 żółtek z 3. łyżkami cukru do białości, wsypać łyżkę mąki, białka ubić na pianę i wstawić do gorącego pieca najwyżej na 20 minut, wyrzuciwszy na półmisek, lub talerz. Gdy omlet jest upieczony, ułożyć na jego wierzchu konfitury, lub oblać sokiem i posypać cukrem. Bardzo dobrze wygląda, gdy na jednej połowie układa się konfitury, a drugą połowę przykrywa się — taki omlet nazywa się »w pantoflu«. Te ilości wystarczają na 6 osób.

43. Pianka z białek.

Upiec na miękko w piecu jabłek winnych kilkanaście, przetrzeć przez durszlak, żeby łupina i ziarnka odeszły, dodać cukru w miarę i trzy białka ze świeżych jaj — ubić to razem doskonale miotełką drucianą, aby za przewróceniem naczynia masa się trzymała. Tę piankę z masą jabłeczną ogładzić na półmisku wysoko, polać sokiem i zaziębiwszy na lodzie podać do stołu.

Można ją też dać na gorąco; gdy ubita i ułożona na półmisku, posypać cukrem tłuczonym, miałko z cynamonem odpiec w piecu jak poprzedzającą. Do tej leguminy daje się słodką, surową, ale dobrą śmietankę.

44. Pierniki miodowe.

Wziąć litr czystego miodu, wysmażyć, wsypać skórek pomarańczowych, dość pieprzu i imbieru. Potem do tego gorącego miodu wsypać $1^1/_2$ l mąki żytniej prażonej, wymieszać dobrze, żeby krupek nie było, wlać ćwierć szklanki wódki tęgiej i lać: aż ciasto zbieleje — wsypać trochę potażu, a potem robić pierniki. Na wierzch kłaść łupane migdały i cykatę, ręce i blachę smarować oliwą i w piec wolny kłaść pierniki.

45. Piernik toruński.

Usmażyć litr miodu, odszumować, odstawić od ognia, potem lać po trochu pół kubka spirytusu ostrożnie, żeby się nie zapalił. Przesiać przez gęsty przetak półtora litra

mąki razowej, ugotowanej i posiekanej skórki pomarańczowej, dodać po 3 g goździków, imbieru, pieprzu i angielskiego ziela, 6 g anyżu i kopru włoskiego. To wszystko polać wrzącym miodem (naturalnie po zalaniu spirytusu), mieszać warzechą tak silnie, aż masa zbieleje, (to ledwo w dwie godziny nastąpić może). Mając przygotowane formy papierowe (których nie należy masą całkowicie napełniać), bierze się masę rękami, które należy wprzód umaczać w piwie, przygotowanem z miodem i temże masę z wierzchu posmarować. Foremki papierowe, napełnione masą ustawiać na blasze, aby trochę pierniki podrosły, potem przystroić z wierzchu migdałami i cykatą i wstawić je do pieca po upieczonym chlebie razowym. Wkońcu po upieczeniu postawić je w miejscu chłodnem, aby cokolwiek zwilgły.

46. Pierożki kruche.

Litr mąki, łyżkę masła, 7 żółtek, $^1/_8$ l mleka zagnieść razem, rozwałkować, nadziewać konfiturami, wykrawać szklanką jak zwykle zwyczajne pierogi i na klarownem maśle, lub smalcu smażyć w rądlu jak pączki po kilka razem.

47. Placuszki z kapustą (kapuśniaki).

Robi się ciasto drożdżowe na zwykłe placki, a gdy odpowiednio wyrośnie, zrobić placuszki i nakładać kapustą, przyrządzoną w następujący sposób. Wziąć główkę kapusty, uszatkować, drobno posiekać, osolić i niech tak ze dwie godziny postoi. Potem dobrze wycisnąć ze soli, włożyć do kamiennego garnka, dodać łyżkę masła, $^1/_4$ l mleka słodkiego i gotować do miękkości. Wkońcu dodać trochę cukru, pieprzu, wymieszać, przedusić jeszcze wszystko parę minut — potem wyłożyć na półmisek, aby przestygła, i dopiero taką nakładać placuszki do środka, brzegi ciasta ściągnąć razem, aby kapusta pozostała w środku. Nadać im kształt okrągły, lub podłużny, poukładać na blasze, wysmarowanej masłem, postawić na chwilę do wyruszenia i piec do zarumienienia.

Na wydaniu ciepłe jeszcze kapuśniaki posmarować świeżem masłem i polać słodką śmietanką.

48. Ptysie parzone.

Zagotować $^1/_4$ l wody z $^1/_8$. l klarownego masła, gdy się zagotuje, wsypać powoli, mieszając ciągle $^1/_4$ l pięknej mąki i wyrobić, aż od rądla odstanie. Gdy przystygnie, wbijać

po jednemu 4 — 5. jaj całych, mieszając dobrze, aby ciasto było pulchne. Maczać łyżkę w roztopionem maśle, brać po trochu ciasta wielkości orzecha włoskiego i rzucać na gorący smalec. Usmażone układać na nim, posypać cukrem i podać na stół z sosem szodonowym.

49. Rolada czokoladowa.

Utrzyj dwa całe jaja i 4 żółtka z 10. dkg cukru na pianę, dodaj 7 dkg tartych migdałów, dwie tabliczki dobrej tartej czokolady i pianę z 4. białek. Wymieszawszy dobrze dodaj tartej bułeczki (z jednego całego maślanego rożka, w rurze ususzonego) i posmarowawszy blachę dobrze masłem rozdziel tę masę ładnie równo, rozsmarowując ją szerokim nożem, piecz powoli i posmarowawszy morelową marmeladą zwijaj w roladę. — Krajać na grubość dużego palca — ocukrowawszy z wierzchu, lub polukrowawszy!

50. Racuszki.

Rozczynić $^1/_2$ l mąki z 2. dkg drożdży i trochą mleka, gdy się ruszy, wbić 4 żółtka, dodać łyżkę masła, tyleż cukru, trochę soli — wymieszać dobrze, niech podrośnie, potem na gorącą fryturę, lub smalec łyżką rzucać okrągłe kawałki. Wyjmować łyżką durszlakową (dziurkowaną), aby tłuszcz dobrze osiąkł, posypać zaraz cukrem i podać na stół ze śmietdną, lub sokiem.

51. Ryż z bitą śmietaną.

Ugotować $^1/_4$ kg ryżu na jednę formę zwyczajną w mleku na sypko. Wymieszać z cukrem, cynamonem, wanilią, lub skórką pomarańczową, włożyć w formę, wysmarowaną oliwą, lub wylaną zimną wodą i obsypaną miałkim cukrem i postawić na lodzie, lub w piwnicy w zimnej wodzie do ostudzenia. Ubić pianę ze słodkiej, lub bardzo świeżej kwaśnej śmietany z cukrem, lub wanilią, wyłożyć ryż na półmisek, obłożyć go śmietaną ubitą i oblać konfiturami. Kto nie ma formy, może ostudzony ryż ułożyć w kształcie rantu na półmisku, a w środek włożyć pianę w postaci piramidy.

52. Sago ze śmietaną na zimno.

Ugotować $^1/_4$ kg saga w takiej ilości mleka, by po ugotowaniu można było odcedzić mleko przez sitko. Potem ubić litr dobrej śmietany z cukrem i wanilią, dobierając po

trochu wystudzonego saga, a gdy wszystko ze śmietaną się wymiesza, ułożyć na półmisku i ubrać konfiturami.

53. Sztrudel jabłczany.

Zagnieść litr mąki samemi żółtkami jak na makaron, przykryć ciasto gorącym rądlem i po 10. minutach rozwałkować szeroko i cienko: o ile można — położyć to ciasto na szerokim stole, przykryć obrusem i na palcach coraz bardziej rozciągać, nie zważając, choćby się gdzie przerwało. Przytem kłaść zawsze palec pod ciasto i tak ściągnąć je do siebie ze wszystkich boków z kolei. Gdy już jest tak cienkie jak błonka, pozostawić w spoczynku na pół godziny, aby przeschło, wtedy wziąć w rądelek młodego masła, rozpuścić, ale nie gotować i tem masłem suto polać ciasto, wszędzie rozciągnięte na obrusie. Poszatkować drobno winkowatych jabłek, wymieszać je z cukrem, cynamonem, tureckiemi rodzynkami i posypać całe ciasto wszędzie temi jabłkami, potem zwinąć ciasto, odwilżone masłem i jabłkami, nie zważając, że gdzie-niegdzie będzie się rozrywało, w jeden duży wałek, który się składa w ślimaka w rądlu — nie bardzo głębokim, wysmarowanym bardzo grubo masłem klarownem. Na spód nawet należy położyć trochę masła, a włożony sztrudel pokropić także masłem i wstawić w piec gorący, zważając, aby się nie przypiekł. Taki sam sztrudel można robić z masą migdałową, wymieszaną z tartą bułką, cukrem, rodzynkami i małą ilością wody różanej. To danie wystarcza na 10 osób.

54. Sztrudel swojski.

Wziąć litr mąki, jedno jaje, kawałek masła — wyrobić to dobrze, dolewając wody zimnej, aby ciasto nie twardniało, a odstawało od rąk i stolnicy, potem na wygrzaną miskę włożyć i przykryć, aby się ruszyło, serwetę mąką posypać, rozwałkować, lub rękami rozciągnąć, (to jest daleko lepiej), masło rozpuścić na wolnym ogniu ze śmietaną, zmieszać rodzynków i migdałów, nałożyć serem tartym, jabłkami i konfiturami, ciasto zwinąć w trąbkę, rądel wysmarować, wysypać bułką tartą, w piecu upiec i wydać.

55. Sztrudel ze świeżych owoców.

Nastrugać jabłek winnych (lub jakie są, byle nie słodkich, gdyż się ani upiec, ani ugotować nie dadzą), licząc na

osobę jedno duże, lub dwa małe jabłka. Uszatkowawszy cieniutko te jabłka usmażyć sporo bułki w maśle, obrać rodzynków, utłuc dosyć cukru z cynamonem, a gdy ciasto na obrusie rozciągnięte, posypać je smażoną bułką, potem porozrzucać jabłka, na nie rodzynki, można dodać i jakich konfitur, posypać wkoło cukrem i cynamonem, zwinąć i dać w wolny piec, albo prysk na godzinę, zważając, aby nie przepalić. Następnie wyłożyć sztrudel na półmisek, pocukrować i wydać. Zamiast jabłek można użyć śliwek.

56. Sztrudel z makiem.

Ciasto należy przyrządzić jak do powyższych, wprzód jednak mak przyrządzić, to jest: wziąć maku stósownie do ilości ciasta np. dobrą szklankę, sparzyć gorącą wodą i na chwilę tak zostawić, potem zlać i przepłukać raz jeszcze, aby zupełnie był czysty, bez żadnych naleciałości; utrzeć go bardzo miałko w donicy, dosypawszy dla smaku cukru, cynamonu, drobnych i dużych rodzynków, trochę siekanych migdałów, skórki cytrynowej i wmieszać jedno jajko surowe. Wreszcie postępować tak jak z innem. Do takiego sztrudla daje się sok wiśniowy i posypuje go suto cukrem.

57. Sztrudel ze serem.

Wziąć pięknej mąki półtora litra, jedno jaje, spory kawałek masła i kilka skorupek z jaj, letniej wody, zrobić ciasto, niezbyt tęgie i przykryć je rozgrzanem naczyniem. Gdy się dobrze rozgrzeje, wyłożyć na serwetę, rozwałkować i rozciągnąć jak najstaranniej, aby było cienkie — brzegi zaś dobrze rozwałkować, żeby nie były grube, i nieuformował się zakalec. Pokropić potem masłem roztopionem, a na niem rozciągnąć ser, w ten sposób przyrządzony. Rozpostrzeć świeży ser, dobrze utarty, zmieszany z jajami, cukrem, cynamonem i rodzynkami, na blacie ciasta do grubości tylca od noża — gdy już tak całe ciasto będzie pokryte serem, wziąć za brzegi serwetę i zwinąć ciasto w wałek, który potem ułożyć w okrąg i włożyć do rądla, wysmarowanego masłem dobrze i piec w piecu przez godzinę, a gdy się ładnie zrumieni, wydać. Do tego sztrudla daje się kwaśną śmietanę, ubitą z cukrem. Piec nie powinien być zbyt gorący.

58. Suszone śliwki „w koszulkach.“

Zalać $^1/_2$ kg śliwek wrzącą wodą, przykryć i zostawić, aby wybrzękły, odcedzić, wybrać pestki, a włożyć w ich

miejsce pół migdała, lub kawałeczek smażonej pomarańczowej skórki. Podrumienić $^1/_4$ l suchej mąki w klarownem maśle, wsypać do niej $^1/_4$ l suchej mąki i tyleż wina, aby ciasto nie było za rzadkie, wyrobić mocno, włożyć piankę, ubitą z 6. białek, trochę cukru i wymieszać ostrożnie.

Umoczyć śliwki w tej masie, wkładać do rądla, lub pokrywy z roztopionem wrzącem masłem i smażyć do światłego rumianego koloru, przetrząsając często, aby się jednostajnie wysmażyły. Na wydaniu osypać cukrem z cynamonem i zalać sokiem.

59. Szarlotka z jabłek pieczonych.

Upiec jabłka w piecu, obrać ze skórki i pestek, wymieszać z cukrem, skórką cytrynową, pomarańczową, lub cynamonem. Wziąć $^1/_4$ l mąki, żółtko, łyżkę cukru i tyle wgnieść w tę mąkę młodego masła: ile w siebie przyjmie. Rozwałkować cienko, wysmarować i wysypać rądel bułeczką. Wyłożyć tem ciastem, a w środku umieścić jabłka, przekładając gdzie-niegdzie konfiturami i skórką pomarańczową, smażoną w cukrze — przykryć ciastem i wstawić w piec, dobrze wygrzany.

60. Szynka w omlecie.

Wziąć plaster ładny szynki, usmażyć na patelni na zrumienionem poprzednio maśle. Osobno zrobić omlet następującym sposobem: utrzeć dwa żółtka z kawałeczkiem masła na masę, następnie dać do tego pianę z dwóch białek i popudrować dobrą łyżką mąki. Tak wymieszane upiec na patelni, posmarowanej cienko masłem w gorącej rurze. Potem włożyć szynkę w omlet, zwinąć w rulon i podać.

DZIAŁ XIX.

Desery.

1. Ciastka z owocami.

Pół litra mąki, 7 dkg masła, 7 dkg drobnych migdałów, $^1/_4$ kg cukru i jedno jajko zagnieść razem, rozwałkować, wyrzynać okrągłe placuszki, których brzegi, posmarowane białkiem oblepić paskiem takiegoż ciasta i upiec w piecu do zarumienienia. Na wierzchu nakłada się gęstym kompotem bez sosu z agrestu, wiśni, malin i innych owoców.

2. Galareta ananasowa.

Cztery dekagramy karuku, drobno pokrajanego ugotować w $^1/_2$. l wody; gdy się karuk rozgotuje, wrzucić jednę całą cytrynę, pokrajaną w plasterki, wybrawszy najstaranniej pestki — niech się społem zagotuje raz, a wtedy odstawić od ognia, cytrynę wyrzucić i przecedzić przez płótno, lub serwetę, nic nie wyciskując prócz tego, co samo ściecze. Wlać $^1/_2$. l syropu ananasowego, lub kieliszek dobrego białego araku, wymieszać razem i wlać w formę.

3. Galareta cytrynowa.

Pół kilograma cukru — najprzedniejszego porąbać, włożyć na salaterkę i nalać $^3/_4$. l wody. Wcisnąć 5 cytryn przez sitko, wlać $^1/_4$ l szlamu z $3^1/_2$. dkg żelatyny rozgotowanej, wszystko to razem zagrzać na wolnym ogniu w rą-

dlu, zważając pilnie, aby się nie zagotowało. Potem przecedzić przez podwójnie złożoną serwetę i mieszać łyżką, póki nie zacznie gęstnieć — wtedy wlać w formę. Zwłaszcza dla chorych tylko taka galareta jest dobrą.

4. Galareta pomarańczowa.

Pół kilograma cukru rąbanego obetrzeć z lekka o 6 dużych pomarańcz, na których skórka świeża i jędrna, nalać $^1/_2$ l wody i gotować, szumując na wolnym ogniu. Do tego wcisnąć przez sito 4 cytryny bez gotowania, $^1/_2$ l karuku, (z 5. dkg rozgotowanego, lub żelatyny) wymieszać z syropem cytrynowym i przecedzić przez serwetę. W połowie pierwszej można układać ćwiartki, lub plasterki pomarańcz, zresztą można połowę wlać, wystudzić, a drugą połowę zabarwić alkermesem i dopiero wlać. Wierzchnia warstwa najlepsza gdy - jest czerwona, a spodnia biała. Jeżeli forma do galarety ma otwór, można na półmisku włożyć w ten otwór ziemniak wydrążony, wlać araku i zapalić podając na stół. Wydrążywszy łyżeczką pomarańczę, pokrajaną na połowę nalać w puste skórki galarety, zafarbowanej na czerwono, a po zastygnięciu pokrajać na ćwiartki i ubrać półmisek.

5. Kisielek żurawinowy.

Pół kilograma żurawin pognieść na misce, nalać litrem wody, zagotować i przecedzić, aby było 6 szklanek płynu, gdy zaś nie ma, wziąć 3 szklanki soku żurawinowego, zmieszać z 3. szklankami wody, wlać do rądla, wsypać 32 dkg cukru, duży kawał cynamonu w całości i goździków tłuczonych, zawiązanych w kawałku muszlinu i razem zagotować. Gdy się mocno gotuje, wlać szklankę mąki ziemniaczanej, rozbitej ze szklanką wody i mieszać, póki od rądla nie odstanie. Wtedy wylać w formę, wysmarowaną oliwą, goździki i cynamon wyrzucić i wynieść do piwnicy do ostudzenia. Po kilku godzinach, gdy stężeje, wyłożyć na półmisek i podać z cukrem miałkim i ze słodką śmietaną. Stąd otrzymać można jednę dużą formę, lub dwie mniejsze.

6. Kompot jabłczany.

Obrane jabłka przekroić na połówki, wyrzucić ośrodki i kłaść do zimnej wody, aby nie zczerniały. Na 10 dużych jabłek bierze się $^1/_4$ kg cukru i $^1/_4$ l wody. Po zrobieniu lekkiego syropu wrzucić kawałek cynamonu w gotujący się

cukier i kłaść jabłka w niezbyt głęboki rądel (aby się nie pogniotły) azatem tylko 10 połówek, a gdy się ugotują, wybrać łyżką durszlakową na salaterkę i wrzucić resztę połówek. Po ich ugotowaniu wybrać je, syrop przecedzić, wygotować dobrze i polać nim zgrabnie ułożone jabłka. W czasie gotowania syropu wlać szklankę wina francuskiego, lub reńskiego. Dla ozdoby okłada się salaterkę liśćmi pomarańczowemi, lub cytrynowemi, a jabłka ubiera konfiturami i galaretą jabłczaną, lub porzeczkową. Można też mieszać gruszki z jabłkami i pomarańczami — ostatnie tylko surowe układa się pomiędzy jabłkami; to wszystko polewa się syropem.

7. Kompot pomarańczowy.

Z ćwierć kilograma cukru i szklanki wody wyrobić gęsty syrop, skórkę z jednej pomarańczy cienko zerżnąć, pokrajać na cieniutkie paski, wrzucić w syrop i zagotować parę razy. Obrać 5 pomarańcz, połupać na cząstki, zdjąć białą skórkę, obłożyć liśćmi pomarańczowemi, ułożyć na salaterce i polać gorącym syropem wraz ze skórką.

Ten kompot miesza się zwykle z jabłczanym.

8. Kompot z agrestu.

Naprzód agrest włożyć należy do gorącej wody, a gdy na wierzch wypłynie, włożyć go do zimnej wody z dodaniem tyle octu, aby była kwaskowata, (a to dla przywrócenia koloru agrestowi) potem włożyć do syropu jak porzeczki i postąpić dalej jak poniżej.

9. Kompot z brzoskwiń i moreli.

Z pół kilograma cukru i szklanki wody zrobić syrop, włożyć do tego (wyjąwszy wprzód pestki) całe, lub w połówkach brzoskwinie, lub morele — a gdy będą gotowe, zszumować, ułożyć na salaterce — syrop jeszcze podsmażyć — a wkońcu nim polać.

10. Kompot z kasztanów.

Kasztany upiec, obrać je, włożyć do rądla, dodać $^1/_4$ kg cukru, pół szklanki wody i gotować zwolna. A gdy dobrze cukrem obejdą, wyjąć, ułożyć na salaterce, wcisnąć trochę soku z cytryny, posypać miałkim cukrem i wydać na stół.

11. Kompot z malin i poziomek.

Podług powyższego przepisu zrobić syrop, potem wziąć bardzo pięknych malin, lub poziomek, obrać czysto, (lecz nie płukać) włożyć do syropu i zaraz prawie odstawić od ognia, potem na parę minut zostawić w syropie i znów postawić na ogień, a jak tylko zaczną zbyt miękknąć, wyjąć zaraz.

12. Kompot z porzeczek.

Zrobić syrop jak do poprzednich, porzeczki opłukać i odcedzić — (można w całych gronkach w syropie gotować czas jakiś, lecz zważać, aby były całe), a gdy się usmażą, wyłożyć na salaterkę, syrop podgotować i nim polać porzeczki.

13. Kompot ze śliwek.

Duże i słodkie śliwki zalać wrzącą wodą i tak zostawić na pewien czas, aby skórkę łatwo ściągnąć można było. Ociągnięte i pozbawione pestek, włożyć do rądla, posypać suto cukrem, trochą cynamonu, drobno usiekaną cytrynową skórką i nakryte smażyć powolnie, dopóki nie zmiękną — uważać jednak należy, aby pozostały całe. Po wychłodzeniu ułożyć je na salaterkę, posypać dobrze cukrem, przypiec prędko rozpaloną szufelką żelazną, aby się cukier zrumienił i wydać na stół.

14. Kompot z wiśni.

Można je dusić całe, obciąwszy do połowy ogonki — można też i wyjąć pestki. Potem zrobić syrop w sposób wyżej opisany, wrzucić w niego wiśnie, (jeżeli są z pestek obrane) dodać soku ich własnego, smażyć powolnie na żarze i szumować je łyżką. Dla dodania lepszego zapachu można wrzucić parę malin, albo trochę skórki cytrynowej.

15. Krem brzoskwiniowy.

Dwadzieścia jeden deka brzoskwiń, przetartych przez durszlak i 16 dkg cukru ubijać przez całe pół godziny. Zafarbować tę masę kilkoma kroplami soku alkermesowego, wlać 13 g żelatyny, rozpuszczonej w $^1/_8$. l wody ostudzonej, domieszać pianę, mocno ubitą z 6. białek, wylać w formę, wysmarowaną oliwą i wynieść do bardzo zimnej piwnicy na 6 godzin.

16. Krem czokoladowy.

Ćwierć kilograma czokolady utrzeć i rozpuścić na wolnym ogniu w $^1/_4$. l śmietanki. Ugotować następnie z 4. nóżek cielęcych $^1/_4$ l szlamu, wziąć $^3/_4$ l gęstej śmietany, wsypać cukru $^1/_4$ kg, lub mniej i ubić razem z rozpuszczoną czokoladą i z ostudzonym szlamem z nóżek. Wylać w formę, wysmarowaną oliwą, wyjmując potrząsać formą — a odrazu wyjdzie. Ten sam krem można robić z kawy, biorąc zamiast czokolady, kubek ugotowanej czarnej mocnej ostudzonej kawy.

17. Krem jabłczany ze słodką śmietaną.

Sześć jabłek upiec w piecu i przetrzeć przez sito, wsypać szklankę bardzo miałkiego cukru i jedno białko, bić to razem, aż zupełnie zblednieje. Osobno ubić $^1/_4$ l śmietanki słodkiej — gęstej, wymieszać z jabłczaną masą, dodać kieliszek szlamu ugotowanego, 7 g żelatyny, dosypać trochę wanilii, zbić wszystko razem i wlać w formę, wysmarowaną oliwą. Podając ubrać konfiturami.

18. Krem owocowy.

Ćwierć kilograma świeżych dojrzałych poziomek, malin, lub moreli przetrzeć przez sito, wymieszać z $^1/_4$. kg miałkiego cukru i ubić mocno z 2. białkami. Dolać $^1/_4$ kg żelatyny, rozgotowanej w $^1/_8$. l wody — ostudzonej i pianę z 6. białek wymieszać razem, wlać w salaterkę, wysmarowaną olejkiem migdałowym i postawić na kilka godzin, najmniej na 3 na lód, lub wynieść do zimnej piwnicy.

19. Krem pączowy.

Pół kilograma cukru nalać $^1/_2$. l wody, zagotować, wyszumować i wystudzić. W zimny syrop wlać $2^1/_2$ dkg żelatyny, rozgotować w $^1/_4$. l wody, wcisnąć 5 cytryn przez sitko, aby żadna pestka nie wpadła, i wlać $^1/_8$ l dobrego białego araku. Wszystko to wymieszać i w obszernem naczyniu bić ubijaczką, póki zupełnie nie zbieleje i nie wytworzy się rodzaj piany. Wtedy wlać do przygotowanej formy, posmarowanej oliwą i ostudzić w lodzie, pamiętając, aby cytryny i arak wlać w zupełnie zimną żelatynę z syropem!

20. Krem pomarańczowy na słodkiej śmietance.

Dwie pomarańcze, jednę cytrynę wycisnąć, obtarłszy poprzednio o jednę pomarańczę kilka kawałków cukru, $2^1/_2$ dkg żelatyny połamać w drobne kawałki, nalać tym wyciśniętym sokiem i postawić na ciepłym trzonie, mieszając ciągle łyżką, póki się nie rozpuści. Wsypać w to 16 dkg miałkiego cukru i te kilka kawałków utłuczonych, które były obtarte o pomarańczę i wymieszać dobrze. Osobno ubić pół titra dobrej słodkiej śmietany, gdy zagęstnieje, dobierać po trosze śmietankę bitą do przygotowanej esencyi, póki się wszystkę śmietanę nie wymiesza. Po ciągłem i szybkiem ubijaniu wlać wszystko w formę, wysmarowaną oliwą i wynieść do piwnicy. W lecie potrzeba cały krem bić w piwnicy, bo inaczej nie zgęstnieje. W braku pomarańczy można użyć dwóch cytryn i kieliszek araku, wtedy jednak należy dodać $^1/_4$ kg cukru.

21. Krem poziomkowy, lub malinowy.

Litr malin, lub poziomek przetrzeć przez sito, wziąć 4 białka, 22 dkg miałkiego cukru i ubijać łyżką, aż zgęstnieje; osobno ubić na pianę $^1/_2$ l gęstej słodkiej śmietany, wlać $^1/_8$ l szlamu z 3. nóżek cielęcych, lub z 3. dkg żelatyny. Po wlaniu w masę poziomkową wymieszać wszystko razem, wlać w formę, wylaną wodą i posypaną cukrem. Następnie krem przenieść do zimnej piwnicy.

22. Krem śmietankowy na ziemniaczanej mące.

Litr słodkiej śmietanki zagotować z 22. dkg cukru miałkiego i połową laski wanilii. Gdy już śmietanka dobrze zawrze, wlać w nią $^1/_4$ l mąki pięknej ziemniaczanej, rozbitej poprzednio dobrze z $^1/_4$. l zimnej śmietanki, mieszając ciągle na ogniu, póki od rądla nie odstaje. Wtedy wlać w formę, wysmarowaną oliwą i wynieść w chłodne miejsce do ostudzenia. Z materyału tego stósunku otrzymać można dwie małe formy.

23. Krem z winogron.

Rozetrzeć dobrych białych winogron tyle, aby wyciśnięty sok obejmował litr, przetrzeć sok przez sito, na wolnym ogniu wygotować do połowy. Wziąć 8 żółtek, $^1/_4$ l wina reńskiego, lub francuskiego, $^1/_4$ kg cukru, rozbić to dobrze,

dolewając ciągle wyciśnięty sok z winogron, wstawić na wolny ogień na blasze i mieszać, aż zacznie gęstnieć. Wtedy wyłożyć półmisek winogronami, obranemi, polać je kremem i ostudziwszy podać na stół.

24. Mieszanka „Macedoine“ (masedoan) z owoców.

Ugotować 6 gruszek-bergamutek z łupiną w wodzie i obrane jabłka winkowate, uważając, aby się nie zagotowały, obrać, pokrajać owoce w paski, lub grubą kostkę, albo bardzo drobne ćwiartki i ułożyć na salaterce. Oparzyć 10 (śliwek) węgierek, obrać ze skórki i ugotowawszy w lekkim syropie ułożyć na gruszkach. Potem wziąć 12 dkg zielonych winogron, oberwać z gałązek, poukładać jagody pomiędzy śliwkami i położyć gdzieniegdzie po kilka łyżeczek malinowych konfitur. Polać wszystko bardzo gęstym syropem na kilka godzin przed podaniem. Do syropu wlać kieliszek likieru maraskinowego.

To danie wystarcza na 4 osoby.

25. Mleczko.

Ośm całych jaj ubić mocno z 22. dkg cukru i odrobiną tłuczonej wanilii, rozwieść to litrem lekkiej śmietanki, lub niezbieranego mleka, przecedzić przez sito do formy i ugotować pod pokrywą w rądlu, napełnionym wrzącą wodą. Próbować trzeba nożem, czy na nim co nie pozostaje — w takim razie ma dosyć. Należy wówczas wyjąć z formy, postawić w zimnej wodzie do ostudzenia i wydać, ubrawszy konfiturami, lub podając do niego sos śmietankowy. Zamiast wanilii można wziąć 10 gorzkich migdałów, utłuc, rozwieść mlekiem, wycisnąć przez płótno i wlać do śmietanki, postępując dalej jak z kisielem żurawinowym.

26. Mleczko z kwiatem pomarańczowym, lub jaśminowym.

Zagotuj pół litra śmietanki, dodaj szczyptę jednego, albo drugiego kwiatu, nakryj i odstaw na godzinę, aby śmietanka tym zapachem przeszła; potem dodaj 22 dkg miałkiego cukru, 6 żółtek, 6 całych jaj i postąp dalej jak powyżej, tylko nie zapomnij przecedzić śmietankę, skoro zapachu naciągnie.

27. Pianka z konfiturami.

Ubić dziesięć białek na sztywną pianę, włożyć w nią $^1/_2$ kg cukru miałkiego i łyżkę konfitur malinowych, lub

wiśniowych, osączonych z syropu — ułożyć na półmisku, posypać migdałami i wstawić na 15 minut w piec ciepły.

28. Śmietana, bita z marengami.

Litr gęstej słodkiej śmietany, lub bardzo świeżej kwaśnej ubić na pianę, zmieszać z $^1/_4$. l cukru i trochą tłuczonej z cukrem wanilii w zimnem miejscu. Dziesięć białek ubić na pianę, wsypać $^1/_2$ kg miałkiego przesianego cukru, wymieszać ostrożnie i na papier, posypany trochą mąki, położony na blasze kłaść łyżką srebrną kupki w kształcie jajka. Można także włożyć tę pianę do papierowego sztywnego lejka, uciąć mu koniec i wyciskać na blasze różne figury, posypać cukrem i wstawić w letni piec do zarumienienia. Ubitą śmietanę ułożyć na półmisku i obłożyć marengami. Ubrać też można konfiturami, obłożyć biszkopcikami i podać za leguminę. Bijąc kwaśną śmietanę potrzeba dobrze zważać, by nie bić zbyt długo, gdyż się zrobiłoby masło.

DZIAŁ XX.

Lody, zefiry, blamanże, lukry i inne mleczne łakocie deserowe.

1. Blamanż czokoladowy.

Utrzeć na tarle 22 dkg czokolady, dać w rądel i mieszać na ogniu, aż zczernieje i zacznie się rozpuszczać; potem rozprowadzić to nie bardzo tęgim blamanżem z migdałów, który robi się tak: sparzyć 22 dkg słodkich i 6 sztuk gorzkich migdałów, (aby z nich skórka odeszła) wypłukać w zimnej wodzie, obetrzeć na sucho i utłuc w moździerzu, dolewając kipiącego mleka pół litra, przydać $^1/_4$ l karuku, przecedzić przez serwetę, wygniatając mocno — potem wsypać 12 dkg cukru, miałko utłuczonego, zmieszać, aby się rozpuścił, dać do formy i trzymać w chłodzie: póki nie zastygnie. Wkońcu wyłożyć na szklanny półmisek — a dla lepszego smaku dodać wanilii, cukier zaś przed utłuczeniem obetrzeć o pomarańczową skórkę.

2. Blamanż orszadowy.

Oparzyć i obrać z łupki $^3/_4$ kg słodkich, a 12 dkg gorzkich migdałów i bić je na masę w moździerzu, zakrapiając zimną wodą.

Potem wlać w to $^1/_2$ l wrzącej wody i przekręcić przez mocne płótno, dodać $^3/_4$ kg miałko tłuczonego cukru, nie całe $^1/_2$ l czyli 8 dkg karuku, wymieszać to wszystko, nalać do formy i postawić w lód, aby zastygło — zresztą postąpić: jak wiadomo.

Jeśli te galerety, lub blamanże robi się w lecie, dodawać należy więcej cukru, aby się nie rozpływały. Można także wszelkie kremy, galarety i blamanże ubierać drobnemi cukrowemi ciastkami na stół, atoli wtedy zastępują one zimną leguminę.

3. Blamanż śmietankowy.

Ćwierć kilograma słodkich migdałów, 30 gorzkich oparzyć, oczyścić z łuski i utłuc na miazgę, skrapiając mlekiem. Zagrzać mocno 2 l śmietanki, sparzyć nią migdały, wymieszać, przecisnąć przez gęste płótno, zaprawić $^1/_2$. kg miałkiego cukru, wlać nie całe pół litra karuku, wygotowanego z 6. nóżkami cielęcemi, wymieszać, wlać do formy i postawić na lodzie, lub w zimnej wodzie.

Dla odmiany zamiast gorzkich migdałów można użyć wanilii.

4. Lody ananasowe.

Niewielki, lecz dojrzały ananas uciera się na tarle, wkłada do słoju szklannego, nalewa go $^1/_2$. l wody i stawia w miejscu ciepłem na 24 godziny w spoczynku, obwiązawszy dobrze słój papierem. Jeden kilogram cukru rozpuszcza się w 2. l wody; sok z ananasu cedzi się przez płótno, dodawszy soku z 5. cytryn, potem miesza wszystko razem i zamraża sposobem, podanym poniżej.

W wanienkę, kubełek, lub głęboki szaflik kładzie się drobno potłuczonego i dobrze osolonego lodu, wstawia tam puszkę i obraca się ją do ukazania się wody. Wtedy otworzywszy puszkę ostrożnie, aby się do niej sól nie dostała, należy dobrze wymieszać łyżką od brzegów, gdzie się okazało zamrożenie, przykryć puszkę ponownie, upuścić wodę z lodu, lód posolić jeszcze i obracać puszkę, dopóki lody całkiem nie stwardnieją. Po ich ponownem wymieszaniu odpuszcza się wodę z lodu, a obsypawszy puszkę zgóry lodem pozostawia w wanience najmniej na dwie godziny.

Najłatwiejszy sposób zamrażania lodów jest obecnie w maszynkach, będących w używaniu, a przy których znajduje się obszerny opis co do sposobu postępowania z nimi.

5. Lody cytrynowe i pomarańczowe.

Pół kilograma cukru rozpuszcza się w litrze wody, zagotowuje na syrop i wystudza. W cukier wciska się sok

z 5. cytryn, a o jednę z nich otarty cukier miesza się razem i przecedza przez gęste sito. Do pomarańczowych bierze się 3 pomarańcze i 2 cytryny, w tymże stósunku cukru, który się ociera o pomarańcze. Dalsza robota jak przy lodach ananasowych.

6. Lody kawowe.

Zagotować nie całe pół litra dobrej gęstej śmietanki, wziąć tyleż czarnej tęgiej kawy, uprażyć i zarumienić 12 dkg posiekanych migdałów, zmieszać to z kawą, dodać $^1/_4$ kg cukru, zagotować razem, przetrzeć przez gęste sito i postawić dla wychłódnięcia, potem wbić do puszki i postąpić: jak wiadomo.

Można je także, gdy już w puszce zamrożone, przełożyć w ładną foremkę, wstawić w lód, znowu zamrozić i wydać tak z formy.

7. Lody morelowe, lub brzoskwiniowe.

Morele, lub brzoskwinie obrać ze skóry i pestek i przetrzeć przez sito. Na $^1/_2$ kg tej masy zrobić syrop z $^1/_2$. kg cukru, litra wody i dwóch cytryn, zmieszać z masą morelową, przykryć serwetą, a skoro przejdzie zapachem, przefasować przez sito, ostudzić, włożyć do puszki i zamrozić.

8. Lody ponczowe.

Mając przyrządzone lody cytrynowe dodać przed włożeniem do puszki $^1/_8$ l dobrego araku i zamrozić.

9. Lody poziomkowe i malinowe.

Najlepsze są lody z surowego soku. Pół kilograma cukru gotuje się w litrze wody, wyciskając w syrop w czasie gotowania jednę cytrynę, lub sypiąc pół łyżeczki kwaśnej soli. Po przestygnięciu syropu wlewa się do niego $^1/_2$ l surowego soku, wyciśniętego przez płótno z malin, lub poziomek, miesza razem i zamraża jak przy lodach śmietankowych. Przyrządzając w zimie z soku gotowanego należy użyć tylko $^1/_4$ kg cukru do tej samej ilości wody i $^1/_2$ l soku.

10. Lody śmietankowe.

Rozbija się mocno miotełką dwa litry śmietanki z jajami, do tego sypie się $^3/_4$ kg miałkiego cukru, wstawia na

bardzo wolny ogień i miesza, aż masa zacznie gęstnieć i nie tak czysta jak przedtem spływać z łyżki — lecz nie powinna się gotować. Wkońcu gotowania wsypuje kawałek utłuczonej i przesianej wanilii. Zdjąwszy z ognia przepuszcza się przez sito do glinianego naczynia, miesza w niem do zupełnego ostygnięcia i dopiero wlewa do puszki do zamrożenia lodów.

II. Lody waniliowe.

Podobnie jak śmietankowe przyrządza się lody waniliowe, tylko 6 g więcej drobno pokrajanej wanilii wygotowuje się w małej ilości śmietanki, którą się dolewa do owych 2. l, lub też wanilią ususzoną, utłuczoną i przesianą wsypuje się odrazu do śmietanki.

12. Lukier biały.

Pół kilograma miałkiego i przesianego cukru, 4 białka i sok z jednej cytryny ucierać w salaterce dotąd, dopóki masa nie zbieleje, i nie zaczną się robić bąbelki. Trzeć w jednę stronę ten lukier do gęstości tak, by się nożem łatwo dał smarować na ciasto.

13. Lukier czokoladowy.

Czokoladę utrzeć na mączkę, dodać drugie tyle cukru miałkiego przesianego — białek zaś tyle — aby płyn był gęsty — potem ucierać razem w jednę stronę.

14. Lukier pomarańczowy, lub cytrynowy.

Chcąc otrzymać lukier pomarańczowy, lub cytrynowy należy cukier otrzeć o skórkę pomarańczową, lub cytrynową — następnie miałko utłuc i ucierać z białkami i sokiem z jednej pomarańczy, lub cytryny. Tak samo robi się cytrynowy — tylko zamiast o pomarańczę ociera się cukier o skórkę z cytryny.

15. Lukier ponczowy.

Robi się tak samo jak pomarańczowy, lub cytrynowy, tylko oprócz cytryn dolewa się jeszcze kieliszek dobrego araku. Kto sobie życzy, aby był przejrzysty — rozciera utłuczony cukier bez białek z arakiem i cytryną.

16. Lukier przeźroczysty.

Wziąć potrzebną ilość cukru miałkiego, rozrobić wodą różaną, lub arakiem, utrzeć na dość rzadką przeźroczystą masę i tą smarować ciasta.

17. Moskowita.

Otrzeć kilka kawałków cukru o cytrynę i tyleż cukru o pomarańczę, dodać cukru, aby był kilogram, i zagotować syrop z dwoma szklankami wody. Rozpuścić w $^1/_2$. l wrzącej wody 4 dkg białej żelatyny, zmieszać z syropem, a po ostygnięciu wlać sok, wyciśnięty z 6. cytryn i 4. pomarańcz, dołożyć trochę soku ananasowego i przecedzić przez serwetę. Ustawić puszkę lodową (jak zwykle na lody), wlać płyn cytrynowy i kręcić a wybijać łopatką; gdy zgęstnieje, a masa stanie się biała jak krem, włożyć trochę pokrajanych ananasów smażonych i innych suchych konfitur i przełożyć do formy, nakrytej szczelnie, osypanej lodem i solą — i tak zostawić na kilka godzin do wydania. Taka porcya wystarcza na osób 10.

18. Pianka ze słodkiej śmietanki do andrutów (wafli).

Postawić na lodzie litr najgęstszej słodkiej śmietanki i ubić miotełką na tęgą pianę, włożyć trochę tłuczonej wanilii, kubek miałkiego cukru, wymieszać ostrożnie i ułożyć zgrabnie na półmisek. Oblać sokiem, ozdobić konfiturami i okładać andrutami, lub biszkopcikami.

19. Polewa czokoladowa.

Ćwierć kilograma czokolady połamać w kawałki, nalać $^1/_8$. l dobrej śmietanki, postawić na blachę, aby się czokolada rozpuściła, wtedy wsypać 3 łyżki cukru miałkiego i pół łyżki młodego masła włożyć, rozmieszać to wszystko na ciepłej blasze, mieszając dobrze z 10 minut, póki ciepłe, smarować tort, lub ciasta kruche.

20. Szodon.

Cukru miałkiego $^1/_4$ kg ubija się do białości z 4. żółtkami, wlewa w to $^1/_4$ l zimnego wina francuskiego białego, lub reńskiego, bijąc ciągle, potem wlewa się wszystko do rądelka, w maszynkę, lub garnek wysoki polewany i bije na węglach nieustannie łyżką, aż się zacznie gotować. Wtedy

podaje się natychmiast, nie czekając silniejszego zagotowania, aby się szodon nie zwarzył.

21. Zefir czyli krem śmietankowy zamrożony.

Litr gęstej śmietanki ubić na lodzie na tęgą pianę, włożyć $^1/_4$ kg cukru, trochę utłuczonej wanilii, $^1/_2$ l świeżych poziomek, truskawek, lub $^1/_4$ l jakich czerwonych konfitur bez soku, wymieszać, włożyć do puszki, osypać solą, obłożyć lodem i zostawić tak na kilka godzin. Na wydaniu zmoczyć puszkę w ciepłej wodzie i wyrzucić na półmisek, oblawszy jakim sokiem, lub karmelem.

22. Zefir jabłczany ze śmietanką.

Upiec 10 jabłek, przefasować przez sito, wziąć tej masy dwie szklanki, ubić na lodzie z dwoma białkami na pulchną masę, zmieszać z 32. dkg cukru z dodaną łyżeczką utłuczonego cynamonu, ubić $^3/_4$ l gęstej słodkiej śmietanki na piankę, wymieszać z masą jabłczaną, włożyć do puszki, przykryć i zakopać w lód, osypywać solą na kilka godzin przed wydaniem.

DZIAŁ XXI.

Ciasta.

Przyrządzanie ciast. Strucle z makiem posypuje się cynamonem, jajeczniki solą, jajeczniki jabłczane cukrem.

Słodkie placki posypuje się cukrem, lub okłada także różami i goździkami, nadto garniruje często placki wielkie małemi. Pasztety same przez się ozdobne figurami nie ozdabia się, tylko pasztety półmiskowe posypuje się cukrem.

1. Andruty.

Na 8 jaj wziąć 8 łyżek mleka lub śmietanki, 8 łyżek rozpuszczonego masła, 8 łyżek mąki, tyleż cukru, trochę tłuczonego muszkatowego kwiatu i wszystko mocno przerobić. Potem wygrzać formę po obu stronach, posmarować masłem, nalać łyżkę ciasta i piec na wolnym ogniu na jasno-rumiano. Wypieczony andrut zaraz obwinąć naokoło okrągłego drzewa, a gdy zastygnie, zdejmuje się go z niego.

2. Babka drożdżowa.

Włożywszy w dużą donicę $^1/_4$ kg masła wypłukanego i dobrze z wody wyciśniętego wbić 8 żółtek po jednemu, ciągle mieszając, aż się zamieni na śmietanę, potem dodać 4 całe jaja, wymieszać, wlać $^1/_4$ l letniej słodkiej śmietanki, $^1/_8$ l dobrych drożdży, wsypać $^1/_8$ kg miałko utartego cukru, trochę skórki cytrynowej, lub olejku, szczyptę soli bardzo miałkiej i wybijać to kopystką przez godzinę, zawsze dodając po trochu mąki, aż się utworzy ciasto gęste jak na

kluski kładzione. Komu się podoba, można dodać rodzynków bez pestek, a mając formy, wysmarowane masłem nakładać je ciastem do połowy, gdy go zaś drugie tyle przybędzie, wstawić w piec średnio gorący na trzy kwadranse.

3. Babka oszczędnościowa.

Z kilograma masła oddzielić $^1/_4$ kg, rozczynić $^1/_8$. l ciepłego mleka, 5. łyżkami dobrych drożdży; gdy to wyrośnie, domieszać resztę mąki, 6 całych jaj, 6 żółtek, szczyptę soli, 15 dkg cukru, trochę skórki cytrynowej i muszkatowego kwiatu, $2^1/_2$ dkg gorzkich migdałów i tyle wygrzanego mleka, aby się utworzyło ciasto--dość wolne, rozpuścić $^1/_2$ kg masła, sklarować i wlać do ciasta, wybijać tak mocno, aż od rąk odstawać będzie, $^1/_4$ kg oczyszczonych rodzynków, 5 dkg słodkich usiekanych migdałów; wyrobiwszy z tem jeszcze ciasto wlać do połowy formy, wysmarowanej masłem, wysypanej krajanemi grubo migdałami, a gdy drugie tyle ciasta przybędzie, wstawić w piec na dłużej, niż godzinę. Po przestygnięciu w formie wyjąć.

4. Babka z saga.

Odgotować 32 dkg saga oczyszczonego w mleku z trochą soli. Nim zupełnie ochłódnie, rozbić 32 dkg masła na śmietanę i zmieszać z tem 15 żółtek po jednemu, 16 dk cukru, 6 g cynamonu, otartą skórkę cytrynową i 27 do 29. dkg sucharków tłuczonych; z tem łączy się pojedynczemi łyżkami sago, wreszcie pianę z białek. Potem piecze się babkę przez dobrą godzinę w miernie ogrzanym piecu.

5. Baby znakomite — parzone.

Sparzyć $^3/_4$ l mąki z $^3/_4$. l wrzącego mleka i rozcierać dobrze, aby nie było grudek. Po przestudzeniu wlać 21 dkg drożdży, rozpuszczonych w $^1/_4$. l letniego mleka i rozmieszawszy dobrze postawić w cieple dla wyrośnięcia.

Osobno zaraz po przegotowaniu rozczynu ubić doskonale litr żółtek samych, przygotować $^3/_4$ l masła klarownego, 84 dkg cukru, laskę tłuczonej wanilii i $^1/_2$ kg rodzynków wyborowych (sułtańskich).

Wraz z $3^1/_2$. l mąki wyrobić to wszystko należycie, a gdy ciasto nieco wyrośnie, kłaść w formy do połowy i po wyrośnięciu w nich bab wstawić w piec. Ilość powyższa na 3 duże baby.

6. Baby zwyczajne.

Przesiać na niecki 2 litry suchej mąki, oddzielić jej $^1/_2$ l, zarobić $^1/_8$. l dobrych drożdży i litrem mleka ciepłego, a zarobiwszy to dobrze, żeby krupek nie było, okryć i w ciepłe miejsce postawić. Gdy ciasto dobrze podejdzie, wlać 15 żółtek, mocno ubitych i pół litra masła klarowanego ciepłego, a dosypawszy resztą mąki pozostałej od 2. litrów dolać jeszcze $^1/_4$ l mleka letniego, $^1/_4$ kg utartego cukru, rodzynków, cykaty, migdałów słodkich i trochę gorzkich, na masę utłuczonych według upodobania (wszakże nie przesadzając, bo ciasto trudniej rośnie), olejku cytrynowego dla zapachu, trochę kwiatu muszkatowego: nie zapomnieć o trosze soli miałkiej! Bić póty, póki nie zacznie od rąk odstawać, wtedy wlewać do form, wysmarowanych masłem topionem, ale tylko do połowy; gdy ciasto tak wyrośnie, że się prawie z formą równać będzie, wsadzać w piec ostrożnie, żeby nie opadły, i w nim trzymać przez godzinę. Po wyjęciu z pieca powinny w formach zastygnąć. Można domieszać piany z 6. białek, gdyby ciasto było za tęgie.

7. Biszkopty czokoladowe.

Wbić do donicy 12 żółtek, dodać 22 dkg cukru, 10 dkg czokolady utartej i przesianej, mieszać to wszystko przez kwadrans, potem wsypać 15 dkg mąki, dodać pianę, ubitą z pozostałych białek, mieszając zwolna tę masę, a w końcu ponalewać we foremki papierowe, posypać cukrem i upiec.

8. Biszkopty do herbaty.

Odważyć tyle cukru: ile 4 jaja zaważą, i tyleż mąki co cukru, potem utrzyć te jaja na misce, z cukrem wsypać mąkę i trzeć jeszcze — nakoniec wsypać trochę migdałów i rodzynków siekanych, kłaść we foremkę papierową i upiec — gdy wystygnie, pokrajać i osuszyć w piecu.

9. Bułki do herbaty.

Dać na stolnicę dobre pół litra pięknej mąki, trochę soli, jedno jaje, trochę mleka, pół łyżki drożdży i łyżkę masła. Zarobić ciasto i postawić w ciepłem miejscu. Gdy podrośnie, zrobić z niego małe bułeczki, dać na blachę, a gdy się ponownie ruszą, posmarować jajem, posypać solą i kminkiem i dać do gorącego pieca.

10. Bułki do kawy.

Jeden kilogram mąki, 12 dkg masła, za 5 ct. drożdży, 12 dkg cukru i pół litra mleka, trochę soli i skórki cytrynowej. Najpierw zarobić drożdże z trochą mąki i zostawić, by wyrosło ciasto — potem resztę mąki, cukier i masło dodać i wyrobić mocno na stolnicy. Uformować dwie gładkie strucle, a gdy podrosną, posmarować rozbitem jajkiem i ładnie upiec.

(Doskonały chleb biały i długo się trzyma — że bez jaja).

11. Bułki na mleku.

Rozczynić $^1/_4$ kg mąki pszennej z 4., lub $5^1/_2$. dkg drożdży prasowanych, postawić w ciepłem miejscu dla podrośnięcia; zarobić z $^1/_2$. kg mąki, 2. całych jaj, trochy soli, 5 dkg masła i $^1/_4$. l ciepłego mleka wolne ciasto, do którego dodać rozczyn drożdżowy i wybić wszystko razem tak, aby od ręki odstawało. Robić wtedy okrągłe, albo podłużne bułeczki, kłaść na blachę, lub papiery, wysmarowane masłem, aby podrosły, wkońcu posmarować jajkiem, rozbitem z trochą wody i w piecu, ogrzanym miernie piec przez godzinę.

12. Całusy.

Ubić tęgo pianę z 6. białek, dodać 23 dkg cukru, o który się starło skórkę z cytryny, a dla gęstości przyczynić łyżkę wody studziennej; stawiać na papierze kupki wielkości orzecha włoskiego, ocukrzyć je, odciąć zręcznie nożem od papieru i suszyć w bardzo wolnem cieple. Gdy upieczone, odciąć nożem od papieru i napełnić ubitą śmietaną. Papier można położyć na blasze i suszyć całusy przez dwie godziny w miernie ogrzanym piecu, ale powinny mieć tylko kolor złotawy i być bardzo suche.

Aby się nie kruszyły przy zdejmowaniu z blachy, powinny stać chwilkę po wysadzeniu z pieca.

Do nalewania wziąć gęstej słodkiej śmietany $^1/_2$ l i ubijać w litrowym garnku z 5. dkg cukru i utartą żółtą skórką cytrynową do zupełnego zagęstnienia. Potem wydrążyć nieco ciasta nożem, włożyć w wydrążenie śmietany i przykryć drugiem ciastem.

13. Chleb anyżowy.

Wiele zaważą 4 jaja, tyle cukru, tyle mąki i trochę anyżku. Jaja ubić z cukrem do białości, a dodawszy mąkę — upiec w podłużnej formie jak na sucharki.

14. Chleb gospodarski (wiejski).

Na 12 l żytniej mąki bierze się 6 l ciepłej serwatki, lub słodkiego mleka, także dobrze rozbitego kwaśnego, lub maślanki i $17^1/_2$ dkg drożdży.

Trzy litry mąki rozczynia się drożdżami, rozpuszczonemi $^1/_4$. l mleka i wszystkiem pozostałem mlekiem, lub innym z wymienionych płynów.

Rozczyn ma być dosyć rzadki, a gdy dobrze wyrośnie, trzeba go z pozostałą mąką tak wyrabiać, aby ciasto odstawało od rąk. Nie należy go przy wyrabianiu rękami dusić, lecz ciągle zawijać jak przy wygniataniu klusek. Ciasto ma być pulchne — inaczej chleb niedobry. Ilości płynu i mąki dokładnie trudno oznaczyć, bo to zależy od suchości mąki.

Pod koniec wyrabiania wsypuje się 2 łyżki soli, łyżkę czarnuszki, lub karolku, a oprószywszy wierzchem i od spodu mąką stawia się ciasto do wyrośnięcia w cieple, gdy ono popęka i widocznie rośnie, należy napalić mocno w piecu, a po przepaleniu się drzewa raz rozgarnąć.

Tymczasem przygotować większe pół balii ciepłej wody i zrobione z ciasta bochenki puszczać na tę wodę, a po wypłynięciu poobracać do góry spodem i dać tak chwilkę podrosnąć.

