

365 OBIADÓW

ZA PIĘĆ ZŁOTYCH

PRZEZ

LUCYNĘ C.

AUTORKĘ JEDYNYCH PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW

ORAZ WIELU INNYCH DZIEŁ GOSPODARCZYCH.

12.

WYDANIE DWUNASTE

poprawione i powiększone.

Cena rs. 1 k. 25.

Nakładem Autorki.

WARSZAWA.

SKŁAD GŁÓWNY W KSIĘGARNI GEBETHNERA I WOLEFFA.

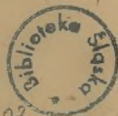
SKŁAD GŁÓWNY WE LWOWIE

U GUBRYNOWICZA I SCHMIDTA.

1880.

Дозволено Цензурою.
Варшава 21 Ноября 1879 года.


D-13/43/43



13.02.

5r

K 555561
14213841



Słódko do gospodyń.

Po rozejściu się jedenastej edycji z pięciu tysięcy egzemplarzy niniejszych obiadów uważam, że książka ta stała się rzeczywiście pożyteczną gospodyniom naszym i dla tego przejrzawszy skrupulatnie zawarte w niej przepisy, wydaję edycję dwunastą z pięciu tysięcy egzemplarzy, poprawiwszy omyłki poprzednich, i dopełniwszy ją nowemi doświadczeniami.

Dyspozycya obiadów tu zawartych, składa się z trzech, czterech, pięciu lub sześciu dań najwięcej, z rozmaitemi przystawkami. Osoby oszczędniejszą prowadzące kuchnię, mogą z łatwością jedną zbytłowniejszą odrzucić potrawę a jednak obiady niniejsze odpowiedzą wymaganiom klasy średniej dla której piszę, i staną się podręczną książką wszystkich młodych gospodyń. Oprócz zwyczajnych 365 obiadów podałam tu układ trzech obiadów wystawnych, jakoteż spis potraw używanych na kolacye wieczorowe lub śniadania prozane. Przepisy smażenia konfitur, soków, konserwowania rozmaitych owoców, grzybów, rydzów, marynowania pikłów, mięsiwa i przyrządzenia różnych kremów, galaret, lodów, ciast i t. p. zawarte są w dziele pod tytułem: *Jedynę praktyczne przepisy wszelkich zapasów spiżarnianych*, którego już dziewięć edycji tak łaskawie przyjęte zostały przez publiczność. We wszystkich więc dodatkach i artykułach w jakie się

zwykła na zimę każda gospodyni zaopatrywać, odwołuję się do przepisów tam zawartych, a za których niecmylność zaręczam. W niniejszej książce, w układzie obiadów, starałam się zastosować do produktów każdej pory roku; nie idzie zatem, aby ktoś dysponował obiady styczniowe w styczniu, a majowe w maju, lecz o ile produkt się znajdzie pod ręką, o tyle do niego wybranie obiadu zastosować należy. W czasie postu i adwentu, podałam trzy obiady postne na tydzień; gdyż tak powszechnie u nas jest przyjęte z małym wyjątkiem osób ściśle obserwujących post. W innych zaś miesiącach, w każdym tygodniu umieściłam jeden obiad postny w dzień piątkowy, zwykle u nas całorocznie postem obchodzony, które oznaczono krzyżykiem. Ponieważ zaś nie zawsze mieć można na zawołanie ryby, dodałam tu jako dodatek 120 obiadów postnych bez ryb. Mniej więcej w przepisach moich stosuję proporcję do 6 osób, gdyż taką bywa po większej części liczba rodziny—i najłatwiejsze gotowanie jest na 6 do 8 osób.

W każdym razie dodać muszę, że w smacznej a zdrowej kuchni, czystość i świeżość zachowanego przedmiotu, główną grają rolę; dla tego tych dwóch warunków nigdy dosyć zalecić nie można.

Życząc dobrego apetytu wszystkim co mego układu obiady jadać będą, cieszę się nadzieją, że nie jedna gospodyni i żona, zawdzięczy mi umniejszenie sobie kłopotu i dobry humor męża po smacznie zjedzonym obiedzie.

Lucyna C.

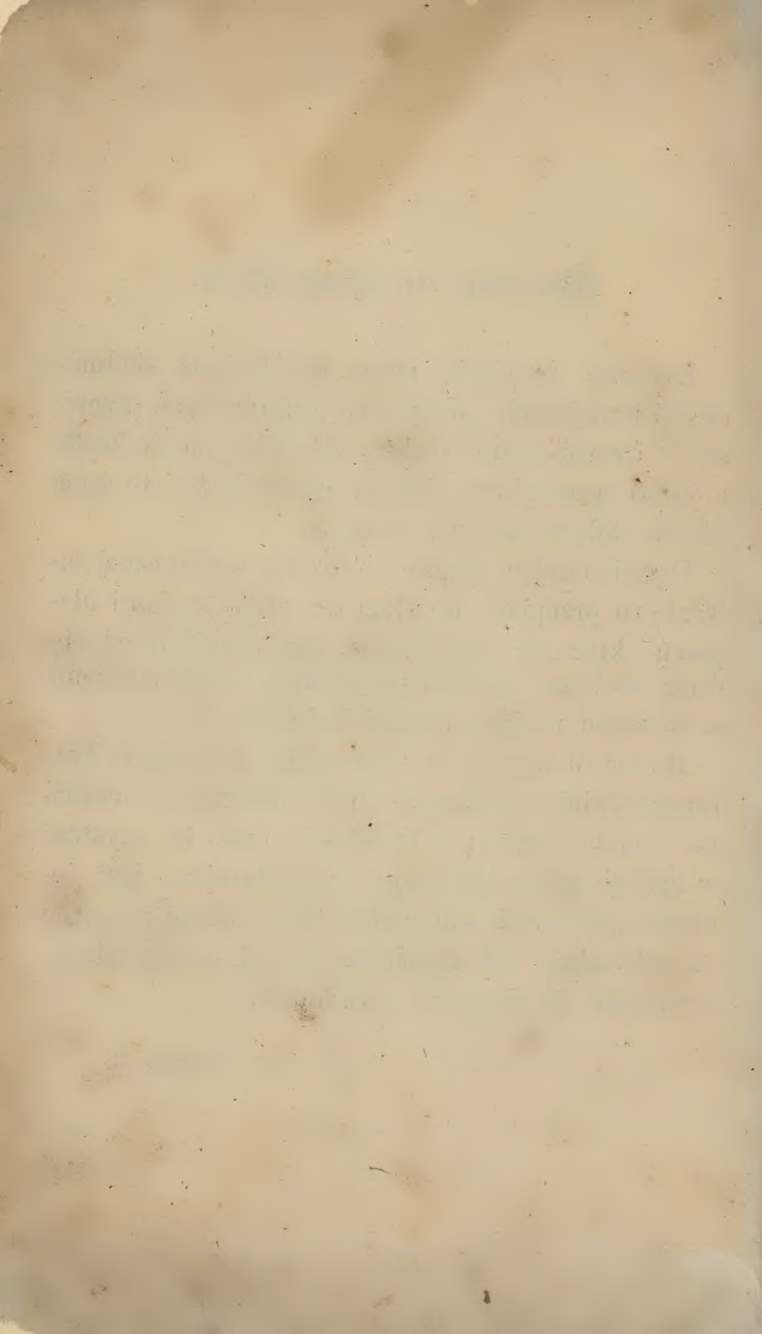
Słówko do gospodyń.

Łaskawe przyjęcie przez publiczność siedmiu edycji niniejszych „Jedynych praktycznych przepisów,” i rozprzedanie tychże, składających się każde z 3,000 egzemplarzy, jest mi rękojmią że i to ósme równie dobrze przyjęte zostanie.

Doświadczając ciągle na drodze praktycznej zawarte tu przepisy, doszłam do wielu zmian i ulepszeń, które tu zamieściłam, powiększyłam edycję ósmą wieloma nowymi przepisami, umieszczonemi w Bluszczu w ciągu ostatnich dwóch lat.

Dodać tu muszę, że najmniejsze uchybienie któremukolwiek z podanych tutaj warunków, narazi na zmianę smaku i trwałości; oraz że czystość w każdej gałęzi kobiecego gospodarstwa, jest jednym z głównych warunków, tém bardziej tu, gdzie od niej zależy jak najdłuższe przechowanie zakonserwować się mającego przedmiotu.

Lucyna C.



SPIS PRZEDMIOTÓW.

Część I.

	<i>Str.</i>		<i>Str.</i>
Słownko do gospodyń.	1	25. Morele smażone od razu	27
Oddział I. Konfitury.		26. Ogórki	28
Ogólne uwagi o smażeniu		27. Orzechy włoskie	29
konfitur	3	28. Porzeczkki czerwone	30
1. Agrest	5	29. Porzeczkki białe	32
2. Ananas.	8	30. Poziomki (jagody czer-	
3. Ananas konserwowa-		wone)	33
ny na surowo	10	31. Pomidory	—
4. Arbuz	—	32. Pomarańcze	34
5. Berberys	11	33. Pigwy	35
6. Borówki	12	34. Róża	—
7. Brzoskwinie	—	35. Reneklody	36
8. Cytryna	13	36. Sałata	37
9. Dereń.	14	37. Śliwki węgierki	—
10. Dynia	15	38. Śliwki węgierki zielo-	
11. Głóg.	—	ne	38
12. Gruszki (panny zwane)	16	39. Śliwki białe	—
13. Gruszki w całości.	17	40. Truskawki	—
14. Jagody czarne	—	41. Wiśnie czereśnie	40
15. Jabłka	18	42. Wiśnie czarne	41
16. Jabłka papierówki.	—	43. Wiśnie łutówki	42
17. Jabłuszka (zwane raj-		44. Wiśniowa konfitura	
skie).	20	i sok razem	43
18. Jerzyny	21	45. Winogrona	44
19. Indyjska konfitura na-		46. Żurawiny.	—
śladowająca imbir	—	Uwagi co do utrzymania	
20. Maliny białe	22	konfitur	45
21. Maliny czerwone	—	Oddział II. Konserwy czyli	
22. Marchew	25	komputy. <i>Str.</i>	
23. Melon	26	Ogólne uwagi przy goto-	
24. Morele	27	waniu konserwów	46

	<i>Str.</i>
O użyciu kompotów zimowych	47
1. Agrest	48
2. Brzoskwinie	51
3. Borówki na komput	—
4. Gruszki	52
5. Jagody czarne	53
6. Jabłka	54
7. Jabłuszka rajska	55
8. Jerzyny	—
9. Maliny	—
10. Melon	57
11. Morele	—
12. Morele innym sposobem	58
13. Orzechy	—
14. Porzeczki	—
15. Reneklody, brzoskwinie i wszelkie śliwki oprócz węgierek	59
16. Śliwki	60
17. Śliwki węgierki	—
18. Truskawki	62
19. Wiśnie	—
20. Winogrona	—
21. Konserwy owocowe słodkie w spirytusie	63
Komputy ostre	—
1. Borówki jako sałata na surowo	—
2. Gruszki w occie	64
3. Groch szablasty	65
4. Melon w occie	66
5. Ogórki na sałatę z cukrem	67
6. Ogóreczki małe w occie	—
7. Owoce ze spirytusu w syropie	68

	<i>Str.</i>
8. Śliwki w occie	68
9. Wiśnie w occie	69
10. Wyborny ostry komput z różnych owoców	70

Oddział III. Konfitury suche, czyli owoce suszone w cukrze.

1. Agrest	72
2. Ananas	—
3. Brzoskwinie	73
4. Cytrynowe skórki	—
5. Gruszki	—
6. Jabłka	77
7. Jabłeczne serki	—
8. Melony	79
9. Morele	—
10. Migdały palone w cukrze	—
11. Orzechy włoskie	80
12. Pomarańczowe skórki	—
13. Reneklody	82
14. Śliwki węgierki	—
Śliwki węgierki nadziewane	83
Śliwki węgierki parzone	84
Śliwki węgierki na rożenkach	85
Śliwki zwane prunele	—
Konserwowanie śliwek świeżych	86
15. Wiśnie	—

Oddział IV. Soki.

1. Syrop ananasowy	87
2. Syrop cytrynowy	—
3. Sok berberysowy	88

	<i>Str.</i>
4. Sok malinowy . . .	89
5. Sok Pomarańczowy .	91
6. Oranżada sztuczna .	92
7. Sok porzeczkowy .	93
8. Sok poziomkowy .	94
9. Sok wiśniowy . . .	96
10. Sok żurawinowy . .	96
11. Sok żurawinowy do herbaty.	97
12. Sok fijołkowy . . .	—
13. Sorbety	98

**Oddział V. Nalewki, likiery
i różne napoje.**

Ogólne uwagi co do likie-
rów, wódek i nale-
wek 99

1. Likier biały pomarań-
czowy 100
2. Likier pomarańczo-
wy holenderski (na
araku) —
3. Sławny likier zwany
„Sqoubacque“ . . . 101
4. Likier wiśniowy (na-
lewką) 102
5. Prawdziwa litewska
(wiśniowa nalewka) 103
6. Ratafja 104
7. Ratafja naprędce . . —
8. Likier malinowy . . —
9. Gorzka pomarańczo-
wa wódka 105
10. Wódka z jarzębiny 106
11. Biszof —
12. Napój angielski zwany
„Punch“ 107

	<i>Str.</i>
13. Szampan owocowy .	107
14. Jabłecznik	108
15. Miód do picia bez drożdży.	110
16. Wyborne domowe ła- twe do robienia piwo	111
17. Piwoszlacheckie i ja- łowcowe	112
Uwagi do wyrobu miodu	115

Oddział VI. Galarety owocowe.

Ogólne uwagi co do sma-
żenia galaret. . . 116

1. Galareta agrestowa. —
2. Galareta malinowa . 117
3. Galareta z jabłek . 118
4. Galareta porzeczk-
owa 120
5. Galareta porzeczk-
owa na surowo . . 122
6. Galareta różana . . —
7. Galareta z berberysu 123
8. Galareta z truskawek
ananasowych . . 123
9. Marmolady 124
10. Marmolada ze śliwek —
11. Borówki 125

**Oddział VII. Lody i inne
przysmaki.**

Ogólne uwagi o lodach . 127

1. Lody śmietankowe . 128
2. Lody waniljowe . . 129
3. Lody poziomkowe i
malinowe —
4. Lody cytrynowe i po-
marańczowe 129

	<i>Str.</i>		<i>Str.</i>
5. Lody ananasowe	130	8. Szodo	131
6. Lody czekoladowe	—	9. Czekolada	—
7. Lody kawowe.	—	10. Massa orszadowa	132

Część II.

MARYNATY WSZELKIEGO RODZAJU.

	<i>Str.</i>		<i>Str.</i>
Mięsiwa	133	16. Ocet domowy	160
1. Solenie szynki, głowizny, pekeflejszu i t. p.	135	17. Groszek zielony	161
2. Solenie wszelkiego mięsiwa przęszym sposobem	136	18. Rydze w maśle	—
3. Salami.	137	19. Rydze marynowane	163
4. Półgęski	138	20. Trufle	164
5. Półgęski parzone, gotowe w 24 godzin	140	21. Grzyby marynowane	165
6. Kielbasa wędzona z piersi i pałek gęsi	—	22. Pieczarki marynowane	166
7. Ozory	141	23. Pieczarki po francuzku jak świeże	—
8. Sposób wędzenia szynki i wszelkiego mięsiwa bez dymu.	—	24. Soja z pieczarek	—
9. Kielbasy do użycia na świeżo	142	25. Masło rakowe	167
10. Kielbasy wędzone	143	26. Essencja do ostrych sesców	—
11. Salceson z krwią	—	27. Fasola zielona na zimę	168
12. a) Kiszki czarne	144	28. Pomidory	169
b) Kiszki czarne z kaszą gryczaną	145	29. Korniszony.	—
13. Bulion domowy	156	30. Pikle	170
Waga mięsa do bulionu	158	31. Szarlotki marynowane	171
14. Gomółki	—	32. Ogórki z gorczycą	—
15. Gomółki szwajcarskie	159	33. Ogórki	—
		34. Ogórki kwaszone z octem	172
		35. Kapusta kwaszona	173
		36. Szczaw solony na zimę	174
		37. Musztarda francuzka	175
		38. Kawior	—

Część III.

CIASTA I WSZELKIE PIECZYWA.

	<i>Str.</i>		<i>Str.</i>
1. Chléb na kwasie . . .	178	28. Mazurki pomarańczowe krusze . . .	199
2. Chléb żytni pytlowy parzony	180	29. Mazurki suche i krusze	—
3. Chléb na chmielu . . .	—	30. Mazurki krusze migdałowe	200
4. Bułki	181	31. Mazurki migdałowe z konserwą cytrynową, zwane cukierkowe	—
5. Struclę maślane czyli bułki jajeczne . . .	182	32. Mazurek muszkatołowy	201
6. Struclę parzone . . .	183	33. Mazurek czekoladowy migdałowy . . .	—
7. Struclę z makiem . . .	—	34. Mazurek polski rumiany	202
8. Baby parzone . . .	184	35. Mazurki marcepanowe	—
9. Baby podolskie . . .	187	36. Mazurki makowe . . .	203
10. Babki bez ambarasu	188	37. Mazurki czekoladowe	—
11. Baby zwyczajne . . .	189	38. Mazurek przekładany konfiturami . . .	204
12. Baby bardzo delikatne	190	39. Mazurki makaronikowe	—
13. Babka migdałowa . . .	—	40. Mazurek rodzenkowy	205
14. Placki drożdżowe . . .	191	41. Mazurek Macedoński	—
15. Placki ze śliwkami . . .	192	42. Mazurek z bakalji . . .	206
16. Placki z wiśniami . . .	—	43. Mazurek piaskowy z masą migdałową przekładany konfiturami	207
17. Placki krakowskie z sérem	193	44. Mazurek kruszy z jabłkami	208
18. Placki z makiem . . .	194	45. Nugat, czyli migdały palone	209
19. Placek pakowanic	—	46. Baumkuchen (dziad)	210
20. Placek z pomarańczami	196	47. Marengi	212
21. Placki wodne	—		
22. Placek królewski . . .	197		
23. Mazurki drożdżowe	—		
24. Mazurki drożdżowe z masą	—		
25. Mazurek krakowski z sérem	198		
26. Mazurek Wiktorya	—		
27. Mazurek z pomarańczami	199		

	<i>Str.</i>		<i>Str.</i>
48. Tort hiszpański . . .	213	65. Biszkopty	224
49. Tort migdałowy . . .	—	66. Ciasto czyli tort biszkoptowy	—
50. Tort chlebowy . . .	214	67. Ciastka anyżowe . . .	225
51. Tort orzechowy . . .	215	68. Ciastka długotrwałe —	
52. Tort migdałowy zwany „duchesse“ . . .	216	69. Ciastka helgolandzkie —	
53. Ciasto francuzkie . . .	217	70. Ciastka śmietankowe —	
54. Jabłka w francuzkiem cieście	218	71. Makaroniki	226
55. Ciasto półfrancuzkie —		72. Pączki	227
56. Rogale drożdżowe . . .	219	73. Marcepanowe listki	228
57. Sucharki żmudzkie do herbary	220	74. Marcepany	229
58. Faworki	221	75. Piernikiki zwane brukiem	230
59. Sucharki papieskie —		76. Makagigi tak zwane tłuczeńce	231
60. Wafle	222	77. Makagigi z maku . . .	—
61. Obwarzanki parzone —		78. Lukier zwyczajny . . .	—
62. Obwarzanki migdałowe	223	79. Lukier biały przezroczysty	232
63. Ciastka angielskie . . .	—	Zamiana wagi na miarę	233
64. Paluszki	224		

Część IV.

SEKRETA GOSPODARSKIE.

	<i>Str.</i>		<i>Str.</i>
1. Cukier z wanilią . . .	235	czyń stłuczonych . . .	236
2. Masło stare przerobić na świeże	—	7. Najnowszy sposób zaprawiania posadzek	237
3. Odświeżanie bab . . .	236	8. Sposób prania bielizny —	
4. Odświeżanie starych bułek	—	9. Sposób robienia krochmalu z pszenicy . . .	240
5. Sposób suszenia nóżek cielęcych	236	10. Sposób wędzenia węgorzy	241
6. Sposob sklejania na-			



STYCZEŃ.

Dyspozycya obiadów na miesiąc Styczeń, z zastosowaniem potraw do produktów tej pory roku.

UWAGA. Wszelkie marynaty, konfitury i t. p., tu wymienione patrz „Jedynie praktyczne przepisy“ (edycya 9).

Spis rzeczy na końcu dzieła umieszczony wskazuje stronnice potraw.

1. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa biała z ogórkami kwaszonymi.
Marchewka z grzankami.
Zając z komputem z jabłek.
2. Zupa pomidorowa z ryżem.
Befszyk z kartoflami.
Budyń z szodnem.
3. Zupa rumiana z grzankami.
Sztuka mięsa z ćwikłą.
Kotlety cielece z kartoflami.
Naleśniki z konfiturami.
4. Barszcz czysty na mięsie z uszkami.
Sztufada z kartoflami.
Legumina z ryżu z jabłkami.
5. Rosół z kaszką krajaną w kostkę.
Sztuka mięsa opiekana z chrzanem.
Brukiew ze smażonymi parowymi kiełbaskami.
Pieczeń cieleca z kapustą surową.
- † 6. Polewka z piwa ze śmietaną.
Szczupak duszony z jarzynami.
Paszteciki z grzybów.
Legumina parzona z sokiem malinowym.
7. Zupa grochowa z wieprzowiną i grzankami.
Paszтет w pyzowym cieście.
Ryż z kremem z kwaśnej śmietany.

8. Zupa ze zwierzyny.
Befszyk po hambursku.
Marchewka z grzankami.
Nóżki cielęce smażone w cieście.
9. Zupa biała.
Pieczeń wołowa z rożna z buraczkami.
Chryst.
10. Rosół z kaszką pszenną na gęsto gotowaną.
Sztuka mięsa rumiana z ogórkami.
Jesiotr z sosem pieczarkowym.
Pulardy z masłem serdelowem.
Budyń z sokiem malinowym.
11. Bulion lub rosół czysty w filiżankach.
Bigos zwany hultajski z kapusty kwaszonej.
Pieczeń cielęca z sałatą selerową.
Szarlotka z jabłek.
12. Zupa cytrynowa z podróbkami od indyka.
Flaki.
Makaron włoski z parmezanem.
Indyk z sałatą z jarzyn.
- † 13. Zupa pomidorowa z ryżem.
Kartofle duszone ze śmietaną.
Jaja na occie.
Karasje smażone.
14. Zupa grzybowa kwaśna z kluseczkami.
Pieczeń wołowa siekana.
Legumina cytrynowa.
15. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa opiekana z chrzanem.
Potrawa z mostków cielęcych.
Legumina z makaronu.
16. Zupa rumiana z kluskami francuzkiemi.
Sztuka mięsa biała z jarzynami.
Kapłon z komputem ze sliwek suszonych.
Piauka z konfiturami.
17. Barszcz czysty z jajami faszzerowanemi.
Zrazy z kaszą.
Galarepa nadziewana.

- Jarząbki pieczone z borówkami.
18. Rosół z lanemi kluseczkami.
Sztuka mięsa biała z korniszonami.
Groszek zielony z grzankami.
Pieczeń cielęca z kapustą surową.
19. Zupa z marynowanego szczawiu.
Kotlety wieprzowe.
Legumina z ryżu.
Bekasy pieczone z komputem.
- † 20. Zupa grzybowa z kaszką zacieraną.
Szczupak marynowany w galarecie.
Groch prużony z masłem.
Naleśniki z konfiturami.
21. Krupnik.
Sztuka mięsa z sosem kartoflanym purée.
Potrawa z kaczki z sosem kaparowym.
Legumina chlebowa.
22. Rosół czysty lub bulion.
Pierog ruski z mięsem.
Zając z buraczkami.
Legumina z makaronu z pomarańczową skórką.
23. Kapuśniak z wieprzowiną.
Kotlety bite wołowe.
Makaron opiekany z szynką.
Krem czekoladowy.
24. Rosół z ryżem.
Sztuka mięsa z rydzami marynowanemi.
Groszek zielony z grzankami.
Wątróbka cielęca zrożna.
25. Barszcz czysty.
Kolduny.
Mostek cielęcy nadziewany.
Suflet cytrynowy.
26. Zupa pomidorowa z ryżem.
Potrawka z główki cielęcej.
Kapusta włoska faszerowana.
Kaczki dzikie pieczone ze śliwkami w occie.
Śliwki marynowane.

27. Zupa biała z perłową kaszą.
 Szczupak z jarzynami.
 Groch szablasy z pomidorami.
 Legumina parzona.
- † 28. Zupa rumiana z jarzynami.
 Sztuka mięsa biała z ogórkami.
 Marchewka z grzankami.
 Budyń z wątróbki cielęcej.
29. Zupa cytrynowa.
 Befszyk z kartoflami.
 Legumina z sago ze śmietaną bitą.
30. Rosół z pasztecikami we francuzkiem cieście.
 Sztuka mięsa biała z musztardą.
 Kaczki pieczone z buraczkami.
 Chrust.
31. Rosół z kartoflami.
 Sztuka mięsa opiekana.
 Ryż po holendersku.
 Kotlety cielęce bite z cytryną.

L U T Y.

1. Krupnik z kaszą jęczmienną.
 Potrawa z główki cielęcej z szarym sosem.
 Zając z kapustą czerwoną.
2. Rosół z białem sago.
 Sztuka mięsa z korniszonami.
 Groch szablasy na kwaśno.
 Pieczeń cielęca z komputem z jabłek.
- † 3. Zupa ogórkowa ze śmietaną.
 Kotlety rybne.
 Pyza z sokiem lub masłem.
 Jesiotr pieczony z sosem musztardowym.
4. Barszcz czysty z jajami.
 Kotlety wołowe z kartoflami.
 Jarmuż z kasztanami.
 Indyk z sałatą z różnych jarzyn.
5. Zupa rumiana z jarzynami.
 Polędwica duszona z kartoflami.

- Chrust lub pączki.
6. Czarnina z kaczek z kluskami.
Potrawa z kaczek z białym kaparowym sosem.
Kartofle ze śmietaną.
Polędwica.
 7. Rosół z ryżem.
Sztuka mięsa z sosem cebulowym.
Groszek zielony z grzankami i półgęską.
Pieczeń sarnia z rożna z surową kapustą.
 8. Rosół z podróbek i cielęciny z lanemi kluskami.
Potrawa biała z kury z sosem cytrynowym.
Schab z kapustą.
 9. Barszcz ze śmietaną z kartoflami.
Sztufada duszona.
Omlet biszkoptowy z konfiturami.
 - † 10. Zupa rybna z kluseczkami.
Okonie z jajami, do nich kartofle.
Pierozki leniwe z sera.
 11. Zupa cytrynowa z podróbkami.
Paszteciki w naleśnikach.
Pularda pieczona.
Pączki.
 12. Kaszka na bulionie.
Pierozki z mięsem.
Pieczeń wołowa z rożna z buraczkami.
 13. Rosół z ryżem.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Galarepa z wieprzowiną.
Kapłon z komputem z jabłek.
 14. Zupa kartoflana.
Zrazy z kaszą jęczmienną.
Jabłka smażone w cieście.
 15. Rosół z kaszką krajaną w kostkę.
Sztuka mięsa z sosem grzybowym.
Pierozki kruche z konfiturami.
Polędwica z czerwoną surową kapustą.
 16. Barszcz czysty z uszkami.
Ozór na szaro.
Pieczeń cielęca.

- Pączki. (zob. Jedyne praktyczne przepisy).
- † 17. Polewka z piwa.
Karpie na szaro i kartofle.
Pierogi ruskie z serem i śmietaną.
18. Krupnik z perłową kaszą.
Sztufada z kartoflami i ogórkami.
Naleśniki z jabłkami.
19. Rosół z fasolą.
Sztuka mięsa z sosem korniszonowym.
Marchew z grzankami.
Kapłon z borówkami.
20. Zacierki z masłem.
Pekeflejsz na gorąco z chrzanem.
Kwiczoly z kompotem.
Jabłka w francuzkiem cieście.
21. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z musztardą.
Indyk nadziewany.
Legumina parzona z szodonem.
22. Zupa szczawiowa.
Sztuka mięsa z korniszonami.
Groszek zielony z kotletami cielęcymi.
Zając z gruszkami w occie.
23. Kapuśniak z kiełbasą.
Pieczeń wołowa z kartoflami.
Omlet z konfiturami.
- † 24. Barszcz ze śmietaną.
Kartofle.
Karpie na szaro.
Racuszki na maśle.
25. Czarnina z zająca z kluseczkami.
Zrazy zawijane.
Jaglana kasza opiekana ze słoninką.
Zając z sałatą z kapusty surowej.
26. Zupa pomidorowa z ryżem.
Klopsy z sosem.
Pieczeń cielęca z sałatą z jabłek i śledzia.
27. Bulion czysty z grzankami.

- Bigos hultajski z kapustą.
 Kotlety cieleńce bite z sosem z amoretkami.
 Kisiel żurawinowy.
28. Zupa grzybowa z kluskami.
 Schab z kapustą duszoną.
 Kwiczoły ze śliwkami w occie.
 Legumina pomarańczowa.
29. Rosół z kluskami francuzkiemi.
 Sztuka mięsa z sosem korniszonowym.
 Makaron włoski z parmezanem.
 Sarna z komputem z jabłek.

M A R Z E C.

Ponieważ w tym miesiącu i następnym zwykle wypada post, na oba więc te miesiące podaję dyspozycją obiadów postnych trzy razy na tydzień z zastosowaniem zawsze do produktów tej pory roku.

1. Barszcz z uszkami.
 Flaki.
 Pierogi leniwe z sera.
 Zając z borówkami.
- † 2. Zupa kartoflana.
 Sandacz z jajami.
 Pierogi z powidłami.
- † 3. Polewka z piwa ze śmietaną.
 Sielawy wędzone.
 Sufflet z ryżu.
 Okonie smażone z sałatą z kapusty.
4. Rosół z kaszką na gęsto gotowaną.
 Sztuka mięsa z cebulowym sosem.
 Zając z buraczkami.
 Jabłka w cieście kruchem.
5. Czarnina z kluseczkami.
 Potrawa z prosięcia z białym sosem.
 Pierożki z mięsa.
 Pyza z masłem lub sokiem.
6. Rosół z makaronem.
 Sztuka mięsa z chrzanem ze śmietaną.

- Kotlety cielęce z groszkiem.
Smietana bita z marengami.
- † 7. Barszcz z uszkami z grzybów.
Pierogi leniwe.
Karaski ze śmietaną.
Kartofle.
8. Bulion z ryżem.
Kiełbasy z kapustą.
Kuropatwy z komputem z jabłek.
- † 9. Kaszka na grzybowym smaku.¶
Kotlety z kartofli z sosem ogórkowym.
Kluseczki krajane z serem.
Szczupak smażony.
10. Grochowa zupa z grzankami.
Szczupak marynowany w galarecie.
Ryż z szafranem po włosku.
Legumina biszkoptowa z konfiturami.
11. Zupa cytrynowa z kaszą perłową.
Pekeflejsz z chrzanem.
Groch prużony z masłem.
Kotlety cielęce z cytrynowym sosem.
12. Rosół z kluskami francuzkiemi.
Sztuka mięsa z ćwikłą.
Groszek zielony z grzankami.
Cielęcina z sałatą z selerów i rydzów.
13. Barszcz z kiełbasą i uszkami.
Pasztet w pyzie.
Indyk z sałatą z czerwonej kapusty.
- † 14. Zupa grzybowa na kwaśno.
Szczupak duszony z włoszczyzną.
Karaski smażone.
Szarlotka z jabłek.
15. Zupa grochowa z wieprzowiną.
Pieczeń wołowa duszona z buraczkami.
Legumina czekoladowa.
- † 16. Zupa rybna z kluseczkami.
Marchew.
Lin smażony.

- Legumina migdałowa z ryżu.
- † 17. Zupa cytrynowa.
Szczupak z pieczarkowym sosem.
Kaszka na smaku grzybowym.
Omlet z konfiturami.
18. Rosół z podróbkami kapłoniemi z ryżem.
Zrazy z kaszą gryczaną.
Kapłony z komputem ze śliwek.
19. Barszcz z rurą z kartofflami.
Kotlety wołowe okładane struganym chrzanem.
Jabłka smażone w cieście.
20. Krupnik z jęczmienną kaszą.
Pieczeń wołowa z rożna z kapustą.
Legumina cytrynowa.
- † 21. Zupa z kartoffi purée zwana.
Sandacz z jajami i musztardą.
Kolduny z grzybów.
Szarlotka z jabłek w sucharkach.
22. Kapuśniak z wieprzowiną.
Bigos z pieczeni z jabłkami.
Kluseczki gryczane ze słoniną.
Pieczeń cieleca z rydzami marynowanemi.
- † 23. Zupa rybna z kluseczkami.
Szczupak duszony z chrzanem.
Kartofle á la maitre d'hôtel.
Sielawy smażone.
- † 24. Zupa szczawiowa z jajami faszcerowanemi.
Paszteciki z ryb.
Brukiew duszona w masle.
Karaski smażone.
25. Zupa grochowa z ogonem wieprzowym.
Szynka na gorąco z chrzanem.
Kartofle ze śmietaną.
Kaczka nadziewana jabłkami.
26. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z serdelowym sosem.
Groszek zielony z grzankami.
Kuropatwy z gruszkami marynowanemi.

27. Rosół z francuzkiemi kluskami.
Sztuka mięsa z korniszonowym sosem.
Szpinak z jajami.
Nóżki cielęce smażone z szarym sosem.
- † 28. Zupa pomidorowa.
Kotlety ze śledzi.
Lin z kapustą czerwoną.
Pierogi ruskie z serem i śmietaną.
29. Czarnina z kluseczkami.
Potrawa z kaczek z kaparowym sosem.
Kaszka na grzybowym smaku.
Budyń z szodonem.
- † 30. Zupa ogórkowa.
Pierogi leniwe.
Szczupak smażony z sałatą.

KWIECIEŃ.

Ponieważ ten miesiąc przypada zwykle jeszcze do połowy w poście, podaje więc w tym miesiącu trzy obiady na tydzień postne.

- † 1. Barszcz ze śmietaną.
Sandacz z jajami.
Łazanki z serem.
2. Rosół z kaszką.
Sztuka mięsa z chrzanem ze śmietaną.
Makaron opiekany z szynką.
Cielęcina z sałatą świeżą.
3. Kapuśniak, z grochem lub kartoflami.
Sztufada z musztardą.
Legumina czekoladowa.
4. Zupa grzybowa z kluseczkami.
Potrawa z mostków cielęcych z białym sosem.
Indyk z młodą sałatą.
- † 5. Zupa rybna z kluseczkami.
Kartofle.
Lin smażony z kapustą z grzybami.
Krem pomarańczowy na słodkiej śmietance.
6. Barszcz czysty z uszkami.
Szynka na zimno z sosem tatarskim.
Pieczeń wołowa z różną z kartoflami.

- † 7. Zupa migdałowa z ryżem.
Karpie na szaro.
Łazanki z serem.
Kisiel żurawinowy.
- † 8. Sago na winie czerwonym.
Leszcz w galarecie z chrzanem z jabłkami.
Makaron opiekany ze śmietaną.
Karaski smażone.
9. Bulion z ryżem.
Rostboef z garniturem z jarzyn.
Budyń z szodonom.
10. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa ze szczypiorkowym sosem.
Szpinak z jajami na maśle.
Nóżki cielęce smażone z sokiem wiśniowym.
11. Kapuśniak.
Pekeffejsz z musztardą i kartoflami.
Mostek cielęcy nadziewany.
- † 12. Zupa ogórkowa ze śmietaną.
Sandacz lub okoń z holenderskim sosem.
Kartofle smażone.
Ryż z formy.
13. Zupa cytrynowa.
Polędwica z makaronem.
Strudel z masą migdałową.
- † 14. Zupa rybna.
Kartofle ze śmietaną.
Okonie smażone.
Naleśniki z powidłami.
- † 15. Grochówka z grzankami.
Bliny z kawiolem.
Leszcz na szaro.
Legumina z pomarańczy.
16. Krupnik z jęczmienną kaszą.
Pieczeń huzarska z kapustą.
Wątróbka cielęca z różną.
Omleciki z konfiturami.
17. Barszcz ze śmietaną.

- Kiełbasa z sosem.
 Kartofle.
 Kotlety cielęce ze szpinakiem.
 Legumina z śmietany kwaśnej.
18. Rosół z lanemi kluseczkami.
 Sztuka mięsa z sosem korniszonowym.
 Brukiew lub galarepa z kotlecikami z mózgu.
 Indyk z zieloną sałatą.
- † 19. Zupa z drobnych ryb z kluseczkami.
 Marynata ze szczupaka.
 Fasola na kwaśno.
 Legumina z ryżu z jabłkami.
20. Polewka z piwa.
 Pekeflejsz na gorąco z chrzanem.
 Potrawa z kaszy perłowej z grzybkami i podróbkami gęsiemi.
 Pieczeń cielęcza z sałatą mieszaną z jarzyn.
- † 21. Zupa szczawiowa z jajami faszerowanemi.
 Salceson z lina.
 Karaski ze śmietaną.
 Legumina chlebowa.
- † 22. Zacierki na mleku.
 Kartofle z grzybami.
 Szczupak smażony.
 Legumina parzona.
23. Zupa cytrynowa.
 Bigos z pieczeni lub zwierzyny z jabłkami.
 Kotlety cielęce z kartoflami smażonemi.
 Śmietana bita z biszkoptami.
24. Rosół z fasolą.
 Sztuka mięsa z korniszonami.
 Makaron włoski po neapolitańsku.
 Kaczki dzikie.
25. Krupnik z jęczmienną kaszą.
 Pierożki z mięsem.
 Poledwica z buraczkami.
 Kaszka puchowa z sosem.
- † 26. Zupa rybna z kaszką drobną.
 Karaski ze śmietaną z kluseczkami.

- Pierogi ruskie ze śmietaną.
27. Zupa zwana „Julienne“.
Sztuka mięsa z sosem grzybowym.
Szpinak z omletem.
Kapłon z melonem marynowanym.
- † 28. Zupa grzybowa z kaszką zacieraną.
Pierogi ruskie z kapustą lub rybą.
Jaja na occie.
Legumina biszkoptowa przekładana ko nfiturami.
- † 29. Kaszka na mleku.
Sandacz z jajami.
Łazanki z serem.
Ciasto parzone.
30. Rosół z pasztecikami.
Sztuka mięsa z sosem korniszonowym.
Kasza jaglana opiekana.
Pieczeń cielęca z zieloną sałatą.

MAJ.

W tym miesiącu równie trudna jest dyspozycja obiadu jak w zeszłym, gdyż zapasy zimowe już wychodzą, wiele produktów smak traci, a nowalii jeszcze niema wcale; szparagi są najlepsze w tym miesiącu.

1. Zupa szczawiowa z grzankami.
Kiełbasa z sosem z kartoflami.
Kurczęta z sałatą zieloną.
2. Rosół z kluskami francuzkiemi.
Paszteciki z mózdzku w naleśnikach.
Sztuka mięsa z sosem ze smerdzli.
Kotlety cielęce ze szpinakiem.
3. Zupa rakowa.
Sztuka mięsa z jarzynami.
Szparagi.
Mostek cielęcy nadziewany.
4. Rosół z liśćmi szczawiovemi i jajami.
Sztuka mięsa z musztardą.
Marchewka z kotlecikami z mózgu.
Kurczęta ze śmietaną.

- †5. Nic na mleku.
Szczupak z sosem kaparowym.
Szparagi.
Krem kawowy.
6. Rosół z kaszką zacieraną.
Sztuka mięsa z sosem śledziowym.
Drobne szparagi z sosem pietruszkowym.
Cielęcina z sałatą.
7. Barszcz ze śmietaną.
Jaja na twardo.
Potrawa z mostków cielęcych.
Marchewka z grzankami.
Kurczęta z sałatą.
8. Zupa rakowa.
Jesiotr marynowany.
Szparagi.
Pieczeń wołowa z różną z mizerją.
Grzanki z winem.
9. Zupa szczawiowa z grzankami.
Rostboef z kartofflami.
Wątróbka cielęca z sałatą.
Legumina czekoladowa.
10. Rosół z kaszką krajaną.
Sztuka mięsa z chrzanem.
Jesiotr z sosem pieczarkowym.
Kaplön z gruszkami w occie.
11. Zupa grzybowa kwaśna z kluseczkami.
Pierozki z mięsem.
Kurczęta z sałatą.
Naleśniki ze śmietaną.
- † 12. Zupa kartofflana.
Karpie na szaro.
Kluski ze śliwkami i gruszkami.
Węgorz smażony z sałatą.
13. Rosół z ryżem.
Sztuka mięsa ze szczawiowym sosem.
Szpinak z omletem.
Kurczęta ze śmietaną.
14. Krupnik z perłową kaszą.

- Kotlety wołowe z kartoflami.
 Raki ze śmietaną.
 Naleśniki z konfiturami.
15. Zupa cytrynowa.
 Paszteciki w naleśnikach.
 Befszyk z kartoflami.
 Pularda z serdelowem masłem.
16. Rosół z liśćmi szczawio wemi i jajami w koszulkach.
 Jesiotr marynowany.
 Pieczeń cielęca z sałatą ze śmietaną.
17. Zupa grochowa.
 Pierogi ruskie z mięsem.
 Pieczeń wołowa z buraczkami.
18. Zupa ze świeżych pieczarek.
 Bigos z pieczeni z kartoflami.
 Kurczęta z mizerją.
 Legumina parzona.
- †19. Zacierki na mleku.
 Kartofle smażone.
 Węgorz z sosem kaparowym.
 Racuszki z sokiem.
20. Rosół z makaronem.
 Sztuka mięsa z sosem szczypiorkowym.
 Groszek zielony z kotlecikami z mózdzku.
 Kapłon z borówkami.
21. Zupa rakowa.
 Zrazy z kaszą jęczmienną.
 Kurczęta z sałatą.
22. Rosół z grzankami.
 Sztuka mięsa z musztardą.
 Szparagi.
 Cielęcina z mizerją.
 Krem ze śmietany z biszkoptami.
23. Liście szczawio we na rosole z jajami w koszulkach.
 Sztuka mięsa z sosem rumianym.
 Marchewka z grzankami.
 Polędwica z różną z sałatą.
24. Zupa cytrynowa.

- Szynka na gorąco.
 Szpinak z jajami sadzonemi.
 Kotlety cielęce z mizerją.
25. Krupnik z perłową kaszą.
 Pieczeń wołowa z kartoflami.
 Jesiotr pieczony z sałatą.
- †26. Barszcz ze śmietaną.
 Paszteciki w kruszku cieście z grzybkami.
 Kartofle ze śmietaną.
 Karaski smażone z raszponką.
27. Rosół z lanemi kluseczkami.
 Sztuka mięsa z musztardą.
 Marchewka z kotletami cielęcimi.
 Omlet z sokiem.
28. Zupa biała grzybowa.
 Zrazy z kartoflami.
 Szczupak smażony z sałatą.
29. Rosół z kartoflaami.
 Sztuka mięsa z mizerją.
 Klops z sosem kaparowym.
 Legumina ze śmietaną.
30. Klejek z grzankami.
 Potrawa z kury z sosem pieczarkowym z rakami.
 Mostek cielęcy z sałatą.
31. Rosół z makaronem.
 Sztuka mięsa z szczypiorkowym sosem.
 Pierożki z konfiturami ze śmietaną.
 Kurczęta z mizerją.

CZERWIEC.

1. Zupa rakowa.
 Kotlety wołowe z chrzanem.
 Lebioda z wędzonką.
 Kurczęta ze śmietaną.
- † 2. Zupa z poziomek.
 Okonie z jajami.
 Potrawa z raków z gryczaną kaszą.
 Krom czekoladowy.

3. Zupa szczawiowa z faszerowanemi jajami.
Kotlety cielęce z sosem cytrynowym.
Indyk nadziewany.
4. Chłodnik.
Ozór wołowy z chrzanem.
Melszpeis z rodzenków i migdałów.
Mostek cielęcy nadziewany.
5. Barszcz burakowy z uszkami.
Szczupak z pietruszkowym sosem z kartoflami.
Pieczeń wołowa z rożna z sałatą.
6. Bulion czysty.
Pierogi ruskie z mięsem.
Fasola zielona ze śledziem pocztowym.
Kurczęta ze śmietaną.
7. Czarnina z prosięcia.
Befszyk z młodem kartoflami.
Prosię pieczone z sałatą.
Sago ze śmietaną.
8. Zupa z jarzyn na rosole.
Sztuka mięsa z musztardą.
Marchewka z groszkiem zielonym.
Budyń z wątróbki cielęcej.
- † 9. Zupa rakowa.
Pączki kartoflane.
Jesiotr pieczony z sałatą.
Pierogi gryczane z serem i śmietaną.
10. Zupa grochowa z grzankami na wieprzowinie.
Połędwica z kartoflami i serdelowem masłem.
Budyń z szodonem.
11. Krupnik.
Sztuka mięsa z sałatą.
Kurczęta ze śmietaną.
Kaszka puchowa ze śmietankowym sosem.
12. Zupa biała z perłowej kaszy z grzybami.
Węgorz z sosem kaparowym.
Pieczeń wołowa z rożna.
13. Zupa szczawiowa.
Bigos z pozostałej pieczeni z kartoflami.

- Kotlety cielece.
Krem śmietankowy z czekoladą.
14. Zupa rakowa.
Befszyk z kartoflami.
Szparagi.
Ciastka z agrestem.
15. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z sosem szczypiorkowym.
Raki ze śmietaną.
Kurczęta z sałatą.
- † 16. Zupa grzybowa.
Szczupak duszony z chrzanem.
Kartofle młode.
Legumina z sera.
17. Barszcz czysty z jajami faszerowanemi.
Pieczeń wołowa z kartoflami.
Legumina pomarańczowa.
18. Kaszka na buljonie.
Zrazy francuzkie.
Potrawa z kurcząt z cytrynowym sosem.
Legumina z rodzenków i migdałów.
19. Rosół z kartoflami.
Sztuka mięsa z mizerją.
Potrawka z mostku cielecego z pieczarkami.
Naleśniki z agrestem.
20. Rosół z makaronem.
Paszteciki z drobiu.
Sztuka mięsa z ogórkami kwaszonymi.
Marchewka z grzankami.
Kapłon z komputem z agrestu.
21. Zupa zwana „nic“ z marengami.
Pieczeń huzarska z kartoflami.
Groszek z marchewką.
Kurczęta z mizerją.
22. Zupa ze świeżych grzybów.
Pekeflejsz z kartoflami.
Kotlety cielece bite z sosem szczawiowym.
Ciastka parzone z galaretą malinową.

- † 23. Zacierki z mlekiem.
Szparagi.
Jesiotr pieczony z sałatą.
Suflet z ryżu.
24. Barszcz z botwiny ze śmietaną i kiełbasą.
Zrazy z kartoflami.
Bułeczki z konfiturami.
25. Rosół z kartoflami.
Sztuka mięsa z sosem serdelowym.
Szparagi.
Cielęcina z mizerją.
26. Łisście szczawiowe na rosole z jajami.
Paszteciki w naleśnikach.
Sztuka mięsa z mizerją.
Kurczęta.
27. Zupa cytrynowa.
Kołoduny z mięsem.
Raki ze śmietaną.
Pieczeń barania z mizerją.
28. Krupnik z jęczmienną kaszą.
Bigos z pieczeni baraniej z agrestem.
Szparagi.
Ryż ze śmietaną.
29. Zupa rumiana z jarzynami.
Sztuka mięsa ze szczypiorkiem.
Potrawa z cielęcego mostku z ryżem.
Legumina biszkoptowa z konfiturami.
- † 30. Barszcz z botwiny ze śmietaną.
Kartofle młode, śledzie świeże pocztowe.
Szczupak smażony.
Szparagi z szodonem.
Krem ponczowy.

L I P I E C.

1. Rosół z grzankami.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Marchewka z groszkiem, okład. rakami faszer.
Kurczęta ze śmietaną.

2. Krupnik.
Befszyk z kartoflami.
Pasztet w pyzie.
3. Chłodnik.
Pieczeń huzarska z kartoflami.
Kalafiory.
Prosię pieczone nadziewane.
4. Barszcz z botwinki z jajami.
Zrazy z kartoflami.
Legumina z jabłek.
5. Zupa z czarnych jagód z grzankami.
Ozór na szaro.
Kotlety baranie z galarepą.
Legumina parzona.
6. Rosół z ryżem.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Groszek zielony z kotlecikami z mózdzku.
Kurczęta z sałatą.
- † 7. Chłodnik.
Okonie z jajami.
Groch cukrowy w strączkach.
Legumina parzona.
8. Zupa rakowa z grzankami.
Sztuka mięsa z chrzanem.
Kotlety cielęce bite ze szczawiem.
Szparagi.
9. Rosół z francuzkiemi kluskami.
Sztuka mięsa rumiana z garniturem.
Marchewka z groszkiem z grzankami.
Pieczeń barania z mizerją.
10. Zupa z czarnych jagód z kluseczkami.
Wątróbka cielęca duszona.
Polędwica z kartoflami.
Ciastka z wiśniami.
11. Zupa rakowa.
Sztuka mięsa rumiana z kartoflami.
Grzyby ze śmietaną.
Sandacz bez ości.

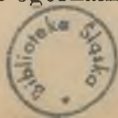
12. Rosół z jarzynami.
Sztuka mięsa biała z ogórkami.
Prosię pieczone nadziewane.
Komput z wisien, mecédoine z owoców.
13. Chłodnik.
Polędwica duszona z kârtoflami.
Kurczęta.
Ryż ze śmietaną.
- † 14. Zupa szczawiowa z jajami.
Kartofle.
Jesiotr pieczony z sosem kaparowym.
15. Czarnina z gruszkami.
Potrawa z prosięcia z szarym sosem.
Kalafiory.
Pieczeń wołowa z rożną z mizerją.
16. Barszcz czysty z jajami.
Polędwica z masłem serdelowem.
Galarepa z parzonemi obarżankami.
Kurczęta z sałatą.
17. Chłodnik.
Paszteciki w naleśnikach.
Ryż z baraniną z szarlotkami.
Kaczki młode z komputem z wisien.
18. Zupa biała z grzybami.
Befszyk z kartoflami.
Kurczęta z mizerją.
Legumina cytrynowa.
19. Rosół z pasztecikami we francuzkiem cieście.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Kalafiory.
Pieczeń barania z sałatą.
20. Barszcz czysty z uszkami.
Paszteciki w konchach.
Sztuka mięsa ze szczypiorkowym sosem.
Grzyby ze śmietaną.
Kaczki młode z komputem z gruszek.
- † 21. Poziomki czerwone z mlekiem.

- Pierogi ruskie z rybą.
 Marchewka z groszkiem.
 Lin smażony.
22. Rosół z francuzkami kluskami.
 Sztuka mięsa z ogórkami.
 Galarepa duszona w masle.
 Kurczęta z komputem z wisien.
23. Zupa szczawiowa z grzankami.
 Zrazy z kaszą prużoną gryczaną.
 Pieczeń cielęca z komputem z jabłek.
24. Barszcz zabieleny z botwiny z jajami.
 Polędwica z kartoflami.
 Pyza z sokiem malinowym.
25. Purée z zielonego grochu.
 Ozór na szaro.
 Kluseczki krajane z serem.
 Kurczęta ze śmietaną.
26. Krupnik z perłową kaszą.
 Sztuka mięsa z chrzanem.
 Groszek zielony z grzankami.
 Schab z kapustą świeżą.
27. Zupa rakowa z ryżem.
 Zrazy zawijane z kartoflami.
 Kurczęta z mizerją.
 Marengi ze śmietaną.
- † 28. Zupa szczawiowa z jajami.
 Kluski kładzione z masłem.
 Węgorz smażony.
 Placcek kruchy z wiśniami.
29. Czarnina z prosięcia.
 Potrawa z prosięcia z holenderskim sosem.
 Pierogi z serem.
 Kotlety baranie.
30. Krupnik z jęczmienną kaszą.
 Pieczeń huzarska z kartoflami.
 Kapusta włoska faszerowana.
 Ptysic parzone.
31. Barszcz czysty z pulpetami z mięsa,

Sztuka mięsa rumiana z kartoflami.
 Budyń z szodonom.
 Bekasy pieczone z komputem z wisien.

S I E R P I E Ń .

1. Bulion z lanemi kluseczkami.
 Potrawa z pulard z pieczarkowym sosem.
 Marchewka z grzankami.
 Pieczeń barania z mizerją.
2. Rosół z kluskami francuzkiemi.
 Sztuka mięsa z ogórkami.
 Raki ze śmietaną.
 Kuropatwy z komputem.
3. Zupa szczawiowa z jajami.
 Klopsy z sosem i kartoflami.
 Omleciki czyli bliny małe z sokiem.
 Kaczki dzikie z komputem z jabłek.
- † 4. Zupa z jagód czarnych.
 Kartofle.
 Węgorz smażony z sosem kaparowym.
 Strudel z jabłek.
5. Chłodnik.
 Befszyk z kartoflami.
 Grzyby ze śmietaną.
 Kurczęta z mizerją.
6. Rosół z ryżem.
 Sztuka mięsa z mizerją.
 Rydze duszone w maśle.
 Bekasy pieczone z komputem z jabłek.
7. Zupa pomidorowa z ryżem.
 Pieczeń wołowa z rożna z kartoflami.
 Jabłka w cieście francuzkiem.
8. Zupa ze świeżych rydźów.
 Bigos z pozostałej pieczeni z jabłkami.
 Rzepa młoda z baraniną.
 Kapłon z masłem serdelowem.
9. Rosół z kluseczkami.
 Sztuka mięsa z ogórkami.



- Kalafiory.
Gęś młoda nadziewana jabłkami.
10. Zupa wiśniowa z grzankami.
Pierozki z mięsem.
Polędwica z jarzynkami.
- †11. Barszcz z botwiną z jajami faszerowanemi.
Grzyby duszone ze śmietaną.
Łazanki z serem.
Karaski smażone.
12. Zupa z grzybów świeżych z kluskami.
Kiełbasy z kwaśnym sosem z kartoflami.
Pieczeń cielęca z sałatą.
13. Chłodnik.
Rostboef z kartoflami.
Kurczęta z mizerją.
Ciastka parzone ze śmietaną bitą.
14. Zupa purée z kartofli.
Cynadry wieprzowe w maderze.
Groch szablasy zielony ze śledziem.
Cąber barani à la sarna z komputem.
15. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z sosem cebulowym.
Kapusta włoska faszerowana.
Kaplön młody z komputem z rengłodów.
16. Zupa pomidorowa z ryżem.
Befszyk z kartoflami.
Kalafiory.
Szarlotka w grzankach.
17. Czarnina z kaczek młodych.
Ryż z baraniną.
Pieczeń wołowa z kapustą świeżą duszoną.
- †18. Polewka z piwa.
Sandacz z jajami.
Łazanki z serem.
Jabłka zapiekane w kremie.
19. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Marchewka z kotletami baraniemi.

- Sago ze śmietaną.
20. Zupa z świeżego grochu z grzankami.
Pieczeń barania z kapustą świeżą.
Legumina parzona.
21. Zupa szczawiowa.
Sztufada z ogórkami.
Karczochy lub kalafiory.
Krem migdałowy.
22. Rosół z kurcząt z kaszką.
Ozór wołowy solony z chrzanem.
Rzepa z mostkiem baranim.
Kaczki z komputem z gruszek.
23. Zupa wiśniowa.
Flaki z imbirem.
Makaron włoski z serem.
Kurczęta ze śmietaną.
24. Zupa pomidorowa klarowna z grzankami.
Sztuka mięsa rumiana z kartoflami i ogórkami.
Kapusta słodka faszerowana.
Pieczeń barania z mizerją.
- †25. Klejek z perłowej kaszy z rodzenkami.
Węgorz marynowany.
Paszteciki postne.
Marchew z groszkiem i szparagami.
Torcik jabłkowy.
26. Rosół z ryżem.
Paszteciki z mózdzku w naleśnikach.
Polędwica z masłem serdelowem.
Kalafiory.
Krem ze słodkiej śmietanki z biszkoptami.
27. Zupa rakowa z ryżem.
Kotlety baranie z sosem cebulowym.
Bekasy z komputem z jabłek i śliwek.
Krem z jabłek.
28. Rosół z kaczek z lanemi klnseczkami.
Potrawa z kaczek z pomidorowym sosem.
Raki ze śmietaną.
Pieczeń barania z mizerją.

29. Chłodnik.
Kotlety wołowe.
Marchewka.
Cyranki z sałatą.
30. Zupa rumiana z jarzynami.
Paszteciki we francuzkiem cieście.
Polędwica okładana chrzanem i kartofflami.
Galarepa, marchewka i kalafiory.
Kurczęta z komputem z różnych owoców.

WRZESIEŃ.

W tym miesiącu, jak równie w trzech następnych, wszystko jest w największej obfitości: zwierzyzna, ptastwo domowe, jarzyny, owoce oprócz tylko cielęciny i mleczywa, o które zaczyna być trochę trudniej. W każdym więc razie, są to miesiące najłatwiejsze do dyspozycji.

1. Zupa pomidorowa z ryżem.
Polędwica duszona z serdelowem masłem.
Kapusta włoska.
Młode indyczki z komputem.
Jabłka we francuzkim cieście.
- † 2. Chłodnik.
Szczupak z pieczarkowym sosem.
Makaron włoski opiekany.
Okonie smażone z sałatą.
3. Zupa kartofflana.
Potrawa z baranich mostków z sosem pomidor.
Raki ze śmietaną.
Kuropatwy.
4. Rosół z kluskami francuzkiemi.
Sztuka mięsa z ogórkami lub musztardą.
Grzyby ze śmietaną.
Kaczki nadziewane jabłkami.
5. Grochowa zupa ze śwież. grochu z grzankami.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Podeczas z wędzonką i kasztanami.
Pieczeń barania z sałatą.
6. Bulion z grzankami.

- Kotlety bite z grzybami.
Pulardy młode z komputem z gruszek.
7. Zupa pomidorowa.
Sztuka mięsa z sosem cebulowym ostrym.
Kapusta słodka faszerowana.
Gęś młoda nadziewana jabłkami.
8. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z chrzanem ze śmietaną.
Rydze duszone w masle.
Pieczeń barania z mizeryą.
- † 9. Zupa z jabłek i gruszek.
Kartofle z masłem.
Groszek zielony z rakami.
Okonki smarzone.
10. Czarnina z kluseczkami i owocami.
Potrawa z prosięcia z żółtym sosem.
Pieczeń barania z sałatą z jarzyn.
11. Rosół z kartoflami.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Galarepa z baranią.
Pieczeń wołowa z różną z sałatą ze śmietaną.
12. Zupa pomidorowa z ryżem.
Kotlety baranie bite z sos. cebul. a la Soubise.
Kuropatwy z komputem ze śliwek.
Macédoine z owoców letnich.
13. Polewka z piwa.
Główka cieleca a la vinegrette.
Groch zielony cukrowy w strąkach do masła.
Kurczęta po wiedeńsku z sałatą.
14. Barszcz czysty z pulpetami.
Paszteciki w konchach.
Polędwica z kartoflami.
Galarepa z parzonemi obarzankami.
Zając z komputem mieszanym.
15. Chłodnik.
Mostek barani z sosem pomidorowym.
Gęś pieczona z jabłkami.
Krem z brzoskwiń.

- †16. Zupa rybna z kluseczkami.
Szczupak z jarzynami.
Karasje smażone.
17. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z rydzami.
Kalafiory.
Nóżki cielęce smażone.
18. Barszcz z botwiny z jajami.
Zrazy z kaszą jęczmienną.
Rydze duszone w maśle.
Kurczęta ze śmietaną.
19. Zupa ze świeżych grzybów z kluseczkami.
Klops angielski.
Galarepa z nóżkami osmażanemi.
Cąber barani albo sarna z komputem ze śliwek.
20. Zupa rakowa.
Paszтет na zimno.
Befszyk z kartoflami.
Kwiczoly z borówkami.
21. Zupa kartoflana na baraninie.
Móźdzki cielęce w maśle z szarlotką.
Rzepa młoda z kiełbaskami parzonemi.
Pieczeń wołowa z różną.
22. Rosół z pasztecikami.
Sztuka mięsa z mizeryą.
Szpinak z jajami sadzonemi.
Mostek cielęcy nadziewany.
- †23. Zupa śliwkowa.
Pieróg ruski z farszem ze słodkiej kap. i ryby.
Szczupak smażony.
Legumina z jabłek w kruchem cieście.
24. Rosół z kaszką.
Sztuka mięsa z jarzynami.
Grzyby duszone w maśle.
Kuropatwy z komputem ze śliwek.
25. Krupnik z perłową kaszą.
Zrazy zawijane.
Schab z kapustą.

- Legumina biszkoptowa z konfiturami.
26. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Marchewka z grzankami.
Kurczęta ze śmietaną.
27. Zupa grochowa z ogonem wieprzowym.
Potrawa z most. baranich z pomid. sosem.
Kalafior.
28. Czarnina z prosięcia.
Potrawa z prosięcia na szaro.
Kotlety cielęce z grzybami.
Melon lub arbuz.
29. Rosół ze słodką kapustą.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Kapusta włoska faszerowana.
Kaczki nadziewane jabłkami.
- †30. Zupa śliwkowa.
Kartofle z grzybami.
Szczupak po żydowsku.
Wafle ze śmietaną.

P A Ź D Z I E R N I K.

1. Rosół z makaronem i parmezanem.
Sztuka mięsa z garniturem z jarzyn.
Ryż z baraniną (piław).
Omlet z konfiturami.
2. Zupa cytrynowa.
Pieczeń barania z buraczkami.
Racuszki z szodonem.
3. Zupa pomidorowa z ryżem.
Flaki.
Kotlety baranie z rydzami duszonymi w masle.
Jabłka w cieście kruchem.
4. Zupa śliwkowa.
Befszyk z kartoflami.
Grzyby duszone w śmietanie.
Zając z komputem z jabłek.

5. Kaszka na grzybowym smaku.
Bigos z przodka zająca z jabłkami.
Kapłon z komputem ze śliwek.
6. Rosół z kartoflami.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Strudel z jabłek.
Kurczęta z komputem z brzoskwiń.
- † 7. Zupa grzybowa słodka z kluseczkami.
Leszcz na gorąco z chrzanem z jabłkami.
Kartofle ze śmietaną.
Ciastka parzone z szodonem.
8. Barszcz z uszkami.
Pieczeń barania z sosem cebulowym.
Bułeczki z konfiturami.
9. Kapuśniak na wieprzowinie.
Polędwica z kartoflami.
Pyza z konfiturami.
10. Zupa migdałowa z ryżem.
Pieczeń huzarska z buraczkami.
Naleśniki z jabłkami.
11. Rosół z krajanemi kluseczkami.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Szpinak z jajami.
Kapłon z serdelowem masłem.
12. Zupa z rydzów z kaszą jęczmienną.
Kiełbasa z kapustą.
Pieczeń cielęca z komputem śliwkowym.
13. Barszcz czysty z pasztecikami z mięsa.
Pasztet w pyzie.
Kotlety wołowe bite.
Ciastka śliwkowe.
- †14. Zacierki z mlekiem.
Szczupak z jarzynami.
Jajka sadzone na masle.
Legumina chlebowa.
15. Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa z sosem kartoflanym i musztardą.
Zając z buraczkami.

16. Zupa grochowa na wieprzowinie z grzankami.
Ryż z podróbkami od indyka.
Indyk z sałatą z czerw. kapusty i selerów.
17. Zupa śliwkowa.
Potrawa z pozostałego indyka.
Kotlety baranie z grzybami.
Krem czekolodowy.
18. Krupnik z perłową kaszą.
Makaron opiekany z szynką.
Polędwica z kartoflami.
Legumina z ryżu ze świeżymi owocami.
19. Rosół z ryżem.
Paszteciki w francuzkiem cieście.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Kuropatwy.
Krem z jabłek.
20. Zupa pomidorowa klarowna z grzankami.
Sztuka mięsa rumiana z kartoflami.
Brukiew z kielbaskami smażonemi.
Cietrzew z komputem ze śliwek.
- †21. Zupa grzybowa na słodko z kluskami.
Szczupak marynowany w galarecie.
Marchewka z grzankami.
Pyza z sokiem.
22. Zupa jabłkowa.
Paszteciki w naleśnikach.
Flaki z imbirem.
Pieczeń barania à la sarna z komputem.
23. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z rydzami marynowanemi.
Pasztet ze zwierzyny.
Groszek zielony z kotlecikami z mózdzku
Kapłon z komputem z gruszek.
24. Kapuśniak na ogonie wieprzowym.
Befszyk z kartoflami.
Pierogi leniwe.
25. Czarnina z zająca z kluseczkami.
Klopsy z kartoflami.

- Zając z sałatą z selerów i rydźów.
26. Barszcz z pierożkami ruskiemi z mięsa.
Połudwica z różną z kartoflami.
Legumina cytrynowa.
27. Zupa kartoflana.
Ozór na szaro.
Pierogi zwyczajne z kapustą.
Kuropatwy z komputem z jabłek.
- † 28. Zupa rybna z kaszką jajeczną.
Karpie na szaro.
Makaron włoski z parmezanem.
Krem ze śmietany z biszkoptami.
29. Polewka z piwa.
Zrazy z kaszą.
Legumina czekoladowa.
Kwiczoły.
30. Barszcz ze śmietaną i kartoflami.
Potrawa z nówek cielecych z sosem szarym.
Pieczeń siekana wołowa z sałatą z selerów.
31. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z musztardą.
Jarmuż z kasztanami.
Indyk z komputem z brzoskwiń.

L I S T ◉ P A D .

1. Zupa kartoflana.
Pekeflejsz na gorąco z chrzanem.
Mostek cielecy nadziewany z borówkami.
Grzanki z winem.
2. Barszcz czysty z kielbasą.
Pieczeń wołowa z różną z kartoflami.
Racuszki z sokiem lub szodonom.
3. Zupa pomidorowa z ryżem.
Połudwica z masłem serdelowem.
Kapusta słodka faszerowana.
Kaczki pieczone z jabłkami.
- † 4. Zupa grzybowa kwaśna z klusieczkami.
Szczupak z różną z podlewą.

- Pączki kartoflane.
Budyń z szodonem.
5. Zupa cytrynowa z ryżem.
Kotlety wołowe z kartofflami.
Cietrzew z marynowanemi wiśniami.
Jabłka w cieście kruchem.
6. Rosół z kury z zacieraną kaszką.
Potrawa z tejże kury z cytrynowym sosem.
Brukię.
Pieczeń barania.
7. Barszcz czysty z uszkami.
Pieczeń huzarska z kartofflami.
Legumina z makaronu.
Prosię pieczone nadziewane.
8. Zupa ogórkowa.
Sztuka mięsa z jarzynami.
Indyk pieczony nadziewany.
Szarlotka z jabłek w grzankach.
9. Rosół z jarzynami.
Zrazy.
Jarzabki z komputem.
Ryż na zimno ze śmietaną i konfiturami.
10. Rosół z lanemi kluseczkami.
Potrawa z kaczek z kaparowym sosem do tego
kaszka drobna prużona.
Jabłka smażone.
- †11. Zupa kartoflana.
Karpie na szaro.
Ryż z szafranem.
Legumina parzona z sokiem.
12. Kapuśniak, do niego groch prużony.
Zrazy z kaszą.
Gęś nadziewana z jabłkami.
13. Krupnik z perłowój kaszy.
Sztuka mięsa z ogórkami lub korniszonami.
Pierogi leniwe z sera.
Cieleęcina z marynowanemi sliwkami.
14. Barszcz podolski ze słodką kapustą.

- Pieczeń huzarska z kartoflami.
Legumina szafranowa.
15. Rosół z pulpetami,
Sztuka mięsa z piklami.
Sandacz z jajami i musztardą angielską.
Kuropatwy z komputem z wisien.
16. Zupa pomidorowa klarowana z grzankami.
Potrawa z kury z ryżem.
Pieczeń barania z rydzami marynowanemi.
17. Barszcz czysty z jajami na twardo i kiełbasą.
Kotlety wołowe z kartoflami.
Jabłka całe w cieście kruchem.
18. Zupa ogórkowa zabalana.
Okonie z jajami.
Fasola z sosem grzybowym.
Legumina z ryżu z jabłkami i konfiturami.
19. Rosół z lanemi kluseczkami.
Sztuka mięsa z sosem korniszonowym.
Pieczeń barania z buraczkami.
Mleczko z konfiturami.
20. Zupa grzybowa z kluskami.
Kiełbasa z różną na sztukę mięsa.
Karaski ze śmietaną.
Kotlety cielęce bite z cytryną.
21. Barszcz czysty z uszkami.
Potrawa z mostków baranich z ryżem.
Polędwica z sałatą z czerwonej kapusty.
22. Krupnik z jęczmienną kaszą.
Polędwica pozostała, przekładana masłem serdelowem i tartem kartoflami.
Marchew z grzankami.
Kaplón z sałatą z selerów i rydzów.
- †23. Zupa cytrynowa.
Leszcz na szaro i kartofle.
Makaron z parmezanem.
Grzanki przekładane powidłami.
24. Zupa à la Julienne.
Sztuka mięsa z korniszonami.

- Kołoduny.
Cietrzew z komputem z jabłek.
- †25. Zupa kartoflana.
Karaski ze śmietaną.
Pierogi z kapustą.
Bliny z sokiem.
- †26. Zupa z marynowanego szczawiu.
Pieróżki leniwe z sera z rodzenkami.
Szczupak smażony.
Ryż ze śmietaną.
27. Rosół z parzonemi ciastkami.
Sztuka mięsa z ćwikłą.
Schab z kapustą.
Kisiel żurawinowy.
28. Barszcz czysty z pasztęcikami we fran. cieście.
Potrawa z kapłona z pieczarkowym sosem.
Pieczeń wołowa z różną z sałatą z kapusty.
29. Zupa biała.
Potrawa z kaczek.
Indyk z sałatą z różnych jarzyn i piklów.
Jabłka w cieście francuzkiem.
- †30. Kapuśniak z grzybami.
Kulebiaka, pieróg z rybą.
Szczupak z białym sosem z pulpetami.
Legumina z jabłek z sucharkami.

G R U D Z I E Ń.

1. Bulion z grzankami.
Befszyk z kartoflami.
Szarlotka z jabłek w grzankach.
Zajac z kapustą surową na sałatę.
- †2. Zupa biała z grzankami.
Groch prużony.
Jesiotr pieczony z kapustą czerwoną duszoną.
Legumina z rodzenków i migdałów.
- †3. Polewka z piwa.
Kotlety z kartofli z sosem ogórkowym.
Sum lub inna ryba z białym sosem.

- Strudel z jabłkami.
4. Zupa pomidorowa.
Połędwica z kartoflami.
Pączki zaparzone czyli ptysie.
 5. Barszcz ze śmietaną, kartofle tarte.
Sztuka mięsa po huzarsku.
Legumina cytrynowa.
Pulardy z serdelowym masłem.
 6. Rosół z grzankami.
Sztuka mięsa z korniszonowym sosem.
Zając z buraczkami.
Ciastka francuzkie z konfiturami.
 - †7. Klejek z jęczmiennej kaszy z parzonemi obarz.
Sandacz z jajami.
Groszek zielony z grzankami.
Karaski smażone.
 8. Bulion czysty.
Bigos hultajski z kapustą.
Potrawka z cielęcgo mostku.
Cietrzew ze śliwkami w occie.
 - †9. Zupa pomidorowa z ryżem.
Kartofle młode.
Szczupak smażony.
Krem z jabłek.
 - †10. Zupa grochowa.
Szczupak duszony z jarzynami.
Budyń parzony.
Okonie smażone.
 11. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z sosem cebulowym.
Jarmuż z kasztanami.
Pieczeń cielęca z sałatą.
 12. Kaszka na bulionie.
Pasztet w pyzie.
Kotlety cielęce z sosem cytryn. i amoretkami.
Pączki zaparzone czyli ptysie.
 13. Barszcz czysty z uszkami.
Potrawka z kaczek opiekanych.

- Zajac z sałata.
Grzanki z sosem winnym.
- †14. Zupa kartoflana.
Jajka na occie z sosem grzybowym.
Karaski smażone.
Legumina chlebowa.
15. Rosół z fasolą.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Makaron z parmezanem.
Mostek cielęcy pieczony.
- †16. Kluski gryczane na mleku.
Karpie na szaro.
Groszek i marchew z grzankami.
Racuszki z szodonom.
- †17. Barszcz ze śmietaną.
Kotlety z ryb z sosem kaparowym.
Rydze w maśle zakonserwowane.
Lin smażony.
18. Rosół z cielęciny z kaszką.
Paszteciki w naleśnikach.
Polędwica z buraczkami.
19. Kapuśniak na wieprzowinie.
Befszyk z kartoflami.
Kwiczoly z komputem z wisien.
20. Rosół z kartoflami.
Sztuka mięsa z ogórkami.
Groszek z grzankami.
Kapłon z masłem serdelowem.
- †21. Zupa grzybowa na kwaśno z kluseczkami.
Szczupak z chrzanem ze śmietaną.
Pierogi gryczane z serem.
Ryż ze śmietaną bitą z konfiturami.
22. Zupa pomidorowa z grzankami.
Potrawa z kapłona z cytrynow. sosem i ryżem.
Zajac z komputem z jabłek.
- †23. Barszcz ze śmietaną, kartofle.
Sandacz z jajami.
Legumina biszkoptowa przekładana konfiturami.

Wigilia Bożego Narodzenia.

Potrawy do wyboru.

24. a) Sago na winie.
Barszcz czysty z uszkami z grzybów.
Zupa migdałowa lub zupa grzybowa.
- b) Paszteciki z ryb we francuzkiem cieście.
- c) Szczupak w galarecie.
Szczupak duszony w maśle.
Szczupak z pieczarkowym sosem, lub pietruszkowym i garniturem.
- d) Sandacz lub okonie z jajami.
- e) Kaszka na grzybowym sosie.
Jarmuż z kasztanami.
Groszek zielony z grzankami.
Makaron włoski.
Ryż z szafranem i czekoladą.
- f) Karp lub leszcz na szaro z rodzenkami.
- g) Kluski ze śliwkami i gruszkami.
Pierozki kruche.
- h) Lin smażony z kapustą czerwoną lub białą.
Szczupak lub okonie smażone.
- i) Legumina z jabłek.
Budyń z szodonem.
Legumina parzona z sokiem.
- k) Łazanki z makiem.
Łamańce lub bułeczki z makiem.
25. Rosół z makaronem.
Paszteciki w konchach.
Sztuka mięsa z korniszonami.
Groszek zielony z grzankami.
Indyk nadziewany z komputem ze śliwek.
26. Barszcz czysty z uszkami.
Połędwica z makaronem.
Jarmuż z kasztanami.
Zając z melonem w occie.
27. Buljon z pasztecikami we francuzkiem cieście.
Sztufada z kapustą.
Budyń z szodonem.

