kat.komp
200115
RARA T



RARA

DOSKONAŁA KUCHNIA

M. MARCISZEWSKIEJ

ODBITO W ZAKŁ. GRAF.
TOW. WYD. „BLUSZCZ"
WARSZAWA, RYMARSKA 8.

M. MARCISZEWSKA

DOSKONAŁA KUCHNIA

SZÓSTE PRZEROBIONE I UZUPEŁNIONE
WYDANIE „KUCHARKI SZLACHECKIEJ"
ZAWIERAJĄCE OKOŁO 3000 PRZEPISÓW
ORAZ 60 ILUSTRACYJ

7 z.



K 35-XXVIII 1987

Biblioteka Jagiellońska
1001274676

WARSZAWA TOW. WYD. „BLUSZCZ"

200115
I RAPA



Bibl. Jagiell.
1987 K 72/133

OD WYDAWCÓW

Przystępując do nowego wydania wyczerpanej od szeregu lat książki kucharskiej, opracowanej niegdyś przez p. M. Marciszewską, znaną i cenioną za podstawowe, oparte na własnem, długoletniem doświadczeniu wiadomości kulinarne, kierowaliśmy się przeświadczeniem, że oddajemy do użytku Pań Gospodyń dzieło prawdziwie wartościowe.

Niezliczona wprost ilość urozmaiconych przepisów z wszelkich dziedzin gospodarczych, fachowe omówienie przyrządzania dań skromnych i wykwintnych, wyrobów cukierniczych i zapasów spiżarnianych, przyczynią się niezawodnie do zainteresowania jak najszerszego ogółu nowem wydaniem książki, która rozeszła się dotychczas w tysiącach egzemplarzy.

Do najważniejszych zmian, które uznaliśmy za konieczne wprowadzić w niniejszem wydaniu, należy przedewszystkiem nomenklatura miar i wag, dostosowana do wymagań dzisiejszych, i uzupełnienie książki podstawowemi zasadami prowadzenia domu. Nie zmieniając w niczem pierwszorzęd-

nej wartości przepisów, zastąpiliśmy także tytuł „Kucharka szlachecka", będący obecnie anachronizmem, „Doskonałą Kuchnią", gdyż zawarte w niej dania obejmują szeroką skalę od najprostszych do najwykwintniejszych. a tem samem zasługują na jak najszerszą popularyzację.

„Doskonała Kuchnia" — to niewyczerpana skarbnica przepisów kulinarnych, cukierniczych i gospodarczych, cenny poradnik nietylko dla młodych, ale i dla wydoskonalonych gospodyń, które znajdą w niej odpowiedź na wszelkie wątpliwości, a zapoznawszy się z treścią, uznają ją bezsprzecznie za książkę niezastąpioną — książkę, która powinna i musi znaleźć się w każdym domu.

KUCHNIA

Pierwszym warunkiem zachowania higjeny, ważkość której uczymy się dzisiaj cenić, jest odpowiednie i racjonalne urządzenie kuchni.

W domach nowoczesnych, to znaczy budowanych podług wymagań ostatniej doby, łatwiej o wprowadzenie szeregu ulepszeń, które z dnia na dzień stają się już prawem. Jak poradzić sobie jednak, walcząc na każdym kroku z niedoborami lokalnemi, z brakiem miejsca, urządzeń koniecznych do zacho[illegible]ienagannej czystości, zniszczonemi, wydepta[illegible]drewnianemi podłogami, szparami w tychże podłogach i ścianach, które są jakoby stworzone do kultywowania szeregu pokoleń najzaciętszych wrogów higjeny — robaków, które gnieżdżą się tak obficie w starych domach miejskich?

Jedyną radą na usunięcie tych wszystkich bolączek będzie wzorowa czystość; rok rocznie bielenie ścian kuchennych; skrzętne zalepianie wszelkich uwidaczniających się szczelin i stosowanie chemicznych, oraz t. zw. „domowych“ środków walki z wrogami.

Pierwszym warunkiem utrzymania kuchni w stanie zadowalającym jest częste jej przewietrzanie; codzienne staranne szorowanie stołów, podłóg, czyszczenie metalowych okuć, zmiatanie z blachy wszelkich odpadków, zmywanie płyty

kuchennej po wygaszeniu ognia i wybieranie popiołu, oraz resztek paliwa, które tak łatwo zapełniają kanały i wpływają ujemnie na odpowiednie wykorzystanie węgla spalonego pod blachą.

Wystarczające zagospodarowanie kuchni w naczynia i sprzęty gra też pierwszorzędną rolę.

Zależnie od tego, z ilu osób składa się zaludnienie domu, jak również niższej i wyższej skali samego gospodarstwa kuchennego, baterja naczyń kuchennych odbiega od utartego szablonu. Przeciętne jednak zagospodarowanie powinno się przedstawiać, jak poniżej:

Duży kamienny garnek ogniotrwały do gotowania zup i rosołu.

Komplet rondli aluminjowych, lub blaszanych emaljowanych z przykrywkami.

Ewentualnie komplet rondli miedzianych, doskonale pobielanych, również z przykrywkami.

2 brytfanny głębokie do pieczenia mięsa i drobiu.

1 duża patelnia żeliwna, lub aluminjowa.

1 mniejsza patelnia żeliwna, lub aluminjowa.

1 mała patelka do masła.

1 tygielek głęboki do przesmażania słoniny.

2 blachy do ciastek, kilka foremek do babek, foremki do wycinania ciastek.

Podłużne blachy do strucli przekładanych.

1 tortownica duża.

1 tortownica mniejsza.

1 forma do budyniu z przykrywą.

1 wanienka do ryb.

1 imbryk do wody.

1 duży imbryk, przeznaczony do zagrzewania wody na zmywanie.

1 duży półmisek ogniotrwały do zapiekania potraw.

1 mniejszy półmisek ogniotrwały.
1 komplet rynek ogniotrwałych od największych do najmniejszych.
1 trzepaczka do bicia piany.
1 durszlak.
1 gęste sitko do rosołu.
1 gęste druciane sito do fasowania.
1 sito włosiane do mąki i cukru.
1 duża tarka.
1 mała do migdałów, skórki cytrynowej, pomarańczowej i t. p.
1 maszynka do mięsa.
1 młynek do migdałów.
1 młynek do kawy, młynek do pieprzu.
1 komplet misek fajansowych.
1 komplet garnuszków kamiennych, lub emaljowanych.
1 komplet misek kamiennych.
1 donica niepolewan[illegible] wałek drewniany.
1 maszynka do pr[illegible]nia kartofli.
1 pałka do tłuczen[illegible]rtofli.
1 młotek drewniany [illegible]zbijania mięsa.
1 duża deska drewniana.
1 stolnica.
1 wałek.
1 komplet łyżek drewnianych od największej do najmniejszej.
1 komplet łyżek metalowych.
1 szczypce do dzielenia drobiu.
1 duży nóż do krajania mięsa pieczonego i gotowanego.
1 duży nóż do dzielenia mięsa surowego.
Widelce kuchenne, szpikulec do słoniny.
1 tasak.
1 nożyk do obierania kartofli.
1 nożyk do czyszczenia jarz[illegible]

Specjalne nożyki i maszynki karbowane do krajania jarzyn.

Maszynka do krajania jaj na twardo.

Maszynka do lodów.

Formy do galaret i legumin gorących i zimnych.

Wanienka mosiężna do smażenia soków i konfitur.

1 aparat Wecka z odpowiednią ilością większych i mniejszych słoi.

Kocioł do gotowania wody.

Komplet szczotek do czyszczenia obuwia i ubrań.

Kubeł do popiołu.

2 kubły do węgli.

1 łopatka do popiołu, toporek do rąbania drzewa.

2 kubły do wody.

2 płaty do szorowania podłogi.

Szczotka ryżowa do szorowania podłogi.

Szczotki i gąbki druciane do zmywania naczyń i szorowania rondli.

1 wanienka do zmywania naczyń stołowych.

1 wanienka do płókania naczyń stołowych.

1 wanienka do szorowania rondli.

1 deska do czyszczenia noży.

Maszynka do ostrzenia noży.

1 deska do prasowania na drewnianych składanych nogach.

1 deseczka do prasowania rękawów.

2 żelazka do prasowania.

Maszynka do zaparzania kawy.

1 duży czajnik do zaparzania herbaty.

1 mniejszy czajnik do zaparzania herbaty.

1 samowar, albo imbryk specjalnie przeznaczony na wodę (na herbatę).

Talerze, łyżki, łyżeczki, noże widelce, filiżanki, przeznaczone dla służby.

12 ścierek kuchennych.

12 ścierek do porcelany.

12 ścierek do szkła.

12 ścierek do kurzu.

Skórka do czyszczenia srebra i platerów.

2 maglowniki.

2 kosze do bielizny.

Sznury do wieszania bielizny.

Komplet szczotek do zamiatania, czyszczenia dywanów, sukna do podłogi, miotełka, 1 szczotka ręczna, 1 śmietniczka, szczotki do froterowania, ewentualnie elektryczne maszyny do odkurzania i froterowania.

Tak zagospodarowana kuchnia może łatwo sprostać swemu zadaniu.

Co do mebli, starajmy się nie zajmować niemi więcej miejsca, niż wymaga tego konieczna potrzeba. Kredens kuchenny, półki do rondli, 2 stoły, 2 stołki dopasowane wysokością do stołów; w braku specjalnego zmywaka podstawy pod wanienki z wodą; specjalne naczynie (z przykryciem) do gromadzenia odpadków, które powinny być codziennie usuwane, wreszcie skrzynia do węgla z dolnym otworem, przez który po usunięciu zasuwy węgiel wysypuje się mechanicznie, spadając do poniżej umieszczonego zbiornika.

Niedaleko zlewu ustawiona umywalka z wieszadłem na ręczniki, zapobiegająca obmywaniu rąk w naczyniach kuchennych, wreszcie szereg haczyków i wieszadełek na szczotki i ścierki — oto wystarzające umeblowanie kuchni.

Stoły należy ustawiać tak, aby światło padało korzystnie zarówno w dzień, jak i wieczorem; lampa powinna być założona w ten sposób, aby ją moż-

na zniżać ponad stołem, a przez to samo umożliwić szycie, reperację, lub czytanie w godzinach wieczorowych.

Kuchnia powinna być zawsze przeznaczona jedynie do przygotowywania potraw — spanie w niej, oraz pranie i wygotowywanie bielizny w sąsiedztwie przygotowującego się jedzenia jest rzeczą wprost niedopuszczalną, którą tolerować można jedynie w smutnej ostateczności.

Meble kuchenne powinny być olejno malowane i pociągnięte lakierem — najładniej i najschludniej wyglądają meble białe. W oknach nie powinno się zawieszać firanek, które przechodzą zapachami kuchennemi i są zbiornikami kurzu i kopciu, tamując równocześnie dopływ światła i świeżego powietrza. Jeżeli chodzi o przysłonięcie okien kuchennych, to znaczy o odgrodzenie się od ciekawości sąsiadów, najlepiej będzie zalepić szyby jasnym papierem witrażowym.

Osoba, zajęta przy kuchni, powinna mieć na sobie czysty, osłaniający ubranie fartuch i czepeczek, albo chusteczkę na głowie. Częste mycie rąk jest nieodzowne przy wszelkich zajęciach kuchennych.

NABYWANIE PRODUKTÓW

Od umiejętnego i planowego nabywania produktów zależy nietylko równowaga naszego budżetu, ale i wartość przyrządzanych potraw, tak pod względem odżywczym, jak higjeny i smaku.

Dorywcze kupowanie w niewielkich sklepach, ulubionych „sklepikach", popieranych przez służbę naszą i panie domu, które gospodarstwo swe prowadzą chaotycznie, spostrzegając w ostatniej chwili brak przypraw najkonieczniejszych jest nietylko niewskazane, ale wprost niedopuszczalne. Produkty tak nabywane odznaczają się zwykle ujemnym gatunkiem, niepełną miarą i wagą, oraz cenami wygórowanemi.

Najracjonalniej będzie zorjentować się w skali potrzeb domowych i w miarę możności robić jednorazowe, większe zapasy, wystarczające na tydzień, dwa tygodnie, lub miesiąc. Po większe zapasy wybierać się w dni targowe wraz ze służącą; dbać o utrzymanie kontaktu z dostawcami, którzy cenią sobie stałych klijentów i chętnie udzielają wszelkich informacyj telefonicznie, przyjmując w ten sposób zamówienia i odsyłając zapotrzebowany towar do domu.

Robiąc większe zapasy, należy mieć puszki na kawę, herbatę, cukier, woreczki na mąkę, kaszę i t. p., aby nie przetrzymywać ich w papierowych torbach i nie rozsypywać po półkach kredensu,

wprowadzając w ten sposób nieład i dezorganizację do gospodarstwa domowego.

Jeżeli zakupy załatwia służba, należy żądać zdawania szczegółowych rachunków, od czasu do czasu przemierzać, lub przeważać, informować się o cenach rynkowych i w ten sposób upewniać się o sumienności dostawców. Wszelkie produkty przechowywać w miejscach suchych, przewiewnych, chłodnych i bardzo czysto utrzymanych.

Ścisłe dostosowanie gospodarstwa domowego do budżetu, jakim rozporządzamy, zapewni równowagę i spokój, uwolni nas od wielu niepotrzebnych trosk, tak dotkliwie zatruwających życie. Najskromniejsze nawet gospodarstwo przy zapobiegliwości staraniu i planowem ujęciu, daje wyniki zadowalające.

JAK POZNAĆ DOBRE MIĘSO?

Mięso starych roboczych wołów i nietuczonych krów jest łykowate i niema soków pożywnych, z młodych bydląt jest niesmaczne. Najlepsze mięso jest z wołów tuczonych, pomiędzy 5—6 rokiem życia; powinno mieć kolor krwisty, być pulchne i soczyste, ani zbyt chude, ani zbyt tłuste. Mięso ze starych sztuk bywa zazwyczaj bardzo ciemne, z młodych bardzo blade; tak jedno, jak i drugie jest na stół nieodpowiednie. Łój przy mięsie wyborowego gatunku powinien być blady i zwarty — tylko w okresie letnim łój nawet przy mięsie pochodzącem z najprzedniejszych sztuk tuczonych przyjmuje lekko żółtawą barwę, a to skutkiem specjalnej paszy.

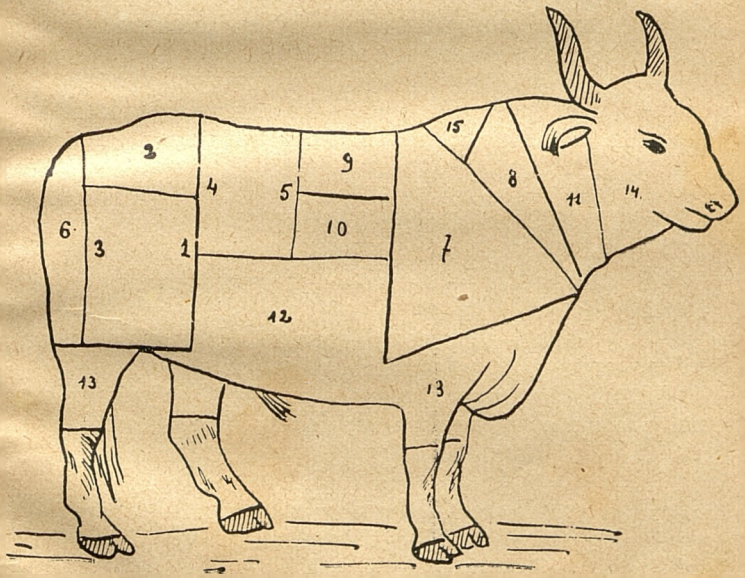
Wyborowa cielęcina odznacza się kolorem białawym i galaretowatą błonką, przeglądającą po-

między włóknami. Najdelikatniejszą jest cielęcina z 3—4 tygodniowego cielęcia, które jeszcze ssie.

Najlepsze mięso otrzymujemy z rocznego skopa. Kolor mięsa baraniego jest ciemniejszy od wołowiny, a tłuszcz, czyli łój, powinien być czysto biały. Najlepsze mięso baranie bywa ze sztuk rzniętych jesienią.

WOŁOWINA.

Na poniżej podanym rysunku łatwo rozróżnić wszystkie gatunki mięsa, których nazwy i użytek są następujące:



Gatunek I-szy.

1. **Zrazówka,** część wewnętrzna zadniej ćwierci najlepsza na sztufadę. (Mięso białawe).
2. **Krzyżówka,** na sztukę mięsa, od góry z kwiatem lepsza, od dołu gorsza. (Zakończenie zadniej ćwierci).
3. **Zrazówki** część tylna tłusta, zwana **spodnią krzyżową,** odpowiednia po skruszeniu na sztufadę. (Mięso łykowate czerwone).
4. **Łojówka** na rosół (odcięta cała od N-ru 4—5).
5. **Pasek na kotlet.**

Części pośrednie między gatunkiem I-szym, a II-gim.

6. **Skrzydło od zrazówki,** na zrazy, kotlety siekane, a po doskonałem skruszeniu na pieczeń.

Gatunek II-gi.

7. **Łopatka** — na rosół, mięso twarde, przerastałe.
8. **Góra** — na rosół i pośledniejszą pieczeń; mięso czerwone, włókniste, dzielące się.
9. **Kotlet,** czyli pasek środkowy, najlepszy na antrykoty, czyli rozbratle; dobry i na pieczeń.

Części pośrednie między gatunkiem II-gim, a III-cim.

10. **Żeberka na rosół.**

Gatunek III-ci.

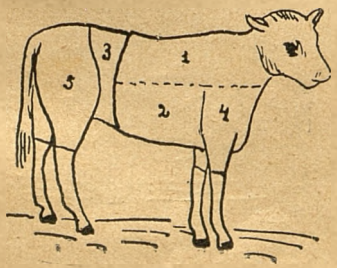
11. **Szyja** — na buljon i zupy rumiane.
12. **Grycht**, czyli mostek od przodu, od tyłu łata, na rosół i białą sztukę mięsa.
13. Goleniowe od tylnej i przedniej nogi, na dodatki do buljonu.
14. **Głowa**, jak wyżej, a także na marynatę i potrawę.
15. **Pas** od krzyża, część wewnętrzna na rosół.
16. **Cynadry.**
17. **Nogi.**
18. **Flaki.**

Polędwica, czyli część grzbietowa jest najlepszem mięsem; służy na pieczeń i befsztyk. Nr. I-szy, II-gi i III-ci, najodpowiedniejsze na pekeflejsz.

Wogóle mięso koloru ciemno-czerwonego z białym łojem jest lepsze od jasno-czerwonego z żółtym łojem.

PODZIAŁ MIĘSA CIELĘCEGO.

1. **Górka i blat.**
2. **Mostek.**

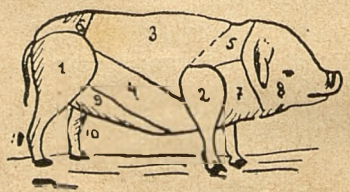


3. **Forszlak**, czyli **kotlet z cynadrami.**
4. **Łopatka.**
5. **Dyszek**, czyli ćwiartka.

PODZIAŁ MIĘSA WIEPRZOWEGO.

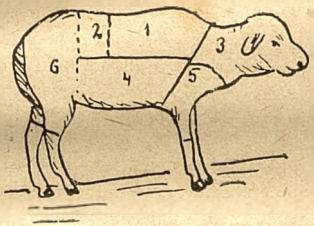
1. **Szynka.**
2. **Golonka** (odarta ze skóry zowie się łopatką i używa się przeważnie do wyrobu kiełbas).
3. **Schab** z żeberkami.
4. **Boczek**, czyli wędzonka.
5. **Szynka** (tak zwana w pęcherzu).
6. **Ogon.**
7. **Podgardle** (używa się na salceson włoski, kiszkę pasztetową i t. p.).
8. **Głowizna.**
9. **Pachwina**, czyli **słabizna** (używa się, jak podgardle).
10. **Nóżki.**

Tułów tuż pod skórą jest okryty warstwą słoniny. Wnętrzności są także okryte tłuszczem, tak zwanem sadłem i otokami, z których wytapia się szmalec. Odjąwszy od schabu kości przyrządza się z niego polędwicę wieprzową.



PODZIAŁ MIĘSA BARANIEGO.

1. **Comber.**
2. **Forszlak**, czyli kotlet.
3. **Górka z blatem.**
4. **Mostek.**
5. **Łopatka.**
6. **Dyszek**, czyli ćwiartka.

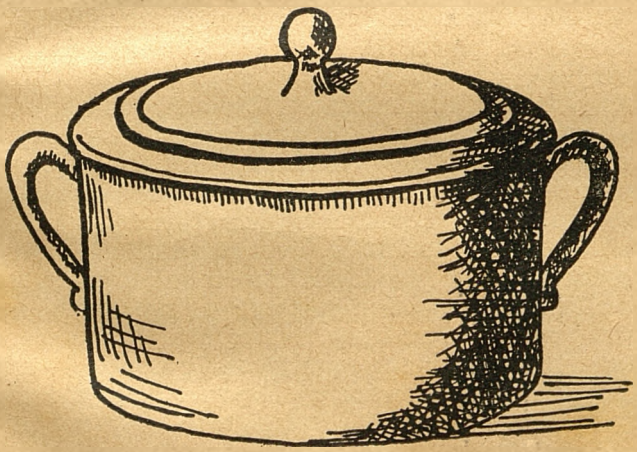


O ZUPACH.

Rosół z kury — proporcja na 6 osób.

Proporcja. — 1 kura, 2 marchwie, 4 pietruszki, 2 cebule, pół szklanki drobnej perłowej kaszy, lub ryżu, łyżka masła, parę płatków kwiatu muszkatołowego.

Potrawa ta dosyć zwyczajna, wymaga jednak pilniejszego dozoru i staranniejszego wykonania niż inne zupy.



Ogniotrwały garnek do gotowania rosołu.

Chcąc mieć prawdziwie dobry rosół, należy wybrać na zarznięcie starą utuczoną kurę, lub kapłona i nie parzyć go, ale starannie oskubać; potem osmalić nad zapalonym arkuszem papieru, wyskrobać, doskonale wymyć i wypatroszyć. Tak przygotowaną sztukę rozebrać na części, znów doskonale wymyć i włożyć do rondla o pojemności conajmniej 4 litrów. Jeżeli rosół ma być podany z kaszą perłową, to wsypać odrazu 1/2 szklanki tej kaszy przepłókanej w wodzie, włożyć dwie oczyszczone marchwie, napełnić rondel zimną wodą i postawić na ogniu do zagotowania. Gdy się gotować zacznie, szumować bardzo starannie, aż się zupa zupełnie wyklaruje; wtedy włożyć cztery oczyszczone i wymyte pietruszki, 2 cebule, pęczek związanej natki od pietruszki i pęczek zielonego koperku, poczem posolić do smaku i znów starannie wyszumować. Gdy włoszczyzna miękнąć zacznie, dodać łyżkę świeżego masła i tak już gotować dalej na wolnym ogniu nie szumując więcej. Kto lubi zapach kwiatu muszkatołowego, niech doda go równocześnie z masłem. Na wydaniu należy posypać rosół zlany do wazy odrobiną drobno usiekanej natki, lub koperku. Jeżeli rosół ma być podany z ryżem, należy przemyć go, lub sparzyć kilkakrotnie i wsypać do rosołu po wyszumowaniu takowego, najlepiej wtedy, gdy kładziemy cebulę i pietruszkę. Rosół z kury powinien gotować się nie dłużej i nie krócej, niż dwie godziny. Kurę zarznąć należy tego samego dnia, kiedy mamy rosół gotować — z odstałej nigdy smacznym nie będzie. Najsmaczniejszy rosół otrzymujemy, gotując go w kamiennym garnku polewanym, ogniotrwałym — jeżeli gotujemy w rondlu, to trzeba uważać, aby był doskonale wybielony, a emaljowany z nieskazitelną polewą.

Rosół z kurcząt.

Proporcja. — 2 kurczęta, trochę pietruszki, cebuli i marchwi, łyżka masła.

Pietruszkę, marchew i cebulę nalać wodą i wstawić w rondlu, aby się dobrze podgotowała. Przez ten czas zabić dwa kurczęta, sparzyć, oskubać, wypatroszyć, wymyć doskonale w zimnej wodzie i włożyć całe w smak, ugotowany na włoszczyźnie. Gdy się zagotują, wyszumować bardzo starannie, posolić, raz jeszcze wyszumować; dodać łyżkę młodego masła i gotować tak jeszcze czas jakiś. Podając rosół na stół, zasypać go drobną kaszką. lub ugotować na nim delikatne, lane kluseczki.

Zupa z kaczki, lub gęsi.

Proporcja. — 1 kaczka, pół szklanki kaszy perłowej, 11 szklanek kwasu burakowego, 6 grzybów suszonych, 1 burak świeży, 1 seler, 2 pietruszki, 2 cebule, jedna łyżka masła, 1/4 szklanki śmietany.

Wziąć oprawioną tłustą kaczkę, rozebrać na części, wymyć starannie, włożyć do garnka o pojemności 4 litrów, wsypać 1/2 szklanki przepłókanej kaszy perłowej. Zalać to wszystko powyżej podaną proporcją kwasu burakowego, włożyć 6 młodych grzybków suszonych, buraka na części pokrojonego, zagotować i szumawać, trzymając garnek na wolnym ogniu; potem dodać: 2 pietruszki, 2 cebule, 1 seler i łyżkę masła. Gdy się zupa doskonale zagotuje, wyjąć grzybki, pokrajać w bardzo cienkie plasterki, zupę zabielić śmietaną z odrobiną mąki pszennej, raz zagotować i wydawać na stół. Tym samym sposobem można przyrządzać zupę na podrobach gęsich, lub prosięcych.

Zupa z prosięcia.

Proporcja. — 1 prosię, łyżka masła, 100 gr. młodej świeżej słoniny, pół szklanki kaszy perłowej, 3 marchwie, 2 cebule, 3 pietruszki, po kawałku selera i pora, zielonej natki od pietruszki i koperku.

Nastawić w dużym garnku kaszę perłową i całą porcję przeznaczonej do zupy włoszczyzny, gdy się ten smak podgotuje, włożyć prosię podzielone na części, łyżkę masła i 100 gr. młodej słoniny. Gotować tak na wolnym ogniu do 2 godzin, zalewając niewielką ilością wody. Po dwóch godzinach, zalać słodkiem mlekiem w ilości dowolnej, zależnie od tego, ile talerzy zupy osiągnąć chcemy, zagotować kilka razy, słoninę i część ugotowanego prosiaka pokrajać w kosteczkę, wylać do wazy i podawać natychmiast.

Zupa z gęsich podróbek.

Proporcja. — Podróbka z dwóch gęsi, 3/4 szklanki grubej perłowej kaszy, 2 łyżki masła, szklanka śmietany, 4 grzyby suszone, 3 jajka, pół szklanki tartej bułki.

Nastawić smak z włoszczyzny, włożyć do niego podróbki gęsie bez wątróbki i gotować na rosół. Oddzielnie ugotować kaszę perłową na grzybowym smaku, rozbić ją z masłem i śmietaną i dodać rosołu ugotowanego na podróbkach. Jeżeli zupa okazałaby się zanadto niewyraźna w smaku, można dodać mocnego, wołowego rosołu. Wątróbki gęsie usiekać drobniutko, wymieszać z tartą bułką, dodać 2 żółtka, 1 całe jajko i trochę masła z cebulką. Farszem tym nadziać skórę ściągniętą z gęsich szyj, mocno zaszyć, ugotować w zupie, a na wydaniu pokrajać na ukośne plasterki i podać równocześnie z zupą na stół.

Zupa z kapusty kwaśnej.

Proporcja. — Półtora kilograma mięsa, 4 szklanki rosołu kapuścianego i tyleż kapusty, 2 cebule, 2 pietruszki, 1 seler, 1 marchew, pół brukwi, 1 burak świeży, 2 białka.

Kwaśną kapustę z sosem, czyli tak zwanym rosołem kapuścianym wziąć w powyżej podanej proporcji, nastawić ją wraz z półtora kilogramem mięsa wołowego przy kości, cebulą, pietruszką, selerem. marchwią, brukwią i burakiem. Wszystko to włożyć do dużego garnka w całości i gotować tak długo, aż kapusta zmięknie, a mięso całkowicie od kości odstanie. Przecedzić po ugotowaniu przez gęste sito i jeszcze czas dłuższy gotować. Na wydaniu sklarować zupę dwoma białkami rozbitemi w wodzie, po ścięciu się których przecedzić powtórnie zupę i bardzo gorącą wydać na stół. Do zupy tej podaje się farsz odgotowany osobno, czyli pulpety, albo też maleńkie pierożki mięsne podsmażone. Takim samym sposobem robić można zupę z kwasu buraczanego, do której dodaje się szynkę wędzoną odgotowaną i jak makaron uszatkowaną.

Zupa rumiana.

Proporcja. — 1 kilogram mięsa przy kościach, 1 kilogram gładkiego, 2 marchwie, 2 pietruszki, 2 cebule, trochę innej włoszczyzny, 2 białka.

Wziąć kilogram mięsa przy kościach, zagotować, poczem wyjąć z rondla, wymyć w zimnej wodzie i włożyć do polewanego garnka; włożyć powyżej podaną ilość włoszczyzny, nalać wodą scedzoną z kości, przelewając ją przez gęste sito, postawić na ostrym ogniu, aby się zupa gotowała mocno i szumować starannie. Kiedy się smak dobrze podgotu-

je, zarumienić w kamiennej rynce kilogram przegotowanego mięsa gładkiego, podlewając parę łyżek smaku i tak przyrumienione włożyć do garnka, aby się razem z włoszczyzną i mięsem przy kościach gotowało. Po dwóch — trzech godzinach zebrać starannie tłuszcz z wierzchu, przecedzić przez bardzo gęste sito, poczem wygotować z surowemi białkami rozbitemi z wodą. Po sklarowaniu białkami przecedzić raz jeszcze przez serwetę. Dla podniesienia smaku i nadania wykwintnych cech tej zupie należy wlać do wazy szklankę madery. Zupę taką podaje się z pulpetami, kluskami francuskiemi, lub ryżem; na wydaniu wsypać trochę siekanej natki od pietruszki, lub zielonego kopru. Chcąc otrzymać zupę bardzo esencjonalną, dodajemy do niej prócz zwykłej włoszczyzny, wszystkich tych samych jarzyn, co do zupy kapuścianej.

Buljon z mięsa, czyli biała zupa na 6 osób.

Proporcja. — 2 kilogramy mięsa, szklanka ryżu, 3—4 marchwie, trochę cebuli i pietruszki.

2 kilogramy pięknego tłustego mięsa, najlepiej z części żebrowej, lub też krzyżówki z kością, wymyć w zimnej wodzie i włożyć do dużego garnka, dodając włoszczyzny i gotować na niezbyt silnym ogniu, starannie szumując. Gdy się doskonale nagotuje, a mięso dostatecznie zmięknie, wyjąć je, scedzić rosół przez gęste sito i podać z kluskami francuskiemi, pulpetami, lanemi kluseczkami, lub makaronem. Mięso wyjęte z rosołu, czyli sztukamięs podaje się osobno na półmisku obłożoną ładnie pokrajanemi jarzynami, które gotowały się w rosole, całemi kartofelkami, lub też oblewa się sosem chrzanowym, czy innym. Chcąc nadać tak przygotowa-

nemu rosołowi cechy mocnego buljonu, można oddzielnie w rondelku odgotować kilka grzybków suszonych i tym mocnym grzybowym smakiem zabarwić rosół w ostatniej chwili (koniecznie już po wyjęciu mięsa z zupy, gdyż takowe od grzybów czernieje). Dobrze też jest zaciągnąć rosół odrobiną mocnego karamelu (cukru palonego), lub włożyć w ostatniej chwili kawałek najprzedniejszego buljonu.

Zupa z perłowemi krupami, lub ryżem.

Proporcja. — Półtora kilograma wołowiny przy kości, szklanka ryżu, pół szklanki kaszy perłowej, szklanka śmietany, trochę pietruszki, cebuli i marchwi, łyżka masła, 1 cytryna, trochę muszkatołowej gałki i zielonej pietruszki.

Półtora kilograma mięsa wołowego, dobrze kościstego obgotować, wyjąć z rondla i przepłókać zimną wodą. Włożyć ponownie w garnek wraz z całą powyżej podaną ilością włoszczyzny, zalać przecedzonym, zlanym po pierwszem obgotowaniu smakiem, dodać sparzoną kaszę perłową i gotować tak, aż mięso zupełnie od kości odstanie. Zupę należy doskonale i bardzo starannie szumować, gdy już dostatecznie nagotowana i zupełnie czysta, scedzić przez sito; oddzielnie w rondelku rozprowadzić szklankę śmietany rozbitej z odrobiną mąki pszennej z niewielką ilością smaku, zagotować, wlać do wazy i rozprowadzić pozostałym smakiem. Dla nadania ostrości, wrzucić przy zabielaniu parę plasterków cytryny obranej ze skórki i bardzo starannie z pestek oczyszczonej. W wazie posypuje się po wierzchu odrobiną tartej gałki muszkatołowej i drobno siekaną natką od pietruszki. Jeżeli do zupy dajemy ryż, nie kaszę perłową, to należy sparzyć

go i włożyć do zupy, gdy już mięso miękнąć zacznie, inaczej przegotuje się i rozklei.

Zupa biała z cielęciny z cytryną.

Proporcja. — 1 mostek cielęcy, 50 gr. masła, 200 gr. ryżu, 2 marchwie, 1 pietruszka, pół pora, 3—4 żółtka i cytryna, szklanka śmietany.

Ugotować esencjonalny smak na włoszczyźnie, gdy gotów, włożyć wymyty w zimnej wodzie mostek cielęcy, 200 gr. sparzonego ryżu, łyżkę masła, a gdy mięso miękkie, scedzić i zabielić, jak powyżej. Można jeszcze zaciągnąć żółtkami na samem wydaniu, nie zagotowując jednak zupy z niemi, a poprostu rozbić żółtka z odrobiną śmietany i 1 łyżką zupy w garnuszku i dodać ją wprost do wazy.

Zupa biała inaczej.

Proporcja. — 2 i pół kilograma wołowiny, 100 gr. masła, szklanka pszennej mąki, 4 marchwie, 3 cebule, pół dużego pora, 1 seler, główka słodkiej kapusty, 2 pietruszki, szklanka śmietanki.

Dwa i pół kilograma mięsa wołowego wymyć w zimnej wodzie i nastawić jak zwykle, szumując w gotowaniu. Oddzielnie włożyć do rondla całą podaną powyżej proporcję włoszczyzny, pokrajanej w drobną kostkę, włożyć 100 gr. masła, a podlewając odrobiną tłustego buljonu, zasmażyć na rumiano, trzymając na ogniu, aż do chwili, kiedy włoszczyzna całkowicie zmięknie. W tak przyrządzoną włoszczyznę wsypać szklankę pszennej mąki, zasmażyć i rozprowadzić rosołem, zagotować, przecedzić przez sito i dodać resztę rosołu. Na wyda-

niu rozprowadzić szklanką słodkiej śmietanki. Do takiej zupy dodaje się słodką kapustę, ugotowaną na dobrze osolonej wodzie, podzieloną na zgrabne niezbyt duże części i polaną topionem masłem.

Zupa z kaszy jęczmiennej.

Proporcja. — Półtora kilograma mięsa wołowego przy kościach, 3/4 szklanki kaszy jęczmiennej, 3 marchwie, 1 pasternak, 2 cebule, 3—4 pietruszki, zielona pietruszka i koper.

Półtora kilograma mięsa wołowego przy kościach obgotować, wyjąć z garnka, obmyć zimną wodą, ułożyć w garnku, dodając 3 całe marchwie i 1 pasternak, a po nalaniu wodą gotować na niezbyt ostrym ogniu, ciągle szumując. Gdy się nieco podgotuje, dodać 2 cebule i kilka korzonków pietruszki, niech się tak wszystko razem ugotuje zupełnie na miękko. Wyjąć mięso z garnka, a włoszczyznę rozbić mocno łyżką, aby zupa zbielała, przecedzić przez sito, zlać z powrotem do rondla, zagotować i wydawać, posypując w wazie zieloną pietruszką i koprem. Do tej zupy dodaje się grzaneczki podsmażane na maśle.

Zupa grzybowa na 6 osób.

Proporcja. — Półtora kilograma mięsa wołowego, 6 dużych grzybów suszonych, 2 marchwie, 2 cebule, 1 seler, 2 pietruszki.

Mięsa przy kości półtora kilograma nastawić zwyczajnym sposobem, dodając wyżej podaną proporcję włoszczyzny i 6 dużych grzybów suszonych; wygotować na mocny buljon. Na wydaniu zebrać pozłotę i podać z lanemi kluseczkami.

Zupa francuska (à la Julienne).

Proporcja. — 2 kilogramy wołowiny, 2 marchwie, brukiew, 1 młoda rzepka, 1 seler, pół dużego pora, kilka szparagów, trochę zielonego groszku i 400 gr. skórki od chleba.

Ugotować rosół zwyczajnym sposobem. Oddzielnie w rondelku poddusić w maśle wszystkie powyżej wymienione jarzyny, podlewając je rosołem i trzymając na ogniu, aż do zupełnego zmięknięcia. Gdy jarzyny gotowe, przecedzić rosół i zalać nim uduszone jarzyny, podsuszyć aż do zarumienienia 400 gr. skórki okrojonej z chleba podsitkowego i zalać taką ilością rosołu, aby ją objęło i rozmoczyło; poczem przefasować skórkę przez sito i, mieszając ciągle, rozprowadzić rosołem z jarzynami.

Zupa z chleba z winem.

Proporcja. — 6 szklanek buljonu, 2 szklanki wina, 4—5 żółtek, 200 gr. ośrodka chleba razowego, 1 łyżka masła.

Ośrodek chleba razowego udusić na gęstą masę z masłem i tem zaprawić 6 szklanek buljonu wygotowanego z mięsa wołowego. Przefasować przez sito, dodać 2 szklanki wina już na wydaniu. Lejąc zupę do wazy, zaciągnąć ją pięcioma żółtkami. Można też dodać duży kieliszek madery, albo cheresu.

Zupa à la tortue.

Proporcja. — 1 kura, 1 kilogram cielęciny, 400 gr. wołowiny, 200 gr. świeżego masła deserowego, 100 gr. surowej szynki, , 2 goździki, trochę kwiatu muszkatołowego, kilka ziarn pieprzu angielskiego, trochę trufli, lub pieczarek, pół szklanki wina, 1 cytryna, kilka amoretek i żółtek, trochę suchego buljonu.

Kurę, cielęcinę i wołowinę obciągnąć (obgotować we wrzątku), poczem wyjąć z garnka, przemyć

zimną wodą, pokrajać wszystko mięso na niewielkie kawałki, włożyć włoszczyznę i po zalaniu scedzonym smakiem gotować na niezbyt ostrym ogniu, ciągle szumując. Uważać, aby buljon był bardzo czysty, klarowny i prawie biały . Gdy się mięso i włoszczyzna całkowicie w rosole rozgotują, zlać go do rondla, sklarować białkami i przecedzić. Oddzielnie wziąć 200 gr. masła deserowego, rozpuścić, wrzucić surową szynkę, pokrojoną w drobną kostkę, usiekanej marchwi, pietruszki, 2 cebule, goździków, kwiatu muszkatołowego, kilka ziarn pieprzu angielskiego, oraz kawałek cielęciny, który należy odjąć na surowo od powyżej podanej proporcji. Wszystko to zasmażyć na wolnym ogniu, posypać mąką pszenną i znów zasmażyć. Na pół godziny przed wydaniem należy całą tę masę złączyć z przegotowanym buljonem i gotować, mieszając bezustannie. Na chwilę przed wydaniem scedzić zupę, dodać trochę ugotowanych amoretek, mleczek cielęcych, drobno pokrojonych, trochę trufli i pieczarek, kawałek suchego buljonu, zagotowywując to wszystko raz jeden. W wazę wrzucić parę plasterków cytryny oczyszczonej ze skórki i z pestek, wlać pół szklanki burgunda, lub madery i podać bardzo gorącą zupę do stołu. Zupę taką podaje się z delikatnemi kluskami francuskiemi, lub też z pulpetami z drobiu. W braku pieczarek i trufli można zastąpić je zręcznie wyjętemi i w całości wpuszczonemi do zupy żółtkami gotowanemi na twardo.

Zupa po neapolitańsku.

Proporcja. — 4 szklanki rosołu cielęcego, 1 szklanka śmietany, 4 żółtka, 20 gr. parmezanu.

Dobrego rosołu cielęcego wziąć tyle, ile potrzeba na cztery osoby. Szklankę wyborowej, młodej kwa-

śnej śmietany, 4 żółtka i 20 gr. tartego parmezanu ubić doskonale i zaprawić tą mieszaniną rosół, nie pozwalając mu się zagotować. Osobno zagotować drobno połamany makaron włoski, lub bardzo delikatne kluski francuskie, włożyć do wazy i zalać wrzącą zupą. Kto lubi zupę bardzo ostrą, może zaprawić ją sobie na talerzu tartym parmezanem.

Zupa purée z kur.

Proporcja. — 2 kury, 800 gr. wołowiny, duża porcja włoszczyzny, trochę pieprzu angielskiego i bobkowych liści, 200 gr. ryżu.

2 kury, 800 gr. mięsa wołowego nastawić na buljon i gotować jak zwykle z dodaniem obfitej porcji włoszczyzny, liści bobkowych i pieprzu angielskie- 200 gr. ryżu zalać buljonem, ugotować na miękko i przefasować przez sitko. Wyjąć z rosołu kury, obrać z kości, przepuścić kilkakrotnie przez maszynkę od mięsa, przefasować masę przez sito włosiane, poczem rozprowadzić pozostałym buljonem. Przed samem podaniem doskonale podgrzać lecz nie zagotować, aby zbytnio nie zgęstła. Do tej zupy podaje się grzanki z parmezanem, lub poprostu drobno krajane i podsmażane na maśle.

Zupa ze zwierzyny.

Proporcja. — 8 szklanek buljonu, trochę zwierzyny, 2 białka, 1 szklanka wina.

Różną zwierzynę (poślednie części) upiec, pokrajać, przepuścić kilkakrotnie przez maszynkę, nalać dobrym buljonem i mocno rozgotować. Po rozgotowaniu przefasować przez sito, sklarować białkiem i jeszcze raz przecedzić. Doskonale pod-

grzać, rozprowadzić szklanką białego wina i podawać natychmiast do stołu. Do tej zupy daje się grzanki, lub suche, niesłodkie. biszkoptowe ciasteczka.

Zupa z zająca.

Proporcja. 1 zając, 800 gr. wołowiny, duża porcja włoszczyzny, kilka grzybków suszonych, szklanka burakowego rosołu.

Ugotować buljon z wołowego mięsa, włoszczyzny, grzybków suszonych i burakowego rosołu. Upiec do połowy zająca, porąbać na niewielkie kawałki, zalać połową przygotowanego rosołu, a gdy się zupełnie rozgotuje, oddzielić mięso od kości, przepuścić kilkakrotnie przez maszynkę i przefasować przez sito, rozprowadzając pozostałym buljonem. Zupa z zająca powinna być zawiesista. Do tej zupy podaje się piersi od indyka pokrojonego na niewielkie kawałki i na rumiano w maśle zasmażone. Fileciki takie kładzie się do wazy i zalewa doskonale podgrzaną, lecz niezagotowaną zupą. W braku indyka, można włożyć do wazy grzanki z bułki, które dwustronnie deserowem masłem posmarować należy.

Zupa rakowa.

Proporcja. — Półtora kilograma wołowiny, kopa raków, 100 gr. masła, 1 jajko, półtorej szklanki śmietany, kilka sucharków, 1 cytryna, $^3/_4$ szklanki ryżu, 1 łyżka mąki, włoszczyzna, zielony koper i natka od pietruszki.

Zupę rakową można podawać w dni postne i mięsne. W pierwszym wypadku rozprowadzamy ją rosołem — w drugim, esencjonalnym smakiem

przygotowanym na włoszczyźnie. Kopę raków ugotować w słonej wodzie, dodając dużo kopru zielonego. Po ugotowaniu oddzielić tyle szyjek i tyle skorupek, ile do wazy włożyć chcemy, a resztę szyjek i łapek rakowych oczyścić ze skorupek, usiekać, zmieszać z łyżką świeżego masła, tartą bułeczką, takiemiż sucharkami, lub drobną kaszką krakowską, ugotowaną na sypko, jednem surowem jajem i siekanym zielonym koperkiem. Farszem tym napełnić skorupki rakowe, ułożyć je na patelni w rozpuszczonem maśle i postawić w ciepłym piecu, aby się rozgrzały i lekko przysmażyć. Z pozostałych skorupek, nóżek i drobnych szyjek, przygotować masło rakowe następującym sposobem: utłuc wszystko razem w moździerzu, lub przepuścić przez maszynkę, dodać masła, podlać niewielką ilością mocnego rosołu i gotując na wolnym ogniu, zbierać tworzącą się na wierzchu pozłotę. Gdy pozłota formować się przestanie, przecedzić resztę smaku przez gęste sitko, rozprowadzić przygotowanym rosołem, dodać śmietany rozbitej z mąką i na wydaniu zagotować. Do wazy kładzie się skorupki faszerowane, szyjki rakowe, koperek siekany i kto lubi, plasterek cytryny. Do farszu, którym napełniamy skorupki, można dodać trochę kruchego łoju, co podniesie smak i udelikatni farsz.

Zupa pieczarkowa, czyli szampionowa.

Proporcja. — Buljon z kilograma wołowiny, 2 łyżki suszonych, lub 8 świeżych pieczarek.

Przygotować mocny esencjonalny buljon z wołowego mięsa, gdy gotów, wrzucić pieczarki pokrojone na cienkie plasterki wraz z korzonkami, lub wsypać w braku świeżych parę łyżeczek suszonych

i utłuczonych pieczarek.. Zagotować kilkakrotnie rosół z pieczarkami, o ile użyto suszonych, przecedzić przez gęste sitko, podać zupę z kluskami francuskiemi, lub pulpetami z drobiu.

Zupa pomidorowa.

Proporcja. — Półtora kilograma mięsa wołowego, dużo włoszczyzny. 15 pomidorów, 100 gr. masła, 1 szklanka śmietany, 2 bułki.

15 dużych, lub więcej małych pomidorów poprzełamywać na niewielkie kawałki, włożyć do rondla, dodając trochę drobniutko pokrojonej cebulki, masło i dwie pokrojone w kostkę bułki, lub dwie łyżki mąki pszennej, zalać niewielką ilością buljonu i gotować tak pół godziny. Masę, jaka się wytworzy, zalać buljonem (przygotowanym na mięsie wołowem), przefasowawszy uprzednio przez sito. Buljonu wziąć tyle, aby zupa nie była zbyt rzadką. Na wydaniu zabielić śmietaną, lub podawać czystą nie zabielaną. Do zupy pomidorowej podaje się drobne grzaneczki, podsmażone na maśle i ususzone w piecu. Do postnej zupy używamy smaku, ugotowanego na włoszczyźnie zamiast rosołu.

Zupa cytrynowa.

Proporcja. — Półtora kilograma mięsa wołowego, włoszczyzny, jak zwykle, 4 żółtka, 3—4 szklanki śmietany, 50 gr. masła, 200 gr. ryżu, 1 cytryna.

Buljon ugotować, jak zwykle, dodając dużą porcję włoszczyzny. Potem wziąć cztery szklanki śmietany, dodać cztery żółtka, rozbić je ze śmietaną dodać sok z jednej cytryny, lub też 1 cytrynę, po-

krajaną na plasterki i rozprowadzić wszystko buljonem. Do zupy tej wziąć 200 gr. ryżu, sparzyć go, odcedzić, włożyć do rondelka, dodając łyżkę masła, polać niewielką ilością buljonu i udusić na wolnym ogniu. Przed podaniem należy zupę podgrzać, ale nie zagotować, ryż włożyć do wazy, zalać zupą i natychmiast podawać.

Zupa ogórkowa.

Proporcja. — Półtora kilograma mięsa wołowego, 1 seler, 2 marchwie, 2 pietruszki, 2 cebule, burak, pasternak, brukiew, kilka kwaszonych ogórków.

Obgotować wołowe mięso przy kościach, wyjąć z garnka, przemyć zimną wodą, włożyć zpowrotem do garnka, zalać ogórkowym rosołem (jeżeli rosół zbyt kwaśny, lub zbyt słony, rozprowadzić go wodą, nadając mu smak przyjemny). Dodać ogórków solonych, oczyszczonych ze środków i pestek, pokrajanych w zgrabną kosteczkę i wszystką wyżej wymienioną włoszczyznę. Gotować tak długo, aż włoszczyzna zupełnie zmięknie, zebrać tłustość, przecedzić, oczyścić białkami i wydać do stołu, posypując po wierzchu zieloną, siekaną pietruszką. Do zupy tej podaje się farsz, lub też kapustę faszerowaną, można też podawać ją z ryżem, lecz wtedy należy zabielić zupę śmietaną.

Zupa selerowa.

Proporcja. — Półtora kilograma mięsa wołowego, garść liści selerowych, włoszczyzny porcja obfita, 100 gr. masła, 3 łyżki mąki, pół cytryny, 1 szklanka śmietany.

Rosół, czyli buljon przygotować, jak zwykle. Wziąć 100 gr. masła, rozpuścić na wolnym ogniu,

wsypać garść siekanych liści selerowych, trzy łyżki mąki i razem zasmażyć; dodać szklankę śmietany, trochę soku cytrynowego, rozprowadzić buljonem i gotować na niewielkim ogniu; przecedzić przez sitko, raz jeszcze zagotować na samem wydaniu. Do zupy selerowej podaje się pulpety mięsne.

Zupa ogórkowa z cynadrami.

Proporcja. — Półtora kilograma mięsa, 2 cynadry, włoszczyzna, kilka kartofli, 4—5 ogórków kwaszonych, szklanka rosołu ogórkowego.

Ugotować, jak zwykle, esencjonalny rosół z mięsa wołowego i włoszczyzny. Oddzielnie ugotować 2 cytryny w osolonej wodzie, a gdy rosół już gotów, odcedzić cynadry, pokrajane w cieniutkie plasterki. Osobno mieć ugotowane najrozmaitsze jarzyny, pokrajane w talarki karbowanym nożem, włożyć je do czystego rosołu, dodać kilka pokrajanych surowych kartofli i 4—5 ogórków kwaszonych obranych i pokrajanych w plasterki. Na 8 szklanek rosołu, wlać soku ogórkowego jedną szklankę, lub nieco mniej, jeżeli bardzo kwaśny, czy też słony. Zagotować wszystko kilka razy, tak, żeby kartofle i ogórki nie były twarde, wsypać troszkę zielonej pietruszki i wydać do stołu.

Zupa grochowa.

Proporcja. — Kilogram mięsa wołowego przy kościach, 4 szklanki grochu, 200 gr. słoniny, 1 białko, pół bułki, trochę mleka słodkiego.

Buljonem ugotowanym, jak zwykle, zalać groch, aby się dobrze ugotował, potem przetrzeć groch przez sito, rozprowadzić pozostałym buljonem

i zagotować kilkakrotnie w garnku, a słoninę świeżą w rosole podgotowaną, pokrajać w plasterki i podsmażyć. Zupę grochową podaje się zatartą suszonym majerankiem, dając do niej grzanki zwyczajne, lub też z parmezanem.

Zupa szczawiowa.

Proporcja. — Kilogram mięsa przy kościach, 2 garści szczawiu, włoszczyzny, jak zwykle, szklanka śmietany, trochę zielonego kopru, kilka jaj.

Ugotować dobry rosół z jednego kilograma mięsa wołowego przy kościach. Wziąć dwie garście szczawiu, usiekać drobno, włożyć do rondla i ugotować, zalewając niewielką ilością rosołu. Przed wydaniem zabielić śmietaną rozbitą z mąką, zagotować, rozprowadzić resztą rosołu i podawać natychmiast. W zimie zupę szczawiową przyrządza się ze szczawiu solonego, którego bierzemy na powyższą proporcję mniej więcej pół litra. Szczaw solony należy wymoczyć, wypłókać z soli, a dalej postępować z nim, jak powyżej. Zupę szczawiową, szczególniej postną, a przez to mniej esencjonalną można zaciągnąć na wydaniu kilkoma surowemi żółtkami. Do zupy szczawiowej podaje się perduty, czyli jajka „w koszulkach", przyrządzając je w sposób następujący: zagotować wodę osoloną i nieco octem zalaną, na wrzącą puszczać delikatnie całe jaja, rozbijając skorupki o brzeg głębokiej patelni, w której gotujemy. Gdy jajka dobrze się zetną, wyjmować je ostrożnie łyżką durszlakową i kłaść wprost do wazy, napełnionej zupą. Do zupy szczawiowej można też dodać jaja gotowane na twardo. przekrajane na połówki, lub ćwiartki i włożone do wazy.

Zupa szczawiowa innym sposobem.

Proporcja. — 6—7 szklanek buljonu, łyżka mąki, 50 gr. masła, 2 szklanki śmietany, 3 żółtka.

Szczaw ugotować w całości, odcedzić, usiekać i przefasować przez sito. Przesmażyć w rondelku łyżkę mąki i łyżkę masła, włożyć do tego szczaw, dodać dwie szklanki kwaśnej śmietany i trzy żółtka, rozbić doskonale ze szczawiem w rondelku: przecedzić przez sito i rozprowadzić rosołem. Zagrzać doskonale, nie zagotowując.

Barszcz ze szczawiu.

Proporcja. — Kilogram mięsa wołowego ze szpikiem, 400 gr. schabu wędzonego, 200 gr. przerastałej słoniny, 2 cebule, 2 pietruszki, pęczek kopru, 1 szklanka śmietany.

400 gr. schabu wędzonego, kilogram mięsa wołowego ze szpikiem, 200 gr. przerastałej słoniny, cebuli, pietruszki, kopru, nalać wodą i ugotować. Potem dodać usiekanego, przesmażonego szczawiu, zabielić śmietaną, zagotować i wydać na stół, kładąc do wazy słoninę, schab i trochę wołowego mięsa, pokrojonego w drobną kostkę. Taki sam barszcz można przygotować na mostku cielęcym, ale wówczas nie daje się wędzonego schabu, ani słoniny, lecz 100 gr. świeżego masła.

Barszcz litewski.

Proporcja. — 400 gr. razowego chleba, 6 ćwikłowych buraków.

400 gr. razowego chleba, pokroić w kawałki, włożyć do czterolitrowego garnka kamiennego, po-

kroić 6 ćwikłowych buraków, nalać miękką wodą i postawić na noc do letniego pieca, a w ciągu dnia trzymać na słońcu, mieszając kilkakrotnie. Trzymać tak przez trzy doby. W ten sposób wytworzy się wyborny barszcz, czyli kwas burakowy, który podajemy do rosołu przygotowanego na kościach, lub mięsie wołowem, czy też na smaku z grzybów, lub włoszczyzny. Pamiętać należy o tem, aby kwas burakowy lać w ostatniej chwili i zagotowawszy go ze smakiem, doskonale wyszumować, poczem wrzucić upieczone, lub ugotowane oddzielnie i pokrojone w cienkie plasterki, buraki. Do takiego barszczu daje się oddzielnie ugotowane uszka z mięsem, lub grzybami, kiełbasę krojoną na plasterki, jaja na twardo, perduty, lub kartofle tarte z masłem, czy też słoniną.

Barszcz z zająca.

Proporcja. — Przednia część zająca, 200 gr. słoniny, 2 słodkie buraki, 2 cebule, 2 selery, 1 pietruszka, rosołu burakowego do smaku.

Wziąć kwasu burakowego, pietruszki, cebuli, dwa selery; uszatkować dwa buraki ćwikłowe, kawałek świeżej słoniny i wszystko to gotować w garnku czas dłuższy. Potem włożyć przodek zajęczy doskonale opłókany z farby, niech się w smaku przygotowanym na miękko ugotuje. Kolor barszczu tego powinien być prawie czarny. Podaje się, kładąc do wazy słoninę i zająca pokrajanego w kosteczkę.

Barszcz czerwony burakowy.

Proporcja. — Półtora kilograma mięsa przy kości, 6 ćwikłowych buraków, rosołu burakowego do smaku, duża porcja włoszczyzny.

Nastawić wodę z włoszczyzną, dodać burakowego rosołu; włożyć mięso, posolić i gotować, szumując. Upiec kilka ćwikłowych buraków, obrać, poszatkować i włożyć do wazy, zalewając wrzącym smakiem burakowym. Postny barszcz zabiela się śmietaną, gotując smak na włoszczyźnie i grzybkach suszonych.

Kapuśniak.

Proporcja. — Kilogram mięsa, 200 gr. wędzonej słoniny, 2 cebule, 3—4 szklanki kwaszonej kapusty, 4 szklanki rosołu z kapusty, 15—16 szklanek wody.

Włożyć do garnka 1 kilogram mostka cielęcego, kapusty kwaśnej cztery szklanki, wlać tyleż rosołu z kapusty i 16 szklanek wody; postawić na wolnym ogniu, szumując ciągle. Gdy dobrze smak wyszumowany, dodać świeżej, lub wędzonej słoniny, pietruszki. cebuli i dalej gotować, najkrócej trzy godziny. Podając, włożyć do wazy słoninę i mięso pokrojone w drobne kawałki. Słoninę można przysmażyć przed podaniem.

Czernina.

Proporcja. — Kilogram mięsa, rosołu burakowego do smaku, 2 cebule, 2 selery, pietruszka, krew z gęsi, lub prosięcia.

Nastawić mięso na smak z włoszczyzną i burakowym rosołem, a gdy się dobrze nagotuje, przecedzić, rozprowadzić krwią z kaczki, gęsi, lub prosięcia, zagotować i podać z gałeczkami. Krew spuszcza się z zakłótego prosięcia, lub zabitego ptaka do naczynia, w którem jest trochę soli, bo inaczej zetnie się i będzie nieodpowiednia do użytku. Za-

prawiając zupę krwią, należy rozbić ją z niewielką ilością mąki, wlać do zupy, zagotować raz jeden i podawać natychmiast, aby krew nie opadła na spód. Do tej zupy daje się suszone, ugotowane oddzielnie owoce i kluseczki, zwane łazankami; można też podawać ją z gałeczkami z wątróbki gęsiej, lub prosięcia, które to gałeczki przyrządza się w sposób następujący: wątróbkę gęsią, lub z prosięcia, posiekać, posolić, popieprzyć, wbić całych jaj, dodać trochę masła roztopionego, tartej bułki, a po uformowaniu zgrabnych, równych kuleczek, ugotować je we wrzątku i włożyć do wazy.

Barszcz na 6 osób.

Proporcja. — 2 kilogramy mięsa ze szpikiem, 1 burak, 1 niewielka główka kapusty, 5 grzybków suszonych, kwasu burakowego do smaku, 4 korzonki pietruszki, 2 selery, 200 gr. słoniny, albo kiełbasy.

Wziąć dwa kilogramy mięsa ze szpikiem, wymoczyć, wymyć doskonale, włożyć do garnka sześciolitrowego, pokrajać burak ćwikłowy, kapusty słodkiej, włożyć 5 grzybów suszonych, nalać kwasem burakowym, postawić na ogniu, a gdy się zacznie gotować, szumować starannie. Gdy smak będzie dostatecznie wyszumowany, włożyć do garnka 4 korzonki pietruszki, trochę natki od pietruszki, dwa całe selery, kawałek słoniny, albo kiełbasy wędzonej, wsypać soli do smaku i gotować wszystko na wolnym ogniu, szumując od czasu do czasu. Wydając zupę na stół włożyć w gęste sitko utarty na tarce burak ćwikłowy, przelewać przez niego zupę, lekko przecierając; w ten sposób barszcz nabierze pięknego czerwonego koloru i słodyczy. Posypać w wazie po wierzchu siekaną natką od pietruszki.

