

I. 1.460.750

KUCHARZ

WIELKOPOLSKI

PRAKTYCZNE PRZEPISY
GOTOWANIA SMACZNYCH A TANICH POTRAW

SMAŻENIA KONFITUR, PIECZENIA CIAST,
PRYZRZĄDZANIA LODÓW, KREMÓW, GALARET,

DESERÓW, KONSERWÓW I WĘDLIN

ORAZ

RÓŻNE SEKRETA DOMOWE

UŁOŻYŁA

MARYA ŚLEZAŃSKA.

Czwarte wydanie poprawne i znacznie powiększone.

POZNAŃ.

DRUK I NAKŁAD JAROSŁAWA LEITGEBRA.

1892.

Biblioteka Narodowa
Warszawa



30001001821463



I. A. 460. 950



1984 K 992/57

Jedną z najważniejszych czynności gospodarstwa kobiecego jest bez wątpienia gotowanie. Ale nie tak łatwo zadanie to spełnić, jakby się zdawało, i gospodyni nieobeznana z sztuką kucharską, chociażby nie żałowała pracy i kosztów, sama nie będzie mogła go spełnić jak należy. Ta myśl powodowała mną, aby podjąć się niniejszej pracy i przyjść w tej mierze w pomoc naszym gosposiom, zwłaszcza młodszym.

Książka moja zawiera przepisy gotowania pożywnych, smacznych, eleganckich, a przytem tanich potraw i tak przystępnie napisana, że nie tylko doświadczone gospodynie, lecz i osoby najmniej z kuchnią obeznane korzystać z niej mogą. I przy uroczystościach, gdy należy z wykwintniejszym wystąpić obiadem lub sutszą kolacją, czyni nasz podręcznik zadość, przy umiejętnem zastosowaniu objętych nim przepisów.

Ogłaszając tedy nagromadzone w ciągu lat i przeważnie na własnem doświadczeniu oparte przepisy umiejętnego gospodarstwa kobiecego, mianowicie jak ma się postępować, aby przy oszczędności podawane na stół potrawy były smaczne i pożywne, jestem przekonana, że nowa ta praca na polu kucharstwa mile przez Szanowne Czytelniczki będzie przyjęta.

Nie podaję dyspozycyi obiadów na cały rok, gdyż uważam to za niepraktyczne i nie dające się w gospodarstwie przeprowadzić, najczęściej bowiem dyspozycya obiadu zależy od zapasów, w jakie spiżarnia zaopatrzona.

Za miarę przyjęłam litr, dziś powszechnie używany, za wagę zaś jeszcze dawniejszy funt, dzielący się na 30 łutów, gdyż ten nie różni się od nowego co do ciężkości, tylko co do podziału. Jednakowoż, że gospodynie nasze przyjdą często w kolizya z nowym funtem, podaję jego podział w zastosowaniu do starego.

1 funt = 500 gramom. — $\frac{1}{2}$ funta = 250 gramom. $\frac{1}{4}$ funta = 125 gramom. — $\frac{1}{2}$ funta = 62 $\frac{1}{2}$ gramom. — 1 łut = 16 gramom. — 2 łuty = 33 gramom. — 3 łuty = 50 gramom. — 4 łuty = 66 gramom. — 5 łutów = 83 gramom. — 6 łutów = 100 gramom. — 7 łutów = 116 gramom. — 8 łutów = 133 gramom. — 9 łutów = 150 gramom. — 10 łutów = 166 gramom. — 11 łutów = 183 gramom. — 12 łutów = 200 gramom.

Dla ułatwienia gospodyniom, nie mającym czasu do ważenia każdego przedmiotu, podaję tutaj porównanie wag z niektórymi miarami, nie pochwalam zaś, aby mierzyć na kieliszki lub szklanki, które to mają zastępować dawniejsze kwatki czyli dzisiejsze $\frac{1}{4}$ litra, jest to bowiem bardzo względna miara, zastosowanie której ma w następstwie nieudawanie się potraw a szczególnież ciast. Radziłabym gospodyniom mieć $\frac{1}{4}$ litra lub raz na zawsze wymierzony garnek trzymający $\frac{1}{4}$ lub $\frac{1}{8}$ litra.

1 funt masła dobrego po sklarowaniu daje płynu $\frac{1}{4}$ litra. 1 łyżka nabrana masła po sklarowaniu waży 2 łuty. 1 łyżka nabrana masła surowego waży 2 $\frac{1}{2}$ łuta. 1 łyżka masła sklarowanego waży 1 łut. 1 litr z czubkiem mąki pszennej waży 1 funt. 1 łyżka czubata mąki waży 2 łuty. 1 łyżka strychem wzięta równa 1 łutowi. $\frac{1}{4}$ litra mąki nasypana dobrze równa 7 $\frac{1}{2}$ łutom. $\frac{1}{4}$ litra kartoflanej mąki równa 11 łutom. $\frac{1}{4}$ litra tartej bułki równa 6 łutom. 1 łyżka z czubkiem nabrana bułki tartej równa 1 łutowi. $\frac{1}{4}$ litra cukru równa 10 $\frac{1}{2}$ łutom. 1 łyżka cukru nabrana czubato równa 2 łutom. 1 łyżka cukru strychem wzięta równa 1 łutowi.

Nakrycie stołu.

Nakrycie i przybranie stołu nie należy do wydziału kuchni, jednakowoż obeznanie się z niem przy większych obiadach jest dla gospodyni koniecznem. Stół ustawia się podług pokoju, jeżeli zaś pokój nie jest dość długi, można w podkowę ustawić; miejsca rachuje się na osobę 3 stopy. Po nakryciu obrusem stawia się na środku stołu wazon z kwiatami lub baumkuch, kosze z owocami, zastawa z deserem, świece w kandelabrach jeżeli pokój nie jest lampami oświetlony w odstępach stosownych, kilka drobnych naczyń z solą, pieprzem i cukrem etc. Dla każdej osoby z brzegu stołu stawia się w pewnej odległości miska talerz, na talerzu elegancko

ustawiona serweta z buteczką. Na prawo każdego talerza, na srebrnej podstawce, widelec, nóż i łyżka, które zmieniać za każdą potrawą należy. Przed każdym nakryciem 2 różne kieliszki i szklanki. Karafki z wodą i winem powinny być w pewnej odległości tak perostawiane po stole, że każdy z gości łatwo sięgnąć może, nie deranzując sąsiada; wreszcie przed każdym nakryciem stawia się krzesło. Główne miejsce znajduje się zwykle na środku stołu przed najpiękniejszą zastawą. Od tego miejsca poczyna służba obnoszenie potraw, jedna w prawo, druga w lewo, podając półmisek z lewej strony. Na 10 osób potrzebny 1 służący, oprócz tego inni donoszą sosy do potraw lub podstawki z octem, oliwą i musztardą. Po zmianie talerzy, widełcy i noży podają się następne dania w nowym porządku. Deser zdejmuje się ze stołu, częstuje nim gości, a po obniesieniu stawia się go na dawnym miejscu. Po obiedzie podaje się czarna kawa.

Do kolacyi ciepłej nakrywa się stół jak do obiadu, lecz często nie siada się do wspólnego stołu, tylko służba roznosi po małych stolikach serwety, talerze, widełce, noże i obnosi potrawy. Bardzo u nas wszła w zwyczaj zimna kolacya, tak zwana herbata angielska; w takim razie zastawia się bufet, ubiera elegancko w środku kwiatami, po bokach stawiają się konfitury, ciasta, kandelabry z świecami, po obu końcach stołu talerze, serwety, noże, widełce, łyżki i zastawia się zimna kolacya podług gustu.

O drugich śniadaniach i zakąskach przedobiednich.

Rozmaitego rodzaju są drugie śniadania. Jeżeli panowie po czystej herbacie udają się w drogę lub na polowanie, w takim razie podają się starodawne polskie potrawy jak kiełbasa z kapustą lub sosem, zrazy, bigos, zrobiony z kapusty kwaszonej i różnych resztek pieczeni, zwierzyną, peklówka, szynka na gorąco, wędliny zimne; masło i ser jako dopełnienie śniadania. Przy takich syjących potrawach gorzka lub jaka korzenna wódka jest konieczna. Jeżeli obiad ma nastąpić w trzy godziny, gospodyni nie da wtedy tak ciężkiego śniadania, może podać jedną z tych potraw na gorąco i zimne zakąski jak np. wędliny, paszety na zimno, sery rozmaite, podawane zawsze pod kloszem. Dawniej podawano przy śniadaniach konfitury w różnych gatunkach, ale że stodoły nie pobudzają apetytu i zły kontrast stanowią ze słonymi przysmakami, dla tego dziś podaje się konfitury jako deser przy końcu obiadu, kolacyi lub na podwieczorek. Przy śniadaniach spotykamy je tylko przy wystawnych, gorących, tak zwanych „dejeunés dinatoires“, przy których podaje się bulion lub barszcz w filiżankach, majonezy, poledwica, paszety gorące, ryby, zwierzyną, a na deser w lecie owoce, w zimie konfitury. Śniadania takie bywają podawane o późniejszej godzinie, np. o 2 lub 3. Przed samym podaniem bulionu podaje się jeszcze małe przekąski, złożone z rozlicznych ale bardzo delikatnych i w małych ilościach podawanych słonych przysmaków, jak: kawior, sarlony, śledzie, paszety w puszkach, kanapki, rzodkiewka itp., kilka gatunków wodek, masło, chleb i bułka zrecznie pokrajane. Przekąska stawia się zwy-

kie na osobnym stoliku w jadalnym pokoju i gdy bulion na stole, przed zajęciem miejsca, każdy wybiera sobie, co mu do gustu przypada.

Śniadanie podaje się w następujący sposób: Na większą liczbę osób stół owalny lub długi, na mniejszą zawsze lepszy okrągły. W środku stołu zostawia się miejsce na gorące danie, po obu zaś stronach zimne, uważając zawsze na symetrię. W jednym końcu stołu kilka flaszek ładnych z słodką i gorzką wódką, obok pokrajany chleb w koszyku lub na talerzu, podłożony zresztą serwetką, masło, sól, w lecie rzodkiewka, w zimie śledzie, osobno do nich widelce. Jeżeli śniadanie ma być na prędce tak zwane „à la fourchette“, wtedy małe talerze, noże, widelce i serwetki stawiają się po sześć razem w kilku miejscach, jeżeli zaś jest formalne kładzie się cała nakrycie każdemu z osobna, ile jest osób: szklaneczki tylko do piwa lub wina, jeżeli jest wino — postawić w około butelek. Po zaproszeniu gości do jadalnej sali, gdy po wódce zasiądą do zimnych wędlin i innych przekąsek, służba wnosi owo jedno gorące danie i stawia na środku stołu, stosownie do ilości osób, dwa lub jeden półmisek. Przy więcej eleganckich śniadaniach podaje się zamiast kiełbasy lub zrazów duży rostbef lub poledwiec albo kotlety. Oprócz tego na stole stać powinno obok przekąsek jedno zimne danie, to jest auszpik lub majonez z ryb. czy drobiu, wreszcie rolada z prostiecia.

Wszystkie zimne mięsna ładnie wyglądają ubrane galareta z nożek ciętych, zafarbowane cukrem pa onym i ubrane gałązkami świeżej zielonej pietruszki. Kilka gatunków chleba w koszykach, sółneczki wraz pieprzem, serwis z octem, oliwa, musztarda oraz chrzan powinny zapełniać puste miejsca stołu. Im więcej tych przyborów tem lepiej, bo każdy z gości znajdzie wszystko pod ręką, co mu do przyprawy podług gustu potrzeba.

O podawaniu wina przy obiedzie.

Wszędzie dobór wina podawanego do stołu, jako i kolej w ich podawaniu jest podstawą świetności obiadu. Moda, zwyczaj krajowy, jako i zamożność wpływają rozmaicie na zmianę w podawaniu gatunków win. Jako wzor podaje następstwo, jak ich używają na wystawnych obiadach.

Sposób pierwszy: Zupa — węgierskie; majonez — madera; ryba — czerwone; potrawa — reńskie; pieczone — szampan; deser — tokaj.

Sposób drugi: Zupa — madera; zimne danie — białe francuskie; ryba — czerwone bordo; potrawy — reńskie; pieczone — szampan; deser — muskat.

Szampan podaje się zwykle bardzo zimny, butelki stawiają się w wanienki z lodem i tak podają na stół. Wanienki te są w kształcie koszyków, urn itp. z porcelany, metalu lub srebra.

Po obiedzie podaje się zwykle kawę i rozmaite likiery.

I. Obiad wystawny.

Ostrygi. — Zupa à la reine, bulion. — Łosoś, sos holenderski, sendacz w masle. — Poledwica z trufkami, rostbef angielski — Pasztet z baraniny, pasztet z zająca. — Szaragi, kalafiory. — Cąber sarni, bażanty. — Galarety. — Lody. — Owoce. — Cukry. — Kawa. — Likwory francuskie.

II. Obiad wystawny.

Bulion w filiżankach, barszcz w filiżankach. — Sendacz w majonezie, łosoś z sosem rakowym. — Pasztet z kurcząt lub gołębi, sos trufkowy. — Kalafiory. — Groszek. — Pulardy, cąber jeleni. — Konserwy, sałaty zielona. — Galarety. — Świeże owoce. — Kawa. — Lody. — Torty.

I. Obiad skromniejszy.

Zupa à la Julienne. — Sendacz, sos rakowy. Poledwica z szampionami — Pasztet z zająca — Kalafiory. Wędlina hamburska, kiszka trufkowa — Cąber sarni. — Konserwy, sałaty. — Lody. — Deser. — Kawa.

II Obiad skromniejszy.

Rosół rumiany lub zupa pomidorowa. — Pasztet w kruchem ciastcie. — Szczupak w majonezie. — Poledwica z garniturem. — Kalafiory, groszek. — Kuropatwy lub kapłony. — Komput. — Krem śmietankowy. — Owoce. — Kawa.

Obiad zwyczajny.

Zupa. — Paszteciki. — Mięso w dużej sztuce — Jarczyna z dodatkiem. — Pieczeń. — Kompot lub sałata. — Legumina lub krem. — Masło, ser — Kawa

Wielka kolacya.

Ryba cała lub w dzwonekch. — Lekka jarczyna z małemi kulecikami. — Potrawka z drobiu lub dziczyzny. — Majonez, zimne pasztety. — Pieczenie — Sałaty i kompoty. — Ciepłe lub zimne miszpeizowe potrawy. — Galarety lub kremy. — Lekkie ciasta. — Lody. — Deser.

Kolacya skromniejsza.

Ryby w całości lub majonez. — Pieczone. — Sałaty lub konserwy. — Galarety lub lody. — Deser.

Kolacze zwyczajne.

1. Pieczone. — Sałaty i konserwy. — Legumina.
2. Południca. — Włoski makaron z szynką.
3. Patrawa z kapłonów, obłożona ryżem lub ciastkami. — Pieczone. — Sałaty.

Zimna kolacja.

Zimne pieczenie. — Szynka, osór wędzony. — Cała ryba z sosem remuladowym. — Zimne pasztety. — Sałaty rozmaite. — Zimne meispiszowe potrawy. — Kremy, galarety, komputy. — Chleb, masło i ser.

Herbata angielska.

Herbata. — Cytryna, sok, arak, śmietanka. — Chleb, masło świeże i sardelowe. — Sery rozmaite. — Wędliny. — Sarna lub rolada na zimno. — Ciasta rozmaite i oblaty. — Konfitury i owoce. — Torty.

Wielkie śniadanie.

Bulion. — Kotlety z sosem. — Małe pasztety. — Potrawa z dziczyzny. — Pieczone kwieczoły, kurapatwy. — Pasztety z gęsich wątróbek. — Szynka. — Galarety. — Mix-pikles. — Łosoś, kawier, ostrygi. — Komputy. — Pieczeń na zimno, wszystko do wyboru.

Podwieczorek letni.

Chcąc podać elegancko kawę na podwieczorek, należy ją dać zamrożoną. Prócz tego podają się różne owoce, jakich tylko pora dostarcza. Maliny i porzeczki, a do nich śmietanka, cukier, wino czerwone i arak do melonu lub arbuza, miód w plastrach, śmietana kwaśna, chleb wiejski na serwatek i razowy, masło świeże bez soli, wrzacie konfitury, jeżeli owoców nie ma. Orzechy świeże włoskie, obrane z zielonej skórki, rozcięte na połowy, do tego miód. Za napój do podwieczorku podaje się sok do wody, biszof i wszelkie chłodniki. Do podwieczorku podają się także ciasta, lecz dobre, wykwintne, jako to: makaroniki, marengi, babka dobra i tym podobne.

ROZDZIAŁ I.

ROSOŁY I ZUPY.

1. Rosół z mięsa wołowego.

Mięso na rosół musi być koniecznie świeże i nie stęchłe. Nie należy przechowywać długo mięsa w piwnicy lub na lodzie, wtedy bowiem rosół nie będzie klarowny ani smaczny. Dobroć rosolu zależy od mniejszej lub większej ilości mięsa. Kości nie dają rosolowi tej tęgości co mięso; wygotowuje się raczej z nich tłuszczyzno a często i przysmak. Chcąc mieć rosół bardzo mocny bierze się na 6 osób 4 funty mięsa, na zwyczajny są 3 funty na 6 osób dostateczne. Na 1 funt mięsa rachuje się 1 litr wody, a na osobę $\frac{1}{4}$ litra rosolu. Na wystawniejsze obiady, chcąc mieć smaczniejszy rosół, można na 10 funtów mięsa dobrać starszą kure. Wogóle z mieszanego mięsa smaczniejszy rosół. Rosół w czasie gotowania nie powinien się podlewać wodą, podlany musi się jeszcze gotować godzinę. Rosół powinien się gotować blisko 3 godziny, lecz zależy też długość gotowania od ilo-

ści i miękkości mięsa. Najsmaczniejszy jest gotowany w polewanym garnku glinianym.

Mięso tylko raz umyte w zimnej wodzie, a nie moczone, bo przez to rosół traci na tęgości, kładzie się w garnek, nalewa zimną miękką wodą, soli, lecz nie zanadto, gdyż przesolony rosół jest niesmaczny, gotuje na wolnym ogniu szumując, dopóki szumowiny nie przestaną się pokazywać. Następnie odstawia się od ognia, zalewa łyżką zimnej wody, a tłustość, zwana poślota, oddzieli się natychmiast i pokaze na wierzchu. Tłustość tę należy staranie zebrać, gdyż jest niestrawną, poczem wstawia się znowu rosół na ogień, niech się dalej wolno gotuje.

Pożywniejszy, lubo nie tak klarowny jest rosół gotowany bez szumowania i dla tego sposób ten coraz więcej bywa zalecanym.

Na godzinę przed wydaniem włożyć 3 korzonki pietruszki, dwie marchewki, 1 mały seler, trochę pory, galarepy, sparzonej poprzednio włoskiej kapusty i kalfior. Krótko przed wydaniem można wrzucić parę ziarenek korzenia, lecz bardzo mało, by nie popsuć smaku rosółu. Na parę minut przed wydaniem na stół odstawić rosół od ognia, żeby się sklarował, zebrać resztę tłustości, przelać przez sitko do wazy, w którą się kładzie poprzednio przygotowane dodatki i trochę zielonej pietruszki; można też dorzucić grzybek suszony do włoszczyzny. Chcąc mieć rosół koloru ciemniejszego, wrzucić do niego cebulę upieczoną pod blachą. Rosół mocny można też podać w filiżankach, w miejsce bulionu. Jeżeli chodzi o to, aby sztuka mięsa była dobrą, kładzie się mięso od razu w gotującą wodę, do rosółu zaś, dla dodania smaku, doklada się dobrego bulionu.

2. Rosół rumiany.

Na 6 osób wziąć 3 funty mięsa wołowego, pokrajać w kawałki, włożyć do rądła, podłożyć kawałek łożku wołowego, parę upieczonych cebul i niech się mięso podrumieni, aż puści z siebie brunatny sos; potem dolać trochę wody, by się sos brunatny trochę podgotował, a w końcu podlać tyle wody, ile potrzeba na rosół; sklarować, włożyć włoszczyzny i gotować jak zwykle rosół. Pokrajać drobno rozmaitej włoszczyzny, ugotować osobno na miękko na rosole i na wydaniu włożyć do wazy. Można dać do rosółu francuskie kluseczki lub kapustę faszerowaną.

3. Bulion.

Najlepszy jest bulion, gdy się poprzednio ugotuje rosół z kości cielęcych lub wołowych. Na 6 filiżanek wziąć $\frac{1}{8}$ funta bulionu, pokrajać w kostki, wrzucić w rosół i niech się parę razy zagotuje. Można go także gotować na smaku z włoszczyzny lub na czystej wodzie, lecz w takim razie trzeba trochę więcej bulionu, trochę soli, można i masła włożyć. Do bulionu podają się grzanki lub jaja w koszulkach.

4. Rosół z cielęciny lub kury.

Gotuje się jak każdy inny rosół z tą różnicą, że cielęcina gotuje się półtóry, najwięcej do dwóch godzin. Z drobiazgu zaś, jeżeli jest młody, godzinę; z stariej kury przeszło dwie godziny, czasem i dłużej. Rosół zasypuje się drobną kaszką, lub gotuje się kaszkę na gęsto z masłem i po wystudzeniu kraje się w kostki, lub łyżką kładzie do wazy. Mo-

zna go też zalać lanemi kluseczkami. Na kure lub cielęcinę robi się biały lub żółty sos.

5. Zupa żółwiowa sztuczna.

Wziąć cielęcą główkę, oczyścić dobrze, zdjąć z niej skórę z mięsem na niej zostającym, wyjąć ostrożnie mózdzek w całości, wykroić ozorek i wyczołczyć wszystko w zimnej wodzie, potem odgotować trochę w solonej wodzie, wyłożyć na stółnicę, przycisnąć ciężarem, żeby się dobrze spłaszczyło, a po wystudzeniu pokrajać w czworograniaste kawałki i ugotować na miękko z trochę włoszczyzny, korzeniami i szklanką madery. Osobno odgotować mózdzek w wodzie zaprawionej octem i solą i postawić go do wystudzenia. Ugotować mocnego rosółu z mięsa wołowego i kości pozostałych z cielęcą główką z solą i różną włoszczyzną, zebrać tłuszcz z niego i zabrać go mąką zasmażoną w maśle tak, żeby był trochę zawieszisty. Przecedzić przez sitko, wsypać na koniec noża tłuczonego białego pieprzu, wlać $\frac{1}{2}$ butelki madery, wrzucić trochę w kostkę krajanej gotowanej szynki, zlać z rosółem poprzednio wygotowanym z ozorku i główki cielęcą, ozorek i skórki pokrajane wrzucić także do zupy. Mózdzek pokrajać w kawałki, maczać go w jajku i tartą bułkę, obsmażyć w maśle. Do tego parę na twardo ugotowanych, przez pół przekrajanych żółtek, parę truflii lub szampinionów, wszystko razem zmieszać i wydać na stół. Można też wkrajać w wazę parę talarków cytryny.

6. Zupa à la Reine.

Ugotować rosół z kury zwyczajnym sposobem, pierś pokrajać w podłużne kawałki, resztę mięsa

utłuc na miazgę w moździerzu, przetrzeć przez sitko z ugotowanym na miękko ryżem i rozrzedzić rosółem od kury, zagotować i zaprawić śmietaną, a jeżeli zupa nie dość zawieszista, dobrać do śmietany trochę mąki. Lejąc ją do wazy, można wbić parę żółtek. Poprzednio włożyć do wazy mięso z piersi pokrajane i bułkę w kostkę krajaną i w maśle obrumienioną. Ten sam rosół można zakleić perłową kaszą, a w miejsce śmietany wziąć szklankę madery.

7. Zupa z gęsich podróbek.

Oparzyć i ochłodzić podrób od dwóch gęsi bez wątróbek, nalać wodą i gotować jak zwyczajnie rosół. Po wyszumowaniu wkrajać włoszczyzny, trochę korzeni i niech się dróbka na miękko ugotują. Osobno ugotować na gęsto $\frac{1}{4}$ funta perłowej kaszy, utrzeć ją z masłem, rozprowadzić rosółem i zaprawić $\frac{1}{4}$ litra kwaśnej śmietany. Parę grzybków ugotować, pokrajać drobno i wlać razem z sosem grzybowym w zupę. Wątróbki usiekać, zmieszać z tartą bułką, włożyć trochę masła, 1 żółtko, 1 całe jajko, wymieszać farsz, nadziać skórę z gęsich szyjek, zaszyć i ugotować w zupie, a na wydaniu pokrajać w skośne talarki i włożyć z podróbkami do wazy.

8. Zupa purée z ryżu.

Na 6 osób wziąć 2 funty mięsa cielęcego, ugotować zwyczajnym sposobem rosół. Sparzyć $\frac{1}{4}$ funta ryżu, niech tak trochę stoi, potem zlać, przelać zimną wodą, włożyć masła i gotować na gęsto do miękkości. Po ugotowaniu przetrzeć przez sitko, roz-

prowadzić rosołem tak, aby zupa była zawieszista i raz zagotować. Do téj zupy można dać grzanki w kostki i osmażone w maśle.

9. Zupa à la „Julienne.“

Ugotować na 6 osób rosół z 3 funtów mięsa zwyczajnym sposobem. Nakrajać cienko jarzyn i włoszczyzny jako to: marchwi, galarepy, selery, pietruszki, kalafiorów, szparagów, zielonego groszku, włoskiej kapusty, pierwej ją sparzywszy. Jarzynki te udusić w maśle, podlewając po trochu rosołem. Gdy włoszczyzna prawie miękka, wlać w nią ugotowany rosół i gotować póki nie będzie zupełnie miękka. Aby nadać rosółowi brunatny kolor, wrzucić w niego upieczoną w piecu cebulę, a jeżeli to nie dostateczne, wpuścić trochę karmelu lub bulionu Liebiga. Chcąc mieć zupę smaczniejszą, nadaje jęj się kolor brunatny, przyrządzony z mięsa. Kawalki wołowiny, cielęciny lub dróbka kurze albo indyze, porąbane w kawalki, wstawić w rądelek na wolny ogień, nie podlewając i pilnując, aby się rumieniły ale nie przypaliły, a gdy się dobrze zrumienią podlewać ciągle wodą po trochu. Nie się do téj zupy nie podaje, bo jarzynki czynią ją już dość gęstą.

10. Brunatna zapalana zupa.

Ugotować lekkiego rosółu z kości lub jeżeli ma być postna z smaku z włoszczyzny, dodawszy trochę korzeni. Zbrunacić mąkę do koloru karmelu, mieszając ciągle, potem wrzucić w nią masło, miészając żeby nie było grupek, rozprowadzić rosołem lub smakiem z włoszczyzny tak, żeby zupa była zawieszista,

przecedzić przez sitko, zagotować parę razy i wlać do wazy. Osobno pokrajać w makaron włoszczyzny, usmażyć w maśle i wrzucić na wydaniu do wazy. Do takięj zupy daje się grzanki lub lekkie kluseczki szprycowane. Jeżeli mąka nie dość się zbrunaciła i zupa nie brunatna, można trochę karmelu dodać, lub też bulionu Liebiga.

11. Krupnik.

Z kości i żyłowych kawalków, które się od zrazów odkrawają, lub też z baraniny ugotować lekkiego rosółu. Na 6 osób wziąć $\frac{1}{4}$ funta kaszy perłowęj, ugotować na gęsto, utrzeć z masłem, rozprowadzić rosołem, wsypać drobno usiekanęj pietruszki, raz zagotować i wlać do wazy.

12. Barszcz.

Aby barszcz był dobry, trzeba kwasu burakowgo, który robi się następującym sposobem: Wziąć pewną ilość buraków, obrać, oplókać starannie, mniejsze w całości, większe przekrawa się na połowę, włożyć w kamienny lub gliniany garnek, nalać przegotowaną letnią mięką wodą i postawić na letniem miejscu; po pięciu dniach kwas burakowy jest dobry. Trzeba go wynieść do piwnicy, gdzie dłużej trzyma się świeżo. Jeżeli zaś nie ma kwasu burakowego, to trzeba, gotując barszcz, ukrajać ćwikły i ugotować ją w occie na połowę z wodą, potem do barszczu doбира się ten smak burakowy zakiszony lub świeżo gotowany.

Na barszcz wstawić mięsa wołowego z rurą i trochę przerosłego wieprzowego z skórką, a kto lubi,

może i kielbasę włożyć, rosół wyszumować i włożyć różnych jarzyn drobno ukrajanych, jako to: marchew, galarepę, selery, pietruszkę, burak, parę cebul wraz z paru drobno pokrajanymi grzybami i trochę korzeniami. Gdy się rosół ugotuje, dobrać go kwasem burakowym, raz zagotować, bo gdy się długo z kwasem gotuje, staje się cierpki. Lejąc do wazy przeceścić przez sitko, żeby jarzynki zostały w garnku. Chcąc nadać lepszy kolor barszczowi, trzeba utrzeć burak, włożyć w sitko i lać przez nie barszcz w wazę. Osobno uszatkowany burak wrzucić do wazy. Barszcz podaje się z uszkami z mięsa wołowego, albo z kielbasą krajaną w plasterki. Można też wieprzowinę pokrajać w kostki i wrzucić do barszczu. Jeżeli barszcz ma być elegancko podany, podaje go się w filiżankach, lub na talerzach zupełnie czysty i wpuszcza się na każdy talerz po dwa jaja w kioskach.

13. Barszcz ze śmietaną.

Taki sam barszcz można zabielić śmietaną, lecz zwykle barszcz zabielać bywa postny. Ugotować smak z włoszczyzny, parę cebul, drobno krajanych buraków, parę suszonych grzybków, dobrać kwasem burakowym. Na dwa litry barszczu wziąć pół litra dobrej kwaśnej śmietany, rozbić z jedną pełną łyżką mąki, zaprawić barszcz, wlewając po trochu śmietaną i mieszając ciągle, żeby się nie zwarzyła, raz zagotować i wlać do wazy.

Do takiego barszczu pedają się jaja na twardo gotowane, w ćwiartki krajane lub faszerowane. Można i tarte kartofle podać. Kolor można mu także nadać

w sposób wyżej opisany. Chcąc mieć barszcz do suchego postu, gotuje się jak wyżej podane, lecz zamiast śmietany, zasypać drobną kaszką i zrobić uszka z grzybów.

14. Czarnina.

Czarnina robi się z gęsi, kaczek, prosiąt a nawet z przodka od zająca. Na pół szklanki winnego octu spuszcza się krew w czasie zarznięcia kaczki, gęsi lub prosięcia, mieszając ją ciągle z octem. Z gęsi używają się tylko dróbka, gęś bierze się na pieczyste. Kaczka i gęś, po oskubaniu, czyści się przez oparzenie, a następnie przez opalenie, jeżeli tego potrzeba, i zastawia się w garnek jak rosół. Jeżeli dróbek mało, można dobrać wieprzowiny. Rosół gotuje się jak zwykle; można wziąć pietruszki, korzeni, bobkowy listek, parę cebul. Skoro mięso miękkie, precedzić rosół, kaczkę lub prosię wyjąć na półmisek. Jeżeli kto chce, można wziąć trochę rosolu i zrobić do kaczki biały sos. Krew rozrobić z mąką tak, żeby czarnina nie była za gęsta i zaprawić nią rosół; jeżeli nie dość kwaśna, można dobrać trochę octu, wsypać cukru, parę utłuczonych gwoździków i angielskiego pieprzu, zagotować razem ostrożnie, żeby się nie zwarzyła. Osobno ugotować suszonych gruszek i śliwek, a latem świeżych i włożyć do zupy. Na wydaniu można wlać trochę soku wiśniowego, co daje bardzo dobry smak czarninie. Ugotować kluseczki, zagniecione na jajku, wałkowane i w kostki krajane, włożyć do wazy i wlać na nie czarninę. Dróbka można wydać na półmisku, obłożone owocem i polane czarniną.

15. Zupa angielska zwana „Oxs-Tail.“

(Z ogonów wołowych).

Oczyszczone i pokrajane ogony wołowe zalać zimną wodą i gotować jak każde mięso, naturalnie dłużej, bo twardsze; włożyć dużo rozmaitej włoszczyzny, korzeni, parę liści bobkowych, kilka ziarenek angielskiego ziela, pieprzu, kwiatu muszkatołowego, cebuli i tak długo gotować, aż ogony będą zupełnie miękkie. Wtedy precedzić zupę, zaprawić ją, na 4 osoby 2 ogony rachując, mąką kartoflaną, osolić, wlać kieliszek madery, wsypać odrobinę kajenny, włożyć pokrajane ogony, trochę oddzielnie gotowanych truflii lub pieczarek, kilka plasterków marchewki i odgotować oddzielnie drobne knele, tj. rodzaj kluseczek z cielęciny tłuczonej, służących zwykle za garnitur do „vol-au-vent“ do potrawy białej lub tym podobnych. Zupa ta jest wysmienita i zupełnie oryginalna, podawana mianowicie na stołach angielskich.

16. Zupa neapolitańska.

Mieć ugotowany zwyczajny rosół. Wziąć na 4 osoby łyżkę masła, zasmażyć z łyżką mąki i czubatą łyżką parmezanu, ciągle mieszając na ogniu kopystką; gdy się już zamieni w jednolitą masę, rozprowadzić bardzo świeżą kwaśną śmietaną, biorąc jej kwaterkę, zagotować, a w końcu zaprawić dwoma rozbitymi z wodą żółtkami i nie pozwalając się już gotować, wymieszać z taką ilością czystego rosółu, jaka jest potrzebna na cztery pełne talerze. Osobno mieć ugotowany drobno połamany cieńszy włoski makaron, włożyć go nieco w wazę i podać na stół — stawiając jeszcze oddzielnie tarty parmezan, kto go więcej lubi dosypać.

17. Zupa ogórkowa.

Wziąć kości lub okrawków i żył od zrazów, ugotować zwyczajnym sposobem rosół, dolać kwasu ogórkowego tyle, aby był kwaskowaty, wrzucić trochę pokrajanych w kostki ogórków, gdy się parę razy zagotuje, zaprawić kwaśną śmietaną, rozbitą z mąką. Tę samą zupę można zrobić posiną na smaku z włoszczyzny. Można usiekać trochę kopru i wrzucić do wazy.

18. Zupa grochowa.

Litr grochu nalać dwoma litrami wody, gotować przez pół godziny, potem go odlać, odpłókać i nalać świeżą gorącą wodą, bo w zimnej stwardnie. Jeżeli groch nie wrzący, można na koniec noża wsypać sodę oczyszczonej i gotować go do miękkości, jeżeli zostanie trochę wody, to ją odlać, a groch utrzeć dobrze w garnku. Osobno ugotować świeżej przerosłej wieprzowiny, lub wędzonki z włoszczyzną i cebulą. Zupę rozprowadzić rosołem, przefasować, zapalić masłem z mąką, raz zagotować, wlać do wazy, w którą można poprzednio włożyć grzanki w kostki krajane, na maśle usmażone i mięso pokrajane w kawalki. Kto lubi, może w czasie gotowania włożyć gałązkę majeranki. Jeżeli zupa ma być postna, rozprowadź ją smakiem z włoszczyzny. Ugotować osobno jedną ósmą litra perłowej kaszy na gęsto, utrzeć ją z masłem, rozprowadzić zupą grochową, zagotować parę razy i wydać z grzankami.

19. Zupa szczawiowa.

Ugotować lekki rosół zwyczajnym sposobem, gozdinę przed wydaniem obrać szczawiu tyle, aby

zupa była kwaśna, oplókać, usiekać i usmażyć w maśle, rozprowadzić rosolem i zaprawić śmietaną z mąką, raz zagotować i wydać na stół z grzankami. Jeżeli zupa ma być postna, to trzeba wziąć więcej masła do smażenia szczawiu i rozprowadzić go smakiem z włoszczyzny. Śmietany zaś wziąć na dwa litry zupy trzy ósme litra, dużą łyżkę mąki rozbić dobrze, zaprawić zupę, raz zagotować i wlać do wazy, w którą można poprzednio wbić parę żółtek. Do takiej zupy można dać grzanki na maśle, jaja faszerowane lub gotowane tylko na twardo i przekrajane na ćwiartki.

Jeżeli kto lubi zupę dobrze kwaśną i chce oszczędniej gotować, to może trochę liści szczawiovych gotować w rosolu lub z włoszczyzną, a za to mniej smażyć w maśle.

20. Zupa pomidorowa.

Na 6 osób wziąć 8 do 10 sztuk pomidorów, w miarę ich wielkości, obrać z ogonków i zieleni, rozkroić w poprzek, wycisnąć sok i ziarna, jako nieużyteczne. Wziąć ćwierć funta masła, rozpuścić w rądlu, włożyć doń pomidory, trochę ośródkki bułki i gotować aż się rozgotują, następnie rozprowadzić rosolem lub smakiem z włoszczyzny, przecedzić przez gęste sitko tak, aby zupa nie była zbyt rzadka. Przed wydaniem zagotować, wlać do wazy, w której mogą być przysposobione grzanki w maśle smażone. Można dla lepszego smaku wlać w wazę jedną ósmą litra wina białego lub zaprawić śmietaną.

21. Zupa rakowa.

Zupę tę można dawać w mięsne dni i postne; w pierwszym razie używa się do rozprowadzenia jéj

rosolu, w drugim smaku z włoszczyzny. Na 6 osób ugotować z koprem w solonej wodzie 2 mendele raków, które poprzednio trzeba sparzyć i wychędożyć. Skoro ugotowane, muszą przestygnąć, potem wybrać szyjki i tyle skorupki, ile do nadziewania ich potrzeba; resztę nóżek i skorupki wypłókać i utłuc w moździerzu na miazgę, dodać łyżkę masła i tłuc znów razem, potem postawić w rądelku na wolnym ogniu i niech się powoli smaży. Skoro masło nabierze czerwono-rakowego koloru, podlać trochę rosolu i zbierać łyżką w osobny garnuszek kolor rakowy, jaki się ciągle pokazywać będzie, resztę przefasować przez gęste sitko lub grube płótno, rozprowadzić rosolem lub smakiem z włoszczyzny, zaprawić jedną czwartą litra kwaśnej śmietany, rozbitéj z dobrą łyżką mąki, włożyć zbierane masło i zagotować razem. W wazie powinny być przygotowane rakowe szyjki, trochę siekanego zielonego kopru i faszerowane rakowe skorupki, które w następujący sposób się przyrządzają:

Usiekać drobno szyjki i nóżki, wziąć trochę masła, tartéj bułki, siekanego kopru, soli, jedno całe jaje i umieszać dobrze masę, potem nadziać skorupki, odgotować i włożyć do wazy.

22. Zupa z drobnych ryb.

Najlepsza zupa rybna jest z karasków, z lina, lub szczupaka. W braku tychże wziąć różnych drobnych ryb, oczyścić, wyprawić, zalać smakiem, wygotowanym z włoszczyzny i korzeni, zasolić, rozgotować ryby, przefasować przez sitko, rozbić tyle mąki z kwaśną śmietaną, aby zupa była zawieszista, zaprawić nią zupę, zagotować i wlać do wazy. Do ta-

kiój rybnój zaprawki dają się kluseczki krajane w kostki lub kaszka, ugotowana z masłem na gęsto i krajana w kostki.

23. Zupa z białej fasoli.

Ugotować na miękko białej fasoli pół litra, odcedzić, przetrzeć przez sitko, rozprowadzić smakiem z włoszczyzny, usmażyć osobno w łyżce masła drobno usiekaną pietruszkę zieloną, wrzucić w zupę i raz zagotować. Jeżeli zupa za rzadka, zarumienić trochę mąki z masłem. Do tej zupy dają się grzanki w maśle smażone.

24. Zupa z świeżych zielonych strączków.

Obrać strączki z włókien, obmyć dobrze, nałożyć pełen garnek, nalać wodą i gotować; gdy są dość miękkie odlać, przefasować, rozprowadzić smakiem z włoszczyzny. Zasmażyć masła z mąką, wlać w zupę, mieszając ciągle, aby grupek nie było, i wydać z grzankami, w maśle usmażonymi, w kostki krajane. Można także w miejsce zapalenia mąką zaprawić ją kwaśną śmietaną.

25. Zupa z głogu.

Na 6 osób wziąć $\frac{3}{4}$ litra suszonego głogu, nalać wodą, aby głóg objęła, włożyć jedną bulkę, zagotować wszystko, przefasować przez gęste sitko, aby tylko łuska w niem została. Wziąć pół butelki wina, półtorej ćwierci funtu cukru, trochę cynamonu, dobrać trochę wody, rozprowadzić tem głóg, raz zagotować i wydać z biszkopeikami lub sucharkami.

26. Zupa z kartofli.

Ostrugać kartofli, pokrajać w talarki, sparzyć, niech tak postoją, potem odlać, nalać smakiem z włoszczyzny, osolić, wrzucić trochę korzeni, włożyć masła i niech się gotują do miękkości. Jeżeli zupa ma być fasowana, trzeba blisko pełen garnek kartofli nakrajać, jeżeli zaś ma być podana z kawałkami, wystarczy trzecia część, zależy to zresztą od mączystości kartofli. Po ugotowaniu fasuje je się i zaprawia śmietaną. Na 1 i pół litra zupy wystarczy jedna czwarta litra dobrej kwaśnej śmietany. Jeżeli zupa ma być podana bez fasowania, natenczas dobiera się do śmietany mąki, aby była zawieszona. Można ją także zrobić zapaloną, to jest w miejsce śmietany zasmażyć masła z mąką i rozprowadzić zupą.

27. Kapustnik.

Zagotować kwasu kapuścianego, wyszumować, dobrać, aby nie był za kwaśny, smakiem wygotowanym z cebuli, korzeni i grzybów suszonych, które trzeba potem drobno pokrajać, wrzucić do kwasu i zagotować wszystko razem. Zasmażyć łyżkę masła z mąką, aby zupa była zawieszona, rozprowadzić kwaskiem, zagotować i wlać do wazy. Można go też zabielić śmietaną. Do kwasu daje się zwykle kluski krajane w kostki. Dobry jest także kwasek, jeżeli się do niego włoży parę suszonych gruszek i śliwek.

28. Zupa z gruszek i jabłek.

Wziąć gruszek i jabłek, pokrajać w ćwiartki, wykroić wewnątrz, oplókać, nalać wodą, aby się za-

maczały, włożyć parę kawalków cynamonu i rozgotować je. Przefasować przez durszlak, osłodzić stosownie do gatunku owocu, zaprawić kwaśną śmietaną, jeżeli nie dość zawieszista, wziąć trochę kartoflaną mąki. Do zupy téj dają się grzanki albo sucharki.

29. Zupa z korbala.

Najlepszy korbala jest melonowy, trzeba uważać, żeby był ciemno-żółtego koloru i mączysty, obrać go, wyjąć pestki i włókna z środka, pokrajać w kostki, napęlić nim cały garnek, wrzucić kawałek cynamonu, wlać bardzo mało wody, niech się rozgotuje, utrzeć dobrze, przefasować przez durszlak, rozproszyc mlekiem, osolić trochę, jeżeli potrzeba, osłodzić, wziąć na 6 osób kilka migdałów gorzkich, sparzyć, utrzeć lub utłuc w moździerzu, zmieszać z zupą i stosownie do gęstości korbala, która zależy od mączystości, wsypać jedną lub dwie łyżki kruszanki, utartej na tarce, lub też parę łyżek ugotowanego na gęsto ryżu, wszystko razem zagotować i wlać do wazy. Migdały i sól lepiej kłaść dopiero w wazę, aby się nie zwarzyła zupa.

30. Zupa śliwkowa.

Wziąć jeden i pół litra śliwek, obmyć, wylupać z pestek, nalać wodą, aby się zamaczały i gotować mieszając często, aby się nie przypaliły; gdy się rozgotują, przefasować przez durszlak, dodać trochę cynamonu, kilka gwoździków, jeden i pół ćwierci fanta cukru, kwaterek białego wina, jeżeli za gęsta, trochę gorącej wody, zagotować i wlać do wazy. Je-

żeli za rzadka, można wziąć trochę mąki kartoflanej. Jeżeli się chce mieć zabieloną, to wziąć w miejsce wina trzy ósme litra kwaśnej śmietany, zaprawić nią zupę i raz zagotować.

31. Zupa szparagowa.

W miesiącu lipcu, kiedy szparagi są już nieśmaczne, lub gdy się ma dużo drobnych, pokrajać szparagi na kawalki, zagotować je w osobnym ukropie, żeby gorycz odeszła, a następnie włożyć w rosół i gotować; gdy się dobrze rozgotują, przefasować przez durszlak, zaprawić na 4 osoby łyżką masła z mąką i zagotować razem, lub kto lubi, kwaterką świeżej śmietany, nie bardzo kwaśnej, zamiast masła. Na 4 osoby bierze się pół kopy szparagów. Osobno mieć zastawionych nieco lepszych szparagów, pokrajanych na długość cala, ugotowanych oddzielnie w wodzie, włożyć je w wazę, podając na stół.

Gdy nie ma rosółu, można tę zupę robić na smaku z włoszczyzny, zaprawiając ją wtedy koniecznie śmietaną. Jeżeli zaś zupa bez śmietany, to wydając rozbić w wazie 2 żółtka i w rozbite lać gorącą zupę.

32. Zupa z kalafiorów „purée.“

Purée zowie się każda zupa przecierana, czy to ze zwierzyny, z drobiu lub z jarzyn. Oprócz tego „purée“ zowią się kartofle lub groch przecierany na gęsto, podawany do ozora, peklówki lub polędwicy. Otóż ugotować zwyczajny rosół — może on być cielejący, z dróbek, jeżeli właśnie na obiad są kotlety cielejące lub drób na pieczyście. Po zagotowaniu rosółu

i włożeniu włoszczyzny, która powinna być w całości — wziąć na cztery osoby dwa duże kalafiory oczyszczone, wrzucić w zimną osoloną wodę, dać się raz zagotować, co się zowie po kucharsku „blanżerowaniem,” odlać wodę, kalafiory połupać w kawałki, włożyć w rosół i dać się im rozgotować zupełnie. Wtedy przefasować przez rzadkie sitko cały rosół, odrzucając marchew i pory, seler i pietruszkę można razem fasować, bo te nie psują smaku kalafiorów; przelewając tak długo aż się zupa okaże gęstawa, wziąć łyżkę pełną młodego masła, zagotować na biało z łyżką mąki najpiękniejszej, zaprawić zupę i zagotować, a w wazę wpuścić 2 żółtka dobrze rozbite z łyżką wody, lać zupę gorącą powoli, aby się jajko nie zważyło, a zupa nabrała pewnej jednolitości. Do tej zupy podają się paszteciki, w jakim kto chce ciasteczka, lub grzanki z parmezanem.

33. Zupa ze świeżych rydzów lub pieczarek.

Oczyściwszy rydze lub pieczarki i opłórkawszy starannie, poszatkować cienko i ugotować w smaku z włoszczyzny wygotowanym, osolić, a gdy już będą miękkie (pieczarki gotują się daleko dłużej niż rydze) zaprawić masłem z mąką, ugotować na tej samej zupie kluski krajane i wydać na stół. W wazę wsypać pietruszki zielonej siekaną.

34. Zupa pomidorowa.

Na 6 osób 10 pomidorów obrać i oczyścić z ogonków, rozkroić, wycisnąć sok, wyrzucić pestki. Rozpuścić ćwierć funta masła w łyżce, włożyć trochę ośródkę od bułki, gotować, aż się rozgotują, przece-

dzić przez gęste sitko i rozprowadzić smakiem z włoszczyzny tak, aby była dość zawieszista. Na wydaniu zaprawić śmietaną i dać z grzankami smażonymi w maśle.

35. Zupa z powideł.

Na 6 osób wziąć pół funta powideł, nalać jednym i pół litrem wody, włożyć kawałek cynamonu, rozgotować powidła i przefasować przez durszlak, ośłodzić podług upodobania. Wziąć 3 ósme litra kwaśnej śmietany, zaprawić nią zupę i raz zagotować; jeżeli za rzadka, można do śmietany dobrać trochę kartoflanej mąki. Można ją też dać bez śmietany, tylko trochę kartoflanej mąki z winem zaprawić. Do tej zupy dać sucharki lub kluseczki francuskie.

36. Zupa z suszonych owoców.

Wziąć, rachując na cztery osoby, funt suszonego owocu; opłókać, nalać dobrą studzienną wodą i ugotować na miękko; następnie przefasować przez durszlak, wlać w ten smak półkwaterek soku żurawinowego, lub kwaterek wina czerwonego, kto ma może wlać soku wiśniowego; wsypać cukru ćwierć funta, kawałek cynamonu w całości i zaprawić pół-łyżką kartoflanej mąki rozbitą w wodzie, kluski zaś zrobić francuskie kładzione, biorąc cztery jajka na półkwaterek mąki; gdy się zupa zagotuje kłaść w nią kluski i podać na stół. Bardzo pożywna i zdrowa zupa. Jeśli kto chce, można tę zupę zaprawić śmietaną.

37. Zupa cytrynowa.

Wziąć 2 litry wody, ugotować smak z włoszczyzny i trochę korzeni, jak do wszystkich postnych

zup. Osobno ugotować na gęsto jedną czwartą litra kaszy perłowej, utrzyć ją dobrze z łyżką masła, rozprowadzić smakiem z włoszczyzny i zagotować. Wziąć 3 ósme litra kwaśnej śmietany, zaprawić nią zupę, zagotować, wlać do wazy na pokrajaną w plasterki cytrynę. Jeżeli się chce mieć kwaśniejszą, można jeszcze zacisnąć cytryną. W wazę można wbić parę żółtek.

38. Zupa z wina z sago.

Wziąć 4 do 6 łutów sago, ugotować w wodzie z cukrem i trochę cynamonu na gęsto, osobno zagotować pół litra wina z jedną czwartą litra wody i cukrem, włożyć w nią ugotowane sago i na samem wydaniu wbić 4 żółtka. Jeżeli zupa ma być na czerwonym winie, musi być wzięte czerwone sago i w miejsce żółtek rozprowadzić wino kartoflaną mąką i zagotować raz zupę.

39. Zupa z wina szodowa.

Wziąć 8 żółtek, $\frac{1}{2}$ funta cukru miłkiego, ubić do białości, wlać trzy czwarte litra białego stołowego wina, pół litra wody, trochę cynamonu, wstawić razem na ogień i bić ciągle aż zgęstnieje i zrobi się piana, poczem wydać natychmiast z biskopcikami.

40. Zupa z piwa zwyczajna lecz dobra.

Można wziąć litr piwa zwyczajnego lub grodzkiego, na połowę z wodą zmieszanego, kawałek cynamonu, cukru, pół bulki, rozgotować i rozkwilić dobrze. Osobno rozbić 5 do 6 żółtek, wlać w go-

tujące się piwo i kwirlając ciągle ogrzać na ogniu. Lejąc w wazę osolić i wlać łyżkę stołową dobrego araku. Do wazy można wrzucić grzanki krajane w kostki.

41. Zupa z piwa ze śmietaną.

Jeden litr piwa zagotować z kawałkiem cynamonu i kawałkiem ośródkki od bulki. W drugim naczyniu rozbić jedną czwartą litra kwaśnej śmietany z czterema żółtkami, łyżką cukru i trochę soli. Gotujące piwo lać powoli do garnka z śmietaną ciągle mieszając; wstawić na ogień aby się trochę ogrzało i wlać do wazy. Można dać do téj zupy grzanki z bulki lub twaróg w kostki krajany.

42. Zupa z piwa z winem.

Wziąć dwie części piwa i jedną część wina, zagotować raz z cukrem i cynamonem, zaprawić trochę mąką kartoflaną, zagotować. Osobno rozbić 4 żółtka, wlać w zupę, ogrzać na ogniu i podać z biskopcikami.

43. Zupa czekoladowa.

Na 1 litr mleka wziąć 4 łuty czekolady. Mleko zagotować z cukrem i wanilią, wsypać tartą czekoladę, rozbić doskonale i zagotować. Osobno rozbić 4 żółtka z łyżką mleka i wlać gotującą zupę. Do zupy dają się sucharki, biskopciki lub kluseczki z pianki z pozostałych białek. Kluseczki piankowe robią się w następujący sposób: Ubić białka doskonale na pianę, domieszać do dwóch białek dwie łyżki cukru, brać łyżką kluseczki i puszczać na mleko,

przeznaczone na zupę, przed wsypaniem do niego czekolady przykryć na chwilę, aby się sparzyły, lecz nie zagotowały, wyjąć łyżką, poczem dopiero wsypać czekoladę. Latem można tę zupę dać na zimno.

44. Sago na mleku.

Ugotować sago w mleku krótko, rozprowadzić mlekiem, żeby była zupa rzadka, włożyć trochę cukru, szczyptę soli, kawałek cynamonu i zagotować. Osobno rozbić parę żółtek, wlać, zupę ogrzać i wydać.

45. Kruszaneczka na mleku.

Zagotować mleko, osolić trochę, osłodzić, włożyć kawałek cynamonu, wsypać parę łyżek zagnieconej mocno na jaję i tartęj na tarce kruszanki, zagotować parę razy i wlać do wazy.

46. Lane kluski na mleku.

Wstawić mleka 1 i pół litra, osolić trochę, włożyć kawałek cynamonu i lać na mleko wolno ciasto, aby się kluseczki formowały, zagotować raz i wlać do wazy. Na kluseczki wziąć 2 całe jaja 1 łyżkę sklarowanego masła lub mleka, wbić mąki, aby ciasto nie było za rzadkie i lać na mleko.

47. Zupa migdałowa z pianką.

Wziąć 2 litry mleka, cokolwiek cukru, cynamonu i zagotować. Sparzyć 3 ćwierci funta słodkich i parę gorzkich migdałów, obrać z łupin, usiekać, umleć na mialko w donicy, rozprowadzić zagotowaniem mle-

kiem, wrzucić trochę rodzenków bez pestek i zagotować. Można osobno ugotować ryżu na gęsto i włożyć trochę do wazy, lub też parzyć parę razy dwie łyżki ryżu, niech tak postoją, potem umleć w donicy, rozprowadzić trochę mlekiem, precedzić przez sitko i zagotować razem z mlekiem i migdałami.

48. Zupa z migdałów na wodzie.

Na 2 litry wody wziąć 1 funt słodkich i 12 gorzkich migdałów, sparzyć je, obrać z łupin, usiekać drobno, umleć w donicy na mialką masę, rozprowadzić dwiema litrami gotującej wody, wymieszać dobrze, precedzić przez gęste sitko, osłodzić podług upodobania, zagotować i wlać do wazy. Można do niej dać trochę gęstego ryżu lub też umleć go poprzednio w donicy razem z migdałami.

49. Kaszka na grzybowym smaku.

Ugotować włoszczyzny z grzybami suszonymi, skoro będą miękkie precedzić zupę przez sitko, osłodzić, włożyć masła i zasypać kaszkę zacieraną jajem.

50. Zupa z rozgotowanego chleba.

Wziąć starego chleba, rozgotować, przefasować go, osolić, włożyć masła, wsypać trochę karólku, zagotować i wydać. Zupę tę można też, jeżeli kto chce, zabielić śmietaną.

51. Zupa z pszenną bułki.

Pokrajać w talerzyki bułki, zalać wodą, i gdy się rozgotują, przefasować przez durszlak, osolić, wło-

żyć masła, niech się jeszcze podgotują. Na wydaniu wbić do wazy kilka żółtek.

52. Zupa z owsianej kaszy.

Wziąć owsianej kaszy, wymyć dobrze, ugotować na gęsto i przefasować przez sitko, rozprowadzić wodą, zasolić, włożyć masła, a będzie doskonały i pożywny klejek dla chorych. Chcąc dać na stół jako zupę postną, można ją zaprawić cukrem, cynamonem, małemi rodzenkami i dać do niej grzanki.

53. Gotowanie klejku.

Klejek gotować można z trzech gatunków kasz, tj. perłowej, jęczmiennej i owsianej. Pół kwarty kaszy nalać na misce wodą i raz lekko splókać z plew, które się zawsze jeszcze znajdują, włożyć ją w kamienny lub gliniany garnek, nigdy żelazny, bo choćby polewany, kasza będzie czarna; wlać na pół kwarty kwartę miękkiej wody i gotować na wolnym ogniu bez soli, włożywszy łyżkę świeżego masła, żeby się kasza lepiej rozklejała, często mieszając, aby nie przywarła do garnka. Na wierzchu osadzać się będzie klój biały w kształcie szumowin, ten należy ciągle zbierać i to jest najlepszy klejek dla chorych. Pilnować trzeba, aby ten klój się nie wgotował w kaszę, bo nigdy takiego przez przecieranie kaszy się nie otrzymuje. Gdy się klój przestanie wydzielać, kaszę ciepłą wodą lub lekkim rosołem przetrzeć, dolać do zbieranego klejku, a będzie smaczny. Podając, dopiero solić i włożyć odrobinę masła, rozbiwszy je dobrze łyżeczką z klejkiem. Rosołem przecierany klejek zowie się ową wyborną białą zupą podawaną w Karlsbadzie.

54. Zimna zupa z piwa (Kalteszal).

Wziąć jeden litr zwyczajnego piwa, lecz uważać żeby nie było kwaśne, osłodzić dobrze, włożyć $\frac{1}{4}$ funta małych dobrze wymytych i w durszlaku osiłekniętych rodzenków, żannego tartego chleba, $\frac{1}{4}$ litra francuskiego wina, sok z jednej cytryny i drugą pokrajaną w plasterki, lecz okrajaną z żółtej skórki i bez pestek, wszystko razem dobrze zamieszać i wynieść do sklepu, lub obłożyć lodem, aby podając na stół była zimna. Rodzenki można też poprzednio dobrze krótko w wodzie rozprażyć.

55. Zupa z mleka z pianką tak zwana „Nic.“

Na jeden i pół litra mleka wziąć 6 żółtek, rozbić z mlekiem i cukrem do białości. Żółtka wlać w mleko i mieszać ciągle na ogniu, aby się zagrzało i zgęstniało, lecz nie zagotowało i wrzucić kawałek cynamonu. Skoro będzie gorące wlać do wazy. Piankę z białek do tej zupy robi się w następujący sposób: Ubić białka na pianę, wsypać parę łyżek cukru, szczyptę cynamonu, wymieszać lekko, nakładać łyżką na papier wysmarowany i wsadzić w piec żeby wyschły; zupę wystudzić i na wydaniu włożyć je do zupy. Można też tylko piankę parzyć na mleku osobno i wrzucić do wazy.

56. Zupa z czarnych jagód.

Przebrać czysto $1\frac{1}{2}$ litra jagód, opłókać, nalać wodą, aby się zamoczyły i rozgotować. Przecedzić przez sitko a skoro się ustoja, zlać z wierzchu czysty sok, włożyć trochę cynamonu, cukru ćwierć funta, jedną czwartą litra czerwonego wina i niech się ra-

zem zagotuje. Wlać do wazy i zanieść do piwnicy, żeby wystygła. Jeżeli zupa za rzadka, można dobrać trochę kartoflanej mąki i z nią raz zagotować. Do zupy téj dają się grzanki lub sucharki.

57. Zimna zupa z jagód czerwonych z winem.

Dwa litry czerwonych jagód przebrać czysto, oplókać, przetrzeć przez cienkie sitko i rozprowadzić flaską francuskiego wina z $\frac{1}{2}$ litrem wody, osłodzić dobrze i podać zupę z biszkopcikami, a jeżeli są, z konserwami z truskawek ananasowych.

58. Czerwone jagody w mleku.

Przebrać i oplókać czysto jagody, niech dobrze w durszlaku osiákną, wrzucić do wazy, przesypując je cukrem, i nalać mlekiem. Ubić na białą pół litra kwaśnej śmietany z cukrem i przykryć nią jagody w wazie.

59. Chłodnik z wiśni.

Jeden i pół litra wiśni obrać z korzonków, utłuc z pestkami, wsypać trochę cynamonu i gwoździów i niech tak przykryte pozostaną parę godzin; potem przefasować, dolać trochę wody, trzy ósme funta cukru, $\frac{1}{4}$ litra czerwonego wina i zagotować razem, wlać do wazy i wynieść do sklepu. Zamiast wina można wziąć $\frac{3}{8}$ litra kwaśnej śmietany. Do zupy téj można dać grzanki lub biszkopciki. Można ją też podać ciepłą.

60. Chłodnik z ogórków.

Odgotować trochę botwiny drobno w paski pokrajanej. Wziąć 1 litr sosu od kiszonych ogórków,

zagotować, wyszumować, ostudzić i zmieszać z $\frac{1}{2}$ ltr. kwaśnej śmietany, ćwikłą i parę garściami w cienkie plastry krajanych ogórków. Usiekać trochę kopru, ugotować parę jaj na twardo, pokrajać w kwatery, obrać szyjki i nóżki od raków, zmieszać wszystko razem, wlać do wazy i obłożyć ją lodem, aby zupa była chłodna.

ROZDZIAŁ II

ROZMAITE DODATKI DO ZUP.

61. Makaron.

Na 6 osób wziąć 1 jaję, wsypać trochę mąki na stół, zrobić w niej dołek, wlać jaję, wsypać trochę soli i wymieszać lekko nożem mąkę z jajem, potem dosypać mąki i wygnieść dobrze ciasto, aby nie przylegało do stółnicy, podzielić na dwie części, rozwałkować jak najcienniej, bez przysypywania mąki. Tak rozwałkowane ciasto pozostawić cokolwiek, żeby obeschło, potem zwinąć je lub krajać w paski, ostrym nożem cienko poszatkować roztrzásając makaron po stółnicy, żeby przesechł. Na pół godziny przed wydaniem makaronu na stół, ugotować go na rosolu lub wodzie. Jeżeli na rosolu, to odlać osobno trochę rosolu, wsypać na gotujący rosół makaron, i jak się raz zagotuje i na wierzch spłynie, wtenczas wlać go do wazy z resztą rosolu. Gotując go na wodzie, przelewa go się przez durszlak, osiáka dobrze z wody i kładzie do wazy.

62. Ryż.

Na 5 lub 6 osób wziąć $\frac{1}{4}$ funta ryżu, im ryż grubszy i bielszy tem sporszy. Ryż sparzyć dobrze gotującą wodą, zalać zimną wodą i gotować mieszając, żeby się nie przypalił. W czasie gotowania zasolić i włożyć masła; gdy ryż miękki odstawić i włożyć go do wazy.

63. Kaszka tatercza.

Kaszka ta używa się do rosółu lub potraw, z tą różnicą, że do potraw na wydaniu polewa się rumianem masłem. Skoro się woda zagotuje, sypie się kaszkę, mieszając, aby grupek nie było, następnie osolić, włożyć masła, zamieszać dobrze i niech tak dojdzie na wolnym ogniu. Długo gotowana traci białość, a za wiele mieszana zanadto się rozklei. Jeżeli ma być krajana w kostki, rozkłada się ją na talerzu i dopiero po wystudzeniu kraje; jeżeli zaś w całości to można ją póki ciepła kłaść łyżką do wazy. Jeżeli jest bardzo drobna to można po ugotowaniu wbić żółtko, wymieszać na ogniu i kłaść z niej kluseczki do wazy. Dobra też jest kaszka zatarta jajkiem. Na pół litra kaszki wziąć 1 jaje, utrzeć dobrze kaszkę z jajem, rozłożyć na talerzu, wysuszyć i zasypać nią rosół. Można ją też gotować na sypko do zrazów.

64. Kaszka do rosółu elegancko podana.

Zwyczajną kaszkę drobną ugotować na gęsto z solą i masłem i nakładać nią, póki ciepła, małe foremki blaszane od ubierania galaret lub od babek. Gdy wystygnie, wyłożyć każdą foremkę na jeden ta-

lerz i nalać czystego rosółu. Gotując taką kaszkę, można wsypać drobno krajanej pietruszki, a będzie ładniej wyglądała. Można to samo robić z ryżem, ale wtedy ryż musi być dobrze rozklejony.

65. Kluski krajane.

Wziąć 1 jaje i tyle wody, zagnieść ciasto nie zbyt twardo, rozwałkować jak najcieniiej, pokrajać w paski, złożyć parę pasków jeden na drugi, krajać w skośne kostki, roztrzaskać dobrze na stółnicy żeby się nie kleiły i jak trochę obeschną wsypać do gotującej się wody, zamieszać, niech się parę razy zagotują i spłyną, wlać w durszlak, przelać zimną wodą i rozłożyć na talerzu. Kluseczki takie dają się do ryb czarniny i zupy grzybowej.

66. Kluski zaparzane.

Wziąć masła klarowanego $\frac{1}{8}$ litra, wody $\frac{1}{2}$ litra, zagotować razem, wsypać do tego $\frac{1}{4}$ litra mąki i mieszać tak długo, aż będzie odstawać od ładu, poczem zdjąć z ognia, a gdy przestygnie wsypać trochę soli, wbić dwa jaja, wybijając do pulchności, brać łyżką i spuszczać do gotującej się wody; skoro na wierzch wypłyną będą gotowe. Można też wsypać do ciasta trochę siekanego kopru lub pietruszki.

67. Kluseczki francuskie bardzo dobre.

Pół łyżki frytury i łyżkę świeżego masła lub też samego masła utrzeć w donicy na śmietanie, gdy zbieleje wpuścić dwa żółtka i znów trzeć, następnie wbić dwa całe jajka z białkami, ciągle trąc w jedną stronę. Gdy dobrze masa utarta, sypać po trochu

ciągle, jakby pudrując mąką, jedną ósmą litra najpiękniejszej pszennej mąki i wiercić aż się równa masa zrobi. Kłaść łyżką na gotujący się rosół i przykryć pokrywą aby podrastały; — nie rozlatują się jak z pianą i są do tego stopnia trwałe, że można ciasto rano zrobić, a nawet, gdy go za dużo, pozostawić do drugiego dnia. Udanie się ich zależy na długim i dokładnym wierceniu.

68. Ciasteczko lane.

Ubić pianę z 5 białek i bijąc wsypać po trochu 1 stołową łyżkę mąki i wbić po jednym żółtku, na koniec wsypać szczyptę soli, wrzucić z półmiska wszystko do wrzącego bulionu i przykryć na kilka minut. Przekrajać całą masę na pół, przewrócić znów, przykryć pokrywą, nareszcie pokrajać na małe kawałki i wrzucić do wazy.

69. Kluski z kaszy taterczanej.

Rozetrzyć 1 łyżkę masła na śmietaną, wsypać $\frac{3}{8}$ litra kaszki taterczanej, wbić 4 całe jaja, trochę zimnej wody, soli, wymieszać doskonale masę, kłaść kluski na wrzący rosół i gotować tak, żeby kaszka nie była surowa.

70. Kluski pod rosół karlsbadzkie.

Usiekać drobno cielecą wątróbkę, wbić 8 jaj, białek połowę, masła $\frac{1}{2}$ łyżki, trochę soli, mąki w miarę, aby nie były twarde. Rozetrzyć to należyście, robić kluski i puszczać na wrzący rosół, gotując doskonale.

71. Kartofle do rosółu.

Ostrugane kartofle pokrajać w plasterki, sparzyć gorącą wodą, nalać rosółem, ugotować i wlać razem z rosółem w wazę, dolewając czystym rosółem. Do takiego rosółu konieczne jest wsypanie trochę zielonej pietruszki lub kopru.

72. Nadziewane raki do zupy.

Po ugotowaniu 2 mędeli raków z solą i koprem wybrać mięso z szyjek i nówek, usiekać je, zmieszać z 1 łyżką surowego masła i taką ilością sucharka lub bułki tłuczonej tak, aby masa była gęsta, wbić 1 jaje, trochę siekanego zielonego kopru, soli i wymieszać masę do pulchności; można też białko na pianę ubić i domieszać, nadziać tym faszem skorupki, ugotować je w wodzie i wrzucić do zupy rakowej.

73. Pieróżki z grzybów do zup postnych.

Najczęściej używają się do zup grzybowych lub barszczu. Kilkanaście grzybów po ugotowaniu wycisnąć z wody, usiekać jak najdrobniej, usmażyć w maśle z drobno siekaną i poprzednio w maśle uprażoną cebulą, dodać soli, pieprzu, parę jaj i wszystko razem dobrze wymieszać. Zrobić ciasto z mąki i jaja, jak na pieróżki, rozwałkować cienko, nakłaść faszem, zawijać i smażyć na gorącym maśle. Można je też dać na potrawę, w takim razie gotują się w wodzie i podają polane masłem.

74. Pulpety z pozostałej cielecej pieczeni.

Kawałek cielecej pieczeni usiekać drobno, wlać $\frac{1}{2}$ łyżki klarowanego masła, parę łyżek kwaśnej

śmietany, dwa jaja, trochę soli, pieprzu i tyle tartéj bułki, aby masa była gęsta. Robić galki, utarzać je w tartéj bułce, gotować na rosole lub smażyć w maśle.

75. Pulpety z wołowego lub baraniego łożu.

Wziąć $\frac{1}{2}$ funta łożu, obrać z żyłek, usiekać, umleć w donicy na masę, wsypać trochę tartéj bułki, wlać parę łyżek rosolu, wbić parę całych jaj, trochę soli, pieprzu, siekanéj zielonéj pietruszki lub kopru, wymieszać doskonale, zrobić galki, utarzać je w bułce i gotować na rosole.

76. Pulpety wątrobiane.

Oczyścić cielecą wątróbkę z błonki, usiekać drobno, dodać trochę wołowego szpiku, trochę cebuli, zielonéj pietruszki drobno usiekanéj i umieszać z wątróbką. Do tego dodać 2 w wodzie rozmoczone bułki, trochę pieprzu, soli, na koniec 1 jaje, wszystko razem wymieszać, robić okrągłe kluseczki i gotować na rosole przez kwadrans.

77. Uszka do barszczu.

Usiekać drobno wołowój pieczeni lub gotowanego mięsa i dobrać trochę świeżéj słoniny. Zasmażyć łyżkę masła z utartą cebulą, włożyć siekane mięso, 2 grzybki drobno usiekane, podlać trochę smakiem grzybowym, osolić, opieprzyć, wsypać tartéj bułki, wbić parę jaj i wszystko razem doskonale wymieszać na ogniu, aby się zagrzało. Zagnieść ciasto na 1 jajku i tyleż wody, lecz nie za twardo, rozwałkować, krajać kwadratowe kawałki nie duże, na każdy położyć trochę farszu; brzegi posmarować wodą, złożyć przez pół w kształcie

chustki, dwa przeciwległe końce zawinąć a utworzy się uszko. Wrzucić na gotującą wodę osoloną i jak spłyną są gotowe.

78. Podłużne uszka do barszczu.

Zrobić jak zwykle farsz z gotowanego mięsa, słoninki, bułki, masła, cebulki i jajka. Zagnieść ciasto zwyczajnie. Na rozwałkowane ciasto ułożyć wzdłuż wałeczek mięsa, zwinąć ciasto tak, aby mięso niem pokryte było, posmarowawszy ciasto wzdłuż wodą, aby się wałek dobrze zlepził i mięso nie wychodziło. Wtedy pokrajać ten wałeczek w podłużne ukośne kawałki, jakby pierogi leniwe, robić dalej takie wałeczki ze wszystkiego ciasta i farszu a na pięć minut przed podaniem barszczu wrzucić je w osoloną wodę; wyjmując ostrożnie łyżką durszlakową kłaść w wazę.

79. Grzanki do zup.

Rozpuścić masła na patelni, pokrajać świeżą bułkę w kosteczki, wrzucić na masło i smażyć potrząsając trochę patelnią, aby się bułka wkoło obrumieniła. Grzanki nie powinny być ani zbyt rumiane, ani mocno smażone, ale kruche.

80. Grzanki do zup owocowych.

Pokrajać bułki w plasterki, umaczać w mleku, lepiej jeszcze w śmietance i obsmażyć w maśle na patelni. Można też wbić w mleko kilka jaj, umaczać bułki, obsypać tartą bułką i dopiero piec na maśle. Takie grzanki podaje się nie w zupie ale przy zupie.

ROZDZIAŁ III.

PRZEKĄSKI I PASZTECIKI.

81. Masło ostre do śniadania.

Pół funta zupełnie świeżego masła, łyżkę strychowaną tartego zielonego sera, małą łyżeczkę niepełną nawet francuskiej musztardy i małe kieliszek od likieru dobrego araku, wymieszać dobrze łyżką drewnianą koniecznie na jednolitą masę, ułożyć w masielniczkę i podać do śniadania.

82. Kawior.

Kawior, zaciśnięty cytryną, daje się na skibkach z bułek obrumienionych w maśle. Można go także podać na porcelanowym lub szklanym talerzu, zaprawiony i ugarniowany cytryną krajaną w listki. Obrumienioną bułeczkę lub bliny podaje się osobno.

83. Ostrygi.

Po umyciu ostryg, otworzyć je ostrym nożem i oczyścić pędzelkiem umaczanym w słonej wodzie z obłamków i łupin powstających skutkiem ich otwierania. Trzeba uważać, żeby woda znajdująca się w ostrygach nie wyciekła. Poukładać je na talerzu i ubrać pokrajaną w kwatery cytryną. Ostrygi można poznać czy są świeże po klarowności i po wodzie, która przy świeżych się znajduje.

84. Wędzony łosoś.

Skrajać z łososia obwędzoną skórę, pokrajać go w cienkie plasterki, poukładać na talerzu i ubrać zieloną pietruszką.

85. Sardynki.

Otworzyć nożem puszkę, wyjąć sardynki ostrożnie w całości, ułożyć elegancko na talerzu, zalać świeżą oliwą i ubrać zieloną pietruszką.

86. Bułeczki z sardelami.

Nakrajać cienko w formie serca lub ośmiokątnych kawałków bułeczki na mleku lub z pszennego chleba i obrumienić w maśle. Wymyć parę razy sardele, przepołować, obrać z ości, przekrajać na 2 lub 3 części. Osobno usiekać drobno kilka sardeli, wziąć masła świeżego, parę twardo ugotowanych żółtek, utrzyć razem, przefasować przez sitko, umieszać z oliwą, musztardą, pieprzem, octem estragonowym na gęstą masę i posmarować tą masą bułeczki. Na bułeczkach ułożyć sardele w kwatery, które się wypełniają żółtkiem, kaparami i pietruszką siekaną.

87. Bułeczki picant.

Utrzyć $\frac{1}{2}$ funta sera Chester z $\frac{3}{8}$ świeżego masła. Pokrajać w cienkie plasterki bulki, posmarować cienko angielską musztardą, posypać grubo serem, trochę białym pieprzem i krótko przed podaniem na stół zrumienić w piecu.

88. Bułeczki zwane „kanapkami.“

Wziąć pszenne, ale nie zupełnie świeżego chleba, bo taki się lepiej kraje, skroić ze wszystkich stron twardą skórę, krajać cienkie plasterki i posmarować je świeżem masłem. Poprzednio należy przygotować sardele, opłókanę i obraną z kości grzbietowej; na każdą bułeczkę położyć parę paseczków sardeli wzdłuż, na krzyż, albo w kwadrat, okroić kawałki wystające, a miejsca próżne zasypać żółtkiem i białkiem twardem, osobno usiekanem, posolonem i popieprzonym, z drobno posiekanym szczypiorkiem lub pietruszczką. W miejsce tego można użyć kawioru, kaparków, korniszonków, oliwek lub ostrego sera. Kanapki powinny być różną formą przybrane, misternie mieszając wyżej wymienione dodatki, powinny być małe, cienkie i zgrabne, bo to jest prawdziwą ich zaletą.

89. Tartniki.

Najlepiej użyć do nich długich bułeczek pszennych lub chleba tak zwanego angielskiego i to nie świeżego lecz z dnia poprzedniego. Skroić ze wszystkich stron skórę i nasmarowawszy świeżem masłem ukroić jaknajcieńszy plaster, postępując tak do końca bułeczki. Na to położyć rozmaite wędliny, sery zagraniczne, każdą rzecz w cienkie krajana plasterki takiej wielkości, aby zupełnie powierzchnię masła pokryły. Z drobiu kraja się tylko piersi, z zająca tylko cąber. Jedną z wybornych nowości jest wędzona polędwica wieprzowa, usiekana na maszynce, a następnie wymieszana z pieprzem i posmarowana na bułeczkę. Można też na niektórych tartnikach

kłaść wąziutkie paseczki korniszonów. Sól lub pieprz sypie się we właściwych warunkach pod pieczęstą. Na tacy wyłożonej serwetą układa się takie bułeczki rzędami, podług gatunku mięsiva.

90. Ciasto maślane do pasztecików.

Wyrobić dobrze jeden funt suchej mąki z $\frac{1}{2}$ funtem wymoczonego masła, podrobionego w kawałki, rozbić trzy jaja z trochę zimnej wody, odwilżyć tem ciasto i wyrobić do tęgości. Rozwałkować cienko, rozłożyć we czworo, rozwałkować znów cienko i to powtarzać 3 razy; tak złożone ciasto zostawić na parę minut. Biorąc je do użycia rozwałkować i wykrajać placuszki na paszteciki, nałożyć farszem, przykryć drugim placuszkiem, posmarować brzegi jajkiem, zalepić mocno i wstawić na pół godziny w piec. Ciasto trzeba robić w chłodnym miejscu.

91. Ciasto francuskie.

Ciasto francuskie należy wsadzić w tak gorący piec jak drożdżowe, bo jeżeli piec za zimny, nie będzie się ciasto dzieliło w listki tylko skłębnie. Wziąć 1 funt suchej mąki, 2 jaja, 1 funt masła, trochę wody. Masło wymyć w zimnej wodzie i zostawić je w niej. Wsypać 1 funt mąki na stolnicę, zrobić w pośrodku dołek, wbić jaja, kawałek moczonego masła, trochę wody, zagnieść ciasto, żeby było miernie tęgie i nie przylegało do wałka, i niech leży, żeby się uleżało. Masło wypłókanę z wody wycisnąć przez serwetę, ciasto rozplaszczyc, masło na nie rozłożyć; złożyć brzegi ciasta do środka w kopertę i wałkować, skoro będzie cienkie na tylec noża, znowu je

złożyć i powtarzać wałkowanie 4 razy, zostawiając zawsze przez 10 minut ciasto złożone. Ukrajać kawałek ciasta, podtrzymać przed płomieniem, skoro uschnie a jest za grube trzeba je jeszcze przewałkować, potem wyciskać podług potrzeby małe foremki lub dużą formę i upiec. Ciasto trzeba robić w bardzo chłodnym miejscu.