Następnie piec wymieść, wsadzić chleb na łopacie podsypanej grubo mąką.

Chleb po wypłynięciu w wodzie pod wierzch nie powinien już w niej pozostawać zbyt długo, aby się nie rozrósł tak, że go trudno wyjąć z wody. Gdy postoi 3 kwadranse w piecu, wyjąć go, bochenki polać po gorącej stronie wodą dla ładnego połysku i znowu go w piec wsadzić, gdzie ma pozostawać jeszcze kwadrans, lub 10 minut dłużej, jeśli kto lubi — mocno wypieczony.

Kto nie lubi chleba, rosnącego w wodzie (bo ma zawsze skórkę — miększą), kładzie bochenki odrazu na blachę, posypaną mąką, lub na desce, a po wyrośnięciu ich każdy bochenek na liściu i wsuwa w piec łopatą.

Z podanej ilości składników będzie bochenków 6.

15. Chleb (higieniczny) z ziarna szrotowanego czyli Grahama.

Kazać zemleć pszenicę wraz z otrębami, a otrzyma się »mąkę grysową.«

Tej mąki grysowej bierze się 1 — 4. kilogramów (według ilości osób, dla ilu się piecze), sypie się do miski i —

dolewając gorącej wody robi się ciasto, które się stawia na noc w miejscu, umiarkowanie ciepłem. Nie dodaje się ani kwasu, ani soli, ani żadnych korzeni.

Następnego dnia wyrabia się małe podługowato-okrągłe kołacze (bochenki) i piecze się przez $1^1/_4 - 1^1/_2$. godziny.

Zaraz po wyjęciu kładzie się spieczony chleb na 3—4. minut do kipiącej wody, aby nią całkowicie przesiąkł. Potem wsadza się go znowu na krótki czas do pieca, aby się wypiekł (według przepisu pewnego Trapisty); przez to utracają otręby pierwiastek cukrowy.

Bardzo wiele osób, (a nawet członkowie Najdostojniejszej Cesarskiej rodziny w Austryi) pożywają ten chleb z zamiłowaniem. Przy upośledzonem trawieniu, w cierpieniach żołądka i hemoroidach wyświadcza on ludziom jedyne i znakomite przysługi.

Inni chleb ten »bez smaku i bez przyprawy« po pierwszem zakosztowaniu nazywali mdłym, nudnym, lecz później poszukiwali go i jedli z namiętnem upodobaniem.

Upieczony chleb przechowuje się w chłodnem miejscu, a gdyby skórka była zanadto twardą, należy ją owinąć wilgotnem płótnem.

16. Chleb razowy.

Trudno na pewne oznaczyć, ile właściwie potrzeba wody na pieczywo, bo mąka nie zawsze jest odpowiednio sucha. Zależy to więc od przezorności gospodyni. Jeżeli ciasto za wolne, dosypuje się mąki — jeżeli zaś za tęgie, dolewa się wody. Po dokładnem jego wyrobieniu, gdy za naciśnięciem ciasta palcem zwolna się zrasta, to ciasto dość gęste, jeżeli prędko spływa, to trzeba jeszcze mąki przysypać.

Jeżeli chcemy chleb piec na kwasie, należy na kilka dni pierwej rozczynić mąki pytlowej pół litra, aby okisła — tak: jak się zwykle na żur robi. Potem mąkę żytnią przesianą i wygrzaną odpowiednio posolić, rozczynić na noc tym żurem. Ten na noc z części mąki dobrze wyrobiony rozczyn okrywa się w dzieżce i stawia w ciepłem miejscu. Bierze się w stosunku do czterech litrów mąki litr wody. Rozczynu zaś wlewa się tyle, w jakim stopniu chce kto mieć chleb kwaśny. W ogólności bierze się najwięcej do czterech litrów mąki jednę ósmą litra rozczynu — (reszta rozczynu od chleba do żuru da się użyć).

Nazajutrz przyczynia się czyli wgniata resztę mąki, dolawszy letniej wody w miarę: jak ciasto doskonale wygniecione czyli dość twardo — robi się bochenki, wsadza na desce, ustawionej w ciepłem miejscu — a gdy się zacznie już cokolwiek ruszać, kazać palić w piecu, który zawsze powinien być gorętszy, a chleb dłużej w nim pozostawać, niż chleb pytlowy. Przed samem sadzaniem do pieca strychuje się go też po wierzchu ciepłą wodą.

Uwaga. Gdzie się ciągle taki chleb piecze, należy chociażby i w dzieżce zostawić kawałek ciasta od jednego do drugiego pieczenia, czy to razowego, czy pytlowego chleba; przed rozczynieniem na kilka godzin zarabia się je ciepłą wodą, a nim się do rozczynienia użyje, powinno być dobrze rozrobione, aby nie było kawałków. Do tego chleba używa się także kopru i soli.

17. Chróst.

Mąki ½ l, 6 żółtek, 6 łyżek kwaśnej śmietany, 2 łyżki rumu, 4 dkg cukru wyrobić na ciasto, rozwałkować na grubość noża, radełkiem pociąć w kawałeczki podłużne, a zgrabne, wkładać po kilka kawałków na gorący smalec i smażyć do zarumienienia.

18. Ciasteczka do herbaty.

Dwie filiżanki masła niesłonego utrzeć na pianę, do tego 10 — 15. żółtek gotowanych, wsypać filiżankę cukru, 5 filiżanek mąki, rozwałkować, białkiem posmarować, migdałami posypać i wycinać foremką.

19. Ciasteczka (inny sposób).

Dobrą łyżkę masła, 2 żółtka, w miarę mąki i trochę cukru, to wszystko razem wyrobić i upiec.

20. Ciasteczka kruche.

Wziąć 10 dkg masła topionego i 10 dkg nietopionego, niesłonego utrzeć, żeby było białe i bez krupek, 10 dkg cukru wsypać do tego masła, kawałek wanilii utłuc i wsypać, jedno całe jaje i 26 dkg mąki; to wszystko wyrobić i robić gałeczki wielkości włoskiego orzecha, kłaść na blachę, maczając jednę stronę w drobno siekanych migdałach i w każdej zrobić dołek, a po upieczeniu ubrać konfiturą; najlepiej się pieką po chlebie, ale trzeba uważać, bo się prędko przypalają.

21. Ciasteczka zwyczajne.

Dobrych migdałów 10 dkg utrzeć na tarle, dać do nich 10 dkg cukru, 10 dkg masła utrzeć na pianę, wsypać do tego $^1/_2$ l mąki, wbić jedno żółtko i jedno całe jajo; na ostatku wsypać cukier, migdały, trochę cytrynowej skórki i upiec.

22. Ciastka do herbaty.

Dać na stolnicę 7 dkg mąki, rozetrzeć z połową tego masła, posolić i dodać wody, aby ciasto nie było zbyt miękkie, — rozwałkować, pokrajać w ładne kawałki, zamaczać w jaju, posypać solą i kminkiem i wstawić w piec. Są one bardzo smaczne i przechowują się długo.

23. Ciastka do wina.

Dobre 20 dkg mączki cukrowej, tyleż cienko tłuczonych obranych migdałów, ubitą pianę z 5. białek wymieszać razem, kłaść na opłatkach małe kupki i piec w szabaśniku.

Miazga powinna być gęsta, inaczej dodać do niej tartej bułki.

24. Ciastka makowe.

Sparzyć gorącą wodą 20 dkg maku, przepłukać zimną wodą, utrzeć dobrze w donicy, wsypać miałkiego przesianego cukru $^1/_4$ kg, dodać migdałów drobno usiekanych garść dobrą i te ucierając wbić po parę jaj całych do 9. oprócz tego żółtek 4 — dodać dla zapachu trochę wanilii i tarłszy dobrze przez godzinę nalać w formy papierowe, wysmarowane masłem i w letnim piecu jak po chlebie upiec.

25. Ciastka pomadkowe.

Wziąć $^3/_4$ kg cukru, $^1/_2$ l wody, gotować syrop: dopóki krople nie zrobią się na bibule. Ubić masę z $^1/_4$. kg migdałów i $^1/_8$. kg cukru. Do gotowego syropu dać tę masę i gotować na wolnym ogniu, ciągle mieszając. Gdy zgęstnieje, odstawić i mieszać, aż zbieleje, i rozdzielić na dwie części. Do jednej połowy dać alkiermesu i 3 krople olejku różanego, do drugiej soku z połowy cytryny i wanilii za 10 centów, rozsmarować go na opłatku, a drugim przykryć, zamaczać go w wodzie. Postawić w suchem miejscu i potem krajać w paski.

26. Ciastka waniliowe.

Ćwierć kilograma mąki, $^1/_4$ kg cukru miałkiego, 3 całe jaja — zarobić to razem i dodać laskę tłuczonej wanilii. Potem roztoczyć ciasto i wykrawać ciastka foremką, — układać na blachę, wysmarowaną białym woskiem i upiec.

27. Ciastka z owocami.

Pół litra mąki, 6 dkg masła, tyleż tłuczonych drobno migdałów, 12 dkg cukru, jedno jaje zagnieść razem, rozwałkować, wyrzynać okrągłe placuszki, ich brzegi nasmarować białkiem, oblepić paskiem takiegoż ciasta i i upiec w piecu do zarumienienia, a potem nałożyć na wierzch gęstego kompotu bez sosu z agrestu, wiśni, lub t. p. owoców.

28. Ciastka z owocami (po krakowsku).

Siedm żółtek trzeć pół godziny z 11. dkg cukru, ubitą pianą z owych 7. białek i 8 dkg tartej bułki wymieszać porządnie, dać do formy, wysmarowanej masłem, wpuścić do tego ciasta (jak kto chce): surowe owoce n. p. wiśnie, czereśnie, agrest i wsadzić do gorącego pieca.

29. Ciastka żółtkowe.

Ćwierć kilograma tłuczonych migdałów, $^1/_4$ kg pszennej mąki, 12 dkg miałkiego cukru, trochę cytrynowej skórki i 6 żółtek. To wyrobić na masę, rozwałkować, pokrajać w kawałki, lub wyciskać ciastka blaszaną foremką, posmarować rozbitem jajkiem i piec na wolnym ogniu.

30. Cwibak dziecięcy.

Dwanaście dekagramów pięknej mąki, $2^1/_2$ dkg świeżego masła, $1^1/_3$ drożdży, jedno jaje, kwiatu muszkatowego, trochę letniego mleka wyrobić dobrze i postawić w ciepłem miejscu. Gdy się ruszyło, uformować struclę, dać na blachę, a po ponownem ruszeniu upiec.

Nazajutrz pokrajać w ładne kawałki, posypać cukrem po obu stronach, położyć na blachę i przyrumienić w szabaśniku. Można taki cwibak przechować kilka tygodni w miejscu suchem.

31. Cwibak (suchar).

Dobre dwanaście dekagramów cukru trzeć przez kwadrans z 6. żółtkami, dodać ubitą pianę z 6. białek i znowu

trzeć, a wkońcu dodać dobre $^1/_4$ l mąki. Piec ma być miernie gorący.

32. Czeskie nalewańce.

Pół kilograma mąki, 4 jaja, 12 dkg rozpuszczonego masła, łyżkę miałkiego cukru, połowę tego soli, 3 łyżki drożdży i tyleż dobrego mleka zarabia się na ciasto, aby spływało z łyżki na palec grubo. To ciasto stawia się dla fermentacyi w ciepłe miejsce. Potem blachę stawia się nad żarem i smaruje zapomocą kitki z piór rozpuszczonym smalcem. W zagłębienia blachy (formy) wlewa się łyżkę tego ciasta, gdy się ono z jednej strony upiekło i nabrało pięknego koloru, odwraca się i piecze po drugiej stronie. Te nalewańce posypuje się cukrem i cynamonem, albo po dwa zlepia się dowolnemi konfiturami (osobliwie mleczkiem śliwkowem) i wydaje na stół.

33. „Dziady“.

Włożyć do rądla cienką warstwę na baby przyrządzonego ciasta (w której należy wstawić blaszaną rurkę i posmarować masłem, wysypać sucharkiem), na to posypać rodzynków, znowu położyć trochę ciasta, potem z cukrem utartą masę migdałową, skórkę pomarańczową, pokrajaną cienko z cykatą i tak powtarzać prawie do zapełnienia rądla. Piec powinien być bardzo gorący, a dziad w nim siedzieć przez 5 kwadransów. Nie wyjmować go z rądla, aż po ostygnięciu.

34. Faworki bez cukru.

Wziąć 8 żółtek, 2 całe jaja, kieliszek araku i pół laski wanilii tłuczonej — ubić to razem w garnku ubijaczką do białości. Potem wziąć na stolnicę $^1/_2$ kg mąki, zrobić dołek, i wlewać do niego tę masę, a z niej pulchne ciasto. Potem wałkować dość grubo, ciąć prostokątne kawałki, przeciąć w kilku miejscach jak pazurki i smażyć w garnku ze smalcem, (w łyżce blaszanej, która się składa z dwóch chochel, złączonych z długą rączką do trzymania i podziurkowanej jak durszlak). Gdy się usmażą, wyjąć z łyżki.

35. Gniazda osie.

Ubija się 12 dkg smalcu wiotko, wsypuje, mieszając po jednemu 5 jaj, 3 żółtka i nie całe $^1/_2$ kg mąki i ubija z tego

ciasto na mąką posypanym stole, potem rozwałkowywa jak najcieniej i wycina kółkiem paski — grube na 2 palce, a długie na 12 palców, smaruje smalcem, posypuje winogronami, lub cykatą, zawija i w rynce, wysmarowanej smalcem piecze powoli, otoczywszy rynkę górą i dołem — żarem. Ostatecznie posypuje się gotowe »gniazda osie« miałkim cukrem.

36. Jajeczniki.

Wziąć 2 kg mąki, $^1/_2$ l mleka, 8 jaj, 20 dkg masła i 6 dkg drożdży. (Mąka musi być wygrzana równie jak i jaja i masło!) Wlać drożdży, rozpuszczonych w $^1/_4$. l mleka do połowy tej mąki, przykryć i postawić w ciepłe miejsce. Gdy się ciasto ruszy, dodać do niego jaja, cukru, masła i resztę mąki i wyrabiać rękami. Gdy od nich ciasto odstawa już i formują się na niem pęcherzyki, jest dobre — więc stawia się je z nieckami w ciepłe miejsce, a gdy narośnie, formuje się na stolnicy duże bułki. Gdy na stolnicy narosną, znowu wsadza się je w piec gorący na masłem wysmarowanych blachach, powlókłszy je jajkiem.

U w a g a. Dla wypróbowania drożdży po rozpuszczeniu ich w mleku dodaje się kilka kawałków cukru i stawia w ciepłe miejsce: gdy się ruszą, będą już dobre, a wtedy wlewa się je do mąki, dodaje resztę składników (ingredyencyi) i miesza odrazu. W t y m razie ciasto rośnie tylko d w u k r o t n i e: po wymieszaniu i na stolnicy, gdy już dobrze wyrobione przed wsadzeniem do pieca.

37. Kołacze.

Stawia się $^1/_2$ kg mąki w ciepłe miejsce, potem przesiewa, dodaje do niej 20 dkg rozpuszczonego masła, kilka łyżek letniego mleka, 4 łyżki gęstych, odwodnionych drożdży, 6 żółtek, łyżkę miałkiego cukru i pół łyżki soli, skrzętnem wybijaniem zarabia się masę w drobno-dziurkowate ciasto i ustawia je do narośnięcia w ciepłe miejsce. Potem wykłada się jego część na mąką wysypaną stolnicę (stół), rozwałkowuje na pół palca cienko i kraja w czworoboczne płatki wielkości dłoni. W środek każdego z nich kładzie się łyżeczkę konfitur, potem zagina ponad niemi po parze przeciwległe końce, kołacze kładzie na papierem wyłożoną blachę w odległości palca jeden od drugiego, aby przy ciągłem narastaniu się nie poschodziły. Gdy tak wszystko ciasto wyrobione, ustawia się blachy na nowo

w ciepłe miejsce, po narośnięciu smaruje rozpuszczonem masłem, lub smalcem i piecze natychmiast. Przed wydaniem posypuje się te kołacze miałkim cukrem.

38. Kruche ciasto.

Mąki $^3/_4$ kg uciera się z $^1/_4$. kg masła wałkiem na stolnicy, potem się daje 7 g drożdży, rozpuszczonych w mleku, 5 żółtek, trochę soli i tyle kwaśnej śmietany, aby ciasto nie było twarde, ani też zbyt wolne. Gdy się ruszy, wałkuje się placuszki, do połowy smaruje galaretą, a na drugiej połowie białkiem, zwija się, po wierzchu smaruje jajem i uformowawszy rogale macza się w siekanych migdałach, zmieszanych z cukrem i cynamonem.

39. Marcypany królewskie.

Pół kilograma słodkich migdałów, $3^1/_2$ dkg gorzkich po oparzeniu obrać, podsuszyć, utłuc na miazgę, przesiać i grube resztki znowu przetłuc z cukrem. Utłuc $^1/_2$ kg cukru, przesiać, zmieszać z migdałami, wymiesić rękoma tę masę, zwilżając dobrze wodą różaną, nakładać spiesznie (aby nie ostygła) do cukrem wysypanych foremek, lub na papierem okrytą drewnianą podstawkę, postawić foremkę na blachę, nakryć z wierzchu drugą wypukłą, a na nią nakłaść rozpalonych węgli i piec 10 minut.

Na lukier wziąć 12 dkg cukru więcej, utłuc bardzo miałko, przesiać i wycierać wodą różaną przez godzinę, lub więcej. Gdy marcypan gotowy, polać jeszcze ciepły tym lukrem, zasuszyć, ozdobić kwiatkami z cukru i ułożyć desenie, lub kwiaty z podsuszonych konfitur bez syropu.

U w a g a. Na rant dokoła marcypana daje się tę samę masę zapomocą odpowiednich narzędzi, lub nawet samym scyzorykiem kraje się wysokie paski i karbuje.

Aby marcypan nie pokruszył się, zdejmować go dopiero po ostygnięciu.

40. Mazurek cygański.

Ośm całych jaj trzeć w donicy z $^1/_2$. kg cukru godzinę, dodać do tego $^1/_2$ kg mąki, znowu trzeć godzinę, do tego dodać $^1/_2$ kg migdałów, nie bardzo drobno pokrajanych, trochę całych nieobranych, ale dobrze wysuszonych rodzynków, $^1/_2$ kg bez pestek, 22 dkg cykaty — wymieszać to wszystko — rozciągnąć na blachę, wysmarowaną woskiem,

chwilę potrzymać w piecu, pokrajać — i później dać znowu do pieca.

41. Mazurek lukrowy.

Zrobić kruche ciasto z $^1/_2$. kg mąki i $^1/_4$. kg masła, $^1/_8$. kg cukru i jednego jaja — wygnieść dobrze, rozwałkować, lub rozciągnąć na blachę, podsypaną mąką i upiec w letnim piecu. Gdy ciasto upieczone i jeszcze gorące, położyć na niem warstwę migdałów, umieszanych z lukrem. Pół kilograma migdałów oparzonych, obranych i pokrajanych w paski wrzucić w utarty z 3. białek i $^1/_2$. kg bardzo miałkiego cukru lukier, wcisnąć w niego pół cytryny i ten lukier trzeć bardzo długo — potem położyć grubą warstwę lukru na ciasto i wstawić na 10 minut w zupełnie wolny piec. Ten mazurek można robić i z połowy ciasta i jest dosyć duży.

42. Mazurek rodzynkowy.

Wziąć na wagę 6 dużych jaj; ile one zaważą, wziąć tyle mąki, cukru, rodzynków dużych bez pestek, drobnych i migdałów. Ubić te 6 jaj i trzeć z cukrem, aż zgęstną, wsypać rodzynki i migdały, wkońcu mąkę — wylać na blachę, wysmarowaną masłem i wsadzić w piec gorący.

43. Mazurki kruche.

Mąki 2 l, masła młodego nietopionego $^1/_2$ l utrzeć z mąką dobrze — żółtek 6, jaj 4, razem ubitych, $^1/_4$ l kwaśnej śmietany i tyleż słodkiej zimnej, drożdży dobrych $^1/_8$ l, cukru miałkiego 12 dkg, migdałów, drobno siekanych 12 dkg, wymieszać dobrze, — dodać trochę cytrynowej skórki i cynamonu. Gdy się ciasto trochę ruszy, należy robić cieniutkie placki — a gdy się znowu ruszą, wsadzać je do wolnego pieca na opłatkach. Na wierzch daje się rodzynki, albo masę migdałową, lub migdały szatkowane.

44. Mazurki zwyczajne z migdałami i rodzynkami.

Z takiego samego ciasta jak wyżej robić takie same placki — tylko, gdy już na blasze ułożone, posmarować białkiem, posypać szatkowanemi migdałami, drobnemi rodzynkami, nawtykać po brzegach grubych rodzynków, pozaginać same brzegi, posypać miałkim cukrem i wsadzić na kwadrans w piec wolny, aby się zarumieniły.

45. Nugat.

Ćwierć litra miodu rozpuścić w kamiennem naczyniu na gorącu, wsypać $^1/_2$ kg miałkiego cukru — rozetrzeć, aby nie było krupek, wlać pianę z 5. białek, dobrze ubitą i mieszać na nie bardzo gorącej blasze przez godzinę. Potem wsypać migdałów, nie obranych ze skórki i orzechów laskowych, grubo pokrajanych, wymieszać, smarować na opłatki, przykryć drugim opłatkiem, postawić na zimno, aby zastygło.

46. „Okulary“ z ciasta maślanego.

Rozwałkować ciasto maślane cienko na podwójną grubość grzbietu noża i zapomocą wycinacza powykrawać z niego kółka wielkości średniego jabłka. Te płatki układa się na blasze na pół palca jeden od drugiego i smaruje rozbitem jajkiem. Z resztą ciasta postępuje się podobnie i wykrawa z niego płatki o $^1/_4$ mniejszym wycinaczem, a te znowu o $^1/_2$ mniejszym wycinaczem tak, iż powstają tylko wąskie pierścienie, które się kładzie na pierwsze płatki (krążki), aby zajmowały sam ich środek. Smaruje się je jajem i wkłada do średnio opalonego pieca. Gdy już znacznie nabrzękły i nabrały koloru, posypuje się je miałkim cukrem i całkowicie dopieka. W ich zagłębienia kładzie się dowolne konfitury, przedewszystkiem z pięknych wiśni: i wtedy zowią się »dołeczkami miłosnemi«.

47. Pączki.

Na pączki zwyczajne można wziąć do 2. l mąki, drożdży 5 dkg, rozpuszczonych w $^1/_8$. l mleka. Ubić samych żółtek 8 doskonale z $^3/_4$. l cukru, nie całe $^1/_4$ l masła klarowanego, $^1/_4$ l mleka i koniecznie trochę tłuczonych migdałów gorzkich. Rozczynić litrem mąki drożdżami i mlekiem na misce, po wyrośnięciu rozczynu dodać wszystkie powyższe zaprawy oprócz mąki, którą dopiero po półgodzinnem wybiciu ciasta powoli dosypywać i wybijać nieustannie.

Ciasto powinno być tak gęste jak na placki (a więc w razie potrzeby dodać mąki, lub mleka). Dobrze wyrobione ciasto postawić dla wyrośnięcia w ciepło (blisko na godzinę).

Tymczasem konfiturę wiśniową, lub malinową osączyć z syropu i albo samej użyć do pączków, lub wymieszać ją na wpół z powidłami. Używając samych powideł należy dodać cukru, skórki cytrynowej i parę łyżeczek araku.

Wyrośniętego ciasta wyłożyć połowę na stolnicę, wysypaną dobrze mąką, utarzać w niej ciasto, rozwałkować na $1^1/_2$ ctm grubo i szklanką, której brzegi górne omączone, wyciskać na połowie rozwałkowanego ciasta obwody na pączkowe krążki. (Drugiej połowy ciasta użyje się do przykrycia). W środek tych krążków nakładać konfitur, lub powideł, a wykroiwszy szklanką z drugiej połowy ciasta krążki nakrywać niemi kupki konfitur, brzegi nieco obcisnąć palcami i znowu wykrawać szklanką — aż do wypotrzebowania wszystkiego ciasta. Wykrajane pączki układać na mąką osypanej desce, lub stolnicy w pewnych odstępach, aby się mogły rozrastać.

Deskę z pączkami ustawić przy ciepłym piecu, lub kominie, aby szły w górę, a nie rozlewały się tylko na boki! Jeśli się który przechyli, przewrócić go zręcznie na drugą stronę. Pączki mają róść, choćby i 2 godziny.

Następnie w płaskim, dosyć obszernym rądlu rozpuścić smalcu pół-napół z fryturą — najmniej na 5 ctm wysoko i na dobrze rozpalony tłuszcz kłaść prędko pączki wyrośniętą stroną w smalec, aby tylko nieco wolnego miejsca między niemi zostawało. Następnie przykryć rądel pokrywą, po zarumienieniu z jednej strony obrócić pączki widelcem na drugą i już nie przykrywać, gdyż przez to pączki otrzymują środkiem ładną białą obrączkę.

Usmażone pączki wyjmować łyżką durszlakową na bibułę i, póki gorące, otoczyć je w cukrze z wanilią, nałożyć na półmisek i postawić w ciepłem miejscu dla ochłódnięcia.

Przy smażeniu 2 osoby powinny być czynne: jedna smaży, druga podaje pączki i posypuje cukrem. Ogień nie powinien być zbyt gwałtowny, aby się z wierzchu pączki zanadto nie przyrumieniły, a w środku nie pozostały — surowe.

Ładnie usmażone pączki mają mieć kolor jasny i obrączkę; powinny one pływać w smalcu (na rądlu), inaczej są brzydkie i klęsną; trzeba więc na ciasto z $1^1/_2$ l mąki, tłuszczu z $1^1/_2$ kg, choć go dużo pozostanie. Z $1^1/_2$ l mąki powinno być 30 średnich pączków. Robota trwa około nich ze wszystkiem około 5. godzin. Pączki można smażyć i na poczekaniu i podawać świeże, albo wcześniej usmażone odgrzać pod blachą, wstawiwszy je na kilka minut z półmiskiem.

48. Pączki zapustne.

Ciasto do takich pączków składa się z ½. kg mąki, 10 dkg masła, 9. żółtek, ½ l śmietany, 4. łyżek drożdży (odsączonych z wody), łyżki miałkiego cukru i pół soli.

●grzaną i przesianą mąkę wsypuje się do donicy, wbija do niej żółtka, dodaje ogrzaną śmietanę, drożdże, cukier i sól i, gdy wszystko doskonale wymieszane i wybite, aż ciasto z łatwością od łyżki odstaje, osypuje się ono delikatnie mąką i stawia w ciepłe miejsce.

Gdy przez narośnięcie uzyskało podwójne rozmiary ciasto, część jego kładzie się na omączoną stolnicę, osypuje mąką i rozciąga oraz rozwałkowuje na palec grubo. Potem wykrawaczem z połowy robi się krążki, duże jak dłoń i kładzie w ich środek konfitury dowolne wielkości laskowego orzecha. Następnie sporządza się z drugiej połowy ciasta wykrawaczem nowe krążki, które się kładzie na konfitury i dookoła brzegi uciska — a powiększone w ten sposób obcina się ponownie wykrawaczem i układa na desce, okrytej pokrowcem, omączonym suto — tak, aby na palec było miejsce wolne dookoła każdego pączka. Gdy już wszystko ciasto tak wypotrzebowane, stawia się deskę w ciepłe miejsce — lekko nakryte.

Tymczasem stawia się na żar 1½kg smalcu w rynce, lub rądlu. Gdy pączki, choćby najpierw wyrobione narosną do podwójnej wielkości, kładzie się dla próby jeden pączek do rądla i smaży, jeśli się okaże, że smalec dostatecznie gorący, a pączki narosłe: w miarę wielkości naczynia wkłada się naraz po 6 — 7. pączków i to zawsze wierzchem na spód i nakrywa rądel. Po minucie należy zaglądnąć: jeśli pączki mają piękny kolor i należytą skorupkę od spodu — to się je odwraca i już nie nakrywa, aż nabiorą i z drugiej strony tego samego pięknego koloru. Wreszcie wyjmuje się je delikatnie dużym widelcem kuchennym i układa na sito, lub inne naczynie, pokryte z wierzchu bibułą (dla ścieknięcia tłuszczu) — a do rądla wkłada się znów świeże.

Piękny pączek powinien mieć kształt — zupełnie okrągły, (kulisty), a środkiem obwodu na pół palca szeroką białą przepaskę, wewnątrz zaś być wiotkim i delikatnym.

Główną wadą bywają liche, to znaczy: nie dostatecznie skuteczne drożdże.

49. Pianki czokoladowe.

Dwie filiżanki cukru miałkiego, filiżankę dobrej waniliowej utartej czokolady i 2 białka, — to dobrze wyrobić na stolnicy, roztoczyć wałkiem i wykrawać foremką różne ciastka, układać na blachę, wysmarowaną białym woskiem i upiec w dobrze ciepłym piecu. Gdy dobrze wyrosną i są suche, wyjąć.

50. Placek bakaliowy.

Półtorej szklanki cukru, pół szklanki mąki, szklanka rodzynków, szklanka krajanych migdałów i trochę wanilii; — wziąć 4 żółtka, utrzeć z tym cukrem, potem dodać migdały, rodzynki, wanilię i pianę, ubitą z pozostałych białek, mąki trochę — wymieszać dobrze i upiec na blasze, wysmarowanej masłem.

51. Placek drożdżowy, przekładany na święta.

Zrobić ciasto jak na baby, byle nieco gęściejsze, wysmarować dużą tortownicę, albo pokrywę od największego rądla klarownem masłem, rozwałkować ciasto na stolnicy na grubość tylca od tasaka, położyć na spód tego ciasta, na to masy migdałowej tak samo grubo, przykryć z wierzchu drugim plackiem, kłaść znowu na to masę migdałową, przykryć ją czwartym plackiem, na niego nałożyć konfitur z drobno poszatkowaną cykatą i przykryć piątym plackiem i tak postępować według uznania. Potem odstawić wszystko z naczyniem na godzinę w ciepłe miejsce, niech się ruszy, a dopiero wsadzić na 5 kwadransów w nie bardzo gorący piec — wydobyć; niech trochę postoi, wywrócić ostrożnie na duży okrągły półmisek (polukrować jak tort z wierzchu), ubrać konfiturami i stawić do święcenia.

52. Placek korzenny.

Jeden litr mąki, $^1/_2$ kg masła niesłonego, migdałów za 10 centów, cynamonu za 4 centy, goździków za 3 centy, cukru 30 dkg, cytrynowej skórki trochę, wszystko to razem zarobić. Taki placek więcej się ma suszyć, niż piec.

53. Placek królewski.

Utrzeć $^1/_2$ kg masła młodego w donicy, wbić w to 12 żółtek, wsypać $^1/_2$ kg cukru, $^1/_2$ kg mąki i 10 dkg gorzkich,

na masę utłuczonych migdałów. Tę masę wiercić na zimnie całą godzinę, potem układać na grubość palca na blasze, papierem wyłożonej i wysmarowanej masłem. Pieć ma być rozgrzany jak na biszkopty t. j. dobrze ciepły, ale nie gorący.

54. Placek kruchy z orzechami.

Ćwierć kilograma mąki, 1/4 kg cukru, 2 całe jaja i 1/3 kg masła; wyrobić z tego ciasto, dodać też do niego trochę soku z cytryny. Rozłożyć na blachę, posmarowaną masłem i upiec.

Wziąć 1/4 kg orzechów włoskich, trochę posiekanych, wyprażyć je w syropie gęstym, zrobionym z 1/4. kg cukru, gdy się wypraży, ale nie bardzo, posmarować placek marmeladą, nałożyć po wierzchu temi orzechami i wstawić w piec, aby się dopiekło. Potem gdy się po wierzchu placka zrobi glazura, wyjąć i ostudzić.

55. Placek naprędce.

Sypie się do miski 1/2 kg mąki, do jej środka kładzie 20 dkg świeżego masła, 16 dkg cukru, trochę muszkatowej gałki, otartą skórkę z dwóch cytryn i 3 jaja. Gdy się wszystko zarobi na ciasto, wałkuje się na papierze, nieco grubszym, który wprzód należy masłem wysmarować, a placek smaruje jajami, posypuje migdałami i piecze.

56. Placek na sposób francuskiego ciasta.

Piętnaście dekagramów mąki, 10 dkg masła, 1 jaje, 2 łyżki kwaśnej śmietany; — wszystko razem posiekać, a na ostatku wyrobić. Potem zrobić dwa placki, przełożyć konfiturami, jeden drugim nakryć i piec w dobrze ciepłym piecu.

57. Placek owocowy.

Zrobić kruche ciasto z 10. dkg masła, 15. dkg mąki, 9. dkg cukru, 1. żółtka, łyżki rumu, odrobiny soli, rozłożyć cienko na blachę, rozkładając na nie śliwki dzielone (lub inny owoc dowolny), upiec do połowy, a pokrywszy pianą z 2. białek i cukru (co dwa jaja zaważą) z zapachem wanilii rozdzielić to ładnie na cały placek i dopiec w nie bardzo gorącym piecu.

58. Placek poznański.

Drożdży 4 dkg, cukru 10 dkg, masła 20 dkg, mleka mniej, niż 1/2 l, całych jaj 5, mąki według potrzeby. Zrobić

z tego ciasto, dosypując mąki jak na zwyczajne placki — po doskonałem wyrobieniu i po podejściu ciasta rozwałkować na blasze płasko i dozwolić mu jeszcze raz podejść. Zrobić glazurę z 20. dkg mąki i 13. dkg cukru, wlewając potrochu tyle masła, aby po roztarciu wałkiem glazura była rzadkawa — wsypać muszkatowego kwiatu, lub cytrynowej skórki i piec w letnim piecu. Można placek osypać z wierzchu drobniutko siekanemi migdałami.

59. Placek prorocki.

Pół kilograma delikatnej mąki pszennej, 4 żółtka, 3 łyżki dobrej śmietany, 12 dkg cukru i $^1/_4$ kg masła, które tak długo bełtać, aż całkiem rozcieńczeje i wyrzuci pęcherzyki. To wszystko zarobić na miazgę czyli ciasto i rozwałkować je na blasze całkiem cienko mniej-więcej na mały palec, zrobić dokoła rant, po wierzchu osypać drobno pokrajanemi migdałami i upiec. Potem posypać cukrem i cynamonem.

60. Placek przekładany.

Do tego placka można użyć ciasta jak na babki, tylko cokolwiek powinno być tęższe. Z tego ciasta robić wałkiem okrągłe plastry jak na tort, a mając w pogotowiu formę, wysmarowaną masłem, (albo dużą pokrywą od rądla) ułożyć na spód taki okrąg ciasta, rozwałkowany do grubości małego palca, na to nałożyć masy migdałowej, przykryć takiem ciastem, na to nałożyć konfitur z krótkim sosem i przykryć znów ciastem; na to znów kłaść pomarańcze, smażone w syropie i mieszane z cykatą — to przykryć także ciastem — i tak można tyle warstw formować, ile się podoba — przekładając coraz czem innem, aby tylko ostatnia warstwa była zawsze z ciasta, i nie do samego wierzchu formy, bo nie miałby gdzie rosnąć. Wkońcu postawić w ciepłem miejscu, aby podrósł — potem wsadzić w umiarkowany piec na trzy kwadranse. Po wydobyciu z pieca zaczekać aby ostygł, potem wyłożyć zręcznie na okrągły półmisek, przystroić lukrem, lub: czem się podoba.

61. Placek serowy.

Ciasta można użyć któregobądź do powyżej opisanych placków jak n. p. do zwyczajnego placka. Rozwałkować je cienko do grubości palca, a ser przyrządzić w ten sposób:

dobrze wyciśnięty ser utrzeć w donicy, wbić do niego kilka całych jaj, wlać parę łyżek topionego masła, cukru miałkiego, cynamonu, skórki cytrynowej dla smaku, migdałów siekanych i szatkowanych, rodzynków drobnych i dużych sporo. To wszystko dobrze wymieszać, blachę wyłożyć wysmarowanym papierem, rozciągnąć cienko i równo ciasto, a na ten rozpostrzeć dość grubo ser przyprawiony, postawić w cieple, aby wyrósł. Gdy dobrze podejdzie, polać następującą jeszcze masą. Stósownie do wielkości placka wlać w garnek białek, wsypać sporo cukru, wlać do tego kilka łyżek topionego masła i to dotąd bić, dopokąd nie zgęstnieje. Przed wsadzeniem do pieca placka z serem polać tą masą i piec w miernem cieple przez godzinę.

62. Placek serowy biały.

Wziąć sera świeżego nieprzegrzanego i utrzeć 4 l, masła topionego na pianę utrzeć $^1/_2$ l, dodać żółtek 8, cukru dla smaku, wanilii za 50 ct., skórek cytrynowych za 10 ct. drobniutko pokrajać — białek wziąć tylko tyle, by ser nie był bardzo mokry. Przetrzeć to później jeszcze przez sito i piec na wolnym ogniu na cieście, z mąki ciemnej z wodą wyrobionem. Po upieczeniu brzegi ciasta wystające trzeba nożem do równa okroić i odjąć, a ciasto pod ser posmarować masłem, aby z łatwością ser odszedł.

Trzeci przepis przyrządzania sera do placka. Wziąć filiżankę nietopionego masła, utrzeć na pianę 15 żółtek, cukru $^1/_2$ kg, migdałów na masę tłuczonych $^1/_4$ kg, sera dobrze utartego nie bardzo świeżego 2 l, pianę z 5. białek i dodać jeszcze trochę wanilii i drobno pokrajanych pomarańczowych skórek. Przed zaprawieniem należy ser przetrzeć przez sito.

63. Placek z wiśniami (po wiedeńsku).

Ćwierć kilograma smalcu rozkłóca się wiotko i przymiesza 14 dkg miałkiego cukru, 4 całe jaja i 8 żółtek i zaprawia drobno pokrajaną skórką cytrynową. Dodaje się do tego 24 dkg mąki i litr wiśni bez pestek, następnie tortownicę smaruje się smalcem, posypuje tartą bułką i piecze się w niej placek, który na wydaniu miałkim cukrem się posypuje.

64. Placek zwyczajny.

Wziąć 2 l mleka, 1/2 l drożdży, masła 1 kg, 16 jaj całych, 12 żółtek, 10 dkg migdałów słodkich, 5 dkg gorzkich, 1/2 kg cukru, skórki cytrynowej, rodzynków do upodobania. Mąki suchej przesiać na niecki, rozczynić z drożdżami, letniem mlekiem, potem domieszać ubite jaja, wyrobić i rozczyn zostawić do ruszenia. Gdy to nastąpi, lać po trochu sklarowane masło, sypać cukier i bić dobrze, przymieszawszy tyle mąki, aby ciasto było dość gęste jak zwyczajnie na placki. Wkońcu domieszać migdałów, rodzynków i innych przypraw, robić placki, które należy wsadzać do pieca na papierach, lub blachach.

65. Placek z zacierką.

Rozczynić 1/4 kg mąki 1/4. l drożdży i trochą letniego mleka; do 3/4. kg mąki ubić 6 całych jaj, dodać 7 dkg cukru, szczyptę soli, tartą skórkę cytrynową, trochę muszkatowego kwiatu i tyle mleka, aby się utworzyło dość gęste ciasto; wlać 1/4. kg masła przetopionego, dodać rozczyn drożdżowy i razem ubić tak, aby ciasto od ręki odstawało. Wtedy blachę popruszyć mąką, rozprowadzić na niej dość cienko ciasta; gdy podrośnie, posmarować masłem, potrząsnąć zacierką, którą w ten sposób się robi. Zatrzeć 6 dkg masła 6. dkg mąki, 6. dkg cukru i łyżeczką cynamonu tłuczonego; zagnieść to razem, potem przesiekać nożem, posypując trochą cukru i mąki (wielkość jak groch okrągły), biorąc na dłonie tę zacierkę i zaokrąglając rękami, posypać tem grubo placek, zwinąć w wałek, ugładzić, a gdy podrośnie, posmarować jajkiem, rozbitem z trochą wody, posypać jeszcze po wierzchu pozostawioną na ten cel zacierką i wsadzić w piec na godzinę.

66. Placki kruche, wyborne.

Szklankę topionego masła, tyleż żółtek, szklankę śmietanki, lub mleka, tyleż cukru, 6 dkg drożdży i tyle mąki, aby ciasto było wolne — wyrobiwszy postawić w miejsce ciepłe. Gdy się ciasto ruszy, robić placki, lub inne ciasta.

67. Placki warszawskie.

Dwa litry przesianej najprzedniejszej mąki, 1/2 l mleka, 3 łyżki dobrych drożdży zmieszać i wybić mocno, wlać pół

szklanki sklarowanego masła, wsypać szklankę cukru, trochę gorzkich migdałów i cytrynowej skórki, 4 całe jaja, rozbite w garnuszku, postawionym w ciepłej wodzie. Postawić w ciepłem miejscu, gdy się ciasto podniesie, ponownie wybić, porobić placki na masłem wysmarowanym papierze, a gdy podejdą, posmarować żółtkiem, rozbitem z połową masła, osypać dobrze cukrem z siekanemi migdałami i piec w niezbyt gorącym piecu.

68. Precliki anyżowe.

Mąki 1/4 kg, masła 8 dkg, trochę anyżu, zagnieść z tego ciasto, porobić precliki, posmarować białkiem i upiec.

69. Rogalki.

Pół kilograma mąki, 1/2 kg masła, 6 żółtek, 1/4 l słodkiej śmietany, 3 łyżki dobrych drożdży, wyrobić w chłodnem miejscu. Rozwałkować na grubość małego palca, krajać w czworoboki, nałożyć w środek dowolnej masy, lub konfitury, zawijać w rogalki i posmarowawszy rozbitem jajkiem posypać cukrem, grubo tłuczonym (można dodać i migdałów) i zaraz piec ładnie: blado-rumiano.

70. Rogalki waniliowe.

Ośm dekagramów migdałów, drobno utłuczonych, 15 dkg masła niesolonego, 1/4 kg mąki, dwa żółtka surowe wyrobić na stolnicy. Gdy dobrze wyrobione, zrobić z ciasta kiełbasę, krajać w kawałki do wielkości orzecha i robić rogalki. Upiec na blado-żółty kolor i jeszcze gorące kłaść na cukier, tłuczony bardzo miałko z wanilią — tak, by rożki zupełnie blado wyglądały. Z tego przepisu będzie do 70. sztuk.

71. Rogalki z jabłkami.

Rozgotować 50 dkg cukru, dać 56 obranych i utartych jabłek, dobre 5 dkg cytrynowej skórki, 1/4 kg obranych, cienko szatkowanych migdałów i dynstować, dopóki nie zgęstnieje miazga, dodać trochę soku cytrynowego i na grubym cukrem posypanej desce formować rogalki. Można je także piec w formie do tortów.

72. Strucle maślane.

Do ośmiu litrów jak najsuchszej mąki bierze się litr mleka. Z tych 8. l — trzy litry rozczynić litrem wolnego

mleka, wlać 15 dkg drożdży, rozmoczyć w 1/4. l mleka i posypawszy to mąką przykryć i postawić w ciepłem miejscu.

Gdy się ruszy i ciasto na nieckach popęka, wziąć kopę żółtek ubitych, lub pół kopy całych jaj i rozrabiając ciasto warzechą lać, mieszając ciągle w środek. Następnie dodaje się masła klarownego 1/2 l, cukru sypie się 1/2, lub 3/4 kg. Po należytem wymieszaniu wszystkiego wyrabia się ciasto rękami, dobierając resztę mąki. Po pół-godzinnem wyrabianiu wsypuje się według upodobania 1/4 kg rodzynków, skórki cytrynowej i soli dla smaku. Tak wyrobione ciasto zostawić na nieckach, aby dobrze wyrosło. Wtedy porobić na stolnicy strucle wielkości dowolnej, nie mieszając już z mąką, tylko ręce masłem wysmarowawszy formować je i gładzić. Gdy na stolnicy znowu wyrosną, wsadzić je do gorącego pieca na blachach, wysmarowanych masłem. Przedtem posmarować kilkakrotnie jajem z wodą, a po wyjęciu zaraz, póki gorące, postrychować zimną wodą i obsypać cukrem z migdałami, lub oblać lukrem przeźroczystym.

73. Strucle parzone.

Litr mąki zaparzyć litrem mleka, rozbić, aby grudek nie było, a po ostygnięciu wlać drożdży 13 dkg i zostawić do podrośnięcia ciasta.

Ubić pół kopy żółtek ze szklanką mleka, gdy ciasto się ruszy, wlać jaja, 1/2 kg klarownego masła, tyleż cukru, dosypać łyżeczkę soli, 7 l mąki, wybijać jak najmocniej, postępować dalej jak wyżej z wszelką ostrożnością. Po wyjęciu z pieca zdjąć natychmiast z blachy i położyć na stole, aby się nie odparzały strucle.

Mąka powinna być koniecznie sucha i ciepła — ciasto jest zawsze lepsze gęste, niż za rzadkie.

74. Sucharki.

Rozbić 1 1/2 l mąki z 4. dkg drożdży, rozpuszczonych w 1/4. l letniego mleka i 12. białkami, ubitemi na pianę. Gdy rozczyn podrośnie, wlać 12 żółtek, ubitych z 1/8. l cukru, masła topionego 1/8. l i 1/4. l słodkiej śmietanki, wyrobić wszystko dobrze, posypać na rękę trochę mąki, brać na nią kawałek ciasta wielkości włoskiego orzecha, ukalać w ręku i odstępami układać na blasze, wysmarowanej fryturą. Gdy wyrosną w cieple, posmarować je z mlekiem rozbitem jajkiem i wstawić w dosyć gorący piec na pół godziny. Po ostu-

dzeniu przekrajać je na połowę, maczać w $^1/_4$. l zimnego mleka, wymieszanego z $^1/_8$. l araku, kłaść na suche blachy środkami do góry, posypać cukrem z cynamonem i wstawić jeszcze do wysuszenia w piec letni. Gdy mąka jest bardzo sucha, można jej brać do sucharków nieco mniej.

Podana ilość na 10 — 12. osób.

75. Sucharki („Manou").

Cztery żółtka, 3 łyżki cukru, $4^1/_2$ dkg mąki ryżowej, trochę wanilii i ubitą pianę z 4. białek wymieszać razem. Wysmarować masłem patelnię, postawić na ogień, gdy gorąca — wylać ciasto, a w 20. minutach będą sucharki gotowe.

76. Sucharki swojskie.

Ubić w jednę stronę 8, lub 10 całych jaj z $^1/_4$. kg tłuczonego cukru przez 3 kwadranse, potem przydać 10 dkg wyłuszczonych podłużnie krajanych migdałów, 10 dkg mąki, 10 dkg najpiękniejszego krochmalu, otartą skórkę z jednej cytryny i trochę muszkatowego kwiatu, przerabiać zaś wszystko, dopóki się dobrze nie zmiesza. Z tej masy robi się sucharki i piecze powolnie w formach papierowych, wysmarowanych masłem, które się do połowy tylko napełnia. Upieczone i zastudzone jeszcze raz zasuszyć należy.

77. Wafle.

Utrzeć $^1/_4$ kg masła na śmietanę, zmieszać z niem częściami 6 żółtek, dodać $^1/_3$ l kwaśnej, lub ogrzanej słodkiej śmietanki, trochę tłuczonego muszkatowego kwiatu i około $^3/_4$ kg przedniej mąki. Ciasto powinno być tak rzadkie, aby się do formy nalewać dało. Potem ogrzewa się mocno formę, smaruje masłem, nalewa łyżkę ciasta i stawia formę na rozżarzone węgle. Wafle piecze się do żółto-rumianego koloru, a potem osypuje cukrem i cynamonem.

Wszelkie gatunki wafli ile możności piec się powinno na węglach, bo od drzewnego ognia dostają plam brunatnych. Po upieczeniu także nie trzeba ich zaraz kłaść jeden na drugim, lecz postawić na misce przed ogniem, aby twardości i kruchości nabrały. Formy waflowej nie trzeba póty smarować, póki ciasto nie będzie od niej odstawać. Po użyciu należy formę wytrzeć bibułą do czysta (a nie myć) i tak je zachować do następnego użycia.

78. Wafle migdałowe.

Ubić $^1/_8$ kg klarowanego masła z 8. całemi jajami na pianę, dodać otartą z jednej cytryny skórkę, trochę tłuczonego cynamonu, $^1/_8$ kg cukru, $^1/_8$ kg wyłuszczonych i z trochą różanej wody utłuczonych migdałów, $^1/_8$ kg mąki, szczyptę soli, i tyle słodkiej śmietanki, aby ciasto było dosyć płynne. Wszystko dobrze zmieszać i piec wafle jak poprzedzające. Do wafli migdałowych można jeszcze przydać $^1/_8$ kg miałko utartej czokolady.

79. Wafle z kwaśnej śmietany.

Na jedno jaje bierze się łyżkę mąki, łyżkę kwaśnej śmietany i łyżkę rozpuszczonego masła, żółtka i trochę cukru miesza się z tem wszystkiem. Wkońcu przydaje się piankę z białek ubitą, i zresztą postępuje się jak zwyczajnie.

80. Innym sposobem.

Zarobić mocno $^3/_4$ l śmietany, ubitej miotełką na pianę z 6. żółtkami — potem dodać $^1/_4$ kg mąki, $^1/_8$ kg klarowanego masła, a wkońcu jeszcze piankę, ubitą z białek. Po upieczeniu wafle suto cukrem posypać: a będą dobre i lekkie.

Uwaga.. Najgłówniejszym warunkiem udania się ciast drożdżowych są s a m e d r o ż d ż e, potem zastósowanie pieca oraz l e k k o ś ć i s u c h o ś ć m ą k i.

Drożdże powinny być bardzo świeże, zwłaszcza do bab kosztownych, gdy wskutek różnorodnych obfitych dodatków w tym razie bardziej jest utrudnione rośnięcie ciasta. Osobliwie na razie starać się należy, aby drożdże zachować w stanie świeżości jak najdłużej, o które trudniej, niż w mieście. Należy je tedy owinięte w kilka papierów wynieść w zimne miejsce, choćby do lodowni i tak je umieścić, aby nie zmarzły, a przez to nie utraciły wiele na mocy,

Do ciasta drożdżowego używa się zwykle masła solonego, byle nie starego i nie gorzkiego. Po przesmażeniu i sklarowaniu wypada masło przestudzić i wlewać je tylko letnie do ciasta, gdyż jeśli się użyje gorącego, ciasto się zaparzy i wcale nie wyrośnie.

Cukier do ciast lepszych powinien być maszynowy przesiany, owszem utarty w domu na tarle z głowy i przesiany

Do wyrośnięcia powinno stać ciasto w miejscu, żeby je ze wszech stron ogarniało jednostajne ciepło. W cieple, działającem od dołu ciasto nie rośnie, ale się rozlewa na boki. Najpiękniej wyglądają baby z doniczek, a pieką w rądlach, w których się nigdy zanadto nie rumienią.

W formach papierowych pieką się baby doskonale w piecyku pod blachą, bo łatwo się rumienią, a przez ostrożne obracanie będą jednakowo zarumienione. W dosyć obszernym piecyku można takich bab upiec na raz 4.

Na formę bierze się około arkusza dosyć grubego papieru, zeszywa dwa boki razem, wszywa u dołu odpowiedniej wielkości denko z papieru i całą formę wewnątrz smaruje zapomocą piórka, rozpuszczonem masłem, lub fryturą. Formy ustawiają się w małych odstępach od siebie na blasze od placków wielkości odpowiadającej rozmiarom piecyka, potem umieszczają się w ciepłem miejscu dla wyrośnięcia, a następnie wraz z blachą wstawiają w piecyk.

Po kwadransie należy zaglądnąć do bab, gdy się z wierzchu zrumienią — znak, że piec górą za gorący, a więc baby należy przykryć papierami. Gdy są tylko lekko zarumienione, zasuwa się piec i pozostawia je spokojnie, aż się upieką.

DZIAŁ XXII.

Torty.

1. Tort andrutowy.

Ćwierć kilograma masła świeżego niesolonego utrzeć na pianę, 3 na twardo ugotowane żółtka przetrzeć przez sito, cukru do woli i 3 tabliczki dobrej tartej czokolady — 12 dkg mocno ubitych laskowych, lub tureckich orzechów. Wszystko to razem dobrze wymieszać i tą masą przekładać 8 andrutów karlsbadzkich (do tej masy można także dodać trochę słodkiej śmietany). Tort do woli pociągnąć lukrem czokoladowym.

2. Tort biszkoptowy.

Ubić 10 żółtek, dodać $^1/_2$ kg miałkiego cukru, trochę utartej skórki cytrynowej — mieszać to wszystko przez godzinę, potem wcisnąć sok z cytryny i mieszać znów przez kwadrans. Z pozostałych białek ubić tęgą pianę i mieszać zwolna z masą cukrową. Wkońcu dodać 38 dkg przedniej mąki, wymieszać, (aby krupek nie było) wlać w formę, wysmarowaną masłem do połowy, wstawić w piec wolny, a gdy wyrośnie nad formę i z wierzchu cokolwiek rozpadać się pocznie, jest znakiem, że wypieczony.

3. Tort chlebowy.

Dać w donicę grubo z łupkami tłuczonych migdałów, przesianych przez durszlak, dodać trochę goździków, cynamonu, cytrynowej skórki, wanilii i kilka ziarn gorzkiego

pieprzu, 18 żółtek, mieszać to nieustannie przez godzinę. Dodać garść tartego razowego chleba żytniego, wymieszać, ubić pianę z 12. białek, wymieszać ponownie i wysmarowawszy cienko masłem klarownem formę, wysypać miałkim cukrem, potem wlać do niej tortową masę i wstawić na $1^1/_2$ godziny w piec — bardzo wolny. Po wyjęciu odstawić dla stężenia, polukrować wreszcie, ubrać konfiturami i wydać.