Do takiego barszczu daje się gałeczki, przyrządzone następującym sposobem:

200 gr. młodego łoju, 200 gr. mięsa usiekać, dodając cebuli rozduszonej w maśle, bułki namoczonej w mleku i doskonale odciągniętej, surowe jajko, soli, pieprzu i gałki muszkatołowej do smaku. Doskonale wyrobić masę i formować z niej zgrabne kuleczki, które odgotować na wodzie i włożyć do wazy z barszczem. Do takiego barszczu zamiast gałeczek można dać uszka z mięsem, lub farszem grzybowym.

Barszcz zielony wiosenny i letni z botwiną.

Proporcja. — Półtora kilograma wołowiny, pęczek zielonej pietruszki, cebuli, kopru, 2 garście liści burakowych, 1 szklanka śmietany, kwasu burakowego do smaku.

Wziąć półtora kilograma mięsa wołowego, wymyć, wyżyłować, nalać kwasem burakowym i gotować na wolnym ogniu; po wyszumowaniu włożyć cebulę, pietruszkę i koper, powiązane w pęczki, oraz trochę drobno pokrojonych, młodych liści burakowych, soląc to wszystko i szumując w czasie gotowania. Przed samem wydaniem na stół, zabielić śmietaną. Gotując barszcz taki na cielęcinie, należy najpierw dobrze podgotować włoszczyznę i zieleninę, a dopiero potem włożyć do garnka cielęcinę, po ugotowaniu której zabielić barszcz śmietaną. Gotując botwinę pierwszym sposobem, można dodać do niej kawałek słoniny, lub wędliny.

Barszcz maślany.

Proporcja. — 1 burak, kwas burakowy, 2 cebule, 1 pietruszka, pół selera, pół pora, 3 grzyby, pół główki kapusty, 30 gr. masła, łyżka mąki. Do tego uszka z grzybami, lub faszerowane jaja.

Buraki ćwikłowe nalać kwasem burakowym i w nim gotować; po krótkim czasie dodać wyżej wymienioną włoszczyznę, grzyby suszone i gotując wszystko razem, ciągle szumować. Gdy barszcz gotów, zaprawić go masłem roztartem z mąką i podawać z uszkami nadziewanemi grzybami, rybą, lub ryżem. Do takiego barszczu można też podawać jaja faszerowane, które przyrządza się w sposób następujący: ugotować dowolną ilość jaj na twardo, obrać z łupiny, rozkroić każde na pół, wyjąć żółtka. Rozpuścić na ogniu trochę świeżego masła z drobną, siekaną cebulką, lub szczypiorkiem, rozetrzeć z niem żółtka, dodać parę łyżek śmietany, trochę pieprzu, soli, tartej bułki, jedno całe surowe jajko, farsz ten wyrobić doskonale, nałożyć nim połówki jajek, posypać z wierzchu tartą buleczką, pokropić masłem i wstawić na krótką chwilę przed podaniem do gorącego pieca.

Barszcz pomidorowy ukraiński.

Proporcja. — Półtora kilograma mięsa, główka kapusty, 4—5 młodych buraczków, garść fasoli szparagowej krajanej, lub też w ziarnie, 10 pomidorów dojrzałych, pęczek zielonej pietruszki i kopru, kilka młodych kartofli, szklanka śmietany, łyżka mąki.

Wymyć mięso w zimnej wodzie, włożyć w garnek, nalać odpowiednią ilością wody również zimnej, posolić do smaku; gdy się gotuje, wyszumować doskonale i dodać pokrojone w paski buraki, oraz kapustę sparzoną i podzieloną na tyle kawałków, ile jest osób. Gotować tak mniej więcej godzinę, poczem dołożyć: fasolę, kartofle, koper i pietruszkę. Pomidory należy udusić w krótkim rosołowym smaku, oddzielnie, przefasować przez gęste sito i dodać na krótko przed wydaniem na stół do barszczu, któ-

ry zaciągamy łyżką mąki, rozprowadzoną zimnym rosołem i w ostatniej chwili zabielamy śmietaną, dodając do wazy trochę siekanego koperku i natki od pietruszki. W barszczu ukraińskim powinno być dużo jarzyn.

Barszcz ukraiński inaczej.

Proporcja. — 1 kilogram mięsa przy kościach, 100 gr. młodej słoniny, kwasu chlebowego do smaku, 2 buraki, pęczek cebuli, szczypioru i zielonego kopru, garść fasoli w strączkach. 6—8 młodych kartofli, główka kapusty, 1 łyżka mąki.

Gotować, jak powyżej, z tą różnicą, że kapustę dzielimy nie na części, a krajemy drobno, a barszcz zapalamy słoniną, posiekaną i wymieszaną z koprem i szczypiorkiem. Barszcz przyrządzony tym sposobem, powinien być w ostatniej chwili zaciągnięty łyżką mąki, a zależnie od upodobania i zabielony śmietaną, jednak smaczniejszy jest nie zabielany.

Barszcz letni z liści burakowych, a po litewsku z botwinką.

Proporcja. — 2 garście liści burakowych, kwasu chlebowego do smaku, cebuli zielonej, czyli szczypiorku i kopru, korzonek pietruszki, szklanka śmietany, 6 grzybów świeżych.

Liście burakowe pokroić, nalać kwasem i gotować z dodatkiem: pokrojonego szczypiorku i kopru, pietruszki, oraz kilku świeżych grzybków, które po ugotowaniu pokrajać na zgrabne kawałki i włożyć do wazy. W ostatniej chwili barszcz zabielić śmietaną i wydać na stół z doskonale podsmażonemi jajami sadzonemi.

Zupa z kapusty.

Proporcja. — 3 szklanki kapusty kwaszonej, 100 gr. grzybów, pół selera, pół pora, pół buraka, 1 pietruszka, 1 cebula, rosołu kapuścianego do smaku, 800 gr. drobnej ryby.

3 szklanki kapusty kwaszonej zalać rosołem kapuścianym, włożyć w polewany garnek grzyby suszone, selery, pory, pietruszkę, buraki, zalać to wszystko rosołem kapuścianym, wymieszanym z kwaszoną kapustą i gotować przez kilka godzin. Gdy kapusta i włoszczyzna podgotują się nieco, dodać 800 gr. drobnej ryby, a gdy zupa gotowa, scedzić ją przez durszlak, a później raz jeszcze przez gęste sito i wydać na stół z farszem z ryby, na który można użyć drobnej ryby z zupy. Podając na stół, posypać po wierzchu pietruszką zieloną i koprem.

Kapuśniak postny.

Proporcja. — 3 szklanki kapusty kwaszonej, 4 szklanki kwasu burakowego, 1 burak, 2 marchwie, 1 cebula, trochę pietruszki, łyżka mąki, łyżka oleju, 5 grzybów.

3 szklanki kwaszonej, lub główkę poszatkowanej, świeżej kapusty włożyć w garnek polewany, zalać kwasem burakowym i gotować, dodając dwie marchwie i jeden świeży, ćwikłowy burak, gdy się smak podgotuje, dodać krajanej cebuli, lub szczypiorku, kopru, pietruszki i gotować dalej. Na dobrą godzinę przed wydaniem, wrzucić kilka świeżych pieczarek, lub młodych grzybków suszonych, które potem zręcznie pokroić i wrzucić do wazy. Na wydaniu zupę zalać najprzedniejszym olejem i łyżką mąki.

Kapuśniak z jesiotrzyną, lub wiziną.

Proporcja. — 3 szklanki kapusty, 2 marchwie, 1 burak, 2 cebule, 2 pietruszki, 1 kilogram jesiotrzyny, trochę zielonej pietruszki.

3 szklanki kapusty kwaszonej zalać rosołem kapuścianym, rozcieńczonym wodą, dodać 2 całe marchwie, świeży burak, pietruszkę i 2 cebule — gotować w kamiennym garnku polewanym, a gdy kapusta zmięknie, włożyć jesiotra pokrajanego w kawałki i gotować jeszcze kwadrans. Wydając na stół, włożyć do wazy jesiotra i jarzyny, na jakich się zupa gotowała, zalewając je wrzącym smakiem. Posypać po wierzchu zieloną pietruszką.

Barszcz z wiziny.

Proporcja. — Kilogram wiziny, pół główki kapusty, 2 cebule, 2 pietruszki, 1 burak, kwasu burakowego do smaku.

Pokrajać buraki, uszatkować dosyć drobno ½ główki kapusty, nalać kwasem burakowym i gotować; po godzinie dodać krajanej pietruszki, cebuli, posolić. Gdy się smak doskonale wygotuje, dodać świeżą, lub wymoczoną wizinę i gotować około godziny. Na wydaniu zafarbować tartym, surowym burakiem ćwikłowym. Tym samym sposobem przyrządza się barszcz z jesiotra.

Rosół z jesiotra.

Proporcja. — Półtora kilograma świeżego jesiotra, 10 ziarn pieprzu angielskiego, 4 listki bobkowe, 2 pietruszki, szklanka kaszy perłowej.

Przemyć szklankę kaszy perłowej, włożyć w kamienny garnek, zalać wodą i zagotować; do-

dać pietruszkę, pieprz angielski (w całości), liście bobkowe i gotować dalej, szumując, wreszcie posolić. Gdy kasza i włoszczyzna zmiękną należycie, włożyć jesiotra pokrajanego w dosyć duże kawałki, licząc jeden kawałek na osobę. Gotować najwyżej pół godziny, a wydając na stół, włożyć ostrożnie rybę do wazy, aby się nie rozleciała i zalać ją wrzącą zupą, posypując po wierzchu drobną, siekaną natką od pietruszki. Tym samym sposobem przyrządza się rosół z węgorza. Rybę ugotowaną w zupie można też obsmażyć na maśle i podać jako oddzielną potrawę, dając do niej chrzan, lub sos.

Grochówka z wiziny.

Proporcja. — 7 szklanek grochu, 2 pietruszki, 1 marchew, 2 cebule, 800 gr. wiziny, 50 gr. masła, łyżka mąki.

7 szklanek grochu nalać wodą i trzymać na ogniu, aż do rozgotowania; przetrzeć przez sito, rozprowadzić letnią wodą i znów gotować, dodając pietruszkę, marchew, cebulę. Gdy włoszczyzna miękka, włożyć wizinę cokolwiek w wodzie odgotowaną, zaprawić łyżką mąki pszennej, rozprowadzonej w maśle, lub oliwie. Wydając na stół przecedzić, wybrać rybę, włożyć do wazy, a włoszczyznę odrzucić. Posypać po wierzchu pietruszką, lub koperkiem i podać z grzankami.

Zupa rybna rumiana z farszem.

Proporcja. — Półtora kilograma ryby, 50 gr. masła, 2 cebule, 2 listki bobkowe, 3 goździki, 2 pietruszki, 2 marchwie.

Na gałeczki: 5—6 jaj, trochę pieprzu, łyżka mąki, 50 gr. masła, trochę zielonej pietruszki i szczypiorku, jedna bułka.

Z karpia, szczupaka, lub lina, obrać mięso, a pozostałości włożyć do kamiennego garnka, dodając masło, pokrojoną w plasterki marchew, cebulę, pietruszkę, wreszcie liście bobkowe, goździki, posolić, przykryć szczelnie i dusić na wolnym ogniu. Trzeba od czasu do czasu potrząsać rondlem, chroniąc w ten sposób od przypalenia. Gdy się od spodu dobrze zarumieni, zalać wodą i dodać jeszcze rozmaitej włoszczyzny, gotując czas dłuższy na wolnym ogniu. Mięso obrane z ryb, przepuścić przez maszynkę, usmażyć jajecznicę z trzech jaj, przefasować ją przez gęste sito, wymieszać z rybim farszem, dodając dwa całe jaja, trochę pieprzu, zielonej pietruszki, szczypiorku, soli, tartej bułki, masła i odrobinę mąki; wyrobić doskonale i tarzać równe, niezbyt grube wałeczki, poczem ugotować je na przyrządzonej zupie, wyjąć łyżką durszlakową, pokrajać na skośne plasterki i włożyć do wazy. Zupę przecedzić, wybrać z niej jarzynki, włożyć również do wazy, zalać zupą, którą posypać po wierzchu siekaną zieleninką. Gdyby zupa okazała się zbyt bladą, zaciągnąć ją odrobiną mocnego karmelu.

Zupa rybna z cytryną.

Proporcja. — Kilogram drobnej ryby, rozmaitej włoszczyzny, pieprzu angielskiego, 1 listek bobkowy, pół cytryny, 1 burak, szklanka ryżu, lub drobnej kaszki.

Drobną rybę (najlepiej karasie) włożyć do kamiennego garnka, dodając: pietruszki, cebuli, selerów, porów, morchwi, buraka ćwikłowego, kawałek brukwi, kalarepy, pieprzu angielskiego, liścia bobkowego i gotować po zalaniu wodą na wolnym ogniu. Gdy się wszystko rozgotuje, przecedzić, dodać kopru, natki od pietruszki, cytrynę obraną ze

skórki, oczyszczoną starannie z pestek i pokrajaną na talarki, na wydaniu zasypać drobną kaszką. Do wazy można włożyć mlecz i ikrę z większych ryb. Do zupy tej podawać też makaron, lub grzanki.

Zupa z głowy jesiotra, lub łososia.

Proporcja. — 1 głowa jesiotra, łyżka masła, kilka ziarn pieprzu angielskiego, 2—3 liście bobkowe, szklanka ryżu, lub kaszy perłowej, włoszczyzna.

Przygotować esencjonalny smak z włoszczyzny, gotowany z solą, skoro się dobrze nagotuje, włożyć rozpłataną na kilka kawałków i doskonale wymytą głowę łososia, lub jesiotra i gotować tak długo, aż mięso opadnie. Scedzić, zaciągnąć łyżką masła, lub wyborowej oliwy, dodać ryż, czy też kaszę perłową, oddzielnie ugotowaną, wymieszać, zagotować i wlać do wazy.

Zupa kwaśna z suszonej rybki.

Proporcja. — Kilogram suszonej ryby, łyżka mąki, łyżka masła, rosołu burakowego do smaku, kilka listków bobkowych, 5—8 ziarn pieprzu, 2 marchwie, 1 pietruszka, 1 seler, kawałek pora, 1—2 cebule, trochę zielonej pietruszki.

Farsz: 400 gr. ryby, łyżka mąki, łyżka masła, 2 bułki, pół szklanki piwa, cebula, trochę pieprzu.

Ugotować włoszczyznę i rybę suszoną na burakowym rosole, soląc do smaku i dodając pieprz, liście, gdy się rozgotuje, przecedzić, zaciągnąć mąką przesmażoną w maśle, lub oliwie, wymieszać i podać na stół z farszem, zrobionym, jak poniżej:

Przepuścić przez maszynkę 400 gr. mięsa, obranego z jakiejbądź ryby, i starannie z ości oczyszczonego, posolić, dodać bułki, namoczonej w pi-

wie, i doskonale odciśniętej, cebulkę, rozduszoną w maśle, pieprz doskonale wyrobić, tarzać wałeczki, a po odgotowaniu i przestudzeniu krajać na ukośne plasterki, włożyć do wazy, zalać zupą i natychmiast podawać. Zupę tę można też podawać z uszkami, napełnionemi farszem rybim, lub grzybowym.

Zupa grzybowa.

Proporcja. — 3 grzyby na osobę, 2 cebulę, 2 marchwie, 2 pietruszki, 1 brukiew, łyżka masła.

Wziąć grzybów suszonych. licząc trzy sztuki na osobę, doskonale wymyć, odgotować, wyjąć z wrzątku, włożyć w garnek kamienny, dodać wyżej wymienioną ilość włoszczyzny, zalać wodą i gotować na wolnym ogniu. Gdy grzyby będą zupełnie miękkie, zupę przecedzić, zaciągnąć łyżką masła z odrobiną mąki pszennej, ugotować na zupie delikatne kluski francuskie i podawać natychmiast, aby nie opadły. Grzybki pokrajać w cieniuteńkie paski, włożyć do wazy. Można też nie podawać ich razem z zupą, a użyć do pasztecików, lub pierożków.

Zupa biała.

Proporcja. — Szklanka kaszy perłowej, 1 burak, 1 seler, 1 pietruszka, 2 cebule, szklanka śmietany, łyżka masła, 100 gr. grzybów, trochę zielonej pietruszki, kwasu burakowego do smaku.

Szklankę kaszy perłowej wymyć, odgotować. zlać pierwszą wodę. poczem kaszę włożyć do garnka, dodać poszatkowaną zgrabnie włoszczyznę, kilka grzybów suszonych, zalać to wszystko kwasem

burakowym, rozcieńczonym do smaku wodą, i gotować, dodając łyżkę masła. Gdy już włoszczyzna zmięknie, wyjąć burak, który powinien gotować się w całości, pokrajać grzybki, wrzucić do wazy, wylewając zupę wraz z włoszczyzną. Po wierzchu posypać zieloną pietruszką.

Zupa cytrynowa.

Proporcja. — Szklanka kaszy perłowej, pół łyżki masła,, 2—4 szklanki śmietany, 1 cytryna, 2 cebule, 2 marchwie, 1 pietruszka, 1 seler i kawałek pora.

Smak na wyżej podanej proporcji włoszczyzny ugotować, soląc do smaku. Oddzielnie rozkleić kaszę perłową, dodając pół łyżki masła, rozbić ją do białości, rozprowadzić smakiem, zagotować. Na samem wydaniu zabielić dowolną ilością śmietany i wylać do wazy na cytrynę, pokrajaną w plasterki i oczyszczoną z wierzchniej skórki, oraz pestek.

Zupa z perłowej kaszy.

Proporcja. — Szklanka perłowej kaszy, 6—7 szklanek słodkiego mleka.

Szklankę perłowej kaszy odgotować, zlać pierwszą wodę, włożyć do rondla i zalać kilkoma szklankami pełnego (niezbieranego) mleka. Gotować dopóki kasza nie zmięknie i wydawać na stół.

Zupa z jarzyn.

Proporcja. — 4 żółtka, 3—5 całych jaj, 50 gr. masła, 1 szklanka śmietany, 5 grzybków, kilka ziarn pieprzu angielskiego, 2 garście szczawiu, kilka liści bobkowych, główka sałaty, trochę szpinaku, szczypiorku, rzeżuchy, pietruszki.

Całą wyżej podaną proporcję zieleniny i włoszczyzny obgotować w garnku, poczem scedzić smak do drugiego naczynia, zieleninę odcisnąć z wody, posiekać, włożyć do smaku, dodając masło, grzybki, sól, pieprz, jeszcze trochę gorącej wody. Gotować to wszystko razem pół godziny — rozbić 4 żółtka z trzema łyżkami kwaśnej śmietany, ściągnąć zupę z ognia, zabielić, natychmiast wylać do wazy, podając ją z twardemi, lub faszerowanemi jajami.

Zupa ogórkowa maślana.

Proporcja. — Kilogram drobnych ryb, 3 szklanki ogórkowego rosołu, 5 kwaszonych ogórków, 1 łyżka masła, 1 łyżka mąki, 1—2 szklanki śmietany, 2 marchwie, 2 cebule, seler, por, 2 pietruszki.

Ugotować smak na powyżej podanej proporcji włoszczyzny, dodając kilogram jakichkolwiek drobnych ryb i zalewając całość rosołem ogórkowym, rozebranym do smaku wodą. Oddzielnie ugotować obrane i pokrajane w kostkę, lub plasterki ogórki kwaszone. Gdy zupa gotowa, przecedzić ją, zapalić masłem z mąką, jeszcze raz przecedzić, a na wydaniu zabielić śmietaną. Do wazy włożyć pokrajane i ugotowane na miękko ogórki, po wierzchu posypać zieloną pietruszką.

Zupa z kartofli.

Proporcja. — 1 marchew, 2 cebule, pół selera, 1 pietruszka, łyżka masła, 1—2 szklanki śmietany, 6 ziarn pieprzu angielskiego, 4 litry kartofli, 2 liście bobkowe.

Ugotować smak z powyżej podanej porcji włoszczyzny, włożyć dobrą łyżkę masła. Obrać 4 litry

kartofli, odgotować, poczem odcedzić i wrzucić na wrzący smak, trzymając na ogniu, aż do rozgotowania. Przefasować przez sito, zabielić śmietaną i wylać do wazy na dobrze zrumienione grzanki. Posypać po wierzchu drobno siekaną, zieloną pietruszką.

Zupa karmelitańska.

Proporcja. — 1 szklanka kaszy perłowej, łyżka masła, 100 gr. fasoli, 5 kartofli, trochę zielonej pietruszki.

Szklankę kaszy perłowej ugotować na kleik; osobno zaś ugotować na miękko 10 gr. fasoli i kilka oczyszczonych kartofli. Gdy kasza miękka, ubić ją z masłem na kleik, rozprowadzić wodą gorącą, osolić, dodać fasolę, kartofle w kostkę pokrajane, wymieszać ostrożnie, zagotować, lub zagrzać dosyć mocno i wlać do wazy.

Zupa z arbuza.

Proporcja. — 1 arbuz, 8 szklanek mleka, łyżka masła, łyżka mąki.

Obrać arbuz ze skóry, odrzucić miazgę i pestki, pokrajać w kawałki, odgotować w wodzie, odcedzić i przefasować przez sito. Rozpuścić sporą łyżkę masła, podsmażyć w niem trochę mąki, wlać 8 szklanek świeżego mleka, wymieszać, zagotować, rozprowadzić tem przefasowany miąższ z arbuza i osłodzić do smaku. Gdyby zupa okazała się zbyt gęsta, rozcieńczyć ją jeszcze wrzącem mlekiem.

Chłodnik litewski.

Proporcja. — Garść szczawiu i kopru, szklanka siekanej gotowanej botwiny, 6 ogórków świeżych, 8 szklanek

śmietany, rosołu burakowego do smaku, 4—6 jaj, kopa raków, pęczek szczypiorku, trochę soli.

Odgotować drobno krajaną botwinkę, można też z maleńkiemi, młodemi buraczkami, dodając trochę szczawiu — odcedzić i pozostawić tak, niech ostygnie. Ugotować kilka jaj na twardo, włożyć do zimnej wody, obrać i podzielić każde na 8 części, obrać też kopę szyjek rakowych, kilka świeżych ogórków, które drobno poszatkować, usiekać szczypiorku i wszystko to włożyć do wazy, rozprowadzając kwaśną śmietaną i rozcieńczając w miarę potrzeby smakiem, ugotowanym na botwinie i szczawiu. Posolić do smaku, wymieszać i włożyć kilka kawałków lodu. Do chłodnika daje się też mięso z dużej ryby, oczyszczone z ości i podzielone na niewielkie kawałki, cielęcinę pieczoną, lub piersi z kury, czy indyka.

Chłodnik postny.

Proporcja. — 400 gr. orzechów włoskich, 2 łyżki oliwy, pęczek szczypiorku, 2—3 ogórki, trochę buraków i botwiny, 30 raków, kwasu chlebowego do smaku.

Odgotować botwinę i buraki, odcedzić. Pokrajać drobno ogórki, szczypiorek, obrać szyjki rakowe, wszystko to włożyć do wazy, zalać kwasem chlebowym, przegotowanym i wystudzonym, zabielić mlekiem, przygotowanem z 400 gr. orzechów włoskich, suszonych. Mleka orzechowego nie cedzić, a poprostu nalać wodą zmielone na młynku od migdałów orzechy i dodać parę łyżek dobrej oliwy. Można chłodnik ten zabielić też i mlekiem makowem.

Zupa poziomkowa zimna.

Proporcja. — 8 szklanek poziomek, 2 szklanki śmietany, 200 gr. cukru, mleka 2—3 szklanki.

Wziąć dwie szklanki poziomek świeżych, przetrzeć przez gęste sito, dodać śmietany świeżej, 200 gr. cukru, rozprowadzić słodkiem mlekiem, albo wodą zimną, przegotowaną, wrzucić do wazy, w której zaprawiamy zupę, kilka kawałków lodu, lub wstawić wazę na kilka godzin do lodowni. Zupę taką podaje się z drobnemi, francuskiemi kluseczkami, lub z odgotowaną pianką z białek. W taki sam sposób przyrządza się zupę z malin, lub truskawek.

Zupa z poziomek, lub malin inaczej.

Proporcja. — 8 szklanek malin, lub poziomek, 4 szklanki śmietanki, 6 żółtek, 200 gr. cukru.

Przetrzeć poziomek, lub malin przez gęste sito, rozprowadzić czterema szklankami słodkiej śmietanki, dodać 200 gr. miałkiego cukru, 6 surowych żółtek, masę z owoców, pozostałą w sicie, wszystko razem mocno podgrzać, nie zagotowując, i podać z gałeczkami z ciasta ptysiowego, lub z grzankami.

Zupa wiśniowa.

Proporcja. — 800 gr. wisien suszonych, albo 3 litry świeżych, 200 gr .cukru, trochę cynamonu, 2 szklanki śmietany, lub 2 szklanki wina.

800 gr. suszonych, lub trzy litry świeżych wisien zmiażdżyć, zalać dwoma litrami wody i gotować w kamiennym garnku pół godziny. Gdy ugotowane, przefasować przez sito, zlać do wazy, za-

ciągnąć dwoma szklankami śmietany, dodać trochę cynamonu, 200 gr. cukru i postawić na parę godzin w lodzie. Zupę taką podaje się z drobnemi biszkoptami, lub grzankami. Zamiast śmietany, można dodać do zupy wiśniowej parę szklanek wina czerwonego, a chcąc ją podać na gorąco, zagotowuje się na samem wydaniu.

Zupa z czarnych jagód.

Proporcja. — 12 szklanek czarnych jagód, 2 szklanki czerwonego wina, albo 2 szklanki śmietany, 200 gr. cukru, trochę cynamonu, 3 goździki.

12 szklanek świeżych jagód czarnych zalać wodą, ugotować, rozbić mocno, przefasować, dodać dwie szklanki wina czerwonego, albo dwie szklanki śmietany, 200 gr. miałkiego cukru, trochę cynamonu, parę goździków, zagotować, wylać na grzanki i podawać. Jeżeli zupę podajemy na zimno, wstawić ją bez zagotowania na kilka godzin do lodu.

Zupa z jabłek.

Proporcja. — 10—15 jabłek, 200 gr. cukru, 2 szklanki śmietany, trochę cynamonu, grzanki z bułki.

15 winkowatych jabłek odgotować, przetrzeć przez sito, rozprowadzić letnią wodą i znów zagotować, dodać cukru do smaku, zabielić śmietaną, zagrzać dobrze, ale nie gotować, bo się zwarzy, wylać do wazy, posypać cynamonem. Do zupy z jabłek podaje się grzanki, doskonale wysuszone, lub tarte kartofle. Zupę taką można też zaziębić na lodzie. W ten sam sposób przyrządza się zupę z gruszek, śliwek i agrestu. W braku świeżych owoców można ją też przyrządzić z owoców suszonych.

Zupa z mleka, zwana „Nic“ — z pianką.

Proporcja. — 8 szklanek mleka, 6 jaj, 100 gr. cukru, kawałek wanilji, lub cynamonu.

8 szklanek wyborowego, niezbieranego mleka zagotować z kawałkiem wanilji, lub cynamonu. Oddzielnie ubić do białości 6 żółtek, dodając 100 gr. miałkiego cukru, i zaciągnąć mleko, zdjęte z ognia. Przecedzić, podgrzać raz jeszcze doskonale, uważając, aby się nie zagotowało, bo jajka się zetną, i wydawać na gorąco, lub też zamrożoną w lodzie. Do zupy „Nic“ podaje się pianę z białek, bardzo mocno ubitą i odgotowaną na mleku, osącza się ją po wyjęciu łyżką durszlakową i w ostatniej chwili wpuszcza się do wazy.

Zupa sagowa na 6 osób.

Proporcja. — Szklanka sago, półtorej szklanki wina, szklanka soku wiśniowego, lub malinowego, 100 gr. cukru, 2—3 goździki, trochę cynamonu, cytrynowej skórki. Do zupy grzanki.

Szklankę sago odgotować, odcedzić, a po zalaniu wrzątkiem gotować pół godziny, poczem odcedzić, przelać na sicie zimną wodą. Następnie wziąć: dwie szklanki zimnej wody, szklankę wiśniowego, lub malinowego soku, 100 gr. cukru, dodać trochę cynamonu tłuczonego, parę goździków, cytrynowej skórki, zagotować to wszystko razem i włożyć sago. Gotować zupę, mieszając ciągle, aż do przezroczystości. Podawać gorącą, wylaną na grzanki, lub kruche, małe sucharki, lub też zamrozić w lodzie.

Zupa głogowa, albo dereniowa.

Proporcja. — 5 szklanek świeżego oczyszczonego głogu, 3 bułki, 100 gr. cukru, szklanka wina, szklanka śmietany.

5 szklanek świeżego, oczyszczonego głogu, lub dereniu, nalać wodą, a po dodaniu dwóch połamanych na kawałki bułek, ugotować do miękkości, poczem przefasować przez sito. Zaprawić zupę szklanką wina, dodać 100 gr. cukru, wymieszać doskonale, zabielić śmietaną, zagotować i wydać z grzankami.

Zupa migdałowa.

Proporcja. — 200 gr. słodkich migdałów, 100 sztuk gorzkich, 150 gr. cukru, trochę cynamonu, szklanka ryżu, garść rodzynek.

200 gr. migdałów słodkich i 10 sztuk gorzkich oparzyć, obrać ze skórki i przepuścić kilkakrotnie przez młynek, poczem utłuc doskonale w moździerzu, skrapiając wodą, aby olejku nie puściły. Tak przygotowane migdały rozprowadzić letnią wodą, przecedzić przez sito i powtarzać zabieg ten conajmniej trzy razy, aby z migdałów wydobyć całkowicie aromat; następnie rozebrać zupę dowolną ilością wody, dodać kieliszek rumu, osłodzić i wydać z ryżem, gotowanym na sypko, i rodzynkami.

Zupa migdałowa inaczej — proporcja na 12 osób.

Proporcja. — 400 gr. migdałów, 200 gr. ryżu, 300 gr. cukru, trochę cynamonu.

Oparzyć 400 gr. migdałów, przepuścić przez maszynkę, utłuc, jak powyżej, w moździerzu. Ugo-

tować 200 gr. ryżu na miękko, wziąć sześć łyżek takowego i ubijać wraz z utłuczonemi migdałami na masę, a gdy już ubite, rozprowadzić masę ciepłem, słodkiem mlekiem, przefasować przez sito. Do wazy włożyć garść rodzynków (bez pestek), obgotowanych w wodzie, pozostały ryż i wylać na to wszystko zupę, doskonale podgrzaną, lecz nie zagotowaną, doprawić cukrem i cynamonem do smaku i wydawać natychmiast.

Zupa z wina na zimno.

Proporcja. — Butelka czerwonego wina, 200 gr. cukru, dwie cytryny, trochę cynamonu, parę goździków.

Butelkę wina, rozcieńczoną takąż ilością wody, zagotować z 200 gr. cukru, dwoma cytrynami, oczyszczonemi ze skórki i pestek, a pokrajanemi w talarki, dodać cynamonu, goździków, poczem przecedzić do wazy i wystudzić doskonale na lodzie. Podawać z biszkopcikami.

Zupa z wina inaczej.

Proporcja. — 8 żółtek, 3 szklanki wina, 300 gr. cukru, 2 szklanki wody, trochę cynamonu.

Utrzeć do białości 8 żółtek z 300 gr. miałkiego cukru; wlać trzy szklanki wina, dwie szklanki wody, dodać trochę cynamonu, wymieszać i ogrzać na ogniu, wybijając mocno trzepaczką na ogniu, aby się wytworzyła obfita piana. Gdy zupa zgęstnieje (przed zagotowaniem) i pokryje się wyżej wspomnianą warstwą piany, wydawać natychmiast z biszkopcikami.

Zupa z piwa à la chaudon.

Proporcja. — 8 szklanek piwa, pół butelki wina, 12 żółtek, 300 gr. cukru.

Zagotować 8 szklanek piwa, ½ butelki wina, 12 żółtek, 300 gr. cukru. Oddzielnie ubić 12 żółtek, dodając 300 gr. cukru, a gdy już zbieleją i zgęstnieją, rozprowadzić je wrzącą polewką i ubijać wszystko razem trzepaczką, aż do wytworzenia się piany. Nie gotować, bo się zwarzy. Wydawać w szklankach z grzankami z chleba.

Zupa z piwa, czyli piwo grzane.

Proporcja. — 16 szklanek piwa, łyżka masła, 3—4 szkl. śmietany, 400 gr. świeżego sera, chleba krajanego w kostkę, 100 gr. cukru, trochę cynamonu.

Włożyć do rondla kilka kawałeczków chleba. łyżkę masła, zalać 16 szklankami piwa, zagotować i zabielić 4 szklankami śmietany. Do wazy włożyć ser i chleb, krajany w kosteczkę, wylać grzaną polewkę i natychmiast podawać. Można doprawić cukrem i cynamonem.

Zupa z piwa inaczej.

Proporcja. — 4 litry piwa, 4 szklanki śmietany, 4 jaja, pół łyżki masła, łyżka mąki, do tego ser i chleb, w kostkę krajane.

Zagotować piwo i rozprowadzić czterema szklankami śmietany, rozbitej doskonale z czterema całemi surowemi jajami. Zupę zaciągnąć łyżką mąki, rozprowadzoną w przetopionem maśle. Zupę zaciągnąć mąką i zagotować, a śmietanę z jajami lać we wrzątek, jednak nie zagotowywać już, bo się zwarzy.

Piwo grzane z miodem.

Proporcja. — 4 litry piwa, 1 cytryna, 3 łyżki miodu, łyżka oliwy.

Do zagotowanego piwa włożyć po ostudzeniu miód, cytrynę, pokrojoną w plasterki, i łyżkę oliwy. Wystudzić na lodzie. Podawać z grzankami, podsuszonemi i osypanemi solą i kminkiem.

Gromotka z wody gorącej, na sposób niemiecki.

Proporcja. — 200 gr. młodego masła, trochę zielonej pietruszki, lub szczypiorku, 2—3 bułki, trochę pieprzu i soli.

Usiekać pietruszki, lub szczypiorku i rozetrzeć na miseczce z łyżką deserowego masła, odrobiną pieprzu i soli; osobno przygotować grzaneczki z bułki, smarowanej masłem. Gdy podadzą do stołu samowar, ugotować dwa jajka na miękko, napełniając dużą srebrną łyżkę wrzątkiem, zanurzając w nim jajko i trzymając tak chwilę nad samowarem, wpuścić te jajka do talerza, na którym znajduje się tarte masło i grzanki, zalać wrzątkiem z samowara i natychmiast podawać. Zupa taka jest bardzo posilna i łatwa do prędkiego przyrządzenia.

ROZMAITE DODATKI DO ZUP I JARZYN.

Kluski francuskie.

Proporcja. — Łyżka młodego masła, 2 żółtka, 3 całe jaja, mąka pszenna.

Włożyć sporą łyżkę młodego masła, przepłókać je zimną wodą, wbić dwa żółtka, wymieszać dobrze, dodać do tego trzy całe jaja, mąki pszennej tyle, ile zabierze, aby było ciasto gęste, mieszać tak długo, aż zbieleje, spuszczać z tego małe kluseczki na wrzącą zupę, czyli rosół.

Kluski zaparzane.

Proporcja. — Szklanka sklarowanego masła, 2 szklanki wody, 8 szklanek mąki, 4 jaja.

Zagotować dwie szklanki wody ze szklanką sklarowanego masła, wsypać do wrzątku na ogniu dwa litry mąki i mieszać dopóty, aż od rondla odstanie, poczem zdjąć z ognia; kiedy przestygnie, wbić cztery jaja, wybić do pulchności, potem, jak każde kluski, puszczać łyżką do gotującej się wody, lub rosołu; skoro na wierzch wypłyną, podawać.

Kluski rozcierane.

Proporcja. — Pół szklanki topionego masła, 2 żółtka, 2 całe jaja, mąka pszenna.

Pół szklanki topionego masła utrzeć na śmietanę, wbić dwa żółtka, dwa całe jaja, rozcierając ciągle; dodać tyle mąki, aby po włożeniu pianki z dwóch jaj ciasto nie było za rzadkie, wymieszać mocno, włożyć pianę i kłaść kluski łyżką na wrzący buljon.

Kluski z kaszy gryczanej.

Proporcja: $3^1/_2$ — 4 szkl. drobnej kaszy gryczanej, 50 gr. masła, 4 jaja.

Do litra drobnej kaszki gryczanej dodać łyżkę masła, przemytego w zimnej wodzie, wbijać po jednem cztery jaja, a gdy już wszystko będzie dobrze wymieszane, kłaść łyżką na gorący rosół niezbyt duże kluseczki, gotować przez kwadrans pod nakryciem i zaraz wydawać.

Kluski parzone.

Proporcja. — Łyżka masła, 2 łyżki śmietany, 2 łyżki mąki, 5 jaj.

Łyżkę masła klaruje się i zlewa na miskę do przestudzenia, poczem masło uciera się na śmietanę, wbijając do niego pięć żółtek; do tego wlewa się dwie łyżki śmietanki, pianę z pięciu jaj i wsypuje się mąkę w takiej ilości, aby ciasto było gęściejsze, niż na kluski lane. Ciasto w garnuszku wstawia się do dużej rynki, lub rondla z gorącą wodą i gotuje się pod pokrywą godzin dwie. Gdy rosół wy-

lany jest do wazy, należy kluski po kawałku wyjmować z garnka łyżką srebrną, maczając ją w rosole.

Ciasto lane.

Proporcja. — 5 jaj, łyżka mąki, trochę soli.

Z pięciu białek ubić pianę i bijąc, potrosze wsypywać jedną łyżkę stołową mąki i wkładać po jednem żółtku, dodać odrobinę soli, wymieszać dobrze i potrząsając zlewać do wrzącego, czystego buljonu; przykryć pokrywą na kilka minut, potem przekrajać na czworo w rondlu nożem drewnianym, przewrócić te kawałki, znowu zagotować, odstawić, krajać łyżką z tego duże kawałki i rzucać do wazy.

Kluski lekkie.

Proporcja. — 3 łyżki śmietany, łyżka mąki, łyżka klarowanego masła, 2 łyżki cukru, 5 jaj, trochę skórki cytrynowej i kwiatu muszkatołowego.

Wymieszać łyżkę mąki, łyżkę sklarowanego masła i trzy łyżki śmietany; zarumienić na ogniu, dodać potem pięć żółtek i dobrze ubitą pianę z pięciu białek, trochę skóreczki cytrynowej, kwiatu muszkatołowego i dwie łyżki cukru miałko tłuczonego. Takie kluski gotuje się krótko.

Kluski z bułeczki do zup owocowych.

Proporcja. — 100 gr. masła, 3 jajka, 3 bułeczki, trochę cukru, rodzynków i śmietanki, lub mleka.

100 gr. masła utrzeć na pianę, wbić 3 jaja, doskonale wymieszać, wsypać trzy bułeczki, utarte

na tarce, albo rozmoczone w wodzie i wyciśnięte, dodać trochę cukru, soli, drobnych rodzynków i trochę śmietanki, albo mleka, aby się utworzyło ciasto nie twarde, a gęste. Takie kluski podaje się też do wszystkich zup mięsnych i mlecznych, tylko nie trzeba dawać cukru, rodzynków i śmietanki.

Kluski migdałowe.

Proporcja. — 100 gr. słodkich migdałów, 5—6 sztuk gorzkich, 2 łyżki mączki cukrowej, 75 gr. bułki tartej, 4 białka, trochę wody różanej, lub pomarańczowej.

Migdałów słodkich 100 gr. i kilka sztuk gorzkich utłuc na miazgę, zakrapiając białkiem, albo wodą różaną, lub pomarańczową: przełożyć do donicy, lub miski, wsypać dwie łyżki miałkiego cukru, 75 gr. tartej bułki i pianę z czterech białek, wymieszać to doskonale, wyrabiać z tego małe kluseczki, układać na blasze, wstawić do pieca miernie gorącego, aby się zarumieniły, i podawać do owocowej zupy.

Kluski ryżowe.

Proporcja. — 200 gr. ryżu, 2 szklanki mleka, lub buljonu, 150 gr. masła, 3 jaja, łyżka tartej bułki, trochę cytrynowej skórki, kwiatu muszkatołowego, lub gałki.

200 gr. ryżu, opłókanego zimną wodą, przystawić do ognia i, gdy się zacznie zagotowywać, zlać na przetak i przelać znów zimną wodą, potem ugotować na gęsto w zimnej wodzie z kawałkiem masła, na buljonie, albo w mleku, uważając, aby nie rozgotować, potem ostudzić: tymczasem utrzeć na śmietanę 100 gr. masła, wbić trzy jaja całe, wsypać trochę tartej bułeczki, ryż ostudzony, cytrynowej

skóreczki, kwiatu muszkatołowego, albo gałki i wszystko wymieszawszy doskonale, kłaść łyżką na rosół, lub wodę.

Kluski pieczone.

Proporcja. — 200 gr. kaszki gryczanej, lub pszennej, 3—5 jaj, pół łyżki masła, trochę parmezanu, soli, siekanego mięsa.

Ugotować na gęstą papkę kaszkę gryczaną drobną, lub pszenną w odrobinie rosołu z masłem, ostudzić, wbić kilka żółtek, wsypać trochę muszkatołowej gałki, tartego parmezanu, kto chce, drobno usiekanego mięsa z kurczęcia, lub innego białego, soli, dodać pianę z pozostałych białek, wymieszać wszystko doskonale i wyłożyć na pokrywę od rondla, wysmarowaną masłem, postawić do gorącego pieca, aż nabierze złotawego koloru, wówczas pokrajać w zgrabne kawałeczki i wsypać do wazy.

Kaszka w kostki krajana.

Proporcja. — 200 gr. kaszki, łyżeczka mąki.

Kaszkę pszenną, lub krakowską zwilżyć odrobiną wody, wsypać potem na wrzącą wodę, mleko albo rosół, dodać trochę masła i, mieszając często, ugotować na gęstą papkę, potem rozpostrzeć ją równo na szerokim półmisku, albo czystej stolnicy, a gdy przestygnie, krajać w kostki i dać do wazy.

Kaszka jajeczna.

Gdy zostaje dużo białek po jakiem pieczeniu ciast, wówczas najlepiej przygotować kaszki na zapas, to jest zagnieść mąkę z samemi białkami,

żółtkami, albo całemi jajami na twarde ciasto, posiekać je drobniutko, a potem przesiewać na przetaku, aby kaszka tem taczaniem nabrała okrągłości; co pozostanie na przetaku, jeszcze przesiewać i do reszty na przetaku skrążyć; potem zwolna przesuszyć i w słojach przechować.

Knedliki z bułek.

Proporcja. — 3 bułki, 1 cebula, 4 jaja, pół szklanki mąki, 150—200 gr. masła, kilka łyżek buljonu, trochę pieprzu, soli.

Wziąć trzy bułki, utrzeć na tarce, przesmażyć na maśle, trochę cebulki skrajanej, wsypać tę bułkę do niej i smażyć, mieszając, aż będzie sucha; potem dodać kilka łyżek rosołu, wbić cztery jaja, garść mąki, trochę pieprzu, soli, i robić z tego gałeczki wielkości włoskiego orzecha, spuścić na wrzący rosół, gotować minut 10 i wydać. Zamiast masła, można pokrajać w kostki 200 gr. słoniny, zasmażyć ją do połowy tylko i użyć, jak tamto. a będą szpekknedle, które daje się do barszczu, lub do zupy. Można je też odgotować w rosole i użyć jako garnitur do potraw ostro-kwaskowatych, albo rumianych, a także gotując na czystej wodzie, podać z masłem przesmażonem, lub sokiem na leguminę.

Pulpety.

Proporcja. — 200 gr. cielęciny, pół bułki francuskiej, łyżka masła, 3 jajka, trochę pietruszki, soli, pieprzu, muszkatołowej gałki.

Usiekać drobno 200 gr. cielęciny, albo młodej baraniny, przetrzeć przez sito, bułkę, rozmoczoną

w wodzie, także przetrzeć przez sito; dodać łyżkę masła, utrzeć dobrze, dodać zielonej pietruszki, soli, pieprzu, muszkatołowej gałki, dwa, lub trzy żółtka; dwa białka ubić na pianę, wszystko wymieszać razem i robić okrągłe, lub półdługie gałki. Odgotować w gotującej się wodzie solonej, wybrać durszlakową łyżką do zupy, to jest: włożyć do wazy, albo okładać niemi potrawy, czy sztukę mięsa.

Pulpety z drobiu.

Proporcja. — 400 gr. mięsa z drobiu, pół bułki, trochę pieprzu, pół łyżki masła, 2—3 jaja, soli, gałki muszkatołowej.

Posiekać mięso z drobiu, dodać rozmoczonej w mleku bułki, kawałek szpiku i masła, wbić kilka jaj, utrzeć wszystko razem, wsypać korzeni, soli, jak wyżej powiedziano, robić pulpety podługowate, gotować w buljonie, wyjąć łyżką durszlakową, okładać potrawy, lub użyć do zupy; jeśli niema szpiku, to dać łyżkę dobrą masła.

Pulpety z cielęcej wątróbki.

Proporcja. — 1 wątróbka, 1 cebula, 1/3 franc. bułki. 2 jaja, pół szklanki śmietany, łyżka masła, łyżka sucharka, trochę pieprzu.

Ociągnąć wątróbkę, zdjąć skórkę, usiekać drobno i posolić, podsmażyć trochę cebuli w maśle. zmieszać z wątróbką, włożyć kawał bułki, wymoczonej w mleku, albo wodzie i wyciśniętej, wbić parę jaj, dodać trochę śmietany. trochę pieprzu. utłuc to wszystko w moździerzu, wyłożyć na stolnicę, porobić gałeczki, osypując je bułeczką, poczem rzucać do buljonu i wydać ugotowane do sto-

łu. Takie pulpety robi się także z wątróbek gęsich lub prosięcych i kładzie do odpowiednich zup.

Pulpety z płuc cielęcych.

Proporcja. — 1 cielęce płuca, 1 cebula, pół franc. bułki, 2 jaja, 3/4 szklanki śmietany, trochę pieprzu. Można trochę mąki.

Ociągnąć i na pół ugotować płuca cielęce, usiekać drobno, podsmażyć w maśle, zmieszać z usiekaną pieczoną, lub usmażoną cebulą, utartą bułką, dwoma jajami i szklanką śmietany; posolić tę masę, popieprzyć, jeżeli nie dość gęsta, dodać trochę pszennej mąki, robić gałeczki i odgotować w bulionie lub wodzie. Tak samo przyrządzają się pulpety z cielęcej pieczeni.

Knedle.

Proporcja. — 400 gr. cielęciny, 1/3 bułki, łyżka masła, trochę muszkatołowej gałki, 1 jajko.

Usiekać cielęciny, lub kury, dodać bułki w mleku rozmoczonej, masła łyżkę, soli, trochę muszkatołowej gałki, usiekać pierwiej, potem ucierać w donicy, wbić całe jajko; gdy się utworzy gęste ciasto, wyrabiać w kształt podługowaty, odgotować we wrzącej słonej wodzie, wybrać durszlakową łyżką i użyć na garnitur do potraw z kur, kaczek, do flaków, lub kryzek. Można tym samym sposobem robić knedle z ryby, dodając dla smaku śledzia, lub sardeli.

Perduty.

Proporcja. — 2—3 łyżki octu, 6—8 jaj.

Zagotować w rondlu posoloną wodę z dwiema, lub trzema łyżkami octu, wbić ostrożnie, ile potrzeba, jaj, spuszczać nad samą wodą jedno po drugiem; skoro tylko białko stwardnieje, wyjąć durszlakową łyżką, uważając, aby nie przegotować, bo żółtka rzadkie być powinny. Jaja na pół twardo ugotowane i pokrajane w ćwiartki, lub posiekane, służą także do zielonych wiosennych jarzyn.

Perduty i paszteciki w konchach.

Proporcja. — 6 jaj, pół łyżki masła sardelowego, trochę holenderskiego sera.

Konchy wysmarować grubo masłem sardelowem, albo śledziowem i ostrożnie, aby nie skłócić, wbić po jednem jaju do każdej konchy; posypać zwierzchu serem holenderskim, lub jakim innym ostrym i dla zarumienienia wstawić na kilka minut przed wydaniem do gorącego pieca; na wydaniu pokropić zarumienionem masłem z bułeczką.

Omlet do marchwi, brukwi i szpinaku.

Proporcja. — 4 jaja, garść sucharka, pół łyżki masła.

Cztery jaja rozbić mocno, wsypać trochę usiekanej, zielonej pietruszki, garść sucharka, lub mąki, kawałeczek masła i wymieszać; rozpalić na patelni trochę masła, wlać rozbite jaja i wstawić do pieca; gdy się zarumieni, przewrócić, zwinąć, przykryć pokrywą, a gdy dojdzie, pokrajać ukośnie i okładać jarzynę.

Grzanki z bułki z mięsnym farszem i parmezanem.

Proporcja. — 400 gr. pieczeni, 1 cebula, łyżka tartej bułki, 1 jajko, 2 łyżki śmietany, 1—2 bułki, łyżka masła, trochę parmezanu.

Resztki mięsa, lub pieczeni usiekać drobno z cebulką, dodać trochę utartej bułki, zmieszać i podsmażyć w maśle, wsypać trochę soli, wbić jedno jajko, parę łyżek śmietany, nałożyć tą masą pokrajaną bułkę, osypać parmezanem, lub innym ostrym serem i podsuszyć w piecu na wysmarowanej masłem blasze. Grzanki z bułki, lub chleba. usmażone w maśle, podaje się do jarzyn.

O SOSACH SŁUŻĄCYCH DO RÓŻNYCH POTRAW.

Sos biały.

Proporcja. — Łyżka masła, łyżka mąki, szklanka buljonu.

Wziąć łyżkę masła, rozpuścić w rondelku, wsypać łyżkę mąki i smażyć, rozbijając ją ciągle, aż będzie gładka masa, rozprowadzić buljonem, rozbić dobrze i zagotować.

Sos biały ze śmietaną, tak zwany angielski.

Proporcja. — Łyżka masła, łyżka mąki, szklanka śmietany, 1—2 szkl. buljonu.

Łyżkę masła, łyżkę mąki rozetrzeć, wlać szklankę śmietany, rozmieszać, rozprowadzić, jak do potrawy, buljonem, w którym się kura, kaczka, albo cielęcina gotowała. Jeżeli ten sos ma być do sztuki mięsa, używa się do niego buljonu z mięsa, jeżeli zaś do ryby, to go rozprowadzić buljonem z włoszczyzny, zagotować i oblać potrawę. Można, kto lubi, dodać cukru dla smaku.

Sos rumiany.

Proporcja. — Łyżka masła, łyżka mąki, 1 cytryna, kawałek suchego buljonu.

Wziąć łyżkę masła, łyżkę mąki, postąpić, jak wyżej powiedziano, z dodaniem kawałka suchego buljonu, lub cukru, spalonego na patelni, to jest karmelu, do którego leje się kilka łyżek wody, przecedza się przez sitko do sosu; można dodać cytryny obranej i pokrajanej w plasterki, cukru dla smaku parę kawałeczków: albo zamiast cytryny, korniszonów. Zagotować wszystko razem i podać do kotletów.

Sos cebulkowy.

Proporcja. — 5—6 cebul, łyżka masła, łyżka mąki, octu, kawałek cukru, szklanka buljonu.

Wziąć pięć, lub sześć cebul, pokrajać drobno, usmażyć w maśle, ale nie rumienić; wsypać łyżkę mąki, mieszając na ogniu, zasmażyć; potem rozprowadzić buljonem, wlać octu, karmelu z kawałeczka spalonego cukru i zagotować; dając do potrawy, można przecedzić, aby został tylko smak cebuli.

Sos cebulowy z kminem.

Proporcja. — Kilka cebul, łyżeczka kminu, łyżka masła, łyżka mąki, parę szklanek buljonu.

Kilka pokrajanych cebul ugotować na miękko w buljonie, usmażyć w maśle mąki, lub tartej bułki, zmieszać z cebulowym sosem, dodać łyżeczkę kminu, zagotować razem mocno i dać do kotletów, lub baraniej pieczeni.

Sos szczypiorkowy.

Proporcja. — Łyżka mąki, łyżka masła, szklanka buljonu, garść szczypioru.

Zarumienić łyżkę mąki w łyżce masła, wlać szklankę dobrego buljonu, zagotować, dodać garść usiekanego szczypiorku, wymieszać i znów zagotować; można go zarumienić karmelem.

Sos czosnkowy.

Proporcja. — 50 gr. masła, łyżka mąki, szklanka buljonu, 2 kawałki cukru, główka czosnku, ocet.

Wziąć masła, mąki, zrobić sos, rozprowadzony buljonem, zarumienić spalonym cukrem, usiekać czosnku, włożyć do sosu, wlać octu, zagotować. Na wydaniu przecedzić.

Sos ogórkowy.

Proporcja. — 50 gr. masła, łyżka mąki, 3 kwaszonych ogórków, 2 łyżki octu, pół szklanki buljonu.

Wziąć masła, mąki, zrobić sos, jak wyżej powiedziano, uszatkować solonych ogórków, obranych z łupiny, i, wyrzuciwszy środki, to jest ziarneczka, włożyć do sosu; dodać parę łyżek kwasu przegotowanego, octu lub ogórkowego rosołu i mocno zagotować.

Sos szczawiowy.

Proporcja. — $3^1/_2$—4 szkl. szczawiu, łyżka masła, łyżka mąki, 2—3 żółtek, $^1/_2$—$^3/_4$ szklanki śmietany, trochę cukru, soli.

Litr szczawiu obrać, przepłókać, usiekać drobno i ugotować w buljonie, dodawszy trochę masła,

albo usmażyć w maśle w rondelku; potem dodać garść mąki, rozmieszać, dolać trochę rosołu, resztę kwaśnej śmietany, wbić parę żółtek, dodać cukru i zagotować, aby zgęstniało, posolić, wydać. Można też przefasować przez sito.

Sos pomidorowy.

Proporcja. — 6—8 pomidorów, łyżka masła, łyżka mąki, pół szklanki śmietany, 2 żółtka, szklanka buljonu, trochę cukru.

Przekrajać wpoprzek kilka dojrzałych pomidorów, sok wycisnąć i ziarnka wyrzucić, wypłókać, potem na miękko udusić na maśle w rondelku, wsypać sporą garść mąki, wymieszać, rozprowadzić buljonem, dodać trochę śmietany, cukru, parę żółtek, posolić, zagotować, mieszając, a przed wydaniem przecedzić.

Sos rakowy.

Proporcja. — 2 łyżki rakowego masła, łyżka mąki, szklanka buljonu, można pół cytryny, łyżka śmietany.

Wziąwszy trochę masła rakowego (zobacz masło rakowe przy zupie rakowej), rozmieszać je dobrze z garstką mąki w rondelku, rozprowadzić dobrym buljonem, rozetrzeć, aby nie było grudek, gotować, nieustannie mieszając na ogniu, dodać jeszcze trochę masła rakowego dla piękniejszego koloru, wrzucić do tego szyjki i nóżki rakowe i oblać na wydaniu potrawę; skorupki zaś należy faszerować, jak do zupy, aby można ubrać niemi półmisek wkoło. Do ubrania można jeszcze użyć ryżu na sypko, osobno ugotowanego. Taki sos najlepszy do potrawek z drobiu i cielęcego mostku; można go rów-

nież użyć do ryb; jak naprzykład: do szczupaka, sandacza, lub suma, należy jednak wtedy do zaprawy sosu wcisnąć sok z pół cytryny i łyżkę śmietany kwaśnej.

Sos grzybowy.

Proporcja. — 6—8 grzybów suszonych, łyżka mąki, łyżka masła, $^1/_2$—1 szkl. śmietany, 3 żółtka.

Wziąć mąki i masła, jak wyżej powiedziano, rozprowadzić smakiem z ugotowanych grzybów, usiekać tychże grzybów, dodać do sosu i zagotować; kto chce, aby nie było grzybów, tylko sam sos grzybowy, rozprowadza tylko tym smakiem; można ten sos zaprawić kilku łyżkami śmietany, i jak się zagotuje, wbić do niego kilka żółtek, ogrzać i zalać nim potrawkę z kaczek, kotlety z kartofli i t. p.

Sos pieczarkowy.

Proporcja. — 5—8 pieczarek, pół cytryny, pół cebuli, łyżka masła, łyżka mąki, 1—2 szkl. buljonu, trochę zielonej pietruszki.

Obrać kilka pieczarek ze skórki, a uszatkowawszy takowe, wcisnąć do nich sok z pół cytryny, aby nie sczerniały; poczem dodać drobno usiekanej, zielonej pietruszki, cebuli i dusić przez kwadrans na maśle w rondelku, potem zaprawić mąką, zalać dobrym buljonem, lub smakiem z rosołu, zagotować i wydać. W zimie użyć suszonych pieczarek, które utłuc, wsypać do słoja, zawiązać pęcherzem i przechowywać w suchem miejscu; sos zrobić, jak wyżej powiedziano; wsypać tłuczonych pieczarek, zagotować, zaprawiwszy i przecedzić. Taki sam sos robi się ze świeżych grzybów i rydzów.

Sos truflowy.

Proporcja. — Kilka trufli, łyżka masła, 3 szalotki, pół cytryny, łyżka mąki, szklanka buljonu, trochę szczypioru i zielonej pietruszki.

Kilka świeżych, lub wymoczonych suszonych trufli pokrajać, dodać parę szalotek posiekanych i cebulki zielonej, pietruszki również drobno usiekanej, kawałek masła i dusić to wszystko w rondelku, potrząsając; dodawszy szklankę buljonu, łyżkę mąki, zagotować i włożyć kilka plasterków cytryny; chcąc, aby był biały, dodać trochę wina i użyć do drobiu, a jeśli ma być rumiany, rozprowadzić dobrym rosołem rumianym i użyć do dziczyzny.

Sos z grochu zielonego.

Proporcja. — Łyżka masła, pół łyżki mąki, szklanka zielonego grochu, szklanka buljonu, trochę cukru i zielonej pietruszki.

Wsypać do rondelka grochu zielonego łuskanego, dodać kawałek masła, zielonej drobno usiekanej pietruszki, potem dodać trochę mąki, rozmieszać, zalać mocnym rosołem, dodać cukru do smaku i wydawać.

Sos angielski do kalafjorów.

Proporcja. — Łyżka masła, łyżka mąki, 1 cytryna, trochę cukru.

Wziąć dobrą łyżkę masła, łyżkę mąki, rozetrzeć dobrze, dodać wody, w której się kalafjory gotowały, wycisnąć całą cytrynę, dodać cukru i zagotować, ciągle mieszając; na wydaniu oblać kalafjory.

Sos jarząbkowy.

Proporcja. — Łyżka masła, łyżka mąki, kawałeczek buljonu, 2 kawałki cukru, trochę soli, buljon do rozprowadzenia.