92. Ciasto żytnie na pasztety.

1 litr żytniej mąki i 1 litr pszennej zalać $\frac{1}{2}$ litrem wrzącej wody i niech trochę przestygnie, potem wbić parę jaj lub też tylko białek, wygnieść twardo i wyłożyć nim formę, posmarować masłem, jajem i upiec. Skoro forma z ciasta gotowa, nakłść do niej farszu pasztetowego z upieczonej różnej zwierzyny, osypać siekanym auszpikiem i podać na zimno. Podobne ciasto z samej pszennej mąki urządza się do ciepłych pasztetów i służy za samo naczynie do zamknięcia zwierzyny i farszu. Wyklada się forma blaszana w kształcie wazonika tym ciastem, wygladza w środku równo, nakłada surowego farszu, naprzemian z podpieczoną zwierzyną, cytryną, kaparami lub truflami, na wierzch zasklepia się tem samym ciastem i piecze. Po upieczeniu trzeba zdjąć wierzch nożem, zalać trochę mocnym bulionem, sosem i podać pasztet odkryty w wazoniku wyjętym z formy na półmisku. Resztę sosu dać w sosyerce.

93. Móżdżki w muszelkach.

Wymoczyć w wodzie 2 mózgi cielęce i wyżyłować, odgotować w wodzie z trochę octu, soli, ostudzić aż stężeją i pokrajać w kostki. Przesmarzyć w

masło utartą cebulę, zmieszać z mózgiem, dosypać 2 łyżki utartej bułki, trochę soli, pieprzu, 2 łyżki kwaśnej śmietany, 2 żółtka, wszystko razem zamieszać, nałożyć muszelki, posypać bułką, skropić masłem i wstawić na kwadrans do pieca. Można je zacisnąć cytryną. Do mózgu można dobrać trochę amoretek.

94. Paszteciki z mózgu w francuskim cieście.

Rozwałkować ciasto francuskie na pół palca grubości, wycisnąć dwa razy tyle krążków, ile się chce mieć pasztecików. Z połowy wycisnąć w środku jeszcze mniejszy krążek wielkości dwuzłotówki, nasmarować krążki jajem, przykryć wyciętymi i tak upiec. Pozostałe z wycięcia upiec osobno, aby służyły do nakrycia pasztecików. Farsz mózgowy do nich robi się w następujący sposób: Na 9 pasztecików wziąć 1 mózg cielęcy, ociągnąć go, oczyścić, pokrajać w kawałki, osolić i opieprzyć. Zasmażyć masła z wyciśniętym sokiem z 2 utartych cebul, podrumienić w tem $\frac{1}{2}$ łyżki mąki, zmieszać z mózgiem. Dodać bulionu i kwaśnej śmietany, zagotować, wbić 2 żółtka, trochę soku cytrynowego i mieszać aż zagęstnieje. W poprzednio upieczone ciasto francuskie, w środku próżne, nakłść farszu mózgowego, przykryć pokrywką z ciasta i przed wydaniem wstawić do pieca, żeby się ogrzały. Można też z tego samego farszu zrobić w francuskim cieście duży pasztet, który bywa podawany na większych obiadach.

95. Paszteciki z mózgu w naleźnikach.

Mózg cielęcy oczyszczony, odgotowany, rozetrzyć dobrze wałkiem, wrzucić trochę soli, tartęj cebuli,

pieprzu, grzybów drobno usiekanych w maśle udu-
szonych, wcisnąć pół cytryny, wlać parę łyżek rosolu
i ogrzewać na ogniu aż zgęstnieje. Skoro trochę
przestygnie wbić 1 żółtko, wymieszać dobrze, sma-
rować naleźniki i zwijać w trąbki, maczać w jajku,
obsypać tartą bułką i smażyć na klarownym maśle,
aż nabiorą pomarańczowego koloru. Wydając na stół
ubrać zieloną pietruszką usmażoną poprzednio w ma-
śle. Na 1 mózg zrobić naleźników z 2 jaj i $\frac{1}{4}$ li-
tra mleka.

96. Paszteciki z mięsa w naleźnikach.

Upiec zwyczajnym sposobem naleźniki i nałożyć
farszem następującym: wziąć pozostałej wołowój lub
cielęcej pieczeni, usiekać drobno, osolić, opieprzyć,
wbić 2 żółtka, 1 całe jaje, podsmażyć tartęj cebuli
w maśle, wrzucić doń masę, wymieszać dobrze na
ogniu i nałożyć naleźniki, zwijać je w trąbkę, kra-
jać w skośne kawałki, maczać każdy kawałek w roz-
bitem jajku, obsypać tartą bułką, obsmażyć na pa-
telni na klarowanym maśle i podać zamiast pasztecików.

97. Paszteciki z raków.

Z $\frac{1}{2}$ kopy odgotowanych raków wyjąć mięso,
usiekać, posolić, podsmażyć w rakowym lub zwy-
czajnym maśle z łyżką mąki, kilku łyżkami śmietany,
zmieszać, zagotować, ostudzić, wbić parę żółtek, ko-
pru, ogrzać, a skoro zgęstnieje, nałożyć przygotowane
poprzednio francuskie ciastka i wstawić przed wy-
daniem do pieca dla ogrzania. Można je też robić
w maślanem cieście.

98. Paszteciki z szczupaka lub okonia.

Pokrajać drobno rybę, usmażyć w maśle z drobno
usiekaną cebulą, potem jeszcze raz dobrze usiekać,
posolić, popieprzyć; 2 twardo ugotowane jaja drobno
usiekać, domieszać do ryby, jeszcze razem zasma-
żyć, nałożyć paszteciki z ciasta francuskiego i wsta-
wić do pieca dla ogrzania.

99. Paszteciki w muszlach z grzybów.

Obmyć dobrze grzyby, ugotować je na miękko i
usiekać drobno. Zasmażyć masła z drobno usiekaną
cebulą, wrzucić grzyby, wlać parę łyżek śmietany,
pieprzu, soli, trochę tartęj bułki; wymieszać na
ogniu żeby zgęstniało. Na końcu można wbić parę
żółtek, wymieszać dobrze i nałożyć muszelki, osypać
tartą bułką i oblać masłem. Przed wydaniem wsta-
wić na chwilę w piec. Można też tę masę układać
na ciasto maślane i piec w piecu.

100. Paszteciki z jaj w muszlach.

Wysmarować muszle masłem sardelowem, wbić
do każdej jedno jajko ostrożnie, żeby żółtko zostało
w całości, posypać parmezańskim serem, pokropić
masłem i wstawić na parę minut do pieca gorącego
tak, aby jaja się ścięły. Po wyjęciu z pieca zacisnąć
każde jajko sokiem cytrynowym, polać masłem z bułką
zarumienionem i wydać na stół.

101. Paszteciki z kaszki.

Ugotować kwaterkę zwyczajnej drobnej gryczanej
kaszki na gęsto z solą i wystudzić. Zrobić farsz z

mięsa pozostałego, jak na zwykłe pierogi: mięso u-siekać, włożyć w masło z przesmażoną cebulką, po-pieprzyć, posolić, wbić żółtko i wymieszać dobrze. Mieć w rondelku płaskim przygotowaną gorącą fry-turę, brać na łyżkę kaszkę, rozłożyć ją płaską war-stwą, włożyć trochę farszu mięsnego, połączyć kaszkę, aby farszu widać nie było; umoczyć całą kaszkę, nadając jej podłużną formę jajka, w rozbitem jajku, posypać bułką przesianą i rzucić dla nadania ru-mianego koloru i rozgrzania w gorącą fryturę. Gdy się tylko zrumieni, wyjmować łyżką durszlakową i po-dawać zamiast pasztecików do zupy.

102. Wątróbki i mózdzki zamiast pasztecików.

Odparzyć mózdzki cielece, pokrajać w kawałki wielkości połowy jajka i różne wątróbki z drobiu: kacze, kurze, gęsie, każda wątróbka i każdy kawa-łek mózgu posolone okulnąć w mące, wrzucić na go-rące masło, podsmażyć lekko na obie strony i po-dać, układając na przemian wątróbki i mózgi. Do tego podać cytrynę surową i pieprz tłuczony.

103. Bułeczki nadziewane zamiast pasztecików.

Wziąć małe okrągłe bułeczki pieczone na mleku, przekrajać na połowę, wyjąć trochę ośródk, nakłasić zwykłym farszem mięsnym, robionym do pierogów lub pasztecików, złożyć bułeczkę, namoczyć na parę mi-nut w mleku, posypać tartą bułką i wstawić na kwadrans w ciepły piec.

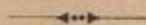
104. Kokilki z drobiu.

Pozostały drób z rosołu lub potrawy pokrajać w drobne kawałki, obierając starannie z kości. Oso-

wno odgotować jeden mózg cielecy i trochę amoretek odparzyć, obrać z żyłek i pokrajać w duże kawałki tak mózg jako i amoretki. Oprócz tego ugotować w krótkim sosie, to jest w małej ilości wody, lub udu-sić w maśle kilka pieczarek; jeżeli drobne, zostawić w całości, jeżeli duże pokrajać w paski. Wziąć w miarę ilość tego mięsa np. na 10 kokilek łyżkę masła, rozgotować na biało z łyżką mąki, rozpro-wadzić kilkoma łyżkami rosołu lub bulionu, weisnąć pół cytryny lub więcej do smaku, soli i szczyptę cukru, następnie odstawić od ognia, a gdy przesty-gnie, zaprawić dwoma lub trzema dobrze rozbitemi żółtkami. Gdy tak sos doprawiony i w smaku dobry, włożyć w niego przygotowany drób, mózgi, amoretki i pieczarki, wymieszać lekko i układać na muszelki polewając dobrze sosem. Na kwadrans przed poda-niem wstawić do pieca dla zapieczenia. Taką samą potrawę można zrobić na półmisku blaszanym, uło-żywszy wszystko zręcznie. Można polać świeżem ma-śłem z rumianą bułką.



ROZDZIAŁ IV.



PASZTETY I RUSKIE PIEROGI.

105. Paszтет z baraniny.

Tłustej baraniny 3 funty obrać z tłustości, wy-żyłować, pokropić na parę godzin octem, naszpikować

i upiec polewając masłem i śmietaną. Wziąć cielecą wątróbkę, ociągnąć skórę i uskrobać na miazgę, 2 funty cieleciny wyżyłować i usiekać jak najdrobniej. Podsmażyć masło z cebulą drobno usiekaną, włożyć cielecinę, podlać trochę wody lub bulionu, udusić i zmieszać z wątróbką. Utrzymać na miazgę $\frac{3}{4}$ funta świeżej słoniny, namoczyć bułkę w mleku, wycisnąć, zmieszać z słoniną i całą masą mięsna, osolić, opieprzyć, wbić trzy żółtka i wyrobić dobrze. Położyć na półmisku warstwę farszu, warstwę pokrajaną w płaskie kawałki baraniny, kilka talerzyków cytryny, trochę kaparów, znów farszu i baraniny, potem nakryć ciastem francuskim pokrajanem ząbkowym kółkiem w pasy, układając począwszy od brzegów półmiska jeden obok drugiego tak, aby brzeg jednego zakrywał cokolwiek drugi, na środku można zrobić kokardę lub różę z ciasta, posmarować jajkiem i wstawić na godzinę do pieca. Na wydaniu podjąć u wierzchu ciasto, podlać sosem bulionowym z kaparami lub trufkami. Resztę podać w sosyere. Pasztet ten można też podać w formie z ciasta pszennego.

106. Pasztet z zająca na ciepło.

Naszpikować zająca, posolić, popieprzyć trochę i upiec jak zwyczajnie. Obrąć z mięsa i pokrajać w podłużne kawałki. Osobno wziąć cielecą wątróbkę, połowę z niej usiekać miałko i przetrzeć przez sitko, drugą połowę ugotować bez soli i utrzymać. Ugotować $\frac{1}{4}$ funta słoniny z dwiema cebulami w łupinach, słoninę drobno usiekać, cebulę przefasować, wsypać 2 utarte bułki, wbić dwa żółtka, wszystko razem wymieszać, formę masłem wysmarować i włożyć w nią przygotowaną masę, formę dobrze przykryć i goto-

wać na parze. Po ugotowaniu odkryć i wstawić na chwilę w piec. Można też ten pasztet upiec w formie z pszennego ciasta lub w francuskim ciastie. Wyłożyć stary półmisek ciastem, aby cały był pokryty, nałożyć masę, szczelnie przykryć ciastem, ubrać paskami z ciasta, posmarować jajkiem i wstawić w piec gorący na godzinę. Sos do tego pasztetu robi się następujący: zasmażyć mąkę z masłem, rozprowadzić rosołem lub bulionem, wlać $\frac{1}{8}$ litra wina francuskiego, parę grupek cukru, soli, kaparów i razem zagotować.

107. Pasztet z zająca na zimno.

Upiec zająca, poczem obrać z niego mięso, posiekać je dobrze, potem utłuc w moździerzu, następnie przefasować przez sitko, przelewając bardzo mocnym bulionem. Gdy się już cała masa przetrze, wymieszać dobrze, z bulionem można i dwa listki żelatyny dobrać, rozgotawszy ją poprzednio, następnie dodać kaparów, soli, kwiatu lub gałki muszkatolowej i wszystko dobrze wymieszać. Wędzony ozór poprzednio ugotować, pokrajać w cienkie zraziki i układać go w formę, poczem przelać masą i tak postępować na przemian warstwę za warstwą. Ułożwszy tak wszystko odstawić do stężenia. Podając na stół, wyłożyć na półmisek i podać do niego ocet i oliwę lub sos pasztetowy.

108. Pasztet z cieleciny.

Usiekaną drobno pieczoną cieleciną szklanę, dobrze napelnioną, tyleż przetartych ugotowanych kartofli, dwa śledzie obrane z ości i usiekane, dwa

jabłka utarte na tarce, 4 łyżki kwaśnej śmietany, 2 łyżki masła, 4 jaja, trochę na tarce utartej cebuli, wszystko to dobrze wymieszać na masę, dodać soli, odrobinę tłuczonego pieprzu, angielskiego ziela, ułożyć w wysmarowany masłem i osypany bułeczką rądel i na pół godziny wstawić w gorący piec. Doskonała potrawa na śniadanie lub po zupie.

109. Pasztet cielęcy na zimno.

Jedną cielęcą wątróbkę usiekać i utrzyć dobrze, 1 funt wyżyłowanej miękkiej cielęciny i $\frac{1}{2}$ funta świeżej słoniny usiekać drobno, następnie utłuc w moździerzu z dwoma grzybami ugotowanymi, wbić 6 jaj doskonale rozbitych, razem wszystko zmieszać i przefasować przez durszlak, wyspać soli, trochę kwiatu muszkatołowego, włożyć w rądel wysmarowany masłem i wstawić na 3 kwadransy do niezbyt gorącego pieca; gdy wystygnie pokrajać w plastry i podać z sosem auszpikowym. Można go też podać w formie żytniej.

110. Pasztet z gęsiich wątróbek na zimno.

Wziąć od 7 gęsi dosyć duże wątróбки, wymoczyć przez parę godzin w mleku i usiekać, $\frac{1}{4}$ funta świeżej słoniny zmieszać z wątróbkami, wbić 4 jaja, $\frac{1}{2}$ litra tartej bułki, 2 usiekane trufle, wcisnąć sok z jednej cytryny, dodać trochę soli i umieszać wszystko dobrze. Wysmarować rądel masłem, wyspać bułką i upiec w wolnym piecu. Po upieczeniu utrzyć w donicy, dodawszy $\frac{1}{4}$ funta wymoczonego masła, przefasować przez gęste sito, włożyć na półmisek, wygładzić nożem maczanym w oliwie i oblać majonezą.

111. Pasztet z kurcząt lub gołębi.

Oprawić dzień poprzednio 6 kurcząt, żeby dobrze skruszały, pokrajać w ćwiartki, włożyć do rądla z $\frac{1}{2}$ funtem masła, cytryną pokrajaną w talerzyki, szczyptą gałki muszkatołowej, parę cebul, pietruszki, trochę kopru, zalać to wrzącą wodą, nakryć i gotować przez $\frac{1}{2}$ godziny. Kurczęta wybrać, bulion przecedzić przez sito. Ugotować 4 mendele raków, zrobić z mniejszych nóżek i środków masło rakowe, szyjki i większe nóżki obrać, zrobić farsz z kawałkiem masła rakowego i nadziać tym farszem skorupki, a z reszty zrobić małe pulpeciki i ugotować w osolonej wodzie. Przyrządzić do pasztetu ciasto maślane podług przepisu podanego, rozwałkować cienko, pokarbować nożem i zrobić nakrycie do pasztetu. Resztę ciasta pokrajać w pasy na palec szerokie, wysmarować półmisek grubo masłem świeżym, ułożyć na niem kurczęta, rakowe skorupki nadziewane, pulpeciki, szyjki rakowe, talerzyki cytryny, kapary lub pieczarki, przekładając to wszystko małymi kawałkami masła; ułożyć na kształt góry, aby w środku było wyżej i zalać kilku łyżkami bulionu, w którym się kurczęta gotowały. Posmarować brzegi półmiska jajem, pokryć kręgiem ciasta i obeisnąć koło brzegów. Ozdobić z wierzchu pasami ciasta, związać u wierzchu kokardą, lecz tak ją ułożyć, żeby nie było za grube w jednym miejscu ciasto, posmarować całe ciasto jajami ostrożnie, aby nie ściekały na brzegi, co by szkodziło podniesieniu się w pieczeniu. Wstawić półmisek na blachę i z nią na godzinę takowy w piec. Jeżeli się ciasto z wierzchu za nagle rumieniło, to trzeba je przykryć papierem.

Do smaku, w którym się kurczęta gotowały, włożyć trochę bulionu, podsmażonej w maśle mąki, kaparów, zagotować, precedzić i podać w sosyerce do pasztetu, wlewając do niego na wydaniu kilka łyżek z tego sosu, odjawszy zgrabnie trochę ciasto u góry. Można do sosu dodać masła rakowego i wbić na wydaniu kilka żółtek. Ten sam pasztet można też zrobić z ciastem francuskim.

112. Pasztet na sposób strasburgski.

Świeżą wątróbkę cielecą naszpikować świeżą słoniną, podłożyć kilka plasterków słoniny i parę grzybków lub truflii, trochę korzeni, odrobinę gałki muszkatołowej, listek bobkowy i dusić pod pokrywą często przewracając, aby się nie przypalała, w końcu duszenia posolić. Gdy przestygnie, utłuc w moździerzu, przetrzeć przez sito i dolać filiżankę gęsiego smolcu, z którym dobrze wymieszać. Słoninę uduszoną w kawałkach pokrajać w kostki i posolić do smaku, a kto ma pieczoną zwierzynę może pokrajać także w grubsze kostki i przelożyć masę układając w puszkę blaszaną, lub wprost w masielniczkę porcelanową. Pasztet taki naśladuje zupełnie strasburgski; kto chce może zamiast gęsiego smolcu użyć samego klarowanego masła, będzie równie smaczny, ale już tak długo jak z gęsim smolcem się nie konserwuje.

113. Pasztet z szczupaka.

Oskrobać i oprawić szczupaka, wyjąć kość grzbiętową, osolić go i opiec do połowy w piecu, podlewając często masłem. Na owalnym półmisku położyć warstwę rybiego lub mięsnego farszu, posypać kapa-

rów, trochę skórki cytrynowej, można i rakowe szyjki pokłaść, posolić, na to położyć szczupaka, okryć farszem lub na miękko ugotowanem sago, nakryć z wierzchu francuskim ciastem tak, aby część głowy i ogona były odkryte, posmarować jajem rozbitem i wsadzić na godzinę do pieca.

114. Kołduny litewskie.

Wziąć 2 funty zrazowego mięsa, 1 funt łożu. Mięso uskrobać, rozetrzeć na masę, łoż drobniutko w kostki pokrajać, wsypać soli, pieprzu, trochę majeranki, dużo utartej cebuli, poprzednio sparzonej gotującą wodą, wlać parę łyżek wody, wymieszać dobrze i niech tak poleży parę minut. Zarobić ciasto pszenne z jajami, pokrajać na kawałki, rozwałkować lub rozciągnąć ręką, nakłaść farszu, obsmarować brzegi ciasta białkiem, zwinąć na podługowate pierożki, wrzucić do gotującej wody, gotować dość długo, wyjąć łyżką durszlakową i wydać na stół bez masła.

115. Ruskie pierogi z serem lub marmeladą z jabłek.

Wziąć 6 żółtek, dużą łyżkę surowego masła, $\frac{1}{4}$ litra mleka, cukru podług upodobania, ubić dobrze, wlać do $1\frac{1}{2}$ litra mąki, ubić znów doskonale, domieszać 2 łyty młodzi, pozostawić w ciepłe, żeby podrosło. Gdy podrośnie, posmarować masłem ćwiartki papieru, nałożyć na palec grubo ciastem, włożyć w środek ciasta marmelady z jabłek, powideł lub utartego sera z żółtkami, cukrem, małymi rodzenkami, zwinąć brzegi ciasta, potem papieru, pokłaść na blachę wysmarowaną masłem i wsadzić w piec na

godzinę lub mniej, aby pierogi były rumiane. Po wyjęciu z pieca odwinąć papier, ułożyć na półmisku i osobno podać do nich śmietaną lub sok.

116. Farsz z kapusty do ruskich pierogów.

Ugotować z solą sporą główkę kapusty, wycisnąć, usiekać drobno, dodać 5 jaj twardo ugotowanych i drobno usiekanych, posolić, zmieszać z tem dużo masła zasmażonego z tartą cebulą i nałożyć drożdżowe ciasto.

117. Farsz mięsny.

Usiekać drobno cielecój pieczeni lub gotowanego wołowego mięsa, zasmażyć w maśle z utartą cebulą i dolać parę łyżek bulionu, popieprzyć, posolić, umieszać razem, położyć na ciasto, skropić masłem, zwinać, posmarować jajem i upiec w piecu. Można go także w inny sposób przyrządzić, to jest: włożyć na ciasto warstwę farszu mięsnego, potem warstwę twardo ugotowanych i drobno usiekanych jaj, znów farszu, zwinać ciasto i upiec w piecu.

ROZDZIAŁ V.

SOSY DO RÓŻNYCH MIĘS.

Do sosów potrzeba zawsze mąki zasmażonej w maśle, którą najlepiej przyrządzić sobie od razu w większej ilości. 1 funt masła sklarować, przelać w inny

raffel i wsypać do niego $\frac{1}{2}$ funta mąki, zasmażyć na wolnym ogniu miesząc ciągle, aby się mąka nie zgrupiła, potem wylać do kamiennego garnka i stósownie do potrzeby używać. Chcąc mieć rumiane masło do sosów, można sobie przysposobić mąkę na dłuższy czas. Wsypać w raffel mąki i tak długo mieszać na wolnym ogniu, aż się zrumieni, potem odstawić od ognia i mieszać jeszcze, dopóki nie ostygnie, wtenczas wsypać w butelkę i zachować. Biorąc ją do sosów, zagotuje się masło poprzednio jak do białego sosu. Trzeba bardzo uważać, aby mąka zasmażona z masłem została dostatecznie rozmiészana, w przeciwnym bowiem razie sos robi się gruzelkowatym i nie da się rozbić.

118. Sos ostry cebulowy.

Zrumienić masło z mąką, rozprowadzić wodą tyle, ile sosu potrzeba, obrać parę cebul, sparzyć je i gotować dopóki się nie rozgotują, wlać trochę octu, soli i cukru, przefasować przez sitko, dodać trochę karmelu. Sos ten powinien być żółty i słodko-kwasowaty.

119. Chrzan.

Utrzyć chrzan, wrzucić w zasmażone masło, wymieszać dobrze, podbić trochę rosołem. Osobno wziąć trochę śmietany, soli, cukru, trochę mąki, octu lub cytryny, rozbić razem, wlać do chrzanu, raz zagotować, a na wydaniu wbić stósownie do ilości 1 lub 2 żółtka.

120. Sos kaparowy.

Zasmażyć masło z mąką, lecz nie zrumienić, jeżeli sos ma być biały; rozprowadzić rosołem, wrzucić

kapary, cukru, soku cytrynowego i zagotować dobrze. Sos ten powinien być zawiesisty, aby nie spłynął z potrawy.

121. Sos szczypiorkowy.

Oplókać i nakrajać szczypiorku, zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić rosołem, wlać trochę octu, zagotować i podać. Sos musi być gęsty.

122. Sos ogórkowy.

Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić kwasem ogórkowym, tak aby był kwaskowy, włożyć ogórków w kostkę krajanych, trochę karmelu, lub też, jeżeli ma być biały, to bez karmelu tylko trochę cukru dla złagodzenia kwasu, zagotować kilka razy.

123. Sos pomidorowy.

Świeże pomidory rozdzielić na części, włożyć w rądel i rozgotować, potem przetrzeć przez sitko lub drobny durszlak. Odrzuca się tylko skórkę i pestki; sos bez miększu byłby bezbarwny i mniej smaczny. Dla polepszenia smaku można dodać bulionu lub ekstraktu Liebiga i rozprowadzić. Pomidory można dodawać do wszystkich ciemnych sosów.

124. Sos grzybowy.

Oczyścić i ugotować suszone grzyby, pokrajać drobno, zasmażyć masła z cebulą i mąką, rozprowadzić smakiem grzybowym, osolić, opieprzyć, wlać trochę octu, wrzucić siekane grzybki, zagotować i podać do sztuki mięsa.

125. Sos grzybowy ze śmietaną.

Wybrać pięknych grzybów, wymyć w zimnej wodzie i sparzyć gotującą, następnie ugotować je w małej ilości dodając cebulę i pokrajać je w paski. Zasmażyć łyżkę mąki w maśle, rozprowadzić smakiem grzybowym, wrzucić pokrajane grzyby, zaprawić kwaśną śmietaną i zagotować. Sos ten można użyć do kotletów z kartofli lub do kaszy perłowej.

126. Sos ze smardzów.

Obmyć czysto i wycisnąć z wody smardze, usiekać drobno, zasmażyć je w maśle z trochę siekaną pietruszką. Osobno zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić rosołem i włożyć usmażone smardze, osolić, opieprzyć, zagotować i na wydaniu wbić parę żółtek.

127. Sos truflowy biały.

Zasmażyć masło z mąką, rozprowadzić rosołem, wrzucić trochę łupin truflowych; niech się dobrze gotują. Trufle ochędożyć, ostrógać, pokrajać w plasterki, ugotować krótko w winie francuskim i rosolu. Osolić poprzednio ugotowany sos, precedzić, wrzucić w niego trufle z winem, zagotować razem i podać do sztuki mięsa.

128. Sos z śledzi.

Usiekać cebulę, zasmażyć w maśle, zapalić mąką, rozprowadzić rosołem, wsypać trochę pieprzu, wlać octu i zagotować. Śledzia obrać z ości, usiekać drobno i wrzucić do sosu, lecz już nie gotować. Jeżeli kto chce, może go przefasować.

129. Sos sardelowy.

Zasmażyć masło z mąką, rozprowadzić rosołem, zacisnąć cytryną, włożyć masła sardelowego i wbić parę żółtek.

130. Sos maderowy.

Mąkę zbrunacić w maśle, rozprowadzić rosołem tak, aby sos był gęsty, lecz rosół musi nie być tłusty, precedzić przez sitko, zaprawić szklanką madery.

131. Sos holenderski.

Utrzeć kawałek masła świeżego na śmietane, wbić 3 żółtka, łyżkę mąki, łyżkę octu lub soku cytrynowego i trochę cukru. Wymieszać wszystko dobrze, podbić rosołem lub kieliszkiem wina białego, lecz w takim razie nie potrzeba cytryny, wstawić na ogień bardzo wolny i jak się dobrze ogrzeje, będzie gotowy, nie musi się bowiem gotować.

132. Sos do kotletów.

Mąki z masłem zarumienić, tak aby sos był brunatny, rozprowadzić bulionem, precedzić przez sitko, włożyć kaparów, cytryny pokrajanej w talerzyki lub korniszonów, zagotować raz i zalać kotlety.

133. Sos ostry do kotletów cielecych lub pasztetu ze zwierzyny.

Na 10 osób wziąć najmniej ćwierć funta masła, zrumienić i wsypać jedną ósmą litra mąki, mieszając ją z masłem póki się dobrze nie zrumieni do koloru karmelu, rozprowadzić to tęgim bulionem w ilości jednej

czwartej litra, włożyć kaparów, wcisnąć pół cytryny przez sitko, wlać duży kieliszek zwyczajnego lekkiego wina francuskiego, wsypać łyżeczkę strychowaną od herbaty cukru, dla złagodzenia ostrego kwasu, wymieszać, zagotować i polać kotlety. Nie powinno się kolorować ostrego sosu karmelem, tylko rumianem masłem z mąką; natomiast szary sos z rodzenkami powinien być karmelem kolorowany, bo od karmelu traci ostrość.

134. Sos rakowy.

Ugotować pół kopy raków z koprem i z solą, obrać szyjki i nóżki, które jeżeli drobne zostawić w całości, jeżeli większe pokrajać w grubą kostkę, skorupki zaś utłuc bardzo miało i dusić w ćwierci funta świeżego masła. Gdy się dobrze wyduszą a kolor rakowy masła wypłynie na wierzch, wziąć tęgiego rosółu, przefasować to masło rakowe, zbierając je starannie z wierzchu. W rądel włożyć łyżkę masła, zagotować z łyżką mąki, rozprowadzić przefasowanym smakiem z masła rakowego, wcisnąć pół cytryny przez sitko, zagotować razem i wrzucić owe szyjki i nóżki dla rozgrzania. Sosem takim polewa się potrawę z pulard, kurcząt, kaczek. Można go także użyć do łososia, jesiotra lub suma na gorąco, wtedy zamiast rosółu używa się smaku z ryb, a zamiast cytryny można wziąć łyżkę kwaśnej śmietany. Cytryny w ogóle przy tym sosie trzeba mało, żeby nie zatracić smaku raków, bo tu idzie właśnie o uwydatnienie go; lepiej wcale nie brać niż za wiele.

135. Sos cytrynowy do gołębi lub kurcząt.

Łyżkę masła zasmażyć z mąką, aż się zacznie rumienić, wlać rosółu, otrzeć skórę od cytryny i sok

z niej wycisnąć, osłodzić, wbić parę żółtek i mieszać ciągle na ogniu, dopóki się nie ogrzeje. Skoro znacznie gęstnieć odstawić i oblać nim mięso. Można wlać trochę wina francuskiego, a będzie lepszy.

136. Sos biały z agrestem do kur lub cielęciny.

Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić rosołem, wrzucić trochę marynowanego agrestu, a na wydaniu zaprawić śmietaną i żółtkami.

137. Sos do ozoru.

Zasmażyć masło z mąką, rozprowadzić rosołem, wlać trochę octu lub cytryny, wrzucić dużych rodzenków, wlać trochę wina, wsypać cukru, karmelu, zagotować i polać ozór.

138. Sos musztardowy do kiełbasy lub węgorza.

Zapalić masła z mąką, rozprowadzić rosołem lub smakiem z włoszczyzny, wlać trochę octu lub wciśnąć cytryny, włożyć musztardy, trochę cukru, wlać wina i niech się pogotuje. Robiąc go do ryb wbić parę żółtek.

139. Sos musztardowy do sędacza lub szczupaka.

Ugotować troszkę surowego zielonego groszku w wodzie z solą, pokrajać w kostkę trzy marchewki, odrzucając środek i ugotować w wodzie z solą, tak samo 6 średniej wielkości kartofli gotując oddzielnie, gdyż kartofle są miękciejsze; pokrajać w kostkę marynowanych grzybków, rydźów, korniszonów. Ubić kwartkę oliwy, angielskiej musztardy, utrzeć razem do-

skonale i rozebrać smakiem od ryb, który powinien być esencjonalny, wsypać cukru do smaku, wciśnąć soku z jednej cytryny, próbując aby nie było ani za kwaśne ani za słodkie, wrzucić przygotowane jarzynki, postawić na cieplej kuchni, aby się wszystko zagrzało razem, pilnuj ącaby się nie gotowało, wymieszać i polać na półmisku ułożoną rybę gotowaną, czy to w całości czy w kawałkach. Proporcya jest na rybę 6 do 8 funtów.

140. Sos do święconego lub zimnego śniadania.

Ugotować 5 jaj na twardo, utrzeć żółtka na masę, domieszać 1 łyżkę musztardy, trochę cukru, 2 łyżki świeżej oliwy i rozprowadzić wszystko octem, aby sos był dobrze gęstawy, kto lubi może domieszać trochę kaparów.

141. Sos majonezowy.

W głębokiej porcelanowej salaterce mieszać 2 żółtka z szczyptą soli, aż zaczną tęgnąć, potem dolać zwolna kroplami łyżkę świeżej oliwy z kilku kroplami octu francuskiego, miesząc ciągle, poczem dolać znów oliwy i octu i tak postępować, aż do wymieszania półkwarty oliwy z żółtkami naprzemian na tęgą masę. Do tej masy dodaje się bardzo tęgi rosół, który można poprzednio dobrze ubić z dużą łyżką świeżego masła, lub też zaprawić go mąką zasmażoną z masłem na biało, aby majoneza była dobrze gęsta. Następnie zaostrza się sos białym tłuczonym pieprzem, octem francuskim i solą. Używając ją do ryb można jeszcze dodać musztardy.

142. Sos remuladowy.

Zrobić poprzednio sos na sposób majonezowego, włożyć łyżkę musztardy, szczypiorku, kaparów, korniszonów i umieszać razem.

143. Amoretki.

Amoretki są to mleczka znajdujące się w grzbiecie wołów. Oplókanie na surowo oczyścić z błonki, odgotować w wodzie z solą i octem, 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.

144. Masło sardelowe.

Wymyć dobrze sardele, obrać z ości, utrzeć w donicy z równą ilością masła i przefasować przez sito. Można dodać trochę pieprzu. Masło to trzeba w zimnie przechować.

145. Masło rakowe.

Ugotować kopę raków, obrać szyjki, a skorupki i nóżki utłuc na miazgę w moździerzu. Rozpuścić w ąradlu funt masła, włożyć miazgę z raków, smażyć na wolnym ogniu, mieszając, aby się nie przypaliło. Przepędzić przez sitko, zlać do naczynia, ostudzić i zachować w zimnem miejscu.

146. Ćwikła.

Wziąć buraków dużych, obmyć, oczyścić, ugotować na miękko, obrać, pokrajać w cienkie plastry,

włożyć w słoje, przesyłać warstwami chrzanem i karmelkiem, zalać przegotowanym octem.

147. Karmel.

Można go także przysposobić na dłuższy czas. Wziąć cukru pół funta, nalać trochę wody lub zamaczać go w wodzie i niech się smaży. Jak się zacznie z niego kurzyć, wlać znów parę łyżek gorącej wody i niech się jeszcze gotuje do brunatności, potem można dolać trochę wody, gdyż karmel lepiej się przechowuje, jak jest rzadki. W gorący karmel można jeszcze wrzucić 2 cebule z łupiną i zostawić ją w karmelu dla lepszego smaku.

ROZDZIAŁ VI.

WOŁOWINA.

Wołowinę poznać, czy jest z młodego wołu, po świeżo-czerwonym kolorze i po blado-żółtym tłuszczu; z starego wołu jest mięso bardzo czerwone i tłuszcz mocno żółty.

148. Sztuka mięsa.

Najlepsze mięso na sztukę mięsa jest krzyżówka lub mostek. Chcąc mieć kruchą sztukę mięsa trzeba ją po wymyciu sparzyć gotującą wodą, wyjąć

w téj chwili z wody, nalać wodą zimną i gotować rosół z rozmaitemi włoszczyznami. Osobno można w rossole odgotować jarzyny do obłożenia mięsa, jako to: kapustę przekrajaną na ćwiartki, kalafior, marchew, galarepę, kartofle zgrabnie powykrawane łyżką karbowaną. Gdy jarzynki miękkie, zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić rosołem od jarzynek, włożyć jarzynki i zagotować razem. Na wydaniu pokrajać zgrabnie w plastry skośne sztukę mięsa, ułożyć ją w całości i obłożyć jarzynkami.

149. Sztuka mięsa biała z chrzanem.

Ugotowany kawał mięsa pokrajać w zrazy, ułożyć na półmisku, zalać każdy zraz chrzanem, w następujący sposób przyrządzonym: Do pół litra kwaśnej śmietany wsypać 2 łyżki mąki, tartego chrzanu dobrą garść, trochę masła, soli, octu, 2 grupki cukru, wbić 3 żółtka, zmieszać wszystko razem na ogniu; gdy zgęstnieje odstawić i zalać tą masą każdy zraz, resztą polać całe mięso. Po wierzchu posypać tartą bułką, pokropić masłem i wstawić z półmiskiem w wolny piec.

150. Sztuka mięsa w inny sposób.

Wziąć mięsa z oberszalu zgrabny podłużny kawał, żeby można ładnie plastry krajać, stłuc dobrze wałkiem, naszpikować świeżą słoniną, posolić i niech poleży pół godziny. Zrumienić w rądlu stósowną ilość masła, włożyć w nie mięso i niech się tak długo na wolnym ogniu smaży aż się zrumieni. Gdy się zaczyna rumienić, przewracać, żeby się nie przypaliło i podlać łyżką wody. Skoro już ma dosyć,

wlać tyle bulionu, ile do sosu potrzeba, i odstawić na bok, żeby nie ostygło. Do przekładania zrobić następnym sposobem masę tak zwaną biszamel: Do mięsa na 8 osób wziąć stołową łyżkę masła, zasmażyć z cebulą i 3 łyżkami mąki, rozprowadzić ćwierć litrem kwaśnej śmietany, mieszając dobrze na ogniu, aby masa zgęstniała; następnie wbić 3 żółtka, dolać sosu z pod sztuki mięsa ćwierć litra, rozmieszać, wcisnąć sok z jednej cytryny, wkrajać marynowanych grzybów, korniszonów, kaparów i zmieszać wszystko razem. Mięso wyjąć na deskę, ponakrawać w plastry i ponakładać masą. Kładąc mięso na półmiskę podłożyć drugi nóż, aby je można w całości ułożyć. Na wierzchu oblać je biszamelem, który musi być gęsty jak mózdzek w muszlach, a następnie masłem, obsypać bułką i wstawić na pół godziny w letni piec, aby się dobrze ogrzało i zrumieniło z wierzchu. Do tego mięsa robi się jeszcze następny sos: Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić pozostałym sosem z mięsa, zacisnąć cytryną, włożyć trochę cukru i polać mięso. Można je też obłożyć opiekaniem kartofkami.

151. Sztuka mięsa duszona z grzybami.

Udusić kawał mięsa w sposób angielski, poczem zasmażyć mąki z cebulą, wrzucić drobno uszatkowanych grzybków i dusić aż się zupełnie wysmażą i tylko sam tłuszcz zostanie; następnie zapalić mąką, rozprowadzić kwaśną śmietaną i bulionem, w którym się mięso dusiło tak, aby sos był zawieszisty. Pokrajać mięso w zrazy, ułożyć na półmisku, przekładając grzybami, resztą grzybów z pozostałym sosem

połać mięso, po wierzchu posypać pieprzem, tartą przesianą bułką, skropić masłem i wsadzić na kwadrans w piec. Można, jeżeli kto chce, zrobić w koło półmiska rand z ciasta.

152. Sztuka mięsa rumiana.

Wziąć mięsa z podłużnej krzyżówki lub mostku, zbić dobrze, osolić, opieprzyć, włożyć w rądel masło i dusić do miękkości, przewracając, aby się dobrze zrumieniło i nie przypaliło. Przed wydaniem sos zaprawia się trochę mąką i mięso wydaje obłożone kartofelkami lub jarzynkami, każdą z osobna w maśle uduszoną. Można na jednym półmisku podać rumianą i białą sztukę mięsa; białą temi samymi jarzynami obłożyć.

153. Sztuka mięsa z ozoru wołowego.

Ugotować świeży ozór; gdy już miękki ociągnąć go ze skórki i pokrajać w zraziki, poczem zasmażyć w maśle kilka drobno usiekanych cebul i na tem maśle obrunąć kawałki ozoru. Zasmażyć chrzanu tartego w maśle, podbić rosołem, przełożyć na półmisku zraziki tym chrzanem i podać na stół. Można je też przełożyć sardelowem masłem i połać sosem bulionowym, zaprawnym zasmażką z masła i mąki, zaprawionym cytryną.

154. Pieróżki z mięsa.

Pozostałe mięso z rosołu najkorzystniej jest użyć na pierogi. Pokrajać je na drobne kawałki a potem posiekać, domieszać kawałek świeżej słoniny ugotowanej. Jeżeli mięso suche włożyć je w gorącą wodę

i zagotować dla odświeżenia. W rądelek włożyć na funt mięsa łyżkę masła, wrzucić trochę pieczonej roztartej cebuli, przesmażyć, włożyć usiekane mięso, trochę moczonej bułki, pieprzu, soli, jedno lub dwa żółtka i wymieszać doskonale razem. Zagnieść ciasto z funta mąki jajkiem i wodą, rozwałkować cienko, kłaść kupki farszu, zawinąć ciastem i wykrawać kieliszkiem małe pieróżki. Wrzucić na gotującą się osoloną wodę, a po ugotowaniu ocedzić na durszlaku i połać na półmisku masłem rumianem, w którym garść bułki tartej zrumienić, odlewając połowę masła rozpuszczonego do polania pierogów, a w resztę sypiąc bułkę do zrumienienia, bo bułka wsiąka masło. Te same pieróżki można smażyć na fryturze lub przygrzewać na maśle.

155. Zwyczajna pieczeń wołowa doskonała.

Wziąć mięsa pięknego wołowego, zbić dobrze, naszpikować słoniną i włożyć posoliwszy ją trochę w zasmażone masło (można do masła dolać parę łyżek śmietany) i piec przez pół godziny na jednej stronie, potem przewrócić, wrzucić całą cebulą i piec pieczeń do miękkości i zbrunacenia. Na wydaniu wyspać odrobinę bułki tartej lub mąki; chcąc mieć lepszy sos wlać kilka łyżek śmietany. Kładąc pieczeń do rądła można ją wytrzeć octem. Pieczeń należy piec z początku na nagłym ogniu, aby się z wszystkich stron obrumienić, a następnie na wolnym; rądel powinien szczelnie obejmować mięso, aby nie było zbyt wiele miejsca do zbierania się pary.

156. **Wyborna pieczeń wołowa.**

Wziąć mięsa zrazowego, zbić dobrze, namoczyć na 24 godzin w occie. Na drugi dzień wyjąć z octu, posolić, popieprzyć, włożyć je w rądel w masło, dodać 2 łyżki wody i piec przez półtorej godziny. Po upieczeniu nakrajać i nałożyć farszem następującym: Wziąć trochę chrzanu, spażyć go, utrzeć, dodać tartą cebulę, parę grzybków drobno usiekanych, masła, soli i tartą bułkę, umieszać to na masę, pieczeń nią nałożyć, wstawić na ogień i podsmażyć.

157. **Pieczeń huzarska zwyczajna.**

Stłuc dobrze parę funtów mięsa wałkiem drewnianym, osolić i opiec, polewając ciągle masłem. Gdy się zrumieni i jest miękka, wyjąć na deseczkę, ponakrawać skośnie i napełnić nakrajania następną masą: Parę pieczonych cebul utrzeć z łyżką masła, pieprzem i tartą bułką i z trochę soli na gęstą masę. Nałożoną pieczeń włożyć do rądla w sos, w którym się poprzednio smażyła i dusić pół godziny pod pokrywą.

158. **Pieczeń duszona czyli sztufada.**

Wziąć mięsa od krzyżówki, zbić dobrze, porobić otwory trzonkiem warzachwi, w otwory kłaść słoninę maczaną w pieprzu lub proszku grzybowym, osolić pieczeń i skropić octem. W rądel włożyć masła, na to pieczeń i dusić pod pokrywą na wolnym ogniu. Gdy z siebie sos puści, włożyć trochę krajaną pietruszki, selery, parę cebul usiekanych i niech się tak dusi; skoro mięso miękkie, wyjąć je, sos przefasować, nalać nim mięso i niech się jeszcze trochę zrumieni.

159. **Pieczeń siekana.**

Usiekać drobno lub uskrobać łyżką blaszaną mięsa wołowego 5 funtów, lub też 3 funty wołowego i 2 wieprzowego, wbić w to 4 całe jaja, soli, pieprzu, 2 łyżki masła, 2 łyżki wody, 3 łyżki mialkiej tartą bułkę, tartą cebulę, wszystko razem dobrze wymieszać i zrobić z tej masy bryłę podługowatą. Włożyć masła na brytfannę i piec pieczeń godzinę. Na wydaniu można ją oblać śmietaną lub obsypać bułką.

160. **Polędwica elegancko podana.**

Polędwica nie musi się długo piec, bo wyschnie, najlepsza polędwica jest z rożna. Można ją na jeden dzień włożyć w ocet, lub też skropić tylko octem na parę godzin przed pieczeniem. Jeżeli jest bardzo cienka, to ją złożyć i przywiązać do rożna; w czasie pieczenia polewać ciągle masłem, a przy końcu śmietaną kwaśną. Na wydaniu, w sos, który z niej ścieka, włożyć łyżkę mąki, wlać parę łyżek śmietany kwaśnej, wymieszać, zagotować i podać sos osobno. Jeżeli nie można piec polędwicy na rożnie, co się przy dzisiejszych kuchniach często zdarza, to po obraniu jej z tłuszczu wyżyłować, naszpikować lub obłożyć słoninką, zasmażyć masła w brytfannie, włożyć do niej rószt, położyć na niego pieczeń, posolić ją trochę i piec na nagłym ogniu na kuchni angielskiej, polewając ciągle masłem; jak się zrumieni na jednej stronie, dopiero przewrócić, osolić i obrumienić z drugiej strony. Na dopieczeniu zalać dobrą kwaśną śmietaną, wsypać trochę mąki i niech się tak pogotuje. Pieczeń nakrajać w plastry, ułożyć

na półmisku w formie zająca, sos zaś podać osobno w sosyerce. Do pieczeni z polędwicy podają się różne sałaty.

Chcąc polędwicę podać więcej elegancko, trzeba ułożyć ją na półmisku, polać tylko po wierzchu glazem kucharskim, który się formuje przez gotowanie bardzo esencyonalne z żył i odpadków z polędwicy z włoszczyzną i cebulą, a następnie wysadzony do gęstości służy jako sos niby własny z polędwicy, ostatnia bowiem jeżeli dobra, nie powinna ani kropli krwi z siebie puścić. Z dwóch brzegów półmiska postawić koszyki wycinane małym nożykiem z dużej kartofli, a w nie włożyć masło sardelowe, dalej kulkami poukładać kasztany smażone w cukrze, szpinak, kalafior, groszek zielony, wreszcie grzybki duszone, makaron połupany drobno na połowę rurki, nigdy go dużo i nigdy w całych rurkach, bo to zbyt niezręcznie wygląda.

161. Polędwica w inny sposób.

Obrać z tłustości i wyżyłować polędwicę, skropić octem, posolić, podłożyć masła, opiec ją do połowy w rądlu, potem podlać kwaśnej śmietany i niech się tak pod pokrywą dusi. Krótko przed wydaniem wziąć pół szklanki wina, zaprawić trochę mąki, wlać do do rądla, niech się parę razy zagotuje i wydać na stół. Do takiej polędwicy dają się osobno różne garnitury, makaron włoski, kapustę duszoną w winie lub kartofle opiekane w maśle.

162. Rost-beef.

Wziąć mięsa tłustego od krzyżówki poprzecznej, posolić, położyć na brytfannie i piec w gorącym piecu,

aby się rumieniło, lecz nie przypaliło. Skoro się sos wysmaży, nakłóć mięso, aby z siebie puściło sos i znów dalej piec, ogarniając po bokach brytfannę węglami. Mięso piec 2 godziny, potem je wyjąć, okrajać z wierzchu i spodu wielkie zrazy i te ugarнировать kartofelkami osmażonemi w całości, struganym chrzanem i zalać sosem z mięsa, zaprawionym odrobiną mąki.

163. Bigos z pozostałej pieczeni z jabłkami lub ogórkami.

Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić bulionem, włożyć trochę cukru, nakrajać jabłek w ćwiartki lub w talerzyki ogórków kwaszonych, jeżeli sos nie dość kwaśny wlać trochę octu, zagotować, wrzucić w sos mięso pokrajane w kostkę, niech się jeszcze parę razy zagotuje.

164. Zrazy polskie.

Wziąć zrazowego lub krzyżowego mięsa, pokrajać na cienkie zrazy, zbic i posolić. Zmieszać łyżkę masła z tartą cebulą, bulką, pieprzem, można też żółtko dobrać; masą tą nałożyć zrazy i pozwijać mocno. W rądlu rozpuścić masła z trochę tartą cebulą, ułożyć zrazy, przykryć i niech się duszą na wolnym ogniu. Gdy się zrumienią, wsypać trochę tartą bułki, podlać bulionem, niech się jeszcze gotują. Jeżeli się sos zanadto wysadzi, można go trochę podlać i wrzucić kawałek skórki cytrynowej. Zrazy muszą się najmnień godzinę dusić, lecz trzeba uważać, żeby się nie wysuszyły.

165. Zrazy warszawskie.

Wziąć zrazówki, pokrajać w kawałki, zbic dobrze każdy kawałek. Włożyć w rądel masła, na to na-

łożyć warstwę zrazów, znów masła, warstwę siekanej cebuli, warstwę siekanych grzybów, warstwę krajanych w talarki kartofli poprzednio sparzonych, posolić, popieprzyć, potem warstwę mięsa, masła i tak dalej; przykryć i upiec w piecu.

166. Zrazy bite.

Wziąć polędwicy lub pieczeniowego mięsa, wyżyłować, pokrajać w dość duże plastry, połuc dobrze i posolić. Włożyć w rądel masła i cebuli, warstwę zrazów, znów masła, cebuli, kilka ziarenek pieprzu, warstwę mięsa i masła, przykryć mocno, niech się tak wolno duszą, póki się nie zrumienią, potrząsając rądlem, aby się nie przypaliły. Na wydaniu wlać parę łyżek rosółu wygotowanego z żył i okrawków mięsa, włożyć kawałek skórki cytrynowej, wkruszyć chleba i podgotować kilka razy.

167. Zrazy z chrzanem.

Wziąć mięsa, uskrobać łyżką blaszaną, wybrać z niego pozostałe żyłki, osolić, wbić 1 żółtko, 1 całe jaje, zmieszać z mięsem, zrobić okrągłe płaskie zraziki, posmarować je chrzanem uduszonym w maśle z bułką, ułożyć w rądlu, posypać mąką, zalać bulionem i dusić z wolna pod pokrywą. Na wydaniu obłożyć opiekaniem kartofelkami i zalać sosem, w którym się dusiły.

168. Zrazy zawijane z chrzanem.

Usiekać mięsa wołowego, dodać do niego trochę tartą bułkę, soli, jaje całe, wymieszać dobrze i zrobić zraziki. Utrzeć chrzanu, zasmażyć go w maśle

z trochę tartą bułką i nakładać tą masą zraziki, zacisnąć mocno, ułożyć w rądel w zasmażone masło i obrumienić po obu stronach, następnie włożyć cebulę, podlać bulionem, zakruszyć chlebem i dusić na wolnym ogniu. Wydając na stół ugarniować smażonymi kartofelkami.

169. Zrazy wołyńskie nakładane kapustą.

Przygotować zrazy wielkości kotleta i zwyczajnym sposobem poddusić do połowy. Oddzielnie uduzić kapustę jak na bigos (można świeżą lub kwaszoną). Każden zraz podduszony do połowy nałożyć grubo kapustą i obłożyć z wierzchu plasterkami świeżej słoniny w sposób, żeby cały był pokryty słoniną. Ułożyć zrazy w rądlu lub na patelni, uważając, żeby jeden drugiego nie dotykał. Zalać mocnym rozpuszczonym bulionem i ustawić bez przykrycia w piec dobrze rozgrzany. Uważać żeby się nie wysuszyły, a gdy słonina już się przyrumieni, ułożyć je na półmisku; podając na stół, polać jeszcze raz mocnym bulionem.

170. Zrazy angielskie.

Trzy funty piewszej krzyżówki lub zrazówki pokrajać na cienkie zrazy, zbić dobrze wałkiem i lekko posolić. Zrobić farsz z trzech lub czterech dużych pieczonych cebul, drobno usiekanych lub utartych, dwóch tartych bułek, ćwierć funta dobrego masła, małe pół łyżeczki tłuczonego pieprzu, wymieszać to doskonale na surowo; wziąć rądel, wysmarować masłem, lub podłożyć trochę siekanego nerkowego łożu, kłaść cienkie zrazy i przekładać farszem aż wszystkie

wyjda, z wierzchu powinien być farsz. Nalać je jedną czwartą litra wina francuskiego, przykryć szczelnie i postawić od razu na większym, później na mniejszym ogniu, nie odkrywając wcale pokrywy, dopiero gdy zapach zacznie wychodzić, co jest dowodem że są gotowe, zdjęć z ognia, zajrzeć czy się sos nie wysadził, wtedy dolać jeszcze trochę wina, rozgrzać i podać na stół. W czasie duszenia należy często rądem potrząsać, aby się zrazy nie przypaliły.

171. Zrazy à la Nelson.

Wziąć kawał zrazowej pieczeni lub połówicy, pokrajać na cienkie zrazy, zbić dobrze, posolić, popieprzyć. Zrumienić w rądlu łyżkę masła i na to rumiane masło ułożyć warstwę zrazów, kawałek masła i cebulę pokrajaną w plasterki, potem znów zrazy, masło, cebulę, grzyby, wszystko układać po kolei, dopóki się rądel nie napełni; położyć na wierzch jeszcze kawałek masła i cebuli, przykryć szczelnie i dusić na wolnym ogniu, potrząsając często rądem. Główną zasadą tych zrazów jest, aby się krótko dusiły — i tak w 20 minut powinny być miękkie. Można zamiast grzybków włożyć parę kartofli, sparzywszy je wprzód i pokrajawszy w plasterki.

172. Zraz w formie strudla.

Dwu lub trzyfuntowy plaster zrazówki rozbić najcieniej, tak, aby się uformował cienki plaster, posolić, posypać pieprzem, wyłożyć cały cieniutkiemi plasterkami słoniny świeżej. Zrobić zwyczajny farsz, jak do zrazów: z masła, bułki tartéj i pieczonej cebuli, nie smażąc go wcale, rozsmarować na mięso, zwinąć

razem jak strudel i owinać grubą bawełną. Zrumienić masło w płaskim rądlu, włożyć zraz i dusić na wolnym ogniu, a gdy się zrumieni podlać rosółem i łyżką wina. Wyborne na zimno do krajania.

173. Befszyk zwyczajny.

Wziąć mięsa kotletowego lub krzyżówki, zbić w całości, wyżyłować i pokrajać w grube kawałki. Zrumienić masła na patelni, ułożyć befsztyki, wlać parę łyżek wody i niech się tak smaży, nie ruszając go wcale; jak się woda wysmaży, przewrócić go, posypać trochę soli, odrobiną mąki i niech się jeszcze trochę wysadzi. Osobno zasmażyć masła z cebulą, polać befsztyki i wydać na stół gorące.

174. Befszyk z połówicy.

Wziąć połówicy, wyżyłować, pokrajać w kawałki, nadać im nożem formę, posolić, popieprzyć i wysmarować po obu stronach świeżą oliwą i niech tak godzinę na zimnie poleży. Zasmażyć masła, maczać w nim każdy zraz i na rozpalonej patelni piec na nagłym ogniu, przewracać ostrożnie na drugą stronę i znów opiec. Befszyk nie powinien być przepieczony. Na garnitur służą osmażone kartofle i strugany chrzan.

175. Befszyk po wiedeńsku.

Gruby kawał połówicy z kwiatem posolić trochę, wrzucić na patelnię na roztopione masło i nagle opiec z obu stron, aby soku nie puścił. Położyć na talerz, obłożyć rumianami kartofelkami, które można obsypać siekaną zieloną pietruszką lub szczypiorkiem,

a befszytk cały przykryć plasterkami gorącego szpiku, wyjątego z rury wołowej i posypać pieprzem.

176. Klopsy.

Wziąć mięsa, uskrobać łyżką blaszaną, wybrać z niego pozostałe żyłki, osolic, wbić jedno żółtko, 1 całe jaje, 2 łyżki masła topionego, cebuli tartéj, soli, pieprzu, bułkę rozmoczoną w mleku i wyciśniętą, umieszać wszystko razem i robić podłużne klopsiki; posiekać nożem z obudwóch stron, obsypać tartą bułką, ułożyć w rądel, zalać bulionem, połową szklanki wina francuskiego, włożyć łyżkę masła, wcisnąć sok z pół cytryny, wsypać garść tartéj bułki, trochę kaparów, kawałek cukru, przykryć pokrywą i dusić przez 15 minut na ogniu.

177. Rozbratel wiedeński.

Tylko z pierwszej krzyżowej lub kotletowego mięsa można robić rozbratle. Ukroić cienki plaster takiej wielkości, aby po rozbiciu pokrył cały talerz, rozbić go bardzo mocno na zupełnie cienki i okrągły plaster. Rozgrzać na patelni pół łyżki masła, mięso posolić, a gdy masło bardzo rumiane wrzucić rozbratel, zasmażyć dwie minuty na jednej stronie i dwie na drugiej, a jeżeli ogień dobry, powinien mieć dosyć. Mieć przygotowaną białą cebulę, pokrajaną w plasterki i sparzoną ukropem, bo w żadnej dobrej kuchni nie używa się cebuli inaczej tylko parzoną lub pieczoną. Kiedy mięso już na drugą stronę przewrócone, położyć na brzegu brytfanny cebulę, pilnując aby się przesmażyła ale nie zrumieniła, tylko dobrze zmiękla, chyba że ktoś wyraźnie

lubi rumianą. Na dobroci mięsa i szybkim smażeniu, nie dopuszczając wysuszenia, zależy dobroć rozbratla.

178. Gulasz węgierski.

Małe kawałki cienkiego końca poledwicy lub pierwszej krzyżowej pokrajać w podłużne, do 3 cali duże kawałki, które lekko zbić, zagotować prawie na rumiano łyżkę masła na funt mięsa i w gotujące wrzucić mięso lekko posolone, smażyć je na prędkim ogniu tak, żeby nie było czerwone, a jednak w środku jeszcze różowe. Wtedy wyjąć mięso, w uformowany sos włożyć łyżkę maki, dobrze ją rozcierając, kilka kawałków cienko krajanéj młodej słoniny, parę łyżek cybilisu (bulion płynny) trochę tłuczonej papryki i razem to poddusić pod pokrywą. Oddzielnie udusić w maśle duże cebule, pokrajane cienko i sparzone poprzednio, włożyć razem w sos. Gdy to gotowe, wtedy dopiero, bo inaczej by sos wypłynął, pokrajać owe kawałki mięsa w kostkę, wrzucić w sos i rozgrzać razem, niedopuszczając zagotowania. Kto ma pod ręką może dolać pół kieliszka madery, kseresu lub węgierskiego wina.

179. Cynadry wołowe.

Odgotować cynadra, pokrajać w plasterki, podłożyć masła, cebuli, wlać trochę bulionu i dusić na wolnym ogniu, w końcu posolić, popieprzyć, a gdy będą miękkie, wsypać tartéj bułki, wlać trochę wina, zagotować i wydać na stół. Można też karmelu wpuścić.

180. Ozór wołowy na szare.

Wymoczyć dobrze świeży ozór, nalać go wodą i odgotować go tak, aby skóra z niego się ściągła,

potem nalać świeżą wodą, zasolić, wyszumować, włożyć cebuli, włoszczyzny, korzeni, listek bobkowy i niech się tak gotuje do miękkości; zostawić go w rossole, żeby nie ostygł. Tymczasem zrobić do niego sos następującym sposobem: Zasmażyć mąki z masłem, rozprowadzić rossolem od ozoru, wrzucić dużych rodzenków, migdałów cienko pokrajanych, trochę skórki cytrynowej, soli, cukru, octu winnego, karmelu, wina francuskiego i gotować sos zwolna, aż rodzenki zmiękną. Ozór pokrajać w skośne plastry i polać sosem.

181. Flaki.

Dobrze oczyszczone i wymoczone flaki sparzyć gotującą wodą, niech chwilę postoją, następnie wymyć jeszcze raz dobrze, wypłókać zimną wodą, aby nie odoru nie było. Nalać zimną wodą, włożyć dużo masła, dodać jeżeli kto chce kawałek tłustej wołowiny a będą lepsze i gotować tak długo wolno, póki nie zmiękną. Natenczas je odstawić, mięso wyjąć i po wystudzeniu pokrajać flaki w podłużne kawałki, nakrajać pietruszki, selery, można i kilka marchwi dodać, jako i trochę pieprzu, angielskiego korzenia, kawałek imbieru, soli, gotować razem z pokrajanymi flakami, póki nie będą zupełnie miękkie. Na wydaniu wybrać włoszczyznę, utrzeć masła z mąką na śmietaną, rozprowadzić smakiem z flaków, zaprawić je i jeszcze kilka razy zagotować. Można je też zaprawić dobrą kwaśną śmietaną a będą lepsze.

Podając na stół posypać tartym imbierem i zieloną pietruszką, oblać masłem zrumienionym z bułką i obłożyć pulpetami lub kiszką ryżową.

Flaki można i w ten sposób gotować: Po do-

statnem oczyszczeniu i oparzeniu zastawić w zimnej wodzie, gotować w niej 4 godziny, następnie odlać je, pokrajać w podłużne paski, nalać wołowym rossolem poprzednio wygotowanym, dodać włoszczyzny, korzeni, osolić i gotować do miękkości, poczem zaprawić jak wyżej podane.

Flaki gotują się zwykle przez dwa dni, dopiero drugiego dnia na dobre się dogotowują i zaprawiają. Jeżeli są bardzo twarde, można w czasie gotowania wrzucić trochę sody czyszczonej. Flaki powinny się gotować w kamiennym garnku lub dobrze pobielanym rądlu, bo inaczey będą czarne.

182. Pulpety do flaków.

Wątróbkę gęsią utrzeć na tarce, przefasować przez sitko i wymieszać z usiekanyim wołowym łojem od poledwicy, następnie dodać tartej bułki, jajko, pieprzu tłuczonego i zielonej pietruszki; zrobić jak zwykle pulpety okrągłe i wrzucić w gotujące się jeszcze nie przyprawione flaki (kilka minut muszą się gotować), poczem wybrać łyżką durszlakową na salaterkę a następnie po zaprawieniu flaków i wyłożeniu ich na półmisek obłożyć pulpetami.

183. Pekłówka doskonała.

Na 5 funtów wołowiny zagotować 1 litr wody z 1 funtem soli, 1 łutem cukru, 1 łutem saletry i tą wodą wrzącą zalać mięso, przycisnąć denkiem i kamyszkim, niech tak przez 14 dni stoi, przewracając je co kilka dni. Po czternastu dniach można ją dopiero użyć. Biorąc pekłówkę do gotowania trzeba ją na parę godzin namoczyć w zimnej wodzie, potem

zlać, nalać świeżą zimną wodą i gotować do miękkości. Jeżeli się rosół za nadto wygotuje, można trochę dodać wody, żeby peklówka nie była za słona. Po ugotowaniu nie wyjmować jej z rosółu, dopiero wtenczas, kiedy ma być użyta, chociażby też miała być podana na zimno. Podając na stół, ubiera ją się gałązkami zielonej pietruszki i chrzanem struganym; osobno podaje się chrzan zaprawiony octem i cukrem lub musztardę.

184. Kielbaski z mięsa wołowego.

Trzy funty mięsa wołowego usiekać jak najdrobniej, dodać do tego słoniny 2 funty, przesiekaną razem znowu dobrze, posolić, opieprzyć lub dodać odrobinę czosnku, wlać do tego kwaterkę wody ciepłej, wymieszać wszystko dobrze rękami, włożyć w szprycę i nadziewać czyste flaczki baranie, które potem można pociąć na zwyczajne kielbaski. Jeżeli się podoba, można je wędzić, co się w kilku godzinach uskutecznia, albo świeże przesmażyć i okładać niemi jarzynę jak: jarmuż, szpinak, szczaw, kapustę słodką lub kwaśną.

185. Frytura czyli tłuszcz wołowy.

Frytura przygotowuje się w następujący sposób: Wziąć n. p. 2 funty łoju nerkowego, pokrajać drobniutko, włożyć w rądel i nalać tylko tyle wody, aby łoź pokryła; postawić rądel na wolnym ogniu i gotować póty, póki się woda nie wygotuje, czego dowodem syczenie tłustości. Wtedy wylać w sitko, wyciskając jeszcze łyżką tłuszcz z mięsnych części. Tłuszcz powinien być blado-żółty, prawie biały i twardy

po zastygnięciu. Używając, kładzie się dużo w rądel lub na patelnię tak, aby przedmiot przeznaczony do smażenia pływał w tłustości jak pączek. Tłuszcz powinien być bardzo rozpalony do smażenia, inaczej smaży się długo i naciąga tłustości; gdy się wrzuci przedmiot na bardzo gorącą fryturę, w tej chwili ciasto nabiera żółcisto-rumianego koloru, podniesie się i będzie kruche i smaczne.

Tłuszcz ten bardzo dobry jest do wszelkiego smażenia pasztecików, pączków, pierózków, nówek w ciastcie, racuszków, ptysiów, jabłek w ciastcie, — słowem wszystkiego w co wchodzi mąka i jaja. Każde ciasto lepiej się smaży na fryturze niż na maśle; na smalcu zaś nigdy nie smażyć nie należy, bo jest niestrawny. Do kotletów, szczególniejsz siekanych, można także używać frytury, lepiej jednak mięszać ją z klarowanym masłem; befsztyku nie można na niej smażyć.

ROZDZIAŁ VII

B A R A N I N A.

Aby pieczeń barania była krucha, trzeba ją owinać w serwetę, umaczaną w occie i zakopać na parę dni w piasku w piwnicy. Dobry jest sposób, aby została świeżą, namoczyć ją w kwaśnem mleku lub też w serwatce; można ją też owinać w płótno umaczone w occie.

186. Zwyczajna barania pieczeń.

Ociągając pieczeń z tłuszczu namoczyć na godzinę w zimną wodę, następnie zbić dobrze, naszpikować trochę cebulą, natrzeć solą, włożyć w rądel, podłożyć masła lub słoniny, wlać parę łyżek wody, niech się piecze polewając ją od czasu do czasu. Gdy już jest upieczona i zrumieniona, zebrać z wierzchu tłuszcz, podlać trochę wodą lub śmietaną, obsypać pieczeń mąką, oblać sosem i niech się jeszcze podgotuje. Pieczeń wyjąć na półmisek, a sos podać w sosyerce. — Dobrze jest przed włożeniem do rądla natrzeć ją dobrze octem.

187. Pieczeń barania w oliwie.

Obrać pieczeń z tłuszczu, zbić ją dobrze, polać świeżą oliwą i zanieść na 2 dni do sklepu; naszpikować słoniną, posolić i piec na rożnie lub w piecu, polewając masłem, a na wydaniu śmietaną jak zająca.

188. Pieczeń barania lub cąber na sposób sarni.

Wziąć pieczeń baranią lub cąber, który się robi z wierzchniej części przy grzbiecie, odebrawszy żebra i kość, obrać dobrze z wszelkiego tłuszczu, wyżyłować, zagotować octu z korzeniami i listkiem bobkowym, nalać pieczeń, przestudziwszy go, i pozostawić tak parę dni przewracając codziennie na inną stronę. Po paru dniach naszpikować słoniną i piec na rożnie lub w brytfannie na różście, polewając z początku masłem, a na dopieczeniu dobrą kwaśną śmietaną. Obsypać tartą bułką i oblać parę razy sosem. Sos precedzić i podać w sosyerce. Pieczeń nie musi być wysuszoną.

189. Kotlety baranie siekane.

Wykrajając mięso z kotletowej części lub baranięj łopatki, wyżyłować, usiekać drobno, wziąć trochę masła, tartęj bułki, soli, pieprzu, żółtko, wymieszać całą masę, porobić kształtne kotleciki, pokarbować nożem, maczać w jajku, tartęj przesianej bułce i piec na klarowanym maśle. Do takich kotletów daje się sos rumiany, kaparowy lub korniszonowy.

190. Kotlety baranie innym sposobem.

Opiec kotlety jak zwykle na patelni. Utrzeć na tarce kilka cebul, zasmażyć je w maśle, wrzucić trochę tartęj przesianej bułki lub mąki, podbić rosołem i zagotować raz z kotletami.

191. Kotlety bite baranie.

Bite kotlety robią się tylko z części mięsa zwanej górką, to jest części piersi z żeberkami. Teraz robią się tylko małe kotlety, więc jedno żeberko wystarczy na jeden kotlet. Odrąbać trochę kostkę, zbić dobrze każdy kotlet, posolić i obrumienić na klarowanym rumianem maśle. Bite kotlety podają się z garniturem lub sosem ostrym. Garniturem zowią się rozmaite jarzynki oraz kartofle przyrządzone oddzielnie, które kupkami układają się w koło kotletów. Sosy dają się: cytrynowy, kaparowy, pieczarkowy, maderowy, korniszonowy, lecz najdelikatniejsze są z cebulowym.

192. Baranina z ryżem.

Łopatkę baranią lub mostek pokrajać na kawałki, ugotować z solą, włoszczyzną i cebulą, wy-

szumowawszy jak rosół. Gdy na pół miękka wyjąć, a rosolem zalać ryż sparzony wpierw i wypłukany, dodać jeszcze dobrą łyżkę masła, niech się ryż gotuje; gdy już nieco napęcznieje włożyć do niego baraninę, oraz kilka małych obranych cebulek, przykryć, dusić razem póki mięso i ryż nie będą miękkie. Wtedy wyjąć na półmisek i zalać masłem zrumienionem z bułeczką. Można taką samą potrawę z ryżem zrobić z odgrzewanej pieczeni.

193. Baranina na sposób turecki z ryżem.

Funt najlepszego ryżu wrzucić w duży rądel w wrzącą wodę i na wolnym ogniu mięszać ryż z 10 minut, następnie odlać ryż na sito, niech dobrze osiąknie. Tłusty mostek lub górkę baranią pokrajać w kawałki wielkości zwykłego kotletu i posolić je. W rądel włożyć warstwę masła lub łożu baraniego, włożyć warstwę mięsa, następnie ryżu, posolić mięso, przekładać ryż całemi małymi drobnymi cebulkami, zwanemi szarlotkami i postawić na wolnym ogniu, dobrze przykrywszy żeby się para nie ulotniła. W kwadrans zajrzeć do rądla, podlać łyżkę wody i znowu dalej dusić, powtarzając podlewanie wody po łyżce, aż będzie mięso miękkie.

194. Cynadry baranie duszone.

Cynadry z tłustego barana pokrajać jak najcieńniej razem z tłustością i włożyć w gorący rądel, w którym się poprzednio woda gotowała, aby tłustość mogła się prędko rozpuścić, przykryć dobrze, włożyć na dwie cynadry jedną cebulę sparzoną i pokrajaną w plasterki i tak pilnując na małym ogniu,

gdy już sos dobrze puszcza, posolić, popieprzyć, wlać kieliszek białego wina lub tegiego bulionu i dusić na wolnym ogniu aż będą miękkie a sos zawiesisty. W czasie duszenia posypać z lekka przesianą mąką, aby były trochę zawiesiste.

195. Wątróbka barania.

Piecze się tak samo jak cielęca, maczana w mące i opiekana na maśle, lecz jest twardsza od cielęcój.

196. Flaki baranie.

Przyrządzają się w ten sam sposób jak wołowe, tylko krają się drobniej.

197. Potrawka z mostku baraniego.

Mostek barani albo łopatkę ugotować w krótkim sosie, gdy mięso miękkie wyjąć, pokrajać na kawałki, zrobić sos kaparowy, pomidorowy lub z korniszonów, rozebrać rosolem, w którym się gotowała potrawka, włożyć mięso, zagotować razem i wydać.

198. Potrawka z pozostałej pieczeni.

Pokrajać pieczeń na dość duże kawałki. Zasmażyć masła z mąką i siekaną cebulą, rozprowadzić bulionem, włożyć trochę karmelu, wcisnąć cytryny, włożyć grupkę cukru, pieprzu, zagotować razem i włożyć pieczeń do sosu; podgotować jeszcze raz i wydać. W miejsce cytryny można wziąć jabłek kwaśnych lub ogórków, a będzie lepsza.

199. **Potrawka siekana z baraniny gotowanej
lub pieczonój.**

Obrać mięso ze skórek i żył i posiekać je nie zbyt drobno. Zasmażyć masła z mąką i cebulą, przeprowadzić bulionem, zacisnąć cytryną, wrzucić parę grzybków, grupkę cukru, można wlać i trochę wina francuskiego i razem zagotować. Mięso włożyć, niech się dobrze w sosie zagrzeje. Osobno ugotować na gęsto ryżu z masłem i solą, ułożyć go w koło półmiska, a mięso z sosem, który musi być dość gęsty, włożyć w środek.

ROZDZIAŁ VIII.

C I E Ł Ę C I N A.

Najsmaczniejsze jest mięso z 4 do 8 tygodniowego cielęcica, z tłustością białą. Cielęciny z tłustością czerwonawą, szczególnie przy nerkach, nie należy kupować.

200. **Pieczeń cielęca.**

Najlepsza jest pieczeń z rożna. Jeżeli nie ma kuchni do rożna urządzonój, trzeba piekąc pieczeń na brytfannie tak samo ciągle ją polewać jak na rożnie, co jest koniecznem, jeżeli ma być dobrą.

Wziąć piękną cielęcą pieczeń, tłustą, zbić mocno, obmyć czysto, sparzyć gotującą wodą i niech tak stoi,

dopóki woda nie ostygnie, wtenczas ją wyjąć, natrzeć solą i naszpikować słoniną. Jeżeli ma być pieczona na rożnie, natenczas po godzinie nasolenia jej wsadzić ją na rożen, jeżeli zaś na brytfannie, to zasmażyć masła w brytfannie, włożyć pieczeń na ruszt, nakłść na wierzch na nią masła w kawałkach i sos powstały z zasolonój pieczeni wlać do brytfanny i piec pieczeń, polewając ją ciągle masłem. Trzeba uważać, żeby się zbyt nagle nie opiekła i jeżeli jest duża, nie została w środku surowa; cielęca pieczeń bowiem musi być koniecznie przepieczona. Obrumieć ją dobrze, obsypać tartą bułką, oblać parę razy masłem, włożyć na półmisek i poleć sosem, lub podać go osobno sosyerce. Można na wydaniu wlać parę łyżek kwaśnej śmietany.

Każda pieczeń podaje się w ten sposób: Nakraja się cała z wierzchu w plastry skośne, złoży w całość, a kość owija się w wycięty fryzowany papier.

201. **Cielęca pieczeń z kawiozem.**

Upiec cielęcą pieczeń wyżej podanym sposobem. Na dopieczoniu zdjąć ją z rożna, ponakrawać w zrazy i przelożyć kawiozem, który poprzednio trzeba zaprawić trochę oliwy, sokiem cytrynowym i tartą bułką. Pieczeń włożyć w rądel, przykryć pokrywą, aby przeszła parą i smakiem kawioru. Zamiast kawioru można użyć do przekładania pieczeni sardeli.

202. **Zwijana pieczeń cielęca.**

Ówiartkę cielęciny przeciąć wzdłuż tak, aby można wszystkie kości wyluzować czyli wyjąć. Zbić ją ubijakiem, natrzeć solą z odrobiną tartój galki mu-

szkatułowej, nakropić całą wewnątrz cytryną, biorąc jedną dużą lub półtorej cytryny, następnie pokryć całą pieczeń plasterkami cieniutko krajanymi świeżej słoniny, poczem zwinąć całą w wałek i obwiązać białym koniecznie bawełnianym sznurkiem. Tak zwinietą włożyć w podłużną salaterkę lub misę, skropić trochę dobrym octem, przewracając ją kilka razy na dzień i postawić do zimnej spiżarni. Po dwóch dniach wyjąć z miski, posolić dobrze, niech tak ze 3 godziny poleży i piec na ruszcie w piecu, polewając masłem a na koniec łyżką śmietany, aby się uformował zawieszisty sos. Cielęcina taka jest wyborna na gorąco i na zimno, a plasterki się równo krawa.

203. Cielęcy mostek nadziewany na pieczyste.

Piękny tłusty mostek obmyć, posolić i nadziać farszem następującym: Wziąć tartą bułkę, dużo masła, trochę siekanej pietruszki, soli, 1 żółtko, zmieszać dobrze, żeby masa była pulchną, nadziać mostek pod skórą zwierzchnią i upiec na brytfannie, obsypać tartą bułką i wydać na stół. Mostek lepiej piec w rądlu ułożony, bo tak nie wyschnie. Można też z niego wyjąć kości.

204. Cielęcy mostek lub łopatka w szarym sosie.

Ociągnąć wrzącą wodą cielęcy mostek, nalać go świeżą wodą, włożyć włoszczyzny, korzeni i gotować do miękkości. Rozebrać go w kawałki i nalać następującym sosem: Zarumienić masła z mąką, rozprowadzić rosołem, włożyć rodzenków sułtanek, wciśnąć soku cytrynowego, wlać trochę wina, karmelu, zagotować parę razy, włożyć mostek, jeszcze raz podgotować i wydać.

205. Mostek cielęcy z ryżem.

Odparzyć mostek i ugotować z włoszczyzną i solą na miękko. Ówierć funta ryżu, rachując na cztery osoby, oparzyć ukropem, zlać i zblanżerować, czyli odgotować i zalać rosołem z cielęciny; włożyć łyżkę masła i dusić, aż się dobrze upruży. Na wydaniu włożyć mostek w ryż, żeby się zagrzał, układać na półmisku, okładając ryżem i oblać tęgim rozgotowanym bulionem lub masłem z bułką rumianą, posypać parmezanem.

206. Potrawka z mostku cielęcego z rakami.

Ugotować mostek krótko z solą, włoszczyzną, kalafiorami i rozebrać go na kawałki. Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić rosołem, wbić 4 żółtka mieszając ciągle na ogniu, aż zgęstnieje, i zaprawić rakowem masłem; mostek włożyć i zagotować z sosem, potem wyjąć go, ułożyć na salaterce, obłożyć kalafiorami, rakowem sztykami i polać sosem.

207. Potrawka z cielęciny.

Zrumienić łyżkę tartą bułkę w łyżce masła rumianego, włożyć sos czyli galaretę, utworzoną z sosu od pieczeni, wciśnąć pół cytryny i włożyć kilka plasterków lub wrzucić łyżeczkę kaparów, rozprowadzić bulionem rozgotowanym, włożyć pokrajaną pozostałą pieczeń, zagotować i wydać na stół.

