ILLUSTROWANY
KUCHARZ KRAKOWSKI.



ILLUSTROWANY

KUCHARZ KRAKOWSKI

dla

OSZCZĘDNYCH GOSPODYŃ.

Smaczne i tanie obiady dla domów obywatelskich,
według kuchni krakowskiej, litewskiej, francuskiej i wiedeńskiej,
z uwzględnieniem higieny i dyetetyki,
z podaniem dyspozycyj
na stosowne obiady każdego dnia całego roku, sposobu podawania potraw, ubierania stołu i przyjmowania gości;
z osobnym rozdziałem o **kuchni kartoflanej.**

Praktyczne przepisy do ciast, legumin, konfitur, likierów, lodów, marynat itp.

Ważne wskazówki do gospodarstwa domowego, oraz konserwowania i przechowania w należytym stanie różnych przedmiotów, na podstawie wieloletniego doświadczenia i według wzorowych dzieł

ułożone przez

Maryę Gruszecką.

Wydanie dziewiąte illustrowane, zupełnie przerobione i pomnożone,
z podaniem miar i wag dawniejszych **(funty, kwarty)** i metrycznych.

KRAKÓW.
Nakładem księgarni J. M. Himmelblaua.
Warszawa: G. Centnerszwer.

Biblioteka Narodowa
Warszawa
30001002679407

BIBLIOTEKA NARODOWA BN

II 1.111.033

1989 D 188

CZCIONKAMI DRUKARNI ZWIĄZKOWEJ W KRAKOWIE,
pod zarządem A. Szyjowskiego.

PRZEDMOWA
do wydania illustrowanego.

Dobra, zdrowa, a niedroga kuchnia jest ideałem każdej gospodyni: w wieku pary i elektryczności w wieku newrozy i chorób żołądkowych, odżywianie nabiera innego znaczenia. Dawniej dobra gospodyni smażyła konfitury, piekła ciasta, a wydając dużo pieniędzy, dawała ciężkie i niestrawne potrawy, które mimo to doskonale były trawione i wybornie odpowiadały celowi.

Dzisiaj w skomplikowanem życiu, jakie prowadzimy, gospodyni domu musi znać chemię, fizykę, higienę, a przedewszystkiem musi umieć doskonale rachować, w obec wzrastającej drożyzny, wszelkich artykułów spożywczych.

Żaden z panów świata, grymaszących tak często, nie ma nawet pojęcia, ile namysłu, rachunku, doświadczenia wymaga zadysponowanie smacznego, dobrego, a niedrogiego obiadu.

Doświadczenie jednak nabywa się pomału, przychodzi z czasem. Cóż zatem mają robić biedne, młode gosposie, od których zupełnie tego samego wymagamy, czego od najstarszej i najdoświadczeńszej gospodyni? Takiej młodziutkiej pani domu, obiad, kolacya, wydaje się tak skomplikowaną rzeczą, tak kosztowną i niedostępną, że najczęściej zniechęcona opuszcza ręce, lub oddaje się w opiekę sługi albo kucharki. A jednak, śmiało mogę powtórzyć za autorką 365 obiadów, że dobry obiad jeśli nie jest podstawą szczęścia domowego, to w wysokim stopniu przyczynia się do niego.

W obcych językach istnieje wiele podręczników, ułatwiających zadanie gospodyni; nasza literatura jest w tej mierze niezmiernie uboga. Można powiedzieć, iż prócz 365 obiadów „Praktycznych przepisów“, niestety przedawnionych a po części na strusie żołądki i pełne kieszenie obliczonych. nie ma prawie żadnych dzieł w tym kierunku. Otóż postanowiłam w części bodaj zapobiedz brakowi doświadczenia i smutkom młodych gospodyń, podając w tej oto książce, nietylko przepisy tanich, smacznych i zdrowych potraw, lecz także sposób ich podania, jako też nakrycia stołu i przyjęcia liczniejszego towarzystwa. Wszystko to zebrałam bądź z własnego doświadczenia, bądź też z przepisów kuchni francuskiej, wiedeńskiej i polskiej, mając szczególnie na względzie oszczędność i **zdrowie.**

Jako nowość zupełną polecam młodym gosposiom spis potraw z podaniem strawności i pożywności, czyli innemi słowy, ile w każdej jarzynie, mięsie i dziczyźnie znajduje się białka, tłuszczu, skrobiu i t. d. co może wielce ułatwić zadanie młodym matkom, w należytem odżywianiu naszych wątłych dzieci, szczególniej w mieście. Do obecnego wydania wprowadziłam kuchnię kartoflaną. Również starałam się podawać potrawy według pór roku, bo inną kuchnię prowadzi się w zimie, a inną w lecie, lub na wiosnę.

Cieszy mię, że praca moja znalazła przychylne uznanie, w pismach krajowych publicznych i zagranicznych, jakoteż i w szerokich warstwach publiczności, która 5 wydań poprzednich w 8 zaledwie miesiącach rozkupiła. Przez wdzięczność też postaralam się przez dodanie illustracyj, ułatwić gosposiom ciężkie ich zadania.

M. G.



WSTĘP.

Ważne wskazówki.

Korzystam ze sposobności, aby dać niektóre wskazówki, których brak, młodym zwłaszcza gospodyniom, tak boleśnie czuć się daje. Ile kłopotu, ile łez nieraz wyciska młodym gosposiom przyjęcie liczniejszego towarzystwa! Jeszcze pół biedy, jeżeli taka niedoświadczona osóbka, ma przy sobie matkę, ciotkę, lub jakąś starszą przyjaciółkę.

Zdarza się jednak często, że dla męża porzuca miasto rodzinne, przenosi się w inne zupełnie stosunki, wśród obcych ludzi, z których nikt nie pospieszy ani z radą ani z pomocą. Wówczas jedyną pomocą jest dobrze i praktycznie napisana książka kucharska i wskazówki gospodarskie z własnego doświadczenia czerpane, jakie tu właśnie, w tej książce są zawarte.

I. O przyjęciach.

Przy każdem przyjęciu, czy to kilku osób, czy liczniejszego towarzystwa, pamiętać należy, aby wszystko wcześnie przysposobionem było. Najpierw rozważyć dobrze, jakie potrawy i w jakim porządku mają być podane, jakie przystawki, np. do herbaty ciasta, do obiadu zaś deser, owoce. Wszystko kucharce wcześnie wydać, aby nie wymawiała się, że tego lub owego nie miała dość wcześnie, i nie tłumaczyła tem swej opieszałości. Wydać wcześnie obrus, poprzecierać porcelanę, szkła. Jeśli to ma być obiad, zajrzeć czy jest palona kawa

i tarty cukier; jeśli wieczorna herbata, przypilnować czy są świece w lichtarzach, czy lampy ponalewane, cukier porąbany. Najlepiej nakryć stół przed przybyciem gości, aby gospodyni miała czas doglądnąć, własną ręką coś poprawić, przypilnować czy wszystko w porządku. Gdy goście nadejdą, powinna być ubrana, wesoła, żeby ich przyjście nie sprawiało ambarasu i tego zamięszania, które tak źle oddziaływa na gościa i fatalne wyobrażenie daje o domu. Serdeczne przyjęcie, niewymuszona a dowcipna rozmowa więcej znaczą, niż wykwintne i luksusowe jedzenie.

2. O nakryciu stołu przy większych przyjęciach.

Najwygodniej i najprzyjemniej jest sadzać gości przy jednym stole; rzadko jednak da się to uskutecznić w teraźniejszych, małych mieszkaniach; w takim więc razie, aby wszyscy mieli jednakowe miejsca, najlepiej ustawiać stoły w podkowę, uważając pilnie na to, aby stół nie przeszkadzał w otwieraniu drzwi i ażeby było dosyć miejsca dla służby przy obnoszeniu półmisków.

Przy ucztach weselnych, obrus powinien być cienki, adamaszkowy. Jeżeli można, powinien spadać ze stołu, przynajmniej na pół łokcia, końce zaś można upiąć w kształcie wachlarza, tak jednak, żeby szpilek widać nie było. Można także ułożyć w rozetę, związaną niebieską albo różową wstążką. Nakrycia powinny być w takiej odległości, aby jeden drugiemu nie przeszkadzał, a każdy wygodnie siedział. Nie powinno się kłaść więcej niż dwa płytkie talerze; na wierzchnim ma być położona serweta złożona jak się komu podoba, pod nią cienka kromka chleba lub bułeczka; noże na prawo, ostrzem do talerza; przy obiadach obok noża powinna leżeć łyżka i widelec z lewej strony; łyżka półmiskowa tam, gdzie mają stać półmiski. Przy małych przyjacielskich obiadach głębokie talerze można stawiać na stole; przy większych jednak zupa powinna rozdawać się na bufecie.

Przy ucztach weselnych, (jednak i przy innych przyjęciach) pierwsze miejsce jest na środku stołu; miejsca narzeczonych odznacza się na talerzu położonymi bukiecikami z mirtu i róż. Bardzo ładnie wygląda, jeżeli inne nakrycia ozdobione są również bukiecikami, powinny jednak być zupełnie odmienne od bukiecików państwa młodych. Przy każdem innem przyjęciu, kwiaty dodają dużo wdzięku i elegancyi stołowi. Przy większych zebraniach miejsca gości można oznaczyć kartkami, zważając jednak nie na rangę lub stanowisko, lecz na upodobania i zabawę gości. Najlepiej tak nakrywać, aby nie było pierwszego miejsca, co ma i tę dogodność, że członkowie rodziny mogą się między gości podzielić, ożywiając rozmowę, a zarazem uważając, czy czego nie brakuje. Mówiąc, że pierwsze miejsce oznacza się na środku stołu, rozumiejemy, iż ma ono być raczej ogniskiem, skąd rozchodzić się powinny promienie dowcipu i wesołości, niżeli pierwszeństwa w ścisłem tego słowa znaczeniu. Kieliszki do wina ustawiają się razem, ale nie w jednym szeregu, lecz trochę na lewo z boku talerza. Flaszka z winem powinna stać odkorkowana, co piąta osoba. Jeżeli podaje się równocześnie białe i czerwone wino, to powinny flaszki stać na przemian, raz z białem, raz z czerwonem. Przy wieczornych zebraniach, jeżeli lampa wisząca jest za ciemna, stawia się albo na dwu końcach stołu, dwie jednakowe jasne lampy, lub też świece w kandelabrach, albo przy każdej flaszce świecę w lichtarzu. Ocet, oliwa, musztarda powinny stać na stole, solniczki i pieprzniczki co drugie i trzecie nakrycie. Jeżeli nie ma w pokoju bufetu, to powinien stać nakryty boczny stolik, pełen talerzy, widelców i noży; do odmieniania także kilka łyżek, szklanek i karafek z wodą, które jednak należy napełnić dopiero przed samem jedzeniem.

3. O ubraniu stołu.

Jak już nadmieniliśmy, środek stołu jest głównem miejscem zebrania; tutaj więc stawia się piękny, duży tort przystrojony zielonymi listkami. Jeżeli są dwa torty, to postawić na środku kosz srebrny lub kryształowy, napełniony owocami. W jesieni można go bardzo pięknie przystroić. Położyć białe i czerwone winogrona ubrane listkami, dojrzałe śliwki niebieskie, świeże orzechy laskowe, delikatne, złotawe gruszki, figi, pomarańcze i t. p. wszystko przybrane małemi listkami wina. W zimie i na wiosnę można taki kosz napełnić pomarańczami, daktylami, figami, w lecie kwiatami. Takiego kosza nie rusza się z miejsca, aby nie psuć symetryi tem bardziej, że jest zazwyczaj ciężki; nabiera się więc z niego owoce na salaterki i koszyki i obnosi się. W jesieni gdy jest dużo owoców, układa się w kilku innych koszykach i przy deserze obnosi, a główny kosz pozostaje nietknięty. Około tego kosza grupuje się kryształowe talerzyki z cukierkami, pomadkami i drobnemi ciastkami. Obok niego z każdej strony stawia się kielich z kwiatami; jeżeli jednak na środku w koszu są już kwiaty, wówczas te kielichy stawia się na obu końcach stołu. Obok kielichów z kwiatami postawić kilka kryształowych talerzyków, napełnionych konfiturami. Potem przychodzi wolne miejsce na sałaty i kompoty; po niem stawia się zulc rybi, kremy ubrane listkami, migdałami

głogiem i kaliną. Można także tak stół przystroić: Środek stołu zdobi piękny kosz z owocami lub duży ozdobny tort, w koło niego małe kryształowe talerzyki, napełnione cukierkami, bonbonami i drobnemi ciastkami. Potem stawia się kompoty, sałaty, kremy, zulcy. W eleganckich domach gorące potrawy zawsze się obnosi.

4. O usłudze przy stole.

Usługa nie jest wcale rzeczą małej wagi; najwytworniejsze przyjęcie traci, gdy jest niezgrabna i zła usługa. Jeżeli się ma niezgrabnych ludzi, trzeba ich wprzód dobrze wyuczyć. Przedewszystkiem służba powinna być czysto ubrana i mieć lekkie, ciche obuwie. Półmiski i salaterki podają się na serwecie, a przy eleganckiem przyjęciu, służący powinni mieć białe, bawełniane rękawiczki. Półmiski podawać z lewej strony, lewą ręką, gdyż to dla gościa najwygodniej; talerze jednak odmieniają się z prawej strony, prawą ręką. Szczególną uwagę trzeba zwracać przy podawaniu sosów, gdyż one najczęściej bywają powodem niejednego wypadku. Przy odmienianiu głębokich talerzy, bierze się talerz do lewej ręki i na nim każdym razem kładzie się łyżki. Talerze przytrzymuje się także ramieniem, nie brać jednak dużo na raz, aby odmienianie nie szło ciężko. Gdy trzeba obnosić dwa na raz półmiski, np. pieczyste i kompoty, lub leguminę i sosy, bierze się półmiski w dwie ręce, podaje jednak tak szybko jeden po drugim, jak gdyby uskuteczniała to jedna ręka, a to dlatego, aby potrawa nie ostygła, zanim się drugie nabierze. Jeżeli już wszyscy zostali obsłużeni, uważać, czy kto jeszcze raz nie weźmie, po raz trzeci jednak już się nigdy nie pytać. Po każdej potrawie odmieniają się talerze, a przy eleganckich przyjęciach, także noże i widelce. Do kremów kładzie się talerze razem z łyżeczką. Służbie rozkazać, aby usługiwała szybko, ale bez zamięszania, żeby drzwiami nie trzaskano; przy deserze, żeby się oddaliła. Po skończonem jedzeniu gospodyni powinna prosić panie do gabinetu, gdzie podają czarną kawę, podczas gdy panowie jeszcze przy stole zostają. Gdy damy są obsłużone, dopiero posłać służącego do stołowego pokoju do panów, z tacą napełnioną filiżankami z czarną kawą, cukrem, koniakiem, rumem. Nadmienić trzeba, że służba powinna zaczynać zawsze od pań, i to nie zawsze od jednej, lecz raz od tej, drugi raz od innej, aby żadnej nie dać powodu do obrazy.

5. O porządku, w jakim się potrawy podają.

Obiad rozpoczyna naturalnie jakakolwiek zupa. Po zupie podają się ostrygi z kieliszkiem szampańskiego, mianowicie na

talerzu ze sześć sztuk otwartych już z kawałkiem cytryny. Tak samo kawior podaje się nasmarowany na bułce w talarki krajanej. Oba te dania podają się i przy wieczornych przyjęciach. Można także po zupie podawać paszteciki. Ciepłe pasztety podają się po zupie albo po jarzynie, zimne zaś po pieczeni. Ciepły pudding albo jakikolwiek auflauf podaje się przed pieczenią. Nie podaje się kilku rodzajów pieczystego od razu, lecz po kolei, przy czem wołowa pieczeń idzie zawsze przed dziczyzną; również, jeżeli jest dwojakie ragout, to białe podaje się przed ciemnem.

Jeżeli jest szampan, to go się obnosi przy pieczystem; można go jednak dawać przy ostrygach, a potem drugi raz przy pieczystem. Wieczorem można zamiast szampańskiego podawać pącz, stosowniej jednak przy śniadaniach.

Przy mięsach trzeba uważać, aby nie dawać dwóch jednakowych dań mięsnych.

Jeźli np. podaje się rostboeuf po zupie, to nie można dać na pieczyste polędwicy. Przy cielęcinie, nie wybierać na drugie danie cielęcych kotletów, przy sarninie pasztetów z dziczyzny.

Przy obiadach, składających się z czterech lub pięciu dań, można po zupie podać sztukę mięsa ze sałatą lub sosem. Potem następnie jarzyna, pieczeń z kompotem, wreszcie pudding, lub auflauf, zamiast ciasta. Jeżeli jednak jest jeszcze tort lub ciastka, wówczas pudding podać przed pieczystem, po nim zaś tort lub ciasta.

Przy wielkich przyjęciach rzadko kiedy można być oszczędną, chociaż i tu można nie jedno tańszym kosztem urządzić. Nabiera się tego jednak dopiero z doświadczeniem, gdy tymczasem w życiu codziennem jest ciągle sposobność przyrządzania dobrych i smacznych, a niekosztownych potraw.

Przy skromniejszym obiedzie, można po rosole podać sztukę mięsa z jarzyną, potem jakieś pieczyste i leguminę; stanowi to tanie, a bardzo przyzwoite przyjęcie.

Przy mniejszych obiadach główną uwagę zwracać trzeba na mięso, jakie się zamyśla podać i podług tego resztę się urządza. Jeżeli np. na pieczyste chce się podać cielęcinę, rost-boeuf, pieczeń wołową lub polędwicę, to można zamiast rosołu dać inną jakąś zupę, a nawet może się obyć całkiem bez zupy. Jeżeli zaś ma się jakieś lepsze pieczyste, np. sarninę, to jarzynę można podać z jakąś przystawką, np. z kotletami. Muszę jednak nadmienić, że do dobrego tonu należy: nie podawać dużo, ale wszystko wykwintnie. Do pieczystego zamiast kompotu podaje się często sałata, kompoty zaś dają się z ciastkami.

6. Sposób obliczania potraw stosownie do ilości osób.

Bardzo ważną rzeczą jest dla gospodyni, umiejętność obliczenia, ile mniej więcej potrzeba mięsa, jarzyn, legumin dla pewnej liczby osób. Jak zawsze, tak i tutaj doświadczenie jest najlepszym przewodnikiem, są jednakże pewne reguły, do których stosując się, może z czasem młoda gosposia nabyć doświadczenia nie okupując je zbyt drogo. Gdy się podaje więcej potraw, mogą być naturalnie mniejsze półmiski, gdyż ilość równoważy się rozmaitością. Przeciwnie przy podaniu 4 lub 5 potraw, musi być więcej wszystkiego. Jeżeli na obiedzie jest n. p. 20 osób, podaje się z każdej potrawy po dwa półmiski, tak aby jeden półmisek wystarczył mniej więcej dla 10 osób. Potrzebne jest to równie ze względu na dobroć potraw, niemniej z uwagi, by goście nie czekali zbyt długo.

Zupy rachuje się mniej więcej talerz na jedną osobę, czyli $^1/_4$ kilo ($^1/_2$ funta) mięsa. Przy większych obiadach podnosi się tę liczbę aż do $^1/_2$ kilo (funta), a nawet do 5 kilo (10 funtów) można jeszcze dodać kurę, co znakomicie podnosi smak zupy.

Ostryg liczy się 7—9 na osobę. Ponieważ gorące przystawki są obliczone raczej na pobudzenie apetytu, niżeli na zaspokojenie tegoż, podają się w mniejszej ilości.

Ryby są, że tak powiemy podstawą obiadu, podają się przeto obficie; zwykle liczy się $^1/_4$ kilo ($^1/_2$ funta) do $^1/_2$ kilo (funta) na osobę, stosownie do tego, czy więcej jest potraw, czy mniej.

Mięsiwa jak: sztuka mięsa, rostboeuf cielęcina liczy się 37 deka ($^3/_4$ funta) do $^1/_2$ kilo (funt) na osobę.

Jarzyny trudniej o wiele wyrachować, gdyż po gotowaniu ilość ich się zmniejsza. Szparagów liczy się na osobę 4—5 sztuk w zimie, w lecie zaś 8- 10. Buraczków, marchwi, bierze się $^1/_2$ litra ($^1/_2$ kwarty) zaś kapusty, kalafiorów i innych, po pół główki na osobę. Ryżu liczy się 12 deka ($^1/_4$ funta), zaś ozoru, łososia, w ogóle zimne dania $^1/_2$ kilo (funt) na 4—5 osób. Gorące przystawki powinny się bardziej delikatnością i smakiem, niżeli obfitością wyróżniać, trzeba jednak tak wyrachować, ażeby półmisek nie odchodził zupełnie próżny, co nie należy do dobrego tonu. Tak n. p, kotlety liczy się $^1/_4$ kilo ($^1/_2$ funta) na osobę, tak samo bifsztyki, na potrawkę jedna kura daje się na 4—6 osób. gołąbki jedna sztuka na osobę, tak samo inne ptaszki.

Pieczyste oblicza się podług ilości dań; jeżeli jest więcej potraw, to mniej funtów, i odwrotnie Tak n. p. sarnia pieczeń wystarczy na 8—10 osób, pieczeń jelenia na 16—20, duży indyk na 8—14, mniejszy 6—10, kapłon lub bażant na 4—6. Kurczę jeżeli jest bardzo małe liczy się jedno na osobę, jeżeli większe na 2—3, tak samo kuropatwy lub bekasy. Zając, gęś, wystarczy na 6—8, kaczka na 3—4 osoby.

Leguminy robi się najczęściej we formach; otóż forma taka jest zwykle obliczona na 8—12 osób. Kto nie ma formy może liczyć podług jaj: mianowicie 1—2 jaja na osobę. Jeżeli zatem robi się legumina po 6-ciu jajach, powinna wystarczyć na 6—8 osób.

Ciasteczka liczy się na sztuki, torty na kawałki.

7. Zwykłe śniadania. (Dejeuné).

Na stole nakrytym powinna znajdować się musztarda pieprz, sól, deserowe talerzyki i noże bez serwet. W towarzystwie złożonem z pań i panów obok wina, roznosi się czekoladę i ciastka. Na stole powinien stać tort, masło ze srebrnym nożem do brania, kilka gatunków chleba i rozmaite przystawki, jak szynka, ozór, wędzony łosoś, marynaty i t. p. Tort stawia się na środku. Czekolada nalewa się na bocznym stoliku i obnosi razem z ciastkami, panom zaś podaje się wino. Potem następuje tort, wreszcie owoce.

8. Kawa proszona.

Stół pięknie nakryty, cały serwis, naturalnie podług ilości osób, na nim ustawiony, talerzyki deserowe, a w lecie kilka bukietów mogą go zdobić. Z ciast daje się sucharki, precelki, obwarzanki, wafle, także dobry chleb i świeże masło.

Kawa nie powinna być zrobiona zbyt wcześnie, żeby była gorąca i nie straciła zapachu. Przy nalewaniu trzeba uważać jaką kto lubi: bielszą czy ciemniejszą; prócz tego postawić kilka garnuszków śmietanki, prosząc gości, ażeby brali podług upodobania.

Jeżeli po jednej stronie stołu siedzi mężatka, a po drugiej panna, zawsze zaczynać od mężatki. Ciastka jednak można podawać na przemian, to jednej, to drugiej, to kilku naraz, aby nikt nie czuł się ostatnim.

Po kawie jeżeli można prosić towarzystwo do ogrodu lub do drugiego pokoju, to kazać prędko posprzątać ze stołu, okruchy zmieść tak z obrusa, jak z podłogi i ubrać stół następującym sposobem. Stosownie do towarzystwa, daje się jeden lub dwa torty. Jeżeli jest jeden, postawić go na środku stołu, jeżeli zaś

dwa, to jeden z prawej, drugi z lewej strony, we środku zaś piękny wazon, napełniony kwiatami, albo też kryształowy lub srebrny kosz z pomarańczami i cukierkami. Pomiędzy tym koszem a tortami można postawić kremy z małemi ciastkami, jakie się zwykle do nich podają. Za tortami zaś ustawić owoce. Najpierw obnosić torty, potem kremy, wreszcie owoce. Przy kremach można podawać pomarańcze, poziomki, albo kompoty.

Można także nalewać kawę na bocznym stoliku i roznosić z ciastkami. Po kawie zaś podawać torty, chleb, masło, ryby, owoce.

Czasami nakrywa się kilka małych stolików, towarzystwo grupuje się jak chce i siada podług upodobania. Kawa nalewa się na bocznym stole i obnosi.

Po kawie podają się torty, kremy, napoje i owoce. Do ciast i tortów dają się małe talerzyki i noże, do kremów osobne talerzyki lub spodki od filiżanek z łyżeczkami.

9. Proszona kawa w przyjacielskiem kółku.

Na środku czysto nakrytego stołu ustawia się serwis, naokoło talerzyki deserowe z nożykami. Obok serwisu stawia się chleb, masło i rozmaite ciastka.

W godzinę po kawie, ustawić na stole ładnie pokrajaną pieczeń albo surową szynkę. ozory, sardele, marynaty, ser i owoce. Do tego podać herbatę i czekoladę, a w lecie limoniadę albo wino z cukrem. Zamiast ciast można w lecie podawać zimne leguminy, jak: ryż z czerwonem winem, albo tort hiszpański, kremy, poziomki z kwaśną śmietaną i t. p.

10. Herbata.

Jest kilka sposobów urządzania herbat, które tutaj podajemy ze względu na różne sposoby i zwyczaje urządzania takowych. Nakrywa się kilka mniejszych stolików i prosi się panie. Jeżeli towarzystwo liczniejsze, to można młodzież umieścić przy stole w drugim pokoju. Herbatę najlepiej nalewać w bocznym pokoju, a potem na tacy obnosić razem z cukrem, śmietanką, ciastkami, czerwonem winem, prosząc najpierw starsze panie, potem młodsze, wreszcie panów. Ciastka do herbaty powinny być przynajmniej trojakiego gatunku, w ładnych koszyczkach, na tacy powinien je obnosić drugi służący: podając równocześnie z herbatą. Filiżanek nie napełniać pojedynczo i nie za prędko, ale dopiero wtedy, gdy całe towarzystwo już pić skończyło. Wówczas prędko pozbierać na tacę, wypłukać przy samowarze, napełnić na nowo i razem

z ciastkami znowu obnosić. Jeszcze po raz trzeci można prosić, poczem w kwadrans wszystko ma być uprzątnięte. Teraz pani domu powinna zaaranżować jakąś zabawę, a w jakiś czas potem, można znowu obnosić owoce, podając do tego deserowe talerzyki i noże, również jakiś napój, limoniadę, orszadę, albo wino. W kwadrans potem podać jakiś krem, tort albo owoce, jabłka, gruszki i pomarańcze.

11. Drugi sposób.

Panie grupują się około małych, nakrytych stoliczków. Po drugiej stronie pokoju przy stole nalewa się herbata i na tacy razem z ciastkami obnosi. Od czasu do czasu zbiera się po dwie lub więcej próżnych filiżanek, napełnia i gościom podaje. Po uprzątnieniu i pewnym przeciągu czasu, wnosi się nakryty stół, napełniony ciastkami, kremem, owocami, kanapkami i innemi przystawkami i stawia na boku w pokoju. Podaje się jak wyżej na tacy z deserowymi talerzykami.

Można także zaprosić gości do dużego stołu, na którym powinien się znajdować serwis herbaciany, ciastka, owoce, kanapki, masło z małym srebrnem nożem i rozmaite przystawki. Albo też panie zasiadają stół, panowie grupują się podług upodobania, siedząc lub stojąc. Wnoszą się filiżanki z herbatą na wielkiej tacy, jako też cukier, śmietanka, arak, czerwone wino, ciastka, kanapki. Najpierw podaje się paniom, potem panom. Po trzykrotnem roznoszeniu, prosi się gości do salonu. Podczas zabawy, roznosić można limoniadę, wino, lody, albo też owoce lub torty.

Po kwadransie podają się kremy na małych deserowych talerzykach, jak krem cytrynowy lub owocowy z makaronikami blamange, tutti-frutti i t. p.

Po jakimś czasie można roznosić ryby, zulce, sałaty; potem znowu torty, ciastka, kanapki.

Można także roznosić herbatę z ciastkami jak się tylko goście zbiorą, a po godzinie lub dwu, prosić do bocznego pokoju, gdzie powinien być nakryty stół, zastawiony zulcami, rybami, sałatą, zimnym puddingiem i sosami, ciepłem pieczystem, z kompotem i konfiturami, tortami, owocami i kwiatami. Po skończonem jedzeniu towarzystwo powraca do sali. W pauzach roznosić wino, limoniadę, ciastka i owoce.

Herbaty tańcujące (thé dansants) urządzają się tak samo, tylko że częściej roznoszą się chłodzące napoje, jak: limoniada orszada, soki z wodą, owoce, pomarańcze i drobne ciastka.

Przy końcu można podać barszcz albo bigos, co po nocy nieprzespanej wszystkim dobrze robi.

12. O czystości w utrzymaniu naczynia kuchennego.

Rzadko która służąca, w utrzymaniu porządku, w myciu i czyszczeniu naczyń, nie potrzebuje dozoru. Bardzo tedy zalecam młodym gosposiom, aby doglądały w jakim stanie są garnki, rondle, cebrzyczki, gdyż to przyczynia się nietylko do smacznego przyrządzenia potraw, ale także i do zdrowia.

Najpierwej co do talerzy. Myć je należy w ciepłej wodzie ze sodą, popłukać w drugim, czystym szafliczku w ciepłej wodzie, poczem kładzie się je do czystej miski, aby z wody ociekły, a tem samem, aby ściereczka nie zamoczyła się od razu.

Ściereczka przeznaczona do talerzy, nie powinna być do niczego więcej używana. Podstawki daje się do osobnego naczynia.

Srebrne łyżki myć w ciepłej wodzie ze sodą, zaraz obcierać i miękką skórką kilka razy przetrzeć. Tym sposobem pozostaną zawsze czyste i błyszczące.

Noże nie powinny dawać się do gorącej wody, ostrze trzeba czyścić proszkiem. Rondle, garnki i t. p. wymagają również wielkiej czystości. Dobrze jest dodawać trochę mydła do wody, wprawdzie wyjdzie go więcej, ale czystość i zdrowie zyskają na tem. Od czasu do czasu trzeba żelazne i blaszane naczynia wygotować ze sodą. Obecnie naczynia miedziane mało są używane, co tylko pochwalić można ze względu na bezpieczeństwo, zważywszy jak łatwo przy szorowaniu może polewa odlecieć, skutkiem czego zdarzały się wypadki otrucia. Teraz używają tylko miedzianych kotłów, a te najlepiej czyścić proszkiem i spirytusem.

Szklanki powinny myć się w ciepłej wodzie, niekiedy ze sodą. Szkło bardzo zanieczyszczone, dobrze obmywa się skorupami z jaj. Naturalnie, że do szkła, równie jak do porcelany, powinna być osobna ściereczka, jako też miska.

Drewniane naczynia powinny szorować się za każdym razem po użyciu. Szorowanie co tydzień nie powinno być nigdy zaniedbanem; jest to zwyczaj bardzo dobry i użyteczny, a tylko pilnie uważać należy, aby służąca niczego nie przeoczyła.

Co zdrowo jeść?

Praktyczne wzkazówki higieniczne.

Największą mistrzynią życia ludzkiego jest doświadczenie, czy to na polu ekonomii, oświaty, czy medycyny; w ostatnich dwóch razach, wspomagane przez mądrze zastosowaną hygienę, oddaje ludziom niezmierne usługi. Ostatnie dziesiątki lat wykazują ogromny postęp w kierunku pielęgnowania zdrowia i życia ludzkiego; popularne pisma i wykłady o hygienie, pilne zwracanie uwagi na dobroć wody i powietrza, kontrola artykułów spożywczych, wszystko to przyczynia się do przedłużenia i utrzymania zdrowia. Mimo to jednak rezultaty nie są tak dobre, aby zbawienny wpływ wywarły na ogół ludzkości,

Za dużo robi się dla ducha, za mało dla ciała, a przecież doświadczenie uczy, że zdrowy duch, może się mieścić tylko w zdrowem ciele. Gimnastyka uprawiana zaledwie w niższych klasach gimnazyum, nie wiele pomaga. Natomiast gruntowne zapoznanie młodzieży w szkole i w domu z anatomią, fizyologią, wreszcie objaśnienie o doniosłości dobrego pożywienia, odnośnie do naszego organizmu, oto droga, którą największy kapitał, zdrowie człowieka, uczynić można trwałym, bezpiecznym i jeżeli wolno użyć tego wyrażenia — dobrze procentującym się.

Zwierzęta leśne i w ogóle dziko żyjące nie zatraciły instyktu, jakim je matka-natura obdarzyła w wyszukiwaniu sobie najodpowiedniejszego pokarmu. Człowiek pierwotny posiadał go także w wysokim stopniu; nam jednak niestety wychowankom cywilizacyi, brak go zupełnie do tego stopnia, że nauka musi nam wskazywać co i kiedy używać należy.

Doprowadziwszy szczęśliwie do różnych wynalazków graniczących z cudownością, jak: telefony, błyskawiczne pociągi, elektryczne koleje i oświetlenia; przyszliśmy, do przekonania, że nam brakuje dwóch małych drobnostek, do używania tych wspaniałości, mianowicie: dobrego trawienia i zdrowego snu; zatraciliśmy je w pochodzie cywilizacyjnym równie jak: silne nerwy i długie życie. Pewną rzeczą jest, że zasobem sił, zdrowia i humoru dawnego człowieka, możnaby dzisiaj czterech obdarzyć.

Dwie przyczyny składają się dzisiaj na wszelkie słabości, a to zaziębienie i zepsucie żołądka. Dlaczego jednak przeziębiamy się tak łatwo i tak łatwo psujemy sobie żołądek? Oto z braku odporności w naszych organizmach.

Dobra matka natura sili się i walczy, aby wyrzucić złe pierwiastki z organizmu ludzkiego; i wszystkie ciała obce, jak kule, igły, rozkładowe części, które przy padkowo dostały się do organizmu, pozbywa ich się pomału, albo szybko i gwałtownie.

Walka ta i usiłowania byłyby zawsze skuteczne, gdyby ciało nasze jeszcze przed zapadnięciem w słabość, nie było tak wątłe, tak pozbawione wszelkiego odporu, a to najczściej z naszej własnej winy. Jak szczytne i pełne miłości jest to postępowanie matki natury w obec swych dzieci, a zaprawdę jeden tylko człowiek nie zasługuje na tę troskliwość! Odpycha i lekceważy mądre wskazówki, nie zważa na drobne kary zsyłane przez nią i dopiero przychodzi do poznania, gdy wina stała się za wielką, a poprawa niemożliwą.

Wynaturzony sposób życia w ogóle, a w szczególności niestosowne pokarmy i napoje, psują krew i soki organizmu, a soki te zamiast być środkiem odnawiania, stają się gniazdem lub zawiązkiem chorób.

Aby więc zapobiedz pogarszaniu się soków i krwi w człowieku, trzeba mu dać więcej ruchu, powietrza, lepsze pożywienie, a przedewszystkiem zmianę i rozmaitość w pożywieniu. Powinno się jeść regularnie i nie za często. Każdy robotnik musi mieć odpoczynek, tak samo żołądek. Najlepiej rano i wieczór brać lekki posiłek, a raz na dzień zjeść dobry obiad. Małe dzieci powinny jeszcze w międzyczasie zjeść coś lekkiego. Dorośli zaś i ludzie prowadzący życie siedzące, nie powinni jeść więcej jak dwa razy na dzień. Zawsze jednak jeść należy wtedy, gdy żołądek strawił i przez jakiś czas odpoczął. Najlepiej byłoby, gdybyśmy obiady zamiast o 12 lub 1-szej godzinie, w którym to czasie każdy człowiek pracujący jest najbardziej zajęty, jadali między 4-tą a 6-tą godziną. O tej porze, każdy mniej więcej kończy pracę, może więc z całą swobodą oddać się jedzeniu i odpoczynkowi.

Potrawy nie powinny być spożywane na gorąco; najzimniejsze nawet nie szkodzą tyle, co gorące. Skutkiem spożywania gorących potraw, najpierwej tracimy zęby, potem następuje złe trawienie i rozmaite przypadłości żołądkowe.

Do hygienicznego życia należy także praca; gnuśne życie, nudy, nie przyczyniają się ani do zdrowia, ani do dobrego trawienia. Każdy organ, każdy niemal członek ciała ludzkiego, potrzebuje pewnej sumy natężenia i pracy. Spacery w ogrodach, parkach, alejach, nie odpowiadają tej potrzebie ruchu; spinanie się po górach, praca w polu lub ogrodzie, a przedewszystkiem ciągłe zajęcie i dobre odżywienie, z najsłabszego człowieka wyrobią z czasem zdrowego i wesołego członka społeczeństwa.

Jakiego pożywienia potrzebuje człowiek? Odpowiedź jest jest łatwa i brzmi: ponieważ ciało ludzkie składa się z organicznych i nieorganicznych pierwiastków, samo przez się rozumie się, że ono takich samych pierwiastków, do swego wzrostu i utrzymania potrzebuje. Nieorganiczne składniki, jak: woda, sole i wapień nie są takiej wagi co organiczne, mianowicie białko, wodniki węgla i tłuszczu. Inaczej powiedziawszy, pożywienie dzieli się na zawierające azot jak białko, i bezazotowe jak wodniki węgla, tłuszczu, woda, sole i wapienie.

Ilość jednych lub innych pierwiastków, których człowiek potrzebuje, zależy od wieku, zatrudnienia, klimatu, oraz stanu zdrowia. W ogóle potrzebuje człowiek organicznych pierwiastków — na nieorganiczne mniej zwracamy uwagę — w zdrowym stanie dziennie w następującej proporcyi:

	białka	wodn. węgla	tłuszczu
Dzieci do 1½ roku	30 proc.	70 proc	42 proc.
Dzieci od 7—15 roku . . .	76 „	320 „	44 „
Mężczyźni	120 „	500 „	56 „
Kobiety	96 „	400 „	48 „

Łatwo wywnioskować, z tego co się wyżej rzekło czy lepsze jest zwierzęce czy roślinne pożywienie dla człowieka. Oba jako ostateczności należy od rzucić; to jest pewne, że w ogóle nie można polecić wyłącznie zwierzęcego pożywienia dla człowieka, a tem mniej czysto roślinnego, człowiek bowiem dla utrzymania zdrowia w dobrym stanie, potrzebuje mięszanego pożywienia.

Jaką ma być ta mięszanina pożywienia, to w poszczególnych przypadkach oznaczyć, jest rzeczą lekarza. Bezsprzecznie że białko w skoncentrowanej i łatwo ulegającej strawieniu formie, znajduje się w mięsnem pożywieniu. A chociaż w niektórych strączkowych roślinach, jak: w bobie, grochu i soczewicy, białko w takiej samej ilości, a nawet w większej, niż w niektórych gatunkach mięsa się znajduje, to jednak trawienie tych pierwszych zawsze jest utrudnione i może być zastosowane tylko przy nadzwyczaj ważnej zmianie materyi podczas ciężkiej pracy fizycznej, jako mechanicznego paparcia trawienia. Zwierzęta o nadzwyczajnej cielesnej czynności, pożywienie niewolników uprawiających plantacye, nie mogą pod względem dostatecznego dla nich pożywienia z tego samego powodu iść w porównanie z pożywieniem człowieka ucywilizowanego i być postawione jako przykład godny naśladowania.

W końcu podajemy tabelę składu chemicznego rozmaitych artykułów spożywczych, to znaczy jaki zawierają procent białka, tłuszczów, wodników węgla i wody.

	białko	tłuszcz	wodniki węgla	woda
Mięso wołowe	34·0	8·0	2·0	56·0
Cielęcina	29·0	12·0	2·0	57·0
Dziczyzna	21·0	1·5	0·5	77·0
Kura	20·0	4·0	—	76·0
Gołębie	22·0	1·0	—	77·0
Kaczki	22·0	3·0	—	74·5
Gęsi	16·0	46·5	—	37·5
Rosół	0·5	0·5	—	99·0
Karp	20·5	1·0	—	78·5
Szczupak	17·5	0·2	—	82·3
Śledź	18·0	6·0	—	76·0
Sztokfisz	80·0	1·0	—	19·0
Wędzone mięso	27·0	15·0	—	58·0
Szynka	25·0	36·0	—	39·0
Słonina	0·3	99.0	—	0·7
Masło	0·8	83·0	—	16·0
Jaja	13·0	11·0	—	76·0
Mleko	3·5	3·6	4·8	88·1
Ser	25·0	8·0	2·0	65·0
Ryż	8·0	0·5	76·0	15·5
Mąka pszeniczna	9·0	1·0	73·0	17·0
Mąka żytnia	11·5	1·5	72·0	15·0
Groch	22·5	1·5	53·0	23·0
Soczewica	25·0	2·0	55·0	18·0
Bób	24·0	2·0	51·0	23·0
Ziemniaki	1·5	—	20·0	78·0
Buraki	2·0	—	10·0	88·0

	białko	tłuszcz	wodniki węgla	woda
Szpinak	3·0	0·5	3·5	93·0
Kapusta	2·0	0.3	5·6	92·2
Jabłka, czereśnie	0·5	—	12·0	87·5
Śliwki	0.5	—	8·0	91·5
Jajecznica	10·5	15·0	1·5	73·0
Ryż z mlekiem	5·5	6·0	24·0	64·5
Auflauf grysikowy	10·0	14·5	27·5	48·0

DODATEK.

1. O grzybach w ogólności.

Każde grzyby, nawet dobre i jadalne, są zawsze niezdrowe, dlatego też przy płukaniu i czyszczeniu, trzeba bardzo uważać, by nie zaszkodzić zdrowiu, a nawet o śmierć nie przyprawić. Mianowicie nie kupować grzybów podczas deszczów długo trwających. Przy czyszczeniu odrzucać nadpsute, albo takie, które po złamaniu mają brudnawy, niebieski lub zielonkowaty kolor. Główkę odciąć, wyczyścić z robactwa, nadpruchniałe części odrzucić, z większego grzyba zdjąć skóreczkę i wrzucać do zimnej wody, nie na długo jednak, gdyż stają się wodniste. Korzonków nie używać, chyba na smak do zupy. Długo grzybów nie trzymać, lecz świeże zaraz gotować.

Odpadki z drogich grzybów, jak n. p. trufli, pieczarek i t. p. użyć można na sosy i zupy, które się fasuje. Chcąc ażeby świeże grzyby były białe, dodać do dynstowania trochę soku cytrynowego.

Pieczarki trzeba płukać w kilku wodach, aby zmyć piasek i ziemię, w końcu namoczyć w mleku.

Trufle włożyć do świeżej wody i oczyścić dobrze czystą szczotką. Czasami zagotuje się je w winie i znowu czyści szczotką. Ponieważ w pieczarkach najsmaczniejsze są łupiny, gotuje sie je przeto na smak do sosów, które się potem fasują. Po obraniu z łupy pokrajać cienko, wydynstować z ma-

słem, trochę posolić i gorąco podawać. Można także wymoczyć je kilka godzin w maderze, a potem dynstować; albo też podczas dynstowania podlewać maderą.

2. Sposób podawania potraw.

Przy większych obiadach, rozdawać na bocznym stoliku i każdy talerz osobno podawać; jeżeli zupa jest dwojaka służący podaje dwa talerze, do dowolnego wyboru. Ostrygi podawać dla każdego na osobnym talerzu, podług liczby z góry przeznaczonej, razem z kilku płatkami cytryny.

Do przystawek daje się tylko widelec, półmisek zaś kładzie się na czystej serwecie. Również półmisek z rybą kłaść na czystą serwetę, zamiast zaś widelca, podaje się łyżkę. Jeżeli mięso kraje się przy stole, kładzie się przed krającym wielki nóż i widelec, jeżeli zaś jest już w kuchni pokrajane, daje się tylko łyżkę i widelec.

Przy podaniu jarzyn, kładzie się na półmisku łyżka, do sałat zaś podawanych w kryształowych salaterkach, dać łyżkę i widelec drewniany. Słodkie leguminy zimne, lub ciasta, podaje się z łyżką, do tortów zaś łopatkę srebrną, umyślnie do tego zrobioną. Do lodów wkłada się nóż i łyżkę. Po deserze obnoszą się szklanne kubki ze spodkami, napełnione ciepłą wodą do płukania ust. Czarną kawę podaje się po skończonym obiedzie, w bocznym pokoju, razem z likierami i koniakiemi.

Ponieważ długie przystanki przy obiedzie, nie są w dobrym tonie, trzeba więc naprzód wszystko przygotować, aby podawano półmisek za półmiskiem.



ROZDZIAŁ I.

I. Zupy.

A) Zupy mięsne.

1. Rosół.

Na rosół bierze się mięso wołowe, które powinno być ładnego, ciemno-czerwonego koloru, a tłuszcz mieć twardy i biały; różowe, blado-czerwone mięso pochodzi z młodych bydląt i rosół z niego niedobry, a sztuka mięsa niesmaczna. Na jednę osobę liczy się zwykle ćwierć kilo ($^1/_2$ ft. now.) mięsa, a chcąc mieć bardzo smaczny rosół, pół kilo (1 ft. now.) Na 1 kilo mięsa bierze się 2 litry (2 kwarty) wody, czyli pół litra na osobę, gdyż połowa się zawsze wygotuje.

Pierwszy sposób. Aby rosół był dobry i tęgi, nalewa się mięso, nie płucząc go całkiem zimną wodą i gotuje na wolnym ogniu, szumując ciągle. Po godzinie gotowania, gdy się już szumowiny nie pokazują, soli się rosół w miarę i dodaje rozmaitej włoszczyzny, jakoto: porów, kilka korzonków pietruszki, kawałek selera, marchwi i cebule z łupinką, surową lub upieczoną pierwej na blasze i kilka całych ziarnek zwykłego pieprzu. Można też, kto lubi, dodać odrobinę kwiatu muszkatowego. Oprócz wyżej wymienionych jarzyn daje się dla smaku kalafior i kapustę włoską, lecz trzeba je wpierw sparzyć dobrze wrzącą wodą z surowizny i dopiero na godzinę przed wydaniem na stół włożyć do gotującego się rosołu.

Rosół powinien się gotować, stosownie do ilości i gatunku mięsa od 2 do 3 i pół godzin, nie dłużej, ale zawsze na wolnym

ogniu. 1 kilo (2 funtz) mięsa musi gotować się najdłużej 2 godziny, więcej kilo dłużej.

Przed wydaniem na stół, wyjmuje się mięso, zbiera tłustość pływającą po wierzchu czyli „pozłotę“ — którą można rozmaicie użyć w kuchni — a jeżeli rosół niezbyt czysty, klaruje się go, lejąc we wrzący rosół białko rozbite z wodą. Gdy białko dobrze stwardnieje i rosół jest czysty, cedzi się go przez gęste sito. O rozmaitych dodatkach używanych do rosołu i zup będzie mowa w drugim rozdziale.

Drugi sposób. Gotując mięso w sposób powyżej podany, otrzymamy rosół tęgi, wprawdzie dobry, ale mięso utraca przez to wszelkie pożywne cząstki i smak. Chcąc zaś mieć i rosół i smaczną sztukę mięsa, postępuje się tak. Mięso wkłada się odrazu do wrzącej wody, dodaje się kości, odpadków surowego mięsa np. obrzynków od pieczeni, dróbek z kur lub innego drobiu, (jeżeli są pod ręką) i zresztą co do szczegółu gotuje się w sposób wyżej podany. W połowie gotowania, dodaje się, aby rosół był mocniejszym, 6 do 10 deka ($^1/_2$ ćwierci do $^1/_4$ ft.) surowego, uskrobanego lub usiekanego mięsa i klaruje się białkiem rozmąconem z zimną wodą. Przed wydaniem na stół, zbiera się pozłotę i cedzi przez gęste sito,

Drugi ten sposób gotowania mięsa w gorącej wodzie, można polecić gospodyniom oszczędnym i w miastach, gdzie mięso jest bardzo drogie.

Jeżeli zaś nie rozchodzi się o mięso, lecz jedynie o dobry, mocny rosół, należy bezwarunkowo gotować go według pierwszego sposobu.

2. Rumiany rosół z kury.

Bardzo smacznym i pożywnym jest rosół sporządzony tym sposobem.

Do rondla kładzie się na spód trochę szpiku lub tłustości zebranej z rosołu, ale nie dużo, następnie kawał chudej wołowiny (np. $^1/_2$ ft. $^1/_4$ kilo), trochę cielęciny i kości, 10 do 15 dekagramów (około $^1/_4$ ft.) wątroby wołowej, drobno pokrajanej, również pietruszkę, marchew, selera, cebulę w bardzo cienkie talarki pokrajaną. Wszystko to przykrywa się i dusi, dopóki się pięknie nie zrumieni i soku nie puści. Można dodać mały kawałeczek cukru, aby się prędzej i ładniej zrumieniło. Potem leje się na to 3 do 4 litrów (kwart) rosołu z mięsa wołowego, kładzie się kurę pokrajaną na kawałki i gotuje zwolna 2 do 5 godzin, szumując i zbierając tłustość. Odstawiwszy rosół od ognia, leje się trochę zimnej wody, aby się prędzej ustał, cedzi się raz przez gęste sito, a gdy się ustoi, drugi raz, aby był

całkiem czysty i rumiany. Można go podać w filiżankach na drugie śniadanie, lub też jak zwykle do obiadu.

3. Rosół z bulionem.

Przez dodanie bulionu można otrzymać bardzo mocny i pożywny rosół znacznie mniejszym kosztem, niż gdy się go gotuje z mięsa.

Z kości wołowych, odpadków wołowiny, cielęciny, dróbek z drobiu (jeżeli są pod ręką), gotuje się rosół, szumuje i zbiera pozłotę. Po godzinie gotowania soli się, dodaje się włoszczyznę i gotuje jeszcze 2 godziny. Na pół godziny przed wydaniem wrzuca się do rosołu bulion pokrajany w kawałki lub nastrugany, klaruje białkiem rozbitem z wodą i cedzi przez gęste sito.

Bulion dodaje się w różnej proporcyi: chcąc mieć bardzo tęgi rosół np. na drugie śniadanie, podawany w filiżankach, bierze się 1 deka (przeszło $^1/_2$ łuta) na osobę, ale ilość ta, tj. 1 deka może też wystarczyć na 2 i 3 osoby.

Uwaga. Bulionu nie gotuje się nigdy na czystej wodzie, lecz zawsze na rosole choćby najsłabszym z mięsa wołowego, cielęciny, kości (dróbek) i włoszczyzny. Inaczej, choćby gatunek bulionu był najlepszym, nie będzie smacznym ani pożywnym.

Można jednak, chcąc mieć bulion naprędce, ugotować go na czystej wodzie, lecz w tym razie daje się go więcej, 1 deka (przeszło $^1/_2$ łuta) na osobę i dodaje do tej ilości bulionu 2 lub 3 razy tyle mięsa wołowego, surowego, uskrobanego. Bulion kraje się drobno lub struże, aby się prędzej rozpuścił i razem z mięsem rzuca się na wrzącą wodę. Za 10 do 15 minut bulion już gotów, wtedy cedzi się go, jeśli nie całkiem czysty, klaruje białkiem (jak rosół), soli i podaje zwykle w filiżankach.

4. Wyborny rosół na sposób francuski zwany „Jus“.

1 kilo (2 ft.) chudej wołowiny (np. krzyżówki) pół kilo (1 ft.) cielęciny, oraz różne inne odpadki byle świeże z mięsa, gotuje się zwolna w 3 litrach (przeszło 3 kwartach) zimnej wody, szumując. Po godzinie wkłada się jak zwykle włoszczyznę i gotuje jeszcze 2 godziny, poczem zbiera się pozłotę i cedzi. Rosół ten jest tęższy i smaczniejszy, gdy się prócz mięsa doda kurę, kurczę lub resztki z innego drobia.

Chcąc mieć ten sam rosół na rumiano, dusi się to mięso w rondlu z dodaniem cebuli pokrajanej w drobne talarki i małego kawałka chudej szynki cienko pokrajanej. Gdy się wszystko pięknie zrumieni, nalewa się 3 litry (kwarty) wody lub jeszcze lepiej zwykłego, choćby słabego rosołu z wołowiny, gotuje jak zwykle i cedzi. Rosół ten podaje się na śniadania, do obiadu,

używa się go też do wzmocnienia słabego rosołu i sosów do pieczeni.

5. „Oglio“ czyli rosół myśliwski z resztek pieczeni i dziczyzny.

Wyborny ten rosół podaje się tylko do większych śniadań lub kolacyi w filiżankach. Wszelkie resztki pieczonego mięsa i dziczyzny mogą tu znaleść zastósowanie. Zwykle zaś bierze się kilo (2 ft.) pieczeni cielęcej, 1 duże kurczę pieczone, nadto coś z dziczyzny np. kuropatwy pieczone lub część zająca. Nalewa się wszystko 4-ma litrami (kwartami) zimnej wody i gotuje zwolna najmniej 3 godziny, zbierając ciągle tłustość z wierzchu. Jeżeli „Oglio“ ma być czysty, trzeba go bardzo starannie przecedzić, najpierw przez grubsze, potem przez cieńsze sito. Można go też raz tylko przecedzić, ale wtedy zasypuje się go ryżem. Wygotowane mięso można jako farszu użyć do rozmaitych potraw.

6. Jak się kisi barszcz burakowy?

Pierwszy sposób. Pewną ilość czerwonych, ćwikłowych buraków opłukać, obrać, przekroić co większe, ułożyć w czystem naczyniu drewnianem lub glinianem i nalać czystą, zimną wodą. Naczynie z burakami trzymać w kuchni w pobliżu pieca, aby prędzej buraki zakisły. Za 3, 4, lub 5 dni ukisi się barszcz i można go użyć. Wtedy zrzucić z niego białą pleśń z wierzchu, nakryć czystym lnianym płatkiem i wynieść go w chłodne jakie miejsce, np. do spiżarki lub piwnicy.

Drugi sposób. Obrać kilka ćwikłowych buraków, włożyć w czysty garnek, nalać świeżą wodą, pokrajać duży kawał chleba razowego i kawałek kwaśnego, białego i włożyć między buraki na spód. Na noc postawić garnek na kominie, na dzień na na słońcu. Na trzeci dzień będzie barszcz kwaśny i wyborny.

7. Barszcz burakowy, czysty.

Barszcz gotuje się zawsze na mięsie w garnku glinianym albo kamiennym, aby nie zczerniał. 1 kilo (2 ft.) mięsa wołowego z $^1/_2$ kilo (1 ft) wieprzowego i kością ze szpikiem, nalewa się niewielką ilością wody i gotuje jak zwykle na rosół, szumując. Wszelkie kości i kawałki mięsa pozostałe od pieczeni, zrazów itp. mogą tu być użyte. Po 2 godzinach gotowania wrzuca się w rosół włoszczyznę uszatkowaną drobno, razem z kilkoma buraczkami oraz 1 całą cebulę i grzybek lub 2 grzybki suszone. Osobno zaś ugotować dla smaku kilka całych buraków, drobno je pokrajać, nalać kwasem burakowym i trzymać

z godzinę obok blachy, (byle nie na blasze). Gdy się rosół dobrze ugotuje, wlać do niego ten kwas razem z uszatkowanymi burakami i zagotować, *ale tylko raz*, bo inaczej traci kolor i smak. Przed wydaniem przecedzić przez sito, aby do wazy zlał się tylko sam czysty barszcz. Jeżeli barszcz jest za blady, trzeba utrzeć piękny, czerwony burak na tarle, wrzucić w barszcz i przecedzić, a na wydaniu wrzucić ze 2 ugotowane, poszatkowane buraki.

Do barszczu podaje się zwykle uszka z mięsa, oprócz tego kiełbasę pokrajaną w plasterki; wędlinę ugotowaną z mięsem można też pokrajać i włożyć do barszczu.

8. Barszcz burakowy, zabielany,

Jeszcze lepszy jest barszcz burakowy, zabielany czyli zaprawiony kwaśną śmietaną. Barszcz ugotowany w powyższy sposób można zaprawić śmietaną, ale zwykle zabielany gotuje się w inny sposob jako zupa postna.

Włoszczyznę, kilka całych cebul, kilka grzybów suszonych wygotować na smak. Osobno upiec kilka czerwonych buraków, uszatkować, nalać kwasem burakowym i trzymać w ciepłem miejscu przy piecu przez godzinę. Smak wygotowany z włoszczyzny zlać razem z tym kwasem i przecedzić przez sito. Na 2 litry (kwarty) barszczu wziąć $^1/_2$ litra (kwarty) śmietany, rozbić ją w osobnym garnuszku z łyżką mąki, wlewać zwolna do barszczu, mięszając łyżką, zagotować raz i wlać do wazy. Trochę buraków upieczonych i uszatkowanych wrzuca się w gotową już zupę, oraz ćwiartki jaj gotowanych na twardo. Jeżeli barszcz ten gotowany jest na rosole, wtedy daje się do niego uszka z mięsa, kiełbasę i wędliny cienko pokrajane, jeżeli zaś ma być postny, daje się do niego grzyby suszone, uszatkowane, zasypuje się go drobną kaszką lub ryżem, albo podaje z bułką krajaną, usmażoną na maśle.

9. Kapuśniak.

Aby kapuśniak był smaczny, trzeba go ugotować na wieprzowinie świeżej lub wędzonej i użyć kapusty kiszonej.

Ugotować wieprzowinę z włoszczyzną i kilku ziarnkami pieprzu, dając mniej wody niż na rosół. Po ugotowaniu wlać do rosołu kwasu kapuścianego, ile trzeba do smaku i garść kapusty, włożyć cebulę pokrajaną i usmażoną na maśle i parę suchych grzybów, następnie posolić i znów gotować. Nakoniec zrobić zasmażkę z łyżki mąki i łyżki tłustości zebranej z wierzchu, zasmażyć zupę, mięso wyjąć, pokrajać i wydać z kapuśniakiem.

Można też do kapuśniaku włożyć kiełbasę pokrajaną w talarki.

Zupę tę można tak samo ugotować na mięsie wołowem, kto nie lubi wieprzowiny.

10. Zupa zwyczajna na rosole.

Podstawą każdej, dobrej zupy, prócz postnych, jest rosół albo z wołowiny albo w braku tegoż z odwaru kości, odpadków mięsnych, cielęcych, głowy i nóżek cielęcych, dróbek z drobiu, przyczem dla smaku dodaje się zawsze włoszczyzny.

Rosół leje się zwolna w zasmażkę białą, zrobioną z 12 deka ($^1/_4$ funta) masła i tyleż mąki, mięszając ciągle, soli się, wlewa kilka kropel soku cytrynowego lub wina białego i gotuje na wolnym ogniu. *Sposób ten zachowuje się przy wszystkich zupach.* Do tej zupy daje się bułka krajana w kostkę i usmażona na maśle, dróbka pokrajane z rosołu lub z delikatnemi jakiemi kluseczkami.

11. Zupa z kuropatwy.

Z upieczonéj kuropatwy obiera się mięso z kości, następnie sieka się je drobniutko, zostawiając piersi razem ze słoniną pozostałą od pieczenia i kilku talarkami bułki zarumienionej na maśle. Po usiekaniu wkłada się tę masę w tłustość pozostałą od kuropatwy i dusi. Potem nalewa się rosołu i gotuje, a wreszcie cedzi przez sito. Do tej zupy daje się mięso z piersi pokrajane i bułkę zrumienioną w maśle, pokrajaną w kostki.

Na tę zupę można użyć kuropatwy bardzo postrzelane, jakoteż resztki z dziczyzny, np. z sarny lub zająca, a w takim razie daje się do niej trochę korzeni i bardzo mało imbieru.

12. Zupa wiosenna (Soupe à la printanière).

Młode, delikatne jarzynki jakoto: szparagi, marchewkę, kalarepkę, zieloną fasolę, groch w strączkach i kalafiory pokrajać w talarki i ugotować na miękko w 2 litrach (kwartach) rosołu. Nie wszystkie jarzynki dają się od razu, lecz najprzód te, które się dłużej gotować muszą jak marchew, kalarepa, potem fasola, groch, szparagi i kalafiory. Zupę tę podaje się albo z małemi, delikatnemi kluseczkami albo z bułką zrumienioną na maśle, pokrajaną w kostki.

13. Francuska zupa: Julienne.

Rozmaite jarzynki, jak 1 marchew, 1 kalarepka, duży kawałek selera, 1 główka kapusty włoskiej lub ćwierć-głowiastej, 2 białe cebule, 2—3 ziemiaków itd., kraje się drobniutko jak makaron i dusi do miękkości w rondlu na maśle. Gdy już jarzynki zupełnie miękkie, nalewa się na nie dobry, tęgi rosół

(np. podany na str. 3. francuski rosół „Jus“) i zagotuje. Na gotującą się zupę wsypać łyżkę młodego, zielonego groszku, a w porze letniej trochę pokrajanych szparagów lub kalafiorów. Zupa ta jest dosyć gęsta, więc nic się do niej nie dodaje.

Tę samą zupę można mieć i w zimie z suszonych jarzyn, które można ususzyć w domu, pokrajawszy cieniutko jak makaron albo kupić gotowe w paczkach w handlach jarzyn i owoców. Wybornych jarzyn suszonych dostarcza „Bocheńska spółka handlu jarzyn“, których można dostać we wszystkich główniejszych handlach owoców. Wyroby te nietylko że nie ustępują, ale przewyższają nawet francuskie, znane w handlu pod nazwą „Julienne“.

14. Zupa wątrobiana,

Ćwierć kilo ($^1/_2$ funta) wątroby wołowej lub cielęcej ściąga się ze skórki, kraje w plasterki, obsypuje mąką i smaży na gorącym smalcu. W tym samym smalcu smaży się bułka pokrajana w talarki, poczem wątroba tłucze się razem z bułką w moździerzu.

Teraz robi się delikatną, rzadką, jasną zasmażkę, wkłada masę z moździerza, trochę pokrajanej pietruszki i cebuli, nalewa się 2 litry (kwarty) rosołu i osoliwszy gotuje się dobrze wszystko razem przez $^1/_2$ godziny i cedzi przez sito. Przy soleniu można dodać pieprzu w ziarnkach i (kto lubi) trochę gałki muszkatałowej. Kto lubi gęściejszą, może wbić 1 lub 2 żółtka rozbite ze śmietanką. Do tej zupy dodaje się tylko bułkę krajaną w kostkę, smażoną na maśle.

15. Wyborna zupa mięszana.

Łyżkę mąki zagotować z łyżką masła, włożyć drobno usiekaną, zieloną nać z pietruszki i pieczarki, trufle (lub prawdziwe grzyby), potrzymać chwilę na ogniu, aby się podsmażyło, potem wlać w to zwolna rosół, mięszając ciągle i znów zagotować. Po kwadransie gotowania przelać przez niezbyt gęste sito. Tymczasem ugotować w osolonej wodzie kalafiory, szparagi, groch zielony, młodą marchewkę, cienko pokrajaną główkę cielęcą, ozorek cielęcy w paseczki itp. włożyć do zlanej już zupy, do której dodaje się delikatne jakie kluseczki, lub bułkę w kostki pokrajaną.

16. Zupa z drobiu (Soupe à la reine).

Cała pieczona kura (lub coś innego z drobiu) albo pojedyńcze kawałki obiera się z kości i z skórki. Mięso kraje się cieniutko i tłucze w moździerzu, a masę utłuczoną dusi się na

mocnym rosole np. „Jus“ lub na sosie od pieczeni, nalewa się rosołem i soli. Zupa ta musi być jednakowo gęstą, a w tym celu cedzi się ją przez sito i wbija 1 lub 2 ubite żółtka. Zupę tę podaje się albo z bułką w kostki krajaną, albo z pieczonemi dróbkami z drobiu cienko podłużnie pokrajanemi.

17. Zupa z cielęciny.

1/2 kilo (funt) resztek z pieczeni cielęcej kraje się cieniutko, i dusi z pietruszką, grzybkami (pieczarkami) i z skórką cytrynową. Osobno gotuje się rosół z kości cielęcych, trochę korzeni i włoszczyzny, oraz z 6 deka (4 łuty) ryżu. Rosół ten nalewa się na uduszoną masę i gotuje, dopóki się mięso całkiem nie ugotuje, a ryż nie zmięknie. Po osoleniu przelewa się zupę przez sito; chcąc mieć gęstą, wbija się rozmącone żółtko i z bułką w kostki pokrajaną, zrumienioną na maśle podaje na stół.

18. Zupa myśliwska.

Gdzie łatwo o zwierzynę np. w okolicy lesistej, można zrobić tę wyśmienitą zupę. Z pieczonej kuropatwy lub innego dzikiego ptactwa obiera się mięso z kości, prócz piersi, i raje bardzo drobno i dusi z pietruszką i drobno krajaną cebulą na rumiano. Kości potłuczone i odpadki z drobiu wygotować osobno i razem z rosołem nalać na uduszone mięso z kuropatwy, zagotować i przefasować przez sito. Do tej wybornej zupy dodaje się zwykle chleb razowy albo bułkę pokrajaną w talarki i zrumienioną, oraz mięso z piersi pokrajane jak makaron.

19. Zupa szczawiowa.

Wypłukać szczaw i obrać z szypułek, biorąc go tyle, aby zupa była kwaśną, usiekać. udusić w maśle, dopóki się całkiem nie rozpłynie, zatrzepać 2 łyżkami mąki, rozprowadzić mocnym rosołem i zaprawić kwaterką (1/4 l.) (stosownie do ilości) dobrej, kwaśnej śmietany, zagotować raz i wydać. Do tej zupy podaje się albo grzanki na maśle smażone albo jaja gotowane na twardo, faszerowane lub na miękko ugotowane odrazu w zupie. Zupa ta może być postną, jeżeli zamiast rosołu doda się do niej pół kwarty śmietany.

20. Krupnik.

Ugotować 1/4 litra (kwaterkę) kaszy grubszej, jęczmiennej lub perłowej, włożyć kawał masła wielkości jaja i ubić doskonale łyżką drewnianą, potem wlać dobry rosół, który można ugotować albo z mięsa albo z kości i z odpadków mięsa od zrazów i pieczeni — i smak z włoszczyzny osolić, rozprowa-

dzić rosołem — wsypać usiekaną drobno zieloną pietruszkę, zagotować i podać. Można też pokrajać cieniutko włoszczyznę i włożyć w wazę, a dla smaku udusić na maśle z pietruszką trochę grzybków i włożyć w zupę.

21. Zupa grochowa.

Pół litra (1/2 kw.) grochu namoczyć przed użyciem w wodzie, ugotować na miękko, nalewając go zimną wodą. Równocześnie ugotować 1/2 kilo (1 funt) wieprzowiny świeżej lub boczku wędzonego z pietruszką i cebulą. Gdy groch już miękki, przetrzeć go przez durszlak, przelewając rosołem z wieprzowiny, zasmażyć masłem z mąką i raz zagotować: wieprzowinę zaś pokrajać w kawałki i włożyć do zupy. Do tej zupy daje się bułka w kostkę pokrajana, usmażona na maśle.

Zupa ta może być także użyta na postną, w tym razie trzeba wziąć cały litr grochu i do zasmażki dodać więcej masła.

22. Zupa ze świeżego, zielonego grochu.

Litr (kwartę) świeżego, obranego grochu ugotować z włoszczyzną, przefasować przez sito, rozpuścić ugotowanym poprzednio mocnym rosołem, zasmażyć łyżką masła z mąką, zagotować raz, wbić 3 rozbite żółtka i wlać do wazy, dodawszy bułki pokrajanej w kostki, smażonej na maśle.

23. Zupa z soczewicy.

Pół litra (1/2 kwarty) soczewicy ugotować do miękkości i przetrzeć przez rzadkie sito. Włoszczyznę z całą cebulą drobno pokrajać i przypiec na rumiano na maśle, rozprowadzić 1 1/2 litrami (kwartami) rosołu, gotować razem pół godziny i przez to sito przecedzić. Następnie rosołem tym rozprowadzić przefasowaną soczewicę, raz jeszcze razem zagotować i wydać zupę na stół, podając do niej jak do zupy grochowej bułkę krajaną w kostki usmażoną na maśle.

Dla lepszego smaku można do niej wcisnąć trochę soku cytrynowego lub też dać trochę białego, miałkiego pieprzu.

24. Zupa pomidorowa, czysta.

Kilka pięknych pomidorów pokrajać, wyjąć ziarnka i razem dusić w 8 deka (5 łutów) masła, podlewając rosołem. Następnie wlać szklankę wina, rozprowadzić wszystko rosołem, zagotować, przefasować przez sito i podać z grzankami lub ryżem.

Według gustu można tę zupę osłodzić.

25. Zupa pomidorowa ze śmietaną.

Pierwszy sposób. Chcąc mieć zupę pomidorową zabielaną śmietaną, należy ją przyrządzić jak poprzednią, tylko po rozpuszczeniu rosołem, zaprawić ją ¼ litra (kwaterką) śmietany kwaśnej z odrobiną mąki. Do tej zupy podaje się grzanki w kostki krajane lub gęsty ryż ugotowany z masłem.

Drugi sposób. Zamiast śmietaną można tę zupę zaprawić 2 żółtkami rozbitemi z ochłodzonym rosołem, wlewając je do wazy i mięszając, aby się żółtka nie ścięły.

26. Zupa włoska „Minestra".

Cienko pokrajaną marchew, liście kapusty, grzyby, garść białej fasoli, groch szparagowy, pietruszkę, seler, kilka w kostki pokrajanych ziemniaków i inne jarzynki, stósownie do pory roku, dusi się najpierw na maśle. Osobno gotuje się na gęsto ryż zwykle ¼ litra (kwaterkę) na dobrym rosole, rozprowadza rosołem owe duszone jarzyny i dodaje ryż. Zupa ta jest smaczniejszą, jeżeli się prócz tego doda do niej ugotowane na miękko i drobno pokrajane dróbka z drobiu. Przed wydaniem trzeba wsypać do zupy kilka deka (ze 2 łuty) utartego parmezanu lub podać go osobno.

27. Zupa z móżdżku.

Móżdżek cielęcy ugotować, obrać ze skórki, wziąć z niego połowę, wymięszać dobrze z kawałkiem masła i bułką rozmoczoną w mleku, udusić na maśle włoszczyznę, wszystko to rozprowadzić dobrym rosołem, osolić, zagotować i przecedzić.

Z drugiej połowy móżdżku robi się albo pulpety z móżdżku (których opis będzie niżej przy dodatkach do zup). albo grzanki napełnione móżdżkiem, które się tak robią. Obgotowana połówka móżdżku obiera się ze skórki i smaży na maśle. Bułkę pokrajać na kawałki szerokie na palec, rozciąć każdy kawałek w środku podłużnie, ale nie przekrajać i w otwór ten kłaść mózg. Potem rozmącić 4 żółtka z kieliszkiem mleka, zmaczać w tem raz bułkę, a drugi raz w jaju ubitem i smażyć na rozpalonym smalcu.

Bardzo smaczne są te grzanki z móżdżkiem.

28. Zupa szparagowa.

Świeże, cienkie szparagi krają się drobno i gotują w rosole, ale tylko miększe ich części. Twardsze tj. dolne części gotują się także osobno, na smak w rosole, ale trzeba je pierwej sparzyć ukropem, aby gorycz odeszła i przecierają się następnie

przez sito, aby sok i smak przeszedł do zaprawy, następnie zaprawić łyżką masła z mąką lub kwaterką śmietany i zagotować. Wreszcie rozprowadzić tę zaprawę rosołem. zagotować raz jeszcze, włożyć w wazę ugotowane miękkie główki i kawałki szparagów i wydać.

Zupa ta może służyć za postną, jeżeli zamiast na rosole ugotuje się szparagi na smaku z włoszczyzny i zaprawi śmietaną.

Dodatek do niej stanowią grzanki w paski pokrajane.

29. Zupa z kalafiorów.

Obgotować 2 duże, ładne kalafiory, wyjąć z wody, pokrajać na kawałki, włożyć w rosół i gotować z włoszczyzną, dopóki się nie rozgotują. Odrzucić włoszczyznę oprócz pietruszki i seleru i przetrzeć wszystko przez sito, przelewając ciągle rosołem. Zupa przetarta ma być koniecznie gęstawa, wtedy łyżkę masła zagotować z łyżką mąki, zaprawić tem zupę, zagotować i wydać. Kto lubi gęściejszą, może wbić do niej na wydaniu żółtko rozbite z oziębionym rosołem a jeszcze lepiej wbić do wazy, aby się nie zwarzyło.

30. Zupa ziemniaczana.

Pierwszy sposób. Ugotować rosół z odpadków mięsnych i z kości i po 2 godzinach gotowania odlać, przecedzić, osolić i włożyć w niego włoszczyznę pokrajaną podłużnie nożem karbowanym i ugotowaną osobno; w porze wiosennej i letniej włożyć sporo pietruszki zielonej, związanej nitką, którą się potem wyrzuca. Gdy włoszczyzna podgotuje się w rosole, wrzuca się w niego na 3 kwadranse lub pół godziny przed wydaniem ziemniaki surowe, pokrajane w talarki (także nożem karbowanym) i gotuje, dopóki ziemniaki nie zmiękną. Wydając na stół, sypie się do tej zupy trochę pietruszki zielonej lub młodego kopru; włoszczyznę pokrajaną w paseczki pozostawia się w zupie, prócz wiązki zielonej pietruszki. Zupa ziemniaczana jest smaczniejszą, gdy się ugotuje na baraninie.

Zupa ta może być postną, jeżeli zamiast rosołu ugotuje się ją na smaku z włoszczyzny i gdy się ziemniaki ugotują, zasmaży łyżką masła z łyżką mąki, rozprowadzonej zupą. Zresztą wszystko tak samo, jak powyżej.

Drugi sposób. Ziemniaki pokrajane w drobną kostkę lub ładne talarki, udusić w maśle, dodać trochę tłuczonego majeranku, rozprowadzić stósowną ilością dobrego rosołu (z mięsa wołowego lub baraniny), zagotować dobrze i wydać. Chcąc mieć zupę gęściejszą, zaprawić na wydaniu dwoma żołtkami rozbite-

mi, ale nie gotować ich z zupą, aby się nie ścięły, lecz tylko rozgrzać.

31. Zupa z dróbek gęsich, kaczych i t. p.

Gotuje się rosół z mięsa lub kości, odpadków i obrzynków mięsnych, razem z dróbkami obranemi na czysto z pierza jakoto: skrzydłami, żołądkami, wątrobami, dla smaku kładzie się też nóżki i szyje oraz sporo włoszczyzny. Gdy dróbka już całkiem miękkie, zlewa się rosół, soli, cedzi przez sito, dróbka zaś wyjmują się i krają w cieniutkie paski. Potem robi się biała zasmażka z 12 deka masła ($^1/_4$ funta) i tyleż mąki, rozprowadza się rosołem wygotowanym w powyższy sposób, wlewa się dla smaku kilka kropel soku cytrynowego lub białego wina i gotuje na wolnym ogniu. Na ostatek wkłada się w tę zupę pokrajane dróbka z rosołu.

Wyśmienita to zupa, ale nie zbyt łatwa do zrobienia.

32. Zupa rakowa.

(Na 2 lub 3 osoby).

Ugotować 15 raków, dobrze wpierw wypłukanych i oczyszczonych z solą i koprem. Obrać mięso z szyjek (czyli jak niektórzy nazywają z ogonów) i grubszych nożyc, wyjąć z każdego raka żółć i zostawiwszy kilka n. p. 6 do 8 skorupek (potrzebnych do nadziania), tłuc wszystko pozostałe, jakoto: tułowie z drobniejszemi łapkami i głowami, słowem wszystko bez wyjątku w moździerzu. Następnie ubitą tę masę utłuc dobrze raz jeszcze z łyżką masła w moździerzu, po utłuczeniu dusić razem na wolnym ogniu z godzinę, podlewając, aby się nie przypaliło, rosołem ugotowanym osobno. Masło rakowe czerwonego koloru będzie ciągle wypływać na wierzch. Czerwona ta tłustość niepowinna osobno pływać w zupie dobrze zrobionej, lecz cała zupa powinna być czerwona. Trzeba więc zbierać ciągle tę czerwoną tłustość, osobno zagotować łyżkę masła z łyżką mąki i rozcierać dobrze z tą tłustością, dopóki się tylko pokazywać będzie; gdy się równo wymięsza, wlać 2 łyżki kwaśnej śmietany i wymięszać. Utłuczoną i uduszoną masę rakową, rozprowadzoną rosołem przefasować przez gęste sito lub rzadkie płótno, gdy się ustoi, zlać co czyste z wierzchu, pozostawiając brudny osad na spodzie. Do tego czystego smaku dolać rosołu w miarę potrzeby, zagotować razem z ową zaprawą czerwoną ze śmietaną i wrzucić także, nim się to zagotuje, trochę siekanego kopru i skorupki, które trzeba pierwej nadziać masą złożoną z bułki tartej albo z ugotowanego ryżu lub drobnej kaszki częstochowskiej, drobiazgami raków zmięszanymi

z koprem, solą, żółtkiem, masłem i odrobiną gałki muszkatołowej. Prócz tego mięso z szyjek i nożyc wrzuca się do zupy przed samem wydaniem na stół.

33. Drugi sposób (łatwiejszy).

15 dużych raków wyczyścić, ugotować z solą, koprem i pietruszką, odłączając szyjki i nożyce, a resztę razem ze skorupkami utłuc dobrze w moździerzu i masę tę zagotować na maśle, dopoki nie przybierze jednostajnego, czerwonego koloru. Następnie zatrzepać 2 łyżkami mąki, rozprowadzić stósowną ilością rosołu i zagotować. Do zupy wrzucić mięso z szyjek i nożyc i podać na stół z dobremi grzankami lub ryżem ugotowanym na rosole lub uduszonym na maśle.

Zupa rakowa robiona 1-szym sposobem jest stanowczo lepsza i smaczniejsza, chociaż wymaga więcej czasu i pracy.

34. Zupa medyolańska „Risotto".

Podajemy tu przepis na zupę, bardzo jadaną i lubianą we Włoszech, zwaną „Risotto". Trochę szpiku (3 deka = 2 łuty) rozpuścić w rondlu, wkrajać kawałek cebuli i dodać 4 deka masła (małą łyżkę). $^1/_4$ litra (kwaterkę) ryżu wypłukać, włożyć do rondla, gdy się cebula trochę zrumieni, wlać dobre pół litra ($^1/_2$ kwarty) rosołu i osolić. Jeżeli się będzie uważać, aby rosołu było dwa razy tyle co ryżu i dusić razem na wolnym ogniu, mięszając ostrożnie, wtedy można być pewnym, że „Risotto" się uda, t. j. będzie dobrze ugotowane, a nie za miękkie.

Risotto przyrządza się na pół godziny przed wydaniem. Gdy rosół się wygotuje t. j. wsiąknie całkiem w ryż, wsypać trochę tartego parmezanu, do $^1/_4$ litra (kwaterkę) ryżu, 3 deka (2 łuty) sera, osolić, wyłożyć „Risotto" na talerz, nadać mu kształt okrągły lub podłużny, posypać po wierzchu 3 deka (2 łuty) parmezanu i podać do rosołu.

Zupa ta zyskuje na smaku, jeżeli się ją robi nie na zwykłym rosole, ale sosie otrzymanym z duszenia w maśle kawałków cielęciny, wołowiny, dróbek z drobiu, któremi po uduszeniu okłada się Risotto ułożone na talerzu.

Drugi sposób. Jeżeli nie ma rosołu, gotuje się ryż w ten sam sposób na wodzie, ale wtedy dodaje się więcej masła i parmezanu albo sosu z pieczeni.

Trzeci sposób. Chcąc mieć postne „Risotto", używa się zamiast rosołu soku z pomidorów, dodaje do duszenia 2 razy więcej masła i parmezanu; zresztą postępuje się, jak wyżej.

BIBLIOTEKA NARODOWA BN

35. Zupa chlebowa.

Pierwszy sposób. Ugotować dobry rosół z włoszczyzną. Chleb żytni albo dobry razowy pokrajać cieniutko, osolić, włożyć do wazy i nalać wrzącym rosołem, ale tylko tyle, aby zaledwie chleb nakryć, i niech tak chwilkę postoi. Potem wbić tyle całych jaj, ile osób, na chleb, i zalać prędko wrzącym rosołem, aby się białka ścięły, a żółtka pozostały miękkie. Przed wydaniem można jeszcze włożyć, kto lubi, kawałek pokrajanej wędliny, n. p. ozoru, dobrej kiełbasy, chudego boczku, szynki, kiełbaski parowe czyli wirsztle i t. p.

Drugi sposób. Chleb żytni lub razowy pokrajać drobno i rozgotować całkiem w rosole, wbić 2 ubite jaja, a przed wydaniem wrzucić pokrajane drobno kawałki jakiegokolwiek mięsa pieczonego.

Smaczna to i pożywna zupa.

36. Zupa mięszana Nr. I.

Na 6 do 8 osób.

Z dwóch jaj zrobić cienkie naleśniki, t. j. łyżkę mąki ubić z łyżką mleka, dwoma żółtkami i pianą z 2 białek, na patelnią wrzucić kawałek masła wielkości orzecha włoskiego i usmażyć na niem cienkie naleśniki.

Po usmażeniu pokrajać je w płatki, wkrajać także główkę kapusty włoskiej, wszystko to wymięszać delikatnie i ułożyć na duży talerz, na wierzchu zaś ułożyć miękko ugotowane wątroby i żołądki z drobiu pokrajane w kostkę, oraz kostki bułki zrumienionej na maśle. Dokoła obłożyć miękkimi, ugotowanymi kalafiorami, rozdzielonymi na drobne części.

Osobno podaje się do tego mocny rosół z mięsa lub drobiu, do którego wbija się 3 rozmącone jaja.

37. Zupa mięszana Nr. II.

Główkę kapusty dużej i piękny kalafior obgotować w ukropie, włożyć z dużym selerem do rosołu i gotować z mięsem, potem seler i kapustę pokrajać w cienkie płatki, kalafior rozdzielić na cząstki i włożyć do wazy.

Tymczasem usiekać ugotowane wątroby i żołądki z drobiu, udusić na maśle z zieloną pietruszką drobno pokrajaną, odrobiną bułki tartej i szczyptą kwiatu muszkatołowego, wreszcie dodać trzy żółtka, wymięszać i wyziębić. Bułki otarte ze skórki przekroić na połowę (można im nadać jaką kto chce formę), na jednę połówkę nałożyć tej masy, przykryć drugą połówką, zmaczać w jaju, obsypać bułką tartą i usmażyć na rozpalonym smalcu. Po usmażeniu włożyć do wazy, w której się znajduje pokrajana kapusta, seler i kalafior, i wlać na to przecedzony, gorący rosół.

W porze letniej i jesiennej można na maśle udusić kilka młodych, prawdziwych grzybków lub pieczarek cieniutko pokrajanych i włożyć do zupy.

38. Zupa rumfordzka.

Na 5 do 6 osób.

Zupa ta słynie z pożywności, a łatwą jest do sporządzenia i tanią.

Pół litra grochu okrągłego, suchego namoczyć przed użyciem w wodzie, i razem z pół litra krup (czyli kaszy perłowej) gotować w 3 litrach (kwartach) wody, przez dwie godziny. Gdy się groch i krupy ugotują, dodaje się włoszczyzna, cebula i litr ziemniaków surowych, obranych i pokrajanych w kostkę, gotuje znów godzinę, soli i wydaje z chlebem żytnim lub razowym, pokrajanym w kostkę i przysmażonym na maśle.

Zupa ta jest smaczniejszą, jeżeli się ją gotuje na lekkim rosole z kości, obrzynków mięsnych i od pieczeni.

Można ją też ugotować na smaku z głowizny, t. j. głowy świńskiej, wtedy kraje się głowiznę w podłużne paski i podaje razem z zupą.

39. Zupa z płucek cielęcych.

Ugotować płucka cielęce, pokrajać cienko, udusić na maśle z włoszczyzną i cebulą (i pieczarkami jeżeli są pod ręką). Po uduszeniu włożyć do wazy; płucek musi być tyle, aby dochodziły do połowy wazy, dodać do pełności rosołu i podać.

40. Zupa z kluskami z płucek cielęcych.

8 deka masła (5 łutów,=tyle co łyżka) uwiercić dobrze w donicy, wbić w to trzy całe jaja po jednemu i 1 żółtko wiercąc ciągle w jednę stronę; 14 deka (przeszło $^1/_4$ funta) surowej, cieniutko pokrajanej cielęciny i $^1/_4$ kilo ($^1/_2$ funta) ugotowanych i również cienko pokrajanych płucek cielęcych, zrumienić na maśle, dodawszy trochę cebuli. Wymięszać wszystko razem, osolić, opieprzyć, do tęgości dodać bułki tartej, robić małe kluseczki, wrzucić na wrzący rosół i ugotować.

Kluseczki te muszą być dosyć twarde.

41. Zupa ze świeżych grzybów.

Zupa ta może być postną lub mięsną, według tego czy się ją gotuje na rosole lub na wodzie.

Ugotować rosół zwykłym sposobem z czego kto chce i co jest pod ręką n. p. z mięsa wołowego, cielęciny, dróbek gęsich lub kaczych, z dodatkiem włoszczyzny i świeżych grzybów. Ugotować ¼ litra (kwaterkę) kaszy perłowej, ubić doskonale z łyżką masła, wlać w to ½ litra (½ kwarty) dobrej śmietany kwaśnej, (można i mniej), wlać rosół i zagotować. Dróbka poszatkować i wrzucić w zupę.

Postną gotuje się na smaku z włoszczyzny i grzybów i daje się do niej grzyby, na których się gotowała, cienko pokrajane.

42. Zupa grzybowa innym sposobem.

Nr. I. Piękne, zdrowe grzyby pokrajać i udusić na maśle z pietruszką i cebulą, zatrzepać mąką, rozprowadzić ¼ litra (kwaterką) dobrej, gęstej śmietany, osolić, opieprzyć, rozprowadzić rosołem i zagotować.

Nr. II. Zupę tę w Wiedniu, ugotowaną jak powyżej, rozprowadzają zamiast rosołem zupą grochową, którą się gotuje na wodzie z grochu okrągłego, suchego, po ugotowaniu przeciera przez durszlak; zresztą co do szczegółu jak wyżej.

Nr. III. Można też ugotować tę zupę z grzybów suszonych i wtedy będzie postna.

Garść grzybów suszonych wypłukać, z włoszczyzną i cebulą ugotować, zrobić potem rumianą zasmażkę z łyżki masła i z łyżki mąki, rozprowadzić ją zupą grochową, gotowaną na wodzie i przetartą, wlać smak z grzybów i włoszczyzny, grzyby cieniutko pokrajać, włożyć w zupę i zagotować. Podać z grzankami lub bułką krajaną w kostki, zrumienioną na maśle.

43. Zupa wiedeńska zwana „Ritscher".

Ugotować ¼ litra (kwaterkę) grochu okrągłego, suchego, osobno ¼ litra (kwaterkę) kaszy perłówki z łyżką ryżu, do tej kaszy włożyć kawałek masła i ubić, groch z kaszą zmięszać razem na gęstą zupę. Pietruszkę, trochę cebuli i szczypiórku, pokrajać drobno, usmażyć na maśle, zasypać trochą mąki na rumiano, wlać tę zasmażkę do zupy, rozprowadzić rosołem, (lub jeżeli ma być postna wodą) i zagotować. Na wydaniu włożyć plasterki kiełbasy lub wędzonkę pokrajaną cieniutko.

Zupa ta jest o wiele smaczniejszą, jeżeli się groch i krupy gotują z tłuszczem od szynki, pokrajanym w kostkę, lub ze skórą z szynki.

44. Zupa z rozmaitego mięsiwa na pomidorach zwana „Olla potrida".

Rozmaite gatunki mięsiwa (między innymi baranina, skopowina i coś ze zwierzyny) pokrajać drobno i dusić na słoninie z włoszczyzną, białą cebulą i pomidorami, z których trzeba pierwej wyjąć ziarnka. Po uduszeniu dodać soli i papryki do smaku. Osobno ugotować rosół z baraniny lub skopowiny (do czego można użyć głowy lub innych pomniejszych kawałków mięsa) rosołem tym rozprowadzić mięso duszone i zagotować.

Zupa ta jest sama przez siebie gęstą, ale można jeszcze dodać do niej ryżu.

45. Zupa żółwiowa, prawdziwa.

Zupa żółwiowa należąca do wyszukanych przysmaków i podawana tylko przy większych daniach, robi się albo ze świeżego mięsa żółwiowego albo z konserw żółwiowych, sprzedawanych w puszkach.

Żywego żółwia trzyma się nad ogniem lub ponad skorupą trzyma rozpalone żelazo, wskutek gorąca wystawia żółw głowę i nogi, które się odcina ostrym siekaczem. Krew, która się przytem wydobywa, zachować. Potem obmywa się go letnią wodą, nalewa zimną i gotuje, dopóki zielony kolor nie zejdzie z tarczy, poczem można już z łatwością oddzielić skorupę od mięsa.

Chcąc z niego ugotować zupę, kraje się mięso na kawałki wielkości dłoni i dusi się je zwolna na maśle z włoszczyzną uszatkowaną, i innymi pachnącymi korzeniami, jak majerankiem, kwiatem muszkatołowym, angielskiem zielem i białym pieprzem (w całości). Podczas duszenia podlewać ciągle mocnym rumianym rosołem (Nr. 4) i kieliszkiem madery (lub łyżką rumu).

Przed wydaniem przecedzić zupę, dodać dla gęstości trochę krwi z żółwia, zagotować i podać z pulpetami z mięsa lub innemi delikatnemi kluseczkami.

46. Zupa żółwiowa, sztuczna.

Ponieważ nie wszędzie łatwo jest o żółwie, więc zwykle robi się sztucznie tę zupę z cielęciny, używaną pod nazwą żółwiowej.

Piękną główkę cielęcą oparzyć, oczyścić jak najstaranniej, wyjąć mózg i ozorek i gotować z ozorkiem w osolonej wodzie do miękkości, razem z włoszczyzną, muszkatołowym kwiatem, angielskiem zielem i pieprzem białym w ziarnkach. Osobno

ugotować dobry rosół wołowy, zrobić zasmażkę z łyżki masła z łyżką mąki i wkrajać do niej usiekanej pietruszki i uszatkowane pieczarki. Zasmażkę tę rozprowadzić smakiem z główki, kieliszkiem madery, a potem rosołem wołowym, zagotować raz i podać. Ozorek ze skórki obciągnięty i w paski pokrajany i mięso z główki w kostkę pokrajane włożyć przed wydaniem w zupę, a nadto móżdżek obgotować, pokrajać, umaczać w jajku i w bułce, usmażyć na maśle i podać z zupą. Można też móżdżku nie smażyć, lecz zrobić z niego pulpety.

Uwaga. Ponieważ nie wszędzie łatwo o żółwie, przeto pod nazwą żółwiowej podają tę zupę z główki cielęcej.

47. Zupa ryżowa lub jęczmienna.

Ugotować $^3/_4$ litra (kwaterkę) lub więcej w miarę potrzeby ryżu lub kaszy jęczmiennej, przyczem zwraca się uwagę, że kasza musi się znacznie dłużej gotować od ryżu. Gdy się dobrze ryż lub kasza rozgotuje, przeciera się masę przez sito, rozprowadza się dobrym rosołem i podaje ze szparagami, grochem pulpetami z mięsa. Można dla lepszego smaku wcisnąć trochę soku cytrynowego.

48. Zupa sagowa.

Na 1 talerz zupy rachuje się 1 łyżka sago.

Sago wypłukać i gotować na rosole kwandrans lub dłużej, dopóki ziarnka nie staną się przeźroczystemi. Na wydaniu podbić zupę żółtkiem albo kilkoma łyżkami słodkiej smietanki.

49. Zupa holsztyńska ze słoniną.

Kawałek słoniny wędzonej, np. na 5—6 osób 25 deka ($^1/_2$ funta) ($^1/_4$ kilo), kawał mięsa nalać zimną wodą i gotować 2 do 5 godzin. Rozmaite jarzyny, stósownie do pory roku włożyć do tego rosołu, ugotować do miękkosci, po ugotowaniu wyjąć słoninę i mięso. Do tej zupy dodają się jakie kluseczki z mąki i śliwki suszone, ugotowane osobno na wodzie.

Prócz tego podaje się przy tej zupie mięso, ziemniaki gotowane. Można też zrobić ją na kwaśno dodawszy trochę octu.

Bardzo oryginalna zupa, w północnych Niemczech bardzo używana, u nas nieznana.

50. Zupa ogórkowa.

Obrać trzy duże, kwaśne ogórki, pokrajać w talarki, posypać mąką i udusić w rondlu na maśle, gdy się podsmażą, zalać rosołem i gotować pół godziny. Potem zupę przecedzić, zaprawić $^1/_4$ litra (kwaterkę) kwaśnej śmietany — na 2 osoby —

zrobić przedtem małe pierożki z mięsem lub bułką pokrajaną w kostki i smażoną na maśle, wrzucić do zupy i podać. Zamiast śmietany można także wbić 4 żółtka w wazę rozrobione zupą i wlać na nie gorącą zupę, mieszając ciągle łyżką, aby się równo rozpuściły.

Chcąc mieć tę zupę postną, zalewa się przesmażone ogórki smakiem z włoszczyzny i zresztą postępuje się tak samo.

51. Rosół z kwiczołów.

Na jednę osobę rachuje się jeden kwiczoł. Upiec kwiczoły, posoliwszy je, na maśle, dusząc je na wolnym ogniu. Potem okroić mięso z kostek, a utłuc kostki w moździerzu z kilku talarkami selera, marchwi i cebuli uduszonej w maśle, na którem się piekły kwiczoły, dodać trochę mąki, rozprowadzić dobrym rosołem lub wodą i gotować przez godzinę. Potem zebrać tłuszcz, rosół przecedzić przez sito, zagotować, ugotować w tym rosole kluseczki grzybowe lub z grysiku, mięso pokrajać w delikatne plasterki i podać z rosołem.

52. Angielska zupa z królików.

Pokrajać mięso na małe kawałki, usmażyć na maśle na rumiano, dolać rosołu lub wody, kilka pokrajanych marchwi, cebuli, liści bobkowych, goździków i dusić. Gdy zmięknie, przelać zupę przez sito, postawić znów na ogniu i ugotować w niej sago.

Można też odłożyć trochę suszonego mięsa, usiekać drobno, wymięszać z bułką tartą, masłem jajem i korzeniami i ugotować w zupie.

53. Rosół z gołąbków.

Ugotować rosół z gołąbków zwykłym sposobem (tak jak z mięsa).

B) Zupy postne.

54. Zupa rumiana, postna.

Zupa ta może być podobnie jak rosół, użytą do rozpuszczania wielu zup postnych i sosów i podobną jest do bulionu, jeśli się ją dobrze zrobi. Poszatkować 2 duże marchwie, 1 seler, kilka korzeni, pietruszki i 2 do 3 białych cebul, nadto dodać jeden mały kalafior na części rozebrany, szparagi w kostkę krajane, kapustę włoską w ćwiartkach, trochę grochu zielonego

i t. p. i usmażyć w rądlu na 20 deka (12 łutów) masła, dopóki wszystko nie przybierze ciemno-rumianego koloru. Gdy to nastąpi, nalewa się 2 litry (2 kwarty) wody lub jeszcze lepiej zupy grochowej (gotowanej na wodzie i przetartej), dodaje się zielonej pietruszki, cebulę pieczoną, soli i kto lubi gwoździków i znów gotuje $1^1/_2$ do 2 godzin. Zupa ta nabierze pięknego koloru, jeżeli się po ugotowaniu dobrze ustoi, a potem przecedzi. Podaje się ją z grzankami smażonemi na maśle i w kostkę pokrajanemi lub z naleśnikami pokrajanymi w podłużne płatki.

55. Zupa biała, kminkowa.

Ugotować ile trzeba kminku na wodzie. Z 2 łyżek mąki i łyżki masła zrobić białą zasmażkę, kminek przecedzić, smakiem tym rozprowadzić zasmażkę, dolać $^1/_4$ litra (kwaterkę) słodkiej śmietanki, zagotować i podać z grzankami lub bułką w kostki krajaną i w maśle smażoną.

Smaczna, tania i zwłaszcza z d r o w a zupa.

56. Rumiana zupa kminkowa.

Robi się w ten sam sposób co biała (jak wyżej), tylko zasmażkę dobrze zrumienić i nie wlać śmietanki.

57. Zupa rybna, klarowna.

Na zupę rybną biorą się pośledniejsze gatunki ryb jak: liny, karasie, młode szczupaki, albo też tylko głowy z mieszanych ryb, chyba że mięso z ryby ma służyć na drugą potrawę, wtedy gotować większe. Ryby oskrobane z łuski, oczyszczone i na kawałki pokrajane włożyć w rądel, nalać smakiem wygotowanym z pokrajanej włoszczyzny i z cebuli, a włoszczyznę gotować długo, najmniej $1^1/_2$ godziny i przecedzić, (do ryb dawać więcej cebuli niż do mięsa), dodać angielskiego ziela, pieprzu w ziarnkach i gotować, ale nie dłużej jak 20 do 25 minut. Gdy ryba już miękka, wyjąć ją, zupę przecedzić, włożyć kawałek masła i ugotować w niej jakie kluseczki, jak do rosołu.

58. Zupa rybna na sposób wiedeński.

Podajemy tu sposób, w jaki zupę tę gotują w kuchni wiedeńskiej. W Wiedniu, gdzie jest obfitość ryb tak z Dunaju, jak sprowadzanych, umieją doskonale przyrządzać ryby, to też znajdzie się tu niejeden przepis wiedeński.

Sporo włoszczyzny i jarzyn udusić w rądlu z kilo (2 funty) pośledniejszych ryb lub głów odciętych od większych ryb, przeznaczonych do smażenia. Gdy się jarzyny zrumienią, nalać do tego rondla z rybą wody lub zupy grochowej, dodać pieczarek

(albo trufli) cebulę i kilka liści bobkowych i znów gotować wszystko razem około 2 godzin. Zupę przecedzić, jeżeli mętna sklarować ją białkiem ubitem, lejąc je na gorącą zupę. Podaje się z kluseczkami, jak do rosołu.

59. Zupa biała rybna, po wiedeńsku.

Oskrobać rybę, najlepiej lina z łuski, wyczyścić w środku, wypłukać w zimnej wodzie, pokrajać na kawałki i dusić w rondlu na maśle z selerem i cebulą. Osobno ugotować 2 pietruszki, 1 seler, 1 dużą cebulę i garść grochu (namoczonego poprzednio w zimnej wodzie) przez $1^1/_2$ godziny, potem smak wygotowany przecedzić, wlać do rądla z rybą i gotować. Przecedzić raz jeszcze wszystko, zasmażyć $^1/_2$ łyżką mąki z $^1/_2$ łyżką masła, dodać trochę kwiatu muszkatołowego, a przed wydaniem oziębić zupę, wbić 6 całych jaj, rozmącić je dobrze i zagotować. Małe kawałeczki mięsa z ryby włożyć w zupę.

60. Wyborna zupa z ryby tłuczonej w moździerzu na sposób wiedeński.

$^1/_4$ litra (kwaterkę) suszonego grochu ugotować w 2 litrach (kwaterkach) wody z włoszczyzną i jarzynami dopóki groch nie zmięknie i nie przecierając go, przecedzić przez sito. Potem udusić na maśle sporo pokrajanej włoszczyzny i dodać co następuje: kawałek ryby albo głowę karpia oraz bułkę pokrajaną i 1 cebulę, wszystko usmażone na maśle, z kilkoma ziarnkami korzeni (pieprzu, ziela angielskiego) i liśćmi bobkowymi ubić na masę w moździerzu. Gdy się to wszystko udusi, rozprowadza się ową zupą grochową i znów gotuje dosyć długo, dopóki się wszystko nie rozgotuje. Wtedy przeciera się zupę przez grube-sito i podaje z kluseczkami lub naleśnikami pokrajanymi albo z bułką pokrajaną w kostkę i smażoną na maśle.

61. Zupa ze szczupaka po wiedeńsku.

Kilka kawałków starannie oczyszczonego szczupaka usmażyć na gorącej fryturze (tłustości wołowej) smalcu lub maśle z cebulą i korzeniami; gdy się jedna strona usmaży, odwrócić na drugą. Potem wyjąć rybę, zatrzepać masło mąką, zrumienić dobrze, rozprowadzić zupą grochową (jak przy zupie Nr. 60) dodać octu i korzeni, zagotować, przecedzić, włożyć w to rybę, podgotować jeszcze i wydać.

62. Zupa z mleczkiem z karpia po wiedeńsku. (Soupe an laitance de carpe).

Mleczko z karpia i ikrę obciągnąć z błonki i ugotować z włoszczyzną oraz cebulą, tymiankiem, liśćmi bobkowymi,

skórką cytrynową i odpadkami z ryb we wodzie osolonej i zaprawionej octem. Mleczko i ikra prędko się ugotuje, wyjąć jedno i drugie za dobry kwandrans, mleczko pokrajać i włożyć z ikrą do wazy, włoszczyznę zaś gotować dalej godzinę, aby się smak zupełnie wygotował. Potem zrobić zasmażką z 12 deka (ćwierć funta) masła i tyleż mąki, dobrze zrumienić, rozprowadzić ją smakiem z jarzyn, mięszając ciągle, osolić i dodać octu winnego, jeśli potrzeba, zagotować raz jeszcze, przecedzić i wlać do wazy, w której się znajduje mleczko i ikra. Zupę tę podaje się z bułką pokrajaną w kostki, zrumienioną na maśle.

63. Zupa z węgorza.

Nr. I. Średniego węgorza obciągnąć ze skóry i upiec, potem mięso zdjąć ostrożnie z grzbietu, pokrajać w plasterki grubości 1 centymetra (tyle co palca) i ugotować w 1½ litra (1½ kw.) mocnej zupy rumianej, postnej (Nr. 54) do której w tym celu należy dodać więcej włoszczyzny i korzeni, jak: pieprzu, angielskiego ziela, bobkowego liścia i kilka gwoździków.

Nr. II. Ta sama zupa innym sposobem. Mleczko i ikrę z karpia obciągnąć ostrożnie z błonki i ugotować w wodzie osolonej i octem winnym zakwaszonej. Pokrajać drobno pietruszkę w korzonkach i zieloną, 2 cebule, seler, marchew i usmażyć w rondlu na maśle, potem nalać odwarem grochowym, razem gotować i przecedzić. Przecedzoną zupę zasmażyć (łyżką masła i łyżką mąki, zrumienić z cebulą drobno usiekaną), osolić, dodać do smaku winnego octu i kwaśnej śmietany. Mleczko pokrajane kładzie się do wazy i podaje z zupą i kostkami bułki zrumienionej na maśle.

64. Zupa mleczna.

Zagotować 1 litr (kwartę) dobrego mleka z kawałeczkiem wanilii lub 1 deka (½ łuta) kwiatu pomarańczowego. Osobno w garnuszku rozmącić dobrze w zimnem mleku 3 żółtka, dodać miałkiego cukru, trochę soli, wlać do tamtego mleka, mięszając ciągle łyżką i zagotować. Zasypać ryżem, grysikiem lub sagiem. Można też wsypać na początku garstkę rodzynków i z mlekiem zagotować.

65. Zupa z kwaśnej śmietany.

(Po wiedeńsku).

Ćwierć litra (kwaterkę) dobrej, gęstej śmietany kwaśnej rozbić dobrze z 2 łyżkami mąki, jeden litr (kwartę) wody osolić, wrzucić do niej małą łyżeczkę od kawy kminku, zagotować i wlać w nią zaprawę, rozbijając ciągle rogalkiem. Garnczek

trzeba wziąć większy, bo zupa ta pieni się bardzo z początku i kipi. Podaje się z chlebem żytnim, (razowym), pokrajanym w kostkę.

66. Zupa grzybowa, postna.

Nr. I. Można ją zrobić ze świeżych lub suszonych grzybów, stósownie do pory roku. Świeże grzyby (prawdziwe) obrać, pokrajać i dusić na maśle z pokrajaną włoszczyzną i kilku cebulami. Gdy się uduszą, zasypać odrobiną mąki, rozprowadzić wodą lub odwarem grochowym, osolić, opieprzyć i wreszcie zaprawić ¼ litra (kwaterką) kwaśnej śmietany.

Nr. II. *Ze suszonych grzybów.* Ugotować garść grzybów suszonych, włożyć włoszczyzny, parę cebul całych i razem gotować, póki grzyby nie będą miękkie. Wtedy smak przecedzić, grzyby poszatkować, wrzucić w smak, osolić, opieprzyć, zasmażyć 1 łyżką masła z ½ łyżki mąki i zagotować. Podaje się z drobną zacierką lub kluseczkami krajanemi podłużnie.

67. Zupa cebulowa.

Pokrajać cieniutko 3 cebule i zrumienić w 10 deka (6 łutach) masła (albo smalcu), wsypać łyżkę mąki, rozprowadzić stósownie do potrzeby smakiem z włoszczyzny, osolić, gotować jeszcze pół godziny i podać z ziemniakami gotowanymi, pokrajanymi w talarki lub bułką pokrajaną w plasterki, zrumienioną na maśle.

Można kto lubi, przyrządzić ją na kwaśno dodając trochę octu winnego.

68. Zupa z suchej fasoli, soczewicy lub grochu.

Pół litra (½ kwarty) fasoli namoczyć na kilka lub kilkanaście godzin przed użyciem w zimnej wodzie, nalać świeżą wodą i gotować do miękkości. potem przetrzeć przez durszlak, aby tylko łupinki z fasoli pozostały. Dwie duże łyżki mąki zrumienić w 2 dużych łyżkach masła (12 deka) (ćwierć funta) i przetartą masę grochową zalać 1½ litrem (1½ kwartą) wody, rozprowadzić tym zasmażkę, osolić, zagotować jeszcze razem i podać z bułką pokrajaną w kostki i usmażoną na maśle albo z fasolą usmażoną na maśle.

Zupełnie tak samo postępuje się, chcąc mieć postną zupę z grochu okrągłego lub z soczewicy.

Uwaga. Raz jeszcze zwracamy tu uwagę, że odwaru z grochu można z korzyścią użyć zamiast czystej wody do rozprowadzenia rozmaitych zup postnych i sosów. W tym celu pół litra grochu gotować najmniej przez 2 godziny w 2½ li-

trach (kwartach) wody, dopóki odwar nie przejdzie smakiem grochu. Wygotowany groch może być użyty za jarzynę, purée grochowe i t. d.

69. Zupa ziemniaczana, postna.

I. 6—8 dużych ziemniaków opłukać, oskrobać, w kostkę pokrajać, włożyć też dużo włoszczyzny ładnie pokrajanej, usiekać trochę cebuli i zielonej pietruszki i udusić na maśle. Potem zasypać to pełną łyżką mąki, rozprowadzić w $1^1/_2$ litra ($1^1/_2$ kw.) wody lub odwaru grochowego, osolić, dodać trochę korzeni do smaku, nakoniec wsypać trochę usiekanej pietruszki, kopru, gotować jeszcze kwadrans i podać.

II. 6 do 8 dużych ziemniaków obrać, ugotować i ugnieść dobrze łyżką drewnianą, zrobić białą zasmażkę z 10 deka (6 łutów) masła (2 łyżki) i 3 łyżek mąki i nieco cebuli przysmażyć. Ugniecione ziemniaki rozebrać $1^1/_2$ litrem (kwartami) smaku z włoszczyzny, wlać zasmażkę, osolić, a przed samem wydaniem dodać $^1/_4$ litra (kwaterkę) lub więcej kwaśnej śmietany i zagotować.

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

70. Kleik postny.

Wygotować smak z rozmaitej drobno pokrajanej włoszczyzny i kilku grzybów. Osobno ugotować na gęsto $^1/_4$ litra (kwaterkę) (na 4 osoby) kaszy perłowej, jęczmiennej lub orkiszowej, włożyć w nią kawał masła, ubić dobrze z masłem, zrobić zasmażkę z łyżki masła i łyżki mąki i rozprowadzić wszystko litrem smaku z włoszczyzny; osolić, wsypać trochę zielonej, usiekanej pietruszki i zagotować razem. Włoszczyznę pokrajaną i ugotowaną, oraz grzyby poszatkowane włożyć w wazę.

Uwaga. Można też ten kleik ugotować na odwarze z grochu i dodać $^1/_4$ litra (kwaterkę) śmietany kwaśnej.

Smaczna, zdrowa i posilna zupa.

71. Polewka piwna, czysta.

1 litr (kwartę) niezbyt mocnego piwa zagotować z kawałkiem cukru, cynamonu, kilku gwoździkami, troszką skórki cytrynowej, (kto lubi z rodzynkami), podać wreszcie trochę soku cytrynowego. Gdy się zagotuje, podawać od razu na stół z serem zwykłym, pokrajanym w kostkę.

72. Polewka piwna, zabielana.

Zagotować 1 litr (kwartę) piwa z korzeniami jak powyżej. Gdy się zagotuje, wlać do niego $^3/_4$ litra (3 kwaterki) dobrej,

kwaśnej śmietany ubitej dobrze z 4 żółtkami i łyżką miałkiego cukru, rozbijając mocno rogalkiem, nie dać się już temu zagotować, aby się nie zważyło, lecz tylko rozgrzać i podać z serem pokrajanym w kostkę. Jeżeli polewka nie dość słodka, dodać osobno cukru z cynamonem.

Zamiast śmietany można dodać 6 żółtek.

73. Polewka winna.

1 litr (kwartę) zwykłego białego wina rozpuścić trzecią częścią wody, dodać cukru, 16 do 20 deka (można i 25 deka czyli $^1/_4$ kilo) (albo $^1/_2$ funta) kilka kawałków cynamonu, parę gwoździków, (trochę kwiatu muszkatowego kto lubi), zagotować raz i odstawić na kraj pieca. Wtedy wlać 5 żółtek ubitych doskonale, rozgrzać tylko (a nie gotować), rozbić mocno rogalkiem, gdy się pienić będzie, podawać zaraz na stół z biszkopcikami.

Polewkę winną podaje się zwykle w filiżankach przed obiadem.

74. Zupa migdałowa.

Obrać i utłuc w moździerzu 12 deka (ćwierć funta) słodkich migdałów z kilku gorzkimi, skrapiając mlekiem. Do masy tej dodać jeszcze łyżeczkę mąki i ugotować w $1^1/_2$ litra (kwarty) mleka, mieszając ciągle. Do gotowania wziąć większy garnczek, ponieważ mleko kipi w górę. Osobno w drugim garnuszku wymięszać razem 3 żółtka, 3 deka (2 łuty) cukru miałkiego, trochę wanilii albo cynamonu, wlać to w zupę, zagotować, w ciągu gotowania ubijać ciągle, dopóki się nie spieni i podać.

75. Zupa czekoladowa.

(Na 6 osób).

15 deka czekolady rozgotować w mleku. Rozbijając ciągle rogalkiem rozebrać ją $1^1/_2$ (kwartami) litrem mleka i gotować jeszcze kwadrans. Przed wydaniem wlać 3 rozmącone żółtka, dodając według gustu trochę cukru lub cynamonu, podać z grzankami samemi lub lukrowanemi cukrem albo delikatnemi piankami ugotowanymi na mleku. W tym celu ubija się gęstą pianę z cukrem, dodając tyle cukru, aby piana była tęga i łyżką się kładzie.

76. Zupa poziomkowa.

(Na 6 osób).

$1^1/_2$ litra (kwarty) (lub 2 litry) pięknych dojrzałych poziomek przetrzeć przez sito, przelewając zwolna pół litrem gorącej

wody, do tego wsypać 1/4 kilo (25 deka) (1/2 funta) miałkiego cukru, 1/4 litra (kwaterkę) wina białego, 1/2 litra (1/2 kw.) śmietany kwaśnej dobrze ubitej, wszystko razem dobrze wymięszać, na ogniu zagrzać i podać z grzankami. Zupa ta lepsza jest na zimno, w tym celu po ugotowaniu wynosi się ją do piwnicy lub stawia na lodzie.

77. Zupa wiśniowa.

(Na 6 osób).

2 litry (kwarty) dojrzałych wiśni z pestkami obrać z szypułek, ugotować w wodzie z kawałkiem cynamonu, kilku gwoździkami, potem przetrzeć przez durszlak, wsypać 1/4 kilo (1/2 funta) miałkiego cukru, zaprawić 1/4 litra (kwaterką) kwaśnej śmietany, zagotować i podać z grzankami.

Podaje się zwykle na zimno.

78. Zupa śliwkowa.

(Na 6 osób).

Z dwóch litrów (kwart) słodkich, dojrzałych śliwek, węgierek wyjąć pestki i rozgotować w niewielkiej ilości wody. Po rozgotowaniu przetrzeć przez durszlak, dodać cynamonu 1/4 kilo (1/2 funta) cukru i zaprawić 1/4 litra (kwaterką) kwaśnej śmietany, zagotować i podać z grzankami.

Zupa ta jest jeszcze lepszą, jeżeli się ją zamiast śmietany zaprawi łyżką mąki rozbitej z wodą.

Podaje się ją na ciepło albo na zimno.

Uwaga. Wyborną zupę zwaną garusem można mieć ze śliwek zwanych damaskami, która gotuje się zupełnie tak samo jak z węgierek.

79. Zupa powidlana.

(Na 4 osoby).

25 deka (1/4 kilo) (1/2 funta) powideł nalać 1 litrem (kwartą) wody, dodać kawałek cynamonu, utartej skórki cytrynowej, 3 łyżki cukru, i zagotować. Następnie zaprawić 1/2 litrem (1/2 kwartą) śmietany. Podać z grzankami lub francuskiemi kluseczkami.

80. Zupa głogowa na winie.

(Na 6 osób).

Kwartę głogu ugotować w niewielkiej ilości wody, potem gdy głóg już miękki, dodać 3 bułki otarte ze skórki i gotować

razem dopóki się głóg na miazgę nie rozgotuje. Potem przetrzeć głóg przez gęste sito, dodać do niego 3/4 (lub 1/2) litra (kwarty) wina białego, 1/2 litra (kwarty) wody, wsypać 1/4 kilo (1/2 funta) cukru, kawałek cynamonu, zagotować razem i podać z biszkoptami.

81. Zupa z jabłek (lub gruszek).

Obrać jabłka lub gruszki, wyjąć środki, pokrajać na ćwiartki i rozgotować w niewielkiej ilości wody. Potem przetrzeć przez durszlak, dodać cukru do smaku, trochę miałkiego cynamonu, skórki utartej, cytrynowej i pomarańczowej, śmietany kwaśnej, zagotować wszystko razem i podać z grzankami.

82. Zupa z owoców suszonych.

(Na 4 osoby).

Opłukać 1/2 kilo (funt) suszonego owocu i ugotować na miękko, potem przetrzeć przez durszlak, wlać trochę (pół szklanki) soku wiśniowego lub kieliszek wina czerwonego; wsypać cukru 12 deka (1/4 funta), włożyć kawałek cynamonu i zaprawić małą łyżką mąki ziemniaczanej rozbitej z wodą. Podać z kluskami francuskiemi lub grzankami.

83. Zupa kasztanowa.

Nr. I. 1/2 kilo (funt) kasztanów ugotować, obrać z łupiny i przetrzeć przez sito. Usmażyć na maśle kilka uszatkowanych pieczarek i trochę cebuli, włożyć kasztany przetarte, rozprowadzić gorącą wodą i osolić. Podać z grzankami.

Nr. II. Można też podać tę zupę na słodko. Przetarte kasztany usmażyć na maśle lub fryturze, rozprowadzić gorącem mlekiem i osłodzić do gustu.

84. Zupa morelowa.

(Na 8 osób).

15 moreli przekrajać, wyjąć pestki, a drugie 15 sparzyć wrzącą wodą, zdjąć z nich skórkę i wyjąć pestki. Pestki roztłuc, ziarnka obrać ze skórki i dodać do sparzonych moreli. Twarde łupinki gotuje się w dwóch litrach (kwartach) wody razem z owemi pierwszemi 15 morelami, z kawałkiem cynamonu, 2 pokrajanemi bułkami otartemi ze skórki. Gdy się wszystko rozgotuje, przetrzeć przez sito, dodać 1/4 kilo (1/2 funta) cukru i 1 litr (kwartę) białego wina i zagotować; do 15 moreli otartych ze skórki i przekrajanych dolać trochę białego wina,

dać cukru i dusić na wolnym ogniu, aby zmiękły, a nie rozgotowały się. Gdy zmiękną, włożyć do wazy i podać z zupą.

Można ją jeść na ciepło i na zimno.

85. Zupa z grochu i krup.

Bardzo smaczną i pożywną jest ta zupa na sposób wiedeński:

$^1/_2$ litra ($^1/_2$ kwarty) grochu i $^1/_2$ litra ($^1/_2$ kwarty) krup ugotować, ale każde z osobna, do krup włożyć kawałek masła i ubić z kaszą. Pomięszać kaszę z grochem na bardzo gęstą zupę, wlać wreszcie masła roztopionego i przyrumienionego z uszątkowaną, zieloną pietruszką i szczypiórkiem i podać zaraz.

Można też kaszę ugotować na smaku z włoszczyzny.

86. Wyborna zupa na zimno.

(Na 6 osób).

Do dobrego, mocnego rosołu dolać tyle barszczu białego żytniego, aby był kwaskowaty, (albo też kwasu z ogórków kiszonych). Rosołu z barszczem lub kwasem ma być 1 litr (kwarta). Na to wlać 1 litr śmietany kwaśnej i sparzyć tę śmietanę warem rosołu z barszczem (lub kwasem ogórkowym) mięszając ciągle łyżką drewnianą, wymięszać doskonale, w gorący chłodnik włożyć jajka ugotowane na twardo, szyjki od raków, ogórki w kostkę krajane i jesiotra gotowanego, w paseczki podłużne krajanego, i wynieść z wazą do lodowni lub zimnej piwnicy. Przed podaniem włożyć na każdy talerz kawałeczek lodu.

Wyborna zupa zwłaszcza w porze gorącej.

Dla osobliwości podajemy poniżej przepis na 2 zupy z żab i ślimaków.

87. Zupa z żab.

W niektórych krajach jak we Włoszech, we Francyi, w północnych Węgrzech, a nawet i u nas w Galicyi — jadają żaby ale tylko w zimie, dopóki trwają mrozy i jedynie tylko uda. Smak żab zbliżonym jest do mięsa młodych kurcząt, tylko jeszcze delikatniejszy i dlatego też żabki mogą stanowić bardzo przyjemną potrawę postną.

15 do 20 udek żabich starannie oczyszczonych udusić na maśle z poszatkowanemi pieczarkami i pietruszką zieloną, potem wyjąć i mięso obrać z kostek. Kosteczki utłuc w moździerzu i wygotować smak na wodzie lub odwarze z grochu i przecedzić. Z masła na którem się udka dusiły, zrobić białą, rzadką

zasmażkę, zupę przecedzoną zasmażyć, dodać soli, pieprzu i gałki muszkatołowej. Mięso pokrajać w kostkę, włożyć w zupę i jeszcze raz zagotować.

Zupa ta jest bardzo zdrowa dla chorych na piersi.

88. Zupa ze ślimaków.

(Na 6 osób).

20 ślimaków wypłukać, ugotować w wodzie osolonej, wyjąć ze skorup, wyczyścić, usiekać z zieloną pietruszką i podsmażyć trochę na 10 deka (6 łutów) masła, dodać $^1/_2$ łyżki mąki, rozprowadzić wszystko $1^1/_2$ litrami (kwartami) odwaru z grochu lub zupą rumianą, i zagotować. Chcąc mieć tę zupę gęściejszą, zaprawić ją 2 żółtkami rozbitemi i podać z bułką krajaną w kostki i usmażoną na maśle.

Uwaga. Aby się zbytecznie nie rozszerzać, nie podajemy tu zup, podanych w rozdziale mięsnych, a które mogą być użyte jako postne, n. p. zupa z jarzyn, szczawiowa, grochowa, pomidorowa, szparagowa, z kalafiorów, ziemniaczana, rakowa, rumfordzka, żółwiowa prawdziwa, ryżowa, sagowa, ogórkowa i t. d.

Chcąc je mieć postne nie rozprowadzać ich rosołem, lecz albo smakiem z włoszczyzny albo wodą, ale wtedy dodać więcej masła do zasmażki lub kwaśnej śmietany albo wreszcie jak robią kucharki wiedeńskie, rozprowadzić odwarem z grochu.

Odwar ten tak się otrzymuje:

$^1/_2$ litra ($^1/_2$ kwarty) (lub więcej w miarę potrzeby) grochu namoczyć pierwej w zimnej wodzie i w 2 litrach (kwartach) wody gotować najmniej przez 2 godziny. Odwar ten ma być dosyć klarowny, ale przejść smakiem grochu. Groch zaś można użyć za jarzynę albo do tak zwanego: purée i t. d.

89. Zupa z bani.

Obrać dobrze dojrzałą banię, wyjąć pestki i wykroić ze środka włókna, pokrajać w kawałki, nalać wodą, ugotować na gęsto i zalać niezbieranem mlekiem, wsypać zacierki z białej mąki drobno siekanej, potem włożyć łyżkę młodego masła, wymięszać dobrze i wlać do wazy. Można ją też trochę przysolić.

C) Zupy dla chorych.

90. Posilny rosół dla chorych Nr. I.

½ kilo (funt) chudego, obranego z kości i wyżyłowanego mięsa wołowego pokrajać w kawałki wielkości orzecha, i utłuc w moździerzu na masę. Masę tę włożyć w ½ litra (kwarty) zimnej wody i gotować. Gdy zawrze, dać jej się jeszcze gotować ½ godziny (razem 2 do 2½ godzin). Sok mięsny przecisnąć albo przez bardzo cienkie sito albo jeszcze lepiej przez czyste płótno, osolić i podać. Rosół ten jest bardzo mocny i może jeszcze służyć do wzmocnienia słabych rosołów lub sosów podobnie jak wyciąg mięsny.

91. Posilny rosół dla chorych Nr. II.

1 kilo (2 funty) mięsa wołowego, ½ kilo (funt) cielęciny wyżyłować i obrać z tłuszczu, pokrajać na kawałki, nalać 2 do 2½ litrów (kwart) zimnej wody, włożyć 1 marchew, 1 pietruszkę i gotować zwolna, najprzód na ogniu, potem w rondlu z wodą, dopóki się rosół tak nie wygotuje, iż go pozostanie tylko ¾ litra (3 kwaterki). Wtedy przecedzić i podać.

92. Posilny rosół dla chorych Nr. III.

Pokrajać drobno ½ kilo (funt) mięsa wołowego i dać do 2 litrów (kwart) zimnej wody, włożyć 1 marchew, 1 pietruszkę i starą kurę, pokrajaną także w kawałki. Gdy się kura ugotuje, wyjąć, utłuc w moździerzu na masę, włożyć napowrót do rosołu, zbierać pilnie pozłotę i gotować wszystko jeszcze godzinę w rondlu z wrzącą wodą. Wreszcie przecedzić rosół przez cienkie sito.

93. Esencya mięsna dla chorych.

½ kilo (funt) chudego mięsa wołowego, obranego starannie z tłuszczu i żył, pokrajać drobno i związać mocno w czysty, niekrochmalny woreczek, który się wstawia w garnek porcelanowy lub kamienny z przykrywką dobrze przystającą. Pokrywkę tę trzeba szczelnie zalepić ciastem urobionem z chleba i białka. Potem garnek ten wstawić w rondel z wodą, która ma ciągle wrzeć 2 do 2½ godzin i dochodzić do połowy garnka. Po 2 lub 2½ godzinach, wyjąć mięso, sok wycisnąć, trochę posolić i w małych dawkach udzielać choremu. Soku tego będzie nie wiele, ale ten będzie bardzo mocny i posilny, zwłaszcza dla chorych, którzy nie mogą jeść wiele i trawić.

94. Esencya mięsna z kurcząt.

Dwie stare kury pokrajać w kawałki i z 1 pieczoną cebulą włożyć do garnka, który ma pokrywkę szczelnie dochodzącą i wstawić go do rondla z wodą, która ma dochodzić do połowy. Woda ta ma wrzeć 4 godziny, i ile się jej wygotuje, tyle dolewać. Po 4 godzinach wyjąć mięso z garnka, sok przecisnąć przez płótno, mięso też dobrze wygnieść, zebrać tłuszcz, osolić trochę i dodać kieliszek madery lub innego starego, mocnego wina. Wyciąg ten dawać tylko po łyżeczce bardzo wycieńczonym chorym.

95. Rosół dla rekonwalescentów.

Jeżeli idzie o to, aby siły rekonwalescenta wzmocnić, chociaż ten nie może jeszcze przyjmować stałych pokarmów, w tym wypadku polecamy następujący rosół. W ½ litra (½ kwarcie) rosołu rozgotować garść pieczystego z drobiu, z mięsa wołowego lub cielęcego, ubitego na masę w moździerzu; zebrać wszelki tłuszcz z wierzchu, i wbić 1 żółtko. Jeżeli nie ma resztek pieczystego, to trzeba użyć bulionu, dając kawałek wielkości bobu na 1 talerz rosołu oraz wbić żółtko.

96. Surowy sok mięsny dla cierpiących na brak krwi.

½ kilo (funt) mięsa wołowego obrać z łoju i wyżyłować, nalać ½ litrem (½ kwartą) zimnej wody i wpuścić 8 kropli czystego kwasu solnego, niech tak postoi 2 godziny i mieszać ciągle. Naczynie musi być kamienne i uważać, aby przy całem postępowaniu nie używać nic z metalu. Po 2 godzinach przecisnąć dobrze przez płótno, a do soku dla smaku przymieszać czerwonego wina lub soku pożeczkowego albo malinowego.

97. Kleik dla chorych.

Gotuje się z kaszy jęczmiennej, perłowej i owsianej i w garnku kamiennym lub glinianym, a nie w żelaznym, bo kasza byłaby czarna.

½ litra (½ kwarty) kaszy jęczmiennej (lub perłowej, albo owsianej) przebrać z plew, ale nie płukać, ugotować w 1 litrze (kwarcie) wody z łyżką młodego masła. Na wierzchu osadzać się będzie ciągle biały klej, t. j. najpożywniejsza część z kaszy; klej ten należy zbierać do osobnego naczynia. Gdy się biały klej przestanie wydzielać, przetrzeć kaszę przez sito, przelewając lekkim rosołem, dolać do owego uzbieranego białego kleju,

a będzie wyborny i bardzo posilny kleik. Na wydaniu posolić i włożyć kawałeczek masła.

Kleik taki przecierany dobrym rosołem nazywa się zupą karlsbadzką, gdyż zwykle podają ją chorym w Karlsbadzie.

Uwaga. Można też gotować kleik z ryżu.

98. Bardzo orzeźwiający napój dla chorych.

Jedno wielkie, dobre, winne jabłko ugotować na miękko w ¾ litra (kwaterce) wody. Po ugotowaniu odstawić na bok, zostawić pod przykrywką, aby woda naciągła smakiem. Gdy oziębnie, przecedzić wodę, dodać cukru do smaku i dać do picia.

99. Befsztyk dla chorych.

Kawałek polędwicy gruby na 2 palce, wyżyłować starannie i obrać z łoju, posolić, ubić dobrze, zaokrąglić, wrzucić na rozpalone masło, po 4 minutach smażenia odwrócić na drugą stronę i smażyć 2 do 3 minut.

100. Mięso skrobane, smażone.

Chorym, nie mogącym należycie gryść i trawić, polecają lekarze mięso smażone tym sposobem: uskrobać nożem kawałek polędwicy lub z innej miękkiej części, usiekać drobniutko, dodać trochę cebuli, wbić żółtko, osolić, wymieszać razem dobrze, nadać kształt okrągły i smażyć na rozpalonym maśle.

Mięso skrobane pożywniejsze jest niż siekane, gdyż przez siekanie wyciska się sok z mięsa i wsiąka w deskę, na której się sieka, czego się unika skrobiąc. (Znakomici lekarze polecają pacyentom swoim jedynie mięso skrobane). Aby się choremu nie sprzykrzyło mięso smażone, można je dla odmiany skrapiać sokiem z cytryny.

101. Gałki z mięsa surowego.

Uskrobać trochę mięsa wołowego, posolić nieco, skropić trochę sokiem cytrynowym, porobić gałki wielkości orzecha laskowego i dać do jedzenia.

ROZDZIAŁ II.

Dodatki do zup.

1. Tarte ciasto.

Ćwierć litra (kwaterkę) mąki ułożyć w kupkę na środek stolnicy, zrobić w środku dołek, wbić całe jajo z łyżką wody, wymieszać najprzód nożem, potem ugnieść ciasto dobrze rękami, dosypując mąki ze stolnicy. Nareszcie utrzeć ciasto na tarle, rozłożyć na stolnicy, aby trochę podeschło i nie zbiło się w gruzełki.

2. Płatki lub makaron do rosołu

robią się zupełnie tak samo jak tarte ciasto, tylko zamiast łyżki wody dodaje się jeszcze żółtko, ciasto ugniecione wałkuje się jak można najcieniej, podsypując mąką stolnicę i wałek, aby nie przywarło do stolnicy; gdy wyschnie, przekrajać na 2 części, na makaron złożyć każdą w wałek, szeroko na 2 palce i ostrym nożem krajać cienkie paseczki.

Na płatki pokrajać rozwałkowane ciasto na paski szerokie na 2 palce, ułożyć ich kilka na sobie i krajać w małe, kwadratowe płateczki.

Makaron i płatki gotuje się na wrzącym rosole 10 do 15 minut; gdy spłynie na wierzch, ma już dosyć. Gotują też makaron i płatki osobno na wodzie, i po odcedzeniu kładą do rosołu, ale smaczniejsze są gotowane na rosole.

3. Lane ciasto.

Dwa jaja, trochę wody, 2 do 3 łyżek mąki, osolić i ubić wszystko doskonale w garnuszku z dzióbkiem, na wolne ciasto. Gdy ciasto jest gładkie i spływa z łyżki, lać je dzióbkiem zwolna na wrzący rosół, tak aby się z niego tworzyły długie, delikatne kluski.

Jeżeli ciasto jest zbyt wolne, będzie się rozpływało w gotowaniu,—wtedy dodać trochę mąki; jeżeli znów za tęgie, będą się tworzyły nieforemne, duże kluski, w tym razie dodać trochę mleka.

Gdy się ugotuje jedna warstwa klusek, wyjąć łyżką dziurkowaną (od szumowania), włożyć w wazę i znów lać ciasto na rosół, dopóki się wszystko nie ugotuje. Lane ciasto daje się nietylko do rosołu, ale i do niektórych zup postnych n. p. mlecznej.

4. Naleśniki do rosołu.

Bardzo smaczne są te naleśniki w rosole lub innej zupie n. p. mięszanej.

Pół kwaterki mleka, 2 żółtka, $^1/_8$ litra ($^1/_2$ kwaterki) mąki, ubić dobrze, dodać pianę z 2 białek i trochę osolić. Rozgrzać patelnię, dać smalcu tyle tylko, aby patelnia była wszędzie posmarowana, nalać ciasta pełną łyżkę, i obracać patelnię na wszystkie strony, aby się ciasto wszędzie równo rozlało. Ogień ma być średni, na mocnym zaraz się przypalą. Gdy się na jednej stronie upieką, przewrócić na drugą, posmarowawszy patelnię na nowo. Naleśniki upieczone kraje się do rosołu, jak kto chce, zwykle podłużnie jak makaron, ale można też krajać w płatki.

5. Kluski z ciasta parzonego.

Pierwszy sposób. $^1/_8$ litra (półkwaterek) mleka ugotować w rondlu, włożyć 4deka($2^1/_2$ łuta) czyli sporą łyżkę masła na wrzące mleko, wsypać 20 deka (12 łut.) mąki, mięszając ciągle ostrożnie, i gotować dopóty, dopóki mleko nie wsiąknie w ciasto i ciasto nie będzie odstawało od łyżki. Wtedy przełożyć do drugiego rondla, ostudzić i wbić po jednemu 4 całe jaja, wymięszać dobrze z ciastem, porobić kluski wielkości orzecha włoskiego, rzucić na gorący smalec, wyjmować łyżką durszlakową, obsączyć na bibule z tłuszczu i kłaść do zupy. Można też gotowe kluski ułożyć na blasze do pieczenia i upiec w piecu.

Drugi sposób. Gotowe kluski kłaść od razu łyżką na wrzący rosół lub inną zupę i gotować.

Bardzo delikatne są w smaku.

6. Grzanki nadziewane móżdżkiem.

Móżdżek cielęcy obrać ze skórki, wypłukać i usmażyć na maśle z drobno posiekaną, zieloną pietruszką. Bułkę pokrajać na kawałki szerokie na palec, rozkrajać w środku, ale nie przeciąć, otwór nadziać móżdżkiem. Ubić 3 lub 4 żółtka z kieliszkiem mleka, maczać w tem grzanki, potem raz jeszcze w jaju ubitem, obsypać bułką tartą i smażyć na gorącym szmalcu.

Grzanki te mogą służyć nietylko do zup, ale jako dodatek do jarzynek n. p. szpinaku, marchwi itd.

7. Kluski francuskie.

Łyżkę młodego masła uwiercić dobrze w donicy i wbić po jednemu 4 żółtka, nie przestając wiercić w jednę stronę; pianę z 4 białek ubić i dodawać po łyżce do żółtek, wreszcie na ostatku wsypać $^1/_8$ litra (półkwaterek) mąki, ale nie naraz, tylko po trochu, razem dobrze wymięszać i łyżką kłaść zaraz na wrzący rosół. Do gotowania klusek zostawia się część rosołu w garnku, resztę zlewa się w wazę.

8. Kluski francuskie naprędce.

3 całe jaja ubić przez 6 minut dobrze z łyżką masła, 2 łyżkami mąki i łyżką kłaść na gotujący się rosół. Kluski będą nie tak pulchne, jak poprzednie, ale też dobre; muszą się jednak dłużej gotować.

9. Kluski francuskie z grysiku.

6 deka masła ($3^1/_2$ łuta) (t. j. małą łyżkę masła) utrzeć doskonale w donicy, dodać po jednemu 2 żółtka, wiercąc ciągle, pianę z 2 jaj, 2 łyżki kwaśnej śmietany, osolić, rozrabiać i dosypywać zwolna półkwaterek grysiku. Po uwierceniu zostawić z pół godziny, aby kaszka napęczniała, potem kłaść na rosół łyżką; maczać łyżkę za każdym razem w czystej, letniej wodzie. Jeżeli kluski za twarde, dodać do ciasta trochę śmietany.

10. Kluski z bułki.

Pokrajać bułkę wiedeńską, namoczyć w mleku i wycisnąć. Utrzeć w donicy kawałeczek masła i 3 żółtka, wbijając po jednemu, dodać zielonej pietruszki drobno siekanej, osolić, włożyć bułkę i rozbić wszystko. Wlać pianę z 3 białek, kilka łyżek tartej bułki i wymięszać. Z tego ciasta zrobić małe kluski ręką zmaczaną w wodzie i zaraz gotować na rosole.

11. Kluski ze szpiku.

20 deka (12 łutów) szpiku wołowego ogrzać trochę, aby zmiękł, utrzeć dobrze w donicy, wbić po jednemu 3 jaja, osolić, dodać 3 otarte bułki, robić z tej masy kluski i wrzucać na wrzący rosół.

Smaczniejsze będą, jeżeli się doda dwie łyżki tartego parmezanu.

12. Kluski z tartej bułki.

Łyżkę masła utrzeć z 1 całem jajem i 1 żółtkiem, osolić, dodać zielonej, usiekanej pietruszki, 15 deka (9 łutów) bułki

tartej i wymięszać wszystko, jeżeli trzeba, dodać 1 lub 2 łyżki mleka. Ciasto musi chwilę postać, potem robić kluski jak orzech włoski i albo je gotować w rosole przez 10 minut, albo zmaczać w jajku i w bułce tartej i smażyć na gorącym smalcu. Jako smażone podają się do potrawek i zup „pureé“ t. j. przecieranych.

13. Kluski z ziemniaków.

Utrzeć w donicy 12 deka (ćwierć funta) masła z 2 jajami i 2 żółtkami i dodać 6 dużych ziemniaków ugotowanych i ugniecionych lub jeszcze lepiej przetartych przez durszlak, 2 łyżki bułki tartej, trochę zielonej, uszatkowanej pietruszki i soli, i wszystko razem dobrze wymięszać. Jeżeli ciasto zbyt wolne, dodać mąki. Pół godziny ma ciasto postać, potem robić średniej wielkości kluski i przez kwadrans gotować na wodzie osolonej, nie na rosole.

14. Kluski z ryżu.

8 deka (5 łutów) masła utrzeć w donicy z 1 jajem i 2 żółtkami, osolić, dodać 1 bułkę namoczoną w mleku i rozrobić z poprzedniem. Osobno ugotować na gęsto 10 deka (6 łutów) ryżu na mleku, ostudzić, włożyć do ciasta, wymięszać doskonale, robić małe kluski i wrzucać na gorący rosół.

15. Kluski z szynką.

Utrzeć w donicy 8 deka (5 łutów) masła, 1 całe jajo, i 2 żółtka, potem dodać 2 bułki namoczone w mleku, osolić, dodać trochę gałki muszkatołowej i 20 deka (12 łutów) usiekanej drobno chudej szynki i razem wymięszać. Z tego ciasta robić małe kluseczki, a jeżeli byłyby za rzadkie, dodać tartej bułki. Wrzucić na gorący rosół i podać zaraz.

16. Kluski z wątróbki cielęcej.

15 deka (9 łutów) wątróbki cielęcej utrzeć na tarce i przetrzeć przez sito. Utrzeć kawałek masła wielkości orzecha włoskiego, dodać wątróbkę, wbić po jednemu 3 jaja, trochę pieprzu tłuczonego, soli i zielonej pietruszki, trochę gałki muszkatołowej i skórki cytrynowej, nareszcie 2 bułki tarte, wyrobić wszystko doskonale, robić małe kluseczki i rzucać na gotującą się wodę lub rosół. Gotować 10 minut.

17. Kluseczki z móżdżku.

Pół móżdżku cielęcego obciągnąć ze skórki i obgotować w wodzie z solą. Utrzeć w donicy 8 deka (6 łutów) masła, do-

dać 1 jajo i 2 żółtka, móżdżek pokrajany w kawałki, trochę soli i pietruszki zielonej i utrzeć razem. Jeżeli ciasto za rzadkie, wsypać mąki. Kluski robi się łyżką i albo się je gotuje na rosole, albo smaży na patelni na gorącej fryturze lub smalcu. Gdy się zrumienią, wyjmować ostrożnie łyżką durszlakową i kłaść do wazy na rosół lub barszcz.