28. Zupa pomidorowa z ryżem.
Sztuka mięsa z chrzanem.
Prażucha ze słoniną, lub pierogi z kapusty.
Kwicoły.
29. Rosół z pulpetami.
Sztuka mięsa z ćwikłą.
Marchew z kotlecikami z mózdzku.
Kapłon z sałatą z selerów i z rydzów.
- †30. Kaszka na mleku.
Szczupak z pietruszkowym sosem.
Makaron opiekany z pomarańczową skórką.
31. Barszcz czysty z kiełbasą i uszkami.
Fłaki z parmezanem.
Kluski krajane ze słoniną.
Jarzabki z komputem mieszanym.

I. obiady do wyboru na rok przestępny.

1. Rosół rumiany.
Paszteciki.
Sztuka mięsa z czerwoną duszoną kapustą.
Kotlety wieprzowe z groszkiem.
Kapłon z komputem z gruszek.
Krem czekoladowy.
2. Zupa à la Julienne z jarzynkami.
Sztuka mięsa z musztardą.
Potrawa z kapłona z ryżem.
Zajac z kapustą czerwoną.
Szarlotka z jabłek.
3. Barszcz czysty z pasztecikami.
Kotlety baranie bite z groszkiem zielonym.
Sarna z komputem z pomarańcz.

II. Obiad wystawny w czasie zimy.

1. Zupa rumiana à la Julienne i barszcz czysty.
2. Majonez z kapłonów.
3. Połędwica z garniturem, pekeflejsz na gorąco.
4. Szczupak w całości z sosem kaparowym.
5. Pasztet z kuropatw we francuzkiem cieście.
6. Groszek, marchewka, jarmuż z garniturem z ciastek, mózdzku i grzanek.

7. Sarna i zajęc z komputami konserwowanemi lub komputem z jabłek, pomarańcz; sałata z różnych jarzyn, piklów, z andywią i rozszponką.
8. Krem z marengami.
9. Galareta migdałowa, blanc-magner z malin i cytr.

III. Obiad wystawny w czasie wiosny lub lata.

1. Zupa à la Julienne, i zupa rakowa.
2. Paszteciki w konchach i we francuzkiem cieście.
3. Polędwica z jarzynkami i serdelowem masłem.
4. Łosoś z sosem ostrym lub sandacz z jajami w całości.
5. Potrawa z kapłonów z trufkami w rancie ciasta francuzkiego.
6. Szparagi, groszek, szpinak, marchew okładana rakami.
7. Kurczęta, indyczki młode z sałatą i komputem z agrestu, wisien i renglodów.
8. Galareta ponczowa i pomarańczowa.
9. Lody, owoce.

IV. Obiad wystawny w czasie jesieni.

1. Rosół rumiany czysty z grzankami.
Zupa pomidorowa z ryżem.
2. Paszteciki w koszyczkach z kruchego ciasta.
3. Szczupak w majonezie w całości.
4. Polędwica z garniturem, pekeflejsz.
5. Paszтет z kwiczołów i innej zwierzyny.
6. Karczochy, kalafiory.
7. Sarna, kuropatwy, kopłony, indyki.
8. Krem śmietankowy, galareta malin. i ananasowa.
9. Winogrona i brzoskwinie.

Na śniadania proszone, podaje się buljon i barszcz czysty w filiżankach, po rozmaitych ostrych przekąskach.

Z potraw zaś używane są:

1. Majonezy z ryb lub drobiu.
2. Szyńka gorąca z chrzanem lub Polędwica z garniturem, pekeflejsz.
3. Kotlety wszelkiego rodzaju.
4. Potrawki lub pasztety.

5. Ryby w całości z sosem.
6. Wszelkie pieczone.
7. Konfitury, leguminy, ciasta.

Na kolacje zaś równie podają bulion w filiżankach, lecz się bez tego obejść można.

1. Majonezy z ryb lub drobiu.
2. Polędwica z makaronem lub kotlety z sosem.
3. Pasztet lub potrawa.
4. Szparagi, karzchochy, lub groszek z kotletami.
5. Wszelkie pieczone, drób lub zwierzyzna.
6. Kremy, leguminy.
7. Galarety, lody.

DODATEK

Obiady postne bez ryb w zimie.

1. Polewka z piwa.
Kluski kładzione z masłem.
Jajka na occie.
Legumina czekoladowa.
2. Zupa grzybowa kwaśna z kluseczkami.
Kartofle ze śmietaną.
Kasza jaglana opiekana.
Naleśniki z konfiturami.
3. Zupa ogórkowa ze śmietaną.
Kotlety ze śledzi.
Makaron włoski z parmezanem.
Pyza z sosem.
4. Zacierki z masłem.
Śledzie wędzone.
Fasola z kwaśnym sosem.
Legumina chlebowa.
5. Gramatka z piwa.
Kartofle duszone ze śmietaną.
Jaja sadzone na occie.
Pierogi leniwe.
6. Zupa kartoflana.
Makaron opiekany.
Pierogi ruskie z ryżem i ze śmietaną.
7. Barszcz ze śmietaną.

- Kartofle.
 Jaja faszerowane.
 Naleśniki z jabłkami.
8. Zupa grzybowa na słodko z kaszą.
 Sielawy wędzone.
 Kluseczki krajane z masłem.
 Bułeczki nadziewane konfiturami.
 9. Kapuśniak z grzybami.
 Groch prużony z masłem.
 Jaja sadzone na łososiu wędzonym.
 Grzanki z winem.
 10. Zupa cytrynowa.
 Paszteciki z grzybów w naleśnikach.
 Groszek zielony z grzankami.
 Jabłka w cieście kruchem.
 11. Barszcz biały z kapustą i jajami.
 Pieróg ruski z kaszą lub ryżem.
 Legumina czekoladowa.
 12. Zacierki z masłem.
 Pierogi zwijane z kapustą.
 Pyza z konfiturami.
 13. Zupa zwana nic.
 Śledzie z kartofłami.
 Ryż opiekany na leguminę.
 14. Barszcz burakowy ze śmietaną.
 Kartofle.
 Jaja faszerowane.
 Racuszki na maśle.
 15. Zupa grochowa z grzankami.
 Ryby wędzone lub śledzie.
 Jaja na occie.
 Bliny ze śmietaną.
 16. Zupa szczawiowa.
 Kluski gryczane z jajami.
 Szarlotka z jabłek.
 17. Kaszka na grzybowym smaku.
 Marchewka z grzankami.
 Legumina parzona.

18. Zupa pomidorowa.
Kartofle smaźone i śledzie wędzone.
Jabłka smaźone.
19. Zupa z kartofli, purée zwana,
Kołoduny z grzybów.
Omlet z konfiturami.
20. Zupa grzybowa na kwaśno.
Minogi lub serdele.
Pierogi leniwe.
Pączki zaparzane.
21. Kaszka na mleku.
Kluski bawarskie z gruszkami.
Legumina pomarańczowa.
22. Zupa szczawiowa z jajami.
Kartofle.
Legumina z ryżu z jabłkami.
23. Barszcz ze śmietaną.
Kartofle.
Jarmuż z kasztanami.
Legumina szafranowa.
24. Zacierki na mleku.
Kartofle z grzybami.
Pierozki leniwe.
Jabłka w cieście kruchem.
25. Barszcz ze śmietaną.
Śledzie smaźone z kartoflami.
Łazanki z serem.
26. Zupa biała z grzybami.
Kartofle smaźone.
Makaron z parmezanem.
Krem migdałowy.
27. Zupa pomidorowa.
Pierogi ruskie z kapustą.
Legumina chlebowa.
28. Zupa kartoflana.
Kluski kładzione z gruszkami.
Legumina z rodzenków i migdałów.
29. Kapuśniak z grzybami.

- Paszteciki z grzybami.
- Kotlety z kartofli.
- Bliny ze śmietaną.
- 30. Sago na winie czerwonym.
- Jaja faszerowane.
- Makaron włoski z parmezanem.
- Pierogi ruskie z powidłami.

Obiady postne bez ryb w czasie wiosny.

1. Zupa rakowa.
Kartofle młode.
Szparagi.
Omlet z komputem z wisien.
2. Klejek z grzankami.
Kluski krajane z masłem.
Marchewka młoda.
Pierozki kruche z konfiturami.
3. Zupa poziomkowa.
Zielenina z jajami twardemi.
Potrawa z raków z gryczaną kaszą.
Ciastka z agrestem.
4. Zupa ze świeżych pieczarek z kluseczkami.
Jaja sadzone na occie.
Pierogi gryczane z serem.
Nalesniki z komputem z agrestu.
5. Zupa cytrynowa.
Kartofle.
Szparagi z szodonem.
Strudel z migdałami.
6. Zacierki na mleku.
Raki ze śmietaną.
Szpinak z jajami.
Omlet z konfiturami.
7. Chłodnik.
Kartofle.
Fasola zielona.
Legumina pomarańczowa.
8. Polewka z wina.
Kluski kładzione z masłem.

- Szparagi.
Legumina ze śmietany kwaśnej.
9. Zupa szczawiowa z jajami.
Kartofle.
Legumina z naleśników z kremem.
10. Zupa biała z grzybami.
Jaja na occie.
Suflet z poziomek.
11. Barszcz ze śmietaną.
Kartofle.
Szparagi.
Sago na zimno ze śmietaną.
12. Zupa grzybowa z kluseczkami.
Marchewka z groszkiem z grzankami.
Kaszka puchowa ze śmietankowym sosem.
13. Chłodnik.
Szparagi.
Pyza z szodnem.
14. Zupa szczawiowa z jajami.
Kartofle młode i śledzie.
Kluski kładzione z masłem.
Ciastka z wiśniami.
15. Barszcz ze śmietaną.
Kartofle.
Budyń z sokiem poziomkowym.
16. Kaszka na mleku.
Pierozki z serem.
Szpinak z jajami.
Śmietana bita z marengami.
17. Zupa z czarnych jagód.
Kartofle.
Grzyby ze śmietaną.
Legumina pomarańczowa.
18. Barszcz ze świeżej botwiny.
Jaja faszerowane.
Grzyby ze śmietaną.
Łazanki z serem.
19. Zupa ze świeżych grzybów z kaszą jęczmienną.

- Fasole zielone ze śledziem.
Legumina z ryżu.
20. Zupa szczawiowa z grzankami.
Marchewka z grzankami i szparagami.
Legumina z makaronu.
21. Zacierki z masłem.
Jaja na occie.
Grzyby ze śmietaną.
Legumina biszkoptowa.
22. Zupa z czarnych jagód z grzankami.
Kluski gryczane z masłem.
Szparagi.
Bułeczki nadziewane konfiturami.
23. Kaszka na grzybowym smaku.
Paszteciki z grzybów we francuzkiem cieście.
Szpinak z jajami.
Pierogi ruskie z kwaśną śmietaną.
24. Kluski gryczane z mlekiem.
Kartofle.
Marchewka z grzankami.
Krem śmietankowy.
25. Barszcz ze świeżej botwiny z jajami.
Pierogi leniwe.
Naleśniki z komputem z agrestu.
26. Poziomki z mlekiem.
Kaszka drobna z koperkiem.
Pierogi leniwe z sera.
Budyń z szodonem.
27. Zupa grzybowa z kaszką.
Kartofle ze szczypiorkiem.
Szczaw z jajami sadzonymi na masle.
Naleśniki z serem.
28. Polewka z piwa.
Pierogi ruskie z ryżem.
Szparagi.
Krem kawowy.
29. Zupa migdałowa z ryżem.
Kluski kładzione z masłem.

Legumina parzona.

30. Zupa cytrynowa.
Pierogi z serem.
Grzyby ze śmietaną.
Grzanki z winem.

Obiady postne bez ryb w czasie lata.

1. Polewka z piwa.
Łazanki z serem.
Szparagi.
Jabłka zapiekane w kremie.
2. Zupa wiśniowa z grzankami.
Kartofle.
Kalafiory.
Sago z bitą śmietaną.
3. Klejek z perłowej kaszy z rodzenkami.
Marchewka z groszkiem i grzankami.
Strudel z jabłkami.
4. Zupa z czarnych jagód.
Kartofle ze śmietaną.
Szparagi.
Pierogi leniwe.
5. Chłodnik.
Łazanki z serem.
Grzyby ze śmietaną.
Naleśniki z komputem z wisien.
6. Zupa z grzybów świeżych z kluskami.
Fasole zielone.
Kalafiory.
Legumina szafranowa.
7. Zupa pomidorowa z ryżem.
Kartofle.
Rzepa młoda.
Pierogi z czarnych jagód.
8. Barszcz z młodej botwiny.
Jaja faszerowane.
Pierogi z serem.
Kaszka puchowa z sosem.
9. Zupa śliwkowa z grzankami.

- Pieróg ruski ze słodką kapustą.
 Grzyby duszone ze śmietaną.
 Legumina biszkoptowa.
10. Zacierki na mleku.
 Kartofle i śledzie.
 Pierogi z wiśniami.
 Legumina chlebowa.
 11. Zupa ze świeżego grochu.
 Kalafiorzy.
 Ryż z jabłkami.
 12. Zupa kartoflana.
 Makaron włoski z parmezanem.
 Legumina z jabłek w grzankach.
 13. Zupa ogórkowa.
 Kotlety z kartofli z sosem kaparowym.
 Pierogi z czarnych jagód ze śmietaną.
 14. Zupa wiśniowa.
 Kartofle.
 Kotlety ze śledzi.
 Sago z bitą śmietaną.
 15. Klejek z jęczmiennój kaśzy z grzankami.
 Sałata ze śledzia z kartoflami.
 Kalafiorzy.
 Naleśniki z jabłkami.
 16. Barszcz ze śmietaną.
 Kartofle.
 Śledzie smażone nadziewane.
 Galarepa duszona.
 Pyza ze śmietaną.
 17. Zupa szczawiowa z jajami.
 Kluski gryczane.
 Kapusta włoska duszona.
 Racuszki na maśle.
 18. Zupa gruszkowa.
 Jaja sadzone na occie.
 Pierogi z serem.
 Budyń z szodonem.
 19. Chłodnik.

- Paszteciki z grzybami.
Pierogi z wiśniami.
Legumina z makaronu.
20. Zupa z czarnych jagód z kluskami.
Kaszka na grzybowym smaku.
Kotlety ze śledzi.
Legumina z kwaśnej śmietany.
21. Zupa śliwkowa z grzankami.
Pierogi gryczane z serem.
Kalafiory.
Legumina cytrynowa.
22. Zupa jabłkowa.
Grzyby ze śmietaną.
Galarepa.
Bułeczki z konfiturami.
23. Zupa pomidorowa z ryżem.
Kartofle z grzybami.
Legumina biszkoptowa.
24. Zupa nic na mleku.
Jaja faszerowane.
Marchew z grzankami.
Szarlotka z jabłek w kruchem cieście.
25. Zupa rakowa z rakami faszerowanemi.
Kartofle ze szczypiorkiem.
Kluski saskie z gruszkami.
Pianka z konfiturami.
26. Kaszka na mleku.
Śledzie smażone.
Grzyby ze śmietaną.
Jabłka we francuzkiem cieście.
27. Zupa ze świeżych pieczarek z kluskami.
Jajka na occie.
Kalafiory.
Pierogi ze śliwkami i śmietaną.
28. Zupa śliwkowa.
Kotlety z kartofli z sosem kaparowym.
Kapusta świeża z jabłkami.
Legumina parzona.
29. Zupa gruszkowa.

Kartofle ze śledziem.
 Grzyby ze śmietaną.
 Legumina z ryżu.

30. Chłodnik.

Kluski gryczane z masłem.
 Szarlotka w grzankach.

Obiady postne bez ryb w czasie jesieni.

1. Zupa pomidorowa.

Kartofle nadziewane grzybkami.
 Kapusta włoska duszona.
 Pyza z szodonem.

2. Zacierki na mleku.

Jaja sadzone na maśle.
 Rydze duszone.
 Pierogi ze śliwkami ze śmietaną.

3. Barszcz ze śmietaną i jaja twarde.

Kartofle.
 Kalafior.
 Omlet biszkoptowy.

4. Zupa ze świeżych rydźów z kaszą jęczmienną.

Pierogi ruskie z kapustą słodką.
 Legumina z kwaśnej śmietany.

5. Zupa śliwkowa z grzankami.

Jaja faszerowane.
 Kotlety z kartofli.
 Legumina z makaronu.

6. Zupa grochowa z grzankami.

Pierogi gotowane z kwaśną kapustą.
 Jaja na occie.
 Bliny ze śmietaną.

7. Zupa grzybowa z kaszką zacieraną.

Jajecznicą.
 Kapusta duszona z jabłkami.
 Pyza z sokiem.

8. Klejek z rodzenkami i grzankami.

Kotlety ze śledzi z sosem korniszonowym.
 Pierogi z serem.
 Budyń z szodonem.

9. Zupa ogórkowa.
Kluski gryczane z masłem.
Marchewka z grzankami.
Jabłka w cieście kruchem.
10. Zupa kartoflana.
Pierogi z kapustą i grzybami.
Legumina czekoladowa.
11. Barszcz ze śmietaną.
Kartofle tarte z masłem.
Jarmuż z kasztanami.
Szarlotka w grzankach.
12. Zupa migdałowa z ryżem.
Makaron z parmezanem.
Budyń z szodonom.
13. Kapuśniak z grzankami.
Pierogi ruskie z ryżem.
Kartofle ze śmietaną.
Omlet z konfiturami.
14. Polewka z piwa.
Kotlety z kartofli z sosem kaparowym.
Łazanki z serem.
Kaszka puchowa z sosem śmietankowym.
15. Kluski gryczane na mleku.
Kaszka na grzybowym smaku.
Groszek zielony suszony z grzankami.
Naleśniki z konfiturami.
16. Sago na winie.
Kluski bawarskie z gruszkami.
Pyza z szodonom.
17. Barszcz ze śmietaną.
Kartofle z masłem.
Pierogi leniwe z rodzenkami.
Grzanki z winem.
18. Zupa pomidorowa z ryżem.
Jaja sadzone na sielawach.
Pierogi gotowane z kapustą.
Legumina chlebowa.
19. Zupa grzybowa z kaszką zacieraną.

- Jaja na occie.
 Pierogi nadziewane serem.
 Bułeczki nadziewane konfiturami.
20. Zupa ogórkowa.
 Pierogi ruskie ze słodką kapustą.
 Kluski krajane z masłem.
 Legumina z ryżu.
21. Zupa kartoflana.
 Kapusta z grzybami.
 Bliny na maśle ze śmietaną.
22. Zupa ze świeżych rydzów z kluskami.
 Pulpety z ryb z sosem kartoflanym.
 Kalafiory.
 Legumina z naleśników.
23. Zacierki na mleku.
 Kartofle z grzybami.
 Pierogi ruskie z powidłami.
24. Kaszka na grzybowym smaku.
 Kluski bawarskie z gruszkami.
 Galarepa.
 Pieróżki.
25. Gramatka z piwa.
 Pierogi z grzybami.
 Fasola biała na kwaśno.
 Strudel z jabłek.
26. Zupa biała.
 Pierogi z serem.
 Grzyby ze śmietaną.
 Legumina parzona.
27. Zupa śliwkowa z grzankami.
 Pączki kartoflane.
 Kalafiory.
 Sago z bitą śmietaną.
28. Zupa gruszkowa.
 Kotlety z kartofli.
 Rydze duszone w maśle.
 Legumina chlebowa.
29. Zupa pomidorowa z ryżem.

Pierogi leniwe ze szczypiorkiem.
 Groch cukrowy w strąkach z masłem.
 Jabłka smażone w cieście.

30. Barszcz ze śmietaną z jajami faszerowanemi.

Kartofle z grzybami.

Jarmuż z kasztanami.

Bułeczki nadziewane konfiturami.

Krem kawowy.

O podawaniu wina przy obiedzie.

Stosownie do kraju posiadającego te lub owe gatunki wina, karta podanych w czasie obiadu ulega pewnej zmianie. Zwykle jednak po zupie na proszonych obiadach podają Maderę lub Shery, w braku zaś tychże dobre czerwone nieco ogrzane. Po drugim daniu już zwykle ukazuje się wino czerwone, po dalszych potrawach następują cięższe wina to jest Węgierskie i Reńskie. Po pieczystem podają Szampana, który powinien być bardzo zimny, a nareszcie przy deserze słodkie wina jak Muskat-lunel, Malaga lub Tokaj. Po rybie podaje się poncz rzymski w małych szklaneczkach (zamrożony). Po ostrygach zaś Białe francuzkie Chablis lub Sauterne. Przed obiadem Absynt lub gorzkie wódki, po obiedzie przy kawie likiery wszelkich gatunków.

ROZDZIAŁ I.

Z U P Y.

1. Rosół lub bulion czysty.

Rosół, bulion, a nawet każda zupa, do której wchodzi jakikolwiek kwas, powinna być gotowana w garnku glinianym polewanym. W rondlu gotuje się zbyt szybko i paruje za nadto, glina zaś będąc złym przewodnikiem ciepła, utrzymuje rosół w jednostajnem gotowaniu. W restauracjach nie obserwują tego, i dla tego też tam nigdy rosół tak smacznym nie jest, jak domowy.

Chcąc mieć rosół tęgi, trzeba liczyć $\frac{3}{4}$ funta mięsa na osobę; na lżejszy dość jest pół funta. Jeżeli mięso jest czyste nie płószcząc go, nalać świeżą wodą, w każdym razie lepiej miękka rzeczna, jak twardą, byle nie deszczową, i gotować na bardzo wolnym ogniu ciągle szumując szumownicą. Gdy po godzinie blisko takiego gotowania, przestaną się pokazywać szumowiny, natenczas odstawić rosół od ognia, zalać łyżką zimnej wody, a tłustość zwana pozłotą oddzieli się natychmiast i pokaże na wierzchu, fusy zaś opadną na spód. Wtedy trzeba ową tłustość starannie zebrać, gdyż jest niestrawną, rosół przez gęste

sitko precedzić, mięso wypłukać w świeżej wodzie, garnek wymyć, i włożywszy napowrót mięso, zalać je precedzonym rosołem i wstawić na ogień. Gdy się zagotuje posolić, włożyć włoszczyzny rozmaitej, jako to: pietruszki w korzonkach, selerów pokrajanych w ćwiartki, porów, marchwi, bulwy, a nawet jedną cebulę w całości, z łupiną pierwej na blasze lub pod blachą upieczoną, jeden lub dwa suszone grzybki i nieco kwiatu muszkatołowego. Włoszczyznę kłaść trzeba w miarę ilości mięsa, i tak: na 5 funtów mięsa wystarcza 5 cienkich lub 3 grubych korzonków pietruszki, pół selera, 2 pory i 3 marchewki. Kalafior i kapusta włoska dodają bardzo dobrego smaku: należy je sparzyć i włożyć na godzinę przed wydaniem na stół.

Po odebraniu, rosół powinien się jeszcze gotować 3 i pół do czterech godzin, nigdy więcej, zawsze na wolnym ogniu; jeżeli gatunek mięsa jest miękki, 3 godziny wystarczają. Przed wydaniem na stół, odstawić rosół na moment od ognia, żeby się sklarował, zebrać resztę pozłoty jaka się okaże, i precedzić w wazę, w której pierwej się kładą przygotowane do rosołu dodatki i nieco drobno usiekanej zielonej pietruszki. Pozłota czyli tłustość, używa się w kuchni do rozmaitego użytku — o czem będzie przy fryturze.

Taki rosół czysty, tęgi, podany w filiżankach, zastępuje buljon używany przy śniadaniach, obiadach a nawet kolacjach.

2. Bulion.

Bulion urządza się natępującym sposobem: Ugotować jak wyżej lekkiego rosółu z odpadków pieczeni lub z cielęcych kostek, i w czasie gotowania wziąwszy ćwierć funta dobrego bulionu (przepis wybornego bulionu patrz *Jedynie praktyczne przepisy*, edycja 9) pokrajać go w drobne kawałki, i wrzucić w gotujący się rosół, w którym po kwadransie gotowania rozpuści się najzupełniej; posolić go w czasie gotowania i podać w filiżankach. Jeżeli idzie o przyspieszenie, to można go rozgotować w smaku ugotowanym z włoścзыzny, a będzie smaczny; w nagłych razach można go rozpuścić w gorącej wodzie z dodaniem nieco masła: ćwierć funta bulionu wystarczy na 10 filiżanek. Do tego bulionu podaje się tylko, grzanki lub jajka w koszulkach.

3. Rosół z cielęciny lub kury.

Wszystkie warunki konieczne przy rosole wołowym, należy obserwować i przy każdym innym z tą tylko różnicą, że wszystko odbywa się daleko prędzej, z przyczyny delikatności mięsiwa, i tak: rosół z cielęciny gotuje się najwyżej półtóry do dwóch godzin, z kury zaś dwie lub trzy całe godziny, z kurcząt godzinę najwyżej. Rosół cielęcy solić przed samym wydaniem na stół—bo czernieje.

Dalej należy bardzo starannie uważać, żeby

się kura nie rozgotowała, gdyż zwykle robi się z niej potrawa na drugie danie. Rosół wołowy podaje się z rozmaitemi dodatkami osobno gotowanymi, cielęcy zaś lub z drobiu zasypuje się od razu ryżem, kaszką zacieraną jajkiem, lub zalewa kluseczkami lanymi. Podróbka podaje się w rosole.

4. Rosół rumiany.

Wziąć mięsa krzyżowego ile potrzeba, rachując jednak do takiego rosółu więcej jak pół funta na osobę, włożyć w rondel, dołożyć parę rumianych upieczonych poprzednio cebul i parę marchwi, i nie podlewać z początku nic, zrumienić mięso dobrze, jak na pieczeń, potem podlać troszką wody i jeszcze dusić, żeby sos był rumiany. Wtedy dolać w tym samym rondlu wodą, szumować a po odebraniu rosółu włożyć rozmaitej włoszczyzny i gotować jak się zwykle rosół gotuje.

Do rumianego rosółu podaje się: paszteciki, grzanki, lub ryż osobno gotowany, a oprócz tego całe główeczki drobnej brukselskiej kapusty ugotowane w rosole kładą się w wazę.

5. Zupa rumiana zwana „Julienne.”

Zupa tak zwana „Julienne,” jest to po prostu rumiany rosół z jarzynkami, wymagający wiele zachodu, który się opłaca wybornym smakiem zupy.

Na sześć osób wziąć trzy i pół funta mięsa krzyżowego, małe kawałki niestanowiące właści-

wej sztuki mięsa, kawałki cielęciny i inne odpadki, wreszcie dróbka kurze lub indycze, to jest szyjki, lotki i nóżki, wszystko pokrajać i porąbać drobno, nóżki można nawet bez odparzania skórki, porąbawszy drobno, wstawić w rondelku, nie podkładając ani podlewając niczem na mały ogień, pilnując, aby się rumieniło, ale nie przypalało, a gdy się dobrze zrumieni, podlewać ciągle wodą po troszku, mięso zaś gotować jak zwykle na rosół, szumując i odbierając z włoszczyzną, grzybkami suszonym i t. p. Oddzielnie uszatковать rozmaitej włoszczyzny, wyjąwszy porów, jak makaron i dusić, podlewając po trochu rosółem w rondelku objętości wymaganej zupy. Gdy włoszczyzna miękka zupełnie, a rosół gotów, to jest, mięso ugotowane, zlać cały rosół w duszącą się włoszczyznę, jak również sos rumiany powstały z mięsa i wtedy na gotową już zupę wrzucić bardzo małą ilość pokrajanego w paski szpinaku, szczawiu, lub łyżkę stołową zielonego groszku, namoczonego poprzednio na 24 godzin; naturalnie groszek gotuje się nieco dłużej, jak liście szpinaku, także rzucają się drobne główeczki brukselki pierwszej odparzone, w lecie zaś podczas pory szparagowej, trochę pokrajanym szparagów lub kalfiorów. Wreszcie wydając zupę na stół, wlać duży kieliszek białego francuzkiego wina, lecz to jest tylko dodatek amatorski, nie każdemu do gustu trafiający. Nic się do tej zupy nie podaje, bo ja-

rzynki czynią ją już dość gęstą. Taką samą zupę w zimie można robić z jarzynek suszonych francuzkich.

6. Rosół zaprawiany.

Podaje się także rosół zaprawiany żółtkami. Gdy się ma lżejszy rosół wziąć na 6 osób cztery żółtka, rozbić je mocno z małą ilością wystudzonego rosółu i w chwili podania na wazę dolać te żółtka potrzebną ilością gorącego rosółu, wcisnąć jedną całą cytrynę i wylać w wazę na ugotowany oddzielnie z masłem ryż.

7. Rosół ze słodką kapustą.

Wstawić mięso jak zwykle na rosół, po odebraniu włożyć włoszczyznę w całości związaną w jeden pęk, żeby ją można wyjąć, podając zupę na wazę, i zaraz wtedy, to jest po odebraniu, włożyć w rosół świeżej kapusty pokrajanej w ćwiartki, poprzednio w ukropie odgotowanej, rachując na osobę po pół główki. Niech się tak gotuje rosół razem z kapustą, bez przykrywania go, tak długo jak i mięso. Przed wydaniem na kwadrans wrzucić garść drobnych, łyżeczką wykrawanych, kartofli. Do tej zupy podaje się na stół kwaśna śmietana i pieprz, którą każdy podług upodobania, sam na talerzu mięsza z zupą.

8. Zupa z drobiu (purée).

Ugotować rosół zwykłym sposobem ze starych kur, lecz rozgotować ją do tego stopnia, aby

zupełnie kości od mięsa odeszły. Wtedy wzięść same białe mięso i mięso z udów, zdejmując z nich skórę—usiekać na masę—włożyć na durzlak lub lepiej na rzadkie sito i przetrzeć je, przelewając rosołem. Następnie wzięść ryżu dobrze rozgotowanego z masłem, rozbić, wymieszać z zupą, zagotować razem i podać na stół. Zupa ta nadzwyczaj posilny stanowi pokarm dla słabych. Podają się do niej grzanki z bułki w kostkę smażone w maśle.

9. Krupnik.

Najstosowniej podawać krupnik na zupę tego dnia, kiedy jest pieczeń wołowa lub zrazy na obiad, a wtedy wszystko mięso uieżyteczne na pieczeń, gotować na krupnik. To jest: gotować lekki rosół jak zwyczajnie z tych kości i żyłowych kawałków, włoszczyznę zaś zamiast w całości wrzuca się drobno poszadkowaną, osobno zaś ugotować np. na 5 osób kwaterkę kaszy jęczmiennej, orkiszowej lub perłowej na gęsto; gdy się dostatecznie rozklei, wzięść kawał masła, włożyć w kaszę, ubić ją z tem masłem doskonale i rozprowadzić ugotowanym rosołem, wsypać zielonej pietruszki drobno usiekanej, zagotować razem i podać na stół. Wiele osób zasypuje od razu rosół po odebraniu kaszą jęczmienną orkiszową; nie jest to tak dobrze, bo krupnik nie będzie kleisty i biały, a kasza będzie się dzielić od rosółu.

10. Barszcz czysty.

Dobroć barszczu zależy głównie na świeżym kwasie burakowym. I tak: chcąc mieć dobry kwas domowy, bierze się pewna ilość ćwikłowych buraków, płócze, obiera najstaranniej, większe przekrawa na połowę, kładzie w dzieżkę, lub garnek gliniany duży i nalewa przegotowaną, ostudzoną zaledwie wolną, miękką wodą. Postawić to w ciepłym miejscu, naprzykład w kuchni nad kominiem, a za cztery dni najdalej, barszcz będzie zdalny do użycia, wtedy należy go zaraz wynieść do piwnicy, żeby dalej nie fermentował i dłużej w zimnie zachował swą świeżość.

Chcąc więc mieć dobry barszcz, wstawić kilka funtów mięsa wołowego najlepiej z kością ze szpikiem, lub jeżeli tego dnia jest pieczeń, zrazy, czy t. p., te wszelkie kości i kawały, które się na nic nie zdadzą, gotować jak na rosół w małej ilości wody. Odebrać rosół jak zwyczajnie, wziąć osobno kilka buraczków, marchwi, galarepy, pietruszki, uszadkować drobno, posypać cukrem, a gdy sos puszcza, wrzucić w gotujący się rosół, włożyć także jeden grzyb suszony i cebulę całą, a gdy się rosół wygotuje, niedługo przed wydaniem włożyć na 6 osób 4 ugotowane osobno w skórce buraki i poszadkowane dobrać go, czyli dolać kwasem burakowym, z którym raz tylko jeden powinien się barszcz zagotować, bo gdy się

długo z kwasem gotuje, robi się cierpki. Podając na stół precedzić czysto przez sitko do wazy, żeby jarzynki i buraki zostały w garnku. Barszcz w czasie gotowania czasem traci kolor, jeżeli się za długo gotuje, lub jeżeli kwas już dawny nada-je mu się go następnym sposobem: Utrzeć ćwikłowy burak, włożyć w sitko i przez to sitko lać barszcz w wazę, osobno zaś ugotowanych parę buraków ćwikłowych, uszadkować i wrzucić na wydaniu do wazy. Jeżeli taki barszcz ma być bardzo elegancki, daje się go zupełnie czysty w filiżankach lub na talerzach, a wtedy wpuszcza się ostrożnie po dwa jajka w koszulkach na każdy talerz; zwyczajnie zaś barszcz taki podaje się z uszkami z mięsa wołowego, i kiełbasą gotowaną, pokrajaną w plasterki. Można także razem z mięsem gotować nieco wieprzowiny świeżej, lub wędliny, którą wraz z mięsem i kośćmi ze szpikiem podaje się w wazie.

11. Barszcz ze śmietaną.

Taki sam barszcz jak wyżej opisany, można zabielić śmietaną, jednak najczęściej barszcz zabieleny bywa postny. Ugotować na 6 osób kilka drobnych grzybów suszonych, parę cebul w całości i włoszczyzny, na smak, osobno zaś ugotować, lub upiec w piecu kilka ćwikłowych buraków które uszadkowane nalać kwasem aby nabrał od nich słodyczy (co przy każdym barszczu zasto-

sować należy) i postawić w ciepłym miejscu na godzinę, smak dobrać tym kwasem burakowym, grzyby poszatkować, na półgarncowy garnek barszczu wziąć pół kwarty dobrej śmietany kwaśnej i łyżkę mąki pszennej, rozbić dobrze mąkę ze śmietaną i zaprawić barszcz, wlewając po trochu zaprawę i ciągle mieszając łyżką, dać się raz zagotować dobrze i wydać na stół położywszy buraków w wazę. Do takiego barszczu podają się jaja na twardo gotowane w ćwiartkach. Jeżeli barszcz jest na mięsie, wkrawa się kiełbasa, wędlina a nawet uszka. Do postnego najlepsze tarte kartofle. Na wilią lub do suchego postu, gotuje się barszcz jak wyżej, a zamiast śmietany i mąki, zasypuje kaszką drobną i podaje uszka z grzybów.

12. Barszcz postny ze świeżej botwiny.

Ugotować sporo usiekanej botwiny, młodych buraków, kopru i szczypiorku z solą, wziąć trochę tej gęstwiny, rozprowadzić kwasem żytnim w miarę potrzeby, zaprawić dobrą śmietaną i wydać na stół, kładąc w zupę jaja na twardo gotowane lub faszerowane.

Taki sam żytni barszcz na rosole z burakami, włożywszy kilka główek słodkiej kapusty pokrajanej w drobne ćwiartki sparzonej, oddzielnie ugotowanej bardzo dobrze smakuje. Kwas żytni robi się przez nalanie ciepłą wodą mąki razowej i postawienie na 48 godzin w ciepłe dla zakisze-

nia — to samo robi się z jęczmienia szrutowanego a będzie klarowniejszy.

13. Kwas na barszcz litewski.

Wziąć kawałek, mniej więcej pół funta razowego chleba, kawałek kwaśnego pytłowego, pokrajać w kawałki, włożyć w pół-garncowy, lub też trochę większy garnek, wkrajać ze sześć ćwiłkowych obranych buraków, nalać wolną wodą i postawić na noc w kominie, na dzień na słońcu; zamieszać w ciągu dnia kilka razy, a na trzeci dzień będzie najwyborniejszy barszcz, gdyż połączony kwas żytniego chleba ze słodyczą buraków, wydaje doskonały ocet. Tego kwasu użyć gotując barszcz, czy to na smaku z kości lub mięsa, czy też postny na grzybach i włoszczyźnie zaprawiając śmietaną. Pamiętać tylko należy, iż kwas czyli barszcz leje się na ostatku, aby się ze smakiem nie długo gotował; raz lub dwa razy najwyżej.

14. Zupa pomidorowa klarowna.

Ugotować jak zwykle dobry rosół. Wziąć np. na 6 osób, 6 sztuk w miarę wielkości pomidorów przekroić na kilka części, włożyć w rondel w masło i gotować z pół godziny, włożywszy w pomidory trochę ośrodka bułki w kostkę pokrajanej i podlewając rosołem, potem przecedzić to przez gęste sitko, rozprowadzić rosołem i dolać do zupy pół szklanki białego wina, co bardzo do-

daje smaku. Do takiej zupy podają się grzanki na maśle smażone.

15. Zupa pomidorowa ze śmietaną.

Wszelkie zupy zabelane potrzebują koniecznie rosółu. Ta zupa urządza się jak poprzednia, tylko zamiast bułki i wina po rozprowadzeniu smaku od pomidorów, zaprawić śmietaną kwaśną z łyżką mąki. Do takiej zupy podaje się zwykle ryż na gęsto ugotowany z masłem i włożony w wazę; lecz można także dawać grzanki, w kostkę krajane i smażone na maśle.

16. Barszcz podolski.

Ugotować rosół zwyczajny: oddzielnie zaś ugotować np. na 6 osób ze dwa średnie buraki, a dwie główki kapusty pokrajane w ćwiartki, sparzyć kilka razy ukropem zagotować raz, odcedzić i włożyć w rosół niech się gotuje razem, — buraki pokrajać w paseczki, także włożyć. Cztery duże pomidory poddusić w maśle przefasować i wlać w zupę niech się to wszystko zagotuje razem. W wazę włożyć cztery łyżki dobrej młodej kwaśnej śmietany i mięso z rosółu pokrajane w kawałki.

17. Zupa rakowa.

Zupa rakowa może być mięsna lub postna. W pierwszym razie rozprowadza się ją rosółem, w drugim, smakiem z raków i rozmaitej włośzczyzny. Pół kopy raków ugotować w wodzie z solą

i koprem; jak ostygną wybrać szyjki i nóżki zostawić np. 15 skorupiek do nadziania, całą zaś resztę rakowych skorup i nówek mniejszych utłuc w moździerzu na miazgę. Gdy wszystko będzie przetłuczone, włożyć w rondel w masło i postawić na małym ogniu, niech się powoli smaży, a skoro masło nabierze czerwono-rakowego koloru, podlać rosołem i łyżką zbierać w osobny garczek kolor rakowy jaki się ciągle na wierzchu pokazywać będzie, resztę masy przefasować przez gęste bardzo sitko lub przez płótno grube rzadkie, rozprowadzając rosołem lub smakiem, zaprawić półkwartą śmietany zasmażoną z łyżką mąki w rondelku przy ciągłym rozcieraniu, w tę śmietanę wlać potem owe zebrane czerwone masło i razem tę zaprawkę rozprowadzić rosołem już przefasowanym przez raki. Można także zamiast śmietany użyć do zaprawy zupy żółtka licząc jedno żółtko na osobę, rozbić je z masłem rakowym, a zamiast mąki mieć rozgotowany ryż rozbity z masłem, wymieszać z żółtkami i gdy się rozgrzeje ale nie zagotuje, bo żółtka się zważą, podać na stół.

Postną zupę robi się na smaku z gotowanych raków i włoszczyzny. Owe pozostawione skorupki nadziać farszem zrobionym z mięsa z nówek rakowych, które usiekać drobno, dodać łyżkę masła surowego, 2 łyżki pełne bułki tartej, soli, pieprzu, kopru siekanego i ze dwa żółtka, (od białka twardej każde nadziewanie) wymieszać, nałożyć

skorupki i gdy zupa ma się zaprawiać wrzucić aby się raz zagotowały razem.

W wazie powinny być przygotowane rako-
we szyjki, nóżki i trochę kopru siekanego; półko-
py raków rachuje się na 6 osób.

18. Zupa ze zwierzyny.

Podczas zimy kiedy wszędzie jest obfitość zwierzyny, robi się zupa wyborna używając naturalnie na nią tylko przodków czy to sarnich czy zajęczych, cąbry bowiem mają lepsze przeznaczenie, służąc za pieczyste. I tak wzięwszy na przykład na 3 osoby jeden przodek zajęczy ugotować go bardzo miękko z włoszczyzną, kilkoma grzybkami i dodać trochę korzeni, ale to tak miękko aby cały się rozsypał. Wtedy odlać rosół, mięso obrać z kości i posiekać je najdrobniej, a następnie przefasować przez gęsty durszlak, używając do fasowania wygotowanego rosółu. Do tego wlać szklankę lekkiego białego wina francuzkiego, łyżeczkę winnego octu i łyżeczkę cukru, wziąć łyżkę masła, rozetrzeć z pół łyżką mąki, zapalić zupę i podać do stołu z grzankami, na maśle smażonemi lub wreszcie z francuzkimi ciastkami. Można także taką zupę robić z pieczonej zwierzyny.

19. Zupa szczawiowa.

Ugotowawszy dobry rosół, usiekać tyle szczawiu, żeby zupa była kwaśna w miarę, stosownie

do pory roku; i ten szczaw usiekany udusić w maśle, rozprowadzić rosołem i zaprawić śmietaną zasmażoną, lub rozbitą z mąką, dać się raz zgotować i wydać na stół.

Jeżeli zupa ma być postna, a szczaw jest już starszy to go dusić w większej ilości masła, rozprowadzić smakiem z włoszczyzny, przefasować przez gęste sito, wziąć śmietany pół kwarty na półgarncowy garnek, kilka żółtek, łyżkę mąki, zaprawić zupę i wydać na stół. Do takiej zupy czy postna czy mięsna, podają się jaja faszerowane lub grzanki na maśle smażone. Marynowany szczaw wypłókać w wodzie z soli i robić tak samo zupełnie.

20. Liście szczawiowe na rosole.

Ugotować tęgi rosół, i gdy gotowy osobno ugotować w nim garść dobrą liści szczawiowych, opłókaných i obsuszonych z wody. Wlać rosół w wazę, włożyć liście a osobno ugotować jaja puszczone w koszulkach, włożyć je na talerze bo w wazie by się pogniotły i rozlać dopiero zupę.

21. Zupa grochowa.

Kwartę grochu, zalać trzema kwartami wody miękkiej, zagotować, odlać tę wodę, groch wypłukać i nalać inną gorącą wodą, nalany bowiem zimną nigdy miękki nie będzie. Osobno ugotować 2 funty wioprzowiny przerastałej, lub ogon wieprzowy, pierwej oparzony dobrze, lub wreszcie funt wędzonki świeżej. Jak groch będzie

miękki, wtedy go przefasować przez gęsty durzłak smakiem od mięsa, zapalić masłem z mąką, wieprzowinę pokrajać w kawałki, włożyć w zupę, ogrzać razem na ogniu, i wydać z grzankami z bułki, w kostkę pokrajanymi i na maśle usmażonymi. Do wazy wsypać trochę majeranku.

Jeżeli ta zupa ma być postna, wzięść więcej grochu, po przefasowaniu włożyć trochę perłowej kaszy osobno ugotowanej, włożyć duży kawał masła i z grzankami w kostkę usmażonymi na maśle podać na stół.

22. Zupa ze świeżego zielonego grochu.

Pół garnca wyłuskanego grochu nalać wodą ile zajmie i gotować do miękkości z włoszczyzną, poczem przetrzeć przez sito, rozprowadzając go dobrym rosółem. Gdy już przetarty wszystek groch, zaprawić zupę 2 żółtkami na 4 osoby, i rozgrzawszy, tylko żeby się nie zagotowała, wylać w wazę podając osobno drobne w kostkę krajane grzanki na maśle smarzone.

23. Zupa szparagowa.

W miesiącu lipcu kiedy szparagi już są nie-smaczne, lub gdy się ma dużo drobnych, ugotować pokrajane na kawałki szparagi w lekkim rosółu, gdy się dobrze rozgotują przefasować przez sito, zaprawić na 6 osób kwaterką kwaśnej śmietany z mąką i zagotować razem. Osobno mieć zastawionych nieco lepszych szparagów, pokraja-

nych na długość cala, ugotowanych oddzielnie włożyć w wazę podając na stół. Gdy niema rosołu, można tę zupę robić na smaku z włoszczyzny kładąc w nią kawałek bulionu.

24. Zupa neapolitańska.

Mieć ugotowany zwyczajny rosół. Wziąć na trzy osoby łyżkę masła, zasmarzyć z łyżką mąki i czubatą łyżką tartego parmezanu, ciągle mięszając na ogniu kopystką (płaska drewniana łopateczka), gdy już się zamieni w jednolitą masę, rozprowadzić słodką śmietanką, biorąc jej kwarterkę, zagotować, zaprawić dwoma rozbitemi żółtkami i nie pozwalając się zagotować, wymieszać z taką ilością czystego rosołu, jaka jest potrzebną na trzy pełne talerze. Osobno mieć ugotowany, drobno połamany cieńszy włoski makaron, włożyć go nieco w wazę i podać na stół; — podając jeszcze oddzielnie tarty parmezan, by mógł wysypać kto go więcej lubi. Wyborna zupa i taką podają w najpierwszych restauracjach francuzkich i włoskich.

25. Zupa żółwiowa.

Ugotować na smaku z włoszczyzny pół kwarty dobrego bulionu, licząc go tyle, żeby był tęgi, do tego wlać pół szklanki madery lub xeresu (wino schéry), włożyć najmniej pięć truffli świeżo ugotowanych i pokrajanych w plasterki wraz z odwarem, w którym się gotowały — lub zakonser-

wowanych w maśle,—jednak powinno być dużo truflí, bo dają właśnie odrębny i podniesiony smak. Osobno ugotować główkę cielęcą, lub wreszcie mleko cielęce (mało używane u nas) w wodzie z solą i włoszczyzną, jakąś część tej główki pokrajać w kawałki i włożyć w wazę. Oprócz tego kładą się jeszcze amoretki cielęce i jajka na twardo ugotowane i pokrajane w ćwiartki. Słowem tyle w tej zupie jest przyborów, iż prawie cała jest gęsta, — jednakże niczem nie zaprawiona. W miejscowościach, gdzie żółwie obficie się znajdują i są używane, wlewają smak z gotowanego żółwia, a zamiast cielęcej rozgotowanej główki, mającej naśladować mięso żółwia, kładą go in natura. U nas jednak tylko w wyżej opisany sposób podają ową sławną zupę żółwiową.

26. Czarnina.

Czarninę robić można z prosięcia, gęsi lub kaczki, a nawet z przodka od zajęcia. Należy przegotować trochę octu, osolić go, ostudzić i w ten ocet wpuścić krew w czasie zarzynania prosięcia, lub kaczki, które oczyszcza się, parzy, opala z sierści nad ogniem i tak oczyszczone wstawia jakby na rosół; z gęsi zaś używa się do czarniny zwykle tylko podroby, a gęś sama piecze się na pieczyście nadziewana jabłkami, gdyż potrawa z niej nie dobra, a zamiast niej, gotuje się wraz z podrobami parę funtów wołowego mięsa; po

wyszumowaniu rosółu, odbiera się, wrzuca włoszczyzny, parę grzybów, cebuli, kawałek świeżej słoniny ze skórką. Gdy to wszystko ugotowane na miękko, precedzić rosół, prosię czy kaczkę wyjąć na półmisek i przykryć, żeby raptem nie ostygła, z nich bowiem urządza się potrawa z sosem, do której zostawić trochę czystego rosółu, kawałek miodownika rozmoczyć w wodzie rozbić dobrze, włożyć w krew przygotowaną z octem, rozbić należycie i tem zaprawić precedzony rosół, spróbować czy dość kwaśna zupa, wlać jeszcze octu dobrego, parę kawałków cukru, słoninę pokrajać w kostkę, wrzucić i to razem zagotować pilnując żeby się nie zwarzyło. Osobno zaś ugotować w garnuszkach suszonych gruszek i śliwek, (kto jest w możności francuzkich), jeżeli zaś w lecie, to świeżych obranych lub nie obranych, co bardzo dobrze smakuje, gruszek, jabłek, i to razem z sosem, w którym się gotowały, a którego powinno być bardzo mało, wlać w wazę. Osobno jeszcze ugotować w wodzie kluseczki krajane jak do rosółu, i włożyć w wazę, jako też dróbka, które do potrawy nie przydatne; nalać na to wszystko zupę i wydać na stół, podając przytem mialki cukier.

27. Kapuśniak zwyczajny.

Najsmaczniejszy jest kapuśniak na mięsie wołowym. Wstawić mięso jakie jest, jak zwykle

na rosół, lecz w mniejszej ilości wody, po wyszumowaniu i odebraniu jak zwykle, wlać kwasu kapuścianego wraz z niewielką ilością kapusty, włożyć parę oparzonych pierwszej suszonych grzybów, cebulę posadkowaną, posolić i to gotować aż do miękkości mięsa. Wtedy zaprawić łyżką mąki rozartą z tłustością z wierzchu, grzyby wyjąć, posadkować, i wrzucić w wazę. Można także gotować kapusniak na świeżem lub wędzonym mięsie wieprzowem, zwanem wędzonką, które należy kilkakrotnie oparzyć.

28. Kapusniak ukraiński.

Ugotować rosół tęgi zwyczajnym sposobem, kapustę kwaszoną wycisnąć mocno z sosu, i posiekać drobno, włożyć w rondel z masłem, podlać ugotowanym rosołem i dusić aż zupełnie miękka będzie. Podając na wazę, włożyć tak przygotowaną kapustę, której powinno być dużo i rozprowadzić rosołem. Do tej zupy podaje się gruba kasza gryczana uprażona w maśle lub młodej słoninie, ostudzona płasko na półmisku a następnie w kawałach podłużnych przysmażana na maśle.

29. Zupa cytrynowa.

Ugotować jak zwyczajnie rosół z mięsa wołowego, cielęciny, lub dróbek, potem wziąć pół kwarty śmietany na 6 osób, sok z jednej dużej cytryny lub dwóch mniejszych, rozbić to dobrze i rozprowadzić rosołem. Do tej zupy gotuje się

osobno z masłem kasza perłowa, którą rozbiwszy łyżką, żeby zupa nabrała zawiesistości, wkłada się w garnek dla zagotowania z zaprawą. W warze powinny być plasterki cytryny cienko pokrojane. Można do tej zupy zamiast kaszy perłowej użyć ryżu, a będzie bielsza.

30. Zupa biała grzybowa.

Ta zupa zwykle gotuje się na podrobach gęsich lub kaczych. Ugotować z nich zwyczajnym sposobem rosół z włoszczyzną i grzybami, osobno zaś ugotować kaszy perłowej, np. kwaterkę na 6 osób, włożyć w nią sporą łyżkę masła i rozbić do białości; włożyć w nią pół kwarty śmietany, rozprowadzić rosółem, zagotować i dać do stołu. Jeżeli ta zupa ma być postna, wtedy zamiast rosółu, ugotować smak z samych grzybów z włoszczyzną, grzyby poszadkować i włożyć w wazę.

31. Zupa biała Karlsbadzka.

W Karlsbadzie i w wielu innych kuracyjnych miejscach przyrządzają wyborną i bardzo posilną zupę, u nas wcale nie znaną. Podajemy ją jako bardzo interesujący przepis dla rekonwalescentów i chorych.

Parę funtów cielęciny, lub tylko mięso i kostki nie zdatne na kotlety, rozmaite podróbka od kur, kapłonów, w braku tego wszystkiego po prostu parę funtów cielęciny lub jedną kurę ugotować zwykłym sposobem szumując i odbierając

z włoszczyzną i solą na tęgi rosół; gotując tak długo jak tylko można. Oddzielnie ugotować pół kwarty kaszy jęczmiennej orkiszową zwanej, perłowej lub owsianej pięknej, lub wreszcie ryżu, w miękkiej wodzie z odrobiną młodego masła na gęsto, pilnując aby się nie przypaliła i dobrze rozkleiła, zbierając ciągle łyżką formujący się klej. Gdy jedno i drugie gotowe, włożyć kaszę lub ryż zupełnie rozgotowany na rzadkie sito i przefasować ugotowanym rosołem. Zupa powinna być gęstości zupy grochowej; wymieszać mocno, to jest rozbić łyżką i zagotować razem aby była gorąca. Dla zdrowych do tej zupy sypie się zielona pietruszka i rzucają grzaneczki smażone na maśle w kostkę krajane.

32. Zupa z jarzyn.

Na jesieni kiedy obfitość jest różnych jarzyn ugotować z solą rozmaitych, np. marchwi, galarepy, selerów, pietruszki, kartofli, i t. p. wszystkie te jarzyny oczyszczone, pokrajane i oparzone gorącą wodą, a następnie nalane świeżą zimną, gotować póki zupełnie się nie rozgotują, wtedy przez durszlak przeciera się je tym smakiem, w którym się gotowały. Jeżeli zaś są jakie kostki z jakiegobądź mięsa, to można je razem z jarzynami po odszumowaniu pierwszej rosółu gotować, a zupa będzie daleko lepsza, przetarłszy tedy wszystkie te jarzyny przez durszlak, zaprawić

zupę łyżką masła utartą z parą żółtkami, rozgrzać z lekka, wsypać zielonej pietruszki, i wylać na wazę podając do tej zupy grzaneczki smażone w maśle w kostkę krajane. Można zamiast żółtek wziąć łyżkę mąki do masła a wtedy można zupę zagotować.

33. Zupa ogórkowa na cynadrach.

Cynadry w całości razem z mięsem lub kośćmi gotować jak rosół z włoszczyzną. Wlać w ten precedzony rosół tyle kwasu ogórkowego, ile smak wymaga; wrzucić kilka ogórków kwaszonych obranych, pokrajanych w kostkę, a gdy się kilka razy zagotuje, zaprawić śmietaną kwaśną, lub podać bez zaprawy z kartoflami w plasterkach. Cynadry zaś pokrajane w plasterki ugotowane miękko wrzucić poprzednio w wazę.

34. Zupa kartoflana.

Zupa kartoflana rozmaicie się urządza. Najlepsza jest na rosole, który się gotuje jak zwykle do zup, z kości i kawałków pozostałych od pieczeni; gdy już jest odebrany, włoszczyzna surowa kraje się w paseczki karbowanym nożem dla elegancyi, gdy w tej zupie kładzie się ją do wazy; w czasie wiosny i lata włożyć wiązkę zielonej pietruszki, którą się następnie wyrzuca i gdy już rosół z włoszczyzną podgotowany, na dobre pół godziny przed wydaniem na stół, wrzuca się w niego przygotowane kartofle surowe, sparzone;

pokrajane karbowanym nożem w plasterki, gotując, póki się kartofle ugotują, tak aby zupa była zawieszista, kartofli powinno być sporo, aby zupa była niemi przesycona. Jeżeli taka zupa ma być postną zamiast rosółu używa się smaku wygotowanego z włoszczyzny, a gdy kartofle już są miękkie zapala się mąką z masłem, to jest włożywszy kawał masła w rondel lub tygiel; gdy się zagotuje, wsypać w proporcji ilości zupy, np. na półgarncowy garnek, jedną łyżkę mąki, ciągle mieszając rozprowadzić to zupą i wymieszać z całą ilością zupy. Zupa taka jest wyborna na baraninie. Na wydaniu sypie się do każdej zupy kartoflanej trochę usiekanej pietruszki lub kopru.

35. Purée z kartofli.

Robi się jeszcze purée z kartofli w następujący sposób: ugotować smak z różnych odpadków mięsa lub baraniny, i różnej włoszczyzny, osobno ugotować pełny garnek kartofli całych, obranych, posolić, a gdy kartofle miękkie, odcedzić; kartofle wybrać na durszlak, włożyć w nie kawał masła i przefasować, precedzonym rosółem, zaprawić parą żółtkami rozgrzanemi z masłem na wolnym ogniu, wsypać kopru i pietruszki siekanej, zagrzzać na ogniu i wydać na stół. Można zamiast żółtek użyć łyżkę mąki z masłem.

Zupy postne.

36. Zupa grzybowa.

Zupa grzybowa zastępuje bardzo dobrze bu-
lion. I tak: podają ją na kwaśno lub na słodko;
wziąwszy pewną ilość grzybów suszonych, np. 10
dużych na sześć osób, po oparzeniu i dokładnem
wymyciu nastawić w źródlanej wodzie, gdy się
już jakiś czas gotować będą włożyć różnej wło-
szczyzny, parę cebul w całości, i to gotować, póki
grzyby miękkie nie będą. Wtedy precedzić
przez sitko, grzyby wyjąć, poszatkować cienko,
wrzucić w smak wygotowany, posolić, wlać octu
dobrego do smaku, zapalić masłem z mąką, wsta-
wić do zagotowania i wtedy w tej zupie ugoto-
wać kluseczki krajane podłużne. Ta sama zupa
może być na słodko bez octu, a wtedy można je-
żeli kto nie lubi kluseczek, zasypać kaszką drobną
zacieraną jajkiem. Tak samo robi się ze świeżych
grzybów, ale wtedy zawsze na słodko.

37. Zupa ze świeżych rydzów lub pieczarek.

Jedną z bardzo dobrych zup w czasie lata
i jesieni, jest zupa z rydzów lub z pieczarek. Oczy-
ściwszy je i opłukawszy bardzo starannie, poszad-
kować cienko i ugotować w smaku z włoszczyzny
wygotowanym, osolić a gdy już będą miękkie

(pieczarki gotują się daleko dłużej niż rydze) zapalić masłem z mąką, ugotować na tej samej zypie kluski krajane i wydać na stół. W wazę wsypać pietruszki zielonej.

38. Kaszka na grzybowyn smaku.

Ugotować smak z grzybów suszonych z włoszczyzną, gdy już grzyby miękkie, precedzić, posolić, włożyć masła, i zasypać kaszką drobną zacieraną jajkiem. Chcąc mieć taką kaszkę na jarzynę, trzeba kwaterkę kaszy wsypać, na 3 kwaterki smaku żeby było na gęsto i więcej masła włożyć.

39. Gotowanie klejku.

Klejek gotować można z trzech gatunków kasz t. j. z perłowej, jęczmiennej i owsianej, najlepszy jednak z orkiszowej, która jest wyższą odmianą jęczmiennej. Pół kwarty takiej kaszy nalać na misce wodą i raz lekko spłókać z plew, które się zawsze jeszcze znajdują, włożyć ją w rondel lub w gliniany garnek, nigdy w żelazny, bo choćby polewany, kasza będzie czarna; wlać na półkwarty kwartę miękkiej wody i gotować na wolnym ogniu bez soli, włożywszy łyżkę młodego masła żeby się kasza lepiej rozklejała często mieszając, aby nie przywarło do rondla. Na wierzchu osadzać się ciągle będzie klej biały w kształcie szumowin, te należy ciągle zbierać i to jest najlepszy i najbielszy klejek dla chorych. Pilno-

wać trzeba aby ten klej się nie wgotował w kaszę, bo nigdy takiego przez przecieranie kaszy się nie otrzymuje. W każdym jednak razie, gdy się klej przestanie wydzielać, można i kaszę ciepłą wodą lub lekkim rosołem przetrzeć, a będzie smaczny klejek. Podając dopiero solić i włożyć odrobinę masła, rozbiwszy go dobrze łyżeczką. Rosołem przecierany klejek zowie się ową wyborną białą zupą podawaną w Karlsbadzie. Dając taki klejek na zupę, przygotować różne gatunki rodzenków oparzone i opłukane, migdały oparzone, poszadkowane w precedzony klejek wsypać, dodać cukru łyżkę, dać się raz zagotować, wlać w wazę, w której powinny już być włożone grzanki w kostkę krajane i usmażone w maśle.

40. Zupa rybna.

Najlepsza zupa jest z karasków, z lina, węgorza lub suma. Ugotować dużo pokrajanej włoszczyzny i kilka cebul; na tym smaku wstawić rybę jakąkolwiek dodawszy trochę korzeni, pilnując dobrze żeby się ryba nie rozgotowała, jeżeli ma służyć na drugą potrawę; w ogóle ryby gotują się bardzo krótko; od 20 do 25 minut, w miarę wielkości. Gdy za dotknięciem widelcem czuć że już miękka, wtedy wyjąć rybę, zupę precedzić, włożyć łyżkę zaprawki to jest mąki z maśłem i ugotować na tym samym smaku kluseczki krajane. Jeżeli zupa jest z drobnych rybek, to rybki podają się razem w wazie.

41. Sago na winie.

Ćwierć funta czerwonego lub białego sago oparzyć gorącą wodą, odcedzić, zalać 2 kwartami gorącej wody i gotować ciągle i mieszając do przezroczystości a wtedy zlać na sito aby woda ściekła. Zagotować kwartę wina białego lub czerwonego francuzkiego, z pół kwartą wody, wsypać trzy ćwierci cukru; włożyć trochę cytrynowej skórki i cynamonu w kawałkach, parę goździków; w to włożyć ugotowane i odcedzone na sicie sago, rozgrzać razem i wylać na wazę, gdzie powinno być kilka plasterków cytryny pokrajanej. Czerwone sago podaje się tylko na czerwonym winie, białe można na każdym.

42. Polewka z piwa ze śmietaną.

Zagotować w rondlu dobrego zwyczajnego piwa kwartę z kawałkiem skórki od chleba. Osobno rozbić w garnku dobrą kwaterkę śmietany kwaśnej, z czterema żółtkami i łyżką mialkiego cukru; gdy się piwo zagotuje, lać powoli ciągle mieszając, w garnek gdzie jest śmietana z żółtkami; wstawić na ogień, żeby się tylko rozgrzało i wylać w wazę, gdzie jest przygotowany chleb krajany w kostkę i podsuszony, twaróg także pokrajany i parę łyżek cukru z cynamonem. Można ją robić bez śmietany z samemi żółtkami.

43. Gramatka z piwa.

Wstawić kwartę piwa dobrego zwyczajnego, wsypać dobrą garść chleba starego utartego na

tarce, trochę cynamonu, 2 goździki, rodzenków, włożyć kawałek młodego masła, zagotować razem i wylać w wazę.

44. Zacierki lub kluski gryczane na mleku.

Zwyczajne zacierki zagniatają się jajkami z wodą, tak twardo zagniecione ciasto rwie się w drobne kawałki lub sieka tasakiem i rzuca na wodę lub mleko; w pierwszym razie krasi się masłem lub słoniną. Lecz kluski gryczane robią się inaczej: wziąć pół kwarty mąki gryczanej i łyżkę pszennej posolić, zaparzyć na misce kilkoma łyżkami wody gorącej, i mieszać ciągle; gdy wszystka mąka jest zamaczana, mieć w rondlu gotujące się mleko, i łyżką blaszaną kłaść na mleko podługowate kluski bardzo szybko; gdy wypłyną na wierzch, są dobre; wtedy wydać na stół.

45. Zupa z powideł.

Wziąć na 4 osoby pół funta powideł, nalać kwartę wody, włożyć cynamonu kawałek i 2 łyżki cukru, gdy się dobrze zagotuje zaprawić kwarterką śmietany z odrobiną mąki i wlać jeżeli kto chce kieliszek wina czerwonego lub białego francuzkiego. Do tej zupy dają się albo kluski francuzkie na wodzie gotowane albo co lepiej grzanki okrągłe w mleku maczane a następnie smażone na maśle.

Zupy zimne.

46. Zupa migdałowa.

Funt migdałów słodkich, pięć gorzkich, oparzyć, obrać z łupin, usiekać je bardzo drobno a następnie uwiercić w donicy, skrapiając wodą lub mlekiem. Wlać w tę masę dwie kwarty gotowanej wody, wymieszać, i przecisnąć przez serwetę lub gęste sito, miazgę jeszcze raz przetłuc, nalać trochę tego samego odwaru, i jeszcze raz wycisnąć przez serwetę. Zamiast pół garnca wziąć kwartę wody, a potem wlać kwartę mleka nie zbieranego — zupa będzie jeszcze lepsza. Włożyć pół funta a nawet trzy ćwierci cukru mialkiego i wymieszać. Osobno zaś ugotować na sypko ryż na mleku lub na wodzie, jeżeli zupa ma być do suchego postu, z cukrem, cynamonem i rodzenkami bez pestek; włożyć w wazę i rozebrać zupą. Ta zupa może być podawana na ciepło lub zimno.

47. Zupa poziomkowa.

Przetrzeć pół garnca poziomek opłukanych przez gęste sito pół kwartą gorącej wody, wsypać pół funta cukru mialkiego, pół kwarty młodej śmietany rozbić szklanką wina białego; wymieszać to dobrze, zagrzać na ogniu, ale nie gotować, ostudzić w chłodnej piwnicy, i wydać na stół z grzankami w śmietance moczonemi i smażonemi na maśle, proporcja na 6 osób.

48. Zupa z czarnych jagód.

Pół garnca dojrzałych czarnych jagód nalać taką ilością wody, by się tylko zamoczyły, zagotować dobrze, aż popękają; potem przetrzeć przez sito i postawić żeby męty opadły; wtedy zlać czysty sok, wsypać pół funta cukru, kilka kawałków cynamonu wrzucić, wlać pół szklanki wody lub czerwonego wina rozbitego z pół łyżką mąki pszennej, wstawić na ogień, a gdy się zacznie gotować, wsypać kubek wybranych jagód najpiękniejszych, zagotować i wynieść do piwnicy dla ostudzenia. Wiele osób zaprawia taką zupę śmietaną rozbijając ją z mąką, lecz bez śmietany jest stokroć smaczniejsza. Podaje się ją z grzankami smażonemi lub z kluseczkami krajanemi, które należy osobno na wodzie ugotować i zimną wodą przelać. Proporcya na 6 osób.

49. Zupa wiśniowa.

Pół garnca dojrzałych obranych z ogonków wisien z pestkami nalać wodą, włożyć kawałek cynamonu, parę goździków, zagotować parę razy, przefasować przez durszlak, wsypać pół funta cukru, szklankę wina czerwonego, rozbić z łyżką mąki, zagotować razem, ostudzić i wydać na stół z grzankami. Kto lubi może zamiast wina wlać pół kwarty kwaśnej śmietany.

50. Zupa z jabłek lub gruszek.

Dojrzałe gruszki lub jabłka pokrajać na ćwiartki, oczyścić wewnątrz z szypulek, wypłókać,

nalać wody tak żeby się zamoczyły dobrze i gotować aż się zupełnie rozgotują. Wtedy przefasować przez durszlak, łupiny zostaną w durszlaku, wsypać cukru stosownie do smaku i gatunku owocu, trochę tłuczonego cynamonu, zaprawić śmietaną kwaśną z mąką zagotować, ostudzić i wylać w wazę podając grzanki smażone na maśle. Można tę zupę dawać na ciepło.

51. Zupa śliwkowa.

Pół garnca dojrzałych śliwek węgierek, po wyjęciu pestek i oczyszczeniu z robaków, nalać wodą tak, aby objęła śliwki i gotować mieszając, żeby się śliwki nie przypaliły. Skoro się rozgotują, przecedzić przez durszlak, wsypać cynamonu, pół funta cukru, wlać szklanke wina białego, szklanke wody, rozbić z łyżką mąki, zagotować razem i podać z grzankami smażonemi na maśle. Wiele osób zaprawia tę zupę śmietaną, bez śmietany jednak daleko jest smaczniejsza i zdrowsza. Można ją podawać na zimno.

52. Chłodnik.

Ugotować jak zwykle dobry esencyonalny rosół z odpadków od pieczeni wołowej lub cielęcej, przecedzić go i dolać barszczem białym żytnim, to jest kwasem z żytnich otrąb lub owsianego śrutu tyle, aby smak był winkowaty. Ugotować trochę botwiny krajanej z koprem, ostudzić, odlać i botwinę włożyć w wazę. Na tę botwinę,

rachując na 6 talerzy, wlać kwartę śmietany, a mieszając wciąż łyżką drewnianą sparzyć tę śmietanę gorącym warem rosołu z barszczem, którego także powinno być kwarta, wymieszać doskonale, włożyć jajka ugotowane na twardo, szyjki od raków, ogórki w kostkę krajane i albo jesiotra gotowanego, w paseczki podłużne krajane, albo cielęcinę lub piersi drobiu, byle białe mięso, wszystko włożyć w gorący chłodnik, wynieść do lodowni lub zimnej piwnicy. Podając na stół włożyć na każdy talerz kawałek lodu. Można również dobrze użyć kwasu z ogórków kwaszonych gotując go z rosołem jak barszcz. W niektórych miejscach na Wołyniu zamiast kwasu i śmietany, biorą po prostu mleko zsiadłe ze śmietaną, rozbijają dobrze, następnie kładą botwinę i wszystko co się zwykle kładzie i tak podają, sposób to bardzo oszczędny.

53. Kalteszal.

Na dwie butelki piwa wziąć trzy całe cytryny i pół funta miałkiego cukru. Cukier włożyć w wazę i nalać na niego szklankę piwa, w to wcisnąć przez sitko półtrzeciej cytryny, pół zaś pokrajać w plasterki odrzucając starannie pestki. Ćwierć funta rodzenek tureckich bez pestek wybrać, opłukać i sparzyć wodą, wodę odlać, rodzenki wrzucić w wazę, kawałek cynamonu utłuc, a kawałek w całości wrzucić; włożyć łyżkę tartego

chleba żytniego, w końcu wlać pół butelki lub szklankę czerwonego wina. Zamiast wina można wlać kieliszek dobrego araku, — powtarzamy dobrego, — bo ze złych rzeczy nic dobrego się nie wytworzy. Wszystko to wymięszać dobrze i zebrać resztą piwa. Jeżeli ma być bardzo dobry kalteszal, to wlać szklankę wina i kieliszek araku, a oprócz tego jedną pomarańczę pokrajaną w plasterki na połówki, ale wtedy trzeba więcej cukru. Osobno pokrajać parę plasterków chleba w kostkę, ususzyć pod blachą i zimne wrzucić do wazy podając na stół. W czasie upałów w taki kalteszal kładą się kawałki lodu.

54. Zupa (zwana nic) na mleku,

Na pół garnca niezbiezanego gotującego się mleka wziąć 6 żółtek, rozbić je mocno ze szklanką cukru, wlać kieliszek zimnego mleka a gdy mleko się zagotuje, wlewać ciągle mieszając do żółtek, rozgrzać na ogniu, uważać żeby zgęstniało, ale się nie zagotowało, bo się żółtka zwarzą, włożyć kawałek cynamonu lub wanilji i trochę tureckich rodzenek. Białka zaś ubić na pianę, wysypać parę łyżek cukru, wymięszać i układać łyżką srebrną na blachę małe kupki, wstawić do pieca wolnego żeby wyschły. Lub też ugotować bite białka z cukrem jak kładzione kluski na gotującym się mleku przed zaprawieniem zupy żółtkami wyjąwszy je łyżką durszlakową do wazy. Zrobić zupę wynieść do piwnicy, dla ostudzenia.

Uwaga 1. Nie oznaczyłam przy zupach proporcji, gdyż najlepszą proporcją jest zastosowanie garnka do ilości osób, rachując zwykle kwaterkę na jedną osobę, czyli kwartowy garnek na osób cztery. Przy rosołach i wszelkich zupach mięsnych, trzeba uważać, aby samego płynu było kwaterka na osobę, pomnając na to, że mięso zajmuje dosyć miejsca w garnku.

Uwaga 2. Wielką jest wygodą mianowicie przy zupach mieć w domu dobry bulion, którego kawałek wkrajany drobno w czasie gotowania do rosołu podnosi jego smak.

ROZDZIAŁ II.

Rozmaite dodatki do zup.

1. Ryż.

Ryż podawany do rosołu lub do zupy gotuje się osobno na wodzie. Wziąwszy np. ćwierć funta ryżu na 4 osób, nalać go w misce gorącą wodą, wymieszać dobrze: w tej chwili ryż opadnie na dół, a woda będzie mętna; tę wodę zlać, jeszcze raz to samo powtórzyć, znowu zlać wodę i na ryż nalać zimnej, tak niech postoi z godzinę przez co nabierze białości. Potem włożyć ryż w garnuszek półkwartowy lub ronderek, nalać zimną wodą,

niech się gotuje, często mieszając, żeby się nie przypalił; gdy się już dobrze gotuje wsypać soli i pół łyżki masła lub frytury, skoro ryż miękki odstawić od ognia, a wydając zupę włożyć w wazę. Ryżu jest wiele gatunków; podługowaty i przezroczysty jest najlepszy.

2. Makaron.

Wiele osób gotuje makaron kupny włoski w formie gwiazdek lub kółek do rosółu, wygląda to dość elegancko, jednak najsmaczniejszy makaron w rosole jest domowy, kupny daje zawsze pewien kwas rosółowi. Wziąć kwaterkę najpiękniejszej mąki pszennej, zagnieść samemi jajami tyle ile mąka w siebie jaj przyjmie, stosownie do suchości mąki i wielkości jaj, mniej więcej dwa jaja powinno być dosyć. Tak zagniecione jak najtwardziej ciasto, rozwałkować o ile się tylko da najcieniej, przy wałkowaniu strzegąc się przysypiania mąką. Rozwałkowane ciasto zostawić z pół godziny, niech przeschnie na stolnicy, potem zwinąć ciasto w wałeczek i jak najcieniej pokrajać. Pokrajane roztrzaskać palcami po całej stolnicy, niech przeschnie. Na kwadrans przed wydaniem obiadu, odlać trochę rosółu z garnka w rondelk, zagotować, wrzucić makaron, jak spłynie na wierzch, to ugotowany wlać w wazę razem z rosółem i resztę rosółu dolać. Można także gotować makaron na wodzie osobno, wtedy należy maka-

ron wylać na durszlak, wodę odcedzić, sam makaron włożyć w wazę i rozebrać rosołem.

3. Kaszka zwyczajna zacierana.

Do rosółu używa się kaszka drobna, gryczana lub pszenna. Wstawić wody gdy się zagotuje, odlać trochę, żeby miejsca było na kaszę, wsypać soli i na kwartowy ronderek wsypać czubatą kwarterkę kaszki, ciągle mieszając łyżką; włożyć kawałek masła lub wlać łyżkę frytury z rosółu i zostawić, niech się powoli rozklei na małym ogniu żeby się nie przypaliła. Kaszka ta gotuje się najwyżej 15 minut, wykłada się na talerz osobno. Jeżeli ma być w kostkę krajana, trzeba ją wcześniej ugotować, rozłożyć na półmisku płasko, wystudzić, i wtedy pokrajać w kostkę i włożyć w wazę. Tak samo gotuje się kaszka na gęsto podawana do potrawek, z tą różnicą, że na wierzch polewa się masłem; chcąc ją mieć rzadszą, np. dla chorego, sypie się mniej w proporcye kaszki. Robi się także kaszka zacierana jajkiem, biorąc na kwarterkę kaszki gryczanej jedno jajko, rozetrzeć razem z kaszką, ususzyć na słońcu lub w piecu i zasypać taką kaszką rosół, osobno w rondelku gdyż się dłużej gotuje, włożyć w wazę i rozebrać rosołem, gdyż taka kaszka bywa tylko na rzadko w rosole.