208. Potrawka z główki cielęcjej.

Odgotować główkę cielęcą z włoszczyzną i korzeniami, wyjąwszy poprzednio z niej mózg, dodać soli,

można i trochę octu wlać, poczem wyjąć, poobierać mięso z kości i pokrajać w zwyczajne kawałki. Zrobić sos z rodzenkami i migdałami, lub kaparami, byle był ostry, tym sosem zalać pokrajaną główkę i zagotować z nim kilka razy. Mózg zaś obrać z błonki, usiekać dobrze i usmażyć w maśle zasmażonym poprzednio z cebulką, do tego wbić dwa całe jaja, soli, korzenia, trochę tartą przesianą bułki, wymieszać dobrze i nakładać tą masą grzanki z bułek, ukarbować nożem, posypać bułką, polać masłem i wstawić na parę minut do ciepłego pieca, aby nabrały koloru rumianego. Poprzednio przyrządzoną potrawkę wyłożyć na półmisek i obłożyć w koło grzankami z móżdżkiem.

209. Kotlety cielęce bite.

Bite kotlety robią się z części mięsa tak zwanej górkii. Teraz robi się małe kotlety; duże nie modne. Na jeden kotlet bierze się jedno żeberko, odrabując kostkę krócej, stósownie do wielkości kotleta. Zbić każdy kotlet ostrożnie, osolić dopiero w chwili smażenia. Wlać na patelnię masła klarowanego, na gorące masło układać kotlety jeden przy drugim i smażyć po obu stronach na żółto. Można je dać zaraz gorące na stół, zacisnięte cytryną, lub też obłożyć niemi jarzynki.

210. Kotlety cielęce bite z kaparami.

Wziąć z dużego cielaka mięsa kotletowego, pokrajać kotlety, umaczać każdy w wodzie, wykroić z nich żyły, zbić dobrze nożem, nadać im ładną formę i posolić je. Ukrajać drobno pietruszki, szam-

pinionów, parę sardeli obranych z ości i dobrze wymytych, dodać 2 łyżki kaparów. Płaski rądel dobrze masłem wysmarować, wyłożyć przysposobionemi przyborami, ułożyć na to kotlety, a resztę na wierzch posypać, polać roztopionem masłem i krótko przed wydaniem wstawić na nagły ogień. Skoro mają dosyć na jednej stronie, przewrócić na drugą, podsmażyć trochę, wyłożyć na półmisek. Sos podlać trochę bulionu, zacisnąć cytryną i wylać na kotlety. Można je jeszcze obłożyć kartofelkami.

211. Kotlety cielęce siekane.

Usiekać drobno cielęciny z górkii lub łopatki, wyżyłować, dodać soli, pieprzu, tartą bułki, parę jaj, wszystko dobrze wymieszać, robić kotlety, nadając im kształt podługowaty. Powkładać w każdy po kostce, maczać w jajach, w przesianej tartą bułce i piec na gorącym klarowanym masle na żółto. Kotlety takie można dać do jarzynek lub też z sosem; w tym razie układa się kotlety w koło półmiska, a w środek leje się sos.

212. Kotlety cielęce z chrzanem.

Usmażyć zwyczajnym sposobem kotlety i przełożyć je na półmisku masą z chrzanu, który trzeba poprzednio sparzyć, utrzeć, usmażyć w maśle z tartą przesianą bułką i tartą cebulą. Kotlety zalać śmietaną, bulionem, przykryć i wstawić na kwadrans do pieca. Na wydaniu zacisnąć cytryną.

213. Kotlety z sardelowem masłem lub chrzanem.

Pokrajać i wyżyłować mięsa cielęcego, usiekać drobno, dodać trochę przesianej bułki, całe jaje, soli

i porobić okrągłe kotleciki, maczać je w jajku, przesianej bułce i smażyć na klarowanym maśle. Przy wydaniu ponarzynąć z ukosa, nakładać sardelowem masłem lub tartym chrzanem, umieszczanym z masłem i trochę tartą przesianą bułki; wydać zaraz gorące.

214. Sznyce wiedeńskie.

Pokrajać w poprzek zrazy z cielęcej pieczeni, zbić, posolić, osypać mąką, lepiej maczać w jajku i osypać tartą przesianą bułką, następnie wrzucić na wrzące masło smażąc jak befszytk. Jak się zrumieni, przewrócić na drugą stronę, podsmażyć i podlać masłem, w którym się smażyły. Na półmisku można obłożyć przysmażonymi kartofelkami.

215. Zraziki cielęce.

Kawałek funtowy cielęciny z ćwiartki pokrajać w plasterki, wyżyłować i rozbić mocno, zasmażyć w rądlu masła, zraziki lekko posolić, posypać przesianą bułką i na wrzące masło w rądel kłaść nie przykrywając pokrywą. Jak się zrumieni na pomarańczowo z jednej strony, przewrócić na drugą, podsmażyć na szybkim ogniu, wyrzucić z rądla, pokropić cytryną i prędko podawać, póki bardzo gorące.

216. Cielęce zrazy wołyńskie.

Plasterki cienkie cielęciny układać w rądel grubo masłem wysmarowany, przesypać solą i białym pieprzem, na to położyć warstwę cieniutko krajaną młodej słoninki i znowu warstwę cielęciny i znowu słoniny. Zamknąć szczelnie pokrywą rądel i dusić na

wolnym ogniu małą godzinę. Po uduszeniu wyłożyć na półmisek, obłożyć smażonymi kartoflami i podać na stół.

217. Zraziki z pozostałej pieczeni lub gotowanego mięsa.

Usiekać drobno pozostałe mięso, osolić, opieprzyć, wlać trochę masła, tartą bułką, żółtko, zmieszać całą masę doskonale, formować okrągłe płaskie zraziki i obrunąć je w maśle na patelni. Można je też maczać poprzednio w jajku i tartą przesianą bułką.

218. Frykando cielęce w zrazikach.

Nakrajać z ćwiartki cielęcej zraziki, zbić je trzonkiem od noża, naszpikować trochę słoniną i opiec na rumiano po obu stronach na klarowanym maśle, poczem je zaraz ułożyć w rądlu, zalać pół szklanką wina, jedną czwartą litra bulionu, wsypać trochę galki muszkatołowej, dodać kilka plasterków cytryny, okrajaną z żółtej skórki, przykryć i dusić na wolnym ogniu. Na wydaniu zasmażkę pozostałą od zrazików zaprawić trochę mąki, rozprowadzić bulionem, dodać szampinionów, wszystko razem zagotować i wyłożywszy zraziki na półmisek, oblać tym sosem. Półmisek można obłożyć ciastem francuskim.

219. Pieróżki z mięsem.

Wziąć pozostałą pieczeń, posiekać jak najdrobniej, zasmażyć masła z tartą cebulą, włożyć mięso, posolić, popieprzyć, wymieszać dobrze na ogniu, wbić 1 lub dwa jaja stósownie do ilości mięsa i jeszcze raz wymieszać. Zagnieść ciasto z jajami i wodą, lecz

nie twardo, rozwałkować jak najcieniiej, kłaść na ciście opodal kupki farszu, zawinać ciastem, wykrawać żelazkiem w ząbki lub małą szklaneczką pieróžki i zacisnąć każdy mocno, żeby się nie otwierał, wrzucić na gotującą zasoloną wodę, a gdy się zagotują i spłyną, wybrać łyżką durszlakową i na półmisku polać masłem zrumienionem z tartą bułką.

220. Wątróbka szpikowana duszona w całości.

Wątróbkę można namoczyć na parę godzin w mleku, a będzie lepsza i bielsza, ociągnąć ją z błonki, naszpikować świeżą słoniną, maczaną w pieprzu. Włożyć wątróbkę w rądel w masło, dodając cebulę, niech się tak dusi na wolnym ogniu, żeby się nie przyrumieniła. Próbować widelcem, skoro się krew nie pokaże, wtenczas ma dosyć. Obsypać ją przesianą tartą bułką lub mąką, wlać trochę śmietany, jeżeli kto chce i trochę wina, nakrajać w plastry i polać sosem.

221. Wątróbka cielęca, opiekana na patelni.

Ociągnąć wątróbkę z błonki, wyżyłować, pokrajać w plastry i zbić każdy kawałek nożem. Zasmażyć masła na patelni do żółtości, posolić i popieprzyć trochę wątróbką, maczać w mące i piec na patelni. Skoro już rumiana na jednej stronie, przewrócić na drugą, znów obrumienić, pożgać widelcem, jeżeli krew się niepokazuje, wtenczas ma dosyć, bo długo pieczona wysuszy się i stwardnie. Gorącą trzeba dać na stół.

222. Kluski z wątróbki cielęcój.

Zdjawszy błonkę z wątróbki wyżyłować ją, usiekać i przez durszlak przetrzeć. Dużą bułkę namoczyć w

mleku na godzinę, następnie z niego wycisnąć, dodać dwa całe jaja, kładąc po jednemu, jedną usiekaną, sparzoną i w masle uduszoną cebulę, trochę soli, pieprzu i robić w ręku podłużne kluski, otaczając je dobrze w mące, ugotować w obszernym rądlu, wyjmować łyżką durszlakową ostrożnie, na półmisku polać masłem z cebulką.

223. Cielęce płuca czyli lekkie.

Ugotować krótko w wodzie z cebulą i pietruszką lekkie i usiekać je drobno. Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić pół litrem rosolu z płucek wygotowanym, wlać parę łyżek octu, trochę cukru, małych, dobrze wymytych rodzenków, zabrunać karmelem, włożyć do tego usiekane lekkie, dobrze podgotować i wydać na stół zamiast potrawy. Można też wlać trochę wina francuskiego.

224. Cielęce kreski.

Obmyć dobrze kreski, wymoczyć i sparzyć gotującą wodą, wyrznąć gruczoły, odgotować w zasolonej wodzie na miękko i pokrajać drobno. Zasmażyć na biało masła z mąką, rozprowadzić rosolem od kreski, wziąć trochę śmietany, można dobrać i żółtko, trochę osobno ugotowanych małych rodzenków, razem zagotować, nalać tym sosem kreski i jeszcze je trochę podgotować w sosie.

225. Cielęce nóżki osmażone w ciście.

Oczyścić dobrze nóżki, kości grube wyjąwszy; ugotować je z solą na miękko i przekroić wzdłuż na połowę między kopytkami. Rozbić 2 żółtka z ły-

żką mąki i białka ubite na pianę domieszać. Nóżki poprzednio obsypać trochę mąką, maczać w cieście i smażyć w klarowanym maśle na patelni. Można je też piec w następujący sposób: Wyjąć kości zupełnie, maczać mięso w jajach, obsypać tartą bułką i piec na patelni. — Do nóżek można podać sałatę lub też sos jak do budyniów.

ROZDZIAŁ IX.

WIEPRZOWINA.

Dobre wieprzowe mięso powinno mieć kolor jasnoróżowy a tłustość zupełnie białą. Słoninę należy wybierać białą i nieprzerosłą.

226. **Pieczeń wieprzowa.**

Kawał wieprzowiny od góry lub środek od przedniej łopatki natrzeć dobrze solą i zostawić tak na pół godziny; następnie położyć w rądel i piec podlewając po trochu wodą aż do miękkości. Na dopieczeniu włożyć cebuli, majeranki, kto lubi, obrumienić i obsypać mąką lub bułką.

227. **Polędwica wieprzowa.**

Najlepsza jest polędwica pieczona na rożnie, lecz trzeba ją do rożna przywiązać; piecze się w ten spo-

sób jak na brytfannie. Posoloną polędwicę położyć na brytfannę, wlać do niej łyżkę octu i parę łyżek wody, z początku tem polewać, a później wysmażoną z niej tłustością. Można też do niej nakrajać trochę cebuli w plastry. Na dopiekaniu posypać bułką lub mąką, obrumienić jeszcze i podać ją z sosem. Jeżeli kto chce, może ją też polać parą łyżkami śmietany.

228. **Schab wieprzowy z sosem powidłowym.**

Porąbać schab w kawałki, odgotować do połowy w zasolonej wodzie, ostudzić trochę, obsypać grubo tartą bułką i obrumienić go w maśle. Łyżkę powideł rozprowadzić rosółem od schabu, wrzucić trochę cukru, soli, parę goździków i jeżeli sos nie dość zawiesisty, można dobrać trochę mąki, wlać kilka łyżek wina, zagotować i zalać niem schab.

229. **Kotlety wieprzowe.**

Wziąć mięsa kotletowego, pokrajać w kawałki, zostawiając przy każdym kostkę, zbić dobrze, posolić, maczać w rozbitym jajku, tartą przesianą bułką i smażyć na rozpalonym tłuszczu lub maśle. Do takich kotletów dają się ostre sosy.

230. **Kotlety siekane.**

Wykrajać mięsa, usiekać, wyżyłować, osolić, opieprzyć, umieszać dobrze, robić płaskie kotleciki i piec na patelni. Można także wsypać do mięsa tartą bułką, wbić jaje, wymieszać dobrze, formować kotleciki, maczać je w jajach i tartą przesianą bułką, opiec na patelni i obłożyć niemi jarzynki.

231. Kielbasa smażona.

Wziąć kielbasę, obmyć czysto, podlać trochę wody i gotować, aż się woda wygotuje, jeżeli nie zostanie nie tłustości, to podłożyć masła lub tłuszczu i smażyć kielbasę, aż się zrumieni. Chcąc kielbasę dać z sosem, można podsypać trochę chleba, siekaną cebulą, korniszonów, octu i jeżeli sos nie dość brązowy, wlać karmelu, zagotować razem i wydać.

232. Kielbasa z sosem.

Świeżą kielbasę włożyć do rądła, zalać trochę wody, włożyć masła, kawałek bulionu, cebuli i gotować, aż się wysadzi. Krótco przed wydaniem zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić sosem, winem francuskim, wcisnąć jeżeli kto chce cytryny, trochę cukru, zagotować i wydać.

233. Kiszka na ciepło.

Jeżeli się chce dać kiszkę z kaszy na ciepło w całości, to trzeba ją poprzednio włożyć w gotującą wodę i niech się na wolnym ogniu raz zagotuje. Zasmażyć masła na patelni, obrumienić w niem kiszkę z wszystkich stron, pokrajać i ułożyć na półmisku.

234. Cynadra wieprzowe.

Wziąć cynadra, odgotować w wodzie z solą i pokrajać w plasterki. Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić rosółem i szklanką madery, włożyć cynadra, opieprzyć, wlać trochę octu, cebuli i dusić godzinę na wolnym ogniu.

235. Świeża szynka z młodego wieprza.

Odgotować octu z korzeniami, bobkowem liściem, solą i trochę saletry, wystudzić i zalać nim szynkę na parę dni, przewracając ją codziennie na inną stronę. Po kilku dniach wyjąć z octu i ugotować w wodzie na miękko, zdjąć skórę, posypać słoninę grubo cukrem, wstawić w brytfannie do gorącego pieca, żeby się cukier zrumienił, lub też posmarować po wierzchu gęstym bulionem, żeby się utworzyła glazura. Podać ją można na stół zamiast sztuki mięsa rumianej, nakrajaną w plastry i obłożoną włoskim makaronem, jarmużem, szczawiem lub szpinakiem; osobno chrzan z octem.

236. Szynka wędzona gotowana.

Jeżeli jest bardzo solona, to ją namoczyć na noc w zimnej wodzie. Następnie obmyć wrzącą wodą i jeżeli jest czarna od dymu, to wytrzeć ją otrębami i jeszcze raz czysto obmyć. Włożyć w kociołek w zimną wodę tak, aby była wierzchem pokryta i gotować z początku na nagłym, później na wolnym ogniu, jeżeli duża 2 godziny na jednej stronie, potem przewrócić i znów 2 godziny na drugiej, próbując widelcem; jeżeli skóra miękka i odchodzi od szynki, wtenczas ma dosyć. Skórę zdjąć, szynkę posmarować gęsto bulionem i wstawić na chwilę w piec, żeby obeschła. Można ją też obsypać po wierzchu grubym pieprzem i ubrać goździkami lub chrzanem, nakrajać do połowy w duże plastry, złożyć tak, żeby została w całości i dać ciepłą na stół. Podać do niej musztardę lub chrzan zaprawiony octem i cukrem. Jeżeli szynka ma być podana na zimno, tak sa-

mo ją bulionem oblakierować, nakrajać, złożyć w całość, w środku zrobić rozetę z galarety gotowanej, półmisek również ubrać galaretą i zieloną pietruszką, a kość owinać elegancko papierem. Szynka, podana na zimno, jest lepsza, jeżeli jej się nie wyjmuje z rosółu w którym się gotowała, dopiero po wystudzeniu lub krótko przed wydaniem.

237. Szynka wędzona pieczona w ciście.

Namoczyć na noc szynkę, jeżeli jest bardzo słona, umyć w wrzącej wodzie, wytrzeć otrębami i jeszcze raz wymyć czysto. Rozwałkować ciasto z rżanej mąki, włożyć na nie szynkę, nakryć drugim, oblepić szczelnie, włożyć na blachę, posypać mąką i piec w piecu, wypalonym jak do chleba; jeżeli mniejsza 2 godziny, jeżeli większa to i 3. Można ją też położyć na brytfannę, oblepić ciastem i tak upiec w piecu, najlepiej po chlebie. Oczyścić potem z ciasta, zdjąć z niej skórkę, ubrać pieprzem, goździkami; osobno podać chrzan lub musztardę.

238. Prosię pieczone nadziewane.

Oczyszczone prosię wytrzeć dobrze w środku solą i nadziać farszem, zaszyć i piec na rożnie lub brytfannie, położywszy je z podkurczonemi nogami; z początku piec je na wolnym, później na mocnym ogniu, smarując je często świeżą słoniną, aby się dobrze podrumieniło. Farsz do niego robi się w następujący sposób: Usiekać prosięcą wątróbkę, jeżeli jej za mało to dobrać cielęcą, przetrzeć przez durszlak, wbić 2 żółtka, 2 całe jaja, tartą przesianą bułki, trochę cukru, kilka łyżek topionego masła i wybić do pulchności. Jeżeli masa za sucha, dobrać trochę masła.

239. Prosię w szarym sosie.

Oczyszczone prosię ugotować na miękko z korzeniami, włoszczyzną i pokrajać w kawałki. Zasmażyć mąki z masłem, rozprowadzić rosółem od prosięcia, wlać trochę octu, karmelu, sułtanek rodzenków, cukru, można trochę wina dobrać, zagotować, włożyć prosię, jeszcze parę razy podgotować, a na wydaniu wkrajać cytryny w talerzyki.

240. Bigos.

Ugotować wieprzowiny przerosłej, zalać tym rosółem kwaszoną kapustę, którą, jeżeli jest za kwaśna, trzeba poprzednio przepłókać, włożyć trochę wieprzowego tłuszczu i niech się gotuje. Mięso pokrajać w kostkę i na pół godziny przed wydaniem na stół wrzucić w kapustę; następnie zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić sosem z kapusty i wlać na powrót w kapustę, zagotować i wydać obłożoną podsmażoną kielbasą. Można także razem z kielbasą gotować. Bigos jest także dobry odgrzewany.

ROZDZIAŁ X.

DRÓB.

Jeżeli drób ma świeżo smakować, powinien dzień przed rznieniem nie dostać żeru. Wszelkie ptastwo domowe powinno być latem rzniete dzień poprzednio,

a zimą parę dni, wtenczas daleko jest kruszejsze. Dla nadania kruchości, jeżeli niezbyt wczesnie zabite, dobrze jest drób a nawet dzikie ptastwo sparzyć octem.

Drób, choćby nawet młody, podczas zimy, dla prędkiego skruszenia go, oblać po dokładnem oczyszczeniu spirytusem i natychmiast zapalić tenże, po wypaleniu spirytusu obmyć i używać jak zwykle. Jedna ósma litra na indyka wystarcza, dobry kieliszek na kure.

Kurze przeryna się gardło spodem aż do kręgów, gęsiom i kaczkom kark z wierzchu tuż przy głowie; — sposób bicia przez przerynianie gardła jest najpierw okrutny, powtóre niekorzystny, gdyż utrata krwi sprawia, że mięso bitego w ten sposób ptastwa jest o wiele mniej pożywne. I tak drób, którego krwi na czerninę się nie używa, lepiej bić w ten sposób: przez pchnięcie ostrem narzędziem między tył głowy a pierwszy krąg szyi. Następuje przez to oddzielenie mózgu od kości paciierzowej, co daje śmierć najprędszą i najmniej bolesną.

Kurczęta skubane są pożywniejsze niż parzone. Kury, przeznaczone do gotowania, kładą się zaraz po zarznięciu w zimną wodę na godzinę, potem wyjmują się, otrząsają z niej, trzymając za nogi kładą do gotującej się wody, z której się zaraz wyjmują, próbując czy pierze da się łatwo wrywać; jeżeli nie, to trzeba je jeszcze raz zamaczać, żeby pióra łatwo wyskubać się dały i nie zadzierają się skórka. Kurczęta i gołębie zanurzają się tylko w nie zbyt gorącą wodę.

Ptastwo, przeznaczone na pieczyste, skubie się zaraz po zarznięciu, póki jeszcze ciepłe, uważając, żeby skórki nie zadrzeć.

Gęsi i kaczki, po oskubaniu, opalają się jeszcze nad płomieniem, a potem dobrze wrząca wodą obmywają, żeby ręką można z nich zetrzeć resztę puszków i piórek, które jeszcze pozostały. Nogi parzą się i obdzierają z twardej skórki.

Paproszenie kur robi się następującym sposobem: Najprzód wyjmują się oczy, wierzchnia część dzioba oczyszcza się, a spodnia urzyna się do połowy, kure kładzie się na grzbiet, przeryna gardło przy piersi w poprzek, wyjmuje się gardziel ostrożnie, żeby skóry nie rozdrzeć. Jeżeli kura ma być pieczona, odcinają jej się nogi w stawach, jeżeli gotowana, obcinają się tylko pazurki, przecinają ścięgna i zakładają się nogi. Wierzch tylnego otworu odcina się, brzuch rozryna się trochę wzdłuż, wyjmują wnętrzności, oddziela się ostrożnie żółć od wątroby, wyrzyna się z żołądka twardość, a sam żołądek rozcina w poprzek i zdejmuje się wewnętrzną błonkę. Kura wymywa się parę razy czysto zimną wodą, uda zakładają się w tył za przecięcia w słabiznie, aby pierś w górę się wzniosła. Za prawe skrzydło zakłada się żołądek, za lewe wątróbka i zakręca w górę na grzbiet.

Gołębiom ukreca się główkę, wyjmuje ostrożnie gardziel, a szyi trochę ucina. Po wypaproszeniu zakłada się wątróbkę i żołądek za skrzydła, jak u kur nogi przecinają się w stawach kolan; po obu bokach nacięcia robią się nożem małe otwory, w które zakładają się w tył wygięte nóżki.

Gęsi i kaczki, gdy po wymyciu zupełnie zastygną, paproszą się tak jak kury. Tłuszcz, który się na spodzie u gęsi znajduje, jako i ten, który wnętrzności otacza, wyjmuje się. Flaki rozryniają się, wy-

cierają dobrze solą, czyszczą solą i moczą się. Szyja i skrzydła odcinają się, szyja przerzyna się przez pół, nogi odcinają w stawach i pazury przy nich będące; z nóg zdziera się skóra, zakłada się na nie żółądek, okręca go się flaczkami, i to nazywa się dróbkami.

Indykowi lub indycze ucina się łeb, a gdy krew iść przestanie, kość pacierzowa się wyciska lub przetrąca, kładąc na piersi zwiniętą serwetę, aby się skóra nie przedarła. Powinny się także wyciągnąć żyły z tak zwanych pałek, które czynią owe pałki twardsze. Indyk oskubuje się z piór, resztę opala się, szyi ucina się trochę, nogi odrzynają, a kadłub się paproszy. Po wymoczeniu, wymyciu i osoleniu go, uda po obu stronach przetykają się szpikulcem, aby się piersi w górę podniosły.

Podając na stół: pierś indyka kraje się wzdłuż, a gęsi i kaczki w poprzek.

241. Indyk pieczony nadziany.

Oskubać i oczyścić indyka, oderznąć podrób, który trzeba oparzyć; można z niego zrobić wyborny rosół lub potrawę białą z ryżem. Indyka natrzeć solą, nadziać podgarle, zaszyć je i piec go na rożnie lub w brytfannie na ruszcie, polewając ciągle masłem. Na dopieczeniu posypać tartą bułką, oblać masłem i jeżeli dość rumiany wydać go na stół. Można także pierś i uda naszpikować cienko krajaną słoniną. Nadzianie robi się w ten sposób: Usiekać drobno wątróbkę, wziąć 2 całe jaja, trochę cukru, małych rodzenków, bułkę tartą przesianą, łyżkę klarowanego masła, wymieszać dobrze, nadziać podgardle i zaszyć.

Można także zrobić nadzianie z truflii lub kasztanów, które odgotować trzeba na pół w wodzie, obrać z łupiny i nadziać nie tylko podgarle, lecz i wewnątrz indyka, a wydając go na stół, obłożyć go temi kasztanami.

242. Potrawka z indyka lub kapłona.

Pozostałe kawałki indyka lub kapłona włożyć w rądel, wlać bulionu, wsypać trochę tartej bułki, masła, pieprzu, zacisnąć cytryną, wrzucić kawałek cukru i zagotować razem.

243. Kura na pieczyste.

Oskubać kurę, oczyścić wyżej wskazanym sposobem, posolić i piec na rożnie lub na brytfannie, polewając ciągle masłem. Gdy się już zrumieni dobrze obsypać tartą bułką, rozebrać ją i wydać. Kurę można nadziać w ten sposób: ponarzynąć piersi i ponakładać farszem, lecz można też i podgardle nadziać, tylko trzeba uważać, urzynając szyję, żeby skórki za krótką nie zostawić.

244. Pieczone kurczęta.

Małe kurczęta po zabiciu można włożyć w zimną wodę, potem maczać w gorącej i skubać. Większe skubać zaraz po zabiciu, a będą smaczniejsze, dopiero potem zamaczać w ciepłej wodzie, oczyścić, posolić i nadziać następnym sposobem: Utrzeć bułkę, przesiać, umieszać dobrze z masłem i siekaną zieloną pietruszką, nadziać tą masą kurczęta, piec je na rożnie lub na głębokiej patelni z początku na nagłym, później na wolnym ogniu, polewając je cią-

gle masłem. Gdy już zrumienione, przykryć pokrywą, piec jeszcze kwadrans, aby dobrze się przepiekły, obsypać tartą bułką, oblać masłem i podać.

245. Potrawa z kur lub indyka w naturalnym sosie.

Po oskubaniu i oczyszczeniu kury lub indyka namoczyć je trochę, potem zastawić jak na rosół, tylko krótko, osolić trochę, wyszumować, przecedzić rosół, nakrajać dużo włoszczyzny, dodać korzeni i gotować, dopóki kur nie będą miękkie. Wtenczas je wyjąć z sosu, zebrać zgrabnie i przykryć, żeby nie zczerniały. Utrzeć masła z mąką na śmietaną lub też zapalić z masłem mąki, rozprowadzić rosół, zalać kury tym sosem i podgotować parę razy. Skoro gotowe ułożyć je wysoko, zgrabnie na półmisku, polać sosem i obłożyć półmisek ciastkami. Osobno można podać makaron włoski, polany masłem. Można tę potrawę zacisnąć też cytryną i ubrać plasterkami cytryny.

246. Kapłon, kura lub pularda z kremem z pieca.

Ugotować w krótkim rosole z solą i włoszczyzną kurę lub kapłona i wystudzić. Zasmażyć masła z mąką na białe, rozprowadzić kwaśną śmietaną, wbić kilka żółtek i zagotować razem tak, żeby była gęsta masa, można dobrać i trochę rosółu z poprzednio ugotowanej kury, bo kremu musi być dużo i wystudzić go. Rozebrać zgrabnie kurę, ułożyć na półmisku, przekładając ją kremem wystudzonym, obsypać bułką, oblać masłem i wstawić na kwadrans przed podaniem w piec dla ogrzania. Można w ten sam sposób ciełcinę przyrządzić.

247. Potrawa z kur lub kapłonów z pieczarkami.

Wziąć kurę lub kapłona, oczyścić i gotować na wolnym ogniu. Po wyszumowaniu rozebrać zgrabnie, ułożyć w rądel, posolić, zalać rosółem, włożyć włoszczyzny, korzeni i gotować na wolnym ogniu, aż do miękkości. Ugotować kilka pieczarek z sokiem cytrynowym, wziąć masła, rozetrzeć z mąką na śmietaną, rozprowadzić rosółem, zaprawić smakiem z pieczarek, zagotować, weisnąć trochę cytryny, dodać cukru i po zagotowaniu zaprawić sos dwiema żółtkami, kieliszkiem reńskiego wina i ogrzać na ogniu. Ułożyć kury na półmisku, kładąc grzbiety i uda na spód, piersi na wierzch i zalać sosem. Potrawka ubiera się żółdkami pokrajanymi w plasterki, pieczarkami, listkami cytryny, a na około półmiska położyć brzeg z gorącego ciasta francuskiego.

248. Potrawa z kurczęt z jarzynkami.

Oprawione i oczyszczone kurczęta pokrajać na ćwiartki i włożyć w garnek polewany z szerokim dnem, włożywszy na spód łyżkę masła, drobno poszatkowanej pietruszki, marchew, poprzednio sparzoną również drobno pokrajaną, dwa grzybki, posolić, przykryć glinianą pokrywą i pozostawić na blasze gorącej, lecz nie na ogniu. Po półgodzinnem duszeniu kurczęta puszcza z siebie pewną ilość soku. Teraz należy strząsnąć parę razy potrawę, dusić jeszcze pół godziny, aby się sos wysadził do połowy. Krótko przed wydaniem wrzucić zielonej siekaną pietruszki. Wydając na stół, ułożyć na półmisku kurczęta, a na wierzchu posypać jarzynkami. Potrawka taka jest tylko dobra z glinianego garnka, bo glina nie dozwala tak gwałtownie wysadzić się smakowi.

249. Potrawa z kurcząt z kalafiorami i rakami.

Oczyszczone kureczęta nalać krótko wodą, osolic, odgotować trochę, szumując je. Nakrajać różnej włoszczyzny, a mianowicie kalafiorów i odgotować do miękkości. Rozebrać je następnie na części i zrobić do nich sos następujący: Rozpuścić masła z mąką, rozprowadzić rosółem z kurcząt i zagotować, potem wbić parę żółtek, włożyć kureczęta, kalafior, rakowe szyjki i ogrzać wszystko razem. Następnie ułożyć kureczęta na półmisku, a w koło półmisek ubrać kalafiorami i rakami.

250. Potrawa z kurcząt z agrestem.

Oczyszczone jak do upieczenia kureczęta włożyć w rądel, 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 jedną czwartą litra czyszczonego z szypulek całego surowego agrestu lub marynowanego w butelkach, zagotować razem, nie pozwalając się zbyt rozgotować agrestowi, wsypać cukru i zapalić masłem z mąką, aby sos był zawiesisty. Taką samą potrawkę można zrobić z kury lub baraniny, gotując naturalnie kurę lub baraninę w większej ilości wody, szumując i odbierając jak zwykle każde mięso.

251. Pularda z cytryną.

Kapłona lub pularde opiec do połowy, nakrajać z obudwóch stron piersi, zasmażyć masła z tartą cebulą, wsypać trochę korzeni, tartéj bulki, umieszać dobrze i nałożyć tem piersi i zacisnąć mocno, sos

z patelni przecedzić przez sitko do rądla, włożyć pularde, wlać parę łyżek rosółu, przykryć i na wolnym ogniu dusić. Na wydaniu wcisnąć pół cytryny. Można też w ten sposób przyrządzić: ponakrawać piersi, zasypać imbierem i zacisnąć cytryną a do sosu dolać śmietany i zagotować kilka razy z pulardą.

252. Potrawa biała z piersi pulardy z pieczarkami lub truflami.

Ugotować młodą pularde krótko z włoszczyzną, obrać pierś z skórki, zostawiając część grzbietu i uda do innego użytku, okrajać ostrożnie piersi z obu stron pulardy od kości i każdą połowę zaraz przekrajać na dwie części, tak, iż z całej pulardy będą 4 kawalki. Górną część od strony skrzydła, odciąwszy naturalnie lotki, obwinać przy kostce wąskim paskiem strzępionego papieru, w sposób jak się noga od sarniej pieczeni obwija, aby kostkę można w rękę wziąć bez pobrudzenia się. Osobno wziąć bulkę, skrajając z niej skórkę, pokrajać ją w podłużne plasterki, usmażyć na maśle nie solonem tak, aby się nie zeschły, tylko były kruche. Wziąć teraz pieczarek lub truflii świeżych lub zakonserwowanych i ugotować w rosółu; łyżkę masła zagotować z łyżką mąki na biału, rozprowadzić smakiem z pieczarek, tak, aby sos był gęsty i biały, przefasować go przez sitko, włożyć pieczarki, wcisnąć przez sitko ćwierć cytryny, na koniec noża dodać cukru i zagotować razem. Ułożyć 4 grzanki na półmisek, na każdej grzance położyć jeden kawalek piersi tak, aby się owinięte papierem skrzydelka nie powalały w sosie, obrzucić całe pieczarkami i polać sosem.

253. Bardzo młode kurczęta lub gołąbki nadziewane.

Bardzo młode kurczęta nie mają wielkiego smaku; dla nadania im lepszego smaku i powierzchowności trzeba je wypełnić nadzianiem. Rozmoczyć w mleku bułkę, otartą z skórki, rozetrzeć ją w donicy z łyżką świeżego masła, wbić żółtko, trochę drobno siekaną pietruszki, wymieszać masę doskonale, nałożyć nią kurczęta lub gołębie, włożyć w klarowane masło na patelnię, gdy się rozgrzeją posypać trochę mąki i piec na nagłym ogniu, polewając ciągle masłem. Na końcu posypać bułką i polać masłem. Nie powinny się piec dłużej nad 40 minut.

254. Gołębie za kuropatwy.

Wziąć tłuste, nie bardzo stare gołębie, skropić je dobrze octem, niech leżą godzinę. Nasolić, naszpikować cienką słoniną lub owinąć w cienkie plastry świeżej słoniny, piec na rożnie lub patelni, polewając je ciągle masłem. Na dopieczeniu posypać tartą bułką, oblać jeszcze raz masłem, a na wydaniu nakrajać z obudwóch stron piersi, włożyć trochę świeżego masła, napuścić cytryny, polać masłem z patelni i zaraz dać na stół.

255. Potrawa z gołąbków.

Oczyścić gołąbki, przekrajać przez pół, włożyć w radelek, podłożyć masła, podrumienić je trochę, obsypać mąką, potem podlać bulionem lub wodą, włożyć pietruszki, cebulkę, parę szampinionów i gotować dopóki nie będą miękkie, wtenczas gołąbki wyjąć na półmisek, przykryć, sos precedzić, zaprawić cytryną i żółtkiem, ogrzać na ogniu i zalać nim gołąbki.

256. Gęś pieczona.

Młoda i trochę podkarmiona gęś oczyścić starannie, natrzeć dobrze solą wewnątrz i zewnątrz, nadziać winnemi jabłkami i piec w piecu na brytfannie, wrzuciwszy w nią krajaną cebuli, polewać z początku wodą, później własnym jej tłuszczem. Na wydaniu obłożyć ją jabłkami, które były wewnątrz, sos zaprawić trochę mąki, zagotować dobrze i podać w sosyerce.

257. Potrawa z pieczonej gęsi.

Pokrajać gęś w kawałki, zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić sosem od gęsi i paru łyżkami bulionu, wkrajać cebulkę, trochę cukru, octu, karmelu dla koloru, to zagotować i włożyć gęś pokrajaną, gotować jeszcze cokolwiek i wyłożyć. Zamiast octu można wkrajać parę kwaśnych jabłek.

258. Potrawa z gęsich podróbek z perłową kaszą.

Oczyścić dróbka, ugotować je w wodzie z solą, włoszczyzną i korzeniami. Osobno ugotować grzybki i pokrajać je cienko. Kaszę perłową ugotować na gęsto, utrzeć z masłem i rozprowadzić precedzonym rosołem od dróbek, włożyć doń grzybki z smakiem grzybowym, wlać parę łyżek kwaśnej śmietany i zagotować wszystko razem. Jeżeli sos nie dość zawiesisty, można dobrać trochę mąki, dróbka ułożyć na półmisku i zalać sosem.

259. Gęsie wątróbki.

Zasmażyć smolcu gęsiego z cebulą i jabłkiem w talerzyki pokrajanem, włożyć do niego gęsie wą-

tróbkki, wymoczone poprzednio w mleku, posolić trochę, zasmażyć parę razy i gorące dać na stół.

260. Kaczka pieczona.

Kaczkę, jeżeli nie tłusta, można trochę obłożyć świeżą słoniną lub podłożyć masła, piecze się ją tak samo jak gęś. Zbyt młode kaczki nie zdadzą się na pieczyście, bo trudne do oczyszczenia.

261. Kaczka w złotym sosie.

Kaczkę, po dostatecznym oczyszczeniu, gotuje się krótko z włoszczyzną i korzeniami. Sos do niej robi się w następujący sposób: Łyżkę masła zarumienić z stósowną ilością mąki, rozprowadzić rosołem od kaczki, dodać trochę octu, cukru i karmelu; ostatniego tyle, aby sos nabrał złotego koloru, przecedzić przez sitko, dodać do niego rozmaitych marynatów jako to: korniszonów, kalafiorów, rydzków, zagotować razem, ułożyć kaczkę na półmisku i polać sosem. Można ją też zrobić w ten sposób zamiast z marynatami z rodzenkami.

262. Potrawa z kaczki z śmietaną.

Rozebrać dobrze oczyszczoną kaczkę na 4 części, posolić trochę i krótko ugotować z włoszczyzną i korzeniami. Rozpuścić łyżkę masła z mąką, rozprowadzić poprzedzonym rosołem od kaczki, wlać parę łyżek kwaśnej śmietany, włożyć parę cienko pokrajanych grzybków z smakiem grzybowym lub trochę proszku grzybowego, zagotować, zalać tem kaczki i niech się jeszcze dobrze pogotują.

263. Potrawa z kaczki z słodką kapustą.

Jedną lub dwie głowy słodkiej kapusty odgotować na miękko w zasolonej wodzie, odcedzić i pokrajać na cząstki. Ugotować krótko z włoszczyzną kaczkę, rozebrać i ułożyć na półmisku; na około obłożyć kapustą, obsypać sucharkiem i zalać śmietanowym sosem, rozprowadzonym rosołem z kaczki. Można jeszcze na parę minut półmisek wstawić w piec, żeby się kaczka ogrzała.

264. Kaczki młode „à la Nelson.“

Młode kaczki bardzo tłuste, oprawione jak na pieczyście, pokrajać na ćwiartki. Włożyć w rądel na jedną kaczkę łyżkę masła, trzy młode grzybki oparzone i pokrajane w paski, trzy kartofle również oparzone i pokrajane jak najcieniżej, dwie cebule oparzone przez 5 minut także pokrajane w plasterki; wszystko to położyć na spód, na to położyć kaczkę osypaną mąką, posypać pieprzem albo majeranką, zamknąć szczelnie rądel i dusić na prędkim ogniu pół godziny potrząsając rądlem, ale go wcale nie otwierając. W pół godziny, najwięcej trzy kwadransy, będzie gotowa i bardzo smaczna.

265. Perliczki.

Smak perliczek przypomina bażanta, to jest że lepiej smakują od kury zwyczajnej. Rzadko jednak są tak tłuste jak nasze pulardy — dla tego przez prawdziwych smakoszy te ostatnie są zawsze wyżej cenione. Nabierają więcej smaku dzicyzny, jeżeli się przed zabiciem zgoni tak, aby ze zmęczenia upadły. Po oskubaniu powinny dla skruszenia wisieć

w zimie najmniej tydzień — w lecie trzy lub cztery dni. Piersi należy cienką słoninką naszpikować, a następnie piec jak każdy drób na prędkim ogniu, polewając do zrumienienia fryturą, która w tym wypadku oddaje najlepsze usługi, a następnie młodem masłem. Na półmisku polać jeszcze raz rumianem masłem.

266. P a w i e.

Młode pawice są wyborne — postępuje się z nimi jak z indykami; po zabiciu muszą wisieć kilka dni, szpikować i nadziewać jak indyka. Mięso ma prawie wszędzie białe, które smakuje jak mięso indyczki.

ROZDZIAŁ XI.

ZWIERZYNĄ.

Świeża zwierzyna jest niesmaczna i twarda, musi zawsze niejakiś czas wisieć, żeby skruszała; dla przedszego skruszenia dobrze jest sparzyć ją octem.

Przy kupnie zwierzyny należy zwrócić uwagę, czy nie jest zanadto postrzelona, i czy nie czuć w miejscu strzału, gdyż tam najwięcej ulega zepsuciu. Zbyt świeża jest niesmaczna i bez prawdziwego smaku dzierzyny, przeleżała jest zwietrzała. — Zimą można sarnę w skórze niepaproszoną zachować przez 4 tygodnie.

Zając nie powinien być paproszony po zabiciu, dopiero przy ściąganiu skóry, gdyż wietrzeje i traci smak zwierzyny. Zająca można rozróżnić czy jest stary lub młody w ten sposób: nadedrzeć trochę uszy zająca; jeżeli to idzie z łatwością i uszy są jak rekawiczka miękkie, to znak, że zając młody, jeżeli idzie z trudnością rozerwanie uszów to znak że stary. Drugim znakiem są stawy u przednich skoków; u młodego stawy dzielą się i czuć to pod ręką, u starszego są zrosnięte jakby jedno stanowiły.

U kuropatw poznać wiek po piórkach na szyi i głowie, młode są jeszcze popielato-brązowe, gdy tymczasem u starych są szarobiałe koloru. Nóżki u młodych kuropatw są popielato-żółtawego koloru, u starych zaś są już zupełnie popielate, twardsze i grubsze.

267. Zając.

Wyżyłowawszy starannie zająca, porąbać go w kawałki, tak aby został w całości, mięso nie było naruszone tylko kości poprzetręcane, poczem go posolić i obłożyć świeżą słoniną w cienkie plastry krajaną. Zasmażyć masła w brytfannie, a gdy się zacznie rumienić, wlać kilka łyżek śmietany, włożyć zająca i piec polewając go ciągle, bo na częstym polewaniu zależy dobre upieczenie go. Jeżeli zając jest młody, to się w godzinie upiecze, długo pieczony wyschnie i jest niesmaczny. Zając po upieczeniu powinien mieć kolor wątróbki, wtenczas jest dobry; jeżeli jest po upieczeniu koloru ciemnego, to wtenczas suchy i niesmaczny. Gdy już upieczony i zrumieniony wlać w brytfannę dobrą kwaśną śmietany, zagotować parę razy z sosem od zająca, polać go nim, zająca

wyjąć na półmisek, a sos podać osobno w sosyerce. Aby zając miał ładny połysk, można, kładąc go do brytfanny, natrzeć zajęczą wątróbką. Jeżeli zając nie świeży, można w masło do pieczenia wcisnąć trochę cytryny i włożyć grupkę cukru.

168. Cąber sarni i jeleni.

Chcąc cąber sarni przechować dłuższy czas, trzeba go zalać przegotowanym octem z korzeniami i wystudzonym i wynieść do sklepu; tak może stać parę tygodni, lecz trzeba go przewracać codziennie. Kładąc mięso w ocet, nie trzeba go poprzednio myć. Jeżeli sarni cąber ma być świeżo pieczony, to go wyżyłować i choć na jeden dzień skropić dobrze octem, potem obłożyć słoniną cienko w plastry pokrajaną, następnie posolić i piec na rożnie lub w brytfannie, polewając ciągle masłem. W końcu zagotować masła z mąką, wlać kilka łyżek śmietany i tem smarować pieczeń a nabierze lustru. Cąber nie powinien się długo piec, bo wyschnie. Sos podaje się osobno w sosyerce. Cąber sarni nie rąbie się w kawałki tak jak zając, tylko położywszy na półmisek kraje się z obu stron ukośne plasterki.

Cąber jeleni piecze się w ten sam sposób jak sarni tylko trzeba go poprzednio dobrze zbić i piec dłużej.

269. Pieczeń sarnia.

Pieczeń sarnia piecze się w taki sam sposób jak cąber. Cała pieczeń kraje się w plastry i układa, jakby była w całości, kość od pieczenia owija się w biały fryzowany papier.

270. Narogi.

Wyjąć krew z sarny z całemi wnętrznościami tj. wątróbkę, płuca i serce, oblać trochę octem, żeby krew spłókać, następnie wymyć je czysto, zastawić w zimnej zasolonej wodzie, dodać włoszczyzny i gotować do miękkości. Wątróbkę osobno gotować i tylko trochę rosółu z niej dobrać, by sos nie był gorzki i pokrajać wszystko w duże plastry. Zasmażyć mąki z masłem tak żeby sos był bardzo gęsty, rozprzewadzić rosółem, mieszając dobrze, żeby nie było grupek, wlać octu z krwią, osolić, włożyć trochę cukru, tłuczonego korzenia, goździków i zagotować razem; następnie włożyć w sos narogi, znów podgotować, wyłożyć na półmisek i obłożyć ciastkami maślanemi.

271. Sarnia wątróbka.

Piecze się zupełnie tak jak cielęca.

272. Dzik na pieczyste.

Piecze się w ten sam sposób jak sarnia pieczeń, tylko trzeba go na kilka dni przed pieczeniem zamarynować w occie, aby skruszał.

273. Potrawka z dzika.

Wziąć kawał mięsa z dzika, wymyć czysto i nastawić krótko jak na potrawkę i gotować do miękkości. Następnie zasmażyć masła z mąką, rozprzewadzić bulionem, dodać kaparów, trochę białego pieprzu (kajeny), wlać maderę; jeżeli się chce aby sos był kwaśkawy, można cytryny wcisnąć, wsypać trochę cukru, zaprawić dla koloru karmelem, zagotować i wydać. Wogóle sos powinien być pikant.

274. **Kuropatwa.**

Oczyścić starannie kuropatwę, posolić, owinać plasterkami słoniny i piec na różnie lub na patelni, oblewając ciągle masłem, a przed podaniem obsypać bułką tartą. Kuropatwy są też doskonałe, gdy je się po upieczeniu wyłoży na wygrzany talerz, ponarzyna piersi, nałoży świeżem masłem, utartem z trochę tłuczonego imbiru, zaciśnie cytryną, przykryje drugim talerzem, ściśnie oba talerze razem, żeby się kuropatwa zgmiotła, poczem zostawić ją tak chwilę, aż sos z siebie puści.

275. **Dzikie kaczki pieczone.**

Oskubane i oczyszczone kaczki zalać na parę godzin przegotowanym z korzeniami i wystudzonym octem, osolić, obłożyć słoniną i piec na brytfannie, polewając ciągle masłem.

276. **Dzikie kaczki w sosie.**

Upieczone kaczki pokrajać wzdłuż przez piersi, ułożyć na półmisku, zalać bulionowym sosem z kaparami, korniszonami lub grzybami.

277. **Bażanty pieczone.**

Ogon i głowa z pięknymi piórami odcina się. Resztę oskubać, wyczyścić, posolić, obłożyć plasterkami słoniny i piec na różnie na wolnym ogniu, polewając masłem. Na dopiekanu zdjąć słoninę, by bażant nabrał pięknego rumianego koloru; poczem zdjąć z różną, rozebrać go i ułożyć na półmisku w całość. Zwinąć wąsko papier, strzydz po obu stronach w strzępki długie i ufryzować cały papier. Owinać tym papierem koniec szyi i przyłożyć do niej

zachowaną główkę, pióra ogona przy osadzie owinać takim samym papierem. Skropić bażanta masłem i wydać go zaraz. Jeżeli się głowę u bażanta nie-odciętą chce zostawić, w takim razie owija ją się z piórami w czasie pieczenia w papier masłem wysmarowany. U bażanta jak i u kuropatwy odrzucają się podroby.

278. **Kwiczoty.**

Oskubać je, nie odcinając głowy, nóżek i skrzydełek, zostawiwszy w całości wątróbkę i żołądek, osolić, owinać w słoninę i piec, polewając masłem. Na dopieczeniu zdjąć słoninkę, posypać kwiczoty tartą przesianą bułką, wyłożyć na półmisek, który można obłożyć grzankami, pieczonemi w maśle razem z ptakami i ubrać grzanki plasterkami słoniny.

279. **Ptaszki drobne pieczone.**

Oskubać i wyprawić ptaszki, zasmażyć masła na patelni, posypać ptaszki mąką, włożyć je w zasmażone masło i piec do zrumienienia.

280. **Ptaszki pieczone innym sposobem.**

Oczyścić dobrze ptaszki, wyprawić i posolić. Rozwałkować ciasto jak na makaron, owinać każdego ptaszka z osobna w ciasto i ułożyć ptaszki w polewany garnek warstwami, przekładając na przemian świeżą cienko krajaną w plastry słoniną. Skoro się garnek napelni, nakryć pokrywką, oblepić go ciastem i wstawić na godzinę do gorącego pieca. Po upieczeniu będą tak kruche, że można je całe zjeść.

ROZDZIAŁ XII.

MIĘSNE POTRAWY ZIMNE*).

281. Befszyk z mięsa surowego.

Wziąć pięknej świeżej wołowiny, uskrobać łyżką blaszaną, wybrać z żyłek, wsypać dużo soli, trochę pieprzu, dodać trochę cebuli, oliwy, umieszać dobrze całą masę, uformować nożem befsztyki i podać na stół. Befszyk taki daje się na śniadanie lub do herbaty, smaruje na sznytkach z chleba lub bułek.

282. Szynka.

Ugotowawszy szynkę sposobem wskazanym pod nr. 236, zdjęć z niej skórę, oblakierować ją gęstym bulionem i wstawić na chwilę w piec do osuszenia. Po wyjęciu z pieca nakrajać z wierzchu w plastry i złożyć znów w całość. Ubrać ją w ten sposób na wierzchu, w samym środku ułożyć rozetę z galarety, półmisek w koło ubrać galaretą, a kość owinać elegancko fryzowanym papierem. Można ją też podać ubraną tylko zieloną pietruszką.

283. Wołowina w galarecie.

Wziąć 6 lub 8 funtów mięsa wołowego, wykrajać kości, wyżyłować dobrze, nadać mu ładną formę, związać, naszpikować słoniną, nasolić, skropić octem i niech tak godzinę poleży. Następnie włożyć mięso w rądel, na mięso położyć kawał masła i niech się

*) Porównaj rozdział III Przekąski na str. 34.

tak trochę w koło obrumieni. Dwie cielece nóżki, dobrze oczyszczone i w kawałki porąbane, przystawić do ognia, odgotować trochę, wyszumować, przecedzić i wlać rosół wraz z nóżkami do mięsa wołowego, potem nakrajać dużo włoszczyzny, marchwi, kawałek buraka, cebuli, wszystko drobno pokrajane wrzucić do mięsa, dolać wody, żeby mięso było zupełnie przykryte, wrzucić cokolwiek korzeni i niech się pod przykryciem na wolnym ogniu tak długo gotuje, dopóki mięso nie będzie miękkie. Potem mięso wyjąć na głęboką salaterkę; sos, jeżeli jest dostatecznie wygotowany, sklarować przez sitko, zalać nim mięso i wynieść na chłodne miejsce. Podając na stół, wyjąć z salaterki i razem z galaretą pokrajać w plastry.

Chcąc mięso więcej elegancko podać, można po ugotowaniu dostatecznym okrajać z niepotrzebnych żył, nitki odwiązać, włożyć w formę podłużną lub stósowną brytfannę, sos jeszcze z winnym octem lub francuskim winem podgotować, żeby nabrał ostrzejszego smaku, i zalać nim w formie mięso. Wydając mięso na stół, formę w gorącej wodzie umaczać, mięso na półmisek podłużny wyłożyć, ubrać po wierzchu galaretą, cytrynowymi skórkami, korniszonami i wiśniami z octu.

Wyborne danie na kolacyą lub śniadanie. Można do niego podać ocet i oliwę.

284. Galareta z wieprzowych nóg.

Ugotować wieprzowe nogi na rosół, lecz wolno je gotować, żeby rosół nie zbielał, następnie zebrać tłuszcz z niego, przecedzić, wcisnąć sok z cytryny, wsypać trochę cukru, ubić razem doskonale, wlać w formę i wynieść do piwnicy do wystudzenia.

285. Auszpik z nówek cielęcych.

Oczyszczone nówki odgotować trochę z solą, odszumować, otążyć, potem włożyć włoszczyzny, korzeni i gotować dopóki nie będą miękkie, lecz nie za nagle, żeby nie zbielały. Nówki wyjąć, sos sklarować białkami z trochę wody, lejąc białka na letni sos i gotując na wolnym ogniu, aż będzie zupełnie klarowny. Nówki pokrajać drobno w kostkę, włożyć w formę lub salaterkę i zalać precedzonym sosem czyli auszpikiem. Można też na spód wprzód wlać trochę auszpiku, po zastudzeniu włożyć jarzynki powykrawane, cytrynę w plasterki krajaną, zalać znów auszpikiem i dopiero wlać z resztą auszpiku krajane nówki. Do cielęcych nówek można też dobrać 1 wieprzową, a będą jądrniejsze. W ten sam sposób gotuje się auszpik z wołowych lub wieprzowych nóg.

286. Auszpik z indyka lub kapłona.

Oczyścić dobrze i osolić indyka lub kapłona; nadziać jak zwykle, dobrawszy cielęcą wątróbkę, a zamiast cukru i rodzenków trochę tartą cebulą. Do ugotowanego można więcej nadziania zrobić. Następnie nadziać indyka i gotować w obszernym ładu z oczyszczonymi cielęcymi nówkami. Po dwóch godzinach indyk ma dosyć; ostudziwszy go, pokrajać w kawałki, wraz z farszem. Nówki cielęce z włoszczyzną wygotować do połowy, precedzić, ostudzić, zebrać z nich tłustość, wziąć kilka białek, rozrobić z wodą i sklarować na wolnym ogniu. Galaretę precedzić przez serwetę w salaterkę lub formę na au-

szpik przeznaczoną, włożyć pokrajane różne pikle, jaja twarde, jarzynki zgrabnie wykrajane, plasterki cytryny, nalać na spód trochę galarety, a jak ostygnie, układać indyka najpiękniejszymi kawałkami z piersi, obracając do spodu i przekładać ciągle piklami. Gdy się wszystko włoży, zalać galaretą i ostudzić w chłodnym miejscu. Wydając na stół zamaczać formę na moment w gorącej wodzie, potrząsając, aby galareta dobrze odeszła i przewrócić na półmisek. Tak samo urządza się auszpik z kapłonów lub pulard, tylko z tą różnicą, że robi się bez farszu i nie tak długo się gotuje. Można tak samo urządzonego indyka dać w majonezie, to jest: wzięwszy kilka filiżanek czysto sklarowanej galarety, dodać kilka łyżek mocnego octu, $\frac{1}{4}$ litra oliwy, wymieszać i bić do białości aż zgęstnieje, następnie na półmisku ułożonego indyka oblać, ubrać piklami i galaretą. Podróbka nie używają się do auszpików.

287. Majonez z kurcząt.

Na 8 osób wziąć 3 wyrosłe tłuste kurczęta i odgotować je na miękko krótko z włoszczyzną, następnie wyjąć z rosółu, ostudzić, pokrajać na części, polać oliwą i francuskim octem, posolić i po półgodzinnym marynowaniu wyjąć je. Potem wziąć sosu majonezowego, zmieszać z trochę sosu od kurcząt, nalać na spód salaterki, następnie włożyć warstwę kurcząt, polać majonezą, i tak postępować dalej aż wszystkie wyjdą, układać je ile możliwości jak najwyżej, coraz w mniejszy krążek. Po wierzchu oblać gładko majoneżą; ubrać w koło twardymi jajami, krajanymi na 4 części, rakowemi szyjkami, kaparami,

a u samego wierzchu włożyć środek z głowiastej sałaty.

288. Gęsie pałki.

Oczyszczone gęsie pałki zamarynować na 24 godzin z solą, trochę saletry i liściem bobkowem. Na drugi dzień umyć je czysto, zastawić jak na rosół, lecz w małej ilości wody, wyszumować, otażyć czysto, włożyć korzeni, cebuli, kawałek pietruszki i gotować, dopóki nie będą miękkie; na dogotowaniu można wlać łyżkę lub dwie octu. Gdy już miękkie, włożyć je do jakiego naczynia, zalać sklarowanym czysto rosółem, dodać żelatyny i wynieść do zastudzenia. Taka marynata przechowuje się bardzo długo. Podaje się do niej oet i oliwę.

289. Rolada z indyka.

Oczyścić zwyczajnym sposobem indyka, odjąć od niego podrób, a z całego indyka zciągnąć ostrożnie skórę. Mięso z niego wraz z kośćmi ugotować krótko z włoszczyzną i korzeniami, a po ugotowaniu pokrajać mięso jak najdrobniej, wątróbkę od indyka na surowo utrzeć i domieszać do mięsa, potem dodać drobno krajaną gotowaną słoninę, trochę cielęciny gotowanej, korniszonów, trufl, parę na twardo ugotowanych jaj, wszystko w drobną kostkę pokrajane. Następnie wbić kilka całych surowych jaj, wsypać tartą przesianą bułkę, pieprzu, 2 grupki cukru, dodać tartą cebulę i cokolwiek masła. Masę całą umieszać, nadzieć nią skórę zdjętą z indyka i zaszyć; masy musi być tyle, aby indyk nabrał pierwotnego kształtu. Następnie ugotować go w rosół, w którym się mięso poprzednio gotowało, dolawszy

do niego rosółu cielęcego, aby był cały rosółem pokryty, gotować wolno, aby nie pękł i dosyć długo, aby nie był w środku surowy. Po ostudzeniu można go ubrać, obglazuować i podać w całości, lub też pokrajać go w plastry. Do indyka podaje się ostry sos.

290. Rolada z prosięcia w auszpiku.

Rozplatać prosię, wyjąć z niego kości i natrzeć dobrze solą. Pozostałe mięso przy kościach oskrobać, usiekać z wątróbką z prosięcia, a jeżeli téj zamało, dołożyć cielęcą i cokolwiek cielęciny, zmieszać wszystko z usiekaną i w maśle podsmażoną cebulą, dodać trochę skrobaną słoninę, bułkę w mleku rozmoczoną i wyciśniętą mocno, 2 całe jaja, wszystko dobrze wymieszać i tym farszem nałożyć prosię; na wierzchu, na farsz nałożyć w talerzyki pokrajane twarde jaja i gotować w osolonej wodzie lub bulionie. Skoro się ugotuje, nakryć denkiem, przycisnąć ciężarem i zostawić przez noc. Nazajutrz serwetę odwinąć, roladę pokrajać w płaskie kawałki, nalać auszpiku do formy, zastudzić, włożyć roladę, zalać ją zupełnie auszpikiem i zastudzić. Można ją też dać pokrajaną w kawałki bez auszpiku i podać do niej ostry sos.

291. Sarnia pieczeń na zimno.

Wyżyłować sarnią pieczeń, zbić mocno, natrzeć solą, wsypać trochę korzeni, zalać oetem gorącym i postawić na tydzień w zimne miejsce, przewracając często. Wyjawszy ją z octu, naszpikować słoniną, obłożyć plasterkami słoniny i piec w brytfannie polewając masłem, obrumienić dobrze i jak wystygnie ubrać galaretą z cielęcych nówek.

292. Głowizna faszzerowana.

Oczyścić głowę, odjąć dolną szczękę, wybrać z niej kości i rozłożyć tak na serwecie, aby skórą leżała na niej; następnie posolić, popieprzyć i wyłożyć na palec grubo farszem następującym: Wziąć 1 funt wołowiny, 1 funt cieleciny, trzy czwarte funta świeżej słoniny i to wszystko razem drobno usiekać. Osobno rozmoczyć bułkę w gorącym mleku, dodać tartą cebulę, parę całych jaj, pieprzu, utrzeć razem z mięsem w donicy, a następnie przefasować przez sito. Farszu tego rozłożyć warstwę wzdłuż głowy, na to ułożyć krajany w paski podłużne ozór wędzony, cielecinę, słoninę, trufle lub ogóreczki marynowane; wszystko to powinno być zaprawione pieprzem, solą i cebulką siekaną. Następnie znów warstwę farszu i tak postępować, aby głowa była napelniona i nabrała dawnego kształtu. Potem zaszyć głowę, wygładzić farsz, po stronie otwartej na dole przyłożyć świeżą skórę od słoniny, przyszyć do głowy mocno, zaszyć także ryjak, zawinąć głowiznę w lniane płótno, zaszyć, włożyć w naczynie odpowiednie, dodając do niej 4—6 rozplatanych nóżek cielecych i kości z tej głowy i nalać wodą, aby się głowizna zupełnie pokryła. Po wyszumowaniu dodać włoszczyzny, korzeni, soli, cokolwiek octu i tak długo zwolna gotować, aż głowizna zmięknie; po ugotowaniu zostawić w rosolu aż wystygnie. Następnie odpruć płótno i skórę słoniny, oczyścić głowę i oderznąć zaraz gładko od szyi, aby było widać nadzianie. Potem wyłożyć ją na półmisek, obglazurować i ustroić galareta, robiąc z niej na wierzchu rozetę. Głowiznę krajaną w plastry daje się z ostremi sosami.

ROZDZIAŁ XIII.

RYBY, RAKI, ŻABY.

Ryby powinny być żywe, a przynajmniej zupełnie świeże. Świeżość ryb poznaje się po wypukłym oku i czerwonych skrzelach. Dobrze jest solić ryby prażoną na patelni solą, bo są o wiele jędrniejsze. Mleczaiki zawsze są lepsze od ikrzaków.

Sprawiając żywe ryby zwykle zabija je się uderzeniem o stółnicę głową albo uderzają się trzonkiem od noża; można ten barbarzyński zwyczaj usunąć przez rozcięcie tylnego stawu głowy albo też żgnięcie nożem w mózg. Ryby w całości gotowane kładą się w zimną wodę i gotują się na wolnym ogniu. Duże ryby gotują się w wanienkach, umyślnie do ryb urządzonych, z długą wstawką, do której się ryba przywiązuje, żeby nie spłynęła; mniejsze ryby można też w całości gotować w brytfannie lub w szerokim płaskim łądli, ułożywszy rybę wokół łądla. Wykładając na półmisek, trzeba rybę zaraz sprostować. Podając rybę w całości na stół, trzeba ją położyć na półmisek grzbietem do góry, przez co spłaszcza się brzuszna część i zostają obie połowy łatwe do rozebrania czy to widelcem, czy też łyżką. Ryba wtedy wygląda okazaliej, niż gdyby leżała na bok i można cały grzbiet elegancko ubrać.

Chcąc ryby zamrozić po wypaproszeniu i oczyszczeniu układa je się warstwami w glinianej wannie, a każdą warstwę przekłada się warstwą lodu i soli, pozostawiając tak ułożone w miejscach oziębio-

nych, póki całkiem nie zmarzną. Potem przenoszą się do lodowni, gdzie w stanie zlodowaciałym przechowują się bardzo długo tak świeże i smaczne, jakby dopiero były złowione.

Przesyłając daleko żywe ryby, najlepiej włożyć im w pyszeczek kawałek umaczaną bułki w wodce lub spirytusie, a usną w drożdże.

Raki najlepiej przechowuje się w koszyku napelnionym trawą i pokrzywami, których powinno być bardzo wiele; z wierzchu koszyk okrywa się szczelnie płótnem i aby raki nie wychodziły najlepiej obwiązać kosz. Mniejszą ilość raków można przechować w worku z rzadkiego płótna z pokrzywami. W jednym lub drugim razie trzeba trzymać raki w piwnicy.

293. Szczupak w naturalnem sosie.

Oczyściwszy szczupaka, pokrajać go w kawałki, posolić, niech tak parę godzin poleży. Nakrajać cienko pietruszki, selery, marchwi, usiekać parę cebul, wysmarować rądel grubo masłem, włożyć warstwę włoszczyzny, przesypać korzeniami, potem warstwę szczupaka, kawałek masła, znów warstwę włoszczyzny i kawałek masła, przykryć mocno pokrywą i niech się tak dusi na wolnym ogniu pół godziny. Przed wydaniem można wsypać trochę tartą bułki.

294. Szczupak z kluseczkami.

Szczupaka dobrze oczyszczonego pokrajać na kawałki i posolić go na parę godzin przed gotowaniem. Następnie ułożyć go w rądle, nakłść włoszczyzny, cebule, trochę pieprzu i zalać wodą tyle ile sosu

potrzeba i gotować na nagłym ogniu przez kwadrans. Rybę wyjąć ostrożnie na półmisek, przykryć przedko, żeby para nie wyszła i ryba nie ostygła. Następnie zrobić sos z chrzanu, polać nim rybę, smak zaś rybi zaprawić kwaśną śmietaną, rozbitą z mąką i zagotować parę razy. Poprzednio ugotować kluseczki, ułożyć w środku na półmisku i polać zaprawką rybią.

295. Szczupak duszony z chrzanem.

Trzy funty szczupaka oczyścić i pokrajać na dzwonka i osolić. Utrzeć jeden gruby lub dwa cienkie korzenie chrzanu, sparzyć go dobrze. Najwyżej na małą godzinkę przed obiadem włożyć w rądel łyżkę masła mało osolonego, ułożyć dzwonka szczupaka, posypać chrzanem i zalać $\frac{1}{4}$ litrem świeżej kwaśnej śmietany. Postawić na wolnym ogniu i dusić dobrze pół godziny, potrząsając kilkakrotnie rądlem, żeby się nie przypalił.

296. Szczupak w szafranowym sosie.

Odgotować szczupaka tak jak zwykle w smaku z włoszczyzny z dodaniem cebuli i korzeni. Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić smakiem rybim, wlać wina, octu, rodzynków sultanek i trochę sproszkowanego szafranu, zagotować razem, oblać szczupaka na półmisku, obłożyć rodzenkami i krajaną w plastry cytryną.

297. Szczupak w zrazowym sosie.

Po oczyszczeniu szczupaka pokrajać go w dzwonka i osolić na godzinę. Następnie włożyć w rądel

masła, na to ułożyć warstwę szczupaka, posypać tartą przesianą bułką, siekaną cebulą, można i trochę tłuczonego pieprzu dodać, znowu masła, warstwę szczupaka, posypać bułką i cebulą, przykryć pokrywą i dusić na ogniu pół godziny, potrząsając czasami rądem, żeby się ryba nie przysądziła. Na wydaniu zaciśnąć cytryną. Do ryby można podać kartofle smażone lub ugotowane w całości z solą.

298. Szczupak lub sendacz w całości podany do różnych sosów lub masła.

Rybę po oczyszczeniu i nasoleniu ułożyć w wannie lub łańdu płaskim w okrąg, zalać letnim smakiem wygotowanym z rozmaitej włośzczyzny i korzeni i gotować na mocnym ogniu, pilnując, aby się nie rozgotowała. Po ugotowaniu podłożyć dużą warząchew pod głowę ryby, wziąć drugą ręką za ogon i prędko wyjmując, rozciągnąć na przygotowany wygrzany długi półmisek, kładąc ją grzbietem do góry. Półmisek ubrać w koło rzeżuchą, rakowemi szyjkami i bułeczkami z kawiozem. Do ryby podać w jednej sosyerce masło zasmażone, a w drugiej sos musztardowy.

299. Szczupak faszzerowany.

Oczyszczonego szczupaka rozplatać wzdłuż brzucha, wyjąć mięso, zostawiając go cokolwiek przy skórze, która nie powinna być nadwreżoną. Głowa i ogon powinny zostać całe. Wyjąć ości z mięsa, posiekać je drobno z upieczoną cebulą, zieloną pietruszką i kilku dobrze wymytemi sardelami, dodać rozmoczoną w mleku i wyciśniętą bułkę, zmieszać

wszystko dobrze z łyżką masła, pieprzem i trochę soli. Tym farszem napełnić całego szczupaka i zaszyć brzuch, wysmarować brytfannę masłem, włożyć szczupaka, a polawszy nieco masłem i śmietaną, wstawić w piec, powtarzając parę razy polewanie. Upiekłszy go na rumiano, wyjąć ostrożnie na półmisek, odjąć nici i polać sosem.

300. Smażony szczupak, okonie i karasie.

Wyprawić jak zwykle rybę, pokrajać na kawałki, jeżeli gruba to lepiej ją rozplatać, posolić na godzinę przed smażeniem, następnie wlać na patelnię sklarowanego masła, obetrzeć rybę z soli serwetą lub czystą bibułą, maczać w mące lub tartej bułce, albo też w żółtku rozbitym z wodą i dopiero w tartej przesianej bułce, kłaść na patelnię w wrzące masło i obrumienić najpierw z jednej, potem z drugiej strony. Tym samym sposobem smaży się każda ryba. Małe można w całości zwyczajnie piec, dużą zaś rybę, jeżeli się piecze w całości, trzeba trochę na grzbiecie ponarzynać, żeby się łatwiej przepiekła. Masła trzeba dużo na patelnię włożyć i to koniecznie klarowanego. Bułka musi być przesiana. Do ryby smażonej podaje się salata lub kapusta kwaszona.

301. Karasie ze śmietaną.

Karasie sprawione i nasolone na godzinę przed gotowaniem nalać wodą, włożyć włośzczyzny i korzeni, łyżkę masła i gotować na nagłym ogniu najwięcej 25 minut. Osobno utrzeć łyżkę masła z pszenną mąką, rozprowadzić smakiem rybim, wlać parę łyżek kwaśnej śmietany i trochę drobno siekanego

kopru, zagotować raz z rybą i następnie wyłożyć ryby na półmisek z trochę sossu. Do reszty sossu można ugotować na wodzie drobno krajane kluseczki lub podać do nich kartofle odgotowane z solą.

302. Okoń lub sendacz z jajami.

Po oczyszczeniu i nasoleniu okonia lub sendacza, zalać go krótko gorącą wodą, włożywszy doń selery, pietruszki, parę cebul, korzeni i gotować na mocnym ogniu przeszło kwadrans. Skoro jest ugotowany, wyjąć ostrożnie na półmisek: jeżeli pokrajany w kawałki, w takim razie ułożyć jedno dzwonko przy drugim, żeby formowały całą rybę, posypać grubo jajami, na twardo ugotowanymi i usiekanymi wraz z trochę zielonej pietruszki, oblać gorącym masłem, lecz nie rumianem, i dolać parę łyżek smaku rybiego. Do ryby można podać kartofle ugotowane z solą lub też musztardę.

303. Sendacz lub szczupak szpikowany.

Oskrobanego sendacza lub szczupaka wyprawić i oczyścić. Po obu stronach grzbietu wykrajać skórę na 4 palce szeroko i naszpikować grzbiet cienko krajaną słoninką, obłożyć go w plastry krajaną cebulą i pietruszką, zalać przegotowanym i wystudzonym octem i niech tak godzinę stoi. Wysmarować masłem wanienkę miedzianą, rybę obłożyć cienko krajaniem plasterkami słoniny świeżej, włożyć do wanienki na wstawkę i przykryć rybę papierem wysmarowanym masłem, wlać pół butelki wina białego i marynatę, w której ryba leżała i niech się tak pszeszło pół godziny w wolnym piecu dusi, często polewając. Po-

tem papier zdjąć, grzbiet posmarować gęstym bulionem lub rozpuszczonym masłem rakowem i niech tak trochę na ciepło stoi. Zrobić kluseczki z farszu rybiego, rakowe szyjki, szampiniony, poprzednio w winie ugotować. Rybę ułożyć na półmisku grzbietem do góry, obłożyć półmisek kluseczkami, szampinionami, szyjkami rakowemi, rybę również tem przybrać i postawić na parze, żeby nie ostygła. Utrzeć mąki z masłem, rozprowadzić smakiem rybim, raz zagotować, wbić parę żółtek, ogrzać, zalać sosem rybę i podać na stół.

304. Sendacz lub okoń w sosie holenderskim.

Oczyszczonego i osolonego sendacza włożyć w wanienkę do gotowania ryb lub też owiniętego w serwetę w rądel, zalać smakiem z włoszczyzny z dodaniem cebuli i korzeni. Po półgodzinnem gotowaniu wyjąć go, odwinąć serwetę, rybę wyprostawszy ułożyć na półmisku grzbietem do góry i zrobić do niej sos: łyżkę masła z łyżką mąki rozetrzeć na śmietaną, wbić 3 żółtka, rozprowadzić smakiem od ryby, włożyć kaparów, zacisnąć cytryną, zagotować mieszając, aby się jaja nie zwarzyły i sosem tym polać rybę.

305. Sendacz pieczony.

Oczyściwszy rybę rozplatać ją na pół, wyjąć kość grzbietową i osolić. Blaszany półmisek wysmarować grubo masłem, posypać bułeczką, zieloną pietruszką, szczypiorkiem i pieczarkami wprzód uduszonemi, które się nie krają w plasterki, lecz siekają drobno. Na to położyć rybę, jedną połowę obok drugiej, znów obłożyć całe pieczarkami, pietruszką i szczypiorkiem,

posypać grubo tartą bułką, ułożyć na wierzch parę łyżek masła i wstawić w gorący piec na godzinę. Można przytem podlać bulionem albo winem. Skoro się bułka zrumieni, ryby mają dosyć, wydać na stół na tym samym półmisku.

306. Karp, leszcz lub lin w szarym sosie.

Po zakłuciu karpia i wypuszczeniu krwi z niego do octu, oczyścić go z łuski, wyprawić, pokrajać na dzwonka, lub też zostawić w całości, lecz już nie myć, posolić trochę i pozostawić tak godzinę. Następnie włożyć karpia w rądel, wlać na niego trochę wina czerwonego, ocet z krwią od karpia, dodać włoszczyzny, trochę korzeni i tak gotować przez kwadrans. Osobno ugotować trochę rodzenków sułtanek i włożyć do karpia. Zrumienić masła z mąką, wlać trochę karmelu, dodać parę utłuczonych goździków i parę ziarenek angielskiego pieprzu, rozprowadzić smakiem od ryb, precedzić przez sitko i wlać do ryb, zacisnąć cytryną, wlać jeszcze trochę wina i niech się tak z rybami parę razy zagotuje. Karpia ułożyć na półmisku, obłożyć plasterkami cytryny, mleczem od karpia, i polać trochę sosu a do reszty zrobić cienko wałkowane krajane kluseczki. Karpia można też odgotować tylko z włoszczyzną i podać do niego klarowane masło.

307. Karp na niebiesko.

Sprawiwszy karpia, pokrajanego w dzwonka, ułożyć w rądelku, wlać na to pół kwarty tęgiego wrzącego octu, a tym sposobem zrobi się karp niebieski, zrobić do niego sos jak wyżej, gotując go z tym

sosem. Po wyjęciu obwinąć serwetą aby wystygł, ułożyć na półmisku, ubrać zieloną pietruszką albo rzeżuchą i wydać. Tak samo urządzić można szczupaka i lina.

308. Lin z kwaśną kapustą.

Ugotować jak zwyczajnie kwaszoną kapustę, płócąc ją w wodzie, żeby za kwaśną nie była. Gdy już miękka zaprawić ją masłem z pieczoną cebulą i mąką, a wtedy mieć przygotowanego lina, obciągniętego ze skóry, pokrajanego nie na dzwona ale na małe kawałki, z których wszystkie ości należy powybierać i posolić na parę godzin pierwej ale nie wiele, lina wymieszać z kapustą, wlać sporo kwaśnej śmietany i dusić na wolnym ogniu aż się sos zupełnie wysadzi, pilnując przypalenia.

309. Lin po żydowsku.

Lin oczyszczony parzy się, kraje w kawałki, soli i dusi się w maśle z drobno usiekaną cebulą. Dolewa się do niego od czasu do czasu smaku wygotowanego z włoszczyzny, a w końcu zakrusza się tartą bułką i podaje na stół.

310. Lin duszony po nelsonsku.

Wszystko co się krótko dusi zowią „po nelsonsku.“ Oczyszczonego lina rozplatanego i w kawałki pokrajanego i nasolonego włożyć w rądel, kładąc na funt lina ćwierć funta masła, trzy pieczarki pokrajane w cienkie plasterki, trzy kartofle także cieniutko pokrajane i sparzone poprzednio, oraz jedną cebulę

w plasterki krajaną, posypać pieprzem i na dużym ogniu pod pokrywą dusić 20 minut, potrząsając często mocno rądem. Tylko dwie ryby są zdatne do tego sposobu gotowania: szczupak i lin. Inne są albo za delikatne, albo za drobne i za ościste.

311. Jesiotr pieczony.

Oczyścić, pokrajać w dzwona i posolić jesiotra, skropić lekkim octem na godzinę i piec go w brytfannie, polewając z początku octem zmieszany z masłem, a przy końcu śmietaną kwaśną; skorozacnie się rumienić obsypać tartą bułką. Jesiotr taki podaje się do sałaty zielonej lub sałaty z kapusty. Można go także dać na zimno z octem i oliwą, a będzie jeszcze lepszy.

312. Zrazy z jesiotra lub szczupaka.

Po oczyszczeniu i rozplataniu ryby, pokrajać ją w cienkie plastry, posolić trochę i każdy plaster nałożyć przysposobioną poprzednio masę, zwinąć mocno jak się zwykle zrazy zwija, obsypać trochę przesianą bułką i smażyć na patelni w maśle klarowanym do rumianego koloru. Chcąc je podać z sosem, ułożyć je następnie w rądlu, dodając masła z patelni, przysypać trochę bułki, wlać kilka łyżek smaku z wygotowanej pietruszki, wcisnąć trochę cytryny i zagotować kilka razy, aby miały krótki sos zrazowy; jeżeli sos nie dość brunatny, wlać odrobinę karmelu. Nadziewanie przyrządza się w następujący sposób: usiekać jak najdrobniej lub utrzeć kilka cebul i przesmażyć z masłem, gdy przestygnie wsypać łyżkę tar-

tój bułki, nieco pieprzu, wbić całe jaje, wymieszać dobrze i nadziewać zrazy.

313. Kotlety z ryb lub śledzi.

Wziąć jakąkolwiek rybę, jednakowoż najlepszy szczupak, wyjąć ości, mięso posolić, wsypać trochę pieprzu, drobno usiekać, umieszać z tartą cebulą, w maśle usmażoną i wymoczoną w mleku bułką, mocno wyciśniętą, dodać trochę surowego masła i masę tę mieszać doskonale aż zbieleje, potem wbić 2 żółtka, 1 całe jaje, umieszać jeszcze raz i robić na stółnicy, wysypanej mąką, podługowate kotlety. Zamiast kostek włożyć ostruganą pietruszkę lub marchew. maczać kotlety w jajku rozbitem z wodą, obsypać tartą bułką i smażyć na wrzącym maśle. Do takich kotletów dać sos rybi lub kaparowy.

Kotlety z śledzia w ten sam sposób się robią. Śledzie moczą się 24 godzin.