4. Tort cukrowy — do herbaty.

Ubić z 18. białek z dodatkiem $^1/_2$. kg miałkiego cukru bardzo mocną pianę. Z tej piany kładź na papier na blasze, posypanej cukrem cztery placki według formy, rozsmaruj je na 4 ctm grubo i wsadź na 8 godzin w bardzo letni piec, aby wyschły jak szkło, lecz nie zarumieniły się. Potem wyjąć, posmarować galaretkami, lub konfiturami, poskładać razem — ubić jeszcze z 5. białek z cukrem pianę, którą przez trąbkę z papieru wyciskaj na około kulki jednę koło drugiej gęsto jak laskowe orzechy, aby tak cały bok aż do góry temi kulkami ubrać. Wkońcu wstawić jeszcze na godzinę do wolnego pieca, aby przyschło, potem wyjąć, ubrać z wierzchu konfiturami i wydać.

5. Tort czokoladowy.

Pół kilograma oczyszczonych migdałów ususzyć, utłuc je miałko wraz z szarą łuską i przełożyć do makutry, dodać 32 dkg cukru miałkiego, wbić po jednemu 24 żółtka i wycierać ciągle w jednę stronę przez godzinę. Potem dodać $^1/_2$ kg dobrej utartej czokolady, 6 g cynamonu, ubitą pianę z 12. białek — i to ostrożnie wymieszać. Wkońcu nasmarować formę tortową niesolonem masłem, wysypać tartym sucharkiem, przełożyć weń masę i upiec. Po wyjęciu ulukrować tort i ubrać podług gustu.

6. Tort holenderski.

Wziąć 26 dkg przedniej mąki, 20 dkg masła, 12 dkg masła, 12 dkg cukru — z tego zrobić 3 placki, potem przełożyć konfiturą i upiec jak zwykle.

7. Tort jabłczany.

Pół kilograma mąki, $^1/_4$ kg młodego masła, $^1/_8$ kg bardzo miałkiego cukru i 2 łyżki ukropu zagnieść razem, lejąc ukrop na mąkę, nie zaś na — masło! Po doskonałem

wyrobieniu ciasta podzielić je na dwie połowy i rozwałkować każdą zlekka, używając do tego bardzo mało mąki, na okrągły placek średniej grubości; położyć jeden placek na blasze, wysmarowanej masłem, nałożyć zimną marmeladą z jabłek i przykryć drugą połową ciasta, łącząc razem oba brzegi palcami i formując tym sposobem rancik w ząbki. Ponakrawać następnie nożem wierzchnie ciasto w kostkę pięcio-centimetrową bardzo lekko i wstawić do pieca średnio gorącego najwięcej na pół godziny. Jeżeli piec dobry, a widać, że ciasto rumiane, to po 20. minutach będzie gotowe. Jabłek w tym stósunku bierze się: 12 większych, lub 15 mniejszych. Obrane, oczyszczone i pokrajane w kawałki dusi się w rądlu z $^1/_4$. kg cukru i małą ilością wanilii, lub cynamonu na zupełnie gęstą marmeladę i tą ostudzoną ciasto się przekłada. Po wyjęciu z pieca, póki tort gorący, posypać cukrem i ubrać wiśniowemi konfiturami. Taki sam tort można zrobić we francuskiem cieście, które powinno być dosyć cienkie i przed włożeniem w piec posmarowane jajkiem, rozbitem z wodą. Następnie wsadzić trzeba do pieca, bardzo gorącego na 20 minut, bo tylko w takim ciasto francuskie upiec się może.

8. Tort kasztanowy.

Ćwierć kilograma migdałów obieranych, utartych i przewierconych przez sitko, aby były miałkie, $^1/_4$ kg miałkiego cukru i pianę z 12. białek wymieszać razem, aby masa była wolna, z tego upiec dwa blaty i przełożyć następującą masą: wziąć jeden kilogram kasztanów pieczonych i przez sito przetartych, zrobić gęsty syrop z $^1/_4$. kg cukru i wymieszać razem z kasztanami, $^1/_4$ kg niesłonego masła utrzeć dobrze z $^1/_8$. kg cukru na pianę, dodać do tego wanilii i z kasztanami, gdy trochę przestudzone, wymieszać. Przełożyć tą masą blaty, a potem zrobić z $^1/_2$. kg cukru gotowanego lukru i po wierzchu polać jak pomadkę.

9. Tort kruchy — wyśmienity.

Wziąć cukru 10 dkg, migdałów utłuczonych 10 dkg, mąki przedniej 20 dkg, skórkę z pół cytryny — potem 20 dkg masła przetopić, a gdy ostygnie, utrzeć go do białości. Dwanaście żółtek, ugotowanych na twardo przefasować przez sito, wsypać wszystko do masła i mieszać mocno, potem sypać mąkę z cukrem, następnie migdały, mieszając

bez przerwy. Wkońcu dać do formy, (przełożyć konfiturami, gdy sobie kto życzy) wsadzić do letniego pieca i zwierzchu olukrować.

10. Tort makowy.

Zamoczyć $^1/_2$ kg maku, jeżeli można na noc, jeżeli nie, to na kilka godzin przed utarciem, jeżeli zaś jeszcze większego wymaga pospiechu, to na chwilę wrzucić do wody wrzącej. Jakimkolwiek sposobem się przyrządza, należy go po wymoczeniu wymyć kilka razy i przez sito przecedzić do czysta, potem utrzeć jak najmocniej: wprzód na sucho, a potem dolewając po trosze słodkiej śmietanki, której powinno być $^3/_4$ l. Do utartego maku przydać częściami 30 żółtek, $^1/_2$ kg cukru, otartą z dwóch cytryn skórkę i $^1/_2$ kg krochmalowej, lub ziemniaczanej mąki, a gdy wszystko (nie licząc w to ucierania maku) wyrobi się w jednę stronę przez godzinę, przydać tęgiej piany z 18. białek. Potem przełożyć masę do formy wysmarowanej masłem, wysypanej bułką i zaraz wsadzić do pieca.

11. Tort marcypanowy.

Ćwierć kilograma utłuczonego cukru, $^1/_4$ kg tłuczonych migdałów zarabia się sokiem cytrynowym. Z tej masy zrobić placek na opłatkach we formie i nałożyć go konfiturą z róży. Potem wziąć 10 dkg tłuczonych i z łupek obranych włoskich orzechów, 10 dkg cukru, miałko tłuczonego utrzeć z 2. białkami dobrze na lukier i zmieszać go z orzechami, wyłożyć to na placek, urównać nożem i wsadzić do wolnego pieca na pół godziny.

12. Tort migdałowy.

Ćwierć kilograma migdałów, w łupkach dobrze wytartych nie bardzo miałko utłuc. Masła 15 dkg świeżego utrzeć na pianę, wbić do tego jedno całe jaje i 2 żółtka, $^1/_4$ kg cukru przesianego, z całej cytryny skórkę, trochę cynamonu, 14 goździków, troszkę kwiatu muszkatowego wymieszawszy dobrze wmieszać jeszcze do tej masy 5 dkg mąki, dać na tortownicę i do pieca.

Na drugą połowę torta sparzyć $^1/_4$ kg migdałów, potem je utłuc, do tego wsypać $^3/_4$ kg cukru, trochę wanilii 7 białek wbić i to trzeć z godzinę. Następnie 5 dkg suchej

bułki utartej dodać i dać do tortownicy wysmarowanej masłem. Po upieczeniu przełożyć konfiturą.

13. Tort orzechowy.

Cukru $^1/_4$ kg rozetrzej na pianę z 13. żółtkami, wbijając je po jednem, dodaj $^1/_4$ kg drobno siekanych orzechów włoskich, nie obranych z łupki — $^1/_8$ l mąki pszennej, troszkę skórki cytrynowej, pianę z 9. białek, wymieszać to lekko i wlać do tortownicy, masłem wysmarowanej i bułeczką wysypanej. Piec ma być chłodniejszy, niż na jajeczniki.

Przygotuj masę z $^1/_4$. kg orzechów, z $^1/_4$. kg cukru utłuczoną miałko i rozmieszaną 5. białkami. Gdy tort wyjmiesz i trochę przestygnie, posmaruj go tą masą i znów daj do pieca, by ta masa przyschła.

14. Innym sposobem.

Dziesięć żółtek z $^1/_4$. kg miałkiego cukru utrzeć do pulchności, dodać do tego 100 sztuk orzechów utartych, $^1/_8$ kg migdałów utartych, wrzucić do tej masy i trochę cytrynowej skórki, utrzeć razem do pulchności, ubić pianę z pozostałych białek, wymieszać, upiec w formie, wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką.

15. Tort piaskowy.

Wziąć masła, cukru, przedniej mąki — wszystkiego po pół kilograma, 12 żółtek z jaj, włożyć masła do misy, cokolwiek ogrzanej, zamieszać cukier miałko utłuczony i wyrobić dobrze tę mieszaninę, następnie dać żółtka i mąki po trosze, z dobrą szczyptą kwiatu pomarańczowego; wyrobić dobrze ciasto, gdyż od tego zależy piękność i dobroć tortu, ubić 6 białek na pianę, dodać je do ciasta i znowu wyrobić; tę całą mieszaninę ułożyć w naczynie tortowe, wysmarowane masłem niesolonem, wsadzić do pieca dobrze ciepłego, lub obłożyć żarzącemi węglami ze spodu i wierzchu i tak upiec. Ciasto gdy jest zimne, rozsypywać się powinno za wzięciem do ust. Po wyjęciu gdy ostygnie, oblać lukrem i posypać cienko uszatkowanemi migdałami.

19. Tort prowancki.

Wziąć 15 dkg migdałów, obranych z łupki, ważąc przed zrumienieniem — zrumienić jak skórkę kupnej bułki — 15 dkg

cukru i potłuc razem. Ubić 12 białek na pianę, wymieszać z tą masą tłuczoną i włożyć do formy, dobrze wysmarowanej, wysypanej bułką i upiec. Gdy wychłódnie, przełożyć następującą masą: wziąć masła świeżego niesolonego 15 dkg, dobrze spienić, dodać 20 dkg cukru i trzeć, sok z cytryny, za 15 ct. wanilii i znów trzeć, dodać do tego 10 dkg migdałów zrumienionych, ubitych na masę i wymieszać razem. Nakoniec dodać trochę na pianę ubitej słodkiej śmietanki i tem przełożyć zimny tort.

17. Tort serowy.

Sześć dekagramów masła świeżego utrzeć z 5. żółtkami, dodając 8 dkg cukru, $^1/_8$ kg oparzonych i miałko tłuczonych migdałów, $^1/_8$ kg sera, przetartego przez sito, trochę cytrynowej skórki i wkońcu z 5. białek pianę. Upiec w tortownicy w nie bardzo gorącym piecu i z wierzchu polukrować.

18. Tort śmietankowy.

Wziąć 16 dkg niesłonego masła, ubić na śmietankę, dodać — ucierając po jednemu 12 żółtek, 12 dkg miałkiego cukru, otartą skórkę z cytryny, 20 dkg obranych i utłuczonych migdałów, 6 łyżek gęstej słodkiej śmietanki — mieszając to dobrze przez pół godziny — potem dodać jeszcze 6 dkg obranych drobnych rodzynków i pianę z 4. białek. Wkońcu wyłożyć formę jakiem kruchem, lub innem mniej słodkiem ciastem — na to nałożyć powyżej podaną utartą masę, z wierzchu nakryć również ciastem i wstawić do pieca na pół godziny.

19. Tort swojski z mleczną pianą.

Z takiej samej masy jak tort cukrowy narób 5 do 6. placków tym sposobem, że pierwszy ma być wielki jak talerz, drugi mniejszy, trzeci jeszcze mniejszy i t. d., abyś z tych placków mógł ułożyć kopiec szpiczasty, a narobiwszy takowych wysusz je w piecu i poobrzynaj równo. Tymczasem daj w duży garnek $1^1/_2$ l młodej kwaśnej śmietany i litr zimnego słodkiego mleka, zakłóć mocno kilka razy mątewką, a utworzy się piana, którą zbieraj łyżką durszlakową i kładź na sito, podstawiwszy co pod niego do ściekania. Gdy już pełne sito tej piany natrzepiesz, utłucz miałko cukru z wanilią, osłodź, zafarbuj jedną połowę alkiermesem na różowo i kładź dużą łyżką na przemian na te

placki, a gdyś już wszystkie przełożył, zrób znowu trąbkę z papieru, przez którą obsadzaj kółkami raz różowo, a drugi raz biało, obsyp grubo tłuczonym cukrem z migdałami, przybierz odpowiednio suchemi konfiturami i wydaj!

20. Tort turecki.

Ćwierć kilograma sklarowanego masła utrzeć na śmietanę, wbić po jednemu 9 żółtek i rozcierać przez kwadrans. Włożyć $^1/_4$ kg cukru, otartą skórkę cytrynową, garść oczyszczonych tłuczonych migdałów, $^1/_4$ kg doskonałej mąki, 4 białka, ubite na pianę i wyrobić to wszystko razem mocno, nasmarować masłem tortową blachę, posmarować rozbitem jajkiem, osypać mąką, przełożyć na nią masę, wygładzić, posypać szatkowanemi migdałami, podsmażonemi w trosze cukru z sokiem z połowy cytryny — i upiec.

21. Tort tyrolski.

Utrzeć $^1/_4$ kg masła na śmietanę, zmieszać z $^1/_4$. kg cukru, $^1/_4$. kg mąki i otartą cytrynową skórkę. Wywałkować to ciasto na grubość palca, wyrżnąć spód według tortowej blachy, posmarować konfiturami, lub jakąkolwiek marmeladą. Z reszty ciasta wyrżnąć wykrawnikiem rozmaite figury jakoto: liście, kwiaty i t. p., posmarować rozbitem jajem, włożyć do tortownicy i upiec w wolnym piecu. Po upieczeniu posmarować ozdoby świeżą wodą, posypać grubo tłuczonym cukrem i osuszyć.

22. Tort wiedeński.

Ćwierć kilograma cukru, tyleż mąki i tyle sklarowanego masła. Rozetrzeć je na śmietanę, wsypać cukier i wycierać z masłem. Wkońcu włożyć mąkę i 5 jaj, wbijając po jednemu i wycierając mocno do pulchności.

Zrobić kilka krążków z papieru, rozciągnąć na nich ciasto na grubość małego palca i wstawić w piec, wolno ogrzany na kwadrans. Po upieczeniu ich nasmarować każdy krążek marmeladą, lub konfiturami, złożyć jeden na drugi, z wierzchu oblać cukrem i zasuszyć w piecu.

23. Tort ziemniaczany.

Jeden kilogram ziemniaków ugotować w łupinach, obrać i gdy oziębną, utrzeć na tarle. Tymczasem $^1/_4$ kg utrzeć na pianę z 4. żółtkami, dodawszy tartej skórki cytrynowej

i wymieszać dobrze z temi tartymi ziemniakami (ma ich być 1 kg przetartych), by się masa dobrze złączyła. Po wymieszaniu i tarciu (z 10 minut) dodać garstkę migdałów, obranych i tartych, lub drobno tłuczonych i pianę z 4. białek. Upiec ładnie rumiano w tortownicy i ocukrować. Można po wystygnięciu przekroić i nałożyć gęstą marmeladą — do woli.

24. Tort z kaszki krakowskiej.

Utłuc kubek kaszki w moździerzu na mąkę i przesiać przez sito. Utrzeć na misce 10 żółtek z kubkiem cukru tak mocno, aby zgęstły i zbielały, dodać trochę skórki cytrynowej, otartej na tarle, 20 gorzkich migdałów, utłuczonych miałko, mąkę z kaszki, a gdy tort ma iść w piec, pianę z 10. białek. Wszystko ciasto wlewa się w formę, wysmarowaną masłem i piecze się w dosyć ciepłym piecu przez pół godziny.

Podczas pieczenia należy formę bardzo ostrożnie obracać i wyjmować, aby ciasto nie opadło. Z formy wykładać tort aż po zupełnem ostygnięciu i stężeniu; wtedy można go przekrajać ostrym nożem w poprzek i przełożyć masą migdałową, lub konfiturami. Wystarczy masy z $^1/_4$. kg migdałów i tyleż cukru z wanilią, skropionych wodą różaną, lub jakim syropem konfiturowym.

DZIAŁ XXIII.

Konfitury, galarety, marmelady i powidła.

Przyrządzanie konfitur i owoców. Konfitury i owoce dynstowane tak się układa, że ogonki wychodzą w górę, nie tłocząc się wzajemnie. Owoce dynstowane posypuje się cynamonem, pierwsze zaś cukrem; owoce pieczone cukrem i cynamonem. Owoce świeże kładzie się stroną najpiękniejszą ku wierzchowi.

1. Galareta agrestowa.

Bierze się 4 l zielonego agrestu — zupełnie twardego; w świeżo pobielanym rądlu wstawia się 2 l wody czystej źródlanej, wrzuca w nią agrest i gotuje na miękko. Wtedy odcedza się przez durszlak i w tę odlaną wodę wrzuca się znowu 4 l agrestu, zagotowywa i znowu odcedza. Sok wlewa się w worek — niech sam czysty ściecze bez wytłaczania go. Do litra wziąć 1 kg rąbanego cukru, nalać tym sokiem i gotować, dopóki kropla na nożu nie przestanie się rozlewać. Galaretę koloru czerwonego wlewa się w słoiki — gorącą.

2. Galareta cytrynowa.

Obetrzeć o 6 cytryn $^3/_4$ kg cukru, zalać go litrem wody i postawić na ogniu — niech się gotuje. Potem dodać soku czystego z 6. cytryn i gotować zwolna, szumując czas jakiś na ogniu — wkońcu dodać $^1/_4$ l karuku rozgotowanego, wymieszać razem delikatnie, przecedzić przez serwetkę, włożyć do słoju, a zresztą postąpić jak z innemi.

3. Innym sposobem.

Trzy ćwierci kilograma cukru otrzeć o skórkę z ośmiu cytryn, zalać litrem wody, wycisnąć sok z cytryn, wyrzucić ziarnka i gotować na miernym ogniu, szumując. Potem dodać odpowiednio karuku, zmieszać z cytrynowym płynem, sklarować białkami, przecedzić przez serwetę i zastudzić w formie.

4. Galareta jabłczana.

Robić najlepiej galaretę we wrześniu, październiku i listopadzie. Winnych jabłek 30, nalanych wodą w brytwannie gotuje się do rozgotowania, przecedza nad miską przez gęste sito — i ściekają godzinę; potem wymierza się sok z miski szklanką. Daje się zawsze na 2 szklanki soku szklankę cukru miałkiego i gotuje do zakipienia.

Tymczasem przygotowuje się suche słoiki i stawia je w wodę z zimnym lodem. Gdy syrop zacznie kipieć, szumuje się go przez pół godziny, a gotując ciągle próbuje tak: nabrać łyżkę syropu, wlać na miseczkę: jeśli na niej z wystudzonego syropu robi się galareta, próbować, odejmując łyżeczkę, z której — jeżeli już nie ścieka syrop, nalewać w słoiki, lub szklanne galaretowate miseczki. Gdy się na miseczce jeszcze galareta nie tworzy, gotować ciągle pilnując, aby się nie przepaliła.

5. Galareta malinowa.

Nadusić soku z malin 4 szklanki, a z czerwonych porzeczek 2 szklanki, zmieszać razem i przecedzić przez gęste sito, dać 3 szklanki tłuczonego cukru i gotować wolno. Przestrzega się, że gotując każdą galaretę rądel, lub brytwanna ma być do połowy niepełna, aby z niej nie wybiegła. Gotować tak jak jabłczaną, szumować, próbując na miseczce, czy z niej zdjęta łyżką się trzęsie? Wtedy zdjętą zaraz z ognia leje się do słojów, aby nie zastygła.

6. Innym sposobem.

Sok z malin wycisnąć na surowo i dać do odstania, aby zupełnie był czysty. Potem wziąć szklankę agrestowego, dwie szklanki malinowego soku i gotować jak inne galarety — biorąc na szklankę płynu dwie szklanki cukru miałkiego.

7. Galareta pomarańczowa.

Jeden i ćwierć kilograma cukru obetrzeć o skórkę czterech pomarańczy, włożyć cukier potem do rądla, zalać litrem wody, wcisnąć do tego dwie cytryny i gotować, zbierając szumowiny, aby płyn był czysty. Potem przecedzić płyn przez serwetkę do innego rądelka, wcisnąć w to sok z powyższych czterech pomarańcz, także przez serwetkę przecedzonych, wlać do słoju, postawić w zimne miejsce, a gdy stężeje, użyć do ubierania placków.

8. Galareta ponczowa.

Tę galaretę robi się tak samo jak cytrynową. — Można jednak trochę więcej dodać karuku i cukru oraz $^1/_4$ l dobrego araku, a to dlatego, że galareta z arakiem nie łatwo się ścina. Wkońcu postąpić jak z innemi.

9. Galareta poziomkowa.

Wycisnąć na surowo sok z dojrzałych poziomek, zagotować, zeszumować i przecedzić. Potem wziąć na dwie szklanki czystego soku szklankę soku z zielonego agrestu, a na szklankę mieszanego płynu dwie szklanki miałkiego cukru i gotować zpoczątku na większym, a potem na słabym ogniu — próbując często: czy się nie ścina. Próbę tę robi się tak: bierze się trochę soku gorącego na spodek i wstawia na krótki czas do zimnej wody - gdy się ścina, odstawić i postąpić dalej jak z innemi.

10. Galareta porzeczkowa.

Gotuje się wodę w rądlu (biorąc na 4 l obranych porzeczek litr wody). Porzeczki należy obrać czysto z korzonków, wypłukać i w tę wodę nakłaść ich tyle, aby się mogły tylko zagotować. Gdy całkiem zmiękkną, odcedzić przez płócienny worek, lub bardzo gęste sito, sok zmierzyć litrem i na każden litr wziąć $1^1/_4$ kg rąbanego cukru. Cukier nalewa się tym sokiem, wstawia na mocny ogień, gotuje, dopóki szumowiny nie zginą, jednak nie długo. Na mocnym ogniu należy zagotować porzeczki ze 6 razy i zdejmować z ognia, aby się oddaliła para, szumując ciągle łyżką, następnie bez przecedzenia zlewa się galaretę — jeszcze gorącą w słoiki, u dołu węższe, u góry szersze. Powinny one byo suche i ustawione na stole, gdyż trzymane w ręku częstć

pękają. Najlepiej przed nalaniem wlać jednę łyżkę tej galarety, to słoiki wolno się rozgrzewają — a dopiero po chwili nalać ich do pełna. Na drugi dzień, gdy już zupełnie skrzepnie, powykrawać krążki z angielskiej bibułki, maczać w araku, nakrywać słoiki, następnie obwiązać papierem. Te przepisy stosują się do każdej galarety.

II. Galareta wiśniowa.

Na dwie szklanki soku wiśniowego, a na jednę porzeczkowego dać cukru $1^1/_2$ szklanki, jeśli zaś ma być więcej galarety, dać do dwóch szklanek soku jednę szklankę cukru. Gotować wolno, szumować do czystego i próbować na miseczce jak poprzednio — toż postąpić dalej tak samo.

12. Galareta z jabłek.

Opłukane winne jabłka pokrajać, włożyć ciasno do garnka, zalać wodą (aby je objęła) i gotować na miękko, mieszając, aby się do garnka nie przypiekły. Przecedzić przez serwetkę, wziąć na szklankę soku jabłecznego dwie szklanki miałkiego cukru i smażyć zpoczątku na większym, a potem na małym ogniu, próbując często na sposób: jak podano przy liczbie 9-tej, czy się nie ścina galareta. Gdy gotowa, przelać do ogrzanego słoju, zostawić przez dzień, aby ostygła, a nazajutrz obwiązać papierem pergamentowym i postawić w chłodnem a suchem miejscu.

13. Galareta z kwiecia róży.

Na pół litra obranych z żółciny listków róży bierze się litr zielonego niedojrzałego agrestu i nalewa na nie tyle wody, aby tak agrest jak i róże objęła, nastawia się na blachę i gotuje, dopóki agrest nie zmiękknie. Potem sok przecedza się przez serwetę, bierze szklankę płynu na dwie szklanki miałkiego cukru i smaży jak inne galarety.

14. Galareta z różnych soków owocowych.

Wziąć ćwierć litra jakiegobądź soku n. p. malinowego, poziomkowego, ananasowego i t. p. (tylko, aby był czysty, gdyż potem klarować go nie można). Taki czysty sok rozetrzeć należy na letnim ogniu, dodać $^1/_4$ kg czystego karuku, nalać do formy i wstawić do lodu. Wkońcu postąpić jak z innemi.

15. Galarety owocowe.

W przyrządzaniu galaret trudno jest utrafić stopień w smażeniu; niedosmażone będą rzadkie, przesmażone niesmaczne. Najpewniejszy na to jest następujący środek: po wlaniu odwarzonego soku w rądel mosiężny zanurza się w nim pałeczkę drewnianą i narzyna ją w tem miejscu, dokąd sok sięgał, a włożywszy potem drobno porąbany, lub miałki cukier smaży się zpoczątku na większym ogniu, a dosmaża na wolnym. Sok ma się dosmażyć do tej miary: ile go było przed włożeniem cukru.

16. Konfitura agrestowa.

Pół kilograma dokładnie z ziarnek (zapomocą szpilki) oczyszczonego agrestu wrzuca się w ciepłą wodę do mosiężnego, lub miedzianego naczynia, wsypuje się ałunu 6 g na 4 l agrestu i utrzymuje na wolnym ogniu, aż wystąpią na wierzch bańki — znak zawrzenia wody. Wtedy odcedza się agrest żółty, miękki, nalewa go zimną wodą na 24 godziny, zmieniając często wodę. Potem się ją odcedza i odważa 1 kg cukru. Z pół kilograma i jednej szklanki wody robi się lekki syrop. Wyszumowanym i zupełnie ostudzonym polewa się agrest na salaterce. Trzeciego dnia dokłada się $^1/_4$ kg cukru do syropu, przegotowywa i znowu polewa cieplejszym. Czwartego dnia wrzuca się resztę cukru w syrop dla zagęstnienia tegoż, na wrzący syrop wrzucić agrest i zagotować raz jeden. Po wylaniu w salaterkę i ostudzeniu przekłada się konfitury w słoje.

17. Innym sposobem.

Duży, zielony jeszcze agrest wydrylować, wypłukać, odcedzić, zalać spirytusem, lub mocną wódką, aby go objęły, przykryć i niech moknie dobrą godzinę — potem odcedzić. (Spirytusu po wymoczeniu użyć można do wódek). Tymczasem nałożyć pełen rądel liści wiśniowych, zalać wrzącą wodą, przelać kilka razy agrest w durszlaku, potem rozłożyć go na przetak i przelać zimną wodą do ostudzenia. Potem zrobić syrop, lejąc $^1/_4$ l wody na $^1/_2$ kg cukru — zagotować go na wolnym ogniu, wrzucić do wrzącego syropu agrest, pogotować 5 minut, odstawić na kwadrans, znów podgotować — i to powtarzać trzy razy a wkońcu prze-

studzić, włożyć do słoju, nakryć z góry papierem pergamentowym i obwiązać.

18. Konfitura ananasowa.

Pokrajać obrany ananas w plastry. Na $^1/_2$ kg ananasu bierze się $1^1/_4$ kg — $1^1/_2$. kg cukru. Z połowy wyrabia się syrop i ostudzonym polewa ananas. Na drugi dzień odlewa się syrop, dodaje resztę cukru, zagotowywa i nalewa nieco cieplejszym. Na trzeci i czwarty powtarza się to odlewanie i przesmażanie zupełnie tak samo, jednak bez dodawania cukru, zważając, aby syrop był dosyć gęsty i polewa się coraz gęstszym, a czwartego dnia przesmaża się ananas w 5. minutach.

19. Konfitura berberysowa.

Należy ona do najulubieńszych. Po oczyszczeniu starannem z pestek bierze się $^1/_2$ kg berberysu, $1^1/_2$ kg cukru (lub nawet więcej), macza się go w wodzie i sporządza gęsty syrop, a gdy zawrze, wrzuca się weń berberys.

To wszystko smaży się na wolnym ogniu 20 — 25. minut, szumuje srebrną łyżką, a gdy syrop czysty zgęstnieje, odstawia się go od ognia, ostudza na szerokiej salaterce, potem kładzie w słoiki, przykrywa bibułką angielską, maczaną w araku i obwiązuje papierem.

20. Konfitura brzoskwiniowa.

Zupełnie jeszcze niedojrzałe brzoskwinie wkłada się w gorącą wodę na ogniu, nakłóte gęsto drewnianą szpilką, gotuje się lekko, bardzo ostrożnie na wolniutkim ogniu, aby nie popękały. Gdy postoją w gorącej wodzie z 10 minut, wybrać je i ułożyć na przetaku, aby dobrze ociekły. Na drugi dzień w tej samej wodzie przechowanej w garnuszku (bezwarunkowo nie w rądlu) przyrządza się zwykłym sposobem syrop, biorąc na $^1/_2$ kg brzoskwiń 1 kg cukru i szklankę wody, w której się gotowały. Ostudziwszy brzoskwinie wrzuca się w syrop i smaży na wolnym ogniu. Po 3. dniach można jeszcze raz przesmażyć, dodawszy $^1/_8$ kg cukru na każde $^1/_2$ kg brzoskwiń. Po ostudzeniu wkłada się konfiturę w sloje, nie naciskając jednę drugą. Syrop powinien pokrywać brzoskwinie.

21. Innym sposobem.

Odważyć $^1/_2$ kg brzoskwiń, zdjąć z nich skórkę, zrobić syrop z kilograma cukru i półtorej szklanki wody — potem kłaść brzoskwinie do gorącego syropu, nie zdejmując z ognia — potrząsać naczyniem, aby się wszystkie jednostajnie smażyły, i trzymać je na ogniu aż do zgęstnienia syropu.

22. Konfitura cytrynowa.

Moczyć cytryny przez dni dziewięć, odmieniając codzień wodę — potem ugotować je na miękko, (to znaczy tak — póki słomką przebić się nie dadzą) a potem wyjmować po jednej te, które miękkie, i kłaść pomiędzy dwie poduszki, wyłożone serwetką, a to aby się nie odparzyły i przez raptowne ostudzenie skórki nie stwardniały. Gdy przestygną, pokrajać je w pasy, wyjąć ziarnka i odważyć. Potem wziąć kilogram cukru na $^1/_2$ kg cytryn — ugotować z połowy cukru rzadki syrop, biorąc szklankę wody na $^1/_2$ kg cukru — ostudzić i zalać nim ułożone w wazie cytryny. Nazajutrz zlać syrop, przegotować go z dodaniem połowy pozostałego cukru, i znów letnim zalać cytryny. Na trzeci dzień scedzić, dodać resztę cukru i znów tak samo postąpić. Gdyby zalany syrop podczas tych kilku dni roboty stał się znacznie rzadszym, to należy go przegotować do gęstości, potem ostudzić — włożyć cytryny do słoju i zalać je tym zastudzonym syropem. Wkońcu owiązać jak zwyczajnie i postawić w chłodnem a suchem miejscu.

23. Konfitura dereniowa.

Pół kilograma wydrylowanych dereni wypłukać w zimnej wodzie i przecedzić przez sito. Potem ugotować gęsty syrop z kilograma cukru i półtorej szklanki wody — wrzucić potem derenie do gorącego syropu i smażyć, szumując często i potrząsając rądelkiem. Gdy derenie poczną się wypełniać, i syrop zgęstnieje — odstawić, ostudzić i wlać do słoju.

24. Konfitura głogowa (Hecze-pecze.)

Głóg należy dobrze zmrozić, aby przemarzł. Po najstaranniejszem oczyszczeniu podwójną szpilką wypłukać go kilkakrotnie w wodzie, sparzyć wrzątkiem i pozosta-

wić go w niej aż do jej ostygnięcia. Potem odcedzić wodę; na $^1/_2$ kg głogu bierze się 1 kg cukru — po wytworzeniu syropu wrzuca się głóg i smaży jak każdą konfiturę — zpoczątku na większym, później na mniejszym dosmaża ogniu.

25. Innym sposobem.

Dojrzały głóg czerwony, ale twardy ponacinać wzdłuż z jednej strony, wyjąć ostrożnie wszystkie pestki, wrzucić do wrzącej wody, zagotować — odcedzić, przelać zimną wodą, (aby kolor głogu wrócił) a potem zrobić syrop jak zwyczajnie, zalać głóg ostudzonym syropem — a nazajutrz przecedzić, dodać trochę cukru, przegotować — i znów ostudzonym zalać. Tak powtarzać cztery razy — i codzień cieplejszym zalewać syropem. Wkońcu wrzucić jeszcze głóg do gorącego syropu i raz z nim przesmażyć.

26. Konfitura jabłczana.

Jesienne (późne) małe i twarde jabłuszka obrać ze skóry i pokrajać w plasterki. Potem zagotować rzadki syrop z kilograma cukru i dwóch szklanek wody — wrzucić do wrzącego syropu tyle plasterków, ile ich pomieścić się może, jeden obok drugiego. Wkońcu smażyć je na mocnym ogniu do przeźroczystości — potem wyjąć, zastąpić znów surowemi i tak powtarzać, póki wszystkie się nie usmażą. Gotowe i ostudzone zalać syropem i przełożyć do wysokiego słoju.

27. Konfitura malinowa.

Na pół kilograma malin wziąć $^3/_4$ kg cukru; wsypać cukier do rądla, wlać tyle zimnej wody, dopóki się nie zrobi gęsta kasza. Potem dopiero wsypać maliny, postawić rądel na słabym ogniu i smażyć, dopóki maliny swej surowości nie utracą. Gdy przestygną, włożyć do słoju.

28. Innym sposobem.

Na pół kilograma malin zrobić syrop z kilograma cukru i półtorej szklanki wody. Maliny wsypać do naczynia wstawionego do zimnej wody, zalać gorącym syropem i wynieść do lodowni, lub zimnej piwnicy. Na drugi dzień zagotować je na wolnym ogniu, ostudzić — a potem dosmażyć jak inne konfitury.

29. Konfitura malinowa (kijowskim sposobem).

Pół kilograma świeżych nieprzejrzałych malin wsypać na płaski półmisek, osypać stołową łyżką miałkiego cukru i tak zostawić przez godzinę. Potem porąbać w kawałki $^3/_4$ kg cukru, włożyć do rądla, zalać szklanką zimnej wody, ugotować gęsty syrop, odstawić go na 5 minut, aby trochę przestygł — potem wrzucić maliny, potrząść rądlem i postawić, aby się dobrze zasmażyły — potem znowu zdjąć, zeszumować dnem łyżki i znów postawić na ogniu. To powtarzać należy kilka razy, dopokąd maliny się nie wypełnią i nie będą błyszczały — co jest dowodem, że są gotowe.

30. Konfitura morelowa.

Niezupełnie dojrzałe morele nakłuć igłą gęsto aż do pestki, przelać kilka razy zimną wodą i rozłożyć na serwecie tak, aby jedna drugiej nie dotykała. Potem zrobić gęsty syrop i wrzucić do wrzącego syropu morele. Gdy się zagotują, odstawić, a w parę dni znowu zagotować morele z syropem i tak postępować, aż zrobią się przeźroczyste, i syrop więcej rzednieć nie będzie. Na pół kilograma moreli bierze się $^3/_4$ kg cukru.

31. Konfitura pomarańczowa.

Nalać pomarańcze w glinianym tyglu miękką wodą i gotować 4 — 5. godzin na wolnym ogniu, zlewając kilkakrotnie wodę, a nalewając świeżą, gorącą. Gdy zmiękkną tak, iż się dadzą przekłuć słomką, wyjąć je z wody, położyć pomiędzy serwetami wysłane poduszki, aby nie zbyt prędko wystygały. Gdy w kilka godzin ostygną całkiem, pokrajać je ostrym nożem w ćwiartki i nalać lekkim zimnym syropem. Na drugi dzień zlać ten syrop, który można użyć do zaprawy wódek, a wziąć cukru ($^3/_4$ kg na $^1/_2$ kg pomarańcz). Z jego połowy zrobić zwyczajnie gęsty syrop (szklanka wody na $^1/_2$ kg cukru) i wolnym syropem nalać pomarańcze. Trzeciego dnia dołożyć cukru do syropu, przesmażyć i wolnym zalać. Czwartego, lub piątego dnia ponownie zlać syrop, dołożyć resztę cukru, ale w drobnych kawałkach. Szóstego, lub siódmego dnia przegotować znowu i gorącym syropem zalać, a ósmego przesmażyć i ciepłym gęstym syropem zalać pomarańcze. Po ostygnięciu przełożyć w słoje i przykryć w araku namoczoną angielską bibułką.

Takie pomarańcze można wyjmować z syropu, osączyć na sicie, lub półmisku i osuszywszy w ciepłym pokoju używać zamiast pomarańczowych skórek na sucho.

32. Innym sposobem.

Wziąć tyle cukru: ile pomarańcze całe zaważą, i ugotować gęsty syrop. Potem obrać je ze skórki, zalać zimną wodą i gotować na miękko, skroić i odrzucić białą skórkę, a żółtą pokrajać w drobne paski. Pomarańcze same oczyścić z białej plewki, pokrajać w plasterki, odrzucić pestki i wrzucić je później wraz z sokiem do gorącego syropu. Smażyć je, nie zważając, choćby się nawet tak jakby w kaszę zamieniły. Konfiturze tej brak wyglądu — lecz jest zato aromatyczna i smaczna.

33. Konfitura poziomkowa.

Nieprzejrzałe a świeżo uzbierane poziomki włożyć do gorącego syropu i smażyć zpoczątku na większym, potem na małym ogniu. Gdy się wyszumują i staną przejźroczyste, przelać je do fajansowego naczynia — a nazajutrz włożyć do słoju i przechować w chłodnem miejscu.

Na $^1/_2$ kg poziomek bierze się $^3/_4$ kg cukru i sporą szklankę wody.

34. Konfitura z czereśni.

Białe (więcej) kwaskowate czereśnie po wybraniu pestek wsypuje się do syropu z $^3/_4$. kg cukru (na $^1/_2$ kg jagód) i smaży do zgęstnienia syropu — zpoczątku na większym, później na wolnym ogniu. Po odszumowaniu wylewa się je na salaterkę dla ostudzenia.

35. Konfitura z gruszek, smażonych bez skórki.

Wziąć: ile się podoba, nieprzejrzałych pięknych gruszek i gotować (nie obierając ze skórki), póki nie będą miękkawe. Potem wyjąć je z wody — a gdy przestygną, obrać je ze skórki, odważyć, zrobić rzadki syrop i ciepłym gruszki zalać. Na drugi dzień syrop dosmażyć, dołożyć trochę cukru i znowu je zalać. Tak postępować należy codzień, póki syrop znacznie nie zgęstnieje, a wkońcu i gruszki do zupełnej miękkości w nim się nie dosmażą.

Na $^1/_2$ kg gruszek bierze się $^3/_4$ kg cukru — a do smażenia używa się miałkiego cukru.

36. Konfitura z gruszek, zwanych „pannami“.

Te gruszki, zwane także »pasówkami« obiera się i kraje w ćwiartki. Na $^1/_2$ kg ich bierze się $^3/_4$ kg tartego cukru i jednę cytrynę. Sypie się w salaterkę najpierw warstwę cukru, potem warstwę gruszek, znowu cukier i t. d., wyciskając na to sok z cytryny i skrapiając dobrym arakiem w niewielkiej ilości. Na drugi dzień odcedza się sok czyli cukier rozpuszczony, gotuje, szumuje, na gorący wrzuca się gruszki i przesmaża do zgęstnienia syropu. Układając na drugi dzień w słoje można gdzieniegdzie wrzucić cienko krajanej cytrynowej skórki.

37. Konfitura z jabłek („papierówek“).

Są to przewyborne konfitury. Po obraniu niedojrzałych papierówek pokrajać je w cienkie podługowate paseczki jak makaron. Na $^1/_2$ kg jabłek wycisnąć dwie cytryny, wybrawszy z nich pestki. Do gęstego syropu z $^3/_4$ kg cukru wrzucić jabłka, smażyć z 10—15. minut i wylać do ostudzenia.

38. Konfitura z jabłek, smażonych z cytryną.

Na 10 sporych jabłek winnych n. p. »sztetyn« wziąć $1^1/_4$ kg cukru, zalać $2^1/_2$. szklankami wody i zagotować syrop. Potem obrane jabłka pokrajać w plasterki — cytrynę obrać ze skórki i również tak samo pokrajać — do tego jednak dodać jeszcze trochę żółtości z cytryny, którą drobno usiekać należy, i smażyć wszystko razem w syropie jak każde inne konfitury. Gdyby jednak jabłka odrazu się nie zmieściły, wtenczas podzielić na dwie części, z których wyjąwszy jednę część włożyć zaraz drugą i smażyć.

39. Konfitura z melonu, lub kawonu.

Wziąć w połowie dojrzałego melonu, lub kawonu, pokrajać na grubsze pasy, namoczyć w dobrym araku, mocno miałkim cukrem posypać i postawić tak na parę godzin na lodzie. Potem zrobić syrop, ostudzić i zalać nim melon, lub kawon. Nazajutrz zlać syrop, zagotować go powtórnie — i znów tak samo powtórzyć jak powyżej — i to kilka razy — a wkońcu jeszcze raz razem zagotować.

40. Konfitura z porzeczek czerwonych.

Z pestek obrane *) porzeczki należy zważyć. Zrobić syrop niezbyt gęsty z $1^1/_2$. szklanki wody i $^1/_2$ kg cukru na $^1/_2$ kg owocu. Polać nim porzeczki, na drugi dzień syrop odlać, przegotować i cieplejszym polać, na trzeci dzień dodać $^1/_4$ kg cukru i znowu ciepłym polać, na czwarty gorącym, piątego dodać $^1/_4$ kg cukru, przegotować syrop i gorącym nalać, szóstego także gorącym. Siódmego dnia dodać znowu $^1/_4$ kg cukru, syrop przegotować i wrzącym nalać — to samo powtórzyć ósmego dnia, dziewiątego wysmażyć syrop do gęstości; jakim ma być przy konfiturach — i gdy najsilniej wrzeć będzie, wrzucić bezzwłocznie porzeczki, zdjąć z ognia: niech postoją aż do ostygnięcia mosiężnego naczynia. Wtedy zlać na salaterkę na dwa dni dla wystania się, trzeciego dnia przełożyć je w słoje. Tak przyrządzona konfitura jest arcy-przedniego smaku.

41. Konfitury z poziomek, truskawek, lub malin.

Rozdzielić $^1/_2$ kg cukru na trzy części, włożyć jednę część w rądelek, wlać pół litra wody, gotować, szumując i odstawić; po wychłódnięciu wsypać w to $^1/_2$ kg drobnych obranych malin, lub poziomek, albo truskawek, wstawić na ogień, a gdy jagody zaczną pęcnieć, odstawić od ognia dla ostygnięcia, dodać drugą część cukru, postawić znowu na ogniu i postąpić jak poprzednio — wsypać trzecią część cukru, zagotować dobrze, wyszumować i wkładać do słojów, które obwiązać pęcherzem, lub tęgim papierem.

42. Konfitura z róży na sucho.

Obrać róże dobrze rozkwitłe z zieloności, wziąć cukru 3 razy tyle, układać w donicy glinianej, przetrząsając cukrem i trzeć jak najmocniej. Gdy się na masę zamienią, wlać na $^1/_2$ kg róży, pół kieliszka wina francuskiego, wymieszać i smażyć, aż się dobrze masa rozpuści, potem cytryną skropić i znów smażyć, wkońcu w formę włożyć i wysuszyć.

43. Konfitura ze śliwek.

Pół kilograma jakichkolwiek niezupełnie dojrzałych śliwek wrzucić do rądla z wrzącą wodą, nakryć i wyjmo-

*) Czarne szypułki z wierzchu zawsze się pozostawia.

wać potem po jednej śliwce, zdejmować nożykiem skóreczkę i wrzucać do zimnej wody. Gdy się wszystkie obierze z łuski, złożyć do fajansowego, lub polewanego glinianego naczynia, zalać studzienną wodą i postawić na noc na lodzie. Nazajutrz położyć śliwki na sicie, aby ociekły z wody, zagotować gęsty syrop z $^3/_4$. kg cukru i szklanki wody, wrzucić śliwki i smażyć, zdejmując często rądelek z ognia i szumować. Gdy szumowiny przestaną się ukazywać, odstawić i złożyć do słoju.

44. Konfitura ze śliwek — („renglot").

Wziąć śliwek ze zbioru około 15. sierpnia jeszcze niedojrzałych, nie ocierać z farby, tylko pokłuć je igłą. Zagrzać wodę, włożyć w nią śliwki, potrzymać na ogniu, aż będą gorące, uważając, aby nie wrzały. Potem zdjąć z ognia i nakryć przetakiem, aby ostygły, i znowu na wolnym ogniu potrzymać, nakryć przetakiem — a gdy ostygną, postawić na ogniu. To powtarzać należy trzy, lub cztery razy, dokąd nie będą miękkie. Wkońcu zrobić syrop, włożyć weń śliwki, trochę potrzymać na wolnym ogniu, potem zdjąć, wybrać do misy fajansowej, lub glinianej i zostawić do drugiego dnia. Nazajutrz odlać syrop, przesmażyć i znów zalać śliwki. Tak samo postąpić należy trzy, lub cztery razy, nakoniec dosmażyć śliwki w syropie i wkładać do słojów.

Na $^1/_2$ kg śliwek używa się $^3/_4$ kg cukru.

45. Konfitura ze śliwek zielonych.

Świeżo zerwane jakiekolwiek, byle nie dojrzałe śliwki nakłuć gęsto igłą aż do pestki i wrzucić do zimnej wody, potem postawić na ogień i mieszać, uważając, aby się nie zagotowały, lecz tylko zmiękkły. Gdy na wierzch wypłyną, odcedzić, włożyć do trochę zasolonej letniej wody. Nazajutrz odcedzić wodę słoną, a przełożyć śliwki do świeżej wody, zrobić gęsty syrop, ostudzić go, zalać nim odcedzone i ułożone śliwki w fajansowe, lub gliniane naczynie i zostawić je tak na 24 godziny. Potem zcedzić i zagotować syrop i znów ostudzonym zalać. To powtarzać należy kilka razy, dodawszy cukru, jeżeliby syrop był za rzadki. Wkońcu zrobić świeży syrop i nim zalać wyjęte z dawnego śliwki, tamtego zaś syropu użyć do jakich powideł. Na $^1/_2$ kg śliwek bierze się jeden kilogram cukru.

46. Konfitura z truskawek.

Wziąć $^1/_2$ kg truskawek, poucinać ostrożnie ogonki, opłukać w winie i rozłożyć do osuszenia. Potem zrobić gęsty syrop z jednego kilograma cukru i z $1^1/_2$. szklanki wody, wrzucić je do gorącego syropu i smażyć zwyczajnym sposobem.

Można też truskawki smażyć, nie płucząc ich we winie — na jeden kilogram cukru brać $1^1/_2$ szklanki wody.

47. Konfitura z winogron.

Wybrać na początku września jeszcze niedojrzałe duże zielone winogrona, które się wrzuca w syrop z jednego kilograma cukru (na $^1/_2$ kg jagód), biorąc tyle wody, ile zajmie cukier. Smaży się winogrona jak zwykłe konfitury na mocnym ogniu, a po trzechkrotnem zagotowaniu dosmaża się je na wolnym ogniu.

Konfitury, które po rocznem, lub dłuższem przechowaniu zaczynają cukrzeć, można przywieść do pierwotnego stanu, wstawiwszy słoik z niemi w rądel z zimną wodą. Następnie gotuje się je, dolewając ciągle wody do rądla, dopóki zupełnie zcukrzałość się nie rozpuści, wtedy zestawia się rądel, a konfitury wyjmuje się dopiero po ostudzeniu z wody. Tak odświeżonych konfitur, można używać byle nie długo, gdyż po kilku tygodniach znowu cukrzeją.

Burzące się czyli fermentujące konfitury wlewa się do rądla, posypuje miałkim cukrem i zagotowuje kilkakrotnie na wolnym ogniu, aż się przestaną szumować.

48. Konfitura z zielonych orzechów włoskich.

Pokłuć zielonych włoskich orzechów sztuk 40 szpilką w koło, zamoczyć na 24 godziny w zimnej wodzie, odmieniając ją często, potem spuścić je na gorącą wodę w rądlu, gotować przez kwadrans i odcedzić na sito dla obeschnięcia. Potem naszpilkować każdy orzech kilkoma całemi goździkami, cynamonem i włożyć $^1/_2$ kg orzechów, sporządzić syrop z $^1/_2$. kg cukru i smażyć znowu syrop, aby był gęściejszy, niż przedtem, a ostudziwszy go zalać nim orzechy — niech postoją znowu przez dobę! Gdy syrop się rozrzedzi, zlać go, dodać $^1/_4$ kg cukru, podsadzić go gęsto i zalać orzechy ciepłym syropem, odstawić na kilka godzin, ponieważ jeszcze kilkakrotnie będzie trzeba syrop odlewać i odsmażać, lecz cukru się nie dodaje.

Gdy syrop w orzechach dobrze zagęstnieje, nakryć słój pergamentowym papierem, włożyć ze wszystkiem do większego słoju, obwiązać starannie z wierzchu i schować. Do 40. sztuk orzechów potrzeba użyć 2. kg cukru.

49. Konfitura ze śliwek.

Pół kilograma jakichkolwiek nie zupełnie dojrzałych śliwek wrzucić do rądla z wrzącą wodą, nakryć, wyjmować po jednej śliwce, zdejmować nożykiem skóreczkę i wrzucać do zimnej studziennej wody. Po ołuskaniu wszystkich, złożyć je do fajansowego, lub polewanego glinianego naczynia, zalać studzienną wodą i postawić na noc na lodzie. Nazajutrz położyć śliwki na sito dla ocieknięcia z wody, zagotować gęsty syrop z $^3/_4$. kg cukru i szklanki źródlanej wody, wrzucić śliwki i smażyć, zdejmując często miedniczkę z ognia dla odszumowania. Gdy konfitury będą już czyste, odstawić i złożyć w słoje.

50. Konfitura z gruszek.

Gruszki do smażenia na sucho są najlepsze: cesarskie, pomarańczówki żółte okrągłe, niesoczyste ranne bergamoty. Wykroić z nich ziarnka i rzucać owoc do zimnej wody a z niej do wrzącej. Po dwukrotnem zawrzeniu wybrać na przetak, oblać zimną wodą, obrać z nich skórkę, oskrobać i uciąć ogonki do połowy.

Do $^1/_2$. kg gruszek daje się $^1/_2$ kg cukru i robi syrop; do każdego $^1/_2$. kg owocu daje się dobre ćwierć litra wody. Do zagotowanego syropu dać gruszki, gotować mocno pół godziny syrop, zastudzić wodą; wyjęte gruszki niechaj ściekają z syropu godzinę. Później do niego, gdy się gotował kwadrans, wrzucić gruszki, gotować w nim pół godziny i znowu studzić przez dobę. Wystudzony na łyżce syrop próbuje się do gęstości, a gdy raz zagotowany i na przetak wybrany owoc — a syrop jeszcze za rzadki, dodaje się na $^1/_2$ kg gruszek $^1/_8$ kg tłuczonego cukru i zagotowywa się z nimi syrop przez kwadrans. Wybrane z niego na przetak gruszki mają stygnąć godzinę, potem płucze się je w zimnej wodzie, rozkłada na czystym przetaku, suszy na nim w wolnym piecu, przekłada na inny przetak i znowu przez 3 dni przesusza w wolnym piecu. Gdy owoc już suchy i miękki‘ daje się go do słoju.

51. Konfitura z moreli.

Potłuc 1/2 kg dojrzałych moreli, przefasować przez sito, zlać płyn w rądel, dodać 1/2 kg miałko tłuczonego cukru i smażyć na ogniu, szumując najstaranniej, a gdy już puszcza gęste krople — ma dosyć. Wtedy odstawić i nalewać gorące konfitury w słoje do przechowania.

52. Konfitura z róży.

Z nie całkiem rozkwitłej cukrowej róży poobierać same czyste listki bez ziarnek i żółtości 1/4, lub 1/2 kg, spuścić do wrzącej wody i raz zagotować. Następnie odcedzić raźno na sito, dać do zimnej wody, niech pomokną i znów odcedzić na sito, aby ociekły z wody.

Do 1/2 kg róży dać 1 1/4 kg cukru, podlać 3/4. l wody i gotować w rądlu, szumując syrop, a gdy zgęstnieje, dawać do niego róże i smażyć zwolna, dodać soku z całej cytryny i trochę kokcyneli, gdy już gotowe, odstawić od ognia, wcisnąć znowu soku z połowy cytryny, wychłódzić i złożyć do słojów.

53. Konfitura ze śliwek „renglot".

Około 15. sierpnia zerwać 2 kg jeszcze niedojrzałych renglot i nie obcierając wcale z farby, ponakłuwać delikatnie igłą, wrzucić do zimnej wody, z dodaną odrobiną soli — a na litr wody dodać także łyżeczkę ałunu. W tej wodzie pozostawić śliwki przez 2 dni, potem przełożyć je do czystej zimnej wody, zmieniając ją przez ten czas kilka razy. Następnie wyłożyć śliwki delikatnie na przetak, aby woda z nich ściekła. Potem wziąć 1/2 kg cukru, zrobić syrop — tylko niegęsty, wyszumować, wystudzić i tym syropem zalać wszystkie rengloty. Po upływie jednego dnia syrop zlać, dodać 1/2 kg cukru, zagotować, przestudzić i powtórnie nalać na śliwki. To powtarzać należy przez 8 dni, dodając za każdym razem po 1/2 kg cukru, aby ogólnie wyniosło: kilogram cukru na 1/2 kg owocu. Ostatniego dnia wrzucić do syropu wszystkie śliwki, zagotować kilka razy, a po ostygnięciu układać ostrożnie do słoików.

54. Konfitura z wiśni i trześni.

Na 1/2 kg obranych z pestek wiśni, lub trześni bierze się 3/4 kg cukru. Z powyższej ilości odebrać 1/4 kg miał-

kiego cukru i przesypać nim warstwami ułożone na półmisku wiśnie i tak pozostawić je na kilka godzin, lub na noc. Na drugi dzień zrobić syrop z pozostałego $^1/_2$. kg cukru i szklanki wody, zagotować, wrzucić przetrawione w cukrze wiśnie i smażyć je na małym ogniu — często odstawiając dla wypoczynku.