Wziąć łyżkę mąki, łyżkę masła świeżego, utrzeć dobrze, rozprowadzić białym buljonem, wycisnąć całą cytrynę, dodać dwa kawałeczki cukru, trochę soli, kawałeczek suchego buljonu, albo karmelu ze spalonego cukru; ale sos nie powinien być rumiany, zagotować i podać w sosjerce.

Sos kaparowy.

Proporcja. — Łyżka mąki, łyżka masła, 2—3 łyżki śmietany, garść kaparów, 1 cytryna, szklanka buljonu, trochę octu, 1 cebula.

Zarumienić masło z mąką, wrzucić do tego cebulkę drobno pokrajaną i garść kaparów, zasmażyć i zalać potem dobrym rosołem białym, albo rumianym, najlepiej zaś smakiem z dziczyzny; potem dodać parę łyżek kwaśnej śmietany, octu, soku z cytryny i skórki cytrynowej drobno usiekanej, zagotować przez kilka minut i wydać. Sos ten najlepszy do dziczyzny, jako to: pieczonego zająca sarny i t. p.

Sos biały do potrawek.

Proporcja. — Łyżka mąki, łyżka masła, 1 cytryna, 2—3 łyżki śmietany, 2—3 żółtka.

Rozpuścić łyżkę masła, zmieszać z łyżką mąki i ogrzać, lecz nie podrumienić, rozprowadzić buljonem od potrawy, wrzucić trochę marynowanego agrestu, albo winogron, albo cytrynę pokrajaną

w talarki i zagotować, nakoniec włożyć parę łyżek śmietany, zaprawić kilku żółtkami, ogrzać i zalać potrawkę z kur, cielęciny, lub indyków.

Sos śmietankowy.

Proporcja. — 4 szkl. śmietanki, 2—3 łyżki cukru, pół strączka wanilji, 2 żółtka.

Litr śmietanki zagotować z paroma łyżkami tłuczonego cukru i kawałkiem utłuczonej, w płótnie związanej wanilji; ostudzić, rozbić parę żółtek z dwiema łyżkami zimnej śmietanki, zmieszać z ugotowaną, wyjąć wanilję i ogrzewać, mieszając ciągle do zgęstnienia.

Sos, czyli podlewa do ozora.

Proporcja. — Łyżka masła, łyżka mąki, 2 łyżki miodu, 1 cytryna, 1/4 szkl. octu, lub wina, garść rodzynków, 10 migdałów, 2—3 liście bobkowe.

Łyżkę masła i łyżkę mąki, rozetrzeć, rozprowadzić buljonem przez sitko od sosu, dodać jeszcze łyżkę miodu dla słodyczy (kto chce, może użyć cukru), dodać cytryny obranej, albo wyciśniętej, trochę octu, albo wina dla lepszego smaku, rodzynków przemytych, migdałów obranych i uszatkowanych, liścia bobkowego i zagotować dobrze kilka razy. Ten sos jest dobry szczególnie do ryby gotowanej: karpia, leszcza, lub lina, a wtedy rozprowadza go się smakiem z ryby.

Sos włoski.

Proporcja. — 6 żółtek, 50 gr. migdałów, 2 łyżki oliwy, 2 łyżki octu, pół śledzia, albo kilka sardeli, zielonego szczypioru i pietruszki.

Sześć żółtek gotowanych i garstkę migdałów z łupin obranych, stłuc razem w moździerzu, potem dodać parę łyżek oliwy prowanckiej i octu, wymieszać dobrze, dodać pokrajanego szczypiorku, zielonej pietruszki, kawałek śledzia drobno usiekanego, albo kilka sardeli z ości obranych; wszystko to razem wymieszać dobrze i wydać. Sos ten podaje się do dziczyzny i mięsa.

Sos sardelowy, lub śledziowy.

Proporcja. — Pół cebuli, 1 i pół łyżki masła, łyżka mąki, kilka sardeli, lub śledź, szklanka buljonu, 1 cytryna, zielona pietruszka.

Zarumienić w maśle na żółto pół małej cebuli z garścią mąki, dodać jeszcze trochę masła, kilka sardeli obranych z ości i usiekanych, albo śledzia dobrze wymoczonego, rozprowadzić dobrym buljonem, wymieszać i zagotować; można dodać zielonej pietruszki i soku z cytryny. Sos ten podaje się do potraw z cielęciny, kotletów i do sztuki mięsa.

Sos sardelowy zimny.

Proporcja. — 4 żółtka, łyżka octu, 4 sardele.

Cztery na twardo ugotowane żółtka z jaj przefasować przez sito i rozmieszać z łyżką dobrego octu; wymoczyć i obrać z łuski cztery sardele, mięso odłączone od kości posiekać drobniutko, dodać jeszcze octu do żółtek, włożyć do tego sardele, aby sos był gęstawy, rozmieszać dobrze i podać do zimnego mięsa.

Sos holenderski.

Proporcja. — Łyżka masła, łyżka mąki, 4 żółtka, szkl. octu, trochę cukru.

Łyżkę masła z garstką mąki rozbić dobrze łyżką, dodać cztery żółtka surowe, wymieszać razem, dodać pół litra dobrego octu i rozrabiać to wszystko, mieszając ciągle na ogniu, aż zgęstnieje; dodać można trochę cukru. Sos ten podaje się zazwyczaj do ryb.

Sos musztardowy.

Proporcja. — Łyżka masła, łyżka mąki, 2 łyżki musztardy, lub gorczycy, 2 kawałki cukru, 1/4 szkl. octu, szklanka buljonu.

Łyżkę masła, łyżkę mąki, rozetrzeć dobrze, dodać dwie łyżki musztardy, chociażby w proszku, rozmieszać, rozprowadzić szklanką buljonu, albo gorącą wodą, dodać parę kawałeczków cukru, trochę octu, zagotować wszystko razem i użyć do jakiej potrawy, lub ryby; szczególniej dobry jest do kiełbas.

Sos musztardowy inaczej.

Proporcja. — Szklanka rybnego smaku, szklanka octu, lub wina, 3 łyżki musztardy, łyżka masła, łyżka mąki, 1 cytryna, 4 żółtka, trochę pietruszki.

Szklankę smaku rybiego, tyleż wina, albo octu. trzy łyżki musztardy, łyżkę masła, zagotować, dodać trochę zielonej pietruszki, cytrynę w plasterki pokrajaną i jeszcze raz zagotować; rozbić cztery żółtka z łyżką mąki i trochę wody, zmieszać to z gotującym się sosem; jak się razem zagotuje, odstawić i zalać jakąkolwiek rybę.

Sos z chrzanu.

Proporcja. — Szklanka śmietany, 2—3 żółtka, łyżka masła, chrzanu.

Utrzeć na tarce kilka korzonków chrzanu, usmażyć go w łyżce masła, rozprowadzić buljonem, rozbić z kilku łyżkami śmietany i poddusić; skoro będzie miękki, dodać parę żółtek i mocno ogrzać.

Sos tatarski zimny.

Proporcja. — 5—6 jaj, łyżka musztardy, łyżka oliwy, szklanka octu, trochę cukru.

Ugotować kilka jaj na twardo, wybrać z nich żółtka i przetrzeć przez sito, dodać do tego stołową łyżkę musztardy, łyżkę oliwy prowanckiej, trochę miałkiego cukru, wymieszać to wszystko razem i rozprowadzić dobrym octem, aby sos był zawiesisty; użyć go można do czego się podoba. Chcąc, aby ten sos był zielony, można go zafarbować sokiem z tłuczonego szpinaku, albo rzeżuchy, które trzeba przez płótno wycisnąć.

Sos tatarski inaczej.

Proporcja. — Pół szklanki tartego chrzanu, łyżka oliwy, pół łyżki cukru, 1 cytryna, pół szklanki octu.

Utrzeć chrzanu na tarce, dodać cukru utłuczonego, oliwy, soku cytrynowego, wymieszać to wszystko dobrze i użyć do ryby.

Sos z rzeżuchy do ryb.

Proporcja. — Pół szklanki tartego chrzanu, łyżka oliwy, łyżka cukru, trochę rzeżuchy, szkl. octu.

Zrobić sos biały, jak wyżej powiedziano, utłuc w moździerzu z cukrem rzeżuchy usiekanej, przetrzeć przez sito, dodać do tego sosu, rozmieszać, a sos będzie miał kolor jasno-zielony.

Sos z żółtek do majonezu i auszpiku.

Proporcja. — 12 jaj, 100 gr. oliwy, 2 łyżki octu, pół łyżki cukru.

Dziesięć świeżych jaj ugotować na twardo; w tym celu wkłada się jajka do zimnej wody, a po kwadransie, licząc od zagotowania, wyjąć i zanurzyć zaraz w zimnej wodzie, aby żółtka skruszały; oddzielić następnie same żółtka od białek i w donicy niepolewanej trzeć wałkiem z solą i dwoma surowemi żółtkami; gdy się to dobrze utrze, wziąć 100 gr. doskonałej oliwy i po łyżeczce ciągle dolewać, ucierając tak, aby się pienić zaczęło, wtedy wsypać łyżkę miałkiego cukru i dwie łyżki stołowe mocnego octu, lub wcisnąć przez sito soczystą cytrynę; ucierać trzeba długo, najmniej godzinę, gdyż od tego zależy, aby się wszystko na jednolitą masę zamieniło, i aby po kilku dniach oilwa nie oddzieliła się od żółtek. Sos taki służy do wszelkich majonezów z ryb, pulard i t. p.; jest wyborny, gdy dobrze i starannie zrobiony.

Sos inny żółtkowy.

Proporcja. — 12 jaj, 100 gr. oliwy, 2 łyżki cukru, 2 łyżki octu, zielonej cebuli, ile się podoba.

Ugotować jaja, jak wyżej, utrzeć dobrze z oliwą, zielonej cebuli, usiekanej utłuc w moździerzu z dwiema łyżkami cukru, dodać do żółtek, rozpro-

wadzić octem, przecedzić wszystko przez rzadkie sito i użyć do zimnych potraw.

Sos ostry zimny do ryb.

Proporcja. — 7 żółtek, 200 gr. oliwy, 1 i pół łyżki cukru, pół łyżki musztardy, garść kaparów, trochę szczypiorku, łyżka octu.

Sześć gotowanych żółtek utrzeć w donicy z 200 gr. dobrej oliwy, której się dolewa po łyżce, trzema łyżeczkami miałkiego cukru i łyżeczką angielskiej musztardy; długo rozcierać, a gdy doskonale utarte, dołożyć jedno surowe żółtko, wsypać kaparów, siekanych korniszonów, pikli i świeżego szczypiorku, dolać łyżkę mocnego octu, soli i cukru. W lecie do takiego sosu dokłada się krajanych w kostkę świeżych ogórków i siekanego kopru, co dodaje aromatu i świeżości. Sos taki podaje się na zimno do wszystkich ryb w galarecie, a nawet i ciepłych.

Sos do ryb na lukrowanie.

Proporcja. — 10 jaj, 2 łyżki musztardy, łyżka cukru, 2 łyżki oliwy, trochę zielonej cebuli.

Odgotować jaj dziesięć, żółtka przetrzeć przez sito, dodać dwie łyżki musztardy, cebuli zielonej z cukrem utłuczonej, przetartej przez sito, oliwy łyżek dwie, wszystko dobrze utrzeć i nożem ubrać po wierzchu szczupaka, lub inną rybę.

Sos, czyli lukrowanie do ryb i auszpików.

Proporcja. — Szklanka oliwy, szklanka masła, szklanka białego octu.

Szklankę oliwy, szklankę świeżego, klarowanego masła, szklankę białego octu, zmieszać, bić

łopatką na pianę w zimnem miejscu, latem na lodzie; jak się zupełnie ubije, że będzie biały i gęsty, użyć do ubrania ryb zimnych i auszpików.

Sos biały postny.

Proporcja. — 50 gr. żelatyny, 2 łyżki oliwy.

50 gr. żelatyny rozpuścić tak, aby nie była bardzo gęsta, dodać dwie łyżki oliwy i ucierać razem na zimnie, aż sos będzie zupełnie biały i gęsty, potem ubrać rybę.

Majonez.

Proporcja. — 25 gr. żelatyny, szklanka białego wina, pół szklanki oliwy, $^3/_4$ szkl. octu, pół łyżki cukru, 4 żółtka.

Rozpuścić 25 gr. żelatyny w szklance wody, wlać szklankę białego zwykłego wina, pół szklanki oliwy dobrej, $^3/_4$ szklanki octu, wsypać garść cukru, a postawiwszy na lodzie, bić drucianą miotełką, aż się w pianę obróci; wtedy dodać jeszcze cztery surowe żółtka i bić jeszcze, a jak się dobrze piana ubije i zacznie tężeć, można zafarbować sokiem, wyciśniętym z rzeżuchy.

Sos szodonowy.

Proporcja. — 7 żółtek, 150 gr. cukru, 1 szkl. białego wina.

Wziąć siedm surowych żółtek, 150 gr. cukru miałkiego i dwie szklanki wina białego, wszystko dobrze wymieszać, przecedzić przez sitko i przed wydaniem postawić na ogniu, mieszając ciągle mio-

tełką; jak się dobrze zagrzeje, ale nie zagotuje, użyć do jarzyn, lub legumin.

Sos szodonowy inaczej.

Proporcja. — 6 jaj, cukru, 1 cytryna, szklanka białego wina.

Dwa całe jajka i cztery żółtka, skórkę cytrynową utartą, 100 gr. cukru, dobrą szklankę wina i sok z pół cytryny, ubić drucianą miotełką przy wolnym ogniu; gdy się piana w górę podniesie, co jest oznaką wrzenia, zestawić z ognia i jak można najprędzej wydać na stół, bo opadnie. Taki sos najlepszy jest do budyniów i legumin.

Sos z powideł wiśniowych.

Proporcja. — Szklanka powideł, szklanka wina, 2—3 kawałeczki cukru, 4—6 goździków, trochę cynamonu.

Usmażyć kilka łyżek dobrych powideł w tłustości od pieczeni wieprzowej, wlać kilka łyżek sosu od tejże pieczeni, szklankę wina, trochę cukru, goździków, cynamonu, zagotować, przefasować i zalać, albo podać w sosjerce do pieczeni z wieprza, dzika, lub schabu wieprzowego.

Sos porzeczkowy do zwierzyny.

Proporcja. — 4 szkl. porzeczek, szkl. wina, 100—200 gr. cukru, łyżka mąki kartoflanej, trochę cynamonu.

Litr obranych porzeczek przetrzeć przez sito, wlać szklankę wina, wsypać miałkiego cukru, trochę cynamonu, zaprawić łyżką kartoflanej mąki, lub utartą i podsmażoną w maśle bułeczką i zagotować.

Sos wiśniowy do legumin.

Proporcja. — 800 gr. wiśni, 100—200 gr. cukru, szklanka wina, łyżka kartoflanej mąki, , trochę cynamonu, lub cytrynowej skórki.

Wziąć wiśni, ile potrzeba, obrać z pestek, które osobno tłuc i zmieszać z miazgą wiśniową, wlać szklankę wina, szklankę wody i zagotować, potem przefasować, włożyć cytrynowej skórki, albo trochę cynamonu, zaprawić łyżką rozbitej w wodzie kartoflanej mąki, dać cukru do smaku i jeszcze raz zagotować. Taki sos można robić z suszonych wiśni, tłukąc je razem z pestkami.

Sos śliwkowy.

Proporcja. — 30 śliwek, 2 łyżki cukru, szkl. wina, łyżka kartoflanej mąki, trochę cynamonu.

Pół kopy dojrzałych śliwek ociągnąć ze skórki we wrzącej wodzie i gotować na miękko, rozetrzeć, dodać cukru parę łyżek, szklankę wina, cynamonu, łyżkę kartoflanej mąki, rozbitej w zimnej wodzie, przefasować i zagotować. Wszystkie sosy z jagód rozmaitych i soki podaje się do legumin i budyniów.

Sos z poziomek, lub malin.

Proporcja. — 4 szklanki poziomek, szkl. wina, pół szkl. cukru, łyżka kartofl. mąki.

Rozetrzeć litr poziomek, wycisnąć przez serwetę, wlać szklankę wina, trochę cukru, dodać łyżkę mąki kartoflanej i zagotować.

Sos z wina czerwonego.

Proporcja. — Pół butelki wina czerwonego, pół cytryny, łyżka kartoflanej mąki, laska cynamonu, 100 gr. cukru, 4—6 goździków.

Pół butelki wina czerwonego przegotować ze skórką z pół cytryny, kawałkiem cynamonu i kilku goździkami; wcisnąć sok z pół cytryny, dodać parę łyżek miałkiego cukru i łyżkę kartoflanej mąki, rozrobionej w odrobinie zimnej wody, zagotować, potem przecedzić przez sito.

Sos ponczowy do budyniów i legumin.

Proporcja. — Łyżka mąki, łyżka masła, szklanka białego wina, 100 gr. cukru, pół cytryny.

Łyżkę młodego masła rozbić z łyżką mąki, wlać do tego szklankę wina i mieszać na ogniu, aż się zacznie gotować; wtedy wsypać 100 gr. cukru, wcisnąć soku z pół cytryny i zagotować razem, ciągle mieszając, aż trochę zgęstnieje.

Sos z soku.

Proporcja. — Szklanka soku, pół szklanki czerwonego wina, 100—200 gr. cukru, łyżka kartoflanej mąki.

Szklankę soku, pół szklanki wina czerwonego, półtorej szklanki wody, zmieszać z łyżką kartoflanej mąki, dodać cukru i zagotować, mieszając bez przerwy.

O ROZMAITYCH FARSZACH.

Farsz do zup i jarzyn.

Proporcja. — 400 gr. łoju, lub szpiku, 400 gr. mięsa, 1 cebula, 2 bułeczki, 1 jajko, łyżka masła, trochę pieprzu.

Wziąć po połowie: łoju kruchego, albo szpiku i jakiegokolwiek mięsa. Przepuścić jedno i drugie przez maszynkę, wraz z cebulą rozduszoną w łyżce masła i bułkami, namoczonemi w mleku i doskonale odciśniętemi. Wbić jedno surowe, jajko, posolić, popieprzyć do smaku, wyrobić doskonale farsz na jednolitą masę. Tak przygotowany farsz uformować w długie wałeczki, pokroić na równe kawałki i odgotować w buljonie, rosole, lub lekko osolonym wrzątku. W braku łoju, czy też szpiku, można dodać do mięsa świeżej słoniny usiekanej i przetartej przez sito.

Farsz do zupy, lub barszczu.

Proporcja. — 400 gr. mięsa, 200 gr. łoju, lub szpiku, 1 cebula, 2 jaja, łyżka masła, pieprzu i soli do smaku.

400 gr. mięsa wołowego w dobrym gatunku wyżyłować i przepuścić przez maszynkę wraz z 200 gr. łoju, lub szpiku. Dodać cebulę rozduszoną w maśle, wbić dwa całe jaja, osolić, popieprzyć,

wyrobić na jednolitą masę, uformować równe niewielkie gałki, lub podłużne kawałki, odgotować, jak powyżej. Podawać w rosole, barszczu, lub innej czystej, nie zabielanej zupie.

Farsz do ryb.

Proporcja. — 800 gr. szczupaka, łyżka masła, 1 cebula, 2 bułeczki, 1 szklanka mleka, 2 całe jaja, łyżka mąki, trochę pieprzu i muszkatołowego kwiatu.

800 gr. szczupaka, lub lina obrać starannnie z ości, przepuścić przez maszynkę, wyrobić na jednolitą masę, dodając: 2 bułeczki namoczone w mleku i doskonale odciśnięte, 2 całe jaja, cebulę drobno pokrojoną i rozduszoną w łyżce masła, łyżkę pszennej mąki, soli, pieprzu i kwiatu muszkatołowego do smaku ;z tak przyrządzonej masy formować okrągłe kulki, lub zgrabne gałeczki, odgotować na buljonie, lub smaku rybnym; podawać, jako dodatek do zupy rybnej czystej. Farsz ten służyć też może do faszerowania ryby.

Farsz z wiazigi do pierogów ruskich.

Proporcja. — 200 gr. wiazigi, 1 cebula, 4—6 jaj, łyżka masła, trochę pieprzu.

Wziąć 50 gr. wiazigi, licząc na jeden pieróg, namoczyć na noc. Na drugi dzień odlać wodę, w której moczyła się ryba, zalać świeżą i gotować na dobrym ogniu, aż do zupełnej miękkości, poczem przelać zimną wodą. Przepuścić przez maszynkę, dodać: 1 cebulę drobno usiekaną przesmażoną w maśle, 4—6 jaj ugotowanych na twardo i przesiekanych, pieprzu, soli do smaku. Wiaziga są to żyły z jesiotra zasuszone i splecione.

Farsz z jesiotra do pierogów.

Proporcja. — Kilogram jesiotra, 100 gr. masła, 50 gr. wiazigi, 4—6 jaj.

Kilogram jesiotra sparzyć wrzątkiem, obciągnąć ze skóry, pokroić na małe kawałki, posolić i podsmażyć na maśle. Napełniając pieróg, kłaść warstwami: warstwę jesiotra, warstwę ugotowanej i przepuszczonej przez maszynkę wymieszanej z masłem wiazigi, warstwę ugotowanych na twardo. siekanych jaj.

Farsz z łososiem (po rosyjsku: siemga).

Proporcja. — 200 gr. sago, 2 łyżki masła,, 4—5 jaj, 800 gr. łososia, trochę soli i pieprzu.

Ugotować białego sago 200 gr., przelać zimną wodą, zmieszać z roztopionem masłem i układać naprzemian warstwami: sago, siekane twarde jajko i łososia, soląc i pieprząc do smaku; nakryć znów sagiem, polać masłem i dać warstwę ciasta.

Farsz z grzybów.

Proporcja. — 200 gr suszonych grzybów, dwie skąpe łyżki masła, 1 cebula.

200 gr. suszonych grzybów namoczyć w mleku, trzymając je tak przez całą noc, poczem odcedzić, ugotować, posiekać drobno, dodać cebulę uduszoną w maśle, posolić, popieprzyć, trochę poddusić i farszem tym napełnić pierożki.

Farsz ze słodkiej kapusty.

Proporcja. — 2 główki kapusty, 7 jaj, 2 łyżki masła, 2 cebule.

Dwie główki białej kapusty pokroić, ugotować na miękko w dobrze osolonej wodzie, odcisnąć, przepuścić przez maszynkę od mięsa. Dodać: 2 cebule uduszone w maśle, 7 jaj ugotowanych na twardo i drobno posiekanych, osolić, popieprzyć do smaku, podsmażyć w maśle i po doskonałem wymieszaniu nakładać pierogi.

Farsz do pasztetów.

Proporcja. — Kilogram cielęciny, lub 1 duża kura, 100 gr. słoniny, 7 jaj, 3 bułeczki, 2 łyżki masła, pół muszkatołowej gałki, szklanka mleka, trochę pieprzu.

Kilogram miękkiej cielęciny, lub jedną dużą kurę, udusić w słoninie na miękko, przepuścić przez maszynkę. Dodać jajecznicę z czterech jaj, bułki rozmoczone w mleku i doskonale odciśnięte, masło. Całą tę masę przefasować przez sito druciane i wymieszać ją doskonale z dwiema łyżkami masła, trzema surowemi jajami, soląc i pieprząc do smaku. Gdyby farsz okazał się zbyt gęstym, można dodać jeszcze parę jaj. Kto lubi zapach gałki muszkatołowej, może dodać ją podług wyżej podanej proporcji.

Farsz do zimnego pasztetu.

Proporcja. — 2 wątróbki cielęce, 200 gr. słoniny świeżej, 3 bułki, 100 gr. masła, 9 jaj, pół gałki muszkatołowej, pieprzu i soli do smaku.

Dwie wątróbki cielęce obgotować, utrzeć na tarce. 200 gr. słoniny usiekać i przefasować przez sito. Dodać: 2 łyżki masła, 3 bułeczki rozmoczone w mleku, jajecznicę z czterech jaj przefasowaną wraz z odciśniętemi bułkami przez sito, soli, pie-

przu, muszkatołowej gałki. Wszystko to doskonale wyrobić, wbijając po jednem 5 jaj surowych. Wypiec, lub ugotować na parze, napełnionej farszem formę, czy też rondel wysmarowany roztopioną słoniną i wysypany tartą bułeczką.

Farsz z wątróbek cielęcych do zimnych pasztetów.

Proporcja. — 2 cielęce wątróbki, półtora kilograma cielęciny, 400 g. słoniny 3—4 liście bobkowe, 4 cebule, 2 pietruszki, 100 gr. buljonu, 4—6 bułeczek, 50 gr. świeżego masła, 6 jaj, trochę kaparów, 4 sardele, 6 trufli, pół gałki muszkatołowej.

Pokroić w niewielkie kawałki półtora kilograma cielęciny i 400 gr. słoniny. Ułożyć w dużym rondlu, kładąc na spód słoninę, a na niej cielęcinę, przekładaną cebulą, pietruszką i bobkowemi liśćmi; zakropić lekko wodą i dusić na wolnym ogniu. Gdy już zupełnie zmięknie, zalać buljonem, rozpuszczonym w niewielkiej ilości wody i zagotować. Oddzielnie udusić w maśle 2 wątróbki cielęce, pokrojone na duże, grube kawałki. Odcedzić buljon, jakim farsz został podlany, przepuścić wątróbki i uduszone mięso kilkakrotnie przez maszynkę od mięsa, dodać: bułki rozmoczone w buljonie i doskonale odciśnięte, jajecznicę usmażoną z 6 jaj, poczem przefasować całość przez włosiane sito.

Tak przygotowaną masę włożyć do rondla, dodać: trochę kaparów, drobno posiekane sardele, kilka odgotowanych i w cieniutkie plasterki pokrojonych trufli, zalać buljonem, w którym się farsz obgotowywało, posolić, popieprzyć, dodać gałki muszkatołowej, doskonale wyrobić i przekładać tym farszem paszt[illegible] przed wypieczeniem, lub ugotowa-

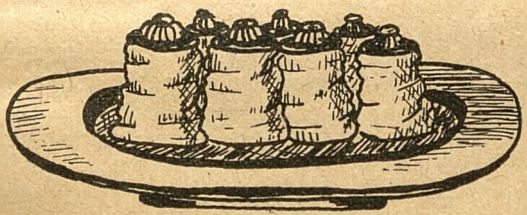
niem na parze. Do powyższego farszu można też dodać kilka łyżek dobrego wina, lub łyżkę octu winnego. Gdyby farsz miał służyć do pasztetu, podawanego na gorąco, trzeba wbić kilka jaj surowych i wyrobić z niemi farsz doskonale.

O PASZTETACH UŻYWANYCH DO ZUP.

Paszteciki z ciasta francuskiego.

Proporcja. — 400 gr. masła, 600 gr. mąki, 2 żółtka i 1 jajko.

Namoczyć 400 gr. masła na noc, lub na kilka godzin. Wziąć 600 gr. mąki, żółtek dwa, albo jedno jajko i wody zimnej trochę tak, aby ciasto wolno się zamiesiło, dodać kawałeczek masła z wyżej wzmiankowanej proporcji, wymiesić dobrze ciasto w serwecie, zrobić z niego placek, rozwałkować tro-



Paszteciki z ciasta francuskiego.

chę, położyć masło na cieście, zakryć brzegami i wałkować; potem złożyć we troje i znowu wałkować cienko; zrobić tak razy kilka z przestankami, uważając zawsze, żeby z ciasta masło się nie wydobyło; a kiedy pod wałkiem w cieście bańki zaczną

się robić, to znak, że już dobre i gotowe; potem rozwałkować na grubość małego palca, powyrzynać szklanką okrągłe ciasteczka, nakładać farszu, złożyć we dwoje, ułożyć na blachę, posmarować jajem, wstawić na pół godziny w piec; gorące dawać do zupy. Można toż samo ciasto wyrzynać w kawałki podług upodobania, posmarować jajem, wysypać z wierzchu cukrem i stawiać na blasze do pieca dość gorącego, a za kwadrans będzie ciasto gotowe, lekkie, wysokie, delikatne, dzielące się.

Paszteciki w konchach.

Proporcja. — 1 mózg wołowy, 1 cebula, 1 i pół łyżki masła, ½ gałki muszkatołowej, łyżka mąki, 1 jajko, trochę tartej bułki.

Wziąć jeden mózg wołowy, wymyć, odgotować, oczyścić z plewki, przetrzeć przez sito, dodać cebulę, drobno usiekaną, smażoną w maśle, masła kawałeczek, trochę soli, muszkatołowej gałki, wbić jajko surowe, wsypać mąki garść, razem dobrze wymieszać, nakładać konchy, posypać każdą utartą bułką, wstawić na kwadrans do gorącego pieca. Można konchy wykładać francuskiem ciastem cieniutko rozwałkowanem i nakrywać niem paszteciki.

Paszteciki ptysiowe.

Proporcja. — Szklanka roztopionego masła, 2 szklanki wody, 2 szklanki mąki, 5—6 jaj, trochę tartej bułki.

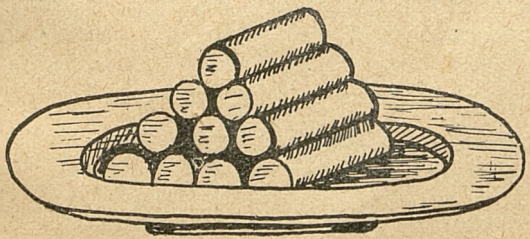
Wziąć filiżankę roztopionego masła, dwie filiżanki wody, zagotować i wsypać dwie filiżanki mąki; mieszać na ogniu, aż ciasto zgęstnieje i do gorącego wbić pięć jaj; ucierać dobrze, aż się ciasto do-

statecznie łyżki czepiać będzie, potem postawić na zimnie; jak dobrze ostygnie, znowu ucierać, aż zabieleje; potem robić bułeczki okrągłe, wielkości połowy kurzego jaja, wsadzić na blasze na pół godziny do pieca miernie ciepłego, potem wyjąć, otworzyć ostrożnie każdą bułeczkę końcem noża, nakłaść farszu, wstawić znowu na kwadrans do pieca, aby się farsz zapiekł, posypać tartą w maśle smażoną bułeczką i dawać do zupy gorące.

Wyborne paszteciki do rosołu, lub barszczu, smażone na fryturze.

Proporcja. — Szklanka śmietany, 2 szklanki mąki, 200 gr. frytury.

Wziąć do miski szklankę śmietany dobrej nie bardzo kwaśnej a gęstej, wsypać do tego mąki 2 szklanki, odrobinę soli; a gdy już należycie wyrobione łyżką, wyrzucić na stolnicę posypaną mąką, brać kawałki wielkości włoskiego orzecha, rozciągnąć palcami każdy na okrągły placuszek, zlekka cienkim wałkiem przeciągnąć, nakładać farsz i zawijać na wierzch, robiąc w środku mały rancik. Na kwadrans przed podaniem wazy rozgrzać w rondlu, a nigdy na patelni, stosowną ilość, naprzykład, 200



Kroklety z mięsa.

gr. frytury (tłuszcz wołowy gotowany) i na gorącą rzucać po cztery paszteciki razem, uważając, gdy się zarumienią, aby je ostrożnie przewrócić na drugą stronę. Podrosną jak faworki i będą wyborne; wyjmować widelcem. Z tej proporcji ciasta będzie dwanaście pasztecików, czyli na osób sześć. Frytury można dokładać w czasie smażenia, bo paszteciki powinny w niej pływać, jak pączki. Albo też można układać na blachę masłem wysmarowaną, posmarować jajkiem rozbitem z wodą i na pół godziny przed podaniem obiadu na stół wstawić do pieca bardzo gorącego, pilnując dobrze, aby się nie przepiekły; po kwadransie, lub dwudziestu minutach, gdy nabiorą koloru rumianej bułki, wyjąć z pieca i zostawić na blasze, aż do podania na stół, to nie ostygną.

Paszteciki z naleśników.

Proporcja. — 4—6 jajek, 200 gr. mąki, 2 szklanki mleka, 100 gr. masła, trochę tartej bułki.

Wziąć kilka jaj, dodać mąki, trochę mleka, to jest: zrobić ciasto na naleśniki; odpiec naleśniki, przekładać farszem, zawijać okrągło, poprzekrawać na dwoje, maczać w rozbitych jajach, osypywać tartą bułką i podsmażywszy w szmalcu, lub maśle. wydać gorące na stół.

Paszteciki do zupy — innym sposobem.

Proporcja. — Szklanka śmietany, 2 szklanki mąki, 2 ja ja, 1 cebula, trochę pieprzu, mięsa podług upodobania.

Przygotować ciasto jak na paszteciki na frytur ze smażone, farsz zaś zrobić następujący: mięso pozostałe z rosołu, lub pieczeń posiekać, włożyć do

rozpuszczonej młodej słoniny, lub gorącego masła biorąc na 400 gr. mięsa 100 gr.; utrzeć cebulę, oparzyć i włożyć do farszu trochę pieprzu, soli, łyżkę buljonu; jeżeli mało mięsa, można dodać garść bułki tartej; wymieszać, wystudzić, wbić dwa jajka surowe; jeszcze przemieszać i nakładać na placuszki: na ten farsz zaś położyć warstwę móżdżku cielęcego, lub wołowego, odgotowanego z solą, wyżyłowanego i w grubą kostkę pokrajanego. Bardzo to ładnie wygląda, gdy biały mózg nie będzie zmieszany z ciemniejszym farszem; wstawić na pół godziny do pieca. Można je także podawać w serwecie, osypane smażoną w maśle zieloną pietruszką, zamiast potrawy po zupie, lub przy herbacie.

Paszteciki, lub pierożki, używane do zupy kapuścianej.

Proporcja. — 5 jaj, 400 gr. mąki, 200 gr. frytury; do tego farsz mięsny.

Wziąć mięsa gotowanego, lub pieczonego, usiekać, dodać wszystkich przypraw, jak powiedziano wyżej o pasztecikach z naleśników; zrobić ciasto na samych jajach, dodawszy trochę masła, rozwałkować cienko, nakładać to usiekane mięso, robić pierożki wykrawane szklanką, zacisnąć brzegi i smażyć na fryturze; te pierożki powinny się dawać gorące do zupy, a jeżeli zupa jest kapuściana, wrzucać do wazy.

Paszteciki z cynaderek cielęcych na grzankach.

Proporcja. — 3—4 cynadry, 4 żółtka, łyżka śmietany, pół cytryny, 1 cebula, 1 pietruszka, łyżka masła, 1 bułka francuska, trochę muszkatołowej gałki.

Wziąć trzy, lub cztery cynaderki z łojem, dać do nich miernie cebuli krajanej, trochę włoszczyzny, skórki cytrynowej i po odrobinie korzeni, wszystko to razem dusić na miękko; usiekać, dodając do tego trochę bułki tartej, trochę kwaśnej śmietany, 4 żółtka z jaj, soku z pół cytryny, nieco zielonej pietruszki i muszkatołowej gałki; wszystko razem wymieszawszy, nakładać na grzanki z bułki pokrajane, posypać serem, tartą bułką, skropić masłem i dać na dziesięć minut przed wydaniem do pieca; gdy trochę przyżółkną, wyjąć, pokropić sosem, lub masłem i wydać.

Paszteciki na grzankach na zimno.

Grzanki z bułki, smarować dosyć grubo śledziowem, albo sardelowem masłem; obłożyć niemniej grubo brzegi kawiorem, w środek zaś dać cienko krajany zrazik wędzonego ozora gotowanego, ubrać po wierzchu jajami, z których białka w paski pokrajane, a żółtka siekane być mają, pokropić cytryną dobrze i dać na stół. Tym samym sposobem można dać i na gorąco.

Paszteciki z pozostałego pieczystego: cielęciny, indyka i t. p.

Proporcja. — Kilka sardeli, pół bułki, 50 gr. masła, kilka szalotek, 4—5 żółtek, trochę pieprzu, 400—600 gr. mięsa.

Usiekać jakiebądź pieczyste z kilku przemytemi sardelami, dodać wymoczonej w mleku bułki, usmażonej w maśle szalotki, popieprzyć, posolić, zmieszać wszystko razem w jedną masę, wbić kilka żółtek i nakładać do blaszanych foremek, wyłożonych francuskiem, lub zaparzonem ciastem, przy-

kryć z wierzchu i wstawić na dwadzieścia minut do pieca.

Paszteciki z grzybów.

Proporcja. — Patrz: p. z naleśników. Farsz: Kilka świeżych grzybów, 50 gr. masła, 1 jajko, 1 cebula, trochę zielonego kopru i pietruszki.

Wziąć naleśników, zrobionych, jak wyżej powiedziano o naleśnikach i nałożyć farszem następującym: odgotować świeżych grzybów, usiekać bardzo drobno, dodać cebuli drobno usiekanej, kopru zielonego i pietruszki w maśle przesmażonej, pieprzu, soli, jajko surowe; wszystko razem bardzo dobrze usiekać i nakładać na naleśniki, potem postąpić, jak wyżej powiedziano.

Pierożki z grzybów do zup postnych.

Proporcja. — 12—15 grzybów suszonych, 30 gr. masła, 1—2 cebule, 2 jaja, trochę pieprzu. Na ciasto: 400 gr. mąki, 2 jaja.

Te pierożki najczęściej podaje się do zupy grzybowej, do której smaku się używa, a wygotowane grzyby przyrządza się w sposób następujący: kilkanaście grzybów wycisnąć z wody, usiekać najdrobniej i usmażyć w łyżce rozpuszczonego masła z drobno posiekaną i usmażoną cebulką, dodać parę jaj, pieprzu, trochę soli i wymieszać dobrze. Zrobić ciasto z pszennej mąki na samych jajach, rozwałkować, nakładać farszu, zawijać i smażyć te kołdunki na roztopionem, gorącem maśle. Chcąc je dać na potrawę, trzeba odgotować w wodzie, scedzić, zalać roztopionem i podrumienionem masłem z sucharkiem.

Paszteciki z mleczka rybiego.

Proporcja. — Naleśniki, jak w „p. z naleśników", na farsz: 1 jajko, 1 cebula, trochę kopru, pietruszki, pieprzu i muszkatołowej gałki, mleczka od 2—3 karpi.

Wziąć mleczka od karpia, lub innej ryby, odgotować, usiekać, dodać cebuli usmażonej, kopru i pietruszki, pieprzu trochę, muszkatołowej gałki, soli, jajko, usiekać wszystko dobrze, nakładać naleśniki i postąpić, jak wyżej.

Paszteciki z ryżem.

Proporcja. — Szklanka ryżu, 3 jajka, 50 gr. masła, trochę zielonego kopru i pietruszki.

Odgotować filiżankę ryżu, usiekać na twardo dwa jaja odgotowane, rozmieszać razem, dodać masła, kopru i pietruszki usmażonej, jajko surowe, wymieszać dobrze, nakładać naleśniki i postąpić, jak wyżej powiedziano.

Sławne pierogi z mięsem, dawane w restauracji Kotkowa w Kijowie.

Zrobić ciasto tym sposobem, jak na pączki, tylko nie trzeba dawać cukru, cynamonu i masła; także rozwałkować ciasto dwa razy cieniej, niż na pączki: kłaść pieczone, lub gotowane mięso usiekane, przyprawione tym samym sposobem, jak na paszteciki, nakrywać ciastem, wyrzynać pierogi tego kształtu, jak z serem, tylko większe, zaciskać brzegi; jak podejdą na sicie, smażyć w nakrytym rondlu, tym sposobem, jak pączki, ale w samem gorącem maśle; jak będą żółtawe, wyjmować gorące na

półmisek i zaraz podawać, aby nie ostygły; dają się na śniadanie, na zakąskę po wódce, a można i do zupy.

Kołduny litewskie.

Proporcja. — 400 gr łoju, półtora kilograma mięsa krzyżówki, 2 cebule, 1 jajko, trochę pieprzu i majeranu.
Na ciasto: 4 jaja, 800 gr. mąki, masło do oblania i trochę sucharków.

Wziąć 400 gr. łoju kruchego nerkowego, 1 i pół kilograma tłustego, wołowego mięsa od krzyżówki, albo polędwicy, usiekać dobrze każde osobno, potem razem zmieszać, posolić, popieprzyć, wsypać garść majeranku startego na proszek, parę cebul ugotowanych w rosole, wbić jedno jajko surowe, wlać parę łyżek tłustości z buljonu, potem wymieszać dobrze na masę. Zrobić ciasto z czterech jaj, 800 gr. mąki, z dodatkiem wody i soli; wymieszać dobrze, robić wałeczki, pokrajać je na kawałki, rozwałkować, każdy cienko na osobny krążek, nakładać farszem, zlepić i zawijać; skoro wszystkie będą gotowe, rzucić do gotującej wody posolonej, albo do buljonu; jak na wierzch wypłyną, wybrać łyżką durszlakową i dawać bardzo gorące, obsypane tartą bułeczką i zalane rozpuszczonem masłem. Kołduny podaje się na śniadanie, na obiad przed zupą, a na Litwie dają nawet wieczorem.

Kołduny litewskie, czyli tatarskie — innym sposobem.

Proporcja. — 1 kilogram łoju, 400 gr. mięsa, lub 800 gr. łoju i 800 gr. mięsa, łyżka masła, trochę pieprzu, majeranku i soli.

Wziąć łoju kruchego, tak nazwanego nerkowego, trzy części, a jedną część mięsa, polędwicy wo-

łowej; można także wziąć połowę mięsa, a połowę łoju; usiekać dobrze osobno polędwicę i łój, potem razem zmieszać, dodać masła łyżkę dla lepszego smaku, soli, pieprzu prostego, majeranku, a ktoby go nie lubił, może dać gałki muszkatołowej; wszystko razem usiekać, a ciasto zrobić na samych prawie jajach, wymiesić dobrze, rozwałkować, nie zanadto cienko, porobić kołduny, jak się robią pierogi z serem, pozawijać brzegi, odgotować we wrzącej, solonej wodzie, wybrać łyżką durszlakową i dawać bardzo gorące na półmisek ogrzany; podawać pod przykryciem.

Kołduny gospodarskie.

Proporcja. — 1 kilogram mięsa, 400 gr. łoju, 1 szkl. buljonu, 3 cebule, trochę majeranku, pieprzu i soli.
Na ciasto: 2 jaja, trochę słodkiego mleka do rozprowadzenia, 800 gr. mąki.

1.200 gr. mięsa wyżyłować i posiekać drobniej, niż na kotlety. 400 gr. dobrego wewnętrznego łoju, oczyszczonego z plew, pokrajać drobno. Nastawić dobrego mocnego buljonu z włoszczyzną i pieprzem angielskim tyle, aby była szklanka. Wrzucić do niego trzy utarte na tarce cebule. Mięso złożyć do rynki, włożyć łój. Trochę majeranku przetrzeć nad mięsem przez gęste sito, dodać pieprzu i soli do smaku. Wlewać potrosze buljon i łyżką mieszać, aby mięso było soczyste. Taczać gałeczki w zmaczanych wodą rękach i składać w misce. Na ciasto wziąć: 800 gr. mąki, 2 jaja, rozprowadzić słodkiem mlekiem, rozwałkować cienko i wyciskać kieliszkiem. Zalepiwszy, rzucać do wrzącej wody i podawać raz zagotowane.

O SZTUKACH MIĘSA.

Sztuka mięsa biała.

Proporcja. — 2 i pół kilograma wołowiny, 10 kartofli, 2 marchwie, 1 główka kapusty, 1 brukiew, pół łyżki mąki.

Chcąc mieć dobrą sztukę mięsa, trzeba brać mniej więcej 400 gr. mięsa na osobę — najlepiej od krzyżówki, żeby było tłuste, jak to nazywamy z kwiatem; trzeba je wymyć, oczyścić i gotować z rozmaitemi włoszczyznami, tak, aby buljon z niego był smaczny; a gdy już będzie miękkie, wyjąć, pokrajać w kształtne plastry, ułożyć na półmisku i ogarnirować wkoło jarzyną, jako to: marchwią. kalarepą, kartofelkami, kapustą włoską, lub białą, zgrabnie wszystko wykrawając, żeby pięknie wyglądało; wszystkie te jarzyny powinny być ugotowane w buljonie; a gdy będą miękkie, zaprawić je mąką i solą i jeszcze w tem poddusić. Osobno w sosjerce można podać sos, jaki się podoba, kwaśne ogórki, mizerję, albo ćwikłę z buraków. Mostkowa sztuka mięsa jest także dobra na biało, byleby nie była ze starego bydlęcia: garniruje się ją zwykle suchą gotowaną fasolą i podaje, jak do tamtej, sos gorący w sosjerce, albo mizerję, korniszony, ćwikłę, albo chrzan.

Sztuka mięsa angielska na 6 osób.

Proporcja. — 1 i pół kilograma mięsa, 2 marchwie, 2 pietruszki, 2 cebule, 1 seler, 400 gr. młodych kartofli, 100 gr. szparagów, kalarepa.

Wziąć mięsa od krzyżówki, pięknego, tłustego, bez żadnej kości, wymyć, ociągnąć w rondlu, okroić plewki i wybić dobrze; włożyć do rondla, nalać wodą zimną tyle, aby mięso zupełnie woda zajęła, dodać pietruszki, cebuli, marchwi pokrajanych, soli trochę; tak powinno się gotować mięso na miękko; jeżeli się woda wygotuje, to dodać więcej, bo trzeba uważać, aby się nie przyrumieniło na spodzie, osobno gotować tresowaną marchewkę, kartofelki młode, kalarepę, , szparagi, małą cebulkę; wszystko gotować w buljonie; dając na półmisek, pokrajać mięso, ale tak, aby się cała sztuka mięsa trzymała, obłożyć naokolo kupkami tych ugotowanych jarzyn, osobno w sosjerce dawać sos z chrzanem ze śmietaną, ogórki, musztardę; albo oblać białym sosem.

Sztuka mięsa duszona z pieca w rancie z grzybami świeżemi, suchemi, albo smażonemi.

Proporcja. — 1 i pół kil. mięsa, 1 cebula, 1 łyżka masła, 10—12 świeżych grzybków, 1 łyżka mąki, 1 szkl. śmietany, trochę pieprzu i tartej bułki.

Udusić kawał mięsa na sposób angielski, aby było miękkie, ale nie dawać cebuli wiele; potem włożyć do rondla łyżkę masła, jedną cebulkę, garść zielonej pietruszki i wsypać na to świeżych, szatkowanych grzybków; potem dusić, aż zupełnie wilgoć się z tego wydusi i tylko sam tłuszcz zostanie; dodać garść mąki, zalać kwaśną śmietaną i resztą

tego buljonu, w którym się sztuka mięsa dusiła; zrobić rant, czyli koło na półmisku z ciasta jakiegobądź, pokrajać sztukę mięsa na plastry i układać na półmisku, przekładając temi grzybkami; resztę grzybków polać po wierzchu, posypać pieprzem, tartą bułką, pokropić masłem i postawić na kwadrans do gorącego pieca; w wydaniu polać sosem, czyli glasem.

Sztuka mięsa biała z chrzanem opiekana.

Proporcja. — 1 i pół kil. mięsa (grudzizny), 2 szklanki śmietany, pół szklanki tartego chrzanu, 3 żółtka, łyżka masła, trochę octu i tartej bułki.

Ugotować dobrze kawał wołowego mięsa, najlepiej grudzizny, pokrajać go w plastry, ułożyć go na półmisek i zalewać każdy plaster z osobna chrzanem, który się w ten sposób przyrządza: wziąć pół litra dobrej śmietany kwaśnej, dodać garść tartego chrzanu, wbić trzy surowe żółtka, posolić, dodać kawałek masła i mieszając, zagotować to wszystko razem na ogniu; gdy zgęstnieje, dodać cokolwiek octu, i zalać sztukę mięsa; resztą zaś, co zostanie, polać całe mięso po wierzchu, posypać tartą bułką, polać masłem i dać na pół godziny przed wydaniem razem z półmiskiem do wolnego pieca; potem pokropić rumianym sosem z wierzchu i wydać na stół.

Sztuka mięsa rumiana, przekładana chrzanem.

Proporcja. — 1 i pół kil. mięsa, 100 gr. słoniny, 2 szkl. buljonu, 1 szklanka wina, 2 bobkowe liście, 3—5 goździków, 1 łyżka masła, pół szklanki tartego chrzanu.

Opiec kawałek mięsa wyżyłowanego i wybitego w piecu, lub na rożnie; włożyć do rondla różnej,

krajanej włoszczyzny, kilka plastrów słoniny, położyć pieczeń, zalać dwiema szklankami buljonu; skropić dobrze octem; kto chce, może dodać szklankę wina, parę bobkowych liści, kilka goździków, lub cytrynowej skórki, przykryć i dusić na małym ogniu do miękkości; gdy będzie gotowa, ponarzynać i przekładać usmażonym w maśle chrzanem tartym, opiec trochę, potem ułożyć na półmisku i zalać przecedzonym sosem. Dla odmiany można podać tę sztukę mięsa z jarzynkami duszonemi w tym samym sosie.

Sztuka mięsa duszona z tartemi kartoflami.

Proporcja. — 1 i pół kil. mięsa, 5—8 kartofli, 2 marchwie, 2 cebule, 5—6 ziarnek pieprzu angielskiego, 3 listki bobkowe, kawałek suchego buljonu, 1 łyżka masła, 1 szklanka mleka.

Wziąć mięsa miękkiego bez kości, wymyć dobrze, wybić wałkiem, posolić i włożyć do rondla, dodać marchwi krajanej w krążki, cebul parę, liści bobkowych, kilka ziarnek pieprzu angielskiego, podlać kilka łyżek wody; kto chce, może dodać kawałek suchego buljonu i dusić na rumiano. Kartofli odgotować, obrać, przetrzeć przez sito, póki gorące, dodać łyżkę masła, rozprowadzić słodkiem mlekiem i udusić w rondlu, aby były gęste; mięso położyć na środek półmiska, pokrajać, aby się trzymało, obłożyć naokoło kartoflami, które powinny być gorące, oblać sosem z tego mięsa, cedząc przez sitko.

Sztuka mięsa z holenderskim serem.

Proporcja. — 1 i pół kil. mięsa, 2 szklanki śmietany, 1 łyżka masła, 3—4 żółtka, 1 łyżka mąki, włoszczyzny, jak zwykle.

Wziąć piękną, mięką część mięsa, odgotować zwyczajnym sposobem z jarzynami i włoszczyzną, wyjąć, pokrajać na kawałki i ułożyć na półmisku w rancie, rozpuścić łyżkę masła, usmażyć w niem uszatkowanej pory, albo cebuli, dodać garść mąki, rozetrzeć dobrze i podsmażyć, potem wlać pół litra śmietany, zagotować, wbić cztery żółtka, lub trzy i zalać tem pokrajane na półmisku mięso; zwierzchu posypuje się tartym holenderskim serem i tartą bułeczką; wstawić dla zarumienienia do pieca.

Sztuka mięsa biała z serem szwajcarskim po włosku.

Proporcja. — 1 i pół kilo mięsa, 2 jaja, 1/4 szklanki tartej bułki, 50 gr. masła, trochę sera szwajcarskiego. Do tego sos kaparowy.

Ugotować spory kawał mięsa od krzyżówki na miękko, wyjąć go z rosołu na stół, aby wyschło i pokrajać w ładne zrazy, rozbić parę jaj w jakiem naczyniu, utrzeć cokolwiek bułki i sera szwajcarskiego, wymieszać bułkę z serem i maczać zrazy w jajach, które pierwej trzeba posolić, potem osypać je bułką z serem, a gdy wszystkie będą osypane, spuszczać na rozpalony szmalec, lub masło w brytwannie; przy smażeniu przewrócić na drugą stronę, a gdy się dobrze zarumieniły, wyjąć, układać na półmisku, podlać sosem kaparowym i wydać.

Sztuka mięsa ze śledziem.

Proporcja. — 1 i pół kil. polędwicy, 2—3 śledzie, 4 cebule, 2 jajka, 1/2—1 bułka, 50 gr. masła.

Wziąć mięsa miękkiego z części polędwicy, albo mostkowej, ugotować buljon, jak wyżej powie-

dziano, i zostawić go na zupę, a mięso pokrajać na zwyczajne kawałki; mieć zrobiony rant na półmisku, do którego na dno włożyć kawałek masła, ułożyć potem mięso, następnie kłaść farsz z usiekanych śledzi, potem znowu mięso i farsz, aż półmisek będzie pełny. Wtedy posypać zwierzchu tartym chlebem, zalać trochę buljonem i wstawić na godzinę do pieca. Farsz ze śledziem robi się tym sposobem: wziąć dwa, lub trzy śledzie, przez noc wymoczyć, zdjąć skórkę, wybrać ości, usiekać, dodać cztery cebule usiekane, w maśle usmażone, bułkę rozmoczoną w wodzie, dwa surowe jaja, usiekać wszystko razem i przekładać mięso.

Sztuka mięsa, sztufada, czyli boeuf à la mode.

Proporcja. — 2 kilogr. zrazówki, albo żebrowej części, 50 gr. słoniny, 12—15 ziarn pieprzu angielskiego, 4—5 liści bobkowych, 2 marchwie, 2 pietruszki, 1 seler, 1 cebula, 1 cytryna, pół szklanki octu, lub szklanka wina, 100 gr. masła, 1 łyżka mąki.

Wziąć zrazówki, albo części żebrowej bez kości, oczyścić, zbić ją trochę, naszpikować słoniną, pierwej osypaną korzeniami, włożyć do szerokiego rondla, a na spód dać parę marchwi pokrajanych i trochę kruchego łoju; zwierzchu posolić, dać pieprzu angielskiego kilkanaście ziarnek, kilka liści bobkowych, pietruszki, selera i cebuli, cytrynę w talarki pokrajaną, zalać wodą, albo lekkim buljonem, dodać octu, a kto chce — szklankę wina, albo też można zalać piwem; przykryć rondel szczelnie pokrywą, niech się dobrze dusi; potem wziąć trochę masła, garść mąki, utrzeć, rozprowadzić sosem ze sztufady, przecedzić, wlać do tegoż rondla, niech się dobrze wydusi, aby sos był krótki. Sos powinien być rumiany. Na półmisku pokrajać

mięso, oblać tymże sosem, cedząc przez sitko; naokoło ubrać można kartofelkami, przysmażonemi i skrobanym chrzanem, albo czerwoną kapustą.

Sztuka mięsa duszona.

Proporcja. — 2 kilogr. mięsa, 3 marchwie, 200 gr. słoniny, 2 cebule, 2 pietruszki, 2—3 bobkowe listki, 1 cytryna, trochę pieprzu, soli, 1/4 szkl. octu.

Na farsz: 100 gr. grzybów suszonych, 50 gr. masła, 2 łyżki tartej bułki, 1 cebula, trochę pieprzu.

Wziąć dowolną ilość mięsa z krzyżówki, albo zrazówki, ubić dobrze na stole wałkiem, aby kruche było, i wymyć; ukrajać na spód rondla marchwi, plasterków słoniny albo tłuszczu, cebuli, pietruszki, parę listków bobkowych, trochę pieprzu, soli, cytrynę pokrajaną, kilka kawałeczków skórki chleba razowego, włożyć do tego mięso, zalać buljonem, albo piwem, nakryć szczelnie i dusić, gdy będzie miękkie, skropić octem, jeszcze dusić, wyłożyć na półmisek, pokrajać w ładne plastry, obłożyć cytryną i zalać tym samym, przecedzonym sosem, resztę podać w sosjerce. Pieczeń tę można podać z farszem grzybkowym, przyrządzonym w ten sposób: odgotować suchych grzybków na miękko, posiekać je jak najdrobniej, usmażyć w maśle z bardzo drobno siekaną cebulą, dodać trochę pieprzu tłuczonego, trochę tartej bułki, posolić, podlać sosem ze sztuki mięsa, wymieszać; gdy to wszystko będzie gorące, przekładać tem zrazy ze sztuką mięsa na półmisku, oblać sosem i wydać.

Sztuka mięsa z farszem.

Proporcja. — 2 kilogr. wołowiny, 100 gr. słoniny, łyżka masła.

Na farsz: 300 gr. wołowiny, 100 gr. łoju, 1 cebula, 2 jaja, pół bułki, łyżka masła, 1/4 gałki muszkat., trochę pieprzu.

Wziąć mięsa od zrazówki 2 kilo, wyżyłować, wymyć, rozbić tak, aby był wielki, a cienki kawałek; popieprzyć, posolić, włożyć w plasterki pokrajanej słoniny, nałożyć farszem, zwinąć, jak strudel, obwiązać dobrze szpagatem, podlać masłem lub słoniną; gdy się podrumieni, podlać paroma łyżkami buljonu, a można i wina. Farsz robi się w sposób następujący: wziąć trzy części wołowego mięsa, a czwartą kruchego łoju, albo szpiku, usiekać dobrze, dodać drobno usiekanej cebuli, usmażonej w maśle, bułki, rozmoczonej w mleku, albo buljonie, dwa całe jaja, soli, pieprzu prostego, muszkatołowej gałki; wszystko dobrze usiekawszy, przekłada się mięso. Można też farsz zrobić tylko z cebulki, podsmażonej w maśle, i bułeczki.

Pieczeń huzarska.

Proporcja. — 1 i pół kilogr. wołowiny, 3—4 cebule, 100 gr. masła, trochę pieprzu i tartego chleba.

Wziąć mięsa miękkiego zrazówki, a najlepiej miękisz od żebrowej części, posolić, opiec w piecu lub na rożnie, usiekać kilka cebul, usmażyć w maśle, dodać chleba tartego, trochę pieprzu, masła kawałeczek, wymieszać wszystko razem, ponarzynać pieczeń i poprzekładać tym farszem, włożyć do rondla, podlać sosem przecedzonym, wyduszonym w czasie pieczenia, albo kilku łyżkami buljonu, nakryć i dusić, aż się wyda do stołu.

Sztuka mięsa z beszamelem, czyli kremem.

Proporcja. — 2 kil. wołowiny, 2 marchwie, 1 cebula, 1 por, 1 seler, 1 pietruszka.

Na beszamel: łyżka masła, 1 i pół łyżki mąki, 2 szklanki śmietanki, 3 żółtka.

Mięsa miękkiego 2 klg. obwiązać dobrze szpagatem, zalać wodą w rondlu, dodać jarzyny i włoszczyzny, ugotować na miękko, wyjąć, rozwiązać, położyć na miedzianym półmisku, pokrajać, aby mięso wyglądało, jak całe, oblać beszamelem i na pół godziny do pieca wstawić. Beszamel robi się w następujący sposób: masła świeżego łyżkę, mąki garść, podsmażyć, mieszając na ogniu, rozprowadzić pół litrem śmietanki, albo mleka słodkiego i rozbitemi trzema żółtkami; mieszając ciągle, zagotować; sos ten powinien być gęstawy. Zalać mięso; kto chce, może dodać do tego sosu, sera holenderskiego, lub szwajcarskiego, tylko oblawszy beszamelem, posypać z wierzchu utartym serem.

Sztuka mięsa po angielsku.

Proporcja. — 2 kilogr. mięsa, 2 cebule, 5—6 bobk. liści, 1 cytryna, 100 gr. masła, łyżka kaparów, kilka sardeli.

Wymoczyć dobrze mięso, doskonale zbite pałką dla kruchości, nakłuć nożem miejsca tłuste i naszpikować cytrynową skórką i cebulą, niech tak zalane octem z dzień poleży, osypać potem liśćmi bobkowemi, na rożen zatknąć i piec, polewając masłem; ułożyć następnie w rondlu, zalać buljonem lub dobrym rosołem, wrzucić trochę kaparów; na wydaniu włożyć sardeli i jeszcze raz zagotować.

Polędwica.