314. Węgorz z sosem musztardowym.

Ponieważ węgorz silnie się broni przy ściąganiu skóry, przeto dla ogłuszenia go chwytą go się ścierką za głowę i silnie uderza o stół ogonem, potem naciera dobrze solą, nacina skórę około głowy, wiesza za nią na haku i ociąga skórę palcami aż do ogona. Tak oprawionego kraje się w dzwonka i soli na 2 godziny, potem obciera się dzwonka z wilgoci serwetą, macza w rozbitem jajku i tartej przesianej bułce, i smaży na klarowanym maśle. Skoro usmażony, polewa się go sosem musztardowym.

315. Sum z białym sosem.

Sum jest rybą miękką bez ości, mało znaną i używaną. Bardzo dobra jest z sumą 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 łyżki dobrej śmietany kwaśnej, trochę kopru siekanego, zagotować i polać pokrajanego w plastry suma.

316. Łosoś w całości z rakowem masłem.

Oczyszczonego łososa nasolić, obsypać różną włoszczyzną i korzeniami, obwiązać serwetą i włożyć do miedzianej wanienki do gotowania, zalać zimną wodą dodając $\frac{1}{4}$ litra octu i $\frac{1}{2}$ litra białego wina i gotować z początku na nagłym, później na wolnym ogniu. Skoro się ugotuje, wyłożyć na półmisek, przykryć ogrzaną serwetą, aby nie ostygł i ubrać ugotowanymi kalafiorami i rakowemi szyjkami, a sos z śmietany, zaprawiony rakowem masłem, podać osobno. Można też dać do niego sos musztardowy z kaparami.

317. Pstrągi.

Oczyszczone pstrągi ugotować w wodzie z włoszczyzną, następnie zaś polać świeżem masłem i zaciśnąć cytryną lub też posypać siekanymi, twardymi jajami i polać masłem. Dają je także w galarecie jak auszpik, podając do nich ocet i oliwę lub sos musztardowy. Można je także dusić w winie węgierskim na wpół zmieszaniem ze smakiem z włoszczyzną, dodając do tego łyżkę masła, trochę korzeni

i cebuli. Polewa się na półmisku sosem, w którym się dusiły. Dają także pstrągi smażone lub opiekane na ruszcie a następnie zawinięte w papier masłem wysmarowany i w nim zarumienione. Podają się z papierem zaciśnięte cytryną.

318. Stokfisz kapucyński.

Przy kupowaniu stokfiszu trzeba uważać na to, aby mięso było białe i jędrne, skóra czarna, ryba duża. Jeżeli się kupuje moczony stokfisz, trzeba go jeszcze w domu dzień w zimnej wodzie moczyć; suchy zaś trzeba moczyć 48 godzin w wodzie letniej, zaprawiony sodą, a potem 6 dni w czystej zimnej, zmieniając parę razy na dzień wodę. Biorąc stokfisz do gotowania, obmyć go czysto, oskrobać, zwinąć i związać; następnie włożyć w rądel, nalać zimną wodą i postawić na wolny ogień. Gdy się woda zacznie dobrze szumować, wyjąć go z wody, osączyć dobrze, połupać na duże kawałki i obrać z ości i skórek. Wysmarować rądel masłem, ułożyć na spód warstwę stokfiszu, posolić go, popieprzyć, rozłożyć na nim łyżkę stołową masła i posypać tartą bułką, następnie ułożyć warstwę pietruszki i cebuli, poprzednio w maśle uduszonej, znów warstwę stokfiszu przyrządzonego jak poprzednio, rozłożyć na nim łyżkę masła, posypać tartą bułką, przykryć szczelnie i dusić na wolnym ogniu, aż się stokfisz doskonale rozgrzeje, co potrwa około 20 minut, potem wyłożyć go na półmisek i oblać masłem zrumienionem z bułką.

319. Stokfisz polany masłem.

Sparzony stokfisz sposobem wyżej podanym obrać z ości, pokrajać w duże kawałki i włożyć w gotu-

jąca dobrze zasoloną wodę; gdy się parę razy zagotuje, wyjąć go z wody, osączyć na durszlaku, obrać z pozostałych ości i zaraz gorący wyłożyć na wygrzany półmisek, polać go masłem zarumienionem z bułką i krajaną w plastry cebulą, posypać pieprzem i tartym chrzanem; osobno podać do niego chrzan z octem lub musztardą. Można go też po ugotowaniu połupać i w maśle uprzążyć.

320. Stokfisz z śmietanowym sosem.

Stokfisz sparzyć zwyczajnym sposobem, obrać z ości, posolić i gotować w następującym sosie: uprzążyć krótko w maśle, dodawszy trochę wody i parę ziarenek pieprzu, drobno uszatkowanej pietruszki, osobno zasmażyć na biało masła z mąką, rozprowadzić smakiem z pietruszki, wlać ćwierć litra śmietany, wrzucić stokfisz i zagotować parę razy. Z pietruszką można poprzednio ugotować trochę brukwi, w plasterki krajaną i włożyć ją w sos do stokfiszu. Stokfisz można też dać zaprawiony masłem z mąką bez śmietany, a będzie także dobry.

321. Śledzie smażone.

Moczyć śledzie przez 24 godzin, oczyścić, osuszyć z wody bibułą, posypać mąką, włożyć na patelnię w zasmażone masło i obrumienić po obu stronach, następnie ubrać ćwiartkami cytryny i podać do nich kartofle.

322. Śledzie smażone nadziewane.

Wymoczyć śledzie, oczyścić, wyjąć środkową ość, osuszyć i nałożyć w środku następującym farszem:

Usiekać mlecz, utrzeć trochę cebuli, dodać masła, tartą przesianą bułką, jedno jajko, wymieszać dobrze masę, nałożyć ją na śledzie i piec je na klarowanym maśle.

323. Gotowane raki.

Dać do rądla 20 żywych, czysto wypłukanych raków, nalać wodą, tak aby były przykryte, posolić, dać łyżeczkę kminku, pietruszki i gotować 15—20 minut pod przykrywą t. j. dopóki nie będą czerwone. Poczem ułożyć je pięknie na półmisku, z wierzchu posypać zieloną pietruszką i podać na stół. — Smaczniejsze są zalane w miejsce wód wrzącym winem.

324. Raki na potrawę.

Wziąć drobnej kaszki, zatrzeć jajem i wysuszyć. Zagotować trochę wody, wrzucić ćwierć funta masła, soli, uprażać w tem kaszkę zatartą jajem, wrzucić trochę kopru zielonego, drobno usiekanego, wbić 2 jaja i wymieszać dobrze. Kopę raków wyczyścić, szyję z wierzchu otworzyć i nadziać skorupki przyrządzoną kaszką, zacisnąć skorupki napowrót mocno, ułożyć je w rądel, posolić, wrzucić ćwierć funta masła świeżego, zielonego kopru i zalać pół litrem dobrej śmietany, przykryć szczelnie i dusić pół godziny na wolnym ogniu, potrząsając często rądlem. Pokrywę zdjąć, kopr wyrzucić, wsypać trochę tartą bułką i jeżeli potrzeba trochę siekanego kopru, raz zagotować i wyłożyć na półmisek.

325. **Żaby smażone.**

Trzeba z nich zdjąć skórę i wykrajać tylne łopatki, które się smaży w następujący sposób: Zgrabnie wykrajane łopatki wrzucić na 5 minut w wrzącą wodę, zmieszaną z octem i solą, poczem maczać je w mące i piec na patelni na klarowanym maśle, póki nie będą rumiane. Wydać suche i bardzo gorące, otoczone zieloną pietruszką, smażoną w maśle.

ROZDZIAŁ XIV.

RYBNE POTRAWY ZIMNE.

326. **Marynowane śledzie.**

Moczyć przez 30 godzin śledzie, potem wyprać je, osuszyć, ułożyć w słoju, przesypać korzeniami, cebulą i zalać octem przestudzonym, przegotowanym z kilku grupkami cukru. Można też mlecz od śledzi usiekać, przetrzeć przez sitko, umieszać z oliwą, rozprowadzić octem i zalać tem śledzie.

327. **Rolada ze śledzi.**

Śledzie moczą się 36 godzin, zmieniając wodę rano i wieczór, potem odciąć głowy i ogony, rozpołowić śledzie, wyjąć ości i nałożyć farszem następującym: Usiekać drobno jabłek i cebuli, zmieszać

z tłuczonymi korzeniami i nałożyć śledzie, zwiąć je w rolkę, przewiązać grubą nitką, ułożyć w słoju, przesypując korzeniami i kawałkiem bobkowego liścia, poczem zalać octem przegotowanym i wystudzonym, wreszcie zawiązać papierem.

328. **Śledzie marynowane na sposób minogów.**

Śledzie moczyć przez 24 godzin, następnie pociąć im głowy, uwiązać za ogon nitką i powiesić je na 12 godzin żeby oschły z wody. Wlać na patelnię świeżej oliwy i obsmażyć je lekko na obu stronach, ułożyć je na salaterkę, przesypać korzeniami tłuczonymi, przełożyć plasterkami cytryny i zalać przegotowanym wystudzonym octem, dodając oliwy z patelni.

329. **Śledzie zwyczajne podane bez ości.**

Wymoczone śledzie w wodzie dobrze jest choć ze dwie godziny moczyć w mleku. Ociągnąć je, przekrajać na płasko, wyjąć środkową ość, złożyć napowrót w całość, dopiero pokrajać w dzwonka i złożyć tak, że biorąc są dwie połowy bez ości środkowej. Śledzie można ubrać różnemi marynatami.

Cheć śledzie podać z sosem, przyrządza go się w następujący sposób: Utrzeć dobrze mlecz, wybrać z niego żyłki, utrzeć jabłko, kto chce trochę cebuli, wsypać pieprzu, trochę cukru, wlać oliwy, octu, rozbić wszystko razem i polać śledzie. Można też dobrać kwaśnej śmietany a będzie lepszy.

330. Śledzie w oliwie.

Wymoczyć śledzie wyżej podanym sposobem, nalać je na 24 godzin przegotowanym i wystudzonym octem, następnie wyjąć z octu, ociągnąć ze skórki i układać w garnek, przesypując każdą warstwę grubo tłuczonym pieprzem, łamanymi bobkowymi liśćmi, w talerzyki krajaną cebulą, którą się poprzednio parzy i nalewa octem. Tak przyrządzone śledzie zalać świeżą oliwą, żeby je zupełnie przykryła.

331. Szczupak, lin lub karp w galarecie.

Oczyścić, wyprawić, obmyć czysto i pokrajać na kawałki rybę, posolić ją przynajmniej na godzinę przed gotowaniem. Ugotować smak z włoszczyzny z korzeniami, włożyć doń wytartą z soli rybę i ugotować, odstawić od ognia, rybę wyjąć, smak, jeżeli go za wiele, wygotować i zlać przez sitko lub przez serwetę. Rybę w formie lub salaterce ułożyć i zalać galaretą. Jeżeli kto chce, może na dno formy ułożyć cytrynę w plasterki krajaną, korniszony, grzybki krajane, zalać trochę galarety, zastudzić, dopiero ułożyć rybę i nalać resztą galarety. Można też podać jedną salaterkę z białą galaretą, a drugą różową, zafarbowawszy ją kokcynełą.

332. Marynata klasztorna z szczupaka.

Oprawionego szczupaka pokrajać w dzwona i posolić na godzinę, potem go usmażyć w oleju, osuszyć na blasze w piecu i polać octem przegotowanym z korzeniami. Ryba tak przyrządzona szczególnie na smak i bardzo długo się konserwuje.

333. Szczupak po turecku.

Surowego oczyszczonego szczupaka rozplatać, pokrajać na dzwona i osolić, aby tak poleżał kilka godzin. Wtedy ostrożnie smażyć go bez posypywania czemkolwiek na dobrej oliwie na miedzianej patelni, na wolnym ogniu, przewracając, aby się nie zrumienił i nie przypalił. Gdy już gotów, ułożyć na półmisku lub salaterce, mieć przygotowaną drobno usiekaną białą holenderską lub „madera“ zwaną cebulę i zieloną pietruszkę także siekaną i zaraz zdjawszy z patelni rybę, póki gorąca, posypać obficie tą cebulą i pietruszką, sypiąc ją także trochę na spód półmiska, potrząsnąć z lekka pieprzem i wycisnąć na to wszystko, na każde 2 funty ryby, jedną całą dużą cytrynę, odrzucając pestki. Ryba taka, podana na zimno w kilka godzin lub na drugi dzień po jej przyrządzeniu, jest wyborną potrawą.

334. Sendacz lub szczupak w majonezie.

Oprawić i oczyścić rybę i tylko tyle rozkładać ile koniecznie do wyczyszczenia wewnątrz potrzeba, włożyć w nią 2 marchwie czysto oskrobane i sparzone poprzednio, żeby w czasie gotowania brzuch nie wpadł i osolić rybę na parę godzin przed gotowaniem. Zastawić rozmaitej włoszczyzny z korzeniami, i w smaku tym gotować rybę w całości pod pokrywą w waniencie miedzianej na wstawce do niej przyrządzonej, lub w płaskim dużym ładu w serwetę obwiniętą, skręconą jak szlimak. Po ugotowaniu natychmiast wyjmuję się z ładu, odwija z serwety, prostuje i kładzie na półmisku grzbietem do góry. Sos do niej robi się majonezowy i po ostudzeniu

ryby oblewa ją się sosem tak, żeby cała była pokryta. W koło półmiska układa się rzeżucha, w którą się utyka rakowe szyjki, a salatkę polewa się octem, zaprawionym oliwą. Rybę zaś ubiera się na środku rozetą z galaretek, po bokach buleczkami rumianami, smarowanymi kawiozem, w koło korniszonami i kaparami, oliwkami, jajami na twardo gotowanymi, drobno siekanymi, grzybkami i galaretką, co wszystko powinno być zgrabnie w różne desenie ułożone. Do ryby można podać w sosyerce sos remuladowy.

Sos majonezowy do ryby można i w ten sposób zrobić. Do 8 lub 10 funtów ryby poskubać drobno dwa łuty żelatyny białej, wlać do niej $\frac{3}{4}$ litra smaku rybiego, wygotować trochę i precedzić czysto. Z tego $\frac{1}{4}$ litra wziąć na galaretkę do ubrania ryby, połowę galaretki zostawić klarowną, resztę zafarbować różowo. Z reszty płynu zrobić sos majonezowy, dodawszy szklanę oliwy, octu mocnego łyżkę, trochę soli, cukru, wszystko to razem bić miotłką drewnianą aż się zamieni w pianę i dobrze stężeje. Rybę w majonezie można też dać faszzerowaną.

335. Marynata z węgorza lub jesiotra.

Oprawiwszy węgorza lub jesiotra, pokrajać w kawałki, natrzeć solą, niech tak poleży 2 godziny. Tymczasem zagotować lekkiego octu dobranego na połowę z winem francuskim, nakrajać włoszczyzny, cebuli, wrzucić listek bobkowy, korzeni i gotować pół godziny, potem włożyć rybę, gotować 25 minut, wyjąć ją, ułożyć w słój, smak jeszcze trochę gotować, przestudzić i zalać nim rybę, dolewając na wierzch

tego przegotowanego octu. Jeżeli ryba ma być użyta w kilku dniach, to w takim razie odgotować ją w smaku z włoszczyzny i zalać lekkim octem. Podając na stół poleć octem z oliwą.

ROZDZIAŁ XV.

JARZYN Y.

Należy je gotować w miękkiej wodzie i to nie długo, bo przez długie gotowanie tracą smak. Gdy jarzyna jest twarda można wziąć na koniec noża natrum, to jest czyszczonej sody, a ugotuje się daleko prędzej. Jarzyny solą się w połowie gotowania. Jeżeli się jarzyna przypali, to nie odrywać jej od rądła lub garnka, lecz w tej chwili przełożyć do innego naczynia i dolać trochę wody lub bulionu. Najlepiej gotować je w glinianym garnku.

336. 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 strugać nożem. Ugotowane, po odlaniu wody, osolić dobrze i potrząsnąć garnek z kartoflami kilka razy, aby sól wszędzie się dostała. Do młodych kartofli kłaść zieloną pietruszkę w pęczek związaną, dla smaku, a po odlaniu wody natychmiast włożyć w nią łyżkę

masła młodego surowego, wraz z trochę siekaną pietruszki i solą, przykryć garnek i potrząsać nim, aż kartofle się z masłem wymieszają i jeszcze na minutę na blasze postawić.

337. Młode kartofle gotowane bez wody.

Oskrobać młode kartofle łyżką na parę minut przed gotowaniem, gdy bowiem leżą dłużej tworzy się na nich druga skórka, włożyć je w garnek żelazny lub rądel, na kartofle zaś włożyć dużą łyżkę masła, trochę siekaną pietruszki, soli, przykryć mocno i postawić na blasze na wolnym ogniu na $\frac{1}{2}$ godziny. Jeżeli garnuszek mały przez 20 minut są gotowe.

338. Kartofle w łupinach.

Dobrze wymyte kartofle sparzyć gotującą wodą, odlać, następnie nalać świeżą ciepłą wodą i gotować na wolnym ogniu, uważając, żeby się zanadto nie ugotowały; w czasie gotowania obracać często garnek. Odlać je, przykryć szczelnie pokrywką i postawić na gorącym miejscu, niech tak dojdą.

339. Kartofelki do sztuki mięsa.

Pokrajać na surowo w grubą kostkę kilka kartofli, zalać w rądelku tłustym rosołem, zlanym zwierzechu i ugotować je do miękkości. Osobno wziąć albo łyżkę tłuszczu z rosółu albo mały kawałek masła, utrzeć z pół łyżką mąki i rozprowadzić rosołem od kartofli, wsypać siekaną pietruszki lub kopru, zagotować raz i polać ułożoną na półmisku białą sztukę mięsa.

340. Kartofle pieczone.

Obrane dobre mączyste kartofle bez płukania osypać grubo mąką żytnią, a na mąkę suto solą, ułożyć na blachę i postawić w gorący piec na godzinę do upieczenia. Uformowana przez mąkę i sól skórka nadaje wyborny smak kartoflom, które gorące, do świeżego masła podane, są bardzo smaczne.

341. Kartofle smażone.

Ostrugać kartofle, oplókać, sparzyć je, pokrajać w talerzyki i osolić. Rozpuścić masła lub słoniny, usiekać trochę cebuli, włożyć kartofle, przykryć, wstawić na wolny ogień i dusić aż zmiękną i zrumienią się. W taki sposób smażone kartofle dobre są do befsztyków lub garnirowania poledwicy, lecz smażyć je w takim razie bez cebuli i powykrawać w różne gałeczki karbowaną łyżką. Chcąc mieć oszczędniejszym sposobem smażone kartofle, trzeba je ugotować, obrać z łupiny, pokrajać w plasterki i zaraz, dopóki nie ostygną, wrzucić do zasmażonego z cebulą masła, osolić i usmażyć; gdy się zimne kartofle biorą do smażenia nie są tak smaczne.

342. Kartofle tarte z śmietaną.

Ostrugać kartofli, jeżeli duże przekrajać, obmyć, włożyć na spód garnka siekaną cebulę, potem kartofle i ugotować na miękko. Po ugotowaniu odlać z nich wodę, osolić, włożyć masła, parę łyżek śmietany, zielonej drobno usiekaną pietruszki, utrzeć dobrze i gorące podać na stół.

343. Purée z kartofli.

Ostrugane i ugotowane kartofle na miękko przetrzeć przez durszlak póki gorące. Rozpuścić w rądlu trochę masła, włożyć kartofle, rozprowadzić słodką śmietanką, osolić, wymieszać dobrze i zagrzać.

344. Kartofle nadziewane grzybami.

Świeże lub suszone grzyby ugotować, usiekać drobno, zasmażyć w maśle z tartą cebulą, wsypać trochę pieprzu, soli, tartą bułki, wbić parę żółtek, jedno całe jaje i wymieszać w jedną masę. Ostrugać surowe kartofle, wydrążyć je, napelnić tą masą, przykryć zerzniętymi wierzchami, ułożyć jedną przy drugiej, zalać rozpuszczonym masłem, stósownie do ilości kartofli, kilku łyżkami bulionu, trochę smaku grzybowego i dusić do miękkości.

345. Kotlety z kartofli.

Ugotować kartofli, utrzeć na tarce lub też wziąć kartofli zwyczajnych tartych, osolić trochę, wbić 2 łyżki słodkiej lub kwaśnej śmietany, 2 całe jaja, wymieszać dobrze, robić okrągłe kotleciki, maczać je w jajach, tartą bułkę i obrumienić na patelni w maśle. Do tego sos ogórkowy lub grzybowy.

346. Kasza puchowa z kartofli.

Ostrugać kartofli, ugotować, odlać, osolić, włożyć świeżego masła i utrzeć je w garnku, poczem przetrzeć przez durszlak na wygrzany półmisek.

347. Kapusta świeża na kwaśno „przymuszana“.

Pokrajać cienko kapustę, sparzyć na 15 minut gotującą wodą, wycisnąć dobrze, włożyć w rądel w za-

smażone masło z mąką i usiekaną cebulą lub też w zasmażoną tłustość, rozprowadzić trochę rosołem lub wodą, wlać dobrego octu podług upodobania, soli, cukru i dusić pod przykryciem na wolnym ogniu. Można także nie parzyć jej, tylko posolić mocno i po kwadransie, jak sól ją zmoży, wycisnąć z soli, lecz zdrowszą jest parzona. Smaczna jest kapusta, jeżeli się dobrać parę kwaśnych jabłek, ostruganych i pokrajanych na ćwiartki.

348. Kapusta modra z winem.

Układać kapusty modrej, sparzyć ją jak poprzednią, zasmażyć masło lub tłuszcz z mąką, rozprowadzić rosołem, wlać trochę wina, trochę octu, cukru, włożyć kapustę i dusić pod pokrywą, dopóki nie będzie dość miękka, lecz tylko na wolnym ogniu, mieszając raz po raz, aby się nie przypaliła. Można do niej wrzucić trochę małych rodzenków.

349. Kapusta słodka.

Obrać kapustę z niedobrych liści, przekrajać na 4 części, sparzyć gotującą wodą, gdy ostygnie wycisnąć, włożyć w rądel, zalać wodą, włożyć masła i gotować na miękko do wysadzenia. Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić sosem od jarzyny, zalać napowrót, podgotować i wydać. W czasie gotowania trzeba osolić i wsypać trochę cukru. Każda jarzyna jest smaczniejsza gotowana z mięsem; w takim razie zalewa ją się rosołem i wkłada do niej mięso, po odgotowaniu i odszumowaniu go.

350. Kapusta włoska nadziewana.

Obrać z liści, przetrząć na 4 części, zagotować w solonej wodzie, wycisnąć z wody, nałożyć między liście farszu, jak na pierogi z gotowanego mięsa lub surowego jak na kołduny, owinąć nitką każdy kawałek, ułożyć w rądel, podlać bulionem i dusić do miękkości. Na wydaniu zalać sosem. Tak samo można gotować zwyczajną białą kapustę.

351. Kapusta brukselska na łodygach.

Poobierać łodygi z małych główek, które się gotują w zasolonej wodzie. Po ugotowaniu wybiera je się durszlakową łyżką i polewa masłem, zarumienionem z bułką lub sosem robionym w ten sposób: łyżkę masła zasmażyć z mąką, rozprowadzić bulionem, zagotować i polać nim jarzynę. Można także dodać do sosu trochę cukru.

352. Kapusta kwaszona postna z grzybami.

Wziąć kwaszonej kapusty, wycisnąć, jeżeli za kwaśna, przepłókać, włożyć masła, trochę siekaną cebuli, rozprowadzić smakiem z wygotowanych grzybów, grzybki drobno pokrajać, włożyć w kapustę i razem gotować. Na wydaniu zapalić masłem z mąką, zagotować kilka razy i wydać obłożoną jakąkolwiek smażoną rybą.

353. Groch zielony cukrowy.

Młode strączki ociągnąć z włókien, ugotować w zasolonej wodzie i odcedzić. Wziąć dobrą łyżkę masła, zasmażyć z mąką, włożyć do fasoli, dodać soli, cukru i podbić śmietaną kwaśną lub słodką.

354. Groszek zielony.

Wziąć wyluszczonego, zielonego, młodego groszku, zalać go krótko wodą, podłożyć dużo masła, trochę soli, cukru i niech się na wolnym ogniu gotuje do miękkości. Utrzeć masła z mąką i włożyć do groszku, niech się z nim zagotuje. Można także trochę śmietany zaciągnąć i wrzucić siekanego kopru.

355. Groszek zielony suszony lub konserwowany.

Groszek zielony suszony przyrządza się w taki sam sposób jak świeży, tylko go na parę godzin trzeba namoczyć, najlepiej w mleku i gotować dłużej. Ówieré funta wystarczy na 6 osób. Groszek konserwowany w puszkach wyrzuca się po rozgrzaniu puszki w gorącej wodzie w rądel i zaprawia go się, już nie gotując, jak świeży.

356. Groch biały szablasy.

Ugotować groch na miękko w wodzie zasolonej, odlać i polać sosem w następujący sposób przyrządzonym. Rozpuścić łyżkę masła z mąką, rozprowadzić bulionem, wziąć trochę octu, cukru, soli, karmelu, zagotować razem; lub też zasmażyć masło z cebulą siekaną i polać nim groch.

357. Groch szablasy zielony.

Grochu tego można używać dopóki jest młody i nie włóknisty. Ociągnąć go z włókien i poszatковать cienko. Osobno zagotować baraniny, wyszumować, zalać groch rosółem, włożyć mięso, osolić, niech się gotuje do miękkości. Zasmażyć masło z mąką, rozprowadzić sosem od jarzyny i zagotować razem.

358. **Brukiew.**

Ostrugać brukiew, pokrajać w kostkę lub skośne plasterki. Jeżeli ma być z mięsem, to odgotować i odszumować baraninę lub wieprzowinę, nalać brukiew rosółem, włożyć w nią mięso i gotować do miękkości. Na wydaniu zasmażyć masła z mąką, wsypać trochę cukru i zaprawić jarzynę. Dobra jest także brukiew gotowana z gęsiami podrobami. Na wydaniu okłada się niemi brukiew. Można także brukiew gotować bez mięsa; w takim razie nalewa ją się trochę wody i kładzie masło do niej.

359. **Rzepa.**

Gotuje się tak samo jak brukiew. Jeżeli ma być z mięsem, gotuje ją się z baraniną; gotowaną bez mięsa można obłożyć sosyskami.

360. **Rzepa teltówka.**

Jarzynka ta jest bardzo delikatna i smaczna. Obrac ją jak wszystkie jarzyny, jeżeli mała to w całości, jeżeli większa to pokrajać w podłużne kawałki karbowanym nożem i odgotować na pół w wodzie z solą. Zasmażyć mąkę na rumiano w maśle, rozprowadzić sosem od jarzyny, ocukrzyć, osolić, włożyć w nią jarzynę, gotować jeszcze na wolnym ogniu potrząsając tylko rądem, aby się nie przysmażyła.

361. **Rzodkiewka tak zwana redyska.**

Również bardzo smaczna jarzyna. Trzeba ją ostrugać z wierzchniej skórki czerwonej i gotować w całości, w ten sam sposób jak poprzednią, dodając

więcej cukru i gotować odkrytą żeby gorycz wyszła. Podając na stół obłożyć grzankami.

362. **Galarepa nadziewana.**

Obrac młodą galarepę, oplókać, zerznąć wierzch i wydrążyć główki okrągło dla wypełnienia farszem. Usiekać drobno wybraną miazgę, podsmażyć z masłem do miękkości, dodać drobno usiekaną pieczeni, wołowego szpiku, tartą bułkę, soli, parę jaj, śmietany i zmieszać wszystko razem. Napelnić główki, nakryć każdą ściętym z niej wierzchem, obwiązać szpagatem, włożyć w rądel, zalać bulionem lub wodą, włożyć masła, dusić na wolnym ogniu, aż będzie miękka i zostanie tylko masło. Szpagat odwiązać, osypać bułką i wydać na stół. Starą galarepę można tak samo przyrządzić, tylko po wydrążeniu trzeba ją poprzednio ugotować i dopiero nałożyć farszem. Można ją też gotować w ten sam sposób jak brukiew lub rzepę. Dobra galarepa jest tylko młoda.

363. **Buraki.**

Oczyścić dobrze buraki i wstawić; niech się ugotują na miękko, potem je obrać, usiekać drobno lub utrzeć na tarce. Zasmażyć świeżej słoniny z cebulą i mąką, rozprowadzić octem, wsypać cukru, soli, pieprzu, wrzucić w to buraki, wymieszać dobrze i podsmażyć jeszcze. Jeżeli za gęste, można wlać parę łyżek wody lub kwaśnej śmietany.

364. **Marchew.**

Najsmaczniejsza jest marchew od czerwca do października. Marchew należy oskrobać, obmyć, potem

pokrajać w kostki lub podłużne kawałki. Jeżeli ma być gotowana z mięsem, zalać odszumowanym rosółem i włożyć mięso, niech się razem na miękko ugotuje. Jeżeli bez mięsa, dolać wody, włożyć masło, osolić i skoro będzie miękka, zasmażyć masło z mąką, rozprowadzić smakiem z marchwi, wlać w marchew i zagotować parę razy. Można ją jeszcze w ten sposób przyrządzić: Gdy jest miękka wziąć łyżkę masła rakowego, które się robi z tłuczonych skorupki gotowanych raków, zbierając starannie z wierzchu formujący się kolorowy tłuszcz; to masło zasmażyć z łyżką mąki, rozebrać sosem od marchewki, wsypać kopru siekanego i zaprawić nim jarzynkę. Podając na stół położyć szyjki i nóżki w około półmiska lub na środek a gorącą marchewkę wylać na raki, aby się ogrzały. Półmisek obłożyć grzankami maczanymi w mleku i żółtku rozbitym razem i smażonymi na maśle.

365. Młoda marchew.

Młoda marchew można gotować w całości. Chcąc aby elegancko wyglądała, zostawić na czubku parę zielonych listków. Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić bulionem, wrzucić soli, cukru, włożyć marchew, niech się tak na wolnym ogniu ugotuje; na wydaniu podlać słodką śmietanką.

366. Marchew z groszkiem lub szparagami.

Pokrajać marchew, podlać trochę bulionem lub wodą, włożyć masła, niech się tak gotuje na miękko. Osobno ugotować groszek lub szparagi w zasolonej wodzie nie zbyt miękko i zmieszać z marchwią. Zasmażyć masła z mąką, wlać do marchwi i niech się jeszcze raz gotuje. Można też zaprawić ją trochę

śmietany, rozbitą z mąką, a na wydaniu wsypać trochę siekanego kopru.

367. Szpinak lub lebioda.

Przebrać dobrze szpinak, obrać z korzonków, oplókać parę razy i gotować w zasolonej wodzie, wlać w durszlak, przelać zimną wodą, wycisnąć mocno i usiekać dobrze. Rozpuścić masła z mąką lub tartą bułką, rozprowadzić bulionem lub śmietaną, osolić, zagotować, włożyć szpinak i smażyć. Można go obłożyć omletem, faszerowanymi jajami lub perdutami lub też kotlecikami z ryb.

368. Jarmuż.

Najlepszy jest, gdy go mróz zwarzy. Oskubać listki z gałązek, oplókać czysto w wodzie zimnej, pokrajać lub usiekać drobno, włożyć w garnek, podlać trochę wody, włożyć dużo tłustości z słoniny, utrzeć na tarce parę marchwi, zmieszać z jarmużem, osolić i niech się tak gotuje do miękkości. Jeżeli nie słodki, można wsypać trochę cukru. Skoro jest miękki, zasmażyć masła z mąką i zaprawić nim jarmuż. Obłożyć go szynką, ozorem wędzonym, kiełbaskami lub kasztanami. Można go także gotować z wieprzowiną świeżą lub wędzoną i godzinę przed wydaniem wsypać trochę kaszy jęczmienną.

369. Kalafior.

Kalafior najlepszy są białe, kwiat powinien być nabyty. Obrac je z liści, zobaczyć czy nie ma robactwa w środku i włożyć do zimnej wody. Zagotować w rądlu zasolonej wody, włożyć kalafior kwia-

tem do góry i gotować dopóki nie będą miękkie. Następnie wyjąć je z wody na sito, żeby dobrze osiakiły, ułożyć na półmisku kwiatem do góry i polać masłem zarumienionem z bułką lub też polać sosem.

370. Szparagi.

Szparagi im świeższe, tem lepsze, świeżość ich poznaje się po białości czubków. Szparagi oskrobać z włókien, poucinać u dołu łodygi, jeżeli są zbyt długie i łukowate, powiązać w małe pęczki i włożyć w rądel w gotującą wodę, do której dorzucić można ćwierć funta cukru i łyżkę masła. Solić dopiero na dogotowaniu. Nie muszą być zanadto ugotowane, bo tracą smak. Skoro mają dosyć, wtenczas wyjąć je na talerz, niech dobrze z wody ociekną, odwiązać nitki, ułożyć na półmisku główkami do środka, oblać masłem zarumienionem z bułką lub polać sosem następującym: Utrzeć masła, wbić 3 żółtka, 1 łyżkę mąki i podbić smakiem z szparagów. Można dodać trochę kwiatu muszkatołowego.

371. Karczochy.

Karczochy są dobre duże i nie bardzo wyrosłe w górę, najlepsze są w maju i październiku. Biorąc je do gotowania trzeba z nich pozrywać włókna i odrzucić; następnie wypłókać je dobrze, włożyć do rądla, zalać letnią wodą dodając trochę soli, kawałek masła, można i pietruszki włożyć i gotować je tak długo, póki łatwo przekłuć się nie dadzą. Po wyjęciu z wody osaczyć dobrze, obrać włókna u spodu będące, ułożyć je na półmisku i zalać sosem białym lub masłem zrumienionem z bułką, lub też podać

do nich sos i masło osobno. Można dla zmiany dać nadziewane farszem rakowym.

372. Grzyby prawdziwe smażone.

Wziąć grzybki, korzonki z nich powykrawać i użyć do suszenia, po ususzeniu utrzeć je na proszek, zachować w flaszce i używać do potraw. Grzybki zaś cienko w listki pokrajać, wypłókać parę razy w zimnej wodzie, aby piasku nie było i wycisnąć z wody. Zasmażyć masła z cebulą, włożyć w nie grzyby, osolić, opieprzyć, przykryć szczelnie i gotować, mieszając od spodu dobrze, żeby się nie przypiekły, smażyć tak długo, dopóki sos zupełnie się nie wygotuje i nie zacznie się masło pokazywać, potem je wydać na stół, a będą bardzo dobre, bo zachowują świeżość smaku grzybowego. Parzone zaś tracą delikatny smak grzybowy. Można je także ostrugać do smażenia.

Cheąc aby grzyby suszone smakowały tak jak świeże należy je wprzód sparzyć kilka razy wodą gorącą, potem wymoczyć kilka godzin w mleku, dalej postępować jak ze świeżymi.

373. Rydze smażone.

Młode rydze wytrzeć z piasku i posolić. Roztopić masła na patelni, ułożyć rydze jeden przy drugim i niech się tak smażą. Skoro sok puszcza i po przernięciu nie będą w środku czerwone, wtenczas mają dosyć.

ROZDZIAŁ XVI.

GARNITURY DO JARZYN.

374. Kotleciki z mózgu.

Odgotować mózg cielęcy, przetrzeć go przez sito, wsypać łyżkę tartą bułki, trochę angielskiego pieprzu, usmażyć w maśle tartą cebulę i trochę siekanej pietruszki, dodać jedno całe jaje, jedno żółtko, wszystko wymieszać, uformować kotleciki, umaczać w jajku i tartą bułkę i smażyć w roztopionym maśle.

375. Kotleciki z mózgu opiekane.

Wziąć mózg, wymoczyć, nalać osoloną gorącą wodą, zmieszana z paru łyżkami octu, dobrze zgotować i odcedzić, wystudzić i ociągnąć błonkę, następnie pokrajać mózg w kotleciki, maczać w jajku, obsypać bułką tartą i obsmażyć po obu stronach w maśle do zrumienienia.

376. Cielęca wątróbka.

Cielęcą wątróbkę wyżyłować, pokrajać w kawałki, zbić, posolić trochę, maczać w mące, opiec w maśle na patelni i obłożyć nią jarzynę.

377. Ozór wołowy lub cielęcy.

Ugotować go na miękko, obrać z skórki, pokrajać w kawałki, podsmażyć i obłożyć jarzynę.

378. Kurczęta opiekane do groszku lub marchwi.

Oczyścić jak zwykle młode nie wielkie kurczęta, pokrajać na ćwiartki, posolić, obsypać trochę pszenną mąką, umaczać w rozbitym jajku i bułce i smażyć na klarowanym maśle jak kotlety. Usmażyć osobno na sucho zielonej usiekaną pietruszką, obsypać nią kurczęta i obłożyć jarzynę. Można je też ułożyć w górę na półmisku i otoczyć jarzynkami.

379. Grzanki z bułek.

Pokrajać bułkę w cienkie plasterki, obsmażyć w maśle na patelni lub umaczać w jajku, dopiero opiec i obłożyć groszek lub marchewkę.

380. Omlet do marchwi lub spinaku.

Rozbić dobrze 4 jaja, wsypać trochę drobno usiekaną pietruszką, 1 łyżkę mąki, trochę masła i wymieszać razem. Rozpuścić na patelni sklarowanego masła, wlać masę i wstawić do pieca, niech się zrumieni; potem przewrócić, zwinąć, przykryć pokrywą, niech dojdzie. Pokrajać w ukośne kawałki i obłożyć jarzynę.

381. Kasztany do obłożenia jarmużu.

Nakrajać trochę kasztany, ugotować je w wodzie lub też upiec w piecyku od kawy, obrać z łupin i włożyć w gęsty rumiany karmel, niech się raz zasmażą; oblurowane wyjmować po jednym i obłożyć nimi jarzynę.

U w a g a. Oprócz wyżej podanych garniturów można jarzynę obłożyć: cielęcymi kotletami, sznycelami, nóżkami baraniemi, wieprzowymi kotletami siekanymi, drobną zwierzyną, ptastwem, kielbaskami, schabem itp.

ROZDZIAŁ XVII.

POTRAWY MĄCZNE I Z JAJ.

382. Zwyczajne kluski kruche.

Rozbić dwa całe jaja z 6 łyżkami klarowanego masła i trochę soli, dodać mąki tyle, aby ciasto nie było zbyt gęste, wybić do pulchności i kłaść łyżką kluski do gotującej wody, gdy spłyną i parę razy się zagotują, wyjąć je łyżką durszlakową na półmisek, posolić trochę, polać masłem zrumienionem z tartą bułką i zaraz gorące podać na stół.

383. Kluski dobre innym sposobem.

Wziąć 4 całe jaja, 4 łyżki rozpuszczonego masła, $\frac{1}{4}$ litra mleka i 1 litr mąki, osolić trochę, ubić doskonale i kłaść łyżką kluski do gotującej wody. Na wydaniu polać masłem zrumienionem z tartą bułką.

384. Kluski bite.

Ubić do białości 8 żółtek z stołową łyżką masła, potem dosypać stósowną ilość mąki, znów bić doskonale, domieszać lekko białka ubite na pianę i zaraz kłaść kluski do gotującej się trochę osolonój wody, bo gdyby stały z białkami, opadną. Na wydaniu polać je masłem zrumienionem z bułką.

385. Kluski na gotowanych kartoflach.

Ugotować kartofli w łupinach, najlepiej dzień poprzednio, żeby dobrze wystygły, obrać z łupin

i utrzeć na tarce, wziąć 15 łutów kartofli, 5 łutów mąki, 3 żółtka, trochę soli, 1 łyżkę masła, wymieszać wszystko dobrze, białka ubite na pianę lekko domieszać i robić z téj masy kulki, jak małe jabłuszka, kłaść do gotującej się wody i wydać na półmisku polane masłem zrumienionem z bułką.

386. Kluski na gotowanych kartoflach z bułkami.

Wziąć 4 ugotowane kartofle i utrzeć na tarce, rozmoczyć w wodzie lub mleku 3 stare bułki, wycisnąć dobrze, wziąć ćwierć litra mąki, trochę soli, 1 jaje, wszystko dobrze umieszać lub utrzeć w donicy i kłaść do gotującej się wody kluseczki; skoro spłyną wyjąć je durszlakową łyżką i polać masłem zrumienionem z tartą bułką.

387. Kluski z kartofli pulchne.

Na 5 lub 6 osób ugotować pół garnca obranych sypkich kartofli z solą — po odlaniu rozetrzeć w garnku, następnie wyrzucić w donicę i trzeć walcikiem, dodając 1 bułkę utłuczoną i przesianą, 4 żółtka, $\frac{1}{4}$ litra mąki, soli, odrobinę tartego majeranku, mąkę sypać na końcu razem z ubitą pianą z pozostałych białek. Gdy wszystko dobrze wymieszane, wyrzucić na siólnicę mąką wysypaną, okulać w téj mące i krajać tak duże kluski jak się zwykle kraje leniwe pierogi. W bardzo obszernym ładu mieć dużo wody, rzucać we wrzącą kluski, gdy wypłyną, wyjmować ostrożnie łyżką durszlakową osiłekając z wody i kłaść od razu na półmisek, polewając suto słoniną lub masłem zasmażonem z bułeczką tartą lub cebulą.

388. Kluski z jabłkami.

Rozrobić 1 litr mąki 4 żółtkami i $\frac{1}{4}$ litra mleka. Pokrajać w drobną kostkę 5 do 6 jabłek, wymieszać z masą, następnie ubić białka na pianę, lekko wymieszać i kłaść łyżką kluski na gotującą wodę. Po ugotowaniu wydać polane masłem zrumienionem z tartą bułką.

389. Kluski z śliwkami lub gruszkami.

Dobre śliwki francuskie i gruszki suszone umyć i ugotować z cukrem, cynamonem i trochę skórki cytrynowej, wlać małą ilość wina francuskiego, w końcu włożyć nie wiele powideł śliwkowych, a jeżeli sos nie dość zawiesisty, wziąć trochę mąki kartoflanej, rozprowadzić sosem od owocu, wlać do sosu i podgotować razem. Osobno ugotować kluski pszenne kładzone w sposób wyżej podany i polać je tak przyrządzonym owocem.

390. Pyzy.

Wziąć 4 całe jaja, 4 łyżki klarowanego masła, 3 łuty cukru, 1 funt mąki, soli trochę, 2 łuty młodzi rozrobionych w pół ćwierci litra letniego mleka tak, aby ciasto nie było za gęste, bić do pulchności i postawić w ciepłym miejscu, żeby podrosło. Stółnicę dobrze wytrzeć mąką, brać łyżką ciasto, lekko na stółnicy okulać, nie wgniatając mąki, a gdy wszystkie będą gotowe, postawić stółnicę w ciepłe, żeby jeszcze raz podrosły. Zagotować w szerokim rędlu wody, osolić cokolwiek i spuszczać pyzy ostrożnie do gotującej wody, nie kładąc ich dużo na raz, żeby się nie pogniotły i miały miejsce do rośnięcia; przewracać je ciągle jedno po drugim, póki nie będą

miały dosyć, próbując je słomką; jeżeli ta będzie czysta, wtenczas mają dosyć, jeżeli ciastem oblepiona, muszą się jeszcze gotować, lecz trzeba bardzo uważać, żeby nie za długo, bo w tej chwili opadną i będą w koło obgotowane. Wyjmować je łyżką durzslakową, każdą nożem trochę otworzywszy, żeby z niej para wyszła; potem kłaść resztę do tej samej wody i gotować. Podając na stół, oblać je suto zrumienionem masłem z bułką. Pyzy takie lepsze są gotowane na parze. Można w dużą formę, wysmarowaną masłem, włożyć całe ciasto i na parze w głębokim rędlu gotować, lub też małe pyzy, po wyrośnięciu, maczać w maśle, ułożyć w formie, przykryć szczelnie, wstawić do większego rądla w gotującą się wodę głębokości na 2 cale i gotować godzinę. Taką pyzę można też upiec w piecu, lecz tylko piec pół godziny. Do pyzy na parze lub pieczonej można dać masło w sosyerce, sos powidłowy albo szodowy. Jedząc pyzy, nie trzeba ich krajać, tylko rozdzierać widelcem i nożem, bo krajane klesną. Pyzów z tej masy powinno się zrobić 22, a będą dostatecznie duże, zbyt wielkie trudne do przegotowania.

391. Tartuchy.

Zastawić pół garnka wody, niech się zagotuje, potem wsypać 1 funt mąki taterczanej, zrobić w środku w mące dziurę kołcem od warzachwi i niech się tak wolno 10 minut gotuje; następnie odcedzić wodę, zostawiając jej cokolwiek, żeby mąka wszystka dobrze z wodą się utarła, lecz nie uformowała się jedna bryła. Lepiej zawsze odlać więcej wody, a jeżeli się uważa, że za suche, wtenczas można wody dolać, osolić zaraz i utrzyć dobrze w garnku, lecz

muszą się już w garnku dobrze rozdzielać. Zasmażyć w rądelku świeżej słoniny ćwierć funta z drobno krajaną cebulką, wrzucić w nią tartuchy, mieszając łyżką blaszaną, dopóki na ogniu zupełnie się nie rozsypią, tak jak kaszka zacierana jajem. Mieszając i przerysując je ciągle łyżką, smażyć jeszcze, potem wysypać na półmisek i wydać zaraz gorące.

392. Bliny.

Rozczynić 1 litr mąki z ćwierć litrem letniej wody i dwoma łutami drożdży, rozmoczonymi w wodzie. Gdy się dobrze ciasto ruszy, dosypać 1 litr najlepszej taterczanej mąki i dodać tyle wody, żeby ciasto było zupełnie wolne. Gdy się jeszcze raz ruszy, wlać w środek ciasta pół szklanki gotującej wody, zmieszać i uważać, aby ciasto nie było gęstsze jak na naleśniki i gdy się znów ruszy, zacząć je piec. Wygrzawszy dobrze małe miedziane patelnie lub foremki smarować je piórkiem gorącym masłem, nalać łyżką ciasta tak, aby była gruba warstwa na formie lub patelni i piec w piecu kuchni angielskiej. Jak podrosną i zrumienią się, nie przewracać ich, tylko wyłożyć ostrożnie z patelni na talerz i zaraz gorące podać. Do blinów podaje się śmietana, roztopione masło lub kawior.

393. Makaron zwyczajny zapiekany.

Ciasto na makaron zrobić zwyczajnym sposobem, poszatkować je drobno, ugotować i przelać zimną wodą. Rozpuścić łyżkę masła, umieszać z makaronem, wysypać cukru, cynamonu, przemytych małych rodzenków osuszonych, szczyptę soli i wymieszać wszystko

razem, formę wysmarować masłem, włożyć do niej makaron i wstawić do gorącego pieca. Można też kilka rozbitych jaj przymieszać. Makaron taki dobry jest także przełożony farszem z wołowego mięsa.

394. Makaron z rakami.

Ugotować zwyczajny makaron, wysmarować rądel masłem, wysypać bułką i układać naprzemian warstwę makaronu, warstwę szyjek i nóżek rakowych, skorupki od raków utłuc w moździerzu, przesmażyć z masłem, przezasować, zaprawić to masło kwaśną śmietaną, wysypać siekanego kopru, podlać tą zaprawą makaron i wstawić w piec do zapieczenia. Podając na stół wyłożyć z formy jak babkę.

395. Makaron włoski z parmezanem i szynką.

Funt makaronu ugotować w wodzie zasolonej i przelać przez durszlak. 1 funt ugotowanej szynki lub peklówki pokrajać w drobną kostkę, kawałek parmezanu utrzeć na tarce, posmarować półmisek masłem, osypać go parmezanem, położyć warstwę makaronu, warstwę szynki lub peklówki, posypać parmezanem, obłożyć kawałeczkami masła i tak układać warstwami do końca, uważając, aby ostatnia warstwa była z parmezanu i masła, poczem wstawić do pieca.

396. Makaron włoski z grzybami.

Ugotować makaron w wodzie zasolonej, przeceździć przez durszlak, przelać zimną wodą i zmieszać z następującym sosem: Ugotować grzybów suszonych, pokrajać je drobno i wrzucić do sosu, zrobionego z podsmażonej łyżki mąki w maśle, rozprowadzonej

smakiem grzybowym i śmietaną, osolić i zagotować; skoro sos będzie zawieszisty wbić 2 żółtka, zgrzać jeszcze na ogniu i zmieszać z makaronem, włożyć na półmisek lub w rądel wysmarowany masłem i wstawić na kwadrans do pieca.

397. Pierogi leniwe z serem.

Wziąć świeżego tworogu 1 litr nie bardzo pełen lub 3 duże kawałki, lecz uważać, żeby nie był kwaśny. Jeżeli jest bardzo suchy, można trochę śmietany dobrać, dodać 2 lub 3 łyżki klarowanego masła, grupkę cukru, soli, 6 żółtek i utrzeć dobrze w donicy, żeby grupek nie było, potem dosypać kilka łyżek mąki i znów dobrze trzeć. Jeżeli się uważa, że masa nie będzie za rzadka, natenczas domieszać lekko dobrze ubite białka. Posypać stółnicę mąką, masę na nią wyłożyć i jeżeli za rzadka, że nie da się okólnać, w takim razie wgnieść mąki, lecz nie za wiele, żeby pierogi były pulchne; można jeden na próbę ugotować, jeżeli się w wodzie nie rozejdzie, wtenczas robić pierogi wyżej wskazanym sposobem i spuszczać do gotującej osolonej wody, gdy spłyną na wierzch i parę razy się zagotują, wybrać je durszlakową łyżką na półmisek i polać masłem zrumienionem z tartą bułką. Można je także piec na maśle w brytfannie i podać do nich ubitą śmietaną.

398. Pierogi leniwe bez sera.

Pół kwarty mąki wymieszać z kwaterką mleka i łyżką masła, żeby grudek nie było i zagotować; potem odstawić od ognia, ostudzić, wbić 2 żółtka, 1 całe jajko, trochę soli, łyżkę gęstych drożdży, wy-

robić do pulchności, robić z tej masy małe gałeczki, okólnać w mące, ułożyć na sicie w ciepłym miejscu, a gdy podrosną spuszczać na gotującą się wodę. Skoro wypłyną wyłożyć na półmisek, polawszy zrumienionem z bułeczką masłem.

399. Pierogi zawijane z sera.

Ciasto zagniecione jak na kluseczki, lecz nie za twardo, rozwałkować cienko. Ser świeży utrzeć w donicy z całymi jajami i trochę soli, można także wrzucić siekanego szczypiorku lub cukru i małych rodzenków, umieszać dobrze, kłaść na rozwałkowanym cieście małe kupki z sera, zawijać ciastem, wykrajać kołeczkiem w ząbki lub foremką pieróžki i zawijać brzegi, posmarowawszy je wodą lub białkiem, aby się w gotowaniu nie pootwierały, spuszczać do gotującej wody i skoro na wierzch wypłyną, wybrać łyżką durszlakową, ułożyć na półmisku i polać masłem zrumienionem z bułką.

400. Pierogi z sera i bułki.

Funt dobrego sera, tworogu, rozetrzeć w donicy na masę, aby żadnych gruzelków nie było, wsypać pół funta przesianej tartej bułki, wlać dwie łyżki rozpuszczonego świeżego masła, wsypać 3 luty cukru i wbić 4 jaja, posolić i rozcierać wałkiem, aby zrobiła jedna masa. Na dobrem utarciu sera i wyrobieniu z jajami zależy dobroć pierogów. W końcu, jeżeli kto lubi, wsypać garść drobnych rodzenków, wymieszać i robić okrągłe gałki na ręku, okulając je w ręce. Zagotować w płaskim obszernym rądlu dużo wody, wrzucić pierogi, wodę posolić, uważać aby

leniwo się gotowały, bo muszą napećnić, przykryć rądel i spróbować czy już dobre, gdyż muszą się długo gotować, na przykład: gdy mają być podane na trzecią potrawę, to przed podaniem wazy należy je wrzucić w wodę. Wybrawszy łyżką durszlakową na półmisek, polać świeżem masłem z rumianą bułeczką. Proporcya jest na 6 osób.

401. Pierogi z grzybami.

Obmyć dobrze suszone grzybki, sparzyć je, ugotować na miękko i usiekać drobno. Zasmażyć masła z usiekaną cebulą, wrzucić grzybki, wbić 2 jajka, dodać soli, pieprzu i wymieszać dobrze na ogniu. Zagnieść ciasto, jak zwykle na pierogi, nie za twardo, nakładać tym farszem i robić pieróżki, które gotować jak poprzednio i wydać na stół polane masłem z cebulką.

402. Pierogi z powidłami.

Rozwałkowane jak zwykle ciasto na pierogi nałożyć śliwkowemi powidłami, zaprawiwszy je poprzednio, jeżeli bardzo kwaśne, cukrem; pierogi zawijać, po brzegach ścisnąć, aby się nie otwierały, wrzucić do gotującej się wody i jak spłyną wybrać łyżką durszlakową i polać masłem zrumienionem z bułką.

403. Pierogi z jagodami lub wiśniami.

Zagnieść ciasto dość twardo, rozwałkować nie bardzo cienko i ponakładać jagodami, umięszanemi z cukrem i cynamonem, na pół godziny przed używaniem, aby sok puściły z siebie. Zawijając należy brzegi posmarować czystem białkiem, żeby w gotowaniu nie

rozleciały się, gdyż owoc wydaje wilgoć. Wyjmować ostrożnie durszlakową łyżką na półmisek i podać do nich kwaśną śmietaną z cukrem. Pierogi z owocem robią się zwykle większe niż z mięsem.

404. Łazanki z serem.

Zagnieść ciasto na jajku i wodzie, rozwałkować cienko, krajać ukośne kluseczki i gotować je na wodzie, przelać przez durszlak, umieszać z masłem i serem tartym, wyłożyć w rądel wysmarowany masłem i wysypyany tartą bułką i wstawić w piec do zrumienienia.

405. Strudel z serem.

Wyrobić ciasto na strudel sposobem poprzednio podanym, rozłożyć cienko i nałożyć następującą masą: Posmarować ciasto masłem, posypać tartą bułką, zaprawioną cukrem, potem tartym serem trochę osolonym, osobno ubić parę żółtek z kwaśną śmietaną i cukrem na pianę, domieszać lekko białka również ubite na pianę i nałożyć téj masy na ser, strudel zwinąć i piec w piecu jak poprzednio. W taki sam sposób robi się strudel z farszem mięsnym.

406. Strudel z jabłkami.

Przesiać pół litra suchej mąki, wbić jedno jajko, dodać tyle co włoski orzech masła, trochę soli i rozbij to wszystko gorącą wodą na wolne ciasto, ubijając, aż bąble zaczną się pokazywać, wtenczas ciasto zaokrąglić, posypać trochę mąki i nakryć gorącym naczyniem, najlepiej glinianym tygłem. Po pół godziny, gdy ciasto trochę podrośnie, rozłożyć czysty

obrus na dużym stole, posypać obrus lekko mąką, ciasto położyć na środku, wałeczkiem rozplaszczyc, posmarować ciepłym masłem i chwytając palcami i dłonią od spodu, ciasto rozciągać ku sobie tak długo, aż będzie zupełnie cienkie i cały obrus zajmie. Tak rozciągnięte niech poleży, aż cokolwiek obeschnie, potem posypać je tartą przesianą bułką, umieszczaną z klarowaniem masłem, cukrem i cynamonem, na to włożyć drobno poszatkowane jabłka, znów posypać cukrem, cynamonem, można też dodać małych rodzenków. Zwinąć wszystko w wałek czyli strudel i piec przez 3 kwadransy; skoro strudel w połowie się wypieczy, można go trochę podlać kwaśną śmietaną i upiec na dobre, wyłożyć na półmisek, pocukrzyć i wydać na stół.

407. Racuszki.

Zarobić ciasto z 1 litra mąki, 2 łutów drożdży i trochę mleka, wbić 4 żółtka, masła świeżego łyżkę, soli, cukru, wymieszać dobrze i niech podrośnie, następnie brać łyżką i kłaść na patelnię na rozpalony smolec, obrumienić i posypać cukrem lub podać z szodowym sosem.

408. Ryż w mleku.

Odgotować pół funta ryżu w wodzie, odlać go, przelać zimną wodą i wzić do gotującego się litra mleka, dodać trochę masła, soli, 2 grupki cukru, kawałek cynamonu i niech się zwolna dusi; jeżeli był za gęsty, można mleka dolać. Na wydaniu domieszać do niego rodzenków sułtanek, wyłożyć na półmisek, posypać cukrem i cynamonem.

409. Kasza drobna tatercza, zatarta jajami.

Wziąć pół litra kaszki, zatrzeć jajem tak, aby każda krupka się oddzieliła i ususzyć. Zagotować ćwierć litra wody, wsypać soli, włożyć 2 duże łyżki masła, wsypać kaszę, wymieszać i niech tak na wolnym ogniu wypęcznieje. Po jakim czasie odstawić, wymieszać znowu, postawić na płatę i prużyć, dopóki się zupełnie nie rozsypie, mieszając czasami, żeby się nie przysadziła. Taka kaszka daje się zwykle do zrazów. Można ją też umieszać ze smażonymi wiśniami i podać zamiast leguminy.

410. Kaszka puchowa z sosem śmietankowym.

Pół litra drobnej kaszki zatrzeć dwoma białkami, ugotować w pół litrze tylko mleka, dołożywszy łyżkę świeżego masła. Gorącą kaszkę przecierać przez rzadkie sito, biorąc tylko po łyżce, aby się łatwiej przecierała — trzymać ją z garnkiem na blasze, aby ciągle ciepłą była i przecierać od razu na salaterkę, na której się ma podać, bo przekładać łyżką nie można. Resztek pozostałych na dnie nie mieszać z przetartą kaszką, bo by brzydko wyglądała. Ubrać w około półmiska konfiturami bez soku, nie kładąc ich na wierzch, bo by kaszka wpadła, a cała dobroć właśnie na tem zależy, żeby była jak puch.

Do tej kaszki podaje się sos śmietankowy: Pół litra dobrej śmietanki zagotować z kawałkiem wanilii, 4 żółtka ubić z ćwierć funtem mialkiego cukru na białawą masę, dobrze gęstą, a gdy się śmietanka w rądlu gotuje, rozbierać nią powoli, lejąc w ubite z cukrem żółtka, ciągle mieszając, postawić na cie-

plój blasze z garnkiem żeby zgęstniała. Wtedy odstawić do ostudzenia i podać w sosyerce do kaszki.

411. Kasza sypka na grzybowym smaku.

Drobniej taterczanej kaszki 1 litr wsypać do rądła, zalać filiżanką roztopionego masła, osolić, wrzucić drobno usiekanych grzybków, zmieszać i zalać wrzącym smakiem grzybowym tak, aby nad kaszą stał na 3 palce, przykryć szczelnie i wstawić do gorącego pieca na półtorej godziny.

412. Kasza perłowa z grzybowym sosem.

Ugotować na gęsto kaszy perłowej, dodając dużo masła i trochę soli. Osobno sparzyć grzybków, ugotować na miękko i pokrajać w paski. Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić smakiem grzybowym i kwaśną śmietaną, osolić, wrzucić grzyby i zagotować kilka razy. Kaszę poprzednio ugotowaną ułożyć w kolo półmiska, a w środku wlać sos z grzybami.

413. Kasza jagłana przężona z śliwkami.

Zagotować raz w wodzie 1 litr kaszy jaglanej, przelać zimną wodą, włożyć w rądel lub garnek, wlać ćwierć litra wody, dodać 2 duże łyżki masła świeżego, trochę cukru, dobrze wymytych śliwek suszonych, zmieszać z jagłami, przykryć i dusić na wolnym ogniu, aby zupełnie wyschły i rozsypały się.

414. Kasza sagowa w mleku.

Oczyścić z pyłu 1 funt sago, ugotować na pół w wodzie i odcedzić. Zagotować 1 litr mleka i sago w niem odgotować z szczyptą soli i trochę cukru.

415. Sago zapiekane.

Ugotować ćwierć funta białego sago w jednym litrze wrzącej wody, gotując do przezroczystości, wtedy odcedzić i przelać na sicie zimną wodą. Ubić 10 lub 8 białek na sztywną pianę, dosypać pół funta miążkiego cukru po trochu. Na osiknięte sago zimne wlać kieliszek małej wody różanej, wymieszać razem z pianą ubitą, ułożyć na półmisku blaszanym i wstawić do pieca dobrze ciepłego, lecz nie gorącego, na pół godziny, bo musi się tylko zapiec. Jak się zrumieni to dobre — wyjąć, postawić z półmiskiem na drugi półmisek porcelanowy, ubrać konfiturami i podać.

416. Jaja na miękko.

Najpewniej robią się jaja na miękko, zastawiając je w zimnej wodzie na mocny ogień i jak się woda zacznie gotować, wyjąć je. Jeżeli w gotującą wodę się kładą i mają być bardzo miękkie, to kładąc je w war odstawić od ognia, przykryć i niech tak 10 minut leżą w wodzie. Jeżeli mają być jak śliwki dojrzałe, to muszą się gotować przez 5 minut; twarde zupełnie 10 minut.

417. Jajecznicza bita na maśle.

Rozbić jaja dobrze w garnku, z solą i trochę siekanego szczypioru, rozpuścić łyżkę masła w rądlu, wlać jaja, mieszać na ogniu i smażyć do mięrnego gęstości.

418. Jajecznicza z szynką.

Pokrajać drobno szynkę, zmieszać z jajami i smażyć do mięrnego gęstości, mieszając ciągle, żeby się nie przysadziły.

419. Jaja sadzone na maśle.

Wlać na patelnię trochę masła klarowanego; gdy się zagrzeje, spuszczać ostrożnie jedno jajko obok drugiego ze skorupki, żeby się nie rozbiły, tylko w całości zostały, posolić każde po wierzchu i smażyć, aż się białka obciągną, żółtka powinny zostać miękkie.

420. Jaja na śniadanie.

Wysmarować blaszany rądel grubo masłem, wysypać na palec grubo tartą bułką, wbijać jedno jajko po drugim, posypując każde solą, pieprzem i siekaną cebulą, włożyć obok każdego jajka kawałek masła i postawić na rozpalonych węglach. Skoro się zwolna usmaża, podać je z naczyniem na stół.

421. Jaja w skorupkach.

Ugotować jaja na twardo, ostudzić i wraz z lupiną przekrajać na połowę wzdłuż ostrożnie, żeby lupiny nie popsuć. Jaja drobno usiekać, zasmażyć masła, wrzucić jaja, trochę soli, szczypiorku lub drobno siekaną cebulę i tłuczonego pieprzu, wymieszać dobrze i nałożyć skorupki. Na patelni rozpuścić masła, obsypać jaja tartą przesianą bułeczką, ułożyć na patelni skorupki farszem na dół i gdy się zrumienią, podać na stół.

422. Jaja w koszulkach.

Bardzo smaczne i zdrowe są jaja przyrządzone na francuski sposób tak zwane „oeufs sur plat.“ Przyrządzenie takowych jest bardzo proste, wymaga tylko koniecznie półmiska cynowego lub blaszanego,

na który, postawiony na gorącej blasze kuchni lub na fajerce czy ruszcie nad rozżarzonemi węglami, trzeba włożyć dużą łyżkę masła surowego, a gdy jest dobrze gorące, to jest gdy się zasmaży, (ale nie zrumieni) puszcza ją się nań jajka, wybijając nad półmiskiem na podobieństwo jaj sadzonych. Po chwili, gdy na smaźcem się maśle dostaną tak zwane koszulki, z tym samym półmiskiem podają się na stół. Naturalnie trzeba je jeść natychmiast.

423. Perduty w szarym lub białym sosie.

Zagotować wodę z solą i paru łyżkami octu w płaskim rądelku, bić jajka i wpuszczać ostrożnie ze skorupki do wody; skoro białko po wierzchu się zetnie, wyjmować je ostrożnie łyżką durszlakową na półmisek. Jeżeli ich ma być więcej, drugi raz wbić i gotować. Poprzednio przygotować taki sos do nich: Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić wodą tak, aby sos był zawiesisty, wlać trochę octu lub krajanej w talerzyki cytryny, wsypać trochę pieprzu, cukru, dodać karmelu, zagotować i zalać sosem perduty. Chcąc zrobić biały sos, zagotować trochę wody z octem, wrzucić siekaną cebulę, soli, cukru i zagotować. Osobno rozbić trochę mąki z dwiema łyżkami kwaśnej śmietany, wlać do sosu, zagotować razem i zalać nim perduty.

424. Grzanki zwyczajne.

Zarobić ciasto jak na naleśniki, pokrajać bułki w plasterki, maczać w cieście i smażyć na maśle. Na wydaniu posypać cukrem i cynamonem.

425. Grzanki z bułek przekładane marmeladą z jabłek lub galaretą porzeczkową.

Pokrajać bułkę na cienkie kawałki, posmarować z jednej strony marmeladą lub galaretą, nakryć drugim kawałkiem, maczać w mleku z rozbitym jajkiem, obsypać tartą przesianą bułką i smażyć na maśle klarowanym, aż się zrumienia. Na wydaniu obsypać cukrem i polać sokiem.

426. Jabłka w cieście smażone.

Rozbić 6 żółtek z 2 łyżkami cukru i 3 łyżkami mąki, białka ubite na pianę lekko przymieszać. Jabłka obrać, wydrążyć w środku, pokrajać w talerzyki, maczać w cieście, kłaść na sklarowane gorące masło i smażyć po obu stronach; skoro nabędą koloru żółtego, zdjąć i posypać cukrem.

427. Nadziewane jabłka.

Wziąć jabłka, ostrugać, wydrążyć ostrożnie i napelnić farszem następującym: Utluc migdałów, dodać trochę masła, cukru, tartej bułki, kilka jaj, wymieszać dobrze i napelnić tem jabłka. Zrobić kruche ciasto, rozwałkować cienko, układać jabłka na cieście jak farsz do pierogów, zawinać, wykrajać szklanką, posmarować dobrze brzegi, żeby się nie otworzyły i włożyć do formy od tortów lub na blachę, wysmarowaną masłem i piec w piecu.

428. Grzybek zwyczajny bardzo dobry.

Ubić 3 łyżki wody z 3 łyżkami mąki, 3 żółtkami i trochę cukru, białka ubite na pianę lekko

domieszać i zaraz lać ciasto na patelnię na klarowane gorące masło, obrumienić po jednej stronie, przewrócić na drugą, znów obrumienić, posypać cukrem i zaraz podać na stół. Jeżeli będzie dobrze upieczony jest bardzo lekki i smaczny. — Ten sam grzybek można podać przekładany jabłkami. Uszatkować cienko jabłka i obsypać dobrze cukrem. Nalać masła na patelnię, następnie połowę z tego ciasta, potem rozłożyć jabłka, znów polać drugą połową ciasta i upiec go po obu stronach jak wyżej podane.

429. Grzybek biszkoptowy.

Ubić do białości 8 żółtek z 3 łyżkami cukru, dodać 8 łyżek mąki, białka ubite na pianę lekko przymieszać, wlać do formy i wstawić do letniego pieca. Można go też piec na patelni.

430. Naleśniki zwyczajne.

Rozbić 5 jaj z łyżką klarowanego ostudzonego masła, szczyptą soli, $\frac{1}{4}$ litra mąki i $\frac{1}{2}$ litrem mleka lub wody, gdyż ciasto powinno być bardzo rzadkie, lejące się. Postawić patelnię na ogniu, skoro się ogrzeje, posmarować ją klarowanym masłem piórkiem do tego przeznaczonem, wlać łyżkę ciasta i rozprzewadzić po całej patelni, obracając ją na wszystkie strony; trzeba to zrobić bardzo szybko, gdyż ciasto zaraz schnie. Potrzymać patelnię chwilę na mocnym ogniu, a skoro się naleśnik upiecze, okrążyć go nożem i przewrócić na talerz głęboki lub stółnicę. Tak postępować, aż cała masa się wypiecze, smarując za każdą razą patelnię piórkiem. Naleśniki składać w trójkąt lub podługowato, przyrumienić z obu stron

na klarowanym maśle, posypać cukrem i podać na stół. Daleko lepsze są, gdy po upieczeniu każdy z osobna posmaruje się powidłami lub marmeladą z jabłek, zaprawioną cukrem i cynamonem, albo też serem tartym, zaprawionym masłem, jajami, cukrem i małymi rodzenkami. Zarabiając naleśniki można odłączyć białka i domieszać je ubite na pianę do masy przed samem smażeniem, a będą kruche, lecz można tylko w takim razie białka dodać, jeżeli je się piecze krótko przed samem wydaniem.

431. Naleśniki cytrynowe.

Kubek mąki, 4 żółtka, skórkę otartą z całej cytryny bić $\frac{1}{2}$ godziny w jedną stronę, poczem przymieszać białka ubite na pianę i lać na patelnię posmarowaną masłem. Z całej masy można zrobić 4—5 naleśników, smażyć je nie przewracając. Gdy ciasto z wierzchu obeschnie, zacisnąć je sokiem cytrynowym, posypać grubo cukrem, zwinąć w trąbkę i wydać na stół. Gdyby ciasto było za gęste, można dolać trochę śmietanki.

432. Naleśniki na półmisku z pianą.

Zwyczajnym sposobem upieczone naleśniki nałożyć marmeladą z jabłek lub masą migdałową, albo też galaretką z jabłek, pozwijając w trąbkę i ułożyć na talerzu przewróconym na półmisku, przez co wyżej wyglądają niż gdyby były na samym półmisku ułożone. Ubić pianę z kilku białek, zmieszać z cukrem i drobno siekanymi migdałami, ubrać nią na wierzchu naleśniki i zapiec. Na wydaniu oblać sokiem.

433. Naleśniki zaparzane.

Wziąć grupkę masła świeżego wielkości orzecha, filiżankę mąki i sparzyć to filiżanką mleka i pozostawić tak długo aż wystygnie, potem rozetrzeć doskonale, wbić 3 żółtka, trochę cukru, znów trzeć, następnie domieszać lekko pozostałe białka ubite na pianę i opiec znowu 3 roliczki, przełożyć marmeladą z jabłek lub galaretką porzeczkową i podać na stół. Trzeba je piec krótko przed podaniem, bo jak długo stoją to opadną.

434. Omlet zwyczajny.

Utrzeć w donicy łyżkę masła na śmietaną, wbić 3 żółtka, dodać 1 łyżkę miłkiego cukru, pół łyżki mąki, jeszcze raz dobrze utrzeć i ubite białka na pianę lekko przymieszać. Wlać masła sklarowanego na patelnię, zasmażyć na żółto, wlać ciasto i jak się zacznie ciasto rumienić zwinąć je na patelni w rolkę, przewrócić, jeszcze podpiec, wyłożyć na talerz i posypać cukrem lub ubrać konfiturami. Można go także piec w piecu, a opieczę się zaraz trochę z wierzchu.

435. Omlet biszkoptowy z konfiturami.

Ubić 6 żółtek z 3 łyżkami cukru do białości, wsypać 3 łyżki mąki, białka ubić na pianę, lekko przymieszać, wlać w płaski radelek wysmarowany masłem i wstawić do letniego pieca na 15 minut lub też piec go na węglach. Po upieczeniu wyłożyć omlet na talerz, nałożyć na wierzch konfitur, albo też nałożyć na jedną połowę konfitur a drugą przykryć; można go też tylko oblać sokiem.

436. Omlety francuskie bez mąki.

Pod wyrazem omlet rozumieją u nas powszechnie mieszaninę bitych jaj z mąką i cukrem, upieczoną na patelni, podawaną przy jarzynach lub z konfiturami, zwaną grzybkiem. We Francji podają omlet bardzo delikatny, zupełnie odrębną mający powierzchowność. Dobroć omletu polega głównie na trzech warunkach: Nie robić większego jak z 3 do 4ech jaj najwyżej; lepiej zrobić kilka oddzielnych, aniżeli jeden duży, który nigdy udać się nie może. Powtórę należy mieć oddzielną patelnię cienką żelazną, koniecznie pobielaną, niezbyt głęboką, średnicy zwykłego płaskiego talerza i tej zawsze używać do robienia omletów. Po trzecie: nie bić jaj za długo, jak to wiele osób czyni, sądząc, iż tym sposobem powiększa ilość omletu, zbyt bowiem długie bicie szkodzi, robiąc jaja wodnistymi.

Rozbić 4 jajka, posolić i bić przez jedną minutę. Postawić patelnię na mocnym płomieniu, położyć na niej pół łyżki masła młodego, poruszać patelnią, aby się masło nie zrumieniło, lecz mocno rozgrzało, wtedy wlać jajka, pomieszać, poruszać jeszcze, aby wszędzie było równo. Gdy zacznie się ścinać od spodu potrząsać patelnią, obracając ją na wszystkie strony, zdjęć z nagłego ognia i na boku dosmażyć; gdy widać że gęstnieje, wsypać siekanego szczypiorku lub pietruszki, co kto lubi, można wymieszać to wszystko razem, złożyć szerokim nożem oba brzegi omletu, zawijając do środka, aby mu nadać owalną formę. Taki omlet zowie się „aux fines herbes“

437. Omlet z konfiturami.

Gdy omlet gotów, włożyć w środek łyżkę konfitur bez syropu, najlepiej wiśniowych lub marmelady i złożyć oba brzegi do środka jak wyżej; podając posypać cukrem.

438. Omlet z szynką.

Ćwierć funta chudej szynki pokrajać w kwadratowe kawaleczki, włożyć w środek omletu, wsypać już mniej soli, dwie szczypty pieprzu i smażyć jak powiedziano wyżej. Tak samo można kłaść w środek sielawy, obrane i na kawałki pokruszone, ser parmezan a nawet kawior.

439. Omlet ze szpinakiem.

Zrobić omlet jak wyżej z 4 jaj, mieć oddzielnie usmażony szpinak, bardzo gęsty na śmietance, gdy omlet gotów włożyć wzdłuż środkiem gruby pokład szpinaku, zawinąć oba brzegi na szpinak i wstawić na 2 minuty w piec na wyższą kondygnację, aby się razem rozgrzało, i zaraz podać. Taki omlet z 4 jaj wystarcza na 2 osoby.

440. Ciasto szprycowe na maśle lub smolcu.

Wziąć pół funta mąki, 8 łutów masła, 3 luty cukru, ćwierć litra mleka i 7 jaj. Mleko z masłem zagotować, dodać cukru, otartego o skórkę cytrynową, wsypać odrobinę soli, mąkę i parzyć na wolnym ogniu, mieszając ciągle warząchwia, potem w gorącą masę wbić 2 całe jajka, wymieszać i odstawić od ognia, a jak ostygnie, wbić po jednym 5 całych jaj, mieszając

ciągle. Jeżeliby ciasto było za gęste do szprycowania, dodać jeszcze jajko. Ciasto wlać w szprycę i puszczać kółka na masło lub smolec. Jeżeli kto nie ma szprycy, można zrobić dużą tytę z grubego papieru. Wlać w nią ciasto, uciąć z dołu czubek tak, żeby był otwór jak mały palec. Wykrajać okrągło wycięty papier, umaczać go w maśle i lać tytką na ten papier kółka, potem włożyć razem z papierem do masła na patelnię. Skoro ciasta od papieru zaczną odchodzić, wyjąć go, a ciastka piec do koloru brunatnego. Po upieczeniu posypać je cukrem i podać z sokiem malinowym.

441. Mak.

Biały mak wypłókać zimną wodą, sparzyć gotującą na pół godziny, następnie zlać wodę i trzeć w donicy, dodając trochę mleka. Gdy już dostatecznie utarty, osłodzić go podług upodobania, dodać dla zapachu wanilii lub kilka gorzkich tartych migdałów i rozprowadzić trochę mleka, aby nie był za gęsty. Mak zwykle się podaje z łazankami lub bułeczkami krajanemi w cienkie plasterki. Bułki parzy się osłodzonym mlekiem i potem przekłada makiem. Lepszy jest przekładany makaronikami lub też ubrać go ciastkami kruchemi; ułożyć mak na salaterce, a ciastka tak poukładać, aby stały w maku na około salaterki.

ROZDZIAŁ XVIII.

LEGUMINY.

442. Legumina z kaszki pszennej.

Do jednego litra gotującego się mleka wsypać, mieszając ciągle, pół litra kaszki i gotować do gęstości. Utrzeć na śmietaną łyżkę masła, wbić w nie po jednym 5 żółtek, mieszając bezustannie wkładać po łyżce wystudzonej kaszki, dwie łyżki nabrane strychem mialkiego cukru, szczyptę soli, utartej skórki cytrynowej, a skoro się dobrze wymiesza, dodać piankę z białek, włożyć w wysmarowaną formę i wstawić w piec do upieczenia.

443. Legumina z kaszki na sypko z orszadą.

Zatrzeć pół litra kaszki jednym całem jajem; po wysuszeniu wsypać ją w gotujące mleko, dodając masła i trochę soli i prużyć pod pokrywą na wolnym ogniu, żeby się zupełnie jedno ziarnko od drugiego oddzieliło, poczem ją wyłożyć na półmisek, umieszać z cukrem, rodzenkami sultankami, trochę cynamonu i następnie włożyć w rądel, poprzednio dobrze masłem wysmarowany i bułką wysypany i wstawić w piec na pół godziny. Tymczasem zrobić mocną orszadę i po wyłożeniu kaszki na półmisek połać gorącą orszadą.

444. Legumina z kaszki i migdałów.

Kubek drobnej kaszki ugotowanej na gęsto z masłem; kubek oparzonych i utłuczonych migdałów

słodkich, pomiędzy którymi mogą być ze 2 do 3 gorzkich, uwiercić z kubkiem mialkiego cukru, 8 żółtkami i skórką cytrynową, otartą o pół cytryny. Ubić białka z tych 8 jaj na pianę, dobierać po trochu do masy, wymieszać i włożyć w formę wysmarowaną masłem i wysypaną bułką. Można ją upiec w piecu, lub gotować na parze godzinę jak budyń.

445. Legumina migdałowa na półmisku.

Ćwierć funta słodkich i kilka gorzkich migdałów sparzyć, obrać i usiekać drobno, następnie utrzeć w donicy z sześciu łutami cukru. Do tej masy wbić po jednemu 6 żółtek, wymieszać dobrze, w końcu dodać białka ubite na pianę, wyłożyć na półmisek masłem wysmarowany i wstawić do pieca na kwadrans.

446. Legumina cytrynowa na półmisku.

Surową dużą cytrynę utrzeć na tarce, odrzucając pestki, dodać 11 łutów cukru i trzec w donicy, dodając po jednemu 10 żółtek i łyżeczkę od kawy mąki kartoflanej. Masę tę należy trzeć przez pół godziny. Skoro gęsta i biała jak śmietana, dodaje się piana z pozostałych białek, miesza ostrożnie łyżką i wlewa na półmisek masłem wysmarowany; gdy zupa na stole, wstawia się na kwadrans do ciepłego pieca, pilnując, aby się nie przepiekła. Można w około półmiska zrobić rant z twardego ciasta żytniego.