55. Konfitura z żurawin.

Do wybranych, przepłukanych i na przetaku szpilką nakłutych żurawin dać na każde $^1/_2$ kg owocu $^3/_4$ kg cukru, wlać $^1/_4$ l wody do $^1/_2$. kg cukru, gotować wolno syrop do gęstości i dać owoc do syropu. Gotować mocno pół godziny, potem wystudzony probować syrop na łyżce: jeśli się ciągnie gęsto: zdjęty z ognia, wylany na miskę i wystudzony nalać w słoje.

56. Marmelada.

Wszelkie gatunki marmelady smaży się jednakowo. Rozgotowane, przez sito przecedzone i wystygłe jabłka przetrzeć przez przetak i wymierzyć. Na każdy litr przetartych jabłek dać $^1/_2$ l przesianego cukru, gotować pół godziny, mieszać ciągle warzechą, próbować na miseczce, danej do zimnej wody: czy już zgęstniały, wtedy wystudzone daje się do naczyń, jeśli rzadkie, gotuje się do zagęstnienia.

57. Marmelada z jabłek.

Upiec kilkanaście całych kwaskowatych jabłek w szabaśniku, przetrzeć je przez sito, włożyć do rądelka, dodać 12 dkg cukru, trochę malinowego soku, trochę rozpuszczonego karuku i mieszać ciągle na lodzie, dopóki się nie zetną. Potem wyłożyć marmeladę na salaterkę, uformować ją ładnie nożem w kształt melona, obłożyć po brzegach pomarańczą i wydać na stół.

W ten sam sposób przyrządza się marmeladę z moreli i brzoskwiń.

58. Marmelada z malin i porzeczek.

Cztery litry wybranych malin i 2 l porzeczek przetrzeć przez sito, przesmażyć do połowy w rądelku, potem dodać do tego 2 kg miałkiego cukru i smażyć znów przez pół go-

dziny — a gdy wychłudnie marmelada, włożyć ją do słoju, obwiązać papierem pergamentowym i przechować do użycia.

59. Marmelada z malin.

Cztery kilogramy pięknych malin przetrzeć przez sito — pozostałe z nich resztki przegotuj w rądlu, przecedź, dodaj 2 kg cukru — zagotuj z tego gęsty syrop — włóż weń ową naprzód przetartą marmeladę i tak smaż niejaki czas, mieszając, aby się nie przypaliła! Potem wychłódź, włóż do słoju i postąp dalej jak z innemi!

60. Marmelada z melonu.

Okroić ze skórki dojrzałego melona, wybrać z niego miękksze kawałki, zetrzeć je na tarle, włożyć do rądla, dodać trochę miałkiego cukru, trochę rozpuszczonego karuku, mieszać razem na lodzie, dopóki się nie zetnie. Potem wyłożyć na salaterkę, uformować jaką piękną figurę, obłożyć krajaną cykatą i pomarańczą i wydać.

61. Powidełko owocowe.

Wziąć $^1/_2$ kg śliwek węgierek, obrać ze skórki i wyłuszczyć, $^1/_2$ kg gruszek obrać i pokrajać, $^1/_2$ kg jabłek winkowatych — wszystko razem udusić dobrze. Potem zrobić gęsty syrop z $^3/_4$. kg cukru, pomieszać razem z z owocami uduszonemi i smażyć, aby było gęste. Wkońcu wystudzić do drugiego dnia i włożyć do słoju.

62. Powidło z jabłek.

Upieczone winkowate jabłka przefasować przez durszlak, włożyć do rądla i smażyć godzinę, mieszając, aby się nie przypaliły. Potem włożyć cukru w stosunku, by na $^1/_2$ kg masy cukru było $^1/_4$ kg — a gdy się dobrze podsmaży, włożyć skórki pomarańczowej odpowiednio do ilości powideł, (wprzód w wodzie na miękko ugotowanej, skrojonej z samego wierzchu i drobniutko usiekanej), trochę grubo utłuczonego cynamonu, goździków, wymieszać i dosmażać na małym ogniu.

Próbę: czy gotowe, robi się tak: zamoczyć serwetkę w wodzie, wycisnąć ją — potem włożyć do niej łyżkę masy — a gdy nie przylgnie do serwetki, to znak, że należycie wysmażona — gdy więc tak jest — należy zrobić płócienny woreczek, włożyć powidło do niego i zawiesić.

63. Powidło ze śliwek.

Wybrać śliwki zupełnie dojrzałe i mięsiste, rozłupać, wyjąć z nich pestki, włożyć do kociołka pobielanego, lub do dużych garnków, przystawić do ognia i mieszać bez przerwy łopatką drewnianą, aby się nie przypaliły. W miarę: jak się dobrze rozgotują i prawie w sos zamienią, należy przecierać je przez durszlak, aby oddzielić skórki. Tak przetarte zlać do mniejszych naczyń, dalej gotować i bez przerwy mieszać, dopóki mocno nie stężeją. Potem dodać tłuczonych goździków, cynamonu, skórki cytrynowej i pomarańczowej, drobno posiekanej — z tem jeszcze dobrze podsmażyć tak, że prawie łopatką już trudno mieszać się dają. Wkońcu nałożyć w garnki kamienne, lub gliniane, wstawić w piec po chlebie, aby z sosu lepiej się jeszcze wysadziły i z wierzchu zasklepiły. Gdy zupełnie ostygną, obwiązać garnki papierem i trzymać w chłodnem i suchem miejscu. Gdyby po niejakim czasie sos jeszcze na wierzch się wydobywał, powtórnie je wstawić do ciepłego pieca, a to dla lepszego wysadzenia.

64. Śliwki zielone.

Jakiekolwiek świeżo zerwane, byle niedojrzałe śliwki nakłuć igłą gęsto aż do pestki i rzucać do zimnej wody. Gdy wszystkie będą gotowe, przełożyć do wrzącej wody i uważać, aby się nie zagotowały, lecz tylko zmiękkły. Gdy wypłyną na wierzch, odcedzić i nałożyć do zimnej, zasolonej trochę wody, nazajutrz zcedzić słoną wodę, a przełożyć śliwki do świeżej.

Zrobić gęsty syrop z cukru, ostudzić i zalać nim odcedzone i ułożone śliwki w glinianem naczyniu i zostawić je na 24 godziny.

Potem zcedzić, przegotować syrop i znowu ostudzonym zalać; powtarzać to kilkakrotnie, dodawszy cukru, gdyby syrop był rzadki, nakoniec zrobić świeży syrop i zalać nim wyjęte z dawnego śliwki; tamtego zaś użyć do jakich powideł.

Na $^1/_2$ kg śliwek kilogram cukru.

Uwaga. Najlepiej smażyć konfitury w naczyniu mosiężnem niepobielanem, gdyż tylko wtedy owoce nie zmieniają swego koloru.

Na raz smażyć należy nie więcej od $1^1/_2$. kg owocu; najodpowiedniejszą do smażenia jest kuchnia angielska. Cukier ma być nie koniecznie zbyt biały, jednak syrop koniecznie oczyszczony z szumowin, gdyż od tego zawisła trwałość konfitur. Im owoc delikatniejszy, tem wolniejszego wymaga ognia, konfitura nigdy nie może być kładziona w słój — gorąca, lecz po zupełnem ostygnięciu; wtedy okrywa się powierzchnię słoika okrągłym kawałkiem angielskiej bibułki, zmaczanym w araku, a wkońcu obwiązuje się pęcherzem, lub papierem »pergamentowym«, tamującym przystęp powietrza.

Jagody i owoce na konfitury powinny być świeże, nie przejrzałe, zbierane w dzień czynności i to suchy, a pogodny.

Zaczynając smażyć konfitury należy je dopóty gotować na dużym ogniu, póki nie zakipią, następnie dosmaża się na wolnym ogniu.

Najlepiej smażyć z małemi przerwami t. j. po smażeniu ich przez 10 minut odstawić, aby trochę ostygły, postawić na ogniu na kilka minut i znowu odstawić, powtarzając to trzechkrotnie, a za trzecim zawodem smażyć konfitury, aż ulep klarowny, a jagody pełne będą.

Najlepsze i najpiękniejsze są te konfitury, do których się bierze na $^1/_2$ kg jagód, lub owoców jeden kilogram cukru, lecz gdy jagody są znacznie soczyste i nie kwaśne, tylko $^3/_4$ kg cukru i mniejszą ilość wody do sporządzenia syropu.

Skoro konfitury zaczynają się burzyć, należy je przesmażyć na wolnym ogniu, posypując miałkim cukrem, gdy się zbierze szumowiny, a one już się nie będą pokazywały, odstawić, ostudzić i złożyć w słój suchy.

Zcukrowane konfitury należy wstawić do rądla, odwiązać papier, obłożyć sianem i wlać do rądla tyle zimnej wody, ile jest konfitur w słojach, gotować do zagotowania się wody, zdjąć rądel i nie wyjmować z niego słojów, aż po zupełnem jego wystygnięciu.

Przy smażeniu galaret należy być bardzo oględnym, aby ich nie przesmażyć, bo grudowate będą się ciągnęły, nie lgnąc do zębów, niedosmażone będą rzadkie i prędko wodnieją.

Jako próbę nalewać trochę galarety na spodek, postawiony na lodzie, lub w zimnej wodzie: jeśli się prędko powlecze błonką i z brzegu okaże zsiadłą, natenczas

trzeba ją zlewać do mocno ogrzanych słojów i zostawić je na miejscu aż do ostygnięcia.

Na galarety słodkie bierze się zwykle dwie szklanki miałkiego cukru na szklankę płynu, na kwaśne wystarcza półtorej szklanki, a nawet jedna, bo kwasy prędzej przechodzą w galaretę.

Na soki daje się zwykle $1^1/_4$ kg cukru na litr czystego klarowanego płynu.

Wkońcu do przyrządzania lodów (jeżeli ktoś nie posiada maszynki o której była mowa przy dziale XX.), potrzebny jest ceber ze szpuntem u dołu dla wypuszczania rozpuszczonej wody. Puszka powinna być cynowa, a łopatka do rozbijania z drzewa twardego. Lód należy potłuc w drobne kawałki, wsypać w ceber na spód, posolić mocno, aby się nie rozpuszczał szybko — i wstawia się puszkę, obsypuje znowu lodem, a lód solą. Gotową ostudzoną masę na lody wlewa się w puszkę, przykrywa i kręci przykrywą. Po kwadransie otwiera się ostrożnie puszkę, aby sól w nią nie wpadła, zeskrobywa łopatką zastygającą z boków i na dnie masę, miesza należycie z resztą masy, nakrywa i znowu kręci. Po kwadransie powtarza się to samo kilka razy, wybijając mocno całą masę łopatkami, dopóki jednostajnie zsiadać się nie zacznie, i obsypuje ciągle lód solą naokoło puszki. Gdy już nie będzie grudek, a masa jest jednostajna, pokręca się jeszcze raz puszką, osypuje solą i lodem i pozostawia tak w spoczynku aż do chwili wydania.

Im mocniej się rozbija lody łopatką, tem są lepsze, atoli nie należy żałować soli, która utrzymuje lody w obniżonym stopniu zimna.

DZIAŁ XXIV.

Konserwy owocowe.

Przyrządzanie konserw owocowych. Owoce, wybrane na konserwy powinny być dojrzałe. Do konserw używa się słoików w kształcie karafki (kompotyer). Pęcherze, lub też dzisiaj więcej używany papier pergamentowy do ich pokrycia bierze się suche — moczy w zimnej wodzie przez godzinę, potem się ich bezpiecznie używa, gdyż nie pękają.

Drugi sposób gotowania konserw: obwiązane nieco wilgotnym papierem pergamentowym, lub pęcherzem słoiki wstawia się pod blachę, lub w piec (szabaśnik) angielskiej kuchni. Kiedy się (po obiedzie) reszta ognia dopala, zostawia się je od 3. — 4. godzin pod tą blachą. Jeśli piec nie jest zbyt gorący, można blachę zawrzyć (gdzie się pali drzewem). Wyborny-to i pewny sposób: owoc tylko niekiedy traci na kolorze — atoli wiśnie i maliny lepiej gotować w wodzie. Słoiki powinny być z wierzchu suche, gdyż inaczej pękają. Najstósowniej przechowywać je w lecie w piecach przy otwartym lufcie, a zimą w chłodnej spiżarni. Występująca pleśń nie jest szkodliwą, jeśli konserwa nie fermentuje; a to poznać łatwo po wznoszących się pęcherzykach powietrza. Po upływie roku odjąwszy papier pergamentowy, lub pęcherz i zebrawszy ostrożnie uformowany kożuch z pleśni znajdziemy konserwę jak najlepszą. Można atoli uniknąć i tej pleśni, przewracając przez parę tygodni kompotyery w ręku kilkakrotnie do góry dnem, aby się

syrop wymieszał. Gdyby atoli konserwa zaczęła fermentować (burzyć się), należy nie odwięzując pęcherza wstawić słoik w garnek z ciepłą wodą, pozostawić na ogniu, aż się woda dobrze zagotuje — wtedy zdjąć z ognia, ale nie wyjmować z wody aż po ostudzeniu. Taka konserwa będzie dobra, lecz częściej użytkować z niej potrzeba, gdyż nie będzie posiadała zapachu i świeżości.

Tu przytoczone przepisy odnoszą się do wszelkich konserw, gdyż wszystkie z małemi odmianami jednakowym sporządzają się sposobem.

I. Konserwa agrestowa.

Wybiera się piękny agrest, obrzyna nożem korzonki bez naruszenia owocu. Syrop przysposabia się w miarę potrzeby, biorąc na $^1/_2$ kg cukru $^1/_4$ l wody. Gdy się do czysta wyszumuje, jest już dobry. Wtedy wrzuca się w gorący syrop agrest, zdejmuje natychmiast z ognia, ostudza nieco w tem samem naczyniu i dopiero wtedy biorąc syrop razem z owocem napełnia się nim kompotyery, pozostawiając u wierzchu słoika 8 ctm wolnego miejsca, bo — gdy się zacznie gotować, owoc napęcznieje — a pęcherze mogłyby popękać. Po nalaniu słoik pokrywa się szczelnie pęcherzem i obwiązuje go mocno szpagatem.

Tak urządzone słoiki wstawia się w kociołek, lub duży bardzo głęboki rądel, aby tylko pęcherz pozostawał na wierzchu — okłada się słomą, lub sianem dla zabezpieczenia szkła od pęknięcia. Nalewa się słoiki wodą zimną, zanurza je do wysokości $2^1/_2$. ctm nad powierzchnią wody i stawia na wolnym ogniu. Gdy się woda w kociołku zacznie gotować - to od tej chwili gotowanie powinno trwać 15 minut, potem się kociołek ostrożnie zdejmuje z ognia i wstawia razem ze słoikami w spokojnem miejscu dla całkowitego wystygnięcia. Ostatecznie wyjmuje się kompotyery — przydatne już do zachowania najdłuższego i przenosi w miejsca suche.

2. Konserwa brzoskwiniowa.

Wybiera się brzoskwinie dojrzałe bez plam, nigdzie nie nadpsute. Drewnianą szpilką nakłute owoce wrzuca się w ciepłą wodę i utrzymuje na wolnym ogniu, dopóki woda nie zacznie silnie parować. Gdy z nich z łatwością złazi wierzchnia skórka, wyjmuje się je, wodę odlewa, aby

oschły na sicie, za chwilę trzeba je obrać, gdyż osychając za długo mogłyby zdębieć.

Po obraniu układa się brzoskwinie całe w słoiki, nalewa je przygotowanym syropem, obwiązuje papierem pergamentowym i gotuje (25 minut od zagotowania się wody w kociołku), lub jak powyżej pod blachą kuchni angielskiej. Dalej postępuje się jak przy wyrobie konserwy z agrestu.

3. Konserwa z gruszek.

Na tę konserwę używa się pasówek (panien), cukruwek, bonkretów, jedwabnic — najepsze atoli są bergamutki. Obrane i oczyszczone gruszki wrzuca się w źródlaną wodę, aby nie zczerniały. Przedtem należy do niej w rądlu dodać nieco ałunu i gdy już jest dostatecznie gorąca, wrzucić gruszki, które się powinny gotować pod pokrywą ostrożnie, sby się nie rozgotowały. Gdy już zmiękkną, wybrać na sito łyżką durszlakową, aby obsiąkły, zrobić syrop zwykłym sposobem, biorąc na $^1/_2$ kg cukru $^1/_4$ l wody, kieliszek francuskiego wina i 3 goździki. Po starannem wyszumowaniu układają się gruszki w jak najszerszą kompotyerę, zalewa tym syropem z winem, obwiązuje papierem pergamentowym, wstawia w kociołek i gotuje 20 — 25. minut od zagotowania. Bez wina są także dobre.

4. Konserwa z jagód czarnych.

Tania i smaczna konserwa z tych jagód zalecona bywa chorym. Dojrzałe, ale nieprzestałe jagody sypie się w kompotyerę i potrąca mocno, aby się ich jak najwięcej pomieściło. Potem zalewa się zwyczajnym syropem. Po obwiązaniu pęcherzem, lub papierem pergamentowym wstawia się w kociołek jak wyżej i gotuje przez 15 minut od zagotowania.

Tej konserwy można użyć w zimie na zupę.

5. Konserwa z malin.

Piękne maliny oczyszcza się z robaczków i układa w kompotyerze, gdy się zapełni (nie potrząsając, aby się jagody nie pogniotły), zalewa się je zimnym syropem, obwiązuje papierem pergamentowym i wstawia w kociołek z wodą, obłożywszy jak zwykle sianem. Powinny się gotować na wolnym ogniu przez 15 minut od zagotowania.

6. Konserwa z moreli.

Dojrzałe, lecz nie przestałe morele wrzuca się w rądel, z wodą postawiony na wolnym ogniu. Gdy dostatecznie zmiękkną, zdejmuje się je z ognia i przekłada na sito łyżką durszlakową dla osiąknięcia, potem układa się morele w kompotyerę i zalewa zimnym, lub wolnym gęstym syropem — potem obwiązuje się papierem pergamentowym i postępuje dalej jak przy innych konserwach. Gotuje się je 20 — 25. minut od zagotowania wody.

7. Konserwa z różnych jagód.

Zebrać dojrzałe maliny, agrest, porzeczki, wsypać razem jedne po drugich warstwami do większej dość grubej butelki (gąsiora), potrząsnąć nią kilka razy, aby jak najszczelniej były nałożone. Potem zatkać gąsior i gotować je w sianie przez godzinę. Po tym czasie zakorkować gąsior i wstawić do suchej nie bardzo zimnej piwnicy do piasku.

Te jagody, przesypane cukrem można dawać na sałatę zamiast kompotów, lub używać je zimową porą do zaprawy lodów.

8. Konserwa ze śliwek „renglot“.

Dojrzałe świeże rengloty ponakłuwać gęsto szpilką, zrobioną z drzewa, włożyć do rądla napełnionego zimną wodą i postawić na ogień. Gdy się poczną na wodzie pokazywać bąbelki, zestawić rądel z ognia, wodę zlać — a owoc włożyć do świeżej zimnej wody i pozostawić go przez 24 godziny. Potem wodę zlać, a rengloty zalać lekkim syropem i znów pozostawić w nim przez 24 godziny. Wkońcu wyjąć rengloty z syropu, ułożyć w słoju, nalać ostudzonego gęstego syropu, obwiązać pęcherzem, lub papierem pergamentowym i gotować jak zwykle, licząc od czasu zagotowania 15 minut.

9. Konserwa z „węgierek“.

Obrane z łupin czyli białe śliwki (przy tej czynności trzeba je parzyć, ale tylko po kilka razem) upycha się (zwykle z pestkami) w kompotyerze, zalewa bardzo gęstym zimnym syropem — a zresztą postępuje dalej jak przy konserwie z agrestu. Gotowanie trwa minut 25.

Albo: oparzone śliwki bez łupin wrzuca się w syrop (z $^1/_2$. kg cukru na tyleż owocu) i trzyma przez 5 minut na ogniu. Gdy przestygną, układa się je w kompotyery, obwiązuje papierem pergamentowym i gotuje w piecu, lub w wodzie 20 — 25. minut.

10. Konserwa z winogron.

Dojrzałe winogrona układa się w kompotyery, nalewa gęstym syropem, obwiązuje szczelnie i gotuje na wolnym ogniu 15 minut.

11. Konserwa z wiśni.

Lepszą bywa, gdy jagody są bez pestek. Na $^1/_2$ kg wisien bierze się $^1/_2$ kg cukru. Do syropu gęstego wrzuca się wiśnie, trzyma na ogniu przez 3 minuty. Po ostygnięciu nalewa się je w kompotyery. Dalsze postępowanie jest przy agrestowej. Gotuje się minut 15. Można i surowe zalać gęstym syropem.

12. Konserwy owocowe słodkie w spirytusie, lub araku.

Wsypuje się owoce do większego słoju, byle dojrzałe, i $^1/_2$ kg cukru, zalewa to $^1/_2$. l spirytusu, lub lepiej białym przednim arakiem, potem miesza. Można wsypać innego owocu $^1/_2$ kg, tyleż cukru i znowu miesza się to razem. W miarę dojrzewania owoców można ich dosypać wraz z cukrem, nie dolewając już araku. Pół litra araku, lub spirytusu wystarcza na 2 — $2^1/_2$. kg owoców, które powinny być oczyszczone i przebrane, lecz z pestkami — tylko jabłka i gruszki obrane kraja się w cienkie ćwiartki. Taką konserwę można przyrządzać z jednego owocu, biorąc na jego $^1/_2$ kg cukru, i $^1/_8$ l araku, lub spirytusu. Mieszać potrzeba dobrze. Tej konserwy używa się na przekąskę po wódce lub na deser po obiedzie.

DZIAŁ XXV.

Soki owocowe i owoce, suszone w cukrze.

1. Cedr pomarańczowy do herbaty.

Na pół kilograma cukru 4 pomarańcze. Otrzeć z nich żółcień, utłuc, zmieszać, dodawszy dla kwasu po zagotowaniu łyżeczkę cytrynowej soli, a będzie doskonały.

2. Cedr z cytryn do herbaty.

Na pół kilograma cukru 5 cytryn. Otrzeć cukrem żółcień z cytryny, sok wycisnąć i zmieszać z utłuczonym pod wieczór cukrem. Nazajutrz zagotować w miedniczce trzy razy, szumując każdym razem, wystudzić, wymieszać i włożyć w słoje.

Ten cedr potrzeba ocukrzyć, gdyż się tak najlepiej smaży.

3. Sok agrestowy.

Niedojrzały agrest tłucze się w stępie na miazgę, wyciska przez worek, pozostały gąszcz tłucze ponownie w stępie i wyciska; powtarza się to kilka razy, nie używając wody. Czysty sok zlewa się w duży gąsior, stawia na słońce dla wyklarowania, przyczem męty osiadają na spodzie, potem zlewa się ostrożnie w butelki, które się dobrze korkuje, zalewa lakiem, lub obwiązuje szczelnie papierem pergamentowym. Butelki wstawia się w kociołek z wodą i gotuje przez 15 minut (od zawrzenia). Powinny być

zaś zanurzone butelki tylko do połowy szyjki. Po wystygnięciu wody wyjmuje się butelki i przenosi do piwnicy.

4. Sok berberysowy.

Najlepiej go smażyć, przyrządziwszy syrop z jednego kilograma cukru na $^3/_4$ kg berberysu, opłukanego i pookrawanego z gałązek. Berberys wrzuca się na syrop, gotuje kilka razy i przecedza przez gęste sito.

5. Innym sposobem.

Wziąć 2 l obranego berberysu, włożyć do donicy, polać $^3/_4$ l wody, rozetrzeć wałkiem, przepuścić bardzo lekko przez czyste rzadsze płótno, wlać sok do rądla pobielanego i gotować, szumując. Gdy się przeczyści i kożuszki poczną spadać z łyżki, zdjąć z ognia — dodać na litr soku $^1/_2$ kg cukru, smażyć: póki cokolwiek nie zgęstnieje.

6. Sok fiołkowy i różany.

Obrać odpowiednio samego kwiecia z fiołków, wsypać do naczynia; utrzeć je i gorącą wodą sparzyć. (Wody do rądla wlać tyle, aby kwiecie całkowicie zakryło).

Do jednego litra kwiecia wcisnąć sok z dwóch cytryn i na drugi dzień dopiero ten sok przecedzić przez czyste płótno. Potem do litra soku dodać kilogram cukru i gotować, szumując, dopóki sok nie stanie się lepki. Wkońcu sok jeszcze ciepły wlać do butelek i nie zatykać: dopóki zupełnie nie wychłódnie. W ten sam sposób robi się także sok z kwiecia róży — tylko potrzeba uważać, aby żyłek przy kwieciu nie pozostawiać, ponieważ te bardzo psują soku smak.

7. Sok malinowy.

Świeże maliny ugnieść dobrze łyżką drewnianą w donicy, zlać wszystko do grubego worka, związać go mocno nad samemi jagodami — potem worek zawiesić, podstawić na sok donicę i przesuwać związanie sznurkiem w miarę ubytku coraz niżej. Gdy wszystek spłynie, zostawić sok w cieple przez 24 godziny — a gdy się sklaruje, zlać z wierzchu do pobielanego rądla (nie zajmując go więcej jak do połowy), dodać na każdy kilogram soku półtora kilograma tłuczonego cukru, wymieszać z sokiem, rądel przykryć i postawić na mocnym ogniu. Gdy się zacznie gotować, odstawić na bok, pokrywę zdjąć, obetrzeć ją z wilgoci, a gdy para

DZIAŁ XXVII.

Wódki, likiery i t. p. napoje.

1. Boży truneczek.

Wziąć litr świeżej zimnej wody, wlać do wazy, lub innego podobnego naczynia, dodać pełne 4 łyżki stołowe miałkiego cukru, wcisnąć sok z cytryny, do tego dodać pół szklanki dobrego wina czerwonego, wymieszać wszystko dobrze i pić.

Zamiast zimnej wody źródlanej można użyć wody sodowej — a otrzyma się jeszcze znacznie lepszy trunek.

2. Ekstrakt pączowy (wyborowy).

Bierze się najprzedniejszego rumu Jamaiki: ile n. p. potrzeba do 10. l płynu o 50.% zawartości alkoholu. Do tego dodaje się $1^1/_2$ — 2. kg soku cytrynowego, bierze tyle wody, o ile mieszanina rumu i soku cytrynowego wynosi mniej, aniżeli 10 litrów, rozpuszcza w niej $12^1/_2$ kg cukru przez gotowanie i miesza to z rumem i sokiem cytrynowym. Ponieważ $2^1/_2$ kg cukru daje około litra, więc otrzymamy ze wszystkiego 15 l ekstraktu.

3. Gdańska złotówka.

Bierze się 2 kg świeżych różanych liści bez kielichów, 4 dkg cynamonu, 2 dkg goździków, $1^1/_2$ kwiatka kardamonu (czyli rajskich ziarnek) bez łupin i po potłuczeniu korzeni w pęcherzu zalewa 12. litrami wódki o 60.%, ściąga

z tego litrów 9 i dodaje 3 l wody, w której rozpuszczono $1^1/_2$ kg cukru, stawia na 1 — 2. tygodni do sklarowania, potem zcedza płyn czysty, filtruje resztę i wrzuca do likieru 4 płatki prawdziwego złota, które się silnem roztrząsaniem rozdrabnia w napoju.

4. Grog.

Miesza się litr wrzącej wody, 37 dkg cukru i $^1/_4$ l dobrego rumu.

5. Hiszpanka gorzka.

Rozdrabnia się 16 dkg niedojrzałych pomarańcz, 13 dkg angieliki, 20 dkg jagód jałowcowych, $^1/_4$ kg piołunu, $^1/_4$ kg mięty kędzierzawej, $^1/_4$ kg tatarskiego ziela (kalmusu), 16 dkg kminku, 10 dkg anyżu i zalewa 30. litrami wódki o 64.%, ściąga się litrów 21 i miesza je z 2. kg dobrego syropu, rozcieńczonego 10. litrami wody.

6. Jarzębinka.

Zebrać jarzębinę (najlepiej w połowie października), sparzyć kilkakrotnie na sicie wrzącą wodą, aby ją wszędzie objęła, i zostawić w wodzie dopóki nieco nie ochłódnie. Potem przecedzić przez sito, jarzębinę wsypać do gąsiora, nalać na nią dobrego spirytusu, obwiązać szyjkę zwykłym papierem, otwór zdziurkować szydłem i pozostawić w pokoju na 4 tygodnie do wystania. Potem wziąć na każdy litr zlanego z jarzębiny spirytusu 40 dkg cukru i pół litra wody, zrobić syrop, zagotować go raz i do gorącego syropu wlać esencyą jarzębinową, wymieszać i pozostawić w gąsiorze. Za dwa tygodnie podstoi się, otrzyma klar jej właściwy — i można ją używać.

7. Jarzębiak.

Podobnie jak jarzębinkę przyrządza się także jarzębiak, tylko tutaj na każdy litr zlanego z jarzębiny spirytusu bierze się tylko 10 dkg cukru i trochę więcej, niż $^1/_4$ l wody, a zresztą postępuje się tak samo jak z jarzębinką.

8. Likier „benedyktynka“.

Dwa i pół dekagrama szafranu namoczyć w $^1/_4$. l dobrego araku, zaś $2^1/_2$ dkg utłuczonego korzenia dzięglu, $2^1/_2$ dkg na połowę przetłuczonego jałowcu, laseczkę wani-

lii, pokrajać nożyczkami na drobne kawałki i namoczyć to znów w drugim $^1/_4$. l spirytusu. To wszystko postawić w cieniu na 3 — 5. dni, (szafran jednak zlać prędzej, bo ten służy tylko dla nadania koloru likierowi), korzenie zaś przecedzić przez płótno, wlać to wszystko do 4. litrów dobrego spirytusu i kłócić, aby się dobrze wymieszało. Potem zrobić syrop z 3. lub 1. kg cukru (jeśli kto chce mieć mniej słodyczy) na litr spirytusu — zamoczyć cukier w wodzie: ile jej wsiąknie, potem zagotować, wylać do dużej wazy, a gdy trochę przestygnie, rozcieńczać go owym spirytusem z korzeniami i dobrze wymieszać. Wkońcu zlewać do butelek i używać dopiero po pół roku. Bez dodatku wanilii benedyktynka będzie ostrzejsza.

Ten likier robi się na wiosnę, aby mieć świeży korzeń dzięglu.

9. Likier „burmistrzowski“.

Rozdrobnionych: jeden kilogram suszonych skórek pomarańczowych, 8 dkg kwasyi cynamonowej, 14 g goździków korzennych i 3 dkg florenckiego korzenia piórkowego zalewa się 10. litrami spirytusu i 8. litrami wody w pęcherzu destylacyjnym, ściąga z tego 10 litrów, które się potem osładza 4. kilogramami czyszczonego cukru i miesza z 5. litrami wina czerwonego.

10. Likier cytrynowy, lub pomarańczowy.

Na skórki z 12. cytryn, lub 8. pomarańcz, cienko z wierzchu bez białej skórki obranych i wsypanych do gąsiora wlać 2 l spirytusu i pozostawić tak w pokoju 7 dni. Po tygodniu odcedzić, zrobić syrop z $1^1/_2$. kg cukru i $^1/_2$. l wody, zmieszać na gorąco ze spirytusem (uważając, aby spirytus się nie zapalił), wkońcu dodać $^1/_4$ l dobrej, surowej słodkiej śmietanki, wymieszać wszystko — po trzech dniach przefiltrować przez bibułę i zlać do butelek.

Po pół roku jest do użycia.

11. Likier „kawalerski“.

Okrawa się cieniutko z 4. gorzkich pomarańcz skórkę, wkłada je z $1^1/_2$. kg rafinowanego cukru w naczynie i zalewa to 5. butelkami wina reńskiego. Gdy wino nakryte postało 4 — 6. godzin — likier »kawalerski« gotowy do picia!

Albo:

Wycisnąć 8 zielonych niedojrzałych pomarańcz, dwie apfelzyny i dwie cytryny, których żółcinę startą cukrem, odgotowuje się resztki owoców ze skórką chlebową, gramem kwasyi cynamonowej, 2. litrami białego wina, ugotowany płyn przecedza przez płótno, gdy ochłódnie, dodaje się jeszcze $^1/_4$ kg cukru i dwie flaszki wina szampańskiego, a po należytem wymieszaniu wszystkiego napełnia butelki.

12. Likier kawowy.

Wziąć 8 dkg mielonej kawy, nalać na nią $^1/_2$ l ukropu, zaraz przykryć, a gdy postoi kilka godzin — przecedzić, wlać litr czystego spirytusu, dodać na gorąco $^1/_2$ l syropu, (z $^3/_4$ kg cukru) $^1/_2$ laseczki wanilii i pokrajać nożyczkami, przefiltrować i dalej postąpić jak z poprzedniemi.

13. Likier „landszturmista“.

Wkłada się skórki z 3. — 4. cytryn i 25 dkg — 75 dkg cukru w porcelanowe naczynie i zalewa to dwoma butelkami czerwonego, lub białego wina dowolnego gatunku. Gdy płyn, starannie nakryty postał kilka godzin — można go używać.

14. Likier „negus“

Litr wina czerwonego, $^1/_8$ kg cukru, skórkę z pół cytryny oraz dwa gramy nietłuczonego cynamonu zagotowuje się nad żarem z węgli (nie nad płomieniem drzewa, gdyż się wino łatwo przypala), napój przelewa przez sito i podaje gorący.

Albo:

Dwa litry wina czerwonego, $^1/_4$ l wody, żółcień i sok dwóch cytryn, $^1/_2$ kg cukru, kwiatek gałki muszkatowej stawia się w naczyniu nad węglami, aż się pojawi biała piana; potem dodaje się 4 dkg esencyi »burmistrzowskiej«, dozwala jeszcze chwilkę naciągnąć i podaje w szklankach pączowych.

15. Likier „Persico“.

Dwa kilogramy gorzkich migdałów, 4 dkg kwiecia cynamonowego, 2 dkg imbieru, 2 dkg goździków, 5 dkg korzenia angielskiego, 26 litrów spirytusu i 3 kg przedniego cukru.

16. Likier pestkowy „Persico".

Wziąć po $^1/_4$. kg pestek wiśniowych i śliwkowych, utłuc drobno, wsypać do dość dużego gąsiora, wlać na to 8 l spirytusu: niech przez tydzień w cieple mokną. Potem zrobić syrop według upodobania i smaku — osobno wziąć $^1/_8$ kg gorzkich migdałów, posiekać drobno i gotować w 4. l wody dopóki połowa tej wody się nie wygotuje — potem przecedzić, zmieszać z syropem, wymieszać wszystko razem na ciepło i wkońcu przefiltrować przez bibułę,

17. Likier podwójny — imbierowy.

Ćwierć kilograma imbieru, 3 dkg mięty kędzierzawej, 3 dkg cynamonu, 8 l wódki i 54 dkg cukru.

18. Likier podwójny — jałowcowy.

Trzy ćwierci kilograma jałowcu, $2^1/_2$ dkg koriandru, 4 dkg cynamonu, 8 l wódki i 54 dkg cukru.

19. Likier portugalski.

Do litra spirytusu włożyć cienkie skórki z czterech pomarańcz — a z dwóch pomarańcz wcisnąć sok i pozostawić pewien czas w spokoju. Potem zrobić syrop z kilograma cukru i wlać na zimno wraz z litrem dobrej słodkiej śmietanki. Wkońcu przefiltrować przez bibułę i postąpić jak z innemi.

20. Likier poziomkowy.

Przesypać w słoju szklannym jak na sok poziomki miałkim cukrem, biorąc na szklankę poziomek szklankę cukru i zostawić to na tydzień, lub dłużej — póki nie przejdzie fermentacya, a poziomki nie oddzielą się od soku, wtedy zlać czysty sok — jeżeliby się okazał jeszcze kwaskowatym, dołożyć na każde $^1/_2$ l soku $^1/_2$ kg miałkiego cukru, raz zagotować, potem wlać do tego, póki gorący, na każdy litr soku litr spirytusu, w którym przez trzy dni nie dłużej moczyły się świeże skórki pomarańczowe, licząc jednę pomarańczę na litr spirytusu. Wymieszać, zlać w gąsior, a za kilka dni sklaruje się wybornie; — gdyby jednak nie był dość czysty, przefiltrować przez białą bibułę; to zawsze z trudnością idzie, gdy jaki napój pomieszany jest

z cukrem. Gdy poziomki będą bardzo dojrzałe i, co za tem idzie: aromatyczne, likier będzie doskonały.

21. Likier poziomkowy, lub truskawkowy.

Do tego likieru brać należy poziomki, lub truskawki dojrzałe i jak najmocniej aromatyczne. Ilość: 1 i $^1/_3$ litra nalewa się dwoma litrami spirytusu dobrego i do tego dodaje się $2^1/_2$ g bardzo drobno nożyczkami pokrajanej wanilii. Ciecz pozostawia się w spokoju przez tydzień, lub dwa, potem wyciska w sposób jak przy likierze z czarnych porzeczek l. 22. Następnie rozpuszcza się $62^1/_2$ dkg cukru w dwóch litrach ciepłej wody i, gdy ciecz zupełnie wystygnie, wlewa ją do wyciśniętego już soku poziomkowego, lub truskawkowego.

22. Likier z czarnych porzeczek.

Bierze się dwa litry czarnych porzeczek, gniecie i składa albo w odpowiedniej wielkości gąsiorek, albo też w zupełnie czyste, niepolewane naczynie; nalewa się na nie dwa litry spirytusu winnego i pozostawia przez tydzień w spokoju. Potem całą masę wytłacza się w prasie: części niepotrzebne jak łupiny z ziarnka od soku się oddzielają. Prasuje się najlepiej w ten sposób, że w czysty, rzadki kawał płótna nad jakiem naczyniem umieszczonego zlewa się masę i następnie, silnie płótno skręcając i ściskając sok wygniata. Potem do otrzymanego soku dodaje się dwa litry wody i kilogram najlepszego cukru: i mamy już likier gotowy. Zwykle otrzymanego soku nie przecedza się, gdyby jednak był mętny, to można to zrobić. Dla uczynienia smaku więcej ostrym, korzennym można dodać trochę cynamonu i bardzo mało goździków; ilość większa goździków spowodowywa często po wypiciu likieru ból głowy.

23. Nalewki owocowe, mianowicie: z wiśni, morel, renglot i dereni.

Napełnić kilkulitrowy gąsior jakiemi z powyżej mymienionych jagód, lub owoców, nalać czystego spirytusu na nie, obwiązać szyjkę gąsiora papierem, zdziurkować otwór i trzymać gąsior na oknie do słońca dwa tygodnie. Po upływie tego czasu, gdy jagody zbieleją, zlać spirytus i nalać go na drugie świeże jagody, lub owoce tego samego

gatunku. Gdy po raz drugi dobrze naciągną, przepuścić spirytus przez dość gęsty płócienny worek i na każdy jego litr odważyć $^1/_2$ kg cukru. Potem nalewkę zlać do rądla, naznaczyć jej głębokość, wsypać miałko utłuczony cukier i gotować pod nakryciem tak długo, dopóki nalewka nie dójdzie do pierwotnej głębokości. Po wystudzeniu zlać w gąsiory, a po 10. dniach, gdy męty opadną, zlać czystą nalewkę do butelek — pozostałą przepuścić przez bibułę i tak samo przelać do butelek.

Zwraca się przytem uwagę, że w ogóle wszelkie wódki, likiery i nalewki, im dłużej stoją w butelkach — dobrze zakorkowane, tem są lepsze.

24. Nalewka agrestowa.

Dojrzały agrest obrać na czysto i nasypać go pełną baryłkę, nalać czystym spirytusem, lub bardzo czystą mocną wódką — niech tak stoi pół roku. Potem zcedzić spirytus przez flanelę, zlać do butelek, dając do każdej dwie łyżeczki miałkiego cukru i jeden duży, lub dwie połówki rodzynka, zakorkować i postawić na kilka miesięcy, a potem używać jako nalewki do herbaty.

Dla ulepszenia nalewki po zlaniu z baryłki przecedzić, przegotować z cukrem ($^1/_4$ kg na litr nalewki), przecedzić przez flanelę, a po ostygnięciu zlać do butelek i mocno zakorkować.

Ta nalewka może zastąpić i wino.

25. Nalewka z tataraku czyli „kalmusówka“.

Korzenie tataraku zwyczajnego, rosnące u nas powszechnie na stawach i bagnach pokrajać w kawałki, wsypać do mniejszego gąsiorka i nalać je spirytusem, dodawszy według upodobania trochę cynamonu i pozostawić tak w cieniu przez 8 — 12. dni. Potem zagotować trochę cukru z odpowiednią ilością wody, zmieszać na gorąco z nadmienionym namokniętym spirytusem, wymieszać dobrze, przefiltrować przez bibułę i zlać do flaszek.

Ta wódka jest aromatyczna i smaczna.

26. Podwójna cytrynówka.

Sporządza się jak poprzednie, używając do niej olejku cytrynowego.

27. Podwójna czereśniówka.

Bierze się 32 litry kwaskowatych czereśni, które się rozgniata w kamiennych moździerzach, sok wyciska, a z resztą wytłoczyn tak samo postępuje (można już w moździerzu żelaznym). Wkłada się następnie sok, $^1/_4$ kg gorzkich migdałów, 3 dkg goździków i 5 dkg cynamonu w pęcherz, zalewa 8. — 10. litrami spirytusu o 64%. i 3. l wody i przepuszcza tyle, ile się użyło wódki. Otrzymany destylat miesza się z taką ilością wódki wymienionej tęgości, aby wszystkiego było litrów 30, dodaje się wyciśniony sok czereśniowy, w którym się rozpuściło $1^1/_2$ kg cukru, i klaruje. Jest to mniej kosztowny, a smaczny likier.

28. Podwójna kminkówka.

Rozpuścić kilogram cukru w 5. litrach wody. Potem rozpuścić 3 dkg dobrego olejku kminkowego w dwóch litrach spirytusu o 90%. i dodaje rozpuszczony cukier. Stawia się wszystko na trzy tygodnie do klarowania, odcedza czysty płyn, a mętny osad filtruje jeszcze przez bibułę.

29. Podwójna pomarańczówka.

Sporządza się jak poprzednią, tylko — zamiast olejku kminkowego używa się olejku ze skórek pomarańczowych.

30. Ratafia.

Sądek dojrzałych wisien obrać z szypułek i liści, utłuc z pestkami, wlać na to 8 litrów dobrze przedestylowanego spirytusu, rozmieszać dobrze — niech stoi według woli. Jeden dekagram goździków, tyleż kardymonium i cynamonu oraz gałki muszkatowej, 6 g dobrze utłuczonego kwiatu muszkat., 2 dkg angielskiego korzenia i tyle cukru, aby było należycie słodkie — to wszystko dobrze utłuc, zmieszać i wsypać do wisien w spirytusie: niech jeszcze postoi tydzień! Potem przecedzić przez flanelowy worek, wlać w butelki i zatkać szczelnie. Na osad nalać znowu spirytusu, dać postać kilka dni, przecedzić i dobrać spirytusem.

31. Wódka cytrynowa, lub pomarańczowa.

Do dwóch litrów spirytusu wrzuca się skórkę z 5. cytryn, lub pomarańcz cienko obranych i stawia tak w ciem-

nem miejscu przez tydzień. Po tygodniu zmąca się spirytus i zlewa go na gorący syrop. Syrop robi się z $^3/_4$. kg cukru i litra wody — to razem gotować nie długo, byle był czysty i wrzący. Po zlaniu na wrzący syrop spirytusu i po wymieszaniu zlewa się do flaszek, korkuje mocno i zostawia się w chłodnem ciemnem miejscu przez tydzień. Po tygodniu filtruje się i pozwala takiej wódce, aby się wystała, potem zupełnie wyczyści się: i można ją pić po dwóch tygodniach. Im dłużej stoi po filtrowaniu, tem staje się lepszą.

32. Wódka francuska (koniak).

Dodaje się do 30. litrów czyszczonego spirytusu o 55. do 60%. $^1/_8$ część octu i wlewa mieszaninę do beczułki, w której się znajduje 2 dkg pokrajanej kory dębowej, zabija się baryłkę silnie szpuntem i dozwala leżeć miesiąc. Potem ściąga się wódkę we flaszki.

Im starszą jest wódka: tem bardziej staje się podobną prawdziwej francuskiej tak, iż ją trudno od niej odróżnić. Zamiast korą dębową można ją zabarwiać kolorem cukrowym — a w nowej dębowej beczce i tego nie potrzeba, gdyż od niej nabiera należytej barwy.

33. Wódka jałowcowa.

Pełny talerz świeżych przebranych liści jałowcowych ugnieść i, włożywszy w dzbanek zalać 5. litrami spirytusu, dodać 2 kg przetopionego cukru, jednę skórkę z cytryny, lub winnego kamienia, 7 g cynamonu i $^1/_8$ l wody, kwiatu pomarańczowego. Dzbanek z tą mieszaniną obwiązawszy mokrym pęcherzem postawić na ciepłym piecu, a po 14. dniach roztworzyć mieszaninę stósowną ilością wody, przecedzić i pozlewać w butelki.

34. Wódka orzechowa.

Wziąć dziesięć sztuk włoskich zielonych orzechów, poprzekrawać na cztery części i zaraz je włożyć do gąsiorka, na litr spirytusu — dodać kawałek 8 centim. cynamonu i 2 goździki. To razem ma stać w cieniu 4 — 5. dni, potem przecedzić przez muślin, zrobić syrop z $^1/_2$. kg cukru i $^1/_2$. l wody i gorącym zalać wymoczony spirytus. Wkońcu przestudzić, przefiltrować przez bibułę, nalać do butelek i po trzech miesiącach wziąć do użytku.

35. Wódka swojska domowa.

Do 24. litrów spirytusu 30.-stopniowego daje się do alembika litr wody, litr mleka słodkiego, garść węgla bukowego, dwa buraki, 4 marchwie, litr pięknego okrągłego anyżu, $^1/_4$ kg pomarańczowych skórek skrobanych, $^1/_8$ kg korzenia angielskiego, grubo tłuczonego, $^1/_8$ kg białego cynamonu, tak samo tłuczonego.

Te korzenie zawiązać w cienką szmatkę i powiesić w czapce alembikowej.

Gdy się puści wódka, odjąć wyskok, którego bywa z $^1/_4$ l; potem odbiera się 15 l dobrego spirytusu na cukrową, a resztę puszcza na pospolitą (ordynarną) wódkę, która jest także dobra.

Po ukończonej destylacyi na ogniu i uprzątnieniu alembika bierze się 2 kg pięknego cukru, zrąbanego w kawałki, nalewa 9. litrami przegotowanej czystej i dobrze wystałej wody i — gdy się cukier rozpłynie — miesza się w jednem naczyniu z tym syropem powyższe 15 litrów spirytusu, które wymieszawszy dobrze przefiltrować przez czystą bawełnę w wielkim lejku, lub osobnej puszce i nalawszy w butelki zakorkować. Im dłużej taka wódka stoi, tem jest lepsza — i przychodzi się tanim kosztem do 24. litrów wybornej cukrowej i dwóch litrów ordynarnej alembikowej wódki.

36. Wódka „żołądkowa“.

Cynamonu 20 g, goździków 12 g, korzeni kalmusu 12 g i 6 g imbieru, szczyptę fiołkowego korzenia, szczyptę gałganu i kwiatu muszkatowego, troszkę gałki muszkatowej — to wszystko utłuc dobrze, wsypać w naczynie szklanne i wlać na to 8 l dobrze przedystylowanego spirytusu: niech stoi w cieple 2 — 3. tygodni — mieszane często. Zrobić syropu i dobrać $^1/_4$ część, zmieszać i przefiltrować przez bibułę.

37. Wódka żytniowa.

Wziąć litr wody, $^1/_8$ kg cukru, zagotować, odstawić i zalać $1^1/_2$. l czystego żytniego spirytusu. — Zupełnie wystudzoną wódkę zlać do butelek, a po miesiącu dobra jest do użycia.

38. Wyborny rum z wódki.

Bierze się 30 litrów czyszczonej wódki (o 36° według Rychtera), miesza ją i destyluje z 10. litrami wody, 14. dkg eteru octowego, $^1/_2$ gramem szafranu, 16. dkg trocin drzewa cedrowego, granem apt. piżma i $2^1/_2$. dkg wanilii, dozwala się wszystkiemu w pęcherzu 12 godzin dynstować, a potem ściąga przy wolnem cieple litrów 40. Otrzymany bardzo piękny płyn miesza się nadto z litrem lepszego wina malagi i zabarwia dowolnie palonym cukrem.

39. Zużytkowanie owoców po nalewkach.

Gdy kto w małej ilości robi nalewki, szczególniej ze śliwek i wisien, należy po zlaniu pierwszego soku, który się do nalewki zużył, drugi raz zalać je gorącym syropem, wcisnąć sok z dwóch cytryn: i niech postoi tydzień, a po tym czasie można ich jako kompotu do pieczystego używać.

Wszelkiego rodzaju inne owoce pozostałe z nalewki, jakoteż i skórki z cytryn: pomarańcz należy składać do dużego gąsiora — gdy już większa ilość się zbierze, zalać ciepłą wodą — wycisnąć w worku pod prasą (jakiego się używa do sera), potem sok wyciśnięty przefiltrować, a do czystego dodać tyle spirytusu, aby wódka była odpowiednio mocna.

Uwaga. Spirytus, wzięty prosto z gorzelni trąci (choćby go i dwukrotnie przepędzono przez przyrząd) siwuchą; i dlatego należy go przedtem oczyścić z cuchnących olejków, mianowicie zapomocą węgli drzewnych (najlepiej lipowych, lub olszowych). W tym celu wypada go nalać na utłuczone zimne węgle, najmniej na 12 godzin, potem się go zlewa z węgli, przecedza przez sito i dopiero używa do wódek.

Chcąć go przedestylować w krótszym czasie postępuje się tak:

Wziąć do dwóch litrów spirytusu 9 dkg węgli, utłuc je drobno, wsypać w mocny garnek, opatrzyć dobrem przykryciem, wstawić w duży ogień, aby to naczynie całkiem

się rozpaliło bez palenia się węgli płomieniem. Skoro się węgle dobrze wytlą, trzeba je wystudzić w tem naczyniu, wsypać, choćby nawet trochę ognia w sobie miały, w spirytus i mieszać często. Po 48. godzinach przecedzić ten spirytus przez bibułę, lub filtr pilśniowy, a gdy jest odpowiedni przyrząd, przecedzić jeszcze raz — i wtedy takiego spirytusu można używać do każdego likieru.

DZIAŁ XXVIII.

Wyrabianie miodu do picia, wina miodowego, wiśniaku, jabłeczniku i t. p. win owocowych.

1. Jabłecznik.

Wziąć trzy hektolitry i 70 litrów dzikich jabłek (płonek) (3 korce) i 1 hektolitr 24 litry (korzec) szlachetnych kwaśnych jabłek, poprzekrawać wszystkie w poprzek i powyjmować pestki. Następnie utłuc w stępie na masę i włożyć do otwartej beczki. Po kilku dniach dopiero wybierać ją częściowo do worka serowego i prasować w prasie podobnie jak ser. W ten sposób ocieknięty moszcz wlać do beczki z wina i pozostawić przez pół roku beczkę otwartą. Przez ten czas jednak w miarę używania dolewać moszcz, pozostały z innego naczynia. Po skończonej zaś fermentacyi beczkę zabić, otwory zalać smołą i dopiero po roku wystania zlać do flaszek.

2. Miodek z porzeczek.

Zagotowawszy silnie 5 l wody w kociołku wsypuje się do niej litr dobrze czyszczonej i odszumowanej patoki i dozwala się wygotować $^1/_4$ część z wszystkiego. Resztę zlewa się do innego naczynia, w którem ona ma ochłodnąć.

Tymczasem wkłada się 2, lub $2^1/_2$ litrów tych jagód do baryłki, dolewa przez włósiane sito wychłódłą mia-

zgę i dozwala, zaszpuntowawszy lekko baryłkę postać płynowi dwa tygodnie, a co drugi dzień należy go przemieszać brzozowym patykiem. Po upływie tego czasu zatyka się mocno baryłkę i zlewa dopiero po 6. tygodniach w butelki, które należy dobrze zakorkować.

3. Miód „lipiec".

Dla otrzymania czystego białego miodu, zwanego »lipcem«, wlewa się 40 l tegoż do kotła i nalewa takowy 40-ma l miękkiej wody. Po silnem zagotowaniu przez 5 minut, aby zupełnie się rozpuścił, utrzymuje się go następnie na ogniu umiarkowanym, zbierając starannie szumowiny, dopóki one całkiem nie znikną.

Miód, tak oczyszczony z szumowin wlewa się do czystej beczki, mieszczącej w sobie 120 l i ustawia ją 60 ctm wysoko od ziemi przy piecu w izbie, na ten cel przeznaczonej. Następnie wygotowywa się odwar chmielowy z $2^1/_2$. kg najlepszego angielskiego chmielu, umieszczonego w woreczku i włożonego do osobnego kotła, nalanego 40-ma l miękkiej wody. Odwar gotuje się przez 24 godziny na wolnym ogniu w ten sposób, aby za każdym razem, gdy wygotuje się do połowy, znowu wody dolano, i aby ostatecznie ilość odwaru wynosiła 20 litrów.

Ciepły jeszcze odwar, wlewa się do beczki, miodem gotowanym napełnionej. Na drugi dzień potrzeba dodać pół litra świeżych gęstych drożdży, o ile można wyborowych.

Temperatura izby, w której pozostaje beczka z miodem, nie powinna być niższą od + 18. stopni Reaumura. Gdy w tej izbie miód fermentować zaczyna, beczki zamykać nie należy — otwór jej powinien być jedynie osłonięty szmatą.