Proporcja. — 4—6 kilogr. polędwicy, 100—200 gr. masła.

Jedna wołowa polędwica wystarczy na dziesięć osób conajmniej, trzeba ją wymoczyć, wymyć dobrze, żyły z niej wykrajać, osolić, włożyć na rożen, obwiązawszy mocno szpagatem, piec wtedy, kiedy się ma zupę podawać; obracając na rożnie, dobrze masłem polewać, aby nie przepalić; sos z niej powinien ściekać na brytfannę; zdjąć z rożna na półmisek, rozwiązać szpagat i nie krając, podać; z polędwicy powinna krew trochę się pokazywać, wtedy ona jest najlepszą, kiedy nie przepieczona; do tej polędwicy podaje się masło świeże, pieprz, albo masło śledziowe; taka polędwica nazywa się: po angielsku.

Polędwica — innym sposobem.

Proporcja. — 3—5 kilogr. polędwicy, 100 gr. słoniny, 200 gr. masła, 3 cebule, kilka ziarn pieprzu. Do tego buraczki, lub groszek.

Polędwicę wymytą, wyżyłowaną naszpikować świeżą słoniną i posolić; potem wysmarować duży papier surowem masłem, pokrajać ze trzy cebule w talarki, dodać kilka ziarn całego pieprzu, posypać tem papier, położyć na niego polędwicę i obwinąć nim dobrze, wiążąc wkoło szpagatem; poczem zatknąć ją na cienki rożen i piec przy dosyć mocnym ogniu, polewając masłem; gdy się upiecze, pokrajać ją w grube zrazy, ogarnirować buraczkami ćwikłowemi, uduszonemi z octem. Groch zielony, ugotowany, jak zwyczajnie na jarzynę, daje się do polędwicy tym sposobem: polędwicę położyć na środek półmiska, ułożyć tak, aby się wydawała całą, i z jednej strony obłożyć buraczkami, z drugiej — grochem. Można do tych garniturów dać polędwicę, duszoną na rumiano.

Befsztyk z polędwicy.

Proporcja. — 2 i pół kilogr. polędwicy, łyżka oliwy, 200 gr. masła, trochę pieprzu. Do tego kartofle na fryturze i chrzan strugany.

Wziąć polędwicę wołową, wyjąć żyłę, oskrobać, pokrajać wpoprzek na kawałki dosyć grube, rozbić każdy kawałek wałkiem, jak idą włókna mięsa, potem posypać solą, pieprzem i oliwą na obie strony posmarować, złożyć jeden na drugim i nakryć miską, aby parę godzin poleżały; masło zasmażyć na patelni, aby było bardzo gorące, położyć befsztyk i zasmażyć na mocnym ogniu, przewrócić na drugą stronę; nie smażyć długo; jak się z obudwóch stron zarumieni, zaraz podawać, wyłożyć na półmisek, oblać tym samym sosem, cedząc przez sitko, posypać struganym chrzanem. Jako garnitur, służą kartofle smażone; najsmaczniejsze są surowe, odrazu smażone w tłustości; trzeba je pokrajać w cienkie plasterki podłużne, wytrzeć dobrze suchem płótnem z wody i wrzucać do rozpalonego szmalcu, którego bierze się dosyć dużo, żeby pływały; usmażone wybrać łyżką durszlakową, tłustości użyć można powtórnie.

Rosbef z polędwicy.

Proporcja. — 4 klg. polędwicy, 200 gr. masła, trochę pieprzu, siekanej cytrynowej skórki, 5—6 bobkowych liści. Do tego kartofelki.

Wziąć dużą wołową polędwicę, wyżyłowaną i zamarynować ją na kilka godzin, to znaczy: posypać trochę pieprzem, siekaną skórką cytrynową i bobkowym liściem: niech tak kilka godzin poleży; potem posolić, założyć na rożen; niech się szyb-

ko do połowy dopiecze; gdy odpieczona, zdjąć na miskę, polać dobrym buljonem — niech tak wychłodnie; nakoniec krajać w grube kawałki, jak się zwykle polędwica kraje, maczać każdy kawałek w rozpuszczonem maśle, ułożyć na ruszt i piec jak najrychlej na ogniu przed samem wydaniem, przewracając i skrapiając masłem; wydać obłożoną kartofelkami, duszonemi w maśle, i polać tym sosem, co z rożna ściekał.

Rosbef — innym sposobem.

Proporcja. — 4—6 klg. wołowiny, 200 gr. masła, 200 gr. słoniny, 3 cebule, kartofli, ile się podoba.

Wziąć cały grzbiet, czyli pacierz rozbratlowego mięsa, nie przecinając takowego, aby był cały comber, jakby z sarny; poobcinać na krótko kości z obu stron, zdjąć wierzchnią skórkę, wyżyłować, posolić i wstawić na brytfannie, albo dużej blasze, do gorącego pieca, obłożywszy z wierzchu słoniną w plasterki skrajaną, i cebulą, polać masłem i niech się piecze z trzy godziny, skrapiać często masłem z buljonem i cytryną; gdyby piec był gorący, można mięso w papier owinąć, a gdy się usmaży, nakłuć pieczeń, aby sos z siebie wypuściła; potem wyjąć na stół, okrajać z obu stron mięso, pokrajać zgrabnie w wielkie plastry i ułożyć napowrót na tym grzbiecie. Możnaby było przekładać ją sardelowem masłem; zawsze jednak lepiej podać osobno sos sardelowy w sosjerce, ponieważ taką pieczeń trudno użyć odrazu, gdyż może jej być 4—8 klg., albo i więcej; podaje się ją na zimno, a kładąc w całości na półmisku, garniruje kartofelkami smażonemi, skrobanym chrzanem, zalewa sosem z pieczeni, zaprawionym odrobiną mąki.

Rozbratel angielski.

Proporcja. — 5 klg. wołowiny, 1 cytryna, pół łyżki oliwy, 3—4 cebule, 200 gr. masła, 5—6 bobkowych liści, trochę pieprzu.

Wziąć tyle, ile potrzeba, pięknego rozbratlowego mięsa, oczyścić je z wierzchniej skórki i zamarynować, to jest posolić, wyłożyć cebulą w talarki pokrajaną, posypać pieprzem i liściem bobkowym, skropić oliwą i niech tak stoi najmniej przez dwa dni w chłodnem miejscu, przez co nabierze smaku i będzie kruche. Potem wziąć to mięso, zawinąć w wysmarowany papier i piec na rożnie, albo w piecu, skrapiając; gdy już w połowie upieczone, zdjąć papier z mięsa, rozpuścić trochę masła z buljonem i sokiem z jednej cytryny i polewać tem pieczeń, podstawiwszy coś, aby ściekało. Gdy już upieczone, zdjąć z rożna, albo wyjąć z pieca, pokrajać, jak grube rozbratle, dać na ruszt, aby się dopiekało, i polewać przytem masłem; potem przełożyć sardelowem masłem, ugarnirować kartofelkami, skrobanym chrzanem i wydać.

Rozbratel z beszamelem i serem z pieca.

Proporcja. — 2 i pół klg. wołowiny, trochę pieprzu, 2 szkl. śmietany, łyżka mąki, pół łyżki masła, 3 żółtka, trochę muszkatołowej gałki, soli, szczypiorku, tartej bułki, sera szwajcarskiego.

Zrobić rozbratle, stosownie do liczby osób, posolić, posypać pieprzem i odsmażyć, aby się wysuszyły na ogniu; ułożyć je na blachę, a tymczasem zrobić beszamel następującym sposobem: do pół litra śmietany dobrej wsypać garść mąki, włożyć

kawałeczek masła i 3 żółtka, wymieszać, zagotować, a gdy zgęstnieje, dodać trochę muszkatołowej gałki, drobno usiekanego szczypiorku, posolić i nakładać tem każdy rozbratel po łyżce stołowej; posmarowawszy, posypać po wierzchu tartym serem szwajcarskim i bułką, wsadzić przed wydaniem na 10 minut do gorącego pieca, ułożyć w koronę na półmisku; w środek wlać sosu buljonowego i wydać na stół. Można ten sam rozbratel podać we francuskiem cieście; po odsmażeniu, zawinąć każdy rozbratel w kwadratowy kawałek francuskiego ciasta, ułożyć na blachę i wsadzić na pół godziny przed wydaniem do gorącego pieca, a gdy się pięknie zarumienią, ułożyć na półmisku i wydać; podać osobno sos sardelowy.

Zrazy bite.

Proporcja. — 1 i pół klg. mięsa, 100 gr. słoniny, łyżka masła, 1 cebula, 100 gr. grzybów, trochę tartego chleba i pieprzu.

Mięso zrazowe wymyć dobrze, pokrajać zrazy tak wielkie, jak dno tego rondla, w którym ma się dusić, rozbić każdy zraz, na dno rondla ułożyć świeżej, w plasterki pokrajanej, słoniny, potem zraz mięsa; posypać tartym chlebem, cebulą w maśle usmażoną, dodać masła kawałeczek, pieprzu, soli, kto chce: grzybów odgotowanych i usiekanych; i znowu zraz i znowu te przyprawy, aż rondel będzie pełny; postawić wtedy na ogniu, nakryć, niech się dusi, przykryte pokrywą, tak, aby tylko sama tłustość została; wyrzucić w całej formie na półmisek i dawać na stół.

Pieczeń zrazowa z pieca.

Proporcja. — 2—2 i pół klg. mięsa, 100 gr. łoju, 3—4 łyżki sucharka, 5—7 ziarn pieprzu angielskiego i prostego drugie tyle, 100 gr. słoniny, 50 gr. masła, 3 jaja.

Pokrajać zrazową pieczeń w cienkie kawałki, wybić i nasiekać, wziąć łoju kruchego, mięsa trzecią część, usiekać bardzo drobno, dodać dwa jaja surowe, bułki tartej, pieprzu angielskiego, trochę prostego i przekładać zrazy tem siekaniem; uformować na kształt bochenka chleba, posmarować rozbitem jajkiem, osypać tartym chlebem, polać zwierzchu trochą roztopionego masła, wstawić na patelni do pieca, podlać trochę buljonem, aby się nie przypaliło; można świeżą słoniną, pokrajaną w plasterki, obłożyć z wierzchu i u spodu, a będzie kruchszą i lepiej się upiecze; wydając, ułożyć i zalać tymże sosem.

Zrazy z jarzynami.

Proporcja. — 2 i pół klg. wołowiny, 2—3 marchwie, 1 pietruszka, 1—2 cebule, 1 brukiew, 1 główka kapusty, 1 kalarepa, 10—12 ziarn pieprzu angielskiego, szklanka buljonu, 100 gr. masła, ciasta do oblepiania.

Odpowiednią ilość mięsa tłustego pokrajać na zrazy i wybić; nakrajać w duże kostki marchwi, brukwi, kalarepy, kapusty, pokrajanej na kilka części, cebuli, pietruszki i układać w rondlu w następujący sposób: naprzód wlać na spód trochę roztopionego masła i warstwę wyżej wymienionych jarzyn ściśle ułożyć, potem warstwę zrazów; z wierzchu posolić, posypać angielskim pieprzem i bobkowym liściem, kawałeczkami masła; znowu kłaść jarzyny, i tak układać warstwami, uciskając

szczelnie, aż się napełni cały rondel; zalać szklanką mocnego, tłustego buljonu, zakryć szczelnie pokrywą, oblepić szpary ciastem, aby para nie wychodziła, niech się ze trzy godziny dusi na wolnym ogniu.

Zrazy siekane.

Proporcja. — 1 klg. wołowiny, szklanka mleka, lub buljonu, , 1 jajko, lub 1 surowy kartofel, trochę soli i pieprzu, 5 cebul, 1½—2 łyżek masła, buljonu, 2 łyżki sucharków, 3 bułki.

1 klg. zrazówki usiekać drobno i wyżyłować, jak na kotlety. 2 bułki bez skórki namoczyć w mleku, albo w buljonie. Siekane mięso wyłożyć do miski, dodać: rozmoczone bułki, nie wyciskając ich, 1 jajko, albo surowy kartofel, tarty na tarce, popieprzyć i posolić do smaku i łyżką drewnianą rozmieszać. Farsz: 4 cebule obrać i usiekać drobniutko, rozpuścić łyżkę masła, zmieszać z cebulą: położyć na patelni i smażyć do zarumienienia. 1 bułkę z pozostałą od namoczonych bułek skórką osuszyć na sucharki, utłuc miałko i, zostawiwszy trochę sucharków, resztę wsypać do tejże cebuli, aby zrobiła się masa ciastowata — dodać buljonu. Jeżeli masło niesolone, trzeba posolić. Umoczywszy ręce w zimnej wodzie, brać mięso, rozpłaszczać na placuszki, nakładać farszem i zalepiać, jak pierożki. Utaczać potem w tartej bułce. Rozpalić masło na patelni, kłaść na nie zrazy i przewracać, aby były rumiane. Złożyć potem do rondla, wsypać łyżkę bułki tartej, dodać ½ łyżki surowego masła i buljonu tyle, aby objął zrazy. Dołożyć niewielką cebulę utartą na tarce, i postawić na pół godziny do pieca.

Zraziki wołowe z cytryną.

Proporcja. — 1 i pół klg. wołowiny, 1 cytryna, 50 gr. masła, kawałek białego chleba, trochę pieprzu i ciasta do oblepiania.

Nakrajać zrazików z wołowego mięsa, utrzeć kawałek białego chleba, usiekać cebuli, trochę pieprzu, wymieszać to razem; obrać cytrynę ze skórki, rozpuścić kawałek masła w rondlu, wstawić w środek ową obraną cytrynę i wkoło niej układać zraziki, przesypując chlebem z cebulą i pieprzem. polać suto masłem, potem szczelnie rondelek pokrywą nakryć, oblepić ciastem, aby nic nie parowało, postawić do pieca, aby się z godzinę dusiło. a na wydaniu obwinąć serwetą rondelek i wydać tak, aby przy stole dopiero pokrywę odjąć.

Zrazy ze śmietaną.

Proporcja. — 1 i pół klg. wołowiny, 100 gr. masła, łyżka mąki, szklanka śmietany, szklanka buljonu, szklanka tartego chleba.

Pokrajać mięso na grube zrazy, wybić pałką drewnianą i usmażyć w maśle, posypawszy mąką. ułożyć zrazy na półmisku, zmieszać szklankę śmietany ze szklanką buljonu i kwaterką tartego chleba, wymieszać, zalać zrazy i wstawić do pieca.

Zrazy zawijane.

Proporcja. — 1 i pół klg. wołowiny, 100 gr. masła, szklanka tartego chleba, 5—6 cebul, trochę pieprzu.

Wziąć mięsa zrazówki, pokrajać na zrazy, ubić z jednej i drugiej strony, posolić, popieprzyć tro-

chę, usiekać cebuli, usmażyć w maśle, dodać chleba tartego, ponakładać każdy zraz, zwinąć, pozawiązywać nitką; na dno rondla położyć łyżkę masła, włożyć zrazy, posypując garścią tartego chleba, podlać buljonem, albo gorącą wodą, nakryć rondel i dusić, aż zrazy będą rumiane, a sos gęsty i niewiele go zostanie. Można, nie zawijając, układać w rondlu, przekładając każdą warstwę cebulą siekaną, tartym chlebem i masłem i uważając, aby z wierzchu było więcej masła, a trochę chleba i cebuli.

Zrazy, zawijane inaczej.

Proporcja. — 1 i pół klg. wołowiny, 100 gr. masła, 2 cebule, 1 jajko, pół szklanki tartego chleba, 200 gr. łoju, lub słoniny.

Nakrajać zrazów cienkich z wołowego uda, lub krzyżówki, wybić mocno, posolić, popieprzyć i zostawić na kwadrans; podsmażyć w maśle parę usiekanych cebul, zmieszać z utłuczonym sucharkiem, lub chlebem, wbić jajko, wymieszać, nakładać tem zrazy, mocno zwijać, aby się nie rozkręcały; rozpuścić 200 gr. nerkowego łoju, lub słoniny, odrzucić skwarki, włożyć zrazy i dusić pod pokrywą na wolnym ogniu; skoro się podrumienią, wlać buljonu, wrzucić kawałek masła; podaje się do nich grubą, sypką hreczaną kaszę.

Zrazy z sosem napoleońskim.

Proporcja. — 1 i pół klg. wołowiny, 2 łyżki mąki, 2 łyżki masła, szklanka śmietany.

Wziąć mięsa na zrazy, przygotować, jak wyżej, włożyć do rondla, podlać buljonem, niech się

duszą przykryte, potem zaprawić mąkę z masłem, wlać szklankę śmietany i tak dusić, aby sos był gęsty.

Zrazy w garnku zapiekane.

Proporcja. — 1 i pół klg. mięsa, 100 gr. słoniny, 3—4 marchwie, 2 pietruszki, 1 cebula, 100 gr. masła, 1 cytryna, 1 szkl. wina, ciasta chlebowego do zalepiania.

Pokrajać mięso, jak na zrazy, wybić i trochę posolić, włożyć do garnka w plastry pokrajaną słoninę z rozmaitą włoszczyzną, kładąc jednak najwięcej marchwi; położyć na to rząd zrazów, kilka plasterków cytryny i potrosze masła, znowu zrazy, i tak przekładać masłem i cytryną, póki się nie napełni garnka; nakoniec zalać szklanką wina, zalepić garnek ciastem chlebowem i w piec wstawić. Dając do stołu, obwija się garnek serwetą.

Zraziki wołowe z kwaśną kapustą.

Proporcja. — 2 klg. wołowiny, 100 gr. słoniny, 50 gr. masła, łyżka mąki, 3 cebule, kapusty, ile się podoba.

Udusić kawałek zrazowej pieczeni na miękko w rondlu: gdy będzie od spodu rumiana, zalać wodą, albo buljonem, tyle, aby pokryć mięso; niech się dobrze gotuje; potem wyjąć mięso i wyłożyć na deskę, niech wystygnie. Mieć ugotowaną i na słoninie uduszoną kapustę, wlać do rondelka trochę tłustości, pokrajać pieczeń w zrazy i ułożyć na tym tłuszczu warstwę zrazów, na to warstwę kapusty, i tak postępować, aż się wszystko wyłoży; nakryć, postawić na wolnym ogniu i dusić z godzinę, aby się tylko nie przypaliło. Tymczasem nakrajać drobniutko sporo cebuli, przesmażyć ją na maśle w ron-

delku, dodać trochę mąki, rozmieszać, zalać rosołem rumianym i zagotować sos; powinien być zawiesisty. Wywrócić na półmisek zrazy z kapustą w całości, jakby babkę, zalać tym sosem cebulowym, posypać trochę pieprzem i wydać.

Sztuka mięsa bigosowa.

Proporcja. — 2 klg. wieprzowiny, 200 gr. słoniny, 50 gr. masła, trochę pieprzu, kapusty duszonej, ile się podoba.

Wziąć polędwicę wieprzową, pokrajać na kawałki; kawałków powinno być tyle, ile osób, siekać każdy zraz osobno i formować okrągło; posolić, popieprzyć, kłaść na blachę, wysmarowaną masłem; mieć kapustę kwaśną, uduszoną, jak na bigos, ze szmalcem gęsim, lub wieprzowym; kłaść na każdy zraz łyżkę dobrą kapusty, nakładać na kapustę plasterek odgotowanej świeżej słoniny, ażeby się kapusta nie zarumieniła; wstawić do gorącego pieca na godzinę, wyjąć, ułożyć na półmisku, polać tymże sosem, cedząc przez sitko.

Sztuka mięsa bigosowa — innym sposobem.

Proporcja. — 1 i pół klg. wołowiny, 100 gr. masła, trochę pieprzu, farsz z kapusty duszonej.

Wziąć mięsa wołowego miękkiego, pokrajać na zrazy wielkości spodka od filiżanki, nasiekać każdy osobno, posolić, popieprzyć i naokoło po brzegach nałożyć farszu, w środek włożyć łyżkę kapusty, jak wyżej powiedziano, wstawić do pieca na godzinę; kto chce, może dać czerwoną kapustę, uduszoną z masłem, octem i cukrem, podlać na blasze kilkoma łyżkami buljonu.

Pieczeń siekana.

Proporcja. — 1 i pół klg. wołowiny, 100 gr. masła, 2 cebule, łyżka mąki, 1—2 jaja, 6—8 rydzów, trochę pieprzu, 1 cytryna.

Wziąć mięsa miękkiego, to jest zrazówki, lub pieczeni, usiekać, jak na kotlety, dodać cebuli usiekanej, smażonej w maśle, pieprzu trochę, soli, kto chce, rydzów drobno usiekanych, świeżych, lub solonych, albo trufli, mąki trochę, lub bułki rozmoczonej, masła kawałek, surowe jajko, albo i dwa jaja; uformować mięso w długi, gruby wałek, włożyć do rondla, podlać buljonu, zaprawić sos łyżką masła i łyżką mąki i dusić na miękko, potem wyjąć na półmisek, pokrajać, zalać tymże sosem; jeżeli niema trufli, ani rydzów, to sos można zrobić z cytryną, i obłożyć po wierzchu skrajaną i obraną cytryną.

Kotlety bite.

Proporcja. — 2 klg. mięsa, 2 łyżki mąki, 150 gr. masła, szklanka wina, 1 cytryna, 15—18 cebulek, 2 szkl. buljonu.

Wziąć mięsa kotletowego ile potrzeba, pokrajać je z kosteczkami, jak to zwykle kotlety być powinny, wyżyłować, popieprzyć, posypać mąką i odsmażyć na obie strony na rumiano, poczem ułożyć w rondlu, podlać rosołem rumianym, wlać szklankę wina, dodać cytrynę pokrajaną, przykryć i niech się zwolna na miękko gotuje. Wydając na stół, zalać sosem, w którym się kotlety dusiły, i obłożyć dokoła cebulkami; cebulkę zaś przyrządzić w ten sposób: naobierać kilkanaście średnich cebulek, zagotować je we wrzącej wodzie, włożyć do rondelka, wlać pół litra buljonu, łyżkę masła, a gdy

będą miękkie, obłożyć niemi wkoło półmisek. Tym samym sposobem można ubrać kotlety baranie.

Kotlety z włoskim makaronem i serem parmezańskim.

Proporcja. — 1 i pół klg. wołowiny, pół bułki, 1 jajko, 150 gr. masła, 2 łyżki śmietany, 2 żółtka, trochę muszkat. gałki i zielonej pietruszki, trochę tartego sera i bułki, 400 gr. włoskiego makaronu.

Wziąć mięsa kotletowego, albo zrazówki, wyżyłować, pokrajać i usiekać dobrze, posolić, dodać kawałek bułki, w buljonie moczonej, jajko, i robić z tego dosyć duże kotlety; usmażyć je w połowie i przełożyć na drugą blachę, masłem posmarowaną; tymczasem odgotować w wodzie makaronu włoskiego, grubego, krótko nałamanego, odcedzić, położyć do rondla, zalać mocnym rosołem rumianym, dodać kawałek masła, posolić i postawić na ogniu, aby się wydusił; potem dodać parę łyżek kwaśnej śmietany, parę żółtek, muszkatołowej gałki, drobno usiekanej, zielonej pietruszki, trochę parmezanu, albo szwajcarskiego sera, wymieszać to razem i nakładać na całe kotlety kupkami; potem znowu posypać serem i tartą bułeczką, skropić masłem i wstawić na kwadrans do gorącego pieca; ułożyć zgrabnie na półmisku w koło, w środek nalać sosu buljonowego z szampjonami. Kotlety takie najlepsze są z cielęciny.

Klops angielski.

Proporcja. — 1 klg. wołowiny, 2 jaja, 3 łyżki masła, 1 bułka, 1 cebula, trochę pieprzu, cytrynowej skórki, 1 cytryna, trochę kaparów, pół szklanki tartej bułki.

1 klg. zrazowego mięsa poskrobać nożem, aby żadnej żyłki nie było, utrzeć w donicy, dodając po jednem dwa żółtka i dwie łyżki topionego masła, włożyć jedną bułkę, wymoczoną w mleku, utrzeć na tarce małą cebulkę, trochę pieprzu tłuczonego, soli, skórki cytrynowej, to wszystko wymieszać, a w końcu dodać ubitą pianę z białek i wyrabiać okrągłe, trochę spłaszczone kulki, osypywać mąką, albo bułeczką tartą i włożyć do rondla masło; gdy się poddusza i nieco podrumienią, zalać buljonem, wygotowanym z kości i żył od mięsa pozostałych, dodać cytryny w plasterki pokrajanej i trochę kaparów; gdyby sos był rzadki, zasypać go można tartą bułeczką.

Kotlety cielęce.

Proporcja. — 1 i pół klg. cielęciny, 2 jaja, 100 gr. masła, 1 cytryna, pół szklanki sucharków.

Wziąć grzbietową część cielęciny z kosteczkami, przy której znajduje się polędwica, poodrzynać każdą kosteczkę z mięsem, ubić dobrze nożem, formując owalne kotlety, posolić trochę, maczać w rozbitych jajach, osypać bułką i smażyć na obie strony, w rozpalonem maśle, aby były pulchne i żółtawe. Można je dawać z sałatą, albo zrobić sos rumiany z suchego buljonu, ułożyć na półmisku tak, aby koniec jednego kotleta leżał na drugim; położyć na każdym kotlecie plasterek obranej cytryny, oblać sosem i posypać usiekaną cytrynową skórką; można także ogarnirować kotleciki rozmaitemi piklami, lub odgotowanemi i w kostkę pokrajanemi amoretkami.

Kotlety cielęce, lub baranie.

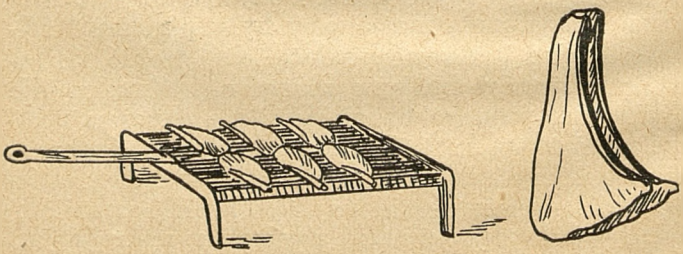
Proporcja. — 1 i pół klg. cielęciny, pół francuskiej bułki, 100 gr. masła, 2 jaja, pół szklanki sucharków, 1 cytryna. 2—3 kawałki cukru.

Wziąć część kotletową od grzbietu, powybierać kosteczki, usiekać drobno, dodać tartej, albo wymoczonej w mleku bułki, masła łyżkę, pieprzu dwa jaja surowe, usiekać wszystko razem, wymieszać dobrze i wyrabiać cienkie, podługowate kotlety; powkładać kosteczki, maczać w rozbitych jajach, osypać sucharkiem i smażyć w maśle na rumiano; ułożyć pięknie na półmisku, obłożyć cytryną, albo oblać tylko sosem rumianym, zaprawionym karmelem, dodawszy cukru i soku cytrynowego. Dla odmiany, można wziąć marynowane grzybki, albo kapary, zagotować sos z niemi i zalać. Tak samo robić kotlety z baraniny, kury, indyka, a te są jeszcze delikatniejsze.

Kotlety cielęce z rusztu.

Proporcja. — 1 i pół klg. cielęciny, 100 gr. masła, pół szklanki sucharków, do tego sos cytrynowy.

Zrobić dosyć duże, grube na pół małego palca, odbijane kotlety z kostkami, obsypać tartą bułecz-



Kotlety z rusztu należą do najwykwintniejszych.

ką, albo sucharkiem, maczać każdy kotlet w rozpuszczonem maśle, układać na ruszt i piec na żarzących węglach na obie strony; przy wydaniu dodać w sosjerce osobno rozgotowany buljon i całą cytrynę.

Kotlety siekane, albo bite z zielonym groszkiem.

Proporcja. — 1 i pół klg. mięsa, 3—4 jaja, 100 gr. masła trochę pieprzu, tartej bułki. Do tego zielony groszek, albo agrest.

Robiąc kotlety siekane z kostkami, powycinać kostki, mięso obciąć przy nich, ułożyć osobno, wyżyłować i siekać jak najdrobniej, posolić, dodać do tego parę całych jaj, tartej bułki, kto lubi, i pieprzu, z tego robić kotlety z kostkami, albo i bez kostek, posmarować rozbitemi jajami, posypać tartą bułką i smażyć na rozpalonem maśle; ułożyć na półmisku ugotowany, zielony groszek z cukrem, albo agrest, lub porzeczki, a na wierzch kotlety i wydać.

Kotlety cielęce w papilotach.

Proporcja. — 1 i pół klg. kotletów cielęcych, łyżka masła śledziowego, 3 cebule, trochę zielonej pietruszki, gałki muszkatołowej, 10 szampjonów, 3 żółtka, 100 gr. masła.

Zrobić siekane, albo odbijane kotlety cielęce, usmażyć dosyć cebulki, zielonej pietruszki z drobno usiekanemi szampjonami, położyć to na blasze, podlać rozpuszczonym buljonem i poukładać na tem kotlety; posypać tartą gałką muszkatołową i smażyć prędko na obie strony; potem zrobić kawałek masła śledziowego, dodać do niego ze trzy

żółtka surowe i wymieszać to masło z tem, na czem się smażyły kotlety; powycinać z papieru kawałki takiej wielkości, aby można było kotlet zawinąć, posmarować je masłem; nałożyć na każdy kotlet zrobionego farszu, zakropić cytryną, zawinąć w papiery, ułożyć na blachę i wstawić na dziesięć minut do pieca gorącego. Gdy papier na nich pożółknie, wydać na stół tak, jak są, a osobno można podać sos angielski. Można je także zapiekać w foremkach papierowych, zrobionych nakształt skrzyneczek.

Kotlety bite cielęce z móżdżkiem.

Proporcja. — 1 i pół klg. kotletów, łyżka masła, 1 mózg, trochę szczypioru, zielonej pietruszki, 3 jaja, trochę rakowych szyjek, szampjonów, pół szklanki tartej bułki, sera szwajcarskiego tartego.

Wyżej wskazanym sposobem podsmażyć z obu stron kotlety bite w maśle, ponakładać ich brzegi wkoło jakim chcąc farszem, na środku zaś nałożyć mózgu, który się przyrządza w ten sposób: rozpuścić łyżkę masła, podsmażyć w niem trochę usiekanej cebuli i zielonej pietruszki, przetrzeć mózg surowy przez sito, włożyć do masła i mieszać na węglach, aż zgęstnieje; rozbić parę żółtek, jedno jajko całe, wymieszać dobrze, nałożyć tej masy; aby pięknie wyglądało, dodać rakowych szyjek i szampjonów, posypać tartą buleczką, pokropić masłem i posypać serem szwajcarskim, i tak ułożone na blasze postawić na dziesięć minut do gorącego pieca; wydać do stołu z sosem cytrynowym. Te kotlety mogą być podawane zamiast pasztecików, po zupie.

Sznycle cielęce z ryżem.

Proporcja. — 1 i pół klg. cielęciny, łyżka masła, szklanka ryżu, szklanka buljonu, 1 cytryna.

Pokrajać cielęcinę na cienkie zrazy, pobić, trochę posolić i natychmiast na młodem, gotującem się mocno maśle usmażyć, tak, jak befsztyk wołowy, obracając na drugą stronę, gdy się po jednej dobrze zarumieni. Gdy się już dosmaża, podlać rozgotowanym, dobrym francuskim buljonem i chwilkę jeszcze na ogniu potrzymać; mieć osobno ryż ugotowany na gęsto na lekkim buljonie z masłem. Na półmisku ułożyć po jednej stronie sznycle, pokropić wyciśniętą cytryną, a po drugiej położyć ryż, i polać razem i ryż i mięso buljonem, czyli sosem z patelni.

Sznycle cielęce, siekane z chrzanem.

Proporcja. — 1 i pół klg. cielęcych kotletów, szklanka tartego chrzanu, łyżka masła, 1 cebula, 3—4 łyżki tartej bułki, 1 szklanka śmietany, 1 cytryna, kawałek buljonu.

Pokrajać i wyżyłować mięso cielęce, posoliwszy, usiekać takowe z bułką rozmoczoną i surowemi jajami, robić sznycle czworokątne, więcej długie, niż szerokie, umaczać w rozbitych jajach, posypać tartą bułką i smażyć na rozpalonym szmalcu, na obie strony, aż do zarumienienia; utrzeć chrzan na tarce, dodać do tego tartej bułki i przesmażyć z masłem; ponadrzynać każdy sznycel zukosa i nakładać przesmażonym chrzanem; zrobić rant z ciasta na półmisku metalowym, ułożyć sznycle z chrzanem, zalać śmietaną, przykryć i wstawić na chwilę do pieca; na wydaniu polać rozpuszczo-

nym buljonem i sokiem cytrynowym. Można też przekładać sardelowem masłem.

Zraziki cielęce z łazankami.

Proporcja. — 1 i pół klg. cielęciny, 100 gr. masła, 400 gr. mąki, 3—4 jaja, pół szklanki tartego chleba, 1 cebula, trochę zielonej pietruszki i muszkatołowej gałki.

Pokrajać na cienkie zrazy cielęcinę, ułożyć na rozpalonem maśle, posypać usiekaną cebulką, pieprzem i tartym chlebem i dusić na wolnym ogniu. Tymczasem zrobić na kilku jajach cienko rozwałkowane ciasto, powycinać z niego kółka, wysmarować masłem rondelek i wyłożyć go temi kółkami wewnątrz dokoła, resztę ciasta pokrajać w zwyczajne, dosyć spore łazanki, które odgotowawszy, odcedzić, przelać zimną wodą i przesmażyć w maśle tak, aby się przyrumieniły, dodawszy do nich trochę zielonej pietruszki i muszkatołowej gałki; tak więc kłaść do tego, ciastem wyłożonego, rondla owe zraziki; przełożyć pierwszą warstwę łazankami, potem drugą i t. d., aż wszystko się zmieści. Wstawić na trzy kwadranse do wolnego pieca; potem wywrócić na półmisek, odjąwszy jeden placuszek z samego środka, zrobić otwór, zalać sosem bladorumianym i dawać na stół.

Zraziki z pieczeni cielęcej, odpiekane z kartoflami, z beszamelem, albo ze śmietaną.

Proporcja. — Pieczeń cielęca, 10—15 kartofli, 1 szklanka śmietany, łyżka mąki, trochę imbiru.

Nakrajać zwyczajnych zrazików z pozostałej, albo umyślnie sporządzonej pieczeni, nakrajać ugo-

towanych kartofli w plasterki i przekładać te zraziki warstwami w rondelku, aż się wszystko nałoży; zrobić beszamel z rumianą zaprażką, rozprowadzić ją szklanką dobrej śmietany, mieszając, gotować; kto lubi, dodać trochę tartego imbiru, wymieszać, zalać tym sosem zraziki, postawić na wolnym ogniu — niech się zwolna kilka razy zagotują; potem wywrócić na półmisek i wydać. Można zraziki z pieczystego przyrządzić jeszcze inaczej: na krajawszy pieczeni cielęcej w plastry, maczać w rozbitem jajku i, osypawszy tartą bułeczką, dobrze przesmażyć w rozpalonem maśle.

Sztuka mięsa z baraniej pieczeni po włosku.

Proporcja. — Barania pieczeń, 100 gr. masła, 3 cebule, 6—8 ziarn pieprzu, endywji, 5—6 bobkowych liści, ciasto do zalepienia. Do tego grzanki z chleba.

Piękną baranią pieczeń oczyścić z wierzchniej błonki, wymoczyć, naszpikować wewnątrz endywją i posolić; tymczasem zaparzyć sporą ilość żytniej mąki, zrobić z niej ciasto; rozwałkować dosyć grubo, wysmarować masłem, obłożyć z wierzchu cebulką, w plasterki krajaną, posypać kilka ziarn całego pieprzu, bobkowego liścia; położyć pieczeń na ciasto, zalepić ją niem, położyć na blachę, polać cokolwiek tłustością i wsadzić do gorącego pieca na trzy godziny, potem wyjąć, rozwinąć tę pieczeń z ciasta, nakrajać z niej zrazików, ułożyć je, oblać wkoło sosem, ubrać w grzanki z żytniego chleba i wydać na stół.

Sztuka mięsa z baraniny na sposób sarniny.

Proporcja. — 1 barania pieczeń, 200 gr. słoniny, octu, 8—10 ziarn pieprzu angielskiego, tyleż prostego, 10 liści bob-

kowych, 1—2 cebule, 2 marchwie, 1 pietruszka, pół cytryny, 1 pora, szklanka buljonu, trochę oliwek.

Baranią pieczeń, wyżyłowaną, zamarynować na kilka dni w przegotowanym occie z korzeniami; wyjąć, wycisnąć, naszpikować słoniną, obłożyć cebulką, dodać trochę jałowcowych jagód, różnej włoszczyzny, zalać szklanką buljonu i dusić na wolnym ogniu, na wydaniu zalać sosem od pieczeni przecedzonym, z dodaniem cytryny, kaparów, lub oliwek.

Sztuka mięsa z baraniny z cebulką, czyli szalotką.

Proporcja. — 1 pieczeń barania, 1 marchew, 1 pietruszka, pół selera, 1 cebula, 3—4 bobk. liście, pół szklanki sucharków, lub łyżka mąki, 10 ziarn pieprzu, 1—2 łyżki masła, 3—4 kawałków cukru, 1—2 szkl. szalotki.

Wyżyłować, wybić baranią pieczeń, osolić i włożywszy do rondla z włoszczyzną i korzeniami, poddusić z wodą po połowie z octem; potem wyjąć, osypać tartą bułeczką, lub mąką, rozpuścić na blasze kawałek masła, ułożyć pieczeń, podlać sosem, w którym się dusiła i zarumienić do miękkości. Wydać obłożoną szalotką, w podobny sposób przyrządzoną, jak przy kotletach bitych wołowych.

Baranina ze śmietaną.

Proporcja. — 1 pieczeń barania, 200 gr. słoniny, 1 szkl. śmietany.

Piękną baranią pieczeń wyżyłować, obrać z błon i tłustości, wybić dobrze, naszpikować słoniną i upiec na rożnie, lub w piecu, podlewając śmietaną; gdy będzie gotowa, wydać z tymże sosem.

Kotlety baranie z jarzynami.

Proporcja. — 2 klg. baraniny (10—12 kotletów), 2 jaja, pół szklanki tartej bułki, 100 gr. masła, 3 marchwie, 6—8 rzepek, lub 2 brukwie, trochę cukru, łyżka mąki.

Porobić kotlety zwyczajne siekane, posypać pieprzem, zieloną drobno siekaną pietruszką, umaczać w rozbitych jajach, posypać tartą bułką, usmażyć na rozpalonym tłuszczu i wydać z jarzynkami, które w ten sposób przyrządzić: nakrajać zgrabnie marchwi, kalarepy, lub rzepy, ułożyć w rondelku z kawałkiem masła, dodać cukru, zalać trochę buljonem i dusić, potrząsając, aż zmięknie; potem zaprawić odrobiną mąki, rozprowadzić jeszcze trochę buljonem, dodać zielonej pietruszki, zagotować; jarzynę włożyć na spód, kotlety na wierzch półmiska i wydać.

Kotlety bite z brukwią.

Proporcja. — 10—12 kotletów baranich, 2 jajka, 100 gr. masła, 2 szkl. tartego sucharka, łyżka mąki, 2 brukwie, 1 szklanka słodkiej śmietanki, trochę cukru i soli.

Poodrzynać z baraniny kotlety z kosteczkami, wyżyłować, ubić wałkiem, formując kotlet, posolić trochę, maczać w rozbitych jajach, osypać bułeczką i smażyć na obie strony w rozpalonem maśle, aby się tylko nie wysuszyły; zetrzeć ugotowaną, albo upieczoną brukiew na tarce, rozpuścić łyżkę masła w rondlu, dodać garść mąki, rozetrzeć dobrze, rozprowadzić słodką śmietanką, zagotować, włożyć brukiew, rozmieszać, przefasować przez sito do innego rondla, zagrzać mocno, dodać cukru do smaku, trochę soli, wyłożyć na półmisek, okładając z wierzchu kotletami i wydać na stół; albo zrobić

do nich sos rumiany, ostry, ułożyć na środku półmiska korniszony, wkoło kotlety, polać i wydać.

Sztuka mięsa z baranich mostków, zapiekana.

Proporcja. — 1 mostek barani, łyżka masła, łyżka mąki, 5—6 cebul, 3 żółtka, 1 szklanka śmietany.

Ociągnięty i ugotowany z włoszczyznami mostek pokrajać i trochę osolić; rozpuścić łyżkę masła, podsmażyć w niem kilka usiekanych cebul, łyżkę mąki i rozprowadzić to smakiem od baraniny; zagotować, zaprawić trzema żółtkami; można dodać szklankę śmietany, ogrzać, zalać tem baraninę, ułożoną na półmisku, otoczoną rancikiem z ciasta francuskiego i zapiec.

Szynka wędzona.

Proporcja. — 1 i pół klg. szynki, pół łyżki masła, łyżka mąki, 2 szklanki octu, lub wina, trochę rydzów, grzybów marynowanych, lub pikli, pieprzu angielskiego, liści bobkowych i włoszczyzny.

Wziąć kawał szynki wędzonej: jeżeli słona, wymoczyć, odgotować, wyjąć i znowu przełożyć do drugiego rondla, nalać czystą wodą, dodać jarzyn i włoszczyzny; jak się ugotuje na miękko, wtedy wyjąć, pokrajać zrazy, ułożyć na półmisku, a ten buljon, w którym się gotowała, przecedzić, zaprawić masłem z mąką, dodać korniszonów, rydzyków, grzybków marynowanych i innych pikli, zagotować i zalać na półmisku szynkę. Na tym samym półmisku można podać i inną sztukę mięsa.

Sztuka mięsa ze świniny.

Proporcja. — 6 klg. szynki, szklanka octu, tyleż oliwy i wina, 3 cebule, 12—15 ziarn pieprzu angielskiego, 10—12 bobkowych liści, trochę estragonu.

Wziąć szynkę tylną, zdjąć skórkę i zamarynować na dwie doby w następujący sposób: wlać szklankę octu, tyleż oliwy, szklankę wina, dodać korzeni rozmaitych, cebuli, estragonu i trochę soli. Po paru dniach, gdy się szynka umarynuje, wyjąć, włożyć na rożen i przed dobrym ogniem opiec do połowy; potem włożyć do brytfanny, polać resztą smaku, w którym szynka mokła, przykryć papierem i piec w piecu; sos do tego buljonowy z winem; garnitur można dać, jaki się komu podoba, albo też zalać sokiem wiśniowym.

Szynka wieprzowa szpikowana.

Proporcja. — 1 szynka, 300 gr. słoniny, 1 pietruszka, 2 cebule, 5—8 bobkowych liści, trochę pieprzu, soli, 5—6 goździków, pół łyżki masła, 3 łuty buljonu, pół szklanki wina, 2 łyżki kaparów.

Świeżą szynkę wybić, wymoczyć w zimnej wodzie, zdjąć skórę, naszpikować gęsto słoniną i posolić; nakrajać w plastry słoninę, cebulę, dodać trochę pietruszki, bobkowych liści, pieprzu, trochę goździków, posypać tem brytfannę, położyć na wierzch szynkę, na niej kilka kawałeczków masła i piec, polewając sosem; z sosu zebrać tłustość, dodać kawałek rozpuszczonego buljonu, trochę wina, soli, kaparów, zagotować i zalać ułożoną na półmisku szynkę. Za garnitur służy szalotka podduszona w tłuszczu zebranej z sosu, grzybki marynowane, przegotowane w sosie, albo i kartofelki.

Pieczeń duszona z wieprza, lub dzika — z wiśniowym sosem.

Proporcja. — 2 klg. mięsa z dzika, pół szklanki soku. lub 2 łyżki powideł wiśniowych, pół szklanki wina, trochę cynamonu, goździków, cytrynowej skórki, tartego chleba, 1 szkl. buljonu, 1 cebula, 1 pietruszka.

Wziąć z dzika część mostkową, lub kotletową, albo małą szyneczkę, zamarynować przez dni dwa w przegotowanym occie z korzeniami; po dwóch dniach bierze się mięso do rondla, dodaje włoszczyzny i różnych korzeni, nalewa się buljonem; kto chce, można i wina podlać i tak gotować, dopóki miękkie nie będzie, wyjąć wtedy z buljonu, który przecedzić, dodać soku wiśniowego, lub powideł, zalać mięso na blasze, posypać z wierzchu żytnim chlebem, cynamonem i cytrynową skórką. Na godzinę przed wydaniem wstawić do gorącego pieca, aby się mięso zarumieniło.

Polędwica z sarny .

Proporcja. — 1 polędwica sarnia, 200 gr. słoniny, 2 szkl. octu, z korzeniami, 100 gr. masła, 1 cytryna, 5 gr. buljonu, kieliszek oliwy, trochę wina czerwonego, 2 goździki, 2 cebule, 1 pietruszka, 1 por, 1 seler, kilka trufli, pół szklanki białego octu.

Wziąć polędwicę sarnią, naszpikować ją dosyć gęsto słoniną i zamarynować w occie, przegotowanym z korzeniami, cebulką, jałowcem i estragonem; niech tak parę godzin poleży, potem wyjąć, wycisnąć przez czystą ściereczkę, posolić, owinąć w papier masłem wysmarowany, zatknąć na rożen i piec przy wolnym ogniu, skrapiając dość często masłem i uważając, aby się papier nie zapalił; gdy bę-

dzie na pół upieczona, zdjąć z rożna do rondla, dodać cebuli w plasterki nakrajanej, cytryny, włoszczyzny, kawałek buljonu, trochę wina czerwonego, kieliszek oliwy, parę goździków, pół litra octu; to wszystko przykrywszy, dusić, aż się wysadzi, poczem pokrajać to mięso ładnie, ułożyć na półmisku, a sos, który z pod mięsa został, przecedzić, dodać cokolwiek trufli, zagotować i polewać tem polędwicę. Tak samo przyrządza się pieczeń z jelenia i daniela. Poczem można także wydać z czerwoną kapustą, którą trzeba przyrządzić w następujący sposób: uszatkować ze dwie główki czerwonej kapusty, rozpuścić dużą łyżkę masła w rondlu, włożyć kapustę, osolić, podlać buljonem, dodać trochę cukru, parę goździków, nakryć i dusić, potrząsając często; na ostatku wlać w to z pół litra czerwonego wina i wydusić dobrze z kapustą.

Sztuka mięsa z wieprzowej gotowanej głowy — na świeżo.

Odgotować świeżą głowę wieprzową w osolonej wodzie z octem, włoszczyzną i korzeniami; gdy będzie miękka, wyjąć, poobierać mięso od kości w ładne kawałeczki, ułożyć na półmisku, polać sosem, posypać dość grubo tartym chrzanem i wydać. Chcąc ją mieć na zimno, ugotować tak samo; tylko aby była całkiem miękka, obrać mięso od kości, usiekać na drobno; uszka zaś pokrajać w paski osobno; gdy będzie usiekana, posolić, popieprzyć, dodać tłuczonych liści bobkowych, odrobineczkę czosnku, włożyć w to uszka wieprzowe i razem wszystko dobrze wymieszać; wówczas zmaczać serwetę w wodzie, włożyć siekaninę do niej, zawiązać tak, jak na budyń, włożyć razem z serwetką do tego rosołu, w którym się głowa gotowała, a gdy się

tylko zacznie zagotowywać, wyjąć, zaprasować, niech tak przez dwadzieścia cztery godziny stoi; potem rozwinąć z serwety, krajać tak, jak roladę i wydać na śniadanie, albo po zupie z octem i oliwą.

Schab wieprzowy z powidłowym sosem.

Proporcja. — 2 klg. schabu wieprzowego, łyżka powideł, 2 kawałeczki cukru, trochę cynamonu, łyżka masła, trochę tartego chleba, lub bułki, 2 łyżki wina, 6 goździków, cytrynowa skórka.

Porąbać schab w kawałki, odgotować w solonej wodzie, ostudzić trochę, osypać grubo tartym chlebem, albo bułeczką i opiec na rumiano na blasze, wysmarowanej masłem. Pełną łyżkę wiśniowych, albo śliwkowych powideł rozprowadzić buljonem, lub wodą, włożyć parę kawałeczków cukru, trochę cynamonu, goździków, cytrynowej skórki, parę łyżek wina, lub agrestowego soku, zagotować i zalać schab. Można zamiast powideł wziąć 400 gr. śliwek suszonych.

Kotlety wieprzowe.

Proporcja. — 1 i pół klg. schabu, 100 gr. masła, 4 jaja, pół szklanki tartej bułki, 2 cebule, trochę pieprzu.
Do cebulowego sosu: 12 cebul, łyżka masła, pół szklanki buljonu, trochę pieprzu.

Część schabową, czyli kotletową wymyć dobrze w zimnej wodzie i pokrajać tak, aby przy każdej kosteczce było mięso. Wybić, posolić trochę, popieprzyć. Przesmażyć w łyżce masła, tyleż cebulki, ostudzić, zmieszać ją z czterema jajami, maczać w tem kotlety, posypać tartą bułką, smażyć szybko na rumiano, aby się nie wysuszyły, ułożyć

na półmisku, podlać rumianym sosem, przekładać korniszonami i wydać; zamiast korniszonów można użyć utartego chrzanu zagotowanego z sosem i zalać kotlety. Albo zrobić sos musztardowy z łyżki musztardy, takiejż ilości cukru, masła i szklanki octu, oraz szklanki buljonu. Można też podlać sosem cebulowym, który się przyrządza w ten sposób: upiec dwanaście cebulek w popiele, obrać z łuski, przetrzeć przez durszlak, dodać trochę gorącego buljonu, dodać kawałek masła, odrobinkę soli i pieprzu, gotować kwadrans; podlać tym sosem tak, aby były z wierzchu suche.

Sztuka mięsa z wołowego ozora.

Proporcja. — 1 ozór, 1 marchew, 1 cebula, 2 pietruszki, 1 seler, 1 por.

Sos: łyżka masła, łyżka mąki, 1 łyżka miodu, 100 gr. rodzynków, 50 gr. migdałów.

Wziąć tłusty ozór, ugotować na pół w wodzie, zciągnąć skórę, włożyć do rondla, nalać wodą, dodać marchwi, pietruszki, cebuli, trochę soli i gotować na wolnym ogniu do miękkości. Sos robi się tak: wziąć łyżkę masła, tyleż mąki, utrzeć, rozprowadzić buljonem, w którym się ozór gotował, spalić na patelni miodu, aby nadać kolor rumiany, wlać do tego sosu, a także łyżkę miodu dać dla słodyczy; kto chce, może dać zamiast miodu cukier, ale miód jest właściwszy do tej potrawy. Przecedzić przez sitko, zalać ozór, niech się dobrze dusi, aby był zupełnie miękki, dodać jeszcze rodzynków przemytych, migdałów słodkich, obranych i uszatkowanych, cytrynę obraną, pokrajaną; tak uduszony ozór układa się na półmisku, posypuje się cytrynową skóreczką, bardzo drobno usiekaną i zalewa się

tym sosem: jak niema cytryny, daje się trochę octu do smaku.

Ozór — innym sposobem.

Wymyć ozór, ociągnąć w gorącej wodzie, obrać ze skórki, nalać w rondlu wodą, dodawszy jarzyn. jak wyżej powiedziano, niech się tak gotuje na miękko; dodać trochę soli; jak będzie zupełnie miękki, wyjąć, obwinąć czystą serwetą, położyć na półmisku i dawać do stołu, aby każdy sobie ukrajał; do takiego ozora daje się świeże masło, albo ocet z oliwą.

Ozór na sztukę mięsa z beszamelem.

Proporcja. — Ozór, włoszczyzny, jak poprzednio, szczypiorku trochę.

Na beszamel: 2 szklanki śmietany, pół łyżki masła,, łyżka mąki, 3 żółtka, trochę zielonej pietruszki.

Ozór ugotowany na miękko sposobem wyżej powiedzianym, obrać ze skórki, pięknie oczyścić, krajać ukośnie w cienkie kawałki, ułożyć na półmisku i zalać beszamelem z dodaniem szczypiorku z zielonej cebulki drobno usiekanej. Beszamel przyrządzić, biorąc: pół litra śmietany, pół łyżki masła, garść dobrą mąki rozmieszać, zagotować, mieszając na ogniu, jak zgęstnieje, zdjąć, wsypać trochę soli, usiekać zielonej pietruszki, wbić trzy żółtka, wymieszać dobrze i zalawszy ozór, wstawić na pół godziny do gorącego pieca.

Sztuka mięsa z ozora, sporządzona jeszcze inaczej.

Proporcja. — Ozór, włoszczyzny, jak wyżej, 100 gr. masła, 100 gr. mąki, 3 jaja, soli, 1 szklanka mleka.

Wziąć ozór odgotowany, jak wyżej powiedziano, pokrajać ukośnie w kawałki, maczać każdy kawałek w klarze, to jest w cieście, tak zrobionem, jak na naleśniki, smażyć w rozpuszczonem maśle, potem ułożyć na półmisku, oblać sosem musztardowym, lub sosem jagodowym.

Ozór z chrzanem.

Proporcja. — 1—2 ozory, 1/2—1 szkl. tartego chrzanu, 100 gr. masła, 3—4 cebule,, kilka łyżek buljonu.

Ugotować, stosownie do ilości osób, jeden, albo dwa ozory, obrać ze skórki i pokrajać w cienkie, lub grubsze zraziki, jakgdyby sztukę mięsa. Usmażyć w maśle kilka drobno usiekanych cebul, maczać w tem każdy zraz z ozora, układać na ruszt, postawić na żarzących węglach, aby się zarumieniły, przewrócić na drugą stronę i znów zarumienić; także przesmażyć w kilku łyżkach buljonu z masłem garść tartego chrzanu, przekładać na półmisku tym chrzanem ozór i wydać na stół .Można przekładać sardelowem, albo śledziowem masłem, albo też podlać sosem z sokiem cytrynowym.

Ozór grylowany, czyli opiekany z rozmaitościami.

Proporcja. — 1 ozór, 1 jajko, 1/4 szkl. tartej bułki, 50 gr. masła, agrest, porzeczki, lub winogrona.

Zwyczajnie ugotowany ozór pokrajać w cienkie zrazy, maczać w rozbitem jajku, obsypać tartą bułką i rzucać na tłuszcz, aby się na obie strony zarumienił; mieć agrest, porzeczki, albo winogrona; przyrządzić tak, jak do mostków cielęcych; dać jed-

no z tego na spód półmiska; po wierzchu ułożyć przysmażony ozór i wydać na stół. Można go dać z sosem fasowanym, szczawiowym, głogowym, albo może służyć do obłożenia rozmaitych jarzyn.

Ozór z sosem kuropatwianym.

Proporcja. — 1 ozór, pół szklanki tartego chleba, trochę imbieru i cytryn. skórki, 50 gr. masła, pół cytryny, 1 szklanka buljonu.

Ozór zwyczajny, odgotowany i ze skórki obrany, ponakrawać w plastry: przerobić garść tartego żytniego chleba, albo garść bułki z masłem i tłuczonym imbierem, tym farszem przekładać ozór, włożyć do małego rondelka, zalać buljonem rumianym, albo białym, aby wszystko pokrył, tak gotować z pół godziny, dodawszy trochę cytrynowej skórki; gdy sos będzie zawiesisty, wtedy ozór ponakrawać do reszty, ułożyć cały na półmisku, wcisnąć do sosu z pół cytryny, przecedzić go na ozór przez sito i wydać.

Ozór frykando.

Proporcja. — 1 ozór, 100 gr. słoniny, 3 marchwie, 1 cebula, 1 pietruszka, pół selera, 5—6 ziarnek pieprzu, 1 liść bobkowy, 2 łyżki buljonu, 1 szkl. wina.

Ozór niezupełnie miękko ugotowany, obrać ze skórki i naszpikować go w czterech, lub pięciu rzędach cienką słoninką; na spód rondla dać resztę okrawków pozostałej słoniny, pokrajać marchwi, ułożyć na to ozór cały, dodać potrosze pokrajanej włoszczyzny, cebuli, całego pieprzu, listek bobkowy, trochę buljonu, szklankę wina i dusić pod nakry-

ciem, aż się zupełnie wygotuje, a ozór będzie miękki; potem wyjąć go, pokrajać w ładne zraziki, ułożyć na półmisku i polać tym sosem. Na wydaniu ugarnirować grzankami z chleba, albo z francuskiego, lub ptysiowego ciasta. Daje się też w sosie z duszonemi drobnemi cebulkami.

O JARZYNACH.

Szparagi.

Proporcja. — 1 i pół klg. szparagów, 1 i pół łyżki masła, pół szklanki tartego sucharka.

Wziąć szparagów ilość dowolną, oskrobać z włókien wzdłuż, przemyć, powiązać w pęczki, nalać wodą, posolić i ugotować. Szparagi nie powinny się bardzo długo gotować, aby się nie przegotowały, a także ugotowane nie powinny stać w wodzie, bo niedobrego smaku nabierają. Wyjąć na sito, niech ściekną, poczem wyłożyć prędko na półmisek, aby nie wystygły, układając główkami do środka półmiska: oblać masłem z bułeczką dobrze zarumienioną, albo osobno podać w sosjerce sos śmietankowy, winny, albo szodonowy. Można także szparagi dobrze odgotowane w buljonie położyć na półmisek, osypać tartą bułką, a masło świeże roztopione podać w sosjerce.

Szparagi groszkowane.

Proporcja. — 1 i pół klg. szparagów, 1 i pół łyżki masła, 1 kawałek cukru, pół łyżki mąki, 3 żółtka. Do tego grzanki, lub sadzone jaja.

Obrane szparagi pokrajać tak drobno, jak groszek, ugotować we wrzącej wodzie, poczem wrzucić

w wodę zimną, osączyć na durszlaku, a potem jeszcze lepiej w serwecie, włożyć do rondla, dodać masła, soli i cukru kawałek, postawić na dobrym ogniu i wciąż mieszając, potrząsać, potrochu mąką, skropić buljonem, lub czystą wodą, po chwili zdjąć z ognia, zaprawić jeszcze żółtkami surowemi i ubrać na półmisku grzankami z bułki, albo sadzonemi jajami.

Kalafjory.

Proporcja. — 2 duże kalafjory, 100 gr. masła, 2 łyżki sucharków.

Oczyścić kalafjory z liści i robactwa, przepłókać, włożyć do wrzącej solonej wody i ugotować; wyjąć durszlakową łyżką na półmisek, ułożyć na półmisku kwiatem do góry i oblać przyrumienionem masłem z sucharkami, albo beszamelem. Można też kalafjory, ułożone na półmisku, zalać roztopionem masłem; posypać grubo serem tartym szwajcarskim, albo parmezańskim, potem tartą bułką i postawić do letniego pieca, aby się delikatnie zarumieniły.

Kalafjory na biało.

Proporcja. — 2 duże kalafjory, 100 gr. masła, 1 szkl. buljonu, 3 żółtka, trochę muszkat. gałki.

Kalafjory oczyścić i ugotować w wodzie z solą i z masłem, a na półmisku polać buljonem, zaprawionym żółtkami i muszkatołową gałką, albo winem i oliwą, lub też maczać w białym sosie i smażyć na gorącem maśle, aż nabiorą pięknego złotawego koloru.

Bulwa włoska.

Bulwa przyrządza się tak samo, jak szparagi i kalafjory: z masłem, sosem angielskim, albo szodonowym, lub też maczać ją w jajku i tartej bułce, obsmażyć w całości, lub w grubych kawałkach. Można dać z sokiem wiśniowym, albo śliwkowym, a jeszcze lepiej obsmażyć w klarze.