447. Legumina cytrynowa lub pomarańczowa.

Cytrynę lub pomarańczę gotować przez 2 godziny, odlewając parę razy wodę, skoro jest zupełnie miękka, przekrajać przez połowę, pestki odrzu-

cić, przetrzeć ją przez sito i umleć w donicy, dodając kubek cukru i po jednym żółtku do 10, ucierając ciągle. Białka ubić na pianę i domieszać lekko dosypując na przemian pół kubka mąki. Wysmarować formę masłem, wysypać bułką, masę wlać i piec przez 3 kwadransy.

448. Legumina z kruchego ciasta.

Zrobić kruche ciasto, wyłożyć nim półmisek i wstawić w piec do upieczenia. Następnie ubić białka na pianę, umieszać z cukrem i konfiturami, nałożyć na półmisek z ciastem i wsunąć na kwadrans w piec, aby się białka zapiekły, poczem wydać na stół.

449. Legumina z makaronu.

Zwyczajnie zagnieciony i ugotowany makaron odcedzić z wody i na durszlaku wymieszać ze śmietaną, cukrem, świeżym masłem, kto ma pod ręką, pomarańczową skórkę w cukrze smażoną i uszatkowaną. Włożyć w rądel masłem wysmarowany, wstawić na godzinę do pieca. Drugi sposób: ugotowany z funta mąki i ostudzony makaron wymieszać z czterema żółtkami, ćwierć funtem cukru, łyżką masła, w końcu ubić pianę z białek, wymieszać, włożyć w rądel wysmarowany i zapiec w piecu godzinę. Proporcya na 6 osób.

450. Legumina z ryżu z rodzenkami.

Oparzyć gotującą wodą 1 funt ryżu, gdy tak godzinę postoi przelać zimną wodą i zastawić go z 1 litrem mleka, łyżką masła i gotować tak długo, aż będzie miękki. Wyłożyć na salaterkę, a gdy wysty-

gnie, wbić 4 żółtka po jednym, mieszając ciągle, wsypać cukru, trochę cynamonu, rodzenków sułtanek, włożyć ubitą pianę z białek, zmieszać lekko, włożyć do rądla wysmarowanego i wstawić na 15 minut w piec.

451. Legumina z ryżu przekładana jabłkami.

Robi się w ten sam sposób co poprzednia, z tą różnicą, że w miejsce rodzenków bierze się drobno poszatkowanych jabłek, umieszczonych z cukrem i cynamonem i uprężonych poprzednio w osobnym rądle, przekładając niemi ryż warstwami.

452. Legumina piankowa z ryżem.

Ugotować pół litra ryżu w mleku na miękko i umleć go w donicy. Upiec 10 dużych jabłek, przetrzeć je przez durszlak, wsypać cukru tyle, aby jabłka były słodkie, dobrać trochę cynamonu i umieszczać wszystko razem w donicy, ubić na pianę białka z 5 jaj, wymieszać lekko z ryżem, włożyć na półmisek i wstawić na kwadras pod blachę. Jak się po wierzchu zrumieni, wyjąć, ubrać wiśniowemi konfiturami i podać z półmiskiem na stół.

453. Legumina z sago z pianą.

Ubić pianę z 12-tu białek, zmieszać z pół funtem miłkiego cukru, kieliszkiem różanej wody i ćwierć funtem ugotowanego sago; wymieszać dobrze, ułożyć na półmisku i wstawić do miernie ciepłego pieca, a po upieczeniu ubrać konfiturami. Podawać do tego śmietaną. Sago do téj leguminy gotuje się następnym sposobem: Ćwierć funta sago zalać trzema

kwaterkami wrzącej wody i gotować do przezroczystości. Przebrać je zimną wodą, a skoro ociecze na sicie, użyć do pianki. Proporcya na 10 osób.

454. Legumina z jabłęk.

Wymieszać w $\frac{3}{8}$ litra mleka $\frac{3}{8}$ litra mąki, wsypać 12 lutów cukru tłuczonego, $\frac{1}{2}$ funta masła, wszystko dobrze wymieszać i ugotować w rądle, mieszając ciągle, dopóki nie będzie zupełnie od rądla odchodzić. Wziąć tyle jabłek ile się w formę wmieści, ostrugać, wydrążyć i nadziać je konfiturami lub galaretą. Formę, z którą ma się podać na stół, wysmarować masłem i jabłko jedno przy drugim w téj formie ułożyć. W wystygłe ciasto wbić 5 żółtek, pianę ubitą z nich lekko przymieszać, tą masą jabłka zalać i piec w wolnym piecu godzinę.

455. Legumina z bułek.

Rozmoczyć w mleku za 1 gr. bułek, następnie mocno je wycisnąć, w to wbić 6 jaj, dodać ćwierć funta cukru, rodzenków sułtanek, kilka gorzkich migdałów, utartych na tarce, lub skórkę cytrynową utartą i sok z niej wyciśnięty, dobrze całą masę umieszać, nałożyć nią formę, masłem wysmarowaną i wstawić w piec do upieczenia.

456. Legumina z taterczanej mąki.

Utrzeć w donicy 5 żółtek z $\frac{1}{2}$ filiżanką cukru i kilku gorzkimi migdałami, do tego dodać filiżankę taterczanej mąki, znów trzeć i domieszać lekko pianę z białek, wlać w formę wysmarowaną masłem i wysypaną bułką i piec w piecu.

457. Legumina z kwaśnej śmietany.

Brac po 1 łyżce mąki, 1 łyżce kwaśnej śmietany, 1 żółtku aż do 7 lub 8 jaj; do 9 jaj kubek cukru tłuczonego. Cukier ubić dobrze z żółtkami, zmięszać z masą, białka ubite na pianę lekko przymieszać, wysmarować rądel masłem klarowanym, wysypać bułką, masę wlać i piec w piecu.

458. Legumina czekoladowa.

Ubić 8 żółtek z 4 łyżkami cukru do białości, wsypać $\frac{1}{4}$ funta czekolady waniliowej lub korzennej, domieszać 5 łyżek pszennej mąki i rozprowadzić $\frac{1}{2}$ litrem słodkiej śmietany, białka ubić na pianę i wymieszać lekko, włożyć do formy, masłem wysmarowanej, bułką wysypanej, i wstawić w piec na pół godziny.

459. Legumina z gotowanych kartofli.

Ugotować dzień poprzednio kartofli, gdy ostygną obrać i utrzeć na tarce. Utrzeć na śmietanę $\frac{1}{4}$ funta masła wraz 6 żółtkami, $\frac{1}{4}$ funta cukru, $\frac{1}{4}$ funta migdałów słodkich, dodając kilka gorzkich, razem wszystko trzeć w jedną stronę; do tego domieszać po trosze 1 funt kartofli, utartych poprzednio na tarce, znów trzeć i domieszać lekko białka, ubite na pianę, włożyć w formę masłem wysmarowaną i wysypaną bułką i piec godzinę w piecu.

460. Legumina z tworoгу.

Pół funta świeżego tworoгу, dobrze wyciśniętego, przetrzeć przez rzadkie sito, wlać jedną ósmą litra masła, wbić 6 żółtek, wsypać ćwierć funta cukru.

Białka ubić na pianę, dolożyć garść rodzenków sułtanek, wymieszać wszystko dobrze, włożyć w rądel i wstawić w piec nie za gorący, ale jednak dobrze ciepły.

461. Legumina wiosenna.

Zagnieść kruche ciasto z $\frac{1}{4}$ litra mąki, $\frac{1}{4}$ funta masła, 1 żółtka, łyżki cukru i wygnieść dobrze, rozwałkować na grubość tylca noża, rozłożyć na okrągłą patelnię, przykryć pianą ubitą z białek i wymieszaną z cukrem, wstawić na kwadrans w letni piec, wtedy, póki gorące, pokrajać nożem na kawałki a ułożone jakby w całość podać na stół.

462. Legumina bardzo elegancka.

Upiec w rądelku lub formie z dziurą babkę z następującej masy: Utrzeć 5 żółtek z filiżanką cukru do białości, białka ubite na pianę domieszać, a po wymieszaniu z białkami wsypać filiżankę mąki kartoflanej, sypiąc jakby pudrując i natychmiast wstawić w gorący piec. Gdy wystygnie, krajać w ukośne zgrabne kawałki, ułożyć w krag na porcelanowym lub srebnym półmisku, na wierzch na każdym kawałku ułożyć, jeżeli zimą, różne owoce wyjęte z kompotierów i to wszystko polać następującym sosem: Kawalek niesolonego masła rozpuścić i zagotować z odrobiną na koniec noża wziętą mąki kartoflanej, to rozprowadzić szklanką syropu owocowego, z kompotow użytych, dodać kieliszek dobrego araku, włożyć łyżeczkę marmelady jabłkowej lub syropu z jasnych konfitur. Leguminę polać gorącym sosem, resztę podać w sosyerce, a półmisek postawić na fajerce ze spirytusem, ustawioną na drugim półmisku

i podać na stół. Można też leguminę tę podać w ten sposób: ułożyć leguminę na głęboką salaterkę i z salaterką postawić na rądel z gotującą wodą, aby się nad parą rozgrzała; ładniej wygląda, jeżeli jest podana na fajerce z palącym się spirytusem. W lecie użyć do téj leguminy świeżych owoców.

463. Szarlotka z jabłek w kruchem ciście.

Zagnieść ćwierć funta niesolonego masła z ćwierć litrem mąki, łyżką cukru i trochą gorącej wody, rozwałkować cienko o ile się da i wyłożyć tym ciastem spód i boki rądla, który trzeba wysmarować masłem i bułką wysypać. Po wyłożeniu ciastem znów spód i boki wysypać bułką przesianą, włożyć w środek obrane, drobno poszatkowane, cukrem i cynamonem zaprawione jabłka, a gdy się rądel napelni, posypać bułką, przykryć ciastem i wstawić w piec na godzinę. Na wierzch na ciasto położyć kawałek masła i nakłuć ciasto w kilku miejscach.

464. Szarlotka z jabłek z grzankami.

Obrane jabłka poszatkować w cienkie plasterki, umieszać dobrze z cukrem i cynamonem i niech tak poleżą godzinę. Bułki pokrajać w cienkie plasterki, umaczać raz w mleku zaprawionem żółtkiem, drugi raz w maśle klarowanym lub też posmarować tylko grzanki z obu stron masłem. Formę wysmarować masłem, bułką wysypać, wyłożyć spód i boki bułką, kłaść naprzemian warstwę bułek tak, aby na wierzchu były bułki, i wstawić do pieca.

465. Szarlotka z jabłek z tartą bułką.

Poszatkować cienko jabłka i zaprawić cukrem i cynamonem. Utrzeć na tarce bułki, formę masłem

wysmarować, nasypać na spód tartéj bułki dość grubo, potem warstwę jabłek, znów bułki i tak dalej, dopóki forma nie będzie zapełniona, na wierzchu musi być bułka. Zaprawić mleka masłem i żółtkami, zalać jabłka w formie i wstawić w piec do upieczenia.

466. Suflet z czerwonych jagód.

Dwa litry jagód przetrzeć przez cienkie sitko, zmieszać z $\frac{3}{4}$ funta tartego cukru i pianką z 12 białek, włożyć masę do formy lub ułożyć w górę na półmisku, posypać cukrem, piec przez 20 minut w piecu i zaraz wydać na stół.

467. Suflet z cytryny.

Otrzeć o skórę z 2 cytryn pół funta cukru, utrzeć go miałko, przesiać przez sitko, zmieszać z 10 żółtkami, sokiem od trzech cytryn, i bić na pianę. Białka od 10 jaj ubite na pianę domieszać lekko wraz 2 łutami mąki, wlać całą masę na półmisek i wstawić w piec na 30 minut. Zaraz po upieczeniu wydać na stół, bo opadnie.

468. Suflet z pomarańczy.

Wziąć sok z 3 pomarańczy i 1 cytryny, 4 żółtka ubite z cukrem; 7 listków żelatyny rozgotować w 1 szklance wody i letnią wlać w żółtka i sok, białka ubite na pianę przymieszać i bić całą masę póki nie stężeje.

469. Suflet z mąki kartoflanéj.

Wziąć 125 gr. mąki kartoflanéj, 125 gr. cukru, mleka $\frac{1}{3}$ litra, 100 gr. masła, raz zagotować, do-

brze na ogniu rozetrzeć, żeby gruzelków nie było; potem wbić 8 żółtek, białka na pianę lekko domieszać, wlać w formę i wstawić z formą w gotującą wodę i z tą wodą na pół godziny w piec.

470. Pianka z jabłek.

Upiec kilkanaście jabłek i przefasować przez sito; skoro przestygną wziąć tej marmelady 3 szklanki, zmieszać z pół funtem cukru mialkiego, 3 białkami i ubijać w rądlu łopatką w zimnem miejscu, aby masa spulchniała i łopatka w niej stanęła. Pianę z 12 białek zmieszać lekko z masą jabłeczną i ułożyć zgrabnie na półmisku w kształcie góry, osypać cukrem, cynamonem, krajanami migdałami i wstawić na pół godziny do pieca. Po upieczeniu ubrać ją konfiturami i podać na stół. Można ją też zrobić w ten sposób, że do marmelady dolożyć 3 kawałki żelatyny czerwonej lub białej, rozgotowanej w wodzie i dopiero marmeladę umieszać z pianą z 3 białek.

471. Pianka z konfiturami.

Ubić sztywno 12 białek na pianę, wsypać w nią potrosze $\frac{3}{4}$ funta cukru, miesząc ciągle, w końcu dodać łyżkę konfitur wiśniowych bez syropu, umieszać, ułożyć na półmisek, posypać migdałami i wstawić na 15 minut w ciepły piec.

ROZDZIAŁ XIX.

BUDYNIE.

Budynie gotują się w formie lub w serwecie na parze. Wypłókać kilka razy w zimnej wodzie mocną i gęstą serwetę, aby odjąć wszelki zapach mydlany. Wyciśniętą z wody wysmarować na środku masłem, na objętość okrągłego półmiska, włożyć budyniową masę i zawiązać, aby między nią a zawiązaniem nie zostało ani zbyt wiele, ani za mało miejsca; w pierwszym bowiem razie budyń będzie płaski i niepozorny, w drugim twardy. Włożyć potem do większego rądla lub garnka, napełnionego wodą wrzącą, osoloną i gotować wolno godzinę lub półtorej, stosownie do lekkości masy; końce serwety przywiązać do kija, aby budyń gotował się z wolna, pływając w wodzie. W miarę wygotowania się wody, trzeba wrzącej dolewać. Można też nie smarować serwety, tylko ją sparzyć i moczyć w wrzącej wodzie, poczem mocno wycisnąć. Ugotowany budyń położyć z serwetą na sito, aby osiąkł, rozwiązać i rozłożyć serwetę, nakryć półmiskiem i przewrócić. Łatwiej gotować budyń w formie, na parze. Formę trzeba mieć miedzianą lub blaszaną z rurką w środku, umyślnie do budyniów przyrządzoną, wysmarować ją masłem, wysypać bulką, nałożyć nie pełno masą budyniową, nakryć szczelnie, przycisnąć duszą, aby forma się nie przewróciła, wstawić formę do rądla wielkiego, w którym powinno być wody na 2 palce, przykryć i go-

tować, podlewać wrzącą wodą, aby jej zawsze było trochę na spodzie rądla.

472. Budyń z mąki pszennej.

Zagotować 4 łuty masła z 12 łutami mleka i 4 łutami cukru, wsypać 4 łuty mąki, mieszając tak długo na ogniu, aż będzie od rądla odstawać, potem wystudzić, wbić 4 żółtka, białka ubite na pianę lekko przymieszać, włożyć w formę wysmarowaną i gotować na parze.

473. Budyń z bułek.

Za 1 srebrnik bułek pokrajać w cienkie plasterki; formę masłem wysmarować, układać bułki i przesywać je małymi rodzenkami, potem przelać pół litrem słodkiego mleka, zaprawionego masłem, 4 całymi jajami i dowolną ilością cukru. Bułki raz po raz w formie ścisnąć, formę szczelnie zamknąć i na godzinę w gotującą wodę wstawić. Można do budyniu dać sos powidłowy lub szodowy.

474. Budyń z mąki kartoflanej.

Przystawić do ognia w rądelku ćwierć litra mleka z 12 łutami masła i 12 łutami cukru, skoro się zagrzeje wsypać powoli pół funta mąki kartoflanej, mieszając tak długo na ogniu, aż ciasto będzie od rądla odstawać. Gdy przestygnie, dodać 10 żółtek, skórkę cytrynową utartą, białka ubić na pianę, lekko domieszać i gotować w formie lub serwecie.

475. Budyń z kartofli.

Wziąć 5 filiżanek gotowanych kartofli, utartych na tarce, dodać $\frac{1}{4}$ funta masła, $\frac{1}{4}$ funta cukru,

2 całe jaja i 6 żółtek, wyrobić całą masę doskonale, dodać skórki cytrynowej, domieszać pianę z 6 białek, ułożyć w formę masłem wysmarowaną i gotować na parze godzinę.

476. Budyń migdałowy.

Sparzyć $\frac{1}{4}$ funta słodkich i z 5 gorzkich migdałów, obrać je z łupin, usiekać i utrzeć na miazgę, skrapiając wodą, aby nie puściły oleju. Z 2 bułek otrzeć trochę skórkę, namoczyć je w mleku, wycisnąć, włożyć w donicę razem z migdałami i umleć, dodając po jednym 6 żółtek, 2 łyżki cukru i szklankę śmietany. Skoro masa dobrze umielona, przymieszać białka ubite na pianę i gotować godzinę.

477. Budyń z cytryny.

Wbić do rądelka 9 żółtek, dodać 8 łutów masła, 8 łutów mialkiego cukru, sok z dużej cytryny i mieszać na wolnym ogniu dopóty, aż się zrobi gęsta papka. Wyłożyć masę, dodać otartą skórkę cytrynową i mieszać aż ostygnie, białka ubić na pianę, lekko domieszać, napęlnić masą formę wysmarowaną masłem i gotować na parze godzinę. Przewrócić budyń na półmisek, posypać cukrem lub polać sosem szodowym.

478. Budyń ponczowy.

Pół funta cukru, z którego kawałek otrzeć o skórkę jednej cytryny, trzeć z 8 żółtkami przez 10 minut; 4 łuty migdałów słodkich i 4 gorzkie obrać i usiekać z jedną cytryną, odrzucając pestki i skórkę, włożyć do białek; ćwierć funta bułki, okrojonej ze skórki, utrzeć na tarce i przesiać, skórkę

zaś zamoczyć w tyle araku, aby arak objął bułkę rozmoczoną i razem z tartą włożyć w jaja; białka zaś ubić na pianę i lekko wymieszać z masą. Formę wysmarować dobrze masłem, wysypać tłuczonym sacharkiem, włożyć masę i gotować godzinę lub pięć kwadransy na parze tak, aby cała forma była w rądlu zagłębiona, a na dwa palce tylko w dole wody. Wyrzucić na półmisek koniecznie rozgrzany, polać dobrze arakiem i zapalić go. Można zamiast araku polać szodonom.

479. Budyń z orzechów włoskich.

Osiem żółtek uwiercić w donicy z pół funtem mialkiego cukru. Funt orzechów włoskich, ważąc z łupinami, wybrać i potłuc w moździerzu. 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 ósmiu białek, dobierać po łyżce do masy, wymieszać dobrze od spodu łyżką zajmując, w końcu wsypać kwaterkę bardzo mialkiej przesianej bułki, formę masłem wysmarować, włożyć masę i wstawić albo do niezbyt gorącego pieca na trzy kwadransy, albo co lepiej, gotować na parze w rądlu z wodą całą godzinę, dolewając ciągle wody w miarę wygotowania się. Do tego budyń nie można dosypywać żadnych zapachów, bo orzechy dają z siebie już aromat. Podaje się do niego sos śmietankowy. (Patrz sosy do legumin i budyniów).

480. Budyń kolorowy.

Ugotować na gęsto w 1 litrze mleka 14 łutów kaszki z trochę soli, cynamonem i 12 łutami cukru,

ostudzić, wyjąć cynamon i podzielić kaszę na 3 części. Pierwszą część zmieszać z 4 łutami masła, 4 żółtkami a pozostanie żółtą. Drugą zmieszać z utartą czekoladą, 4 żółtkami i 4 łutami masła. Trzecią część na koniec z 4 łutami masła rakowego i 3 żółtkami. W miejsce masła rakowego można trochę zafarbować kokcynelą. Ubić białka na pianę, podzielić na 3 części, zmieszać z każdą z owych trzech części. Wysmarować formę masłem, wykroić 3 okrągłe denka z opłatków w wielkości formy, napełnić formę warstwami w 3 kolorach, przekładając każdą opłatkowem denkiem, wstawić do rądla, nalanego warem na 3 palce i gotować przez półtorej godziny. Wyłożyć z formy i dać do niego sos cytrynowy lub śmietankowy. Można tę masę kolorową nabierać łyżeczką i w kolorach różnych kłaść do formy obok siebie.

481. Plum puding.

Usiekać 1 funt nerkowego loju, przesypując w czasie siekania 1 funtem przesianej tartej bułki i 4 łutami maki tak, aby lój był zupełnie suchy i wyrobił się na drobną kaszkę, dosypać łyżeczkę soli, pół funta cukru, odrobinę galki muszkatołowej, trochę cynamonu i goździków, 8 tartych gorzkich migdałów, 1 funt rodzenków sultanek, $\frac{1}{4}$ funta cykаты w kostkę krajaną, otartą skórkę z jednej cytryny, 10 całych jaj, $\frac{1}{8}$ litra rumu i $\frac{1}{4}$ litra śmietanki, wymieszać wszystko na masę, zwiazać w serwetę lub włożyć w formę i gotować 4—5 godzin. Daje się do niego sos ponczowy lub arakowy. Można też zrobić w środku małe wydrążenie i podając go na stół nalać w nie araku i zapalić. Masę tę można dzień poprzednio przysposobić.

ROZDZIAŁ XX.

SOSY DO BUDYNIÓW I LEGUMIN.

482. Sos śmietankowy.

Pół kwarty śmietanki zagotować z dwiema łyżkami mialkiego cukru i z kawałkiem wanilii. Gdy przestygnie, rozbić 6 żółtek z dwiema łyżkami śmietanki zimnej, zmieszać z ugotowaną i ogrzewać na wolnym ogniu, mieszając ciągle aż do zgęstnienia. Ten sos używa się na zimno do zimnych legumin.

483. Sos szodonowy.

Kubek cukru ubić z 6 żółtkami aż do białości, rozprowadzić 1 szklanką białego, lekkiego wina, wlać w głęboki garnek i na wolnym ogniu ciągle bić aż do zgęstnienia; gdy się zacznie wznosić, odstawić i podać do gorących legumin. Można też brać 4 lub 5 żółtek.

484. Sos ponczowy.

W ogóle wszelkie ciepłe leguminy mają smak mdły, należy go zatem podnieść sosem ostrzejszym. Najwięcej ulubionym sosem jest szodowy, ale oprócz niego można podawać bardzo dobry sos z arakiem: Cztery żółtka rozbić z ćwierć funtem cukru, wlać kieliszek od wina araku, wcisnąć pół cytryny i umieszać razem na ogniu aż trochę zgęstnieje. Doskonały sos do budyniu lub omletu.

485. Sos migdałowy.

Sparzyć kilka gorzkich i $\frac{1}{4}$ funta słodkich migdałów, obrać z łupin, utrzeć, zmieszać z pół litrem słodkiego i ciepłego mleka i przecedzić. Rozbić $\frac{1}{4}$ litra mleka z łyżką kartoflanej mąki, 4 żółtkami, kilku grupkami cukru, dodać do poprzedniego mleka i ogrzewać na ogniu do zgęstnienia.

486. Sos z malin lub poziomek.

Rozetrzeć 1 litr malin lub poziomek, wycisnąć przez serwetę, wlać szklankę wina i dodać cukru podług upodobania. Zaprawić 1 łyżką kartoflanej mąki, zagotować, wystudzić i podać do budyniów.

487. Sos wiśniowy.

Ugotować wiśnie z pestkami i kawałkiem cynamonu, przecedzić przez sito, jeżeli sos za gęsty, rozrzedzić winem czerwonym lub białym, wsypać cukru podług upodobania, zaprawić kartoflaną mąką, raz zagotować i wystudzić.

488. Sos z śliwek.

Zagotować śliwki w wrzącej wodzie, obrać z łupin, wyjąć pestki i gotować na miękko; przecedzić przez sito, zaprawić cukrem i łyżką kartoflanej mąki, rozbitą w wodzie, wlać szklankę wina i zagotować.

489. Sos z jabłek.

Obrać jabłka z łupin, pokrajać w kostkę, gotować z trochę wody, cynamonem i skórka cytrynową;

gdy będą miękkie, przecedzić przez sito, osłodzić i zaprawić sos mąką kartoflaną. Można też parę gorzkich migdałów utrzeć i dodać.

490. Sos z soku wiśniowego lub poziomkowego.

Szklanę soku, pół szklanki czerwonego wina, półtory szklanki wody, trochę kartoflanej mąki, rozbić dobrze i raz zagotować, mieszając ciągle. Jeżeli nie dość słodki, trzeba dodać cukru.

491. Sos z soków do legumin.

Szklanę jakiegobądź soku, pół szklanki madery lub innego czerwonego wina, pół szklanki wody zmieszać z łyżką kartoflanej mąki, dodać parę łyżek cukru i wszystko razem zagotować na wolnym ogniu, bez przerwy mieszając. Ten sos daje się także do pyzy.

ROZDZIAŁ XXI.

DESEROWE POTRAWY ZIMNE.

492. Ryż z bitą śmietaną.

Sparzyć ryż i zostawić go tak przez godzinę, potem zlać, przelać zimną wodą i ugotować na miękko w mleku z cukrem i cynamonem. Ugotowany ryż ułożyć na około półmiska, w środek zaś ułożyć wysoko dobrze ubitą kwaśną śmietaną, zaprawioną cukrem i wanilią. Wanilią można poprzednio wygotować w łyżce mleka, które przed ubiciem wlać do śmietany.

493. Ryż na zimno.

Po sparzeniu ryżu, ugotować go w mleku z cukrem, kawałkiem cynamonu, trochę soli i skórką cytrynową na papkę mierniej gęstości, następnie cynamon wyjąć, ryż umieszać i włożyć do wypłókanęj formy. Po ostudzeniu wyłożyć z formy na półmisek i wydać z sosem owocowym.

494. Ryż z jagodami.

Sparzyć 10 łutów ryżu, odlać, przelać go zimną wodą i ugotować w pół litrze mleka na miękko, dodając 8 łutów cukru; 1 litr jagód przetrzeć przez sito, zmieszać z 8 łutami cukru, 1 łutem żelatyny rozgotowanej w wodzie, zmieszać z przestudzonym ryżem i bić na lodzie do zgęstnienia. Osobno ubić na pianę trzy ósme litra śmietany, zmieszać z ryżem, włożyć w formę i postawić na lodzie lub do zimnej wody do zastudzenia. Podając na stół, przewrócić formę na półmisek i ubrać ryż konfiturą z trzuskawek.

495. Sago z bitą śmietaną.

Ugotować pół funta sago w takiej ilości mleka, żeby po ugotowaniu można odcedzić mleko przez sitko. Ubić 1 litr dobrej kwaśnej śmietany z cukrem i wanilią, w ubitą śmietaną dobierać ciągle po trochu ugotowanego i wystudzonego sago i mieszać, póki wszystko sago z śmietaną się nie wymiesza, wtenczas ułożyć na półmisku i ubrać konfiturami.

496. Mleczko w kubkach.

Na jedną filiżankę wziąć mleka pół filiżanki, 2 całe jaja, cukru podług upodobania. Mleko z jajami

dobrze umieszczać, filiżankę masłem wysmarować, masę wlać i na parze gotować aż zgęstnieje. Podać można jak kto lubi, na zimno lub na ciepło.

497. Poncz bity na leguminę w szklaneczkach.

Pięć żółtek ubić do białości w kamiennym garneczku z ćwierć funtem mialkiego cukru, gdy ubite wcisnąć jedną cytrynę, wlać mały kieliszek araku i postawić z garnkiem na gorącej blasze; bezustannie mieszając dobrze zagrzać, trzeba jednak uważać, aby się nie zagotowało, bo by się zwarzyło. Wtedy mieć już ubitą pianę z owych pięciu białek, wlać gorące żółtka w pianę ciągle mieszając, a gdy dobrze wymieszane, ponalewać w małe szklaneczki i wynieść do zimnego sklepu do zastudzenia. Z téj proporecy będzie pięć szklanek.

498. Flammeri z mąki kartoflanój.

Rozbić 3 żółtka z 1 łyżką kartoflanój mąki, kilku gorzkiemi, utartemi migdałami, z dodaniem cukru po dług upodobania. Wlać to na pół litra gotującego się mleka, mieszać, a gdy zgęstnieje wlać na salaterkę, wystudzić, ubrać makaronikami i konfiturami.

499. Pianka czekoladowa.

Wziąć 6 żółtek, 2 łyżki mąki, pół funta cukru, $\frac{1}{4}$ funta tartój czekolady, wyrobić dobrze, dolewając po trochu pół litra słodkiego mleka, wstawić na ogień i mieszać aż podejdzie w górę. Po ostudzeniu dodać lekko ubite na pianę białka, włożyć w formę, zastudzić i wydać.

500. Pianka jabłeczna.

Upiec 12 jabłek w piecu i przetrzeć przez sito na marmeladę, dodać 12 łutów mialko utłuczonego cukru z cynamonem i postawić w rądlu na lodzie. Po wystudzeniu wbić 3 białka i mieszać tak długo, w jedną stronę, aż się gęsta pianka zrobi, następnie wyłożyć na półmisek, ułożyć foremnie nożem, posypać cukrem, obłożyć lekkimi ciastkami i wydać.

501. Suflet zimny z cytryny.

Wziąć 3 żółtka i ubić z kubkiem cukru do białości, wcisnąć 1 cytrynę i ogrzewać na ogniu, ciągle mieszając do zgęstnienia; następnie ubić białka na pianę, wymieszać z gorącemi żółtkami i ponalewać w filiżanki. Na wierzch każdój filiżanki włożyć łyżkę galarety czerwonej z porzeczek lub jabłek i wynieść do sklepu. Po wystudzeniu podać z biszkopekami.

502. Przysmak z chleba, konfitur i śmietany.

Utrzeć chleba razowego, potem wziąć konfitur z wiśni, przesywać na przemian warstwę wisien, warstwę chleba, w końcu polać sokiem z białych konfitur a po wierzchu ubrać bitą kwaśną śmietaną i podać na deser.

503. Bezy ze śmietaną.

Ubić tęgą piankę z białek tak, że przewróciwszy talerz, nie spadną, potem po trochu, lekko przymieszywać cukier, rachując na 1 białko 2 łyżki cukru niepełne lub też na 8 białek pół funta cukru. Papier wysmarować woskiem lub oliwą, kłaść zaraz na

papier łyżką srebrną kupki w kształcie jajka i wstawić w piec po chlebie lub też do pokojowego pieca, hermetycznie zamkniętego, w kwadrans po wypaleniu zupełnem i po wyjęciu węgla. Jeżeli mają być dłuższy czas przechowane, to najlepiej zostawić je w piecu do drugiego dnia, a wyschną dobrze i można je potem przechować w tynie papierowej na suchem miejscu lub też na piecu parę tygodni. Podając je na stół, ubić kwaśnej śmietany z cukrem i wanilią, ułożyć śmietaną na środku półmiska i obłożyć ją bezami. Chcąc je napelnić śmietaną, trzeba je piec w następujący sposób: Układać na deskę oblepioną papierem masę w kubki na kształt kurzych jaj i wstawić do pieca. Gdy jeszcze są miękkie, odjąć je ostrożnie od deski, wybrać łyżeczką ze środka miękką masę, przewrócić skorupki do góry wyżłobieniem i wsadzić do pieca, niech dobrze wyschną. Potem napelnić je śmietanką lub lodami i składać po dwie skorupki w jedno.

504. Pianka z białek.

Ubić białka na mocną piankę, brać nożem lub łyżką małe kawałki, maczać w cukrze i siekanych migdałach, kłaść różne foremki na wysmarowany papier i upiec w pokojowym piecu. Dając na stół, polać kwaśną śmietaną.

505. Wianki warszawskie.

Pół funta cukru i 6 białek bić na ogniu aż wyrosną, potem znów bić, aż wystygną i dodać trzy czwarte funta migdałów w listki krajanych, robić wianki i piec w piecu. Najlepiej piec w pokojowym

piecu lub po chlebie, w angielskiej kuchni najeźdźcą się spala, bo pianka potrzebuje jednostajnego ciepła, a w angielskiej kuchni ciągle się ciepło zmienia.

506. Ciastka z owocami.

Zagnieść ciasto z pół kwarty mąki, 4 łutów masła, 4 łutów migdałów słodkich utłuczonych, ćwierć funta cukru i 1 jajka, rozwałkować niezbyt cienko, wyrzynać szklanką okrągłe ciasteczka, zrobić naokoło rant z tego samego ciasta, ułożyć na blachę i wstawić w piec do zrumienienia. Po wyjęciu nałożyć osączonemi z syropu owocami, jako to: wiśniami, śliwkami, agrestem itp.

ROZDZIAŁ XXII.

KREMY I GALARETY.

Do kremów i galaret używa się sztam z nóżek, karug rybi lub żelatyna. Na formę galarety dostateczne są 4 nóżki cielece lub 5 małych. Sztam z nóżek gotuje się w następujący sposób: Czysto oparzone i oprawione nóżki wymyć w wodzie, odjąć kopytką, włożyć do rądla, nalać wodą i gotować na wolnym ogniu, szumując pilnie. Skoro się mięso rozgotuje, wyrzucić kości, precedzić i pozostawić tak do drugiego dnia; na drugi dzień zebrać na spodzie osadzone męty i dopiero rozpuścić na ogniu

i sklarować białkiem i to w następujący sposób: Rozbić 6 białek z trochę wody, wlać w rozpuszczony sztam i pozostawić tak, póki białko się nie zbije i zbierze wszystkie nieczystości a sztam będzie czysty. Należy upilnować tę chwilę i zaraz zlać na rzadką serwetę. Sztam jako i żelatyna wlewa się gorąco w salaterkę, ubija z kilku łyżkami masy kremowej lub galarety, dopiero wlewa się reszta masy, która się ubija i mięsza prędko, aby sztam lub żelatyna nie zgęstła przed połączeniem się z masą. Do kremów z kwaśnej śmietany musi być mniej ciepła, bo by się zwarzyła.

Żelatyna łamie się w kawałki, przystawia w wodzie do ognia, gotuje mieszając ciągle, aby się nie przysadziła. Do kremów bierze się 1 łut żelatyny, do galaret półtora łuta na małą formę. Ładnie wygląda galareta dwukolorowa lub też cieniowana. W takim razie trzeba ją podzielić na części i stopniami coraz więcej zafarbowaną dolewać, a będzie cieniowana. Robiąc dwukolorową, nalać na spód białej galarety, zastudzić a drugą połowę zafarbować na czerwono koszenillą lub kokcynełą na różowo, a dopiero wlać w formę. Galareta pożywniejsza i lepsza jest zaprawiona sztamem z nówek, lecz wymaga daleko więcej pracy i wprawy, żeby się udała, jak z żelatyną, z którą można galaretę w godzinę zrobić. Z sztamem z nówek musi być konieczne klarowana białkiem, z żelatyną nie potrzebuje. Galarety można także przelewać białem blancmanger, a będą w paski, ładne i smaczne. Chcąc elegancko podać galaretę, można, jeżeli forma jest z otworem w środku, po wyłożeniu jej na półmisek, wstawić kawałek orszady w środek, założyć świeczkę woskową zapaloną,

niższą jak wysokość galarety, a będzie iluminowana. Robiąc galaretę, dobrze jest wziąć masy trochę i zastudzić na lodzie na próbę, czy dobrze przyrządzona. Czasem niektóre reńskie wino robi galaretę nieklarowaną, w takim razie nie można go użyć. Do galaret białych bierze się białą żelatynę, do czerwonych czerwoną.

507. Krem z słodkiej śmietanki.

Wziąć 1 litr gęstej słodkiej śmietanki, wlać w rądel, wstawić w zimną wodę i bić miotłką, póki się nie zrobi gęsta piana. Rozgotować półtora łuta żelatyny w $\frac{1}{4}$ litrze wody, przestudziwszy trochę zmieszać z paru łyżkami bitej śmietany, wsypać $\frac{3}{8}$ funta cukru mialkiego, zaprawionego wanilią, umieszać z poprzednio ubitą śmietaną, wlać do formy, wstawić na lód lub w zimną wodę i wynieść do sklepu. Wydając na stół położyć na formę serwetę w gorącej wodzie maczaną, wyłożyć na półmisek, ubrać biszkopcikami i posypać kolorowym makiem.

508. Krem śmietankowy innym sposobem.

1 litr śmietanki słodkiej zagotować z kawałkiem wanilii i 6 gorzkiemi utartemi migdałami, trochę cukru i zaprawić to 2 lub więcej rozbitymi żółtkami. We filiżance rozpuścić 1 łut różowej żelatyny ciepłą wodą, zmieszać ze śmietanką, precedzić przez muślin i wylać we formę wylaną zimną wodą, zastudzić i wyłożywszy ubrać konfiturami.

509. Krem śmietankowy z cytryną.

Pół litra słodkiej śmietanki zagotować z kawałkiem wanilii, w to wlać 5 żółtek dobrze ubitych

z cukrem i sokiem z jednej cytryny i pozostawić chwilę na ogniu, żeby zgęstniało, bijąc ciągle ło-patką. Następnie zestawić z ognia, domieszać żelatyny z jednego łąta rozgotowanej i znów dobrze ubijać, aby się z masą połączyła, poczem wylać do formy i wynieść do sklepu.

510. Krem czekoladowy.

Utrzeć pół funta czekolady i rozpuścić na ogniu w pół litrze śmietanki lub mleka, 6 żółtek ubić z ćwierć funtem cukru, zagotować żelatyny 1 łąt w $\frac{1}{4}$ litrze wody, wystudzić i zmieszać z pół litrem gęstej słodkiej śmietany jako też z poprzednio rozpuszczoną czekoladą. Białka ubite na pianę lekko domieszać. Formę wylać zimną wodą, masę wlać i wynieść do sklepu do zastudzenia. Podając na stół obłożyć makaronikami lub biszkopcikami.

511. Krem na winie.

1 łąt żelatyny białej (7 listków) rozpuścić we filiżance francuskiego wina. W donicy umleć 7 żółtek z 7 łyżkami pełnymi cukru do białości, wlać wino z żelatyną wystudzone, białka z 7 jaj ubić na mocną pianę, wymieszać, wcisnąć 2 cytryny, włożyć w formę.

512. Krem z jabłek.

Upiec 10 jabłek, przetrzeć przez durszlak i dodać cukru podług upodobania. Rozgotować 1 kawałek białej, 2 czerwonej żelatyny, umieszać z marmeladą i pianką z 3 białek dobrze ubitą lekko domieszać.

513. Krem poziomkowy lub malinowy.

Przetrzeć przez cienkie sito malin lub poziomek tyle, aby było ich 2 szklanki, zmieszać z 3 białkami, pół funtem mialkiego cukru i ubijać trzepaczką aż masa zgęstnieje. Osobno ubić pół litra gęstej słodkiej śmietanki, zmieszać z poziomkową lub malinową masą i łątem żelatyny, włożyć do formy i postawić na lód lub w zimną wodę.

514. Szarlotka kremowa.

Wziąć gładką okrągłą formę, wyłożyć ją całą papierem, potem boki i spód biszkopcikami, kładąc je skośnie i tak żeby gładka strona do środka przyszła, potem wypełnić formę następującym kremem: Kawałek wanilii wygotować w kieliszku wody, do niej dodać trzy czwarte funta cukru, sok z 12 cytryn, 8 żółtek, $\frac{1}{4}$ flaszki madery i bić całą masę miotelką na ogniu do zgęstnienia. Następnie zdjąć z ognia, domieszać letnią żelatynę z 1 łąta rozgotowaną w $\frac{1}{4}$ litrze wody, bić znów, dopóki nie wystygnie. Po wystudzeniu domieszać pół litra bitej śmietany, formę masą napelnić i postawić w piwnicy na lód lub wodę. Wydając na stół przewrócić formę, papier odjąć, a na środku zrobić kopułkę z biszkopcików.

515. Blanc-manger migdałowe.

Wziąć pół funta słodkich, 12 gorzkich migdałów, sparzyć, obrać z łupin i umleć na miazgę, skrapiając trochę wody. Zagotować 1 litr słodkiego mleka, wrzącem sparzyć migdały i niech tak postoją. Po przestudzeniu wsypać $\frac{1}{4}$ funta cukru, wlać ćwierć

litra wygotowanej z 1 łyta żelatyny, wymieszać razem, bić do zgęstnienia, wlać w formę i zastudzić. Chcąc dać blanc-manger w dwóch kolorach, można jedną połowę zaprawić białą żelatyną, drugą czerwoną, lub też zrobić jedną połowę tegoż z migdałów, a drugą z czekolady, albo przełożyć galaretą czerwoną białe blanc-manger.

516. Blanc-manger czekoladowe.

Utrzeć na tarce $\frac{1}{4}$ funta czekolady, wsypać do rądelka i mieszać łyżką na ogniu tak długo, aż zczernieje; 1 litr mleka zagotować z $\frac{1}{4}$ funtem tartych słodkich i kilku gorzkimi migdałami, mleko zmieszać z czekoladą, przecedzić przez sito, wsypać $\frac{1}{4}$ funta cukru, wlać 2 łyty żelatyny rozgotowanej w $\frac{1}{4}$ litrze wody, wymieszać dobrze, wlać w formę i wynieść do piwnicy, do zastudzenia. Wydając na stół, ubrać biszkopcikami. Można też w paski blanc-manger ułożyć w formie, zawsze po zastudzeniu warstwy czekoladowej włożyć warstwę białego blanc-manger, po zastudzeniu znów czekoladowe i tak do końca formy postępować.

517. Galareta cytrynowa.

Wziąć 7 cytryn, 1 funt cukru, otartego o skórki cytrynowe, włożyć w rądel, wlać 1 litr wody i sok z 7 cytryn wyciśnięty, sklarowany przez bibułę i gotować przez 5 minut na wolnym ogniu, szumując. Osobno ugotować półtora łyta żelatyny w wodzie tak, że zostanie płynu $\frac{1}{4}$ litra, przecedzić, wymieszać razem z syropem cytrynowym, przecedzonym przez serwetę, wlać w galaretę, jeszcze raz przecedzić, wlać w formę i wynieść do zastudzenia do pi-

wnicy na lód, lub w zimną wodę. Można ją zrobić cieniowaną, jak w opisie o galaretach podano.

518. Galareta z soku malinowego lub porzeczkowego.

Zagotować $1\frac{1}{2}$ łyta czerwonej żelatyny tak, żeby płynu pozostało $\frac{1}{4}$ litra, sklarować, zmieszać z $\frac{3}{4}$ litra soku malinowego lub pół litrem soku porzeczkowego, dodając $\frac{1}{4}$ litra wody i trochę cukru, wycisnąć sok z 2 cytryn, przecedzony przez bibułę, domieszać do masy, wlać w formę i wynieść do zastudzenia. Wyłożwszy ją na półmisek, można obstarwić galaretą białą cytrynową z małych foremek.

519. Galareta z białego wina.

Trzy czwarte funta cukru nalać 1 litrem wina francuskiego, zagotować, wyszumować, weisnąć sok z trzech cytryn, poprzednio czysto przez bibułę przecedzony, wlać $\frac{1}{4}$ litra sztamu lub żelatyny z półtora łyta wygotowanej i poprzednio przecedzonej, wymieszać wszystko razem, przelać dwa razy przez serwetę, wlać w formę i wynieść na zimno. Galaretę z wina można robić dwukolorową: Nalać na spód białej galarety, zastudzić, a drugą połowę zafarbować koszenillą i dopiero wlać. Jeżeli jest forma z lejkiem w środku, to można do niej, przy podaniu na stół, włożyć świeczkę woskową zapaloną, włożoną w kawałek orszady, lecz tak nisko, żeby tylko płomień z galarety wychodził.

520. Galareta z czerwonego wina z wiśniami.

Kwartę dojrzałych wiśni utłuc z pestkami, zalać 2 szklankami czerwonego wina, zagotować na wolnym

ogniu, włożyć półtora funta cukru, trochę cynamonu i tyle gotowanej wody, żeby plynu było 2 kwarty. Wlać kwaterkę sztam z 4 łutów żelatyny, pomieścić, precedzić przez płótno, przelać do formy i postawić na lodzie.

521. Galareta pomarańczowa.

Półtora funta cukru otrzeć o wierzch 6 wielkich lub 8 małych pomarańcz, zalać kwartą wody, wycisnąć sok z 2 cytryn, 6 pomarańcz, i zagotować na miernym ogniu, szumując starannie. Wlać do tego sklarowany sztam z 4 łutów czerwonej lub białej żelatyny, precedzić wszystko przez serwetę do formy i zastudzić. Do ubrania tej galarety trzeba wydrążone połówki pomarańczy nalać galaretą, a gdy zastygnie pokrajać na ćwiartki i ułożyć na około półmiska.

522. Galareta z pomarańczy w koszyczkach.

Wziąć 12 pomarańczy równych, powyrzynać je w formie koszyczków z pałeczkami wystrzyżonymi w ząbki. Wydrążyć z nich łyżką środki, białą skórę ostrożnie nożykiem wykroić i włożyć koszyczki, dopóki nie będą potrzebne, do zimnej wody. Galaretę zrobić następującą: Wziąć trzy czwarte funta cukru porąbanego w kawałki, włożyć w wazę, nalać $\frac{1}{4}$ flaszki wina reńskiego, włożyć żółtą skórę od jednej pomarańczy, przykryć, niech tak pozostanie dopóki cukier się nie rozpuści. Wycisnąć sok z tych wydrążonych pomarańczy i 1 cytryny, cedzić go przez muslin lub bibułę, dopóki nie będzie zupełnie klarowny, półtora łyta żelatyny rozgotować w pół litrze

wody, sklarować i precedzić, zafarbować trochę różową koszenillą, zmieszać wszystko razem, precedzić przez serwetę i ubijać aż zacznie gęstnieć. Koszyczki wyjąć z wody, wytrzeć czysto serwetą, jeżeli się który uszkodził zalepić trochę masłem, nałożyć koszyczki masą galaretową, resztę galarety włożyć w okrągłą formę i wynieść wszystko do piwnicy. Wydając na stół, wyłożyć z formy na gładki okrągły półmisek, obstawić koszyczkami a na wierzchu, w środku, ustawić 1 koszyczek i ubrać go zielonemi liśćmi. Jeżeli się nie chce mieć tyle pracy, można wydrążyć łyżeczką 2 lub 3 pomarańcze, wlać w nie, jeżeli się robi galaretę białą, czerwonej zaprawionej koszenillą i zastudzić, a wydając na stół, pokrajać na ćwiartki, ubrać niemi półmisek z galaretą, a na środku na galarecie ułożyć resztę, ugarnirowaną elegancko liśćmi.



ROZDZIAŁ XXIII.



KOMPUTY I SAŁATY.

523. Komput ze świeżych gruszek.

Najlepsze gruszki na komputy są bergamutki, cukrówki lub dzwonki. Ostrugać gruszki, odciąć do połowy ogonki, gruszki rozpołować, wykrajać środek z pestkami i żeby nie zczerniały, kłaść je do zimnej wody. Zagotować trochę wody z cukrem, sokiem cytrynowym i skórką drobno pokrajaną, wrzucić gru-

szki i gotować dopóki nie będą miękkie, potem je wyjąć na salaterkę, do soku dodać jeszcze cukru, i jak się dobrze wygotuje, polać nim gruszki.

524. Komput z jabłek.

Wziąć jabłek, ostrugać z łupin karbowanym nożem, przekrajać na połowę, jeżeli duże na 4 części, wyjąć z środka pestki i kłaść je do zimnej wody, żeby nie zczerniały. Na 10 dużych jabłek wziąć $\frac{1}{2}$ funta cukru, $\frac{1}{4}$ litra wody, zrobić syrop, wrzucić kawałek cynamonu i kilka goździków; połowę jabłek wrzucić w syrop i jak się ugotują, wyjąć ostrożnie łyżką durszlakową na salaterkę, wrzucić drugą połowę, po ugotowaniu wybrać, syrop przecedzić, wygotować i polać nim jabłka. W czasie gotowania można do syropu wlać trochę wina francuskiego i cytrynę w talerzyki krajaną. Chcąc komput elegancko podać, można salaterkę w koło ubrać galaretą jabłkową lub porzeczkową, a jabłka konfiturami i pomiędzy jabłka nakrajać trochę świeżej pomarańczy.

525. Komput z śliwek.

Zagotować wodę, wrzucić śliwki, skoro popękają wyjąć je i obrać ze skórki. Na 1 kwartę śliwek zrobić z $\frac{1}{2}$ funta cukru syropu, śliwki w niego wrzucić, raz zagotować, wyjąć łyżką durszlakową, a syrop jeszcze wygotować i potem śliwki nim polać. Można też robić komput z nieobieranych śliwek.

526. Komput z wiśni.

Poucinać od świeżych wisien do połowy ogonki. Na funt wisien wziąć ćwierć funta cukru i pół

szklanki wody, zrobić gęsty syrop, wrzucić wiśnie, zagotować kilka razy i wylać na salaterkę. Cukru można brać i więcej.

527. Komput z agrestu.

Bierze się agrest na pół dojrzały, gdyż z niedojrzałego jest kompot nieładny i niesmaczny; obiera z szypulek i parzy kilka razy wrzącą wodą. Na 1 litr agrestu ugotować syropu z $\frac{1}{2}$ funta cukru i $\frac{1}{4}$ litra wody, wrzucić do syropu agrest, osiągnięty na durszlaku, zagotować kilka razy i wylać na salaterkę.

528. Komput z poziomek lub malin.

Zbrane czysto poziomki albo maliny wsypać w syrop poprzednio przygotowany, nie gotując wcale, zdjąć z ognia, a po upływie kwadransu, gdy dobrze przejdą syropem, wlać na salaterkę.

529. Komput z porzeczek.

Ugotować gęsty syrop z pół funta cukru, wyszumować, wrzucić węń obrane z gałązek porzeczek, zagotować raz i wylać razem na salaterkę.

530. Komput z winogron.

Wziąć niedojrzałych winogron, obrać z grona, włożyć w syrop z cukru, zagotować parę razy na wolnym ogniu, wyłożyć na półmisek i obłożyć biszkopcikami.

531. Komput z suszonych śliwek.

Umyć dobrze śliwki, nalać zimną wodą, włożyć trochę cukru, kawałek cynamonu, drobno krajaną

skórki cytrynowej i gotować razem, póki śliwki nie będą miękkie. Po ugotowaniu wyjąć je, sos jeszcze trochę wygotować, można go zaprawić odrobiną mąki kartoflanej i zalać nim śliwki.

532. Komput z suszonych gruszek.

Robi się tak samo jak poprzedzający, z tą tylko różnicą, że się dłużej gotuje.

533. Komput mieszany.

Ułożyć na salaterce w różne kolory warstwami, stósownie do pory roku, różnych owoców świeżych lub zakonserwowanych na komput, obłożyć biszkopciakami i oblać gęsto wygotowanym syropem.

534. Marmelada z jabłek.

Ostrugać jabłek, włożyć kawałek cynamonu, rozgotować je i przetrzeć przez durszlak gliniany. Na 1 litr marmelady wziąć pół litra cukru lub też mniej, zależy to od słodyczy jabłek, gotować mieszając, żeby się nie przysadziły; skoro dość gęste, wyłożyć na salaterkę. Po wierzchu ubrać owocami lub też posypać grubo cukrem, rozpalić łopatkę i trzymać nad cukrem, żeby stopniał i zrobiła się z niego glazura.

535. Marmelada z wiśni.

Obrać wiśnie, opłukać i rozgotować na masę. Przetrzeć przez sito, dodać cukru podług upodobania i gotować znów dopóki nie zgęstną, potem wyłożyć, wystudzić i ubrać migdałami.

536. Macedoine z pomarańczy.

Ugotować cztery jabłka szczecińskie lub rynety w wodzie, uważając aby nie były za miękkie. Wziąć cztery duże pomarańcze, obrać ze skórki grubiej a następnie z białych cienkich włókien, wybrać pestki, bo inaczej cały kompot zgorzknie, pokrajać tak jabłka jak pomarańcze w cienkie plasterki, ułożyć na salaterce, przekładając jabłka pomarańczami i przesypując wszystko pół funtem mialkiego cukru. Polać kieliszkiem od wina araku, koniaku lub likierem maraskinowym i zostawić tak na dwie godziny. Wtedy nakłaść na wierzch konfitur jakich kto ma, byle drobnych, jak: wiśni, malin, poziomek, porzeczek, agrestu, wymieszać lekko i podać na deser.

Z małych moreli suszonych sprowadzanych, z jabłek, śliwek francuskich, mieszając je także z pomarańczami, a gotując poprzednio krótko w wodzie i zalewając następnie gęstym syropem, można mieć również wyborny komput w braku świeżych owoców.

537. Sałata zielona głowiasta.

Obrać sałatę z liścia wierzchniego, główkę przekrajać na 4 części, wypłukać parę razy w wodzie, wycisnąć z niej dobrze. Dopiero krótko przed wydaniem na stół zaprawić: Zmieszać razem ocet z oliwą, cukrem i solą, sałatę tem polać, dobrze przemieszać i ubrać twardymi jajami, pokrajanymi w kwatki lub też siekanymi.

Dobra jest także sałata zaprawiona w ten sposób: Utrzeć na salaterce 2 żółtka, ugotowane na twardo, dodać 2 łyżki oliwy, małą łyżeczkę musztardy,

łyżeczkę cukru, octu, wymieszać wszystko razem i połać tem sałatę.

Jeżeli sałata ma być zaprawioną śmietaną to leje się zaraz w śmietaną łyżkę mocnego octu, sypie trochę soli i cukru, podług upodobania.

Bardzo dobrą do sałaty jest następująca przyprawa: 2 jajka ugotować na miękko, żółtka zlać do salaterki, dodać 2 łyżki oliwy, łyżkę lub dwie mocnego octu, łyżeczkę cukru, ubić to doskonale widelcem na lekki majonez, wlać na sałatę, wymieszać i podać.

538. Sałata z endywii lub rzeżuchy.

Wziąć endywii lub rzeżuchy, obrać, opłókać dobrze, zaprawić octem, oliwą, wymieszać i podać. Kto chce może obłożyć grzankami z bułek nasmarowanymi kaworem.

539. Sałata z modrej kapusty.

Poszatkować cienko kapustę, wrzucić ją w gotującą wodę i niech kilka razy się zagotuje, potem zlać wodę, wycisnąć dobrze kapustę i po wystudzeniu jej posolić, wziąć do dużej główki jedną ósmą litra octu, 3 łyżki oliwy, 1 łyżkę cukru, pieprzu, zmieszać razem, połać kapustę i wymieszać dobrze.

540. Sałata z kwaszonej kapusty.

Do małej salaterki kapusty wlać jedną ósmą litra oliwy, trochę sosu od kapusty, cukru, wymieszać dobrze i jest gotowa.

541. Sałata z seler.

Obrane i obmyte duże selery ugotować z trochę soli na miękko, obrać je z łupin, włożyć w zimną

wodę, żeby nie zczerniały, pokrajać w talerzyki, wlać oliwy, octu, wymieszać dobrze i posypać kaparami.

542. Sałata majonezowa.

Ślicznie wygląda sałata z jarzynek podana z formy. Wziąć 4 marchewki, 2 buraczki, 10 kartofli obranych i to wszystko na surowo pokrajać w kostkę lub podłużne paski i ugotować w wodzie z solą, pilnując aby nie przegotować; naturalnie buraki oddzielnie. Oprócz tego ugotować groszku zielonego i drobnutkięj fasoli na miękko. Pokrajać 10 korniszonów i tyleż grzybów marynowanych lub rydzków, także w kostkę lub paski pokrajanych. Trochę czerwonej kapusty uszatkować, raz zagotować, wycisnąć z wody i połać octem. Wszystko to wymieszać razem. Rozpuścić na jedną formę 2 listki żelatyny w jednej ósmej litra wody, gdy będzie zimna wlać pół szklanki oliwy, kieliszek bardzo mocnego octu i to ubijać trzepaczką; majonez, gdy dobrze ubity, wymieszać z jarzynkami, włożyć w formę od kremów i wynieść do piwnicy; gdy wystygnie, wyjdzie doskonale z formy i ładnie wygląda na stole. Im więcej oliwy, tem lepsza będzie. Chcąc mieć żółtawą, nie brać kapusty ani buraków.

543. Sałata mieszana z różnych jarzyn i pikłów.

Kilka buraczków, kartofli, garść fasoli białej, parę seler, marchewek, ugotować z solą na miękko, każde z osobna, gdy wszystko ostygnie obrać i pokrajać w paseczki. Wziąć korniszonów, rydzów, grzybów marynowanych, szarlotek, kaparów i jabłek, pokrajać drobno, zmieszać z poprzednio ugotowanymi jarzynami, zaprawić octem, oliwą, cukrem, pieprzem

i wszystko razem wymięszać; można też dobrać śledzia lub sardeli. Buraki włożyć dopiero w ostatniej chwili, aby nie zafarbowały całej masy. Ułożyć na salaterkę i ubrać w kwatery, jedną kwatere posypać zieloną świeżą pietruszką, drobno siekaną, drugą jajami siekanymi, trzecią znów pietruszką, a czwartą rydzami. Jeżeli kto chce, może każdą jarzynę osobno zaprawić i na salaterce kwatarami ułożyć. W takim razie można wziąć na jedną kwatere modrą kapustę, śledzia już nie brać, tylko kwatery przedzielić obranymi z ości sardelami, lub też użyć do przedzielania kwater zielonej pietruszki.

544. Sałata z kartofli z sardelami.

Kartofle ugotowane obrać, pokrajać w talarki, dodać oliwy, octu, pieprzu, usiekanych sardeli, tartą cebulę, trochę drobno siekanych jabłek, cokolwiek cukru, zmieszać wszystko razem, ułożyć na salaterce i ustroić na wierzchu, ułożywszy w kratę obrane z ości sardele.

545. Sałata z śledzia.

Ugotować kartofli, obrać, pokrajać w drobną kostkę; ostrugać kiszonych ogórków, jabłek, wziąć dobrze wymoczonego śledzia, cokolwiek pieczeni cielęcój i szystko drobno pokrajać, dodać trochę kaparów, tartą cebulę, mlecz od śledzia drobno uskrobany i przefasowany przez sitko, octu, oliwy, pieprzu i cukru, wszystko razem wymięszać, ułożyć na salaterce i ubrać cytryną w plasterki krajaną. Jeżeli kto chce, może utrzcć z oliwą parę na twardo ugotowanych żółtek i domięszać.

546. Mizerya z ogórków.

Obrane świeże ogórki pokrajać w cienkie pla-

sterki, posolić dobrze, niech tak niejakiś czas poleżą, potem wycisnąć z nich słoną wodę, włożyć w salaterkę, nalać octem i oliwą, lub śmietaną, popieprzyć, wymięszać i podać. Daleko zdrowsza jest mizerya, jeżeli ją się sparzy gotującą wodą, lecz w tej chwili odlewa się woda.

ROZDZIAŁ XXIV.

WÓDKI I LIKWORY.

Ogólne uwagi.

Pierwszym warunkiem przy robieniu wódek jest używanie spirytusu najwyższej próby, jako też cukru rafinowanego, biorąc do rozpuszczania go kwatere wody na funt cukru; tylko raz go należy zagotować. Za gęsty syrop sprowadza bowiem zcukwienie się wódki i odbiera jej klarowność.

Drugim warunkiem jest aby owoce czy też skórki owocowe lub korzenie nie za długo leżały w spiryтуsie, gdyż przez długie moczenie wydziela się z owocu za wiele kwasu, zatracając właściwy aromat owocowy. Cztery dni zwykle wystarcza do wydobywania aromatu.

Bardzo często się zdarza, że likier, chociaż zrobiony najstaranniej, cukrzeje się w dni kilka nawet. Najlepszym więc sposobem uniknięcia zcukwienia jest używać do likierów zamiast cukru syropu cukrowego, który powinien być biały, przezroczysty. U nas bywa po większej części żółtawy, dla tego tylko do owo-

cowych likierów, lub mocno korzeniami zabarwionych używać go można.

W razie zekrzenia likieru, zlać go w inną flaszkę, na skrzystalizowany cukier wlać wody, aby go pokryła, wstawić flaszkę w rądel z zimną wodą i gotować do rozpuszczenia się cukru, następnie dolać do tego cukru spirytusu w proporcji drugiej połowy i wymieszać wszystko z likierem.

547. Wódka orzechowa.

10 zielonych jeszcze zupełnie orzechów poprzekrawać na 4 części i zaraz kłaść do kwarty najlepszego spirytusu we flaszkę z szerokim otworem; dla tego zaraz kłaść, bo inaczej czernieją. Włożyć kawałek cynamonu długości 3 cale i 2 gwoźdźki, nie więcej. Gdy to postoi w cieniu, co jest zasadą wszelkich wódek, 4 do 5 dni najwyżej, przecedzić przez gęsty muślin lub jedwabne sitko, zrobić syropu z 1 funta, lub jeżeli kto lubi wódkę słodsza z półtora funta cukru i pół kwarty wody, zagotować raz i gorący rozbić przecedzonym spirytusem, wymieszać, ostudzoną przefiltrować w butelki przez bibułę i choć na trzy miesiące zostawić w spokoju, nie używając jej wcale.

548. Gorzka pomarańczowa wódka.

Wlać w gąsiorek kwartę spirytusu najlepszego, dolać do tego trzy kwatery wody przegotowanej i w ten gąsiorek wrzucić z 2ch pomarańczy skrajane żółte skórki. Gąsiorek stać powinien w cieniu bez światła 4 lub 6 dni, nie dłużej, wtedy zlać płyn, cedząc go od razu przez cienki muślin do butelek. Gdyby się okazało, że za wiele ma goryczy, dolać jeszcze pół kwarty spirytusu zmieszanego z kwateryką wody prze-

gotowanej, butelki zakorkować i po 4 tygodniach używać.

Nigdy nie należy skórek na gorzką wódkę moczyć w czystym spirytusie, gdyż z powodu wydzielanego olejku z pomarańczy, dobierając go później wodą, zbieleje jak mleko i zaledwie po roku stania powraca mu klarowność, czego uniknąć można, dobierając wprzód spirytus wodą.

549. Słodka wódka pomarańczowa.

Dwie pomarańczowe skórki, zerznawszy z nich poprzednio część białą, namoczyć w 1 litrze czystego spirytusu. Jeden litr wody zagotować z 1 funtem cukru, zmieszać ze spirytusem, zlanym ze skórek, zlać w butelkę i zakorkować.

550. Wódka ze śliwek reneklodów.

Dojrzałe zupełnie reneklody, to jest już popękane, nalać mocnym spirytusem, tak aby reneklody wypełniały gąsiorek do $\frac{3}{4}$, a spirytusu było pełno, zawsze pomnać na to, aby spirytus dochodził tylko do szyjki, gdyż mógłby gąsiorek pęknąć. Postawić go w ciemnym miejscu na 4 tygodnie, po tym przeciągu czasu zlać spirytus, a będzie wyborna wódka. Na pozostałe reneklody, ułożone w słoju, nalać bardzo gęstego zimnego syropu, a po tygodniu podawać je po wódecie lub po obiedzie jako owoce spirytusowane.

551. Wódka z rajszych jabłek.

Wziąć 1 litr czystego spirytusu, 30 rajszych jabłek przekroić na 4 części i namoczyć w spirytusie na 2 tygodnie; 1 litr wody zagotować z 1 funtem cukru, zmieszać ze spirytusem, zlanym z jabłek, zlać w butelkę i zakorkować.

552. **Wiśniówka.**

Wziąć 1 i $\frac{1}{2}$ litra soku z dojrzałych, tłuczonych z pestkami wiśni, przecedzić przez płócienny worek, żeby sok był zupełnie klarowny i zagotować raz z $2\frac{1}{2}$ funtem cukru. Po wystudzeniu przecedzić go jeszcze raz przez bibułę i następnie zmieszać z 2 litrami czyszczonego żytniego spirytusu i następującą essencją: $\frac{1}{2}$ luta cynamonu, 1 kwintkę goździków przetłuc grubo, namoczyć w $\frac{1}{4}$ litra spirytusu i pozostawić na 24 godzin w ciepłym miejscu; na drugi dzień przecedzić przez bibułę, dolać do wódki, zmieszać razem i pozlewać w butelki lub gąsiorki, popieczętować i zachować. Im wódka starsza tem będzie lepsza.

553. **Śliwowica.**

Dojrzałe zupełnie węgierki nalać spirytusem najlepszym, kładąc ich prawie pełno w gąsiorek. Gdy tak postoją ze 6 tygodni w cieniu, zrobić syropu, biorąc 2 funty cukru i $\frac{1}{2}$ litra wody na 1 litr spirytusowej nalewki śliwkowej, spirytusem rozbierać gorący syrop, wymieszać, przefiltrować, wlać w butelki i schować na pół roku najmniej. Kto chce mieć śliwownicę mocną i mniej słodką, niech bierze 1 funt cukru i $\frac{3}{8}$ litra wody. Pozostałe w gąsiorku śliwki włożyć w słój i nalać syropem tak, aby je pokrył, biorąc 1 funt cukru na $\frac{1}{4}$ litra wody. Po tygodniu będą wyborne śliwki na zakąskę po wódce lub na deser.

554. **Wódka z liści brzoskwiniowych.**

Na jeden litr spirytusu 90 % wziąć garść opłukanych liści brzoskwiniowych, namoczyć je w spiry-

tusie na 2—3 godzin tj. tak długo, dopóki nie nabędzie pięknego zielonego koloru, poczem zlać. Zagotować $1\frac{1}{2}$ funta cukru w $\frac{1}{2}$ litrze wody, wrzucić duży strączek wanilii, wódkę lać na gotujący syrop, przecedzić przez białą flanelę i zlać w butelki.

555. **Benedyktyнка.**

$\frac{3}{4}$ litra spirytusu zmieszać z $\frac{1}{4}$ litra wody. $\frac{3}{4}$ funta cukru zamaczać w wodzie i ugotować na lukier, wlać w niego okowitę, zamieszać i dodać 2 łyżeczki essencji benedyktyнки.

556. **Alasz.**

$\frac{3}{4}$ litra spirytusu zmieszać z $\frac{1}{4}$ litra wody. Ugotować lukier z $\frac{1}{2}$ funta cukru, zmieszać ze spirytusem i wlać 4 krople oleum carvi.

557. **Nalewka wiśniowa.**

Gąsior czysty i suchy napełnić dojrzałymi wiśniami czarnymi, zostawiając w jednej trzeciej części pestki. Nalać to najlepszym spirytusem do pełna i postawić w piwnicy na kilka tygodni od 4 do 6, nigdy dłużej. Po tym przeciągu czasu zlać spirytus, wiśnie włożyć w czysty płócienny worek dość gęsty i wycisnąć z nich wszystkie płynne części rękoma. Pozostały płyn zostawić w słoju na 24 godzin do zupełnego sklarowania, na drugi dzień wymieszać z odlanym spirytusem i pozlewać w czyste suche butelki, a zakorkowawszy dobrze, zalać lakiem i wstać w suchą piwnicę na rok najmniej. Po roku zacząć używać, będzie wyborna.

558. **Nalewka malinowa.**

Garniec dojrzałych, przebranych należycie malin wsypać w gąsior czterogarncowy i nalać lekkim wystudzonym syropem z 6 funtów cukru i 2 garncy wody, dolać pół garnca najlepszego spirytusu, zatkać i postawić na 10 dni w miernie ciepłe miejsce, ale nie na słońcu, kilkakrotnie codziennie klócić, potrząsając gąsiorem. Po 10 do 12 dniach, gdy gąszcz opadnie, a plyn zupełnie będzie klarowny, zlać w butelki, zakorkować mocno i zachować w zimnej a nie wilgotnej piwnicy.

559. **Likier karólkowy.**

Do 2 litrów czyszczonego spirytusu wziąć 4 funty cukru i za 5 fen. olejku karólkowego, który poprzednio trzeba wlać w spirytus i dobrze z nim wymieszać. Cukier zagotować na syrop z 1 litrem wody i po wystudzeniu zmieszać z spirytusem.

560. **Likier miętowy.**

Wziąć $\frac{3}{8}$ litra spirytusu rektifikowanego, dolać do tego 50 kropli essencji miętowej i mocno w butelce zmieszać; 280 gramów cukru twardego ugotować w $\frac{1}{2}$ litrze miękkiej wody, resztę co brakuje do 1 litra dolać zimnej wody — i postawić aby się ustala.

561. **Likier waniliowy.**

Pół łuta wanilii pokrajaną na kawałki długości 1 centimetra zalać kwaterką spirytusu i postawić w pokoju w cieniu na 6 dni. Wziąć 4 lub 5 funtów cukru najpiękniejszego, porąbanego w kawałki,

nalać kwartą wody, a gdy się tylko cukier zagotuje odstawić i rozbierać go dwoma kwartami spirytusu powoli, aby się klarował, dolać zaraz ów spirytus, w którym mokła wanilia, i wszystko razem wymieszawszy filtrować przez bibułę; następnie zlewać we flaszki, korkować i zostawić na pół roku najmużej nietknięte.

562. **Likier pomarańczowy.**

Wziąć 1 litr czyszczonego żytniego spirytusu, namoczyć w nim z dwóch pomarańczy cienko skrajaną żółtą skórę i niech tak stoi tydzień lub dwa. Zagotować na syrop 2 funty cukru z $\frac{1}{2}$ litrem wody, a po wystudzeniu zmieszać go z spirytusem, który trzeba poprzednio zlać z skórek pomarańczowych.

563. **Likier pomarańczowy na araku.**

Wziąć 2 litry araku, po 3 marki litr, wrzucić do niego cienko skrajane żółte skórki pomarańczowe i zostawić je w nim przez 2 tygodnie. Umaczać w wodzie 4 funty cukru, zagotować go na syrop, wyszumować, arak zlać z skórek i wlać w gorący syrop; gdy wystygnie przelać likier przez bibułę, pozlewać w butelki i opieczetować. Można do niego dolać syropu ananasowego $\frac{1}{4}$ litra, lecz w takim razie trzeba dodać araku $\frac{1}{4}$ litra.

564. **Domowy likier kawowy.**

Upalić nie zbyt mocno $\frac{1}{4}$ funta najlepszej kawy „mokka“ i na gorącą jeszcze, wyrzuconą wprost z piecyka na salaterkę, nalać 1 litr najlepszego spirytusu, przykryć dobrze talerzem i zostawić w spokoju 2 godziny. Trzy funty cukru zalać 1 litrem

wody, rozpuścić na ogniu do gęstości syropu zwykłego, wlać go w wazę i rozbierać powoli $\frac{1}{2}$ litrem czystego spirytusu, następnie dolać ów litr zlany z kawy, dobierając ciągle powoli, aby syrop klarował się sam przez się. W końcu przefiltrować przez szwedzką bibułę, kładąc ją w lejek, i schować zakorkowany na pół roku, po którym to czasie będzie wyborny do użycia.

565. Likier malinowy.

Wyciśnięte maliny precedzić przez muślin, wziąć tyle cukru miłkiego, ile szklanek tego soku, zagotować razem na syrop i w przestudzony lać spirytus z dodaniem takiej ilości wody, ile było malinowego soku.

566. Likier poziomkowy.

Napełnić butelkę świeżymi poziomkami, zalać spirytusem i postawić na 2 dni w ciepłym miejscu. Potem zcedzić ten spirytus i dobrać syropem zrobionym z 4 funtów cukru i kwarty wody.

567. Likier wiśniowy.

Wiśnie utłuc razem z pestkami, sok wycisnąć przez płótno, a dalej postępować jak z likierem malinowym.

568. Likier cytrynowy.

Z 2 cytryn skroić cienko żółtą skórkę i namoczyć w kwarcie najcieńszego spirytusu. Po kilku dniach ugotować syrop z 2 funtów cukru i kwarty wody, zmieszać ze spirytusem i pozostawić na 48 godzin. Potem przepuścić likier przez flanelę i pozlewać w butelki.

569. Arak sztuczny.

Kwartę najlepszego spirytusu dobrać pół kwartą wody przegotowanej i zabarwionej kieliszkiem karmelu rzadkiego, otrzymanego z ćwierć funta spalonego na rumiano cukru. Gdy to dobrze wymieszane wygryzie się, dolać bardzo mały kieliszek od likieru essencyi arakowej, sprzedawanej w składach aptecznych i także mały kieliszek essencyi ponczowej, wymieszać, zapieczętować butelki, a będzie ich dwie, i zostawić na pół roku. Będzie to zwyczajny dobry arak do użytku domowego.

Za wiele essencyi arakowej popsuje arak, lepiej mniej aniżeli za wiele.

570. Essencja poziomkowa.

Piękne, dojrzałe poziomki obsypują się cukrem miłkim, po upływie 24 godzin zlewa się ta essencja do butelek i zalewa arakiem, licząc kieliszek araku na $\frac{1}{2}$ litra essencyi, następnie korkuje się szczelnie, zalewa pakiem i przechowuje w chłodnym miejscu. Używa się do herbaty lub do wyrabiania lodów w porze zimowej.

ROZDZIAŁ XXV.

R Ó Ź N E

NAPOJE, LODY I PRZYSMAKI.

571. Kawa na zimno lub zamrożona.

Wziąć $\frac{1}{4}$ funta najlepszej kawy palonej, ugotować zwyczajnym sposobem w 1 litrze twardej wody,

przecedzić przez serwetę, osłodzić podług upodobania i zastudzić na lodzie. Osobno ubić na pianę 1 litr dobrej świeżej śmietanki i podając kawę wymieszać z śmietanką i nalewać kawę łyżką wazową w filiżanki. Chcąc kawę podać zamrożoną, można w ten sam sposób przyrządzić, a po zmieszaniu kawy z śmietanką wlać w puszkę i zamrozić cokolwiek. Można ją jeszcze i w ten sposób przyrządzić: $\frac{1}{4}$ funta kawy ugotować w 1 litrze wody, osłodzić $\frac{1}{2}$ funtem cukru i przecedzić, a po ostudzeniu wlać w puszkę i zamrozić cokolwiek; osobno zaś zamrozić zaprawioną z cukrem śmietaną, kawę wlać w filiżanki i na każdą włożyć zamrożonej śmietany.

572. Czekolada.

Najzdrowsza czekolada jest gotowana na mleku lub wodzie bez żółtek. Wziąć $\frac{1}{2}$ funta dobrej waniliowej czekolady, połamać w kawałki lub utrzeć na tarce; zastawić 1 litr mleka lub wody i gdy jest ciepłe, wrzucić czekoladę, kwirłać ciągle aż się czekolada zapieni i rozpuści, nalewać w filiżanki i podać. Można ubić gęstą śmietanki na pianę i włożyć na wierzch na każdą filiżankę łyżeczkę.

573. Orszada.

Sparzyć $\frac{1}{2}$ funta słodkich i parę gorzkich migdałów, obrać z łupin, utrzeć w donicy z paru łyżkami wody i 12 łutami cukru, rozprowadzić 1 litrem wody i przecedzić przez sitko.

Chcąc orszadę robić na przechowanie, robi ją się w następujący sposób: Funt słodkich, 2 łuty gorzkich migdałów, sparzyć, obrać z skórek, usiekać dro-

bno i utrzeć w donicy, dolewając po trochu $\frac{1}{4}$ litra wody. Do téj masy wsypać 3 funty miazgkiego cukru, postawić w łańdźle na ogniu i mieszać ciągle dopóki dobrze nie zgęstnie; póki jeszcze ciepła związać w wálki w sztywny papier. Biorąc ją do użytku rozprowadzić wodą i przecedzić przez sitko.

574. Chaudeau.

Na kieliszek wina francuskiego wziąć 2 żółtka i 1 łót cukru. Żółtka dobrze z cukrem ubić, dolać wina, znów dobrze rozbić, przelać w wysoki garnek porcelanowy lub polewany i bić na węglach tak długo, aż pójdzie w górę i zacznie dobrze gęstnieć, natenczas nalać w szklanki i zaraz podać.

575. Kardynał ananasowy.

Ostrugać ananas, pokrajać w plasterki, posypać cukrem i niech tak stoi jakiś czas. Skórki ananasowe wygotować w $\frac{1}{4}$ litrze wody, przecedzić i po ostudzeniu zmieszać z cukrem, rachując na flaszkę wina 12 łutów cukru. Wino można wziąć reńskie i szampana. Pokrajany ananas włożyć w wazę, zmieszać razem z winem i wygotowanym smakiem ananasowym i wystudzić kardynał na lodzie.

576. Poncz zwyczajny.

Otrzeć o 4 cytryny 1 funt cukru, umaczać go w wodzie i zagotować na syrop, potem wylać w wazę i dolać najlepszego araku 1 litr, wcisnąć przez muślin sok z 4 cytryn, przykryć pokrywą i niech tak stoi kwadrans. Po tym przeciągu czasu zlać esencję w butelki i w razie potrzeby dobierać wody

z samowaru. Jeżeli kto chce poncz zaraz użyć, to może cukru nie gotować, tylko wziąć trzy litry gotującej wody, cukier rozpuścić, sok wcisnąć, zmieszać z arakiem i nalewać w szklanki. Dobry jest także poncz bez dodania soku cytrynowego, tylko dla zapachu otrzeć cukier o cytryny.

577. Poncz z winem czerwonym.

Zagotować 3 litry wody z $1\frac{1}{2}$ funtem cukru, otartym o skórkę z jednej cytryny, wlać 1 litr dobrego araku, flaszkę czerwonego wina i zagotować razem. Pokrajać w wazę 2 pomarańcze w talarki, wlać do wazy zagotowany poncz i podać ciepły.

578. Poncz zamrożony.

Zagotować 1 funt cukru otartego o cytrynę z $\frac{1}{2}$ litrem wody, wyszumować, a po wystudzeniu zmieszać z sokiem z 3 cytryn, przecedzić przez sitko, wlać do puszkę i zamrażać jak zwykle. W czasie zamrażania wlewać po trochu butelkę wina reńskiego z dodaniem $\frac{1}{4}$ litra najlepszego araku, albo kieliszeczek maraskino, wymieszać łąpatką z lodami i podać.