4. Kluski francuzkie.

Wziąć masła młodego lub klarownego łyżkę, uwiercić w donicy, wlać w to masła, cztery

żółtka, wierząc ciągle w jedną stronę; wlać łyżkę pozłoty od rosółu dla kruchości, pianę z tych białek ubić, wymieszać, a dopiero w końcu sypać półkwaterek mąki i to sypiąc ją potrochu, jakby potrząsając z lekka, wymieszać razem. Rosółu odlać w ronderek i na gotujący, srebrną łyżką kłaść kluski ostrożnie, żeby się nie pogniotły i równie ostrożnie wyjmować łyżką w wazę.

5. Kluski francuzkie bez piany.

Pół łyżki fritury i łyżkę dobrego masła, ucierać w donicy na śmietaną, gdy prawie zbieleje, wpuścić dwa żółtka każde oddzielnie i trzec w donicy póki niezgęstnie, następnie wbić po jednemu dwa całe jajka razem z białkami, ciągle trąc w jedną stronę za każdym jajkiem póki nie zbieleje i zrobi się gęste. Gdy dobrze utarte, wsypać po trochu ciągle, jakby pudrując, mąką, półkwaterek najładniejszej przesianej mąki i wiercić, aż się równa gęsta masa zrobi, uważać jednak należy, aby nie za długo wiercić bo się dzielić będzie jakby zważone. Takie kluski są do tego stopnia trwałe, że je można rano zrobić, a nawet gdy jest za dużo, zostawić ciasto do drugiego dnia. Kłaść łyżką na gotujący się rosół i przykryć pokrywą aby podraستاły.

6. Kluski francuzkie na prędcie.

Łyżka masła, dwie łyżki mąki i 3 całe jajka rozbić przez pięć minut razem na misce i zaraz

kłaść na rosół. Będą mniej pulchne ale bardzo szybko zrobione i wcale nie złe.

7. Kluski parzone.

Masła półkwaterek, wody kwaterek zagotować razem, wsypać do wrzącego kwaterek mąki, mieszając na ogniu, gdy odstaje od rondla zdjąć, a gdy przestygnie wbić po jednemu 3 lub 4 całe jajka rozrobić doskonale i na gotujący rosół kłaść łyżką srebrną jak francuzkie kluski, przykrywając pokrywą aby podrosły lub układać łyżką na blasze i upiec w piecu, można także rzucać na gorący szmalec gałeczki; wyjmować łyżką durzslakową i podawać do zup.

Takie same ciasto parzone po dokładnem wyrobieniu można w foremce lub nawet rondelku, ugotować na parze tak, jak się gotują wszelkie budynie, to jest: włożywszy trzy-czwarte formy ciasta, wstawić formę w rondel z gotującą się wodą na dwa cale wysokości i gotować w niej od trzech kwadransy do godziny.

8. Kluski krajane.

Zagnieść pół kwarty mąki jednym jajkiem i trochę wody nie zbyt twardo; rozwałkować, pokrajać w paski szerokie na dwa palce, położyć jeden na drugim po 3 lub 4 i pokrajać podług upodobania cieńsze lub grubsze. Bardzo dobrze wyglądają krajane w kostkę; wtenczas w paski należy krajać na palec szerokości. Zagotować wody,

wrzucić kluseczki, wodę posolić, jak wypłyną to wylać na durszlak, przelać zimną wodą, żeby się nie zlepiały i wrzucić w wazę. Do zupy grzybowej lub rybnej, gotować od razu na zupie; do rosółu nie można bo rosół zbieleje.

9. Pulpety do rosółu.

Wziąć pół funta łoju świeżego wołowego od polędwicy, usiekać dobrze odrzucając żyłki a następnie uwiercić w donicy na masę, wsypać kwaterek tartej bułki, wlać łyżkę rosółu, wbić parę całych jaj, pieprzu, soli, odrobineczkę muszkatołowego kwiatu, trochę siekanej pietruszki lub kopru, wymięszać doskonale, robić gałki, utarzać w mące i ugotować na rosolu.

10. Pulpety do barszczu.

Poprzednie pulpety także mogą służyć do barszczu, lecz stosowniejsze są następujące: pół funta mięsa wołowego kruchego, pół funta łoju lub szpiku usiekać drobno, posolić, popieprzyć, wlać trochę soku z cebuli lub jedną upieczoną w piecu i roztartą cebulę, 1 żółtko, 2 bułki rozmoczone w wodzie, wymięszać dobrze, robić gałki, i gotować w barszczu, tak jak uszka.

11. Uszka do barszczu.

Gotowane mięso wołowe usiekać na masę, wraz z kawałkiem młodej słoniny, włożyć w rondlek łyżkę masła, zagotować, wrzucić nieco tartej lub pieczonej cebuli, dać chwilę zagotować,

ale żeby się nie smażyła i zaraz zdjąć z ognia; włożyć usiekane mięso, jeden lub dwa grzybki ugotowane i usiekane podlać smakiem z tych grzybów, wsypać trochę bułki tartej, na pół funta mięsa jajko całe, posolić, popieprzyć i dobrze wymieszać.

Zagnieść ciasto z pół kwarty mąki z jednym jajkiem i wodą, żeby nie było twarde, lecz bardzo wolne gdyż wtedy się dobrze zlepiają, rozwałkować, pokrajać w ukośno-kwadratowe kawałki nie duże, na każdy położyć trochę farszu, złożyć razem w kształt chusteczki, a dwa przeciwległe końce zlepwszy, utworzy się uszko. Wrzucić na gotującą się wodę osoloną; jak wypłyną to dobre, odlać na durszlak i włożyć w wazę. Takie uszka w post robią się z grzybów suszonych zamiast mięsa, zresztą tak samo, i smażą na maśle klarownem, proporcja na 8 osób.

12. Pulpety z ryb.

Zdjąć skórę ze szczupaka, np. 2 funtowego, posiekać, posolić, wziąć łyżkę masła, cebulę tartą, bułkę rozmoczoną w mleku i wyciśniętą, jaj dwa, posypać stolnicę mąką i robić podługowate grube wałeczki na długość palca, wrzucić na gotującą się wodę; jak na wierzch wypłyną, wylać na durszlak, a jak ostygną, krajać w plasterki do wazy. Te same pulpeciki można podawać z białym sosem śmietanowym i z kluseczkami krajaniem na potrawę, wtedy robić mniejsze i nie krajać w plasterki.

13. Raki nadziewane.

Ugotować raków pół kopy z solą i koprem; gdy ostygną, wybrać szyjki i nóżki, te ostatnie usiekać drobno, zmieszać z łyżką surowego masła, łyżką tartej bułki, trochę usiekanego kopru, soli, muszkatołowej gałki, wbić dwa żółtka, wymieszać należycie, i nadziewać tym farszem skorupki od raków; ugotować w zupie rakowej, szyjki wrzucić w wazę. Do okładania jarzyn można takie raki przysmażyć na masle a szyjki ułożyć między jarzynką.

14. Jaja w koszulkach.

Jaję w koszulkach zowią się dla tego, że żółtko pokryte jest zlekką białkiem i przez takowe przegląda.

Wstawić w rondelku płaskim wody na całą wysokość z łyżką octu, osolić i gotować; wtedy wpuszczać ostrożnie jajka w tę wodę nie z góry, lecz tuż ze skorupki do wody; skoro się białko zetnie po wierzchu, wyjmować ostrożnie łyżką durzłakową na talerze, kładąc od razu na każdy z osobną po 2 lub 3. Takie jaja dają się do rosółu z liśćmi szczawiovemi, do barszczu czystego i do bulionu.

15. Jaja faszerowane.

Ugotować jaja na twardo, ostudzić i wraz z łupiną przekroić na połowę wzdłuż; wyjąć ostrożnie jajka, żeby łupiny nie popsuć, usiekać

i wymieszać na misce z łyżką młodego masła, trochą pieprzu, soli, szczypiorku lub kopru i takim farszem nakładać skorupki napowrót. Na patelkę włożyć odrobinę masła, i na to gorące masło układać jajka po wierzchu farszu posypane bułeczką tartą. Gdy się bułeczka zrumieni odwrócić i podać na stół do zupy szczawiowej.

16. Grzanki do zup z parmezanem.

Okroić bułkę ze skórki ze wszystkich stron, pokrajać w plasterki; rozpuścić młodego masła lub klarowanego, żeby było niesłone, umoczyć każdą grzankę w tym maśle aby się dobrze zamoczyły i zaraz posypać tartym parmezanem (serem). Wstawić pod blachę na pół godziny przed podaniem wazy do stołu.

17. Grzanki rozmaite.

Do rosółu lub bulionu dają się grzanki z bułki osuszonej w piecu, lub co daleko jest lepiej nad węglami. Lecz są jeszcze dwa gatunki grzanek używanych do zup i tak:

1. Pokrajać świeżą bułkę w kostkę i na gorącym klarownym maśle usmażyć, mieszając póty na patelni póki suche nie zostaną. Takie grzanki dają się do zupy grochowej, pomidorowej, szczawiowej i t. p.

2. Drugie grzanki, które się podają do wszelkich zup owocowych, robią się jak następuje: Po-

krajać bułkę w plasterki, umoczyć w śmietance i na gorącym klarownym maśle usmażyć, przewracając na dwie strony i na gorąco obsypują się cukrem.

ROZDZIAŁ III.

SOSY.

Główną podstawą każdego sosu jest mąka i masło, dla tego każda przezorna gospodyni, chcąc sobie ująć ambarasu, powinna tak zrobić jak kucharze, to jest: urządzić sobie raz na dwa tygodnie potrzebną ilość mąki zagotowanej z masłem i tego zwykle używać do sosów. Wziąć np. funt masła, zagotować, sklarować, zlać w inny rondelk i w gotujące się masło sypać, ciągle łyżką mieszając, pół kwarty mąki; dać się kilka razy dobrze zagotować na małym ogniu, wylać w salaterkę lub miskę i używać w miarę potrzeby do sosów. Drugą jeszcze rzeczą potrzebną jest rumiany cukier zwany karmel, który także bardzo korzystnie jest mieć naprzód urządzony. Wziąć pół funta cukru w kawalkach, zamoczyć go wodą i na dobrym ogniu gotować na patelni aż się dobrze zarumieni, czyli dopóki nie nabierze koloru palonego cukru; zlać go w kubek lub tym podobne naczynie; potrzebując rozgrzać trochę i użyć ile potrzeba do zakolorowania sosu.

Można taki karmel robić odrazu w żelaznym małym garnuszku i w nim go trzymać do używania.

Ponieważ jednak nie wszystkie sosy można palonym cukrem zarumienić, należy mieć także przygotowaną rumianą mąkę (do ostrych sosów i t. p. Wziąć suchej dobrej pszennej mąki, wsypać w rondelik i tak długo łyżką na wolnym ogniu mięsząc, aż nabierze zupełnie brązowego koloru, wtedy jeszcze mięsząc bez ognia aż przestygnie, wsypać do suchej butelki i zachować w suchym miejscu; biorąc do użytku, zagotować w maśle jak wyżej przy białych sosach.

1. Sos kaparowy.

Kto więc ma przygotowane masło z mąką, bierze go łyżkę mniej więcej do każdego sosu na 6 osób; kto zaś nie ma musi wziąć łyżkę masła, w gotujące się rumiane masło wsypać łyżkę mąki, rozmięsząc, zarumienić, rozprowadzić szklanką rozgotowanego bulionu, włożyć kaparów, wcisnąć cytryny ile potrzeba, włożyć 2 kawałki (zwyčajnego cukru, zagotować razem i zalać gorące kotlety, lub potrawę z piezonego drobiu, podaje się również do smażonego węgorza.

Do tego sosu można wrzucić grzybki lub pieczarki marynowane i wlać kieliszek madery lub francuzkiego wina, co podnosi jego smak. Ten sam sos można także robić na biało do potrawy

z cielęciny, kury, kaczek, do ryb wszelkich; wtedy zamiast bulionu, leje się rosół lub smak z ryb i mąka się rumieni.

2. Sos korniszonowy rumiany.

Zarumienić łyżkę masła, z łyżką mąki, zagotować, mieszając ciągle rozprowadzić bulionem. Osobno w garnuszku zagotować w rosole, pokrajane w plasterki korniszony; gdy już są miękkie wlać razem ze smakiem do sosu, dolać octu na smak jeżeli potrzeba, włożyć kawałek cukru i łyżeczkę małą karmelu dla koloru. Kto nie lubi aby sos był słodkawy, szczególnie do sztuki mięsa, niech wcale cukru nie kładzie. Sos taki zwykle daje się z amoretkami; te należy oczyścić z błonki na surowo, ociągnąć czyli obgotować w ukropie, pokrajać w kawałki i w wodzie osolonej lub rosole z łyżką octu raptem zagotować: układając potrawę lub kotlety na półmisku obłożyć amoretkami i oblać sosem.

3. Sos pieczarkowy biały.

Pieczarki oczyścić z wierzchniej skórki, wyplókać, większe pokrajać w paski, i ugotować w małej ilości wody wcisnąwszy w czasie gotowania pół cytryny bez pestek, na 6 sztuk, która nadaje białości pieczarkom, gdy będą miękkie, wziąć łyżkę klarowanego masła, wsypać łyżkę mąki, zagotować razem, rozprowadzić smakiem z pieczarek i dobrym rosołem, wlać pół szklanki wina białego

i zagotować wszystko razem. Jeżeli kto nie ma rosółu, a sos ma być użyty do potrawy z pieczonego drobiu lub kotletów, wtedy zamiast rosółu użyć bulionu; do białych sosów używa się koniecznie rosół lub smak z włośzczyzny, do rumianych zaś można użyć bulionu.

4. Sos serdelowy.

Wziąć łyżkę masła, usmażyć w niem wypłukane, obrane z kości i usiekane serdele, lub śledzie dobre wraz z mleczkiem i odrobiną siekanej cebuli. Osobno zrumienić mąkę z masłem, rozprowadzić bulionem, zmieszać z serdelową masą, wcisnąć soku z cytryny podług smaku lub włożyć kaparów, włożyć kilka plasterków cytryny bez pestek, zagotować wszystko razem i podać do sztuki mięsa.

5. Sos ogórkowy.

Sos ogórkowy używany bywa tylko do sztuki mięsa lub w post do kotletów z kartofli i śledzi. Łyżkę mąki zrumienić w łyżce masła, rozprowadzić smakiem z grzybów suszonych, wlać trochę kwasu ogórkowego, włożyć kilka ogórków w kostkę pokrajanych, łyżeczkę karmelu zagotować razem kilka razy i oblać kotlety na półmisku.

6. Sos szary z rodzenkami.

Przesmażyć łyżkę mąki z łyżką masła na rumiano, rozprowadzić bulionem i zagotować. Zru-

mienić na patelni parę kawałków cukru umoczo-
nych w wodzie wlać do sosu, włożyć garść przemy-
tych dobrze rodzenków jakich kto lubi, ale naj-
stosowniej dużych, wyjąwszy z nich pestki, wlać
łyżkę gotowanego octu, kieliszek wina i zagotować
razem. Przed wydaniem włożyć cytrynę w pla-
sterki pokrajaną. Taki sos służy do ^ozora lub nó-
żek cielących na potrawę, jako też karpia lub lesz-
cza, a wtedy zamiast bulionu, bierze się smak rybi.

7. Sos szczawiowy.

Obrać, opłókać, usiekać i udusić szczaw
w maśle, podlawszy rosołu lub bulionu: przefa-
sować, wlać parę łyżek kwaśnej śmietany, rozbi-
tej z łyżką mąki, cukru miałkiego łyżkę, zagoto-
wać razem, i podać do sztuki mięsa lub kotletów
cielących.

8. Sos szczypiorkowy.

Łyżkę mąki zagotować z łyżką masła, roz-
prowadzić rosołem, wlać łyżkę mocnego octu,
wsypać garść zielonego drobno usiekanego szczy-
piorku, zagotować razem i podać do sztuki i mięsa.

9. Sos cebulowy biały zwany a la Soubise.

Dziesięć dużych białych obranych cebul, za-
moczyć w solonym ukropie na minut dziesięć.
Wziąć ćwierć funta masła, cebule wyjęte z wody

pokrajać cienko i udusić w tem maśle na małym ogniu pod pokrywą, uważając żeby się nie zrumieniły. Wtedy wlać rosołu, wsypać sporą łyżkę mąki, wymieszać, rozprowadzić kwaterką słodkiej śmietanki i gotować na wolnym ogniu mieszając ciągle, żeby się nie przyrumieniło. W końcu wsypać odrobinę miałkiego cukru, dołożyć trochę młodego masła i wszystko przetrzeć przez sito; rozgrzawszy na 5 minut przed podaniem. Sos ten powinien być bardzo gęsty i biały; podaje się do kotletów bitych baranich; jest-to purée z cebuli.

10. Sos cebulowy ostry.

Kilka kawalków cukru zamoczyć wodą i gotować mieszając uważnie, aby cukru nie przypalić. Skoro się zrumieni, włożyć kawał masła utartego z mąką, podlać wody lub rosołu, wrzucić kilka dużych cebul obranych i usiekanych i gotować aż będą miękkie. Do każdego użytku, cebula powinna być po obraniu mocno sparzona ukropem, lub upieczona w piecu i przetarta przez sito. W końcu wlać łyżkę octu, zagotować i przefasować przez sito. Chcąc ten sos mieć ostrzejszy, włożyć oprócz octu łyżeczkę musztardy francuzkiej. Podaje się do sztuki mięsa lub baranich kotletów. Można nie fasować cebuli, lecz uduśiwszy ją w maśle zaprawić mąką, rozprowadzić rosołem, wlać łyżkę octu i łyżeczkę karmelu — jest to łatwiejszy sposób.

II. Sos holenderski.

Jednym z najlepszych sosów przy delikatnych potrawach lub rybach, jest sos holenderski, trudny w wykonaniu i bardzo kosztowny. Kosztowny dla tego, iż użyć do niego można tylko zupełnie świeże i to bardzo dobre masło.

Dwie łyżki stołowe dobrego octu winnego, troszkę soli i odrobinę białego pieprzu, gotować w rondelku kwartowym dopóty, dopóki nie zostanie płynu tylko łyżeczka od kawy. Wtedy zdjęć z ognia, wlać dwie łyżki wody zimnej i dwa rozbite żółtka, odrzucając starannie najmniejszy ślad białka, postawić na ogniu wolnym mierzając ciągle, aż żółtka zaczną gęstnieć; wtedy mieć przygotowane 10 łutów młodego masła, podzielić go na pięć równych części, włożyć jedną część, zdjęć rondelk z ognia i męsząc aż się masło rozpuści, wstawić znowu na wolny ogień i równo męsząc jedną, wyraźnie jedną minutę — zdjęć z ognia, dołożyć drugą część masła, męsząc póki się nie rozpuści i znowu na minutę na wolny ogień wstawić, za trzecim razem wlać dwie łyżki zimnej wody, aby się żółtka nie zwarzyły i znowu powtarzać dalej to samo działanie, aż wszystkie pięć części masła wyjdzie; sos powinien być gęstawy i gładki jak dobra śmietana, zaprawić go wtedy do smaku, podług gustu, cytryną lub kaparami, wreszcie winem białym nie gotując z nim, a w każdym razie dla złagodzenia smaku sypie

się odrobinę cukru. Ani odrobina mąki w taki sos nie wchodzi, można go zrobić pierwej, a podając rozgrzać tylko na wolnym ogniu.

12. Sos cytrynowy.

Sos cytrynowy biały używa się do potrawy z kur, kapłonów, kurcząt, kaczek, cielęciny, a nawet do ryb, to jest: do szczupaka lub sandacza. Rozetrzeć łyżkę mąki z łyżką masła klarownego na biało, rozprowadzić rosołem z drobiu, wcisnąć sok z cytryny, wsypać pół łyżeczki cukru, zagotować razem i oblać potrawę. Można do tego sosu użyć smaku z pieczarek świeżych lub marynowanych, które się osobno gotują i wrzucają razem do sosu; wiele osób na wydaniu rozbija kilka żółtek, wlewa w sos, ogrzewa razem i podaje na stół, sos nabiera wtedy żółtego koloru, lecz to nie jest konieczne i tylko wtedy się używa, gdy nie ma pieczarek. Chcąc ten sos mieć naturalny, bierze się tylko dużo masła i cytrynę.

13. Sos rumiany cytrynowy.

Łyżkę masła zrumienić z łyżką mąki rozcierając ciągle na ogniu, rozprowadzić pół szklan-
ką tęgiego bulionu suchego rozgotowanego w wodzie, wcisnąć pół cytryny, łyżeczkę karmelu, zagotować razem, przecedzić przez sitko, na kotle-

tach poukładać cytrynowe plasterki bez pestek i polać tym sosem.

14. Sos biały.

Rozetrzeć na surowo łyżkę mąki w łyżce masła zupełnie na biało, rozprowadzić rosółem, włożyć parę łyżek śmietany, troszkę siekanego kopru zielonego, zagotować i polać potrawę; taki sos używa się do potrawek białych lub do ryb, szczególnie zaś do karasków: używając zamiast rosółu smaku z ryb.

15. Sos grzybowy.

Zarumienić łyżkę mąki w łyżce masła, rozprowadzić smakiem z grzybów suszonych i cebuli, wlać trochę octu, włożyć drobno usiekane grzyby zagotować razem i podać do sztuki mięsa.

16. Sos pomidorowy.

Na sześć osób wziąć 6 dużych dojrzałych pomidorów, pokrajać i udusić w maśle, podlewając troszkę rozgotowanym bulionem; gdy się zupełnie na masę rozgotują, przefasować przez rzadkie sito tak aby pestki nie przechodziły i włożyć łyżeczkę cukru. Osobno zaś łyżkę masła zasmażyć na biało z łyżką mąki, wymieszać z pomidorową masą, posolić, rozebrać tęgim bulionem o ile wypada aby sos był dobrze gęstawy, zagotować razem i polać sztukę mięsa, potrawę z baraniny, lub kaczek.

17. Sos rakowy.

Z pomiędzy wielu bardzo sosów używanych do potraw i ryb, sos rakowy mniej znany, jest bardzo smaczny i elegancki. Ugotować raki jak zwykle z koprem i solą, obrać skorupki, wybrać szyjki i nóżki, skorupki utłuc i udusić w maśle młodem. Wziąć łyżkę masła, rozetrzeć na ogniu z łyżką mąki, masło rakowe przefasować rosołem tęgim z drobiu, rozprowadzić tym sosem masło z mąką czyli zaprawą; wcisnąć, na mendel (15) raków, pół cytryny, zagotować razem i oblać ułożoną na półmisku potrawę z drobiu, ubrawszy szyjkami i nóżkami rakowemi. W około półmiska można ułożyć ryż, osobno na sypko ugotowany. Taki sam sos używa się do potrawki z gotowanego cielecego mostku, można go również użyć do ryb, jak naprzykład do szczupaka, sandacza lub suma, należy jednak wtedy do zaprawy sosu użyć oprócz raków i cytryny łyżkę śmietany kwaśnej.

18. Biszamel.

Ćwierć funta młodego masła przesmażyć z łyżką mąki, rozprowadzić dwoma łyżkami buljonu i dolewać po trochu pół kwarty słodkiej śmietanki przegotowanej poprzednio, posolić i rozcieńczając ciągle w rondlu kopystką gotować długo do gęstości, pilnując aby się nie przypaliło. Gdy ostygnie zaprawić czterema żółtkami rozbitymi

z łyżką śmietanki; jeżeli kto lubi, wsypać odrobinę muszkatołowego kwiatu. Takim biszamelem polewa się indyk lub cielęcina na dopiekaniu, posmarować, opiec i znowu smarować, wybornie smakuje, pokrajaną w plastry cielęciny przekładać biszamelem, układać na półmisek, posypać parmezanem, pokropić młodem masłem i podrumienić w piecu. Zupełnie tym samym sposobem, tylko bez parmezanu, urządza się sztuka mięsa, co bardzo elegancko wygląda.

19. Chrzan ze śmietaną.

Utrzeć na tarce kilka korzonków chrzanu, sparzyć rosołem, włożyć w ronderek niech się trochę poddusi. Trzy łyżki dobrej śmietany kwaśnej rozbić z łyżką mąki, rozetrzeć mocno z chrzanem, wcisnąć troszkę soku cytrynowego, soli i zagotować; wtedy rozbić dwa żółtka, wsypać łyżeczkę cukru, zaprawić chrzan i wydać na stół. Można takim chrzanem polać pokrajaną sztukę mięsa i zapiec z 15 minut w piecu.

20. Sos śmietankowy.

Pół kwarty śmietanki zagotować z dwiema łyżkami cukru i kawałkiem wanilji; rozbić 4 żółtka z dwiema łyżkami śmietanki zimnej, wymieszać z ugotowaną, i ogrzewać na wolnym ogniu, mierzając ciągle aż zacznie gęstnieć. Ten sos na zimno używa się do zimnych legumin.

21. Sos z soków do budyniu.

Szklanka jakiego bądź soku, pół szklanki wina czerwonego, pół szklanki wody rozbita z łyżką mąki kartoflanej, parę łyżek cukru, wszystko razem wymieszać i zagotować na wolnym ogniu bez przerwy mieszając. Ten sos daje się także do pyzy, parzonej leguminy, biszkoptowej lub chlebowej.

22. Sos ponczowy.

W ogóle wszelkie ciepłe leguminy mają smak mgły, należy go podnieść sosem ostrzejszym i tak najwięcej ulubionym sosem jest szodo ale oprócz niego można podawać bardzo dobre sosy z winem i arakiem. Kwaterkę białego wina zagotować, wsypać ćwierć funta cukru, wlać kieliшек od wina araku, wcisnąć pół cytryny; 4 żółtka rozbić z łyżką wody, gorące wino lać w te żółtka i mieszać razem na ogniu aż trochę zgęstnieje. Doskonały sos do budyniu lub omletu

23. Szodo (Chaudeau).

Szklanke mialkiego cukru ubić doskonale z 6-ma żółtkami, wlać w to kwaterkę wina francuzkiego białego, wymieszawszy razem, wlać w maszynkę blaszaną i na węglach ciągle bić miotełką lub trzepaczką aż zgęstnieje, nie należy czekać aż się zagotuje ale gdy się wzniesie i zgęstnieje, to szodo gotowe.

24. Sos musztardowy.

Podsmażyć do zarumienienia łyżkę mąki w łyżce masła, rozprowadzić bulionem lub smakiem od ryb, włożyć łyżeczkę pełną musztardy angielskiej, wlać trochę wina i octu, włożyć kawałek cukru, kilka plasterków cytryny, zagotować razem i oblać sandacza, jesiotra lub węgoża. Ten sos podaje się także do kielbasy.

25. Sos tatarski zimny.

Ugotować 10 jaj na twardo, żółtka utrzeć na masę, i rozprowadzić czterema łyżkami oliwy, wmieszać 2 łyżeczki musztardy angielskiej, pełną łyżeczkę cukru, rozebrać mocnym octem tak, aby sos był gęstawy i wrzucić co kto lubi albo szczypiorku siekanego, kaparów, oliwek, lub korniszonów w kostkę pokrajanych.

26. Sos z żółtek do majonezów.

Piętnaście świeżych jaj ugotować na twardo, jajka na twardo kładą się w zimną wodę, a gdy woda zawrze i kwadrans się w niej gotują, wyjąć i zanurzyć w zimną wodę, aby żółtka skruszały. Oddzielić następnie same żółtka od białek i w donicy nie polewanej wiercić wałkiem z solą i dwoma surowemi żółtkami, gdy się dobrze rozwierci wziąć pół funta doskonałej oliwy i po łyżeczce od kawy dolewać ciągle wierząc tak, aby się pienie zaczęło, wtedy wsypać łyżeczkę miał-

kiego cukru i dwie łyżki stołowe mocnego octu, lub wcisnąć przez sito soczystą cytrynę. Wiercić trzeba bardzo długo—najmniej godzinę, gdyż od tego zależy, aby się wszystko na jednolitą masę zamieniło i aby stojąc dni kilka oliwa nie oddzieliła się od żółtek. Sos taki służy do wszelkich majonezów z ryb, z pulard i do święconego jest wyborny, gdy dobrze i starannie zrobiony.

27. Esencya do ostrych sosów.

Wziąć pół kwarty wina zwanego „xeres” lub madery i kieliszek bardzo tęgiego estragonowego octu, włożyć w to dwanaście serdeli obranych, trochę pieprzu, pół gałeczki muszkatołowej utartej, trochę kwiatu muszkatołowego, kilka goździków całych, kawałek chrzanu, kawałeczek skórki cytrynowej, kilka pietruszek, troszkę tymianu i wszystko razem postawić w rondelku na bardzo wolnym ogniu, aż serdele zupełnie się rozgotują, wtedy przecedzić wszystko przez sitko, a gdy ostygnie zlać w butelkę i mocno zakorkować. Essencya taka używa się do wszelkich ostrych sosów, mianowicie do ryb, dodając jej tylko do rumianego masła z mąką zarobionego lub do potrawki z kaczek, z kapłona, szczególnie zaś ze zwierzyny, do cynadrów wieprzowych, a nawet do kotletów baranich. Utrzymywać się daje przez rok cały w chłodnym miejscu.

28. Muszturda angielska.

Pół funta suchej angielskiej musztardy, wsy-

pać w donicę, polać trzema łyżkami dobrej oliwy, niech tak stoi 12 godz., wtedy sparzyć kwaterką mocnego estragonowego octu, lejąc go po trochu, nie razem i ciągle wałkiem lub łyżką drewnianą mieszając, aż do wystudzenia. Wsy-pać dwie łyżki stołowe cukru lub więcej, a będzie daleko przyjemniejsza bo nie tak ostra, i 3 łyżeczki palonego karmelu dla koloru, wymieszać dobrze a musztarda gotowa.

Sposób drugi. Pół funta musztardy angielskiej wsypać w rondel, oparzyć kwaterką mocnego estragonowego octu, wsypać ćwierć funta mialkiego cukru, wlać łyżkę palonego karmelu, wymieszać dobrze, wstawić na ogień, zagotować mieszając ciągle, wylać na miskę i mieszać do ostudzenia. Gdyby musztarda okazała się za gęsta można ją rozebrać gorącym octem lejąc po troszku.

29. Masło serdelowe.

Serdele wypłókać w wodzie, utłuc na masę w moździerz, na pół funta serdeli wziąć pół funta młodego masła, uwiertić razem, przefasować przez sito i podawać do polędwicy lub kapłona. Takie masło konserwuje się w piwnicy parę tygodni.

30. Ćwikła.

Wziąć ćwikłowych buraków nie dużych, opłókać, ugotować w miękkiej wodzie, obrać gdy ostygną i pokrajać w plasterki cienkie, uło-

żyć w słoju przesypując tartym chrzanem i kmin-kiem warstwami, wsypać troszkę cukru, i wszystko zalać gotowanym z solą ostudzonym octem, a po dwóch dniach można używać.

31. Amoretki.

Amoretki są to mleczka znajdujące się w grzbiecie bydła, używają się wołowe i cielęce, cielęce lepsze. Opłukane sparzyć mocno wodą z solą i łyżką octu, odlać na sitko, gdy ostygną wyżyłować, oczyścić z błonki; pokrajać w kawałki cal długości i wrzucić w sos do potrawy lub kotletów niech się razem zagotują. Podają się przy korniszonowym, cytrynowym, kaparowym i pieczarkowym sosie.

32. Karmel (cukier rumiany).

Na łyżkę karmelu potrzebną do zaprawy sosu jakiegokolwiek na 6 osób wziąć dwa łuty mączki co się równa 3 dużym kawałkom cukru, skropić go lekko wodą i na blaszanej lub żelaznej patelni na mocnym ogniu rozpuścić gotując do zrumienienia, pilnować jednak należy aby się nie spalił to jest nie szerniał, bo wtedy zrobi się gorzki. Można go zrobić na zapas, aby mieć zawsze w kuchni pod ręką, wtedy zrobić go więcej od razu, a nie dozwalając zbyt mocno zgęstnieć, skoro się zamieni w płyn rumiany zlać w garnuszek a potrzebując rozgrzać na gorącej blasze.

ROZDZIAŁ IV.

Pasztesy i Ciasta do pasztetów.

1. Ciasto francuzkie do pasztetów, pasztecików lub ciastek.

Wziąć funt pięknej pszennej mąki, trochę wódki czystej, 2 łyty łoju wołowego pokruszonego i przetartego z mąką, i tyle wody, aby ciasto było wolne jak na faworki, i nie przylegało do wałka. Wyrobić to ciasto na stolnicy, podsypując niekiedy delikatnie mąką i tak wyrobione zostawić, aby się uleżało. Do tego bierze się 3 ćwierci funta masła, uważać żeby nie było gorzkie ani zbyt słone, które na godzinę przed robieniem ciasta, powinno być w wodzie wyrobione z soli i w niej zostawione; gdy ma być użyte, wyjąć z wody, wycisnąć dobrze w serwecie, aby wszystka woda w nią wsiąkła, ciasto rozwałkować grubo, położyć na niem masło, w plasterkach na cal grubości, złożyć brzegi ciasta w kształcie koperty i wałkować ostrożnie: skoro będzie cienkie na pół cala, znowu złożyć, wałkować i to powtarzać 4 razy, zostawiając za każdym razem ciasto złożone na stolnicy, zanim się wałkuje przez min. 10 aby się odleżało. Chcąc aby ciasto było dobre, należy wałkując, pociągać wałek od siebie naprzód. Koniecznym warunkiem jest aby ciasto francuzkie

robić w chłodnym miejscu, w lodowni lub przynajmniej w piwnicy. Piec trzeba napalić jak na drożdżowe ciasto, to jest, aby odrazu w gorący wstawić, bo inaczej nie podniesie się i nie będzie na listki dzielić i nie zbyt długo trzymać w piecu bo wyschnie, najwięcej 15 do 20 minut. Piec powinien być niski piekarski aby odrazu z wierzchu ogień złapał. Pod blachą piecze się dobrze ale trzeba kłaść na górną kondygnację aby z obu stron się piekło, a nie smażyło.

2. Ciasto pół-francuzkie.

Rozczynić kwartę mąki jednym łutem drożdży i kwaterką zimnego mleka, wbić 3 żółtka i jedno całe jajko rozbite poprzednio w garnuszku z łyżką cukru, wsypać dla zapachu trochę skórki cytrynowej i ubijać to ciasto, które powinno być gęste jak na bułeczki, póty, póki pęcherzyków nie dostanie, postawić aby się ruszyło, ale nie w zbyt ciepłym miejscu. W czasie tego pół funta masła dobrego, nie solonego, wycisnąć w serwecie z wody, rozpląszczyć na talerzu i postawić w zimnie aby stężało. Gdy ciasto się dobrze ruszy, wyrzucić go na stolnicę, rozwałkować lekko w kwadrat, aby można było rozłożyć płasko masło, robiąc to w chłodnym miejscu; zwinąć w kopertę, o jest: skł adając rogi do środka i wałkować ostrożnie, żeby się masło nie wciskało. Trzy razy powtarzać składanie ciasta i wałkowanie, zоста-

wiając za każdą razą ciasto w spokojności do uleżenia kilka minut. Z tak zrobionego ciasta wykrawać formą lub szklanką ciastka, dać podrość na blasze a posmarowawszy jajkiem posypać grubym cukrem i wstawić w bardzo gorący piec. Można te ciasto nakładać konfiturami lub masą migdałową, zawinąć w pierożki, rogale lub pół księżycy, dalej postępując jak wyżej. Można również krajać wąskie pasy, zwijać lekko w sznur i robić obwarzanki okrągłe lub ósemki. Na rogale kraje się czworograniaste kawałki i zwija zaczynając od jednego rogu. Jeżeli nie są posypane pierwej cukrem, w takim razie w pięć minut po wyjęciu smarować lukrem.

3. Ciasto maślane.

Wszelkie paszteciki robią się albo w cieście francuzkiem, albo w cieście tak zwanem maślanem, które w następnym robi się sposób: funt mąki, pół funta wyplókanego w zimnej wodzie maśła, tak aby stężało; 2 jaja, kilka łyżek wody, wyrobić to razem dobrze, rozwałkować, złożyć we czworo, znowu rozwałkować i to powtórzyć trzy razy; zostawić ciasto złożone na dziesięć minut, a biorąc do użycia znowu rozwałkować cienko i wykrawać szklanką okrągłe plasterki, których brzegi smaruje się białkiem, na środku układa się farsz i pokrywa drugim placuszkiem: po wierzchu posmarować jajkiem i wstawić w dobrze gorący piec na pół godziny.

4. Ciasto rozsypujące się (kruche).

Rozmaite są rodzaje kruchego ciasta i z tego właśnie powodu, pomimo iż noszą jedną nazwę, różny ich jest smak. Zwyczajnem kruchem ciastem zowie się zagnieciona mąka z masłem, cukrem, żółtkiem;—dodanie śmietany, większa ilość i dobroć masła lub cukru stanowią odmianę smaku. Ciasto kruche, tak zwane „rozsypujące się,” sposobem przyrządzania różni się od innych i nadaje się do wszelkich pasztetów, pasztecików, rantów do sufletów i t. p. Wziąć funt mąki najpiękniejszej i pół funta świeżego nerkowego łożu i w dłoniach przecierać razem tak, aby się uformowała kasza jednakowa, gdy wszystka mąka już tak przerobiona, wlać tyle zimnej wody, aby połączyć tę kaszę w ciasto, pilnując, aby nie wziąć za dużo wody, bo ciasto będzie klajstrowate; wsypać troszkę soli, łyżkę cukru, i rozwałkować w chłodnem miejscu, nie zbyt cienko, używając to ciasto do jakiego wypadu użytku.

5. Pasztet z kuropatw, zajęcy, kwiczołów lub innej jakiej zwierzyny.

Oprócz wyżej wymienionych ciast, używanych do pasztetów, robią jeszcze do dużych bardzo pasztetów, ciasto żytnie, z którego robi się tylko forma, gdyż jest niezdatne do jedzenia; robi się w następujący sposób: kwarta mąki żytniej i kwarta pszennej, zagnieść twardo, i wyłożyć

formę miedzianą otwieraną na połowę wypełnić ją grochem, po upieczeniu w gorącym piecu wyjąć ciasto, nakłść farsz i zwierzynę, ciasto posmarować jajkiem i wstawić pasztet w piec. Najsmaczniejsze są jednak pasztety w cieście francuzkiem.

Zwierzynę jaka jest, czy to ptaszki czy zając oprawić jak na pieczyste, naszpikować gęsto, osolić, upiec na rożnie do połowy i pokrajać w kawałki, wyjmując zbyt wielkie kości. Na jeden np. pasztet średniej wielkości półmiska, bierze się jedna duża cielęca wątróbka, którą obrawszy ze skórki, naszpikować i upiec do połowy i zeskrobać na miazgę; zaś funt jakiegokolwiek zwierzyny z przodków zajęczych, funt świeższej słoniny, wszystkie wątróbki ze zwierzyny, jeżeli jeszcze jakie mięso na kościach pozostało, funt i pół wieprzowiny i funt miękkiej bardzo cielęciny pokrajać w kawałki dusić w maśle podlewając bulionem, gdy zupełnie miękkie usiekać, a potem wszystko to w móżdzierzu utłuc na miazgę, i przefasować przez rzadkie drucziane sito. Dwie bułki otarte ze skórki, w mleku namoczone i wyciśnięte, pół ząbka czosnku utartego na tarce, trochę soli, pieprzu, odrobinę muszkatołowej gałki i cztery żółtka, wszystko to razem wymieszać doskonale i uwiercić na masę w donicy. Wziąć blaszany półmisek głęboki, wyłożyć brzegi i dno cienko ciastem francuzkiem, odpiec to ciasto aby się pod farszem nie zrobił zakalec i na tak upieczone

układać farsz i zwierzynę warstwami, aż będzie pełno, to jest z czubem; wtedy nakryć cały pasztet ciastem francuzkiem, porobiwszy na cieście różne desenie z ciasta, obsmarować jajkiem i wstawić w piec gorący na pół godziny. Osobno zaś zrobić sos z bulionu mocnego, z truflami, kaparami, cytryną; można go także zaprawić krwią zgęśłą od zwierzyny, co wybornie smakuje, biorąc jak zwykle dla zaprawy łyżkę mąki i łyżkę masła, zrumienione razem. Jeżeli pasztet jest z kwiczołów, to do farszu należy wziąć także kilka sztuk, które po upieczeniu, trzeba utłuc w moździerzu na miazgę i potem przefasować bulionem przez durszlak. Szyjki, skrzydełka i nóżki od każdej zwierzyny nieużyteczne do pasztetu, gotują się na smak do sosu. Jeżeli zaś pasztet z zająca — nieużyteczne kawałki do pieczenia, z przedniej części używa się na farsz jako też wątróbkę od zająca. Do pasztetu z kwiczołów bierze się także środek z nich na farsz, a piersi tak jak u wszelkich ptaszków układa się między farsz, krawędź ptaszki na połówki.

6. Oszczędny i łatwy pasztet z przodków zajęczych lub sarnich.

Podając na pieczyście dwa zające zostają przodki od tychże. Te należy bez polewania octem wyżyłować bardzo starannie, naszpikować, posolić i upiec polewając masłem w piecu, pilnu-

jąc, aby nie przepiec. Kupić sześć lub ośm par jemiółuszek, które kupując z pierwszej ręki od przynoszących je na targ wieśniaków płaci się 10 groszy para. Oskubać je starannie, wypaproszyć, naszpikować piersi młodą słoninką i usmażyć na wolnym ogniu na miedzianej patelni. Łepki z szyjkami od ptaszków zostawić nieoskubane, związać razem i ubrać niemi sam wierzch pasztetu podając go na stół.

Pozostałe mięso z przodków zajęczych razem z głową gotować w małej ilości wody z włoszczyzną, cebulą, dwoma grzybami i rozmaitemi korzeniami, a mianowicie: lisciem bobkowym, angielskiem zielem, muszkatołowym kwiatem i solą, wygotowując rosół do półkwarty najwyżej. Po ugotowaniu mózgi wyjąć, mięso jakie się jeszcze przy kościach znajduje obrać, usiekać i utłuc zupełnie na maść w moździerz. Wziąć dwie wątróbki cielece i dwie zajęcze upiec lub udusić, utrzeć na tarce; funt młodej niesolonej słoniny usiekać na masę, funt wieprzowiny udusić z wątróbkami, usiekać i przetłuc w moździerz, dwie spore cebule, upieczone w piecu, usiekać także. Namoczyć w mleku otarte dobrze ze skórki cztery bulki okrągłe, rozetrzeć doskonale wałkiem w donicy, a następnie wycisnąć z mleka nad durszlakiem, włożyć wątróbki, dołożyć utłuczone mięso z zająca, słoninę, wieprzowinę posolić, popieprzyć, wsypać odrobinę kwiatu muszkatołowego tłuczo-

nego, pół ząbka czosnku utartego na tarce, kto nie lubi można się obejść, wbić cztery żółtka i wymieszać razem wszystko doskonale. Wziąć spory półmisek miedziany lub blaszany, a w braku takiego stary fajansowy przeznaczony już do pieczenia w piecu, chociaż nigdy tak dobrze nie jest jak w blaszanym, gdyż glina nie jest dobrym przewodnikiem ciepła, ułożyć warstwę farszu, na to kawałki pieczonego przodka, naturalnie obrawszy go z grubszych kości, na to znowu warstwę farszu, następnie upieczone ptaszki, znowu farsz i znowu zajac lub ptaszki co jeszcze zostało przykryć farszem. Na wierzch przykryć ciastem francuzkiem, którym można i spód wyłożyć, posmarować jajkiem i wstawić na pół godziny w gorący piec, kto nie chce w domu niech w cukierni każe zrobić rant z francuzkiego ciasta z pokrywą, co kosztuje stosownie do wielkości od 4 do 5 złp., a gdy półmisek stoi już w piecu dobre pół godziny, położyć na wierzch ciasto dla rozgrzania i w kwadrans podać na stół, ubrawszy na samym wierzchu pasztet łepkami od ptaszków, robiąc dziurę w pokrywie ciasta. Oddzielnie rozgotować duży kawałek, naprzykład cztery łuty bulionu w owym wygotowanym smaku z zajaca, łyżkę masła zrumienioną z łyżką mąki rozprowadzić tym bulionem, wlać łyżeczkę soku cytrynowego, kieliszek madery i łyżeczkę kaparów, jeden kawałek cukru i ten sos podawać oddzielnie do

pasztetu. Półmisek takiego pasztetu kosztuje nie rachując przodków zajęczych do 2 rubli kop. 25, a obdzielić się nim może od 20 do 25 osób.

7. Potrawa z przodków zajęczych we francuzkiem cieście.

Bardzo często się zdarza, że odrazu piecze się kilku zajęcy, wtedy zostają przodki bez użytku, gdyż zwykle z przodku zajęczego gotuje się tylko barszcz lub czarnina, jeżeli jest dużo zsiadłej krwi na zającu. Podaję tu przepis robienia potrawy na sposób pasztetowy z przodków zajęczych. Wyżyłowawszy należycie przodek, pokrajać w zgrabne części, opłókać w occie, naszpikować gęsto i posolić niewiele. Tymczasem wstawić w garnuszku niewielkim, tak aby sos był esencjonalny, oczyszczony łeb zajęczy, po wyjęciu z niego mózgu skoki i inne jakie ochłapki niezdatne na potrawę, włożyć dużo włoszczyzny, cebuli, parę grzybów suszonych i kawałek pokrajanego bulionu; nieco korzeni, angielskiego ziela, bobkowy listek, niech się to razem gotuje ściśle. W rondel zaś włożyć łyżkę przesmażonej mąki z masłem, masła powinno być dużo; gdy się zagotuje, wrzucić przeznaczone na potrawę kawałki, podsmażyć a gdy się zrumieni wyjąć każdy kawałek osobno widelcem i osypać mąką, włożyć napowrót i zalać wygotowanym poprzednio sosem niezbyt wiele wraz z szklanką wina czerwo-

nego. Wrzucić ząbek czosnku i jedną całą cebulę, nakłóta parą goździkami. Udusiwszy do połowy wątróbkę zajęczą, utrzcć takową i znowu z tem gotować, podlawszy resztę tamtego sosu, aż się trzy czwarte części wygotują. Wtedy wybrać na półmisek mięso, wyrzucić z sosu cebulę i czosnek, cały sos, przez sito przefasować; wlać napowrót w rondel, zaprawić krwią zastygłą od zajęcia dobrze roztartą, którą należy przy oprawieniu go starannie zachować w chłodnem miejscu, zagotować razem, wrzucić trochę kaparów, grzybów duszonych w maśle, jeżeli kto ma konserwowane, lub truflie i tym gęstym sosem polać potrawę. Osobno zaś upiec na półmisku spód, rant i pokrywę do tej potrawy z ciasta francuzkiego, w mieście najlepiej kazać zrobić w cukierni. W taką więc formę pasztetową zdjąwszy ostrożnie wierzch, układa się potrawa, oblewa sosem, przykrywa napowrót pokrywą z ciasta i wstawia na dziesięć minut lub kwadrans, dla rozgrzania ciasta do pieca. Na stole wygląda a nawet smakuje jak pasztet. Kto nie chce kazać robić ciasta, może po wyłożeniu potrawy na półmisek, ubrać ją plasterkami cytryny i obłożyć zwyczajnymi ciastkami francuzkiemi bez konfitur a będzie wybornie smakować.

8. Pasztet na zimno (pain de gibier).

Wziąć jednego zajęcia całego lub tylko trzy przodki zajęcze, lub wreszcie przodek sarni, wy-

żyłowawszy i naszpikowawszy, jak zwykle na piecyste, wątróbkę cielecą jedną, bardzo dużą lub dwie małe; równie naszpikowane udusić w maśle którego powinno być dużo, dołożywszy parę cebul pokrajanych pieczonych i 1 funt bułki krajanej w kostkę po obtarciu skórki. Gdy to dobrze mięko uduszone, obkroić mięso, usiekać na maszynie razem z wątróbką, co się nieda utłuc w móżdzierzu, a następnie wszystko przefasować przez bardzo rzadkie sito, najlepiej drucianne jakie się zwykle do marmolady i t. d. rzeczy używa. W to wszystko przetarte wsypać soli, pieprzu, angielskiego ziela, muszkatołowej gałki, ale to taką odrobinę, iżby zaledwie czuć było, bo zbytek korzeni popsuje cały pasztet, a żaden smak nie powinien dominować. Następnie wymieszawszy wszystko, trzec w donicy wałkiem w jedną stronę, wbijając po jednym sześć lub osiem jajek. Gdy ta massa doskonale uwiercona wziąć funt młodego masła, wlać rozpuszczone, wymieszać znowu i jeżeli kto lubi włożyć pół funta w kostkę krajanej słoniny. Wziąć rondołek, wysmarować masłem, wyłożyć w desęń cienko pokrajaną słoninką młodą ugotowaną, nałożyć cały ten przygotowany farsz i gotować na parze jak budyń całą godzinę lub wstawić w piec zupełnie wolny na małą godzinę, a nawet krócej jeżeli piec ciepły. Gdy wystygnie dopiero wyjąć na półmisek; a wyjdzie jak babka, którą się

kraje w plasterki i podaje na zimno z oliwą, octem i garniturem. Można taki sam pasztet robić z prosięcia lub kaczek używając skórę z prosiaka z kaczek zaś odrzucając.

9. Pasztet sztrasburski z wątróbek.

Jedną cielęcą wątróbkę lub trzy duże gęsie naszpikowawszy gęsto, udusić w maśle, potem utrzeć na tarce i przetrzeć przez sito, wsypać soli, pieprzu i kubek młodego klarowanego masła, lub szmalcu gęsiego, wymieszać i włożyć w puszkę, podając smarować na bułkę.

10. Pasztet na zimno z rozmaitego mięsiwa.

Pieczeni wołowej dwa funty, polędwicy wieprzowej dwa funty, cielęcej pieczeni dwa funty, wątróbka cielęca, to wszystko razem w rondlu udusić albo na brytfannie pod blachą upiec, polewając masłem, potem posiekać w maszynce lub w moździerzu na masę utłuc, dodawszy do tego kilka grzybów ugotowanych i drobno posiekanych, funt słoniny ugotowanej, pokrajanej w kostkę, troszkę pieprzu, angielskiego ziela, soli do smaku. Wziąć sztamu z czterech nówek dobrze wygotowanych tak, aby było dobre pół kwarty i takowy wlać do farszu, również smak, w którym się grzyby gotowały, wszystko to razem wymieszać, złożyć w formę albo w salaterkę, a jak zastygnie wyłożyć na półmisek i krajać w plastry;

chcąc żeby to prawdziwy pasztet był, dodaje się pół zająca upieczonego i na masę potłuczonego, albo 6 kwiczołów, a wtedy nie ustępuje najlepszemu sztrasburskiemu pasztetowi.

11. Pasztet zimny bez zwierzyny.

Jedną wątróbkę cielęcą udusić w maśle i utrzyć na tarce, funt wyżyłowanej miękkiej cielęciny i pół funta młodej słoniny w kawałkach udusić z czterema cebulami, potem utłuc w moździerzu lub w maszynce do siekania, 2 grzybki suszone ugotowane również utłuc; to wszystko wymieszać razem, następnie przefasować przez rzadkie drucianne sito; wsypać soli, pieprzu i odrobinę muszkatołowego kwiatu, wbić cztery duże jaja całe, wymieszać, włożyć w rondel wysmarowany masłem i wyłożony gotowaną słoniną i wstawić na trzy kwadransy do pieca miernie gorącego. Gdy się upiecze i wystygnie, podawać na zimno krajane w plastry z octem, oliwą i ausspikiem czyli galaretką.

12. Pasztet na zimno z gęsi.

Tłustą oczyszczoną gęś i dwie kuropatwy upiec w piecu jak zwyczajnie na piecyste, nie nadziewając niczem. Gdy ostygną obrać mięso z kości, usiekać drobno odrzucając skórę i żyły, utłuc w moździerzu. Osobno udusić jedną wątróbkę cielęcą i jedną z gęsi, polewając masłem, a funt

młodej słoniny ugotować, ostudzić i pokrajać w kostkę, wątróbki zaś utrzeć na tarce. Wziąć pół kwarty sztamu z nówek cielęcych rozpuściwszy w nim 4 łyty dobrego buljonu, przefasować tym buljonem mięso i wątróbkę przez rzadkie sito, wsypać pieprzu, soli, muszkatołowego kwiatu odrobinę, włożyć słoninę, wymieszać należyście; wlać w formę, a gdy zastygnie wyjąć, krajać w plastry i podawać z octem i z oliwą.

13. Pasztet z raków.

Ugotować kopę raków średniej wielkości z solą i koprem; gdy ostygną obrać szyjki i zostawić, nóżki zaś i gdzie tylko co mięsa do zjedzenia jest, obrać i posiekać na masę, wziąć kwaterek bułki tartej lub kwaterek drobnej kaszki ugotowanej na wodzie z masłem, uwiercić z usiekanymi rakami, włożyć masła, wsypać kopru, pieprzu, trzy żółtka, łyżkę masła rakowego zrobionego z utłuczonych i smażonych skorupki od tychże raków. Zrobić ciasto półfrancuzkie lub francuzkie: wyłożyć niem blaszany półmisek, położyć na tem warstwę farszu z raków, następnie szyjki rakowe, i znowu farsz, przykryć ciastem, posmarować jajkiem i na 15 minut w bardzo gorący piec wstawić. Oddzielnie zrobić sos rakowy z owego masła rakowego, wysmażonego z utłuczonych skorupki i przefasowanego przez sitko: zaprawić to masło czterema żółtkami, rozprowa-

dzić smakiem z raków, wsypać siekanego kopru, zagotować razem i podać do pasztetu. Dla osób nie lubiących obierania raków, wygodna to potrawa, którą jednak mniej jak z kopy raków robić nie podobna.

ROZDZIAŁ V.

Paszteciki i pierogi ruskie.

1. Paszteciki w cieście kruchem.

Wziąć na miskę kwaterkę śmietany dobrej nie bardzo kwaśnej a gęstej, wsypać w to mąki pół kwarty i gdy już należycie łyżką wyrobione wyrzucić na stolnicę, brać kawałki dużego włoskiego orzecha i palcami rozciągnąć każdy na okrągły placuszek, nakładać farsz z mięsa i zawiązać na wierzch podłużnie, łącząc ściśle palcami ciasto, które tym sposobem na wierzchu formuje rancik czyli ząbki. Wziąć w rondel frytury, (tłuszcz wołowy), (patrz roz. 6) rozgrzać, i zaraz wrzucać na gorący gotowe paszteciki — smażyć na obie strony i widelcem wyjmować, lub też układać na blachę masłem wysmarowaną, posmarować masłem i na pół godziny przed podaniem obiadu na stół wstawić do pieca gorącego. Gdy nabiorą koloru rumianej bułki mają dosyć, wy-

jąc z pieca i zostawić na blasze aż do podania na stół to nie ostygną. Farsz robić następujący: pozostałe mięso z rosółu lub pieczeń posiekać, włożyć w gorące masło, biorąc na funt mięsa ćwierć funta, utrzeć cebulę, oparzyć i włożyć w farsz trochę pieprzu, soli, łyżkę rosółu, jeżeli mało mięsa można garść bułki tartej, wystudzić, wbić żółtko i nakładać na placuszki, na ten farsz zaś położyć warstwę mózdzku cielęcego lub wołowego obgotowanego z solą, wyżyłowanego i w grubą kostkę pokrajanego. Bardzo to ładnie wygląda, gdy biały mózg nie będzie zmieszany z ciemnym farszem. Te paszteciki podawać na serwecie osypane smażoną na fryturze zieloną pietruszką.

2. Paszteciki we francuzkiem cieście.

Zrobiwszy ciasto francuzkie, rozwałkować je na grubość palca, wykroić szklanką dwa razy tyle krążków ile ma być pasztecików, z połowy tychże wykroić ze środka jeszcze mniejszy krążek, nasmarować całe krążki białkiem rozbitem, przykryć wyciętymi krążkami, które należy nasmarować rozbitem żółtkiem, jako też wycięte małe krążki, które trzeba upiec osobno, by służyły na zakrywkę do pasztecików, wstawić do bardzo gorącego pieca. Tymczasem zrobić farsz następujący: Na 20 pasztecików, wziąć jeden mózg cielęcy, lub jeżeli nie można dostać wołowy, byle

nie duży i świeży, ociągnąć w wodzie gorącej z solą i octem, oczyścić z błony, pokrajać drobno lub rozetrzeć łyżką, posolić i popieprzyć. Usmarzyć w łyżce masła jedną utartą cebulę, wsypać łyżkę mąki, wlać parę łyżek rosołu i zagotować. Gdy trochę przestygnie, włożyć mózgi, wymieszać a w końcu wlać dwa rozbite żółtka i trochę soku cytrynowego, rozgrzać aby zgęstniało, nakładać tem upieczone paszteciki, we środku próżne, przykryć pokrywką i wstawić do pieca, żeby się ogrzały.

3. Paszteciki z mózgu w konchach.

Na 10 pasztecików wziąć dwa mózgi cielęce, wycoczyć jak zwykle ze krwi, z trochę amorettek i młeczka cielęcego, wypłókać, obgotować w ukropie z octem; gdy woda ostygnie, wyjąć i oczyścić. Ostudzone mózgi wraz z amoretkami pokrajać w grubą kostkę, zagotować w łyżce masła łyżkę mąki, włożyć pieczoną utartą cebulę, wsypać trochę pieprzu, soli, wlać dwie łyżki śmietany kwaśnej, wcisnąć cytryny do smaku, włożyć mózgi, zaprawić 2 rozbitymi żółtkami, nakładać konchy, skropić masłem rumianem z bułeczką i wstawić na kwadrans do pieca. Bardzo podwyższa smak pasztecików, jeżeli się dołoży trochę usiekanych i usmażonych poprzednio w maśle świeżych pieczarek.

4. Paszteciki w kruchem cieście.

Często zdarza nam się spotykać na wystawnych obiadach z pasztecikami w formie koszycz-

ków lub t. p. i dziwi nas i zaciekawia jak to zrobione. Otóż na to są formy, naprzykład łyżki w formie grzybka którą macza się w tłuszczu a następnie w cieście jak na naleśniki, zanurza w gorącej fryturze i smaży na formie, a gdy nabiorą koloru rumianego wyrzuca z formy. Osobno odgotować 2 mózgi cielęce i wiązkę amoretek cielęcych, ociągnąć z błonki, pokrajać w kawałki. Wziąć łyżkę młodego masła, pół łyżki mąki, rozetrzeć na sucho, wlać łyżkę rosołu, zagotować, wsypać cukru miałkiego na koniec noża, wcisnąć cytryny, zaprawić dwoma żółtkami i w gotowy sos włożyć pokrajane mózgi i amoretki, posoliwszy lekko pierwej. Dodać trochę drobnych marynowanych pieczarek, jeżeli są świeże pieczarki należy je poprzednio udusić w maśle. Wymieszać delikatnie, nałożyć usmażone foremki na pełno, posypać natką młodej pietruszki usmażoną poprzednio na klarowanym maśle i wstawić w ciepły piec aby się rozgrzały. Eleganckie te paszteciki wyglądają jak koszyczki z zieloną pietruszką.

5. Paszteciki w naleśnikach.

Mózg jak wyżej obgotowany, rozetrzeć łyżką, wrzucić w masło z cebulą tartą, pieczoną, wsypać soli, pieprzu, wcisnąć cytryny, wbić jedno żółtko, łyżkę śmietany wymieszać i smarować naleśniki, zwinąć w trąbkę czyli w kółko, maczać w jajku obsypać bułką tartą i smażyć na klaro-

wanem gorącym maśle; aż nabiorą pomarańczowego koloru. Wydając posypać natką pietruszki w gałązkach drobnych, która się wraz z naleśnikami smaży. Można także, i tak zwykle robią kucharze: układać naleśniki jeden przy drugim uważając, aby jeden zachodził kawałkiem na drugi, na tak złączone, ułożyć grubo farszu na środku, zwinąć mocno razem, pokrajać na podłużne kawałki, postępując dalej jak wyżej, maczać w jajku i t. d. (Naleśniki, patrz przy leguminach). Na jeden mózg, zrobić naleśników z trzech jaj; powinno być 12 do 15.

6. Paszteciki smażone z drobiu (croquettes).

Z pieczonych kur lub kapłonów, ściągnąć skórkę, odrzucić kości i żyły i pokrajać na małe kosteczki kwadratowe. Tak samo pokrajać równą ilość trufl, pieczarek lub grzybów duszonych w maśle, wymieszać to z zaprawą zwykłą do sosów (łyżka mąki, łyżka masła i parę łyżek buljonu), i zostawić na półmisku do ostudzenia. Stolnicę posypać tartą i przesianą bułką, podzielić masę całą na równe części, nadając każdej formę podługowatą: umoczyć każdą w rozbitem jajku z solą, pieprzem i oliwą; posypać bułką tartą i poprawić nożem formę, która się zepsuła. Na kwadrans przed wydaniem na stół usmażyć na gorącej fryturze. Gdy nabiorą pięknego żółtego ko-

loru, ułożyć je na serwecie złożonej w kwadrat, ubrać pietruszką zieloną, to jest gałązkami smażonemi na maśle i podać po zupie.

7. Paszteciki smażone w drożdżowym cieście.

Zrobić ciasto drożdżowe z funta mąki, rozczyniwszy, mniejszą połowę kwaterką wolnego mleka z jednym łutem drożdży, gdy podrośnie, dodać resztę mąki, trzy jaja, łyżkę masła, posolić, wyrobić doskonale póki od łyżki odstawać nie będzie, na tem zależy dobroć każdego ciasta. Gdy powtórnie podrośnie, pilnując aby nie przerosło, brać małe kawałki wielkości dużego orzecha włoskiego, utarzać w mące, rozwałkować z lekka na cieniutkie okrągłe placuszki, położyć w środku farszu mięsnego, zawinąć znowu tak okrągło, jakby pączek i zostawiwszy na sicie aby miękko miały, postawić w ciepłym miejscu dla podrośnięcia. Gdy w godzinę podrosną, rzucać na gorącą fryturę (tłuszcz) i smażyć jak pączki, przewracając na obie strony. Rzucać na tłuszcz tą stroną, którą podrosła więcej i wyjmować na bibułę, żeby tłuszcz wyciągała. Na farsz bierze się mięso gotowane lub pieczone, jakie jest w domu, posiekać, wrzucić w masło przesmażone z pieczoną lub tartą cebulą, popieprzyć, posolić, wsypać, jeżeli mało mięsa garść bułki utartej, a gdy wystygnie, wbić w miarę ilości mięsa dwa lub trzy same żółtka, a będzie pulchniejszy farsz.

8. Paszteciki z ryb.

Posiekać rybę bardzo drobno, i posolić. Wziąć łyżkę masła, zagotować, wrzucić cebulkę usiekaną; podsmażyć razem, włożyć rybę i wątróbki od ryb, także rozmoczonej posiekanej bułki, jedno żółtko, trochę pieprzu i muszkatołowego kwiatu, zagrzać to znowu razem na ogniu, wymieszać i nakładać tem paszteciki z ciasta francuzkiego, wstawiwszy je potem na 10 minut w piec dla rozgrzania.

9. Paszteciki w konchach z łososia, węgorza, lub szczupaka.

Ugotować jedną z tych ryb z włoszczyzną i solą jak zwykle gdy jest mała i nie wypada jej inaczej podawać, ostudzić, obrać z ości, i połupać w drobne kawałki, ale widelcem nie nożem, aby nie wyglądała krajana. Osobno zrobić sos następującym sposobem: łyżkę dużą masła zagotować na biało z łyżką najpiękniejszej mąki, rozcierając ciągle w czasie gotowania, aby nie było klusek z mąki, rozprowadzać smakiem od ryby, wcisnąć przez sito pół cytryny na 2 funty ryby surowej, lub na funt połupanej, włożyć łyżkę kaparów osączonych z octu, lub jeżeli kto nie lubi, sześć serdeli obranych, wymoczonych i pokrajanych w małe kawałki, następnie włożyć przygotowaną rybę, wymieszać dobrze, ułożyć na posmarowane konchy, polać bułką zrumienioną z masłem

bardzo suto i wstawić w piec na kwadrans dla rozgrzania. Jeżeli kto bierze serdele zamiast kaparów, to masło powinno być bez soli. Dobre i niepospolite paszteciki, szczególnie na postne obiady.

10. Paszteciki z raków.

Ciasto francuzkie. Farsz na 20 pasztecików, 20 średnich raków obgotować z solą, obrać szyjki i nóżki, usiekać i podsmażyć w łyżce masła z łyżką śmietany kwaśnej, trochę kopru siekanego, pieprzu, soli, dwa żółtka; zagrzać na ogniu aż zgęstnieje i nakładać paszteciki: jeżeli we francuzkiem cieście, wstawić w piec dla rozgrzania; jeżeli w maślanem, do upieczenia.

11. Paszteciki postne.

Sześć jaj rozbić lekko z solą jak na jajecznicę, włożyć łyżkę młodego masła w ronderek, gdy się zagotuje wlać jaja i mięszać, żeby się usmażyły na równą gęstą jajecznicę, ale ciągle i ciągle mięszać, przy końcu wsypać szczyptę siekanego szczypiorku, jeżeli kto go lubi. Zwyczajne muszle od pasztecików wysmarować masłem, położyć na jednej stronie łyżkę tej jajecznicy, a na drugiej łososia drobno w paseczki pokrajanego. Wyborne paszteciki. W braku łososia można go zastąpić krajanemi w paski serdelami, lub wędzonymi sielawami.

12. Paszteciki z grzybów.

Paszteciki z grzybów najczęściej się podaje w wilję Bożego Narodzenia i wtedy do grzybów można domieszać wątróbki od ryb, utarte na miazgę. Ugotować młodych dobrych grzybów suchonych i usiekać na masę; wziąć łyżkę masła, wrzucić gdy się zagotuje cebulę usiekaną, podsmażyć; następnie grzybki, parę łyżek śmietany, wątróbkę rybną jeżeli jest, trochę pieprzu, soli, garść bułki tartej; wymieszać na ogniu, żeby zgęstniało, i układać na placuszki z maślnego ciasta, wstawić w gorący piec przykrywszy na wierzch papierem.

13. Paszteciki ze szparagami.

Zrobić ciasto francuzkie, wyrznąć okrągłe kawałki na grubość pół cala i drugie takiejże wielkości nieco cieńsze, te drugie wierzchnie naderznąć w środku małym kieliszeczkim, aby można krążki wyciąć po upieczeniu; położyć jeden na drugim, posmarować jajkiem i upiec w bardzo gorącym piecu. Zrobić farsz z cienkich szparagów, które po ugotowaniu przesiekać i udusić w maśle młodem, dolewając słodkiej śmietanki i odrobineczkę cukru; farsz powinien być biały i równy jak śmietana. Z upieczonych pasztecików wyjąć środkowe pokrywki, wydrążyć trochę ciasto, nakłnąć farszu, przykryć wierzchami i podać na stół, ogrzawszy je chwilę w piecu.

14. Pierogi ruskie z mięsem.

Na pierogi ruskie można używać ciasta francuzkiego czy maślnego, lub ciasta drożdżowego jak na bułki, to jest kwartę mąki rozczynić szklanką wolnego mleka i dwoma łutami drożdży w mleku rozmoczonymi: gdy rozczyn podrośnie, wbić 3 jaja, dwie spore łyżki masła, soli i przyczynić pół kwartą mąki; wyrobić dobrze, aż ciasto od ręki lub miski odstawać będzie, uważając zawsze, żeby ciasto było tak gęste jak na bułki, a jak podrośnie wyłożyć na stolnicę, mąką wysypaną, rozwałkować ciasto lekko, a następnie położywszy na blachę masłem posmarowaną, nakłaść farsz zimny, przykryć drugą połową ciasta, zlepiać mocno brzegi i postawić w ciepłe żeby dobrze podrosło, wtedy posmarować jajkiem lub masłem, posypać tartą bułką cały pieróg, i wsadzić do gorącego pieca. Można je robić małe podłużne, jak na jedną osobę, a z tej proporcji będą 2 duże pierogi lub 15 małych. Farsz robi się w następujący sposób: usiekać wołowej pieczeni, zwierzyny, na wpół z gotowaniem mięsem wołowym, słowem co jest w domu. Włożyć w rondel kawał duży masła, wrzucić garść cebuli siekanej, pieczonej, przesmażyć, włożyć mięso siekane, soli, pieprzu, wbić 2 żółtka wymieszać, 2 jaja na twardo ugotować, usiekać i układać farsz na ciasto, i osobną warstwą kłaść na farsz jaja siekane.

15. Pierogi ruskie z wyzigą.

Wyziga są to żyły suszone z jesiotra; namoczyć je na noc w wodzie, nazajutrz gotować najmniej 3 godziny aż zupełnie miękkie będą, wtedy odlać, pokrajać w kawałki, posolić i popieprzyć. Zrobić ciasto drożdżowe jak zwykle, stosując ilość wyzigi do ilości ciasta i tak na kwartę mąki potrzeba ćwierć funta wyzigi. Gdy ciasto wyrośnie drugi raz, brać kawałki, wałkować na stolnicy i nakładać wyzigą a następnie skropić ją roztopionem masłem, na wierzch zaś posypać jajami na twardo ugotowanymi i posiekanymi, zawinąć każdy pierożek na wierzch, posmarować masłem i upiec w piecu.

16. Kulebiaka, czyli pieróg ruski z rybą.

Pieróg taki robi się z ciasta drożdżowego lub pół francuzkiego, zwanego maślanem. Na noc namoczyć pół funta wyzigi (sprzedawanej u nas w ruskich sklepach), rano ugotować ją w miękkiej wodzie, gdy będzie miękka (gotuje się 2 do 3 godzin), odlać, przestudzić, pokrajać w kostkę i włożyć w rondel z dużą łyżką masła, w które poprzednio wsypać garść szczypiorku lub cebuli krajanej albo kopru, nie trzeba jednak smażyć masła, tylko go rozpuścić i wymieszać z wyzigą. Osobno oczyszczoną i posoloną jakąkolwiek rybę, najlepiej sandacza lub lina, rozplatać, wyjąć ości

i ściągnąć skórkę, która z łatwością zejdzie. Wziąć sześć jaj, ugotować na twardo, usiekać, posolić, popieprzyć, gdy to wszystko przestygnie, a ciasto drożdżowe gotowe, rozwałkować z lekka na stolnicy, położyć zaraz na brytfannę szeroko warstwę ciasta, następnie warstwę wyzigi, potem rozplataną zupełnie bez ości rybę, potem jaja, połączyć wszystko masłem, przykryć drugą warstwą ciasta, posmarować jajkiem, lub masłem i posypać bułką i gdy podrośnie z godzinę, wstawić do gorącego pieca.

17. Pierogi ruskie ze świeżą kapustą.

Jedną dużą pokrajaną na ćwiartki główkę kapusty zagotować raz w wodzie z solą, wycisnąć z tej wody i usiekać drobno. Wziąć ćwierć funta masła, przesmażyć z siekaną cebulą, wsypać soli, pieprzu, włożyć usiekaną kapustę, podduścić razem, a gdy przestygnie, ułożyć jak wyżej na ciasto drożdżowe lub francuzkie, posypując na wierzch siekanymi jajami, przykryć ciastem, dać podrosnąć dobrze, posmarować masłem, posypać bułką i upiec w gorącym piecu.

18. Pierogi ze słoniną zwane speckkuchen.

Mieć gotowe drożdżowe ciasto w innem nie można. Do ciasta z kwarty mąki wziąć funt młodej słoniny, pokrajać drobno, włożyć w ron-

del i na wolnym ogniu przesmażyć do połowy — to jest żeby straciła surowiznę lecz się nie smażyła, w gorącą jeszcze włożyć jedną dużą utartą cebulę, trochę pieprzu i soli, wymieszać dobrze i odstawić, gdy przestygnie włożyć w to ćwierć funta tureckich bez pestek przebranych rodzenek lub drobnych czarnych. Gdy ciasto dobrze wyrośnie brać kawałki wielkości jajka, rozciągać na stolnicy na placuszki i nakładać ową słoninę z rodzenkami, zwinąć na pierożek, położyć na blachę, żeby podrosło, a gdy wyrośnie posmarować jajkiem, wstawić na 20 minut w gorący piec. Wyborne ciastka.

19. Pyza z mięsem.

Kwartę mąki, dwa łuty drożdży, kwaterkę mleka, cztery jaja i dwie łyżki masła dobrego. Mąkę rozczynić mlekiem i drożdżami, gdy się ruszy wlać ubite jaja, masło, przyczynić resztą mąki, wyrobić doskonale, tak żeby ciasto było pulchne. Gdy podrosnie brać kawałki ciasta, na rękę okrągło rozplaszczać, nakłaść farszu mięsnego, zwinąć na okrągłą gałkę, umaczać w roztopionem klarowanym masle i układać w rondlu wysmarowanym masłem i bułką wysypanym, jedną gałkę obok drugiej. Gdy się rondel do połowy napełni polać jeszcze roztopionem młodem lub klarowanym masłem, dać znowu podrosnąć i dopiero wstawić w piec dobrze gorący na trzy

kwadransie nie dłużej. Farsz robi się w następujący sposób: resztę pieczeni wołowej lub mięsa gotowanego usiekać jak najdrobniej, wziąć dobre dwie łyżki masła, w gotujące wrzucić jedną dużą utartą cebulę; gdy się przesmaży wrzucić mięso, wbić ze dwa żółtka w miarę ilości: jeżeli mały rondel, to jedno dosyć; wymieszać doskonale, opieprzyć trochę i nakładać tem gałki. Można także mieszać—niektóre gałki nakładać mięsem, a niektóre powidłami i razem układać w rondlu. Gdy upieczone, przewrócić rondel na półmisek, a wyglądać będzie jak pasztet. Wyborna to potrawa, nie należy tylko dobrego masła żałować, gdy ciasto wsiąka w siebie masło.

ROZDZIAŁ VI.

WOŁOWINA.

Zewnętrzne oznaki dobroci mięsa.

Wybierać mięso bardzo czerwone; oblane tłuszczem białym, przypominającym świeże masło, tłustość powinna być twarda tak aby nie ustępowała pod palcem. Tłustość miękka, kolor mięsa brunatny, siny są niezaprzeczonemi oznakami posledniego gatunku mięsa.