18. Kluski z mięsa.

2 deka (dobry łut) mięsa pieczonego (mogą być resztki pieczeni wołowej lub cielęcej) usiekać drobno, dodać pietruszki zielonej, usiekanej, pieczarek uszatkowanych i trochę skórki cytrynowej i usmażyć wszystko na maśle. Utrzeć w donicy 5 deka (3 łuty) masła, 2 całe jaja i 2 bułki otarte ze skórki namoczonej w mleku. Wymięszać to z mięsem, dodać 2 łyżki bułki tartej i trochę mąki i robić małe kluseczki, które się gotują na wodzie osolonej.

19. Kluski z mięsa do barszczu.

12 deka (ćwierć funta) mięsa wołowego, 12 deka (tyleż) szpiku lub łoju usiekać drobno, dodać soli, pieprzu, jednę cebulę upieczoną w piecu i roztartą, 2 żółtka, 1 bułkę rozmoczoną w mleku, wymięszać dobrze, robić małe okrągłe kluski i gotować w barszczu.

Uwaga. Zamiast mięsa wołowego, można też użyć chudego wieprzowego.

20. Kluski z farszu cielęcego.

Zrobić farsz z 28 deka (18 łutów) usiekanej cielęciny, 2 żółtek, 1 całego jaja, ubitego deka (½ łuta) masła, 2 bułek w mleku namaczanych i trochę usiekanej, zielonej pietruszki. Osolić i dodać trochę gałki muszkatołowej. Masa musi być miękka, ale dosyć tęga; robić z niej małe kluski i gotować na rosole lub na wrzącej wodzie.

21. Uszka do barszczu.

Ulubiony ten dodatek do barszczu, tak się robi:

Usiekać na masę 25 deka (½ funta) mięsa wołowego z kawałkiem wieprzowiny, przyrumienić łyżkę masła, wrzucić na to masło trochę bułki tartej, trochę usiekanej cebuli (lub pieczonej) ale tylko na chwilę, i zaraz zdjąć z ognia, włożyć w to usiekane mięso, jeden lub dwa grzybki ugotowane i usiekane, 1 żółtko, posolić, popieprzyć i wymięszać doskonale.

Zrobić ciasto z ½ litra (kwarty) mąki i 1 jajka rozbitego z wodą, rozwałkować cieniutko, pokrajać w nieduże, ukośne

kwadraty, położyć na każdy trochę farszu, złożyć w trójkąt i zlepić dwa przeciwległe końce, przez co utworzy się uszko. Brzegi należy mocno ścisnąć, aby się nie rozeszły podczas gotowania. Gotować osobno na osolonej wodzie; gdy wypłyną na wierzch, odlać przez durszlak i włożyć do barszczu.

Uwaga. Takie same uszka można robić w post do barszczu, biorąc zamiast mięsa grzybki suszone, ugotowane i drobno uszatkowane.

22. Tyrolskie kluski.

15 deka słoniny (9 łutów) pokrajać w kostkę i postawić na ogniu, dopóki się trochę nie zrumieni i nie stanie przeźroczystą, potem dodać usiekanej cebuli i pietruszki zielonej, wkrajać w to 6 bułek i mięszać ciągle, dopóki przetopiona słonina nie wsiąknie całkiem w bułkę. Potem rozmącić 3 całe jaja z ¼ litra (kwaterką) mleka trochę osolonego, zwilżyć tem bułkę, dodać 20 deka (12 łutów) mąki i wymięszać to wszystko na ciasto. Robić z tego duże kluski wielkości pięści i gotować pół godziny.

23. Kluski ze słoniną po wiedeńsku.

Pokrajać w kostkę 20 deka (12 łutów) młodej słoniny i rozgrzać na ogniu, aby się zrumieniła i stała przeźroczystą, w to wkrajać 4 lub 5 bułek w kostkę, dodać usiekanej drobno pietruszki zielonej i cebuli i mięszać, dopóki cała tłustość nie wsiąknie w bułkę. Masę tę wystudzić, wlać potem 2 jaja rozmącone w ¼ litra (kwaterce) mleka nieco osolonego, wymięszać wszystko doskonale i dodać mąki, ile potrzeba (3 do 4 łyżek). Robić średniej wielkości kluski i gotować w wodzie osolonej, najmniej kwadrans, gdy spłyną na wierzch, odlać na durszlak i kłaść w wazę.

Można je też podawać osobno, oblawszy masłem przetopionem z bułką tartą.

24. Knedle wiedeńskie, zwane „Bauernknödel“.

6 bułek pokrajać w kostkę i usmażyć z usiekaną drobno pietruszką na gorącym smalcu. Potem zrobić rzadkie ciasto z ½ litra (½ kwarty) mąki, ¼ litra (kwaterki) zimnej wody osolonej, włożyć w to bułki, wymięszać dobrze i niech tak chwilę postoi. Potem robić duże gałki i kłaść na wrzącą, osoloną wodę. Z masłem przetopionem i bułką tartą można je podać do pieczeni, gulaszu i jarzyn.

25. Knedel olbrzymi na sposób wiedeński.

Oryginalnym i ulubionym w kuchni wiedeńskiej, jest knedel robiony tym sposobem. Pokrajać w kostkę 6 bułek i polać

¼ litra (kwaterką) mleka. Potem utrzeć w donicy 12 deka (¼ funta) masła z 4 całemi jajami i 2 żółtkami, włożyć w to masło i 15 deka (9 łutów) słoniny pokrajanej w kostkę i usmażonej, (ale bez tłuszczu wytopionego ze słoniny), osolić, dobrze wszystko wymięszać, położyć na czysty, wypłukany w wodzie i wykręcony kawałek płótna i związać końce mocno szpagatem. Knedel ten musi gotować się godzinę. Podaje się w całości na talerz i kraje do rosołu. Można go też użyć jako potrawy mącznej i wtedy oblewa się topionem masłem z bułką tartą.

Zamiast słoniny można dodać wieprzowiny gotowanej i w kostkę pokrajanej lub wędzonego boczku.

26. Pasztet z drobiu do rosołu. „Consommé“.

Pół kury pieczonej lub tylko nogi, skrzydła itp. obrać z mięsa i razem z kostkami utłuc w moździerzu. Potem wygotować w ½ litra (kwaterce) rosołu, przetrzeć przez sito, wymięszać doskonale z 2 całemi jajami i 2 żółtkami, trochą zielonej pietruszki usiekanej, soli i odrobiną mąki. Rondel bez ucha (lub formę) wysmarować masłem, posypać mąką, włożyć w niego tę masę i wstawić go w drugi większy z wrzącą wodą i tak gotować pod przykrywką na parze od ½ do całej godziny; gdy wody ubędzie, dolać.

„Consommé“ kraje się na kawałki i podaje do rosołu.

27. Consommé z móżdżku.

Utrzeć w donicy 20 deka (12 łutów) masła lub wbić po jednemu 4 jaja, ucierając ciągle cały móżdżek ugotowany w słonej wodzie i przefasowany przez durszlak, ze 2 lub 3 ugotowane i poszatkowane grzybki i trochę zielonej, uszatkowanej pietruszki, korzeni, (jak kto lubi). Włożyć tę masę dobrze wymięszaną do formy wysmarowanej masłem, wstawić do większego naczynia z wrzącą wodą i tak gotować na parze przez 3 kwadranse. Kraje się w kawałki i podaje do rosołu i innych zup, n. p. szparagowej, kalafiorowej, z jarzyn itp.

28. Consommé cesarskie.

Zrobić delikatny farsz z 20 deka (12 łutów) pieczeni cielęcej, ubitej w moździerzu na masę, z 1 bułki namoczonej w mleku, 2 żółtek i 1 całego jaja, osolić tę masę i dodać do smaku korzeni, skropić śmietanką słodką, włożyć w formę wysmarowaną masłem i obsypaną w środku tartą bułką i piec na wolnym ogniu, ale tak, aby się nie zrumieniło. Wyjąć z formy gdy przestygnie i krajać na kawałki, lub wykrawać w dowolny sposób i podać razem z ugotowanemi i pokrajanemi wą-

tróbkami z drobiu, żołądkami, grzebieniami kogucimi, kalafiorami, zielonym groszkiem i marchewką — do rosołu rumianego, bulionu lub innej delikatnej zupy, przecieranej z jarzyn.

29. Ciasto biszkoptowe do rosołu.

Utrzeć 2 żółtka z 5 deka (3 łutów) masła i dwoma łyżkami mąki, osolić, dodać pianę z białka, wymięszać, włożyć w formę wysmarowaną masłem i obsypaną tartą bułką i piec na wolnym ogniu, uważając, aby się nie bardzo zrumieniło. Kraje się w kawałki i daje do zupy, tuż przed samem wydaniem.

30. Consommé z mięsa pieczonego.

Dwa lub trzy grzybki, trochę zielonej pietruszki i cebuli usiekać jak najdrobniej i usmażyć na maśle, ½ kilo (funt) pieczonego mięsa, (można użyć pozostałych resztek pieczeni) usiekać, dodać bułkę namoczoną w mleku i dobrze wyciśniętą, wszystko utłuc w moździerzu i przefasować przez sito. W to wbić 4 żółtka, trochę soli, gałki muszkatowej i wlać kwaterkę (¼ litra) zimnego rosołu. Potem włożyć tę masę w formę masłem wysmarowaną, posypaną tartą bułką i gotować na parze, ja Nr. 26 i 27.

31. Drugi sposób łatwiejszy.

Ugotować 4 duże, sypkie ziemniaki, przefasować, dodać 1 żółtko, 3 łyżki mąki i wyrobić na ciasto. Gdy trochę postoi, rozwałkować cienko, i wykrawać małe kółka lub rożki. Potem włożyć na brytwannę trochę smalcu i piec na rumiano, przewrócić na drugą stronę, wyjąć i osączyć z tłuszczu na bibule. Smalcu powinno być tyle tylko, aby zakrywał dno, i aby różki w nim nie pływały.

32. Kluski z ryb do zup rybnych.

25 deka (½ funta) (lub więcej w miarę potrzeby) jakiejkolwiek ryby rzecznej, oczyszczonej i oskrobanej posiekać, osolić, dodać 2 żółtka, łyżkę masła, cebulę usiekaną, 1 bułkę namoczoną w mleku i wyciśniętą, wymięszać wszystko doskonale, robić małe kluseczki, gotować na wrzącej wodzie; gdy wypłyną, wylać na durszlak i kłaść w wazę.

33. Kluski z ryb innym sposobem.

Usiekać 1 cebulę i zrumienić na 1 łyżce masła, w to włożyć bułkę tartą, dwie pełne łyżki śmietany, 3 żółtka i 1 jajo,

wymięszać dobrze razem i wystudzić. Tymczasem usiekać 28 deka (17 łutów) ryby surowej, oczyszczonej z ości i z łusek, osolić, utłuc na masę w moździerzu, z odrobiną (kto lubi) kwiatu muszkatołowego, pieprzu białego i zielonej, usiekanej pietruszki. Po utłuczeniu wymięszać z poprzednią masą, robić łyżeczką małe kluski i gotować na wodzie.

34. Skorupki rakowe, nadziewane do rakowej zupy,

Ugotować 16 do 20 raków oczyszczonych dokładnie z koprem i solą, odjąć nożyce i szyjki, nożyce usiekać drobno, dodać trochę (8 deka) (5 łutów) masła, łyżkę tartej bułki, trochę usiekanego kopru, gałki muszkatołowej, soli, 2 żółtka, wymięszać dobrze razem i nadziewać tą masą skorupki rakowe, ugotować w zupie rakowej szyjki i wrzucić do zupy.

35. Pulpety rakowe.

Odjąć nóżki i szyjki z 6 ugotowanych raków, skorupki i resztę utłuc w moździerzu i smarzyć dopóty na maśle, dopóki masło nie nabędzie pięknego, czerwonego koloru; wystudzić je i wbić po jednemu 4 żółtka, dodać 3 bułki namoczone w mleku, trochę soli, i mięso z nóżek i szyjek drobno pokrajane, oraz pianę z z 4 białek. Masę tę albo się piecze w formie wysmarowanej masłem i bułką tartą wysypanej lub gotuje na parze. Do zupy kraje się na kawałki.

36. Jaja faszerowane.

Jaja ugotowane na twardo ostudzić i z łupiną przekroić wzdłuż, potem wyjąć jaja, ale uważać, aby skorupki nie popsuć, usiekać drobno i wymięszać z łyżką masła, odrobiną pieprzu, soli, kopru lub szczypiórku i masą tą napełniać znów skorupki. Posypać po wierzchu bułką tartą i ułożyć jaja na patelnię, na gorącem maśle. Gdy się bułka zrumieni odwrócić i podawać do barszczu, bulionu, zupy szczawiowej lub innej.

37. Jaja w koszulkach.

Nazwa ta pochodzi stąd, że żółtko ma przeglądać przez białko.

W płytkim rondelku wstawić na dwa palce wysokości wody z łyżką octu i osolić, a gdy zawrze, nadtłuc skorupkę i ostrożnie wpuszczać jajka tuż ze skorupki na wodę. Gdy się białko zetnie po wierzchu, wyjmować ostrożnie łyżką durszlakową i kłaść od razu na talerze, zwykle po dwa na jeden talerz.

Jaja te dają się do bulionu, barszczu, rosołu oraz do szpinaku, młodego grochu, soczewicy i t. p.

38. Grzanki do zup.

I. Zwykle na grzanki kraje się bułka w kostki, przez 10 minut smaży na maśle i zaraz zestawia z blachy.

II. Do zup owocowych kraje się bułkę w kostkę lub okrągłe plasterki, macza w śmietanie, aby były kruche i rzuca na roztopione i zrumienione masło. Jeżeli się te grzanki ma podać n. p. do zupy wiśniowej, morelowej lub poziomkowej, obsypuje się je cukrem zaraz po usmażeniu i nie kładzie do zupy, lecz osobno na talerz.

ROZDZIAŁ III.

Nr. 1.

1. Na co trzeba uważać przy zakupnie ziemniaków i jak się z niemi obchodzić.

Najlepsze ziemniaki rosną na piaskach, przy zakupnie więc trzeba uważać z jakiej są okolicy i strzedz się przeszłorocznych, przywiezionych czasami na targ i za nowe sprzedawanych. Dobre, dojrzałe ziemniaki mają lekkie wgłębienia i delikatną skórkę; gdy się je przekroi i jedną połowę o drugą potrze, to się przyczepiają do siebie, a na krajach powstaje lekka piana, kolor zaś mają biały lub żółtawy.

Złe ziemniaki są miękkie, wodniste, gąbkowate, a gdy się który rozkroi, to we środku jest plamisty, a po krótkim czasie przybiera kolor brązowy.

Również nie powinno się kupować ziemniaków żółtych, lub ciemno czerwonych, jest to bowiem dowodem, że wyrosły w ziemi gliniastej. Na wiosnę nie należy kupować ziemniaków przemarzniętych lub kiełkujących.

2. Sposób przechowania.

Piwnicę wymieść i wywietrzyć, ziemię posypać gaszonem wapnem, na to położyć suche, czyste deski i na nie dopiero zsypywać ziemniaki; z wierzchu przykryć je słomą, a obok postawić kosz wapna niegaszonego. Ostrożności te zapobiegają gniciu ziemniaków.

Ażeby nie kiełkowały przyciemnia się okna, tak jednak, aby świeże powietrze miało przystęp.

Gdy się ma wielkie zapasy ziemniaków, do desek położonych na ziemi dorabia się ścianka, aby nie rozsypywały się na ziemię, i zsypuje się jedne na drugie, dość wysoko, można nawet na kilka stóp. Spalić w piwnicy trochę siarki i ustawić kilka koszów z niegaszonem wapnem,—wybierając zaś, uważać, aby spadały jedne na drugie.

Dwa lub trzy korcy, wsypać po prostu do czystej paki, posypawszy poprzednio dno niegaszonem wapnem i przykrywszy słomą.

3. Sposób przeszkodzenia kiełkowaniu.

Ponieważ ziemniaki należą do rodziny psianek, zawierają więc w sobie truciznę, mianowicie w łupie, skoro zaczynają kiełkować. Zielone, długie kiełki ziemniaków długo leżących w piwnicy są niezmiernie szkodliwe, mają gorzki posmak, sprawiają nudności a nawet mogą działać śmiertelnie.

Dlatego począwszy od stycznia nie należy gotować ziemniaków w łupie, a obierając wycinać troskliwie oczka i kiełki. Aby zapobiedz kiełkowaniu, podajemy tutaj następujący sposób:

a) Wziąć wielki garnek lub kocioł od bielizny, napełnić go wodą do połowy; gdy się woda zagotuje, wrzucić weń ziemniaki na 5 sekund, tak, aby je woda przykryła, poczem wysuszyć je i jak zwyczajnie zsypać do piwnicy. Wrząca woda niszczy oczka, nie szkodząc zupełnie ziemniakom, przeciwnie skutkiem tego zachowują się tak dobrze, iż warto zadać sobie tę małą pracę.

b) Drugi sposób jest następujący: Ostrym nożem wykroić ostrożnie oczka; to również nie szkodzi ziemniakom, owszem trzymają się doskonale aż do maja lub czerwca. Dobrze jest także, począwszy od Bożego Narodzenia przesypywać często ziemniaki.

4. Sposób zużytkowania słodkich ziemniaków.

Słodkich ziemniaków można bezpiecznie użyć, jeśli się je przechowało w ciepłem miejscu 3—4 dni; w cieple ulatnia się w krótkim czasie nagromadzony cukier i ziemniak jest zupełnie dobrym, jeżeli tylko nie był przemarzniętym. Zupełnie bowiem mylne jest zdanie, że słodkie ziemniaki muszą być przemarznięte, a przemarznięte słodkie.

Przemarznięte ziemniaki obrać z łupy, dać do garnka szczelnie przykrytego bez wody, posypać miałką solą, dać na ogień i gotować w parze. Poczem wysypane na półmisek mają smak zdrowych ziemniaków.

5. Gotowanie ziemniaków.

Zdawałoby się, że nic niema łatwiejszego jak zgotować ziemniaki, a jednak od sposobu przyrządzenia zależy smak tychże do tego stopnia, iż podajemy tutaj rady jak je należy gotować.

Do obierania wybrać mniej więcej ziemniaki jednakowej wielkości, obrać czysto, przekroić wzdłuż i dać do wody. Świeże na pół godziny, zimowe na 4—5 godzin.

Poczem wypłukawszy je dobrze, posolić, nalać zimną wodą, przykryć i dać na ogień. Ziemniaki zimowe, które już kilka miesięcy leżały w piwnicy, nalać gorącą wodą i gotować bez przykrywy, często szumując. Popróbować widelcem, gdy miękkie to są już ugotowane, do czego w lecie potrzeba 16—20 w zimie 40 do 50 min. Odlawszy wodę, potrząść kilka razy garnkiem postawić na blasze bez pokrywy, aby wyparowały, i natychmiast podawać na ogrzanym półmisku.

Przy starych ziemniakach bardzo dobrze jest odlać wodę, gdy są na pół ugotowane, a nalawszy inną gorącą, gotować do reszty. Chcąc gotować ziemniaki z łupą, wypłukać je przynajmniej ze trzy razy, nalać zimną, trochę posoloną wodą i postawić na ogień. Gdy się zagotuje odlać, a nalawszy wrzącą wodą i raz jeszcze posoliwszy dogotować do reszty. Poczem odlać wodę, potrząść garnkiem kilka razy i postawić na blachę, aby wyparowały.

Nowe ziemniaki najlepiej gotować w parze, do czego bierze się garnek z pokrywą szczelnie dopasowaną i wkłada się go do gorącego pieca, posoliwszy wprzód ziemniaki. Jeżeli chce się nowe ziemniaki gotować w wodzie, trzeba je trzymać 4—5 dni na gorącej blasze w paczce napełnionej piaskiem. Skutkiem tego nabierają więcej mączki, stają się dojrzalsze, a zatem i zdrowsze.

Nr. 2.

Zupy ziemniaczane.

1. Posilna zupa ziemniaczana.

Wziąć trochę bulionu, pozostałego sosu z pieczeni i tłustości, zagotować, wkrajać marchew i ziemniaki, opłukane poprzednio i pokrajane w kostkę, a gdy są miękkie przetrzeć przez sito, dodać trochę tłustości z pieczeni i tyle sosu pieczeniowego, aby zupa przybrałak olor brązowy, jeszcze raz zagotować i podać na stół z grzankami z bułki.

2. Zupa zwyczajna.

Czysto obrane i wymoczone ziemniaki, nalać zimną wodą, dodać soli, 2—3 marchewek, kawałek selera, porów, wszystko to gotować razem. Gdy już miękkie przetrzeć przez sito, jeszcze raz zagotować i podać na stół.

3. Innym sposobem.

Zrobić tak jak poprzednio, tylko dodać jeszcze kawałek masła. Pokrajać małe, cienkie kawałeczki chleba, ułożyć je w rondlu, i wlać na to zupę. Można dodać śledzia pokrajanego w dzwonki, lub kawałki wędzonki.

4. Wyborna zupa.

Zrobić tak jak wyżej, dodać pietruszki, marchwi, a gdy już przetarte, kawałek świeżego masła i postawić na ogień. Tymczasem ubić kilka jaj i kilka łyżeczek mleka (na 1 osobę liczy się 1 jaje i 1 łyżeczka mleka) wlewać do tego, ciągle bijąc i podawać natychmiast z grzankami z bułki.

5. Zupa ziemniaczana ze słodką śmietanką.

Zrobić tak jak powyżej, z tą różnicą, iż wziąć tylko 1—2 jaj, a zamiast mleka dać pełną łyżkę słodkiej śmietanki. Przed podaniem dobrze ubić, aby na stół podać z pianką.

6. Innym sposobem.

Pozostałe z dnia poprzedniego ziemniaki utrzeć na tarle i rozprowadzić gorącą wodą. Zagotować filiżankę słodkiej śmietanki, dolać owe przetarte ziemniaki, posolić, a mięszając ciągle, gotować przez 5 minut. Poczem przecedzić przez sito na grzanki z chleba i podać na stół.

7. Zupa ziemniaczana z kwaśną śmietaną.

Obrane i wymoczone ziemniaki, gotować z pietruszką, selerem, marchwią i porem; gdy miękkie przetrzeć przez sito, rozprowadzić rosołem i jeszcze raz zagotować. Wziąć filiżankę kwaśnej śmietany, dodać kawałek masła, 2 żółtka ubić dobrze, a mięszając ciągle lać po trochu do zupy. Podaje się z grzankami.

8. Zupa ziemniaczana postna.

Zrobić jak powyżej, tylko zamiast rosołu, rozprowadzić gorącą wodą. Do tego podać grzanki z bułki posypane serem parmezańskim.

9. Zupa kartoflana z ryżem albo perłowemi krupkami.

Sparzony i wypłukany ryż ugotować na rosole. Ziemniaki pozostałe z dnia poprzedniego utrzeć na tarle, dodawać po trochę ryżu i rozprowadzić rosołem. Poczem raz jeszcze zagotować i podać na stół z grzankami. Zamiast ryżu można dać perłowe krupki.

10. Zupa ziemniaczana z groszkiem.

Wziąć głęboki talerz ziemniaków, $^1/_4$ litra czyli kwaterkę zielonego groszku, ale już starszego, 3 nieduże marchewki, jeden seler, i siekaną pietruszkę. Wszystko to z wyjątkiem pietruszki gotować aż dopóki nie będzie miękkie; przetrzeć przez sito, dodać bulionu, pietruszki, a zgotowawszy jeszcze raz, podać na stół z grzankami lub śledziem pokrajanym w dzwonki.

11. Zupa ziemniaczana z młodą marchewką.

Pełny talerz ziemniaków obranych z łupy i dobrze wypłukanych ugotować na rosole lub w braku tegoż na wodzie aż do miękkości; odlawszy wodę przetrzeć przez sito, dodać filiżankę młodych marchewek, wszystko to nalać gorącą wodą i gotować, aż dopóki marchewka nie zmięknie, poczem dodać kawałek masła, 2 żółtka i podać na stół.

12. Zupa ziemniaczana z serem.

2 łyżki świeżego masła utrzeć na pianę, dodać 2 łyżki tartego parmezańskiego sera, 1 łyżkę mąki, 1 litr czyli kwartę ziemniaków dniem wprzód ugotowanych, utrzeć na tarle, a w końcu dodać $^1/_4$ litra czyli kwaterkę mleka lub gęstej śmietany. Wymięszawszy to wszystko dobrze, rozprowadzić rosołem lub wrzącą wodą, tak, aby nie była zbyt gęsta i gotować 10—15 minut mięszając ciągle, gdyż wszystkie zupy ziemniaczane lubią się przepalać. Przed podaniem wrzucić łyżkę siekanej zielonej pietruszki; do tego podaje się pokrajana szynka lub wędzonka.

13. Zupa ziemniaczana z pozostałych resztek mięsa.

Pozostałe mięso dobrze posiekać, poczem ucierać z gotowanymi ziemniakami na masę, dodając po trochę wrzącej wody tyle, aby zupa nie była zbyt gęsta; dodawszy soli i kawałek masła zagotować i podawać z grzankami. Do tej zupy można dawać nietylko resztki mięsa i ziemniaków, lecz także pozostałe sosy mięsne, ryby, kawałki pieczeni i bulionu.

14. Zupa ziemniaczana z szynką lub wędzonką.

Szynkę, wędzonkę lub inne mięso dobrze wypłukać i gotować godzinę lub dwie. Poczem dodać ziemniaczki obrane z łupy i pokrajane w kostki, pory, selery, marchew, to wszystko gotować razem dopóki nie zmięknie. Poczem przepuścić przez sito, mięso odstawić, a zupę raz jeszcze zagotować. Zupę podawać albo z tem mięsem pokrajanem w kostkę lub też mięso osobno, a zupę z grzankami.

15. Holenderska zupa ziemniaczana.

Gdy ziemniaki do pół zgotowane, odlać wodę a nalać rosołem. Po ugotowaniu przetrzeć przez sito, dodać bulionu, jeszcze raz zagotować i podawać z kluseczkami, których przepis tutaj podajemy. Móżdżek cielęcy wypłukać, zdjąć z niego błonkę i utrzeć z łyżką masła, jednem całem jajem, a jednem żółtkiem, 2 łyżkami mąki, i 2 łyżkami gęstej słodkiej śmietanki. Dodawszy soli robić z tej masy krągłe kluseczki i zagotować na zupie.

16. Czeska zupa ziemniaczana.

Zgotowane i utarte ziemniaki, 2 litry czyli 2 kwart rosołu, 2 łyżki kaszy jęczmiennej, garść grzybów w maśle duszonych, kilka talarków cebuli również w maśle duszonej, zagotować razem a przepuściwszy przez gęste sito, podać na stół.

Nr. 3.

1. Purée z ziemniaków.

Świeżo zgotowane ziemniaki utrzeć łyżką, wymięszać z gorącem mlekiem, przepuścić przez rzadkie sito a dodawszy łyżkę masła i soli postawić na ogień. Mięszając ciągle, gdy się rozgrzeją, podać na półmisku polewając cebulką w maśle duszoną, lub skwarkami słoniny. Proporcya: litr (kwarta) ziemniaków, ćwierć litra (kwaterka) mleka, łyżka masła.

2. Delikatne purée.

Robić tak jak powyżej, tylko wziąć mniej mleka i masła. Gdy się zagotuje, dodać 2 żółtka, tyleż łyżek gęstej słodkiej śmietanki i dać na ogrzany poprzednio półmisek.

3. Purée ze śledziem lub sardelami.

Tak jak powyżej, tylko po zagotowaniu dodać 6 pokrajanych sardeli lub śledzia, wymoczonego wprzód w wodzie i cieńko pokrajanego.

4. Purée z serem.

Jak powyżej, tylko zamiast sardeli dać filiżankę tartego szwajcarskiego sera. Można jeszcze dodać trochę pieprzu.

5. Purée pieczone.

Jak powyżej, lecz zamiast dać do garnka i mięszać na ogniu, wkłada się do rondla masłem wysmarowanego, posypuje serem i daje do szabaśnika na pół godziny, poczem podaje się na stół.

6. Świeże ziemniaczki.

Nowe ziemniaczki obrać z łupy, opłukać, przekroić na pół i prędko ugotować w osobnej wodzie. Odlawszy wodę polać świeżem masłem, posypać zieloną pietruszką i zaraz na stół podawać.

7. Ziemniaki z pietruszką.

$2^1/_2$ deka ($^1/_4$ funta) świeżego masła utrzeć na pianę, dodawszy garść zielonej usiekanej pietruszki. Litr (kwartę) ziemniaków obrać, zgotować, a odlawszy wodę, zmięszać z tem masłem, potrząsając garnkiem kilka razy. Podawać natychmiast, gdyż ziemniaki tracą zupełnie smak, gdy trochę postoją.

8. Ziemniaki z kwaśną śmietaną.

Zgotować ziemniaki w łupie w wodzie dobrze osolonej; gdy są gotowe obrać i pokrajać w talarki. Wziąć filiżankę kwaśnej śmietany, garść zielonej pietruszki, łyżkę mąki, 3 cienko usiekane sardelki i łyżkę roztopionego masła; to wszystko razem zagotować, wrzucić do tej masy owe ziemniaki i podawać gorące.

9. Holenderskie ziemniaki.

Surowe ziemniaki obrać z łupy, pokrajać w talarki, wymięszać ze solą i napełnić niemi pół garnka, z wierzchu posypać pieprzem, obłożyć masłem, dać cebulę pokrajaną w talarki, znowu warstwę masła, wreszcie resztę ziemniaków, pieprzu, masła, cebuli, trochę octu i tyle wody, aby zaledwie ziemniaki przykryła. Poczem przykryć garnek szczelnie i gotować 40 minut.

10. Ziemniaki z kwaśną śmietaną.

Litr (kwartę) ziemniaków obrać z łupy, pokrajać w talarki, włożyć w wodę na 2 godziny, potem na sito, polewając

wrzącą wodą. Gdy trochę wyschną, włożyć do rondla, posolić, dać 2 łyżki sera parmezańskiego, $^1/_2$ litra ($^1/_2$ kwarty) kwaśnej śmietany, a przykrywszy szczelnie wstawić do szabaśnika.

11. Biszamel z ziemniaków.

Ugotować ziemniaki z łupą w wodzie osolonej; gdy miękkie odcedzić, obrać z łupy i pokrajać w talarki. Filiżankę cebuli przysmażyć $12^1/_2$ dekami ($^1/_4$ funtem masła), dodać $^3/_4$ litra (3 kwaterki) ciepłego mleka, łyżkę mąki, trochę soli, białego pieprzu, wsypać do tej masy ziemniaki, a gdy się rozgrzeją, podawać.

12. Ziemniaki ze słodką kapustą.

Główki kapusty oczyścić z żółtych liści, przekroić na 4 części, wyciąć głąbie i zagotować przez dziesięć minut w gorącej wodzie; poczem wyjąwszy położyć na durszlaku aby ociekły z wody. Do garnka włożyć łyżkę masła, kawałek baraniny lub mięsa wołowego, ową kapustę, kilka ziarnek pieprzu, soli, a zalawszy rosołem gotować 20—25 minut. Gdy już mięso zmięknie, włożyć obrane z łupy i na pół rozkrajane ziemniaki, zgotować wszystko do miękkości i podać na stół.

13. Świetna kapusta myśliwska.

Czysto wypłukane i obrane ziemniaki włożyć do wysokiego garnka, posolić i nalać do pół wody, dać na ogień, a gdy się zagotują, wsypać pełen talerz cienko szatkowanej kapusty i nalać następującym sosem:

$12^1/_2$ deka ($^1/_4$ funta) topionej słoniny ze skwarkami, 2 łyżeczki mąki, 2 łyżki octu winnego i kilka ziarnek pieprzu, rozprowadzić rosołem, a nalawszy tym kapustę przykryć i gotować tak długo, dopóki ziemniaki nie będą miękkie. Poczem potrząść kilka razy garnkiem, jeśli za rzadkie, odkryć, aby wyparowało trochę i podać na stół.

14. Ziemniaki w parze.

Drobne młode ziemniaczki, wypłukane i obrane z łupy, położyć na durszlak, a przykrywszy szczelnie, postawić na garnek z wrzącą wodą, tak aby całe były w parze nie dotykając wody. Gdy są miękkie, wysypać na półmisek, polać masłem z bułeczką i podać.

15. Ziemniaki à la maitre d' hotel.

Świeżo ugotowane ziemniaki w łupkach, obrać i pokrajać w talarki. Polać je obficie masłem, dać sok z jednej cytryny,

łyżeczkę usiekanej, zielonej pietruszki, trochę czosnku, włożyć je do rondla i postawić na 10 minut na ogień.

16. Ziemniaki z pieczarkami.

Czysto wypłukane pieczarki posolić, dusić w maśle, dodawszy na końcu trochę soku cytrynowego. Poczem ubić 4 całe jaja, a wymięszawszy ostrożnie z owemi pieczarkami i świeżo zgotowanemi, pokrajanemi w talarki ziemniakami, dać do formy masłem wysmarowanej i postawić na 25 minut do rondla z wrzącą wodą. Poczem wyrzucić na półmisek i zaraz podawać.

17. Ziemniaki z truflami.

Trufle nie obierane z łupy, dobrze szczotką oczyścić, najprzód w zimnej, a potem w ciepłej wodzie, ugotować w białem winie dodawszy doń 1 listek bobkowy, kilka ziarnek pieprzu, soli i 2—3 talarki cytryny. Świeżo zgotowane ziemniaki pokrajać w talarki i układać warstwami w rondlu masłem wysmarowanym, trufle, ziemniaki, trochę soli i kawałeczki masła, dopóki rondel nie wypełni się, poczem postawić na 20 minut do szabaśnika i zaraz podawać.

18. Ziemniaki z pozostałemi resztkami ryb.

Ziemniaki w łupach zgotowane w osolonej wodzie, obrać, pokrajać w talarki i układać warstwami w rondlu masłem wysmarowanym na warstwę ziemniaków, warstwę pozostałych ryb obranych z ości, marynowanych grzybków, cebuli w maśle przysmażanej, masła, pieprzu i soli. Gdy się cały rondel napełni, nalać filiżanką bulionu, posypać z wierzchu tartą bułką, obłożyć kawałkami świeżego masła i dać na $^1/_2$ godziny do szabaśnika. Poczem wyrzucić ostrożnie na półmisek i podać. W ten sposób przyrządzone ziemniaki są przepyszne.

19. Ziemniaki ze śledziami.

Ziemniaki zgotowane w łupach, obrać i pokrajać w talarki. Wziąć 3 cebule w maśle przysmażone, trochę pieprzu, pół łyżeczki mąki, 1 listek bobkowy, obrane z ości śledzie, mleczko, co wszystko przepuściwszy przez sito, wymięszać razem z owemi ziemniakami, zagotować i podać.

20. Ziemniaki pieczone.

Małe ziemniaczki obrane z łupy, dać do brytwanny z rozpuszczonem masłem, posypać solą, a gdy upieczone podać.

21. Ziemniaki nadziewane.

Obrać z łupy 10—12 dużych ziemniaków, włożyć je na 2 godziny w wodę, potem na durszlak, polać gorącą wodą, rozkroić na pół i ostrożnie wydrążyć środek. Utrzeć na tarle 3 jaja na twardo zgotowane, trzy ziemniaki gotowane, jedną suchą bułkę, $12^1/_2$ deka ($^1/_4$ funta) masła, to wszystko postawić na ogień, a gdy masło się rozpuści dodać 2—3 sardelki cienko posiekane, a gdy masa za gęsta dodać 1—2 łyżki gęstej śmietany. Masą tą nadziewać ostrożnie wydrążone ziemniaki i smażyć na gorącem maśle.

Nr. 4.

Ziemniaki przyrządzane z mięsem.

1. Ziemniaki z kiszką.

Kiszkę usmażyć w maśle, wyjąwszy zrobić zawiesisty sos z trochę mąki, i rozprowadzić bulionem. Do tego sosu dać warstwę ziemniaków świeżo zgotowanych, w talarki pokrajanych, na to kiszkę pokrajaną również w talarki, potem resztę ziemniaków, posypać z wierzchu tartą bułką, obłożyć kawałkiem masła i dać na pół godziny do szabaśnika.

2. Ziemniaki z szynką.

Pozostałą szynkę usiekać, świeżo zgotowane ziemniaki pokrajać w kostkę, wymięszać ze szynką, włożyć do formy masłem wysmarowanej i nalać następującym sosem: 3 całe jaja, 3 łyżki mąki, 2 filiżanki mleka, trochę soli, poczem dać do szabaśnika i upiec na bronzowo.

3. Ziemniaki ze szynką i serem.

Kartofle przyrządzone jak powyżej, dać do formy masłem wysmarowanej i polać następującym sosem: ubić $^1/_2$ litra ($^1/_2$ kw.) gęstej kwaśnej śmietany z 3 jajami, 1 łyżką tartego sera parmezańskiego i 1 łyżkę mąki, polać tą masą ziemniaki, posypać z wierzchu serem parmezańskim i piec na kolor bronzowy.

4. Ziemniaki z mięsem wieprzowem.

$^1/_2$ kilo (1 funt) wieprzowiny przepuścić przez maszynkę, dodać $12^1/_2$ deka ($^1/_4$ funta) ziemniaków dzień naprzód ugotowanych, 1 tartą cebulę, 1 szklankę wina, trochę soli, pieprzu,

2—3 łyżki tartej bułki i łyżkę masła, jeżeli mięso nie było dość tłuste. Do formy masłem wysmarowanej, kłaść warstwę surowych ziemniaków, pokrajanych w talarki, wlać trochę wody, na to dać ową masę mięsną, przykryć szczelnie i dać do gorącego pieca.

5. Ziemniaki z mięsem wołowem i wieprzowem.

1/2 kilo (1 funt) mięsa siekanego, może być 1/4 kila (1/2 funta) wołowego, a 1/4 kila (1/2 funta) wieprzowego), 1 litr (kwartę) ziemniaków surowych, pokrajanych w talarki, gorącą wodą polanych, układać w formę masłem posmarowaną warstwami; do każdej warstwy dodać trochę kminku, soli i masła. Gdy zapełniona gotuje się 2 godziny. Trzeba ostrożnie wyjmować.

6. Ziemniaki z baraniną.

(Na 8 osób).

Wziąć 2 funty (1 kgr.) baraniny, ubić, pokrajać na drobne kawałki, 1 1/2 litra (1 1/2 kwarty) ziemniaków obrać z łupy, wypłukać, pokrajać w talarki. Wysmarowawszy formę masłem układać warstwami: ziemniaki, mięso i cebulkę w maśle duszoną, dodając trochę pieprzu, soli i roztopionego masła; w końcu wlać 4 łyżki gęstej śmietany, a przykrywszy formę, gotować w wrzącej wodzie ze 2 godziny. Poczem razem z formą podawać na stół.

7. Gulasz z ziemniaków.

1/2 kilo (1 funt) mięsa wołowego, najlepiej z biodrowej lub zrazowej, pokrajać w kawałki, a dodawszy papryki, soli, małych cebulek, przykryć i postawić na ogień. Gdy już upieczone, posmarować formę tłuszczem, włożyć 1/4 kila (1/2 funta) surowych ziemniaków, na to dać mięsa, a na wierzch drugie 1/4 kila (1/2 funta) ziemniaków; posolić, dodać masła, włożyć do szabaśnika i tak długo piec, dopokąd ziemniaki nie będą miękkie.

8. Mostek cielęcy z ziemniakami.

Mostek cielęcy obrać z kości, ubić, pokrajać w kawałki, popieprzyć, posolić, a dodawszy sporo masła, upiec na brązowo. Wtedy dodać 1 filiżankę gęstej śmietany, a gdy się zagotuje, włożyć warstwę surowych ziemniaków. Jeśli jest bulion w domu, wlać na nie filiżankę rozpuszczonego bulionu, w przeciwnym razie wystarczy wrząca woda. Przykrywszy rondel, postawić na ogień, trzeba jednak często potrząsać i dolać 2—3 łyżeczki wody, aby się nie przepalił.

9. Mostek sarni nadziany ziemniakami.

Obrać z kości, wypłukać i delikatnie podnieść wierzchnią skórkę. Wątrobę sarnią usiekać cienko z móżdżkiem cielęcym. 1/4 kila (1/2 funta) masła utrzeć na pianę, dodać trzy pieczone cebulki, 3 z kości obrane sardelki, soli, pieprzu i 37 deka (3/4 funta) gotowanych, na tarle utartych ziemniaków, do tej masy dodać ową usiekaną wątrobę, a nadziawszy tem mostek, zaszyć go i upiec. Przed podaniem, wlać 2—3 łyżki kwaśnej śmietany.

10. Ziemniaki z wątróbką.

Wziąć ćwierć kilo (1/2 funta) cielęcej, a 1/2 funta (1/4 kilo) wołowej wątróbki, obrać z błonki, wypłukać, a ugotowawszy w osolonej wodzie, utrzeć na tarle. Do 1/2 kila (1 funt) ziemniaków dzień naprzód zgotowanych, dodać 12 1/2 deka (1/4 funta) masła, 3 sardelki z kości obrane i cienko usiekane, soli, pieprzu, 5 jaj całych i ową wątrobę usiekaną, wszystko to razem wymięszać, a gdy masa za gęsta, wlać 2—3 łyżki słodkiej śmietanki. Poczem gotować w parze 1 1/2 godziny, lub piec w szabaśniku przez 25 minut.

Nr. 5.

Pasztety z ziemniaków.

Ziemniaki pieką się w formie, lub rondlu, można także zrobić formę z ciasta kruchego, lub kartoflanej masy, podług następującego przepisu:

Utrzeć 1/2 kilo (funt) ziemniaków dzień naprzód ugotowanych, dodać 1 jaje, trochę soli, 12 1/2 deka (1/4 funta) zimnego masła i tyle mąki pszennej, żeby ciasto można cienko rozwałkować. Postawiwszy to ciasto na zimnem miejscu na 2 godziny, rozwałkować i wyłożyć niem formę.

Ciasto kruche do małych pasztecików, przysposabia się następująco: 1/8 litra (pół kwaterki) słodkiej śmietanki, 3 całe jaja, 1/2 kg. (funt) mąki, 1/4 kg. (1/2 funta) zimnego masła, trochę soli, wymięszać i postawić na godzinę w zimnem miejscu. Poczem rozwałkować i robić małe foremki, lepiąc białkiem.

I. Angielski pasztet z ziemniaków.

1/4 kilo (1/2 funta) ziemniaków dzień przedtem ugotowanych, obrać z łupy, dodać 1/4 kilo (1/2 funta) świeżego łoju, 3—4 całych jaj, 1 łyżkę gęstej, słodkiej śmietanki, trochę soli,

wszystko razem wymięszać, dać do formy wyłożonej ciastem pasztetowem, przykryć takiemże ciastem i piec w szabaśniku.

2. Pasztet ziemniaczany z mięsem wołowem.

Surowe ziemniaki obrać czysto z łupy i włożyć do zimnej wody. Kawał mięsa wołowego ubić, pokrajać w małe kawałki, a dodawszy łyżkę masła, garść pieczarek, kilka płatków cytryny, trochę cebuli, selerów, soli i pieprzu, piec na wolnym ogniu. Wysmarowaną masłem formę wyłożyć kruchem ciastem, na to położyć warstwę owych ziemniaków pokrajanych w talarki, potem warstwę mięsa, dopóki forma nie zapełni się. Na samym wierzchu muszą być ziemniaki, a polawszy je pozostałym sosem z mięsa, dać do gorącego szabaśnika, podlewając od czasu do czasu, bulionem lub rosołem, dopóki ziemniaki nie zmiękną.

3. Pasztet ziemniaczany z wieprzowiną.

$^1/_2$ kilo (1 funt) ziemniaków obrać z łupy i położyć do wody, $^1/_2$ kg. (1 funt) świeżej wieprzowiny dobrze usiekać, dodać 1 szklankę wina, trochę skórki cytrynowej, 1 łyżkę bułki tartej, soli, pieprzu, kawałek słoniny, a wymięszawszy wszystko, dodać masła i upiec w szabaśniku.

4. Pasztet ziemniaczany z cielęciną.

$^1/_2$ kg. (1 funt) ziemniaków surowych, obrać z łupy i utrzeć na tarle. $^1/_2$ kg. (1 funt) cielęciny cienko usiekać, dodać 1 małą filiżankę mleka, 2 łyżki słodkiej śmietanki, 2 łyżki tartej bułki, 3 całe jaja, usiekane trufle i sardelki, soli, pieprzu, wymięszać dobrze i przepuścić przez rzadkie sito. Połowę owych ziemniaków dać do formy masłem wysmarowanej i wyłożonej kruchem ciastem, na to mięso, w końcu drugą połowę ziemniaków, a obłożywszy masłem i posoliwszy, upiec na brązowo.

5. Pasztet ziemniaczany z móżdżkiem.

$^1/_2$ kg. (1 funt) ugotowanych ziemniaków, obrać z łupy i utrzeć na tarle, dodać 4 jaja, 3 łyżki mleka, 3 łyżki gęstej słodkiej śmietanki, trochę soli i wszystko dobrze wymięszać.

Wypłukać i obrać z błonki móżdżek cielęcy, a dodawszy $12^1/_2$ deka ($^1/_4$ funta) masła, soli i kilka pieczarek, zagotować. Gdy już gotów, wcisnąć trochę soku cytrynowego, a wymięszawszy z masą kartoflaną, dać do formy masłem wysmarowanej i włożyć w piec.

6. Pasztet ziemniaczany z serem parmezańskim.

Ziemniaki ugotowane obrać z łupy, pokrajać w talarki i posolić; poczem włożyć je do formy kruchem ciastem wyłożonej, dodać masła, sera parmezańskiego pokrajanego w talarki, a w końcu wlać 2 jaja rozbite ze słodką śmietanką. Gdy upieczony podać z łososiem, szynką, lub mięsem wędzonem.

7. Pasztet ziemniaczany ze szynką.

Robić jak powyżej, tylko zamiast sera, dodać szynkę w kawałki pokrajaną, a zamiast słodkiej, rozbić jaja kwaśną śmietaną.

8. Pasztet ziemniaczany z rybą.

Ugotować jakąkolwiek rybę, obrać z ości i pokrajać w drobne dzwonki, dodać cebulki w maśle przysmażonej, 3—4 sardelek i ziemniaków ugotowanych, pokrajanych w talarki. Wszystko razem dać do formy kruchem ciastem wysmarowanej i piec na bronzowo.

Uwaga. Pasztety jak w ogóle wszelkie pieczywo, należy kłaść na dynarek, czyli trzynóżek, gdyż inaczej przepala się z pod spodu.

Małe paszteciki.

I. Paszteciki ze szynką.

9 ugotowanych, jeszcze gorących ziemniaków, przetrzeć przez sito; dodać 3 łyżki słodkiej śmietanki, 3 łyżki mleka, 3 jaja, białka ubić na pianę, a w końcu tyle surowej szynki, cieńko usiekanej, ile ta masa waży, wymięszać razem i napełniać małe foremki.

2. Paszteciki z szynką gotowaną.

$^1/_4$ kg. ($^1/_2$ funta) jeszcze gorących ziemniaków pokrajać w kostkę, tak samo $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ funta) gotowanej szynki, $^1/_4$ litra (kwaterkę) kwaśnej śmietany, 3—4 jaj, soli, pieprzu i trochę cebuli. Wymięszawszy to wszystko dobrze, nakładać w małe foremki masłem wysmarowane.

3. Paszteciki ze serdelkami (en coquille).

$^1/_4$ kg ($^1/_2$ funta) surowych, obranych z łupy ziemniaków, pokrajać w kostkę; 5—6 małych cebulek w maśle przysmażonych, kilka usiekanych pieczarek, 1 łyżeczkę musztardy, $12^1/_2$ deka

(¼ funta) oczyszczonych, z ości obranych i w małe dzwonki pokrajanych sardelek, 1 filiżankę bulionu, wymięszać razem, a dodawszy owe ziemniaki, nakładać do muszelek masłem wysmarowanych, posypać tartą bułką, polać masłem i bulionem i piec tak długo, dopokąd ziemniaki nie będą miękkie.

4. Paszteciki z mięsem wołowem.

¼ kilo (½ funta) mięsa siekanego, 1 łyżkę masła, 2 żółtka, 1 filiżankę gęstej śmietany, 4 tarte ziemniaki, dniem wprzód zgotowane, soli, trochę cebuli, wymięszać dobrze i nakładać w małe foremki.

5. Paszteciki ziemniaczane z rakami.

Wziąć kilka cebulek w maśle przysmażonych, trochę wrzącego bulionu, 6—8 usiekanych trufli, filiżankę ziemniaków pokrajanych w kostkę, zmięszać wszystko razem i gotować dopóki nie zmiękną. Móżdżek cielęcy obrawszy z błonki, zgotować, pokrajać w kostkę, jak również 30 nóżek rakowych, zagotować wszystko razem, podlewając bulionem, a gdy gotowe, napełniać małe foremki i podawać na gorąco.

6. Ziemniaczane paszteciki ze serem.

10—12 dużych ziemniaków, dniem wprzód ugotowanych, utrzeć na tarle, a dodawszy 2 łyżki kwaśnej śmietany, 3 całe jaja i trochę soli, dobrze razem wymięszać. ¼ kg. (½ funta) gotowanej szynki cieńko usiekać i dodać tyle kwaśnej śmietany aby zrobiła się masa nie zbyt gęsta. Do formy małej, masłem wysmarowanej dawać warstwę ziemniaków, a warstwę owej szynki, posypać z wierzchu serem parmezańskim polać masłem i upiec na bronzowo.

7. Paszteciki ziemniaczane z jabłkami.

¼ kg. (½ funta) ziemniaków i tyleż jabłek obrać z łupy, pokrajać, wygotować, i przepuścić przez sito. Do tej masy dodać trochę cukru, soli, masła, skórki cytrynowej i 3 żółtka, z których białka ubić na pianę. Nakładać tą masą małe foremki, masłem wysmarowane i piec na bronzowo.

Nr. 6.

Sałaty z ziemniaków.

Ugotowane ziemniaki obrać z łupy i pokrajać w talarki. Do filiżanki ziemniaków, wziąć jednę filiżankę jabłek, 1 filiżankę pokrajanej pieczeni cielęcej, ½ filiżanki pokrajanych korniszonów, 1 łyżkę buraczków i łyżkę cebuli, wszystko o ile można jak najcieniej pokrajane. Wymieszać wszystko z dobrą oliwą, winnym octem, solą i pieprzem, ułożyć na salaterce i ubrać buraczkami i cebulką w gwiazdy wycinaną, co bardzo dobrze wygląda.

I. Delikatna sałata z ziemniaczków.

1 filiżankę ziemniaków zgotowanych i w talarki pokrajanych, 1 filiżankę jabłek, 2 łyżki ogórków, 1 łyżkę buraczków, 3—4 sardelek, 1 łyżkę kaparków, wszystko pokrajane w kostkę, rozmięszać ze szklanką burgunda, oliwy, octem winnym, solą i pieprzem. Ułożywszy na salaterce, ubrać kawałkami sardelek, burakami i marchwią.

2. Sałata z ziemniakami i ze śledziami.

Ziemniaki w łupie obrać natychmiast, pokrajać w kostkę, dodać 1 filiżankę jabłek, 1 filiżankę pokrajanej cielęciny, kilka pokrajanych korniszonów, soli, octu, oliwy i jednego wymoczonego śledzia, pokrajanego w drobne dzwonki i mleczko tegoż przez sito przetarte.

3. Sałata ziemniaczana z kwaśną śmietaną.

Wziąć 1 filiżankę ziemniaków, 1 filiżankę jabłek, 1 filiżankę pokrajanej pieczeni cielęcej, kilka korniszonów, kilka sardeli lub śledzia, 2 filiżanki kwaśnej śmietany, octu winnego, soli i pieprzu.

4. Sałata polska.

Wziąć 3 cebule, trochę kaparków, szczypiórku, wszystko usiekane, 2 jaja na twardo ugotowane, 2 żółtka, 5 łyżeczek najprzedniejszej oliwy, soli, octu, wina i głęboki talerz ziemniaków pokrajanych w talarki, jeszcze ciepłych. Z powyższych ingrydyencyj zrobić sos, i polać nim ziemniaki. Podaje się na ciepło.

5. Sałata mięszana (bardzo piękna).

Ziemniaki ugotowane w łupach obrać czysto, pokrajać w talarki. Do pełnego talerza ziemniaków wziąć 1 filiżankę ugotowanych selerów, 1 filiżankę korniszonów, ½ filiżanki buraczków, wszystko pokrajane, 2 jaja na twardo zgotowane przetarte przez sito, 1 surowe żółtko, 3 łyżki kwaśnej śmietany, trochę dobrej oliwy, octu, soli, cukru, wszystko to ostrożnie wymięszać i podać.

6. Wyborna sałata ziemniaczana.

Wziąć dobrych ziemniaków, ugotować w łupie, poczem ciepłe jeszcze obrać, pokrajać w talarki i przykrywszy zostawić, dopóki nie będzie zrobiony następujący sos: na 10 osób wziąć 8 łyżek najlepszej oliwy, tyleż dobrego bulionu i białego wina, 5 łyżek octu winnego, trochę soli, pieprzu. Układać warstwami ziemniaki, polać kilku łyżkami owego sosu, znowu ziemniaki, sos, a wreszcie na końcu wybrać najzgrabniejsze kawałeczki ziemniaków, maczać je w sosie i tak układać.

7. Zwykła ziemniaczana sałata.

Ziemniaki ugotowane obrane z łupy i pokrajane w talarki oblewa się następującym sosem: wziąć dwa żółtka na twardo zgotowane utrzeć z kilku łyżeczkami oliwy, octu i musztardy, dodać soli, pieprzu, a gdy za gęsty, rozpuścić oliwą lub octem podług gustu i polać ziemniaki.

8. Sałata ziemniaczana z ogórkami.

Wziąć równe części ziemniaków i ogórków, pokrajać w talarki, wymięszać razem ostrożnie i polać sosem złożonym z octu, oliwy, soli, pieprzu i kwaśnej śmietany.

9. Sałata ziemniaczana czerwona.

Wziąć 1 filiżankę ziemniaków zgotowanych w łupach, 1 filiżankę czerwonej kapusty cienko uszatkowanej i $^1/_2$ filiżanki pokrajanych i ugotowanych buraczków. Kartofle pokrajać w cienkie talarki i ostrożnie wymięszać z kapustą, buraczkami, oliwą, octem, czerwonem winem i sokiem z buraków.

Nr. 7.

Sosy ziemniaczane ciepłe.

I. Sos ziem. do mięsa lub innej pieczeni.

7—8 ziemniaków obrać z łupy, ugotować, poczem odlawszy wodę wymięszać z masłem i bulionem, lub sosem z pieczeni i przetrzeć przez sito. Dodać łyżeczkę mąki, bulionu tyle by sos był gęstawy i zagotować. Na końcu dać 2 łyżki tartego sera szwajcarskiego, sok z pół cytryny, trochę kwaśnej śmietany a wymięszawszy podawać.

2. Sos ziemniaczany do ryb.

4—6 ziemniaków ugotowanych dnia poprzedniego, utrzeć na tarle, dodać 3 jaja, 2—3 łyżki musztardy, tyleż octu, łyżeczkę cukru, łyżeczkę mąki, 1 filiżankę bulionu, wszystko razem wymięszać i zagotować. Zamiast bulionu można dać filiżankę wina.

3. Sos ziemniaczany z pietruszką.

4—5 ziemniaków ugotowanych dnia poprzedniego utrzeć, dodać łyżeczkę mąki, 2 łyżki masła, kilka łyżek rosołu i 2 łyżki usiekanej pietruszki; rozprowadziwszy bulionem lub wodą, zagotować, a przed podaniem wbić 2—3 żółtka.

Zimne sosy ziemniaczane.

1. Sos ziemniaczany ze śledziem lub sardelkami.

Utrzeć jeden seler, 3 ugotowane ziemniaki, 1 żółtko na twardo zgotowane, dodać jednego wymoczonego śledzia, albo 6 sardeli, 2 surowe żółtka, filiżankę kwaśnej śmietany, trochę soli, octu; to wszystko bić tak długo, aż zgęstnieje. Podać do zimnego mięsiwa.

2. Sos ziemniaczany z kaparkami.

1 żółtko zgotowane na twardo, 1 żółtko surowe i łyżkę oliwy bić 10—15 minut, poczem dodać jedną tartą cebulę, 4 tarte, dnia poprzedniego ugotowane ziemniaki, octu, pieprzu, soli, białego wina i ciepłego rosołu z ryby. Trzeć tak długo, aż nie zgęstnieje, w końcu dać łyżkę kaparków, kto chce można łyżkę musztardy i cukru.

3. Crême ziemniaczane z pomarańczami.

4 żółtka bić pół godziny z $^1/_4$ funtem ($12^1/_2$ deka) cukru, 4 tartemi ugotowanemi ziemniakami, skórką pomarańczową, sokiem z 2—3 pomarańcz i jedną połową cytryny. Potem rozpuścić 4 listki żelatyny w szklance wina, wlać do tej masy dodawszy na końcu ubitą pianę z owych żółtek. Wlać do kryształowej salaterki, a gdy zastygnie podawać z makaronikami. Można także położyć na spód salaterki makaroniki i ocukrzone kawałki pomarańczy, a dopiero na to wlać crême, niechaj tak zastygnie. Bardzo ładnie wygląda.

4. Crême ziemniaczane z cytryną.

10 żółtek bić godzinę z $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ funtem) cukru. Dodać 8 tartych zgotowanych ziemniaków, skórkę z 3, a sok z 2 cy-

tryn, na końcu ubitą pianę z owych żółtek. Kilka listków żelatyny rozpuściwszy w letniej wodzie, wlać do tej masy, nalać do kryształowej salaterki i dać do ostudzenia.

Nr. 8.

Kluseczki ziemniaczane.

Do kluseczek z ziemniaków należy używać tylko ziemniaki dnia poprzedniego ugotowane w łupie, piękne i sypkie. Trzeć je należy z góry na dół, uważając, by do masy nie padały kawałeczki ziemniaków. Zrobiwszy ciasto, najlepiej rzucić jedną na wodę dla spróbowania, gdyż nie zawsze można ściśle oznaczyć ilość mąki, masła lub mleka. Zależy to od sypkości ziemniaków i wielkości jaj.

I. Zwykłe ziemniaczane kluseczki.

Talerz ziemniaków utrzeć na tarle, dodać 3 łyżki mąki, 2—3 jaja, łyżeczkę topionego masła, tyleż soli, łyżkę cukru i trochę gałki muszkatułowej. Robić małe podługowate kluseczki, posypać mąką i gotować 10 minut w osolonej wodzie.

2. Wyborne kluseczki.

Filiżankę ziemniaków utartych na tarle, filiżankę mąki, filiżankę tartej bułki, przysmażonej w maśle, 4—5 jaj, cukru, soli, wszystko wymięszać, robić krągłe kluseczki, mąką posypać i gotować 5—10 minut.

3. Innym sposobem.

Ziemniaki gotowane w łupie w osolonej wodzie, obrać, a gdy ostygną utrzeć na tarle. Do dwu talerzy takich ziemniaków, wziąć talerz tartej bułki, 5 jaj, z których białka ubić na pianę, łyżkę masła topionego, trochę soli, gałki muszkatułowej, wszystko razem wymięszać i formować kluseczki średniej wielkości, obsypać mąką i gotować 15 minut w osolonej wodzie.

4. Kluseczki z surowych ziemniaków.

1 filiżankę tartych surowych ziemniaków, a 1 filiżankę tartych gotowanych ziemniaków, 1½ filiżanki mąki, łyżeczkę soli, 1 jaje i tyle słodkiej śmietanki, aby ciasto nie było zbyt gęste. Poczem łyżeczką biorąc, formować zgrabne kluseczki i gotować w wodzie osolonej.

5. Kluseczki ziemniaczane z płucek cielęcych.

¼ kg. (½ funta) płucek pokrajać w drobne kawałki, ugotować z cebulką i listkiem bobkowym, poczem cienko usiekać. Zrobić ciasto z ½ kg. (1 funta) ugotowanych na tarle utartych ziemniaków, 3 jaj całych, ½ filiżanki mleka, łyżki mąki, 2 łyżki słodkiej śmietanki i trochę topionego masła, poczem dodać owe płucka, trochę soli, formować kluseczki i gotować w osolonej wodzie.

6. Kluseczki z szynki lub pozostałej pieczeni.

Filiżankę usiekanej szynki lub pozostałej pieczeni usiekać cienko i zmięszać z następującem ciastem: dwie bułki wymoczone w mleku wycisnąć i utrzeć na salaterce, pół filiżanki mleka, ¾ kg. (1½ funta) tartych ugotowanych ziemniaków, 3 całe jaja, 1—2 łyżki tartej bułki, 2 łyżki topionego masła, trochę soli i jak kto lubi majeranku. Z tego formować średniej wielkości kluseczki i gotować w osolonej wodzie.

7. Kluseczki nadziewane.

1 litr (kwartę) ziemniaków, obranych z łupy, włożyć na 2 godziny do zimnej wody, ugotować w wodzie osolonej, przetrzeć przez sito, dodać 3 całe jaja, 1 żółtko, soli i mąki, zrobić z tego ciasto i rozwałkować nie zbyt cieńko. Odkrawać czworograniaste kawałki, położyć śliwkę obraną z pestki lub kilka wisien, zalepić i gotować w wodzie osolonej.

8. Delikatne kluseczki.

½ kg. (1 funt) ziemniaków, ugotowanych dnia poprzedniego, utrzeć, dać na stolnicę, dodać 4 całe jaja, 4 łyżki słodkiej śmietanki, 3 łyżki utartego na pianę masła i trochę soli, posypać mąką, zrobić z tego ciasto i tak długo zagniatać, aż się nie zacznie ciągnąć. Wytaczać, pokrajać w podłużne kawałki i krajać kluseczki. Po zgotowaniu wylać na durszlak, a gdy z wody ocieknę przysmażyć w maśle na brązowo.

9. Strudel z ziemniakami.

Zagnieść ¼ kg. (½ funta) mąki z jednem jajem, 1 żółtkiem, trochę soli i dwiema łyżkami ciepłego mleka, tak, aby się pęcherzyki formowały, przykryć ciasto serwetą i zostawić na godzinę. Utrzeć na tarle ¼ kg. (½ funta) ziemniaków, dnia poprzedniego zgotowanych, dodać 3 żółtka, 6 łyżek słodkiej śmietanki, pianę ubitą z owych 3 żółtek. Roztaczać cieńko ciasto, napełnić tą masą, zwinąć, włożyć do formy masłem wysmarowanej i upiec na bronzowo.

10. Strudel ziemniaczany ze serem.

Zrobić tak jak powyżej, tylko do owej masy dodać tartego sera parmezańskiego.

11. Strudel ziemniaczany innym sposobem.

4 wielkie dnia poprzedniego ugotowane ziemniaki utrzeć na tarle, dodać pełną łyżkę mączki cukrowej, $^1/_4$ litra (kwaterkę) słodkiej śmietanki, 3 żółtka, skórki z pół cytryny, garść rodzynków sułtańskich, kilka migdałów i ubitą pianę z owych żółtek, w końcu tyle mąki, aby ciasto można zagnieść i zwinąć w kształcie ślimaka.

Nr. 9.

Naleśniki z ziemniaków gotowanych.

1. Zwykłe naleśniki z ziemniaków.

Na jedną osobę należy liczyć 2 tarte ziemniaki, 1 łyżkę mąki, 1 jaje, trochę soli i tyle mleka, żeby ciasto było wolne.

2. Delikatne naleśniki z ziemniaków.

$^1/_2$ kg. (funt) tartych dnia poprzedniego ugotowanych ziemniaków, 3 łyżki mączki cukrowej, 10 jaj, z których białka ubić na pianę, 3—4 łyżek słodkiej śmietanki, garść rodzynków, trochę skórki cytrynowej i soli. To wszystko dobrze wymieszać, dać na patelnię dosyć masła i upiec z tej masy 4 naleśniki.

3. Naleśniki z jabłkami.

Zrobić ciasto jak powyżej. Piękne jabłka obrać z łupy, pokrajać w talarki i dobrze ocukrować. Dać na patelnię masło, gdy już gorące, wlać ciasto, posypać z wierzchu jabłkami i pomału piec. Gdy już gotowe, obsypać cukrem i gorące podawać.

4. Innym sposobem.

Obrane i pokrajane jabłka ugotować z cukrem, rodzynkami i dwoma szklankami wina. Utrzeć $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ funta) gotowanych ziemniaków, dodać $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ funta) mąki, 4—5 jaj całych, trochę mleka i soli. Z tej masy upiec kilka naleśników, gdy już gotowe, posmarować owemi jabłkami, przełożyć drugim naleśnikiem i tak gorące podawać. Zamiast jabłek można wziąć powidła, konfitur z wisien lub jakąkolwiek marmoladę.

Naleśniki z ziemniaków surowych.

5. Naleśniki zwykłe.

Na 4 osoby liczy się 10—12 dużych ziemniaków, które obrane z łupy, powinny leżeć ze dwie godziny w zimnej wodzie. Poczem utrzeć je na tarle, zebrać łyżeczką części wodniste i dodać 4 łyżki mąki, 3 jaja, trochę soli i tyle mleka, żeby ciasto było wolne. Piec można na maśle lub na słoninie poprzednio roztopionej.

6. Małe, wyborne naleśniki z ziemniaków.

10—12 ziemniaków przysposobionych jak powyżej, wymieszać z 3 łyżkami mąki, 4 jajami i tyle śmietanki, żeby ciasto było wolne.

7. Krokiety z ziemniaków ze szynką.

$12^1/_2$ dkg. ($^1/_4$ funta) masła utrzeć na pianę, dodać 3 jaja, z których białka ubić na pianę, trochę soli, $^1/_2$ kg. (1 funt) tartych, gotowanych ziemniaków, z tego zagnieść ciasto i dosyć grubo rozwałkować. $^1/_4$ kg. ($^1/_2$ funta) surowej szynki, usiekać cienko, posmarować to ciasto, zwinąć i pokrajać w drobne kawałki. Obsypać mąką, maczać w jaju i rzucać na gorące masło lub smalec, smażąc na bronzowo.

8. Krokiety z ziemniaków z sardelkami.

$^1/_4$ kg. ($^1/_2$ funta) gotowanych ziemniaków przepuścić przez sito, a gdy ostygną, dodać dobrą łyżkę mąki, 2—3 jaja, łyżkę masła, 2 łyżki słodkiej śmietanki, 4—5 usiekanych sardelek, wymieszać dobrze to wszystko i formować małe krokiety. Ubić jajko jak na jajecznicę, umoczyć każdy kawałek w tem jajku, następnie posypać tartą sianą bułką wymieszaną z mąką i rzucać na gorącą fryturę lub masło dla usmażenia.

9. Krokiety z ziem. ze szwajcarskim serem.

2 łyżki mąki wymieszać z filiżanką zimnego mleka, łyżką masła, $12^1/_2$ dkg. ($^1/_4$ funtem) szwajcarskiego sera i $^1/_2$ kg. (1 funtem) gotowanych, tartych ziemniaków. Tę masę dać do rondla na mierny ogień i mieszając tak długo gotować, aż nie odejdzie od rondla. Dodać jedno jaje, a gdy ciasto ostygnie, wbić jeszcze 2 jaja, formować krokiety i jak wyżej obsypawszy bułką i umoczywszy w jaju, rzucać na gorące masło.

Nr. 10.

I. Pudding ziemniaczany.

Utrzeć 1/2 kg. (1 funt) ziemniaków, gotowanych w łupie dnia poprzedniego; dodać 8 żółtek, skórkę i sok z całej cytryny, 1/4 kg. (1/2 funta) cukru, 1 łyżkę tartych migdałów, a w końcu białko ubite na pianę z owych żółtek. Wymięszawszy tę masę dobrze, dać do formy masłem wysmarowanej i gotować w parze. Podaje się ze sosem szodonowym.

2. Angielski pudding z ziemniaków.

12 1/2 deka (1/4 funta) masła utrzeć na pianę, dodać 4 całe jaja, 6 żółtek, 12 1/2 deka (1/4 funta) tartych, dnia poprzedniego zgotowanych ziemniaków, 4 łyżki słodkiej śmietanki, 1 szklankę araku, skórkę z jednej cytryny, łyżkę cienko usiekanej cykaty, 12 1/2 dkg. (1/4 funta) drobnych rodzynków, trochę soli a nakoniec ubitą pianę z owych 6 żółtek; 1/4 kilo (1/2 funta) łoju nerkowego z 1/4 kg. (1/2 funtem) mąki przetrzeć przez sito, dodać do tej masy i ucierać wszystko razem przez godzinę. Po utarciu dać do formy masłem wysmarowanej, nakryć i gotować w rondlu we wrzącej wodzie ze trzy godziny. Podając na stół, oblać arakiem i zapalić, osobno zaś w sosierce podać szodo.

3. Zwykły auflauf z ziemniaków.

Łyżkę masła utrzeć na pianę, dodać 1/4 kg. (1/2 funta) cukru, 5 żółtek, 12 1/2 deka (1/4 funta) tartej bułki, 1/4 kg. (1/2 funta) tartych dnia poprzedniego ugotowanych ziemniaków, skórkę z pół cytryny, a w końcu ubitą pianę z owych żółtek; wymięszawszy wszystko razem, dać do formy masłem wysmarowanej i piec w szabaśniku.

4. Delikatny auflauf z ziemniaków.

Ubić 12 żółtek z 12 1/2 dekagramami (1/4 funtem) cukru, tak, aby zbielały, dodać 12 1/2 deka (1/4 funta) topionego masła, sok z 1—2 cytryn, 37 1/2 deka (3/4 funta) gotowanych tartych ziemniaków i ubitą pianę z owych żółtek. Wymięszawszy wszystko razem, piec godzinę; doskonały.

5. Auflauf ziemniaczany z cytryną.

Ubić 20 żółtek z 3/4 kg. (1 1/2 funtem) cukru tak, aby żółtka zbielały, dodać skórkę i sok z 6 cytryn i bić jeszcze przez kwadrans; potem 12 1/2 deka (1/4 funta) gotowanych, tartych ziemniaków, ubitą pianę z owych żółtek, a wymięszawszy dobrze

dać do formy masłem wysmarowanej i piec pół godziny. Dobry, ale kosztowny.

6. Auflauf ziem. z migdałami i jabłkami.

1/4 kg. (1/2 funta) gotowanych, tartych ziemniaków 12 1/2 deka (1/4 funta) mąki, 12 1/2 deka (1/4 funta) tartych migdałów, 1/4 kg. (1/2 funta) masła, 1/4 litra (kwaterkę) mleka, 1/4 kg. (1/2 funta) cukru, wymięszać dobrze, dać do rondla na mierny ogień i tak długo gotować mięszając, dopóki nie będzie całkowita masa. Gdy ostygnie, wbić 22 żółtek, skórkę z jednej cytryny i mocno ubitą pianę z 16 białek. Tą masą napełnić formę do połowy, dać na to warstwę jabłek pokrajanych w talarki, dobrze ocukrzonych, wlać na wierzch drugą połowę i włożyć w piec na godzinę.

7. Auflauf ziemniaczany z poziomkami.

Ubić 12 żółtek z 12 1/2 dekami (1/4 funtem) cukru, dodać łyżkę mąki, 12 1/2 deka (1/4 funta) gotowanych, tartych ziemniaków, trochę soli, 3/4 litra (3 kwaterki) śmietanki i ubitą pianę z owych żółtek; do tej masy wsypać talerz ocukrzonych i wypłukanych poziomek, a wymięszawszy wszystko dobrze dać do pieca.

Nr. 11.

Torty ziemniaczane.

I. Wyborny tort ziemniaczany.

1/2 kg. (1 funt) ziemniaków gotowanych, tartych ubić z 6 całemi jajami i 1/4 kg. (1/2 funtem) cukru. Potem dodać 15 żółtek, skórkę z pół cytryny, łyżkę mąki, a w końcu ubitą pianę z owych żółtek, wymięszać i wstawić na godzinę w piec.

2. Angielski tort ziemniaczany.

Pół kilo (1 funt) gotowanych, tartych ziemniaków, 1/4 kg. (1/2 funta) cukru, 1/4 kg. (1/2 funta) na pianę ubitego masła, 7 żółtek, sok i skórkę z dwóch cytryn, a w końcu ubitą pianę z owych żółtek, wymięszać dobrze i wstawić w miernie gorący piec na godzinę.

3. Francuski tort ziemniaczany.

Ubić 24 żółtek z 1/2 kg. (1 funtem) cukru, tak aby żółtka zbielały; dodać skórkę z jednej cytryny, pół szklanki araku,

12½ deka (¼ funta) mąki, 37½ deka (¾ funta) gotowanych, tartych ziemniaków, a w końcu ubitą pianę z 10 żółtek. Z tej masy upiec trzy albo cztery krążki, przekładając każdy konfiturami z poziomek lub malin. Z wierzchu polukrować.

4. Tort ziemniaczany z waniliowym kremem.

Ubić 18 żółtek z 62 dekagramami (1¼ funta) cukru, dodać 37½ deka (¾ funta) tartych migdałów, ¼ kg. (½ funta) gotowanych, tartych ziemniaków i ubitą pianę z 8 białek. Z tej masy upiec trzy lub cztery krążki i oblać następującym kremem: ½ litra (½ kwarty) śmietanki, pół laski wanilii, pół łyżeczki pięknej mąki, łyżkę cukru i 7 żółtek; ubić na ogniu na krem, posmarować każdy krążek osobno i układać jeden na drugim.

5. Tort ziemniaczany genewski.

⅛ kg. (1 funt) masła ubić na pianę, dodać: 4 całe jaja, ½ kg. (1 funt) cukru, ¼ kg. (½ funta) tartych migdałów, 37½ deka (¾ funta) gotowanych, tartych ziemniaków i 12 żółtek na twardo ugotowanych. Z tego upiec 3 lub 4 krążki i posmarować waniliowym kremem lub jakąkolwiek konfitura układając jeden na drugim.

6. Tort wiedeński ziemniaczany.

¼ kg. (½ funta) ugotowanych, tartych ziemniaków, 12½ deka (¼ funta) tartego razowego chleba, 12½ deka (¼ funta) tartych migdałów, 12½ deka (¼ funta) cukru, 3 tarte jabłka, 1 łyżkę araku, 8 żółtek, na końcu ubitą pianę z owych żółtek. Wszystko razem dobrze wymieszać, wlać do formy masłem wysmarowanej i wstawić na godzinę w gorący piec.

Nr. 12.

Ciasta drożdżowe z ziemniaków.

I. Babka z ziemniaków.

Ziemniaki muszą być dwa dni naprzód ugotowane, a dzień naprzód utarte. Wziąć ½ kg. (1 funt) tartych ziemniaków, ¼ kg. (½ funta) pięknej mąki, ⅛ kg. (¼ funta) masła utartego na pianę, 3 żółtka, ¼ litra (kwaterkę) śmietanki, 3 deka (6 łutów) drożdży rozpuszczonych w mleku, w końcu białka ubite na pianę z owych żółtek. Najpierw zmieszać mąkę z ziemniakami; wlać drożdży, a gdy ciasto podejdzie, dodać masła, śmietanki, cukru, po kolei, w końcu ubitą pianę, to wszystko wlać do formy, postawić, aby ciasto jeszcze raz ruszyło się i włożyć w piec na godzinę. Dopiero w pół godziny po wyjęciu z pieca, wyrzucić z formy.

2. Innym sposobem.

½ kg. (1 funt) tartych ziemniaków, ⅛ kg. (¼ funta) mąki, 5 jaj, ⅛ litra (pół kwaterki) mleka, ⅛ kg. (¼ funta) cukru, 2 łuty drożdży w mleku rozpuszczonych, korzeni podług upodobania.

3. Trzeci sposób.

½ kg. (1 funt) tartych ziemniaków, 37½ deka (¾ funta) mąki, ¼ litra (kwaterkę) śmietanki, 3 jaja, ⅛ kg. (¼ funta) wypłukanych i wysuszonych rodzynków, ⅛ kg. (¼ funta) cukru, skórkę z cytryny lub pomarańczy, koło 5 deka (3 łuty) drożdży.

4. Strucla ze ziemniaków.

Dać do miski 37½ deka (¾ funta) pięknej mąki, zrobić w środku zagłębienie, wlać w nie 12 deka (8 łutów) drożdży rozpuszczonych w ciepłem mleku, wymieszać z połową mąki, dać ½ kg. (1 funt) tartych, dnia poprzedniego ugotowanych ziemniaków i położyć na ciepłem miejscu, aby ciasto podeszło w górę. Potem dodać ⅛ kg. (¼ funta) ubitego masła, 1 całe jaje, 3 łyżki cukru, skórkę z cytryny lub pomarańczy, a wymięsiwszy dobrze ciasto, zrobić zeń trzy podługowate kawałki, z których spleść warkocz, a posmarowawszy jajem, jeszcze raz położyć na ciepłem miejscu, aby podeszło i włożyć w gorący piec.

5. Strucla z makiem.

½ kg. (1 funt) tartych, dnia poprzedniego ugotowanych ziemniaków, 12½ deka (¼ funta) mąki, 1 łyżka topionego masła, 2 łyżki cukru, do 5 deka (3 łuty) drożdży rozpuszczonych w ciepłem mleku. Wszystko dobrze wymieszać łyżką lub ręką tak, aby na cieście pęcherzyki powstały, zrobić z tego trzy podługowate kawałki, spleść razem w warkocz i położyć w ciepłem miejscu, aby ciasto podeszło w górę. Poczem posmarować topionem masłem, obsypać makiem i wstawić na godzinę w piec lub szabaśnik.

6. Precelki z ziemniaków.

Zrobić ciasto jak powyżej, a gdy się ruszy, robić zeń zgrabne precelki i posmarowawszy topionem masłem, wstawić w piec.

7. Precelki obsypane makiem.

Zrobić ciasto jak na strucle, a gdy się ruszy, krajać w podłużne kawałki i zanim uformuje się precelek, obsypać makiem. Po wyjęciu z pieca oblać lukrem, zrobionym z 1/8 kg. (1/4 funta) cukru i soku z cytryny.

8. Andruty z ziemniaków.

Filiżanka masła utartego na pianę, filiżanka jaj, filiżanka cukru, filiżanka tartych, dnia poprzedniego ugotowanych ziemniaków, 1/2 filiżanki mleka i łyżeczka cynamonu. Formę andrutową wysmarować masłem, wlewać potrosze, trzymając nad mocnym ogniem, aby się na bronzowo upiekły.

9. Andruty z ziemniaków ze śmietaną.

1/4 kg. (1/2 funta) masła utartego na pianę, 8 żółtek dawać po jednemu, 12 1/2 deka (1/4 funta) cukru, skórkę z pół cytryny, 1/4 kg. (1/2 funta) tartych ziemniaków, 1/4 kg. (1/2 funta) mąki, 1 litr (kwartę) gęstej bitej śmietany i trochę soli. Upieczone jak powyżej, posypać cukrem i gorące podawać.

10. Makaroniki z ziemniaków.

1/2 kg. (1 funt) obranych z łupy, tartych migdałów, 1/2 kg. (1 funt) cukru, wymięszać, dać do rondla i mięszając ciągle, trzymać na ogniu, dopóki nie utworzy się masa. Gdy ostygnie wbić 4 białka, 1/4 kg. (1/2 funta) tartych ziemniaków, trochę cykaty, sok i skórkę z pół cytryny. Robić małe całuski na papierze i wstawić w piec.

11. Obwarzanki z ziemniaków.

1/2 kg. (1 funt) mąki wymięszać z 1/4 kg. (1/2 funtem) tartych ziemniaków, dodać 1/4 kg. (1/2 funta) cukru, 1/4 kg. (1/2 funta) masła, 10 żółtek na twardo ugotowanych, skórkę z jednej cytryny i trochę cynamonu. Z tej masy zrobić ciasto, formować obwarzanki, maczać w jaju, posypywać cukrem lub migdałami i upiec na bronzowo.

12. Obwarzanki innym sposobem.

Ugnieść 37 1/2 deka (3/4 funta) mąki z 1/4 kg. (1/2 funtem) masła, 12 1/2 deka (1/4 funtem) cukru, cynamonu, 1/4 kg. (1/2 funtem) ziemniaków, formować obwarzanki, maczać w jaju, posypywać migdałami i wstawić w piec.

13. Muszelki z ziemniaków.

Ugnieść ciasto z 1/2 kg. (1 funtem) mąki, 1/2 kg. (1 funtem) migdałów, tartych, obranych z łupy, 1/2 kg. (1 funtem) cukru, 1/2 kg. (1 funtem) masła i skórki całej cytryny. Posmarować masłem muszelki, napełnić tem ciastem i upiec na bronzowo. Z tej proporcyi będzie 70 muszli.

Nr. 13.

Sposób przysposabiania mąki ziemniaczanej.

Wielkie, sypkie ziemniaki wypłukać, obrać z łupy, jeszcze raz wypłukać, utrzeć, przepuścić przez sito, nalać zimną wodą, nakryć i tak zostawić. Na drugi dzień odlać tę wodę, a nalać świeżą, tym sposobem postępować przez kilka dni, dopóki nie będzie zupełnie czystą i białą. Wtedy wybrać na czyste płótno i suszyć na słońcu.

1. Zupa z mąką ziemniaczaną.

1 litr (kwartę) mleka zagotować z trochą soli, cukru, cynamonu, gdy się gotuje wrzucić łyżkę mąki kartoflanej, zamięszać i zagotować.

2. Sos owocowy z mąką ziemniaczaną.

1 łyżkę kartoflanej mąki zagotować z 1/2 litrem (1/2 kwartą) wody, gdy ostygnie wlać 1/4 litra (kwaterkę) soku owocowego.

3. Sos waniliowy z mąki ziemniaczanej.

Zagotować 1 litr (kwartę) mleka z jedną laską wanilii i 3 łyżkami cukru. Ubić 3 łyżki śmietanki, 4 całe jaja i łyżkę mąki kartoflanej, poczem dolewać potrosze mleko, bijąc ciągle trzepaczką; wstawić na ogień na 5 minut, ciągle ubijając — i podawać.

4. Pudding z mąki ziemniaczanej.

1 filiżankę mleka, 12 1/2 deka (1/4 funta) masła, 12 deka (1/4 funta) cukru, 1/4 kg. (1/2 funta) mąki kartoflanej, włożyć w rondel, dać na ogień i tak długo gotować mięszając, aż się nie utworzy jednolita masa. Gdy oziębnie, dodać: skórkę z jednej cytryny, 8—10 żółtek i ubitą pianę z owych żółtek. Wymięszawszy wlać tę masę do formy masłem wysmarowanej i gotować w parze 1/2 godziny. (Proporcya na 6 osób.)

5. Auflauf z mąki ziemniaczanej.

3/4 litra (trzy kwaterek) mleka, 1/4 kg. (1/2 funta) mąki, tyleż cukru i masła, 10—14 jaj, skórkę z jednej cytryny i pół łyżeczki cynamonu. Ubić mleko z dwoma całemi jajami, 2 żółtkami, trochę cukru, soli i połową masła, włożyć w rondel i mięszając gotować tak długo, aż się zrobi jednolita masa. Zdjąwszy z ognia wbić 2 całe jaja, a gdy ostygnie, resztę ingredyencyi. Poczem wlać do formy masłem wysmarowanej i włożyć w piec na 1 1/2 godziny. Podawać w formie z sokiem owocowym.

6. Auflauf z poziomkami z mąki ziemniaczanej.

Zagotować 1 litr (kwartę) mleka z 12 1/2 dekagr. (1/4 funtem) cukru, dodać ciągle mięszając dobrą łyżkę mąki kartofl., i 12 żółtek, a gdy masa ostygnie, ubitą pianę z owych żółtek i pełny talerz czystych suchych poziomek, wymięszawszy delikatnie wlać do formy masłem wysmarowanej i wstawić w piec.

7. Andruty z mąki ziemniaczanej.

1 filiżankę masła ubić na pianę, dodać: filiżankę żółtek, filiżankę cukru, filiżankę mąki kartoflanej i cynamonu. Żelazko andrutowe wysmarować masłem i upiec z tej proporcyi 12 andrutów.

8. Wyborna babka z mąki ziemniaczanej.

Ubić na pianę 12 1/2 deka (1/4 funta) masła, 1/4 kg. (1/2 funta) cukru, 6 żółtek, wanilii, funt mąki kartoflanej, 1/4 litra (kwaterkę) ciepłego mleka, 3 łyżek kremortartary, 1 łyżkę sody, i ubitą pianę z owych białek. Wymięszawszy dobrze dać zaraz do formy masłem wysmarowanej i wstawić w piec na godzinę. (Można dodać rodzynków, migdałów i cykaty.)

9. Tort z mąki ziemniaczanej.

Ubić na pianę 1/2 kg. (1 funt) masła, dodawać po jednemu 6—7 żółtek, 1/2 kg. (1 funt) cukru, 1/2 kg. (funt) mąki ziemn., wanilii, trochę araku, w końcu zaś białka ubite na pianę. To wszystko bić pół godziny i wstawić w piec na godzinę.

10. Tort biszkoptowy.

Ubić 10 żółtek, ubitą mocno pianę z białek zmięszać razem i bić znowu przez kwadrans. Dodać 1/4 kg. (1/2 funta) cukru, sok i skórkę z połowy cytryny, łyżeczkę araku, wszystko razem bić znowu przez kwadrans. Na końcu wsypać 12 1/2 deka

(1/4 funta) najpiękniejszej mąki kartoflanej, przesianej przez sito; wymięszawszy prędko dać do formy masłem wysmarowanej i wstawić w piec na godzinę.

Ziemniaki mogą również służyć jako wyborny środek do czyszczenia rozmaitych przedmiotów i tak: szklanki i flaszki myją się wybornie wodą i łupami z ziemniaków. Naczynia cynowe lub ołowiane stają się prawie jak nowe, szorowane w ługu kartoflanym. Ziemniakiem przepołowionym czyścić można noże. Pióra stalowe włożone w surowy ziemniak, utrzymują się przez dłuższy czas dobrze. Roboty włóczkowe, jak pasy na meble, pasy do dzwonka i t. p. piorą się wybornie w ziemniakach. Używają się do tego ziemniaki w łupach, wypłukane, utarte na tarle, rozpuszczone deszczówką. Prać w nich dwa lub trzy razy, w końcu wypłukać w miękkiej wodzie, domięszawszy kilka łyżek octu.

Również jako środek lekarski używać można ziemniaków w rozlicznych wypadkach.

Obrane z łupy i utarte przykładać na obierający palec lub inne zapalone miejsce. Przy częstej odmianie, wkrótce zniknie zapalenie.

Przy ranach, pochodzących ze sparzenia lub opalenia, surowe, tarte ziemniaki zmniejszają ból, zapalenia, a lekarstwo to ma tę wielką zaletę, że zawsze jest pod ręką.

ROZDZIAŁ IV.

Zastosowanie bulionu lub ekstraktu mięsnego Liebiega w kuchni.

Przy najlepszych chęciach i uwadze pań gospodyń i kucharek zdarza się często, że ta lub owa potrawa jest niesmaczna. Zdarza się to szczególniej przy wszystkich potrawach, których dobroć zależy od gatunku mięsa. Z kawałka mięsa pięknego na oko, otrzymuje się często słaby rosół, pieczeń lub sztukę mięsa bez smaku, pomimo, iż w gotowaniu nie zaszła najmniejsza pomyłka lub usterka. W domach znowu mniejszych, żyjących głównie ze szczupłej pensyi, w których bierze się zbyt małą ilość mięsa w stosunku do ilości osób, nie może być rosół tak

posilnym, a sztuka mięsa i pieczeń tak smaczną, jak z większej ilości mięsa. Wiadomo zaś aż nadto dobrze, jak dalece dobra lub zła kuchnia wpływa na dobry lub zły humor „głowy domu“, a przez to na całą atmosferę domową.

Szczęściem mamy obecnie ekstrakt mięsny Liebiga i bulion, z których tak jeden jak drugi jest niezawodnym, a tak łatwym środkiem nadania słabym rosołom, zupom i sosom lepszego smaku i więcej posilności, nie potrzebując przytem gotować mięsa, tak, aby wszelką soczystość i smak utraciło; co więcej, przy umiejętnem zastosowaniu, może tak bulion, jak ekstrakt Liebiga zastąpić stanowczo mięso, przy sporządzaniu rosołu, zup i sosów. Znakomite usługi oddaje również jedno i drugie w podróży, a zwłaszcza na wsi.

Wszyscy, którzy wyjeżdżamy na wieś dla świeżego powietrza, wiemy doskonale, iż całą przyjemność i zbawienność świeżego powietrza wiejskiego zatruwa i niszczy prawie zawsze brak dobrego mięsa, o które tak trudno na wsi, gdzie głównie biją chude krowy i barany. Kto jednak zaopatrzy się w bulion lub ekstrakt Liebiga, i umie się z nimi obchodzić, i w najdalszym zakątku górskim może zawsze jadać smaczny i posilny rosół, a i inne potrawy mięsne przyrządzać równie smacznie, jak w mieście.

Ekstrakt mięsny Liebiga wyrabiają w Ameryce Południowej i w Australji, gdzie mięso nie ma prawie żadnej wartości i gdzie woły zabijają tylko dla tłuszczu i skóry.

Na 1 kilo (2 funty) ekstraktu mięsnego trzeba 32 kilo (64 funtów) mięsa, czyli na 1 deka (łut) ekstraktu 32 deka (funt) mięsa, które się trze na maszynach na miazgę. Miazgę tę rozpuszcza się wodą i wyciska w bardzo mocnych prasach hydraulicznych, wreszcie gotuje się ją na parze. Bulion zaś wyrabia się u nas w kraju, i o fabrykacyi jego będzie mowa we właściwym rozdziale.

Tak w ekstrakcie mięsnym, jak i w bulionie nie ma ani odrobiny tłuszczu, ale za to wszystkie inne pierwiastki i sole niezbędne do wyżywienia ludzkiego organizmu, znajdują się obficie tak w jednym, jak w drugim. Ekstrakt mięsny, właśnie dlatego, że pozbawiony jest tłuszczu i części kleistych, nie psuje się nigdy i nie pleśnieje, nawet w wilgotnych miejscach i w naczyniu odkrytem. Ekstraktu mięsnego Liebiga i bulionu używa się głównie do sporządzania smacznego i tęgiego rosołu lub poprawienia słabego. Przez użycie jednego lub drugiego mogą gospodynie dać i dobry rosół i zarazem dobrą, soczystą, sztukę mięsa. A i w restauracyach, gdzie prawie każdy gość żąda rosołu, a gdzie niepodobna gotować tyle mięsa, uciekają się kucharze do ekstraktu Liebiga lub bulionu. Wogóle, żadna porządna kuchnia, czy to w większem, czy w mniejszem gospodarstwie nie powinna się obchodzić bez ekstraktu mięsnego Liebiga lub bulionu; a kto raz gotował z jednym lub drugim, ten już nigdy nie obejdzie się w kuchni bez tego dodatku.

Przy końcu wypada mi ostrzedz, aby nie używać ekstraktu za dużo. Cel byłby zupełnie chybiony i zamiast pomódz, zaszkodzilibyśmy tylko organizmowi. Ekstrakt mięsny zawiera sole i inne chemiczne składniki potrzebne dla odżywienia organizmu w takiej obfitości, że przy nieuważnem użyciu, nietylko, że smak potraw będzie za ostry, ale podrażnienie nerwów żołądkowych za wielkie. A więc i w tem, jak we wszystkiem, należy zachować miarę.

1. Rosół z ekstraktu mięsnego.

W podróży albo gdy dla chorej osoby trzeba prędko przyrządzić posilny rosół, oddaje ekstrakt mięsny Liebiga lub bulion wielkie usługi. Zagotować wodę, osolić i na każdą filiżankę dać $1^1/_2$ grama ekstraktu czyli tyle jak duży groch (bulionu zaś daje się więcej: 5 do 10 gramów, tj. $^1/_2$ łuta). Potem gotować jeszcze chwilkę i jeżeli rosół ten nie jest dla ciężko chorych, dodać masła lub pozłoty na koniec noża.

Jeżeli zaś rosół ten ma służyć do obiadu, a nie ma pod ręką mięsa, dać na każde pół litra ($^1/_2$ kwarty) wody $1^1/_2$ deka (łut) ekstraktu, osolić, zagotować z cebulą i inną włoszczyzną. Rosół ten zastąpi zwykły rosół z mięsa i można go podać z jakimkolwiek dodatkiem np. z tartem ciastem, kluskami francuskiemi i t. d.

2. Posilny rosół z ekstraktu mięsnego.

Usmażyć na 3 deka (2 łutach) masła cebulę drobno pokrajaną i włoszczyznę, potem osolić, rozprowadzić wodą ile trzeba i zagotować. Gdy się dobrze zagotuje, dać $1^1/_2$ deka (łut) ekstraktu mięsnego (na 6 osób) zagotować raz jeszcze i przecedzić.

3. Jak słaby rosół poprawić ekstraktem mięsnym.

Aby mieć i dobry rosół i smaczną sztukę mięsa, postępuje się tak: Utłuc kości i razem z innymi obrzynkami mięsnymi nastawić w zimnej wodzie, osolić i gotować. Szumowiny wciąż zbierać, a gdy się już przestaną tworzyć, włożyć mięso i włoszczyznę we wrzący rosół; mięso ma się dopóty gotować, dopóki nie skruszeje. Potem dodać ekstraktu mięsnego, zagotować jeszcze, rosół przecedzić i podać.

Ekstraktu nie dawać za dużo, ale tylko tyle, aby otrzymać smak czystego, mocnego rosołu. I tak np. do $1^1/_2$ litra ($1^1/_2$

kwarty) rosołu, co wystarcza na 6 osób, wystarczy dodać 1 łyżeczkę od kawy czyli 1 deka ekstraktu mięsnego.

Ekstrakt ten można dodawać nietylko do rosołu, ale też do wszelkich zup, sosów, wielu jarzyn, jakoteż do rozmaitych potraw mięsnych i rybnych.

Zwłaszcza też jako środek do poprawienia sosu do pieczeni jest ekstrakt mięsny i bulion nieocenionym.

4. Sos do pieczeni z ekstraktu mięsnego.

Dodając ekstraktu do pieczeni, nie potrzeba tak często dolewać wody, przez co mięso zanadto się wygotowuje i nie może być soczyste.

Gdy się mięso upiecze, wyjąć je z rondla, zebrać zbyteczny tłuszcz, a pozostały sok zasypać łyżką mąki. Gdy się sos zagotuje i zrumieni, dolać trochę wody i dodać potem mniej więcej pół łyżeczki ekstraktu (albo pół deka bulionu) i zagotować z nim sos. Stosownie do tego, jaka ma być pieczeń, dodaje się trochę śmietany, wina, octu lub soku z cytryny. Przy wielu potrawach mięsnych, duszonych potrawkach i t. p., dodaje się też ekstraktu mięsnego lub bulionu. Niepodobna tu wymieniać przy każdej potrawie i omawiać użytek ekstraktu mięsnego lub podać osobne przepisy. Potrawy gotują się zawsze w ten sam sposób, czy się do nich doda ekstraktu, lub nie. Ale każdy, kto się trudni gotowaniem, oceni po pierwszej próbie, jak nieocenionym jest ekstrakt mięsny w kuchni, jak znakomicie podnosi smak i posilność potraw i przekonawszy się raz o tem, będzie go już zawsze używał przy gotowaniu.

ROZDZIAŁ V.

Sosy.

A) Ciepłe sosy.

1. Sos biały.

Łyżkę mąki rozetrzeć z łyżką masła, rozprowadzić zimnym rosołem i gotować, póki nie zgęstnieje. Do tego sosu można dodawać rozmaitych przypraw n. p. pietruszki zielonej

lub kopru młodego, siekanego, trufli lub innych grzybków, sardelków i t. d. Sosu białego używa się do potrawek białych lub ryb, a w tym razie zamiast rosołu, daje się smak z ryb.

2. Sos pomidorowy.

5 do 6 średnich, dojrzałych pomidorów pokrajać i udusić w maśle albo rozgotować w wodzie, a gdy się rozgotują, przetrzeć przez durszlak i uważać, aby pestki nie przechodziły. Zrobić białą zasmażkę z łyżki masła z łyżką mąki, włożyć pomidorową masę, rozprowadzić rosołem, dodać trochę wina, osolić, dodać do smaku łyżeczkę cukru i zagotować razem. Sos ten ma być gęstawy i daje się do sztuki mięsa, potrawek z baraniny, kaczek i t. d.

3. Sos bulionowy.

1. Biały. Pokrajać drobno zwykłą włoszczyznę, cebulę, resztki z pieczeni, także kawałeczek chudej szynki, udusić wszystko na maśle, rozprowadzić rosołem i kieliszkiem wina, gotować pół godziny. potem przecedzić. Osobno zaś zasmażyć na biało łyżkę masła z łyżką mąki, wlać do przecedzonego sosu, osolić i zagotować. Sos ten podaje się do rozmaitych potrawek i może służyć za zaprawę do innych sosów, zwłaszcza w domach, gdzie lubią posilne jedzenie.

2. Rumiany. To samo co powyżej, a oprócz tego trochę utartej skórki z ciemnego, żytniego chleba udusić na maśle i zasypać mąką, a gdy się mocno zrumieni, rozprowadzić rosołem dobrze zagotować i przecedzić. Do tego sosu dodaje się trochę octu lub soku z cytryny i używa się go do baraniny, dziczyzny i t. d.

4. Sos kaparowy.

I. Zrobić białą zasmażkę z łyżki masła i łyżki mąki, dodać do niej 4 deka (2½ łuta) kaparków pokrajanych, dolać kieliszek wina, rozprowadzić rosołem i zagotować. Podczas gotowania można dodać 1 listek bobkowy. Po półgodzinie gotowania przetrzeć przez sito, zagrzać i podać.

II. Zrobić białą zasmażkę z łyżki masła i łyżki mąki, rozprowadzić rosołem, dodać półkwaterek kwaśnej śmietany, 4 deka (2½ łuta) kaparów pokrajanych, trochę soku z cytryny i dobrze zagotować.

5. Sos kaparowy à la financière.

Jest to wyborny sos, którego podstawą jest sos kaparowy. Zrobić sos jak powyżej (Nr. 4.) i dodać do niego trufli lub

innych grzybków, amoretek obgotowanych i pokrajanych, pulpecików z cielęciny i oliwek, zagotować wszystko razem, przefasować i podać na stół.

6. Sos pietruszkowy.

W łyżce masła usmażyć łyżkę poszatkowanej, zielonej pietruszki, tak jednak, aby koloru nie straciła, zasypać niepełną łyżką mąki, rozprowadzić tęgim rosołem i wcisnąć sok z ćwierci cytryny. Zagotować dobrze, osolić i podać sos do kotletów i t. p.

7. Sos ogórkowy.

Można go robić 1) ze świeżych ogórków, lub 2) z kwaśnych.

1) Obrać duży, zielony ogórek i pokrajać go na cienkie plasterki. Osobno zrobić białą zasmażkę z łyżki mąki i z łyżki masła włożyć w nią ogórki; gdy się trochę podsmażą, rozprowadzić rosołem, łyżką octu, półkwaterkiem ($^1/_8$ litra) kwaśnej śmietany, dodać do tego trochę zielonego, usiekanego kopru, zagotować dobrze i podać.

2) Z kwaśnych ogórków robi się sos tak samo, tylko nie daje się octu i kopru.

8. Sos z młodego kopru.

Zrobić białą zasmażkę zwykłym sposobem, włożyć trzy pełne łyżki cienko pokrajanego, młodego kopru i trochę zielonej, pokrajanej pietruszki, potem rozprowadzić rosołem, dodać półkwaterek ($^1/_8$ litra) kwaśnej śmietany i zagotować.

9. Sos szczawiowy.

Dwie garści szczawiu opłukać, osączyć z wody na przetak, wrzucić na rozpalone masło i dusić, dopóki się nie rozpłynie. Masła ma być łyżka. Zasypać dwiema łyżkami mąki, zagotować z masłem, potem rozprowadzić rosołem, półkwaterkiem ($^1/_8$ litra) kwaśnej śmietany i znów zagotować. Można go podać z listkami szczawiu, które należy pierwej posiekać lub przefasować przez sito.

10. Sos grzybowy.

Poszatkować grzybki, prawdziwki lub pieczarki, trochę zielonej pietruszki i cebuli i dusić na łyżce masła. Potem zasypać łyżką mąki, zagotować, rozprowadzić rosołem, dodać półkwaterki ($^1/_8$ litra) śmietany kwaśnej i znów zagotować. Można dla smaku dodać trochę miałkiego pieprzu.

11. Sos z suchych grzybów.

Ugotować w rosole, opłukawszy poprzednio kilka grzybów suszonych (6 do 10), zrobić rumianą zasmażkę z łyżki mąki i z łyżki masła, rozprowadzić ugotowanym smakiem i włożyć do tego grzyby drobno usiekane, dobrze zagotować i podać do sztuki mięsa.

12. Sos z pieczarek.

Sześć świeżych pieczarek opłukać, pokrajać, udusić z zieloną pietruszką na maśle, dolewając w miarę potrzeby rosołu. Potem włożyć je w biały sos zwyczajny (jak Nr. 1.) dolać trochę wina i octu i raz jeszcze zagotować.

13. Sos truflowy.

I. Zrobić biały sos zwyczajny, jak Nr. 1. włożyć w niego 3 trufle pokrajane jak najcieniej, dolać kwaterkę madery i tyleż mocnego rosołu i najmniej przez kwadrans gotować w szczelnie zamkniętym rondelku.

II. Pokrajane drobniutko trufle można też dusić na maśle z zieloną uszatkowaną pietruszką, szarlotką, solą i odrobiną białego pieprzu, potem zasypać to mąką, rozprowadzić dobrym, tęgim rosołem i zagotować. Chcąc, aby sos był gęściejszym, wbić przed wydaniem 1 żółtko. Sos ten daje się do dziczyzny lub mięsa.

14. Sos musztardowy.

Zrobić rumianą zasmażkę z łyżki mąki i z łyżki masła, rozprowadzić tęgim rosołem i zagotować razem z 1 listkiem bobkowym, całym pieprzem, troszką kwiatu muszkatołowego i skórką z cytryny. Chwilę przed użyciem włożyć 1 łyżkę musztardy francuskiej i tyleż masła sardelowego, przefasować i jeszcze raz zagotować. Ten sos podaje się do kiełbasy smażonej i do ryb.

15. Sos musztardowy innym sposobem.

Utrzeć w rondlu łyżkę masła ($3^1/_4$ łuta tj. 6 deka) i 4 żółtka z 3 łyżkami francuskiej musztardy, postawić na ogniu, osolić, dolać trochę zimnego rosołu i mięszać, dopóki się cała masa dobrze nie zagrzeje, ale nie zagotowawszy się, wreszcie dolać trochę soku cytrynowego. Sos ten musi być gęstawy i używa się zwykle do ryb, lub zamiast majonezu i do innego mięsiwa.

16. Sos cytrynowy.

Zrobić białą zasmażkę z łyżki mąki i z łyżki masła, rozprowadzić ją rosołem i wcisnąć sok z pół cytryny, dodać trochę usiekanej skórki cytrynowej, pół łyżeczki cukru, trochę soli i zagotować.

Kto lubi gęsty sos, może przed wydaniem kilka rozmąconych żółtek wlać w sos i ogrzać tylko. Używając go do ryb, trzeba jeszcze dodać 2 łyżki kwaśnej śmietany.

17. Sos cebulowy, biały, zwany à la Soubise.

Dużą, białą cebulę uszatkować i dusić w łyżce masła lub smalcu pod pokrywą. Potem dodać łyżkę mąki, trochę miałkiego cukru, dolać rosołu, łyżeczkę octu, zagotować i przetrzeć przez sito. Sos ten powinien być gęsty i biały, podaje się go do kotletów baranich.

18. Sos cebulowy innym sposobem.

Kilka kawałeczków cukru zamaczać w wodzie i zrumienić, potem włożyć kawałek masła, zasypać łyżką mąki, rozprowadzić rosołem, włożyć ze dwie cebule usiekane i gotować [1]). Nakoniec wlać trochę octu, zagotować i przefasować przez sito. Kto lubi ostre sosy, może do tego sosu dodać łyżeczkę francuskiej musztardy.

Sos ten podaje się do sztuki mięsa lub kotletów baranich.

19. Sos z cebulek, szarlotek.

4 małe szarlotki pokrajać cienko i ugotować z liściem bobkowym w wodzie zaprawionej octem. Potem zrobić rumianą zasmażkę z łyżki mąki i z łyżki masła, rozprowadzić ją smakiem z cebulek, dodać trochę cukru, zagotować i przefasować przez sito.

20. Sos szczypiórkowy.

I. Zrobić zasmażkę z łyżki masła i łyżki mąki, rozprowadzić rosołem, wsypać garstkę zielonego, usiekanego szczypiórku, wlać łyżkę octu, zagotować wszystko razem i podać do mięsa.

II. Zrobić zwykłą zasmażkę, zagotować w niej garstkę zielonego, siekanego szczypiórku i zielonej pietruszki, dolać

---

[1]) Do każdego użytku powinna być cebula po obraniu sparzona wrzącą wodą lub upieczona w piecu, przez co nabiera delikatniejszego smaku.

1/8 litra (półkwaterek) kwaśnej śmietany, rosołu ile potrzeba i zagotować.

21. Sos z oliwek,

Zrobić białą zasmażkę z łyżki mąki i łyżki masła, rozprowadzić ją mocnym, rumianym rosołem i dodać 4 oliwki cieniutko pokrajane, 2 sardelki, 1 łyżeczkę od kawy kaparów i 2 łyżki śmietany kwaśnej, zagotować i przetrzeć przez sito. Po przetarciu włożyć jeszcze łyżeczkę całych kaparów. Sos ten podaje się do pieczeni wołowej i dziczyzny.

22. Sos sardelowy.

I. 3 do 4 sardelek wypłukać, obrać z ości i usiekać z cebulą i pietruszką zieloną. Zrobić rumianą zasmażkę z mąki i masła, włożyć w nią sardelki, trochę kaparów i dusić; rozprowadzić potem tęgim rosołem, dodać trochę soku cytrynowego i zagotować mocno. Podaje się do sztuki mięsa.

II. Do zwykłej, rumianej zasmażki włożyć 4 sardelki oczyszczone i pokrajane, 2 szarlotki, trochę zielonej pietruszki i dusić. Potem rozprowadzić mocnym rosołem lub bulionem, przefasować i zagotować z kilkoma łyżkami kwaśnej śmietany.

Aby sos ten był więcej zawiesistym, usmażyć 2 łyżki bułki tartej na maśle lub smalcu i dać do sosu na chwilę przed wydaniem.

23. Sos chrzanowy ze śmietaną.

Utrzeć na tarle kruchy biały chrzan i sparzyć. 1/8 litra (półkwaterek) lub więcej śmietany kwaśnej rozbić z pół łyżką mąki, włożyć chrzanu, dodać trochę soku cytrynowego, rosołu ile trzeba, posolić i zagotować. Potem rozmącić 2 żółtka, zaprawić niemi chrzan, zagrzać tylko, ale nie gotować — i podać do sztuki mięsa.

24. Sos z chrzanu i śmietany innym sposobem.

I. Zagotować 1/4 litra (kwaterkę) kwaśnej śmietany, włożyć do tego kawałek masła wielkości orzecha włoskiego, utartego z takąż ilością mąki, dodać 20 migdałów obranych ze skórki i drobno uszatkowanych, a gdy się wszystko mocno zagotuje, włożyć dwie duże łyżki tartego chrzanu i jeszcze raz zagotować. Można sos ten, jeżeli kto lubi, trochę ocukrzyć.

II. Pokrajać bułkę na cienkie plasterki i ugotować w 1/4 litra (kwaterce) rosołu, włożyć w to potem kawałek masła wielkości orzecha włoskiego, urobionego z mąką, zagotować, dodać 2 łyżki kwaśnej śmietany, dobrze rozbić, dodać trochę szafranu,

a gdy się wszystko zagotuje, włożyć 2 łyżki tartego chrzanu, jeszcze raz zagotować i podać.

III. Utarty chrzan oblać wrzącym rosołem i podać.

25. Sos z agrestu.

Zrobić białą zasmażkę z (4 deka, $2^1/_2$ łuta) mąki (mała łyżka) i rozprowadzić ją rosołem i 2 łyżkami białego wina. Potem wrzucić w to garść dojrzałego agrestu.

26. Sos porzeczkowy, wiśniowy, winogronowy.

Zrobić jak powyżej białą zasmażkę z 4 deka ($2^1/_2$ łutami) mąki, rozprowadzić ją rosołem, 2 łyżkami czerwonego wina i włożyć garść dojrzałych czerwonych porzeczek. Oba sosy mogą być podane przefasowane, lub nie.

W ten sam sposób przyrządza się sos z wiśni i dojrzałych winogron, którego się używa tak do pieczeni wołowej, jakoteż i do dziczyzny.

27. Sos głogowy.

Zrobić zasmażkę z 4 deka ($2^1/_2$ łuta) mąki, włożyć do niej $^1/_8$ litra (półkwaterek) oczyszczonego i ugniecionego głogu lub $^1/_4$ litra (kwaterkę) marmulady głogowej, rozprowadzić rosołem i 2 łyżkami wina, osolić, ocukrzyć i zagotować. Jeżeli wzięty był cały głóg, to trzeba sos przefasować przez sito, jeżeli zaś marmulada, to nie. Sos ten podaje się zwykle do dziczyzny.

28. Sos winny.

Usmażyć na maśle talerz tartego chleba domowego, rozpuścić go winem z wodą na pół zmięszanem, zagotować mocno dodać goździków, cynamonu, cukru i podać.

29. Sos śledziowy.

Oczyścić jednego śledzia, obrać mięso z ości, usiekać drobniutko z zieloną pietruszką i cebulą, zrobić osobno rumianą zasmażkę, włożyć w nią usiekaną masę i dusić, podlewając rosołem, nakoniec przefasować przez sito.

30. Wyborny sos po wiedeńsku.

Pełną łyżkę uszatkowanych korniszonów marynowanych, tyleż kaparów, trochę usiekanej, zielonej pietruszki, łyżkę masła, smażyć przez kilka minut, rozprowadzić to potem rosołem i gotować. Zrobić do tego rumianą zasmażkę, osolić, dodać trochę

białego pieprzu, kieliszek białego wina, zagotować i przed podaniem przecedzić.

31. Sos pomarańczowy.

Obraną pomarańczę pokrajać w kostkę i włożyć w biały, zwykły sos Nr. 1. do którego wcisnąć sok z pół cytryny i włożyć 6 deka ($3^1/_2$ łuta) cukru, otartego o skórkę z pomarańczy. Pomarańcza musi się całkiem rozgotować w tym sosie; przed podaniem przefasować sos.

32. Sos hiszpański.

Obrzynki od pieczeni lub mięsa i włoszczyznę, jak przy sosie bulionowym Nr. 3. pokrajać drobno, usmażyć na słoninie pokrajanej w kostki i zasypać mąką. Rozprowadzić to bardzo mocnym rosołem, dolać 2 łyżki madery, lub kieliszek czerwonego wina i łyżkę rumu. Aby sos był jeszcze ostrzejszym, dodać soku cytrynowego, zagotować, a przed podaniem zebrać starannie wszelki tłuszcz.

33. Sos burakowy.

Ugotowane buraki pokrajać w kostkę, włożyć w biały sos zwyczajny Nr. 1., dodać prócz tego trochę cukru, pół kieliszka wina czerwonego, kilka łyżek kwaśnej śmietany, zagotować mocno i podać.

34. Sos dziki.

Włoszczyznę i korzenie pokrajać drobno i dusić na słoninie, zasypać mąką i dobrze zrumienić, rozprowadzić sokiem powstałym z marynowania dziczyzny, dodać sos pozostały z dzikiej pieczeni, zagotować i przefasować przez sito. Jeżeli się doda śmietany, otrzymamy biały sos; jeżeli zaś ma być ciemnym, dodać marmulady z pomidorów.

35. Sos dziki innym sposobem.

Można użyć do tego sosu resztek z dziczyzny lub drobiu. Mięso obrać z kości i utłuc w moździerzu z kawałkiem bułki usmażonej na maśle. Kości wygotować doskonale i smakiem z nich rozprowadzić masę utłuczoną, dodać tłuszczu i słoniny, którą była dziczyzna naszpikowana, zagotować, wcisnąć sok i dodać skórkę tartą z całej cytryny, trochę wina, pieprzu białego i korzeni, a wreszcie 2 łyżki śmietany.

36. Sos wiosenny zwany à la printanière.

Na ten sos bierze się 5 znanych jarzyn wiosennych jak: pietruszkę, szczaw, rzeżuchę, kalafior, szparagi; z kilku listkami szpinaku wypłukać je w czystej wodzie, potem ugotować w rosole, wyjąć i pokrajać drobno. Zrobić osobno białą zasmażkę, rozprowadzić rosołem, włożyć te jarzyny, zagotować, wcisnąć sok z pół cytryny i dolać pół kieliszka białego wina.

37. Beszamel.

Zrobić zasmażkę z łyżki masła i łyżki mąki, rozprowadzić zimnym rosołem i zagotować, dopóki nie zgęstnieje. Potem dolewać po trochu $^1/_8$ litra (półkwaterek) słodkiej śmietanki przegotowanej, osolić i znów zagotować, rozbijając ciągle kopystką. Gdy ostygnie, zaprawić czterema żółtkami rozbitemi z łyżką śmietanki. Sosowi temu można nadać rozmaity smak, stósownie do potrzeby i tak: do zasmażki dać masło rakowe lub sardelowe, lecz rozprowadzić nie rosołem a smakiem z ryb.

Beszamelem polewa się indyka lub cielęcinę, która się dopieka. Wyśmienitą jest cielęcina upieczona, gdy się ją pokraje w plastry, ułoży na półmisku, przekłada beszamelem, pokropi młodem masłem, a potem podrumieni w piecu. Kto lubi parmezan, posypać ją jeszcze parmezanem. Tak samo, tylko bez parmezanu, można pokrajać sztukę mięsa, przekładać beszamelem, skropić masłem i przyrumienić w piecu.

38. Sos szary z rodzynkami.

Łyżkę masła zrumienić z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem i zagotować. Parę kawałków cukru zmaczać w wodzie i zrumienić, wlać do sosu, włożyć garść wypłukanych rodzynków, wlać trochę soku cytrynowego lub łyżkę winnego octu, kieliszek wina i zagotować wszystko razem. Przed wydaniem włożyć kilka plasterków cytryny. Można też prócz rodzynków dodać trochę migdałów słodkich, pokrajanych. Sos ten podaje się do ozora lub ryb, ale w tym razie zamiast rosołu używa się do rozprowadzenia smaku z ryb.

B) Sosy do ryb.

39. Sos francuski.

Do kieliszka śmietany kwaśnej dać 6 deka ($3^1/_2$ łuta) masła sardelowego, potem 3 żółtka, łyżeczkę od kawy mąki, to wszystko rozprowadzić smakiem z ryb i dodać wreszcie trochę soku i skórki cytrynowej. Rozbijać w rondlu ciągle kopystką; gdy zgęstnieje, zaraz zdjąć z blachy i podać do ryb.

40. Sos holenderski.

6 deka ($3^1/_2$ łuta) masła, łyżkę mąki i 2 żółtka mieszać ciągle na ogniu, dopóki się ta masa nie spieni i nie zgęstnieje. Potem dodać soli, soku cytrynowego, trochę wina, kaparów (lub pieprzu białego) i rozprowadzić to smakiem z ryb, aby sos był zawiesisty. Podaje się go do ryb, ozora, lub do niektórych jarzyn, jak: szparagów i kalafiorów.

41. Sos holenderski innym sposobem.

3 żółtka i łyżeczkę od kawy mąki mieszać ciągle na ogniu z winem rozpuszczonem wodą i odrobiną kwiatu muszkatołowego. Gdy się żółtka spienią i zgęstnieją, dodać 12 deka ($^1/_4$ funta) masła, mieszać ciągle, póki się nie rozpuści, do smaku dodać soku cytrynowego.

Do tego sosu można dodawać według gustu ostrygi, sardelki posiekane, kapary lub musztardę.

42. Sos sardelowy.

Usmażyć na maśle 2 łyżki bułki tartej, włożyć w to 4 sardelki oczyszczone, obrane z ości i pokrajane, udusić razem, rozprowadzić sos smakiem z ryb i kieliszkiem kwaśnej śmietany, wreszcie dodać soku z pół cytryny i skórkę otartą, zagotować razem i podać.

43. Sos rakowy.

Skorupki z raków ugotowane udusić w maśle i zbierać ciągle tworzące się na powierzchni masło rakowe. Dwie łyżki tego masła wymieszać w rondelku z łyżką mąki, dołożyć łyżkę świeżego, zwykłego masła, rozprowadzić rosołem, wsypać szczyptę soli, odrobinę białego pieprzu, dać sok z pół cytryny, skórki cytrynowej i zagotować, aby zgęstniał. Przed samem wydaniem

zaprawić sos 2 żółtkami, ale trzymać nie na ogniu, lecz na ciepłej blasze. Sosem tym oblewa się ryby lub potrawy z drobiu i cielęciny i układa na półmisku szyjkami i nóżkami.

44. Sos z kwaśnej śmietany.

I. 1/4 litra (kwaterkę) kwaśnej śmietany rozbić z łyżką mąki i pietruszką zieloną (lub koprem) uduszoną na maśle, rozprowadzić smakiem z ryb, i zagotować mięszając ciągle. Sos ten ma być zawiesisty i oblewa się nim ryby, zwłaszcza karasie i sumy.

II. Łyżkę masła zagotować z łyżką mąki, rozetrzeć, rozprowadzić smakiem z ryby, wlać ćwierć litra (kwaterkę) śmietany kwaśnej, trochę kopru siekanego, zagotować i polać rybę (n. p. suma, karasia i t. p.).

45. Sos do ryb „fricassé".

5 żółtek rozbijać ciągle na ogniu ze smakiem z ryb, dopóki nie zgęstnieją, potem dodać kilka łyżek śmietany kwaśnej, sok i skórkę z cytryny i oblać nim rybę.

46. Sos cebulowy do ryb gotowanych.

Pokrajać kilka cebul i zrumienić na maśle, zasypać łyżką mąki; gdy się mąka zagotuje, rozpuścić sos rosołem lub smakiem z ryb i przefasować przez sito. Potem na wolnym ogniu gotować sos, osoliwszy go; dodać trochę utłuczonego kwiatu muszkatołowego i kilka plasterków cytryny, ale bez pestek. Gdy się sos zagotuje, zdjąć z ognia i zaprawić kawałkiem masła i 2 lub 3 żółtkami.

47. Ten sam sos w inny sposób.

Usiekać kilka cebul, szarlotek i ugotować w rosole lub smaku z ryb. Potem dodać trochę octu, cukru, tartej bułki tyle, aby sos był zawiesistym, łyżkę musztardy, zagotować i przed wydaniem zaprawić żółtkiem.

48. Sos włoski do łososia i jesiotra.

Wziąć pół szklanki dobrej oliwy i rozgrzać w niej (a nie zagotować) po łyżeczce usiekanej, zielonej pietruszki, szarlotek, kaparów i pieczarek (lub trufli), potem dolać kwaterkę białego wina, kwaterkę mocnego rosołu lub bulionu, dodać soli, białego pieprzu, 5 twardych żółtek przetartych przez sito i na

wolnym ogniu zagotować, dopóki sos nie zgęstnieje; potem zaraz odstawić i zaprawić 3 rozbitemi żółtkami.

Można do tego sosu dodać utłuczonych i przefasowanych sardelek.

Wyśmienity to sos i podaje się do łososia, sandacza lub jesiotra.

C) Sosy zimne.

49. Sos majonezowy.

I. Cztery surowe żółtka wiercić w donicy na lodzie za 20 minut; gdy zgęstnieją, dolewać po trochu, wiercąc ciągle, 1/4 litra (kwaterkę) dobrej oliwy, sok z pół cytryny, łyżkę octu, trochę soli i cukru dla złagodzenia smaku. Podaje się do kurcząt lub ryb na zimno i trzyma na lodzie lub w chłodnem miejscu przed podaniem.

II. Z twardych żółtek. 3 twarde żółtka przetrzeć przez sito i w donicy stojącej na lodzie uwiercić wałkiem z 3 surowemi żółtkami i solą, potem dolewać po łyżeczce od kawy 1/4 litra (kwaterkę) dobrej oliwy, wierząc ciągle, dopóki się nie spieni, wreszcie dolać soku z cytryny i octu, i wsypać dla złagodzenia smaku łyżeczkę cukru. Ocet i sok dać przy końcu, gdy już dwie trzecie oliwy uwiercone, a nie razem z oliwą i wiercić ciągle wałkiem w jednę stronę. Podaje się do wszelkich majonezów z ryb, drobiu i do święconego i aż do użycia trzyma w zimnem miejscu, najlepiej na lodzie.

III. Majonez z auszpikiem[1]). Robi się tak samo, jak Nr. II. z twardych żółtek. Po dodaniu oliwy, soku cytrynowego i octu, wlewa się jeszcze 1/8 litra (półkwaterek) rozpuszczonego auszpiku i trochę pieprzu, wiercąc ciągle w jednę stronę. Majonez ten trzyma się również w zimnem miejscu i oblewa nim ryby, jarzyny na zimno i rozmaite potrawy mięsne.

IV. Majonez bity. Ubić trzepaczką na lodzie 1/8 litra (półkwaterek) rozpuszczonego auszpiku na pianę. Potem ubijając ciągle, dolewać po trochu 1/8 litra (półkwaterek) oliwy, wreszcie soku cytrynowego, octu, soli i szczyptę białego pieprzu. Podaje się tylko do ryb i raków zwykłych lub morskich.

---

[1]) Auszpik jestto galareta ugotowana z cielęciny z żelatyną, sklarowana białkiem i zabarwiona karmelem, która zwykle kraje się w paski i służy do ubierania galaret, wędlin i t. p.

Do I. i II. numeru majonezu można jeszcze dodać po uwierceniu 4 sardelki utłuczone w moździerzu i przefasowane, albo łyżeczkę musztardy francuskiej lub jarzynek, jak n. p. trochę szpinaku, zielonej pietruszki, szczawiu z liśćmi bobkowymi. Jarzynki te nadają majonezowi piękny, zielony kolor, ale chcąc je użyć, trzeba je pierwej obgotować w słonej wodzie, przelać zimną, aby nabrały pięknej, zielonej barwy i przetrzeć przez sito, a potem uwiercić przy końcu z majonezem.

Uwaga co do robienia sosów majonezowych:

1) Oliwą używana do tych sosów powinna być młoda i w jak najlepszym gatunku.

2) Im dłużej się sos ten wierci, tem będzie lepszym i delikatniejszym.

50. Surowy sos chrzanowy ze śmietanką słodką do ryb.

Litr (kwartę) gęstej, słodkiej śmietanki i kieliszek octu utrzeć ze solą, dać trochę cukru dla złagodzenia smaku i ze 3 łyżki tartego chrzanu lub więcej, aby sos był gęsty. Sos ten podaje się do ryb gotowanych, a zwłaszcza karpi, oblanych topionem masłem.

51. Surowy sos chrzanowy sposobem majonezowym.

Dwa suszone żółtka utrzeć w donicy dobrze, jak na majonez, a potem dolać potrosze oliwy i trzeć ciągle, dodać 2 łyżki octu winnego, trochę soli, łyżeczkę cukru dla złagodzenia smaku, a nakoniec domięszać tartego chrzanu, aby sos był gęsty.

Wyborny sos do ryb.

52. Sos saski do ryb.

Łyżkę masła zasmażyć z łyżką mąki, dodać trochę usiekanej szarlotki, rozprowadzić smakiem z ryb, dodać trochę białego wina, kilka plasterków cytryny, sporo musztardy francuskiej, trochę octu winnego, dla złagodzenia smaku łyżeczkę miałkiego cukru, gotować sos zwolna i przed wydaniem dodać jeszcze kawałek masła, którego do tego sosu nie żałować.

53. Masło do ryb gotowanych.

I. Kilka łyżek świeżego masła, stósownie do potrzeby, wstawić w glinianem naczyniu do rondla z wrzącą wodą i ubijać ciągle trzepaczką dopóki się nie spieni; potem ubijając ciągle, dolewać zwolna po trochu smaku z ryb, trochę zielonej,

usiekanej drobno pietruszki i mięszając ciągle gotować jeszcze kilka minut na wrzącej wodzie.

II. Połowę masła przeznaczonego na sos, ugnieść dobrze z mąką i zagotować na smaku rybnym, potem dodać drugą połowę masła i zaprawić przed wydaniem jednem żółtkiem.

54. Sos śledziowy.

Mleczko ze śledzia wymoczyć przez 24 godzin w occie, do którego dodać usiekaną cebulę. Wyjąwszy mleczko, utrzeć je w donicy wałkiem z 2 żółtkami i 2 łyżkami oliwy, w końcu dodać octu, musztardy francuskiej i kaparów drobno usiekanych.

55. Sos z czarnej rzodkwi.

Dwie czarne rzodkwie obrać i utrzeć na tarle lub uskrobać nożem. Potem uwiercić 2 łyżki oliwy z octem i solą i wywymięszać z rzodkwią, ale przed samem wydaniem.

56. Sos musztardowy.

Ugotować trochę zielonej pietruszki z dwoma sardelami w słonej wodzie, utrzeć je potem z 4 twardemi żółtkami, z oliwą i łyżką musztardy francuskiej, przefasować tę masę i dodać soli, pieprzu, oliwy i octu. Sos ten ma stać w zimnem miejscu.

57. Sos ogórkowy.

Pokrajać 4 marynowane korniszony, 2 oczyszczone sardelki, 4 twarde żółtka i wymięszać z małą łyżeczką musztardy francuskiej, przefasować i utrzeć z oliwą i octem do gęstości. Dla smaku dodać soli, cukru i soku cytrynowego.

58. Sos szczypiórkowy.

Pięć twardych żółtek rozgnieść i przefasować przez sito, lub utrzeć w donicy, potem dodać 2 łyżki oliwy, soli, cukru i octu, wiercąc ciągle i domięszać wreszcie usiekanego szczypiórku. Można też do tego sosu dodać drobno usiekane białko.

59. Chrzan z octem.

Utrzeć lub uskrobać 3 łyżki chrzanu. Jeżeli jest zbyt mocny, sparzyć go gorącym rosołem i odlać, 2 łyżki oliwy wymięszać z octem, solą i cukrem, a wreszcie z chrzanem. Sos ten jest delikatniejszym, jeżeli z oliwą uwierci się cztery żółtka, potem dodać octu, soli i cukru, a nakoniec chrzanu.

60. Ćwikła.

Ugotować ćwikłowe buraki średniej wielkości, obrać je, pokrajać w cienkie talarki, układać w słoju przesypując tartym lub skrobanym chrzanem i anyżem, na ostatku nalać gotowanym z solą octem i zawiązać słój. Można też dodać trochę cukru.

Używa się do sztuki mięsa.

61. Sos sardelowy zimny.

Sześć sardelek oczyścić, utłuc w moździerzu i przefasować, uwiercić z 2 surowemi żółtkami na lodzie, dolać po trochu 6 łyżek oliwy, sok z 1 cytryny, wiercąc ciągle i wreszcie tyle octu, aby sos był gęstawy.

62. Sos tatarski.

Cztery twarde żółtka uwiercić na masę z 4 łyżkami oliwy, dodać 4 łyżki auszpiku, 1 łyżkę musztardy, 1 łyżkę kaparów usiekanych, kilka sardelek, 1 lub 2 łyżki mocnego, winnego octu, trochę szczypiórku siekanego, oliwek i korniszonów w kostkę krajanych.

Wyborny to sos do wędlin.

Uwaga. Jeżeli nie ma pod ręką auszpiku, rozpuścić w rosole 2 tabliczki żelatyny, przecedzić, dodać trochę bulionu i soku cytrynowego i użyć zamiast auszpiku.

63. Sos à la diable do dzika lub każdego innego zimnego mięsa.

Cztery twarde żółtka uwiercić doskonale w donicy z 4 łyżkami dobrej oliwy, potem dodać wiercąc ciągle 6 łyżek czerwonego wina, 2 łyżki musztardy, sok z 2 cytryn, trochę miałkiego pieprzu, soli, siekanych cebulek, szarlotek, łyżeczkę miałkiego cukru, i jeżeli sos nie dość kwaśny, trochę octu. Wiercić tak długo, dopóki oliwa nie przestanie się pokazywać.

Uwaga. Zamiast soku cytrynowego, można też użyć octu winnego.

64. Sos winny czyli chaudeau.

Dwa żółtka ubić z 2 łyżkami miałkiego cukru, wlać w to $^1/_4$ litra (kwaterkę) białego wina węgierskiego, kawałek całego cynamonu, wymięszać i na ogniu bić trzepaczką, póki nie zgęstnieje. Gdy się spieni i zacznie iść w górę, odstawić i podać w filiżankach n. p. na drugie śniadanie lub użyć do oblania legumin ciepłych które zwykle są mdłe w smaku.

65. Sos pączowy.

Ćwierć litra (kwaterkę) białego wina zagotować, wsypać trzy łyżki cukru, wcisnąć sok z cytryny; cztery żółtka rozmącić z łyżką wody, wlać gorące wino w żółtka i mięszać ciągle, dopóki nie zgęstnieje, nakoniec przed podaniem wlać jeden kieliszek araku. Podaje się do zimnych budyniów i innych legumin.

66. Sos z wina czerwonego.

Zagotować pół litra ($^1/_2$ kwarty) czerwonego wina, wsypać 12 deka ($^1/_4$ funta) cukru, kilka kawałków całego cynamonu 2 łyżki marmolady malinowej lub porzeczkowej i 2 łyżeczki od kawy mąki kartoflanej z zimną wodą, wymięszać dobrze z winem, zagotować mięszając ciągle, aż zgęstnieje i zaraz lać do sosierki.

67. Chaudeau z wina czerwonego z rodzynkami.

Gotować przez kwadrans 7 deka (4 łuty, garstkę) rodzynków, $^1/_2$ cytryny pokrajanej w plasterki, ale bez pestek i kilka kawałków całego cynamonu w $^1/_4$ litra (kwaterce) wody, dopóki rodzynki nie zmiękną. Potem dodać $^1/_4$ litra (kwaterkę) wina czerwonego i 3 łyżki cukru i nim chaudeau zawrze, dodać tyle mąki kartoflanej z wodą, mięszając ciągle, aby sos był gęstawy; zwykle wystarcza pół łyżki mąki.

68. Sos wanilowy.

Kawałek wanilii namoczyć przez godzinę w pół litrze (pół kwarcie) śmietanki słodkiej lub mleka. Potem dodać mięszając 6 żółtek, trochę cukru i nie przestając mięszać, zagotować, dopóki nie zgęstnieje. Wanilię można użyć jeszcze raz.

Sos ten można użyć na zimno i na ciepło do legumin.

69. Sos czekoladowy do legumin biszkoptowych i innych.

7 do 12 deka (do ćwierci funta) czekolady rozgotować w kwaterce mleka, w $^1/_4$ litra (kwaterce) słodkiej śmietanki wygotować kawałek wanilii, zmięszać razem, ocukrzyć do smaku i na wydaniu zaprawić sos 2 lub 3 żółtkami, mięszając ciągle.

70. Sos migdałowy do legumin.

Garstkę migdałów (4 deka, czyli $2^1/_2$ łuta) z 2 lub 3 gorzkimi utłuc w moździerzu i przez kwadrans gotować w pół li-

trze (pół kwarcie) mleka lub śmietanki słodkiej, potem przefasować przez sito, zagotować z 2 łyżeczkami (od kawy) mąki i cukrem i zaprawić 4 żółtkami, mięszając ciągle na wolnym ogniu.

71. Śmietana kwaśna, bita.

Kawałek wanilii utłuc w moździerzu z cukrem (cukru ma być pół szklanki do pół litra śmietany), pół litra ($^1/_2$ kwarty) dobrej śmietany kwaśnej bić na pianę z cukrem i wanilią.

72. Sos porzeczkowy do legumin.

Wziąć szklankę świeżego soku, 12 deka czyli ćwierć funta cukru, trochę cynamonu, kilka goździków, trochę wanilii. Porzeczki wycisnąć zwykłym sposobem. Potem zagotować sok ze szklanką wody, cukrem i cynamonem, szumować, dodać łyżkę mąki kartoflanej, rozmąconej w zimnej wodzie i mięszać bez przerwy.

73. Sos surowy z porzeczek czerwonych do legumin ryżowych i białych kremów.

Wycisnąć sok z porzeczek czerwonych i przez kwadrans mięszać go z pół szklanką cukru, dla smaku dodać kieliszek wina czerwonego.

Sos ten ma piękny kolor, orzeźwiający i bardzo przyjemny smak i podaje się do wszystkich białych kremów i zimnych legumin ryżowych.

74. Sos malinowy do legumin biszkoptowych, ryżowych, kaszki i pyzy.

Szklankę soku malinowego zagotować na wolnym ogniu z dużym kieliszkiem (lub pół szklanką) białego wina, pół szklanką wody z łyżką mąki kartoflanej, parą łyżek miałkiego cukru, mięszając ciągle. Gdy zgęstnieje, odstawić.

75. Sosy z soków owocowych.

Z każdego soku owocowego można zrobić sos do legumin. Aby się nie powtarzać, podajemy tu przepis ogólny na tego rodzaju sosy.

Szklankę soku surowego zagotować na wolnym ogniu z pół szklanką (lub mniej) wina białego lub czerwonego, stósownie do koloru soku, łyżką mąki kartoflanej rozbitą z pół szklanką wody, kilku łyżkami cukru, mięszając ciągle bez przerwy.

Uwaga. W ten sam sposób można robić sosy ze wszystkich soków gotowanych na zimę, tylko wtedy nie brać całkiem cukru lub bardzo mało.

76. Karmel.

Do zrumienienia wielu sosów potrzebnym jest karmel, który się tak robi:

Trzy duże kawałki cukru, lub łyżkę miałkiego, skropić wodą i na mocnym ogniu gotować, póki się mocno nie zrumieni, potem zlać do garnuszka. Można też zrobić większy zapas karmelu, wlać we flaszeczkę i używać po trosze.

ROZDZIAŁ VI.

Przystawki i międzydania.

(Entremets et assiettes).

A) na gorąco.

1. Z kuropatw po myśliwsku.

Trzy lub cztery kuropatwy oczyszczone dokładnie, obłożyć gęsto plasterkami słoniny, upiec do połowy, potem przekroić na połówki, włożyć w rondel, wlać $^1/_6$ litra ($^1/_6$ kwarty) madery, $^1/_8$ litra ($^1/_6$ kwarty) przedniej oliwy, wcisnąć sok z całej cytryny, dodać 10 trufli lub pieczarek uduszonych na maderze razem ze smakiem, który się z nich wygotował, trochę utartej skórki cytrynowej, szczyptę pieprzu i soli, dusić na wolnym ogniu, zagotować kilka razy i podać z sokiem na ogrzanym półmisku.

Obłożyć w koło małemi pasztecikami z farszem.

2. Kotlety baranie z pietruszką.

Ubić kotlety, osolić, włożyć w rondel, w którym zrumienić pierwej trochę mąki w maśle, obłożyć plasterkami słoniny, włożyć całą cebulę, nabitą 4 goździkami, kilka korzonków pietruszki, pokrajanych w talarki, trochę zielonej, usiekanej pietruszki, podlać rosołem i dusić do miękkości.

Przy podaniu oblać sosem kotlety.

3. Rulady mięsne z ryżem.

Skroić cienkie zrazy ze zrazówki, ubić, polać cebulą smażoną na maśle, położyć na to łyżkę surowego ryżu, zwinąć, końce spiąć patyczkiem i piec na maśle; gdy się zrumienią, podlać rosołem, aby ryż zmiękł i spęczniał, a potem dusić jeszcze przez kwadrans.

4. Kura z sosem „fricassé".

8 deka masła zrumienić z 2 łyżkami mąki, rozprowadzić pół litrem (pół kwartą) rosołu i zagotować, dodawszy trochę skórki cytrynowej, 1 lampkę białego wina, kilka usiekanych sardelek i sok z całej cytryny. Osobno ugotować kurę na miękko, podzielić ją na części, dusić w tym sosie i w końcu zaprawić sos 2 żółtkami przed wydaniem.

5. Kuropatwy z truflami.

Naszpikować gęsto kuropatwy; upiec, aby były miękkie, soczyste, jasne i rumiane. Potem wyjąć z brytwanny i trzymać w cieple.

Plasterki słoniny, którą była wyłożona brytwanna i sos z pieczeni przyrumienić jeszcze w małym rondelku, zaprószyć mąką i rozprowadzić rosołem, aby sos był tęgi i smaczny. Osobno namoczyć trufle (lub pieczarki) w letniej wodzie, obrać, dusić na sporym kawałku masła i podlewać obficie kwaśną śmietaną.

Kuropatwy rozebrać na kawałki, oblać sosem i obłożyć truflami.

6. Wątróbka cielęca, szpikowana.

Cielęcą wątróbkę namoczyć przez pół godziny w mleku, potem wyjąć, naszpikować i 3 kwadranse piec w szabaśniku, poddawszy kawałek masła. Na kwadrans przed podaniem oblać kilku łyżkami śmietany kwaśnej i przed samem wydaniem posolić.

7. Wątróbka à la mode.

Naszpikować wątróbkę i dusić w rondelku szczelnie nakrytym przez 4 godziny na bardzo wolnym ogniu, dodawszy kilka łyżek octu. Jeżeli sos za gęsty, dolać trochę tęgiego rosołu (jus nr. 4.) lub bulionu.

8. Wątróbki gęsie, duszone.

Włożyć w rondel kawałek masła, cebulę pokrajaną w plasterki, potem włożyć wątróbki, dodać korzeni, przykryć dobrze

rondel i dusić wątróbki na mocnym ogniu przez pół godziny. Nakoniec dodać soku cytrynowego i podać z duszonemi pieczarkami lub truflami.

Ukroić sznycle na 2 palce szerokie, ubić, nałożyć farszu, związać szpagatem w tutki, nalać rosołem i dusić, póki nie zmiękną. Wreszcie oblać zwykłym sosem białym nr. I. Farsz robi się z obrzynków cielęciny, trochę szpiku, bułki namoczonej w mleku, cebulek, szarlotek, zielonej pietruszki i trochę soli.