Karczochy.

Proporcja. — 15 karczochów, łyżka masła, łyżka sucharków, buljonu do zalania.

Pozrzynać ostre kolce, wybrać środki i odrzucić, karczochy ugotować w słonej wodzie, albo lekkim buljonie, wyłożyć na półmisek i zalać szodonowym sosem, lub masłem z bułeczką podrumienioną. Dla odmiany dają faszerowane, z uduszonym pierwej dobrym groszkiem z cukrem; gdy będą odgotowane w wodzie, faszeruje się je i układa w rondlu, a gdy się kilka razy zagotują, polać masłem i wydać. Faszerują siekaniną z kury, indyka, albo raków. Karczochy ugotowane można także podać do octu, pieprzu i oliwy.

Karczochy smażone.

Proporcja. — 15 karczochów, garść mąki, 2 jaja, trochę octu, oliwy, pieprzu, soli, pietruszki, 1/4 szkl. piwa, łyżka masła.

Karczochy dobrze obrane odgotować w wodzie, osuszyć, poprzekrawać i na chwil kilka namoczyć w cieście tak przyrządzonem: do garści mąki wbić dwa całe jaja; dodać odrobinę octu, tyleż oliwy i dwa razy tyle piwa, dodać soli, pieprzu i wymie-

szać dobrze, smażyć karczochy na maśle, polewając ciastem, w którem mokły, a gdy się zarumienią, dawać na stół, posypawszy smażoną pietruszeczką.

Kartofle młode.

Prooprcja. — 1 i pół klg. kartofli, 100 gr. masła, trochę zielonej pietruszki, lub kopru.

Kartofle młode, oczyszczone, wymyte, odgotowuje się naprędce, aby długo w wodzie nie stały; wyjmuje się na półmisek durszlakową łyżką, aby wody nic nie było, oblewa się masłem, zasmażonem z usiekaną zieloną pietruszką. Można, nic nie gotując, kartofle smażyć surowe w maśle, lub szmalcu, a daleko smaczniejsze będą, niż gotowane. Powinny być osypane zieloną pietruszką, lub koprem.

Kartofle tresowane.

Wziąć dużych kartofli, obrać, wymyć, powybierać maleńką łyżeczką, której się zwyczajnie używa do tresowania jarzyn, aby były tak, jak małe kartofelki. Wybrać tyle, ile trzeba, na półmisek, odgotować w wodzie z łyżką masła i trochą soli, wybrać na półmisek i oblać masłem, jak młode kartofle, albo białym sosem i osypać zieloną pietruszką; można też obłożyć jakiem mięsiwem. Można dawać tak samo nietresowane, ale łuski obrane i odgotowane z masłem, a potem jeszcze maslem oblane.

Kartofle zwyczajne gotowane.

Wypłókać czysto kartofle zwyczajne, wsypać do jakiego naczynia, zalać wodą, niech się miękko

gotują. Można też włożyć kartofle w naczynie blaszane, ze spodu durszlakowate, postawić na garnku, w którym się woda gotuje, nakryć szczelnie z wierzchu, niech się tak przez godzinę nad parą gotują, a będą kartofle smaczne. Jeśli się podaje z łupinami, należy podać do nich świeże masło.

Kartofle purée.

Proporcja. — 10—12 kartofli, ½—1 szkl. mleka, 1—2 łyżki masła, mała łyżeczka cukru.

Kartofle, ugotowane na miękko, obrać z łuski prędko i gorące przecierać przez sito, włożyć do rondla, posolić trochę, rozprowadzić słodkiem mlekiem, albo śmietanką, dodać trochę cukru, wymieszać dobrze i zagrzać, aby tylko nie zagotować: na wydaniu polać wpierw zarumienionem masłem. Tak przyrządzone kartofle, wyborne są do rumianej sztuki mięsa, albo kotletów, szczególnie baranich.

Kartofle faszerowane.

Proporcja. — 25—30 kartofli, 8—10 grzybów suszonych, 2 cebule, 2 jaja, 200 gr. masła, 1 szkl. tartej bułki, kilka łyżek buljonu, trochę pieprzu, soli.

Kartofle duże, obrane i wymyte wydrążyć i nałożyć farszem mięsnym, albo grzybowym, zrobionym z odgotowanych grzybków świeżych, lub suszonych, do których dodać cebulki usmażonej w maśle, parę jaj surowych, tartej bułki, łyżkę masła, soli trochę, pieprzu, nakryć skrajanemi wierzchami, ustawić w rondlu jeden przy drugim, zalać szklanką rozpuszczonego masła, stosownie do ilości kartofli, kilku łyżkami buljonu, zmieszanego z grzybowym smakiem, nakryć i dusić do miękkości. Moż-

na też kartofle duże trochę odgotować, obrawszy z łuski, albo upiec zwyczajnym sposobem z łuskami, pierwej obmywszy; gdy upieczone, ściąć przy każdym kartoflu szpic jednego końca, dobyć z niego ośrodek tak, aby sam tylko kadłubek pozostał; mieć w maśle przesmażoną cebulkę, kłaść ten ośrodek z kartofli do niej i gnieść to razem łyżką, lub wałkiem w donicy na gorąco; wygniótłszy dobrze, dodać trochę kwaśnej śmietany, trochę pieprzu, soli, wymieszać i tem faszerować, z wierzchu posypać tartą bułeczką, pokropić masłem, postawić na pół godziny do miernie gorącego pieca. Dla odmiany można do faszerowania dodać drobno usiekanej szynki.

Kartofle z grzybami.

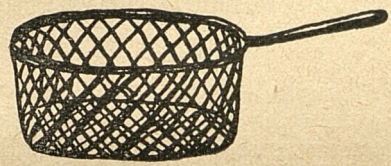
Proporcja. — 25—30 kartofli, 100 gr. suszonych grzybów, 2 cebule, 1 jajko, 200 gr. masła, trochę pieprzu, soli.

Wziąć duże kartofle, wydrążyć środki, ugotować suchych młodych grzybów, usiekać drobno, dodać cebuli, usmażonej w maśle, pieprzu, jajko surowe, masła, kartofli ugotowanych trochę, wymieszać wszystko razem, nakładać tym farszem wydrążone kartofle, położyć na patelni, polać masłem. Wstawić do pieca, aby się upiekły; ale trzeba kilka razy polewać masłem; jak się zarumienią, osypać bułką, jeszcze przyrumienić, wyłożyć na półmisek; takim sposobem robi się je także z olejem.

Kartofle smażone.

Obrane i opłókane kartofle pokrajać w plasterki i posolić; rozpuścić masła, lub słoniny, można dodać trochę podsmażonej, usiekanej cebuli,

włożyć kartofle, postawić nakryte w rondelku na żarze, lub na wolnym ogniu i dusić, aż zmiękną i podrumienią się. Takie kartofelki najlepsze do garnirowania befsztyków i innych potraw. Można je mieć oszczędniej: odgotowując je, pierwej obrać z łuski, krajać ciepłe w plasterki i smażyć w roztopionem maśle, lub słoninie.



Praktyczny koszyczek do smażenia kartofli.

Kartofle po francusku.

Proporcja. — Kartofle, 200 gr. frytury.

Obrane kartofle pokrajać w cienkie bardzo plasterki i wytrzeć serwetą do sucha; w rondlu rozgrzać, stosownie do ilości kartofli, gdyż tego oznaczyć niepodobna, pewną ilość frytury (tłuszcz gotowy wołowy) i do tego rozgrzanego tłuszczu wstawić druciany koszyczek i wrzucić, jakby na gorący szmalec, suche, nie solone kartofle i smażyć na dużym ogniu, potrząsając rondlem; kartofle popęcznieją, gdy zarumienią się i chrupać będą, wtedy koszyczek wyjąć, osączając dobrze tłustość, kartofle posolić i jeśli kto lubi, skropić cytryną. Kartofle takie podają się do wszelkiego rodzaju smażonego mięsiwa. Na maśle nie można smażyć, bo będą miękkie, na szmalcu się spalą;

frytura zaś nie zostawia śladu odoru, lub smaku po sobie i jest bardzo zdrowym i dobrym tłuszczem.

Kartofle zapiekane.

Proporcja. — 10 dużych kartofli, 3 jaj, 1 i pół łyżki masła, łyżeczka cukru, trochę soli i pomarańczowego kwiatu.

Wziąć kartofli, odgotować, obrać, przetrzeć gorące przez sito, włożyć do donicy, wbić kilka jaj surowych, łyżkę masła, soli, pomarańczowego kwiatu, kto lubi, i cukru, wszystko dobrze razem utrzeć, włożyć do formy, wysmarowanej masłem, wysypanej bułeczką, i wstawić do pieca na pół godziny; potem wyrzucić na półmisek. Białka można ubić na pianę, a będą pulchniejsze.

Kartofle ze śmietaną.

Proporcja. — 10—15 kartofli, 1 szkl. śmietany, trochę soli.

Ugotowane kartofle obrać prędko z łupin, aby nie ostygły, pokrajać, posolić, wlać kwaśnej śmietany kilka łyżek, wymieszać, dusić, aż się śmietana zamieni w masło. Można te kartofle surowe zapiec na półmisku.

Kartofle z szynką.

Proporcja. — Kartofli, jak wyżej, 100 gr. masła, 2 szkl. śmietany, 2 jaja, 4 żółtka, 200 gr. szynki.

Kartofle ugotowane i pokrajane w duże kostki, albo w plasterki, w rondlu, wysmarowanym masłem i wysypanym bułeczką, albo na półmisku

przelać śmietaną z szynką, którą przyrządzić w ten sposób: pół litra śmietany przegotować, wystudzić, dodać kawałek masła, dwa całe jaja, cztery żółtka i 200 gr. ugotowanej i drobno posiekanej szynki, wszystko razem dobrze rozbić, przelać warstwami kartofle w rondlu, wypiec i wydać.

Kartofle ze śledziem lub sardelami.

Proporcja. — Kartofli, jak wyżej, 100 gr. masła, 2 śledzie, 200 gr. bułki, 2 jaja, 2 cebule, $^2/_3$—1 szkl. śmietany.

Ugotowane kartofle obrać, pokrajać, jak zwyczajnie do smażenia, wysmarować formę, lub rondelek masłem, osypać bułką, na dno położyć kawałek masła, potem krajanych kartofli, potem śledzia, usiekanego z bułką, smażoną cebulą i surowemi jajami, potem znowu kartofli i śledzia, tak, aby była pełna forma, lub większa jej część, osypać zwierzchu bułką, zalać śmietaną, lub rozpuszczonem masłem z cebulą i wstawić na godzinę do pieca. Można zapiec i na półmisku, albo na talerzu w piecu.

Kotlety z kartofli.

Proporcja. — Kartofle, jak wyżej, 5 żółtek, 50—100 gr. masła, łyżeczka cukru, trochę soli.

Odgotować kartofle, obrać prędko, aby nie ostygły, przetrzeć przez sito, lub rozcierać wałkiem, wbić do tej masy pięć żółtek, soli trochę, łyżeczkę cukru, masła, wymieszać dobrze, formować kotlety, maczać w rozbitych jajach, osypać bułką, smażyć w gorącem maśle, wyłożyć na półmisek i oblać

sosem grzybowym, albo białym; można także robić na oleju, nie dając jajka.

Bliny z kartofli.

Proporcja. — Kartofli, jak wyżej, 100—200 gr. masła, 5—8 żółtek, 1/2—1 szkl. mąki, trochę cynamonu.

Ugotować kartofli, odcedzić i przetrzeć przez sito, dać kawałek masła, wbić kilka żółtek, dodać trochę cukru, garść mąki, cynamonu, pianę z ubitych białek, wszystko wymieszać, spuszczać łyżką w rozpalone, klarowane masło na blachę i piec na obie strony; a gdy się zarumienią, zapiec w formie, albo rondlu, posmarowanym masłem i wysypanym sucharkiem, w niebardzo gorącym piecu, a za pół godziny będą gotowe.

Kasztany w maśle smażone.

Proporcja. — 400 gr. kasztanów, 50 gr. masła, 100 gr. cukru.

Do każdego drobiu, a szczególnie do indyka, kasztany są wyborową potrawą. Na jednego kapłona, lub kaczkę wziąć 400 gr., na indyka 1 klg. dobrych, świeżych kasztanów i, nie nakrywając, ugotować, zalewając zimną wodą, zupełnie, jak kartofle, soląc trochę w czasie gotowania; gdy się na jednym spróbuje, że skóra łatwo schodzi i jest miękki, wówczas odlać wodę, obrać czysto ze skóry, na 400 gr. kasztanów wziąć dobrą łyżkę świeżego masła, zupełnie bez soli, rozpuścić w rondlu, wrzucić obrane kasztany, wsypać 100 gr. miałkiego cukru, wymieszać dobrze, potrzymać z dziesięć minut na wolnym ogniu, mieszając, i obłożyć niemi

pieczyste na półmisku, a będą wyborne. Kasztany pieczone są doskonałe; podają się gorące, przykryte serwetą.

Odeskie kabaczki faszerowane.

Proporcja. — 5—6 kabaczków, 4 pomidory, 1 kartofel, 1 cebula, 800 gr. wołowiny, 2 łyżki masła, 1 i pół łyżki mąki, 100 gr. ryżu, trochę soli, pieprzu, 2 łyżki buljonu, trochę zielonego kopru i pietruszki.

(Kabaczki — jest to rodzaj podłużnych, jak ogórki, harbuzków, wielkości małego melona). Obrać z łupiny dojrzałe kabaczki, a ściąwszy jeden koniec, wydrążyć łyżeczką, nałożyć farszem i smażyć, przewracając, w maśle na patelni. Potem złożyć do rondla, lub rynki, zalać 4-ma łyżkami soku, przefasowanego z pomidorów, i sosem, który się przyrządza z pozostałego od smażenia kabaczków soku, zaprawionego podsmażoną w maśle mąką i rozprowadzonego buljonem, lub w braku takowego, wodą. Nakryć i dusić. Farsz przyrządza się z surowego, siekanego, jak na kotlety, mięsa, które się przyprawia podsmażoną w maśle, siekaną cebulką, solą i pieprzem, i miesza się z surowym ryżem i utartemi na tarce kartoflami. Dodać jeszcze zielonego, siekanego kopru i pietruszki. Można przyrządzić farsz także z gotowanego mięsa i ryżu, zawsze z dodaniem soli, cebuli, pieprzu, pietruszki i kopru, ale prócz tego należy usiekać i domieszać 2 — 3 na twardo ugotowane jaja.

Arbuz na jarzynę.

Proporcja. — 2 klg. arbuza, 300 gr. masła, 2 łyżki tartej bułki.

Obrać arbuz, najlepiej włoski, z łuski, wyrzucić miazgę i pestki, pokrajać w kawałki, odgotować w wodzie na miękko, wyłożyć na półmisek, polewając sklarowanem masłem i przesypując zarumienioną bułeczką. Można też, ugotowawszy, przetrzeć przez sito, dosypać drobnych krupek, dodać trochę gorącego mleka, zaprawić masłem, dodać cukru do smaku, zagotować i wydać.

Oładki z arbuza.

Proporcja. — Pół arbuza, 6—8 żółtek, 30 gr. cukru, trochę mąki, wanilji i pomarańczowego kwiatu.

Nie obierając arbuza, wsadzić go do pieca, niech się upiecze; gdy będzie gotów, ostudzić, a gdy zupełnie ostygnie, rozkrajać, wybrać ziarnka, odjąwszy skórę, pokrajać miękisz na kawałki i utrzeć w donicy, dodając stosowną ilość żółtek, cukru, pomarańczowego kwiatu, albo wanilji i mąki tyle, aby się utworzyło ciasto gęste, jak na biszkopciki, na ostatku dodać pianę z pozostałych białek, przemieszać je ostrożnie, robić placuszki i smażyć na świeżym szmalcu, gdyż na maśle nie byłyby dobre.

Marchew.

Proporcja. — 3—4 pęczków marchwi, 50 gr. masła, $^1/_2$—$^1/_4$ szkl. buljonu, łyżka mąki, trochę cukru.

Marchew młodą, oskrobaną, wymytą, kraje się w krążki, na spód rondla kładzie się kawał masła, sypie się marchew i zalewa się buljonem, albo wodą tak, aby ją objęło, poczem gotuje się pod przykryciem; skoro będzie na pół miękką, trzeba posolić, zaprawić łyżką mąki, dodać cukru do smaku i udusić na miękko: można obłożyć na półmisku

sznycelkami, filetami z kur, albo z cielęciny, lub też przepiórkami, w braku tego wszystkiego, grzankami z bułki. Kiedy się już w zimie gotuje marchew, to ją odgotować w wodzie, odcedzić, nalać buljonem i tak gotować, potem zaprawić masłem i dodać cukru.

Marchew z rumianym sosem.

Proporcja. — 3 pęczki marchwi, 50 gr. masła, łyżka cukru, łyżka mąki, buljonu do zalania, zielonej pietruszki.

Oczyścić i wypłókać marchew; jeśli młoda, nie potrzeba jej wcale krajać, rozpuścić w rondlu łyżkę masła, wsypać garść miałkiego cukru i smażyć, dopóki nie nabierze brunatnego koloru; do cukru tego wsypać marchew, zalać rosołem, zwolna dusić, potrząsając często rondlem, a gdy już będzie miękka, dodać odrobinę mąki, zielonej siekanej pietruszki, cukru, dolać buljonu i gotować zwolna pod nakryciem; dając do stołu, ułożyć pięknie na półmisku, ubrać kotlecikami, albo grzankami.

Marchew z grochem.

Proporcja. — 4—5 marchwi, 800 gr. świeżego grochu, 3—4 kawałki cukru, 1—1½ łyżki masła, pół łyżki mąki, kilka łyżek buljonu.

Można te dwie jarzyny dać razem; trzeba marchew do połowy poddusić, a groch osobno w solonej wodzie ugotować i odcedzony zmieszać z marchwią; dodać trochę masła, mąki, cukru, kopru, buljonu i dusić należy, jak każdą jarzynę. W dni postne, zamiast buljonu, leje się wodę, tylko należy kłaść więcej masła.

Marchew na parze.

Proporcja. — 1 marchew, 5 jaj, 50 gr. masła, łyżka gorzkich migdałów, pół szkl. mąki, 2 łyżki cukru. Do tego sos śmietankowy.

Wziąć marchew oskrobaną i wymytą, obgotować w buljonie, potem rozetrzeć w donicy zupełnie, wziąć pięć żółtek, mąki garść, masła łyżkę, migdałów gorzkich, drobno usiekanych, pół szklaneczki, cukru szklankę, utrzeć to wszystko dobrze, białka ubić na pianę i, rozmieszawszy razem, włożyć do formy, wysmarowanej masłem; wstawić do wody, gotującej się w rondlu, nakryć formę. Gdy będzie gotowa, przy wydaniu do stołu oblać sosem, zrobionym ze słodkiej śmietanki z żółtkami i z cukrem, a najlepiej sosem wiśniowym, lub innym czerwonym.

Groch zielony.

Proporcja. — 1 i pół klg. grochu, 50 gr. masła, pół łyżki mąki, trochę cukru i soli.

Wziąć grochu cukrowego, a lepiej jeszcze prostego, wyłuszczyć, nalać wodą, odgotować trochę, potem dobrą łyżkę masła rozetrzeć z mąką, rozprowadzić smakiem z grochu, buljonem, małą ilością wody, dodać soli, cukru do smaku, i ugotować, aby sosu mało zostało: okłada się kotletami, albo smażoną bułką. Czarny gatunek odgotować i zlać tę wodę, a potem w czystym sosie dusić na miękko. Groch zielony suszony, albo marynowany w butelkach, potrzeba pierwej w gorącej wodzie przez godzinę wymoczyć i postąpić, jak ze świeżym.

Groch zielony inaczej.

Proporcja. — 800 gr. zielonego grochu łuszczonego, łyżka masła, trochę cukru i mąki.

Położyć do rondla kawałek masła, wsypać grochu łuszczonego, ile potrzeba, dodać trochę zielonej pietruszki, trochę kopru (a we Francji kładą główkę sałaty) i dusić to na wolnym ogniu, przykrywszy, potrząsając często, aby się nie przypalił. Gdy będzie miękki, wsypać trochę mąki, zalać buljonem, dodać cukru, zagotować; na wydaniu włożyć trochę surowego masła, wymieszać, ogrzać, lecz już nie zagotowywać, bo utraci zieloność.

Groszek zielony w zimie.

Proporcja. — 200 gr. groszku, odrobinę sody, pół łyżki masła, trochę zielonej pietruszki, cukru.

Zielonego, suszonego groszku 200 gr. namoczyć w mleku surowem, lub gotowanem zimnem na kilka godzin; gdy dobrze napęcznieje, wypłókać go w wodzie i wrzucić do rondla z gorącą wodą, tak, aby na 200 gr. grochu było conajmniej trzy litry wody dobrze posolonej, wsypać 25 gr. cukru i na koniec noża sody; gotować na prędkim ogniu; gdy będzie miękki, napęczniały (20 minut powinno być dosyć), odlać wodę, osypać groszek wkoło kotletów i polać młodem masłem, rozpuszczonem tylko z odrobiną zielonej pietruszki; zamiast masła, można posypać miałkim cukrem gorący groszek i polać tylko łyżką smaku, w którym się gotował. Groszek taki będzie zielony, pełny i bardzo smaczny; gdy się długo gotuje, traci kolor i kurczy się.

Fasola szparagowa.

Proporcja. — 800 gr. zielonej fasoli, 50 gr. masła, trochę tartej bułki.

Fasolę szparagową oczyszcza się z włókien po obu stronach, w całkowitych strączkach gotuje się, jak szparagi, w solonej, miękkiej wodzie; potem trzeba osypać bułką i oblać masłem. Podaje się osobno masło do maczania strączków.

Fasola ze śmietanką.

Proporcja. — 200 gr. zielonej fasoli, 50 gr. masła, łyżka mąki, szkl. śmietanki, trochę zielonej pietruszki.

Wziąć bardzo młodej fasoli w strączkach, ociągnąć z włókien, uszatkować ukośnie, odgotować w solonej wodzie i odcedzić na durszlaku, niech woda ścieknie; włożyć do rondla, nalać trochę buljonem, zaprawić mąką z masłem, niech się tak dobrze gotuje, wlać szklankę śmietanki słodkiej, a kto chce, aby była kwaskowata, kwaśnej; wydusiwszy trochę tak, aby był sos, podawać.

Fasola biała.

Proporcja. — 200 gr. fasoli, pół łyżki masła, łyżka mąki, 2 łyżki octu, trochę cukru, parę łyżek buljonu.

Ziarna dojrzałej fasoli ugotować w wodzie na miękko i odcedzić, zrobić zaprawkę z masła, mąki i buljonu, wlać parę łyżek octu, trochę cukru, soli, wymieszać z fasolą i razem zagotować. Wyborna jest do białej sztuki mięsa. Chcąc ją podać w poście na jarzynę, sos zaprawić można miodem.

Pomidory smażone.

Wziąć dojrzałych pomidorów, a przekrajawszy na dwoje i wyrzuciwszy z nich ziarnka, usma-

żyć w maśle na obie strony. Podając, można osypać sucharkami, lub cukrem.

Pomidory faszerowane.

Proporcja. — 10—12 średnich pomidorów, 1 klg. mięsa wołowego, 1 i pół łyżki masła, szklanka śmietany, pół bułki wymoczonej w mleku, lub 200 gr. ryżu, łyżka mąki, szklanka buljonu, trochę cebuli, przesmażonej w maśle, pieprzu i soli.

Ściąć pomidory od strony szypułki, przez powstały otwór wydrążyć je łyżeczką, wyrzucając ziarnka i napełniwszy farszem, smażyć na maśle, przewracając. Potem złożyć do rynki. Sos, pozostały od smażenia, zaprawić mąką, dla kwasu, jeśli kto lubi kwaśniej, dodać soku z ośrodków pomidorowych, rozprowadzić buljonem i, nakrywszy, wstawić do pieca. Gdy się już prawie udusi, zalać śmietaną i jeszcze trochę poddusić. Farsz robi się w następny sposób: mięso posiekać, jak na kotlety, dodawszy bułki, namoczonej w mleku, podsmażonej w maśle, cebulki, pieprzu i soli, razem wymieszać. Zamiast bułki i cebuli, można wziąć gotowanego ryżu.

Kalja, czyli żółta brukiew.

Proporcja. — 1—2 brukwie, 50 gr. masła, łyżka mąki, 3—4 kawałeczki cukru, buljonu do zalania; do tego słonina.

Wziąć jedną dużą brukiew, lub dwie mniejsze, obrać, pokrajać w cienkie krążki, albo wytresować foremką w gwiazdeczki, odgotować w wodzie, zlać wodę, nalać buljonem, zaprawić masłem z mąką, dodać kilka kawałeczków cukru, posolić, udusić na miękko. Tę jarzynę okłada się odgotowaną świeżą słoniną, lub gęsiemi podrobiami, z któremi może

się dusić, co jej wiele smaku dodaje; posypać zieloną pietruszką na wydaniu.

Brukiew nadziewana.

Proporcja. — 4—7 brukwi, 2—3 łyżki masła, 1 i pół łyżki mąki, 1 i pół szkl. śmietany.

Obraną brukiew ugotować na miękko w wodzie, rozkrajać na dwoje, wydrążyć, zostawiając na palec brukwi koło brzegu; wyjętą masę rozetrzeć, przemieszać z łyżką masła, podsmażonego z mąką, rozbić kilku łyżkami śmietany; jeśli brukiew niesłodka, dodać trochę cukru, wymieszać i nakładać tem brukiew; nasmarować rondel duży, lub blachę masłem, ułożyć w nim brukiew i wstawić do pieca, aby zgęstniała i upiekła się nałożona masa; poczem wyłożyć na półmisek. Łyżkę masła roztopionego rozetrzeć na ogniu z mąką, dodać parę łyżek śmietany, wlać trochę wody, w której się brukiew gotowała, zagotować dobrze i oblać brukiew na wydaniu.

Rzepa, brukiew, albo marchew rumiana.

Proporcja. — 9—14 sztuk rzepy, łyżka masła, 100 gr. cukru, 2 łyżki mąki, trochę soli i zielonej pietruszki.

Rzepę, albo inną z powyższych jarzyn oczyściwszy i opłókawszy dobrze, pokrajać, wsypać do gotującej się wody, a gdy się podgotuje, odstawić, odcedzić i przelać zimną wodą. Rozpuścić w rondlu łyżkę masła, wsypać do niego garść miałkiego cukru i smażyć; na to wrzucić pokrajaną rzepę, polać buljonem i dobrze wymieszawszy, postawić rondel na ogniu; zwolna dusić, potrząsając nią często, a gdy już miękka będzie, posypać trochę mą-

ką, zalać buljonem i dobrze wymieszać, aby się mąka rozrobiła należycie; jeżeli buljonu niema, to wlać wody, dodać trochę zielonej pietruszki, trochę soli, cukru i gotować zwolna pod nakryciem. Jeśli marchewka drobna, to ułożyć ją w całości na półmisku, jak szparagi, i oblać sosem, w którym się jarzyny dusiły; ogarnirować można kotlecikami z kur, lub cielęciny, albo sznycelkami. Rzepę drobniuśką, albo rzodkiewkę miesięczną tak samo można przyrządzać, jak marchewkę.

Kalarepa.

Proporcja. — Kilka sztuk kalarepy, łyżka masła, łyżka mąki, trochę soli.

Kalarepę obraną, byle nie starą, pokrajać w półksiężyce, albo wytresować foremką, jaką się podoba, i postąpić zupełnie, jak z brukwią; okłada się kotletami baraniemi, mostkiem baranim, odgotowanym i osmażonym w cieście, ogonem baranim, lub grzankami z bułki. Każdą jarzynę na półmisku trzeba posypać zieloną pietruszką. Tym samym sposobem daje się rzepa szatkowana, tylko ją pierwej, jeżeli nie jest młoda, odgotować w wodzie.

Kalarepa, lub marchew faszerowana.

Proporcja. — 6—8 sztuk kalarepy, 400 gr. cielęcej pieczeni, 100 gr. masła, 2 jaja, 1 szkl. tartej bułki, 2 łyżki śmietany, trochę szpiku, trochę soli. Do tego sos maślany.

Obrać i opłókać młodą kalarepę, zerznąwszy wierzch, wydrążyć zapomocą łyżeczki żelaznej, albo noża. Usiekać drobno wybraną miazgę, podsmażyć z masłem do miękkości, dodać drobno usiekanej, pozostałej pieczeni cielęcej, lub nerek, trochę

wołowego szpiku, tartej i w maśle podsmażonej bułki, trochę soli, parę jaj, parę łyżek śmietany i zmieszać to wszystko razem; napełnić główki tym farszem, nakryć każdą ściętym wierzchem, obwiązać szpagatem, ułożyć w rondlu jedną obok drugiej, zalać buljonem i ugotować. Na wydaniu odjąć szpagat i zalać maślanym sosem. Można ją pierwej odgotować w wodzie, potem faszerować, układając w roztopionem maśle w rondlu, pokropić buljonem i dusić na wolnym ogniu. Można ją także faszerować grochem zielonym, zmieszanym z szyjkami rakowemi i piersią kapłona. Marchew bierze się na ten cel dużą, kraje się w takie kawały, aby równały się rzepie, i nadziewa się.

Pasternak.

Proporcja. — 2 klg. pasternaku, 1—2 szkl. buljonu, łyżka mąki, łyżka masła, trochę soli, kilka ziarn angielskiego pieprzu.

Wziąć ilość pasternaku, jaka jest potrzebna, oskrobać, wymyć, ale w wodzie nie trzymać, bo smak straci, pokrajać w duże kostki, nalać buljonem już odgotowanym z kawałkami mięsa wołowego, czy baraniego, nerkami, albo ogonem baranim, bez włoszczyzny, lecz z solą i kilku ziarnkami pieprzu angielskiego; zagotować, zaprawić mąką z masłem, ugotować na miękko, dawać na półmisek; za garnitur daje się mięso, którem się zręcznie okłada.

Pasternak — innym sposobem.

Proporcja. — 1 klg. pasternaku, pół szkl. tartej bułki, 100 gr. masła, 2 jaja.

Pasternak obrany, wymyty, kraje się w duże podłużne kawałki, odgotowuje w buljonie na miękko; trzeba, gotując, posolić, potem wyjąć na sito, niech ściecze, maczać w rozbitych jajach, osypywać tartą bułką i smażyć na fryturze, lub maśle. ułożyć na półmisek i oblać białym sosem.

Jarmuż.

Proporcja. — Jarmuż, 2 marchwie, 1 burak, 2 łyżki szmalcu, 1 szkl. buljonu.

Najlepszy jarmuż, kiedy go mróz trochę przymrozi; poodrywać same listki z wierzchu, wymyć dobrze i gotować we wrzątku na miękko, potem wybrać na durszlak i wrzucić do zimnej wody, wycisnąć i dobrze usiekać; przytem utrzeć słodkiego surowego buraka i marchwi ze dwie na tarce, usmażyć świeżej słoniny, wlać do rondla, do którego włożyć jarmuż, marchew utartą i burak, posolić, wymieszać wszystko dobrze, buljonu podlać, nakryć pokrywą i do gęstego wydusić. Można go okładać schabami smażonemi, ugotowaną słoninką, szynką, ozorem, smażonemi kasztanami, które przyrządzić w ten sposób: ponadrzynać kasztany i upiec je w piecyku od kawy, obrać z łupek, narobić z gontów cienkich szpilek długości palca, jak do szpikowania małych kurcząt, nabić każdy kasztan na taką szpilkę, zrobić ze 100 gr. cukru gęsty syrop, wcisnąć do niego trochę cytryny, dodać troszkę wody i gotować aż złotego koloru nabierze; w tym syropie maczać kasztany, chłodząc je na powietrzu; gdy tak kasztany wszystkie ocukrują się, obłożyć niemi jarmuż wkoło półmiska. Można też jarmuż ugotować bez buraka i marchwi, rozprowadzić go rosołem i śmietanką z cukrem, a ka-

sztanów, upieczonych bez cukrowania, ponakładać w środek jarmużu; kilka kasztanów surowych utartych można dodać do zaprawienia, lub obłożyć kartofelkami drobnemi, smażonemi na surowo w maśle z cukrem.

Jarmuż z sandaczem.

Proporcja. — Jarmuż, sandacz, 3 żółtka, 1—2 szkl. mleka, 50 gr. masła, do tego grzanki.

Jarmuż nadmrożony obrać z głąbików, opłókać czysto, wstawić do gorącego pieca, niech zupełnie zwiędnie, potem wyjąć z pieca, sparzyć mocno zagotowanem mlekiem i trzymać w niem tak długo, aż wystygnie, a wtedy, osączywszy na durszlaku, usiekać na miazgę. Sandacza świeżego, lub marynowanego obedrzeć ze skóry, odgotować w czystej wodzie, większe dzwona zostawić w całości, z mniejszych obrać mięso, usiekać na masę razem z jarmużem, dodawszy ze trzy gotowane żółtka; gdyby sandacza było za mało, można dodać korzeni do smaku: masę tę kłaść w dzwona sandacza, układać na wysmarowanej patelni, osmażyć, wydać na półmisku, przedzielając grzankami, i polać sosem, przyrządzonym w ten sposób: rozpuścić łyżkę świeżego masła, dodać dwie łyżki usiekanego samego jarmużu, trochę mąki, parę kawałków cukru, utrzeć dobrze łyżką, rozprowadzić smakiem od obgotowanego sandacza, lub buljonem, zagotować, przefasować przez sito i wydać do stołu. Tym sposobem można przyrządzić łososia, węgorza, suma, a nawet dużego szczupaka.

Szpinak.

Proporcja. — 1 i pół klg. szpinaku, łyżka mąki, łyżka masła, szklanka buljonu, lub śmietanki, albo śmietany pół szklanki, łyżeczka cukru. Do tego omlet z 4 jaj.

Wziąć szpinaku, ile potrzeba, przebrać, opłókać z piasku i wrzucić do wrzącej wody, posolić, zagotować kilka razy, odcedzić na durszlak, przelać zimną wodą, wycisnąć, usiekać drobno i włożyć do rondla, zrobić sos z łyżki masła i mąki, rozprowadzić bujlonem, lub śmietanką, zagotować, zalać szpinak, rozmieszać, posolić i, nakrywszy, gotować do gęstości; zamiast śmietanki, można dodać pół szklanki śmietany, cukru trochę i wydać osypany siekanem jajkiem, obłożony cielęcą usmażoną wątróbką, grzankami, perdutą, lub omletem, który się tak robi: rozbić cztery jaja na talerzu w odrobinie mleka słodkiego, rozpuścić na patelni masła jak włoski orzech, wlać te jaja do niego i smażyć, aż się całkiem zetną, tak, jak naleśniki, potem zwinąć to w trąbkę, przysmażyć znowu cokolwiek i pokrajać na kawałki, tem obłożyć szpinak wkoło. Młoda pokrzywa, lebioda, sałata, liście od rzodkiewki tak samo się przyrządza, tylko nie trzeba mleka dawać. Zamiast mąki, do zaprawienia dają drobnych krupek.



Ładny sposób podania szpinaku z jajami.

Szpinak ze szczawiem.

Proporcja. — 1 klg. szpinaku, 1 klg. szczawiu, łyżka masła, pół łyżki mąki, pół szkl. śmietany, łyżeczka cukru, bujonu do rozprowadzenia. Do tego perduty i bułka rumiana.

Wziąć w równej ilości szpinaku i szczawiu oczyszczonego, wypłókać, włożyć do rondla z kawałkiem masła i dusić zwolna, aż zmięknie, co prędko następuje; potem wsypać trochę mąki, rozprowadzić drobnym buljonem, wymieszać, dodać trochę kwaśnej śmietany, miałkiego cukru do smaku, zagotować i wydać na stół z perdutami i bułką rumianą. Taki szpinak daje się cały, albo siekany, tylko nie fasowany, bo zwykle bywa niedobry. Można szczaw tak samo z sałatą przyrządzić.

Szpinak na parze.

Proporcja. — 1 i pół klg. szpinaku, pół szkl. mąki, 30 gr. masła, 4 jaja, pół szklanki gorzkich migdałów, pół szklanki cukru, trochę soli. Do tego sos winny z cynamonem.

Wziąć szpinaku, jak zwyczajnie, ile trzeba, na półmisek, odgotować, usiekać, włożyć do rondla i dodać: żółtek cztery, migdałów gorzkich usiekanych pół szklanki, cukru miałko utłuczonego pół szklanki, masła łyżkę, garść dobrą mąki, soli trochę, wszystko to dobrze wymieszać z żółtkami, a pianę ubić z białek i także rozmieszać razem; włożyć do formy, wysmarowanej masłem; wstawić na stół, oblać sosem winnym, zrobionym z żółtkami, cukrem i cynamonem; a można i zapiec na półmisku, obłożywszy rancikiem.

Szczaw na jarzynę.

Proporcja. — 800 gr. szczawiu, pół łyżki mąki, łyżka masła, $^1/_2$—1 szkl. śmietany, pół szkl. cukru.

Wziąć szczawiu, przebrać, ogonki poobrywać, wymyć, odgotować, usiekać, przefasować przez sito, zaprawić mąką z masłem, jak wyżej powiedzia-

no, dodać szklankę kwaśnej śmietany i cukru, aby szczaw nie był ostry; włożyć do rondla, nakrywszy, wydusić do gęstości, potem wydać na półmisku; obłożyć kotletami, perdutami, szynką odgotowaną, grzaneczkami, smażonemi z żytniego chleba, albo słoninką odgotowaną. Śmietany na małą ilość dość pół szklanki.

Buraczki.

Proporcja. — Kilka buraków, 2 łyżki szmalcu, łyżka mąki, 3—4 łyżki śmietany, albo pół szkl. octu.

Wziąć ćwikłowych buraków, upiec, lub odgotować, obrać, uszatkować, albo usiekać, słoniny bez skwarek, lub szmalcu zasmażyć z mąką, rozprowadzić bardzo mało buljonem, wsypać soli, włożyć buraki, wlać pół filiżanki octu, lub kilka łyżek śmietany, nakryć w tyglu, niech się zupełnie wyduszą na gęsto. Tak zrobionemi buraczkami okłada się polędwicę i używa się tak do okładania pieczonego cietrzewia, zająca, kaczek i gęsi, albo okłada się usmażoną kiełbasą, kotletami z cielęciny, lub baraniny, lub też mostkiem baranim, ugotowanym w jajach i sucharku, podsmażonym w maśle.

Buraczki kwaśne.

Proporcja. — Kilka kwaśnych buraków, 100 gr. słoniny, lub szmalcu, 1 cebula, pół łyżki mąki, 5—6 łyżek buljonu, trochę soli, trochę zielonego kopru; można dodać śmietany.

Wziąć kwaśnych buraczków, odgotować w całości, usiekać drobno, roztopić w rondlu drobno skrajanej słoniny, aby skwarek nie było, przysmażyć w niej usiekaną cebulę, dodać trochę mąki, rozmieszać z buraczkami, wlać kilka łyżek buljonu;

można dodać śmietany; posolić i wydusić na gęsto; dając na półmisek, posypać koprem, jeżeli nie zielonym, to suszonym, i obłożyć wędzonką z kiełbasą, albo czem się podoba.

Buraczki postne.

Proporcja. — Kilka buraków, 1 cebula, 1—2 łyżki oleju, lub oliwy, garść rodzynków, 2—3 kawałki cukru, trochę soli.

Ugotowane, lub upieczone buraczki ćwikłowe obrać i drobno usiekać; podsmażyć w oleju trochę cebulki, usiekanej i wyciśniętej, zmieszać z buraczkami, dodać trochę cukru, kto chce, garść drobnych rodzynków, soli do smaku i dusić, mieszając, aby nie przywarły do rondla; na wydaniu obłożyć rybą smażoną na oliwie, lub grzybami ugotowanemi, osypanemi mąką i podsmażonemi w oliwie.

Buraczki w krążkach.

Proporcja. — Kilka buraków, 2—3 łyżki oleju, 2 łyżki mąki.

Kwaśne buraczki odgotować w słonej wodzie w całości, pokrajać w plastry, osypać grubo mąką i smażyć na tłustości, maśle, lub oleju słonecznikowym: do tego podaje się chrzan z octem.

Kapusta faszerowana na jarzynę.

Proporcja. — 3 główki kapusty, łyżka mąki, 2 łyżki masła, 1—2 szkl. buljonu do zalania, farszu mięsnego, jak na kołduny.

Wziąć główek kapusty, ile potrzeba, oczyścić z liści niepotrzebnych (najlepsza na jarzynę kapu-

sta włoska), przerznąć każdą na cztery części, odgotować nawpół w solonej wodzie, nałożyć farszu mięsnego (przyrządzonego, jak na kołduny) między liście, nalać buljonem, posolić, gotować w rondlu, potem łyżką masła z mąką zarobić sos i jeszcze udusić, aby sos był zawiesisty. Można farsz zrobić z suszonych borowików; ugotować je, usiekać, podsmażyć w maśle, posolić, popieprzyć, zmieszać po połowie z ugotowanym ryżem, wbić dwa jaja, wymieszać i przekładać tym farszem kapustę. Można przekładać faszerowaną kapustę jarzynkami ładnie wykrajanemi, to jest: marchwią, pietruszką i selerem; na spód rondla kłaść plasterki słoniny.

Kapusta faszerowana, zwana gołąbkami.

Proporcja. — 12 liści kapuścianych, 200 gr. ryżu, lub jagieł, 400 gr. mięsa pieczonego, 100 gr. słoniny, 1 jajko, trochę pieprzu, muszkatołowej gałki, soli, łyżka tartej bułki, łyżka klarowanego masła, lub tłuszczu, parę łyżek buljonu.

Z kapusty kwaśnej w główkach obrać liście, rachując na każdą osobę po dwa listki; wykroić grubsze żeberka tak, aby nie pokaleczyć całości, oczyścić ryż, albo piękną jaglaną kaszę, ugotować w mleku, pieczone mięso z gęsi, kaczki, kury, albo prosięcia, pokrajać w paseczki, zmieszać z kaszą, albo ryżem, dodając soli, pieprzu, muszkatołowej gałki, lub pomarańczowego kwiatu, całe surowe jajko, drobno krajanej, młodej słoninki; nakładać szczelnie do rondla, wysmarowanego masłem, posypanego bułeczką tartą, przykryć pokrywą i wstawić do gorącego pieca na trzy kwadranse; garść tartej bułeczki zarumienić w maśle, lub przetopionej słoninie, gdyby nie była dość rumiana, dodać parę łyżek bardzo mocnego buljonu, albo karmelu,

byle nie bardzo spalonego, i kilka łyżek rosołu, jeśliby sos był za gęsty; kapustę wyjętą z pieca, poodwiązywać, ułożyć na półmisku i polać przecedzonym sosem. Kapustę taką można nakładać grzybkami, śledziem, wieprzowem mięsem, lub czem się podoba.

Kapusta z farszem po francusku.

Proporcja. — 1 i pół klg. główek kapusty, 400 gr. cielęcej pieczeni, 30 raków, 1 szkl. śmietany, 1 łyżka rakowego masła, 1 i pół łyżki masła, 100 gr. wołowego szpiku, pół franc. bułki, 3 jaja, trochę muszkat. kwiatu i soli.

Niewielkie główki kapusty obrać z liści niepotrzebnych, przerznąć na pół, ociągnąć w solonym wrzątku i odcedzić; gdy przestygnie, powyrzynać środki, ponakładać w nie farszu, przyrządzonego z kawałka pieczeni cielęcej, pół kopy rakowych, odgotowanych szyjek, trochę wołowego szpiku: zrobić rakowe masło z nóżek i skorupek, włożyć trochę bułki rozmoczonej, dwa żółtka, szklankę śmietany, jedno całe jajko, posolić, dodać muszkatołowego kwiatu, wymieszać wszystko razem do pulchności, zwinąć tak, aby miała kształt małej podługowatej główki, obwiązać nicią, ułożyć do pokrywy grubo wysmarowanej masłem, położyć na wierzch kapusty kilka kawałeczków masła, wstawić do gorącego pieca i zapiec.

Kapusta słodka — innym sposobem.

Proporcja. — 2—3 główki kapusty, łyżka masła, 300 gr. słoniny, 800 gr. siekaniny, 4—5 jabłek, buljonu do zalania. Do tego biały sos.

Wziąć dwie, lub trzy główki słodkiej kapusty, rozerznąć każdą główkę na dwoje, odgotować w so-

lonej wodzie, odcedzić na durszlaku; jak ostygnie, pooddzielać same liście, uważając, aby się nie połamały; na dno rondla włożyć łyżkę masła, potem ułożyć liście kapuściane, słoniny świeżej w plasterki skrajanej; kłaść jedno przy drugiem; potem jabłek, obranych cienko w duże kawałki pokrajanych, i farszu mięsnego; tak ułożyć jedno po drugiem pełen rondel; zakryć wierzch tymże kapuścianym liściem, nalać buljonem, nakryć pokrywą, aby się buljon zupełnie wydusił; wyrzucić na półmisek w całej formie, oblać białym sosem. Doskonała i piękna jarzyna. Jabłka biorą się kwaśne.

Kapusta kwaśna po węgiersku.

Proporcja. — 1 i pół klg. wieprzowiny, kapusty kwaśnej i rosolu do niej, 200 gr. słoniny, 2 cebule, 1—2 łyżki mąki, 3—4 szkl. śmietany, trochę pieprzu.

Wziąć kapusty kwaśnej w główkach, lub szatkowanej z beczki, ile potrzeba, nalać ją kwasem kapuścianym, włożyć do niej spory kawał tłustej wieprzowiny, pokrajanej w duże, grube kostki, posoliwszy, gotować w rondlu, aż się ten kwas wysadzi; pokrajać osobno niezbyt mały kawałek słoniny, dwie duże cebule, zesmażyć to razem, wsypać garść mąki, wlać litr śmietany, zagotować, mieszając na ogniu, wlać do kapusty. Na półmisku posypać pieprzem, obłożyć dokoła szynką, albo wędzonką gotowaną. Trzeba uważać, aby kapusty nie przegotować: inaczej utraci smak.

Bigos z kapusty.

Proporcja. — 500 gr. słoniny, pół szkl. mąki, 600 gr. pieczeni, 1 klg. kiełbasy, trochę pieprzu angielskiego i prostego, kieliszek rumu.

Wziąć kwaśnej kapusty, przełożyć świeżą słoniną, lub wędzoną w plasterki pokrajaną, niech się tak dusi, nie w rondlu, ale w tyglu: potem zapalić mąką, roztartą z uskwarzoną słoniną bez skwarek, dodać trochę pieprzu angielskiego, pieczeni wołowej, pokrajanej w kosteczki, oraz smażonych kiełbas, pokrajanych w kawałki, niech się dobrze udusi, nakryta pokrywą; wydając na półmisek, posypać prostym, tłuczonym pieprzem; można wlać kiedy się dusi, kieliszek rumu, lub wina madery.

Bigos, zwany hultajskim.

Proporcja. — 1 i pół litra kwaszonej kapusty, parę szkl. buljonu, łyżka mąki, 2—3 łyżki szmalcu, 600 gr. wołowiny, 1 klg. kiełbasy, 1 cebula, trochę soli, pieprzu.

Wziąć, ile potrzeba, kwaszonej kapusty, zalać buljonem z wołowego mięsa, wlać trochę roztopionej wieprzowej tłustości, posolić, popieprzyć i dusić; pozostałe z buljonu mięso pokrajać drobniutko, włożyć kawałek buljonu, wymieszać z kapustą, podrumienić mąką podsmażoną z tłustością i dusić, póki nie pociemnieje; na wydaniu obłożyć przesmażoną kiełbasą.

Kapusta czerwona.

Proporcja. — 2—3 główki kapusty, 2 cebule, 1 pietruszka, kieliszek czerwonego wina, 1 szkl. octu, 1 i pół łyżki cukru, łyżka mąki, duża łyżka masła.

Poszatkować, ile potrzeba, główek kapusty, posolić i wymieszać, podsmażyć trochę usiekanej cebuli, pietruszki i selera w łyżce masła, zmieszać to z kapustą, zalać buljonem, przykryć i dusić; gdy zmięknie, wlać szklankę octu, trochę wina czerwo-

nego, dobrą łyżkę cukru tłuczonego, garść mąki, wymieszać to wszystko razem i postawić w piecu, niech się dobrze wydusi. Wydać obłożoną jakiem pieczystem, lub kiełbasą.

Kapusta brukselska.

Proporcja. — Główek kapusty, ile się podoba, 50 gr. masła, łyżka sucharków, trochę soli.

Wziąć główeczek tej kapusty, ile potrzeba, odgotować w solonej wodzie, odcedzić, przelać zimną wodą, potem zalać buljonem, dodać soli, niech się dobrze ugotuje; wyjąć na półmisek durszlakową łyżką, osypać bułką, oblać gorącem rumianem masłem, lub maślanym sosem i wydać na stół.

Kapusta z beszamelem.

Proporcja. — 2—3 główki kapusty, 1 łyżka mąki, 3—4 żółtka, szklanka mleka, lub śmietanki, smażony barani mostek.

Pokrajać białą kapustę, jak łazanki, zagotować w solonej wodzie do miękkości, rozpuścić łyżkę masła, z łyżką sporą mąki, rozprowadzić śmietanką lub gęstem mlekiem, wbić kilka żółtek, ogrzać, zalać tem kapustę i obłożyć ugotowanym i przesmażonym w maśle i sucharku mostkiem baranim, lub cielęcym.

Kapusta postna.

Proporcja. — 2—3 główki kapusty, burakowego rosołu, łyżka masła, 100 gr. grzybów, szklanka śmietany, szklanka mąki, 2 kawałki cukru.

Uszatkować białą kapustę, sparzyć, wycisnąć i włożyć do garnka, zalać burakowym rosołem, po-

solić i gotować, aż będzie miękka; skosztować, jeśli bardzo kwaśna, dodać gorącej wody; gdy się ugotuje, włożyć masła sporą łyżkę, kilkanaście uszatkowanych drobno grzybków, kilka łyżek śmietany, szklankę pszennej mąki, parę kawałeczków cukru, wymieszać dobrze i dusić parę godzin na żarze, mieszając często, aby się nie przypaliła; na wydaniu dodać pieprzu. Zupełnie z postem: nie dawać śmietany, lecz zaprawić słonecznikowym olejem.

Ogórki duszone.

Proporcja. — 6—10 ogórków, łyżka masła, 1 cebula, łyżka mąki, szklanka buljonu.

Kilka, lub więcej świeżych ogórków obrać starannie, pokrajać dobrze, posolić i tak zostawić na pół godziny; rozpuścić łyżkę masła, podsmażyć w niej drobno usiekaną cebulę, zmieszać z ogórkami i smażyć, póki nie zmiękną; potem osypać ogórki mąką, poddusić, zalać dobrym buljonem, zagotować; a na wydaniu obłożyć niemi pieczyste, albo sztukę mięsa z baraniny. Ogórki kwaszone duszą się tak samo.

Ogórki faszerowane.

Proporcja. — 6—12 ogórków, 600 gr. mięsa, pół szkl. tartej bułki, 1—2 jaja, 1 cebula, łyżka masła, pół łyżki mąki, trochę pieprzu, soli, muszk. gałki.

Wydrążyć ogórki poprzednio sparzone, nadziać je farszem, zrobionym w ten sposób: kawałek baraniny, kruchego mięsa wołowego, wieprzowego, albo drobiu, usiekać drobniutko, dodać soli, pieprzu, muszkatołowej gałki, cebuli smażonej w maśle z odrobiną tartej bułeczki, jedno, albo więcej jaj, sto-

sownie do potrzeby i trochę zimnej wody; wymieszać wszystko doskonale i nakładać ogórki wydrążone, zakryć ogórki ściętemi końcami, ułożyć do rondla, podlać buljonem i gotować; zrobić gałkę z masła i mąki, wpuścić do sosu, niech się rozgotuje; po półgodzinnem gotowaniu dodać korniszonów w plasterki pokrajanych i wydać na półmisek.

Jarzyny w różnych kolorach.

Proporcja. — 1 karczoch, główka włoskiej kapusty, 3 kalafjory, 2 marchwie, 1 kalarepa, 300 gr. słoniny, 100 gr. masła, szklanka buljonu, ozór marynowany.

Oczyścić jeden karczoch, włoską kapustę, kalafjory, marchew, kalarepę, wypłókać wszystko czysto i ugotować każdą jarzynę z osobna w wodzie solonej, pokrajawszy, jak się podoba; wysmarować miskę masłem i wyłożyć spód jej cienkiemi zrazikami świeżej słoniny; ułożyć koło brzegu ugotowaną kapustę, przy niej wokoło kalarepę, potem marchew, za nią kalafjory, kwiatem na dno, a w pośrodku przewrócony do góry karczoch; wszystko to ułożyć szczelnie, na to kłaść ozór w plasterki krajany, marynowany, lub wędzony ugotowany, na nim również jarzynę, wyżej opisanym sposobem, i tak przekładać warstwami, dopóki się nie wypełni misa, uważając, aby pierwsza i ostatnia były z jarzyny. Ucisnąć szczelnie wszystko, narzucać kawałkami masła, zalać trochę mocnym buljonem i wstawić do pieca, uważając, aby nie przypalić; po kwadransie wyjąć, nakryć misę półmiskiem, przewrócić odjąć słoninę i wydać, zalawszy maślanym sosem.

Jarzyna z czterech gatunków.

Proporcja. — 3—5 marchwi, 2 kapusty brukselskie, trochę kopru, 2 buraki, 6—10 kartofli, łyżka masła, łyżka mąki, trochę cukru, ciasta na rant.

Wytresować na foremkę marchew, kalarepę, lub żółtą brukiew, ugotować zaprawione masłem każdą osobno, potem ułożyć na półmisku, umyślnie do takich jarzyn przedzielonym na cztery części, cztery części płaskim rancikiem upieczonym z pszennej mąki, zagniecionej na jajach. Dając do stołu, każdą jarzynę osobno nałożyć; a bardzo pięknie wyglądać będzie półmisek. Jeszcze smaczniejsze będą jarzyny, gdy surowe smażyć w roztopionem maśle, posypać koprem, potem mąką, smażyć, wlać trochę buljonu, wsypać cukru i dusić do miękkości jarzyn. Można zamiast buraczków, dać kartofelków, gruszek dojrzałych, niezbyt słodkich, które trzeba obrać, pokrajać na cztery części, ugotować we wrzątku i oblać sklarowanem masłem z sucharkiem.

Jarzyny na parze.

Proporcja. — 2 kalafjory, trochę kapusty brukselskiej, 200 gr. zielonego grochu, 200 gr. fasolki, 400 gr. szparagów, 2 pęczki marchwi, 1 kalarepa, 3 łyżki masła, łyżka cukru, 4 żółtka, szklanka śmietanki, pół szkl. sucharków.

Udusić z masłem każdą z osobna jarzynę, jako to: kalafjory, kapustę brukselską, groszek, marchewkę, szparagi, zieloną fasolę, kalarepę, słowem wszystkie jarzyny, jakie się znajdują w jednej porze; wysmarować formę, lub rondel masłem, osypać tłuczoną bułeczką i układać jarzyny, przelewając potrochu, co parę warstw, sosem przyrządzonym

w ten sposób: szklankę śmietanki, łyżkę cukru rozbić mocno z czterema żółtkami i użyć do zalewania jarzyn; gdy się forma napełni, zalać jeszcze trochę, z wierzchu przykryć, wstawić do większego rondla, w którym powinno być na dwa palce wrzącej wody i gotować godzinę. Wydając, wywrócić na półmisek i zalać masłem z przesmażonym sucharkiem. Sos ten służy tylko do sklejenia.

GRZYBY.

Smardze z sadzonemi jajami.

Proporcja. — Talerz głęboki smardzów, 100 gr. masła, 1 cebula, pęczek zielonej pietruszki, kilka gałązek bazyliki, 2 żółtka, 5 jaj, pół cytryny, buljonu do zalania.

W rozpuszczonem maśle z siekaną cebulką, opłókane i posiekane smardze, usmażyć, dodać pęczek zielonej siekanej pietruszki i kilka gałązek bazyliki, podlać rosołem i zagotować; gdy grzyby stracą surowość, wyjąć zieleninę, a dodać korzeni i zaprawić żółtkami; na wydaniu ułożyć na półmisku w rancie z francuskiego ciasta, po wierzchu ubrać sadzonemi jajami, skropić sokiem z cytryny i wydać.

Grzyby świeże w śmietanie duszone.

Proporcja. — Głęboki talerz oczyszczonych borowików, 50 gr. masła, szklanka śmietany, łyżka mąki, trochę zielonej pietruszki i kopru.

Uszatkować, lub skrajać młodych borowików z dodaniem odrobiny korzonków, wymyć dobrze w zimnej wodzie, wybrać do tygla, lub rondla, włożyć dobrą łyżkę masła, dodać usiekanej, zielonej pietruszki, kopru, soli, niech się tak nakryte duszą; kiedy sok wypuszczony z grzybów cokolwiek się

wygotuje, zaprawić mąką, wlać szklankę śmietany i znowu dusić, aż sosu niewiele zostanie; trzeba często mieszać, aby się nie przypaliły. Niektórzy przez kwadrans parzą ukropem opłókane i uszatkowane grzyby.

Grzyby duszone w maśle.

Proporcja. — 12—18 grzybów, 3 cebule, 100 gr. masła, trochę soli i tartego chleba.

Całe młode, niekrajane grzyby, bez korzonków, (powinny być twarde), wymyć dobrze, usiekać wiele cebuli i utrzeć chleba żytniego na tarce, na dno rondla włożyć łyżkę masła, nałożyć grzybów, potem znowu masła, cebuli, chleba i trochę soli; tak przesypywać, aż będzie pełny rondel, lub ile potrzeba, nakryć i dusić, aby tylko samo masło zostało. Grzybki młode można smażyć w rondelku, albo na patelni w samem maśle, trochę posoliwszy i posypawszy mąką.

Grzyby suszone, jak świeże.

Proporcja. — 300 gr. grzybów suszonych, 30 gr. masła, szklanka śmietany, pół łyżki mąki, 1 i pół szkl. mleka.

Grzybów młodych, tylko suszonych na słońcu w czasie lata, można w zimie używać na jarzynę, podając je, jak świeże; trzeba kilka razy sparzyć ukropem, zlać, wycisnąć dobrze z tej wody, która będzie zupełnie gorzka i powtórzyć to ze dwa razy, potem zalać mlekiem, postawiwszy na dziesięć godzin w ciepłem miejscu, a gdy mleko wsiąknie, dusić, jak świeże z masłem i śmietaną.

Rydze ze śmietaną.

Proporcja. — Talerz rydzów, szklanka śmietany, łyżka mąki, pół łyżki masła.

Uszatkować młode, świeże rydze, wymyć dobrze w zimnej wodzie, zalać śmietaną i tak nakryte dusić, a potem zaprawić mąką z masłem, jeszcze przegotować i dawać do stołu.

Rydze duszone z masłem.

Proporcja. — Talerz głęboki rydzów, 1 cebula, łyżka mąki, 100 gr. masła.

Rydze, uszatkowane, wymyte, włożyć do rondla, dodać włoszczyzny, jak się trochę uduszą, zaprawić mąką z dobrą łyżką masła i wydusić do małej ilości sosu; tak zrobione rydze dają się do kotletów, do sztuki mięsa i do różnych potraw.

Rydze — innym sposobem.