1. Sztuka mięsa biała.

Razem z rosołem gotuje się i sztuka mięsa, której dobroć zależy od gatunku mięsa i ugoto-

wania w miarę, aby nie była ani za twarda ani za miękka. Mięso krzyżowe i biodrowe najsmaczniejsze jest na sztukę mięsa. Zwykle podaje się z garniturem z jarzyn w rosole ugotowanych, i tak: kapusta włoska pokrajana na ćwiartki, marchew, galarepa, kalafiory, kartofle; te jarzyny które się do rosolu kładą, pokrajane zgrabnie zaprawiają się masłem lub pozłotą z rosolu z mąką, rozprowadzają rosółem, kładzie się trochę zielonej pietruszki i na wydaniu oblewa niemi sztukę mięsa.

2. Sztuka mięsa na parze.

Wziąć piękny kawałek środkowego krzyżowego mięsa, byle nie pieczeni zrazowej, bo ta zrobiona tym sposobem będzie nie dobra. Okroić kości, zbić dobrze, naszpikować grubemi kawałkami młodej słoniny, posolić na pół godziny i włożyć w rondel, podłożywszy na cztery funty mięsa łyżkę masła. Na mięso zaś posypać bardzo dużo cienko poszadkowanej włoszczyzny, jako to: pietruszki, marchwi, galarepy, selera, odrobinę cebuli ale bardzo mało, bo popsuje delikatny smak jarzynek, można i szparagów, kalafiorów nawet, parę kartofli i jeszcze pół łyżki masła na wierzch, przykryć szczelnie i wstawić ten rondel w drugi z gotującą się wodą, której ciągle w miarę wygotowania dolewać. Gotować to godzin cztery do pięciu na mocnym ogniu, wcale nie za-

glądając; pamiętać tylko należy że im większy kawał mięsa, tem dłużej gotować się musi. Wyłożwszy na półmisek posypać uduszonemi jarzynami i polać uformowanym sosem, którego jednak powinno być już niewiele. Dla amatorów białej sztuka mięsa jest to coś arcywykwintnego.

3. Pieczeń wołowa duszona.

Sztuką mięsa rumianą zowie się każde inne mięso wołowe rumiane, które tylko wprost z rosółu tak jak sztuka mięsa biała nie jest podane, czy to pieczeń czy sztufada i t. p. Na pieczeń duszoną potrzeba wybierać zrazowe mięso lub też pierwsze krzyżowe, biorą i plecowe ale ta chociaż ma mało kości jest mniej smaczne. Zbić dobrze, okroić z żył — zostawiając łój, wzięść świeżo solonej słoniny, pokrajać w grube podłużne kawałki, posypać pieprzem i naszpikować całą pieczeń grubym szpikulcem, wskroś — to jest nie jak pieczeń na rożnie po wierzchu, ale przez całą pieczeń w środek — posolić, niech poleży godzinę — jeżeli gruba ze dwie. W rondel włożyć skórkę od słoniny na spód, żeby się pieczeń nie przypalała — włożyć pieczeń tak aby jej ciasno było, na wierzchu położyć kilka całych cebulek — przykryć szczelnie pokrywą i postawić na wolnym ogniu — powtarzam na wolnym. W pół godziny odkryć, przewrócić i wlać albo parę łyżek pozostałego z dnia poprzedniego rosółu, albo parę łyżek mo-

cnego bulionu, przykryć i znowu dusić z godzinę często przewracając. Po godzinie lub więcej — gdy pieczeń już dostatecznie sos z siebie puściła — odlać połowę sosu, włożyć łyżkę masła na wierzch, przykryć znowu szczelnie i postawić w piec ażeby się spokojnie bez zagładania dodusiła. Osobno na 6 funtów pieczeni, bo taką biorę średnią proporcję, wziąć 2 pomidory udusić w maśle, dobrze przefasować, wlać w pieczeń na pół godziny przed wydaniem, zasypać też łyżką utartego starego żytniego chleba — dolać odlany poprzednio sos z pieczeni, uważając zawsze aby sosu było dostatecznie i tłustość się nie wysadziła, postawić ją na wierzchu na blasze zawsze na wolnym ogniu zagotować i podać z rozmaitemi garniturami z jarzyn. I tak: w ogóle na wykwinniejszym stole podaje się na jednym półmisku podwójna sztuka mięsa, biała i rumiana; okłada kartofłami małemi, łyżeczką żelazną wyrzynanemi, buraczkami duszonemi, kapustą czerwoną; rydzami, grzybami, marchewką, etc. Każda z jarzyn osobno w maśle uduszona być musi. W ogóle taka pieczeń dusi się od 3 do 4 godzin—stosownie do miękkości i wielkości mięsa i potrzebuje wielkiego starania, ale jest wyborna.

4. Sztuka mięsa opiekana.

Gdy już mięso w rosole gotowane miękkie jest, wyjąć je pokrajać w kawałki, ułożyć razem

na blachę lub półmisek; zalać przygotowanym jak do sztuki mięsa surowym chrzanem ze śmietaną i żółtkami, wsadzić do pieca dla zarumienienia. Można także wyjęte mięso z rosółu i pokrajane, maczać każdy kawałek w następujący sposób: Parę usiekanych cebul usmażyć w łyżce masła ale żeby się nie zrumieniły, popieprzyć, wsypać siekanej pietruszki lub kopru; ostudziwszy, wbić cztery całe jaja rozbite pierwej, wymieszawszy dobrze razem: każdy kawał mięsa maczać w tem, układać jeden przy drugim, osypać tartą bułką i na brytfannie masłem wysmarowanej, wstawić w piec do zarumienienia. Wyjąwszy z pieca, zalać jakim rumianym sosem, np. zrumienić kawałek cukru, włożyć masła, odrobin mąki, parę łyżek bulionu, octu, łyżeczkę musztardy angielskiej, wynieszać, zagotować razem i oblać wyjęte z pieca mięso. Oblewa się także biszamelem pokrajane mięso, to jest łyżkę masła zagotować z łyżką mąki, przesmażyć dobrze, rozproszając słodką śmietanką, zagotować mieszając, a gdy ostygnie wbić 3 żółtka, wymieszać i oblać mięso przed wstawieniem do pieca.

5. Sztufada na gorąco lub na zimno.

Wziąć kilka funtów, co najmniej sześć, gdyż w małym kawałku nie będzie smaczna, mięsa krzyżowego: zbić dobrze, nakłuć nożem dziury i w te ponakładać słoninę grubą krajaną w po-

długowate kawałki i opieprzoną, całą zaś pieczeń osolic i skropić octem, niech poleży ze dwie godziny. Wygrzać mocno rondel, włożyć kawał masła lub łożu na spód; na to położyć mięso, przykryć i dusić na wolnym ogniu, gdy już puści z siebie sos włożyć parę cebul, marchwi, buraczka, selera, pietruszki; wszystko uszadkować, przykryć i tak dusić; gdy już mięso miękkie: wyjąć, osypać mąką ze wszystkich stron, sos przefasować przez sito, tłustość z niego zabreć, włożyć mięso do rondla zrumienić w samej tłustości, zalać napowrót sosem i niech się jeszcze poddusi. Dobrze także sztufadę, jeżeli gruba nasolic i nalać octem na tydzień, a będzie wyborna na zimno. Zupełnie tak samo można robić sztufadę bez jarzyn, można także włożyć w rondel kilka kartofli, które się razem uduszą z mięsem, kładąc je gdy pieczeń jest prawie uduszona.

6. Sztufada na zimno.

Wędliniarze urządzają sztufadę na zimno w następujący sposób. Ogromny kawał pieczeni zrazowej naszpikowanej grubą słoniną nalewają gorącym octem przygotowanym z korzeniami, tak leży od 8 do 10 dni. Następnie duszą samą bez żadnej tłustości, podłożywszy na spód rondla dębowe deseczki lub dREWienka na krzyż, aby się pieczeń nie przypaliła i podlewając octem, w którym się moczyła. Rondel powinien być szczelnie

zamknięty a pieczeń dusić się powinna 5 do 6 godzin.

7. Sztufada w galarecie.

Piękny kawał pieczeni wołowej naszpikować grubą słoniną, jak wyżej przy sztufadzie, nasolić niech poleży nie dłużej nad godzinę, włożyć w rondel kawał masła, na to pieczeń i obracać, wykręcać póty, póki się dobrze ze wszystkich stron nie zrumieni; wtedy włożyć na 6 lub 8 funtów pieczeni, 2 nóżki cielęce oczyszczone i pokrajane w kawałki, dużo włoszczyzny, marchwi, buraka i cebuli, wszystko drobno posiekane, nalać wodą tak, żeby te przyprawy dobrze przykryła i pod pokrywą dusić na wolnym ogniu trzy godziny. Poczem wyjąć pieczeń, położyć na głęboką salaterkę, a sos cały przefasować przez sito na pieczeń, wynieść w chłodne miejsce do do zastudzenia. Biorąc do użytku, wyjąć z salaterki i krajać plastry razem z galaretą. Wyborne smakuje.

8. Sztuka mięsa na zimno z galaretą.

Zamiast zimnej duszonej wołowej pieczeni, można podawać zimną sztukę mięsa w następujący sposób. Gruby piękny kawał krzyżowego mięsa z kwiatem naszpikować jak pieczeń młodą słoninką, w grubych paskach osoloną i upieprzoną, następnie, mięso gotować na rosół, jak zwyczajne nalewając tylko ciepłą wodą, nie zaś zimną

aby mięso było smaczniejsze, co zwykle czynić trzeba, gdy chcemy mieć dobrą sztukę mięsa. Wyjęte z rosołu mięso ostudzić przykrywszy pokrywką. Osobno wygotować parę nóżek cielęcych z włoszczyzną, sklarować dobrze, zakolorować łyżeczką cukru palonego, wylać na salaterkę i zastudzić. Podając pokrajać mięso w cienkie plastry, ubrać suto pokrajaną w kostkę galaretę, okładając mięso w koło tą siekaniną i podać ocet i oliwę. Wyborne danie na kolację lub śniadanie.

9. Pieczeń huzarska.

Kilka funtów zrazowej pieczeni zbić mocno, osolić i upiec na rożnie lub w piecu, polewając ciągle masłem; gdy już się zarumieni i jest prawie miękka, ponadkrawać ukośnie i przełożyć w każdym nakrojeniu następnym farszem: utrzyć parę pieczonych cebul na tarce, wziąć dużą łyżkę masła, trochę pieprzu, bułki tartej lub chleba tak aby massa była gęsta, wymieszać to doskonale i przekładać pieczeń. Włożyć ją do rondla, zalać sosem, jaki się uformował w czasie pieczenia, przykryć i dusić na węglach przez pół godziny. Można do tego farszu dodać usiekanego śledzia jeżeli kto lubi. Taka pieczeń, równie jak sztufada daje się zamiast sztuki mięsa, z tą różnicą, że się ją okłada tylko kapustą duszoną lub kartoflami.

10. Pieczeń wołowa duszona szpikowana jabłkami.

Pieczęń wołową do duszenia, naszpikować zamiast słoniną, zupełnie tak samo grubo krajaniem paskami kwaśnych niedojrzałych jabłek, podkładając zamiast tego pod pieczeń dużo cienko krajanej młodej słoninki. Dalej dusić jak zwykle. Jabłka nadają mięsu kruchość i miły kwasek.

11. Pieczeń wołowa z rożna.

Chcąc piec pieczeń na rożnie należy wziąć środkową zrazową lub pierwszą krzyżową część mięsa, która może nawet leżeć dni parę aby skruszała. Jeżeli mięso twarde obwinąć w serwetę w occie umaczaną i zakopać w ziemię na parę dni a skruszeje wybornie. Wyjąwszy do użycia naszpikować szpikulcem młodą słoninką cienko w podługowate paski krajaną, jak zająca włożyć na rożen i na bardzo gwałtownym ogniu piec. Podstawić brytannę, na którą leje się parę łyżek wody zimnej, żeby sos ściekał. Trzeba osobno w tyglu mieć masło rozpuszczone i ciągle niem smarować, czyli oblewać pieczeń. Taka pieczeń powinna się piec bardzo krótko, wtedy będzie dobrą, bo sos zatrzyma w sobie i nie zeschnie się. Ponieważ jednak nie każdy może i chce piec pieczeń na rożnie, więc zaręczamy że zachowując przepis tu podany, będzie miał ją z pieca bardzo dobrą. Głównym warunkiem jest tu go-

rącość pieca; urządzoną jak wyżej pieczeń włożyć na brytwannie miedzianej, koniecznie na ruszcie położonym w bardzo gorący piec, położywszy od razu na wierzch kawał masła polewać często samym masłem; ciągle ogień poddając i nie pierwej obrócić na drugą stronę, aż na jednej jest już dostatecznie rumiana; gdy się dobrze zrumieni na drugiej stronie to gotowa, soli się każdą wołową pieczeń pieczoną na kwandrans tylko przed włożeniem w piec lub na rożen. Od 4 do 5 funtów niemniej się piecze jak 3 kwandranse, większa godzinę, nigdy dłużej, powtarzamy ogień powinien być silny. Jeżeli kto chce upiec niezbyt duży kawałek, a pieca nie ma bardzo gorącego, niech zrumieni na patelni masło, włoży pieczeń, na to gorące masło, potrzyma na silnym ogniu jak befsztyk przewróci na drugą stronę, zrumieni i dopiero wsadzi w piec na ruszt aby się dopiekła, będzie wyborna. Pieczeń taka będzie w środku z krwią. Przy pieczeniu należy piec ogrzewać drzewem gdyż od węgla nigdy się nie zrumieni.

12. Polędwica.

Polędwicę urządzają na rozmaity sposób; pierwszy z nich jest zupełnie podobny do wyżej opisanego przy pieczeniu wołowej z rożna i w niczem się od niej nie różni, tylko oblewając, można oblewać masłem a przy końcu śmietaną kwaśną.

Drugi sposób jest taki: wyżyłowaną i naszpikowaną polędwicę piec na rożnie do połowy, polewając masłem z octem. Potem wziąć, włożyć w rondel, zalać kwaśną śmietaną, niech się tak dusi z pół godziny, a przed wydaniem sos zaprawić trochę mąką. Można także polędwicę szpielowaną upiec w piecu, należy jednak uważać aby bardzo krótko w bardzo gorącym piecu była, żeby nie wyschła, nigdy więcej jak na godzinę, lepiej jednak wprzód obsmarzyć ją na rozpalonym maśle nad fajerką a dopiero w piec. Do polędwicy, dają się różne garnitury, jako to: kapusta czerwona duszona w winie, buraczki, kartofle drobno wykrawane łyżeczką żelazną i obsmażane na surowo w maśle, makaron włoski obsypany parmezanem, wszelkie jarzynki, grzyby i rydze. Bardzo dobrze także smakuje polędwica z serdelowem masłem, które przyrządzone jak wyżej (patrz sosy), gdy już polędwica pokrajana na półmisku, nakłada się na wierzch kawałkami. Jeżeli polędwica służy za pieczone, podaje się sałata rozmaita, czy to zielona, czy z jarzyn i pikłów, czy wreszcie z surowej kapusty w czasie zimy.

13. Polędwica z maderą i truflami.

Wyżyłowaną i naszpikowaną polędwicę posmarować oliwą, i obłożyć krajaną w plastry cebulą. W parę godzin posolić, włożyć na rożen, obwinąć papierem posmarowanym młodem ma-

słem i piec na mocnym ogniu godzinę, jaśli mało 3 kwandranse, papier zdjąć na 10 minut przed zdjęciem z rożna. Wziąć szklanę maderę, 4 łuty bulionu, wrzucić w to świeże lub marynowane pokrajane trufle, zagotować razem, oddzielnie łyżkę młodego masła zagotować z łyżką mąki, rozebrać bulionem z maderą, i polać polędwicę; na półmisku położyć usmażony na fryturze podłużny chleb, okroiwszy skórę a na wierzch ułożyć polędwicę.

14. Rost-Beef.

Rost-Beef zowie się ogromny kawał kotletowego mięsa, upieczony w całości; i tak: wziąć np. 10 funtów tłustego kotletowego mięsa z kośćmi, osolic, położyć na brytfannę i wstawić do bardzo gorącego pieca, przewracając często aby się nie przypaliła. Mięso to piec się powinno w silnym ogniu, żeby się rumieniło; gdy sos który mięso puści wysmaży się, nakłuć je aby go znowu trochę puściło. Wyjąwszy z pieca, pokrajać na grube zrazy, obłożyć kartoflami, chrzanem struganym i zalać sosem ścięłym na brytfannę, kartofle obrane można piec przy mięsie w piecu, a będą wyborne. Można na taki rost-beef użyć i zrazowej pieczeni.

15. Pieczeń siekana.

Usiekać jak najdrobniej trzy funty zrazowej pieczeni lub pierwszej krzyżowej, który to kawałek jest tak miękki, iż na befszyk nawet doskonale użyty być może i wiele osób przekłada go

nad połędwicę — i pół funta nerkowego łoju wyżyłować po usiekaniu i jeszcze raz przesiekać, włożyć jedną bułkę otartą ze skórki, namoczoną w zimnej wodzie i wyciśniętą z niej, trochę pieprzu, soli, jedną cebulę usiekaną, dwa żółtka bez białek, od białka twardnieje i smaku nie ma, ćwierć funta świeżej młodej słoniny, a może nawet i pół funta, pokrajać w kostkę, wymięszać wszystko i zrobić podłużny klops w kształcie podłużnej bułki. Zrumienić masło i na gorące położyć klops i wstawić na 3 kwadransy do bardzo gorącego pieca polewając ciągle masłem a w końcu śmietaną. Można taką pieczeń pokryć kartoflami. Osobno ugotować pół garnca kartofli obranych, po odlaniu wody posolić, włożyć łyżkę masła, kwaterkę śmietanki surowej, utrzeć to doskonale razem, wbić jedno jajko całe, wymięszać i gdy dobrze ostygnie ułożyć grubą warstwą na mięso, posmarować po wierzchu rozbitym jajkiem, posypać tartą bułką i wstawić w piec, najwyżej na trzy kwadransy, tak żeby kartofle dobrze się zrumieniły. Wyborna pieczeń na gorąco, w kartoflach musi być dużo masła, a przy końcu pieczenia można podlać łyżką kwaśnej śmietany, żeby się sos uformował. Jeżeli ma być użyta na zimno nie pokrywa się kartoflami, a urządza się tak samo.

16. Befsztuk.

Trzy gatunki mięsa zdatne są tylko na bef-

sztyk: polędwica, kotletowe i pierwsze krzyżowe. Oczyszcwszy więc z żył i łożu przeznaczone na befsztyk mięso, pokrajać je w grube plastry czyli kawałki, mniej więcej grubości dużego palca, nie ubijać i nie solić wcale. Wziąć patelnię miedzianą, rozgrzać mocno, wrzucić kawałek masła, np. na trzy kawałki befsztyku, pół łyżki masła, nie więcej; gdy to masło zawrze silnie i zrumieni się rzucić w nie mięso, jeden kawałek opodał drugiego, i na bardzo dużym płomieniu smażyć, nie dotykając niczem; gdy już się zdaje być rumiane na tej stronie, obrócić ostrożnie widelcem na drugą, posolić natychmiast na stronie usmażonej i smarzyć dalej na bardzo silnym ogniu; gdy i z drugiej strony się zrumieni, wyjąć na talerz, gdzie leży tyle kawałków masła ile befsztyku, posolić po drugiej stronie i z lekka kładąc nóż płasko na mięsie, wycisnąć trochę sosu w masło; następnie jeszcze raz na moment włożyć na patelnię sam befsztyk, zasmażyć po obu stronach i wyjąć na ten sam talerz, na którym masło z sokiem od mięsa, sos uformowało, polawszy trochę masłem, w którym się smażył befsztyk. Cała dobroć befsztyku zależy na dobrem mięsie i mocnym ogniu; tym sposobem smażony, jest wyborny; a w miarę jak kto lubi, więcej lub mniej surowy, dłużej lub krócej smażyć. W ogóle całe smażenie nie powinno dłużej nad dziesięć minut trwać. Obłożyć struganym chrzanem i kartofla-

mi. Można także smażyć na patelni żelaznej, ale koniecznie wewnątrz pobielanej gdyż masło będzie się palić.

17. Befszyk po hamburgsku.

Wziąć gruby kawałek miękkiej, jak wyżej powiedziano, dobrego mięsa, nie zbijać go wcale, tylko nadać wałkiem lub nożem okrągłą formę, posmarować oliwą i na oliwę lekko posolić. Natychmiast aby mięso z solą nie leżało, na małej okrągłej blaszanej patelce czyli rzeczywiście na małym talerzyku blaszanym bez rączki 6 cali średnicy mającym, rozgrzać do rumianego koloru pół łyżki dobrego masła, wrzucić wtedy na to masło jedną sporą białą cebulę pokrajaną w plasterki i zaraz na tę cebulę położyć mięso; wszystko to się dzieje bardzo prędko na mocnym ogniu, nie zdejmując patelni z ognia, gdy już się zrumieni mięso po jednej stronie, nie wyciskając go ani nożem ani widelcem, tym ostatnim przewrócić ostrożnie na drugą stronę; wtedy po jednej stronie położyć obok mięsa łyżkę duszonych w maśle grzybków lub rydzów, po drugiej kilka kartofli małych w całości, w wodzie poprzednio ugotowanych, a po dwóch stronach przeciwległych wpuścić ostrożnie po jednym jajku, które się usmaży, jakby puszczone na maśle, gdy jajko się zetnie, befszyk gotowy będzie, polać wszystko dwoma łyżkami bardzo mocnego bulionu francuzkiego

ze zwierzyny i podać na stół razem z patelnią blaszaną, postawiwszy ją na zwyczajnym talerzu. Powtarzamy, iż wszystko powinno się odbywać bardzo szybko, aby mięso wewnątrz zachowało w sobie krew, czyli właściwą soczystość.

18. Befszyk „a la maitre d'hôtel.“

Francuzi rozmaitemi sposobami podają befszyk, między jednak najulubieńsze liczy się befszyk „a la maitre d'hôtel,” którego bardzo łatwy, a dokładny sposób tu podajemy. Usmażyć befszyk z polędwicy lub z pierwszej krzyżowej (tak zowie się pewna część mięsa, wyborna na befszyk) nie rozbijając mięsa, bo sok puści zbyt wiele i nie soląc go aż na patelni; rzucić mięso na bardzo rozpalone masło, na miedzianej — nigdy na żelaznej patelni — bo na tej ostatniej masło się pali, czernieje i gorzknie. Masła powinno być nie wiele — dosmażać w miarę, jak kto lubi, befszyk surowszy lub więcej dosmażony. Gdy gotów, układać kawałki podłużne, jeden za drugim, a na każdym kłaść przygotowane poprzednio plasterki masła młodego, które się urządza w następujący sposób. Kawał młodego niesolonego masła wymięszać na talerzu z siekaną zieloną pietruszką, której powinno być bardzo wiele, z pieprzem i sokiem cytrynowym, biorąc w proporcji ćwierć funta masła, pół cytryny; masło takie gdy stwardnieje, kraje się wybornie na ka-

wałki. Osobno obrać kartofle, pokrajać w plasterki, oparzyć wodą, wyjąć z niej, posolić nieco, włożyć w rondel na nie kawałek tego samego masła zrobionego do befsztyku i udusić na wolnym ogniu; pod pokrywą w 15 minut będą dobre, jeżeli jest nie duża ilość. befsztyk bowiem i podobne kartofle nigdy nie można na więcej, jak na dwie lub trzy smażyć osoby.

19. Kotlet wołowy „entre côte à la béarnaise.“

Gruby wołowy kotlet razem z kostką i tłuszczem ukrojony rozbić dobrze, tak jednak, aby fasonu nie stracił i usmażyć na ruszcie na węglach; to jest, położywszy osolone kotlety na ruszt, postawić go na kominie lub na angielskiej blasze, podłożywszy pod ruszt dużo czerwonych drzewnych węgli i dmuchając na nie ciągle, smażyć kotlety, lekko masłem smarując, najprzód z jednej, a następnie z drugiej strony, póki nie będą zupełnie rumiane. Wziąć w rondel trochę masła młodego, zrumienić go na pomarańczowo tylko, wsypać pół łyżki mąki, zagotować, włożyć łyżeczkę angielskiej musztardy, wymieszać razem, wlać łyżkę jedną tegoż bulionu i zaprawić sos rozbitem żółtkiem, nie pozwalając się już zagotować i polać tem na talerzu, kotlety tak, aby je sos zupełnie pokrył, bo powinien być gęsty aby nie opadał z mięsa.

rumiane. Gdy się zrumienią włożyć cebuli, grzybek, podduścić znowu aż się sos wysadzi i wydać na stół.

25. Zrazy zawijane polskie.

Kilka funtów zrazowego lub krzyżowego mięsa pokrajać na duże, lecz jak najcieńsze plastry, zbić, osolić i zostawić tak z kwadrans. Wziąć dużą łyżkę masła, włożyć upieczonej i utartej cebuli, wsypać chleba tartego, pieprzu, wymieszać doskonale, smarować tem zrazy zawijając mocno, aby się nie rozkręcały. Włożyć w rondel kawał masła, na to roztopione masło wrzucić zrazy, włożyć cebuli pieczonej, przykryć, niech się duszą na wolnym ogniu; jak się zrumienią, wlać trochę rosołu, zasypać sos chlebem a jeżeliby jeszcze się wysadził to podlać znowu rosolem wygotowanym z kości i żył od mięsa. Zrazy takie trzy kwadransy powinny się dusić.

26. Zrazy à la Nelson.

Wziąć funt polędwicy, pokrajać na cienkie zrazy, zbić dobrze, osolić i opieprzyć. Położyć na dno blaszanego rondla spory kawał masła, zrumienić prędko i na to rumiane masło położyć warstwę posolonych zrazów, posypać cebulą sparzoną i pokrajaną w plastry, znowu położyć warstwę zrazów, znowu masła i cebuli. Nakryć szczelnie i dusić na dobrym ogniu, potrząsając

często rądem. Główną zasadą tych zrazów jest, aby się krótko dusiły i tak w 20 minut, powinny być miękkie. Można włożyć parę kartofli pokrajanych w plasterki oraz świeżych pieczarek w paski krajanych i razem udusić.

27. Zraziki na prędce (a la hâte).

Bardzo smaczną potrawą na śniadanie lub kolację są zraziki zrobione w kilka minut. Wziąć np. funt miękiego mięsa, połędwicy, krzyżowego, albo pieczeni miękkiej, pokrajać na kawałki wielkości orzecha włoskiego, każdy z nich rozbić ubijaczką jak tylko się da najlepiej, choćby i w drobne kawałki, następnie wszystkie razem znowu rozbić dobrze ubijaczką drewnianą. Posolić, popieprzyć, włożyć jedną całą cebulę utartą na tarce, posypać łyżką mąki i wszystko wymieszać doskonale. W rondel lub na patelnię miedzianą położyć 4 łyty (co odpowiada łyżce) masła, zagotować mocno i gdy się zaczyna rumienić wrzucić przygotowane mięso i zaraz zacząć go łyżką rozcierać czyli mieszać, żeby się nie zbijało w kupę, lecz żeby wszystkie kawałki się wymieszały i straciły czerwoność świeżego mięsa. Wtedy wlać w to pół kwaterek słodkiej śmietanki, najlepiej surowej, wymieszać, zagotować razem i podać obłożony kartoflami osobno smażonemi. Kto nie spróbuje nie może uwierzyć jakie to smaczne, należy tylko pilnować, aby się mięso zbyt długo nie smażyło.

28. Zrazy francuzkie.

(*lauguettes de boeuf*).

Dwa funty poledwicy wyżyłować, pokrajać na cienkie zrazy i zlekką troszkę rozbić, ułożyć na półmisku i polać po obu stronach młodem rozpuszczonem masłem niech tak poleżą z godzinę. Rozgotować dwa łyty bulionu w półkwaterce wody lub rosółu. Włożyć w rondel łyżkę sporą masła zagotować ją z łyżką mąki, rozebrać buljonem, wkrajać dwie cebule pokrajane w plastry, włożyć przygotowane zrazy soląc i pieprząc je z lekka, posypać świeżemi pieczarkami, obranemi, oparzonemi i usiekanemi lub lepiej cieniutko pokrajanemi, przykryć rondel szczelnie pokrywą i postawić na bardzo wolnym ogniu niech się tak duszą całe dwie godziny, jeżeli ilość większa to nawet dłużej. W braku pieczarek namoczyć na 3 godzin poprzednio w mleku młodych suszonych grzybków, trzymając je w ciepłym miejscu, następnie posiekać i wrzucić razem do duszenia, z grzybami może się nieco dłużej dusić. Podając mieć obgotowane kartofle, pokrajać na spód półmiska, na wierzchu ułożyć zrazy i polać sosem a będą bardzo smaczne.

29. Pekeflejsz.

O przyrządzeniu, to jest soleniu wszelkiego mięsiwa, czyli o uprawieniu pekeflejszu, patrz „*Jedynie praktyczne przepisy*,” w których obszernie

o tem nadmieniałam. Wyjąwszy więc nasolone mięso z sosu, opłókać go w wodzie, włożyć w rondel, nalać miękką wodą i gotować godzin cztery najmniej, jeżeli zaś kawał mięsa przechodzi 10 funtów, to należy dłużej gotować w miarę jak się za nakłóciem widelcem miękkie zdawać będzie. W czasie gotowania, dolewać ciągle o ile się wygotuje świeżą wodą, gdyżby był zasłony pekeflejsz. Podając na stół, ubiera się gałązkami świeżej zielonej pietruszki, a osobno podać chrzan zwyczajny tarty z octem lub musztardą. Dobrze jest mięszać na półmisku razem z białą sztuką mięsa.

30. Ozór na szaro.

Ugotować ozór w wodzie, z włoszczyzną i korzeniami jaki kto lubi do miękkości. Gdy mięki ściągnąć skórę. Zrobić do tego sos następujący: parę kawałków cukru zamoczywszy wodą zrumienić na patelni, wziąć łyżkę masła, łyżkę mąki zagotować, wlać cukier, podsmażyć razem; rozprowadzić smakiem od ozora, dodać pół szklanki octu, trochę wina, cytrynowej skórki, precedzić, włożyć garść dobrze wymytych rodzenek i migdałów oparzonych, ozór ukośnie pokrajać, włożyć w ten sos; zagotować. Taki ozór daje się zamiast potrawy.

31. Ozór z chrzanem.

Oczyściwszy ozór ze szlamu i oderznąwszy wszelkie niepotrzebne części, nie płócząc go wca-

le w wodzie natrzeć mocno solą zmięszaną z pół łyżeczką saletry, włożyć w miskę, nakryć denkiem lub talerzem i wynieść do piwnicy niech tak stoi dni 10, codziennie go przewracając i nacierając sosem uformowanym z soli. Po dziesięciu dniach jest zdatny do użycia: płókać kilka razy w wodzie, gotować do miękka, skórę ściągnąć, pokrajać ukośnie i dać obok białej sztuki mięsa podając do tego chrzan surowy z octem.

32. Bigos z pozostałej pieczeni lub mięsa z jabłkami.

Ile jest pieczeni lub mięsa, pokrajać zgrabnie w kostkę. Zrumienić łyżkę mąki z łyżką masła, rozprowadzić buljonem lub smakiem z grzybów z octem; włożyć kilka kwaśnych jabłek pokrajanych w ćwiartki drobne, włożyć pokrajane mięso, kawałek cukru zagotować razem i wydać. Ten sam bigos można robić bez jabłek, a zamiast nich włożyć pokrajane w kostkę ogórki kwaszone. Włożyć cebuli tartej a na wydaniu kartofli osobno ugotowanych i także w kostkę pokrajanych.

33. Bigos prawdziwy litewski.

Uszatkować świeżą główkę kapusty, osolić dobrze i następnie mocno wycisnąć; uszatkować lub usiekać ze dwie białe cebule i razem posolić, kwaśne jabłka pokrajać w kostkę, tak samo tłuste mięso wołowe lub pieczeń i surową wieprzo-

winę, można jeżeli jest wkrajać i zwierzynę, wszystko pieczone lub gotowane, i następnie układać w rondlu w taki sposób: łyżka masła, kapusta, jabłka, wieprzowina i inne mięsa i znowu masło, kapusta, jabłka i t. d. ciągle w tym samym porządku. Tak ułożone zalewa się dobrym rosołem albo buljonem i zakrywszy długo dusi, przynajmniej ze dwie godziny, potrząsając często żeby się nie przypaliło. Kiedy bigos już prawie gotów zaprawić go dwiema łyżkami masła i łyżką mąki, wymięszać dobrze, trochę go jeszcze wysadzić i wydać na stół. Na wydaniu włożyć można na wierzch trochę kiełbasy gotowanej i pokrajanej w plasterki. Bigos taki podaje się na śniadanie albo na obiad przed rosołem, i może być odgrzewany, a wtedy na wet zyskuje na smaku.

34. Kołduny.

Kołduny, potrawa prawdziwie litewska, mało gdzie dobrze jest podawana, a dobroć jej zależy na dobrem tłuszczu i krótkim gotowaniu. Otóż zwykle mięso mieszają z tłuszczem wołowym od nerek, biorąc po połowie tłuszczu i mięsa, a jedna chwila za długiego gotowania, czyni mięso twarde. Zamiast więc tłuszczu wołowego, wziąć szpiku świeżego, biorąc na funt farszu ćwierć funta skrobanego najmniejszego mięsa z części zwanej pierwszą krzyżową, a trzy ćwierci funta szpiku, soli, pieprzu i trochę soku wyciśnięte-

go z utartej cebuli. Zagnieść ciasto z funta mąki z wodą i jednym jajkiem wygniatając go długo pamiętać aby nie było twarde lecz wolne, potem rozwałkować jak najcieniej, nakładać farszem i wycinać, jak najmniej zajmując ciasta, więcej podłużnie jak okrągło i to bez kółka, kołduny bowiem powinny być równo obcięte. Gdy już do stołu mają być podane, wtedy rzucać na osolony ukrop w bardzo szerokim naczyniu, tak aby jeden kołdun nie dotykał drugiego i gdy tylko wypłyną, ostrożnie żeby nie porozrzynać, wyjmować łyżką durszlakową na półmisek, niczem nie polewając. Wiele osób sypie odrobinę majeranku do farszu, co podnosi smak. Dobroć kołdunów zależy na tem, aby sok czyli tłuszcz nie wypłynął i w ustach się został — trzeba więc mocno ścisnąć brzegi, smarując je piórkiem wodą.

35. Pierożki z mięsem.

Pozostałe mięso z rosółu, najkorzystniej jest użyć na pierogi. Pokrajać na zupełnie drobne kawałki, a potem posiekać i w to domieszawszy co kto ma w domu, kawałek pieczeni pozostałej lub wreszcie kawałek świeżej słoniny na wół ugotowanej. W ronderek włożyć kawałek masła, wrzucić trochę pieczonej tartej cebuli: przysmażyć, włożyć usiekane mięso, tartej bułki, pieprzu, soli jedno lub dwa jaja i wymieszać doskonale razem. Zagnieść ciasto, z mąki, z jajkiem i z wodą, roz-

wałkować cienko, kłaść opodal kupki farszu, zawinąć ciastem i wykrawać żelazkiem lub kieliszkiem małe pierożki; można i szklanką wyrzynać ale będą zbyt duże. Wrzucić na gotującą się wodę, a po ugotowaniu odcedzić na durszlaku i zalać na półmisku masłem rumianem, w którym garść bułki tartej zrumienić. Te same pierożki można po ugotowaniu smażyć na klarownem maśle lub fryturze a są wyborne.

36. Gulacz węgierski.

Gulacz węgierski jest to poprostu rodzaj bigosu z surowego wołowego mięsa, bardzo przesyconego pieprzem czerwonym, papryką zwanym. Wziąć miękkie kawałki wielkości orzecha włoskiego surowego mięsa, rozbić dobrze, włożyć w rondel, w którym powinna być rostopiona stosowna ilość łożu wołowego, poddusić nieco pod pokrywą, przyłożyć dużo krajanej w plasterki cebuli, podlać wodą i znowu dusić, w końcu gdy już widać że miękkie, wsypać tłuczonego pieprzu czerwonego lub białego, nieco angielskiego ziela, posolić i znowu raz zagotować; w czasie duszenia zaś ciągle po łyżce zimnej wody podlewać dla skruszenia mięsa. Sos powinien być tej gęstości, co w polskich zrazach a ta gęstość powinna bez zaprawiania mąką się uformować z samego soku mięsnego, cebuli i pieprzu.

37. Flaki.

Oczyszczone najdoskonalej flaki, nalać mięk-

ką wodą i gotować szumując jak rosół, po wyszumowaniu odlać tę wodę przeczścić flaki jeszcze w zimnej wodzie i gotować dalej od czterech do pięciu godzin w całości, potem wyjąć z tej wody, i pokrajać w podługowate paseczki jak makaron. Osobno zaś wziąć parę funtów cielęciny, lub wołowego mięsa ugotować rosół jak zwykle, nalać tym rosołem pokrajane flaki, osolic, nakrajać selerów, pietruszki, marchwi, wszystko cienko podługowato jak makaron, wrzucić i gotować razem parę godzin póki flaki miękkie nie będą. Można włoszczyznę poszadkowaną dusić osobno w maśle i dopiero przed wydaniem wymięszać. Na pół godziny przed wydaniem dopiero posolic, wsypać pieprzu tłuczonego i majeranku tartego, a kto nie lubi majeranku to muszkatołowego kwiatu. Wziąć łyżkę dużą masła zagotować z łyżką mąki lub też na surowo rozetrzeć, zaprawić tem flaki wymięszać, zagotować i wylać na salaterkę lub głęboki półmisek. Flaki powinny się dobrze wysadzić, żeby zbyt dużo sosu nie miały i były esencyonalne. Robią się także do flaków pulpe-ty z łoju, jak do rosółu, i gotują na sosie od flaków. Również okładają się flaki kiszką wołową, nadziewaną kaszą gryczaną; wziąć kaszy gryczanej drobnej sparzyć wrzącą tłustością, to jest ma-
słem lub fryturą z domieszaniem kilku łyżek rosołu, wsypać trochę soli, pieprzu, majeranku, wymięszać dobrze, kiszkę wołową przewrócić na le-

wę stronę, utarzać grubo w tej kaszy i napowrót na prawą stronę przewrócić, związać, ugotować osobno w wodzie, a wydając na stół pokrajać w kawałki i obłożyć flaki. Na wierzchu na półmisku niektórzy posypują flaki imbierem tłuczonym lub serem parmezanem tartym. Dając flaki na zupę robi się daleko rzadsze i bez kiszki tylko z pulpetami, na potrawę można na półmisku posypać parmezanem, polać masłem z bułeczką i zapiec w piecu.

Pulpety do flaków. Do pulpetów robionych do flaków, wzięść wątróbkę gęsią, utrzeć na tarce, przefasować przez sitko i wymięszać z usiekany m łojem wołowym od połędwicy, następnie dodać tartej bułki, jajko, pieprzu tłuczonego i zielonej pietruszki; robić jak zwykle pulpety okrągłe i rzucać w gotujące się jeszcze, nie zaprawione flaki; dwie minuty muszą się gotować — wybrać łyżką durszłakową na salaterkę, a następnie po zaprawieniu flaków, na półmisku obłożyć je pulpetami.

38. Cynadry wołowe.

Cynadry obgotowane i wyżyłowane pokrajać w plasterki, podłożyć masła lub łaju śwleżego, cebuli i dusić na dobrym ogniu, podlewając trochę wodą; w końcu dopiero posolić i popieprzyć, a gdy będą miękkie, zasypać odrobinę bułką tartą i wydać na stół.

39. Sztuka mięsa Radeckiego.

Ta sztuka mięsa daje się wybornie użyć w miejsce sztufady, podawanej przy wystawniejszych obiadach. Bierze się mięso zrazowe, kraje w plastry, zbija i soli — osobno przyrządza się farsz z kilku korzonków utartego na tarce chrzanu i łyżki masła, farszem tym każdy plaster mięsa smaruje się i nie zwijając układa w rondlu farszem do góry, podłożywszy poprzednio na spód trochę masła. Przy duszeniu nie trzeba mięsa łyżką przewracać lecz tylko często rondlem wstrząsać, aby farsz na każdym pozostał kawałku. Gdy mięso należycie się poddusi i podrumieni, oprusza się z wierzchu mąką i oblewa kilku łyżkami śmietany, a podając na stół wykłada się tak na półmisek, aby chrzan znajdował się na wierzchu.

40. Tłuszcz wołowy (fritûre).

We Francyi tłuszcz wołowy (fritûre) zastępuje najlepszy u nas smalec i masło, nie pozostawiając po sobie żadnego właściwego odoru, który przy smażeniu na smalcu zawsze pozostać musi, na samem zaś maśle, szczególnie gdy to ostatnie nie jest klarowane, łatwo się pali i jest zbyt kosztowne. Powtarzamy więc, we Francyi gdzie tyle potraw podają smażonych, smażą wszystko na tłuszczu wołowym zwanym (fritûre) którego urządzenia posiadają odmienny zupełnie sposób: Świeży tłuszcz wołowy pokrajać w małe kawałki,

włożyć w rondel, nalać zimną wodą tak aby go pokryła, postawić na ogniu aby się wolno gotowało dopóki się woda zupełnie nie wygotuje, gdy zacznie pryskać, to jest znak, że już się woda wygotowała; wtedy przelać tłuszcz przez gęste sito, precedzić i postawić w chłodnem miejscu do zastudzenia. Będzie to śliczna, prawie białego koloru tłustość, zastępująca doskonale klarowane masło do smażenia pasztecików, wszelkich smażonych ciast a nawet ryb i kartofli; tylko nigdy mięsa to jest kotletów lub befsztyku — doskonale użyć się daje do smarowania pieczystego w czasie pieczenia aż do zrumienienia, na końcu tylko masłem smarować dla dobrego smaku.

ROZDZIAŁ VII.

CIEŁĘCINA.

Wybierać cielęcinę z tłustością bardzo białą i jakby przezroczystą. Cielęcina nie obłana tłustością białą, czerwonawe mięso, nerki oblane czerwonawym tłuszczem, jest złą, takiej nigdy nie należy kupować.

1. Pieczeń cielęca.

Aby pieczeń cielęca i w ogóle cielęcina była smaczna, musi pochodzić z cielaka najmniej cztery tygodnie mającego, a nie więcej jak osiem;

gdyż natenczas zwykle odstawia się od krowy, a dostając się na inne pożywienie, traci smak i białość. Mając więc dobrą ćwiartkę cielęciny, należy ją opłókać dobrze zimną wodą. Wyjąwszy z niej naszpikować gęsto młodą słoniną, osolic, niech tak poleży nie dłużej jak godzinę; włożyć na rożen i piec na silnym ogniu, zwolna obracając i polewając ciągle masłem. Podstawić brytwanę pod pieczeń żeby sos ściekał, który na zimno uformuje galaretę. Na samem wydaniu osypać tartą bułką, oblać masłem, zrumienić jeszcze przy ogniu i na półmisku polać własnym jej sosem. Duża pieczeń cielęca potrzebuje najmniej dwie godziny do upieczenia. Wiele osób dla oszczędności drzewa, piecze w piecu angielskiej kuchni, lecz ja ten sposób stanowczo ganię, gdyż pieczeń traci smak: zamiast krajać rodziera się na włókna, odstaje od kości, słowem jest zupełnie nie dobra, również jak wszelki drób w piecu pieczony, oprócz gęsi, która bardzo dobrze z pieca smakuje. Można także urządzić do cielęcej pieczeni lub mostku pieczonego podlewę zwaną biszamel w następujący sposób: Zagotować ćwierć funta masła z łyżką mąki, rozprowadzić pół kwartą śmietanki, wygotować, do połowy ostudzić, zaprawić dwoma żółtkami, wymieszać i na dopiekaniu oblewać tem pieczeń, domięszawszy własny jej sos ściekły na brytfannę. Każdy sos czysty od cielęciny, formuje po zebraniu tłu-

stości na zimno galaretę, którą się ubiera pieczeń na zimno podawaną. Golonkę od pieczeni gotuje się osobno z solą i włoszczyzną a gdy dostatecznie wygotowana dolewa do sosu ściekłego z pieczeni przez co będzie więcej galarety na zimno do ubierania.

2. Pieczeń cielęca na sposób sarny.

Piękną cielęcinę sparzyć lekkim octem, potarłszy i osypawszy poprzednio tłuczonym jałowcem, niech tak stoi kilka dni, to jest od 3 do 5 ile komu wypadnie, stosując się do potrzeby. Wyjąwszy z jałowcu opłókać w tymże occie, naszpikować a potem piec jak zwykle na rożnie polewając masłem, a w końcu śmietaną.

3. Szynka z cielęciny.

Piękną najmniej 12 lub 15 funtów mającą ćwierć cielęciny, nasolić 4 łutami soli i pół łutem saletry tłuczonej natrzeć, posypać razem z innym solonem mięsem kolendrem, ułożyć w faszeczkę i przycisnąć kamieniem. Najważniejszym warunkiem soląc niewiele mięsiwa razem jak to w mieście szczególnie miewa miejsce, ażeby codzień mięso przewracać i polewać sosem słonym, dla tego, żeby nie obsychało z jednej strony. Tak nasolone leżeć może od dni 10 do 2 tygodni. Wtedy posłać do wędzarni na dwa dni a potem upiec w bardzo gorącym piecu oblepiwszy żytniem ciastem.

4. Pieczeń cielęca z parmezanem.

Upieczoną do połowy pieczeń na rożnie zdjąć, ponakrawać głęboko i polać biszamelem, posypawszy poprzednio parmezanem, położyć na brytfannę i dopiec pod blachą. Jednak zdejmując z rożna powinna być już na dopiekaniu.

5. Fricandeau z pieczeni cielęcej.

Rozkroić ładną ćwiartkę cielęciny, tak żeby stanowiła jeden duży plaster mięsa: wyjąć kości z niej, naszpikować gęsto słoniną, nałożyć masłem młodem wymięszanem z pieprzem i z sokiem z jednej cytryny; zwinąć mocno razem, obwinąć szpagatem i upiec albo na rożnie, albo jeżeli w piecu to na ruszcie, oblewając ciągle masłem i kładąc od razu w gorący piec, żeby się długo nie piekła.

6. Mostek cielęcy nadziewany.

Tłusty gruby mostek cielęcy wymoczyć z godzinę w wodzie zimnej, wypłókać i nasolić. Dwie bułki montowe otarłszy z nich skórkę namoczyć w mleku. Wziąć ćwierć funta młodej słoniny, usiekać na maść, przesmażyć z jedną całą cebulą, utartą na tarce i sparzoną gorącą wodą, tak aby się ani słonina, ani cebula nie rumieniła, tylko udusiła, pół cielęcej wątróbki usiekanej, trochę świeżych duszonych w maśle, lub marynowanych pieczarek; soli, pieprzu, i muszkatołowe-

go kwiatu, po odrobinie, łyżkę masła, dwa całe jajka i owe dwie bułki, wszystko razem wziąć, wymieszać, nadziać mostek pod błoną i upiec pod blachą, smarując masłem ciągle, a nie podlewać ani kropli wody. Lecz trzeba bardzo starannie piec i pilnować, wiedząc, że cała dobroć każdej pieczeni pieczonej w piecu zależy na tem, aby ją odrazu w gorący piec włożyć i ciągle smarować, nie podlewając niczem. Włożywszy pieczeń w niebardzo gorący piec, pozwalamy, aby sos mięsny zamiast się ścinać, wychodził z mięsa i gotował się, przez co pieczeń będzie twarda i łykowata. Można taki mostek, a nawet będzie daleko smaczniejszy, bo nie wyschnie udusić w rondlu wyłożonym plasterkami słoniny. Gdy się zrumieni a sos się wysadzi, można go troszkę bułką zasypać. Drugie nadziewanie, 2 bułki namoczone w mleku, wycisnąć rozetrzeć wałkiem, łyżka masła, 2 żółtka duże, kopru lub pietruszki siekanej, sól i pieprz.

7. Potrawa z mostku cielęcego.

Każdą cielęcinę gotowaną potrzeba obciągnąć pokrajawszy w kawałki, wrzucić w gorącą wodę, zagotować, raz zszumować; wyjąć i wypłókać w zimnej wodzie, tak zupełnie jak się to robi przy zwyczajnym rosole. Następnie włożyć w rondel, nalać tym samym przecedzonym i sklawanym płynem, osolic, włożyć włoszczyzny

i gotować do miękka. mniej więcej godzinę lub półtóry. Gdy są miękkie wyjąć, przykryć na półmisku, żeby nie czerniały, zrobić sos cytrynowy; pieczarkowy biały, kaparowy lub inny byle nie rumiany, rozprowadzając go tym rosołem, włożyć do niego cielęcinę, zagotować razem i wydać na stół. Bardzo elegancko wygląda i dobrze smakuje następny sos z garniturem: łyżkę masła zagotować z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem, wrzucić do tego ugotowane szyjki rakowe, kalafior pokrajane, szparagi, trochę siekanej pietruszki, zagotować i zalać tem potrawę, obłożywszy oprócz tego kotlecikami z mózgu cielęcego. Taką potrawę można zrobić nietylko z mostków, ale i z górki cielęcej.

8. Mostek cielęcy z ryżem.

Obciągnąć mostek i ugotować z włoszczyzną i solą na miękko. Ówierć funta ryżu, rachując na cztery osoby, oparzyć ukropem, zlać i znowu oparzyć, wypłókać i zalać rosołem z cielęciny; włożyć łyżkę masła i dusić, aż się dobrze wytai czyli uprzyży. Na wydaniu włożyć mostek w ryż, żeby się zagrzał, układać na półmisku, przekładając ryżem i oblać tęgim rozgotowanym bulionem, lub masłem z bułką rumianą.

9. Potrawa z pieczonej cielęciny.

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

łyżkę tartą bułki w łyżce masła, włożyć sos czyli galaretę utworzoną z sosu od pieczeni, wcisnąć pół cytryny i włożyć kilka plasterków lub wrzucić łyżeczkę kaparów, rozproszyc bulionem rozgotowanym, włożyć łyżeczkę kaparów, rozproszyc bulionem rozgotowanym, włożyć pokrajaną pozostałą pieczeń, zagotować razem i wydać na stół. Zamiast kaparów lub cytryny można użyć korniszonów pokrajanych w plasterki, albo ogórków kwaszonych pokrajanych w kostkę.

10. Sznyce cielece po wiedeńsku.

Zamiast kotletów, podają także befszyk cielecy czyli tak zwane sznyce, — szczególnie jeżeli nie ma górkki cielecej a jest zadnia ćwierć. Ukroić zrazy cienkie, zbić, osolić, utarzać w mące i tak jak befszyk na rozpalonej patelni miedzianej, w rumiane masło wrzucić. Jak się zrumieni, przewrócić na drugą stronę, podsmażyć i wydać na stół (au naturel); albo podlać tęgim buljonem, zagotować z masłem i zalać nim sznyce. Do takich sznycli podaje się ryż ugotowany na bulionie i cytryna.

11. Kotlety cielece bite.

Najważniejszą sztuką w kotletach jest umieć je dobrze z kostek wykroić, zbić i nadać dobrą formę. Chcąc mieć dobre i grube kotlety, należy dwie kostki rachować na jeden kotlet. Zbite

kotlety posolić w chwili gdy się mają smażyć, umaczać w rozbitym jajku i posypać tartą przesianą bułką. Wszelka bułka sucha używana w kuchni, powinna być przesiana przez rzadkie sito, inaczej bowiem szczególnie przy smażeniu kotletów, ryb, lub wysypaniu rondla do legumin grubą bułką wsiąka masło, a wtedy czuć tłuszczem i brzydko wygląda. Miedzianą patelnię lub brytfannę rozgrzać mocno, wrzucić kawał klarowanego masła; skoro zawrze, kłaść kotlety jeden opodal drugiego, smażyć ostrożnie, żeby się zbyt nie rumieniły; przewrócić na drugą stronę, znów podsmażyć a wydając na półmisku układać je jeden za drugim, to jest, aby się jeden drugiego dotykał; na masło w którem się smażyły, podlać rozgotowanego bulionu i polać kotlety podając do nich cytrynę. Kotlety bite podają się także ze szpinakiem, groszkiem lub szczawiem.

12. Nowomodny rodzaj kotletów bitych.

Dotychczas starano się aby kotlet bity był jak największy, a wiadomo iż bite kotlety robią się tylko z części mięsa zwanej górką to jest część piersi z żeberkami i że z jednej górką zaledwie trzy, wyraźnie trzy dobre można mieć kotlety i to jeżeli górką gruba. Z tego powodu kucharze chcąc powiększyć liczbę bitych kotletów wycinali miękkie kawałeczki mięsa i zbijając je ra-

zem z mięsem przy żeberkach zostającym powiększali tym sposobem ową małą liczbę bitych kotletów. Do tego bowiem stopnia trudno jest o kilka kotletów bitych, iż w rachunkach dworskich podają zwykle cielaka całego na śniadanie, gdy na stole były 4 bite kotlety. Otóż dziś dają bite kotlety zupełnie małe, krając na jeden kotlet jedno żeberko odrabując również kostkę krócej stosownie do wielkości kotleta. Takich kotlecików można z jednej górkki zrobić 8. Smażyć kotlety bite po francuzku bez jajka i bułki, cielece dla zrumienienia szybszego można zbiwszy nieco ostrożnie i soląc dopiero w chwili smażenia posypać ładną pszenną mąką i na świeżem rumianem maśle smażyć, przy baranich można się obejść nawet bez mąki. Bite kotlety podają się z garniturem lub sosem ostrym; garniturem zowią się rozmaite jarzynki oraz kartofle przyrządzone oddzielnie, które kupkami okładają się w około kotletów, używa się do tego tylko kartofle, fasola zielona, marchew, szpinak, szczaw a nawet makaron włoski. Sosy zaś dają cytrynowy, kaparowy, pieczarkowy, maderowy, korniszonowy; baranie, najdelikatniej smakują z sosem cybulowym „à la soubise” (patrz sosy).

13. Kotlety cielece siekane.

Wykroić ile się da z jednej górkki i łopatki cielecej mięsa, wyżyłować, usiekać drobno aż się

utworzy jedna masa na 3 funty wzięść jedną bułkę montową w mleku pierwszej namoczoną, rozetrzeć z masłem wymieszać razem, wbić 2 żółtka pierwszej ubite i wyrabiać tę masę rękoma jak ciasto najmniej pół godziny, inaczej będą twarde i nie pulchne, następnie robić z tego płaskie okrągło-podługowate kotlety, powkładać w każdy po kostce, którą należy oskrobać pierwszej i jeżeli zbyt duża, przeraćbywać na połowę. Tak porobione kotlety posolic, osypać bułką tartą i smażyć tak jak bite na gorącym maśle; nie potrzeba jednak tak mocnego ognia jak do bitych, które bardzo prędko smażyć się powinny. Masło powinno być koniecznie klarowane i to przy każdym kotletach zachować należy tę ostrożność, gdyż inaczej się przypalają, zeschną, ciemnego koloru nabiorą i będą niesmaczne, a zaletą kotletów cielęcych jest białosc wewnątrz, a żółty kolor z wierzchu. Takie kotlety dają się z romaitemi sosami, z jakimi kto lubi, które wyliczałam przy sosach lub z jarzynami wszelkimi. Dając je z sosem, układać należy w około półmiska jeden za drugim, a na każdym położyć plasterek cytryny, co bardzo ładnie wygląda, w środek zaś leje się sos. Kostki i żyły gotują się z włoszczyzną na smak do sosu. Drugi sposób siekanych kotletów, także bardzo dobry, tak zwany kucharski, jest następujący. Wyżyłować mięso, posiekać i nie dokładając nic zgoła prócz paru łyżek zimnej

wody, żeby mięso spulchniało, robić kotlety, kostki wkładać, solić, maczać w jajku i tartej bułce i smażyć jak wyżej. Doskonale jest brać na 3 funty cielęciny 1 funt młodej świeżej tłustej wieprzowiny i siekać razem na kotlety.

14. Kotlety cielęce ze szpikiem.

Jedną z delikatniejszych potraw są kotlety cielęce, nie wszyscy jednak lubią bite, szczególnie osoby starsze lub słabe jadają siekane, dla takich więc podaję tu wyborne kotlety ze szpikiem które naturalnie nie można na wiele osób, lecz tylko na jedną, dwie lub trzy robić. Miękki kawałek cielęciny wyżyłowany doskonale pokrajać w kawałki drobne, na pół funta cielęciny, wziąć ćwierć funta szpiku i tę cielęcinę razem ze szpikiem tłuc w moździerzu, odrzucając starannie żyłki, które będą się jeszcze oddzielać, gdy wszystko zbite na masę posolić nieco, a jeżeli kto chce więcej kotletów mieć, to włożyć łyżkę rozmoczonego ośrodka od dobrej bułki—ordynarne bowiem bułki psują najlepszą potrawę i robią kwaśną, do środka zatem należy brać zawsze najlepsze bułki. Wyjąć masę z moździerza, robić cienkie kotlety, posmarować samem żółtkiem, rozbitem z odrobiną wody, posypać tartą przesianą bułką i smażyć na czystem klarowanym maśle. Masło powinno być bardzo gorące, a wrzuciwszy na patelnię kotlety, przykryć je ta-

lerzem, wtedy podrosną i zrobią się pulchne jak gąbka: są wyborne. Podają się podlane bulionem lub z plasterkiem cytryny.

15. Kotlety cielęce w papilotach.

Usiekać funt cielęciny, następnie nożem wyżyłować jak zwykle aby żadnej żyłki nie było, jedną bułkę wymoczoną w mleku i wyciśniętą z niego, dwa żółtka, pół łyżki masła, wymieszać na pulchną masę, robić jak zwykle podłużne płaskawe kotleciki bez osypywania bułką, posolić po wierzchu w ostatniej chwili, gdyż inaczej zczerwienieją, posypać siekanymi pieczarkami ugotowanymi poprzednio lub szczypiorkiem drobno siekanym z obu stron i zawinąć w papier posmarowany młodem masłem. Na patelni zagrzać mocno klarowanego masła uważając, aby się nie zrumieniło, wrzucić kotlety i smażyć jak zwyczajnie lecz na małym ogniu. Podawać z papierem.

16. Kotlety z pozostałej pieczeni cielęcej.

Pozostałe kawałki pieczonej cielęciny szczególnie z nerką użyć można wybornie na następne kotleciki. Usiekać jak najdrobniej pieczeń, wziąć bułki tartej garść, jaj ubitych parę stosownie do ilości mięsa, pieprzu, soli, kawałek masła i cebuli utartej sparzonej poprzednio, wszyst-

ko to dobrze wymięszać i robić płaskie okrągłe kotleciki, utarzać w bułce i usmażyć na świeżem maśle.

17. Krokiety z pozostałej pieczeni cielęcej ze smażoną pietruszką.

Pozostałą pieczeń cielęcą lub nawet gotowaną cielęcinę posiekać na maść. Na funt mięsa wziąć ćwierć funta masła, zagotować z jedną tartą cebulą białą pod pokrywą; włożyć mięso, wsypać jedną całą bułkę utartą i przesianą, trochę pieprzu, soli, wbić dwa całe jaja, wymięszać doskonale, robić podługowate okrągłe wałeczki wielkości siekanych zrazów ale cieńsze, dłuższe i równe, maczać w jajku rozbitem z wodą, utarzać w bułce tartej i rzucać na bardzo gorące, prawie rumiane masło lub fryturę na wielkim ogniu, gdyż powinny się krótko smażyć, a prędko nabrać koloru rumianego. Na dosmażeniu wrzucić na patelnię, ma się rozumieć miedzianą lub przynajmniej polewaną żelazną, obrane ładne gałązki zielonej pietruszki, którą się na półmisku ubiera podane krokiety. Zwykle podają je zamiast kotletów do jarzyny.

18. Potrawa z główki cielęcej.

Oczyścić główkę cielęcą, rozplatać na dwoje, mózg wyjąć, oczy odrzucić, jak również szczęki, wymoczyć godzinę, nalać gorącą wodą i obcią-

gnąć jak każdą cielęcinę. Po wyszumowaniu gotować z włoszczyzną jak zwykle. Jak będzie miękka, co następuje w parę godzin, wyjąć z rosółu, posolić, pokrajać zgrabnie, maczać w jajku, osypać bułką tartą i na klarowanym maśle zrumienić na patelni. Zrobić sos, wzięwszy łyżkę masła, zrumienić go, wsypać łyżkę mąki, rozmięszać, zagotować, rozprowadzić smakiem rozgotowanego bulionu francuzkiego, dolać wina madery szklanę, trochę cukru, wcisnąć pół cytryny lub więcej, wrzucić skórki cytrynowej, zagotować i zalać na półmisku osmażoną główkę cielęcą. Mózdzek zaś obgotowany pokrajać, umaczać w żółtkach, posypać tartą bułką, obsmażyć na patelni i obłożyć potrawkę. Można także tę potrawę robić bez osmażenia główki, tylko wprost z gotowanej; a zamiast cytryny użyć kaparów.

19. Głównka cielęca à la vinegrette.

Obstalować główkę cielęcą u rzeźnika, aby cała skórka została na niej, t. j. aby była tylko oparzoną, rozkroić na połowę, wybrać kości, ozorek i mózg. Każdą połowę przekroić na trzy kawałki tak aby ucho formowało kwadrat, włożyć w duży rondel, nalać do pełna wodą, najmniej garniec i gotować 20 minut, ciągle szumując na dużym ogniu. Wtedy odlać wodę i kilka razy przelać zimną wodą. W ten sam duży rondel włożyć $\frac{1}{2}$ funta drobno pokrajanego łożu

wołowego, rozpuścić go nie smażąc, wsypać $\frac{1}{2}$ funta ładnej mąki pszennej, $\frac{1}{4}$ funta cebuli, włożyć dużo pokrajanej włoszczyzny, 1 ząbek czosnku, 3 goździki, 4 łyty soli, 2 łyty pieprzu, kawałek kwiatu muszkatołowego, wlać łyżkę dobrego winnego octu i 6 kwart zimnej wody, pomieszać dobrze, postawić na ogniu i gdy się to wszystko zagotuje wrzucić główkę, przykryć białym papierem, żeby nie szerniała i gotować na wolnym ogniu całe dwie godziny. Rondel powinien być pełen do 3-ch ćwierci. Spróbować, czy skórka pod palcami miękka, wtedy główka jest już dobra, wyjąć i ułożyć na półmisku na serwecie w następujący sposób: Ozorek przekrojony wzdłuż w środku, na tem mózdzek, ugotowany naturalnie oddzielnie, ale krótko razem z główką, i wyżyłowany można go położyć na muszli, lub czasce, ugotowanej i dobrze oczyszczonej. Po dwóch rogach podłużnego półmiska położyć uszy resztę około ozorka ubrać gałązkami zielonej pietruszki i podać na gorąco z sosem tatarskim oddzielnie podanym. Lepiej jeszcze smakuje z octem i oliwą włożywszy w to dużo siekanego szczypiorku, kaparków, lub korniszonów siekanych. Dopiero tak zrobiona główka ma smak prawdziwie delikatny i tak ją podają we Francyi gdzie jest ulubioną potrawą.

20. Nóżki cieleące w galarecie.

Oczyszczone nóżki, wyjąwszy kości, obgot-

wać a po odszumowaniu odebrać i gotować w miękkiej wodzie bez soli bo zczervenieją z korzeniami, to jest liściem bobkowym, pieprzem, angielskim zieleń, cebulą i rozmaitemi włoszczyznami, szumując do czysta jak zwykle. Powinny się gotować, w garnku na wolnym ogniu gotując ciągle, 2 do 3 godzin. Wtedy wyjąć nóżki, sos sklarować białkami, lejąc dwa białka rozbite z wodą w wolny sos, i gotując aż się sklaruje na wolnym ogniu. Nóżki pokrajać w kostkę drobną, ułożyć w formę lub salaterkę i zalać precedzonym sosem czyli galaretą. Wyynieść do piwnicy i podawać na zimno z octem i oliwą. Na cztery nóżki nalać półtory kwarty wody. Same cielęce są niesmaczne na 4 cielęce wziąć 3 wieprzowe i razem gotować.

21. Nóżki cielęce osmażone w cieście.

Ugotować 2 oczyszczone i wymoczone nóżki w wodzie bez soli z włoszczyzną, korzeniami i kawałkiem łożu wołowego. Gdy będą miękkie, wyjąć, przekroić przez połowę między kopytkami, (kość grubą wyłamać przed gotowaniem). Tak przekrojone posolić, osypać mąką każdą nóżkę i położyć na półmisku, trzymając je w ciepłe bo na zimne ciasto nie przylega wcale, bo galareta uformowana ropuszcza się w tłustości a ciasto spada. Rozbić 2 żółtka z 2 łyżkami mąki, trochę mleka lub śmietany, białka ubić na pianę, wymię-

sząć maczać w tem nóżki i smażyć na fryturze. Do takich nówek podaje się sok albo sos z powideł, lub szpinak.

22. Nóżki cielęce na potrawę.

Nóżki oczyszczone i wymoczone obciągnąć jak zwykle pokrajać na 4 części, potem ugotować do miękka bez soli, z włoszczyzną i korzeniami. Zrobić osobno sos szary (zamieszczony między sosami), z rodzenkami i migdałami, włożyć nóżki, posolić i wydać na stół. Można także nóżki smażone jak wyżej polać tym sosem.

23. Kotlety z mózgu cielęcego.

Kotleciki z mózdzku cielęcego, a nawet wołowego służą do okładania różnych jarzyn, potrawek, kotletów z sosem i t. p. Wziąć mózg, wymoczyć z godzinę, wyżyłować na surowo bo łatwiej żyłki zdjąć, nalać wodą osoloną, do której wlać trzeba łyżkę octu: zagotować dobrze raz, odcedzić, pokrajać na płaskie kawałki, maczać w rozbitem jajku, posypać bułką tartą i smażyć na klarowanym maśle lub na fryturze na obie strony aż się zrumieni.

24. Wątróbka cielęca pieczona.

Wymoczyć wątróbkę w mleku z parę godzin, ściągnąć błonkę, naszpikować cienką słoniną, włożyć na rożen i piec, oblewając masłem z po-

czątku, a później śmietaną kwaśną z łyżką octu. Na dopiekaniu posypać mąką, solić gdy nawpół upieczona.

25. Wątróbka cieleca duszona.

Wymoczyć wątróbkę w mleku, obciągnąć z błonki, naszpikować słoninką umaczaną w soli z pieprzem. Włożyć w ronderek masła, kilka pokrajanych cebul, selera, pietruszki usiekanej; wątróbkę podlać rosołem lub bulionem, niech się na małym ogniu dusi pod pokrywą. Gdy jest już na wpół uduszona, wyjąć, osolic, osypać mąką, sos jeżeli kto chce precedzić, lecz kto lubi cebulę, to nie trzeba; wlać parę łyżek śmietany, lub pół szklanki wina i octu, poddusić jeszcze i uważać dobrze, probując widelcem, jeżeli się krew nie pokazuje, to dobra; bo jak długo duszona, lub wcześniej solona, to twardnieje. Wydając na stół, pokrajać w cienkie plasterki i sosem polać. Wiele osób kładzie do wątróbki w czasie duszenia kilka ziarenek jałowcu, co bardzo dobrze smakuje. Drugi sposób: pokrajaną na surowo wątróbkę posypać mąką i jałowcem, podłożyć masłem i dusić jak wyżej, lecz bardzo krótko podlewając w końcu śmietaną, solić na ostatku bo twardnieje.

26. Budyń z wątróbki cielecej.

Jedną cielecą wątróbkę, jeden funt wieprzowiny, trzy czwarte funta świeżej słoniny, pięć jaj, jakie kto lubi korzenie, i tarta bułka. Namoczyć

czyć wątróbki w mleku pomieszanem z wodą na pół godziny, obciągnąwszy poprzednio wierzchnią skórę. Po wymoczeniu pokrajać je w plasterki i udusić z cebulą i pieczarkami; w czasie duszenia posolić, popieprzyć, posypać nieco korzeniami i majerankiem. Połowę słoniny utłuc w moździerzu na masę, włożyć w donicę, uduszoną wątróbkę utłuc także i przetrzeć przez druciane sito. Słoninę uwiercić z trzema żółtkami aż póki masa nie zacznie się pienić, wsypać 4 łyżki pełne najlepszej mąki i włożyć wątróbkę, dodawszy znowu dwa żółtka. Białka z czterech jaj ubić na pianę, wlać kieliszek dobrego araku, pozostałą drugą połowę słoniny, pieczarki gotowane pokrajać w kostkę i wymieszać wszystko razem. Wziąć gładką formę lub rondel, wysmarować masłem, wysypać tartą bułkę, położyć kilka cienkich plasterków gotowanej słoniny na spód, wypełnić dobrze rondel wyrobionem ciastem i wstawić w piec na dobre pół godziny. Do tego budynu podaje się ostry sos, kaparowy lub bulionowy; można go także podać na zimno w plasterki krajany. Jestto jeden z ulubionych puddingów angielskich, który przecież do wytworniejszych już należy, bo jak wiadomo, pudding jest to taka narodowa potrawa anglików, że w rozmaitych odmianach ukazuje się na stołach klas wszystkich.

26. Forszmak.

Pozostałą cielecinę gotowaną razem z tłu-

szczem od nerek, lub łożem wołowym posiekać drobno; na funt takiego mięsa wziąć jednego dobrego śledzia, oprawić, obrać z kości i posiekać, również sześć do ośmiu kartofli pokrajanych w kostkę podsmażyć w maśle do zrumienienia. To wszystko włożyć w miskę, włożyć łyżkę masła, trochę pieprzu, jedną tartą cebulę, jeżeli kto lubi muszkatołowego kwiatu odrobinę, żeby go nie było czuć, bo tylko wtedy smak podnosi, włożyć kilka łyżek kwaśnej śmietany, podlać łyżką tegoż bulionu, rosolu lub wody, wbić 4 jaja, wymieszać doskonale, włożyć w formę blaszaną lub miedzianą od kremów, wysmarowaną masłem i wysypaną bułką, na wierzch także bułką posypać i wstawić w piec dobrze gorący na pół godziny. Wyjdzie z formy doskonale—podać do tego sos cebulowy, korniszonowy, ogórkowy lub masło roztopione i zagotowane z kwaśną śmietaną. Potrawa ta podaje się przed lub po zupie i jest doskonałym zużyciem rozmaitego pozostałego mięsiwa.

ROZDZIAŁ VIII.

BARANINA.

Baranina tym samym podlega warunkom co wołowina; mięso czerwone mocno, nerwy cienkie, tłuszcz biały i delikatny. Złą baraninę

łatwo rozpoznać po sinawym i ciemnowym kolorze, tłustości żółtej i jakby matowej.

1. Pieczeń barania zwyczajna.

Każdą pieczeń baranią chąc żeby była krucha, obwinąć w serwetę umoczoną w occie i zakopać, na parę dni, najwyżej pięć, w piwnicy w ziemi lub od biedy w wilgotnym piasku, lepiej w ziemi, a nabierze kruchości jak najlepsza zwierzyna. Tak samo można zakopać i wołową pieczeń dużą a będzie zupełnie krucha.

Oczyścić pieczeń baranią tylko ze zbytnej tłustości, żył i błony; zbić mocno, sparzyć octem na pół godziny, naszpikować ząbkami obranego czosnku, lub utrzyć czosnek z solą i tem natrzeć to jest porobić dziury nożem w pieczeni jak do słoniny i w te dziury powkładać czosnek, nasolić i gdy z półtóry lub dwie godziny z solą poleży, upiec na rożnie, polewając własnym sosem, który się zbiera z brytfanny; osypać mąką i zrumienić, a wydając zebrać tłustość z sosu. Tę samą pieczeń można piec w piecu i nieźle smakuje ale wtedy gdy się już z godzinę piecze w piecu włożyć w rondel i dodusić w śmietanie a będzie smaczniejsza.

2. Pieczeń barania duszona ze śmietaną.

Oczyszczoną z błony i zbytnej tłustości pieczeń baranią, namoczyć na parę dni w occie

przegotowanym z korzeniami; wyjąwszy z niego, włożyć w rondel kawał masła, nakrajać selera, pietruszki, cebuli, kilka plasterków słoniny kto lubi kilka ziarek jałowcu; włożyć osoloną pieczeń, podlać łyżkę lub dwie octu; w którym się moczyła i dusić na wolnym ogniu. Gdy się zrumieni, trzeba ją przewracać często, wyjąć pieczeń, posypać ze wszystkich stron mąką, sos precedzić i przetrzeć przez sito, pieczeń napowrót do rondla włożyć, nalać tym sosem i kwaterką śmietany, dusić do miękkości, a przed samem wydaniem, można wrzucić w sos co kto lubi, szarlotek drobnych, kaparów albo oliwek. Ażeby się sos zbyt nie wysadził, trzeba podlewać go często łyżką wody.

3. Wyborna pieczeń barania z różną.

Dużą z młodego barana pieczeń ożyłować ze wszystkich stron, zdjąć błonę, tłustość i sparzyć gorącym octem; którego powinno być wiele. Gdy ocet wystygnie, zlać go, zagotować i zalać powtórnie pieczeń. Gdy ostygnie, wziąć pół funta słoniny młodej, naskrobać nożem, wymięszać z pieprzem, solą i tą mieszaniną, robić nożem dziury w mięsie, naszpikować całą pieczeń, to jest, nakładać w otwory, posolić po wierzchu, a na dwie godziny przed podaniem na stół, włożyć na rożen, piec, polewając masłem, a od połowy śmietaną. Można ją także piec w piecu, ale

wtedy powinien być piec z początku bardzo gorący, tak jak na baby, aby odrazu się pieczeń opiekła z wierzchu i nie puściła soku z siebie, następnie zaś przy wolnym ogniu się dopiekała, przy ciągłym polewaniu śmietaną w czasie pieczenia osypać dobrze mąką. Gdy już pieczeń ma się podawać, zciekły sos precedzić, dodać łyżkę śmietany, zaprawić łyżką mąki, zagotować i polać pieczeń.

4. Cąber lub pieczeń barania na sposób sarny.

Cąber lub nawet pieczeń baranią można urządzić zupełnie jak sarnę. Bijąc u siebie na wsi barana, można kazać odrazu wyrznąć duży cąber, w Warszawie, trzeba obstałować u rzeźnika, gdyż rzadko kiedy można znaleźć gotowy. Cąber zowie się wierzchnia część przy grzbiecie po obu stronach: czyli właściwie to, z czego się robią bite kotlety w przedłużeniu aż do pieczeni, odrąbawszy żebra i niepotrzebne kości. Mając więc taki cąber lub pieczeń, należy jak najstaranniej skroić wszelką tłustość i żyły, tak aby same mięso było widoczne; przegotować octu z angielskim zieleń, pieprzem i bobkowym liściem, imbirem lub jałowcem, nalać wolnym i wynieść do piwnicy na kilka dni, najmniej na cztery przewracając ją codziennie. Tego dnia co ma się piec wyjąć z octu, natrzeć jałowcu, wyżyłować

jeżeli jeszcze się gdzie znajdzie, nasolić, naszpikować zgrabnie słoniną cienką z pieprzem i gdy poleży z solą więcej jak godzinę, piec na rożnie polewając początkowo masłem na wół z octem tęgim, posypać mąką a później suto smietaną kwaśną. Trzeba uważać pilnie, żeby nie przepiec a przed wydaniem precedzić sos z brytfanny, i polać pieczeń. Powinna być krucha i wyborna. Daleko będzie kruchsza gdy się w ziemię na parę dni zakopie, jak wyżej opisano.