9. Kiełbaski z ryby.

Zrobić farsz z ryby w następujący sposób: obrać rybę z ości, pokrajać drobno mięso z dwoma twardemi jajami, kilku sardelami i szarlotkami, usmażyć w maśle bułkę tartą, domięszać do farszu, osolić, opieprzyć i podgotować trochę na zupie grochowej. Wyciąć z opłatków czworokątne kawałki, zwilżyć wodą i robić kiełbaski, wypełniając je farszem. Kiełbaski zmaczać w rozbitem jajku, potem w tartej bułce i piec na rozpalonym smalcu.

10. Ozór w sosie sardelowym.

Ugotować ozór na wodzie z octem, solą i włoszczyzną, póki nie zmięknie. Zrobić sos w następujący sposób: rozgrzać masło, dać mąki, cienko pokrajanych sardeli, cebuli i zielonej pietruszki, rozprowadzić tęgim rosołem i gdy się zagotuje, oblać sosem.

11. Ozór na szaro.

Oczyścić ozór i ugotować w wodzie z solą, włoszczyzną i korzeniami. Gdy już miękki, wyjąć z wody, ściągnąć skórę, pokrajać ozór ukośnie w plasterki i zrobić sos jak następuje: łyżkę cukru zrumienić na patelni, zagotować łyżkę masła z łyżką mąki, wsypać cukier, zagotować, potem rozprowadzić smakiem z ozora, dolać trochę octu, aby sos był kwaskowym i zagotować. Ozór pokrajany w plasterki ułożyć w rondlu, nalać sosem przez sito, dodać garść wypłukanych rodzynków, kilka obranych, pokrajanych podłużnie migdałów, wcisnąć trochę soku cytrynowego, trochę skórki cytrynowej, usiekanej, wreszcie lampkę wina, kawałek cukru i gotować razem jeszcze przez kwadrans.

Ułożywszy ozór oblany sosem na półmisku, obkłada się go dokoła plasterkami bułki na maśle smażonymi.

12. Ozór faszerowany.

Ugotowawszy ozór i obciągnąwszy ze skórki, przekroić go 3 lub 4 razy wzdłuż, ale tak, aby na obu końcach był cały;

zrobić dobry farsz z cielęciny, pomięszany z jajem i trochę kwaśnej śmietany i nakładać w miejsca rozcięte, grubo na palec, z wierzchu nasmarować także ozór farszem, dorobić sos sardelowy lub cytrynowy (jak niżej) i piec go przez pół godziny w szabaśniku. Na sos cytrynowy zrumienić kilka łyżek mąki z kawałkiem masła lub frytury; gdy się zagotuje, rozprowadzić rosołem, dodać do smaku soku cytrynowego, skórki cytrynowej, cebulę nabitą goździkami, zagotować z zasmażką i przecedzić przed podaniem. Chcąc, aby sos był żółty, zabarwić go odrobinę szafranem.

13. Kotlety baranie Nr. I.

Usiekać mięso, wyżyłować, osolić, dodać cebuli, zielonej pietruszki i szczyptę pieprzu, bułki rozmoczonej w mleku, parę żółtek i wymieszać wszystko dobrze. Porobić cieńkie kotleciki, włożyć do szerokiego rondla, wyłożonego cebulą i zieloną pietruszką, podlać rosołem i pozłotą od rosołu (lub masłem) i dusić do miękkości.

14. Kotlety baranie Nr. II.

Włożyć w rondel słoniny, włoszczyzny, korzeni, $^1/_4$ litra (kwaterkę) octu i tyleż rosołu, włożyć w to kotlety, zrumienić i dusić do miękkości, potem wyjąć, zatrzepać sos mąką, dolać tęgiego rosołu, jeżeli nie dosyć kwaśny, dodać jeszcze octu, zagotować mocno i przefasować. Włożyć kotlety w sos, dolać łyżkę śmietany i raz zagotować.

15. Kotlety cielęce z białym sosem.

Wysmarować rondel masłem, włożyć kotlety, podlać rosołem „jus“ i dusić, dopóki nie zmiękną, potem zrobić biały sos, włożyć kotlety i wcisnąć soku cytrynowego.

16. Pasztet z gołębi.

Oczyścić gołębie, przekroić na dwie części, włożyć do rondla z 15 deka (9 łutami) słoniny, kawałkiem cielęciny, trochę cebuli, majeranku, podlać rosołem i octem w równych częściach i dusić póki nie zmiękną. Potem wyjąć słoninę i cielęcinę i pokrajać razem z kaparami, sardelami i kawałkiem chleba namoczonego w occie i włożyć gołębie z tym farszem do formy pasztetowej. Smak z gołębi zasypać mąką, dolać rosołu i łyżkę śmietany i wcisnąć soku cytrynowego.

17. Pasztet z kurcząt.

Zrobić ciasto francuskie z 12 deka ($^1/_4$ ft.) mąki, 1 żołtka, trochę wody i rumu zwykłym sposobem. Ugotować dobrą kurę

w wodzie z włoszczyzną (lub udusić w rondlu na maśle, podlewając tęgim rosołem lub bulionem), obrać mięso z kości i pokrajać w ładne kawałki. Formę pasztetową wyłożyć cieniutkimi plasterkami słoniny i połową ciasta francuskiego. Osobno zrobić farsz następujący: 12 deka ($^1/_4$ ft.) mięsa wołowego usiekać na masę, podsmażyć w maśle, dołożyć bułki tartej lub namoczonej w mleku, wbić 3 do 4 jaj, posolić, popieprzyć, dodać innych korzeni według upodobania (np. trochę gałki muszkatołowej) i wymieszać wszystko.

Połowę tego farszu nałożyć na spód na ciasto francuskie, ułożyć kawałki kury, potem znów warstwę farszu, kilka łyżek sosu, potem pokryć wierzch resztą ciasta i posmarować jajkiem. Pasztet ten musi się piec godzinę w szabaśniku. Zrobić prócz tego sos z zasmażki rozprowadzonej smakiem z kury, śmietany, ekstraktu mięsnego i soku cytrynowege i podać osobno do pasztetu.

18. Gołąbki duszone z sosem cytrynowym.

Oczyszczone gołąbki dusić do miękkości na maśle, potem rozćwiartować i włożyć do rondla.

Zrobić białą zasmażkę z masła i przedniej mąki, rozprowadzić ją rosołem, wlać sos z duszonych gołąbków, dodać kwiatu muszkatołowego i skórki cytrynowej, włożyć w ten sos gołębie i zagotować.

Przed podaniem wcisnąć sok z całej cytryny i na jednego gołąbka dać 1 deka (przeszło $^1/_2$ łuta) cukru.

19. Kotlety wieprzowe, bite, z musztardą.

Ubić kotlety, osolić, natrzeć trochę pieprzem, obsypać po kwadransie mąką i smażyć prędko na brytwannie; gdy się zrumienią, wyjąć, nalać na nie rosołu, na 6 kotletów łyżeczkę od kawy octu, 2 łyżki stołowe musztardy krymskiej, 4 łyżki kwaśnej śmietany, zagotować w tym sosie i podać.

20. Fricandeau piquante.

Pokrajać ładny, mięsisty kawałek cielęciny np. łopatkę lub mostek, w cienkie plastry grube na palec, zbić, naszpikować, odparzyć, tj. zagotować raz w gorącej wodzie, potem wypłukać w zimnej. Następnie dusić w rondlu na 15 deka (9 łutach) masła, mniej więcej godzinę lub półtory, przy końcu wlać trochę rosołu, 6 deka ($3^1/_2$ łutów) kaparów, 8 deka (5 łutów) oczyszczonych sardelek i trochę skórki cytrynowej. Wreszcie posypać zraziki bułką tartą, wymieszać dobrze sos, zagotować, po-

dać skropiwszy sokiem cytrynowym i obłożyć pieczonymi ziemniakami.

21. Rulady z cielęciny z beszamelem.

25 deka (½ funta) cielęciny usiekać na masę i dusić na maśle z korzeniami pietruszki, marchwią, cebulą, szarlotką i korzeniami. Potem zatrzepać to mąką, dolać dobrego rosołu i zagotować. Następnie dolać śmietanki i zagotować, aby zgęstniała, oraz przefasować. Kawałek pieczonej cielęciny pokrajać cienko i wymieszać z beszamelem przefasowanym, razem z 3 żółtkami i 2 jajami. Potem zrobić z 2 jaj i trochę mąki naleśniki, usmażyć je, nakładać grubo na palec beszamelem i zwinąć w tutkę.

Przy fasowaniu beszamelu pozostanie zawsze pewna reszta na sicie. Nalać na nią rosołu lub mleka, zaprawić 1 lub 2 jajami i wlać w formę, w której rulady pieką się w szabaśniku i w której podają się na stół.

22. Ślimaki nadziewane.

Obgotować ślimaki przez 5 minut w gorącej wodzie, wyjąć, odciąć ogony, oskrobać ze szlamu, resztę usiekać na farsz z sardelami, szarlotkami i zieloną pietruszką, usmażyć ten farsz na maśle, skorupki oczyścić, nadziać tym farszem i smażyć na smalcu. Można także zagotować skorupki nadziane.

23. Kruche pączki z mięsem (Risolles).

Zrobić kruche ciasto.[1]) Potem wziąć surowego lub pieczonego mięsa, (jeżeli surowe, to udusić je pierwej z kawałkiem słoniny, szpiku lub frytury, szarlotkami, cebulą i skórką cytrynową), usiekać na masę i wymieszać z bułką tartą, usmażoną na maśle, oraz 2 łyżkami rosołu i farsz ten ostudzić. Rozwałkować cienko ciasto, porobić z farszu gałki wielkości orzecha, przekładać w odległości 2 palców od siebie na połówce ciasta, przykryć drugą połówką i wykrawać kółkiem, jak pączki. Potem smażyć na gorącym smalcu, oblać masłem rakowem, ułożyć na półmisku, ubrać smażoną pietruszką i zaraz podawać.

24. Paszteciki z mięsem grubo na palec.

Zrobić ciasto francuskie [1]), kółkiem od pączków powykrawać okrągłe krążki, zrobić w środku dołek małym kieliszkiem na farsz, nałożyć farszem, przykryć drugim krążkiem, nasmarować białkiem rozbitem, wstawić do gorącego szabaśnika i zaraz podawać. Farsz zrobić w następujący sposób.

1) Kawałki pozostałej zwierzyny pieczonej usiekać na masę, wyżyłować, pół wątróbki cielęcej, ugotowanej z kawałkiem przerastałej, świeżej wieprzowiny usiekać też na masę, zmieszać ze zwierzyną, wbić parę jaj, dać trochę soli, pieprzu, angielskiego ziela tłuczonego, wymieszać dobrze i nakładać tem paszteciki. Zamiast zwierzyny i wątróbki można też usiekać pieczonej cielęciny lub pieczonych kurcząt, łyżkę masła przesmażyć z jedną tartą cebulą, dolać łyżkę rosołu — zresztą tak samo, jak powyżej.

2) Można też zrobić farsz z móżdżku. Cielęcy lub wołowy oczyścić z błonki, zagotować w ukropie osolonym wraz z octem, odcedzić, pokrajać lub rozetrzeć łyżką, posolić i popieprzyć. Całą pieczoną cebulę usmażyć w łyżce masła, wsypać pół łyżki mąki, wlać łyżkę rosołu i zagotować: włożyć mózg, wymieszać, wbić 2 żółtka i trochę soku cytrynowego, rozgrzać ten farsz i nakładać nim paszteciki.

Do każdego farszu można dodać pietruszki zielonej i pieczarek (lub trufli).

[1]) Opis w rozdziale o leguminach mącznych.

25. Cielęcina w muszelkach.

Resztki pieczeni cielęcej pokrajać w małe kostki, ugotować kalafior lub szparagi, pokrajać w kostkę, zrobić biały, gęsty sos zwyczajny, rozprowadzić go rosołem, wymieszać z tem mięso i szyjki rakowe i zaprawić 2 żółtkami.

Tą masą napełniać muszelki, nałożyć na wierzch parmezanu tartego i masła rakowego i wstawić muszle na kwadrans na blasze do szabaśnika.

26. Kuropatwy w sosie.

Obłożyć 2 oczyszczone kuropatwy słoniną i upiec. Potem odciąć skrzydła, uda i piersi, resztę utłuc na masę w moździerzu razem ze słoniną, z którą się kuropatwy piekły, kilku gwoździkami, 2 ziarnkami jałowcu, bułką pokrajaną w plasterki i usmażoną na maśle oraz z włoszczyzną. Potem zagotować tę masę w rondlu z ¼ litra (kwaterką) wina i kilku łyżkami rosołu, przefasować przez gęste sito, oblać tym sosem kuropatwy i przygrzać jeszcze razem na ciepłej blasze. Tak samo można przyrządzić

B) Międzydania i przystawki na zimno.

27. Sulc z kuropatw.

4 do 5 kuropatw oczyścić, obłożyć plasterkami słoniny, upiec na rożnie lub w szabaśniku i rozłożyć na ćwiartki. Do

sosu dolać ½ litra (pół kwarty) tęgiego rosołu lub bulionu, trufle pokrajane w plasterki i uduszone w maderze lub winie czerwonem razem ze smakiem, zebrać tłuszcz i dolać trochę żelatyny rozpuszczonej w rosole. Kuropatwy ułożyć i oblać sosem, wstawić, aby się ścięły na lodzie i ubrać półmisek przed wydaniem różnobarwnym auszpikiem, pokrajanym w ukośne kwadraty i trójkąty.

28. Kuropatwy na zimno.

Oczyszczone kuropatwy obłożyć gęsto płatami słoniny, obwiązać szpagatem i dusić w rondlu ze słoniną, cebulą i korzeniami, podlewając kilkoma łyżkami rosołu i pół szklanką wina czerwonego. Potem wyjąć kuropatwy, sos zasypać mąką albo zagotować trochę mąki w maśle i gdy się zrumieni, wlać sos i zagotować.

Aby sos był tęgim, dodać ekstraktu mięsnego.

Tłuszcz zebrać z sosu i przefasować sos. Kuropatwy rozebrać na ćwiartki, postawić na lodzie, potem brać po kawałku widelcem, maczać w sosie i znów postawić na lodzie, wreszcie ułożyć ładnie na półmisku i ubrać auszpikiem.

29. Przyrządzenie auszpiku.

Na 10 litrów (kwart) wody wziąć 1 nogę wołową, 2 wieprzowe, 3 cielęce, 1 kilo (2 f.) wątróbki, 1¼ kilo (2½ funta) chudego mięsa wołowego, pietruszki, marchwi, selerów, porów, cebuli, kilkanaście ziarnek pieprzu i kilka listków bobkowych. Nalać zimną wodę, gotować zwolna 6—7 godzin, szumując pilnie, wreszcie zebrać tłuszcz, sklarować białkami i przecedzić przez serwetę.

Gdy mięso wołowe jest już ugotowane na miękko, można je wyjąć i użyć na co innego, a auszpik gotować dalej. Na drugi dzień, gdy na galarecie pokaże się tłuszcz, zebrać go, postawić galaretę jeszcze raz na ogniu, dodać szklankę wina, szklankę dobrego octu, sok z 1 cytryny i pianę z 4 białek, zagotować razem mieszając ciągle, a gdy piana zbije się w gęste kawałki, wstawić garnek do szabaśnika.

Gdy płyn będzie czystym, przecedzić go przez serwetę zmaczaną w ciepłej wodzie, którą przywiązuje się do 4 nóg stołu postawionego na drugim do góry nogami. Ponieważ niepodobna przelać wszystkiego naraz, stawia się resztę na ciepłej blasze, ale nie na ogniu, aby się nie gotowało. Szumowiny osadzają się na serwecie. Cedzić trzeba w pobliżu pieca, aby płyn nie krzepnął. Jeżeli jest jeszcze mętny, przecedzić jeszcze raz.

Chcąc mieć galaretę jasną, gotuje się tylko cielęcina, nóżki cielęce i drób. Chcąc mieć ciemniejszą, gotuje się łupinki z cebuli razem z nogami itd., lub zrumienioną na maśle włoszczyznę.

Na czerwono zabarwia się ją octem z ćwikły lub alkermaszem.

Na zielono; szpinakiem i szczawiem. Auszpik musi być przeźroczysty, trząść się i mieć przyjemny smak kwaskowaty. Chcąc auszpik przechować na dłużej, trzeba zlać go do słojów, zawiązać je pęcherzem, ugotować w wodzie gorącej i wstawić po wygotowaniu do szabaśnika.

30. Auszpik według dawnego przepisu.

Do garnka obejmującego 4 litry (4 kwarty), wlać octu winnego i wody w równych częściach (zamiast wody można użyć rosołu), osolić i gotować w tem przez pół dnia ½ kilo (funt) mięsa wołowego, ½ kilo (funt) nóżek cielęcych i świńskich, rozmaitą włoszczyznę, ćwiartkę cytryny, kilka goździków i korzeni. Potem przecedzić przez sito, ostudzić, wreszcie sklarować kilku białkami, to jest zagotować przecedzony płyn z białkami i znów przecedzić przez serwetę lub flanelę.

31. Pasztet z zająca na zimno.

Upiec zająca; mięsiste, piękne kawałki pokrajać w plasterki, resztę mięsa utłuc w moździerzu na farsz, do którego dodać tyleż słoniny, co mięsa. Usmażyć na maśle cebulki, szarlotki i pietruszkę zieloną, korzenie używane do pasztetów, to jest: kilka ziarnek angielskiego ziela, pieprzu, ze dwa liście bobkowe, kawałek gałki muszkatołowej, trochę imbieru i skórki cytrynowej, dodać kilka łyżek kwaśnej śmietany i 2 żółtka. Formę pasztetową wyłożyć plastrami słoniny, ułożyć warstwami: kawałki zająca, farsz, trufle pokrajane w talarki i duszone w winie, potem znów plastry zająca, na wierzch słoninę i nakryć szczelnie przykrywką.

Formę tak napełnioną wstawić w rondel z przykrywą z wrzącą wodą i gotować 2 do 3 godzin. Potem wystudzić, zanieść w zimne miejsce, użyć za 2 lub 3 dni, wyjmować srebrną łyżką, maczaną w ciepłej wodzie, układać pięknie na półmisku i ubrać auszpikiem.

Pasztet ten da się dłużej przechować, jeżeli się go zaleje smalcem wieprzowym i oblepi przykrywkę ciastem.

32. Wątróbka gęsia faszerowana w auszpiku.

2 wątróbki gęsie utłuc w moździerzu na farsz z 12 deka (ćwiercią funta) słoniny, bułką namoczoną, 3 żółtkami i 2 ca-

łemi jajami, solą i korzeniami, potem przefasować przez sito i gotować na parze w formie wysmarowanej masłem i obsypanej mąką. Po wyjęciu z formy i ostudzeniu, pokrajać farsz ładnie w kawałki. Wstawić formę w lód, nalać na palec grubości auszpikiem; gdy stężeje, ułożyć w koło duszone trufle, potem trochę auszpiku, następnie kawałeczki farszu z wątróbek, a wreszcie dopełnić formę auszpikiem. Na krótko przed podaniem wyjąć z formy znanym sposobem.

33. Pasztet z trufli na sposób strasburski

Z 2 lub 3 wątróbek gęsich ściągnąć skórkę, oczyścić, pokrajać każdą na 4 części, osolić dobrze i zostawić tak przez kilka godzin. Potem przefasować jednę wątróbkę, utłuc w moździerzu z kawałkiem słoniny i znów przefasować, wymięszać z solą, pieprzem, goździkami, angielskiem zielem, kilku łyżkami rumu lub madery; ćwiartki wątróbki naszpikować truflami, obrzynki trufli ugotować i przefasować,

Formę wyłożyć plastrami słoniny, na spód nałożyć farszu, i wątróbek. Na wierzch ułożyć plasterki słoniny, nakryć przykrywką, i 2 do 3 godzin gotować na parze.

Forma nie może być pełna, ponieważ przy gotowaniu sos łatwo kipi. Postawić w zimnem miejscu, otworzyć w kilka dni i wyjmować srebrną łyżką, ogrzaną. Jeżeli się pasztet obleje w formie smalcem wieprzowym i postawi w chłodnem miejscu, da się dłuższy czas przechować.

34. Ozór z chrzanem.

Ugotować ozór, zdjąć skórkę i ostudzić. Potem pokrajać w ukośne plasterki, ułożyć ładnie na półmisku i ubrać chrzanem skrobanym.

35. Móżdżek cielęcy z majonezem.

Namoczyć móżdżek w letniej wodzie i ściągnąć błonkę. Korzenie z włoszczyzną ugotować w wodzie osolonej, pomięszanej pół na pół z octem, włożyć w ten ukrop móżdżek, ugotować i ostudzić. Ułożyć na półmisku kopiasto, oblać majonezem [1]) i ubrać pięknie auszpikiem.

36. Móżdżek z auszpikiem.

Ugotować móżdżek, jak powyżej, ostudzić, pokrajać w plasterki, ułożyć warstwami z auszpikiem we formie i postawić na lodzie.

---

[1]) Patrz: zimne sosy Nr. 49.

Chcąc wyjąć z formy, położyć na półmisku i przesunąć po formie gąbką lub serwetą umaczaną w gorącej wodzie i prędko odjąć formę.

37. Consommè z dziczyzny.

Dziczyznę, polędwicę, wieprzowinę, duszoną wątróbkę cielęcą, słoninę, cebulę, kapary, zieloną pietruszkę i odrobinę czosnku pokrajać, jak można najdrobniej, potem utłuc w moździerzu z bułką namoczoną i wyciśniętą i jajami, przefasować przez cienkie sito, włożyć w formę wysmarowaną masłem, gotować na parze i podać na zimno.

38. Consommè z wątróbki cielęcej.

¼ kilo (½ f.) wątróbki cielęcej obrać z błonki, pokrajać i przefasować przez sito. Potem utrzeć na pianę 7 deka (4 łuty) masła i wymięszać z ¼ kilo (½ funta) pokrajanej i ugotowanej wędzonki, 7 deka (4 łuty) słoniny wędzonej i 4 deka (2½ łuta) paprykowanej, pokrajanej w kostkę, z 5 łyżkami bułki tartej, namoczonej w mleku, cebulą usiekaną, majerankiem, 6 utłuczonymi goździkami, pieprzem i 2 jajami. Tę masę włożyć do formy wysmarowanej masłem i gotować przez godzinę w rondlu z wodą; po pół godzinie wyjąć z formy póki gorąca. Gdy ostygnie, pokrajać cienko i ubrać innem mięsem lub auszpikiem.

39. Polędwica faszerowana.

Wyżyłować dobrze 1 kilo (czyli 2 funty) polędwicy i pokrajać drobno z ¼ kilo (½ funta) wątróbki cielęcej i ¼ kilo (½ funta) wieprzowiny. Dodać następujących korzeni: cebuli, pietruszki, kaparów, pieprzu, angielskiego ziela, skórki cytrynowej. Potem dodać bułkę namoczoną w mleku i 3 jaja utarte z 7 deka (4 łutami) masła. Masę tę dobrze wymięszać, potem posmarować papier masłem, nałożyć tą masą, obłożyć suto słoniną pokrajaną w drobną kostkę i wędzonką usiekaną, zwinąć tak, aby miała kształt kiełbasy, owinąć dobrze papierem, włożyć ostrożnie we wrzącą, osoloną wodę, ugotować, wyjąć, wydobyć z papieru, oziębić i pokrajać w plasterki.

40. Francuski pasztet z wątróbki cielęcej.

Świeżą wątróbkę wyżyłować, pokrajać w kawałki i usiekać z solą, pieprzem, zieloną pietruszką, cebulkami, szarlotkami i odrobiną kwiatu lub gałki muszkatołowej, potem dodać 2 żółtka, pół bułki namoczonej w mleku, 40 deka (24 łut.) słoniny pokrajanej, 10 deka (6 łutów) szpiku i wymięszać wszystko

doskonale. Masę tę włożyć do rondla wyłożonego plastrami słoniny, na wierzch nałożyć słoninę pokrajaną, nakryć białym papierem i nakryć rondel przykrywką, szczelnie przystającą. Rondel (bez rączki) wstawić w kociołek z wrzącą wodą i gotować na parze przez 4 godziny; gdy woda wyparuje, dolać znów i uważać, aby podczas gotowania woda nie dostała się do rondla. Przez 24 godzin ma pasztet chłodnąć, potem wyjąć, z formy na półmisek i podać z korniszonami.

41. Jaja nadziewane z sosem remuladowym.

12 wielkich, świeżych jaj gotować przez 8 minut, potem włożyć do zimnej wody, obrać z łupinek, przekroić wzdłuż, wyjąć żółtka i 18 połówek białek przyprawić solą, pieprzem oliwą i octem.

Połowę żółtek tj. 6, 15 deka (9 łutów) sardelek, 12 pieczarek marynowanych w occie i szyjki rakowe pokrajać w kostkę i odstawić na bok.

Drugie 6 żółtek przefasować przez sito, wymieszać doskonale z 4 łyżkami stołowemi musztardy, ugotowaną, posiekaną włoszczyzną, pieprzem, łyżeczką od kawy cukru i 6 łyżkami przedniej oliwy, po wymieszaniu polać pokrajane żółtka, sardelki, pieczarki i szyjki rakowe kilkoma łyżeczkami tego sosu i napełnić tem 18 białek. Do pozostałego sosu dolać $^1/_{10}$ litra (czyli kieliszek) auszpiku, wylać go na płaski półmisek, postawić na lodzie, ułożyć dokoła białka napełnione i ubrać dowolnie auszpikiem i szyjkami rakowemi.

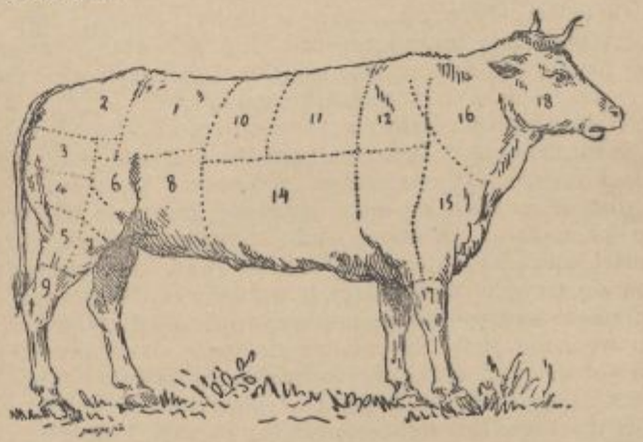
ROZDZIAŁ VII.

Wołowina.

O przechowaniu i konserwowaniu mięsa.

Mięso z świeżo zabitego bydlęcia, nie może być pod żadnym warunkiem użyte do kuchni; aby skruszało i było smaczniejsze, musi się odleżeć najmniej 2 dni, może jednak i dłużej, jeżeli na to pora roku dozwoli i jeżeli jest je gdzie przechować, aby się nie zepsuło. Nietylko wołowina, ale i inne gatunki mięsa, a mianowicie: baranina, dziczyzna i drob — muszą się odleżeć przez pewien czas. *Wprawdzie w porze letniej, gdy się nie ma lodowni, napotyka to na pewne trudności.*

Otóż w tym wypadku, postępuje się tak. Wielkie kawały mięsa, obetrzeć dobrze do suchości, owinąć szczelnie w grube płótno i posypać ze wszystkich stron miałkim węglem drzewnym, na grubość 2 palców. Jeżeli mięso to umieścimy w miejscu przewiewnem, a zabezpieczonem od słońca (np. na strychu, w śpiżarce), to przy największych upałach będzie świeże i dobre 2 do 3 dni.



Wół. — 9—17 nogi, 3—5 mięso przy ogonie, 1 pleców ka, 10 zrazówka, 1 biodrówka, 11 i 12 krzyżówka, 16 szyja, 8 i 14 brzuch.

Bajcowanie czyli włożenie do octu jest wprawdzie także środkiem konserwowania mięsa, ale po I° przy wielkich kawałach mięsa, jestto połączone z wielkiemi trudnościami, a po II° niemożebne to jest, gdy mięso ma być użyte na befsztyk, rozbratel, kotlet itd. Przytem delikatniejsze gatunki mięsa i mniejsze kawałki tracą wiele na soczystości, smaku i delikatności. To też środka tego należy tylko używać, gdy chcemy konserwować skopowinę, dzika, sarny, jelenie, zające, bażanty i wodne ptactwo, lub jeżeli przyprawienie mięsa wymaga bajcowania.

Znakomitym środkiem konserwowania mięsa jest włożenie go do kwaśnego mleka, a mianowicie odnosi się to do drobiu i delikatniejszych gatunków mięsa, jak: cielęciny i baraniny. Mięso nietylko, że się konserwuje, ale staje się przez to delikatniejsze i smaczniejsze. Oczyszczone i wytarte do suchości

mięso lub oczyszczony dokładnie drób, włożyć w taką ilość kwaśnego mleka, aby go całkiem nakryło. W najgorętszy czas utrzyma się mięso w świeżości dwa do trzech dni.

Jeżeliby zaś mięso mimo największej staranności, zaczęło w lecie cuchnąć z wierzchu, co się zawsze w lecie zdarza, wtedy włożyć je na pół, a najdłużej na godzinę do letniej wody, w której na 1 litr (kwartę) wody należy rozpuścić 5 gramów ($^1/_3$ łuta) sproszkowanego węgla (spodium). Po wyjęciu wypłukać dobrze i użyć lepiej na kwaśno lub do duszenia, niż do gotowania lub pieczenia. Jeżeli pomimo tego cuchnąć będzie, nie można go bezwarunkowo użyć do kuchni.

Cielęcina, baranina, także wątroba, płucka i inne wnętrzności, podlegają łatwiej zepsuciu, niż wołowina i skopowina. Mięso bajcowane lub w inny sposób konserwowane, nie powinno się gotować, lecz piec i to na mocnym ogniu. Wogóle nieumiejętne lub opieszałe postępowanie może i najlepsze mięso uczynić niezdatnem do jedzenia, uważne zaś, umiejętne przyrządzenie zamienia najgorsze mięso w smaczną potrawę.

Jak długo musi się mięso gotować? Zależy to od tego, czy mięso pochodzi z młodszego lub starszego bydlęcia, oraz od wielkości kawałka, który się ma gotować, ale mniej więcej można się trzymać następujących wskazówek. Wołowina 3 godziny, mięso wołowe lub wieprzowe, wędzone 4 godziny, (każde mięso wędzone musi się włożyć do wody dzień przedtem) — mięso solone czyli pekelfleisz w większym kawałku także 4 godziny. Cielęcina $1^1/_2$ do 2 godzin, skopowina 2 do $2^1/_2$ godzin, kura 3 do 4 godzin, młode kurczęta, kogutki 1 do $1^1/_2$ godzin, głowa wieprzowa lub cielęca 2 do $2^1/_2$ godzin, głowa dzika 5 do 6 godzin, inna dziczyzna stósownie do gatunku od 1 do 2 i $2^1/_2$ godzin.

Co do mięsa pieczonego, to lepiej jest piec je w brytwannach glinianych lub kamiennych, a zwłaszcza zające i drób. Pieczeń musi się ciągle podlewać i nie piec za długo. Pieczeń zbyt miękka nie jest soczysta, zbyt upieczona jest sucha, niesmaczna i trudniejsza do strawienia. Używając brytwan żelaznych, które są trwalsze od kamiennych, trzeba je po każdorazowem użyciu wyszorować i postawić w suchem miejscu. Przed użyciem postawić na blasze, nalać zimną wodą i wymyć, a wtedy można być pewnym, że sos nie będzie miał nieczystego, niemiłego smaku, który często pochodzi z brytwanny.

Płukanie mięsa. Każde świeże mięso należy dla czystości obmyć tylko wodą, a nie kłaść do wody, ponieważ wtedy utraca wiele części pożywnych.

Ubijanie mięsa. Każde mięso, z wyjątkiem drobiu, zyskuje na dobroci, gdy się je przed użyciem ubije. W tym celu, po

obmyciu obsusza się je, kładzie na czystą deskę do siekania i ubija grubym, okrągłym, gładkim młotkiem drewnianym ze wszystkich stron, dopóki nie zmięknie. Solone i wędzone mięso można gotować tak w zimnej jak i w gorącej wodzie, lecz doświadczenie nauczyło, że lepiej jest włożyć do gorącej wody, gdyż przez to utraca mniej soku i prędzej się ugotuje.

1. Sztuka mięsa z rosołu.

To, co się powiedziało o gotowaniu rosołu w rozdziale I-szym nr. 1. odnosi się także do sztuki mięsa. Najlepsza sztuka mięsa jest z krzyżówki i biodrówki. Jak długo ma się gotować mięso, aby było dobre, zależy to od wielkości, jakości i odleżenia się mięsa. 3 kilo (6 funtów) mięsa trzeba gotować 2 do 3 godzin na wolnym ogniu. Jeśli mięso jest świeże, nie odleżane, trzeba je ubić, aby było kruchsze.

Sztukę mięsa podaje się zwykle na sposób francuski, ugarnirowaną jarzynami ugotowanemi w rosole, pokrajanemi na ćwiartki, które się kraje ładnie i zaprawia masłem lub pozłotą z mąką, rozprowadza rosołem i przed wydaniem oblewa niemi sztukę mięsa. Także do sztuki mięsa podaje się chrzan, ćwikłę lub sos.

2. Sztuka mięsa z rumianym sosem.

W niejednym domu podaje się codzień rosół, dla rozmaitości więc trzeba sztukę mięsa przyprawić w odmienny sposób. Na pozłocie z rosołu, szpiku itp., przyrumienić w rondlu pokrajaną włoszczyznę i cebulę i włożyć w to mięso napół ugotowane i dusić je jeszcze pod nakryciem przez pół godziny. Można też mięso po wyjęciu go z rosołu naszpikować i dusić lub upiec z lekka w szabaśniku. Trzeba je ciągle podlewać albo rosołem albo octem, winem lub śmietaną i stósownie do tego dorobić sos do smaku.

3. Sztuka mięsa opiekana.

Bardzo smaczną jest sztuka mięsa przyrządzona w następujący sposób. Gdy mięso w rosole podgotuje się z $1^1/_2$ do 2 godzin, wyjąć je, pokrajać w kawałki, ułożyć na półmisku, oblać chrzanem ze śmietaną i żółtkami [1]) i wstawić do szabaśnika, aby się zrumieniło. Można też oblać mięso beszamelem [2]) i wstawić do szabaśnika.

---

[1]) Patrz nr. 23. w rozdziale V. o sosach.
[2]) Sosy nr. 37.

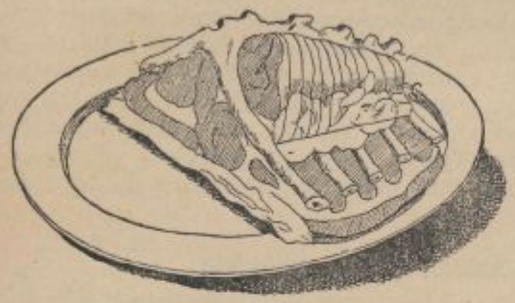
4. Sztuka mięsa w galarecie.

Zimna sztuka mięsa w galarecie może zastąpić zimną, duszoną pieczeń. Naszpikować kawałek pięknej krzyżówki młodą słoniną, potem gotować mięso, nalawszy je ciepłą wodą. Po wyjęciu z rosołu oziębić. Tymczasem ugotować parę nóżek cielęcych z włoszczyzną, sklarować białkiem, zabarwić łyżeczką cukru palonego, mięso pokrajać w plastry, ułożyć na salaterkę, oblać galaretą i postawić na lodzie. Podaje się z octem i oliwą i stanowi wyborne danie na zimno.

5. Sztuka mięsa na parze.

Piękny kawałek krzyżówki okroić z kości, ubić, naszpikować młodą słoniną, posolić na pół godziny i włożyć w rondel, w który trzeba włożyć kawałek masła. Uszatkować rozmaitą włoszczyznę, jak: marchew, kalarepę, pietruszkę, trochę cebuli sparzonej, szparagi, kalafiory, kilka ziemniaków, na wierzch położyć kawałek masła, przykryć i gotować na parze, tj. wstawić rondel z mięsem w drugi większy, lub w kociołek z wrzącą wodą. Gotować 4 do 5 godzin. Potem wyjąć na półmisek, ubrać duszonemi jarzynkami i polać sosem, który się podczas gotowania wytworzył.

6. Rostbeef.



Rostbeef.

I. Kawałek dobrze odleżanego rostbefu okroić z kości, ubić pałką, natrzeć dobrze solą i pieprzem, obłożyć plastrami słoniny lub tłuszczem wołowym (które można szpagatem przywiązać) i na wolnym ogniu piec 3 do 4 godzin, podlewając często gorącym tłuszczem i rumianym rosołem „jus“. [1]) Rostbeef nie powinien się upiec całkowicie, lecz z wierzchu mieć lekką powłokę, wewnątrz zaś być miękkim i bladoróżowym, a za nakłóciem widelcem wydawać piękny, czerwonawy sos. Rostbeef

[1]) Rozdział I. Nr. 4.

można przyrządzać tylko z dużych kawałków mięsa i nie będzie dobrym, jeżeli mięso nie odleży się należycie. Można go piec w brytwannie lub na rożnie.

II. Można też rostbeef piec krócej na bardzo mocnym ogniu, tak iż mięso prędko się przypiecze i za godzinę będzie upieczony. Wtedy pokrajać mięso w plasterki, polać sosem z brytwanny i podać z ziemniakami lub innemi jarzynami.

Rostbeef dobrze upieczony powinien być miękki, soczysty, wewnątrz pięknego, różowego koloru. Najlepszy jest pieczony na rożnie.

7. Pieczeń domowa.

Na pieczeń bierze się zawsze zrazówka środkowa. Kawał zrazówki, najmniej 2 kilo (4 funty) wytrzeć do suchości, zbić dobrze pałką, osolić, naszpikować grubo słoniną, obłożyć cienkimi plastrami słoniny, cebuli, dodać do smaku 1 listek bobkowy, pieprzu, gałki muszkatołowej i 1 goździk, przykryć szczelnie i dusić przez 3 kwadranse. Wtedy podlać rosołem, dolać trochę wina i znów dusić 1½ godziny. Chcąc, aby sos wytwarzający się z pieczeni był zawiesistym, obsypuje się pieczeń mąką lub sypie łyżkę chleba utartego. Przed podaniem zebrać tłuszcz z sosu, przefasować go przez bardzo rzadkie sito i oblać pieczeń. Do tej pieczeni podają się rozmaite garnitury: ziemniaki krajane lub buraczki, kapusta czerwona, rydze lub marchewka. Bardzo ładnie wygląda garnitur ułożony z tych wszystkich jarzyn.

8. Pieczeń huzarska.

Duży kawał zrazówki środkowej ubić dobrze pałką, osolić i opiec na rożnie lub w szabaśniku, polewając ciągle masłem. Gdy się na pół upiecze, ponadkrawać głęboko i kłaść farsz następujący: kilka upieczonych cebuli utrzeć, zmięszać z tłuczonym pieprzem i angielskiem zielem, łyżką masła, chlebem tartym [1]), wymięszać dobrze i tem przekładać pieczeń. Potem włożyć ją do rondla, polać sosem z brytwanny i pod przykryciem dusić jeszcze 3 kwandranse. Podaje się z kapustą, ziemniakami lub sałatą.

9. Pieczeń z grzybami.

Upiec spory kawał środkowej zrazówki, usiekać sporo świeżych grzybów i usmażyć na maśle, (w zimie zaś można użyć konserwowanych, lub suszonych, ugotowanych), dodać do

[1]) Do tarcia bierze się zawsze czerstwy, żytni chleb.

grzybów trochę tartej bułki i trochę korzeni, poprzekrawać pieczeń i przekładać grzybami, sos z brytwanny wlać przez rzadkie sito do pieczeni i pod przykryciem dusić jeszcze pół godziny.

10. Pieczeń z chrzanem.

Piękny, duży kawałek zrazówki wyżyłować, zbić pałką, posolić i położyć na rumiane masło, potem podlać rosołem i dusić na wolnym ogniu. Gdy już jest miękka, wyjąć, przerżnąć wzdłuż, ale niezupełnie, z obu stron nacięcia wyłożyć cienkimi plasterkami cytryny bez skórki i bez pestek, w środek kłaść następujący farsz: 3 łyżki chrzanu tartego, 1 łyżkę masła, łyżkę tartej bułki, łyżeczkę cukru, soli i 2 żółtka wymięszać doskonale, nakładać w nacięcia, związać pieczeń sznurkiem zwilżonym w wodzie, włożyć napowrót w rondel i dusić jeszcze pół godziny. Wreszcie obsypać mąką i oblać 2 łyżkami śmietany.

11. Pieczeń zwana: Boenf à la mode.

Duży, piękny kawał mięsa zbić mocno, natrzeć solą i pieprzem i naszpikować grubymi kawałkami słoniny, szynki lub ozoru wędzonego. Potem włożyć na rumiane masło i piec, a gdy się trochę zrumieni, dolać pół litra ($^1/_2$ kwarty) rosołu i tyleż wody, $^1/_4$ litra (kwaterkę) wina i octu, aby mięso było całkiem nakryte, dodać cebuli, włoszczyzny i dusić, szczelnie nakrywszy, przez 2 do $2^1/_2$ godziny. Wyjąć mięso z sosu i zebrać tłustość; jeżeli za gęsty, rozrzedzić rosołem, jeżeli za rzadki dodać trochę mąki kartoflanej lub chleba tartego; zagotować i przefasować, oblać nim pieczeń i podać z ziemniakami, grzybkami lub inną jarzynką.

12. Sztufada.

Duży kawał zrazówki (najmniej 2 kilo czyli 4 funty) zbić mocno, natrzeć solą i pieprzem, naszpikować słoniną i szynką. Włożyć potem w rondel wyłożony gęsto słoniną, plasterkami cebuli i rozmaitej włoszczyzny, dodać 1 listek bobkowy, kilka ziarnek jałowcu, 2 suche pokrajane figi lub kilka suszonych śliwek, skórkę cytrynową i dusić pod nakryciem, podlewając zwolna rosołem i $^1/_4$ litra (kwaterką) wina lub $^1/_2$ litra, (czyli $^1/_2$ kwarty), jeżeli więcej mięsa. Zebrać z sosu tłuszcz, sam sos zagotować jeszcze, przefasować lub nie. Sztufada podaje się z ryżem, makaronem, polentą, ziemniakami itd. [1])

[1]) Sztufadę można też podać na zimno, trzymając ją w occie z korzeniami przez kilka dni i piec bez tłuszczu, tylko podlewać octem z zaprawy

13. Pieczeń zwijana z nadziewką.

Duży kawał zrazówki lub polędwicy oczyścić z kości, błonki i tłuszczu, ubić mocno, aby się mięso rozciągło i ścieńczało. Potem osolić i posmarować mięso mięszaniną, złożoną z siekanej słoniny, sardelek, zielonej pietruszki i bułki tartej, usmażonej na maśle. Nadziewkę można zresztą dać, jaką kto lubi. Potem zwinąć mięso i związać lekko sznurkiem lub grubą bawełną zwilżoną w wodzie, włożyć w rondel wyłożony słoniną i włoszczyzną; gdy się trochę zrumieni, podlewać rosołem i winem i dusić 2 do $2^1/_2$ godziny. Sos przefasować i oblać mięso pokrajane w plasterki.

14. Pieczeń soczysta.

Kawał polędwicy lub środkowej zrazówki wyżyłować, wyjąć kości i tłuszcz, ubić zlekka, naszpikować słoniną i natrzeć solą. Cebulę i włoszczyznę zrumienić w maśle, wsypać trochę mąki i włożyć w mięso 1 liść bobkowy, kilka ziarnek pieprzu, angielskiego ziela i podlewać winem, octem i wodą, zmieszanymi w równych częściach. Dusić tak 2 godziny, podlewając jak powyżej. Na ostatnie pół godziny wstawić do szabaśnika, mięso pokrajać, oblać sosem przefasowanym i podać z makaronem, płatkami, pulpetami lub ryżem.

15. Pieczeń myśliwska duszona (Boeuf an chasseur.)

Bierze się kawał krzyżówki, mniej więcej 4 kilo (8 funtów), do tego 1 kilo (2 funty) młodej słoniny, potem kraje się mięso i słonina w długie płaty; słonina w cieńsze i węższe, niż mięso. Następnie na spód brytwanny kładzie się warstwę mięsa i warstwę słoniny i tak układać ciągle, każdą warstwę posypać solą i pieprzem, potem podlać wszystko tęgim rosołem i dusić przez 3 godziny na wolnym ogniu. Pieczeń ta, tak prosta na pozór, ma wyborny i delikatny smak i w Anglii z małą odmianą podawaną bywa na najpierwszych stołach, jako pieczeń myśliwska.

16. Sznycle myśliwskie smażone.

Pokrajać polędwicę lub kruchą zrazówkę, w grube na palec zrazy, zbić mocno, natrzeć solą, pieprzem, obsypać mąką i smażyć prędko na rozpalonym smalcu. Po usmażeniu włożyć w ten sam smalec cebulę pokrajaną w plasterki, zrumienić ją,

lub w galarecie, dodawszy do soku smak z 2 nóżek cielęcych i włoszczyzny i razem dusić. Potem ułożyć pieczeń na salaterkę, oblać sosem przefasowanym i wynieść w zimne miejsce.

podlać rosołem i łyżką octu, zagotować i podać do sznycli z ziemniakami. Można też udusić najpierw sznycle z octem i cebulą i piec potem w szabaśniku.

17. Rozbratel z cebulą.

Tak nazywa się mięso z górnej części łopatki, pokrajane wzdłuż żeber w kawałki grubości palca.

Sposób ich przyrządzenia bywa rozmaity. Zwykle zaś odkrawa się kości, ubija pałką, soli i piecze szybko na mocnym ogniu na patelni, na maśle lub smalcu; odwraca na drugą stronę, gdy się na jednej upiecze i daje sporo cienkich plasterków cebuli. Gdy się cebula pięknie zrumieni, a rozbratel usmaży, dolewa się kilka łyżek rosołu na patelnię i polewa tym sosem mięso, które zwykle podaje się z ziemniakami.

18. Rozbratel z czosnkiem.

Smaży się, jak poprzedni, i naciera się czosnkiem przed smażeniem, albo gdy się usmaży, daje się trochę czosnku siekanego na mięso i na gorący tłuszcz, dolewa się później trochę rosołu, aby się z tego utworzył sos.

19. Rozbratel domowy.

Włożyć do rondla cienkie plasterki cebuli i smalcu lub masła, potem rozbratel gruby na palec mocno zbity z kością postawić na ogniu, przypiec na obie strony, a następnie podlać rosołem (lub wodą) i pod nakryciem dusić do miękkości. Po uduszeniu dolać do sosu trochę śmietany, mąki, zagotować i oblać mięso. Najstósowniejszym dodatkiem do rozbratla są ziemniaki ugotowane, pokrajane w talarki i uduszone razem przez pół godziny.

20. Rozbratel szpikowany.

Przyrządzić rozbratel jak zwykle, naszpikować słoniną, zrumienić na maśle lub smalcu cebulę i pieczarki i dusić w tem rozbratel w szabaśniku, podlewając rosołem. Podczas duszenia dodawać prócz rosołu śmietany, potem sos zagotować i oblać rozbratel.

21. Rozbratel maczany w jaju i bułce.

Okroić rozbratel z kości i tłuszczu, ubić, osolić, utarzać w mące, zmaczać w jajku rozmąconem, a potem w tartej bułce i piec zwolna na gorącym szmalcu wieprzowym, póki się pięknie nie zrumieni.

22. Rozbratel faszerowany.

Obrać rozbratel starannie z kości, błonki i tłuszczu, pokrajać grubo na palec, osolić, nasmarować dobrym i zaprawionym korzeniami farszem mięsnym, zwinąć i związać grubą bawełną. Rulady te utarzać w mące i dusić z masłem (lub szmalcem), cebulą, octem i śmietaną. Przed podaniem zdjąć bawełnę i oblać rulady sosem. Co do farszu, ten może być rozmaity. Najzwyklejszym jest następujący: utrzeć jedno jajo z masłem, wymięszać z tem usiekaną słoninę, cebulę, zieloną pietruszkę, sól, pieprz, kilka łyżek utłuczonych w moździerzu resztek pieczeni, trochę skórki cytrynowej, kilka sardeli i dwie bułki namoczone w mleku i wyciśnięte. Zamiast pieczonego mięsa, można też dodać wieprzowiny. Wyrobić to doskonale na farsz, nałożyć na grubość trzonka od noża, potem zwinąć rozbratle i t. d.

23. Rozbratel domowy z ziemniakami, czyli z maszyny.

Pokrajać słoninę w kostkę, cebulę w cienkie plasterki i usmażyć na tem szybko rozbratel. Potem włożyć do rondla blaszanego z przykrywką kilka surowych, obranych i pokrajanych ziemniaków, włożyć na nie rozbratel razem z tłuszczem, na którym się smażył i cebulą, podlać trochę rosołem, 3 łyżkami śmietany, osolić, przykryć i dusić, dopóki ziemniaki nie będą miękkie, co zwykle trwa pół godziny. Rozbratel ten podaje się w zamkniętym rondlu na stół.

24. Rozbratel à la Esterhazy.

Obrać rozbratel z kości, tłuszczu i błonki, ubić, osolić, nałożyć farszem z przyrumienionej zlekka słoniny, pokrajanych sardelek, kaparów i skórki cytrynowej, zwinąć i związać. Potem uszatkować włoszczyznę, cebulę, podlać trochę rosołem i dusić w tem rozbratle, póki się ładnie nie zrumienią; wtedy wyjąć z sosu, dodać do tegoż trochę mąki, rozprowadzić rosołem i śmietaną i włożyć całych, dużych kaparów. Sos ten nie przeciera się przez sito.

25. Bifsztyk (Beefsteaks).

Na bifsztyk bierze się polędwicę; z innego mięsa będzie zawsze twardy. Kawałek polędwicy gruby na palec wyżyłować i obrać z tłuszczu, posolić lub natrzeć solą i pieprzem i zaokrąglić. Na patelni zrumienić mocno kawałek masła, wrzucić

mięso i smażyć na bardzo mocnym ogniu, uważając, aby się nie przypaliło; gdy się zrumieni na jednej stronie, odwrócić na drugą.

Najlepiej smażą się bifsztyki na ruszcie, na ogniu drzewnym (nie na węglach).

Bifsztyki powinny być z wierzchu przypieczone, wewnątrz różowe, lecz to zależy od upodobania. Kto nie lubi takich bifsztyków z krwią, chociaż są pożywniejsze od innych, może smażyć mięso dłużej, ale na słabszym ogniu, wtedy wysmażą się i w środku. Stósownie do tego czy bifsztyk ma być mniej lub więcej wysmażony, smaży się go krócej lub dłużej od 5 do 15 i 20 minut.

Do bifsztyka nie daje się masła, na którem się smażył, lecz na podaniu podlewa się kilku łyżkami bardzo mocnego rosołu Jus [1]), bulionu, lub ekstraktu mięsnego. Obkłada się ziemniakami i struganym chrzanem.

Uwaga. Niektórzy kucharze po natarciu solą i pieprzem dają na bifsztyk kilka kropli przedniej oliwy i zostawiają tak przez godzinę. Mięso nabiera przez to bardzo delikatnego smaku.

26. Bifsztyk po angielsku (a l'anglaise).

Przyrządza się tak samo jak poprzedni, tylko po obu stronach obsypuje się mąką, przez co na mocnym ogniu utworzy się zaraz cienka skórka i mięso w środku pozostanie czerwone, choćby 5 do 6 minut stało na ogniu. Bifsztyki te krają się grubiej i nadaje im się kształt okrągły. Obkłada się je zwyczajnie jajem w koszulkach, masłem sardelowem i struganym chrzanem.

Można też bifsztyki ubrać suciej do wykwintniejszego dania talarkami z ziemniaków, korniszonami, mixed pikles, musztardą, kawiorem z plasterkami cytryny, zieloną fasolą, groszkiem, ryżem i t. p.

27. Bifsztyk à la Chateaubriand.

Pokrajać wyżyłowaną, odartą z łoju polędwicę w plastry grube na 4 palce, ubić z lekka, posolić, opieprzyć i zaokrąglić. Potem obsypać mąką i smażyć na obie strony na bardzo mocnym ogniu po 8 minut na jednę stronę, razem 16 minut. Osobno pokrajać trufle lub pieczarki, po 1 na każdy bifsztyk, ugotować w maderze, dodać trochę rosołu „jus“ (Rozdział I. Nr. 4.) i polać tem bifsztyki ułożone na półmisku.

---

[1]) Patrz rozdział o zupach Nr. 4.

28. Bifsztyk grecki.

I. Pół kilo czyli funt wołowiny, ćwierć kilo czyli pół funta cielęciny i kilka kawałków chudej wieprzowiny usiekać z solą, pieprzem, 1 cebulą, zieloną pietruszką i skórką cytrynową i obsmażyć trochę na maśle. Potem wymięszać tę masę z bułką otartą ze skórki i zmaczaną w wodzie, z 8 deka (5 łutami) ryżu i 1 jajem. Osobno zasmażyć trochę włoszczyzny pokrajanej w plasterki, dodać 3 łyżki rosołu, tyleż śmietany, trochę octu, 1 liść bobkowy i kilka goździków, gotować to przez kwadrans, dusić w tem bifsztyki zrobione z powyższej masy, przez dobre pół godziny. Potem ułożyć je na półmisku, sos zasypać mąką, dolać rosołu i śmietany, zagotować, przefasować i oblać nim bifsztyki.

II. Kawałek polędwicy posiekać na farsz, dodać usiekanej cebuli, ryżu gotowanego i trochę soli. Robić z tego bifsztyki, zmaczać w mące i jaju i smażyć, podlewając śmietaną.

29. Bifsztyk faszerowany.

Kilo czyli 2 funty polędwicy wyżyłować, oczyścić z łoju i uskrobać ją nożem (w kierunku mięśni). Mięso to wymięszać z masą złożoną z 1 jaja, 3 bułek namoczonych w wodzie i wyciśniętych, usiekanej cebuli, grzybków (pieczarek), zielonej pietruszki, soli i kwiatu muszkatołowego i posolić okrągłe bifsztyki, 2 do 3 centym. ($^1/_2$ cala) grube. Obsypać je mąką i na gorącem maśle smażyć na obie strony przez 10 minut. Podają się do jarzyn, ostrego jakiego sosu lub „pureé“.

30. Bifsztyk z mięsa surowego.

Uskrobać kawałek polędwicy, wymięszać z solą, pieprzem, kaparami pokrajanymi i musztardą i porobić płaskie bifsztyki, posypać usiekaną cebulą lub sardelami i podać z octem lub sokiem cytrynowym i oliwą.

31. Polędwica pieczona.

Polędwica jest najlepszym i najmiększym kawałkiem z mięsa wołowego; do gotowania się on nie nadaje, ale znakomicie do duszenia, pieczenia, gdyż prędko zmięknie i w środku jest kruchym i soczystym. Przed użyciem trzeba polędwicę wyżyłować, oczyścić z łoju i błonki. Potem osolić i opieprzyć mięso i w regularnych odstępach naszpikować płatkami słoniny. Polędwicę tak przyrządzoną kładzie się szpikowaniem do góry na brytwannę wyłożoną plastrami słoniny, wstawia do szabaśnika na mo-

cny ogień i piecze 3 kwadranse lub godzinę, polewając sokiem tworzącym się podczas pieczenia. Potem kraje się polędwicę w równe, ładne kawałki i podaje z ziemniakami, ryżem, chrzanem skrobanym, makaronem lub różnymi mięszanymi garniturami n. p. kapustą czerwoną, buraczkami, rydzami, grzybami, jarzynami wszelkiego rodzaju, stósownie do pory roku.

Piekąc polędwicę przez 3 kwadranse lub godzinę, będzie i w środku upieczona, jeżeli zaś tylko pół godziny, będzie w środku czerwona polędwica po angielsku.

32. Polędwica z rożna.

Każda pieczeń lepsza jest z rożna, niż pieczona w każdy inny sposób, chociaż w wielu miejskich kuchniach jest to rzeczą niepodobną do wykonania. Wyżyłować polędwicę, naszpikować, przywiązać do rożna, nie przekłuwając nim, tylko końce przekłuć, piec nad mocnym ogniem, polewając masłem. Podstawić brytwannę, aby sos ściekał, osobno mieć w rondelku masło rozpuszczone i smarować niem piórkiem pieczeń. Można też piec na rożnie inaczej, a mianowicie przez pierwsze półgodziny na słabszym ogniu, przez drugie półgodziny na mocniejszym, lub owija się pieczeń papierem wysmarowanym wewnątrz masłem. Gdy mięso się podpiecze, zrzuca się papier, aby się zrumieniło nad ogniem. Po upieczeniu kraje się w równe plastry i podaje, jak powyżej opisano.

33. Polędwica duszona.

Wyżyłować dobrze polędwicę, obrać z łoju, naszpikować ją słoniną, kawałkami ozora lub szynki. Słonina lub inne mięso kraje się grubo na mały palec, na 4 centymetry długości, utarzać je w soli, pieprzu, zielonej, usiekanej pietruszce, i szpikować niemi. Tak przysposobioną pieczeń włożyć do rondla, w którym ma się znajdować słonina pokrajana w plastry, masło lub inna tłustość, włoszczyzna pokrajana w talarki, cebula, 1 listek bobkowy i w tem dusić. Po pół godziny duszenia podlać rosołem i trochę winem, dusić pod przykryciem razem $1^1/_2$ lub 2 godziny. Sos przefasować i według upodobania dodać kaparów, krajanych korniszonów itp. zagotować i tem oblać polędwicę pokrajaną ładnie na półmisku.

34. Polędwica faszerowana, naśladująca zająca.

Kilo czyli 2 funty polędwicy oczyścić z łoju, wyżyłować, pokrajać drobno i utłuc w moździerzu. Potem utrzeć 1 jajo z masłem, wymięszać dobrze z 2 bułkami w mleku namoczonemi i ze skórki otartemi, cebulą usiekaną, pietruszką, solą,

pieprzem i wreszcie z mięsem, po wymięszaniu nadać tej masie kształt pieczeni z zająca, naszpikować i piec w szabaśniku na maśle lub słoninie, podlewając ciągle sosem tworzącym się podczas pieczenia. Na dopieczeniu rozprowadzić sos śmietaną kwaśną.

35. Polędwica marynowana, naśladująca dziczyznę.

Wyżyłować i oczyścić z łoju polędwicę, ale nie solić, naszpikować i oblać ostudzoną bajcą, złożoną z $^1/_2$ litra (pół kwarty octu), tyleż wody, zwykłej włoszczyzny, pieprzu, angielskiego ziela, bobkowego liścia i kilku rozgniecionych ziarn jałowcu zagotowanych razem i w tej zaprawie pozostawić przez 2 lub 3 dni w chłodnem miejscu. Mięso przewracać codzień na drugą stronę. Do bajcowania nie używać nigdy naczyń metalowych, tylko kamiennych lub drewnianych. Wyjąć mięso, przed użyciem natrzeć solą i obłożyć plastrami słoniny. Piecze się 2 do $2^1/_2$ godzin podlewając rosołem, śmietaną i odrobiną bajcy.

36. Polędwica ze śmietaną.

Polędwicę przyrządzoną jak zwykle piec przez pół godziny z masłem (lub innym tłuszczem) cebulą i włoszczyzną. Gdy się zacznie rumienić, wlać $^1/_2$ litra ($^1/_2$ kw.) rosołu, $^1/_4$ litra (kwaterkę) białego wina, 2 łyżki octu i dusić w tem mięso do miękkości. Potem dodać do sosu $^1/_4$ litra (kwaterkę) śmietany, zagotować go, przefasować i oblać sosem pieczeń.

37. Ta sama pieczeń w inny sposób.

Zrumienić polędwicę jak powyżej z masłem lub innym tłuszczem i włoszczyzną i dusić z rosołem. Gdy mięso zmięknie, przefasować sos, włożyć do niego włoszczyznę usmażoną razem z bułką tartą, pokrajaną w paseczki, jak makaron i oblać polędwicę pokrajaną ładnie na kawałki, dolać $^1/_4$ litra (kwaterkę) dobrej, kwaśnej śmietany i zagotować. Pieczeń ta podaje się z makaronem, płatkami lub kluskami.

38. Polędwica z sosem maderowym i truflami.

Polędwicę wyżyłować, obrać z tłuszczu, naszpikować, potem posmarować oliwą i obłożyć plastrami cebuli. We 2 lub 3 godziny osolić, włożyć na rożen (jak Nr. 32.) obwinąć papierem posmarowanym masłem i piec na mocnym ogniu godzinę (jeżeli mniejszy kawałek krócej), na kwadrans przed zdjęciem z rożna zdjąć papier, aby się zrumieniła nad ogniem. Potem szklankę madery, 4 do 5 deka (ze 3 łuty) bulionu zagotować

razem z truflami świeżemi lub marynowanemi, osobno zagotować łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić maderą i bulionem. Polędwicę pokrajać ładnie, ułożyć na półmisku i polać sosem.

39. Polędwica à la minute.

Przyrządzić polędwicę, jak zwykle, pokrajać na kawałki i ubić na cienkie plastry. Potem pokrajać cebuli, zielonej pietruszki, szarlotek, dodać pieprzu i soli i usmażyć na maśle, zamaczać w tem mięso i piec je potem na mocnym ogniu na ruszcie. Pokrajaną cebulę i t. d. rozprowadzić rosołem, zagotować i sosem tym oblać pieczeń.

40. Polędwica z ziemniakami i szynką.

Pokrajać polędwicę w małe zrazy, ubić dobrze i trochę osolić, potem zanurzyć ją w maśle, w którem usmażyła się cebula, zielona pietruszka i szarlotka. Wysmarować rondel masłem, ułożyć warstwę surowych, obranych i pokrajanych w plasterki ziemniaków, posypać je gęsto usiekaną szynką, na to dać warstwę polędwicy i układać w tym porządku ziemniaki, szynkę i polędwicę, dopóki się wszystko nie ułoży. Potem nalać tyle śmietany kwaśnej, aby się powierzchnia rondla zakryła, wstawić go do szabaśnika, i dusić do miękkości.

41. Pieczeń domowa z ziemniakami.

Jedno kilo czyli dwa funty zrazówki ubić, trochę osolić i dusić przez godzinę z łyżeczką tartej cebuli i szczyptą papryki, smażonej w maśle. Można też dodać łyżkę soku pomidorowego. Po godzinie dodać 1 kilo (2 funty) obranych, surowych ziemniaków i dusić dalej, dopóki ziemniaki nie zmiękną. Podczas duszenia podlewać ciągle rosołem.

42. Zrazy polskie zawijane.

Na zrazy bierze się zrazówkę lub krzyżówkę. Kawał zrazówki pokrajać na cienkie plastry, ubić mocno i osolić. Potem wymięszać dobrze 1 łyżkę masła, włożyć upieczonej, utartej cebuli, wsypać chleba tartego, pieprzu, smarować tą masą zrazy i zwijać w tutki. W rondlu rozpuścić kawałek masła, wrzucić zrazy, dodać cebuli pieczonej, i dusić pod przykryciem na wolnym ogniu; gdy się zrumienią, wlać trochę rosołu i dodać chleba tartego. Za godzinę powinny się zrazy udusić.

43. Zrazy bite.

Kawał zrazówki pokrajać na cienkie zrazy, ubić, osolić, popieprzyć, osypać każdy zraz mąką i włożyć w rondel, w którym zrumienić pierwej kawałek masła. Po zrumienieniu dodać cebuli, ze dwa grzybki, podlać rosołem i dusić dalej, przy końcu wlać ze dwie łyżki śmietany kwaśnej.

44. Zrazy faszerowane.

Kawał zrazówki lub dobrej krzyżówki wyżyłować, usiekać na masę z łojem od nerek (na kilo mięsa 16 deka łoju, na 2 funty 9½ łuta). Do tej masy dodać 1 bułkę wymoczoną, trochę soli, pieprzu, cebuli tartej, dobrze razem wymięszać, robić duże, podługowate zrazy, włożyć w rondel na rumiane masło; gdy się zrumienią, podlać rosołem lub bulionem i dusić dalej pod przykrywą.

45. Zrazy z włoszczyzną.

Pokrajać spore zrazy ze zrazówki środkowej, zbić, nasolić na pół godziny, wysmarować rondel masłem, pokrajać w cienkie plasterki pietruszkę, marchew, kalarepę i sporo liści z włoskiej kapusty, każdy na dwoje przecięty (głąbie poodcinać) kłaść na spód rondla, potem kłaść zrazy, posypać włoszczyzną z trochą pieprzu i angielskiego ziela w całości, znów warstwę zrazów i warstwę włoszczyzny z korzeniami; gdy rondel się napełni, włożyć na wierzch kilka kawałków masła, przykryć i dusić w szabaśniku 2 godziny. Na wydaniu przykryć rondel okrągłym półmiskiem i wyjąć zrazy jak leguminę. Jeżeli sos zbyt wygotowany, dolać parę łyżek rosołu do rondla, polać zrazy; w koło półmiska kładą się ziemniaki całe w maśle smażone.

46. Zrazy à la Nelson.

Kawał polędwicy lub zrazówki pokrajać na duże, ale nie grube zrazy, ubić wałkiem, posolić, opieprzyć na pół godziny. W blaszanym rondlu, mającym szczelnie przylegającą przykrywkę, zrumienić spory kawał masła i układać warstwami zrazy przyrządzone jak powyżej, posypać cebulą pokrajaną i sparzoną, potem znów warstwę zrazów, masła i cebuli. Nakoniec nakryć rondel szczelnie i dusić na mocnym ogniu, ale uważać, żeby się nie przypaliły. Zrazy te mają się prędko udusić, w 20 minutach powinny być gotowe. Można też dusić razem kilka ziemniaków na wpół ugotowanych, pokrajanych w talarki i kilka pieczarek także pokrajanych.

47. Zrazy francuskie.

Kilo czyli 2 funty zrazówki lub polędwicy wyżyłować, pokrajać na cienkie zrazy, ubić trochę i po obu stronach polać rozpuszczonem masłem. Łyżkę masła zagotować z łyżką mąki, rozprowadzić $^1/_8$ litra (półkwaterkiem) bulionu t. j. rosołu, w którym rozgotować $3^1/_2$ deka ($^1/_2$ łuta) bulionu, włożyć dwie cebule pokrajane w plastry, zrazy posolić trochę i opieprzyć, posypać pieczarkami cienko pokrajanemi i pod przykrywą dusić na wolnym ogniu ze 2 godziny.

Zrazy te podają się z ziemniakami.

48. Kotlety bite wołowe (Entre côte).

Kotlety robią się z kotletowej części czyli górki i biorąc mięso, każe się rzeźnikowi porąbać je odrazu na kotlety, zostawiając żeberko, a odciąć grube kości w dole. Mięso zbić zlekka, zaokrąglić i osolić przed samem smażeniem. Zrumienić masło na patelni, wrzucić 2 lub 3 kotlety najwięcej, zrumienić na obie strony na mocnym ogniu, potem na wolniejszym, aby się powoli dosmażyły. Po usmażeniu ułożyć na półmisku, obłożyć ziemniakami i struganym chrzanem.

Można też kotlety umaczać w jaju, posypać tartą bułką i smażyć.

49. Kotlety francuskie (Entre côte a la francaise).

Pokrajać grube kotlety i włożyć je w bajcę następującą: włoszczyznę, cebulę, pieprz, korzenie i wodę pomięszaną pół na pół z octem — zagotować i ostudzić. Mięso ma w tej bajcy poleżeć 12 do 24 godzin, potem wyjąć je, natrzeć solą i pieprzem, i smażyć przez pół godziny, dolewając bajcy po łyżce. Przed podaniem polać rozpuszczonym auszpikiem (rozdział V. Nr. 28.) i podać z odpowiednią jarzynką.

50. Sznycle siekane.

Kilo (2 funty) polędwicy lub zrazówki wyżyłować, obrać z łoju, uskrobać nożem, zmięszać z solą, pieprzem i korzeniami, porobić okrągłe sznycle, dusić na gorącym smalcu lub maśle, podlewając rosołem.

51, Kotlety siekane.

Kilo (2 funty) zrazówki i pół kilo (funt) wieprzowiny usiekać na masę, wyżyłować, wbić 2 żółtka, dodać 1 bułkę wymoczoną w wodzie i wyciśniętą, cebulę upieczoną i utartą, trochę soli, pieprzu, angielskiego ziela tłuczonego, wymięszać wszystko dobrze i robić kotlety okrągłe, potem obsypać mąką lub bułką tartą i smażyć na maśle. Gdy się kotlety posmażą, wlać na patelnię ze 2 łyżki śmietany, zagotować i polać kotlety.

52. Klopsy z sosem.

Robią się zupełnie tak samo, jak kotlety siekane, opisane powyżej, tylko po zrobieniu i obsypaniu mąką, obsmażają się parę minut na maśle zrumienionem, potem wkładają w rondel, podlewają obficie mocnym rosołem lub bulionem. Nadto dodać jeszcze łyżkę masła, sok z pół cytryny, łyżeczkę miałkiego cukru, trochę kaparów, garść tartej bułki lub łyżkę mąki i wszystko to dusić z klopsami.

53. Gałki mięsne.

Kawałek kruchej zrazówki usiekać, na pół kilo czyli funt mięsa dodać 1 bułkę, 1 jajo, 5 deka (3 łuty) słoniny, usiekać wszystko na masę, dodać cebuli i soli, porobić małe gałki i włożyć na brytwannę na gorące masło, piec na wolnym ogniu i skrapiać rosołem. Gałki te używają się za garnitur do jarzyn, albo podają się osobno z sosem i ryżem.

54. Wyborny klops.

Kilo (2 funty) zrazówki i kilo (2 funty) wieprzowiny usiekać na masę z kawałkiem nerkowego łoju, dobrze wyżyłować, dodać 1 bułkę wymoczoną i wyciśniętą, upieczoną i utartą cebulę, trochę soli, pieprzu, angielskiego ziela tłuczonego, wbić 4 żółtka, wymięszać wszystko na masę, włożyć w środek 12 deka ($^1/_4$ funta) młodej słoniny, pokrajanej na kawałki grube na mały palec, zrobić jednę gałkę mocno ugnieconą lub podłużną bułkę (lub nadać formę, jaką kto chce), włożyć do rondla wysmarowanego masłem i pod przykryciem dusić na wolnym ogniu godzinę, podlewając ciągle sosem ściekającym, w końcu śmietaną. Wreszcie posypać klops mąką, aby sos był gęsty.

55. Zrazy niemieckie szpikowane.

Polędwicę lub mięso kotletowe pokrajać w grube zrazy, zbić mocno, natrzeć solą, naszpikować cienkimi płatkami słoniny i dusić z kawałkiem masła lub innym tłuszczem, cebulą usiekaną, skórką cytrynową i korzeniami, podlewając rosołem. Sos potem przefasować, dodać kwaśnej śmietany, zagotować i oblać nim zrazy, które się zwykle podają z kluskami.

56. Gulasz wiedeński.

Dwa kilo czyli 4 funty polędwicy pokrajać w małe plasterki, 15 deka (9 łutów) słoniny w kostkę i dusić do miękkości z 1 całą cebulą i odrobiną octu na mocnym ogniu pod przykryciem. Przy końcu zdjąć pokrywkę, aby się sos wygotował, potem wyjąć cebulę, dodać soli i białego pieprzu (lub papryki).

57. Gulasz austryacki.

Polędwicę lub inny kruchy i miękki kawałek mięsa wyżyłować, pokrajać na małe kawałki, włożyć do rondla ze słoniną drobno pokrajaną i cebulą także pokrajaną i dusić. Sos utworzy się sam z siebie. Dodać także kminku, zawiązanego w płatek muślinu, lub majeranku, co kto lubi. Gdy się sos prawie całkiem wygotuje, wyjąć kminek, posypać mięso mąką, aby sos zgęstniał, ale musi go być bardzo mało. Można też podlać gulasz śmietaną.

58. Gulyas-Hus (Gulasz węgierski).

Ulubiona ta potrawa narodowa Węgrów przyrządza się w następujący sposób czysto po węgiersku:

12 deka (ćwierć funta) słoniny pokrajać w drobną kostkę i zrumienić na niej 1 lub 2 cebule pokrajane w cienkie plasterki. Potem wziąć 1 kilo (2 funty) mięsa z części przednich, wyżyłować i pokrajać w kostki dosyć duże (od 2 do 3 centymetrów (1 cal) grubości, dodać soli, na koniec noża papryki i kminku i dusić na słoninie, najprzód w soku, który się sam wytworzy, potem dolać tyle wody, aby mięso nakryła. Gdy mięso jest już miękkie, włożyć surowe ziemniaki oskrobane i pokrajane w kawałki i udusić z mięsem, nic już nie podlewając. Jeżeli do węgierskiego gulaszu doda się oprócz wołowiny i skopowiny, nasypie się sporo papryki i czosnku, to gulasz taki nazywa się gulaszem cygańskim.

59. Pieczeń w domino.

Wyborna to potrawa i można do niej użyć resztki pieczeni; najlepszą jest pieczeń wołowa lub cielęca, dobrą jest także pieczeń z dziczyzny, wieprzowiny i białego drobiu, lecz uważać, aby jeden gatunek mięsa był jasny, drugi ciemny. Oba mięsa krają się w równe, ładne plastry na jeden centymetr (prawie pół cala) grubości.

Pierwej przysposobić farsz z 10 deka (6 łutów) bułki tartej (tyle co niepełna szklanka), 6 deka ($3^1/_2$ łuta) tartego parmezanu, 2 łyżki stołowe kaparów, 1 łyżkę stołową usiekanej

pietruszki, 2 łyżki masła sardelowego, 4 jaja, trochę tartej skórki cytrynowej, trochę pieprzu, gałki muszkatołowej i soli,—ilość ta wystarczy na 12 kawałków mięsa obu gatunków. Farszem tym smarować pieczeń wołową i nakryć białym plastrem pieczeni. Wysmarować rynkę masłem, ułożyć plastry pieczeni faszerowane, ale uważać, aby raz białe, drugi raz ciemne mięso było górą (jak domino białe z czarnem), oblać gorącem masłem i pół szklanką madery, nakryć szczelnie rynkę i podusić na wolnym ogniu. Na półmisku ułożyć w ten sam sposób białe kawałki z ciemnymi na przemian, półmisek obłożyć plasterkami cytryny i pietruszką zieloną, fryzowaną. Do tej oryginalnej pieczeni podaje się ziemniaki i sos pieczarkowy z kaparami.

60. Potrawka z mięsa wołowego.

Kawał mięsa od żeber pokrajać w małe plastry na palec grube, ubić z lekka, nalać wrzącą wodą i gotować, szumując ciągle, potem dodać soli, sporo cebuli, pieprzu, kilka liści bobkowych, kilka goździków, później jeszcze kilka plasterków cytryny i gotować zwolna. Potem włożyć kaparów, ale bez octu, a jeżeli sos za rzadki, trochę bułki tartej i dusić dalej. Osobno porobić okrągłe kluski z dobrego farszu usiekanej wołowiny, wieprzowiny, cielęciny i ugotować je na rosole lub wodzie osolonej. Podając, włożyć potrawkę w środek półmiska, kluseczki dokoła mięsa, wyjąć z sosu korzenie i plasterki cytryny i oblać mięso. Podaje się z ziemniakami.

61. Hiszpańskie zrazy „fricco“.

Do tej ulubionej i bardzo posilnej potrawy bierze się polędwicę, ubija mocno, kraje w kostki i posypuje solą i pieprzem angielskim. Osobno ugotować ziemniaki, osolić i pokrajać w plasterki. Na $^1/_3$ część mięsa wziąć $^2/_3$ części ziemniaków. Potem w rondel opatrzony szczelną pokrywką włożyć sporo masła, na to warstwę ziemniaków, znów trochę masła, potem warstwę mięsa i cebuli pokrajanej, usmażonej na maśle, i tak układać dalej warstwami, póki się rondel nie wypełni, potem przykryć rondel szczelnie i postawić zrazu na wolnym ogniu. Gdy się zacznie piec, postawić na mocniejszym ogniu. Łyżkę stołową przedniej mąki wymięszać z $^1/_4$ litra (kwaterką) wina czerwonego i $^1/_8$ litra (tyle co półkwaterek) kwaśnej śmietany, a gdy mięso przybierze szary kolor, wlać ten sos. Gdy się dobrze zagotuje, wyłożyć na półmisek i podać bez żadnego innego dodatku.

Ulubiona to potrawa panów, którzy ją jadają mocno przyprawioną korzeniami.

62. Zrazy hiszpańskie „fricco“ w inny sposób.

Bierze się wołowinę, chudą wieprzowinę lub młodą baraninę; najsmaczniejszą jest wołowina i wieprzowina w równych częściach. Kilo mięsa (2 funty) wystarczy na 6 osób. Ubijać zwolna wałkiem, dopóki nie zmięknie i pokrajać w małe, niezbyt cienkie zraziki. Obrane ziemniaki surowe pokrajać w cienkie plasterki. Wziąć naczynie ze szczelnie przylegającą przykrywką, układać warstwami ziemniaki, mięso i cebulę pokrajaną, każdą warstwę posypać ziarnkami pieprzu i goździkami, listkiem bobkowym i solą; na każdą warstwę ziemniaków, które mają stanowić początek i koniec, położyć małe kawałki masła, wreszcie dolać 3 do 4 łyżek gęstej, kwaśnej śmietany, przykryć formę szczelnie, wstawić w wrzącą wodę i przez $1^1/_2$ godziny gotować ciągle. Potrawa ta podaje się do obiadu i na kolacyę.

63. Ozór z szarym sosem.

Rozdział V. Nr. 11.

64. Ozór solony.

Oczyszczony dokładnie ozór natrzeć solą zmięszaną z pół łyżeczką saletry i kilku goździkami, włożyć w miskę, nakryć denkiem i wynieść w chłodne miejsce. Przez 10 dni przewracać codzień i nacierać sosem tworzącym się z soli. Po 10 dniach można go użyć, lecz można i po 2 tygodniach wyjąć z soli, opłukać w wodzie, gotować do miękkości na wolnym ogniu 4 godziny. Potem ściągnąć skórkę, pokrajać w ukośne talarki i podać z chrzanem surowym, skrobanym i „purée“ z kartofli.

Można też obsypać go siekanemi jajami, polać chrzanem gorącym, duszonym w maśle, a z wierzchu polać młodem masłem z bułeczką.

65. Ozór wędzony.

Ubić ozór drewnianym młotkiem, namoczyć przez noc i gotować 2 do $2^1/_2$ godzin do miękkości. Skórkę ściągnąć póki gorący. Ozór wędzony podaje się na gorąco, pokrajany w plasterki, jako dodatek do jarzyn, ale jeszcze częściej na zimno z chrzanem, masłem sardelowem i auszpikiem.

66. Ozór z sosem kaparowym.

Ozór ugotować jak zwykle, pokrajać i oblać następującym sosem: W 5 deka (tyle co łyżka) masła lub innego tłuszczu zrumienić włoszczyznę i cebulę pokrajaną w plasterki, rozprowadzić masłem i winem i zagotować. Osobno zasmażyć na rumiano łyżkę masła z łyżką mąki, wlać sos powyższy, przecedzony i zagotować w nim $^1/_8$ litra (tyle co półkwaterek) śmietany i łyżkę kaparów z octem i solą.

67. Ozór pieczony.

Ugotować ozór, zdjąć skórkę, pokrajać w plasterki, osolić, trochę opieprzyć, zmaczać w rozpuszczonem maśle, obsypać bułką tartą i piec na ruszcie lub na gorącym tłuszczu na płytkiej patelni. Nierównie lepszy jak gotowany, bo smak się nie wygotuje i jest delikatniejszy. Ozór ten podaje się z musztardą albo z plasterkami cytryny lub też jako dodatek do jarzyn.

68. Ozór z sosem maderowym.

Po ugotowaniu ozora, zrobić sos jak kaparowy, Nr. 66, tylko bez śmietany, kaparów i octu, natomiast dodać kieliszek madery, trochę soku cytrynowego, cukru do smaku i trochę drobno pokrajanych trufli lub pieczarek. Zagotować wszystko razem, włożyć ozór pokrajany w ukośne plasterki i podać.

69. Ozór z chrzanem.

Rozdział V. Nr. 34.

70. Ozór faszerowany.

Rozdział V. Nr. 12.

71. Ozór z sosem sardelowym.

Rozdział V. Nr. 10.

72. Kotlety z ozora.

Ugotować ozór z solą i włoszczyzną do miękkości, zdjąć skórkę, pokrajać w plastry grube na palec i wystudzić. Potem zmaczać w gorącem maśle i jaju rozmąconem, obsypać w bułce tartej, usmażyć prędko na patelni i użyć jako dodatek do jarzyn.

73. Ozór solony ze śmietaną.

Ugotować ozór solony, zdjąć skórkę póki gorący i postawić w zimnem miejscu pod nakryciem przez kilka godzin lub przez noc. Potem naszpikować, włożyć do brytwanny i dusić w szabaśniku, podlewając tęgim rosołem i od czasu do czasu smarować piórkiem kwaśną śmietaną lub polewać nią. Gdy słonina zrumieni się pięknie, podać ozór z sosem, znajdującym się w brytwannie.

74. Ogon wołowy z sosem.

Jestto niepozorna, ale bardzo smaczna potrawa.

Pokrajać ogon wołowy wzdłuż stawów na części i ugotować w wodzie z solą. Potem wyjąć i dusić do miękkości z masłem lub innym tłuszczem, cebulą i włoszczyzną. Gdy się mięso zrumieni, wyjąć je, dać trochę mąki, rozprowadzić smakiem wygotowanym z ogona, dodać do smaku octu, śmietany kwaśnej, zagotować, przefasować i oblać nim kawałki ogona ułożone na półmisku. Potrawa ta podaje się z kluskami z bułki, grysiku, i t. p.

Można też zamiast śmietany dodać wina, wtedy nie dawać też i mąki i sos będzie rzadki. Niektórzy do sosu dają też trochę świeżej krwi, ale nie każdy to lubi.

75. Pekelflejsz czyli mięso solone, gotowane.

O soleniu mięsa będzie mowa w rozdziale osobnym, przy końcu.

Wyjąć nasolony kawałek mięsa z sosu, moczyć przez całą noc lub kilka godzin w zimnej wodzie, potem nalać zimną wodą i gotować przez 3 godziny na wolnym ogniu, dolewając gorącej wody, gdy się wygotuje, a nie zimnej. Po ugotowaniu podaje się na stół ubrane gałązkami zielonej pietruszki, osobno zaś chrzan tarty z octem.

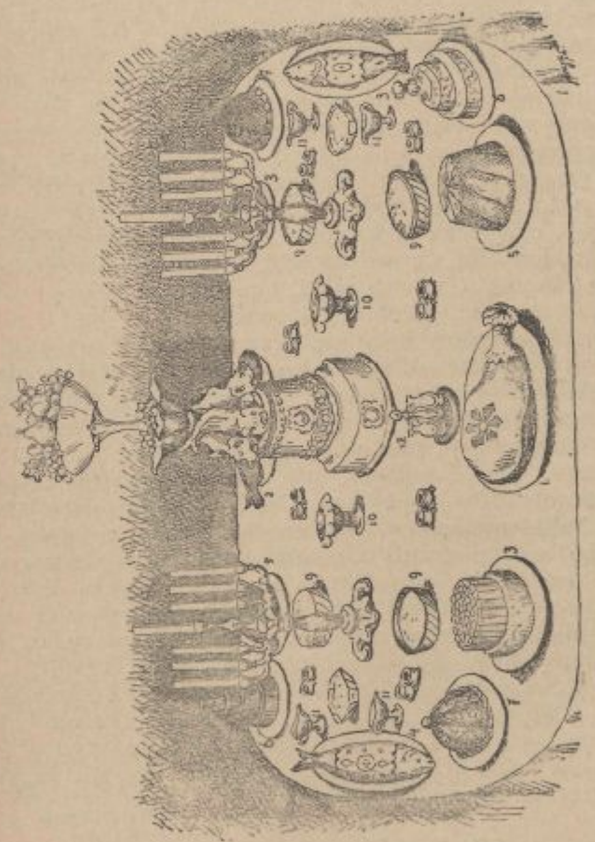
76. Pekelflejsz domowy.

Po wymoczeniu mięsa nasolonego, dusić je przez dwie godziny ze słoniną i włoszczyzną, podlewając wodą i octem lub winem, potem przefasować sos, dodać trochę chleba tartego, aby sos był gęściejszym, śmietany i kaparów i dusić z tem mięso.

77. Kołduny czyli pierogi litewskie.

Kilo (2 funty) polędwicy lub zrazówki środkowej wyżyłować, posiekać, ale niezbyt drobno, pół kilo (funt) łoju nerkowego, wołowego, posiekać na masę, posolić, popieprzyć, 2 cebule pokrajać i udusić osobno w małym rondelku z żyłami i resztkami mięsa, podlewając odrobiną rosołu, potem utłuc tę cebulę z mięsem w moździerzu i wymięszać wszystko doskonale.

Zrobić ciasto z 1 litra (kwarty) mąki, 1 jaja i trochę zimnej wody, rozwałkować bardzo cienko, układać mięso kupkami i robić pierogi średniej wielkości, zlepiając mocno brzegi. Gotować na wrzącej wodzie w szerokim rondlu, gdy spłyną na



Stół zastawiony zimnem mięsiwem.

wierzch, kłaść w durszlak i na półmisku oblać masłem zrumienionem z bułką, jak wyżej.

78. Flaki.

Najważniejszą rzeczą przy flakach jest oczyścić je jak najstaranniej, płukać je, odmieniając ciągle wodę, póki woda z nich nie będzie zupełnie czysta, tłustość wszelką obrać. Potem nalać wodą miękką i obgotować szumując ciągle. Po wyszumowaniu odlać wodę, wypłukać flaki w ciepłej wodzie, garnek wymyć i gotować dalej 4 do 5 godzin w wodzie, gdy są zupełnie miękkie wyjąć i pokrajać w podługowate paski. Pokrajane flaki trzeba jeszcze gotować i to na dobrym rosole z mięsa wołowego, pokrajać włoszczyznę w cienkie paski i razem z flakami gotować jeszcze parę godzin, dopóki flaki nie będą miękkie. Soli się je na pół godziny przed wydaniem, prócz tego wsypać pieprzu miałkiego i majeranku kruszonego albo muszkatołowego kwiatu lub też imbieru. Na surowo ugnieść łyżkę masła (lub łyżkę łoju z flaków obranego) z łyżką mąki, z pietruszką zieloną, usiekaną, włożyć we flaki, zagotować i podać.

Kiszki do flaków robią się równocześnie.

Kiszkę wołową jak najcieńszą wymoczyć, oczyścić doskonale, wypłukać w kilku wodach, przewrócić na drugą stronę, wyrzucić wszelki tłuszcz i nadziewać kaszką drobną częstochowską (kaszką gryczaną) w następujący sposób:

Kaszkę zatrzeć jajkiem, gdy wyschnie, dodać albo łyżkę roztopionego masła lub frytury. Na $^1/_4$ litra (kwaterkę) kaszki wziąć 1 bułkę namoczoną i wyciśniętą, usiekać z kaszką, wsypać trochę soli, pieprzu, majeranku, wymięszać dobrze i nadziewać tem kiszki, przypłaszczając ręką na stole, żeby były płaskie (bo jeżeli za wiele kaszy, to pękają w gotowaniu), końce związać. Kiszki te gotują się osobno na mocnym ogniu, nalewając zimną wodą, po ugotowaniu krają się w kawałki i dają do flaków. Na podaniu polać masłem rumianem z bułeczką tartą. Dając flaki za rosół, robi się je rzadsze i z kluskami z bułki lub ze szpiku (rozdział II. Nr. 10. lub 11.). Flaki można przechować i na drugi dzień, ale nie przykrywać ich, aby nie skwaśniały i trzymać w zimnej spiżarni.

79. Nerki wołowe duszone.

Obgotować nerki w wodzie, wyżyłować, pokrajać w plasterki i na łoju lub maśle dusić z cebulą na mocnym ogniu, podlewając trochę wodą; potem posolić, popieprzyć, gdy już będą miękkie, wsypać trochę tartego chleba i podać.

Użytek z pozostałego mięsa wołowego, gotowanego lub pieczeni.

80. Krokiety z mięsa.

Mięso pozostałe z rosołu usiekać, włożyć w mocno korzenny, rumiany sos (rozdział III. Nr. 3.), zaprawić kilku żółtkami, posmarować na deseczce na 2 palce grubo, gdy oziębnie, robić kiełbaski, obsypać w bułce tartej i smażyć na rozpalonym smalcu.

81. Mięso na kwaśno.

Zrobić sos cebulowy (rozdział III. Nr. 17.) ale bez cukru, mięso pokrajać w małe kawałki i zagotować w sosie. Podaje się z ziemniakami. Można też potrawę tę zrobić ze świeżego mięsa i podać na drugie śniadanie lub na kolacyę.

82. Pasztet.

Resztki z pieczeni lub mięso z rosołu usiekać na masę, dodać wieprzowiny pokrajanej w kostki, również szynki, ozoru, (jeżeli jest, to surową wątrobę usiekać też na masę), dodać trochę słoniny krajanej w kostkę, pieczarek usiekanych, soli, pieprzu, kilka jaj i trochę śmietany kwaśnej i wszystko razem wymięszać doskonale.

Wyłożyć formę plasterkami słoniny, włożyć tę masę, obłożyć z wierzchu słoniną i piec godzinę. Gdy ostygnie, wyrzucić z formy, pokrajać w cienkie plasterki i ubrać auszpikiem.

83. Sznycle faszerowane.

Usiekać mięso pozostałe z rosołu lub pieczeni, dodać tyleż wieprzowiny surowej, usiekanej, usmażyć na maśle cebulę i zieloną pietruszkę, wymięszać z mięsem, dodać soli, pieprzu, korzeni, do $^1/_4$ kilo ($^1/_2$ funta) wieprzowiny 1 bułkę namoczoną w wodzie i dobrze wyciśniętą, 1 lub 2 jaja, 2 do 3 łyżki tartej bułki, porobić okrągłe sznycle, obsypać bułką tartą i smażyć na smalcu lub na maśle.

84. Sałata z pozostałego mięsa.

Mięso pozostałe z rosołu lub od pieczeni pokrajać w cieniutkie plasterki i wymięszać dobrze z sosem następującym: utrzeć trochę przedniej oliwy ze śmietaną, dodać cienko pokrajanej cebuli, utłuczonego pieprzu, soli i trochę octu. Co ładniejsze plasterki zmaczać w tym sosie i ułożyć na wierzchu.

Można też dodać do sosu korniszonów, pokrajanych w cienkie plasterki.

Sałata ta podaje się jako dodatek do sałaty zielonej, oraz do potraw ziemniaczanych wszelkiego rodzaju.

85. Wyborne „Hachée“ z pozostałego mięsa z ryżem.

Usiekać mięso z rosołu lub pieczeni na masę, osobno ugotować trochę ryżu lub kaszki na wodzie, włożyć kawałek masła i zagotować na gęsto. Zrumienić pół łyżki masła i tyleż łoju nerkowego, włożyć w to mięso, aby się trochę podsmażyło, potem wymięszać z ryżem, dodać trochę tartej gałki muszkatołowej, soli, trochę tłuczonych goździków (lub innych korzeni do gustu) i dusić razem.

86. Potrawka z pozostałego mięsa z rosołu lub pieczeni.

Pokrajać mięso na kawałki, zrumienić masło lub tłuszcz od pieczeni, usmażyć na nim 1 lub 2 cebule, 1 lub 2 łyżki mąki, stósownie do ilości mięsa, dolać tęgiego rosołu lub bulionu (można też i wody), dodać trochę pieprzu, kilka goździków całych lub utłuczonych, 2 do 3 listków bobkowych i trochę korniszonów pokrajanych w cienkie plasterki lub troszkę octu, zagotować sos i dusić w nim mięso, ale nie długo. Sos musi być zawiesisty. Jeżeli się potrawka ta robi z pieczeni, to zrobić sos, ugotować w nim korniszony, potem włożyć mięso i rozgrzać w nim, ale nie gotować, bo pieczeń staje się łykowatą przez gotowanie.

87. Tłuszcz wołowy czyli frytura.

We Francyi, gdzie prawie wszystko, prócz mięsa, smażą na fryturze, przyrządzają ją w następujący sposób:

Świeży tłuszcz wołowy pokrajać drobno, nalać w glinianym garnku zimną wodą do pełności i gotować na wolnym ogniu tak długo, dopóki się woda do ostatnich kropli nie wygotuje, co można po tem poznać, że tłuszcz pocznie pryskać. Wtedy przelać go przez gęste sito, przecedzić i postawić w chłodnem miejscu. Jeżeliby na spodzie zostało choć trochę wody, tłuszczby się popsuł. Tłustość ta pięknego, białego koloru, może śmiało zastąpić topione masło do smażenia wszelkich smażonych legumin, pasztecików, ryb i ziemniaków, do smarowania pieczystego w ciągu pieczenia aż do zrumienienia; na końcu jednak polać młodem masłem zrumienionem z bułeczką dla lepszego smaku.

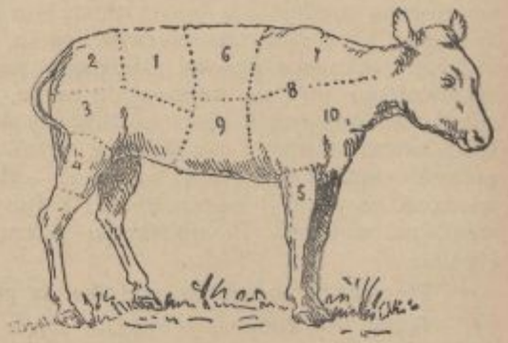
ROZDZIAŁ VIII.

Cielęcina.

O pieczeniu mięsa w ogólności.

Z tym gatunkiem mięsa rozpoczyna się właściwy dział pieczeni. W krótkości podamy tu ogólne zasady, na które trzeba koniecznie zważać, aby pieczeń była i smaczną i pięknie się na oko przedstawiała.

Każde mięso przeznaczone na pieczeń, musi odrazu piec się na mocnym ogniu i polewać gorącym tłuszczem, aby ścięło się z wierzchu, przez co sok zostanie wewnątrz, a mięso zyska na smaku i mocy. Mięso, które w zimnym szabaśniku zwolna się wygrzewa, utraca prawie cały sok czyli cząstki pożywne, daje dużo sosu, ale jest mdłe i niespore. Po kwadransie lub półgodzinie takiego pieczenia na mocnym ogniu, można piec dalej na mniejszym, aby się mięso w środku należycie upiekło. Podczas pieczenia podlewać po łyżce zimnym rosołem, ale trzeba uważać, aby nie podlewać zanadto, a nawet, gdy pieczeń zbyt wiele soku wydaje (jak np. skopowina) trzeba go odlewać, aby go tyle tylko było, ile niezbędnie potrzebne. Podlewając mięso zbyt hojnie, sprawia się to, iż ono się napół piecze, a napół gotuje. Jeżeli zauważymy, że pieczeń już miękka, a nie jest należycie zrumieniona, wtedy trzeba wzmocnić ogień i smarować tłustością lub rozpuszczonym auszpikiem.



Ciele. — 2—3—4 dyszek, 1 pieczeń nerkowa, 6 kotlety, 7 szyja, 9 brzuch,

Czas pieczenia trudno dokładnie określić, gdyż zależy to od wielkości, gatunku i wieku mięsa. Ale przeciętnie na łopatkę cielęcą liczy się 2 do $2^1/_2$ godziny pieczenia, na pieczeń

z nerką i dyszek cielęcy 1½ godziny, na łopatkę baranią 2 do 3 godziny. Tylko z praktyki można się nauczyć rozpoznawać po kolorze, zapachu i soku wypływającym za nakłóciem, czy pieczeń już gotowa lub nie.

1. Cielęcina pieczona.

Najlepsza cielęcina jest z cielęcia mającego od 4 do 8 tygodni, gdy cielę ssie jeszcze. Ćwiartkę cielęciny włożyć na kilka minut do gorącej wody, a potem wyjąć prędko i zanurzyć w zimnej. Przez to nietylko nabierze mięso większej białości, ale i prędzej się upiecze. Można też namoczyć cielęcinę w mleku na 1 godzinę przed pieczeniem. Potem obmyć w czystej wodzie, otrzeć do suchości, ściągnąć nożem błonę, wyciąć kość płaską i szeroką od dyszka, naszpikować gęsto młodą słoniną i nasolić na dwie godziny lub więcej, włożyć na brytwannę wysmarowaną masłem lub innym tłuszczem do gorącego szabaśnika i piec z początku na mocnym ogniu, aby się odrazu zrumieniła i soku nie puściła i polewać masłem lub fryturą. Po zrumienieniu piec na wolniejszym ogniu, przewrócić i polewać sokiem ściekającym z pieczeni. Gdy się już prawie upiecze, polać młodem masłem, a zwłaszcza, jeżeli się podczas pieczenia polewało fryturą i posypać bułeczką. — Co do ognia, to należy wiedzieć, że prędzej się zrumieni i ładniej upiecze, paląc drzewem, niż węglami. Po upieczeniu pokrajać na grube plastry i podać.

Pieczeń ta podaje się nietylko na gorąco, ale i na zimno.

Gdzie jest kominek stósownie do tego urządzony, tam lepiej upiec cielęcinę na rożnie. Naszpikować, osolić na 2 godziny i piec na silnym ogniu przez 2 godziny, polewając ciągle masłem lub fryturą. Pod pieczeń podstawić brytwannę, aby sos do niej ściekał. Przed wydaniem osypać tartą bułką i oblać masłem. Pieczeń cielęca z rożna jest bez porównania lepszą, kraje się lepiej, jest więcej soczystą od pieczonej w szabaśniku, to też radzimy każdemu, kto tylko może, piec na rożnie.

2. Pieczeń cielęca naśladująca sarninę.

I. Ładną, tłustą łopatkę cielęcą przysposobić jak zwykle, obsypać tłuczonym pieprzem, korzeniami, jałowcem i sparzyć następującą mieszaniną. Połowę octu i połowę wody zagotować z włoszczyzną uszatkowaną, cebulą, plasterkami cytryny i liśćmi bobkowymi, ostudzić i włożyć w nią ćwiartkę na kilka dni (2, 3, 5 dni, w miarę potrzeby). Przed pieczeniem naszpikować słoniną, osolić i albo piec na rożnie, kto może, polewając masłem, a w końcu śmietaną albo w brytwannie w szabaśniku.

Do sosu ściekającego z pieczeni dodać trochę bajcy, ¼ litra (kwaterkę) śmietany kwaśnej, soku cytrynowego i z łyżką pokrajanych kaparów zagotować.

II. Bajca w inny sposób:

$^3/_{10}$ litra ($^1/_3$ kwarty lub 1½ kwaterki) białego wina, $^3/_{10}$ litra ($^1/_3$ kwarty lub 1½ kwaterki) octu, trochę pieprzu, korzeni, imbieru, gałki muszkatołowej, skórki cytrynowej, trochę majeranku i 2 listki bobkowe oraz cebulę pokrajaną, selera, pietruszkę i marchew — zagotować razem w 4 litrach (kwartach) wody i ostudziwszy, włożyć w nią ćwiartkę, ale wyjąć kość i osolić.

W tej bajcy zostawić mięso 5 do 8 dni, ale w ciągu tego odlać bajcę, przegotować i włożyć w nią mięso. Powtarzać to codzień lub co dwa dni.

Upiec, jak wyżej.

3. Pieczeń cielęca z beszamelem.

Upiec cielęcinę na rożnie lub w szabaśniku; gdy już prawie dopieczona, ponakrawać głęboko i przekładać beszamelem. Na beszamel zagotować 12 deka (ćwierć funta) masła z łyżką mąki, wlać pół litra ($^1/_2$ kwarty) śmietanki słodkiej, wygotować tak, aby się połowa została, zaprawić 3 żółtkami rozbitemi i przekładać tem cielęcinę. Z wierzchu polać także beszamelem, ale domięszać sos z brytwanny i wstawić w piec na kwadrans, aby się beszamel zrumienił. Można, kto lubi, dodać do tego sosu 12 deka (ćwierć funta) parmezanu.

4. Cielęcina w serwatce.

Piękną i tłustą cielęcinę obmyć jak zwykle, przekłuć, jeśli jest zbyt nadęta i na 24 godzin włożyć w serwatkę, potem obetrzeć ją doskonale, nasolić na godzinę przed pieczeniem, a piec na rożnie, polewając masłem. W końcu posypać grubo bułką. Podaje się z sałatą lub kompotem owocowym. Do sosu można wcisnąć trochę cytryny.

5. Cielęcina duszona.

Przyrządzoną należycie cielęcinę od łopatki, ubić dobrze drewnianym młotkiem, natrzeć solą i odrobiną białego pieprzu i potem dusić na wolnym ogniu ze słoniną, cebulą i włoszczyzną, obracając pilnie na drugą stronę. Jeżeliby się sos ściekający sam z mięsa zbyt wygotował, dolać trochę rosołu.

6. Pieczeń cielęca z włoszczyzną i korzeniami.

Piękną, tłustą łopatkę ubić zlekka, naszpikować młodą słoniną, posmarować najlepszą oliwą, natrzeć solą, pieprzem, gałką muszkatołową i posypać drobno usiekaną włoszczyzną i ziołami, a mianowicie grzybkami, pieczarkami, pietruszką, marchwią, szczypiórkiem; potem włożyć ćwiartkę na miskę, dodać jeszcze liści bobkowych, przykryć i trzymać na boku przez 4 godziny.

Po upływie 4 godzin owinąć razem z ziołami arkuszem papieru grubo masłem posmarowanym i piec na rożnie, jak zwykle. Mając ją podać, odrzucić zioła, ułożyć na półmisek i trzymać w cieple, póki się sos nie zrobi.

Sos tak zrobić: do rondla dać zioła z sosem ściekłym z pieczeni, dodać trochę mocnego rosołu lub bulionu, trzy duże łyżki madery, trochę mąki zarumienionej w tłuszczu z pieczeni, przecedzić sos i podać osobno przy pieczeni.

7. Pieczeń cielęca z korzeniami.

Z łopatki cielęcej wykroić kość, natrzeć solą i posypać drobno usiekaną skórką cytrynową, papryką, 1 goździkiem, gałką muszkatołową i imbierem. Obłożyć pieczeń plastrami słoniny i piec, podlewając pilnie, 2 lub 3 łyżki rosołu wlewać zwolna, a gdy się pieczeń upiecze, oblać $^1/_2$ litra (z $1^1/_2$ kwaterki) śmietany i wstawić jeszcze do szabaśnika, aby się śmietana zrumieniła, a podając oblać sosem.

8. Pieczeń cielęca, duszona z sosem selerowym.

Ćwiartkę cielęciny ubić, osolić i naszpikować. Do rondla z masłem włożyć uszatkowanego selera, korzenie pietruszki, marchew na to mięso i podlewając rosołem dusić do miękkości.

Dwa selery ugotować na rosole, jeden pokrajać w talarki, włożyć w zasmażkę, rozprowadzić rosołem, zagotować i dodać kwiatu muszkatołowego. Ćwiartkę pokrajać w ładne plasterki, ułożyć na półmisku, sos przefasować, oblać cielęcinę, drugiego selera pokrajać i obłożyć nim pieczeń.

9. Fricandeau z pieczeni cielęcej.

I. Odkroić duży kawał z ćwiartki bez kości, zdjąć błonkę, nasolić, opieprzyć, naszpikować gęsto słoniną, włożyć w rondel wysmarowany masłem i wyłożony pokrajaną w plasterki cebulą i włoszczyzną. Dusić najprzód pod przykrywą, podlewając trochę rosołem, po godzinie duszenia, zdjąć przykrywkę i piec na mocnym ogniu, póki się mięso nie zrumieni. Sos przefasować i dodać trochę soku cytrynowego lub wina.

II. Można też „fricandeau“ związać mocno szpagatem i piec albo na rożnie albo w szabaśniku, podlewając masłem i piec od razu na mocnym ogniu. Podaje się oblane masłem zarumienionem z bułeczką.

10. Fricandeau piquante.

Pokrajać ćwiartkę cielęciny w plasterki grube na palec, ubić, naszpikować, odparzyć prędko na wrzącej wodzie, zmaczać w zimnej i dusić w 16 deka ($9^1/_2$ łuta) rozpuszczonego masła. Potem dolać trochę rosołu, dodać 6 deka ($3^1/_2$ łuta) kaparów, 8 deka (5 łutów) usiekanych sardelek i trochę skórki cytrynowej. Obsypać mięso bułką i mięszając sos, dusić dalej.

Gdy będzie miękkie, pokropić sokiem cytrynowym i obłożyć na półmisku małymi pieczonymi ziemniaczkami.

11. Mostek cielęcy pieczony.

Opłukać jak zwykle tłusty mostek cielęcy, osuszyć, oblać gorącem masłem lub fryturą i piec, z początku na silnym ogniu, potem na wolniejszym, polewając masłem lub fryturą. Po godzinie pieczenia wyjąć kości, co łatwo przychodzi i piec dalej mostek kwadrans lub pół godziny, póki się ładnie nie zrumieni.

12. Mostek cielęcy nadziewany.

I. Utrzeć 6 deka (czyli $3^1/_2$ łuta) masła z 1 całem jajem i 1 żółtkiem, dodać soli i sporo zielonej, drobno usiekanej pietruszki, 3 bułki otarte ze skórki i namoczone w mleku, wszystko to wymięszać doskonale razem. Przyrządzoną jak zwykle cielęcinę, naciąć nożem szeroko popod błoną, tak, aby między żebrami a mięsem utworzyła się szeroka szpara i nadziać ją tą masą, potem zaszyć otwór, ugnieść mocno ręką z wierzchu, aby się nadziewka równo rozeszła i piec odrazu na mocnym ogniu w szabaśniku, smarując masłem ciągle i niczem nie podlewając. Można też wyłożyć rondel plastrami słoniny, a gdy się pieczeń zrumieni, obsypać bułką tartą.

II. Inny sposób nadziania:

12 deka (ćwierć funta) słoniny usiekać na masę, usmażyć z 1 całą cebulą utartą i sparzoną, ale tak, aby się słonina ani cebula nie zrumieniła, pół cielęcej wątróbki usiekanej, trochę świeżych, duszonych w maśle pieczarek, soli, pieprzu i muszkatołowego kwiatu trochę, łyżkę masła, dwa całe jajka i owe dwie bułki namaczane w mleku, wszystko razem dobrze wymięszać i nadziewać.

Pieczeń ta podaje się zwykle z sałatą.

13. Rulada z mostku cielęcego.

Wyjąć kości, żyły i chrząstki wyciąć ostrym nożem, potem ubić mięso i osolić, posmarować na 1 centym. ($^1/_2$ cala) grubości jakimkolwiek farszem mięsnym lub kiełbasianym, do którego można jeszcze dodać cieniutko pokrajaną szynkę lub ozór, sardelki lub usmażone pieczarki. Potem zwinąć mięso w rulon, związać szpagatem, włożyć w rondel wysmarowany tłuszczem i piec na mocnym ogniu przez $1^1/_2$ lub $1^3/_4$ godziny, podlewając ciągle masłem i sosem ściekającym z pieczeni; gdy się pięknie zrumieni, zdjąć szpagat i pokrajać w plasterki.

Farsz może być następujący: $^1/_2$ kilo czyli funt cielęciny, 2 bułki namoczone w mleku i wyciśnięte, 2 do 3 jaj, pietruszka i cebula usmażona w maśle, skórka cytrynowa drobniutko pokrajana, korzenie, trochę gałki muszkatołowej, według upodobania sardelki i duszone pieczarki usiekane, wymięszać dobrze razem. O soli nie zapomnieć.

14. Mostek cielęcy duszony na biało.

Odparzyć mostek, to jest włożyć go najprzód do gorącej wody, raz zagotować, potem do zimnej, wyjąć kości i pokrajać mięso wzdłuż w paski szerokie na wielki palec. Tak pokrajane mięso dusić godzinę lub $1^1/_2$ z masłem, zieloną pietruszką i uszatkowanemi pieczarkami i dolać tyle rosołu, aby mięso nakrył. Gdy mięso jest już miękkie, wyjąć, wsypać trochę mąki do sosu, rozprowadzić, dodać trochę soku cytrynowego, zaprawić 1 lub 2 żółtkami, zagotować sos jeszcze raz i oblać nim mięso.

15. Mostek cielęcy duszony na rumiano.

Wyłożyć rondel plasterkami słoniny lub szpiku, potem pokrajaną w plasterki cebulą i włoszczyzną i włożyć w to mostek osolony, ale nie zblanżerowany ukropem i z kośćmi. Dusić go zwolna, póki nie będzie miękki, i nie zrumieni się; można go podlać, ale niewiele rosołem i kilku łyżkami wina. Potem wyjąć mięso, dodać trochę mąki do sosu, rozprowadzić rumianym rosołem lub bulionem, wcisnąć sok z ćwierci cytryny, przefasować go i polać pieczeń pokrajaną w kawałki w kierunku żeber.

16. Potrawka z mostku.

I. Przyrządzić mięso i ugotować jak mostek duszony na biało (Nr. 13.) tylko do sosu dodać małe, obrane pieczarki lub inne grzybki, pokrajane w paseczki i ugotowane grzebienie kogucie, wątróbki z drobiu i t. d. i zagotować razem.

II. Do potrawki można zrobić sos cytrynowy, kaparowy lub pieczarkowy, ale nie rumiany, rozprowadzić smakiem z potrawki, włożyć w niego cielęcinę i razem zagotować. Nadto można potrawkę obłożyć smażonymi kotlecikami z móżdżku.

17. Mostek cielęcy z ryżem.

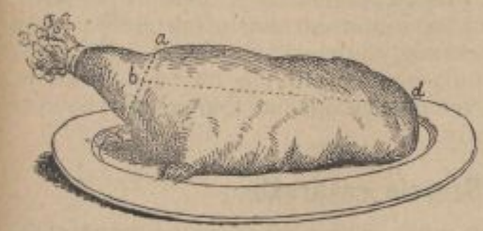
Włożyć mostek do wrzącej wody, zagotować raz, wyjąć i ugotować z włoszczyzną i solą, 12 deka ($^1/_4$ funta) ryżu (na 4 osoby), sparzyć wrzącą wodą, odlać i znów sparzyć, wypłukać i dusić z łyżką masła, podlawszy smakiem z cielęciny. Potem włożyć mostek w ryż, rozgrzać, ułożyć go na półmisku, obłożyć ryżem i oblać masłem rumianem z bułką lub rozgotowanym bulionem albo ekstraktem mięsnym. Można też, kto lubi, posypać tartym parmezanem.

18. Potrawka z mostku z rakami.

Tłusty mostek cielęcy ugotować z włoszczyzną i kalafiorami, ale go nie rozgotować, pokrajać na żeberka, łyżkę masła zagotować z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem, 4 żółtka ubić i pomału lać w sos, mięszając ciągle. Kalafiory pokrajać w kawałki, z 40 dużych raków gotowanych obrać szyjki i nóżki, skorupki nadziać, jak w rozdz. I. Nr. 32, resztę skorupek utłuc na masę, usmażyć w maśle, podlać kilka łyżek wody i przetrzeć przez sito. Masło rakowe zebrać, wsypać trochę mąki, wymięszać dobrze, włożyć do sosu razem ze skorupkami i mostkiem, zagotować parę razy i wydać.

19. Pieczeń cielęca z nerką.

Tak się nazywa tylna część z grzbietu z dłuższemi żebrami, przy których wiszą nerki, obrosłe tłuszczem.



Pieczeń cielęca.

Do pieczenia zostawić kości, tylko je przerąbać na połowę, ponieważ przez wyjęcie ich traci mięso nietylko kształt, ale też wiele soku i smaku.

Obtarłszy mięso i osoliwszy, włożyć je w rondel, oblać gorącem masłem lub fryturą albo obłożyć słoniną. Można też dodać cebuli siekanej, skórki cytrynowej i papryki i piec $1^1/_2$ do 2 godziny. Gdy w środku będzie miękkie, a z wierzchu pięknie zrumienione, pokrajać

je wzdłuż żeber na kawałki, nerkę zaś pokrajać razem z mięsem lub osobno na plasterki.

Uwaga. Co do krajania pieczeni, zwracam uwagę, aby tyle tylko pokrajać, ile wymaga potrzeba, resztę zostawić w całości, gdyż każde mięso, a zwłaszcza cielęcina, wysycha prędko w małych kawałkach i traci smak.

20. Pieczeń z nerką zwijana.

Wziąć 1½ do 2 kilo (3 do 4 funtów) cielęciny z nerką, wyjąć kości jak przy ruladzie z mostku Nr. 12. i nerki obrać z tłuszczu, ugotować je z solą, potem usiekać na masę z 9 deka (5½ łuta) słoniny, trochę cebuli, 3 sardelkami, zieloną pietruszką i kilku pieczarkami, dodać do tego 1 całe jaje i 2 bułki otarte ze skórki i namoczone w mleku, trochę soli i pieprzu, wymieszać wszystko doskonale i tym farszem nałożyć mięso po jednej stronie. Potem zwinąć w rulon, związać szpagatem, polać gorącem masłem i piec na mocnym ogniu, podlewając sokiem ściekającym z pieczeni i obracając na drugą stronę. Podać pokrajaną w plastry z sałatą lub kompotem owocowym.

21. Bifsztyki cielęce.

Z łopatki cielęciny lub mostku pokrajać plastry dosyć grube, ubić zlekka młotkiem drewnianym, nadać kształt okrągły, posolić, posypać mąką i smażyć prędko na gorącem maśle lub innym tłuszczu na obie strony, póki się pięknie nie zrumienią. Podają się z jajami w koszulkach.

22. Sznycle cielęce „au naturel".

Kawałek cielęciny od łopatki lub innej mięsistej części, wyżyłować, pokrajać na plastry, potem ubić, posolić, obsypać mąką i smażyć na patelni na rumianem maśle lub smalcu; gdy się zrumienią na jednej stronie, odwrócić na drugą. Nakoniec podlać kilku łyżkami rumianego rosołu lub bulionem i sosem tym oblać sznycle, które też można skropić sokiem cytrynowym i ubrać plasterkami cytryny.

23. Sznycle cesarskie.

Przyrządzają się jak poprzednie, tylko, że po usmażeniu, dodaje się do masła, na którem się smażyło, kilka łyżek śmietany kwaśnej, kaparów, soku i trochę skórki z cytryny.

24. Sznycle w jajku i bułce.

Ubić sznycle, osolić, utarzać najprzód w mące, potem zmaczać w jaju rozmąconem, a wreszcie w bułce tartej i smażyć na gorącym smalcu lub maśle, najprzód na jedną stronę, potem na drugą. Podczas smażenia wstrząsać brytwanną lub patelnią, aby się równo rumieniły.

Są rozmaite sposoby przyrządzania sznycli: szpikowane sznycle, sznycle z sosem z kwaśnej śmietany, z papryką, do tych dodaje się masła, cienko usiekanej cebuli i papryki, a wreszcie kwaśnej śmietany, w której sznycle mają się zagotować.

25. Sznycle siekane.

Można na siekane sznycle użyć pośledniejszego mięsa od łopatki lub górki, które należy najpierw dobrze wyżyłować, potem usiekać na masę lub utłuc w moździerzu, do tego dodać 1 lub 2 bułki otarte ze skórki i namoczone w mleku lub rosole, 2 ubite żółtka, zielonej pietruszki, słoniny i cebuli, soli i pieprzu, porobić okrągłe sznycle grube na palec, umaczać w jajku i bułce i usmażyć na rumiano na obie strony.

Podają się z rozmaitymi sosami lub jarzynami. Kostki i żyły można wygotować na smak do sosu.

26. Sznycle zawijane.

Smaczniejsze będą te sznycle, jeżeli do 1½ kilo (3 funtów) cielęciny, weźmie się ½ kilo (1 funt) wieprzowiny. Z mięsistej części łopatki pokrajać sznycle grubości palca, ubić ostrożnie młotkiem drewnianym, osolić, nasmarować jakimkolwiek farszem mięsnym lub kiełbasianym (można użyć farszu podanego przy mostku nadziewanym Nr. 12.), — potem zwinąć, obwiązać grubą bawełną i dusić na maśle, póki się nie zrumienią. Potem odlać większą połowę tłuszczu, dodać ⅛ litra (półkwaterek) śmietany i trochę kaparów i zagotować sznycle w tym sosie. Przed wydaniem trzeba odrzucić bawełnę.

27. Sznycle z papryką.

Usmażyć cebulę pokrajaną w plasterki w maśle, potem posmażyć prędko ubite i osolone sznycle na obie strony, dodać papryki i śmietany, zagotować ze sznyclami i podać z makaronem, ziemniakami, kluskami itd.

28. Kotlety cielęce bite à la viennoise.

Kotlety robią się z górki z żebrami i krają tak, aby 1 żeberko odkrajane było z plastrem mięsa grubym na palec. Ścią-

gnąć najprzód błonkę pokrywającą żebra, potem oskrobać żeberko z mięsa, aby było białe i stanowiło niejako rączkę do trzymania kotletu; jeżeli kość zaduża, odciąć trochę. Plaster mięsa ubić potem ostrożnie, osolić, utarzać w mące i na obie strony smażyć na gorącem maśle na rumiano.

29. Kotlety cielęce bite w jajku i bułce maczane.



Kotlety cielęce bite.

Zrobić kotlety, jak powyżej Nr. 28., utarzać najprzód w mące, potem zmaczać w jajku w tartej bułce i smażyć na rumianem maśle na obie strony.

30. Kotlety cielęce w papilotach.

Przyrządzone jak zwykle kotlety osolić, opieprzyć i dusić z pieczarkami uszatkowanemi, z masłem i rosołem. Potem wyjąć kotlety, dodać do sosu słoniny pokrajanej w drobną kostkę, cebuli, zielonej pietruszki, 1 otartą ze skórki i namoczoną bułkę i całe jaje. Wymieszać dobrze tę masę i nasmarować nią kotlety po obu stronach; a na wierzch dać cienkie plasterki słoniny. Potem z grubego, złożonego we dwoje papieru do pisania wystrzydz listki sercowatego kształtu tak wielkie, aby rozłożone były na palec większe od kotletów.



Kotlet cielęcy w papilotach.

Papier nasmarować masłem, rozłożyć, położyć na nim kotlety i owinąć je nim tak, aby papier szczczelnie otulał mięso i tylko kostka wystawała z kotletów. Potem piec na ruszcie, pokrytym papierem posmarowanym masłem, na średnim ogniu zwolna na obie strony. Jeżeli papiloty udadzą się i nie popsują, można w nich podać kotlety, w przeciwnym razie odrzucić je ostrożnie i ułożyć kotlety dokoła półmiska, w środek zaś nalać sos tatarski lub inny stosowny, ale ostry sos.

31. Sznycle cielęce, szpikowane.

Pokrajać duże sznycle, ubić dobrze, naszpikować gęsto i piec w rondlu pod nakryciem, obracając często na drugą

stronę. Mają być miękkie a nie spieczone i dlatego należy je piec na wolnym ogniu, tak długo, jak pieczeń.

32. Tutki cielęce.

Kawałek słoniny zrumienić, wystudzić, potem utrzeć ją ze śmietaną i skórką cytrynową, posmarować tem po jednej stronie małe sznycle cielęce wielkości pół dłoni, cienko ubite i osolone, zwinąć je w tutkę i związać. Tutki te można piec albo na cienkim rożnie naprzemian z plasterkami słoniny albo w rondlu wyłożonym plastrami słoniny na mocnym ogniu. Resztą nadziania z odrobiną śmietany oblać tutki i obsypać bułką smażoną w maśle.

33. Filety cielęce szpikowane.

Z najlepszej części ćwiartki pokrajać paski długie na 40 centymetrów (15 cali), a na 4 centymetry ($1^1/_2$ cala) szerokie, ubić je dobrze, posolić i naszpikować po jednej stronie słoniną cienko krajaną. Szpikowaną stroną do góry kładzie się je na gorące masło lub smalec, najprzód zrumienić na mocnym ogniu w szabaśniku, potem dusić na wolniejszym, na blasze, podlewając rosołem. Przed wydaniem posmarować rozpuszczonym auszpikiem.

34. Filety cielęce faszerowane.

$^1/_2$ kilo (funt) cielęciny od łopatki posiekać lub utłuc w moździerzu na masę, wyżyłowawszy poprzednio doskonale. Potem utrzeć 4 deka ($2^1/_2$ łuta) masła z 1 całem jajem i 2 żółtkami, dodać soli, pieprzu, gałki muszkatołowej, potem 3 otarte ze skórki bułki w mleku namoczone i mięso oraz wymieszać wszystko doskonale. Masę tę rozwałkować na stolnicy posypanej grubo mąką na palec grubości, robić z niej filety, jak wyżej, zmaczać w jajku rozmąconem i bułce tartej i smażyć w gorącem maśle na rumiano na obie strony. Podają się z plasterkami cytryny, lub jako dodatek do jarzyny. Farsz można zmieniać rozmaicie i nadać mu ostrzejszy smak przez dodanie zielonej pietruszki siekanej, szarlotki, sardelek, kaparów, duszonych pieczarek lub trufli.

35. Filety z pozostałej pieczeni cielęcej.

Pozostałą pieczeń lub duszoną cielęcinę usiekać na masę, wymieszać dobrze z 1 bułką w mleku namoczoną, 2 jajami, 2 łyżkami śmietany kwaśnej, tłuczonymi korzeniami, skórką cytrynową, solą i odrobiną bułki tartej, pietruszką i cebulą uszatko-

waną i uduszoną w maśle. Potem na stolnicy posypanej tartą bułką, robić okrągłe filety, smażyć na maśle lub smalcu i użyć jako dodatku do jarzyn, albo po usmażeniu włożyć filety do małego rondla, zrobić sos z $^1/_4$ litra (kwaterki) śmietany, wcisnąć trochę soku cytrynowego i skórki, a gdy się sos zagotuje, podać.

Można je też zagotować w sosie grzybowym.

36. Gulasz z cielęciny.

Przetopić 12 deka ($^1/_4$ funta) słoniny pokrajanej w kostki, i dodać do tego 2 duże lub 3 małe cebule pokrajane w talarki. Gdy się cebula zrumieni, włożyć cielęciny $1^1/_2$ kilo (3 funty) od łopatki lub mostku, pokrajanej w kawałki wielkości orzecha włoskiego, sporo papryki i soli. Dusić tak dobrze pół godziny, potem dolać $^1/_4$ litra (kwaterkę) śmietany i zagotować.

37. Zrazy wołyńskie.

Pokrajać cielęcinę w cienkie plastry, jak na zrazy, ubić lekko, układać w rondel grubo masłem wysmarowany, osolić i opieprzyć, na to położyć warstwę cienko pokrajanej słoniny i tak dalej układać warstwami cielęcinę i słoninę. Pod przykryciem dusić na wolnym ogniu godzinę. Zrazy te obkłada się na półmisku smażonymi ziemniakami.

38. Zrazy cielęce.

Kawał cielęciny od dyszka pokrajać w cienkie zrazy, zbić lekko i posolić. Na 2 funty cielęciny wziąć 1 móżdżek, wymoczyć, oczyścić z błonki, rozetrzeć z 2 żółtkami i bułką namoczoną w mleku i wyciśniętą, osolić i dodać trochę zielonej pietruszki siekanej. Tą masą smarować zrazy, zwinąć w tutkę, związać, posypać mąką i wrzucić w rondel na rumiane masło. Gdy się zrumienią, nakryć, wlać pół szklanki białego wina, dusić jeszcze dalej, wsypać trochę tartej bułki, odwiązać bawełnę i podać.

39. Potrawka z cielęciny.

Pokrajać w kostkę lub paski kawałek sparzonej pierwej cielęciny, z uchem lub ozorkiem i dusić do miękkości z 3 deka masła (tyle co pół łyżki) $^1/_4$ litra (kwaterkę) rosołu i z włoczczyzną. Potem zrobić biały sos zwyczajny, dodać do niego 1 lub 2 łyżki madery i trochę soku cytrynowego, włożyć w to mięso i zagotować jeszcze. Potrawkę tę można rozmaicie przyprawić, stosownie do potrzeby i smaku; można dodać do niej duszonych grzybków, trufli, karczochów, kalafiorów, wątróbek

gęsich i kurzych, wreszcie drobnych kluseczek z tartej bułki i innych, móżdżku pieczonego, szyjek rakowych i nóżek i t. p.

40. Potrawka cielęca w muszlach.

Cielęcinę do tej potrawki trzeba pokrajać w małą kostkę i sos zrobić gęstawy, aby ją można ułożyć w muszlach kopiato, ale aby się nie wylewała. Właściwie używa się do tego pustych muszel z ostryg większego gatunku, których można dostać w handlach delikatesów; można też jednak użyć wszelkich innych muszli płaskich, mających najmniej 7 do 8 centymetrów (3 cale) średnicy, ale muszą być w środku gładkie. Ugotowawszy potrawkę, jak wyżej napełnić nią muszle, ile tylko można, obsypać bułką tartą i tartym parmezanem, skropić rumianem masłem i wstawić w gorący szabaśnik, aby się potrawka trochę przypiekła.

41. Potrawka cielęca z ryżem.

Pokrajać na kawałki cielęcinę od dyszka lub pośledniejszych części i dusić do miękkości z cebulą, masłem, solą i szczyptą papryki. Potem wyjąć mięso, włożyć do sosu na 1 kilo (2 funty) mięsa $^1/_2$ kilo (funt) ryżu i podlewając rosołem lub wodą zgotować na miękko, mięszając ciągle, przyczem uważać, aby był w miarę wilgotny, a nie zbijał się w gałki. Potem włożyć napowrót mięso w ryż, wyjąć na półmisek, posypać po wierzchu parmezanem, oblać rumianem masłem i na kilka minut wstawić w ciepły szabaśnik.

42. Potrawka z ryżem po serbsku.

Pokrajać cielęcinę w kostki wielkości orzecha włoskiego i dusić z cebulą zrumienioną na maśle, podlewając rosołem, dodawszy soli, papryki w proszku i kilka całych, czerwonych strąków papryki. Gdy się mięso na wpół udusi, dodać 2 razy tyle ryżu, ile waży mięso i dolać tyle rosołu, aby wszystko było pokryte i dusić dalej, dopóki się rosół nie wygotuje. Potrawa ta ma być mocno korzenną, można też dodać 2 utłuczone goździki.

43. Turecka pilawa z ryżem.

$^1/_2$ kilo (funt) cielęciny od łopatki pokrajać na kawałki, wielkości orzecha i upiec na maśle lub szpiku z cebulą. Potem wymięszać mięso z 20 deka (12 łutów) ryżu zgotowanego na gęsto w wodzie słonej i dodać tartego parmezanu. Korzeni się żadnych nie dodaje, ale do wody, na której się ryż gotuje, można dodać 1 łyżkę stołową ekstraktu mięsnego.

44. Potrawka z cielęcej główki.

I. Oczyścić główkę cielęcą jak najdokładniej, rozpłatać na dwoje, wyjąć mózg, odrzucić oczy, kości i szczęki z zębami, wymoczyć w zimnej wodzie i obgotować w gorącej wodzie, szumując ciągle, potem obmyć ją, przecedzić rosół przez sitko i znów gotować dalej w tym rosole, do miękkości dodawszy włoszczyzny i soli. Gdy będzie miękka, ale nie wygotowana, wyjąć z rosołu, posolić, pokrajać i zrobić sos następujący: łyżkę masła zrumienić z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem z główki z bulionem, wcisnąć sok z cytryny, dolać szklankę madery, dodać trochę cukru, skórki cytrynowej, zagotować i oblać na półmisku główkę cielęcą.

Chcąc mieć sos gęściejszy, rozbić 4 żółtka w garnuszku i zaprawić sos.

Móżdżek obgotować, pokrajać, umaczać w jaju, obsypać bułką, obsmażyć na patelni i obłożyć potrawkę.

II. Można też ugotowawszy główkę z solą, włoszczyzną i korzeniami, pokrajać ją w długie kawałki, obłożyć w koło chrzanem struganym i podać z octem i oliwą.

45. Główka cielęca, smażona.

Oczyszczoną dokładnie główkę cielęcą w wodzie z solą na miękko, ostudzić, osuszyć i pokrajać w paski podłużne, długie na 8 centymetrów (3 cale), szerokie na 3 centymetry (cal); osolić je, umaczać w mące, jaju i bułce tartej i smażyć na rumiano w gorącym smalcu lub maśle. Smażona główka stanowi dodatek do jarzyn.

46. Ozór cielęcy.

Wyjąwszy ozór z gardła, wymyć go dobrze w czystej wodzie i gotować, dopóki skórka z wierzchu nie da się zdjąć z łatwością. Potem pokrajać go w ukośne plasterki i gotować w szarym sosie (jak ozór wołowy) lub w innym ostrym sosie; można go też naszpikować, usmażyć, jak główkę cielęcą i oblać śmietaną kwaśną.

47. Fricassée z główki cielęcej.

Oczyścić główkę cielęcą jak najdokładniej, rozkroić na połowę, wybrać kości, ozorek i mózg i gotować do miękkości. Gdy się ugotuje, pokrajać ją zgrabnie i włożyć w rądel.

Poprzednio zagotować rosół z tąż samą ilością białego wina.

Osobno w garnuszku utrzeć 4 żółtka, 1 łyżkę przedniej mąki, kawałeczek masła, trochę skórki cytrynowej i kwiatu muszkatołowego z trochą zimnego wina, potem wlać w to wrzący rosół z winem i rozbijając ciągle, zagotować, aby sos zgęstniał i polać tem główkę cielęcą. Dodać trochę cukru do sosu i znów razem zagotować.

Móżdżek osolić, pokrajać w kawałki, obsypać mąką, zmaczać w jaju rozmąconem, obsypać tartą bułką i usmażyć na maśle lub smalcu. Usmażyć również bułkę pokrajaną w kostki.

Pokrajaną główkę ułożyć ładnie na półmisku, oblać sosem, móżdżek położyć w środku. Bułką w kostki ubrać półmisek w koło.

48. Móżdżek cielęcy, smażony.

Wymoczyć móżdżek w wodzie, potem pokrajać na talarki, osolić, zmaczać w mące, potem w jaju, obsypać tartą bułką i smażyć na rumiano w maśle lub smalcu.

Stanowi to smaczny dodatek do jarzyn.

49. Móżdżek cielęcy, pieczony.

Wyjąć mózg z główki, wypłukać, włożyć w gorącą wodę, aby można zdjąć skórkę i wyżyłować, potem włożyć znów do zimnej wody. Usmażyć trochę soku cytrynowego i piec najwyżej przez kwadrans.

50. Móżdżek z jajem.

Do móżdżku przysposobionego jak powyżej, rozbić 2 całe jaja, wymięszać dobrze z móżdżkiem i piec jak wyżej, albo po upieczeniu ubrać na wierzchu jajami w koszulkach, posypanemi szczypiórkiem lub zieloną pietruszką.

51. Móżdżek z sosem.

Sparzyć móżdżek, włożyć do zimnej wody i gotować w wodzie z solą. Potem pokrajać w dowolne kawałki, włożyć do sosu białego, zwyczajnego, do którego można wcisnąć trochę soku cytrynowego i zagotować.

52. Móżdżek z sosem „fricassée".

Obciągnąć móżdżek ze skórki, włożyć w wodę ze solą i gotować kwadrans. Potem wyjąć i włożyć w sos „fricassée".

Sos ten robi się ubijając 4 żółtka, sok z cytryny i $^1/_4$ litra (kwaterkę) kwaśnej śmietany na ogniu, póki sos nie zgęstnieje.

53. Kotlety z móżdżku.

I. Wymoczyć móżdżek z godzinę, wyżyłować, nalać wodą osoloną, do której trzeba dodać łyżkę octu, zagotować raz, od-

cedzić i pokrajać na kawałki kształtu kotleta, maczać w rozmąconem jajku, obsypać tartą bułką i smażyć na rumianem maśle na obie strony.

II. Móżdżek przysposobiony jak wyżej, utrzeć z 3 deka (2 łuty) masła i 1 całem jajem, 2 bułkami namoczonemi w mleku, zieloną pietruszką, pieprzem i solą, masę tę smarować na opłatki, pociągnięte białkiem, złożyć podłużnie, utarzać w rozmąconem żółtku i tartej bułce i smażyć na rumianem maśle lub smalcu na rumiano.

Kotlety te robią się nietylko z móżdżku cielęcego, ale i ze świńskiego, baraniego, sarniego i t. d., albo samego, albo mięszanego z cielęcym.

54. Kiełbasa z móżdżku.

Ugotować móżdżek, jak zwykle, potem wymięszać go dobrze z solą, pieprzem i zieloną, siekaną pietruszką, nakładać tą masą opłatki zwilżone wodą, zwinąć, aby miały kształt kiełbasek, zmaczać w jaju i bułce tartej i smażyć na gorącym smalcu. Kiełbaski te, jak i kotlety z mózgu stanowią smaczny dodatek do jarzyn.

55. Móżdżek cielęcy w muszlach.

Ugotować móżdżek, przetrzeć i udusić z masłem, zieloną pietruszką, solą, i szczyptą pieprzu, potem kłaść do muszel. Po wierzchu posypać tartą bułką, polać rumianem masłem, wstawić muszle na kwadrans na blasze do gorącego szabaśnika. Przed podaniem można posypać po wierzchu parmezanem.

56. Budyń z móżdżku cielęcego.

Stanowi bardzo smaczne danie po zupie.

Obrać z błonek na surowo dwa móżdżki, ugotować z solą i łyżką octu i ubić na misce, jak śmietanę. Potem dolać półkwaterek surowej, gęstej śmietanki słodkiej, 4 żółtka, osolić, opieprzyć, włożyć pianę z 4 białek i wymięszać wszystko doskonale. Potem włożyć do formy wysmarowanej masłem i posmarowanej bułeczką i gotować godzinę na parze. Podaje się z sosem korniszonowym, kaparowym lub z grzybów marynowanych.

57. Krokiety w móżdżku.

Oczyścić móżdżek z błonek, obgotować w wodzie z solą i octem, pokrajać każdy w 4 lub 5 podłużne kawałki. Utarzać na stolnicy móżdżki w mące wymięszanej z bułką tartą, przesianą, i każdy kawałek maczać w jajku rozmąconem i znów tarzać w bułce, póki nie będą suche i nie nabiorą ładnego kształtu podłużnych wałeczków. Potem smażyć na patelni na gorącej fryturze; gdy się pięknie zrumienią, wyjmować na półmisek i ubrać gałązkami zielonej pietruszki usmażonej po wyjęciu krokietów. Podają się z cytryną zamiast pasztecików lub jako dodatek do jarzyn.

58. Wątróbka cielęca, duszona.

I. Dobrze jest przed użyciem wątróbki czy to do pieczenia, czy do smażenia lub duszenia, namoczyć ją przez kilka godzin w mleku, nabierze przez to kruchości i delikatniejszego smaku.

Potem obciągnąć ze skórki, naszpikować słoniną i dusić w rondlu wyłożonym plasterkami słoniny z cebulą i włoszczyzną pod pokrywą na wolnym ogniu.

II. Gdy jest na pół uduszona, wyjąć, osolić, obsypać mąką, sos przecedzić lub nie, wlać parę łyżek śmietany i dusić dalej.

Gdy się wątróbka dobrze zrumieni i za nakłuciem krew się nie pokaże, jest już dobra, bo twardnieje jeżeli się ją dusi zbyt długo.

Kilka ziarnek jałowcu wrzuconych podczas duszenia, podnosi bardzo smak wątróbki. Podaje się pokrajana w plasterki i oblana sosem.

Zdjąć skórkę, pokrajać w plasterki, obsypać mąką, włożyć w rondel włoszczyzny i sporo cebuli, wyłożyć słoniną i dusić w tem wątróbkę, póki nie będzie miękka, co zwykle trwa godzinę. Soli się na końcu, nie pierwej, aby nie stwardła. Po uduszeniu przetrzeć sos, dodać pół litra śmietany, zagotować i oblać wątróbkę.

59. Wątróbka cielęca, pieczona.

I. Wymoczyć wątróbkę w mleku przez godzinę lub więcej, zdjąć skórkę, naszpikować cienką słoniną i piec w rondlu wyłożonym albo plastrami słoniny albo masłem i cebulą pokrajaną, ale nie za długo, aby nie stwardła. Solić przy końcu. Można podczas pieczenia dać szczyptę białego pieprzu i majeranku Gdy się upiecze, posypać mąką, podlać rosołem lub śmietaną kwaśną i raz zagotować.

II. Zamiast w całości, można ją pokrajać na plasterki na pół palca grube i piec jak wyżej.

60. Wątróbka cielęca smażona.

Zdjąć skórkę, pokrajać w talarki grube na palec, posolić, utarzać w mące, jaju rozmąconem i bułce tartej, potem smażyć na gorącem maśle lub smalcu.

61. Wątróbka cielęca z farszem jałowcowym.

Wyżyłować wątróbkę, namoczyć w mleku, aby zbielała, naszpikować słoniną, podłożyć masła i dusić pół godziny na wolnym ogniu. Potem wyjąć z rondla i zrobić farsz następujący: trochę tartej bułki, trochę masła i kilka utłuczonych ziarnek jałowcu, wymięszać wszystko razem. Potem ponadkrawać wątróbkę, przełożyć tym farszem, obsypać mąką i dusić dalej w tym samym rondlu w sosie, który się utworzył, posolić, wlać parę łyżek kwaśnej śmietany, ale dusić tylko kwadrans.

62. Wątróbka cielęca po nelsońsku.

Namoczoną wątróbkę w mleku obciągnąć z błonki, naszpikować słoniną i pokrajać w grube plastry. W rondelku zrumienić łyżkę masła, włożyć wątróbkę, przełożyć cebulą krajaną w plastry, wrzucić parę ziarnek jałowcu w całości lub 2 tłuczone, na wierzch położyć trochę masła i na mocnym ogniu dusić pod pokrywą 20 minut. Gdy się na wpół udusi, osolić, potem dusić dalej.

63. Nóżki cielęce smażone.

Oczyścić nóżki cielęce z sierści, ugotować z włoszczyzną i solą. Gdy będą miękkie, wyjąć, poprzecinać wzdłuż na dwoje, wyjąć kości. Do 4 nóżek ubić 5 żółtek na pianę, wsypać kwaterkę mąki, pianę z białek, trochę śmietany kwaśnej lub słodkiej, wymięszać dobrze, maczać w tem nóżki, i na gorącem maśle lub fryturze smażyć. Podają się z chrzanem tartym, ze śmietaną, lub w lecie ze szpinakiem.