579. Sposób robienia lodów.

Do robienia lodów trzeba mieć ceber ze szponem, aby rozpuszczoną wodę wypuszczać. Puszka powinna być cynowa lub miedziana pobielana, a łąpatka do rozbijania z twardego drzewa. Lód trzeba potłuc na drobne kawałki, wsypać na spód w ceber, mocno posolić, aby się prędko nie rozpuszczał; dopiero wstawić puszkę, obłożyć lodem, nie zapomniawszy go posolić. Skoro plyn na lody jest gotowy, można

próbować, nalewając cokolwiek z niego do wpuszczonej w lód puszkę i kręcić żeby zastygł. Jeżeli zamrożona masa wzięta w palce będzie się rozcierała jak masło, wtenczas dobra, jeżeli będzie śnieżkowata, to dowód, że za mało cukru; wtenczas dolożyć cukru w przygotowaną masę, rozgrzać, żeby się rozpuścił, ostudzić i dopiero wlać do puszkę. Przygotowaną i ostudzoną masę na lody wlać w puszkę i kręcić pokrywką. Za kwadrans otworzyć puszkę ostrożnie, żeby sól w nią nie wpadła, zeszkrobać łąpatką masę zastygającą z boków i na dnie, wymieszać dobrze z całą masą, nakryć pokrywą i znowu kręcić; za kwadrans znowu to powtórzyć, wybijając łąpatką masę i to powtarzać kilka razy, dopóki nie będzie grupek i masa cała będzie wszędzie równa; natenczas jeszcze puszkę parę razy pokręcić, obsypać solą, obłożyć lodem i tak zostawić do chwili wydania.

Chcąc podać lody w słupach, trzeba wyjąć puszkę z lodu, obetrzeć serwetą umaczaną i wyciśniętą z gorącej wody, otworzyć puszkę i przewrócić ją do góry dnem na półmisek.

Robiąc dwojakie lody w jednej puszcze, trzeba wpieryw jedno robić, potem drugie. Jeżeli lód w czasie roboty topnieje, wypuścić wodę przez otwór i dolożyć świeżego lodu. Przedewszystkiem nie żalować soli, gdyż ona tęgość lodów podtrzymuje. Sam lód ściałby ją na masę śnieżną i prędkoby się rozpuściły. Im mocniej lody łąpatką się wybijają w czasie robienia, tem lepsze będą. Lody z soków lub jagód robione, więcej wymagają cukru jak śmietankowe. Daleko jest łatwiej zamrażać lody w maszynkach będących teraz w używaniu, przy których znajduje się obszerny opis, co do sposobu postępowania sobie

z niemi. Wszelkie owoce aromatyczne używają się do lodów w czasie zimy zakonserwowane; sok smażony z cukrem nie odpowiada wymaganiom, gdyż nie zawiera w sobie tyle aromatu. Przygotowując więc konserwę do lodów z malin lub poziomek, należy świeży a zupełnie dojrzały owoc przetrzeć przez sito tak, aby żadna pestka nie przeszła, a jednak gąszcz owocowy został przetarty. Zaraz ponakładać w mocne fiolki, zostawiając u góry na 3 palce wolnego miejsca, gotować w kociołku od zagotowania minut 15. Zachować w suchy piasek i używać zimą. Takich konserwów używają cukiernicy do cukierków.

580. Lody śmietankowe.

Wziąć 2 litry śmietanki, rozbić dobrze z 10 żółtkami, $1\frac{1}{4}$ funta mialkiego cukru, wstawić na wolny ogień i męszać dopóki masa dobrze się nie ogrzeje i zacznie gęstnieć, lecz nie gotować; w końcu ogrzewania wsypać kawałek utłuczonej i przesianej wanilii, masę przez sitko przecedzić i studzić męszając ciągle; skoro masa ostygnie, wlać ją do puszek i zamrażać sposobem wskazanym w ogólnej informacji o lodach.

581. Lody cytrynowe lub pomarańczowe.

Otrzeć 1 funt cukru o cytrynę i rozpuścić go w 1 litrze wody; zagotowawszy wodę parę razy, następnie ostudzić, wcisnąć sok z 5 cytryn, przecedzić przez gęste sitko, wlać do puszek, próbować i zamrażać. Pomarańczowe robią się w ten sam sposób co cytrynowe; bierze się do nich 3 pomarańcze i 2 cytryny.

582. Lody czekoladowe.

Utrzeć na tarce 2 funty dobrej waniliowej czekolady, wlać 2 litry gotującej śmietanki i męszać aż się roztopi. Rozbić 9 żółtek z $1\frac{1}{4}$ funtem mialkiego cukru, postawić na ogień i męszać ciągle dopóki nie zgęstnieje. Potem przecedzić, ostudzić i postąpić dalej jak wyżej opisano.

583. Lody poziomkowe lub malinowe.

Najlepsze są lody z surowego soku. Zagotować $1\frac{1}{4}$ litra wody z 1 funtem cukru, skoro przestygnie, zmęszać z $\frac{1}{2}$ litrem soku wyciśniętego z malin lub porzeczek, wcisnąć sok z jednej cytryny i zamrażać dalej jak zwykle. W niedostatku świeżych jagód można użyć soków, lecz jeżeli sok jest z cukrem, to wziąć zaledwie $\frac{1}{2}$ funta cukru do tej samej ilości wody i $\frac{1}{2}$ litra soku. Najlepsze są soki surowe z jagód do lodów, zachowane w ten sposób, jak w opisie o lodach podano.

584. Melon z lodami.

Elegancki sposób podania lodów melonowych. Dojrzały melon ananasowy, to jest siatkowy, wydrążyć ostrożnie z pestek i soku, skrajawszy z jednej strony tyle, aby wygodnie można włożyć łyżkę stołową. Następnie obrać go z wierzchniej skórki bardzo starannie, a wtedy środek wypełnić lodami melonowymi. Na lody przetrzeć przez rzadkie druciane sitko dojrzałego melonu. Na 1 funt tej masy zrobić syrop z 1 funta cukru, 1 litra wody i 2 cytryn, gdy wystygnie zmęszać z tartą masą melonową, przefaso-

wać przez sitko, następnie wlać w puszkę i robić zwyczajnym sposobem lody. Chcąc spróbować czy lody będą dobre, trzeba przed wymieszaniem syropu z masą owocową włożyć odrobinę tej mieszaniny w puszkę, zakręcić, a gdy zastygać zacznie, wziąć w palce; jeżeli się będzie rozcierać jak masło, to lody dobre, jeżeli zaś masa w palcach będzie śnieżkowata, to znaczy że za mało cukru, dolożyć go do syropu samego, rozgrzać aby się rozpuścił, ostudzić, wymieszać z sokiem owocowym, wlać w puszkę i postępować jak zwykle.

585. Migdały palone w cukrze.

Ile funtów cukru, tyle funtów migdałów. Cukier zmaczać wodą, ugotować na gęsty syrop i próbować maczając drewno w cukrze a następnie w wodzie; jeżeli cukier zaraz od drewna odpadnie, to wtenczas dobry. Otrzeć migdały z pyłu czystą serwetą, wrzucić w rądel i mieszać ciągle, dopóki nie zaczną wysychać, potem zdjąć z ognia i mieszać aż zupełnie uschną; wtenczas wsypać garść tartego cukru, znów na ogień wstawić i mieszać ciągle aż się cokolwiek zrumienia, wtedy zdjąć z ognia, wyłożyć na półmisek i pooddzielać jedne od drugich.

586. Nuga waniliowa.

Wziąć $\frac{1}{2}$ funta orzechów włoskich lub laskowych, grubo pokrajanych i podsuszonych w piecu, oraz migdałów pokrajanych również w piecu podsuszonych. Cukru $\frac{3}{4}$ funta porąbać na kawałki, polać trochę wody i gotować na dużym ogniu do słabego koloru karmelu; zagotować $\frac{1}{2}$ funta miodu, wlać do wrzącego cukru, dobrze wymieszać i odstawić aby trochę

wystygło. Ubić pianę z 15 białek w dużym rądlu, wlewając nitkami gorący cukier z miodem, postawić na lekki ogień i mieszać ciągle drewnianą łopatką, aby do dna i brzegów nie przyschła; dodać cokolwiek utłuczonej wanilii, mieszać przez 2 godziny, dopóki nie zacznie gęstnieć i zmniejszy się o połowę. Wtenczas wziąć odrobinę tej masy na drewno i umaczać w zimnej wodzie; skoro masa będzie giętka jak surowe ciasto drożdżowe, wtenczas wsypać migdały i orzechy, mieszać ciągle, poczem kłaść gorącą masę na opłatki i to dość wysoko, nakryć długim opłatkiem i położyć w suche miejsce.

587. Marcepany domowe.

Wziąć 1 funt migdałów słodkich i kilka gorzkich; migdały sparzyć, obrać z łupin, osuszyć i na delikatnej tarce utrzeć lub utłuc na miazgę. 1 funt mialkiego cukru przesiać, zmieszać z migdałami, wlać 2 łyżki różannej wody, mocno ręką wygnieść, przykryć i tak przez noc zostawić. Nazajutrz znów przez kwadrans mocno ugniatać, wlać 3 krople różanego olejku, wyłożyć na stolnicę, wziąć kawałek masy, wywałkować walkiem lub ręką, wyplaszczyć na pół palca grubości i wykrawać foremką rozmaite figury. Osobno zrobić z tej masy wąską obwódkę dość wysoką, ukarbować nożem, każdy marcepanik obłożyć obwódką i przytwierdzić ją mocno. Zrobione marcepany włożyć na czyste drewniane deneczka i piec na tych deneczkach następującym sposobem: Wziąć dużą pokrywę, którąby denko zupełnie przykryła, nakryć nią obróciwszy dnem do góry ułożone na denko marcepany, nałożyć na pokrywę rozpalo-

nych węgli i trzymać dopóty, aż się obwódki zarumienia, a masa zbieleje. Gdy się tak zapieką, natychmiast trzeba na marcepany nalewać lukier, ubierać konfiturami i znowu dla podsuszenia lukru postawić je pod pokrywą i trzymać dopóki lukier nie zacznie błyszczeć i nie zasuszy się z wierzchu. Na lukier bierze się $\frac{1}{4}$ funta cukru, trochę wody różanej i trze się razem przez parę godzin, im dłużej tem lukier lepszy.

588. Makaroniki.

Wziąć 1 funt słodkich migdałów, 2 łuty gorzkich, sparzyć, obrać z łupin i utłuc mialko w morderzu lub utrzeć w donicy z kilku grupkami cukru i paru kroplami wody różanej, domieszać 1 funt cukru mialkiego przesianego i z 4 lub 5 jaj białka ubite na pianę, uważając, aby masa była gęsta, kłaść na opłatki lub papier wywoskowany małe okrągłe kupki i piec w letnim piecu tak, aby się zrumieniły. Można na każdy makaronik położyć plasterek skórki pomarańczowej. Chcąc zdjąć makaroniki, odwilża się papier od spodu, a z łatwością odejdą.

589. Makaroniki czekoladowe.

Robią się w ten sam sposób jak poprzednie, tylko dodaje się $\frac{1}{4}$ funta tartej czekolady i jeżeli masa za gęsta, bierze się 1 lub 2 białka więcej.



ROZDZIAŁ XXVI.

PIECZYWO.

Głównymi warunkami udania się pieczywa są: po pierwsze mąka im jest w lepszym gatunku, tem pieczywo sporsze, czyli więcej wydaje; powtóre mąka musi być sucha i wygrzana na kilka dni przed pieczeniem, następnie przesiana przez sito. Drugim warunkiem są dobre młódzie, następnie długie ubijanie ciasta, a w końcu ważną jest rzeczą zastosowanie pieca. Naczynie do zarabiania powinno stać poprzednio w ciepłym miejscu, jako i wszystkie przybory do placków. Masło należy brać świeże, szczególnie jeżeli się nie klarowane tylko tarte używa. Masło do tarcia trzeba poprzednio dobrze z soli wypłókać, poczem włożywszy w dobrze wysuszoną doniczkę, lub garnek kamienny, postawić w ciepłym miejscu, aby zmiękło, następnie utrzeć na śmietaną. Chcąc masło do ciast sklarować, trzeba je na letnim miejscu roztopiać, lecz lepiej nie zagotować, a skoro się szum wybije na wierzch odstawić, żeby się ustalo, z wierzchu zebrać szum i zlać ostrożnie, zostawiając osad w rądlu.

Jaja trzeba po jednym nad osobnym naczyniem — oddzielając białka od żółtek — rozbijać, aby czasem zepsute do masy się nie dostało. Następnie ubija się żółtka razem z cukrem do białości.

Młódzie muszą być świeże, ani kwaśne, ani gorzkie, poznać to można po zapachu. Chcąc się lepiej przekonać czy dobre, wrzucić grupkę młodzi w wodę; jak pójdą prędko w górę, to są dobre, jeżeli zaś spadną, to są nie do użycia.

Do odmierzonych wedle potrzeby młodzi, wlać trochę mleka, dwie łyżeczki cukru, rozrobić dobrze i wlać na wierzch w przeznaczoną na pieczywo mąkę, rozrobić z trochę mąki i dać podrość, lecz nie wysilić się zbyt. Następnie wlać żółtka ubite poprzednio z cukrem, przeznaczone mleko i ubijać ciasto przynajmniej przez 15 minut; poczem domieszać masło i znów ubijać przez 15 minut; bo od dobrego ubijania zależy pulchność ciasta.

Po ubiciu przykrywa się ciasto wygrzany obrusem, stawia w ciepłym, lecz nie zanadto gorącym miejscu, bo przez prędkie pędzenie młodzi tracą swoją działalność, a ciasto robi się wiśne i suche. Po wyruszeniu nakłada je się w doniczki, wysmarowane poprzednio masłem lub fryturą, obsypane bułką, lub rozkłada na blachy, wysmarowane skórą świeżej słoniny, stroi podług upodobania i stawia jeszcze raz do wyruszenia przed pieczeniem. Jednak nie jest to potrzebnem, aby ciasto dwa razy się ruchało, można też zaraz po ubiciu nakładać je w doniczki lub rozkładać na blachy, dać im się wyruszyć i wstawić do pieca, a będą równie dobre.

Ciasto na struclę powinno być bardzo twardo zrobione, aby zaledwie okulnąć się dało, na placki może być dosyć wolne, na baby zaś próbować je w ten sposób: wziąć ciasto w rękę, ścisnąć je dobrze, jeżeli galeczka z ciasta, która się nad ręką utworzy nie opadnie, tylko stanie, wtenczas jest dobre, jeżeli zaś opadnie, to za rzadkie, trzeba dodać mąki.

Piec do ciasta a w szczególności do bab lub struclę — po mocnym wypaleniu sosnowem długim drzewem, rozrzucić węgle po całym tle, zamknąć rury, drzwiczki i wszelkie lufta — zostawić tak dłu-

go, aż się węgle zpopieją, wtedy dopiero wymiatać sam gorący popiół i natychmiast stawić ciasto do pieca. Tym sposobem piec będzie wszędzie równy i dostatecznie wygrzany. Jednakowoż nie powinien być za gorący, szczególnie do tłustych bab, bo ciasto zczerwienieje; ciasto drożdżowe powinno jeszcze w piecu rosnać. Po wypaleniu i wymieceniu pieca próbować go w ten sposób: wrzucić garść mąki, jeżeli trzaska i pali się to za gorący, jeżeli zaś mąka tylko prędko zrumieni się, to dobry. Przy wsadzeniu do pieca, szczególnie delikatnych babek, trzeba wystrzegać się wstrząśnienia, aby nie opadły, i przy wyjmowaniu tę samą ostrożność zachować. Lekkich bab nie trzeba wyjmować z formy ciepłych, tylko położyć do ostudzenia z formą na bok, na miękką poduszkę, i obracać formę od czasu do czasu, żeby z wszystkich stron zastygła. Jeżeli młodzi są dobre, to całe pieczywo bab z zarabianiem nie powinno trwać dłużej nad 8 godzin, jeżeli młodzi nie dość mocne, to czasem i do 12 godzin trwa. Temperatura gdzie baby rosna powinna być 20—25 stopni Reamura. Dla nadania babom lub ciastom pięknego pozoru, trzeba je lukrować.

Ciasta na pianie i rozcierane powinny się wyrabiać w jedną stronę i mieszać dopóty, aż żółtka z cukrem zbieleją. Skoro się mąka pszenna lub kartoflana sypie, natenczas przestać wycierać i tylko tyle wyrobić, aby mąka się zmięszała. Jeżeli piana wchodzi do ciasta, wkładać ją, przesypując mąką i delikatnie z góry na dół wymieszać; włożyć natychmiast masę do formy i wstawić do pieca.

Migdały sparzone i wyluszczone trzeba osuszyć, a tłukąc je skrapiać wodą lub białkiem, aby oleju nie puszczały.

590. Chleb na młodziach.

Wziąć 8 litrów suchej wygrzanej mąki, rozrobić z 2 litrami mleka lub wody 50 gramów młodzi, wsypać soli, karólku lub kopru podług upodobania, wyrobić ciasto doskonale i postawić w ciepłym miejscu, żeby podrosło. Po dostatecznym wyrośnięciu ciasta, wziąć mąki na stolnicę, wyrobić lekko bochenki, a po dostatecznym wyrośnięciu bochenków, wsadzić je w gorący piec do upieczenia. Bochenki można od czasu do czasu smarować gorącą wodą, a będąc grubo zapieczoną skórkę. Można je też tylko wsadzając do pieca posmarować jajkiem rozbitym z wodą.

591. Bułeczki wiejskie.

Przesiać $6\frac{1}{2}$ funta mąki, wlać w środek w mąkę $\frac{1}{2}$ litra mleka, rozrobiwszy w nim 8 łutów młodzi, wymieszać z trochę mąki i pozostawić aż się podmłoda ruszy. Ubiwszy poprzednio do białości 10 jaj z 1 funtem cukru, wlać w ciasto jako i $\frac{3}{4}$ litra mleka i bić ciasto doskonale. Późem dodać $\frac{3}{4}$ funta masła, poprzednio na śmietaną utartego, znów doskonale ubijać, robić bułeczki, okulnąwszy je lekko w mące, kłaść na blachę masłem wysmarowaną i po doskonałym wyruszeniu posmarować je jajkiem i upiec w nie zbyt gorącym piecu.

592. Bułeczki parzone.

Pół litra mąki sparzyć $\frac{1}{2}$ litrem mleka i wymieszać doskonale, żeby gruzelków nie było. Po wystudzeniu wlać 83 gr. młodzi rozrobionych z trochę mleka i dać się wyruszyć. Następnie wlać z $\frac{1}{2}$ funta klarowanego masła, $\frac{1}{4}$ litra mleka, z 1 mendela

jaj żółtka ubite z $\frac{1}{2}$ funtem cukru, szczyptę soli, dosypać $3\frac{1}{2}$ litra pięknej, wygrzanej i przesianej mąki, ubić doskonale, pozostawić aby podrosło, potem robić bułeczki, znów dać im wyrosnąć, posmarować jajkiem i upiec. Po upieczeniu zdejmować je zaraz z blachy. — Ciasto nie powinno być za wolne, lecz bułeczki też nie zanadto nagniecone.

593. Sucharki.

Funt pięknej, przesianej mąki rozrobić z 30 gr. młodzi i $\frac{1}{2}$ litrem mleka. Skoro się ruszy wbić 2 całe jaja, dodać $\frac{1}{4}$ funta wymoczonego masła, 60 gr. cukru, trochę soli, dosypać jeszcze $\frac{1}{2}$ funta mąki i zagnieść na tęgie ciasto. Okulnąć w kształcie okrągłego wałka, położyć na masłem wysmarowaną blachę i postawić do wyruszenia. Po wyruszeniu posmarować żółtkiem i upiec w średnio gorącym piecu. Po wystudzeniu krajać w sznytki średniej grubości, poukładać jedną obok drugiej na blaszce i wstawić w gorący piec do obrumienienia; musi to jednak nastąpić nagle, aby się nie wysuszyły.

594. Struclę dobre nienakładane.

Wziąć 5 fantów mąki przesianej i wygrzanej, rozrobić w środku podmłodę z $\frac{3}{4}$ funta młodzi, rozrobionych w $\frac{1}{4}$ litrze mleka, po wyrośnięciu wlać z $1\frac{1}{2}$ mendela jaj żółtka, poprzednio rozbite z $1\frac{1}{2}$ funtem cukru, wrzucić 8 łutów gorzkich migdałów sparzonych, obranych i utartych na tarce, kto chce może i rodzenków sultanek dodać i bić całą masę doskonale. Następnie dodać $1\frac{1}{2}$ funta masła wymoczonego w soli i utartego na śmietaną; jeżeli po-

trzeba dolać mleka, lecz ciasto musi być bardzo gęste, aby się strucle nie rozlewały, znów bić ciasto przez kwadrans i postawić do wyruszenia, poczem robić strucleki. Lekko je okulnawszy, dać im się wyruszyć, poczem posmarować jajkiem lub masłem, posypać krawanami migdałami i piec.

595. Strucle nienakładane tańszym kosztem.

Wziąć 5 funtów cesarskiej przesianej mąki, rozrobić w środku mąki podmlodę z $\frac{1}{2}$ funta młodzi rozbitych w $\frac{1}{4}$ litrze mleka i niech podrośnie. Pięć żółtek i pięć całych jaj ubić z $1\frac{1}{2}$ funtem cukru do białości, wlać w mąkę, dolać $\frac{3}{4}$ litra mleka i bić ciasto doskonale. Po dostatecznym ubiciu dodać $\frac{3}{4}$ funta masła świeżego, poprzednio z soli wymoczonego i utartego na śmietaną, znów bić, domieszać $\frac{1}{2}$ funta rodzenków sultanek i postawić żeby podrosło. Po wyrośnięciu robić strucle wyżej podanym sposobem.

596. Strucle nakładane makiem lub masą migdałową.

Rozrobić w 5 funtach cesarskiej mąki podmlodę z $\frac{3}{4}$ funta młodzi i $\frac{1}{2}$ litra mleka, po wyruszeniu wlać z dwóch lub jednego mendela jaj żółtka poprzednio rozbite z 1 funtem cukru, dodać $\frac{1}{4}$ funta gorzkich migdałów utartych na tarce i bić ciasto doskonale, następnie dodać 1 funt masła utartego na śmietaną, wypłukanego z soli, jeżeli potrzeba dolać mleka, tak aby ciasto było gęste i prawie lekko wałkować się dało, jeszcze dobrze bić i postawić do wyruszenia. Po wyruszeniu rozłożyć ciasto na stółnicy, nałożyć masy, lecz tylko na jedno przetożenie, zwinąć wąsko, położyć na blachę i po wyrośnięciu posmarować, posypać migdałami i upiec.

Na strudel z jednego funta mąki wziąć 10 łutów migdałów, oparzyć, obrać z lupin, utrzeć na masę, dodając dużo cukru, w końcu trochę piany z białek, wanilii, wymieszać dobrze, i nałożyć na strudel; masa musi być gęsta.

Maku na funtowy strudel bierze się $\frac{1}{2}$ litra; sparzyć go poprzednio, utrzeć w donicy, wymieszać z cukrem, cynamonem lub kilku gorzkimi tartami migdałami, 2 łyżkami klarowanego masła, nałożyć strudel, zwinąć wąsko i gdy podrośnie, wstawić do gorącego pieca najmniej na 3 kwadransy. Wyjąwszy z pieca posmarować gęstym lukrem z przesianego cukru i odrobiny wody.

597. Strucle nakładane mniej dobre.

W pięciu funtach mąki rozrobić jak poprzednio podmlodę z $\frac{1}{2}$ funta młodzi i $\frac{1}{4}$ litra mleka. Skoro się ruszy wlać żółtka z 12 jaj rozbite z 1 funtem cukru, ubić ciasto doskonale, następnie dodać 7 łutów gorzkich migdałów, utartych na tarce, 1 funt masła wymoczonego, utartego na śmietaną, dolać mleka tyle, aby ciasto było gęste, ubić doskonale i postawić do wyruszenia. Następnie wziąć ciasto, robić strucleki, nakładać masą, zwinąć wąsko i kłaść na blachę masłem wysmarowaną. Po dostatecznym wyruszeniu upiec.

598. Placki lub babki które się długo konserwują.

Wziąć 6 funtów najpiękniejszej mąki pszesianej i wygranej. Rozbić $\frac{1}{4}$ litrem mleka $\frac{3}{4}$ funta młodzi, wlać w mąkę, z trochę mąki w środku rozro-

bić i pozostawić tak aby podmłoda podrosła. Po wyruszeniu podmłody wlać w nią z 4 mendeli jaj żółtka ubite poprzednio z 2 funtami cukru, wsypać 200 gr. gorzkich migdałów utartych na tarce, poprzednio sparzonych i obranych z łupin, dolać jeszcze 1 litr letniego mleka (jeżeli na babki to mniej mleka, bo ciasto musi być bardziej gęste) i bić całą masę doskonale przez 15 minut. Następnie dodać 2 funty masła wymoczonego z soli, utartego na śmietaną, znów bić ciasto pół godziny i jeżeli jeszcze za gęste dolać mleka i postawić aby podrosło. Po wyrośnięciu kłaść w doniczki masłem wysmarowane i bułką wysypane i znów postawić do wyrośnięcia, lecz nie na gorące miejsce, bo ciasto zecerwienieje. Piec je w nie zbyt gorącym piecu, bo ciężkie ciasto musi mieć piec wolniejszy. Chcąc mieć placki z tego ciasta, rozkładać je na blachy masłem wysmarowane, żeby były wszędzie równe i stroić podług upodobania: rodzenkami małymi, krajanami lub siekanami migdałami, umieszanymi z cykatą drobno krajaną. Migdały i rodzenki posypują się grubo cukrem umieszanym z cynamonem tłuczonym lub wanilią. Można także do posmarowania użyć masy umieszanej z białek z cukrem i drobno krajanami migdałami lub też masy z masła klarowanego ubitego na pianę z cukrem, albo wziąć masła klarowanego $\frac{3}{8}$ litra, cukru $\frac{3}{4}$ funta, mąki $\frac{1}{2}$ litra, tak aby masa dała się smarować, (jeżeli kto lubi, trochę kwiatu lub też cynamonu), umieszać dobrze całą masę i smarować nią placek. Masę tę trzeba dopiero przed samem smarowaniem z ciepłym masłem umieszać, aby nie ostygła, bo stężeje i źle się smaruje.

Na kruszankę do posypania placka bierze się $\frac{1}{4}$

funta masła wymoczonego, $\frac{1}{2}$ funta cukru mialkiego, $\frac{1}{2}$ funta mąki i wygniata się na kruszankę.

Na posmarowanie blachy placka masą migdałową bierze się 1 funt migdałów; sparzyć je, obrać z łupin, usiekać drobno i utrzeć w donicy, syjąc po trochu $\frac{1}{2}$ funta mialkiego cukru; można dla lepszego utarcia migdałów wlać 3 łyżki mleka. Przed samem smarowaniem domieszać trochę białek ubitych na pianę, lecz masa musi być gęsta; jeżeli kto chce dodać dla zapachu wanilii.

599. Placki równie dobre.

Wziąć 5 do 6 funtów cesarskiej przesianej mąki, tyle ile się wrobi, żeby ciasto nie było za rzadkie. Zarobić podmłodę z $\frac{1}{2}$ funta młodzi, rozrobionych $\frac{1}{4}$ litrem mleka. Skoro podmłoda się ruszy wlać $\frac{3}{4}$ litra mleka, 1 litr żółtek rozbitych do białości z 1 litrem cukru, bić ciasto przez kwadrans, potem wlać 1 litr masła klarowanego, wsypać 200 gr. gorzkich migdałów utartych na tarce, i jeżeli kto chce może dodać $\frac{1}{2}$ funta słodkich także tartych. Po ubiciu dostatecznem postawić, aby podrosło. Po wyrośnięciu nakładać w doniczki lub rozkładać na blachy i ubrać podług upodobania.

600. Placki mniej dobre.

Wziąć 6 funtów mąki, rozrobić podmłodę z $\frac{1}{2}$ funta młodzi i $\frac{1}{4}$ litra mleka, wlać w środek, wymieszać z trochę mąki i postawić aby podrosła. Następnie ubić z 2 mendeli jaj żółtka z 2 funtami cukru, wlać w ciasto, wsypać 200 gr. gorzkich tartych migdałów, dolać 1 litr mleka i bić całą masę

doskonale. Następnie dodać $1\frac{1}{4}$ funta masła utartego na śmietaną lub $\frac{3}{4}$ litra sklarowanego i jeżeli ciasto za gęste, jeszcze mleka, bić ciasto przez 15 minut i postawić aby podrosło. Po wyrośnięciu rozkładać je na blachy lub w doniczki; stroić podług upodobania i po dobrem wyrośnięciu wstawić w piec do upieczienia.

Bardzo dobre są też placki w ten sposób pieczone: Na 6 funtów mąki wziąć $1\frac{1}{2}$ funta masła, $1\frac{1}{2}$ funta cukru, 18 jaj, białka ubite na pianę, 10 łutów gorzkich migdałów, $\frac{1}{2}$ funta młodzi, mleka podług potrzeby, wszystko po trosze dobierać i ciągle trzeć w jedną stronę, poczem dać się wyruszyć i kłaść na blachy lub formy.

601. Placek do kawy.

Utrzeć $\frac{1}{2}$ funta masła na śmietaną, wbić 4 całe jaja, $\frac{1}{2}$ funta cukru, $\frac{1}{4}$ litra mąki, trochę cynamonu; wszystko razem dobrze wymieszać, włożyć na blachę masłem wysmarowaną i ogładzić ciasto nożem. Usiekać drobno 4 łuty migdałów sparzonych i obranych z łupin, zmieszać z cukrem i cynamonem, posypać tem placek, i piec go aż nabierze rumianego koloru; zaraz ciepły na blasze pokrajać.

602. Placek do kawy na fryturze.

Wziąć $1\frac{1}{2}$ funta najpiękniejszej mąki, przesiać, wlać w środek mąki 85 gr. młodzi rozrobionych z trochę mleka i postawić, żeby się podmłoda ruszyła. Następnie wlać 6 żółtek poprzednio rozbitych do białości z $\frac{1}{2}$ funtem cukru, wlać mleka, aby ciasto było dostatecznie gęste i po doskonałym ubi-

ciu ciasta dodać $\frac{1}{2}$ funta frytury, poprzednio dobrze utartej na śmietaną. znów bić doskonale ciasto, rozłożyć na blachę, ubrać kruszanką, dać się wyruszyć i wstawić w piec.

Fryturę przyrządza się w ten sposób: wziąć białego świeżego łoju wołowego, wymoczyć dobrze, pokrajać w kawałki i na wolnym ogniu wytopić lecz uważać, żeby się nie smażył, następnie przez sitko przelać i zastudzić.

603. Placek królewski.

Trzeć przez godzinę w jedną stronę 1 funt masła z 1 funtem cukru, $\frac{1}{4}$ funta gorzkich migdałów i 9 żółtek. Następnie ubite białka na pianę domieszać do masy na przemian z 1 funtem mąki kartoflanej i to w ten sposób: biorąc łyżkę białek, łyżkę mąki. Wysmarować blachę masłem, włożyć ciasta grubo na blachę i zaraz wstawić w piec do pieczenia. Póki placek ciepły, pokrajać na kawałki. Cukru z masy trochę zostawić i posypać tem cukrem i siekanymi migdałami placek.

604. Placek przekładany masą migdałową.

Zarobić z 2 funtów mąki ciasto jak na placki zwyczajne. Wysmarować masłem lub świeżą skórką wieprzową blachę głęboką, nałożyć ciasta parzonego lub zwyczajnego na grubość palca, potem masy migdałowej, znów ciasta na palec; posmarować jajkiem, ustroić cykatą w plastry krajaną, krajanymi migdałami, posypać cukrem i jak podrośnie upiec w piecu. Masa migdałowa robi się w ten sposób: 1 funt migdałów sparzonych i obranych usiekać drobno, utrzeć

z $\frac{1}{2}$ funtem cukru na masę, dodać $\frac{1}{2}$ funta usiekanej cykuty, ubić białka na pianę, domieszać lekko i tą masą placek nałożyć; może też być bez cykuty. Chcąc mieć oszczędniej, to i $\frac{1}{2}$ funta migdałów i $\frac{1}{4}$ funta cukru wystarczy na nałożenie jednego placaka.

605. Placek z śliwkami.

Rozwałkować zwyczajne placzkowe ciasto, położyć na blachę wysmarowaną masłem, ułożyć na placu śliwki wylupane z pestek, skórkami do ciasta, posypać cukrem i skoro placek podrośnie wsadzić w gorący piec. Można też zrobić placek z parzonego ciasta. Zaparzyć $\frac{1}{4}$ litra mąki $\frac{1}{2}$ litrem wrzącego mleka, wymieszać, ostudzić, wlać 100 gr. młodzi; skoro podejdzie wbić 6 jaj, 3 żółtka, 3 łyżki masła klarowanego, trochę soli i tyle mąki, aby ciasto było dość tegie; włożyć na blachę wysmarowaną masłem, ułożyć na placu śliwki lub jabłka i posypać cukrem. Można też rozbić parę żółtek, zmieszać z kwaśną śmietaną, połać tem śliwki i wstawić w piec.

606. Placek z serem.

Rozciągnąć na blachę, masłem wysmarowaną, ciasta jak na placki mniej dobrze zarobionego i nałożyć na palec grubo następującą masą: Wziąć twarogu świeżego nie kwaśnego, uwiercić w donicy z kilku łyżkami śmietany, kilku żółtkami, cukrem, cynamonem; można też odrobinę szafranu dodać, wsypać małych rodzenków, umieszać wszystko razem i posmarować na palec grubo tą masą placek. Następnie posypać cukrem, postawić w ciepłe, żeby podrosł i wstawić na godzinę w piec.

Można także robić placek przekładany tą masą w ten sposób: Wysmarować masłem głęboką blachę miedzianą, nałożyć warstwę ciasta, potem sera, znów ciasta, posmarować jajem, posypać krajanami migdałami i jak wyrośnie upiec w piecu.

Masę z sera do placaka można jeszcze tak przyrządzić: umieszać ser z dobrą kwaśną śmietaną, wlać kieliszek araku, łyżkę soku cytrynowego, trochę wanilii, cukru podług upodobania, umieszać dobrze masę i nałożyć nią placek.

607. Placek z mąki kartoflanej.

1 funt masła wymoczonego z soli utrzeć na śmietaną, dodając po trochu $\frac{3}{4}$ funta cukru, 36 gr. gorzkich migdałów i 9 żółtek. Następnie ubite białka na pianę domieszać do masy na przemian z 1 funtem mąki kartoflanej i to w ten sposób: biorąc łyżkę białek i łyżkę mąki. Wysmarowaną blachę nałożyć grubo masą, posypać cukrem i krajanami migdałami i zaraz wstawić w piec do upieczenia. Póki placek ciepły krajać go w kawałki.

608. Tarty Baby.

Na 2 tarte baby wziąć 1 funt mąki, 6 łutów młodzi, $\frac{1}{2}$ funta masła świeżego wymoczonego, $\frac{1}{2}$ funta cukru, 8 jaj, trochę skórki cytrynowej. Młodzi rozbić w $\frac{1}{4}$ litrze letniego mleka, dodać do nich $\frac{1}{2}$ funta mąki i postawić aby podrosły. Tymczasem trzeć $\frac{1}{2}$ funta masła w donicy na śmietaną godzinę, dodając $\frac{1}{2}$ funta cukru, skórkę cytrynową i po jednym żółtku. Jeżeli tak zwana podmłoda już podrosła, wtenczas włożyć ją lekko do tartej masy, do-

sypać drugie $\frac{1}{2}$ funta mąki, mieszać wszystko wolno, dodając po łyżce piany z ubitych białek; następnie włożyć masę w formę wysmarowaną masłem i piec w piecu.

609. Eaba łokciowa wielkanocna.

1 litr żółtek bić przez pół godziny, następnie wsypać $\frac{1}{2}$ litra suchej cesarskiej mąki, $\frac{1}{4}$ litra cukru, $\frac{1}{4}$ litra gęstych młodzi, znów bić pół godziny; formę wyłożyć wysmarowanym papierem, tak wysoko jak arkusz zachodzi, wlać masę w formę i postawić na letnim piecu aby podrosło na 2 palce niższej formy; wtenczas wstawić je w gorący piec na 3 kwadranse, lecz bardzo ostrożnie, żeby się nie strzęsła; z pieca ciepło u góry wypuścić i przykryć babę papierem. Po upieczeniu wyjąć ją z pieca ostrożnie i położyć z formą bokiem na poduszce; jak ostygnie wyjąć z formy, lecz również ostrożnie, bo ciasto jest bardzo lekkie.

610. Babka puszkowa.

Wziąć 1 litr mąki, 1 litr żółtek, $\frac{1}{4}$ litra cukru, $\frac{1}{4}$ litra młodzi, $\frac{1}{8}$ litra masła; wszystko to włożyć w donicę, którą wstawić w ciepłą wodę i przez całą godzinę ciasto w jedną stronę walcem ucierać. Formę masłem wysmarować, napelnąć do mniejszej połowy ciastem, a gdy podejdziesz, że na cal do formy niedostawać będzie, wstawić ostrożnie w piec na godzinę. Po upieczeniu postępować wyżej wskazanym sposobem.

611. Eaba bez drożdży.

Utrzeć dobrze w donicy $\frac{1}{4}$ litra drobno usiekanych migdałów z $\frac{1}{8}$ litra cukru miłkiego i 9 żół-

tkami; dodać do tego $\frac{1}{8}$ litra mąki, wymieszać dobrze całą masę, pianę ubitą z białek lekko przy mieszać, formę masłem wysmarować, masę wlać i wstawić zaraz w piec do upieczenia żeby nie opadła.

612. Dwie babki na maśle klarowanym.

W 2 funtach pięknej mąki rozrobić podmlodę z $\frac{1}{4}$ funta młodzi i $\frac{1}{8}$ litra mleka, gdy podrośnie wlać żółtka z 1 mendela jaj ubite z $\frac{3}{8}$ do $\frac{1}{2}$ funta cukru, dolać mleka tyle, aby ciasto było wolne, wsypać 68 gr. gorzkich migdałów utartych na tarce i bić całą masę doskonale. Następnie wlać $\frac{3}{8}$ litra masła klarowanego, znów bić ciasto i postawić aby podrosło, lub też zaraz nakładać w doniczki masłem wysmarowane i po dobrem wyrośnięciu wstawić w piec do upieczenia.

613. Dwie babki z ciasta parzonego.

Wziąć 2 funty mąki cesarskiej przesianej, z tego 1 funt zaparzyć $\frac{1}{2}$ litrem mleka i wymieszać dobrze, żeby gruzelków nie było. Po wystudzeniu wlać $\frac{1}{4}$ funta młodzi rozrobionych z trochę mleka, $\frac{1}{4}$ litra klarowanego masła, $\frac{1}{2}$ litra żółtek rozbitych z $\frac{1}{2}$ funtem cukru, wsypać $\frac{1}{2}$ funta słodkich migdałów sparzonych, obranych z łupin i utartych na tarce, 70 gr. gorzkich migdałów i jeżeli ciasto za tegie dolać trochę mleka, ubić doskonale i postawić, żeby podrosło. Po wyrośnięciu nałożyć w doniczki, wysmarowane masłem i wysypane bułką, niech się znów ruszą, poczem wstawić w piec do upieczenia, lecz ostrożnie żeby nie opadły.

614. Babka na natronie.

Utrzeć 1 filiżankę masła na śmietaną, do tego dosypać po trochu 1 kubek cukru, wlać jedną filiżankę mleka, wsypać 1 funt mąki i wbijać po jednemu 6 żółtek; gdy wszystko dobrze umielone, domieszać 1 łyżeczkę natronu, 2 łyżeczki cremortartari, dodać białka ubite na pianę, włożyć w formę masłem wysmarowaną i wstawić w piec do upieczenia.

615. Babki pączowe.

Rozrobić 2 funty mąki i $\frac{1}{4}$ litra letniego mleka 4 łutami młodzi; dodać 10 całych jaj, $\frac{1}{4}$ funta cukru i zostawić na noc w ciepłym miejscu pod przykryciem. Nazajutrz wlać 1 funt letniego przetopionego masła, $\frac{1}{8}$ litra esencji pączowej, a wyrobwszy ciasto dokładnie, wysmarować małe foremki masłem świeżem, napelnić do połowy ciastem, dać trochę podrosnąć; potem wsadzić w umiarkowany piec na 3 kwadransy. Gorące wyjąć z foremek.

616. Placki mazurki.

Utrzeć na śmietaną 1 funt masła świeżego wymoczonego, domieszać do tego $1\frac{1}{2}$ funta mąki, $\frac{1}{2}$ funta cukru, $\frac{1}{4}$ łuta cynamonu, 8 żółtek, 1 całe jajko; wszystko doskonale wymieszać, robić z tego cienkie placki i wsadzić w wolny piec. Jak się upieką i ostygną, nałożyć następującą masą: $1\frac{1}{4}$ funta migdałów sparzonych obrać z łupin, utrzeć z $\frac{1}{2}$ funtem cukru, zmieszać z pianą z 8 białek i z dwóch lub trzech cytryn siekaną skórką. Masą tą mazurki nałożyć, potem jeszcze raz wsadzić do obsuszenia w piec.

617. Mazurki drożdżowe bardzo dobre.

Sparzyć $\frac{1}{2}$ litrem klarowanego masła $\frac{1}{2}$ litra mąki i rozetrzeć dobrze, żeby gruzelków nie było. Gdy przestygnie wlać do tego 1 litr ciepłego mleka z rozrobionymi 10 łutami młodzi i postawić żeby podrosło. Ubić 60 żółtek z $\frac{3}{4}$ litra cukru, dodać migdałów gorzkich pół filiżanki, słodkich tyleż na tarce utartych, mąki dosypać tyle, aby ciasto było gęste jak na bułki i ubić dobrze. Gdy podrośnie, kłaść cienko ciasto na blachy masłem wysmarowane i ubierać podług upodobania w kwatery, siekanymi migdałami i rodzenkami sultankami, lub ubić pianę z cukrem, nałożyć nią placek, posypać rodzenkami, migdałami i wstawić do pieca, żeby się piana zrumieniła. Można też wziąć 1 funt migdałów, sparzyć, usiekać drobno, trzeć w donicy godzinę z 1 funtem masła niesolonego i z 1 funtem cukru, pokryć tą masą ciasto i wstawić w piec.

618. Mazurki marcepanowe.

Utrzeć w donicy z szklanką cukru i jednym białkiem 3 filiżanki siekanych migdałów słodkich i kilka gorzkich, dodać trochę wanilii, 3 białka i znów trzeć; wsypać szklankę cukru, 2 białka ubite i trzeć do białości. Nakoniec ubić piankę z 2 białek, wymieszać z masą i nałożyć na opłatki, wstawić w piec, polukrować, lub też układać tę masę w kraty, a pomiędzy nie kłaść po upieczeniu konfitury i galarety. Powinny się piec w ciepłym piecu, aby się zrumieniły.

619. Mazurki czekoladowe.

Wziąć 3 kubki tartej czekolady, 3 kubki tartego cukru, 1 kubek słodkich siekanych migdałów,

$4\frac{1}{2}$ kubka tartego rzannego chleba, który może być na kwasie, 6 całych jaj. Wszystko razem w donicy dobrze utrzeć, nałożyć na oplatki, ubrać całami migdałami i w wolnym piecu upiec.

620. Mazurki lub placki z ciasta parzonego.

Zagotować $\frac{1}{2}$ litra mleka, tem zaparzyć 1 litr mąki i wymieszać dobrze, żeby gruzełków nie było; skoro ostygnie, wlać $\frac{1}{4}$ litra dobrych młodzi i postawić, żeby podrosło.

Osobno rozbić $1\frac{1}{2}$ litra żółtek z 1 funtem cukru, wlać w ciasto, jako i $\frac{3}{4}$ litra klarowanego masła, wsypać $\frac{1}{4}$ funta gorzkich migdałów, utartych na tarce, dodać mąki tyle, aby ciasto było dostatecznie gęste i bić je przez kwadrans, poczem postawić, aby podrosło. Po wyrośnięciu robić na oplatkach mazurki, ustroić je i wsadzić w piec do upieczenia. — Można też z tego samego ciasta robić placki i babki.

621. Mazurki migdałowe.

Jeden funt migdałów sparzonych i obranych utrzeć na masę z $\frac{3}{4}$ funta cukru, dodać 1 funt masła wymoczonego z soli, utartego na śmietaną, wbić 12 jaj, w końcu wsypać 1 funt mąki i wszystko razem uwiercone kłaść na oplatki, poukładać je na blachę i wstawić w piec; skoro się upieką i wystygną, polukrować i ubrać je konfiturami lub posypać kolorowym makiem.

622. Mazurek z kruchego ciasta.

Upiec zwyczajne kruche cienkie ciasto z funta mąki, $\frac{1}{2}$ funta świeżego masła, $\frac{1}{4}$ funta cukru i 1

żółtka. 1 funt migdałów sparzonych utrzeć na tarce, 1 funt rodzenków bez pestek wybrać czysto, 1 funt mialkiego cukru i sok z 1 pomarańczy, włożyć w rądel, postawić na ogniu i mieszać łyżką drewnianą, póki się na gęstą masę nie wysadzi, a para silnie uchodzić będzie — wtedy nałożyć jej póki gorąca, na upieczone ciasto, rozplaszczając palcami, a na wierzeh układać kończaste kawałki skórki pomarańczowej, smażonej w cukrze. Skórki takie, układane między masę migdałową, formują powierzchnię, jakby w szachownicę i wybornie smakują. Można ten mazurek robić na upieczonem cienkiem ciście drożdżowem.

623. Mazurek cygański bez ciasta.

Kubek rodzenków sultanek obrać z szypulek, obmyć czysto, kubek migdałów poprzednio sparzonych, obranych z łupin i usiekanych, kubek siekanój cykaty, kubek cukru, kubek mąki kartoflanój, 5 jaj, trochę cynamonu i wanilii. Wszystko razem umieścić, ułożyć na oplatki na grubość 2 palcy i upiec w średnio gorącym piecu. Skoro się zrumienią, wyjąć.

624. Mazurki na gotowanych żółtkach.

Wziąć pewną ilość np. 3 filiżanki żółtek gotowanych, utrzeć na tarce lub w donicy migdałów słodkich połowę ilości żółtek, z kilku gorzkiemi, wymieszać z cukrem i białkami na taką masę, aby ją można kłaść na oplatki. Ubrać podług upodobania konfiturami, lub w paseczki krajaną cykatą i migdałami i wsadzić w piec na 10 minut.

625. Mazurki na opłatkach.

Pół litra żółtek umleć w donicy z pół funtem cukru do białości. Do tego dodać pół litra cesarskiej mąki, pół litra klarowanego masła, 35 gr. młodzi, trochę sproszkowanej wanilii, wszystko dobrze razem wymieszać, smarować na opłatki, dać się wyruszyć i wstawić w piec do upieczenia. Po upieczeniu ubrać podług gustu.

626. Pączki doskonałe.

Wziąć $1\frac{1}{2}$ funta mąki, zrobić w nim podmlodę z $\frac{1}{4}$ funta młodzi, rozrobionych trochę mleka, a skoro się podmloda ruszy wlać w nią $\frac{1}{4}$ litra żółtek rozbitych z $\frac{1}{2}$ funtem cukru do białości, $\frac{1}{4}$ litra mleka, $\frac{1}{4}$ litra masła klarowanego, 50 gr. gorzkich migdałów, poprzednio obranych i utartych na tarce, lub sproszkowanej wanilii, bić ciasto doskonale, jeżeli za rzadkie dodać mąki, aby pączki okulnąć się dały i postawić do wyrośnięcia.

Po wyrośnięciu ciasta wyłożyć je na stolnicę mąką wysypaną, rozciągnąć ciasto ręką i kłaść na nie kupki konfitur lub marmelady, zawijać ciastem jak pierogi, wyrzynać szklanką, układać na sito i postawić w ciepłym miejscu. Gdy dobrze podrosną, wrzucać na gorący smolec wyrośniętą stroną. Po usmażeniu posypać je zaraz cukrem. Najlepiej kłaść je po usmażeniu na sita, wyłożone bibułą. Chcąc się przekonać, czy smolec dość gorący, wrzucić kawałek ciasta, jeżeli się ciasto zacznie rumienić to dobry; żeby się tłuszcz nie palił można od czasu do czasu wrzucać plasterki surowej kartofli. Chcąc robić pączki bez nałożenia konfiturami, brać ciasto, lekko je okulnąć i po wyrośnięciu piec.

627. Pączki mniej dobre.

7 żółtek i 3 łyżki ezubato nabrane miłkiego cukru utrzeć na śmietaną; w to wlać 50 gr. młodzi rozrobionych z trochę mleka, 4 łyżki masła klarowanego, pół litra letniego mleka, wrobić mąki tyle, aby ciasto było dostatecznie gęste i po wyruszeniu ciasta robić pączki wyżej podanym sposobem, piekąc na fryturze, na połowę zmieszanej ze smolcem.

628. Pączki parzone.

Wziąć 2 funty cesarskiej mąki, przesiać ją, z tego $\frac{1}{4}$ funta wsypać w $\frac{1}{2}$ litra gotującego się mleka, zdjąć z ognia i mieszać aż do zgęstnienia, żeby grudzeków nie było. Po wystudzeniu wlać 67 gr. młodzi rozrobionych w 2 łyżkach mleka i postawić, żeby podrosło. Osobno rozbić 15 żółtek z $\frac{1}{2}$ funtem cukru do białości, wlać $\frac{1}{4}$ litra klarowanego masła, wsypać 67 gr. gorzkich migdałów, sparzonych, obranych z łupin i utartych na tarce, lub sproszkowanej wanilii i postawić w ciepłe miejsce, aby ciasto się ruszyło. Po wyrośnięciu ciasta włożyć je na mąką wysypaną stolnicę, rozciągnąć ciasto ręką i kłaść na nie kupki konfitur lub marmelady, zawijać ciastem jak pierogi, szklanką wyrzynać, układać na sito lub deseczki i postawić w ciepłym miejscu; jak dobrze podrosną wrzucać je wyrośniętą stroną na gorący smolec na połowę z fryturą zmieszany. Po usmażeniu posypać je zaraz cukrem. Tłuszczu powinno być zawsze dużo, aby pączki swobodnie w nim pływały, dokładać więc ciągle świeżego po łyżce. W smolec należy włożyć od czasu do czasu plaster surowej kartofli, który wstrzymuje swą wilgocą przepalenie

się tłuszczu. Chcąc robić pączki bez nałożenia konfiturami, brać ciasto, lekko okulić i po wyrośnięciu piec je.

629. Chruścik bardzo dobry.

Utrzeć na śmietanę 2 łyżki świeżego wymoczonego masła, wbić 15 żółtek, wsypać $\frac{1}{2}$ funta cukru, z którego można trochę zostawić do posypywania chruścików; trzecią znów dobrze w donicy, wsypać 10 gr. amonium carbonicum lub też araku, dolać 6 łyżek gęstej kwaśnej śmietany, wsypać $1\frac{1}{2}$ funta mąki i doskonale w jedną stronę trzeć. Następnie ciasto wyłożyć na stół, wziąć jeszcze $\frac{1}{2}$ funta mąki, ciasto lekko wygnieść tą mąką, a resztę z niej zostawić do posypania stołu i okuliwania ciasta. Ciasto musi być bardzo wolne, tak, że ledwie się da wałkować, bo gdy zbyt nagniecone, to chruścik nie dobry. Ciasto lekko cienko rozwałkować, nie sypiąc wiele mąki, tylko wałek mąką ocierać; krajać kółkiem w paski na kawałki, przewijając każdy kawałek i zaraz, póki wilgotne, bez przesychniania, smażyć na wrzącym tłuszczu, zmieszonym na połowę z klarowanym masłem lub z fryturą. Można też je smażyć na samej fryturze, lecz nigdy w samym masle, bo się palą a nie rosna. Ogień nie musi być zbyt nagły, żeby się tłuszcz nie palił. Chruścik powinien być żółtego koloru. Skoro się z jednej strony upieczą, przewrócić widelcem na drugą, opiecz, wyjmować na sito i posypać cukrem. Chruścik taki można przechować parę tygodni i będzie dobry.

630. Chruścik równie dobry.

Utrzeć na śmietanę 4 żółtka z 2 łyżkami cukru czubato nabranymi, 5 łyżkami masła klarowanego

letniego i 6 gr. amonium carbonicum; następnie wlewać po trochu 9 łyżek dobrej kwaśnej śmietany, dosypując na przemian pół funta cesarskiej mąki; skoro dobrze z mąką w donicy masa wymieszana, wyłożyć ją na stół, dobrać pół funta mąki, wygnieść z nią ciasto, zostawiając 1 łyżkę do wycierania wałka i stołu, rozwałkować, wykrawać chruściki i piec jak wyżej podane.

631. Chrust lany angielski.

Rozbić do białości 6 żółtek z cukrem i łyżką klarowanego masła i wsypać tyle mąki, aby ciasto łało się z łyżki. Zagotować tłuszczu zmieszanego do połowy z masłem, nabrać pełną łyżkę ciasta i zlewać je, obracając łyżką w różnym kierunku do przygotowanej tłustości. Skoro się chrust podrumieni, obrócić go na drugą stronę, a jak się z drugiej zrumieni, wybrać na sito i posypać cukrem.

632. Wafle z kwaśnej śmietany.

Ile jaj, tyle łyżek kwaśnej śmietany i tyle łyżek mąki. Żółtka rozbić mocno z cukrem i śmietaną, wsypać mąkę, wybić do pulchności, domieszać lekko pianę z białek i lać ciasto na gorącą formę wysmarowaną masłem a po chwili przewrócić formę na drugą stronę. Najlepiej piec wafle na węglach; ogień powinien być dobry, robota iść prędko. Wykładając wafle na półmisek, nie kłaść jeden na drugi, tylko zaraz posypać cukrem, okrajać brzegi i dopiero ułożyć na talerzu. Piekąc wafle, nie trzeba formy często smarować, tylko wtenczas, kiedy ciasto nie będzie od formy odstawać i zacznie się przylepiać. Chowając formę nie trzeba jej myć, tylko czysto bibułą wytrzeć.

633. Wafle innym sposobem.

Ubić 8 żółtek do białości z 100 gr. cukru. Następnie wsypać $\frac{3}{4}$ funta cesarskiej mąki, wlać $\frac{1}{2}$ litra kwaśnej dobrej śmietany i wybić całą masę do pulchności. Pianę z 4 białek lekko domieszać i piec wafle wyżej podanym sposobem.

634. Oblaty karlsbadskie.

Rozbić 1 litr najpiękniejszej mąki 1 litrem mleka, wbić 1 żółtko, rozkwirłać mocno i z tej masy piec oblaty następującym sposobem: Przygotować formę jak na andruty, tylko że daleko więcej płaską i gładką; rozpalić węgli, ogrzać formę, posmarować z obu stron świeżem, niesolonem, roztopionem masłem; wlać masy, zamknąć i piec obracając ją na obie strony. Skoro wszystkie gotowe, nasmarować każdy masłem roztopionem, posypać grubo mialkim cukrem, zaprawionym wanilią i cienko krajanymi migdałami, zakryć drugim oblatem aby były po dwa razem, ścisnąć aby się kleiły, posmarować masłem, włożyć w formę i zapiekać na obie strony. Skoro gotowe obciąć nożyczkami naokoło, złożyć wszystkie jedne na drugie i nacisnąć denkiem, aby przy ostygnięciu nie spaczyły się tylko zostały gładkie.

635. Ciasta francuskie.

Zagnieść na jednym jajku z trochę wody ciasto, dobrwszy mąki tyle, aby było miernie tęgie i dało się dobrze wałkować, nie przylegając do wałka; gdy będzie dobrze wyrobione, pozostawić je na stółnicy, aby się uleżało. Następnie zważyć to ciasto

i wziąć tyle ile waży masła świeżego, moczonego poprzednio w wodzie, wycisnąć przez serwetę, aby woda w nią wsiąkla i podzielić na połowę; ciasto rozplaszczyc, położyć na niem jedną część masła również rozplaszczonego na cal grubości, założyć brzegi ciasta w kształcie koperty i wałkować ostrożnie. Skoro będzie cienkie znowu zwinąć na troje, wałkować i to powtarzać 4 razy, za każdą razą zostawiając ciasto złożone na stółnicy przed wałkowaniem 10 minut. Chcąc aby ciasto było dobre, trzeba je cienko wałkować, nie pociągając wałka do siebie, lecz zawsze od siebie naprzód. Następnie dołożyć drugą część ciasta i tak samo postępować póki się zupełnie ciasto nie rozwałkuje. Ciasto francuskie trzeba koniecznie robić w chłodnym miejscu. Piec musi być gorący jak na drożdżowe ciasto, bo inaczej będzie płaskie i nie będzie się dzieliło. Chcąc robić ciastka, rozwałkować cienko, zwinąć w naleźnik i wykrawać ciastka, posmarować jajkiem, posypać cukrem i upiec; jeżeli mają być nadziewane konfiturami lub jabłkami, trzeba je cienko rozwałkować, pokrajać w kawałki, nałożyć konfiturami i przykryć drugą warstwą ciasta.

636. Ciasto na prędcie do kawy.

Kubek wody zagotować z kubkiem masła i zaparzyć tem 2 kubki mąki, wymieszać dobrze i wystudzić. Następnie wbić 4 całe jajka, 4 żółtka, dodać cukru podług upodobania, cokolwiek cytrynowej skórki, wymieszać całą masę dobrze, rozpostryć ciasto na blachę wysmarowaną masłem, posypać cukrem, migdałami siekanymi i upiec w piecu.

637. **Ptysie.**

Zmieszać 5 łyżek wody z 5 łyżkami klarowanego masła i wstawić na ogień; gdy się zagotuje, wsypać 5 łyżek mąki, włożyć cukru podług upodobania i ogrzać trochę na wolnym ogniu; następnie wystudzić, wbić 12 żółtek i jak zupełnie wystygnie, domieszać krótko przed pieczeniem pianę z białek, robić szprycą lub ręką kółka, posypać cukrem i wstawić w piec.

638. **Krucze ciastka.**

Wziąć 6 na twardo ugotowanych żółtek i utrzyć je w donicy, dodać 1 funt wymoczonego masła, $\frac{1}{2}$ funta cukru, utrzyć całą masę na śmietaną i domieszać 10 gr. amonium carbonicum. Masę wyłożyć na stółnicę i wgnieść tyle mąki, aby ciasto lekko walcować się dało; następnie rozwałkować i wykrawać foremką lub szklanką małe ciasteczka. Po wierzchu posypać grubo tłuczonym cukrem i piec w niezbyt gorącym piecu.

639. **Krucze ciastka bez jaj.**

Utrzyć w donicy na śmietaną 1 funt masła świeżego wymoczonego, dodać 1 funt cukru, znów dobrze trzeć, potem wgnieść $1\frac{1}{2}$ funta mąki, wykrawać ciasto cienko i wykrawać szklanką lub foremką ciasteczka; posypać je siekanymi migdałami i piec w niezbyt gorącym piecu.

640. **Paluszki kruche do herbaty.**

Zagnieść na stółnicy 1 funt mąki przesianej z 4 żółtkami, 12 łutami świeżego masła, 2 łyżkami cukru, dolewając tyle śmietanki, aby ciasto było twar-

dawe. Ręką na stółnicy układać okrągłe waleczki, które krajać podług miary w równe paluszki, układać na blachę i wstawić w dobrze ciepły piec, posmarowawszy przedtem piórkiem jajkiem rozbitym z wodą. Gdy nabiorą koloru rumianego są wtedy kruche — wyjąć z pieca i układać w słój szklany dla dłuższego przechowania. Można je, posmarowane jajkiem, posypać odrobinę miazką solą, kto lubi.

641. **Obwarzaneczki do herbaty.**

Funt najpiękniejszej mąki, dwa łuty młodzi rozpuszczonych w jednej ósmej litra mleka, łyżkę masła i jedną ósmą litra dobrej kwaśnej śmietany, łyżkę cukru, zagnieść wszystko razem. Ciasto powinno być wolne, i robić, biorąc po kawałku wielkości orzecha włoskiego, obwarzaneczki cienkie, o ile się dadzą, układać zdala jeden od drugiego na blachę masłem wysmarowaną, postawić w ciepłym miejscu aby podrosły, a gdy znać, że się ruszyły, posmarować żółtkiem rozbitym z wodą, posypać solą z kminkiem wymieszaną i wstawić w miernie gorący piec; gdy się dobrze zrumienią wyjąć z pieca.

642. **Ciastka z pianką i jagodami.**

Upiec z kruchego ciasta placuszki z waleczkiem. Ubić na pianę $\frac{1}{4}$ litra gęstej śmietany z cukrem zaprawionym sproszkowaną wanilią, napełnić nią ciasteczka i obłożyć w koło śmietany jagodami zaprawionymi poprzednio cukrem.

643. **Ciastka cukrowe.**

Wziąć $\frac{1}{4}$ funta masła wymoczonego i utrzyć na śmietaną z $\frac{1}{2}$ funtem cukru i 4 jajami. Następnie

wgnieść w to $\frac{3}{4}$ funta mąki, rozwałkować ciasto, wykrawać foremką ciastka, cukrem je posypać i piec w letnim piecu.

644. Biszkopty francuskie.

Żółtek 16 utrzeć do białości z $\frac{1}{2}$ funtem mialkiego cukru, dodając po trochu $\frac{1}{4}$ litra pszennej lub lepiej kartoflanej mąki; następnie białka ubite na pianę lekko domieszać. W formy papierowe, masłem wysmarowane, nalać masy, lub też kłaść na blachę kupki ciasta i zaraz w ciepły piec wstawić, nie ruszając ich aż się upieką. Jeżeli zanadto się rumienią trzeba je papierem przykryć, bo muszą się dobrze wysuszyć.

645. Piramidowa masa.

Sparzyć 12 łutów migdałów, obrać z łupin i utrzeć w donicy z 12 łutami cukru, 2 całemi jajami i 12 łutami mąki; ułożyć z tego piramidę i upiec w piecu.

646. Parzone pałeczki.

2 łyżki słodkiego mleka, 2 łyżki wody, 2 łyżki masła sklarowanego zagotować, wsypać mąki tyle aby ciasto na ogniu się zgęstło, wbić w to 3 żółtka i mocno ubijać; pozostawić żeby przestygło. Po wystudzeniu znów wbić 3 żółtka, mocno ubić, wyłożyć ciasto na stół i wyrobić mąką. Migdały drobno z cukrem utrzeć, robić wałeczki z ciasta, okulać w migdałach, krajać w kawałki i upiec w piecu.

647. Ciastka anyżowe.

Bić przez godzinę $\frac{1}{2}$ funta cukru z 4 całemi jajami, dodać $\frac{1}{2}$ funta mąki, trochę anyżu, wymię-

sząć doskonale, kłaść w wysmarowane foremki, lub na blachę obok siebie kawałki ciasta, nadając im formę jaką się chce i wstawić do pieca miernie gorącego, bo w zbyt gorącym nie urosną. Można robić także na białkach ciastka anyżowe: wziąć 5 białek, ubić na pianę, domieszać $\frac{3}{4}$ funta cukru, mąki 15 łutów, anyżu tłuczonego 2 łuty, wymieszać masę dobrze, układać na opłatki okrągłe lub podługowate ciasteczka i piec w piecu.

648. Ciastka makowe suche.

Pół funta białego maku, pół funta cukru, pół funta świeżego masła, funt mąki pszennej i 2 całe jajka zagnieść razem, gniotąc bardzo długo, żeby się bąble na ciastcie robiły; rozwałkować lekko mąką posypując, wykrawać szklanką okrągłe placuszki, posmarować rozbitym jajkiem, posypać cukrem i wstawić na blasze w dobrze gorący piec na pół godziny najwyżej.

649. Mazurek z maku.

Maku 24 łuty zmieszać z 1 funtem cukru mialkiego i utrzeć w donicy najstaranniej, dodać do téj masy migdałów słodkich obranych 8 łutów i usiekać z kilku gorzkiemi i trzec ciągle, wbijając po jednym, jaj całych 10 a samych żółtek 6, dodać dla zapachu cynamonu utłuczonego pół łyżeczki, można i gwoździków dodać, trzec tę masę 3 kwadransie, aby drugie tyle przybyło, wlać w formę masłem wysmarowaną i wstawić w lekki piec, ale nie za wolny. Mazurek to bardzo dobry w formie tortu upieczony i wodnym lukrem albo pączowym ulukrowany; ubrany konfiturami doskonale smakuje i kto nie wie, nie zgadnie z czego jest robiony.

650. **Wiory migdałowe.**

Sparzyć $\frac{3}{4}$ funta słodkich migdałów i kilka gorzkich, obrać z łupin, utrzeć na masę, dosypując $\frac{1}{2}$ funta cukru, w końcu pianę z 11 białek lekko domieszać. Blachę ogrzać i wysmarować białym woskiem, rozciągnąć na niej cienko migdałową masę, wstawić do wolnego pieca a po upieczeniu, póki zupełnie nie ostygnie, pokrajać w podłużne kawałki i owijać na cienkim walcu chropowatą stroną na wierzch. Z takich wiorów można ułożyć tort, przyczepiając karmelem jeden wiór do drugiego. Można podać także te wiory jako leguminę, układając je w piramidę, strojąc konfiturami a w środek włożyć bitę śmietany lub kremu.

651. **Pracelki cukrowe.**

Utrzeć na śmietanę $\frac{1}{2}$ funta masła z $\frac{1}{2}$ funtem cukru i $\frac{1}{4}$ funta tłuczonych migdałów; do tego wbić 6 żółtek, 2 łyżki kwaśnej śmietany, dodać trochę cynamonu, otartą skórkę z cytryny i 1 funt mąki. Wszystko razem wymieszać i robić z tej masy pracelki, posmarować je jajkiem i na blasze w ciepłym piecu upiec.

652. **Baumkuch.**

Do tej baby trzeba mieć zrobiony wałek z drzewa, wysokości łokcia, w kształcie piramidy, to jest szerszy u dołu, a węższy u góry i wydrążony w środku, tyle tylko, aby rożen mógł przez niego przejść. Formę tę owinać papierem wysmarowanym masłem i przywiązać z obu stron sznurkiem, żeby się nie odwijał w czasie pierwszego oblewania. Masę przy-

gotowuje się w następujący sposób: 2 funty masła wymytego z soli uciera się w donicy na śmietanę. Następnie bierze się 2 funty cukru, 30 jaj, wbijając w masło po jednym żółtku i po łyżce cukru aż wszystkie żółtka wyjdą; potem dosypuje się po trochu 2 funty mąki cesarskiej, 4 gramy cynamonu i otartą skórkę cytrynową. Białka ubijają się na pianę i skoro ciasto godzinę walkiem wiercecone, wlewa się piana i wolno wierci, żeby się dobrze zmieszało. Gdy się to przyrządzanie kończy, trzeba czempredziej ogień na kominku rozpalic z długiego cienikiego drzewa, żeby dobry płomień dawało. Rożen z formą postawić przy ogniu i tak obracać jak przy pieczystem, żeby się forma dobrze rozpalila, poczem wytrzeć ją z zbytecznej tłustości. Następnie 2 osoby powinny wziąć na talerze ciasta i łyżkami oblewać formę ciągle obracaną jak pieczeń; z brytfanny zaś podstawionej pod rożen zbierać ciasto, żeby się nie przypalało. Gdy się już uformuje warstwa pokrywająca papier, wtedy przestać polewać, obracając ciągle, żeby się warstwa przyrumienila. Gdy już rumiana, polewa się powtórnie formę ciastem, przyczem powinny się mimowolnie formować zęby z ciasta, które są jego ozdobą. Tak dalej postępować dopóki cała masa przygotowana nie wyjdzie; powinno być z tej masy 6—7 warstw. Ostatnia warstwa najbardziej zrumieniona być powinna. Gdy ciasto cokolwiek na rożnie ostygnie, wtedy oparłszy ostrożnie rożen o stół zrównać ciasto po obu stronach, obkroiwszy nożem cały tort, poczem piramidę zdjąć z rożna. Po ostudzeniu lukrować lukrem z białek i cukru, nierówno, tak żeby ciasto miało pozór kory dębowej.

653. Tort piaskowy.

Utrzeć na śmietaną 1 funt wymoczonego masła, dodając $\frac{3}{4}$ funta cukru; potem dokładać po jednym żółtku do 8-miu, dosypywać kartoflanej mąki, dopóki się 1 funt nie spotrzebuje i wiercić w jedną stronę przez godzinę. Następnie wlać 1 łyżkę araku, domieszać białka ubite na pianę, formę masłem wysmarować, masę wlać i na godzinę wstawić w piec. Można też dodać 3 łuty młodzi, a tort będzie lżejszy.

654. Tort z gotowanych kartofli.

Ugotować dzień poprzednio kartofli, lecz niezbyt miękko. Na drugi dzień obrać je z łupin, utrzeć na tarce i odważyć z nich 1 funt. Osobno utrzeć w donicy 12 żółtek z $\frac{1}{2}$ funtem cukru do białości, dodając po łyżce kartofli, dopóki wszystkie nie wyjdą. Następnie domieszać 6 łutów słodkich migdałów, skórkę otartą na tarce z jednej cytryny, sok z niej wcisnąć i znów całą masę dobrze trzeć; w końcu domieszać białka ubite na pianę, formę masłem wysmarować, masę do niej wlać i upiec w piecu od angielskiej kuchni, lecz nie za zimnymi, żeby nie skłesł. Po upieczeniu polukrować go i ubrać konfiturami. Tort ten można dać ciepły zamiast leguminy.

655. Tort migdałowy.

Sparzyć i obrać z łupin 1 funt migdałów słodkich i 5 łutów gorzkich, usiekać drobno i utrzeć w donicy na masę z 1 funtem cukru, 26 żółtkami, dodając zawsze po jednym żółtku i po łyżce cukru; w końcu wsypać łyżkę mąki i trzeć całą masę przez godzinę;

potem domieszać lekko białka z 15 jaj, formę masłem wysmarować, masę wlać i wstawić do gorącego pieca na 3 kwadransy. Po wyjęciu z pieca polukrować go i ubrać konfiturami.

656. Tort makaronikowy.

Wziąć 1 funt słodkich migdałów, 5 łutów gorzkich, sparzyć, obrać z łupin, usiekać drobno i utrzeć na masę w donicy, dosypując $1\frac{1}{2}$ funta miążkiego cukru; do tego dodać sok z jednej cytryny, skórkę obtartą na tarce i 7 białek. Gdy już dobrze wszystko uwiercone, wykrajać okrągłą formę z opłatków, położyć na papier, nałożyć na pół palca masą makaronikową i obsuszyć cokolwiek w piecu; potem włożyć resztę masy w szprycę lub lejek z papieru, u którego się wąski koniec ucina i robić lejkiem po całym torcie przedziały z masy, a w koło tortu rand. Następnie wsunąć tort na blachę tak, żeby od spodu nie było za ciepło, wstawić w piec i upiec. Po wystudzeniu, wypełnić przedziały rozmaitemi konfiturami.

657. Tort orzechowy.

Włożyć 1 funt orzechów na chwilę w wodę, potem obrać z łupin, utrzeć w donicy z 1 funtem cukru, dodawszy cokolwiek białek, żeby orzechy olejku nie puściły. Dodać po jednym 18 żółtek, wsypać 4 łuty mąki i wszystko dobrze uwierciwszy, pianę z 18 białek lekko domieszać. Masę tę podzielić na 2 części i upiec w dwóch formach tortowych. Po upieczeniu przelożyć masą orzechową, którą się w ten sposób przyrządza: Wziąć orzechów 6 łutów, migdałów obranych z łupin 6 łutów, utłuc w moździerzu lub utrzeć

w donicy z $\frac{1}{2}$ funtem cukru, wbić kilka żółtek i 1 białko, postawiwszy na ogień mięszać aż zupełnie zgęstnieje; natenczas zdjąć, a gdy masa ostygnie przełożyć ją tort, ubrać go lukrem i do zupełnie wolnego pieca wstawić, a dopiero po zupełnem ostudzeniu ubrać konfiturami.

658. Tort piramidalny.

Ubić 10 białek na pianę i wymięszać z 1 funtem cukru przesianego przez muślin. Wykrajać parę krążków z papieru, 6—8, coraz mniejszych, wysmarować woskiem lub oliwą, włożyć na papiery masy na cal grubo, ogładzić, zrównać nożem, położyć na blachę i wstawić do wolnego pieca, trzymając w nim dopóki zupełnie nie wyschną. Po wyjęciu zdjąć z papierów, poprawić kształt nożem, ułożyć na półmisku jeden krążek na drugi w kształcie piramidy, przekładając je słodką śmietanką, ubitą z cukrem i wanilią; na wierzchu kolumny powinna być pianka. Jeżeli nie masz śmietany, to można przełożyć konfiturami lub galaretą i ubrać cały tort konfiturami.

659. Tort śmietankowy.

Ubić mocno pianę z 10 białek i domięszać sypiąc po trochu 1 funt cukru miążkiego przesianego. Wykrajać kilka papierowych kręgów. Następnie włożyć do papierowego lejka ubitą pianę, uciąć wąski koniec lejka i wyciskać pianę na brzegi kręgów papierowych; poczem wstawić je do niezbyt ciepłego pieca na parę godzin aby wyschły. Następnie ubić 1 litr kremowej śmietanki w chłodnym miejscu na tęgą pianę i zmięszać z cukrem i wanilią. Ułożyć

zdjęte z papieru krążki na półmisku, jeden na drugi, włożyć do środka ubitą pianę, nakryć plackiem upieczonym z téjże piany, a na wierzch wycisnąć przez lejek różne kształtne ozdoby, ubrać konfiturami i wydać na stół.

660. Babka tarta.

Pół funta masła trzeć na śmietaną przez godzinę, domięszując po trosze pół funta mąki, cukru podług upodobania i 5 żółtek, wbijać po jednym. Po godzinie domięszać za 5 fen. proszku musującego lub natrum, białka ubite na pianę i wstawić w mocno gorący piec na godzinę.

661. Babka z mąki kartoflanej.

Piętnaście żółtek ucierać z $\frac{3}{4}$ funtem cukru na białawą prawie masę. Ówierć funta migdałów, między którymi ma być 6 gorzkich, oparzyć, obrać, utłuc w moździerzu lub utrzeć na tarce i domięszać do żółtek; w końcu wcisnąć sok z całej cytryny. Pół funta mąki kartoflanej mieć przygotowanej, ubić tęgą pianę z pozostałych białek i dosypywać do żółtek po łyżce mąki i po łyżce piany, ciągle mierzając z mąką, tak jednak miarkując, żeby mąka na ostatku wypadła. Formę glinianą do bab wysmarować masłem klarowanym, wysypać bułką, włożyć szybko całą masę i wstawić natychmiast do pieca mocno gorącego. Można tę babkę piec pod blachą w angielskiej kuchni, ale wtedy należy co parę minut dokładać po kawałku drzewa i próbować słomką czy sucha wewnątrz, wtedy dobra.

662. Toruński piernik.

Kwartę miodu czystego bez suszu zrumienić z łyżeczką od kawy suchej skórki pomarańczowej,

łyżeczką gwoździków i dwoma łyżkami stołowemi anyżu. Następnie zaparzyć tym miodem dwie kwarty mąki żytniej mocno ogrzanej i przesianej. To wszystko dobrze wyrobić warząc, aby nie było grudek mąki. Wbić w gorące jeszcze ciasto cztery całe jajka, wymieszać dobrze i zastudzić w zimnem miejscu. Dodać potem łyżkę stołową z górą potażiu (używanego do ciast) z kieliszkiem spirytusu i jednym żółtkiem, wymieszać to ciasto raz jeszcze, wyrobić dobrze (co, mówiąc nawiasem, nie łatwo przychodzi, gdyż ciasto jest twarde, elastyczne), dodać migdałów grubo krajanych według gustu, wyrobić i kłaść na cał grubo na blachę wywoskowaną. Jajkiem posmarować, ubrać całami migdałami, cykatą i t. p. i piec w piecu tak gorącym jak na bułki około 45 minut. Większy piernik jak z kwarty miodu trochę dłużej, mniejszy krócej. Piernik taki daje się długo zachować, jest wilgotny, kruchy, na podobieństwo dawnych toruńskich.

ROZDZIAŁ XXVII.

LUKRY DO CIAST.

663. Lukier biały.

Cukru 1 funt utartego i przesianego przez muslin trze się w porcelanowej salaterce z 3 białkami i sokiem z jednej cytryny; po utarciu oblewa się nim gorące ciasto, na którym zaraz musi schnąć, lub też wstawia je się do pieca do oschnięcia.

664. Glazura czekoladowa.

Połamać czekoladę na kawałki, włożyć w porcelanowe naczynie i wstawić na chwilę w piec, żeby zmiękła. Następnie dodać połowę tyle cukru miałko tłuczonego i przesianego, wymieszać doskonale i dodać tyle białek, aż się utworzy gęsty płyn czekoladowy.

665. Glazura poziomkowa lub malinowa.

Cukier miałko utarty i przesiany umieszać z odrobiną soku malinowego lub poziomkowego, aby glazura była podobna do gęstego sosu. Ogrzać trochę, wciąż ją mieszając na ogniu i natychmiast użyć, ponieważ zaraz zasycha.

666. Glazura śnieżna.

Ubić piankę z białek nie zbyt tęga, pociągnąć nią pieczywo piórem lub pędzlem, posypać na piankę cukru miałko tłuczonego i przesianego, pokropić pędzlem zimną wodą i po roztopieniu cukru wstawić pieczywo do pieca, żeby glazura oschła.

667. Lukier oszczędny do bab i ciast.

Na 3 kubki cukru przesianego bierze się $1\frac{1}{2}$ kubka mąki kartoflanej, przesianej i wysuszonej na piecu. Do tego dodaje się sok z jednej cytryny i białka od 5 jaj, wszystko to się uciera na talerzu łyżką lub wałkiem w donicy, masa powinna się łuskać pod wałkiem. Lukier nie powinien być zbyt gęsty, bo taki z trudnością daje się rozciągnąć po ciastcie, będzie się na niem pękał i odpadał; w ta-

kim razie trzeba go białkiem rozrzedzić, ale i zbyt rzadki nie jest dobrym, spływa bowiem z ciasta. Chcąc go mieć kolorowy można zaprawić czekoladą, kokcynełą lub szafranem.

Chcąc z lukru wyrabiać desenie, złożyć z czwartej części éwiartki papieru trąbkę, nieco szerszą u góry a węższą u dołu, wlewać do niej po trochu lukier kolorowy i wypuszczając go przez mały otwór dolny rysować nim na zaschłym już dnie z białego lukru jakie się chce gwiazdy, arabeski, szlaki, poczem zasuszyć lekko w piecu. Do lukru, którym się chce wyrabiać desenie tylko czystego cukru się używa, bez mąki.