Proporcja. — Talerz rydzów, 2 cebule, 100 gr. masła. $^1/_2$—1 szkl. tartego chleba.

Przesypywać całe rydze w tyglu, lub rondlu chlebem tartym z usiekaną cebulą i dodawać dużo masła: jak się zupełnie sos wysmaży, a masło zostanie, dawać bardzo gorące do stołu; jeszcze lepsze rydze duszone całe w rondelku w samem maśle.

Grzyby maślaki.

Proporcja. — Talerz głęboki maślaków, 1 cebula, pół pietruszki, 50 gr. masła, trochę soli i pieprzu.

Maślaki oczyścić, pokrajać w paski, ociągnąć wrzącą wodą, odcedzić, posolić i dusić na wolnym ogniu, aż sos z nich wychodzący całkiem się wysadzi, podsmażyć trochę usiekanej cebulki i pietruszki w łyżce masła, włożyć do grzybów, popieprzyć i dusić do wydania.

Szampjony, czyli pieczarki z sosem.

Proporcja. — Talerz głęboki pieczarek, 1 cytryna, 1 cebula, 50 gr. masła, łyżka mąki, trochę zielonej pietruszki.

Skrajać drobno pieczarki, wymyć w zimnej wodzie, zakropić cytryną, aby nie poczerniały, włożyć do rondla, dodać skrajanej cebuli, zielonej pietruszki, niech się w swoim soku gotują; potem wziąć dobrą łyżkę masła, łyżkę mąki, zarobić sos i dusić, aż mało sosu zostanie. Kiedy niema cytryny, to pieczarki nastawić, aby się zagotowały i sok z siebie wypuściły; odlać wtedy na durszlak, przemyć zimną wodą i włożyć do sosu zaprawionego masłem, dodać włoszczyzny, soli i tak dusić. Można całe pieczarki smażyć w samem maśle.

Duże pieczarki nadziewane.

Proporcja. — 10—15 dużych pieczarek, 100 gr. masła, pół szklanki tartej bułki, 1—2 jaja, trochę pieprzu i zielonej pietruszki.

Pieczarki duże, a mianowicie formy głębokiej, jak miseczka, obrać ze skórki, ściąć korzonki i wrzucić na pięć minut do osolonego ukropu, żeby się zagotowały, wyjąć z wody i osączyć na sicie. Oddzielnie wziąć małych pieczarek, obrać, posiekać i podsmażyć nieco w młodem maśle, którego powinno być wiele, dodać tartej cebulki, trochę tartej buł-

ki, pieprzu i zielonej pietruszki posiekanej, to wszystko zmacerować na wolnym ogniu; następnie napełnić tym farszem odparzone pieczarki duże tak pełno, aby się zaokrągliły nakształt dużego kartofla, umaczać w rozbitem jajku, osypać tartą bułką i podsmażyć na młodem maśle; podając, osypać smażoną pietruszką w gałązkach. Tak samo można przyrządzić te pieczarki, nie parząc ich wcale, tylko nadziewając surowe; należy tylko wtedy dłużej smażyć i na większym ogniu, trzymając ciągle pieczarkę na dnie, aby się dobrze przesmażyła i nie zostawiła w sobie surowizny żadnej. Podaje się po zupie, lub do wódki, jako zakąska.

Trufle po włosku.

Proporcja. — Trufle, 2—4 sardeli, ząbek czosnku, 100 gr. masła, 1—2 łyżki oliwy.

Białe trufle pokrajać bardzo cieniutko, ułożyć zgrabnie na półmisku, utłuc drobno w moździerzu kilka sardeli z ząbkiem czosnku, dodać świeżego masła dosyć dużo, tyleż najlepszej oliwy, zagotować i zalać tym warem ułożone na półmisku trufle, wydać w tej chwili. Można, ułożone na półmisku trufle przesypać tartym parmezanem.

O POTRAWACH Z JAJ.

Jaja na miękko gotowane.

Obetrzeć dobrze jaja, które się ma gotować i wpuścić je do wrzącej wody, w której niech się trzy minuty gotują, potem wydać w serwecie, aby nie ostygły.

Jaja sadzone.

Proporcja. — 10—12 jaj, 100 gr. masła, trochę octu, pieprzu i siekanej trybulki.

Wypłókać kawałek masła i rozpłaszczyć go cienko, na blaszanym, albo fajansowym półmisku; potem porobić spodem małej łyżeczki w tem maśle takie dołeczki, aby się w każdym żółtko zmieściło i w każdy wlać jedno całe jajko z ostrożnością, aby się żółtka nie rozpłynęły; skropić jaja zwierzchu octem, posypać siekaną cebulką, nasypać na każde żółtko trochę pieprzu, postawić półmisek na ogniu, lub na blasze; skoro białka się zetną, zdjąć przed samem podaniem na stół wypiec je trochę z wierzchu rozpaloną łopatką i wydać. Można zamiast octem podlać śmietaną.

Jajecznica sadzona.

Proporcja. — 10—12 jaj, trochę octu, 50 gr. masła.

Rozpuścić sporą łyżkę masła na patelni i wbijać po jednem jajku z ostrożnością, aby nie skłócić; posolić i smażyć; gdy się białka zetną, jajecznica gotowa. Chcąc ją mieć kwaskowatą, trzeba wlać do masła łyżkę wody, parę łyżek octu i soli, a gdy się sos zagotuje, spuszczać jaja.

Jajecznica z wędliną, albo ze śledziem.

Proporcja. — 10—12 jaj, 100 gr. słoniny, albo 50 gr. masła, 300 gr. szynki, trochę soli.

Nakrajać drobno słoninkę, albo położyć masła na patelni, nakrajać jakiej wędliny, lub szynki. zmieszać z rozbitemi jajami, wylać na rozpaloną tłustość i smażyć do miernej gęstości. Tak samo smaży się ze śledziem, sardelami, albo suszonym sandaczem, lub szczupakiem, tylko trzeba pierwej wymoczyć, obrać z ości i pokrajać drobniutko.

Perduty ze śmietaną.

Proporcja. — 10—12 jaj, 2 szkl. śmietany, 50 gr. masła, pół łyżki mąki, pół szkl. octu, trochę szczypiorku.

Zagotować w rondlu wodę z solą i paru łyżkami octu, bić ostrożnie jajka i wpuszczać nie z góry, lecz tuż ze skorupy do wody; gdy się białko zetnie po wierzchu, wyjmować durszlakową łyżką na talerz. lub półmisek. Pół litra dobrej śmietany zagotować z odrobiną mąki i kawałkiem masła, mieszając na ogniu dobrze, aby się nie zwarzyła; dodać trochę siekanego szczypiorku i zalać tym sosem perduty na półmisku, posypać z wierzchu szwajcarskim serem, przypiec łopatką i wydać.

Jaja faszerowane.

Proporcja. — 12—15 jaj, 2 łyżki śmietany, łyżka masła, łyżka tartej bułki, trochę pieprzu, szczypioru, lub pietruszki.

Ugotować twardo jaj gęsich, kaczych, lub indyczych, ile potrzeba, im większe tem lepiej; poczem poprzerzynać je małą piłeczką na połowy, powyjmować całkiem ze skorup białka z żółtkami i usiekać; rozpuścić łyżkę masła, dodać drobno siekanego szczypiorku, pietruszki, lub kopru, trochę pieprzu, łyżkę tartej bułki. pomieszać z tem wszystkiem siekane jaja; wbić trzy jaja surowe, wlać parę łyżek kwaśnej śmietany, posolić; wszystko to razem wymieszać dobrze, nakładać tem skorupki z jaj, nie bardzo wysoko, posypać tartą bułką, ukarbować nożem po wierzchu, pokropić masłem i wstawić na dziesięć minut do gorącego pieca, aby się zarumieniły. Można i mniejsze jaja faszerować tym samym sposobem, poprzecinawszy je nożem; oblać sosem ze śmietany, albo dawać na sucho.

O POTRAWACH.

Potrawka z indyka, kapłonów, pulard, lub kur.

Proporcja. — Kapłon. 1 marchew, 1 pietruszka, pół selera. 1 por, trochę zielonej pietruszki, 1 cytryna. Do tego biały sos.

Chcąc mieć drób dobry do użytku trzeba, żeby był tłusty. ukarmiony. zarznięty zawsze dniem pierwej, aby skruszał. nie oparzony, ale oskubany i osmalony nad zapalonym arkuszem papieru; powinien wisieć przez noc nie patroszony; wypatroszyć. wypłókać i użyć na kuchnię.

Wziąć kapłona zupełnie czystego, pozakładać żołądek i wątróbkę pod skrzydełka, włożyć do rondla. nalać wodą. dodać włoszczyzny i jarzyn. posolić. niech się tak ugotuje na miękko, wyjąć. rozebrać na zwyczajne części. zrobić sos biały. jak wyżej powiedziano o sosach: przecedzić przez sitko, włożyć kapłona i tylko tyle zagotować, aby kapłon był gorący, wyłożyć na półmisek. posypać zieloną pietruszką. albo koprem. obłożyć obraną i w krążki pokrajaną cytryną; można dać i sos rumiany. jak wyżej o nim powiedziano.

Potrawa z kury faszerowanej.

Proporcja. — Kura, 2 jaja, trochę muszkatołowej gałki, 1/2—3/4 bułki, 30 gr. masła, trochę zielonej pietruszki, lub kopru, 1 i pół szkl. mleka, lub buljonu. Do tego biały sos.

Wziąć skruszałą kurę, wybrać z niej mięso i kości tak, aby cała skóra została, usiekać drobno, dodać łyżkę masła, bułki rozmoczonej w mleku, albo buljonie, dwa jaja surowe, muszkatołowej gałki, soli, zielonej pietruszki i kopru, wszystko dobrze usiekać, nadziać tem kurę, zaszyć, aby była tak, jak cała, i gotować w rondlu, jak wyżej powiedziano; zrobić sos biały ze śmietaną; ugotować i gorącą kurę wyjąć prędko, na półmisku pokrajać, sosem oblać, obłożyć cytryną; można dać do sosu szyjek rakowych i posypać pietruszką zieloną, albo w sosie odgotować zielony agrest, lub dojrzałe winogrona, i tem zalać pokrajaną na półmisku kurę, albo inny drób.

Potrawa z kapłonów, lub kur faszerowanych innym sposobem.

Proporcja. — Kapłon, 200 gr. ryżu, 3 jaja, łyżka masła, 200 gr. wędzonej szynki, buljon do zalania.

Wziąć dobrego i kruchego kapłona, lub kurę, wybrać kości, mieć ryż ugotowany w buljonie, do którego dodać trzy jaja surowe, kawałek szynki wędzonej odgotowanej i uszatkowanej, łyżkę masła, muszkatołowej gałki, wymieszać wszystko razem, nadziać kapłona, zaszyć, włożyć do rondla, nalać tłustym buljonem i gotować na miękko; jak się dobrze ugotuje, pokrajać prędko na półmisku, aby nie wystygł i oblać białym sosem z tego samego buljonu zrobionym.

Potrawa z kury, kurcząt, kapłonów, lub pulard z kalafjorami.

Proporcja. — Kura, 100 gr. słoniny, sałata, 2 marchwie, pół selera, 1 pietruszka, 3 małe kalafjory, albo 400 gr. szparagów. Do tego sos biały ze śmietaną.

Odgotować kurę, lub inny drób w smaku sposobem wyżej powiedzianym: zrobić sos biały ze śmietaną, rozebraną kurę zalać tym sosem, włożyć kalafjorów odgotowanych w buljonie razem z kurą, zagotować wszystko razem, aby było dobrze gorące i dawać na stół, obłożywszy na półmisku kurę, lub kurczęta kalafjorami, albo pokrajać obrane z łuski szparagi na groszek, ugotować je całkiem na miękko w słonej wodzie, wrzucić je do sosu, gdy się gotuje i tem kapłona, albo inny drób na półmisku polać.

Potrawa z kury, indyka, kurcząt, kapłonów, lub pulard z ryżem.

Proporcja. — Kura, 100 gr. słoniny, 1 cebula, 2 marchwie, pół selera, 1 pietruszka, 100 gr. ryżu, trochę tartego sera, gałki muszkatołowej, tartej bułki, 1 i pół łyżki masła. Do tego sos cytrynowy.

Mieć w smaku przegotowane kury, lub co innego, to jest włożyć którąkolwiek sztukę z tego drobiu do rondla na młodą w plastry pokrajaną słoninę, dodać włoszczyzny, korzeni, cebulki, soli, nalać wodą i gotować na miękko, to się nazywa w „bresie", wziąć potem 200 gr. ryżu do dwóch sztuk, przelać go gorącą wodą, dać łyżkę masła do rondla, wsypać na to ryż, zalać smakiem z pod kapłonów i wstawić do gorącego pieca, albo nakryć pokrywą i postawić na ogniu, aby się na sypko udu-

sił; poczem rozebrać kapłona, lub kurę, układać w kupę na półmisku, przesypując, aż do góry warstwami ryżu, po wierzchu zaś posypać tartym serem szwajcarskim, wstawić na 10 minut do gorącego pieca; przy wydaniu posypać tartą gałką muszkatołową, bułką z masłem przyrumienioną i wydać z osobnym sosem cytrynowym; albo nałożyć tego uduszonego ryżu do foremki bułką osypanej, wsadzić go do pieca, aby się wypiekł, potem wyłożyć na półmisek, jako rancik ryżowy, w środek ułożyć rozebrane kapłony, lub kury, zalać białym cytrynowym sosem i wydać.

Kapłony, lub pulardy z jarzynowym sosem.

Proporcja. — Kura, jarzyny duszone w maśle, łyżka mąki, smak z drobiu do zalania.

Zwyczajnie ugotowaną kurę, lub kapłona rozebrać; trzeba mieć w maśle duszoną jarzynę, zaprawić ją mąką i zalać smakiem z drobiu, włożyć do tego kurę, lub kapłona, gotować z pół godziny, ułożyć na półmisku i wydać.

Potrawka z kury, kurcząt, kapłonów, lub pulard ze szparagami i rakami.

Proporcja. — Kura, 100 gr. słoniny, włoszczyzny, jak str. 195, łyżka masła, 400 gr. szparagów, trochę tartej bułki, 3 żółtka, szklanka śmietany.

Jakąkolwiek sztukę drobiu, ugotowaną w bresie, jak wyżej powiedziano, zalewa się białym sosem ze śmietaną i trzema żółtkami, albo sosem rakowym, dodaje się rakowe szyjki obrane i dobrze się to wszystko zagotowuje, a szparagi powinny być odgotowane w buljonie z kury z łyżką masła. Ku-

rę, lub inny drób wykłada się na półmisek, okłada się naokoło szparagami, posypuje się tartą podrumienioną bułeczką, oblewa się sosem, na wierzch układa się szyjki rakowe. Można też samemi rakami okładać, w takim razie skorupki faszeruje się, jak do zupy rakowej.

Potrawa z drobiu z truflami.

Proporcja. — Kura, cytryna, 100 gr. słoniny, 2—4 ziarna pieprzu, 2 marchwie, pietruszka, pół selera, 1 por, 8—10 trufli, pół szkl. wina, łyżka oliwy.

Jakąkolwiek sztukę drobiu oczyszczoną potrzeć cytryną, przez co nabierze białości, ułożyć w rondlu kilka plasterków słoniny, ułożyć kapłona, lub kurę, nakrajać potrosze włoszczyzny, dać parę ziarn pieprzu, posolić, zalać wodą i przykryć; niech się gotuje na miękko; tymczasem nakrajać trufli w cienkie plasterki, ułożyć w rondelku, zalać tym samym buljonem, w którym się drób gotuje, dodać pół szklanki czerwonego, albo białego wina, trochę oliwy, posolić; gdy będą miękkie, zagotować jeszcze raz z drobiem, potem rozebrać kapłona, lub kurę, ułożyć na półmisku, ugarnirować grzankami, albo móżdżkiem osmażonym, polać sosem z truflami i wydać.

Potrawa z kur na zimno.

Proporcja. — 6 kur, łyżka masła, włoszczyzny, jak zwykle. Do tego sos żółtkowy, lub kapary.

Wziąć kur młodych sześć przynajmniej, odjąć same skrzydełka z piersiami, a także wątróbki i żołądki, odgotować w buljonie na miękko z łyżką masła, odcedzić, rozłożyć na sito, aby nic wilgoci nie

było; skrzydełka od piersi poodrzynać, aby tylko kosteczki przy piersiach zostały, ułożyć na półmisku, oblać sosem z samych żółtek, jak wyżej o sosach powiedziano; można obłożyć kaparami, korniszonami, lub innemi piklami, postawić na lodzie, aby zastygło i dawać do stołu; a kadłuby same, pozostałe, można użyć na rosół i potrawki gorące.

Indyk faszerowany na zimno.

Proporcja. — Indyk, łyżka masła, farsz z cielęciny, kilka szkl. buljonu do zalania.

Indyka zabitego przed kilku dniami oczyścić, sprawić, aby na nim nie podrzeć skórki; potem wyjąć z niego kości, nałożyć cielęcym farszem, zasuszyć i ułożyć w rondlu tak, aby się zmieścił, zalać go białym buljonem, czyli dobrym rosołem z kawałkiem masła, nakryć i tak gotować przez kilka godzin, aż dobrze zmięknie; poczem wyłożyć go na półmisek, wyciągnąć nić, którą był zaszyty, odstawić, niechaj ostygnie, smak zaś w którym się indyk gotował, przecedzić, wygotować, oblać indyka i postawić w zimnem miejscu, niech stoi, aż do wydania. Wydając indyka całego na stół, można podać osobno zimny sos, w sosjerce.

Potrawa z kapłona, lub kury z beszamelem.

Proporcja. — Kura, 100 gr. słoniny, 1 marchew, 1 por, 1 pietruszka, pół selera, 3 ziarnka angielskiego pieprzu, 2 bobkowe liście, do tego na krem: 2 szkl. śmietany, 3 żółtka, łyżka mąki, 50 gr. masła, trochę soli.

Wziąć kapłona, lub kurę, odgotować w bresie, to jest na spód rondla włożyć w plasterki skrajanej świeżej słoniny, dodać włoszczyzny, jarzyn,

korzeni, soli, zalać wodą, ugotować na miękko, potem wyjąć kapłona, jak ostygnie, rozebrać zwyczajnie, zrobić krem, naprzykład: na jedną sztukę pół litra śmietany, trzy żółtka, garść mąki, kawałek masła, trochę soli, utrzeć wszystko razem, zagotować aby zgęstniało, ułożyć kapłona na blacie, oblać tym beszamelem i wstawić na pół godziny do pieca.

Ten sam drób z sosem sardelowym.

Proporcja. — 6 kurcząt, 200 gr. masła, cytryna, 100 gr. masła sardelowego.

Odpiec na rożnie drób, owinąwszy w papier, masłem i słoninką wysmarowany i tak piekąc, aby był miękki i kruchy; potem zdjąć, ponadrzynać kurę, kapłona, lub kurczęta, tak jak do rozbierania, ponakładać w owe otwory masła sardelowego, a sosem rumianym polać po wierzchu, zakropić cytryną i wydać na stół. Można też drób odpieczony okładać grzankami, posmarowanemi masłem sardelowem, albo śledziowem i polać takimże sosem po wierzchu.

Kapłony, kurczęta, pulardy, lub kury z szampjonami.

Proporcja. — 2 kapłony, 100 gr. masła, trochę buljonu, 6—7 szampjonów, pół cytryny, łyżka mąki, 25 gr. suchego buljonu, pół szklanki wina.

Odpieczone na rożnie kapłony, kurczęta, lub inny drób ułożyć do rondla, dodać kawałek masła, trochę rosołu i masła, niech się tak wolno przez jakiś czas gotuje; tymczasem obrać kilka szampjonów, poszatkować je i dusić z masłem w rondelku, wci-

snąwszy do nich pół cytryny, aby nie poczerniały; potem wsypać trochę mąki, rozmieszać, zalać smakiem, w którym są kapłony; jeżeli mało, dodać trochę rosołu rumianego, kawałeczek suchego buljonu i kto lubi, trochę wina; albo też na wydaniu rozbić trzy żółtka z łyżką słodkiej śmietanki, wlać, mieszając do potrawki, ogrzać, lecz nie zagotować. Przed wydaniem trzeba przykryć rondel papierem, masłem wysmarowanym, dla zachowania białości w kurczętach.

Kura w cieście osmażona.

Proporcja. — 2 kury, 4—5 jaj, 100 gr. mąki, 200 gr. frytury.

Wziąć kurę (albo kurczęta), odgotować w buljonie na miękko, wyjąć, aby wystygła i obeschła, pokrajać kurę na zwyczajne części, (a kurczęta na czworo), maczać w piankowem cieście, które robi się, jak do smażonych jabłek, smażyć w gorącej fryturze, lub maśle: ułożyć na półmisku i oblać gorącym sokiem wiśniowym.

Kura z sosem paprykowym.

Proporcja. — 1 kura, 200 gr. masła, łyżka mąki jaglanej, 1 cebula, 2 szkl. buljonu z kury, pieprzu tureckiego 2 strączki.

Kurę pokrajać na kawałeczki, odgotować, potem odcedzić i podsmażyć do zrumienienia w maśle z cebulą. Utłuc jagieł i z łyżką tej mąki zrobić sos. (Jagły powinny być przemyte). Rozprowadzić buljonem z kury i zaprawić pieprzem tureckim. W tym celu pieprz ten dobrze się kilka razy zagotuje i po każdem zagotowaniu wodę zlewa, a na-

lewa się świeżej. To powtarzać 4—5 razy. (Pieprz powinien być dojrzały). Ugotowany pieprz uciera się na masę i łasuje przez sito. Zaprawia się mniejszą, lub większą ilością pieprzu, stosownie do upodobania. Do tego podaje się gęstą kaszkę jaglaną, rozgotowaną bez soli na masę twardą, aby ziarnek nie było.

Potrawa z kaczki z ryżem, lub perłowemi krupami.

Proporcja. — Kaczka, niepełna szklanka gotowanego ryżu. Do tego biały sos i trochę grzybów. Trochę zielonej pietruszki, lub kopru.

Wziąć kaczkę oprawioną, odgotować w całości, jak wyżej o kurach powiedziano, rozebrać, zalać białym sosem ze śmietaną, dodać suszonych, odgotowanych grzybów, oraz filiżankę odgotowanego w buljonie ryżu, albo krup perłowych, i przegotować wszystko razem; dając do stołu, posypać białą pietruszką, lub koprem. Tym sposobem robi się z gęsi, lub z podrób gęsich. Można też zalać tym samym sosem białym ze śmietaną i osypać zieloną pietruszką.

Potrawa z kury opiekanej.

Proporcja. — 1 kura, 100 gr. masła, 3 cebule, 2 łyżki tartego chleba, buljonu do zalania.

Opiec kurę na rożnie, polewając masłem, potem zdjąć, pokrajać na zwyczajne kawałki, włożyć do rondla, nalać sosem i przydusić, aby się kura zupełnie ugotowała; sos zrobić tym sposobem: usmażyć w łyżce masła trzy drobno usiekane cebule, chleba stołowego utartego łyżek dwie; dobrze wszystko wymieszać, rozprowadzić buljonem i wło-

żyć kurę. Jeżeli kto nie chce z chlebem, to zaprawić mąką, a dla koloru dodać karmelu; tak samo robi się potrawka z kurcząt; dobrze bardzo i ekonomicznie użyć pozostałe pieczyste na taką potrawkę, która i z cielęcej pieczeni i młodej baraniny jest wyborna.

Potrawa z kaczki.

Proporcja. — 2 kaczki, 100 gr. masła, 3 cebule, 2 łyżki tartego chleba, buljonu do zalania.

Takim samym sposobem robi się potrawę z kaczki, lub gęsi faszerowanych, do tych, daje się sos rumiany.

Kaczka z grzybami.

Proporcja. — 2 kaczki, 10—15 świeżych grzybów. Do tego biały sos.

Odgotować kaczkę sposobem zwyczajnym, rozebrać, a także odgotować grzybów wymytych i uszatkowanych, zrobić biały sos, dodawszy smaku, w którym grzyby się gotowały, rozprowadzić buljonem z kaczki, przecedzić, włożyć uszatkowane grzyby i kaczkę, przegotować dobrze wszystko razem.

Potrawka z kaczki ze słodką kapustą.

Proporcja. — 2 kaczki, włoszczyzny, jak zwykle, 2 cebule, 2 główki kapusty, szklanka śmietany, trochę sucharka, lub tartego chleba.

Ugotować kaczkę z włoszczyzną, rozebrać i ułożyć na półmisku, a naokoło obłożyć kapustą, której parę główek ugotować na miękko w posolonej wo-

dzie, odcedzić i pokrajać na cząstki, osypać sucharkiem, lub tartym chlebem i zalać śmietankowym sosem, rozprowadzonym smakiem, w którym się kaczki gotowały, z dodaniem podsmażonej cebuli; na chwilę wstawić do pieca dla zrumienienia.

Potrawka z kaczek z makaronem i z grzybkami.

Proporcja. — 2 kaczki, 400 gr. makaronu, 2 jaja, 50 gr. masła, 100 gr. grzybów suszonych, szklanka śmietany, trochę pieprzu i goździków.

Rozpłatać przez grzbiet tłuste kaczki, wyjąć zgrabnie kości, zostawiając uda i skrzydełka, posolić, osypać pieprzem i goździkami; 400 gr. makaronu odgotować w wodzie, odcedzić, wbić dwa jaja; włożyć drobno usiekanych ugotowanych borowików suszonych, trochę masła, posolić i popieprzyć, nadziać tym makaronem kaczki i zaszyć. Włożyć kaczki do rondla, zalać smakiem z kilku grzybków i gotować pod pokrywą do miękkości, na wydaniu rozebrać kaczki i zalać sosem, w którym się dusiły z dodaniem śmietany i pokrajanych grzybków.

Kurczęta z beszamelem.

Proporcja. — 5—6 kurcząt, 50 gr. masła, 5—6 ziarn pieprzu, trochę cytrynowej skórki, włoszczyzny, zielonej pietruszki. Do tego beszamel.

Kurcząt, ile potrzeba, zarznąć, kiedy większe, to dniem pierwej, aby skruszały; wymyte, oczyszczone, włożyć do rondla, nalać wodą, dodać włoszczyzny i łyżkę masła, soli, kilka ziarn pieprzu, cytrynowej skórki, wody tylko tyle, aby kurczęta zakrywała; kurczęta odgotować, wyjąć aby osty-

gły, pokrajać na cztery części, jeżeli większe, maczać każdy kawałek w beszamelu, jak wyżej powiedziano, ułożyć na półmisku, posypać zwierzchu zieloną pietruszką i wstawić do pieca, aby się przyrumieniły, dając na stół, podlać trochę buljonem.

Kurczęta z angielskim sosem.

Proporcja. — 6 kurcząt, łyżka masła, 50 gr. czarnych rodzynków. Do tego sos angielski.

Wziąć kurcząt, ile potrzeba, odgotować, jak wyżej powiedziano, z dodaniem łyżki masła, pokrajać na dwie, a jak większe, na cztery części, wyłożyć na ogrzany półmisek, aby kurczęta nie ostygły, oblać angielskim sosem, (zobacz sos), do tego sosu dodać czarnych drobnych rodzynków i trochę cukru; można kurczęta gotować także w bresie.

Kurczęta z grochem zielonym.

Proporcja. — 6 kurcząt, 100 gr. słoniny, 2 marchwie, 2 pietruszki, 1 por, pół selera, $2^1/_2$—3 szkl. grochu zielonego, 50 gr. masła, łyżka mąki, 2 jaja, pół szkl. tłucz. sucharka, trochę zielonej pietruszki i kopru.

Oczyszczone i wymyte kurczęta udusić w bresie tak, aby niewiele pod niemi sosu było, poczem udusić w rondelku trzy szklanki grochu zielonego z kawałkiem masła, dodać trochę zielonej, siekanej pietruszki, kopru, nareszcie wsypać garść mąki, zalać smakiem z kurcząt, zagotować, osłodzić cukrem, włożyć w to porozbierane kurczęta, zagotować jeszcze parę razy i wyłożyć na półmisek. Aby kurczęta były ładniejsze i kruchsze, można podsmażyć w maśle po wyjęciu ze smaku, taczając w sucharku i maczając w rozbitem jajku. Obłożyć kurczętami groch na półmisku.

Kurczęta z sosem pomidorowym.

Proporcja. — 6 kurcząt, 200 gr. masła: do tego sos pomidorowy.

Kurczęta, bite dnia poprzedniego, odpiec w papierach na rożnie, jeżeli zaś duże, odgotować w bresie, potem rozebrać, ułożyć na półmisku i polać zwyczajnym sosem pomidorowym.

Kurczęta z agrestem, albo z winogronami na potrawkę.

Proporcja. — 6 kurcząt, 100 gr. słoniny, włoszczyzny, jak zwykle, 2 kawałki cukru, parę garści zielonego agrestu.

Ugotować w bresie pokrajane kurczęta, przyrządzić do nich sos cytrynowy biały, w tym sosie odgotować zielony agrest, albo dojrzałe winogrona, dodać parę kawałków cukru, zagotować razem z kurczętami i wydać na półmisku, zgrabnie ułożone: można także agrest duszony w białym sosie, przez sito przefasować, osłodzić w miarę cukrem i tem zalać kurczęta.

Kurczęta z frykasami.

Proporcja. — 6 kurcząt, 50 gr. masła, łyżka mąki, włoszczyzny, jak zwykle.

Oczyszczone kurczęta ugotować w rosole na miękko; gdy będą gotowe, wyjąć, rozebrać i ułożyć na półmisku; wziąć łyżkę masła, rozpuścić, rozmieszać go dobrze na ogniu z garstką mąki, zagotować, dać w to podrobie z wątróbką i skrzydełkami i tak mieszając, gotować; polać tem kurczęta i wydać.

Kurczęta po węgiersku z papryką.

Proporcja. — 6 kurcząt, 1 i pół łyżki masła, 1 cebula, szklanka śmietany, pół łyżki mąki, 200 gr. ryżu, szczypta papryki.

Kurczęta osolone rozebrać na ćwiartki i włożyć do rondla z dobrą łyżką masła, osypać suto cebulą siekaną i podlewając od czasu do czasu trochę wodą, dusić na wolnym ogniu bez rumienienia; gdy będą już miękkie, sos pozostały przez duszenie, zlać, rozbić dobrej śmietany z garścią mąki, rozprowadzić sosem, dodać do smaku papryki, to jest tłuczonego pieprzu tureckiego, którego trzeba do szklanki śmietany wziąć dobrą szczyptę, a nawet więcej, jeżeli ktoś lubi ostry; zalać tem kurczęta i zagotować, nie więcej, jak raz jeden, aby mąka surową być przestała, i natychmiast wydać, okładając półmisek ryżem, ugotowanym na wodzie z masłem. Zupełnie tak samo postępując, można mieć bardzo dobrą potrawę z przodka baraniny; szklanka śmietany służy do czterech średnich kurcząt; mąki dodaje się, jak zwykle do sosu, gdy go chcemy mieć zawiesistym; cebula na czworo kurcząt, jedna duża, lub dwie małe.

Kurczęta po francusku.

Proporcja. — 6 kurcząt, łyżka oliwy, 300 gr. masła, 3—4 jaj, 3/4 szkl. sucharka, trochę zielonej pietruszki. Do tego groszek.

Tłuste kurczęta oprawić, rozkrajać na dwie połowy, a jeżeli duże, na cztery części, odrzucić główki i nóżki, wytrzeć do sucha, wybić mocno, jak na kotlety, powyjmować większe zgruchotane kości i osolić; po wybiciu skropić kurczęta oliwą i cytryną, niech poleżą parę godzin, aby skruszały, nako-

niec namoczyć w rozbitych jajach, obsypać grubo sucharkiem i smażyć w maśle na obie strony. Pietruszką zieloną, przesmażoną do sucha w maśle, posypać kurczęta na wydaniu; dobrze takie kurczęta otoczyć groszkiem duszonym, można też polać sosem pomidorowym, albo jakim się podoba.

File z kapłona, lub z młodych kur.

Proporcja. — 4 kury, 100 gr. masła, ¼ muszk. gałki, 1—2 łyżki oliwy, cytryna; do tego korniszony.

Na osób dziesięć potrzeba najmniej cztery sztuki drobiu. Zdjąć skórkę z oczyszczonego drobiu, odciąć udka po ostatni stawek, odciąć właściwie pierwszy kawałek wkoło piersi i robić tak dalej file, ile wystarczy; potem odbić je zlekka wałeczkiem, nakształt kotletów cielęcych, ułożyć w klarowane masło na blachę, posypać z wierzchu solą, muszkatołową gałką, skropić oliwą, zakropić cytryną, zakryć z wierzchu wysmarowanym papierem i wsadzić na ośm minut przed wydaniem do gorącego pieca, uważając, aby się nie zarumieniły, ale białość swoją zachowały. Wyłożyć na półmisek, zalać sosem, jakim chcąc, w środek nałożyć drobnych korniszonów francuskich i wydać. Takie same file robi się z indyka, sarny, zająca i t. p.

File z indyka, lub kury à la minute.

Proporcja. — Indyk, 50 gr. masła, pół bułki, 3 białka, kieliszek wina, pół cytryny, trochę muszk. kwiatu. Do tego sos buljonowy z cytryną.

Odebrawszy mięso miękkie z indyka, lub kury, wybrać żyłki i plewy, a inne części usiekać drobno; dodać dobrą łyżkę masła, bułki tartej, muszkato-

łowego kwiatu, trzy białka, wymieszać wszystko razem i utłuc w moździerzu; robić file w kształcie kotletów i układać na pokrywie, lub blasze, wysmarowanej masłem, skropić winem i sokiem cytrynowym; przed samem wydaniem na pięć minut postawić na ogniu pod pokrywą, lub do pieca; dawać na półmisku z sosem mocnym, buljonowym z cytryną, szampjonami, lub truflami.

Potrawka z prosięcia na rumiano.

Proporcja. — Prosię, 2 marchwie, 1 pietruszka, pół pory, 4—5 ziarn angielskiego pieprzu, 1 cebula.

Na sos: łyżka cukru, 50 gr. masła, łyżka mąki, ¼ szkl. octu, pół szkl. rodzynków, kilka migdałów, liść bobkowy, pół cytryny, kawałek cukru, trochę cytrynowej skórki.

Ugotować prosię z wszelkiemi jarzynkami, cebulką, pieprzem, bobkowym liściem; gdy już będzie miękkie, wyjąć na stół i rozebrać w zwyczajne kawałki; przyrządzić sos polski, który się robi w ten sposób: rozpuścić kawałek masła, dać do niego garść miałkiego cukru i rumienić go na ogniu, dopóki czerwono - brunatnego koloru nie nabierze; dodać nakoniec do tego garść mąki, rozmieszać, rozprowadzić tym rosołem, w którym się potrawka gotowała, wymieszać i gotować na ogniu, dodawszy octu, aby dość kwaśne było; potem ułożyć pokrajane prosię w czysty rondelek, dać do niego dużych rodzynków, kilka z łupiny oparzonych podłużnie pokrajanych migdałów, cytrynowej skórki którą z białego dobrze oczyścić trzeba, listek bobkowy, i cedząc przez sitko, zalać to sosem, aby wszystko zakrył; zagotować, dodając pół cytryny i kawałek cukru, niech się tak gotuje z kwadrans; ułożyć prosię na półmisku, polać sosem z rodzynkami i migdałami po wierzchu i wydać. Taki sos doskonały

jest do ozora. Można także ułożyć to prosię w rondelku, albo w formie, postawić na zimnie, aby zgalareciało, potem ogrzać rondel w letniej wodzie i wywrócić, jako babkę na półmisek: kto lubi, ogarnirować po wierzchu słoniną w plasterki pokrajaną i wydać na śniadanie, kolację, lub obiad.

Potrawka z prosięcia z chrzanem ze śmietaną.

Proporcja. — Prosię, 2 marchwie, 1 pietruszka, 1 por, 1 cebula, pół szkl. octu, 5—6 ziarn pieprzu, 2 listki bobkowe. Do tego chrzan ze śmietaną.

Wziąć młode tłuste białe prosię, włożyć całe do rondla, zalać buljonem z jarzyn i włoszczyzny wygotowanym, wlać octu, aby smak dobrze był kwaśny, dodać korzeni, soli, ugotować na miękko; dając do stołu, pokrajać na kawałki, ułożyć na ogrzany półmisek, aby prosię nie ostygło, oblać chrzanem ze śmietaną, albo osypać tylko pietruszką, a chrzan dać w sosjerce.

Prosię z suchemi grzybami ze śmietaną.

Proporcja. — Prosię, 2 marchwie, 1 pietruszka, 1 cebula, pół pora, 6 ziarn pieprzu, 2 liski bobkowe, szklanka śmietany, 6—8 grzybów, łyżka masła, łyżka mąki.

Wziąć tłuste młode prosię, pokrajać na kawałki, odgotować z włoszczyzną, ale nie zupełnie na miękko, tylko żeby było w połowie ugotowane, a mieć grzyby suche, lub świeże ugotowane, usiekane, zaprawione mąką z masłem, do których dodać szklankę śmietany kwaśnej, rozprowadzić tym smakiem, w którym się prosię gotowało, cedząc przez sitko; włożyć prosię i ugotować z temi grzybkami na miękko; nim się włoży prosię do sosu, trzeba je wypłókać w zimnej wodzie.

Potrawka z prosięcia z białym sosem.

Proporcja. — Prosię, włoszczyzny, jak wyżej, 6 ziarn pieprzu angielskiego, łyżka cukru, 1 cytryna, trochę kwiatu muszkatołowego. Do tego biały sos.

Wziąć prosię, odgotować jak wyżej powiedziano, pokrajać włożyć do rondla, zalać białym sosem ze śmietaną, dodać pieprzu angielskiego, muszkatołowego kwiatu, trochę cukru i tak ugotować na miękko; wyłożyć na półmisek obłożyć krajaną cytryną i posypać zieloną pietruszką; można dawać sos biały bez śmietany.

Potrawka z prosięcia z sosem musztardowym.

Proporcja. — Prosię, 1/4 szkl. octu, Do tego sos musztardowy.

Prosię odgotować, jak wyżej powiedziano, ale zupełnie na miękko, z dodaniem trochy octu, zrobić sos gorący musztardowy, (obacz o sosach), ułożyć prosię pokrajane na kawałki na półmisku i oblać tym sosem. Można tak samo ugotowane prosię przyrządzić na zimno, oblawszy zimnym musztardowym sosem i postawić w lodzie, aby zastygło: obłożyć korniszonami i innemi piklami naokoło.

Prosię opiekane z kaparami, korniszonami, albo kwaśnemi ogórkami.

Proporcja. — Prosię, 1/4 szkl. octu. pół szkl. wina, łyżka mąki, 100 gr. masła, 1 cebula, 3/4 szkl. korniszonów, 2—3 kawałki cukru.

Wziąć pieczone prosię, albo pozostałe z niego kawałki, zrobić na maśle rumianą z mąki zaprażkę, dodać cebulki. zasmażyć, zalać rosołem białym, al-

bo rumianym, mieszając zagotować, dodać trochę octu, wina, ułożyć pokrajane prosię w rondelku, zalać przez sitko tym sosem, dodać kaparów, albo korniszonów, lub też ogórków, które trzeba wprzód obrać z łupiny, oczyścić nożem z ziarnek i miękiszu i udusić w maśle, zagotować to, dodać kawałek cukru, aby sos był ostro kwaskowaty, wyłożyć ładnie na półmisek i wydać bez wszelkiego garnituru.

Podróbka gęsie z czarnym sosem.

Proporcja. — Podróbka z 2-ch gęsi, 1 marchew, 1 cebula, 1 por, 1 pietruszka, 1 i pół szkl. krwi gęsiej, pół szkl. octu, łyżka mąki, pół łyżki masła, 2—3 goździki, 6—7 ziarn angielskiego pieprzu, 3—4 kawałki cukru, 400 gr. śliwek.

Oczyszczone podróbka z żołądkiem i wątróbką, nastawić z różną włoszczyzną, pół litra krwi gęsiej zmieszać z kilku łyżkami octu, zagotować, przecedzić, rozbić z łyżką podsmażonej mąki, podlać trochę smaku od podróbek, włożyć trochę cukru, kilka utłuczonych goździków, kilka ziarn angielskiego pieprzu, zagotować, ciągle mieszając, włożyć podróbka, ogrzać i wydać. Można do tego sosu dodać śliwek osobno, na miękko ugotowanych, razem przegotować i zalać.

Potrawka z cietrzewia.

Proporcja. — Cietrzew, 50 gr. słoniny, 50 gr. masła. Do tego sos rumiany i cytryna.

Cietrzewia oczyszczonego naszpikować, odpiec na rożnie, rozebrać, zalać sosem rumianym z dodaniem wyciśniętej cytryny, ugotować wszystko razem, wyłożyć na półmisek, obłożyć po wierzchu obraną pokrajaną cytryną i naokoło pulpetami.

Potrawka z kaczki dzikiej.

Proporcja. — Dzika kaczka, 30 gr. słoniny, 30 gr. masła, 3 ziarn angielskiego pieprzu. 1/4 szkl. octu, pół szkl. korniszonów. Do tego rumiany sos.

Potrawka z kaczki dzikiej robi się tym sposobem: opiec na rożnie kaczkę dziką, naszpikowaną, zdjąć, rozebrać, zrobić sos rumiany, dodać trochę pieprzu całego angielskiego, octu, korniszonów, grzybów marynowanych, przegotować dobrze i wydawać.

Potrawka z kuropatw.

Proporcja. — 4—5 kuropatw, 100 gr. masła, cytryna, 3 kawałki cukru. Do tego sos rumiany.

Wziąć kuropatw, opiec na rożnie, aby nie zupełnie były upieczone; zrobić sos rumiany, wycisnąć do niego całą cytrynę, włożyć na cztery części pokrajane kuropatwy i dusić; dla lepszego smaku dodać parę, lub więcej kawałków cukru. Wyłożyć na półmisek, posypać usiekaną cytrynową skórką; oblać sosem i wydać.

Kuropatwy z sosem polskim.

Proporcja. — 4—5 kuropatw, pół bułki, łyżka mąki, 300 gr. masła, cytryna, parę szkl. buljonu.

Kuropatwy, tak samo odpieczone, porozbierać na trzy części, wziąć sporą garść tartej bułki, garstkę mąki, albo otartą ze skórki bułkę umaczaną w słodkiem mleku, wyciśniętą dobrze z wilgoci, dodać kawałek masła świeżego, rozmieszać to w rondlu, rozprowadzić białym czystym rosołem, włożyć kuropatwy do tego sosu, nakrajać w plasterki cy-

tryny bez skórki, zagotować wszystko razem, ułożyć kuropatwy na półmisku, zalać tym sosem, cytrynę ułożyć po wierzchu i wydać.

Kuropatwy faszerowane.

Proporcja. — 4 kuropatwy, 200 gr. cielęciny, 1 bułka, 2—3 jaja, szklanka mleka, szklanka buljonu, trochę pieprzu, 200 gr. masła, 1 cebula.

Odpieczone kuropatwy ponadrzynać i przełożyć te miejsca farszem z cebulki w maśle, podsmażonej z drobno usiekaną i podsmażoną cielęciną, w mleku wymoczoną bułeczką, paru jajami, trochą soli i pieprzu: albo można farsz zrobić z samej cebulki: usiekać parę cebul drobniutko, wycisnąć z nich przez płótno sok, poczem dodać garść tartej bułki, kawał młodego masła, trochę pieprzu i soli, wymieszać wszystko dobrze na stole, tem ponakładać kuropatwy w ponadrzynanych miejscach, zalać w rondelku mocnym buljonem i dusić z pół godziny, potem wyłożyć na półmisek kuropatwy w całości, a do sosu wydać cytrynę pokrajaną w plasterki, zagotować z nią i zalać kuropatwy na półmisku.

Matlot z kuropatw, jarząbków, kwiczołów, albo jemiołuch.

Proporcja. — 4 kuropatwy, 150 gr. masła, cytryna, 10—12 pieczarek, szklanka wina, 1 i pół szkl. buljonu, łyżka mąki.

Włożyć do rondelka kawałek masła, wcisnąć cytrynę, nakrajać sporo szampjonów, powkładać na to faszerowane ptactwo, jakie jest, podlać trochę rozgotowanego buljonu, nakryć, dodawszy szklankę wina, niech się zwolna gotuje; gdy będzie ugotowa-

ne, ułożyć na półmisku; do pozostałego sosu dodać mąki w maśle przesmażonej, rozmieszać, zagotować i polać niem matlot. Na garnitur dodać cebulki, przesmażone grzanki z bułek, a w środek kilka knedlików z bułek.

Bekasy z grzankami.

Proporcja. — 8—10 bekasów, 50 gr. słoniny, 1—1 i pół franc. bułki, 1—2 jaja, pół cytryny, 100 gr. masła, buljonu do zalania, pieprzu prostego i angielskiego.

Upiec na rożnie bekasy oczyszczone i wypatroszone, wnętrzności usiekać drobno ze słoniną, dodać utartej bułki, kawałek masła, surowe jajko, posolić, popieprzyć, wymieszać i nałożyć tą masą suszone grzanki z bułki, ułożyć na blachę wysmarowaną masłem i wstawić przed wydaniem na chwilkę do pieca; ułożyć bekasy na środku, naokoło obłożyć grzankami i zalać sosem buljonowym z cytryną. Można użyć do powlekania grzanek drobno usiekanych sardeli i parę łyżek śmietany.

Jemiołuszki z grzankami.

Proporcja. — Kilkanaście jemiołuszek, 200 gr. masła, 1 franc. bułka, trochę soli.

Jemiołuszki, słomki i kwiczoły nie patroszą się i pieką z nóżkami i główkami. Oczyścić jemiołuszki z piór, wymyć, posolić i dusić w rondlu w roztopionem maśle; gdy będą gotowe, wyłożyć na przygotowane grzanki z bułki i zalać masłem, w którem się smażyły. Jemiołuszki mają dużą wątróbkę: trzeba ją usiekać, nałożyć tem grzanki i smażyć; na środek położyć ptaszki, a ogarnirować grzankami, oblanemi czarnem masłem z wątróbek.

Kwiczoły, lub jemiołuchy w bułeczkach.

Proporcja. — Kilkanaście jemioluszek, 200 gr. farszu, 200 gr. masła, 100 gr. słoniny, 5 trufli, 2 łyżki buljonu, szklanka wina, 2 jaja, 1/5 cytryny, kilkanaście bułeczek.

Oczyszczone kwiczoły, lub jemiołuchy porozrzynać przez grzbiety, wyjąć kości, a natomiast nakłaść jakiegokolwiek farszu z dziczyzny, chociażby z zajęczego przodka; położyć do rondla kawałek masła, albo w plastry pokrajanej słoniny, nakrajać trochę szampjonów, lub trufli, wlać parę łyżek rozgotowanego buljonu, pół szklanki wina, ułożyć na to kwiczoły, lub jemiołuchy, nakryć szczelnie i udusić dostatecznie, byle nie wysuszyć; mieć pszenne bułeczki, otrzeć ze skórki na tarce, ośrodek umaczać w mleku, wycisnąć, potem skropić rozbitemi jajami, posypać znowu tartą bułką i odsmażyć na maśle; w te wydrążone bułki powkładać kwiczoły, esencję zaś, w której się one dusiły, rozprowadzić jakim sosem, zagotować, dodawszy trochę wina i cytryny, ułożyć te bułeczki z kwiczołami na półmisku, polać tym sosem i wydać.

Kwiczoły, lub jemiołuchy w bułeczkach — inaczej.

Proporcja. — Kilkanaście jemioluszek, 1/4 bułki, 1/4 szkl. śmietany, pół cytryny, 2 żółtka, 2 łyżki buljonu, 100 gr. masła, kilkanaście bułeczek ptysiowych. Do tego ostry rumiany sos.

Udusić ptactwo powyższym sposobem, tylko powycinać z nich same piersi, grzbiety zać z udkami i wnętrznościami razem zbić na masę w moździerzu, dodać trochę bułki, rozmoczonej w buljonie, nieco śmietany, soku z pół cytryny, trochę buljonu, parę

surowych żółtek, wszystko razem mieszając, zagotować zwolna na ogniu jeden tylko raz, nie więcej; potem przefasować to przez sito. Mieć niewielkie, dobrze wysuszone bułeczki z ptysiowego ciasta, od tych bułek odciąć mniej, niż po połowie, a w tem co zostanie, są otwory gotowe, w które nakładać gorącego farszu; w środek na farsz, ułożyć piersi z ptactwa, jak w gniazdeczku, potem układać na półmisku; zalać ostrym rumianym sosem i wstawić na chwilkę do pieca. Główki przy tych piersiach także być powinny.

Kwiczoły, lub jemiołuchy z formy.

Proporcja. — 8—12 kwiczołów, 150 gr. masła, ciasta na rant, farsz, jak poprzednio. Do tego sos z truflami.

Postąpić z ptactwem, jak wyżej powiedziano, tylko farszu trzeba więcej zrobić i tęższego, wówwczas wysmarować rantową formę masłem, posypać tartą bułeczką, włożyć farsz i dać go na parę, aby się ugotował, układać w nim piersi ptactwa, ubrać w główki, z szyjkami, zalać piersi sosem z truflami i wydać.

Potrawka z jarząbków.

Proporcja. — 4—5 jarząbków, $2^1/_2$—3 szkl. śmietany, trochę soli.

Oprawić jarząbka, jak zwykle, osolić, włożyć do małego rondelka, szczelnie zamykającego się, zalać pięciu łyżkami dobrej śmietany, zakryć i tak na wolnym ogniu trzymać do wydania; sos wytworzy się w rondlu, a mięso będzie pulchne i smaczne. Proporcja śmietany na jednego jarząbka.

Potrawka z gołąbków.

Proporcja. — 4—5 gołąbków, 6 jaj, pół bułki, trochę pietruszki zielonej i kopru, 150 gr. masła, trochę cukru, cynamonu, 2—3 szkl. mleka, łyżka masła do sosu.

Wziąć młode gołąbki, czysto oprawione, nafaszerować takim farszem: usmażyć z kilku jaj jajecznicę, dodać bułki w mleku rozmoczonej. usiekanej pietruszki zielonej i kopru, łyżkę masła, dwa surowe jaja, trochę soli, cukru, cynamonu, usiekać razem, nafaszerować i zaszyć, ułożyć do rondla, nalać wrzącem mlekiem i udusić, potem zrobić sos, zaprawiony mąką z masłem, rozprowadzony mlekiem, zagotować, wyjąć gołąbki, przekrajać na dwoje i tym sosem oblać.

Potrawka z przodka zajęczego.

Proporcja. — Przód zająca, farsz ze szpikiem, 200 gr. słoniny, cytryna, cebula, 50 gr. masła.

Wziąć przodek zajęczy, wymoczyć, wymyć, posolić trochę i opiec, a farsz z mięsa ze szpikiem, lub kruchym łojem przygotować, dodawszy korzeni i cebuli, w maśle usmażonej; rozebrać zająca, położyć na dno półmiska miedzianego z rantem słoninę świeżą, odgotowaną, skrajaną w cienkie plasterki, potem farszu, cytrynę pokrajaną obraną, usiekanej cytrynowej skórki i zająca i znowu słoniny, farszu, cytryny i zająca na wierzch, znowu tak wszystkiego nałożyć, zakryć farszem, zalać rumianym sosem i wstawić na godzinę do pieca; kto niema cytryny, to robi sos kwaśny, a przekłada grzybkami, lub rydzykami marynowanemi. Można taką potrawę zrobić z udźca zajęczego, a będzie lepsza.

Potrawka z sarny.

Proporcja. — Grudzizna i żeberka z sarny; resztę, jak wyżej.

Wziąć grudziznę i żeberek z sarny, postąpić zupełnie tym sposobem, jak się robi potrawa z zająca; można użyć i łopatki; jeżeli potrzeba większego półmiska na większą ilość. można zrobić z combra z sarniny, a będzie doskonała.

Sposób gotowania mięsa z dzika.

Proporcja. — 4 klg. mięsa z dzika, szklanka wina, 1—2 szkl. buljonu, 2 cebule, 2 marchwie, ząbek czosnku, 20—30 ziarn pieprzu angielskiego, 1 pietruszka, 1 seler, 10 bobk. liści, cytrynowej skórki.

Wziąć kawał mięsa z dzika ze skórą, lub bez skóry, wymoczyć, wypłókać je czysto i nastawić w wodzie, niech obciągnie, potem wyjąć, pokrajać w ładne kawałki i ułożyć w rondlu; zalać trochę winem, a trochę rosołem, dodać cebuli, ząbek czosnku. pieprzu. włoszczyzny, cytrynowej skórki, posolić i, nakrywszy, gotować zwolna tak długo, aż mięso całkiem będzie miękkie. Wyłożywszy na półmisek, polać sosem z niego przecedzonym i wydać. Można podać osobno sos taki, jak do dziczyzny (zobacz o sosach).

Potrawka z dzika.

Proporcja. — 3 klg. mięsa z dzika. 2 łyżki szmalcu, łyżka mąki, łyżeczka jałowcu, 2 cebule, pół szkl. octu.

Odgotować kawałek mięsa z dzika, pokrajać w zwyczajne kawałki, dać do rondla parę łyżek tłustości. zarumienić mąką. rozprowadzić rosołem,

dodać trochę miałko tłuczonego jałowcu, cienko pokrajanej cebuli, octu, zagotować to razem wszystko kilka razy, wyłożyć na półmisek, oblać sosem i wydać. Do tego może być sos głogowy, osobno podany w sosjerce (zobacz o sosach).

Potrawka z dzika odsmażona.

Proporcja. — 3 klg. mięsa z dzika, 300 gr. szmalcu, 3 jaja, pół szklanki sucharka, 1—2 marchwie, 1 cebula, 1 pietruszka, 1 seler, 10 ziarnek pieprzu, 8 bobkowych liści.

Kawał mięsa z dzika osolić, ugotować z włoszczyzną i korzeniami: potem wyjąć na stół, ostudzić, aby stężał, pokrajać w ładne zrazy grubości palca małego, maczać każdy zraz w rozbitych jajach, osypać bułką i smażyć w rozpalonym tłuszczu na obie strony; gdy będą rumiane, układać wkoło półmiska, w środek zaś wlać soku zimnego wiśniowego lub śliwkowego, lub też sosu, jaki się daje do dziczyzny.

Potrawka barania na sposób sarniny.

Proporcja. — 1 pieczeń barania, 200 gr. słoniny, 2 szkl. octu, 2 cebule, 1—2 marchwie, 1 pietruszka, 1 por, 10 liści bobk., trochę pieprzu angielskiego i prostego, ząbek czosnku, trochę majeranku, łyżka masła, szklanka śmietany.

Wyżyłować chudą baraninę, naszpikować ją, jak sarnią pieczeń, drobno krajaną słoninką, zagotować trochę octu, korzeni, cebuli, ząbek czosnku, bobkowych liści, majeranu i soli, zalać tem baraninę, aby tak kilka dni postała, a przewracać często; potem dać jakiej tłustości do rondla, nakrajać tam włoszczyzny, włożyć baraninę, zalać trochę rosołem i dusić z półtorej godziny; potem wyjąć ją, zatknąć na rożen i dopiekać, polewając śmietaną, pod-

stawić jakie naczynie, aby do niego ściekał sos z pieczystego; w tym sosie udusić kartofelków drobnych oczyszczonych, któremi ugarnirować baraninę na półmisku, zgrabnie pokrajaną i ułożoną.

Potrawka z baraniny z sosem cebulkowym.

Proporcja. — 1—2 klg. baraniny, 100 gr. masła, łyżka mąki, 2 łyżeczki kminu, łyżka cukru, 2 łyżki octu.

Wziąć część baraniny, jaką się podoba, wymyć dobrze, osolić, opiec, pokrajać w kawałki, nalać rumianym sosem cebulkowym lub czosnkowym, do którego dodać octu i ugotować na miękko; albo też zrobić sos kminowy, który przyrządzić w ten sposób: podrumienić garść mąki w łyżce masła, skoro ściemnieje, włożyć parę łyżeczek kminu, łyżkę cukru, rozbić to smakiem od baraniny, dodać parę łyżek octu i zagotować, aby był zawiesisty.

Potrawka barania z jarzynami.

Proporcja. — 1 i pół klg. baraniny, 50 gr. masła, łyżka mąki, 2 marchwie, 2 pietruszki, 1 seler, 2 cebule, 1 kalarepa, 1 brukiew.

Ugotować, ile potrzeba, baraniny na miękko, nakrajać do rondla jarzyny w grubsze kawałki, dodać kawałek masła i pokropić, niech się tak wszystko na miękko udusi; potem dodać trochę mąki, rozprowadzić sosem, w którym się baranina gotowała, wymieszać dobrze, a będzie sos biały. Pokrajać baraninę zgrabnie, włożyć do tego sosu, niech się parę razy zagotuje, i wydać, oblawszy sosem i obłożywszy jarzynami z zieloną pietruszką.

Baranina z kapustą włoską duszona.

Proporcja. — 1 i pół klg. baraniny, 2 marchwie, 2 pietruszki, 1 seler, 2 cebule, 2 główki kapusty, 100 gr. słoniny, pół łyżki mąki.

Ugotować baraninę z włoszczyzną na miękko, potem przelać gorącą wodą parę główek kapusty, drobno pokrajanej, wyłożyć dno rondelka słoniną, w plasterki pokrajaną i układać na nią warstwami kapustę i pokrajaną baraninę, póki wszystko się nie zapełni, potem zalać ją rosołem od baraniny i dusić pod nakryciem, aż się całkiem wydusi; wtedy dodać trochę mąki, zagotować parę razy, wywrócić kapustę z rondelka na półmisek, zebrać z niej słoninę, oblać sosem i wydać na stół.

Baranina z pomidorami.

Proporcja. — 1 i pół klg. baraniny, 2 marchwie, 2 pietruszki, 1 seler, 1 cebula, trochę pieprzu, $^1/_4$ szkl. octu, 100 gr. słoniny, łyżka mąki, 12—15 pomidorów.

Dać do rondla słoniny w plasterki pokrajanej, włoszczyzny, trochę pieprzu, włożyć do tego posoloną baraninę, pokropić octem, dodać wody i przykryć dobrze, niech się tak dusi, a gdy już będzie prawie miękka, wyjąć i pokrajać na kawałki, do sosu wrzucić kilkanaście sztuk pomidorów pokrajanych, z niemi jeszcze baraninę podgotować, dodawszy trochę wina; poczem wyjąć baraninę na półmisek, do sosu dodać trochę mąki, przefasować przez sito, zagotować, oblać nim baraninę na półmisku i wydać na stół.

Mostek barani, to jest piław.

Proporcja. — Mostek barani, 100 gr. masła, 200 gr. ryżu, 4 marchwie, 50 gr. dużych rodzynków, trochę zielonej pietruszki.

Wziąć cały mostek z młodego baranka (najlepsze są w lipcu, lub sierpniu), trzeba aby był tłusty: ociągnąć w gorącej wodzie, pokrajać na kawałki, wymyć w zimnej wodzie i układać w rondlu takim sposobem: na dno położyć masła kawałek, potem oparzonego i przelanego zimną wodą ryżu, na ryż marchwi uszatkowanej, pieprzu angielskiego, rodzynków dużych i kawałki mostku, potem znowu masła, ryżu i tym sposobem wszystko układać, aż będzie pełny rondel; jak się zupełnie wydusi, tak że nie będzie nic buljonu, wyłożyć na półmisek, posypać zieloną pietruszką i wydać na stół. Można z wierzchu zalać rumianem masłem z sucharkiem.