64. Nóżki cielęce smażone z ostrym sosem.

Ugotować nóżki cielęce w wodzie z octem i solą, dodać kilka ziarnek pieprzu, goździków, marchwi, selera i liści bobkowych. Gdy się ugotują na miękko, wyjąć kości, utarzać w jaju i tartej bułce i usmażyć na rumiano na gorącem maśle. Potem zrumienić łyżkę masła z łyżką mąki i cebulą, dolać trochę smaku wygotowanego z nóżek, trochę octu, czerwonego wina, musztardy, krajanych ogórków lub kaparków i gotować ten sos godzinę. Nóżki smażone ułożyć na półmisku i oblać sosem.

65. Nóżki cielęce w galarecie.

Nóżki cielęce oczyszczone nastawić w wodzie, obgotować, gdy się zagotują, odlać wodę, opłukać nóżki, nalać na nowo ciepłą wodą i gotować z rozmaitą włoszczyzną, pieprzem, angielskiem zielem, cebulą, szumując ciągle. Gotować w garnku glinianym 3 godziny na wolnym ogniu. Przy końcu osolić, wyjąć nóżki, sklarować białkami, (2 białka rozbite z wodą, wlać w sos i zagotować). Nóżki poprzekrawać na dwoje lub drobniej, kości wyjąć, ułożyć nóżki w formę lub na salaterkę i zalać sosem, który trzeba pierwej przecedzić i postawić w zimnem miejscu. Gdy galareta zastygnie, podaje się z octem i oliwą.

Lepszą o wiele jest galareta gotowana z nóżek cielęcych i wieprzowych, np. na cztery nóżki cielęce wziąć 2 wieprzowe i razem gotować.

66. Nerki cielęce pieczone.

Pokrajaną w talarki cebulę zrumienić w gorącem maśle i włożyć w to nerki cielęce lub wieprzowe (kto lubi, można też i baranie) pokrajane w cienkie talarki i piec z cebulą, mięszając ciągle, ale tylko przez 5 minut, nie dłużej, gdyż inaczej stwardną i wysuszą się; potem obsypać trochę mąką, podlać rosołem lub łyżką wina, dodać soli, pieprzu i szczyptę majeranku i gotować jeszcze z nerkami przez 2 minuty, nim się je poda na stół.

67. Nerki cielęce na kwaśno.

Zrobić rzadką zasmażkę z 4 deka ($2^1/_2$ łuta) smalcu lub masła i stósownie do tego mąki, gdy się zrumieni, rozprowadzić rosołem i 2 łyżkami octu lub kwaśnej bajcy, jeżeli jest pod ręką. W tym sosie ugotować nerki pokrajane w plasterki z solą, pieprzem i majerankiem, można też dodać trochę kwaśnej śmietany.

68. Płucka cielęce.

Wypłukać płucka kilka razy w czystej wodzie, ugotować w wodzie osolonej i pokrajać cienko jak makaron. Zrobić białą zasmażkę z 12 deka ($^1/_4$ funta) masła lub smalcu i mąki rozprowadzić rosołem lub smakiem wygotowanym z kości, dodać trochę octu, soli, włożyć w ten sos trochę skórki cytrynowej i krzaczek majeranku, który należy wyjąć przed podaniem. Gotować przez kilka minut, dodawszy do smaku śmietany kwaśnej i soku cytrynowego. Podaje się z plasterkami cytryny, jajami w koszulkach albo z kluskami.

69. Farsz z wątróbki cielęcej.

$^3/_4$ kilo ($1^1/_2$ funta) wątróbki, 2 bułki, 3 pieczarki, 2 sardelki (i trochę słoniny), cebulę i różne korzenie usiekać na masę, usmażyć na maśle, dodać trochę kwaśnej śmietany i soku cytrynowego do smaku.

70. Farsz z cielęciny.

Usiekać na masę cielęcinę z korzeniami, usmażyć w maśle trochę zielonej pietruszki i włoszczyzny. Potem zrobić z 1 bułki gęstą papkę, a gdy ostygnie, wbić parę jaj, utrzeć to wszystko dobrze i przetrzeć przez sito, utrzeć kawałek masła, wbić 2 jaja i wymieszać doskonale z farszem.

Farszu tego można użyć do wszystkich delikatnych legumin mącznych, i „consommé", ale przed użyciem trzeba go rozrzedzić stósownie do potrzeby śmietanką słodką z jajem rozmąconem.

71. Cielęcina solona czyli peklowana.

Wziąć ćwiartkę cielęciny, wyjąć kości, obrać z tłuszczu i błonek, natrzeć mięszaniną złożoną z 25 gramów ($1^1/_2$ łuta) saletry, dwóch garści soli i 3 lub 4 ząbków rozgniecionych czosnku. Po utarciu położyć na misce lub półmisku, przyłożyć czem ciężkiem i przez 6 do 8 dni obracać codzień na drugą stronę, polewając słonym sosem zaprawy. Potem gotować zwolna do miękkości, nalawszy zimną wodą. Po ugotowaniu włożyć między 2 deski do krajania, przycisnąć czem ciężkiem, a po 12 godzinach nadaje się do krajania.

72. Szynka z cielęciny.

Ładną, dużą ćwiartkę cielęciny nasolić 12 deka ($^1/_4$ funta) soli i 1 deka (z $^1/_4$ łuta) saletry tłuczonej, posypanej kolędrą, włożyć w faseczkę i przycisnąć kamieniem. Codzień przewracać mięso i polewać słonym sosem. W tej zaprawie może mięso leżeć jeden lub 2 tygodnie. Wyjąwszy z zaprawy uwędzić, potem piec w gorącym piecu, oblepiwszy żytniem ciastem przez 2 do 3 godziny.

73. Szynka cielęca innym sposobem.

Wziąć 2 kilo (4 funty) cielęciny od łopatki, natrzeć solą i łyżeczką od kawy saletry, włożyć w naczynie gliniane, w którem się może potem gotować. Po wierzchu posypać mięso dwiema pokrajanemi cebulami, 20 ziarnkami pieprzu, 10 całymi gwoździkami. W kawałek czystego tiulu lub muślinu związać garść

zielonej pietruszki, tymianku, majeranku i włożyć w zaprawę. Wreszcie oblać mięso dobrym octem i zostawić je tak 3 do 4 dni pod nakryciem. Do gotowania wziąść 2 razy tyle wody, ile było octu i gotować, ale tak, żeby mięso było miękkie a jędrne. Ostudziwszy w rosole, w którym się gotowało, pokrajać ładnie w plasterki, zmaczać każdy w młodej oliwie, ułożyć gęsto obok siebie i zostawić tak przez 3 godziny. Potem każdy kawałek posypać usiekanemi sardelkami, pietruszką, kaparami i ubrać półmisek auszpikiem.

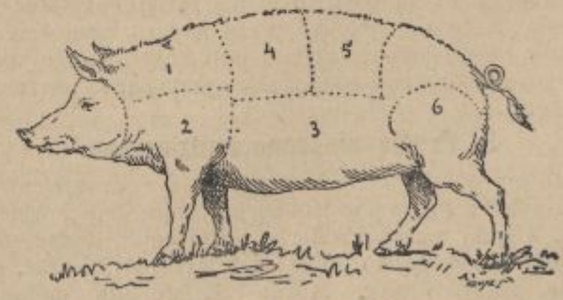
ROZDZIAŁ IX.

Wieprzowina.

Przy wieprzowinie uważać, aby była świeżą i nie miała w sobie węgrów, które łatwo można w mięsie poznać, gdyż wyglądają jak biała kasza i są niezmiernie zdrowiu szkodliwe. Dobra wieprzowina powinna być ładnego, różowego koloru, oblana i przerośnięta białym tłuszczem.

I. Prosię pieczone na rożnie.

1) Gdy się prosię zabije i krew odejdzie, włożyć je w cebrzyk do gorącej wody, posypać sierść miałkim zimnym popiołem i trzeć mocno rękami, przez co sierść łatwo zejdzie. Gdy woda ostygnie, dolać gorącej. Oczyściwszy zupełnie z sierści, obmyć kilka razy w zimnej wodzie, obetrzeć, rozciąć brzuch, wyjąć wnętrzności, ale uważać, żeby żółci wiszącej przy wątrobie nie zgnieść, wyczyścić i w środku nasolić oraz wsypać do środka majeranku lub kminku.



Wieprz. — 1 kark, 2 łopatki, 3 brzuch (boki), 4—5 schaby (polędwica), 6 szynki.

Delikatne mięso prosięcia nie potrzebuje się odleżeć i tego samego dnia po zabiciu można je piec. Tylne i przednie nogi związać mocno szpagatem, skórę między głową a szyją pod spodem przeciąć głęboko w poprzek, oczy wyjąć i włożyć w ich miejsce suszone śliwki lub wielkie rodzynki. Ogon i uszy okryć papierem nasmarowanym tłustością. Natarłszy prosię dobrze i z wierzchu solą i kminkiem, włożyć na rożen, ale dobrze je utwierdzić, aby się w czasie pieczenia nie ruszało. Przed pieczeniem i w czasie pieczenia smarować często młodą słoniną, a gdy się już zacznie rumienić, maczać tę słoninę w piwie, przez co skórka nabędzie ładnego połysku i będzie chrupać w jedzeniu.

Piec można 1 lub 2 godziny, przy końcu zdjąć papier z uszu i ogonka, aby się i te zrumieniły, potem zdjąć z rożna, przekrajać najprzód wzdłuż na dwie części, odciąć głowę, potem łopatki i piersi, boczki przekroić na szerokość dłoni, ale wszystko poskładać napowrót na półmisku, aby prosię wyglądało jak całe.

W koło można ubrać pieczonymi ziemniaczkami, duszoną kapustą, czerwoną kapustą i t. d. w uszy wetknąć kępki zielonej pietruszki, w ryjek plasterki cytryny. Można też podać prosię na stół w całości i krajać je przy podawaniu, co o wiele pokaźniej wygląda.

2. Prosię pieczone w piecu.

Nie mogąc piec na rożnie, piecze się je w szabaśniku. Przyrządziwszy je do pieczenia jak powyżej, przebić przez całą długość ciała cienkim patykiem, aby się piekło stojąc, nóżki odciąć od kopytka do pierwszego zgięcia. Piec na średnim ogniu $1^1/_2$ do 2 godziny w brytwannie posmarowanej tłuszczem lub wyłożonej plasterkami słoniny, smarując ciągle słoniną i piwem (lub słoną wodą), aby skórka była połyskująca i w zębach chrupała. Jeżeli na skórce tworzą się bańki, przekłuć je, aby skórka była wszędzie gładką. Przy końcu wzmocnić ogień, a gdy prosię pięknie się zrumieni i połyskiwać będzie jak szkło, naciąć szyję głęboko z pod spodu, aby wyszła para i nie zmiękczyła kruchej skórki.

3. Prosię pieczone nadziewane.

Ugotować płucka i nerki z prosięcia z kawałkiem młodej słoniny, usiekać z surową wątróbką jak najdrobniej, wlać 2 całe ubite jaja, 2 łyżki masła, kwaterkę tartej bułki, dodać soli, pieprzu, majeranku, wszystko dobrze jak wyżej wymięszać, nadziać tem prosię, zaszyć i piec. Można też, kto lubi, dodać do tej nadziewki garść drobnych, czarnych lub większych rodzynków bez pestek i łyżeczkę cukru.

4. Prosię w galarecie.

Rozebrać prosię starannie oczyszczone na kawałki i gotować, dodawszy rozmaitej włoszczyzny pokrajanej w talarki, całą cebulę, pieprzu w całości, 1 listek bobkowy i innych korzeni, ale niewiele, skórki cytrynowej, trochę mocnego octu (2 do 3 łyżki), trochę białego wina, grzybek, i osolić. Szumować ciągle; gdy się mięso ugotuje, wyjąć i ułożyć na półmisku tak, aby wyglądało jak całe, rosół wygotowany zaś z prosięcia przecedzić, zebrać tłuszcz i sklarować białkami, t. j. ubić dobrze pianę z 3 białek na tęgo, wlać w rosół i gotować, póki białko nie wypłynie na wierzch, a płyn nie będzie całkiem czysty; przecedzić jeszcze raz przez czyste płótno, zalać tem prosię ułożone na półmisku i wynieść w zimne miejsce, aby się galareta ścięła.

Podaje się z octem lub oliwą.

Drugi sposób:

Kilka oczyszczonych nóżek cielęcych i wieprzowych przeciąć na połowy i gotować w wodzie z octem (3 części wody, 1 octu) szumując ciągle. Potem dodać rozmaitej włoszczyzny, cebuli, liści bobkowych, skórki cytrynowej, korzeni w całości, soli, i razem gotować. Nakoniec włożyć prosię pokrajane na kawałki, jak na potrawkę i gotować do miękkości, potem mięso ostrożnie wyjąć, ułożyć jak powyżej, rosół przecedzić, sklarować jak powyżej, i oblać mięso. Gdy się zetnie, podać z octem i oliwą.

5. Rulada z prosięcia.

Oczyścić prosię jak najdokładniej, rozkroić wzdłuż pod spodem, główkę i nóżki odciąć, wyjąć wszystkie kości i rozciągnąć na stole grzbietem na spód. Kości i główkę obrać z mięsa, dodać pół kilo (funt) cielęciny, wątróbkę z prosięcia, można też dobrać i cielęcą, usiekać to wszystko na masę, dodać soli, pieprzu, kwiatu muszkatołowego i podsmażyć trochę na maśle. Potem wyziębić, dodać 2 bułki wymoczone i wyciśnięte, trzy całe jaja rozmącone, wymięszać wszystko doskonale, przetrzeć tę masę przez durszlak i nałożyć nią prosię, wyrównać, na to położyć warstwę młodej słoniny gotowanej, tłustej szynki gotowanej albo wieprzowiny przerastałej, na to warstwę jaj twardych, pokrajanych w plasterki, nałożyć warstwę farszu, zwinąć, zaszyć, obwinąć w płótno i gotować z włoszczyzną, solą i octem przez 2 godziny. Gdy przestygnie wyjąć i przycisnąć jakim ciężarem, aby się rulada trochę spłaszczyła. Podaje się zawsze na zimno, pokrajaną w plasterki z octem i oliwą.

Rosół wygotowany z rulady, przecedzić, sklarować białkami, jak powyżej, przecedzić jeszcze przez płótno; gdy zastygnie na galaretę, ubrać nią ruladę.

6. Prosię w potrawce.

Oczyszczone prosię pokrajać na kawałki i gotować z rozmaitą włoszczyzną, solą, pieprzem i angielskiem zielem w całości. Gdy się ugotuje, zrobić sos holenderski (rozdział V. o sosach nr. 40 i 41.) tylko zamiast cytryny wziąć wina, oblać niem prosię i podać.

Zwykle potrawka ta podaje się z szarym sosem, który się tak robi: łyżkę masła zrumienić z łyżką mąki, rozprowadzić smakiem z prosięcia, zrumienić 3 kawałki cukru, lub wziąć łyżeczkę karmelu, wlać kilka łyżek dobrego octu, dodać rodzynków sułtańskich, migdałów słodkich w paski krajanych, kilka plasterków cytryny, ale bez pestek, zagotować razem, włożyć w to prosię i po wierzchu ubrać plasterkami cytryny.

7. Prosię z chrzanem.

Ugotować prosię jak nr. 4. lub 6. i podać na ciepło z chrzanem.

8. Prosię à la sanglier.

Oczyszczone prosię natrzeć dobrze tłuczonym jałowcem, zawiesić na kołku i wypalić sierść rozpalonem żelazem. Potem rozkroić brzuch, wyjąć wnętrzności, wymyć i rozebrać na kawałki.

Osobno podgotować uszatkowaną włoszczyznę, cebulę, liście bobkowe i korzenie w całości w wodzie z octem, potem włożyć mięso, osolić i gotować do miękkości, ale nie przegotować, bo w tym razie jest mdłe i bez smaku. Ugotowane mięso ułożyć na półmisku, polać trochę smakiem i podać z słodkawym jakim sosem.

9. Pieczeń wieprzowa.

Schab lub kark nasolić i natrzeć kminkiem na kilka godzin przed użyciem. Brytwannę wysmarować słoniną lub smalcem, włożyć mięso, oblać gorącym tłuszczem i piec, zwolna, obracając często na drugą stronę, polewając tłuszczem wydzielającym się z pieczeni. Czas pieczenia 2 do $2^1/_2$ godziny.

Skórkę ze starszego bydlęcia trzeba zdjąć ze słoniną, ale zostawić trochę tłustości. Po upieczeniu odlać tłuszcz, dodać kilka łyżek rosołu, aby powstał sos rumiany i podać.

Pieczeń wieprzowa podaje się z ziemniakami i kapustą.

10. Pieczeń wieprzowa ze skórką.

Ładny kawałek wieprzowiny z młodego wieprzka, niezbyt tłusty, ze skórką, nasolić i natrzeć kminkiem przed użyciem. Potem dać do brytwanny wody na palec, gdy zawrze włożyć wieprzowinę ze skórką i naciąć pierwej w kratkę.

Polewając ciągle sosem tworzącym się podczas pieczenia, piec najprzód na mocniejszym, potem na wolniejszym ogniu. Skórka po upieczeniu ma być złotawą i szklić się. Podaje się z sałatą lub inną jarzyną.

11. Pieczeń wieprzowa duszona.

Można na to użyć wieprzowiny ze skórką lub bez. Jednę lub drugą natrzeć dobrze solą, pieprzem i kminkiem, i zostawić tak przez 1 lub 2 dni, odwracając często. Potem włożyć w rondel tłuszczu, cebuli i włoszczyzny pokrajanej w paski, i dusić pieczeń, skropiwszy ją trochę octem. Dusić pod nakryciem przez pół godziny, podlewając rosołem. Potem wstawić w gorący szabaśnik, aby się zrumieniła; jeżeli wieprzowina była ze skórką, naciąć ją w kratkę. Podać z włoszczyzną, która się z mięsem dusiła, dodawszy nadto ziemniaków.

12. Pieczeń wieprzowa z farszem.

Zdjąć skórkę z wieprzowiny, wyjąć kości, odciąć cieńszy koniec i mięsa ze środka grubo na palec. Odcięte mięso wyżyłować, odrzucić skórkę, tłuszcz i usiekać na masę z 3 oczyszczonemi sardelkami, łyżką kaparów, 5 szarlotkami i skórką cytrynową, wbić 1 jajo, i dodać bułkę w mleku namoczoną i wyciśniętą. Wymięszać wszystko dobrze i tym farszem nałożyć mięso należycie nasolone, zwinąć je i związać szpagatem. W rondel włożyć tłuszczu, włoszczyzny i cebuli i dusić w tem pieczeń zwolna przez $1^1/_2$ godziny, skropiwszy ją octem i podlewając rosołem. Po upływie tego czasu przełożyć w inny rondel lub brytwannę, zdjąć szpagat, polać rozpuszczonem masłem lub auszpikiem i na mocnym ogniu piec na rumiano. Sos zaś roztworzyć kilku łyżkami śmietany i trochą soku cytrynowego, przetrzeć, i podać do pieczeni pokrajanej w plasterki.

13. Polędwica wieprzowa z rożna.

I. Najlepsza polędwica jest z rożna. Nasolić ją dobrze, natrzeć kminkiem i przywiązać do rożna sznurkiem. Z początku piec w papierze posmarowanym tłuszczem; na pół godziny przed zdjęciem, odrzucić papier, aby się polędwica zrumieniła. Nie

polewa się jej piekąc, tłuszczem, chyba wodą z octem. Po upieczeniu obsypać bułką tartą i własnym tłuszczem.

II. Nie mając rożna, można ją upiec w szabaśniku jak zwykłą pieczeń wieprzową (nr. 9. i 10).

14. Kotlety wieprzowe, naturalne.

Pokrajać kotletową część tak, aby przy każdym kotlecie była kostka, zbić, osolić, natrzeć pieprzem, skropić octem i smażyć na gorącym smalcu lub maśle na obie strony. Można je też po ubiciu i osoleniu utarzać w bułce tartej i smażyć na rumiano.

15. Kotlety wieprzowe w jaju i bułce.

Ubite i osolone kotlety utarzać w mące, zmaczać w jaju i bułce tartej i smażyć na gorącem maśle lub smalcu.

16. Kotlety wieprzowe z musztardą.

Ubić dobrze kotlety, osolić, natrzeć trochę pieprzem, utarzać w mące i usmażyć prędko na patelni; gdy się zrumienią, podlać rosołem i dusić, potem na 6 kotletów dać łyżeczkę octu, łyżkę stołową musztardy krymskiej, 4 łyżki śmietany i zagotować razem. Podają się z ziemniakami krajanymi w talarkt.

17. Kotlety wieprzowe duszone.

Ubić kotlety, osolić, obsypać kminkiem, włożyć w rondel, w którym zagotować wody na centymetr wysokości i przykryć.

Woda wygotuje się wkrótce, przez co kotlety skruszeją. Potem poddać masła lub smalcu, aby się zrumieniły. Kotlety te są bardzo kruche i smaczne.

18. Kotlety wieprzowe duszone z sokiem cytrynowym.

Udusić kotlety, jak powyżej, potem dodać uszatkowanej pietruszki, trochę soku cytrynowego i skórki, trochę rosołu, kilka łyżek śmietany, i zagotować to razem z kotletami.

19. Sznycle wieprzowe.

Robią się tak samo jak cielęce nr. 22. Ubić je, osolić, i albo utarzać w mące, albo z kminkiem i octem smażyć na gorącem maśle lub smalcu. Można je równie zmaczać w jaju i bułce tartej jak cielęce.

20. Wieprzowina z chrzanem.

Ugotować wieprzowinę od głowy, ucha, piersi lub łopatki, najlepiej z młodego wieprzaka, dodawszy włoszczyzny, cebuli, pieprzu, liści bobkowych, trochę octu, soli, i podać na gorąco z chrzanem.

21. Wieprzowina z ryżem.

Pokrajać wieprzowinę na kawałki, jak na potrawkę, i dusić do miękkości. Zrobić zwykłą zasmażkę z łyżki masła z łyżką mąki, włożyć w nią uszatkowaną kalarepę, i ryżu uduszonego na maśle w równych częściach, aby zasmażka zgęstniała.

Włożyć w to wieprzowinę uduszoną z sosem i zagotowawszy jeszcze raz wszystko, podać.

22. Pieczeń wieprzowa duszona, naśladująca pieczeń z dzika.

I. Bierze się na to mięsisty kawałek od karku lub od grzbietu, soli i kładzie w bajcę, która się tak przyrządza:

$1\frac{1}{2}$ kwaterki ($\frac{1}{10}$ litra) wina czerwonego, $\frac{1}{10}$ litra (z $1\frac{1}{2}$ kwaterki) octu, 1 litr (kwartę) wody zagotować z włoszczyzną, garścią jałowcu, kilkoma szpilkami z sosny, pieprzem w całości, imbierem, 1 listkiem bobkowym, angielskiem zielem i skórką cytrynową. Po ostudzeniu oblać tą bajcą mięso, i trzymać je przez kilka dni pod nakryciem w chłodnem miejscu.

Potem udusić to mięso dolawszy bajcy; gdy już będzie miękkie, dolać trochę śmietany, zagotować, przetrzeć sos, oblać nim mięso pokrajane w kawałki i podać z kompotem ze śliwek, głogu, porzeczek i t. p.

II. Można też podać tę pieczeń na zimno pokrajaną w talarki do herbaty.

23. Wędzony ozór wieprzowy.

Ugotować ozór wędzony, zdjąć skórkę, pokrajać w talarki i podać z chrzanem lub jako dodatek do jarzyn. Ozór wieprzowy jest bardzo smaczny i soczysty.

24. Gulasz wieprzowy.

Pokrajać wieprzowinę od łopatki lub piersi, ale niezbyt chudą, w kawałki wielkości orzecha włoskiego, i dusić do miękkości z solą, kminkiem, papryką, z plasterkami cebuli usmażonymi na maśle lub smalcu, najprzód we własnym sosie, potem podlać śmietaną kwaśną. Można też pokrajać surowe ziemniaki w plasterki lub kostki i dusić razem. Ale ziemniaki i śmietanę

można opuścić. Jeżeli się nie daje śmietany, dodać trochę mąki i podlać wodą lub rosołem. Zamiast ziemniaków, można dać makaron lub kluski jakie.

W Węgrzech dusi się kapusta zamiast ziemniaków razem z gulaszem.

25. Kiełbasa.

Chociaż w mieście dostać można gotowych kiełbas i kiszek, jednak podajemy tu kilka przepisów, gdyż mając kiełbaśnicę, łatwo je robić w domu.

3 kilo (6 funtów) surowej wieprzowiny usiekać drobno, dodać ¼ kilo (½ funta) mostku wieprzowego i ¼ kilo (½ ft., świeżej słoniny, usiekać wszystko na masę, wymięszać z rosołem, w którym gotował się mostek, rozcieńczyć, wyrobić doskonale rękami, dodać tłuczonego majeranku, pieprzu, soli, angielskiego ziela, kto lubi trochę czosnku, który trzeba utłuc z wodą i przecedzić ją do mięsa.

Cienkie kiszki oczyszczone jak najdokładniej, włożyć na kilka godzin do zimnej wody i napychać kiełbaśnicą powyższą masę.

Kiełbasę smaży się albo na smalcu i podaje z kapustą, inną jarzyną lub musztardą, albo też z sosem w ten sposób.:

Ułożyć kiełbasę w rondlu, podlać trochę wodą i gotować na wolnym ogniu 20 minut. Potem włożyć kawałek masła, a gdy kiełbasa się zrumieni, podlać kilku łyżkami wody i octu, wsypać garść chleba tartego, czerstwego lub trochę mąki, wlać łyżeczkę karmelu, zagotować i podlać. Do sosu można też dodać pokrajanych korniszonów.

26. Kiełbasa w piwie.

Podlać kiełbasę ułożoną w rondlu lekkiem piwem i gotować, aż się sos utworzy. Potem wsypać garść tartego chleba, łyżkę octu, przecedzić ten sos przez rzadkie sito i podać z kiełbasą.

27. Kiszki wątrobiane (Leberwurst).

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

Usiekać wielką, białą cebulę, trochę słoniny, dodać majeranku, pieprzu, angielskiego ziela, rozrzedzić tę masę rosołem i dobrze wyrobić jak ciasto rękami, napychać grube kiszki, wyczyszczone i wypłukane w wodzie, jeden koniec przeszyć patyczkiem, po napełnieniu zakończyć i drugi patyczkiem. Można też dodać ¼ kilo (½ funta) surowego ryżu lub tyleż ugotowanej kaszy tatarczanej lub jęczmiennej; z ryżem te kiszki są bardzo smaczne.

Tak przyrządzone kiszki gotują się w kotle od 5 do 10 minut.

Gdy oziębną, smaży się je na smalcu i podaje z rozmaitą jarzyną.

Jeżeli kiszki są grubsze nad 4 centymetry (1½ cala), trzeba je rozgrzać pierwej w gorącym rosole lub w wodzie słonej, aby, w smażeniu nie popękały.

Można też pokrajać kiszkę w plasterki i smażyć.

28. Kiszki krwawe czyli podgarlane.

Do 2 litrów (kwart) krwi z świeżo zabitego wieprzka dodać 3 bułki pokrajane w kostki, namaczane w mleku, ugotowaną w kostki pokrajaną słoninę, głowiznę i wymieszać to z tłuczonym majerankiem, pieprzem, angielskiem zielem i solą; napełniać tą masą grube kiszki i ugotować je w kotle; gdy za nakłuciem nie wypłynie z nich krew, mają już dosyć.

Gdy ostygną, ugotować je najprzód w rosole lub w wodzie osolonej, a potem usmażyć na gorącym smalcu lub maśle, odwracając na obie strony,

Można też pokrajać je w plasterki i smażyć.

29. Salceson.

Na salceson można użyć resztek rozmaitego mięsa wieprzowego i tak: głowizny wieprzowej i cielęcej, nóżek i innych, gotowanych resztek cielęcych i wieprzowych, z szynki, i ozorów, obrzynków z szynki, pieczeni i t. p. Ale należy zachować w tem pewną miarę, aby jeden gatunek mięsa nie przeważał nad drugim. Oczyścić doskonale żołądek wieprzowy i stósownie do jego wielkości pokrajać mięso w drobną kostkę, potem podsmażyć trochę, 10 deka (6 łutów) słoniny pokrajać w kostkę dodać ją do mięsa, osolić i opieprzyć należycie, ubić ½ litra (½ kwarty) świeżej krwi wieprzowej i dodać do mięsa. Tą masą dobrze wymięszaną napełnić żołądek wieprzowy, związać mocno na obu końcach i najmniej przez 2 godziny gotować w wodzie osolonej. Wreszcie ułożyć salceson między dwie deseczki i przyłożyć z wierzchu ciężarem. Salceson podaje się na zimno pokrajany w plasterki z octem i oliwą.

30. Nerki wieprzowe duszone.

Nerki wieprzowe są delikatniejsze w smaku niż wołowe. Obgotować je w gorącej wodzie, szumując. Potem ostudzić, pokrajać w cienkie plasterki, posolić, zrumienić łyżkę masła z cebulą posiekaną, nerki obsypać mąką i pieprzem, dodać angielskiego ziela, włożyć w ten sos i dusić pod nakryciem pół godziny, potem wsypać tartego chleba, wlać parę łyżek rosołu i dusić na wolnym ogniu do miękkości.

31. Nerki wieprzowe smażone.

Pokrajać nerki w plasterki, usmażyć sporo cebuli w maśle, włożyć nerki i usmażyć. Nerki powinny się krótko smażyć, gdyż inaczej twardnieją. Nakoniec dodać soli i pieprzu i podać z sosem, w którym się smażyły.

32. Nerki wieprzowe na kwaśno.

Usmażywszy nerki, jak powyżej, zrobić sos cebulowy i dodać do niego soku cytrynowego lub octu, zagotować razem i podać,

33. Wieprzowina z ryżem.

Usiekać razem 2 cebule, udusić je na maśle, ale nie na rumiano.

Wziąć po pół kilo (po funcie) wieprzowiny i wołowiny, usiekać razem na masę, osolić i dodać korzeni.

Dodać ryżu wypłukanego trochę mniej niż mięsa, wymieszać razem mięso, ryż i cebulę, porobić kule, potem spłaszczyć je tak, aby nie były grubsze niż palec. Ułożyć jedną obok drugiej w płytki rondel, aby się wszystkie pomieściły i piec je na maśle na obie strony na rumiano. Potem podlać rosołem i dusić, dopóki ryż całkiem nie zmięknie.

Według smaku dodać kwaśnej śmietany, zagotować i podać z ziemniakami smażonymi na maśle.

Bardzo smaczna i oszczędna potrawa.

34. Głowizna w galarecie.

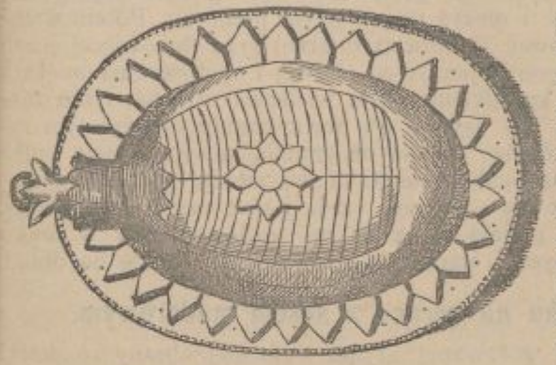
Oczyścić dokładnie głowę wieprzową i nogi i gotować w wodzie z octem, dodawszy włoszczyzny, cebuli, korzeni w całości i soli. Gdy mięso będzie miękkie, obrać je z kości, pokrajać jak makaron, ułożyć w formę lub na głębokim półmisku, rosół sklarować, jak zwykle białkami, przecedzić, wlać do mięsa, wynieść w zimne miejsce, aby się ścięło, potem wyrzucić z formy i podać z octem i oliwą.

35. Głowizna wędzona, gotowana.

Wędzoną głowę wieprzową wymoczyć w wodzie przez noc i gotować na wrzącej wodzie przez 3 godziny. Podaje się z jarzyną lub musztardą, chrzanem, octem i oliwą.

36. Szynka gotowana.

I. Najlepsze szynki są z młodych wieprzy umyślnie na szynki tuczonych, jakie można dostać gotowe w handlach masarskich.



Szynka na zimno.

Marynowaną i wędzoną szynkę namoczyć w zimnej wodzie przez 4 godziny, następnie gotować w szerokim rondlu lub kociołku, nalawszy zimną wodą. Gotować na wolnym ogniu dolewając wody, od zagotowania powinna się jeszcze gotować 3 do 4, a duża do 5 godzin. Przy pewnej wprawie można łatwo nakłuwając widelcem poznać, czy szynka jest miękką lub nie. Jeżeli jest miękka, odstawić i zostawić w rosole; gdy oziębnie, wyjąć z rosołu, skórkę zdjąć, położyć na półmisku, pokrajać w plasterki ile potrzeba, resztę nakryć skórą, aby nie wyschła. Podając całą szynkę na stół, ubrać ją dokoła chrzanem struganym, auszpikiem i zieloną pietruszką. Podaje się do niej musztardę, ocet i oliwę, albo sos tatarski.

II. Jeżeli szynka ma być podana na gorąco, ugotować jak wyżej i wyjąwszy z kociołka pokrajać na plasterki, ułożyć na półmisku, obłożyć dokoła struganym chrzanem, auszpikiem i zieloną sałatką, rzeżuchą lub inną jarzynką i podać sos tatarski, lub inny majonezowy.

37. Szynka pieczona.

Wędzoną szynkę wymoczyć w zimnej wodzie przez kilka godzin, obmyć dobrze z dymu i kurzu i osuszyć. Zrobić ciasto z żytniej mąki, a nie innej jak na chleb, zagnieść białkiem, rozwałkować, ale dosyć grubo, oblepić szynkę dookoła, jak naj-

dokładniej*). Potem posypać blachę mąką, położyć na niej szynkę i w piecu piekarskim, gorącym jak na chleb, piec stosownie do wielkości 2 do 3 godzin a nawet dłużej, jeżeli szynka bardzo duża. Gdy trochę ostygnie, obłupać ciasto, oczyścić, skórę zdjąć i podać. Można ją tak samo jeść na gorąco i na zimno; pozostałą szynkę nakryć skórą.

38. Szynka z ryżem.

Odkrajać 1 lub 2 kilo (2 lub 4 funty) stosownie do potrzeby, szynki wędzonej, gotowanej, skórkę odrzucić, trochę tłuszczu oderznąć i ułożyć na okrągłym półmisku. Potem w tęgim rosole ugotować ¼ litra (kwaterkę) ryżu (lub więcej jeżeli szynki będzie więcej), sparzyć go pierwej i ugotować na miękko, wymięszać go z kawałkiem masła wielkości orzecha, łyżką tartego parmezanu i 1 jajem. Po wymięszaniu obłożyć tym ryżem szynkę, urównać nożem na gładko, posypać tartą bułką wymieszaną i otartą gałką muszkatołową, włożyć półmisek w tortownicę, nasypać na pokrywkę ognia i piec przez pół godziny.

Szynka ta podaje się z sosem truflowym lub w braku trufli pieczarkowym i stanowi bardzo smaczne danie na obiad.

39. Szynka na gorąco z sosem maderowym.

I. Kawałek gotowanej szynki wędzonej obrany ze skórki i tłuszczu, pokrajać na cienkie plasterki, ułożyć na głębokim półmisku gęsto obok siebie, trzymać go w cieple i oblać sosem następującym. Wziąć dobrego, tęgiego rosołu ile potrzeba (np. no 2 kilo szynki pół litra, czyli do 4 funtów pół kwarty), łyżkę mąki zrumienić z łyżką masła, rozprowadzić rosołem, dodać soli, kilka plasterków cytryny bez pestek i trochę octu i zagotować. Potem dodać do tego trufli lub pieczarek, szczyptę angielskiego pieprzu i kwaterkę madery, zagotować i oblać tym sosem szynkę. Następnie ułożyć dokoła rant z ryżu na 2 palce szeroki i na gorąco podać.

II. Pokrajać szynkę ugotowaną na plasterki, odrzucić wszelki tłuszcz i dusić w maderze i rosole w równych częściach (np. kwaterka rosołu i kwaterka madery) dodawszy poszatkowanych trufli lub pieczarek; za 5 minut można już podać.

Ryż do obłożenia: 25 deka (½ funta) ryżu sparzyć, ugotować w wodzie z kawałkiem masła i trochę soli na gęsto i na miękko, ale żeby się ziarnka nie rozgotowały. Potem wlać do niego resztę rosołu, parę łyżek madery, śmietany kwaśnej, 1 żółtko i trochę tartego parmezanu i wymięszać ostrożnie z ryżem,

*) Aby podczas pieczenia nie pękła, porobić w cieście dziurki tu i ówdzie.

40. Grzanki z szynką.

Usiekać na masę obrzynki i resztki ze szynki, które zawsze pozostają przy krajaniu, razem z niewielką ilością tłuszczu od szynki i wymięszać to z 3 jajami (na głęboki talerz mięsa), kilku utartemi bułkami i pieprzem miałkim. Porobić z bułki duże grzanki, namoczyć w mleku i jaju, nałożyć tą masą, urównać nożem, obsypać tartą bułką i smażyć na maśle na rumiano.

Grzanki te stanowią bardzo smaczne danie po zupie, oraz dodatek do sałaty, wszelkich jarzyn liściastych i fasoli.

ROZDZIAŁ X.

Baranina.

Świeża i dobra baranina ma mieć kolor czerwony, tłustość białą. Sinawy kolor mięsa i tłuszcz żółty, oznacza, że mięso pochodzi z niezdrowego bydlęcia.

I. Baranina pieczona.

Obrać pieczeń baranią z tłuszczu, żył i błon, ubić, sparzyć octem, naszpikować czosnkiem, nasolić na 2 godziny. Potem piec w rondlu w szabaśniku, z początku na bardzo mocnym ogniu, potem na wolnym, polewając masłem lub własnym sosem, obsypać też mąką, piec godzinę, aby się pięknie zrumieniła. Przy końcu zebrać tłuszcz z sosu, dodać kwaśnej śmietany, zagotować i i podać z sałatą lub inną delikatną jarzynką, albo z ryżem. — Pieczona na rożnie, jest lepszą.



Baran. — 1 dyszek, 2—3—4 zioberka, 5 szyja, 6 pierś, 7 brzuch.

Uwaga. Aby pieczeń, czy to barania czy skopowa, była kruchą, obwija się ją w płótno w occie umaczane i zakopuje na kilka dni, 3 do 5, w ziemi, w ogrodzie ub w piwnicy; jeżeli się ją należycie przyrządzi, nie będzie ustępowała zwierzynie.

2. Baranina duszona ze śmietaną.

Pieczeń baranią obraną z tłuszczu, błony i żył, namoczyć w occie przegotowanym z korzeniami na parę dni, potem wyjąć, opiec trochę w piecu, a gdy się zrumieni, dusić w rondlu z kawałkiem masła, pokrajaną włoszczyzną, kilku plasterkami słoniny i kilku ziarnkami jałowcu, podlawszy dwiema łyżkami octu, w którym się moczyła i dusić na wolnym ogniu, przewracając często. Po uduszeniu wyjąć pieczeń, obsypać mąką, sos zaś przecedzić, przetrzeć, potem włożyć napowrót pieczeń do rondla, wlać sos, kwaterkę śmietany i dusić dalej pieczeń, póki nie będzie całkiem miękka.

3. Baranina duszona w inny sposób.

Oczyścić pieczeń baranią z tłuszczu, błony i żył, nasolić pieczeń i naszpikować cieńkimi płatkami słoniny, które można natrzeć dobrze rozgniecionym czosnkiem. Potem włożyć pieczeń do rondla szpikowaną stroną do góry, włożyć trochę masła lub słoniny, włoszczyzny, cebuli i 1 listek bobkowy i dusić pod przykryciem, dolewając po łyżce rosołu i wina. Po godzinie duszenia wyjąć włoszczyznę i piec dalej w gorącym szabaśniku bez nakrycia, póki się nie zrumieni. Potem posmarować ją rozpuszczonym auszpikiem, pokrajać w plasterki i podać z sosem przetartym przez sito.

4. Pieczeń barania marynowana.

Oczyścić baraninę z tłuszczu. Zagotować pół kwarty octu z pół litrem piwa, wsypać angielskiego ziela, pieprzu, bobkowego liścia i polać nim baraninę, ułożoną w wanience i posypaną gorczycą nietłuczoną i rozmarynem. Po wyjęciu z octu, obmyć w tym occie, osolić, naszpikować słoniną i piec na rożnie lub w piecu, polewając masłem, a wreszcie śmietaną.

5. Pieczeń barania naśladująca sarninę.

Wziąć duży comber barani lub inną mięsistą część, obrać starannie z łoju, błony i żył; obłożyć cały comber cebulą pokrajaną w plastry, przegotować octu i wina czerwonego w równych częściach z angielskiem zielem, pieprzem i bobkowym liściem, jałowcem i goździkami, włożyć comber do glinianego naczynia

(n. p. miski lub szerokiego garnka), nalać ostudzoną bajcą i wynieść do piwnicy na 3 do 5 dni. Potem wyjąć z zaprawy nie obmywając, natrzeć solą i jałowcem tłuczonym, naszpikować gęsto cienkimi kawałkami słoniny i niech się tak godzinę odleży. Potem piec na rożnie lub w szabaśniku na brytwannie glinianej, a nie żelaznej, polewając masłem, a w końcu śmietaną kwaśną. Piec 1 do 1¾ godziny, przecedzić sos i polać nim pieczeń.

Pieczeń ta nie ustępuje w smaku sarninie.

6. Pieczeń barania, nadziewana.

Oczyścić jak zwykle pieczeń z łoju i błon, osolić, zrobić nadzianie z bułki (a mianowicie: utrzeć kawałek masła wielkości jaja, dodać 3 jaja, 1 bułkę pokrajaną w plasterki, w mleku namoczoną, 1 bułkę tartą, soli i drobno uszatkowaną, zieloną pietruszkę). Nadziewka ma być ani zbyt twarda, ani zbyt wolna. Pieczeń nadkroić, nadziać, piec w szabaśniku jak zwykłą pieczeń baranią; gdy się pięknie zrumieni, podać z jakąkolwiek sałatą.

7. Sznycle baranie, smażone.

Bierze się na sznycle zwykle przednią część, pokrajać sznycle, zbić, osolić, maczać w mące, jaju i bułce tartej i smażyć na rozpalonym smalcu, jak cielęce. Podając, ułożyć na półmisku, ubrać gałązkami zielonej pietruszki i podać sos kaparowy lub korniszonowy.

8. Kotlety baranie, bite.

Wziąć kotletową część z żeberkami, wyżyłować, porobić kotlety z kostką, zbić mocno, posolić, obsypać mąką, zmaczać w jaju i tartej bułce i smażyć na rumianem maśle na mocnym ogniu. Kotlety baranie podają się z sosem cebulowym „à la Soubise“, lub bez sosu jako dodatek do jarzyn.

9. Kotlety baranie, siekane.

Bierze się na nie mięso od łopatki lub od górki. Wyżyłowawszy poprzednio, usiekać mięso na masę, osolić, opieprzyć, dodać prócz tego trochę majeranku, angielskiego pieprzu, kto chce, trochę czosnku, bułkę rozmoczoną i wyciśniętą albo utartą, kilka żółtek i pianę z białek, wymieszać wszystko dobrze, robić spore, płaskie kotlety, maczać w jaju i tartej, sianej bułce, potem smażyć na rozpalonem maśle. Na wydaniu polać masłem. Podaje się do nich cytryna do wciśnięcia.

10. Kotlety baranie z auszpikiem i majonezem.

Porobić ładne kotlety, udusić na miękko w maśle, dać potem na bibułę, aby tłuszcz ociekł, następnie postawić na blasze na lodzie. Gdy się zetną, maczać w majonezie (zobacz sosy majonezowe) i znów postawić na lodzie; potem ułożyć pięknie na półmisku i ubrać auszpikiem posiekanym i pokrajanym w ładną ukośną lub inną kostkę, w kilku kolorach.

11. Pieczona baranina z sosem grzybowym.

Upiec łopatkę baranią, pokrajać w plasterki, zrobić sos z grzybków prawdziwych lub z pieczarek, włożyć pieczeń, zagotować i podać.

12. Pieczeń barania, duszona po holendersku.

Łopatkę baranią oczyścić z łoju i osolić, poprzekłuwać tu i owdzie, i otwory te nałożyć farszem, złożonym z drobno uszatkowanych pieczarek, zielonej pietruszki na maśle uduszonej i usiekanych sardelek, na wierzch zaś włożyć kawałeczek słoniny.

Potem dusić pieczeń w rondlu z włoszczyzną i lampką wina do miękkości.

Gdy już miękka, wyjąć, dodać do sosu zwykłą, rumianą zasmażkę, kilka łyżek ekstraktu mięsnego i sos ten przetrzeć. Potem dodać do sosu trochę uduszonych pieczarek, zagotować razem, pieczeń pokrajać w ładne plasterki, oblać sosem i podać.

13. Mostek barani z ryżem.

Odparzyć mostek, wyszumować, potem ugotować na wpół z włoszczyzną, cebulą, korzeniami w całości i solą. Ugotować $^1/_4$ kilo ($^1/_2$ funta) ryżu na smaku z baraniny, sparzywszy go pierwej gorącą wodą. Mostek pokrajać, jak na potrawkę, i dusić dalej razem z ryżem, podlewając smakiem z baraniny. Podając, oblać sosem białym na smaku z baraniny, lub masłem z małemi szarlotkami duszonemi w całości.

14. Potrawka „fricassée“ z baraniny.

Pokrajać baraninę od łopatki lub mostku, jak na potrawkę, odparzyć, potem dusić do miękkości z zieloną pietruszką, pieczarkami, skórką cytrynową i masłem. Gdy się mięso udusi, wyjąć je, dodać trochę mąki do sosu, rozprowadzić rosołem i zagotować jeszcze raz z mięsem. Można też do sosu dodać uduszonych pierwej kalafiorów, szparagów, zielonego groszku, zielonej fasoli, kaparów, wina, kilka usiekanych sardelek lub klusek z bułki. Zamiast tego można zrobić do potrawki sos cytrynowy albo kaparowy.

15. Potrawka z mostku baraniego z pomidorami.

Odparzyć mostek lub łopatkę baranią, pokrajać na kawałki z włoszczyzną, liściem bobkowym, korzeniami i solą. Zrobić sos pomidorowy, rozprowadzić smakiem z baraniny, zagotować, włożyć baraninę i razem jeszcze dusić z sosem.

16. Potrawka barania z włoszczyzną.

Poszatkować jak makaron włoszczyznę i cebulę i ugotować nawpół z solą, korzeniami w całości, 1 listkiem bobkowym, skórką cytrynową i krzaczkiem tymianku. Potem włożyć baraninę, pokrajaną w stósowne kawałki, udusić do miękkości, ułożyć na półmisku i podać z włoszczyzną, z którą się dusiła i ze smakiem przecedzonym.

17. Baranina duszona z sosem.

Pokrajać baraninę w kawałki, odparzyć, potem udusić z masłem i pokrajanym tymiankiem, wsypać łyżkę mąki, zagotować, rozprowadzić sos rosołem, wlać $^1/_4$ litra (kwaterkę) śmietany kwaśnej, 1 łyżkę octu, dać trochę skórki cytrynowej, zagotować i podać.

18. Baranina duszona z groszkiem zielonym.

Pokrajać w kawałki baraninę od łopatki i dusić do miękkości z drobnym groszkiem zielonym, szatkowaną, zieloną pietruszką i solą z kawałkiem masła. Gdy groch zmięknie, wsypać łyżkę mąki, dolać według potrzeby rosołu i dusić jeszcze, dopóki mięso nie zmięknie.

ROZDZIAŁ XI.

Skopowina.

Mięso dobrze tuczonych i niezbyt starych skopów daje smaczną i pożywną pieczeń, która jednakże nie cieszy się należytem uznaniem, jak inne gatunki mięsa. Skopowina musi się dobrze odleżeć, nim się użyje.

1. Skopowina pieczona.

Ze skopowiny należy zawsze jak najstaranniej obrać wszelki tłuszcz i skórkę i nie używać tegoż tłuszczu do pieczeni, lecz szmalcu lub słoniny.

Potem ubić dobrze drewnianym młotkiem, owinąć w płótno, włożyć na 3 minuty do gorącej wody, wyjąć, nasolić, naszpikować czosnkiem i niech tak poleży ze 2 godziny. Potem włożyć w brytwannę i polewając gorącym tłuszczem piec z początku na mocniejszym ogniu, potem na wolniejszym, obracać często na drugą stronę i polewać sosem tworzącym się tak obficie z pieczeni, że go aż trzeba odlewać. Piec dwie godziny, przy końcu poprawić ogień, aby się pieczeń pięknie zrumieniła, potem pokrajać ją w plasterki, podać na gorąco oblaną sosem, z którego zebrać wszelki tłuszcz i przecedzić. Do tej pieczeni dodaje się ziemniaki, rozmaite purée, ogórki i t. p.

2. Pieczeń skopowa, duszona z pomidorami.

Pieczeń przygotowaną jak wyżej, naszpikować słoniną i szynką, nasolić i niech tak poleży ze dwie godziny. Potem włożyć ją w rondel wyłożony plastrami słoniny, włoszczyzną, pieprzem całym, plasterkami cebuli i poddusić trochę, podlewając wodą lub rosołem.

Potem włożyć kilka pokrajanych pomidorów i dusić razem z pieczenią, dodawszy trochę wina. Dusić trzeba stósownie do wielkości pieczeni, n. p. łopatkę dusić 2 do $2^1/_2$ godziny. Po uduszeniu przetrzeć sos, oblać pieczeń sosem i obłożyć dokoła gotowaną fasolą lub inną jarzyną.

3. Pieczeń skopowa, duszona w inny sposób.

Dusić pieczeń zupełnie jak wyżej, podlewając zwolna $^1/_4$ litra (kwaterką) rosołu i winem. Po 2 do $2^1/_2$ godzinach duszenia, odlać sos, zebrać wszelki tłuszcz, przetrzeć, dodać kwaśnej śmietany i kaparów, zagotować i oblać nim pieczeń.

4. Młoda skopowina z majerankiem i ziemniakami.

Mięso od żeber kotletowe wypłukać i ugotować w wodzie szumując, potem dodać marchwi, pietruszki, selera i soli. Gdy mięso będzie miękkie, wyjąć, opłukać w zimnej wodzie, pokrajać w plasterki, rosół zaś przecedzić i dalej gotować. Zrobić białą, zwykłą zasmażkę, dodać majeranku i trochę ugniecionego czosnku, rozprowadzić rosołem i zagotować razem.

Pokrajać małe, sypkie ziemniaki w talarki, włożyć do sosu, nareszcie włożyć mięso i zagotować razem.

Potrawę tę podaje się na gorąco i jeżeli jest należycie zrobiona, stanowi bardzo smaczne danie.

5. Skopowina na dziko.

Zdjąć skórkę, obrać z łoju łopatkę lub ćwiartkę skopową i nasolić. Zrobić bajcę z octu i wody w równych częściach przegotowaną z korzeniami w całości, listkami bobkowymi, jałowcem, szpilkami jodłowemi i skórką cytrynową. Wystudzić, włożyć mięso w gliniane naczynie, polać ostudzoną bajcą, tak, aby ją pokryła, przycisnąć deseczką z jakim ciężarem i niech tak poleży 3 do 8 dni. Co dzień trzeba bajcę odlać, zagotować, a ostudziwszy polać nią mięso. Wyjąwszy z bajcy naszpikować i dusić pod nakryciem podłożywszy kilka plasterków słoniny i podlewając kilku łyżkami bajcy. Po 3 kwadransach duszenia dolać $^1/_4$ litra (kwaterkę) wina czerwonego, potem śmietany kwaśnej. Gdy mięso będzie miękkie, przełożyć je do innego rondla bez sosu i wstawić do gorącego szabaśnika, aby się pięknie zrumieniło.

Z sosu zebrać tłuszcz, dolać trochę bajcy, łyżkę mąki rozprowadzić $^1/_4$ litra (kwaterką) śmietany, wlać do sosu i zagotować. Sos musi być zawiesisty. Pieczeń tę kraje się na kawałki i podaje na gorąco oblaną sosem. Podają się do niej ziemniaki, makaron, buraczki siekane i t. p.

W podobny sposób można zaprawiać ćwiartki młodych kóz, których mięso przyprawia się tak samo jak skopowina.

6. Skopowina duszona z papryką.

Pokrajać sporo cebuli i usmażyć w maśle.

Obraną z tłuszczu i błon skopowinę pokrajać w kawałki, włożyć w rondel z masłem i cebulą, dodać soli i papryki i du-

się, najprzód we własnym sosie, potem dolewać rosołu po łyżce. Gdy się udusi na miękko, podać z sosem. Do tej pieczeni dodają się ziemniaki w plasterki, lub kluski saskie albo z mąki ziemniaczanej.

7. Kotlety skopowe.

Przyrządzić jak cielęce, tylko ubić mocniej, nasolić, opieprzyć, zmaczać w rozpuszczonem maśle i smażyć w brytwannie na mocnym ogniu na gorącem maśle. Po usmażeniu ułożyć dokoła półmiska z kostką do góry, w środek nalać sosu musztardowego albo cebulowego à la Soubise, lub też włożyć stósowną do pory roku jarzynę, albo „Mixed pikles“ z ziemniaczkami smażonymi.

8. Kotlety skopowe, duszone.

Udusić w maśle lub ze szpikiem trochę cebuli, trochę włoszczyzny, pokrajanej drobno szynki, 1 listek bobkowy, i kilka listków majeranku. Gdy się to trochę zrumieni, włożyć przygotowane i nasolone kotlety, dusić do miękkości, potem sos przetrzeć i oblać nim kotlety.

9. Skopowina duszona z karpielami lub brukwią.

Pokrajać w kawałki jak na potrawkę skopowinę z przednich części (od mostku lub łopatki) i osoliwszy dusić z masłem i plasterkami cebuli. Gdy się mięso poddusi, wyjąć je, wsypać do sosu sporo mąki, zrumienić, rozprowadzić rosołem i zagotować z 1 listkiem bobkowym i kawałeczkiem cukru. W ten sos włożyć potem mięso i karpiele pokrajane w kostkę i dusić razem do miękkości.

10. Gulasz ze skopowiny.

Usmażyć sporo cebuli w plasterkach ze słoniną, smalcem lub masłem, włożyć w to skopowinę pokrajaną w kostki i dusić z solą, papryką i trochą kminku. Gdy mięso jest prawie miękkie, wkrajać surowych ziemniaków, dusić razem, potem dodać mąki do sosu, kilka łyżek kwaśnej śmietany i zagotować razem.

11. Potrawka ze skopowiny z ryżem.

Pokrajać w kawałki mięso od łopatki lub mostku i dusić do miękkości z masłem, krajaną cebulą, solą i szczyptą papryki. Potem wyjąć mięso, włożyć $^1/_4$ kilo ($^1/_2$ funta) ryżu opłukanego i dusić do miękkości, podlewając wodą i mięszając ciągle, potem włożyć mięso w ryż i podać.

ROZDZIAŁ XII.

Drób.

1. Jak można poznać stary a młody drób?

Kupując drób, trzeba koniecznie znać cechy, po których poznaje się młody a stary drób. Stary drób daje, co prawda, mocniejszy rosół, ale niezdatny jest do pieczystego. Poznać go łatwo po silniejszej budowie ciała, grubszej kości piersiowej, kruchej i grubej skórze, grubych, tępych pazurach, a zwłaszcza po grubej skórze na łapach.

Stare kury mają łapy cienkie, pokryte grubą połuszczoną skórą, szyję chudą, skórę na udach siną, aż fioletową; młode: grube łapy i kolana, a skórę gładszą i bielszą.

Stare gęsi i kaczki mają zgrubiałą skórę na łapach, bardzo grubą błonę między palcami i twarde dzióby. Młode poznać po miękkości dolnej części dzióba, który powinien się łatwo zgiąć i łamać i tłuszcz ich powinien być biały i przeźroczysty.

Indyczki powinny mieć białą skórę i biały tłuszcz, stare porastają włosem i mają sine uda, czerwone nogi i grubszą, gąbczastą narośl czerwoną na głowie i pod gardłem.

Według tych oznak można też rozpoznawać i dzikie ptactwo, chociaż co do tego, należy głównie rozpoznawać węchem, czy jest świeże lub nie.

Dzikie ptactwo po zastrzeleniu można w jesieni przechować przez kilka dni w pierzu, zawiesiwszy je na kołku w miejscu chłodnem i przewiewnem; lecz należy natychmiast po zastrzeleniu wyjąć wnętrzności. Nie można go też trzymać zbyt długo, gdyż mięso zacznie się psuć i będzie nie do użycia.

Kupując drób domowy, trzeba uważać, aby był tłusty, chociażby był znacznie droższym, kupować bowiem chude, jest to samo,co kupować gorsze mięso — i nic się na tem nie oszczędzi.

---

2. W których miesiącach jest drób najlepszy, i o przysposobieniu go do pieczenia i gotowania.

Kurczęta są dobre w każdym czasie, kury, gdy nie niosą jaj, gęsi i kaczki od połowy października do połowy stycznia, kapłony w zimie, indyki od września do grudnia. Stósownie do gatunku drobiu trzeba go zabić na dzień, lub kilka dni przed użyciem, aby mięso skruszało i tak: kurczęta i gołębie zabić pod wieczór na następny dzień, kury, kapłony i kaczki na 24 godziny, indyki na 2 dni, gęsi na 3 lub 4 dni przed użyciem. Jeżeliby jednak wypadło użyć drób zaraz po zabiciu, to na 10 minut przed zabiciem wlać do dzióba 1 łyżkę stołową mocnego octu, przez co mięso będzie lepsze.

Kurczętom, kurom, kapłonom, podrzyna się gardło ostrym nożem, trzymając je mocno za skrzydła i przechyliwszy głowę w tył. Kaczkom odcina się głowę, gęsiom wbija ostry, śpiczasty nóż w czaszkę, zbierając krew w podstawione naczynie, z której robi się wyborną czerninę. Indykom ucina się głowę ostrą siekierą.

Kurczęta i młode kury, które mają być zaraz po zabiciu użyte, zostawić przez pewien czas, aby wyziębły, potem zanurzyć w gorącą wodę i obierać prędko z pierza; oskubawszy, włożyć do zimnej wody. Starsze kury, pulardy i kapłony skubie się na sucho, póki są ciepłe, zaraz po zabiciu, potem wyjmuje wnętrzności, ale nie płucze aż przed samem użyciem — w razie potrzeby można je trzymać przez kilka dni w chłodnem, przewiewnem miejscu.

Gęsi skubie się na sucho ostrożnie, gdyż pierze ich, a zwłaszcza puch przydać się może. Najprzód urywa się skrzydła w pierwszem zgięciu i wyrywa grubsze pióra w ogonie, potem wierzchnie pierze z piersi następnie skubie się ostrożnie puch, w końcu resztę. Po oskubaniu należy opalić gęś nad słomą, trzymając ją za nogi i obracając na wszystkie strony, uważając jednak, aby się zbyt nie osmoliła. Do opalenia delikatniejszego drobiu wziąć białego papieru, od którego nie zczernieje. Gęsi i kaczki po opaleniu wytrzeć jeszcze klajstrem z mąki i wody lub gorącym klejem, a kiełki, które uporczywie tkwią w skórce, powyjmować starannie śpiczastym nożem. Po oskubaniu, trzeba drób sprawić. Odciąć nogi aż do pierwszego zgięcia; gęsi, kaczce, indykowi, u kurcząt i gołębi je zostawić, wyjąć oczy ostrym nożem, zdjąć skórę z grzebienia i dzióba, wyjąć język, zrobić przecięcie pod szyją i wydobyć na wierzch wole i gardziel, potem na dole pod brzuchem zrobić przecięcie i wyciągnąć ostrożnie dwoma palcami kiszki, żołądek, wątrobę i serce, uważając, aby nie zgnieść żółci, którą należy odrzucić. Żołądek rozciąć, wyczyścić, zdjąć białą skórkę, zieloną część z wątróbki odciąć, flaki z kur wyrzucić, z gęsi zostawić, oczyściwszy je, gdyż można je użyć. Teraz wypłukać drób w środku i starannie wymyć, włożyć potem do zimnej wody oraz żołądek, wątróbkę i serce. Wyjąwszy z tej wody, osuszyć, owinąć w płótno, gdyż na powietrzu traci białość. Wątróbkę, żołądek i serce włożyć w środek, aby nie wyschły i trzymać tak aż do użycia. Na pół dnia przed zabiciem nie dać drobiu nic do jedzenia.

Kaczki i gęsi skubie się na sucho, póki ciepłe, i trzyma się przez noc w wodzie; młodsze można sparzyć. Jeżeli brudne, wymyć je starannie, aby pierze było czyste. Skrzydełka odcina się do pierwszego zgięcia i daje do drobek; nogi odcina się tak samo.

Z indykiem postępuje się tak samo. Aby mięso drobiu było bielszem, wyciera się mocno mąką.

U dzikiego ptactwa nie potrzeba odcinać głowy.

Przy skubaniu bażantów, głuszców, w ogóle szlachetniejszych gatunków dzikiego drobiu, zostawia się kilka piór na głowie, które się przy przyrządzeniu obwiązuje papierem. Nóg się nie odrzyna, tylko ostrogi i ściąga wierzchnią skórę z nóg, sparzywszy je w gorącej wodzie. Koniec skrzydeł odciąć, nogi zagiąć w górę i przewlec uda cienkim, ostrym patyczkiem. — Bliższe szczegóły będą niżej podane.

1. Kapłon lub pularda pieczone.



Oczyścić jak zwykle kapłona, natrzeć w środku i z wierzchu solą, kto lubi majerankiem lub siekaną, zieloną pietruszką

i masłem sardelowem; gdy się odleży ze 2 godziny, piec na rożnie lub w szabaśniku, polewając ciągle masłem i własnym sosem. Jeżeli natopi się zbyt wiele tłuszczu, odlać z brytwanny. Piec musi się kapłon czy to na rożnie, czy to w brytwannie przez $1^1/_4$ godziny, pularda zaś 3 kwadranse.

Jeżeli kapłon niezbyt tłusty, można go naszpikować.

Na dopieczeniu obsypać bułką tartą; podając, polać masłem rumianem z bułką.

2. Kapłon nadziewany.

Do nadziania użyć jednego z następujących nadzian:

I. 30 deka (przeszło $^1/_2$ funta) cielęciny, 10 deka (6 łutów) ozoru wędzonego i 10 deka (6 łutów) słoniny usiekać na masę, dodać do tego 2 całe jaja utarte, 2 żółtka i $^1/_8$ litra (półkwaterek) śmietany, 2 otarte ze skórki bułki w mleku namoczone, wymięszać dobrze, ułłuc te masę w moździerzu i przetrzeć. Potem dodać soli i korzeni, 3 usiekane sardelki, trochę poszatkowanych trufli lub pieczarek i — jeżeli można — obranych szyjek i nóżek rakowych.

II. 15 do 20 małych ostryg wyjąć ze skorupek i dusić z kawałkiem masła, trochą zielonej pietruszki i garstką bułki tartej. Gdy się bułka zrumieni, dodać trochę soku cytrynowego, soli, pieprzu i kwiatu muszkatołowego, zagotować wszystko i wystudzić.

Pierwszem lub drugiem nadzianiem nadziać między skórą i mięsem od piersi kapłona, obłożyć go cienkimi plasterkami słoniny i piec na rożnie lub w szabaśniku.

3. Kapłon, pularda lub indyk w auszpiku.

I. Upieczonego kapłona lub pulardę rozebrać na części i posypać mięso usiekanym, a brzeg półmiska pięknie pokrajanym auszpikiem.

II. Włożyć do formy symetrycznie pokrajane różne pikle, jaja na twardo, jarzyny zgrabnie wykrojone, a potem wlać rozpuszczonego auszpiku grubo na palec i postawić na lodzie, aby się ściął, potem pięknie pokrajane mięso od piersi i trochę auszpiku i tak ciągle układać warstwami mięso i auszpik, ale nie kłaść następnej warstwy, póki się poprzednia nie zetnie; ciemniejsze mięso dać na wierzch, aby po wyrzuceniu z formy było na spodzie. Mięso ma być ładnie pokrajane i obrane z kości. Tak samo robi się auszpik z indyka, tylko trzeba go nadziać jak do pieczenia (patrz pod Nr. 2 nadziania).

III. Zamiast wziąć pieczonego kapłona itd., można go ugotować z włoszczyzną, korzeniami, drobkami i 3 lub 4 nóżkami cielęcemi, nalawszy wodą, jak na rosół i szumować. Ugotowanego kapłona lub indyka rozebrać na części, smak do połowy wygotować, zebrać tłuszcz, sklarować i przecedzić przez płótno. Dalej jak wyżej.

4. Kapłon lub pularda z kwaśną śmietaną.

Nasolić kapłona, natrzeć korzeniami, obłożyć plastrami słoniny i dusić z cebulą, rozmaitą włoszczyzną, szklanką wina, szklanką wody z octem, pieprzem, angielskiem zielem, listkiem bobkowym, odrobiną gałki muszkatołowej i skórką cytrynową.

Gdy kapłon zmięknie, wyjąć, małą łyżeczkę mąki rozmącić w $^3/_{10}$ litra ($1^1/_2$ kwaterki) śmietany kwaśnej, wlać do sosu z kapłona, zagotować i przefasować.

Dodać pieczarek duszonych w maśle z zieloną pietruszką, zagotować raz jeszcze i oblać kapłona rozebranego na części.

5. Kapłon z truflami lub pieczarkami.

Gdy się kapłon na pół udusi, naszpikować go truflami pokrajanemi klinowato, które mają trochę wystawać z mięsa. Odpadki z trufli wygotować i smakiem z nich rozprowadzić biały sos zwyczajny, do którego można też dodać trochę soku z pieczeni, zagotować i podać w sosyerce do kapłona.

6. Kapłon naśladujący bażanta.

Przyrządzonego jak zwykle kapłona, natrzeć w środku solą i tłuczonym jałowcem, naszpikować i oblać bajcą, jak Nr. 22. (Pieczeń wieprzowa naśladująca pieczeń z dzika) w której ma tylko dzień pozostać. Potem upiec na rożnie, lub na brytwannie w szabaśniku i zrobić sos następujący: zwykłą białą zasmażkę rozprowadzić kilku łyżkami bajcy i zagotować z kwaśną śmietaną, kaparami i pokrajanemi sardelami. Sos podaje się osobno w sosyerce.

7. Kapłon lub pulardy w majonezie.

Ugotować kapłona lub pulardę z włoszczyzną, kilku grzybkami lub pieczarkami i kwiatem muszkatołowym, nie dając dużo wody. Wyjąwszy z rosołu, wystudzić, rozebrać na części i ułożyć na okrągłej salaterce, odrzuciwszy co grubsze kości; uda położyć na spód, a pierś na wierzch. W środku półmiska lub naokoło ułożyć ładnie pokrajane w kostkę i ugotowane kartofle, marchew, kalafiory, drobną fasolę lub groszek zielony, kapary, korniszony, grzybki marynowane, kury zaś polać majonezem białym lub z twardych żółtek. Majonez z twardych żółtek po-

dany jest w sosach zimnych Nr. 49. C. Proporcya na jednego kapłona; do więcej sztuk trzeba podwoić lub potroić ilość.

Majonezem oblać kury, tak, aby tylko garnitur było widać, a kur nie. Z pozostałego rosołu z kur zrobić galaretę, dodawszy 2 nóżki cielęce, sklarować 2 lub 3 białkami, gotując razem, póki płyn nie będzie zupełnie czysty. Potem przecedzić przez płótno i połowę wylać na talerz, z czego będzie biała galareta, do drugiej połowy dodać trochę soku burakowego lub bardzo mało karmelu, a otrzymamy różową lub żółtą galaretę. Gdy zastygnie, pokrajać jednę i drugą w ładne paski i ubrać nimi majonez. Na wierzchu ubrać świeżą, zieloną sałatą, co bardzo ładnie wygląda.

8. Biały majonez do drobiu.

12 deka ($^1/_4$ funta) klarowanego, młodego masła, zagotować z 2 łyżkami przedniej mąki, wlać w to $^1/_4$ litra (kwaterkę) tęgiego rosołu z kur, tłuszcz zebrać i zagotować razem; gdy oziębnie, wiercić w donicy na pianę, dolewając ciągle po łyżeczce od kawy przedniej oliwy, nie przestając wiercić, aż wyjdzie 25 deka ($^1/_2$ funta) oliwy (tyle co kwaterka), dodać soli, a gdy już majonez zbieleje i zgęstnieje jak piana, wcisnąć całą cytrynę bez pestek i łyżeczkę miałkiego cukru dla złagodzenia smaku. Kury lub kapłony rozebrać na części, wyjąwszy grubsze kości i polać je majonezem.

9. Potrawa z kur zwana „Vol au vent“.

Dwie kury lub pulardy ugotować, nie lejąc dużo wody i szumując. Po wyszumowaniu opłukać kury, przełożyć do rondla, posolić, włożyć sporo włoszczyzny, kilka grzybków, trochę muszkatołowego kwiatu i na wolnym ogniu dusić jeszcze 2 godziny, podlewając rosołem.

12 deka ($^1/_4$ funta) klarownego masła utrzeć na surowo z 2 łyżkami pięknej mąki, dodać trochę słodkiej śmietanki i rosołu z kur, zagotować, wcisnąć sok z całej cytryny, szczyptę cukru, potem zaprawić sos 2 rozbitemi żółtkami. Kury pięknie rozebrać, ułożyć na półmisku, odrzuciwszy grubsze kości, grzbiety i uda kłaść na spód, piersi na wierzch, polać sosem przecedzonym, do którego należy włożyć ugotowane grzybki (lub pieczarki), mleczka cielęce (czyli amoretki), rakowe szyjki i wątróbki z kur pokrajane w plasterki; naokoło zaś półmiska położyć rant z francuskiego ciasta, które powinno być ciepłe. (Rozgrzać je w szabaśniku na półmisku).

10. Piersi kapłona lub pulardy duszone.

Wykroić zręcznie piersi pulardy lub kapłona, zostawiając grzbiet i uda do innego użytku, kość wyjąć, zdjąć skórkę i naszpikować po jednej stronie cieńkimi płatkami słoniny. Potem osolić i dusić w rondlu z poszatkowaną włoszczyzną, cebulą i pieczarkami, masłem i trochą korzeni, podlewając rosołem i białem winem. Gdy się uduszą, wyjąć z sosu i zrumienić w szabaśniku na mocnym ogniu. Wreszcie posmarować rozpuszczonym auszpikiem, oblać przetartym sosem i podać z lepszą jarzyną np. kalafiorami, szparagami itd. lub innym stosownym dodatkiem.

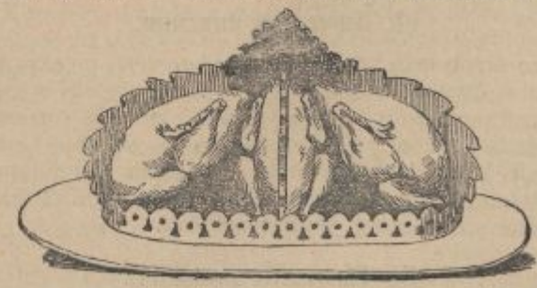
11. Pularda lub kapłon z sosem ostrygowym.

Naszpikować pulardę lub kapłona i dusić z plastrami słoniny, włoszczyzną, cebulą i całymi korzeniami, podlewając rosołem. Gdy się pularda udusi na miękko, rozebrać ją na części i ułożyć na półmisku.

Wydobyć ostrygi ze skorupek, rachując po 2 lub 3 na każdą osobę i dusić z kawałkiem masła pod nakryciem. Po 10 mniej więcej minutach, dolać $^1/_8$ litra ($^1/_2$ kwaterki) śmietany kwaśnej, sok z pół cytryny i kilka łyżek sosu z ostryg, trochę soli i białego pieprzu i zagotować wszystko razem. Potem pulardę ugarnirować wkoło ostrygami i oblać sosem przefasowanym, do którego można dodać sosu z duszenia. Chcąc mieć ten sos ciemnym, dolać ekstraktu mięsnego. W ten sposób przyrządza się i kapłony.

12. Kurczęta pieczone.

Bardzo młode kurczęta sparzyć po zabiciu w gorącej wodzie — trochę starsze oskubać, sprawić i powiesić w chłodnem



i przewiewnem miejscu na 12 do 24 godzin, aby skruszały. Kurczęta pieką się zwykle na rożnie i takie są najlepsze. Skru-

szałe kurczęta osolić i piec na rożnie, pierwej jednak zgnieść kość piersiową, aby kurczę było okrągłe, potem piec, polewając masłem lub fryturą; z początku obsypać mąką, potem nie przestając smarować piórkiem masłem lub śmietaną kwaśną, obsypywać kilka razy bułką tartą. Gdy się zrumienią, zdjąć i oblać masłem rumianem z bułeczką. Mniejsze kurczęta zawsze się nadziewają (patrz niżej Nr. 15). Nie mogąc piec na rożnie, trzeba je piec w szabaśniku, poddawszy masła na wolnym ogniu i obracając na drugą stronę. Smaczniejsze są, gdy się je wewnątrz natrze masłem sardelowem. Nieco starsze kury, mające zwykle twarde mięso, dobrze jest poddusić pierwej w rondlu pod przykrywką.

Piec trzeba kurczęta pół godziny do 3 kwadransy, przy końcu wzmocnić ogień, aby się zrumieniły.

Kto chce, może kurczęta naszpikować, a mianowicie po obu stronach piersi w dwóch rzędach, oraz uda. Im równiej się naszpikuje, tem ładniej będzie wyglądała pieczeń.

13. Kurczęta nadziewane.

Do nadziania kurcząt bierze się małą łyżkę masła, jedno całe jaje i jedno żółtko, i wierci razem lub dobrze wymięsza, do tego dodać soli, 3 otarte ze skórki i w mleku namoczone, dobrze wyciśnięte bułki (lub także utarte) i usiekanej, zielonej pietruszki. Wymięszawszy wszystko dobrze, wydąć (dmuchając zapomocą piórka włożonego pod skórę szyi) próżnię między skórą a mięsem, którą naciągać aż tam, gdzie się kość piersiowa kończy i do ud. Próżnię tę nadziać tą masą, skórę ze szyi naciągnąć i przytrzymać ją skrzydełkami i udkami ku plecom. Kość piersiową zgnieść, kurczę zaokrąglić i piec jak wyżej. Kurczęta nadziewane nie rozbierają się na części, jak zwykle drób, lecz krają wzdłuż na dwie połowy.

14. Kurczęta duszone.

Bierze się do tego trochę większe kurczęta, przekrawywa po sprawieniu i skruszeniu na 4 lub 2 części (jeżeli są mniejsze), soli i dusi w rondlu z łyżką masła i zieloną, usiekaną pietruszką lub koperkiem, podlewając trochę rosołem i skrapiając cytryną; gdy kurczęta będą miękkie, obsypać je bułeczką, wstawić na 10 minut w gorący szabaśnik, dolać 2 lub 3 łyżki śmietany i podać sos pierwej przefasowawszy.

15. Kurczęta smażone.

Do smażenia bierze się tylko bardzo młode kurczęta. Po zabiciu i oczyszczeniu włożyć do zimnej wody, opłukać, potem

pokrajać na ćwiartki tak, aby głowa została przy jednej ćwiartce z której wyjąć oczy i odłamać dolną połówkę dzióba.

Skrzydełka zawinąć w tył, nóżkę w zgięciu naciąć, aby ją można zawinąć pod udo. Tak przygotowane kurczęta, a także żołądek i wątróbkę (jeżeli się ich inaczej nie użyje), posolić, utarzać w mące, zmaczać w rozbitem jaju, obsypać tartą bułką i smażyć.

Do smażenia wziąć głęboką brytwannę i smażyć albo na maśle, albo na smalcu, albo na fryturze. Tłuszczu tego lub owego powinno być tyle, aby kurczęta do połowy w nim pływały. Ponieważ przy smażeniu wypryskuje tłuszcz na blachę, co jest bardzo niemiłem, dobrze jest posypać blachę około brytwanny węglem drzewnym, piaskiem lub popiołem.

Kurczęta odwrócić na drugą stronę jak kotlety, gdy się po jednej zrumienią, a gdy się usmażą, wyjmować łyżką dziurkowaną, osączyć z tłuszczu, położyć w tym celu na bibule, potem ułożyć na półmisku tak, aby głowy były u góry, ubrać ładnie gałązkami pietruszki smażonemi na maśle i podać z sałatą lub kompotem.

16. Potrawka z kurcząt.

I. Oczyszczone kurczęta pokrajać na ćwiartki, osolić i dusić z masłem, rozmaitą włoszczyzną i jarzynami, (np. kalafiorami, kalarepką, groszkiem zielonym, szparagami, łyżką ryżu i t. p.), podlewając zwolna rosołem. Gdy się kurczęta uduszą na miękko, zrobić białą zasmażkę z łyżki mąki i łyżki masła, rozprowadzić ją sosem przefasowanym, dodać trochę soku cytrynowego, zagotować i oblać nim kurczęta.

Jarzynki, które się razem dusiły, dać także.

17. Potrawka z kur w garniturze.

Kurczęta uduszone na miękko jak poprzednio, ułożyć symetrycznie na półmisku, dokoła zaś obłożyć gotowanymi grzebieniami kogucimi, truflami, pieczarkami w całości ugotowanemi w wodzie z solą, duszonymi truflami, kawałkami wątróbki gęsiej, żołądkami i wątróbkami ugotowanemi i pokrajanemi, oraz jarzynką, stósownie do pory roku. Całą potrawę oblać dowolnym, ale białym sosem. Garnitur ten można rozmaicie i dowolnie zmieniać, lecz zawsze kurczęta muszą stanowić główną potrawę.

18. Potrawka z pulard lub kurcząt z ryżem.

Udusić kurczęta jak nr. 16. na miękko, potem wyjąć kurczęta, rozebrać, ułożyć na półmisku i włożyć ¼ kilo (½ f.) ryżu wy-

płukanego i sparzonego do sosu, i tyle rosołu, aby ryż zakrył. Gdy się ryż zagotuje, osolić, dodać trochę masła, kwiatu muszkatołowego lub kopru siekanego, jeżeli za gęsty, kilka łyżek rosołu, przyczem trzeba go ciągle mięszać i zrobić z niego garnitur do kurcząt. Kto lubi, może posypać ryż tartym parmezanem.

19. Potrawka z kurcząt z sosem pomidorowym.

Udusić na miękko jak nr. 16. piękne, tłuste kurczęta z kawałkiem masła, podlewając, po łyżce rosołem. Do 2 kurcząt wziąć 4 do 6 dojrzałych pomidorów, pokrajać w ćwiartki i z kawałkiem masła włożyć do osobnego rondla, dodać trochę cebuli pokrajanej w talarki i trochę skórki cytrynowej, i dusić wszystko razem, podlewając rosołem i kieliszkiem białego wina. Gdy się pomidory rozgotują, przefasować je przez sito. Zrobić nieco rumianą zasmażkę z mąki i masła, włożyć w nią przefasowane pomidory, rozprowadzić rosołem, zagotować i dolać jeszcze wina, aby sos był ostrzejszym. Rozebrane na części kurczęta włożyć w rondel, wlać sos, zagotować razem i podać.

20. Potrawka z kurcząt na kwaśno.

Oczyszczone, wypłukane w zimnej wodzie kurczęta, pokrajać na ćwiartki i gotować w 1 części wody, 1 części wina i cynamonu, 1 części octu, z solą, korzeniami, włoszczyzną i cebulą krajaną. Gdy się ugotują na miękko, wyjąć, ułożyć na półmisku, posypać bułeczką usmażoną na maśle, ubrać dokoła włoszczyzną gotowaną i polać smakiem wygotowanym, który można też zaprawić kilku łyżkami kwaśnej śmietany i 1 żółtkiem.

21. Kurczęta z papryką.

Usmażyć cieńkie plasterki cebuli na maśle, włożyć w to kurczęta nasolone i pokrajane na ćwiartki, wsypać papryki na koniec noża i dusić podlewając po łyżce kwaśną śmietaną. Można też, gdy się kurczęta uduszą, wyjąć je, wsypać do masła z cebulą, trochę papryki, rozprowadzić rosołem i śmietaną i zagotować raz jeszcze sos z kurczętami. Podają się z ryżem, makaronem lub kluskami.

22. Kurczęta z makaronem.

Oczyścić kurczęta, nasolić i ugotować w rosole. Gdy się ugotują, wyjąć, rozebrać na części i dać do rondla. Rosół przecedzić i zagotować. Osobno mieć zrobiony gruby makaron

zagnieciony z całych jaj i przedniej mąki bez wody i ugotować go w rosole. Potem dać go do kurcząt. Kawałek masła utrzeć z mąką w małym garnuszku, dolać rosołu, rozbić rogalkiem, dodać trochę kwiatu muszkatołowego, i wlać do kurcząt i makaronu ten gęstawy sos, oraz tyle rosołu, aby makaron nie był zbyt rzadkim, ani też zbyt gęstym, zagotować wszystko jeszcze raz i podać. Bardzo smaczna potrawa, szczególniej na kolacyą.

II. Można też kurczęta ułożyć na półmisku, trzymać je w cieple, makaron przyprawić jak wyżej, obłożyć nim kurczęta, polać sosem i podać.

23. Kurczęta w majonezie.

I. Udusić kurczęta jak pod nr. 16. potem wystudzić, ułożyć na półmisku, rozebrać na części, odrzucić grubsze kości, oblać majonezem białym [1]) lub z twardych żółtek [2]) i ugarnirować pięknie auszpikiem, sałatą, jajami i t. p.

II. Oczyszczone i nasolone kurczęta obłożyć cienkimi plastrami słoniny, obwiązawszy szpagatem, i gotować w 1 części wody, 1 części wina i 1 części octu, razem z włoszczyzną, korzeniami i pieczarkami, póki nie będą miękkie; potem wyjąć je, rozebrać, ostudzić, odrzucić słoninę i podać kurczęta z majonezem.

24. Potrawka z kurcząt po węgiersku.

Oczyszczone i pokrajane w ćwiartki kurczęta udusić z cebulą i łyżką masła; gdy się zrumienią, wsypać trochę mąki, rozprowadzić rosołem, dodać papryki na koniec noża, soli i kilka ziemniaków pokrajanych w talarki lub kostkę i dusić wszystko razem do miękkości.

25. Krokiety z kurcząt.

Upiec kurczęta, obrać mięso z piersi i udek i pokrajać w cieńkie paseczki jak makaron. Resztę mięsa obrać także, utłuc w moździerzu, przefasować gorącym rosołem, potem dodawszy rumianego sosu bulionowego i soku cytrynowego, zagotować na gęsto i wymięszać dobrze z mięsem pokrajanem. Aby masa była tęższą, dodać 1 lub 2 żółtka. Potem wymięszawszy doskonale, rozwałkować na palec grubości na stolnicy posypanej mąką, pokrajać na kawałki długie na palec i utarzać ręką, aby przybrały kształt kiełbaski (wałeczka). Wałeczki te maczać w jaju rozbitem z łyżką wody, i bułce tar-

[1]) Patrz w tym rozdziale nr. 10.
[2]) Patrz rozdz. V, Nr. 49 II.

tej i smażyć na patelni na bardzo gorącem maśle lub smalcu albo fryturze, na mocnym ogniu, gdyż powinny być rumiane, a krótko się smażyć. Po usmażeniu krokietów wrzucić na tę samą patelnię ładne gałązki zielonej pietruszki, ubrać nią krokiety na półmisku i podać osobno, lub jako dodatek do lepszej jarzynki.

26. Kurczęta za kuropatwy.

Oczyszczone kurczęta natrzeć z wierzchu i w środku tłuczonym jałowcem, korzeniami i solą, potem zgnieść kość piersiową, ładnie zaokrąglić i naszpikować. Aby mięso przeszło smakiem jałowcu, muszą tak przyprawione poleżeć kilka godzin. Cebulę, włoszczyznę, żołądki i wątróbki z kurcząt usmażyć w rondlu z masłem na rumiano, rozprowadzić rosołem i winem w równych częściach, włożyć w to kurczęta i dusić z kawałkami skórki chleba żytniego lub razowego, do miękkości. W końcu wstawić na 10 minut w gorący szabaśnik dla zrumienienia, odlawszy większą połowę sosu, dodać ze dwie łyżki kwaśnej śmietany, do sosu dodać soku cytrynowego, zagotować, przetrzeć i podać z kurczętami.

Można do tych fałszywych kuropatw dodać następujący garnitur. Usiekaną cebulę, szarlotkę, pieczarki, zieloną pietruszkę i kilka utłuczonych ziarnek jałowcu usmażyć i później dodać kilka żołądków z kurcząt. To wszystko utłuc w moździerzu ze skórką czarnego chleba razowego, osolić, opieprzyć i zaprawić żółtkiem. Masą tą smarować dosyć grubo plasterki bułki i wstawić na blasze do miernie gorącego pieca dla zrumienienia.



Pasztet z kuropatw.

27. Krokiety à la reine.

3 młode kurczęta, 2 mleczka cielęce udusić na miękko, ale osobno z masłem, solą, szarlotkami i marchwią. Po uduszeniu wystudzić mięso, serca, żołądki, wątróbki i mleczka cielęce, oraz 15 do 20 uduszonych pieczarek pokrajać w drobną kostkę i odstawić na bok. Resztki mięsa z kurcząt i mleczek

cielęcych utłuc na masę i gotować przez kwadrans z trochą skórki cytrynowej w rosole, dodawszy sos, w którym się kurczęta i mleczka dusiły, razem $^1/_2$ litra ($^1/_2$ kwarty), potem przecedzić wszystko przez sito i zebrać wszelki tłuszcz. 2 łyżki masła zagotować z 3 łyżkami mąki, rozprowadzić owym pół litrem ($^1/_2$ kwartą) smaku z kurcząt i pół litrem ($^1/_2$ kwartą) dobrej, słodkiej, przegotowanej śmietanki, gotować razem aż zgęstnieje, zaprawić 3 żołtkami i sosem tym oblać pokrajane mięso i mleczka, nałożyć na płytki półmisek na 2 palce grubo i zostawić tak przez noc w chłodnem miejscu. Na drugi dzień robić krokiety, jak wyżej, zmaczać w rozbitem jaju, bułce tartej i smażyć, potem ułożyć na półmisku kopiasto i ubrać ładnie gałązkami zielonej pietruszki.

28. Filety czyli piersi pulardy lub kurcząt.

Jestto najdelikatniejsza część z mięsa. Oczyściwszy duże kurczęta lub pulardę, rozciąć ostrym nożem skórkę wzdłuż kości piersiowej, zdjąć ją ostrożnie z obu stron i wykroić piersi z obu stron od kości. Tym sposobem otrzymamy 2 połówki, z których każda składa się z 2 odmiennych warstw mięsnych, połączonych cienką błonką ze sobą. Zdjąwszy i tę błonkę, będzie 4 kawałki z piersi.

Filety te można naszpikować lub nie i piec poddawszy masła, albo zmaczać w jaju i bułce; usmażyć na maśle, potem poddusić z sokiem cytrynowym lub także naszpikować truflami (lub pieczarkami), piec na maśle i podać z białym sosem pieczarkowym lub innym, obłożywszy jarzynką i grzankami w maśle smażonemi.

29. Wyborna potrawka „fricassée“ z kurcząt, kapłona, lub gołębi.

Oczyszczone kurczęta pokrajać na ćwiartki, gołębie wzdłuż na połówki, kapłona całkiem nie krajać. Potem ze solą i sporym kawałkiem masła nastawić pod przykryciem na wolny ogień, odwrócić za chwilę na drugą stronę, i po pół godziny duszenia dodać gorącego, mocnego rosołu, kilka plasterków cytryny bez pestek, trochę kwiatu muszkatołowego, trochę tartej i przesianej bułeczki i pod nakryciem dusić zwolna, ale nie rozgotować; na kwadrans przed podaniem dodać do tej potrawki, co następuje: obgotowane mleczka cielęce, szparagi (ale tylko większą połówkę), pieczarki lub inne grzybki i zagotować w sosie przez ten kwadrans, potem włożyć na podaniu ugotowane poprzednio z solą ostrygi, nóżki i szyjki rakowe, kluseczki z bułki i masła rakowego łyżkę, wreszcie zaprawić sos kilku

żółtkami. Potrawka ta jest wyborna i może zastąpić pasztet, jeżeli się ją obłoży ciastkami francuskiemi.

30. Jak przyrządzać starsze kury?

Młodsze kurczęta jak wiadomo, używają się głównie w kuchni do pieczenia, smażenia i t. d., ale i starsze można również użyć, należy je tylko stósownie przyrządzić, a będą równie dobre, jak młode.

Starszą kurę sprawić zaraz po zabiciu, ale nie skubać, lecz z pierzem polać zimną wodą i zmieniając codzień wodę, trzymać ze 3 lub 4 dni w zimnem miejscu. Potem oskubać na czysto, wypłukać, nasolić i niech się tak odleży przez kilka godzin. Kurę taką można udusić, zrobić potrawkę, upiec i t. p. a będzie niezawodnie krucha i dobra.

Starsze kury są bardzo smaczne, jak poniżej.

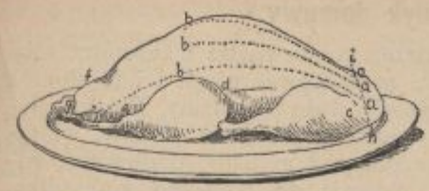
31. Kury z sosem.

Zarzynając kury, zebrać wypływającą krew do garnuszka i rozmącić ją z octem, aby się nie ścięła. Potrzymawszy kury przez 2 dni w zimnej wodzie, aby skruszały, oskubać je, oczyścić, pokrajać w kawałki i dusić w rondlu z masłem, cebulą, skórką cytrynową i solą przez $1^1/_2$ godziny. Potem dodać tyle wina, rosołu i trochę octu, aby kura była całkiem pokryta, i dusić jeszcze dalej, dodawszy kilka kawałków czarnego razowego chleba; gdy kury się uduszą, dolać krew i zagotować. Sos ma być zawiesisty.

Wiadomo, iż wybornym i bardzo pożywnym jest rosół ze starych kur. Np. rosół z kury z makaronem i kura z rosołu podana z białym lub rumianym sosem, stanowi już wyborną i prawdziwie pożywną potrawę.

32. Indyk pieczony, nadziewany.

Indyka, jak wszelki drób, zabić na kilka dni przed użyciem w zimie, a w lecie przynajmniej na 24 godzin. Skubie się go, póki jeszcze ciepły i wyjmuje wnętrzności jak zwykle. Dróbka po oczyszczeniu zostawić do innego użytku. Chcąc go upiec, szpikuje się go gęsto słoniną na piersiach i udach, soli wewnątrz i zewnętrz i nadziewa rozmaitym farszem, oderwawszy skórkę ostrożnie palcem od piersi i wydąwszy ją za pomocą piórka aż do ud. Nadziawszy indyka od szyi popod skórę, aż do ud, wyrównać ją przyciskając ręką, i zaszyć otwór lub zatkać go selerem lub bułką. Przed nadzianiem wytrzeć indyka w środku tłuczonym imbierem, aby zagłuszyć właściwy mu, a bardzo niemiły, odór tranowy.



Indyk pieczony nadziany.

Lepszy jest z rożna; obłożyć go plastrami słoniny i owinąć papierem posmarowanym masłem. Piec trzeba stósownie do wieku i wielkości 1 do 2 i pół godziny, z początku na słabszym ogniu, potem zrzucić papier i piec na mocniejszym, aby się pięknie zrumienił, i przy końcu obsypać kilka razy bułeczką.

Jeżeli zaś musi się piec w szabaśniku, wysmarować brytwannę masłem i albo obłożyć indyka plastrami słoniny, albo polewać go gorącem masłem, z początku na słabszym, w końcu na mocniejszym ogniu.

Stare indyki trzeba godzinę przed pieczeniem dusić pod nakryciem, aby były miększe, ale lepiej jest nie piec ich wcale, lecz użyć inaczej. — Podajemy tu kilka sposobów nadziania:

I. Nadzianie słodkie. Łyżkę niepełną masła utrzeć i uwiercić z 1 całem jajem i 2 żółtkami, potem dodać jednę bułkę w mleku namoczoną, bez skórki i wyciśniętą, łyżkę rodzynków, usiekanych migdałów, orzechów i trochę cukru, i wymięszać razem na masę.

II. Nadzianie z szynki. Łyżkę masła uwiercić z 1 jajem i 2 żółtkami, $^1/_8$ litra (półkwaterek) śmietany z solą i odrobiną pieprzu, potem domięszać 10 deka (6 łutów) ryżu ugotowanego na miękko i tyleż ugotowanej i usiekanej szynki.

III. Nadzianie kasztanami. Kilo (2 funty) kasztanów obrać ze skórki i zagotować w wodzie. Po krótkiem wrzeniu zabarwi się woda na brunatno, wtedy ją odlać, nalać inną i gotować dalej kasztany z solą i kminkiem, póki nie będą miękkie i cienka brązowa skórka sama nie zejdzie. Kasztany te udusić z cukrem i masłem, dolać trochę rumianego rosołu i nadziać nimi podgarle, jak najdalej i w środku.

IV. Usiekać wątróbkę indyczą, dodać bułkę namoczoną w mleku i wyciśniętą, cebulę pieczoną, 2 całe jaja, trochę młodej słoniny gotowanej, soli, pieprzu i odrobinę kwiatu muszkatołowego.

V. Nadzianie z farszu mięsnego. Wziąć 36 deka ($^3/_4$ funta) usiekanej cielęciny, 36 deka ($^3/_4$ funta) wieprzowiny przerastałej i również usiekanej, pół filiżanki topionego masła, 3 jaja, z których ubić białka, 2 bułki bez skórki namoczone i wyciśnięte, trochę pieczarek pokrajanych, 4 obgotowane i obciągnięte ze skórki mleczka cielęce, soli i kwiatu muszkatołowego. Można też dodać zielonej pietruszki usiekanej.

33. Indyk domowy.

Oczyściwszy indyka natrzeć go wewnątrz i zewnątrz solą, imbierem i białym pieprzem, naszpikować piersi i uda słoniną cieńko krajaną, i niech tak poleży 2 do 3 godziny. Potem włożyć indyka na brytwannę wyłożoną plastrami słoniny, włoszczyzną i cebulą i dusić przez dobre 2 godziny, podlewając winem i rosołem. W końcu wstawić do gorącego szabaśnika, aby się trochę zrumienił i podać z sosem przecedzonym i stósownym dodatkiem.

34. Indyczka z sosem „fricassée.“

Przyrządzić indyczkę jak do pieczenia, potem z kawałkiem masła i kilku szarlotkami dusić w rondlu zwolna pod przykryciem, podlewając po trochu rosołem lub wodą, dodać skórki cytrynowej, kwiatu muszkatołowego, a w pół godziny sporo pieczarek i dusić razem z indyczką. Na sos wziąć mocnego rosołu lub zrobić sos z ekstraktu mięsnego (patrz rosół Nr. 4. lub rozdział IV. o ekstrakcie mięsnym Nr. 4.) i na pół godziny przed podaniem, dodać mąki zrumienionej z masłem. (według gustu) i jeżeli można dodać obgotowane mleczka cielęce, szyjki i nóżki rakowe, szparagów (tylko miększą połówkę) lub kalafiorów i udusić na miękko, ale nie rozgotować. Tłuszcz indyczy z sosu duszonego zebrać, dodać ten sos ugotowany, kilka plasterków cytryny bez pestek, zaprawić 2 żółtkami i masłem rakowem (jeżeli się je ma) zagotować razem i podać indyczkę z kluseczkami z bułki, z cielęciny albo z grzybków i z sosem. Obłożywszy indyczkę ciastem francuskiem, pokrajanem w kawałki, można ją użyć za pasztet.

35. Galantina czyli pasztet z indyka.

I. Oczyścić indyka, rozpłatać wzdłuż na grzbiecie, wyjąć kości nie naruszając skórki, mięso pozostałe przy kościach okroić, osolić, rozłożyć indyka na desce, w puste miejsca po kościach włożyć okrojone mięso i warstwami kłaść następujący farsz.

Pół kilo (funt) cielęciny), pół kilo (funt) przerastałej wieprzowiny, wątróbkę cielęcą i indyczą udusić w słoninie, potem usiekać na masę, posolić, popieprzyć, dodać trochę tartej gałki muszkatołowej, 3 jaja i 2 bułki namoczone w mleku i wyciśnięte i wszystko razem dobrze wymięszać. Farszu tego nałożyć grubo na palec na rozpłatanego indyka, na to cieńkie plasterki ozora wędzonego, szynki i młodej, gotowanej słoniny i znów warstwę farszu. I tak ciągle układać, póki się nie napełni, potem zaszyć go na grzbiecie, obłożyć plastrami słoniny, obwinąć

czystem płótnem, obwiązać jeszcze szpagatem i gotować w wodzie z solą, cebulą, włoszczyzną, cytryną pokrajaną w plasterki korzeniami, kośćmi wyjętemi z indyka i trzema nóżkami cielęcemi — przez 1 do 3 godziny pod przykryciem.

Po ugotowaniu wynieść w chłodne miejsce, zostawić indyka z godzinę w sosie i potem owinąwszy go w płótno zmaczane w zimnej wodzie, przyłożyć ciężarem,

Z sosu zebrać wszelki tłuszcz, sklarować białkami i przecedzić przez płótno. Gdy się zetnie, pokrajać ładnie i ubrać nim galantinę pokrajaną w plastry.

II. Galantinę można też robić w inny sposób, a mianowicie: rozpłatawszy indyka na grzbiecie, wyjąć kości i zdjąć ostrożnie skórę z mięsa, rozłożyć ją na desce, a otwory z kości będące w skórze założyć kawałkami mięsa. Mięso pokrajać w paski i zrobiwszy farsz, jak wyżej, nakładać go grubo na palec na rozciągniętą skórę, na to plasterki ozora, szynki, młodej, gotowanej słoniny i mięso indycze i znów, jak wyżej, warstwę farszu i t. d. póki się skóra nie wypełni. Potem zaszyć ją na grzbiecie i gotować jak wyżej.

36. Perliczki czyli afrykanki pieczone.

Aby miały smak dziczyzny, zgonić je przed zabiciem, tak, aby ze zmęczenia upadały, po zabiciu zaś oskubać, sprawić i w chłodnem miejscu zawiesić, aby skruszały, w zimie na tydzień, w lecie najdłużej na trzy dni. Naszpikować potem piersi cieńką słoniną i piec na rożnie, jak zwykły drób polewając fryturą, a w końcu młodem masłem. Po upieczeniu rozebrać ładnie na części i oblać rumianem masłem bez bułeczki.

37. Kotlety z drobiu.

Oczyścić pulardę lub młodą kurę, zdjąć skórkę, pokrajać z piersi płaskie zrazy czyli plastry kształtu kotletu i trochę posolić. Usiekać na masę pół kilo cielęciny, utłuc jeszcze w moździerzu, aby była jak masło, dołożyć 12 deka (ćwierć funta) szpiku wołowego i 1 żółtko: wymięszać razem doskonale, każdy plaster z piersi nasmarować tą masą grubo na palec z obu stron, porobić zgrabne, podłużne kotlety, w środek można włożyć kostki ze skrzydeł, (ale to niekonieczne) posolić, umaczać w tartej bułce i smażyć na gorącem maśle, na średnim ogniu. Kotlety te podają się same lub z sosem ostrym lub pieczarkowym albo z cytryną. Można też robić te kotlety bez farszu.

38. Kaczki pieczone.

Oczyściwszy kaczki potrzymać je ze 2 dni, aby skruszały, wytrzeć je wewnątrz i zewnątrz solą i majerankiem, a jeżeli

nie jest kaczka zbyt tłustą, włożyć w środek kawałek masła. Jeżeli jest dosyć tłusta, podlać łyżką wody, potem zaś polewać tłuszczem i sosem, który kaczka piekąca się obficie z siebie wydaje.

Chcąc, aby się kaczka pięknie upiekła, owinąć w papier masłem nasmarowany, który jednakże trzeba później zrzucić, aby się zrumieniła.

Na więcej osób poleca się nadziać ją albo zwykłem nadzianiem z bułki i jaj, albo obgotowanych ziemniaków, albo też kasztanami, jak indyka, ale wtedy nie dawać majeranku.

Wyborne nadzianie do kaczki lub gęsi jest następujące. Obrane, surowe ziemniaki pokrajać w kostkę i udusić z solą, masłem, zieloną pietruszką i szarlotkami. Inne nadzianie na sposób francuski: Usiekać wątróbkę z kaczek ze słoniną i szarlotkami, dodać 2 bułki (lub więcej) namoczone i wyciśnięte, 2 jaja, muszkatu i soli i zrobić farsz. Kaczki i gęsi szpikuje się nie pod skórą, lecz w środku.

Kaczkę piecze się trzy kwadranse lub godzinę. Starsze kaczki muszą przez kilka dni kruszeć i nim się je upiecze, trzeba je trochę poddusić pod nakryciem.

39. Kaczka za dziką kaczkę.

Oczyściwszy dokładnie kaczkę, natrzeć ją wewnątrz sardelami, z wierzchu solą i tłuczonym jałowcem i włożyć do ugotowanej i oziębionej bajcy z wody i tyleż octu, z włoszczyzną, cebulą, 1 listkiem bobkowym, majerankiem i korzeniami — na 3 dni. Tak przyprawioną kaczkę można albo upiec albo udusić, podlewając kilku łyżkami bajcy i przy końcu wina czerwonego, wreszcie sos przefasować i zagotować z kilkoma łyżkami kwaśnej śmietany.

40. Potrawka z kaczek z parmezanem.

Kaczki tłuste, oczyszczone obgotować, obmyć, rosół przecedzić, włożyć włoszczyzny, soli, korzeni i gotować do miękkości, ale nie rozgotować. Na dwie kaczki wziąć pół kilo (funt) ryżu, obgotować w wodzie, odlać wodę, nalać go rosołem od kaczek, zebrać tłustość z rosołu, włożyć do ryżu i dusić go pod pokrywką na wolnym ogniu, dodać masła, jeżeli ryż za gęsty dolać parę łyżek rosołu. Kaczki ładnie rozebrać, włożyć na półmisek, przekładając ryżem i przesypując grubo parmezanem, na wierzchu nałożyć dużo ryżu posypanego parmezanem, oblać zwierzchu rumianem masłem, posypać bułeczką i wstawić do szabaśnika na 15 minut. Jeżeli kaczki nie tłuste, włożyć do ryżu łyżkę masła.

41. Potrawka z kaczek z pomidorami.

Ugotować kaczki z włoszczyzną i kalafiorami, łyżkę masła zasmażyć z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem, usmażyć w maśle 10 dużych pomidorów przetrzeć przez sito, wlać do sosu, kalafiory pokrajać w kawałki, kaczki rozebrać, włożyć w sos, zagotować i podać. Sos powinien być zawiesisty.

42. Potrawka z kaczek opiekanych.

Osolone kaczki upiec w piecu, gdy się zrumienią, pokrajać na części, zrobić sos kaparowy, cytrynowy lub korniszonowy, domięszać sok z kaczek pieczonych, poddusić w tym sosie i oblać kaczki ułożone na półmisku.

43. Gęś pieczona.

Oskubać gęś, a pozostałych kiełków i puszku nie opalać, jak u innego drobiu, lecz wytrzeć dobrze sproszkowaną kalafonią (żywicą), polać gorącą wodą, wytrzeć potem mocno i opłukać; aby była bielszą, natrzeć mąką pszeniczną, potem natrzeć solą i majerankiem w środku i zewnątrz i piec jak kaczki, nadziawszy jak kaczki Nr. 39. ziemniakami obgotowanymi lub kasztanami Nr. 32.. III. Niektórzy nadziewają gęś jabłkami pokrajanymi na ćwiartki i jabłka te podają potem osobno. Ale jabłka przejdą odorem gęsi i nie są wcale smaczne, także gęś nabierze od nich pokwasku, więc lepiej nadziać czem innem. Po nadzianiu zaszyć gęś. Jeżeli się niczem nie nadziewa, można włożyć do środka ze 2 cebule. Gdy się wytopi dużo smalcu, odlać go, aby się gęś nie przypaliła. Piec 1 lub 2 godziny, stósownie do wielkości i wieku, starsze gęsi poddusić pierwej trochę, a potem piec. Bardzo tłuste gęsi nakłuwać podczas pieczenia widelcem w brzuch i kuper, aby tłuszcz wypływał. Starsze gęsi lepiej jest udusić, niż upiec; gdy już miękkie, przyrumienić w piecu. Gęś duszoną przyrządza się tak samo jak kaczkę, tylko dusi się dłużej 2 godziny lub więcej.



Gęś pieczona.

Smalec obrany z kiszek i odlany przy pieczeniu przetopić razem z solą i majerankiem — przecedzić przez sito i można

go jeść z chlebem lub użyć inaczej. Z krwi zebranej przy zarżnięciu robi się wyborna zupa lub smaży się ją z masłem i cebulką.

44. Potrawka z młodych gęsi lub kaczek.

Oczyszczone i starannie oskubane młode kaczki lub gęsi, ugotować z włoszczyzną, cebulą, 3 listkami bobkowymi, kilku ziarnkami pieprzu z solą, szumując jak rosół; wody nalać tyle tylko, aby kaczki pokryła. Gdy się ugotują, zrobić biały sos zwyczajny, rozprowadzony smakiem z kaczek i włożyć w mięso kaczki lub gęsi rozebrane na części. Stósownie do gustu można do sosu dodać klusek z wątróbki gęsiej lub kalafiorów, szparagów, zielonego groszku albo klusek z bułki.

Do sosu można też wcisnąć soku cytrynowego.

45. Wątróbka gęsia.

Wątróbkę gęsią przyrządza się w rozmaity sposób; słusznie uchodzi ona za szczególny przysmak. Najwięcej enione bywają wątróbki tuczonych gęsi, które się odznaczają białością i wielkością. Jeżeli wątróbka ma stanowić osobną potrawę, musi być piękną i dużą, na farsz zaś lub do pasztetów może być pośledniejsza. Wątróbkę gęsią trzeba użyć zaraz po wyjęciu z gęsi, gdyż jak wszystkie w ogóle wątroby, ulega bardzo łatwo zepsuciu.

O użyciu wątróbki do pasztetów, będzie osobno mowa przy pasztetach.

46. Wątróbka gęsia, duszona.

I. Wziąć piękną, dużą wątróbkę, namoczyć w mleku, naszpikować symetrycznie cienkimi płateczkami słoniny, osolić i dusić w rondlu z włoszczyzną, szarlotkami i pieczarkami. Po kwadransie, podlać trochę rosołem i kilku łyżkami śmietany, dusić jeszcze przez kwadrans, potem sos przefasować, zagotować z łyżką wina i małą łyżką kaparów i podać z wątróbką i ryżem lub innym stósownym dodatkiem.

Można też naszpikowaną wątróbkę usmażyć tylko na maśle lub smalcu gęsim, podlawszy ją rumianym, tęgim rosołem (Nr. 4. rozdział I.) lub sosem z ekstraktu mięsnego i wcisnąć trochę soku cytrynowego.

II. Wyłożyć rondel plastrami słoniny i dodać trochę masła lub smalcu. Włożyć dużą, namoczoną pierwej w mleku wątróbkę, osolić, przykryć i dusić pół godziny. Potem dodać pół usiekanej cebuli, lampkę wina, sok z całej cytryny i kto chce podlać jeszcze rosołem lub wodą, dodać proszku pasztetowego

na koniec noża, wsypać 3 lub 4 łyżki bułki tartej, przesianej i dusić w tym sosie wątróbkę jeszcze pół godziny. Na proszek pasztetowy strasburski bierze się: angielskiego pieprzu 75 gramów ($4^1/_2$ łuta), imbieru 25 gr. ($1^1/_2$ łuta), cynamonu miałkiego 15 gramów (łut), bobkowego liścia 5 gramów ($^1/_3$ łuta), białego pieprzu 30 gramów (2 ł.) i kwiatu muszkatołowego 15 gramów (łut). Korzenie te utłuc na masę w moździerzu, przesiać, wymięszać dobrze i przechować w szczelnie zamkniętej puszce, aby nie zwietrzały.

47. Wątróbka gęsia z sosem maderowym.

Dużą i piękną wątróbkę namoczyć w mleku, potem opłukać, osuszyć, naciąć w 3 lub 4 miejscach na wierzchu i włożyć tam drobno pokrajane plasterki trufli. Posoliwszy włożyć wątróbkę w rondel wyłożony słoniną i obłożyć ją też po wierzchu cieńkimi plasterkami słoniny. Na wolnym ogniu dusić zwolna wątróbkę przez godzinę, ale jeszcze lepiej, wstawić ten rondel w drugi z wrzącą wodą. Po małej łyżce podlewać $^1/_8$ litra (półkwaterkiem) madery lub innem mocnem winem i można też razem z wątróbką dusić poszatkowane trufle (lub w braku tychże pieczarki). Wątróbkę po uduszeniu podać z kruchymi pasztecikami, ryżem i t. p.

48. Wątróbka gęsia smażona.

Do smażenia można wziąć pośledniejsze wątróbki, namoczyć w mleku, pokrajać w plasterki na pół palca grube, osolić, utarzać w mące, zmaczać w jajku rozmąconem i w bułce tartej i smażyć na gorącym smalcu na rumiano.

49. Wątróbka gęsia z czerniną.

Zarzynając gęś, zebrać krew w porcelanowe naczynie i dać się jej ściąć. Odlawszy wodę, która się na wierzchu osadzi, usiekać stężałą krew z wątróbką, zrumienić cebulę posiekaną na smalcu lub maśle i smażyć posiekaną wątróbkę z krwią, dodawszy soli i trochę pieprzu.

50. Budyń z wątróbek gęsich.

Ugotować na miękko skrzydła gęsie, szyję i głowę, zaś pół kilo wieprzowiny, wątróbkę i serce z gęsi usiekać na surowo na masę, również i owe ugotowane dróbka, dodać 4 żółtka, 2 bułki tarte, trochę usiekanej cebuli, soli i trochę korzeni i wymięszać z usiekanem mięsem dolawszy kilka łyżek smaku, w którym się gotowały dróbka i pianę z 4 białek. Formę wysmarować dobrze masłem, obsypać tartą i przesianą bułeczką

i przez 2 godziny gotować pod nakryciem, wstawiwszy formę w rondel z wrzącą wodą. Budyń ten jest wyborny i podaje się z ostrym sosem grzybkowym lub musztardowym.

51. Potrawka z dróbek gęsich.

To co pozostaje z gęsi przyrządzonej do pieczenia, a więc: głowę rozpłataną na dwoje, szyję, skrzydła i nogi, także żołądek, serce i wątróbkę, jeżeli się jej nie zostawi na inny użytek, oczyścić, opłukać w zimnej wodzie i ugotować w wodzie z solą i włoszczyzną. Potem zasmażyć łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić smakiem z dróbek i zagotować z solą, uszatkowanemi pieczarkami lub grzybkami i trochę soku cytrynowego. Do tego sosu włożyć 1) albo pół litra (½ kwarty) ryżu, 2) albo pół litra (pół kwarty) kaszy perłowej, ugotowanej osobno z masłem, 3) albo kalarepę ugotowaną i w kostki pokrajaną, 4) trochę kalafiorów i szparagów, 5) lub kluski z bułki tartej.

Zagotować wszystko razem z dróbkami i podać, odrzuciwszy nogi i głowę. Można też razem z dróbkami ugotować pół kilo (funt) ucha wieprzowego, ogonka, głowizny, a będzie to bardzo smaczne danie, zwłaszcza na kolacyą.

52. Gęś w galarecie.

Zostawić piersi i wątróbkę na inny użytek, resztę gęsi pokrajać i ugotować z 2 cebulami, korzeniami, 1 listkiem bobkowym, włoszczyzną, solą i 4 nóżkami cielęcemi, nalawszy 3 części wody, 1 octu. Gotować zwolna gęś do miękkości, potem wyjąć i ułożyć w kamiennym garnku lub formie. Wygotowany smak z gęsi przecedzić przez gęste sito, zebrać tłuszcz, sklarować 3 białkami, potem jeszcze raz zagotować, przecedzić przez płótno i wlać do naczynia z kawałkami gęsi. Galaretę tę trzymaną w zimnie można przechować dłużej. Jeżeli nie zbierzemy tłuszczu z sosu, to można ją trzymać 6 do 8 tygodni.

53. Półgąski.

Oczyścić tłustą, tuczoną gęś, oskubać i zostawić ją przez 24 godzin, aby zastygła. Na drugi dzień wykroić piersi, t. j. przekroić gęś od góry, gdzie się skrzydła poczynają i poniżej piersi i kości wyjąć, zająwszy mięsa, ile się tylko da najwięcej; skórki przytem nie uszkodzić. Na jeden półgąsek wziąć garść soli i saletry na koniec noża, na 10 pół kilo (funt) soli 2 deka (łut) saletry i nacierać tem półgąski z obu stron. Potem z 3 stron zaszyć ładnie i równymi ściegami skórkę i ułożyć je na misce, (jeżeli jest ich więcej, do baryłki dębowej byle nie sosnowej) ułożyć szczelnie obok siebie, przykryć denkiem i przyłożyć kamieniem. Co dzień przewracać na drugą stronę i polewać sosem słonym, który się sam wytworzy. Jeżeli sosu za mało, dodać soli. W soli powinny leżeć 6, a najdłużej 8 dni.

Wędzi się je dwojako:

I. Po wyjęciu ze słonego sosu maczać na mokro w otrębach pszennych, tak aby otręby oblepiły grubo półgąski, potem wiesza się je w dymie niezbyt gorącym i zostawia 2 lub 3 dni. Po wyjęciu z dymu obetrzeć otręby grubem płótnem, a półgąski zawiesić na 14 dni w przewiewnem miejscu, aby dym wyszedł.—II. Owinąć półgąski w papier lub woreczek muślinowy i zawiesić w dymie, póki papier lub woreczek nie przybierze ciemno-żółtego koloru i wietrzyć tak samo przez 14 dni.

54. Półgąski parzone.

Półgąski te gotowe są w 24 godzinach. Wykroić piersi, zaraz po zabiciu i oskubaniu gęsi, wyjąć kości, włożyć w ukrop i gotować w nim przez 5 minut, wyraźnie tylko przez pięć, nie więcej. Po wyjęciu z wody, o ile można wytrzymać, nacierać półgąsek silnie solą, na jednę sztukę garść soli i szczyptę saletry — nacierać długo i silnie, aby sól weszła w mięso. Potem zaszyć ładnie z 3 stron, zawinąć w papier lub woreczek muślinowy, albo umoczyć w otrębach i zawiesić w ciepłym dymie; po 24 godzinach są już dobre do użycia.

55. Gołębie pieczone nadziewane.

Oczyścić gołębie, opalić cienkie włoski, wyjąć wnętrzności, odciąć skrzydła, głowy, szyje i nogi i nadziać jak następuje: 4 deka (2½ łuta) masła (mała łyżka) utrzeć, pół bułki namoczonej w mleku, 1 żółtko, sól, zieloną pietruszkę i trochę gałki muszkatołowej wymięszać z masłem doskonale. Polać gołębie roztopionem masłem, wstawić do szabaśnika, podlać trochę rosołem i piec 20 minut, póki się pięknie nie zrumienią. Można też nadziać gołębie piersi popod skórę farszem mięsnym, lub wątrobianym i piec jak poprzednio.

56. Gołębie szpikowane.

Oczyszczone gołębie naszpikować na piersiach i udach, osolić i piec, podlewając masłem, śmietaną i rosołem.

Można je też owinąć w płatki słoniny i tak piec.

57. Gołębie z ostrym sosem.

Wyłożyć rondel plasterkami słoniny i włoszczyzną, listkami bobkowymi, angielskiem zielem, dodać kilka goździków i skórki

cytrynowej, dać gołębie, przyrządzone jak zwykle do pieczenia i dusić do miękkości. Potem podlać rosołem i octem, zagotować sos i przecedzić. Osobno pół łyżki mąki zasmażyć z pół łyżką masła, dać do tego pokrajaną cebulę i zielonej pietruszki, zagotować w zasmażce i rozprowadzić sosem przecedzonym. Na 6 gołębi otrzeć pół cytryny i pół pomarańczy o kawałek cukru ważący 7 deka (4 łuty), włożyć go do sosu, wcisnąć sok z otartej pół cytryny i pół pomarańczy i zagotować.

58. Gołębie za kwiczoły.

Oczyszczone gołębie wytrzeć i obsypać grubo na palec zewnątrz i wewnątrz tłuczonym jałowcem i zostawić je tak przez 3 dni w chłodnem miejscu, potem oczyścić z jałowcu, wytrzeć dobrze grubem płótnem, nasolić i obłożywszy plastrami słoniny piec, póki się nie zrumienią, Do środka włożyć jeszcze kilka całych ziarnek jałowcu.

59. Gołębie z sosem cytrynowym.

Oczyszczone gołębie ugotować w rosole lub udusić z kawałkiem masła, potem pokrajać w ćwiartki i włożyć w rondel. Zrobić zasmażkę z łyżki mąki i masła, rozprowadzić rosołem lub smakiem, w którym się gołębie dusiły, zagotować sos, oblać nim gołębie i dodać trochę kwiatu muszkatołowego i usiekanej skórki cytrynowej. Gdy się razem zagotują, dać przed wydaniem trochę cukru i sok z całej cytryny. Na 1 parę gołębi rachuje się 1 deka ($^1/_2$ łuta) cukru i sok z całej cytryny.

ROZDZIAŁ XIII.

Dziczyzna.

I. Bajcowanie.

Nie każda pieczeń z dziczyzny musi być bajcowaną, jak to ogólnie przypuszczają. Bajcuje się tylko mięso bardzo twarde, pochodzące ze zwierzyny większego kalibru, i w tym razie oddaje bajcowanie prawdziwą przysługę, lecz delikatniejsze

mięso utraca przez bajcowanie wiele smaku i pożywności i wystarcza, aby się odleżało przez kilka dni dla skruszenia, lecz znów nie tak długo, aby je aż czuć było.

Przed bajcowaniem nie soli się nigdy mięsa, gdyż solone czerwienieje zanadto. Wszelkie kwaśne bajce wymagają glinianych, kamiennych lub drewnianych naczyń, opatrzonych przykryciem, nadto każde bajcowane mięso dobrze jest przycisnąć jeszcze deseczką i kamieniem.



Jeleń. — 1 comber tylni, 2 zioberka. 3 comb. przedni, 4 brzuch.

Bajca zwyczajna składa się z cebuli pokrajanej na plasterki, z pokrajanej włoszczyzny, t. j. marchwi, pietruszki, selerów, kilku listków bobkowych, skórki cytrynowej, krzaczku majeranku, pieprzu białego i angielskiego ziela w całości. Wszystkie te ingredyencye ugotować w wodzie z octem przez 3 kwadranse i wystudzić, nim się w nie włoży mięso. Delikatniejsze i mniejsze sztuki dziczyzny można zalać gorącą bajcą, gdyż przez to zetną się wierzchnie warstwy mięsa.

Bajcę trzeba codzień odlewać i na nowo przewarzyć.

Bajcując delikatniejsze i mniejsze sztuki dziczyzny, można po części zastąpić ocet winem, do większych zaś i twardszych kawałów dziczyzny dodać prócz powyżej wymienionych: imbieru, goździków, szpilek jodłowych, jałowcu i t. d.

II. Ogólne uwagi tyczące się pieczenia dziczyzny i stósownego użycia rozmaitych części dziczyzny.

Dziczyzny nie moczy się nigdy w wodzie, tylko zlekka obmywa, chyba że sztuka będzie bardzo postrzelana i zakrwawiona. Mięso na pieczeń trzeba wyżyłować, pięknie naszpikować i piec na średnim ogniu, poddawszy pod pieczeń sporo

masła i słoniny i polewając wciąż własnym sosem i masłem. Potem dolewać do sosu po trochu śmietany kwaśnej, co bardzo podnosi smak pieczeni i sosu.

U każdej zwierzyny, prócz dzika, należy głowa do najpośledniejszych części i można ją jedynie użyć na potrawkę razem z szyją, ale język jest bardzo dobry. Piersi należą też do gorszych części, zwłaszcza jeżeli są bardzo postrzelane; nadają się także tylko na potrawkę. Potem idą polędwica i łopatki, nadające się do bajcu, a łopatki do pieczeni; najlepszą zaś częścią z dziczyzny jest comber, stanowiący pieczeń właściwą.

III. Jak długo da się dziczyzna przechowywać?

Zając w skórce zawieszony w przewiewnem miejscu może się w zimie przechować przez 8 dni, potem można go sprawić, zabajcować pieczeń i trzymać jeszcze dalej. Sarninę, mięso jelenia i dzika przechowuje się przez dłuższy czas jak następuje: Część przeznaczoną na pieczeń posypać solą, porobić ostrym nożem ukośne nacięcia w mięsie i włożyć w nie krótkie, na pół palca grube paski słoniny, utarzane w soli, tłuczonych goździkach i pieprzu i opiec pieczeń prędko na mocnym ogniu ze wszystkich stron. Gdy całkiem oziębnie, włożyć ją z kilku cebulami, ziarnkami pieprzu, świeżym jałowcem, cytryną pokrajaną w plasterki i solą, w małą beczułkę, lub odpowiedni garnczek kamienny. Przegotować i oziębić tyle octu piwnego aby nakrył całkiem mięso i zalać je roztopionem łojem na 2 palce grubości. Przez to zabezpieczamy mięso od przystępu powietrza, możemy je w najlepszym stanie przechować jak najdłużej, a nabiera ono wybornego smaku.

Po wyjęciu kawałka trzeba znów tłuszcz przetopić i resztę mięsa zalać. Dziczyznę tak konserwowaną można użyć na pasztety i pieczenie.

1. Zając pieczony.

Jeżeli zając jest świeżo zastrzelony, powiesić go w skórce na kilka dni w chłodnem miejscu. Skórę z zająca ściąga się od tyłu, zawiesiwszy go tylnemi skokami na 2 mocnych hakach brzuchem naprzód. Przeciąć skórę wzdłuż na brzuchu i naciąć ją koło ogona i zadnich nóg, pomagając sobie tępym nożem; ściągać ostrożnie, aby skórki nie podrzeć, zwłaszcza w miejscu przestrzelonem. Tylne nogi czyli skoki obciąć po kolana, przednie całe. Po zdjęciu skórki wytrzeć zająca mocno mokrym kawałkiem płótna; oczyścić z pozostałej sierści, potem położyć na desce brzuchem do góry, rozpłatać brzuch wzdłuż, zbierając

krew do glinianego garnuszka. Wyjąć wnętrzności, przerąbać kość kuprową i wyczyścić. Cały przodek, t. j. nogi, przednie łopatki, głowę i szyję aż do pierwszych żeber odrzucić, dalej żebra i mięso z brzucha wykroić, tak iż postanie tylko grzbiet czyli comber z oboma tylnemi udami.



Sposób ułożenia pieczonego zająca.

Potem obetrzeć comber najprzód mokrym kawałkiem płótna, następnie suchym i małym ostrym nożykiem zdejmować ostrożnie błonki, któremi zwłaszcza comber jest obficie pokryty, uważając, aby nie nadwerężyć mięsa. Grubsze kości z ud wyjąć na surowo, a comber ponadrębywać ze spodu. Jest kilka sposobów pieczenia zająca.

1-szy sposób. Niezbyt stary i skruszały zając może się obejść bez bajcowania i można go zaraz po sprawieniu użyć na pieczeń. W tym celu nasolić go dobrze, naszpikować rzędami gęsto i symetrycznie paskami słoniny grubości ołówka na grzbiecie i udach. Właściwie powinno się zająca piec na rożnie, przywiązawszy go szpagatem, lecz można go też piec i w szabaśniku, polewając ciągle masłem i własnym sosem, przy końcu zaś śmietaną kwaśną. Podając bez śmietany — polewa się zająca suto masłem, a w końcu posypuje bułką tartą i polewa rumianem masłem. Zająca piecze się dłużej lub krócej, stósownie do wielkości i wieku od 3 kwadransy do 1¼ godziny.

2-gi sposób. Ugotować bajcę, jak podane pod nr. I. na początku tego rozdziału, ostudzić i oblać zająca sprawionego jak wyżej, t. j. tylko comber z tylnemi udami. Potrzymać zająca najwięcej 3 dni w tej zaprawie i wyjąć na godzinę przed pieczeniem, posolić i piec na brytwannie, zrumieniwszy pierwej kilka plasterków cebuli i kawałeczek cukru na maśle. Włożyć w to zająca, dolać 2 do 3 łyżek bajcy, oraz włoszczyznę i trochę korzeni i piec, polewając ciągle zająca własnym sosem i masłem. Można też dolać więcej bajcy.

¼ litra (kwaterkę) kwaśnej śmietany rozbić trzepaczką z 1 łyżeczką mąki i przed samem podaniem, gdy się już zając pięknie upiecze, oblać tem pieczeń. Gdy się sos zagotuje, wyjąć, pokrajać zająca i oblać sosem przefasowanym. Przodek zająca udusić ze słoniną, bułką pokrajaną w plasterki i z kilku łyżkami bajcy, póki nie będzie miękki, potem pokrajać mięso i utłuc w moździerzu z bułką i słoniną, dodać 2 żółtka, 2 łyżki śmietany, trochę pieprzu i przetrzeć przez sito. Porobić płaskie

grzanki z bułki, usmażyć w maśle, nasmarować grubo tym farszem, przykryć drugą grzanką i ugarnirować tem zająca, nadto dodać jeszcze sałatę lub kompot.

3-ci sposób. Zdjąwszy z zająca wszystkie błonki, naszpikować go, posolić i posypać papryką, 10 miałko utłuczonemi ziarnkami angielskiego ziela, 10 pieprzu, 2 ziarnkami goździków i uszatkowaną cebulą, nadto dodać 2 listki bobkowe i włoszczyzny pokrajanej w cieńkie plasterki. Do brytwanny włożyć trochę słoniny pokrajanej i 2 łyżki wody i piec zająca, polewając wciąż masłem i własnym sosem. Gdy się na wpół upiecze, wcisnąć sok z 2 cytryn, wlać pół lampki wina (lub 1 łyżkę octu) i piec zwolna jeszcze godzinę. Można też podlać kilku łyżkami rosołu lub wody. Wreszcie rozbić rogalkiem $^1/_4$ litra (kwaterkę) śmietany z łyżką mąki, rozprowadzić pół litrem rosołu i oblać zająca. Nie mając rosołu, można wziąć wody z ekstraktem mięsnym.

Sos przefasować i podać do zająca, który pieczony w ten sposób jest wyborny. Piec go trzeba zwolna i długo.

2. Zając z papryką.

Przygotowanego jak wyżej zająca pokrajać w plastry, i posypać papryką.

Włożyć w rondel 2 duże, uszatkowane cebule, łyżkę masła i zająca dusić do miękkości, najprzód we własnym sosie, potem z kilku łyżkami rosołu. Wreszcie rozbić rogalkiem pół litra ($^1/_2$ kw.) śmietany z łyżeczką od kawy mąki, oblać nią zająca, a gdy się zagotuje, zaraz podawać. Obłożyć w koło kluseczkami jakiemi, makaronem i t. p.

3. Zając na zimno.

Upieczonego zająca pokrajać w cieńkie plasterki. Gorsze mięso usiekać na masę, dodać do tego 2 sardelki bez ości, 1 łyżkę musztardy i trochę octu. Przetrzeć wszystko i dodawszy 4 żółtka i kilka łyżek oliwy, wymięszać na sos, dodać jeżeli trzeba trochę octu i przekładać tem plastry zająca ułożone na półmisku.

Można ubrać półmisek sardelkami i kaparami.

4. Karbonady z zająca.

Wyżyłowawszy zająca, okroić mięso z kości i usiekać na masę. Dodać do tego 10 deka (6 łutów) sardelek, 6 deka ($3^1/_2$ łuta) kaparów także usiekanych, osolić dobrze razem, wymięszać, porobić karbonady długie na palec, ułożyć gęsto obok siebie w rondlu wysmarowanym masłem, posypać kaparami

i tymiankiem, dusić zwolna, odwracając na drugą stronę. Gdy się zrumienią, oblać kilku łyżkami wina, a gdy to się wygotuje, przełożyć do innego rondla. Do sosu dodać łyżkę mąki, zrumienić, rozprowadzić $^1/_4$ litra (kwaterką) wina i taką samą ilością rosołu, zagotować sos, oblać karbonady i jeszcze raz zagotować. Półmisek można ubrać rozmaicie przyrządzonymi ziemniakami, również bułką pokrajaną w kostki i w maśle usmażoną lub plasterkami cytryny.

5. Zając duszony z sosem rumianym.

Wyżyłowanego i naszpikowanego zająca dusić w nakrytym rondlu przez 1 lub $1^1/_2$ godziny z cebulą pokrajaną w plasterki, z włoszczyzną, 1 listkiem bobkowym, całymi korzeniami i kilku ziarnkami jałowcu, z masłem i rosołem. Jeżeli zając był bajcowany, można użyć włoszczyznę z bajcy i dać 2 lub 3 łyżki bajcy, jeżeli zaś nie, dolać octu. Gdy się zając udusi na miękko, wyjąć go, wsypać do włoszczyzny trochę mąki, zrumienić, rozprowadzić rosołem i winem, przefasować sos i zagotować jeszcze raz z $^1/_8$ litra ($^1/_2$ kwaterki) śmietany. Do tej pieczeni dają się paszteciki kruche.

Sos do zająca duszonego można też tak zrobić: łyżkę masła zrumienić z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem i smakiem z zająca i włoszczyzny, dodać śmietany i trochę krwi zajęczej i zagotować.

6. Kotlety z zająca.

Wziąć duży, starannie wyżyłowany comber zajęczy, wyjąć kości pacierzowe i pokrajać w plastry grube na palec, ubić je ostrożnie, osolić i opieprzyć, posmarować masłem rozpuszczonem i niech się tak ze 2 godziny odleżą. Potem smażyć je w gorącem maśle na mocnym ogniu na obie strony i podać ze stósownem jakiem „purée“ lub ostrym jakim sosem np. korniszonowym lub kaparowym. Można też przed smażeniem obsypać je tartą bułeczką i smażyć.

7. Potrawka z zająca.

Przednie łopatki, szyję, boki, serce i płuca (co się odrzuca od pieczeni), ugotować na miękko w wodzie z domieszką bajcy, lub jeżeli jej nie ma octu, z cebulą, włoszczyzną, listkiem bobkowym, krzaczkiem tymianku, skórką cytrynową, solą i korzeniami w całości. Osobno zrobić rumianą zasmażkę z 3 łyżek mąki i 2 masła, rozprowadzić smakiem z zająca, dodać trochę krwi zajęczej i kilka łyżek śmietany, i włożywszy mięso, zago-

tować razem. Potrawka ta podaje się z kluskami lub inną mączną potrawą.

8. Sarna.

Sarnę w skórze można w zimie po zastrzeleniu zachować do 4 tygodni, napoczętą zaś i zabajcowaną, jak na początku tego rodziału pod II. i III. można w piwnicy lub śpiżarni przechować przez kilka tygodni, przewracając na drugą stronę.

Najlepszą częścią sarniny jest comber, tylne ćwiartki mogą też służyć na pieczyste, zaś łopatki przednie, szyja i bok nie pieką się wcale, lecz jedynie mogą być użyte na potrawkę.

Sarnina na pieczeń może być zabajcowaną lub nie.

Mięsa, pochodzącego z młodej sarny, mającej najwyżej $2^1/_2$ do 3 lat, można nie bajcować do pieczenia. Aby było kruchsze, może się jak każda dziczyzna odleżeć, albo jak robią niektórzy kucharze, obwinąć je w serwetę umaczaną w occie i zakopać w ziemię na parę dni, który to sposób można zastósować do każdego mięsa, nawet wołowego, aby skruszało. — Po wyjęciu z ziemi wyżyłować, nasolić, naszpikować gęsto i symetrycznie młodą słoniną, i upiec w szabaśniku na brytwannie lub na rożnie. Piekąc na rożnie, przywiązać szpagatem, sarninę owinąć w papier posmarowany grubo masłem i piec godzinę lub półtorej na niezbyt mocnym ogniu, potem zrzucić papier i piec jeszcze pół godziny przy mocniejszym ogniu, aby się po wierzchu pięknie zrumieniła.

Piekąc w szabaśniku, polewać sarninę ciągle masłem i własnym sosem, w końcu śmietaną i piec tak samo długo jak na rożnie.

Po upieczeniu kraje się sarnina w ukośne plasterki.

Ćwiartki tylne pieką się tak samo jak comber, po upieczeniu krają się w plasterki, odkroiwszy od kości, następnie układa się je na kości, żeby ćwiartka wyglądała jak cała; kość od goleni obwija się białym, fryzowanym papierem. Do sarniny podaje się kompot owocowy w occie, sałata lub marmolada z porzeczek, borówek, głogu i t. d.

9. Sarnina bajcowana.

Wyżyłować sarninę, tylną ćwiartkę lub comber, naszpikować i włożyć do bajcy przepisanej na początku, w której ma leżeć 3 do 6 dni, odwracając codzień na drugą stronę, a co drugi dzień przynajmniej odlać bajcę i przegotować. Wyjąwszy z zaprawy, natrzeć solą, naszpikować po wierzchu, włożyć do brytwanny posmarowanej tłuszczem, poddać włoszczyzny z bajcy i piec zwolna, podlewając ciągle masłem, własnym sosem i kilku łyżkami bajcy, w końcu śmietaną i jeżeli potrzeba rosołem. Zresztą jak wyżej.

10. Sarnina duszona.

Bajcowaną lub niebajcowaną ćwiartkę nasolić, naszpikować i z kawałkiem masła, cebulą i włoszczyzną dusić pod nakryciem w szabaśniku, podlawszy z początku rosołem i octem (bajcem) później $^1/_4$ litra (kwaterką) śmietany. Śmietana musi się zagotować i wymięszać z sosem. Pokrajać jak pieczoną Nr. 8.

I przednie łopatki można przyrządzić w ten sam sposób, tylko pierwej wyjąć kości i tylko przez 2 dni trzymać w bajcy.

11. Potrawka z sarny lub jelenia.

Przednie łopatki i piersi z sarny lub jelenia pokrajać w odpowiednie kawałki, posolić i przez godzinę gotować do miękkości z cebulą, włoszczyzną, 1 listkiem bobkowym, 1 krzaczkiem majeranku, skórką cytrynową i korzeniami w całości w wodzie z octem. Potem z 3 łyżek mąki i masła zrobić gęstą, rumianą zasmażkę, rozprowadzić przecedzonym smakiem z mięsa i kilku łyżkami śmietany, i zagotować raz jeszcze z mięsem.

12. Kotlety z sarniny.

Wyżyłować, ubić, posolić, posmarować roztopionem masłem, obsypać bułką tartą i smażyć prędko na rozpalonem maśle lub smalcu. Można je też zmaczać w jajku.

13. Comber jeleni, duszony.

Jeżeli nie zachodzi potrzeba zabajcowania combra, natrzeć go mocno solą i tłuczonymi korzeniami i niech tak poleży kilka godzin. Potem włożyć go do rondla wyłożonego słoniną i włoszczyzną, oblać mięso szklanką gorącego wina czerwonego, potem podlać trochę octem, wreszcie drugą szklanką wina czerwonego i wodą, aby mięso było całkiem nakryte. Potem dodać korzeni w całości, tłuczonego jałowcu, skórki z chleba żytniego i dusić do miękkości przez 2 do 3 godziny. Pieczeń tę można podać albo z własnym sosem przefasowanym i zagotowanym jeszcze osobno lub na sucho bez sosu, obsypaną bułką tartą, zrumienioną na maśle i słodkim jakim sosem, kompotem owocowym w occie albo marmoladą z głogu, porzeczek i t. p. rozcieńczoną winem czerwonem. Podobnie dusi się tylne ćwiartki jelenie.

14. Comber jeleni, pieczony.

Nasolić, naszpikować i piec, jak comber sarni.

15. Comber pieczony jak „rostbeef".

Comber na rostbeef musi być skruszały; natrzeć go solą i pieprzem, obłożyć plastrami słoniny i piec na rożnie, najprzód przez $1^1/_2$ godziny na wolnym ogniu, potem przez pół godziny na mocnym, polewając masłem i własnym sosem. Pieczeń ta nie może być czerwona w środku.

W ten sam sposób piec w szabaśniku lub na ruszcie, jeżeli nie można na rożnie.

16. Pieczeń z sarny, rogacza i innej grubszej zwierzyny.

Kawał skruszałego combra pokrajać w piękne, grube plastry i naszpikować grubymi kawałkami słoniny, utarzanymi w korzeniach miałko utłuczonych, wyłożyć rondel suto słoniną; gdy się słonina stopi, zmaczać w niej plastry mięsa na obie strony i dolać w równych częściach tyle wody i wina czerwonego, aby pokryły mięso. Potem dodać plasterków cytryny, trochę miałkiego pieprzu i związać nitką aby je można potem łatwo wyjąć i zielonej pietruszki oraz w korzonkach zielonych pędów z cebuli, korzeni i listków bobkowych. Gdy się mięso udusi na miękko, zrobić rumianą zasmażkę, rozprowadzić smakiem z mięsa i włożyć w to pieczeń. Według gustu można sos ten zrobić na słodko, dodawszy kawałek cukru zrumienionego osobno lub małą łyżeczkę karmelu (Rozdział IV, Nr. 76), a chcąc go mieć ostrzejszym, dodać korniszonów pokrajanych w talarki lub małych marynowanych cebulek.

17. Filety z tylnej ćwiartki jeleniej (rogacza).

Skruszały kawał z tylnej ćwierci pokrajać na plastry grube na palec, ubić mocno, naszpikować, dusić z masłem i bajcą, a gdy będą miękkie i zrumienią się, polać kwaśną śmietaną.

18. Polędwica z jelenia.

Jest to najlepsza i najsmaczniejsza część z jelenia i można jej użyć w ten sam sposób, jak polędwicy wołowej.

19. Rozbratle z jelenia.

Z mięsa od żeber można robić wyborne rozbratle, jak z wołowiny, porąbawszy na stósowne kawałki, tylko uważać,

aby mięso nie było świeże, lecz odleżane i dobrze skruszałe. Chcąc, aby prędzej skruszało, zakopać je na kilka dni w ziemię. Smaży się jak wołowe.

20. Przodek jeleni.

Dusi się z włoszczyzną, korzeniami w całości, masłem i tylu łyżkami wina, octu i wody, aby mięso było całkiem tem pokryte.

W osobnym rondlu zrumienić 2 łyżki mąki z masłem, dodać kawałek cukru, rozprowadzić rosołem, dać sos z duszonego mięsa, kilka łyżek śmietany i wreszcie mięso obrane z kości i pokrajane.