668. Wanilia.

Wanilia traci cały swój aromat przez suszenie. Otóż najlepszy sposób jest, połupawszy wanilią na kawałki włożyć ją w móździerz, tłuczek od móździerza posmarować świeżem masłem i tak tłuc razem z kilkoma kawałkami cukru, aż się zupełnie na drobny proszek nie utrze. Następnie ją przesiać, a niedotłuczone kawałki jeszcze raz tłuc. Cukier waniliowy wsypać we flaszkę i mocno zakorkować. Jest to najoszczędniejszy sposób używania wanilii. Jeżeli zapach potrzebny w płynie, wtedy należy ją ugotować w kawałkach w mleku lub śmietance.

669. Wyborna polewa na placek drożdżowy.

Pół funta cukru i pół funta masła wystudzonego, klarowanego, wiercić razem w donicy, póki się nie utrze na gęstą masę, poczem smarować nią placek upieczony zaraz po wyjęciu z pieca i wstawić jeszcze

na 5 minut w piec tak wysoko, aby tylko z góry ogień dochodził. Jeśli masło pół świeże, można to robić z samego, bez klarowania, tylko je dobrze z soli poprzednio wypłókać należy.

ROZDZIAŁ XXVII.

KONFITURY, SOKI I GALARETY.

Ogólną zasadą przy gotowaniu syropu jest: Cukier porąbany w wielkie kawałki maczać w wodzie o tyle o ile sam w siebie wody nabierze, lub też na 1 funt cukru nalać $\frac{1}{4}$ litra wody, włożyć w rądel mosiężny lub tygiel kamienny, gdyż tylko w takich nie zmieniają owoce właściwego sobie koloru. Rądel powinien być ile możności jak najszerszy, aby konfitury miały dużo miejsca i nie pogniotły się. Cukier zagotować, a wyszumowawszy go dobrze szumownicą dopiero włożyć w niego konfitury i smażyć na wolnym ogniu tak długo, jak potrzeba, stósownie do owocu. Konfitury trzeba także szumować, lecz tylko srebrną łyżką lekko zwierzchu zebrać szumowiny i nie mieszać ich, tylko rądlem wstrząsnąć, żeby się nie pogniotły. Skoro mają dosyć, wyjąć, a syrop jeszcze smażyć, aby był dostatecznie gęsty. Konfitury po ostudzeniu włożyć w słoje, nalać syropem, nakryć umaczną w araku bibułką, zawiązać pęcherzyną lub papierem i wstawić w suche miejsce. Konfitury nie zawsze oł razu się usmażą; często po

niejakim czasie cukier zwodnieje, wtenczas go zlać, przegotować jeszcze raz, dopóki nie będzie zupełnie gęsty i wystudzonym zalać konfiturę. Jeżeli konfitura fermentuje, trzeba wlać ją w rądel, dolożyć cukru i smażyć dopóki nie przestanie się szumować. Jeżeli się zlukruje, najlepiej wstawić słojek w letnią wodę i gotować wodę dopóki cukier się nie rozpuści; wtenczas odstawić i dopiero po ostudzeniu wody słojek wyjąć. Tak odświeżone konfitury nie mogą jednak stać długo, bo znów zaczną się lukrować.

670. Agrest dojrzały.

Wziąć 1 litr dojrzałego dużego agrestu, nalać dobrym octem, lecz nie zbyt tęgim i pozostawić tak przez 9 dni; po dziewięciu dniach ocet zlać i agrest osuszyć na sicie. Do 1 litra agrestu wziąć 1 funt cukru, z którego ugotować syrop, sposobem w przepisie podanym, wyszumować go, agrest włożyć i zagotować parę razy z cukrem; następnie wybrać agrest łyżką durszlakową, a syrop gotować dopóki nie będzie dostatecznie gęsty. Po wystudzeniu nalać nim agrest, zawiązać i zachować w suche miejsce.

671. Agrest zielony.

Agrest trzeba smażyć około końca czerwca, kiedy jeszcze jest zupełnie zielony. Bierze się gatunek gładki, gdyż włochaty jest niedobry do smażenia. Przerznąć każdą jagodę z boku wzdłuż, wybrać z niej ziarnka podwójną szpilką lub wąskim scyzorykiem, wrzucić agrest w ciepłą wodę w miedziane naczynie, wsypać $\frac{1}{4}$ luta ałunu na garniec agrestu i trzymać tak długo na wolnym ogniu, aż się na powierzchni wody pokażą bulki; wtedy odcedzić wodę, agrest na-

lać zimną wodą i tak go trzymać 24 godzin, zmieniając często wodę. Po tym przeciągu czasu wodę odcedzić, odważyć 2 funty cukru na 1 funt agrestu, zrobić gęsty syrop z 1 funta cukru i 1 szklanki wody, wyszumować, wystudzić i zupełnie letnim zalać agrest. Drugiego dnia zlać syrop, zagotować i ciepłym polać agrest; trzeciego dnia dolożyć do syropu $\frac{1}{2}$ funta cukru, zagotować i ciepłym polać; czwartego dnia resztę cukru wrzucić, gotować żeby był gęsty, i wtedy agrest wrzucić w syrop i raz zagotować, nie można dłużej bo agrest stwardnieje, potem wylać na salaterkę, a po zupełnem wystudzeniu ułożyć w słoiki.

672. Agrest zielony smażony innym sposobem.

Po oczyszczeniu agrestu wewnątrz z ziarenek, włożyć go na godzinę w spirytus czyszczony lub winny ocet. Po godzinie wyjąć agrest, ułożyć go w rądlu, przekładając winnymi liśćmi, zalać gotującą wodą i niech tak przykryty pozostanie, dopóki woda zupełnie nie ostygnie. Po tym przeciągu czasu wybrać agrest łyżką durszlakową i osuszyć na sicie. Zrobić syrop, rachując na 1 funt agrestu 2 funty cukru; agrest wrzucić w syrop, raz zagotować, wylać na salaterkę i tak powtarzać przez 3 dni. Czwartego dnia po zagotowaniu wybrać agrest łyżką na salaterkę, a syrop, jeżeli potrzeba, jeszcze dosmażyć do dostatecznej gęstości.

673. Porzeczeki czerwone.

Z pięknych dużych porzeczek powybierać ziarnka szpilką pojedynczą; następnie włożyć porzeczeki w durszlak i przelać zimną wodą. Zrobić gęsty syrop

z 2 funtów cukru na 1 funt porzeczek, w wrzący syrop wrzucić porzeczek i gotować 15—20 minut, potrząsać często rądem żeby się równo smażyły i szumować dobrze łyżką. Dłużej nad 20 minut nie można ich smażyć, bo zgalarecieją. Białe porzeczeki w ten sam sposób się smażą, tylko nie muszą być zanadto dojrzałe, ani też za zielone.

674. Maliny.

Jest to jedna z najsmaczniejszych i najdelikatniejszych konfitur, lecz trudna do smażenia. Trzeba wybrać gatunek dużych malin, obrać je często igłą z korzonków i robaszków, ułożyć jedną malinę obok drugiej, aby się nie pogniotły i wynieść do piwnicy, żeby zupełnie owiedły, tak, że jeżeli maliny świeże, można je trzymać 24—36 godzin. Do 1 funta malin wziąć 2 funty cukru, ugotować syrop zwyczajnym sposobem, szumować starannie i na zupełnie gęsty wrzucić maliny, zagotować je 3 razy, zdejmując za każdą razą z ognia, potem smażyć je jeszcze 20 minut dopóki pestki na wierzch nie wypłyną, które trzeba wybrać starannie z syropu. Szumowanie malin trzeba odbywać w ten sposób: wziąć czystej zwyczajnej bibuły, przykryć nią całą powierzchnię smażących się malin, zostawić tak sekunde, potem zdjąć bibułę, a szumowiny pozostaną na niej. Działanie to powtarzać póki szumowiny pokazywać się będą; następnie wlać ostrożnie maliny na salaterkę i zostawić je przez 24 godzin do ostudzenia.

675. Maliny na sposób kijowski.

Wziąć 2 litry wody, $\frac{1}{4}$ litra octu zagotować i sparzyć tem na sicie ułożone maliny, następnie

przebrać je kilka razy zimną wodą, żeby im odjąć zupełnie zapach octu. Do 1 funta malin wziąć 3 funty cukru i $\frac{3}{4}$ litra wody, zagotować syrop, wrzucić na gotujący maliny i smażyć tak długo dopóki maliny nie będą przezroczyste, a syrop dostatecznie gęsty. Tak usmażoną konfiturę wylać na salaterkę i zostawić do drugiego dnia. Chowając konfiturę w słoje, zalać ją syropem podług potrzeby, a zbywający syrop zlać we flaszkę i używać do lemoniady.

676. Truskawki ananasowe.

Truskawki świeże niepogniecione, rwane w suchy dzień, obrać z korzonków; każdą umaczać w araku, lub też tylko w wodzie dla splókania z nich piasku i ziemi i ułożyć je na sicie żeby oschły. Ugotować do jednego funta truskawek z 2 funtów cukru syrop, wyszumować go i na wrzący wrzucić truskawki, szumując je lekko po wierzchu, smażyć przez 15 minut, zdejmując po parę razy z ognia i potrząsając rądem, aby się równo smażyły. Gdy syrop okaże się dostatecznie gęsty, zestawić je z ognia i dopiero gdy w rądlu trochę przestygną, zlać ostrożnie na salaterkę i pozostawić je do drugiego dnia. Chowając je w słoiki trzeba lekko z wierzchu zlać, gdyż na spodzie ustoją się pestki i prochy z truskawek.

677. Czereśnie czerwone zwane pod nazwiskiem szklanek.

Duże zdrowe czereśnie obrać z korzonków i wydrążyć z nich pestki piórkiem umyślnie do tego przyrządzone. Na 1 funt czereśni wziąć $1\frac{1}{2}$ funta cukru, umaczać go w wodzie i ugotować gęsty syrop;

w gotujący wrzucić czereśnie i smażyć je na wolnym ogniu, szumując łyżką durszlakową lub srebrną, ale tylko dotykać łyżką powierzchni czereśni, żeby się nie pogniotły. Skoro się parę razy zagotują wylać je w wazę, przykryć i niech w niej pozostaną do drugiego dnia. Jeżeliby na drugi dzień syrop okazał się za rzadki, wlać czereśnie w rądel i smażyć dopóki syrop nie będzie dostatecznie gęsty.

678. Wiśnie.

Duże piękne wiśnie obmyć dobrze z kurzu, oberwać korzonki i wydrążyć z nich ostrożnie piórkiem pestki. Wziąć na 1 funt wisien 1 funt cukru, polać go $\frac{1}{4}$ litra soku poprzednio z wisien przyrządzonego, zagotować na syrop a wyszumowawszy go dobrze, wrzucić na wrzący syrop wiśnie, zagotować parę razy, nie zapominając szumować. Skoro się zaczną zmarszczać, wybrać je łyżką durszlakową i rozłożyć na półmisku, aby się nie pogniotły, a syrop smażyć tak długo, aż po ostudzeniu gęsty się okaże; potem wrzucić jeszcze raz wiśnie, raz zagotować, wylać na salaterkę, a po ostudzeniu kłaść w słoiki, które mocno pęcherzem zawiązać.

679. Aprikozy.

Niezupełnie dojrzałe aprikozy sparzyć i obrać ostrożnie z skórek. Na 1 funt aprikóz wziąć $\frac{3}{4}$ funta cukru, umaczać w wodzie, ugotować syrop, wyszumować dobrze, dolać 2 łyżki dobrego araku i wrzucić w syrop aprikozy. Gdy się raz zagotują, wybrać je na salaterkę, syrop przestudzić i letnim polać aprikozy. Na drugi dzień zlać syrop, wygotować go

do dostatecznej gęstości i zalać nim na salaterce aprikozy, a po zupełnem wystudzeniu ułożyć w słoiki.

680. Gruszki.

Wziąć 1 kopę pięknych gruszek zwanych dzwonkami, obrać z łupin, pokrajać w połówki, wydobyć ze środka ziarnka z łuską i żeby nie zezerniały, kłaść je w czasie strugania w zimną wodę. Zagotować z 3 funtów syrop, wcisnąć do niego sok z 6 cytryn, zagotować, wyszumować dobrze. W gotujący syrop wrzucić gruszki i gotować je na wolnym ogniu tak długo, dopóki nie nabiorą koloru czerwonego. Na dosmażeniu wrzucić drobno pokrajane skórki cytrynowe. Gruszki można jeszcze w ten sposób smażyć: nie wyciskać soku z cytryn, tylko je pokrajać w plasterki i na dokończeniu smażyć razem z gruszkami.

681. Krążki jabłeczne.

Najlepsze jabłka na konfiturę są tak zwane papierówki, nie zbyt dojrzałe, lecz można użyć na konfiturę i małych jesiennych jabłek. Pokrajać jabłka w talarki i to w ten sposób, żeby talarki były całkowite, wydrążyć w środku pestki z łuskwiną i natrzeć jabłka po obu stronach cytryną przekrajaną na pół. Zagotować lekkiego syropu z 2 funtów cukru na 1 funt jabłek, wrzucić do wrzącego tyle krążków, ile ich w rądelku pomieścić się może, jeden obok drugiego ułożywszy i smażyć na mocnym ogniu do przezroczystości. Gotowe krążki wyjąć ostrożnie na talerz, wrzucić surowe do rądla. Za każdym wrzuceniem świeżych jabłek można dodać cokolwiek świeżego syropu poprzednio zostawionego i 2 łyżki wody,

żeby syrop nie zmieniał koloru przez długie smaże-
nie. Po usmażeniu jabłek poukładać je ostrożnie
w słojek i zalać syropem. Gdyby jabłka nie były
syropem pokryte trzeba świeżego dorobić; układając
jabłka w słojek, można je przesypać cienko krajaną
skórką cytrynową.

682. Włoskie orzechy.

W pierwszych dniach lipca próbować zielone o-
rzechy igliczką, jeżeli się dadzą przekłóć, wtenczas
są dobre do smażenia, jeżeli są twarde i dostają
skórkę, to już są za stare. Orzechy nakłóć gęsto
igliczką i moczyć 9 dni w zimnej wodzie, zmienia-
jąc ją codziennie rano i w wieczór. Po 9 dniach
wybrać je z wody i ułożyć na sicie do osączenia.
Zastawić w rądlu wody i jak się woda zagotuje
włożyć orzechy i gotować tak długo, aż będą tak
miękkie, że z łatwością igliczka przechodzić będzie;
natenczas wybrać je z wody i ułożyć na sicie, żeby
osiąkły. Namoczyć w wodzie kilka goździków i ka-
wałek cynamonu, połupać goździki i cynamon w ka-
wałki i naszpikować orzechy; lecz goździków trzeba
brać bardzo mało, bo orzechy od nich zgorzkną.
Na 1 funt orzechów wziąć 2 funty cukru, umaczać
cukier w wodzie, zagotować na syrop, włożyć w go-
tujący orzechy i smażyć tak długo, aż będą zupeł-
nie miękkie; wtenczas orzechy ułożyć w słoje, a sy-
rop gotować do zgęstnienia; po wystudzeniu zalać
nim orzechy. Gdy po kilku dniach syrop zrzędnieje,
odlać go jeszcze raz i smażyć dopóki nie będzie
dostatecznie gęsty. Można je też nie gotować z cu-
krem, tylko polewać gorącym lukrem.

683. Orzechy smażone innym sposobem.

Orzechy próbować czy dobre wyżej wskazanym
sposobem i namoczyć je na 4 dni w zimnej wodzie,
dodawszy do niej cokolwiek soli; piątego dnia zlać
wodę, nalać czystą wodą i moczyć je parę dni, zmie-
niając codziennie wodę. Zagotować w rądlu wody,
włożyć w nią orzechy, gotować tak, żeby się dały
z łatwością igliczką przekłóć; potem wyjąć na sito
do osączenia, a po wystudzeniu ostrugać je z wierz-
chniej skórki i naszpikować trochę łupanami goździki-
kami i cynamonem. Na 1 funt orzechów wziąć 2 funty
cukru, zagotować z niego syrop, przestudzonym za-
lać orzechy i pozostawić je przez parę dni. Jak sy-
rop zrzędnieje, zlać go, zagotować na gęsty i znów
przestudzonym zalać orzechy. Po paru dniach, jeżeli
się syrop okaże jeszcze rzadki, dolożyć cukru, zago-
tować; następnie wrzucić orzechy i smażyć według
potrzeby.

684. Pigwy.

Nie bardzo dojrzałe pigwy obrać z łupin, wy-
dźrać ze środka, ugotować w wodzie na miękko i o-
sączyć na sicie. Na 1 funt pigwów ugotować z 1½
funta cukru syropu, wyszumować dobrze, przestudzo-
nym nalać pigwy i pozostawić je tak 2 dni. Trze-
ciego dnia zlać syrop, zagotować na gęsty i znów
zalać nim pigwy. Po paru dniach zlać syrop, doło-
żyć do niego cukru, gotować dopóki nie będzie do-
statecznie gęsty i gotującym nalać pigwy. W wodzie,
w której się pigwy gotowały, można łupiny ugotować,
potem sklarować dobrze, wziąć na 1 litr soku 2 funty
cukru i ugotować galaretę w ten sam sposób jak
jabłkową.

685. **Renklody.**

Renklody smażą się niezupełnie dojrzałe, mniej więcej około 15 sierpnia. Pokłuć je gęsto śpilką i wrzucić do zimnej wody; następnie wyjąć z wody, włożyć w rądel w świeżą wodę i postawić na ogień; skoro woda zacznie się gotować a renklody na wierzch wypłyną, odstawić je, przykryć i czekać aż spadną na dno; poczem znów na ogień postawić i gdy powtórnie zaczną wypływać na wierzch, spróbować słomką i jeżeli są miękkie wybrać na sito, żeby obeschły. Na 1 funt renklodów wziąć $1\frac{1}{2}$ funta cukru i $\frac{1}{4}$ litra wody. Pierwszego dnia ugotować syrop z połowy cukru i $\frac{1}{4}$ litra wody i zupełnie zimnym syropem nalać renklody. Nazajutrz zlać syrop, dodać połowę pozostałego cukru, zagotować raz i letnim nalać renklody. Trzeciego dnia zlać znów syrop, dodać resztę cukru, przesmażyć dobrze, wrzucić renklody, zasmażyć raz jeden, wylać na salaterkę i na drugi dzień schować w słoje.

686. **Ananas.**

Ananas obrać ze skórki i pokrajać nad słoikiem w cienkie plastry, które poukładać w słoje, przesypując miarko tłuczonym cukrem. Na 1 funt ananasu można wziąć 2 funty cukru. Słoje mocno owiązać pęcherzyną i zachować. Można jeżeli kto chce słoje ten wstawić w kocioł w zimną wodę i gotować jak konserwy. W ten sposób smażone ananasy zachowują cały aromat i kolor żółtawy.

Również dobry sposób: Ułożywszy w słojkach ananasy pokrajane w cienkie plasterki, zalać gęstym przestudzonym syropem, nazajutrz zlać syrop, prze-

smażyć i znów przestudzonym zalać i tak powtarzać 4 razy, dodając cukru jeżeli syrop zrzednieje.

687. **Melon.**

Niezupełnie dojrzały melon obrać z zielonej skóry, środek odrzucić, pokrajać go w pasy lub kwadratowe kawałki, wrzucić do gotującej się wody i dać się raz mocno zagotować; natychmiast odlać, gdyż melon łatwo się rozgotuje, wyłożyć na sito, przelać parę razy zimną wodą, a potem wyłożyć na salaterkę i skropić go dobrze arakiem na godzinę. Na 1 funt melona zagotować syrop z 1 funta cukru umaczanego w wodzie, wrzucić w gotujący syrop melon i smażyć z początku na nagłym, później na wolnym ogniu. Po usmażeniu wylać na salaterkę do ostudzenia.

688. **Marchew.**

Marchew do smażenia najlepsza jest wtenczas, kiedy się z roli wybiera. Wziąć dużą piękną marchew, opłukać, oskrobać, rdzeń z środka wykrajać i odrzucić, a marchew pokrajać w podługowate cienkie jak makaron paski. Zastawić w rądlu wody, wrzucić marchew i gotować aż zmięknie. Po ugotowaniu wyjąć marchew z wody łyżką durszlakową i rozłożyć ją na serwecie, aby z wody osiąkła. Na 1 funt tak pokrajanej i ugotowanej marchwi wziąć 2 funty cukru, nalać $\frac{1}{4}$ litra wody, ugotować syrop, wrzucić gotującą marchew i smażyć ją przez pół godziny. W czasie smażenia do 1 funta marchwi wcisnąć sok z 3 cytryn; skórki cytrynowe ugotować poprzednio w wodzie, wykrajać z nich białą stronę, pokrajać drobno, dorzucić do marchwi i smażyć wraz

z marchwią dopóki syrop nie będzie gęsty. Jeżeliby marchew była miękka, a syrop jeszcze za rzadki, wtenczas ją wybrać łyżką durszlakową, a syrop jeszcze smażyć.

689. Głóg.

Głóg dojrzały ale jeszcze twardy przetrząć wzdłuż z jednej strony, wydrążyć starannie z pestek i wypłókać kilka razy w zimnej wodzie. Zagotować w rądlu wody, wrzucić w nią głóg i gotować go na wolnym ogniu ostrożnie, żeby nie popękał; gdy będzie dostatecznie miękki, odcedzić go i nalać zimną wodą, żeby kolor wrócił. Na 1 funt głogu wziąć $1\frac{1}{2}$ funta cukru, zrobić z połowy cukru wolny syrop, nalać przestudzonym głóg, wybrany z zimnej wody; nalewanie to powtarzać 2 razy, dodając zawsze cukru do syropu i coraz cieplejszym syropem polewać głóg. Trzeciego dnia wrzucić głóg do gotującego się syropu, wcisnąć połowę cytryny, smażyć przez 15 minut, uważając żeby nie stwardniał, co się zdarza gdy się za długo smaży. Aby syrop był czysty, trzeba go, nalewając drugiego dnia na konfiturę, przecedzić przez sitko.

690. Cytryny.

Moczyć cytryny przez 12 dni, odlewając codziennie wodę; po wymoczeniu nakłuć je gęsto, ułożyć w rądlu jedną obok drugiej i gotować na wolnym ogniu, dopóki nie będą zupełnie miękkie tak, że można je słomką przekłuć. Następnie wyjąć je z wody do ostudzenia i poukładać na salaterce wyłożonej serwetą, aby się nie pogniotły i boki w nich nie pozapały. Na drugi dzień pokrajać cytryny ostrym

nożem w plasterki, wyjmując z nich ostrożnie pestki i poukładać w wazę. Na 6 cytryn wziąć 3 funty cukru; z 1 funta ngotować lekki syrop i zupełnie ostudzonym nalać cytryny i tak przez 4 dni odlewać syrop, dodając za każdy raz po $\frac{1}{2}$ funta cukru, codzień coraz cieplejszym nalewać, jednak zawsze tylko letnim, bo od zbyt gorącego cytryna stwardnieje. Konfitury zostawić jeszcze na salaterce i jeżeliby po paru dniach syrop jeszcze zrzedniał, to go przegotować, cytryny włożyć w słój i przestudzonym syropem dopiero nalać.

691. Róża.

Wziąć różę tak zwaną cukrową, która ma mocno różowy kolor, oberwać ją z liści, powycinać z nich żyłki, przesiać liście przez sito, żeby pyłek przeleciał i pokrajać w podłużne paski. Tak przyrządzoną gotować w wodzie póki nie zmięknie, mniej więcej przez 15 minut. Następnie odlać wodę, sklarować ją i na tym sklarowanym odwarze zrobić syrop, biorąc na 1 funt róży 3 funty cukru; syrop nie musi być gęsty, gdyż róża długo się smaży. W syrop wrzucić odgotowaną różę i dodać 1 łyżeczkę od kawy tak zwanej soli kwaśnej kupionej w aptece; gdyby po kilku minutach smażenia róża nie nabrała koloru różowego, dodać jeszcze $\frac{1}{2}$ łyżeczki owęj kwaśnej soli. Po półgodzinnem smażeniu, gdy syrop zgęstnieje, a róża będzie miała piękny przezroczysty kolor, zdjąć z ognia i po przestudzeniu układać w słójki.

692. Sok malinowy.

Surowe maliny rozgnieść na misce łyżką i wcisnąć przez rzadki worek. Sok ten postawić na

słońcu, żeby się sklarował przez fermentacją; następnie zlać czysty sok z wierzchu i precedzić jeszcze raz przez serwetę. 2 funty cukru nalać 1 litrem soku, wstawić na ogień i kilka razy zagotować, szumując starannie. Po wystudzeniu zlać w butelki i owiązać je papierem. Można na wierzch każdej butelki wlać łyżeczkę od kawy araku, a sok konserwuje się w ten sposób gotowany kilka lat.

693. Sok malinowy bardzo dobry.

Ułożyć mocno maliny w garnek kamienny, garnek ten wstawić w kociołek z gorącą wodą i skoro się na wolnym ogniu woda dobrze zagotuje, zestawić kociołek z ognia na ciepłe miejsce na 2 godziny; gdy woda wystygnie, a maliny sok ze siebie puszcza, zlać go przez płócienny worek. Na 1 litr soku wziąć 2 funty cukru, nalać go sokiem, wstawić na ogień i gotować dopóki się szumowiny pokazywać będą, które trzeba ciągle łyżką zbierać. Potem zdjąć z ognia, wlać w wazę, po wystudzeniu pozlewać w butelki, pokorkować lekko; gotować we flaszkach 25 minut.

694. Sok malinowy aromatyczny.

Zupełnie dojrzałe maliny posypać w słoju lub porcelanowej wazie miłym cukrem, biorąc szklanek cukru na szklanek czubatą malin. Zostawić tak w cieniu na 24 godzin. Wtedy odlać w worek płócienny sok, nie nie wyciskając, tylko żeby sam zwolna ściekł, poprzlewać sok w butelki, obwiązać pęcherzem i sznurkiem i gotować w kociołku z zimną wodą, pilnując od zagotowania 25 minut. Zimą ma zupełnie świeży zapach aromatyczny.

695. Sok wiśniowy.

Wydrążyć wiśnie z pestek, wycisnąć je przez worek, następnie wlać je w czysty worek lub serwetę i pozostawić, żeby sam ściekł zwolna. Na 1 litr soku bierze się $1\frac{1}{2}$ funta cukru, nalewa sokiem i gotuje na wolnym ogniu, szumując dobrze. Po wystudzeniu zlewa się w butelki i korkuje. Można na wierzch w każdą flaszkę wlać łyżeczkę araku.

696. Sok poziomkowy.

Świeże poziomki pognieść na misce, potem zlać do rzadkiego worka, związać nad samymi jagodami i niech sam czysty sok ścieka w wazę. W miarę ubywania soku można worek niżej związać, a skoro wszystek ściecze i na spodzie ustoją się męty, zlać zwolna sok w inne naczynie. Na 1 funt soku wziąć $1\frac{1}{2}$ funta cukru miłego, zmieszać z sokiem i wstawić na mocny ogień, przykryć pokrywą i jak się zagotuje, odkryć, szumować, znów postawić, i to powtarzać póki szumowiny nie przestaną się pokazywać. Po ukończonem szumowaniu wlać sok do wazy, nakryć serwetą, a po ostudzeniu zlać w butelki, mocno pokorkować, opieczetować i wynieść do suchego miejsca. Najlepiej zachować je w suszonym piasku tak, żeby całe były nim pokryte. Można też na wierzch w butelki wlać trochę araku, a sok dobrze się wtenczas zakonserwuje.

697. Sok poziomkowy innym sposobem.

Dwa garnce czysto przebranych i oplukanych poziomek przesypać 1 funtem cukru i postawić na słońce na 24 godzin, a skoro się dobrze sklaruje

przełać go przez płócienny worek. Na jeden litr soku wziąć 1 funt cukru, zasmażyć kilka razy, wyszumować dobrze i próbować na łyżce. Jeżeli po przestudzeniu okaże się dostatecznie gęsty, wtenczas go zestawić, zlać w wazę, a po ostudzeniu w butelki.

698. Sok poziomkowy na sposób francuski.

Przebrane zupełnie dojrzałe poziomki wsypać w porcelanową wazę, zważywszy je poprzednio. Na 1 funt poziomek wziąć $1\frac{1}{2}$ funta cukru w kawałkach; zamoczyć go zaledwie w wodzie, zrobić syrop bardzo gęsty, doprowadzając go prawie do gęstości konserwy. Gdy cukier tak gęsty wrze na ogniu, wlać go na poziomki i postawić w chłodnym miejscu na 24 godzin. Po tym przeciągu czasu zlać sok w suche butelki, zakorkować, zalakować i wynieść do suchego miejsca. Cały rok się trzyma i zachowa świeżość poziomek.

699. Sok porzeczkowy.

Garniec porzeczek, obranych z gałązek, wrzucić na 1 litr gotującej się wody, przykryć natychmiast pokrywą, zdjąć z ognia i pozostawić tak przez 12 godzin na ciepłym miejscu. Następnie zlać sok przez gęste sito, nie wyciskając go wcale. Na 1 litr soku wziąć $1\frac{1}{2}$ funta cukru w kawałkach, rozpuścić, wlać sok, zagotować kilka razy na nagłym ogniu, żeby nie zgalareciał; po ostudzeniu pozlewać w butelki i pokorkować.

700. Sok berberysowy.

Wziąć berberysu, obrać z gałązek, obmyć, napałkować w garnek kamienny, nalać wodą i postawić

na ogniu; gdy się dobrze rozgotuje, precedzić przez gęsty worek, wlać w naczynie porcelanowe i pozostawić tak do drugiego dnia. Na drugi dzień zlać czysty sok i na 1 litr wziąć $2\frac{1}{2}$ funta cukru, nalać go sokiem i gotować mniej więcej 20 minut, szumując doskonale. Po wystudzeniu zlać w butelki, wlać na wierzch łyżeczkę araku i zakorkować lub obwiązać papierem.

701. Sok berberysowy innym sposobem.

Lepszy jest sok berberysowy smażony w ten sposób: Na $1\frac{1}{2}$ funta berberysu obranego z szypulek zagotować syrop z 2 funtów cukru, wrzucić berberys na gotujący syrop, zagotować kilka razy i precedzić przez gęste sito, a sok będzie gotowy.

702. Sok cytrynowy.

Można przysposobić bardzo dobry syrop limoniadowy na czas w którym trudno o cytryny. W czasie wiosny, kiedy cytryny najtańsze, wziąć $\frac{1}{2}$ kopy cytryn, zgnieść każdą dobrze, żeby łatwiej sok ze siebie puściły. 5 funtów cukru porąbać na kawałki jak do herbaty, włożyć w słój, który obwiązać rzadkim muslinem i na ten muslin wyciskać cytryny jedną po drugiej, nie wyciskając muslinu, aby tylko sam czysty sok ściekał. Pozostała na muslinie miazgę można użyć na limoniadę; słój zostawić tak przez 12 dni, codziennie mieszając łyżką srebrną. Jeżeliby się jeszcze cukier nie rozpuścił, to można na ogniu rozpuścić samo gęste, co się na spodzie osadza; w każdym razie trzeba cukier drobno rąbać; można wziąć i tartego cukru. Gdy cukier zupełnie rozpuszczony, zlać

sok w suche butelki, zakorkować lekko lub owiązać papierem i schować w bardzo suchem miejscu, latem w piecu, zimą do spiżarni. Robiąc limoniadę, wlać na spód parę łyżeczek syropu i dopiero rozprowadzić wodą.

703. Sok agrestowy naśladowujący cytrynowy.

Okolo 15 czerwca, agrest obrany z szypulek tłuc w stępie i wycisnąć z niego sok za pomocą worków kliniatych, precedzić go i postawić w butelkach na słońcu. Po kilku tygodniach, gdy męty zupełnie na dno opadną, zlać go ostrożnie, a dodawszy do każdej butelki skórkę wierzchnią żółtą, obraną z białej mięsistości, od połowy cytryny, zalać je po wierzchu oliwą i przechować jak wszystkie soki bez cukru w piasku, dnem do góry, w suchej piwnicy. Taki sok może stać 2 lata, a im starszy tem lepiej przetrzymuje i staje się podobniejszym do cytrynowego.

SMAŻENIE GALARET.

Dwoma sposobami można próbować galarety czy usmażone. Wziąć na łyżkę trochę galarety, a po ostudzeniu jej wziąć jedną kroplę na łyżeczkę od szpilki; jeżeli nie spada to galareta dobra. Drugi sposób pewniejszy: wlać odważony sok w rądel, zamoczyć w nim pałeczkę drewnianą i narznąć w tem miejscu, dokąd sok dochodził. Włożywszy cukier porąbany lub miazgi, smażyć z początku na większym ogniu, później na wolnym, uważając aby się sok wysmażył do tej miary, ile go było przed włożeniem cukru. Póki galareta gorąca, ponalewać ją w słoiki

lub też lampki u dołu szersze u góry węższe, zwykle do galaret używane. Dla ostrożności, żeby nie pękły, można poprzednio w każdy słojek wlać łyżkę galarety, dopiero po chwili nalać je do pełna. Na drugi dzień, gdy galareta zupełnie stanie, powykrawać krążki z bibułki, maczać w araku, nakryć niemi słoiki i owiązać je papierem.

704. Galareta malinowa.

Wziąć malin jakichkolwiek, przecisnąć przez worek, potem jeszcze raz sok wlać w worek i niech powoli sam ściecze. Na 1 litr soku wziąć 1½ funta cukru, gotować z początku na nagłym, później na wolnym ogniu, szumując ciągle. Próbować sposobem wyżej podanym; jeżeli galareta ma dosyć, to ją ponalewać w słoiki. Na drugi dzień ponakrywać bibułką, owiązać papierem i schować w suche miejsce.

705. Galareta malinowa innym sposobem.

Nakłaść malin w kamienny garnek i wstawić go w ciepły piec od angielskiej kuchni, lub też wstawić garnek w rądel z gorącą wodą i postawić na wolnym ogniu; skoro maliny sok puszcza, wylać je w worek płócienny, żeby sok sam ściekł zwolna. Na 1 litr soku wziąć 1½ funta cukru i smażyć jak wyżej podano.

706. Galareta porzeczkowa.

Obrać czysto porzeczkę z gałązek i opłukać. Zagotować 1 litr wody w rądlu i nakłaść do niej tyle porzeczek, aby mogły się gotować; skoro będą miękkie, precedzić je przez worek lub gęste sito. Na

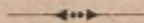
1 litr soku wziąć 2 funty cukru, nalać go sokiem, gotować i szumować, dopóki galareta nie będzie się na łyżce osadzała; następnie postąpić jak z wszystkimi galaretami.

707. Galareta z jabłek.

Wziąć jakichkolwiek jabłek, obmyć czysto, pokrajać w kawałki, nalać tylko tyle wody, aby się dobrze zagotować mogły i tak długo gotować, dopóki się czwarta część wody nie wygotuje, nie mieszając ich wcale. Po ugotowaniu wylać je w płócienny worek, przewiesić nad wazą i niech sam sok zwolna zecieze. Do 1 litra soku wziąć 1½ funta cukru miążkiego i gotować, często szumując. Gdy galareta na dogotowaniu, weisnąć na każdy litr soku jabłkowego sok z jednej cytryny. Chcąc mieć galaretę białą, wziąć jabłek papierówek, biorąc na 1 litr soku 3 funty cukru; krótko gotować, żeby galareta nie zczzerwieniała i próbować łyżką; jeżeli galareta kawałkami siąknie i na łyżce zostaje wtenczas ma dosyć.



ROZDZIAŁ XXVIII.



KONFITURY SUCHE.

Na konfitury suche można użyć owoców zeszlorzonych, które zaczynają cukrzeć. Każdy owoc usmażony można wyjąć z syropu, osączyć na sicie, posypać

miążkim cukrem i osuszyć w bardzo wolnym piecu, powtarzając suszenie parę razy tak, aby owoc zwiadł, a nie usechl. Takie owoce nie ustąpią kijowskim. Chcąc mieć owoce skrytalizowane po wierzchu, trzeba je kilka razy obsuszać w letnim piecu, maczać za każdym razem w gęstym syropie i obsypywać grubo tłuczonym cukrem.

708. Gruszki.

Gruszki obrane, pokrajane w połówki, gotować pod pokrywą w lekkim syropie; następnie wyjąć je łyżką durszlakową na sito, a do tego syropu dodać cukru tyle, żeby był zupełnie gęsty i zalać letnim gruszkami. Powtarzając to przez 3 dni, nalewać coraz gorętszym syropem; trzeciego dnia wyjąć z niego, osączyć na sicie, posypać cukrem i obsuszać w bardzo wolnym piecu, powtarzając obsuszanie przez kilka dni. Chcąc mieć gruszki skrytalizowane po wierzchu, maczać je przy każdym wsadzaniu do pieca w gęstym syropie, obsypywać cukrem i kłaść na sito lub miedzianą blachę, nigdy nie żelazną. Po skończeniu układać w sloje.

709. Gruszki nadziewane.

Gruszki obrać i wydrążyć ze środka, obierzyny nalać wodą i gotować; gdy się dostatecznie wygotują, wziąć 2 szklanki sosu, szklankę miodu, zagotować razem, włożyć gruszki i w tym syropie ugotować je na miękko; potem wyjąć na sito, niech osiąkną. Gdy ostygną, nadziać je tłuczonymi migdałami, zmieszanymi z cykatą lub skórką pomarańczową. Sos zaś wygotować do gęstości; maczać w nim gruszki, obsy-

pywać mialkim cukrem i na słomie w piecu po chlebie obsuszać. Maczanie i obsuszanie powtarzać kilka razy. Gdy już dobrze stężeją i obeschną, jeszcze raz obsypać każdą cukrem i zupełnie zimne, wystudzone, po wyjęciu z pieca, układać w słoje i schować w suchem miejscu.

710. Jabłka.

Jabłka robią się w ten sam sposób co gruszki; trzeba je tylko ostrózniej gotować, żeby się nie rozgotowały.

711. Śliwki suszone nadziewane.

Wziąć śliwek, rozerznąć wzdłuż z jednej strony, wyjąć pestki, a na ich miejsce włożyć następujące nadziewanie: Usiekać drobno słodkich migdałów, skórki pomarańczowej i cokolwiek surowych śliwek, obranych z łupin. Przesmażyć to wszystko na gęsto w ulepie z cukru, z trochę tłuczonego cynamonu i goździków; po wystudzeniu tej masy nałożyć nią śliwki i suszyć je w piecu, bardzo lekko napalonym, na blasze wysłanej słomą i to powtarzać parę razy, aż zupełnie będą suche, lecz nie wysuszone. Po wyjęciu z pieca zachować je w pudełkach lub słojach, mocno upchane.

712. Śliwki na rożenkach.

Rozkroić śliwki, wyjąć z nich pestki, nasypać w każdą z nich anyżu lub siekanych migdałów, uniepszonych z cukrem i cynamonem. Następnie nasunąć je na trzcinki lub drewniane pręciki, poukładać na blachę wysłaną słomą, wstawić w piec nie za gorąco, żeby od razu nie wyschły, tylko się wolno przesuszały.

713. Renklody.

Renklody usmażone na konfiturę wyjąć z syropu, osączyć na sicie i obsuszać parę razy w wolnym piecu.

714. Orzechy włoskie.

Usmażone orzechy na konfiturę wyjąć z syropu i osączyć z niego. Osobno zrobić syropu gęstego, wrzucić orzechy, wymieszać je dobrze, wyjąć zaraz z syropu i poukładać na sicie a będą powleczone cukrową powłoką.

715. Melon.

Niezupełnie dojrzały melon usmażyć jak zwykle na konfiturę, wyjąć z syropu na sito, syrop wygotować do zupełnej gęstości, wrzucić w niego melon, zestawić z ognia i mieszać łyżką, dopóki syrop zupełnie tęgnąć nie zacznie. Następnie wyjmować melon po kawałku, ułożyć na sicie drucianem i postawić w pokoju, a za godzinę będzie suchy; zbyt długo leżeć nie może, bo wyschnie. Późem zachować go w słoju i w miarę potrzeby wyjmować i obsuszać.

716. Skórki pomarańczowe na sucho.

Pomarańcze z grubymi skórkami ponakrawać na cztery części, skórkę delikatnie zdjąć, żeby nie porozrywać i ugotować na miękko w wodzie, którą trzeba parę razy odlewać, dodając zawsze gotującej wody; miękkie skórki wyłożyć na płótno i wałkiem wycisnąć z wilgoci. Ugotować gęstego syropu, wrzucić skórki i smażyć na wolnym ogniu nie zbyt długo, żeby nie stwardły. Po usmażeniu wyjąć skórki z sy-

ropu, ułożyć je na sicie i osuszyć w piecu. Na drugi dzień maczać je w tym samym syropie, zgęszczonym przez gotowanie, osypać mialkim cukrem, włożyć w rądel i mięszac na ogniu, żeby się ocukrowały; poczem wyjąć z rądla, ułożyć na sito lub półmisek, i postawić do letniego pieca, żeby wyschły. Można je schować na sucho do słoja.

ROZDZIAŁ XXIX.

KONSERWY I MARYNATY.

717. Sposób gotowania konserwów z różnych owoców.

Konserwy z owoców robią się wszystkie w jeden sposób. Bierze się owoc świeży, dojrzały, ociera z wilgoci, obiera z szypulek, kto chce druży ostrożnie i kładzie do słoju u dołu szerszych u góry węższych, tak zwanych kompotierów, do puszek blaszanych lutowanych lub też hermetycznie zamkniętych, bo na dobrem zamknięciu puszek głównie zależy udanie się konserwów.

Owoc zalewa się zimnym syropem ugotowanym w ten sposób: 1 funt cukru nalewa się $\frac{1}{4}$ litra wody i gotuje, jak syrop zaczyna się robić gęściejszy, wystawić go żeby się nie zlukrował, po ostudzeniu nalewa się nim owoce. Do kwaśniejszych owoców bierze się mocniejszy syrop, do słodkich mniej mocny, cukier jednakże konserwuje owoce. W przecięciu bie-

rze się do małej puszkii $\frac{1}{2}$ funta cukru, do średniej $\frac{3}{4}$ funta, do dużej 1 funt; mniej nie można brać, więcej nie szkodzi.

Po zalaniu owoców syropem, puszki blaszane lutują się szczelnie, żeby najmniejszego otworu nie było, co się poznaje po tem, że jeżeli puszka stoi w wodzie i robią się na niej perelki, to musi mieć otwór, który należy zaraz zalać. Kompotierzy zawięzują się mocno poprzednio zmaczaną pęcherzyną, ustawia je się w kotle, wyłożonym sianem, kompotierzy również sianem przełożyć, zalać zimną wodą i gotować dość długo, godzinę lub półtóry, od chwili zagotowania się. Długość gotowania zależy od jakości owoców, jedne dłużej od drugich muszą się gotować. W szklanych kompotierach można krócej gotować. Po zdjęciu z ognia nie wyjmuje się kompotierów z wody, dopóki nie ostygną. Puszki blaszane można zaraz wyjąć i parę razy w wodzie zimnej umaczać, żeby prędzej wystygły. Stawia je się w suche miejsce, najlepiej latem w piec przy otwartym lufcie, a zimą w spiżarni.

W czasie przechowywania konserwów, jeżeli pokrywa wzniosła się wgórę jest to oznaką, że zaczynają fermentować; dobrze jest co parę tygodni przewracać kilkakrotnie puszkę do góry dnem, aby syrop się pomieszał.

Jeżeli się pleśń osadzi, nie to konserwie nie szkodzi, lecz jeżeli zaczyna się burzyć, wtenczas słojek trzeba wstawić w gorącą wodę i raz zagotować.

Używając zimną konserwy, trzeba poprzednio sok z nich zlać, bo jest za rzadki, wlać go do rądla, dolożyć trochę cukru, przegotować i po wystudzeniu polać nim konserwę. Lutując puszki trzeba uważać,

żeby przy otworze były suche, bo inaczej lutowanie się nie trzyma.

Czarne jagody i agrest można gotować w fiaskach bez syropu: napelnić dobrze fiaski, ubić mocno, zakorkować długim korkiem, przewiązać go na krzyż szpagatem, lepiej zalać pakiem i gotować jak inne konserwy, lecz od zagotowania tylko 15 minut najwyżej. Po ostudzeniu wyjąć z wody, opieczetować korek i poukladać butelki w pudło, przesypując wysuszonym piaskiem tak, żeby były całe przykryte. Zimą jest z nich doskonały komput.

Podając na stół, polać agrest lub jagody, przygotowanym i wystudzonym syropem.

Konserwy muszą być koniecznie w suchem miejscu przechowane.

718. Borówki.

Borówki wybrać zupełnie czysto, lecz nie muszą być przestale, sparzyć je dobrze gotującą wodą i niech tak stoją, dopóki nie ostygną. Ugotować trochę cytrynowych lub pomarańczowych skórek, odlewając z nich w czasie gotowania parę razy wodę, w końcu wodą z ugotowanych skórek nalać cukier, rachując na 1 litr borówek $\frac{3}{4}$ funta cukru, a skoro się syrop zagotuje, wrzucić borówki, raz je zagotować i wybrać łyżką szumownię; syrop szumować i smażyć, dopóki nie będzie dostatecznie gęsty. Na dogotowaniu wrzucić w syrop drobno krajane skórki, potem syrop przestudzić i wlać na borówki.

719. Borówki w inny sposób.

Wybrać czysto 2 litry borówek, sparzyć gotującą wodą, osączyć na sicie, wrzucić w rądel z 1 funtem

cukru drobno porąbanym i paru jabłkami, obranymi z łupin i w ćwiartki pokrajanymi; skoro jabłka dobrze się rozgotują borówki gotowe. Można też dorzucić trochę pomarańczowych skórek, drobno pokrajanymi i w cukrze usmażonych.

720. Gruszki do pieczeni.

Wziąć kopę gruszek tak zwanych bergamutek, dzwonek lub blanży, ostrugać je, wydrążyć, kłaść w wodę, żeby nie zczerniały. Rozpuścić $2\frac{1}{2}$ funta cukru z $\frac{1}{2}$ litrem wody i $\frac{1}{4}$ litra octu, a gdy się dobrze zasmaży, wrzucić gruszki i na wolnym ogniu gotować, dopóki nie będą miękkie. Na dogotowaniu można włożyć kawałek cynamonu i kilka goździków; po ostudzeniu włożyć je w słoje, a sok gotować dopóki nie będzie dostatecznie gęsty i po wystudzeniu nalać nim gruszki. Po kilku dniach można go zlać, jeszcze do gęstości gotować, następnie wystudzić i wlać na gruszki.

721. Wiśnie w occie.

Wybrać pięknych dojrzałych wiśni 2 litry, poucinać do połowy korzonki, włożyć w wagę i nalać $\frac{1}{2}$ litrem octu, przegotowanym z 1 funtem cukru i wystudzonym. Na drugi dzień zlać ocet, zagotować i nalać ciepłym wiśnie, trzeciego dnia znów ocet zlać, wrzucić kilka goździków, kawałek cynamonu, zagotować i wiśnie nalać, a po ostudzeniu zachować w słoju.

722. Śliwki w occie.

Wziąć śliwek dojrzałych i poucinać do połowy korzonki. Na 2 funty śliwek zagotować $\frac{3}{4}$ funta

cukru w $\frac{1}{4}$ litra mocnego octu i $\frac{1}{4}$ litra francuskiego wina białego lub czerwonego, śliwki włożyć w salaterkę i sparzyć zagotowanym octem. Na drugi dzień zlać ocet, zagotować go i powtórnie śliwki sparzyć. Trzeciego dnia znów ten sam ocet zagotować, dodać kilka goździków, kawałek cynamonu, trochę cytrynowej skórki i do gotującego octu włożyć śliwki, aby się parę razy zagotowały, lecz nie popekały; ostudziwszy je zlać w słój.

723. Śliwki w inny sposób.

Na 2 litry śliwek nie zupełnie dojrzałych, lecz nie otartych z farby, wziąć 1 funt cukru, skropić go dobrze octem, zagotować na syrop, sparzyć śliwki, zostawiając je tak do drugiego dnia; potem syrop zlać, zagotować, śliwki nim sparzyć i to powtarzać 8 dni. Dziewiątego dnia gotuje się syrop tak długo dopóki nie zgęstnie, wtenczas włożyć śliwki, zagotować parę razy, skropić je trochę octem, wrzucić garść cienko krajanych migdałów, zagotować, wylać na salaterkę a po wystudzeniu włożyć w słój.

724. Zielony groch w kompotierach.

Świeży zielony groszek, z niezbyt starych strączków, wyluskać, umyć w wodzie, zagotować parę razy z trochę soli, masłem i wodą, włożyć gorący do kompotiery, zawiązać mocno pęcherzem i gotować $\frac{1}{2}$ godziny wyżej podanym sposobem.

725. Groszek zielony innym sposobem.

Wybrać dojrzały ale nie przestały równiej wielkości groszek cukrowy, po wyluskaniu sypać w bu-

telki czyste i suche, zawiązać pęcherzem lub zakorkować i zalać pakiem, wstawić w kociołek, w zimną wodę, obłożyć sianem i gotować, rachując od zagotowania wody $\frac{1}{2}$ godziny. Następnie zdjąć z ognia i po ostudzeniu wody wyjąć flaszki i zachować je w suchej spiżarni; w piwnicy najczęściej pleśnieją. Grochu sypać pełno w butelki, lecz nie utrząsać. Zimą, biorąc go do użycia, wysypać z butelek, pocukrzyć, posolić i ugotować w wodzie, polewając po odciedzeniu wody świeżem roztopionem masłem, lub gotować w małej ilości wody i zaprawić masłem zasmażonem z mąką, można też wlać trochę śmietany.

726. Groszek zielony suszony.

W lipcu, gdy groch jeszcze zupełnie młody, wyluskać go, odkładając starszy do drugiego gatunku. Tak wyluskany, jeszcze zupełnie wilgotny, kłaść na czyste prześcieradło, rozłożone na strychu, gdzie dobrze słońce dochodzi. Po 24 godzinach przesypać groch na inne płótno, dla tego, aby każde ziarnko zostało przewrócone i wszystkie równo schły. Należy tego bardzo ściśle pilnować, bo od tego zależy równość koloru i pozór całego grochu. Po kilku dniach i ciąglem przewracaniu grochu, gdy dobrze słońce dochodzi i przeschnie, przykryć go drugim prześcieradłem, niech dosycha pod niem. Gdy się okaże już suchy, przesiać go z kurzu i piasku, przebrać, jeżeliby się okazały plamki na wierzchu i sypać w suche słoje, pudła lub worki płócienne do przechowania.

727. Groszek zielony lub szablasy suszony w inny sposób.

Wyluskać zielonego groszku, lub też uszatkować szablasy i sparzyć na parę minut soloną gotującą

wodą. Po ostudzeniu osuszyć przez serwetę i w letnim piecu wolno ususzyć. Chcąc tę jarzynkę zimą użyć, trzeba poprzednio na 24 godziny namoczyć, a później gotować jak świeżą.

728. Szparagi w konserwie.

Na początku czerwca zebrać równej wielkości szparagów z białymi główkami, oczyścić je bardzo starannie z wierzchniego naskórka, związać po 20 sztuk razem łyżkiem, wiążąc je raz w górze raz w dole, urównać, aby główki równą powierzchnię utworzyły, w dole skroić równo brzegi i w wielkim łyżku w dużo wodzie gotować, kładąc w gorącą, osoloną i ocukrzoną wodę, nie więcej jak 10 minut. Wtedy wyjąć ostrożnie na sito do ostudzenia, przelewając je zimną wodą, a następnie osączyć doskonale. Mieć słoiki z szerokim otworem w górze, w formie kompotiery, włożyć ostrożnie cały związany pęk szparagów w słoje, nalać zimną osoloną wodą, przykryć pęczkiem i gotować w łyżku z zimną wodą, od zagotowania godzinę. Można też gotować w blaszanych kompotierach.

729. Kalafior w konserwie.

Kalafiora z konserwów urządza się w sierpniu lub wrześniu. Duże dojrzałe kalafiory polupać ręką na kawałki czyli na gałeczki, jak je natura podzieliła, wypłókać, aby robaki jakie są wyszły. Następnie w dużym łyżku zastawić wody, posolić dobrze, wrzucić kilka kawałków cukru, włożyć kalafiora i gotować z pół godziny, próbując widelcem czy są już prawie miękkie. Potem odlać wodę,

kalafiora na sicie przelać zimną wodą, a gdy ostygną, układać w słoje z szerokimi otworami, nalać czystą, świeżą, przegotowaną oddzielnie wodą tak, żeby przykryła kalafiora, obwiązać pęczkiem lub zalepić gipsem, wstawić w kocioł z wodą i gotować od zagotowania się wody 20 minut. Po ostudzeniu wyjąć z wody. Trzymać w suchej spiżarni. Biorąc do użycia, otworzyć słoje, rozgrzać go, stawiając w gorącą wodę. Gdy się dostatecznie rozgrzeją, zlać z nich wodę i polać masłem zrumienionem z bułeczką. Osobno podać masło w sosyerce.

730. Pomidory na zimę innym sposobem przyrządzone.

Dojrzałe pomidory oplókać w zimnej wodzie i rozłożyć na sicie aby obeschły, poczem ułożyć je w słoje, zalać wystudzoną, poprzednio przegotowaną wodą ze solą, a na wierzch zalać roztopionym wołowym łojem, owinąć mocno i zachować w suchej piwnicy. Biorąc do użycia postępować jak z świeżymi. Zachować je w małych słojkach, bo raz otwarte psują się.

731. Sposób przechowania soku pomidorowego.

Małe, bo te najlepsze, nie bardzo dojrzałe, twarde, ale jednakowoż czerwone owoce umyć, obetrzeć, rozdzielić na 4 części, albo na słońcu lub też na wygasłym ognisku wysuszyć, starannie je przytem przewracając. Lepiej jest suszyć na ognisku; następnie tak przygotowane pomidory, biorąc do użycia, wygotować w rosole i przefasować, a będą smakowały jak świeże.

732. Korbali.

Ostrugać korbala i pokrajać w dużą kostkę, lub też wykrawać okrągłą łyżeczką kulki, sparzyć zwy-

czajnym wrzącym octem i przykryć na 4 godziny, następnie wybrać łyżką durszlakową i osuszyć w serwecie. Na 2 funty korbala bierze się $1\frac{1}{2}$ funta cukru, zalewa 2 kieliszkami wina lub wody i przygotowuje na syrop. Następnie wrzucić korbala i gotować dopóki nie będzie przezroczystym; potem wyjąć go na salaterkę, a jak przestygnie włożyć w słój, przesypując cienko krajanymi migdałami, skórkami cytrynowymi, drobno łupanym cynamonem i kilku goździkami. Syrop gotować dopóki dostatecznie nie zgęstnieje. Jeżeli nie jest dość kwaskowaty, to można go cytryną zacisnąć.

733. Ogórki kiszone.

Trzeba wybrać jędrnych i świeżych ogórków, umyć czysto i posolić na noc, rano każdy osuszyć serwetą, owinać w liść od winogron lub też przesywać tylko liśćmi i koprem, ułożyć w sudek, zalać zimną, osoloną, lecz nie przegotowaną wodą, przycisnąć denkiem, wynieść do zimnej spiżarni lub suchego sklepu. Chcąc mieć ogórki w 24 godzin ukiszone, poukładać je w słój lub garnek, nalać letnią wodą, do której wlać $\frac{1}{4}$ część białego żytniego barszczu, kawałek razowego chleba, postawić w ciepłym miejscu, a będą w 24 godzinach do użycia.

734. Ogórki z gorczycą.

Wziąć dużych, wyrosłych, zielonych ogórków, ostrugać, przekroić przez połowę, wydrążyć z nich łyżką srebrną ziarna i miążgę, pokrajać je w pasy na palec szerokie i posolić na 24 godzin. Następnie otrzeć je serwetą, ułożyć w kamienne naczynie, zagotować

octu, sparzyć nim ogórki i niech tak przez dwa dni stoją. Trzeciego dnia zlać z nich ocet, zagotować świeżego zwyczajnego octu z korzeniami i cukrem, biorąc do 1 litra $\frac{1}{2}$ funta cukru. Ogórki ułożyć w słoje, przesywać gorczycą, kilku kawałkami chrzanu, szarlotkami lub też włożyć tylko dużą całą cebulę i zalać przestudzonym octem, lecz bez korzeni. Zawiązać mocno i zachować.

735. Sałata z ogórków na zimę.

W sierpniu, kiedy ogórki się kończą, wybrać małych, pięknych, które zaledwie pestki dostają, poszatковать cienko, osolić i niech tak przez 24 godzin leżą, poczem je osuszyć w serwecie i ułożyć w słój. Zagotować 1 litr octu z 1 funtem cukru i po przestudzeniu zalać nim ogórki, zawiązać mocno i zachować.

736. Korniszony.

Obmyć czysto korniszony, nasolić na 24 godzin, poczem obetrzeć je z soli i parzyć przez 3 dni zwyczajnym octem, potem ułożyć w słój, przesywać pieprzem, angielskimi korzeniami i imbierem. Przygotować octu mocnego, biorąc na 1 litr $\frac{1}{4}$ funta cukru i zalać nim korniszony.

737. Pikle.

Nakrajać karbowanym nożem marchwi, galarepy, kalafior drobno rozebrać, szparagów, zielonej młodej fasoli, szarlotki, młodych ogóreczków, wszystko dobrze umyć w zimnej wodzie i tak samo jak korniszony solić, osuszyć i parzyć lekkim octem przez 3 dni. Po

tygodniu dopiero nalać mocnym przegotowanym i przestudzonym octem.

738. Szarlotki marynowane.

Szarlotki lub inne drobne cebulki obrać i posolić na 24 godzin. Na drugi dzień otrzeć je z wilgoci, przegotować mocnego octu z korzeniami, które po wygotowaniu wybrać, szarlotki wrzucić w ocet, raz z nim zagotować i wylać w słój. Po ostudzeniu zawiązać i zachować.

739. Rydze marynowane.

Rydze drobne i zdrowe obmyć w szystej wodzie, włożyć na salaterkę, osolić i pozostawić je tak kilka godzin. Zagotować 1 litr octu dobrego mocnego z $\frac{1}{2}$ funtem cukru, $\frac{1}{4}$ litrem wina francuskiego i kilku ziarnkami korzeni. Rydze zamarynowane w soli wybrać z salaterki łyżką durszłakową, wrzucić do gotującego się octu, raz zagotować i wlać w kamienny garnek; po wystudzeniu zawiązać mocno i zachować w chłodnym miejscu. Chcąc mieć marynowane rydze czerwone do ubierania potraw, trzeba je przyrządzić w następujący sposób: obmyć dobrze rydze z piasku i zalać przestudzonym, przegotowanym octem.

740. Rydze smażone.

Młodziutkie, dobrze wytarte rydze smażyć w wielkiej ilości masła na patelni, nie przesuszając i nie przesmażając nadto grzybów, poczem dać im ostygnąć i poukładać w słójki szklane lub kamienne tak jak rosną, wierzchem do góry, i zalać je tem samem masłem, w którym się smażyły, tak aby go

przynajmniej na 3 palce było nad grzybami, tylko nie lać gorącego, ale wtenczas gdy ledwo jest płynem. Takie grzyby, obwiązane mocno i w miejscu suchem przechowane, są wyborne, gdy się znów podsmażą, a szczególnie do garniowania mięsnych potraw albo jako jarzyna podane.

741. Rydze solone.

Tylko co zebrane rydze nieprzemyte ale przetarte układają się w faski lub garnki jak rosły, wierzchem do góry i każda warstwa przesypuje się solą, nakrywa się dnem i kamieniami, gdy upadną dokłada się świeżych. Do faski 6 garncowej bierze się $\frac{3}{4}$ litra soli.

Można je też i w ten sposób przyrządzić, że przesypuje się siekaną cebulą i pieprzem; będą smaczniejsze ale koloru ciemniejszego.

742. Rydze kwaszone.

Wybrać ładnych, zdrowych rydzów, obmyć czysto z piasku, włożyć w gliniany garnek lub sądeczek, przesypać angielskiem korzeniem i nalać osoloną, przegotowaną, lecz wystudzoną wodą, przycisnąć denkiem i wynieść do zimnego, suchego miejsca.

743. Trufle w kompotierach.

Obmyć i oczyścić szczytką trufle, zagotować je parę razy w lekkiej maderze, włożyć do kompotiery i zalać sokiem z nich powstałym w czasie gotowania; zawiązać mocno pęcherzem, wstawić w kociołek i gotować od zagotowania pół godziny.

744. Rakowe szyjki w soli.

Odgotować raki z solą, obrać szyjki i nóżki i ułożyć je w kamienny garnek lub szklany słoć. Zagotować wody z solą, lecz tak słonej, żeby po ostudzeniu pokazała się po wierzchu sól skryształizowana, zalać tą wodą szyjki i niech tak stoją do drugiego dnia, potem wodę zlać i nalać świeżej przegotowanej z solą, owiązać mocno i zachować w zimnem miejscu. Chcąc ich użyć, trzeba poprzednio wymoczyć w zimnej wodzie, zmieniając parę razy wodę, dopóki się zupełnie z soli nie wymoczą.

745. Szczaw suszony.

Młody szczaw na wiosnę suszy się w cieniu, rozpostarty rzadko na obrusach i przechowuje się w słojkach, postawionych w suchem miejscu, a będzie delikatniejszym niż solony na jarzynę zimową. Trzeba go tylko wymyć przed suszeniem.

746. Szczaw marynowany na zimę.

W jesieni nabierać szczawiu, obrać i oplókać starannie, usiekać drobno, osolić i na wolnym ogniu smażyć, mieszając aby się nie przypalił, poczem go wyłożyć i po wystudzeniu włożyć w słoiki lub kamienne garneczki; następnie zalać świeżym łojem lub też masłem, zawiązać pęcherzem i wynieść do chłodnego suchego miejsca. Jeżeli tłustość się zestarzeje, trzeba ją odjąć i zalać świeżą. Szczaw ten zimą jak świeży się używa. Trzeba go zachować w małych słojeckach tak, aby nie więcej jak na raz było, bo jak stoi otwarty to się psuje. Można

go też i w ten sposób marynować: ułożyć liści szczywowych oczyszczonych w garnek, mocno je utłoczywszy, przesypać solą i tak postępować aż się garnek zapelni, potem go mocno zawiązać i wynieść w chłodne miejsce.

747. Kapusta kwaszona na prędcę.

Poszatowaną i przemytą kapustę wrzucić do wrzącej wody; jak się w niej raz zagotuje, odlać na sito i przelewać bardzo zimną wodą, aż do zupełnego ostudzenia. Gdy woda z sita zupełnie sciecze, solić kapustę jak zwyczajnie. Ten sposób jest dogodny latem, gdy się chce mieć kapustę kwaszoną do prędkiego użycia.

748. Kapusta kwaszona na zimę.

Na 12 mendeli kapusty wziąć 2 funty soli. Kapustę uszatковать, przesypując w czasie szatkowania solą. Uszatowaną kłaść do beczki od wina, bo z beczki od wina kapusta najsmaczniejsza, wrzucić do niej kilka jabłek małych, kwaśnych i ubijać kapustę warstwami ręką lub kulą tylko tyle, ile sama ustępuje, aby się nie zanadto rozbiła; następnie przycisnąć mocno denkiem i przyłożyć kamieniem. Po kilku dniach, gdy zacznie się mocno burzyć, to jest jak odrobi, zdjąć kamień i deskę, obmyć, zrobić w kapuście kilka dziur, aby gorycz wyszła i zostawić tak przez kilka dni odkrytą. Po tym przeciągu czasu położyć na kapustę czysty płócienny płat, następnie denko, które trzeba kamieniem przycisnąć. Denko musi być tak duże, żeby całą kapustę pokryło.

Kapusta musi mieć na wierzchu wodę, którą sama z siebie puści, a wtenczas będzie dobrą. Jeżeliby zaś wody nie puściła, trzeba cokolwiek wody na nią nalać. Od czasu do czasu trzeba kapustę oczyścić i denko obmyć. W taki sam sposób kwasi się kapusta modra, którą można używać na salate.

749. Powidła z śliwek.

Na $\frac{1}{2}$ szefla śliwek wyłuskanych z pestek wziąć 1 łut goździków, trochę cynamonu, skórek pomarańczowych podług upodobania. Śliwki trzeba gotować na wolnym ogniu, mieszając je ciągle od spodu; gdy zaczną gęstnieć, potrzebują jeszcze wolniejszego ognia, żeby się nie przypalily. Wysmażywszy je do dostatecznej gęstości, włożyć w garnki kamienne i wstawić do ciepłego pieca, aby wyschły. Po wysuszeniu i ostudzeniu zawiązać papierem i postawić w suche miejsce, żeby nie pleśniały.

750. Ocet fiołkowy lub różany.

Włożyć w flaszkę trochę świeżych fiołków lub liści różanych, nalać ostrym octem, zakorkować i niech tak na słońcu stoi 24 godzin, potem zlać przez bibulę lub serwetę w butelki i zakorkować.

751. Ocet malinowy.

Pognieść łyżką dojrzałych malin $\frac{1}{4}$ litra, nalać na nie 1 litr mocnego octu, zakorkować i niech tak na słońcu lub na ciepłym miejscu stoi; następnie przelać przez serwetę i zlać w flaszkę.



ROZDZIAŁ XXX.

MARYNATY I WĘDLINY MIĘSNE.

752. Sposób bicia wieprza.

Wieprz karmiony na mięso powinien być młody, aby wędlina była smaczna; nie trzeba go dłużej karmić nad 4 do 6 tygodni. Skoro ma być zabity, dzień przedtem nie mu jeść nie dać, tylko parę razy pić, a to dla tego, aby było mniej pracy przy chędożeniu kiszek. Najlepiej zarzynać go pod gardłem, bo zakłuwając, zakrwawia się bardzo przednia szynka. Po zabiciu kładzie się wieprza w duże koryto i polewa wrzącą wodą, skrobie nożem, aby szczecina odeszła, w końcu opala się słomą pozostałą szczecinę. Gdy już należąco oczyszczony, wiesz go się za tylne nogi, przerzyna brzuch i wyjmuje kiszki, które zaraz, póki gorące, się oczyszcza, to jest wyprowadza się z nich wszystkie nieczystości, wywraca każdą z osobna na drugą stronę, wyskrobuje tylem od noża do ostatniej błonki, naciera solą, obmywa w zimnej wodzie i moczy w niej na niejaki czas, aby dobrze z wszelkiego odoru wymokły. Lekkie, wątróbka i serce wyjmuje się ostrożnie, żeby żółci nie zgnieść. Następnie obdziera się wewnątrz wieprza po obu stronach kawały tłuszczu, z których, jeżeli się chce zachować, robi się sadło, soli je i zwiija mocno, nie nadwężając wierzchniej błonki. Jeżeli się chce użyć na smolec do pieczenia, wtenczas nie solić, tylko pokrajać w kawałki, przetopić i przecedzić w garnki; tłuszcz zaś

odjęty od kiszek przesmażyć z cebulą i użyć na okrasę. Nerki można użyć do salcesonu. Gdy już wewnątrz wieprza wypróżnione zostało, odcina się głowizna, wyrzyna z niej podgardle i ozór; używa się ich do salcesonu lub kiszek z kaszy. Mięso zaś z głowy wraz uszami odejmuje się od kości, soli, saletruje, zwija jak najmocniej, związuje szpagatem i wraz szynkami marynuje; po uwędzeniu i ugotowaniu przyciska się kamieniem i kraje w cienkie plastry. Nogi urzynają się, czyszczą z sierci, opalają i maczają w wrzącej wodzie; można je użyć do salcesonów. Wieprza kładzie się na stole i rozbiera w następujący sposób: odcina się najpierw zadnie i przednie szynki, ostatnie mogą też być użyte na kielbasy, potem się przeryza przez środek słonina, od której odejmuje się schaby, poledwice i chrzyp. Od słoniny odejmuje się mięso i używa się na kielbasy. Słoninę naciera się dobrze solą, kraje w pasy i układa szczelnie w beczułkę, kładąc ostatni rząd skórą do góry.

753. Marynowanie mięsa i szynek.

Mięso do solenia trzeba obrać trochę z tłuszczu, zbyt tłuste bowiem gorzknie prędko. Również nie dobrze jest solić mięso zaraz świeże po zabiciu, lepiej zostawić je na 24 godzin na powietrzu, żeby oschło z świeżości. Mięso musi stać w chłodnym miejscu, aby powietrze miało mało przystępu: powinno mieć dużo rosołu, który z siebie puści, aby je nim często polewać można. Zwykle rachuje się na 20 funtów mięsa 1 funt soli i 3 łuty saletry; do słoniny można wziąć więcej soli. Sól mięsza

się z utłuczoną saletrą i naciera się tem całe mięso, potem układa się w faski lub beczki i to jak tylko się da najszczelniej, żeby pomiędzy mięsem wolnego miejsca nie było; nakrywa się denkiem i przyśrubuje lub przycisnie kamieniem. W tydzień należy przewrócić i polać rosołem z soli, który mięso z siebie puścić powinno: polewanie to powtarzać co kilka dni. Często się zdarza, iż mięso nie puści z siebie dostatecznego sosu, wtenczas należy przegotować stosowną ilość wody z solą i saletrą, przestudzić i nalać nią mięso. Na spód w beczkę można włożyć trochę liścia bobkowego.

Szynki można razem z peklówką marynować, lecz schab i kawałki grzbietu nie potrzebują tak długo leżeć w soli. Marynując szynki, można prócz liścia bobkowego włożyć trochę rozmarynu, co daje przyjemny smak mięsu. Nacierając szynki solą, trzeba szczególnie przy kości wsypać dużo soli, bo najprędzej przy kości się psuje. Na 2 funty soli można do marynowania szynki dodać 6 łutów mialkiego cukru, gdyż ten nadaje kruchość szynkom. Szynki najsmaczniejsze są z rocznych wieprzów podkarmionych dobrze; skórę na nich trzeba koniecznie pozostawić, gdyż inaczej są niesmaczne i suche. Jeżeli szynki nie zbyt duże, to w 4 tygodnie dostatecznie nasoleją, większe mogą i 5 leżeć w soli. Po tym czasie wyjąć je z soli, osuszyć na powietrzu, a potem powiesić w wędzarni blisko na trzy tygodnie. Zależy też długość wędzenia od tego, czy dym silniejszy czy lżejszy. Jeżeli szynki mają być na długo zachowane, w takim razie muszą dłużej być w dymie. Po uwędzeniu powiesić szynki w suche, ciemne miejsce.

754. Prędkie sposoby marynowania mięsa solą prażoną.

Na 16 funtów mięsa bierze się 1 funt soli i $1\frac{1}{2}$ luta saletry. Do szynki dobrze jest na 2 funty soli dobrać $\frac{1}{4}$ funta cukru. Gdy sól dobrze się w rądlu rozpraży, umieszawszy z saletrą, nacierają się nią mięso. Tak pozostawić je 24 godzin w ciepłe, dopiero na dobre ułożyć, poczem musi jeszcze pozostać w ciepłym miejscu póki się zupełnie sól nie rozpuści, następnie wynieść je na zimno, przykryć szczelnie, żeby powietrze nie dochodziło i przycisnąć kamieniem.

755. Szynka marynowana prędkim sposobem.

Na 25 funtów szynki zagotować $2\frac{1}{2}$ litra miękkiej wody z 2 funtami soli, 2 łutami cukru lodowatego, 2 łutami saletry. Po wystudzeniu wody polać nią szynkę, przykryć denkiem, przycisnąć kamieniem i tak pozostawić przez 14 dni. W czasie tym co kilka dni przewracać szynkę i polewać. Po 14 dniach wyjąć ją, osuszyć i wędzić. Szynka w ten sposób marynowana jest bardzo dobrą.

756. Kielbasy.

Mięso, które się od słoniny odkrawa lub też z przednich szynek, pokrajać drobno, przesiekać cokolwiek, dodać słoniny drobno pokrajanej, wsypać saletry, soli, tłuczonego pieprzu, angielskiego korzenia, koleandru i majeranku przetartego przez sitko; wszystkiego w ilości podług upodobania. W końcu wlać kilka łyżek rosolu z mięsa, mieszać razem, wypróbować czy dosyć przypraw i masą tą nadzie-

wać flaki kielbasiane. Kielbasy można podać świeże smażone, lub też owędzić je, dla dłuższego przechowania.

757. Kiszki z kaszy.

Ugotować podozorze, płuca, serce i pokrajać wszystko drobno. Rosołem tym sparzyć drobnej lub grubej tatarczanej kaszy i uprzyć do połowy. Jeżeli nie dość tłusta, to wyłożywszy ją na miskę dodać tłuszczu, gdyż kasza musi być bardzo tłusta; następnie dodać soli, tłuczonego angielskiego korzenia, majeranku przesianego przez sitko i mięso drobno pokrajane; w końcu wlać cokolwiek krwi to jest tyle, aby masa nie była za gęsta. Wszystko razem dobrze wymieszać i nadziewać tem flaki, lecz nie zbyt mocno, aby kiszki w gotowaniu, kiedy kasza zacznie pęcznić, nie popękały. Po nałożeniu spinają się kiszki drewniakami. Następnie wstawić wody w rądlu, w gotującą kiszki włożyć i gotować na wolnym ogniu, próbując słomką; jeżeli po przekłuciu słomka czysta, kiszki mają dosyć, wtenczas je wyjąć i ułożyć na sito, żeby osiakiły.

758. Kiszki z wątroby.

Wieprzową wątrobę przetrzeć surową przez durzylak, dodać do niej soli, cokolwiek tłuczonego pieprzu, mlecz od wieprza drobno usiekany, słoninę z podgardla, również drobno usiekaną (jeżeli kto chce, może dodać tartą gotowaną cebulę), wszystko razem wymieszać, nadziewać flaki, spiąć na końcach drewniakami i gotować tym samym sposobem jak kiszki z kaszy. Kiszki wątrobiane trzeba w pierw gotować, dopiero po tych, na tym samym rosolu, kiszki z kaszy

i salcesony. Również dobre są kiszki wątrobiane, jeżeli się weźmie połowę wątroby gotowanej, a drugą połowę surowej.

759. Kiszki z ryżu.

Spażyć ryżu, wodę odlać i następnie ugotować go czyli uprażyć w rosole w rozsypkę, dodać do niego mięsa z podozorza drobno pokrajanego, wsypać cokolwiek pieprzu, angielskiego korzenia, cynamonu, majeranku, cukru, małych rodzenków, połać tłustym rosołem, umieszać dobrze i nadziać tem flaki. Gotować jak zwykle.

760. Salceson zwyczajny.

Gotuje się również płuca i podozorze i kraje w kawałki; można też trochę słoniny gotowanej drobno pokrajać i dodać. Następnie wsypać cokolwiek soli, korzeni, majeranku, wszystko połać krwią, umieszać dobrze i nadziać flaki. Jeżeli kto chce, może bułkę sparzyć rosołem, aby spęczniała i umieszać razem z całą masą. Kiszki te gotują się w ten sam sposób co poprzednie. Można też taki salceson robić bez krwi a będzie lepszy.

761. Salceson innym sposobem.

3 funty mięsa wieprzowego, 1 funt zrazowej pieczeni wołowej, 1 funt słoniny; każde z osobna uskrobać i dopiero po uskrobaniu ważyć. Do tej proporcji bierze się 12 łutów mialkiej soli, 1 łut saletry, 1 łut grubo potłuczonego pieprzu. Całą masę ręką dobrze wygnieść i pozostawić tak przez 12 godzin. Na drugi dzień napełnić tem mięsem

grube, proste wołowe kiszki, dobrze szlamowane i poprzednio dobrze moczone. Kiszki te trzeba napychać bardzo mocno, żeby w nich powietrza nie zostało. Dla zrównania mięsa można je w czystym obrusie na stole przewalkować. Tak przyrządzone pozostawić niejaki czas żeby nasłoniały. Na drugi dzień upchać jeszcze mocniej, spiąć drewnkami, wywiesić na dzień w miejsce przewiewne do osuszenia i dopiero w wędzarni powiesić do wędzenia. Salceson taki najlepiej robić w marcu.

762. Salceson hamburgski.

Wziąć 12 funtów wołowego mięsa, 6 funtów wieprzowego, 4 funty świeżej słoniny; wszystko dobrze uskrobać, dodać cokolwiek saletry, białego pieprzu w ziarnkach, 1 lub 2 grupki cukru, umieszać dobrze i nadziać tem mocno kiszki wołowe grube i proste. Tak przyrządzone włożyć na miskę na 24 godzin, aby nasłoniały. Po tym przeciągu czasu wyjąć je, upchać mocniej, żeby powietrze w nich nie zostało, spiąć drewnkami, osuszyć na powietrzu, owinąć w papier i powiesić na kilka dni w komin do owędzenia.

763. Salceson innym sposobem.

Połowę wieprzowiny, połowę wołowiny, czwartą część słoniny uskrobać, dodać pieprzu całego, wymieszać, nałożyć w flaki wołowe, ale bardzo mocno. Po nałożeniu kładzie się kiszki na 4 dni w osoloną wodę, dodawszy do niej saletry. Po 2 dniach wyjmują się z wody i powieszają na 2 dni na powietrze, następnie znów na 2 dni w sól, poczem na-

2 dni do wędzarni, znów na 1 dzień na powietrze i ostatecznie do zupełnego owędzenia.

764. Wyborna głowizna wieprzowa.

Wieprzową głowiznę rozkrawa się tak, aby tworzyła jedną płaską całość, wyjmując z niej wszystkie cząstki tłuszczu, a zostawiając chrząstki. Następnie posypuje ją się angielskimi korzeniami, utłuczonymi i umieszauemi razem z solą i pieprzem. Wszystko to należy poprzednio przesiać. Tak samo naciera się uszy, poprzednio odcięte, w które się wkłada po małym ozorze. Uszy te z ozorami umieszcza się po lewej i prawej stronie głowizny, a w środku połudwiec wieprzową, świeżą, posoloną i popieprzoną. Tak przyrządzoną głowiznę należy zwinąć bardzo mocno i owiązać sznurkiem, aby pojedyncze części nie odstawały. Następnie pekluje ją się 1½ do 2 tygodni zwyczajnym sposobem jak szynkę, wędzi, a po uwędzeniu gotuje. Po ugotowaniu musi być głowizna ta koniecznie przyciśniętą deseczką i kamieniem, aby dobrze się krajała.

765. Wędzonka wołowa.

Ośm funtów tłustej wołowiny natrzeć ½ funtem prażonej soli. Zostawić tak 24 godzin, poczem mocno obsznurować i wędzić 8 dni w wolnym dymie.

766. Wołowina wędzona na surowo do jedzenia.

Na 8 funtów tłustego oberszalu z brzegu, z skórka, bierze się dwanaście łutów soli, dobrze na patelni rozprażonej. Kości od mięsa się odrzynają i naciera się warząchwią mięso tą solą tak długo, póki

się wszystka sól nie wetrze, grzejąc ją ciągle, aby nie wystygła. Następnie kładzie się mięso na 48 godzin na salaterkę i przyciska mocno. Po tym czasie zwija się mięso mocno, obsznurowuje szpagatem, owija następnie w papier lub rzadki muślin i powiesza na tydzień do wędzarni w lekki dym.