Po 10-ciu miesiącach trzymania beczki z miodem w ocieplonej izbie przecedzić go należy przez worek tyle razy, ile potrzeba, aby miód był zupełnie klarownym. Przecedzony miód wlewa się do innej beczki, gdzie pozostaje przez jeden miesiąc. Potem butelkuje się go ostrożnie, aby osad na dnie beczki pozostał. Miód, zlany w butelki korkuje się mocno i smołą zalewa. Po strąceniu osadu czystego miodu powinno pozostać 80 litrów.

W taki sposób wyrabiano dawniej po dworach obywatelskich i klasztorach słynny miód, zwany k o w i e ń s k i m, który po sto lat dawał się przechowywać.

Dla otrzymania lżejszego nieco płynu na 40 litrów miodu nalewa się 120 litrów wody, używając do roboty beczki na 2 hektolitry. Operacyą odbywa się tu w ten sam sposób co z »lipcem« — miód taki jest bardzo dobry, przechować się jednak nie daje tak długo jak pierwszy.

4. Miód — maliniak.

Ile litrów soku malinowego bez wody, tyle litrów miodu patoki. Gdy się miód rozejdzie i w płyn zamieni, wlać do butli, lub (jeszcze lepiej) do nowej suchej dębowej baryłki, otwór obwiązać lekko płótnem i zostawić: niech się fermentuje.

Gdy opadnie osad, przedestylować przez nowy worek sukienny, znowu zlać do butli, lub suchej baryłki, wykurzonej dobrze siarką i nie prędzej zlewać do butelek, aż w pół roku po przedestylowaniu. Zlewając do baryłki, lub butli należy trzecią część jej zostawić próżną dla lepszej fermentacyi.

Takimże sposobem robi się miód — wiśniak.

5. Miód zwykły do picia, wyrabiany sposobem Dzierżona.

Do wody, pomieszczonej w kociołku dodaje się w dowolnej ilości miodu i utworzoną tak sytę gotuje się, zbierając szumowiny tak długo, aby wpuszczone jajko unosiło się po wierzchu, występując jednem końcem ku górze. Pływanie jaja jest dowodem, że syta wygotowała się dostatecznie, a tem samem że gotowania zaprzestać należy.

Gdy miód wystygnie, wlewa się go w dębową beczułkę, którą nie należy całkowicie napełniać. Beczułkę z miodem stawia się w miejscu ciepłem, dochodzącem 10. lub 12. stopni Reaumura i takową korkuje, otwór zaś jej przykrywa się tylko szmatą. Miód taki fermentować wkrótce zaczyna — po sześciu tygodniach przelewa się go do drugiej beczki mniejszej, pozostający od beczki miód zlewa się w butelki, jeżeli zaś jest mętny, co zwykle bywa, filtruje się go przez bibułę. Beczułkę, w której przelany miód się mieści, pozostawia się w temże miejscu, butelki zaś z nim niekorkowane, a tylko poprzykrywane szmatkami wstawiają się do piwnicy dla dalszej fermentacyi miodu.

Po niedługim czasie utrzymywania fermentacyi miód z butelek wlewa się do miodu, pozostającego w beczułce.

Po roku takiej maceracyi przelewa się znowu wszystek miód do innej beczki, filtrując przez bibułę; potem tę beczkę, dobrze zakorkowaną ustawia się w piwnicy, a gdy po sześciu tygodniach płyn zupełnie wyklaruje się, przydatnym jest do użycia. Przechodzi wówczas do butelek zakorkowanych i dobrze zalanych smołą. Miód taki: im dłużej jest przechowywany, tem daje lepszy napój.

6. Wino miodowe.

Chcąc otrzymać wino miodowe rozpuszcza się 15 kg miodu w 50. l wody, gotuje mieszaninę w kociołku przez dwie godziny i zbiera starannie z niej szumowiny. Po wystygnięciu tak zgotowanego miodu postępuje się z nim tak samo: jak wskazaliśmy wyżej, z tą różnicą, że w tym razie utłuczoną grubo gałkę muszkatową z 2. dkg cynamonu wsypuje się do uszytego woreczka płóciennego i zawiesza takowy na nitce pod otworem szpuntowym tak, aby woreczek w płynie całkiem się nurzał.

Wino miodowe od gałki muszkatowej i cynamonu nabywa przyjemnego smaku i zapachu, przypominając wino gronowe hiszpańskie. Co więcej: wino miodowe wzmacnia żołądek, pomaga trawieniu, czyści krew, ma nawet leczyć chore piersi. Zaleca je p. Ramoszyński-pszczolarz używać w wielkiej ilości codziennie przed obiadem.

Jest jeszcze doskonały gatunek wina miodowego, wyrównywający w dobroci maderze. Taki miód gdy kilka lat postoi w piwnicy, można dawać na bardzo nawet wykwintne stoły. Wyrabia się to wino tak:

Do wybielonego dobrze miedzianego kociołka, obejmującego 50 l wody rzecznej wlewa się $12^1/_2$ kg miodu i zwolna gotuje, zdejmując szumowiny. Po upływie pół godziny wsypuje się zwolna $1^1/_2$ kg kredy, miałko tłuczonej przy ciągłem mieszaniu, a gdy ciągnące się szumowiny na wierzch wystąpią, zbierać je najstaranniej należy. Gdy już płyn całkiem z szumowin oswobodzony został, wlewa się razem wszystko do naczynia drewnianego, aby przez ostudzenie się i ustanie kreda na dnie osiadła. Po dokonaniu tego płyn bez poruszania kredy zlewa się ostrożnie napowrót do oczyszczonego poprzednio kociołka, dodaje 3 kg dobrze wypalonych i utłuczonych węgli i znów zwolna gotuje. Po dobrem zagotowaniu zlewa się cały ten płyn do poprzednio użytego drewnianego naczy-

nia, a gdy tam ostygnie, przecedza się go przez filcowy worek, lub flanelę — wtedy przechodzi po raz trzeci do miedzianego kociołka, znowu gotuje się tę sytę, dodając do niej częściowo pianę z 25. białek z jaj, rozbitych z wodą. Tym sposobem miód zostaje oczyszczony, ostatnie bowiem szumowiny zabierze białko. Kreda niszczy kwas, węgiel odbiera woń woskową. Gdy po wlaniu pianki z jaj wszystko razem gotowało się przez parę godzin, należy płyn ostudzić, wlać w beczułkę z uwagą, aby ta nie całkiem została sytą wypełniona. Potem przykrywa się lekko otwór szpuntowy beczki szmatą czystą płócienną, pod którą otwór zatyka się słabo korkiem i pozostawia płyn działaniu fermentacyi, postępując już dalej sposobem, wskazanym przy wyrobie miodu. Przygotowane tak wino miodowe, sklarowane w beczce i zlane do butelek zakorkowanych, smołą oblanych może stać przeszło 50 lat w piwnicy, w której nie powinno być ciepło — wyższe od + 4. stopni Reaumura. Takie butelki stawia się w wilgotnym piasku; w pewnych odstępach czasu należy je polewać wodą słoną.

7. Wino z borówek.

To wino, używane także jako lekarstwo robi się tak samo jak wiśniak, (który jest podany w tym samym dziale pod liczbą 12.) z tą różnicą, że na 10 litrów borówek bierze się $1^1/_2$ kg miałkiego cukru i przesypuje warstwami borówki miałkim cukrem w gąsiorku. Wkońcu wyciska się sok z borówek i filtruje wino przez bibułę.

8. Wino z jerzyn.

Jagody, zebrane w pogodny dzień gniecie się w kociołku i nalewa ciepłą wodą w takiej ilości, żeby wszystkie jagody były nią pokryte, poczem wrzuca się garść pogniecionych rodzynków i garść młodziuchnych listków truskawkowych, tak zwanych sercowych, wyrastających ze środka krzaków. Płyn pozostawić — nieruszony przez 4 dni, po których na powierzchni płynu, powstaje kożuch; wyciskamy wtedy masę i do otrzymanego soku dodajemy $^1/_2$ kg cukru na 1 litr soku. Następująca zaraz fermentacya trwa około dwóch tygodni; po przejściu tejże naczynie szczelnie się zamyka i otwiera dopiero po sześciu miesiącach W czasie fermentacyi, zwłaszcza zpoczątku nie należy zapominać o dopełnianiu naczynia sokiem aż do wierzchu.

Chcąc z jerzyn przygotować napój, zbliżony do portwajnu (wina z Oporto) postępujemy w następujący sposób: wyciśnięty sok z jerzyn pozostawia się na 36 godzin, podczas odbywającej się w tym czasie fermentacyi usuwa się wszystkie części niepotrzebne na powierzchnię wyrzucone, potem dolewa się wody $^1/_4$ część ogólnej ilości soku, zaś $1^1/_2$ kg cukru na każde 4 litry płynu, a po 12-tu godzinach przecedza się. Po zupełnie skończonej fermentacyi, odbywającej się tylko przez kilka dni, naczynie szczelnie się zamyka i dopiero otwiera po 6-ciu miesiącach.

Tak przyrządzone młode wino jest smaczniejsze od starszego.

9. Wino z pomarańcz.

Wziąć pięknych i dużych pomarańcz 60 sztuk, obrać ze skórki, podzielić na cząstki i wyciskać z nich sok przez muślin do osobnego naczynia. Potem zagotować rzadkiego syropu z 9. kg cukru — biorąc $^1/_2$ l wody na $^1/_2$ kg cukru, a gotując szumować i mieszać. Gdy zupełnie przestygnie, zmieszać z sokiem, wyciśniętym z pomarańcz i przemierzyć, aby razem tego płynu było 8 litrów. Następnie wlać w dwa większe gąsiory, szyjki z góry obwiązać papierem, a w nim u wierzchu zrobić szydłem kilkanaście dziurek dla przypływu powietrza i pozostawić tak w pokoju przy 14^0. ciepła.

Gdy zacznie fermentować i wmiarę tego ubywać, dolewać należy przegotowanej, a później oziębionej wody. Po trzech, lub czterech tygodniach wynieść do piwnicy, a dopiero w sześć miesięcy, gdy już fermentować przestanie i wyklaruje się, przefiltrować jeszcze przez rzadkie płótno, pozlewać do butelek, zakorkować i pozostawić najmniej rok jeden dla wyrobienia się.

Zwraca się przytem uwagę, że w ogóle wszelkie wina, miody i wiśniaki — im dłużej stoją w butelkach w piwnicy, dobrze zakorkowane, tem są lepsze.

10. Wino z tarniny.

Z tarniny usuwa się ziarnka, jagody gniecie się i na każde $3^1/_2$ kg nalewa 2 l ciepłej wody. Po dwóch dniach wyciska się masę i na każde 3 l otrzymanego soku dodaje $^1/_2$ kg cukru. Zmieszany płyn zlewa się w naczynie i do ogólnej jego ilości dosypuje się $^1/_5$ litra wyłuskanych i po-

tłuczonych pestek, potem naczynie stawia się w miejsce chłodne o ciągle równej, niezmieniającej się temperaturze. Po roku, gdy fermentacya przejdzie, wino przecedza się i zlewa do butelek. W chwili butelkowania do każdej butelki wrzuca się kawałek białego cukru; przez to wino staje się wytrwalszem. Tarninę zbiera się dopiero po pierwszych przymrozkach, po których jest ona zwykle słodsza.

II. Wino morwowe.

Wygnieciony sok z morw rozcieńcza się taką samą ilością wody, potem na każdy litr płynu dodaje się $^1/_2$ kg cukru i gotuje przez kwadrans. Następnie na każde 100 l dodaje się 3 l spirytusu dobrego, 21 dkg kamienia winnego, $3^1/_2$ dkg kasyi (Cassia), 17 g potłuczonych gorzkich migdałów i poddaje fermentacyi.

I2. Wiśniak.

Cztery litry całych wiśni, obranych z korzonków wsypać do gąsiorka, na to $1^1/_2$ kg cukru miałkiego, wstrząsnąć dobrze gąsiorkiem, by się wiśnie z cukrem zmieszały, otwór od gąsiora obwiązać muszlinem, lub organtyną i tak w słońce postawić na trzy miesiące. Potem zlać sok w osobne naczynie — a gdy się ustoi, wlać w suche butelki, zakorkować i stojące przechować w piwnicy. Gdyby się nie ustał, można przefiltrować wiśniak przez bibułę. Po roku należy korki dobrze przytkać i zalakować, gdyż im starszy wiśniak, tem jest lepszy. Przestałych wiśni można użyć jako kompotu, lub zalać spirytusem, a po paru tygodniach zlać spirytus, wiśnie wycisnąć, dodać odpowiednią ilość wody gotowanej, zmieszać, przefiltrować przez bibułę: a otrzyma się wyborną wódkę wiśniówkę.

I3. Wino swojskie.

Pół kilograma cukru porąbać w kawałki, obetrzeć o skórki z 5. cytryn, włożyć do słoju i zalać litrem niezbieranego mleka, dodać 4 cytryny, pokrajane w plasterki bez pestek — wlać na to $^3/_4$ l dobrego araku, $^3/_4$ l wina francuskiego i postawić w słońce na 4 dni — a gdy się zwarzy, przecedzić przez flanelę, zlać do gąsiora i trzymać w cieple, aż się zupełnie sklaruje. Wkońcu pozlewać

do butelek, zakorkować dobrze, zalać lakiem i ułożyć na piasku w piwnicy.

Po kilku miesiącach dobre jest do użycia.

14. Woda imbierowa.

Ćwierć kilograma drobno usiekanego imbieru, $^1/_4$ kg nadwinianu potażu (cremor tatari), 3 kg drobno porąbanego cukru, 6 pokrajanych cytryn włożyć razem do sporej beczułki. Zagotowaną wodą w odpowiednej ilości zalać powyższe składniki i pozostawić do ostudzenia, wlać potem 12 łyżek dobrych drożdży, a gdy płyn wychodzi dobrze jak piwo, zlać do butelek i postawić w piwnicy.

DZIAŁ XXIX.

Krochmale.

I. Krochmal.

Krochmal (skrobia) jest właściwie najdelikatniejszą mąką pszenną, zawierającą najistotniejszą siłę pszenicy wyrabia się bez użycia młynu, zapomocą wody.

Bierzę się najlepszą pszenicę, przesiewa i płucze jak najstaranniej. Potem wsypuje się ją w naczynie i nalewa tyle czystej, miękkiej wody, aby ją pokryła. Po 5. — 6. dniach tak rozmiękknie pszenica, że nagniótłszy ziarna, wypływa z niego biała mleczna ciecz. Wkłada się następnie pszenicę w worki, a te w naczynie i wydeptuje w niem nogami tak długo, aż już nie pokazuje się wcale ciecz mleczna. Dozwala się ustać białemu płynowi, zlewa z niego wodę, a nalewa świeżej, miesza i dozwala znowu się ustać. To płukanie wodą powtarza się jeszcze kilka dni, potem odcedza się jak najstaranniej wszystkę wodę, zbiera z osadu wierzchnią szarą skrobię, a resztę kraje w kawałki, które się suszy na podstawie w cieniu, albo na przewiewnym strychu, a potem kraja w kawałki. Tak otrzymuje się czystą gotową skrobię, która miałko roztarta i przesiana przez sito zowie się krochmalem.

Użytek krochmalu wiadomy każdej gospodyni i kucharce; jest on potrzebny także do wyrobu ciasta tortowego, ciast i pasztetów i t. d.

Wyciski pszenne podobnie jak ziemniaczane daje się krowom, trzodzie, a nawet ptactwu.

2. Innym sposobem.

Oczyszczoną pszenicę nalewa się rzeczną wodą, którą odmieniać należy codzień do dni dziewięciu t. j. dopóki ziarno zupełnie nie zmiękknie. Następnie wrzucić ziarno bez wody do rzadkiego, grubego worka, deptać je nogami, dopóki sok biały mleczny nie pójdzie. Ten zlewa się do osobnego naczynia, a wór z pszenicą polewa się wodą, ciągle depcze i wygniata zabieloną wodę, którą należy osobno odlewać i cedzić przez sito. To wygniatanie i przelewanie wodą póty się powtarza, póki nie pocznie odchodzić woda czysta, a ziarno całkiem się nie rozgniecie.

Pierwszy i drugi krochmal zlany być powinien osobno; oba muszą być zalane czystą wodą i pozostawione do dnia następnego. Na drugi dzień wodę zlewa się ostrożnie, przechyla naczynie na bok i nalewa świeżą wodą, mieszając za każdym razem. W ten sposób powtarza się dotąd tę manipulacyą, dopóki woda wkońcu nie będzie zupełnie czysta.

Za każdem zlewaniem należy lekko zgarnąć warstwę szarawą, gdy na białej osiędzie, a mąkę oswobodzoną z wody przecisnąć przez płachty (dla oddzielenia reszty wilgoci), lub też nakryć w naczyniach. Gdy nasiąknie wodą, wykręcić i na nowo przykryć — a gdy płótno wilgnąć przestanie, rozpościera się prześcieradło grubsze, a na niem krochmal stężały, przewracając go czasem, aby w cieniu na wolnem powietrzu wysychał. Powłokę, utworzoną na krochmalu zdjąć lekko nożem i zmieszać do pośledniejszego krochmalu, który w innem naczyniu się moczył.

Wyciśnięty pierwszy krochmal dlatego zlewa się osobno, że zwykle bywa nie tak czysty i dopiero z dalszego wygniatania robi się jasny.

Wyciski pszenne podobnie jak ziemniaczane daje się krowom, trzodzie, a nawet i ptactwu.

3. Krochmal ziemniaczany.

Krochmal ziemniaczany jest o wiele bielszy i delikatniejszy od zwykłego pszennego.

Bierze się surowe ziemniaki, wypłukuje do czysta i uciera na tarle zupełnie miałko, dodaje wody i nabraw-

szy miału kilka garści wrzuca się go w średnio mocną, lecz cienką płócienną chustę i wyciska przez nią ziemniaczaną miazgę do innej czystej wody. Potem wyjmuje się pozostały miał i postępuje tak samo z resztą tartych ziemniaków aż do wyczerpania wszystkich. Miesza się je potem znowu w wodzie i wyciska jak poprzednio; to postępowanie tak długo się powtarza, aż przez chustę przecieka już tylko sama jasna woda.

Ów zaś wyciśnięty biały płyn wlewa się w garnek, aby się ustał, potem zlewa wodę, a świeżej nalewa i to powtarza się jeszcze kilka razy. Wreszcie po raz ostatni wyjmuje się mączkę czyli (skrobię) krochmal, suszy ją powoli przy ciepłym piecu i chowa w miejscu suchem.

DZIAŁ XXX.

Sposoby tuczenia drobiu i nierogacizny.

I. Tuczenie drobiu.

Drobiu nie potrzeba umyślnie tuczyć, aby go uczynić zdatnym do użycia, dając na pożywienie otręby pszenne, zwilżone zsiadłem mlekiem tak, aby ściśnięte ręką trzymały się razem. Ten pokarm dla drobiu jest bardzo posilny, służy nawet małym kurczętom, które zaledwo przez tydzień prosem żywione były. Dla indyków można domieszać rozmaitej zieleniny, a osobliwie sałaty. Dla kaczek do otrąb można mieszać rozgotowane drobno ziemniaki, a nawet łupiny z tychże jak również plewy z lnianych główek, z tatarki i omełki z kaszy tatarczanej. To wszystko można zwilżać zsiadłem mlekiem i dawać dla drobiu.

Co zaś dotyczy istotnego tuczenia ptactwa, to każdy gatunek, przeznaczony do tuczenia powinien się mieścić w osobnej zagrodzie, stosownej do jego wielkości, i karmi się albo jęczmieniem przeszrotowanym, albo grochem moczonym, a najtaniej i najkorzystniej pośladem pszennym, zmieszanym z jęczmiennym, który trzeba wprzód wsypać w duży garnek, nalać wodą i przystawić do ognia, aby tak się rozparzył i rozpęczniał, potem odstawić od ognia i gdy przestygnie zupełnie i wszystkę wodę w siebie wpije, dawać po trochu, a drób, przeznaczony do tuczenia powinien mieć zawsze wodę za napój; karmiąc tak indyki dobrze jest poić je piwem. Tucząc

drób nietylko trzeba dawać im jeść w dzień, ale i w nocy, wchodząc do miejsca, gdzie drób do tuczenia umieszczony, z latarnią, światłem budzi się je ze snu toż podaną sobie paszę chciwie wtenczas zjada. To się powinno czynić co dwie godziny, gdyż powracająca ciemność usypia je na nowo, a wniesione światło ocuca je i nowy u nich apetyt. Gdy się ptactwo nasyci, nie trzeba przed niem zostawiać pokarmu, gdyż wtenczas mniej zjada, niż gdy mu się w oznaczonym czasie podaje. Kapłony stają się bardzo tłuste, gdy się wmiesza w ich jadło ostatki gotowanego, lub pieczonego mięsa, drobno posiekanego. Tym sposobem otrzymamy najtłuściejsze ptactwo.

Do tuczenia drobiu przez napychanie używają albo klusek, zarobionych z mąki i mleka, albo też jeszcze moczonego ziarna kukurudzy.

Co zaś do tuczenia gęsi: z tych wychowane na wodzie nie są tak dobre jak na lądzie, nadto daleko prędzej i lepiej karmią się gęsi, niż gąsiory.

Najlepiej się udaje tuczenie gęsi w listopadzie i grudniu, wcześniej karmione będą delikatniejsze i smaczniejsze, ale pomimo najusilniejszego starania nie tak tłuste. Nadto nie należy je wcześniej karmić, aż po podskubaniu, gdy im w połowie pióra odrosną. Nader korzystny sposób tuczenia gęsi jest następujący:

Macza się jęczmień w wodzie, a gdy podniesie się w górę, wybiera z wody i trzyma nakryty, póki nie wyrośnie, potem rozpościera się i suszy. Ten słód, odwilżony kwaśnem mlekiem, lub maślanką daje się gęsiom za pokarm.

Drugi sposób karmienia gęsi jest: aby je przez 14 dni karmić tłuczoną marchwią, zawsze byle miały wody do picia podostatkiem, a potem dawać im podobnie około 14 dni tenże słód jęczmienny, mlekiem zwilżony, a będą wcale tłuste, jednak nie tak smaczne. Dobrze jest także dosypywać do wody grubego żwiru. Trzeci sposób jest, aby ziemniaki miękko odgotowane utłuc miałko i wmieszać tyle mąki razowej, ile one przyjmą, i to dawać gęsiom za pokarm. Czwarty sposób jest: bierze się groch, który nie jest zdatny do gotowania, i moczy w ciepłej zasolonej wodzie; to daje się za pokarm — lecz grochu nie należy dłużej nad dwa dni moczyć, bo inaczej kwaśnieje i staje się dla gęsi nieprzyjemnym. A skoro mają podostatkiem wody, stają

się nietylko prędko tłuste, ale dostają jeszcze dużą wątrobę, a ta się jeszcze powiększa, gdy się wrzuca do wody, przeznaczonej za napój czystego piasku i co dzień odgasza się w niej rozżarzone węgle; karmiąc tak nie trzeba zpoczątku kłaść żwiru, bo gdy się do niego przyzwyczają, nie chcą jeść grochu. Można tym sposobem karmić kaczki, kapłony i gołębie. W miejsce wody można z wielką korzyścią dawać do picia mąkę razową, rozmąconą gorącą wodą i przestudzoną, przymieszawszy zsiadłego mleka, lub maślanki.

Wszelkie ptactwo można jeszcze bardzo prędko utuczyć francuskim sposobem.

Na jednego kapłona, lub kaczkę trzeba odważyć na dzień 22 dkg jaglanej mąki, (która do karmu wszelką inną mąkę przewyższa) z 14. g masła, które roztapia się i przestudzone miesza z mąką tak, aby ta całkiem zwilżoną była; potem dolewa się do tego w małej ilości letniej wody, póki ugniatając rękami nie zrobi się tęgie ciasto. Z tego ciasta robi się rękami 36 gałek jednostajnej wielkości i daje kapłonowi, lub kaczce 12 sztuk: po jednej z rana, tyleż w południe, a ostatnie 12 wieczorem. Po każdem zaś jedzeniu dać do picia kubek mleka. Dając taką gałkę do połknięcia przeprowadza się ją przez gardziel, posuwając palcami po wierzchu. Dla indyka, lub gęsi podwaja się tę ilość, azatem na każdą sztukę wypadnie dwa razy tyle gałek i spory kubek mleka. Indyczce zaś można dać 16 tylko gałek i nie pełen kubek mleka. Takie karmienie dłużej nad 24 dni trwać nie powinno, gdyż dłużej karmione chudnąćby poczęły. Można tak nawet kurczęta i gołębie karmić, robiąc dla pierwszych z połowy tego ciasta 8, dla drugich z czwartej części 10 gałek i dając po pół kubka mleka, gdyby które z ptactwa nie chciało pić mleka, (co bardzo się przyczynia do tuczenia), trzeba ciasto trochę solić, naczynie zaś, w które się wlewa mleko, co wieczór starannie wymyć, by napój nie nabrał niewłaściwego smaku.

2. Tuczenie nierogacizny.

Chów świń jest najkorzystniejszą gałęzią gospodarstwa wiejskiego, tem bardziej, że na galicyjską trzodę jest popyt. Tuczone bardzo szybko nabierają mięsa, przy zabiciu zaś daleko mniej dają odpadków nieużytecznych, niż inne zwierzęta.

Rozróżniamy głównie trzy rasy: krajową dawną długą z rzadką szczeciną, o wysokich nogach, długiej głowie — jest ona także poprawiona krzyżowaniem z innemi rasami. Rasę węgierską o krępem ciele, na krótkich nogach, o szpiczastej głowie i krętej szczecinie; jest ona wytrzymałą i dobrą na wypas. Trzecia jest rasa, wychodowana przez angielskich gospodarzy i to umiejętnem krzyżowaniem dawnej angielskiej z neapolitańską i chińską. Ta rasa odznacza się cienką kością, niskiem ciałem, krótkiemi obwisłemi uszami, wielkiem podgardlem, szybkim rozrostem, łatwem tuczeniem się i niezwykłą płodnością — wymaga jednak wielkiej dbałości i czystości. Dla naszych gospodarzy najodpowiedniejszą jest rasa krajowa, którą starannie utrzymywać i przez krzyżowanie poprawiać należy.

Trzoda trawi bardzo prędko, potrzebuje więc wiele paszy i to takiej, którąby łatwo mogła strawić, dlatego też ziemniaki należy gotować, plewy parzyć, ziarno szrotować, moczyć, lub gotować, a zieloną paszę rżnąć drobno. Gotowanej, lub parzonej paszy nie należy nigdy gorącej dawać, bo to bardzo szkodzi, im zaś jest sytniejszą, jędrniejszą: tem rzadszą tj. wodą więcej rozrzedzoną być powinna. Szczególniej w ziarnie, żołędzi i innych suchych pokarmach wody brakować nie powinno. Młoda trzoda potrzebuje dziennie na 100 kg żywej wagi 3·75 — 4, kg paszy wartości żyta (tyle i takiej ma być paszy, aby znaczyła to samo co 3·75 — 4. kg żyta); starsze od 1 — 2. kat, rosnące, a nie tuczone sztuki potrzebują na 100 kg żywej wagi 2·6 — 3. kg paszy (wartości żyta) dziennie, karmniki zaś 3·5 — 4. kg. Prosiątko, w pierwszym dniu życia ważące 1 do 1·5 kg po roku niemal waży 100 kg, a więc 70 razy więcej, tymczasem cielę w tym samym czasie przy najlepszem żywieniu zaważy ledwie 10 razy więcej.

Trzodzie, karmionej wodnistą paszą osobno wody do picia dawać nie potrzeba, w przeciwnym razie, szczególniej w lecie zawsze według potrzeby trzeba jej pragnienie zaspokoić.

Jak każde zwierzę tak i świnia potrzebuje do zdrowia ruchu, tymczasem chowa się ją i karmi w chlewie, dobrze więc będzie codziennie wypuścić ją na podwórze, aby nieco pobiegała: jeżeli jest trzoda liczniejsza trzeba obrać stósowne miejsce, takowe ogrodzić i tam świnie wypuszczać, w lecie można je tam także karmić. Świnię niesłu-

sznie uważają za niechlujną, nie lubiącą czystości; — ona nie tylko że porządek i czystość lubi, ale jej koniecznie do zdrowia potrzebuje; w chlewie więc powinno być dosyć suchej podściółki, a naczynia, w których się jej paszę daje, powinny być czysto utrzymywane.

Najlepszym dowodem schludności świni jest porządek, jaki sama utrzymuje w chlewie: sama sobie ściele i tego miejsca, na którem leży, nigdy nie zanieczyszcza. W lecie należy świnię często pławić i myć; przyczynia się to wielce do jej zdrowia.

Najlepsze do wypasu są takie sztuki, które zaraz w młodym wieku były trzebione i już od 1., lub półtora roku pasione; stare maciory, lub kiernozy trzeba przed tuczeniem trzebić, pomimoto jednak mają one mniejszą wartość, niż poprzednie. Czasem opłaca się sprzedawać na mięso 8 lub 10-cio-miesięczną przez pół wypasioną trzodę, na słoninę trzeba tuczyć od 10. do 13. tygodni.

Najlepszą oraz i najdroższą paszą dla tego rodzaju świń jest kwaśne zbierane mleko i szrotowane ziarno; zwykle daje się im wywary (brahę) i słodziny z browarów, szrotowaną kukurudzę, jęczmień (osypkę), lub groch, gotowane ziemniaki i t. p. — Dobrą także karmą jest żołądź i bukiew, pomieszane z sobą.

Głównym także warunkiem tuczenia świń jest regularne podawanie jadła i to trzy razy dziennie to jest: rano, w południe i wieczorem — albo też daje się dwa razy jeść to jest rano i wieczorem, a w południe tylko pić i to rzadkie pozostałości kuchenne (pomyjki) letnie (nie gorące).

DZIAŁ XXXI.

(DODATEK).

Rozmaite pożyteczne środki i sekrety gospodarskie i kuchenne.

1. Balsam turecki na świeże rany.

Miesza się 90 g apt. sproszkowanego benzoesu, 45 g apt. takiegoż balsamu tolutańskiego, 25 g apt. sproszkowanego boraksu, 25 g apt. sproszk. miry, 45 g apt. sproszk. aloesu kroplistego i odpowiedną ilość destylowanego wyskoku winnego. Dygeruje się przez 3 dni, a gdy się po dalszych 6. osadzi, filtruje się i balsam zachowuje w starannie zakorkowanych flaszkach.

2. Chrzan suszony.

Gdzie trudno jest o chrzan, można go przechować do użycia w proszku w ten sposób: chrzan oskrobać, opłukać, pokrajać w kostkę i ususzyć w letnim piecu; gdy dobrze uschnie, utłuc go w moździerzu, wsypać w słoik i zachować do użycia w potrzebie.

3. Czyszczenie przedmiotów.

Szklanki i w ogóle szkło wymywa się najlepiej, dodawszy do wody kwasu solnego (na litr wody 12 — 15. kropli). Kwas zabiera wapno, osiadające na szkle; i okna można czyścić tą mieszaniną.

Metale (srebro, cynę, miedź, nikiel i t. d.) czyści się bardzo pięknie mąką pszenną, maczając w niej gałganek (najlepiej sarnią skórkę) i wycierając zanieczyszczony przedmiot.

4. Czyszczenie szklanek, karafek z białego osadu.

Czyści się przez dodanie do wody, którą się czyści, kwasu solnego.

5. Długotrwałe konserwowanie masła.

W celu oddzielenia maślanki i wody wyciska się mocno masło w lnianych woreczkach, podbitych materyą wełnianą, a potem owija szczelnie w białkiem napuszczony papier i przechowuje w miejscu przewiewnem.

Powyżej wspomniony papier tak się przyrządza:

Jeden gram morskiej soli i $^1/_2$ grama saletry ubija się z białkiem (oba razy) z jednego jaja na pianę; tą masą smaruje się poprzednio starannie wysuszony papier, który dla wyschnięcia pociąga się ciepłem stalowem żelazkiem.

6. Długotrwałe przechowanie mleka.

Wlewa się świeże mleko do flaszki, którą się należycie korkiem zatyka i zanurza na kwadrans we wrzącą wodę. Wówczas można to mleko przechować kilka — lat nawet; a ono będzie prawie tak samo dobre jak — kiedy się je wlewało do flaszki.

7. Gaszenie ognia, wszczętego w kominie.

Taki ogień, choćby najgwałtowniejszy w okamgnieniu można ugasić, wrzucając na ognisko ze dwie garści kwiatu siarczanego (którego należałoby mieć w każdej kuchni w pogotowiu, choćby pół kilograma).

8. Kit do noży.

Aby skleić luźną rękojeść noży: napełnia się otwór mieszaniną kalofonium i kredy i zatyka rozgrzany trzonek.

9. Kit do szkła.

Ubija się długo świeży ser w wodzie, lub wkłada go do kipiącej wody, ugniata kilka chwil, miesza, wylewa go na kamień i — gdy przeszedł w miazgę gęstą, miesza się go z odpowiednią ilością wapna niegaszonego. Tym doskona-

łym kitem można zlepiać nawet twardy achat, do czego się jeszcze tylko sam lak chiński nadaje.

10. Knoty jaśniejsze i nie kopcące.

Zanurza się knoty w wodzie z rozpuszczoną solą i wysusza.

11. Konserwowanie mięsa w porze gorącej.

Wkłada się świeże mięso w obszerne naczynie gliniane (miskę), obciąża czystym kamieniem i oblewa oboje zbieranem mlekiem tak, aby go było na palec ponad mięsem. Mleko naturalnie skwaśnieje; lecz można je dać wieprzom, samo mięso przechowuje się 8 — 10. dni, zachowując pierwotną świeżość i zapach, a nadto staje się bardzo pulchnem.

Albo:

Zalewa się mięso w garnku przegotowaną wodą, w której się znajduje trochę opiłek żelaza. Dla lepszego powstrzymania powietrza nalewa się jeszcze na wodę warstwę oliwy (oleju). Tak przechowuje się mięso dobre przez całe tygodnie.

12. Konserwowanie włoszczyzny.

Gdzie nie ma dobrej piwnicy, można włoszczyznę to jest pietruszkę i selery, oskrobawszy poprzekrawać: pietruszkę na połówki, selery w talarki i nawlókłszy na nitki suszyć w kominie nad blachą, lub na słońcu. W ten sposób można mieć włoszczyznę do nowej. Pory zaś powinny zawiędnąć i mogą być trzymane w chłodnej spiżarni — poustawiane jeden przy drugim tak: jak rosną.

13. Lak do flaszek.

Topi się dwie części wosku żółtego, cztery części kalofonium i 6 części szewskiej smoły.

14. Lep na muchy.

Topi się na łagodnym ogniu $^1/_2$ kg kalofonium, $^1/_3$ kg gotowanej terpentyny i tyleż oleju rzepakowego i powleka tą mieszaniną rózgi, gdzie się muchy przyczepiają.

Albo:

Kalofonium 750 g, terpentyny 500 g i pszczelnego miodu 125 g; tą ciepłą mieszaniną smaruje się rózgi.

15. Maść na odmrożenia.

Tłuszczu wieprzowego 300 g miesza się z gramem ekstraktu opium, 6 kroplami octu ołowianego i tyleż kroplami kreozotu.

16. Maść na rany i oparzenia.

Korzenie żywokostowe oczyścić, drobno pokrajać, przesmażyć w szmalcu, przecedzić przez gęste sito i wlać do słoików.

17. Nadanie kruchości łykowatemu mięsu.

Mięsu ze starych zwierząt, twardemu nawet po ugotowaniu nadaje się kruchość osobliwszą, gdy się je po wypłukaniu owinie w płótno i wstawi wieczorem w przeddzień użycia w ciepłe miejsce n. p. do pieca (gdzie się piekł chleb, lub pieczeń), gdy dostatecznie wychłódnie.

18. Na muchy.

W celu ich wypędzenia z kuchni rzuca się na węgle suszone liście z dyni (bani), aby dym napełnił kuchnię. Gdy się przymknie okna, zginą wszystkie muchy, a gdy otworzy, żyjące muchy zaraz się wynoszą. Naturalnie osoby opuszczają kuchnię, gdy w niej jest dym.

19. Na oparzeliny.

Używa się kolodyum, pędzlując niem oparzone miejsca, bo ono nie dopuszcza do rany powietrza i drażniąc przyspiesza zagojenie.

20. Naprawa cieknących naczyń.

Aby naczynia nie ciekły, zapuszcza się w nich rysy i pęknięcia kitem z mączki ceglanej, gliny i pokostu malarskiego.

21. Naprawa zepsutej kapusty kwaszonej.

Oprócz włożonych kilku korzeni zeskrobanego chrzanu kładzie się kawał stali — a najskuteczniej wlać do beczki kapusty pół litra spirytusu.

22. Odmiękczenie wody.

Wodę studzienną (twardą) można odmiękczyć do gotowania owoców strączkowych dodaniem bardzo małej ilości mleka wapiennego, lub sody.

23. Oszczędne pranie bielizny z domieszką nafty.

Namoczyć na noc bieliznę w zimnej deszczówce, lub miękkiej wodzie. Na drugi dzień rano rozgotować osobno $^1/_4$ kg mydła zwyczajnego, wlać go do 20. litrów deszczówki i dodać do tego $1^1/_2$ łyżki stołowej nafty. Następnie wykręcić bieliznę z pierwszej wody, kłaść ją do naczynia w przyrządzoną z znaftą i mydłem wodę, postawić na blachę i od zagotowania gotować bieliznę przez godzinę. Po wygotowaniu wybrać ją z garnka, lub kotła, włożyć do ciepłej wody, dobrze przeprać — a potem wypłukać w zimnej wodzie i zaraz farbić i krochmalić.

Gdy jest więcej bielizny do prania, dodaje się do pozostałej wody $^1/_8$ kg mydła, dolewa kilka litrów wody, nakłada świeżą część bielizny i postępuje dalej tak samo jak powyżej. Tym sposobem powtórzyć można to trzy do czterech razy — a gdyby jeszcze bielizny pozostało, wtenczas oprócz mydła dodać należy jeszcze pół łyżki nafty.

Zwraca się jednak uwagę na tę okoliczność, że gotując bieliznę w jakimkolwiek garnku należy dolewać wody (bo paruje) tyle, aby jej było zawsze najmniej do połowy garnka, gdyż inaczej garnek, chociażby był najmocniejszy, łatwo pęka.

Obecnie także poczyna wchodzić w użycie nowe mydło do prania, tak zwane «z murzynem« (Mohrenseife), którem pierze się bieliznę według opisu fabrykanta tak: kawałek patentowanego mydła »z murzynem« kraja się drobno, rozpuszcza w ciepłej wodzie i daje ten rozczyn do kotła, napełnionego 20 litrami miękkiej wody. Zarazem wkłada się do tegoż warstwę bielizny i gotuje ją przez pół godziny, potem przepiera się bieliznę w tejże wodzie gruntownie i płucze ją dwa razy należycie w zimnej wodzie, a następnie krochmali.

Bardzo brudną bieliznę jak ścierki, bieliznę od ślusarzy i rzeźników należy dzień przedtem wieczorem namoczyć, lekko wykręcić, namydlić zwykłem mydłem i rano wyprać powyżej podanym sposobem — na 20 litrów wody bierze się dla tej bielizny kawałek mydła »z murzynem« za 10 ct.

Kolorową bieliznę pierze się w taki sam sposób, tylko nie gotuje się jej wcale.

Przy gotowaniu bielizny trzeba także uważać, aby w naczyniu było zawsze najmniej do połowy wody, gdyż w przeciwnym razie łatwo pęka.

Mydłem tem — jak zaręcza prospekt — można 100 sztuk bielizny wyprać w pół dnia nienagannie czysto — tylko dokładność powyższych przepisów musi być zachowana.

24. Oszczędność przy paleniu kawy.

Do piecyka wsypuje się 30 dkg kawy, a 10 dkg w piecu wysuszonego i w kostkę pokrajanego razowego domowego chleba, który jak gąbka wyciąga olejne aromatyczne cząstki palonej kawy, potem po zmieleniu wraca je gotowanej kawie z pełnym smakiem. A tak i tem się poprawia i zaoszczędza nieco grosza, który inaczej wyrzucamy na — surogaty.

25. Oszczędzanie cylindrów u lamp.

Przykrawa się oba końce knota okrągławo nożyczkami. Płomień wtedy pali się więcej podłużnie i mniej się zbliża do ścian cylindra.

26. Poprawa zatęchłej oliwy.

W celu odświeżenia i odwonienia oliwy bierze się 125 gramów grubo tłuczonego węgla drzewnego na 500 g oliwy i dozwala obojgu razem stać 2 — 3. dni. Po przepuszczeniu przez sito wszelka zła woń znika, zwłaszcza gdy się oliwę kilka razy z wodą przekłóci.

27. Praktyczne podpałki.

Ugniata się roztopione kalofonium tak długo z trocinami, aż ono już się nie ciągnie w nitki, i urabia z tej masy podłużne laseczki (nakształt laku), które są łatwo zapalnemi wybornemi podpałkami. Przy tem uniknąć można nieczystości i zbytniego dymu jak: gdy się podpala papierem, słomą itd.

28. Próba nafty.

Wlać kilka kropel nafty na spodek i wrzucić dopalającą się zapałkę, gdy po chwili pływania zagaśnie, jak się to dzieje, gdy ją wrzucimy do oliwy — wówczas jest dobra i bezpieczna.

29. Próbowanie jaj.

Wkłada się je do rozczynu soli 9. dkg na pół litra wody. Jaje, zniesione tego samego dnia opada aż na spód, z dnia poprzedniego nie dosięga dna, gdy ma trzy dni, pływa w rozczynie, a gdy ma więcej, niż 5 dni, pływa na powierzchni wody i wystaje tem więcej nad nią: im jest starsze.

30. Proszek do czyszczenia srebra.

Jest nim proszek, którym na sucho wyciera się skórką jelenią, lub flanelą, a który nabyć można w pierwszej fabryce krajowej wyrobów platerowanych Jakubowskiego i Jarry w Krakowie. Pudełko kosztuje 12 ct.

31. Przechowanie jaj przez zimę.

Na zapas zimowy dobrze jest skupować jaja z końcem sierpnia do połowy września. Należy je potem dać do obszernego naczynia, nalać zimnej wody tyle, aby jaja nadpsute swobodnie wypłynąć mogły, a dobre na spodzie pozostać. Te co na wierzch wypłyną są do użycia zaraz, te co na dnie pozostały wyjąć, wytrzeć do sucha czystą ściereczką i przechować w suchem miejscu. W ten sposób trzeba powtarzać przez zimę co parę tygodni, a przechowanie jest pewne.

32. Przeciw przekipianiu.

Zapobiega się przekipianiu płynów z naczynia, wrzucając doń kawałeczek masła, albo smarując górny jego brzeg tłuszczem.

33. Przesyłanie ryb żywych w odległe miejsca.

Wetknąć rybom kawałek wódką dobrze nasiąkłej ośródki chleba w pysk i wlać im jeszcze do niego potem trochę wódki. Następnie owinąć ryby w świeżą słomę, obwiązać lekko szpagatem (nićmi grubemi) i owinąć w płócienną szmatkę. Gdy ryby nadejdą w miejsce przeznaczone, wyjmuje się je ze słomy i wkłada prędko do naczynia, napełnionego wodą — a otrzeźwieją i będą żwawe. Większe ryby żyją w takiej podróży i tydzień i mogą odbyć daleką drogę.

34. Przyprawa do potraw w proszku.

Miesza się równe części (co do wagi): goździków korzennych, gałki muszkatowej, cynamonu i cukru.

Albo: równe części goździków korzennych, gałki muszkatowej i takiegoż kwiecia, soli i pieprzu.

35. Sekret łatwego miękczenia mięsa w gotowaniu.

Jeśli mięso w gotowaniu nie chce zmiękknąć, wrzuca się tylko do garnka kawałek szkła — a po upływie ledwo kwadransa mięso będzie miękkie i pulchne. Aby nie dostał się odłamek szkła do garnka — wpuszcza się doń najlepiej szkło szlifowane (n. p. podstawkę pod widelce), lub czysty kieliszek.

Albo:

Gdy się mięso odszumowało, a woda najsilniej się gotuje, wpuszcza się do niej (na $1^1/_2$ kg mięsa) dwie pełne łyżki żytniówki. Mięso, nawet ze starych zwierząt zmiękknie wtedy szybko, a nie pozostanie ani ślad wódczanego odoru, gdyż alkohol ulatnia się przy znacznie niższej ciepłocie, aniżeli woda.

36. Sposób konserwowania grzybów.

Grzyby czysto z piasku obetrzeć, pokrajać w paski i suszyć na wietrze, lub słońcu, chować w słoje, a gdy zastygną, jeszcze raz przesuszyć na powietrzu. Chcąc ich użyć należy namoczyć je w mleku a nazajutrz opłukać i przyprawić według upodobania.

37. Sposób topienia i solenia masła do przechowania.

Przeznaczone masło do przetopienia włożyć do dużego rądla, postawić na dość mocnym ogniu, zagotować, (nie dokładając drzewa) bo im ogień będzie mniejszy, tem i masło wolniej smażyć się będzie, i nieczystości na dno opadną. Gdy się już dobrze zagotowało, zestawić — po chwili zebrać łyżką durszlakową pianę, na wierzchu pozostałą do czysta, a masło pozostanie takie jak najpiękniejsza oliwa. Wtedy je zlać ostrożnie na głębokie talerze, aby nic fusów się nie dostało, i zostawić tak w chłodnem miejscu do dnia następnego. Gdy dobrze stężeje, umaczać spód talerzy w wrzącej wodzie, aby masło odeszło, przewrócić na inny talerz, odjąć krążki i zeskrobać, jeżeli się pokażą jeszcze jakie fusy, obwinąć w papiery i schować do chłodnej spiżarni. Tak przetopione masło i w rok się nie zepsuje, a bardzo korzystnie się go używa, bo go mniej wychodzi i jest smaczne.

Masło, przeznaczone na zimowe przechowanie najlepiej jest zbierać w maju. Takie masło powinno być dobrze wyrobione, a następnie czysto wypłukane, aby ostatnia woda była zupełnie klarowna i najmniejszej białości nie miała. Tak wypłukane masło dobrze z wody wycisnąć i solić. Dwie części soli białej, jednę część cukru, jednę część saletry zmieszać razem — potem z tej mieszaniny wziąć $2^1/_2$ dkg na każde $^1/_2$ kg masła, przerobić z nim dobrze, ułożyć w proste gliniane garnki, lub dębowe faseczki, uciskając każdą warstwę dobrze, aby dziur nie było. Gdy się naczynie napełni, posypać po wierzchu solą, przykryć płóciennym płatkiem tak, aby pasował dobrze w obrębie naczynia, a brzegi jego nie wystawały za naczynie — potem obwiązać papierem pergamentowym, lub przykryć szczelnie denkiem dębowem, aby powietrze doń nie dochodziło.

Tak przyrządzone masło nietylko daje się długo przechować, ale nabiera pięknego koloru, robi się tłustem i smacznem do użycia.

Jeżeli przez złe przyrządzenie masło zjełczeje, zepsuje się, trzeba je rozpuścić nad żarem i włożyć do niego skórkę chleba, mocno uprażoną — a tym sposobem naprawi się.

38. Sposób czyszczenia maślnic i innych naczyń z drzewa.

Do czyszczenia maślnic i innych naczyń z drzewa używa się wody, rozmieszanej mąką i otrębami i wystałej aż do zafermentowania. Naczynia, tak myte będą czyściuteńkie i nawet zapleśniałe tracą stęchliznę.

39. Środek do zachowania kawie aromatu.

W tym celu wsypuje się do właśnie palonej i bardzo gorącej kawy nieco tłuczonego cukru i potrząsa jeszcze jakiś czas kawę w piecyku. Roztopiony cukier, chłodniejąc pokrywa kawę nader cieniutką lśniącą powłoką, zatykającą pory ziarn tak, że aromat z nich nie może się ulotnić, a kawa dlatego prawie jest bezwonna i dopiero wydaje aromat, gdy się ją miele. Na 500 gramów kawy wystarcza około 20 g cukru.

40. Środek na szczury i myszy.

Są nim gorzkie migdały rozkrajane, na cienkie paski, posypane mąką i rozrzucone w miejscach, nawiedzanych przez owe szkodniki.

41. Środek na oparzenia.

Na oparzenia kładzie się kawałek zimnego węgla drzewnego — ból wkrótce pofolguje, po upływie godziny zniknie.

42. Środek przeciw cuchnięciu mięsa.

Mięso, dziczyzna świeża i t. d. psuje się w lecie bardzo łatwo. Dla zapobieżenia temu wkłada się mięso, które się pragnie dłużej przechować, w kwaśne mleko, które je ma całkiem pokryć, i odnawia się je co 24 godziny.

Można też także mięso owinąć w kawał grubego płótna i umieścić w suchej, przewiewnej komorze, gdzie je można najmniej 3 tygodnie przechować; bywa nadzwyczaj kruche.

Już cuchnące mięso kraja się na kawałki grubości palca dużego, naciera je sproszkowanemi wypalonemi węglami tak długo, aż utracą niemiły odor; potem się je wypłukuje w świeżej zimnej wodzie — i można go potem użyć do spożycia.

43. Szpary, rozpadliny w piecach.

Szpary i rozpadliny w piecach zalepia się trwale następującym kitem: rozpuszcza się glinę wodą i krwią i dodaje tyle wapna niegaszonego, aż powstanie ciasto, łatwe do ugniatania.

44. Sztuczne paliwo w cegiełkach.

W Norwegii sporządzają tanio paliwo z 18 — 24. części trocin, 8. części gliny i 78. dziegciu. Mieszają to wszystko i urabiają w formach cegiełki, które się palą jak węgle patentowe.

45. Tanie ogrzewanie.

Można np. łóżko, pokój i t. d. ogrzać zapomocą żelaznej, lub cynowej puszki, w którą się włożyło kilka kawałków zwilżonego niegaszonego wapna, a naczynie szczelnie zamknęło. W kilku minutach staje się ono tak gorącem, iż go nie można dotknąć — gorąco, które ono rozszerza, jest łagodne i do tego — tanie.

46. Tanie świece — drewniane.

Oskrobane i w piecu ususzone pręty wierzbowe zamaczać w roztopionym wosku, obwinąć cienką bawełną

i znowu zamaczać w wosku: a uzyska się dobre i tanie świece — osobliwie do użytku kuchennego.

47. Usunięcie czkawki.

Ambarasującą jest rzeczą, gdy się musi wejść na pokoje między gości — z czkawką! Dla jej usunięcia należy napić się 10 — 15. razy nieco wody, nie zaczerpując oddechu i zatkawszy sobie uszy, albo położyć na środek języka soli, aby się rozpuściła.

48. Zachowanie chleba od pleśni.

W ciasto chlebowe wgniata się anyż, kminek i nasienie kopru; a po upieczeniu chleb nietylko nie pleśnieje, ale jest smaczniejszy i dłużej się przechowuje. Dobrze go też tak piec, bo wiadomo, że chleba czerstwego o $^1/_3$ mniej się spożywa w tym samym czasie, aniżeli świeżego. Dla podniesienia smaku wgniatają niektórzy w ciasto chlebowe duże rodzynki.

49. Zachowanie mięsa od much.

Kładzie na niem kawałek cebuli, której woń je powstrzyma.

50. Zapobieżenie i usunięcie pleśni

na chlebie, szynce, kiszkach, kiełbasach etc. Do soli na talerzu dolewa się tyle wody, aby powstała papka, którą się smaruje zapleśniałą żywność cienko — a zaraz pleśń znika, po kilku zaś dniach pojawiają się na żywności delikatniutkie solne kryształki, zapobiegające tworzeniu się pleśni.

51. Zamrożone okna oczyścić.

Rozpuściwszy stósowną ilość soli zwyczajnej w wodzie zmaczać w niej gąbkę i posuwać nią po szybach zamarzłych, a natychmiast lód topnieć zacznie.

52. Zapobieżenie szybkiemu ścinaniu się i kwaśnieniu mleka.

W tym celu dodaje się do świeżego mleka kilka kropli soku, wyciśnionego z rzodkwi.

53. Zgaga.

Na zgagę zjeść jednę, lub dwie świeże żołędzie, a w braku świeżych, utłuc suche na proszek i zażyć z wodą.

Uśmierza także zgagę mak rozwiercony, którego należy zjeść po łyżce, a ona ustąpi.

54. Zmiękczanie grochu.

Zmiękczanie grochu odbywa się dodaniem do wody, w której się groch (na 6 osób) gotuje, mniej-więcej łyżeczkę sody: a nawet kilkoletni groch zmiękknie.

DZIAŁ XXXII.

Toaleta — środki kosmetyczne (t. j. do zachowania wdzięków*) i zdrowotne.

Toaleta odgrywa wszędzie ważną rolę; nie powinna jednak zbyt wiele czasu zabierać gospodyniom, które mają nie mało zatrudnień! Ich toaletę ma cechować prostota i dobry gust; nie idzie przecie za tem, aby strój niewieści miał być zaniedbanym. Gospdyoni po ułatwieniu się z porządkiem domowym i zwiedzeniu kuchni zajmie się toaletą, która jej ma służyć na cały dzień; przytem nie należy się trzymać ściśle »wymagańnajnowszej mody«, często — niewygodnej, śmiesznej i przemijającej, a nieraz wielce kosztownej.

Strój niewieści ma odpowiadać zamożności domu; fatałaszki nie powinny nigdy mieć miejsca w garderobie rozsądnej i oszczędnej gospodyni, ale rzeczy — trwałe, piękne, użyteczne, chociażby drożej kosztowały. Włos — uczesany pięknie, sznurówka wygodna, nie zaś ciasny gorset, tak fatalnie wpływający na zdrowie przystoi każdej niewieście, a zwłaszcza gospodyni domu i matce. Ta reforma powinna być jak najprędzej zaprowadzona: kok nie ubiera nie podnosi wdzięków (jak nasze panie mniemają), lecz je szpeci.

*) Ze znakomitego dzieła kucharskiego i kosmetycznego: Zebranie potraw i tajemnic gospodarskich przez K. Czernieckiego, kuchmistrza księcia-wojewody Lubomirskiego. Kraków 1683 r. z uwzględnieniem wielu dzieł lekarskich.