Kluski i tym podobne potrawy mączne podają się do tego.

21. Budyń z dziczyzny.

Pół kilo (funt) pozostałej pieczeni z dziczyzny usiekać na masę, wraz 14 deka ($8^1/_2$ łuta) słoniny, dodać 3 jaja, 1 bułkę namoczoną w wodzie i wyciśniętą, soli i korzeni. Wszystko dobrze wymięszać, przetrzeć, dać do formy wysmarowanej masłem i obsypanej mąką, przez 3 kwadranse gotować w drugiem naczyniu z wrzącą wodą w szabaśniku. Wyjąwszy z formy, podać z dzikim sosem.

22. Haché czyli siekanka z pozostałej dziczyzny.

Pozostałą pieczeń z dziczyzny usiekać na masę, zagotować z kilku łyżkami dzikiego sosu, kaparami i korzeniami i podać z ciastkami z kruchego ciasta.

23. Pieczeń z dzika duszona.

Na pieczeń bierze się polędwicę lub tylną ćwiartkę. Na 4 kilo (8 funtów) mięsa ugotować $1^1/_2$ litra ($1^1/_2$ kwarty) czerwonego wina, pół litra (pół kwarty) wody z pieprzem, imbierem, angielskiem zielem, gałką muszkatołową (ale tylko $^1/_4$, cała byłaby za dużo), 2 bobkowymi listkami i 1 garścią jałowcu. Po ostudzeniu oblać tą bajcą nasolone mięso.

Trzymać w tej bajcy 8 do 10 dni, odlewając ją i gotując nanowo przynajmniej co drugi dzień, a mięso przewracając na drugą stronę. Po wyjęciu z zaprawy, wyłożyć rondel plastrami słoniny, 2 uszatkowanemi cebulami, 1 burakiem, korzeniami pietruszki, seleru, pokrajanymi w paski, przysmażyć trochę na słoninie, włożyć potem mięso, dusić z początku bez bajcy na obie strony, potem dolać potrosze bajcy i dusić razem 3 godziny.

Gdy się sos wygotuje, wstawić pieczeń do szabaśnika na krótko, aby się trochę zrumieniła, 2 małe łyżeczki mąki rozmącić z pół litrem (pół kwartą) dobrej śmietany, oblać tem pieczeń, zagotować, odlać, przecedzić, mięso pokrajać w plastry, oblać sosem, podać z porzeczkami i winem czerwonem, marmoladą z głogu lub borówek.

24. Pieczeń z dzika.

I. Mięso z grzbietu lub tylnej ćwiartki młodego dzika upiec ze skórką jak wieprzowe i podać z kwaśną kapustą.

II. Część z grzbietu lub tylnej ćwiartki młodego dzika włożyć na kilka dni z szarlotkami i korzeniami w całości do czerwonego wina, a potem osolić i z masłem piec zwolna przez 2 lub 3 godziny, podlewając czerwonem winem z bajcy. Resztą tego wina rozprowadzić rumianą zasmażkę, dodać do niej skórki cytrynowej, tłuczonego jałowcu i $^1/_8$ litra (półkwaterek) śmietany, zagotować razem, przefasować i podać z mięsem.

III. Wyżyłować udziec starannie, włożyć do bajcy na 24 godzin, potem wyjąć, posolić, niech tak poleży ze dwie godziny, następnie zagnieść ciasta żytniego, oblepić udziec, wstawić na brytwannie w gorący piec na 2 godziny, po wyjęciu odjąć ciasto, udziec pokrajać w duże plastry i na wierzchu polać masłem z tartą bułką.

25. Kotlety z dzika.

Część z żebrami z młodego dzika porąbać na kotlety, tak jak się je zwykle robi — ubić mocno, osolić, niech tak poleżą kilka godzin, potem posmażyć prędko na mocnym ogniu, podlać rumianym rosołem lub ekstraktem mięsnym z wodą i dusić jeszcze pół godziny. Podają się z ziemniakami smażonymi na maśle i z ostrym jakim sosem.

26. Głowizna z dzika.

Oczyścić jak najstaranniej głowę, wyjąć ostrożnie kości, nie naruszając skóry, wymoczyć, trzymając w wodzie od 12 do 14 godzin, potem osolić, obłożyć gęsto majerankiem, liśćmi bobkowymi, ziarnkami pieprzu, cytryną pokrajaną w grube plasterki ze skórką, włożyć w garnczek, nalać $^1/_4$ litra (kwaterkę) octu, potem w równych częściach tyle wina czerwonego i wody, aby głowa była całkiem pokrytą i gotować do miękkości.

Po ugotowaniu, ostudzić, nie wyjmując z sosu, potem ułożyć na półmisku, ubrać sałatą lub innymi ładnymi, zielonymi liśćmi, włożyć w pysk małą pomarańczę lub cytrynę i podać z octem i oliwą.

27. Głowizna z dzika faszerowana.

Oskrobać i oczyścić starannie głowę z dzika, rozpłatać ją od szyi do szczęk, wyjąć kości czaszkowe ostrożnie, natrzeć skórę z obu stron solą i pieprzem i niech tak poleży ze 2 godziny. Zrobić farsz z $1^1/_2$ kilo (3 funtów) słoniny pokrajanej w kostkę i utłuczonej w moździerzu z solą, gałką muszkatołową, 2 żółtkami, 4 całemi jajami, przefasować tę masę i farszem tym nałożyć grubo na palec. Na to kłaść równemi warstwami plasterki ozora, szynki, wieprzowiny i każdą warstwą posypać tłuczonymi korzeniami i uszatkowanymi pieczarkami. Potem położyć warstwę farszu i tak układać warstwami, póki się cała głowa nie wypełni. Gdy to nastąpi, zaszyć skórę i nadać kształt pierwotny. Otwór u szyi zatkać stósownie dobranym kawałkiem skórki ze słoniny, owinąć głowę szczelnie płótnem, aby nie straciła formy i związać szpagatem i tak szyją na dół, wstawić do garnka napełnionego w równych częściach wodą i winem i niewielką ilością octu, dodać też soli, włoszczyzny i korzeni; ciecz ta musi głowę całkiem nakryć i gdy się trochę wygotuje, znów dolać. Gotować 4 do 6 godzin i po ugotowaniu odstawić razem z sosem dla wystudzenia. Dokoła ubrać ładnie głowę auszpikiem, skrobanym chrzanem, gotowanemi jajami, masłem sardelowem, pietruszką, plasterkami cytryny i t. p.

28. Salmi czyli potrawa z bażanta lub głuszca.

I. Wykroić zręcznie piersi z bażanta skruszałego lub głuszca nabajcowanego jak wyżej, naszpikować gęsto słoniną i zostawić tak przez kilka godzin. Potem włożyć je do rondla wyłożonego słoniną (do głuszca dodać prócz tego włoszczyzny i trochę bajcy, do bażanta zaś kilka łyżek rosołu) i dusić, potem wstawić do szabaśnika na kwadrans lub pół godziny i w końcu podlać kwaśną śmietaną. Tymczasem z reszty bażanta lub głuszca zrobić salmi, jak następuje:

Po odkrojeniu piersi upiec lub udusić resztę mięsa, potem okroić mięso z kości, pokrajać drobno i utłuc w moździerzu na masę; kości zaś i inne odpadki wygotować na smak z włoszczyzną (do głuszca dolać trochę bajcy) i smakiem tym, zmięszanym z tyleż wina czerwonego, rozprowadzić na gęsto masę utłuczoną w moździerzu, dodać trochę korzeni i skórki cytrynowej i zagotować razem. Potem przefasować masę, nałożyć plastry pokrajane podłużnie z bułki okrojonej ze skórki i usmażone na maśle; nałożywszy jeden plasterek tem salmi, przykryć go drugim i wstawić jeszcze do szabaśnika, ale na krótko. Na środku półmiska ułożyć piersi pokrajane w cieńkie plasterki i obłożyć je dokoła grzankami nadziewanemi jak wyżej.

Osobno w sosierce podać dziki sos, do którego można użyć sosu pozostałego z pieczenia i duszenia.

II. Można też po przefasowaniu dodać trochę rozpuszczonego auszpiku, kilka łyżek madery i cieńko poszatkowanych trufli i jeszcze raz zagotować. Salmi to podaje się z pieczonemi piersiami lub jakimkolwiek auszpikiem. Rozumie się, że w ten sposób przyrządzone, podaje się tylko na zimno.

29. Dzikie gęsi.

Przyrządzają się jak głuszce.

30. Dzikie kaczki.

Młode kaczki muszą 2 lub 3 dni poleżeć, ale nie dłużej, bo jak w ogóle wodne ptactwo, łatwo ulegają zepsuciu. Potem oczyścić je i oskubać, jak zwykłe kaczki, natrzeć w środku solą, pieprzem, skórką cytrynową i masłem sardelowem lub zwykłem i piec na maśle do zrumienienia.

Starsze i większe kaczki włożyć do bajcy, potem dusić 1 do 2 godziny, podlewając bajcą, kilku łyżkami wina czerwonego i rosołem, następnie opiec w gorącym szabaśniku, przełożywszy je do innej brytwanny, w końcu oblać kwaśną śmietaną i podać z dzikim sosem.

31. Kuropatwy.

Młode kuropatwy oczyścić, oskubać, osolić i naszpikować lub obłożyć plastrami słoniny i obwiązać szpagatem, a potem piec albo na rożnie albo w szabaśniku przez pół godziny, podlewając masłem i własnym sosem. Po upieczeniu odrzucić szpagat, obsypać bułeczką, polać rumianem masłem i podać albo w całości albo przekrajane wzdłuż razem z plastrami słoniny, z którą się piekły. Starsze zaś kuropatwy muszą się odleżeć, potem oczyścić, naszpikować i dusić zwolna w rondlu wyłożonym słoniną, plastrami szynki, cebulą i włoszczyzną, dodawszy soli, korzeni, kilka ziarnek jałowcu i podlewając rosołem z kilku łyżkami wina. Wreszcie oblać kuropatwy kwaśną śmietaną, przełożyć do brytwanny i piec w szabaśniku, sos zaś z duszenia przefasować, jałowiec odrzucić i oblać nim kuropatwy wzdłuż pokrajane.

Uwaga. Inne sposoby przyrządzania kuropatw podane są w Rozdziale VI., — przy „Przystawkach i międzydaniach," jako to: a) Salmi z kuropatw po myśliwsku, b) kuropatwy z truflami, c) kuropatwy w sosie, d) kuropatwy w galarecie, e) salmi z kuropatw na zimno.

ROZDZIAŁ XIV.

Ryby, raki, żaby.

1. Ogólne uwagi co do przyrządzania i podawania ryb.

Przy kupowaniu ryb, trzeba szczególną zwracać uwagę, aby były świeże, najlepiej żywe zupełnie, gdyż nieświeże są bardzo niezdrowym pokarmem. Znaki po których się poznaje, czy ryba jest świeżą, są następujące: Oczy i łuska muszą być jasne i błyszczące, skrzele czerwone; w zimie zaś, gdy wszystkie ryby są zamrożone, poznaje się po wypukłości oka ich świeżość. Im więcej oko jest wpadłe, tem ryby są dawniejsze.



Rozcięcie ryby.

Przy zabijaniu najlepiej rozpłatać rybę wzdłuż przez wierzch łba do ogona, wnętrzności wyrzucić, przyczem trzeba ostrożnie odcinać żółć, gdyż rozlana pozostawia gorzki smak w mięsie, który mimo kilkakrotnego płukania wcale się nie gubi.

Większą część ryb wrzuca się do wrzącej wody i prędko się gotuje. Najgłówniejszą rzeczą jest, aby były dobrze ugotowane; poznać to można, gdy wypływają na wierzch a ości łatwo się wyciągają.

2. Pstrąg na niebiesko (Fruites au bleu).

Mięso pstrąga jest delikatne, smaczne i lekko strawne. Samiczki jak u wszystkich zresztą ryb nazywają się ikrzakami, są jaśniejszej barwy, grubsze, ale mniejsze od samca, nazwa-

nego mleczakiem. Pstrągi muszą być świeże prosto z wody, gdyż inaczej tracą śluzowatą skórkę, która w gotowaniu przybiera piękną, niebieską barwę. Co do przyrządzania, dużo osób mniema, że do wody w której się pstrągi mają gotować, powinno się dawać cebuli, korzeni i rozmaitych ingredyencyj. Co do mnie, nie zgadzam się z tem, gdyż mięso pstrąga, zwłaszcza świeżego, uważam za tak delikatne i smaczne, że wszelkie dodatki smak jego tylko popsuć mogą. Pstrąg powinien być żywy do kuchni przyniesiony. Należy przygotować pół litra (pół kwarty) octu i kilka litrów (kwart) wrzącej wody. Wtedy wyjmuje się pstrągi z wody, uderza się mocno trzonkiem noża po łbie i tak zabite wrzuca się znowu do wody. Potem zwilża się deskę zimną wodą, wyjmuje się pstrągi po jednemu i rozcina się jak można najprędzej brzuch od ogona do głowy; wrzuca się je znowu do wody i tutaj wielkim palcem prawej ręki naciska się ości ogonowe aż do głowy, tym sposobem oddziela się krew i wnętrzności, a gdy się przyszło do głowy, prędko się je odrzuca. Jeśliby zaś nie dało się to zrobić palcami, to bierze się do pomocy mały nożyk. To wyjmowanie wnętrzności musi robić się w wodzie, gdzie ma pstrąg leżeć aż wszystkie pstrągi są sprawione, co powinno się uskutecznić jak najprędzej. Trzeba przytem uważać, aby wierzchniej skóry pstrąga nie potargać przez dotykanie, a tem mniej zetrzeć. Jeśli się chce, aby pstrągi leżały przy podaniu prosto, to trzeba je dać do dużej rynki albo na płytką patelnię i kłaść jeden przy drugim, tak aby głowa jednej ryby stykała się z ogonem drugiej. Jeśli tak pstrągi będą leżały, a pozostanie jeszcze wolne miejsce, to się je zapełnia papierem, albo kawałkiem drzewa i zostawia się je przez kwadrans, aby zesztywniały. Wtedy oblewa się je wrzącym octem i dodaje tyle roztopionej soli (na 1 kilo tj. 2 funty ryb rachuje się dwie łyżki soli), aby ten płyn na palec przynajmniej pokrył ryby. Teraz kładzie się na pstrągi arkusz bibuły, na to łyżkę kuchenną, aby papier był trochę przytrzymywany i stawia się je na kuchnię, ale w takiem miejscu, aby gotowały się lekko, a nie przechodziły we wrzenie. Tak się je powinno wytrzymać ze trzy kwadranse, a gdy są już całkiem gotowe, występują oczy jak perły na wierzch. Gdy się je na ciepło podaje, to przed samem podaniem wyjmuje się ostrożnie, układa się tak jak były w rynce lub na patelni i co drugi pstrąg ubiera się pietruszką jak również półmisek. Do nich można podać oliwę z octem albo też majonez. Pstrągi gotowane można zachować przez trzy lub cztery dni na chłodnem miejscu, muszą jednak pozostać w owym warze, z którego się je dopiero przed samem podaniem wyjmuje. Nie można ich jednak trzymać ani w żelaznem ani w miedzianem naczyniu. Większe pstrągi trzeba dłużej trzymać na kuchni, ale tak samo nie śmią wrzeć, tylko lekko się gotować. Pstrągi można przyrządzać o każdej porze.

3. Gotowane pstrągi z kminkowym zapachem.

Po zabiciu i oczyszczeniu pstrągów, jak to się wyżej powiedziało, macza się czystą szmatę w wodzie, wyciska się i zawija się w nią pstrągi, aby do nich powietrze nie dochodziło. Tymczasem daje się do rondla na jedno kilo (2 funty) ryb półtora litra ($1^1/_2$ kwarty) wody, $^1/_4$ litra (kwaterkę) octu, stołową łyżkę soli, pół łyżeczki kminku i mały kawałek cebuli. To się gotuje mniej więcej kwadrans, a potem wlewa się na pstrągi, które jak powyżej są ułożone w rondlu lub na patelni. Pstrągi te są bardzo przyjemne w smaku, ale nie mają już tej pięknej, błękitnej barwy co pierwsze.

4. Smażone pstrągi.

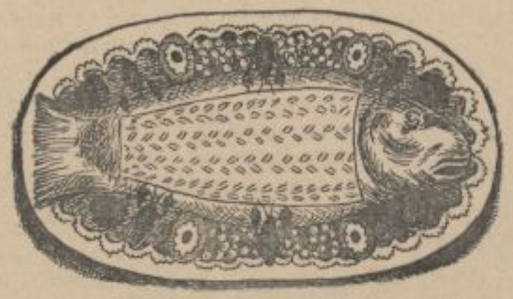
Używają się do tego malutkie pstrągi. Po oczyszczeniu rozcina się je po trochu na obu bokach, soli się i zostawia przez jakiś czas w chłodnem miejscu. Później obciera się je troskliwie, macza na obu stronach w mące, potem w rozbitem i posolonem jaju, a wreszcie w tartej bułce i smaży się je na bardzo gorącem maśle. Ułożone na podługowatym półmisku, garniruje się pietruszką i cytryną pokrajaną w talarki. Większe pstrągi kraje się w dzwonka i przyrządza jak powyżej.

5. Pstrągi z galaretą (Fruites à la gelée).

Wybiera się do tego małe pstrągi, które pierwej gotują się jak powyżej, a potem w tym warze muszą ostygnąć. Zanurzywszy w lodzie podłużną, gładką formę przynajmniej na pół godziny, wlewa się do niej na głębokość dwu palców sklarowanej galarety. Gdy się zamrozi, układa się tak, aby głowa jednego przytykała do ogona drugiego pstrąga. Trzeba jednak uważać, aby nie dotykały krajów półmiska i wyglądały tak, jak gdyby pływały. Teraz wlewa się znowu galaretę, pozostałe pstrągi kraje się w kawałki i kładzie się na półmisek, obracając piękną, niebieską barwą i dolewa się reszty galarety do pełności formy. Forma musi być głęboka. Gdy galareta zastygła, wyjmuje się formę z lodu, nurza się ją na chwilkę w gorącej wodzie i prędko wyrzuca na półmisek; ubiera się ją pokrajaną w paski, białą i czerwoną galaretą, zieloną pietruszką i gdzieniegdzie kaparami. Do tego podaje się ocet i oliwa.

6. Karp.

Są trzy gatunki karpia: karp zwyczajny, karp lustrzany czyli królewski i karp skórzany. Najlepsze i najsmaczniejsze jest mięso karpia lustrzanego, nazwanego dlatego królewskim. Sta-



Karp szpikowany.

wowe karpie nie mają tak dobrego smaku, można go jednak poprawić, puszczając je na kilka dni do rzeki. Z karpia można robić kawior. Karpie tak samo jak pstrągi muszą być żywe kupowane. Aby zdjąć łuskę z ryby trzeba ją poprzód z pół godziny w zimnej wodzie potrzymać, po wyjęciu przytrzymuje się za głowę i od ogona do głowy skrobie się ostrym nożem.

7. Karp w łusce na niebiesko (Carpe au bleu).

Wybrać do tego karpia średniej wielkości, którego łuska jest nienaruszona. Chcąc rybę zabić, kładzie się ją na stół, przytrzymuje mocno i młotkiem od mięsa uderza w głowę. Potem rozcina się brzuch, nadcina głowę, wyjmuje wnętrzności, wymywa się i pozostawia z łuskami. Tymczasem dać do rondla 2 litry (kwarty) wody, ćwierć litra (kwaterkę) octu, cebulę, pięć gałązek zielonej pietruszki, trochę pieprzu i dwie łyżki stołowe soli. To się gotuje kwadrans. Teraz bierze się karpia, kładzie się go tak, żeby głowa i ogon prosto, a brzuch rozpłaszczony leżał, wiąże się lekko ogon i głowę, a do pyska, aby pozostał otwarty, wkłada się kawałek drzewa lub łyżkę kuchenną, z której część musi wystawać, aby ją po ugotowaniu z łatwością wyjąć można. Stawia się go w rondlu na kuchnię i polewa $^1/_4$ litra (kwaterką) wrzącego octu, krajem zaś wlewa się ostrożnie resztę waru, ale tak, aby nie dotknął karpia. Tak go się zostawia przez godzinę, aby się lekko gotował, ale nie wrzał. Przed podaniem odwiązuje się szpagat, a rybę wyjmuje się ostrożnie na

płytki półmisek albo też na deskę serwetą nakrytą i do ryby dopasowaną. Karpia ubiera się zieloną pietruszką, którą się mu także wkłada do pyska zamiast wyjętego drzewa. Podaje się do tego sos holenderski albo musztarda, chrzan i ziemniaki.

8. Karp na kwaśno z korzeniami (Carpe à la mariniére).

Zagotować $^3/_4$ litra (3 kwaterki) wody, pół litra (pół kwarty) octu, jednę cebulę, jeden listek bobkowy, trochę tymianku, pieprzu i soli do smaku. Podczas gdy ten smak gotuje się przez kwadrans, zdjąć łuskę z ryby, oczyścić, a pokrajawszy w nieduże dzwonka, obsypać solą. Głowę rozciąć na dwie części i wrzucić do gotującego się smaku; po kwadransie wrzucić pozostałe kawałki, a gdy się raz zagotują, przykryć rondel i odstawić na bok. Przed podaniem kładzie się rybę na półmisek, ubiera się ją korzeniami i tartym chrzanem i polewa lekko smakiem. Do tego podaje się musztarda albo sos musztardowy.

9. Karp po czesku z czarnym sosem (Carpe à la bohémienne).

Daje się do rondla 12 deka (ćwierć funta) masła, jednę cebulę, trochę korzeni, potem rozpłataną głowę karpia, dziesięć obranych orzechów, 10 suszonych, wyłuskanych śliwek, 16 deka ($9^1/_2$ łuta) cieniutko pokrajanego, czarnego chleba, 5 gałązek tymianku, tyleż zielonej pietruszki, 2 liście bobkowe, z każdego korzenia po 5 ziarnek, ze dwa goździki, kawałek cynamonu i 4 deka ($2^1/_2$ łuta) cukru. To się powinno przez kwadrans parzyć pod pokrywą. Potem wlać do tego pół litra ($^1/_2$ kwarty) piwa, $^1/_4$ litra (kwaterkę) czerwonego wina i $^1/_8$ litra (półkwaterek) octu i znowu przykryte ma się zaparzać. Jeśli jest krew karpia, to zmięszać ją z octem i wlać do tego sosu. Jeśli sos jest za gęsty, to go rozpuścić smakiem rybim. W końcu dodać rodzynków, pokrajanych migdałów, kilka orzechów i jeszcze raz niech się gotuje. Sos ten powinien być słodkawo kwaśny, mocno korzenny i w smaku przyjemny. Jeśli jest za jasny, dodaje się trochę karmelu. Tym sposobem można przyprawiać każdy gatunek ryb.

10. Karp w sosie brunatnym (Carpe à l'allemande).

Do 16 deka ($9^1/_2$ łuta) masła daje się jedną cebulę i trochę korzenia; przykryte niech się trochę zrumieni. Potem dodać 12 deka (ćwierć funta) mąki i zrumienić na brązowo. Wre-

szcie dodaje się ¼ litra (kwaterkę) octu, ½ litra (½ kwarty) wody, 3 gałązki macierzanki, 3 ziarnka rozgniecione jałowcu, 1 liść bobkowy, z każdego gatunku korzenia po 5 ziarnek, 5 gałązek zielonej pietruszki i mały kawałek skórki cytrynowej. To się gotuje pół godziny. Do tego wrzucić kilo (2 funty) ryby nasolonej i pokrajanej w drobne dzwonka i gotować znowu pół godziny. Krew ryby rozbiera się łyżką octu, ¼ litra (kwaterką) śmietany i 3 żółtkami i robi się sos. Częścią tegoż polewa się rybę, reszta zaś daje się do sosierki. Do tej ryby podają się knedle albo kluseczki.

11. Karp ze sosem paprykowym (Carpe au paprica).

Dać do rondla 16 deka (9½ łutów) masła, jednę pokrajaną cebulę i jedno kilo (2 funty) ryb oczyszczonych, w małe dzwonka pokrajanych i posolonych, wreszcie kilka pietruszek. To się dusi 15 minut pod przykrywką, potem wlać ½ litra (pół kwarty) kwaśnej śmietany i znowu dusić pół godziny, poczem dodaje się według upodobania albo papryki na koniec noża, albo łyżeczkę kaparów, albo sok z cytryny, poczem musi się jeszcze raz zagotować. Rybę trzeba ostrożnie wyjmować, aby się nie pokruszyła. Do tego podają się kluseczki, ziemniaki lub coś innego. Każdą rybę można robić na podobny sposób.

12. Karp po marynarsku (Carpe á la matelote).

Po oczyszczeniu i nasoleniu karpia, pokrajać go razem z małym, świeżym węgorzem w dzwonka. Do rondla daje się 8 deka (5 łutów) masła, jednę wielką cebulę, jednę marchew, pietruszkę i selera, listek bobkowy, trochę macierzanki, z każdego gatunku korzeni po 5 ziarnek, włożyć w to kawałki karpia i węgorza, polać jednym litrem (kwartą) czerwonego wina i pół litrem (½ kwartą) rosołu. Potem dodać 16 deka (9½ łuta) masła, 12 deka (¼ funta) mąki, położyć to na wierzchu, przykryć i niech się trzy kwadranse dusi, poczem odstawiwszy na bok, zostawić jeszcze przez kwadrans w tym warze. Potem układa się rybę na półmisku, ubiera się ją jarzynkami, grzybkami, rakami w winie ugotowanymi, wreszcie polewa się sosem, który powinien być tłusty i zawiesisty.

13. Karp w białym sosie (po żydowsku).

Rybę trzeba przedewszystkiem oczyścić z łusek i opłukać. Następnie przekrajać rybę na połowę, wnętrzności wyjąć, pokrajać na kawałki i razem z ikrą lub mleczkiem dołożyć do ryb,

kiszeczki zaś i żółć odrzucić. Następnie posolić każdy kawałek z osobna i tak ma poleżeć 1½ godziny, aby były ryby kruche. Po 1½ godzinie włożyć do rondelka te ryby, wkrajać cebulę w plasterki, następnie wsypać troszeczkę pieprzu, tłuczonych migdałów i kawałek cukru, wreszcie nalać do rondelka wody tyle, aby pokryła te ryby i wstawić w piec a gotować tak długo, dopóki cebula się nie ugotuje. Przed zdjęciem z pieca polać troszkę zimną wodą, aby ryby stwardły.

14. Karp w brązowym sosie (po żydowsku).

Mając karpia postępuje się z nim jak poprzednio. Przyprawa do niego robi się w następujący sposób: wziąć duży kawałek cukru, włożyć do rondelka i zrumienić, do tego później wkrajać pół cytryny pokrajanej w talarki i tak się ma razem rumienić, dopóki nie dostanie ciemno brązowego koloru. Następnie wlać do białego garnka troszkę octu, kawałek chleba suchego (ośródki), kawałek miodowego ciasta i kawałek cukru, zmieszać to dobrze i wlać do ryb. Następnie wlać tę zasmażkę z cukru i cytryny do ryb i włożyć kawałek cynamonu i trochę dużych rodzynków.

15. Potrawka z karpia (Carpe à ragoût).

Dodać do rondla 16 deka (9½ łutów) masła, jednę cebulę, trochę korzenia, macierzanki, liści bobkowych, pieprzu, do tego włożyć rozpłataną głowę ryby; niech się przez kwadrans gotuje. Potem wrzucić rybę pokrajaną w małe dzwonka, w pół litra (½ kwarty) białego lub czerwonego wina, trochę wody i ośm deka (5 łutów) czarnego chleba, dusić to przykryte pół godziny. Gdy ryba gotowa, układać na okrągły półmisek. Przefasowawszy sos dać do smaku octu lub soku cytrynowego, jeszcze raz zagotować i polać rybę tym sosem.

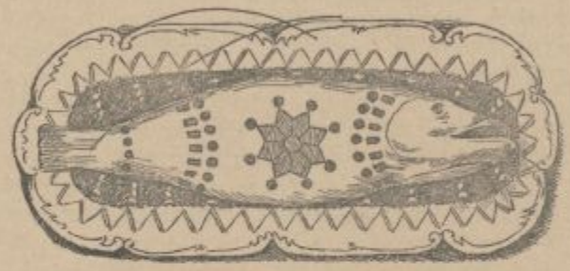
16. Karp z pieprzem.

Dać do rondla 8 deka (5 łutów) masła albo gęsiego smalcu, trochę pokrajanej cebuli, jeśli kto chce, roztartego czosnku i mleczko ryby; gdy się to zrumieni, wrzucić pokrajanego w dzwonka karpia i przykrywszy dusić. Tymczasem pokrajać w małe kawałki głowę karpia i gotować ją z kminkiem, cebulą, macierzanką, ¼ litra (kwaterką) wody, ¼ litra (kwaterką) wina i ⅛ litra (półkwaterkiem) octu. Po zagotowaniu, polać tym warem rybę, dodając 8 deka (5 łutów) obieranych, drobno siekanych migdałów, gdy jeszcze raz zagotuje się, wyjąć rybę ostrożnie i postawić na ciepłem miejscu. Tymczasem sos przefasować,

dodać białego pieprzu, soli i mały kawałek cukru. Sos powinien być gęsty i cokolwiek szczypiący.

17. Karp studzony (Carpe à la gelée).

Robi się go tak jak karpia gotowanego na niebiesko i tak samo polewa się go octem, żeby był niebieskawy. Jeden litr (kwartę) wody, $^1/_2$ litra ($^1/_2$ kwarty) wina, cebulę, goździki, liście bobkowe, macierzankę, dwie łyżki soli i trochę pieprzu, gotuje się przez kwadrans, wlewa się do ryby i zostawia się ją w tem godzinę. Smak rybi cedzi się przez płótno i polewa



karpia. Gdyby go całego nie pokrył, wtedy nakrywa się rybę bibułą, ale bardzo ostrożnie, aby nie uszkodzić pięknej, niebieskiej barwy. Do smaku dodać $1^1/_2$ deka (łut) rozpuszczonej żelatyny i gotować przez godzinę. Jeśli sos nie jest klarowny, to go dwoma białkami sklarować. Poczem ułożyć rybę na półmisku, polać tym smakiem, a gdy zastygnie, ubrać pokrajaną w prążki białą i różową galaretą. Każda inna ryba może być tym sposobem przyrządzona.

18. Karp ze sardelami.

Oczyszczonego karpia pokrajać w kawałki i posolić. Dać do rondla masła, cienko pokrajaną cebulę i zieloną pietruszkę. Włożyć do tego rybę razem z 10 deka (6 łutami) cienko posiekanych sardeli. Gdy już ryba miękka, dodać $^1/_4$ litra (kwaterkę) kwaśnej śmietany z łyżką mąki, polać rybę, zagotować i natychmiast podać.

19. Karp nadziewany.

Wziąć całego karpia, oczyścić go, posolić i oddzielić ostrożnie z jednej strony mięso, między głową a ogonem, tak, żeby obie części trzymały się skóry, a przytem ani skóra, ani kości nie były uszkodzone. Wyjęte mięso, oczyszczone z ości usiekać,

dać do śmietany kawał masła, 2 jaja, bułki w mleku moczonej, skórki cytrynowej, muszkatołowego kwiatu i w końcu to siekane mięso. Jeśliby nadziewka była za wolna, dodać trochę tartej bułki, jeśli przeciwnie mleka lub śmietany. Ułożyć to wszystko wewnątrz karpia, tak, aby otrzymał swój dawny kształt. Posypać go tartą bułką, położyć na wrzące masło nadziewką do góry i polewając ostrożnie tłuszczem, upiec na brązowo.

20. Szczupak.



Szczupak ma ściślejsze mięso jak inne ryby, jest przeto zdrowszą i strawniejszą potrawą. Mięso małych szczupaków jest o wiele smaczniejsze niż dużych. W każdym razie dobrze jest potrzymać zabitego szczupaka kilka dni w chłodnem miejscu, bo wtedy dopiero nabiera delikatnego smaku.

21. Szczupak pieczony.

Po wyczyszczeniu, wymyciu i zeskrobaniu łuski, następującym sposobem zdejmuje się z niego skórę: Na grzbiecie ryby od ogona do głowy robi się cięcie, drugie takie samo na brzuchu i przy głowie. Gdy się to zrobi, z łatwością już zdejmie się skóra aż do ogona. Jeżeli potrzeba, to można pomódz sobie nożem. Skrzele i ogon obcinają się trochę, a mięso szczupaka szpikuje się na przemian sardelami i słoniną, poczem obsypuje się je solą, wkłada na rożen, obwiązuje papierem zamaczanym w tłuszczu i piecze godzinę przy mocnym ogniu. Na kwadrans przed podaniem odejmuje się papier, aby mięso i słonina nabrały ładnego koloru. Potem zdjąć go z rożna i ułożyć na podługowatym półmisku. Do tego podać ziemniaki i sos sardelowy.

Można go także dać do szabaśnika, ale wtedy polewa go się 16 dekami ($9^1/_2$ łutami) masła i piecze go się $^3/_4$ godziny. Gdy już jest na pół upieczony, dać $^1/_2$ litra ($^1/_2$ kwarty) śmietany i polewać często tym sokiem.

22. Szczupak gotowany.

Po oczyszczeniu nadciąć rybę w małe dzwonka, posolić i zostawić tak kilka godzin. Dać do rondla wody ze solą i korzeniami; gdy się woda zagotuje, włożyć rybę, a wyjąć gdy się na nowo zacznie gotować. Tak ją zostawić przez trzy kwadranse, w którym to czasie woda musi być gorąca, a nie gotować się. Do podania kładzie się szczupaka na podługowaty półmisek, albo na deskę przykrytą serwetą. Ubiera się naokoło zieloną pietruszką, ziemniakami i podaje sos sardelowy, albo musztardowy.



23. Szczupak na kwaśno (Brochet à la vinaigrette).

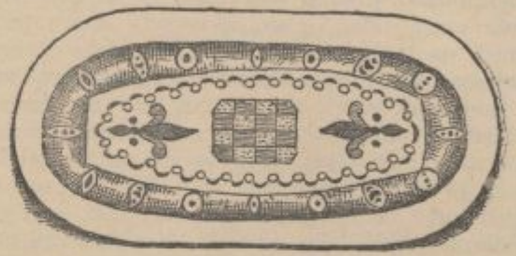
Dać do rondla trochę wody, trochę octu, jedną cebulę, trochę korzeni, łyżkę soli, trochę kminku i gotować to przez kwadrans. Do tego wkłada się rybę pokrajaną w dzwonka, tak, aby smak ją pokrył. Zresztą wszystko tak jak przy gotowanym szczupaku.

24. Potrawa ze szczupaka.

Dać do rondla 8 deka (5 łutów) masła, cebulę, korzeni, kilka grzybów i rozpłataną głowę szczupaka. To wszystko dynstuje się pod przykrywą. Potem dolać $^3/_4$ litra (3 kwaterki) wody, trochę pietruszki i gotować znowu pół godziny. Tymczasem z 12 deka ($^1/_4$ funta) masła i tyleż mąki zrobić lekką zasmażkę, rozprowadzić ją smakiem i ciągle mięszając, zagotować. Potem przefasować sos, jeszcze raz go zagotować, zebrać tłuszcz, dać soku z jednej cytryny i trochę soli. Pokrajanego w dzwonka i ugotowanego w solonej wodzie szczupaka układa się na półmisku i knedlami garniruje. Wreszcie polewa się sosem.

25. Szczupak krajany (Filets de brochet).

Ze szczupaka zdejmuje się skóra, wyjmuje kość grzbietowa i reszta ości, a mięso kraje się w kawałki na palec długie, a na trzy palce szerokie; poczem smaruje się rynkę masłem,



wkłada te kawałki posoliwszy je i popieprzywszy i przykrywa papierem umaczanym w tłuszczu. Na kwadrans przed podaniem wstawić rondel na ogień, zdjąć papier i kilka minut piec, poczem obrócić i tak samo na drugiej stronie przypiec. Odstawiwszy rybę, zrobić następujący sos: Włożyć do rondla 16 deka ($9^1/_2$ łuta) masła, trochę cebuli, korzeni, potem rozpłataną głowę ryby i pozostałe ości. Gdy się trochę zarumieni, posypać lekko mąką, dać $^1/_4$ litra (kwaterkę) wina, tyleż rosołu, trochę soli i niech się zagotuje. Poczem przefasowawszy, dodaje się 3 żółtka, 3 łyżki śmietany, sok z jednej cytryny, i polewa się te kawałki ryby. Do tego podają knedle. Te kawałki ryby mogą być także przyrządzone jako kotlety. Wtedy macza się je w mące i wrzuca na wrzący smalec lub masło; podając na stół, ubiera się cytryną pokrajaną w talarki i podaje do tego sałatę.

26. Szczupak dynstowany na sposób flamandzki z korzeniami (Brochet à la flamande).

Wziąć jedno kilo (2 funty) szczupaka, oczyścić, wypłukać, pokrajać, posolić i dać do rondla. Dodać cebuli, grzybów, pietruszki, zrumienić z 32 deka (19 łutami) masła i dać do ryby. Tak dynstować pół godziny, potem ułożyć na półmisku i polać sosem. Do tego podają się ziemniaki.

27. Szczupak pieczony na ruszcie. (Brochet grillé).

Po wypłukaniu i wyczyszczeniu szczupaka rozkroić na długość i wyjąć grzbiet i ości. Pokrajać w małe dzwonka, posolić, popieprzyć, niech jakiś czas tak poleżą. Potem obsypać je mąką i zamaczać w roztopionem maśle, posypać tartą bułką

i dać na blachę, aż do zrumienienia, obracając na obie strony. Do tego podaje się sos musztardowy.

28. Szczupak faszerowany. (Brochet farci).

Szczupaka średniej wielkości oczyścić, rozkroić brzuch, wyjąć wnętrzności i prędko wypłukać. Wytrzeć do suchości, zaszyć brzuch szarą nitką, posoliwszy rybę wewnątrz, i położyć ją na brzuch na mokrą deskę, zdjąć ostrożnie skórę z grzbietu ryby i rozłożyć ją na desce. Poczem za pomocą małego noża oddzielić mięso od kości, tak jednak, aby nie naruszyć głowy i skóry. Zostawić tak rybę przykrywszy mokrą chustą i zrobić następujący farsz: 64 deka (pięć ćwierci funta) mięsa szczupaka, 10 deka (6 łutów) otartych, w mleku moczonych, dobrze wyciśniętych bułek, 6 oczyszczonych sardelek, ze dwie pieczarki zrumienione poprzednio w maśle z pietruszką, 3 całe jaja, 3 żółtka, 14 deka ($8^1/_2$ łuta) masła, wszystko to dobrze utłuc w moździerzu. Poczem przepuścić przez sito, dodać soli i pieprzu i wszystko razem dobrze wymieszać. Farsz ten rozsmarować na grzbiecie ryby i zaszyć skórę. Poczem wziąwszy ostrożnie rybę za głowę i ogon, położyć do brytwanny na rozpalone masło, polać roztopionem masłem, przykryć bibułą w maśle zamaczaną i dać do gorącego szabaśnika, polewać często własnym sosem. Jeśli się robi ze śmietaną, to po kwadransie pieczenia wlać pół litra ($^1/_2$ kwarty) śmietany. Z godzinę powinien być w szabaśniku. Przy podaniu ubrać pietruszką i cytryną pokrajaną w talarki; do tego podają się ziemniaki.

29. Szczupak na sposób angielski.

Oczyszczony, posolony i w wielkie kawały pokrajany szczupak, gotuje się w osolonej wodzie z cebulą, korzeniami angielskiem zielem, masłem i octem. Przy podaniu posypuje stę tartym chrzanem i polewa gorącem, przyrumienionem masłem.

30. Szczupak na sposób saski.

Gotować jak zwykle w osolonej wodzie. Równocześnie zgotować kilka jaj na twardo, poczem usiekać osobno białka, osobno żółtka, a osobno zieloną pietruszkę. Tem ubiera się półmisek, a ryba polewa przyrumienionem masłem.

31. Szczupak z cebulą i serem parmezańskim.

Najlepszym do tego jest duży szczupak. Po oczyszczeniu i wyjęciu kości grzbietowej, pokrajać w małe dzwona i posolić Na $2^1/_2$ kg. (pięć funtów) ryby wziąć $2^1/_2$—$3^1/_2$ łuta (4—6 deka) masła, garść pokrajanej cebuli, dać do rondla razem z rybą

a gdy zmięknie, wyjąć. Poczem łyżka mąki rozciera się z masłem, dodaje się mięszając ciągle $^3/_4$ litra (3 kwaterki) kwaśnej śmietany i wlać to na głęboki półmisek. Z ryby wybrać ości, zamaczać na obie strony w tartym parmezańskim serze, i po jednym dzwonie kłaść na ten półmisek. W końcu posypać zwierzchu jeszcze serem i przypiec w piecu na bronzowo.

32. Sandacz.

Sandacz ma mięso bardzo białe i jeszcze smaczniejsze niż szczupak. Owinąwszy w płótno, można go trzymać w lodowni nawet kilka tygodni, przez co kruszeje i jeszcze jest lepszym. Potrzeba zawsze kilka dni go przytrzymać, aby skruszał, inaczej jest za twardy.

33. Smażony sandacz. (Filets de sandre à la Hoily).

Oczyszczonego sandacza rozpłatać na dwoje, odrzucić kość grzbietową i ości. Pokrajać w niezbyt duże dzwona, pokropić je sokiem cytrynowym, posolić, popieprzyć i tak z godzinę zostawić. Na kwadrans przed podaniem osusza się je, posypuje bułką zmięszaną z mąką i smaży się prędko.

34. Sandacz faszerowany w kawałkach (Filets de sandre forci créme au gratin).

Oczyszczonego sandacza rozpłatać na dwoje, odrzucić kość grzbietową i pokrajać w kawałki. Posolić je, popieprzyć, napełnić farszem i zwinąć. Wziąć kamienny lub nowy blaszany rondel, posmarować masłem i dać trochę farszu. Na tem układać kawałki ryby, uważając, aby się nie rozwinęły i farsz nie wypadł. Z wierzchu kładzie się na wszystko jeszcze farszu i przykrywa papierem wysmarowanym masłem; rondel wstawia się do gorącej wody, gdyż ma być w parze gotowany. Można także ułożyć farsz z ryby na półmisku i wstawić go do gorącego szabaśnika na trzy kwadranse.

35. Sandacz pieczony. (Sandre frit).

Oczyszczonego sandacza rozpłatać na dwoje, odrzucić kość grzbietową, posolić i popieprzyć. Przed podaniem wysusza się dobrze te dwie połowy, obsypuje się je tartą bułką pomięszaną z mąką, i piecze się we wrzącem maśle.

36. Okoń.

Okoń ma tak twardą łuskę i tak mocno siedzącą, że trzeba ją tarłem ścierać albo z łuskami gotować, a potem dopiero

oczyścić albo też ostrym nożem ściągnąć łuskę razem ze skórą. Mięso jest bardzo smaczne. Okonia można tak samo jak sandacza trzymać kilka dni w zimnem miejscu dla skruszenia.

37. Łosoś na niebiesko. (Saumon sauce mayonnaise et aspic).

Łosoś jest dobrą, ale ciężko strawną rybą, osobliwie wędzony. Najlepsze przyrządzenie łososia polega na tem, aby go zgotować na niebiesko, przez co smak mięsa o wiele staje się lepszym. Naciąć skórę około głowy, oczyścić i nasolić, położyć w wanienkę do gotowania ryb brzuchem na spód i obwiązać lekko szpagatem. Polać go jednym litrem (kwartą) wrzącego octu, a bokiem wlać tyle słonej, wrzącej wody, aby na palec rybę przykryła. Poczem przykryć bibułą masłem posmarowaną, na wierzch pokrywą i zostawić na kuchni przez godzinę. Podczas tego ma się lekko gotować, ale nie przechodzić we wrzenie. Poczem wyjąć go ostrożnie, położyć na półmisek i ubrać krajaną cytryną i zieloną pietruszką. Do tego podaje się sos holenderski albo musztardowy. Jeśli zaś łosoś ma być na zimno, wtedy musi ostygnąć w tym warze, poczem wyjąwszy ubrać go galaretą.

38. Łosoś w dzwonach (Filets de saumon).

Po czyszczeniu i nasoleniu łososia, wybrać dwa wielkie, krągłe kawały mięsa, położyć do rondla wysmarowanego masłem, popieprzyć, polać klarowanem masłem i nakryć papierem zmaczanym w tłuszczu. Krótko przed podaniem postawić rondel na dobrym ogniu i piec je 2 — 3 minut, obracając na obie strony. Do podania układa się na okrągły półmisek, we środek zaś wlewa się sos holenderski albo musztardowy.

39. Łosoś w majonezie. (Saumon sauce mayonnaise).

Łosoś ugotowany na niebiesko, ostudzony w swym warze, kładzie się ostrożnie na półmisek. Poczem ubrać go z wierzchu truflami, rakami, naokoło zaś półmiska galaretą farbowaną na rozmaite kolory i ładnie wykrawaną, talarkami cytryny i t. p. Trzeba uważać, aby całość wyglądała elegancko i gustownie.

40. Węgorz.

Węgorz oprawia się bardzo sztucznie, gdyż najpierw trzeba naciąć skórę około głowy, potem zawiesić go na haku, a wtedy oderznąwszy nożem skórę, ciągnąć, aż się cała do ogona ściągnie.



Ponieważ mięso węgorza jest bardzo delikatne, przeto nie powinien leżeć długo i kupować go trzeba żywego.

41. Węgorz duszony. (Anguille braisée).

Po oczyszczeniu węgorza jak powyżej, położyć go w wanienkę do gotowania ryb, włożywszy do niej 16 deka (9½ łuta) masła, jednę małą cebulę, korzeni, wiązkę macierzanki, pieprzu, angielskiego ziela, oraz dać ½ litra (½ kwarty) wina czerwonego i tyleż rosołu, tak, aby pokryło rybę. Tak go dusić godzinę. Potem wyjąć ostrożnie, oczyścić z tłustości i kłaść na półmisek. Ze smaku robi się sos, który przefasowawszy, tłustość wyzbierać, jeżeli kto chce, dodać trochę madery, jeszcze raz zagotować i osobno w sosyerce podać.

42. Węgorz pieczony. (Anguille à la broche).

Po oczyszczeniu węgorza kraje się go w dzwona; te wkłada się rzędem na rożen. Soli się, pieprzy, piecze się prędko (ze 20 minut) i podaje ubrane talarkami cytrynowymi. Zamiast na rożnie, można tak samo upiec w szabaśniku.

43. Węgorz na biało. (Anguille à la poulette).

Po oczyszczeniu kraje się w dzwona i gotuje w osolonej wodzie. Poczem kładzie się te kawałki na czystą serwetę, aby tłustość ściekła, układa się na półmisek, i podaje ze sosem holenderskim, musztardowym lub innym.

44. Węgorz w majonezie. (Anguille en mayonnaise).

Tak samo robi się jak węgorz na biało, tylko że po ostygnięciu w smaku, wyjmuje się go na półmisek, ubiera pokrajaną w paski galaretą, na wierzch zaś kładzie się majonez.

45. Węgorz z rakami w galarecie.

Zdjąć skórę z węgorza jak wyżej, pokrajać na dzwonka, posolić i ugotować w zwykłym smaku z włoszczyzny. Gdy zupełnie miękki, wyjąć, a galaretę zostawić do wystudzenia. Osobno ugotować raków średniej wielkości, obrać szyjki i nóżki, gdy galareta zaczyna stygnąć, nalać w salaterkę, ułożyć na to rakowe szyjki i nóżki, przekładać gałązkami pietruszki i kopru, a na to ułożyć węgorza i zalać pozostałą galaretą.

46. Raki.

Są rozmaite gatunki raków, jak: raki czarne, czerwone, rzeczne, stawowe, morskie. Ponieważ wszystkie mniej więcej są pokryte szlamem, przeto żyjące jeszcze płucze się w świeżej wodzie tak długo, dopóki nie są zupełnie czyste. Raki jadają się przeważnie w lecie.

47. Gotowanie raków.

Dać do rondla 20 żywych, czysto wypłukanych raków, nalać wodą tak, aby były przykryte, posolić, dać łyżeczkę kminku, pietruszki i gotować 15—20 minut pod przykrywą, t. j. dopóki nie będą czerwone. Potem ułożyć je pięknie na półmisku, z wierzchu posypać zieloną pietruszką i podać na stół.

48. Raki gotowane w winie.

Dać do rondla 30 żywych, dobrze wymytych raków, zalać je litrem (kwartą) wrzącego wina, dobrze posolonego i popieprzonego, gotować je w tym pod przykrywą z 10 minut, t. j. dopóki nie będą czerwone. Podać tak jak powyżej.

49. Raki z kwaśną śmietaną.

Do 16 deka ($9^1/_2$ łuta) masła dać zieloną pietruszkę, kilka pieczarek, kilka trufli, pokrajanych cieńko i wszystko to zrumienić. Potem dodać $^1/_4$ litra (kwaterkę) octu, łyżeczkę kminku, trochę soli, litr (kwartę) śmietany i razem zgotować. Dać do rondla 24 żywych, wymytych raków, polać je tym smakiem i gotować przez kwadrans dopóki nie będą czerwone. Gdy już gotowe, ułożyć na półmisku, przykryć serwetą, a sos podać osobno w sosyerce.

50. Ciepły homar ze sosem (Homard chaud, sauce à la hollandaise).

Homara umyć ostrożnie szczotką w zimnej wodzie, potem położyć go do stosownego rondla, nalać słoną wodą tak, aby

go na trzy palce nakryła i postawić na dobrym ogniu szczelnie przykrywszy. Mniejszy gotuje się trzy kwadranse, większy godzinę. Potem odjąć szczypce i ogon. Ogon rozciąć na połowę, tak samo nożyce, wybrać mięso, pokrajać w zgrabne kawałki i ułożyć na powrót na skorupie. Tak samo zrobić z ogonem. Teraz położyć homara na półmisku, oblać smakiem i podać ze sosem holenderskim albo jakim innym. To wszystko trzeba robić prędko i zręcznie, chcąc aby ciepły przyszedł na stół.

51. Homar z zimnym sosem.

Zgotować homara jak powyżej, po ostudzeniu wyjąć go ze smaku i wzdłuż przeciąć. Z nożyc wyciąć skorupę na palec i ostrożnie wyjąć mięso. Jeżeli są jakie jajka homara, razem z małymi kawałkami mięsa, 4 jajami zgotowanemi na twardo, 2 żółtkami, 4 łyżeczkami francuskiej musztardy, potłuc w moździerzu, dodać 6 łyżek dobrej oliwy, trochę octu albo soku z cytryny, cieńko pokrajanej pietruszki, soli i pieprzu i zrobić z tego gęsty sos. Potem ułożyć homara na półmisku, polać go tym sosem i podać na stół.

52. Sztokfisz.

Mięso sztokfisza jest białawe i nie bardzo smaczne; ażeby się stał miększym trzeba go zrobić następującym sposobem. Namoczyć go w miękkiej wodzie, poczem wyjąwszy, ubić go ostrożnie wałkiem od mięsa. Przygotować ług z popiołu drzewnego, a gdy się podstoi i jest zupełnie czysty, zlać go i włożyć doń sztokfisza na jeden dzień. Poczem włożyć go znowu do miękkiej wody na 8 dni, zmieniając ją trzy razy dziennie. Poczem wyjąć i zrobić go następującym sposobem. Zdjąć skórę, włożyć go na godzinę do świeżej wody, wyjąwszy zalać go wrzącą posoloną wodą, tak aby go przykryła; po zagotowaniu odstawić go na pół godziny, pozostawiając w tym smaku. Poczem wyjąć rybę na sito, aby z wody ociekła, pokrajać w drobne dzwonka, polać sardelowem masłem i podać na stół.

53. Śledź.

Zdjąć skórkę ze śledzia, odciąć głowę i ogon, wyjąć kość grzbietową, ości i wymoczyć w mleku przez godzinę. Wyjąwszy pokrajać w dzwonka, ułożyć na talerzu, ogon i głowę położyć na swojem miejscu, tak aby całość tworzyły. Pokrajać mleczko i jabłko w kostki, ubrać tem talerz, posypać kaparami, polać octem i oliwą i podać na stół.

54. Śledź z jabłkami.

Śledzia przygotowanego jak powyżej, pokrajać w dzwonka i ułożyć na talerzu w około. Wziąć duże jabłko, obrać z łupy, delikatnie wydrążyć, utarte mleczko z oliwą, octem i pieprzem włożyć do tego jabłka i położyć na środku talerza.

55. Śledź smażony.

Śledzia oczyścić, ściągnąć skórkę, wyjąć kość grzbietową, odrzucić główkę i ogonek, wymoczyć w mleku, posypać mąką, zamaczać w jaju, utarzać w bułce i dać na wrzące masło. Gdy się przyrumieni, ułożyć na talerzu, ubrać zieloną pietruszką i podać na stół. Można także podać go z jarzyną.

ROZDZIAŁ XV.

Jarzyny.

Jarzyny muszą być troskliwie i z uwagą przyrządzane, inaczej tracą na smaku, są mdłe i zamiast stać się środkiem pożywczym, są często przyczyną słabości żołądkowych. Świeże jarzyny trzeba dobrze wypłukać, oczyścić, a do gotowania nie dawać dużo wody z wyjątkiem kartofli. Marchew, brukiew, kalarepę i t. p. nalać trochę wodą, dodać masła i tak do miękkości gotować. Zaprawa robi się do wszystkich jednakowa; soli się jarzyna podczas gotowania.

1. Buraki.

Opłukane buraki nalać miękką wodą i wstawić na ogień. Gdy już są miękkie, wyjąć, obrać z łupy i utrzeć na tarle lub cieńko poszatkować. Zrobić zasmażkę z łyżki masła i mąki, dać trochę cebuli, włożyć buraki, posolić, dać octu do smaku, trochę cukru, a w końcu parę łyżek kwaśnej śmietany; przykryte niech się duszą z pół godziny.

2. Zielony groszek gotowany w parze.

Świeży zielony groszek dać do wrzącej, solonej wody, gotować aż trochę zmięknie, a potem dać do zimnej wody. Tym

groszkiem napełnić do połowy flaszki z wina szampańskiego, lub inne mocne słoje, nalać je osoloną i przegotowaną, a później ostudzoną wodą, tak aby przynajmniej na trzy palce flaszka była niedopełniona. Zakorkować dobrze, owiązać pęcherzem i przez godzinę w parze gotować. Przechowują się na miejscu chłodnem, i przewiewnem. Trzeba dodać, że woda którą się groszek zalewa, musi być bardzo mało osoloną. Chcąc go użyć, odlewa się woda, groszek ogrzewa się w słonej wodzie i jak kto chce, przyrządza. Tym samym sposobem można przechować zieloną fasolkę, bób i t. p.

3. Jarzyny gotowane w parze.

Świeże szparagi oczyścić bardzo starannie z wierzchniego naskórka, związać po 10 sztuk razem, wiążąc je dwa razy, w górze raz, w dole drugi raz, urównać, aby główki równą powierzchnię tworzyły, i w dużym rondlu, na bardzo obfitej wodzie gotować, kładąc w gorącą wodę osoloną i ocukrzoną, nie więcej jak na pięć do dziesięciu minut. Wtedy wyjąć ostrożnie na sito do ostudzenia, przelewając je zimną wodą, a następnie osączyć. Mieć słoje z szerokimi otworami, włożyć dwa związane pęki w słój, nalać zimną wodą osoloną, przykryć pęcherzem, obwiązać mocno i ugotować w rondlu z zimną wodą, gotując od zagotowania pół godziny.

4. Pikle.

Przy marynowaniu tych jarzyn trzeba bardzo uważać. Dzień albo dwa naprzód można przygotować ocet. Bierze się mianowicie 2 części octu a jednę część wody, dodaje się korzeni, goździków i gotuje się pół godziny szumując, poczem zlewa się to wszystko do kamiennego lub porcelanowego naczynią, aby ostygło.

Marynuje się: zielony groszek, młoda mała marchewka, małe cebulki, młode głąbie, mała kukurydza, trufelki, szaparagi, małe kawałki kalafiorów. Z każdego gatunku jarzynę trzeba zagotować w osolonej wodzie, aby cokolwiek zmiękła, potem zaś ułożyć na sicie, aby należycie ociekła. Wreszcie nalewa się tym przygotowanym octem. Po dwóch tygodniach zlawszy ten ocet, dopiero nalewa się bardzo mocnym octem, z różnymi korzeniami przegotowanym, ostudzonym i obwiązuje pęcherzem.

5. Kwaszenie kapusty.

Gdy przyniosą z pola kapustę, zostawić ją tydzień lub dwa, aby skruszała. Potem każdą główkę oczyścić, odrzucając zwiędłe liście i ścinając głąby. Poczem szatkuje się podłożywszy czyste

prześcieradło. Spód beczki, w której ma być kapusta, wyściela się liśćmi kapusty, tartą solą z kminkiem zmięszaną, poczem wkłada się uszatkowaną kapustę na wysokość ręki, i tak ciągle na przemian. Gdy beczka jest do połowy napełniona, ubija się ją za pomocą ciężkiego walca, w większych beczkach zaś nogami. Ten kto ubija, musi mieć naturalnie czyste skarpetki i być porządnie umytym. Kapusta musi być tak ubitą, aby stanowiła gładką powierzchnię bez żadnych wgłębień. Gdy już jest ubita, nasypuje się ją znowu sposobem wyżej opisanym, dopóki nie jest pełna. Z wierzchu układa się znowu liście kapuściane, dobiera stósownie, dobrze dopasowane denko i obciąża kamieniami. W denku robi się świdrem otwór, ażeby zbyteczna woda miała odpływ. Po trzech tygodniach, kapusta jest już dobrą. Wtedy odbiera się szumowiny i odlewa wodę, kapustę czyści się, płucze i nalewa świeżą wodą, tak aby na palec była pokrytą. Wybierając kapustę z beczki do używania, trzeba uważać, aby zawsze była gładko ugnieciona i nie formowały się żadne zagłębienia; każdym razem trzeba nalać świeżą wodą i przyłożyć kamieniami. Główną rzeczą jest, aby kapusta była czysto trzymaną, dlatego trzeba co tydzień umyć tak kamienie jak denko od beczki.

6. Doskonały sposób kiszenia ogórków.

Zielone, piękne ogórki opłukać i nie nacinać. Przygotować i opłukać liście: dębowe, wiśniowe, chrzanowe i winogronowe; ze 4 pfeferonów, bo nadają twardość ogórkom i czosnek, układając warstwę ogórków a warstwę wyżej wymienionych ingrydyencyj, aż się beczułka napełni. Potem roztopić sól w wodzie, pokosztować, aby nie była zbyt słoną, nalać pełno i zabić beczkę, zostawiając w denku mały otwór. Tydzień niech tak stoi w chłodnem miejscu, codziennie przez ten otwór dolewając wodę osoloną, gdyż ogórki dużo wody wciągają. Po tygodniu zabić ten otwór korkiem dobrze dopasowanym i dać do piwnicy, od czasu do czasu przewracając beczułkę do góry dnem.

7. Korniszony.

Na trzy kopy korniszonów wziąć 25 deka (pół funta) soli i czysto wypłukane zostawić na miejscu lub w szafliku z tą solą przez 24 godzin. Potem z tej soli wytrzeć czystą ściereczką, nalać je przegotowanym i ostudzonym octem, niech leżą znowu 24 godzin. Dopiero na trzeci dzień zagotować dobry, winny ocet z estragonem, a gdy kłębuje, wrzucić korniszony, żeby się kilka razy dobrze zagotowały. Potem wybrać je, niech ostygną i układać warstwami: pieprz, angielskie ziele, bobkowe liście, paprykę, malutkie cebulki, estragon, potem korniszony, i znowu

tak samo, dopóki się słój nie napełni, w końcu nalać tym samym octem, w którym się gotowały, ale ostudzonym. Często dolewać przegotowany ocet, bo go dużo potrzebują.

8. Świeża kapusta na kwaśno.

Kapusta świeża trwa od sierpnia do grudnia, dobroć jej zależy na białości i świeżości. Oczyściwszy kapustę, przekroić na pół, wyjąć głąbik i zagotować w wrzącej wodzie 10 lub 15 minut. Potem położyć na durszlak, aby z wody obciekła, zrobić zasmażkę, włożyć poszatkowaną kapustę, dodać jeszcze soli, trochę tłustości lub masła, przykryć i niech się gotuje dopóki nie zmięknie.

Drugi sposób jest: oczyściwszy główkę kapusty, poszatkować, sparzyć wrzącą wodą, odcedzić, wycisnąć, włożyć w rondel, podlać rosołem, dać octu, 12½ deka (ćwierć funta) masła albo słoniny, pieprzu, soli, cebuli i dusić pod pokrywą, dopóki nie będzie miękka. Gdy już miękka, zrobić zasmażkę, dać trochę cukru, zasmażyć kapustę i dać na stół.

9. Kapusta kwaśna po węgiersku. (Choucroute à la hongroie).

Talerz kwaśnej kapusty gotować z kawałkiem wędzonego wieprzowego mięsa, dopóki nie będzie miękkie. Zrobić białą zasmażkę z 10 deka (6 łutów) tłustości, jednej cebuli, 10 deka (6 łutów) mąki, podlać ją ¼ litra (kwaterką) kwaśnej śmietany i smakiem z kapusty, mięszając dobrze, aby klusek nie było. Mięso wyjąć, położyć na półmisek i przykryć, aby nie wystygło. Kapustę zaś włożyć do tej zasmażki, dodać ½ łyżeczki papryki, ¼ litra (kwaterkę) śmietany, mięszając dobrze wszystko razem. Jeśliby kapusta była za gęsta, podlewa się ją jeszcze smakiem z kapusty. Do podania kraje się mięso w zgrabne kawałki i podaje się razem z kapustą.

10. Kapusta kwaśna duszona.

12 deka (ćwierć funta) tłustości zrumienić z 10 deka (6 łutami) cukru i jedną cebulą. Dać do tego pełny talerz kapusty, przykrytą dusić z 10 minut, potem wlać do tego tyle rosołu, aby przykrył kapustę. Niech się tak przykryta dusi, często mięszając. Gdy już miękka, dodać ⅛ litra (½ kwaterki) sosu maślanego, pełną łyżkę cukru, trochę soli, a jeśli potrzeba, jeszcze trochę rosołu i octu. Zamiast octu można wziąć białe wino. Wszystko to zmięszać razem i dusić. Kapusta powinna mieć słodko-kwaśny przyjemny smak.

11. Kapusta czerwona.

Do 12 deka (ćwierć funta) gorącego tłuszczu dać 6 deka ($3^1/_2$ łuta) tłuczonego cukru, niech się zarumieni, razem z jedną cebulą. Potem dać do tego uszatkowaną kapustę, żeby się trochę dusiła. W końcu podlać rosołem i octem, aby nakryły kapustę. Gdy się smak wygotuje, a kapusta jest zupełnie miękka, dać 3 łyżki mąki, wymięszać dobrze i niech się jeszcze trochę dusi. W końcu dodać jeszcze pół litra ($^1/_2$ kwarty) rosołu, trochę octu i soli, zagotować raz i podać na stół.

12. Kapusta czerwona innym sposobem.

Oczyszczoną kapustę uszatkować, sparzyć wrzącą wodą i dać na durszlak, aby ociekła. Zrobić zasmażkę z 12 deka (ćwierć funta) masła, rozprowadzić bulionem, włożyć do tego kapustę i dusić pod przykrywą dopóki nie będzie miękka; przed podaniem dodać cukru, octu, raz jeszcze zagotować i podać. Kapusta musi być soczysta, kwaskowata, miękka, ale nie rozgotowana; także nie powinno być żadnego sosu.

13. Knedle z ziemniaków.

1 kilo (2 funty) obranych i upieczonych ziemniaków przefasować przez durszlak, dodając 8 deka (5 łutów) masła, 3 całe jaja, trochę soli, muszkatołowej gałki i pokrajanej pietruszki. Wymięszawszy dobrze odstawić, aby ostygło. Gdy już jest zimne, formować łyżką małe knedelki, maczać w jaju i bułce, smażyć w gorącym smalcu i zaraz podawać. Obłożyć można niemi pieczeń lub inne dowolne mięso.

14. Ziemniaki ze szynką.

8 deka (5 łutów) masła, 4 deka ($2^1/_2$ łuta) mąki zrumienić, rozprowadzić $^1/_2$ litrem (pół kwartą) śmietany, dać do tego pełny talerz zgotowanych i pokrajanych ziemniaków, 6 łyżek pokrajanej szynki, wymięszać, zagotować i podać do stołu.

15. Ziemniaki ze sardelami.

Tak samo robią się jak powyższe, tylko zamiast szynki, daje się 6 łyżek pokrajanych sardelek i pół łyżki posiekanej zielonej pietruszki.

16. Ziemniaki z kaparami.

Robią się tak jak ze szynką, tylko zamiast szynki dać pełną łyżkę pokrajanych kaparów i zielonej pietruszki.

17. Ziemniaki na sposób francuski.

Zrobić zasmażkę z 8 deka (5 łutów) masła i tyleż mąki, dać do tego pokrajanej cebuli, sardeli, skórki cytrynowej, zamięszać dobrze, dodać rosołu, pół litra słodkiej śmietanki, soli i korzeni, a gdy się zagotuje, pełny talerz gotowanych, w talarki pokrajanych ziemniaków, trochę zielonej pietruszki, zamięszać i zagotować.

18. Ziemniaki ze sosem majerankowym.

Robią się tak samo jak ziemniaki francuskie, z tą różnicą, że do zasmażki należy dać zieloną pietruszkę, cebulę, i majeranek, a zamiast śmietanki rosołu.

19. Młody groszek.

Dać do rondla trochę wody, łyżkę masła i świeżo wyłuszczony groszek; powinien gotować się na dobrym ogniu, gdyż za długie gotowanie odbiera mu smak i kolor. Dodać kilka kawałków cukru, a gdy zmięknie, posypać lekko mąką, zagotować i podać na stół.

20. Groch szparagowy.

Obrany z żyłek wrzucić na gotującą się osoloną wodę, gdy miękki odlać, dać na półmisek, polać masłem zrumienionem z bułeczką i podać na stół.

21. Masło rakowe.

Wziąć skorupki z 15 gotowanych raków, wyjąwszy wprzód mięso, potłuc doskonale z 20 deka (12 łutów) masła, dać do rondla i zarumienić. Potem przefasować je przez sito, trzymane nad zimną wodą. Gdy stwardnieje, wyjąć z wody, nadać dowolną formę i używać do czego się podoba.

22. Masło sardelowe.

16 deka ($9^1/_2$ łuta) oczyszczonych i wypłukanych sardelek potłuc w moździerzu z 30 deka (18 łutów) masła, przefasować przez sito i ułożyć na talerzu.

ROZDZIAŁ XVI.

Sosy.

1. Sos maślany (Sauce au beurre).

Dać do rondla 8 deka (5 łutów) masła i zasmażyć z 8 deka (5 łutami) mąki, rozprowadzić $^1/_2$ litrem ($^1/_2$ kwartą) rosołu i tak długo mięszać, aż dopóki się nie zagotuje. Potem przefasować to przez sito i używać do rozmaitych sosów i jarzyn.

2. Sos truflowy (Sauce au truffes).

Cienko pokrajane trufle dać do sosu maślanego i przykryte dynstować razem z kilku łyżkami madery.

3. Najlepszy sos maślany.

Łyżkę pięknej mąki, 16 deka ($9^1/_2$ łuta) masła, sól i gałkę muszkatołową rozetrzeć łyżką kuchenną, polać $^1/_4$ litra (kwaterką) wody zimnej i postawić na ogniu ciągle mięszając. Gdy zacznie gęstnieć, zdjąć natychmiast z ognia. Jeśli za gęsty, dodać kilka łyżek ciepłej wody, potem 8 deka (5 łutów) masła, postawić znowu na ogień i tak długo mięszać, dopóki się masło nie rozejdzie. Do szparagów, kalafiorów, karczochów podaje się tak jak jest, do ryb zaś zaostrza go się za pomocą cytrynowego soku i korzeni.

4. Sos biały ze śmietany (Une bechamel).

8 deka (5 łutów) gorącego masła, zasmażyć z 8 deka (5 łutami) mąki, zrumienić i rozprowadzić $^1/_2$ litra ($^1/_2$ kwarty) zimnym rosołem, dodać $^1/_4$ litra (kwaterkę) śmietanki i tak długo mięszać, dopóki się nie zagotuje. Jeśli za gęsty, dolać śmietanki.

5. Sos holenderski.

Dać do rondla 8 deka (5 łutów) masła i tyleż mąki, rozprowadzić smakiem z ryby lub rosołem, posolić, popieprzyć i gotować z pół godziny. Potem dać 4 żółtka, sok z 2 cytryn, 2 łyżki zimnej śmietanki, zamięszać razem, przefasować i podawać do ryb albo do jarzyny.

6. Sos kaparowy.

Wziąć łyżkę masła, w gotujące się rumiane masło wsypać łyżkę mąki, zamięszać, zarumienić, rozprowadzić szklanką rozgotowanego bulionu, włożyć kaparów, weisnąć cytryny ile potrzeba, włożyć dwa kawałki zwyczajnego cukru, zagotować razem i podać do ryb lub do jarzyn.

7. Sos pieczarkowy.

Pieczarki oczyścić z wierzchniej skórki, wypłukać, większe pokrajać w talarki okrągłe, płaskie jak pieczarki i ugotować w małej ilości wody, wcisnąwszy w czasie gotowania pół cytryny bez pestek, która nadaje białości pieczarkom. Gdy będą miękkie, wziąć łyżkę klarowanego lub młodego masła, wsypać łyżkę mąki najpiękniejszej, zagotować, rozprowadzić słodkiem mlekiem, aby sos był biały, dolać rosołu i smaku z pieczarek, następnie zagotować razem; sos ma być gęsty.

8. Chrzan ze śmietaną.

Utrzeć na tarce korzeń chrzanu, sparzyć go, zlawszy wodą, dać do rondelka trochę masła, niech się poddusi. $^1/_4$ litra (kwaterkę) śmietany rozbić z łyżeczką mąki, rozetrzeć z chrzanem, wcisnąć trochę soku z cytryny, wlać łyżkę rosołu, posolić i zagotować. Na końcu wbić 2 żółtka, 4 kawałki cukru i nie gotując wydać na stół.

9. Sos cebulowy, ostry.

Zrobić zasmażkę z łyżki masła i tyleż mąki, gdy się zrumieni, wkrajać jednę cebulę i rozprowadzić rosołem. Gdy zgęstnieje, przefasować, dać ze dwie łyżeczki cukru, tyleż octu, a kto chce mieć sos ostrzejszy, łyżeczkę francuskiej musztardy.

10. Sos sardelowy.

Usmażyć w maśle pokrajane i obrane z kości sardele. Osobno zrobić rumianą zasmażkę, rozprowadzić rosołem, zmięszać z sardelową masą, wcisnąć do smaku soku z cytryny lub winnego octu, zagotować i podać.

11. Sos polski.

Do $^1/_2$ litra ($^1/_2$ kwarty) wina dać 8 deka (5 łutów) pokrajanych migdałów, 8 deka (5 łutów) rodzynków, gwoździków 2 deka (dobry łut) cynamonu i razem zagotować. Dać do rondla 6 deka ($3^1/_2$ łuta) masła, zagotować i zmięszać z 4 deka

($2^1/_2$ łutami) cukru. Gdy się zrumieni, dodać 4 deka ($2^1/_2$ łuta) mąki, tyleż tartej bułki, dolać to wino z korzeniami, wymięszać i podać do ozora, kotletów cielęcych lub ryby.

12. Sos pomarańczowy.

Do sosu maślanego dać 6 deka ($3^1/_2$ łuta) cukru, trochę posiekanej skórki pomarańczowej i sok z całej cytryny. Wyjąć pestki z pomarańczy, pokrajać w kostki, dodać do tego, zagotować i podać.

13. Sos ogórkowy.

Zrobić rumianą zasmażkę, rozprowadzić smakiem z grzybów, wlać trochę kwasu ogórkowego, włożyć kilka ogórków w kostkę krajanych, trochę cukru, zagotować i oblać sztukę mięsa.

14. Chrzan z jabłkami.

Sześć jabłek obranych i na cztery części pokrajanych namoczyć w wodzie. Dać do rondla trochę zimnej wody, 6 deka ($3^1/_2$ łuta) cukru, soku z pół cytryny; gdy się zagotuje, wrzucić jabłka i przykryć, niech się dynstują. Gdy zmiękną, przefasować je przez sito razem z 8 deka (z 5 łutami) wymoczonych w wodzie i dobrze wyciśniętych bułek. Gdy ta masa ostygnie, dodać soli, dwie łyżki tartego chrzanu, łyżeczkę oliwy i octu do smaku. Sos powinien być gęsty; gdy potrzeba, dodać jeszcze cukru.

15. Sos majonezowy.

Piętnaście jaj ugotować na twardo; oddzielić żółtka i wiercić wałkiem w donicy razem z łyżeczką francuskiej musztardy i dwoma surowemi żółtkami. Gdy się zrobi masa z tego, wziąć 25 deka (pół funta) dobrej oliwy i po łyżeczce dolewać ciągle wierząc, co trwa z godzinę. Wtedy wsypać łyżkę cukru i dwie łyżki winnego octu lub soku z całej cytryny. Wiercić trzeba długo, aby się oliwa nie oddzielała od żółtek. Sos ten służy do ryb i pulardy, ale powinien być starannie zrobiony.

16. Sos szodonowy.

Sześć żółtek ubić z cukrem, wlać w to $^1/_4$ litra (kwaterkę) wina austryackiego, postawić na blachę, mięszając ciągle; gdy się podniesie, jest gotów; nie należy czekać, aż się zagotuje.

17. Sos tatarski.

Ugotować na twardo 6 jaj, oddzielić żółtka, utrzeć na masę, rozprowadzić dwoma łyżkami świeżej oliwy, dodać ze trzy łyżki musztardy i dobrego octu tak, aby sos był gęstawy.

18. Sos maderowy.

Wlać do rondelka pół butelki wina madery, dodać $^1/_2$ litra (pół kwarty) rosołu, wymięszać, zaprawić łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić dobrym bulionem, wszystko razem wymięszać i gotować na wolnym ogniu pod pokrywą aż zgęstnieje. Wtedy przefasować przez sito, dodając marynowanych trufli, pieczarek i t. p.

19. Sos śledziowy.

Wymoczonego w mleku śledzia posiekać cieniutko. Dać do rondelka 2 łyżki mąki, tyleż masła; gdy się zrumieni, rozprowadzić rosołem, dodać pieprzu, liści bobkowych, goździków, dwa płatki cytryny, wlać do tego śledzia, niech się zagotuje, w końcu dodać dwa żółtka i podać na stół.

20. Sos grzybowy.

Wydynstować w maśle cienko pokrajane grzyby razem, z pietruszką i cebulą, potem dać do tego 1 łyżkę mąki, rozprowadzić rosołem, podlać kwaśną śmietaną, zagotować i na stół wydać.

21. Sos grzybowy innym sposobem.

Dobrze wypłukać suszone grzybki, zgotować je w rosole lub wodzie, zrobić ciemną zasmażkę, rozprowadzić tym smakiem, wrzucić do tego wyjęte wprzód i cienko pokrajane grzybki, zagotować i podać.

22. Sos czosnkowy.

Zrobić ciemną zasmażkę, dać do niej 3—4 ząbków czosnku, rozprowadzić rosołem, posolić, zagotować, przez sito przepuścić i podać na stół.

23. Doskonały sos.

Pełną łyżkę pokrajanych korniszonów, tyleż kaparów, trochę posiekanej, zielonej pietruszki zrumienić w 7 deka (4 łutach) masła, a podlawszy rosołem, wydynstować. Zrobić żółtawą zasmażkę, wrzucić do niej wyżej wymienione jarzyny, do-

dać pieprzu, soli, szklankę białego wina zagotować wszystko razem i podawać.

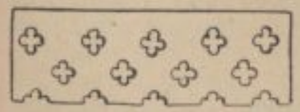
24. Sos francuski.

Do $^1/_4$ litra (kwaterkę) śmietany dać 6 deka ($3^1/_2$ łuta) masła sardelowego, 3 żółtka, łyżeczkę mąki i trochę smaku z ryby. Dodać skórki i soku z cytryny oraz trochę majeranku. Przystawiwszy do ognia mięszać ciągle dopóki się nie podniesie, wtedy wlewa się na rybę.

ROZDZIAŁ XVII.

Sałaty.

Wszystkie gatunki jarzyn, ugotowane w wodzie osolonej, mogą być użyte jako sałata. Po ostygnięciu dodać, soli, pieprzu, octu i oliwy. Każdej dodaje smaku żółtko jaj ugotowanych na twardo, a wymięszanych z octem i oliwą. Niepodobna oznaczyć ile dać octu, a ile oliwy, zależy to od smaku i gustu osób. W jednym domu jadają więcej pieprzno, w drugim mniej. Zielone sałaty, muszą być troskliwie wybierane i daleko są lepsze, gdy poleżą kilka godzin w piwnicy; nie powinno się ich kłaść do wody. Na krótko przed podaniem wypłukać dobrze, najlepiej maczać je w wodzie i znowu na wierzch wyjmować tak długo, aż woda nie będzie zupełnie czysta. Potem osączyć z wody na sitku lub w serwecie, nigdy nie wygniatać rękami, co jest nieapetyczne i niehygieniczne. Sałata zielona nie potrzebuje dużo soli; posolić przed samem podaniem, gdyż przez dłuższe leżenie w soli więdnie i staje się twardą. Tylko sałaty z ziemniaków, ryb lub śledzia są smaczniejsze, gdy przed podaniem poleżą z pół godziny w occie i soli. Do



Ubranie z jarzyn do sałat.

sałaty niezbędną jest dobra prowansalska oliwa. Jeśli do której sałaty używają się jaja ugotowane na twardo, utrzeć najpierw żółtka, wlać trochę octu i oliwy, wymięszać dobrze, a taki sos prędzej złączy się z innemi częściami.

1. Sałata z ogórków.

Obrane z łupy ogórki pokrajać w cienkie talarki, dać soli, octu, oliwy, zamięszać wszystko razem i podać. Można także pokrajane ogórki posolić na kwadrans przed podaniem, tracą jednak przez to na smaku i nie są tak strawne. Zamiast oliwy można dać kilka łyżek śmietany.

2. Sałata z ziemniaków ze sardelami.

Wypłukane ziemniaki zgotować w osolonej wodzie, obrać z łupy, pokrajać w talarki, dać do salaterki i jak długo jeszcze ciepłe, posolić, skropić octem i tak jakiś czas zostawić. Z 4 jaj na twardo zgotowanych oddzielić żółtka, wymięszać je z 4 łyżkami oliwy i trochą octu. Gdy ziemniaki ostygły, dać do nich 4 oczyszczone i ładnie pokrajane sardelki, żółtka, pieprzu, wymięszać to wszystko dobrze i podać na sół.

3. Sałata z rozmaitych jarzyn.

Wziąć 2 duże, zgotowane i w talarki pokrajane ziemniaki 4 pokrajane również korniszony, burak upieczony, oczyszczony i pokrajany; kalafiory zgotowane w wodzie osolonej i rozebrane na małe części, 20 sztuk szparagowego, ugotowanego grochu, 10 grubych szparagów, kilkanaście płatków gotowanego selera i trochę pokrajanej marchwi. To wszystko dać do głębokiej salaterki, polać octem i zostawić na 10 minut. Z 4 jaj na twardo zgotowanych oddzielić żółtka, dać łyżkę francuskiej musztardy, trochę soli i pieprzu, 8 łyżek świeżej oliwy, 4 łyżki octu, jedno surowe żółtko, wymięszać wszystko na masę i dać do tych jarzyn. Ta sałata używa się do pieczonych ryb albo do pieczeni.

4. Sałata z fasoli.

Piękną, młodą, zieloną fasolę czyli tak zwany groch szparagowy oczyścić, pokrajać na sposób makaronu i ugotować w osolonej wodzie. Potem wyrzucić na sito, a gdy z wody ocieknie, dać na półmisek i wymięszać ze solą, pieprzem, zieloną pietruszką i dwiema łyżkami oliwy. Sałatę taką podaje się do ryb.

5. Włoska sałata.

Ugotować fasolę, soczewicę i zielony groszek. Prócz tego ugotować i pokrajać w kostkę: 1 burak, 2 duże ziemniaki, wziąć

z 4 jaj na twardo zgotowanych białka, 4 duże obrane jabłka, 4 obrane z łupy ogórki, 3 oczyszczone sardele, 1 oczyszczonego w mleku wymoczonego śledzia, ikrę śledzia, dwie łyżki kaparów, jeśli kto chce, kilka kawałków węgorza i trochę trufli. To wszystko dać do głębokiej salaterki; z 4 jaj na twardo ugotowanych żółtka rozetrzeć z dwoma surowemi żółtkami, 2 łyżkami francuskiej musztardy, 8 łyżkami świeżej oliwy, sokiem z cytryny i kilku łyżkami octu. Potem wszystko razem wymieszać, posolić, popieprzyć i podać. Ubrać można kawałkami marynowanych ryb. Tę sałatę podaje się do zimnego mięsiwa.

6. Sałata z seleru.

Selery duże, włoskie, opłukane, gotują się nieobrane w wodzie słonej niedługo, uważając czy są już dobrze miękkie. Wyjęte z gorącej wody, włożyć w zimną wodę, aby nie zczerniały. Gdy ostygną, pokrajać w plasterki, posolić, nalać oliwy, octu, popieprzyć i wymieszać razem. Taka sałata mięsza się także z marynowanymi rydzami.

7. Sałata ze śledzi.

6 ładnych śledzi wymoczyć, oczyścić, wyjąć z nich ości i pokrajać w zgrabne dzwonka. Wziąć kilka ziemniaków pokrajanych w plasterki, ogórków, kilkanaście plasterków ćwikły, kwaśne jabłka, cielęcinę pokrajaną w plasterki, trochę szynki i kilka jaj ugotowanych na twardo. Ze cztery zostawić do ubrania, a z reszty wyjąć żółtka, utrzeć je dobrze, dać octu, oliwy, soli i pieprzu. Wymieszać to wszystko dobrze, polać tym sosem i podać do stołu.

8. Sałata ze śmietaną.

Osączoną w serwecie sałatę główkową, odrzucając zżółkłe liście, zaprawić jak następuje: dwie łyżki kwaśnej śmietany, łyżkę mocnego octu, trochę soli, szczyptę pieprzu i szczyptę cukru, rozbić na osobnej miseczce, a gdy dobrze rozbite, wlać na sałatę i zamięszać ją delikatnie kilka razy.

9. Sałata z jajecznicą.

Zaprawić sałatę jak zwykle, po osączeniu z wody roztartem żółkiem z oliwą, octem, solą i pieprzem. Oddzielnie zrobić dość gęstą jajecznicę, podać razem i jeść albo wymięszane razem na talerzu, albo też oddzielnie.

10. Sałata z sardeli.



Sałata sardelowa.

Po oczyszczeniu sardeli, wyjąć ości, ułożyć je na salaterce z kaparami, korniszonami, suszonemi śliwkami, pokrajaną krakowską kiełbasą, marynowanym węgorzem i kilku kawałkami łososia. Brzegi półmiska ubrać cytryną w talarki pokrajaną i polać sosem zrobionym z tartych żółtek, oliwy, octu, pieprzu i soli.

11. Sałata z pomidorów.

Zupełnie dojrzałe pomidory obrać ze skórki, rozkroić w środku niezupełnie, lecz tak, aby można wybrać pestki, następnie pokrajać w plasterki, posolić, odrobinę popieprzyć, na 4 pomidory wlać łyżkę oliwy i pół łyżki octu, wymięszać i podać. Kto chce, może pocukrować.

12. Sałata z sardelami.

Sardele opłukać, wyjąć ości, pokrajać w dzwonka, ułożyć na salaterce z kaparami, korniszonami, suszonemi śliwkami, kiełbasą pokrajaną w talarki i marynowanym węgorzem. Brzegi ubrać cytryną, pokrajaną w talarki.

13. Rydze w maśle.

Dać do rondla łyżkę masła, pietruszkę, cienko pokrajaną cebulę, do tego włożyć drobne i młode rydze, opłukane w zimnej wodzie, posolić i niech się duszą pod przykrywą dopóki nie będą miękkie. Przed podaniem posypać pieprzem: można także, gdy już miękkie, zalać śmietaną i niech się w niej jeszcze dynstują.

14. Rydze marynowane.

Młode, zdrowe rydze oczyścić, opłukać, obgotować w słonej wodzie; gdy ostygną, ułożyć w słoje i zalać zimnym octem, przegotowanym poprzednio z bobkowym liściem, solą, angielskiem zielem i pieprzem.

15. Pieczarki marynowane.

Robią się tym samym sposobem jak marynowane rydze.

16. Rydze solone.

Opłukane i oczyszczone rydze układać warstwami w garnku kamiennym lub w słoju, mianowicie warstwę rydzów, a warstwę soli i cebuli pokrajanej w talarki. Gdy się naczynie napełni, przykryć dopasowanym denkiem i przycisnąć kamieniem.

17. Grzyby solone.

Do tego nadają się wszystkie grzyby jadalne; używa się ich do sosów, jako przyprawy do mięsiw, pamiętać tylko należy, że już są solone. Grzyby wypłukać, oczyścić, a gdy już zupełnie czyste, dobrze posolić, przykryć i tak przez noc zostawić. Na drugi dzień będzie dużo sosu z tym więc sosem zagotować grzyby, gdy ostygną, napełnić słoje, z wierzchu zalać tłustością i zawiązać pęcherzem. Muszą być przykryte sosem.

18. Esencya z pieczarek.

Oczyszczone i wypłukane pieczarki pokrajać w cienkie, paski i dać do nowego, glinianego lub polewanego garnka. Na 8 litrów (kwart) pieczarek dać 3 łyżki soli, 3 łyżki dobrego octu 24 ziarnek pieprzu i trochę goździków; tę masę dynstować na małym ogniu, nie pozwalając, aby się zagotowała. Gdy trochę ostygnie, wyciska się sok przez rzadkie płótno, napełnia flaszeczki, zatyka się je i gotuje w garnku z wodą. Gdy ostygną, wyjąć i schować w suche miejsce. Esencyę taką można latami przechowywać; używa się do sosów, pieczeni, zachowuje zawsze wyborny smak świeżych pieczarek.

19. Pieczarki nadziewane.

Średniej wielkości pieczarki oczyścić, odłamać korzonek, włożyć do zimnej wody, a potem na sito, aby je osączyć. Korzonki z pieczarek, pietruszkę, cebulę i ze dwie całe pieczarki pokrajać i w maśle udynstować. Do wysmarowanego rondla położyć wydrążone pieczarki, napełnić wyżej wspomnianym farszem, posypać tartą bułką, oblać i 10 minut dynstować, potem podać na stół.

20. Trufle z winem szampańskiem.

Duże, oczyszczone trufle dać do rondla, zalać szampańskiem lub innem winem i rosołem, tak mianowicie, żeby było 2 części wina, a jedna część rosołu; ma być jednak tylko tyle, aby zaledwie trufle przykryło. Tak je gotować przez kwadrans, poczem wyjąwszy ostrożnie, podać gorące, przykryte serwetą lub na półmisku z przykrywką. Pozostały sos zagotować i podać osobno w sosyerce.

ROZDZIAŁ XVIII.

Potrawy z mąki i z jaj.

1. Makaron ze szynką.

Funt (½ kilo) mąki zagnieść na twardo 3 jajami i dobrze wymięsić. Rozwałkować ciasto, zwinąć i krajać cienko ostrym nożem. Ugotować we wrzącej wodzie i odcedzić. Mieć pokrajaną szynkę, wziąć na miskę makaronu, łyżkę masła i tę szynkę, wymięszać, włożyć w rondel wysmarowany, przykryć papierem w maśle namaczanym i wstawić do szabaśnika.

2. Makaron z bulionem.

Włoski makaron ugotować, odcedzić, ułożyć na półmisku, polać sosem z bulionu, zrobić zwykłą zasmażkę, rozprowadzić bulionem rozpuszczonym w rosole i zagotować. Na półmisku można posypać serem szwajcarskim.

3. Kluski zwyczajne.

Zagnieść ½ litra (pół kwarty) mąki dwoma jajami, rozwałkować niezbyt cienko, pokrajać ciasto w pasy, kłaść jeden na drugim przesypując mąką i krajać w paski. Wrzucić na wrzącą wodę; gdy wypłyną, odcedzić, dać na półmisek, polać masłem i posypać serem lub bryndzą.

4. Pierogi z powidłami.

Zagnieść ciasto jajkiem i wodą, rozwałkować jak najcieniej, nakładać kupki powideł i wykrawać kieliszkiem małe pierożki. Wrzucić na wrzącą wodę, potem wyjmować ostrożnie łyżką durszlakową, polać młodem masłem i podawać.

5. Pierogi ze serem.

Zagnieść ciasto jak zwyczajnie, rozwałkować cienko, nakładać kupki sera roztartego z masłem, żółtkami i cukrem. Przykryć ciastem i wykrawać szklanką. Gotować na wrzącej wodzie, wyjmować łyżką durszlakową, polać młodem masłem i podawać.

6. Pierogi z jagodami.

Zagnieść na twardo ciasto albo z wodą i całem jajem albo tylko z białkami. Rozwałkować je cienko, nakładać jagodami, przykryć ciastem i wykrawać szklanką. Brzegi posmarować białkiem, żeby w gotowaniu nie rozleciały się, bo owoc daje wilgoć. Wrzucać na ukrop i gotować jak zwykle, póki nie wypłyną. Podaje się do nich kwaśna śmietana i cukier.

7. Pierogi z ziemniakami.

Zagnieść ciasto jak zwykle, rozwałkować cienko, nakładać kupkami ziemniaki — roztarte poprzednio z 12 dekami (ćwierć funtem) masła, 12 dekami (ćwierć funtem) dobrej bryndzy, pieprzem i solą. Rzucać na wrzącą wodę; gdy spłyną, wyjmować durszlakową łyżką, ułożyć na półmisku, polać rumianem masłem i podać na stół. Podaje się do nich kwaśna śmietana.

8. Pierogi leniwe.

½ kilo (funt) sera rozetrzeć z łyżką masła i czterema żółtkami, wsypać soli i dwie łyżki pięknej, pszennej mąki. Gdy to wszystko dobrze uwiercone, ubić pianę z czterech białek, wymięszać dobrze, włożyć tę masę na stolnicę mąką posypaną, zrobić gruby wałek, nakarbować nożem i krajać ukośne kawałki, formując pierożki. Gotować na ukropie póki nie spłyną. Na półmisku polać świeżem masłem z rumianą bułeczką.

9. Pierogi z mięsem.

Wziąć mięso, które zostało od wczoraj, sztukę mięsa lub pieczeń, cienko posiekać, wyżyłować, dać bułkę namoczoną w mleku i dobrze wyciśniętą i łyżkę masła lub słoninę, dwa żółtka, pieprzu, cebuli krajanej, wszystko to razem dobrze wymięszać. Zagnieść ciasto jak zwykle, rozwałkować cienko, nakładać kupkami to mięso, przykryć ciastem i wykrawać szklanką. Wrzucić na ukrop; gdy spłyną, wyjąć durszlakową łyżką. Na półmisku polać młodą słoniną.

10. Jaja sadzone.

Wziąć formę na dołki, do każdego zagłębienia wrzucić grudkę masła lub smalcu, gdy się roztopi, wbić w każde zagłębienie jajo, posypać solą i pieprzem i tak długo smażyć, dopóki białko się nie zetnie. Wyjmować jaja dwoma blaszanemi łyżkami i ubierać niemi jarzynę, purée lub co innego.

11. Jaja sadzone na occie.

Wziąć formę na dołki, do każdego zagłębienia dać trochę masła, trochę octu i soli, gdy się roztopi, wbić w każde zagłębienie jajo, i tak długo smażyć, dopóki jajko się nie zetnie.

12. Jajecznica.

Rozbić jaja, posolić, wlać na wrzące masło; gdy ze spodu stwardnieją, a z wierzchu są jeszcze miękkie, podać razem z rondelkiem.

13. Omlet francuski.

28 deka (17 łutów) masła utrzeć na pianę, 28 deka (17 łutów) cukru, 12 żółtek, 28 deka (17 łutów mąki, 12 łyżek mleka dodawać pomału, mianowicie: 1 żółtko, 1 łyżkę mąki i jednę łyżkę cukru, wymięszać i znowu dawać 1 żółtko, 1 łyżkę mąki i t. d. a nakoniec pianę z owych 12 białek. Omlety smaży się na patelni; każdy omlet posmarować konfiturami i kłaść na to drugi, aż dopóki się wszystkich nie ułoży. Można robić po połowie

14. Omlet z szynką.

Robić jak powyżej, a zamiast konfitur dać w środek szynki.

15. Omlet na jednę osobę.

Zrobić ciasto z jednej łyżki mąki, jednej łyżki mleka, dwu żółtek i ubitej piany z dwu białek; na patelnię dać grudkę masła, a gdy się roztopi, smażyć ten omlet.

16. Jaja faszerowane.

12 jaj na twardo zgotowanych przeciąć na pół, oddzielić ostrożnie żółtka, 8 deka (5 łutów) otartej, w mleku namoczonej i dobrze wyciśniętej bułki z 6 oczyszczonemi sardelami i wyjętemi żółtkami dobrze rozetrzeć. Dodać do tego 8 deka (5 łutów) roztartego masła, 1 całe jajo, 2 żółtka, łyżkę śmietanki, pieprzu, soli i trochę posiekanej, zielonej pietruszki. Tym farszem napełnić każdą połowę jaja. Gdy już wszystko napełnione, położyć je w rondel, oblać śmietanką, posypać tartą bułką, dać na kwadrans do szabaśnika i podać razem z tą śmietanką.

ROZDZIAŁ XIX.

Leguminy.

1. Naleśniki tanie i dobre.



Ubranie zciasta kruchego.

4 jaja całe rozbić z letnią wodą, wsypać 25 deka (pół funta) czyli 1/2 litra (pół kwarty) mąki, dolać jeszcze letniej wody, tak, aby ciasto było dosyć rzadkie, rozbić, aby grudek nie było i lać na patelnię na rozgrzane masło.

2. Naleśniki innym sposobem.

Wziąć 10 deka (6 łutów) mąki, 3 jaja, kwaterkę (1/4 l.) mleka i trochę soli. Ciepłe mleko i mocne ubicie całej masy dodaje ciastu delikatności i dobroci. Zamiast całych jaj, można ubić pianę, wówczas naleśniki są kruche i miękkie; zresztą zależy to od gustu. Można także robić następującym sposobem: wziąć 4—6 łyżek kwaśnej śmietany, trochę pięknej mąki, 6—7 żółtek, trochę soli i ubitą pianę z owych 6-ciu jaj.

3. Naleśniki z jabłkami.

Udynstować dwa talerze jabłek cienko poszatkowanych z cukrem, winem i skórką cytrynową, tak, aby były gęste. Ubić 6 żółtek z 1/4 litra (kwaterką) kwaśnej śmietany, 2 łyżki mąki kartoflanej, trochę soli, cynamonu i ubitą pianę z owych 6-ciu jaj. Upiec z tego dwa placki. Gdy pierwszy gotów, posmarować go temi udynstowanemi jabłkami, przykryć drugim, posypać cukrem i podać na stół.

4. Legumina z bułki i jabłek.

3 bułki wiedeńskie otrzeć lekko na tarle, pokrajać w talarki i umoczyć w 4 jajach rozbitych z mlekiem. Kilka dużych jabłek obranych z łupy pokrajać w talarki i układać w wysmarowany rondel: warstwę bułek, rodzynków i konfitur i warstwę jabłek ocukrzonych, każdą warstwę oblewając klarowanem masłem. Gdy się rondel wypełni, wstawić do pieca,

przykrywając papierem wysmarowanym masłem. Musi się dobrze wypiec.

5. Legumina lekka.

10 białek ubić mocno na pianę. Utrzeć wałkiem kubek jakichkolwiek konfitur, najlepiej wiśni z kubkiem cukru; gdy utarte, dodać piany, wylać do formy, lub na blaszany półmisek i dać do pieca. Gdy się podniesie, jest gotowa. Podawać trzeba z formą lub półmiskiem, na którym się piekło.

6. Ryż z jabłkami.

1/4 kilo (pół funta) sparzonego ryżu włożyć w rondel razem z 12 1/2 dekami (ćwierć funta) masła, aby się dynstował. Gdy zmięknie, dać do wysmarowanego masłem rondla warstwę ryżu i warstwę jabłek w talarki pokrajanych, cukru, cynamonu tłuczonego i rodzynków. Gdy się cały rondel wypełni, podlać 1/2 litrem (pół kwartą) wina austryackiego i dać do pieca. Przy podaniu posypać cukrem.

7. Legumina z trześni.

5 żółtek utrzeć z 12 1/2 dekami (ćwierć funta) masła, dodać 3 bułki otarte, w mleku wymoczone i dobrze wyciśnięte. Utrzeć to dobrze, na końcu wlać ubitą pianę z 5-ciu białek. Wymięszawszy, wsypać 1/2 kilo (funt) lub więcej pięknych czereśni, dać w rondel wysmarowany masłem i włożyć do pieca.

8. Tania migdałowa legumina.

5 żółtek utrzeć z 12 1/2 dekami (ćwierć funta) cukru aż do białości; gdy utarte, dać 12 1/2 deka (ćwierć funta) migdałów obieranych, cieńko posiekanych, na końcu ubitą pianę z 5-ciu białek. Wymięszawszy dobrze, wylać w rondel wysmarowany masłem, a podając na stół, oblać sokiem lub szodonem.

9. Legumina makowa.

1/4 kilo (pół funta) mąki rozetrzeć na stolnicy z 12 dekami (ćwierć funta) masła, tak aby grudek nie było. Gdy roztarta, dać 3 żółtka, jedno całe jaje, 3 deka (2 łuty) drożdży, 12 1/2 deka (ćwierć funta) cukru i trochę kwaśnej śmietany; ciasto ma być wolne. Dobrze wymięszać i postawić w ciepłem miejscu, żeby się podniosło. Gdy wyrośnie, posypać stolnicę mąką, wyrzucić to ciasto, rozwałkować dość grubo i posmarować utartym i przysmażonym makiem, wymięszanym z cukrem i rodzynkami. Można także smarować konfiturami lub masą

migdałową. Potem zwinąć w kształcie rogala i włożyć w piec.

10. Kruche ciasto.

37½ deka (3 ćwierci funta) mąki rozetrzeć na stolnicy z ¼ kilo (pół funta) masła; gdy już tworzy masę i żadnych grudek nie ma, dać 12½ deka (ćwierć funta) cukru, 2 żółtka, 2 łyżki słodkiej śmietanki, skórki cytrynowej i muszkatołowego kwiatu. To wszystko razem dobrze wygnieść i zrobić 3 placki jak talerz wielkie, pokłuć je widelcem i dać do pieca. Gdy już upieczone, posmarować konfiturami, przełożyć jeden drugim, z wierzchu polukrować i podać na stół. Jest to bardzo tania i elegancka legumina, raczej tort.

11. Legumina z jabłek.

Piękne, duże jabłka obrane z łupy i wydrążone dać w rondel, nalać zimną wodą, dodać goździków, cukru i gotować tak długo, dopóki nie zmiękną; potem ułożyć na sito, żeby z wody osączyć. Utłuc w moździerzu na masę 12½ deka (¼ funta) migdałów obranych, dodać soku lub konfitur i tem nadziać środki jabłek, układając je na półmisku. Nakoniec ubić pianę z cukrem, obłożyć nią jabłka i dać z półmiskiem do pieca. Gdy piana pożółknie, są gotowe. Wyborna i elegancka legumina.

12. Hiszpański tort.

8 białek ubić mocno, dodać 12½ deka (ćwierć funta) cukru, a wymieszawszy dobrze, układać łyżką zgrabne kupki na wysmarowanej blasze i dać do pieca. Gdy wyrosną i pożółkną, wybrać na stolnicę. Dobrą kwaśną śmietanę ubić mocno z cukrem, a ułożywszy ową piankę na półmisku, polać śmietaną.

13. Legumina cytrynowa.

Jednę cytrynę zgotować na miękko, utrzeć na masę, wbić 12 żółtek, kubek cukru, ciągle mięszając: gdy ta masa zgęstnieje, dodać ubitą mocno pianę z 12 białek, łyżeczkę tartej bułki, a podmięszawszy wszystko razem, wylać na wysmarowany półmisek i dać do pieca, Gdy podrośnie i zżółknie podać na stół z półmiskiem.

14. Placek z wiśniami.

12½ deka (ćwierć funta) masła utrzeć dobrze, wbić do tego 2 żółtka, 12½ deka (ćwierć funta) cukru, 12½ deka (ćwierć

funta) mąki, a nakoniec ubitą pianę z dwu białek. Gdy wszystko wymięszane, dać do podłużnej formy i kłaść gęsto drylowane wiśnie. Piec ma być mierny.

15. Budyń z bułki.

4 jaja, 12½ deka (ćwierć funta) cukru i łyżkę masła ucierać do białości. Dodać 2 wiedeńskie bułki wymoczone w mleku i dobrze wyciśnięte, garść rodzynków i ubitą pianę z owych 4 jaj. Tę masę dać do formy masłem wysmarowanej wstawić do rondla z wodą i gotować godzinę dolewając po troszę wody. Gdy legumina gotowa, dać na półmisek i oblać szodonem.

16. Budyń z orzechów włoskich.

4 żółtka utrzeć z 12½ dekami (ćwierć funta) cukru, ¼ kilo (½ funta) włoskich orzechów, utłuc w moździerzu i dosypywać po troszę do tych żółtek; na końcu dodać ubitą pianę z owych 4 jaj. Dać do formy masłem wysmarowanej, wstawić do rondla z wodą, przykryć szczelnie i godzinę gotować. Na półmisku oblać sokiem lub szodonem. Każdą z tych legumin można również piec w szabaśniku.

17. Budyń z czekolady.

4 żółtka wiercić z 12½ dekami (ćwierć funta) cukru; dodać 2 tabliczki tartej czekolady, ubitą pianę z owych 4 jaj, a na końcu 2 łyżeczki tartej bułki, przesianej przez sito. Tę masę wlać do formy masłem wysmarowanej i wstawić do rondla z wodą lub też upiec w szabaśniku.

18. Legumina chlebowa.

Wziąć dwa talerze jabłek cieńko uszatkowanych, udynstowanych z cukrem, skórką cytrynową i rodzynkami, na gęstą marmoladę; talerz tartego razowego chleba, zmięszanego z cukrem, cynamonem i kilku goździkami. Dać na patelnię masła, a gdy zawrze, wrzucić połowę tego chleba, zrobić z niego placek, położyć na to jabłka i przykryć drugą połową chleba. Upiec na obie strony, a gdy gotów, posypać cukrem i podać na stół gorący lub zimny.

19. Legumina chlebowa z jabłkami.

Utrzeć chleba razowego, pokrajać w talarki piękne, winne jabłka, wysmarować rondel i układać warstwami: warstwę ocukrzonych jabłek, a warstwę chleba; każdą warstwę polać łyżką

klarowanego masła, dopóki się rondel nie napełni. Wtedy dać do pieca na pół godziny.

20. Kaszka na śmietanie.

Wziąć kwaśnej śmietany, młodej i gęstej, wymięszać z piękną, częstochowską kaszką, aby wolną była i dać w rondel, ciągle mięszając. Dodać rodzynków, cukru i cynamonu. Podać na stół, gdy się rozsypie.

21. Dołki na śmietanie.

Cztery jaja, 5 łyżek kwaśnej śmietany, 12½ deka (ćwierć funta) cukru i mąki tyle ile to wszystko zabierze. Ciasto zrobić wolne jak na naleśniki. Smaży się na maśle. Po usmażeniu układać na półmisku i oblać sokiem.

22. Krokiety ze śliwek.

8 deka (5 łutów) świeżego masła, 4 żółtka, ¼ kilo (½ funta) suszonych, zgotowanych i cieńko pokrajanych śliwek, 16 deka (9½ łuta) obranych, cieńko uszatkowanych migdałów, 8 deka (5 łutów) cukru, 8 deka (5 łutów) obtartych ze skórki, w wodzie wymoczonych i dobrze wyciśniętych bułek, trochę skórki cytrynowej, dobrze razem wymięszać. Z tej masy na stolnicy mąką obsypanej formować małe kiełbaski, owijać w opłatki w wodzie zmoczone, maczać w jaju, posypać bułką i smażyć na rumiano we fryturze.

23. Ziemniaki z krokietów.

Z masy wyżej przytoczonej uformować knedelki, maczać w rozbitem jajku, obsypać bułeczką i smażyć we fryturze. Usmażone na rumiano wyjmować łyżką, maczać w tartej czekoladzie i gorące podawać.

24. Strudel z jabłkami.

Zagnieść ½ litra (pół kwarty) mąki jednem jajem, 1 deka (dobre ½ łuta) masła i trochą letniej wody, tak aby było miękkie ciasto, wymięsić doskonale, a gdy się pokażą pęcherzyki, położyć na stolnicy i przykryć ciepłym rondlem na pół godziny. Poczem rozciągnąć na stole przykrytym obrusem i posypanym mąką i rozciągać od środka nie zważając, choćby się gdzie przedarło. Gdy już jest tak cieńkie jak błonka, zostawić na pół godziny, aby przeschło. Wtedy posypać jabłkami cienko poszatkowanemi, rodzynkami i bułką przyrumienioną w maśle.

Zrobiwszy to, zwinąć ciasto, dać do rondla masłem wysmarowanego, obłożyć masłem z wierzchu i włożyć do pieca.

25. Strudel na drożdżach.

Rozczynić zwykłe drożdżowe ciasto, mianowicie ½ litra (pół kwarty) mąki, 3 deka (2 łuty) drożdży, trochę mleka, 12½ deka (ćwierć funta) cukru, 6 żółtek i trochę masła. Wyrobiwszy postawić w ciepłem miejscu, aby wyrosło; poczem wyrzucić na stolnicę mąką wysypaną, ciasto rozwałkować i posmarować serem lub makiem. Zwinąwszy, dać do rondla wysmarowanego masłem i postawić jeszcze raz w ciepłem miejscu, aby trochę podrosło. Gdy się ruszy, włożyć w piec.

26. Suflet z ziemniaków.

Utrzeć 16 deka (9½ łutów) masła, dodać 24 deka (½ funta) cukru z wanilią, 8 żółtek wbijać po jednemu, 50 deka (funt) ugotowanych, przetartych przez sito i ostudzonych ziemniaków, w końcu ubitą pianę z owych 8-miu białek i wymięszać wszystko razem. Poczem całą masę wlać w rondel wysmarowany masłem i bułką wysypany i gotować w parze przez trzy kwadranse. Gdy już gotowy, wyrzucić na półmisek, posypać cukrem i podać.

27. Suflet z migdałami.

16 deka (9½ łuta) mąki mięsza się z ćwierć litra (kwaterką) śmietanki, 16 deka (9½ łutami) obieranych, cieńko uszatkowanych migdałów. 8 żółtek, 15 deka (9 łutów) cukru, ćwierć litra (kwaterką) śmietanki i pianę z 8-miu białek zmięszać razem. Tę masę dać w rondel masłem wysmarowany i piec w szabaśniku, lub gotować w parze przez trzy kwadranse.

28. Suflet cytrynowy.

12 deka (7 łutów) roztartego masła zamięszać z 16 deka (9½ łutami) cukru, 8 żółtek wbijać jedno po drugiem, a po półgodzinnem tarciu dodawać po trosze 16 deka (9½ łuta) obieranych, tartych migdałów. Dodać 6 żółtek z jaj gotowanych na twardo i 10 deka (6 łutów) cienko uszatkowanej skórki cytrynowej, w końcu ubitą pianę z 6 białek. Tę masę dać w rondel wysmarowany i gotować w parze lub piec w szabaśniku przez trzy kwadranse.

29. Suflet migdałowy z jabłkami.

12 deka (7 łutów) utartego masła wymięszać z 8-miu żółtkami, 16 deka (9½ łutami) cukru z wanilią. 12 deka (7 łutów)

tartych migdałów, 1/8 litra (półkwaterek) śmietanki i w końcu ubitą pianę z 8-miu białek. Piękne, duże jabłka obrać z łupy, oczyścić ze środków, a próżne miejsce napełnić jakąkolwiek marmoladą, posmarować masłem, dać w rondel mąką wysypany, polać masą wyżej opisaną i dać do szabaśnika na godzinę. Gdy upieczony, wyjąć, położyć na półmisku, posypać cukrem i na stół podać.

30. Suflet z morelami.

4 deka (2 1/2 łuta) masła utrzeć z 8 deka (5 łutami) morelowej marmolady, 8 deka (5 łutów) cukru i 7 żółtek dodawać po trochu, trąc pół godziny; w końcu wlać ubitą pianę z 7 białek. Wysmarowaną i cukrem obsypaną formę, wyłożyć sucharkami i wlać do niej tę masę. Poczem piecze się pół godziny w szabaśniku i do stołu podaje.

31. Suflet z wiśniami.

16 deka (9 1/2 łuta) cukru z wanilią trzeć pół godziny z 8-miu żółtkami; potem wymięszać z ubitą pianą z 8-miu białek i 12 deka (7 łutami) tartej bułki. Dać do wysmarowanej formy i obłożyć smażonemi wiśniami, które przykryje ta masa. Wreszcie dać na pół godziny do pieca.

32. Plum pudding.

16 deka (9 1/2 łuta) utartego masła wymięszać z 20 deka (12 łutami) cukru z wanilią i 12 żółtkami, trzeć to pół godziny. 28 deka (17 łutów) obtartej ze skórki, w kostki pokrajanej i mlekiem skropionej bułki, 14 deka (8 1/2 łuta) rodzynków, 3 łyżki araku, 14 deka (8 1/2 łuta) nerkowego łoju i w końcu ubitą pianę z 10 białek. Tę masę wlać do wysmarowanej formy, mają-



cej we środku rodzaj cylindra, przykryć i godzinę w parze gotować. Poczem wyrzucić pudding na półmisek, próżne miejsce

we środku napełnić cukrem, polać go arakiem i przy podaniu zapalić. Podaje się go ze sokiem lub szodonem.

33. Legumina kartoflana.

Ugotować piękne, duże ziemniaki, obrać z łupy i utrzeć na tarle. Do 25 deka (1/2 funta) tartych kartofli wziąć 8 deka (5 łutów) świeżego masła, roztopić, dać do ziemniaków, a potem po jednemu wbijać 8 żółtek, następnie wsypać 8 deka (5 łutów) cukru tłuczonego i 8 deka (5 łutów) tłuczonych, obieranych migdałów, między tymi 3—4 gorzkich. Gdy cała masa dobrze utarta, dać ubitą pianę z 4-ch białek, włożyć do formy masłem wysmarowanej i dać do pieca.

34. Legumina z mąki hreczanej.

4 żółtka utrzeć z 4 łyżkami cukru: dać 4 łyżki pięknej mąki hreczanej, ubić pianę z owych 4 białek, wymięszać wszystko dobrze i dać do pieca. Gdy się zrumieni, spróbować patyczkiem, a jeśli sucha wewnątrz, jest gotowa. Gdy ostygnie, pokrajać zgrabnie, ułożyć na półmisku i oblać bitą śmietaną z cukrem.

35. Jabłka smażone w cieście.

Przygotować zwykłe ciasto biszkoptowe, mianowicie 4 żółtka, 3 łyżki mąki, 12 1/2 deka (ćwierć funta) cukru, a na końcu ubitą pianę z owych 4 białek. Piękne, winne jabłka obrać z łupy, pokrajać w talarki, maczać w tem cieście i rzucać na gorące masło. Przewracać ostrożnie, a gdy się zrumienią, podać obsypawszy cukrem.

36. Gelée aux pommes.

4 duże jabłka upiec; gdy ostygną, przetrzeć przez sito i dać tyle cukru z wanilią, ile te jabłka ważą. Potem trzeć godzinę domięszawszy jedno białko i sok z jednej cytryny, po utarciu wstawić do piwnicy na godzinę. Podaje się z biszkoptami lub innemi ciastkami.

37. Grzanki.

Pokrajać bułkę w cienkie plasterki, maczać w rozbitem jajku, posypać tartą bułką i smażyć na maśle. Gdy nabierze żółtego koloru, wyjąć, posmarować marmoladą lub jaką inną konfiturą, złożyć dwa kawałki razem, ułożyć na półmisku, posypać cukrem i podać.

38. Ciasto pół francuskie.

Ćwierć kilo (1/2 funta) mąki podzielić na trzy części, jednę część zamięsić z 1/4 kilo (1/2 funtem) masła, rozwałkować na grubość palca i dać do piwnicy na kilka godzin. Do dwóch pozostałych części mąki dać kawałek masła, trochę soli, jedno jajo i trochę mleka i zrobić z tego ciasto jak na strudel. Dobrze je wyrobić, rozwałkować, położyć na to kruche ciasto, i przykryć je ciastem strudlowem, rozwałkować, znowu złożyć i znowu rozwałkować, tak powtarzać trzy razy. Można z tego robić ciastka, albo co się komu podoba. Ciasto trzeba robić w chłodnem miejscu.

39. Ciasto francuskie.

Wziąć 36 deka (21 1/2 łuta) masła, 56 deka (dobry funt) pięknej mąki, podzielić na dwie równe części, wyrobić dobrze masło z jedną częścią mąki i położyć na kilka godzin do piwnicy. Do drugiej części mąki dać 8 żółtek, 4 łyżki wina, 4 łyżki śmietanki, trochę soli, dwie łyżeczki soku cytrynowego i kawałeczek masła, wyrobić to dobrze razem. Dać obie części ciasta do piwnicy, lub w inne chłodne miejsce; niech tak zostaną przez noc. Na drugi dzień wziąć obie części, położyć jedną na drugiej, raz złożyć w chusteczkę, rozwałkować, znowu złożyć i tak powtarzać trzy razy. W końcu wykrawać ciastka. Szabaśnik nie powinien być gorący.

40. Chleb biskupi.

Dwa całe jaja i 6 żółtek trzeć w garnku przez kwadrans; potem dodać 1/4 kilo (1/2 funta) mączki cukrowej i znowu trzeć pół godziny. Dać 1/4 kilo (1/2 funta) mąki, 15 deka (9 łutów) migdałów nieobieranych, cienko pokrajanych, 15 deka (9 łutów) sułtańskich rodzynków i trochę skórki pomarańczowej, w końcu ubitej piany ze 6-ciu białek. Wymięszawszy dobrze to wszystko, dać na blachę i do pieca. Jeszcze ciepłe trzeba pokrajać.

41. Buchty do kawy.

Wziąć 12 deka (7 łutów) smalcu, 12 deka (7 łutów) świeżego masła utrzeć dobrze z 10 żółtkami; 3/4 kilo (1 1/2 funta) pięknej mąki, 3 łyżki dobrych drożdży, 1/4 litra (kwaterkę) śmietanki, 12 deka (1/4 funta) cukru, skórki cytrynowej, szczyptę soli i ubitą pianę z 4 białek.

42. Chleb żołnierski.

Cztery całe jaja i 28 deka (17 łutów) cukru dobrze utrzeć, skórkę i sok z całej cytryny, cynamonu, goździków, dwie tabliczki tartej czekolady, 36 deka (21 1/2 łuta) mąki dobrze wyrobić, uformować bochenek chleba i pomału piec.

43. Chleb ziemniaczany.

Ośm deka (5 łutów) smalcu dobrze utrzeć, potem zrobić ciasto z 1 kilo (2 funtów) mąki, 1/2 kilo (1 funta) ugotowanych i utartych ziemniaków, jednego jaja, 1/2 litra (1/2 kwarty) ciepłego mleka, trochę soli i 5 deko (3 łuty) drożdży. Ciasto dobrze wyrobić, uformować z tego bochenek chleba, dać na ciepłe miejsce, aby się rozruszało, a potem piec pomału.

44. Bardzo dobry chleb owocowy.

Ćwierć kilo (1/2 funta) suszonych gruszek i 1/4 kilo (1/2 funta) suszonych śliwek ugotować i cieńko pokrajać; tak samo pokrajać 10—12 upieczonych kasztanów, 1/4 kilo (1/2 funta) fig, 1/4 kilo (1/2 funta) daktyli, 7 deka (4 łuty) rodzynków, 7 deka (4 łuty) obranych migdałów, 10 do 12 orzechów i skórkę z połowy cytryny. Wreszcie dać 15 deka (9 łutów) mączki cukrowej, trochę cynamonu i goździków, wymięszać wszystko doskonale, dodać ubitą pianę z 4 białek, i na stolnicy uformować mały bocheneczek chleba, posmarować rozbitem jajem i dać do pieca.

45. Chleb huzarski.

28 deka (17 łutów) cukru ubić z 4 całemi jajami, dać 28 deka (17 łutów) mąki, garść rodzynków, garść migdałów pokrajanych i skórki cytrynowej. Wszystko to razem wymięszać, uformować bocheneczek i piec pomału.

46. Chleb hiszpański.

Otrzeć bułkę ze skórki, pokrajać w talarki, z jednej strony przypiec na brązowo, posmarować marmoladą lub innemi konfiturami, składać po dwie połówki i ułożyć w głębokiej salaterce. Ugotować 1/2 litra (1/2 kwarty) czerwonego wina z 15 deka (9 łutów) cukru, trochę cynamonu i goździków, gdy ostygnie, polać grzanki, dać na kwadrans do pieca i gorące podać.

47. Francuskie pączki.

20 deka (12 łutów) masła, 20 deka (12 łutów) obieranych, cienko pokrajanych migdałów, 20 deka (12 łutów) cukru, utrzeć dobrze w misce; 6 żółtek wbijać po jednem, ubitą pianę z owych 6-ciu jaj, trochę wanilii, a w końcu 14 deka ($8^1/_2$ łuta) pięknej mąki; ciasto ma być wolne. Porobić małe foremki z papieru, posmarować masłem, nalać w nie ciasta i piec w szabaśniku.

48. Babka z ziemniaków.

Siedm żółtek trzeć pół godziny z $^1/_4$ kilo ($^1/_2$ funtem) cukru, dać soku z pół cytryny, i 15 deka (9 łutów) najpiękniejszej, ziemniaczanej mąki pomału wsypywać, w końcu dać śnieg z owych 7 białek. Blaszaną formę wysmarować masłem, obsypać bułką, wlać w nią ciasto i dać do szabaśnika. Zaraz po wyjęciu, wyrzucić z formy i obsypać cukrem.

49. Pieczone siano.

Zrobić niezbyt twarde ciasto z 4 całych jaj, mąki, kawałeczka masła i trochę mleka; wyrobić tak, aby dostało pęcherzyków, rozciągnąć ręką, podzielić na sześć równych części, każdą z nich rozwałkować niezbyt cienko, posypać mąką, pokrajać tak jak zwykłe kluseczki i smażyć na brązowo w gorącym smalcu. Dać je potem na półmisek wysmarowany masłem, polać kilkoma łyżkami gęstej śmietanki, posypać cukrem i cynamonem, przykryć półmisek, postawić na blachę, a gdy się rozgrzeje, podawać.

50. Rożki drożdżowe.

Wziąć masła ile zaważą 3 jaja, 3 żółtka, jedno całe jajo, 2 łyżki rozpuszczonych w mleku drożdży, 2 łyżki śmietanki, trochę cukru, szczyptę soli, $^1/_4$ kilo ($^1/_2$ funta) mąki i dobrze razem wyrobić; gdy ciasto dostaje pęcherzyków, wyrzucić na stolnicę, rozwałkować na grubość palca, wykrawać krągłe płatki, dać konfitur, zawinąć i formować rożki. Ułożyć na blachę masłem wysmarowaną, położyć w ciepłem miejscu, aby wyrosły; gdy się ruszą, posmarować jajem, obsypać migdałami i dać do pieca.

51. Knedle z ziemniaków.

Utrzeć dobrze 20 deka (12 łutów) świeżego masła, dać do tego 7 wielkich, ugotowanych i utartych ziemniaków, 5 całych jaj i dwie garści tartej bułki. To wszystko razem dobrze wyrobić i formować z tego knedle średniej wielkości, obsypać je bułką i ułożyć w rondlu masłem wysmarowanym. Na każdy knedel położyć kawałeczek masła i piec w szabaśniku przez godzinę.

52. Węgierskie knedle z kapusty.

Główkę kapusty średniej wielkości poszatkować, sparzyć, dobrze wycisnąć i posolić, dodać rozmoczoną i dobrze wyciśniętą bułkę, 2 całe jaja, kwaterkę mąki i zrobić z tego ciasto. Wyrobiwszy, rozwałkować i pokrajać w zgrabne kawałki. Na kwadrans przed podaniem ugotować jak każde ciasto i polać na półmisku smalcem z przysmażaną cebulą.

53. Knedle tyrolskie.

Ośm bułek pokrajać w kostkę i oblać roztopioną słoniną ze skwarkami. Gdy ochłodnie, dodać $^1/_2$ litra ($^1/_2$ kwarty) mleka, 2 żółtka, jedno całe jajo, niech tak naciąga przez kwadrans. Tymczasem pokrajać 20 deka (12 łutów) dobrego mięsa i razem z pół litrem ($^1/_2$ kwartą) mąki dać do tej masy i formować knedle. Wrzucić na gotującą się wodę i podawać z kapustą.

54. Dobre knedle ze śliwkami.

Wziąć 4 bułki wymoczone w mleku i dobrze wyciśnięte, 4 deka ($2^1/_2$ łuta) masła, trochę soli, dwa całe jaja i tyle mąki, aby ciasto nie było zbyt wolne. Dać na stolnicę wysypaną mąką i każdą śliwkę, wprzód do czystości otartą, tym ciastem oblepić. Na kwadrans przed podaniem wrzucić do wrzącej wody, a wyjmując ostrożnie łyżką durszlakową ułożyć na półmisku, polać masłem z bułeczką i gorące podawać.

55. Tanie i bardzo wydatne knedle ze śliwkami.

Ugotować ziemniaki z łupą, po ugotowaniu obrać je, utrzeć na stolnicy, posolić i tyle mąki domieszać, ile przyjmą kartofle. Ciasto dobrze wyrobić, aby nie było żadnych gruzełków, krajać po kawałku i owijać śliwkę. Reszta tak samo jak wyżej.

56. Pączki.

Wziąć 8 żółtek, 8 deka (5 łutów) cukru, skórki cytrynowej, 10 deka (5 łutów) roztopionego masła, łyżkę rumu, $^1/_2$ litra ($^1/_2$ kwarty) mleka, trochę soli, ucierać przez kwadrans w garnku, 3 deka (2 łuty) drożdży rozpuścić w mleku z cukrem i postawić w ciepłem miejscu; gdy podejdą, wlać do $^3/_4$ kilo

(1½ funta) wygrzanej mąki, a dolawszy powyższą masę, wyrobić ciasto, poczem postawić w ciepłem miejscu. Gdy ciasto wyrośnie, dać na stolnicę, wykrawać szklanką krągłe płatki, kłaść konfitury, przekładać drugą połówką i układać na desce, mąką wysypanej. Gdy wyrosną, po raz drugi wrzucać na smalec i smażyć na kolor brązowy. Nie powinno być dużo tłustości i nie bardzo gorącej, przyczem często potrząsać rynką, aby pączki dostały tyle upragnioną białą obrączkę.

57. Pączki z cynamonem.

Wziąć 28 deka (17 łutów) mąki, 14 deka (8½ łuta) masła, 3½ deka (2 łuty) cukru, trochę soli, dać na stolnicę i ucierać wałkiem; dodać 3 żółtka, trochę słodkiej śmietanki i zrobić ciasto ciągle rozcierając wałkiem, jak najmniej dotykając ręką. Rozwałkować, zwinąć w chusteczkę, znowu rozwałkować, tak trzy razy jak przy cieście francuskiem. Poczem wykrawać jak powyżej, smażyć w smalcu, a wyjąwszy obsypać cukrem z cynamonem.

58. Legumina z poziomkami.

Wziąć 1 litr (kwartę) mleka, 3 łyżki roztopionego masła, 1 filiżankę kwaśnego mleka, 12 gramów (¾ łuta) kamienia winnego ze sodą, 1 jajo, trochę soli i 1 łyżkę tłuczonego cukru. Wymieszać dobrze cukier, mąkę, sól i kamień winny, do mleka wlać masło i jajo, poczem to wszystko wlać do mąki i wyrabiać ciasto łyżką. Gdy już wyrobione, podzielić na dwie części, zrobić krągłe placki i piec w szabaśniku. Gdy już upieczone, posmarować konfiturą poziomkową, przełożyć jeden drugim, ubrać z wierzchu pięknemi poziomkami i podać na stół.

59. Legumina z kasztanów.

Obrać i utrzeć 1 kilo (2 funty) pięknych kasztanów, utłuc 60 gramów (3½ łuta) migdałów, 120 gramów (7 łutów) cukru, w końcu ¼ kilo (½ funta) masła i wymieszać doskonale razem. Domieszać ubitą pianę z 6 białek, dać do formy i piec przez 3 kwadranse. Ta legumina, nie ustępująca najlepszym przysmakom, podaje się z sosem czekoladowym.

60. Legumina z czereśni.

Wziąć masła tyle ile waży sześć jaj, utrzeć na pianę, wbić do tego 9 żółtek, dać cukru ile 9 jaj zaważy, ubitą pianę z 9 białek, w końcu mąki ile zaważy 9 jaj. Wszystko to razem dobrze wymieszać, dać do formy, ubrać z wierzchu czarnemi trześniami i piec w miernie gorącym szabaśniku.

61. Kruche ciasto z czereśniami albo śliwkami.

Wziąć 47 deka (prawie funt) mąki, 28 deka (17 łutów) masła, rozetrzeć razem, dodać ⅛ litra (pół kwaterki) surowej śmietanki i łyżkę cukru; wyrobić ciasto i zostawić je w chłodnem miejscu. Po godzinie rozwałkować, dać na blachę wysypaną mąką, układać raz koło razu połówki śliwek lub czarnych trześni, pocukrować i piec.

62. Ciastka do kawy.

Wziąć 1 kilo (2 funty) ogrzanej mąki (na co trzeba zawsze uważać), 3 deka (2 łuty) drożdży, trochę cukru, soli i mleka. Ciasto dobrze wyrobić, postawić w ciepłem miejscu, a gdy podrośnie, dać do formy wysmarowanej masłem; w formie musi się ruszyć jeszcze raz, poczem posmarowawszy jajem dać do szabaśnika. Wyborne do kawy.

63. Królewskie ciasto.

Wziąć świeżego masła ile 8 jaj zaważy, również tyle mączki cukrowej, tak samo pięknej mąki i skórki cytrynowej. Najpierw utrzeć masło na pianę, potem wbijać po jednem jaju i po łyżce cukru, trąc ciągle, wreszcie sok z jednej cytryny, mąkę i 14 deka (8½ łuta) rodzynków. Wymieszawszy wszystko dobrze, dać tę masę zaraz do formy masłem wysmarowanej i do szabaśnika.

64. Ciastka orzechowe.

Zrobić kruche ciasto z 14 deka (8½ łuta) masła, 18 deka (11 łutów) mąki, 14 deka (8½ łuta) cukru i 2 żółtek; połowę rozwałkować na grubość palca i posmarować następującą masą: 14 deka (8½ łuta) tłuczonych orzechów, skórkę z połowy cytryny, trochę cynamonu, i lukier z 10 deka (6 łutów) cukru; wszystko to wsypać do tego lukru, wymieszać i tą masą posmarować ciasto, drugą połową nakryć, z wierzchu posmarować białkiem, ubrać orzechami i dać do szabaśnika.

65. Ciastka piaskowe.

21 deka (12½ łuta) masła utrzeć na pianę, dać do tego 28 deka (17 łutów) mączki, 6 jaj, 28 deka (17 łutów) pięknej mąki, wbijając po jednem jaju i po łyżce mąki, skórki cytrynowej, a wymieszawszy dobrze, dać do formy masłem wysmarowanej.

66. Ciastka z winogronami.

Zrobić kruche ciasto z 14 deka (8½ łuta) świeżego masła, 21 deka (12½ łuta) mąki, 2 łyżek araku, 2 łyżek białego wina i 2 żółtek. Wyrobiwszy dobrze, rozsmarować na blachę, zrobić ranek i posmarować następującą masą: 42 deka (25 łutów) słodkich, białych winogron, 15 deka (9 łutów) mączki cukrowej, 15 deka (9 łutów) tłuczonych migdałów i ubitą dobrze pianę z 4 białek.

67. Strudel.

Pół litra (pół kwarty) mąki dać na stolnicę, wbić do środka 4 jaja, 1 deka (dobre ½ łuta) masła i tyle wody, aby ciasto było wolne; wszystko to dobrze wyrobić, wybić aż dopóki nie pokażą się na cieście pęcherzyki. Wtedy kładzie się na stolnicy mąką wysypanej, przykrywa ciepłym rondlem i tak przez pół godziny pozostawia. Poczem kładzie się ciasto na stół obrusem zaścielony, troszkę rozwałkuje, a potem delikatnie rozciąga rękami, aby go nie przedrzeć. Na krajach bywa ciasto grubsze, trzeba więc je obciąć, posypać jabłkami lub czem kto chce, a podniósłszy lekko obrus z jednej strony, zwinąć strudel i włożyć do wysmarowanej rynki.

68. Strudel z czokoladą.

Utrzeć 14 deka (8½ łuta) masła, dać 8 żółtek, 14 deka (8½ łuta) tartej czokolady, 10 deka (6 łutów) obieranych migdałów, utłuczonych z białkiem, i 14 deka (8½ łuta) tłuczonego cukru z wanilią. Wymięszawszy dobrze to wszystko, dodać ubitą pianę z 8 białek. Tą masą napełnić strudel, którego przepis powyżej.

69. Strudel z ziemniaków.

Zrobić ciasto na strudel z 1 żółtka, ciepłej wody, kawałka masła, tylko jeszcze wolniejsze jak zwyczajnie; 15 deka (9 łutów) masła utrzeć na pianę, dać do tego 7 deka (4 łuty) obieranych, cieńko uszatkowanych migdałów, 3 całe jaja wbijać po jednemu, 15 deka (9 łutów) zgotowanych i utartych ziemniaków, kwaterkę śmietanki, 7 deka (4 łuty) mączki cukrowej, wszystko razem dobrze wymięszać. Gdy strudel wyciągnięty, pokropić go roztopionem masłem, posmarować tą masą, zwinąć, dać do rynki masłem wysmarowanej, polać z wierzchu roztopionem masłem i dać do szabaśnika.

70. Strudel grysikowy.

Zrobić zwykłe ciasto strudlowe i wyciągnąć na stole. Ugotować grysik w mleku; gdy ochłódnie, dać łyżkę świeżego masła, 2 całe jaja, dwa żółtka, cukru tyle, aby było słodkie, wymięszać to wszystko dobrze, posmarować tą masą ciasto, zwinąć. Reszta tak jak wyżej.

71. Strudel holenderski.

Otarte ze skórki bułki pokrajać w kostkę, przyrumienić w maśle, dodać winogron, cykaty, wanilii i cukru; ¼ litra (kwaterkę) śmietanki, 3 żółtka, wszystko to razem dobrze wymięszać. Zrobić zwykłe omlety, wysmarować masłem rynkę i dawać omlet, na to ową masę, znowu omlet, dopóki cała rynka się nie wypełni; potem piec w szabaśniku.

72. Strudel z kapustą.

Dwie główki kapusty poszatkować cienko, sparzyć, wodę ręką dobrze wycisnąć, dodać 8 deka (5 łutów) masła, postawić na blachę, a gdy miękka, dodać cukru i pieprzu, posmarować tem wyciągnięte ciasto strudlowe, zwinąć—zresztą tak jak wyżej.

73. Strudel z migdałami.

Zrobić zwykłe ciasto strudlowe, wyciągnąć i następującą masą posmarować. Utrzeć 15 deka (9 łutów) świeżego masła, po jednemu wbić 4 żółtka, 15 deka (9 łutów) tartego cukru, 15 deka (9 łutów) obieranych, cieńko uszatkowanych migdałów, wymięszać wszystko dobrze, w końcu zaś wlać ubitą pianę z owych 4 białek. Zwinąć strudel, upiec, a przed podaniem posypać cukrem.

74. Strudel z makiem.

Wziąć 21 deka (12½ łuta) masła, 2 całe jaja, 2 żółtka, 2 łyżki śmietany, 18 gramów (łut) drożdży, 56 deka (dobry funt) mąki, kawałek cukru i trochę soli. To ciasto wyrobić dobrze i postawić w ciepłem miejscu. Gdy wyrośnie, rozwałkować, posmarować makiem przyprawionym z masłem, cukrem, rodzynkami, korzeniami i upiec.

75. Strudel tyrolski.

Wziąć 21 deka (12½ łutów) mąki i 10½ deka (6 łutów) masła na stolnicę, rozetrzeć razem, posolić, dodać 3 żółtka,

3 deka (2 łuty) drożdży, 1/4 litra (kwaterkę) śmietanki i postawić, aby ciasto wyrosło. Jeżeli ciasto za wolne, to dać mniej śmietanki. Gdy podrośnie, rozwałkować, napełnić masą i dać do pieca. Masa ma być następująca: 16 deka (9 1/2 łuta) cukru, 21 deka (12 1/2 łuta) tłuczonych migdałów, 1 jajo i 7 żółtek.

76. Strudel ze śliwkami.

Zwykłe ciasto strudlowe cienko wyciągnąć, polać roztopionem masłem i posypać tartą, w maśle przysmażaną bułeczką. Piękne, dojrzałe śliwki z pestki wyłuskać, pokrajać, wymieszać z migdałami dość grubo uszatkowanymi i to położyć na ciasto; w końcu posypać grubo cukrem z cynamonem, zwinąć ciasto, dać do rynki masłem wysmarowanej, z wierzchu polać obficie masłem i piec pomału.

77. Bardzo dobra Charlotka z jabłkami.

20 pięknych jabłek obrać z łupy, wykroić środki i z cukrem na marmoladę zgotować. Pełny talerz czarnego, tartego chleba wymieszać z 20 deka (12 łutów) tartego cukru i łyżeczką cynamonu, oraz przyrumienić w szabaśniku. Gdy już przyrumieniony, dać 18 deka (11 łutów) cienko pokrajanej cykaty, tyleż skórki cytrynowej, wreszcie pokropić 1/4 litra (kwaterką)



czerwonego wina. Wysmarować rondel masłem, obsypać tartym chlebem i dawać warstwę owego chleba z cykatą, a warstwę marmolady, tak długo, dopóki się rondel nie wypełni. Na wierzch dać małe kawałeczki masła i włożyć do szabaśnika. Po wyjęciu ostrożnie podważyć nożem, wyrzucić na półmisek, oblać czerwonem winem i na gorąco podać.

78. Auflauf z jabłkami bardzo dobry.

15 deka (9 łutów) pięknej mąki, 15 deka (9 łutów) masła, 1/8 litra (pół kwaterki) surowej śmietanki, wymieszać doskonale, dać na blachę, mięszając ciągle, dopóki nie zgęstnieje. Wtedy zdjąć z blachy, a gdy ostygnie, wbijać po jednem 9 żółtek, 15 deka (9 łutów) cukru, wreszcie ubitą pianę z 9 białek. Wysmarować rynkę masłem, wyłożyć małymi jabłkami, wydrążonymi we środku i napełnionymi marmoladą, na to wlać ciasto wyżej opisane i dać do pieca na 3/4 godziny. Po wyjęciu obsypać cukrem i na gorąco podać.

79. Auflauf z chleba.

W 15 deka (9 łutach) masła przyrumienić 9 łyżek tartego chleba, wlać do tego 1/10 litra (1/10 kwarty) wina i wszystko razem zagotować; poczem odstawić, aby ostygło. Utrzeć 8 żółtek, wlać do tej masy, w końcu dodać ubitą pianę z 8 białek, wlać do formy masłem wysmarowanej i dać do pieca, albo też gotować w parze.

80. Bardzo dobry Koch z kasztanów.

Ćwierć kilo (1/2 funta) obranych z łupy i utartych na tarle kasztanów, 15 deka (9 łutów) obieranych, tartych migdałów, ćwierć kilo (1/2 funta) masła utrzeć na pianę, dać do tego migdałów, 4 całe jaja, 6 żółtek, ćwierć kilo (1/2 funta) tartego cukru, skórki cytrynowej, trochę cynamonu, a w końcu owe tarte kasztany. To wszystko razem trzeć dobrze z godzinę, poczem wlać do formy masłem wysmarowanej i pomału piec w szabaśniku.

ROZDZIAŁ XX.

Chcąc młodym gosposiom we wszystkiem dogodzić i książkę tę uczynić prawdziwym podręcznikiem w gospodarstwie, podajemy dla lepszego orjentowania się, przyrządzanie ciast i potraw świątecznych. U nas mamy dwa święta wielkiej doniosłości: Wielkanoc, święto zmartwychwstania natury i człowieka, i Boże Narodzenie, prawdziwe święto miłości i uczuć rodzinnych. Nie wszędzie jednakowo u nas obchodzą Wielkanoc; gdzieniegdzie zaginął prawie zwyczaj zastawiania święconego, w Krakowie rozsyłają zaproszenia jakby na obiad lub eleganckie śniadanie. We wschodniej Galicyi dawnym obyczajem przodków, stół nakrywa się wspaniale, ustawiają pie-

czywa i od samego rana przyjmuje się gości całemi gromadami. Jakkolwiek nie uważam za obowiązek przeładowywać sobie żołądek i odwiedzać znajomych po kolei, co już przestaje być przyjemnością, jednak co kraj to obyczaj, a chcąc wszystkim dogodzić, zamieszczam sposób ubrania stołu, jakoteż wypróbowane przepisy ciast, tortów i bab, które zawsze muszą się udać, a mają tę zaletę, że godząc pożytek z przyjemnością, są smaczne i tanie.

Ubranie stołu wielkanocnego.