Mostek barani z ryżem — inaczej.

Proporcja. — Dwa mostki baranie, włoszczyzny, jak do baraniny z pomidorami, 400 gr. ryżu, 4 szkl. mleka, 4 żółtka, 1 jajko, 150 gr. masła, trochę sucharka i gałki muszkatołowej. Ciasta na rant.

Mostek barani ugotować w wodzie z rozmaitą włoszczyzną i kawałkiem suchego buljonu; zrobić rant z gęstego ciasta naokoło półmiska, posmarować jajkiem i upiec. Zgotować na mleku gęstą kaszę ryżową, gdy ostygnie, rozbić czterema żółtkami i kawałkiem masła, posolić, dodać tłuczonej muszkatołowej gałki i wymieszać. Położyć część tej kaszy na spód półmiska, na nią pokrajaną baraninę, podlać buljonem przecedzonym, w którym się mo-

stek gotował, zakryć na wierzchu ryżem, osypać utłuczonym sucharkiem i w piec wstawić do zarumienienia.

Maciek z wątroby baraniej.

Proporcja. — Wątroba i płuca baranie, 4 jaja, 3/4 szkl. łoju, 2—3 łyżek tartej bułki, 1 marchew, 1 pietruszka, 1 seler, 2 cebule, 1 błona barania, pół łyżki masła, trochę pieprzu.

Ugotować wątrobę baranią i płucka z różną włoszczyzną, potem drobno usiekać, dodać cztery jaja, trochę tartej bułki, soli, pieprzu angielskiego i prostego, topionego baraniego łoju szklankę, kto lubi, garść drobnych rodzynków, albo cebulki przesmażonej w maśle, wysłać rondel, wysmarowany masłem, naleśnikami, albo błoną baranią zwaną czepcem, włożyć do niego masę, wstawić na godzinę do pieca niezbyt gorącego i wydać w całości.

Maciek barani, lub cielęcy — inaczej.

Proporcja. — Płuca i wątroba barania, łyżka śmietany, szklanka krupek hreczanych, szklanka sucharka, 2 łyżki mleka, pół szklanki tłustości, 5 jaj, trochę pieprzu prostego i angielskiego. Na naleśniki: 3 jaja, 1 1/2 szklanki mleka, szklanka mąki.

Odgotować na miękko wątróbkę baranią lub cielęcą i płucka, usiekać drobno; wsypać krupek drobnych hreczanych szklankę, tyleż sucharka tłuczonego, wlać parę łyżek mleka, łyżkę śmietany, pół szklanki tłustości, dodać soli, pieprzu prostego i angielskiego i pięć jaj mocno rozbitych, wymieszać wszystko dobrze razem, wysmarować rondel tłustością, wyłożyć czepcem lub naleśnikami, włożyć masę, przykryć naleśnikiem z wierzchu i wstawić do pieca na dobrą godzinę; podać osobno sos w sosjerce, rumiany, słodko kwaskowaty.

Dołma turecka.

Proporcja. — 1 i pół klg. baraniny, 400 gr. łoju, 200 gr. ryżu, trochę soli, pieprzu, 2 główki kapusty, 1 szkl. buljonu, szklanka śmietany, pół łyżki masła, pół łyżki mąki.

Usiekać mięso baranie, dodać trzecią część łoju, włożyć do tego ociągniętego ryżu, soli, pieprzu i wymieszać. Słodką kapustę obrać z większych liści, które trzeba ociągnąć we wrzątku, nałożyć do tych liści farszu, zwijać w kształcie pierożków, ułożyć w rondlu, zalać śmietaną i kilku łyżkami buljonu i dusić pod pokrywą; wkońcu zaprawić masłem roztartem z mąką.

Maciek z baranią tłustością.

Proporcja. — 6 jaj, szklanka mleka, 2 szkl. mąki, 800 gr. łoju, pół łyżki masła, 2 łyżki bułki. Do tego świeża śmietana.

Zrobić ciasto trochę gęstsze, niż na naleśniki i włożyć 800 gr. baraniego łoju drobno pokrajanego; wysmarować rondel masłem, wysypać sucharkiem, wlać ciasto wymieszane do rondla i wstawić do pieca; do tego podaje się świeżą śmietanę.

Potrawka z cielęciny.

Proporcja. — 2 mostki cielęce, łyżka masła, 2 marchwie, 1 pietruszka, seler, por, cebula, cytryna, 6 ziarnek pieprzu angielskiego. Do tego sos biały.

Mostek cielęcy, lub łopatkę ociągnąć, położyć do rondla łyżkę masła, jarzyn, włoszczyzny, kilka ziarnek pieprzu, ułożyć na to cielęcinę, posolić, dodać cytrynowej skórki i zielonej pietruszki, pokropić, przykryć dobrze, aby nie parowało i niech się

na wolnym ogniu dusi, aż zmięknie, zrobić sos biały, albo sos ze śmietaną, wyjąć cielęcinę, pokrajać, przegotować w tym sosie; wydać na półmisek, obłożyć cytryną, albo szyjkami rakowemi, kalafjorami, lub pokrajanemi w kawałki szparagami, które razem powinny się w sosie gotować, można dodać łyżkę masła rakowego do zaprawienia sosu, albo też zaprawić szampjonami.

Potrawa z cielęciny z sosem cytrynowym.

Proporcja. — Pieczeń cielęca, 100 gr. słoniny, 2 jaja, 100 gr. masła, pół szkl. śmietany, cytryna, trochę sardeli, suchego buljonu i tartej bułki.

Nakrajać z tylnej ćwiartki, ile potrzeba, zrazików cielęcych grubości małego palca, naszpikować każdy taki zrazik słoniną, posolić trochę, popieprzyć, osypać mąką, albo umaczać w rozbitych jajach, osypać tartą bułeczką i smażyć na rozpalonem maśle; gdy będą rumiane, przewrócić na drugą stronę, potem ułożyć je w rondelku, masłem wysmarowanym, dodając drobno usiekanych i odmoczonych sardeli, trochę suchego buljonu, kwaśnej śmietany, cytrynowego soku; to wszystko razem z kwadrans niech się gotuje, poczem wydać do stołu.

Potrawka cielęca z grochem zielonym.

Proporcja. — 1 i pół klg. cielęciny, 3 szkl. grochu, trochę cukru, kopru, 100 gr. masła, 2 jaja, tartej bułki.

Udusić kawałek cielęciny, jak wyżej powiedziano, do każdych dwóch klg. cielęciny, udusić

osobno pół litra grochu, zalać go sosem z cielęciny, zagotować, dodać cukru do smaku, trochę kopru drobno usiekanego, zielonej pietruszki, ułożyć na półmisku cielęcinę zgrabnie pokrajaną, zalać grochem z sosem i wydać.

Potrawka cielęca z ryżem.

Proporcja. — Mostek cielęcy, 200 gr. ryżu, 100 gr. masła, trochę włoszczyzny, pieprzu angielskiego, suszonej tartej bułki, kwiatu muszkatołowego.

Mostek, lub inny jaki kawał cielęciny ociągnąć wiadomym sposobem, posolić i ugotować na miękko z włoszczyznami i angielskim pieprzem; 200 gr. ryżu oparzyć wrzątkiem i zalać buljonem, w którym się cielęcina gotowała, dodać łyżkę masła, udusić dobrze, wkońcu dodać trochę muszkatołowego kwiatu, wymieszać, ułożyć na półmisku zgrabnie pokrajaną cielęcinę, przekładając odgotowanym ryżem, i oblać zarumienionem masłem z sucharkiem. Można cielęcinę dusić z włoszczyzną, jarzyną i ryżem, razem wszystko warstwami przekładając; tak samo osolić, popieprzyć, dać łyżkę masła, zalać rosołem, niech się dusi na wolnym ogniu, aż rosół zupełnie się wygotuje, a ryż prawie sypki będzie; na półmisku obłożyć cielęcinę ryżem i jarzynkami. Można podać osobno w sosjerce sos cytrynowy.

Potrawka z pozostałej pieczeni z sardelami, lub śledziami.

Proporcja. — Łyżka mąki, łyżka masła, cebula i pietruszka, trochę cytrynowej skórki, kilka sardeli, 1½—2 szkl. buljonu, 7 ziarn angielskiego pieprzu, , 4 bobkowe listki, łyżka octu, 1 i pół klg. pieczeni.

Rozpuścić w maśle łyżkę mąki, podsmażyć w tem trochę usiekanej cebuli i pietruszki, dodać

cytrynowej skórki i kilka wymytych i usiekanych sardeli, rozprowadzić pół litrem buljonu, lub wrzącą wodą, dodać kilka ziarn angielskiego pieprzu, bobkowych listków, trochę octu i zagotować; włożyć pokrajaną pieczeń i razem z nią poddusić przed wydaniem: zamiast sardeli można użyć wymoczonego śledzia albo też kwaśnych ogórków, lub kaparów z dodaniem kilku plasterków cytryny, odrobiny wina, a potrawka będzie z odmiennym sosem.

Potrawka z mostku cielęcego z rumianym sosem.

Proporcja. — Żeberka cielęce, 3/4 szklanki wina, 1/4 szkl. octu, 1 i pół szklanki buljonu, 2 cebule, 6—8 goździków, 5 listków bobkowych, cytryna, 1 i pół łyżki masła, 2 jajka, łyżka sucharka.

Porąbać żebra przy mostku, ociągnąć i osolić, wlać do rondla szklankę wina, trochę octu, buljonu z mięsa wołowego, parę cebul, naszpilkowanych goździkami, trochę liścia bobkowego, kilka plasterków cytryny, włożyć w to pokrajany mostek i dusić do miękkości; rozpuścić masła w patelni, podsmażyć w tem trochę cebuli, wyjąć mostek, maczać w rozbitych jajach, osypać bułką i smażyć z obu stron w tem maśle, wysadzić smak dobrze, przecedzić i oblać mostek na wydaniu.

Mostek cielęcy z agrestem, porzeczkami, lub głogiem.

Proporcja. — Mostek cielęcy, 100 gr. słoniny, 1 marchew, pietruszka, seler, por, cebula, trochę angielskiego pieprzu, 2 jaja, łyżka sucharka, 100 gr. masła, 2 łyżki buljonu, 2 garści agrestu, parę kawałków cukru.

Ociągnąć mostek, powyjmować kosteczki, płókać dobrze; dać do rondla pokrajanej

ułożyć mostek, dodać rozmaitej włoszczyzny, soli, pieprzu, jedną cebulę, zalać buljonem, albo gorącą wodą, przykryć i tak gotować na miękko; potem wyłożyć na stół, przyłożyć czem płaskiem, aby się w chłodzeniu sprasowało; rozbić dwa jaja, umaczać w nich mostek z obu stron, posypać tartą bułeczką i przyrumienić na rozpalonem maśle. Wziąć agrestu zielonego obranego albo marynowanego z butelki, włożyć do rondla dobrą łyżkę masła, dodać cukru do smaku, parę łyżek mocnego buljonu — niech się gotuje kilka minut na silnym ogniu. Pokrajać ładnie mostek, wyłożyć agrest na półmisek, ułożyć na wierzch mostek, polać trochę sosem i wydać. Tak samo przyrządza się sos porzeczkowy; sos zaś głogowy obacz w sosach.

Mostek cielęcy faszerowany.

Proporcja. — Mostek cielęcy, łyżka masła, pół bułki, 2 jaja, trochę muszkat. gałki, 3—5 kawałków cukru, 100 gr. czarnych rodzynków, trochę pieprzu, siekanej zielonej pietruszki, 2 szklanki mleka.

Wziąć mostek cielęcy, wymyć, oczyścić z plewki, z podskórki, wybrać mięso, usiekać drobno, dodać masła łyżkę, bułki rozmoczonej w mleku, wyciśniętej, 2 jaja surowe, soli, muszkatołowej gałki, tłuczonego cukru z kilka kawałeczków, czarnych rodzynków; usiekanej zielonej pietruszki, trochę soli, pieprzu; wymieszać dobrze i nadziać podskórkę, z pod której mięso wybrane, zaszyć, włożyć do rondla, zalać parzonem mlekiem i ugotować na miękko; potem wyjąć, wyciągnąć nici, pokrajać mostek w kawałki, oblać sosem (jak wyżej powiedziano do gołąbków), z dodaniem cukru, oblać i posypać z wierzchu cynamonem. Można farsz zrobić z innej części, tylko poderznąć plewkę i nafaszerować cały mostek.

Mostek cielęcy faszerowany — inaczej.

Proporcja. — Mostek i wątróbka cielęca, ¼ bułki, 2 jaja, 2 łyżki masła, pieprzu prostego i angielskiego, łyżka rodzynków, łyżka cukru, 100 gr. słoniny, 1 marchew, pół cebuli, 1 pietruszka, pół selera, pół pora, trochę bobkowych liści, łyżka mąki, cytryna.

Wziąć mostek cielęcy, obrać z plew, poderznąć go nożem, aby do środka zrobić otwór; można z niego wybrać kości i wymyć dobrze, farsz zrobić z wątróbki cielęcej, przetrzeć ją przez sito, dodać kawałek bułki, w mleku wymoczonej i wyciśniętej dobrze, parę całych jaj, łyżkę masła, trochę soli, pieprzu prostego i angielskiego, kto lubi, dodać drobnych rodzynków, cukru; wymieszać dobrze i tem nafaszerować mostek przez otwór, poprzednio zrobiony, i zaszyć; dać na spód rondla słoninki w plasterki pokrajanej, cebuli; zalać trochę wodą i nakryć, niech się tak dusi, potem przewrócić, pokropić jeszcze, i niech się dusi, aż będzie miękkie; tymczasem dać do innego rondelka kawałek masła świeżego, garść mąki, wymieszać dobrze na biało, rozprowadzić smakiem z mostku, zagotować, aby lśniąco białego koloru nabrało i dodać soku z jednej cytryny; nakrajać mostek w cienkie i zgrabne plasterki i ułożyć na półmisku tak, aby cało wyglądał, i zalać tym sosem; można dodać do niego szampjonów drobno pokrajanych. Z sucharka, lub tartej bułki robi się farsz tak samo, tylko wątróbki się nie daje. Z makaronu zaś włoskiego robi się w ten sposób: ugotować 200 gr. włoskiego makaronu, przesmażyć go w maśle z zieloną pietruszką i tartą muszkatołową gałką, wbić całe cztery jaja, dodać trochę kwaśnej śmietany, wymieszać, posolić, i tem faszerować, zresztą postąpić z mostkiem

tak, jak wyżej, albo upiec, jak każde pieczyste, smarując często masłem.

Potrawka z główki cielęcej.

Proporcja. — Główka cielęca, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, 5—7 ziarn angielskiego pieprzu, łyżka octu, łyżka mąki, 2—3 liście bobkowe.

Do mózgu: 2 jaja, 1—2 łyżki bułki, pół łyżki masła, trosoli, pieprzu. Do tego sos biały z winem.

Wziąć główkę cielęcą oprawioną, zupełnie czystą, odgotować z włoszczyzną i korzeniami, dodać trochę octu i soli, a gdy będzie ugotowana, wyjąć na stół, powybierać mięso od kości i pokrajać w zwyczajne kawałki; móżdżek ozorek i mięso z oczek trzeba wyjąć najpierw i odłożyć niegotowane; zrobić sos biały, do którego dodać cukru, szklankę białego wina, czarnych drobnych rodzynków, albo kaparów, aby był ostry; tym sosem zalać pokrajaną główkę, zagotować wolno parę razy, mózg zaś obrać z błonki, usiekać dobrze i włożyć w masło ze szczypiorkiem przesmażone, do tego dać dwa całe jaja, zasmażyć, dodać pieprzu, soli, trochę tartej bułki i nie smażyć już, ale wymieszać i nakładać tem skorupki oskrobane i oczyszczone ładnie nałożyć na nie kopiasto mózgu, posypać tartą bułką, ukarbować, skropić masłem i dać do pieca na parę minut, przy wydawaniu zaś położyć na środek i naokoło obłożyć potrawką, oblać sosem i posypać cynamonem. Albo też nakładać grzanki z bułek czubato tym mózgiem, posypać bułeczką, skropić masłem i dać przed wydaniem na kilka minut do gorącego pieca, aby się przyrumieniły, i obłożyć niemi naokoło potrawkę.

Potrawka z główki cielęcej — inaczej.

Proporcja. — Główka cielęca, marchew, pietruszka, seler, por, cebula, 5—7 ziarn angielskiego pieprzu, 3 listki bobkowe, łyżka mąki, 100 gr. masła, 3 jaja, 2 łyżki sucharka, trochę cukru, cytryna, 2 szkl. smaku, suchego buljonu 25 gr.

Oczyszczoną główkę rozciąć na dwoje, wyjąć mózg, wymoczyć i ugotować w solonej wodzie z włoszczyznami, pieprzem i bobkowym liściem; przesmażyć w łyżce masła trochę cebuli, gdy trochę ostygnie, zmieszać z trzema surowemi jajami, z pieprzem prostym i angielskim; pokrajać główkę na zraziki, maczać w tej masie, osypać sucharkiem, ułożyć na wysmarowaną masłem patelnię i zarumienić w piecu, zalać na półmisku następującym sposobem: w łyżce masła podsmażyć łyżkę mąki, wlać pół litra smaku od główki, włożyć kawałek suchego buljonu, trochę cukru, ugotować dobrze, nakoniec dodać cytrynę pokrajaną, jeszcze raz zagotować i zalać tem główkę; można do tego użyć i nóżek, wyjąwszy z nich kostki po ugotowaniu; z mózgiem zaś postąpić, jak pierwej powiedziano.

Potrawka z główki cielęcej z beszamelem.

Proporcja. — Główka cielęca. 4 nóżki, marchew, cebula, seler, pietruszka, 3 bobkowe listki, 5—8 ziarn angielskiego pieprzu, 1—2 jaja, 2 łyżki sucharka, 100 gr. szmalcu.

Na beszamel: pół szklanki śmietany, 1 jajko, pół łyżki mąki, trochę muszkatołowej gałki.

Oczyszczoną główkę cielęcą ugotować wraz z czterema nóżkami na miękko, powybierać z nich kości, beszamel zaś zrobić w ten sposób: wbić do pół szklanki śmietany jedno jajko, dodać trochę mąki, tartej gałki muszkatołowej, soli, to wszystko razem ugotować na gęsto i odstawić, aby w chłodzie

zupełnie zgęstniało; potem krajać skórkę z główki i nóżek cielęcych na duże kawałki, w każdy taki kawałek nałożyć trochę beszamelu, pozwijać w trąbki jak paszteciki, posypać mąką, wymaczać w rozbitem jajku, posypać znowu tartą bułką, smażyć na rozpalonym szmalcu tak, aby na obie strony się zarumieniło. Wydać po zupie ze skrobanym chrzanem albo z ostro-rumianym sosem. Można też wydać z agrestem, porzeczkami, głogiem, lub innemi jagodami; trzeba jagody przyrządzić osobno, ułożyć na nich odsmażoną główkę i tak wydać na stół.

Nóżki cielęce z sosem.

Proporcja. — 6—8 nóżek cielęcych, 100 gr. masła, cytryna, soli, 3 jaja, 3 łyżki sucharka. Do tego sos rumiany.

Wziąć nóżki z jednego cielęcia, oprawić, wymyć, aby zupełnie białe były, odgotować na miękko, i odrzuciwszy kości, pokrajać każdą na dwie części; maczać w rozbitych jajach, osypywać tartą bułką, smażyć w gorącem maśle, ułożyć na półmisku, oblać rumianym sosem, do którego wycisnąć cytrynę i dodać parę kawałeczków cukru.

Nóżki smażone w cieście.

Proporcja. — 6—8 nóżek cielęcych, 3 jaja, 1 i pół łyżki mąki, 100 gr. masła, lub frytury. Do tego sos wiśniowy.

Wziąć potrzebną ilość nóżek ugotować w solonej wodzie i wzdłuż przez połowę między kopytkami przekroić, maczać w piankowem cieście i smażyć na obie strony w gorącej fryturze, lub maśle, ułożyć na półmisku, oblać wiśniowym sokiem albo podać sucho. Nóżki można też zakropić cytryną, lub octem.

Uwaga. Niektórzy gotują nóżki w wodzie nietylko z solą, ale i z włoszczyznami, a po odgotowaniu i wyjęciu kości, kładą je pod prasę, aby się spłaszczyły. Ciasto do nich też jak na naleśniki, tylko cokolwiek gęstsze.

Ozór z ryżem na potrawę.

Proporcja. — 1 ozór, 200 gr. ryżu, 100 gr. masła. Do tego sos biały.

Ozór dobrze ugotowany, oczyszczony, krajać w kawałki, przekładać w formie wysmarowanej masłem, ryżem oparzonym w wodzie; na każde przełożenie kłaść kawałek masła, nakryć i gotować na parze; wywrócić na półmisek dnem do góry i oblać sosem białym; powinien być w całej formie, jak babka.

Mózgi na potrawę.

Proporcja. — 2 mózgi wołowe, cebula, pietruszka, seler, pół szklanki octu, 100 gr. masła, 3 jaja, 1/4 bułki na sucharki. Sos jarząbkowy.

Wziąć 2 mózgi wołowe, wymyć, zalać wodą, dodać włoszczyzny, soli, octu trochę, odgotować, wyjąć na sito, aby woda ściekła, obrać z plewek, żyłki powykrawać, pokrajać na części, maczać w rozbitych jajach, osypywać tartą bułką i usmażyć na patelni w gorącem maśle, przewracając na obie strony; mózgi powinny być rumiane. Oblać sosem jarząbkowym, do którego dodać szklankę białego wina i cukru; wino leje się do sosu przed samem wydaniem; albo też oblać sosem z piklów, lub kaparów, ugarnirować smażonemi grzankami z chleba i wydać.

Mózgi innym sposobem.

Proporcja. — 2 mózgi wołowe, cebula, pietruszka, seler, pół szklanki octu, 150 gr. masła, 1 i pół łyżki mąki, 3 jajka, trochę soli.

Takim samym sposobem odgotować mózgi, jak wyżej powiedziano, maczać w klarze, to jest w cieście piankowem, lub w takiem, jakie się robi na naleśniki; smażyć we fryturze, lub maśle, oblewać sokiem gotowanym wiśniowym, lub dawać do obłożenia rozmaitych jarzyn.

Potrawka z mózgów z cytrynowym sosem.

Proporcja. — 2 mózgi wołowe, pół szklanki octu, 2 cebule, pietruszka, seler, 150 gr. masła, łyżka mąki, 2 jaja, pół cytryny sucharka i buljonu do zalania.

Ugotować mózgi tym samym sposobem, jak wyżej powiedziano, a umoczywszy w jajku i sucharku, usmażyć; na wydaniu oblać sosem, w ten sposób przyrządzonym: podsmażyć łyżkę mąki w maśle; rozkroiwszy zaś na dwoje obraną cebulę, zalać buljonu i ugotować osobno; potem przecedzić przez sito do masła, wycisnąć sok z pół cytryny i dodać drobno usiekanej skórki z samego wierzchu, a zagotowawszy dobrze, oblać mózgi na półmisku ułożone.

Mózgi na zimno.

Proporcja. — 2 mózgi wołowe, 100 gr. masła, 2 jaja, 2 łyżki sucharka. Do tego chrzan ze śmietaną.

Ugotować i usmażyć w maśle mózgi maczane w jajku i osypane bułką, ułożyć je na półmisku, niech ostygną; potem oblać sosem żółtkowym (jak

wyżej o sosach powiedziano), postawić na lód, aby dobrze zastygły i wydać na stół.

Mózgi na parze.

Proporcja. — 1 mózg wołowy, 6 jaj, 1 i pół łyżki masła, łyżka mąki, trochę cynamonu.

Wziąć 1 mózg wołowy, ugotować i utrzeć dobrze z sześcioma żółtkami, wsypać garść mąki, włożyć łyżkę masła, wsypać trochę cynamonu, rozmieszać wszystko dobrze, a białka ubić na pianę i rozmieszawszy razem, kłaść do formy, wysmarowanej masłem; wstawić do wody gotującej się w rondlu, nakryć formę i gotować; dawać na stół oblane sosem szodonowym; można dać i z pieca.

Wątróbka cielęca duszona.

Proporcja. — Duża wątróbka cielęca, soli, po 5 ziarn prostego i angielskiego pieprzu, 3—4 goździki, pół szklanki wina, 2 cebule, pół łyżki mąki, pół szklanki buljonu, łyżka masła, marchew, pół pietruszki, pół pora, pół selera.

Ociągniętą ze skórki wątróbkę wymyć dobrze i pokrajać w kawałki. Rozpuścić kawał mięsa, podsmażyć w niem parę usiekanych cebul, włoszczyzny, włożyć wątróbkę, kilka goździków, pieprzu, soli, zakropić trochę wodą albo buljonem i dusić pod pokrywą na wolnym ogniu; próbować często widelcem, aby nie przesmażyć; na wydaniu wsypać trochę mąki, wlać pół szklanki wina i tyleż buljonu, zagotować, wydać, zalewając wątróbkę na półmisku przecedzonym sosem. Aby nie przesmażyć, trzeba kłuć widelcem, a gdy krew się nie pokaże, znaczy, że już gotowa. Solić nie na początku, lecz przy końcu smażenia, inaczej będzie twarda.

Wątróbka cielęca faszerowana.

Proporcja. — 1 wątróbka, pół franc. bułki, 2 łyżki topionego masła, soli, 2 łyżki śmietany, 3 żółtka, 3/4 szkl. mleka, trochę pieprzu. Do tego kiszki wołowe.

Ociągniętą ze skórki i do połowy odgotowaną wątróbkę ostudzić i drobno usiekać, dodać parę łyżek roztopionego masła, w mleku wymoczonej bułki, parę łyżek śmietany, parę żółtek; trochę soli, pieprzu i wymieszać dobrze, nadziać kiszki wołowe kiełbasiane, odsmażyć i okładać jarzynami.

Wątróbka gęsia smażona.

Proporcja. — 4 gęsie wątróbki, szklanka mleka, łyżka szmalcu gęsiego, cebula, pół łyżki mąki.

Wymoczyć przez kilka godzin wątróbkę w słodkiem mleku, tymczasem zasmażyć na gęsim szmalcu pokrajanej cebuli, pokrajać wątróbkę w plasterki, posypać mąką i smażyć w tej tłustości na obie strony na rumiano, potem użyć do garnirowania jarzyny.

Płucka cielęce zapiekane.

Proporcja. — 1 płuco cielęce, 100 gr. słoniny, cebula, pietruszka, por, seler, marchew, pół bułki, 50 gr. masła, 6 jaj, trochę pieprzu, łyżka sucharka, 3/4 szkl. mleka. Sos ostro - kwaskowaty.

Ułożyć w rondlu słoniny w plasterki pokrajanej, rozmaitej włoszczyzny, cebulki, na to płucka w kawałki pokrajane; posolić, pokropić wodą i dusić na miękko; potem wyjąć, posiekać dobrze wszystko razem, znowu ułożyć napowrót do rondla, dodać łyżkę masła, pół bułki, w mleku słodkiem wymoczonej i wyciśniętej, mieszać to razem dobrze z dzie-

sięć minut, dodać trochę pieprzu, wbić po jednemu ze sześć żółtek, mieszając, białka zaś ubić na pianę, a gdy płucka będą dobrze wymieszane, dodać pianę z białek, wymieszać znowu, ale ostrożnie; wysmarować inny rondelek masłem, wysypać bułeczką, włożyć do niego płucka i postawić do pieca nie bardzo gorącego na trzy kwadranse. Zrobić sos ostro-kwaskowaty, wyłożyć z rondla na półmisek tę potrawę, oblać sosem i wydać. Można wątróbkę cielęcą w delikatne zraziki pokrajać, osypać dobrze mąką, posolić, na patelni w tłustości usmażyć i tem płucka wkoło półmiska ugarnirować.

Bigos z płucek cielęcych.

Proporcja. — 1 płucko cielęce, łyżka masła, cebula, łyżka mąki, trochę cytrynowej skórki, łyżka kaparów, 2 łyżki octu, trochę cukru, buljonu do zalania.

Ugotowane w buljonie, lub wodzie osolonej płucka usiekać drobno, albo w kostkę pokrajać, w łyżce masła trochę usiekanej cebuli, zmieszać z garstką mąki, dodać kaparów, usiekać cytrynowej skórki, podsmażyć, rozprowadzić rosołem rumianym, albo buljonem, dodać parę łyżek octu, cukru trochę, włożyć do tego sosu pokrajane płucka, zagotować i wydać, garnirując smażoną wątróbką, albo obrać wątróbkę z błonki, naszpikować gęsto słoninką, udusić w maśle z cebulką i włoszczyzną, pokrajać w zraziki i ułożyć ją cało na środku półmiska na siekance.

Bigos z pozostałego gotowanego mięsa.

Proporcja. — 800 gr. gotowanego mięsa, łyżka masła, łyżka mąki, 4—5 ogórków, albo jabłek, trochę tartego chleba.

Kawał ugotowanego mięsa obrać z tłustości i pokrajać w kostkę, podrumienić garść mąki z ma-

słem, rozprowadzić buljonem, lub gotowaną wodą, zagotować, włożyć do sosu kilka pokrajanych w plasterki kwaśnych ogórków, lub winnych jabłek i znowu zagotować; jeżeli sos rzadki, wsypać trochę tartej bułeczki, lub chleba, ułożyć mięso, ogrzać mocno i wydać. Kto lubi, można dodać do sosu trochę podpalonego cukru.

Bigos staropolski.

Proporcja. — 4 klg. wieprzowiny, 12 cebul, 4 klg. zimnego mięsiwa, lub zwierzyny, 15—20 główek kapusty, 800 gr. słoniny, 2 łyżki mąki, trochę pieprzu, soli, burakowego rosołu do zalania.

Mięsa wieprzowego 4 klg. ze słoninką na palec grubą (najlepiej boczku), porąbać w drobne kawałki, włożyć do rondla, nakryć pokrywą i dusić na ogniu, mieszając często; gdy się dobrze przesmaży, wrzucić cebul pokrajanych dwie i soli: dosmażyć, aby mięso nie było surowe i dodać, jeżeli zostało z poprzedniego obiadu, pieczyste z cielęciny, zająca, indyka, lub pieczeni wołowej, mniej więcej równą ilość, jak wieprzowiny, w podobne porąbanej kawałeczki. Główek do dwudziestu białej kapusty z jedną cebulką, zalać burakowym kwasem, gotować do miękkości, a w innym rondelku 800 gr. świeżej słoniny drobno pokrajanej wysmażyć, wrzucić dziesięć drobno pokrajanych cebul, zasmażyć z dwiema łyżkami mąki, zmieszać z kapustą, uważając, aby za dużo sosu nie było; wreszcie złączyć kapustę z przygotowanem mięsem i gotować wolno; nakoniec popieprzyć i wydać na stół, lub schować, przykrywając szczelnie. Po wystudzeniu powinno się wymieszać. W braku kwasu burakowego, zagotować wodę z octem w miarę zakwaszoną, i do niej włożyć uszatkowaną kapustę.

Bigos z kapusty kwaśnej.

Proporcja. — 13—15 szklanek kapusty kwaszonej, 600 gr. słoniny, 1 i pół klg. wołowiny, 800 gr. wieprzowiny, 5 cebul, 800 gr. kiełbasy, 100 gr. mąki, trochę pieprzu, soli, rosołu kapuścianego do zalania.

Ugotować sporo zwyczajnej kapusty kwaśnej, której im więcej się razem ugotuje, tem lepiej, gdyż odgrzewana kapusta bywa najsmaczniejszą. Otóż ugotowawszy niezbyt miękko, stopić słoninę, w kostkę drobniutko skrajaną, dodać do tego mięso wołowe i dusić, dopóki się całkiem nie rozpłynie; dodać do tego pięć cebul drobniutko pokrajanych, dusić znowu zakrapiając, a gdy już rumiane i miękkie będzie, pokrajać kiełbasę wędzoną, wieprzowinę ugotowaną osobno i pokrajaną drobno, dać do mięsa dużą garść mąki, rozmieszać, zalać kwasem od kapusty, w której się gotowało, aby bigos był zawiesisty, włożyć tę kapustę w rondel z wieprzowiną, kiełbasą i słoniną, posolić, popieprzyć, wymieszać, zagotować i wydać. Postny bigos można zaprawić olejem, lub masłem, rybą, grzybami, rybiem mleczkiem, albo ikrą i t. p.

Bigos z ryby.

Proporcja. — 1 klg. jesiotra, łyżka mąki, 200 gr. oleju, 3 liście bobkowe, 6 ziarn angielskiego pieprzu, trochę octu.

Wziąć kilka kawałków szczupaka, albo jesiotra, otaczać w mące, usmażyć w maśle czy w oleju, aby dzwona były rumiane, odstawić, niech ryba zupełnie ostygnie, pokrajać w kawałeczki, wyrzucić ości, zalać rumianym sosem dodać octu podług smaku, korzeni i tak przegotować, a potem wydać do stołu.

Flaki faszerowane.

Proporcja. — Kawał flaków, farsz: 8 ziarn angielskiego pieprzu, 5 liści bobkowych, trochę muszkatołowego kwiatu, zielonej pietruszki, tłuczonego imbieru; biały sos.

Wziąć flaki tłuste, białe, dobrze wyczyszczone, odgotować; wyjąwszy, oskrobać, poobrzynać, wymyć dobrze i cały kawał rozciągnąć na stole, zrobić farsz (obacz o farszach), nałożyć całe rozciągnięte flaki, nie krajać ich, zwinąć w rurkę, obwiązać szpagatem, końce pozawiązywać, aby farsz nie wychodził, nalać buljonem, dodawszy korzeni, jako to: pieprzu angielskiego, liścia bobkowego, muszkatołowego kwiatu, nakryć, niech się dobrze z tym farszem ugotują: wyjąwszy na półmisek, pokrajać w kawałki i oblać białym sosem, posypać zieloną pietruszką i kto lubi, imbierem tłuczonym; chociaż wyżej opisane flaki tego nie potrzebują, gdyż i tak są wyborne.

Flaki zwyczajnym sposobem.

Proporcja. — 5 kawałków flaków, 2 łyżki mąki, 1 i pół łyżki masła, 1 pietruszka, 2 cebule, 1 marchew, 10 ziarn angielskiego pieprzu, 5 bobkowych liści, trochę imbieru, zielonej pietruszki. Do tego obalanka z jagłą.

Wziąć flaki, jak wyżej powiedziano, odgotować i potem oczyszczone pokrajać drobno, ale powinny być zupełnie miękkie, aby się w sosie niedługo gotowały, włożyć do rondla, zalać białym sosem, dodać korzeni, — niech się tak kilka razy zagotują, wydać, na półmisku posypać zieloną pietruszką, imbirem, obłożyć obalanką, to jest kiszką, która używa się do okładania; jest ona bardzo tłusta, nadziewa się krupkami drobnemi, albo jagłami, a nawet perłowemi krupami; krupy trzeba

zmoczyć, kiszkę, nabierając krup, odwracać ciągle, związać i długo bardzo osobno w wodzie solonej gotować, potem pokrajać i obłożyć flaki.

Flaki — innym sposobem.

Proporcja. — Flaki (kawałków 5—6), 800 gr. mięsa z kośćmi, 2 marchwie, 1 pietruszka, pół selera, szczypta majeranku, dobra łyżeczka soli, 2 liście bobkowe, kilka ziarn pieprzu angielskiego, 50 gr. masła, łyżka mąki, 1 por, trochę pieprzu, 2 cebule.

Obmywszy flaki, oczyścić z plewki i tłuszczu, pokrajać na kawałki, włożyć do garnka, nalać wodą, zagotować kilka razy na ogniu, potem nakrywszy, wsunąć do pieca na 3 — 4 godziny. Wyjąwszy, pokrajać drobniutko na desce, złożyć do glinianego naczynia, a osoliwszy i popieprzywszy do smaku, przemieszać, nakryć i postawić na noc w chłodnem miejscu. Na drugi dzień nastawić 800 gr. mięsa z kośćmi, wygotować tak, aby było buljonu mocnego mniej więcej $2^1/_2$ szklanki. Dodać włoszczyzny, pieprzu angielskiego, bobkowych liści. Gdy będzie gotów, odcedziwszy, zalać flaki samym buljonem bez włoszczyzny (trochę tylko zostawić do zaprawy) i gotować razem pół godziny. Tymczasem rozpalić na patelni $^1/_2$ — $^3/_4$ łyżki masła, wsypać do niego łyżkę mąki, rozprowadzić buljonem, rozetrzeć aby grudek nie było, wlać to do flaków, rozmieszać, dosypawszy szczyptę majeranu, i jeszcze raz zagotować. Przed wydaniem do stołu, można zaprawić łyżką śmietany.

Kryzki z sosem.

Proporcja. — Cielęce flaczki, 2 marchwie, 1 seler, 1 pietruszka, 1 cebula, pół pora, 6 ziarn pieprzu, 5 liści bobko-

wych, 3/4 szkl. wina, łyżeczka cukru, łyżka mąki, łyżka masła, trochę cynamonu i zielonej pietruszki.

Wziąć cielęce flaczki, tak nazwane kryzki, oczyszczone, wytarte i wymyte w soli dobrze, odgotować w buljonie z różną włoszczyzną i jarzyną, solą i korzeniami, zrobić biały sos, do którego dodać cukru i 3/4 szklanki białego wina; wyjąć kryzki, pokrajać, ułożyć na półmisku, oblać sosem, posypać cynamonem i obłożyć naokoło pulpetami, jak wyżej powiedziano; posypać wszystko zieloną pietruszką, albo też grzankami w kostkę pokrajanemi i przesmażonemi.

Kryzki z pieca.

Proporcja. — Kryzki, łyżka masła topionego, 3/4 szkl. tartej bułki, 1/4 muszk. gałki, trochę masła i sucharka do formy, 4 jaja.

Odgotować kryzki, jak wyżej powiedziano, pokrajać bardzo drobno, dodać łyżkę rozpuszczonego masła, filiżankę tartej bułki, 4 żółtka, soli, muszkatołowej gałki, wymieszać dobrze wszystko w donicy, albo rondlu, białka ubić na pianę, rozmieszać razem, wlać do formy, wysmarowanej masłem i osypanej bułką, wstawić do pieca na godzinę, albo dla oszczędzenia drew, można ugotować na parze, co się robi tym sposobem: zagotować w rondlu wody, włożyć skręconej słomy dlatego, aby do formy woda się nie nalała, postawić w tej słomie formę, nakryć, niech się tak woda w rondlu gotuje. Tak samo przyrządzone dają się także w konchach ostrygowych, posypane każda zosobna grzankami z wierzchu i polane mocnym, kwaskowatym sosem, lub też na półmisku w rancie.

Potrawa z kryzek cielęcych — inaczej.

Proporcja. — Cielęce kryzki, pietruszka, marchew, pół selera, 1 por, 4 żółtka, 2 łyżki śmietany, pół łyżki kartoflanej mąki, pół łyżki octu, łyżka masła, 100 gr. rodzynków, trochę cytrynowej skórki.

Kryzki w zimnej wodzie wypłókać, ociągnąć wrzątkiem, wyrznąć gruczoły, wycisnąć i odgotować w solonej wodzie z włoszczyznami; rozbić cztery żółtka, trochę octu, parę łyżek śmietany, pół łyżki kartoflanej mąki, trochę cytrynowej skórki, wymieszać dobrze, dolać wrzącej od kryzek polewki, dodać łyżkę masła i, mieszając, zagotować, dodać osobno ugotowanych rodzynków, zmieszać i zalać tym sosem drobno pokrajane kryzki.

Kryzki smażone, czyli grylowane.

Proporcja. — Cielęce kryzki, 1—2 jaja, 150 gr. szmalcu, 1 i pół szkl. wina, 4 żółtka, pół cytryny, kawałek cukru.

Odgotowane na miękko w rosole kryzki wyłożyć na stół i pokrajać na spore kawałki. Na szpilki duże, drewniane, jak do kandyzowania kasztanów, zebrać porcję kryzek, spiąć w kupkę, maczać w rozbitem i posolonem jajku, osypać tartą bułką i puszczać na rozpalony szmalec, aby się na obie strony zarumieniły; poczem wziąć półtorej szklanki wina, wbić do niego cztery żółtka, kawałek otartego na cytrynie cukru, mieszać to dobrze przez chwilę nad ogniem, a otrzyma się gęste szodo, którem kryzki bez szpilek i na środku półmiska w kupkę ułożone polać. Można także, zamiast szodonu, polać sosem holenderskim.

Flaczki baranie we francuskiem cieście.

Proporcja. — Flaki baranie, dodatki jak do flaków zwyczajnych. Do tego paszteciki francuskie.

Obalanka: 200 gr. krup, łyżka szmalcu, trochę pieprzu, soli, majeranu.

Przyrządzić flaczki baranie tym sposobem, jak wołowe, a gdy będą gotowe, mieć upieczone paszteciki francuskie, tylko z większemi otworami, nakłaść flaczków w te paszteciki, położyć na wierzch każdego parę plasterków kiszki, posypać rumiano zapaloną bułeczką i wydać. Można tym sposobem i wołowe przyrządzać. Obalankę do obłożenia flaków można przyrządzić jeszcze inaczej: zaparzyć wrzącą, wieprzową, lub wołową tłustością hreczane drobne, lub grube krupy, posolić, popieprzyć, dodać trochę majeranu, wymieszać, nadziać tem mocno wołową kiszkę, zawiązać, odgotować w wodzie posolonej i obłożyć nią flaki.

O PIECZYSTEM.

Indyk na pieczyste.

Proporcja. — Indyk, 100 gr. masła, cytryna, trochę tartej bułki.

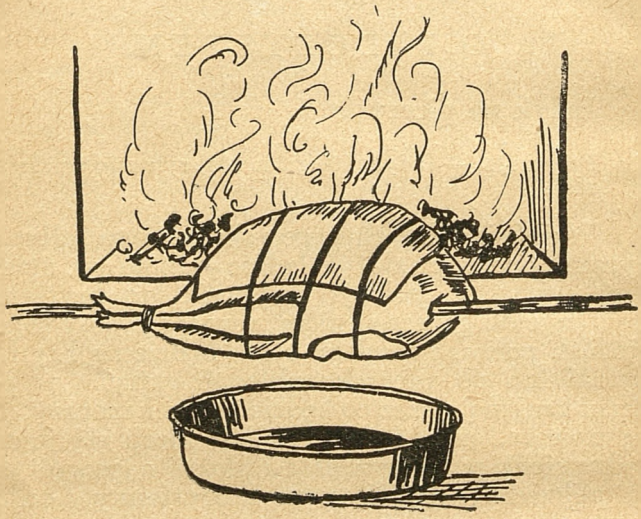
Wziąć indyka tłustego, skruszałego, albo indyczkę, oprawić, złożyć ładnie, posolić w środku i po wierzchu, położyć na maśle do brytfanny i wstawić do gorącego pieca, uważając, aby się nie osmalił; polewać masłem, które będzie na brytfannie. Można po wierzchu okładać cytryną w plasterki krajaną, przez co będzie jszcze kruchszy. Jak się upiecze, osypać tartą bułką; niech się jeszcze podrumieni, potem rozebrać i ułożyć napowrót cało na półmisku; polać sosem z brytfanny, cedząc przez sitko, i wydać.

Indyk pieczony, nadziewany.

Proporcja. — Indyk, 100 gr. masła. Na farsz: cielęca wątróbka, pół franc. bułki, łyżka masła, 2 jaja, 2 żółtka, pół szkl. rodzynków, trochę pieprzu, albo muszk. gałki, 2 kawałki cukru, 2-gi farsz: 6 jaj, $^1/_2$ szk. rodzynków, trochę szafranu, łyżka masła, 1 szkl. sucharka, 1—$1^1/_2$ szkl. mleka, 3-ci farsz: 400 gr. kasztanów, 100 gr. szpiku, łyżka masła, 50 gr. migdałów, 1 szkl. sucharka, $1^1/_2$ szkl. mleka, łyżka cukru, trochę muszk. gałki.

Oskubać, oczyścić indyka i powiesić na kilka dni w chłodnem miejscu, aby skruszał; wyłamać

ostrożnie kość piersiową i przygotować nadzienie następującym sposobem: ugotować i pokrajać drobno wątróbkę, posolić, dodać kawałek bułki w mleku wymoczonej, lub sucharka, łyżkę surowego ma-



Sposób pieczenia drobiu na rożnie

sła, parę całych jaj i parę żółtek, rodzynków drobnych bez pestek, angielskiego pieprzu, lub gałki muszkatołowej i cukru. Zmieszać to w jedną masę, którą nałożyć za skórę indyka od wola do piersi, tylko niezbyt tęgo, aby nie pękł w pieczeniu; piec na rożnie, lub brytfannie, zwolna polewając masłem. Można farsz robić i bez wątróbki, tylko dodać cztery jaja twardo ugotowane i ze dwa surowe, rodzynków czarnych bez pestek i szafranu, utartego na proszek; lub też, zamiast jaj i rodzynków, dać kasztanów pieczonych, obranych z łupin,

dodać jeszcze 100 gr. szpiku w kostki skrajanego, trochę oczyszczonych i uszatkowanych migdałów, a wszystko rozmieszane z poprzednim farszem, będzie doskonałe.

Indyk z beszamelem.

Proporcja. — Indyk, 100 gr. słoniny, łyżka masła; na beszamel: łyżka mąki, łyżka masła, 2 szkl. mleka, 3 żółtka.

Oskubać i oprawić młodego indyka, albo indyczkę, lub też małe indyczę, zostawić tak na dni parę na zimnie, aby skruszał, naszpikować, posolić trochę, posmarować masłem, obwinąć papierem i piec na rożnie, lub brytfannie, polewając masłem; gdy będzie na dopieczeniu, odjąć papier i polewać beszamelem, a gdy nabierze złotawego koloru, wyjąć i pokrajać ostrożnie. Beszamel zrobić w ten sposób: rozetrzeć dobrze w łyżce masła garść mąki, rozprowadzić pół litrem świeżego mleka, lub śmietanki i zagotować to dobrze, mieszając; w końcu wbić trzy żółtka i używać do polewania kur, indyków, rozmaitej zwierzyny i cielęcej pieczeni.

Kapłon pieczony, lub kura.

Proporcja. — Kapłon, $1^1/_2$ łyżki masła, $^1/_4$ szkl. sucharka.

Na pieczyste powinien być zawsze tłusty, skruszały drób, dniem pierwej zarznięty i nie oparzony, ale oskubany i osmalony, jak już o tem powiedziano. Kapłona, oczyszczonego, z pozakładanemi wątróbką i żołądkiem, posmarować roztopionem masłem, lub obwinąć w papier, posmarowany masłem, obwiązać szpagatem, włożyć na rożen i piec na żarze (ciągle obracając i masłem polewając) przez 3 kwadranse; jak się upiecze, osypać

bułką, przyrumienić, przed osypaniem polać masłem; rozebrać i dać na półmisek ogrzany, aby pieczyste było gorące; oblać klarowanem masłem; jeśli się piecze nadziany truflami, to w piecu polewać ciągle prawie masłem. Jeśli kto chce mieć kapłona z sardelowym, albo śledziowym smakiem, to należy usiekać parę sardeli, włożyć do tego masła, którem się go smaruje, i tak piec, polewając temże masłem, a gdy będzie gotów, posypać tartą bułką, przyrumienić, pokropiwszy masłem, rozebrać ładnie, aby bułki nie otrząść, złożyć go napowrót na półmisku i wydać. Można nadrzynać wzdłuż piersi i przełożyć sardelowem masłem, do którego dodać trochę sucharka i jajko.

Kapłon pieczony.

Proporcja. — Kapłon, cytryna, szkl. tartej bułki, — 3 cebule, 100 gr. słoniny, trochę soli, pieprzu.

Wziąć kapłona tłustego, kruchego, nadziać tym sposobem: wycisnąć sok z całej cytryny do utartej bułki, dodać masła, soli, pieprzu i soku od kilku cebul; to wszystko mocno rozetrzeć i nadziać kapłona; potem okładać go cytryną, obraną, pokrajaną w cienkie krążki, i świeżą słoniną, również w cienkie plasterki krajaną, obwinąć mocno papierem, obwiązać szpagatem i piec na rożnie, lub w piecu.

Gęś, lub kaczka pieczona.

Proporcja. — Gęś, 15 jabłek, łyżka masła.

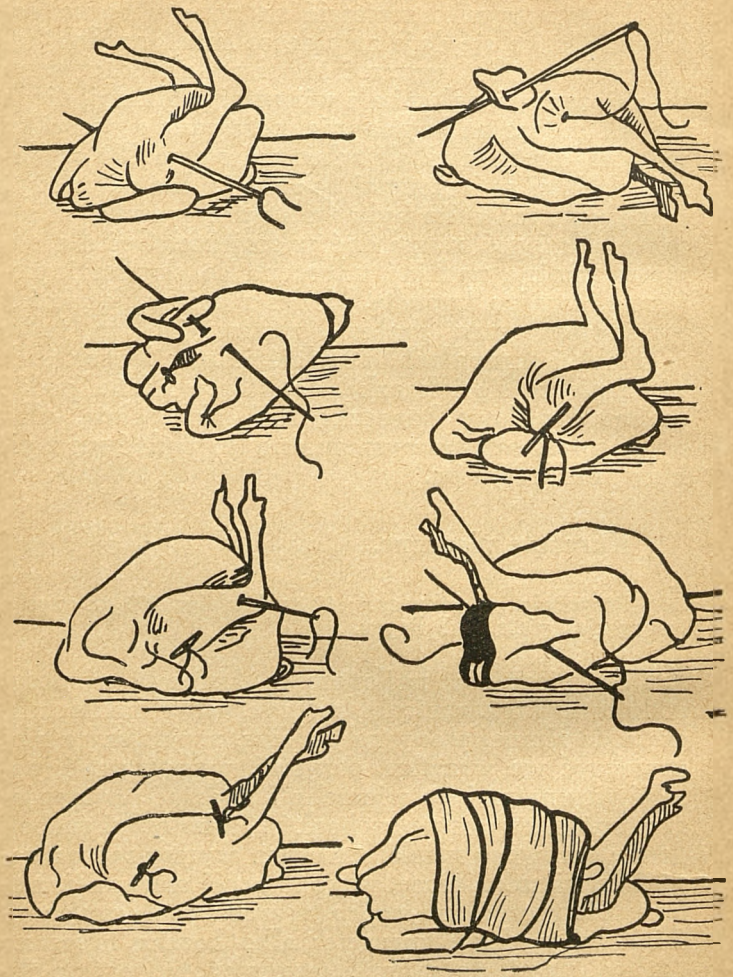
Oprawić gęś od kilku dni zabitą i oskubaną, poodrzynać skrzydła, szyjkę, wątróbkę, nóżki i żo-

łądek; to wszystko zostawić na zupę, albo na potrawkę, którą się daje zwykle ze śmietaną, lub kaszą perłową. Gęś wytrzeć solą i nadziać drobnemi, nieobieranemi, całemi ale winnemi jabłkami, niech się tak piecze na brytfannie, polewana z początku masłem, a potem ciągle własnym sosem. Na wydaniu obłożyć upieczonemi osobno jabłkami, włożyć pod spód i te, które były wewnątrz, sosem tym samym oblać gęś, resztę dać w sosjerce. Gęś dla odmiany można nadziać uduszoną ze słoniną i pieprzem, kwaśną kapustą. Można z gęsi wyjąć kości, rozcinając przez grzbiet, zostawiając je tylko w udach i skrzydłach, a będzie jeszcze lepsza. Tak samo piecze się i kaczkę, do której można podać osobno ćwikłowe buraczki, lub jaką sałatę, albo polać sosem sardelowym; można też podać sos z piklów, lub kaparów.

Kurczęta pieczone.

Proporcja. — 6 kurcząt, 12 sucharków, 200 gr. masła, trochę ziel. pietr., lub kopru.

Do pieczenia najlepsze są kurczęta ośmiotygodniowe. Po zarznięciu, włożyć natychmiast kurczęta do zimnej wody na godzinę, wyjąwszy z niej zamoczyć we wrzątku, oczyścić, wypatroszyć, posolić wewnątrz i po wierzchu i nadziać następującym sposobem: utłuc sucharków, albo bułki suchej, dodać surowego masła, z którem wymieszać na gęstą, ale wilgotną masę, wsypać garść usiekanej, zielonej pietruszki, lub kopru, wyrobić to do pulchności i tem nadziać kurczęta; albo kaszką hreczaną drobną, przetartą jajem i przesmażoną; potem oblepić zimnem masłem, ułożyć na rożen i piec na żarze; gdy to samo masło wyjdzie, smarować je



Sposób spinania drobiu do pieczenia.

rozpuszczonem; okręcić kilka razy rożen, a gdy się zaczną rumienić, posmarować dobrze masłem, osypać bułką, przyrumienić i zalać masłem na wydaniu, przekrajać na dwoje, lub czworo, tłusto i na mocnym żarze piec, a będą tak pulchne, jak pączki. Na dopieczeniu można zalać beszamelem; do tego daje się zieloną, głowiastą sałatę, albo świeżą mizerję z ogórków.

Kurczęta z pieca.

Proporcja. — 6 kurcząt, 12 sucharków, 1—1½ łyżki mąki, 2—3 jaj, 150 gr. masła, trochę ziel. pietr.

Oczyszczone, nadziane bułeczką z pietruszką i masłem, kurczęta posolić na 1½ godziny przed wsadzeniem do pieca. W chwili, gdy mają iść do pieca, osypać mocno mąką; następnie umoczyć w całości w rozbitem całem jajku z dodaną łyżką wody, posypać grubo tartą, przesianą bułką i zaraz wstawić do pieca na brytfannie na postawionym ruszcie. Od samego początku polewać młodem masłem bardzo obficie, żeby ani chwilki suche nie były; za 20 minut będą upieczone i wyborne. Piec powinien być z początku bardzo gorący, później nie należy wcale ognia dokładać.

Kurczęta po francusku.

Proporcja. — 4 kurczęta, 1—2 łyżki oliwy, ½ cytr., 2 garści ziel. pietr., 100 gr. masła, 5—6 sucharków.

Oprawić tłustych kurcząt, ile potrzeba, porozkrawać na połowy, lub na cztery części, odjąć główki i nóżki, wybić mocno, jak na kotlety, wyjąwszy większe, zgruchotane kości, i osolić; potem skropić je oliwą i cytryną i tak zostawić na parę

godzin, aby skruszały; maczać w rozbitych jajach, osypać dobrze sucharkiem i smażyć w maśle na obie strony. Takie kurczęta można na półmisku otoczyć groszkiem duszonym, albo posypać pietruszką na sucho w maśle usmażoną, lub oblać jakim sosem.

Gołąbki pieczone.

Proporcja. — 6—8 gołąbków, 150 gr. słoniny, 2 łyżki topionego masła, 2 łyżki śmietany, 4 sucharki; na farsz: pół bułki, 50 gr. masła, 2 jaja, trochę muszk. kwiatu i ziel. pietr.

Oskubane, wymoczone i sprawione gołąbki naszpikować słoninką i piec na rożnie ze 20 minut przy jasnym ogniu, polewając masłem, zmieszanem ze śmietaną; można obsypać bułeczką na wydaniu. Gdy będą gotowe, pokrajać na dwoje i wydać, a zwierzchu polać sosem z pod nich. Można też faszerować bułeczką w mleku wymoczoną i dobrze wyciśniętą, dodać wątróbkę z tychże gołąbków, kawał masła, pietruszki drobno usiekanej, parę jaj całych i odrobinę kwiatu muszkatołowego albo gałki miałko tłuczonej, wymieszać dobrze i tem gołąbki faszerować poza skórą od szyjki zapomocą małej szprycy, albo ponalewać łyżką i zawiązać.

Przepiórki pieczone.

Proporcja. — 8—10 przepiórek, 200 gr. słoniny, 50 gr. masła, 4 sucharki.

Przepiórki oskubać, osmażyć nad zapalonym papierem, wypatroszyć, wymyć, obłożyć słoninką cienko w plastry pokrajaną, włożyć na drewniany rożenek, przywiązać go do żelaznego i piec, pole-

wając masłem; potem osypać bułką, przyrumienić, złożyć na półmisek, obłożywszy każdą przepiórkę tą samą słoninką, z którą się piekły, lub grzankami przesmażonemi. Można oczyszczone przepiórki namoczyć na kilkanaście godzin w winie, dodawszy kawałek cynamonu i kilka całych goździków; piec tak samo ze słoninką, polewając tym sosem, w którym mokły.

Jarząbki pieczone.

Proporcja. — 4—5 jarząbków, 100 gr. słoniny, 100 gr masła, 2 sucharki. Sos z truflami.

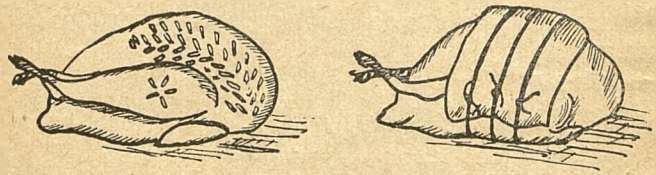
Wziąć czyste, oprawione, wymyte jarząbki, naszpikować słoniną, włożyć na rożen, piec na żarze, smarując dobrze masłem, osypać bułką, przyrumienić, dawać całe na półmisku, u stołu porozkrawać; powinny być tłuste i prędko pieczone, a będą pulchne. Kto chce, może polać sosem z truflami. Każde pieczyste na rożnie wtedy się powinno piec, jak się podaje wazę. Można zamarynować jarząbki na 12 godzin w occie z korzeniami po połowie z wodą przegotowanym; piekąc, polewać raz śmietaną, drugi raz masłem, a gdy będą gotowe, polać sosem, który z nich ściekał.

Kuropatwy pieczone.

Proporcja. — 4—5 kuropatw, 150 gr. słoniny, 150 gr. masła, 2 łyżki śmietany, 3—4 sucharki i cytryna.

Kuropatwy oskubane, osmalone, wypatroszone i wymyte czysto, naszpikować słoninką, posolić w środku i po wierzchu, włożyć na rożen, dobrze polewać masłem, lub śmietaną, osypać bułką, znowu masłem polać, przyrumienić, dawać na stół

gorące, nie krajane; do kuropatw podaje się cytrynę do zakrapiania u stołu, albo się je przerzyna przez piersi trzy razy i nakłada tartą bułeczką z cytrynowem, lub sardelowem masłem przerobioną; po wierzchu można oblać sosem mocnym.

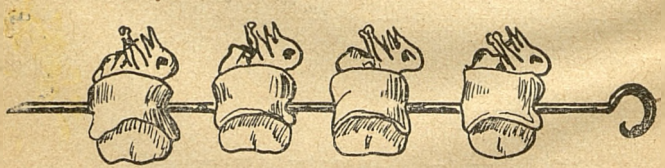


Kuropatwy i jarząbki piecze się szpikowane słoniną, lub zawija w cienko ukrojone płatki słoniny,

Kwiczoły, lub jemiołuchy pieczone.

Proporcja. — 8—10 kwiczołów, 200 gr. słoniny, 2—3 łyżki masła, 3—4 sucharki. Grzanki z bułki.

Kwiczoły, jemiołuchy, lub słomki nie patroszą się i pieką z nóżkami i główkami. Oskubane, oczyszczone wypłókać, posolić, pookładać plasterkami



Małe ptaszki: kwiczoły, bekasy, jemiołuszki najlepiej piec na rożnie ominięte w słoninę.

słoniny i piec, przywiązawszy do rożna, potem posypać tartą bułeczką i wydać. Można też smażyć w rondlu w roztopionem maśle; gdy będą gotowe,

wyłożyć na półmisek, obłożyć grzankami z bułki i zalać masłem, w którem się smażyły.