5. Pieczeń barania marynowana.

Oczyścić baraninę z tłuszczu i ułożyć w wanie. Zagotować pół kwarty octu średniej tęgości z pół kwartą piwa, wsypać pieprzu, angielskiego ziela i liści bobkowych i tym gorącym sosem polać baraninę którą poprzednio posypuje się nietłuczoną gorczycą i rozmarynem. Na trzy ćwiartki baraniny kwarta sosu wystarczy; jeżeli jest więcej należy w tej samej proporcji octu i piwa wziąć. Baranina taka długo bardzo się konserwuje; po wyjęciu z octu obmywa się tym samym octem, soli, szpikuje słoninką i piecze na rożnie, polewając masłem, a w końcu śmietaną.

6. Kotlety baranie bite.

Wyżyłować i pokrajać kotlety, zostawiwszy trochę tłuszczu, rachując dwa żeberka na jeden kotlet; zbić każdy osobno, nasolić, a gdy się mają

smażyć, osypać mąką i rzucać na rumiane masło, na mocnym ogniu. Najsmaczniejsze baranie kotlety na ruszcie smażone nad drzewnemi węglami. Można je w takim rodzaju nad otwartą fajerką smażyć położywszy na ruszcie, koniecznie nad drzewnym ogniem, i smarując je ciągle fryturą lub masłem a będą wyborne. Kotlety baranie podają się do jarzyny, lub z sosem ostrym najlepsze jednak z sosem białym cebulowym *à la Soubise*, który się robi wtedy nadzwyczaj gęsty, leje się na półmisek, a po bokach układają kotlety tak, żeby nie wpadły w sos.

7. Kotlety baranie siekane.

Z górki lub łopatki baraniej wykroić mięso, usiekać, wyżyłować, osolic, opieprzyć, włożyć bułki rozmoczonej, wlać łyżkę roztopionego masła i parę żółtek na 3 funty, wymieszać, robić kotleciki zgrabne, powsadzać kostki, osypać bułką i smażyć na klarowanym maśle. Do takich kotletów podaje się zawsze sos rumiany, czy to cytrynowy, czy kaparowy, czy z marynowanych grzybków lub jarzynki.

8. Mostek barani z ryżem.

Obciągnąć mostek i wyszumować jak każde mięso, potem z włoszczyzną, cebulą i solą, ugotować na wpół. Sparzyć pół funta ryżu, wypłókać, odcedzić, włożyć w rondel kawał masła,

ryż nalać smakiem z baraniny, niech się tak pruży. Gdy trochę napęcznieje włożyć pokrajany mostek i dusić dalej razem z ryżem, podlewając rosołem z baraniny, wydając na półmisek, oblać masłem z szarlotkami w całości, cokolwiek zrumienionemi, w czasie duszenia ryżu można, jeżeli kto lubi, włożyć małych cebulek.

9. Potrawka z mostku baraniego z sosem pomidorowym.

Obciągnąć czyli odszumować, a potem z włośszyzną na miękko ugotować mostek lub ło patkę baranią, pokrajać, zrobić sos pomidorowy, w który można włożyć korniszonów; grzybków marynowanych etc., (patrz sosy); rozprowadzić smakiem od baraniny i trochę jeszcze z sosem poddusić.

10. Mostki baranie obsmażane.

Obgotować mostek, wyszumować, i z solą ugotować na miękko, pokrajać, umoczyć w rozbitym żółtku, osypać bułką tartą i smażyć na klarowanym maśle. Takimi mostkami okładają się różne jarzyny szczególnie młode. Można także z nich zrobić potrawę, zalawszy usmażone sosem kaparowym, albo korniszonowym.

11. Potrawka z pieczeni baraniej z agrestem.

Doskonałą potrawkę zrobić można z pozostałej baraniej pieczeni. Zrumienić łyżkę masła,

wsypać łyżkę mąki, zagotować mieszając, rozprowadzić bulionem, wlać sos jaki pozostał od pieczeni, ale bez tłustości, wrzucić kwaterkę nie dojrzałego agrestu obranego z szypulek, kawałek cukru; zagotować razem, pieczeń pokrajać, włożyć, zagrzać i wydać na stół. Jeżeli nie ma agrestu można użyć ogórków kwaszonych.

12. Baranina z ryżem.

Trzy lub cztery funty tłustej baraniny obgotować, wyszumować i włożywszy dużo krajanej włoszczyzny mianowicie pietruszki i cebuli gotować na wolnym ogniu póki prawie miękka nie będzie. Wtedy wziąć ryżu grubego najpiękniejszego, zwanego „karolińskim” oparzyć, następnie nalać zimną wodą niech w niej postoi dla białości z godzinę, a potem włożywszy go w rondel z łyżką masła, nalać owym rosołem wygotowanym z baraniny, włożyć garść cebuli szarlotką zwanej, obranej i oparzonej, posolić i gotować na wolnym ogniu, pilnując, aby się nie przypalił, dolewać ciągle rosołem z baraniny. Gdy ryż miękki będzie, ale nie rozgotowany, wziąć półmisek blaszany lub fajowansy, wysmarować dobrze masłem, ryż odstawić aby przestygł, baraninę pokrajać w kawałki, ułożyć ją, przekładając ryżem, na półmisek, posypać tartą bułką, polać masłem i wstawić w piec na pół godziny. Kto lubi parmezan zamiast bułeczki, lepiej dale-

ko posypać parmezanem, można nawet i wcale nie posypywać niczem. Cała dobroć tej potrawy zależy na tem, aby ryż nie był zbyt sucho ugotowany i bardzo tłusty.

13. Piław turecki z baranią.

Turcy gotują ryż z baranią inaczej jak my i rzeczywiście ryż wtedy jest wyborny. Funt najlepszego gatunku ryżu wrzucić w duży rondel z wrzącą wodą i na wolnym ogniu mięszać ryż w tej wodzie, której powinno być dużo, z dziesięć minut, odlać na sicie, ryż niech dobrze osiąknie. Tłusty mostek lub górkę baranią pokrajać w zręczne kawałki, wielkości zwykłego kotleta, posolić je, wziąć rondel, położyć kawał masła lub łożu baraniego (po turecku) włożyć mięso, następnie warstwę ryżu, posolić znowu mięso — znowu ryż — przekładając wszędzie całemi drobnemi cebulkami, zwanemi „szarlotkami,” postawić na wolnym ogniu, dobrze przykrywszy, żeby się parą nie ulatniał. W kwadrans zajrzeć do rondla, podlać jedną łyżkę wody i znowu dalej dusić, powtarzając podlewanie wodą po łyżce, aż ryż będzie miękki, co nastąpić powinno w dwie i pół godziny. Ryż będzie się rozsypywał po ziarnku i będzie wyborny.

14. Cynadry baranie.

Oczyszczone z tłustości przekroić każdy do połowy, włożyć na rożenek i polewając masłem

upiec na prędkim ogniu, podając, w każdy włożyć masła młodego z pieprzem i pietruszką.

ROZDZIAŁ IX.

WIEPRZOWINA.

Wieprzowina powinna być koloru jasno różowego, obłana i przerośnięta tłustością białą zupełnie, mięso powinno być równe; małe, białe, okrągłe kropki wielkości kaszy oznaczają tak zwane węgry i są szkodliwe zdrowiu, niektóre mięso zawiera ich więcej, niektóre mniej, najłatwiej je poznać w słoninie lub na skórze, gdzie znać jakby jakieś kropkowanie czyli skórę chropowatą. Słoninę wybierać białą bez żadnych nerwów o ile możności, z zapachem świeżości i smakiem nie jełkowanym.

1. Schab pieczony.

Schab wieprzowy zwykle daje się na pieczone z kapustą lub buraczkami. Zbyt mały kawałek źle smakuje, bo wyschnie w piecu; schab bowiem ponieważ się sam oblewa piec można w piecu; należy więc wziąć najmniej 4 lub 5 funtów, skroić skórę ze słoniną, zostawiwszy trochę tłustości, lub jeżeli słonina nie zbyt gruba, to ją nakroić w kostkę, natrzeć majerankiem, na-

solić i upiec na rożnie, nie polewając niczem, podstawić brytfannę, a na dopiekaniu wrzucić na brytfannę cebuli pokrajanej i tym sosem polać wydając na stół. Piekąc w piecu włożyć na brytfannę parę obranych i na wpół przekrojonych jabłek.

2. Połędwica wieprzowa.

Poładwica wieprzowa bardzo delikatnie smakuje pieczona na rożnie; najlepiej ją po nasoleniu przywiązać do rożna, żeby dziury w niej nie robić i polewać wodą z octem, gdyż tłustości ma sama^o dosyć, na dopiekaniu osypać bułką tartą, zrumienić, a na brytfannie pokrajaną cebulę upiec.

3. Kotlety wieprzowe.

Wziąć część schabową, to jest kotletową: pokrajać tak, aby przy każdej kostce było mięso, zbić dobrze, osolić, osypać mąką i smażyć na rozpalonym maśle lub gorącym szmalcu. Szarlotki usmażone osobno w maśle, wszelkie sosy cebulowe, musztardowe lub ostre służą do kotletów wieprzowych. Można również robić kotlety siekane^o wieprzowe, zupełnie tak jak baranie i dawać je z sosem lub użyć do obłożenia jarzyny.

4. Szyńka na gorąco.

Niezawodną jest rzeczą, że szyńka tak na zimno jak na gorąco, gotowana bez skóry, jest niesmaczną; i tak, na wsi, gdy z karmnego wie-

prza urządzają szynki, dla oszczędności okrawają skórę ze słoniną; szynka wtedy sucha, twarda i nie soczysta. W ogóle najlepsze szynki są z młodych wieprzy, umyślnie na szynki krótko i nie zbyt mocno podkarmianych. (*O uprawieniu mięsiva patrz: Jedyne praktyczne przepisy edycja 9*). Wyjawszy z soli szynkę, która jeżeli ma być na gorąco podana, już we trzy tygodnie jest dobrą, wymyć ją doskonale w wodzie, nalać w kociołku lub obszernym rondlu wodą, i tak gotować z włoszczyzną z początku na dużym ogniu, a w końcu dogotowywać na małym, próbując widelcem czy miękka i dolewając wody, żeby ciągle cała była wodą pokryta. Wydając, zdjąć skórę, pokrajać i razem z białą sztuką mięsa na jednym półmisku podać. Jeżeli szynka długo leżała w soli, to trzeba ją kilka godzin wymoczyć w wodzie pierwej. Wędzoną szynkę jeszcze korzystniej dawać na gorąco, gdyż pozostała używa się na zimno, należy ją obmyć gorącą wodą, wytrzeć do czysta otrębami i gotować jak wyżej, dodawszy włoszczyzny, gdyby się zdawała za słona, to zlać połowę wody, w której się gotowała i dołać świeżą; a będzie mniej słona. Taką szynkę podaje się zwykle na stół w całości, odkroiwszy do połowy skórę i ubrawszy ją chrzanem surowym struganym. Nawet szynka gotowana do jedzenia na zimno, powinna być po ugotowaniu zaraz wyjęta z sosu.

5. Szyńka pieczona.

Namoczyć na noc szynkę wędzoną, wymyć w wodzie, położyć na rozwałkowane ciasto z żytniej mąki białkiem zagniecione, oblepić na wierzch drugim plastrem, podsypać mąką i wstawić na trzy godziny w piec gorący jak na chleb. Wyjawszy po dwóch lub jeżeli duża szynka po trzech godzinach z pieca, póki gorąca oczyścić z ciasta, zedrzeć skórę i podać z chrzanem lub musztardą. Można tak samo piec szynkę soloną, tylko ją nie należy na noc moczyć, ale tylko na kilka godzin pierwej, jeżeli się zdawać będzie, że zanadto słona w wodę włożyć.

6. Kiełbasy smażone z sosem.

Nalać świeże kiełbasy ułożone w rondlu wodą tak, aby je tylko objęła, gotować na wolnym ogniu aż się zupełnie woda wygotuje, uważając żeby się nie przypaliły. Gdy już zostanie sama tłustość, lub gdy jej nie ma, włożyć kawałek masła, zrumienić a gdy już się zrumienią, podlać parę łyżek wody, octu, zasypać garścią chleba tartego nieświeżego, wlać łyżkę karmelu zagotować razem i wtenczas podać na stół. Można także do takiego sosu wsypać dobrą garść siekanej cebuli, lub korniszonów pokrajanych, co bardzo dobrze smakuje, a robiąc sos, można na moment kiełbasy z niego wyjąć. Kiełbasy niekoniecznie trzeba rumienić, gdy sos zrumieniony palonym cukrem.

7. Kielbasy w piwie.

Ułożone w rondlu kielbasy zalać lekkim piwem, aby je objęło, włożyć łyżkę masła, kawałek pokrajanego bulionu, kilka pokrajanych cebul i gotować aż się sos wysadzi, pilnując przypalenia. Nim się sos wysadzi, wsypać garść chleba tartego i wlać łyżkę mocnego octu.

8. Kielbasa pieczona.

Grubą kielbasę, dwa lub trzy razy tak grubą jak zwyczajne, opłókać, przywiązać do rożna i piec, podlewając wodą lub piwem z początku, a w końcu zciekłą tłustością, będzie wyborna.

9. Kiszka smażona.

Chcąc żeby kiszka dobrze smakowała i nie była zimna wewnątrz, należy ją umoczyć w ukropie, zostawiwszy w nim na kwadrans. Po wyjęciu, pokrajać w kawałki, położyć na patelni kawałek szmalcu i podsmażyć kiszkę na wszystkie strony.

10. Prosię pieczone nadziewane.

Oczyścić prosię, to jest: oparzyć, oskrobać, opalić, opłókać, namoczyć w wodzie na godzinę, natrzeć solą z wierzchu i ze środka, nadziać, zaszyć, włożyć na rożen i piec, posmarowawszy piwem lub oliwą a w czasie pieczenia smarując często młodą słoniną uwiązaną u patyczka. Z po-

czątku ogień powinien być nie wielki, jak się zacznie rumienić dołożyć ognia, obracać prędko, nie przestając nacierać słoniną. Można piec prosię na brytfannie w piecu, położywszy na ruszcie, żeby się rumieniło wszędzie, smarować słoniną; w piecu powinno siedzieć godzinę. Farsz robi się następnym sposobem: Ugotować lekkie z prosięcia z kawałkiem młodej słoniny, wątróbkę zaś na surowo; wszystko razem posiekać jak najdrobniej i przefasować przez durszlak; wlać łyżkę masła, dwa całe jaja ubite, wsypać soli, pieprzu, majeranku, kubek tartej bułki, wymieszać dobrze i nadziać tem prosię. Kto lubi na słodko, sypie garść wypłókanych drobnych czarnych rodzenków lyb tureckich i łyżeczkę cukru. Drugi rodzaj nadziewania jest z kaszą; wątróbkę usiekać na surowo, letkie ugotować, kaszę gryczaną grubą uprzyżyć w słonine z solą, wymieszać z wątróbką, wsypać pieprzu, soli, majeranku, wlać masła i tem nadziać prosię.

II. Potrawa z prosięcia na biało.

Ugotować prosię jak wyżej, krając go odrazu surowe w kawałki, główkę zostawić w całości z mózgiem, lub jeżeli ma być rozplątana to po połowie mózgu zostawić w każdej części. Gdy będzie miękkie zrobić sos kaparowy biały lub cytrynowy, rozprowadzić smakiem z prosięcia zaprawić dwoma rozbitemi z wodą żółtkami, dolać

białego wina i nie gotując więcej włożyć pokrajane prosię i wydać na stół.

12. Potrawka z prosięcia na szaro.

Wziąć ugotowane jak wyżej prosię pokrajane na kawałki, zrobić sos szary, wziąwszy łyżkę mąki, zrumienić w łyżce masła, rozprowadzić smakiem z prosięcia, wlać parę łyżek dobrego octu, pół szklanki wina (można i bez wina), cukru kilka kawałków, karmelu czyli palonego cukru dla koloru łyżeczkę, rodzenków dużych oparzonych i wyciśniętych z wody, migdałów słodkich poszatkować, zagotować wszystko razem, włożyć prosię, a na wydaniu ubrać plasterkami cytryny.

13. Rolada z prosięcia.

Prosię oprawione na czysto, przekrajać wzdłuż pod brzuchem, odrzucić główkę i nóżki, obrać z kości i rozłożyć na stole skórką na spód. Wszystkie mięso jakie przy kościach, nóżkach i główce prosięcej znajduje się obrać i posiekać drobno, dołożyć funt cielęciny siekanej, dodać posiekaną wątróbkę prosięcą a jeżeli rolada ma być większa to przybrać cielęcą wątróbkę, wraz z letkiem wsypać trochę pieprzu, soli, muszkatołowego kwiatu, to wszystko podsmażyć z kwadrans na wolnym ogniu w maśle, zdjąć, przestudzić, dołożyć dwie bułki małe wymoczone dobrze i wyciśnięte, trzy całe jaja rozbite dobrze, to

wszystko wymięszać, przefasować przez durszlak i tem farszem nałożyć rozłożone prosię, na to położyć warstwę plasterków szynki z tłustością lub młodej słoniny, potem warstwę jaj twardych także w plasterkach, przełożyć to jeszcze raz farszem, zwinąć, zaszyć i gotować obwinięte w serwetę w wodzie z solą, z octem, włoszczyzną i cebulą przez dwie godziny. Gdy się ugotuje i trochę przestygnie, wyjąć i przycisnąć kamieniem lub denkiem, żeby się nieco spłaszczyło. Gdy wystygnie podać krając w plasterki do oliwy i octu. W czasie lata nie kłaść ani szynki ani jaj, bo prędzej kwaśnieje. Sos w którym się gotowało wygotować, sklarować białkami, wystudzić, i tą galaretą pokrajaną ubrać roladę.

14. Prosię w galarecie.

Młode prosię oparzyć i oczyścić jak najstawniej, pokrajać w kawałki jak na potrawę, zgotować i wyszumować, nakłaść rozmaitej włoszczyzny, korzeni nie wiele, oraz cebulę całą, jeden grzybek, parę łyżek mocnego octu i gotować do miękkości, nie zapomniawszy posolić, wtedy wyjąć wszystkie kawałki, opłókać w zimnej wodzie, sos zaś wygotować jeszcze bardziej, można wlać łyżkę palonego cukru dla nadania koloru żółtego, ostudzić tak aby się sos sklarował. Jeżeli kto ma białka, to można sos białkami sklarować i gdy będzie tylko wolne, zalać ułożone w sala-

terkę kawałki przestudzonym sosem, z którego po zastygnięciu uformuje się galareta. Podaje się do tego ocet i oliwę.

15. Cynadry wieprzowe w maderze.

Wziąć wieprzowe lub baranie cynadry, obgotować w ukropie kilka razy i dobrze odszumować. Gdy ostygną pokrajać w plasterki cienkie, wziąć łyżkę masła, zrumienić, zagotować z łyżką mąki, rozprowadzić kwaterką bulionu w połowie z winem maderą, utrzyć jedną upieczoną w piecu cebulę, cynadry posolić, posypać z lekka mąką i pieprzem, włożyć w ten sos, przykryć i z godzinę dusić na wolnym ogniu.

16. Cynadry z różną.

Cynadry wieprzowe lub baranie wymoczone, osolone, naderznąć środkiem, włożyć na drewniany lub srebrny rożenek i przywiązawszy do różną upiec nad węglami. Podając włożyć w ową dziurkę młode masło z pieprzem i pietruszką utarte.

ROZDZIAŁ X.

R Y B Y.

Uwagi ogólne o rybach.

Przy kupowaniu ryb trzeba zwracać uwagę aby były świeże, najlepiej żywe zupełnie; gdyż nie świeże ryby są bardzo niezdrowym pokarmem. Jeżeli skrzele po otworzeniu szczęk jest czerwone, to ryby świeże; jeżeli zaś blade lub ciemne, to już nie dobre do użytku; w czasie wielkiego mrozu, gdy wszystkie ryby są zamrożone, poznaje się po wypukłości oka ich świeżość; im zaś więcej oko jest wpadłe, tem ryby są dawniejsze. Częstość ryby nie wydają złej woni a są stare, skóra w takim razie jest ciemna i miękka, ryb takich nie można używać. Najlepiej jest solić ryby solą prażoną, to jest wziąwszy na patelnię białej, śniegówką zwanej, soli trzymać ją na ogniu ciągle mieszając, póki troszeczkę nie zżółknie i nie przestanie trzeszczeć. Taką solą należy koniecznie solić ryby, gdy mają być przechowane jakiś czas; świeżo złowione wcale nie płókać, rozplatać wzdłuż przez wierzch łba do ogona, wnętrzości wyrzucić, a samą rybę, prażoną solą wewnątrz i zewnątrz obsypać i złożyć razem jakby była cała; układać jedną na drugiej w fasce lub misce i codzień własnym ich sosem po wierzchu polewać, a biorąc do użytku, kilkakrotnie z soli w wodzie wypłókać. Gdy się ryby dziś na jutro soli, nie należy je płókać tylko soli, a na drugi dzień wypłókać w wodzie z tej soli, aby nie były za słone. Chcąc rybę kilka dni żywą zachować, włożyć jej w zimie w pysk kawałek chleba umoczonego w wódce i położyć w śnieg, w lecie zaś wlać jej kieliszek wódki lub wina i mchem obrzucić w piwnicy.

1. Szczupak lub Sandacz w całości z pieczarkowym sosem.

Mylnem jest mienianie, że tylko mając wanienkę do gotowania ryb można je podawać w całości. Otóż mając płaski szeroki rondel można także ugotować każdą rybę w całości; należy ją grzbietem na spód kłaść, ułożyć okrągło w rondlu, nalać smakiem, a po ugotowaniu podłożywszy dużą warzachew pod głowę, wziąć drugą ręką za ogon i prędko wyjmując rozciągnąć na przygotowany długi półmisek, polewając następnie oddzielnie przyrządzonym sosem. Można także jeżeli szczupak jest bardzo duży, zawinąć go w czystą serwetę i tak samo okrągło układając w rondlu, ugotować, a potem wyjąwszy na stół rozprostować w serwecie będącą rybę i dopiero ją odwinąć, na półmisek odrazu kładąc. Ryba z pewnością nie pęknie, ale kleistość czyli galareta wsiąknie w serwetę i smaku już do zastudzenia na takową użyć nie można, a nawet podana na świeżo, mniej już sos mieć będzie smaku. Po oczyszczeniu i osoleniu ryby na parę godzin poprzednio ugotować smak z włoszczyzny rozmaitej; pokrajanej cebuli i korzeni, nalać wolnym ułożoną w rondlu rybę, zgotować na mocnym ogniu, pilnując, aby się nie przegotowała. W osobnym rondlu rozetrzeć na surowo łyżkę dobrego masła bez soli, lub klarowanego (inaczej bowiem zawsze sos będzie za

słony) z pełną łyżką przesianej pięknej białej mąki, dwoma łyżkami śmietany kwaśnej, pół łyżeczki cukru, gdy dobrze będzie rostarte, rozebrać do stosownej gęstości, biorąc mniej więcej kwaterkę smaku od ugotowanej ryby i zagotować razem; osobno zaś mieć ugotowane w małym garnuszku świeże lub marynowane pieczarki z łyżeczką soku cytrynowego, który im białości dodaje (byle nie z octem), smak ten razem z pieczarkami wlać w sos i połączyć wyjętą w tej chwili z rondla rybę, która powinna stać ciągle w pozostałym smaku na ciepłym miejscu, aby była gorąca. Proporcja tego sosu jest na szczupaka od 5 do 6 funtów.

2. Szczupak z białemi sosami lub holenderskim.

Tak samo przyrządza się w kawałki krajany szczupak; daje się jeszcze z różnemi innemi sosami, zawsze białemi: pietruszkowym, który zależy tylko na rozproszaniu masła z mąką, smakiem od ryb i wrzuceniu natki pietruszki; z sosem białym z śmietaną, kaparowym, cytrynowym, i t. p. Daje się także z sosem winnym, który po zrobieniu zwykłego białego zaprawia się rozbitymi żółtkami z białym francuzkiem winem i już nie gotuje bo się zwarzy i zczernieje wreszcie z sosem holenderskim (patrz sosy).

3. Szczupak duszony z jarzynami.

Usiekać drobno kilka grubych korzeni pie-

truszeki, jednego selera, parę marchwi, parę cebul w rondel włożyć kawał masła, wsypać siekanej włośzczyzny, włożyć warstwę osolonego już szczupaka, popieprzyć, znowu warstwę masła, jarzyn i szczupaka, na wierzch trzeba posypać włośzczyznami i położyć kawał masła, przykryć mocno pokrywą i na węglach powoli dusić; w pół godziny ryba powinna być gotowa. Przed wydaniem wsypać garść tartej bułki, potrząsnąć rondlem tylko ostrożnie łyżką dzwonka przewrócić, żeby się nie popsuły.

4. Szczupak duszony z chrzanem.

Ugotować 3 funtowego pokrajanego w dzwona szczupaka w krótkim smaku z włośzczyzny. Oddzielnie utrzeć chrzanu i udusić go bez parzenia w łyżce masła zagotowanej z łyżką pełną mąki — gdy się chrzan z kwadrans poddusi, zebrać smakiem od ryby i zaprawić kwaterką kwaśnej śmietany. Wyjętego i ułożonego na półmisku szczupaka połać przygotowanym chrzanem.

5. Szczupak faszzerowany po żydowsku.

Trzy funtowego oczyszczonego szczupaka rozplatać na wpół, wyjąć wszystko mięso, oddzielić z ości, (głowa nie psując skóry i ogon powinny być całe), posolić, posiekać bardzo drobno razem z cebulą sparzoną poprzednio ukropem, wątróbką z mleczkim od szczupaka, dodać pie-

przu, bułkę rozmoczoną w mleku i wyciśniętą, muszkatołowego kwiatu, łyżkę masła i parę całych jaj, wymieszać to dobrze, włożyć w skórę szczupaka, zaszyć mocno i ułożywszy w rondlu, nalać ukropem z włoszczyzny i cebuli, gotować pół godziny i podać cały na stół polany sosem białym pietruszkowym lub tylko masłem z rumianą bułką. Taki szczupak gdy ostygnięciem pokrajany w plastry, bardzo dobrze smakuje z octem i oliwą. Tak samo można nadziewać skórę szczupaka, pokrajawszy go poprzednio całego na kawałki niezbyt małe, z każdego kawałka osobno wydrążywszy nożem ostrożnie mięso, napowrót nakładać w skórę i gotować.

6. Wyborny szczupak z rożna.

Ociągnąć skórę ze szczupaka, oczyścić wewnątrz, posolić, wsadzić na patyczek dla sztywności i przywiązać do rożna szpagatem w kilku miejscach. Wziąć szklanę białego francuzkiego wina, szklanę śmietany, jedną całą cytrynę i łyżkę pełną masła, rozgrzać to razem na ogniu i tem polewać szczupaka, obracając go na rożnie, gdy popęka i dzieli się w listki to ma dosyć, wtedy podlewę wysadzić na węglach i na półmisku polać nią szczupaka.

7. Szczupak z pieca w słoninie.

Oczyszczonego i osolonego szczupaka obwinąć całego cienkimi plasterkami słonini, obwiązać

bawełną i na ruszcie w piecu, oblewając własnym sosem, upiec a będzie wyborny.

8. Szczupak lub sandacz w majonezie w całości.

Szczupak lub sandacz przeznaczony na majonez gotuje się w całości w waniencie blaszanej lub owinięty w serwetę i ułożony w kształcie ślimaka, w szerokim płaskim rondlu, i natychmiast po wyjęciu z rondla, odwinięty z serwety póki gorący układa się na półmisku do ostudzenia. Po oprawieniu więc jak zwykle ryby soli się ją wewnątrz i zewnątrz na kilka godzin przed gotowaniem, osobno zaś gotuje się rozmaita włoszczyzna z korzeniami i cebulą, a w otrzymanym smaku, gotuje się pod przykryciem szczupak tak długo aż będzie łupki, a jednak żeby nie był rozgotowany dolewając ciągle po trochu zimnej wody. Nalewa się zimnym smakiem, pilnując bardzo, aby ryby nie przegotować; dla ostrożności, można głowę obwinąć czystym płótnem. Dwa łyty żelatyny, na 8 funtowego szczupaka, poskubane drobno, nalać pół kwartą smaku z ryby, rozpuścić na ogniu. Płyn ten czysto precedzić i ostudzić. Wziąć funt oliwy i po łyżce lejąc w rondel bić obijaczką ciągle dolewając po trochu oliwy i zimnego sztamu, gdy wszystka oliwa i sztam wyjdzie wcisnąć sok z całej cytryny, wsypać cukru łyżeczkę i trochę soli; to wszystko

razem bić miotełką drucianą aż się zamieni w pianę i stężeje dobrze.

Ugotowanego szczupaka lub sandacza ułożyć, na długim półmisku grzbietem na sztorc—czyli do góry, a brzuch na dwie strony rozplaszczony przez co łatwiej brać i strojniej wygląda. — Można także ostudzić, nasolić, rozplatać ostrożnie dużym płaskim nożem, wyjąć kość grzbietną i na powrót złożyć a będzie łatwą do krajania bo bez kości. Gdy zupełnie wystudzony, oblać go grubo wyżej opisaną pianą; w chwili gdy majonez zaczyna gęstnieć, urównać nożem tak aby wcale ryby widać nie było, a na wierzchu ubrać różnemi piklami: korniszonami, marchewką, buraczkami, groszkiem zielonym, kaparami, oliwkami, grzybkami, jajami na twardo gotowanymi, roszonek, co wszystko powinno być zgrabnie w różne figle pokrajane i ładnie ułożone na około ryby kupkami.

Osobno rozpuścić łut różowej żelatyny i łut białej, każdą zacisnąć cytryną i cukrem dla smaku, białą można karmelem a będzie złotego koloru, gdy zastygną na talerzach pokrajać w kostkę i temi dwiema klarowanemi galaretami przystroić cały majonez, z dołączeniem wszakże wyżej wymienionych garnirunków.

9. Majonez biały zwany „provençal“.

Na majonez zwany *provençal* biały dawany w niektórych pierwszorzędných restauracjach bije

się sama oliwa, zaczynając ją bić z jednym żółtkiem surowem, starannie odcedzić białka, dolewać po łyżeczce oliwy kręcąc wałkiem aż cały funt lub więcej wyjdzie ile potrzeba, za każdą łyżeczką oliwy, która się powinna doskonale połączyć z żółtkiem, wlać łyżeczkę wyborowego octu, odrobinę soli i białego pieprzu, w końcu wsypać łyżeczkę cukru, polać rybę jak wyżej opisano, ale już nie będzie taka gruba warstwa jak z żelatyną.

Majonez żółty podaje się zwykle do drobiu patrz „majonez z pulard“ gdzie obszernie opisany.

10. Szczupak faszzerowany w galarecie.

Oczyszczonego szczupaka obciągnąć ze skóry odrzynając ją około głowy, następnie mięso obrać z ości najstaranniej i usiekać na masę. Na 3 funtowego szczupaka wziąć jedną bułkę mątową namoczoną poprzednio w mleku, rozetrzeć ją doskonale; wsypać soli, pieprzu, wbić 3 całe jajka, włożyć cebulę utartą i wymieszać wszystko razem, włożyć ten farsz w skórę szczupaka, zaszyć ją mocno ze wszystkich stron i gotować w smaku wygotowanym z włoszczyzny, cebuli i korzeni. W czasie gotowania podlewać co kilka minut trošką wody zimnej, aby skóra nie pękła. Głowę i kości od ryby gotować oddzielnie z włoszczyzną w bardzo krótkim sosie, (krót-

ki sos nazywa się gdy przedmiot gotowany nalewa się małą ilością wody. Po zupełnem rozgotowaniu głowy, znać że galareta będzie już dobra, precedzić ją w fajansową salaterkę i zostawić do sklarowania. Tymczasem ugotowanego szczupaka ostudzić, pokrajać w kawałki nie zbyt grube; wyłożyć salaterkę krajanami korniszonami, rydzami, marchewką, jajkami gotowanymi na twardo i pokrajanymi w ćwiartki, ułożyć zimną rybę, pokrajaną na kawałki dość drobne i zalać przestudzoną zupełnie galaretą. Po wyjęciu z salaterki ubranie będzie z wierzchu a majonez bez kości będzie wyborny. Tę samą rybę tak samo urządzoną można tylko krajać w plastry i podawać bez galarety do octu i oliwy.

11. Szczupak, sandacz, karp, leszcz lub lin w galarecie.

Którąkolwiek z tych ryb oczyszczoną i osoloną, lina trzeba oparzyć ukropem, żeby łatwiej było oskrobać łuskę, nalać smakiem z włoszczyzny wygotowanym z cebulą i korzeniami, dodając cokolwiek rozmarynu do szczupaka: do innych ryb nie potrzeba, wstawić na ogień, a gdy ryba okaże się już ugotowana, to jest łupka, wtedy wyjąć ostrożnie płaską łyżką durszlakową wszystkie dzwona na półmisek i przykryć, sos zaś wygotować jeszcze tak, aby zostało go dwie trzecie, gdy przestygnie, wlać w przestudzony smak trzy

białka rozbite na pianę dla sklarowania, zagotować razem, odstawić od ognia na pięć minut, aby się sklarował i dopiero przez serwetę przecedzić; rybę ułożyć w salaterkę, lub w jaką formę, wybierając najładniejsze kawałki na dno, można również ułożyć na dno salaterki lub formy, jaja twarde, korniszony, grzybki marynowane, kapary etc. etc. wlać trochę galarety, a jak ostygnie, dopiero rybę ułożywszy, do pełna zalać resztą przecedzonej galarety i wynieść do piwnicy dla ostudzenia. Podając, obwinąć formę ścierką umoczoną w gorącej wodzie na chwilę, przewrócić na półmisek, a wyjdzie jak najlepiej. Gdy galareta jest z karpia, zamiast ubierać różnemi rzeczami, zakolorować tylko już czystą galaretę łyżeczką palonego cukru a nabierze pięknego koloru. Oddzielnie ugotować nieco suszonego groszku zielonego z solą, kilka kartofli i parę marchwi pokrajać w kostkę i ugotować, kilka korniszonów i rydzów również pokrajać, wymieszać z groszkiem, posolić, polać oliwą i octem i po wyjęciu ryby z formy obłożyć temi jarzynkami podając ocet i oliwę.

12. Ryba w galarecie bez kości.

Oczyścić, posolić i ugotować, jak zwykle, rybę w smaku z włoszczyzny pilnując, aby się nie przegotowała, wyjąć sos, przecedzić przez gęstą serwetę; następnie gdy ostygnie, trochę

sklarować na wolnym ogniu, wlawszy dwa białka rozbite z wodą na kwartę smaku, wygotować aż płyn czysty będzie i powtórnie precedzić, dolawszy w ostatniej chwili łyżeczkę lub mniej palonego cukru co jej kolor złota nadaje. Tej galarety wlać w formę czwartą część, rozlewając po całej formie, gdy zacznie stygnąć tak, aby gdy stwardnieje cała warstwa była na wierzchu przezroczystą. Tymczasem rybę, jakąkolwiek: łososa, sandacza, lub węgorza, bo to ryby delikatne, ugotowaną jak wyżej obrać z kości, dzieląc na małe kawałki, naprzykład jak ćwiartki twardego jajka; dołożyć rozmaitych pikli marynowanych, jakich tylko kto ma i chce: rydzów, grzybów, kaparów, oliwek a nawet wiśni marynowanych, groszku ugotowanego, marchewek zręcznie pokrajanych i t. p. wymieszać z rybą; gdy smak czyli galareta zacznie już gęstnieć w formie ale jeszcze nie stwardnieje, ułożyć rybę z piklami w formę, dopełniwszy ją resztą bardzo zimnego płynu. Po zastygnięciu i wyjęciu przesłicznie wygląda, szczególnie gdy w małych formach wszystko przebijają się na przezroczystem tle, a co więcej przy jedzeniu nie ma się przykrości wybierania ości z ryb, co zawsze jest nieprzyjemnem. Kilka takich foremek ułożonych na półmisku, a w środku ubranych różną z krajanych plasterków gotowanych buraczków, z listkami zielonemi z pietruszki, szpinaku, lub t. p. ślicznie wygląda.

13. Sandacz z pieczarkami, zwany „au gratin.”

Oczyszczonego sandacza rozplatać na połowę, wyjąć grubą grzbietową kość i nasolić na 2 godziny, ryba nie powinna mieć więcej nad 3 do 5 funtów najwyżej, grubsza nie upiecze się. Wziąć półmisek blaszany lub miedziany, wysmarować grubo masłem, wysypać bułką tartą, zieloną pietruszką i pieczarkami poprzednio do połowy uduszonymi w maśle. Na to położyć obie połowy ryby jedną obok drugiej płasko na pieczarkach; polać młodem roztopionem masłem i znowu na wierzch posypać pieczarkami, pietruszką, pieprzem i grubą warstwą tartej bułki, na którą jeszcze w kilku odstępach pokłaść pół funta młodego masła w kawałkach. Wstawić w piec dość gorący dokładając równo ognia, żeby się prędko zrumieniło i nie polewając wcale, pilnować tylko, aby się gdzie nie przypaliło, a gdy się uformuje na wierzchu z pieczarek i bułki gruba twarda skóra, chrupiąca, ryba jest gotowa. Trwać to powinno nie całą godzinę, w miarę wielkości ryby i gorąca w piecu. Pieczarki do tego obrane ze skórki, pokrajane drobno parzą się, solą a następnie najmniej kwadrans duszą w maśle na wolnym ogniu, aby pierwsza surowizna odeszła, bo byłyby inaczej nie strawne i niedość ugotowane.

14. Sandacz lub okoń z jajami.

Sandacze i okonie są ryby bardzo do siebie zbliżone, i dla tego najczęściej się podają jednakowym sposobem. Po oczyszczeniu sandacza lub okonia, nasolić go na pół godziny, nalać ukropem, wrzucić kilka korzonków pietruszki, selera, parę całych cebul, pieprzu, bobkowego liścia i zagotować prędko na mocnym ogniu, gotować się tak powinno blisko pół godziny, w czasie gotowania skrapiać parę razy zimną wodą. Gdy się ugotuje, wyjąć ostrożnie, na półmisku ułożyć jedno dzwonko za drugim, tak żeby formowały całą rybę; połać grubo jajami na twardo ugotowanymi i usiekanymi wraz z trochę zielonej pietruszki, które się wrzuca w gorące ale nie rumiane tylko zagotowane masło. Do takich ryb podaje się musztarda angielska.

15. Sandacz lub okoń z sosem holenderskim.

Oczyszczonego i osolonego sandacza nalać w waniencie do gotowania ryb w całości samym smakiem z włoszczyzny, z dorzuceniem cebuli i korzeni. Kto nie ma wanienki, może obwinąwszy sandacza w serwetę, gotować go w rondlu, ułożywszy okrągło, a po gotowaniu półgodzinem na mocnym ogniu, wyjąć z serwetą i od razu na półmisek wyprostowawszy, rybę ułożyć. Zrobić sos (zobacz przy sosach, sos holenderski) i zalać nim rybę na półmisku.

16. Sandacz po francuzku.

Oprawionego sandacza nasolić na parę godzin prażoną solą, a w całości lub tylko na połowę przekroiwszy, ugotować w smaku z włoszczyzny lejąc bardzo mało wody i pilnując, aby się nie przegotował. Gdy ostygnie obrać z kości, łupiąc, a nie krając na dość drobne kawałki; następnie ułożyć na blaszany półmisek przekładając duszonymi lub marynowanymi pieczarkami, młodemi grzybkami, amoretkami, rakami i zalać następującym sosem: dużą łyżkę młodego masła z łyżką przesianej mąki, rozrobić smakiem od sandacza, wcisnąć całą cytrynę, wsypać małą łyżeczkę cukru i zaprawić dwoma żółtkami rozbitymi dobrze z łyżką zimnego smaku od sandacza, to wszystko wymieszać, precedzić nawet, gdyby się pokazały jakie krupki od mąki i na surowo polać rybę na półmisku, posypać tartą bułką, polać rumianem masłem i wstawić na kwadrans w gorący piec, uważając pilnie jak sos zacznie się podnosić i wypełniać półmisek, podać prędko na stół, bo inaczej opadnie i jajka zważą się. Bardzo eleganckie i smaczne podanie.

17. Sandacz smażony bez ości.

Oczyściwszy sandacza nie krając go w dzwonka lecz w podłuż rozplatać, wyjąć kość środkową i obrać delikatnie z cienkich ości, których u sandacza jest bardzo mało. Każdą połowę pokrajać

w podłużne kawałki, posolić, a gdy ma być użyty, obetrzeć czystą bibułą do sucha, rozbić całych jaj bez wody, bijąc mocno, żeby się aż zapieniły, umoczyć każdy kawałek w tych jajach, aby go suto objęły i wyrzucić na stolnicę grubo posypaną, tartą przesianą na mąkę bułką, utarzać w niej, żeby się gruba warstwa zrobiła i nigdzie jajko lub ryba nie przebijała. Rozpuścić na miedzianej patelni, klarowanego masła, lub frytury na każdy funt ryby neoczyszczonej, ćwierć funta masła, gdy się mocno zagotuje, ale nie zrumieni jeszcze, wrzucić rybę i smażyć do mocno rumianego koloru, wyjmując każdy dosmażony kawałek ostrożnie widelcem na półmisek. Usmażone ryby układać w kratę, na krzyż w górę, co bardzo ładnie wygląda i obsypać usmażoną na temże maśle chrupiącą zieloną natką pietruszki.

18. Jesiotr pieczony z sosem pieczarkowym.

Sparzyć jesiotra gorącą wodą z octem, żeby skóra odeszła, posolić, i natrzeć siekanym koprem bardzo obficie, niech poleży z godzinę a potem upiec pod blachą, polewając masłem. Wziąć drobnych pieczarek, obrać, ugotować w małej ilości wody, z troszką octu, żeby się dobrze wydusiły pod pokrywą. Osobno wziąć łyżkę masła, rozbić na ogniu z łyżką mąki, rozprowadzić tę gim bulionem (jeżeli nie post), wlać dwie łyżki

śmietany kwaśnej, kieliszek wina madery, wcisnąć pół cytryny lub łyżkę kaparów wrzucić, wlać smak z pieczarek razem z niemi, zagotować wszystko razem i polać pokrajanego na półmisku jesiotra.

19. Jesiotr pieczony na roźnie.

Kawał oczyszczonego i posolonego jesiotra skropić mocno lekkim octem i naszpikować jak pieczeń wołową masłem z koprem i pieprzem, niech tak postoi z godzinę, potem włożyć na rożen, lub przywiązać szpagatem do rożna i piec na mocnym ogniu jak cielęcinę, polewając początkowo masłem na wpół z octem, a na ostatku kwaśną śmietaną, gdy się zaczyna rumienić, obsypać mąką, zrumienić sos ściekający na patelnię, precedzić, zagotować w tygielku, aby się trochę śmietana zgęstła i podać na pieczone do sałaty zielonej. Na drugi dzień można resztę takiego jesiotra podać na zimno, do octu i oliwy a smakuje lepiej jak gotowany.

20. Jesiotr lub szczupak marynowany.

Oparzonego i oczyszczonego ze skóry jesiotra, pokrajać w kawałki i nasolić prażoną solą, niech tak poleży ze dwie godziny. Tymczasem ugotować lekkiego octu na wpół z winem francuzkiem, nakrajać różnej włoszczyzny, cebuli, wrzucić pieprzu, angielskiego ziela, bobkowego

liścia, majeranku, bazyliki, parę listków szałwi, i gdy to się pogotuje dobrą godzinę, wyjętą z soli rybę włożyć, gotować minut 30, wyjąć, ułożyć pokrajaną w słoje szklany lub gliniany polewany, smak wygotować lepiej, ostudzić i precedzonym nalać rybę, dolewając na wierzch przygotowanego tego octu. Jeżeli ryba ma być na prędkie użycie, to jest na kilka dni, to ugotować na wodzie z smaku włoszczyzny i nalać lekkim przegotowanym octem. Podając, posypać pietruszką, koprem lub szczypiorkiem siekanym i pieprzem, polać oliwą i octem. Tak samo można robić szczupaka.

21. Szczupak po turecku.

Świeżego i oczyszczonego szczupaka rozplątać, pokrajać na dzwona i osolić, aby tak poleżał kilka godzin. Wtedy ostrożnie usmarzyć go bez posypywania czemkolwiek w dobrej oliwie na miedzianej patelni, na wolnym ogniu przewracając, żeby się nie zrumienił i nie przypalił. Gdy już gotów, ułożyć na półmisku lub salaterce, mieć przygotowaną drobno usiekaną białą hollenderską lub „maderę” zwaną cebulę i zieloną pietruszkę także siekaną i zaraz zdjąwszy z patelni rybę póki gorąca, posypać obficie tą cebulą i pietruszką, sypiąc jej także trochę na spód półmiska, potrząsnąć z lekka pieprzem i wycisnąć na to wszystko, na każde dwa funty ryby, jedną

całą dużą cytrynę, naturalnie odrzucając starannie pestki, gdyż te tylko dają gorycz. Ryba taka podana na zimno w kilka godzin, lub na drugi dzień po jej przyrządzeniu, jest wyborną potrawą.

22. Węgorz smażony z sosem kaparowym.

Węgorz bardzo sztucznie się oprawia, gdyż najpierw trzeba naciąć skórę około głowy; potem zawiesić węgorza głową na haku, a wtedy oderżnawszy nożem skórę, ciągnąć aż się cała do ogona zciągnie. Tak oprawionego należy opłókać, pokrajać, posolić, obgotować do połowy w smaku z cebuli i korzeni, umaczać w ubitem jajku, obsypać bułką z mąką wymieszaną i smażyć na klarowanym maśle. Do takiego węgorza daje się sos kaparowy rumiany. Można smażyć bez gotowania ale będzie nie tak higieniczny.

23. Węgorz marynowany.

Do marynowania można zostawić skórę nie ściągniętą na węgorzu, gdyż pod skórą jest największa tłustość. Chcąc mieć zupę z węgorza, trzeba ugotować smak z włoszczyzny jak zwykle do ryb z grzybami i korzeniami; gdy się wygotuje wrzucić pokrajanego i tylko na pół godziny przed gotowaniem posolonego węgorza; gdy będzie miękki wyjąć; w zupę wsypać kluseczki lub

podać do niej jak do rosółu gotowane kartofle, a węgorza polać przygotowanym lekkim octem. Daleko jednak smaczniejszy jest następującym sposobem: ugotować w małym rondelku smaku z włoszczyzny z kilkoma cebulami i korzeniami, którego ma być tylko tyle aby ledwie objęło węgorza pokrajanego, w czasie gotowania dolać szklankę białego wina i kieliszek bardzo mocnego octu, kilka razy jeszcze podgotować, aby był zupełnie miękki, bo lepiej przegotować węgorza jak nie dogotować; wyjąć z sosu, który jeszcze trochę podgotować i zalać nim w słoju ułożonego węgorza. Podając osypać pietruszką, koprem lub szczypiorkiem.

24. Węgorz z rakami w galarecie.

Żywego węgorza zabić podrzynając mu głowę, gdy krew odejdzie zdjąć skórę jak wyżej, pokrajać na dzwonka, posolić i ugotować w krótkim smaku z włoszczyzny. Gdy zupełnie miękki będzie wyjąć, galaretę sklarować i zostawić do wystudzenia. Osobno ugotować raków średniej wielkości, obrać szyjki i nóżki, gdy galareta zaczyna już dobrze stygnąć, nalać w salaterkę kilka łyżek, ułożyć na to rakowe szyjki i nóżki, przekładać gałązkami pietruszki lub kopru, na to ułożyć węgorza i zalać pozostałą zimną już galaretą. Slicznie wygląda po wyjęciu.

25. Karp' leszcz lub lin na szaro.

Karpia można gotować z łuską lub bez łuski;

amatorowie uważają że pod łuską kryje się najlepsza tłustość karpia, nie można jednak tego nazwać eleganckiem podaniem. Najpierw należy pamiętać, aby zakłówszy karpia przy ogniu, wszystką krew o ile można spuścić w ocet osolony i przegotowany, bez krwi bowiem sos dobry być nie może. Oczyściwszy i pokrajawszy go na dzwona nasolić prażoną solą wraz z mleczkiem lub ikrą, gdyż jak jedno tak drugie w karpniu jest bardzo smaczne: mleczeni są jednak tłuszciesze i lepsze, a mleczko samo jest nader delikatnego smaku. Tymczasem ugotować włoszczyznę w piwie, to jest pietruszkę, selera, porów, marchew, wrzucić w ten smak jeden grzyb, parę cebul, pieprzu, angielskiego ziela, bobkowego liścia, parę goździków; tym smakiem zalać rybę w rondelku kładąc głowę na spód, wrzucić cytrynowej skórki, kawałek skórki od chleba żytniego, i ugotować na mocnym ogniu. Osobno zaś zagotować do zrumienienia łyżkę masła z łyżką mąki (zaprawić to jest wymieszać z krwią od karpia na ocet spuszczoną, włożyć parę kawałków cukru i łyżeczkę palonego karmelu); rozprowadzić smakiem, w którym się ryba gotowała, dolawszy do smaku albo pół szklanki wina czerwonego i sok z pół cytryny; wsypać garść oparzonych rodzenków, wysadzić sos, żeby był gęstawy, ułożyć karpia na półmisku, ubrać plasterkami cytryny, rodzenkami i polać sosem, którego powinno być sporo,

gdyż on stanowi podstawę karpia. Tak samo robi się leszcz i lin na szaro. Doskonale smakują wrzucone w sos do karpia wiśnie marynowane w occie.

26. Karp' na białem lub czerwonym winie.

Oczyścić i posolić karpia, chowając starannie mleczko, które jest najlepsze i dla tego mleczaki są najdroższe. Na trzy funty karpia wziąć jeden seler, dwie grube pietruszki, dwa ogórki kwaszone, to wszystko pokrajać w kawałki, ułożyć wraz z karpem w rondlu, dodając nieco korzeni i muszkatołowego kwiatu, nalać połowę kwasu od ogórków, a połowę białego wina tak aby przykryć karpia i postawić na małym ogniu dusząc pod pokrywą. Gdy ryba dostatecznie ugotowana, odlać sos, wziąć łyżkę masła, zagotować z łyżką mąki, rozebrać smakiem, w którym się ryba gotowała, dolać jeszcze pół szklanki wina, zagotować i ułożonego karpia ubrać jarzynkami, z którymi się gotował i polać sosem. Tak samo można przyrządzać stokfisz, po wyczerzeniu go dni parę.

27. Leszcz z chrzanem z jabłkami.

Oprócz na szaro i smażonego, podają jeszcze leszcza następnym sposobem: oczyściwszy i posoliwszy, jak każdą rybę, zalać ukropem z lekkiego octu; przykryć na kilka minut, wyjąć z tego octu;

nalać smakiem z włoszczyzny, ugotować na mocnym ogniu, wyłożyć na półmisek, i obłożyć chrzanem tartym, zmieszany z tartymi jabłkami kwaśnymi i octem, dosypawszy łyżeczkę cukru. Jabłek powinno być dużo.

28. Lin lub leszcz duszony w słoninie z jarzynami.

Lin parzy się gorącą wodą, aby łatwiej zeszkrobać nożem łuskę, lub też tarką obciera się takową. Następnie przekrajaną rybę i osoloną kładzie się w rondel na ułożone na spód plasterki młodej słoniny, przekładając ryby także takimi plasterkami cieniutko bardzo krajanymi z włoszczyzną i cebulą. Masła trzeba dodać ale już nie tak wiele. Dusić tak na wolnym ogniu małą godzinę. Cebula powinna być koniecznie sparzona ukropem i leżeć w nim 10 minut. Zawsze przy użyciu cebuli zachować tę ostrożność, lub używać pieczonej a nigdy przypominać się nie będzie.

29. Karasie ze śmietaną.

Najwyborniejsze są karasie w następujący sposób przyrządzone. Oczyszczone i posolone na godzinę przed gotowaniem karasie nalać smakiem zimnym wygotowanym z włoszczyzny, cebuli i korzeni, uważając, żeby tego smaku było tylko tyle, aby ryby objęło, i gotować na prę-

kim ogniu od 15 do 20 minut. Osobno rozetrzeć w rondlu łyżkę sporą masła, z łyżką najpiękniejszej mąki pszennej, przy białych bowiem sosach piękność mąki jest konieczną; gdy mąka dobrze utarta włożyć 3 łyżki na trzy funty karasi gęstej kwaśnej śmietany, pół łyżeczki cukru, trochę siekanego drobno kopru, rozprowadzić to smakiem od ryby, uważając, żeby sos był zawiesisty; zagotować razem i ułożone na półmisku ryby polać tym sosem. Bardzo dobrze smakują do takich karasi kluseczki krajane, ugotowane na wędzie i polane masłem, w ogóle zaś do wszystkich ryb z sosem, podają się kartofle obgotowane z solą.

30. Sum lub rappy z białym sosem.

Rappy są nowym gatunkiem ryb od niedawno u nas w Wiśle poławianym. Sum jest rybą miękką bez ości, mało znaną i używaną, poławia się w Wiśle. Bardzo dobra jest z suma zupa lub ugotowany z włoszczyzną jak zwykle, a następnie podany z białym sosem. łyżkę masła zagotować z łyżką mąki, rozetrzeć na biało, rozprowadzić smakiem z ryby, włożyć dwie łyżek dobrej śmietany kwaśnej, trochę kopru siekanego zagotować i polać pokrajanego w plastry przed gotowaniem suma.

31. Węgorz po elblądzku.

Wielka obfitość węgorzy, jaka się u nas w Wiśle poławia, warta jest ze wszech miar zu-

żytkowania i dla tego podaje tu przepis przyrządzenia węgorza na sposób elblądzki, najlepszy jaki znany dotychczas. Dobroć jego zależy na tem, iż można go długo konserwować i przewozić z miejsca na miejsce, bez zepsucia. Za jeden kawałek płacimy w sklepach delikatesów strasznie duże ceny. Oprawionego węgorza, to jest wytartego piaskiem i solą, bez ściągania skóry, oczyszczonego wewnątrz, opłókać w wodzie z octem, następnie rozplatać, wyjąć środkową kość, jeżeli duży, przekroić każdą połowę na dwie części tak, aby rozplątany kawał miał długości mniej więcej pół łokcia. Każdy taki kawałek zwinąć w kłębek i związać, czyli osznurować cienkim łyżkiem, przesypując go solą i pieprzem. Oddzielnie ugotować smak z włoszczyzny, cebuli, korzeni i rozmarynu, nalewając go na w pół lekkim octem z białem winem, gdy przestygnie, włożyć węgorza, który poprzednio już trzy godziny jest nasolony i gotować pod przykryciem najmniej godzin dwie na wolnym ogniu, następnie wyjąć go, smak jeszcze podgotować, wrzucić na powrót węgorza i zostawić do zastudzenia. Zimny układać w drewniane baryłki lub w kamienne słoje, zalać tym samym sosem, przyłożyć denkiem pasującym szczelnie i używać w miarę potrzeby. Tak przygotowanego węgorza można przechować parę miesięcy w chłodnem miejscu. Za granicą z każdego produktu umieją

korzyści wyciągnąć, u nas tylko wszystko śpi w letargu, a co sami mamy, to sprowadzamy z zagranicy, płacąc drogo.

32. Ł o s o ś.

Łosoś czerwony jest rybą rzadką u nas, jednak zdarzają się wypadki że się poławia, biały dość często na wiosnę w Wiśle łowią, dla tego podaję tu sposób przyrządzania go. Po oczyszczeniu i nasoleniu ugotować ostrożnie w smaku z włoszczyzny bo ta ryba jest tak delikatna jak karp', więc łatwo się rozleci, a następnie zrobić sos hollenderski lub kaparowy bo tylko z temi dwoma się podaje, (patrz ser. 9). Łosoś na marynatę kraje się w grube dzwonka, które trzeba obwiązać łyżkiem żeby zostały w całości, soli na kilka godzin, i gotuje w krótkim sosie z włoszczyzny z dolaniem octu na wolnym ogniu, uważając aby się grube dzwonka przegotowały. Wyjąć z tego sosu, wlać przegotowany dobry ocet winny z korzeniami to jest bobkowemi liśćmi, angielskiem zielem, rozmarynem i estragonem ostudzonym, nalać łososia ułożonego w kamiennym słoju. Na wierzch zalać oliwą, albo przykryć denkiem i kamyczkiem albo obwiązać pęcherzem. Tak samo można marynować węgorza.

33. Szczupak, sandacz, lin lub karasie smażone.

Te gatunki głównie służą do smażenia, oprawić, pokrajać na kawałki i posolić przeznaczone

do smażenia ryby; drobne smaży się w całości, średnie kraje się na dzwonka, grube zaś bardzo, aby się dobrze przesmażyły, lepiej jest rozplatać. Gdy z godzinę ryby w soli poleżą, należy je serwetą lub czystą bibułą z wilgoci obetrzeć, umaćać w żółtku rozbitym z wodą, posypać dobrze ze wszystkich stron bułką tartą wymieszaną z mąką i koniecznie przesianą przez sito, gdyż gruba tłuczona wciąga dużo masła i nadaje rybom smak tłustości, tak osypane dzwonka, rzucać na miedzianą patelnię na wrzące klarowane (konieczny warunek) masło, którego powinno być dużo, żeby się ryby swobodnie w niem smażyły. Do smażonych ryb podaje się kapusta surowa lub cytryna i masło surowe.

34. Sielawy smażone.

Sielawy świeżo oporzędzone jak każda ryba do smażenia, nie maczać w jajku, tylko od razu posypać mąką i smażyć na dobrej oliwie, a są wyborną potrawą na suchy post. Usmażone w oliwie, układać w słoiku i polać octem przegotowanym z korzeniami. Podając na gorąco, należy do nich podać cytrynę.

35. Stokfisz.

Wziąć środkowy kawał stokfisz wielkości np. trzech funtów i namoczyć dla odejścia zbytecznej soli na godzin 12.— Stokfisz bowiem przychodzi do nas tylko solony i suszony. Sześć go-

dzin pierwszych moczyć w wodzie letniej, a sześć następnych w zimnej, zmieniając w czasie tej operacji cztery razy wodę. — Gdyby jeszcze za spróbowaniem zdawał się bardzo słony, włożyć na 15 minut nie więcej w ciepłą dobrze wodę. — Wtedy włożyć go w rondel garncowej objętości i nalać do pełna wodą zimną, postawić na ogniu i po pierwszym zagotowaniu zdjąć z ognia, odcedzić wodę, położyć na półmisek i polać pół funtem młodego rozpuszczonego tylko masła, w które poprzednio wcisnąć jedną całą cytrynę. — Obłożyć kartoflami średniej wielkości ugotowanymi w wodzie z solą, podają także stokfisz z rumianym masłem i bułeczką lub posypanego jajami lub wreszcie z białym sosem, z młodym masłem jednak najlepszy.

36. Salceson z lina.

Lina rozplatać na pół, wyjąć środkową ość, i wszystkie ości wybrać, odjąć głowę a rybę pokrajać w dzwona, trochę nasolić. Masło sklarować i przesmażyć z drobno usiekaną cebulą, ułożyć w takim masle dzwona z liną, najlepiej na brytfannie, jedno obok drugiego i na bardzo wolny ogień wstawić, aby ryba udusiła się bez najmniejszego zarumienienia, gdy już ryba dojdzie zupełnie i surową nie będzie, układa się ją w formę masłem wysmarowaną, zawsze spód dzwona do spodu formy układając, wciąż jak najszczelniej. Na masło, w którym się ryba dusiła wlewa się parę łyżek dobrego octu, w pierw

przegotowanego z korzeniami, wymięsza się dobrze i zalewa rybę ułożoną, nakrywa denkiem drewnianem i kamieniem, przyciska potem, gdy zastygnie wyjmuje z formy i kraje w cienkie plastry, podając z octem i oliwą. Taki salceson zachowany w chłodnem miejscu da się przechować i sześć tygodni.

37. Zrazy rybne.

Wziąć sporego szczupaka, rozplatać wzdłuż, pokrajać w cienkie plastry, posolić lekko i każdy plaster nakładać farszem, owinąć mocno, jak zwykle się zwija zawijane zrazy mięsne, maczać w rozbitem jajku, osypać bułką tartą i smażyć na klarowanym maśle do rumianego koloru.

Nadziewanie urządza się w następny sposób. Usiekawszy kilka cebul, wycisnąć z nich przez płótno sok i posiekać wtedy jeszcze raz drobniej, wrzucić w gorące masło, przesmażyć, gdy przestygnie, wsypać łyżkę tartej bułki, nieco pieprzu, wbić jedno całe jajko, wymięszać, i nadziewać zrazy.

38. Kotlety z ryb lub śledzi.

Najlepsze kotlety są z suma, wzięwszy więc funt suma, lub śledzi wymocznych przez 24 godzin, oczyścić, wyjąć ości i rybę posolić. Przesmażyć pod pokrywą trochę tartej cebuli w łyżce masła, jak ostygnie, wrzucić usiekaną na maść

rybę lub śledzie, dołożyć bułki moczony w mleku i wyciśniętej z wilgoci, trochę pieprzu, łyżkę masła, dwa jaja w miarę ilości ryby; wymieszać długo aż masa zbieleje i zrobi się pulchna, potem robić na stolnicy posypanej mąką kotlety podługowate, nakształt siekanych z mięsa: maczać w rozbitem jajku, posypać bułką tartą przesianą i wymieszaną z mąką i smażyć na wrzącem klarowanym maśle. Do takich kotletów daje się sos rumiany, kaparowy, korniszonowy lub cytrynowy.

39. Śledzie smażone nadziewane.

Wymoczyć cztery śledzie 36 godzin najmniej, osączyć z wody, obetrzeć bibułą z wilgoci; skóry nie ściągać tylko oczyścić śledzie wewnątrz, mleczko usiekać wraz z cebulą bardzo drobno, wziąć łyżkę masła, garść bułki tartej, trochę pieprzu, jedno jajko; wymieszać to razem, nadziewać śledzie, potem umaczać w rozbitem jajku, utarzać w bułce tartej i smażyć na klarowanym maśle nie kładąc na bardzo gorące, bo się rozkruszą. Wyborne do barszczu zabielanego lub do kartofli.

40. Śledzie marynowane.

Śledzie do marynowania należy moczyć 36 godzin. Wymoczone osączyć z wody, obetrzeć z wilgoci, oczyścić w środku bez ściągnięcia skóry;

ułożyć w słoju, przekładając cebulą w plastry krajaną, pieprzem, angielskim zielem i zalać przegotowanym, ostudzonym, octem. Można także do takich śledzi mleczko usiekane, przefasowane, rozetrzeć z oliwą, rozebrać to octem i dopiero śledzie zalać. Można także użyć do rozstarcia mleczka zamiast oliwy, surowej słodkiej śmietanki; do dziesięciu śledzi, kwaterkę dobrej śmietanki, z którą się mleczka rozcierają, dopiero octem tęgim rozebrać i polać śledzie.

Drugi sposób jest następujący: wymoczone i oczyszczone śledzie obetrzeć z wilgoci, mleczko usiekać i rozetrzeć oliwą, której powinno być dużo, a zamiast octu rozebrać cytrynowym sokiem, przekładać śledzie cebulą i cytrynowymi plasterkami, z których pestki i skórka starannie odjęte, polać wyżej opisanym sosem i zachować w chłodnym miejscu. Tak jedne, jak drugie, na drugi dzień są dobre do użycia.

41. Śledzie marynowane na sposób minogów.

Wymoczyć śledzie przez 36 godzin, poucinać głowy i za ogony nitką uwiązać, powiesić, żeby obciekły, przez 12 godzin. Wtedy nalać na patelnię oliwy i smażyć z lekka na obie strony. Włożyć na salaterkę, przesypać pieprzem i angielskim zielem tłuczonym, przełożyć plasterkami cytryny i zalać przegotowanym ostudzonym octem, dodając oliwę z patelni.

42. R a k i.

Są dwa gatunki raków: jeden zielonkawy, drugi czarniawy. Z gatunku czarnego są zawsze lepsze, i dla tego trzeba patrzeć żeby pod spodem nóżki były czerwone. We Francyi gdzie największą ilość raków spożywają nigdy nie wyciągają owej czarnej żyłki w szyjce, bo daleko łatwiej ją wyjąć w czasie jedzenia. Wziąwszy więc np. pół kopy raków, wypłókać je starannie w wielkiej obfitości wody, a po zszaczeniu włożyć w rondel trzy kwarty objętości mający, dodając jedną cebulę pokrajaną w plastry, garstkę pietruszki zielonej i kopru w gałązkach, dwie szczypty pieprzu, dwie szczypty soli i szklankę wina czerwonego. Postawić rondel na mocnym ogniu pod szczelną pokrywą, gotować się powinny minut 10, w którym to czasie należy kilkakrotnie rondlem potrząsać. Gdy się zrobią zupełnie czerwone, są ugotowane dostatecznie. Wydając na stół odrzucić cebulę i pietruszkę, ułożyć raki na serwecie na półmisku w kształcie góry, a na wierzch włożyć pęczek świeżej zielonej pietruszki. Tak je gotują i podają we Francyi; u nas po polsku gotują je z koprem lub duszą, biorąc na pół kopy ćwierć funta masła i pół kwarty śmietany. Pod względem higienicznym daleko są zdrowsze gotowane z winem.

43. Potrawa z raków.

Pół kwarty drobnej kaszki rozetrzeć z dwo-

na jajkami i następnie ususzyć. Zagotować wody, wrzucić ćwierć funta masła, soli, kopru i pietruszki siekanej, wsypać kaszkę i uprzyć na gęsto. Gdy będzie gotowa nadziewać nią ugotowane poprzednio w wodzie z solą raki (same skorupki od raków), szyjki zaś i nóżki wyjąwszy, układać w rondlu wraz ze skorupkami nadziewanemi, włożyć parę łyżek śmietany, kopru siekanego, poddusić z kwadrans, a na wydaniu zasypać tartą bułką.

44. Oszczędny majonez z ryby lub jakiegokolwiek pieczystego zwany „vinegrette.”

Gdy są w domu jakie gotowane ryby, drób, lub cielęcina, można z nich urządzać, z każdego rodzaju oddzielnie, wyborne majonezy sposobem następującym:

Czy drób, czy rybę obrać z kości na małe kawałki; pokrajawszy ugotować stosownie do ilości drobiu 10 sztuk kartofli na mały półmisek, na większy 15,—obrać i pokrajać w cienkie plasterki. Wziąć także trochę ćwikły z buraczków, parę kwaszonych ogórków, korniszonów, cztery jaja na twardo ugotowane, to wszystko pokrajać w okrągłe plasterki, wziąć grzybków i rydzów marynowanych, małe zostawić w całości, większe pokrajać w paski, wymieszać to z rybą razem, dodawszy trzy łyżki oliwy, łyżkę mocnego octu,

trochę pieprzu i soli, położyć na półmisku, a na wierzchu układać w okrąg rzędami plasterki ćwikły, plasterki ogórków, jajek i grzybków, ubrać czerwoną kwaszoną lub parzoną kapustą, zieloną sałatą, kaparami i oliwkami, zresztą czem kto chce, co ma i lubi. Oddzielnie utrzeć na jeden półmisek 6 żółtek z kilkoma łyżkami oliwy, dwoma octu i odrobiną cukru, a kto lubi z dodaniem łyżeczki angielskiej musztardy i tym sosem polewa się cały półmisek.

ROZDZIAŁ XI.

D R Ó B.

Oznaki dobroci drobiu.

Przy wyborze drobiu najpierwszym warunkiem jest miękkość którą należy wy badać o ile możności, szczególnie gdy pora młodego drobiu minęła, to jest od 1 grudnia do 1 maja. Kruchość kury poznaje się po grubości łap i szyi. Młody drób ma zawsze grube łapy i kolana, ta charakteryzująca je oznaka tak ceniona przez znawców ginie z wiekiem. Stara kura ma łapy cienkie i szyję chudą a skóra na udzie jest koloru blade fioletowego. Po zbadaniu znaków zewnętrznych należy spróbować grubszą część skrzydła i górną część mostku, jeżeli skóra w tych dwóch miejscach jest miękka można bez obawy użyć kurę w sposób jaki się zamierzało. Należy przyjąć za zasadę dobrej kuchni, aby nigdy nie używać starego drobiu, w jakikolwiek bowiem sposób go się przygotowuje nigdy nic dobrego z niego zrobić nie można i śmiało tu potępiam wszystkich pseudokucharzy i kucharki, dowodzących jakoby ze starej kury można dobry rosół ugotować. Stara kura włożona nawet w wołowy lub cielęcy rosół nietylko go nie polepszy ale nadaje mu nieprzyjemną woń kurnika. Nie należy jednak brać jędrnego mięsa młodej kury za twarde z powodu starości. Na skruszenie młodego jędrnego drobiu są rozliczne sposoby, na stary zaś nie ma żadnego prawdziwie dobrego sposobu. Dobrą indyczkę poznaje się po białości skóry i tłuszczu; nie kupować takiej, która ma długi włos; pióra na udach fioletowego odcienia. Dobrą gęś poznaje się po grubości skrzydła i miękkości spodniej części dziobu, który zagiąwszy, powinien się łatwo łamać; tłustość zaś powinna być biała i zupełnie przezroczysta

Dobrą kaczkę poznaje się po tychże samych wskazówkach. U młodych gołąbków skórka na piersiach powinna być jasnoróżowa, u starych skórka nabiera koloru ciemno-fioletowego. a łapy chudną widocznie.

1. Indyk pieczony nadziewany.

Wszelki drób a szczególnie do pieczenia powinien być na kilka dni przed użyciem w zimie a na dzień najmniej w lecie zarznięty. Indyk natychmiast po zarznięciu póki jeszcze ciepły, skubie się na piersiach, grzbiecie i udach, zostawiając pióra na skrzydłach, i oczyszcza wewnątrz. Biorąc zaś do użytku, odbiera się podroby, które do rosółu lub potrawy z ryżem użyte być mogą i te można parzyć jak kurczęta; indyka zaś starannie oczyszczonego wewnątrz i zewnątrz z sypulek, opłókanego, szpikuje się gęsto w cienkie paseczki krajaną słoniną na piersiach i udach, soli dobrze, wewnątrz i zewnątrz i w miarę upodobania nadziewa się różnemi farszami nie wewnątrz lecz tylko podgardle, które potem należy zeszyć nitką. Piec na rożnie z początku przy mocnym ogniu potem przy mniejszym, polewając masłem, przy końcu kilkakrotnie obsypać bułką artą. Nadziewanie robi się tak: wątróbkę indyczą usiekać drobno, dołożyć jedną bułkę tartą, cebulę pieczoną, dwa całe jaja, łyżkę masła, trochę młodej słoniny w kostkę krajanej, soli, pieprzu, muszkatołowego kwiatu odrobinę, a kto lubi łyżeczkę cukru tartego i garść rodzenków

tureckich lub drobnych czarnych, czysto opłókanych. Nadziewają także indyka truflami, co ma być wyborne. Bardzo dobrze także smakuje nadziewany kasztanami, które ugotowane w wodzie obrane i pokrajane na wpół, kładą się w podgardle. Indyczka jest zawsze delikatniejsza w smaku od indyka. Dla odjęcia indykowi, szczególnie gdy stary, pewnego tranowego odoru, włożyć w środek podgardla przed nadzianiem kawałek imbiru.

2. Auszpik z indyka lub kapłonów.

Oczyszczony i osolony indyk czy indyczka, nadziewa się jak wyżej, dobrawszy cielęcą wątróbkę nie biorąc jednak ani cukru ani rodzenków, powtóre do gotowania można więcej nadziewania włożyć, zaszyć i gotować w obszernym rondlu wraz z sześcioma oczyszczonemi nóżkami cielęcemi, nalawszy na to garniec miękkiej wody. Wyszumować, odebrać, opłókać jak zwykle każdy rosół, tylko jeszcze staranniej. We dwie godziny indyk będzie dobry, wyjąć ostudzić z godzinę i dopiero pokrajać zręcznie na części wraz z farszem. Tymczasem zaś nóżki, z włoszczyzną i korzeniami, z którymi się indyk gotował, należy wygotować do połowy, precedzić, ostudzić, zebrać tłuszcz; wlać pół szklanki bardzo mocnego octu, rozbić kilka białek z wodą, wlać i postawić do klarowania na powolnym ogniu. Gdy się ja-

ja zetną i galareta sklaruje precedzić przez serwetę. W salaterkę lub formę na auszpik przeznaczoną, włożyć symetrycznie pokrajane różne pikle, jaja twarde, jarzyny zgrabnie wykrojone, plasterki cytryny etc., nalawszy pierwszej trochę galarety na spód, a jak ostygnie układać indyka najpiękniejszemi kawałkami z piersi do spodu obracając, przekładać ciągle piklami, a gdy się wszystko ułoży, zalać galaretą i ostudzić w chłodnem miejscu. Wydając, zanurzyć formę na moment w gorącej wodzie, potrząsnąć, aby galareta dobrze odeszła i przewrócić na półmisek. Tak samo urządza się auszpik z kapłonów lub pulard, z tą różnicą, że bez farszu i że kapłony nie tak długo się gotują. Można tak urządzonego indyka lub kapłony dać w majonezie; to jest: wziąwszy funt oliwy ubijać ją po trochu dolewając oliwę i parę szklanek czysto sklarowanej galarety, dolać kilka łyżek mocnego octu, łyżeczkę cukru i ubijać na zimnie aż do białości, czyli aż piana zgęstnieje; wtedy na półmisku oblać ułożonego indyka, ubrać piklami i klarowną galaretą w kawałki krajaną.

3. Indyk faszerowany czyli galantina z indyka.

Oczyszczonego indyka lub indyczkę, odrzucawszy podroby, rozplatać ostrożnie na grzbiecie,

wyjąć kości, skroić mięso jakieby przy kościach zostało, osolić i na rozpostartego położyć warstwę następującego farszu: wziąć dwa funty cielęciny, wątróbkę cielęcą i indyczą, funt młodej słoniny; udusić to wszystko, posiekać na masę w maszynce, posolić, popieprzyć, włożyć muszkatołowej gałki tartej, wymieszać z dwoma lub trzema jajami, i dwoma moczonemi bułkami i warstwę tego grubą na cal, położyć na indyku; na to warstwę plasterków młodej słoniny gotowanej naprzemian z mięsem skrojonym z indyka i paskami szynki lub ozora i znowu warstwę farszu; można do farszu włożyć truflie gotowanych, siekanych, korniszonów, oliwek i t. p. Gdy indyk pełen będzie, zaszyć go ostrożnie, obwinąć w serwetę, związać lekko szpagatem i gotować w wodzie osolonej, z włoszczyzną razem z czterema oczyszczonemi nóżkami cielęcemi, przeszło dwie godziny. Po ugotowaniu dopiero w pół godziny wyjąć indyka z sosu, w serwecie przycisnąć ciężarem, żeby sos odciekł zupełnie i dopiero po ostudzeniu odwinąć z serwety. Z sosu zaś zebrać tłustość, sklarować dwoma ubitemi z wodą białkami, wpuścić po zdjęciu z ognia sok z pół cytryny; i zostawiwszy w spokojności kwadrans, precedzić przez serwetę. Tą ostudzoną galaretą ubrać na półmisku indyka w całości lub pokrajanego w plastry. Można także jak wyżej zrobionego indyka oblać majonezem, ubrać piklami i galaretą w kostkę posiekaną.