Duży stół nakryć cienkim adamaszkowym obrusem, końce upiąć w kształcie wachlarza, tak jednak, aby szpilek znać nie było. Na środku stołu postawić duży bukiet, po bokach mniejsze, (makartowskie nadają się do tego bardzo dobrze); kto ma kwitnące kwiaty, to można postawić w fajerkach kwitnące hyacynty, kamelie i t. p. Można także ustawić kwiaty po bokach, na środku zaś umieścić pięknie przystrojoną głowę dzika, lub świńską, albo małego prosiaka ładnie upieczonego, ubranego chrzanem, rzerzuchą lub bukszpanem, albo wreszcie piękną szynkę otoczoną niby wieńcem smacznemi polskiemi kiełbasami. Po bokach, pomiędzy kwiatami, ustawić ozory świeże i wędzone, indyki w auszpiku lub pieczone, cielęcinę przyrządzoną na sposób szynki. Wogóle mięsiwa powinny być rzędem ustawione, na końcach stołu baby, a ramy tego obrazu stanowić mają placki i mazurki. Torty ubrane kandyzowanemi owocami, pomadkami lub konfiturami, na wysokich tortownicach, ustawione pomiędzy mięsiwem, ładny i nęcący przedstawiają widok.

Obok powinien być drugi stół nakryty, zapełniony kieliszkami, butelkami wina, koniaku, likierów, jakoteż talerzami, widelcami i nożami.

Jaja, ów symbol wielkanocny, pięknie ubarwione, powinny stać na głównem miejscu.

1. Ciasta drożdżowe.

W ciastach drożdżowych główną uwagę należy zwracać na piękną suchą mąkę i na świeże masło. Na $^1/_2$ do 1 litra ($^1/_2$ do 1 kwarty) mąki liczy się 2 deka (dobry łut) drożdży. Dobroć ciasta zależy od ilości jaj i masła; na pół litra ($^1/_2$ kwarty) można brać od jednego do pięciu jaj, jakoteż od 12 deka ($^1/_4$ funta) i wyżej masła. Ilość mleka nie można ściśle oznaczyć, zależy to bowiem od suchości mąki. Wszystkie składniki wchodzące do ciasta drożdżowego, powinny być ciepłe. Dlatego

dobrze jest wygrzać mąkę, stawiając na noc gdzieś w ciepłem miejscu. Drożdże rozprowadzać ciepłem mlekiem i zawsze je wypróbować najpierw. Mianowicie rozpuściwszy w mleku dodać ze dwa kawałki cukru lub trochę mąki i postawić w ciepłem miejscu. Gdy się wkrótce tworzą na nich pęcherzyki, są dobre i można je zaraz wlać do mąki. Przesianą mąkę wsypać do głębokiej, ogrzanej poprzednio miski kamiennej, wlać do niej rozbite żółtka, roztopione ciepłe masło (lecz nie gorące, coby popsuło całe pieczywo), owe drożdże, cukru ile kto chce, podług gustu, i dobrze wyrabiać ręką lub łyżką tak długo, dopóki na cieście nie pokażą się pęcherzyki. Wtedy nakryć czystą serwetą i postawić w ciepłem miejscu, aby wyrosło, lub też jak n. p na babki odrazu dawać do formy i z formą postawić w ciepłem miejscu. Gdy ciasto wyrośnie, powinno go jeszcze raz tyle przybyć, t. j. gdy jest pół miski, ma być cała, i t. p. Nie powinno być zbyt rzadkie, gdyż w piecu potem opada, twarde zaś zbytecznie jest ciężkie, trzeba więc i tutaj, jak wszędzie, utrzymać miarę.

2. Jajecznik z rodzynkami.

Na jeden jajecznik wziąć $1^1/_2$ kilo (czyli 3 funty) mąki, 15 deka (10 łutów) drożdży rozpuścić w ciepłem mleku i wlać do tej mąki. Gdy podrośnie dodać 4 ubite jaja, $^1/_2$ kila (funt) cukru, trochę soli, i mleka tyle, aby ciasto było dość twarde. Wyrzucić na stolnicę, dać $^1/_2$ kila (funt) masła nietopionego, 10 deka (7 łutów) cykaty w paski pokrajanej, 10 deka (7 łutów) słodkich a 1 deka (przeszło $^1/_2$ łuta) gorzkich migdałów cieniutko pokrajanych, skórki z pół cytryny, $^1/_4$ kilo (pół funta) rodzynków sułtańskich, $12^1/_2$ deka ($^1/_4$ funta) drobnych i 5 łyżek araku. To wszystko razem wyrobić, a gdy ciasto dostaje pęcherzyki, podnosi się go w górę i uderza o stolnicę, podobnie jak się robi przy strudlu. Powtórzywszy to kilka razy, nakryć ogrzanym rondlem i zostawić na stolnicy na dwie godziny, aby wyrosło. Poczem formuje się jajecznik, kładzie na wysmarowaną blachę, stawia w ciepłem miejscu, aby ciasto raz jeszcze podeszło i wkłada w piec. Po wyjęciu gorące jeszcze obsypuje się cukrem.

3. Jajecznik z migdałami.

Ciasto jak powyżej: $1^1/_2$ kilo (3 funty) mąki, 15 deka (10 łutów) drożdży, 2 jaja rozbite z 3 łyżkami araku, $^1/_2$ kg. (funt) cukru, $^1/_2$ kilo (funt) migdałów, $^1/_4$ kilo ($^1/_2$ funta) cykaty, $^1/_2$ kilo (funt) masła, skórki cytrynowej. Wyrabiać jak powyżej, a gdy podrośnie formować jajecznik i wstawić w piec na godzinę.

4. Jajecznik bardzo delikatny.

Wziąć 1 kilo (2 funty) najpiękniejszej mąki, 20 żółtek, 1/4 kilo (pół funta) masła, 1/4 kilo (pół funta) cukru, 4 deka (2 1/2 łuta) drożdży i trochę mleka. Drożdże rozpuszczone w ciepłem mleku, wlać do połowy tej mąki, postawić w ciepłem miejscu, niech rośnie do 3 lub 4 godziny po obiedzie. Ubić żółtka z cukrem, tak aby były białe, wlać do ciasta, dodać resztę mąki, topionego masła, cukru, wszystko wyrobić dobrze, uformować dwa duże jajeczniki, położyć na papier masłem wysmarowany i postawić w ciepłem miejscu na całą noc, rano dopiero piecze się w piecu. Kto niema pieca to posłać do piekarza, na noc, aby tam już wyrosło, gdyż ciasto to nie może piec się w szabaśniku.

5. Parzone baby bardzo dobre.

Wziąć 1 1/2 kilo (3 funty) najpiękniejszej mąki, przedzielić na połowę, jedną połowę sparzyć 1/2 litrem (1/2 kwartą) wrzącego mleka, rozetrzeć by grudek nie było, a gdy ostygnie, dodać 10 deka (6 łutów) drożdży rozpuszczonych w mleku, drugą połowę mąki, i postawić w ciepłem miejscu, ażeby podrosło. 40 żółtek ubić z filiżanką cukru, tak żeby aż zbielały, wlać to do ciasta, dodać skórkę z jednej cytryny, trochę soli, a na ostatku szklankę masła klarowanego, ciepłego. Wyrabiać dwie godziny, dać do formy napełniając 3-cią część, a gdy dobrze podrośnie wstawić w piec.

6. Babka zwyczajna bardzo dobra.

1 filiżankę masła topionego, 1 filiżankę żółtek, 1 filiżankę słodkiej śmiatanki, drożdży 10 deka (7 łutów), mąki tyle aby ciasto było wolne. Wyrobiwszy dobrze, dać do formy, a gdy wyrośnie wstawić w piec.

7. Babka tania a dobra.

Wziąć 1/2 kilo (funt) mąki, 12 1/2 deka (1/4 funta masła, 12 1/2 deka (1/4 funta) cukru, 3 1/2 deka (2 łuty) drożdży rozpuszczonych w ciepłem mleku, skórkę z pół cytryny. Żółtka wbić z cukrem, masło topione, na ostatku białka ubite na pianę. Wszystko razem dobrze wyrobić, a gdy pokazują się pęcherzyki na cieście, dać do formy, gdy wyrośnie w piec. Ciasto powinno być wolne jak zresztą zawsze na babki. Gdy za twarde, rozpuścić ciepłem mlekiem.

8. Placek ze serem z ciasta drożdżowego.

Ciasto bierze się kruche lub drożdżowe. Drożdżowe: 15 żółtek ubić z 1/4 kilo (1/2 funtem) cukru, tak aby zbielały, 1/4 kilo (1/2 funta) masła klarowanego, ciepłego, 7 deka (4 łuty) drożdży rozpuszczonych w ciepłem mleku, 1 filiżankę śmietanki, mąki tyle aby ciasto było dość wolne. Wyrobić to wszystko dobrze, a gdy się pokażą pęcherzyki, nakryć ogrzaną serwetą i postawić w ciepłem miejscu. Gdy podrośnie, rozciągnąć cieniutko na blasze i smarować serem. Z tej proporcyi będą 3 placki. Ser robić następującym sposobem: Funt sera suchego, niesłonego utrzeć na tarce, przesiać przez sito, dodać łyżkę masła, 1/4 kilo (1/2 funta) cukru, 15 żółtek i kieliszek araku. Wymięszać wszystko razem, nakładać grubo na ciasto, a zaraz po wyjęciu z pieca polukrować.

9. Placek ze serem z ciasta kruchego.

Wziąć 1/4 kilo (1/2 funta) świeżego masła, 1/4 kilo (1/2 funta) pięknej mąki, 12 1/2 deka (1/4 funta) cukru, 2 żółtka, 2 łyżki słodkiej śmietanki, skórki cytrynowej. Dobrze wszystko wyrobić w chłodnem miejscu, aby się masło nie rozpuściło. Wyrobiwszy, cienko, rozciągnąć na blachę. Ser utrzeć na tarce, na funt sera szklankę cukru, łyżkę masła. Ser utrzeć wałkiem w donicy, a potem cukier i masło, następnie dodać garść migdałów, drobno uszatkowanych, wanilii dla zapachu, skórki cytrynowej, cykaty drobno usiekanej, jaj 6, 3 całe, a 3 żółtka, nie wbijać jednak odrazu, tylko po jednemu, uważając, aby ser nie był ani rzadki, ani zbyt gęsty.

10. Placek kruchy.

Rozetrzeć 14 deka (8 1/2 łuta) mąki, 14 deka (8 1/2 łuta) masła, dodać 7 deka (4 łuty) drobno uszatkowanych migdałów, 10 deka (6 łutów) cukru, 1 żółtko, z połowy cytryny soku i skórki, wreszcie łyżkę śmietanki. Wyrobiwszy wszystko razem, podzielić na dwie połowy, jedną połowę posypać grubo tłuczonym cukrem i migdałami, upiec każdą osobno, po wyjęciu z pieca posmarować konfiturami, kładąc na wierzch posypaną migdałami.

11. Placek rodzynkowy.

Wymięszać razem z 1/2 kilo (funt) wypłukanych rodzynków, 12 1/2 deka (1/4 funta) migdałów, 1/4 kilo (1/2 funta) cykaty.

12½ deka (¼ funta) fig, 12½ deka (¼ funta) daktyli, wszystko drobno pokrajane, zwilżyć arakiem i zostawić przykrywszy przez noc. Utrzeć funt masła z 4 żółtkami, dodać po trosze ½ funta cukru, cynamonu, kwiatu muszkatołowego, goździków, w końcu białko ubite na pianę, i ½ kilo (funt) mąki. Wymięszać wszystko razem, dać na blachę masłem wysmarowaną i wstawić w piec na 1½ godziny. Placek ten można trzymać kilka tygodni, lecz nie trzeba go krajać w pierwszych dniach.

12. Placek angielski.

Wziąć ile 3 jaja zaważą masła, cukru, mąki; żółtka utrzeć z cukrem, dodać masła, mąki, skórki cytrynowej, w końcu ubitą pianę z owych trzech białek. Wyrobiwszy przedzielić na pół i każdą połowę upiec osobno, przełożyć konfiturami a zwierzchu polukrować.

13. Placek wschodni.

Ubić ¼ kilo (½ funta) masła z 4 żółtkami, z ¼ kilo (½ funtem) cukru, skórką pomarańczową i 2 łyżkami araku. Dodać 12½ deka (¼ funta) migdałów w łupach, 12½ deka (¼ funta) rodzynków, 12½ deka (¼ funta) cykaty, wszystko drobno pokrajane, ¼ kilo (½ funta) mąki, w końcu zaś ubitą pianę z owych czteru żółtek.

14. Placek ryżowy.

Ubić ¼ kilo (½ funta) masła, z 4 żółtkami i ¼ kilo (½ funtem) cukru, dodać kilka gorzkich migdałów, drobno uszatkowanych, trochę gałki muszkatułowej i skórki z pół cytryny. Bić pół godziny poczem dodać ¼ kilo (½ funta) mąki ryżowej i ubitą pianę z owych żółtek. Po upieczeniu przekroić, posmarować konfiturami, a zwierzchu polukrować.

15. Placek polski.

Ubić 13 deka (8½ łuta) masła z 3 żółtkami, dodać: 7 deka (4½ łuta) cukru, 7 deka (4½ łuta) migd[illegible]ów drobno utłuczonych, 14 deka (8½ łuta) mąki i skórki cytrynowej. Wymięszawszy wszystko razem dać na blachę masłem wysmarowaną i wstawić na piec. Ubić na pianę 2 białka, dodać cukru, skórki pomarańczowej, 5 deka (3 łuty) drobno uszatkowanych migdałów i łyżeczkę mąki. Piana powinna być bardzo dobrze ubita. Masą tą posmarować placek na pół upieczony i włożyć jeszcze raz w piec, aby się dopiekł.

16. Placek z cykaty.

Ubić 14 deka (8½ łuta) masła z 10 dekami (6 łutami) cukru i sokiem jednej cytryny. Dodać: 14 deka (8½ łuta) cukru i sokiem jednej cytryny. Dodać: 14 deka (8½ łuta) cieńko pokrajanej cykaty, 18 deka (11 łutów) tłuczonych migdałów, 7 deka (4 łuty) mąki, skórki cytrynowej i muszkatołowej gałki. Zrobić placek i wstawić w piec. Gdy już na pół upieczony, posmarować ubitą mocno pianą z dwu białek z 10 deka (6 łutów) cukru, posypać grubo tłuczonymi migdałami i jeszcze wstawić w piec, aby się dopiekł.

Torty.

1. Kruche torty.

35 deka (21 łutów) mąki, 28 deka (17 łutów) masła, 14 deka (8½ łuta) cukru, 2 żółtka, sok i skórkę z jednej cytryny. Ciasto dobrze wyrobić, zrobić z tego krążek, na wierzchu z pozostałego ciasta porobić kratki, posmarować jajem, posypać cukrem i wstawić w piec.

2. Drugi sposób.

28 deka (17 łutów) masła ubić z 6 żółtkami; dodać 28 deka (17 łutów) cukru, 28 deka (17 łutów) mąki, sok i skórkę z jednej cytryny. Wyrobiwszy dobrze ciasto, zrobić dwa krążki po upieczeniu posmarować konfiturami, a zwierzchu polukrować.

3. Trzeci sposób z orzechami.

28 deka (17 łut.) mąki, 21 deka (12½ ł.) masła, 12 deka cukru otartego o skórkę pomarańczową, 2 całe jaja i 4 żółtka na twardo gotowane. Zrobić 3 krążki, a gdy na pół upieczony posmarować ubitą pianą z cukrem, posypać krajanymi orzechami i włożyć jeszcze w piec.

4. Tort waniliowy bez jaj.

21 deka (12½ łuta) masła, 21 deka (12½ łuta) mąki, 10 deka (6 łutów) cukru, utłuczonego w moździerzu z pół laską wanilii, 10 deka (6 łutów) drobno uszatkowanych migdałów. Wyrobić ciasto dobrze, zrobić trzy krążki, upiec każdy z osobna; po upieczeniu przekładać konfiturami.

5. Tort z wiśniami.

28 deka (17 łutów) migdałów cienko uszatkowanych, zmięszać z 14 dekami (8½ łutami) cukru, sokiem i skórką

z połowy cytryny. Ubić 7 deka (4 łuty) masła z jednem jajem, zmięszać wszystko razem, dać do formy masłem wysmarowanej i obłożyć zwierzchu smażonemi wisniami.

6. Tort pomarańczowy.

Ubić 5 deka (3 łuty) masła z 3 żółtkami; dodać 28 deka (17 łutów) migdałów, utłuczonych w moździerzu z sokiem pomarańczowym, bić kwadrans wszystko razem. 28 deka (17 łutów) cukru wymięszać z 6 żółtkami zgotowanemi na twardo, 5 deka (3 łuty) mąki i skórkę z jednej pomarańczy. Wymięszać wszystko razem i dać do formy masłem wysmarowanej. Po wyjęciu z pieca posmarować lukrem pomarańczowym.

7. Tort z arakiem.

Ubić 28 deka (17 łutów) cukru z 3 jajami całemi, z 4 żółtkami i 28 deka (17 łutami) cukru, otartym o skórkę pomarańczową. Dodać 3 łyżki araku, 2 łyżki białego wina węgierskiego i 24 deka (½ funta) mąki z krochmalu. Zrobić 2 krążki upiec każdy z osobna, a gdy wystygną przełożyć konfiturami.

8. Tort ponczowy.

Wziąć cukru tyle, ile zaważy 5 jaj, masła ile zaważą 2 jaja i mąki z krochmalu, ile zaważą 3 jaja. Cukier otrzeć o skórkę pomarańczową i cytrynową, ubić z 6 żółtkami, potem dodać masła topionego, mąki i ubitą pianę z owych żółtek. Wyrobiwszy ciasto dobrze, uformować dwa krążki, upiec każdy z osobna, a gdy ostygną posmarować konfiturami, z wierzchu zaś ponczowym lukrem. Do lukru ponczowego wziąć: 3 żółtka, 12 deka (¼ funta) cukru, ¼ litra (kwaterkę) essencyi ponczowej, ubić na pianę i smarować tort.

9. Innym sposobem.

Ubić 25 deka (½ funta) masła z 10 żółtkami i 25 deka (½ funta) cukru. Dodać 25 deka (½ funta) mąki: bić pół godziny, poczem wlać 5 łyżek essencyi ponczowej i ubitą pianę z 5 białek. Zrobić trzy krążki, upiec każdy z osobna, po wyjęciu zaś, gdy ostygną posmarować konfiturami, a z wierzchu polukrować.

10. Tort wiedeński.

Ubić 21 deka (12½ łuta) masła z 5 żółtkami, dodać 21 deka (12 łutów) cukru, skórki pomarańczowej, 20 deka (12 łutów) mąki i ubitą pianę z 5-ciu białek. Uformować 3 krążki,

upiec każdy z osobna, gdy ostygną posmarować konfiturami z wierzchu zaś lukrem czekoladowym.

11. Tort lincki.

Wymięszać na masę 14 deka (8½ łuta) masła z 14 dekami (8½ łutami) mąki, dodać 3 żółtka gotowane na twardo, 14 deka (8 łutów) cukru, 14 deka (8½ łuta) migdałów w łupach, drobno uszatkowanych, cynamonu, goździków, skórki i soku z pół cytryny, 1 świeże żółtko. Ciasto wyrobić dobrze. Uformować krążek, z reszty zaś ciasta porobić wałeczki i ubrać tort kratkami w kilku warstwach. Posmarować jajem i włożyć w piec. Po wyjęciu każdą kratkę napełnić konfiturami.

12. Lincki tort brunatny.

28 deka (17 łutów) masła, 28 deka (17 łutów) mąki, 14 deka cukru i migdałów, cynamonu, goździków, sok i skórkę z całej cytryny, 2 żółtka i 7 deka (4 łuty) tartej czekolady.

13. Tort lincki bez jaj.

28 deka (17 łutów) mąki, 5 deka (3 łuty) cukru, 5 deka (3 łuty) migdałów, 28 deka (17 łutów) masła, cynamonu, goździków. Po wyrobieniu ciasta, ubrać kratkami jak powyżej, posmarować jajem, a po wyjęciu napełnić konfiturami.

14. Tort orzechowy.

28 deka (17 łutów) masła, 4 żółtka. 28 deka (17 łutów) cukru, deka (12½ łuta) drobno pokrajanych orzechów, 7 deka (4 łuty) mąki i ubitą pianę z 4 białek. Wymięszawszy dobrze włożyć w piec, gdy ostygnie posmarować lukrem i ubrać owocami.

15. Tort orzechowy z bitą śmietaną.

40 deka (24 łutów) mąki, 28 deka (17 łutów) masła, 28 deka (17 łutów) orzechów. 4 żółtka. Wyrobić ciasto, uformować 4 krążki i posmarowawszy jajem upiec każdy z osobna Wziąć ½ litra (½ kwarty) gęstej śmietanki ubić na pianę, dodać cukru, 17 gr. (łut) żelatyny rozpuszczonej i postawić na lód na pół godziny. Gdy tort ostygnie, smarować tem każdy krążek, z wierzchu polukrować.

16. Tort migdałowy.

12 deka (¼ funta) masła, 6 żółtek, 21 deka (12½ łuta) cukru tłuczonego z wanilią, 14 deka (8½ łut.) migdałów bez

łupy, cienko uszatkowanych, 9 deka (5½ łuta) mąki i ubitą pianę z 5 białek.

17. Tort z orzechów laskowych.

Ubić 17 deka (10 łutów) masła na pianę, dodać: 7 żółtek, 1 jajo, 28 deka (17 łutów) cukru, 28 deka (17 łutów) drobno utłuczonych orzechów laskowych, soku z ⅓ cytryny, wanilii, 7 deka (4 łuty) mąki i ubitą pianę z 7 białek. Uformować 2 krążki, upiec każdy osobno, gdy ostygnie posmarować konfiturami.

18. Tort z kasztanów.

10 dużych, upieczonych kasztanów, obrać z łupy, a gdy zupełnie ostygną utrzeć na tarce i przesiać przez sito. Wziąć 10 deka (6 łutów) masła, 5 żółtek, 7 deka (4 łuty) cukru, 7 deka (4 łuty) tłuczonych migdałów, cynamonu, skórki pomarańczowej i ubitą pianę z 3 białek. Wyrobiwszy ciasto dać do formy masłem wysmarowanej, posmarować z wierzchu jajem, posypać cukrem i włożyć w piec.

19. Tort makowy.

21 deka (12½ łuta) mąki, 14 deka (8½ łuta) masła, 14 deka (8½ cukru z wanilą, 7 deka (4 łuty) migdałów, 4 żółtka na twardo ugotowane; wyrobić ciasto, dać do formy i włożyć w piec. Ubić 14 deka (8½ łuta) cukru z 8 żółtkami, dodać wanili, 14 deka (8½ łuta) maku zmielonego w młynku i ubitą pianę z 6 białek. Gdy ciasto na pół upieczone, posmarować ową masą i włożyć w piec, aby się do reszty upiekło.

20. Tort kawowy.

6 całych jaj i 6 żółtek ubić z 21 deka (12½ łutami) cukru, tak aby aż zbielało. Dodać 21 deka (12½ łuta) mąki, 10 deka (6 łutów) masła topionego i małą filiżaneczkę bardzo mocnej kawy. Wymieszawszy dać do formy masłem wysmarowanej i wstawić w piec. Po wyjęciu, gdy ostygnie, przekroić, posmarować kremem, a z wierzchu polukrować.

21. Tort czekoladowy.

15 deka (9 łutów) czekolady utrzeć, zwilżyć łyżką wody i dać na mały ogień aby się rozpuściła. Wziąć 15 dek (9 łutów) cukru, ubić na pianę; dodać 15 deka (9 łutów) pięknej mąki, ubitą pianę z 6-ciu białek i ową czekoladę. Wszystko

razem wymieszać i dać do formy masłem wysmarowanej. Po upieczeniu polukrować lukrem czekoladowym:

22. Tort czekoladowy z kremem.

7 deka (4 łuty) masła, 6 żółtek, 14 deka (8½ łuta) czekolady, 14 deka (8½ łuta) cukru, 9 deka (5½ łuta) mąki i ubitą pianę z 6 białek. Wyrobiwszy dobrze, dać do formy masłem wysmarowanej, a po upieczeniu przekroić na trzy krążki. Zagotować 7 deka (4 łuty) cukru, 10 deka (6 łutów) czekolady, z ⅛ litra (pół kwaterką) wody, bić dopoki nie ostygnie, poczem dodać 3 żółtka i po trochę ¼ litra (kwaterkę) bitej śmietanki. Kremem tym posmarować każdy krążek.

23. Tort szwajcarski.

Ubić 7 deka (4 łuty) masła z 5 żółtkami i 14 deka (8½ łuta) cukru. Dodać 4 łyżki araku, 4 deka (2¼ łuta) tłuczonych migdałów, skórki cytrynowej, cynamonu, goździków, 4 deka (2½ łuta) krajanej cykaty, 7 deka (4 łuty) rodzynków, 10—14 deka (6—8 łutów) mąki i ubitą pianę z 5 białek. Wyrobić dobrze i dać do formy masłem wysmarowanej. Po upieczeniu polukrować.

24. Tort z winogronami.

25 deka (½ funta) masła, 25 deka (½ funta) cukru, 25 deka (½ funta) mąki, 8 jaj. Wyrobiwszy ciasto, uformować 3 krążki i każdy upiec osobno. Ubić na pianę 4 białka z cukrem, dodać 14 deka, (8¼ łuta) cienko uszatkowanych orzechów laskowych, posmarować tą masą 2 krążki, obłożyć pięknemi winogronami i dać do pieca, aby się trochę wysuszyły. Poczem wyjąć, położyć jeden na drugim, a z wierzchu polukrować.

25. Tort z mąki tatarczanej.

14 deka (8½ łuta) masła, 14 deka (8½ łuta) cukru, 14 deka (8½ łuta) migdałów w łupach, cienko uszatkowanych, ½ deka (kilka) gorzkich, 14 deka (8½ łuta) pięknej tatarczanej mąki, trochę wanilii. Wyrobić dobrze, dać do formy masłem wysmarowanej i włożyć w piec. Gdy ostygnie przekroić i posmarować konfiturami.

26. Tort piaskowy.

14 deka (8½ łuta) mączki cukrowej, 14 deka (8½ łuta) mączki kartoflanej zamięszać razem. Ubić 14 deka (8½ łuta) masła z 4 jajami, po wbiciu każdego jaja dodając po trochę

powyższą masę i wiercąc ciągle. Poczem dać do formy masłem wysmarowanej i włożyć w piec. Gdy ostygnie, można przekroić i posmarować konfiturami.

27. Tort z cykaty.

28 deka (17 łutów) cukru bić godzinę z 4 żółtkami i z 4 całemi jajami; potem dodać: 28 deka (17 łutów) migdałów, 14 deka (8½ łuta) pistacyi, 21 deka (12½ łuta) cykaty, skórkę z dwu cytryn, wszystko drobno uszatkowane. Upiec w formie tortowej, a gdy ostygnie posmarować lukrem pomarańczowym i ubrać owocami.

28. Tort chlebowy.

10 deka (6 łutów) tartego żytniego chleba, zwilżyć dwoma łyżkami araku; dodać do tego: 10 deka (6 łutów) migdałów w łupach, drobno uszatkowanych, cynamonu, goździków, 5 deka (3 łuty) cykaty drobno pokrajanej i 7 deka (4 łuty) tartej czekolady. Ubić 14 deka (8½ łuta) cukru z 10 żółtkami tak aby zbielały, wlać powyższą masę, a na końcu ubitą pianę z 7 białek. Z tego można uformować dwa krążki, upiec każdy z osobna, a gdy ostygną posmarować konfiturami, albo też zrobić jeden tort i polukrować.

29. Amerykański chleb.

Cukru ile 5 jaj zaważy, tyleż mąki, 5 jaj całych. Cukier ubić z jajami, potem dodać mąki i upiec podługowaty bochenek. Na drugi dzień przekroić, posmarować konfiturami, a złożywszy razem, polukrować.

30. Chleb migdałowy.

Wziąć 28 deka (17 łutów) cukru z wanilią, 8 żółtek, 14 deka (8½ łuta) migdałów, 14 deka (8½ łuta) mąki i ubitą pianę z 5 białek. Cukier ubić z żółtkami tak, aby zbielały, potem dodawać po troszę reszty. Wymieszawszy uformować podługowaty bochenek i upiec w odpowiedniej formie.

31. Chleb cesarski.

7 deka (4 łuty) migdałów drobno krajanych przyrumienić z łyżką cukru. Ubić 14 deka (8½ łuta) cukru z 7 żółtkami, dodać 12 deka (¼ funta) mąki, owe migdały i ubitą pianę z 4 białek.

32. Chleb owocowy.

Ubić 14 deka (8½ łuta) cukru z 5 żółtkami, dodać 7 deka (4 łuty) orzechów laskowych utłuczonych z jednem żółtkiem, 4 deka (2½ łuta) cykaty, 4 deka (2½ łuta) orzechów smażonych, 24 deka (½ funta) mąki i ubitą pianę z 5 białek.

33. Chleb pomarańczowy.

14 deka (8½ łuta) migdałów utłuc z dwoma jajami. Ubić 8 żółtek z 14 dekami (8½ łutami) cukru, otartego o skórkę 2 pomarańcz, dodać 10 deka (6 łutów) mąki kartoflanej i ubitą pianę z 8 białek. Zrobić podługowaty bochenek, a po upieczeniu polukrować.

Drobne ciastka.

1. Lukrowane kostki.

Zrobić masę biszkoptową z 14 deka (8½ łuta) cukru, 5 jaj i 14 deka (8½ łuta) mąki, upiec na blasze, a gdy ostygnie pokrajać w kostkę; poczem zamaczać w lukrze ponczowym lub czekoladowym i wysuszyć trochę w piecu. Gdy podeschnie z jednej strony, zamaczać ostrożnie z drugiej i znowu wysuszyć. Ciastka te wyglądają ładnie i są tanie.

2. Sucharki anyżowe.

Wziąć tyle cukru ile zaważą 4 jaja, również tyle mąki i 4 całe jaja. Jaja ubić z cukrem tak, aby zbielały, dodać mąki, uformować krągłą bułeczkę i upiec. Gdy jeszcze gorąca pokrajać i albo polukrować każdy kawałek, lub też smarować konfiturami, przekładając drugim kawałkiem.

3. Sucharki napoleońskie.

Ubić 14 deka (8½ łuta) cukru z 3 całemi jajami i 2 żółtkami, dodać 14 deka (8½ łuta) migdałów krajanych, przyrumienionych i 7 deka (4 łuty) mąki. Uformować podługowatą bułeczkę, a gdy upieczona pokrajać w cienkie kawałki, polukrować i wysuszyć.

4. Karty migdałowe.

14 deka (8½ łuta) cukru ubić z dwoma żółtkami i ubitą pianą z jednego białka; dodać 14 deka (8½ łuta) migdałów krajanych i 3½ deka (2 łuty) mąki. Masę tę smarować na opłatki krajane w formie kart, na środku położyć pół migdała, obsypać cukrem i włożyć w piec

5. Sucharki pomarańczowe.

Ubić 14 deka (8½ łuta) cukru z zapachem pomarańczowym z dwoma jajami; dodać soku z ½ pomarańczy i 7 deka (4 łutów) mąki. Posmarować cienko na blachę, a gdy na pół upieczone krajać w kawałki i dać do pieca. aby się dopiekły. Gdy ostygną lukrować.

6. Sucharki owocowe.

Zrobić ciasto z 7 deka (4 łuty) cukru, 7 deka (4 łuty) tartej bułki (najlepiej domowej) i dwu żółtek, dać na blachę masłem wysmarowaną, a gdy na pół upieczone, wyjąć, obłożyć suchemi owocami, lub serkami z jabłek, albo krajaną cykatą i rodzynkami i posmarować masą zrobioną z 10 deka (6 łutów) cukru, 5 deka (3 łuty) migdałów i jednego białka. Pokrajać w zgrabne kawałki i dać do pieca, aby się dopiekły.

7. Sucharki z arakiem.

Tyle cukru ile zaważą 3 jaja ubić z 9 białkami, dodać mąki ile zaważą 3 jaja, 2 żółtka i 2 łyżki araku; posmarować na blachę masłem wysmarowaną, a gdy na pół upieczone pokrajać w zgrabne kawałki i włożyć w piec aby się dopiekły.

8. Obarzanki migdałowe.

21 deka (12½ łuta) migdałów drobno uszatkowanych, 21 deka (13½ łuta) cukru, skórki pomarańczowej, 4 żółtka. Cukier ubić z żółtkami, dodać cukru, wymięszać i robić obarzanki.

9. Pierniki norymberskie.

28 deka (17 łutów) cukru, 6 żółtek i 4 białek ubić razem tak, aby zgęstniało. Bijąc ciągle, dodawać trochę goździków, muszkatołowego kwiatu, cynamonu, skórkę i soku z pół cytryny, 14 deka (8½ łuta) tłuczonych, a 14 deka (8½ łuta) krajanych migdałów, 5 deka (3 łuty) cykaty, 5 deka (3 łuty) pszenicznej, a 7 deka (4 łuty) kartoflanej mąki. Posmarować dość grubo na opłatki, krajane w formie kart, na środku położyć pół migdała; po wypieczeniu gdy ostygną, opłatek obłamać i polukrować przeźroczystym lukrem.

10. Rogalki z imbierem.

Zrobić ciasto z 14 deka (8½ łuta) cukru, 14 deka (8½ łuta) mąki, z dwu żółtek, jednego białka, skórki cytrynowej

i imbieru drobno tłuczonego. Wyrobiwszy formować rogaliki maczać w lukrze i włożyć w piec.

11. Precelki cukrowe.

14 deka (8½ łuta) mąki, 14 deka (8½ łuta) cukru z wanilią, 2 żółtka gotowane na twardo, 2 żółtka świeże. Wyrobić ciasto, formować małe precelki, posmarować jajem, obsypać cukrem i włożyć w piec.

12. Precelki migdałowe.

17 deka (10 łutów) cukru, tyleż migdałów, utłuc w moździerzu z dwoma żółtkami, dodać trochę tartej bułki; posypać stolnicę cukrem i migdałami i formować na niej małe precelki

13. Całuski waniliowe.

Bić przez godzinę 14 deka (8½ łuta) cukru z pięciu żółtkami; przy końcu dodać trochę wanili. Kłaść łyżką na papier krągłe całuski i włożyć na noc w piec, aby tylko wyschły.

14. Całuski migdałowe.

14 deka (8½ łuta) cukru, ubić z 3 żółtkami; dodać 20 deka (12 łutów) migdałów krajanych z cukrem przyrumienionych, skórkę z 1 cytryny, 12 deka (¼ funta) mąki i ubitą pianę z 6 białek. Porobić na blasze małe całuski, posypać migdałami i upiec w piecu niezbyt gorącym.

15. Marengi.

Przy marengach główną rzeczą jest doskonałe ubicie piany; powinna być tak sztywną, żeby nie ustępowała pod palcami. Gdy już ubita dodać cukru sianego, z wanilią tłuczoną, przesianą również, poczem znowu bić, gdyż po wsypaniu cukru, piana zrzednieje. Bić tak długo, póki nie zgęstnieje zupełnie. Potem można zostawić w zimnem miejscu choćby na godzinę, nic się nie stanie. Po wyjęciu z pieca chleba, bułek, lub innego pieczywa, wkłada się je dopiero.

Marengi cukierniczym sposobem robią się z przegotowanego cukru; wziąć mianowicie cukru ¼ kilo (½ f), lub więcej, dać ⅛ litra (pół kwaterki) wody i gotować tak gęsty, by umoczywszy widelec w gorącym syropie i dmuchnąwszy, spadały nie krople lecz nitki Znaczy to po cukierniczemu, gotować do nitki. Poczem zostawić go na blasze, ubić pianę z kilku białek, na ¼ kilo (½ f.) cukru n. p. 12 białek, na ½ funta 6—5 białek, bardzo sztywną, tak aby nie ustępowała pod dotknię-

ciem, i bijąc ciągle, lać ten gorący syrop do piany. Poczem kłaść łyżką na blachę posmarowaną woskiem lub oliwą. Marengi potrzebują koniecznie pieca, w szabaśniku nie udają się.

16. Tort hiszpański.

Zrobić marengi sposobem wyżej opisanym, układać w kształcie placków, lub krążków na papier mąką posypany, upiec kilka takich krążków, jeden od drugiego mniejszy, ułożyć na półmisku jeden na drugi przekładając kremem, czyli śmietanką słodką, ubitą na pianę z cukrem i wanilią.

17. Rogalki z marengów.

Z masy marengowej układać rogaliki na papierze mąką wysypanym, posypać migdałami krajanymi lub tłuczonymi, z papierem dać na blachę i piec w wolnym piecu.

18. Tort szklanny.

½ kilo (funt) cukru bić z 6 białkami przez godzinę, poczem dodać 14 deka czyli ½ funta mąki, pół laski tłuczonej wanili, zamięszać prędko i upiec dwa krążki, każdy osobno. Po upieczeniu posmarować konfiturami, a z wierzchu lukrem przeźroczystym.

19. Biały tort migdałowy.

Zrobić ciasto na stolnicy dając 28 deka (17 łutów) cukru 28 deka (17 łutów) migdałów i 2 białka. Wyrobiwszy dać do formy masłem wysmarowanej, posmarować marmoladą lub powidłkiem, z reszty ciasta porobić wałeczki i kłaść na tort w kształcie kratek.

20. Całuski czekoladowe.

Ubić pianę z dwu białek, dodać ¼ kilo (½ funta) cukru i po troszę 12½ deka (¼ funta) czekolady rozpuszczonej na ogniu, na końcu wsypać trochę tłuczonej wanili. Kłaść łyżką na blachę posmarowaną woskiem lub oliwą i włożyć w piec niezbyt gorący.

21. Całuski z orzechami laskowymi.

¼ kilo (½ funta) cukru ubić z 2 białkami i sokiem cytrynowym, dodać ¼ kilo (½ funta) orzechów laskowych, utłuczonych na masę z jednem białkiem, kłaść łyżką na blachę woskiem wysmarowaną i włożyć w piec.

22. Makaroniki.

¼ kilo (½ funta) migdałów utłuc w moździerzu na masę z jednem białkiem; dodać 37½ deka (¾ funta) mączki cukrowej, skórki cytrynowej i tyle białek, żeby masa była dosyć gęsta. Poczem kłaść łyżką na blachę posmarowaną woskiem i włożyć w gorący piec.

23. Cukrowe orzechy.

¼ kilo (½ funta) migdałów tartych, obranych z łupy, ¼ kilo (½ funta) mączki cukrowej, zarobić białkiem i sokiem z cytryny. Z połowy tego ciasta robić ziarnka orzechowe; do drugiej połowy domięszać czekolady tyle, aby przybrała kolor łupki orzecha laskowego; z tej drugiej połowy robić łupki, owinąć w to ziarnka i wysuszyć w chłodnym szabaśniku lub w pokoju.

24. Pomarańczowe całuski.

¼ kilo (½ funta) cukru, sok i skórkę z jednej pomarańczy zmięszać i zgotować gęsty syrop, tak aby umoczywszy widelec i dmuchnąwszy na niego, spadały nie krople, lecz nitki. Dodać ¼ kilo (½ funta) migdałów tłuczonych, mięszając ciągle na ogniu dopóki nie zgęstnieje. Poczem wlać ubitą pianę z 2 białek i kłaść łyżką na blachę posmarowaną woskiem

ROZDZIAŁ XXI.

Ciasta i inne pieczywa.

1. Jajeczniki.

Wziąć 2 kilo (4 funty) mąki, ½ litra (pół kwarty) mleka, 8 jaj, ¼ kilo (½ funta) masła i 7 deka (4 łuty) drożdży. Mąka musi być wygrzana, jak również jaja i masło. Drożdży rozpuszczonych w ⅛ litra (½ kwaterce) mleka wlać do połowy

tej mąki, przykryć i postawić w ciepłem miejscu. Gdy się ruszy, dać do tego ciasta jaja, cukier, masła i resztę mąki i wyrabiać rękami. Gdy ciasto odstanie od rąk i formują się na niem pęcherzyki, wtedy już dobre i postawić je z niecką w ciepłem miejscu, niech rośnie. Gdy wyrośnie, robić na stolnicy bułki. Gdy znowu na stolnicy wyrosną wsadzić do gorącego pieca, na blachach masłem wysmarowanych, a przed wsadzeniem posmarować jajkiem. Chcąc wypróbować drożdże, zamiast wlać je do ciasta, można, rozpuściwszy w mleku, dodać kilka kawałków cukru i postawić w ciepłem miejscu; gdy się ruszą, są już dobre, a wtedy wlewa się je do mąki, daje wszystkie inne ingredjencye i mięsi odrazu. W takim razie dwa tylko razy rusza się ciasto, po wymięszeniu i na stolnicy gdy już wyrobione, przed wsadzeniem do pieca.

2. Strucle parzone.

Pół litra (pół kwarty) mąki zaparzyć pół litrem (pół kwartą) mleka, rozbić, żeby grudek nie było, a gdy ostygnie, wlać drożdży 8 łutów (13 deka) rozpuszczonych w mleku i zostawić, żeby ciasto podrosło. Ubić 16 żółtek z $^1/_4$ kilo (pół funta) cukru, wlać te jaja, $^1/_4$ kilo ($^1/_2$ funta) masła klarowanego i dodać jeszcze 2 litry (2 kwarty) mąki, wybić dobrze, a gdy już od ręki odstaje, a na cieście formują się pęcherzyki, postawić w ciepłem miejscu, aby wyrosło. Poczem wyrabiać tak jak wyżej.

3. Strucle z makiem.

Ze zrobionego jak wyżej ciasta, brać po trosze, rozwałkować na stolnicy okrągły placek i smarować makiem. Zwinąć ciasto, przez co uformuje się podłużna strucla, dalej robić jak opisano wyżej. Mak sparzyć, po odlaniu wody uwiercić, wreszcie dać w rondel na rozgrzane masło; gdy się trochę przysmaży, wymięszać z cukrem i rodzynkami, a gdy ostygnie, smarować ciasto.

4. Parzone baby doskonałe.

Sześć litrów (kwart) najpiękniejszej mąki, przedzielić na połowę. Jednę połowę sparzyć półtora litra ($1^1/_2$ kwartą) mleka, wymięszać dobrze, aby grudek nie było, a gdy ostygnie, dać do tego 27 deka (16 łutów) drożdży, rozpuszczonych w mleku i postawić w ciepłem miejscu, aby się dobrze ruszyło. Wziąć 90 żółtek, dwie szklanki cukru, ubić dobrze, aby zbielało, dać do tego rozczynu soli, z jednej cytryny skórki, a na ostatku półtora ćwierci litra (półtora kwaterki) masła klarowanego, ciepłego. Wyrabiać ciasto dwie godziny, a gdy już dobrze wyrobione, wlewa się do formy tylko jedna trzecia (ciasto ma być wolne), niech się jeszcze raz ruszy. Gdy podrośnie, dać do gorącego pieca. Z tej proporcyi będzie duże 4 baby.

5. Baby zwyczajne.

Wziąć 2 litry (dwie kwarty) mąki, $^1/_4$ kilo ($^1/_2$ funta) cukru, $^1/_4$ kilo ($^1/_2$ funta) masła, 12 żółtek, $^1/_4$ litra (kwaterkę) mleka i 13 deka (8 łutów) drożdży. Drożdże rozpuścić w mleku, dodać cukru, postawić w ciepłem miejscu, gdy się ruszą, dolać do mąki. Rozbić żółtka z cukrem i wlać do mąki jak również masło klarowane i ciepłe. Ciasto ma być wolne. Wybić dobrze i rękami wymięsić; gdy się formują pęcherzyki, jest już wymięszane. Wtedy kłaść zaraz do formy masłem wysmarowanej. Postawić w cieple, żeby wyrosło do trzech czwartych formy, a następnie wstawić w gorący piec.

6. Babka bez drożdży.

$12^1/_2$ deka ($^1/_4$ funta) masła utrzeć z 4 żółtkami, dać do tego $^1/_2$ kilo (funt) pięknej mąki, $^1/_4$ litra (kwaterkę) mleka, $12^1/_2$ deka ($^1/_4$ funta) cukru 17 gramów (łut) migdałów słodkich, a 8 gramów (pół łuta) gorzkich, dobrze utłuczonych i skórki cytrynowej. To wszystko wybić dobrze i wymięsić; w końcu dać ubitą pianę z owych 4 białek, a na ostatku 3 łyżeczki kremortartary i jednę łyżeczkę sody, utłuczone razem w moździerzu, aby grudek nie było; sypać po trochu, zaraz kłaść ciasto do formy i do gorącego pieca.

7. Mazurek zwany „dzień—noc“ (Tag und Nacht).

Ćwierć kilo ($^1/_2$ funta) mąki i $^1/_4$ kilo ($^1/_2$ funta) masła razem na stolnicy zagnieść, potem dać do tego $^1/_4$ kilo (pół funta) migdałów, nieobieranych, cieńko posiekanych i przez sito przesianych, 4 żółtka z jaj zgotowanych na twardo, dodać skórki cytrynowej, cynamonu, goździków i na końcu 2 całe jaja. Wszystko razem dobrze wyrobić i dać na blachę do gorącego pieca.

Druga połowa.

Ćwierć kilo ($^1/_2$ funta) miałkiego cukru trze się przez godzinę w garnku z 15 żółtkami. Gdy utarte, dać $^1/_4$ kilo (pół funta) pięknej mąki i na końcu ubitą pianę ze 7 białek, wymięszać i dać na blachę do gorącego pieca. Gdy obie połowy upieczone, smaruje się konfiturami i kładzie jedna na drugą.

8. Mazurek waniliowy.

Pół kilo (funt) masła trzeć na pianę wałkiem w donicy, 1/2 kilo (funt) cukru tłucze się z pół laską wanilii, 1/2 kilo (funt) migdałów cieńko poszatkowanych, ubitą pianę z owych 14 białek, a na końcu 1/2 kilo (funt) pięknej mąki domięszać; wymięszawszy to wszystko dobrze, dać na blachę posmarowaną i do gorącego pieca.

9. Mazurek rodzynkowy.

Wziąć na wagę 6 dużych jaj, ile one zaważą wziąć tyle mąki, cukru, rodzynków dużych bez pestek, rodzynków drobnych i migdałów. Tych 6 jaj całych ubić i trzeć z cukrem, aby aż zgęstniały, potem wsypać rodzynków i migdałów, w końcu mąki. Wlać na blachę masłem wysmarowaną i wsadzić do gorącego pieca.

10. Mazurek najlepszy ze serem.

Ćwierć kilo (pół funta) świeżego masła, 37 1/2 deka (3/4 funta) ładnej mąki, 2 żółtka, 2 łyżki słodkiej śmietanki, 12 1/2 deka (1/4 funta) cukru, skórki cytrynowej, muszkatułowego kwiatu, razem dobrze wyrobić. Wyrobiwszy rozwałkować i rozciągnąć na blachę cieńką warstwą. Na to kłaść masę ze sera następującą. Wziąć 1/2 kilo (funt) sera suchego i niesłonego, utrzeć na tarce, przesiać przez sito, dodać 1/2 kilo (funt) cukru, 15 żółtek i kieliszek araku. Wymięszać wszystko, nałożyć grubo na ciasto, a na wierzch posypać cukrem z wanilią. Wstawić w gorący piec, a natychmiast po wyjęciu polukrować.

11. Placek migdałowy.

24 żółtek trzeć z 1/2 kilo (funtem) cukru dopóki nie zbieleje. Dać do tego pół kilo (funt) migdałów cieńko uszatkowanych, trzy i pół filiżanki tartej bułki, zamoczyć w filiżance czerwonego wina i wlać to do tej masy. Dać cynamonu, cykaty pokrajanej, wyrobić to wszystko dobrze, w końcu ubitą pianę ze 6 białek. Wylać na blachę masłem posmarowaną i wsadzić do gorącego pieca.

12. Placek kamienny.

Wziąć 1/4 kilo (pół funta) cukru, 1/4 kilo (pół funta) mąki, 12 1/2 deka (1/4 funta) migdałów wzdłuż krajanych, cytrynowej skórki, trochę anyżu i 2 całe jaja. To wszystko zagnieść na stolnicy, zrobić placek i dać do pieca.

13. Królewski placek.

Wziąć 1/4 kilo (1/2 funta) masła, 1/4 kilo (1/2 funta) słodkich, a 12 1/2 deka (1/4 funta) gorzkich migdałów, cienko uszatkowanych i przez sito przesianych, 4 żółtka, 2 całe jaja i cytrynowej skórki. Najpierw utrzeć masło wałkiem w donicy, potem dać migdałów, mąki, jaj i trzeć z godzinę. Gdy utarte, dać na blachę i do pieca.

14. Placek przekładany.

Wziąć kilo (2 funty) mąki, 1/2 kilo (funt) masła, 10 żółtek, 1/4 kilo (1/2 funta) cukru, 7 deka (4 łuty) drożdży, 1/4 litra (kwaterkę) śmietanki i razem dobrze wyrobić, poczem postawić w ciepłem miejscu. Gdy się ciasto ruszy, wyrobić 3 albo 4 placki, przekładając masą migdałową, figami, konfiturami i t. p.

15. Kruche placki doskonałe.

Wziąć szklankę masła topionego, szklankę żółtek, szklankę śmietanki lub mleka, szklankę cukru, 7 deka (4 łuty) drożdży i mąki tyle, aby ciasto było wolne. Wyrobiwszy, postawić w ciepłem miejscu. Gdy się ruszy, robić placki lub inne ciasta.

16. Placek kruchy ze świeżemi śliwkami.

Wziąć 1/2 kilo (funt) pięknej mąki, 12 1/2 deka (1/4 funta) masła, 3 1/2 deka (2 łuty) drożdży, 4 żółtka i kwaśnej śmietany tyle, ile mąka zabierze; ciasto ma być wolne. Po wyrobieniu rozciągnąć na blasze, układając drelowane śliwki jedna koło drugiej. Postawić w ciepłem miejscu, a gdy podrośnie, dać do pieca.

17. Placek ze serem.

Wziąć szklankę mleka, szklankę masła, szklankę cukru, szklankę żółtek, 6 łutów drożdży namoczonych w 1/8 litra (pół kwaterce) mleka i mąki tyle, ile to zabierze; ciasto ma być wolne. Postawić w ciepłem miejscu; gdy się ruszy, rozciągnąć ciasto na blasze i smarować serem, który przyrządza się następującym sposobem:

Wziąć ser nie kwaśny, nie słony i nie zbyt świeży. Utrzeć na tarce, do jednej kwarty utartego sera, dać dużą szklankę cukru i łyżkę masła młodego, niesłonego. Ser utrzeć wałkiem w donicy, a potem włożyć cukier i masło, następnie dodać garść migdałów, drobno uszatkowanych, wanilii dla zapachu, skórki cytrynowej, cykaty drobno usiekanej, jaj sześć, 3 całe, a 3 żół-

tka, ale nie wbijać odrazu, tylko po jednemu i uważać, aby ser nie był ani rzadki, ani zbyt twardy. To wszystko razem wymięszać, trochę jeszcze uwiercić w donicy i nakładać sera grubo na ciasto jak najcieniej rozciągnięte na blasze.

18. Kruche rogale.

Ćwierć kilo (1/2 funta) pięknej mąki, 20 deka (12 łutów) masła wymięszać dobrze. Wbić do tego jedno jajo, 2 żółtka, 2 łuty drożdży, 3 łyżki kwaśnej śmietany, to wszystko dobrze wymięszać i robić rogale. Potem postawić w ciepłem miejscu, a gdy podrosną, dać do pieca.

19. Kruche ciasto drożdżowe.

Pół kilo (funt) mąki, 1/4 kilo (1/2 funta) masła rozetrzeć na stolnicy. Dać 3 żółtka, 1 całe jajo, 3 1/2 deka (2 łuty) drożdży i mleka ciepłego tyle, aby ciasto nie było zbyt gęste. Postawić w ciepłem miejscu, aby się ruszyło. Gdy podrośnie, wyrabiać placki lub rogalki, postawić jeszcze raz z blachą w ciepłe miejsce, a gdy podrośnie, dać do gorącego pieca.

20. Pierożki drożdżowe parzone.

1/8 litra (pół kwaterki) mąki zaparzyć 1/4 litra (kwaterką) wrzącego mleka, wymięszać, aby nie było grudek. Gdy ostygnie, dać 3 1/2 deka (2 łuty) drożdży, 12 1/2 deka (1/4 funta) cukru, 3 całe jaja, 2 żółtka, parę łyżek klarowanego masła i mąki tyle, aby nie było zbyt gęste. Postawić w ciepłem miejscu, a gdy podrośnie, wyrabiać pierożki, nadziewając czem kto chce.

21. Piaskowe ciastka kruche.

Pół kilo (funt) mąki, 1/2 kilo (funt) masła rozetrzeć dobrze wałkiem; 2 całe jaja, 2 żółtka, 37 1/2 deka (trzy ćwierci) cukru miałkiego, muszkatołowego kwiatu, wszystko razem wyrobić, roztaczać i wykrawać ciastka.

22. Precle doskonałe.

37 1/2 deka (trzy ćwierci funta) mąki, 20 deka (12 łutów) masła, 20 deka (12 łutów) cukru, 1 jajo, trochę korzeni, wyrobić dobrze i formować precelki. Zrobione już maczać w białku, potem w grubo tłuczonym cukrze, lub w migdałach grubo siekanych. Układać na blachę masłem wysmarowaną i w piec.

23. Obwarzanki kruche.

Pół kilo (funt) mąki, 1/4 kilo (pół funta) masła, 12 żółtek na twardo zgotowanych i 1/4 kilo (1/2 funta) cukru na stolnicy

wyrobić. Wyrobiwszy roztaczać i wykrawać obwarzanki. Wykrojone maczać w ubitem białku i posypać cukrem lub migdałami.

24. Sucharki „Manon".

Cztery żółtka, 3 łyżki cukru, 7 deka (4 łuty) mąki ryżowej, trochę wanilii i ubitą pianę z tych 4 białek wymięszać razem. Patelnię wysmarować masłem, postawić na ogień, gdy gorąca, wylać ciasto; w 20 minutach będzie gotowe.

25. Obwarzanki.

Dwie filiżanki klarowanego masła, cztery filiżanki wody niech się zagotują. Wsypać do tego sześć filiżanek mąki, to ma się razem zagotować, ciągle mięszając, aby się nie przypaliło i żeby nie było grudek. Gdy już dobrze roztarte, postawić, aby ostygło. Potem wbić 14 jaj po jednemu, wybijać dobrze, a wtenczas dobre, gdy od łyżki odstaje. Następnie robić obwarzaneczki, kłaść na blachę masłem wysmarowaną i dawać w piec. Gdy się upieką, smarować białkiem i posypywać grubym cukrem lub migdałami. Można robić po połowie.

26. Obwarzanki migdałowe, zwane makaroniki.

Wziąć 1/4 kilo (pół funta) cukru, 1/4 kilo (1/2 funta) migdałów bez łupy, wzdłuż krajanych. Wbić na salaterkę 3 białka, do tego dać cukru 1/4 kilo (pół funta) i trzeć z pół godziny, dopóki nie zbieleje; dodać skórki cytrynowej i soku z jednej cytryny. Te krajane migdały włożyć do rondla, posypać miałkim cukrem i dać na ogień, aby się przyrumieniły. Gdy stwardną, wsypać je do tego lukru, wymięszać dobrze i formować z tej masy ciastka na blasze masłem wysmarowanej.

27. Ciastka migdałowe.

Wziąć 12 1/2 deka (1/4 funta) migdałów, 12 1/2 deka (1/4 funta) cukru, 1/4 kilo (pół funta) masła, 1/2 kilo (funt) mąki, 2 całe jaja, to wszystko dobrze wyrobić i formować ciastka podług upodobania. Migdały powinny być tłuczone.

28. Małe ciastka z migdałami.

Wziąć 16 deka (9 1/2 łuta) migdałów obranych z łupy, utłuc z białkiem, pół kilo (funt) masła utrzeć na pianę, 14 deka (8 1/2 łuta) cukru otartego o cytrynę, 1 tabliczkę czekolady i 8 deka (5 łutów) mąki. To wszystko dać na stolnicę, wymięsić, rozwałkować i wykrawać ciastka podług upodobania.

29. Cukrowe całuski.

Ośm białek, 47 deka (28 łutów) cukru bić z godzinę, aż zgęstnieją. Potem na blasze wysmarowanej białym woskiem formować łyżeczką zgrabne kupki i dać do pieca. Gdy pożółkną, są gotowe.

30. Ciemne całuski.

Cztery białka trzeć z $^1/_4$ kilo (pół funtem) cukru aż zgęstnieją. Dodać $^1/_4$ kilo (pół funta) migdałów z łupą, wytartych poprzednio czystą ściereczką i miałko potłuczonych; 2 tabliczki czekolady, kwiatu muszkatołowego, cynamonu, kilka goździków i skórki cytrynowej. Wymieszać to wszystko dobrze i na blasze woskiem wysmarowanej formować małe całuski, posmarować je białkiem i dać do pieca.

31. Ciasteczka z czekolady.

Wziąć $^1/_4$ kilo ($^1/_2$ funta) migdałów z łupą, drobno posiekanych i przez sito przesianych, $^1/_4$ kilo ($^1/_2$ funta) cukru, $^1/_4$ kilo ($^1/_2$ funta) czekolady, 4 białka i 4 łyżki mąki, skórki cytrynowej, cynamonu i goździków. Wszystko to wyrobić dobrze na stolnicy; wyrobiwszy uformować z tej masy dwa wałki i ułożyć na blasze, białym woskiem wysmarowanej. Gdy już na pół upieczone, wyjąć, zrobić trzonkiem noża rowek przez środek tego wałka, napełnić galaretą lub konfiturą i napowrót dać do pieca, aby się dopiekło. Gdy gotowe, pokrajać w ukośne kawałki i ułożyć na półmisku.

32. Francuskie ciasto.

Wziąć $^1/_2$ kilo (funt) mąki i $^1/_4$ kilo ($^1/_2$ funta) masła. Mąkę rozdzielić na połowę i to masło obsypać jedną połową mąki. Do drugiej połowy wbić 2 całe jaja, 2 żółtka, 2 skorupki od jaja mleka, 2 skorupki araku; rozkłócić to dobrze razem i zagnieść tem mąkę. Roztaczać to ciasto, włożyć w środek ową poprzednio przygotowaną mąkę z masłem, przykryć tem ciastem w czworokąt i wałkować, powtarzając to trzy razy. Potem pokrajać, nałożyć konfiturami i dać do gorącego pieca.

33. Ciastka z owocami.

7 żółtek trzeć pół godziny z 16 deka ($9^1/_2$ łutami) cukru, ubitą pianę z owych 7 białek i 12 deka (7 łutów) tartej bułki, wymieszać dobrze, dać do formy wysmarowanej masłem, poczem wpuścić do tego ciasta jakie kto chce owoce jak: wiśnie, trześnie, agrest i wsadzić do gorącego pieca.

34. Ciastka z morelami.

30 deka (18 łutów) cukru z wanilią trzeć pół godziny z 10 żółtkami, poczem dać ubitą pianę z owych 10 białek, domięszać lekko 24 deka (prawie funt) mąki i dać do formy masłem wysmarowanej i mąką obsypanej. Wtedy wrzucić do ciasta przekrojone na pół morele i dać do gorącego pieca.

35. Dobre kruche ciasto.

28 deka (17 łutów) mąki i 28 deka (17 łutów) masła rozetrzeć na stolnicy tak, aby stanowiło masę. Wtedy zrobić we środku rowek i dać 2 żółtka, trochę soli, 8 deka (5 łutów) cukru, $^1/_{16}$ litra (ćwierć kwaterki) białego wina. Zamięszać to wszystko razem i wyrobić ciasto. Wywałkować ciasto na stolnicy mąką wysypanej, brzegi równo obciąć, i położyć na blachę, nakłuwając gdzie-nie-gdzie widelcem. Poczem kłaść obrane z pestek wiśnie skórką do ciasta. Brzegi z czterech stron zawinąć, jajkiem posmarować i dać do gorącego pieca. Po upieczeniu posypać miałkim cukrem, pokrajać w kawałki i podać do stołu.

36. Francuskie ciasto.

Dać na stolnicę pół kilo (funt) mąki, w środku zagłębić; dać w to zagłębienie dwa kawałki cukru, trochę soli, kawałek masła wielkości włoskiego orzecha i pół szklanki wody. Ciasto wymięsić doskonale, rozwałkować, posypać mąką i złożyć jak serwetę na cztery części. Niech leży tak 20 minut, poczem rozłożyć, dodać 5 deka (3 łuty) masła i mięsić na nowo. To powtórzyć 3 razy, poczem połowę ciasta rozciągnąć na blachę, posmarować czem kto chce, nakryć drugą połową i dać do pieca.

37. Ciastka z wiśniami i migdałami.

28 deka (17 łutów) utartego masła wymięszać dobrze z 24 deka (prawie funt) cukru z wanilią; dać do tego 8 deka (5 łutów) migdałów z łupy obranych i cieńko uszatkowanych i 8 żółtek; trzeć pół godziny, poczem wlać ubitą pianę z owych 8 białek, domięszać 28 deka (17 łutów) mąki, dać do formy masłem wysmarowanej i mąką obsypanej. Poczem wrzucić do ciasta wiśnie zawsze po dwie i dać do gorącego pieca.

38. Pączki bardzo dobre.

Wziąć $1^1/_2$ litra (kwarty) mąki, 8 żółtek, 3 łyżki klarowanego masła, 7 deka (4 łuty) drożdży, $12^1/_2$ deka ($^1/_4$ funta) cu-

kru, mleka, cytrynowej skórki, wszystko to razem zamięszać i dobrze wybijać dopóki od łyżki nie odstanie; ciasto ma być wolne. Po wyrobieniu postawić w ciepłem miejscu, aby się ruszyło. Gdy podrośnie, wyrzucić ciasto na stolnicę i szklanką wykrawać. Poczem jeszcze raz musi rosnąć, gdy podrośnie, wrzucać na wrzący smalec lub masło do góry tem co leżały.

39. Ciastka czekoladowe.

Siedm deka (4 łuty) masła utrzeć na pianę, cztery żółtka, siedm deka (4 łuty) migdałów obieranych, tartych, siedm deka (4 łuty) czekolady, skórki cytrynowej, goździków, cynamonu i ubitą pianę z owych czterech białek, wymięszać dobrze, nasmarować na blachę i piec w szabaśniku. Po wyjęciu, gdy ochłódnie, posmarować marmoladą albo lukrem, krajać dowolnie i podawać.

40. Ciastka z imbierem.

Czternaście deka (8½ łuta) mąki, 14 deka (8½ łuta) cukru wymięsić z jednem jajem, ze skórką cytrynową i imbierem tłuczonym; wywałkować, wykrawać ciastka i piec w szabaśniku na blasze białym woskiem wysmarowanej.

41. Bardzo dobre ciastka migdałowe.

28 deka (17 łutów) cukru, 28 deka (17 łutów) mąki, 28 deka (17 łutów) masła, 28 deka (17 łutów) migdałów z łupą cienko uszatkowanych, trochę cynamonu, goździków, skórki cytrynowej, z dwoma białkami wymięsić dobrze na stolnicy. Potem przedzielić ciasto na dwie połowy, jedną połowę rozwałkowawszy dać na blachę, posmarować marmoladą lub konfiturami i przykryć drugą połową. Z wierzchu posypać cukrem grubo tłuczonym i dać do gorącego szabaśnika. Po wyjęciu pokrajać w zgrabne kawałki. Trzyma się kilka, a nawet kilkanaście dni.

42. Szwedzkie ciastka.

21 deka (12½ łuta) pięknej mąki rozetrzeć z 7 deka (4 łutami) świeżego masła; potem zrobić w środku dołek, dać 6 żółtek, 6 łyżek słodkiej śmietanki, 7 deka (4 łuty) tłuczonego cukru i trochę soli. Gdy ciasto już dobrze wymięszone tak, że się nie przychwytuje do stolnicy, rozwałkować, posmarować grubo bitą pianą, posypać cukrem, krajanymi migdałami i suchemi konfiturami, dać na blachę i do gorącego szabaśnika.

43. Ciastka do herbaty.

Dać na stolnicę 10½ deka (6 łutów) mąki, rozetrzeć z 5½ deka (3 łuty) masła, posolić i dodać tyle wody, aby ciasto nie było zbyt miękkie. Rozwałkować, pokrajać w zgrabne kawałki, zamaczać w jaju, posypać solą z kminkiem i dać do pieca. Bardzo są dobre i dadzą się długo trzymać.

44. Ciastka do herbaty i do wina.

56 deka (dobry funt) cukru, 5 jaj, skórkę cytrynową i wanilię, trzeć razem godzinę; potem dodać 56 deka (dobry funt) mąki, dobrze wyrobić, dać na stolnicę, rozwałkować i wykrawać ciastka rozmaitej formy. Miesiące całe dadzą się te ciastka przechowywać i są bardzo smaczne.

45. Ciastka do wina.

30 deka (18 łutów) mączki cukrowej, 30 deka (18 łutów) cienko tłuczonych, obieranych migdałów, ubitą pianę z 5 białek, razem wymięszać, kłaść na opłatkach małe kupki i piec w szabaśniku. Masa ta powinna być gęsta; gdy jest za rzadka, dodać tartej bułki.

46. Precle migdałowe.

Utrzeć 14 deka (8½ łutów) masła z jednem żółtkiem, dodać 2 żółtka zgotowane na twardo, 10 deka (6 łutów) cukru otartego o skórkę pomarańczową, 4 deka (2½ łuta) tłuczonych migdałów i 18 deka (11 łutów) mąki; wymięszać razem, robić precelki, maczać w jaju, obsypać cukrem i dać do szabaśnika.

47. Precle waniliowe.

Zrobić ciasto z 28 deka (17 łutów) mąki, 21 deka (12½ łutów) masła, 14 deka (8 łutów) cukru z wanilią i z 6 żółtek na twardo zgotowanych. Z tego formować precelki, maczać w jaju, posypać cukrem z wanilią i dać do pieca.

48. Precle cukrowe.

Sześć żółtek wymięsić z ¼ kilo (½ funta) mąki i ¼ kilo (½ funta) cukru; formować precelki, dać na posmarowaną blachę i do pieca.

49. Biszkopty.

Cukru ile zaważą 3 jaja trzeć z 4 żółtkami pół godziny; dodać mąki ile zaważą 2 jaja, skórkę cytrynową, a na końcu

ubitą pianę z owych 4 białek. Formować na papierze posmarowanym masłem biszkopty i dać do miernie gorącego pieca.

50. Rogalki z jabłkami.

Rozgotować 56 deka (dobry funt) cukru, dać 56 deka (dobry funt) obranych ze skórki i utartych jabłek, 9 deka ($5^1/_2$ łutów) cytrynowej skórki, 28 deka (17 łutów) obranych z łupy, cienko uszatkowanych migdałów, dynstować tak długo, dopóki nie zgęstnieje; dodać trochę soku z cytryny, i na desce posypanej grubym cukrem, formować rogaliki. Można upiec także w formie torta.

51. Bardzo dobre kruche rogaliki.

Dać na stolnicę $^1/_4$ kila (pół funta) pięknej mąki, $^1/_4$ kila (pół funta) świeżego masła, 7 deka (4 łuty) poszatkowanych migdałów, 2 goździki, 1 jajo, 1 żółtko; wyrobić dobrze ciasto, a gdy gotowe, pokrajać w małe kawałki i każdy kawałek rozwałkować. Pokrajać 8 deka (5 łutów) rodzynków, nałożyć te kawałeczki, zwinąć w kształcie rożka, dać do pieca, a po wyjęciu obsypać cukrem z wanilią.

52. Rogaliki waniliowe.

21 deka ($12^1/_2$ łuta) masła wyrobić na stolnicy z 28 deka (17 łutami) mąki, dodać $10^1/_2$ deka (6 łutów) cukru, $10^1/_2$ deka (6 łutów) obieranych, tłuczonych migdałów i 3 żółtka. Z téj masy robić małe rogaliki, upiéc na brązowo i ciepłe jeszcze posypać cukrem z wanilią.

53. Ciastka angielskie.

Dać 28 deka (17 łutów) cukru, 21 deka ($12^1/_2$ łuta) tłuczonych migdałów i 3 białka do rondla, mięszać na ogniu, dopóki się nie rozgrzeje, wtedy smarować na opłatku, posypać krajanymi migdałami, dać na blachę posmarowaną woskiem i do pieca.

54. Karty.

Utrzéć na pianę 14 deka ($8^1/_2$ łuta) masła, dodać po jednemu 2 żółtka i 2 całe jaja, skórki cytrynowej, 14 deka ($8^1/_2$ łuta) cienko uszatkowanych migdałów, 14 deka ($8^1/_2$ łuta) cukru i 14 deka ($8^1/_2$ łuta) pięknej mąki. To wszystko dobrze razem wymięszać, dodać cynamonu, goździków, rozwałkować ciasto, krajać kawałki kształtu i wielkości karty, ubrać czterema migdałami lub kawałkami pomarańczy, posmarować białkiem, posypać cukrem i dać do pieca.

55. Ciemne obwarzanki.

Siedm deka (4 łuty) masła utrzeć na pianę, dodać 14 deka ($8^1/_2$ łuta) cukru, 14 deka ($8^1/_2$ łuta) tłuczonych z łupą migdałów, 10 deka (6 łutów) mąki, tabliczkę czekolady, 5 deka (3 łuty) brązowej, cienko zmielonej kawy, trochę goździków, skórki cytrynowej; wszystko dobrze wymięszać, rozwałkować i wykrawać obwarzanki.

56. Obwarzanki czekoladowe.

14 deka ($8^1/_2$ łuta) mączki cukrowej utrzeć z 2 żółtkami, dodać 14 deka ($8^1/_2$ łuta) tartych migdałów z łupą, trochę wanilii i skórki cytrynowej, 14 deka ($8^1/_2$ łuta) tartej czekolady, dobrze razem wymięszać, formować obwarzanki, maczać w białku, obsypać cukrem i dać do pieca.

57. Ciastka linckie.

Wziąć 20 deka (12 łutów) mąki, 15 deka (9 łutów) masła, 12 deka (7 łutów) cukru, 4 żółtka. Z tego zrobić ciasto, rozwałkować na palec grubości, wykrawać ciastka, maczać w białku, obsypać cukrem i dać na blachę.

58. Ciastka makaronikowe.

Do ubitej piany z 2 białek dać 2 tabliczki czekolady, 14 deka ($8^1/_2$ łuta) cukru, 14 deka ($8^1/_2$ łuta) migdałów, cienko uszatkowanych i wanilii; to wszystko mięszać przez kwadrans. Dodać 3 łyżeczki tartej bułki i układać na opłatkach małe kupki.

59. Marcypan.

84 deka ($50^1/_2$ łuta) obieranych migdałów utrzeć na mączkę, dać do rondla, zwilżyć wodą różaną, dodać 56 deka (dobry funt) cukru, zrumienić na ogniu, poczem położyć na desce, uformowawszy podługowaty bocheneczek, zostawić tak przez noc. Na drugi dzień dodać do tej masy 14 deka ($8^1/_2$ łuta) mąki, rozwałkować i wykrawać ciastka.

60. Marcypan z malinami.

Jeden litr (kwartę) malin podzielić na dwie połowy; jednę połowę rozgnieść, przecedzić, ten sok wlać do drugiej połowy malin i postawić na blachę, niech się przez kwadrans gotuje. Potem dodać $^1/_4$ litra (kwaterkę) soku porzeczkowego, gotując

dalej, dopóki maliny nie rozgotują się. Teraz zdjąć rondel z blachy, a postawić drugi, na którym ma być 84 deka (50½ łuta) cukru i tyle wody, aby się rozpuścił i zagotował. Gdy się zagotuje, wlać do tego zawartość pierwszego rondla, jeszcze raz zagotować, odszumować i wlać do formy, którą natychmiast włożyć do ciepłego pieca.

61. Kulki orzechowe.

14 deka (8½ łuta) orzechów włoskich, 42 deka (25 łutów) pięknej mąki, ¼ kilo (½ funta) tłuczonego cukru, ¼ kilo (½ funta) masła, 17 gramów (łut) cynamonu, wymieszać dobrze razem. Gdy masa już wyrobiona, formować kulki wielkości włoskiego orzecha, układać na blachę masłem wysmarowaną, maczać w żółtku, w cukrze i dać do gorącego pieca.

62. Salami z cukru i migdałów.

Wziąć 28 deka (17 łutów) obieranych, cienko utłuczonych migdałów, 21 deka (12½ łuta) cukru, łyżkę mąki, dać do rondla i postawić na ogień, aby się wysuszyło. Potem zdjąć z ognia, dać 1 białko, 14 deka (8½ łuta) cienko pokrajanej cykaty, skórki cytrynowej i cynamonu, 7 deka (4 łuty) krajanych migdałów i tyle alkiermasu, żeby było czerwone. Posypać deskę grubo tłuczonym cukrem, dać na to ciasto, zrobić grubą kiszkę i po ośmiu dniach krajać w płatki jak salami.

63. Szynka i salami z migdałów.

Pół kilo (funt) migdałów obrać i bardzo cienko utłuc, podczas tłuczenia kropiąc wodą. Zagotować 3½ decylitra (⅓ kwaterki) wody z ½ kilo (funtem) cukru, do wrzącego cukru dodać migdałów i tak długo gotować, dopóki nie zrobi się masa. Potem ująć z tego trochę, do reszty wlać alkiermasu, uformować na talerzu szynkę, posmarować z wierzchu tem białem tak grubo, jak bywa tłuszcz w szynce wieprzowej, niech stwardnieje. W końcu posmarować lukrem czekoladowym, a za dwa dni krajać tak, jak się kraje prawdziwą szynkę.

64. Szynka z cukru.

Utrzeć 20 deka (12 łutów) obieranych, słodkich i 3 deka (2 łuty) gorzkich migdałów, dać na salaterkę, dodać 20 deka (12 łutów) mączki cukrowej i trochę ubitej piany. Poczem czwartą część tej masy oddzielić i zostawić. Do trzech pozostałych części domieszać tłuczonych goździków, cynamonu, gałki muszkatołowej i kilka łyżeczek alkiermasu. Ciasto wyrobić rękami,

uformować szynkę, ową czwartą część dać na wierzch, mającą imitować tłuszcz wieprzowy. Potem pokrajać w cienkie plastry, dać na blachę i do pieca, aby się wysuszyła. Plastry te ułożone na talerzu do złudzenia naśladują szynkę.

65. Bułki do herbaty.

Dać na stolnicę 33 deka (20 łutów) pięknej mąki, trochę soli, jedno jajo, trochę mleka, pół łyżki drożdży i łyżkę masła. Zamięsić ciasto i postawić w ciepłem miejscu. Gdy podrośnie, robić małe bułeczki, dać na blachę, a gdy jeszcze raz się ruszy, posmarować jajem, posypać solą i kminkiem i dać do gorącego pieca.

66. Hiszpańskie ciasto.

Wziąć na jedno białko 5¼ deka (3 łuty) mączki cukrowej. Główną jednak rzeczą jest dobrze wysuszyć cukier, w tym celu wsypać go na talerz i dać do szabaśnika, potem podzielić go na trzy części i dobrze ochłodzić. Białka dać do piwnicy na 2 lub 3 godziny, aby były zimne, potem ubić mocno pianę i dodawać po łyżeczce cukru, gdy już piana ubita. Poczem formować ciastka, układać na blachę woskiem wysmarowaną i dać do szabaśnika, najlepiej wieczór po kolacyi, aby przez noc w piecu zostały.

67. Cwibak.

28 deka (17 łutów) cukru, trzeć przez kwadrans z 6 żółtkami, potem dać ubitą pianę z 6 białek, znowu trzeć, w końcu zaś 28 deka (17 łutów) mąki. Piec ma być miernie gorący.

68. Cwibak biszkoptowy.

Utrzeć 190 gramów (11½ łuta) cukru z 8 żółtkami, dać mocno ubitą pianę z 8 białek, w końcu domięszać 250 gramów (½ funta) mąki i dobrze wyrobić. Z tej masy formować podłużne pasy na blasze masłem wysmarowanej i dać do pieca miernie gorącego. Po wyjęciu zdjąć z blachy, a gdy ostygną, krajać małe kawałki i dać na suchą blachę do szabaśnika, aby się jeszcze trochę przyrumieniły.

69. Cwibak dziecinny.

28 deka (17 łutów) pięknej mąki, 5 deka (3 łuty) świeżego masła, 2 deka (dobry łut) drożdży, 1 jajo, kwiat muszkatołowy, trochę letniego mleka, wyrobić dobrze i postawić w ciepłem miejscu, aby się ruszyło. Poczem uformować struclę, dać

na blachę, żeby jeszcze raz się ruszyło, potem upiec. Na drugi dzień pokrajać w zgrabne kawałki, posypać cukrem na obie strony, położyć na blachę i przyrumienić w szabaśniku. Można trzymać kilka tygodni w suchem miejscu.

ROZDZIAŁ XXII.

Torty.



Baumkuchen czyli Dziad.

Tort dziad.

1 kilo (2 funty) mąki, 1 kilo (2 funty) masła, 1 kilo (2 funty) cukru, 30 jaj, 3/4 litra (pół kwarty) śmietany, skórkę z 2 cytryn, trochę cynamonu i kwiatu muszkatułowego. Najpierw ubić śmietanę, potem na przemianę dawać jedno jajo i jedną łyżkę cukru. Potem dać mąkę, korzeni a w końcu ubitą pianę z 30 białek. Do tego tortu potrzebną jest forma, najpierw rożen żelazny do kręcenia, a potem wałek z suchego drzewa, w formie głowy od cukru.

I. Tort chlebowy.

16 żółtek trzeć godzinę z 20 dekami (12 łutami) cukru, dodać 3 deka (2 łuty) tartego chleba, skórki z całéj cytryny, 8 gramów (pół łuta) goździków, 8 gramów (pół łuta) cynamonu, 1/4 kilo (pół funta) migdałów nieobieranych, cienko uszatkowanych, na końcu ubitą pianę z 8 białek. Wymięszać to wszystko dobrze i dać do formy masłem wysmarowanej, chlebem wysypanej i wstawić do gorącego pieca.

2. Tort chlebowy innym sposobem.

30 żółtek ubić z 1/2 kilo (funtem) cukru i 1/4 kilo (pół funta) czekolady tartéj, dodać cynamonu, wanilii, muszkatołowego kwiatu, goździków i trzeć bezustannie godzinę. Ubić pianę z 15 białek, kładąc po łyżce piany i po łyżce mąki chlebowej, wymięszać razem, włożyć w formę masłem wysmarowaną i do gorącego pieca wstawić na pół godziny.

3. Makowy tort bardzo dobry.

1/4 kilo (pół funta) cukru, 12 1/2 deka (ćwierć funta) migdałów z łupą miałko tłuczonych, 8 całych jaj, 16 żółtek, trzeć godzinę. Potém dać skórkę z jednej cytryny, 17 gramów (łut) cynamonu, 8 gramów (pół łuta) goździków, 17 deka (10 łutów) maku. Mak najpierw sparzyć, potem wysuszyć i potłuc miałko w moździerzu, zmięszać to wszystko razem i dać do wysmarowanej formy. W piecu ma być godzinę. Można dodać parę tabliczek czekolady, aby był ciemniejszy.

4. Tort daktylowy.

1/2 kilo (funt) cukru trzeć na gęsty lukier z 6 białkami całą godzinę. Dać do tego 1/4 kilo (pół funta) migdałów w łupach, drobno uszatkowanych, 12 1/2 deka (ćwierć funta) migdałów wzdłuż krajanych, również w łupach, 1/4 kilo (pół funta) daktyli, 2 tabliczki czekolady, to wszystko dobrze wymięszać i dać do formy wysmarowanej białym woskiem i wyłożonej opłatkami. Potem dać do gorącego pieca. Zamiast daktyli mogą być figi.

5. Lincki tort kruchy.

Wziąć 20 deka (12 łutów) masła, 20 deka (12 łutów) mąki, 8 żółtek ugotowanych, jedno surowe jajko, 20 deka (12 łutów) migdałów obieranych, drobno uszatkowanych, 20 deka (12 łutów) cukru, cytrynowej skórki, cynamonu, goździków i wanilii. Wymięszać to wszystko, dobrze wyrobić, zrobić dwa krągłe placki, każdy z osobna upiec; po upieczeniu przekładać konfiturami.

6. Szotten tort.

Wziąć 1/2 kilo (funt) cukru miałko tłuczonego, 1/2 kilo (funt) migdałów drobno uszatkowanych, 1/4 kilo (pół funta) mąki, 12

żółtek twardo ugotowanych, 17 gramów (łut) cynamonu, 17 gr. (łut) goździków tłuczonych, skórkę z jednej cytryny, a wszystko zarobić sokiem z cytryny, aby się razem trzymało. Roztaczać krągło, z reszty ciasta porobić kratki, a po upieczeniu w te kratki dać konfitury. W piecu ma być godzinę.

7. Tort migdałowy.

20 żółtek, 8 jaj całych, 1/2 kilo (funt) migdałów obieranych, drobno siekanych, skórkę z jednej cytryny, 1/4 kilo (pół funta) cukru, razem trzeć przez godzinę. Na końcu wziąć pół filiżanki tartej bułki; wszystko to razem wymięszać i dać do formy wysmarowanej, bułką obsypanej i zaraz wsadzić do pieca, który ma być gorący. Tę samą masę przedzielić na pół, do jednej połowy domięszać czekolady, każdą osobno upiec, posmarować marmoladą, będzie tort w dwu kolorach.

8. Tort kamienny.

Wziąć 1/2 kilo (funt) migdałów obieranych, drobno tłuczonych, 1/2 kilo (funt) cukru, 1 całe jajo i jedno białko, z jednej cytryny sok i skórkę. Wymięszać to wszystko dobrze, kłaść do formy białym woskiem wysmarowanej i dać do pieca.

9. Tort orzechowy na miodzie.

1/2 litra (pół kwarty) miodu dać do rondla, żeby się zagotował. Gdy się zrumieni, wyszumować, dać 2 łyżki mąki, a gdy się rozetrze, tak że nie ma żadnej grudki, odstawić, aby ostygł. Utrzeć gęsty lukier z 3 białek, dać do tego 100 włoskich orzechów drobno pokrajanych, miodu wlać do tej masy, wymięszać, dać do formy woskiem wysmarowanej i opłatkami wyłożonej.

10. Tort orzechowy innym sposobem.

Sto orzechów utłuc w moździerzu. Zrobić ciasto jak na biszkopty, mianowicie: 10 żółtek, 10 łyżek cukru, 5 łyżek mąki, trzeć mocno, połowę tych utłuczonych orzechów, i nakoniec ubitą pianę z owych 10 białek. Wymięszawszy, dać do wysmarowanej masłem formy i do gorącego pieca.

Teraz zrobić lukier z 6 białek i 1/4 kilo (pół funta) cukru, dobrze ubić, aby zbielał, dać do niego drugą połowę orzechów, wymięszać i dać do formy woskiem wysmarowanej i opłatkami wyłożonej. Po upieczeniu obie połowy posmarować konfiturami, polukrować i podać.

11. Tort z ziemniaków.

16 deka (9 1/2 łuta) mączki cukrowej trzeć pół godziny z 9 żółtkami; poczem dać 8 deka (5 łutów) migdałów z łupami w moździerzu tłuczonych, 4 deka (2 1/2 łuta) skórki cytrynowej, łyżeczkę cienko uszatkowanej skórki pomarańczowej, cynamonu, tłuczonych goździków, wreszcie 48 deka (prawie funt) pieczonych, przez durszlak przepuszczonych ziemniaków. Tę masę trzeć jeszcze przez kwadrans, w końcu dołożyć ubitą pianę z 9 białek. Po wymięszaniu dać do formy masłem wysmarowanej, bułką obsypanej i na godzinę wstawić do szabaśnika.

12. Tort z mąki kartoflanej.

24 deka (pół funta) cukru trzeć godzinę z 12 żółtkami i sokiem z jednej cytryny, poczem domięszać 12 deka (1/4 funta) mąki kartoflanej, 12 deka (1/4 funta) mąki zwykłej, najpiękniejszej i ubitą pianę z owych 12 białek. Po wymięszaniu wlać do formy masłem wysmarowanej i dać na godzinę do pieca.

13. Tort preclowy bez jaj.

30 deka (18 łutów) masła utrzeć z 16 deka (9 1/2 łutami) cukru i z sokiem z jednej cytryny. 40 deka (24 łutów) obranych z łupy i z sokiem cytrynowym tłuczonych migdałów, skórki cytrynowej i 30 deka (18 łutów) mąki domięszać po trochu. Wyrobić dobrze i zrobić dwa krągłe placki grubości palca. Dać do formy masłem wysmarowanej, mąką wysypanej, posmarować konfiturami i przełożyć drugim plackiem. Z wierzchu ubrać kratkami z tego samego ciasta, posmarować jajem i dać na godzinę do pieca. Po wyjęciu i ostudzeniu napełnić te kratki konfiturami i podać na stół. Tort ten jest twardy, przy krajaniu może się łatwo pokruszyć.

14. Tort kruchy.

40 deka (24 łutów) mąki rozetrzeć na stolnicy z 32 deka (19 łutami) masła, dodać 15 deka (9 1/2 łuta) cukru z wanilią, pół łyżeczki utłuczonych korzeni i 4 żółtka. Dobrze to wyrobić i zostawić na chłodnem miejscu. Gdy ciasto stwardnieje, wywałkować okrągły placek na stolnicy mąką wysypanej, posmarować konfiturami, tak jednak, aby zostawić na palec brzeg wolny. Poczem z tego samego ciasta porobić kratki, brzeg zawinąć, posmarować jajem i dać do szabaśnika.

15. Tort kruchy na sposób francuski.

48 deka (prawie funt) masła, 16 deka ($9^1/_2$ łuta) cukru z wanilią i 8 żółtek trzeć pół godziny, poczem domięszać 69 deka ($41^1/_2$ łuta) mąki, a wyrobiwszy dobrze, zostawić na chłodnem miejscu. Gdy ciasto stwardnieje, zrobić trzy jednakowe placki, a po upieczeniu przełożyć konfiturą, z wierzchu polukrować i podać.

16. Tort lincki, brunatny.

32 deka (19 łutów) masła rozetrzeć na stolnicy z 32 deka (19 łutami) mąki. Dać do tego 32 deka (19 łutów) migdałów w łupach cienko uszatkowanych, 24 deka (pół funta) cukru, skórki cytrynowej, goździków, cynamonu i gałki muszkatołowej; zrobić w środku rowek, dać 4 żółtka i dobrze wyrobić, poczem na kwadrans postawić w chłodnem miejscu. Gdy ciasto stwardnieje, zrobić krągły placek, dać do formy tortowej, z wierzchu ubrać kratkami z tego samego ciasta, posmarować jajem i dać na pół godziny do gorącego pieca. Po wyjęciu wypełnić kratki konfiturami i podać na stół.

17. Tort wiedeński.

Do 28 deka (17 łutów) utartego masła dać 4 żółtka, 4 całe jaja, 24 deka (blisko $^1/_2$ funta) cukru, skórki cytrynowej i trzeć to pół godziny, poczem domięszać 28 deka (17 łutów) mąki



Tort wiedeński.

i dobrze wyrobić. Wykroić z papieru krągłe lub czworograniaste formy, posmarować masłem i rozciągnąć to ciasto, następnie położyć placki jeden obok drugiego na blachę i dać do szabaśnika. Po wyjęciu i ostygnięciu posmarować konfiturami, kłaść jeden na drugim, a na wierzchu polukrować.

18. Tort piaskowy.

28 deka (17 łutów) utartego masła zmięszać z 28 deka (17 łutami) cukru z wanilią i 8 żółtkami, dodać cynamonu, soku z połowy cytryny, skórki cytrynowej i trzeć razem pół godziny. Poczem dać ubitą pianę z owych 8 białek i 28 deka (17 łutów)

mąki zwykłej albo kartoflanej lekko domięszać. Tę masę dać do formy tortowej masłem wysmarowanej i na godzinę wstawić do pieca. Po wyjęciu gdy ostygnie, oblać lukrem i posypać cienko uszatkowanymi migdałami.

19. Tort sucharkowy.

28 deka (17 łutów) cukru z wanilią i 12 żółtek, trze się pół godziny, poczem domięszać ubitą pianę z owych 12 białek i 24 deka (blisko $^1/_2$ funta) pięknej mąki. Tę masę dać do formy masłem wysmarowanej i do szabaśnika. Po wyjęciu, gdy ostygnie, oblać lukrem. Można także pokrajać na kształt sucharków, posmarować konfiturami, układać dwa kawałki razem i oblewać lukrem. Również można także zamiast konfitur użyć do smarowania następującej masy: 3 białka ubite mocno na pianę, 12 deka ($^1/_4$ funta) mączki cukrowej, 2 tabliczki tartej czekolady lub dwie łyżki konfitur malinowych lub poziomkowych lekko wymięszać i kłaść na tort.

20. Pyszny tort biszkoptowy.

14 deka ($8^1/_2$ łuta) cukru z wanilią, 4 całe jaja i 4 żółtka dać do płytkiego rondla, postawić na ogień i tak długo bić, dopóki nie zgęstnieje, poczem odstawić i znowu tak długo bić aż nie ostygnie; następnie domięszać 12 deka ($^1/_4$ funta) mąki, wlać do formy masłem wysmarowanej i dać do gorącego pieca albo do szabaśnika. Po wyjęciu, gdy ostygnie, oblać lukrem, jakim kto chce.

21. Tort czekoladowy.

14 deka ($8^1/_5$ łuta) czekolady dać na blachę do szabaśnika, aby zmiękła; 14 deka ($8^1/_2$ łuta) utartego masła, 16 deka ($9^1/_2$ łuta) cukru, 3 żółtka, i tę czekoladę trzeć pół godziny. Poczem dodać 8 deka (5 łutów) migdałów z łupą cienko uszatkowanych i znowu trzeć przez kwadrans. W końcu domięszać pianę z owych 3 białek i 8 deka (5 łutów) mąki. Tę masę wlać do formy masłem wysmarowanej i dać na godzinę do pieca. Po wyjęciu, gdy ostygnie, oblać lukrem czekoladowym.

22. Tort czekoladowy z migdałami.

28 deka (17 łutów) cukru z wanilią trzeć z 16 żółtkami przez kwadrans, poczem dodać 16 deka ($9^1/_2$ łutów) migdałów z łupą, drobno uszatkowanych i przez sito przesianych, 28 deka (17 łutów) tartej czekolady, ubitą pianę z 12 białek i 12 deka ($^1/_4$ funta) pięknej mąki. Wymięszawszy to wszystko dobrze, dać

do formy masłem wysmarowanej i do pieca. Po wyjęciu, gdy ostygnie, oblać jakimkolwiek lukrem.

23. Tort czekoladowy z chlebem.

28 deka (17 łutów) cukru z wanilią trzeć pół godziny z 16 żółtkami, potem dodać 22 deka (12½ łuta) tartej czekolady, 16 deka (9½ łuta) tartego chleba i ubitą pianę z 8 białek. Po wymieszaniu dać do formy i na godzinę do pieca.

24. Tort napoleoński. (Tourte à la Napoléon).

16 deka (9½ łuta) utartego masła, trze się przez kwadrans z 16 deka (9½ łutami) cukru i 4 żółtkami. Poczem dodać 16 deka (9½ łuta) migdałów w łupach, cienko uszatkowanych, 16 deka (9½ łuta) tartej czekolady, skórki cytrynowej i pomarańczowej, cynamonu, goździków, ubitą pianę z owych czterech białek i 8 deka (5 łutów) mąki. Wymieszawszy dobrze, podzielić tę masę na trzy części, każdą osobno upiec w formie tortowej, a po wyjęciu, gdy ostygną, przełożyć konfiturą i oblać białym lukrem.

25. Kruchy tort z migdałami.

32 deka (19 łutów) cukru trze się pół godziny z 10 żółtkami, poczem dać 10 łyżek mąki, 32 deka (19 łutów) klarowanego masła, 32 deka (19 łutów) tłuczonych migdałów, nie razem jednak, lecz ucierając na przemian; dawać łyżkę masła, łyżkę migdałów. Poczem domięszać ubitą pianę z owych 10 białek. Tę masę podzielić na trzy części, każdą piec osobno, a po wyjęciu przełożyć konfiturami.

26. Tort czarny.

Do 16 deka (9½ łuta) utartego masła, wbijać po jednem 5 żółtek i 30 deka (18 łutów) cukru z wanilią i trzeć przez pół godziny. Potem dać 17 deka (10 łutów) migdałów z łupą, cienko uszatkowanych i przez sito przesianych, 26 deka (½ funta) tartej czekolady, cynamonu, skórki cytrynowej, goździków, ubitą pianę z owych 5 białek i 10 deka (6 łutów) mąki lekko domięszać. Tę masę dać do formy masłem wysmarowanej i mąką posypanej, i na godzinę wstawić do pieca. Po wyjęciu, gdy ostygnie, posypać cukrem i podać do stołu.

27. Tort z kremem kawowym.

Do ubitej piany z 4 białek dać 8 deka (5 łutów) obieranych, w moździerzu z białkiem tłuczonych migdałów, 14 deka

(8½ łuta) mączki cukrowej i zamieszać to wszystko dobrze. Podzielić tę masę na trzy części, uformować krągłe placki i piec każdy z osobna, przez kwadrans. 3 żołtka, 10 deka (6 łutów) cukru i trzy łyżki mocnej kawy mieszać na ogniu tak długo, dopóki nie zgęstnieją, zagotować jednak nie powinny się. Gdy zgęstnieją, odstawić, aby ostygły; poczem wlać tę masę do 16 deka (9½ łuta) utartego masła. Tą masą posmarować owe trzy placki z wierzchu, polukrować i podać do stołu.

28. Tort pomarańczowy.

Trzeć pół godziny 24 deka (blisko pół funta) cukru pomarańczowego z 21 żółtkami; poczem dać 30 deka (18 łutów) migdałów obranych z łupy, utłuczonych w moździerzu z cytrynowym sokiem; trzeć znowu kwadrans, a w końcu wlać ubitą pianę ze 6-ciu białek. Tę masę dać do formy masłem wysmarowanej i do pieca na godzinę.

29. Tort kasztanowy.

24 deka (blisko pół funta) masła utrzeć na pianę, 32 deka (19 łutów) cukru i 16 żółtek wbijać po jednemu; dodać 32 deka (19 łutów) pieczonych lub gotowanych kasztanów utartych na tarce i ubitą pianę z 12 białek. Tę masę podzielić na dwie części, dać do formy i każdą z osobna piec pół godziny. Po wyjęciu, gdy ostygnie, przełożyć następującą masą: 4 łyżki tartych kasztanów, 8 deka (5 łutów) cukru, 2 łyżki ubitej piany i dwie łyżki rumu, dobrze razem wymieszać, posmarować tort, i dać do pieca. Po wyjęciu posmarować lukrem.

30. Tort mięszany.

6 deka (3½ łuta) tartego masła wymieszać z 10 deka (6 łutami) cukru z wanilią i 6 żółtkami, dodać 8 deka (5 łutów) migdałów z łupą cienko uszatkowanych. 1 tabliczkę czekolady i ubitą pianę ze 6-ciu białek. Tę masę wlać do formy masłem wysmarowanej i dać na godzinę do pieca.

31. Tort szwajcarski.

Wziąć ¼ kilo (pół funta) mąki, 20 deka (12 łutów) masła, 7 deka (4 łuty) cukru i 2 jaja. Po wyrobieniu rozwałkować ciasto cienko, dać do formy, posmarować konfiturami lub dać świeżych, dobrze ocukrzonych owoców. Ubić 6 białek, ¼ kilo (pół funta) cienko uszatkowanych i z łupy obranych migdałów i 12½ deka (ćwierć funta) cukru, wymieszać razem, pokryć tą masą tort z wierzchu i dać na godzinę do pieca.

32. Tort pomarańczowy innym sposobem.

Wziąć 1/4 kilo (pół funta) cukru, 20 deka (12 łutów) tartych migdałów, 12 jaj, 7 deka (4 łuty) mąki i 2 łyżki maku. Po wymieszaniu i wyrobieniu uformować dwa krągłe placki, upiec każdy osobno, a po wyjęciu, gdy ostygną, przełożyć następującym kremem: 2 całe jaja, 4 żółtka, sok z 4 pomarańcz, sok z 2 cytryn, 1/4 kilo (pół funta) cukru dać do rondla, postawić na ogień i tak długo mięszać, dopóki nie zgęstnieje. Obłożywszy tą masą jeden placek, przykryć drugim, z wierzchu zaś oblać następującym lukrem:

Sok z 2 pomarańcz, 12 1/2 deka (ćwierć funta) cukru z łyżką wody trzeć kwadrans, poczem można lukrować.

33. Tort pomarańczowy jeszcze innym sposobem.

56 deka (dobry funt) cukru otartego o 2 pomarańcze, w moździerzu utłuczonego, utrzeć z 24 żółtkami i 4 białkami, dodać 50 deka (funt) obieranych migdałów utłuczonych z 2 jajami zgotowanemi na twardo i znowu trzeć godzinę. Poczem cienko uszatkować 10 deka (6 łutów) skórki cytrynowej i 6 deka (3 1/2 łuta) skórki pomarańczowej. To wszystko razem wymięszać, zrobić trzy placki krągłe i każdy upiec z osobna. Po wyjęciu, gdy ostygną, posmarować marmoladą, a z wierzchu oblać lukrem.

34. Tort z orzechów laskowych.

7 całych jaj i jedno żółtko utrzeć z 28 deka (17 łutami) cukru; dodać 28 deka (17 łutów) tłuczonych w moździerzu orzechów laskowych, sok i skórkę z jednej cytryny, 7 deka (4 łuty) cienko pokrajanej cykaty i kilka łyżek tartej bułki. Wszystko to dobrze wymięszawszy, dać do formy masłem wysmarowanej i włożyć na godzinę do pieca.

35. Tort jabłkowy.

Pół kilo (funt) tartych. kwaskowatych jabłek, pół kilo



Tort jabłkowy.

(funt) cukru, sok i skórkę z jednej cytryny, gotować na ogniu,

ciągle mięszając, dopóki nie zgęstnieją, w końcu dodać 1/8 kilo (1/4 funta) cienko pokrajanej cykaty, 1/8 kilo (1/4 funta) krajanych migdałów i gotować to jeszcze przez kwadrans. Gdy ta masa zgęstnieje, odstawić, a gdy ostygnie dać do formy tortowej i do pieca na kwadrans. Tort ten nie potrzebuje się piec, lecz tylko trochę wysuszyć. Poczem oblać go przeźroczystym lukrem.

36. Tort jabłkowy innym sposobem.

200 gramów (12 łutów) masła utartego na pianę, 4 całe jaja wbijać po jednemu, 4 łyżki cukru i 20 deka (12 łutów) mąki zamięszać razem; z tego upiec dwa krągłe placki, 3/10 litra (3/10 kwarty) wody, 45 gramów (2 1/2 łuta) cukru, 79 gramów (4 1/2 łuta) jabłek w kostkę pokrajanych, gotować w tym cukrze tak, aby były miękkie, a nie rozgotowały się; 20 gramów (dobry łut) cienko pokrajanej cykaty, wymięszać z jabłkami, dać do formy wyłożonej opłatkami, a po wyjęciu z pieca oblać cytrynowym lukrem.

37. Tort sucharkowy z czekolodą.

8 żółtek utrzeć mocno, potem wsypać po trochu 28 deka (17 łutów) cukru, 14 deka (8 1/2 łuta) mąki i ubitą pianę z owych 8-miu białek. Trzecią część tej masy oddzielić, wymięszać z dwiema tabliczkami tartej czekolady i upiec trzy krągłe placki. Po upieczeniu posmarować konfiturami, ze spodu i z wierzchu dać biały, a we środku czarny placek.

38. Tort cukrowy.

Wziąć pół kilo (funt) masła wypłukanego, rozetrzeć z 3/4 kilo (1 1/2 funta) mąki, 1/4 kilo (1/2 funta) migdałów, 5—7 żółtek, 37 deka (22 łutów) cukru, sok i skórkę z jednej cytryny. Wszystko razem dobrze wyrobić i dać do pieca na godzinę.

39. Tort migdałowy.

3/8 kilo (3/4 funta) migdałów cienko uszatkowanych przesiać przez sito, 21 deka (12 1/2 łuta) cykaty również cienko uszatkować; dodać 5 żółtek; trzeć to wszystko razem przez kwadrans; dodać 21 deka (12 1/2 łuta) cukru, pianę z owych 6 białek, skórkę i sok z jednej cytryny. Wymięszawszy to wszystko dobrze, dać do formy opłatkami wyłożonej i do miernie gorącego pieca.

40. Tort migdałowy innym sposobem.

42 deka (25 łutów) cukru trzeć z 22 żółtkami, dodać pół kilo (funt) tłuczonych migdałów; w końcu ubitą pianę z owych 22 białek dodawać po trochu i skórki cytrynowej. Po wymięszaniu dać do formy opłatkiem wyłożonej.

41. Tort holenderski.

22 deka (13 łutów) masła, 40 deka (24 łuty) mąki, 12 deka (1/4 funta) cukru, 6 żółtek, trochę soku cytrynowego, wszystko razem dobrze wyrobić. Potem zostawić na kwadrans w chłodnem miejscu, a gdy ciasto stężeje, wyrobić trzy placki, piec każdy z osobna, a potem przełożyć konfiturami.

42. Tort kapucyński.

12 żółtek utrzeć z 28 deka (17 łutami) cukru; dodać ubitą pianę z owych 12 białek, skórki pomarańczowej, a w końcu 21 deka (12 1/2 łuta) pięknej mąki. Z tej masy upiec dwa placki w formie tortowej, a po upieczeniu przełożyć konfiturami i oblać lukrem.

43. Tort jabłkowy nr. 2.

Wziąć 60 deka (36 łutów) dobrych jabłek, 60 deka (36 łutów) pigwy, obrać z łupy i pokrajać w kostkę. 1 kilo (2 funty) cukru dać do rondla, 7 decylitrów (3 kwaterki) wody, gotować dopóki syrop nie zgęstnieje; wtedy wrzucić najpierw pigwy, potem jabłka, gotować razem, dopóki nie zżółknie i nie stanie się gęstym; dodać wtedy skórki z połowy cytryny, sok z 2 cytryn i 14 deka (8 1/2 łuta) cykaty w kostkę krajanej. Wszystko razem ma się dobrze zagotować. Gdy ostygnie, dać do formy tortowej wysmarowanej masłem i wyłożonej opłatkiem.

44. Tort jabłkowy z kremem.

14 deka (8 1/2 łuta) masła, 17 1/2 deka (10 łutów) mąki, 7 deka (3 łuty) cukru, 7 deka (3 łuty) migdałów obranych i tłuczonych; 1 żółtko dać na blachę i zrobić z tego ciasto: rozwałkować, posmarować jajem i w formie tortowej upiec na kolor brązowy. Gdy ostygnie, posmarować następującą masą: Kilka pięknych jabłek (3—4) obrać z łupy, pokrajać i udynstować z cukrem, rumem, skórką cytrynową i cynamonem. Domięszać potem garść uszatkowanych migdałów i garść rodzynków. Tą masą posmarować tort. Ubić 1/4 litra (kwaterkę) śmietanki na pianę, domięszać 70 deka (42 łutów) cukru z wanilią i 1 deka (dobre pół łuta) żelatyny, posmarować po wierzchu tort i postawić w chłodnem miejscu.

45. Tort biszkoptowy.

Wziąć 14 deka (8 1/2 łuta) cukru, 10 deka (6 łutów) mąki ryżowej, 7 jaj, ubitą pianę z 4 białek, 7 żółtek zaś wbijać po jednemu, potem dać cukier, skórki cytrynowej, soku z pół cytryny, na końcu zaś mąkę. Wyrobiwszy to wszystko razem, dać do formy tortowej i do pieca; po wyjęciu obsypać lukrem.

46. Tort francuski.

28 deka (17 łutów) masła, 28 deka (17 łutów) mąki, 14 deka (8 1/2 łuta) cukru, 14 deka (8 1/2 łuta) migdałów, trochę skórki cytrynowej, cynamonu, goździków, dać na stolnicę i wyrobić ciasto. Zrobić z tego cztery krągłe placki, upiec, a po ostygnięciu posmarować konfiturami, kładąc jeden na drugim; z wierzchu posypać cukrem.

47. Tort angielski.

Wziąć dwadzieścia ośm deka (17 łutów) masła, trzeć godzinę z 28 deka (17 łutów) mąki. W drugiej salaterce trzeć przez godzinę 28 deka (17 łutów) cukru z wanilią i z 4 jajami. Poczem mięsza się razem obie połowy, i piecze się dwa krągłe placki. Po ostygnięciu posmarować konfiturami i położyć jeden na drugim.

48. Tort preclowy.

28 deka (17 łutów) cukru utrzeć z 12 żółtkami; dodać 12 deka (1/4 funta) tartej bułki, przesianej przez sito, korzeni, w końcu ubitą pianę z 4 białek. Upiec dwa krągłe placki, po ostygnięciu posmarować marmoladą i położyć jeden na drugim.

49. Tort chlebowy z jabłkami (z przepisów angielskich).

Formę tortową posmarować masłem, dać na spód warstwę tartego chleba, polać roztopionem masłem, potem dać warstwę obranych z łupy i cienko pokrajanych jabłek pocukrowanych i pokropionych sokiem cytrynowym. Tak zapełnić całą formę, poczem dać do pieca.

50. Tort czekoladowy.

Utrzeć na pianę 28 deka (17 łutów) masła, dodawać po trosze 28 deka (17 łutów) cukru z wanilią, 28 deka (17 łutów)

rozgotowanej czekolady, potem 28 deka (17 łutów) mąki, a w końcu ubitą pianę z 10 białek. Tę masę wlać do dużej formy tortowej i piec w szabaśniku trzy kwandranse. Wyjąwszy jeszcze ciepły, posmarować marmoladą, z wierzchu zaś lukrem czekoladowym.

51. Tort daktylowy.

30 deka (18 łutów) tartych migdałów z łupą, 30 deka (18 łutów) cukru, 30 deka (18 łutów) krajanych daktyli, 6 białek trzeć z cukrem przez godzinę, potem domięszać migdałów i daktyli i dać do pieca. Po wyjęciu posmarować ciemnym lukrem.

52. Tort z poziomkami.

Utrzeć 7 deka (4 łuty) masła z 35 gram. (2 łutami) cukru z wanilią, dodać 15 deka (9 łutów) mąki, wyrobić ciasto rękami i zostawić na pół godziny. Potem rozwałkować krągły placek i upiec na kolor brązowy. Ubić pianę z 6 białek, dodać 17 deka (10 łutów) cukru, trochę wanilii i 2 decylitry (prawie kwaterkę) świeżych poziomek; wymięszawszy tą masą posmarować tort, ubrać świeżemi poziomkami, mocno pocukrować i dać jeszcze na kwadrans do szabaśnika.

53. Tort z octem.

56 deka (dobry funt) mąki wymięszać dobrze z 28 deka (17 łutami) cukru, ze skórką z dwu cytryn i 35 deka (21 łutów) masła; potem dodać 2 łyżki octu i dwie łyżki wody i prędko ciasto wyrobić; pokrajać w małe kawałki, każdy kawałek rozwałkować, napełnić konfiturą, przykryć drugim i dać do pieca. Po wyjęciu obsypać cukrem.

54. Tort familijny.

28 deka (17 łutów) masła utrzeć na pianę, dodać 1 jajo i 6 żółtek, 21 deka (12½ łuta) cukru, skórkę i soku z pół cytryny, trochę tłuczonego cynamonu, w końcu 28 deka (17 łutów) pięknej mąki i wymięszać; z połowy ciasta zrobić tort, z drugiej, mniejszej połowy kratki, posmarować jajem, obsypać cukrem i dać do pieca. Po wyjęciu ubrać konfiturami.

55. Tort z owocami.

42 deka (25 łutów) cukru, sok i skórkę z całej cytryny, ubitą pianę z 9 białek, wymięszać razem dobrze. Dodać 42 deka (25 łutów) obieranych, tłuczonych migdałów, podzielić na

dwie części i upiec z tego dwa torty, po wyjęciu posmarować marmoladą i położyć jeden na drugim. Ubić pianę z 6 białek i 21 deka (12½ łuta) cukru, posmarować tem z wierzchu tort, dać do pieca, aby się wysuszył; po wyjęciu ubrać owocami.

56. Tort z orzechów laskowych.

7 deka (4 łuty) obranych orzechów laskowych, przyrumienić na ogniu z 7 deka (4 łutami) cukru; gdy ostygną, utłuc w moździerzu.

Wziąć 10 deka (6 łutów) cukru z wanilią, 8 żółtek, ubitą pianę z 6 białek, te tłuczone orzechy, a w końcu 14 deka (8½ łuta) mąki. Gdy się upiecze, polukrować.

57. Tort z orzechów laskowych innym sposobem.

12 żółtek trzeć z 28 deka (17 łutami) cukru tak długo dopóki nie zgęstnieją, potem dawać po trosze 14 deka (8½ łuta) tłuczonych orzechów, 2 tabliczki tartej czekolady, 8 ziarnek zmielonej kawy, i ubitą pianę z 6 białek; wymięszawszy razem, dać do formy masłem wysmarowanej i do pieca. Po wyjęciu posmarować kawowym lukrem.

58. Tort z mąki hreczanej.

14 deka (8½ łuta) masła, 4 całe jaja, 14 deka (8½ łuta) migdałów, 14 deka (8½ łuta) cukru, trochę skórki cytrynowej, trzeć godzinę; w końcu dodać 14 deka (8½ łuta) mąki hreczanej. Wymięszawszy, dać do formy tortowej i do pieca; po wyjęciu posmarować lukrem cytrynowym. Z tej samej masy można upiec dwa torty, posmarować konfiturami, położyć jeden na drugim, a z wierzchu oblać lukrem.

59. Tort myśliwski.

28 deka (17 łutów) cukru, 6 jaj, 28 deka (17 łutów) obieranych, cienko uszatkowanych migdałów, utrzeć na pianę. Dodać ubitą pianę z 7 białek, trochę skórki cytrynowej i 3½ deka (2 łuty) pięknej mąki, to wszystko lekko zamięszać i upiec w formie tortowej. Ubić pianę z drugich 6 białek, domięszać 28 deka (17 łutów) obieranych, krajanych migdałów i 28 deka (17 łutów) cukru. Po wyjęciu tortu z pieca, posmarować konfiturami, a na wierzchu wyżej przytoczoną masą. Dać jeszcze na kwadrans do szabaśnika.

60. Tort kawowy z kremem.

14 deka (8½ łuta) cukru, 8 żółtek, ubitą pianę z 8 białek, 14 deka (8½ łuta) krochmalu, lekko razem wymięszać,

dać do formy i piec przez kwadrans. Po wyjęciu, gdy ostygnie, przekroić i posmarować kremem kawowym. z wierzchu oblać lukrem.

61. Tort kawowy.

28 deka (17 łutów) cukru trzeć kwadrans z 4 całemi jajami i 10 żółtkami, utłuc 14 deka (8½ łuty) migdałów z łupą, dać 7 deka (4 łuty) tartej bułki, 1 deka (½ łuta) cynamonu, 2 goździki; to wszystko dobrze razem zmieszać. Poczem dać do formy i do pieca. Utłuc 28 deka (17 łutów) cukru z wanilią, zagotować z filiżanką mocnej kawy. Ubić pianę z 5 białek, wlać do tego gorącą kawę, mięszając ciągle dopóki nie ostygnie. Poczem tą masą posmarować tort i dać jeszcze do szabaśnika, aby się wysuszył.

62. Tort kartoflany.

Dniem naprzód ugotować kartofle i utrzeć ich tyle, aby było 56 deka (dobry funt). Wziąć 12 żołtek, 21 deka (12½ łuta) cukru, skórkę z 2 cytryn, trochę różanej wody lub wanilii, trzeć to wszystko w jednę stronę przez kwadrans; poczem dodać owych tartych kartofli i ubitą pianę z 12 białek. Dać do formy tortowej i przez godzinę piec w szabaśniku.

63. Tort z kasztanów.

28 deka (17 łutów) cukru utrzeć z 8 żółtkami; gdy zgęstnieje, dodać 42 deka (25 łutów) gotowanych i utartych kasztanów, skórki cytrynowej i ubitą pianę z 8 białek. Tę masę posmarować na 5 jednakowych krążkach papierowych, posmarowanych masłem, ułożyć je na blachę i upiec. Po wyjęciu, gdy ostygną, pokropić papier wodą i oderwać. Posmarować jeden krążek marmoladą, drugi purée z kasztanów, trzeci znowu marmoladą, czwarty znowu purée. Kłaść krążki jeden na drugim, a z wierzchu oblać lukrem.

64. Doskonały tort kasztanowy.

10 deka (6 łutów) ugotowanych kasztanów pokrajać cienko, zmięszać z 10 deka (6 łutów) nieobieranych, tartych migdałów i z 4 deka (2½ łuta) krajanej cykaty. 30 deka (18 łutów) tłuczonego cukru, utrzeć z 5-ma żółtkami, dodać do tego owe kasztany z migdałami i cykatą, skórki cytrynowej, cynamonu, gałki muszkatołowej, a na końcu ubitą pianę z owych 5-ciu białek. Po wyjęciu z pieca, polukrować następującym lukrem: Do czterech łyżek wrzącego mleka, wrzucić ¼ kilo (½ funta) mączki cukrowej, mięszać na ogniu srebrną łyżką; zdjąwszy z ognia dodać soku cytrynowego i 4 łyżki rumu, mięszając ciągle, dopóki nie ostygnie.

65. Mały tort.

Utłuc w moździerzu ½ kilo (funt) migdałów z łupą, 75 deka (1½ funta) cukru; 16 żółtek i ubitą pianę z 16 białek trzeć przez godzinę. Potem dodać skórkę z jednej cytryny, 2 deka (dobry łut) tłuczonego cynamonu, tyleż goździków, dobrze wymięszać, dać tę masę do formy masłem wysmarowanej i do pieca.

66. Tort makowy.

10 żółtek utrzeć z 25 deka (½ funta) cukru, dać 16 deka (9½ łuta) tłuczonego maku i ubitą pianę z 10 białek, skórkę z jednej cytryny, 10 deka (6 łutów) cykaty, trochę cynamonu i goździków.

67. Tort pomarańczowy.

28 deka (17 łutów) obieranych, cienko uszatkowanych migdałów, trzeć godzinę z 28 deka (17 łutów) cukru i 20 jajami (6 całych jaj, a 14 żółtek), dodać ubitą pianę z 10 białek, skórkę z 2 pomarańcz, sok z jednej, a w końcu dwie garście tartej bułki. Tę masę dobrze wymięszawszy, dać do formy masłem wysmarowanej i do pieca. Do tego tortu robi się następujący lukier:

50 deka (funt) miałkiego cukru, pokropić sokiem z jednej pomarańczy, dać do rondla i na ogniu tak długo mięszać, dopóki nie będzie gorące, poczem lać pomału wrzącej wody tyle, aby była gęstości syropu; syrop ten nie powinien gotować się. Tą masą polać tort, gdy wyziębnie.

68. Tort ruski.

Utrzeć dobrze 11 deka (6½ łuta) masła, dodać 1 żółtko, potem 7 deka (4 łuty) tartego chleba, 7 deka (4 łuty) nieobieranych, cienko uszatkowanych migdałów, 3 jaja na twardo zgotowane i 14 deka (8½ łuta) mąki. Wymięszawszy dobrze tę masę, dać ciasto do formy, posmarować marmoladą, a z wierzchu polać następującą masą: Mocno ubitą pianę z 3 białek, 14 deka (8½ łuta) obieranych, cienko uszatkowanych migdałów i 14 deka (8½ łuta) miałkiego cukru. Poczem dać tort do pieca.

69. Tort piaskowy.

¼ kilo (½ funta) masła utrzeć z 21 deka (12½ łutami) cukru, dodać soku z pół cytryny i 15 deka (9 łutów) najpiękniejszej, kartoflanej mąki, wreszcie mocno ubitą pianę z 7 białek.

70. Tort waniliowy.

Dać do miski 28 deka (17 łutów) miałkiego cukru, 15 żółtek, ubitą pianę z 6 białek, trzeć całą godzinę. Poczm dodać 28 deka (17 łutów) cienko uszatkowanych migdałów, 7 deka (4 łuty) uszatkowanej skórki pomarańczowej, 1 laskę wanilii dobrze utłuczonej i łyżkę tartej bułki. Zamięszać lekko wszystko razem, dać do pieca na godzinę, a potem ubrać podług upodobania.

71. Tort hiszpański.

Ubić mocno pianę z 8 białek, dodawać po trosze 42 deka (25 łutów) cukru z wanilią. Wykroić trzy krążki papierowe, podług formy tortowej, posmarować je tą masą, na jednym z nich zrobić kratki i dać do pieca. Po wyjęciu posmarować marmoladą, a kratki ubrać konfiturami.

Lukry.

1. Lukier wodny.

Do mączki cukrowej dodać tyle wody, aby była gęstawą i trzeć z godzinę. Do tego lukru można dodać likieru waniliowego lub jakiego innego; różany lukier otrzymuje się, jeżeli do lukru wodnego doda się kilka kropel olejku różanego.

2. Lukier pomarańczowy.

Mączkę cukrową trzeć godzinę z sokiem pomarańczowym; utrzeć na małem tarle skórkę pomarańczową, dobrze wycisnąć i dodać także. Gotowy jest wtedy dopiero, gdy się stanie gładki i błyszczący. Zamiast tartej skórki pomarańczowej, można dodać kilka kropli olejku albo tynktury pomarańczowej.

3. Lukier cytrynowy.

Lukier cytrynowy robi się, jeżeli do mączki cukrowej doda się soku cytrynowego.

4. Lukier czekoladowy gotowany.

14 deka (8½ łuta) najlepszej czekolady rozgotować z wodą dodać 28 deka (17 łutów) cukru, trochę wody, i tak długo gotować, aż będzie tak gęsty jak syrop. Poczem wziąć z ognia, mięszać jeszcze dobrze jakiś czas, a gdy trochę ostygnie, oblać tort.

5. Lukier nieprzeźroczysty.

Jedno białko z dużego jaja trzeć godzinę z 25 deka (½ funta) cukru, dodając po trosze soku z jednej cytryny. Lukier można zafarbować na czerwono alkiermasem, a czekoladę na brązowo. Szafran wymoczony w alkoholu lub białym araku nadaje żółtą barwę, sok z fiołków fioletową.

ROZDZIAŁ XXIII.

Kremy i galarety.

1. Bita śmietana.

Pół litra (½ kwarty) dobrej śmietany położyć na pół godziny na lód, dodać potem pół łyżki tłuczonej gumy i bić śmietanę na lodzie, aż stanie się gęstą pianą. Tak ją zostawić przez kwadrans. Poczem wlać ją do salaterki, dodać smaku jakiego kto chce: n. p. łyżeczkę esencyi kawowej z 8 deka (5 łutów) cukru albo 8 deka (5 łutów) cukru z wanilią albo 3 łyżeczki maraskina z 8 deka (5 łutów) cukru; każdy smak może być do tego domięszanym. Na półmisku ułożyć biszkopty albo hiszpański tort lub inne jakie ciastka i polać tą śmietaną.

2. Ryż ze śmietaną.

16 deka (9½ łuta) sparzonego ryżu zgotować z pół litra (½ kwartą) mleka na gęsto i przykryty odstawić. Tymczasem 8 żółtek, ¼ litra (kwaterkę) mleka i 24 deka (blisko ½ funta) cukru mięszać w rondlu tak długo, dopóki nie zgęstnieją, nie dać jednak zagotować się. Tę masę przetrzeć przez sito do ryżu, wymięszać dobrze i postawić na ogniu. Dwa deka (dobry łut) żelatyny rozpuścić w ¼ litra (kwaterce) letniej wody. Dać tę żelatynę do ryżu, wymięszać dobrze na ogniu, żeby się jednak nie zagotował. Tę masę ułożyć na półmisku, aby ostygła. Ubić mocno ½ litra (½ kwarty) śmietany na lodzie i dać do

formy oliwą wysmarowanej, która na godzinę przedtem ma być w lodzie. Tak ją zostawić przez dwie godziny, poczem gdy już zupełnie stężeje, okłada się nią ryż, ubierając biszkoptami, małemi ciastkami lub w parze gotowanymi owocami,

3. Krem kawowy (Crême au cafè).

Do ¼ litra (kwaterki) gorącej, kawowej esencyi (bardzo mocnej, czarnej kawy) dać 16 deka (9½ łuta) cukru, dodać 2 deka rozpuszczonej żelatyny, wylać na salaterkę i tak długo mięszać, dopóki nie ostygnie; poczem wlać ½ litra (½ kwarty) bitej śmietany i całą tę masę dać do formy oliwą wysmarowanej i postawić na lodzie. Gdy zastygnie, okrążyć nożem i wyrzucić na półmisek, gdyby nie chciała wyjść, zamaczać na jednę minutę w ukropie i prędko wyrzucić.

4. Krem czekoladowy (Crême au chocolat).

¼ litra (kwaterkę) gorącej wody, 12 deka (¼ funta) cukru, 6 tabliczek czekolady mięszać dobrze, dopóki wszystko nie utworzy jednej masy. Wtedy wlać 2 deka (dobry łut) rozpuszczonej żelatyny, a gdy ostygnie, dodać ½ litra (½ kwarty) bitej śmietany, wlać do formy oliwą wysmarowanej i dać na lód.

5. Krem tuttifrutti.

Do ¼ litra (kwaterki) maraskino dać 2 deka (dobry łut) żelatyny rozpuszczonej, pokrajać cienko zielone migdały, orzechy, kawałki ananasu, razem 12 deka (¼ funta), 16 deka (9½ łuta) cukru i wrzucić do tej rozgrzanej żelatyny z maraskino. Wszystko razem nie powinno przenosić ½ litra (½ kwarty). Wylać to do salaterki i tak długo mięszać, dopóki nie ostygnie, wtedy wlać ½ litra (½ kwarty) bitej śmietany i dać do formy, która już przedtem z pół godziny powinna stać na lodzie.

6. Krem fiołkowy (Crême au violette).

Rozpuścić 16 deka (9½ łuta) cukru, a gdy jeszcze jest gorący, wrzucić 16 deka (9½ łuta) fiołków, oczyszczonych z wszelkich listków, korzonków i zbieranych przed wschodem słońca. Przykryć cukier i zostawić go przez 7 godzin, aby naciągnął zapachem fiołkowym. Gdy cukier jeszcze ciepły, dać 3 łyżki maraskino, 2 deka (dobry łut) rozpuszczonej żelatyny, wymięszać to wszystko dobrze, przecedzić przez serwetę, wlać pół litra (½ kwarty) bitej śmietany, wlać do formy oliwą wysmarowanej i postawić na lód.

7. Blanc-manger, krem migdałowy.

30 deka (18 łutów) obranych migdałów, na masę w moździerzu utłuczonych, zagotować w 1 litrze (kwarcie) mleka. Po wystudzeniu przecedzić przez serwetę w rondel, dodać 16 deka (9½ łuta) tłuczonego z wanilią i przesianego cukru, 2 deka (dobry łut) rozpuszczonej żelatyny, wylać na salaterkę i tak długo mięszać, dopóki nie ochłodnie, poczem wlać pół litra (½ kwarty) ubitej śmietany, dać jak zwykle do formy oliwą wysmarowanej i wynieść do piwnicy lub na lód postawić.

8. Krem waniliowy.

Litr (kwartę) śmietanki słodkiej, a w braku tejże można wziąć świeże mleko, grudkę masła, 12 żółtek, łyżkę pięknego krochmalu, 10 deka (6 łutów) cukru i kawałek wanilii.

Do śmietanki włożyć cukier i wanilię, postawić na ogniu, aby się dobrze rozparzyła i naciągnęła, dać żółtko i krochmal rozpuszczony w łyżce wody i bić śmietankę miotełką, aż dopóki nie zacznie się gotować, poczem wylać prędko do salaterki, bić jeszcze kilka minut, wyjąć wanilię i mięszać czasami, aby się kożuch nie zrobił.

9. Krem pomarańczowy.

Wziąć ½ litra (pół kwarty) dobrego, białego wina, dwie pomarańcze, 1 cytrynę, ¼ funta (12½ deka) cukru, 6—8 jaj.

Cytryny i pomarańcze otrzeć o cukier, potem wycisnąć sok i wszystko razem bić miotełką na ogniu, aż do zagotowania. Wtedy wylać prędko do salaterki, bić jeszcze przez chwilę i dać do przeznaczonego półmiska.

10. Krem z arakiem.

Wziąć litr (kwartę) mleka, 10 żółtek, 1 łyżkę pięknej mąki, ¼ funta (12½ deka) cukru, skórki cytrynowej, 2 grudki masła wielkości orzecha i jednę filiżankę araku.

Z mąki i masła zrobić zasmażkę, później zdjąć z ognia, wlać do tej zasmażki mleko, żółtka, korzenie i cukier, bić miotełką na ogniu, aż dopóki się nie zagotuje, wlać prędko do salaterki, a na końcu wlewać pomału arak.

11. Krem czekoladowy.

12½ deka (¼ funta) cukru i ¼ kilo (½ funta) czekolady rozpuścić z trochą gorącej wody na ogniu, tak długo mięszając dopóki nie zrobi się jednolita masa; dodać 2½ deka (1½ łuta) że-

latyny, a gdy ostygnie wbić 4 żółtka, 12½ deka (¾ funta) cukru, ⅛ litra (pół kwaterki) śmietanki, a w końcu ¼ litra (kwaterkę) bitej śmietany.

12. Zimny pudding z owocami.

¼ litra (kwaterkę) śmietanki i 6 żółtek ubić na krem, dodać 2½ deka (półtora łuta) żelatyny, 12½ deka (¼ funta) cukru i ½ litra (½ kwarty) bitej śmietany. Wlać połowę do formy, obłożyć owocami w kostki krajanymi. jako to: smażonemi morelami, melonami, ananasami, wlać resztę masy i położyć na lód.

13. Krem maraskinowy.

Ubić na krem 4 żółtka. ¼ litra (kwaterkę) śmietanki, ¼ kilo (½ funta) cukru, 17 gramów (łut) rozpuszczonej żelatyny i do smaku maraskina lub araku. Gdy zgęstnieje wlać ½ litra (½ kwarty) bitej śmietany, dać do formy i postawić na lód.

14. Krem pomarańczowy.

¼ kilo (pół funta) cukru otartego o skórkę z jednej pomarańczy, ⅛ litra (pół kwaterki) wody, pięć żółtek, bić na ogniu dopóki nie zgęstnieją; dodać 8 gramów (pół łuta) żelatyny, a gdy ostygnie, ½ litra (½ kwarty) bitej śmietany, alkiermasem na różowo zabarwionej. Wlać do formy, gdy zastygnie wyrzucić i ubrać suchemi owocami, lub konfiturami bez syropu.

15. Mleczko szwajcarskie.

¼ kilo (½ funta) cukru rozpuścić w ⅛ litra (pół kwaterce) wody, zagotować i wystudzić. Ubić 10 żółtek jak na szodo, 17 gramów (łut) żelatyny, ten syrop, kilka łyżek araku, a w końcu ¼ litra (kwaterkę) bitej śmietanki.

16. Mleczko migdałowe (blancmanger).

Zagotować ½ litra (pół kwarty) śmietanki. wsypać ¼ kilo (pół funta) migdałów utłuczonych w moździerzu ze śmietanką, nakryć i postawić na godzinę w ciepłem miejscu. Poczem wycisnąć przez serwetę, do tego mleczka dodać 2½ deka (półtora łuta) żelatyny w mleku rozpuszczonej i cukru z wanilią. Wlać do formy w zimnej wodzie zamaczanej i wstawić do piwnicy. Wszystkie te galarety i mleczka najlepiej robić na noc, a dopiero na drugi dzień podawać. Do śmietany można

dodać sok cytrynowy, pomarańczowy, essencyę kawową, podług gustu. Jeżeli chce się mieć czerwone mleczko, to wziąć świeżo wyciśnięty sok poziomkowy lub porzeczkowy; jeżeli zaś dodało się dla smaku maraskino, likier waniliowy, lub wodę różaną to dla podniesienia koloru dodać trochę alkiermasu.

Na kolor żółty farbuje się: wziąć żółtko, cukier otarty o pomarańczę i trochę śmietanki, dobrze ubić i wlać do gorącego mleczka.

Na zielono, wyciska się sok z listków szpinaku.

Na brązowo dodaje się czekolady, lub mocną czarną kawę.

17. Galareta różnokolorowa.

Do formy oliwą wysmarowanej nalać na grubość palca mleczka białego, gdy zastygnie wlać znowu na grubość palca czerwone, gdy zastygnie zielone, brązowe i t. d. dopokąd forma się niezapełni.

ROZDZIAŁ XXIV.

Konfitury.

Ogólne uwagi o przechowaniu i smażeniu konfitur.

Przedewszystkiem każdy owoc do smażenia, musi być dokładnie i starannie wytartym. Ażeby się konfitury trzymały, trzeba je smażyć w nowem naczyniu, a przynajmniej w takiem, w którem nic tłustego się nie robiło; najlepsze jest naczynie mosiężne, wewnętrz nie pobielane, bo w takiem owoce koloru nie zmieniają. Również do szumowania musi być czysta i nie tłusta łyżka, najlepiej przeto mieć do smażenia osobne naczynie. Podczas smażenia nie powinno się na kuchni nic tłustego gotować, jak również nie stawiać jarzyn, mających silne zapachy, jak: kapusty, karpieli itp. Odstawiwszy z ognia konfitury lub soki, trzeba natychmiast nakryć czystem płótnem, aby nie wpadła mucha lub inne żyjątko, z czego powstaje ferment. Po ostygnięciu nalewać do słojów i zaraz obwiązywać, gdyż

przez dłuższe zetknięcie się z powietrzem powstaje również ferment. Wszystkie konfitury powinien przykrywać sok z wierzchu; dobrze utrzymują się, gdy pod pęcherz da się papier w araku zamaczany. Ażeby nie psuć pęcherza, gdy się słoik otwiera, najlepiej obłożyć go płótnem zamaczanem w gorącej wodzie, gdy odmoknie, z łatwością można go zdjąć. Pewnym środkiem utrzymania długo konfitur oraz dodania im przyjemnego smaku, jest dodać trochę imbieru. Na ½ kilo (funt) owoców wziąć imbieru wielkości pół palca, pokrajać go w drobne kawałki i wrzucić do wysuszonego syropu a później do słojów. Soki najlepiej przechowywać w małych flaszeczkach, osobliwie w mniejszem gospodarstwie, gdyż nadpoczęta flaszka już się długo nie utrzyma. Przed nalaniem trzeba flaszki wypłukać i na słońcu całkowicie wysuszyć. Gdy się napełniło flaszki lub słoje, dobrze jest na wierzch wlać łyżeczkę araku lub wódki francuskiej, skutkiem tego nie pleśnieją. Potem zakorkować nowymi korkami, zalakować albo obwiązać pęcherzem i ostrożnie poustawiać w suchej piwnicy lub w innem suchem i chłodnem miejscu. Piwnica nie nadaje się do przechowania konfitur, chyba w lecie; najlepiej je postawić na szafie stojącej w miejscu chłodnem, przewiewnem i nie wystawionem na mrozy. Jeżeli jeszcze będzie się uważać, aby przy wybieraniu konfitur używać łyżki czystej, zaraz słoik na nowo obwiązać, a od czasu do czasu zwilżać papier arakiem, to można być pewnym, że konfitury psuć się nie będą. Mimo tego trzeba często zaglądać, a jeśli się spostrzeże, że się konfitura zmienia, zagotować trochę cukru i w nim przegotować, albo gdy ma dosyć soku, włożyć słoik otwarty w garnek z wodą, żeby się w niej zagotował.

I. Renklody.

Wielkie, zielone, jeszcze twarde renklody nakłuć kilka razy, ażeby skórka nie pękała i włożyć do miękkiej, ciepłej wody, dodawszy ałunu, który sprawia, że owoc pozostaje zielonym. W tej wodzie gotować, dopóki nie zmiękną; potem włożyć je do zimnej wody z ałunem, wreszcie do czystej, świeżej wody. Teraz napełnić niemi słoiki, nalać zimnym syropem, zawiązać pęcherzem i włożyć do garnka z wodą i ze sianem, gdzie się mają gotować, większe 80 minut, mniejsze 20 minut.

2. Brzoskwinie.

Sparzywszy gorącą wodą, zdjąć skórkę i zostawić tak jakiś czas przykryte. Potem zupełnie tak samo postępować jak z renklodami.

3. Mirabelle śliwki.

Tak samo robić jak z renklodami; również w ten sam sposób postępuje się z malinami, jerzyną i z morwą.

4. Gruszki.

Małe muszkatelki obrać ze skórki, dać zaraz do wody z sokiem cytrynowym, potem do wody z ałunem, a zresztą robić tak jak renklody. Z wielkiemi gruszkami postępuje się tak samo z tą tylko różnicą, że się przekrawa na połowę lub na cztery części.

5. Gruszki z imbierem.

Na 3 kilo (6 funtów) gruszek wziąć 1 kilo (2 funty) cukru i 20 gramów (dobry łut) imbieru, namoczyć go, odrzucić korę i pokrajać w drobne kawałki. Gruszki obrać z łupy, przekroić i dać do wody z sokiem cytrynowym. Do gęstego i odszumowanego syropu wrzucić gruszki z imbierem i gotować dopóki nie będą miękkie. Gdy ostygną, dać do słojów i polać gorącym syropem. W końcu obwiązać słoje pęcherzem i gotować w garnku z wodą, obłożone sianem.

6. Śliwki w occie.

Na 2 kilo (4 (funty) pięknych, dojrzałych śliwek, wziąć 1 kilo (2 funty) cukru, 4 gramy (¼ łuta) goździków, 8 gramów (½ łuta) cynamonu zgotować razem. Jeden litr (kwartę) octu zagotować i wrzącym poparzyć śliwki, przykryć i zostawić tak przez noc. Na drugi dzień śliwkami napełnić słoje, syrop zaś zagotować, cokolwiek ostudzonym polać, obwiązać słoje pęcherzem i gotować w garnku z wodą i w sianie.

7. Winogrona z rumem.

Grona z gałązek obrane dać do słoika, posypać mączką cukrową, nalać rumem, zawiązać i schować.

8. Winogrona w wódce.

Chcąc w wódce robić jakikolwiek owoc, trzeba zawsze kupować spirytus w najlepszym gatunku i zmięszać go z wodą, bo gdy za mocny, robi owoc twardym.

Białe i niebieskie winogrona, podzielić na małe gałązki, zważyć i napełnić słój do połowy. Do jednego kilo (2 funtów) winogron dać pół kilo (funt) cukru, zagotować, zmięszać z pół

litrem (pół kwaterką) spirytusu, dodać cynamonu, goździków, nalać tem słoje, zawiązać papierem i postawić na słońcu na dni 14. Po czternastu dniach obwiązać pęcherzem i schować.

9. Owoce gotowane w parze.

Owoce mające się w parze gotować, nie powinny być zupełnie dojrzałe; trzeba je wybrać i czysto wytrzeć. Dać je do słojów i do połowy zalać syropem. Poczem obwiązać papierem pergaminowym albo jeszcze lepiej pęcherzem i gotować w garnku z wodą, dłużej niż zwyczajnie; mały słoik gotuje się 30 do 40 minut. Najlepiej brać do tego same małe słoiki, gdyż otworzywszy raz, trzeba wszystko użyć. Ważnem bardzo przy konfiturach jest miejsce, gdzie się je przechowuje; koniecznem jest chłodne i przewiewne, w zamkniętych bowiem szafach nigdy się dobrze nie zachowują.

10. Owoce w puszkach.

Nadają się do tego wiśnie, brzoskwinie, morele, renklody i śliwki. Wiśnie i renklody obrać z ogonków, brzoskwinie obrać z łupy i wyjąć z nich pestki, z moreli wyjąć tylko pestki. Do puszki mającej 3 litry (kwarty) zagotować 1 kilo (2 funty) cukru w pół litra ($^1/_2$ kwarcie) wody i polać owoce w puszce, uważając, aby była dobrze zalutowana; nakrywkę również dobrze przylutować i gotować jeszcze w garnku 15 minut. Owoce w puszkach można trzymać latami, to jest tak długo, dopóki się puszki nie otworzy. Szczególniej nadają się dla chorych, gdyż są bez żadnych korzeni i mają dużo soku. Często nawet sok zostaje, wówczas wlać go do flaszki i używać jak każdego innego soku owocowego.

11. Konfitura z rozmaitych owoców.

Wziąć pół litra (pół kwarty) dobrej francuskiej wódki, a na każde $^1/_2$ kilo (funt) owoców $^1/_2$ kilo (jeden funt) cukru. Owoce nie mogą być zanadto dojrzałe, a prócz malin, poziomek i porzeczek, każdy owoc troskliwie wytrzeć ściereczką. Na początek można wziąć poziomki, potem agrest, maliny, porzeczki, wiśnie, renklody, brzoskwinie, morele, melony obrane i pokrajane w kawałki i zresztą, jakie kto sobie życzy owoce. Wódki nalać do czystego rondla, którego pokrywa ma być dobrze dopasowana. Do tego samego rondla włożyć pół kilo (funt) poziomek, pół kilo (funt) cukru, postawić rondel w chłodnem miejscu, tak jednak, aby nikt nie mógł ruszać. Do każdego funta (50 dk.) owoców, dodać pół kilo (funt) cukru, i każdym razem delikatnie zamięszać, jeżeli się zaś daje dużo owoców, to dodać jeszcze $^1/_4$ litra (kwaterkę) wódki. Gdy się już dało ostatnie owoce, napełnić słoiki, obwiązać papierem pergaminowym i schować w miejscu suchem, chłodnem i nie zbyt jasnem.

12. Owoce w wódce na sposób francuski.

Wziąć jeden litr (kwartę) francuskiej wódki i pół kilo (funt) cukru. Dojrzałe owoce wytrzeć troskliwie, ułożyć w słoju zielonym, nalać wódką tak, aby je przykryła, obwiązać słój pęcherzem i gotować w garnku z wodą pół godziny od chwili zagotowania: wyjąć, aż zupełnie ostygną.

13. Renklody, brzoskwinie i morele w wódce.

Wziąć na pół kilo (funt) owoców $37^1/_2$ deka ($^3/_4$ funta) cukru. Owoce mają być dojrzałe, ale nie popękane, wytrzeć je troskliwie, zagotować syrop, wyszumować, a odstawiwszy, kłaść w niego owoce. Po 48 godzinach zlać sok, zagotować, polać nim owoce, a po ostygnięciu napełnić niemi słoje, dolewając tyle wódki, aby zostały przykryte. Obwiązać papierem lub pęcherzem i schować w miejscu suchem.