Z wyjątkiem poranku, który ma przywilej ubrania nóżek w pantofelki — te, choćby najwytworniejsze nie powinny być używane w ciągu dnia, choćby mogły stanowić wygódkę; południe dopomina się o trzewiczek i czystą pończoszkę. Niewiasty — czyto młode, lub w późniejszym wieku powinny dbać o czystość, ład i pewien stopień wytworności (elegancyi) w ubiorze: gość, tak częsty w domu nie powinien nigdy dostrzedz zaniedbania w ubiorze niewieścim. Pani domu zresztą, choćby nie odbierała żadnych wizyt, ubierać się powinna dla siebie samej, dla męża; niewiasta bowiem, chcąc utrzymać przywiązanie małżonka powinna zawsze starać się mu przypodobać jak w owym czasie, gdy był jeszcze jej narzeczonym — nawet zalotność względem męża nie jest grzeszną. Niewiasta, zaniedbująca się w ubiorze osłabia te węzły, o których utrzymanie dbać jej wypada.

I. Toaleta zimowa.

W porze zimowej najlepszą jest materya wełniana! Spodniczka powinna być również z wełny, a przytem konieczny jest i szlafroczek ciepły, dozwalający się wyprać. Dla zabezpieczenia sukni od poplamienia przy zajęciach gospodarskich niezbędny jest fartuszek jedwabny, wełniany, a wreszcie płócienny koloru ciemnego; po ukończonych czynnościach fartuszek naturalnie się odrzuca.

Na szyję najstósowniej użyć chusteczki, lub krawatki batystowej; muszlin zbyt prędko się zużywa. Jeśli gospodyni domu używa czepeczka, najodpowiedniejszy będzie batystowy, lub muszlinowy, obszyty wąską koronką — może też być z tiulu, ubrany wstążkami. Wychodząc często do ogrodu, lub na podwórze pamiętać należy, aby głowę osłaniał kaptur (czarny), okrywający uszy, uszyty z materyi, nie ulegającej zniszczeniu od deszczu. Najlepszy kaptur na wsi jest z tybetu czarnego. W dzień, bardzo mroźny taki kapturek i salopka zabezpieczają dostatecznie od wpływu zimnego powietrza.

Pończochy w zimie najcieplejsze są czarne wełniane, lub białe bawełniane. Pończochy kolorowe po niedługiem używaniu brudzą się prędzej od białych i wymagają częstego prania, które się przyczynia zawsze do zniszczenia tkaniny.

Kamasze kortowe ochraniają pończochę od zabrukania i zapewniają nodze zdrowotne ciepło; na wsi też w porze zimowej powinny być używane.

Buciki damskie na zimę powinny być skórkowe, mieć mocną podeszew, osłaniać nogę poza kostkę. Takie buciki nie psują kształtu nóżki, zabezpieczają lepiej niż trzewik, od kamieni i wszelkich nierówności gruntu — są przytem nierównie trwalsze. W takiem obuwiu niewiasta nie potrzebuje się obawiać zamoczenia, lub zaziębienia nóg — może przebiegać podwórze bez względu na pogodę. Takie buciki powinny być lakierowane, gdyż lakier nie przepuszcza wilgoci, a zwykłe zmycie go wodą jest dostatecznem do przywrócenia mu połysku. Zaopatrzywszy się w takie obuwie nie potrzeba już używać kamaszy, ani trzewików. Kto woli: zamiast bucików może trzewik osłonić kaloszem gutaperkowym z kutnerem we środku.

Gospodyni dbała powinna mieć zawsze w kieszeni rękawiczki i wdziewać je na ręce: gdy tylko wychodzi na przechadzkę, gdy słońce operuje. Białe rączki stanowią nie małą ozdobę niewiasty; dbać też o nie potrzeba, aby się nie opaliły, chronić — ile można — od wszelkiego zeszpecenia. Najpiękniejsze i najtrwalsze rękawiczki są łosiowe; mitynki, noszone na rękach zalecają się także — osobliwie na wsi, nie przeszkadzają bowiem swobodnym ruchom, a ręce utrzymują w porządku. Płaszczyki angielskie z kapturem, wyrobione z kauczuku, a zatem nieprzemakalne (zwane waterproof) są wielce praktyczne. Kaftanik kortowy, lub syberynowy powinien nie mniej należeć do toalety niewieściej.

Wymienione części ubrania niewieściego mają służyć na codzienny użytek — w święta strój naturalnie powinien być wykwintniejszy. Zaznaczamy tu jednak, że zbytkowny — bogaty nie stanowi jeszcze najozdobniejszego! Ubiór skromny, lecz gustowny więcej się podoba oku.

2. Toaleta letnia.

Gospodyni domu w lecie powinna nosić suknie barwy jaśniejszej jako mniej pochłaniające ciepła (a więc chłodniejsze); natomiast w jesieni i w zimie zalecają się barwy — ciemne jako chłonące więcej promieni słonecznych (a więc cieplejsze). Przy zajęciach domowych suknia łatwo się plami, dlatego też należy wtedy oszczę-

dzać jedwabne i wełniane, poprzestając na perkalikowych, lub płócienkowych.

Pończoszki — koniecznie białe, trzewiczki zgrabne skórkowe bez korków wysokich — z mniej jednak mocną podeszwą, aniżeli u bucików zimowych są w tej porze najodpowiedniejsze; w ubraniu głowy należy dbać o to (osobliwie na wsi), aby zabezpieczało twarz i ramiona od słońca i deszczu, było trwałem, a zarazem tanim. Szlafroczek letni po wstaniu z łóżka jest niezbędny, zapewnia bowiem wielką wygodę.

3. Środki kosmetyczne
(zachowania płci delikatnej i wdzięków).

Najdzielniejszym środkiem, utrzymującym jędrność i świeżość ciała jest — woda. Kąpiele zimne wywierają na zdrowie skutki — wielce dobroczynne; jeżeli tylko piersi są zdrowe, nie należy się wahać: z zastósowaniem tego dzielnego środka.

Wstawszy zrana należałoby użyć kąpieli Prysznicowej *), do czego obecnie można nabyć u każdego dobrego blacharza odpowiedni przyrząd za przystępną cenę. Kąpiel Prysznicowa, wanienna, lub rzeczna wpływa nie mniej na apetyt, ale po jej użyciu koniecznem jest używanie ruchu. Marya de Lorme **) i Ninona de Lenclos ***) — niewiasty, słynne z piękności ciała, zachowanej do bardzo późnego wieku zawdzięczały utrzymanie w świeżości swych wdzięków — wodzie zimnej! Jeśli mamy wierzyć kronice, Ninona jeszcze w 80. roku życia miała liczny tłum... wielbicieli! Księżna Zajączkowa do starości zachowała także świeżość ciała zapomocą tego samego środka. Higiena doradza ruch i kąpiel jako przedziwny środek do utrzymania zdrowia, siły i czerstwości; lecz czy chętnie słuchają wszyscy tej »gderliwej babuni«?

Nasza dzisiejsza kosmetyka jest jednym olbrzymim magazynem szkodliwych, a nieraz wprost zabójczych trucizn. W tym handlu dziwne można napotkać rzeczy: obrzy-

---

*) Tak zwana od swego wynalazcy Prysznica, rodem wieśniaka, później lekarza, krzepiącego cierpiącą ludzkość zabiegami wodoleczniczemi.

**) Czytaj: de Lorm.

***) De Lanklo.

dliwe trucizny metaliczne i przetwory ołowiu i rtęci są najpowszedniejszemi piększydłami, za któremi się ubiegają niewiasty.

Jest rzeczą nierozsądną i szkodliwą zasklepianie porów (drobniutkich dziureczek) w skórze naszego ciała takiemi przetworami. Używanie sztucznego bielidła (blanszu) bywa szkodliwe: zatyka ono otwory skórne, czyni płeć — zwiędłą, zwietrzałą i pomarszczoną. W razach, w których używanie bielidła i rużu nie wypływa z próżności, wypada wybierać przetwór jak najmniej szkodliwy. Przetworów rtęci i ołowiu zawsze unikać należy, gdyż je można zastąpić innemi — mniej, lub wcale nie szkodliwemi.

Użycie przetworów rtęciowych, znanych pod nazwą lekarstw na piegi należy najstaranniej unikać, gdyż to może prowadzić do cierpień przewlekłych, których początku osoba niewiadoma ani się nie domyśli; co więcej: te cierpienia mogą nawet samego lekarza w błąd wprowadzić.

To, co nazywamy plamami wątrobianemi, piegami jest złogiem barwnikowym pomiędzy naskórkiem a skórą — podobnym do wynaczynień barwników krwi, będących w ciągłem utlenianiu. Być może, że złogi łatwiej występują u osób z powolniejszym obiegiem krwi, u osób, dotkniętych tak zwanemi żylnemi zastojami, osobliwie w brzuchu i przy cierpieniach wątroby; niemniej przecież zdarzają się u osób — zupełnie zdrowych. Gdzie naprzykład następuje silny dopływ krwi, która przez właściwe gruczoły zużytkowaną nie zostaje, tam odkłada się nadmierny barwnik krwi.

Istotnie szybkie zbielenie tych plam barwnikowych właściwie nie da się przeprowadzić. Do tego nie posiadamy żadnych cudotworczych esencyi; osiągnąć to można wyłącznie — rozumnem pielęgnowaniem skóry zapomocą kąpieli alkalicznych, obmywań, podniecających energią skóry i utrzymujących ją w czystości. Zresztą należy się uzbroić w cierpliwość i czekać: póki natura sama nie pokona i nie wydali skutków naszego zaniedbania. Wszelkie gwałtowniejsze wdanie się jest zwodniczem i szkodliwem dla organizmu. Jak najusilniej ostrzegamy, ażeby nie używać żadnych »sekretów na piegi«, bo to są najczęściej środki — wielce szkodliwe.

Środkiem — wielce podobnym do naturalnego mazidła skórnego jest gliceryna — płyn bezbarwny, nieco gęstszy od wody, bez zapachu, mocno słodkiego smaku. Ten środek jest całkiem nieszkodliwy w pielęgnowaniu skóry. Zastępuje on naturalne mazidło skórne i tam go dobrze używać, gdzie więcej mazidła zostaje spotrzebowanem, aniżeli wytwarzanem. Gdy ręce zbyt często musimy zmywać tak, że mazidło skórne nie nadąża się wytwarzać, i gdzie to sprawia uczucie bolesne, gliceryna jest wybornym środkiem. Nie ma ona jednak siły leczącej, którą posiadają jedynie alkalia, lub kwasy; gliceryna zastępuje tylko mazidło skórne. Kto chce mieć giętką skórę, uczyni dobrze, jeśli co wieczór namazuje glicerynę ręce i spi w rękawiczkach. Wtedy obumarłe części naskórka schodzą przy myciu: i otrzymujemy delikatną skórkę, niezmiernie wrażliwą i nadającą się wybornie do wykonywania delikatnych robót.

Powtarzamy jeszcze raz, że gliceryna nie posiada żadnej własności leczniczej, służy jedynie do łagodzenia i delikacenia skóry.

Z soli cynkowych jest najskuteczniejszym chloran cynku, atoli do pewnego stopnia, poza którym może się stać niebezpiecznym. Może on bowiem wywołać ból, stykając się z delikatnemi miejscami skóry. Odpowiedniejszym byłby octan tlenku ołowiu — sól biała, błyszcząca. Każdy to sam w domu zrobić może. Jasny roztwór stanowi wyborną wodę na oczy. Jeśli gruczoły powiekowe ulegać zaczną zapaleniu, gdy oko pali i ulega cierpieniu wewnętrzna błona powiekowa: w tych wszystkich wypadkach octan ołowiu oddaje wyborne usługi, a jednocześnie stanowi środek osuszający na wilgotne wysypki skórne. Dopóki ślimaczące się wysypki skórne nie przybrały niebezpiecznego charakteru, ocet, nasycony bielą cynkową jest środkiem — przedziwnym. Do tego też przyczyniają się alkalia, przyjmowane wewnętrznie, gdyż mniej spożywamy jarzyn i owoców, aniżeli tego wymaga nasze zdrowie. Stąd zmniejsza się alkaliczność naszych soków, które się stają skłonniejszemi do fermentacyi tłuszczowej. Powstają stąd guzy tłuszczowe i rozmaite wyrzuty skórne; dlatego potrzebne jest dawanie soli alkalicznych t. j. dwuwęglanu sody, lub potażu pod postacią proszków burzących.

Jeszcze więcej zalecają się dla kosmetyki sole glinkowe. Najlepszy sposób jest następujący:

Rozpuszcza się zwyczajny ałun w wodzie i dodaje w małym nadmiarze sól kuchenną, która się rozpuszcza w wodzie, następuje wymiana części składowych — tworzy się siarczan sody i chlorek glinki.

Chlorek glinki jest ciałem, używanem przez garbarzy do glasowania skór. W szczególniejszy sposób ściąga on błony zwierzęce, a tem samem skórę ludzką. Wskutek tego zachodzi zwężenie naczyń krwionośnych, a to sprawia jeszcze energiczniejsze krążenie krwi. Rozszerzanie się naczyń krwionośnych jest wielce dla zdrowia szkodliwem, gdyż wtedy strumień krwi krąży wolniej, a nawet zatrzymuje się i wywołuje zapalenie i ropienie.

Z pominięciem tego rodzaju środków podajemy tutaj niektóre — nieszkodliwe.

Jeżeli skóra zanadto często się pada, łuszczy, wysycha i staje się szorstką, należy twarz, szyję i ręce zwilżać przed udaniem się na spoczynek świeżą śmietaną, którą się po niejakim czasie ściera miękkim płóciennym płatkiem.

Służy też ku temu tęgi wywar ryżu, do którego się dodaje nieco kamfory.

Do udelikacenia i wybielenia cery nadają się nieszkodliwe gąszcze z miękkiego galaretowatego mięsa młodych zwierząt, zgęszczone odwary z gumy arabskiej, lnianego nasienia. Lecz należy równocześnie zachować ogólne prawidła zdrowotne: inaczej te środki nie skutkują.

Powiedzieliśmy, że największa część piększydeł sprzedawanych zawiera składniki szkodliwe, a nawet trujące (ołów, rtęć, nawet arszenik i t. d.); a chociaż są — mniej szkodliwe, stają się nader często przyczyną chorób skórnych, wskutek których niewieścia uroda i wdzięki w najpiękniejszym rozkwicie i ich naturalny urok zawcześnie więdnieją.

Doświadczenie wielokrotne potwierdziło zdanie lekarzy, że malowanie, napuszczanie twarzy, biustu, ba przedniej części ramion (już dla samego zasklepienia otworów skórnych) zdrowiu szkodzi; dlatego też w Paryżu, Anglii i wielu większych miastach panuje chwalebny zwyczaj, iż niewiasty — dystyngowane pogardzają piększydłami i perfumami.

W celu usunięcia tak zwanych »zajadów« przekłuwa się je pojedynczo cienką igłą, wygniata jądro (wydrążo-

nym kluczykiem) i zmywa je codziennie słoną wodą, mydlinami z przymieszką otrąb migdałowych, lub winem i wodą.

Dobrym środkiem kosmetycznym jest także mleko, w którem się warzyła rzodkiew, zmywając od czasu do czasu ciało żytniówką, która skórę bieli, wzmacnia i czyni sprężystą.

Zdarza się często widzieć u niewiast — nawet z najwyższych sfer szpecącą ciemną czerwoność lic i nosa z równoczesnemi wypryskami — w tym razie zmywa się skórę wódką, w której moczono trochę imbieru, z równoczesnem używaniem zimnych enem, herbaty, czyszczącej krew i wiele wody zimnej, nadwinianu potażu z wodą, używając na śniadanie i kolacyą mleka, lub herbaty, a nie kawy.

Zaleca się także używanie soku poziomkowego i napuszczanie czerwonej skóry, osobliwie noska wodą, do której się wpuściło kilka kropel tynktury benzynowej (nabytej w aptece). Płyn ma wyschnąć sam z siebie.

4. Czerwoność rąk.

Czerwoność rąk, nawet bardzo zadawnioną tak się usuwa:

Zmywa się je porządnie łatwo pieniącem się mydłem, potem po otarciu naciera (osobliwie grzbiety rąk) małą ilością lanolinu (z apteki), którego nadmiar usuwa się ręcznikiem; mniej miłą woń lanolinu można zobojętnić przydaniem olejku wanilowego, lub różanego (na 50 gramów lanolinu $^1/_{10}$ grama olejku wanilowego, lub kroplę różanego). Po każdem obmyciu powtarza się najstaranniej nacieranie, aby linolin wsiąkł należycie w skórę. Tym sposobem odzyskują ręce, które nawet wiele lat były czerwone, swą naturalną barwę. To postępowanie usunie także tworzenie się zbytecznej wilgoci, nie tamując przewiewu skóry (transpiracyi). Z bielizny wywabić można lanolin z łatwością.

Pogląd historyczny na kuchnię swojską

PRZEZ IZYDORA POECHEGO

„Czapką, papką i solą
Ludzie ludzi niewolą."

Starodawne przysłowie.

Jak u wszystkich ludów, gdy się pierwszy związek społeczeństw tworzy, tak i u najdawniejszych naszych przodków opędzali swój głód jedni ubitą przez siebie zwierzyną, drudzy złowioną rybą, dzikim owocem, korzonkami i t. d.

Przeszli do stanu pasterzy: a trzody karmiły ich swym nabiałem i mięsiwem, stali się rolnikami — i przybyło im ziarno pożywne, wszelkie wyroby z niego, ogród dostarczył warzywa i smaczniejszych owoców, dziedziniec zaludnił się domowem ptactwem. Ale to wszystko były płody własnego kraju; nastały stósunki i zamiana z obcymi, później handel udzielał i tego, co tylko w innych znajdowało się krajach — niebawem cały świat, jego płody i wyroby stały się dostępnemi dla każdego, dla wszystkich.

Trudną i mało przydatną byłoby rzeczą: chcieć śledzić początek każdej żywności, wyliczać wszelkie zmiany, jakich ona mogła doznawać: to przez ulepszenie gatunku, to przez wytworniejszą przyprawę; godzi się tylko rzucić tutaj ogólniejsze zarysy.

Zdaje się, że pierwotnemi potrawami u nas także był kawał mięsa, ugotowany w słonawej, lub solą zaprawionej wodzie.

Jak według świadectwa Beauplana *) Kozacy gotowali rybę w drewnianych kociołkach, wrzucając rozpalone gałki chleba w kociołek, póki woda nie zawrzała, nie zgotowała się ryba: tak zapewne czynili nasi ojcowie, warząc mięso, lub rybę.

Miejsce naczyń drewnianych zajęły garnki gliniane, lub kruszcowe kociołki.

Pieczyste sporządzano w wygrzebanych i mocno rozpalanych dołkach, rzucając w nie mięsiwo i zatykając rozpalonym kamieniem, lub obracając je nad wolnym ogniem na ostruganym patyku.

Nastało ziarno, które w całości było pożywieniem.

Była to pszenica, póki ziarno miało w sobie jeszcze nieco mleka, uprażona w kłosach nad ogniem, albo przypieczona w piecu, lub ususzona na słońcu, wytarta w rękach i prażona bez kłosów.

Równie dawny jest początek kuti, której ślad zachował się do dziśdnia na Rusi i Litwie; tutaj ziarna pszeniczne, otłuczone już z łuski gotuje się i zaprawia miodem i roztartym makiem **).

Wszelkie ziarno, potłuczone i roztarte zwykłym kamieniem, lub w żarnach utworzyło krupy; zamienione w mąkę dało liczniejsze warzone i pieczone pożywienie, które w domu i w oddaleniu mogło zaspakajać głód, tę pierwszą potrzebę naszego życia.

I dziś Litwin bierze z sobą w drogę »tołokno«, ususzony w piecu i na mąkę utarty owies, trochę soli, niekiedy może i omasty: i to mu wystarcza, póki nie wróci do swej rodziny.

Tę nieco przyprażoną, a przez to dosyć smaczną mąkę zalewa ukropem, lub mlekiem, posoli i ma rzadszą potrawę, albo kluski w miarę: czy więcej, lub mniej użyje mąki.

Z mąki jęczmiennej sporządzano i w piśmie świętem wspominany podpłomyk — pośród węgli upieczony pla-

*) W opisie Ukrainy.

**) Kutia jeszcze przed niedawnemi czasy była niezbędną potrawą i wiejskiego ludu i szlachty i możnych po całym kraju w wilią Bożego narodzenia. Ruś powtarzała jej przyrządzanie w wilią Trzech Króli, (hołodna kutia) zapewne dlatego, że zachowując ścisły post przed wodochreszczeniem czyli obrządkiem poświęcenia wód Jordanu, tą strawą posilali się nieco, a skrupulatniejsi i tego odmawiali sobie pokarmu.

cek czyli chleb. Powleczony, gdy był jeszcze gorący, tłustością, natarty cebulą, czosnkiem stawał się zdrowym i dosyć smacznym pokarmem dla osób, przestawających na małem.

Oględna gosposia przyrządzała z żytnej, lub mieszanej mąki powałkę — chleb dla ubogich, osuch — suchy kołacz, podskrobek — placek z resztek ciasta — ulubione poczesne dla dzieci, a z pszenicy ślubne korowaje.

Barszcz, krupnik, rosół, kapuśniak — prawdziwie polskie to zupy. Pierwszy z rurą, wołowem mięsem i wieprzowiną, słoninką, kiełbasą, kurą i to: naturalny, lub zabielany.

Lubili i lubią Polacy potrawy kwaśne, właściwe poniekąd ich krajowi i potrzebne dla ich zdrowia.

Krupnik gotowali Polacy z perłowemi krupkami i świeżem mięsem, lub wędliną, rosół pożywny z kur, kapłonów, gęsi, kaczki, które całkowicie wyjęte dawano potem i zjadano z pieprzem tylko i solą *). Kapuśniak ze słodkiej kapusty uszatkowanej, nalanej kwasem, lub skwaszonej musiał być zawiesisty z świninką, słoniną — kiełbasą.

Zupa kwaśna ze szczawiu, jakoteż z zająca, krwi gęsiej, wieprzowej ze słoninką w kostki, »miszkulancya« (mieszanina) — zupa słodka, dawana osobliwie po klasztorach z różnych jarzyn i mięsa: kur, kaczek dzikich, zaprawiona śmietaną.

Grochówka czyli zupa z grochu, chołodziec litewski z usiekanej boćwiny, przegotowanej w kwasie, zaprawny śmietaną, w nim szyjki raków, cielęcina, kapłon, lub indyk w drobnych zrazikach, ogórki surowe, obrane i pokrajane w kostkę, jaja, gotowane na twardo — wszystko na zimno, później i szparagów ugotowanych, ciętych w drobne kawałki, sałaty i naci cebuli, lub czosnku używano do tej wybornej zupy w czasie upałów.

Żur postny ze śledziem, piwo zaprawione śmietaną i jajami, nalane na ser i chleb pokrajany, a w czasach ściślejszego postu z miodem, imbierem, kasza z mlekiem, maślanką, drobianka winna, gramatka — piwo z chlebem, famuła z przewarzonego chleba, jabłek i gruszek i masła, wiśnianka, śliwianka, zupa pomidorowa, zacierka z mąki,

*) Według Beauplan'a.

**) W jednej polewce gotuje się kilka gatunków ryb i to co-

zupa z ryb, przyjęta od Kozaków **): oto swojskie zupy — nie wyszukane, a zdrowe!

Gdy nastała kuchnia francuska, pojawiły się dopiero buliony, zupy rumiane, białe rosołki delikatne, menestry i rosół włoski, węgierski i t. d.

Po zupie następowały zwykle: kiełbasa, zwana »Dorotką«, jeśli w grubej kiszce, potem sztuka mięsa wołowego, gotowana w wodzie z pietruszką i solą do chrzanu z octem, lub śmietaną, ćwikły, ogórków, musztardy, sosu z cebuli, czosnku, fasoli, ziemniaków.

W większych domach i zebraniach używano do tego także i bawołu, tura, żubra i łosia, zwanego »zwierzem wielkim« (magna bestia). Do sztuki mięsa zaliczano: od Ormian przyjętą czamanagę, marynowaną w saletrze i różnych ziołach, suropieki — podługowate zraziki mięsa, nasiekiwane, szpikowane słoniną i dobrze zaprawne — wielądko, sztufadę — mięso duszone, szpikowane miejscami, brezole czyli kotlety wołowe, cielęce, zrazy angielskie i polędwicę, przekładaną siekaną cebulką.

Wśród potrawek znano u nas juchę, juszycę — gęś w czarnej jusze *), czerninę — prosię, podlane czarną polewką, wereszczakę litewską, kruszki i płucka cielęce, potrawkę ze skopowiny, zwierzyny, dzikiego ptactwa i t. d. i t. d.

Nie obszedł się w wielu domach obiad bez wędzonki wołowej, a w Wielkopolsce bez baraniej i wieprzowej, bez półgąsków, szynki czyli szołdry wieprzowej, kąpia albo łopatki wędzonej, solonej. Musiał być również i bigos hultajski z kapustą, schabem, słoninką, kiełbasą i pieczenią wołową, pokrajaną w zraziki; ulubiona to polska potrawa!

Niejedna z wymienionych tu potraw jużby się teraz na wyższych stołach nie śmiała pokazać, albo chyba pod nazwaniem, bardziej wyszukanem i ubrana kształtniej **). Pieczeń dawano: wołową, husarską duszoną, cielęcą z nerką, baranią z czosnkiem, lub majeranem, z koziołka,

---

raz lepszych; podaje się ją z ostatnią rybą, lub tę, wyjętą osobno. Tę zupę zaprawia się kwaskowato.

*) Według Potockiego.

**) Porównaj: Zebranie potraw; w Krakowie u Sebastyana Stefanowskiego r. 1573.

wieprzowiny, z łosia, jelenia, daniela, sarny, dzika, zające, króliki, prosię i mnóstwo ptactwa.

Ryby najużywańsze były następujące: sumy, jesiotry, wyzina, czeczugi, należące do rodzaju łososia, flądry, sielawy, minogi i na ich wzór sporządzane piskorze, sztokfisz (gotowany najsmaczniej u Kapucynów), pstrągi, karpie, szczupaki — dzielone jak i inne większe ryby na główne, podgłówne, misowe, półmiskowe, drobniejsze czyli zawianki, warunki, sandacze, węgorze, miętusy, których wątróbki ceniono wyżej od wątróbek szczupakowych (tak, że niejedna krakowska mieszczka przejadła fortunę na tego rodzaju łakociach i przysmaczkach), jelce, karasie, liny, kiełbie, ślize i t. d.

Prócz tego były ryby — suche i słone, wiony, raki, żółwie, ślimaki, ostrygi, kawior.

Jużeśmy wspomnieli zupę z ryb. Łososia i szczupaka dawano zwykle żółto, inne ryby szaro — po królewsku, w »Maćkowej juszce« (zapewne to: co dzisiaj zowiemy »po żydowsku«). Gotowano je po węgiersku, czesku, holendersku, morawsku. Potrawy z ryb zdobiono wątróbką *), chuchrami, lub dawano je osobno.

Dla strawności użyto wreszcie do ryb — wina: i tak gotowano łososie w winie burgundzkiem; a przynajmniej dobrze spijano po rybach według słów Miaskowskiego:

»Co gotują? — Węgorze, śledzie, szczuki w soli,
Wyzinę, łosoś, karpie brzuchom na post gwoli.
Ci nie myślą potężnie z ciałem wstąpić w szranki,
Ale kuflem dwuuchym chcą szlamować dzbanki;
Bo jako to nie mogło nigdy być bez wody,
Niż co z niej wyciągnęły konopne niewody:
Tak po śmierci solone brzydzą się nią zasię —
Ale piwo i wino każą nosić na się«.

Umiejętność kucharska przyswoiła do ryb i bobry; robiono z nich na post kiełbaski, potrawki. Plusk czyli ogon bobra był w osobliwszej cenie.

---

*) „Do szczupaków, pozłociwszy wątróbki — uszy poddziałają!“ — mówi Rej w: Wizerunku człowieka poczciwego. Kraków 1560.

»Szczupaka chwal ogon, a karpia głowę*)!« — było przysłowiem u Polaków; a panowie sami nieraz gotowali rybę w srebrnych rądelkach jak Chomiński, wojewoda mścisławski, Branicki i t. d.

Po miastach karmiono i raki to w sadzawkach, to w wannach mlekiem **).

Z legumin powszechniejsze były: kasza pszenna, jęczmienna — zwykła i perłowa, owsiana, hreczana czyli tatarczana, jaglana, ziemniaczana, kasza radomska i najwięcej poszukiwana krakowska. (Tę Anna Jagiellonka kazała sobie przysyłać do Warszawy). Znane są zacierki, lemieszki, litewskie śliziki — kluseczki, zalane makowem, lub krowiem mlekiem, łazanki, pierogi ze serem, mięsem gotowanem, lub surowem z łojem, uwarzonem dopiero w pierogach jak litewskie kołduny, naleśniki, grzybki i t. d. i t. d.

Nie chcąc zbytecznie powiększać rozmiarów książki pominiemy inne dawniejsze potrawy swojskie.

Co do napojów: były rozmaite piwa z różnych miejsc — przednie, wystałe i smaczne: jakiego kto tylko chciał mieć do swego smaku. Były wareckie, ławickie, końskowolskie, drzewickie, brzezińskie, odrzywolskie i gielniowskie, miody także i lipce z różnych miejsc przednie, zamiast włoskiego smaczne malinniki; były i wina polskie do potraw i picia z sandomierskiej ziemi: białe i czerwone.

W książce dawnej: Skarbiec rozmaitych sekretów znajduje się społczesne świadectwo: »Stawiano potem wety z różnemi domowemi specyałami, inwencyą (pomysłami) i rozrządzeniem: co tylko w tym się rodzi i znajduje kraju. Zgoła było: dobrze, udatnie i poważnie«.

Jak zaś były we wszystko bogate spiżarnie naszych panów: świadczyć może o tem choćby następujący szczegół historyczny.

Gdy Władysław IV. z małżonką Cecylią Renatą i licznym dworem był w gościnie u Kazimirza Lwa Sapiehy w Różanie i dość długo zabawił, na wyjezdnem rzekł żartem: »Objedliśmy podkanclerzego — czas wyjeżdżać!« Na to poprowadził gospodarz króla do spi-

*) Lucium a cauda, carpionem a capite lauda!

**) Patrz: Janusz Dubrawius: O rybnikach i rybach. Kraków u W. Siekolowicza.

żarni i 3-piętrowych sklepów. Król, zdziwiony po ich obejrzeniu obfitością zapasów przydał: »Mybyśmy podkanclerzego i przez cały rok nie objedli!«

Toż serdeczna szczera gościnność jest znamienną zaletą jak Słowian w ogóle, tak w szczególności Polaków. »Gość w dom — Bóg w dom! Czem chata bogata — tem i rada!« — to chlubne hasła naszych przodków. Stąd u najuboższych i majętniejszych przedtem, u kmiotka i pana stół nakryty był zawsze (obrusem, dywanem, kobiercem), stała flasza z napojem i kubek, lub czarka, leżały chleb i sól, ażeby — nim gościa powitać, stąd obyczaj powszechny całej Słowiańszczyzny przyjmowania gości w progu chlebem i solą, stąd powszechny zwyczaj zostawiania kilku miejsc próżnych u stołu dla »panów zagórskich« czyli mogących jeszcze przybyć gości; o którejkolwiek wreszcie porze przybyłeś w dom polski, zawsze bywałeś uraczony: czekała cię najlepsza z obiadu zostawiona cząstka, a przynajmniej choć jedna, lub druga potrawa, w spiżarni dla ciebie oprawiona już kura, a w rychłem zastawieniu pokarmu dla gościa uwydatniały się: porządek domu, wprawa i pospiech sług, dobroć i serdeczność gospodarza i pani domu według słów naszego Pola:

»Ledwo człekby czasem wierzył!
Dom niewielki; wtem gość wchodzi:
Ot, i domek się rozszerzył.
I wnet miejsce gdzieś się rodzi.
Przybył drugi i dziesiąty —
I nie ciasno w nim nikomu.
Wyprzątnięto wszystkie kąty,
Coraz szerzej w małym domu;
Zda się, że pan domu sobie
Ścian i miejsca gdzieś przysporzył,
A on tylko w domu tobie
Drzwi i serce swe otworzył«.

A jeśliby czego mogło zabraknąć: wybaczano tak snadnie, jakby sobie mówiono: »O tę względność prosimy, jaką i sami chętnie okażemy!« *)

*) Hanc veniam damus petimusque vicissim.

Jeden — jedyny był tylko wyjątek: oto według świadectwa współczesnych poetów:

»Przed c z c i o d s ą d z o n y m i
Przodkowie nasi obrusy rzezali,
Z nimi nie siadali!« *)

*) Łaźnia Pinczowska.

DYSPOZYCYE KUCHENNE

obiadów i wieczerzy mięsnych i postnych oraz w ważniejsze uroczystości na cały rok.

Dyspozycye kuchenne polegają na tymczasowem rozważeniu i postanowieniu: jakie potrawy każdym razem mają być do stołu przyrządzone i jak urządzone. Jeśli się to dzieje należycie i z odpowiedną dozwoloną oszczędnością, natenczas to jest znamieniem gospodyni obrotnej. Najważniejszą w tym względzie zasadą jest starodawne przysłowie:

Pamiętaj rozchodzie:
Żyć z przychodem w zgodzie!

Rozchody nie powinny nigdy przekraczać dochodów; od tego zależy dobro rodziny. Gdy się wie: co czyli ile można wydawać w domowem gospodarstwie, można już dawać odpowiednie dyspozycye kuchenne, których nie należy odkładać do ostatniej chwili; owszem już w przeddzień wieczorem powinno się oznaczyć: jakie potrawy mają być przyrządzone w dniu następnym, jakoteż wszelkie dodatki.

Przy tem należy uwzględnić porę roku oraz, aby różnorodne potrawy same przez się, albo w połączeniu z innemi nie szkodziły zdrowiu. Ma tutaj znaczenie i pora dnia, albowiem nie wszystko, stósowne przy obiedzie nadaje się także na wieczerzę n. p. któżby przeznaczał groch, bób i t. d. na kolacyą? Te dyspozycye rozciągają się także do przyrządzania potraw, aby zawsze dobierano rzeczy

stósowne i nie sprzeciwiające się jedne drugim. Któżby naprzykład dysponował: raki z sałatą selerową, gotowane kurczęta z grubym grochem, cielęcinę z rzodkwią? Natomiast stósowne są dania: pieczeń z dziczyzny z sałatą selerową, wołowina z rzodkwią, cielęcina z kompotem, wieprzowina z kwaśną kapustą i t. p.

Bardzo słusznie zauważono w jednej z zaledwie kilku w całej Polsce istniejących nowych podręczników kucharskich: »Żaden z panów światowych, grymaszących tak często nie ma nawet pojęcia: ile namysłu, rachuby i doświadczenia wymaga zadysponowanie smacznego, dobrego — a nie drogiego obiadu!« — Pani Ćwiercia kiewiczowa, twierdzi że »dobry obiad, jeśli nie jest podstawą szczęścia domowego, to w wysokim stopniu do niego się przyczynia«. Dlatego podajemy tutaj wzory dyspozycyi obiadów i wieczerzy pojedynczemi dniami na cały rok z uwzględnieniem postów, oraz na niektóre uroczystości wyjątkowe: familijne i świąteczne — tak, że myślące Panie Gosposie z łatwością resztę sobie dokomponują.

STYCZEŃ.

Obiady i wieczerze*) mięsne.

1. Barszcz polski na kościach wieprzowych z chlebem.
   Sztuka mięsa z ogórkami.
   Kaczki pieczone z kompotem.

   Zrazy á la Nelson z ziemniakami.

2. Rosół z makaronem.
   Sztuka mięsa z sosem chrzanowym.
   Pieczeń huzarska z kapustą i ziemniakami.

   Wątróbka cielęca — duszona z ziemniakami.

3. Rosół z groszkiem z lanego ciasta.
   Sztufada na gorąco z ziemniakami.
   Łazanki z twarożkiem.

   Gulasz z wieprzowiny z chlebem.

4. Zupa cytrynowa z grzankami.
   Sztuka mięsa z sosem musztardowym.
   Krem pączowy str. 237.

   Polędwica pieczona szpik. z makaronem włoskim.

5. Kapuśniak z chlebem.
   Kotlety cielęce bite, okładane móżdżkami.
   Sztrudel swojski.

   Rozbratel duszony z kapustą.

---

*) Wiersz ostatni przy każdym dniu w środku — oznacza wieczerzę.

6. Rosół z grzybkiem.
Sztuka mięsa z sosem chrzanowym.
Sznycle cielęce — wiedeńskie z ryżem.

Zrazy zawijane swojskie z kaszą.

7. Krupnik z kaszą.
Pieczeń wołowa duszona z ziemniakami.
Łazanki z twarożkiem.

Kiszki z kapustą.

8. Zupa ogórkowa z pierożkami z mięsem.
Sztuka mięsa z wieprzowiny z grzankami str. 120.
Pierogi leniwe z serem.

Gulasz węgierski z ziemniakami.

9. Rosół z lanem ciastem.
Sztuka mięsa z rydzami marynowanemi.
Pieczeń wołowa z jajem i ziemniakami.

Bigos z kwaszonej kapusty z chlebem.

10. Zupa grochowa z grzankami.
Sztuka mięsa z sosem cebulowym.
Placuszki z kapustą (kapuśniaki) str. 228.

Wątróbka cielęca — naprędce z ziemniakami.

11. Barszcz str. 37. z uszkami mięsnemi.
Kapłon pieczony z kompotem.
Sztrudel jabłczany.

Zając na sucho, obłożony ciastkami pasztecik.

12. Zupa rumiana z ryżem.
Pieczeń barania na dziko z makaronem włoskim.
Chróst str. 253.

Kiełbasa smażona z sosem z kapustą.

13. Rosół z ziemniakami.
Pieczeń cielęca z sałatą z kapusty czerwonej.
Naleśniki z konfiturami.

Gołąbki (hołupcie) ruskie z bułką str. 122.

14. Rosół z cielęciny, kury, lub gęsi z grzankami.
Rost — beef z ziemniakami.
Legumina krakowska.

Ozór na szaro z kapustą.

15. Rosół biały z kaszką.
Pieczeń wołowa duszona z ziemniakami przysmażon.
Legumina cytrynowa.

Kotlety cielęce bite z burakami.

16. Rosół z tartem ciastem.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Legumina ryżowa z jabłkami.

Wątróbka cielęca — nadziewana z bułką.

17. Zupa grochowa z grzankami.
Sznycle cielęce po lwowsku z ogórkiem.
Pierogi z serem.

Kiełbasa w rosole z chlebem.

18. Krupnik.
Sznycle wołowe siekane z ziemniakami.
Prażuchy str. 213.

Rozbratel z cebulą i z kapustą.

19. Rosół z grzybkiem str. 53.
Sztuka mięsa z sosem pomidorowym.
Naleśniki z jabłkami.

Bifsztyk smażony angielski z ziemn. przysmaż.

20. Zupa ziemniaczana.
Kotlety wieprzowe z kompotem.
Rogalki str. 268.

Bigos z kwaszonej kapusty z chlebem.

21. Barszcz polski z ziemniakami.
Pieczeń siekana str. 93. z kapustą.
Dołki ze śmietaną, lub sokiem nr. 6.

Flaki z pulpetami str. 86.

22. Rosół z zaciereczką str. 59.
Sztuka mięsa z korniszonami.

Budyń migdałowy.

Rozbratel z papryką i ziemniakami str. 96.

23. Zupa grzybowa z kluskami.
Gołąbki pieczone z kompotem.
Jabłka zapiekane w kremie str. 219.

Zrazy siekane z chrzanem i ziemniak. przysmaż.

24. Zupa ogórkowa z bułką przysmażaną.
Sztufada na gorąco z kapustą.
Pierogi z serem.

Pieczeń na dziko z kwaśną śmiet. i ziem. str. 94

25. Rosół z tartem ciastem.
Klops angielski z korniszonami str. 87.
Pierogi z powidłem.

Płucka cielęce — z rądelka z ziemniakami str. 107.

26. Krupnik z kaszą.
Zając z ziemniakami str. 140.
Bliny angielskie str. 204.

Wereszczaka z kapustą str. 131.

27. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z sosem ogórkowym.
Sztrudel z jabłkami.

Barani mostek z kapustą włoską.

28. Kaszka w bulionie.
Baranina z ryżem.
Kluski hreczane, lub pszenne — kładzione str. 206.

Rozbratle nadziewane z kapustą.

29. Zupa jarzynowa z grzankami.
Sztuka mięsa gdańska w francuskiem cieście.
Śmietana, bita z marengami str. 240.

Ozór na szaro z makaronem włoskim str. 90.

30. Rosół z kluseczkami francuskiemi.
Sztuka mięsa z ćwikłą.
Indyk pieczony — nadziewany z kompotem.

Sznycle siekane z brukwią.

31. Rosół z płatkami.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Pyzy zwyczajne.

Gulasz węgierski z kapustą str. 87.

STYCZEŃ.

Obiady i wieczerze postne.

1. Zupa pomidorowa z ryżem.
Karp, gotowany zwyczajnie.
Legumina ryżowa z jabłkami.

Śledzie marynowane i ziemniaki pieczone

2. Zupa kminkowa z grzankami.
Szczupak ze śmietaną.
Rogalki waniliowe.

Jajecznica z bułkami i herbata.

3. Zupa rumfordzka z chlebem, przysm. na maśle.
Ryby w maśle.
Serniki swojskie.

Piklingi, wędzone z bułką i herbata.

4. Zupa rybna z kaszką w kostkę.
Ryby smażone.
Budyń z tartej bułki.

Knedle swojskie z powidełkiem ze śliwek.

5. Zupa rumiana z grzankami.
Karp po niemiecki str. 157.
Makaron z serem parmezańskim str. 209.

Kanapki postne i herbata.

6. Zupa posilna (podług ks. Kneippa).
Karasie ze sosem.
Naleśniki ze śmietaną str. 226.

Jaja sadzone z bułką i herbata str. 205.

7. Żur, czyli zupa owsiana z ziemniakami str. 52
Legumina krakowska str. 222.

Szodo z biszkoptami str. 245.

Serniki swojskie i herbata str. 214.

8. Zacierka na mleku.
Liny, duszone krótko z kluskami zwykłemi.
Legumina z makaronu str. 224.

Moskale, ser i chleb z masłem.

LUTY.

Obiady i wieczerze mięsne.

1. Rosół z pulpetami z wątróbki cielęcej str. 57.
Sztuka mięsa z sosem kaparowym str 76.
Pieczeń cielęca z sałatą z kwaszonej kapusty. str. 189

Kotlet wołowy bity z ziemniakami.

2. Barszcz polski z ziemniakami.
Cąber sarni — piecz., ugarnirburaczk. i ziemn. str. 136.
Omlet z sosem str. 210.

Kiełbasa smażona z kapustą str. 123.

3. Rosół z kluseczkami prędkiemi str. 55.
Sztuka mięsa z sosem pomidorowym.
Naleśniki francuskie str. 225.

Kotlety wieprzowe z sałatą.

4. Zupa grzybowa z kaszą perłową.
Polędwica wieprzowa z ogórkami.
Grzanki kremowe.

Legumina z rodzynków i migdałów str. 225.

5. Kapuśniak z chlebem.
Zrazy cielęce angielskie z kapustą str. 111.
Knedle swojskie str. 207.

Zrazy cielęce naprędce z ziemniakami.

6. Zupa rumiana z ryżem.
Pieczeń siekana z makaronem włoskim str. 92.
Pączki, lub chróst.

Zraziki cielęce z sosem cytr. i ziemniaczanym

7. Barszcz z uszkami.
Kołduny litewskie str. 89.
Kompot pomarańczowy str. 235.

Baranina z ryżem.

8. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa garnirowana.
Kapłon z kompotem.

Wątróbka cielęca z jabłkami duszonemi.

9. Nic na mleku.
Gulasz cielęcy z papryką i kapustą str. 102.
Łazanki przypiekane z szynką.

Wędzonka z soczewicą.

10. Rosół z grzybkiem.
Kotlety cielęce z kompotem ze śliwek.
Tort kasztanowy str. 275.

Bifsztyk po wiedeńsku z ziemniaczk. przysmaż.

11. Rosół z kaszką.
Sztuka mięsa z sosem grzybowym.
Makaron z szynką.

Kiełbasa ze sosem i kapustą.

12. Zupa grochowa z grzankami.
Polędwica pieczona, szpikowana z korniszonami.
Sztrudel swojski.

Schab pieczony ze śliwkami suszonemi.

13. Barszcz polski z chlebem.
Kotlety cielęce z marchwią.
Pierożki ruskie ze świeżą kapustą str. 213.

Rozbratel duszony z ziemniakami.

14. Zupa z piwa z bułeczką w kostkę str. 51.
Rost-beef z buraczkami.
Budyń z sosem szodonowym.

Zrazy wołyńskie z ziemniakami przysmaż.

15. Rosół biały z grzankami.
Sztufada na gorąco z ogórkami.

Pierogi leniwe.

Wędzonka z grochem.

16. Kapuśniak z krajanemi parowemi kiełbaskami.
Pieczeń huzarska z kapustą i ziemniakami.
Omlet z sosem.

Kotlety wieprzowe z ziemniakami.

17. Zupa z mięsnej mieszaniny z ryżem.
Kapłon z kompotem.
Galareta pomarańczowa str. 283.

Ozór świeży z sosem chrzanowym i ziemn.

18. Zupa rumiana z ryżem.
Cąber sarni z sałatą.
Legumina z makaronu str. 224.

Cynadry wołowe, lub wieprzowe z bułką.

19. Rosół z pulpetami z wątróbki cielęcej str. 57.
Sztuka mięsa gdańska w franc. cieście str. 97.
Grzanki, przekładane powidłami str. 218.

Bifsztyk smażony angielski z ziemniakami.

20. Zupa grzybowa z zacierką.
Bigos z pozostałego gotowan. mięsa z makar. włosk.
Grzybek z gotowanych ziemniaków.

Rozbratle nadziewane z kapustą.

21. Rosół z zaciereczką.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Budyń z chleba razowego z sosem szodonowym.

Cynadry (nerki) wołowe z ziemniakami str. 86.

22. Zupa pomidorowa z ryżem.
Sztuka mięsa z sosem chrzanowym.
Zając na sucho z kapustą świeżą.

Zrazy cielęce angielskie z korniszonami str. 111.

23. Barszcz polski z ziemniakami, lub chlebem.
Pieczeń cielęca z kompotem.
Dołki ze śmietaną.

Kiszki smażone z kapustą.

24. Kapuśniak z kiełbasą i chlebem.
Wątróbka cielęca pieczona z ziemniakami.
Pierogi z powidłem lub serem.

Zraziki na prędce z makaronem włoskim.

25. Rosół z kluseczkami prędkiemi.
Sztuka mięsa z sosem cebulowym.
Kotlety cielęce, bite z kompotem.

Pieczeń na dziko z kwaśną śmiet. i ziemn. str. 94.

26. Zupa rumiana z makaronem.
Ozór na szaro z ziemniakami.
Prażuchy.

Rost-béef z ogórkami.

27. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z pieca str. 82.
Wątróbka cielęca, nadziewana z ziemniakami.

Siekanka z płucek cielęcych z chlebem str. 109.

28. Zupa grochowa z grzankami.
Zrazy w kapuście.
Legumina z ryżu str. 225.

Pierogi z mięsem.

29. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z musztardą.
Sznycle wołowe siekane z ogórkiem.

Kiełbasa w rosole z chlebem.

LUTY.

Obiady i wieczerze postne.

1. Barszcz znakomity z uszkami str. 45.
Karp na białem winie z bułką.
Legumina ziemniaczana str. 223.

Serniki swojskie str. 214.

2. Zupa ziemniaczana.
Sandacz z jajami.
Legumina z kwaśnej śmietany.

Knedle z tartej bułki.

3. Zupa rumfordzka z kaszą perłową.
Szczupak po żydowsku str. 166.
Grzybek ze śmietany str. 218.

Śledzie maryn. po hamburg. z chleb. i herbata.

4. Zupa rybna z kluseczkami str. 54.
Ziemniaki pieczone i śledzie marynowane.
Legumina z makaronu.

Serniki swojskie.

5. Żur z ziemniakami.
Ryby w maśle str. 163.
Sztrudel jabłczany.

Śledzie wędzone, lub piklingi z bułką i herbata.

6. Barszcz postny z uszkami str. 44.
Szczupak lub sandacz ze śmietaną str. 166.
Mamałyga postna zwana kuleszą str. 210.

Sardynki z bułką i herbata.

7. Zupa grochowa postna z grzankami.
Ryby smażone.
Pierogi z powidłem.

Knedle z bułek.

8. Zupa z piwa z bułeczką w kostkę.
Karp gotowany zwyczajnie z bułką.
Pyzy zwyczajne str. 214.

Jajecznica z bułką i herbata.

MARZEC.

Obiady i wieczerze mięsne.

1. Rosół z kaszką.
Sztuka mięsa z korniszonami.
Zrazy siekane z chrzanem i ziemniakami przysmaż.

Potrawa z cielęciny zwykła z bułką.

2. Zupa ogórkowa z bułką w kostkę.
Bifsztyk smażony angielski z ziemniakami.
Grzanki kremowe str. 217.

Sztufada z buraczkami.

3. Barszcz z kaszką zwyczajną str. 54.
Kiełbasa smażona z kapustą.
Grzanki z serem.

Zrazy z kaszą gryczaną.

4. Rosół z tartem ciastem.
Sztuka mięsa z sosem musztardowym.
Grzybek z jabłkami.

Sztuka mięsa z wieprzowiny z korniszonami.

5. Zupa pomidorowa z ryżem.
Potrawka z resztek zająca z ziemniakami str. 138.
Knedle z tartej bułki.

Kiszki smażone z kapustą.

6. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z sosem kaparowym.
Pieczeń wieprzowa duszona z sałatą.

Mostek cielęcy smażony z ziemniakami.

7. Kapuśniak z parow. kiełbaskami i z chlebem.
Sznycle siekane z ziemniakami.
Pierogi ze słoniną str. 212.

Rozbratel z papryką i kapustą.

8. Zupa ziemniaczana.
Zrazy á la Sapieha z ziemniakami.
Pierogi leniwe z serem str. 211.

Pieczeń wołowa z jajem i ziemniakami.

9. Zupa rumiana z makaronem w gwiazdki.
Cielęcina z nerką bez kości z burakami.
Legumina z kwaśnej śmietany str. 224.

Bifsztyk z wątróbki z ziemniakami str. 101.

10. Rosół z zaciereczką.
Sztuka mięsa z sosem cebulowym.
Rozbratel z cebulą i ziemniakami.

Gulasz cielęcy z papryką i kluseczkami str. 102.

11. Barszcz polski z ziemniakami.
Kapłon pieczony z kompotem.
Pierogi z serem.

Płucka lekkie ze śmietaną i bułką.

12. Rosół biały z grzankami str. 40.
Sztuka mięsa z sosem czosnkowym.
Kołduny litewskie.

Flaki z bułką.

13. Zupa ogórkowa z bułką w kostkę pokr. i przysmaż.
Pieczeń huzarska z ziemniakami i kapustą.
Grzanki przekładane powidłami str. 218.

Zraziki na prędce z ziemniakami str. 98.

14. Rosół z płateczkami z naleśników str. 57.
Sztuka mięsa z rydzami.
Zrazy w kapuście str. 100.

Cielęcina z ryżem.

15. Zupa ziemniaczana.
Kotlety cielęce bite, okładane móżdżkami str. 103.
Pierożki kruche str. 211.

Gołębie stare, pieczone z kompotem str. 145.

16. Barszcz z uszkami.
Pieczeń cielęca na sposób sarny z makar. włosk. str. 106.
Knedle swojskie.

Kiełbasa smażona z kapustą.

17. Zupa cytrynowa z grzankami.
Zrazy frykando faszerowane z ziemniakami str. 99.
Bliny angielskie.

Sznycle siekane z burakami.

18. Rosół z ryżem.
Sztuka mięsa z ćwikłą.
Wieprzow. ze skór. chlebow. z komp. ze śliwek w occie.

Kiszki smażone z kapustą.

19. Krupnik z kaszą jęczmienną.
Rozbratel z papryką i ziemniakami.
Legumina cytrynowa na śmietance str. 221.

Bifsztyk po tatarsku z bułką str. 84.

20. Kapuśniak z kiełbasą i chlebem.
Pieczeń wołowa z jajem i ziemniakami.
Legumina krakowska.

Gulasz cielęcy z papryką i ziemniakami.

21. Rosół z ziemniakami.
Sztuka mięsa z sosem chrzanowym.
Zrazy zawijane swojskie z kapustą.

Nogi wieprzowe — kwaszone z chlebem i herbata.

22. Barszcz polski z chlebem.
Sztuka mięsa z wieprzowiny z grzankami.
Naleśniki ze śmietaną str. 226.

Płucka cielęce z rądelka z bułką.

23. Rosół z cielęciny, kury, gęsi, lub kaczki z kasz. str. 40.
Kapłon, lub kura z sosem i ziemniakami.
Prażuchy.

Wątróbka cielęca — nadziewana z bułką.

24. Zupa cytrynowa z grzankami.
Prosie pieczone, nadziewane str. 127.
Kalafiory.

Pieczeń siekana z korniszonami.

25. Rosół z lanem ciastem.
Sztuka mięsa z sosem cebulowym.
Nóżki cielęce smażone z szpinakiem.

Siekanka z płucek cielęcych z bułką str. 109.

26. Krupnik.
Rost-béef z kapustą.
Pierogi z serem.

Wędliny z chlebem i herbata.

27. Barszcz z uszkami.
Mostek cielęcy smażony z kompotem.
Legumina bezimienna str. 221.

Pieczeń wieprzowa zwyczajna z kapustą.

28. Rosół z płateczkami.
Sztuka mięsa z sosem czosnkowym.
Zrazy bite zwyczajne z korniszonami.

Zraziki cielęce z sosem cytryn. i ziemniaki str. 111.

29. Kapuśniak z chlebem.
Pieczeń wołowa z rożna lub pieca z kapustą.
Łazanki z twarożkiem str. 208.

Polędwica pieczona szpikowana z ziemn. str. 94.