4. Potrawa z pieczonego indyka.

Pozostałego pieczonego indyka, pokrajać w kawałki, wziąć w rondel łyżkę masła, kubek rosółu lub buljonu, wcisnąć pół lub całą cytrynę, trochę pieprzu i koniecznie trochę imbiru utłuczonego, zagotować to mocno, włożyć kawałki pokrajane indyka, wsypać garść tartej bułki, rozgrzać dobrze i wydać na stół, okładając kotlecikami, z osmażonego mózdzku cielęcego. Tak samo robi się potrawka z pozostałego kapłona, nie biorąc już imbiru. Dobrze smakują uda indycze, przygrzane w następujący sposób: ponakrawać w kilku miejscach nożem uda i nałożyć bułką tartą wymieszaną z masłem, pieprzem, imbirem, włożyć w rondel masło i pod pokrywą rozgrzać nie dłużej jak kwadrans, a będą wyborne.

5. Pularda z serdelami.

Oczyszczonego kapłona lub pularde biorąc do użytku, osmalić nad ogniem z reszty piór i syplów, podroby oderznąć, używając do rosółu; opłókać, wytrzeć dobrze mąką wierzchnią skórę przez co nabierze delikatności, posolić wewnątrz i zewnątrz i piec na rożnie, obsypawszy w połowie pieczenia z lekka mąką, i oblewając ciągle masłem; na dopieczeniu posypuje się po wierzchu bułką tartą, rumieni i polewa masłem ściekłym na patelnię; zdjęwszy z rożna, natychmiast włożyć wewnątrz łyżkę masła serdelowego, a jeżeli

nie ma serdeli, można włożyć kawałek masła z pieprzem i na wierzchu gorącym masłem z bułeczką.

6. „Vol au vent“ czyli potrawa z kur lub kapłonów.

Wziąć dwie pulardy lub kury, oczyścić starannie, namoczyć na godzinę, wytrzeć mąką pszenną dla białości i gotować na wolnym ogniu w miękkiej wodzie. Po wyszumowaniu odebrać jak zwykły rosół. Kury opłókać, włożyć w rondel, posolić, nakłść dużo włoszczyzny grubej, bo cienka pietruszka nie ma smaku, parę białych młodych suszonych grzybków lub pieczarek, kawałek muszkatołowego kwiatu i na wolnym ogniu gotować od 2 — 3 godzin przykrywszy białym papierem aby nieczerniały uważając aby kury były miękkie i nie dolewając do nich wody, żeby sos był esencjonalny. Osobno obciągnąć w ukropie amoretki, zdjąć błonkę pokrajać w kawałki podłużne; ugotować kilka świeżych pieczarek z wyciśniętym sokiem z cytryny, cedząc sok aby pestek nie było. Wziąć ćwierć funta młodego lub klarowanego masła, dwie pełne łyżki najpiękniejszej mąki, rozetrzeć na surowo na śmietaną, rozebrać rosołem z kur; zagotować, wcisnąć całą cytrynę, pół łyżeczki cukru, po zagotowaniu zaprawić sos dwoma żółtkami rozbitemi z ostudzonym rosołem, a rozebrane zrecznie i ułożone na pół-

misku kury, naturalnie kładąc grzbiety i uda na spód, a piersi na wierzch, połać sosem precedzonym. Potrawa ubiera się pieczarkami, amoretkami i wątróbkami pokrajanymi w plasterki, a na około półmiska położyć rant z francuzkiego ciasta. Ciasto powinno być gorące. Można taki sos robić bez żółtek, a będzie także dobry.

7. Piersi pulardy z pieczarkami lub truflami. (Suprême de volaille).

Ugotowaną jak zwykle młodą pulardę w krótkim sosie z włoszczyzną, obrać ze skórki, zostawiając części udek i grzbietu do innego użytku kuchennego. Okroić ostrożnie piersi z obu stron pulardy od kości i każdą połowę zręcznie przekroić na dwie części, tak, iż z całej pulardy będzie tylko cztery kawałki. Górną część od strony skrzydła, odciawszy naturalnie lotki, obwinąć przy kostce wązkim paskiem strzępionego białego papieru, w jaki się na przykład kasztany smarzone obwijają, lub pałki indyka i noga od pieczeni sarniej obwija, aby kostkę można w rękę wziąć bez zawalania. Osobno wziąć bułkę montową, okroić zupełnie skórkę, pokrajać w podłużne plasterki i usmażyć na bardzo świeżem, nie solonem maśle, kładąc bułkę nie na rumiane, ale na dobrze gorące, gotujące się masło, którego powinno być wiele — można na klarowanym, uważając, aby bułeczki się

nie zeschły, a były kruche i smażone. Mając konserwowane lub świeżo obgotowane pieczarki (pieczarek nikt już dziś w occie nie konserwuje) lub trufle, zrobić sos, biorąc na jedną pularde łyżkę młodego lub klarowanego masła, zagotować tak, aby sos był gęsty, dobrze i zupełnie biały przefasować go przez sitko, żeby był klarowny — włożyć pieczarki dla rozgrzania, wcisnąć ćwierć cytryny przez sitko, nie więcej i szczyptę, jak na koniec małego nożyka cukru — zagotować to wszystko razem, ułożyć cztery grzanki na półmischku, na każdej grzance położyć jeden kawałek piersi z pulardy naturalnie tak, aby się owinięte papierem skrzydełka w sosie nie zawały i polać wszystko sosem z pieczarkami lub truflami.

8. Majonez z pulard lub kapłonów.

Ugotowane jak wyżej na potrawę kury lub kapłony wyjąć z sosu, ostudzić, rozebrać i ułożyć na okrągłym półmisku, odrzucając zupełnie wielkie kości i kładąc, grzbiety i uda na spód, a piersi na wierzch. W środek półmiska lub naokoło, ułożyć zręcznie pokrajane karbowanym nożem w drobną kostkę kartofle, marchew, jeżeli są kalafior, ugotowaną drobną bardzo fasolkę, groszek zielony, kapary, korniszony, grzybki marynowane i różne pikle, kury zaś polać następującym majonezem. Na trzy kury funt oliwy trzec wálkiem w donicy z 15 zółtkami na twardo ugotowanymi

i 2 surowemi za każdym żółtkiem lejąc po łyżce oliwy aż wszystko wyjdzie; gdy się pienić zaczyna, wcisnąć sok z jednej cytryny, lub wlać octu mocnego, wsypać łyżeczkę cukru (patrz sos majonezowy). Ubijać to wszystko w zimnie, a gdy zaczyna gęstnieć oblać cały majonez, tak aby kur widać nie było tylko garnitur. Oddzielnie ugotować 2 nóżki cielőce nalewając je rosółem z kur, gdy zostanie płynu kwaterek sklarować białkami, precedzić, wlać w połowę odrobinę karmelu lub soku z buraczka dla zafarbowania wylać na talerze a gdy zastygnie pokrajać w paski i ubrać majonez białą i różową galaretą. Na wierzchu ubrać jeszcze świeżą zieloną sałatą.

9. Kurczęta na pieczyste.

Każdy drób wyjąwszy gęsi i kaczek, powinien być pieczony koniecznie na rożnie; w piecu pieczony jest łykowany i suchy. Kurczęta zaraz po zarznięciu oskubać, oczyścić i powiesić w piwnicy na 12 do 24 mniej więcej godzin aby skruszały — tylko bardzo młode się parzą w gorącej wodzie — skubane mają zupełnie inny smak, posolić, a gdy na rożnie do połowy opieczone, osypać zlekką piękną mąką pszenną. Piec z początku na mocnym ogniu, polewając ciągle masłem młodem, przed wydaniem posypać kilka razy bułką tartą, zrumienić i oblać masłem gorącym z bułeczką. Większe kurczęta koniecznie skubać bez oparzenia, a stokroć lepiej

smakują. Kurczęta nadziewają się bułką tartą wymieszaną z młodem surowym masłem i siekaną zieloną pietruszką, gdy bardzo małe potrzebują więcej nadzienia, wtedy nadziewać bułką moczona w mleku roztartą z żółtkiem, masłem i pietruszką.

10. Kurczęta z pieca.

Nie ulega wątpliwości, iż każde pieczone, a szczególnie też drób tylko z rożna może być dobry, wiele jednak osób z konieczności muszą być tej wygody pozbawionymi, dla tych więc podaję tu wysmienity sposób pieczenia kurcząt w piecu, naśladujący doskonale kurczęta, z rożna. Oczyszczone i oprawione kurczęta to jest, po zabiciu zamoczone w zimnej wodzie; następnie w ciepłej, a nie gotującej się wodzie, większe zaś skubane póki ciepłe, i oczyszczone nadziane bułką z masłem i pietruszką, posolić i posypać suto mąką. Na talerzu rozbić na parę kurcząt jedno jajko, umoczyć w niem kurczęta osypane mąką i zaraz na jajko posypać bardzo grubo tartą przesianą bułką; ale to tak suto, aby nigdzie kurczęcia widać z pod bułki nie było. Tak urządzone położyć na ruszcie postawionym na brytfannie, położyć na każdym po kawałku świeżego masła i wstawić w gorący piec najwyżej od 25 do 30 minut ciągle masłem świeżem polewając. Kurczęta te są tak wyborne, że nie ustępują w niczem pieczonym na rożnie, trzeba bardzo pilnować w piecu, aby się nie przepiekły i ciągle masłem polewać.

11. Kurczęta po wiedeńsku.

Do okładania zielonego groszku, młodej galarepy, marchewki i t. p.; a nawet na pieczone można smażyć kurczęta w następujący sposób: oczyszczone kurczęta młode ułożone jak na rożen pokrajać na ćwiartki, posolić, osypać lekko mąką, potem umaczać w jajku rozbitem, osypać bułką tartą i smażyć na fryturze przewracając jak kotlety. Frytury powinno być dużo.

12. Potrawa z kurcząt.

Kurczęta po zabiciu powinny godzinę poleżeć w zimnej wodzie, a potem jeżeli jeszcze bardzo małe zanurzyć w gorącej wodzie, lecz nie w ukropie, większe zaś wcale nie parzyć tylko skubać, a zupełnie inny smak mieć będą. Oskubane więc i oczyszczone kurczęta, nalać wodą z różnymi jarzynami, włoszczyznami, a mianowicie kalafiorami; gdy będą miękkie, wyjąć i pokrajać na ćwiartki; kurczęta powinny być tak urządzone z podróbkami, jak do pieczenia, i dorobić sos następujący: rozetrzeć łyżką masła z łyżką mąki, rozprowadzić wygotowanym jeszcze do połowy rosółem z kurcząt, wrzucić trochę siekanej pietruszki i gotować mięszając aż zgęstnieje. Włożyć do tego sosu pokrajane kalafiora, szparagi, szyjki rakowe, ogrzać razem z kurczętami i wydać na stół, ułożone zρέcznie na półmisku.

13. Potrawka z kurcząt z garnka.

Oprawione i oczyszczone kurczę, jak na ro

żeń, pokrajać na cztery ćwiartki, włożyć w garnuszek gliniany — powtarzam, koniecznie gliniany z szerokiem dnem — podłożyć łyżkę młodego masła, posypać uszatkowaną marchewką i pietruszką dobrze ukropem sparzoną, wrzucić ze dwie pieczarki pokrajane w plasterki, lub młode grzybki także sparzone, posolić, przykryć glinianą pokrywką i postawić na blasze gorącej, ale nie na fajerce. W pół godziny kurczę puści tyle soku, iż garnuszek będzie prawie do połowy napełniony sosem, strząsnąć dobrze i dalej jeszcze z pół godziny dusić na gorącym miejscu, wrzuciwszy siekanej zielonej pietruszki. Sos się powinien wydusić do połowy, zaprawić go troszką mąki z masłem a wykładając na półmisek, ułożyć kurczę na spód, a na wierzch posypać jarzynkami. Potrawka taka jest wyborną, bo glina będąc złym przewodnikiem ciepła, nie dozwala się zbyt gwałtownie wysadzić smakowi i cała esencja zostaje w kurczęciu.

14. Potrawa z kurcząt z agrestem.

Oczyszczone jak do pieczenia kurczęta włożyć w rondel, nakłść dużo włoszczyzny, łyżkę masła, podlać dwoma łyżkami rosółu lub bulionu i pod pokrywą udusić na wolnym ogniu. Gdy już prawie miękkie, włożyć na parę kurcząt kwaterkę oczyszczonego z sypulek całego syrowego agrestu, zagotować razem, nie pozwalając

się zbytecznie rozgotować agrestowi, wsypać łyżeczkę cukru i zapalić masłem z mąką, aby sos połączyć, to jest zagotować pół łyżki masła z taką ilością mąki. Taką samą potrawkę można robić z kury lub baraniny, gotując naturalnie kurę czy baraninę w większej ilości wody, szumując i odbierając jak zwykle każde mięsiwo.

15. Kurczęta duszone na prędcie.

Oprawione kurczęta jak na pieczone, nie bardzo duże, przekroić na połówki, posolić i zaraz po nasoleniu, włożyć łyżkę młodego masła w rondel, a gdy się mocno zagotuje, ale jeszcze nie rumieni, włożyć kurczęta, przykryć i na prędkim ogniu poddusić ze 20 minut. Wtedy odkryć rondel, posypać kurczęta mialkim pieprzem, zalać na dwoje kurcząt łyżką dobrej kwaśnej śmietany i poddusić jeszcze z 10 minut, a powinny być już gotowe. Dla odmiany dobra potrawka bez ambarasu.

16. Wątróbki z kur, gęsi lub kaczek w sosie z maderą.

Czasami, gdy się więcej drobiu bije na pieczone, zostają wątróbki, z których wyborna urządzi się potrawa. Namoczyć je w mleku na sześć godzin, a można i na dłużej, bo wątróbki bieleją i pęcznieją od mleka. Wziąć łyżkę dobrą masła, zrumienić, wsypać pół łyżki mąki, zagotować

z masłem na rumiany kolor, rozprowadzić półkwarterkiem bulionu, wlać kieliszek dobrej madery, wrzucić wątróbki nie solone, obsypane lekko mąką, przykryć i dusić pięć do dziesięciu minut na wolnym ogniu, podając dopiero posolić, bo inaczej wątróbki twardnieją. Kto lubi w czasie duszenia może wkrajać w plasterki dwie białe cebule, co bardzo dodaje smaku, lub dorzucić kilka truflí poprzednio ugotowanych w bulionie. Proporcja na dziesięć wątróbek.

17. Kaczki pieczone.

Kaczki pieką się zupełnie tym sposobem jak gęsi należy jednak pamiętać, że zbyt młode kaczki nie mają na sobie mięsa, i nadzwyczaj są trudne do oczyszczenia mając na skórze mnóstwo sypłów od pierzy.

18. Kaczki młode z kapustą włoską.

Młode kaczki oczyścić jak na pieczyste, pokrajać na ćwiartki i osolić. Na jedną kaczkę wziąć jedną główkę kapusty włoskiej, pokrajać na ośm części, wrzucić na ukrop na 5 minut, odlać i wycisnąć z wody. Włożyć w rondel łyżkę dużą masła, na to odparzoną kapustę, posolić, popieprzyć lub posypać odrobiną imbiru, położyć kaczki na wierzch, zamknąć rondel i dusić trzy kwadranse najdłużej. Wydając na stół, połać osobno zrumienioną bułeczką z masłem. Z im-

birem ostrożnie, bo odrobina za wiele popsuje potrawę, a bardzo mała ilość podniesie jej smak.

19. Potrawa z kaczek opiekanych.

Oczyszczone i osolone kaczki nadziewać jabłkami opiec w piecu, dla zarumienienia, osypać cokolwiek mąką. Upieczone pokrajać na części (dróbka wziąć do rosółu lub czarniny), zrobić sos rumiany kaparowy, cytrynowy lub korniszonowy, domieszawszy sos ściekły z kaczek na patelnię, podduścić nieco w tym sosie i oblać ułożone na półmisku kaczki.

20. Potrawa z kaczek lub kur z ryżem.

Oczyszczone kaczki lub kury pokrajać na części, włożyć w rondel, podłożyć pietruszki grubej, selerów, porów, marchwi i nalawszy wodą, gotować pod pokrywą na wolnym ogniu. W osobnym rondlu wstawić ryż, który pierwej powinien być oparzony i odlany; włożyć łyżkę masła i dusić podlewając potrochu smakiem czyli rosółem z drobiu. Kurę, kapłona czy kaczkę, skoro gotowe, ułożyć na półmiskę środkiem, układając piersi na wierzchu, obłożyć w koło jakby rantem uduszonym ryżem i wszystko oblać sosem od potrawy, który po wyjęciu drobiu powinien być precedzony, odrobinką mąki z masłem zaprawiony i wysadzony; kto lubi, wsypać troszkę gałki muszkatołowej. Taką potrawę można także robić z samych podróbek od różnego drobiu.

21. Gęś pieczona nadziewana.

Gęś tylko młoda i nieco podkarmiona może być smaczna na pieczyste. Po oskubaniu i oczyszczeniu gęsi jak najstaranniej, wytrzeć ją solą wewnątrz i zewnątrz, nadziać drobnymi winkowatemi jabłkami, lub pokrajanemi na ćwiartki jeżeli są większe, włożyć między jabłka kawałek majeranku, gęś zaszyć i piec w piecu na brytfannie, położywszy na takową kilka cebul w plasterki pokrajanych, i polëwając z początku wodą, a potem własnym jej sosem. Przed wydaniem osypać mąką dla zrumienienia; jabłka wyjęte z gęsi pocukrować, obłożyć niemi gęś na półmisku i polać sosem zciekłym. Dobrze także bardzo smakuje gęś nadziewana kartoflami, gdyż kartofle przesiąknięte szmalcem, upieką się wybornie. O użyciu gęsi na półgęski, obszerny opis znajdziesz w „*Jedynych praktycznych przepisach*”.

Wątróbki gęsie doskonale smakują moczone poprzednio w mleku, a następnie smażone na szmalcu gęsim, w który przed smażeniem wrzucić drobnych cebulek obranych i parę jabłek w krążki pokrajanych. Szmalec gęsi jeżeli ma być użyty do chleba, przesmażyć z cebulą, jabłkami i majerankiem, a po usmażeniu precedzić czysto przez sitko.

22. Potrawa z podrobków gęsich.

Oczyszczone podroby nastawić w wodzie z włoszczyzną, cebulą, solą, angielskiem zielem,

dolożywszy kilka oparzonych pierwej grzybów, gotować póki miękkie nie będą. Osobno ugotować w garnuszku na gęsto pół kwarty kaszy perłowej, włożyć łyżkę masła i z kaszą rozbić mocno, rozprowadzić smakiem od gęsi, wlać parę łyżek gęstej kwaśnej śmietany, grzyby poszatkować cienko, zagotować wszystko razem i zalać tem na półmisku podroby gęsie. Jeżeli kto chce mieć tę potrawę kwaśniejszą może wcisnąć sok z cytryny.

23. Kokilki z drobiu (potrawka w muszlach).

Pozostały drób z rosółu lub potrawki, pokrajać w drobne kawałki, obierając starannie z kości. Osobno obgotować jeden mózg cielęcy i trochę amoretek odparzyć w ukropie, obrać z żyłek, pokrajać w duże kawałki tak mózg jak i amoretki. Oprócz tego ugotować w krótkim sosie, to jest w małej ilości wody, lub udusić w maśle kilka pieczarek, jeżeli drobne zostawić w całości, jeżeli duże pokrajać w paski. Wziąć w miarę ilości tego mięsa, np. na 10 kokilek łyżkę masła, zagotować na biało z łyżką mąki, rozprowadzić kilkoma łyżkami rosółu lub buljonu, wcisnąć pół cytryny lub więcej do smaku, soli i jedną szczyptę cukru, ile w dwa palce się ujmie, odstawić od ognia a gdy przestygnie zaprawić dwoma lub trzema rozbitemi dobrze żółtkami. Gdy tak sos doprawiony dobrze i w smaku dobry, włożyć

w niego przygotowany drób, mózgi, amoretki i pieczarki, wymieszać z lekka i układać na muszelki polewając dobrze sosem, na kwadrans przed podaniem wstawić do pieca dla zrumienienia. Taką samą potrawę można zrobić na półmisku blaszanym lub srebrnym, ułożywszy ją starannie i polać młodem masłem z rumianą bułeczką.

ROZDZIAŁ XII.

Zwierzyna.

Oznaki dobroci zwierzyny.

Nie należy nigdy wybierać starych zajęcy na pieczone; lecz młode a przynajmniej nie starsze jak roczne. Poznaje się młodego zajaca po skokach przednich, które się z łatwością łamać powinny, po grubych kolanach, szyi krótkiej i zasadzistej, oraz po uszach miękkich łatwo się drzeć dających. Oprócz tego należy wiedzieć, że ptastwo strzelane jest daleko smaczniejsze jak łapane w siatkę. Dla rozpoznania kruchości bażanta, jarząbka, kaczki dzikiej i t. p. ptastwa dzikiego, należy spróbować pod skrzydłem i na udku, czy skórka jest miękka. Też same oznaki uważać należy przy kuropatwie i jarząbkach, o wieku tych ostatnich łatwo się przekonać po piórach. Pióra u starej kuropatwy są okrągłe, u młodej nieco spiczaste.

1. S a r n a.

W czasie zimy można sarnę w skórce w całości, wcale niepaproszoną, zachować najmniej cztery tygodnie, pieczeń zaś lub cąber sarni nieplócząc w wodzie ociągnięty ze skóry, wyżyłowany, zalany w misce lub w fasce dębowej przegotowanym octem z korzeniami i ostudzonym, można zachować parę tygodni w piwnicy lub suchej spiżarni, pamiętając tylko często przewracać na drugą stronę. Zbyt świeża sarna jest nie smaczna, gdyż brak jej kruchości. Chcąc żeby prędko skruszała, należy pieczeń obwiniętą w serwetę w occie umaczaną, zakopać w ziemi na parę dni, a po wyjęciu obłożyć całą plastrami cebuli, co w każdym razie dodaje smaku i kruchości, tak leżąc powinna całą noc. Wyjętą z octu pieczeń wyżyłować, to jest zdjąć wszystkie błony jakie tylko na niej są; tak wyżyłowaną naszpikować gęsto świeżą słoniną, posmarować oliwą, nasolić i upiec na rożnie lub na brytfannie w piecu, polewając masłem, a w końcu śmietaną. Cąber sarni nie rąbie się w kawałki jak zająca, lecz położywszy cały na półmisku kraje się z obu stron w ukośne plasterki. W pieczeni zaś, kość od goleni obwija się na półmisku w biały fryzowany papier, a cała pieczeń kraje się w plastry, pozostawiając ją jednak w całości ułożoną tak ja kby nie była krajaną. Przodek sarni użyć do pasztetu

lub na potrawę pasztetową. (Patrz rozdział o pasztetach).

2. Z a j ą c.

Oderznawszy skórę koło ogona i zadnich nóg ściągnąć całą z zająca, krew podskórną zebrać na czarninę wraz z przodkiem, następnie bez płókania wodą obżyłować to jest ściągnąć kilka błon jakimi cały zając a szczególnie cąber jest pokryty, potem naszpikować gęsto po jednej i drugiej stronie cienkimi paskami słoniny i skropić octem; można tę czynność zrobić na dzień lub nawet dwa dni przed pieczeniem jeżeli kto lubi kwaskowatą zwierzynę. Wody wcale a wcale zwierzyna widzieć nie powinna, gdyż wszelkie płókanie odbiera jej smak właściwy. Zająca piec można na rożnie, lub nawet na brytfannie na ruszcie w piecu, smarując go ciągle starannie masłem, a od połowy pieczeni śmietaną, i soląc ledwie na godzinę przed pieczeniem, bo inaczej twardnieje. Kładąc go na rożen, natrzeć utartą wątróbką zajęczą, co mu nadaje ładny połysk. Oprócz sosu ze śmietany, uformowanego przez ściekanie na brytfannę, daje się jeszcze sos następujący: utrzeć wątróbkę zajęczą na tarce, domieszać łyżkę masła, pół łyżki mąki, pół szklanki wina białego, trochę bulionu, soli, zagotować razem i przecedzić przez sito, a w końcu zaprawić ten sos krwią zajęczą, starannie w occie przechowaną, i połączyć upieczonego zająca.

3. Bażanty, kuropatwy i jarząbki.

Te trzy rodzaje najdelikatniejszego ptastwa dzikiego, skubią się, oczyszczają jak najstaranniej, podroby odrzucają, piersi szpikują cienką słoniną, solą i pieką koniecznie na rożnie, polewając obficie masłem, a przed podaniem obsypują bułką tartą do zrumienienia. U bażanta głowa z piórami zostaje i obwija się do pieczenia papierem masłem wysmarowanym, ogon zaś kładzie się na półmisku, przy ułożonym jakby w całości bażancie.

4. Kuropatwy duszone.

Oczyszczone i naszpikowane kuropatwy, upiec do połowy na rożnie, przekroić na połówki, włożyć w rondel masła, parę ziarenek jałowcu i kuropatwy, wlać sos z nich ściekły, zalać dwiema łyżkami kwaśnej śmietany, wycisnąć całą cytrynę do trzech kuropatw i tak poddusić, aż się sos wysadzi; jałowiec odrzucić i podać, a będą wyborne. Na wydaniu zasypać bułką tartą. Można także na rożnie upieczone kuropatwy ponadrzynać na talerzu, przełożyć młodem masłem z pieprzem, zacisnąć dobrze cytryną, przykryć drugim płaskim talerzem, ścisnąć oba razem, żeby się kuropatwa zgmiotła, tak zostawić chwilę aż sos z siebie puści i podać na stół, będą doskonałe.

5. Bekasy i kwiczoły.

Tych dwóch rodzajai nie potrzeba paproszyć, oczyścić je tylko z pierza, zostawiając główki,

nóżki i skrzydełka, z któremi się razem pieką, osolić, następnie przekładając plasterkami młodej słoniny i grzankami włożyć na drewniany rożenek, przywiązać go do żelaznego i piec na dobrym ogniu, polewając masłem. Postawić patelnię pod ptaszki, i gdy na w pół podpieczone, ułożyć na niej jedne opodal drugich grzanki z bułki, które przejdą sokiem z kwiczołów, i gdy zrumienią się na patelni, należy je przewracać. Podając na stół zdjęte z rożenka ptaki przełożyć plastrami słoniny, w której się piekły, i grzankami.

6. Kaczki dzikie pieczone.

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

7. Potrawa z kaczek dzikich.

Z pozostałych pieczonych kaczek, lub świeżo upieczonych, można zrobić potrawę: krajać na części i zalać sosem mocnym, z tęgiego bulionu, masła, kaparów, oliwek lub grzybków marynowanych, domieszać sos ściekły z kaczek i zasypać bułką tartą (patrz sos kaparowy).

8. Cietrzew'.

Cietrzew' świeżo zabity jest niesmaczny; należy go oskubać, oczyścić i zamarynować na kilka

dni w occie przegotowanym z korzeniami, codzien przewracając; potem wyjąć, nasolić, naszpikować i piec wolno żeby skruszał w piecu na brytfannie, polewając masłem, a przed wydaniem obsypać bułką tartą.

9. Ptaszki drobne smażone.

Rozgrzać masła, parę cebul pokrajanych w plasterki, zagotować i w to masło włożyć oczyszczone, z lekka osolone i mąką osypane małe ptaszki i smażyć do rumianego koloru.

ROZDZIAŁ XIII.

JARZYNY.

O używaniu rozmaitych jarzyn.

Najpierwszym warunkiem przy używaniu, jak i przy kupowaniu wszelkich jarzyn stanowi pora roku i tak: zupełnie inna jest cena każdej jarzyny na wiosnę, gdy się tylko co pokaże, inna w lecie gdy jest jej obfitość, a inna na jesieni, gdy każdy pragnie sprzedać, by ulżyć sobie kłopotu zachowania. Każda zresztą jarzyna ma swoje własności zupełnie odrębne. Przy gotowaniu wszelkich jarzyn nie sosistych sypać zawsze do wody w stosunku ilości pół łyżeczki lub mniej sody co ułatwia i przyspiesza gotowanie, przez prędkie zaś gotowanie jarzyna nie traci nic na smaku. Zaprawa rąbi się do wszystkich jarzyn jednakowo, i zowie się zapaleniem, soli się zaś jarzyna w czasie gotowania.

1. Brukiew.

Obraną brukiew pokrajać w drobne kostki, włożyć w zimną wodę, postawić na ogniu, aż się bulki zaczną pokazywać, wtedy odlać tę wodę gorącą i nalać wyszumowanym i odgotowanym rosołem z baraniny lub wieprzowiny, włożyć razem i mięso aby się dalej dogotowało. Gdy będzie miękka wziąć łyżkę sporą masła, zagotować z łyżką mąki jak do sosów, rozprowadzić smakiem od jarzyny, wsypać do smaku cukru i zagotować jeszcze parę razy z zaprawą.

2. Buraki.

Opłókané buraki ćwikłowe wstawić, nalawszy wodą mięką. Gdy są miękkie, wyjąć, obrać ze skóry i poszatковать w cienkie paski. W rondel włożyć dużo świeżego szmalcu lub masła rozgrzać, wsypać łyżkę mąki, trochę siekanej cebuli, niech się razem zagotuje, pilnując aby się nie rumieniło; posolić, wlać octu dobrego przegotowanego, włożyć buraki, parę łyżek kwaśnej śmietany, przykryć i dusić jeszcze z pół godziny. Można zamiast szatkować utrzeć buraki na tarce a będą zdrowsze. Śmietana nie koniecznie potrzebna.

3. Fasola zielona.

Poszatkowaną cienko ukośnie fasolę zieloną młodą wrzucić w duży rondel z gotującą się wo-

dą, wody powinno być bardzo dużo, posolić i gotować tak na mocnym ogniu minut 10, odlać na durszlak, przelać zimną wodą, a następnie wrzucić w młode masło zagotowane z odrobiną mąki także na dużym ogniu, ale bardzo krótko; wsypać pieprzu i jest gotowe. Taką fasolkę jak i inne jarzynki okłada się grzankami bułki, okrojonej ze skórki pokrajanej w trójkąty wielkości kilku cali i usmażone na młodem nie solonem maśle. Gotuje się także fasola zielona w całości a wtedy polewa się tylko młodem gorącym masłem.

4. Groch szablasy.

Nalać groch miękki zimną wodą, po zagotowaniu odlać wodę, wypłókać groch i nalać inną gorącą wodą, solić w czasie gotowania, powinien się gotować wolno parę godzin. Gby będzie miękki, wziąć masła, zagotować z mąką, wsypać siekanej cebuli, rozprowadzić bulionem rozgotowanym z octem, groch odlać z wody, zaprawić tym sosem, podać na stół obłożony smażoną kiełbasą lub małymi kiełbasami, zwanymi sosiskami, które u rzeźników na funty sprzedają. Młoda biała fasola wyborna jest odgotowana w wodzie z solą, polana świeżem roztopionem masłem.

5. Groch szablasy z pomidorami.

Francuzi, którzy wszystko umieją przyprawić z bardzo ostrym sosem, podają fasolkę białą

w zimie z pomidorami co bardzo dobrze smakuje. Ugotować w wodzie z solą pół kwarty białej fasoli. W rondelku zagotować łyżkę masła (na 5 osób mniej więcej), wlać dwie łyżki pomidorów w maśle uduszonych i przefasowanych, wsypać mąki na koniec noża, bo fasola posiada w sobie wiele części mącznych, wsypać szczyptę białego pieprzu, „kajenną” zwanego, lub kto może znieść odrobinę, to jest jeden ząbek utartego czosnku, włożyć odlaną fasolę w tak przygotowany sos, zagotować razem i podać czy to do kotletów baranich czy do jakich pieczeni, czy wreszcie okładając smażonemi sosiskami.

6. Groch zielony po francuzku.

Groszek powinien być świeżo zbierany, drobny i bardzo zielony. Kwartę już wyłuszczonego groszku włożyć w rondel o 2 kwartach, włożyć łyżkę młodego masła; wlać pół kwarty wody, szczyptę soli i 2 łuty cukru mialkiego. Przykrywszy rondel postawić na małym ogniu na pół godziny. Wtedy dodać znowu ćwierć lub trochę mniej funta młodego masła, poruszając mocno rondelkiem, aby się dobrze wymięszało, a jeżeli po skosztowaniu za mało słodki, wsypać łyżeczkę cukru i zaraz odstawić od ognia; dłuższe bowiem gotowanie szkodzi mu i odbiera kolor, kto chce może zaprawić mąką z masłem ale straci charakter świeżości, we Francyi bowiem inaczej nie podają.

7. Groszek zielony suszony.

Jak przyrządzać groszek zielony na zimę, patrz „*Jedynie praktyczne przepisy.*” Kupny zaś suszony groszek należy na kilka godzin namoczyć w dobrym mleku, ćwierć funta wystarcza na sześć osób. Gdy zupełnie wsiąknie mleko w groch, opłókać go i gotować jak świeży zielony, dodając więcej cukru. Podawać z kotlecikami cielęcimi lub z grzankami.

8. Groch cukrowy lub szparagowy, w strąkach.

Obrane z żyłek i opłókanne strączki grochu cukrowego czy szparagowego ugotować w gotowanej osolonej wodzie, odlać gdy będą miękkie i podać na stół dając przy tem w sosierce masło świeże gorące lub surowe kładąc w kawałkach na grochu.

9. Rzepa żółta okrągła, nadziewana.

Okrągła płaskawa żółta rzepa mała, u nas używana, daje bardzo smaczną jarzynę, przyrządzoną w następujący sposób. Opłókaną tylko rzepę, upiec w piecu do połowy, gdy na wpół miękka, obrać ze skórki wierzchniej, skroić wierzch jakby pokrywkę, wydrążyć ze środka i póki gorące, wymieszać z kaszką manną surową, biorąc naprzykład na 10 sztuk rzepy kwaterkę kaszki. Gdy kaszka napęcznieje, dodać dwie

łyżek dobrej kwaśnej śmietany, trochę masła, jedno żółtko, soli i odrobinę cukru, nadziewać tem naprzód wydrażoną rzepeę, przykryć skrojonemi wierzchami, ułożyć w rondlu lub na patelni, masłem wysmarowanej i zapiec w piecu pół godziny.

10. Galarepa.

Galarepa tylko bardzo młoda jest dobra. Pokrajana w plasterki lub połówki dusi się w masle, dolewając po trochu rosołem; gdy już miękka, zapalić masłem z mąką, wsypać cukru i młodej siekanej pietruszki. Gdy starsza jest, krajać w kostkę. W czasie jesieni, ponieważ wewnętrzne włókna są już twarde, podaje się zwykle galarepa faszzerowana, farsz może być z mięsa lub raków, najlepszy jest z baraniny. Obraną galarepę skroiwszy wierzch, wydrażyć ze środka, usiekać drobno bardzo tłustej baraniny surowej, dołożyć bułki wymoczonej w mleku i wyciśniętej, soli, pieprzu, wymieszać i nadziać tem galarepę odgotowaną poprzednio w ukropie. W rondel włożyć dużo masła, ułożyć jedną opodal drugiej, nakrywszy skrojonemi plasterkami, podlewać trochę rosołem, lub wodą i dusić pod pokrywą aż zupełnie miękkie będą, pilnując żeby się nie przypaliły, do czego trzeba często potrząsać rondlem; gdy już zostanie w rondlu sama tłustość, zapalić masłem z mąką i wydać na stół.

11. Grzyby duszone ze śmietaną.

Oczyszczone i opłókanne grzyby uszatkować jak najcieniej, płókać w zimnej wodzie, wycisnąć ręką z niej, włożyć w rondel duży kawał masła grzyby przykryć i dusić; w czasie duszenia często łyżką mieszać aby nie przywarły do rondla, wtedy posolić i wsypać trochę siekanej parzonej cebuli, gdy już blisko godzinę się tak duszą, wlać kwaśnej śmietany parę łyżek i poddusić znowu, aż się zrobią zawiesiste.

12. Grzyby suszone jak świeże.

Grzyby młode gdy są suszone na słońcu w czasie lata, można w zimę używać na jarzynę podając je jak świeże: należy je namoczyć na kilka godzin, zlać, wycisnąć mocno z tej wody, która będzie gorzka jak piołun, i powtórzywszy to parę razy nalać mlekiem na 6 godzin, postawiwszy w ciepłym miejscu, a gdy mleko wsiąknie, dusić jak wyżej świeże z masłem i śmietaną.

13. Jarmuż z kasztanami.

Jarmuż jest dopiero dobry, gdy nieco przemarznie; wtedy wybrać same wierzchnie listki, opłókać i ugotować w gorącej wodzie, gdy zmięknie, odcedzić, nalać na chwilę zimną wodą, wycisnąć z niej i dopiero usiekać. Utrzeć na tarce na 6 osób parę marchwi, jeden burak i jedną ce-

bulę, wymięszać to z jarmużem, włożyć w rondel 2 łyżki szmalcu, słoninę młodą przesmażoną lub masła zagotować z łyżką mąki, włożyć jarmuż, osolić, podlać rosołem i dusić pod pokrywą aż się wysadzi. Do takiego jarmużu dają się kasztany, upieczone w piecyku od kawy lub w kuchni angielskiej, albo nawet ugotowane w wodzie, obrać ze skóry, wrzucić w karmel, ale nie rumiany, zrobiony z cukru i odrobiny wody; zasmażyć chwilkę, wymięszać i wyjmować jeden za drugim, układając na brzegu półmiska koło jarmużu. Można także jarmuż okładać szynką, pekeflejszem, półgęskiem, lub ozorem wędzonym.

14. Kasztany w maśle smażone.

Wiadomo iż indyk nadziewany kasztanami jest wyborną potrawą. Otóż do każdego drobiu, a szczególnie do indyka lub kapłonów nawet podają się kasztany osobno przyrządzone w obfitości i okładają niemi upieczone już na półmisku pieczyste. Na kapłona wziąć jeden funt, na indyczkę lub indyka dwa do trzech funtów dobrych kasztanów i nie nakrawając wcale, ugotować w zimnej wodzie zupełnie jak kartofle soląc trochę w czasie gotowania. Gotuje się tak długo jak kartofle, gdy sprobowałszy jeden, skóra łatwo schodzi i jest miękki, wtedy odlać wodę, obrać starannie ze skóry, na funt kasztanów, wziąć dobre ćwierć funta młodego zupełnie niesolonego masła,

rozpuścić w rondlu, wrzucić obrane kasztany, wsypać ćwierć funta mialkiego cukru, wymięszać dobrze, potrzymać z 10 minut na wolnym ogniu mieszając i obłożyć niemi pieczone.

15. Kalafiory.

Nie można rzeczywiście oznaczyć pory na kalafiory, gdyż cały rok prawie zachowane starannie w piwnicy, służyć mogą na garnitury i t. p., najsmaczniejsze jednak są w Lipcu, Sierpniu i Wrześniu. Najpierwszym warunkiem dobroci kalafiorów jest ścisłość kwiatu, białość nadzwyczajna, oraz twardość ¹⁾. Obrac ze skórki wierzchniej, znajdującej się na łodydze, duże kalafiory gotować w wielkiej ilości wody, rzucać na miskę z zimną wodą, do której wlać trzeba łyżkę octu. Ostrożność ta służy do tego, aby jeżeli się jakie liszki lub robaki znajdują w kalafiorze, wszystkie wyszły na wierzch. W dużym rondlu zagotować wody aby luźno miały kalafiory, wrzucić je na 5 minut dla odparzenia. Sposób ten służy do trawienia kalafiorów. Następnie odcedziwszy z pierwszej wody wrzucić ją w drugą równie gotującą, osoloną, gotując mniej więcej 25 minut, póki miękkie nie

¹⁾ Najlepsze gatunki kalafiorów Erfurckich do siewu posiada skład nasion „Wasilewski i Kaniewski.” Nowo-Senatorska hotel Litewski.

będą, o czem łatwo się można przekonać, gdy wzięwszy kawałek w rękę, ugina się pod palcami, zachowując jednakowoż pewną właściwą sobie twardość. Sypać do wody na funt kalafiorów łyżeczkę małą cukru i odrobinę sody, co ułatwia gotowanie. Podają się z masłem i bułeczką rumianą, lub z sosem holenderskim (patrz sosy).

16. Karczochy.

Najlepsze są w maju i październiku, wybierać należy nie zbyt twarde i bardzo wyrosłe w górę. Gotują się tak samo jak szparagi, dłużej jednak, a dla przekonania się czy już dobre, trzeba szpikulec włożyć wewnątrz, jeżeli wejdzie bez oporu, to już dobre. Po wyjęciu z wody osączyć dobrze, obrać włókna u spodu będące i podać osobno gorące masło. We Francyi, tak karczochy, jak szparagi jadają na zimno. Trzeba je dobrze ostudzić, podając osobno ocet i oliwę.

17. Kapusta włoska.

Obrać kapustę ze zbytecznych liści, pokrajać na ćwiartki, opłókać i zagotować parę razy w osolonej gorącej wodzie. Odcedziwszy, wycisnąć mocno z wody, włożyć w rondel kawał masła, włożyć kapustę, zalać rosołem z wołowiny, baraniny lub buljonem, przykryć i dusić aż się wysadzi. Zagotować na żółto to jest mocno, ale nie zrumienić, łyżkę masła z łyżką mąki i cu-

krem rumianym, zalać tem kapustę w rondlu przed wydaniem.

Robi się także kapusta faszerowana, to jest: po odgotowaniu w solonej wodzie i wyciśnięciu z niej, nałożyć między liście farszu, jak do nadziewania galarepy z surowego mięsa, dodawszy troszkę siekanego łożu, jak na pulpety; potem ułożyć w rondlu i dusić jak wyżej. Wydając na stół, na półmisku polać rumianą bułeczką i zalać sosem. Taką faszerowaną kapustę można tak dobrze robić z włoskiej, jak z białej zwyczajnej kapusty.

18. Kapusta brukselska na mleku.

Piękne główki brukselki, wrzucić w gorącą wodę wykroiwszy głąby, gdy woda ostygnie osączyć na sicie; włożyć następnie w rondel, nalać przegotowanym mlekiem, dać się raz zagotować, posolić i gotować póki miękka nie będzie. Wtedy odlać, polać młodem masłem z rumianą bułeczką i podać na stół. Brukselka jest złożona z małych główek na długiej łodydze osadzonych, które się obierają pojedynczo. Mleka powinno być dużo, aby kapusta swobodnie się gotowała.

19. Kapusta świeża na kwaśno.

Kapusta świeża trwa od sierpnia do grudnia; dobroć kapusty zależy od jej białości i świeżości. Wiele osób gotuje kapustę bez parzenia, jest to mylne, gdyż parzenie kapusty bardzo wiele ma

wpływu na higieniczną stronę tej jarzyny tak powszechnie lubionej a uważanej za niestrawną. Poszatkowaną kapustę sparzyć gotującą się wodą i trzymać ją w niej przez minut 10, odcedzić, wycisnąć, włożyć w rondel, podlać na jedną sporą główkę pół kwarty gorącego rosółu lub buljonu, kieliszek bardzo mocnego winnego octu, ćwierć funta świeżego szmalcu, słoniny lub masła, pieprzu, cebuli, i dusić najmniej godzin 2 na małym ogniu pod pokrywą. Gdy już jest miękka, włożyć kawałek cukru, zagotować łyżkę mąki w łyżce tłustości, przesmażyć i zaprawić tem kapustę, będzie wyborna.

20. Kapusta świeża z jabłkami.

Drobno uszatkowaną kapustę posolić dobrze na stolnicy niech tak 10 minut poleży, wycisnąć z tej soli mocno i włożyć w tłustość w rondel, jak wyżej, zalać potem wodą lub buljonem i dusić, a zamiast octu włożyć drobno pokrajanych kwaśnych jabłek, tyle, aby kapusta była kwaśna, a w końcu gdy miękka, zapalić jak wyżej tłustością z cebulą i mąką. Włożyć kawałek cukru, jeżeli kto lubi.

21. Kapusta duszona czerwona.

Uszatkowaną cienko kapustę posolić, wycisnąć mocno, włożyć w rondel świeżego szmalcu lub słoniny wysmażonej bez skwarek, włożyć kapustę, posolić, zalać rosółem na wpół z octem i dusić pod pokrywą; gdy się wygotuje i jest mięk-

ka, podlać winem, włożyć kilka kawałków cukru, a w końcu zapalić mąką przesmażoną w łyżce masła nie biorąc do tej kapusty wcale cebuli, będzie bardzo delikatnego smaku.

22. Kapusta kwaszona postna.

Wycisnąć dobrze z sosu kapustę, włożyć dużo masła w rondel, na to kapustę; zalać smakiem wygotowanym z grzybów, które należy po ugotowaniu poszatkować, nakrajać drobno i cienko cebuli i tak dusić aż będzie miękka. Na wydaniu zapalić masłem z mąką, zagotować razem i podać na stół, obłożyćwszy linem smażonym lub jaką inną smażoną rybą. Tak samo można robić kapustę duszoną w słoninie lub szmalcu i podawać ją z kiełbasą lub do pieczeni.

Jak kwasić na zimę przewyborną kapustę parzoną patrz. „*Jedynie praktyczne przepisy edycja 9.*”

23. Kapusta nadziewana.

Wybrać największe białe główki kapusty i wrzucić w gotującą się osoloną wodę, gdy miękkie wyjąć na miskę, pokrajać na ćwiartki nadziewać następującą masą: Tłustą surową wieprzowinę lub baraninę usiekać — wymięszać z rozmaczaną w wodzie bułką biorąc na funt mięsa jedną bułkę, posolić, popieprzyć, wsypać odrobinę gałki muszkatołowej, i tem nadziewać między liśćmi oparzone ćwiartki kapusty wyrzynając ostrożnie głąby. Następnie po uduszeniu zapalić sos masłem z mąką podlewając rumianym cukrem.

24. Liście kapusty faszerowane.

Dużą główkę kapusty ugotować w całości, gdy prawie miękka odlać, ostudzić, liście rozebrać i posolić, oddzielnie zrobić zwyczajny farsz z mięsa siekanego, to jest: posiekane mięso, pieczeń, kawałek słoniny, trochę tartej bułki, cebulę pieczoną i siekaną, pieprz, jajko; włożyć w rondel z masłem, biorąc na funt mięsa ćwierć funta masła, dolać łyżkę rosółu lub bulionu, wymieszać i nadziewać tym farszem przygotowane liście kapusty, zwinąć każdy oddzielnie, umoczyć w rozbitym jajku, posypać bułką i usmażyć na maśle. Następnie wziąć blaszany półmisek, ułożyć usmażoną kapustę, polać białym sosem i wstawić na 10 minut w piec. Sos biały robi się następującym sposobem: łyżkę masła zagotować z łyżką mąki, rozprowadzić półkwatkiem śmietanki słodkiej i polać.

25. Kartofle.

Kartofle powinny się gotować w zimnej wodzie na małym ogniu, wtedy tylko będą dobre. Póki młode koniecznie a nawet i starsze, póki się tylko dadzą, trzeba skrobać łyżką blaszaną, a nie obierać nożem; wiele osób soli wodę w czasie gotowania, jednak smaczniejsze gdy nalane zimną wodą, ugotowane, po odlaniu wody, osolić mocno i potrząsnąć garnek z kartoflami kilka razy, aby sól wszędzie się dostała. Do młodych

kartofli kłaść zieloną pietruszkę w pęczek zawiązaną dla smaku, a po odlaniu wody, natychmiast włożyć w nie łyżkę masła młodego surowego, wraz z trochę siekanej pietruszki i solą, przykryć garnek i potrząsać nim, aż kartofle się z masłem wymieszają i jeszcze na dwie minut na ogniu postawić.

26. Kartofle młode gotowane bez wody.

Młode kartofle zawierają w sobie bardzo wiele części wodnych, należy się więc starać aby tę wodnistość nie powiększać przez gotowanie w wodzie, dla tego podaje tu doskonały sposób gotowania młodych kartofli bez wody. Obrane na pięć minut przed gotowaniem (gdy bowiem leżą długo obrane, narasta na nich druga skórka), włożyć w garnek żelazny lub rondel, w glinianem naczyniu za długo trwa, nim się rozgrzeje, na kartofle położyć łyżkę masła, trochę siekanej pietruszki i soli: przykryć i postawić na blasze na pół godziny (nie powinny nigdy stać na fajerce, bo się przypalą). Jeżeli garnuszek mały, za dwadzieścia minut są gotowe.

27. Kartofle smażone lub duszone.

Obrane, opłókanne i oparzone kartofle pokrajać w plasterki, posolić, włożyć w rondel masła, włożyć kartofle, postawić na węglach lub na wolnym ogniu i dusić, często rondlem potrząsając. Chcąc je mieć rumiane wrzucić w rumiane ma-

sło. Takie kartofle dają się do befsztyku, polędwicy etc. Równie dobrze obrane usmażyć w całości w piecu na fryturze. Można je wykrawać łyżeczką żelazną; uformują się gałeczki i smażyć w maśle rumianem aż się zrumienią. Do jarmużu lub polędwicy, można je utarzać na talerzu w łyżce mąki, zmieszanej z łyżką mialkiego cukru i dopiero rzucać w masło, będą rumiane jak kasztany.

28. Kartofle „à la lyonnaise“.

Na takie smażenie można użyć tylko tak zwanych łaciaków, lub bardzo mączystych nie wodnistych kartofli. Obrane kartofle pokrajać w cienkie bardzo plasterki i wytrzeć serwetą do sucha, kładąc je razem w serwetę i zawinięte razem wszystkie wycierać z wilgoci. W rondlu lub na głębokiej patelni rozgrzać, stosownie do ilości kartofli, gdyż tego oznaczyć niepodobna, pewną ilość frytury (tłuszcz gotowany wołowy) np. na 88 kartofli funt najjmniej i w ten rozgrzany tłuszcz wrzucić, suche, nie solone kartofle i smażyć na dużym ogniu, potrząsając rondlem. Kartofle napęczniają, zrumienią się i chrupać będą. Wyjąć łyżką durzłakową osączając dobrze tłustość, wyjęte posolić i jeżeli kto lubi, skropić cytryną. Kartofle takie podają do wszelkiego rodzaju smażonego mięsiwa i od każdej garkuchni do pierwszorzędných hoteli w jednakowy sposób. Na maśle nie można

smażyć, bo będą miękkie, na szmalcu spalą się, frytura zaś nie zostawia śladu odoru lub smaku po sobie i jest bardzo zdrowym i dobrym tłuszczem.

29. Kartofle ze śmietaną.

Ugotowane na wódz kartofle, póki nie wystygną pokrajać w plasterki, posolić, włożyć w rondel łyżkę masła, kartofle i kilka łyżek dobrej śmietany, przykryć i dusić z kwadrans. Można włożyć trochę utartego kopru. Dobre są także bardzo kartofle, gdy na spód w garnek włożyć garść siekanej cebuli; po odlaniu wody, (cebula powinna się zostać w garnku), włożyć łyżkę masła, parę łyżek śmietany dobrej, soli i tak razem utrzyć w garnku.

30. Kartofle à la maitre d'hotel.

Pokrajane w plasterki kartofle sparzyć ukropem, odlać, włożyć w rondel, położywszy poprzednio na 10 kartofli łyżkę masła młodego, posolić lekko, wlać dwie łyżki gorącej wody, wsypać dużo zielonej pietruszki, przykryć rondel pokrywką i dusić na wolnym ogniu 20 minut, potrząsając często rondlem, ale je nie mieszając. Wydając włożyć jeszcze łyżkę młodego masła, popieprzyć — wymieszać bez ognia i podać.

31. Kartofle nadziewane grzybami.

Oparzone i ugotowane suszone grzyby, usiekać jak najdrobniej. Przesmażyć w maśle parę

siekanych cebul zmięszać z grzybami, włożyć trochę tartej bułki, dwa całe jaja, osolic, opieprzyć i wymięszać na masę. Obrane surowo kartofle wydrążyć, napełnić tą masą, nakryć zerzniętymi po oskrobaniu wierzchami, ułożyć na blachę i upiec w piecu.

32. Purée z kartofli.

Obrane kartofle ugotować na miękko i póki gorące, przecierać przez durszlak włożywszy łyżkę masła, przelewając ciągle słodką śmietanką. Przetarte włożyć w rondel, posolic, włożyć łyżkę surowego młodego masła, wymięszać dobrze, zagrzzać na wolnym ogniu i zaraz podać, bo gdy stoi robi się niesmaczne. Jeżeli nie ma słodkiej śmietanki, można użyć świeżego mleka.

33. Kartofle po francuzku.

Kartofle obrane i ugotowane utrzeć na tarce, wymięszać ze śmietanką słodką i z żółtkami, urobić w ręku długie wałeczki, nakszkałt długich kartofli, umaczać w jajku, osypać bułką i usmażyć na klarownem maśle, albo na fryturze.

34. M a r c h e w.

Właściwą porą marchwi jest czas od 1-go maja do 1-go grudnia, później traci swój delikatny smak i tylko na garnitury między innymi jarzynami używaną bywa. Oskrobaną marchewkę póki młoda opłókać dobrze. Odkroić zieloną część

z główki i mały kawałeczek ogonka, następnie gotować albo w całości, albo pokrajaną w okrągłe kawałki na pół centymetra grubości. Marchew póki bardzo młoda to jest wielkości cała, dusi się zwykle w maśle podlana wodą z cukrem, w całości, dodając do niej młodego groszku lub szparagów i wtedy do wpół uduszonej marchwi kładzie się odgotowany w słonej wodzie groszek, czy szparagi, dusi się jeszcze chwilę razem, podlewa trochę wodą, zaprawia mąką z masłem, zasypuje cukrem, koprem i daje na stół. Starszą oskrobać, krajać w drobną kostkę lub paseczki odrzucając starannie środek, włożyć w rondel, nalać wodą i zagotować. Gdy się zagotuje odlać wodę — nalać inną ciepłą ale nie wiele, posolić, włożyć masła, wsypać łyżkę mąki, sypiąc po odrobinie i mieszając ciągle, dołożyć cukru i znowu poddusić aż się dobrze wysadzi lub wrzucić kawałek masła utartego z mąką. Do marchwi dają się koniecznie grzanki (patrz dodatki do zup), lub obwarzanki z parzonego ciasta.

35. Rydze w maśle.

Włożyć w rondel pół funta dobrego masła, do półgarnca rydzów, na 8 osób, rydze opłókać kilka razy w zimnej wodzie, włożyć w masło, postawić na węglach lub wolnym ogniu i zaraz posolić. Gdy sos z siebie puszcza, wrzucić usiekanej drobno cebuli, grubej pietruszki, selerów,

wszystkiego dwie garści, przykryć i niech się duszą na wolnym ogniu, często rondlem potrząsając, żeby się nie przypaliły aż się wysadzą do czystego masła, wtedy wsypać trochę pieprzu i podać na stół. Ta wyborna potrawa może być w czasie zimy jak świeża podana; (patrz *Jedynie praktyczne przepisy, edycja 9*) gdzie opisany sposób zachowania takich rydzów.

36. Szparagi.

Szparagi i kalafior, te dwie najszlachetniejsze jarzyny, należy gotować w wielkiej ilości wody, wrzucając je na osolony ukrop, w który włożyć w stosunku ilości na kopę, trzy kawałki zwyczajne cukru i pół łyżeczki sody; nie gotować nigdy nad 15 minut. Przy gotowaniu wszelkich jarzyn nie-soczystych, sypać zawsze do wody łyżeczkę sody, co ułatwia i przyspiesza gotowanie; przez krótsze zaś gotowanie, jarzyna nie traci na smaku. Właściwą porą na szparagi, jest koniec kwietnia i maj. Należy wybierać takie co są ciemno fioletowe w główce, a zresztą całe bardzo białe, bardzo lekko oskrobać błonkę, trzymając nóż zupełnie płasko czyli leżący na szparagu. Nigdy nie wiązać więcej razem jak po 10 lub 12 jeżeli cieńsze. Wyjąwszy z wody zanurzyć raz raptem w zimnej wodzie, odwiązać nitki i ułożyć na półmisku, polać masłem z bułką tartą zrumienioną a osobno podać w sosierce młode rozpuszczone masło. Cała

dobroć szparagów zależy na ich świeżości i na tem aby je nie przegotować, gdyż wtedy nabiorą wodę w siebie i będą miękkie, jak gąbka wodą napełnione. Uwaga ta stosuje się do wszelkich prawie jarzyn.

37. Szparagi zielone.

Pokrajać w drobną kostkę, pół kopy zielonych szparagów, obcinając starannie łebki, które się odrzuca, szparagi zagrube przekrawać na połowę. Odgotować je w solonej wodzie póki zupełnie miękkie nie będą, tak aby się w palcach rozgniatały. Wziąć łyżkę mąki, zagotować z łyżką masła, wsypać trochę soli, łyżeczkę cukru miałkiego, włożyć jeszcze łyżkę młodego masła i pół kwaterek słodkiej śmietanki, rozprowadzić wszystko dobrze na wolnym ogniu, ciągle mieszając łyżką, aż się masło rozpuści, rozgrzać mocno, włożyć na chwilę ugotowane szparagi i podać na stół. Bardzo elegancka i smaczna jarzyna, a mianowicie bardzo dobre zużytkowanie niedojrzałych szparagów.

38. Szpinak.

Szpinak można mieć cały rok, wyjąwszy wielkiego mrozu i wielkich upałów. Obrąć z korzonków i innych nieczystości, opłókać w wielkiej ilości wody, odcedzić i wrzucić w kociołek, z gotującą się wodą, osoloną na pięć minut, wody powinno być bardzo dużo. Odcedzić bardzo

szybko, kilkakrotnie przelać zimną studzienną wodą, aby prędko i zupełnie ostygł, inaczej będzie żółty; im zaś młodszy, drobniejszy i zieleniwszy tym lepszy; trzeba więc mocno potrząsać sitem polewając wodą, aby wszędzie równo stygł. Gdy obsiąknie dobrze włożyć w donicę i uwiercić wałkiem; wziąć sporo masła, zagotować z łyżką mąki, włożyć uwiercony szpinak, rozprowadzić go słodką śmietanką, a gdy stary przefasować przez durszlak, posolić, zagrzać mocno, lecz starać się, aby się nie gotował, bo zmieni kolor. Gdy stoi długo na gorącej blasze także ciemnieje, robić go na świeżo a podając dołożyć łyżkę młodego masła, z którym tylko wymieszać i podać z kotleciakami, z jajami sadzonymi, omletem lub obwarzaneckami z ciasta parzonego. Zamiast śmietanki można użyć rosołu ale wtedy trzeba dla osłodzenia wsypać cukru.

39. Budyn ze szpinaku.

Trzy bułki montowe obetrzeć ze skórki i rozmoczyć w mleku. Sześć żółtek uwiercić z dwoma łyżkami masła i łyżeczką cukru w donicy, dołożyć rozmoczoną bułkę i wiercić dalej. Ugotować kilka garści obranego szpinaku w wodzie z solą, odlać, usiekać na masę, włożyć w donicę z przygotowaną masą, posolić i wiercić póty, póki się wszystko dobrze nie połączy, wtedy włożyć ubite na pianę białka, wymieszać ostrożnie i wlać

w formę lub serwetę, masłem wysmarować i gotować w rondlu z gorącą wodą nie mniej jak godzinę, więcej nie zaszkodzi. Do tego budynu podaje się masło młode rozpuszczone lub szodony sos, co pokaźnie wygląda zielony budyn z żółtym sosem. Na wierzch nie trzeba polewać, żeby zielony kolor budynu był widocznym.

40. Szczaw na jarzynę.

Wziąć dużo masła, włożyć usiekany szczaw i dusić w niem, a gdy już dobrze miękki, ubić kwaterkę gęstej śmietany z łyżką mąki, wymieszać ze szczawiem, posolić, wsypać cukru do smaku i zagotować. Podaje się do kotletów ciętych.

41. Zielenina.

Młodą lebiodę, pokrzywę lub liście młodej kapusty, wrzucić na gorącą wodę jak szpinak, potem usiekać gdy zmiękną, wziąć dużo słoniny, usmażyć, włożyć zieleninę, osolić, wlać trochę smaku z wędzonki, wymieszać z kaszą jęczmienną osobno na gęsto ze słoniną ugotowaną, poddusić razem i podać na stół, obłożywszy wędzonką gorącą, w podłużne wąskie kawałki krajaną.

42. Ciastka do okładania jarzynek.

Sześć żółtek rozwieść z ćwierć funtem młodego masła i czterema łutami cukru, gdy to pół godziny wiercone, wsypać pół funta mąki i zno-

wu wiercić; następnie wyrzucić ową masę na stolnicę, utarzać w mące, rozplaszczyc rękami i wykrawać foremkami rozmaite figelki, lub krajać proste długie, czy też trójkątne kawałki, posypać cukrem, posmarować masłem i wstawić na 15 minut do miernie gorącego pieca, pilnując aby tylko złotawego nabrały koloru.

ROZDZIAŁ XIV.

Różne Mączne i Jajeczne Potrawy.

1. B l i n y.

Rozczynić bardzo rano pół kwarty najpiękniejszej pszennej mąki, kwaterką mleka lub wolnej wody i dwoma łutami drożdży, namoczonymi w wodzie, gdy się dobrze ruszy, dosypać kwartę najlepszej gryczanej mąki, znanej pod nazwą bli-nowej, i dolać tyle wolnej wody, żeby ciasto było zupełnie wolne. Gdy się to jeszcze raz ruszy, wlać w sam środek ciasta pół szklanki ukropu czyli wrzątku, zamieszać żeby ciasto nie wiele gęstsze było jak na naleśniki, i gdy znowu się ruszy można zacząć piec. Zawsze jednak od pierwszego rozczynu do pieczenia musi upłynąć od 6 do 8 godzin, gdy zanadto rosną pomieszać łyżką i w chłodniejszym miejscu postawić. Wygrzaw-

szy dobrze niewielkie miedziane lub żelazne patelnie, smarować je piórkiem, gorącym masłem klarowanym, powtarzając to za każdym blinem; nalać łyżką ciasta, tak aby pokryło grubą warstwą patelnię, i piec w szabaśniku na gorącym trzonie, paląc ciągle mały ogień aby z wierzchu płomień dochodził na bliny, gdyż bliny się nie przewracają tylko jak się zrumieni i podrośnie przewraca się ostrożnie patelnię na talerz i póki gorące podaje; dla tego też piecze się na kilku małych patelniach od razu, kto nie ma szabaśnika może piec w piecu pokojowym po wypaleniu nie zamykając blachy.

Podawać do blinów młode roztopione masło, śmietanę lub kawior świeży.

2. Makaron włoski z parmezanem.

Funt makaronu włoskiego wystarcza na 10 osób. Wziąć makaronu jakiego kto lubi, grubszego lub cieńszego, wrzucić na gotującą się osoloną wodę, gotować aż spłynie na wierzch: odcedzić, ułożyć na półmisku, obsypać grubo tartym serem parmezanem i oblać suto młodem masłem z rumianą bułeczką. Można taki makaron wymieszać z kilkoma łyżkami kwaśnej śmietany i serem: ułożyć na półmiskę masłem wysmarowany, posypać z wierzchu serem i tartą bułką i zapiec 15 minut w piecu.

3. Makaron włoski po neapolitańsku.

Zwyczajny gruby włoski makaron ugotować jak zwykle na gorącej wodzie z solą, lub na lekkim rosole w szerokim rondlu, aby makaron mógł swobodnie się wypełnić i ugotować do miękkości, próbując widelcem, czy ma dosyć. Każdy makaron można przełamać na połowę. Po ugotowaniu odcedzić na durszlaku, ułożyć na półmisku i polać następującym sosem przygotowanym poprzednio, aby makaron nie ostygł.

Na funt makaronu bierze się cztery łyty dobrego bulionu, różgotować go w kwaterce wody lub rosolu, wziąć łyżkę masła młodego, łyżkę nie pełną mąki, zagotować razem, rozebrać bulionem tak, aby sos był rzadkawy i polać nim na półmisku makaron posypany tartym parmezanem. Tak samo przyrządzony można podać z pomidorowym sosem zamiast bulionu, a przy wydaniu dołożyć jeszcze łyżkę surowego młodego masła.

4. Makaron opiekany z szynką.

Na cztery osoby, wziąć funt mąki i trzy jaja, zagnieść twardo i długo wygniatać ręką, zostawić na kwadrans spokojnie na stolnicy, żeby się odleżało, a potem rozwałkować jak najcieniej; dać trochę podeschnąć, potem zwinąć w trąbkę całe ciasto i bardzo ostrym nożem krajać jak najcieniej roztrzásając po całej stolnicy do prze-

schnięcia. Ugotować ten makaron na wrzącej wodzie osolonej, odcedzić przez durszlak i przelać zimną wodą. Tymczasem mieć już pokrajane pół funta szynki w kostkę czy paski; wziąć na miskę makaron, szynkę, łyżkę masła i dwie łyżek śmietany kwaśnej, wymieszać to doskonale, włożyć w rondel wysmarowany masłem i obsypany bułką tartą: przykryć papierem masłem posmarowanym, wstawić w piec, aż się dobrze zrumieni wtedy wydać na stół, przewróciwszy rondel na półmisku.

5. Makaron na suchy post.

Ugotować sześć suchych grzybów, gdy będą miękkie pokrajać drobno i na tym odwarze ugotować funt włoskiego makaronu tak, aby tylko sos grzybowy zawieszisty został, to jest, aby nie było dużo tego odwaru. Przesmażyć usiekaną lub lepiej poszatkowaną tylko cebulę, w łyżce młodego masła, lub w łyżce oleju makowego czy rzepakowego, wlać w makaron, wsypać pokrajane grzyby, wszystko razem w rondlu wymieszać i dopiero włożyć na półmisek.

6. Łazanki z serem.

Ugotować kluseczki jak do rosółu, krajać je szerzej i ukośnie, a wtedy zwać się będą łazanki, do zagniatania brać jaja, wymieszać z masłem i serem suchym polskim tartym: włożyć w ron-

del masłem wysmarowany i wysypany bułką i wstawić do zrumienienia.

7. Kluski gryczane lub pszenne kładzione.

Wziąć na miskę funt mąki najpiękniejszej, wsypać soli i rozrobić ciepłą wodą, aby massa była gęsta, mniej więcej jak na klajster; wymięszać dobrze i kłaść łyżką srebrną na gotującą się wodę, średniej wielkości kluski. Daleko lepsze są robione z mąki poprzednio zrumienionej na patelni. Wybierać łyżką durszlakową i na półmisku połać masłem lub słoniną młodą. Wiele osób mięsza te kluski na wydaniu ze świeżym twarogiem. Takie same kluski robią się z mąki pszennej biorąc do nich jaja lub same żółtka.

8. Kluski saskie ze świeżemi gruszkami.

Na cztery osób utrzcć trzy bułki montowe, sparzyć kwaterką gorącego mleka, wbić trzy jaja, trochę soli, kawałek masła, włożyć łyżkę w kostkę krajanej szynki, lub trochę skwarek, a jedną bułkę pokrajać w kostkę i usmażyć w maśle klarowanym, te grzanki także włożyć; wszystko to wymięszać i wziąwszy trochę mąki, robić gałki okrągłe wielkości jajka, które dobrze w mące utarżane gotują się na gorącej wodzie.

Osobno wziąć 8 do 10 gruszek niezbyt dojrziałych bakretów lub bakrestjanów, obrać, prze-

kroić na połowę i w rondlu, nalawszy wodą aby tylko objęła gruszki, gotować; wsypać w nie cukru łyżkę, anyżu, kawałek cynamonu, gdy już będą prawie miękkie, wziąć kwaterkę gęstej śmietany kwaśnej, rozbić z łyżką sporą mąki, zaprawić sos od gruszek, zagotować razem, niech się dobrze wysadzi; tymczasem gotować kluski, wyjmując je ostrożnie łyżką durszlakową na półmisek, polać gruszkami z sosem, obłożyć plasterkami gorącej gotowanej wędzonki, i wydać na stół.

9. Kluski bawarskie.

Kwartę mąki rozczynić kwaterką mleka z łutem drożdży, gdy podrośnie wlać cztery żółtka, kawałek masła, soli, wyrobić dobrze, potem wymieszać z szynką i bułką w kostkę krajaną, pierwej w maśle usmażoną, robić gałki, utarzać w mące i kłaść na stolnicy, a gdy podrośnie rzucać na ukrop, jak wypłyną, są ugotowane, wtedy polać słoninką lub podać polane gruszkami ze śmietaną, jak wyżej saskie.

10. Pierogi ruskie z serem lub powidłami.

Pół garnca mąki wsypać w miskę, rozczynić to w środku kwaterką wolnego mleka i trzema łutami drożdży, gdy się ruszy, wbić trzy całe jaja a pięć samych żółtek; łyżkę pełną masła surowego, łyżkę cukru, trochę soli, to wszystko wyro-

bić doskonale z resztą mąki na około miski będącą i znowu postawić w ciepłym miejscu, niech podrośnie. Gdy już dobrze wyrośnie, brać ćwiartki czystego papieru, smarować masłem, rozciągać na każdej ciasto, nakładać w środek podługowato powideł, konfitur lub sera świeżego, utartego z żółtkami, masłem, cukrem i rodzenkami drobnymi; zwinąć pieróg wraz z papierem tak, żeby jeden brzeg ćwiartki papieru pozostawiony bez ciasta, zachodził na drugi, to jest: żeby cały pieróg był w papierze, układać na blasze i zostawić niech podrośnie a wtedy wsadzić w piec gorący na pół godziny. Gdy się pokaże po obu brzegach niezakrytych papierem, że pierogi dość rumiane, wyjąć z pieca, odwinąć z papieru, ułożyć na półmisku, posypać cukrem i podać ze śmietaną kwaśną.

11. Pierogi leniwe.

Wziąć funt świeżego, niezważonego twarogu, wycisnąć dobrze z serwatki przez płótno, rozetrzeć w donicy z łyżką masła, i czterema żółtkami, wsypać trochę soli, dwie łyżek pięknej pszennej mąki, rodzenków drobnych czarnych; gdy to wszystko doskonale uwiercone, ubić białka na pianę, wymieszać z lekka, włożyć tę masę na stolnicę grubo posypaną mąką, utarzać w mące długi wałek przez całą stolnicę, nakarbować nożem i krajać ukośne kawałki, formując pierożek.

Gotować na ukropie póki nie spłyną, wyjmować łyżką durszlakową a na półmisku polać świeżem gorącym masłem i posypać cukrem.

12. Pierogi z sera z bułką.

Duży kubek dobrego wyciśniętego twarogu lub świeżego sera rozetrzeć w donicy na masę, aby żadnych gruzełków nie było, wsypać kubek tartej przesianej bułki, wlać dwie łyżki dobrego masła, wsypać łyżkę cukru i wbić 3 lub 4 jaj, wbijając po jednemu; posolić i rozcierać wałkiem, aby się zrobiła jedna równa masa, na dobrem utarciu sera i wyrobieniu z jajami cała dobroć pierogów zależy. W końcu wsypać garść drobnych czarnych rodzenków, wymieszać i robić okrągłe gałki na ręku, otaczając je w mące. Zagotować w płaskim obszernym rondlu dużo wody, wrzucić pierogi, wodę posolić, uważać aby luźno się gotowały, bo muszą napęcznieć, przykryć rondel i spróbować czy już dobre, gdyż muszą się dość długo gotować, np. gdy mają być na trzecią potrawę, to przed podaniem wazy należy je wrzucić w wodę. Wybrawszy łyżką durszlakową na półmisek, polać młodem masłem z rumianą bułeczką. Proporcya na 6 osób.

13. Pierogi z serem.

Zagnieść ciasto jak na pierogi z mięsem, jajkiem z wodą; rozwałkować, nakładać kupki sera rozartego z masłem, żółtkami i cukrem;

przykryć ciastem i wykrawać żelazkiem lub szklanką. Gotować na ukropie póki nie spłyną, wyjmować łyżką durszlakową i polać masłem świeżem na półmisku. W ser kłaść rodzenki, lub szczypiorek siekany, i podawać do nich smietaną kwaśną. Można je po ugotowaniu przysmażyć na maśle.

14. Pierogi gotowane z kapustą.

Odgotować w wodzie wyciskając z sosu kwaszoną kapustę, odlać na durszlaku i posiekać drobno. Osobno ugotować grzybów suszonych i także usiekać, wziąć śledzia nie bardzo wymoczonego, obrać z ości i również posiekać. Przesmażyć sporo masła z cebulą siekaną; włożyć w to masło, kapustę, grzyby i śledzia, wymieszać dobrze i popieprzyć, zrobić ciasto jak na zwyczajne pierogi, rozwałkować cienko i nadziewać tą mieszaniną. Ugotować jak zwyczajnie na wodzie i polać młodym słoniną. Na duży półmisek, dosyc jednego śledzia.

15. Pierogi z jagodami.

Zagnieść ciasto dość twardo, koniecznie biorąc do ciasta wodę i jaja całe, lub tylko białka rozbite z wodą rozwałkować bardzo cienko i nakładać jagodami posypanymi cukrem, tak aby nieco sok puściły z siebie. Zawijając należy brzegi posmarować czystem białkiem, żeby w goto-

waniu nie rozleciały się, gdyż owoc daje wilgoć. Rzucać na wodę i gotować jak zwykle, póki nie wypłyną; wyjmować ostrożnie łyżką durszlakową, układać na półmisku, podając do nich cukier i kwaśną śmietaną. Należy pamiętać, że pierogi z owocami zwykle robią się większe, niż zwyczajne z mięsem.

16. Pierozki z powidłami.

Zagnieść ciasto jak zwykle, biorąc do ciasta jajko i wodę, rozwałkować jak najcieniej, nakładać kupki powideł lub konfitur, posmarować brzegi jak u każdego pierogów wodą, i wykrawać szklanką małe pierozki: rzucać na duży ukrop, ostrożnie wyjmować łyżką durszlakową, polać masłem, posypać cukrem i podać ze śmietaną.

17. Pierogi z grzybami.

Oparzyć ćwierć funta grzybów młodych suszonych, wypłókać, ugotować na miękko i usiekać bardzo drobno. Przesmażyć w łyżce dwie całe pieczone usiekane cebule, wrzucić w to zdjąwszy z ognia usiekane grzybki, wsypać soli i pieprzu. Zagnieść ciasto z funta mąki jak zwykle na pierogi, nakładać tym farszem i wyrzynać jak zwykle kółkiem lub foremką pierogi, które gotować jak inne i na półmisku polać masłem.