14. Dojrzałe brzoskwinie w cukrze.

Na pół kilo (funt) brzoskwiń wziąć pół kilo (funt) cukru. Dojrzałe brzoskwinie obrać z łupy lub wytrzeć ściereczką, przeciąć na połowę i wyjąć pestki. Potem ułożyć je na salaterkę, skórką na dół i posypać tartym cukrem. Na drugi dzień zagotować na małym ogniu, wyjąć, ułożyć w słojach, syrop zagotować tak, aby zgęstniał i zimnym polać owoce. Po ośmiu dniach jeszcze raz zagotować syrop i znowu zimnym nalać owoce. Słoiki zawiązać pęcherzem i schować w suche miejsce.

15. Marmolada z brzoskwiń.

Wziąć kilo (dwa funty) brzoskwiń, pół kilo (funt) cukru, dwie łyżki stołowe dobrego octu, 4 gramy ($^1/_4$ łuta) cynamonu. Brzoskwinie obrać z łupy, pestki wyjąć, syrop zagotować, wyszumować, a gdy zgęstnieje, dać do niego owoce razem z octem i cynamonem, gotując tak długo, dopóki się brzoskwinie zupełnie nie rozgotują. Po jakimś czasie marmolada wodnieje, trzeba więc ją znowu przegotować, potem pozlewać do słojów, obwiązać papierem pergaminowym i schować.

16. Morele w cukrze.

Tak samo robić jak brzoskwinie.

17. Dojrzałe renklody w cukrze.

Na pół kilo (funt) dojrzałych renklod wziąć pół kilo (funt) cukru. Z cukru zrobić gęsty syrop i odstawić go, aby ostygł. Renklody wytrzeć czysto, nakłuć szpilką, ułożyć jednę koło drugiej w tym syropie i postawić go na ogień. Gdy się zgotują, wyjąć na sito, aby zupełnie z syropu ociekły. Gdy ostygną, ułożyć w słojach, polać sokiem, zawiązać i tak zostawić 3 dni. Po trzech dniach sok zagotować, domięszać araku tyle, aby go czuć było, polać owoce, zawiązać i schować w suchem miejscu.

18. Marmolada z renklod.

Wziąć 2 kilo (cztery funty) dojrzałych renklod, pół kilo (funt) cukru, 8 gramów (pół łuta) cynamonu, $^1/_8$ litra (półkwaterek) dobrego winnego octu i kawałek imbieru.

Renklody obrać z łupy, wybrać pestki, zagotować cukier z octem, dodać korzeni i owoców i tak długo gotować ciągle mięszając, aż zgęstnieje. Potem tak jak wyżej.

19. Śliwki i inne owoce gotowane w parze.

Owoce przyrządzone tym sposobem są tanim a zarazem dobrym i orzeźwiającym kompotem, osobliwie dla chorych; również użyć je można do legumin, bucht i t. p. Do tego sposobu przyrządzania najlepiej nadają się owoce pestkowe; również niedojrzały agrest. Brzoskwinie, morele, renklody, mirabelle, zwykłe śliwki i wiśnie. Owoce muszą być świeżo zerwane, czysto wytarte; napełnić niemi słoje z wązką szyjką o ile się da, uważać jednak, aby się owoc nie zgniótł. Potem obwiązać pęcherzem, pod spód dając kawałek starego płótna i dać je do garnka z wodą i ze sianem, aby słoje gotując się nie popękały. Po godzinnem gotowaniu, gdy owoce w słojach trochę opadły, garnek się odstawia i dopiero po ostygnięciu wyjmuje. Owoce takie przechowują się doskonale, trzeba jednak często je oglądać, a gdy się pokaże grzybek, natychmiast słoik taki użyć.

20. Owoce gotowane w parze z cukrem.

Robić tak jak powyżej z tą różnicą, że owoce w słojach należy posypać tartym cukrem, na litr (kwartę) 12—14 deka (8—12 łutów).

21. Śliwki w cukrze.

Wziąć $1^1/_2$ kilo (trzy funty) śliwek obranych z łupy, $^3/_4$ kilo ($1^1/_2$ funta) cukru, 8 gramów ($^1/_2$ łuta) cynamonu, 12 goździków, 6 pełnych łyżek wódki francuskiej i jeśli można, kilka kawałków imbieru. Zrobić syrop, dodać korzeni, wódki i wrzącym polać śliwki. Po kilku dniach odlać sok, zagotować i znowu polać; tak powtórzyć do trzech razy, poczem zlać do słojów, obwiązać pęcherzem i schować do suchego miejsca.

22. Śliwki bez łupy.

Wziąć 2 kilo (4 funty) śliwek obranych z łupy, $^1/_3$ litra ($^1/_3$ kwarty) octu. $^3/_8$ kilo ($^1/_4$ funta) cukru, 8 gramów (pół łuta) cynamonu. Zagotować cukier z octem, wyszumować, dodać korzeni i odstawić, aby ostygł. Śliwki dać go garnka kamiennego albo do słoja, polać tym cukrem i to naczynie wstawić do garnka z wodą, gotować z pół godziny i dopiero wyjąć, gdy ostygnie. Po ośmiu dniach zagotować ocet, polać zimnym śliwki i uważać, aby zawsze były pokryte sokiem. Przykryć papierem zamaczanym w wódce i obwiązać pęcherzem.

23. Dobra marmolada ze śliwek do tortów lub ciastek.

Wziąć 4 kilo (8 funtów) dojrzałych śliwek, obranych z łupy i z pestek, 1 kilo (2 funty) cukru, $^1/_3$ litra (półkwaterek) winnego octu, 8 gramów ($^1/_2$ łuta) cynamonu. Zagotować cukier z octem, wyszumować, dodać korzeni, śliwek i tak długo gotować ciągle mięszając, aż się zrobi gęsta marmolada. Po 8 lub 14 dniach, gdy zrzednie, zagotować jeszcze raz, po ostygnięciu przykryć papierem zamaczanym w wódce, obwiązać pęcherzem i schować do miejsca suchego.

24. Marmolada z czereśni.

Wziąć 2 kilo (4 funty) słodkich, soczystych, czarnych czereśni wydrylowanych, $^1/_2$ kilo (funt) cukru, trochę cynamonu i goździków. Z cukru zrobić syrop, a gdy zgęstnieje, dać trześnie, korzenie i tak długo gotować, aż zgęstnieje. Po kilku dniach jeszcze raz przegotować, nakryć papierem skropionym arakiem, obwiązać pęcherzem i schować.

25. Gruszki w occie (bardzo dobre).

Wziąć $4^1/_2$ kilo (9 funtów) gruszek, $1^1/_2$ kilo (3 funty) cukru, $1^1/_2$ litra ($1^1/_2$ kwarty) winnego octu, 8 gramów ($^1/_2$ łuta) cynamonu i skórki cytrynowej. Najlepsze są gruszki tak zwane panny. Obrać z łupy, na pół przekroić i dać do zimnej wody, aby nie zczerniały. Zagotować cukier z octem, wyszumować, dać korzeni i gruszki gotować tak długo, aż się dadzą lekko

przekłuć. Gdy już wszystkie zgotowane, ułożyć w słojach i zalać gęstym syropem. Po kilku dniach zlać sok, zagotować aż do gęstości i zalać nim gruszki. Potem jak zwykle obwiązać je i schować.

26. Konfitura z orzechów włoskich.

Wziąć ½ kilo (funt) orzechów, ½ kilo (funt) cukru, cynamonu i goździków. Przy końcu czerwca, gdy jeszcze orzechy nie mają twardej łupy, przekłuć kawałkiem drewienka i moczyć w zimnej wodzie przez cztery dni, odmieniając wodę dwa razy na dzień. Poczem gotować je w wodzie tak długo, dopóki nie będą miękkie, potem wyjąć, wytrzeć i w każdy orzech włożyć kawałeczek cynamonu i jeden goździk. Zrobić z cukru syrop, odszumować, a gdy zgęstnieje, dać orzechy, zagotować, a odstawiwszy zostawić je w tym syropie przez 24 godzin. Poczem dać do słoja, zagotować syrop i ostudzonym polać orzechy. Gdyby po kilku dniach syrop zrzedniał, trzeba go zlać i jeszcze raz zagotować.

27. Ananasy.

Obrany ananas pokrajać w plastry. Na ½ kilo (funt) ananasa 1¼ kilo (2½ funta) cukru. Zrobić gęsty syrop i ostudzonym polać ananas. Na drugi dzień zlać, zagotować i ciepłym syropem polać. Na trzeci dzień tak samo, ale polać jeszcze gorętszym. Na czwarty dzień wreszcie zagotować go w syropie.

28. Melony.

Wziąć ½ kilo (funt) melona, ½ kilo (funt) cukru, skórki cytrynowej, cynamonu, imbieru, goździków. Dojrzały melon obrać, przekroić, wybrać z niego pestki, pokrajać w podłużne kawałki i dać na 12 godzin do dobrego octu. Potem wyjąć i dać na 12 godzin do tartego cukru; poczem zlać sok, zagotować, wyszumować, dodać skórki cytrynowej, imbieru i melona, zagotować, wyjąć owoc, syrop jeszcze raz gotować i wreszcie ostudziwszy, polać owoce. Poczem zlać do słojów zawiązać i t. d.

29. Poziomki.

Wziąć ½ kilo (funt) dojrzałych poziomek, ½ kilo (funt) cukru. Zrobić gęsty syrop, wyszumować, dać poziomki i zaraz zdjąć z ognia. Na drugi dzień postawić na ogniu z tem samem naczyniem, a gdy się rozgrzeją, odstawić. Na trzeci dzień powtórzyć to samo. Gdy ostygną, dać do słojów, a gdyby syrop był za rzadki, jeszcze go trochę zagotować i ostudzonym polać poziomki. Żaden jednak owoc nie burzy się tak łatwo

jak poziomki, otóż po 8 lub 14 dniach, słoik obwiązany pęcherzem, postawić do garnka z wodą i ze sianem, gotować z pół godziny i wyjąć, gdy ostygnie.

30. Porzeczki.

Wziąć ½ kilo (funt) porzeczek i ½ kilo (funt) cukru. Porzeczki wypłukać i ułożyć na sito, aby z wody ociekły. Zrobić syrop gęsty, wyszumować, dać porzeczki i zagotować na małym ogniu, Poczem wyjąć je, syrop jeszcze gotować aż zgęstnieje, a gdy ostygnie, zalać owoce. Potem tak jak zwykle, nalać do słojów, obwiązać i t. d.

31. Maliny, jeżyny, morwy.

Nie zbyt dojrzałe rwać świeże, dać do gęstego syropu i gotować na wolnym ogniu, dopóki sok nie będzie gęsty, to jest dopóki kropla soku na talerzu nie przestanie się rozpływać.

32. Truskawki.

Wziąć 1 litr (kwartę) świeżo wyciśniętego soku poziomkowego, gotować z ½ kilo (funtem) cukru tak długo dopóki nie będzie klarowny; poczem włożyć 1 litr (kwartę) truskawek, wybranych i oczyszczonych i gotować póki sok nie zgęstnieje.

33. Truskawki z arakiem.

Zrobić gęsty syrop z 2 kilo (4 funtów) cukru. 1 kilo (dwa funty) pięknych, obranych truskawek maczać w araku, każdą jagodę osobno i kłaść do syropu.

34. Agrest.

Piękny, zielony jeszcze agrest oczyścić, zważyć, na funt agrestu, funt cukru. Zrobić gęsty syrop, wyszumować, wrzucić doń owoce i gotować tak długo, póki agrest nie stanie się przeźroczystym. Wybrać delikatnie łyżką durszlakową na sito, aby ociekł z syropu. Gotować syrop aż do gęstości, włożyć raz jeszcze jagody, a gdy ostygnie wlewać do słojów.

35. Winogrona.

Jeszcze zielone winogrona, rozciąć odrobinę, zaciętem piórkiem wybrać ostrożnie pestki, włożyć na noc do zimnej wody, potem do gorącej, trochę osolonej, trzymać w niej tak długo, póki na wierzch nie wypłyną, włożyć znowu do świeżej a w końcu na sito, aby ociekły z wody i włożyć do gęstego syropu. Przez

dwa dni następne wyjąć owoce, zagotować syrop i gorącym dolać. Poczem wlać do słojów i schować.

36. Wiśnie.

Świeże wiśnie obrać z pestek, włożyć do wystudzonego syropu i pomału gotować, poczem przykryć i zostawić przez noc. Na drugi dzień znowu gotować, póki sok nie będzie gęsty, uważać jednak, aby nie zmienił koloru.

37. Głóg.

Świeżo zerwany głóg rozkroić wzdłuż, wyciąć pestkę i gotować w rzadkim syropie, tak długo, póki nie będzie miękki, dodawszy kilka goździków i kawałek cynamonu. Poczem odstawić, przykryć i zostawić tak przez noc. Na drugi dzień wyjąć owoce, zagotować syrop i gorącym jeszcze polać. Gdy ostygnie wlać do słojów.

38. Morele.

Twarde, zdrowe morele, przekroić ostrym nożem, wyjąć pestkę, obrać z łupy i kłaść do zimnej wody. Poczem dać do gorącej tak, aby je pokryła i zostawić tak długo, póki nie wypłyną na wierzch, włożyć je znowu do zimnej, a w końcu wyłożyć na sito, aby ociekły. Zrobić rzadki syrop i gotować w nim owoce; po dwu dniach wyjąć je, zagotować syrop i polać gorącym jeszcze. Po drugich dwu dniach, jeszcze raz wyjąć owoce, syrop gotować do gęstości, zagotować w nim morele, a gdy ostygną wkładać do słojów.

39. Śliwki.

Obrać z łupy, włożyć do zimnej wody, potem w gorącej gotować dopóki nie zmiękną; poczem dać do syropu i dalej postępować tak jak przy morelach.

40. Renklody lub figi.

Renklody przekłuć szpilką, figi zaś nadciąć delikatnie nożem, aby skórka nie popękała. Włożyć do miękkiej wody z ałunem, pilnować, aby się nie zagotowały, lecz tylko mocno rozgrzały, a gdy miękkie wyjąć i włożyć do zimnej, miękkiej wody z ałunem, potem do czystej zupełnie, a w końcu do syropu. Dalej podobnie jak z morelami.

41. Gruszki.

Wziąć małe muszkatelki, dojrzałe już ale jeszcze zielone i twardawe, obrać z łupy i wkładać zaraz do zimnej wody z sokiem cytrynowym, aby nie zczerniały. Zagotować w miękkiej wodzie z ałunem, gdy miękkie wyjąć i włożyć do zimnej, a jak ostygną, na sito, aby ociekły. Poczem włożyć do syropu, gotować pomału, gdy miękkie wyjąć, sok gotować dopóki nie zgęstnieje i ostudzonym polać owoce. Na trzeci dzień, wyjąć gruszki, do soku dodać cukru, wyszumować i ostudzonym polać owoce. Przy nalewaniu do słojów uważać, aby syrop pokrywał gruszki, inaczej czernieją.

42. Skórki cytrynowe.

Piękne, włoskie cytryny cieniutko obrać, rozkroić na 4 części, włożyć na 24 godzin do wody osolonej, i przez następne dnie powtarzać to kilka razy, dopóki woda nie przestanie być gorzką. Poczem włożyć do zimnej wody, gotować ½ godziny, położyć na sito, aby ociekły, łyżeczką zdjąć mięso, włożyć na kilka minut do gęstego syropu, a w końcu odstawić. Na drugi dzień wyjąć owoce, zagotować syrop i polać gorącym, tak powtórzyć kilka razy.

43. Skórka pomarańczowa.

Na 1 kilo (2 funty) pomarańcz, wziąć 1½ kilo (trzy funty) cukru. Pomarańcze namoczyć w zimnej wodzie, po 24 godz. gotować je w innej wodzie, póki nie będą miękkie, poczem namoczyć je jeszcze na 24 godzin w zimnej wodzie. Zrobić gęsty syrop, pokrajać każdą pomarańczę na 8 części, wyjąć ziarna, i gotować w syropie, aż staną się przeźroczyste, t. j. całą godzinę. Ostudzone wkładać do słojów.

44. Białe orzechy.

W sierpniu zbierane orzechy laskowe, których łupka jest jeszcze miękka, obrać aż do ziarnka i wrzucać do zimnej wody z ałunem. Potem wyjąć, włożyć do wrzącej wody z ałunem i gotować póki nie będą miękkie. Poczem włożyć do zimnej wody, a gdy ostygną i z wody ociekną dać do syropu. Przez kilka dni gotować syrop wyjmując owoce, nakoniec zagotować razem z orzechami. Do syropu dać kawałek wanilii.

45. Owoce mięszane.

Wziąć tyle cukru, ile owoców, t. j. funt na funt. Zrobić gęsty syrop, wyszumować, a gdy już sklarowany, dawać owoce jeden gatunek po drugim, jasny przed ciemnym. N. p. najpierw maliny, gdy się zagotują, wyszumować, wyjąć, dać na

sito, a gdy ociekną do słoja, potem porzeczki, wiśnie. Gdy już wszystkie gotowe, dolać sok pozostały, wygotować syrop na gęsto i wlać do słoja z owocami.

46. Borówki.

Na 3 litry (trzy kwarty) albo 2 kilo (4 funty) borówek, wziąć 1 kilo (2 funty) cukru miałkiego i gotować je nie mieszając, póki sok nie będzie gęsty. Podaje się je jako kompot do sarniny, zajęcy i t. p.

47. Borówki z octem.

1 litr (kwartę) octu gotować z $^1/_2$ kg. (1 funtem) cukru, goździkami i kawałkiem cynamonu. Gdy ostygnie włożyć weń tyle borówek, aby je ocet pokrył, wlać do słoików, obwiązać i położyć na słońce. Po kilku tygodniach zlać sok, zagotować i zimnym polać owoce.

48. Strączki fasoli do ubierania tortów.

Zielone strączki pięknej tureckiej fasoli, rozłupać, zdjąć błonkę, mocno posolić, nakryć i tak zostawić przez 8 dni. Po tym czasie, gotować w świeżej wodzie, tak długo, póki nie będą miękkie, poczem włożyć je do zimnej wody, zmieniając często, aby sól z nich wyciągnęło, w końcu dać na sito, a gdy ociekną z wody, polać gorącym syropem. Na drugi dzień gotować je w tym syropie, potem wyjąć, zagotować syrop z sokiem i skórką cytrynową, a gdy zgęstnieje polać strączki. Po dwu dniach powtórzyć to samo.

49. Pomarańczowa skórka do ubierania tortów.

Pomarańcze obrać z łupy, wykroić wszystko białe, i zamoczyć na kilka dni w wodzie, aby oddalić gorzki smak. Włożyć je do wrzącej, potem do zimnej wody, wysuszyć w czystej serwecie i wrzucić do gorącego syropu. Gdy się zagotują wlać do słojów.

50. Owoce w śliwowicy, wiśniówce lub araku.

Wziąć na $^1/_2$ kilo (funt) owoców $1^1/_2$ kilo (funt) cukru, cukier umaczać w wodzie i zrobić syrop. Owoce dać do słojów, napełniając tylko do połowy. Wiśnie z ogonkami, śliwki obrane z łupy, morele obrane z łupy i na pół przekrojone i t. p. Wziąć $^1/_4$ litra (kwaterkę) araku albo śliwowicy, lub wiśniówki, trochę goździków, cynamonu, zmieszać z zimnym syropem, wlać do słoików i postawić na słońce.

51. Wiśnie w occie.

Wziąć na $^1/_2$ kilo (funt) owoców $^1/_4$ kilo (pół funta) miałkiego cukru, dać do słoika warstwę wisien, a warstwę cukru, nalać niezbyt ostrym octem, zawiązać słoik i dać na słońce. Po ośmiu dniach zagotować ocet z goździkami i cynamonem, gdy ostygnie polać wiśnie, i zawiązawszy słoiki, dać je na słońce na kilka tygodni.

52. Śliwki w occie.

Zagotować 1 kilo (2 funty) cukru z $^1/_4$ litra (kwaterką) octu, $^1/_4$ litra (kwaterką) wody, goździkami i cynamonem. Gdy się zagotuje wrzucać obrane z łupy $1^1/_2$ kilo (3 funty) śliwek. Potem wyjąć, gotować jeszcze syrop, a gdy zgęstnieje i ostygnie polać owoce w słojach. Po 8 dniach, zagotować jeszcze raz sok i zimnym polać owoce.

53. Nieobierane śliwki lub duże trześnie w occie.

$1^1/_2$ kilo (3 funty) cukru, $^1/_2$ litra (pół kwarty) winnego octu, $^1/_2$ litra (pół kwarty) wody, cynamonu, goździków, zagotować razem. Wziąć 5 kilo (10 funtów) śliwek czysto obtartych i przekłutych szpilką, lub dużych trześni, polać tym gorącym syropem, i zostawić do drugiego dnia. Nazajutrz zlać sok, zagotować i znowu gorącym polać owoce, na trzeci dzień zagotować owoce razem ze syropem i zlać do słojów.

54. Gruszki w occie.

1 kilo (2 funty) cukru, $^1/_2$ litra ($^1/_2$ kwarty) octu, $^1/_2$ litra ($^1/_2$ kwarty) wody, 20 goździków i cynamonu, zagotować razem. Wziąć 2 kilo (4 funty) małych, dojrzałych gruszek, obrać z łupy, na pół przekroić i gotować w tym syropie. Gdy już miękkie wyjąć, gotować jeszcze syrop, a jak zgęstnieje polać gruszki i wlewać do słojów.

KOMPOTY.

Wszystkie kompoty robią się jednakowo, mianowicie owoce wkłada się do słojów, nalewa syropem i zawiązuje pęcherzem, lub jak obecnie pergaminowym papierem.

Przy zawiązywaniu najgłówniejszą rzeczą jest wypuścić powietrze ze słoika. W tym celu bierze się wymoczony i obtarty pęcherz, albo pergaminowy papier, kładzie się lewą ręką na słoiku, a prawą trochę wciska, przez co powietrze uchodzi; poczem obwiązuje się kilka razy cienkim szpagatem i nie bardzo obcina naokoło, gdyż w gorącej wodzie kurczy się równie pęcherz jak papier. Jak długo pęcherz jest cokolwiek wpadnięty, kompot jest dobry, gdy jednak wyprostuje się, to znak, że fermentacya na-

stępuje Do gotowania tak słoiki jak flaszki stawia się w garnek, nalewa zimną wodą tyle, aby przy gotowaniu nie dosięgała pęcherzy, gdyż inaczej popękałyby, i przy miernym ogniu gotuje się licząc od chwili wrzenia 10—15 minut. Poczem odstawia się go i przykrywa. Na drugi dzień wyjąć, obetrzeć z wody, jeszcze raz obwiązać i zachować w chłodnem miejscu. Do garnka na spód i między flaszki, aby się nie potłukły, włożyć świeżego siana lub słomy. Syrop ma być gęsty, na kilo (2 funty) cukru wziąć litr czyli kwartę wody. Na kilo (2 funty) owoców, liczy się zwyczajnie ½ kilo (funt) cukru. Można także zalać owoce gorącym syropem, na salaterce, a na drugi dzień dopiero przelać do słojów i gotować w parze.



Kompot mięszany.

55. Wiśnie.

Wziąć wiśnie tak zwane łutówki, dojrzałe, ale nie miękkie; obciąć im ogonki, nalać zimnym syropem i gotować w parze 15 minut.

56. Śliwki.

Obrać z łupy, polać w salaterce gorącym syropem, na drugi dzień dać do słojów i gotować w parze. Kto chce gotować je w łupach, trzeba przekłuć kilka razy. Można także robić kompot ze śliwek innym sposobem, mianowicie: 5 kilo (10 funtów) śliwek, 1 kilo (dwa funty) cukru, ćwierć litra (kwaterkę wody; zrobić gęsty syrop, wrzucić weń owoce wyłuskane z pestek i raz zagotować. Poczem gorące jeszcze, wyjmować do ogrzanych słojów, rozdzielić syrop, zawiązać podwójnym pergaminowym papierem i po obiedzie wstawić do szabaśnika, wysypawszy go piaskiem.

57. Renklody.

Dojrzałe, ale jeszcze nie miękkie, przekłuć igłą, włożyć do gorącej wody, i zaraz z tą wodą odstawić. Na drugi dzień w tej samej wodzie postawić na ogień, i pilnować, aby się mocno rozgrzały, ale nie zagotowały. Poczem włożyć je do zimnej wody, po godzinie wyjąć, wytrzeć, dać do słojów, nalać zimnym syropem i gotować w parze.

58. Brzoskwinie i morele.

Dojrzałe, ale nie miękkie, piękne i zdrowe, obrać z łupy, rozkroić ostrym nożem. Na kilo (dwa funty) owoców wziąć

tyleż cukru, zrobić syrop i przez minutę zagotować owoce, poczem wyjąć i gotować inne aż dopóki wszystkie nie będą zagotowane. Poczem dać do słojów, rozkrojoną częścią na dół, rozdzielić syrop, do każdego słoika dać 3 ziarnka z pestek morelowych i gotować w parze.

59. Gruszki.

Obrać z łupy, ogonki zostawiając, dać do zimnej wody, potem do gorącej, w końcu na sito, aby ociekły; poczem włożyć do słojów.

Serki owocowe.

60. Ser z pigwy.

Dojrzałe pigwy czysto obetrzeć, dać do wody, nakryć, postawić na ogień i tak długo gotować dopóki nie będą miękkie: w całości bowiem prędzej zmiękną niż krajane. Gdy już są miękkie, wybierać po jednej i przecierać przez sito. Po przetarciu zważyć, dać w równej mierze mączki cukrowej, soku cytrynowego i gotować przy miernym ogniu ciągle mięszając tak długo, póki nie zgęstnieje.

Chcąc, aby miał ładniejszy kolor, zamiast mączki cukrowej, zrobić gęsty syrop i dopiero dać owe przefasowane pigwy. Poczem jeszcze gorące dawać albo do foremek umyślnych do tego, lub do filiżanek, zmaczawszy je poprzednio w gorącej wodzie, albo też na talerze i postawić w ciepłem miejscu. Po kilku dniach, gdy powierzchnia stwardnieje, posypać cukrem, poprobować nożem, czy nie trzyma się formy, wyrzucić na blachę papierem wyścieloną i postawić do ciepłego szabaśnika, lub na ciepłą, ale nie gorącą blachę. Gdy jeszcze lepiej wyschnie, chować do pudełek.

61. Ser z jabłek.

Robić tak samo jak z pigwy. Gdy się daje na blachę do suszenia, można mu nadawać rozmaite formy. W kształcie tabliczek, krążków, suszyć w szabaśniku, gdy jeszcze ciepły zdejmować nożem, kłaść po dwa razem.

62. Serki z moreli.

Nieobierane owoce gotować w wodzie, gdy miękkie przepuścić przez sito. Ile to powidełko zaważy dać cukru tłuczonego, soku cytrynowego i tak długo gotować, póki nie zgęstnieje i od łyżki zupełnie nie odstaje. Poczem dać na salaterkę a po

3 dniach brać łyżką małe kawałki, robić krągłe kulki, obsypać cukrem i kłaść na papier, aby wyschły.

63. Serki brzoskwiniowe.

Funt surowych brzoskwiń, obranych z łupy, przefasować przez sito, dodać funt tłuczonego cukru i gotować póki nie zgęstnieje. Gdy ostygnie dać na stolnicę cukrem wysypaną, zrobić podługowaty wałek, dobrze w tym cukrze wytaczać, poczem wykrawać rozmaite formy, wysuszyć na papierze w ciepłem miejscu i chować do słojów.

64. Serki z renklodów.

Robić tak samo jak z moreli, tylko dla otrzymania pięknej zielonej barwy dać przed wystudzeniem trochę araku i soku z listków szpinaku.

65. Serki śliwkowe.

Dojrzałe śliwki obrać z pestek i gotować tak długo, póki nie ściemnieją i nie będą gęste. Gotować najpierw przy wielkim ogniu, potem przy mniejszym, w naczyniu płytkiem, ciągle mieszając, gdyż bardzo pryskają i przypalają się. Gdy zgęstnieją dać skórki pomarańczowej, cytrynowej, cynamonu, goździków, i kilka całych ziarnek z pestek. Poczem suszyć tak jak serki z pigwy.

SOKI.

Ażeby otrzymać czysty sok, najlepiej dojrzałe, świeżo rwane owoce rozetrzeć, dać do płóciennego rzadkiego woreczka, powiesić gdzieś na gwoździu, a podstawiwszy czystą miskę, lub inne naczynie, pozwolić aby pomału sok ściekał.

66. Soki gotowane w parze.

1 kilo (2 funty) cukru, zagotować z litrem (kwartą) wody. Gdy zgęstnieje, ostudzić, wlać litr (kwartę) czystego soku, ponalewać w małe flaszki, zakorkować, mocno zawiązać i gotować w parze 10—15 minut rachując od chwili wrzenia. Odstawiwszy niech w garnku ostygną, poczem zalać korki smołą i zachować w suchem a chłodnem miejscu.

67. Sok morelowy.

Owoce obrane z łupy, na pół rozkrojone, polać gorącym syropem, nakryć i zostawić tak przez 24 godzin. Poczem przecedzić sok i gotować w parze.

68. Soki gotowane.

Na 1 litr (kwartę) czystego soku owocowego, dać 1 kilo (2 funty) cukru, i razem zagotować dobrze szumując. Gdy już żadnych szumowin nie ma, ostudzić, ponalewać do flaszek, a na drugi dzień do każdej flaszki wlać na wierzch trochę araku lub oliwy. Po zupełnem ostygnięciu zakorkować, zalać smołą i zachować w piwnicy w piasku.

69. Sok malinowy.

Piękne, wybrane maliny posypać cukrem warstwami, nakryć i postawić w chłodnem miejscu. Na drugi dzień gotować przez 15 minut, poczem wylać wszystko na sito postawione na misce, przykryć i zostawić tak przez noc. Poczem przecedzić raz jeszcze ten sok przez czystą serwetę i zagotować przez 10 minut.

70. Sok poziomkowy.

Zrobić gęsty syrop z $1^1/_2$ kilo (3 funty) cukru i $^1/_2$ litra (pół kwarty) wody i polać gorącym 40 deka (24 łutów) poziomek, położonych na flaneli, rozciągniętej w ramach. Gdy sok przeciekł, położyć flanelę nad miską i znowu lać ten sam sok na poziomki, co powtarzać tak długo, póki poziomki nie nabiorą zupełnie jasnego koloru. Poczem sok ów dać na ogień, mocno rozgrzać, ale nie zagotować, zdjąć z blachy, włożyć rynkę do zimnej wody i ciepły jeszcze nalewać do flaszek. Zamiast flaneli, rozciągniętej w ramach, można użyć płócienny woreczek, ten jest mniej kosztowny i mniej ambarasowny.

71. Sok malinowy zapomocą fermentu.

Rozetrzeć 6 — 8 litrów (kwart) malin, (im więcej bowiem malin, tem prędzej następuje ferment) w misce, nową łyżką, wlać do wielkiego słoja, zawiązać tiulem, i postawić w kuchni, w cieple 15-sto stopniowem, ale nie na słońcu. W kilka dni zaczną fermentować, co łatwo poznać po zapachu i wznoszących się pęcherzykach. Poczem wylać sok na flanelę, rozciągniętą w ramach, lub do woreczka płóciennego i nie wyciskając zostawić tak, aby samo ściekało. Poczem, gdy zupełnie czysty wziąć na litr (kwartę) soku, 1 kilo (2 funty) i 12 deka ($^1/_4$ funta) cukru; gdy tenże rozpuści się zupełnie w soku, gotować go 4—8 minut, licząc od chwili wrzenia, poczem odstawić i jeszcze ciepły nalewać do ogrzanych flaszek. Gdy ostygną zakorkować, zalać smołą, i zachować w piwnicy. Można także, zamiast dawać cukier do soku, zrobić zeń syrop, wlać dopiero sok i za-

gotować. Dłuższe bowiem gotowanie psuje kolor. Tym samym sposobem robi się sok z czarnych trześni, z poziomek i t. p.

72. Sok wiśniowy.

Wziąć $1^1/_2$ litra ($1^1/_2$ kwarty) soku 1 kilo (2 funty) cukru tłuczonego, zamięszać, a gdy się cukier rozpuścił, nalać do flaszek i postawić na 14 dni w słońcu. Poczem zakorkować i dać do piwnicy.

73. Soki surowe.

Wycisnąć sok z poziomek albo malin za pomocą roztarcia, jak było wyżej, i dodać do $^1/_2$ litra (pół kwarty) soku 1 kilo (2 funty) cukru. Gdy cukier rozpuści się, wlać do flaszek ze szklannymi korkami i postawić w suchem a chłodnem miejscu. Przechowuje się dobrze i zatrzymuje smak świeżych jagód.

74. Sok poziomkowy surowy.

Piękne, wybrane, niezbyt dojrzałe poziomki kłaść do nowego glinianego, wewnątrz polewanego garnka, przysypać warstwami tłuczonym cukrem, na 1 kilo (2 funty) poziomek, 1 kilo i $^1/_4$ (2 funty i pół) cukru, zawiązać papierem, i tak pozostawić na kilka dni w chłodnem miejscu, aż się sok oddzieli. Wtedy na dnie garnka wywiercić otwór i dać nad miskę, aby pomału ściekał. Gdy już ścieknie, przecedzić przez rzadkie płótno, napełnić do pół mocne flaszki, (najlepiej z szampańskiego), dolać trochę likieru waniliowego, zakorkować, zalać smołą i postawić w piwnicy, w suchym piasku.

75. Sok borówkowy.

Wybrać troskliwie borówki, a rozgniótłszy je, zostawić tak przez 48 godzin. Sok przecedzić przez płótno, dać do flaszeczek, potrzymać je jeszcze jakiś czas na słońcu, wreszcie zakorkować i schować.

76. Sok poziomkowy.

Pół kilo (funt) poziomek trzeć z jednym kilo (2 funtami) tartego cukru, potem przefasować, napełnić flaszeczki sokiem do połowy, zawiązać je pęcherzem i schować do piwnicy.

77. Sok poziomkowy innym sposobem.

Dojrzałe poziomki wybrać. Serwetę przywiązać do czterech nóg krzesła, podstawić miskę, i dawać w tę serwetę warstwami poziomki i tłuczony cukier i tak zostawić przez 24 godzin nie wygniatając. Sok który ściekł, nalać do flaszek, a zakorkowawszy dobrze, gotować go w garnku z wodą, jednak nie długo, bo inaczej traci zapach. Wyjąć z wody po ostudzeniu. Z pozostałych na serwecie poziomek można zrobić marmoladę.

78. Sok malinowy.

Na 4 litry (4 kwarty) malin wziąć litr (kwartę) dobrego octu, dać do słojów i przez sześć dni postawić na słońcu. Poczem przecedzić sok, dać cukru tłuczonego tyle, ile jest malin, a gdy się rozpłynie, wlać do flaszek, zakorkować i zachować w suchem miejscu.

79. Sok malinowy innym sposobem.

Na 4 litry (4 kwarty) malin dać $^1/_2$ litra ($^1/_2$ kwarty) winnego octu i przez sześć dni zostawić na słońcu. Poczem wycisnąć przez serwetę, zagotować, jeszcze ciepły zlać do flaszek, zakorkować, aby się powietrze nie dostało i zachować w suchej piwnicy.

80. Najlepsze soki owocowe.

Rozgnieść troskliwie wybrane owoce, jako to: poziomki, maliny i porzeczki. Do flaszki z szeroką szyjką dać na wysokość 2 centymetrów ($^1/_2$ cala) tłuczonego cukru i tyleż tych rozgniecionych owoców, znowu cukru, i znowu owoców, aż dopóki nie zapełni się flaszka. Wtedy zakorkować, w korku zrobić świderkiem dwa otwory i postawić w chłodnem miejscu, codziennie potrząsając flaszką. Po trzech dniach przewrócić flaszkę nad sitem, pod sito dać jeszcze rzadkie płótno, aby sok ściekał przez te otwory w korku. Gdy już ścieknie, dać do garnka na ogień, a mięszając ciągle, tak długo trzymać, dopóki nie zacznie się gotować. Wtedy zdjąć z ognia, jeszcze ciepły przefiltrować przez bibułę i napełnić flaszki. Sok taki jest przeźroczysty i delikatny, tylko trochę za gęsty. Robić można z niego lody.

81. Galareta z niedojrzałych jabłek.

Szkoda każdego niedojrzałego jabłka, które spadnie z drzewa i nie zostanie podniesionem, gdyż z takich właśnie robić można wyborną galaretę następującym sposobem. Wziąć niedojrzałe jabłka, pokrajać z łupą, wykroić miejsca robaczliwe, wypłukać, włożyć do mocnych woreczków i gotować w garnku. Gdy już są miękkie, położyć razem z woreczkiem na półmisek i zostawić tak do drugiego dnia, poczem dać pod prasę. Wyduszony sok zamięszać z tym, który sam ściekł, zważyć, na 4

części soku dać 3 części cukru, dać na ogień i mięszając gotować pomału, tak długo, dopóki nie zgęstnieje. Jeszcze gorącym sokiem napełnić słoje. Wszystkie galarety trzeba gotować pomału często mięszając, gdyż cukier opada i łatwo się przepala.

82. Marmolada.

Marmolady robią się na rozmaite sposoby i z rozmaitych owoców, jedno tylko mają wspólne, że muszą gotować się pomału i że je trzeba często mięszać. Ciepłe jeszcze należy wlewać do słojów, które aby nie pękały, trzeba wprzódy ogrzać. Jeśli marmolada nie zgęstnieje, domięszać soku malinowego. Wszystkie konfitury, kompoty, soki, trzeba często oglądać, uważając, czy nie formuje się grzybek czyli pleśń; w takim razie trzeba zaraz przegotować, zebrawszy troskliwie pleśń; papier zanurzony w araku chroni przed pleśnią. Nigdy nie brać konfitury ze słoika do tortów lub ciastek. ale na talerz, a gdy się co zostanie, nie kłaść już do słoja. Do marmolady obrać owoce, pokrajać i cukru dać tyle, ile ważą owoce. Dobra i tania marmolada ze śliwek robi się następującym sposobem: Gotować śliwki bez wody tak długo, aż dopóki zupełnie się nie rozgotują, wtedy przetrzeć przez sito. Na 3 kilo (6 funtów) śliwek dać $^1/_2$ kilo (funt) cukru zagotowanego z $^1/_4$ litrem (kwaterką) octu, włożyć do tego śliwki i gotować je pół godziny na małym ogniu. Można dodać goździków, cynamonu, skórki cytrynowej lub pomarańczowej.

83. Marmolada z poziomek.

Małe ziarnka poziomkowe sprawiają gorycz, przeto rozgniótłszy poziomki, przefasować je przez gęste sito, a potem gotować, dając tyle cukru ile jest owocu. Gotować pomału.

84. Marmolada z cytryny.

Obrać cytrynę z łupy i cienko posiekać. Białą skórkę obrać dokładnie, gdy przydaje goryczy. Gotować środek cytryny z jabłkami, których się tyle bierze, ile jest cytryn. Poczem zagotować w cukrze razem ze skórką, z jabłkami i ze środkiem cytryny. Cukru wziąć o pół raza więcej niż owocu, na $^1/_2$ kilo (funt) n. p. (funt i pół), na litr, litr i pół, (na kwartę, $1^1/_2$ kwarty).

85. Marmolada z malin.

Zupełnie dojrzałe maliny, przefasować przez sito z włosia i gotować kilka minut z cukrem. Cukru ma być tyle, ile owoców. Ciepłe jeszcze dać do słojów.

86. Marmolada z malin innym sposobem.

Na 1 kilo (2 funty) malin, wziąć $1^1/_2$ kilo (3 funty) cukru. Maliny przefasować przez sito, dać tarty cukier do tego i pomału gotować.

87. Tania marmolada z trześni.

Trześnie wydrylować, dać cukru o pół mniej niż owoców i gotować dopóki nie zgęstnieje.

88. Marmolada z winogron.

Niebieskie winogrona obrać z gałązek, zagotować bez wody w własnym soku, przefasować, dodać cukru o połowę mniej i pomału gotować. Wszystkie gatunki owoców i jagód, można w ten sposób gotować.

GALARETY.

Galarety mające przeźroczysty kolor, robią się z owoców w łupach, gdyż łupa właśnie ma najpiękniejszy kolor i najlepsze aroma. Owoc przekrajać i gotować w wodzie, poczem przefasować najpierw przez sito, a potem przez rzadkie płótno. Na litr (kwartę) soku wziąć 1 kilo (2 funty) cukru, zagotowanego w pół litrze wody. Tak robi się galareta z jabłek.

1. Galareta cytrynowa.

Raczej galaretka z jabłek, gdyż jabłka gotują się ze skórką cytrynową, a potem przecierając przez sito, dodać soku z cytryny. Ze 7 cytryn jest $^1/_4$ litra (kwaterka) soku, co wystarcza na litr (kwartę) soku jabłkowego.

2. Galareta z pomarańcz.

Tak samo robić jak z cytryny. Trzy pomarańcze wystarczą na litr soku z jabłek. Tak z cytryn jak pomarańcz trzeba ostro-



żnie obrać białą skórkę. Zgotowana z tą skórką, byłaby marmolada nie do użycia z powodu goryczy.

3. Galareta z poziomek.

Do tej galarety trzeba wziąć soku poziomkowego, gdyż przez gotowanie poziomki straciłyby zapach.

4. Galareta z malin.

Robi się również ze soku i tak samo jak z poziomek.

5. Galareta z malin podług starych przepisów.

2 do 3 litrów (kwart) malin dać do garnka, obwiązać go płótnem, ten garnek wstawić do kociołka z wrzącą wodą i gotować w nim pół godziny. Poczem przecedzić sok przez płótno, zagotować, znowu przecedzić i zagotować, aż dopóki już nie ścieka więcej. Do $^1/_2$ litra ($^1/_2$ kwarty) wziąć 36 deka ($21^1/_2$ łuta) cukru tartego i tak długo gotować, dopóki nie zgęstnieje.

6. Galareta z brzoskwiń.

Zagotować 1 kilo (2 funty) cukru z $^1/_2$ litrem ($^1/_2$ kwartą) wody, dać do tego brzoskwiń bez pestek, gotować na obie strony, a gdy już przeźroczyste, ostrożnie wybrać łyżką na sito. Sok zlać natychmiast do słojów, gdzie zastygnie, brzoskwinie zaś wysuszyć w piecu lub szabaśniku i zachować w puszkach.

GALARETY ŚMIETANKOWE.

Aby śmietanka dobrze się ubiła na kremy lub galarety, musi być gęsta, słodka, przed użyciem zaś musi stać z godzinę na lodzie. Bije się w głębokiej salaterce, lub głębokiem naczyniu miedzianem. Do śmietanki na galarety dodaje się żelatyna. Jeżeli galareta podaje się z formą, używa się mniej żelatyny, jeżeli po zastygnięciu wyrzuca się na półmisek, to trzeba dodać więcej. I tak na litr (kwartę) śmietanki wystarcza w zimie 17 gramów (1 łut) żelatyny, jeżeli podaje się z formą; przeciwnie zaś, t. j. jeżeli chce się wyrzucić na półmisek, do tej samej ilości potrzeba 5 deka (3 łuty) żelatyny rozpuścić w odrobinie ciepłej wody. Wlewać do śmietany po trosze, bijąc ciągle.

7. Galareta z wanilią.

Pół litra (kwarty) śmietanki ubić mocno, dodać $^1/_4$ kilo ($^1/_2$ funta) cukru z wanilią i 17 gramów (1 łut) żelatyny. Wlać do formy i dać do piwnicy.

8. Galareta z arakiem lub likierem.

Zrobić jak powyżej, tylko dodać dla smaku kilka łyżek araku, lub maraskino, albo innego likieru.

9. Galareta z czekoladą.

Rozgrzać na ogniu $12^1/_2$ deka ($^1/_4$ funta) dobrej czekolady, dodać gęstego syropu, wymięszawszy dobrze razem, 17 gramów (jeden łut) ciepłej, rozpuszczonej żelatyny, w końcu dolewać po trosze $^1/_2$ litra ($^1/_2$ kwarty) ubitej mocno śmietanki. Wlać do formy wyłożonej sucharkami i dać do piwnicy.

10. Galareta kawowa.

Z 12 deka (7 łutów) świeżo palonej kawy zrobić essencyę kawową, czyli bardzo mocną kawę, dodać 17 gramów (łut) żelatyny, a gdy trochę wyziębnie, $^1/_2$ litra ($^1/_2$ kwarty) bitej; mocno ocukrzonej śmietanki. Wlać do formy i dać do piwnicy.

11. Galareta ponczowa.

$12^1/_2$ deka ($^1/_4$ funta) cukru, sok i skórkę z jednej pomarańczy i z jednej cytryny, 17 gramów (łut), jeżeli zaś ma się wyrzucać z formy 3 deka (dwa łuty) żelatyny rozpuszczonej w herbacie; 3 łyżki araku, $^1/_4$ litra (kwaterkę) bitej śmietany z $^1/_4$ kilo ($^1/_2$ funtem) cukru, wlać do formy i dać na lód.

12. Galareta migdałowa lub orzechowa.

Utłuc w moździerzu $^1/_2$ kilo (funt) migdałów, albo orzechów zwilżać je pół litrem (pół kwartą) surowej śmietanki, wymięszać i wycisnąć. Do tej wyciśniętej śmietanki z migdałów, dolać 17 gramów (łut) żelatyny rozpuszczonej w mleku, $12^1/_2$ deka ($^1/_4$ funta) cukru i pół litra ($^1/_2$ kwarty) bitej śmietanki.

13. Galareta z morelami.

10 pięknych, dojrzałych moreli przepuścić przez sito, dodać $^1/_4$ kilo ($^1/_2$ funta) tłuczonego cukru, $^1/_4$ litra (kwaterkę) orszady, 8 gramów ($^1/_2$ łuta) żelatyny, i $^1/_4$ litra (kwaterkę) bitej śmietanki. Wymięszawszy wlać do formy i dać na lód, lub do piwnicy.

14. Galareta poziomkowa.

Pół litra ($^1/_2$ kwarty) poziomek wycisnąć przez płótno, do tego soku dodać $^1/_4$ kilo (pół funta) cukru i 3 deka (dwa

łuty) rozpuszczonej żelatyny; dać do formy i postawić na lód. Gdy zastygnie wyrzucić, ubrać drobnemi ciastkami, a w środku ułożyć bitą śmietanę z wanilią.

15. Galareta ananasowa z owocami.

Połowę małego ananasa obrać z łupy, utłuc z 1/4 kilo (pół funtem) cukru i przepuścić przez sito. Zrobić gęsty syrop z 12 1/2 deka (1/4 funta) cukru, wlać do tego 2 1/2 deka (półtora łuta) rozpuszczonej żelatyny i pół litra (pół kwarty) bitej śmietanki; wszystko razem zmieszać, czwartą część tej masy wlać do formy i postawić na lód. Gdy zastygnie, wyrzucić na półmisek, ubrać resztę tej masy i obłożyć smażonemi owocami bez syropu, jak renklodami, morelami, wiśniami i ubrać drobnemi ciastkami.

16. Galareta kawowa.

Upalić 7 deka, czyli 1/8 funta kawy, wlać na nią 1/4 litra (kwaterkę) gorącej śmietanki, przykryć i postawić na godzinę na piecu. Poczem przecedzić, dać 8 żółtek, 1/4 kilo (1/2 funta) cukru, 8 gramów (pół łuta) żelatyny, a gdy ostygnie, 1/2 litra (1/2 kwarty) bitej śmietanki z wanilią. Wlać do formy i postawić na lód lub do piwnicy.

17. Galareta orzechowa.

1/4 kilo (1/2 funta) orzechów utłuc w moździerzu ze śmietanką, poczem wsypać je do 1/4 litra (kwaterki) gorącej śmietanki. Gdy ostygnie przecedzić, wbić 6 żółtek, 1/4 kilo (1/2 funta) cukru, 17 gramów (łut) rozpuszczonej żelatyny, w końcu zaś wlać 1/4 litra (kwaterkę) bitej śmietanki. Wlać do formy i dać do piwnicy.

ROZDZIAŁ XXV.

Ciepłe i zimne napoje — wina.

1. Kakao.

Ziarnka kakao wraz z łupami upalić, utłuc w moździerzu, na 1/4 litra (kwaterkę) wody wziąć pełne trzy łyżki, wsypać gdy

się gotuje i zagotować mięszając ciągle, poczem zostawić, aby się gotowało jeszcze przez kwadrans. Odstawiwszy pije się tak jak kawa z cukrem i ze śmietanką.

2. Kawa.

Aby mieć dobrą kawę, trzeba kupować dobry gatunek; w wyborze nie uważać na nazwy, lecz cenę i zapach tak surowej jak palonej. Przed paleniem, dobrze jest hygienicznie wypłukać kawę i wysuszyć na słońcu. Kto sobie nie chce zadawać tej pracy, powinien w każdym razie wytrzeć dobrze serwetą przed paleniem.

Kawa powinna się palić w małych ilościach, aby była zawsze świeżą; mleć za każdem użyciem. Kto miele wszystką kawę odrazu, powinien przechowywać ją w naczyniu szklannem lub porcelanowem, hermetycznie zamkniętem. Paląc kawę, trzeba uważać, aby się zbytecznie nie przepaliła; najlepsza jest koloru kasztanowatego, błyszcząca; gdy zaczyna pocić się, wysypać na głęboką salaterkę, przykryć i kilka razy potrząsnąć. Gdy jednak przepaliła się zanadto, wyrzucić na płaskie naczynie i jak najprędzej ostudzić.

Kawę zmieloną nie zbyt drobno, ani za grubo, wsypać na sitko do maszynki i zalewać po trosze wrzącą wodą. Najpraktyczniejsze są maszynki spirytusowe, kawa jest mocna i nie dużo jej potrzeba skutkiem dobrej konstrukcyi, wyciskającej wszystkie części kawy. Ponieważ jednak maszynki takie są kosztowne, radzimy zalewanie wody z gotującego się samowara. Jeżeli maszynka jest porcelanowa, można w niej kawę dłuższy czas zostawić, jeżeli zaś blaszana, trzeba natychmiast przelać do naczynia porcelanowego i wstawić je w gorącą wodę, przez co kawa zyskuje na zapachu.

Czarna kawa musi być bardzo mocną i w dobrym gatunku; najlepiej brać dwa rodzaje, n. p. Mokkę i Jawę, paląc każdy gatunek osobno.

Kawę przyrządzaną na sposób turecki trzeba codziennie palić, utłuc w moździerzu drewnianym, na maleńką filiżaneczkę wziąć pełną łyżeczkę, wrzucić na wrzącą wodę, zagotować, odstawić, a gdy się trochę ustoi, mętną jeszcze podawać. Do kawy białej nie wystarcza tęgość i dobroć samej kawy, potrzeba aby i śmietanka była odpowiednią, a mianowicie, aby nie miała żadnego posmaku, była słodką i gęstą.

Kawa z lodu. Bardzo mocną, czarną kawę wlać do flaszki, zakorkować i postawić na lód. Dobrą gęstą śmietankę ubić na pianę, pocukrować, trzymając również na lodzie. Poczem jak zwyczajnie nalewać kawę, potem dać ową bitą śmietankę, a na wierzch pianę.

3. Essencya kawowa.

Wziąć 1 kilo (czyli 2 funty) świeżo upalonej mokki lub portoriko, sparzyć pomału $^3/_4$ litra (3 kwaterkami) wody, dać do naczynia hermetycznie zamkniętego, postawić na ogień, a gdy się zagotuje, jeszcze raz przelać $12^1/_2$ deka ($^1/_4$ funta) kawy. Zamknąć, postawić na lód, a gdy ostygnie wlać do małych flaszeczek, zakorkować i schować. Kilka kropel tej essencyi wystarcza na filiżankę kawy.

4. Herbata.

Czarna herbata jest wprawdzie słabszą od zielonej, wiele jednak osób przekłada ją, dla tego, że jest mniej fałszowana. Często mięsza się oba gatunki. Na 6 filiżanek wziąć 3 łyżeczki pełne, zalać wrzącą wodą a po pięciu minutach nalewać do filiżanek. Gdy herbata długo naciąga, traci na kolorze i zapachu, a nawet działa szkodliwie.

Do herbaty prócz cukru podaje się dobra zimna śmietanka, cytryny, wino i arak, oraz zimne mięsiwa, ciasta, chleb, bułki, świeże masło, jaja itp.

5. Poncz.

Na 1 kilo (2 funty) cukru wziąć pół litra ($^1/_2$ kwarty) wody, wlać do garnka i postawić w ciepłem miejscu. Gdy się ma podawać, zagotować cukier, dać kawałek wanilii, cienko pokrajaną skórkę cytrynową, przecedzony sok z jednej cytryny i 3 pomarańcze. Wszystko razem zagotować raz jeszcze, dolać filiżankę chińskiej herbaty, pół szklanki araku, a przecedziwszy nalewać w szklanki. Do ponczu podaje się arak w flaszce, jako też ciastka, torty, pierniki.

6. Poncz z winem.

$^1/_2$ kilo (jeden funt) cukru, obetrzeć o jedną cytrynę, nalać $^1/_4$ litra czyli kwaterkę wody i dobrze zagotować. Poczem dolać $^1/_4$ litra ($^1/_4$ kwarty) dobrego starego wina, sok z jednej cytryny i kwaterkę araku. Przecedzić przez serwetę, wlać do flaszek, do każdej wrzucić kawałek wanilii, zakorkować, zapieczętować i nie kłaść flaszek lecz przechowywać stojące. Można używać na gorąco lub zimno.

7. Grog.

Do $^1/_2$ litra (pół kwarty) wrzącej, lub zimnej wody, wlać szklankę araku i $^1/_2$ kilo (funt) cukru. Albo też do szklanki z wodą, mięszać podług gustu cukier z arakiem.

8. Poncz z jajami.

Ubić 6 żółtek z $^1/_2$ kilo (funtem) cukru i sokiem z pół pomarańczy, tak, aby jaja zbielały, dolać $^1/_2$ litra ($^1/_2$ kwarty) czerwonego wina, wanilii i bić nad ogniem dopóki nie zgęstnieje; Poczem nalewać do szklanek i podawać gorący.

9. Poncz myśliwski.

Flaszkę wina nalać do glinianej, lub porcelanowej salaterki, na wierzch położyć żelazny ruszt, na to kawał cukru, zamaczanego w araku. Ten cukier niech spływa do wina. Tym sposobem przetopić $^1/_2$ kilo (funt) cukru; w końcu kto chce, można wlać szklankę lub dwie szampanu. Gdy napój jest za mocny, można dolać trochę wody.

ROZDZIAŁ XXVI.

Likiery.

1. Likier kminkowy.

Wziąć 4 litry (4 kwarty) alkoholu, dodać 20 kropel olejku kminkowego, dobrze potrząsać, dodać 1 kilo (2 funty) cukru tłuczonego. Potrząsnąwszy kilka razy, przefiltrować przez papier do filtrowania, to co ścieknie, jest likierem kminkowym.

Inny sposób przyrządzania jest następujący. Zrobić lukier z $^3/_4$ kila ($^3/_4$ funta) cukru i $^1/_2$ litra ($^1/_2$ kwarty) wody, dodać $^1/_4$ litra ($^1/_4$ kwarty) czystego spirytusu i 25 kropel olejku kminkowego; potrząsnąwszy wszystko kilka razy, zostawić na chłodnem miejscu. Po 24 godzinach przefiltrować tę masę przez papier do filtrowania i likier gotowy.

2. Rozmaite rodzaje likieru orzechowego.

Nr. 1. Gdy orzechy są jeszcze młode i zielone, a więc na początku lipca, przedzielić owoc na 2 albo 4 części, dać do flaszki i nalać prawdziwą żytniówką. Na $^1/_2$ litra ($^1/_2$ kwarty) wódki dać 10—12 orzechów; dla smaku dodać można goździ-

ków i skórki pomarańczowej. Nie bardzo pełną flaszkę postawić na słońcu i tak ją trzymać przez dwa lub trzy tygodnie. Poczem przecedzić przez sito, przefiltrować i ponalewać do mniejszych flaszek.

Nr. 2. Wziąć 24 młodych, włoskich orzechów, pokrajać w cienkie plastry, dać do flaszki; dodać 15 gramów (łut) cynamonu. 8 gramów (1/2 łuta) goździków. jeden gram muszkatołowego kwiatu i 1 1/4 litra (5 kwaterek) francuskiej wódki lub spirytusu. Postawić flaszkę na słońce, zostawić tak przez dni 14, potrząsając dobrze 2—3 razy dziennie. Potem przecedzić tę masę do innego naczynia, dodać 1/2 kilo (funt) cukru, a gdy się zupełnie rozpuści, przefiltrować przez papier do filtrowania. Bez cukru jest gorzkawym i bardzo zdrowym na żołądek.

Nr. 3. Na 4 litry (4 kwarty) czystego spirytusu, dać 25 średnich, młodych, pokrajanych orzechow, skórki z pół pomarańczy, z której wykroić miazgę białą, 3—4 goździków i kawałek cynamonu. Flaszkę postawić na słońce przez 8 lub 12 tygodni. Zrobić gęsty lukier z 2 lub 3 kilo (4—6 funtów) cukru i 4 litrów (4 kwart) wody i do tego przecedzić tę wódkę. Teraz wymięszawszy dobrze, wlać do dwu flaszek, zakorkować, a po 3—6 tygodniach, ostrożnie przecedzić, ponalewać mniejsze flaszeczki, dobrze zakorkować i zachować w suchem i chłodnem miejscu.

3. Likier śliwkowy.

Śliwki, które się ma użyć do likieru, muszą być zerwane dopiero po pierwszym przymrozku. Na 1 kilo (2 funty) śliwek ułuczonych razem z pestkami w naczyniu drewnianem, wziąć 3 litry (3 kwarty) wódki, 300 gramów cukru, dać tę mięszaninę do dużej flaszki i postawić ją na słońce albo przy ciepłym piecu przez 4 tygodnie. Po 4 tygodniach przefiltrować i przelać do małych flaszek.

We Francyi piją ten likier na noc, gdyż sprawia mocny i zdrowy sen.

4. Likier wiśniowy.

Kilo wielkich, czarnych wiśni utłuc w moździerzu razem z pestkami, dać 20 gramów (dobry łut) cynamonu, 15 gramów (łut) goździków, 2 gramy (1/8 łuta) muszkatołowej gałki i 2 litry (2 kwarty) żytniówki. Mięszaninę tę dać na słońce i trzymać ją przez 4 lub 5 tygodni, potrząsając dobrze co drugi dzień. Po 4 tygodniach, przecedzić przez czyste płótno do innego naczynia, dodać 1/2 kilo (funt) cukru tartego, potem przefiltrować i pozlewać do małych flaszeczek.

5. Likier z czereśni.

Dobre, czarne czereśnie dać do glinianego garnka, nalać spirytusem; garnek obwiązać papierem pergaminowym i postawić w suchem, chłodnem miejscu na cztery tygodnie. Równocześnie dać do flaszki następującą esencyę: Pół litra (1/2 kwarty) spirytusu, pół laski wanilii, 8 gramów (1/2 łuta) cynamonu, 8 gramów (1/2 łuta) goździków, trochę imbieru. Po czterech tygodniach, przecedzić sok z czereśni przez sito, wymierzyć na każdy litr (kwartę) soku 1/2 kilo (funt) cukru, z którego zrobić lukier. Do tego lukru wlać soku czereśniowego, zagotować, a gdy ostygnie, dolać tę esencyę z flaszki. Na 2 litry (2 kwarty) likieru trzeba wlać łyżkę esencyi. Teraz zlać go do flaszek, zakorkować i zachować w piwnicy. Likier ten długo się trzyma i ma smak bardzo miły.

6. Likier poziomkowy.

Wziąć 6 kilo (12 funtów) poziomek, 60 gramów (3 1/2 łuta) korzenia fiołkowego i 4 litry (4 kwarty) alkoholu; zostawić to razem, zamięszawszy przez 24 godzin, poczem dobrze wycisnąć. Dodać syropu z 2 1/2 kilo (5 funtów) cukru, potrząść dobrze kilka razy i zostawić.

7. Likier malinowy lub trześniowy.

Wziąć 4 kilo (8 funtów) wyciśniętego soku z tych owoców, zagotować, wyszumować i dodać 4 litry (4 kwarty) najlepszego spirytusu i syropu z 6 kilo (12 funtów) cukru.

8. Likier malinowy innym sposobem.

Dać do garnka 1 kilo i 12 deka (2 1/4 funta) malin, polać 2 litrami (2 kwartami) syropu z cukru i zostawić tak przez 3 dni; poczem przecedzić przez sitko i dodać pół litra (1/2 kwarty) spirytusu.

9. Likier z orzechów.

20 orzechów pokrajać na cztery części i włożyć je do 1 1/2 litra (1 1/2 kwarty) wódki; dodać 10 gramów (dobre 1/2 łuta) cynamonu i 10 goździków, zakorkować i na trzy lub cztery tygodnie postawić z flaszką na słońce. Po upływie tego czasu, przecedzić, zmięszać z 28 deka (17 łutami) cukru, zostawić jeszcze na dwa dni i przefiltrować.

10. Likier jarzębinowy.

Dwie trzecie dużej szklannej flaszki napełnić dojrzałemi jagodami jarzębiny, nalać 1 litrem (kwartą) dobrego spirytusu, a dodawszy jeszcze kawałek cynamonu, zostawić tak w ciepłym pokoju przez 5 lub 6 tygodni. Po upływie tego czasu dodać syropu z 1 kilo (2 funtów) cukru i 1 litra (kwarty) wody, wygotowanego i ostudzonego, zakorkować, a na drugi dzień przefiltrować przez bibułę. Likier ten jest nietylko bardzo smaczny, ale także nadzwyczaj hygieniczny.

11. Likier wiśniowy.

Wziąć kilo (2 funty) wiśni kilo (2 funty) cukru, kilo (2 funty) prawdziwej śliwowicy, laskę wanilii, laskę cynamonu, dać to wszystko do flaszki i zostawić na słońcu przez 24 godzin.

12. Likier kawowy.

Do pół litra (pół kwarty) najlepszego spirytusu, dać trochę wanilii pokrajanej w kawałeczki, zakorkować i zostawić kilka dni w ciepłem miejscu. Zagotować 1 kilo (2 funty) cukru w kostkach, z $^1/_2$ litrem (pół kwartą) wody, i zrobić tak gęsty syrop, żeby zamaczawszy w nim widelec i dmuchnąwszy, formowały się nitki, nie krople. Zrobić mocną kawę pół litra (pół kwarty) z $^1/_4$ kilo ($^1/_2$ funta) świeżo palonej, wlać do tego syropu i zagotować. Gdy ostygnie zmięszać ze spirytusem, wlać do flaszki, zakorkować i zostawić ją w kuchni lub ciepłym pokoju. Poczem porozlewać w małe flaszeczki, zakorkować i włożyć do suchej piwnicy, lub do spiżarni. Nie może stać dłużej nad kilka miesięcy, bo potem traci na smaku, podczas gdy likiery owocowe im dłużej stoją, tem są lepsze.

13. Likier wiśniowy.

Czysty zupełnie sok wiśniowy zagotować z cukrem, wlać do spirytusu razem z kilku goździkami, dalej postępować jak wyżej.

14. Likier kminkowy.

Dwie pełne łyżeczki kminku, dać do pół litra (pół kwarty) gorącej wody: gdy ostygnie dolać pół litra (pół kwarty) zimnej wody, pół litra (pół kwarty) najlepszego spirytusu, zostawić przez 6 dni w ciepłem miejscu, często potrząsając flaszką. Zrobić gęsty syrop z $^3/_4$ kila ($1^1/_2$ funta) cukru, dolać ów spirytus i postępować jak wyżej.

15. Likier poziomkowy.

Przesypać w słoju, jak na sok, poziomki miałkim cukrem, biorąc na szklankę poziomek szklankę cukru i zostawić tak na tydzień lub dłużej, póki nie przejdzie fermentacya, a poziomki nie oddzielą się od soku. Wtedy zlać czysty sok; gdyby jeszcze był kwaskowaty, dodać $^1/_2$ litra ($^1/_2$ kwarty) soku, $^1/_2$ kilo (funt) cukru rąbanego, zagotować i do gorącego jeszcze wlać na litr (kwartę) soku kwartę spirytusu, w którym trzy dni przedtem moczyły się świeże skórki pomarańczowe, jedna pomarańcza, na litr (kwartę) spirytusu. Wymięszać, wlać w gąsior, a za kilka dni sklaruje się; gdyby był mętny, przefiltrować przez bibułę.

16. Wiśniak.

Zupełnie dojrzałe wiśnie, roztłuc w wielkim moździerzu. Dla lepszego zapachu dodać jednę trzecią ziarnek z pestek, które mają tę samą własność, co gorzkie migdały. Tę masę dać do naczynia przykrytego szczelnie i zostawić przez trzy lub cztery tygodnie, potrząsając dwa razy dziennie. Po ukończeniu fermentacyi postawić na ogień, a gdy się zacznie gotować, wlać dobrego spirytusu.

Tym sposobem robi się śliwowica, jarzębinka i inne podobne; najgłówniejszą rolę odgrywa tutaj fermentacya.

17. Wyborna śliwowica.

W gąsior z szerokim otworem, nakłaść pełno dojrzałych śliwek węgierek, nalać dobrym spirytusem, zakorkować i postawić na 4 tygodnie w cieniu. Poczem zlać spirytus, a w miejsce tegoż wsypać miałkiego cukru, ile tylko się zmieści. Po 2 tygodniach cukier rozpuści się, wtedy zlać płyn, zmięszać ze spirytusem, przefiltrować przez bibułę, wlać do flaszek, zakorkować i wstawić do piwnicy.

18. Nalewka malinowa.

Dwa litry (2 kwarty) dojrzałych malin nalać 8 litrami (8 kwartami) wystudzonego syropu, zrobionego z 3 kilo (6 funtów) cukru i 4 litrów (4 kwart) wody. Dolać 1 litr (1 kwartę) dobrego spirytusu, zatkać i postawić na 10 dni w ciepłem miejscu, ale nie na słońcu, potrząsając codziennie gąsiorem. Po 10 dniach, gdy płyn będzie klarowny, zlać w butelki, zakorkować i zachować w piwnicy.

19. Sposób robienia jabłecznika.

Dojrzałe jabłka ogrodowe krajać na połowę, rzucać na jedną kupę, na której powinny leżeć 24 godzin, dla przygotowania do fermentu. Poczem rozbić w stępach i wygniatać w prasach, w cienkich workach. Uzyskany sok wlać do otwartej beczki i zostawić przez 24 godzin. Poczem zlać do beczki z wina siarką wykadzonej, nakryć lekko grubym końcem szpunta i zostawić w piwnicy bez poruszenia przez 2 tygodnie. Po upływie tego czasu, beczkę zatkać dobrze i zostawić aż do roku przyszłego; poczem spuścić w inne beczki lub butelki, również wysiarkowane i już gotowe.

20. Likier (Curaçao).

Kupić w aptece łupiny zielonych suszonych pomarańcz, 12½ deka (¼ funta), nalać 2 litrami (kwartami) spirytusu w gąsiorze z szerokim otworem i pozostawić przez 4 dni w cieniu. Poczem przecedzić dodając ½ litra (½ kwarty) spirytusu. Osobno wziąć 2½ kilo (5 funtów) cukru w kawałkach, nalać 1¼ litra (1¼ kwarty) wody, gotować, wyszumować i wlać syrop ten w wazę objętości 4 litrów (kwart). Póki gorący rozbierać powoli spirytusem, wymieszać, a gdy ostygnie, zlewać w butelki bez filtrowania. Likier będzie gorzki.

21. Wódka gorzka wiśniowa.

Skórki z 2 świeżych pomarańcz nalać litrem (kwartą) mocnego spirytusu, wrzucić 2 goździki i pozostawić na tydzień w cieniu. Po tygodniu zlać spirytus, dodać do tegoż pół litra (½ kwarty) soku wiśniowego, wymieszać, przefiltrować przez bibułę, zakorkować i zachować w piwnicy. Po pół roku wódka ta nie ustępuje zagranicznym, osobliwie jeśli sok wiśniowy był gęsty.

22. Wino z truskawek.

Z truskawek można przyrządzić wino, które co do smaku i delikatności nie ustępuje prawdziwemu. Wziąć pięknych, słodkich truskawek, podusić i na 1 litr (kwartę) owoców nalać ¼ litra (kwaterkę) gorącej wody. Tę masę zostawić przez jeden dzień, a potem dobrze wycisnąć. Poczem na 1 litr (kwartę) soku dać ½ kilo (funt) cukru, na 100 litrów (100 kwart) dać z 8—10 cytryn soku i skórki. Tym moszczem napełnić flaszki i dać do fermentowania.

23. Wino na gorąco.

Dobre, czerwone lub białe wino, ocukrzyć podług smaku, dodać trochę cynamonu i zagotować. Odstawiwszy wyjąć korzenie i gorące podawać.

24. Wino z porzeczek.

Porzeczki czerwone, zawierające więcej cukru od białych, zebrać przed południem, wystawić na słońce przez kilka godzin, następnie rozgnieść na sicie, by w podstawione naczynie ściekał sok. Potem wlać syropu z cukru w tej proporcyi: na 100 kilo (200 funt.) porzeczek, 10 kilo (20 funt.) cukru, gdy masa za gęsta dolać wody, kłócić tę mięszaninę przez kilkanaście minut, przykryć naczynie płótnem, następnie pokrywą, postawić w umiarkowanem cieple, aby płyn zbytnio nie fermentował. Ferment rozpoczyna się po kilku godzinach, poznać to można po szumie w naczyniu. Gdy ciecz zaczyna opadać, zlać w beczułki i postawić w piwnicy. Tutaj zostawić baryłki niezatkane, a w miarę jak ciecz opada, dolewać porzeczkowem winem, w osobnym gąsiorze na ten cel przygotowanym. Następnie zatykać baryłki powoli w miarę jak fermentacya ustaje, nie przestać jednak je dopełniać i nie zatykać całkowicie, dopóki zupełnie fermentacya nie ustanie. Po dwu miesiącach ściągnąć w butelki, a do tego czasu unikać wszelkiego mięszania. Wino jest doskonałe.

25. Wino z wiśni.

Wziąć dowolną ilość słodkich, dojrzałych wiśni (dobre są i trześnie) do których domięszać można 4-tą lub 5-tą część wiśni kwaśnych, lub poziomek. Oczyścić z ogonków, gnieść w koszyku nad beczką i tak długo wyciskać, dopóki w koszyku same skórki i pestki nie zostaną, które się także z sokiem mięszają. Wszystko to mięsza się kilka minut i kończy, jak przy winie z porzeczek. Przykryć beczkę i zostawić w miejscu chłodnem, by fermentowało. Gdy z beczki czuć przyjemny zapach wina, wypuszcza się sok kurkiem powyżej dna się znajdującym, a osad z pestek i skórek wyciska w prasie, poczem wlewa się ściągnięty sok w beczkę po winie, czop przykrywa się płótnem, dopóki wino fermentuje, następnie szpunt zabija się i przez trzy miesiące beczkę w spokoju pozostawia, w końcu klaruje się i zlewa w butelki.

26. Szampan owocowy.

3 kilo (6 funtów) jakichkolwiek jagód, należycie oczyszczonych i w naczyniu szklannem umieszczonych, nalać 2 litrami (kwartami) najlepszego spirytusu, albo araku i 8 litrami (kwartami) wody przegotowanej i ostudzonej. Postawić na słońcu na 14 dni, nie zatykać, tylko przykryć płótnem, kilka razy dziennie potrząsając. Po upływie tego czasu zlać przez czyste płótno do innego naczynia, dosypać 2 kilo (4 funty) miałkiego cukru, rozprowadzić, a przelawszy jeszcze do innego gąsiorka, potrzymać na słońcu przez dwa dni. Poczem prze-

cedzić, zlać do butelek, zakorkować i postawić w piwnicy na piasku do użycia. Butelki muszą być grube, mocne. We trzy tygodnie napój już dobry i musujący. Szampan można robić z malin, agrestu, poziomek, porzeczek i t. p. Napój ten naśladuje wybornie lekkie wino szampańskie i jest wyborny.

27. Wódka pomarańczowa gorzka.

Litr (kwartę) spirytusu, $^3/_4$ litra (3 kwaterki) przegotowanej wody i skórkę z 2 pomarańcz wymieszać, zlać w gąsior i postawić w cieniu bez światła na 6 dni. Poczem zlać płyn, cedząc go odrazu przez watę do butelek. Po 4 tygodniach można używać.

28. Wódka pomarańczowa słodka.

Zrobić syrop z 1 kilo (2 funtów) cukru i 1 litra (kwarty) wody, raz zagotować, wlać do niego 2 litry (2 kwart) spirytusu i wierzchnią skórkę z 4 pomarańcz. Wlać w gąsiorek i postawić w cieniu na 4 dni. Poczem zlać w butelki przefiltrowawszy.

29. Wódka cytrynowa.

Z 10 cytryn obrać cienko skórkę i namoczyć w 4 litrach (kwartach) spirytusu przez 24 godzin. Zrobić syrop z 2 kilo (4 funtów) cukru i 2 litrów (kwart) wody, szumując. Gdy się parę razy zagotuje, wlać go do wazy, i w ten gorący syrop zlać wszystek spirytus bez skórek, mieszać, aby się spirytus połączył z cukrem i zostawić w spokoju. Z tej proporcyi będzie 6 litrów (kwart) doskonałej wódki, trzeba tylko pamiętać, aby lać spirytus do gorącego syropu (inaczej będzie wódka mętna).

30. Wino ze śliwek damascenek.

Pokrajać śliwki, rozetrzeć i gotować z równą ilością wody, t. j. ile litrów (kwart) śliwek, tyleż wody; dla zapachu dodać goździków. Cukru tyle, aby było słodkie. Poczem przecedzić płyn i dać na słońce na 4 dni; po upływie tego czasu przefiltrować i zlać do butelek. Po dwu dniach ma smak słabego wina Porto.

31. Wino z agrestu.

Zebrać agrest biały niezupełnie dojrzały, ugnieść, przylać do otrzymanego soku drugie tyle wody i zostawić na 2 dni w spokoju. Po tym czasie wziąć $2^1/_2$ kilo (5 funtów) cukru na 8 litrów (8 kwart) płynu, zostawić na jeden dzień, poczem dodać litr (kwartę) czystej wódki na 50 litrów (kwart) płynu,

postawić z naczyniem na otwartem powietrzu na 6 tygodni. W końcu zlać do beczki, a po roku dopiero do butelek.

32. Wino z pomarańcz.

Wyborne wino, naśladujące najlepsze hiszpańskie lub włoskie, otrzymać można ze soku z pomarańcz. 60 pomarańcz dużych, lub 90 mniejszych czerwonych, (najlepsze mandarynki), wycisnąć dobrze przez muślin. Zrobić syrop zwyczajny z 9 kilo (18 funtów) cukru, wyszumować, a gdy ostygnie wymieszać z sokiem pomarańczowym, aby płynu tego było 10 litrów (kwart). Wlać w gąsiory, lekko zakorkować i postawić w pokoju. Gdy zacznie fermentować, w miarę ubywania dolewać zimnej przegotowanej wody. Po 4 tygodniach wynieść do piwnicy, a wpół roku, gdy fermentować przestanie i samo się wyklaruje, pozlewać w butelki przez płótno, zakorkować, zalać lakiem i zostawić na rok.

33. Grzane wino.

Nalać mocne, czerwone wino do wazy, dodać cynamonu, goździków, skórki cytrynowej i cukru, rozgrzać mocno, zapalić kawałkiem papieru i niech się pali tak długo, dopóki samo nie zgaśnie. Poczem przecedzić przez czystą serwetę i podać gorące.

34. Wino z borówek.

Na jedną część soku przychodzi 2 części wody, a jedna część cukru. Z cukru zrobić syrop, wyszumować, wystudzić i wlać do beczułki napełnionej sokiem borówkowym, pomieszanym z wodą. Ażeby z borówek otrzymać więcej soku, zostawić je 2—3 dni, a nawet można dolać trochę wody, poczem rozgnieść je łyżką i przecedzić przez płócienny woreczek. Po wyciśnięciu raz jeszcze pod prasą, wlać sok do czystej beczułki i dodać wody i cukru, jak się rzekło powyżej. W piwnicy niezbyt chłodnej, zostawić beczułkę do fermentacyi, przykryć czystym kawałkiem płótna otwór w beczułce, aby zachować od nieczystości i codziennie wlewać napowrót wybiegający sok, który chwytać trzeba do salaterki. Gdy fermentacya ukończona, co się poznaje gdy nie słychać szmeru w środku beczułki, zabić otwór przy końcu października lub na początku grudnia i zostawić aż do marca roku przyszłego, w którym to miesiącu wino się ściąga we flaszki. Wino takie jest nietylko bardzo tanie, ale wyborne w smaku i bardzo hygieniczne.

35. Wino porzeczkowe.

Oczyścić kilka litrów (kwart) porzeczek, pognieść, dać do piwnicy na kilka godzin, a potem wygnieść. Na 6 litrów (kwart)

soku, wziąć 2 litry (kwarty) wody, 3½ kilo (7 funtów) cukru, dać do faseczki z wina do piwnicy, a po ukończonym fermencie ściągnąć we flaszki, zakorkować i schować.

Tym samym sposobem robi się wino agrestowe.

ROZDZIAŁ XXVII.

LODY.



Lody à l'Arlequin.

Do lodów trzeba mieć odpowiedni cebrzyk ze szpuntem u dołu, aby rozpuszczoną wodę wypuszczać. Puszka powinna być cynowa, okrągła, z przykrywą, a łopatka do rozbijania z twardego drzewa. Lód potłuc na drobne kawałki; wsypać na spód cebrzyka i posolić, aby się nie rozszedł tak prędko; poczem wstawić puszkę, obłożyć lodem również posolonym. Gotową masę ostudzoną wlać w puszkę, przykryć pokrywą i kręcić. Za kwadrans otworzyć puszkę, zeskrobać łopatką krzepnącą masę, wymieszać razem, nakryć i znowu zsiadać kręcić. Tak powtarzać co kwadrans, dopóki masa równo zsiadać się nie zacznie, obsypując solą lód naokoło puszki. Gdy już grudek nie będzie, pokręcić jeszcze trochę, osypać puszkę solą i lodem i tak zostawić aż do chwili podania. Przy robieniu lodów, trzeba je

mocno wybijać łopatką, i nie żałować soli, sól bowiem obniżając temperaturę, wzmaga tęgość lodów.

1. Lody kawowe.

Zagotować 2 litry (dwie kwart) śmietanki, wsypać w nią świeżo upalonej kawy ¼ kilo (½ funta), przykryć i postawić w ciepłem miejscu. Gdy przestygnie przecedzić przez sito, wsypać ¾ kilo (1½ funta) cukru rozbitego z 10 żółtkami, postawić na ogniu mięszając ciągle; gdy zgęstnieje przecedzić, ostudzić i wlać do puszki.

2. Lody śmietankowe.

15 żółtek rozbić z ¾ kilo (1½ funtem) cukru miałkiego, przesianego, rozbierać je powoli 2 litrami (kwartami) śmietanki. Masę tę postawić na ogniu, mięszać ciągle pilnując, aby się nie zagotowała. Cała dobroć polega na tem, aby się masa nie zagotowała lecz mocno rozgrzała, a potem, żeby ją dobrze w zimnem miejscu ostudzić, poczem wystudzoną wlać w puszkę i kręcić aż stężeje. Nie będziemy powtarzać całego postępowania, które skreśliliśmy wyżej, a które jest zawsze jednakowe, mianowicie: wlać do puszki obłożonej posolonym lodem, kręcić i co kwadrans ostrożnie puszkę otwierać, zbierać skrzepłą masę i kręcić na nowo.

3. Lody waniliowe.

Robią się tak samo jak śmietankowe, z tą różnicą, że do śmietanki dodaje się wanilii.

4. Lody pomarańczowe lub cytrynowe.

½ kilo (funt) cukru rozpuścić w kwarcie wody, zagotować na syrop, ostudzić i w ten syrop wcisnąć sok z 3 pomarańcz i 2 cytryn, jedną pomarańczę otrzeć o cukier. Cytrynowe robić tak samo, tylko zamiast pomarańcz dać 5 cytryn, z których jedną otrzeć o cukier. Wlać do puszki i robić jak wyżej.

5. Lody czekoladowe.

¼ kilo (½ funta) dobrej czekolady utrzeć na tarce, i rozpuścić 2 litrami (kwartami) śmietanki. Rozbić 10 żółtek z ¾ kilo (1½ funtem) cukru miałkiego, wlać w to czekoladę, postawić na wolnym ogniu i mięszać ciągle dopóki nie zgęstnieje. Poczem ostudzić, wlać do puszki i postępować jak wyżej.

6. Lody poziomkowe lub malinowe.

Pół litra (1/2 kwarty) poziomek przefasować przez sito, dać 37 1/2 deka (trzy ćwierci funta) cukru, 1/2 litra (1/2 kwarty) wody, zagotować mięszając ciągle. Poczem ostudziwszy wlać do puszki.

7. Lody wiśniowe.

Do 1/2 litra (pół kwarty) wyciśniętego soku z wisien, dać 1/2 kilo (funt) cukru i 1/2 litra (pół kwarty) wody. Zagotować mięszając, a gdy zgęstnieje ostudzić i wlać do puszki.

8. Lody morelowe.

Morele bardzo dojrzałe obrać ze skórki i pestek, przefasować przez sito. Na 1/2 kilo (1 funt) takiej masy, zrobić syrop z 1/2 kilo (1 funta) cukru i 1 litra (kwarty) wody, wcisnąć sok z 2 cytryn, wymięszać z masą owocową, przecedzić przez sito i wlać do puszki.

9. Lody brzoskwiniowe.

Obrany z łupy owoc pokrajać, posypać cukrem, polać kilku łyżkami dobrego wina i postawić na kilka godzin. Poczem przecedzić, dodać syropu, soku cytrynowego i wlać do puszki.

10. Lody winogronowe.

Bardzo dojrzałe winogrona oberwać z gałązek, rozgnieść, wycisnąć sok, wlać syropu, soku z cytryny i do puszki.

11. Lody ananasowe.

1/2 kilo (funt) cukru zagotować z 1/2 litrem (pół kwartą) wody, włożyć kawałki ananasa świeżego lub smażonego, dodać soku z 1 cytryny, ostudzić, przecedzić i wlać do puszki.

12. Lody ponczowe.

1/2 kilo (funt) cukru zagotować z 1/4 litra (kwaterką) wody; gdy ostygnie, wlać 1/4 litra (kwaterkę) rosyjskiej herbaty, sok z 4 pomarańcz, skórkę z jednej, sok z dwu cytryn, a gdy już na pół zrobione 1/8 litra (pół kwaterki) araku.

13. Lody z soku owocowego i bitej śmietanki.

1/2 litra (pół kwarty) soku wyciśniętego z poziomek, malin lub innych owoców wlać do syropu; ubić 1/4 litra (kwaterkę) śmietanki z cukrem; wlać do syropu i dać do maszynki.

14. Lody likierowe.

Zagotować 1/2 kilo (funt) cukru z 1/2 litrem (pół kwartą) wody, wcisnąć sok z dwu cytryn i wlać 1/4 litra (kwaterkę) maraskino lub innego likieru. W końcu wlać do maszynki i postępować jak wyżej.

15. Lody tutti frutti.

Do lodów cytrynowych, pomarańczowych lub ananasowych, włożyć, gdy już są gotowe, w kostki krajane, smażone owoce: orzechy, melony, gruszki, ananasy.

16. Lody kasztanowe.

1/2 kilo (funt) kasztanów surowych, obranych z łupy, gotować w słodkiej wodzie z kawałkiem wanili, tak długo, póki nie zmiękną, poczem przefasować przez sito. 37 1/2 deka (trzy ćwierci funta) cukru zagotować z 1/4 litra (kwaterką) wody, gdy ostygnie dać 2 łyżki araku i 1/4 litra (kwaterkę) śmietanki ubitej na pianę. Wymięszać razem z kasztanami i robić lody.

17. Lody orzechowe.

37 1/2 deka (trzy ćwierci funta) ziarnek orzechów laskowych namoczyć w świeżej wodzie. Po 24 godzinach oskrobać ze skórki, utłuc w moździerzu, a gdy już utłuczone dodać trochę śmietanki, zagotować w 1/4 litra (kwaterce) śmietanki, a gdy ostygnie wlać 1/2 litra (pół kwarty) śmietanki ubitej na pianę z 1/4 kilo (pół funtem) cukru. Poczem wlać do puszki i kręcić.

18. Lody migdałowe.

Zrobić 1/2 litra (1/2 kwarty) orszady z 1/4 kilo (1/2 funta) migdałów słodkich a 3 deka (2 łuty) gorzkich. Ubić z 6 żółtkami, 1/4 kilo (pół funtem) cukru i skórką pomarańczową na pianę, gdy zgęstnieje wlać do puszki domięszawszy na końcu 1/8 litra (1/2 kwaterki) bitej śmietanki.

ROZDZIAŁ XXVIII.

(Dodatek).

1. Drób.

Gęsi, kaczki i indyczki, muszą siedzieć na jajach cztery tygodnie.

Gdy małe gąski wykłują się z jaja, muszą aż do drugiego dnia siedzieć pod gęsią bez pożywienia. Potem dostają jajko zgotowane na twardo, wodę i kawałek darniny z trawką; tym sposobem uczą się jeść. Na drugi dzień dać im znowu jajo, potem mąki kukurudzanej zmieszanej z wodą, a jeżeli już dobrze jedzą, to można do mąki kukurudzanej domięszać drobno siekanej pokrzywy. Jednak nie wychowają się bez wody i bez paszy na trawie.

Kaczki łatwiej chowają się. I te również dostają najpierw jajko na twardo zgotowane i posiekane, później mąkę kukurudzaną, zmięszaną z liśćmi kapuścianymi, drobno posiekanymi. Woda w pobliżu jest dla nich nieodzowną.

Małe indyczęta są bardzo trudne do chowania. I one dostają najpierw posiekane jajko, potem mąkę kukurudzaną, ale zamiast wody muszą mieć kwaśne mleko.

Indyczęta tak samo jak gąski, muszą mieć świeżą, zieloną paszę, ale trzeba uważać, żeby nie zaszły w pokrzywę, albo żeby ich deszcz nie przemoczył, boby pozdychały.

Trzeba im często moczyć nogi w spirytusie, i od czasu do czasu przed jedzeniem dać ziarnko pieprzu lub kawałeczek słoniny.

Najmniej kłopotu sprawiają kurczęta.

Kwoka siedzi trzy tygodnie na jajach, a zaledwie kurczątka wykłują się z jajka; są od razu wesołe, żywe, a z wyglądu podobne do kanarków.

Małe kurczątka dostają także z początku posiekane jajko, później mąkę kukurudzaną, pszenicę, jednem słowem wszystko co jest w domu; wszystkie odpadki kuchenne, osobliwie mięso, można dawać kurczętom.

2. Jaja wielkanocne, i jak je farbować?

Porowata skorupa jaj z łatwością przybiera każdą barwę w gotowaniu. Zważywszy jednak, że właśnie skutkiem tego każda farba może się dostać do środka, a jaja te są najmilszą zabawką dzieci, trzeba pilnie uważać, aby farby nie były zdrowiu szkodliwe. Podajemy tutaj kilka sposobów farbowania jaj.

Każda farba musi najmniej z 5 minut gotować się w wodzie, po tym czasie dopiero wkładają się jaja, które powinny gotować się 10 minut.

Na kolor zielony farbuje się, dodawszy do wody garść zielonej trawy; na żółty, jeżeli doda się szafranu; na złoty, rzuciwszy do wody wierzchnią łuskę z cebuli; na słomiany łupami z migdałów; na bronzowy marzanną.

Chcąc mieć czerwone jaja, dodaje się brezylii; różowe, stopniując aż do purpurowego koloru, otrzymuje się ze sproszkowanej koszenilli. Jasno brązowe z esencyi kawowej. Kolor marmurkowy mamy, jeżeli jajo zawinie się w kawałeczek jedwabiu w deseń i gotuje w wodzie. Na kolor niebieski w lazurze, dodając do tego odrobinę sody. Na jajach farbowanych w lazurze, można wykonywać rozcieńczonym octem pąsowe rysunki. Ciemniejszy kolor niebieski otrzymuje się z wygotowania drzewa błękitnego; dodać do tego łyżkę octu, to będą koloru fiołkowego; a jeżeli zamiast octu dać na koniec noża soli, potażu, otrzymuje się kolor czarny, bardzo stósowny do białych rysunków.

Rysunki na tych jajach wyglądają bardzo ładnie. Ogólne jest mniemanie, że powinny być rysowane woskiem przed gotowaniem. Rysunek taki jednak wygląda brzydko i niezgrabnie. Natomiast piórem gęsiem dobrze zaciętem, maczanem w kwasie solnym, rozcieńczonym wodą, można wykonywać bardzo ładne rysunki, podpisywać imiona i t. p.

Półmisek napełniony kolorowanemi jajami, przedstawia tak powabny widok, że głośne okrzyki zachwytu uradowanej dziatwy, niejednej matce wynagrodzą pracę i trudy podjęte przy farbowaniu.

3. Sposób utrzymania w świeżości zerwanych róż.

Uciąć na pół rozwinięte róże, umocować je w skrzynce tym sposobem, żeby każdy kwiat osobno wisiał, a więc najlepiej na kawałku drewna przeciągniętego przez skrzynkę.

Potem okadzić je dymem siarkowym; najlepiej dać do fajerki rozpalone węgle, postawić ją pod różami, wsypać na te węgle utłuczoną siarkę i zamknąć skrzynkę.

Trzymać je tam kilka godzin, aż zupełnie zbieleją. Potem dać do ciemnej piwnicy, gdzie odzyskają swoją naturalną barwę, i długi czas potem wyglądają jakby świeże. Naperfumowane

olejkiem różanym i ułożone w bukiety, w zimie szczególniej, są nader miłemi dla oka.

Przesąd ludowy mówi, że gałązki drzew zerwane w dzień św. Jędrzeja i włożone w wodę, rozwiną się i zakwitną na Boże Narodzenie. Jest to jednak prawdą, dającą się łatwo zastósować i wytłumaczyć. Już w jesieni leży utulony w pączku liść i kwiat rośliny, i potrzebuje tylko trochę ciepła i wilgoci, aby się całkowicie rozwinął. Rozumie się, że drzewa kwitnące najpierwej na wiosnę, najprędzej również rozwiną się. W tym celu ucina się 20—30 centymetrów (10 cali) długie gałązki z wisien, dereni, śliw, grusz, jabłoni i bzu; robi się długie ukośne nacięcie, aby jak najwięcej wciskała się woda i stawia się w naczynie wodą napełnione.

Naczynie to trzeba postawić w jasnym pokoju. Jeżeli można codziennie skrapiać gałązki letnią wodą, to rozwijanie jeszcze prędzej nastąpi. Wody dolewać co drugi dzień, a jeśli czuć ją, to odmienić. Już po ośmiu dniach rozwiną się pączki w dereni, potem w wiśniach, a im cieplejsze powietrze w pokoju, tem prędzej nastąpi ta sztuczna wiosna.

4. Potpouri z kwiatów i liści.

Wziąć świeże róże, kwiaty pomarańczowe, jaśminowe, waniliowe, białe lilie, goździki, rezedy, lewandy; potem liści szałwii, mięty, rozmarynu, tymianku, firletki, cząbru, macierzanki, melissy, jednem słowem wszystko co ma silny zapach. Kto jaki zapach lubi najlepiej, tego bierze się najwięcej.

Liście te i kwiaty daje się do szklanki lub do porcelanowego naczynia, którego dno pokrywa się suchą solą, i każdą warstwę obsypuje się lekko suchą zupełnie solą. Z początku trzeba tę mięszaninę, która ma być przykryta, codziennie poruszać, w sierpniu czasami postawić na słońce, żeby wilgoć prędzej się ulotniła. Od września już tylko porusza się raz w tydzień, a później tylko wtedy otwierać, gdy się chce mieć zapach w pokoju.

5. Sposób utrwalenia rysunku.

Rysunek kładzie się na szklanną płytę albo na deskę, polewa się kollodium, w którem jest rozpuszczonej 2 prc. stearyny, tak jak fotograf polewa swoje płyty; to co spłynie, zlewa się do flaszeczki. W krótkim czasie rysunek jest już suchym, papier pozostaje zupełnie białym i dostaje matowego połysku. Rysunek jest tym sposobem tak dobrze zabezpieczony, że go myć można.

6. Dobry a bardzo tani proszek do zębów.

Osia Sepia 2 deka (dobry łut), proszku fiołkowego $^1/_2$ deka ($^1/_3$ łuta), magnezyi $^1/_2$ deka ($^1/_3$ łuta), na koniec noża kwasu salicylowego, wszystko to dobrze wymięszać i w końcu dodać kilka kropli olejku miętowego.

7. Doskonała woda do zębów.

Gujakowe drzewo moczyć w wódce francuskiej tak długo, dopóki ciemną się nie stanie. Pozlewać w małe flaszeczki i wlewać po kilka kropli do szklanki wody. Ma być wybornym środkiem przeciw psuciu się zębów.

Niezbyt miłym, ale bardzo dobrym środkiem na psujące się zęby jest domięszać do szklanki wody 20 kropel pięcio-procentowej wody karbolowej.

8. O przechowaniu futer.

W wielkich miastach daje się na lato futro do kuśnierza; w małych jednak miasteczkach albo na wsi, gdzie nie ma kuśnierza, przechowanie futer przez lato należy do gospodyni domu. Troskliwość o utrzymanie futra od wiosny do jesieni, zależy od trzech warunków:

Najpierw strzeżenie futra od wszelkich owadów, potem od moli, wreszcie aby wierzch futra nie ucierpiał.

Trzepanie i przewietrzanie futer co dwa tygodnie, nie pozwoli zagnieździć się molom; trzeba tylko uważać, aby słońce nie świeciło na futra. Prócz tego, najlepiej wieszać futra w miejscu ciemnem, gdzie jest przeciąg powietrza. Nie każdy jednak ma podobny schowek, otóż w braku tegoż, przechowują się równie dobrze w dużych kufrach, owinięte w prześcieradło i posypane jednym ze środków niszczących mole.

Najprzyjemniejszym jest nostrzyk czyli otylica, której żółte kwiatki zasuszone, pachną bardzo przyjemnie. Paczula jest również dobra z powodu silnego zapachu; potem smolaki, kamfora, kawałek płótna zamaczanego w nafcie, wreszcie skrapianie terpentyną. Dobrze jest prześcieradło, w które zawijają się futra, zamaczać w słonej wodzie, a później wysuszyć, albo też okadzić siarką. Jednem słowem, częste trzepanie, przechowanie w ciemnych miejscach i skrapianie jedną z powyższych esencyj, jest najlepszym środkiem przeciw zagnieżdżeniu się moli.

Wszystkie te jednak środki są tylko przeciw ćmie molowej, aby nie składała jajek we futrach; gdy już zaś są zagnieżdżone mole, wówczas nic nie pomoże, dlatego jeszcze raz polecam jak najczęstsze trzepanie.

Aby zabić mole znajdujące się w meblach, trzeba je polać od spodu $^1/_4$ siarczanu, a $^3/_4$ benzyny. Mięszaniną tą, którą się bierze z apteki, trzeba polewać w korytarzu lub na podwórzu, z daleka od światła i ognia, gdyż jest łatwo zapalna i czuć ją nieprzyjemnie. Gdy się meble obijają, włożyć między pokrycie a płótno, konopie zbierane w czerwcu; jestto najlepszy środek przeciw molom.

Sposób przechowywania rzeczy spożywczych.

1. Przechowywanie jabłek i gruszek.

Owoce te przechowują się najlepiej następującym sposobem: zrywać je z drzewa w rękawiczkach, obcierać czystą ściereczką i pod drzewem zaraz układać do beczki ze słomą; poczem zabić dno i pozostawić na polu, gdzieś w zacisznem miejscu; gdy nastąpi pierwszy mróz, zabrać do piwnicy. Tym sposobem można aż do czerwca przechować owoce w stanie zupełnie świeżym.

2. Sposób użycia starego masła.

Przetopić, wyszumować i włożyć na spód naczynia, w którem ma być masło, kawałek chleba, z obu stron przypieczonego.

3. Przechowanie kiszek, kiełbas i szynek.

Wędzone szynki lub kiełbasy posmarować troskliwie solą rozpuszczoną w wodzie i powiesić. Kto ma przewiewny strych, to najlepiej przechowywać na nim, powiesiwszy wysoko. Przez dzień powinien być ciemny i zamknięty; na noc otwierać okna, aby był przewiew. Szynki posmarowawszy poprzednio, należy wieszać w czystych woreczkach. Sól rozpuszczona w wodzie ma być gęsta.

4. Przechowanie jaj.

Stary a najlepszy sposób przechowania jaj jest następujący: 10 kilo (co się równa 20 funtom) niegaszonego wapna, rozpuścić w 8 litrach (kwartach) deszczówki. Gdy ostygnie nalać tem jaja, ułożone poprzednio, cieńszym końcem na dół, w garnku kamiennym. Garnki postawić w chłodnem miejscu, gdzieby nie przemarzły.

5. Zachowanie konfitur od pleśni.

Posypać z wierzchu dość grubo tłuczonym cukrem; albo wykroić kawałek papieru tak wielki jak słoik, zamaczać w araku i położyć w środku na konfitury. Poczem owiązać słoik zwykłym papierem i posmarować gumą arabską rozpuszczoną w wodzie.

6. Przechowanie mięsa w upały.

Mięso pokrajać w kawały, położyć do kamiennego garnka, przykryć kawałkiem płótna, posypać na palec grubo solą, a na 3 palce tłuczonym, drewnianym węglem. Poczem postawić garnek w piwnicy, lub w jakiem innem chłodnem miejscu.

7. Przechowanie kawy.

Chcąc mieć smaczną kawę, należy przedewszystkiem zapobiedz zwietrzeniu; otóż najlepszym środkiem jest świeżo upaloną kawę posypać tłuczonym cukrem i dobrze wymięszać. Stopiony cukier, utworzy delikatną powłokę, przeszkadzającą zwietrzeniu.

8. Przechowanie sera.

Zamaczać pleskankę sera w occie i owinąć w czysty kawałek płótna umaczanego w wodzie zagotowanej z solą i pieprzem. Płótno maczać gdy woda ostygnie i dobrze wycisnąć.

9. Przechowanie kapusty w główkach.

Głąb kapuściany owiązać tasiemką i wieszać w suchej piwnicy, lub na strychu. Gdy się nie ma odpowiedniego miejsca, to ułożyć kapustę na słomie, głąbiem na dół i przykryć słomą.

10. Przechowanie żyjących raków.

Włożyć raki do koszyka razem ze świeżą pokrzywą i kawałkami grubego razowego chleba.

11. Sposób poznania fałszowanego mleka.

Wziąć kroplę mleka na paznokieć wielkiego palca; gdy kropla się trzyma jest dobre, gdy się rozlewa to pomięszane jest z wodą.

12. Przechowanie świeżych śliwek.

Rwać śliwki zupełnie zdrowe przez rękawiczki w dzień słoneczny, kłaść do kamiennego garnka, w którym jeszcze nie

było wody, przykryć dopasowanym krążkiem drewnianym, dać na to biały papier i pociągnąć gumą arabską, W suchej piwnicy przechowują się tym sposobem kilka tygodni, a nawet dłużej.

13. Zabezpieczenie śmietanki lub mleka od zwarzenia.

Przed postawieniem na ogień wpuścić 3—5 kropel oleum tartari, a wymięszawszy dobrze zagotować. Płyn ten nie szkodzi zdrowiu, nie zmienia smaku, a zawsze zabezpiecza od zwarzenia.

14. Suszenie owoców.

Suszenie owoców jest rzeczą łatwą i dla wszystkich prawie gatunków jednakową. Nie kłaść je tylko nigdy do pieca zbyt gorącego, lecz kilka razy ogrzewać w ciepłym piecu i znowu ostudzać. Przez to unika się przepalenia i łagodzi kwaśny smak owocu. W końcu, choćby najlepiej były wysuszone, rozłożyć je na wolnem powietrzu przez tydzień lub dwa, poczem dopiero zachować w suchem miejscu.

Rozmaitości.

Gipsowe figury podlegające tak łatwo zniszczeniu, najlepiej oczyścić następującym sposobem:

Ugotować gęsty krochmal i pędzlem posmarować całą figurę, dać ją potem na słońce albo w ciepłym pokoju trzymać dopóki nie wyschnie. Krochmal zbierze kurz i wszystkie nieczystości same odpadną, Resztki można zebrać cieniuchnym nożykiem. Można je także posmarować cynkiem rozpuszczonym w wodzie, do którego dodaje się guma arabska. Tłuste plamy z tapet najlepiej wywabiają się za pomocą klajstru zrobionego z benzyny i palonej magnezyi. Po wyschnięciu odczyścić to miejsce szczotką, a gdyby jeszcze plama była, powtórzyć drugi i trzeci raz to samo. Tym samym sposobem można i z podłogi wywabić plamy.

Plamy z atramentu na kości słoniowej wywabiają się sproszkowaną solą winnikową; skropić lekko wodą, a po godzinie obetrzeć czystą ściereczką.

Aby czysto utrzymać szczotkę do sukien, należy po użyciu wytrzeć ją kilka razy o czysty papier, położony na krawędzi stołu.

Karty czyści się smarując je stearyną, a potem obcierając czystym gałgankiem.

Aby w lecie żelazne piece nie rdzewiały, należy je od czasu do czasu posmarować naftą. Tę samę usługę oddaje olej stearynowy.

Zniszczone sukienne kołnierze u surdutów polać zimną deszczówką, a potem raz koło razu rozciekiem amonium. Brud zdjąć można nożem. Gdy cały kołnierz tak się obdrapało, zmywa go się gąbką w czystej wodzie.

Tłuczona kawa jest o wiele smaczniejsza jak mielona. Turcy, którzy jak wiadomo najlepszą piją kawę, nigdy jej nie mielą, lecz tłuką w moździerzu.

Srebrne albo posrebrzane przedmioty bardzo szybko czernieją w pokojach, gdzie się pali węglami lub gazem. Ażeby temu zapobiedz, najlepiej zamaczać je w siarkan sody, albo też wycierać gałgankiem, maczając w tym rozczynie Potem wytrzeć suchą ściereczką, a błyszczy się wszystko jak nowe.

Kule od lamp najlepiej czyścić sproszkowaną kredą, zmięszaną ze spirytusem; całą kulę posmarować tą mięszaniną, a gdy postoi i obeschnie, dobrze wytrzeć.

Szklanki i w ogóle szkło najlepiej wymywa się, gdy do wody doda się kwasu solnego: na 1 litr (kwartę) wody 12—15 kropel. Kwas solny zbiera wapno, które osiada się na karafkach lub szklankach. Mięszaninę tę można polecić także do czyszczenia okien.

I. Orzechy.

Na początku zimy orzechy włoskie nabierają niemiłego smaku, podobnego do oliwy; następujący środek usuwa zupełnie ten wstrętny posmak: Orzechy włożyć na dwa dni do letniego mleka, poczem suszyć je na świeżem powietrzu. Zamiast mleka można wziąć słoną wodę, w takim jednak razie muszą leżeć w tej wodzie przez 5 dni. Tym sposobem otrzymuje się smaczne, prawie świeże orzechy, a nawet z łatwością można z nich łuskę zdejmować.

2. Farba do zapuszczania posadzek.

W żelaznym garnku rozparza się 8 części żółtego wosku z 40 częściami wody, tak długo, dopóki się wosk nie rozpuści. Potem dodać potażu i gotować, aż się zrobi jednolita masa. W końcu dodać orleanu z trochą spirytusu, mięszając, dopóki farba nie ochłodnie.

3. Innym sposobem.

Na ½ kilo (1 funt) wosku bierze się ½ kilo (1 funt) potażu, 2½ deka (4 łuty) orleanu i 10 deka (24 łutów) satyno-

bru. Do ilości 6 litrów (6 kwart) deszczówki wsypuje się wszystek potaż, po rozpuszczeniu którego dzieli się ta woda na części dwie. Jedna część gotuje się z woskiem, a druga z orleanem i sałynobrem. Dopiero po dłuższem gotowaniu zlewa się to razem i gotuje się przynajmniej pół godziny. W czasie gotowania trzeba często mięszać.

4. Pranie sukien wełnianych.

Przedewszystkiem polecam jak najgoręcej kupowanie rzeczy w dobrym gatunku, czystej wełny; lepiej sprawić o jednę suknię mniej, aniżeli kilka lichych. Nigdy nie straci się na dobrym materyale i jest to prawdziwą oszczędnością kupować rzeczy droższe.

Otóż przed praniem trzeba suknię spruć. Kolor szary, drap, bronzowy, nawet zielony, prać w wodzie rozgotowanej z mydłem. Jeżeli kolor jest bardzo delikatny, to należy prać w korzeniu mydlanym. Taką suknię trzeba przeprać dwa razy w ciepłej wodzie, potem wypłukać również w ciepłej, wykręcić, złożyć, zmaglować i zaraz pomału wyprasować gorącem żelazkiem, a dopiero potem powiesić do przesuszenia.

Czarne, wełniane suknie prać tak samo, tylko do wody dodać wywaru z rosyjskiej herbaty. Kolor niebieski pierze się bardzo dobrze w wodzie kartoflanej; a to następującym sposobem:

Kartofle obrać z łupy, a po wypłukaniu utrzeć na tarle. Tę papkę polać wodą, dobrze zamięszać, a gdy ziemniaki opadną i na wierzchu pozostanie czysta woda, zlać ją, powtarzając tak trzy do czterech razy. Tę zlaną wodę zagrzać i prać w ciepłej, potem płukać również w ciepłej, postępując tak jak wyżej. Wysuszone ziemniaki można użyć zamiast krochmalu.

5. Czyszczenie białego aksamitu.

Czyści się tak jak białe rękawiczki, to jest wyszczotkować benzyną, potem zamaczać w niej całkowicie, wypłukać w czystej benzynie, wygnieść i wysuszyć.

Appretować za pomocą pary, nad którą się trzyma odwrotną stroną, skutkiem czego włos powstaje.

6. Czyszczenie białych piór.

Weneckie mydło pokrajać w drobne kawałki, rozgotować w garnku polewanym i ubić z niego pianę.

Tą pianą zwilżyć mocno pióra, przeciągnąć je przez palce i wypłukać w ciepłej wodzie. Wodę wygnieść ręką, położyć

pióra między dwa płótna i wysuszać je za pomocą ciągłego potrząsania.

Potem na płonące węgle nasypać tłuczonej siarki, trzymać pióro na obu końcach nad tą parą, potrząsać niem dopóki nie wyschnie, nie zbieleje i nie zafryzuje się. Na końcu powiesić je w ciepłem miejscu, aby się ostatecznie wysuszyło.

7. Czyszczenie białego futra.

Mydło marsylijskie gotować w wodzie dopóki się nie rozejdzie, przecedzić tę wodę przez płótno i ostudzić, aby była ciepłą.

W tej wodzie wypłukać kilka razy futro, za pomocą gniecenia i nacierania ręką. Gdy woda za gorąca, to futro żółknie. Tak wyprać kilka razy, wreszcie wypłukać w ciepłej wodzie, do której trzeba domięszać kilka kropli aniliny. Nie wykręcając, powiesić, na pół wysuszone, wyczesać grzebieniem, posypać proszkiem złożonym z 8 gramów (½ łuta) pudru i 35 gramów (2 łuty) łojku (Taleum), a na końcu dobrze wyszczotkować.

Plamy z czerwonego wina na białym jedwabiu wywabia się za pomocą kwasu siarczanego i mocnego spirytusu (w aptece zrobionego); maczając szmatkę w tym roztworze, pocierać miejsce splamione, a zmyć czystym spirytusem.

8. Czyszczenie rękawiczek z sarniej skórki.

O wiele lepiej jest samej to zrobić, a czyszczone wskazanym sposobem nie dadzą się odróżnić od nowych.

Zbrudzone rękawiczki namydlić na sucho, położyć do miski, nalać zimną, miękką wodą i zostawić tak kilka godzin, najlepiej przez noc.

Poczem prać w wodzie rozgotowanej z mydłem, odlewając brudną tak długo, dopóki woda nie będzie zupełnie czysta. Mydło dodaje rękawiczkom miękkości, dlatego gdy już są wyprane, położyć je do zimnych mydlin, przewróciwszy na lewą stronę, płucze się je kilka razy i wiesza na słońcu, nigdy zaś przy piecu. Gdy wyschną, wytrzeć je rękami, wskutek czego stają się miękkiemi.

9. Pranie jedwabnych koronek.

Na dzień przed praniem zagotować trochę mydła w miękkiej wodzie, tak aby ta woda była gęsta. Koronki zszywa się razem, a gdy woda jest już zupełnie zimna, piorą się w niej, a raczej wygniatają koronki. Płucze się je w czystej, zimnej wodzie, a jeśli chce się nadać im piękną, kremową barwę, na

końcu przepłukać można w wodzie z kawą, jeśli zaś mają być białe, w wodzie z farbką. Poczem zawija się je w czyste płótno, a w godzinę potem prasuje na lewą stronę, wyciągnąwszy dobrze.

10. Pranie jedwabnych koronek innym sposobem.

Wyciągnąć koronki na czystą deszczułeczkę, położyć je na noc do ciepłego mleka, dodawszy doń trochę mydła, wypłukać je potem w świeżej wodzie, położyć raz jeszcze na noc do ciepłej wody z mydłem i znowu wypłukać. Jeżeli są cokolwiek żółte, dać je na słońce, a wybieleją zupełnie.

Koronki niciane piorą się najlepiej, jeżeli się je owinie na flaszkę; tę flaszkę włożyć na jakiś czas do wody, a potem namydlić i trzeć flanelą. Do wypłukania położyć znowu flaszkę do wody. Poczem zamaczać ją w wodzie ryżowej albo w bardzo rzadkim krochmalu. W końcu rozwinąć z flaszki i jeszcze mokre prasować przez ręcznik.

11. Chustki jedwabne i koronki.

Jedwabne, kremowe chustki piorą się w rozgotowanem mydle; aby otrzymały pierwotną barwę, wypłukać je w wodzie zmięszanej z czarną kawą.

Kremowe koronki płuczą się również w wodzie zmięszanej z kawą lub herbatą. Czarne koronki czyszczą się w wodzie ze spirytusem, potem zostawić je na godzinę w wodzie z octem, wycisnąć przez czyste płótno i mokre wyprasować.

12. Czyszczenie dywanów.

Pluszowe dywany najlepiej czyścić kwaśną kapustą. Wziąć garść kapusty, dobrze wygnieść i trzeć nią miejsce za miejscem; potem dywan wysuszyć na słońcu. Barwy się nietylko nie zmienią, ale otrzymają napowrót dawny połysk i świeżość. Naturalnie, że dywan musi być poprzednio dobrze wytrzepany. Kto nie może dywanów często i porządnie trzepać, ten raczej niech żadnych nie kładzie. Dywany nie tylko wciągają i zachowują kurz, ale bakterye rozmaitego rodzaju chwytają się delikatnych nitek wełny, odrywającej się pod nogami, którą potem wdychamy.

13. Czyszczenie metali.

Srebro, nikiel, miedź, cyna, odczyszcza się bardzo pięknie mąką pszenną, maczając w niej jakiś gałganek, najlepiej skórkę sarnią i trąc tem rzecz zanieczyszczoną.

14. Lekarstwo przeciw brodawkom.

Następujący środek ma być bardzo skuteczny na zniszczenie brodawek: 8 gramów ($^1/_2$ łuta) kwasu mlecznego, 8 gramów ($^1/_2$ łuta) kolodium, 1 gram ($^1/_{16}$ łuta) kwasu salicynowego. Tym płynem kilka razy dziennie smarować brodawki. Po niejakim czasie wysychają i giną.

15. Pranie czepeczków, kołnierzyków i innych delikatnych rzeczy.

12$^1/_2$ deka ($^1/_4$ funta) białego mydła pokrajać i wrzucić do garnka z zimną deszczówką. Do tej wody włożyć drobiazgi, przykryć i postawić z boku na blasze tak, by się woda trochę ogrzała. Poczem wyrzuciwszy, przeprać dobrze namydlając, wypłukać, a w końcu farbkować dodawszy do 5 litrów (kwart) wody łyżeczkę terpentyny.

16. Pranie kolorów.

Nigdy nie trzeba moczyć, lecz odrazu prać w zimnej, miękkiej wodzie; mydło powinno być rozgotowane, najlepiej zielone. Wypłukawszy wieszać natychmiast na strychu, lub na polu w cienistem miejscu, nigdy na słońcu.

17. Pranie żółtych rzeczy.

12$^1/_2$ deka ($^1/_4$ funta) soli kuchennej rozpuścić w 5 lub 8 litrach (kwartach) miękkiej wody. Do tej wody włożyć na noc materyał, na drugi dzień wyprać w zimnej miękkiej wodzie z zielonem mydłem. (Mydło ma być rozgotowane). Do płukania dodać trochę okru.

18. Pranie muślinów.

Dać do garnka litr (kwartę) otrąb pszenicznych i 6 do 8 litrów (kwart) miękkiej wody. Gdy się zagotuje włożyć muśliny na kwadrans, poczem wyjąwszy prać w tem samem, rozpuszczając zimną deszczówką. Płukać trzeba tak długo dopóki nie znikną otręby.

19. Pranie białych firanek.

Wypłukać w czystej zimnej wodzie z kurzu, poczem włożyć do garnka napełnionego miękką wodą, rozgotowanem mydłem i łyżeczką terpentyny; gotować w tem pół godziny; wy-

jąwszy wyprać w wodzie z rozgotowanem mydłem, wypłukać, a nalawszy gorącą wodą po 12-stu godzinach wycisnąć z wody, trochę przyfarbić, pokrochmalić i dać na strych. Firanki tiulowe nie prasują się, tylko wilgotne jeszcze maglują. Muślinowe po wysuszeniu pokropić i po 20 minutach prasować.

20. Pranie firanek kremowych.

Firanki dobrze wytrzepać z kurzu, złożyć w czworogran i przyfastrygować, aby w praniu nie naciągnęły się. Namoczyć je na noc w miękkiej wodzie, dodawszy do niej na każdą firankę, łyżkę soli kuchennej. Rano wyprać w wodzie z mydłem i położyć na kilka godzin do zimnej wody. Wziąć na każdą firankę kawałek cykoryi wielkości grochu, zawinąć w czysty gałganek, zamoczyć w gorącej wodzie i zafarbować ten krochmal; przepłukać w nim firanki i wieszać.

Delikatniejsze kremowe firanki prać następującym sposobem:

$^1/_2$ kilo (funt) białego mydła, rozgotować w 3 litrach (kwartach) miękkiej wody, dodać 1 żółtko ubite w 2 łyżkach spirytusu. Polać tem firanki, włożyć do balii i nalać ciepłą wodą. Na drugi dzień wyprać w ciepłej, miękkiej wodzie, rozgotowanej z mydłem i wypłukać w wodzie z okrem. Mianowicie na każdą firankę wziąć łyżeczkę okru, zawinąć w czysty gałganek i wycisnąć w ciepłej wodzie. Po wysuszeniu dopiero lekko przykrochmalić, dodając jeśli kto chce jeszcze trochę okru.

21. Pranie białych koronek.

Koronki razem zafastrygować, tak aby przychodził kraj do kraja; pokrajać białe mydło, dodać trochę boraksu, 2 litry (kwarty) zimnej miękkiej wody, włożyć koronki i zostawić tak przez 24 godzin. Potem ostrożnie wyprać kilka razy w wodzie rozgotowanej z mydłem, wypłukać, polać gorącą wodą, a gdy ostygną przykrochmalić, dodając do krochmalu albo łyżeczkę okru, lub ultramariny, podług tego czy chce się mieć białe, czy kremowe. Na pół wilgotne prasować wszerz, uważając na deseń.

22. Pranie blondyn.

Tak samo przyfastrygować jak koronki, nie moczyć jednak, tylko zaraz prać w miękkiej wodzie, rozgotowanej z mydłem, dopóki nie będą czyste. Nie krochmalić wcale, tylko wypłukać, dodając do wody okru lub farbki i prasować jeszcze wilgotne.

23. Pranie białych koronek.

W ciepłej wodzie rozgotowanej z mydłem, prać tak długo, dopóki nie będą czyste, wypłukać, trochę przykrochmalić dodając odrobinę farby, wycisnąć z wody i mokre prasować.

24. Pranie czarnych i kolorowych koronek.

Prać w zimnej wodzie rozpuszczonej z żółciowem mydłem a gumę użyć zamiast krochmalu. Nie prasować, tylko rozpiąć w ramach mokre jeszcze, przez co nie tracą koloru i ładniej wyglądają.

25. Pranie czarnej krepy.

Żółć wołową rozpuścić w miękkiej, ciepłej wodzie, wyprać w tej wodzie krepę, wypłukać dodając łyżkę octu i prasować przez jaki czysty gałganek.

26. Pranie kolorowych jedwabi.

Rozłożyć materyę na czystym stole i za pomocą kawałka flaneli namydlić dobrze żółciowem mydłem. Poczem wypłukać w ciepłej wodzie i tak długo powtarzać na przemian to samo dopóki materya nie będzie zupełnie czystą. Na końcu wypłukać w zimnej wodzie, wysuszyć i prasować przez bibułę.

27. Pranie jedwabnych wstążek i chusteк.

Natrzeć żółtkiem, wypłukać w ciepłej deszczówce, dobrze w rękach wycisnąć i prasować przez bibułę.

28. Pranie białego kaszmiru.

Biały kaszmir żółknie w praniu, naciera się więc tylko na sucho raz koło razu mąką pszeniczną, lub kartoflaną i dobrze wytrzepuje. Wygląda zupełnie jak nowy.

29. Pranie czarnego kaszmiru.

Rozpuścić boraks w gorącej deszczówce i prać natychmiast. Do płukania dodać farby ultramariny i prasować jeszcze mokry na lewej stronie. Czarne i szare materye piorą się bardzo dobrze w soku tartych surowych ziemniaków. Wypłukać w letniej deszczówce; suszyć na strychu.

30. Pranie bielizny.

Maszyna do szycia nakształt zwycięzcy, przebiega w tryumfie świat cały, wciska się do wszystkich warstw społecznych; znaleść ją można równie na poddaszu jak i w salonach, a wszędzie okazuje się prawdziwą i wierną przyjaciółką kobiety. Jej rodzona siostra, maszyna do prania, która jeszcze w roku 1853 obchodziła stuletni jubileusz, pozostała za nią; znajdujemy ją tylko gdzie-niegdzie w użyciu. Nie chcemy tutaj dochodzić czy to jest winą przesądu, czyli złej konstrukcyi, to pewna, że za pomocą maszyny można oszczędzić dużo węgla i czasu, a więc pieniędzy. Ponieważ jednak maszyna do prania nie weszła w użycie, chcemy tutaj pomówić o praniu rękami.

Ażeby bielizna była piękna i biała, trzeba uważać na brudną. Mianowicie nie chować bielizny mokrej, przepoconej, ale wysuszać ją, a potem schować w suchem miejscu i nie trzymać jej zbyt długo. Zwyczaj prania trzy albo cztery razy do roku jest bardzo szkodliwy, gdyż kurz i pot tak się wjedzą w płótno, że potem niepodobna ich niczem wydobyć. Po przeliczeniu bielizny, każdy gatunek osobno moczy się w zimnej wodzie ze sodą. Namydlić i natrzeć brudne miejsca i zostawić w tej sodzie 12 albo 24 godzin. Sody daje się podług tego jaka bielizna: gruba, brudna, potrzebuje więcej, cienka mniej.

Kolory nie powinny się prać w sodzie; dosyć je przeprać dwa razy, pokrochmalić i powiesić.

Białą bieliznę wyjmuje się ze sody, wykręca, daje do ciepłej wody i namydliwszy trze się i pierze. Wiele osób nie zgadza się z moczeniem bielizny tam, gdzie ją często zmieniają; bielizna nie jest tak brudna, nie ma więc potrzeby jej moczyć. W żadnym jednak razie, nigdy, nie należy prać bielizny odrazu w gorącej wodzie. Praczki wiedzą o tem dobrze i mówią, że brud się z a p a r z a. Rzeczywiście przy polaniu gorącą wodą brud, pot, kurz, czepiają się tak mocno nitek, że niepodobna ich niczem wywabić.

Gdy już bielizna wyprana do czysta, wtedy kładzie się do balii lub do cebrzyka i polewa wrzącą wodą. Albo też polewa się najpierw rozgotowanem mydłem, a potem dopiero wrzącą wodą ze sodą. W tej wodzie powinna zostać z godzinę; po godzinie wyjmuje się i wypiera dobrze już bez mydła. Tak wypraną bieliznę dać do kotła i gotować z pół godziny, mięszając od czasu do czasu, aby wszystka dobrze się wygotowała. Z kotła wybiera się bielizna do balii, nalewa zimną wodą i tak pozostawia aż do wypłukania. Płukanie jest rzeczą bardzo ważną i powinno robić się dobrze i gruntownie. Jeśli nie można płukać w rzece lub strumyku, trzeba dwa lub trzy razy

przepłukać ją w domu. Przy wieszaniu trzeba bieliznę dobrze roztrzepywać; prześcieradła np. powinny dwie osoby trzymać, strzepnąć dobrze i dopiero powiesić. Tak trzepana bielizna schnie o wiele prędzej.

Przy zbieraniu suchej bielizny trzeba uważać, aby każdy kawałek był porządnie złożony. Poczem bielizna wyciąga się, składa, magluje i zaraz prasuje.

Ostatnimi czasy odstępują często od tego sposobu prania, używanego jeszcze przez nasze prababki. Piorą angielskim patentowanym, czyszczącym kryształem, ale to, co przeszkadza w rozpowszechnianiu maszyn, mianowicie brak inteligencyi u służby, to samo staje na przeszkodzie temu rodzajowi prania.

31. Zachowanie krochmalu w bieliźnie podczas mrozów.

W mrozy krochmal ulatnia się z mokrej bielizny do tego stopnia, że nic nie pozostaje. Gdy się jednak doda do krochmalu trochę soli kuchennej, bielizna po wysuszeniu jest tak samo sztywna jak w lecie.

32. Sposób wywabiania z bielizny plam z wina.

Zamaczać plamę w wrzącem mleku, poczem wypłukać w ciepłej deszczówce, mydła nie używa się wcale, wrazie potrzeby powtórzyć to samo kilka razy.

Plamy z czerwonego wina, gdy jeszcze są świeże, wystarcza wyprać w gorącej wodzie.

33. Wywabianie plam owocowych.

Zamaczać plamę w czystej wodzie, wycisnąć, potrzymać nad nią zapaloną zapałkę, tak aby siarka przeszła przez to miejsce i wypłukać w czystej wodzie. Tak samo robić z plamami z wina czerwonego.

34. Wywabianie plam atramentowych z bielizny.

Zwilżyć plamę sokiem ze świeżej cytryny, można także kwasem cytrynowym, potem dobrze wypłukać w czystej wodzie.

35. Wywabianie plam żywicznych z bielizny.

Zwilżyć kilka razy spirytusem terpentynowym; poczem wyprać plamę najpierw w spirytusie, a potem w ciepłej deszczówce rozpuszczonej z mydłem.

36. Wywabianie tłustych plam ze sukien.

Posypać plamę mąką kartoflaną, a w 24 godzin wytrzeć kawałkiem waty. Mąka kartoflana wyciągnie każdą plamę nie zmieniając koloru sukni.

Stearyny wywabia się najlepiej za pomocą bibuły. Położyć na plamie i przeprasować gorącem żelazem; gdy bibuła tłusta odrzucić i brać inny kawałek. Robić to tak długo, aż bibuła będzie czysta.

Żywiczną plamę zamaczać w spirytusie i trzeć tak długo flanelą zamaczaną w spirytusie, dopóki plama nie zniknie.

Plamy z kawy: wziąć 5 deka (3 łuty) soli kuchennej, rozpuścić w 1 litrze (kwarcie) deszczówki i prać w tej mieszaninie.

Plamy z mleka: zwilżyć plamę gliceryną, zamaczać kawałek płótna w ciepłej deszczówce i trzeć plamę. Zaraz wyprasować na lewej stronie. Sposób ten można zastosować w najdelikatniejszej barwie.

37. Środki dezinfekcyjne przy pielęgnowaniu chorych.

Pielęgnowanie chorych należy do kobiety; któraż z nas pozwoliłaby komu innemu czuwać nad ukochanym chorym? Wówczas nie myśli się o zarażeniu, ani o własnem bezpieczeństwie, ale przedewszystkiem o ulżeniu cierpiącemu. Mimo tego nie od rzeczy będzie, gdy podamy sposób zachowania się przy zaraźliwych chorobach, aby sobie i innym nie zaszkodzić. Pierwszym i najgłówniejszym warunkiem jest nie bać się. Zanim pójdzie się do chorego, zjeść coś. W pokoju zaś chorego nigdy nic nie jeść. W zaraźliwej atmosferze nie połykać śliny. Jeżeli czuje się słabym, przygnębionym, nie iść raczej do chorego. Myć się często octem, zmieniać często bieliznę i płukać usta wodą z wódką francuską. Jeżeli ugryzie mucha, znajdująca się w bliskości chorego bydła, wymyć to miejsce natychmiast mocnym octem lub szarem mydłem. Takie ukąszenie muchy pociąga za sobą najszkodliwsze następstwa.

38. Dezinfekcya pokojów.

W pokoju, w którym przebywał chory na tyfus, cholerę lub inną t. p. słabość, postawić na środku podłogi gruby talerz porcelanowy z kawałkiem kwiatu siarkowego, lub zwykłej siarki, pozamykać drzwi i okna i zapalić tę siarkę; pokój prędko opuścić, zamykając drzwi za sobą. Po 20 minutach wszelkie bakterye i grzybki zginą bez śladu.

O pielęgnowaniu ciała.

1. Przeciw odmrożeniu.

W przepisach i rozmaitych lekarstwach przeciw odmrożeniu rąk i nóg, znajdujemy między innemi ingredencyami prawie zawsze smalec świński; a skuteczność tychże zdaje się zależeć od mniejszej lub większej ilości smalcu. Pewna osoba dzieli się z nami swem doświadczeniem w tej mierze, które zdaje się potwierdzać te nasze przypuszczenia. — „Mając odmrożone nogi, które niekiedy sprawiały mi silny ból, radzono moczyć je w gorącej wodzie, w której przed chwilą parzono zabitego wieprza; usłuchałem tej rady i zaraz po pierwszem wymoczeniu uczułem wielką ulgę.“ — Pewien znakomity doktór, radzi nacierać odmrożone członki świńską żółcią. Przechowuje się ją zaś następującym sposobem:

Zasuszyć ją w pęcherzu żółciowym, związawszy go mocno poprzednio; przed użyciem zaś namoczyć w ciepłej wodzie i nacierać zbolałe miejsca. Środek ten ma być nadzwyczaj skuteczny.

2. Przeciw poceniu się nóg.

Urwać świeże listki brzozowe i kłaść trzy, cztery lub więcej listków na miejsce pocące się, wdziewając pończochę trzeba uważać, aby te listki nie posuwały się. Jest to lekarstwo bardzo tanie i dobre; a zaraz pierwszego dnia można poznać znakomity skutek. Można cały dzień chodzić po największym upale, noga się nie spoci, niemiły zapach jest zupełnie usunięty, a pończocha pozostanie czysta i sucha.

3. Przeciw parplom czyli łupieżowi.

Natrzeć skorę głowy smalcem świńskim, potem zaś żółtkiem: poczem zmyć głowę letnią wodą domięszawszy 3 do 4 łyżek ługu z popiołu drzewnego. Robić tak raz na tydzień, a po miesiącu, czyli po czterorazowem użyciu, łupież zniknie, a włosy staną się miękkimi.

4. Dla blondynek.

Złotowłose piękności muszą, w lecie osobliwie, wielką uwagę zwracać, na swoję główną ozdobę, popielate lub złote sploty. Aby utrzymać jednakowy kolor, zagotować w wodzie gałązki jodłowe, przecedzić i domięszać na litr tej wody szklankę spirytusu. Poczem zmywać tem głowę, a czesząc się, maczać

grzebienie. Środek ten przyspiesza wzrost włosow, robi je falistymi i utrzymuje jednakowy piękny blond-kolor.

5. O pielęgnowaniu rąk.

Po wymyciu, obtarłszy ręce do suchości, natrzeć je Creme céleste, poczem wziąć pianę z mydełka, natrzeć obie ręce i obetrzeć suchym ręcznikiem. Sposobu tego od niepamiętnych lat używają lekarze w klinikach, a mimo, że robią to zaledwie raz na dzień, t. j. po wizycie u chorych, mają ręce piękne i gładkie.

6. Pomada ogórkowa.

Ze soku ogórkowego robi się esencya, bardzo dobry środek przeciw popękanej skórze, jak również maść na twarz, za pomocą której twarz się wygładza, znikają plamy, piegi, a nawet zmarszczki.

Na esencyę ogórkową, przekrawa się świeży ogórek, wyciska się z niego sok, do tego zaś dodaje się trochę gliceryny lub kilka kropel tynktury będźwinowej. Płynem tym nacierać miejsce zbolałe przed udaniem się na spoczynek.

Maść ogórkowa robi się zaś następującym sposobem. Utrzeć w salaterce białe, świeże ogórki z dobrą oliwą, poczem włożyć w jakiemś naczyniu do rondla z wodą i trzeć tak długo, dopóki woda nie zacznie się gotować; poczem przecedzić tę masę przez sito, dodać tartych, świeżych ogórków i postępować tak jak pierwszym razem, powtarzając to samo pięć razy. Otrzymuje się tłustą, białą maść, którą należy zachować od zetknięcia się z powietrzem. Przed udaniem się na spoczynek umyć twarz wodą, potem wziąć do ręki trochę maści, natrzeć twarz i obetrzeć ręcznikiem.

7. Dobra maść na skórę.

Wziąć 14 albo 15 deka ($8^1/_2$—9 łutów) jabłek, obrać je, cienko, pokrajać, ile zaważą dać niesłonego smalcu gęsiego; dać razem na patelnię i na miernym ogniu rozgrzać mocno, mieszając ciągle, dopóki nie ostygnie. Maść ta działa bardzo dobrze na popękaną skórę lub usta.

8. Środki piękności.

Gdy orzechy laskowe są na dojrzewaniu, zerwać je, wybrać jądra i potłuc ze świeżym korzeniem iris w moździerzu na proszek. Proszek ten wysuszyć, a potem myjąc się, mięszać do wody. Twarz staje się miękką i gładką jak aksamit, a przytem zmiany powietrza nie wywierają żadnego wpływu.

9. Przeciw odciskom.

1 część kwasu salicynowego zmięszać z 10 częściami kollodium. Tą wodą pędzlować odciski trzy razy na dzień, ażeby zaś ustrzedz od zetknięcia z bucikiem, nosić przez czas kuracyi pierścionki odciskowe. W krótkim czasie da się odcisk wyjąć z korzeniem.

10. Sposób uniknięcia zmarszczek.

Następującą mięszaninę sprzedają w Paryżu po wysokiej cenie, utrzymując przepis w tajemnicy. Wyskoku winnego czyli alkoholu 15 gramów (łut), tynktury będźwinowej dwa gramy, ambrowcu 2 gramy ($^1/_8$ łuta), balsamu mekka 5 kropli. Do $^1/_8$ litra ($^1/_2$ kwaterki) wody wlać tego płynu 5—6 kropli, dopóki się woda nie zabieli. Tem umyć się wieczór i nie obcierając, niech to wyschnie na twarzy. Na drugi dzień umyć się świeżą wodą.

11. Środek przeciw piegom.

Myć się wieczór w wodzie, w której cały dzień mokła pietruszka; za pomocą tego środka nietylko giną piegi, ale otrzymuje się białą i delikatną twarz.

12. Doświadczony środek przeciw piegom.

Jedna część wody różanej, a dwie części soku z cytryny świeżo wyciśniętego, wlać do flaszeczki, dobrze wymięszawszy. Wieczór po wymyciu twarzy wodą, płynem tym napędzlować miejsca piegami pokryte. Jeżeli nie zginą od tego środka, staną się przynajmniej o wiele jaśniejsze.

13. O pielęgnowaniu zębów.

Raz na dzień trzeba czyścić zęby, najlepiej wieczór przed udaniem się na spoczynek. Do tego używać miękkiej szczoteczki, trochę mydła i czyszczonej kredy, czyszcząc zęby z góry na dół; choćby dziąsła lekko krwawiły, nie potrzeba zarzucać czyszczenia. Nie rozgryzać zębami orzechów, gdyż najsilniejsze mogą się połamać. Jak tylko spostrzeże się najmniejszą plamkę na zębie, natychmiast udać się do dentysty; najlepszym środkiem jest plombowanie. Rzeczą niezmiernej wagi jest, aby dzieci począwszy od 4 roku życia od czasu do czasu oglądał dentysta, aby się przekonać, czy pierwsze zęby, mianowicie trzonowe, nie psują się, a tym sposobem nie zarażają zdrowych. Trzeba pilnować dzieci, aby na noc i rano płukały usta, tudzież poznajomić je wcześnie z używaniem szczoteczki, jak również wykłuwaczki do zębów.

14. Sposób robienia pomady.

Ćwierć kilo (1/2 funta) łoju stopić, zdjąwszy z ognia godzinę trzeć, potem dodać za 25 centów olejku peruwiańskiego i 10—15 kropli bergamutowego. Poczem ucierać tak długo, dopóki nie zrobi się jednolita masa.

15. Pomada z kwiatów.

Ćwierć kilo (1/2 funta) topionej, niesolonej słoniny lub smalcu; 2 gr. (szczyptę) soli kuchennej, 2 gr. ałunu, rozpuścić w litrze (kwarcie) wody; wlać do tego tłuszcz, gdy ostygnie znowu przetopić i tak powtarzać cztery razy. Poczem postawić tłuszcz na ogniu, wsypać ze trzy garści liści kwiatowych, świeżo zerwanych i oczyszczonych, tak, żeby całe pokryły się tłuszczem i zostawić tak przez 24 godzin w ciepłem miejscu. Poczem przetrzeć pomadę, dodać świeżych listków i powtórzyć tak przez tydzień, po którym to czasie pomada jest gotowa.

16. Puder domowy.

Wysuszyć 5 deka (3 łuty) białego ryżu, utłuc w moździerzu i przesiać przez gęste sito. Domieszać 15 gr. (1 łut) korzenia fiołkowego i pokropić różaną wodą.

17. Proszek do sachetek.

Dwa i pół deka (1 1/2 łuta) korzenia fiołkowego, 5 gr. (1/3 łuta) piżma, 2 gr. (szczyptę) cynamonu, 2 gr. goździków, 2 gr. gałki muszkatołowej, 5 gr. (1/3 łuta) pieprzu, 5 gr. (1/3 łuta) imbiru, 5 gr. (1/3 łuta) cyndału. Wszystko sproszkować i razem zmięszać.

18. Czyszczenie tapet.

Suchy żytni chleb pokrajać w kawały, miękką zmiotką okurzyć ściany, i nacierać raz koło razu ośródką z tego chleba z góry na dół, nigdy wszerz.

19. Papier do obwiązywania konfitur.

Nie zawsze można dostać, osobliwie na wsi, lub w małem miasteczku, używany bardzo ostatniemi czasy tak zwany papier pergaminowy; nie każdy zaś znosi pęcherz, który w rzeczywistości ma zawsze w sobie coś obrzydliwego. Otóż najlepiej jest zawiązawszy zwykłym papierem, pociągnąć go dosyć grubo gumą arabską, rozpuszczoną w wodzie. Po wyschnięciu wszystkie pory papierowe są zupełnie zatkane, lepiej nawet niż w pęcherzu lub pergaminie, a do tego środek to bardzo tani, gdyż na 50 słoików wystarczy za 4 centy (3 kop. 5 fen.) *Gummi arabicum.*

19. Filtrowanie wody.

Na spód nowej fajerki dać potarganej drobno waty, na to warstwę drobno potłuczonych węgli drewnianych, jeszcze raz waty a na wierzchu czysto wypłukany piasek. Postawić fajerkę nad czystem naczyniem i nalewać wodą. Środek ten, tak tani i zwykły, oczyszcza wodę lepiej, niż drogie filtry.

20. Czyszczenie jasnych sukien.

Przy długich, obecnie noszonych sukniach, przy największej ostrożności niepodobna ustrzedz się od zabłocenia. Otóż suknie koloru delikatnego najlepiej wytrzeć ośródką suchego żytniego chleba. Każda plama puści i kolor się nie zmienia.

21. Mycie doniczek.

Mycie używanych fajerek czyli wazonów kwiatowych, jest rzeczą nader ważną, gdyż błoto i brud zatyka pory naczynia, skutkiem czego rzucają się grzybki bardzo dla rośliny szkodliwe. Dlatego to wypróżnione fajerki powinny się myć natychmiast, aby do nowego użytku były suche i czyste. W tym celu dobrze jest namoczyć wazony w wodzie na kilka godzin; poczem ostrą szczotką wymywszy zewnątrz i wewnątrz, nieczystości wszelkie zostaną z łatwością usunięte.

22. Sposób czyszczenia drogich kamieni.

Użyć do tego tak zwanego mleka siarkowego (lac sulphuris) skropionego alkoholem; poczem wytrzeć do czystości miękką szczoteczką. Albo też wziąć 17 1/2 gramów (łut) kwiatu siarkowego, zmięszać go z 26 gramami (1 1/2 łutami) trypli, do czyszczenia używając skórki lub szczoteczki.

23. Czyszczenie flaneli zżółkłej przez długie leżenie.

Następującym sposobem można ją przyprowadzić do pierwotnej białości: 84 deka (50 1/2 łuta) zwykłego białego mydła rozpuścić w miękkiej wodzie i dodać 20 gramów (dobry łut) esencyi salmiaku. W tym płynie namoczyć flanelę, kilka razy przeprać, a potem wypłukać w czystej, miękkiej wodzie.

24. Czyszczenie szkła.

Bardzo prosty, lecz niestety tylko w lecie dający się użyć sposób, jest następujący: Najbardziej zanieczyszczone okna

odzyskają zupełną przeźroczystość, jeżeli się je wymyje pokrzywą maczaną w deszczówce, a potem wodą spłucze. Szklanne naczynia, w których przechowywano oliwę lub inną jaką tłustość, najlepiej myć ługiem z popiołu drzewnego. Flaszki z wina, piwa lub octu najlepiej myć popiołem z węgla kamiennego. Karafki zaś lub inne flaszki, w których z wody osiada wapień, czyszczą się kwasem solnym; nie mając pod ręką kwasu, można go wybornie zastąpić solą, zmięszaną z mocnym octem.