30. Zupa cytrynowa.
Pieczeń huzarska z kapustą.
Legumina z makaronu str. 224.

Potrawa z cielęciny zwykła z ziemniakami.

31. Rosół z pulpetami z wątróbki cielęcej.
Sztuka mięsa z sosem chrzanowym.
Rozbratle z cebulą i ziemniakami.

Sznycle cielęce wiedeńskie z ryżem.

MARZEC.

Obiady i wieczerze postne.

1. Zupa ziemniaczana.
Karp gotowany zwyczajnie z kluskami zwykłemi.
Legumina z makaronu.

Serniki swojskie.

2. Barszcz postny z uszkami.
Ryby w maśle z bułką str. 163.
Naleśniki z konfiturami.

Śledzie marynowane i herbata.

3. Barszcz znakomity z uszkami str. 45.
Karp z szarym sosem i bułką.
Dołki ze śmietaną str. 217.

Ryż z bitą śmietaną str. 229.

4. Zupa grzybowa z kaszą.
Szczupak z winem i kluskami str. 167.
Pierożki kruche str. 228.

Jaja na miękko z bułką i herbata.

5. Zupa kminkowa z bułką w kostkę.
Karp po francusku z kluskami.
Placuszki z kapustą (kapuśniaki) str. 228.

Jajecznica z bułką i herbata.

6. Zupa posilna (według ks. Kneippa) z chlebem.
Ptysie parzone z sosem szodonowym.
Kompot dowolny.

Sardenki z bułką i chleb z masłem.

7. Zupa rumfordzka z chlebem razowym.
Karp na białem winie z bułką.
Legumina z kaszki hreczanej str. 223.

Jaja sadzone i herbata str. 205.

8. Zupa rybna z kluseczkami.
Jaja z ostrym sosem i bułką str. 205.
Makaron z serem.

Knedle z bułek str. 208.

9. Żur z ziemniakami.
Sandacz lub szczupak z jajami str. 165.
Legumina z makaronu.

Ser, chleb z masłem i herbata.

10. Zupa z piwa z bułeczką w kostkę.
Ryby smażone.
Naleśniki ze serem.

Pierogi leniwe z serem.

11. Zacierka na mleku.
Karp po niemiecku.
Rogalki str. 268.

Piklingi, lub szproty z bułką i herbata,

12. Kaszka na mleku,
Szczupak po żydowsku str. 166.
Knedle z tartej bułki str. 208.

Kwargle swojskie, na sposób ołomunieckich z chlebem i piwo str. 198.

KWIECIEŃ.

Obiady i wieczerze mięsne.

1. Rosół z pulpetami str. 57.
Sztuka mięsa z ogórkami krajanemi str. 193.
Makaron z szynką str. 209.

Zraziki na prędce z ziemniakami.

2. Zupa ziemniaczana.
Pieczeń cielęca ze sałatą.
Legumina z kaszki hreczanej.

Kiełbasa smażona z sosem i ziemniakami.

3. Rosół z makaronem.
Pieczeń wołowa duszona z burakami.
Sztrudel z makiem str. 231.

Potrawka cielęca z makaronem włoskim.

4. Zupa szczawiowa z grzankami.
Rost-béef z kapustą.
Naleśniki ze śmietaną.

Sznycle siekane z ziemniakami.

5. Barszcz polski z ziemniakami.
Kapłon z kompotem.
Sztrudel ze serem str. 231.

Rozbratle nadziewane z ziemniakami.

6. Rosół z lanem ciastem.
Sztuka mięsa z sosem szczypiórkowym.
Dołki ze śmietaną.

Kotlety cielęce bite z kompotem.

7. Zupa cytrynowa z grzankami.
Pieczeń ciel. na spos. sarny z makar. włosk. str. 106.
Budyń z tartej bułki.

Rozbratel z cebulą i ziemniakami.

8. Rosół z groszkiem z lanego ciasta str. 53.
Sztuka mięsa powlekana str. 82.
Zrazy cielęce angielskie z korniszonami.
Ozór na szaro z kluskami zwykłemi.

9. Barszcz z uszkami.
Mostek cielęcy nadziewany.
Legumina cytrynowa.
Wątróbka cielęca — na prędce z ziemniakami,

10. Rosół z ryżem.
Sztuka mięsa z sosem chrzanowym.
Budyń z sosem szodonowym.
Kotlety cielęce bite z szpinakiem.

11. Rosół z pulpetami z wątróbki cielęcej.
Sztuka mięsa z sosem grzybowym.
Knedle z bułek str. 208.
Polędwica pieczona szpikowana z korniszonami

12. Rosół z grzybkiem wybornym str. 53.
Kotlety wieprzowe z kapustą str. 125.
Pierogi z serem.
Gulasz węgierski z ziemniakami.

13. Zupa szczawiowa z grzankami.
Pieczeń wołowa duszona z ziemniakami,
Pierogi leniwe.
Płucka lekkie z kluskami.

14. Kapuśniak z chlebem.
Kotlety cielęce z kompotem.
Legumina z makaronu.
Zrazy á la Nelson z ziemniakami.

15. Rosół z tartem ciastem.
Sztuka mięsa z pieca str. 82.
Pierogi drożdżowe str. 211.
Flaki z chlebem lub bułką.

16. Krupnik z kaszą.
Pieczeń huzarska z kapustą.
Omlet z sosem str. 210.
Nóżki cielęce smażone z szpinakiem.

17. Rosół z kluskami ziemniaczanemi str. 55.
Sztuka mięsa z sosem kaparowym.
Budyń z chleba razowego str. 216.

Klops na kwaśno z chlebem.

18. Zupa rumiana z kluskami biszkoptowemi str. 55.
Sztufada na gorąco z makaronem włoskim.
Omlet biszkoptowy z konfiturami str. 227.

Cynadry wołowe z ziemniakami.

19. Rosół z płateczkami z naleśników.
Sztuka mięsa z sosem grzybowym.
Legumina z rodzynków i migdałów.

Rozbratle nadziewane z ziemniakami.

20. Zupa cytrynowa z grzankami.
Sznycle cielęce wiedeńskie z ryżem.
Faworki bez cukru str. 256.

Kruszka cielęce z ziemniakami str. 103.

21. Rosół z grochem.
Sztuka mięsa z sosem cebulowym.
Sztuka mięsa z wieprzowiny z grzankami.

Zraziki na prędce z ziemniakami.

22. Zupa szczawiowa z grzankami.
Pieczeń wieprzowa duszona z kapustą.
Pierogi z powidłem.

Bigos z kwaszonej kapusty z chlebem.

23. Barszcz z ziemniakami.
Sztuka mięsa biała str. 81.
Sago ze śmietaną na zimno str. 229.

Polędwica piecz. szpik. obłożona kotlecik. ziem.

24. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z sosem chrzanowym.
Kotlety cielęce bite z kompotem.

Wątróbka cielęca — duszona z ziemniakami.

25. Zupa cytrynowa z grzankami.
Mostek cielęcy smażony z kompotem.
Grzanki kremowe.

Zrazy zawijane swojskie z kapustą.

26. Rosół z płateczkami.
Sztuka mięsa z sosem szczypiórkowym.
Sznycle siekane z ziemniakami.

Cielęcina z ryżem str. 102.

27. Zupa szczawiowa z grzankami.
Pieczeń huzarska z kapustą.
Serniki swojskie.

Rozbratel duszony z kapustą.

28. Barszcz z uszkami mięsnemi.
Prosie pieczone nadziewane z bułką str. 127.
Kompot.

Bigos z kwaszonej kapusty z chlebem.

29. Rosół z pulpetami z móżdżku cielęcego str. 57.
Sztuka mięsa z sosem szczypiórkowym.
Legumina z ryżu str. 225.

Zrazy siekane z chrzanem i ziemniaki przysmaż.

30. Zupa szczawiowa z grzankami.
Pieczeń cielęca z zieloną sałatą.
Grzanki z serem.

Wątróbka cielęca — na prędce z ziemniakami.

KWIECIEŃ.

Obiady i wieczerze postne.

1. Zupa rybna z kluseczkami.
Karp z szarym sosem.
Grzanki przekładane powidłami.

Jajecznica z bułką i herbata.

2. Zupa jarzynowa z bułką w kostkę pokr.
Ryby smażone.
Racuszki str. 229.

Śledzie marynowane po hamburgsku.

3. Barszcz postny z uszkami.
Jaja sadzone z bułką.
Legumina czokoladowa.

Ziemniaki pieczone z masłem i herbata.

4. Zupa grzybowa z kaszą.
Groch po czesku str. 174.
Budyń z tartej bułki str. 217.

Jaja sadzone z bułką i herbata.

5. Żur, czyli zupa owsiana z ziemniakami.
Śledzie wędzone z bułką.
Naleśniki z serem.

Szpinak z jajami i bułką.

6. Zupa ziemniaczana.
Szczupak z winem.
Pierogi z serem.

Śledzie marynowane zwycz. spos. i sałata.

7. Zupa rumfordzka z chlebem żytnim.
Ziemniaczane purée.
Naleśniki francuskie.

Kaszka sypka w mleku str. 220.

8. Nic na mleku z ryżem.
Grzybek z gotowanych ziemniaków str. 219.
Legumina cytrynowa na śmietance str. 221.

Sztrudel z serem str. 231.

MAJ.

Obiady i wieczerze mięsne.

1. Zupa kalafiorowa z grzankami.
Kotlety cielęce z szpinakiem.
Legumina czokoladowa.

Zraziki na prędce z ziemniakami.

2. Zupa szczawiowa z grzankami.
Kurczęta na pieczyste z sałatą str. 147.
Grzanki przekładane powidłami.

Wątróbka cielęca nadziewana z makaronem.

3. Rosół z zaciereczką.
Sztuka mięsa z mizeryą.
Naleśniki z konfiturami.

Zrazy zawijane swojskie z soczewicą.

4. Barszcz czysty z kaszką.
Kurczęta po francusku str. 148.
Kalafiory str. 178.

Zrazy à la Nelson z ziemniakami.

5. Zupa rakowa z ryżem.
Sznycle cielęce po lwowsku ze szpinakiem.
Dołki ze śmietaną.

Kurczęta z paprykowym sosem i ziemniakami

6. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z sosem szczypiórkowym.
Kotlety cielęce bite z marchewką.

Kurczęta smażone z sałatą.

7. Zupa z mięsnej mieszaniny z ryżem str. 44.
Nowe kotlety pożarskie z ziemniakami str. 150
Budyń mączny str. 215.

Kotlety baranie siekane z kapustą str. 115.

8. Krupnik z kaszą.
Gołąbki pieczone z kompotem.
Omlet z sosem.

Pieczeń wieprzowa zwyczajna z kapustą.

9. Zupa grochowa z grzankami.
Pieczeń huzarska z kapustą i ziemniakami.
Szparagi.

Kurczęta z paprykowym sosem i bułką str. 149

10. Rosół z płateczkami z naleśników.
Sztuka mięsa z sosem szczypiórkowym.
Kotlety cielęce w papilotach z ziemniakami str. 103.

Rozbratel z cebulą, ziemniakami i kapustą.

11. Zupa szczawiowa z bułką w kostkę pokrajaną.
Ozór świeży z sosem chrzanowym i ziemniak. str. 91.
Legumina migdałowa str. 222.

Mostek cielęcy smażony z kompotem.

12. Rosół z ziemniakami.
Sztuka mięsa z musztardą.
Kurczęta z sosem i ziemniakami.

Schab pieczony z kapustą str. 128.

13. Barszcz polski z chlebem.
Wieprzow. ze skór. chleb. i z śliw. w occie str. 132 i 197.
Kaszka sypka w mleku str. 220.

Sznycle wołowe siekane z kapustą.

14. Zupa cytrynowa z grzankami.
Kapłon pieczony z kompotem.
Legumina bezimienna.

Zraziki na prędce z kapustą.

15. Rosół z groszkiem z lanego ciasta.
Sztuka mięsa z sosem czosnkowym.
Pieczeń cielęca z sałatą.

Wędliny z chlebem i herbata.

16. Kapuśniak z kiełbasą i chlebem.
Polędwica wieprzowa z bułką.
Prażuchy.

Rozbratel duszony z kapustą.

17. Zupa rakowa z ryżem.
Kiełbasa pieczona z sosem i kapustą.
Mamałyga zwana kuleszą str. 210.

Wątróbka cielęca nadziewana z bułką.

18. Rosół z płateczkami str. 56.
Sztuka mięsa z sosem szczypiórkowym.
Mostek cielęcy nadziewany i szparagi.

Kurczęta z sosem frykasowym z bułką

19. Zupa szparagowa z grzankami.
Kotlety cielęce bite z szpinakiem.
Karczochy str. 179.

Baranina z ryżem.

20. Rosół z lanem ciastem.
Sztuka mięsa z sosem cebulowym.
Bifsztyk po wiedeńsku z przysmaż. ziemniak. str. 85.

Paszteciki łyżkowe str. 62.

21. Zupa nic na mleku i makaron.
Sznycle siekane z marchwią.
Knedle z bułek.

Kurczęta na pieczyste z szpinakiem.

22. Barszcz z uszkami.
Polędwica pieczona szpikowan. z ziemniak. przysmaż
Pierogi z powidłem.

Ozór na szaro z ziemniakami.

23. Rosół z grzybkiem.
Sztuka mięsa z korniszonami.
Naleśniki z konfiturami.

Kotlet wołowy bity z kapustą.

24. Zupa cytrynowa z grzankami.
Pieczeń wołowa duszona z rydzami.
Szparagi.

Cielęcina z ryżem str. 102.

25. Zupa szczawiowa z ziemniakami nowemi.
Wątróbka cielęca smażona z ziemniakami.
Łazanki przypiekane z szynką str. 208.

Rozbratel z cebulą i kapustą.

26. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z sosem szczypiórkowym.
Zrazy bite zwyczajne z sałatą.

Makaron z szynką str. 209.

27. Kapuśniak z parowemi kiełbaskami i chlebem.
Pieczeń siekana z makaronem włoskim str. 93.
Omlet mączny z szpinakiem.

Gulasz cielęcy paprykarz z kluseczkami.

28. Krupnik z kaszą.
Pieczeń wołowa z jajem i korniszonami.
Prażuchy.

Kiełbasa w rosole z chlebem.

29. Barszcz polski z ziemniakami.
Kurczęta pieczone z bułką.
Kalafiory.

Kotlety wieprzowe z kompotem.

30. Rosół z kaszką.
Sztuka mięsa z sosem agrestowym.
Potrawa z gołębi z ryżem str. 159.

Kurczęta z paprykowym sosem i kluseczkami.

31. Zupa kalafiorowa z grzankami.
Kotlet cielęcy bity z marchwią.
Makaron z serem parmezańskim.

Rozbratle nadziewane z kapustą.

MAJ.

Obiady i wieczerze postne.

1. Barszcz znakomity z uszkami.
Karp gotowany zwyczajnie z bułką.
Żabki zielone smażone str. 171.

Jaja sadzone z szpinakiem.

2. Zupa kminkowa z bułką w kostkę pokrajaną.
Legumina krakowska.
Szparagi.

Serniki swojskie.

3. Żur, czyli zupa owsiana z ziemniakami.
Knedle z bułek.
Szpinak z bułką.

Paszteciki z grzybów str. 63.

4. Zupa z wina z biszkoptami.
Jesiotr pieczony z bułką str. 155.
Kaszka sypka w mleku str. 220.

Budyń z chleba razowego

5. Zupa z piwa z bułką pokrajaną w kostkę.
Ziemniaki nowe.
Omlet biszkoptowy z konfiturami str. 227.

Jajecznica z bułką i herbata.

6. Zupa rakowa z ryżem.
Naleśniki ze śmietaną str. 226.
Pianka z białek str. 227.

Kaszka na mleku.

7. Barszcz postny z uszkami.
Legumina z makaronu.
Kalafiory.

Legumina z kaszki hreczanej str. 223.

8. Zupa rybna.
Karp na białem winie.
Łazanki z twarożkiem.

Pierogi z powidłem.

CZERWIEC.

Obiady i wieczerze mięsne.

1. Rosół z kluseczkami francuskiemi.
Sztuka mięsa z sosem agrestowym.
Pieczeń cielęca z sałatą.

Zraziki cielęce z sosem cytrynowym i bułką.

2. Zupa szczawiowa z grzankami.
Sztufada na gorąco z młodemi ziemniakami.
Pierogi drożdżowe str. 211.

Cynadry (nerki wołowe) z ziemniakami.

3. Krupnik z kaszą.
Kotlety baranie, siekane z marchwią.
Krem czokoladowy.

Kurczęta na pieczyste z kompotem.

4. Chłodnik str. 45.
Ozór na szaro z makaronem włoskim.
Krem pączowy str. 237.

Wędliny z chlebem i herbata.

5. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z sosem cebulowym.
Kurczęta smażone z sałatą.
Potrawa z pieczonej cielęciny z ziemniakami.

6. Zupa kalafiorowa z bułką, pokrajaną w kostkę.
Sznycle cielęce po lwowsku z ziemniakami.
Krem pomarańczowy na słodkiej śmietance str. 238.
Flaki z pulpetami.

7. Barszcz polski z chlebem.
Rost-beef z młodemi ziemniakami.
Naleśniki ze serem.
Sztuka mięsa z wieprzowiny z grzankami.

8. Rosół z zaciereczką.
Sztuka mięsa z sosem cebulowym.
Legumina migdałowa str. 222.
Mostek barani opiekany z ziemniakami.

9. Zupa szczawiowa z grzankami.
Rozbratel z papryką i ziemniakami.
Racuszki str. 229.
Siekanka z płucek cielęcych z bułką.

10. Krupnik z kaszą.
Sztuka mięsa z sałatą.
Kurczęta smażone z kompotem.
Nóżki cielęce w galarecie z chlebem str. 106.

11. Rosół z ryżem.
Sztuka mięsa z sosem czosnkowym.
Rozbratel z papryką i makaronem włoskim.
Kapłon na potrawę z ziemniakami.

12. Barszcz z uszkami str. 58.
Wieprzowina ze skórką chlebową i z śliw. w occie.
Pierogi leniwe z serem.
Pieczeń wołowa duszona z korniszonami.

13. Kapuśniak z chlebem.
Kurczęta z grochem zielonym str. 148.
Naleśniki z konfiturami.
Wędliny z chlebem i herbata.

14. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z mizeryą.
Knedle z bułek.
Potrawka z kurcząt z ziemniakami str. 151.

15. Zupa agrestowa z bułką, pokrajaną w kostkę.
Pieczeń barania z burakami str. 116.
Pierogi z serem.
Potrawka z baraniej pieczeni z ziemniakami.

16. Rosół z sagiem.
Sztuka mięsa z chrzanem.
Pieczeń cielęca z sałatą.
Pieczeń barania na dziko z ziemniakami str. 116.

17. Zupa rumiana z kluseczkami.
Zrazy bite, zwyczajne z burakami.
Pierogi leniwe z serem.
Zraziki naprędce z makaronem włoskim.

18. Rosół z pulpetami z wątróbki cielęcej.
Sztuka mięsa z sosem agrestowym.
Kotlet cielęcy bity z marchwią.
Wątróbka cielęca naprędce z ziemniakami.

19. Zupa szczawiowa z jajami i bułką, pokr. w kostkę.
Zrazy frykando faszerowane z kapustą str. 99.
Omlet z sosem.
Kotlety baranie bite z jarzyną str. 114.

20. Zupa z mięsnej mieszaniny z ryżem.
Pieczeń barania, na dziko z ziemniakami.
Krem śmietankowy na ziemniaczanej mące str. 238.
Bigos z kwaszonej kapusty z chlebem.

21. Rosół z kluseczkami prędkiemi.
Sztuka mięsa z sosem kaparowym.
Kapłon, lub kura z kompotem z agrestu str. 235.
Potrawa z cielęciny zwykła z ziemniakami.

22. Barszcz z ziemniakami.
Wołowina po hiszpańsku z makaronem str. 98.
Ciastka z owocami str. 233.
Zraziki cielęce z sosem cytrynowym str. 111.

23. Rosół z grzybkiem.
Sztuka mięsa z mizeryą.
Kotlety cielęce bite z kompotem z agrestu.

Ozór na szaro z ziemniakami.

24. Chłodnik na mleku z poziomkami str. 46.
Kurczęta na pieczyste z kompotem.
Kalafiory.

Bifsztyk po wiedeńsku z młodemi ziemniakami.

25. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z sosem kaparowym.
Sznycle cielęce po lwowsku z marchwią.

Kotlety baranie siekane z kapustą.

26. Zupa wiosenna z kluseczkami str. 44.
Kapłon, lub kura na potrawę z ziemniakami.
Kalafiory.

Potrawka z kurcząt z bułką.

27. Krupnik z kaszą.
Sztuka mięsa z wieprzowiny z szpinakiem.
Pierogi z powidłem.

Kotlety cielęce bite z ziemniaczan. purée str. 187.

28. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z mizeryą.
Łazanki przypiekane z szynką.

Zrazy siekane z chrzanem i ziemniak. przysmaż.

29. Zupa rakowa z ryżem.
Gołąbki pieczone z bułką.
Grzanki kremowe.

Wątróbka cielęca pieczona z ziemniakami.

30. Barszcz czysty z bułką.
Kotlety cielęce w papilotach ze szpinakiem.
Poziomki, posypane miałkim cukrem.

Pieczeń cielęca na zimno i herbata.

CZERWIEC.

Obiady i wieczerze postne.

1. Zupa rakowa z skorupkami nadziewanemi str. 58.
Jesiotr z rustu str. 155.
Legumina krakowska.

Kwaśne mleko z ziemniakami.

2. Zupa grzybowa z płateczkami.
Ziemniaki pieczone z masłem.
Naleśniki z konfiturami.

Serniki swojskie.

3. Cbłodnik na mleku z poziomkami str. 46.
Raki str. 162.
Pierogi z borówkami str. 212.

Jaja sadzone ze szpinakiem.

4. Zupa szczawiowa z grzankami.
Ziemniaki młode z masłem.
Omlet z sosem szodonowym.

Węgorz smażony, później w marynacie z bułką.

5. Barszcz znakomity z uszkami str. 58.
Fasola zielona z bułeczką na maśle przysmażaną.
Ciastka z owocami str. 255.

Kwaśne mleko z ziemniakami.

6. Zupa z piwa z bułką, pokrajaną w kostkę.
Kalafiory.
Ciastka z owocami str. 255.

Jajecznica z bułką i herbata.

7. Chłodnik na mleku z poziomkami str. 46.
Pierogi z serem.
Grzyby duszone ze śmietaną i bułką.

Chleb z masłem, ser i herbata.

8. Zupa ziemniaczana.
Karp po francusku z bułką.
Ciasteczka zwyczajne str. 254.

Grzybki duszone zwyczajnie z bułką str. 175.

LIPIEC.

Obiady i wieczerze mięsne.

1. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z mizeryą.
Budyń z tartej bułki.

Płucka lekkie ze śmietaną i klus. swojsk.

2. Zupa rakowa z ryżem.
Kurczęta z grochem zielonym str. 148.
Sztrudel ze świeżych owoców str. 230.

Kalarepka faszerowana str. 176.

3. Zupa agrestowa z grzankami.
Zrazy zawijane swojskie z kaszą.
Grzanki z serem str. 218.

Pieczeń cielęca na zimno z bułką.

4. Rosół z zaciereczką.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Zrazy wołyńskie z przysmażanemi ziemniak. str. 111.

Wędliny z chlebem i herbata.

5. Rosół z lanem ciastem.
Sztuka mięsa z sałatą.
Naleśniki ze śmietaną.

Kurczęta z paprykowym sosem i ziemniakami.

6. Bulion czysty z bułką.
Pieczeń barania zwyczajna z kalarepą.
Legumina bezimienna.

Wątróbka cielęca pieczona z ziemniakami.

7. Rosół z kluseczkami francuskiemi.
Sztuka mięsa z mizeryą.
Mostek cielęcy nadziewany z ziemniakami.

Kotlet wołowy bity z marchwią.

8. Zupa jarzynowa z grzankami.
Sznycle cielęce wiedeńskie z groszkiem.
Legumina z rodzynków i migdałów.

Rozbratel z cebulą i grzybkami.

9. Krupnik z kaszą.
Prosię pieczone nadziewane z bułką.
Legumina z kwaśnej śmietany str. 224.

Kotlety baranie bite z kalarepą.

10. Rosół z tartem ciastem.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Serniki swojskie.

Polędwica pieczona szpikowana z ziemniakami.

11. Zupa kalafiorowa z grzankami.
Kurczęta smażone z groszkiem zielonym.
Krem poziomkowy, lub malinowy str. 238.

Szynka z bułką i herbata.

12. Rosół z lanem ciastem.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Legumina cytrynowa na śmietance str. 221.

Potrawka cielęca z kluseczkami.

13. Zupa szparagowa z bułką, pokrajaną w kostkę.
Rozbratle nadziewane z ziemniakami.
Krokiety z ryżu i moreli str. 221.

Sznycle cielęce po lwowsku z marchwią.

14. Zupa szczawiowa z grzankami.
Pieczeń barania marynowana z burakami.
Legumina z kaszki hreczanej.

Wątróbka cielęca pieczona z kalarepą.

15. Rosół z płatkami.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Serniki swojskie.

Pieczeń wołowa z marchwią.

16. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z sosem pieczarkowym.
Sztrudel swojski.

Gulasz z wieprzowiny z ziemniakami.

17. Zupa kalafiorowa z bułką, pokrajaną w kostkę.
Pieczeń wieprzowa duszona z kapustą świeżą na [kwaśno str. 176.
Prażucha.

Potrawka z cielęciny z ziemniakami.

18. Zupa z jagód z bułką, pokrajaną w kostkę.
Polędwica wieprzowa z burakami.
Grzyby duszone ze śmietaną str. 175.

Zraziki cielęce z sosem cytrynowym i ziemniak.

19. Rosół z naleśnikiem.
Pieczeń huzarska z kapustą świeżą na kwaś. str. 177.
Dołki ze śmietaną.

Sztuka mięsa z wieprzowiny z ziemniakami.

20. Barszcz z uszkami str. 28.
Pieczeń wołowa na dziko z kwaśną śmietaną i ka- [pustą świeżą str. 176.
Ciastka z owocami (po krakowsku) str. 255.

Sznycle wołowe siekane z kalarepą.

21. Rosół z grzankami.
Sztuka mięsa z sosem kaparowym.
Legumina krakowska str. 222.

Klops na kwaśno z soczewicą.

22. Krupnik z kaszą.
Rozbratel z cebulą i kapustą świeżą
Budyń z sosem szodonowym.

Wędliny z chlebem i herbata.

23. Zupa jarzynowa z grzankami
Pieczeń cielęca z sałatą.
Legumina migdałowa str. 222.

Zrazy siekane z chrzanem i ziemniakami.

24. Rosół z grzybkiem.
Wieprzowina na sposób dziczyzny z kapustą.
Pierogi z borówkami str. 212.

Rozbratel duszony z kalarepą.

25. Zupa rakowa ze skorupkami nadziewanemi str. 58.
Kurczęta na pieczyste z sałatą.
Grzanki, przekładane powidłami str. 218.

Gołąbki (hołubcie) ruskie z ryżem str. 122.

26. Rosół z grzankami.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Kotlety cielęce bite z marchwią.

Kołduny str. 89.

27. Zupa szczawiowa z bułką, pokrajaną w kostkę.
Sztuka mięsa z wieprzowiny z grzankami.
Kalafiory.

Kotlety baranie bite z kalarepą.

28. Rosół z kaszką.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Łazanki przypiekane z szynką.

Kapusta włoska faszerowana str. 177.

29. Zupa z jagód z bułką, pokrajaną w kostkę.
Kapłon, lub kura pieczona z kompotem.
Grzybki, duszone zwyczajnie str. 175.

Schab z kapustą świeżą.

30. Barszcz z uszkami mięsnemi str. 58.
Pieczeń siekana z świeżą kapustą str. 93.
Fasola zielona str. 174.

Cynadry wołowe z ziemniakami.

31. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z mizeryą.
Krokiety z ryżu i moreli.

Płucka lekkie ze śmietaną i ziemniakami.

LIPIEC.

Obiady i wieczerze postne.

1. Zupa kminkowa z bułką, pokrajaną w kostkę.
Kasza sypka na grzybowym smaku str. 206.
Legumina z makaronu str. 224.

Kwaśne mleko z chlebem.

2. Mamałyga, zwana kuleszą z mlek. słodk. osobno str. 46.
Raki ze sosem str. 162.
Sztrudel ze serem str. 231.
Knedle z bułek.

3. Zupa nic na mleku z ryżem.
Ryby smażone.
Kalafiory.
Węgorz sposobem elbląskim z chlebem.

4. Zupa z jagód z bułką.
Grzyby duszone ze śmietaną str. 175.
Sztrudel ze świeżych owoców str. 230.
Karp po niemiecku z knedlami swojskiemi.

5. Chłodnik na mleku z poziomkami.
Kalafiory, lub szparagi.
Knedle z bułek.
Pierogi z serem.

6. Barszcz znakomity z uszkami postnemi str. 58.
Szczupak, lub sandacz ze śmietaną.
Pierogi leniwe ze serem.
Placuszki z kapustą (kapuśniaki).

7. Zupa rakowa z ryżem.
Bób z masłem.
Raki zwykłym sposobem str. 163.
Knedle z tartej bułki.
Pstrąg z jarzynkami po sądecku str. 162.

8. Zupa ziemniaczana.
Ryby w maśle str. 163.
Naleśniki ze serem.
Jaja na miękko, chleb z masłem i herbata.

SIERPIEŃ.

Obiady i wieczerze mięsne.

1. Rosół z tartem ciastem.
Sztuka mięsa z ogórkami lub głąbikami.
Krokiety z ryżu i moreli str. 221.
Kiełbasa wędzona i gotowana z chrzan. i chleb.

2. Zupa rakowa ze skorupkami nadziewanemi str. 58.
Pieczeń wołowa na dziko z ziemniakami i kapustą.
Omlet biszkoptowy z konfiturami.

Pieczeń barania z jabłkami str. 117.

3. Zupa wiśniowa z kluskami str. 50.
Wołowina zamiast zwierzyny z kapustą świeżą.
Placuszki z kapustą (kapuśniaki).

Kotlety cielęce w papilotach z ziemniakami.

4. Rosół z ziemniakami.
Sztuka mięsa z sosem chrzanowym str. 72.
Sztrudel z jabłkami.

Kruszka cielęce z ziemniakami str. 103.

5. Zupa wiosenna z grzankami.
Mostek cielęcy nadziewany z ziemniakami.
Krem jabłczany ze słodką śmietaną str. 237.

Barania pieczeń z kapustą włoską.

6. Zupa jarzynowa z grzankami.
Kurczęta z sosem i ziemniakami str. 149.
Grzybki, duszone zwyczajnie str. 175.

Sznycle wołowe siekane z kapustą świeżą.

7. Rosół z pulpetami wątrobianemi.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Kapłon na potrawę z ziemniakami.

Wątróbka cielęca duszona z kalarepą.

8. Krupnik z kaszą.
Pieczeń barania z burakami.
Grzyby duszone ze śmietaną.

Klops na kwaśno z kapustą.

9. Rosół z grzankami.
Sztuka mięsa z sosem cebulowym.
Pieczeń cielęca na sposób sarny z kapustą str. 196

Gulasz węgierski z ziemniakami.

10. Zupa wiśniowa z grzankami.
Polędwica wieprzowa z kapustą świeżą.
Łazanki ze serem.

Pieczeń barania z jabłkami.

11. Rosół z płatkami.
Sztuka mięsa z sosem pomidorowym.
Kalarepka faszerowana str. 176.

Zrazy á la Nelson z ziemniakami.

12. Zupa szczawiowa z grzankami.
Pieczeń cielęca z kompotem jabłczanym.
Ciastka z owocami.

Rozbratel z papryką i kapustą.

13. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Knedle z bułek.

Sztufada na gorąco z marchwią.

14. Garus z bułką str. 46.
Bifsztyk duszony z ziemniakami przysmażanemi.
Legumina z jabłek na półmisku str. 223.

Sztuka mięsa z wieprzowiny z ziemniakami.

15. Zupa jarzynowa z bułką, pokrajaną w kostkę.
Kurczęta smażone z kompotem z wiśni str. 236.
Ciastka makowe str. 254.

Cielęcina z ryżem str. 102.

16. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Kluski ze śliwkami (węgierkami) str. 207.

Potrawa z cielęciny zwykła z ziemniakami.

17. Zupa wiśniowa z bułką, pokrajaną w kostkę.
Kaczki pieczone z kompotem jabłczanym.
Sago ze śmietaną na zimno str. 229.

Wędliny z chlebem.

18. Rosół z zaciereczką.
Sztuka mięsa z sosem kaparowym.
Gołębie stare pieczone z sałatą str. 145.

Pieczeń barania ze śliwkami węgierkami. str. 117.

19. Zupa kalafiorowa z grzankami.
Pieczeń cielęca z sałatą.
Kluski ze śliwkami str. 207.

Kurczęta z paprykowym sosem i makar. włosk.

20. Barszcz czysty z bułką.
Kaczki pieczone z sałatą.
Raki zwykłym sposobem str. 163.
Bifsztyk z wątróbki z ziemniakami str. 101.

21. Zupa ze śliwek z grzankami str. 50.
Wołowina zamiast zwierzyny z ziemniakami.
Kluski ze śliwkami węgierkami.
Pieczeń barania z jabłkami str. 117.

22. Rosół z lanem ciastem.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Legumina cytrynowa.
Sztuka mięsa gdańsk. w francusk. cieście str. 97.

23. Zupa rakowa z ryżem.
Wołowina po hiszpańsku z kalarepą str. 98.
Grzybki duszone zwyczajnie str. 175.
Wątróbka cielęca pieczona z ziemniakami.

24. Zupa pomidorowa z grzankami.
Pieczeń cielęca z sałatą.
Grzybki z jajkiem str. 175.
Zraziki naprędce z kapustą świeżą.

25. Rosół z ziemniakami.
Sztuka mięsa z mizeryą.
Pieczeń barania z jabłkami.
Zrazy frykando faszerowane z ziemniak. str. 99.

26. Zupa jarzynowa z grzankami.
Mostek barani opiekany z kapustą świeżą str. 115.
Jabłka obsmażane w cieście str. 219.
Pieczeń barania ze śliwkami węgierkami.

27. Barszcz polski z ziemniakami.
Kołdunki z gotowanego mięsa str. 89.
Grzybki duszone zwyczajnie str. 175.
Sztuka mięsa z wieprzowiny z kalarepą.

28. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Zrazy zawijane swojskie z kapustą.
Kiełbasy smażone z sosem i ziemniakami.

29. Zupa cytrynowa z ryżem.
Pieczeń wołowa z jajem i kapustą.
Legumina z makaronu.

Zrazy w kapuście z bułką.

30. Zupa wiosenna z kluseczkami.
Kaczka pieczona z kapustą świeżą.
Sztrudel jabłczany.

Bifsztyk smażony angielski z jajkiem.

31. Rosół z zaciereczką.
Sztuka mięsa z sosem pomidorowym.
Pieczeń barania z jabłkami.

Gulasz węgierski z kapustą.

SIERPIEŃ.

Obiady i wieczerze postne.

1. Chłodnik na mleku z poziomkami.
Węgorz smażony z sosem kaparowym.
Sztrudel jabłczany str. 230.

Jaja z ostrym sosem i bułką str. 205.

2. Zupa grzybowa z kaszą.
Łosoś gotowany str. 159.
Legumina z poziomek str. 224.

Kluski ze śliwkami węgierkami str. 207.

3. Zupa jabłczana z grzankami str. 48.
Ziemniaki z grzybami str. 34.
Naleśniki z konfiturami.

Serniki swojskie i herbata.

4. Zupa posilna (według ks. Kneippa) z chlebem.
Grzyby duszone ze śmietaną.
Kluski ze śliwkami węgierkami.

Ryby wszelkiego rodzaju w galarecie str. 163.

5. Garus str. 46.
Karp ze szarym sosem i bułką.
Kluski ze śliwkami węgierkami.

Jaja na miękko z bułką i piwo.

6. Chłodnik str. 45.
Ptysie parzone z sosem szodonowym.
Kompot pomarańczowy str. 235.

Ryby w maśle z bułką.

7. Barszcz znakomity z uszkami str. 58.
Grzybki duszone zwyczajnie.
Sztrudel ze świeżych owoców str. 230.

Węgorz wędzony z bułką.

8. Zupa ziemniaczana.
Kalafiory.
Sztrudel jabłczany.

Kwaśne mleko z ziemniakami lub chlebem.

WRZESIEŃ.

Obiady i wieczerze mięsne.

1. Zupa pomidorowa z ryżem.
Kaczka pieczona z kompotem ze śliwek.
Placek z wiśniami (po wiedeńsku) str. 266.

Potrawka z kurcząt z bułką str. 151.

2. Rosół z płatkami.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Kluski ze śliwkami węgierkami.

Pieczeń barania z jabłkami.

3. Barszcz z uszkami mięsnemi str. 58.
Kuropatwy nadziewane z grzankami str. 137.
Placek owocowy (ze śliwkami) str. 264.

Wędliny i herbata.

4. Zupa wiśniowa z naleśnikiem str. 56.
Pieczeń wołowa z grzybkami i ziemniakami str. 93.
Naleśniki z jabłkami str. 226.

Kotlety baranie siekane z marchwią.

5. Rosół z ryżem.
Sztuka mięsa z sosem pomidorowym.
Polędwica pieczona szpikowana z kapustą.

Rozbratle nadziewane z ziemniakami.

6. Zupa rakowa z ryżem.
Kurczęta smażone z kompotem ze śliwek.
Placek z wiśniami (po wiedeńsku) str. 266.

Cynadry wołowe, lub wieprzowe z ziemniak.

7. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z pieca str. 82.
Kluski ze śliwkami węgierkami.

Kalarepka faszerowana z bułką.

8. Zupa pomidorowa z ryżem.
Kotlet wołowy bity z marchwią.
Jabłka obsmażane w cieście str. 219.

Pieczeń wołowa duszona z ziemniakami.

9. Barszcz polski z chlebem.
Gęś młoda pieczona z kompotem z jabłek str. 145.
Grzybki, duszone zwyczajnie.

Kluski ze śliwkami.

10. Rosół z zaciereczką.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Pieczeń huzarska z kapustą.

Pieczeń barania z jabłkami.

11. Zupa szczawiowa z grzankami.
Mostek barani opiekany z brukwią.
Naleśniki z jabłkami.

Rozbratel z cebulą i kapustą.

12. Barszcz z uszkami.
Wołowina zamiast zwierzyny z kapustą.
Legumina z jabłek na półmisku str. 223.

Kapusta włoska z barani̇ną str. 177.

13. Rosół z groszkiem z lanego ciasta.
Sztuka mięsa z mizeryą.
Pieczeń barania ze śliwkami węgierkami.

Sztuka mięsa z wieprzowiny z kalarepą.

14. Garus z bułką.
Gęś młoda z kompotem z jabłek.
Pierogi z powidłem.

Wątróbka cielęca duszona z ziemniakami.

15. Zupa grochowa z grzankami.
Kurczęta po francusku z groszkiem str. 148.
Kluski ze śliwkami.
Gołąbki (hołubcie) ruskie z ryżem.

16. Rosół z kluskami ziemniaczanemi str. 55.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Pierogi ze słoniną str. 212.
Flaki z kluseczkami.

17. Zupa pomidorowa z ryżem.
Kaczka pieczona z kompotem.
Grzybek z jabłkami.
Zrazy siekane z chrzanem i ziemniakami.

18. Zupa wiśniowa z grzankami.
Zrazy bite zwyczajne z burakami.
Kaszka sypka w mleku str. 220.
Pieczeń barania z śliwkami.

19. Krupnik z kaszą.
Pieczeń cielęca z sałatą.
Jabłka obsmażane w cieście str. 219.
Potrawa z kaczki z ziemniakami str. 151.

20. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z sosem chrzanowym str. 72.
Kluski ze śliwkami węgierkami.
Bifsztyk duszony z kapustą str. 84.

21. Zupa jarzynowa z grzankami.
Rost-béef z kalarepą.
Placek ze śliwkami lub wiśniami str. 266.
Ozór na szaro z ziemniakami.

22. Barszcz z kaszką str. 54.
Pieczeń barania zwyczajna z burakami.
Pierożki ruskie z świeżą kapustą str. 213.
Zrazy siekane z chrzanem i kalarepą.

23. Rosół z kluseczkami prędkiemi str. 55.
Sztuka mięsa z sosem pomidorowym.
Zrazy w kapuście z ziemniakami.
Pieczeń barania z jabłkami.

24. Zupa jabłczana, lub gruszkowa z grzankami str. 48.
Schab pieczony z burakami.
Sztrudel jabłczany.

Rozbratel z papryką i ziemniakami.

25. Rosół z pulpet. z pozostałej kury, lub cielęc. str. 57.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Łazanki przypiekane z szynką.

Gulasz węgierski z kapustą.

26. Zupa ze śliwek z grzankami.
Zrazy zawijane swojskie z kapustą.
Legumina z kwaśnej śmietany str. 224.

Kurczęta z paprykowym sosem i ziemniakami.

27. Krupnik z kaszą.
Kotlety cielęce — bite z marchwią.
Kluski ze śliwkami węgierkami.

Bifsztyk duszony z ziemniakami.

28. Rosół z kluskami z ryżu str. 55.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Baranina z pomidorami i ziemniakami str. 113.

Flaki z bułką.

29. Zupa grochowa z grzankami.
Gęś pieczona z kompotem z jabłek str. 145.
Ciastka z owocami str. 255.

Łazanki przypiekane z szynką.

30. Barszcz polski z ziemniakami.
Kaczki pieczone z kompotem.
Grzybki z jajkiem.

Rozbratel z cebulą i ziemniakami.

WRZESIEŃ.

Obiady i wieczerze postne.

1. Zupa rybna z kluseczkami str. 54.
Karp na białem winie z jarzyną str. 156.
Grzyby duszone ze śmietaną.

Kluski ze śliwkami węgierkami.

2. Chłodnik.
Sztrudel z jabłkami.
Kalarepa str. 178.
Jaja z sardelami lub śledziem str. 205.

3. Zupa rakowa z ryżem.
Karp po niemiecku str. 157.
Naleśniki z serem.
Kwargle swojsk., chleb z masłem i piwo str. 198.

4. Barszcz znakomity z uszkami postnemi str. 58.
Knedle z bułek.
Kalafiory.
Mleko kwaśne u Rusinów z ziemniakami str. 201.

5. Zupa jabłczana, lub gruszkowa z grzankami.
Placuszki z kapustą (kapuśniaki) str. 228.
Groch zielony str. 175.
Węgorz smażony z sosem kaparowym lub innym [z bułką str. 169.

6. Zupa grzybowa z kluseczkami.
Ryby w maśle str. 163.
Naleśniki z jabłkami str. 226.
Twarożek i chleb z masłem str. 203.

7. Żur z ziemniakami.
Grzybki duszone zwyczajnie.
Budyń z tartej bułki str. 217.
Jajecznica z bułką i herbata.

8. Mleko kwaśne z ziemniakami.
Jaja sadzone z bułką.
Kluski ze śliwkami węgierkami.
Ziemniaki pieczone z masłem i herbata.

PAŹDZIERNIK.

Obiady i wieczerze mięsne.

1. Rosół z pulpetami z móżdżku cielęcego str. 57.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Indyk pieczony nadziewany z kompotem str. 146.
Pieczeń wołowa duszona z kapustą.

2. Zupa pomidorowa z ryżem.
Wołowina zamiast zwierzyny z kalarepą.
Legumina z rodzynków i migdałów.
Ozór na szaro z ziemniakami.

3. Zupa jabłczana, lub gruszkowa z bułką.
Piław turecki z ryżem str. 117.
Omlet zwyczajny z sałatą str. 210.
Wieprzowina z chrzanem z bułką str. 131.

4. Krupnik z kaszą.
Pieczeń huzarska z kapustą.
Legumina czokoladowa.
Pieczeń barania z jabłkami.

5. Barszcz polski z chlebem.
Kapłon lub kura pieczona z kompotem.
Pierogi z powidłem.
Rost-béef z burakami.

6. Rosół z grzybkiem wybornym str. 53.
Sztuka mięsa z sosem pomidorowym.
Zając z ziemniakami i kapustą.
Rozbratel z papryką i ziemniakami.

7. Zupa z mięsnej mieszaniny z ryżem.
Pieczeń cielęca z sałatą.
Naleśniki ze śmietaną.
Baranina z pomidorami.

8. Rosół z lanem ciastem.
Sztuka mięsa z sosem z ogórków kwaszonych.
Ryż z bitą śmietaną str. 229.
Pieczeń wołowa z grzybkami str. 93.

9. Zupa cytrynowa z grzankami.
Cąber sarni pieczony z burakami.
Legumina ziemniaczana.
Gołąbki (hołubcie) ruskie z ryżem.

10. Zupa jarzynowa z bułką.
Sztufada na gorąco z ziemniakami.
Ptysie parzone.
Kiełbasa w rosole z chlebem str. 124.

11. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z sosem cebulowym.
Placuszki z kapustą (kapuśniaki).
Pierogi z mięsem str. 212.

12. Zupa pomidorowa z ryżem.
Pieczeń cielęca z sałatą.
Placek owocowy str. 264.
Kiszki smażone z kapustą.

13. Zupa z głogu z płateczkami z naleśników str. 56
Sztuka mięsa z wieprzowiny z grzankami.
Mamałyga zwana kuleszą str. 210.
Zrazy siekane z chrzanem i kapustą.

14. Krupnik z kaszą.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Gęś pieczona z kompotem.
Baranina na dziko z kluskami.

15. Barszcz polski z ziemniakami.
Pieczeń wołowa duszona z ziemniakami.
Krem malinowy.
Gulasz z wieprzowinki z kapustą.

16. Rosół z pulpetami.
Kotlety baranie siekane z grzybkami.
Omlet biszkoptowy z konfiturami str. 227.
Wątróbka cielęca duszona z ziemniakami.

17. Zupa z jagód (ostrężyn) str. 51.
Pieczeń huzarska z ziemniakami i kapustą.
Legumina z makaronu.
Sztufada na gorąco z makaronem włoskim.

18. Rosół z ziemniakami.
Sztuka mięsa z sosem chrzanowym str. 72.
Rogalki z jabłkami str. 268.
Kiełbasa smażona z kapustą str. 123.

19. Zupa pomidorowa z ryżem.
Kotlety wieprzowe z marchwią.
Krem jabłczany ze słodką śmietaną str. 237.
Wołowina po hiszpańsku z burakami.

20. Zupa cytrynowa z grzankami.
Zając na sucho z kapustą str. 141.
Naleśniki z serem.

Kotlety cielęce bite z marchwią.

21. Rosół z tartem ciastem.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Zrazy frykando faszerowane z kalarepą.

Pieczeń wieprzowa duszona z kapustą.

22. Barszcz z płateczkami z naleśników str. 57.
Polędwica z rożna z sosem z madery z ziemniak. str. 94.
Pierogi z powidłem.

Wereszczaka z kapustą i ziemniakami str. 131.

23. Zupa ziemniaczana.
Zając na sucho z kapustą.
Pierogi z mięsem.

Rozbratel z cebulą, ziemniakami i kapustą.

24. Rosół z ziemniakami.
Sztuka mięsa z sosem czosnkowym.
Sznycle siekane z ziemniakami przysmaż.

Kapłon lub kura pieczona z kompotem.

25. Bulion z grzankami.
Wieprzowina ze skórką chlebową.
Sago ze śmietaną na zimno str. 229.

Szynka w omlecie str. 232.

26. Zupa grochowa z grzankami.
Rozbratle nadziewane z ziemniakami.
Pierogi leniwe z serem.

Kiełbasa wędzona, gotow. z chrzan. i chlebem.

27. Rosół z kluseczkami prędkiemi.
Sztuka mięsa biała str. 81.
Legumina ryżowa z jabłkami str. 223.

Kotlety cielęce bite z marchwią.

28. Zupa cytrynowa z grzankami.
Pieczeń barania na dziko z kapustą.
Legumina z kaszki hreczanej.

Bifsztyk po wiedeńsku z ziemniakami.

29. Barszcz polski z chlebem.
Gęś młoda z kompotem z jabłek.
Dołki ze śmietaną.

Sztuka mięsa z wieprzowiny z ziemniak.

30. Rosół z tartem ciastem.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Budyń z tartej bułki.

Pieczeń cielęca z ziemniakami.

31. Zupa pomidorowa z ryżem.
Kiełbasa smażona z sosem i kapustą.
Legumina czokoladowa.

Pieczeń barania z jabłkami.

PAŹDZIERNIK.

Obiady i wieczerze postne.

1. Zupa grzybowa z płateczkami z naleśników str. 56.
Karp gotowany zwyczajnie.
Budyń z sosem szodonowym.

Knedle z tartej bułki str. 208.

2. Barszcz znakomity z uszkami.
Jaja sadzone z bułką.
Sztrudel jabłczany.

Bryndza majowa z chlebem i herbata.

3. Zupa ziemniaczana.
Szczupak z winem str. 167.
Rogalki waniliowe str. 268.

Legumina z makaronu.

4. Zupa grochowa z grzankami.
Makaron z serem parmezańskim str. 209.
Marcypan str. 225.

Knedle z bułek.

5. Zupa rybna z kaszką.
Karp na szaro z bułką.
Krem pomarańczowy na słodkiej śmietance str. 238.

Naleśniki z konfiturami str. 226.

6. Żur czyli zupa owsiana z ziemniakami.
Szarlotka z jabłek pieczonych str. 232.
Naleśniki z serem.

Jajecznica z bułką i herbata.

7. Zupa rumfordzka z chlebem żytnim.
Ziemniaczane purée.
Naleśniki z konfiturami.

Serniki swojskie i herbata.

8. Zupa posilna (według ks. Kneippa) z chlebem.
Ryby wszelkiego rodzaju w galarecie str. 163.
Dołki ze śmietaną str. 217.

Sardenki z bułką, chleb z serem i herbata.

LISTOPAD.

Obiady i wieczerze mięsne.

1. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z ogórkami krajanemi str. 193.
Kaczki pieczone z kompotem.

Gulasz z wieprzowinki z kapustą i chlebem.

2. Zupa cytrynowa z grzankami.
Zrazy á la Sapieha z kapustą.
Naleśniki ze śmietaną.

Cynadry (nerki) wołowe lub wieprzowe z ziem.

3. Krupnik z kaszą.
Sznycle wołowe siekane z burakami.
Grzanki przekładane powidłami.

Wątróbka cielęca duszona z ziemniakami.

4. Rosół z grochem.
Sztuka mięsa z ćwikłą.
Kotlety cielęce bite, okładane móżdżkami str. 103.

Rozbratle nadziewane z ziemniakami przysmaż.

5. Barszcz polski z chlebem.
Gęś pieczona z kapustą.
Grzanki z serem str. 218.

Potrawa z cielęciny zwykła z ziemniakami.

6. Zupa pomidorowa z ryżem.
Wątróbka cielęca nadziewana z ziemniakami.
Łazanki przypiekane z szynką.

Baranina z pomidorami i makaron włoski.

7. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z sosem kaparowym.
Pierogi z serem.

Zrazy wołyńskie z ziemniakami.

8. Zupa cytrynowa z płateczkami z naleśników.
Pieczeń wołowa z grzybkami i burakami.
Pierogi ze słoniną str. 212.

Rozbratle nadziewane z ziemniakami.

9. Krupnik z kaszą.
Sznycle wołowe siekane.
Grzanki kremowe str. 217.

Potrawa z cielęciny zwykła z bułką.

10. Rosół z ryżem.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Wątróbka cielęca naprędce z ziemniakami.

Pieczeń barania z jabłkami.

11. Barszcz z uszkami mięsnemi.
Zając na sucho z burakami.
Pierożki kruche str. 211.

Zraziki naprędce z kapustą.

12. Rosół z groszkiem z lanego ciasta.
Sztuka mięsa z sosem czosnkowym.
Gęś pieczona z kompotem.

Wędliny z chlebem i herbata.

13. Zupa ziemniaczana.
Kaczka pieczona z kompotem ze śliwek.
Krem jabłczany ze słodką śmietaną.

Makaron z szynką str. 209.

14. Barszcz polski z chlebem.
Kiełbasy smażone z sosem i kapustą str. 123.
Prażuchy str. 213.

Sznycle wołowe siekane z ziemniakami.

15. Rosół z płateczkami str. 56.
Sztuka mięsa z sosem cytrynowym.
Pieczeń cielęca z sałatą z czerwonej kapusty str. 186.

Pieczeń barania z kapustą str. 116.

16. Zupa grochowa z grzankami.
Dołma turecka z ziemniakami str. 114.
Budyń z chleba razowego str. 216.

Płucka lekkie ze śmietaną i ziemniakami.

17. Krupnik z kaszą.
Pieczeń wołowa marynowana z kapustą.
Bliny angielskie str. 204.

Wołowina po hiszpańsku z grzankami.

18. Rosół z kluseczkami biszkoptowemi str. 55.
Sztuka mięsa z sosem cebulowym.
Knedle z tartej bułki.

Kołduny litewskie str. 89.

19. Zupa cytrynowa z ryżem.
Pieczeń wołowa z grzybkami i burakami.
Pierogi leniwe z serem.

Kiełbasa smażona z kapustą str. 123.

20. Barszcz z chlebem.
Gołąbki (hołubcie) ruskie z bułką.
Legumina z makaronu.

Gulasz z wieprzowinki z kapustą.

21. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Legumina ziemniaczana str. 223.

Kuropatwy z swoim własn. sos. z grzank. str. 137.

22. Zupa z piwa z bułką w kostkę pokrajaną.
Ozór na gorąco z chrzanem.
Pieczeń barania z jabłkami.

Wieprzowina na sposób dziczyzny z ziemniak.

23. Krupnik z kaszą.
Kiełbasa pieczona z sosem i kapustą.
Grzybek swojski.

Zrazy cielęce angielskie z ziemniakami.

24. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z sosem pomidorowym.
Pierogi z powidłem.
Rozbratel z papryką i ziemniakami.

25. Zupa grochowa z grzankami.
Kapłon, lub kura pieczona z kompotem.
Naleśniki z konfiturami.
Polędwica pieczona szpik. z makar. włoskim.

26. Rosół z kluskami z ryżu str. 55.
Sztuka mięsa z sosem cytrynowym.
Kaczka pieczona z kompotem.
Pieczeń na dziko z kwaśną śmiet. i kluskami. [zwykłemi str. 207.

27. Zupa grzybowa z płateczkami.
Gołąbki pieczone z bułką.
Jabłka obsmażane w cieście str. 219.
Zrazy swojskie zawijane z kapustą.

28. Barszcz z uszkami mięsnemi.
Gęś pieczona z kapustą świeżą.
Ryż z bitą śmietaną.
Zraziki naprędce z ziemniakami.

29. Zupa pomidorowa z ryżem.
Sztuka mięsa z wieprzowiny z grzankami str. 129.
Grzanki przekładane powidłami.
Kaczki dzikie pieczone z kompotem.

30. Bulion czysty.
Pieczeń wołowa duszona z burakami.
Mamałyga zwana kuleszą str. 210.
Wątróbka cielęca nadziewana z bułką.

LISTOPAD.

Obiady i wieczerze postne.

1. Zupa grzybowa z płatkami.
Ryby w maśle z ziemniakami str. 163.
Knedle swojskie.
Jaja z sardelami, lub śledziem str. 205.

2. Barszcz z uszkami postnemi.
Jaja na miękko z bułką.
Placuszki z kapustą.

Knedle z bułek.

3. Zupa posilna (według ks. Kneippa) z chlebem.
Karp po niemiecku.
Pierożki ruskie ze świeżą kapustą str. 213.

Legumina z kaszki hreczanej str. 223.

4. Żur czyli zupa owsiana z ziemniakami.
Ryby smażone z bułką str. 163.
Sztrudel jabłczany str. 230.

Budyń z chleba razowego str. 216.

5. Zupa rybna z kluseczkami do zup rybnych str. 54.
Łazanki z twarożkiem.
Naleśniki z konfiturami.

Jajecznica z bułką i herbata.

6. Mamałyga zwana kuleszą z mlek. słodkiem str. 46.
Karp na szaro z bułką.
Legumina krakowska.

Sztrudel z serem str. 231.

7. Zupa ziemniaczana.
Łazanki z twarożkiem str. 208.
Budyń migdałowy str. 216.

Ryż z bitą śmietaną str. 229.

8. Zupa kminkowa z bułką w kostkę pokrajaną.
Szczupak po żydowsku.
Dołki ze śmietaną.

Jaja na miękko, chleb z masłem i herbata.

GRUDZIEŃ.

Obiady i wieczerze mięsne.

1. Barszcz polski z chlebem.
Zrazy zawijane swojskie z kaszą.
Legumina ziemniaczana str. 223.

Rost-béef z kapustą.

2. Zupa grochowa z grzankami.
Bifsztyk duszony z ziemniakami przysmażonemi.
Legumina cytrynowa.

Ozór świeży z sosem chrzanowym z bułką str. 91.

3. Rosół z lanem ciastem.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Gęś pieczona z kapustą.

Schab pieczony z ziemniakami.

4. Zupa cytrynowa z ryżem.
Pieczeń barania marynowana z burakami.
Budyń z tartej bułki.

Zraziki cielęce z sosem cytrynowym i ziemniak.

5. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z sosem cebulowym.
Kaczka pieczona z sałatą.

Pieczeń huzarska z kapustą.

6. Zupa pomidorowa z ryżem.
Pieczeń cielęca z biszamelem i sałatą.
Prażuchy str. 213.

Gulasz węgierski z kapustą.

7. Barszcz polski z chlebem.
Kotlety baranie bite z ziemniakami.
Sztrudel jabłczany.

Kiełbasa smażona z kapustą.

8. Rosół z płateczkami.
Sztuka mięsa z sosem kaparowym.
Legumina z kaszki hreczanej.

Łazanki przypiekane z szynką.

9. Zupa ogórkowa z bułką w kostkę pokrajaną.
Pieczeń wołowa duszona z burakami.
Bliny zwyczajne str. 204.

Rozbratel z cebulą z ziemniakami i kapustą.

10. Rosół z grzybkiem wybornym str. 53.
Sztuka mięsa z sosem chrzanowym.
Zrazy zawijane swojskie z kaszą.

Sznycle cielęce, wiedeńskie z ryżem.

11. Zupa rumiana z kluskami biszkoptowemi str. 55.
Sznycle wołowe siekane z ziemniakami.
Rogalki str. 268.

Sztuka mięsa z wieprzowiny z ziemniakami.

12. Barszcz z uszkami mięsnemi.
Gęś pieczona z kapustą świeżą.
Jabłka zapiekane w kremie str. 219.

Kiszki smażone z kapustą.

13. Zupa ogórkowa z grzankami.
Zając z burakami.
Śmietana bita z marengami str. 240.

Gulasz węgierski z kapustą str. 87.

14. Rosół z kluseczkami francuskiemi.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Naleśniki francuskie str. 225.

Kiełbasa w rosole z chlebem str. 124.

15. Krupnik z kaszą.
Rozbratel z papryką i ziemniakami.
Budyń migdałowy.

Zrazy siekane z chrzanem i ziemniakami.

16. Zupa grzybowa z kaszą perłową.
Pieczeń cielęca z ziemniakami.
Szarlotka z jabłek pieczonych str. 232.

Gołąbki (hołubcie) ruskie z bułką str. 122.

17. Rosół z kluseczkami prędkiemi.
Sztuka mięsa z sosem cebulowym.
Kotlety cielęce bite z kompotem.

Cynadry (nerki) wołowe, lub wieprz. z ziemniak.

18. Zupa ziemniaczana.
Pieczeń wieprzowa duszona z kapustą.
Pierogi z powidłem.

Wędzonka z kapustą.

19. Barszcz polski z ziemniakami.
Sztuka mięsa z wieprzowiny z grzankami str. 129.
Knedle z tartej bułki str. 208.

Zając na sucho z burakami.

20. Rosół z tartem ciastem.
Sztuka mięsa z sosem kaparowym.
Sztrudel jabłczany.

Barani mostek z kapustą włoską.

21. Zupa cytrynowa z grzankami.
Mostek cielęcy smażony z kompotem str. 104.
Legumina z rodzynków i migdałów str. 225.

Pieczeń na dziko z kwaśną śmiet. i ziem. str. 94.

22. Rosół z zaciereczką str. 59.
Sztuka mięsa z sosem cytrynowym.
Pierogi z mięsem str. 212.

Kiełbasa smażona z sosem i kapustą.

23. Zupa z mięsnej mieszaniny z ryżem.
Kapłon lub kura pieczona z kompotem.
Rolada czokoladowa str. 229.

Zraziki naprędce z ziemniakami.

24. Patrz grudzień — obiady i wieczerze postne str. 432.

25. Rosół z pulpetami.
Paszteciki str. 61.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Indyk pieczony nadziewany z kompotem.

Tort, placki i owoce.

26. Barszcz z uszkami mięsnemi.
Paszteciki z ryżu str. 63.
Polędwica z rożna z sosem z madery i z makaronem [włoskim str. 94.

Sznycle siekane z ziemniakami str. 96.

27. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z korniszonami.
Kapusta włoska faszerowana str. 177.

Wątróbka cielęca pieczona z ziemniakami

28. Zupa grochowa z grzankami.
Kotlety cielęce bite z kompotem.
Naleśniki francuskie str. 225.

Pierogi z mięsem str. 212.

29. Rosół z pulpetami z móżdżku cielęcego str. 57.
Sztuka mięsa z ćwikłą.
Makaron z szynką str. 209.

Kiełbasa w rosole z chlebem str. 124.

30. Zupa pomidorowa z ryżem.
Kotlety wieprzowe z świeżą kapustą.
Knedle z bułek str. 208.

Siekanka z płucek cielęcych z chlebem str. 109.

31. Barszcz polski z chlebem.
Cąber sarni pieczony z burakami str. 136.
Legumina cytrynowa na śmietance str. 221.

Kwiczoły z grzankami str. 135.

GRUDZIEŃ.

Obiady i wieczerze postne.

1. Zupa cytrynowa z ryżem.
Karp na białem winie.
Legumina z kaszki hreczanej.

Śledzie marynowane z chlebem i herbata.

2. Zupa grochowa z grzankami.
Ryby w maśle str. 163.
Ryż z bitą śmietaną str. 229.

Piklingi z bułką i herbata.

3. Zupa grzybowa z płatkami.
Karp gotowany zwyczajnie.
Rolada czokoladowa str. 229.

Paszteciki z grzybów str. 63.

4. Żur czyli zupa owsiana z ziemniakami.
Legumina krakowska.
Szodon z biszkoptami str. 245.

Knedle z bułek str. 208.

5. Zupa posilna (według ks. Kneippa).
Jaja sadzone z bułką.
Naleśniki z serem.

Sardenki z bułką i chleb z serem.

6. Barszcz postny z ziemniakami.
Szczupak ze śmietaną str. 166.
Sztrudel jabłczany.

Moskale, ser i chleb z masłem.

7. Zupa rumfordzka z chlebem.
Legumina z makaronu.
Serniki swojskie.

Śledzie wędzone, lub piklingi z bułką.

8. Mamałyga ze słodkiem mlekiem str. 46.
Ryby smażone.
Sztrudel z makiem str. 231.

Knedle z tartej bułki.

9. Zupa z piwa z bułką, pokrajaną w kostkę.
Jaja na miękko z bułką.
Naleśniki ze serem.

Jajecznica z bułką i herbata.

10. Zupa grochowa z grzankami.
Kanapki postne str. 66.
Budyń z chleba razowego str. 216.

Pierogi ze serem.

11. Zupa cytrynowa z ryżem.
Legumina z ryżu str. 225.
Rogalki str. 268.

Serniki swojskie.

Obiad na wigilią.

12. Śledzie, marynowane zwyczajnym sposobem str. 168
Ziemniaki pieczone.
Herbata.

Wigilia Bożego narodzenia.

(Potrawy do wyboru).

a) Barszcz znakomity na wigilią z uszkami str. 45.
Zupa rybna z kluseczkami str. 50. i 54.
Barszcz postny z bułką str. 44.

b) Kanapki postne str. 66.
Paszteciki z grzybów str. 63.

c) Karp ze szarym sosem str. 157.
Lin, duszony krótko str. 158.
d) Sandacz z jajami str. 165.
Szczupak ze śmietaną str. 166.
e) Ryby smażone str. 163.
f) Kapusta kwaśna z beczki (postna) str. 177.
Kasza sypka na grzybowym smaku str. 206.
g) Sztrudel jabłczany str. 230.
Sztrudel z makiem str. 231.
h) Śliwki i gruszki suszone i gotowane.
i) Sztrucle z makiem i masą.
j) Jabłka, orzechy i pierniki.

Święcone.

(Do wyboru).

a) Baranek z cukru, lub masła, pięknie przybrany i woda święcona
b) Jaja, gotowane na twardo.
c) Szynka wieprzowa i cielęca, kiełbasy, ozory.
Pieczeń cielęca.
Pekelflajsz str. 442.
Indyk pieczony, nadziewany.
Rulada zwyczajna str. 64.
d) Jajeczniki i babki.
e) Przekładańce, mazurki, torty, placki różnego rodzaju.
f) Wino, wódka, ocet, oliwa, chrzan, sól i pieprz.

To wszystko ustawia się zgrabnie i przybiera kwiatami.

Przyjęcia gości w czasie wiosny, lub lata.

Drugie śniadanie.

(Do wyboru).

a) Koniak, lub wódka cytrynowa, albo pomarańcz. str. 326.
b) Kanapki str. 66., lub wędliny.
Śledzie, sardynki, kawior str. 66.
Łosoś marynowany str. 159., lub węgorz smaż. str. 169
c) Wino.

d) Polędwica z rożna z sosem z madery, garnirowana jarzynkami str. 94.
Rost-bief z sałatą str. 95.
Kotlety cielęce bite, okładane móżdżkami str. 103.
e) Tort andrutowy str. 273.
Tort ziemniaczany str. 279.
Tort prowansalski str. 277.
f) Barszcz i czarna kawa.

Obiad.
(Do wyboru).

a) Rosół z groszkiem z lanego ciasta.
Zupa szczawiowa z jajami i grzankami.
Zupa rakowa ze skorupkami nadziewanemi str. 58.
b) Paszteciki str. 61.
c) Polędwica z rożna z sosem z madery str. 94.
Polędwica pieczona szpikowana str. 94.
Sztuka mięsa z wieprzowiny str. 129.
Pieczeń cielęca na sposób sarny str. 106.
d) Wino.
e) Łosoś pieczony str. 160.
Szczupak, lub sandacz ze śmietaną str. 166.
Sandacz z jajami str. 164.
f) Vol au vent z kapłona, z tłustej kury, lub indyka w cieście francuskiem str. 152.
Pularda z sardelami str. 152.
Auszpik z resztek indyka, lub innego drobiu str. 66.
g) Kalafiory, szparagi, lub inne jarzyny.
h) Kurczęta, ptaki, lub indyk z sałatą świeżą, lub kompotem.
i) Lody, likier i czarna kawa.

Wieczerza.
(Do wyboru).

a) Koniak, lub wódka.
b) Wędliny, lub kanapki.
Rulada z prosięcia str. 70.
c) Pieczeń wołowa z rożna, lub pieca str. 93.

Pieczeń na dziko z kwaśną śmietaną str. 94.
Wołowina zamiast zwierzyny str. 97.
d) Indyk pieczony nadziewany z kompotem str. 146.
Kotlety cielęce z sałatą.
e) Kurczęta z sałatą.
f) Sery różnego rodzaju.
Torty i ciasta.
g) Wino.
h) Konfitury, lody, lub kremy.
i) Owoce i bakalie.

Przyjęcia gości w czasie jesieni, lub zimy.

Drugie śniadanie.

(Do wyboru).

a) Koniak, lub wódka.
b) Szynka na gorąco z chrzanem.
Głowizna wieprzowa str. 441.
Pasztet zajęczy.str. 69.
c) Ryby wszelkiego rodzaju w galarecie str. 163.
Sandacz w całości z zosem holenderskim str. 164.
Szczupak z winem str. 169.
d) Wino.
e) Sztuka mięsa z wieprzowiny z grzankami.
Pieczeń wołowa z rożna, lub pieca str. 93.
Pieczeń z biszamelem i jarzynami str. 107.
f) Ciasta, lub torty.
g) Barszcz i czarna kawa.

Obiad.

(Do wyboru)

a) Rosół z pulpetami z wątróbki cielęcej str. 57.
Zupa kalafiorowa z grzankami.
Barszcz polski na kościach wieprzowych z uszkami.
b) Auszpik z indyka, lub kapłona str. 65.
Majones zwyczajny str. 64.

Szczupak i leszcz, duszony z chrzanem str. 166.
Sandacz, lub okoń z jajami. — Wino.
c) Zając, lub sarna z ziemniakami obsmażon. str. 139, 146.
Pieczeń barania na dziko str. 116.
Pieczeń wołowa duszona str. 91.
d) Kalafiory, groszek, marchewka, buraki.
e) Kaczki, lub kapłony z kompotem.
f) Tort swojski, lub ciastka.
g) Krem pączowy, lub czokoladowy str. 237.
h) Owoce.

Wieczerza.

(Do wyboru).

a) Koniak, lub wódka.
b) Kanapki str. 66.
Wędliny, lub pekelflajsz str. 442.
c) Ozór świeży z sosem chrzanowym str. 91.
Kiełbasy smażone z chrzanem str. 123.
Cąber sarni pieczony str. 136.
d) Pieczeń wołowa z jajem str. 93.
Kalafiory, lub inne jarzyny.
Kapłony pieczone.
Gęś pieczona.
Bażanty, lub kuropatwy str. 135.
e) Sery. — Wina.
f) Ciasta, pączki, kruche ciasto, lub torty.
g) Lody i kremy.
h) Owoce, lub bakalie.
i) Herbata.

Zabawa wieczorna zapustna.

(Do wyboru).

a) Koniak, lub wódka.
b) Kanapki str. 66., lub wędliny.
Kawior i sardynki.

Pasztet z wątróbek na sposób sztrasburski str. 69.
Pasztet zajęczy str. 69.

c) Wina lekkie węgierskie, lub włoskie.

Około północy.

d) Polędwica z rożna z sosem z madery z burakami.
Sztuka mięsa z wieprzowiny z ziemniaczanem purée.
Zając na sucho z grzankami

e) Sandacz pieczony.
Szczupak z winem.

f) Indyk pieczony, nadziewany z kasztanami.
Kapłony pieczone z kompotami.
File z indyka z sałatą.

g) Auszpik z resztek indyka, lub innego drobiu str. 66.
Majones czyli sałata z ryby str. 67.

h) Lody i kremy.

i) Wina lekkie.

Po północy:

j) Limoniada, herbata, wino lekkie, pączki i ciasta.

Nad ranem:

k) Zimne przekąski: szynka, cielęcina pieczona na zimno, ozory, galarety.

i) Bigos z kwaszonej kapusty i barszcz czysty.

Uczta weselne ranna.

(Do wyboru).

a) Koniak, lub śliwowica.

b) Szynka, ozory, lub głowizna wieprzowa str. 441.

c) Zupa kalafiorowa z grzankami str. 41.
Zupa z wina z biszkoptami.
Rosół z pulpetami.

d) Sztuka mięsa biała.
Sztuka mięsa powlekana.

e) Wina.

f) Pieczeń cielęca na spos. sarny z burakami str. 106.

Polędwica pieczona szpikowana z ziemniakami str. 94.
Zając z kapustą świeżą str. 140.
g) Kurczęta smażone z mizeryą, lub kompotem str. 148.
Kury młode, lub kapłony pieczone, garnirowane kasztanami jak indyk str. 146.
Kaczki pieczone. garnirowane gołąbkami.
h) Tort cukrowy str. 274.
Krem czokoladowy str. 237.
Śmietana bita z marengami str. 240.
i) Ciasta i owoce.

Uczta weselna wieczorna.

(*Do wyboru*).

a) Koniak, lub wódka.
b) Kanapki i wędliny.
c) Majones zwyczajny str. 67.
Zając na zimno w galarecie str. 71.
d) Auszpik z całego indyka, lub kapłona str. 65.
e) Wina.
Polędwica z rożna z sosem z madery z jarzyn. str. 94.
Pieczeń cielęca z sałatą str. 106.
Sztuka mięsa z wieprzowiny z grzankami str. 229.
f) Sarna, garnirowana kuropatwami str. 137. i 139.
Kotlety cielęce bite, okładane móżdżkami str. 103.
File z indyka str. 144.
g) Bażanty z kompotem str. 135.
Indyk, lub kapłony piecz., nadziew. z kaszt. str. 146.
Kaczki, lub gęsi pieczone z sałatą str. 145.
h) Lody — kremy — galarety.
i) Owoce, cukierki, ciasteczka, bakalie.
Po północy patrz: Zabawa wieczorna zapustna str. 437.

Stypa pogrzebowa.

(*Do wyboru*).

a) Koniak, lub wódka.
b) Kanapki str. 66.

Głowizna wieprzowa str. 441., lub pekelflajsz str. 442
Kawior i sardynki.

c) Piwo »Bock«.

d) Pasztet zajęczy str. 69.
Pasztet z wątróbek na sposób sztrasburski str. 69.
Auszpik z indyka, lub kapłona str. 65.

e) Łosoś marynowany po nowo-sądecku str. 159.
Ryby wszelkiego rodzaju w galarecie str. 163.
Węgorz smażony, później w marynacie str. 169.
Śledzie marynowane str. 168.

f) Wino węgierskie wytrawne.

g) Sery — masło — chleb.

Uwaga. Spis wszystkich potraw, objętych dyspozycyami na cały rok i na poszczególne uroczystości doroczne znajdzie Czytelnik w alfabetycznym porządku w dotyczącym dziale w »Spisie rzeczy«, umieszczonym na początku niniejszego dzieła.

DYSPOZYCYE OGÓLNE.

Trudno określić szczegółowo: co ma być podane na jakie przyjęcia, lub uroczystości doroczne, bo to zależy od funduszów, które się ma do rozporządzenia.

Wieczerza może być złożona z kilku dań; na pierwsze mogą być: jakieś vol au vent z kapłona, lub indyka, pasztety, lub polędwica, potem łosoś w majonesie, sandacz z jajami, lub coś podobnego, a na końcu zwierzyna, bażanty, indyki z kompotami. Kremy i galarety przy każdej wieczerzy można dać na leguminę; ale bardziej eleganckie danie stanowią lody.

Gatunki win po każdej potrawie zmienia się; i tak po pasztetach, potrawach z drobiu podaje się wina lekkie francuskie, po rybach pącz mrożony (już mniej teraz

używany), a raczej wino francuskie, lub włoskie. Po pieczystem ze zwierzyny daje się wino węgierskie, a po białem pieczystem czerwone, lub burgundzkie, po leguminach wino szampańskie, a przy czarnej kawie likiery. Porter podaje się zwykle tylko przy śniadaniach; a piwo mieć można przy kolacyi przygotowane, podaje się jednak tylko na wyłączne żądanie gościa. Do przekąsek po wódce najwięcej teraz używane są kanapki — panowie jednak wolą, gdy są zastawione: sardynki, kawior, śledzie pocztowe, pikle i tym podobne ostre rzeczy. Sardynki podają teraz — wyłożone na małe podługowate porcelanowe salatereczki, a przybiera się je plasterkami cytryny, zieloną pietruszką i t. d. Do kawioru sprzedają obecnie rodzaj salatereczek, gdzie z boku umieszczone są małe talerzyki na cytrynę i oliwiarki na oliwę. Ryby wędzone w ogóle mniej się daje do przekąsek przedkolacyjnych, a więcej przy śniadaniach. Sery wszelkiego gatunku podaje się tylko po kolacyi.

Dwa przepisy — dodatkowe, wypuszczone w dotyczących działach.

Głowizna wieprzowa.

Całą głowę wieprzową przeciąć na dwie połowy, kości czysto odebrać od mięsa, natrzeć 10. dkg. soli miałkiej wraz z 7. dkg saletry, zmieszać, włożyć do miski i pozostawić dwa dni. Potem do litra wody dać dwie cebulki, dwa korzenie pietruszki, pokrajane w plasterki, dwie łyżki kolendry, cztery ziarnka jałowcu, 20 ziarnek pieprzu białego, 10 ziarnek angielskiego ziela i 5 dkg soli — to grubo przetłuc i wsypać, oraz dodać jeszcze cztery listki bobku. Ten bajc dobrze przegotować, przestudzić i przecedzonym zalać głowiznę. Tak niechaj stoi 8 dni w chłodnem miejscu, przewracać raz na dzień. — Potem wyjąć z bajcu, obetrzeć ściereczką na sucho i zaszyć igłą trzechkątną ku-

śnierską w ten sposób, aby ucho wieprzowe weszło do środka i tam się ładnie ułożyło, a całość miała wygląd lejkowaty, skóra wszędzie dobrze się schodziła — potem obwiązać mocno całą głowiznę szpagatem (jak wygląda garnek drutowany), aby kształtu lejkowatego nie straciła. Tak przysposobioną głowiznę dobrze uwędzić. Do użycia gotuje się ją przez dwie godziny na wolnym ogniu.

W ten sam sposób można i pekelflajsz marynować.

Pekelflajsz.

Pięć do sześciu kilogramów mięsa wołowego z uda, lub mostku natrzeć solą z łyżeczką saletry i cukru — potem dodać trochę tłuczonego pieprzu i angielskiego ziela — nadto przesypać jeszcze majerankiem, troszką potłuczonych jagód jałowcowych i kolendry. To wszystko wymieszać razem, mięso tem natrzeć i ze wszystkiem włożyć do miski. Potem obłożyć jeszcze mięso kilku listkami bobkowemi, dwoma ząbkami czosnku i jedną cebulą, pokrajaną w plasterki — nakryć półmiskiem, lub drugą miską i zostawić tak przez 24 godziny, aby się sól rozpuściła, i mięso sos z siebie wydało. Potem wynieść do piwnicy, lub chłodnej spiżarni, przyłożyć na wierzch denko dębowe, a na niem kamień i tak pozostawić przez 9 dni, przewracając codzień mięso na inną stronę. Po upływie tego czasu obmyć je w czystej wodzie, nalać do garnka, lub rądla tyle wody, aby je pokryła, i gotować pod pokrywką ze trzy godziny — dolewając wody, gdy się wygotuje, i obracając mięso kilka razy. Po godzinie gotowania sos trzeba spróbować, a gdyby nie był dostatecznie słony, trochę go przysolić. Podając na stół ubiera się mięso zieloną pietruszką, a osobno podaje się chrzan tarty z octem, lub sos cebulowy (patrz: sosy str. 74.)

ALFABETYCZNY SPIS

wszelkiego jadła, napojów i przypraw ze względu na ich

POŻYWNOŚĆ i STRAWNOŚĆ,

oddziaływanie na ludzki organizm.

(Wskazówki, *nadzwyczaj ważne*, osobliwie dla osób *z upośledzonem trawieniem, słabowitych* i używających *kuracyi* -- zwłaszcza zdrojowo-kąpielowych i dyetetycznych) za *powagą lekarską**).

przez

Izydora Poechego

Absynt — *szkodliwy* jako wódka, a nadużywany sprowadza »wielką chorobę« — padaczkę (epilepsyą).

Agrest — tak surowy jak w kompocie i konfiturze jest *ciężko* strawny.

Alasz — patrz: wódka.

Alkohol (wyskok) — sam przez się *bardzo szkodliwy*.

Ananas — tak surowy jak w konfiturach jest *ciężko* strawny.

Andruty (opłatki karlsbadzkie) są w ogóle, toż i dla chorych *bardzo dobrem* pożywieniem mącznem.

---

*) Ogromną doniosłość kuchni dla zdrowia i życia ludzkiego zaznaczyliśmy już w *Uwagach wstępnych* naszego dzieła, powtarzając upomnienie słuszne jednego z najsłynniejszych lekarzy: *„Niechaj kuchnia pamięta, że ma obowiązki medycyny, że nietylko jest sługą podniebienia, ale nadto zdrowia.“* Chemia wykazała, że z powodu *nieświadomości i przesądów* kuchnia zabiera nam *7 ósmych części pożywnych* naszych pokarmów i nietylko prostaczkowie, ale i osoby inteligentne nie znają należycie, lub mylą się grubo w ocenie pokarmów i napojów ze względu na ich *pożywność i strawność*, choć to rzecz — arcyważna, a dla chorych, słabowitych w rodzinie często *stanowi* o — *zdrowiu*, a nawet *życiu* ludzkiem. Dlatego sądzimy, że *nadzwyczaj pożądanem i zbawiennem* będzie w tej sprawie nietylko dla naszych Pań Gosposi, ale i dla publiczności w ogóle *uzupełnienie szczegółowe i wszechstronne* w praktycznym kierunku naszych *Uwag wstępnych*, (patrz str. 83. i następne) które podajemy w niniejszym spisie.

Anyż (i koper) są przyprawami (a właściwie lekami) wiatropędnemi i wykrztuśnemi, zatem nadużywane stają się szkodliwemi.

Anyżówka — patrz: wódka.

(*Aprykozy*) — patrz: morele.

Arak — osobliwie w kuracyi zdrojowej *bardzo szkodliwy*.

Arbuz — toż samo.

Auszpik — patrz: galareta.

Babka — bywa zwykle ciastem bardzo tłustem, dlatego, choć pożywna, wtedy mniej strawna.

Bajcowane mięsiwa — są równie dobre jak świeże, a czasem nawet *lepsze*, *bo* strawniejsze.

Bakalie — nie nadają się z wielu względów osobliwie przy piciu wód mineralnych.

Bania — używana najczęściej na zupę w stósunku do pożywności jest ciężko strawną.

Baranina — pieczona i smażona jest bardzo dobrą, gotowana i duszona jest tłustą i niestrawną potrawą.

Barszcz — tak czysty jak zabielony, byle smaczny, niezbyt kwaśny i niezbyt gęsty jest dobrą zupą nawet przy piciu wód.

Bawarka — woda ze śmietanką zastępuje w części mleko.

Bażant — należy do gatunku najzdrowszego i najsmaczniejszego mięsa.

Bedka — pieczarka — w kuracyi wodnej uchodzi za dodatek do potraw dla smaku i zapachu; należy atoli być ostrożnym w jej używaniu.

Bekas — krzyk — jestto dobre i zdrowe jadło.

Bera — gruszka w kompotach, a nawet surowa, gdy dojrzała i w ustach się rozpływa, może być używana i przy piciu wód, byle nie w nadmiarze.

Berberysu nie należy używać w czasie kuracyi.

Białko jaja — jest *najpożywniejszym* pokarmem azotowym (porównaj str. 33.). Najstrawniejszem jest — rozbite na pianę, lub roztrzepane w rosole, albo też surowe, ugotowane zaś na twardo trawi się ciężko.

Bifsztyk — surowy i angielski, mniej wysmażony jest najlepszem mięsem ze wszech miar.

Bigos — tak z powodu zbyt silnego kwasu jak niestrawnej kapusty i obfitych korzeni oraz mięsnych różnorodnych dodatków jest mniej strawny, przy piciu wód nieodpowiedny.

Biel — nie jest dla chorych tłuszczem, tak stósownym jak masło; atoli można go używać.

Biszamel — sos pożywny i strawny.

Biszkopciki — są pod każdym względem jednem z najodpowiedniejszych mącznych pożywień.

Biszkoptowe ciasto — jest najlepszem z ciast, byle czerstwe i bez zakalca.

Blamanże — są dla wielu chorych dobrą leguminą, byle użyte w miarę.

Bliny, blinki — są jedną z pożywnych i strawnych legumin, byle nie przesiąkły tłuszczem, oraz smażone na maśle, nie na smalcu.

Bób — młody, gotowany nawet przy piciu wód jeść można; atoli bobu starego lepiej unikać, gdyż jakkolwiek bardzo pożywny sprawia wzdęcia (flatulencyą) i morzyska (kolki).

Boćwina (botwina) może być używaną.

Borówki — służą w małej ilości, w większej sprawiają obstrukcyą (zatwardzenie) — dlatego też są doskonałem lekarstwem wtedy na rozwolnienie (dysenteryą). *)

Bryndza — jest zbyt tłusta i ostra; dla osób z upośledzonem trawieniem nieodpowiedna; ze zdrowym żołądkiem można i przy piciu wód używać bryndzy, ale bardzo młodej, dobrej i nie wiele.

Brzoskwinie — tak surowe jak w kompotach w kuracyi mniej odpowiedne.

Budyń. — Jest wiele legumin tej nazwy: jedne z nich — ciasta lekkie, zbliżone do biszkoptowych z winną polewką są bardzo odpowiedne dla chorych; inne zaś, sporządzane na wzór angielskich »puddingów« są ciężkie, twarde, tłuste i korzenne. Tych chory jeść nie powinien.

Bulion — nie zawiera *pożywienia*, tylko *podnieca;* nie powinno się go też nadużywać.

Buraki — młode, w miarę używane są dobrą jarzynką dla mniej chorych.

Cąber zajęczy, lub sarni — mięso bardzo dobre.

Chleb — prymitywne i zdrowe pożywienie, gdy dobrze wypieczony i nie zbyt kwaśny, może być nawet w kuracyi zdrojowej używany.

Chleb (higieniczny) *Grahama* (ze ziarna szrotowanego bez kwasu i soli) — najpożywniejszy może być używany i w kuracyi zdrojowo-kąpielowej, a powinien w wielu cierpieniach przewodu pokarmowego, w obstrukcyi, krwawnicach (hemoroidach) i t. d.

Chłodniki w znaczeniu napojów zamrożonych, lub oziębionych, a więc *lody* mogą być w miarę używane nawet w kuracyach zdrojowo-kąpielowych.

---

*) Uzupełnieniem pożytecznem naszej *Kuchni swojskiej* jest przez tę samą księgarnię wydane dziełko: Apteczka Częstochowska, ogłoszona pierwotnie przez lekarza-zakonnika, a teraz ponownie przez Izydora Poechego. Cena 30 ct.

Chołodziec — zupa dla chorych żołądków... wcale nieodpowiedna.

Chruściel — ma bardzo smaczne mięso.

Chrzan — podnieca i podrażnia silnie żołądek; lepiej go nie używać przy piciu wód.

Ciasto biszkoptowe, lub drożdżowe czerstwe, lub wysuszone jest bardzo dobre; atoli nie powinno się nadużywać ciast francuskich i kruchych.

Cielęcina — pod każdą postacią jest dobrem i strawnem pożywieniem.

Ćwikła — dla obfitości octu dla cierpiących jest szkodliwą.

Cynamon — cytwar — imbier gałgan — goździki — kolendra — gałka muszkatowa — liście wawrzynowe czyli bobkowe (laurowe) — wanilia — pieprz — mięta pieprzowa — rojownik — majoranek — rozmaryn — rumianek — karolek — kminek — są to korzenie (leki) — mniej, lub więcej silne, które pobudzają narządy trawienia, przeto nigdy nie powinno się ich nadużywać. W kuracyi wodnej najlepiej ich unikać.

Cyranka — jest dla chorych nieodpowiedna.

Cytryna — w małych ilościach może być używana.

Czarnina — zupa z juszki drobiu jest bardzo pożywna, byle nie kwaśna.

Czerechy — przy wodach lekarskich stają się często powodem ciężkich zaburzeń żołądka, w kompocie bywają dobrze znoszone.

Czokolada — w stósunku do pożywności jest *bardzo ciężko strawną.*

Daktyle — są to pośród suszonych *najlepsze* owoce.

Damasceny — za kwaśne są trudne do strawienia.

Dereń — zbyt kwaśny powinien być w kuracyi omijany.

Drób w ogóle jest bardzo dobrem pożywieniem.

Drożdże — wprowadzone do żołądka, gdy się ich fermentacyjnej właściwości pierwej nie zniweczy, stają się powodem dalszej fermentacyi w przewodzie pokarmowym.

Dziczyznę w ogóle — zalicza się do najstrawniejszych pokarmów mięsnych.

Dzik — młody ma mięso zdrowsze od wieprzowiny.

Esencya dla obfitości wyskoku może być szkodliwą.

Ekstrakt (*wyciąg*) mięsny nie odżywia, lecz podnieca, dlatego jego nadużycie jest szkodliwe.

Farsz bywa rozmaity. Gdy nie jest ani zbyt tłusty, ani zbyt korzenny, można go używać.

Fasola szparagowa jest strawna i smaczna.

Figa — osobliwie świeża jest bardzo dobrym owocem dla chorych.

Flaki — dobrze przyrządzone są strawne.

Flądra jest strawna, ale nie bardzo smaczna.

Frykando — nie jest odpowiedne dla żołądków osłabionych, bo przesiąkłe tłuszczem.

Galareta — sama przez się jest łatwo strawną, ale mało pożywną, na *leguminę* bardzo dobra. Galarety z *ryb* można używać w kuracyi zdrojowej w *małej* ilości, aby *nie oziębiać żołądka*, i to nie z octem, ale z kilku kroplami cytryny i *odrobiną* pieprzu. Równie dobre są galarety z *drobiu*, lecz zupełnie *nieodpowiedne z wieprzowiny!*

Garus (*zupa z owoców*) może być używaną: byle nie była zbyt kwaśną i za gęstą.

Gęś w ogóle posiada mięso dobre, lecz zwykle zbyt tłuste, które się też powinno w części oddzielać. Osoby z upośledzonem trawieniem mogą pożywać jedynie na maśle smażone kotlety z piersi.

Głąbie — są niepożywne i niestrawne.

Głąbiki kiszone — są *bardzo niestrawne*, w kuracyi szkodliwe.

Głóg ani w marmeladzie, ani w konfiturze nie jest odpowiedny w kuracyi zdrojowej.

Głowizna wędzona, wolna od tłuszczu i skórki jest równie dobra jak szynka.

Główka cielęca — jest *mało* pożywną, choć *łatwo* strawną.

Głuszec — ma bardzo dobre mięso.

Gołąbki podobnie jak *kulebiaki* i (ruskie) *hołubcie* nie są odpowiedne dla chorych, bo farsz tłusty, a liście kapusty trudne do strawienia.

Gołębie swojskie i dzikie można jeść i w kuracyi.

Gomółki (*ze sera*) nie są odpowiedne dla słabych żołądków.

Groch — bardzo pożywny, ale sprawia flatulencyą i morzyską, podobnie jak i

Grochowa zupa, której tylko w małej ilości można używać.

Groszek zielony — jest bardzo dobrą jarzynką.

Gruszki — surowe można jeść tylko rozpływające się w ustach i to nie wiele. O wiele odpowiedniejsze są od zbyt słodkich konserwów świeżo gotowane gruszki.

Grysik — jest łatwo strawny.

Grzanki — patrz: sucharki.

Grzybek (*omlet — le omelette*) — jest leguminą dobrą.

Grzyby — należą do potraw ciężko-strawnych, lecz bezwarunkowo nie można ich używania zakazywać w kuracyi zdrojowej.

Gulasz — dla słabowitych i w kuracyi wodnej pod żadnym pozorem nie jest odpowiedny.

Herbatę — można pić i w kuracyi zdrojowej.

Hołubcie — patrz: gołąbki.

Hreczana kasza — jest dosyć strawna.

Ikra — pożywna i dosyć strawna.

Jabłeczniku używać można.

Jabłka — w marmeladzie i kompocie są bardzo dobrym dodatkiem do mięsa. Nieodpowiedne są jabłka — suszone; a surowych możnaby jeść w kuracyi tylko pewne gatunki n. p.: nasze papierówki i rozmarynki tyrolskie.

Jagody w ogóle są *dozwolone* w kuracyi zdrojowej.

Jagły, jaglana kasza — ze wszystkich gatunków kaszy jest najmniej odpowiedna.

Jaja — są najlepszym pokarmem azotowym (porównaj str. 33.); ich *strawność zależy* od *sposobu przyrządzenia.*

Jajecznik — zwłaszcza czerstwy jest bardzo dobrem pieczywem.

Jarząbek — ma mięso dobre.

Jarzyny — zawierają mało pożywienia, a wiele z nich bywa niestrawnych.

Jesiotr jest rybą pożywną i bardzo strawną.

Juszka — jest bardzo pożywna i odpowiedna.

Kakao — patrz: czokolada.

Kalafiory — są jedną z najlepszych jarzyn.

Kalarepka — młoda jest dobrą jarzyną.

Kapłon — pod wszelką postacią jest dobrem mięsiwem.

Kapuśniak, zupa nieodpowiedna w kuracyi zdrojowej.

Kapuśniaki, ciastka toż samo.

Kapusta — tylko na słodko gotowana bez baraniny i wieprzowiny może być używana w *małej* ilości; zresztą na słabe żołądki nie powinno się jeść ani surowej, ani parzonki, ani gotowanej, ani sałaty z kapusty czerwonej.

Karaś — dobry dla osób *zdrowszych.*

Karp — jest najlepszy *gotowany,* jakoteż w galarecie, smażony jest nieco za tłusty.

Kasza — jest pod każdą postacią dobrym pokarmem mącznym.

Kasztany — tak pieczone jak gotowane są pożywne i strawne, surowe z łatwością mogą szkodzić.

Kawior — jest jednym z najlepszych pokarmów i przypraw.

Kawony — uchodzą za bardzo niebezpieczne w kuracyi zdrojowej.

Kiełbasa — tak gotowana jak wędzona jest ciężko strawna, zbyt tłusta i pieprzna, dlatego w kuracyi *nieodpowiedna.*

Kiełbasek parowych używać *można.*

Kisielek — jest wcale zdrową leguminą.

Kiszka — jest pożywną i strawną, byle nie zanadto tłusta.

Kleik — rozmaitego gatunku jest odpowiedny, nawet w ciężkich chorobach, toż w przepisanej dyecie ścisłej.

Klops — może być używany, choć to mięso — mniej odpowiedne, niż inne, osobliwie po restauracyach.

Kluski — w ogóle nieodpowiedne są dla chorych.

Knedle — stósownie do gatunku i przyrządzenia mogą być bardzo łatwo, lub ciężko-strawne.

Kołduny — są potrawą bardzo smaczną i pożywną; lecz nie powinno się ich jeść wiele na raz, bo zwykle są tłuste i korzenne.

Koniak sam — jest bardzo szkodliwy w kuracyi zdrojowej, lecz dodany w małej ilości (1. łyżeczki) do mleka czyni je strawniejszem.

Konserwy — są mniej dobre, niż kompoty.

Korniszony są bezwarunkowo w kuracyi zdrojowej nieodpowiedne.

Koza dzika — jest bardzo dobra.

Kozina — osobliwie suszona jest ciężką do strawienia.

Krab jest bardzo tłusty i niestrawny.

Krew — jest bardzo pożywna i strawna.

Krupnik — zupa: bardzo dobra.

Krupnik, napój wyskokowy w kuracyi wodnej nieodpowiedny.

Kruszka cielęce — używane na zupę są dobre.

Krzyk, bekas — ma dobre mięso.

Kura — ma (wiadomo) bardzo dobre mięso.

Kurczęta — są w każdej postaci jedną z najodpowiedniejszych mięsnych potraw dla chorych.

Kurka wodna — nie jest wcale dobrą.

Kuropatwa — ma jedno z najlepszych mięs.

Kwaśne mleko — patrz: mleko.

Kwasy — nie są bezwarunkowo zakazane przy piciu wód, ale zadrażniają zbyt silnie żołądek, a nawet użyte w nadmiarze *wpływają* na *skład krwi*.

Kwiczoł — przesycony jałowcem nie jest odpowiedny w kuracyi.

Lane kluseczki — mogą być używane.

Leguminy — są w ogóle pokarmem bezazotowym (porównaj str. 33.) używane mają być w nie zbyt wielkiej ilości i w postaci, odpowiedniej. *Najlepsze* są *mleczne, piankowe, biszkoptowe i galaretki* — mniej odpowiedne *czokoladowe, drożdżowe, kruche i francuskie ciasto.* — *niestósowne* w kuracyi orzechowe i migdałowe.

Leszcz — należy do ryb łatwo-strawnych.

Limoniadę — pić można, byle w miarę.

Lina — lepiej nie używać w kuracyi.

Łazanki, *płatki, makaron, zacierka, tarte ciasto* są to potrawy, mączne, których żołądki osłabione powinny unikać.

Łosoś i łososiopstrąg są jedne z najstrawniejszych ryb; najlepsze są gotowane, w marynacie nie powinno się ich używać w zdrojowiskach.

Mączka Nestlego zastępuje mleko.

Mak — nie szkodzi w małej ilości.

Makaron — patrz: łazanki.

Makaroniki — dla obfitości migdałów nie są stósowne w kuracyi zdrojowej.

Marmelady — zwłaszcza ze świeżych owoców, a nie przesłodzone są bardzo dobremi leguminami, lub dodatkami do mięsiwa.

Marynaty — nieodpowiedne w kuracyi zdrojowej.

Maślanki — można używać w kuracyi zdrojowej; dobra ona w nieżycie przewodu pokarmowego i obstrukcyi.

Mazurek — w kuracyi nie bardzo odpowiedny.

Melony — uchodzą za *bardzo szkodliwe* w kuracyi zdrojowej.

Migdały — bardzo niestrawne, a migdały gorzkie zawierają nadto straszną *truciznę:* kwas *sino-wodowy* czyli *pruski.*

Miód przaśny — pokarm bezazotowy (porównaj str. 33.) w większej ilości może się rozkładać w żołądku i sprawiać kwasy.

Miód sytny do picia — w małej ilości może być używany; zalecany w krwawnicy (hemoroidach).

Miodownik, piernik — w małej ilości nie szkodzi.

Mizerya — stanowczo w kuracyi zdrojowej nieodpowiedna — może stać się bardzo szkodliwą.

Mleczko rybie — pożywienie dobre.

Mleko — kwaśne jest strawniejsze od słodkiego. Strawność słodkiego mleka potęguje się dodaniem łyżeczki koniaku, lub rumu do szklanki mleka.

Mleko zgęszczone (skondensowane) może w razie potrzeby zastąpić mleko słodkie.

Musztarda — ułatwia wprawdzie trawienie, ale zadrażnia silnie żołądek i cały organizm, dlatego tylko ostrożnie możnaby jej używać, nigdy zaś — nadużywać!

Naleśniki — są leguminą dobrą.

Nalewki — jak wogóle wszystkie wódki w kuracyi zdrojowej szkodzą.

Nic (pianka z białka) jest bardzo pożywna i strawna.

Nóżki cielęce — pod każdą postacią są łatwo-strawne, lecz mało pożywne.

Nóżki wieprzowe — nieodpowiedne wcale dla osób słabych.

Obwarzanki — trawi się dosyć trudno.

Ocet — w bardzo małej ilości użyty do mięsa ułatwia jego

trawienie; w większych ilościach może sprowadzić *silne zaburzenia* żołądkowe i *upośledza skład krwi.*

Ogórki, kiszone, lub w mizeryi w kuracyi zdrojowej *bardzo szkodliwe i niebezpieczne.*

Ogórkowa zupa — sama nie jest szkodliwą; szkodliwemi są dodane plasterki ogórków, oliwa — dla chorych mniej odpowiedna, aniżeli masło.

Oranżada i orszada — mogą być używane, niejednokrotnie nawet zbawienne, bo chłodzą i uśmierzają.

Orzechy — mogą wielce zaszkodzić.

Ostrygi świeże — są bardzo pożywne i strawne, zaś ciężkostrawne, gdy gotowane.

Owczy ser — jest niestrawny.

Owoce surowe — tylko wyjątkowo można jeść w kuracyi zdrojowej; mianowicie nadają się dla osób *zdrowszych* w bardzo małej ilości i to niektóre najlepsze gatunki jabłek i śliwek oraz gruszek; owoce *gotowane* polecić można jako najlepszy dodatek do mięsiwa.

Ozór — mięso bardzo dobre.

Pączu — nie powinno się używać w kuracyi.

Pączki — są zbyt tłuste i trudne do strawienia.

Panterka — ma bardzo dobre mięso.

Pardwa — tożsamo.

Parmezański ser — nie jest odpowiedny.

Paszteciki — są zbyt tłuste i trudne do trawienia dla osłabionych żołądków.

Pasztet — w małej ilości dozwolony.

Pekelflajsz (wędliny) — nie jest odpowiedny dla słabych.

Pieczeń — zarówno świeża jak zakrapiana octem jest najlepszą i najpożywniejszą postacią mięsa.

Pierniki — tylko niektóre dozwolone w kuracyi, gdy w nich nie ma migdałów, orzechów, lub za wiele korzeni.

Pierogi — z mięsem, serem, świeżemi owocami i jagodami dozwolone chorym; pierogi z grzybkami, kapustą, z mąki hreczanej, albo drożdżowe — leniwe — mniej odpowiedne, bo trudne do strawienia.

Pikle — niebezpieczne w kuracyi.

Piklingi — dozwolone.

Piwo i porter — w małej ilości nie szkodzi, nawet przyspiesza trawienie.

Podróbka — dozwolone.

Podgarlane kiszki — mniej dobre od innych.

Polędwica — najlepszą częścią mięsa.

Półgąski — surowe i wędzone, a nie wysuszone dozwolone.

Pomarańcze — tożsamo.

Porzeczki — mogą wielce zaszkodzić.

Potrawka z cielęciny i drobiu bardzo dobra, nieodpowiedna z wieprzowiny, baraniny, lub z móżdżku.

Powidło — lub zupa z niego, niezbyt kwaśne dozwolone.

Prażuchy — trudne do strawienia.

Pstrągi — nawet dla chorych wcale strawne.

Ptactwo dzikie — strawne i pożywne.

Pularda — bardzo dobra dla chorych.

Rajskie jabłka — nieodpowiedne.

Raki morskie — tożsamo.

Rakowy sos — zupa dozwolone.

Rosół — mało pożywny, podnieca, nadużywany być nie powinien; gotowany *we flaszce* jest pożywny.

Rostbif — i

Rozbratel — bardzo dobre.

Ryby — nie za tłuste: dobre, przeciwnie niestrawne.

Rydze duszone, marynowane mogą zaszkodzić.

Ryż — bardzo dobry.

Sago — i

Salami — mniej odpowiedne.

Salceson — także, jakoteż sardynki.

Schab — jako wieprzowina od lędźwiów, pieczona a niezbyt tłusta: dozwolona, zaś jako wędzone mięso od boków — nieodpowiedna.

Ser — świeży krowi: bardzo pożywny i strawny, ale nim nie jest wysuszony. Ser *owczy* i napotykane w handlach mogą wielce zaszkodzić.

Siekanka — łatwo strawna.

Skórka chleba strawniejsza od ośródki.

Skórka pomarańczowa zanadto podnieca narządy trawienia.

Śledź — obfitością soli także je podnieca.

Ślimaki — ani smaczne, ani pożywne.

Śliwki surowe w pewnych gatunkach tylko jak durancye, rengloty i w małej ilości dozwolone, *w kompocie* są bardzo dobrym dodatkiem do mięsa, lub na leguminę.

Słonka — dobra.

Śmietana i śmietanka, obfitujące w masło mniej dobre dla słabych żołądków.

Soczewica — nieodpowiedna.

Soda — w małej ilości *zobojętnia kwasy* w żołądku, nadużywana *upośledza skład krwi.*

Soki owocowe — dozwolone w małej ilości.

Sól — w małej ilości podnieca trawienie, w większej zbyt silnie drażni żołądek aż do — *zapalenia.*

Sorbety — jak wszelkie *słodycze*, mogą łacno sprawić *kwasy* w żołądku.

Sproty — dozwolone.

Strucle czerstwe strawniejsze od świeżych.

Sucharki — bardzo strawne.

Suflet — tożsamo.

Szampańskie wino (Champagne - szanpań) — zbyt podnieca, lepiej go nie używać bez zlecenia lekarskiego.

Szczawiowa zupa, sos dozwolone — niezbyt kwaśne.

Szczupak — i

Szparagi bardzo strawne.

Szpinak — dobry.

Sztuka mięsa — mało pożywna.

Szumowiny — są najpożywniejszą częścią rosołu.

Szynka wędzona — najlepsza *surowa,* lecz i gotowana jest bardzo dobrem mięsem; mniej odpowiedne szynki *westfalskie.*

Tatarczana kasza i mąka mniej odpowiedne od innych.

Tort — bywa jednem ze strawniejszych ciast.

Trufle podniecają i są *bardzo niestrawne.*

Uszy wieprzowe — nieodpowiedne dla chorych.

Wątróbka cielęca i gęsia mało pożywne, choć dosyć łatwe do strawienia.

Węgorz — jedną z najcięższej strawnych ryb.

Wędzonka — zwykle zbyt tłusta i *ciężka* do strawienia.

Wieprzowina — pieczona i smażona — strawna i pożywna, gotowana, lub suszona trudno strawna.

Winna polewka — dla osłabionych dobra, bo podnieca i pożywia.

Wino — nie szkodzi, gdy użyte w miarę, *ułatwia trawienie i odżywianie.*

Winogrona — dozwolone, ale *nie zbyt kwaśne.*

Wiśnie — tylko gotowane w kompocie.

Wiśniowy sok — dozwolony.

Wódka — zanadto drażni żołądek, a w części także *upośledza trawienie*, więc nieodpowiedna.

Wołowina — mięso bardzo dobre.

Wyciąg (ekstrakt) mięsny nie pożywia, lecz podnieca, nadużywać go nie należy.

Zając — bardzo strawny i pożywny.

Zielenina surowa — nie odpowiedna.

Ziemniaki (kartofle) — świeże i pieczone, dobrze ugotowane dozwolone — smażone, lub *odgrzewane* i w sałacie są nieodpowiedne dla chorych. Młodych ziemniaków jeść się nie powinno.

Zrazy — dla obfitości przypraw nieodpowiedne dla chorych.

Żółtko jaja — łatwe do strawienia, byle nie nadużywane, bo zawiera za wiele kwasu fosforowego.

Żółwie — dobre na rosół.

Żur — wytwarza z łatwością kwasy w żołądku.

9 817

Pomyłki druku.

Str.	*wiersz:*	*jest:*	*ma być:*
5.	7. od dołu	posyłają się	posyła się *)
53.	11. od dołu	zupa szpinakowa	zupę szpinakową
72.	4. od dołu	przegotowany	przegotowanego
76.	1. od góry	wyciągnąć	zaciągnąć
93.	1. od góry	27. Pieczeń siekana	27. Klops lub pieczeń siekana
99.	12. od góry	sią	się
119.	16. od dołu	upra	uprażyć
126.	8. od góry	liściew	liściem
144.	10. od góry	ptakowi otworzywszy	otworzywszy ptakowi dziób
150.	14. od dołu	oblewa	oblewać
161.	1. od góry	zajęły	zajęła
165.	15. od góry	od 25 do 44	od 35 do 54 (przy tytułach)
177.	15. od dołu	i gotować	a osobno ugotować grochu i dodać
217.	12. od góry	masła,	masła i 6 żółtek po jednemu
277.	3. od dołu	19. Tort prowancki	19. Tort prowansalski
279.	2. od dołu	$^1/_4$ kg utrzeć	$^1/_4$ kg cukru utrzeć
343.	1. od góry	im	mu
343.	3. od góry	je ze snu toż	go ze snu, toż
343.	5. od góry	je	go
343.	6. od góry	je	go
343.	6. od góry	u nich	u niego.

*) Ten błąd powtarza się często i w innych słowach, oznaczających rozmaitą czynność, przechodzącą od osoby (podmiotu) na rzecz (przedmiot).

Uwaga. Chcąc zachować uczciwie a nie bez trudów i poświęcenia zasłużoną reputacyą nadmieniam, że mimo przeprowadzenia sumiennej korekty, z pod tłoczni drukarskiej wydostały się liczne drobniejsze ortograficzne błędy, których nie notujemy, bo choć mogą razić nadobne sawantki — pobłażliwszym Paniom Gosposiom nie przeszkodzą do zrozumienia rzeczy i wykonywania tajemnic i przepisów sztuki kulinarnej.

Izydor Poeche.