18. Kotlety lub pączki z kartofli.

Ugotować pół garnca kartofli, odlać, utrzeć

na tarce i przecierać przez durszlak, polewając nieco śmietanką słodką, wbić kilka żółtek, kawałek masła i trochę soli, wymieszać razem, robić z tego płaskie kotlety lub okrągłe pączki, maczać wrozbitem jajku, osypać bułką tartą i smażyć na klarowanym maśle, lub w piecu upiec aż rumianego koloru nabiorą, polać na półmisku sosem grzybowym, albo ogórkowym, z tym ostatnim najsmaczniejsze. Takie same kartofle w formie podługowatej, robią się do okładania polewawicy lub jakiej pieczeni.

19. Ryż z pomidorami.

Wypłókać funt ryżu, a następnie nalawszy go kwartą zimnej miękkiej wody, wstawić na ogień dla białości na 5 minut. Odcedzić na sicie i przelać zimną wodą. Pół funta słoniny młodej pokrajanej w kostkę dość grubą, zaparzyć przez pięć minut w wodzie na dobrym ogniu, odcedzić, rondel wymyć i wytrzeć do sucha, a gdy się napowrót włożona słonina zrumieni, wlać pół kwarty rosołu lub buljonu i odrobinę tłuczonego pieprzu, włożyć ryż niech się tak razem gotuje przez 20 minut, wsypać soli i mięszać dobrze łyżką aby ryż nie przywarł do rondla, gdy miękki zdjąć z ognia, wlać dwie łyżki soku z pomidorów i włożyć łyżkę młodego masła (konserwa z pomidorów patrz „Jedyne praktyczne przepisy edycja 9). Pomidory poprzednio osobno

zagotować. Tak zrobiony ryż wymięszać, ułożyć go w kształcie góry na półmisku i obłożyć smażonemi sosiskami.

20. Ryż z sosem pieczarkowym.

Oparzyć pół funta dobrego ryżu ukropem miękkiej wody, wymięszać, odlać wodę i nalać zimną na pół godziny. Następnie odlać wodę z ryżu, włożyć w rondel kawał świeżego masła, na masło ryż, wymięszać, podlać wodą, posolić, wsypać troszkę pieprzu, parę gałązek zielonej pietruszki, przykryć i na bardzo wolnym ogniu dusić. Gdy ryż okaże się dostatecznie miękki i napęczniały, włożyć na półmisek, wyrzucić pietruszkę i polać następującym sosem: Ugotować oddzielnie drobnych cebulek zwanych szarlotkami i pieczarek, w małej ilości wody, zagotować łyżkę masła z łyżką mąki na biało, wcisnąć pół cytryny, rozebrać smakiem z pieczarek; ryż ubrać cebulkami i pieczarkami i polać sosem. Jest to wyborna postna potrawa.

21. Omlet mączny.

Cztery żółtka, łyżkę cukru wiercić doskonale w donicy z kwadrans, białka ubić na pianę dołożyć do żółtek, a w ostatniej chwili wsypać strychowaną łyżkę mąki, wymięszać ostrożnie i wlać na patelnię gorącą, oblaną grubo klarowanym masłem, wstawić do wolnego pieca na 20 minut.

i wydać posypując cukrem lub oblawszy sokiem. Takim omлетem okłada się szpinak, a wtedy na patelni kraje się go w ośm części czyli ćwiartek. Piecze się na pokrywie od rondla lub na miedzianej, a nigdy na blaszanej patelni. Proporcja na 6 osób.

22. Makaron z pomidorami.

Pomidory, byle umiejętnie użyte, każdej potrawie dodają smaku; zupy, sosy, pieczenie, wszystko nasycone miłym kwasem i zapachem pomidorowym, ma o wiele podniesiony smak. Makaron włoski, ugotowany w wodzie na miękko, odcedzony i polany sosem z bulionu z pomidorami jest smaczną potrawą. Na funt makaronu, rozgotować cztery łyty dobrego bulionu, wziąć ćwierć funta masła, wymieszać w niem cztery łyżki przefasowanych i konserwowanych pomidorów, rozprowadzić bulionem, którego powinno być nie więcej jak pół kwaterek, zagotować razem i polać makaron na półmisku, ubierając z wierzchu rumianą buleczką z masłem.

23. Jaja sadzone na maśle.

Rozpuścić na patelni pół łyżki klarowanego masła, gdy się rozgrzeje, spuszczać w to masło jedno opodal drugiego jaja ze skorupki, trzymając je blisko nad patelnią, gdyż z daleka rozrobiłyby się na jajecznicę, posolić każde z wierzchu

i smażyć aż białka się obciągną: żółtka powinny zostać miękkie. Takimi jajami okładać szpinak, układając je po jednym każde z osobna, na szpinaku. Można także na masło wrzucić obranej sielawy wędzonej, łososia lub szynki, i na to spuszczać jaja; doskonała potrawa na post lub na śniadanie. Najlepiej mieć patelnię z przegródkami na 6 lub 8 jajek które sprzedają w żelaznych składach.

24. Jaja sadzone na occie.

Zagotować w płaskim rondelku pół szklanki wody z łyżką octu, włożyć łyżkę masła, trochę soli i trochę siekanej pieczonej cebuli; gdy to wszystko zawrze mocno, zaprawić łyżką kwaśnej śmietany, wsypać odrobinę cukru i spuszczać ostrożnie jaja w ten sos, lecz nie z góry ale blisko rondla trzymając ręce. Gdy się białko zetnie, wyjmować jaja łyżką durszlakową na półmisek ostrożnie, i można jeżeli ich ma być więcej, drugi raz cały rząd wpuścić i ugotować a wyjąwszy na półmisek, spróbować sos jeżeli za kwaśny, wsypać jeszcze łyżeczkę cukru i zalać tym sosem jaja.

25. Jajka na miękko (à la coque).

Jedyny pewny sposób gotowania jajek na miękko jest francuzki; włożyć jajka w gotującą się wodę na ogniu stojącą i trzymać je w niej

w lecie minut 2 i pół, w zimie, ponieważ* jajko zimniejsze, minut 3, nie zdejmując rondla z ognia. Chcąc zaś je ugotować przy samowarze, należy, w głębokiej salatereczce, zalać wodą z samowara, w tej chwili zlać wodę, zalać drugi raz i przykrywszy salaterkę postawić na samowarze na minut 3.

26. Prazucha.

Wziąć mąki pszennej lub gryczanej, wsypać w ronderek, mięszać ciągle na wolnym ogniu łyżką, póki się mąka nie zrumieni dobrze; wtedy przesiać ją, gruźelki rozetrzeć łyżką, zagotować w rondelku kwaterkę wody na cztery osoby i w gotującą sypać pół kwarty mąki, posolic ją trochę, ciągle łyżką mięszając na wolnym ogniu tyle, aby masa była gęsta; potem należy jeszcze łyżką mięszać, póki masa od rondla odstawać nie będzie, wtedy już jest dobra; zdjąć z ognia, ułożyć na półmisek, biorąc z rondla łyżką srebrną maczaną w tłustości i polać suto słoniną młodą. Jeżeli się robi z surowej nie palonej mąki, to należy po ugotowaniu, kładąc kawałkami łyżką w słoninie maczaną w rondel, wstawić w piec na pół godziny.

27. Kasza sybarycka.

Obwarzoną gryczaną kaszę uprażyć tłusto w maśle z solą. Wziąć półmisek wygrzany,

położyć warstwę kaszy, posypać warstwą parmezanu, połać masłem, na to znowu warstwę kaszy parmezanem posypać, i znowu warstwę kaszy posypaną parmezanem. Tak ułożoną kaszę obłożyć wokoło wałkami grubego szpiku świeżo ugotowanego i wyrzuconego z rury (kości). Szpiku powinno być dużo, tak aby zupełnie jak wianek otaczał kaszę. Zanim się poda na stół, trzeba wstawić półmisek w piec, żeby kasza nie ostygła.

28. Kaszka na grzybowym smaku.

Kwartę drobnej gryczanej kaszy włożyć w rondel, wlać na nią blisko kwaterkę gorącego masła, posolić i zalać smakiem wygotowanym z suszonych i parzonych grzybków tyle, aby nad kaszą było na 2 cale, przykryć mocno i gotować na wolnym ogniu godzinę, często potrząsając rondlem. Tak samo gotować można kaszkę z koperkiem; zamiast smaku grzybowego wodą nalać i wrzucić garść utartego z solą kopru,

29. Kasza jaglana opiekana.

Ugotować pół kwarty kaszy jaglanej tłuczonej, kilka razy sparzonej, sypko, na kwarcie mleka niezbianego włożywszy pierwej w gotującą się mleko łyżkę masła, żeby się kasza zbyt nie rozgotowała. Gdy już miękka, wyłożyć rondelek plastrami cienko krajanemi świeżej słoniny, włożyć w środek kaszę i wstawić w piec; gdy się słonina opieczę i zrumieni, przewrócić rondel na półmisek i

wydać na stół, podając do niej cukier mialki. Można włożyć w kaszę śliwki suszone ugotowane poprzednio.

30. Kasza gryczana prużona.

W gotującą się wodę włożyć soli, dużą bardzo łyżkę masła lub najmniej ćwierć funta usmażonej słoniny, na kwartowy gliniany garnek wody, wsypać pół kwarty przeszło kaszy; najlepiej próbować czy dość kaszy, gdy zamieszawszy po wsypaniu, łyżka stać powinna; wymieszać dobrze, przykryć i wstawić w piec czyli pod blachę na godzin dwie, wcale do niej nie zaglądać, tylko po godzinie, garnek przewrócić do góry dnem. Wydając na stół, można jeszcze polać słoniną, jeżeli kto lubi bardzo tłusto.

31. Kasza jęczmienna.

Kasza jęczmienna gotuje się zupełnie jak gryczana, z tą różnicą, że się jej więcej nieco sypie i dłużej daleko gotuje. Najlepsza jest prużona w słoninie, jak wyżej gryczana, ale koniecznie orkiszowa.

32. Jajecznicą.

Zagotować łyżkę młodego masła w rondelku, rozbić 4 jaj całych przez 1 tylko minutę nie dłużej, lać na gorące masło i mieszać łyżką, w 5 minut jajecznicą gotowa, posolić jaja i wsypać szczypiorku jeżeli kto lubi.

33. Omlety.

Jedną z bardzo praktycznych używanych, potraw, a u nas w ogóle źle przyrządzanych, są omlety. Pod wyrazem omlet, rozumieją u nas powszechnie mieszaninę bitych jaj z mąką, upieczoną w piecu lub na patelni, podawaną przy jarzynach lub z konfiturami zwaną grzybkiem. We Francji, a nawet w Niemczech podają omlet bardzo delikatny, zupełnie odrębną mający powierzchowność. Dobroć omleta polega głównie na trzech warunkach. Nie robić większego jak z 6 jaj najwyżej, lepiej zrobić kilka oddzielnych, aniżeli jeden duży, który nigdy udać się nie może. Powtóre należy mieć oddzielną patelnię cienką miedzianą lub żelazną pobielaną koniecznie, niezbyt szeroką, niezbyt głęboką, średnicy niewielkiego zwykłego płaskiego talerza i tej zawsze tylko używać do robienia omletu. Po trzecie: nie bić jaj za długo; jak to wiele osób czyni sądząc, iż tym sposobem powiększą objętość omletu, przeciwnie bowiem zbyt długie bicie zabija usłużność jaj w tym wypadku, robiąc je wodnistymi. Rozbić 6 jaj (najlepsza proporcja) na miseczce, wsypać trzy szczypty soli i tyleż pieprzu, pół łyżeczki siekanej pietruszki lub szczypiorku, jeżeli kto lubi. Ubić to widelcem, aby dobrze białka pomieszać z żółtkami przez jedną minutę. Postawić patelnię na mocnym płomieniu, przekonaw-

szy się pierwiej, że jest czysta, położyć na niej łyżkę masła młodego poruszać patelnią, aby się masło nie zrumieniło lecz mocno rozgrzało, wtedy wlać jajka i poruszać jeszcze, aby się wszędzie równo gotowały. Gdy zaczną się scinać, potrząsać patelnią, obracając ją na wszystkie strony, wsypać w środek siekanej pietruszki, szczypiorku lub kopru, co kto lubi, złożyć nożem oba brzegi omletu razem, aby mu nadać owalną formę, potrzymać jeszcze chwilkę na ogniu dla zrumienienia i przewrócić na talerz lub półmiseczek. Taki omlet zowie się *aux fines herbes*.

Omlet z szynką. Ćwierć funta chudej szynki pokrajać w kwadratowe kawałki, włożyć w jajka, wsypać już tylko jedną szczyptę soli, dwie pieprzu i smażyć dalej, jak powiedziano wyżej.

Omlet z parmezanem. Wsypać trochę tartego parmezanu w ubite jajka, a inny jaki ser pokrajany w kostkę włożyć w środek, składając omlet.

Omlet z konfiturami. Gdy omlet gotów włożyć w środek łyżkę konfitur lub lepiej marmolady i złożyć oba brzegi do środka.

ROZDZIAŁ XV.

LEGUMINY.

1. Naleśniki z konfiturami, jabłkami lub serem.

Cztery żółtka rozbić z pół łyżką klarowanego masła, kwaterką mąki i trochę soli, rozbijając, rozprowadzić tę masę mlekiem zbieranym; z dobrego mleka są naleśniki łykowate, lepiej nawet używać mleko na wpół z wodą, którego powinno być pół kwarty, ciasto powinno być rzadkie i lejące się. W ostatniej chwili, gdy już się naleśniki mają piec, ubić białka od jaj na pianę, wymieszać z masą, rozgrzać patelnię na ogniu, posmarować ją klarowanym masłem, piórkiem do tego przeznaczonem i polać masą z garnka, obracając patelnię na wszystkie strony, aby wszędzie ciasto było rozciągnięte, trzeba to robić bardzo szybko: potrzymać patelnię na mocnym ogniu chwilę, a skoro się naleśnik upiecze, okrążyć go nożem i przewrócić na talerz głęboki odwrócony. Gdy się wszystka masa wypiecze składać w trójkąt lub podługowato, przyrumienić z obu stron, na klarowanym maśle i podać obsypane cukrem i cynamonem. Daleko jednak smaczniejsze są, gdy po upieczeniu każdy z osobna posmarować powidłami dobrymi, konfiturami, marmoladą z jabłek

z cukrem i cynamonem ugotowaną, lub serem świeżym, utartym z masłem, żółtkami i cukrem. Potem składać je i smażyć jak wyżej. Z tej proporcji powinno być 16 do 20 najmniej naleśników dużych, zamiast mleka można brać piwo lub nawet wodę a będą kruchsze. Z piwa są ciemniejsze a z wody łąmia się.

2. Legumina z naleśników.

Upieczone wyżej opisanym sposobem naleśniki układać w rondelku wysmarowanym masłem i wysypanym bułką jeden na drugi, przesypując grubo cukrem, cytrynową skórką tartą i wyciskając po trochu soku cytrynowego na każdy. Tak napełniony rondel, wstawić na kwadrans w piec do zrumienienia. Taką samą leguminę z naleśników można zrobić, przekładając każdy zamiast cytryny gęstą kwaśną śmietaną z cukrem, lecz wtedy dłużej w piecu być muszą aż się zrumienią.

3. Naleśniki przekładane kremem.

Usmażywszy naleśniki jak wyżej, wysmarować mały rondel masłem, wysypać bułką, wyłożyć naleśnikami i przekładać następującym kremem: Cztery żółtka rozbić z ćwierć funtem miałkiego cukru aż do białości, do ubitych jaj wnieść kwaterkę młodej kwaśnej śmietany, zbić jeszcze razem mocno, wsypać trochę wanilii lub

tartej skórki cytrynowej i tym kremem smarować każdą warstwę naleśników; gdy się cały rondel wypełni, przykryć na wierzchu naleśnikiem i wstawić na 20 minut w gorący piec tak, aby się krem upiekł, a nie rozpuścił, co ma zawsze miejsce, gdy jaką delikatną leguminę w za gorący piec się wstawi. Można ten krem robić bez śmietany.

4. Legumina z jabłek w papilotach.

Usmażyć jak zwykle naleśniki. Osobno obrać 10 nie dużych jabłek, papierówek w lecie, renet lub sztetyn w zimie, włożyć na 5 minut najwyżej na ogniu w ukrop nie gotując wcale, wyjąć, osączyć na sicie i nadziewać konfiturami lub marmoladą; każde jabłko obwinąć w jeden wystudzony naleśnik. Rondel wysmarować masłem, wysypać bułką tartą, wyłożyć naleśnikami, ułożyć obwinięte jabłka, pozatykać puste miejsca naleśnikami pozostałymi, pokropić na wierzch wszystko łyżką pełną klarowanego masła, lub układając gdzie niegdzie po kawałku nakładać młodego masła i wstawić w gorący piec na godzinę. Wyjawszy na półmisek osypać cukrem z cynamonem. Można zamiast konfitur nakładać rodzenkami z cukrem i cynamonem.

5. Budyń z bułki.

Sześć żółtek uwiercić w donicy z trzema łyżkami młodego masła, dosypując po trochu kubek cukru; gdy to utarte do białości, wysypać pół

kwarty pięknej utartej na tarce i przesianej przez sito bułki, do tego wlewać po trochu nie odrazu, przeszło pół kwarty mleka niezbianego, mieszając dobrze, aby gruzozków nie było; dosypać garść drobnych czarnych rodzenków opłókanych i wysuszonych; garść tureckich, trochę migdałów słodkich oparzonych i poszatkowanych, sześć migdałów gorzkich utłuczonych i soli; wymieszawszy to wszystko, zostawić w donicy, aby bułka wypęczniała. W ostatniej chwili, gdy już masa ma iść do formy, ubić pianę z owych sześciu białek, wymieszać z nią ostrożnie, włożyć wszystko do formy dobrze wysmarowanej napełniając ją do trzech czwartych, i wstawić do szerokiego rondla, w którym powinno być na dwa palce wrzącej wody; przykryć szczelnie, postawić na ogniu i gotować najmniej godzinę, dolewając ciągle do rondla w miarę wygotowania się wrzącej wody. Kto nie ma formy, może gotować w serwecie, serwetę należy wyparzyć dobrze, potem wysmarować masłem, włożyć masę, związać zostawiwszy trochę miejsca i gotować jak wyżej. Wyjąwszy, na półmisku polać budyni sokiem, lub sosem (patrz sosy) szodonowym, wreszcie można obsypać grubo cukrem i polać młodem roztopionem masłem. Można masę włożyć w formę od galaret, a tylko rondel szczelnie pasującą pokrywą przykryć. Formy z otworem są niedobre bo para podchodzi.

6. Budyń z orzechów włoskich.

Osiem żółtek uwiercić w donicy z 20 łutami miałkiego cukru. Dwa funty orzechów włoskich warząc z łupinami wybrać i potłuc w moździerzu, tych orzechów tłuczonych powinno być całe pół kwarty na co jeżeli orzechy dobre, całe dwa funty nie wyjdą. Dobierać po trochu orzechy do żółtek i trzec razem najmniej pół godziny. W ostatniej chwili gdy już budyń ma się kłaść do formy, ubić pianę z tych ośmiu białek, wymięszać dobrze od spodu łyżką zajmując, formę masłem posmarować, włożyć masę i wstawić albo do niezbyt gorącego pieca na trzy kwadransy albo co lepiej, gotować na parze w rondlu z wodą całą godzinę, dolewając ciągle wody w miarę wygotowywania się; rondel powinien być przykryty. Do tego budyniu nie można żadnych zapachów dosypywać, bo orzechy dają z siebie już aromat. Podaje się do niego masło młode roztopione, lub śmietanka zaprawiona żółtkami z cukrem i wanilią.

7. Budyń parzony czekoladowy.

Ówierć funta masła klarowanego rozpuścić na ogniu, a gdy się zagotuje, sypać powoli kwarterkę mąki, rozrabiając ciągle łyżką na ogniu; gdy się zasmarzy, wsypać także powoli pół funta czekolady utartej na tarce, zawsze na ogniu, pozwalając jej w maśle nieco zczernieć, wtedy

rozcierać to wolno pół kwartą gorącego mleka, rozcierając aby krupek nie było, zawsze na ogniu. Gdy się zrówna cała masa (gotować nie potrzeba), odstawić dla ostudzenia. W ostudzone wbić po jednym 10 żółtek i spróbować masę, gdyby czekolada nie była dość słodką, można wtedy dosypać łyżkę jedną cukru. Po dokładnem rozwierceniu z żółtkami, ubić na sztywną pianę białka, wymieszać z masą i włożyć w formę od galarety, wstawić zaraz w rondel z gorącą wodą, najwyżej na dwa palce wody zawierającym, ustawić aby prosto stała, podkładając czem aby się nie ruszała i przykryć rondel szczelnie pasującą pokrywą, postawić na wolnym ogniu, żeby się ciągle równo gotowało przez całą godzinę, raz jeden zajrzeć, jeżeli się woda wygotowała, to dolać. Formy z otworem w środku i pokrywą są nie dobre, bo przez otwór gotująca się woda tryska w ciasto i tworzy się zakalec. W formę leje się trzy-czwarte masy, jedna-czwarta powinna podrosnąć. Do tego budyniu podaje się sos czekoladowy z ćwierć funta czekolady na śmietance ugotowany i zaprawiony trzema żółtkami ubitemi z cukrem. Porcja na 10 osób.

8. Plum pudding.

Różne są sposoby przygotowywania plum puddingów, najlepszym jednak i najrzeczywiście

angielskim, jest następujący: 1 funt najlepszego nerkowego łożu usiekać jak najdrobniej, posypując w czasie siekania 1 funtem tartej przesianej najpiękniejszej bułki lub sucharków i 4 łuty mąki tak, aby łoż ciągle był suchy i wyrobił się na drobną kaszkę. Wtedy wsypać łyżeczkę soli, pół funta mialkiego cukru, odrobinę tartej muskatołowej gałki, kawałek tłuczonego i przesianego cynamonu i pięć tłuczonych goździków, osiem tartych gorzkich migdałów, jeden funt bardzo starannie oczyszczonych rodzenek bez pestek, lub dużych, po wyjęciu z nich pestek pokrajanych drobno, jeden funt drobnych korynckich, ćwierć funta cykaty w kostkę krajanej, skórkę cytrynową z jednej cytryny usiekaną na masę, dziesięć całych jaj, pół-kwaterkę rumu i trochę mniej jak kwaterkę śmietanki; wymieszać wszystko razem na masę, włożyć w wysmarowaną masłem serwetę lub w formę i gotować od czterech do pięciu godzin. Nie potrzeba zostawiać czy to w serwecie czy w formie dużo miejsca, bo taki pudding nie pęcznieje tak, jak wszystkie inne, całą masę zaś można przygotować na dzień poprzednio. Podaje się do niego sos ponczowy. Dając na stół, polać dobrym arakiem, lub zrobić na wierzchu małe wydrążenie, napęłnić arakiem i zapalić.

9. Legumina parzona.

Kwaterka mleka, ośm łutów klarowanego

masła, i 4 łyty cukru wlać w rondel i postawić na ogniu: gdy się to dobrze zagotuje wsypać kwaterkę mąki kartoflanej, lub najpiękniejszej pszennej, sypiąc nie odrazu lecz potrochu a drugą ręką ciągle łyżką w rondlu mieszając, trzymać na ogniu tak długo, aż ciasto od rondla odstanie. Należy uważać, jeżeli mąka bardzo sucha to mniej sypać, szczególnie kartoflanej zawsze mniej. Gdy ciasto ostygnie, rozrabia się je powoli, wbijając po jednemu 8 żółtek: sypie się duża łyżka cukru, odrobina tartej gałki inuszkatołowej, białka zaś na pianę ubite domieszać następnie, jako też odrobinę soli. Ta masa wlewa się w formę wysmarowaną masłem i wysypaną bułką, wstawia w rondel z gorącą wodą, gotuje na dobrym ogniu całą godzinę, dolewając ciągle wody do rondla w miarę wygotowania. Gdy ta legumina dobrze zrobiona, nie ustępuje najlepszym biszkoptom, podaje się ją z sokiem malinowym lub szodonom. Tak zrobioną można także upiec w rondlu w gorącym piecu trzymając w nim 30 minut. Porcja na 6 osób.

10. Legumina chlebowa.

Chleb najlepiej razowy cienko pokrajać i ususzyć, żeby się zrumienił, potem utłuc go na mąkę. Wziąć tej mąki kwaterkę, wina francuzkiego kieliszek, cukru kubek, wbić w to ośm żółtek, wsypać trochę gwoździków, cynamonu, wanilii

tłuczonej, wlać łyżkę masła klarowanego i pianę z tych ośmiu białek, wymieszać razem, wlać w rondel masłem wysmarowany, bułką wysypany, wstawić do pieca na kwadrans. Proporcja na 6 osób.

11. Omlet biszkoptowy z konfiturami.

Sześć żółtek rozbić z trzema łyżkami cukru do białości, białka ubić na pianę, wymieszać ostrożnie, w końcu wsypać łyżkę niepełną mąki kartoflanej, sypiąc jakby puder nie odrazu wlać do płaskej pokrywy na rozgrzane masło i wstawić do miernie gorącego pieca najwyżej na 20 minut. Wyrzuciwszy na półmisek lub talerz, gdy jest upieczony na wierzch ułożyć konfitur lub oblać sokiem i posypać cukrem. Bardzo dobrze wygląda, gdy na jednej połowie ułożyć konfitury, a drugą połowę omletu przykryć; zowie się to omlet w pantoflu. Proporcja na 6 osób.

12. Legumina biszkoptowa.

Taką samą proporcję jak wyżej do omletu podwoić i upiec trzy płaskie omlety od razu na trzech równych pokrywach od rondli. Po upieczeniu ułożyć na półmisku jeden na drugim, przekładając grubo konfiturami i posypać cukrem. Gdyby nie było trzech równych rondelków, to należy po upieczeniu ostrożnie nożem obrócić

Chcąc mieć tę leguminę bez przekładania, wysmarować głęboki rondel i od razu w niego wlać wszystko.

13. Leguminy z makaronu.

Zwyczajnie zagnieciony i ugotowany makaron odcedzić z wody i na durszlaku wymieszać ze śmietaną, cukrem, młodem masłem, pomarańczową skórką w cukrze smażoną i uszatkowaną. Włożyć w rondel masłem wysmarowany, wstawić na 20 minut do pieca. Drugi sposób: — ugotowany z funta mąki i ostudzony makaron wymieszać z czterema żółtkami — ćwierć funta cukru, łyżkę masła, wsypać rodzenek tureckich, w końcu ubić pianę z białek, wsypać cynamonu — włożyć w rondel wysmarowany i zapiec w piecu 30 minut. Proporcja na 6 osób.

14. Legumina z ryżu lub kaszki.

Ugotować ćwierć funta ryżu z łyżką masła, na mleku obgotowawszy go poprzednio 5 minut w gorącej wodzie, gdyż inaczej mleko w ryżu by się zwarzyło, skoro ostygnie wbić 4 żółtka po jednym, miészając ciągle; wsypać kubek cukru, trochę cynamonu, tureckich rodzenek i parę gorzkich migdałów utartych; włożyć pianę ubitą z białek, wymieszać ostrożnie, włożyć do rondla wysmarowanego masłem i wstawić w piec na 25 minut. Zupełnie tak samo robi się z kaszki drobnej.

15. Legumina czekoladowa.

Cztery żółtka rozbić z dwoma łyżkami mialkiego cukru, wsypać 4 łyty czekolady wanilijowej lub korzennej, jeżeli zaś czekolada zwyczajna, to wsypać osobno trochę cynamonu, 2 góździki i wanilji tłuczonej, domieszać 2 łyżki mąki pszennej, rozmięszać to kwaterką słodkiej śmietanki, białka ubić na pianę, wszystko razem ostrożnie wymieszawszy, włożyć do formy lub rondla masłem wysmarowanego. bułką tartą wysypanego, wstawić w piec na 20 minut najmniej. Do tej leguminy podaje się sos śmietankowy (patrz sosy). Proporcja na 6 osób.

16. Legumina z kwaśnej śmietany.

Wziąć 6 żółtek i rozcierać powoli z 2 łyżkami cukru do białości, dołożyć kwaterkę bardzo dobrej kwaśnej śmietany, gdy będzie tak rozarta, żeby żadnych gruzołków nie było, wsypać łyżkę strychowaną mąki kartoflanej, lub pszennej. Białka ubić na pianę, i wtenczas dopiero gdy się już ma legumina w piec wstawić, w tej samej chwili lać po trochu do massy, wymieszać i wylać na blaszany półmisek masłem klarowanym wysmarowany i natychmiast w miernie gorący piec wstawić, powinno to się robić jak już waza na stole, a legumina na czwartą potrawę będzie gotowa. W piecu powinna być 20 mi-

nut, uważać należy żeby piec nie był za gorący. Proporcja na 6 osób.

17. Legumina szafranowa.

Zagotować kwartę mleka, włożyć łyżkę masła i włożyć funt ryżu obgotowanego poprzednio w wodzie, wymieszać i gotować aż miękki będzie. Wyłożyć na salaterkę, a jak ostygnie trochę, przedzielić na dwie połowy, w jedną wlać kieliszek szafranu namoczonego w wodzie lub mleku i kubek cukru, w drugą tabliczkę czekolady utartą i rozmięszaną z dwoma łyżkami wody i pół kubkiem cukru. Rondelek wysmarować masłem klarowanym, wysypać bułką, położyć warstwę jednego ryżu, na tej warstwę drugiego, z tej proporcji powinno być cztery warstwy; dwie z szafranem a dwie z czekoladą. Wstawić w piec na kwadrans i wydać, posypawszy cukrem z cynamonem. Wyborna legumina i oryginalna.

18. Legumina z ryżu z jabłkami.

Ugotować ryż sparzony jak wyżej na mleku z masłem i wymieszać go z cukrem i migdałami nie biorąc rodzenków. Wziąć 10 jabłek obranych i wydrylowanych, ugotować w wodzie na wpół, nadziać konfiturami lub rodzenkami, z cukrem, cynamonem i po wierzchu jabłka również grubo obsypać cukrem z cynamonem. Ułożyć w rondelku wysmarowanym masłem, połowę

ryżu, na tem położyć jabłka, przykryć resztą ryżu i wstawić w piec na pół godziny. Proporcja na 6 osób.

19. Legumina krakowska.

Kwaterka kaszki drobnej gryczanej, pół kwarty młodej, dobrej, kwaśnej śmietany, ćwierć funta cukru, kieliszek nie wielki araku, razem wymieszać w garnku. Rondelek wysmarować młodem masłem, wysypać bułeczką, włożyć kaszkę i wstawić na pół godziny w dobrze gorący piec. Wyjdzie z rondla jak rumiana babka, ubrać konfiturami, lub polać sokiem malinowym i posypać cukrem. Legumina ta jest wyborna, ma bowiem aromat, ostrość i smak wyśmienity. Proporcja na 6 osób.

20. Legumina kartoflana.

Ubić 8 żółtek jak najmocniej z ćwierć funtem cukru tak, aby zupełnie żółtka zbielały; białka ubić na pianę, wymieszać razem i przy wymieszaniu wsypać, posypując jakby pudrem, cztery łuty najpiękniejszej mąki kartoflanej. Rondel wysmarować masłem, wysypać bułką, wlać rozmięszaną masę i wstawić na 20 minut do miernie gorącego pieca. Gdy podrośnie i zrumieni się, spróbować patyczkiem czy sucha wewnątrz, to gotowa, wyrzucić na półmisek i w tej chwili przekroić szerokim płaskim nożem na po

łowę na płasko, mieć ubitą pół kwarty młodej, kwaśnej śmietany z cukrem bardzo miałym, przesianym i wanilią, włożyć warstwę pomiędzy przekrajaną leguminę resztę, położyć na wierzch i podać do stołu. Gdy ta legumina jest starannie zrobiona a mianowicie gdy ma dobry piec, jest wyborna i można tą proporcją obdzielić 8 osób.

21. Legumina z rodzenek i migdałów.

Namoczyć 3 bułki montowe w mleku, wycisnąć i rozetrzeć z dwiema łyżkami młodego masła, wymieszawszy do 5 minut na wolnym ogniu. Sześć żółtek ubić dobrze z dwiema łyżkami cukru, domieszać ćwierć funta oparzonych i uszatkowanych migdałów; cukru, dobierając po trochu masę z bułki z masłem, dołożyć ćwierć funta dużych rodzenków wybrawszy pestki, białka ubić na pianę, wymieszać razem ostrożnie, włożyć w rondel wysmarowany i wstawić w piec na pół godziny. Proporcja na 6 osób.

22. Legumina z sera, węgierska.

Zrobić najprzód masę do nałożenia ciasta: ćwierć funta masła, uwiercić na śmietanę, dodać 5 żółtek, funt twardego dobrego sera, szklanę młodej, dobrej, kwaśnej śmietany, trochę soli, cukru i wanilji i wiercić wszystko bardzo długo. Następnie zagnieść kruche ciasto z funta mąki,

pół funta młodego masła, ćwierć funta cukru, łyżki śmietany, jednego jajka, soli i tyle wody aby ciasto dało się wałkować. Wyłożyć płaską formę od tortu lub blachę od mazurka tem ciastem, na grubość dwóch noży, zrobić brzeg na grubość palca, na środek nałożyć masę z sera i upiec w dobrze gorącym piecu bardzo szybko, od tego zależy udanie się, dłużej nad 20 minut w piecu być nie powinno; po wyjęciu z pieca polać młodem, roztopionem masłem i podać na stół pokrajane w kawałki.

23. Pyza.

Kwartę mąki, kwaterkę mleka, 4 jaja, 1 łut drożdży, 2 łyżki masła, 2 łyżki cukru. Mąkę mlekiem i drożdżami rozczynić, gdy się ruszy dosypać mąki, jaja, masło i cukier, ubić to razem na misce i włożyć w formę masłem wysmarowaną. Można także kłaść łyżką ciasto w rondel, za każdą razą umoczyć łyżkę w roztopionem maśle i układać jedną przy drugiej, gdy się tak rondel napelni do połowy, dać wyrosnąć, przykryć szczelnie, wstawić w większy rondel z gotującą się wodą głębokości na 2 cale i gotować całą godzinę, podlewając wody w miarę wygotowania się. Wydać w całości, a kawałki same się będą rozdzielać, polać roztopionem masłem, posypać cukrem, lub podać z szodonom, malinowym albo wiśniowym sokiem. Można także zamiast na

parze, upiec taką pyzę w piecu, lecz nie należy ją trzymać w piecu całej godziny, w pół godziny przeszło powinna być upieczona.

24. Racuszki.

Rozczynić pół kwarty mąki 1 łytem drożdży i trochę mleka, jak się ruszy wbić 4 żółtka, masła łyżkę, cukru łyżkę, soli trochę, wymieszać dobrze, dać z godzinę podrosnąć i łyżką na gorącą fryturę lub szmalec rzucać okrągłe kawałki. Wymować łyżką durszlakową, żeby tłuszcz dobrze obsiąkł, posypać zaraz cukrem i podać ze śmietaną lub sokiem.

25. Ptysie parzone.

Ćwierć funta masła, kwaterkę wody i łyżeczkę od kawy cukru zagotować razem, gdy zawrze, zdjąć z ognia, wsypać 10 łątów mąki i wymieszać dobrze, postawić znowu na ogniu, trzymać literalnie 4 minuty mieszając ciągle, aby ciasto nie przywarło do rondla. Zdjąć z ognia, wbić natychmiast jedno jajko w ciasto i doskonale wymieszać, następnie wbić jeszcze dwa całe jajka mieszając dobrze, gdyby się ciasto okazało za nadto gęste, wbić jeszcze pół jajka, lub bardzo małe całe. Przekonać się można o gęstości ciasta, biorąc na łyżkę kawałek wielkości jajka, jeżeli się nie rozlewa i nie zostaje na łyżce, lecz spada całym kawałem, to dobre; posypać stolnicę z lek-

ka mąką, położyć jedną czwartą część ciasta, znowu posypać mąką, żeby nie przylegało ani do stołu, ani do rąk, pokrajać na kawałki wielkości cala, uformować gałki okrągłe, układając je na podłużne paski papieru posmarowane fryturą. W szerokim rondlu mieć najmniej dwa funty gorącej frytury, którą należy spróbować ośrodkiem chleba, jeżeli chleb rzucony zaledwie się otacza perełkami i drży, to frytura dobra. Odstawić rondel z ognia na brzeg komina, umoczyć papier z gałkami w fryturze tak, aby odeszły od papieru i powoli powiększać gorącość tłustości, stawiając ją na coraz większym ogniu. Gdy pączki się zrumienią i zrobią suche, osączyć dobrze łyżką durszlakową i układać na serwetę, posypując póki gorące cukrem i wanilią. To samo ciasto można układać na blachę masłem posmarowaną w formie obwarzanków dużych, okrągłych lub podługowato, a będziemy mieli ciastka parzone cukiernicze. Po wyjęciu z pieca, póki gorące posmarować lukrem przezroczystym, (patrz Praktyczne przepisy edycja 9), który w tej chwili uschnie, gdy cienko piórkiem smarowany.

26. Pierożki kruche.

Pół kwarty mąki, łyżkę masła, 3 żółtka i trochę wody lub araku zagnieść razem, rozwałkować cienko, nadziewać powidłami, wykrawać szklanką jak zwykle zwyczajne pierogi i smażyć na fryturze w rondlu po kilka razem.

27. Legomina z cytryny lub pomarańczy.

Dużą całą surową cytrynę lub pomarańczę utrzeć na tarce, odrzucając uważnie pestki; dodać pełną szklankę cukru i wiercić wałkiem w donicy, dodając po jednym 10 a najmniej 8 żółtek. Wiercić należy całe pół godziny, kiedy ta masa jest tak gęsta jak śmietana, wlewa się piana z pozostałych białek, miesza się ostrożnie łyżką i wlewa na półmisek blaszany lub miedziany, masłem wysmarowany, a gdy zupa na stole, wstawia się na 20 minut do miernie gorącego pieca pilnując aby się nie przepiekła; podaje się z półmiskiem, proporcja na 8 osób.

28. Grzanki z winem.

Otrzeć bułkę z wierzchniej skórki, pokrajać wzdłuż, umoczyć w śmietance, następnie w rozbitem jajku, z lekka osypać tartą przesianą bułką i na klarowanym gorącym maśle smażyć, póki nie nabiorą rumianego koloru, dwa razy je przewracając. Zagotować wina białego lub czerwonego z cukrem, kawałkiem cynamonu i dużą ilością rozmaitych rodzenek, grzanki posypać cukrem a wino podać w sosierce.

29. Grzanki przekładane powidłami.

Pokrajaną jak wyżej bułkę w bardzo cienkie plasterki, nasmarować dobremi powidłami, lub

jaką marmoladą z malin, czy porzeczek złożyć dwa kawałki razem, umoczyć w śmietance, potem w rozbitym jajku z arakiem, posypać tartą bułką i smażyć na klarowanym maśle lub fryturze aż się zrumienią. Podając osypać cukrem.

30. Bułeczki nadziewane konfiturami.

Zwyczajne bułeczki cukierniane drożdżowe, z których robią sucharki okrągłe, przekroić na połowę, wyjąć ośrodek ciasta, nakłść dużo gęstych konfitur, marmolady lub powideł; złożyć razem, umoczyć całą bułeczkę w śmietance, i wstawić na patelnię z gorącym masłem klarowanym lub młodem, świeżem w piec, często przewracając póki nie obeschną. Wyborna legumina. Można tak samo robić z kajzerek (bułeczki), muszą być nie świeże, obkroić skórkę, umoczyć w śmietance wymieszanej z żółtkami, cukrem i arakiem, dalej jak wyżej.

31. Jabłka smażone w cieście.

Potrzeba koniecznie brać jabłka kruche, winkowate. Pokrajać w plasterki obrane jabłka i posypać cukrem odrzucając pestki, bo lepiej ciasto przyjmuje na siebie, na 3 jabłka wziąć 4 żółtka, rozbić z łyżką pełną mąki, łyżką dobrej młodej kwaśnej śmietany lub bardzo gęstej słodkiej, białka domieszać ubić na pianę, maczać jabłka w cieście, kłaść na gorącą fryturę, które

powinno być wiele i smażyć, przewracając ostrożnie, aż nabiorą pomarańczowego koloru i podać obsypawszy natychmiast po usmażeniu grubo cukrem z cynamonem. Można także krajać jabłka w ćwiartki, maczać w takim samym cieście i rzucać na gorący tłuszcz w rądelku tak, jak pączki, gdy się jedne usmażą, rzuca się drugie i tak dalej.

32. Jabłka w cieście kruchem lub francuzkiem.

Pół kwarty mąki, 8 łutów masła, 2 żółtka i półkwaterek śmietany. Wyrobić to dobrze na misce, potem wyjąć na stolnicę podsypaną mąką, rozciągnąć jak się da najcieniej, układać opodal, jak na cieście do pierożków jabłka wydrążone i nałożone konfiturami, pokryć te jabłka drugim kawałkiem cienkiego ciasta, wyrznąć szklanką okrągło, smarować żółtkiem, posypać grubo cukrem i na papierze masłem wysmarowanym, wsadzić w gorący piec, gdzie powinny zostać pół godziny. Takie jabłka tym sposobem można robić w cieście francuzkiem lub pół francuzkiem (patrz ciasto rozdział 8 o pasztetach).

33. Legumina z jabłek na półmisku.

Wziąć blaszany półmisek, nakrajać w niego drobno kruchych jabłek winkowatych, wymieszać z cukrem, rodzenkami, konfiturami jeżeli kto ma, nałożyć na nie gdzie niedzie kilka ka-

wałków młodego masła. Zrobić podług wskazanego przy pasztetach sposobu ciasto francuzkie, rozwałkowawszy je cienko pokryć cały półmisek aż po same wręby, ubrać jeszcze różnemi figlami z ciasta, posmarować rozbitem jajkiem z wodą, posypać grubo cukrem i wstawić do mocno gorącego pieca na pół godziny. To samo można robić z kruchem ciastem. Stawiając w piec przekłuć ciasto w kilku miejscach widelcem. Przewyborna legumina i bardzo elegancka.

34. Szarlotka z jabłek pieczonych.

Upiec jabłka w piecu, obrać ze skórki i pestek, wymieszać z cukrem i skórką pomarańczową. Wziąć kwaterkę mąki i żółtko, łyżkę cukru i tyle wgnieść w tę mąkę masła młodego ile przyjmie w siebie, rozwałkować cienko, wysmarować i wysypać rondel bułeczką; wyłożyć tem ciastem, a w środku jabłka, przekładając gdzie niedzie konfiturami i skórką pomarańczową, w cukrze smażoną; przykryć ciastem i wstawić w piec gorący na 25 minut.

35. Szarlotka z jabłek w kruchem cieście.

Ćwierć funta młodego masła, pół funta mąki, łyżkę cukru i trochę wody gorącej jak ukrop, zagnieść razem. Ciasto robić w zimnem miejscu, rozwałkować cienko o ile się da, wyłożyć tem

ciastem spód i boki rondelka wysmarowanego masłem i bułką wysypanego; po włożeniu ciasta, należy znowu posypać bułką spód i boki, włożyć w środek obrane bardzo drobno poszatkwane lub uduszone jabłka zmieszane z cukrem i ro-dzenkami. Nałożywszy pełno jabłek, posypać bułką, przykryć ciastem i wstawić w piec. Na wierzchu ciasta położyć odrobinę masła młodego i przekłuć ciasto w kilku miejscach, aby nie zwilgotniało od pary. W piecu stać musi pół godziny. Proporcja na 6 osób.

36. Szarlotka z jabłek w grzankach.

Otarłszy wierzchnią skórę z kilku bułek, pokrajać je na plasterki i umaczać każdy w roz-topionem młodem maśle. Rondelek wysmarować bardzo grubo masłem klarowanym, wyłożyć grzankami spód i boki rondelka i napełnić jabłkami w następujący sposób przyrządzonemi: Obrane i poszatkwane jabłka włożyć w rondelk, wsypać nie wiele cukru, cynamonu, wrzucić kawałek świeżego masła, udusić na prędkim ogniu często mieszając. Gdy już miękkie będą, włożyć w rondel z grzankami, na wierzch położyć grzanki, posypać bułką, i wstawić w piec, gdzie powinno stać aż grzanki uschną. Pomiedzy jabłka tak w cieście kruchem, jak w grzankach, można kłaść konfitury i na wierzchu także obłożyć różnemi konfiturami i posypać cukrem.

37. Szarlotka z jabłek z sucharkami.

Wziąć zwyczajnych groszowych sucharków, umoczyć każdy w śmietance i wyłożyć niemi dobrze masłem wysmarowany i bułką wysypany rondel. Miejsca puste pomiędzy sucharkami wypełnić tartym chlebem razowym zmieszany z cukrem i młodem masłem, na to położyć warstwę drobno pokrajanych jabłek w plasterki i posypać cukrem z wanilią lub z cynamonem i znowu warstwę sucharków ze śmietanką zapełniając chlebem razowym z masłem, dalej warstwę grubą jabłek i znowu dalej sucharki. Z trzech lub czterech warstw robi się już duża legumina. Osobno rozbić na mały ronderek 3, na większe 4 żółtka z cukrem na masę, aż do białości, białka ubić na pianę, wymieszać razem i tą ubitą pianą polewać każdą warstwę osobno, przez co wszystko będzie połączone i jakby tort przekładany wypełni się i nabierze pulchności. Na obfitości masła, cukru, wanilii i żółtek, dobroć tej leguminy zależy.

38. Legumina z konfitur i marengów.

Pół funta mąki, ćwierć funta masła, łyżkę cukru, zagnieść razem, wyłożyć półmisek cynowy lub miedziany tem ciastem i upiec w piecu. Zrobić marmoladę z 10 jabłek z cukrem, ułożyć na pieczone ciasto, na to dużo konfitur, na konfitury ułożyć jabłka gotowane w całości, wydrą-

żone i nadziewane konfiturami, to przykryć pianą z 8 białek ubitych i wymieszanych z pół funtem bardzo miałkiego cukru, posypać migdałami siekanymi i wstawić na kwadrans do ciepłego tylko pieca, pilnując aby się nie spaliło. Gdy piana ubita w tej chwili wstawić w piec, bo gdy stoi chociaż minutę to zwodnieje, a od wilgoci ciasto niesmaczne się zrobi.

39. Jabłka zapiekane w kremie.

Obrać, wydrążyć i ugotować ostrożnie 10 jabłek winkowatych, odcedzić na sicie: gdy ostygną, nadziewać konfiturami, ułożyć na półmisek masłem wysmarowany. Sześć żółtek ubić z pół funtem bardzo miałkiego cukru do białości, całe pół godziny, gdy ubite wsypać pół łyżki kartoflanej mąki, lub dwie łyżki tartej bułki, w końcu ubić białka na pianę, wymieszać razem, polać jabłka i zapiec w ciepłym piecu przez minut 20.

40. Legumina z chleba razowego z jabłkami.

Bierze się stary razowy chleb, trze na tarce, jabłka zaś obrane szatkują się jak najdrobniej. Wziąć ronderek, wysmarować mocno masłem, posypać spód tartem chlebem, na to położyć warstwę jabłek, posypać cukrem miałkim z cynamonem i polać klarowanym masłem; lub położyć kilka kawałków młodego masła, znowu posypać

chlebem, na to jabłka, cukier, cynamon i masło i tak dalej postępować aż do wierzchu rondla, pilnując aby masłem nie przesadzić bo się zrobi niedobre. Wstawić w piec miernie gorący na pół godziny, wyjąć i podać do tego słodką śmietankę.

41. Suflet z jabłek.

Wybrać dużych winkowatych jabłek, upiec w piecu i przefasować przez durszlak. Jak przestygną, wziąć dwie szklanki tej marmolady, pół funta miałkiego cukru, dwa białka i bić to w rondlu lub w misce w zimnem miejscu łopatką, aż do białości, tak aby masa prawie sztywna była; ubić pianę z sześciu białek, zmieszając ostrożnie z jabłeczną masą, ułożyć na półmisku w kształcie góry, posypać grubym cukrem z migdałami siekanymi, i wstawić do pieca gorącego na pół godziny. Gdy piec za gorący — zrobi się sos zamiast sufletu. Podając na stół ubrać konfiturami. Proporcja na 8 osób.

42. Strudel z jabłek.

Zagnieść kwartę mąki samemi jajami jak na makaron, przykryć ciasto gorącym rondlem i po 10 minutach rozwałkować ile się tylko da najszerszej i najcieniej, położyć to ciasto na szerokim stole, przykrytym obrusem i na palcach, coraz bardziej rozciągając, nie zważając choćby się gdzie

przerwało, kładąc zawsze palec pod ciasto i ciągnąc go do siebie ze wszystkich boków z kolei. Gdy już jest tak cienkie prawie jak błonka zostawić w spokojności na pół godziny, żeby przeschło. Wtedy wziąć w ronderek młodego masła, rozpuścić, ale nie gotować i tem masłem łyżeczką suto polać czyli pokropić wszędzie rozciągnięte na obrusie ciasto. Zrobić marmoladę z winkowatych jabłek: wymieszać je z cukrem, cynamonem, tureckimi rodzenkami i posmarować całe ciasto wszędzie temi jabłkami. Zrobiwszy to zwinąć ciasto odwilżone masłem i jabłkami, nie zważając że się gdzie niegdzie rozrywać będzie, w jeden duży wałek, który się składa w ślimak w rondlu nie bardzo głębokim, wysmarowanym bardzo grubo masłem klarowanym, na spód należy nawet położyć trochę masła, a ułożony strudel pokropić także masłem i wstawić w piec gorący, uważając żeby się nie przypiekł. Taki sam strudel można robić z masą migdałową lub orzechową wymieszaną z bułką tartą, cukrem i trochę wody różanej; przy orzechach zamiast wody różanej zwyczajną i żółtko. Proporcja na 10 osób.

43. Strudel na drożdżach z serem lub makiem.

Rozczynić kwaterkę mąki 2 łutami drożdży rozrobionemi w półkwaterku mleka, dołożyć 2 łyżek młodej śmietany i 8 samych żółtek, gdy to

dobrze rozrobione postawić aby podrosło, a gdy podrośnie, wyrzucić ciasto na stolnicę mąką posypaną, rozciągnąć ręką o ile się tylko da na okrągło i posmarować całe ciasto farszem z sera lub maku. To jest funt twarogu wyciśniętego w serwecie z serwatki rozetrzeć z czterema żółtkami, pełną łyżką cukru, pół łyżką masła i odrobinę tłuczonego cynamonu lub jakim kto lubi zapachem. Jeżeli zaś makiem, to mak w willię dnia tego sparzony gorącą wodą, a następnie namoczony w wodzie, odlany i uwiercony z cukrem i kilkoma tłuczonymi migdałami. Maku pół funta jest dostateczne. Posmarowane ciasto zwinąć jak naleśnik i ułożyć w ślimak w rondlu, grubo masłem wysmarowanym, bułką wysypanym, postawić w ciepłym miejscu dla rośnięcia i gdy rondel prawie pełny, wstawić w bardzo gorący piec na pół godziny najmniej. Ta proporcja wystarcza na 10 osób.

44. Suflet z ryżu.

Ugotować ćwierć funta ryżu w półkwarcie mleka nie zbieranego, odgotowawszy go poprzednio w wodzie, włożyć łyżkę młodego masła i cukru, uważając aby nie przywarł do rondla a jednak zupełnie był miękki. Gdy wystygnie trochę, utrzeć go wałkiem w donicy, wrzucić pięć migdałów gorzkich oparzonych i utłuczonych, wbić ośm żółtek, wymieszać dobrze, ubić pianę

z tych ośmiu białek, wymięszać lekko łyżką z roz-tartą masą i natychmiast włożyć na blaszany półmisek, posypać grubym cukrem i krajanami migdałami i wstawić w gorący piec. Gdy urośnie i złotawego nabierze koloru, podać na stół z pół-miskiem ubrawszy po wierzchu konfiturami.

45. Krokiety z ryżu i moreli.

Krokietami zowią się we francuzkiej kuchni wszelkie przesmarzane obłożenia; bywają krokiety z ryżu, z kartofli a nawet z drobiu lub cielęciny.

Dobrze rozgotowany gęsty ryż na mleku, rozłożyć na półmisku, po wystudzeniu pokrajać w kawałki okrągłe, jakby plasterki jabłek, położyć na stolnicy posypanej bułką tartą, nadając nożem formę okrągłą; ubić jajko jak na jajecznicę, umoczyć każdy kawałek w tem jajku, następnie posypać tartą sianą bułką wymięszaną z mąką i rzucać na gorącą friture dla usmażenia. Osobno zrobić na cztery osoby syrop z ćwierć funta cukru, wrzucić w niego dwa kruche jabłka pokrajane drobno, aby się zaraz zagotowały, a wtedy włożyć cztery morele pokrajane z wyjętymi pestkami i w tej marmoladzie poddusić je kilka minut. Krokiety ułożyć na półmischku, na każdej położyć jedną połowę moreli i wszystko zalać uformowanym gęstym syropem. Pyszne danie, bardzo smaczne i eleganckie. Dając same krokiety z ryżu bez moreli, trzeba brać po troszku ryż i na stolni-

cy nadawać formę wałeczka, robiąc to na tartej bułce, dalej maczać w jajku, a potem utarzawszy w bułce z mąką, nadawać można gładką i równą formę, rzucać na gorącą fryturę, wyjmować łyżką durszlakową aby tłustość dobrze osiękła, zaraz posypywać mocno cukrem z wanilią i podać do stołu z sokiem.

46. Legumina owocowa na porcelanie.

Szklankę malin, takąż ilość oberwanych porzeczek i trzecią jakichkolwiek wydruzganych wiśni, wymieszać z 2 szklankami mialkiego cukru, wsypać tę mieszaninę w porcelanową nie zbyt głęboką salaterkę; przykryć ją kruchem ciastem zrobionem z pół funta mąki, ćwierć funta masła, ćwierć funta cukru i jednego żółtka, posypać migdałami drobno siekanemi z cukrem i wstawić na pietnaście minut w dobrze gorący piec, aby ogień chwycił leguminę z wierzchu.

47. Legumina tortowa.

Wziąć łyżkę masła niesolonego, utrzeć na śmietaną, następnie wbić cztery żółtek po jednym i dobrze rozmięszać, do tego łyżka mąki, cukru łyżka, a na ostatek pianę z pozostałych białek. Wiercić to bardzo długo a następnie z tej proporcji usmażyć trzy omlety biszkoptowe takiej wielkości, jakiej ma być rondel do zapieczenia, robiąc je albo na małej patelni, albo okrawając podług wielkości pokrywy od rondla. Każdy omlet wylać

na patelnię już na blasze a następnie wstawić na kilka minut pod blachę, żeby się z obu stron zapiekł. Po upieczeniu i wystudzeniu wszystkich trzech, posmarować je konfiturami, to jest marmoladę lub naprzemian, masą migdałową i konfiturami i chwilkę zapiec w piecu. Rondel powinien być wysmarowany masłem i wysypany bułką tartą. Wydając na stół posypać grubo cukrem i ubrać konfiturami. Masa migdałowa do przekładania robi się z migdałów obranych utłuczonych i wymieszanych z cukrem i jednym żółtkiem.

48. Suflet z poziomek lub malin.

Funt poziomek lub malin zupełnie dojrzałych przetrzeć przez gęste sito, wsypać funt cukru i bić miotłką w zimnej piwnicy, z czterema białkami, aż do białości. Ubić oddzielnie pianę z dziesięciu białek, zmieszać z ubitą masą poziomkową, ułożyć na półmisku, posypać grubym cukrem i wstawić na dwadzieścia minut najwyżej do ciepłego pieca, pilnując, aby nie opadła; gdy dobrze wyrośnie to już gotowa — ciepło powinno być od spodu większe jak z wierzchu. Podaje się do tego sufletu słodka śmietanka. Porcja na 10 osób.

49. Akacya smarzona.

Nikt nie uwierzy, jak smaczną i oryginalną leguminę zrobić można z kwiatu kwitnącej aka-

cyi. Kwiat kwitnącej akacyi gdy jeszcze w pąkach, mających tylko co pękać, zerwać, obrać z zielonych liści, gdyby się jeszcze gdzie jakie znalazły — zrobić ciasto z czterech żółtek, dwóch łutów młodego masła, małej łyżeczki mialkiego cukru i łyżki śmietany, to ubić najdoskonalej; następnie włożyć pianę z owych czterech jabłek, a w końcu wsypać półkwaterek mąki najpiękniejszej i odrobinę soli. Mieć rozpalony tłuszcz wołowy (fryturę) w rondelku, maczać przygotowane gałązki kwiatu w cieście i smarzyć jak pączki. Zaraz po wyjęciu posypywać cukrem.

ROZDZIAŁ XVI.

Leguminy zimne, kremy i galarety.

1. Kisielek migdałowy z ryżu.

Ćwierć funta ryżu utłuc na mąkę i przesiać przez sitko, ćwierć funta migdałów słodkich, łut gorzkich, oparzyć, obrać ze skórki, utłuc w morderze; do tej ryżowej mąki i migdałów dosypać pół funta mialkiego cukru i wymieszać dobrze, pół kwarty mleka niezbieranego zagotować w rondlu i gdy się gotuje sypać po łyżce ciągle na ogniu miesząc przygotowaną masę, aż wszy-

stko wyjdzie, zagotować dobrze aż się zgęstnie, nie zapomnieć osolić i gdy mieszając od staje już od rondla wyłożyć w formę oliwą wysmarowaną lub na salaterkę głęboką tak, aby można ją dobrze na półmisek wyrzucić. Zanieść do piwnicy, dla zastudzenia a wydając na stół oblać sokiem malinowym albo sosem śmietankowym (patrz sosy) zimnym z wanilią. Zamiast ryżu można wziąć ćwierć funta kaszki pszennej manną zwanej—nie tłuc wcale a będzie równie dobre.

2. Ryż ponczowy na zimno.

Pół funta ryżu oparzyć ukropem, zlać wodę i nalać zimną aby zbielał; potem zlać jeszcze tę wodę, a nalawszy świeżą ciepłą gotować na wolnym ogniu pilnując, aby się nie rozgotował, ale w miarę ugotował. Z pół funta cukru i kwaterki wody zrobić syrop, ugotowany ryż włożyć w ten syrop, niech pod pokrywą wsiąknie w ryż na wolnym ogniu, wtedy wcisnąć jedną cytrynę, wlać kieliszek od wina dobrego białego araku, wkrajać pomarańczowej skórki smarzonej w cukrze, włożyć kilka moreli, reneklodów lub tym podobnych owoców smarzonych lub wyjętych z kompotjery, byle nie wisien i malin, bo te owoce zafarbują cały ryż, wymięszać wszystko doskonale, formę blaszaną wylać wodą, wysypać cukrem, włożyć przygotowany ryż i wynieść do piwnicy. Podając na stół ubrać z wierzchu

pomarańczami lub różnemi smażonemi jasnymi owocami, agrestem, można nawet truskawkami i polać gęstym bardzo syropem zaprawionym likierem maraskinowym, pomarańczowym lub najlepszym białym arakiem. Wybornie smakuje polane ananasowym syropem z łyżeczką araku i ubrane smażonemi brzoskwiniami. Kto tego wszystkiego nie ma, niech ubierze malinami i poleje sokiem malinowym.

3. Ryż z bitą śmietaną.

Ugotować pół funta ryżu na jedną formę zwyczajną w mleku na sypko, wymieszać z cukrem, cynamonem, wanilią lub skórką pomarańczową, włożyć w formę wysmarowaną oliwą lub wylaną zimną wodą i osypaną miałkiem cukrem i postawić na lodzie lub w piwnicy w zimnej wodzie do zastudzenia. Ubić tęgą pianę z bardzo świeżej kwaśnej śmietany, z cukrem i wanilią, wyłożyć ryż na półmisek, obłożyć go śmietaną bitą i ubrać konfiturami. Można zamiast śmietany oblać sokiem i konfiturami, kto niema formy, może ostudzony ryż ułożyć w kształcie rantu na półmisku, a w środek włożyć pianę w kształcie piramidy.

4. Sago z bitą śmietaną.

Ugotować pół funta białego sago, wrzucając w mleko wrzące, którego powinno być dużo naj-

mniejszej kwarta. Ubić kwartę dobrej kwaśnej śmietany z półfuntem cukru i trochę wanilii; w ubitą śmietaną dobierać ciągle po trochu ugotowanego sago i mięsząc póki wszystkiego sago ze śmietaną się nie wymięsza; ułożyć na półmisku i ubrać konfiturami. Proporcja na 10 osób.

5. Sago z formy na zimno.

Ugotować pół funta sago w wodzie gorącej do przezroczystości, uważając aby wody było dosyć. Gdy zupełnie miękkie nalać na sago szklankę wina, wcisnąć pół cytryny, wsypać pół funta cukru, trochę skórki pomarańczowej tartej i gotować to razem aż zgęstnieje; włożyć do formy wysmarowanej oliwą i postawić na zimnie, a wydając na stół obłożyć ćwiartkami pomarańczy i oblać syropem ananasowym lub ponczowym. Zamiast wina można użyć soku wiśniowego, a wtedy ubrać konfiturami wiśniowymi.

6. Legumina wiosenna.

Na wiosnę, gdy zapasy jabłek wyczerpane, można zrobić leguminę na podobieństwo ciastek sprzedawanych w cukierni. Zagnieść kruche ciasto z kwaterki mąki, ćwierć funta masła, jedno żółtko, łyżkę cukru, wygnieść dobrze, rozwałkować na grubość tylca noża, rozłożyć na blachę podłużną i bez smarowania upiec w wolnym piecu do rumianego koloru. Gdy wystygnie, po-

smarować ciasto gęstą marmoladą z malin, wiśni lub tym podobnie, i pokryć pianą z białek ubitą bardzo sztywną i wymieszaną z cukrem, biorąc sześć białek i pół funta miążkiego przesianego cukru, wstawić na pięć minut w lekki piec, aby z wierzchu ogień złapał; wtedy póki gorące pokrajać ostrym nożem na kawałki.

7. Kaszka puchowa z sosem.

Kwartę drobnej gryczanej kaszki ugotować na bardzo gęsto w mleku, gdy zupełnie ostygnie, utrzyć ją na tarce odrazu na półmisek, robiąc to uważnie, żeby się nie pogniotła, gdyż taka kaszka powinna być bardzo lekko na półmisku usypana w kształcie góry posypując ciągle cukrem z wanilią. Ubrać konfiturami, i podać do niej sos śmietankowy z wanilią (patrz sos).

8. Kaszka z orzechami na zimno.

Trzy ćwierci funta orzechów jakichkolwiek i kilką gorzkich migdałów, oparzyć, oczyścić, utłuc na miałko skrapiając wodą. Kwartę śmietanki gotować z wolna przy ogniu, zdejmując z niej ciągle kożuszki do osobnego naczynia; gdy się już kożuszków nazbiera dosyć, wsypać kwarterkę manny w tę śmietankę, lub drobnej gryczanej kaszki ugotować na rzadko, gdy ugotowana wsypać utłuczone orzechy, ćwierć funta cukru i wymieszać dobrze. Zrobić rancik z ciasta kru-

chego ua półmisku i włożyć kaszkę przekładając kożuszkami zmieszaniem z cukrem i wstawić do letniego pieca. Podając ubrać konfiturami. Proporcja na 4 osoby.

9. Legumina makowa.

Dużą montową bułkę, naprzykład za pięć kopiejek, obetrzeć ze skórki, pokrajać w drobną kostkę i ułożyć na salaterce warstwą, na to położyć warstwę oparzonego, uwierconego i wymięsanego z cukrem maku, na to znowu warstwę bułki i znowu maku. Powtarzać się to powinno razy kilka, formując wysoką bułkę. Tak ułożoną bułkę polewać słodką śmietanką z cukrem i wanilią pomieszaną. Polewać, gdyż należy to robić po trochu, aby bułka pęczniała, a śmietanka nie opadała na spód, ale wsiąkała w bułkę. Zrobiona stać powinna parę godzin najmniej, aby się uformowała jedna masa.

10. Mak na wilię.

Biały lub niebieski mak wypłókać kilka razy w wodzie, potem sparzyć na kilka godzin. Zlać tę wodę, mak wiercić polewając nieco słodką śmietanką, przecedzić przez sitko i zmieszać z cukrem i wanilią do smaku. Wziąć bułki najpiękniejsze wczorajsze, obetrzeć ze skórki, pokrajać w kostkę, nalać śmietanką makową, aby u-pęczniały, ułożyć na salaterkę i dobrze osypać

cynamonem. Jest to przewyborne makowe danie. Na funt maku bierze się kwarta dobrej śmietanki, pół funta cukru i ćwierć laski wanilii. Pospolicie wiercą mak, polewając śmietanką, mieszają z cukrem, cynamonem i podają z łazankami, lub jakimi ciastkami kruchemi. Najlepsze wtedy są placuszki kruche następujące: Pół funta młodego masła, dwa całe jaja, ćwierć funta cukru, mały kieliszek araku i mąki ile się wgniecie, tak aby się ciasto zagnieść dało, wyrobić to na zimnie, rozwałkować, wykrawać kieliszkiem i upiec w wolnym piecu na blasze lub papierze masłem wysmarowanym. Podając mak na stół powkładają tak, aby stały w maku naokoło półmiska.

11. Tort jabłkowy.

Funt mąki, pół funta młodego masła, ćwierć funta cukru bardzo miałkiego i dwie łyżki ukropu zagnieść razem, lejąc ukrop na mąkę nie na masło. Po doskonałem wyrobieniu ciasta podzielić je na dwie połowy i rozwałkować każdą z lekka używając do tego bardzo mało mąki na okrągły placek średniej grubości, położyć jeden placek na blasze masłem wysmarowanej, nałożyć zimną marmoladą z jabłek i przykryć drugą połową ciasta, oba brzegi połączyć palcami razem, formując tym sposobem rancik w ząbki i nie smarując niczem, ponakrawać nożem wierzchnie ciasto w kratkę dwucalową bardzo lekko i wsta-

wić do pieca miernie gorącego na pół godziny, jeżeli piec dobry, a widać że ciasto rumiane, to gotowy. Jablek bierze się do tej proporcji ciasta 12 większych, lub 15 mniejszych; obrane, oczyszczone i pokrajane w kawałki duszą się w rondlu z ćwierć funtem cukru, trochę wanilii na gęstą marmoladę i tą ostudzoną przekłada się ciasto. Po wyjęciu z pieca póki gorący, posypać cukrem i ubrać wiśniowemi konfiturami. Taki sam tort można robić we francuzkiem cieście, które powinno być cienkie i przed włożeniem w piec jak zwyczajnie francuzkie ciasto posmarowane jajkiem rozbitem z wodą, a następnie wstawiony do pieca bardzo gorącego na 20 minut.

12. Krem z jablek ze słodką śmietanką.

Sześć dużych jablek upiec w piecu i przetrzeć przez sito, wsypać szklanę bardzo miałkiego cukru i jedno białko, bić to razem aż zupełnie zbieleje. Osobno ubić kwaterek śmietanki słodkiej gęstej, wymieszać z jableczną masą, dolać kieliszek sztam ugotowanego z pół łuta żelatyny, dosypać trochę wanilii, zbić wszystko razem i wlać w formę oliwą wysmarowaną. Podając ubrać konfiturami.

13. Krem jabłkowy z formy.

Dziesięć jablek upiec w piecu, upieczone przetrzeć przez sito. Gdy ostygną wsypać pół funta miałkiego cukru, jeżeli zaś jabłka były duże trzy ćwierci, kawałek wanilii utłuczonej z cukrem, wlać

kubek sztam ugotowanego z dwóch nówek ciętych lub z półtora łąta żelatiny, ubijać to jeszcze aż zacznie gęstnieć, włożyć w formę oliwą wysmarowaną i wynieść w chłodne miejsce. Z największą łatwością taki krem wychodzi z formy. Ubrać go można konfiturami lub zostawiwszy trochę kremu bez żelatiny, zafarbować go różową żelatyną i ubrać po wierzchu w gzygzaki. Można ten sam krem robić cały z czerwoną żelatyną a będzie blado-różowy.

14. Suflet zimny z cytryny.

Trzy żółtka ubić z kubkiem cukru do białości, wcisnąć jedną cytrynę i ogrzać to na ogniu ciągle mieszając, póki nie zacznie gęstnieć, wtedy ubić białka na pianę, wymieszać prędko z gorącymi żółtkami i ponalewać w filiżanki. Na wierzch włożyć po łyżeczce galarety czerwonej z jabłek lub porzeczek i wynieść do piwnicy. Podać nie długo z biszkopcikami. Wyborna leguminka na prędcie podana.

15. Pianka z konfiturami.

Ubić dziesięć białek na sztywną pianę, włożyć w nią funt cukru mialkiego i łyżkę konfitur malinowych lub wiśniowych, osączonych z syropu, ułożyć na półmisek, posypać migdałami i wstawić na 15 minut w ciepły piec.

16. Ciastka z owocami.

Pół kwarty mąki, 4 łąty masła, 4 łąty tłuczonych drobno migdałów, ćwierć funta cukru,

jajko zagnieść razem, rozwałkować, wyrzynać okrągłe placuszki, których brzegi posmarowawszy białkiem oblepić paskiem takiegoż ciasta, upiec w piecu do zarumienienia a po upieczeniu nałożyć na wierzch komputem gęstym bez sosu, z agrestu, wisien, lub tym podobnych owoców.

17. Ciastka ze śliwkami.

W czasie obfitości śliwek doskonałą leguminę stanowią ciastka ze śliwkami. I tak rozczynić pół kwarty mąki mlekiem i 2 łutami drożdży, gdy podrośnie wbić parę jaj, kubek cukru, łyżkę sporą masła i przyczynić mąką, aby ciasto było jak na placki. Gdy się drugi raz ruszy rozciągnąć cieniutko na blachę, ułożyć rozkrojone śliwki, wyjaszy pestki, skórką obracając do ciasta poprzednio posypane cukrem na talerzu, aby sok puściły, posypać bardzo grubo cukrem, jeżeli kto lubi cynamonem i wstawić zaraz do gorącego pieca. Za 20 minut powinny być dobre. Przed nałożeniem śliwek ponakrawać mocno całe ciasto w czworograniaste lub podługowate kawałki, przez co po wyjęciu z łatwością się podzieli ¹⁾).

18. Kasztany z bitą śmietaną.

Ubić gęstej słodkiej śmietanki z cukrem i wanilią biorąc na kwartę śmietanki funt przesia-

¹⁾ Zupełnie tak samo robią się ciastka z wiśniami czerwonymi lub czarnymi.

nego cukru, bić w zimnem miejscu, zbierając ciągle łyżką z wierzchu co się zbije. Wziąć 2 funty świeżych kasztanów, wstawić nalawszy wodą, gdy się ugotują, odlać wodę, kasztany obrać ze skórek, przetrzeć przez durszlak jak kartofle, wziąć funt cukru, dolać kwaterkę śmietanki, i wtedy powtórnie tak jak się przeciera kaszka puchowa przez druciane sito lub przez durszlak przecierać odrazu na półmisek, w około śmietanki ubitej w środku półmiska ułożonej. Jest to przepyszna legumina ale bardzo droga.

19. Krem z owocami.

Kwaterkę dobrego niezbianego mleka zagotować, wrzuciwszy kawałek wanilii, lub kilka utłuczonych gorzkich migdałów, gdy się zaczyna gotować, wsypać pół funta cukru, a zostawiwszy parę łyżek zimnego mleka, rozbić go z łyżką mąki kartoflanej i zaprawić mleko jak zupę, dając się z mąką zagotować. W chwili gdy się zagotuje, wziąć pięć ubitych na biało prawie z łyżką cukru żółtek, lać w nie po trochu na ciepłym trzonie trzymając gotujące się mleko, wymieszać dobrze razem póki gęstnieć nie zacznie. Wtedy mieć ugotowane osobno owoce, jakie pora roku daje, renklody, śliwki obrane ze skórki, morele, gruszki bardzo miękkie, brzoskwinie bez skórki, każdy owoc pokrajany na ćwiartki lub połówki, wyjmując z niego naturalnie pestki i po ugotowaniu do-

brze cukrem posypawszy; maliny i truskawki używają się surowe bardzo dojrzałe. Te owoce w chwili gęstnienia kremu wmyęszać prędko, nie dając im na spód osiadać, włożyć wszystko w formę wylaną wodą i cukrem wysypaną do zastudzenia i wynieść do piwnicy. Podając polać sokiem owocowym lub likierem maraskinowym, a jeżeli kto ma, syropem ananasowym.

20. Marengi ze śmietaną.

Kwaterkę gęstej słodkiej śmietanki, lub bardzo świeżej kwaśnej ubić na pianę, gdy ubita wsypać pół funta cukru i trochę tłuczonej z cukrem wanilji, bić w zimnem miejscu, żeby się prędziej i lepiej ubiła. Dziesięć białek ubić na pianę, wsypać funt mialkiego przesianego cukru, bić powtórnie aż się znowu sztywne zrobi gdyż z początku zwodnieje od cukru i na papier posypany trochę mąki na blachę położony, kłaść łyżką srebrną w kształcie jajka kupki. Można także włożyć tę pianę do papierowego sztywnego lejka, uciąć mu koniec i wyciskać na blachę różne figurki, i wstawić do letniego pieca do zarumienienia i wysuszenia. Ubitą śmietaną ułożyć na półmisku i obłożyć ostudzonemi marengami. Można także ubitą kwaśną śmietaną ubrać konfiturami, obłożyć biszkopcikami i podać za leguminę. Bijąc kwaśną śmietaną dobrze uważać, żeby za długo nie bić, gdyż się zrobi masło.

21. Tort hiszpański.

Dziesięć białek ubić na tęgą pianę, zmieszać z funtem cukru przesianego, powtórnie bić aż zgęstnie i rozsmarować okrągło na papier mąką posypany. Upiec z tej massy 4 placki, jeden od drugiego mniejszy; ubić kwartę gęstej śmietanki słodkiej z cukrem i wanilią, ułożyć placek największy na półmisku, posmarować śmietaną bitą, przykryć drugim mniejszym i tak dalej, aż wszystkie cztery wyjdą, każdy śmietaną przekładając. Upiec osobno kilka drobnych marenków, ubrać tort konfiturami i trzymać w zimnie aż do podania na stół.

22. Krem ze słodkiej śmietanki.

Wziąć kwartę gęstej słodkiej śmietanki, bić miotełką na lodzie, lub wstawiwszy rondel w miskę z zimną wodą, póki się nie zrobi gęsta piana. Osobno rozpuścić 2 łuty żelatyny. Sztamu tego powinno być pół kwaterek, wlać w zupełnie zimny parę łyżek ubitej śmietanki, żeby nie od razu ze wszystkim zmieszać i dopiero razem ubić z całą pianą, na koniec wsypać pół funta cukru tłuczonego z wanilią, wymieszać razem i wlać do formy wysmarowanej oliwą, wstawić na lód, śnieg lub do piwnicy w zimną wodę. Wydając na stół ubrać konfiturami. Można także cukier rozpuścić wprzód w sztamie.