25. Czyszczenie srebra.

Zczerniałe srebra dać do ciepłej deszczówki, trzeć kawałkiem flaneli; wyjąwszy, oczyścić jeszcze kredą, a będą jak nowe.

Srebrne łyżeczki poplamione jajami, posypać popiołem i wytrzeć kawałkiem flaneli.

Chińskie srebro czyści się tak samo jak prawdziwe.

26. Czyszczenie miedzi.

Miedziane rondle i tym podobne rzeczy natrzeć tryplą i wyczyścić kawałkiem flaneli. Czyszczenie oliwą, jak również solą z octem nie jest praktycznem; pierwszy sposób zanieczyszcza łatwo, octem zaś czyszczone bardzo prędko czernieją. W tym tylko razie, gdy przez długie leżenie naczynie zczerniało i pozieleniało, dobrze jest wyczyścić je octem ze solą, a potem poprawić tryplą.

27. Czyszczenie cyny.

Naczynia cynowe najlepiej wymyć w ługu, potem zaś wyczyścić kawałkiem flaneli i suchą solą kuchenną.

Blaszane naczynia wyszurować w ługu, a potem wyczyścić flanelą maczaną w kredzie ze spirytusem.

28. Czyszczenie metali.

Złoto najlepiej czyścić salmiakiem rozpuszczonym w najlepszym spirytusie; maczać w tem kawałek flaneli, potrzeć łańcuszek, branzoletę lub coś podobnego, potem zaś wytrzeć watą do suchości.

Żżółkłe stare srebra czyszczą się najlepiej salmiakiem z kredą.

29. Czyszczenie mebli.

Zamaczać czystą gąbkę w ciepłej wodzie, wycisnąć i zmyć porządnie; potem wziąć czystej wody, wlać do niej 2—3 łyżek

spirytusu, a maczając w tem kawałek irchy, trzeć dobrze miejsce poplamione.

30. Politura na meble.

Pięć deka (3 łuty) spirytusu i 5 deka (3 łuty) oleju lnianego, wlać do flaszki i potrząsając ciągle, dobrze razem wymięszać; maczać w tem kawałek flaneli i trzeć tak długo, dopóki przedmiot dany nie będzie suchy i błyszczący.

31. Czyszczenie mebli od popstrzenia przez muchy.

Dwie łyżeczki zwykłego krochmalu rozpuścić w 4 łyżeczkach oliwy, maczać w tem kawałek waty i trzeć splamione miejsca.

Jeszcze lepszym środkiem jest nafta. Kawałek waty umaczać w nafcie, wyczyścić meble, potem zaś poprawić kawałkiem suchej flaneli.

Gdy na politurze pokażą się białe plamy, wziąć ognia na łopatkę, potrzymać chwilę nad plamą, a zniknie bez śladu.

32. Sposób przywrócenia połysku dębowym meblom.

Stopić na ogniu łyżeczkę wosku, dodać łyżkę cukru tartego lub tłuczonego i 1 litr (kwartę) piwa, to wszystko zagotować razem i wyczyścić meble. Po kilku godzinach potrzeć suchą flanelą.

33. Rozmaitości.

Alabastrowe figury, wazony i t. p. rzeczy czyścić szczotką, maczając w wodzie z sodą, potem zaś rozpuszczoną solą amoniakową.

34. Zachowanie i czyszczenie wanny cynkowej.

Gdy się robi kąpiel, najpierwej wlewać zimną wodę, a potem dopiero ciepłą; inaczej blacha czy cynk psuje się i polewa odpada. Czyścić drobnym piaskiem z rozciekiem amonii (Salmiakgeist).

35. Przechowanie świeżości kwiatów.

Chcąc przechować w świeżości zerwane kwiaty, tak żeby po tygodniu wyglądały, jakby dopiero co zerwane, dodać do wody, w której stoją, trochę soli amoniakowej i sproszkowanego rogu jeleniego.

Chcąc poprawić ziemię w fajerkach, trzeba wysuszyć na piecu

mech zwykły, utrzeć go na proszek i wymięszać ze ziemią. Ziemia staje się pulchną a kwiaty trzymają się wybornie.

36. Czyszczenie szczotek.

Posmarować dosyć grubo żółtkiem, a gdy wyschnie umyć w ciepłej wodzie. Wygląda zupełnie jak nowa.

37. Mycie flaszek.

Najlepiej ciepłą wodą ze sodą. Bardzo prędki sposób jest listkami używanej herbaty z ciepłą wodą; także kawałkami ziemniaków i potarganym drukowanym papierem. Druk czyści szybko i dobrze tłuste plamy; ponieważ jednak jest szkodliwym dla zdrowia, przeto trzeba potem dobrze wypłukać gorącą wodą.

38. Czyszczenie obrazów.

Pół kilo (1 funt) surowych ziemniaków utrzeć i wymięszać z 4 litrami (kwartami) deszczówki. Zostawić na ogniu przez całą noc, a gdy ostygnie maczać gąbkę i myć obrazy.

39. Odnowienie lakierowanych przedmiotów.

Zamaczać kawałek flaneli w oliwie, natrzeć dobrze, posypać grubo pudrem i czystą miękką ściereczką jeszcze raz wytrzeć.

Lakierki na bucikach, lub pantofelkach, można ustrzedz od popękania następującym sposobem: wyczyścić mlekiem, a gdy wyschną, posmarować niesolonem masłem i wytrzeć kawałkiem flaneli.

40. Czyszczenie i zachowanie linoleum.

Kilka razy tygodniowo zmyć zimną wodą, a raz na dwa lub trzy miesiące natrzeć raz koło razu kawałkiem flaneli maczanej w oliwie.

41. Czyszczenie szczotek do włosów.

Posmarować szczotkę żółtkiem, a gdy stwardnieje zupełnie, wykruszyć żółtko i umyć w gorącej wodzie, a będzie wyglądać jak nowa. Do mycia szczotek nie używa się mydła lecz wody; w gorącej wodzie rozpuścić trochę sody i włożyć szczotkę szczecią na dół, tak, aby woda tylko ostatnią pokryła. Wkrótce będą czyste i białe: poczem wysuszyć je na powietrzu.

42. Czyszczenie czarnych, kaszmirowych sukni.

Najlepiej i bez najmniejszego ambarasu czyszczą się czarne kaszmirowe suknie następującym sposobem: wyczyściwszy tłuste plamy benzyną, spruć suknię i namoczyć w szafliku zimnej wody. Po 36 godzinach wypłukać, wycisnąć z wody, natychmiast złożyć, mokrą jeszcze zmaglować i wyprasować; prasować trzeba na lewą stronę. Po takiem praniu materya zachowuje piękną, czarną barwę i matowy połysk.

43. Czyszczenie grzebieni.

Kawałek waty zamaczać w benzynie, trzeć nią zęby grzebieniowe, odmieniając dopóki ma brudny kolor.

44. Czyszczenie złotych łańcuszków.

Włożyć łańcuszek do flaszeczki, w której są: ciepła woda, trochę mydła i proszku wapiennego, potrząsać dobrze kilka razy, wreszcie wyjąć, wypłukać w czystej wodzie i wysuszyć.

45. Czyszczenie marmurów.

Płyty marmurowe utrzymują się doskonale i nie tracą koloru, jeśli się je myje gorącą wodą bez mydła (to ostatnie jest szkodliwe) i uważa się, aby żaden płyn na nich nie przysychał. Jeżeli zaś są plamy z wina, kawy lub piwa, to czyścić je rozcieńczoną esencyą salmiaku albo bardzo rozcieńczonym kwasem solnym, lub też wziąć pewną ilość świeżo gaszonego wapna, rozpuścić z wodą, aby było dość gęste, i tą masą posmarować pędzlem plamy, zostawiając 2 do 3 dni, poczem zmyć je. Jeśliby plamy nie puściły za pierwszym razem, to można powtórzyć.

46. Suknie satynowe.

Drogie, francuskie satyny piorą się tak samo jak biała bielizna, z tą jednak różnicą, że woda nie powinna być zbyt gorąca. Jeżeli jednak kolory są nieprawdziwe, co zawsze bywa w tańszych satynach, wówczas należy prać w mydlanem korzeniu. Poczem wypłukać dwa lub trzy razy w czystej wodzie, wysuszyć ile możności na polu i wilgotne prasować.

47. Czyszczenie srebrnych lichtarzy.

Wziąć 6 deka ($3^1/_2$ łuta) kamienia winnego, 6 deka ($3^1/_2$ łuta) węglanu ołowiu i 3 deka (2 łuty) ałunu, zamięszać dobrze te trzy substancye i czyścić za pomocą skórki irchowej. Poczem zmyć proszek letnią wodą i osuszyć miękkim kawałkiem płótna.

Bardzo tani a równie dobry sposób jest czyszczenie srebra proszkiem kredowym. Kupić mianowicie za 2 lub 4 centy zwykłej kredy, utrzeć na tarle i czyścić zapomocą skórki lub miękkiej szczoteczki. Plam ze stearyny nigdy nie należy skrobać nożem, lub trzymać nad ogniem, aby się stopiły, lecz polać gorącą wodą, wyczyścić suknem, a później proszkiem.

48. Środek przeciw żółtej bieliźnie.

Dać do wody z farbą, albo do krochmalu, mięszaninę złożoną z trzech części; to jest z dwóch części mocnego spirytusu a jednej części olejku terpentynowego, a to na jeden kubeł wody, dwie pełne łyżki tej mięszaniny. Olejek terpentynowy nie szkodzi bieliźnie, a ma własność bielenia lepiej niż osławiony klork.

49. Nowy sposób prania bielizny.

Bieliznę z 4 lub 5 osób namoczyć na noc, dodawszy do wody pół łyżeczki czystej benzyny. Powtórzyć to samo nazajutrz, gdy bielizna już wyprana ma iść do gotowania. Lekkie potarcie wystarcza, aby wszelki brud zeszedł, a bielizna była czysta i biała. Nieznośny dla niektórych osób zapach benzyny, ginie zupełnie podczas gotowania.

Tępienie szkodliwych owadów.

1. Tępienie mrówek.

Utłuc cienko siarki, zmięszać z cukrem i posypywać miejsca, gdzie się mrówki pokazują.

2. Tępienie robaków drzewnych.

Kilka kropel benzyny, wpuszczonej do otworu, gdzie robaki przebywają, zabija je nieodwołalnie. W szafach, gdzie się znajdują robaki, postawić małe płytkie naczyńka z benzyną.

3. Tępienie moli.

Mole zabija się, gdy na gorącą cegłę, lub żelazko od prasowania, nalać mocnego octu winnego. Para ta powinna napełnić pokój, lub też miejsce, gdzie się mole zagnieździły.

4. Tępienie myszy.

Myszy tępi się najlepiej, gdy się zatka dziurę zkąd wychodzą, kawałkiem płótna zamaczanego w karbolu. Przeciw szczurom jedynym środkiem jest dobry kot; stworzenia te bowiem są bardzo rozumne i rzadko kiedy jedzą truciznę.

5. Niszczenie dużych ślimaków.

W niektórych piwnicach, a nawet kuchniach znajdują się duże, szare ślimaki, które wychodząc nocą, ściany, stoły i inne przedmioty obrzydliwym szlamem pokrywają. Aby temu zapobiedz, najlepiej miejsca, którędy łażą posypać solą. Pewny środek.

6. Sposób tępienia szwabów lub prusaków.

Szwaby lub prusaki najlepiej tępić następującym sposobem: 4 części cukru, 3 części boraksu, 2 części mąki i jedną część niegaszonego wapna, wymięszać i posypywać w tych miejscach, gdzie się szwaby pokazują.

7. Bardzo skuteczny środek przeciw pluskwom.

Bardzo skutecznym środkiem przeciw pluskwom są liście orzechowe; położyć je pod łóżko, w łóżka i w kąty pokoju. W krótkim czasie pluskwy wyginą.

8. Sposób wygubienia pcheł.

Sproszkować miętę i posypać tym proszkiem pościel. Dobrze jest także rozrzucić listki róż, a z pewnością pchły wygubią się.

9. Przeciw mrówkom.

Wziąć duży kawał gąbki, wymyć go i wycisnąć, aby się pory rozszerzyły. Posypać cukrem i położyć w miejscu, gdzie są mrówki. Mnóstwo mrówek obsiądzie gąbkę, wtedy wrzucić do wrzącej wody, wymyć, znowu posypać cukrem i położyć w to samo miejsce. Tak powtarzając, w krótkim czasie można się całkiem pozbyć mrówek, gdyż każdym razem ginie ich tysiące.

10. Muchy.

Jak wiadomo, uprzykrzone te owady mają zwyczaj zanieczyszczania brązowych ram u zwierciadeł i obrazów. Aby te plamy zginęły bez śladu, należy wziąć miękki kawałek płótna, zamaczać w piwie i zwilżyć splamione miejsce. W jednej chwili znika plama bez śladu.

11. Środek przeciw molom we futrach.

W mocnym spirytusie rozpuścić garść kamfory i tłuczonego pieprzu; zostawić to na słońcu, albo przy piecu, przez

kilka dni, dopóki nie rozpuści się kamfora, poczem przecedzić ten płyn. Tym płynem pokropić futro raz koło razu i zawinąć je albo w grube prześcieradło, lub nowy kawałek płótna. Tym sposobem można latami przechowywać futra, a nigdy mole w nich się nie zagnieżdżą. Środek ten znany w krajach północnych pod nazwą „Chińskiej tynktury", trzymany jest w wielkiej tajemnicy przez kuśnierzy.

12. Środek przeciw szwabom i prusakom.

Do rozmaitych środków tępiących te nieznośne owady, dodajemy tu kilka własnych. Miejsca w których gnieżdżą się, mianowicie w bliskości pieca kuchennego, polewać często wrzącą wodą albo też podkadzać siarką lub dymem węglowym. W miejscach, gdzie się znajdują, zamykać na noc kaczki, które tępią je bardzo żarłocznie. Stawiać potrawy, mianowicie: jednę część mąki, jednę część cukru, dwie części boraksu, wszystko sproszkowane i razem zamięszane, albo szklanki napełnione do pół piwem lub miskę grochu zgotowanego na gęsto, pomięszanego z sadzą i opiłkami żelaza. W końcu trzeba zalepiać troskliwie wszelkie spary i dziury, najlepiej gipsem z ałunem i wodą.

I. Figi jako lekarstwo.

Figi wywierają zbawienny wpływ na żołądek i kiszki, i szczególniej nadają się w leniwem trawieniu. Ale także wszystkim cierpiącym na płuca lub uparty kaszel, mogą być figi zbawiennym środkiem. Bardzo tania i nadzwyczaj pomocna jest herbata z wygotowanej pszenicy, do której domięsza się ze sześć fig i garść rodzynków. Figi służą także jako kompres na puchlinę, lub wrzody pochodzące z bólu zęba. W tym celu przekroić figę wzdłuż, namoczyć w letniem mleku i położyć na zbolałe miejsce; wrzód pęknie lub też rozejdzie się.

2. Biała lilia jako środek lekarski.

Obok róży, lilia biała jest najpiękniejszą ozdobą naszych ogrodów. Dawniej wszystkie części tej pięknej rośliny, służyły jako lekarstwo, dziś wiemy tylko, że z kwiatu wyrabiają wodę piękności i olejek liliowy. Ten ostatni jest wybornem lekarstwem na rany i opuchnięcie, a może być zrobiony przez każdego następującym sposobem: Świeżo zerwane listki dać do słoika, polać oliwą i na 14 dni postawić do słońca, aby się dystylowały; poczem zlać oliwę i schować do flaszki dobrze zakorkowanej. W końcu przytoczymy jeszcze przepis na maść liliową, której

używały nasze prababki, równie próżne jak ich wnuczki, aby zgubić zmarszczki i otrzymać piękną płeć. Wycisnąć sok z białej lilii, wziąć cebulę, miodu $10^1/_2$ deka (6 łutów) i $5^1/_2$ deka (3 łuty) topionego wosku. Tem nacierać twarz na noc, a na drugi dzień zmyć świeżą wodą.

3. Środek przeciw zaczerwienionym oczom.

Słoneczne i jasne dni wywołują często zapalenie oczu lub zaczerwienienie oprawy. Przeciw temu wynaleziono obecnie nowy środek. Zgotować jabłko, rozgnieść je, zawinąć w kawałek muślinu i ciepłe położyć na oku. W przeciągu dwu godzin zapalenie ustąpi.

4. Siarka jako środek przeciw cholerze i innym zaraźliwym chorobom.

W sierpniu i lipcu roku 1879, w kilku kasarniach wybuchła cholera. Kwas karbolowy używany jako środek desynfekcyjny, pozostawał bez skutku. Gdy jednak potem zaczęto kadzić siarką, słabość przestała się srożyć. Jest to faktem, zasługującym na wielką uwagę w zaraźliwych chorobach. Jeżeli prawdą jest, że powstają one i rozszerzają się tylko za pomocą grzybków, to, do ich wytępienia nie ma lepszego środka. Każdy ogrodnik wie że najłatwiej wytępić szkodliwe grzybki za pomocą dymu siarkowego; spalona zaś siarka działa naturalnie jeszcze silniej.

5. Środek przeciw influenzy.

Znaczna część lekarzy, zamiast wszelkich medykamentów, poleca tylko leżenie w łóżku. Dobrze jest dać pacyentowi szklaneczkę ciepłej wody, domięszawszy łyżeczkę prawdziwego koniaku.

6. Liście jadalnego kasztana jako lekarstwo na koklusz.

Dawniej z liści kasztanowych przysposabiano herbatę, później robiono ekstrakt. Ekstrakt ten rozpuszczony z białym syropem, daje się co trzy godziny po łyżeczce.

Są dzieci, którym często idzie krew z nosa, a nawet dorosłe osoby nie są wolne od tej przypadłości, w gorącą szczególniej porę roku. Otóż najlepszym środkiem jest włożyć do nosa kilka listków pietruszki. Krwawienie przestaje natychmiast i nie powraca tak prędko.

7. Środek przeciw czkawce.

Napić się 10 — 15 razy wody, nie zaczerpując oddechu, zatkawszy sobie oba uszy. Albo wziąć soli, położyć na środek języka, niech się rozpuści.

8. Przeciw bólowi zębów.

Korzeń bluszczu leśnego, który można wykopać w każdej porze roku, ugotować w miękkiej wodzie i płynem tym płukać, gdy ząb boli; ból ustąpi natychmiast.

9. Farba na podłogę.

15 deka (9 łutów) białego wosku dać do zimnej wody, domięszać trochę ługu, dać na ogień i mięszać ciągle, dopóki nie zacznie się gotować. Poczem odstawiwszy, mięszać dopóki nie ostygnie. 4 deka (2½ łuta) kleju stolarskiego rozpuścić w garnuszku; gdy ostygnie, wlać do wosku, jak również 4 deka (2½ łuta) orleanu i 7 deka (4 łuty) złotego satynobru. Tą masą posmarować podłogę, a gdy wyschnie, wyfroterować. Ilość powyższa wystarcza na dwa mniejsze pokoje.

10. Farba na twardą podłogę.

Pięć litrów (kwart) wody, ½ kilo (funt) wosku, 5 deka (3 łuty) potażu, mięszać ciągle, dopóki się nie zagotuje i dopokąd wosk się nie roztopi.

11. Zabijanie drobiu.

Francuzi zupełnie inaczej zabijają drób, a mianowicie otwierają dziób i za pomocą wąskiego, a ostrego noża, robią cięcie w tylną część szyi; tym sposobem przecinają zwierzęciu kość pacierzową, skutkiem czego następuje natychmiastowa śmierć. Poczem wieszają za nogi, aby krew ściekła. Skubią jeszcze ciepłe, nie maczając w ukropie, ażeby mięso było bielsze.

12. O pielęgnowaniu kanarków.

Mimo całej troskliwości zdarza się, że kanarek dostaje wszy, co jest czasami przyczyną jego śmierci. Następującym sposobem można się ich pozbyć łatwo i prędko. Jeżeli ptaszek jest smutny i niespokojny, przykryć klatkę białą chusteczką i zostawić ją przez noc. Jeżeli powodem tego były wszy, to niezawodnie kilka znajdzie się na chustce. W takim razie trzeba klatkę wyszorować wodą z karbolem, jak również skąpać ostrożnie kanarka w takiejże wodzie. Po kilku dniach powtórzyć i tak

długo robić to, aż dopóki wszystkie się nie wygubią. Białą chusteczkę trzeba również kłaść co noc, rano zaś wyszukać i tępić obrzydliwe pasożyty.

13. Sposób poznania prawdziwego płótna.

Przy kupowaniu często jest niepodobieństwem rozpoznać czy mamy przed sobą czyste płótno, czyli pomięszane z bawełną. W takim więc razie wziąć kroplę oliwy, zwilżyć kawałeczek płótna na szerokość; natychmiast nić zafarbuje się na ciemny, a bawełna na jasny kolor, że wygląda jak gdyby było poliniowane. W czystem płótnie plama będzie jednakowa.

14. Sposób picia mleka.

Mleko nie powinno się pić odrazu, jak piwo lub inny napój składu chemicznego; lecz pomału, po trochu, aby się napój składu chemicznego zmięszało z sokami żołądkowymi. Gdy się je nagle pije, sprawia przepełnienie żołądka i przeszkadza trawieniu, a im lepsze i tłuściejsze, tem gorsze skutki wywołuje.

15. Perfumy z konwalii.

Garść konwalij namoczyć w mięszaninie złożonej ze 16 deka (9½ łuta) alkoholu i 50 deka (3 łutów) oliwy. Z tego otrzymuje się przepyszne perfumy.

16. Perfumy z owoców.

Wyborny i nadzwyczaj wonny ekstrakt można zrobić następującym sposobem. Napełnić trzy części flaszki, najlepszemi i zupełnie dojrzałemi poziomkami i malinami, nalać spirytusem, zakorkować, zapieczętować i na trzy miesiące postawić flaszkę w ciepłe miejsce. Po tym czasie można używać. Jeżeli się chce urozmaicić zapach, to można wrzucić do flaszki kilkanaście świeżych fiołków lub listków róży. Inny równie wonny ekstrakt można zrobić z łupin jabłek i gruszek, wybierając do tego dobre gatunki, odznaczające się silnym zapachem. W tym celu, łupy te trzeba prędko wysuszyć, postępując dalej jak powyżej.

17. Próba nafty.

Jeżeli się kto chce przekonać o gatunku i dobroci nafty, w domu używanej, to wlać kilka kropel na spodek i wrzucić dopalającą się zapałkę; jeżeli chwilkę pływając zagaśnie, jak to się dzieje, gdy ją wrzucimy do oliwy, natenczas jest dobrą i bezpieczną.

18. Woń lasów szpilkowych w pokoju.

Skrapianie pokoju esencyą szpilkową, tyle zalecaną przez lekarzy ostatnimi czasy, można sobie zrobić bez żadnych kosztów, jeżeli nie wyrzucimy drzewka gwiazdkowego, lecz zużytkujemy je następującym sposobem. Porąbać w równe kawałki i układając na krzyż zrobić z tego wiązkę. Tę wiązkę drzewa, naturalnie razem ze szpilkami codziennie rano skropić dobrze w kuchni, wnieść do pokoju, i wyznaczyć jej miejsce na szafie, lub gdzie w kąciku, aby mogła spokojnie regulować i odświeżać powietrze. Dodać potrzeba, że zapach ten jest milszy, jak wszystkich olejków i esencyj szpilkowych.

19. Sposób wzmocnienia oczu i powiek.

10 deka (6 łutów) bławatków rozetrzeć, namoczyć w 1 litrze (kwarcie) deszczówki, po 24 godzinach wlać do flaszki, i przez 3 tygodnie postawić na słońcu. Poczem przecedzić i wieczór przed udaniem się na spoczynek, umyć tą wodą oczy.

20. Zachowanie się podczas pożaru.

W razie wybuchu ognia, przedewszystkiem nie tracić przytomności, i jasno zdać sobie sprawę, którędy najlepiej uciekać. Jeśli się jest w łóżku, a nie ma czasu do ubrania, to owinąć się prześcieradłem, na nos zaś i usta wziąć kawałek mokrego płótna. Gdy w pokoju już jest tyle dymu, że nie można kroku postąpić, to przyklęknąć i czołgać się na rękach, gdyż przy ziemi na 26 cm. (8—12 cali) jest zawsze świeże powietrze. Nie otwierać na próżno drzwi lub okna, a jeśli się otworzyło dla przejścia, natychmiast zamykać, aby nie robić przeciągu.

Gdy się zapalą suknie, rzucić się na ziemię i tarzać się po niej, owinąwszy się w cokolwiekbądź.

21. Przeciw parpiom.

Zamięszać dwie części araku, 1 część olejku rycinowego, a jedną część oliwy prowensalskiej. Natrzeć tem głowę na noc, drugi raz rano, po 2 godzinach zaś wyczesywać.

22. Przeciw obieraniu palców.

Ugotować białą cebulę, rozkroić i gdy jeszcze ciepła przyłożyć na palec. Utrzeć surowy ziemniak i przykładać na zbolałe miejsce. Skutek pewny przy częstem odmienianiu.

Ugotować dobrze jęczmienną kaszę, owinąć w czysty kawałek płótna i gorącą przykładać. Gdy wrzód pęknie, owinąć

palec kawałkiem czystego płótna, umaczanego w dwuprocentowej wodzie karbolowej. Najwyższa czystość potrzebna jest w takichrazach.

Sposób ten można zastósować w każdym wypadku mniejszej wagi; nie mogę jednak pominąć sposobności, aby nie przestrzedz przed rozcinaniem lub przekłuwaniem choćby najmniejszego pęcherzyka lub wrzodu, bez porady i obecności lekarza. Sposób ten bardzo rozpowszechniony, osobliwie na wsi między ludem i uboższą klasą ludności, był powodem niejednej śmierci, skutkiem zatrucia krwi, sprowadzonej z przekłucia szpilką, igłą, lub innym jakim instrumentem.

23. Przeciw bezsenności.

Zamaczać połowę ręcznika w zimnej lub przestałej wodzie, wykręcić, położyć na kark, tak aby połowa głowy z tyłu była zakrytą, i przykryć drugą suchą połową ręcznika. Lepiej działa niż wszelkie narkotyki.

24. Przeciw brodawkom.

Smarować kwasem saletrowym i nie obcierać, niech sam wyschnie. Powtarzać to rano i wieczór, dopóki brodawka nie zniknie. Często w ciągu dnia nacierać brodawkę krydą, a wkrótce zniknie.

Rozkroić wielką cebulę, wydrążyć ją, część wydrążoną nalać octem i tym płynem kilka razy w ciągu dnia zwilżać brodawkę.

25. Przeciw poparzeniu.

Kompresy z octu, lub zimnej wody często odmieniać.

Na miejsce zranione przykładać watę maczaną w oliwie i żółtku. 5 do 10 gramów (pół łuta) kollodium w płynie zmięszać z 2 kroplami gliceryny i pędzlem zwilżać ranę.

26. Cebula jako środek leczniczy.

Gotować 50 deka (funt) zwykłej cebuli obranej ze skórki i pokrajanej, w 1 litrze (kwarcie) wody, z 8 deka (5 łutami) miodu i 400 gram. (24 łutami) cukru na wolnym ogniu 4 godziny. Gdy ostygnie, przecedzić przez sito, wlać do flaszki, zakorkować i schować do piwnicy. Sok ten jest doskonałym lekiem na kaszel katarralny; zażywać po łyżce co dwie godziny.

27. Szałwia lekarska.

Roślina ta znana dobrze, bardzo jest użyteczna. Liścia jej używać można do pieczystego, zwłaszcza wieprzowiny i dro-

bnego ptactwa. Świeżymi lub suszonymi liśćmi wycierać zęby rano po wstaniu, a będą białe, wzmocnią się, a przytem środek ten oddala niemiłą woń z ust. Odwarem z liści płukać usta i gardło, gdy boli. Wino nalane na liście szałwi, a używane dwa razy dziennie po pół filiżanki, wstrzymuje tyle osłabiające poty po febrze.

28. Plaster przeciw reumatyzmowi.

Rozpuścić w równych częściach kalafonii, bursztynu, wosku i trochę żywicy. Masę tę gorącą rozsmarować cienko i przykładać do miejsc bolesnych; zostawić póki sama nie odpadnie.

DYSPOZYCYE OBIADÓW

na miesiące całego roku, z zastósowaniem potraw do produktów każdej pory roku.

Spis rzeczy na końcu dzieła umieszczony wskazuje odnośnych stronice potraw.

STYCZEN.

1. Rosół z francuskiemi kluseczkami.
   Sztuka mięsa ze sosem pomidorowym.
   Pularda z ogórkami i sałata z ziemniaków.
   Tort lincki.

2. Rumiana zupa (z kości i wątróbki) z grzankami.
   Ozór z buraczkami — auflauf z ryżu.

3. Rosół z makaronem.
   Sztuka mięsa z sosem ogórkowym.
   Strudel z jabłkami.

4. Zupa grochowa.
   Cielęcina z ogórkami.
   Naleśniki z konfiturami.

5. Rosół z kluseczkami grysikowemi.
   Sztuka mięsa ze sosem grzybowym.
   Zając ze sałatą.
   Tort orzechowy.

6. Zupa cytrynowa.
   Sztuka mięsa z chrzanem.
   Szarlotka z jabłek.

7. Zupa ziemniaczana.
   Polędwica wieprzowa ze sałatą.
   Buchty.

8. Rosół z grzankami.
   Sztuka mięsa z fasolką.
   Makaron ze szynką.

9. Rumiana zupa z ryżem.
   Pieczeń sarnia ze sałatą.
   Pierożki z powidłem.

10. Zupa jarzynowa z grzybkiem.
    Pieczone ryby ze sałatą ziemniaczaną.
    Pierożki z powidłem.

11. Zupa wątrobiana.
    Sztuka mięsa z kapustą.
    Strudel drożdżowy z makiem.

12. Rosół z kaszką.
    Sztuka mięsa z ogórkami.
    Indyk z kasztanami.
    Pudding orzechowy.

13. Rosół z kluseczkami.
    Sztuka mięsa ze sosem ogórkowym.
    Knedle z bułki.

14. Zupa z soczewicy.
    Kotlety z purée.
    Legumina biszkoptowa.

15. Rosół z grysikowemi kluseczkami.
    Sztuka mięsa z cebulowym sosem.
    Placuszki ze serem.

16. Rosół z kluseczkami wątrobianemi.
    Cynadry wołowe z sałatą fasolkową.
    Grzanki z konfiturami.

17. Zupa kminkowa.
Szczupak z knedlami.
Pierożki kruche.

18. Rosół z grysikiem.
Sztuka mięsa ze sosem kaparowym.
Jabłka smażone w cieście.

19. Zupa rumiana z ryżem.
Kaczki ze sałatą.
Tort kawowy.

20. Rosół z płatkami.
Sztuka mięsa z marchewką.
Ptysie parzone.

21. Zupa wątrobiana.
Kotlety wieprzowe z buraczkami.
Ryż z jabłkami.

22. Zupa włoska „Risotto".
Sztuka mięsa z chrzanem i ogórkami.
Makaron włoski z parmezanem.

23. Zupa z selerów.
Pieczone gołąbki ze sałatą.
Strudel z jabłkami.

24. Rosół z ryżem.
Karp z czarnym sosem.
Legumina chlebowa.

25. Krupnik.
Sztuka mięsa ze sosem sardelowym.
Francuskie omlety.

26. Rosół czysty lub bulion.
Indyk z kompotem.
Pączki.

27. Zupa sagowa.
Sztuka mięsa z sosem kaparowym.
Legumina z ryżu.

28. Barszcz z uszkami.
Sarnina ze sałatą.
Suflet z jabłek.

29. Rosół z kluseczkami wątrobianemi.
Sztuka mięsa z buraczkami.
Pierożki leniwe.

30. Zupa grzybowa z płatkami.
Zrazy z kaszą.
Smażone jabłka.

31. Zupa z kasztanów.
Szczupak pieczony.
Krem czekoladowy.

LUTY.

1. Zupa rumiana z grzankami.
Sztuka mięsa z chrzanem.
Naleśniki z konfiturami.

2. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa ze sosem grzybowym.
Pieczeń sarnia z kompotem.
Pączki.

3. Zupa francuska.
Rostboeuf z ziemniakami.
Legumina parzona z sokiem malinowym.

4. Zupa grzybowa.
Sztuka mięsa z sosem korniszonowym.
Strudel z jabłkami.

5. Zupa cytrynowa.
Cielęca pieczeń ze sałatą.
Czekoladowy auflauf.

6. Zupa z chleba.
Sztuka mięsa z rydzami.
Chrust.

7. Zupa ziemniaczana.
Szczupak gotowany.
Szarlotka.

8. Zupa wątrobiana.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Krem ponczowy.

9. Barszcz z jajami faszerowanemi.
Sarnina z kompotem.
Legumina z makaronu.

10. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z sosem grzybowym.
Kluseczki ze serem.

11. Zupa pomidorowa z ryżem.
Polędwica z ziemniaczkami.
Auflauf z grysiku.

12. Kaszka na bulionie.
Pierożki z mięsem.
Zając z kompotem.

13. Barszcz ze śmietaną.
Ozór na szaro.
Tort makowy.

14. Zupa z soczewicy.
Sztokfisz z kwaśną kapustą.
Paszteciki w naleśnikach.

15. Zupa pomidorowa.
Sztuka mięsa z korniszonami.
Budyń z szodonem.

16. Zupa neapolitańska.
Sztuka mięsa z sosem cebulowym.
Potrawa z kury.
Lincki tort.

17. Zupa ogórkowa.
Sztufada duszona.
Pierożki leniwe z sera.

18. Zupa żółwiowa.
Kaczki z kompotem.
Omlet biszkoptowy z malinami.

19. Zupa pomidorowa.
Pekelfleisz na gorąco z chrzanem.
Łazanki z serem.

20. Zupa z płucek.
Pieczeń cielęca ze sałatą.
Francuskie omlety.

21. Zupa ziemniaczana.
Szczupak na gorąco.
Strudel z jabłkami.

22. Barszcz ze śmietaną z kartoflami.
Kotlety cielęce z marchewką.
Pierogi ruskie z serem i ze śmietaną.

23. Zupa cytrynowa z grzankami.
Sarnia pieczeń z ziemniakami.
Tort chlebowy.

24. Rosół z płatkami.
Sztuka mięsa z chrzanem.
Pierożki drożdżowe.

25. Zupa ziemniaczana.
Sznycle ze sardeli.
Pączki.

26. Rosół z kluseczkami.
Sztuka mięsa z sosem grzybowym.
Suflet z jabłek.

27. Zupa pomidorowa.
Polędwica ze śmietaną.
Pierożki z powidłem.

28. Zupa grochowa.
Karp pieczony ze sałatą.
Kaszka na śmietanie.

29. Rosół z kaszką.
Sztuka mięsa z sosem pomidorowym.
Legumina czekoladowa.

MARZEC.

1. Francuska zupa.
Sztuka mięsa z sosem ogórkowym.
Cielęca pieczeń ze sałatą.
Naleśniki z konfiturami.

2. Rosół z tartem ciastem.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Ryż z jabłkami.

3. Zupa rumiana.
Bite zrazy z cielęciny.
Pudding kawowy.

4. Rosół z grysikowemi kluseczkami.
Sztuka mięsa z sosem sardelowym.
Knedle z ziemniaków.

5. Barszcz z uszkami.
Kotlety wołowe z chrzanem.
Strudel z jabłkami.

6. Zupa kartoflana.
Klops.
Budyń orzechowy.

7. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Legumina migdałowa.

8. Rosół z kaszką.
Sztuka mięsa z chrzanem.
Kapłon z kompotem.
Tort chlebowy.

9. Rosół z kluseczkami.
Sztuka mięsa z sosem pomidorowym.
Pierogi leniwe.

10. Zupa cytrynowa.
Pieczeń wołowa, duszona z buraczkami.
Omlet z konfiturami.

11. Rosół z płatkami.
Sztuka mięsa z duszoną kapustą.
Tort kruchy.

12. Zupa ziemniaczana.
Zrazy z kaszą gryczaną.
Legumina cytrynowa.

13. Zupa włoska.
Sandacz z jajami.
Legumina czekoladowa.

14. Rosół z grzybkiem.
Sztuka mięsa z sosem pomidorowym.
Naleśniki z jabłkami.

15. Zupa szczawiowa z jajami faszerowanemi.
Kotlety cielęce z sosem kaparowym.
Tort orzechowy.

16. Rosół z kluseczkami.
Sztuka mięsa z chrzanem.
Chrust.

17. Zupa grysikowa.
Potrawa z kaczek.
Łazanki zapiekane z twarogiem.

18. Rosół z kaszką.
Sztuka mięsa z ćwikłą.
Suflet z ryżu.

19. Zupa cytrynowa.
Cielęca pieczeń z sałatą.
Legumina biszkoptowa z konfiturami.

20. Zupa kartoflana.
Sandacz z jajami.
Naleśniki ze serem.

21. Rosół z lanem ciastem.
Sztuka mięsa z chrzanem.
Śmietana kwaśna bita z marengami.

22. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa garnirowana.
Kotlety cielęce z marchewką.
Tort chlebowy.

23. Rosół z płatkami.
Sztuka mięsa z sosem grzybowym.
Kluseczki ze serem.

24. Zupa grochowa.
Polędwica z ziemniaczkami.
Strudel z jabłkami.

25. Rosół z kluseczkami francuskiemi.
Sztuka mięsa z ćwikłą.
Pierogi ze serem.

26. Zupa grzybowa.
Polędwica wieprzowa z czerwoną kapustą.
Legumina czekoladowa.

27. Barszcz z uszkami.
Karp ze sosem.
Omlet z konfiturami.

28. Kapuśniak z kiełbasą.
Pierożki z mięsem.
Pieczeń cielęca.

29. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa garnirowana.
Kapłon z kompotem.
Pierogi leniwe.

30. Rosół z ryżem.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Jabłka w kruchem cieście.

31. Krupnik.
Pieczeń wołowa, duszona z ziemniaczkami.
Strudel na drożdżach.

KWIECIEŃ.

1. Rosół z kluseczkami.
Sztuka mięsa z chrzanem.
Budyń z szodonem.

2. Zupa rumiana.
Pieczeń nerkowa ze sałatą.
Ryż z jabłkami.

3. Zupa cytrynowa.
Karp na szaro.
Jabłka smażone.

4. Rosół z kluseczkami grysikowemi.
Sztuka mięsa z ćwikłą.
Knedle z ziemniaków.

5. Zupa cytrynowa.
Polędwica z ziemniakami.
Legumina z kwaśnej śmietany.

6. Rosół z grysikiem.
Sztuka mięsa z sosem grzybowym.
Makaron opiekany ze szynką.

7. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa ze szczypiórkowym sosem.
Knedle z bułki.

8. Zupa migdałowa z ryżem.
Pieczeń wołowa z kartoflami.
Legumina z jabłek.

9. Rosół z lanemi kluseczkami.
Sztuka mięsa z chrzanem ze śmietaną.
Łazanki ze serem.

10. Zupa kartoflana.
Pieczeń cielęca ze sałatą.
Legumina z mąki hreczanej.

11. Zupa kminkowa.
Karp pieczony.
Legumina z bułki.

12. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z sosem korniszonowym.
Strudel z jabłkami.

13. Rosół z kaszką.
Sztuka mięsa z sosem grzybowym.
Tort lincki.

14. Zupa szczawiowa z jajami.
Sztufada z makaronem włoskim.
Andruty z bitą śmietaną.

15. Rosół z kluskami.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Dołki na śmietanie.

16. Zupa z suszonych śliwek.
Kotlety cielęce.
Legumina makowa.

17. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z korniszonami.
Kruche ciasto.

18. Zupa rakowa.
Rostboeuf.
Kluseczki z masłem.

19. Rosół z grysikiem.
Sztuka mięsa z sosem sardelowym.
Tort makowy.

20. Zupa z kalafiorów.
Kapłon z kompotem.
Naleśniki z konfiturami.

21. Rosół z lanemi kluskami.
Sztuka mięsa z sosem szczypiórkowym
Grzanki z konfiturami.

22. Zupa grzybowa.
Kotlety wieprzowe.
Pierogi z ziemniakami.

23. Zupa grochowa.
Polędwica wieprzowa.
Legumina czekoladowa.

24. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z sosem szczypiórkowym.
Strudel.

25. Zupa jarzynowa.
Szczupak gotowany.
Legumina chlebowa.

26. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z chrzanem.
Naleśniki z módżkiem.

27. Zupa z selerów.
Polędwica z purée.
Obwarzanki kruche.

28. Rosół z tartem ciastem.
Sztuka mięsa z sosem grzybowym.
Legumina migdałowa.

29. Zupa ziemniaczana.
Pieczeń wołowa z buraczkami.
Strudel z makiem.

30. Rosół z płatkami.
Sztuka mięsa z korniszonami.
Dołki.

M A J.

1. Zupa cytrynowa.
Cielęcina z kompotem.
Legumina z chleba.

2. Zupa grzybowa.
Karp na szaro.
Omlety.

3. Rosół z kaszką.
Sztuka mięsa garnirowana.
Pierożki z mięsem.

4. Zupa szparagowa.
Befsztyk z kartoflami.
Paszteciki w naleśnikach.

5. Rosół z grysikiem.
Sztuka mięsa z sosem szczypiórkowym.
Legumina czekoladowa.

6. Zupa selerowa.
Polędwica z kartoflami.
Legumina parzona.

7. Rosół z grzybkiem.
Sztuka mięsa z musztardą.
Budyń czekoladowy.

8. Zupa cytrynowa.
Pieczeń cielęca ze sałatą.
Naleśniki z konfiturami.

9. Zupa szczawiowa z jajami.
Polędwica wieprzowa z buraczkami.
Grzanki z winem.

10. Rosół z lanemi kluseczkami.
Sztuka mięsa z sosem chrzanowym.
Budyń ze szodonem.

11. Rosół z kaszką.
Sztuka mięsa z sosem cebulowym.
Raki ze śmietaną.
Tort chlebowy.

12. Zupa neapolitańska.
Sztuka mięsa z grzybkami.
Paszteciki w naleśnikach.

13. Zupa szczawiowa z grzankami.
Kotlety cielęce z groszkiem.
Legumina parzona.

14. Rosół z grzybkiem.
Sztuka mięsa z sosem grzybowym.
Legumina z mąki hreczanej ze śmietaną.

15. Zupa cytrynowa.
Polędwica z kartoflami.
Suflet z jabłek.

16. Zupa rakowa.
Kurczęta z mizeryą.
Strudel.

17. Rosół z ryżem.
Sztuka mięsa ze szpinakiem.
Kluseczki francuskie.

18. Krupnik.
Sztuka mięsa garnirowana.
Smażone kurczęta ze sałatą.
Biszkopty z bitą śmietaną.

19. Rosół z płatkami.
Sztuka mięsa z sałatą.
Ryż z kwaśną śmietaną.

20. Barszcz z uszkami.
Mostek cielęcy nadziewany.
Kruche ciastka.

21. Rosół z kluseczkami grysikowemi.
Sztuka mięsa z sosem musztardowym.
Omlety francuskie.

22. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z grzybkami.
Marchewka z grzankami.

23. Zupa szparagowa.
Węgorz smażony ze sałatą.
Grzanki z winem.

24. Zupa jarzynowa.
Sztuka mięsa z sosem musztardowym.
Pularda z serdelowem masłem.

25. Rosół z tartem ciastem.
Sztuka mięsa garnirowana.
Szparagi.
Rostbef.

26. Rosół z grysikiem.
Sztuka mięsa z chrzanem.
Befsztyk z kartoflami.

27. Zupa grzybowa.
Kotlety wołowe z kartoflami.
Raki ze śmietaną.

28. Rosół z liśćmi szczawiowymi i jajami
Sztuka mięsa z sosem szczypiórkowym.
Kaszka na śmietanie.

29. Zupa rakowa.
Pieczeń wołowa z groszkiem i marchewką.
Kluseczki ze serem parmezańskim.

30. Zupa kminkowa
Naleśniki z móżdżkiem.
Sandacz z jajami.

31. Zupa rumiana.
Sztuka mięsa z sosem szczypiórkowym.
Krem kawowy.

CZERWIEC.

1. Rosół z groszkiem.
Sztuka mięsa garnirowana.
Kurczęta smażone.
Szarlotka.

2. Rosół z ryżem.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Strudel z makiem.

3. Zupa cytrynowa.
Pieczeń wołowa z kartoflami.
Legumina migdałowa.

4. Zupa jarzynowa.
Sztuka mięsa z sosem pieczarkowym.
Krem czekoladowy.

5. Zupa rakowa.
Kurczęta z papryką.
Pierogi leniwe.

6. Zupa rumiana.
Jesiotr pieczony ze sałatą.
Krem śmietankowy.

7. Rosół z grzankami.
Sztuka mięsa z sosem sardelowym.
Legumina z rodzynków i migdałów.

8. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa garnirowana.

Kurczęta pieczone ze sałatą.
Poziomki z kwaśną śmietaną.

9. Rosół z kaszką.
Sztuka mięsa ze szpinakiem.
Ciastka parzone z galaretą malinową.

10. Zupa jarzynowa.
Pieczeń barania z buraczkami.
Francuskie omlety.

11. Rosół z kaszką.
Sztuka mięsa z mizeryą.
Ryż z kwaśną śmietaną.

12. Zupa szczawiowa z jajami.
Polędwica z groszkiem i marchewką.
Pierogi z czereśniami.

13. Zupa ze świeżych grzybów.
Szczupak smażony z kartoflami.
Krem ponczowy.

14. Rosół z kluseczkami.
Sztuka mięsa z sałatą.
Potrawa z kurcząt.

15. Zupa jarzynowa.
Sztuka mięsa z mizeryą.
Kapłon z kompotem z agrestu.

16. Rosół z grysikiem.
Sztuka mięsa ze świeżymi grzybkami.
Strudel z jabłkami.

17. Zupa grzybowa.
Mostek cielęcy nadziewany.
Ciastka z agrestem.

18. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z zieloną fasolką.
Kotlety cielęce bite.
Suflet poziomkowy.

19. Zupa grzybowa.
Pieczeń wołowa z kartoflami.
Koch czereśniowy.

20. Zupa szczawiowa.
Jesiotr pieczony ze sałatą.
Koch czekoladowy.

21. Zupa jarzynowa.
Sztuka mięsa z sosem agrestowym.
Szparagi.
Suflet kawowy.

22. Rosół z kluseczkami lanemi.
Sztuka mięsa garnirowana.
Kurczęta pieczone.
Szarlotka z poziomek.

23. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z zieloną fasolką.
Tort kruchy.

24. Zupa rakowa.
Polędwica.
Koch z czereśni.

25. Zupa z zielonego groszku.
Sztuka mięsa z sosem porzeczkowym.
Poziomki ze śmietaną.

26. Zupa szczawiowa.
Gołąbki nadziewane.
Pierogi z czereśniami.

27. Zupa ziemniaczana.
Szczupak z knedlami.
Suflet z ryżu.

28. Rosół z grzankami.
Sztuka mięsa z sosem grzybowym.
Kurczęta z mizeryą.

29. Zupa z podróbek gęsich.
Gęś pieczona.
Suflet z poziomek.

30. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa ze szpinakiem.
Naleśniki z agrestem.

LIPIEC.

1. Rosół z lanem ciastem.
Sztuka mięsa z zieloną fasolką.
Koch wiśniowy.

2. Zupa jarzynowa.
Kotlety cielęce, bite.
Legumina parzona.

3. Rosół z płatkami.
Sztuka mięsa z sałatą.
Ciastka z wiśniami.

4. Zupa z czarnych jagód.
Pstrągi gotowane.
Legumina cytrynowa.

5. Rosół z grysikiem.
Sztuka mięsa z mizeryą.
Koch wiśniowy.

6. Zielona zupa grochowa.
Sztuka mięsa garnirowana.
Kurczęta z kompotem z wisien.

7. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z sosem grzybowym.
Tort poziomkowy.

8. Zupa szczawiowa z jajami.
Pieczeń wołowa z kartoflami.
Obwarzanki kruche.

9. Zupa jarzynowa.
Sztuka mięsa z mizeryą.
Kurczęta ze śmietaną.

10. Zupa kalafiorowa.
Pieczeń huzarska z kartoflami.
Pierogi z serem.

11. Krupnik z jęczmienną kaszą.
Karp pieczony.
Kapusta włoska, faszerowana.

12. Rosół z grzankami.
Sztuka mięsa z grzybkami.
Marengi ze śmietaną.

13. Zupa rumiana.
Sztuka mięsa garnirowana.
Kaczka z sałatą.

14. Rosół z grysikiem.
Sztuka mięsa z sałatą.
Budyń z szodonem.

15. Zupa szczawiowa.
Pieczeń cielęca z kompotem z jabłek.
Ciastka z wiśniami.

16. Zupa kalafiorowa.
Kotlety baranie.
Groszek zielony z grzankami.

17. Rosół z ryżem.
Sztuka mięsa z sosem chrzanowym.
Koch czekoladowy.

18. Zupa rakowa.
Pieczeń huzarska z kartoflami.
Koch wiśniowy.

19. Rosół z grysikiem.
Sztuka mięsa rumiana z kartoflami.
Kaczki z kompotem.
Tort lincki.

20. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z grzybkami duszonymi.
Kruche ciasto z jabłkami.

21. Krupnik z jęczmienną kaszą.
Pieczeń wołowa z buraczkami.
Budyń z szodonem.

22. Rosół z ryżem.
Sztuka mięsa z włoską kapustą.
Strudel z jabłkami.

23. Zupa grzybowa.
Ozór na szaro.
Kluseczki krajane z serem.

24. Zupa z czarnych jagód.
Befsztyk z kartoflami.
Marengi ze śmietaną.

25. Rosół z kluskami francuskiemi.
Sztuka mięsa z zieloną fasolką.
Legumina z chleba.

26. Rosół z kaszką.
Sztuka mięsa garnirowana.
Kurczęta z kompotem z agrestu.

27. Krupnik z jęczmienną kaszą.
Sztuka mięsa z grzybkami.
Szarlotka z jabłkami.

28. Zupa szczawiowa z ryżem.
Polędwica z kartoflami.
Legumina czekoladowa.

29. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z sosem ogórkowym.
Knedle z bułki.

30. Zupa rumiana.
Pieczeń cielęca nerkowa.
Legumina cytrynowa.

31. Zupa grzybowa.
Kurczęta z sałatą.
Strudel z jabłkami.

SIERPIEŃ.

1. Rosół z grzankami.
Sztuka mięsa z sosem szczypiórkowym.
Grzyby ze śmietaną.
Kurczęta ze sałatą.

2. Zupa jarzynowa.
Sztuka mięsa garnirowana.
Kurczęta z kompotem z wisien.
Tort kawowy.

3. Rosół z francuskiemi kluskami.
Sztuka mięsa z włoską kapustą.
Ciastka z wiśniami.

4. Zupa z czarnych jagód.
Zrazy zawijane z kartoflami.
Jabłka w cieście francuskiem.

5. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z mizeryą.
Pierogi leniwe.

6. Zupa wiśniowa.
Pierożki z mięsem.
Kapłon z kompotem z renglot.

7. Zupa kminkowa.
Sandacz z jajami.
Ryż z baraniną.

8. Rosół z grzankami.
Sztuka mięsa z chrzanem.
Kaczki z kapustą świeżą, duszoną.

9. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa garnirowana.
Gęś młoda, nadziewana jabłkami.

10. Rosół z grysikiem.
Sztuka mięsa z chrzanem.
Szarlotka.

11. Zupa rumiana.
Ozór na szaro.
Pieczeń barania z buraczkami.

12. Rosół z płatkami.
Sztuka mięsa z grzybkami.
Łazanki z serem.

13. Zupa ziemniaczana.
Kurczęta ze śmietaną.
Marchew z groszkiem i szparagami.

14. Zupa grochowa.
Szczupak z kartoflami.
Strudel z jabłkami.

15. Rosół z kaszką.
Sztuka mięsa z zieloną fasolką.
Pierogi z ziemniakami.

16. Zupa wiśniowa.
Kotlety wołowe.
Krem kawowy.

17. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z sosem grzybowym.
Kalafiory.
Gęś młoda, nadziewana jabłkami.

18. Zupa rakowa z ryżem.
Kurczęta smażone.
Jabłka zapiekane w kremie.

19. Rosół z kluskami francuskiemi.
Sztuka mięsa z mizeryą.
Paszteciki we francuskiem cieście.

20. Zupa rumiana z jarzynami.
Polędwica z kartoflami.
Tort jabłkowy.

21. Rosół z grzankami.
Sztuka mięsa z musztardą.
Kalafiory.
Pieczeń barania.

22. Rosół z płatkami.
Sztuka mięsa z sosem grzybowym.
Strudel drożdżowy.

23. Zupa szczawiowa z ryżem.
Sztuka mięsa z sosem pomidorowym.
Kaczki z kompotem z gruszek.

24. Rosół z lanemi kluskami.
Sztuka mięsa z buraczkami.
Krem ze słodkiej śmietanki z biszkoptami.

25. Rosół z kaszką.
Kotlety cielęce z marchewką.
Knedle ze śliwkami.

26. Rosół z grzankami.
Sztuka mięsa z rydzami smażonemi w maśle.
Jabłka smażone w cieście.

27. Zupa rakowa.
Pieczeń wołowa z kartoflami.
Francuskie omlety.

28. Zupa szczawiowa.
Szczupak z chrzanem.
Knedle ze śliwek.

29. Rosół z grysikiem.
Sztuka mięsa z sosem ogórkowym.
Krem z jabłek.

30. Zupa pomidorowa z ryżem.
Kaczki z mizeryą.
Tort lincki.

31. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z rydzami.
Gołąbki pieczone.
Jabłka w kruchem cieście.

WRZESIEN.

1. Zupa neapolitańska.
Sztuka mięsa z słodką kapustą.
Ryż z jabłkami.

2. Zupa śliwkowa.
Polędwica wieprzowa z czerwoną kapustą.
Pulardy młode z kompotem z gruszek.

3. Rosół z francuskiemi kluskami.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Strudel z jabłkami.

4. Zupa jarzynowa.
Sarnina z kompotem z gruszek.
Pudding.

5. Zupa pomidorowa.
Polędwica z kartoflami.
Knedle ze śliwek.

6. Rosół z kaszką.
Sztuka mięsa z musztardą.
Kaczki nadziewane z jabłkami.

7. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa garnirowana.
Kapłon.
Tort kruchy.

8. Rosół z płatkami.
Sztuka mięsa z rydzami.
Kalarepa nadziewana baraniną.

9. Zupa grochowa.
Kurczęta ze sałatą.
Rydze duszone w maśle.

10. Zupa grzybowa.
Potrawa z baranich mostków.
Strudel z kapustą.

11. Rosół z grzankami.
Sztuka mięsa z musztardą.
Knedle ze śliwkami.

12. Zupa grochowa.
Okonie smażone.
Groszek zielony z rakami.

13. Krupnik.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Kuropatwy.

14. Zupa francuska.
Sztuka mięsa garnirowana.
Kaczki z sałatą.
Knedle ze śliwkami.

15. Rosół z grysikiem.
Sztuka mięsa garnirowana.
Kapusta słodka, faszerowana.

16. Zupa ziemniaczana.
Gołąbki pieczone.
Jabłka w cieście.

17. Rosół z płatkami.
Sztuka mięsa z sosem kaparowym.
Placek ze śliwkami.

18. Zupa pomidorowa.
Móżdżki cielęce w konchach.
Pieczeń wołowa z kartoflami.

19. Zupa cytrynowa.
Ryba z sosem holenderskim.
Strudel drożdżowy.

20. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z rydzami.
Knedle ze śliwek.

21. Barszcz ze śmietaną.
Indyczki młode z kompotem.
Tort chlebowy.

22. Zupa rumiana.
Sztuka mięsa z sosem cebulowym.
Knedle ze śliwek.

23. Rosół z grysikowemi kluseczkami.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Zrazy zawijane z hreczaną kaszą.

24. Rosół z grzankami.
Sztuka mięsa z grzybami.
Tort makowy

25. Zupa pomidorowa.
Pieczeń cielęca z kartoflami.
Tort kapucyński.

26. Zupa cytrynowa.
Polędwica z masłem serdelowem.

27. Rosół z kaszką.
Sztuka mięsa z rydzami.
Kruchy tort.

28. Zupa grochowa.
Sarnina z kompotem.
Tort orzechowy.

29. Rosół z lanemi kluskami.
Sztuka mięsa z włoską kapustą.
Knedle ze śliwkami.

30. Krupnik.
Kotlety baranie z grzybami.
Tort orzechowy.

PAŹDZIERNIK.

1. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z chrzanem.
Placek ze śliwkami.

2. Zupa pomidorowa.
Zając.
Legumina migdałowa.

3. Zupa cytrynowa.
Szczupak z knedlami.
Tort lincki.

4. Zupa jabłkowa.
Ryż z baraniną (pilaw).
Omlet z konfiturami.

5. Rosół z grzybkiem.
Sztuka mięsa garnirowana.
Szpinak z jajami.
Kapłon z kompotem.

6. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z kapustą.
Legumina chlebowa.

7. Barszcz z uszkami.
Pieczeń wołowa z kartoflami.
Suflet z jabłek.

8. Krupnik.
Sztuka mięsa z rydzami.
Legumina czekoladowa.

9. Zupa francuska.
Ozór na gorąco z chrzanem.
Pieczeń cielęca z kompotem śliwkowym.

10. Zupa szczawiowa.
Ryba smażona.
Tort orzechowy.

11. Rosół z grysikowemi kluskami.
Sztuka mięsa z chrzanem.
Zając z buraczkami.

12. Rosół z płatkami.
Sztuka mięsa garnirowana.
Ciastka ze śliwkami.

13. Rosół z ryżem.
Sztuka mięsa z sosem sardelowym.
Omlety francuskie.

14. Zupa śliwkowa.
Paszteciki we francuskiem cieście.
Indyk z sałatą.

15. Zupa jarzynowa.
Sztuka mięsa z rydzami.
Jabłka w cieście.

16. Krupnik.
Cielęcina pieczona.
Krem z jabłek.

17. Zupa rumiana.
Sztuka mięsa z grzybkami.
Budyń z szodonem.

18. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa garnirowana.
Gęś pieczona z sałatą.

19. Rosół z kluskami lanemi.
Sztuka mięsa z włoską kapustą.
Kruche ciasto.

20. Zupa pomidorowa.
Pieczeń wieprzowa.
Tort chlebowy.

21. Zupa grochowa.
Zając z kompotem.
Obwarzanki kruche.

22. Rosół z płatkami.
Sztuka mięsa z grzybami.
Cietrzew z kompotem ze śliwek.

23. Rosół z kluskami grysikowemi.
Zając z buraczkami.
Krem z jabłek.

24. Zupa kartoflana.
Kiełbasa z kapustą.
Pieczeń cielęca z kompotem śliwkowym.

25. Krupnik.
Sztuka mięsa z sosem ogórkowym.
Strudel z kapustą.

26. Zupa jarzynowa.
Sztuka mięsa garnirowana.
Gołąbki pieczone z kompotem.
Tort kasztanowy.

27. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z sosem cebulowym.
Pierogi z powidłami.

28. Zupa cytrynowa.
Sarnina z kompotem.
Suflet kawowy.

29. Zupa pomidorowa z ryżem.
Sztuka mięsa z włoską kapustą.
Makaron opiekany z szynką.

30. Zupa rumiana.
Sarnina z kompotem.
Strudel z jabłkami.

31. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa garnirowana.
Kruche ciasto.

LISTOPAD.

1. Zupa z soczewicy.
Pieczeń huzarska z kartoflami.
Tort kasztanowy.

2. Rosół z lanemi kluskami.
Sztuka mięsa z chrzanem.
Ryż z kwaśną śmietaną.

3. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa garnirowana.
Indyk pieczony, nadziewany.
Tort migdałowy.

4. Zupa grzybowa.
Zrazy.
Legumina z makaronu.

5. Rosół z kaszką.
Sztuka mięsa z musztardą.
Gęś z kompotem.

6. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Strudel z jabłkami.

7. Zupa ziemniaczana.
Kuropatwy z kompotem śliwkowym.
Jabłka w cieście kruchem.

8. Rosół z lanemi kluskami.
Sztuka mięsa z ćwikłą.
Schab z kapustą.
Mleczko z konfiturami.

9. Zupa pomidorowa.
Sztuka mięsa z sosem cytrynowym.
Pudding.

10. Zupa kartoflana.
Sztuka mięsa garnirowana.
Sarnina.
Tort makowy.

11. Rosół z grysikowemi kluskami.
Sztuka mięsa z sosem grzybowym.
Pierogi leniwe.

12. Zupa cytrynowa.
Pieczeń barania z buraczkami.
Legumina z ryżu z konfiturami.

13. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z ćwikłą.
Szarlotka z jabłek.

14. Zupa grochowa.
Pieczeń cielęca z nerką.
Kruche ciasto z jabłkami.

15. Zupa żółwiowa.
Szczupak z chrzanem.
Kaczki pieczone z jabłkami.

16. Rosół z tartem ciastem.
Sztuka mięsa z rydzami.
Wieprzowe kotlety z buraczkami.

17. Rosół z jarzynami.
Sztuka mięsa garnirowana.
Pularda z kompotem.

18. Rosół z kaszką.
Sztuka mięsa z sosem cebulowym.
Kluseczki z parmezanem.

19. Zupa rumiana.
Potrawa z kaczek z sosem kaparowym.
Legumina migdałowa.

20. Rosół z płatkami.
Sztuka mięsa z sosem grzybowym.
Legumina z hreczanej mąki.

21. Zupa grzybowa.
Gołąbki w pasztecie.
Tort daktylowy.

22. Zupa grochowa.
Karp na szaro.
Legumina cytrynowa.

23. Rosół z grysikiem.
Sztuka mięsa z sosem sardelowym.
Legumina z jabłek.

24. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z ćwikłą.
Gęś z sałatą.
Tort orzechowy.

25. Rosół z lanemi kluskami.
Sztuka mięsa z sosem ogórkowym.
Legumina makowa.

26. Krupnik.
Ozór na szaro.
Ryż z jabłkami.

27. Zupa kalafiorowa.
Sztuka mięsa z sosem grzybowym.
Kaszka na śmietanie.

28. Zupa grochowa.
Pieczeń barania z buraczkami.
Królewski placek.

29. Zupa pomidorowa z ryżem.
Okonie z jajami.
Pierożki drożdżowe, parzone.

30. Zupa cytrynowa z grzybkami.
Sztuka mięsa z włoską kapustą.
Naleśniki śmietanowe.

GRUDZIEŃ.

1. Zupa wątrobiana.
Cielęcina pieczona.
Budyń z bułki.

2. Barszcz burakowy, zabielany.
Zrazy polskie, zawijane.
Legumina kartoflana.

3. Zupa myśliwska.
Polędwica z ziemniakami.
Suflet z migdałami.

4. Zupa grochowa.
Bifsztyk faszerowany.
Legumina cytrynowa.

5. Zupa medyolańska Risotto.
Szczupak pieczony.
Budyń z orzechów włoskich.

6. Rosół z fasolą.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Makaron z parmezanem.
Indyk pieczony.

7. Barszcz ze śmietaną.
Kotlety z ryb.
Zając z buraczkami.

8. Rosół z kaszką.
Paszteciki w naleśnikach.
Polędwica z kompotem.

9. Rosół z kartoflami.
Sztuka mięsa z sosem cebulowym.
Polędwica wieprzowa z buraczkami.

10. Zupa grzybowa.
Pierożki ze serem.
Kapłon z kompotem.

11. Zupa pomidorowa z grzankami.
Zając z kompotem.
Krem czekoladowy.

12. Zupa cytrynowa.
Polędwica z kartoflami.
Suflet migdałowy z jabłkami.

13. Barszcz ze śmietaną z kartoflami.
Sandacz z jajami.
Legumina makowa.

14. Rosół z makaronem.
Paszteciki w konchach.
Sztuka mięsa z korniszonami.
Legumina migdałowa.

15. Barszcz z uszkami.
Polędwica z makaronem.
Tort kamienny.

16. Bulion z paszteciками.
Sztufada z kapustą.
Budyń z szodonem.

17. Zupa pomidorowa z ryżem.
Sztuka mięsa z chrzanem.
Pierogi z kapustą.

18. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z ćwikłą.
Marchew z kotlecikami z móżdżku.
Kapłon z sałatą.

19. Barszcz z kiełbasą.
Flaki z parmezanem.
Kluski krajane ze słoniną.

20. Rosół z fasolą.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Makaron z parmezanem.
Indyk pieczony.

21. Zupa kartoflana.
Karaśki smażone.
Pieczeń huzarska.

22. Kaszka na bulionie.
Kotlety cielęce z sosem cytrynowym.
Obwarzanki kruche.

23. Barszcz czysty z uszkami.
Sztuka mięsa z sosem kartoflanym.
Kaczki z jabłkami.

Wigilia Bożego Narodzenia.

Potrawy do wyboru.

24. A) Barszcz z uszkami.
Zupa migdałowa.
B) Paszteciki z ryb.
Jarmuż z kasztanami.
Groszek zielony z grzankami.
C) Szczupak pieczony.
Karp smażony.
Sandacz z jajami.
D) Kluski ze śliwkami.
Pierożki kruche.
Legumina makowa.
Budyń z szodonem.
E) Torty, jabłka, orzechy. bakalie

25. Rosół z grzankami.
Sztuka mięsa z sosem pomidorowym.
Zając z buraczkami.

26. Bulion czysty.
Bigos z kapustą.
Kluseczki francuskie z parmezanem.

27. Kleik z jęczmiennej kaszy.
Cietrzew ze śliwkami.
Krem z jabłek.

28. Zupa grochowa.
Kotlety cielęce z marchewką.
Budyń czekoladowy.

29. Barszcz z uszkami.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Kaczki z jabłkami.

30. Rosół z fasolą.
Zając z buraczkami.
Makaron z parmezanem.

31. Bulion z grzankami.
Befsztyk z kartoflami.
Kapusta włoska, faszerowana.
Ciastka francuskie.

SPIS RZECZY.

WSTĘP.

Stronica.

Ważne wskazówki . . . . I.
1. O przyjęciach . . . . . I.
2. O nakryciu stołu przy większych przyjęciach . . . . II.
3. O ubraniu stołu . . . . III.
4. O usłudze przy stole . . . IV.
5. O porządku w jakim się potrawy podają . . . . . IV.
6. Sposób obliczania potraw stósownie do ilości osób . VI.
7. Zwykłe śniadanie (Dejeuné) VII.
8. Przyjęcia na kawę . . . . VII.
9. Małe przyjacielskie przyjęcia na kawę . . . . . VIII.
10. Herbaty . . . . . VIII.
11. Drugi sposób . . . . . IX.
12. O czystości w utrzymywaniu naczynia kuchennego . . . X.

Co zdrowo jeść? Praktyczne wskazówki higieniczne . . . . XI.

Dodatek I. O grzybach w ogólności . . . . . XV.

Dodatek II. Sposób podawania potraw . . . . . XVI.

ROZDZIAŁ I.

I. Zupy.

A) Zupy mięsne.

Stronica.

1. Rosół 1
2. Rumiany rosół z kury . . 2
3. Rosół z bulionem 3
4. Wyborny rosół na sposób francuski zwany „Jus“ 3
5. „Oglio“ czyli rosół myśliwski z resztek pieczeni i dziczyzny 4
6. Jak się kisi barszcz burakowy? 4
7. Barszcz burakowy, czysty . . 4
8. Barszcz burakowy, zabielany . 5
9. Kapuśniak 5
10. Zupa zwyczajna na rosole . . 6
11. Zupa z kuropatwy 6
12. Zupa wiosenna (Soupe à la printanière) 6
13. Francuska zupa „Julienne“ . 6
14. Zupa wątrobiana 7
15. Wyborna zupa mięszana . . 7
16. Zupa z drobiu (Soupe à la reine) 7
17. Zupa z cielęciny 8
18. Zupa myśliwska 8
19. Zupa szczawiowa 8
20. Krupnik 8
21. Zupa grochowa 9
22. Zupa ze świeżego, zielonego grochu 9
23. Zupa z soczewicy 9
24. Zupa pomidorowa, czysta . . 9
25. Zupa pomidorowa ze śmietaną 10
26. Zupa włoska „Minestra“ . . 10
27. Zupa z móżdżku 10
28. Zupa szparagowa 10
29. Zupa z kalafiorów 11
30. Zupa ziemniaczana 11
31. Zupa z dróbek gęsich, kaczych i t. p. 12
32. Zupa rakowa (na dwie lub trzy osoby) 12
33. Drugi sposób (łatwiejszy) . . 13
34. Zupa medyolańska „Risotto“ 13
35. Zupa chlebowa 14

Stronica.

36. Zupa mięszana Nr. I. (na 6 do 8 osób) 14
37. Zupa mięszana Nr. II. (na 6 do 8 osób) 14
38. Zupa rumfordzka (na 5 do 6 osób) 15
39. Zupa z płucek cielęcych . . 15
40. Zupa z kluskami z płucek cielęcych 16
41. Zupa ze świeżych grzybów . 15
42. Zupa grzybowa innym sposobem 16
43. Zupa wiedeńska zwana „Ritscher“ 16
44. Zupa z rozmaitego mięsiwa na pomidorach zwana „Olla potrida“ 17
45. Zupa żółwiowa prawdziwa . 17
46. Zupa żółwiowa sztuczna . . 17
47. Zupa ryżowa lub jęczmienna 18
48. Zupa sagowa 18
49. Zupa holsztyńska ze słoniną 18
50. Zupa ogórkowa 18
51. Rosół z kwiczołów 19
52. Angielska zupa z królików . 19
53. Rosół z gołąbków 19

B) Zupy postne.

54. Zupa rumiana, postna . . . 19
55. Zupa biała, kminkowa . . . 20
56. Rumiana zupa kminkowa . . 20
57. Zupa rybna, klarowna . . . 20
58. Zupa rybna na sposób wiedeński 20
59. Zupa biała, rybna po wiedeńsku 21
60. Wyborna zupa z ryby tłuczonej w moździerzu na sposób wiedeński 21
61. Zupa ze szczupaka po wiedeńsku 21
62. Zupa z mleczkiem z karpia po wiedeńsku. (Soupe au laitance de carpe) 21
63. Zupa z węgorza 22
64. Zupa mleczna 22
65. Zupa z kwaśnej śmietany (po wiedeńsku) 22
66. Zupa grzybowa, postna . . 23
67. Zupa cebulowa 23
68. Zupa z suchéj fasoli, soczewicy lub grochu 23
69. Zupa ziemniaczana postna . 24
70. Kleik postny 24
71. Polewka piwna, czysta . . . 24
72. Polewka piwna, zabielana . 24
73. Polewka winna 25
74. Zupa migdałowa 25
75. Zupa czekoladowa (na 6 osób) 25
76. Zupa poziomkowa (na 6 osób) 25
77. Zupa wiśniowa (na 6 osób) . 26
78. Zupa śliwkowa (na 6 osób) . 26
79. Zupa powidlana (na 4 osoby) 26
80. Zupa głogowa na winie (na 6 osób) 26
81. Zupa z jabłek (lub gruszek) . 27
82. Zupa z owoców suszonych (na 4 osoby) 27
83. Zupa kasztanowa 27
84. Zupa morelowa (na 8 osób) 27
85. Zupa z grochu i krup . . . 28
86. Wyborna zupa na zimno (na 6 osób) 28
87. Zupa z żab 28
88. Zupa ze ślimaków (na 6 osób) 29
89. Zupa z bani 29

C) Zupy dla chorych.

90. Posilny rosół dla chorych Nr. I. 30
91. Posilny rosół dla chorych Nr. II. 30
92. Posilny rosół dla chorych Nr. III. 30
93. Esencya mięsna dla chorych 30
94. Esencya mięsna z kurcząt . 31
95. Rosół dla rekonwalescentów 31
96. Surowy sok mięsny dla cierpiących na brak krwi . . 31
97. Kleik dla chorych 31
98. Bardzo orzeźwiający napój dla chorych 32
99. Befsztyk dla chorych . . . 32
100. Mięso skrobane, smażone . 32
101. Gałki z mięsa surowego . . 32

ROZDZIAŁ II.

Dodatki do zup.

1. Tarte ciasto 33
2. Płatki lub makaron do rosołu 33
3. Lane ciasto 33
4. Naleśniki do rosołu 34
5. Kluski z ciasta parzonego . 34
6. Grzanki nadziewane móżdżkiem 34
7. Kluski francuskie 35
8. Kluski francuskie na prędce . 35

Stronica.
9. Kluski francuskie z grysiku . 35
10. Kluski z bułki 35
11. Kluski ze szpiku 35
12. Kluski z tartej bułki . . . 35
13. Kluski z ziemniaków . . . 36
14. Kluski z ryżu 36
15. Kluski z szynką 36
16. Kluski z wątróbki cielęcej . 36
17. Kluseczki z móżdżku . . . 36
18. Kluski z mięsa 37
19. Kluski z mięsa do barszczu . 37
20. Kluski z farszu cielęc. . . . 37
21. Uszka do barszczu 37
22. Tyrolskie kluski 38
23. Kluski ze słoniną po wiedeńsku 38
24. Kluski wiedeńskie, zwane „Bauernknödel“ 38
25. Knedel olbrzymi na sposób wiedeński 38
26. Pasztet z drobiu do rosołu „Consommé“ 39
27. Consommé z móżdżku . . . 39
28. Consommé cesarskie . . . 39
29. Ciasto biszkoptowe do rosołu 40
30. Consommé z mięsa pieczonego 40
31. Drugi sposób łatwiejszy . . 40
32. Kluski z ryb do zup rybnych 40
33. Kluski z ryb innym sposobem 40
34. Skorupki rakowe, nadziewane do rakowej zupy 41
35. Pulpety rakowe 41
36. Jaja faszerowane 41
37. Jaja w koszulkach 41
38. Grzanki do zup 42

ROZDZIAŁ III.

Nr. 1.

1. Na co trzeba uważać przy zakupnie ziemniaków 42
2. Sposób przechowania . . . 42
3. Sposób przeszkodzenia kiełkowaniu 43
4. Sposób zużytkowania słodkich ziemniaków 43
5. Gotowanie ziemniaków . . 44

Nr. 2.

Zupy ziemniaczane.

1. Posilna zupa ziemniaczana . 44
2. Zupa zwyczajna 45
3. Innym sposobem 45
4. Wyborna zupa 45
5. Zupa ziemniaczana ze słodką śmietanką 45
6. Innym sposobem 45
7. Zupa ziemniaczana z kwaśną śmietaną 45
8. Zupa ziemniaczana postna . 45
9. Zupa kartoflana z ryżem albo perłowemi krupkami . . . 46
10. Zupa ziemniaczana z groszkiem 46
11. Zupa ziemniaczana z młodą marchewką 46
12. Zupa ziemniaczana z serem . 46
13. Zupa ziemniaczana z pozostałych resztek mięsa 46
14. Zupa ziemniaczana z szynką lub wędzonką 47
15. Holenderska zupa ziemniaczana 47
16. Czeska zupa ziemniaczana . 47

Nr. 3.

1. Purée z ziemniaków . . . 47
2. Delikatne purée 47
3. Purée ze śledziem lub sardelami 47
4. Purée z serem 48
5. Purée pieczone 48
6. Świeże ziemniaczki 48
7. Ziemniaki z pietruszką . . 48
8. Ziemniaki z kwaśną śmietaną 48
9. Holenderskie ziemniaki . . 48
10. Ziemniaki z kwaśną śmietaną 48
11. Biszamel z ziemniaków . . 49
12. Ziemniaki ze słodką kapustą 49
13. Świetna kapusta myśliwska . 49
14. Ziemniaki w parze 49
15. Ziemniaki à la maitre d' hotel 49
16. Ziemniaki z pieczarkami . . 50
17. Ziemniaki z truflami . . . 50
18. Ziemniaki z pozostałemi resztkami ryb 50
19. Ziemniaki ze śledziami . . 50
20. Ziemniaki pieczone 50
21. Ziemniaki nadziewane . . . 51

Nr. 4.

Ziemniaki przyrządzane z mięsem.

1. Ziemniaki z kiszką 51
2. Ziemniaki z szynką 51
3. Ziemniaki ze szynką i serem 51
4. Ziemniaki z mięsem wieprzowem 51

Stronica.
5. Ziemniaki z mięsem wołowem i wieprzowem 52
6. Ziemniaki z baraniną (na 8 osób) 52
7. Gulasz z ziemniaków . . . 52
8. Mostek cielęcy z ziemniakami 52
9. Mostek sarni nadziany ziemniakami 53
10. Ziemniaki z wątróbką . . . 53

Nr. 5.

Pasztety z ziemniaków.

1. Angielski pasztet z ziemniaków 53
2. Pasztet ziemniaczany z mięsem wołowem 54
3. Pasztet ziemniaczany z wieprzowiną 54
4. Pasztet ziemniaczany z cielęciną 54
5. Pasztet ziemniaczany z móżdżkiem 54
6. Pasztet ziemniaczany z serem parmezańskim 55
7. Pasztet ziemniaczany ze szynką 55
8. Pasztet ziemniaczany z rybą 55

Małe paszteciki.

1. Paszteciki ze szynką . . . 55
2. Paszteciki z szynką gotowaną 55
3. Paszteciki ze serdelkami (en coquille) 55
4. Paszteciki z mięsem wołowem 56
5. Paszteciki ziemniaczane z rakami 56
6. Ziemniaczane paszteciki ze serem 56
7. Paszteciki ziemniaczane z jabłkami 56

Nr. 6.

Sałaty z ziemniaków.

1. Delikatna sałata z ziemniaczków 57
2. Sałata z ziemniakami i ze śledziami 57
3. Sałata ziemniaczana z kwaśną śmietaną 57
4. Sałata polska 57
5. Sałata mięszana (bardzo piękna) 57
6. Wyborna sałata ziemniaczana 58
7. Zwykła ziemniaczana sałata . 58
8. Sałata ziemniaczana z ogórkami 58
9. Sałata ziemniaczana czerwona 58

Nr. 7.

Sosy ziemniaczane ciepłe.

1. Sos ziemniaczany do mięsa lub innej pieczeni 58
2. Sos ziemniaczany do ryb . . 59
3. Sos ziemniaczany z pietruszką 59

Zimne sosy ziemniaczane.

1. Sos ziemniaczany ze śledziem lub sardelkami 59
2. Sos ziemniaczany z kaparkami 59
3. Créme ziemniaczane z pomarańczami 59
4. Créme ziemniaczane z cytryną 59

Nr. 8.

Kluseczki ziemniaczane.

1. Zwykłe ziemniaczane kluseczki 60
2. Wyborne kluseczki 60
3. Innym sposobem 60
4. Kluseczki z surowych ziemniaków 60
5. Kluseczki ziemniaczane z płucek cielęcych 61
6. Kluseczki z szynki lub pozostałej pieczeni 61
7. Kluseczki nadziewane . . . 61
8. Delikatne kluseczki 61
9. Strudel z ziemniakami . . . 61
10. Strudel ziemniaczany ze serem 61
11. Strudel ziemniaczany innym sposobem 62

Nr. 9.

Naleśniki z ziemniaków gotowanych.

1. Zwykłe naleśniki z ziemniaków 62
2. Delikatne naleśniki z ziemniaków 62
3. Naleśniki z jabłkami . . . 62
4. Innym sposobem 62

Naleśniki z ziemniaków surowych.

5. Naleśniki zwykłe 63
6. Małe wyborne naleśniki z ziemniaków 63

Stronica.

7. Krokiety z ziemniaków ze szynką 63
8. Krokiety z ziemniaków z sardelkami 63
9. Krokiety z ziemniaków ze szwajcarskim serem . . . 63

Nr. 10.

1. Pudding ziemniaczany . . . 64
2. Angielski pudding z ziemniaków 64
3. Zwykły auflauf z ziemniaków 64
4. Delikatny auflauf z ziemniaków 64
5. Auflauf ziemniaczany z cytryną 64
6. Auflauf ziemniaczany z migdałami i jabłkami 65
7. Auflauf ziemniaczany z poziomkami 65

Nr. 11.

Torty ziemniaczane.

1. Wyborny tort ziemniaczany . 65
2. Angielski tort ziemniaczany . 65
3. Francuski tort ziemniaczany . 65
4. Tort ziemniaczany z waniliowym kremem 66
5. Tort ziemniaczany genewski . 66
6. Tort wiedeński ziemniaczany 66

Nr. 12.

Ciasta drożdżowe z ziemniaków.

1. Babka z ziemniaków . . . 66
2. Innym sposobem 67
3. Trzeci sposób 67
4. Strucla ze ziemniaków . . . 67
5. Strucla z makiem 67
6. Precelki z ziemniaków . . . 67
7. Precelki obsypane makiem . 68
8. Andruty z ziemniaków . . . 68
9. Andruty z ziemniaków ze śmietaną 68
10. Makaroniki z ziemniaków . . 68
11. Obwarzanki z ziemniaków . 68
12. Obwarzanki innym sposobem 68
13. Muszelki z ziemniaków . . 69

Nr. 13.

Sposób przysposabiania mąki ziemniaczanej.

1. Zupa z mąką ziemniaczaną . 69
2. Sos owocowy z mąką ziemniaczaną 69

Stronica.

3. Sos waniliowy z mąki ziemniaczanej 69
4. Pudding z mąki ziemniaczanej 69
5. Auflauf z mąki ziemniaczanej 70
6. Auflauf z poziomkami z mąki ziemniaczanej 70
7. Andruty z mąki ziemniaczanej 70
8. Wyborna babka z mąki ziemniaczanej 70
9. Tort z mąki ziemniaczanej . 70
10. Tort biszkoptowy 70

ROZDZIAŁ IV.

Zastosowanie bulionu lub ekstraktu mięsnego Liebiga w kuchni 71

1. Rosół z ekstraktu mięsnego . 73
2. Posilny rosół z ekstraktu mięsnego 73
3. Jak słaby rosół poprawić ekstraktem mięsnym? 78
4. Sos do pieczeni z ekstraktu mięsnego 74

ROZDZIAŁ V.

Sosy.

a) Ciepłe sosy.

1. Sos biały 74
2. Sos pomidorowy 75
3. Sos bulionowy 75
4. Sos kaparowy 75
5. Sos kaparowy à la financière 75
6. Sos pietruszkowy 76
7. Sos ogórkowy 76
8. Sos z młodego kopru . . . 76
9. Sos szczawiowy 76
10. Sos grzybowy 76
11. Sos z suchych grzybów . . 77
12. Sos z pieczarek 77
13. Sos truflowy 77
14. Sos musztardowy 77
15. Sos musztardowy innym sposobem 77
16. Sos cytrynowy 78
17. Sos cebulowy, biały, zwany à la Soubise 78

Stronica.

18. Sos cebulowy innym sposobem 78
19. Sos z cebulek, szarlotek . . 78
20. Sos szczypiórkowy 78
21. Sos z oliwek 79
22. Sos sardelowy 79
23. Sos chrzanowy ze śmietaną . 79
24. Sos z chrzanu i śmietany innym sposobem 79
25. Sos z agrestu 80
26. Sos porzeczkowy, wiśniowy, winogronowy 80
27. Sos głogowy 80
28. Sos winny 80
29. Sos śledziowy 80
30. Wyborny sos po wiedeńsku . 80
31. Sos pomarańczowy 81
32. Sos hiszpański 81
33. Sos burakowy 81
34. Sos dziki 81
35. Sos dziki innym sposobem . 81
36. Sos wiosenny zwany à la printanière 81
37. Beszamel 81
38. Sos szary z rodzynkami . . 81

B) Sosy do ryb.

39. Sos francuski 83
40. Sos holenderski 83
41. Sos holenderski innym sposobem 83
42. Sos sardelowy 83
43. Sos rakowy 83
44. Sos z kwaśnej śmietany . . 84
45. Sos do ryb „fricassé“ . . . 84
46. Sos cebulowy do ryb gotowanych 84
47. Ten sam sos w inny sposób 84
48. Sos włoski do łososia i jesiotra 84

C) Sosy zimne.

49. Sos majonezowy 85
50. Surowy sos chrzanowy ze śmietanką słodką do ryb . . . 86
51. Surowy sos chrzanowy sposobem majonezowym 86
52. Sos saski do ryb 86
53. Masło do ryb gotowanych . 86
54. Sos śledziowy 87
55. Sos z czarnej rzodkwi . . . 87
56. Sos musztardowy 87
57. Sos ogórkowy 87
58. Sos szczypiórkowy 87

Stronica.

59. Chrzan z octem 87
60. Ćwikła 88
61. Sos sardelowy, zimny . . . 88
62. Sos tatarski 88
63. Sos à la diable do dzika lub każdego innego zimnego mięsa 88
64. Sos winny czyli chaudeau . 88
65. Sos pączowy 89
66. Sos z wina czerwonego . . . 89
67. Chaudeau z wina czerwonego z rodzynkami 89
68. Sos waniliowy 89
69. Sos czekoladowy do legumin biszkoptowych i inych . . 89
70. Sos migdałowy do legumin . 89
71. Śmietana kwśna, bita . . . 90
72. Sos porzeczkowy do legumin . 90
73. Sos surowy z porzeczek czerwonych do legumin ryżowych i białych kremów 90
74. Sos malinowy do legumin biszkoptowych, ryżowych, kaszki i pyzy 90
75. Sosy z soków owocowych do legumin 90
76. Karmel 91

ROZDZIAŁ VI.

Przystawki i międzydania

(Entremets et assiettes).

A) na gorąco.

1. Z kuropatw po myśliwsku . 91
2. Kotlety baranie z pietruszką 91
3. Rulady mięsne z ryżem . . 92
4. Kura z sosem „fricasse“ . . 92
5. Kuropatwy z truflami . . . 92
6. Wątróbka cielęca, szpikowana 92
7. Wątróbka à la mode . . . 92
8. Wątróbki gęsie, duszone . . 92
9. Kiełbaski z ryby 93
10. Ozór w sosie sardelowym . 93
11. Ozór na szaro 93
12. Ozór faszerowany 93
13. Kotlety baranie Nr. I. . . . 94
14. Kotlety baranie Nr. II. . . . 94
15. Kotlety cielęce z białym sosem 94
16. Pasztet z gołębi 94
17. Pasztet z kurcząt 94
18. Gołąbki duszone z sosem cytrynowym 95

Stronica.

19. Kotlety wieprzowe, bite z musztardą 95
20. Fricandeau piquante . . . 95
21. Rulady z cielęciny z beszamelem 96
22. Ślimaki nadziewane 96
23. Kruche pączki z mięsem (Risolles) 96
24. Paszteciki z mięsem grube na palec 96
25. Cielęcina w muszelkach . . 97
26. Kuropatwy w sosie 97

B) Międzydania i przystawki na zimno.

27. Sulc z kuropatw 97
28. Kuropatwy na zimno . . . 98
29. Przyrządzenie auszpiku . . 98
30. Auszpik według dawnego przepisu 99
31. Pasztet z zająca na zimno . 99
32. Wątróbka gęsia, faszerowana w auszpiku 99
33. Pasztet z trufli na sposób strasburski 100
34. Ozór z chrzanem 100
35. Móżdżek cielęcy z majonezem 100
36. Móżdżek z auszpikiem . . . 100
37. Consommé z dziczyzny . . . 101
38. Consommé z wątróbki cielęcej 101
39. Polędwica faszerowana . . . 101
40. Francuski pasztet z wątróbki cielęcej 101
41. Jaja nadziewane z sosem remuladowym 102

Stronica.

11. Pieczeń zwana: Boeuf à la mode 108
12. Sztufada 108
13. Pieczeń zwijana z nadziewką 109
14. Pieczeń soczysta 109
15. Pieczeń myśliwska, duszona (Boeuf au chasseur) 109
16. Sznycle myśliwskie, smażone 109
17. Rozbratel z cebulą 110
18. Rozbratel z czosnkiem . . . 110
19. Rozbratel duszony 110
20. Rozbratel szpikowany . . . 110
21. Rozbratel maczany w jaju i bułce 110
22. Rozbratel faszerowany . . . 111
23. Rozbratel duszony z ziemniakami czyli z maszyny . . . 111
24. Rozbratel à la Esterhazy . . 111
25. Bifsztyk (Beefsteaks) . . . 111
26. Bifsztyk po angielsku (à l'anglaise) 112
27. Bifsztyk à la Chateaubriand 112
28. Bifsztyk grecki 113
29. Bifsztyk faszerowany . . . 113
30. Bifsztyk z mięsa surowego . 113
31. Polędwica pieczona 113
32. Polędwica z rożna 114
33. Polędwica duszona 114
34. Polędwica faszerowana, naśladująca zająca 114
35. Polędwica marynowana naśladująca dziczyznę 115
36. Polędwica ze śmietaną . . . 115
37. Ta sama pieczeń w inny sposób 115
38. Polędwica z sosem maderowym i truflami 115
39. Polędwica à la minute . . . 116
40. Polędwica z ziemniakami i szynką 116
41. Pieczeń duszona z ziemniakami 116
42. Zrazy polskie zawijane . . . 116
43. Zrazy bite 117
44. Zrazy faszerowane 117
45. Zrazy z włoszczyzną . . . 117
46. Zrazy à la Nelson 117
47. Zrazy francuskie 118
48. Kotlety bite, wołowe (Entrecôte) 118
49. Kotlety francuskie (Entrecôte à la francaise) 118
50. Sznycle siekane 118
51. Kotlety siekane 118
52. Klopsy z sosem 119

ROZDZIAŁ VII.

Wołowina.

O przechowaniu i konserwowaniu mięsa 102
1. Sztuka mięsa z rosołu . . . 105
2. Sztuka mięsa z rumianym sosem 105
3. Sztuka mięsa opiekana . . . 105
4. Sztuka mięsa w galarecie . 106
5. Sztuka mięsa na parze . . . 106
6. Rostbeef 106
7. Pieczeń duszona 107
8. Pieczeń huzarska 107
9. Pieczeń z grzybami 107
10. Pieczeń z chrzanem 108

Stronica.

53. Gałki mięsne 119
54. Wyborny klops 119
55. Zrazy niemiec., szpikowane . 119
56. Gulasz wiedeński 120
57. Gulasz austryacki 120
58. Gulyas-Hus (gulasz węgierski) 120
59. Pieczeń w domino 120
60. Potrawka z mięsa wołowego . 121
61. Hiszpańskie zrazy „fricco" . 121
62. Zrazy hiszpań. (fricco w inny sposób) 122
63. Ozór z szarym sosem . . . 122
64. Ozór solony 122
65. Ozór wędzony 122
66. Ozór z sosem kaparowym . 122
67. Ozór pieczony 123
68. Ozór z sosem maderowym . 123
69. Ozór z chrzanem 123
70. Ozór faszerowany 123
71. Ozór z sosem sardelowym . 123
72. Kotlety z ozora 123
73. Ozór solony ze śmietaną . . 123
74. Ogon wołowy z sosem . . 124
75. Pekeflejsz czyli mięso solone, gotowane 124
76. Pekeflejsz duszony 124
77. Kołduny czyli pierogi litewskie 124
78. Flaki 126
79. Nerki wołowe, duszone . . 126
Użytek z pozostałego mięsa wołowego, gotowanego lub pieczeni 127
80. Krokiety z mięsa 127
81. Mięso na kwaśno 127
82. Pasztet 127
83. Sznycle faszerowane . . . 127
84. Sałata z pozostałego mięsa . 127
85. Wyborne „Hachée" z pozostałego mięsa z ryżem . . . 128
86. Potrawka z pozostałego mięsa z rosołu lub pieczeni . . . 128
87. Tłuszcz wołowy czyli frytura 128

Stronica.

5. Cielęcina duszona 131
6. Pieczeń cielęca z włoszczyzną i korzeniami 132
7. Pieczeń cielęca z korzeniami 132
8. Pieczeń cielęca duszona z sosem selerowym 132
9. Fricandeau z pieczeni cielęcej 132
10. Fricandeau piquante . . . 133
11. Mostek cielęcy, pieczony . . 133
12. Mostek cielęcy nadziewany . 133
13. Rulada z mostku cielęcego . 134
14. Mostek cielęcy, duszony na biało 134
15. Mostek cielęcy, duszony na rumiano 134
16. Potrawka z mostku 134
17. Mostek cielęcy z ryżem . . 135
18. Potrawka z mostku z rakami 135
19. Pieczeń cielęca z nerką . . 135
20. Pieczeń z nerką zwijana . . 136
21. Bifsztyki cielęce „au naturel" 136
22. Sznycle cielęce „au naturel" 136
23. Sznycle cesarskie 136
24. Sznycle w jajku i bułce . . 137
25. Sznycle siekane 137
26. Sznycle zawijane 137
27. Sznycle z papryką 137
28. Sznycle cielęce, bite à la viennoise 137
29. Kotlety cielęce, bite w jajku i bułce maczane 138
30. Kotlety cielęce w papilotach . 138
31. Sznycle cielęce, szpikowane . 138
32. Tutki cielęce 139
33. Filety cielęce, szpikowane . 139
34. Filety cielęce, faszerowane . 139
35. Filety z pozostałej pieczeni cielęcej 139
36. Gulasz z cielęciny 140
37. Zrazy wołyńskie 140
38. Zrazy cielęce 140
39. Potrawka z cielęciny . . . 140
40. Potrawka cielęca w muszlach 141
41. Potrawka cielęca z ryżem . 141
42. Potrawka z ryżem po serbsku 141
43. Turecka pilawa z ryżem . . 141
44. Potrawka z cielęcej główki . 142
45. Główka cielęca, smażona . . 142
46. Ozór cielęcy 142
47. Fricassée z główki cielęcej . 142
48. Móżdżek cielęcy, smażony . 143
49. Móżdżek cielęcy, pieczony . 143
50. Móżdżek z jajem 143
51. Móżdżek z sosem 143
52. Móżdżek z sosem „fricassée" . 143

ROZDZIAŁ VIII.

Cielęcina.

O pieczeniu mięsa w ogólności . 129
1. Cielęcina pieczona 130
2. Pieczeń cielęca naśladująca sarninę 130
3. Pieczeń cielęca z beszamelem 131
4. Cielęcina w serwatce . . . 131

Stronica.
53. Kotlety z móżdżku 143
54. Kiełbasa z móżdżku 144
55. Móżdżek cielęcy w muszlach 144
56. Budyń z móżdżku cielęcego . 144
57. Krokiety z móżdżku 144
58. Wątróbka cielęca, duszona . 144
59. Wątróbka cielęca, pieczona . 146
60. Wątróbka cielęca smażona . 146
61. Wątróbka cielęca z farszem jałowcowym 146
62. Wątróbka cielęca po nelsońsku 146
63. Nóżki cielęce, smażone . . 146
64. Nóżki cielęce, smażone z ostrym sosem 146
65. Nóżki cielęce w galarecie . . 147
66. Nerki cielęce, pieczone . . 147
67. Nerki cielęce na kwaśno . . 147
68. Płucka cielęce 147
69. Farsz z wątróbki cielęcej . . 148
70. Farsz z cielęciny 148
71. Cielęcina solona czyli peklowana 148
72. Szynka z cielęciny 148
73. Szynka cielęca innym sposobem 148

ROZDZIAŁ IX.

Wieprzowina.

1. Prosię pieczone na rożnie . 149
2. Prosię pieczone w piecu . . 150
3. Prosię pieczone, nadziewane 150
4. Prosię w galarecie 151
5. Rulada z prosięcia 151
6. Prosię w potrawce 152
7. Prosię z chrzanem 152
8. Prosię à la sanglier 152
9. Pieczeń wieprzowa 152
10. Pieczeń wieprzowa ze skórką 153
11. Pieczeń wieprzowa, duszona 153
12. Pieczeń wieprzowa z farszem 153
13. Polędwica wieprzowa z rożna 153
14. Kotlety wieprzowe naturalne 154
15. Kotlety wieprzowe w jaju i bułce 154
16. Kotlety wieprzowe z musztardą 154
17. Kotlety wieprzowe, duszone . 154
18. Kotlety wieprzowe, duszone z sokiem cytrynowym . . . 154
19. Sznycle wieprzowe 154
20. Wieprzowina z chrzanem . . 155

21. Wieprzowiną z ryżem . . . 155
22. Pieczeń wieprz., duszona, naśladująca pieczeń z dzika . . 155
23. Wędzony ozór wieprzowy . 155
24. Gulasz wieprzowy 155
25. Kiełbasa 156
26. Kiełbasa w piwie 156
27. Kiszki wątrobiane (Leberwurst) 156
28. Kiszki krwawe czyli podgardlane 157
29. Salceson 157
30. Nerki wieprzowe, duszone . 158
31. Nerki wieprzowe smażone . . 158
32. Nerki wieprzowe na kwaśno 158
33. Wieprzowina z ryżem . . . 159
34. Głowizna w galarecie . . . 159
35. Głowizna wędzona gotowana 159
36. Szynka gotowana 159
37. Szynka pieczona 159
38. Szynka z ryżem 160
39. Szynka na gorąco z sosem maderowym 160
40. Grzanki z szynką 161

ROZDZIAŁ X.

Baranina.

1. Baranina pieczona 161
2. Baranina duszona ze śmietaną 162
3. Baranina duszona w inny sposób 162
4. Pieczeń barania, marynowana 162
5. Pieczeń barania, naśladująca sarninę 162
6. Pieczeń barania, nadziewana 163
7. Sznycle baranie, smażone . . 163
8. Kotlety baranie, bite . . . 163
9. Kotlety baranie, siekane . . 163
10. Kotlety baranie z auszpikiem i majonezem 164
11. Pieczona baranina z sosem grzybowym 164
12. Pieczeń barania, duszona po holendersku 164
13. Mostek barani z ryżem . . 164
14. Potrawka „fricassée“ z baraniny 164
15. Potrawka z mostku baraniego z pomidorami 165
16. Potrawka barania z włoszczyzną 165

17. Baranina duszona ze sosem . 165
18. Baranina duszona z grochem zielonym 165

ROZDZIAŁ XI.

Skopowina.

1. Skopowina pieczona 166
2. Pieczeń skopowa, duszona z pomidorami 166
3. Pieczeń skopowa, duszona w inny sposób 166
4. Młoda skopowina z majerankiem i ziemniakami 167
5. Skopowina na dziko 167
6. Skopowina duszona z papryką 167
7. Kotlety skopowe 168
8. Kotlety skopowe, duszone . . 168
9. Skopowina duszona z karpielami lub brukwią 168
10. Gulasz ze skopowiny . . . 168
11. Potrawka ze skopowiny z ryżem 168

ROZDZIAŁ XII.

Drób.

I. Jak można poznać stary a młody drób? 169
II. W których miesiącach jest drób najlepszy i o przysposobieniu go do pieczenia i gotowania 170
1. Kapłon lub pularda pieczone 171
2. Kapłon nadziewany 172
3. Kapłon, pularda lub indyk w auszpiku 172
4. Kapłon lub pularda z kwaśną śmietaną 173
5. Kapłon z truflami lub pieczarkami 173
6. Kapłon naśladujący bażanta 173
7. Kapłon lub pulardy w majonezie 173
8. Biały majonez do drobiu . . 174
9. Potrawa z kur zwana „Vol au vent“ 174
10. Piersi kapłona lub pulardy duszone 175

11. Pularda lub kapłon z sosem ostrygowym 175
12. Kurczęta pieczone 175
13. Kurczęta nadziewane . . . 176
14. Kurczęta duszone 176
15. Kurczęta smażone 176
16. Potrawka z kurcząt 177
17. Potrawka z kur w garniturze 177
18. Potrawka z pulard lub z kurcząt z ryżem 177
19. Potrawka z kurcząt z sosem pomidorowym 178
20. Potrawka z kurcząt na kwaśno 178
21. Kurczęta z papryką 178
22. Kurczęta z makaronem . . . 178
23. Kurczęta w majonezie . . . 179
24. Potrawka z kurcząt po węgiersku 179
25. Krokiety z kurcząt 179
26. Kurczęta za kuropatwy . . 180
27. Krokiety à la reine 180
28. Filety czyli piersi pulardy lub kurcząt 181
29. Wyborna potrawka „fricassée“ z kurcząt, kapłona lub gołębi 181
30. Jak przyrządzać starsze kury? 182
31. Kury z sosem 182
32. Indyk pieczony, nadziewany . 182
33. Indyk duszony 184
34. Indyczka z sosem fricassée . 184
35. Galantina czyli pasztet z indyka 184
36. Perliczki czyli afrykanki pieczone 185
37. Kotlety z drobiu 185
38. Kaczki pieczone 185
39. Kaczka za dziką kaczkę . . 185
40. Potrawa z kaczek z parmezanem 186
41. Potrawa z kaczek z pomidorami 187
42. Potrawa z kaczek opiekanych 187
43. Gęś pieczona 187
44. Potrawa z młodych gęsi lub kaczek 188
45. Wątróbka gęsia 188
46. Wątróbka gęsia, duszona . . 188
47. Wątróbka gęsia z sosem maderowym 189
48. Wątróbka gęsia, smażona . . 189
49. Wątróbka gęsia z czerniną . 189
50. Budyń z wątróbek gęsich . . 189
51. Potrawa z dróbek gęsich . . 190
52. Gęś w galarecie 190
53. Półgąski 190

Stronica.
54. Półgąski parzone 191
55. Gołębie pieczone, nadziewane 191
56. Gołębie szpikowane 191
57. Gołębie z ostrym sosem . . 191
58. Gołębie za kwiczoły 192
59. Gołębie z sosem cytrynowym 192

ROZDZIAŁ XIII.

Dziczyzna.

I. Bajcowanie 192
II. Ogólne uwagi tyczące się pieczenia dziczyzny i stósownego użycia rozmaitych części dziczyzny 193
III. Jak długo da się dziczyzna przechowywać? 194
1. Zając pieczony 194
2. Zając z papryką 196
3. Zając na zimno 196
4. Karbonady z zająca 196
5. Zając duszony z sosem rumianym 197
6. Kotlety z zająca 197
7. Potrawka z zająca 197
8. Sarna 198
9. Sarnina bajcowana 198
10. Sarnina duszona 199
11. Potrawka z sarny lub jelenia 199
12. Kotlety z sarniny 199
13. Cąber jeleni, duszony . . . 199
14. Cąber jeleni, pieczony . . . 200
15. Cąber pieczony jak rostbeef 200
16. Pieczeń z sarny, rogacza i innej grubszej zwierzyny . . 200
17. Filety z tylnej ćwiartki jelenia (rogacza) 200
18. Polędwica z jelenia 200
19. Rozbratle z jelenia 200
20 Przodek jeleni 201
21. Budyń z dziczyzny 201
22. Haché czyli siekanka z pozostałej dziczyzny 201
23. Pieczeń z dzika duszona . . 201
24. Pieczeń z dzika 202
25. Kotlety z dzika 202
26. Głowizna z dzika 202
27. Głowizna z dzika faszerowana 203
28. Salmi czyli potrawa z bażanta lub głuszca 203

Stronica.
29. Dzikie gęsi 204
30. Dzikie kaczki 204
31. Kuropatwy 204

ROZDZIAŁ XIV.

Ryby, raki, żaby.

1. Ogólne uwagi co do przyrządzania i podawania ryb . . 205
2. Pstrąg na niebiesko (Fruites au bleu) 205
3. Gotowane pstrągi z kminkowym zapachem 207
4. Smażone pstrągi 207
5. Pstrąg z galaretą (Fruites à la gelée) 207
6. Karp 208
7. Karp w łusce na niebiesko (Carpe au bleu) 208
8. Karp na kwaśno z korzeniami (Carpe à la marinière) . . . 209
9. Karp po czesku z czarnym sosem (Carpe à la bohémienne) 209
10. Karp w sosie brunatnym (Carpe à l'allemande) 209
11. Karp ze sosem paprykowym (Carpe en paprica) 210
12. Karp po marynarsku (Carpe à la matelote) 210
13. Karp w białym sosie (po żydowsku) 210
14. Karp w brązowym sosie (po żydowsku) 211
15. Potrawa z karpia (Carpe en ragoût) 211
16. Karp z pieprzem 211
17. Karp studzony (Carpe à la gelée) 212
18. Karp ze sardelami 212
19. Karp nadziewany 212
20. Szczupak 213
21. Szczupak pieczony 213
22. Szczupak gotowany 214
23. Szczupak na kwaśno (Brochet à la vinaigrette) 214
24. Potrawa ze szczupaka . . . 214
25. Szczupak krajany (Filet de brochet) 215
26. Szczupak dynstowany na sposób flamandzki z korzeniami (Brochet à la flamande) . . 215

Stronica.
27. Szczupak pieczony na ruszcie (Brochet grillé) 215
28. Szczupak faszerowany (Brochet farci) 216
29. Szczupak na sposób angielski 216
30. Szczupak na sposób saski . 216
31. Szczupak z cebulą i serem parmezańskim. 216
32. Sandacz 217
33. Smażony sandacz (Filets de sandre à la Hoily) 217
34. Sandacz faszerowany w kawałkach (Filets de sandre farci crême au gratin). . . . 217
35. Sandacz pieczony (Sandre frit) 217
36. Okoń. 217
37. Łosoś na niebiesko (Saumon sauce mayonnaise et auspic) 218
38. Łosoś w dzwonach (Filets de saumon) 218
39. Łosoś w majonezie (Saumon sauce mayonnaise) 218
40. Węgórz 218
41. Węgórz duszony 219
42. Węgórz pieczony (Anguille à la broche) 219
43. Węgórz na biało (Anguille à la poulette) 219
44. Węgórz w majonezie (Anguille en mayonnaise) 219
45. Węgórz z rakami w galarecie 220
46. Raki 220
47. Gotowanie raków 220
48. Raki gotowane w winie . . 220
49. Raki z kwaśną śmietaną . . 220
50. Ciepły homar ze sosem (Homard chaud, sauce à la hollandaise) 220
51. Homar z zimnym sosem . . 221
52. Sztokfisz 221
53. Śledź 221
54. Śledź z jabłkami 222
55. Śledź smażony 222

ROZDZIAŁ XV.

Jarzyny.

1. Buraki 222
2. Zielony groszek gotowany w parze 222
3. Jarzyny gotowane w parze . 223
Stronica.
4. Pikle 223
5. Kwaszenie kapusty 223
6. Doskonały sposób kiszenia ogórków 224
7. Korniszony 224
8. Świeża kapusta na kwaśno . 225
9. Kapusta kwaśna po węgiersku (Choucroute à la hongroie) 225
10. Kwaśna kapusta duszona . . 225
11. Kapusta czerwona 226
12. Kapusta czerwona innym sposobem 226
13. Knedle z ziemniaków . . . 226
14. Ziemniaki ze szynką . . . 226
15. Ziemniaki ze sardelami . . 226
16. Ziemniaki z kaparami . . . 226
17. Ziemniaki na sposób francuski 227
18. Ziemniaki ze sosem majerankowym 227
19. Młody groszek 227
20. Groch szparagowy 227
21. Masło rakowe 227
22. Masło sardelowe 227

ROZDZIAŁ XVI.

Sosy.

1. Sos maślany (Sauce au beurre) 228
2. Sos truflowy (Sauce aux truffes) 228
3. Najlepszy sos maślany . . . 228
4. Sos biały ze śmietanki (Une bechamel) 228
5. Sos holenderski 228
6. Sos kaparowy 229
7. Sos pieczarkowy 229
8. Chrzan ze śmietaną 229
9. Sos cebulowy ostry 229
10. Sos sardelowy 229
11. Sos polski 229
12. Sos pomarańczowy 230
13. Sos ogórkowy 230
14. Chrzan z jabłkami 230
15. Sos majonezowy 230
16. Sos szodonowy 230
17. Sos tatarski 231
18. Sos maderowy 231
19. Sos śledziowy 231
20. Sos grzybowy 231
21. Sos grzybowy innym sposobem 231

Stronica.

22. Sos czosnkowy 231
23. Sos doskonały 231
24. Sos francuski 232

ROZDZIAŁ XVII.

Sałaty 232
1. Sałata z ogórków 233
2. Sałata z ziemniaków ze sardelami 233
3. Sałata z rozmaitych jarzyn 233
4. Sałata z fasoli 233
5. Włoska sałata 233
6. Sałata z selerów 234
7. Sałata ze śledzi 234
8. Sałata ze śmietaną 234
9. Sałata z jajecznicą 234
10. Sałata z sardeli 235
11. Sałata z pomidorów . . . 235
12. Sałata z sardelami 235
13. Rydze w maśle 235
14. Rydze marynowane 235
15. Pieczarki marynowane . . . 235
16. Rydze solone 236
17. Grzyby solone 236
18. Esencya z pieczarek . . . 236
19. Pieczarki nadziewane . . . 236
20. Trufle z winem szampańskiem 236

ROZDZIAŁ XVIII.

Potrawy z mąki i z jaj.

1. Makaron ze szynką 237
2. Makaron z bulionem 237
3. Kluski zwyczajne 237
4. Pierogi z powidłami . . . 237
5. Pierogi z serem 237
6. Pierogi z jagodami 237
7. Pierogi z ziemniakami . . . 238
8. Pierogi leniwe 238
9. Pierogi z mięsem 238
10. Jaja sadzone 238
11. Jaja sadzone na occie . . . 239
12. Jajecznica 239
13. Omlet francuski 239
14. Omlet z szynką 239
15. Omlet na jednę osobę . . . 239
16. Jaja faszerowane 239

Stronica.

ROZDZIAŁ XIX.

Leguminy.

1. Naleśniki tanie i dobre . . 240
2. Naleśniki innym sposobem . 240
3. Naleśniki z jabłkami . . . 240
4. Legumina z bułki i jabłek . 240
5. Legumina lekka 241
6. Ryż z jabłkami 241
7. Legumina z trześni 241
8. Tania, migdałowa legumina . 241
9. Legumina makowa 241
10. Kruche ciasto 242
11. Legumina z jabłek 242
12. Hiszpański tort 242
13. Legumina cytrynowa . . . 242
14. Placek z wiśniami 242
15. Budyń z bułki 243
16. Budyń z orzechów włoskich 243
17. Budyń z czekolady 243
18. Legumina chlebowa . . . 243
19. Legumina chlebowa z jabłkami 243
20. Kaszka na śmietanie . . . 244
21. Dołki na śmietanie 244
22. Krokiety ze śliwek 244
23. Ziemniaki z krokietów . . 244
24. Strudel z jabłkami 244
25. Strudel na drożdżach . . . 245
26. Sufflet z ziemniaków . . . 245
27. Suflet z migdałami 245
28. Sufflet cytrynowym 245
29. Sufflet migdałowy z jabłkami 246
30. Sufflet z morelami 246
31. Sufflet z wiśniami 246
32. Plum pudding 246
33. Legumina kartoflana . . . 247
34. Legumina z mąki hreczanej . 247
35. Jabłka smażone w cieście . . 247
36. Gelée aux pommes 247
37. Grzanki 247
38. Ciasto pół francuskie . . . 248
39. Ciasto francuskie 248
40. Chleb biskupi 248
41. Buchty do kawy 248
42. Chleb żołnierski 249
43. Chleb ziemniaczany . . . 249
44. Bardzo dobry chleb owocowy 249
45. Chleb huzarski 249
46. Chleb hiszpański 249
47. Francuskie pączki 250
48. Babka z ziemniaków . . . 250
49. Pieczone siano 250
50. Rożki drożdżowe 250

Stronica.

51. Knedle z ziemniaków . . . 250
52. Węgierskie knedle z kapusty 251
53. Knedle tyrolskie 251
54. Dobre knedle ze śliwkami . . 251
55. Tanie i bardzo wydatne knedle ze śliwkami 251
56. Pączki 251
57. Pączki z cynamonem . . . 252
58. Legumina z poziomkami . . 252
59. Legumina z kasztanami . . 252
60. Legumina z czereśni . . . 252
61. Kruche ciasto z czereśniami albo śliwkami 253
62. Ciastka do kawy 253
63. Królewskie ciasto 253
64. Ciastka orzechowe 253
65. Ciastka piaskowe 253
66. Ciastka z winogronami . . 254
67. Strudel 254
68. Strudel z czekoladą 254
69. Strudel z ziemniaków . . . 254
70. Strudel grysikowy 255
71. Strudel holenderski 255
72. Strudel z kapustą 255
73. Strudel z migdałami . . . 255
74. Strudel z makiem 255
75. Strudel tyrolski 255
76. Strudel ze śliwkami 256
77. Bardzo dobra szarlotka z jabłkami 256
78. Auflanf z jabłkami bardzo dobry 256
79. Auflauf z chleba 257
80. Bardzo dobry koch z kasztanów 257

ROZDZIAŁ XX.

Ubranie stołu wielkanocnego.

1. Ciasta drożdżowe 258
2. Jajecznik z rodzynkami . . 259
3. Jajecznik z migdałami . . . 259
4. Jajecznik bardzo delikatny . 260
5. Parzone baby bardzo dobre . 260
6. Babka zwyczajna bardzo dobra 260
7. Babka tania a dobra . . . 260
8. Placek ze serem z ciasta drożdżowego 261
9. Placek ze serem z ciasta kruchego 261
10. Placek kruchy 261
11. Placek rodzynkowy 261
12. Placek angielski 262
13. Placek wschodni 262
14. Placek ryżowy 262
15. Placek polski 262
16. Placek z cykaty 263

Torty.

1. Kruche torty 263
2. Drugi sposób 268
3. Trzeci sposób z orzechami . 263
4. Tort waniliowy bez jaj . . 263
5. Tort z wiśniami 263
6. Tort pomarańczowy . . . 264
7. Tort z arakiem 264
8. Tort poncowy 264
9. Innym sposobem 264
10. Tort wiedeński 264
11. Tort lincki 265
12. Tort lincki brunatny . . . 265
13. Tort lincki bez jaj 265
14. Tort orzechowy 265
15. Tort orzechowy z bitą śmietaną 265
16. Tort migdałowy 265
17. Tort z orzechów laskowych . 266
18. Tort z kasztanów 266
19. Tort makowy 266
20. Tort kawowy 266
21. Tort czekoladowy 266
22. Tort czekoladowy z kremem 267
23. Tort szwajcarski 267
24. Tort z winogronami . . . 267
25. Tort z mąki tatarczanej . 267
26. Tort piaskowy 267
27. Tort z cykaty 268
28. Tort chlebowy 268
29. Amerykański chleb 268
30. Chleb migdałowy 268
31. Chleb cesarski 268
32. Chleb owocowy 269
33. Chleb pomarańczowy . . . 269

Drobne ciastka.

1. Lukrowane kostki 269
2. Sucharki anyżowe 269
3. Sucharki napoleońskie . . . 269
4. Karty migdałowe 269
5. Sucharki pomarańczowe . . 270
6. Sucharki owocowe 270
7. Sucharki z arakiem 270
8. Obwarzanki migdałowe . . 270
9. Pierniki norymberskie . . . 270
10. Rogalki z imbierem 270
11. Precelki cukrowe 271
12. Precelki migdałowe 271

Stronica.

13. Całuski waniliowe 271
14. Całuski migdałowe 271
15. Marengi 271
16. Tort hiszpański 272
17. Rogalki z marengów . . . 272
18. Tort szklanny 272
19. Biały tort migdałowy . . . 272
20. Całuski czekoladowe . . . 272
21. Całuski z orzechami laskowymi 272
22. Makaroniki 273
23. Cukrowe orzechy 273
24. Pomarańczowe 274

ROZDZIAŁ XXI.

Ciasta i inne pieczywa.

1. Jajeczniki 273
2. Strucle parzone 274
3. Strucle z makiem 274
4. Parzone baby doskonałe . . 274
5. Baby zwyczajne 275
6. Babka bez drożdży 275
7. Mazurek zwany „Tag und Nacht“ 275
   Druga połowa 275
8. Mazurek waniliowy 276
9. Mazurek rodzynkowy . . . 276
10. Mazurek najlepszy ze serem . 276
11. Placek migdałowy 276
12. Placek kamienny 276
13. Królewski placek 277
14. Placek przekładany 277
15. Kruche placki doskonałe . . 277
16. Placek kruchy ze świeżemi śliwkami 277
17. Placek ze serem 277
18. Kruche rogale 278
19. Kruche ciasto, drożdżowe . 278
20. Pierożki drożdżowe, parzone 278
21. Piaskowe ciasto kruche . . 278
22. Precle doskonałe 278
23. Obwarzanki kruche 278
24. Sucharki „Manon“ 279
25. Obwarzanki 279
26. Obwarzanki migdałowe zwane makaroniki 279
27. Ciastka migdałowe 279
28. Małe ciastka z migdałami . 279
29. Cukrowe całuski 280
30. Ciemne całuski 280
31. Ciasteczka z czekolady . . 280
32. Francuskie ciasto 280
33. Ciastka z owocami 280
34. Ciastka z morelami 280
35. Dobre kruche ciasto . . . 281
36. Francuskie ciasto 281
37. Ciastka z wiśniami i migdałami 281
38. Pączki bardzo dobre . . . 281
39. Ciastka czekoladowe . . . 281
40. Ciastka z imbierem 282
41. Bardzo dobre ciastka migdałowe 282
42. Szwedzkie ciastka 282
43. Ciastka do herbaty 283
44. Ciastka do herbaty i do wina 283
45. Ciastka do wina 283
46. Precle migdałowe 283
47. Precle waniliowe 283
48. Precle cukrowe 283
49. Biszkopty 283
50. Rogaliki z jabłkami 284
51. Bardzo dobre, kruche rogaliki 284
52. Rogaliki waniliowe 284
53. Ciastka angielskie 284
54. Karty 284
55. Ciemne obwarzanki 285
56. Obwarzanki czekoladowe . . 285
57. Ciastka linckie 285
58. Ciastka makaronikowe . . . 285
59. Marcypan 285
60. Marcypan z malinami . . . 285
61. Kulki orzechowe 286
62. Salami z cukru i migdałów . 286
63. Szynka i salami z migdałów . 286
64. Szynka z cukru 286
65. Bułki do herbaty 287
66. Hiszpańskie ciasto 287
67. Cwibak 287
68. Cwibak biszkoptowy . . . 287
69. Cwibak dziecinny 287

ROZDZIAŁ XXII.

Torty.

1. Tort chlebowy 288
2. Tort chlebowy innym sposobem 289
3. Makowy tort bardzo dobry . 289
4. Tort daktylowy 289
5. Lincki tort kruchy 289
6. Szotten tort 289
7. Tort migdałowy 290

Stronica.

8. Tort kamienny 290
9. Tort orzechowy na miodzie . 290
10. Tort orzechowy innym sposobem 290
11. Tort z ziemniaków 291
12. Tort z mąki kartoflanej . . 291
13. Tort preclowy bez jaj . . . 291
14. Tort kruchy 291
15. Tort kruchy na sposób francuski 292
16. Tort lincki, brunatny . . . 292
17. Tort wiedeński 292
18. Tort piaskowy 292
19. Tort sucharkowy 293
20. Pyszny tort biszkoptowy . . 293
21. Tort czekoladowy 293
22. Tort czekoladowy z migdałami 293
23. Tort czekoladowy z chlebem 294
24. Tort napoleoński (Tourte à la Napoleon) 294
25. Kruchy tort z migdałami . . 294
26. Tort czarny 294
27. Tort z kremem kawowym . 294
28. Tort pomarańczowy . . . 295
29. Tort kasztanowy 295
30. Tort mięszany 295
31. Tort szwajcarski 295
32. Tort pomarańczowy innym sposobem 296
33. Tort pomarańczowy jeszcze innym sposobem 296
34. Tort z orzechów laskowych . 296
35. Tort jabłkowy 296
36. Tort jabłkowy innym sposobem 297
37. Tort sucharkowy z czekoladą 298
38. Tort cukrowy 297
39. Tort migdałowy 297
40. Tort migdałowy innym sposobem 298
41. Tort holenderski 298
42. Tort kapucyński 298
43. Tort jabłkowy Nr. 2. . . . 298
44. Tort jabłkowy z kremem . . 298
45. Tort biszkoptowy 299
46. Tort francuski 299
47. Tort angielski 299
48. Tort preclowy 299
49. Tort chlebowy z jabłkami (z przepisów angielskich) . . . 299
50. Tort czekoladowy 299
51. Tort daktylowy 300
52. Tort z poziomkami 300
53. Tort z octem 300
54. Tort familijny 300
55. Tort z owocami 300
56. Tort z orzechów laskowych . 301
57. Tort z orzechów laskowych innym sposobem 301
58. Tort z mąki hreczanej . . 301
59. Tort myśliwski 301
60. Tort kawowy z kremem . . 301
61. Tort kawowy 302
62. Tort kartoflany 302
63. Tort z kasztanów 302
64. Doskonały tort kasztanowy . 302
65. Mały tort 303
66. Tort makowy 303
67. Tort pomarańczowy 303
68. Tort ruski 303
69. Tort piaskowy 304
70. Tort waniliowy 304
71. Tort hiszpański 304

LUKRY.

1. Lukier wodny 304
2. Lukier pomarańczowy . . . 304
3. Lukier cytrynowy 304
4. Lukier czokoladowy, gotowany 304
5. Lukier nieprzeźroczysty . . 305

ROZDZIAŁ XXIII.

Kremy i galarety.

1. Bita śmietana 305
2. Ryż ze śmietaną 305
3. Krem kawowy (Crême au café) 306
4. Krem czekoladowy (Crême au chocolat) 306
5. Krem tuttifrutti 306
6. Krem fiołkowy (Crême au violette) 306
7. Blanc-manger, (krem migdałowy 307
8. Krem waniliowy 307
9. Krem pomarańczowy . . . 307
10. Krem z arakiem 307
11. Krem czekoladowy 307
12. Zimny pudding z owocami . 308
13. Krem maraskinowy 308
14. Krem pomarańczowy . . . 308
15. Mleczko szwajcarskie . . . 308

Stronica.
16. Mleczko migdałowe (blancmanger) 308
17. Galareta różnokolorowa . . 309

ROZDZIAŁ XXIV.

Konfitury.

Ogólne uwagi o przechowaniu i smażeniu konfitur 309
1. Renklody 310
2. Brzoskwinie 310
3. Mirabelle, śliwki 311
4. Gruszki 311
5. Gruszki z imbierem 311
6. Śliwki w occie 311
7. Winogrona z rumem 311
8. Winogrona w wódce 311
9. Owoce gotowane w parze . 312
10. Owoce w puszkach 312
11. Konfitura z rozmaitych owoców 312
12. Owoce w wódce na sposób francuski 313
13. Renklody, brzoskwinie i morele w wódce 313
14. Dojrzałe brzoskwinie w cukrze 313
15. Marmolada z brzoskwiń . . 313
16. Morele w cukrze 313
17. Dojrzałe renklody w cukrze . 314
18. Marmolada z renklod . . . 314
19. Śliwki i inne owoce gotowane w parze 314
20. Owoce gotowane w parze z cukrem 314
21. Śliwki w cukrze 314
22. Śliwki bez łupy 315
23. Dobra marmolada ze śliwek do tortów lub ciastek . . . 315
24. Marmolada z czereśni . . . 315
25. Gruszki w occie (bardzo dobre) 315
26. Konfitura z orzechów włoskich 316
27. Ananasy 316
28. Melony 316
29. Poziomki 316
30. Porzeczki 317
31. Maliny, jeżyny, morwy. . . 317
32. Truskawki 317
33. Truskawki z arakiem . . . 317
34. Agrest 317
35. Winogrona 317
36. Wiśnie 318
37. Głóg 318
38. Morele 318
39. Śliwki 318
40. Renklody lub figi 318
41. Gruszki 318
42. Skórki cytrynowe 319
43. Skórka pomarańczowa . . . 319
44. Białe orzechy 319
45. Owoce mieszane 319
46. Borówki 320
47. Borówki z octem 320
48. Strączki fasoli do ubierania tortów 320
49. Pomarańczowa skórka do ubierania tortów 320
50. Owoce w śliwowicy, wiśniówce lub araku 320
51. Wiśnie w occie 321
52. Śliwki w occie 321
53. Nieobierane śliwki lub duże trześnie w occie 321
54. Gruszki w occie 321

Kompoty.

55. Wiśnie 322
56. Śliwki 322
57. Renklody 322
58. Brzoskwinie i morele . . . 322
59. Gruszki 323

Serki owocowe.

60. Ser z pigwy 323
61. Ser z jabłek 323
62. Serki z moreli 324
63. Serki brzoskwiniowe . . . 324
64. Serki z renklodów 324
65. Serki śliwkowe 323

Soki.

66. Soki gotowane w parze . . 324
67. Sok morelowy 324
68. Soki gotowane 325
69. Sok malinowy 325
70. Sok poziomkowy 325
71. Sok malinowy zapomocą fermentu 325
72. Sok wiśniowy 326
73. Soki surowe 326
74. Sok poziomkowy surowy . . 326
75. Sok borówkowy 326
76. Sok poziomkowy 326
77. Sok poziomkowy innym sposobem 326

Stronica.
78. Sok malinowy 327
79. Sok malinowy innym sposobem 327
80. Najlepsze soki owocowe . . 327
81. Galareta z niedojrzałych jabłek 327
82. Marmolada 328
83. Marmolada z poziomek . . 328
84. Marmolada z cytryny . . . 328
85. Marmolada z malin . . . 328
86. Marmolada z malin innym sposobem 329
87. Tania marmolada z trześni . 329
88. Marmolada z winogron . . 329

Galarety.

1. Galareta cytrynowa 329
2. Galareta z pomarańcz . . . 329
3. Galareta z poziomek . . . 330
4. Galareta z malin 330
5. Galareta z malin podług starych przepisów 330
6. Galareta z brzoskwiń . . . 330

Galarety śmietankowe.

7. Galareta z wanilią 330
8. Galareta z arakiem lub likierem 331
9. Galareta z czekoladą . . . 331
10. Galareta kawowa 331
11. Galareta ponczowa 331
12. Galareta migdałowa lub orzechowa 331
13. Galareta z morelami . . . 331
14. Galareta poziomkowa . . . 331
15. Galareta ananasowa z owocami 332
16. Galareta kawowa 332
17. Galareta orzechowa 332

ROZDZIAŁ XXV.

Ciepłe i zimne napoje — wina.

1. Kakao 332
2. Kawa 333
3. Essencya kawowa 334
4. Herbata 334
5. Poncz 334
6. Poncz z winem 334
7. Grog 334
Stronica.
8. Poncz z jajami 335
9. Poncz myśliwski 335

ROZDZIAŁ XXVI.

Likiery.

1. Likier kminkowy 335
2. Rozmaite rodzaje likieru orzechowego 335
3. Likier śliwkowy 336
4. Likier wiśniowy 336
5. Likier z czereśni 337
6. Likier poziomkowy 337
7. Likier malinowy lub trześniowy 337
8. Likier malinowy innym sposobem 337
9. Likier z orzechów 337
10. Likier jarzębinowy 338
11. Likier wiśniowy 338
12. Likier kawowy 338
13. Likier wiśniowy 338
14. Likier kminkowy 338
15. Likier poziomkowy 339
16. Wiśniak 339
17. Wyborna śliwowica 339
18. Nalewka malinowa 339
19. Sposób robienia jabłecznika . 340
20. Likier Curaçao 340
21. Wódka gorzka wiśniowa . . 340
22. Wino z truskawek 340
23. Wino na gorąco 340
24. Wino z porzeczek 341
25. Wino z wiśni 341
26. Szampan owocowy 341
27. Wódka pomarańczowa gorzka 342
28. Wódka pomarańczowa słodka 342
29. Wódka cytrynowa 342
30. Wino ze śliwek damasceenek . 342
31. Wino z agrestu 342
32. Wino z pomarańcz 343
33. Grzane wino 343
34. Wino z borówek 343
36. Wino porzeczkowe 343

ROZDZIAŁ XXVII.

Lody.

344
1. Lody kawowe 345
2. Lody śmietankowe 345

Stronica.
3. Lody waniliowe 345
4. Lody pomarańczowe lub cytrynowe 345
5. Lody czekoladowe 345
6. Lody poziomkowe lub malinowe 346
7. Lody wiśniowe 346
8. Lody morelowe 346
9. Lody brzoskwiniowe . . . 346
10. Lody winogronowe 346
11. Lody ananasowe 346
12. Lody ponczowe 346
13. Lody z soku owocowego i bitej śmietanki 346
14. Lody likierowe 347
15. Lody tutti frutti 347
16. Lody kasztanowe 347
17. Lody orzechowe 347
18. Lody migdałowe 347

ROZDZIAŁ XXVIII.

(Dodatek).

1. Drób 348
2. Jaja wielkanocne, i jak je farbować? 348
3. Sposób utrzymywania w świeżości zerwanych róż 349
4. Potpouri z kwiatów i liści . 350
5. Sposób utrwalenia rysunku . 350
6. Dobry, bardzo tani proszek do zębów 351
7. Doskonała woda do zębów . 351
8. O przechowaniu futer . . . 351

Sposób przechowywania rzeczy spożywczych.

1. Przechowywanie jabłek i gruszek 352
2. Sposób użycia starego masła 352
3. Przechowanie kiszek, kiełbas i szynek 352
4. Przechowanie jaj 352
5. Zachowanie konfitur od pleśni 353
6. Przechowanie mięsa w upały 353
7. Przechowanie kawy 353
8. Przechowanie sera 353
9. Przechowanie kapusty w główkach 353
10. Przechowanie żyjących raków 353

Stronica.
11. Sposób poznania fałszywego mleka 353
12. Przechowanie świeżych śliwek 353
13. Zabezpieczenie śmietanki lub mleka od zwarzenia . . . 354
14. Suszenie owoców 354

Rozmaitości. 354

1. Orzechy 355
2. Farba do zapuszczania posadzek 355
3. Innym sposobem 355
4. Pranie sukien wełnianych . 356
5. Czyszczenie białego aksamitu . 356
6. Czyszczenie białych piór . . 356
7. Czyszczenie białego futra . . 357
8. Czyszczenie rękawiczek z sarniéj skórki 357
9. Pranie jedwabnych koronek 357
10. Pranie jedwabnych koronek innym sposobem 358
11. Chustki jedwabne i koronki . 358
12. Czyszczenie dywanów . . . 358
13. Czyszczenie metali 358
14. Lekarstwo przeciw brodawkom 359
15. Pranie czepeczków, kołnierzyków i innych delikatnych rzeczy 359
16. Pranie kolorów 359
17. Pranie żółtych rzeczy . . . 359
18. Pranie muślinów 359
19. Pranie białych firanek . . . 359
20. Pranie firanek kremowych . 360
21. Pranie białych koronek . . 360
22. Pranie blondyn 360
23. Pranie białych koronek . . 361
24. Pranie czarnych i kolorowych koronek 361
25. Pranie czarnej krepy . . . 361
26. Pranie kolorowych jedwabi . 361
27. Pranie jedwabnych wstążek i chustek 361
28. Pranie białego kaszmiru . . 361
29. Pranie czarnego kaszmiru . 361
30. Pranie bielizny 362
31. Zachowanie krochmalu w bieliźnie podczas mrozów . . 363
32. Sposób wywabiania z bielizny plam z wina 363
33. Wywabianie plam owocowych 363
34. Wywabianie plam atramentowych z bielizny 363
35. Wywabianie plam żywicznych z bielizny 363

Stronica.
36. Wywabianie tłustych plam ze sukien 364
37. Środki dezinfekcyjne przy pielęgnowaniu chorych . . . 364
38. Dezinfekcya pokojów . . . 364

O pielęgnowaniu ciała.

1. Przeciw odmrożeniu . . . 365
2. Przeciw poceniu się nóg . . 365
3. Przeciw parplom czyli łupieżowi 365
4. Dla blondynek 365
5. O pielęgnowaniu rąk . . . 366
6. Pomada ogórkowa 366
7. Dobra maść na skórę . . . 366
8. Środki piękności 366
9. Przeciw odciskom 367
10. Sposób uniknięcia zmarszczek 367
11. Środek przeciw piegom . . 367
12. Doświadczony środek przeciw piegom 367
13. O pielęgnowaniu zębów . . 367
14. Sposób robienia pomady . . 368
15. Pomada z kwiatów 368
16. Puder domowy 368
17. Proszek do sachetek . . . 368
18. Czyszczenie tapet 368
19. Papier do obwiązywania konfitur 368
19. Filtrowanie wody 369
20. Czyszczenie jasnych sukien . 369
21. Mycie doniczek 369
22 Sposób czyszczenia drogich kamieni 369
23. Czyszczenie flaneli zżółkłej przez długie leżenie 369
24. Czyszczenie szkła 369
25. Czyszczenie srebra 370
26. Czyszczenie miedzi 370
27. Czyszczenie cyny 370
28. Czyszczenie metali 370
29. Czyszczenie mebli 370
30. Politura na meble 371
31. Czyszczenie mebli od popstrzenia przez muchy 371
32. Sposób przywrócenia połysku dębowym meblom 371
33. Rozmaitości 371
34. Zachowanie i czyszczenie wanny cynkowej 371
35. Przechowanie świeżości kwiatów 371
36. Czyszczenie szczotek . . . 372

Stronica.
37. Mycie flaszek 372
38. Czyszczenie obrazów . . . 372
39. Odnowienie lakierowanych przedmiotów 372
40. Czyszczenie i zachowanie linoleum 372
41. Czyszczenie szczotek do włosów 372
42. Czyszczenie czarnych, kaszmirowych sukni 373
43. Czyszczenie grzebieni . . . 373
44. Czyszczenie złotych łańcuszków 373
45. Czyszczenie marmurów . . 373
46. Suknie satynowe 373
47. Czyszczenie srébrnych lichtarzy 373
48. Środek przeciw żółtéj bieliźnie 374
49. Nowy sposób prania bielizny 374

Tępienie szkodliwych owadów.

1. Tępienie mrówek 374
2. Tępienie robaków drzewnych 374
3. Tępienie moli 374
4. Tępienie myszy 374
5. Niszczenie dużych ślimaków . 375
6. Sposób tępienia szwabów lub prusaków 375
7. Bardzo skuteczny środek przeciw pluskwom 375
8. Sposób wygubienia pcheł . 375
9. Przeciw mrówkom 375
10. Muchy 375
11. Środek przeciw molom we futrach 375
12. Środek przeciw szwabom i prusakom 376

1. Figi jako lekarstwo 376
2. Biała lilia jako środek lekarski 376
3. Środek przeciw zaczerwienionym oczom 377
4. Siarka jako środek przeciw cholerze i innym zaraźliwym chorobom 377
5. Środek przeciw influenzy . . 377
6. Liście jadalnego kasztana jako lekarstwo na koklusz . . . 377
7. Środek przeciw czkawce . . 378

Stronica.

8. Przeciw bólowi zębów . . . 378
9. Farba na podłogę 378
10. Farba na twardą podłogę . 378
11. Zabijanie drobiu 378
12. O pielęgnowaniu kanarków . 378
13. Sposób poznania prawdziwego płótna 379
14. Sposób picia mleka 379
15. Perfumy z konwalii 379
16. Perfumy z owoców 379
17. Próba nafty 379
18. Woń lasów szpilkowych w pokoju 380
19. Sposób wzmocnienia oczu i i powiek 380
20. Zachowanie się podczas pożaru 380
21. Przeciw parplom 380
22. Przeciw obieraniu palców . . 380
23. Przeciw bezsenności . . . 381
24. Przeciw brodawkom . . . 381
25. Przeciw poparzeniu 381

Stronica.

26. Cebula jako środek leczniczy 381
27. Szałwia lekarska 381
28. Plaster przeciw reumatyzmowi 382

DYSPOZYCYA OBIADÓW

na miesiące całego roku, z zastósowaniem potraw do produktów każdéj pory roku.

1. Styczeń 382
2. Luty 385
3. Marzec 387
4. Kwiecień 390
5. Maj 392
6. Czerwiec 395
7. Lipiec 397
8 Sierpień 400
9. Wrzesień 403
10. Październik 405
11. Listopad 408
12. Grudzień 410

Amatorom kwiatów polecamy dziełko:
Elżbiety Mieroszowskiej „Kwiaty w pokoju“, ich wybór sposób pielęgnowania etc. Cena w oprawie 1 złr. (80 kop.).

BIBLIOTEKA NARODOWA BN

POSCIEL i BIELIZNA STOŁOWA.

Poszewki . . . . . .
Wsypki . . . . . .
Poduszki . . . . . .
Kapy . . . . . .
Prześcieradła . . . . . .
Pokrowce . . . . . .
Ręczniki grube . . . . . .
„ cieńkie . . . . . .
Ścierki grubsze . . . . . .
„ cieńsze . . . . . .
Obrusy . . . . . .
Serwety . . . . . .
Opony białe . . . . . .
„ kolorowe . . . . . .
Serwetki małe . . . . . .
Rolety . . . . . .
Firanki . . . . . .

BIELIZNA DZIECINNA.

Koszulki dla chłopców . . . . . .

Podbródki . . . . . .

Trykoty . . . . . .

Kaftaniki . . . . . .

Koszulki dla dziewcząt . . . . . .

Spódniczki . . . . . .

Sukienki . . . . . .

Fartuszki . . . . . .

Chusteczki do nosa . . . . . .

Pończoszki bawełniane . . . . . .

„ wełniane . . . . . .

Płaszczyki . . . . . .

Czepeczki nocne . . . . . .

Kołnierzyki . . . . . .

Majtki dla dziewcząt . . . . . .

Chustki na szyję . . . . . .

Pieluchy . . . . . .

Kaftaniczki . . . . . .

Czapeczki . . . . . .

Śliniaki . . . . . .

Powijaki . . . . . .

BIELIZNA DAMSKA.

Koszule dzienne . . . . . .

„ nocne . . . . . .

Kaftaniki nocne . . . . . .

Czepki nocne . . . . . .

Spódnice . . . . . .

Suknie . . . . . .

Fartuszki . . . . . .

Chusteczki na szyję . . . . . .

Chustki do nosa jedwabne . . . . . .

„ „ „ białe . . . . . .

„ „ kolorowe . . . . . .

Pończochy białe . . . . . .

„ kolorowe . . . . . .

„ wełniane . . . . . .

„ jedwabne . . . . . .

Kołnierzyki . . . . . .

Mankiety . . . . . .

Czepeczki negliżowe . . . . . .

Majtki . . . . . .

Gorsety . . . . . .

BIELIZNA MĘSKA.

Koszule dzienne . . . . . .

„ nocne . . . . . .

„ wełniane . . . . . .

Półkoszulki . . . . . .

Kołnierzyki . . . . . .

Mankiety . . . . . .

Kamizelki . . . . . .

Chustki do nosa jedwabne . . . . . .

„ „ „ białe . . . . . .

„ „ „ kolorowe . . . . . .

Kalesony . . . . . .

Trykoty . . . . . .

Kaftaniki trykotowe . . . . . .

Spodnie letnie . . . . . .

Kaftaniki . . . . . .

Skarpetki wełniane . . . . . .

„ niciane . . . . . .

„ bawełniane . . . . . .

ZAPISKI.