767. Ozory.

Ozory wołowe nacierają się mocno solą umieszauoną z saletrą, układają ciasno w naczynie drewniane, przyciskają denkiem i kamieniem. Tak nasolone mogą leżeć 2 tygodnie. Od czasu do czasu trzeba je przewracać i polewać własnym ich sosem, który z siebie puszcza. Po wyjęciu z soli obsuszyć je na powietrzu, włożyć w pecherz i wędzić w dobrym dymie. Wprost z soli ugotowane są delikatniejsze jak wędzone.

768. Pieczeń wołowa marynowana na święcone.

Dobrą, tłustą wołową pieczeń obwinąć w płótno i wybić mocno; odjąwszy płótno, osypać łyżeczką saletry i obficie tłuczoną solą, włożyć do faski, nakryć szczelnie i tak na kilka godzin zostawić. Zagotować 3 kwarty octu z łyżeczką saletry, trochę kolandru, jałowcu, pieprzu angielskiego z kilku liśćmi bobkowemi, kilku goździkami i półkwatrką soli. Po zagotowaniu przelać do miski, a skoro zupełnie ostygnie, zalać tem pieczeń na parę tygodni, przewracając co dzień, nacisnąwszy kamieniem. Biorąc do użycia, włożyć do rądla kilka plasterów słoniny, kilka cebul, w talerzyki pokrajaną marchew, trochę korzeni, pół kwarty octu, zalać bulionem lub wodą, zagotować, przykryć szczelnie pokrywą, posta-

wieć na obłożyny nad węglami lub na płycie i piec pomalu, obracając często, aby nie przypadła do rądla, dopóty, aż będzie miękka i sos znacznie się wysadzi. Skoro gotowa pieczeń, wyłożyć ją na blat, ostudzić, z sosu zebrać tłuszcz, wziąć go trochę, zmieszać z dwiema łyżkami oliwy, wybić na lodzie i oblać pieczeń, aby nie osychała. Można ją ubrać auszpikiem. Sos musztardowy z żółtkami podaje się też do tej pieczeni.

769. Pieczeń cielęca marynowana.

Dużą ćwiartkę cielęciny posolić, sparzyć lekkim octem, dodać korzeni, bobkowego liścia, przycisnąć denkiem i zostawić na kilka dni, najdłużej na tydzień. Wyjmując do pieczenia trzeba gęsto naszpilkować młodą słoniną, piekąc dobrze polewać masłem, w końcu zaś śmietaną z łyżeczką kaparów, osypać bułeczką. Można wydać na gorąco lub na zimno. Chcąc tę cielęcinę na dłuższy czas przechować, trzeba ją dobrze nasolić, dodawszy nieco saletry i przycisnąć denkiem; można także dodać trochę korzeni, holendru, bobkowego liścia i dopiero na parę godzin przed upieczeniem sparzyć octem i naszpilkować. Tak przyrządzona cielęcina daje się przechować do 3 tygodni.

770. Szynka z cielęciny.

Piękną 12 lub 15 funtów mającą ćwierć cielęciny nasolić funtem soli i łutem saletry tłuczonej natrzeć, posypać razem z innym solonym mięsem holendrem, ułożyć w fasczkę i przycisnąć kamieniem. Najważniejszym warunkiem, soląc niewiele mięsiwa razem, jak to w mieście szczególniej bywa,

jest codziennie mięso przewracać i polewać sosem słonym, żeby nie obsychało z jednej strony. Tak nasolone leżeć może od dni 10 do 2 tygodni. W wędzarni powinna być dwa dni, a potem upiec w bardzo gorącym piecu, oblepiwszy żytniem ciastem, piec dwie do trzech godzin. Można także gotować jak wieprzowinę.

771. Kielbasa z gęsich piersi i pałek.

Odarte gęsie palki pokrajać, wyżyłować i następnie usiekać jak najdrobniej, do tego dodać taką samą ilość siekaną wołowiny, również tyle wieprzowiny i drobno krajaną słoniną, w końcu wsypać cokolwiek angielskiego korzenia, soli, na koniec noża saletry i umieszawszy razem pozostawić tak do drugiego dnia. Na drugi dzień nadziać tem mięsem zwykły flak kielbasiany i wędzić przez kilka dni. Można też robić kielbasy z samych gęsich piersi i pałek. Odrzeć z skóry piersi i palki, wyżyłować, usiekać jak najdrobniej, dodać usiekanego tłuszczu z pod skór gęsich, kilka ziarn angielskiego pieprzu, cokolwiek saletry, soli, umieszać wszystko razem, nadziać flak kielbasiany i owędzić. Kielbasy takie jedzą się surowo.

772. Półgęski.

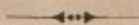
Półgęsków nie można robić z świeżo zabitych gęsi, tylko trzeba je dzień poprzednio zabić, oczyścić i pozostawić, żeby tłuszcz zastygł. Na drugi dzień wykrajać piersi, zabierając jak tylko się da najwięcej mięsa. Na 10 półgęsków wziąć 1 funt soli, 1 łut saletry, umieszać dobrze sól z saletrą

i natrzeć solą półgęsi. Chcąc je robić bez kości, zwijane, można wyjąć kość z piersi, a po nasoleniu zwinąć w kształcie rulonu. Tak nasolone włożyć w naczynie drewniane, lecz nie sosnowe, przykryć denkiem i przycisnąć kamieniem, niech tak poleżą 4 dni; po czterech dniach przewrócić je na drugą stronę i znów tak pozostawić 4 dni. Po wyjęciu z soli owinać je papierem, owiązać i powiesić w niezbyt gorącym dymie na tydzień najdłużej. Jest jeszcze inny sposób wędzenia:

Wyjawszy je z soli, umaczać na mokro w otrębach pszennych tak, aby otręby oblepiały zupełnie półgęsi i na powierzchni były suche. Po wyjęciu z dymu otręby obcierają się grubym płótnem, a półgęsi wieszają w przewiewnym miejscu, żeby dym wyszedł. Można też wędzić dla dłuższego zachowania podrób gęsi i palki. Po dostatecznym nasoleniu, kładzie je się w pęcherz, zawięzuje szczelnie i wieszka na parę tygodni do wędzarni.



ROZDZIAŁ XXXI



N A B I A Ł.

773. Jak się obchodzić z nabiałem.

Nie ulega żadnej wątpliwości, iż najkorzystniej sprzedawać słodkie mleko, jeżeli się mieszka w pobliżu większego miasta. W przeciwnym razie nie więcej nie pozostaje, jak wyrabiać z takowego masło lub

ser, kwaśnem mlekiem poić cielaki, który przy oględnem i umiejętnem pielęgnowaniu nadzwyczaj szybko rosną i dobrze wyglądają.

Nic nowego, jeżeli szanownym gospośiom napomknę, że czystość i porządek jest koniecznym, a pomimo, że tyle już o tem pisano, nie można dość na to zwracać uwagi.

Najwięcej są jeszcze zdania podzielone, jakie naczynia są najtańsze i najodpowiedniejsze. Tam, gdzie gospodyni sama się zajmuje nabiałem, mogą polecić naczynia szklane; są one stosunkowo tanie, gdyż misa zawierająca 3—4 litrów kosztuje 30 fen., kiedy kamienna jeszcze raz tak drogo wypadnie.

Przez kilkanaście lat używałam naczyń szklanych, i bardzo z nich byłam zadowolona, chociaż dziennie kilka set litrów nalewałam, gdyż przy dokładnem umyciu ciepłą (lecz nie gorącą, aby nie pękały) wodą, unika się zakwaszenia, co przy innych naczyniach, np. drewnianych często się zdarza. — Że zaś naczynia wszelkie, jako to: konwia, szkopki, kierznia, powązka, dalej sklep i police, gdzie się mleko ustawia, muszą być jak najschłodniej utrzymywane, o tem każda gospodyni pamiętać powinna, bo tylko wtenczas uniknie się zepsucia mleka, a potem czystość działa także na ilość i dobry smak masła.

Śmietaną nie prędzej zbierać należy, aż zupełnie na wierzchu jest sucha, jeżeli jest wilgotna, chociażby mleko zupełnie gęste było, nie powinno się zbierać, gdyż śmietana jeszcze nie wszystka na powierzchni.

Słodką śmietaną należy przed robieniem masła ostudzić na 10 do 12 stopni ciepła według Celsiusa (czyli 8 do 9¹/₂ stopni podług Réamura); kwaśną zaś na 14 do 15 stopni ciepła podług Celsiusa (czyli

11 do 12 stopni według Réamura). Pierwsza wymaga 150, druga tylko 120 obrotów w kierzni na minutę.

Z kwaśnej śmietany zyskuje się więcej masła niż ze słodkiej.

Z słodkiej śmietany bywa masła mniej, jest wszakże wyborowego gatunku (stołowe).

Do farbowania masła używa się na każde 50 funtów łyżkę stołową soku z marchwi.

Zimową porą, chcąc aby się mleko prędzej wystąpiło, wlewam na dno każdego naczynia po 4—5 kropli maślanki; zważać tylko na to potrzeba, aby maślanka była zawsze świeża. — Jeżeli nie można każdego dnia mieć świeżej, to przynajmniej należy stawiać ją w nieopalanem miejscu.

774. Sposób przeciw zwarzeniu się śmietany i mleka.

Jeżeli latem śmietana się warzy, to często bardzo zapobiega się temu sypiąc w pół litra śmietany, na koniec noża wzięwszy, czyszczonej sody, wymieszać dobrze śmietaną i zagotować; śmietana nie traci przez to smaku.

Aby mleko nie kwaśniało włożyć w naczynie mlekiem napełnione, to jest na ceber, łyżkę tartego chrzanu.

775. Masło wytopione.

Włożyć masło do pobielanego rądła, postawić na wolnym ogniu, niech się powoli topi, dopóki się wszystko nie wyklaruje jak oliwa; wtedy zebrać pianę z wierzchu a masło przecedzić przez płótno do kamiennego słoja i tak długo mieszać w nim łyżką dopóki nie zacznie krzepnąć.

776. Przechowywanie masła na zimę.

Najlepsze jest bez wątpienia masło majowe. Każda praktyczna gospodyni stara się o to, aby mieć jakiś zapasik na czas, kiedy krowy na suchej paszy stoją i nie być w potrzebie kupowania, kiedy jest drogie. Po wyjęciu z kierzni wyciska się masło starannie, dodaje soli cokolwiek więcej niż zwykle i po dokładnem przerobieniu zostawia się do dnia następnego w chłodnym sklepie. Kiedy masło już należycie stwardło i sól roztopniała, wyciska się miłąką łyżką drewnianą tak długo, aż ani jednej kropli wody w nim nie pozostanie; od takiego wyciśnięcia zależy dobroć i trwałość masła. Przytem naczynie, garnek lub sudek poprzednio wyparzyć, wytrzeć solą, aby masło nie przyległo, od razu ułożyć pełne i ustawić takowe na górę, gdzie powietrze suche. Nie potrzeba się obawiać upałów; chociaż stopnieje, pozostanie dobrem; w sklepie od zbytnej wilgoci pleśnieje i nabiera goryczy.

777. Masło, które się kilka lat przechowa.

Do pobielanego kotła wlać taką ilość wody gorącej, aby jej było dwa razy tyle ile masła, które się weń kładzie. Na wolnym ogniu ciągle tę masę mieszać, aż się masło zupełnie z wodą połączy. Wtemczas zdjąć kocioł z ognia i postawić w chłodnem miejscu. Gdy zastygnie masło, robi się w niem mały otwór przy boku kotła, który się pochyla tak, żeby woda zupełnie przez ten otwór odeszła i zciekła, a masło pozostało. Woda ta będzie prawie białego koloru, bo części mleczne się oddzieliły, a że od razu nie może się oczyścić, więc to samo działanie

z wodą gorącą powtarza się tak długo, aż się spostrzeże, że woda odchodząca jest zupełnie czystą i klarowną. Wtenczas się masło soli i jak najmocniej w garnki lub faski układa. Faski te starannie owiażać i w chłodnem, suchem miejscu poustawiać. Po wierzchu polać je mocno osoloną wodą.

778. Prędkie sposob robienia sera.

Zsiadłe kwaśne mleko po zebraniu śmietany ogrzać na wolnym ogniu, do zupełnego oddzielenia się twarogu. Następnie wlać do woreczka w celu oddzielenia serwatki, a po niejakiem czasie wycisnąć z początku wolno, w końcu mocniej. Uszykowawszy w ten sposób ser, utrzeć go na tarce nad miską, wsypać lekko do garnka, przykryć i wstawić w ciepłe miejsce. Po kilku dniach, gdy ser ulegnie fermentacji zupełnej, dodać potrzebną ilość soli, topionego masła, wymieszać doskonale i ogrzewać na wolnym ogniu, żeby się dobrze wysmażył, mieszając ciągle od spodu, ażeby się nie przysadził. Następnie wylać w naczynie głębokie, a po ostudzeniu okrajać w koło nożem i wyłożyć na talerz. Można też, przy wykładaniu go z garnka wsypać parę ziarenek karolku i dobrze wymieszać.

779. Gomółki.

Świeży twaróg utrzeć dobrze łyżką w donicy, dodać parę łyżek kwaśnej śmietany, soli i karolku w miarę, wymieszać dobrze i robić z tego twarogu spore gomółki, ułożyć na deseczkę i obsuszyć na powietrzu. Po upływie dwóch dni posolić po wierzchu i znów obsuszyć. Po tygodniu, gdy gomółki

dobrze wyschną, układa się je w drewniane faski, przekładając każdą warstwę gomólek kawałkiem płótna umoczonego w piwie. Po upływie tygodnia wyjąć gomółki, oskrobać je i znów ułożyć w faskę, przekładając świeżemi, zmoczonymi w piwie galgankami. Chcąc nadać gomółkom ostrzejszy smak, dłużej trzyma się we fasce, zawsze co tydzień oskrobując, dla tego nie należy ich robić zbyt małych, potem obsusza się je na powietrzu.

780. Doskonały serek gorzki.

Wziąć świeżego twarogu, utrzeć na tarce, żeby grupek nie było, wsypać w garnek, zawiązać papierem i pozostawić tak, dopóki nie zfermentuje do większej połowy garnka. Wtenczas wsypać soli, rozetrzeć ser doskonale, żeby nie było grupek i robić z niego okrągłe serki, zbijając je ręką, żeby się trzymały; kłaść na sito i postawić żeby wyschły, przewracając je czasami. Jeżeliby ser zanadto zfermentował i był za rzadki, trzeba trochę świeżego dotrzeć, zmieszać razem i dopiero robić serki.

781. Ser gambrynus.

Ser ten, sprzedawany w sklepach delikatesów, można bardzo łatwo urządzić w domu, mając ogród. 2 funty dobrego, słodkiego, niezwarzonego, tłustego twarogu i $\frac{1}{2}$ litra gęstej, lecz świeżej kwaśnej śmietanki wymieszać dobrze walcikiem w donicy, aby gruzelków nie było. Nie sypiąc nawet soli, włożyć w rzadki nowy płócienny worek i zakopać na 24 godzin w ziemi czystej ogrodowej. Po tym czasie ziemia wyciągnie z niego wszelką wilgoć, a ser bę-

dzie gładki, tłusty, smarujący się jak masło. Wyjęty z worka układać w okrągłe grube wálki, zawiązać w papier ółowiany i schować w chłodne miejsce do użycia. Ser taki nie będąc solony, nie przeszedłszy przez żadne fermentacye, nie ulega dość prędko zgorzknieniu.

782. Sposób naprawiania sera.

Łyżeczka cremortartari nalewa się taką ilością wina białego, aż mieszanina przestaje się burzyć. W tym płynie maczać kawałki płótna, obwinąć zepsute ser i wynieść do piwnicy. Przez dwa tygodnie co dzień powtarza się ta czynność, a nawet sery bardzo suche i zepsute stają się smaczne.

783. Sposób odjęcia serowi goryczy.

Do mleka, z którego ma się ser nazajutrz robić, dosypać cokolwiek soli. Sól sypie się na dno naczynia, w którym się mleko ma warzyć, przez co nie tylko warzenie mleka się przyspiesza, ale się też szczególnie w lecie skwaśnieniu zapobiega.



ROZDZIAŁ XXXII.

RÓŻNE SEKRETA DOMOWE.

784. Odgrzewanie potraw.

Żadne mięsiwo smażone nie odgrzewa się na tłuszczu — stanowezo żadne — gdyż powtórne zasmażanie go jest i niezdrowe i niesmaczne. Najle-

piej więc — kotlet, a nawet befszyk, resztę potrawy, kawałek pieczeni lub coś tym podobnego zostawić na talerzu, na którym jest, w maśle, czy też sosie uformowanym na spodzie — przykryć glinianą pokrywą, miseczką głęboką lub takimże talerzem i postawić na ładu lub garnku z warem gotującym się wody, trzymając tak długo na ogniu, aż zacznie się para wydobywać z pod pokrywy. Należy w każdym razie zajrzeć czy gorące i samo mięso choć raz przewrócić na drugą stronę. Jeżeli to coś smażonego, można pod mięso włożyć kawałek surowego, młodego koniecznie masła, dla podniesienia smaku — jeżeli jest sos z potrawy lub tym podobnie — podlać łyżką wody.

Pieczeń większą, cielecą lub wołową, najlepiej odgrzać, posmarowawszy ją grubo świeżem masłem, wstawić na pół godziny w gorący piec i oblewać ściekłym z niej masłem. Pozostały z niej sos osobno zagrzać i na wydaniu polać nim pieczeń.

Zająca lub drób pokrajać w kawałki, oskrobać z sosu, położyć na durszlak i postawić tenże na gotującej się wodzie, przykryć pokrywą i zostawić tak na pół godziny, stósownie do ilości pieczeni. Osobno zagotować trochę bulionu, rozmięszać z pozostałym sosem i polać odgrzane mięso.

Paszteciki lub wszelkie leguminy odgrzewa się w następujący sposób: W rozgrzany ładu kładzie się kawałek młodego masła, na to paszteciki lub coś mącznego, przykryć ładu pokrywą glinianą i wstawić w piecyk na wyższą kondygnacyę — przewrócić parę razy i podać zaraz.

Wszelkie zupy i płyny odgrzewają się „au bain

marie“ to jest wstawione w rądel z gorącą wodą i przykryte, trzyma się tak długo aż para zaczyna uchodzić, co jest oznaką, że są dostatecznie gorące. Tylko tym sposobem odgrzewanym potrawom, powraca się smak pierwotnej świeżości.

785. Jak podawać pomarańcze.

Pomarańcze ładnie wyglądają poukładane w pięknych kryształach w wysokie stopy, lecz dla gości daleko wygodniej, gdy się je podaje już przyrządzone, szczególnie w grudniu, styczniu i lutym, gdy pomarańcze są tak kwaśne, że ich bez cukru jeść nie można. Najwłaściwiej wtedy, obrawszy je poprzednio ze skóry i białego naskórka, pokrajać w plasterki, mocno ocukrzyć i podać na salaterkach w większej ilości lub rozłożyć na oddzielne talerzyki, ubrane smażoną w cukrze i pokrajaną w plasterki skórką pomarańczową. Na wiosnę, gdy pomarańcze są już bardzo słodkie, chcąc i stół niemi ubrać i gościom dogodzić, należy, nakroiwszy każdą na cztery części, skórkę wierzchnią obrać, zostawiając u części dolnej połączone skórki, a pomarańczę samą palcami z wierzchu rozdzielić na cząstki, składając ją następnie co prędzej w całość i układając w koszyki, jakby całe. Wtedy z największą wygodą kto chce będzie jadł bez cukru, kto chce może sobie osłodzić obok stojącym cukrem. Można je także obrać w ten sposób, aby 2 połówki skóry tworzyły oddzielne miseczki, i w nie układać rozdzielone cząstki, kładąc je na wierzch wypukłą stroną, co utworzy jakoby miseczkę dla każdego oddzielną, z połową obranej najzupełniej pomarańczy.

786. Zachowanie świeżości mięsa.

Na wsi, gdzie trudno o świeże mięso, można je dłuższy czas przechować za pomocą kwasu salicylowego w proszku. Wziąć kawał mięsa, natrzeć dobrze tym proszkiem, owiazać lekko serwetą i powiesić w chłodnym, przewiewnym miejscu. W ten sposób i po tygodniu mięso zachowuje pierwotną świeżość.

Chcąc mięso świeże latem przechować, trzeba je porąbać w kawały i złożywszy do naczynia szczelnego i dobrze zakrytego, zalać dobrze zasoloną wodą, biorąc 1 litr soli na 5 garncy wody. Na sucho solone mięso zczernieje i przerabia się na peklówkę, leżąc zaś w tym rosole zachowuje wszelkie własności świeżego mięsa, a nawet jest kruchsze od tego, które leży na lodzie. Pieczeń cielecą, nie zbyt świeżą, namoczyć na kilka godzin lub na noc w serwatee a będzie biała i krucha. Mięso zepsute można odświeżyć w ten sposób: Wypłókać mięso, namoczyć je w czystej wodzie, zagotować, odszumować i wrzucić w tę wodę kilka rozżarzonych i niedymiących się węgli z drzewa; te wyciągają wydobywający się gaz z psującego się mięsa i przykrą mu przez to woń odbierającą. Jeżeliby to pierwsze odgaszenie węgli nie pomogło zupełnie, tedy do zmienionej a gotującej się jeszcze raz wody wrzucają się znowu czerwone węgle. Po kwadransie wyjęte z niej mięso można już gotować i przyprawić jak zwyczajnie.

Aby się peklówka nie psuła, trzeba soląc wkładać kamyki krzemieniste na dno naczynia, pakować na to solone mięso, znów przelożyć kamykami, i tak postępować do końca. Peklówka tak ułożona bardzo długo się przechowuje.

787. **Odświeżenie starych bułek i chleba.**

Stare bułki zmaczać całą wodą, wsadzić pod blachę w angielskiej kuchni lub w piec pokojowy jeszcze dobrze ciepły; w paru minutach będzie zupełnie świeża. Chleb, jeżeli jest bardzo stary, to go cały posmarować wodą, a po paru godzinach zwilżeje zupełnie.

788. **Przechowanie chrzaju latem.**

Na wiosnę pokrajać korzonki chrzaju, ususzyć na piecu, utrzeć na proszek i wsypać w flaszkę, mocno ją zakorkowawszy. Chcąc latem używać chrzaju trzeba skropić proszek na parę minut przed użyciem. Gotuje się zwyczajnym sposobem.

789. **Przechowanie cebuli.**

Wybiera ją się jak zaczął liście żółknąć. Wówczas bierze się cebula, wiąże w pęczki i powiesza w suchym miejscu.

790. **Jak cytryny zachować?**

Zwyczajny prosty jest na to sposób: poukładać je w suchym miejscu, gdzie powietrze dochodzi, w suchy piasek, lub też powrzucić w przewróconą do góry miotłę.

791. **Przechowanie jaj na zimę.**

Różne są sposoby przechowania jaj. Można je przechować w mialkiej soli albo w ususzonym w piecu owsie lub w życie, lecz najpewniejszy jest sposób układać jaja w garnkach glinianych i zalać je wa-

pnem dobrze wygaszonym i przesianem, rozrobionem z wodą tak, aby wapno stało na dwa palce wyżej nad jaja. Tak zamurwane jaja mogą być cały rok przechować, gdyż powietrze nie może mieć żadnego przystępu. Chcąc ich użyć, trzeba lać wodę do garnka póki wapna całkiem nie rozpuści; jeżeli by się i to nie dało, gdzie u góry dużo wapna, to można garnek u góry rozbić i namoczyć jaja w wodzie. W ten sposób nawet przechowują się wiosenne jaja, które zwykle mają cienką łuskę i są na przystęp powietrzu czułe. Trzeba tylko jaja dobrze opatrzyć, czy które nie natłuczone i ostrożnie je kłaść, bo wtenczas się psują. Muszą także stać w bardzo suchym miejscu. Można je też zalać rzadką wapienną wodą a także się konserwują, chociaż nie tak długo.

792. **Zielona pietruszka na zimę.**

Chcąc mieć w zimie świeżą zieloną pietruszkę, należy w suchej, jasnej piwnicy, gdzie koniecznie dochodzi światło i słońce, usypać górę z suchej piaszczystej ziemi lub piasku, wybrać kilka kóp krótkiej, zdrowej, grubiej pietruszki, rozrzucić tę kupę ziemi a zostawiwszy jedną jej warstwę układać na niej, trochę w górę kładąc, zieloną główką pietruszki; ułożywszy warstwę przesypać ziemią, drugą następnie tym samym sposobem układać, tak jednak, aby główki jednej nie przyciskały drugiej warstwy i tak dalej, aż się ułoży cała piramida. Każda główka powinna wystawać na pół cała z ziemi, a pomiędzy jedną a drugą warstwą powinno być ziemi na 4 do 5 cali, gdyż tylko wtedy będzie pietruszka zdrowa i ciągle wypuszczać będzie świeżą natkę, jeżeli jeden

korzeń nie dotyka drugiego. Po ułożeniu kropi się dobrze wodą w pokoju stojącą tyle, aby ziemia nabrała potrzebnej wilgoci do urodzajności. Piwnica powinna mieć więcej ciepła 5 do 6 stopni Reamura a pietruszka w takim miejscu ułożona, aby koniecznie światło na nią padało.

793. Jak kalafiory konserwować na zimę.

Późną jesienią zdrowe nieuszkodzone kalafiory porzynać przy samych korzeniach, ponawłóczyć je na sznurki tak, żeby jeden do drugiego nie przytykał. Wysoko porozciągać sznurki z kalafiorami w sklepie, a będą się trzymać do samego Bożego Narodzenia.

794. Jak śliwki świeże przechować na zimę.

Gdy już rosa zupełnie oschnie, ścinać z szypulek śliwki nożyczkami z drzewa jak najostrożnie, żeby pyłku z owoców nie ścierać i zaraz je układać albo w słoje szklane, przesypując prosem, albo do baryłek dobrze osmolonych, przekładając je własnym liściem lub prosem; słoje owiędzają się pęcherzem, po wierzchu oblepiają smołą i zakopują na łokieć głęboko w piwnicy, gdzie się aż do użycia przechowują. Baryłki zaś jaknajlepiej osmolone zatapiają się do wody jak ogórki, trzeba tylko, aby obręcze wskroś smołą zalane i olepione były, bo inaczej woda może się wkraść do baryłki, przez szparki, których pod obręczami zalepić nie można.

795. O przechowaniu winogron.

Winogrona można w ten sam sposób przechować co śliwki. Na zimowe przechowanie można używać

tylko gatunków z grubą skórą i oddzielnie spadającymi jagodami. Zrywają się dojrzałe winogrona tak jednak, ażeby przy każdym zostawić 6 cali drzewa, można ucinąć i dłużej, gdy jedna gałązka nosi kilka gron na sobie; ogonek urzniętego grona należy zamaczać w roztopionej smole i zanieść do suchej izby. Wpierwszych 14 dniach otwierają się okna w mieszkaniu, ażeby grona dobrze wypocily się i wszelkiej pozbyły wilgoci, później już okien otwierać nie trzeba, zachowując jednostajną temperaturę, a gdyby zimno dochodziło jednego stopnia mrozu, wtedy lekko w piecu palić. Każde grono zahacza się na haczyku zrobionym z drutu do sznura rozciągniętego w pokoju, lub ram drewnianych o kilku szczeblach, jednych nad drugimi.

796. Sposób, aby kury przez cały rok niosły.

Wziąwszy dowolną ilość plew lnianych ususzyć je w piecu, umleć nieco grubo i umieszać z równą ilością pszennych otrębów i taką ilością mąki żołądnej. Przylawszy do tej mieszaniny wody, robi się z tego ciasto, którem się kury pasie. Rodzaj ten paszy bardzo je czyni nośnymi.

797. Sposób karmienia raków.

Mając tylko co złowione raki przebiera je się, aby pomiędzy niemi nie było nieżywego, kładzie do jakiegobądź naczynia drewnianego, przesypuje gryczaną kaszą, gotowaną w wodzie z częścią nerkowego łoju, zalewa maślanką i okrywa jakąbądź zielenią. Skoro tak postoją cały dzień, wieczorem należy je przebrać i przesytać świeżą kaszą. Gdy tak pare dni się podkarmią, można je brać do użycia.

798. **Jak paść indyki.**

Karmiąc indyki należy je sadzać parami, bo pojedynczo tęsknią i nie chcą jeść. Paść je można wszystkim co schodzi ze stołu, jak siekanemi żyłami lub tłustemi odpadkami od mięsa, włoszczyzną z rosółu lub t. p. Pokarm dawany indykom można posypywać żytnią mąką. Na dziewięć zaś dni przed zabiciem paść je kluskami z mąki zwyczajnej na surowo; robić w palcach podłużne wałeczki i kłaść w gardło indykowi, same bowiem nie chcą jeść, tylko psują ciasto. Indyki tym sposobem karmione będą białe, tłuste i mięsiste.

799. **Pranie białej bielizny w sposób łatwy i nie szkodzący bieliznie.**

Jeżeli bielizna bardzo brudna, można ją dzień poprzednio namoczyć, pomydlwszy plamy. Na drugi dzień bierze się po kilka sztuk bielizny w wannę i pomydlając ją pierze się czysto; skoro mydliny brudne odlewa je się, bierze świeżej wody i znów parę sztuk bielizny i tak postępuje, dopóki się wszystkiiej nie wypierze. Następnie nalewa się w wannę wody i spiera bieliznę z brudnych mydlin.

Poprzednio zastawia się 45 litrów z $\frac{1}{4}$ funta twardego mydła, do tego dodaje się proszek angielski, znany pod nazwiskiem Washing Crystal, paczka za 10 f., gdy się to dobrze rozgotuje i wyszumuje, ubrać pewną część mydlin w inne naczynie i układać w kociołek poprzednio wypłókaną i gdzie potrzeba namydloną bieliznę, najpierw czyściejszą i gotować 20 minut; po tym przeciągu czasu wyjmuje się z kotła, osiąka w wannie, aby dobrze z mydlin ociekła i kładzie do wanny w zimną wodę, w której się spiera

z mydlin; gdy się woda zabiela, odlewa ją się i dolewa czystej. Do garnka kładzie się drugi gatunek bielizny, dolewa czystych mydlin, gotuje 20 minut i postępuje jak z poprzednią; potem kładzie się trzecia część i t. d. Po zepraniu wszystkiiej z mydlin dopiero się płócze, modrzy i mączkuje.

Chcąc aby bielizna była piękna, klarowna, najlepiej umączkować ją w zwyczajnej rzadkiej mączce, dopiero przed prasowaniem mankiety, kołnierzyki i przodki u męskich koszul, które to muszą być bardzo sztywne, maczać w surowej mączce, rzadko rozrobionej z wodą, dosypując do niej na dwie łyżki mączki łyżkę boraksu. W tem maczać bieliznę, wyždzać mocno, rozłożyć na prześcieradle, zwinąć w trąbkę i po kwadransie prasować, najprzód z lewej, potem z prawej strony. Można też bielizny nie maczać, tylko ją nacierać mączką. Spódniki lub suknie perkalowe jasne, jeżeli mają być sztywne i w noszeniu nie tracić sztywności, dobrze jest po ususzeniu umaczać w rzadkiej surowej mączce, wyždzać mocno, owinać w prześcieradło, zwinąć ciasno, aby woda w prześcieradło wsiąkla i po pół godzinie prasować.

800. **Jak przywrócić białość żółtkiej bieliznie.**

Dla wybielenia bielizny należy zmieszać jedną część olejku terpentynowego lub benzyny z trzema częściami spirytusu i wlać 1 łyżkę tej mieszaniny do wiadra wody. W wodzie tej należy wypłókać świeżo wypraną bieliznę i rozwiesić, a nabierze białości i nie szkodzi to bieliznie.

801. **Krochmal z pszenicy.**

Przemytą na sitach pszenicę moczy się w wodzie miękkiej, nie zmieniając jej, póki nie zmiękczeje zu-

pełnie i roztrta w sok mleczny nie zacznie się przemieniać, co ledwo po kilku dniach nastąpi. Potem włożywszy pszenicę do wora z czystego grubego płótna, rozcierać ją jak najsilniej rękami, lub ją deptać nogami, pierwój bez wody tak długo, póki sok biały mleczny spływać będzie. Ten starannie zlewa się do naczynia, na wór z pszenicą nalewa się po trochu wody, ciągle go deptać i ugniatając; zabieloną wodę odlewa się do pszenicy, cedząc ją wszystką przez sito. Potem się powtarza deptanie pszenicy i przelewanie wodą póki ta odchodzić nie będzie czysta i klarowna. Po ustaniu się wody krochmalnej przez 24 godzin, gdy krochmal na dnie osiadzie, odlewa się ją bocznymi otworami czyli szpunte, albo gdy tego nie ma nachylając ostrożnie na bok. Na zsiadły u spodu krochmal nalewa się woda czysta, z nią się dobrze mięsza łopatką, a potem się znowu pozostawia przez 24 godzin. To się powtarza dopóki woda odlana nie będzie zupełnie czysta. Po zlewaniu każdej wody trzeba starannie ręką lekko zsunąć warstwę szarawego krochmalu, jeżeli się ten nad czystym osadem zbiera. Po ostatniem obmyciu, gdy zupełnie biała, wybrać mąkę na płachty, w których się wyciska z pierwszej wilgoci i suszy na wolnem powietrzu w cieniu, gdyż od słońca żółknie. Można też zdjąć z wierzchu warstwę krochmalu szarawego i osobno suszyć. Lepszy, który osiadł na dnie w tem naczyniu, przykryć płótnem w kilkoro złożonem, tak aby wszędzie do powierzchni krochmalu przylegało. Płótno to, napawając się wilgocią, wyciąga ją z krochmalu, skoro mokre wykręca się i na nowo na krochmalu rozkłada, póki z niego wszelkiej wilgoci nie wyciągnie. Stężały krochmal kraje się w tabliczki

i rozkłada na deskach na wolnem powietrzu w cieniu, przewracając go czasem.

802. Sposób rozpoznania fałszowanego krochmalu.

Należy krochmal rozetrzeć i dodać do niego octu; jeżeli się burzy, to znak, że jest kredą lub gipsem zafałszowany.

803. O praniu kolorowych perkali.

Do kolorowych perkali w czasie płókania dosypywać trochę alunu. Czarne perkale trzeba bardzo mocno modrzyć, mączkować zaś w kleju. Rozgotować do jednej sukni w dwóch kwartach wody za 10 fen. kleju i tylko tyle wody dobrać, ile koniecznie do zamoczenia sukni potrzeba. Nigdy nie trzeba mydlić kolorowych materyi, tylko je prać w rozgotowanem mydle. Każdą kolorową suknię kłaść zaraz po wypraniu w zimną wodę, aby z mydłem długo nie leżała.

Kolor różowy po wypraniu namoczyć w czystej przegotowanej, przecedzonej, dobrze kwaśnej serwatce, lecz zupełnie zimnej, a kolor będzie piękny.

Kolor żółty najlepiej się pierze w zimnej wodzie, macierając go żółtkami zamiast mydła.

Kolor liliowy po wypraniu namoczyć w ługu, który podnosi bardzo kolor.

Kolor zielony i czerwony ożywić można, dodając do wody, w której się płócze, tyle octu, aby woda była lekko zakwaszona. Cytrynowy kwas jeszcze lepiej zachowuje kolor. Kolor popielaty trzeba bardzo mocno modrzyć.

804. Pranie kolorowych wełnianych materyi.

Wziąć mydła żółciowego, rozgotować w miękkiej wodzie, dobrać zimnej i wyprać w tem materyą dwa

razy; następnie wypłókać dobrze, przesuszyć i wilgnomaglować i prasować. Również dobrze jest prać wełniane materye każdego koloru w otrębach pszennych. Otręby zagotują się parę razy w wodzie, potem przelewa je się przez worek, wyciska dobrze, dobiera wodą i pierze jak poprzednio.

805. Pranie fularowych chustek i materyi w otrębach.

Na tuzin chusteczek wziąć jeden litr pszennych otręb, sparzyć gorącą wodą, biorąc jej pół garnca, następnie wałkiem rozcierać otręby na masę. Wtedy brać po jednej chustce, rozkładać płazko, smarować otrębami i wycierać jakby mydłem, powtarzając kilkakrotnie. Otręby powinny wystygnąć.

Każdą wypraną chustkę kłaść w zimną wodę, a następnie wszystkie płókać kilkakrotnie w zimnej wodzie miękkiej, póki wszystkie otręby przylegające do fularu nie spłyną, w końcu wytrzepać dobrze, zawinąć w prześcieradło, każdą osobno przekładając płótnem, zmaglować póki wilgotne, i jak najprędzej prasować. Tak samo piorą się wszelkie suknie fularowe lub lekkie jedwabne, naturalnie zupełnie poprute.

806. Pranie czarnych tiuli, koronek i grenadynu.

Nalać na miednicę octu, umaczać w nim parę razy wymienione przedmioty, wycisnąć dobrze, wytrzepać w ręku, przesuszyć cokolwiek i prasować przez welinowy papier. Koronki można nie prasować, tylko wyciągnąć dobrze i ususzyć na ręczniku. Jeżeli się chce tiul mieć trochę sztywniejszy, to można w ocet wsypać cokolwiek mialkiego cukru, niech się dobrze roztopi, dopiero maczać tiul.

807. Sposób przyfarbowania czarnej wełnianej materyi.

Jeżeli materya ma tłuste plamy i jest brudna, trzeba zagotować za 10 fen. mydlanego korzenia, precedzić, dobrać zimną wodą i materyą dobrze wyprać i dopiero po ususzeniu farbować. Następnie wziąć 4 litry wody, za 10 fen. brezylii, za 3 fenygi kleju, za 3 fenygi alunu i gotować wszystko razem przez dłuższy czas, aby farba nabrała ciemno-fioletowego koloru. Materyą złożyć równo, włożyć w małą wanienczkę lub donicę szeroką, w której materya mogłaby się dobrze zamoczyć i nalać przestudzoną farbą tak, aby cała była pokryta i dobrze zamaczana; tak pozostawić do drugiego dnia. Następnego dnia wyjąć materyą z farby, włożyć w większą wannę, nalać wodą, spierać materyą i odlewać wodę tak długo, dopóki woda nie będzie zupełnie czysta; wtenczas przesuszyć i wilgną maglować i prasować z lewej strony.

808. Odświeżenie zgnieconego aksamitu.

Jeżeli aksamit przez leżenie lub przewożenie ugniecie się, skutkiem czego straci połysk, należy go położyć lewą stroną na gorącym żelazku, na które wprzód położyć w kilkoro złożoną serwetę, zamaczaną w gorącej wodzie i wyżętą. Para wodna, przenikając aksamit, podnosi zgnieciony włos jego, a wtedy miękką szczoteczką we wszystkich kierunkach pociąga się po aksamicie, który w przeciągu kilku minut odzyskuje swą dawną piękność. Poczem kładzie się go na stole do zupełnego wysuszenia.

809. Najlepszy sposób wywabiania plam benzyną.

Arkusz zwyczajnej bibuły składa się na troje i podkłada pod miejsce splamione; na wierzch kładzie

się drugi arkusz takiej bibuły, złożonej w ten sam sposób. Poczem zwilża się bibułę wierzchnią i przyciska zimnem żelazkiem lub dłonią; wtedy tłuszcz rozpuszczony wsiąka w obie bibuły i materya zostaje bez śladu plamy. Drugi sposób: naciera się plamę benzyną i trze tak długo, póki ślady plamy nie znikną, lecz ten sposób jest mniej dobry, gdyż po pewnym czasie, gdy pył na splamione miejsca padnie, napowrót plama wychodzi.

810. Talcum, proszek do wywabiania plam z różnych jasnych materyi.

Wziąć materyą splamioną i podłożyć pod miejsce splamione kawałek czystej waty; drugi kawałek waty umaczać w proszku i trzeć mocno plamę; jeżeli plama bardzo tłusta zmijać spodem i wierzchem watę, dopóki plama nie zniknie.

811. Wywabienie plam owocowych na bieliznie.

Cheąc wywabić plamy czerwonego wina lub owoców z bielizny, trzeba zaplamione miejsce trzymać nad kawałkiem palącej się siarki; gdy plamka jest mała wystarczy kilka zapalek. Należy jednak natychmiast po tej operacji miejsce splamione zaprać. Można też zaraz po splamieniu bielizny winem czerwonym zanurzyć ją w ciepłe mleko, potrzeć mocno, a następnie wypłókać w zimnej wodzie. Albo też wyprać natychmiast plamę w zwyczajnej wodzie, następnie w gorącej miękkiej wodzie z mydłem, a w końcu wypłókać w czystej.

812. Plamy smołowe, rdzawe, olejne i atramentowe na bieliznie.

Plamy smoły najlepiej nasmarować masłem, a następnie w kilka minut potrzeć je potażem namo-

czonym w wodzie i przeprać plamę. — Plamy olejowe najlepiej prać zimną wodą z mydłem.

Plamy atramentu jako też rdzy posypać kleozalcem, położywszy miejsce splamione na łyżce, którą trzymać na gotującej się wodzie, tak aby plama się maczała i wycierać mocno. Po zniknięciu plamy zaraz wyprać w wodzie z mydłem.

813. Wywabianie plam atramentu z podłogi lub mebli.

Najlepiej wytrzeć plamy suchym piaskiem, a następnie polewać je płynem zmieszonym z jednego łóta witryoleju i ośmiu łótami miękkiej wody. Gdy plamy znikną, wymyć to miejsce ługiem lub czystą wodą z mydłem. Póki plamy świeże najlepiej je zaraz szorować wodą miękką z mydłem na zimno.

814. Wywabianie plam tłustych i atramentowych z marmuru i mebli.

Cheąc plamę tłustą z marmuru usunąć, trzeba zrobić z palonej magnezji i benzyny rodzaj ciasta i zaraz na miejscu splamionem rozciągnąć, zostawiając aż do zupełnego wyschnięcia ciasta. Jeżeli plama okaże się jeszcze widoczną, trzeba działanie powtórzyć, a następnie marmur zmyć wodą. Trzeba postępować z zmywaniem bardzo prędko, gdyż kwas solny zgryzając plamę atramentu chwytą zarazem marmur. Miejsca pociągnięte najlepiej myć gąbką, maczaną w wodzie z mydłem.

815. Zaprawianie posadzki.

Wziąć $7\frac{1}{2}$ litra ługu, 1 funt wosku, 1 funt potażu, $\frac{1}{4}$ funta orleanu, 4 łoty kleju; rozgotować wszystko razem i na zimno smarować tem podłogę.

816. Inny sposób zaprawiania posadzki.

Wziąć 1 litr terpentyny, postawić na ciepłym miejscu z daleka od ognia, niech się rozgrzewa. Do tego wkrajać w drobne kawałki $\frac{3}{4}$ funta wosku, mieszając ciągle drewnianą łyżką, dopóki wosk się nie rozpuści. Następnie wziąć flanelę, maczać ją w tej masie i nacierać podłogę. Gdy podłoga wyschnie, froterować ją szczotką.

817. Sposób odświeżenia zaprawianej posadzki.

Zbierać niedopalone, choćby najmniejsze, odpadki dobrych świec stearynowych, następnie nalać wodą i zagotować; dla oczyszczenia precedzić przez muślin, a gdy stearyna siężeje w wodzie, zeskrobywać ją nożem, posypując z lekka na posadzkę, potem froterować jak zwykle szczotkami. Posadzka nabiera połysku i świeżości, jakby świeżo zaprawiona, a co najważniejsza, stearyna ma własność zbierania brudu z posadzki.

818. Froter na posadzkę malowaną olejną farbą.

W 3 garnkach mocnego ługu rozgotować 1 funt wosku i tem podłogę smarować. Po wyschnięciu dobrze szczotkami wyfroterować. W czasie froterowania dobrze jest pocierać podłogę kawałkiem wosku.

819. Politura na meble.

Topi się cztery części żółtego wosku i jedną część kalafonii, a po ostudzeniu dodaje się jedną część olejku terpentynowego i cokolwiek brunatnej farby. Tak utworzoną masę nakłada się na welnianą szmatkę i trze nią zabrudzone meble. Następnie przeciera się czystą szmatą.

820. Ułatwiony sposób czyszczenia rądli.

Gąszcz z kwaszonego barszczu żytniego rozprrowadzić nieco wodą i tym rodzajem kłajstru posmarować brudne, okopcone rądla na powierzchni, następnie obmyć wiechem, opłókać w szafliku letnią wodą, obetrzeć i postawić na kilka minut na ciepłej blasze angielskiej kuchni dla zupełnego oschnięcia.

821. Czyszczenie tłustych butelek.

Węgiel z kości jest najlepszym środkiem do czyszczenia zatłuszczonych butelek. W tym celu nalewa się do flaszki, która ma być czyszczona, nieco okowity, zwilża się nią całą flaszkę przez obracanie jej na wszystkie strony, poczem wsypuje się do niej węgla z upalonych kości i dolawszy wody wstrząsa się mocno.

822. Środek przeciw muchom.

Wziąć 2 łyżeczki od kawy miłkiego cukru, 1 łyżeczkę miłkiego pieprzu, wsypać na miseczkę, sprzyć gotującym mlekiem, zmieszać, nałożyć na małe miseczki, a muchy od tego się trują.

823. Zamrożone szyby odmrozić.

Rozpuścić soli w wodzie i umaczaną w tej wodzie gąbką obmywać szyby, a lód natychmiast stopnieje.

824. Sposób przywrócenia koloru zielonego mchu.

Rozdziela go się na wiązki i zanurza w mieszaninie zawierającej 1 gram indigo i $\frac{1}{2}$ grama kwasu pruskiego, rozrzedzonych w kwarcie wody.

825. Sposób przeciw popękaniu rąk.

Wysmarować ręce przed pójściem w łóżko maścią zrobioną z migdałowego olejku i białego wosku i wziąć na ręce rękawiczki. To powtarzać póki ręce się nie wygoją.

Chcąc aby ręce nie były czerwone, trzeba zaprawić soku z cytryny wyciśniętego, zmieszanego z solą i tem ręce dobrze na noc nacierać.

826. Kawa jako środek odświeżający powietrze.

Wiele osób nie znosi odoru chloru i kwasu karbolowego. Kawa świeżo palona wydaje dość przyjemny zapach, nadto działa na szkodliwe miazmata, znajdujące się w powietrzu. Chcąc więc powietrze przy chorych utrzymać w czystości, należy w pokoju, w którym chory się mieści, parę razy w ciągu dnia spalić po kilka ziarenek kawy na rozpalonej łopacie.

827. Zachowanie w świeżości zerwanych kwiatów.

Do 1 litra miękkiej wody należy dodać $\frac{1}{2}$ łyta salmiaku i w tej wodzie zanurzyć końce łodyg kwiatów, nie zbyt mocno związanych, jeżeli są ułożone w bukiet. — Dodając do wody trochę kamfory także kwiaty się dobrze konserwują.



SPIS RZECZY.

ROZDZIAŁ I.

Rosoly i zupy.

Rosół z mięsa wołowego	1	Zupa szparagowa	17
Rosół rumiany	3	Zupa z kalafiorów „purée“	17
Bulion	3	Zupa ze świeżych rydźów lub pieczarek	18
Rosół z cielęciny lub kury	3	Zupa pomidorowa	18
Zupa żółtowa sztuczna	4	Zupa z powideł	19
Zupa à la Reine	4	Zupa z szuszonych owoców	19
Zupa z gęsich podróbek	5	Zupa cytrynowa	19
Zupa purée z ryżu	5	Zupa z wina z sago	20
Zupa à la Julienne	6	Zupa z wina szodowa	20
Brunatna zupa zapalana	6	Zupa z piwa zwyczaj. lecz dobra	20
Krupnik	7	Zupa z piwa ze śmietaną	21
Barszcz	7	Zupa z piwa z winem	21
Barszcz ze śmietaną	8	Zupa czekoladowa	21
Czarnina	9	Sago na mleku	22
Zupa angielska „Ox-Tail“	10	Kruszanczka na mleku	22
Zupa neapolitańska	10	Lane kluski na mleku	22
Zupa ogórkowa	11	Zupa migdałowa z pianką	22
Zupa grochowa	11	Zupa z migdałów na wodzie	23
Zupa szczawiowa	11	Kaszka na grzybowym smaku	23
Zupa pomidorowa	12	Zupa z rozgotowanego chleba	23
Zupa rakowa	12	Zupa z pszennej bułki	23
Zupa z drobnych ryb	13	Zupa z owsianej kaszy	24
Zupa z białej fasoli	14	Gotowanie klejku	24
Zupa z świeżych strączków	14	Zimna zupa z piwa	25
Zupa z głogu	14	Zupa z mleka z pianką tak zwana „Nid“	25
Zupa z kartofli	15	Zupa z czarnych jagód	25
Kapustnik	15	Zimna zupa z jagód czerwonych z winem	26
Zupa z gruszek i jabłek	15	Czerwone jagody w mleku	26
Zupa z korbala	16	Chłodnik z wiśni	26
Zupa śliwkowa	16	Chłodnik z ogórków	26

ROZDZIAŁ II.

Różne dodatki do zup.

Makaron	27
Ryż	28
Kaszka tatercza	28
Kaszka drobna do rosółu	28
Kluski krajane	29
Kluski zaparzane	29
Kluski franc. bardzo dobre	29
Ciasteczko lane	30
Kluski z kaszy taterczanej	30
Kluski karlsbadzkie	30
Kartotle do rosółu	31
Nadziewane raki do zupy	31
Pieróżki z grzybów	31
Pulpety z cielęcej pieczeni	31
Pulpety z wołowego lub baraniego foju	32
Pulpety wątrobiane	32
Uszka do barszczu	32
Podłużne uszka do barszczu	33
Grzanki do zup	33
Grzanki do zup owocowych	33

ROZDZIAŁ III.

Przekąski i paszteciki.

Masło ostre do śniadania	34
Kawior	34
Ostrygi	34
Wędzony łosoś	35
Sardynki	35
Bułeczki z sardelami	35
Bułeczki „picant”	35
Bułeczki zwane „kanapkami”	36
Tartniki	36
Ciasto maslane do pasztecików	37
Ciasto francuskie	37
Ciasto żytnie na pasztesy	38
Móźdzki w muszeliach	38
Paszteciki z mózgu	39
Paszteciki z mięsa	40
Paszteciki z raków	40
Paszteciki z ryb	41
Paszteciki z grzybów	41
Paszteciki z jaj w muszlach	41
Paszteciki z kaszki	41
Wątróbki i móźdzki zamiast pasztecików	42

Bułeczki nadziewane	42
Kokilki z drobiu	42

ROZDZIAŁ IV.

Pasztesy i ruszkie pierogi.

Pasztesz z baraniny	43
Pasztesz z zająca na ciepło	44
Pasztesz z zająca na zimno	45
Pasztesz z cielęciny	45
Pasztesz cielęcy na zimno	46
Pasztesz z gęsi wątróbek	46
Pasztesz z kureząt lub gołębi	47
Pasztesz na sposób strasburski	48
Pasztesz z szczupaka	48
Kołoduny litowskie	49
Ruskie pierogi	49
Farsz z kapustą	50
Farsz mięsny	50

ROZDZIAŁ V.

Sosy do różnych mięs.

Sos ostry cebulowy	51
Chrzan	51
Sos kaparowy	51
Sos szczypiorkowy	52
Sos ogórkowy	52
Sos pomidorowy	52
Sos grzybowy	52
Sos grzybowy ze śmietaną	53
Sos ze smardzów	53
Sos truflowy biały	53
Sos z śledzi	53
Sos sardelowy	54
Sos maderowy	54
Sos holenderski	54
Sos do kotletów	54
Sos ostry do kotletów	54
Sos rakowy	55
Sos cytrynowy	55
Sos biały z agrestem	56
Sos do ozoru	56
Sos musztardowy	56
Sos do święconego lub zimnego śniadania	57
Sos majonezowy	57
Sos remuladowy	58
Amoretki	58
Masło sardelowe	58

Masło rakowe	58
Cwikła	58
Karmel	59

ROZDZIAŁ VI.

Wołowina.

Sztuka mięsa	59
Sztuka mięsa biała z chrzanem	60
Sztuka mięsa w inny sposób	60
Sztuka mięsa duszona	61
Sztuka mięsa rumiana	62
Sztuka mięsa z ozoru wołowego	62
Pieróżki z mięsa	62
Zwyczajna pieczeń wołowa	63
Wyborna pieczeń wołowa	64
Pieczeń huzarska zwyczajna	64
Pieczeń duszona czyli sztufada	64
Pieczeń siekana	65
Poledwica elegancko podana	65
Poledwica w inny sposób	66
Roast-beef	66
Bigos z pozostałej pieczeni	67
Zrazy polskie	67
Zrazy warszawskie	67
Zrazy bite	68
Zrazy z chrzanem	68
Zrazy zawijane z chrzanem	68
Zrazy wołyńskie	69
Zrazy angielskie	69
Zrazy à la Nelson	70
Zraz w formie strudla	70
Befazyk zwyczajny	71
Befazyk z poledwicy	71
Befazyk po wiedeńsku	71
Klopy	72
Rozbratel wiedeński	72
Gulasz węgierski	73
Cynadry wołowe	73
Ozór wołowy na szare	73
Flaki	74
Palpety do flaków	75
Pokłówka doskonała	75
Kiełbaski z mięsa wołowego	76
Frytura czyli tłuszcz wołowy	76

ROZDZIAŁ VII.

Baranina.

Zwyczajna baranina pieczeń	78
Pieczeń barania w oliwie	78

Pieczeń barania lub cąber na sposób sarni	78
Kotlety baranie siekane	79
Kotlety baranie innym sposobem	79
Kotlety bite baranie	79
Baranina z ryżem	79
Baranina na sposób turecki	80
Cynadry baranie duszone	80
Wątróbka barania	81
Flaki baranie	81
Potrąwka z mostku baraniego	81
Potrąwka z pozostałej pieczeni	81
Potrąwka siekana z baraniny	82

ROZDZIAŁ VIII.

Cielęcina.

Pieczeń cielęca	82
Cielęca pieczeń z kawiozem	83
Zwijana pieczeń cielęca	83
Cielęcy mostek na pieczyste	84
Cielęcy mostek lub łopatka w szarym szosie	84
Mostek cielęcy z ryżem	85
Potrąwka z mostku cielęcego	85
Potrąwka z cielęciny	85
Kotlety cielęce bite	85
Potrąwka z główki cielęcej	86
Kotlety cielęce bite z kaparami	86
Kotlety cielęce siekane	87
Kotlety cielęce z chrzanem	87
Kotlety z sardelowem masłem	87
Sznye wiedeńskie	88
Zraziki cielęce	88
Cielęce zrazy wołyńskie	88
Zraziki z pozostałej pieczeni	89
Frykando cielęce	89
Pieróżki z mięsem	89
Wątróbka szpikowana duszona	90
Wątróbka opiekana na patelni	90
Kluski z wątróbki cielęcej	90
Cielęce płuca czyli lekkie	91
Cielęce kreski	91
Cielęce nóżki osmażone wciąście	91

ROZDZIAŁ IX.

Wieprzowina.

Pieczeń wieprzowa	92
Poledwica wieprzowa	92

Schab wieprzowy	93
Kotlety wieprzowe	93
Kotlety siekane	93
Kiełbasa smażona	94
Kiełbasa z sosem	94
Kiszka na ciepło	94
Cynadra wieprzowe	94
Szynka z młodego wieprza	95
Szynka wędzona gotowawa	95
Szynka pieczona w ciście	96
Prosię pieczone nadziewane	96
Prosię w szarym sosie	97
Bigos	97

ROZDZIAŁ X.

D r ó b .

Ogólne zasady	97
Indyk pieczony nadziany	100
Potrąwa z indyka lub kapłona	101
Kura na pieczone	101
Pieczone kurczęta	101
Potrąwa z kur lub indyka w naturalnym sosie	102
Kapłon, kura lub pularda z kremem z pieca	102
Potrąwa z kur lub kapłonów z pieczarkami	103
Potrąwa z kurcząt z jarzynkami	103
Potrąwa z kurcząt z kalafiorami i rakami	104
Potrąwa z kurcząt z agrestem	104
Pularda z cytryną	104
Potrąwa biała z piersi pulardy	105
Bardzo młode kurczęta lub gołąbki nadziewane	106
Gołąbki za kuropatwy	106
Potrąwa z gołąbków	106
Gęś pieczona	107
Potrąwa z pieczonej gęsi	107
Potrąwa z gęsich podróbek	107
Gęsie wątróbki	107
Kaczka pieczona	108
Kaczka w złotym sosie	108
Potrąwa z kaczki z śmietaną	108
Potrąwa z słodka kapusta	109
Kaczki młode „à la Nelson“	109
Perliczki	109
Pawie	110

ROZDZIAŁ XI.

Z w i e r z y n a .

Zając	111
Cąber sarni i jeleni	112
Pieczeń sarnia	112
Narogi	113
Sarnia wątróbka	113
Dzik na pieczone	113
Potrąwa z dzika	113
Kuropatwa	114
Dzikie kaczki pieczone	114
Dzikie kaczki w sosie	114
Bażanty pieczone	114
Kwicoły	115
Ptaszki drobne pieczone	115
Ptaszki innym sposobem	115

ROZDZIAŁ XII.

Mięsne potrawy zimne.

Bełsztyk z mięsa surowego	116
Szynka	116
Wołowina w galarecie	116
Galareta z wieprzowych nóg	117
Auszpik z nóżek cielęcych	118
Auszpik z indyka lub kapłona	118
Majonez z kurcząt	119
Gęsie pałki	120
Rolada z indyka	120
Rolada z prosięcia w auszpiku	121
Sarnia pieczeń na zimno	121
Głowizna faszerowana	122

ROZDZIAŁ XIII.

Ryby, raki, żaby.

Ogólne zasady	123
Szczupak w naturalnym sosie	124
Szczupak z łluseczkami	124
Szczupak duszony z chrzanem	125
Szczupak w szafranowym sosie	125
Szczupak w zrazowym sosie	125
Szczupak lub sendacz w całości podany	126
Szczupak faszerowany	126
Smażony szczupak, okonie i karasie	127
Karasie ze śmietaną	127
Okień lub sendacz z jajami	128

Sendacz lub szczupak szpikowany	128
Sendacz lub okień w sosie holenderskim	129
Sendacz pieczony	129
Karp, leszcz lub lin w szarym sosie	130
Karp na niebiesko	130
Lin z kwaśną kapustą	131
Lin po żydowsku	131
Lin duszony po nelsonsku	131
Jesiotr pieczony	132
Zrazy z jesiotra lub szczupaka	132
Kotlety z ryb lub śledzi	133
Węgorz z sosem musztard	133
Sum z białym sosem	134
Łosoś w całości	134
Pstragi	134
Stokfisz kapucyński	135
Stokfisz polany masłem	135
Stokfisz z śmietanowym sosem	136
Śledzie smażone	136
Śledzie smażone nadziewane	136
Gotowane raki	137
Raki na potrawę	137
Żaby smażone	138

ROZDZIAŁ XIV.

Rybne potrawy zimne.

Marynowane śledzie	138
Rolada ze śledzi	138
Śledzie na sposób minogów	139
Śledzie zwyczaj podane bez ości	139
Śledzie w oliwie	140
Szczupak, lin lub karp w galarecie	140
Marynata klasztorna z szczupaka	140
Szczupak po turecku	141
Sendacz lub szczupak w majonezie	141
Marynata z węgorza (jesiotra)	142

ROZDZIAŁ XV.

Jarzyny.

Kartofle	143
Młode kartofle gotowane bez wody	144

Kartofle w łupinach	144
Kartofelki do sztuki mięsa	144
Kartofle pieczone	145
Kartofle smażone	145
Kartofle tarte z śmietaną	145
Purée z kartofli	146
Kartofle nadziewane grzybami	146
Kotlety z kartofli	146
Kasza puchowa z kartofli	146
Kapusta „przymuszana“	146
Kapusta modra z winem	147
Kapusta słodka	147
Kapusta włoska nadziewana	148
Kapusta brukselska	148
Kapusta kwaszona z grzybami	148
Groch zielony cukrowy	148
Groszek zielony	149
Groszek suszony lub konserw.	149
Groch biały szablasy	149
Groch szablasy zielony	149
Brukiew	150
Rzepa	150
Rzepa teltówka	150
Rzodkiewka tak zwana redyska	150
Galarepa nadziewana	151
Buraki	151
Marchew	151
Młoda marchew	152
Marchew z groszkiem lub szparagami	152
Szpinak lub lebiada	153
Jarmuż	153
Kalafior	153
Szparagi	154
Karczochy	154
Grzyby prawdziwie smażone	155
Rydz smażone	155

ROZDZIAŁ XVI.

Garnitury do jarzyn.

Kotleciki z mózgu	156
Kotleciki z mózgu opiekane	156
Cielęca wątróbka	156
Ózór wołowy lub cielęcy	156
Kurczęta opiekane do groszku lub marchwi	157
Grzanki z bułek	157
Omlet do marchwi lub szpinaku	157
Kaszty do obłożenia jarmużu	157

ROZDZIAŁ XVII.

Potrawy mączne i z jaj.

Zwyczajne kluski kruche . . .	158
Kluski dobre innym sposobem . . .	158
Kluski bite . . .	158
Kluski na kartoflach . . .	158
Kluski na kartoflach z bułkami . . .	159
Kluski z kartofli pulchne . . .	159
Kluski z jabłkami . . .	160
Kluski z śliwkami lub gruszkami . . .	160
Pyzy . . .	160
Tartuchy . . .	161
Bliny . . .	162
Makaron zwyczajny zapiekany . . .	162
Makaron z rakami . . .	163
Makaron włoski z parmezanem i szynką . . .	163
Makaron włoski z grzybami . . .	163
Pierogi leniwe z serem . . .	164
Pierogi leniwe bez sera . . .	164
Pierogi zawijane z sera . . .	165
Pierogi z sera i bułki . . .	165
Pierogi z grzybami . . .	166
Pierogi z powidłami . . .	166
Pierogi z jagodami lub wiśniami . . .	166
Kazanki z serem . . .	167
Strudel z serem . . .	167
Strudel z jabłkami . . .	167
Racuszki . . .	168
Ryż w mleku . . .	168
Kaszka tatercza zatarta jajami . . .	169
Kaszka puchowa z sosem śmietankowym . . .	169
Kaszka sypka na grzybowym smaku . . .	170
Kaszka perlowa z grzybowym sosem . . .	170
Kasza jaglana przetrzona z śliwkami . . .	170
Kasza sagowa w mleku . . .	170
Sago zapiekane . . .	171
Jaję na miękko . . .	171
Jajecznicę bita na maśle . . .	171
Jajecznicę z szynką . . .	171
Jaję sadzone na maśle . . .	172
Jaję na śniadanie . . .	172

Jaję w skorupkach . . .	172
Jaję w koszulkach . . .	172
Perduty w szarym lub białym sosie . . .	173
Grzanki, zwyczajne . . .	173
Grzanki z bułek przekładane marmeladą z jabłek lub galareta porzeczkową . . .	174
Jabłka w ciastie smażone . . .	174
Nadziejane jabłka . . .	174
Grzybek zwyczajny, bardzo dobry . . .	174
Grzybek biszkoptowy . . .	175
Naleśniki zwyczajne . . .	175
Naleśniki cytrynowe . . .	176
Naleśniki na półmisku z pianą . . .	176
Naleśniki zaparzane . . .	177
Omlet zwyczajny . . .	177
Omlet biszkoptowy . . .	177
Omlety francuskie bez mąki . . .	178
Omlet z konfiturami . . .	179
Omlet z szynką . . .	179
Omlet ze szpinakiem . . .	179
Ciasto szprycowane . . .	179
Mak . . .	180

ROZDZIAŁ XVIII.

Leguminy.

Legumina z kaszki pszennej . . .	181
Legumina z kaszki na sypko z orszadą . . .	181
Legumina z kaszki i migdałów . . .	181
Legumina migdałowa na półmisku . . .	182
Legumina cytrynowa na półmisku . . .	182
Legumina cytrynowa lub pomarańczowa . . .	182
Legumina z kruchego ciasta . . .	183
Legumina z makaronu . . .	183
Legumina z ryżu z rodzenkami . . .	183
Legumina z ryżu przekładana jabłkami . . .	184
Legumina piankowa z ryżem . . .	184
Legumina z sago . . .	184
Legumina z jabłek . . .	185
Legumina z bułek . . .	185
Legumina z taterczanej mąki . . .	185
Legumina z kwaśnej śmietany . . .	186
Legumina czekoladowa . . .	186

Legumina z kartofli . . .	186
Legumina z tworogu . . .	186
Legumina wiosenna . . .	187
Legumina bardzo elegancka . . .	187
Szarlotka z jabłek . . .	188
Szarlotka z jabłek z grzankami . . .	188
Szarlotka z jabłek z tartą bułką . . .	188
Suflet z czerwonych jagód . . .	189
Suflet z cytryny . . .	189
Suflet z pomarańczy . . .	189
Suflet z mąki kartoflanej . . .	189
Pianka z jabłek . . .	190
Pianka z konfiturami . . .	190

ROZDZIAŁ XIX.

Budyń.

Zasady ogólne . . .	191
Budyń z mąki pszennej . . .	192
Budyń z bułek . . .	192
Budyń z mąki kartoflanej . . .	192
Budyń z kartofli . . .	192
Budyń migdałowy . . .	193
Budyń z cytryny . . .	193
Budyń ponczowy . . .	193
Budyń z orzechów włoskich . . .	194
Budyń kolorowy . . .	194
Plum puding . . .	195

ROZDZIAŁ XX.

Sosy do budyniów i legumin.

Sos śmietankowy . . .	196
Sos szodonowy . . .	196
Sos ponczowy . . .	196
Sos migdałowy . . .	197
Sos z malin lub poziomek . . .	197
Sos wiśniowy . . .	197
Sos z śliwek . . .	197
Sos z jabłek . . .	197
Sos z soku wiśniowego lub poziomkowego . . .	198
Sos z soków do legumin . . .	198

ROZDZIAŁ XXI.

Deserowe potrawy zimne.

Ryż z bitą śmietaną . . .	198
Ryż na zimno . . .	199
Ryż z jagodami . . .	199

Sago z bitą śmietaną . . .	199
Mleczko w kubkach . . .	199
Poncz bity na leguminę w szklaneczkach . . .	200
Flammeri z mąki kartoflanej . . .	200
Pianka czekoladowa . . .	200
Pianka jabłeczna . . .	201
Suflet zimny z cytryny . . .	201
Przysmak z chleba, konfitur i śmietany . . .	201
Bezy ze śmietaną . . .	201
Pianka z białek . . .	202
Wianki warszawskie . . .	202
Ciastka z owocami . . .	203

ROZDZIAŁ XXII.

Kremy i Galarety.

Zasady ogólne . . .	203
Krem z słodkiej śmietanki . . .	205
Krem śmietankowy inny . . .	205
Krem śmietankowy z cytryną . . .	205
Krem czekoladowy . . .	206
Krem na winie . . .	206
Krem z jabłek . . .	206
Krem poziomkowy lub malinowy . . .	207
Szarlotka kremowa . . .	207
Blanc-manger migdałowe . . .	207
Blanc-manger czekoladowe . . .	208
Galareta cytrynowa . . .	208
Galareta z soku malinowego lub porzeczkowego . . .	209
Galareta z białego wina . . .	209
Galareta z czerwonego wina . . .	209
Galareta pomarańczowa . . .	210
Galareta z pomarańczy w kaszyczkach . . .	210

ROZDZIAŁ XXIII.

Komputy i salaty.

Komput ze świeżych gruszek . . .	211
Komput z jabłek . . .	212
Komput z śliwek . . .	212
Komput z wiśni . . .	212
Komput z agrestu . . .	213
Komput z poziomek lub malin . . .	213
Komput z porzeczek . . .	213
Komput z winogron . . .	213
Komput z suszonych śliwek . . .	213

Komput z suszonych gruszek	214
Komput mieszany	214
Marmelada z jabłek	214
Marmelada z wiśni	214
Macedoine z pomarańczy	215
Salata zielona głowiasta	215
Salata z endywii lub rzeżuchy	216
Salata z modrej kapusty	216
Salata z kwaszonej kapusty	216
Salata z seler	216
Salata majonezowa	217
Salata mieszana z różnych jarzyn i piklów	217
Salata z kartofli z sardelami	218
Salata z śledzia	218
Mizerya z ogórków	218

ROZDZIAŁ XXIV.

Wódki i likwory.

Ogólne uwagi	219
Wódka orzechowa	220
Gorzka pomarańczowa wódka	220
Stodka wódka pomarańczowa	221
Wódka ze śliwek renklodów	221
Wódka z rajskich jabłek	221
Wiśniówka	222
Śliwowica	222
Wódka z liści brzoskwiniowych	222
Benedyktyńka	223
Alasa	223
Nalewka wiśniowa	223
Nalewka malinowa	224
Likier karólkowy	224
Likier miętowy	224
Likier waniliowy	224
Likier pomarańczowy	225
Likier pomarańczowy na araku	225
Demowy likier kawowy	225
Likier malinowy	226
Likier poziomkowy	226
Likier wiśniowy	226
Likier cytrynowy	226
Arak sztuczny	227
Essencja poziomkowa	227

ROZDZIAŁ XXV.

Różne napoje, lody i przysmaki.	
Kawa na zimno lub zamrożona	227
Czekolada	228

Orszada	228
Chauveau	229
Kardynał ananasowy	229
Ponez zwyczajny	229
Ponez z winem czerwonym	230
Ponez zamrożony	230
Spo-sób robienia lodów	230
Lody śmietankowe	232
Lody cytrynowe lub pomarańczowe	232
Lody czekoladowe	233
Lody poziomk. lub malinowe	233
Melon z lodami	233
Migdały palone w cukrze	234
Nuga waniliowa	234
Marcepany domowe	235
Makaroniki	236
Makaroniki czekoladowe	236

ROZDZIAŁ XXVI.

Pieczywo.

Ogólne zasady	237
Chleb na młodziach	240
Bułeczki wiejskie	240
Bułeczki parzone	240
Sucharki	241
Strucle dobre nienakładane	241
Strucle nienakładane tańsze	242
Strucle nakładane makiem lub masą migdałową	242
Strucle nakład. mniej dobre	243
Placki lub babki które się długo konserwują	243
Placki równie dobre	245
Placki mniej dobre	245
Placek do kawy	246
Placek do kawy na fryturze	246
Placek królewski	247
Przekładany masą migdałową	247
Placek z śliwkami	248
Placek z serem	248
Placek z mąki kartoflanej	249
Tarte baby	249
Baba łokeiowa wielkanoena	250
Babka puszkowa	250
Baba bez drożdży	250
Dwie babki na maśle	251
Dwie babki z ciasta parzonego	251
Babka na natronie	252

Babki pączowe	252
Placki mazurki	252
Mazurki drożdżowe	253
Mazurki marcepanowe	253
Mazurki czekoladowe	253
Mazurki z ciasta parzonego	254
Mazurki migdałowe	254
Mazurek z kruchego ciasta	254
Mazurek cygański bez ciasta	255
Mazurki na żółtkach	255
Mazurki na opłatkach	256
Pączki doskonałe	256
Pączki mniej dobre	257
Pączki parzone	257
Chruścić bardzo dobry	258
Chruścić równie dobry	258
Chrust lany angielski	259
Wafile z kwasnej śmietany	259
Wafile innym sposobem	260
Oblaty karlsbadzkie	260
Ciasto francuskie	260
Ciasto na przedce do kawy	261
Ptyście	262
Krucze ciastka	262
Krucze ciastka bez jaj	262
Paluszki kruche do herbaty	262
Obwarzanecki do herbaty	263
Ciastka z pianką i jagodami	263
Ciastka cukrowe	263
Biszkopty francuskie	264
Piramidowa masa	264
Parzone pączki	264
Ciastka anyżowe	264
Ciastka makowe suche	265
Mazurek z maku	265
Wiory migdałowe	266
Pracelki cukrowe	266
Baumkuch	266
Tort piaskowy	268
Tort z gotowanych kartofli	268
Tort migdałowy	268
Tort makaronikowy	269
Tort orzechowy	269
Tort piramidalny	270
Tort śmietankowy	270
Babka tarta	271
Babka z mąki kartoflanej	271
Toruński piernik	271
Lukry do ciast	
Lukier biały	272

Glazura czekoladowa	273
Glazura poziomkowa lub malinowa	273
Glazura śnieżna	273
Lukier oszczędny	273
Wanilia	274
Wyborna polewa na placek	274

ROZDZIAŁ XXVII.

Konfitury, soki i galarety.

Ogólne zasady	275
Agrest dojrzały	276
Agrest zielony	276
Agrest ziel. innym sposobem	277
Porzeczki czerwone	277
Maliny	278
Maliny na sposób kijowski	278
Truskawki ananasowe	279
Czereśnie czerwone (szklanki)	279
Wiśnie	280
Aprykocy	280
Gruszki	281
Krażki jabłeczne	281
Włoskie orzechy	282
Orzechy innym sposobem	283
Pigwy	283
Renklody	284
Ananas	284
Melon	285
Marchew	285
Głóg	286
Cytryny	286
Róża	287
Sok malinowy	287
Sok malinowy bardzo dobry	288
Sok malinowy aromatyczny	288
Sok wiśniowy	289
Sok poziomkowy	289
Sok poziomkowy inny sposób	289
Sok poziomkowy na sposób francuski	290
Sok porzeczkowy	290
Sok berbersowy	290
Sok berbersowy inny sposób	291
Sok cytrynowy	291
Sok agrestowy nasładujący cytrynowy	292
Smażenie galaret	292
Galareta malinowa	293

Galareta malinowa innym sposobem	293
Galareta porzeczkowa	293
Galareta z jabłek	294

ROZDZIAŁ XXVIII

Konfitury suche.

Gruszki	295
Gruszki nadziewane	295
Jabłka	296
Sliwki suszone nadziewane	296
Sliwki na rożenkach	296
Renklody	297
Orzechy włoskie	297
Melon	297
Skórki pomarańczowe na sucho	297

ROZDZIAŁ XXIX.

Konserwy i marynaty.

Sposób gotowania konserwów z różnych owoców	298
Borówki	300
Borówki w inny sposób	300
Gruszki do pieczenia	301
Wiśnie w occie	301
Sliwki w occie	301
Sliwki w inny sposób	302
Zielony groch w kompotierach	302
Groszek innym sposobem	302
Groszek zielony suszony	303
Groszek zielony lub szablasy suszony w inny sposób	303
Szparagi w konserwie	304
Kalafiori w konserwie	304
Pomidory	305
Sposób przechowania soku pomidorowego	305
Korbak	305
Ogórki kiszane	306
Ogórki z gorczycą	306
Sałata z ogórków na zimę	307
Korniszony	307
Pikle	307
Szarlotki marynowane	308
Rydzę marynowane	308
Rydzę smażone	308
Rydzę solone	309
Rydzę kwaszone	309

Trufle w kompotierach	309
Rakowe szyki w soli	310
Szczaw suszony	310
Szczaw marynowany na zimę	310
Kapusta kwaszona na przedce	311
Kapusta kwaszona na zimę	311
Powidła z sliwek	312
Ocet fiołkowy lub różany	312
Ocet malinowy	312

ROZDZIAŁ XXX.

Marynaty i wędliny mięsne

Sposób bicia wieprza	313
Marynowanie mięsa i szynki	314
Prędki sposób marynowania mięsa solą prażoną	316
Szynka marynowana	316
Kiełbasy	316
Kiszki z kaszy	317
Kiszki z wątroby	317
Kiszki z ryżu	318
Salceson zwyczajny	318
Salceson innym sposobem	318
Salceson hamburgski	319
Salceson innym sposobem	319
Wyborna główzina wieprzowa	320
Wędzonka wołowa	320
Wędzonka surowa do jedzenia	320
Ozory	321
Pieczeń wołowa marynowana na święcote	321
Pieczeń cielęca marynowana	322
Szynka z cielęciny	322
Kiełbasa z gęsich pierśi i patek	323
Półgęski	323

ROZDZIAŁ XXXI.

Nabiał.

Jak się obchodzić z nabiałem	324
Sposób przeciw zwarzeniu się śmietany i mleka	326
Masło wytopione	326
Przechowanie masła na zimę	327
Masło, które się kilka lat przechowuje	327
Prędki sposób robienia sera	328
Gomółki	328
Doskonały serek gorzki	329

Ser gambrynus	329
Sposób naprawiania sera	330
Sposób odjęcia serowi gotyrcy	330

ROZDZIAŁ XXXII.

Różne sekreta domowe

Odgrzewanie potraw	330
Jak podawać pomarańcze	332
Zachowanie świeżości mięsa	333
Odświeżenie starych bułek i chleba	334
Przechowanie chrzanu latem	334
Przechowanie cebuli	334
Jak cytryny zachować	334
Przechowanie jaj na zimę	334
Zielona pietruszka na zimę	335
Jak kalafiori konserwować na zimę	336
Jak sliwki świeże przechować na zimę	336
O przechowaniu winogron	336
Sposób, aby kury przez cały rok niosły	337
Sposób karmienia raków	337
Jak paść indyki	338
Pranie białej bielizny w sposób łatwy i nieszkodzący bieliznie	338
Jak przywrócić białość zółkłej bieliznie	339
Krochmal z pszenicy	339
Sposób rozpoznania fatszowanego krochmalu	341
O praniu kolorowych perkali	341
Pranie kolorowych wełnianych matery	341
Pranie fularowych chustek i matery w otrębach	342

Pranie czarnych tiuli, koronek i grenadynu	342
Sposób przyfarbowania czarnej wełnianej matery	343
Odświeżenie zgniecionego akamitu	343
Najlepszy sposób wywabiania plam benzyną	343
Talcum, proszek do wywabiania plam z różnych jasnych matery	344
Wywabianie plam owocowych na bieliznie	344
Plamy smołowe, rdzawe, olejne i atramentowe na bieliznie	344
Wywabianie plam atramentu z podłogi lub mebli	345
Wywabianie plam tłuśnych i atramentowych z marmuru i mebli	345
Zaprawianie posadzki	345
Inny sposób zaprawiania posadzki	346
Sposób odświeżenia zaprawianej posadzki	346
Proter na posadzkę malowaną olejną farbą	346
Politura na meble	346
Ułatwiony sposób czyszczenia rądli	347
Czyszczenie tłustych butelek	347
Srodek przeciw muchom	347
Zamrożone szyby odmrozić	347
Sposób przywrócenia koloru zielonego mchu	347
Sposób przeciw popękaniu rąk	348
Kawa jako środek odświeżający powietrze	348
Zachowanie w świeżości zerwanych kwiatów	348