23. Krem migdałowy żółty.

Kwartę śmietanki zagotować w rondlu rzucając w czasie gotowania ćwierć funta migdałów siekanych i uwierconych, gotować jeszcze z kwadrans z migdałami. Gdy przestygnie, przecedzić i wycisnąć przez rzadkie płótno. Ośm żółtek ubić z pół funtem cukru, śmietankę powtórnie zagrzać mocno, lać gorącą w rozbite żółtka, wymieszać dobrze i ogrzać mieszając na wolnym ogniu. Dwa łyty żelatyny rozpuścić w kwaterce wody na blasze, gdy będzie prawie zimne i śmietanka także wystudzona, wymieszać razem i bić trzepaczką najmniej pół godziny w chłodnym miejscu. Dobrze ubite powiększa objętość i robi pulchne. Wylać w formę wylaną wodą i cukrem posypaną, lub w filiżanki porcelanowe. Gdy zastygnie wyłożyć na półmisek lub z filiżanek na małe talerzyki, dla każdej osoby oddzielnie ubrać konfiturami lub galaretą. Można ten krem robić bez migdałów, biorąc zamiast nich wanilji, najmniej pół laski.

24. Krem pomarańczowy na słodkiej śmietance.

Dwie pomarańcze, jedną cytrynę wycisnąć z soku obtarłszy o jedną pomarańczę kilka kawałków cukru poprzednio. Dwa łyty żelatyny połamać w drobne kawałki, nalać tym wyciśniętym sokiem i postawić na ciepłym trzonie, mieszając ciągle łyżką póki się nie rozpuści. Osobno

ubić pół kwarty dobrej słodkiej śmietanki; wsypać 12 łutów miałkiego cukru a gdy zgęstnieje dobierać po trochu śmietanką bitą do przygotowanej essencyi, póki się wszystka śmietanka nie wymięsza, ciągle bijąc razem, co powi... bardzo szybko nastąpić. Wtedy wlać wszystko w formę oliwą wysmarowaną i wynieść do piwnicy. W lecie należy cały krem bić w piwnicy, bo inaczej nie zgęstnieje. Smak tego kremu jest nadzwyczaj miły. W braku pomarańcz użyć dwie cytryny i kieliszek araku, ale wtedy trzeba wziąć pół funta cukru.

25. Krem czekoladowy.

Pół funta czekolady utrzeć i rozpuścić na wolnym ogniu w kwaterce śmietanki. Rozpuścić 2 łuty żelatyny w kwaterce wody. Wziąć pół kwarty gęstej śmietanki, wsypać cukru pół funta lub mniej i ubić razem z rozpuszczoną czekoladą i z ostudzonym sztamem. Wylać w formę oliwą wysmarowaną, wyjmując potrząsnąć formą, a odrazu wyjdzie. Ten sam krem można robić z kawy, biorąc zamiast czekolady, kubek ugotowanej czarnej mocnej kawy ostudzonej.

26. Gotowany krem czekoladowy.

Zagotować kwartę śmietanki, wsypać ćwierć funta słodkiej czekolady najmniej, gdy się zagotuje zaprawić to 5-ma żółtkami i 5-ma całemi jajami, rozbitemi prawie do białości z trzem

łyżkami cukru; to jest: łać powoli w ubite jajka czekoladę, rozbijając ciągle. Gdy wszystko dobrze wymieszane, wlać w formę i wstawić w rondel z wodą gorącą, przykrywszy dobrze formę, aby się na parze ugotowało, dolewając ciągle wody do rondla. Za pół godziny powinno być gotowe. Wyjąć z formy i wynieść do piwnicy dla zastudzenia. Do tego kremu można podawać sos śmietankowy, to jest śmietanka słodka zaprawiona żółtkami z cukrem i wanilią.

27. Krem śmietankowy z czekoladą.

Na jedną kwartową formę wziąć pół kwarty dobrej ale nie kremowej śmietanki. Łut żelatyny rozpuścić na ogniu w pół kwaterku gorącej wody, przestudzić aż będzie zupełnie wolna ale nie zimna. Tabliczkę czterołutową czyli ćwierć funta dobrej czekolady rozpuścić także w półkwaterku nie więcej wody. Gdy to wszystko przygotowane ubić w zimnem miejscu śmietankę, która jeżeli dobra w pięć do 10 minut wybornie się ubije, wsypać cukru dobre ćwierć funta, bardzo miłego wymieszanego z kawałkiem tłuczonej wanilji; troszkę sztam wlać w czekoladę, a w resztę łać ubitą śmietankę bijąc ciągle i ciągle powoli dolewając śmietankę do sztam. Bardzo ważnym jest ten warunek, bo lejąc przeciwnie od razu sztam w śmietankę zastyga prędko i formują się niekształtne i twarde kawałki

galarety, nie mieszające się równo ze śmietanką. Gdy dobrze ubite, czekolada zaś oddzielnie także ubita ze sztamem, gdy każde z osobna gęstnieć zaczyna, wymieszając raz łyżką, białą śmietankę z czekoladą i lać w formę wysmarowaną oliwą, a wyglądać będzie krem jak marmur.

28. Krem kawowy lub śmietankowy.

Zagotować kwaterkę bardzo tęgiej czarnej kawy z trzema kwaterkami śmietanki; wziąć 6 żółtek ubitych do białości z pół funtem cukru, i tą gorącą ale już nie gotującą kawą rozbierać powoli jaja nie na ogniu, pilnując aby się nie zwarzyły. Skoro zacznie gęstnieć, wlać w to niecałą kwaterkę wolnego sztam, z 2 łutów żelatyny wymieszając dobrze, i bić trzepaczką póki dobrze nie zgęstnie, wlać w formę i wynieść do zastudzenia w chłodne miejsce. Zupełnie tak samo można także robić krem czekoladowy, biorąc zamiast kawy pół funta czekolady rozrobionej w kwaterce wody. Można także tenże krem robić na samej śmietance z wanilią, postępując dalej z jajami i sztamem jak wyżej, biorąc zamiast 3 kwaterki, kwartę gęstej śmietanki i pół laski wanilji.

29. Oszczędny krem z kwaśną śmietaną.

W zimie, a mianowicie w mieście trudno jest o gęstą, dobrą słodką śmietankę. Wziąć więc pół kwarty zwyczajnej słodkiej śmietanki, pół

kwarty świeżej młodej kwaśnej śmietany, ubić mocno w rondlu głębokim, żeby nie rozbryzgiwała się śmietana, gdy na wpeł ubita wsypać pół funta, lub jeżeli kto lubi bardzo słodko, trzy ćwierci funta cukru bardzo miałkiego i pół laski miałko tłuczonej i przesianej wanilji. Osobno rozgotować w kwaterce wody 2 łuty żelatiny, wlać również wobszerne bardzo naczynie, a gdy będzie zupełnie wolne wlać parę łyżek śmietany i tak dalej ciągle po trochu śmietany do sztamule dolewać, nie przestając bić mocno. Gdy już gęstnieje dobrze, można włożyć łyżkę osączonych dobrze z syropu wisien łutowek, malin lub truskawek, wymieszać prędko i wlać w formę oliwą wysmarowaną. Konfitury koniecznie osączać trzeba w ten sposób: na dwa dni pierwej wyjąć konfiturę z syropu, biorąc każdą na śpilkę lub widelec i rozkładać je delikatnie na talerzu, po dwóch dniach o tyle obeschną, że można je wyborwie użyć a nie zafarbują całego kremu.

Krem ze słodkiej śmietanki (jak wyżej) robi się tak samo, a w braku dobrej śmietanki, kupić kwartę zwyczajnej i gdy się podstoi 6 godzin zlać z wierzchu pół kwarty do ubicia. Z pół kwarty powinna być blisko jedna kwartowa forma, jeżeli jest dobrze ubita.

30. Kisielek migdałowy postny.

Funt migdałów, słodkich dziesięć gorzkich,

oparzyć, obrać i utłuc w moździerzu skrapiając wodą różaną lub pomarańczową. Po utłuczeniu wlać na nie kwartę wody wrzącej, wymieszać i przecisnąć przez serwetę, pozostałą w serwecie miazgę jeszcze raz przetłuc, przelać już tylko pół kwartą wrzącej wody, i znowu wycisnąć do suchości prawie. Wsypać w tę orszadę funt miałkiego cukru, odlawszy poprzednio z niej jedną szklankę płynu z wierzchu. Tę szklankę orszady rozbić ze szklanką kartoflanej mąki. Postawić orszadę na ogniu, a gdy się zagotuje lać wolno rozbitą mąkę ciągle mieszając, aby się nie zważyło. Działanie to powinno się odbywać bardzo szybko, mieć przygotowaną jedną dużą formę lub dwie małe, wysmarowane olejkiem migdałowym lub wylane zimną wodą — wlać kisielek i zanieść do zastudzenia do piwnicy.

31. Kisiel śmietankowy.

Kwaterkę słodkiej śmietanki zagotować z pół funtem cukru miałkiego i pół laską wanilji lub kilkoma gorzkiemi migdałami. Gdy ta śmietanka dobrze zawrze, wlać w nią kwaterkę pięknej mąki kartoflanej, rozbitej wprzód dobrze z kwaterką śmietanki zimnej, ciągle mieszając na ogniu póki od rondla nie odstaje; wtedy wlać w formę oliwę wysmarowaną i wynieść w chłodne miejsce do ostudzenia.

32. Kisielek żurawinowy.

Funt świeżych żurawin pognieść na misce, nalać kwartą wody, zagotować i precedzić—aby było 5 szklanek płynu; gdy zaś niema żurawin, wziąć 2 szklanki soku żurawinowego, (patrz *Jedynie praktyczne przepisy*) zmieszać z trzema szklankami wody, wlać w rondel, wsypać trzy ćwierci funta cukru, duży kawał cynamonu w całości i kika goździków tłuczonych zawiązanych w kawałek muślinu i zagotować razem; gdy się mocno gotuje, wlać szklankę mąki kartoflanej rozbitej ze szklanką wody i mieszać póki od rondla nie odstanie, wtedy wylać w formę wodą wylaną i cukrem wysypaną goździki i cynamon wyrzuciwszy, i wynieść do piwnicy do zastudzenia. Gdy stężeje, wyłożyć na półmisek i podać z cukrem miałkim i słodką śmietanką. Z tej proporcji będzie bardzo duża forma lub dwie mniejsze.

33. Kisiel malinowy, poziomkowy, porzeczkowy, wiśniowy lub agrestowy.

Zupełnie tym samym sposobem urządzą się inne owocowe kisiele, w zimie z gotowanego soku, w lecie ze świeżych owoców, które się w małej ilości wody gotują, a potem cedzą przez sitko na sok, postępując dalej jak przy żurawinowym.

34. Blanc-manger czyli galareta migdałowa.

Wszystkie kremy daleko smaczniejsze są z nówek cielących niż z karugu. I tak na jedną kwartową formę dosyć jest 4 nówek cielących, które czysto wymyte, po odrzuceniu kości zalać dwoma kwartami wody, i w rondlu na wolnym ogniu gotować, ciągle szumując. Odebrać jak rosół, zebrać tłustość i gotować dalej ciągle na wolnym ogniu aż mięso rozgotuje się. Wtedy precedzić przez sito, ostudzić i wlać parę białek rozbitych z wodą, postawić na wolnym ogniu aby się powoli klarowało, lecz mocno nie gotowało: gdy już czyste będzie, precedzić znowu przez płótno i gotować póki płyn się nie wygotuje do kwaterki. Jeżeli ten sztam ma się użyć do galaret które nadzwyczaj klarowne być powinny, to lepiej po precedzeniu nówek zostawić go do drugiego dnia, zebrać nożem tłustość, wyrzucić sztam z miski, w której zastygał, na stół, skroić fusy ze spodu i dopiero białkami klarować, postępując dalej jak wyżej.

Pół funta słodkich migdałów, a 12 gorzkich, oparzyć i utłuc na miazgę, skrapiając trochę mlekiem. Zagotować kwartę śmietanki słodkiej i wrzącą sparzyć migdały na misce, niech tak pozostają z godzinę. Wtedy precisnąć migdały przez płótno tak, żeby miazga zupełnie sucha by-

ła; można ją jeszcze raz przetłuc i polawszy trochę tej samej śmietanki jeszcze raz, lub półkwarterkiem innej, jeżeli forma większa od kwarterowej, znowu wycisnąć, aż będą suche otrąbki; wsypać pół funta cukru, wlać zimnego sztamę kwaterkę, wymięszać razem i ubić mocno, aż do zgęstnienia, a wtedy wlać w formę oliwą wysmarowaną do zastudzenia.

35. Galareta migdałowa postna.

Zupełnie jak wyżej robi się blanc-manger postne, z tą różnicą, że zamiast pół funta, bierze się trzy ćwierci funta słodkich migdałów i kwarterką wrzącej wody nalewa, przetłukłszy zaś powtórnie miazgę jeszcze z kwaterką wody gorącej, przeciskać, wsypać cukru trzy ćwierci funta i wlać karugu rybiego kwaterkę z 2 łutów wygotowanego, (o którym niżej przy galaretach), wymięszać i ubijać mocno gdy już zacznie stygnąć, a potem wlać w formę do zastudzenia.

36. Krem owocowy.

Pół funta świeżych dojrzałych poziomek, malin lub moreli, przetrzeć przez sito, wymięszać z pół funtem mialkiego cukru i ubić mocno z 2 białkami, dolać pół funta żelatyny rozgotowanej w pół kwaterku wody i ostudzonej i pianą z 6 białek, wymięszać razem, wlać w salaterkę wysmarowaną olejkiem migdałowym i postawić

na kilka godzin, najmniej trzy, na lód do zimnej piwnicy.

37. Krem poziomkowy lub malinowy.

Kwartę malin lub poziomek przetrzeć przez sito, wziąć 4 białka, pół funta miążkiego cukru i ubijać aż zgęstnieje, łyżką lub ubijaczką. Osobno ubić na pianę pół kwarty gęstej śmietanki słodkiej, pół kwaterek sztamu, z 3 nóżek cielęcych, lub z dwóch łutów żelatyny, wlać wolny w masę poziomkową, wymieszać z ubitą śmietanką, zbić wszystko razem i wlać w formę wodą wylaną i cukrem wysypaną. Zanieść do zimnej piwnicy dla zastudzenia.

38. Krem z brzoskwiń.

Dwanaście łutów przetartych przez durszlak brzoskwiń, 12 łutów cukru ubijać całe pół godziny, zafarbować tę masę kilkoma kroplami soku alkermesowego, wlać łut żelatyny rozpuszczonej w pół kwaterku wody i przestudzonej, domieszać pianę mocno ubitą z sześciu białek, wylać w formę oliwą wysmarowaną i wynieść do bardzo zimnej piwnicy na 5 godzin. Jest to śliczna legumina.

39. Krem z winogron.

Rozetrzeć dobrych dojrzałych winogron tyle aby była kwarta rozgniecionych. Wtedy prze-

trzeć sok przez sito, i na wolnym ogniu wygotować go do połowy. Wziąć 8 żółtek, kwaterkę wina reńskiego lub francuzkiego; cukru pół funta, rozbić to doskonale, dolewając ciągle wyciśnięty sok z winogron, wstawić na wolny ogień czyli na blasze postawić i mieszać aż zacznie gęstnieć. Wtedy wyłożyć półmisek obranemi winogronami, polać je kremem i ostudziwszy podać na stół.

40. Krem ponczowy.

Ośm żółtek ubić z funtem cukru, prawie do białości; wcisnąć w to 5 cytryn przez sitko, i ogrzać, ciągle mieszając na wolnym ogniu, niepozwalając się zagotować, gdy przestygnie wlać sztamę wygotowanego z 4 nóżek cielecych lub 3 łutów żelatyny pół kwarty, kieliszek od wina mocnego dobrego araku, to wszystko wymieszać i bić ubijaczką w chłodnem miejscu póki nie zacznie gęstnieć. Wtedy ubić pianę z tych 8 białek dołożyć do kremu, wymieszać dobrze i wynieść do piwnicy; po zastudzeniu wyjdzie z formy jak najłatwiej.

Sposób 2. Funt cukru nalać pół kwartą wody, zagotować, wyszumować i wystudzić. W zimny syrop wlać 2 łuty żelatyny, rozgotowanej w kwaterce wody, wcisnąć pięć cytryn przez sitko, aby żadna pestka nie wpadła, i wlać półkwaterek dobrego bardzo araku, najlepiej białego.

Wszystko to wymieszać i w szerokim naczyniu bić ubijaczką póki nie zbieleje zupełnie i nie zrobi się jak piana, wtedy wlać w przygotowaną posmarowaną oliwą formę i zastudzić w lodzie lub zimnej piwnicy. Slicznie wygląda taki krem, trzeba tylko pamiętać aby cytryny i arak w zupełnie zimną żelatynę z syropem wlać.

41. Krem pomarańczowy.

Wycisnąć sok z czterech pomarańcz i jednej dużej cytryny, następnie ubić 5 żółtek z pół funtem cukru otartego poprzednio z lekka o skórkę od pomarańczy, gdy będą doskonale ubite postawić z garnkiem kamiennym, w którym się ubijały na ogniu, wlać sok wyciśnięty i ogrzać dobrze nie dopuszczając zagotowania. Gdy przestygnie wlać dwa łuty żelatyny rozgotowanej w kwaterce wody i ostudzonej, bić to wszystko razem do gęstości, a na ostatku gdy zacznie gęstnieć ubić owe pięć pozostałych białek na pianę, wymieszać razem i wlać w formę oliwą wysmarowaną. Podając na półmisku obłożyć ćwiartkami surowych pomarańcz i paseczkami smażonej skórki pomarańczowej.

42. Galareta malinowa.

Galarety są klarowniejsze na karugu niżeli na żelatynie. Karugu czy żelatyny, używa się na kwartową formę łutów 2, żelatyny pokrajanej jak

najdrobniej, nalewa się kwaterką miękkiej gorącej wody i rozpuszcza bez gotowania. Lepiej na noc namoczyć w zimnej wodzie a rano będzie zupełnie rozpuszczona. Na karug drobniutko pokrajany wlać więcej wody i gotować na wolnym ogniu, aż się wygotuje do kwaterki, wtedy odstawić nieco od ognia, aż się sam sklaruje, i przecedzić ciepły przez serwetę. Do karagu i żelatyny nie używa się wcale białek do klarowania. Do tej kwaterki czystego sztamu wlać pół kwarty pięknego czystego soku malinowego, sok z pięciu cytryn, zlekka wyciskając przez muślin, tylko póki czysty sok leci, wcisnąć na ogniu w gorący syrop z funta cukru zrobionego, którego powinno być dobra kwaterka, wymieszać wszystko razem, przecedzić przez muślin nie wyciskając wcale wlać w formę i wynieść w chłodne miejsce do zastudzenia. Dla lepszego koloru wlewa się do każdej różowej galarety łyżeczkę alkermesu lub używa różowej żelatyny. Formę z galaretą przed wydaniem na stół obwinąć ścierką umaczaną w gorącej wodzie, odjąć ścierkę za chwilkę i formę na półmisek przewrócić; lub też poprzednio oliwą wysmarować bardzo ostrożnie piórkiem, żeby nic nie zostało oliwy, a wyjdzie wybornie. Tak zrobiona będzie przepyszna. Z wiśniowego i poziomkowego soku nie robią się galarety, gdyż nie mają klaru. Z porzeczkowego można robić tak samo jak z malinowego a dla koloru używać żelatyny czerwonej.

43. Galareta ananasowa.

Dwa łuty karugu lub żelatyny drobno pokrajanej ugotować w półkwarcie wody, funt cukru nalać pół kwartą wody; gdy syrop gotów wrzucić 3 cytryny pokrajane w plasterki wybrawszy najstaranniej pestki, niech się razem jeden raz zagotuje, wtedy odstawić od ognia, cytrynę wyrzucić i przecedzić przez płótno lub serwetę nic nie wyciskając tylko co samo zciecze: wlać kwaterkę syropu ananasowego, kto chce kieliszek dobrego białego araku, wymieszać razem, przecedzić i wlać w formę i wynieść do piwnicy. Prześlicznie wygląda, gdy wlawszy połowę formy dać zastygnać, ułożyć na to plasterki pokrajanej konfitury ananasowej lub świeżego ananasu i dopiero zalać drugą połową galarety. Można także robić z surowego ananasu galaretę. Wziąć mały ananas, utrzeć na tarce, zalać pół butelką lekkiego francuzkiego wina, zagotować parę razy na wolnym ogniu i przecedzić przez serwetę. Osobno zaś funt cukru zalać pół kwartą wody, gdy się zagotuje, wcisnąć cytrynę przez gęste sitko, wlać sztam z dwóch łutów karugu, wymieszać z przecedzonym winem i wylać w formę, cedząc przez serwetę. Tę galaretę należy koniecznie robić na karugu.

44. Galareta cytrynowa.

Funt cukru jak najlepszego porąbać, włożyć na salaterkę i nalać 3 kwaterkami wody; wcisnąć

pięć cytryn przez sitko, wlać kwaterkę sztamę z 2 łutów żelatyny rozpuszczonej, wszystko to razem zagrząć na wolnym ogniu w rondlu, uważając pilnie aby się nie zagotowało. Potem przedzić przez dubeltowo złożoną serwetę i mięsząc łyżką póki nie zacznie gęstnieć, dopiero wlać w formę. Dla chorych szczególnie tylko tak robiona galareta używana być może.

45. Galareta pomarańczowa.

Funt cukru w kawałkach obetrzeć z lekka o 6 dużych pomarańcz, na których skórka świeża i jędrna, nalać pół kwartę wody i gotować na wolnym ogniu szumując, do tego wcisnąć przez sitko cztery cytryny bez gotowania. Pół kwarty karugu lub żelatyny z dwóch łutów rozgotowanego, wymięszać z syropem cytrynowym i przedzić przez serwetę. W połowie pierwszej można układać ćwiartki lub plasterki pomarańcz, zresztą można połowę wlać, dać zastudzić a drugą połowę zakolorować alkermesem i dopiero wlać; bardzo ładnie takie dwie warstwy wyglądają, lepiej jednak, żeby wierzchnia warstwa była czerwona, a spodnia biała. Wydrążywszy łyżeczką pomarańczę, przekrajaną na połowę nalać w skórki puste zafarbowanej na czerwono galarety, a po zastygnięciu pokrajać na ćwiartki i ubrać półmisek.

46. Galareta winna lub ponczowa.

Funt cukru nalać trzema kwaterkami wina

francuzkiego i gotować, szumując jak wyżej; wciśnąć sok z dwóch cytryn, wlać kwaterkę sztamę, z dwóch łątów wygotowanego, przecedzić i wymięszać razem. Można do tej galarety wlać kiełiszek bardzo dobrego araku, a będzie ponczowa. Chcąc mieć galaretę zieloną wziąć szpinaku lub owsa co dopiero puścił z ziemi, utłuc w moździerzu i tym wyciśniętym sokiem zafarbować zrobioną galaretę. Rozmaite inne galarety owocowe, lody, soki, komputy na zimę konserwowane, pikle, rydze w maśle, ciasta, torty, mazurki i t. p. patrz: „*Jedynie praktyczne przepisy wszelkich zapasów spiżarnianych przez autorkę 365 obiadów.*”

47. Kawa na zimno zwana, neapolitańską.

Ugotować zwyczajnym sposobem bardzo mocną czarną kawę w dobrym gatunku, biorąc na kwartę wody zdrojowej (twarda woda lepsza na kawę od miękkiej) ćwierć funta mielonej czystej kawy bez cykoryi, gdy się zagotuje i odstawi włożyć łaskę połamaną wanilii i wymięszać dobrze. Gdy ostygnie i sklaruje się dobrze, zlać w wazę i wsypać trzy ćwierci funta miałkiego cukru jeżeli kto lubi słodsza to można do funta nie więcej. Osobno ubić na pianę kwartę dobrej kremowej śmietanki i w chwili gdy się ma kawa podawać wymięszać z kawą i nakładać dużą łyżką wazową w filiżanki. Kawa mrożona robi się zu-

pełnie tym samym sposobem, tylko po wymięszaniu bitej śmietanki z kawą, wlewa się wszystko w puszkę od lodów i póty kręci puszkę w kuble z lodem, póki kawa nie zacznie się zamrażać. Nie powinna być zupełnie twarda bo wtedy nie dobra.

48. Lody bez maszynki (plombier).

Dziesięć żółtek rozbić do białości z $\frac{1}{2}$ funtem cukru dodać do tego szklankę mleka, postawić na ogniu żeby się dobrze ogrzało ale nie zagotowało — następnie ostudzić zupełnie w lodzie. Wziąć 3 kwaterki kremowej śmietanki ubić na pianę, wsypać pół funta cukru, pół laseczki wanilji tłuczonej i ćwierć funta pistacyi i tyleż suchych konfitur drobno krajanych — zmieszać wszystko razem z ubitą śmietanką i zimnemi jajami, ronderek wyłożyć papierem, dno wyłożyć ładnie konfiturami suchemi, wlać to wszystko, przykryć przykrywą, wstawić w lód — i dobrze ronderek nim obłożyć kładąc go i z wierzchu a następnie lód mocno solą śniegówką przesypując. — Gdy dobrze zziębnie wyjdzie jak lody i doskonale takowe zastępuje.

49. Użycie karugu i żelatyny.

Karug jest droższy od żelatyny cztery razy. Dwa łuty karugu równa się trzem łutom żelatyny. Pokrajawszy drobniutko moczy się na noc w zimnej wodzie a następnie w tej samej gotuje.

Zelatinę namoczyć na noc w zimną wodę połamawszy na duże kawały — postawić w ciepłym miejscu a nazajutrz będzie rozpuszczona. — Jeżeli potrzeba prędko pokrajać drobno i nalewając wodą z samowara rozcierać powoli łyżką aż się zupełnie rozpuści. Czerwona gorzej się rozpuszcza należy ją drobniej krajać i dłużej rozcierać.

ROZDZIAŁ XVII.

KOMPUTY.

1. Komput z jabłek.

Papierówki, sztetyny letnie i zimowe, renety są najlepsze na komput, jednak każdego gatunku winkowatego można także używać na ten cel. Obrane jabłka przekroić na połówki, wyrzucić środek i kłaść do zimnej wody, żeby nie czerniały. Na dziesięć jabłek dużych, wziąć pół funta cukru, pół kwarty wody, zrobić lekki syrop, wrzucić kawałek cynamonu i w gotujący kłaść jabłka w niezbyt głęboki ronderek; ponieważ zaś pogmiotłyby się razem, więc wziąć tylko dziesięć połówek a jak się ugotują, wybrać łyżką durszlakową na salaterkę, wrzucić drugie, a jak i te się ugotują, wybrać również, syrop przeceździć, wygotować dobrze i polać nim jabłka, zrę-

cznie ułożone. Do tego syropu. w czasie gotowania wlać kieliszek wina francuzkiego lub reńskiego, co bardzo podnosi smak. Chcąc taki komput pięknie podać, trzeba salaterkę wyłożyć po brzeży liściami pomarańczowemi lub cytrynowemi, a jabłka ubrać konfiturami i galaretą jabłkową, można również mięszać gruszki z jabłkami i pomarańczami, które to ostatnie tylko surowe układa się między jabłka i razem polewa syropem.

2. Komput z gruszek.

Komput z gruszek robi się zupełnie podobnie jak z jabłek; w syrop należy włożyć kilka goździków. Najlepsze gruszki na komput pasówki, panny, bąkrety, bąkrestjany, cukrówki i wiele innych. Układając na salaterce, mięszać go z innymi owocami, naprzykład morelami, śliwkami i ubrać konfiturami.

3. Komput z moreli lub brzoskwiń.

Na 15 sztuk moreli, pół funta cukru, kwarterkę wody; zrobić syrop gęsty; morele przekrojone bez pestek, wrzucić na chwilę, zagotować raz, wyjąć, syrop wygotować i zalać nim ułożone ładne same lub z innymi komputami morele. Z brzoskwiń robi się tak samo, należy je tylko obrać ze skórki. Tak brzoskwinie jak morele powinny być dojrzałe.

4. Komput ze śliwek.

Na komput biorą się śliwki węgierki; oparzyć je wodą wrzącą, obrać ze skórki, zrobić sy-

ropu na kwartę śliwek surowych, biorąc pół funta cukru wrzucić w gorący syrop, śliwki zagotować raz, wyjąć łyżką durszlakową; syrop wygotować i poleać nim śliwki. Można ten sam komput robić z nicobieranych śliwek jak również używać mniej cukru.

5. Komput z pomarańcz.

Zrobić gęsty syrop z pół funta cukru i szklanki wody, skórkę z jednej pomarańczy cienko zerznąć, pokrajać cieniutko na paseczki, wrzucić w ten syrop i zagotować parę razy. Pomarańcz 5 obrać, połupać na cząstki, obrać z białej skórki, ułożyć na salaterce, wyłożywszy brzegi liśćmi pomarańczowemi i poleać gorącym syropem razem ze skórką. Zwykle komput z pomarańcz mięsza się z jabłkowym.

6. Komput z wisien.

Z łutówek oraz wisien czerwonych i czarnych robi się bardzo smaczny komput; najlepszy jednak z łutówek. Na kopę wisien wziąć ćwierć funta cukru i pół szklanki wody, zrobić syrop gęsty, wrzucić wiśnie, zagotować kilka razy i wyłożyć na salaterkę. Na komput letni wiśnie nie drylują się wcale.

7. Komput z czarnych czereśni.

Jest prawie rzeczą nie do uwierzenia, jak wyborny komput świeży robić można z czarnych

czereśni, które w ogóle mają mdłą słodcz. Po wybraniu pestek ułożyć czereśnie na salaterce, na dwa funty wziąć jedną cytrynę i szklanę wina czerwonego, czereśnie posypać pół funtem mialkiego cukru, polać winem i wycisnąć nie całą dużą cytrynę. Gdy tak z godzinę postoją, wszystko razem włożyć w rondel, po zagotowaniu wziąć łyżeczkę kartoflanej mąki, rozbić z łyżeczką zimnego wina, zaprawić sos, zagotować jeszcze raz i wylać na salaterkę. Wtedy wlać na cały komput kieliszek likieru wiśniowego i lekko wymieszać. Trudno opisać wyborny smak, jaki w połączeniu daje wino, cytryna, likier i sok od wiśni; cały zaś sos przez zaprawienie go mąką, będzie miał pozór gęstego ulepu.

8. Komput z agrestu.

Na komput letni używa się agrestu na wpół dojrzałego, gdyż z niedojrzałego nie ładny i nie smaczny. Agrest obrać z sypulek, na kwartę agrestu zrobić syrop, biorąc przeszło pół funta cukru i kwaterkę wody, wrzucić agrest, zagotować kilka razy i wylać na salaterkę.

9. Macedoine z owoców jesiennych.

Ugotować 6 gruszek bergamotek z łupiną w wodzie, 1 jabłko winkowate obrane, uważając aby się nie rozgotowały; obrać, pokrajać tak jabłko jak gruszki w paski lub kostkę grubą,

albo w bardzo drobne ćwiarteczki, ułożyć na salaterce, 10 śliwek węgierek oparzyć, obrać ze skórki i w lekkim syropie ugotować, ułożyć śliwki na gruszkach, następnie wziąć ćwierć funta winogron zielonych dojrzałych, oberwać z gałązek, poukładać jagodami między śliwkami, położyć w kilku miejscach kilka łyżeczek konfitur z malin lub lutówek, byle nie czarnych wisien, bo cały komput zafarbują; polać wszystko bardzo gęstym syropem, na parę godzin przed wydaniem na stół. W syrop wlać kieliszek likieru maraskinowego. W zimie zamiast śliwek węgierek użyć greckie białe lub czarne francuzkie.

10. Macedoine z owoców letnich.

Wszelkie rodzaje owoców, jak maliny, poziomki, agrest, morele obrane z korzonków, melon pokrajany w kawałki posypane cukrem, zostawia się na godzin parę w zimnej piwnicy; podając, polać sokiem wiśniowym lub malinowym, wymięszać i podać na deser przy obiedzie lub śniadaniu. Zamiast soku można także użyć likieru maraskinowego lub nawet jakiego waniliowego, byle nie owocowego, bo się źle łączy z owocami surowymi.

11. Macedoine z pomarańcz.

Pomarańcze stanowią wyborny deser w czasie zimy i wiosny, należy je tylko w rozmaity

podawać sposób. I tak robi się komput czyli mocédoine z pomarańcz w następujący sposób: Ugotować cztery jabłka renety lub sztetyny w wodzie, uważając aby nie były za miękkie. Wziąć 4 duże pomarańcze, obrać ze skórki grubej a następnie z białych cienkich włókien, pokrajać tak jabłka jak pomarańcze w cienkie plasterki, ułożyć na salaterce przekładając jabłka pomarańczami i przesypując to pół funtem miłego cukru. Polać kieliszkiem od wina dobrego araku i zostawić tak na dwie godziny. Wtedy nakłść na wierzch dużo konfitur jakich kto ma: wiśni, malin poziomek, porzeczek, agrestu lub tym podobnych byle drobnych, wymięszać lekko i podać na deser. Zamiast araku można polać likierem maraskinowym.

12. Komput z suszonych śliwek.

W zimie, szczególnie dla chorych, doskonały komput robić można z francuzkich suszonych śliwek lub z białych greckich. Tak jedne jak drugie opłókawszy w wodzie wolnej, nalać świeżą wodą tyle, żeby objęło śliwki; włożyć cukru na pół funta śliwek ćwierć funta, wrzucić cynamonu kawałek, cytrynowej skórki trochę, gotować to razem póki śliwki miękkie nie będą; wyjąć je, włożyć na salaterkę i polać cedzonym sosem. Chcąc aby ładnie wyglądał dla zdrowych ugotować śliwki w wodzie i nalać ułożone na sa-

laterce gęstym syropem oddzielnie zrobionym a będzie sos klarowny.

Wszelkie inne komputy na zimę robią się w konserwach; patrz: *Jedynie praktyczne przepisy*, a podając je w zimie, wyjąć z sosu, ułożyć cztery różne gatunki, połączyć przecedzonym syropem białym i ubrać konfiturami.

ROZDZIAŁ XVIII.

S A Ł A T Y.

1. Sałata.

Po wyplókaniu sałaty wytrząsnąć ją jeszcze z wody w serwecie potrząsając za cztery rogi jak można najbardziej, następnie na każdą główkę zwyczajnej wielkości wlać 2 łyżki dobrej oliwy; na dwie łyżki oliwy, jedną łyżkę bardzo mocnego octu ekstragonowego i dopiero sól, rachując szczyptę na główkę, trochę pieprzu i cukru, jeżeli kto lubi. Tak przyrządzoną mięsza się bardzo długo, ubiera jajami na twardo gotowanemi i podaje. Robiąc ją z ogórkami lub mizerją z samych ogórków, postępuje się tak samo, a to dla tego, że sałata zawiera w sobie tyle wodnych części, iż posolona mięknie, wodnieje zupełnie, traci całą

swą świeżość i delikatną jędrność, która właśnie jest jej najważniejszym przymiotem. Dodawanie musztardy, lub miękkich czy twardych żółtek od jaj, zależy od gustu. Można także sałatę zaprawić tylko octem i kwaśną śmietaną; wtedy sałata polewa się suto octem i tak zostaje z kwandrans; potem odlać ocet, włożyć kilka łyżek kwaśnej śmietany, w końcu posolić i wsypać siekanego szczypiorku lub kopru.

2. Francuzki sposób przyprawiania sałaty.

Francuzi, którzy sałatę jadają jako potrawę oddzielną, umieją ją przyrządzać w rozmaity sposób, między innymi, podajemy jeden z lepszych, a bardzo łatwych. Po osączeniu na przetaku wody z sałaty, włożyć ją w serwetę i strząsnąć mocno, aby wszelka wilgoć w serwecie została. Następnie mieć przygotowane jedno jajko ugotowane na miękko, wziąć na oddzielną miseczkę spuścić żółtko, wlać łyżkę mocnego octu, dwie łyżki oliwy, pół łyżeczki od herbaty cukru i szczyptę soli, ubić to doskonale na lekki majonez widelcem, wlać na sałatę, wymieszać dobrze rozdzielając listki i zostawić na dziesięć minut w spokojności. Czynność tę należy odbywać przed podaniem zupy. Sałata tym sposobem przyrządzona, jest wyśmienitą, bo każdy listek obla-ny jest majonezem.

3. Roszponka, andywja, cykorja.

Te trzy gatunki zimowej sałaty, szczególnie dwa ostatnie można solić wcześniej i zaprawić na godzinę przed podaniem do stołu, mocnym octem i oliwą. Zwykle te sałaty podają się razem z sałata selerową i rydzami na jednej salaterce.

4. Sałata z kapusty czerwonej.

Kapusta czerwona surowa, w główkach bardzo długo daje się przechowywać w piwnicy na słomie. Poszatkowawszy więc kapustę jaknajcieńiej, wrzucić na wrzącą wodę, zagotować raz, wtedy odlać wodę i wycisnąć z niej dobrze, posolić i zaraz polać octem, w pół godziny odlać ten ocet, wlać na jedną sporą główkę trzy łyżki oliwy, łyżkę octu, łyżkę cukru, wymieszać razem na godzinę przed podaniem. Kapusta kwaszona podawana na sałate, zaprawia się oliwą i cukrem.

5. Sałata z selerów.

Selery duże włoskie bardzo są smaczne na sałate. Opłókanne, gotują się ze skórą w wodzie słonej nie długo, uważając czy są już dobrze miękkie; wyjęte z wody, zaraz obrać ze skóry, włożyć w wodę zimną, żeby nie czerniały; gdy ostygną, pokrajać w plasterki, posolić trochę, nałać oliwy, octu, popieprzyć i wymieszać razem. Taka sałata mięsza się także z rydzami marynowanymi, ale wtedy tak salery jak rydze, kraje się w podługowate paseczki i zaprawia jak wyżej.

6. Sałata majonezowa.

Ślicznie wygląda sałata z jarzynek podana z formy. Wziąć cztery marchewki, dwa buraczki nie ćwikłowe, dziesięć kartofli obranych i to wszystko na surowo pokrajać w kostkę lub podłużne paski i ugotować w wodzie z solą, pilnując aby nie przegotować, naturalnie każdą rzecz oddzielnie. Oprócz tego ugotować groszku zielonego grubego i drobniutkiej fasolki na miękko. Pokrajać 10 korniszonów i tyleż grzybów marynowanych lub rydzów także w kostkę lub paski. Trochę czerwonej kapusty uszatkować, odparzyć i posolić, a wyjąwszy z wody, w której koniecznie się raz powinna zagotować, polać octem. Wszystko to wymieszać razem. Rozpuścić na jedną formę pół łuta lub trzy listki żelatyny w półkwatku wody, gdy będzie zimna, wlać pół szklanki oliwy, kieliszek bardzo mocnego octu i to ubijać trzepaczką na majonez, gdy dobrze ubite, wymieszać z jarzynkami, włożyć w formę od kremów i wynieść do piwnicy, gdy zastygnie, wyjdzie doskonale z formy i ładnie wygląda na stole. Im więcej oliwy tem lepsze będzie, chcąc mieć żółtawe, nie brać ani czerwonej kapusty ani buraków.

7. Sałata z różnych jarzyn i piklów.

Jeden ćwikłowy burak, kilkanaście kartofli, parę marchewek, garść fasoli białej, dwa selery,

ugotować na miękko każde z osobna z solą. Gdy ostygnie, wszystko obrać i pokrajać w paseczki. Wziąć łyżkę korniszonów, kilka grzybów i kilkanaście rydźów marynowanych, szarlotek marynowanych, kaparów i innych, jakich kto chce i jakie ma pikli; pokrajać wszystko w paski i wymieszać razem z jarzynami. Można dodać parę jabłek tak samo krajanych. Następnie wlać dużo oliwy, do smaku bardzo tęgiego octu, popieprzyć, posolić trochę, wsypać łyżeczkę cukru, wymieszać wszystko razem kładąc buraki w ostatniej dopiero chwili, żeby nie zafarbowały bardzo wszystkiego i włożyć na salaterkę, ubrawszy na wierzchu zaprawioną osobno zimową sałatą i całemi rydźami. Można także jarzynki poszatковать na plasterki na wół przekrojone, nie brać wcale buraczków, rydze i grzybki zostawić w całości, każdą jarzynkę osobno posolić i zaprawić oliwą i octem, jak również roszonkę lub andywię i na salaterkę ułożyć kupkami, nie mieszając wcale, rozdzielić gdzieniegdzie serdelami całemi bez kości, każdy natenczas bierze jaką lubi jarzynkę i sałata ładniej na stole wygląda. Można między te jarzyny kłaść kapustę czerwoną jak wyżej przyrządzoną.

8. Sałata z marchwi.

Oskrobaną do czysta marchew ugotować zupełnie na miękko w wodzie z solą, odlać, poszatковать w jaknajcieńsze okrągłe plasterki, przekra-

wajac marchew na połowę, jeżeli jest zbyt grubą; usiekać na dziesięć marchwi średniej grubości jedną małą cebulę surową, wkrajać w gorącą marchew, aby się przez to cebula macerowała; gdy już wszystka pokrajana, wlać na dziesięć marchwi dwie łyżki najlepszej oliwy, posypać pieprzem, solą do smaku i wlać jedną łyżkę dobrego octu, wymieszać i niech tak postoi godzinę, dopiero podać; sałata wyborowa. W lecie, zamiast cebuli, używa się szczypiorek i koper, tego ostatniego bardzo mało.

9. Sałata z jabłek z serdelami.

Cztery duże sztetyny obrać i pokrajać w kostkę drobną, lub lepiej utrzeć na tarce, skropić natychmiast octem, żeby nie czerniały. Wziąć 10 serdela, opłókać, wyjąć kostki, pokrajać drobno, wymieszać z jabłkami, wlać łyżkę kaparów, pół łyżki oliwek, dwie łyżki oliwy, octu do smaku dodać, popieprzyć, wymieszać razem i podać do sztuki mięsa lub pieczeni. Wyszmienita sałata.

10. Sałata z kartofli i sledzia.

Ugotować kartofle w łupinach, skoro ostygną obrać, pokrajać w paski, plasterki lub kostkę. Na pół garnca kartofli wziąć jednego dobrego śledzia, nie moczając wcale oprawić, pokrajać w kostkę, również i mleczo, wziąć kilka korniszonów, lub ogórków, pokrajać w plasterki, kilka grzyb-

ków, rydzów, jedną cebulkę utrzeć na tarce, wszystko razem wymieszać, wlawszy mocnego octu do smaku, dwie łyżki oliwy i trochę pieprzu.

Doświadczenia gospodarskie.

1. Do klusek francuzkich i wogóle do wszelkiego ciasta, gdzie wchodzi mąka i piana, włożyć pierwej pianę, wymieszać, a następnie dopiero sypać, potrząsając zlekka przesianą mąką, każde ciasto lub kluski będą pulchne i lekkie.

2. Aby siekane kotlety cielęce były pulchne, trzeba wymieszawszy je doskonale ze wszystkim co należy, wyrabiać rękami jak ciasto najmniej pół godziny; oprócz tego brać na 3 funty cielęciny wyżyłowanej, 1 funt młodej, tłustej wieprzowiny.

3. Gdy się przypadkiem sos majenozowy z żółtek zważy, to jest rozdzielią się żółtka od oliwy i stać będą oddzielnie, naprawia go się w następujący sposób: Wziąć na oddzielną donicę do wiercenia jedno surowe żółtko, lub 2 rozcierać łyżką, przybierając po trochu owego zważonego sosu, póki się cały nie wymiesza i wziąć więcej cytryny.

4. Ryby nalewać zimnym smakiem, wygotowanym z włoszczyzny i cebuli, w gorącej wodzie rozpadają się za prędko.

5. Śledzie dobre żeby były bardzo delikatne po wymoczeniu dwu godzinnem w wodzie, na-

moczyć na kilka godzin w słodkim mleku surowym, podawać koniecznie bez środkowej ości. Po przekrajaniu na płasko śledzia, wyjąć środkową ość, złożyć go napowrót i dopiero pokrajać w dzwonka tak, iż biorąc, są dwie połowy bez ości środkowej.

6. Chcąc aby właściwy odór indyka, którego wiele osób znosić nie może, zginął, włożyć w środek, kładąc na rożen, kawałek imbiru.

7. Duże kurczęta zarżnąć na dzień lub dwa dni przed pieczeniem, oskubać póki ciepłe, zostawiając pióra na skrzydłach i powiesić w chłodnym miejscu dla skruszenia, gdy zimno, mogą kilka dni wisieć; piec na rożnie; smakują jak kapłony. Zawsze wybierać lepiej kokoszki.

8. Do wszelkiego użytku kuchennego mąka powinna być koniecznie przesiana, jest to jednym z warunków sztuki kucharskiej.

9. Pączki, faworki i wszelkie smażone ciastka smarzyć na fryturze, nie palą się i są wyborne, jeżeli zaś na szmalcu wlać w gorący kieliszek spirytusu aby odór odszedł.

10. Cebula żeby się nie przypomiwała i była łatwą do strawienia, do każdego użytku, powinna być albo sparzoną w całości w ukropie, albo kilka minut w piecu przepieczoną.

ZAMIANA WAGI NA MIARĘ.

Zastosowana do codziennych kuchennych potrzeb.

Pomimo iż w przepisach moich staram się wszystko bardzo dokładnie i wyraźnie oznaczyć, jednak dla ułatwienia gospodyniom, nie mającym czasu lub cierpliwości ważenia każdego przedmiotu użytego w kuchni, a bez czego, tak potrawa, a co najbardziej ciasto lub legumina popsuc się mogą, podaje niniejszem zamianę funtów na miarę, co rzeczywiście łatwiej i prędzej się daje dopełnić.

Funt cukru jest to pół kwarty dawnej polskiej, pół funta więc będzie kwaterka, a że mniej więcej każda zwyczajnej wielkości do herbaty używana szklanka lub filiżanka odpowiada kwaterce, szklanka więc pełna mączki cukrowej lub cukru tartego jest pół funta. Łyżka cukru równa się 4 łutom. Kwarta masła waży dwa funty i łutów 8, pół kwarty — funt jeden i łutów 4, biorąc więc szklankę mamy niezawodnie nie więcej jak pół funta. Najlepiej jednak do masła mieć wymierzone dwa garnuszki jeden pół kwartowy a jeden kwaterkowy; w szkle bowiem źle mierzyć naprzykład klarowane gorące masło.

Łyżka masła równa się 4 łutom. Co do mąki przyjęto jest za zasadę, że garniec zawiera 5 funtów, ja jednak przekonałam się, że kwarta zawiera funt i łutów 12 najmniej to jest jeżeli jest stry-

chowana, garniec więc ma funtów 5 i pół. U siebie w kuchni biorę pół kwarty czubate mąki za trzy ćwierci funta czyli kwaterkę za 11 łutów. Najlepiej do mąki i cukru mieć pół kwartę i kwaterkę. Łyżka mąki równa się 2 łutom, gdy idzie o większą ilość zawsze lepiej użyć wagi.



SPIS POTRAW.

ROZDZIAŁ I.

Zupy.

	<i>Strona</i>		<i>Strona</i>
1. Rosół lub bulion czy- sty	58	19. Zupa szczawiowa . .	71
2. Bulion	60	20. Liście szczawiowe na rosole.	72
3. Rosół z cielęciny lub kury	60	21. Zupa grochowa . .	72
4. Rosół rumiany. . .	61	22. Zupa ze świeżego zie- lonego grochu . . .	73
5. Zupa rumiana zwana „Julienne“	61	23. Zupa szparagowa. .	73
6. Rosół zaprawiany. .	63	24. Zupa neapolitańska .	74
7. Rosół ze słodką ka- pustą	63	25. Zupa żółwiowa. . .	74
8. Zupa z drobiu (purée)	63	26. Czarnina	75
9. Krupnik	64	27. Kapuśniak zwyczajny	76
10. Barszcz czysty. . .	65	28. Kapuśniak ukraiński	77
11. Barszcz ze śmietaną .	66	29. Zupa cytrynowa . .	77
12. Barszcz postny ze świeżej botwiny . .	67	30. Zupa biała grzybowa	78
13. Kwas na barszcz li- tewski	68	31. Zupa biała Karls- badzka	78
14. Zupa pomidorowa klarowna.	68	32. Zupa z jarzyn . . .	79
15. Zupa pomidorowa ze śmietaną.	69	33. Zupa ogórkowa na cynadrach	80
16. Barszcz podolski . .	69	34. Zupa kartoflana . .	80
17. Zupa rakowa . . .	69	35. Purée z kartofli . .	81
18. Zupa ze zwierzyny .	71		
		Zupy postne.	
		36. Zupa grzybowa . .	82
		37. Zupa ze świeżych ry- dzów lub pieczarek .	82

	<i>Strona</i>		<i>Strona</i>
38. Kaszka na grzybowym smaku	83	47. Zupa poziomkowa	87
39. Gotowanie klejku	83	48. Zupa z czarnych jagód	88
40. Zupa rybna	84	49. Zupa wiśniowa	88
41. Sago na winie	85	50. Zupa z jabłek lub gruszek	88
42. Polewka z piwa ze śmietaną	85	51. Zupa śliwkowa	89
43. Gramatka z piwa	85	52. Chłodnik	89
44. Zacierki lub kluski gryczane na mleku	86	53. Kalteszal	90
45. Zupa z powideł	86	54. Zupa zwana nic na mleku	91
Zupy zimne.			
46. Zupa migdałowa	87		

ROZDZIAŁ II.

Rozmaite dodatki do zup.

1. Ryż	92	9. Pulpety do rosołu	97
2. Makaron	93	10. Pulpety do barszczu	97
3. Kaszka zwyczajna zacierana	94	11. Uszka do barszczu	97
4. Kluski francuzkie	94	12. Pulpety z ryb	98
5. Kluski francuzkie bez piany	95	13. Raki nadziewane	99
6. Kluski francuzkie na prędcie	95	14. Jaja w koszulkach	99
7. Kluski parzone	96	15. Jaja faszerowane	99
8. Kluski krajane	96	16. Grzanki do zup z parmezaniem	100
		17. Grzanki rozmaite	100

ROZDZIAŁ III.

S o s y.

1. Sos kaparowy	102	3. Sos pieczark. biały	103
2. Sos korniszonowy rumiany	103	4. Sos serdelowy	104
		5. Sos ogórkowy	104

<i>Strona</i>	<i>Strona</i>
6. Sos szary z rodzenk. . . 104	21. Sos z soków do bu-
7. Sos szczawiowy . . . 105	dyniu. 112
8. Sos szczypiorkowy . . 105	22. Sos ponczowy . . . 112
9. Sos cebulowy biały	23. Szodo (Chauveau) . 112
zwany a la Soubise . 105	24. Sos musztardowy . . 113
10. Sos cebulowy ostry . 106	25. Sos tatarski zimny . 113
11. Sos holenderski . . . 107	26. Sos z żółtek do ma-
12. Sos cytrynowy . . . 108	jonezów 113
13. Sos rumiany cytryn. . 108	27. Esencya do ostrych
14. Sos biały 109	sosów 114
15. Sos grzybowy 109	28. Musztarda angielska. 114
16. Sos pomidorowy . . . 109	29. Masło serdelowe . . 115
17. Sos rakowy. 110	30. Ćwikła 115
18. Biszamel. 110	31. Amoretki 116
19. Chrzan ze śmietaną . 111	32. Karmel (cukier ru-
20. Sos śmietankowy . . 111	miany) 116

ROZDZIAŁ IV.

Pasztesy i ciasta do pasztetów.

1. Ciasto francuzkie do pasztetów, paszteteczków lub ciastek. . . . 117	7. Potrawa z przodków zajęczych we francuzkiem cieście. 125
2. Ciasto pół-francuzkie 118	8. Pasztet na zimno (pain de gibier) . . 126
3. Ciasto maślane. . . . 119	9. Pasztet sztrasburski z wątróbek 128
4. Ciasto rozsypujące się (kruche). 120	10. Pasztet na zimno z ro-zmaitego mięsiwa. . 128
5. Pasztet z kuropatw, zajęcy, kwiczołów lub innej jakiej zwierzyny. 120	11. Pasztet zimny bez zwierzyny 129
6. Oszczędny i łatwy pasztet z przodków zajęczych lub sarnich . 122	12. Pasztet na zimno z gęsi 129
	13. Pasztet z raków . . 130

ROZDZIAŁ V.

Paszteciki i pierogi ruskie.

	<i>Strona</i>		<i>Strona</i>
1. Paszteciki w cieście kruchem	131	10. Paszteciki z raków	138
2. Paszteciki we fran- cuzkiem cieście.	132	11. Paszteciki postne	138
3. Paszteciki z mózgu w konchach.	133	12. Paszteciki z grzybów	139
4. Paszteciki w kruchem cieście	133	13. Paszteciki ze szpara- gami	139
5. Paszteciki w naleśni- kach	134	14. Pierogi ruskie z mię- sem	140
6. Paszteciki smażone z drobiu (croquettes)	135	15. Pierogi ruskie z wy- zigą	141
7. Paszteciki smażone w drożdżowym cieście	136	16. Kulebiaka, czyli pie- róg ruski z rybą	141
8. Paszteciki z ryb	137	17. Pierogi ruskie ze świeżą kapustą.	142
9. Paszteciki w kon- chach z łosiosia, węgo- rza lub szczupaka.	137	18. Pierogi ze słoniną zwane speckkuchen	142
		19. Pyza z mięsem.	143

ROZDZIAŁ VI.

Wołowina.

Zewnętrzne oznaki dobroci mięsa.

1. Sztuka mięsa biała	144	5. Sztufada na gorąco lub na zimno	148
2. Sztuka mięsa na parze	145	6. Sztufada na zimno	149
3. Pieczeń wołowa du- szona	146	7. Sztufada w galarecie	150
4. Sztuka mięsa opiekana	147		

	<i>Strona</i>		<i>Strona</i>
8. Sztuka mięsa na zimno z galaretą . . .	150	24. Zrazy bite . . .	162
9. Pieczeń huzarska . .	151	25. Zrazy zawijane polskie . . .	163
10. Pieczeń wołowa duszona szpikowana jabłkami . . .	152	26. Zrazy à la Nelson . .	163
11. Pieczeń wołowa z różną . . .	152	27. Zraziki na pędce (à la hâte) . . .	164
12. Polędwica . . .	153	28. Zrazy francuzkie . .	165
13. Polędwica z maderą i trufkami . . .	154	29. Pekeflejsz . . .	165
14. Rost-Boef . . .	155	30. Ozór na szaro . . .	166
15. Pieczeń siekana . .	155	31. Ozór z chrzanem . .	166
16. Befsztyk . . .	156	32. Bigos z pozostałej pieczeni lub mięsa z jabłkami . . .	167
17. Befsztyk po hambursku . . .	158	33. Bigos prawdziwy litewski . . .	167
18. Befsztyk „à la maitre d'hôtel“ . . .	159	34. Kołduny . . .	168
19. Kotlet wołowy „entre côte à la béarnaise“ .	160	35. Pierozki z mięsem .	169
20. Klops z sosem . . .	161	36. Gulacz węgierski . .	170
21. Klops smażony . . .	161	37. Flaki . . .	170
22. Klops angielski . . .	161	38. Cynadry wołowe . .	172
23. Zrazy faszerowane .	162	39. Sztuka mięsa Radeckiego . . .	173
		40. Tłuszcz wołowy (fritûre) . . .	173

ROZDZIAŁ VII.

Cielęcina.

1. Pieczeń cielęca . . .	174	5. Fricandeau z pieczeni cielęcej . . .	177
2. Pieczeń cielęca na sposób sarny . . .	176	6. Mostek cielęcy nadziewany . . .	177
3. Szynka z cielęciny . .	176	7. Potrawa z mostku cielęcego . . .	178
4. Pieczeń cielęca z parmezaniem . . .	177		

	<i>Strona</i>		<i>Strona</i>
8. Mostek cielęcy z ry- żem	179	18. Potrawa z główki cie- lęcej	186
9. Potrawa z pieczonej cielęciny.	179	19. Główka cielęca à la vinegrette	187
10. Sznyce cielęce po wiedeńsku	180	20. Nóżki cielęce w gala- recie	188
11. Kotlety cielęce bite .	180	21. Nóżki cielęce osma- żone w cieście	189
12. Nowomodny rodzaj kotletów bitych	181	22. Nóżki cielęce na po- trawę	190
13. Kotlety cielęce sie- kane	182	23. Kotlety z mózgu cie- lęcego	190
14. Kotlety cielęce ze szpikiem.	184	24. Wątróbka cielęcapię- czona.	190
15. Kotlety cielęce w pa- pilotach	185	25. Wątróbka cielęcadu- szona.	191
16. Kotlety z pozostałej pieczeni cielęcej	185	26. Budyń z wątróbki cielęcej	191
17. Krokiety z pozostałej pieczeni cielęcej ze smażoną pietruszką .	186	27. Forszmak	192

ROZDZIAŁ VIII.

Baranina.

1. Pieczeń barania zwy- czajna.	194	6. Kotlety baranie bite .	197
2. Pieczeń barania du- szona ze śmietaną.	194	7. Kotlety baranie sie- kane.	198
3. Wyborna pieczeń ba- rania z różną.	195	8. Mostek barani z ry- żem	198
4. Cąber lub pieczeń ba- rania na sposób sárny.	196	9. Potrawka z mostku baraniego z sosem po- midorowym.	199
5. Pieczeń barania ma- rynowana	197	10. Mostki baranie ob- smażane	199

	<i>Strona</i>		<i>Strona</i>
11. Potrawka z pieczeni baraniej z agrestem . . .	199	13. Piław turecki z bara- niną	201
12. Baranina z ryżem. . .	200	14. Cynadry baranie . . .	201

ROZDZIAŁ IX.

W i e p r z o w i n a.

1. Schab pieczony . . .	202	10. Prosię pieczone na- dziewane.	206
2. Połędwica wieprzowa	203	11. Potrawa z prosięcia na biało	207
3. Kotlety wieprzowe . . .	203	12. Potrawka z prosięcia na szaro	208
4. Szynka na gorąco. . .	203	13. Rolada z prosięcia. . .	208
5. Szynka pieczona . . .	205	14. Prosię w galarecie . . .	209
6. Kielbasy smażone z sosem.	205	15. Cynadry wieprzowe w maderze	210
7. Kielbasy w piwie. . .	206	16. Cynadry z różną . . .	210
8. Kielbasa pieczona . . .	206		
9. Kiszka smażona . . .	206		

ROZDZIAŁ X.

R y b y.

Uwagi ogólne o rybach.

1. Szczupak lub sandacz w całości z pieczarko- wym sosem	212	4. Szczupak duszony z chrzanem	214
2. Szczupak z białemi sosami lub holender- skim	213	5. Szczupak faszerowa- ny po żydowski	214
3. Szczupak duszony z jarzynami	213	6. Wyborny szczupak z różną	215
		7. Szczupak z pieca w słoninie	215

	<i>Strona</i>		<i>Strona</i>
8. Szczupak lub sandacz w majonezie w całości	216	25. Karp', leszcz lub lin na szaro	229
9. Majonez biały zwany „provençal“	217	26. Karp' na białem lub czerwonym winie	231
10. Szczupak faszerowany w galarecie	218	27. Leszcz z chrzanem z jabłkami	231
11. Szczupak, sandacz, karp, leszcz lub lin w galarecie	219	28. Lin lub leszcz duszony w słoninie z jarzynami	232
12. Ryba w galarecie bez kości	220	29. Karasie ze śmietaną	232
13. Sandacz z pieczarkami, zwany „au gratin“	222	30. Sum lub rappy z białym sosem	233
14. Sandacz lub okoń z jajami	223	31. Węgorz po elblądzku	233
15. Sandacz lub okoń z sosem holenderskim	223	32. Łosoś	235
16. Sandacz po francuzku	224	33. Szczupak, sandacz, lin lub karasie smażone	235
17. Sandacz smażony bez ości	224	34. Sielawy smażone	236
18. Jesiotr pieczony z sosem pieczarkowym	225	35. Stokfisz	236
19. Jesiotr pieczony na rożnie	226	36. Salceson z lina	237
20. Jesiotr lub szczupak marynowany	226	37. Zrazy rybne	238
21. Szczupak po turecku	227	38. Kotlety z ryb lub śledzi	238
22. Węgorz smażony z sosem kaparowym	228	39. Śledzie smażone nadziewane	239
23. Węgorz marynowany	228	40. Śledzie marynowane	239
24. Węgorz z rakami w galarecie	229	41. Śledzie marynowane na sposób minogów	240
		42. Raki	241
		43. Potrawa z raków	241
		44. Oszczędny majonez z ryby lub jakiegokolwiek pieczystego zwanego „vinegrette“	242

ROZDZIAŁ XI.

D r ó b.

Oznaki dobroci drobiu.

	<i>Strona</i>		<i>Strona</i>
1. Indyk pieczony nadziewany.	245	13. Potrawka z kurcząt z garnka	255
2. Auszpik z indyka lub kapłonów.	246	14. Potrawa z kurcząt z agrestem.	256
3. Indyk faszerowany czyli galantina z indyka	247	15. Kurczęta duszone na przędce	257
4. Potrawa z pieczonego indyka.	249	16. Wątróbki z kur, gęsi lub kaczek w sosie z maderą.	257
5. Pularda z serdelami .	249	17. Kaczki pieczone . .	258
6. „Vol au vent“ czyli potrawa z kur lub kapłonów	250	18. Kaczki młode z kapustą włoską	258
7. Piersi pulardy z pieczarkami lub truflami	251	19. Potrawa z kaczek opiekanych	259
8. Majonez z pulard lub kapłonów.	252	20. Potrawa z kaczek lub kur z ryżem	259
9. Kurczęta na pieczyście	253	21. Gęś pieczona nadziewana	260
10. Kurczęta z pieca . .	254	22. Potrawa z podróbek gęsich	260
11. Kurczęta po wiedeńsku.	255	23. Kokilki z drobiu (potrawka w muszlach) .	261
12. Potrawa z kurcząt .	255		

ROZDZIAŁ XII.

Zwierzyna.

Oznaki dobroci zwierzyny.

1. Sarna	263	3. Bażanty, kuropatwy i jarząbki	265
2. Zając	264		

4. Kuropatwy duszonne	265	7. Potrawa z kaczek dzikich	266
5. Bekasy i kwiczoły.	265	8. Cietrzew'.	266
6. Kaczki dzikie pieczone	266	9. Ptaszki drobne smażone	267

ROZDZIAŁ XIII.

Jarzyny.

O używaniu rozmaitych jarzyn.

	<i>Strona</i>		<i>Strona</i>
1. Brukiew	268	15. Kalafiory	275
2. Buraki	268	16. Karczochy	276
3. Fasola zielona	268	17. Kapusta włoska	276
4. Groch szablasty	269	18. Kapusta brukselska na mleku	277
5. Groch szablasty z pomidorami	269	19. Kapusta świeża na kwaśno	277
6. Groch zielony po francuzku	270	20. Kapusta świeża z jabłkami	278
7. Groszek zielony suszony	271	21. Kapusta duszona czerwona.	278
8. Groch cukrowy lub szparagowy w strąkach	271	22. Kapusta kwaszona postna	279
9. Rzepa żółta okrągła, nadziewana	271	23. Kapusta nadziewana.	279
10. Galarepa	272	24. Liście kapusty faszerowane	280
11. Grzyby duszone ze śmietaną	273	25. Kartofle	280
12. Grzyby suszone jak świeże	273	26. Kartofle młode gotowane bez wody	281
13. Jarmuż z kasztanami.	273	27. Kartofle smażone lub duszone	281
14. Kasztany w maśle smażone	274	28. Kartofle „à la lyonnaise“.	282

	<i>Strona</i>		<i>Strona</i>
29. Kartofle ze śmietaną	283	36. Szparagi	286
30. Kartofle „à la maitre d'hotel”	283	37. Szparagi zielone	287
31. Kartofle nadziewane grzybami.	283	38. Szpinak	287
32. Purée z kartofli	284	39. Budyn ze szpinaku	288
33. Kartofle po francuzku	284	40. Szczaw na jarzynę	289
34. Marchew	284	41. Zielenina.	289
35. Rydze w masle.	285	42. Ciastka do okładania jarzynek	289

ROZDZIAŁ XIV.

Różne mączne i jajeczne potrawy.

1. Bliny	290	14. Pierogi gotowane z kapustą	298
2. Makaron włoski z par- mezanem.	291	15. Pierogi z jagodami	298
3. Makaron włoski po neapolitańsku	292	16. Pierozki z powidłami	299
4. Makaron opiekany z szynką	292	17. Pierogi z grzybami	299
5. Makaron na suchy post	293	18. Kotlety lub pączki z kartofli.	299
6. Łazanki z serem	293	19. Ryż z pomidorami	300
7. Kluski gryczane lub pszenne kładzione	294	20. Ryż z sosem pieczar- kowym	301
8. Kluski saskie ze świe- żemi gruszkami	294	21. Omlet mączny	301
9. Kluski bawarskie.	295	22. Makaron z pomido- rami	302
10. Pierogi ruskie z se- rem lub powidłami	295	23. Jaja sadzone na masle	302
11. Pierogi leniwe.	296	24. Jaja sadzone na occie.	303
12. Pierogi z sera z bułką	297	25. Jajka na miękko (ala coque).	303
13. Pierogi z serem	297	26. Prażucha	304
		27. Kasza sybarycka.	304
		28. Kaszka na grzybowym smaku.	305

	<i>Strona</i>		<i>Strona</i>
29. Kasza jaglana opiekana	305	31. Kasza jęczmienna.	306
30. Kasza gryczana pruzona	306	32. Jajecznicza	306
		33. Omlety	307

ROZDZIAŁ XV.

Leguminy.

1. Naleśniki z konfiturami, jabłkami lub serem	309	15. Legumina czekoladowa	319
2. Legumina z naleśników	310	16. Legumina z kwaśnej śmietany	319
3. Naleśniki przekładane kremem	310	17. Legumina szafranowa	320
4. Legumina z jabłek w papilotach	311	18. Legumina z ryżu z jabłkami	320
5. Budyń z bułki	311	19. Legumina krakowska	321
6. Budyń z orzechów włoskich.	313	20. Legumina kartoflana	321
7. Budyń parzony czekoladowy	313	21. Legumina z rodzenek i migdałów	322
8. Plum pudding	314	22. Legumina z sera, węgierska	322
9. Legumina parzona	315	23. Pyza	323
10. Legumina chlebowa	316	24. Racuszki	324
11. Omlet biszkoptowy z konfiturami.	317	25. Pysie parzone.	324
12. Legumina biszkoptowa	317	26. Pieróżki kruche	325
13. Leguminy z makaronu.	318	27. Legumina z cytryny lub pomarańczy	326
14. Legumina z ryżu lub kaszki	318	28. Grzanki z winem.	326
		29. Grzanki przekładane powidłami	326
		30. Bułeczki nadziewane konfiturami.	327

	<i>Strona</i>		<i>Strona</i>
31. Jabłka smażone w cieście.	327	39. Jabłka zapiekane w kremie	332
32. Jabłka w cieście kru- chem lub francuzkiem	328	40. Legumina z chleba razowego z jabłkami	332
33. Legumina z jabłek na półmisku	328	41. Suflet z jabłek . . .	333
34. Szarlotka z jabłek pieczonych	329	42. Strudel z jabłek . . .	333
35. Szarlotka z jabłek w kruchem cieście . . .	329	43. Strudel na drożdżach z serem lub makiem .	334
36. Szarlotka z jabłek w grzankach	330	44. Suflet z ryżu	335
37. Szarlotka z jabłek z sucharkami	331	45. Krokiety z ryżu i mo- reli	336
38. Legumina z konfitur i marengów	331	46. Legumina owocowa na porcelanie	337
		47. Legumina tortowa . . .	337
		48. Suflet z poziomek lub malin	338
		49. Akacya smarzona . . .	338

ROZDZIAŁ XVI.

Leguminy zimne, kremy i galarety.

1. Kisielęk migdałowy z ryżu	339	8. Kaszka z orzechami na zimno	343
2. Ryż ponczowy na zi- mno	340	9. Legumina makowa . . .	344
3. Ryż z bitą śmietaną . . .	341	10. Mak na wilię	344
4. Sago z bitą śmietaną . . .	341	11. Tort jabłkowy	345
5. Sago z formy na zi- mno	342	12. Krem z jabłek ze słodką śmietanką . . .	346
6. Legumina wiosenna	342	13. Krem jabłkowy z for- my	346
7. Kaszka puchowa z so- sem	343	14. Suflet zimny z cytry- ny	347

	<i>Strona</i>		<i>Strona</i>
15. Pianka z konfiturami	347	33. Kisiel malinowy, poziomkowy, porzeczkowy, wiśniowy lub agrestowy	358
16. Ciastka z owocami	347	34. Blanc - manger czyli galareta migdałowa	359
17. Ciastka ze śliwkami	348	35. Galareta migdałowa postna	360
18. Kasztany z bitą śmietaną	348	36. Krem owocowy	360
19. Krem z owocami	349	37. Krem poziomkowy lub malinowy	361
20. Marengi ze śmietaną	350	38. Krem z brzoskwiń	361
21. Tort hiszpański	351	39. Krem z winogron	361
22. Krem ze słodkiej śmietanki	351	40. Krem ponczowy	362
23. Krem migdałowy żółty	352	41. Krem pomarańczowy	363
24. Krem pomarańczowy na słodkiej śmietance	352	42. Galareta malinowa	363
25. Krem czekoladowy	353	43. Galareta ananasowa	365
26. Gotowany krem czekoladowy	353	44. Galareta cytrynowa	365
27. Krem śmietankowy z czekoladą	354	45. Galareta pomarańczowa	366
28. Krem kawowy lub śmietankowy	355	46. Galareta winna lub ponczowa	366
29. Oszczędny krem z kwaśną śmietaną	355	47. Kawa na zimno, zwana neapolitańską	367
30. Kisielek migdałowy postny	356	48. Lody bez maszynki (plombier)	368
31. Kisiel śmietankowy	357	49. Użycie karugu i żelatyny	368
32. Kisielek żurawinowy	358		

ROZDZIAŁ XVII.

Komputy.

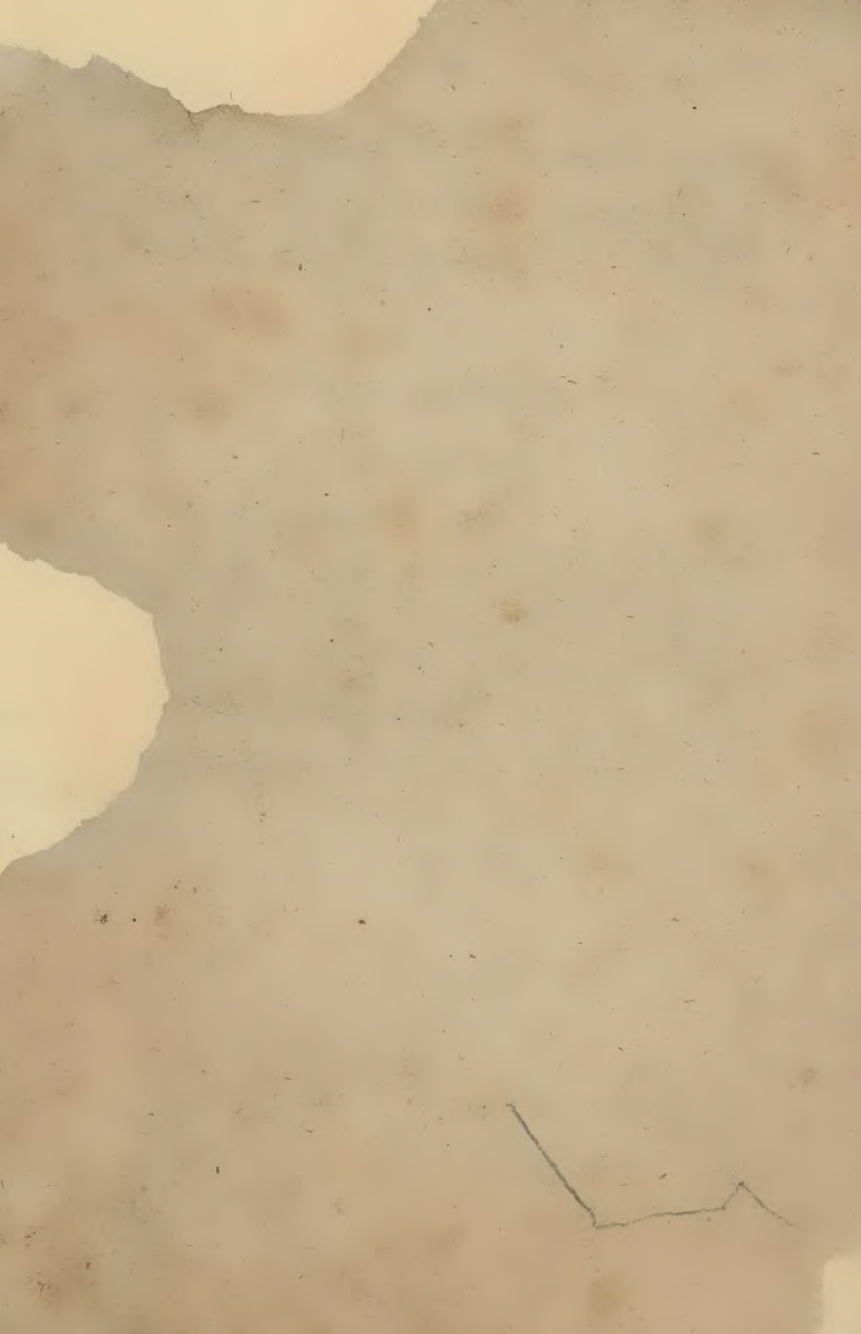
1. Komput z jabłek	369	4. Komput ze śliwek	370
2. Komput z gruszek	370	5. Komput z pomarańcz	371
3. Komput z moreli lub brzoskwiń	370	6. Komput z wisien	371

	<i>Strona</i>		<i>Strona</i>
7. Komput z czarnych czereśni	371	10. Macedoine z owoców letnich	373
8. Komput z agrestu	372	11. Macedoine z poma- rańcz	373
9. Macedoine z owoców jesiennych	372	12. Komput z suszonych śliwek	374

ROZDZIAŁ XVIII.

S a ł a t y.

1. Sałata	375	7. Sałata z różnych ja- rzyn i piklów	378
2. Francuzki sposób przyprawiania sałaty	376	8. Sałata z marchwi	379
3. Roszponka, andywja cykorja	377	9. Sałata z jabłek z ser- delami	
4. Sałata z kapusty czer- wonej.	377	10. Sałata z kartofli i ś- dzia	
5. Sałata z selerów	377	Doświadczenia gospo- skie	
6. Sałata majonezowa	378	Zamiana wagi na miarę	



Biblioteka Śląska w Katowicach

ID: 0030001464801



I 1721384