Różne drobne ptaszki na pieczyste.

Oprawiwszy i osoliwszy ptaszki, owinąć każdego zosobna ciastem, zrobionem, jak makaron, rozwałkowanem jak najcieniej, i ułożyć je warstwami w garnku polewanym naprzemian ze świeżą słoninką, krajaną w cienkie plasterki; gdy się garnek napełni, przykryć pokrywą, oblepić szczelnie i wstawić na godzinę do gorącego pieca, a będą doskonałe.

Bekasy pieczone.

Proporcja. — 8—10 bekasów, 200 gr. słoniny, 150 gr. masła, 4 sucharki.

Bekasy oskubane, osmalone nad arkuszem papieru i wymyte, nie patroszą się, tylko wyciąga się kiszkę, a wątróbka w środku zostaje; posolić trochę, obłożyć słoninką, w cienkie plasterki pokrajaną, którą przywiązuje się grubą nitką; kłaść na rożen i piec na żarze. Kiedy się słonina zarumieni wtedy odjąć ją, a bekasy smarować masłem, osypać bułką i zarumienić. Potem, zdjąwszy, ułożyć przekrajane na dwoje na półmisku, obłożyć odjętą słoniną i wydać do stołu. Albo, jeśli kto nie chce piec niepatroszonych, wyjąć wnętrzności i udusić je ze słoninką i cebulką, podlawszy trochę buljonem, posiekać i nasmarować niemi grzanki, które posypać tartą bułką, pokropić masłem i dać przed wydaniem na parę minut do pieca. Bekasy, ułożone na półmisku, obłożyć temi grzankami, polać masłem i wydać; lub też zrobić sos z tego, co się wyjęło ze środka, usiekać, dodać cebulki, trochę mąki,

masła, posolić, popieprzyć, dodać soku z cytryny, szklankę buljonu, zagotować i tem zalać bekasy.

Cyranki pieczone.

Proporcja: — 5 cyranek, 150 gr. słoniny, 200 gr. masła, 3 żółtka, łyżka śmietany, pół bułki, 5 sucharków, trochę cebulki i pietruszki.

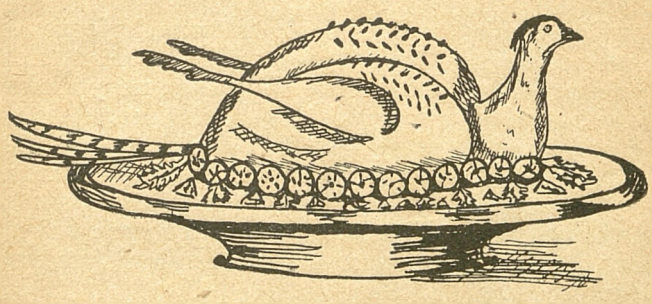
Oczyszczone cyranki oprawić, a wnętrzności z nich, oprócz żołądka, udusić z włoszczyzną i słoninką, potem drobniutko posiekać, dodać tartej bułeczki, kilka żółtek, łyżkę kwaśnej śmietany, wymieszać dobrze i kupkami nakładać na cienkie grzanki, które polać masłem, posypać tartą bułeczką i wstawić na parę minut do pieca, aby się zarumieniły. Cyranki zaś naszpikować słoninką, posolić, zatknąć na rożen i piec przy mocnym ogniu przez pół godziny, polewając masłem; gdy będą gotowe, zdjąć, ponakrywać i przekładać masłem, przerobionem z cytryną i tartą bułką; ułożywszy na półmisku, obłożyć grzankami z pieca i wydać.

Bażant pieczony.

Proporcja. — 2 bażanty, 300 gr. słoniny, 1—2 łyżki masła, trochę soli.

Skubiąc, zostawić cały ogon i główkę z kawałkiem szyi, odciąć nieskubane, jak są, z pierzem; zresztą oskubać, oczyścić, sprawić, naszpikować piersi słoninką, posolić, obłożyć zrazikami słoniny, obwinąć w wysmarowany masłem papier, obwiązać szpagatem i piec zwolna na rożnie, często polewając masłem, aby się tylko lekko zarumienił; gdy będzie gotów, rozwiązać papier, rozebrać, ułożyć na półmisku, aby cało wyglądał; przyłożyć ogon

i szyjkę z główką, obwiązawszy ją puszkiem, wyciętym z papieru, żeby ładnie wyglądało: polać masłem i wydać gorące na stół.



Wykwintne podanie bażanta.

Głuszec pieczony.

Proporcja. — Głuszec, 150 gr. słoniny, ocet z korzeniami do marynowania, 2 łyżki masła.

Jeśli głuszec młody, naszpikować go słoninką, obłożyć plasterkami słoniny, obwinąć w papier i piec na rożnie, potem odjąć papier i przyrumienić ptaka, na półmisku obłożyć tą samą słoninką. Jeżeli zaś głuszec stary, to trzeba go zakopać w ogrodowej ziemi na parę dni, albo zamarynować w occie, przegotowanym z korzeniami, na kilka dni. potem naszpikować grubo słoninką i piec na rożnie przy wolnym ogniu, przez $1^1/_2$ godziny; dopiekać zaś przez kwadrans, albo i pół godziny na większym ogniu, polewając przez cały czas pieczeń octem, w którym się marynował, przegotowawszy go poprzednio z masłem; gdy będzie gotów, rozebrać zgrabnie i ułożyć na półmisku, aby wyglądał, jak cały, z wierzchu polać sosem, który ściekał na brytfannę.

Cietrzew pieczony.

Proporcja. — Cietrzew, 100 gr. słoniny, 2 łyżki masła, 2 łyżki śmietany. Do tego buraczki.

Cietrzewia szpikuje się słoniną, piecze się w piecu, lub na rożnie, zawsze polewa się masłem, czystem, lub pół na pół ze śmietaną; na półmisku polać sosem, który ściekał na brytfannę; do obłożenia zaś najlepsze są buraczki ćwikłowe duszone; można też obłożyć czerwoną kapustą, lub piklami. Gdy cietrzew świeżo zabity, a stary, zakopuje się go na dobę w ziemi, albo zamarynowuje na dni kilka w occie, przegotowanym z korzeniami, przewracając często.

Kaczki dzikie pieczone.

Proporcja. — 4 kaczki, 150 gr. słoniny, 2 łyżki masła, sos z kaparami.

Kaczki oskubać, oczyszczone osolić i naszpikować, upiec na rożnie, przekrajać na dwoje, ułożyć na półmisku i zalać sosem z kaparami, korniszonami, lub marynowanemi grzybkami. Dzikie kaczki smaczniejsze są jeszcze, gdy są zamarynowane na kilka godzin w occie, przegotowanym z korzeniami, potem tak samo naszpikować przez piersi słoninką, posolić, zatknąć na rożen i polewać tym samym octem z masłem i śmietaną rozmieszanym; na półmisku polać sosem, który ściekał.

Zając pieczony.

Proporcja. — Zając, 150 gr. słoniny, 100 gr. masła, 2 sucharki. Do tego buraczki.

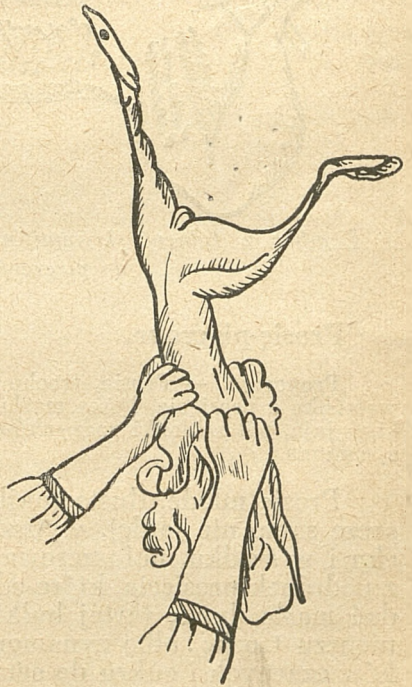
Udziec zająca wymoczyć ze krwi, wymyć i wyżyłować z plew, naszpikować słoninką, położyć na

blasze i piec w piecu, albo na rożnie, polewając rozpuszczonem masłem, potem osypać bułką, polać, przyrumienić i dawać na stół. Do zająca dobry jest sos kaparowy kwaśny, buraczki duszone i czerwona kapusta.

Zając — innym sposobem.

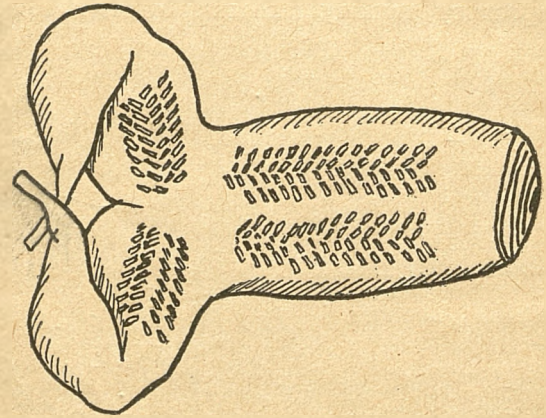
Proporcja. — Zając, ocet z korzeniami do marynowania, 200 gram słoniny, łyżka masła, pół szklanki śmietany, cytryna.

Udziec zająca, szczególnie starego, najlepiej zamarynować na dwie doby w occie, przegotowaanym po połowie z wodą, korzeniami, włoszczyzną i sałą, potem wyjąć, naszpikować słoniną, tak na brytfannie do pieca wstawić i polewać octem, w którym się marynował, a do którego dodać masła i trochę śmietany; na dopieczeniu obłożyć plasterkami cytry-



Obdzierając zająca ze skóry, należy go powiesić za tylne skoki.

ny, a na wydaniu zalać tym samym sosem przecedzonym.



Comber z tylnemi skokami, naszpikowany słoninką do pieczenia.

Prosię pieczone.

Proporcja. — Prosię, trochę słoniny i soli. Na farsz: wątróbka z prosięcia, łyżka masła, pół szklanki tartej bułki, 3 jaja, pół szklanki rodzynków, łyżeczka cukru, trochę cynamonu.

Prosię młode, tłuste (najlepsze takie, które jeszcze samo nie jadło), wytrzeć mocno solą zwierzchu i w środku, nafaszerować farszem, zrobionym z podróbek prosięcia, które odgotować, usiekać, dodać masła, łyżkę tartej bułki, parę jaj surowych, pieprzu trochę, albo cynamonu, drobnych rodzynków czarnych i cukru do smaku, nadziać tym farszem prosię i zaszyć; podłożyć łuczywa na krzyż, piec w piecu na brytfannie, z nóżkami podkurczo-

nemi, smarując kawałkiem słoniny; niektórzy, wsadzając do pieca, skórkę wódką smarują, aby była cała krucha, ale kiedy prosię tłuste i często smaruje się słoniną, a piec gorący, to będzie bardzo kruche i bez wódki; jak się prosię dobrze zarumieni i skórka na niem sucha, wyjąć, rozebrać i dawać na stół. Można prosię nadziać makaronem włoskim, albo łazankami z szynką przesmażonemi, lub tylko odgotowanemi i wymieszanemi dobrze z masłem i jednem jajkiem. Wyśmienite jest też z czarną kaszą gryczaną.

Polędwica wieprzowa na pieczyste.

Proporcja. — Polędwica wieprzowa, 100 gr. masła, 2 sucharki, do tego kapusta duszona ze świeżą słoniną.

Świeżą polędwicę wymoczyć, położyć na blasze, piec w piecu, polewając masłem, potem osypać bułką; jak się przyrumieni, wyłożyć na półmisek, kładąc z jednej strony polędwicę, a z drugiej — duszoną ze świeżą słoniną, lub szmalcem gęsim, kapustę, a będzie wyborna. Można dać sos kwaśny z cebuli w sosjerce.

Polędwica z rożna, pieczona.

Proporcja. — Polędwica wieprzowa, 2 łyżki masła, cytryna, trochę pieprzu.

Wyżyłować piękną polędwicę, posolić, posypać trochę pieprzem, założyć na rożen i piec przy miernym ogniu, polewając rozpuszczonem masłem, zmieszanem z cytrynowym sokiem; gdy będzie gotowa, zdjąć, pokrajać w zgrabne plastry, ułożyć na półmisku, jak całą, i polać tym samym sosem, który ściekał, albo osobno można podać sos pomidorowy i wszelkie sałaty.

Pieczeń cielęca.

Proporcja. — Pieczeń cielęca, mleko do wymoczenia, 100 gr. masła, 2—3 sucharki. Beszamel: 200 gr. masła, 2 łyżki mąki, 3—3½ szkl. śmietanki, 3 żółtek.

Pieczeń cielęcą piękną, młodą wymoczyć dobrze w wodzie, lub w mleku przez kilka godzin, oberznąć potem plewki i żyłki, wypłókać ją w wodzie, posolić na godzinę przed pieczeniem i piec na rożnie, polewając masłem, albo położyć na brytfannie, podłożywszy na krzyż łuczywa brzozowe, podlać buljonem, lub wodą, żeby nie przywarła do naczynia, polewać często masłem, przewracając; jeśli pieczeń jest duża, to trzeba ją piec przez półtorej godziny; na dopieczeniu obsypać bułeczką, polać jeszcze masłem i przyrumienić; dawać na półmisek pokrajaną i oblaną sosem. Można na dopieczeniu polewać beszamelem, który zrobić w ten sposób: do rozpuszczonego masła dodać 2 łyżki mąki wymieszać, przesmażyć, rozprowadzić trzema szklankami śmietanki, zagotować, ciągle mieszając, ostudzić, dodać 3 żółtek, wymieszać i oblewać pieczeń. Albo można nacinać pieczeń i przekładać masłem sardelowem, albo kawiorem, przerobionym z masłem, lub też przełożyć masłem z tartą bułeczką, drobnym szczypiorkiem, posiekanemi jajami i pieprzem.

Pieczeń cielęca na sposób sarniej.

Proporcja. — Pieczeń cielęca, 100 gr. słoniny, łyżka jałowcu, 1—1½ butelki octu, pół szklanki śmietany.

Piękną ćwiartkę, odrąbawszy goleń, naszpikować gęsto młodą słoniną ze wszystkich stron; wziąć łyżkę jałowcu, utłuc miałko, natrzeć mocno całą

pieczeń, położyć w głębokiej polewanej misce i zalać gorącym, przegotowanym, czystym, niezbyt mocnym octem (octu powinno być dużo); przewracać pieczeń dwa razy na dzień, a po czterech, pięciu, czy sześciu dniach najdalej, cielęcina jest dobra do użytku. Wyjąwszy z octu, piec na rożnie, polewając z początku masłem, a następnie śmietaną; można także początkowo do polewania z masłem dodać nieco octu, w którym mokła. Mięso cielęce nabiera tym sposobem smaku delikatnej zwierzyny.

Pieczeń barania.

Proporcja. — Pieczeń barania, 3—4 ząbki czosnku, 2 łyżki masła. Sos cebulowy kwaśny.

Piękną, tłustą pieczeń baranią wybić dobrze, potem wymoczyć w wodzie parę godzin, naszpikować można czosnkiem, posolić, położyć na brytfannie, polać masłem i piec w piecu; do takiej pieczeni daje się sos cebulkowy kwaśny z dodaniem octu; wtedy nie szpikować czosnkiem, ale słoniną. Jeśli baranina jest stara, najlepiej ją zamarynować na dobę w occie pół na pół z wodą, przegotowanym z korzeniami, potem naszpikować słoninką, lub czosnkiem, a gdy będzie się piec, polewać tym samym octem, zmieszanym z masłem i ze śmietaną. Na półmisku obłożyć kartofelkami smażonemi.

Pieczeń sarnia.

Proporcja. — Pieczeń sarnia, 200 gr. słoniny, 100 gr masła, 2—3 sucharki. Do zamarynowania: octu z korzeniami, 1. j. pieprzem ang. i bobk. liśćmi.

Pieczeń sarnią, albo jelenią, najlepiej namoczyć w wodzie na noc; gdy zaś stara, to zamaryno-

wać na kilka dni w occie pół na pół z wodą i korzeniami, a pierwej wybić wałkiem. Kiedy wymoknie dobrze, gęsto naszpikować słoniną, położyć na blasze, lub brytfannie, przykryć wysmarowanym papierem i piec, przewracając często i polewając masłem, aby nie wyschła. Na dopieczeniu osypać bułeczką, albo chlebem tartym i przyrumienić; sos można osobno podać w sosjerce. Tak samo piecze się comber sarni, który jest daleko lepszy od pieczeni.

Udziec z dzika, lub wieprza marynowany.

Proporcja. — Udziec z dzika, 300 gr. słoniny, trochę tartego chleba, goździków, cynamonu i cytryn. skórki. Octu z korzeniami i cebulą do zalania.

Zdjąwszy skórkę z uda, natrzeć je solą i zamarynować na dni kilka w occie, przegotowanym z korzeniami i cebulą; wyjąć z octu, wycisnąć, naszpikować słoninką z goździkami i cynamonem, upiec na brytfannie, polewając wodą, a potem własnym sosem; na dopieczeniu osypać grubo tartym chlebem, drobno pokrajaną cytrynową skórką i rumienić, nie podlewając już więcej. Sos jagodowy dobry jest do tej pieczeni.

Dzik, czyli udziec z niego pieczony.

Proporcja. — Udziec z dzika, 300 gr. słoniny, butelka wina, 2 marchwie, cebula, 6 goździków, trochę tartego chleba, albo bułki, liści bobkowych, pieprzu, jałowcu, rozmarynu, tymianku.

Osmaliwszy udziec z dzika, wymyć ciepłą wodą, powyjmować kości, naszpikować gęsto słoninką, natrzeć solą, pachnącemi ziołami i tłuczonemi

korzeniami, obwiązać szpagatem i niech tak kilka dni poleży, potem ułożyć go w rondlu, zalać winem pół na pół z wodą, przykryć pokrywą i dusić przez kilka godzin, aż będzie miękki; potem zebrać tłuszcz z sosu i zostawić jeszcze na godzinę na wolnym ogniu, aby się pieczeń dusiła; na ostatku wyjąć ją, położyć na brytfannie, posmarować tłustością, posypać tartą bułką, albo chlebem i dać do pieca, aby się przyrumieniła; na wydaniu pokrajać w ładne zrazy i ułożyć na półmisku. Można pieczeń na dni kilka zalać przegotowanym octem z korzeniami.

Pieczeń wieprzowa.

Proporcja. — 2 klg. wieprzowiny, 5 cebul; do tego kapusta kwaśna ze słoniną.

Wziąć odpowiednią ilość wieprzowej, młodej pieczeni ze skórką, wypłókać, posolić, ułożyć na brytfannę i wstawić na kilkanaście minut do pieca; a gdy w piecu zjędrnieje i skórka na niej wzdymać się zacznie, wyjąć, pokrajać tę skórkę końcem ostrego noża w kratki, czyli w kostki, i wstawić powtórnie do pieca, przewracając ją pilnie, aby się skórka nie przepaliła, lecz jasno-złotawego koloru nabrała i krucha była; kto chce, może przed wydaniem przysmażyć na żółto w tłustości cebulkę, cienko w plasterki pokrajaną; potem wyjąć pieczyste, pokrajać, ułożyć na półmisku, polać ową cebulką z tłustością i wydać. Do tej pieczeni doskonała jest kapusta kwaśna, ze słoninką duszona.

Szynka pieczona.

Wymoczyć szynkę przynajmniej przez noc w zimnej wodzie, potem wymyć we wrzącej, wy-

trzeć otrębami, opłókać, wytrzeć i położyć na rozwałkowanem cieście z żytniej mąki, przykryć ciastem, oblepić szczelnie, posypać mąką i piec przez parę godzin w wypalonym, jak na chleb, piecu; gdy będzie gotowa, oczyścić z chleba, zwinąć skórkę póki ciepła, obsypać cynamonem i ponatykać pięknie goździków. Taka szynka służy na święcone na Wielkanoc.

Pieczeń wołowa, marynowana na święcone.

Proporcja. — 4 klg. wołowiny, 3 butelki octu, 2 i pół łyżki soli, 2 łyżeczki saletry, łyżeczka kolendry, łyżeczka jałowcu, 10—15 bobk. liści, trochę ang. pieprzu, goździków, 400 gr. słoniny, 5 cebul, 1 marchew, 2 szkl. octu, 2 szkl. buljonu, łyżka masła, trochę tartej bułki.

Dobrą, tłustą, wołową pieczeń obwinąć w płótno i wybić mocno; odjąwszy płótno, osypać łyżeczką saletry i dobrze tłuczoną solą, włożyć do jakiego naczynia, przykryć szczelnie i tak zostawić na kilka godzin. Zagotować ze trzy litry octu, dać kolendry, łyżeczkę saletry, jałowcu, pieprzu angielskiego, bobkowych liści, goździków i parę garści soli; po zagotowaniu, ostudzić i zimnym zalać pieczeń na parę tygodni; przewracać codzień i naciskać kamieniem. Naszpikować dobrze słoninką i piec w gorącym piecu, albo ułożyć w rondlu, pierwej włożywszy słoninkę, w plasterki pokrajaną, kilka cebul, pokrajaną marchew, pieprzu i dodawszy pół litra octu, zalać buljonem, lub wodą, przykryć szczelnie pokrywą, postawić na płycie, lub nad węglami i dusić pomału, przewracając często, aby się nie przypaliła, póki nie będzie miękka i sos znacznie się nie wysadzi; potem pieczeń ułożyć na chwilkę na brytfannie i zarumienić w piecu, osypać bułeczką i oblać masłem; albo też z sosu zebrać

tłustość, wziąć go trochę, zmieszać z dwiema łyżkami oliwy, wybić na lodzie i oblać pieczeń, aby nie osychała.

Pieczeń z łosia, jelenia, lub sarny na święcone — na zimno.

Proporcja. — Pieczeń z łosia, 400 gr. słoniny, łyżka masła, pieprz ang. i prosty, rozmaryn, liście bobk., goździki, jałowiec, 3—4 butelki octu.

Wyżyłować, oczyścić z błon, wybić mocno pieczeń, wymyć, natrzeć mocno solą, tłuczonym angielskim i prostym pieprzem, goździkami, jałowcem, osypać rozmarynem i bobkowym liściem, zalać wrzącym octem i postawić na tydzień w zimnem miejscu, przewracając codziennie; wyjąwszy, naszpikować słoniną, obłożyć tę pieczeń ze spodu i z wierzchu plastrami słoniny i piec na brytfannie w piecu, pokrapiając masłem. Gdy się upiecze i zarumieni, ostudzić i ubrać galaretą z cielęcych nóżek, lub przecedzonym, wysadzonym na ogniu i wybitym na lodzie do zgęstnienia sosem, w którym się pieczeń smażyła.

Głowa wieprzowa, lub dzika faszerowana, ozdabiająca stół.

Proporcja. — Głowa wieprzowa, ozór wędzony, 800 gr. szynki, 600 gr. słoniny, 1 klg. cielęciny, 2 bułki, 3 szkl. mleka, 5—6 jaj, pieprzu, majeranku, muszk. gałki, 2 wątróbki i płucka cielęce, cebula, 30 gr. masła, 3 jaja, 200 gr. słoniny, 1 bułka moczona w mleku. Na auszpik: 8 jaj, 2 garście korniszonów, 2 marchwie, 2 pietruszki, 1 seler, 1 cebula, butelka octu, trochę bobk. liści i ang. pieprzu, kości i nóżki wieprzowe, pół butelki wina, 2 cytryny, kawałek buljonu suchego, 6 białek.

Przekroiwszy głowę w samym spodzie, wybrać z niej kości i mięso; ugotować na miękko wędzony

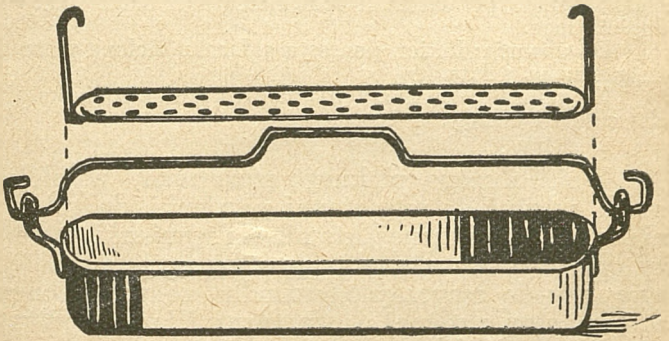
ozór, kawałek takiej samej szynki, także spory kawałek młodej słoniny. Wziąć 1 klg. mięsistej cielęciny, usiekać ją dobrze z dodaniem czwartej części świeżej słoniny, ubić w moździerzu z paroma bułkami, umoczonemi w mleku i wyciśniętemi prze serwetę, posolić, dodać kilka całych, surowych jaj, pieprzu, majeranu, muszkatołowej gałki, kto lubi, ząbek czosnku; ubić znowu to wszystko razem dobrze i przetrzeć przez sito; kiedy niema cielęciny na ten farsz, to można brać indycze, lub kurze piersi, albo wreszcie prosięcinę, tylko wtedy nie trzeba dodawać już słoniny, bo prosię samo przez się jest tłuste. Drugą warstwę farszu można kłaść z samych wątróbek i płucek cielęcych, baranich, lub prosięcych, drobno usiekanych, wymieszanych trochę w maśle, w którem się smażyła cebula; ten farsz przeciera się przez sito i dodaje kilka surowych jaj; można do niego dodać słoniny w czwartej części i bułki, wymoczonej w mleku i wyciśniętej; gdy już farsz będzie gotów, poprzekrawać korniszony, usmażyć jajecznicy z ośmiu jaj i wyłożyć ją na stół; gdy będzie wszystko gotowe, wówczas ułożyć skórę z głowy na serwecie na stole, kłaść na niej najpierw wszystek farsz z cielęciny, potem szynki w długie, a wąskie paski pokrajanej. 1 rząd przez całą głowę, drugi tak samo skrajanej słoniny, trzeci rząd korniszonów wzdłuż skrajanych, na to znowu jajecznicy tym samym sposobem pokrajanej i tak naprzemian, aż się wszystko zmieści; można dodać pikli, oliwek, jaj na twardo gotowanych, posypać jeszcze trochę solą i pieprzem, położyć na wierzch innego farszu, jeśli jest, aż się cała głowa napełni; wtenczas ją zszyć u spodu cienką nitką i głowę całą oszyć po wierzchu płótnem tak, aby jej formy nie psuć, przerznąć dziury, przez które się uszy wypuszczają, dla zachowania natu-

ralnego kształtu. Układa się tak przyrządzoną głowę uszami do góry do naczynia, w które wkłada się kości od tejże głowy i oberzniętych na farsz łopatek, nóżki, można też włożyć głowę cielęcą, włoszczyznę, soli, zalać to wszystko wodą po połowie z octem, jeśli jest słaby, a jeśli jest mocny, to się go bierze w trzeciej, lub czwartej części; tak gotować przez kilka godzin z dodaniem nieco korzeni i bobkowych liści; poczem wyjąć i zastudzić głowę, a auszpik odcedziwszy przez durszlak i, zebrawszy z niego tłustość, przecedzić jeszcze przez serwetę, rozpiętą na czterech nogach przewróconego stołka. Znowu wlać do rondla, dodać pół butelki wina, parę cytryn pokrajanych i kawałek buljonu suchego; wziąć 6 białek z małą ilością wody rozbitych i te wlać do gotującego się auszpiku, który trzeba wysadzić na ogniu do tego stopnia, żeby się zastudzona galareta ścinała i krajać dawała, jeszcze raz cedzić przez serwetę, a stygnącym już oblewać głowę dobrze zastudzoną; jeśli odrazu dobrze nie oglazeruje się, to powtórzyć polewanie choćby kilka razy. Potem położyć ją na czysty półmisek i przybrać rozmaitemi zielonemi piklami i jagodami: berberysem, porzeczkami, głogiem, wiśniami, w occie marynowanemi z cukrem lub miodem. Można auszpik zrobić kolorowy, a będzie piękniej wyglądać. Kto chce tę ruladę z głowy wieprzowej na dłużej konserwować, niech ją złoży do naczynia drewnianego i zaleje studzonym octem, przegotowanym z aromatami. Auszpiku na co innego wtenczas się używa. Tak samo przyrządza się głowę z dzika.

R Y B Y.

O rybach w ogólności.

Chcąc mieć smaczne i kruche ryby, trzeba je dniem pierwej oczyścić, rozpłatać, wypatroszyć, solą prażoną z wierzchu i we środku wytrzeć i postawić w miejscu chłodnem, założywszy denkiem i kamieniem, aby przez noc koniecznie tak leżały; kiedy się ma gotować, wpierw trzeba je wymoczyć,



Wanienka do gotowania ryb.

albo w kilku wodach należycie wymyć. Chcąc zaś wziąć żywego szczupaka do gotowania, należy za-

bić go zaraz dobrem w kark uderzeniem, sporządzić go, jak wyżej się mówiło, natrzeć solą w środku i z wierzchu, i tak przed gotowaniem przynajmniej godzinę niech poleży; biorąc do gotowania, wypłókać z soli w kilku wodach. Trzeba wiedzieć, że ryby zawsze się gotuje na wielkim ogniu bez przykrycia, bo będą przydymione, prędkim ogniem zagotowane, będą jędrne i smaczne. Solić wszystkie ryby najlepiej solą prażoną, to jest w piecu wpierw wysuszoną. Trzeba zwracać szczególną uwagę w wybieraniu ryb, aby były bardzo świeże, bo inaczej są szkodliwe; poznaje się świeżość ryb po odjęciu szczęk; jeżeli mięso pod niemi czerwone, wtedy są świeże, jeżeli zaś ciemne, lub bladawe, nie są dobre.

Szczupak na zimno, lukrowany kremem.

Proporcja. — Szczupaka 2 klg., 2 cebule, marchew, pietruszka, seler, pół szklanki octu, nieco liści bobk. i pieprzu angielskiego.

Do ubrania: lukier, ponsowa galareta, zielona pietruszka, rzeżucha, sałata.

Na galaretę: Smak z ryby, 30 gr. karuku, 3 białka, trochę cukru i ćwikły.

Wziąć dużego, pięknego szczupaka, wypłókać z soli, włożyć do miedzianej wanienki, do gotowania ryb przeznaczonej, kto nie ma wanienki, to należy obwinąć serwetą, obwiązać szpagatem, włożyć, zgiąwszy do zwyczajnego rondla, zalać buljonem, zgotowanym z różnej włoszczyzny i jarzyn, włożyć pieprzu angielskiego, liścia bobkowego, wlać octu, aby smak był kwaśny, ugotować szczupaka, uważając, aby się nie przegotował, wyjąć ostrożnie na stolnicę; jeżeli w serwecie, to zaraz wyprostować, niech tak ostygnie; jak będzie zimny, wyjąć z ser-

wety i włożyć na duży blat; kładąc do gotowania, trzeba głowę osobno szpagatem obwiązać, aby się nie rozgotowała; lukrować szczupaka, jak wyżej powiedziano (zobacz „krem"), głowę dobrze zasmarować, bo często chociaż związana, rozgotowuje się; a rozwiązawszy pierwej szpagat, dobrze nożem to lukrowanie na całym szczupaku zagładzić; na wierzchu układać paski ponsowej galarety, zielonych listków sałaty, lub rzeżuchy, a nawet pietruszki; naokoło półmisek także ubrać galaretą i zielonemi liśćmi; wynieść na zimno, aby stał do wydania na stół. Galaretę robi się następującym sposobem: wygotować smak ze szczupaka, oczyścić białkami, przecedzić, dodać karuku gotowanego, cukru do smaku i zafarbować alkiermasem, albo ćwikłowym burakiem, znowu przecedzić, ostudzić na lodzie i użyć do obłożenia szczupaka, lub sandacza. Sandacz gotuje się takim samym sposobem, tylko nie trzeba, aby przez noc słoniał, bo to ryba słodka i miękka. Ze szczupaka większego najlepiej pierwej całą kość grzbietową ostrożnie wyjąć, a daleko lepiej go krajać i piękniej wygląda.

Szczupak lukrowany — inaczej.

Proporcja. — Duży szczupak, farsz rybi, włoszczyzny, jak wyżej.

Na auszpik: 2 szklanki smaku, cytryna, pół szklanki octu, pół szklanki wina, 25 gr. żelatyny, 5 jaj.

Do ubrania: 200 gr. masła sardelowego, karmelu, soku szpinakowego.

Albo: 150 gr. masła, 4 żółtka, listków rzeżuchy, skórki cytrynowej.

Wziąć dużego szcupaka, oprawić go, jak wyżej powiedziano i nasolić prażoną solą, niech tak z dobę poleży; potem wymoczyć, wymyć czysto, nafa-

szerować rybim, lub cielęcym farszem, zwinąć, zaszyć, zawinąć w serwetę, obwiązać szpagatem i ułożyć do wanienki, położywszy go na bok na ruszcie z drewienek, gotować przez pół godziny, poczem podnieść, przewrócić go na drugi bok i znowu gotować pół godziny, potem wyjąć szczupaka z rusztu i odstawić na kilka godzin, aby wystygł. Tymczasem wziąć z wanienki pół litra tego smaku, w którym się szczupak gotował, dodać do tego trochę wina, cytryny, octu, pół litra rozgotowanego karuku rybiego, to wszystko razem zagotować, osobno zaś ubić na talerzu dobrą pianę z pięciu całych jaj, dodawszy do tego octu i wody; tę pianę dać do gotującego się smaku, postawić na ogniu, nakryć i gotować wolno przez pół godziny; potem rozpiąć serwetę na rogach wywróconego stołka, podstawić co czystego i wylać ten auszpik na serwetę, aby pomału i czysto przeszedł, a to co ścieknie, podzielić na cztery głębokie talerze; jeden z nich zostawić czysto, jak przeszedł przez serwetę, drugi zafarbować na różowo kokcynelą, trzeci karmelem na złoto, a nareszcie czwarty można zafarbować zielonym szpinakowym sosem (kolorem), poczem wynieść to w naczyniach do bardzo zimnego miejsca, aby się ścięło, a gdy już auszpiki gotowe i szczupak wystygł, przyrządzić dosyć masła sardelowego, albo śledziowego. Wziąć duży blat, albo jeśli niema tak wielkiego, obwinąć deskę długości szczupaka, po końcach zaokrągloną, w czystą białą serwetę, oszyć i ułożyć na niej szczupaka na brzuchu, posmarować masłem sardelowem z wierzchu, ugładzić nożem, z auszpiku powycinać rozmaite kwiaty, — kwiaty te układać w rozmaite wzorki i girlandy po całym szczupaku. Tak samo zrobić ze 3 gatunki masła surowego w kolorach, jako to: różowego z kokcynelą, żółtego z żółtkami z jaj,, albo szafra-

nem, zielonego ze szpinakiem; porobić rurki z papieru, jak do lukrowania, ponakładać do nich tego masła i tak samo wyciskać z tych szprycek różne girlandy, t. j. porobić w ogonie, na łbie, koło oczu przez szyję, po grzbiecie i gdzie skrzele, różne figielki, a gdy szczupak będzie ładnie ubrany, obłożyć go jeszcze różnemi zieleninami, jako to: listkami rzeżuchy, plasterkami cytryny, i tak go dać do zastawy stołu. Tak samo na zimno można dawać łososia, sandacza i karpia. Gdyby nie było wielkiej wanienki, to wysmarować papier duży masłem surowem, nakrajać w plasterki cebuli, pietruszki, selera, bobkowych liści, kłaść wszystko na papierze, dodawszy kilka ziarn pieprzu i na tem położyć szczupaka na grzbiecie, zawinąć go, obwiązać szpagatem i dać w takie naczynie, aby się zmieścił brzuchem na dół, podlać trochę wodą z tłuszczem jakim i wsadzić na półtorej godziny do pieca mocno ciepłego, pokrapiając często tłustością.

Szczupak faszerowany.

Proporcja. — 2 klg. szczupaka, 100 gr. masła, 5—6 sardeli, ziel. pietr., 1 jajko, trochę cytr. skórki, 200 gr. franc. bułki, pół szklanki mleka, trochę muszk. gałki, szczypta pieprzu, szklanka śmietany.

Wziąć szczupaka, jak wyżej powiedziano, rozpłatać go przez brzuch, wyjąć mięso z ośćmi, zostawiając go cokolwiek przy skórze, która nie może być nadwyrężona; głowa i ogon powinny pozostać całe; ości wyrzucić, mięso usiekać drobno, dodać usiekanej i usmażonej w maśle cebuli, usiekanej zielonej pietruszki, kopru, masła łyżkę, bułki rozmoczonej w mleku, albo wodzie, wbić jaj ze dwa, soli trochę, pieprzu prostego, muszkatołowego utłuczonego kwiatu; kto chce, dodać utłuczonych sardeli

i cytrynowej skórki. Wszystko razem dobrze usiekać, nawet utłuc w moździerzu, nałożyć tem skórę, zaszyć na brzuchu i ugotować, jak wyżej powiedziano, potem wyjąć na półmisek, pokrajać na dzwona i oblać sosem ze śmietany, lub słodkim rumianym sosem z cytryną. Można także upiec faszerowanego szczupaka na brytfannie, wysmarowanej masłem, obłożyć z boku kijkami, umocować je szpagatem, a wstawiając do pieca, polać masłem i śmietaną, co trzeba w czasie pieczenia kilka razy powtórzyć; upiekłszy na rumiano, wyjąć ostrożnie na półmisek, odjąć nici i patyczki, polać sosem z brytfanny i obłożyć plastrami cytryny, albo posypać cytrynową skórką, w paski pokrajaną. Można też faszerować rybę następującym sposobem: wyjąwszy tylko ości, nałożyć, jeżeli w poście, farszem sardelowym, lub śledziowym, zaszyć i naszpikować sardelami i odgotowanemi truflami w cienkie plasterki pokrajanemi; jeżeli zaś dzień mięsny, to faszerować farszem z cielęciny i szpikować słoniną.

Szczupak na szaro, ryba, którą się daje w wigilję Bożego Narodzenia.

Proporcja. — 1 szczupak, 7—8 szkl. burak. kwasu, łyżka mąki, łyżka oliwy, 100 gr. rodzynków, 1 cytr., 1 brukiew, 1 kalarepa, 1 por, 1 burak słodki, 1—2 marchwie, 1 seler, 2 pietr., 1 cebula, trochę ang. pieprzu i bobk. liści.

Wziąć 8 szklanek kwasu burakowego, przegotować z włoszczyzną wszelkiego rodzaju i jarzynami, a szczególnie dodać buraka słodkiego ćwikłowego, kalarepy, brukwi i co tylko jest w zimie z jarzyn, oprócz słodkiej kapusty; szczupaka dużego przesłoniałego pokrajać na dzwona, zalać tym smakiem, dodać pieprzu angielskiego, bobkowego li-

ścia, zagotować, zaprawić masłem z mąką, lub oliwą, albo dobrym, słonecznikowym olejem, jeżeli kto chce zupełnie z postem; dodać cytryny obranej, pokrajanej i dużych rodzynków. Jak się sos dobrze wydusi a ryba będzie gotowa, dawać na stół. Tę rybę okłada się farszem, lub pulpetami z ryby (zobacz „pulpety"), które powinno się odgotować razem z nią w tymże sosie.

Szczupak z szarym sosem — inaczej.

Proporcja. — 2 klg. szczupaka, 1 szkl. wina, 3/4 szkl. octu, 3/4 szkl. oliwy, 100 gr. rodzynków, 1 cytryna, ośrodek z chleba, łyżeczka cukru, 4 jabłka, 1 marchew, kilka ziarn pieprzu, smaku do zalania z włoszczyzny, trochę cynamonu i goździków, farsz z ryby.

Oczyściwszy szczupaka, wyjąć ze środka całą kość pacierzową, osolić przynajmniej na parę godzin, przemyć i zalać w rondlu smakiem, wygotowanym z włoszczyzny, wyłożyć tę włoszczyznę zgrabnie utresowaną, wlać szklankę wina, tyleż octu, szklankę oliwy, cytrynę pokrajaną w plasterki, 1/4 funta rodzynków, kilka ziarn pieprzu i postawić na mocnym ogniu; gdy się ryba ugotuje, wyjąć ją, uważając, aby nie ostudzić nim się sos zaprawi, do którego to sosu dodać trochę cukru i szklankę gąszczu wygotowanego z 400 gr. ośrodka z chleba, czterech winnych jabłek, jednej marchwi, pokrajanej w kawałki, trochę tłuczonego cynamonu i goździków zalanych wodą, ugotowanych i rozbitych dobrze w jedną masę; gdy się sos ze szklanką tego gąszczu zmieszany ugotuje i zrobi zawiesisty, zalać nim rybę. Do ubrania gąszczu zrobić wałeczki z rybnego farszu, ugotować je, pokrajać w ukośne kawałeczki i ogarnirować półmisek. Można też rybę do tej zaprawy zrobić faszerowaną.

Szczupak z szafranem.

Proporcja. — 2 i pół klg. szczupaka, 200 gr. rodzynków, 100 gr. migdałów, łyżka mąki, łyżka masła, 2 łyżki cukru, odrobinę szafranu.

Szczupaka dużego, całego odgotować, jak wyżej powiedziano, albo nafaszerować dla odmiany, położyć na blat, niech zastygnie; zrobić sos szafranowy następującym sposobem: ususzyć szafranu, utrzeć w moździerzu bardzo miałko, rozprowadzić gorącą wodą, albo smakiem od ryby, zaprawić łyżką mąki, dodać dwie łyżki utłuczonego cukru, rodzynków drobnych bez pestek dwie garście, także migdałów słodkich uszatkowanych, trochę soli, ugotować wszystko razem, oblać szczupaka sosem, ubrać migdałami i rodzynkami po wierzchu, głowę pięknie obłożyć rodzynkami i migdałami, postawić na zimnie, aby dobrze wszystko zastygło, dawać na stół, to jest postawić na stole, bo zimne ryby na wigilję Bożego Narodzenia ustawiają się na stole. W poście zamiast masła można użyć pół szklanki oliwy.

Szczupak z młodemi kartoflami.

Proporcja. — 2 klg. szczupaka, 100 gr. masła, 1 klg. kartofelków, 2 cebule, 2 marchwie, 1 seler, 1 pietruszka, trochę zielonej pietruszki. Sos: łyżka mąki, łyżka masła, 2 łyżki śmietany, smaku rybnego.

Ugotować szczupaka, jak wyżej powiedziano, ułożyć dzwona na półmisek, obłożyć odgotowanemi kartofelkami, oblać gorącem klarownem masłem i posypać zieloną pietruszką. Można też kartofelki ugotować w smaku, gdy się ryba wyjmie; osobno rozpuścić łyżkę masła, ogrzać z łyżką mąki, rozprowadzić rybnym smakiem, włożyć parę łyżek śmie-

tany i zagotować. Obłożyć rybę kartofelkami, zalać śmietankowym sosem, ogrzać wszystko razem i wydać.

Szczupak biały na potrawę.

Proporcja. — 2 klg. szczupaka, 3 cebule, 2 marchwie, 1 pietr., trochę bobk. liści i całego pieprzu. Sos: 300 gr. masła, $1^1/_2$ łyżki mąki, 1 cytryna, trochę zielonej pietruszki.

Oczyszczonego i posolonego szczupaka, pokrajać w dzwonka i ułożyć w rondlu, pokrajać na to plasterki włoszczyzny, cebuli, dodać bobkowego liścia, całego pieprzu, zalać wodą i gotować przez godzinę; potem wypłókać spory kawałek masła, włożyć go do rondelka, dodać garść mąki i wymieszać dobrze, aby zbielało, mieszając, rozprowadzić smakiem od ryby i zagotować, aby sos był zawiesisty, dodać soku z cytryny, a kto chce, śmietany kwaśnej szklankę, zagotować wszystko razem, polać tem szczupaka na półmisku i posypać koprem lub zieloną pietruszką. Można w ten sposób ugotowaną rybę dawać do rozmaitych sosów.

Szczupak z kwaśną kapustą.

Proporcja. — Szczupaka 2 klg., 300 gr. masła, 4—5 szkl. kwaśnej kapusty, 2—3 sucharki, 2 cebule, 1 marchew, 1 pietruszka, 1 seler i por, soli.

Ugotować szczupaka, jak wyżej powiedziano, w smaku z włoszczyzny, kapustę zaś kwaśną osobno udusić z łyżką masła. Wysmarować grubo masłem półmisek blaszany, na to włożyć warstwę kapusty, potem warstwę ryby obranej z ości, kilka kawałeczków masła, i tak postępować, aż się zapełni półmisek, uważając, aby z wierzchu była kapusta

i masło. Przykryć pokrywą i wstawić półmisek przykryty na pół godziny do pieca, osypawszy z wierzchu żarem. Po wyjęciu osypać sucharkiem, polać dobrze masłem, aby nawskroś przeszło i wstawić znowu na 5 minut do pieca, aby się zarumieniło. Tak samo można przekładać szczupaka rozmaitemi jarzynami, a kto lubi, gdy już będzie jarzyna miękka, zalać dwoma kieliszkami rumu i z nim razem podusić.

Szczupak po polsku.

Proporcja. — Szczupaka 1 i pół klg., 50 gr. masła, pół butelki białego wina, 1 szklanka tartego chleba, $1^1/_2$ szkl. smaku, 1 cytr., trochę muszk. kwiatu.

Oprawiwszy szczupaka, zostawić go w soli przez godzinę, potem wymyć, pokrajać w dzwona, ułożyć do rondla, wrzucić do niego chleba tartego, kawałek masła, wlać wina białego pół butelki, smaku z włoszczyzny, albo rosołu mniej niż wina i prędko zagotować. Dodać potem do tego trochę kwiatu tłuczonego, lub utartej gałki muszkatołowej, przed wydaniem opieprzyć, cytrynę ze skórki obraną w plasterki pokrajaną wrzucić i z tem parę razy zagotowawszy, wydać. Zamiast wina, można w piwie gotować i na wydaniu osypać pietruszką, zalać tym samym sosem zawiesistym i przecedzonym.

Szczupak po żydowsku.

Proporcja. — Szczupaka 2 klg., 50 gr. masła, 200 gr. rodzynków, 5 cebul, 2 marchwie, 1 pietr., 1 por, 10 ziarn ang. pieprzu, kawałek imbieru, trochę szafranu, soli, 10 ziarn prostego pieprzu.

Oczyszczonego i osolonego dobrze szczupaka (lub też inną jakąkolwiek rybę) pokrajać w dzwona, al-

bo nafaszerować, nakrajać rozmaitej włoszczyzny, dodać soli, pieprzu angielskiego i zwyczajnego, bobkowych liści, kawałek imbieru i masła, ułożyć na to szczupaka, zalać wodą, albo rosołem i gotować na wielkim ogniu przez pół godziny; poczem zalać szklanką zimnej wody, wrzucić parę garści dużych rodzynków i trochę sproszkowanego szafranu; znowu gotować tak kwadrans, potem polać niepełną szklanką wody i jeszcze tyleż podgotować przed wydaniem: podawać gorący na stół; oliwę i ocet podać osobno.

Szczupak po wojskowemu.

Proporcja. — Szczupaka 2 i pół klg., 100 gr. masła, 1 brukiew, 1 kalarepa, 2 marchwie, 1 cebula, 1 por, 1 seler, 3—5 bobk. liści, trochę imbieru i tłuczonego pieprzu. Ciasto do zalepienia.

Szczupaka czysto oprawionego pokrajać w dzwona, nakrajać jarzyn rozmaitych i włoszczyzny, na spód półmiska blaszanego, albo srebrnego kładzie się warstwę tych jarzyn z masłem, odpowiednią wielkości szczupaka, pieprzu grubo utłuczonego, trochę imbieru i parę listków bobkowych; na to kładzie się warstwę szczupaka, na nią warstwę tych jarzyn z masłem, potem przykrywa się drugim półmiskiem i oblepia; na 20 minut postawić w piecu na żarze, żarem także z wierzchu pokrywszy. Zamiast jarzyn można użyć świeżych pieczarek, trochę szczypiorku i pietruszki, zmieszać to z tartą bułką i osypać całą rybę tak, aby zupełnie przykrytą była; na spód i na wierzch ryby położyć kilka kawałeczków masła i podlać filiżanką zimnego buljonu, lub wody. Podać do stołu na tymże półmisku.

Szczupak smażony ze śmietaną.

Proporcja. — Szczupaka 2 klg., 1—1½ szkl. śmietany, łyżka masła, pół łyżki mąki, 2 łyżki fasoli, 1 seler, 1 pietruszka, trochę cytrynowej skórki, soli.

Wziąć dość dużego szczupaka, oczyścić z łuski, posolić solą prażoną, po osoleniu wytrzeć płótnem, naszpikować fasolką w occie marynowaną, pietruszką w paski krajaną, selerami i skórką cytrynową; jeśli ten szczupak daje się w dzień mięsny, naszpikować go ozorem, posmarować masłem, ułożyć na brytfannie, podłożywszy łuczywkami, albo przywiązać do rożna i piec, polewając kwasną śmietaną z dodaniem nieco świeżego masła; na wydaniu zalać tą śmietaną, która ściekała ze szczupaka, dodawszy trochę masła i mąki. Można szczupaka faszerowanego tak samo przyrządzić.

Szczupak z chrzanem.

Proporcja. — 2 klg. szczupaka, ¾ szkl. octu, 1½ łyżki masła, 1—1½ szkl. chrzanu, 1½ szkl. śmietany, 2 bobk. liście, 1—2 cebule, 1 marchew, 1 pietr., 1 seler, pół pora, 5—6 ziarn pieprzu, soli.

Wziąć szczupaka nasolonego, jak wyżej powiedziano, pokrajać na dzwona, zalać smakiem ugotowanym z różnych jarzyn i włoszczyzny, wlać szklankę octu, dodać kilka ziarn pieprzu, gotować na wielkim ogniu pół godziny, a najwyżej trzy kwadranse, wyjąć na półmisek durszlakową łyżką, postawić na gorącem miejscu, aby osechł, a mieć chrzan utarty, usmażony w rumianem maśle; kto chce, może go rozprowadzić smakiem od ryby i śmietaną; oblać tem rybę, posypać pietruszką i dawać na stół. Można też szczupaka zapiec na węglach, lub w piecu, przekładając chrzanem prze-

smażonym z cebulą i masłem, a po wierzchu, zalać śmietaną. Tak samo można przyrządzać sandacza.

Szczupak smażony w słoninie.

Proporcja. — 2 klg. szczupaka, 200 gr. słoniny, kieliszek wina, 2 marchwie, 2 cebule, 1 pietruszka, soli.

Oczyszczonego szczupaka osolić na parę godzin, wyłożyć brytfannę słoniną, pokrajaną w plastry, cebulką, marchwią i pietruszką; na to położyć szczupaka, przykryć go również słoninką, można trochę skropić winem i wstawić do gorącego pieca. Sos do niego daje się rozmaity: śmietanowy z rakami, kalafjorami, rumiany z kaparami, buljonem i cytryną, chrzanowy, lub jaki się podoba.

Zrazy ze szczupaka.

Proporcja. — 2 klg. szczupaka, $^3/_4$ bułki, 100 gr. masła, 2 jaja, 3 cebule, trochę pieprzu i soli.

Wziąć mięsistego szczupaka, rozpłatać wzdłuż, pokrajać w cienkie plastry, rozłożyć na stolnicy, ponakładać na każdy plaster farszu z cebuli usmażonej, bułki tartej i pieprzu, rozciągnąć równo nożem, każdy zraz zwinąć, maczać w rozbitych jajach, osypać tartą bułką i smażyć w gorącem sklarowanem maśle; wyłożywszy na półmisku, oblać rumianym sosem.

Zrazy ze szczupaka — innym sposobem.

Proporcja. — 2 klg. szczupaka, 2 i pół łyżki masła, 1 cebula, trochę tartego chleba, pieprzu i soli.

Z dużego, lub miernego szczupaka obciąć wzdłuż mięso od grzbietowej kości, powyrzucać ości

i pokrajać na zrazy, rozbić zlekka, osolić, cebulę usiekaną usmażyć w maśle, dodać tartego chleba, masła dobrą łyżkę, soli, pieprzu i tym farszem nakładać zrazy, zawinąć, nitkami powiązać, włożyć na dno rondla łyżkę masła, złożyć zrazy, dodać na wierzch masła i tak dusić, a bardzo prędko będą gotowe; dając na stół, nici poodwiązywać. Zrazy te są bardzo smaczne.

File ze szczupaka z sardelami i cytryną.

Proporcja. — 2 klg. szczupaka, 2 cytr., 3 sardele, łyżka masła, łyżka oliwy, trochę muszk. kwiatu.

Z oczyszczonego szczupaka obciąć mięso, jak wyżej powiedziano, pokrajać na szerokie i długie zrazy, posolić, pokropić oliwą i cytryną, niech tak z godzinę poleży; potem pokrajać w kostki parę sardeli wymoczonych, położyć do rondla kawałek masła, ułożyć na tem szczupaka, posypać krajanemi sardelami, wycisnąć znów połowę cytryny, posypać muszkatołowym kwiatem, pokropić, nakryć i dusić, po chwili przewrócić ostrożnie, aby dzwonków nie pokruszyć, wycisnąć znów połowę cytryny i tak znów trochę poddusić; potem położyć głowę osobno ugotowaną na środek półmiska, ułożyć wokoło file, obłożyć w talarki skrajaną cytryną, polać sosem z pod nich i wydać.

Kotlety z ryby.

Proporcja. — 1 i pół klg. ryby, 2—3 łyżki masła, 2 jaja, $^3/_4$ bułki, cytryna, 1 cebula, szczypta pieprzu, trochę muszkatołowego kwiatu, albo gałki, soli. Sos kwaśny.

Wziąć niewielkiego szczupaka świeżego, wymytego, niesolonego, pokrajać, ości wyrzucić, dodać

cebuli smażonej w maśle, pieprzu prostego, muszkatołowej gałki, albo kwiatu, łyżkę masła, garść mąki, lub bułki rozmoczonej, dwa jaja, usiekać wszystko razem mocno, albo utłuc w moździerzu, tak, aby się z tego zrobiła jedna masa, wyrabiać kotlety tak, jak mięsne, smażyć w gorącem maśle, osypawszy tartą bułeczką, potem ułożyć na półmisku, oblać rumianym sosem, obłożyć cytryną, albo dać sos kwaskowy z octem z dodaniem korniszonów, lub piklów, sos ze śmietaną jest także bardzo dobry. Kotlety z sandacza są jeszcze lepsze, bo delikatniejsze; robi się je też z lina.

Rulada ze szczupaka, lina, a na Litwie z węgorza.

Proporcja. — 3 klg. szczupaka, 800 gr. siekanych linów, pół bułki, 100 gr. masła, 5 jaj, pół szklanki octu, 1 cebula, trochę pieprzu, muszkatołowej gałki, soli. Włoszczyzny, jak na smak.

Wziąć szczupaka oczyszczonego, rozpłatanego, obciąć głowę i ogon, grzbiet wyrznąć równomiernie, posolić, niech godzin kilka przesłonieje, potem wypłókać, a mieć farsz przygotowany ze szczupaka, lub lina, do tego farszu dodać bułki, pieprzu, soli, muszkatołowej gałki i cebuli usmażonej w maśle, drobno usiekanej, kawał szczupaka, nie większy, jak pół arkusza papieru, wysmarować i położyć na serwecie masłem wysmarowanej, skórką do serwety; nałożyć farszu, między farszem kłaść jaja twardo gotowane, na 4 części krajane, i zamiast szynki, której używa się do rulady z prosięcia, odgotować ćwikłowych buraków, pokrajać w kawałki podłużne i układać na farszu, potem zwinąć tak, jak się zwija rulada z prosięcia, okręcić mocno szpagatem i gotować pół godziny w buljonie z różnej wło-

szczyzny; jeżeli rulada z linów, to całą godzinę trzeba gotować; wyjąwszy, położyć pod prasę, aby ostygła, potem wyjąć z serwety i trzymać na zimnie; do buljonu wlać octu, aby dobrze był kwaśny.

Krążki do chrzanu.

Proporcja. — 1 i pół klg. ryby, 2—3 łyżki masła, $^1/_3$—$^1/_2$ bułki, 1 cebula, tartego chrzanu.

Wziąć małego szczupaka, lub jakiej innej ryby, powybierać ości, usiekać, dodać pieprzu prostego, cebuli w maśle lub na oleju smażonej, wbić jajko surowe, jeżeli robi się z masłem, a jeżeli z olejem, wlać trochę zimnej wody, soli, pieprzu, dodać trochę mąki, lub bułki wymoczonej, wyrabiać w kształcie obwarzaneczków, smażyć w gorącem maśle, lub oleju i dawać, osypawszy chrzanem.

Karp po polsku.

Proporcja. — 2 klg. karpia, butelka piwa, 3 szkl. octu, 1 szkl. wina, 50 gr. masła,, łyżeczka cukru, 1 marchew, 1 seler, 1 por, 2 cebule, 6—7 ziarn ang. pieprzu, tyleż prostego, 2—3 bobkowe liście, 3 goździki, 1 cytryna, skórka chleba, kawałek imbiru, oliwki i kapary.

Nastawić w rondlu piwa po połowie z octem tyle tylko, aby rybę zajęło, zbyteczna ilość płynu robi ją zbyt miękką; pokrajać drobno seler, parę cebul, marchew, wziąć kilka ziarn angielskiego i prostego pieprzu, bobkowych liści, parę goździków, soli i cytrynowej skórki; zagotować to wszystko razem. Skoro się kilka razy zagotuje, włożyć rybę, wrzucić skórkę żytniego chleba; a gdy się na mocnym ogniu zagotuje, wlać szklankę francuskiego, lub jakiego się podoba, wina, dodać kawałeczek

masła, cukru, kawałeczek imbiru, kaparów, oliwek, cytryny pokrajanej w plasterki; to wszystko razem gotować, często potrząsając, aż się z tego sos uformuje; wyłożywszy potem karpia na półmisek oblać tym sosem i wydać.

Karp smażony.

Proporcja. — 2 klg. karpia, 100 gr. masła, 2 jaja, łyżka mąki, trochę zielonej pietruszki. Do tego groszek, szpinak, czerwona kapusta.

Oczyścić karpia z łuski, rozpłatać, wypłókać, pokrajać w dzwona, jakiej chcąc wielkości, naciąć trochę na grzbiecie i posolić na parę godzin; potem wytrzeć na sucho płótnem, maczać w rozbitych jajach, osypać bułeczką, albo mąką, rzucić na mocno rozpalony tłuszcz i smażyć rumiano na obie strony. Wydać, osypawszy podsmażoną w tejże tłustości zieloną pietruszką, lub obłożyć go jaką stosowną jarzyną, jako to: groszkiem, szpinakiem, czerwoną kapustą, szczawiem i t. p.

Karp z beszamelem.

Proporcja. — 2 klg. karpia, 100 gr. masła. Beszamel jak do pieczeni cielęcej (str. 211).

Ugotować karpia całego, jak wyżej powiedziano o rybach bez octu; a lepiej jeszcze odpiec go w piecu, wyjąć całego na półmisek, ostudzonego oblać beszamelem; beszamel zaś zrobić, jak do cielęcej pieczeni, osmarować go dość grubo, wsadzić na pół godziny do miernie gorącego pieca, dawać z tym samym półmiskiem do stołu, a sos rumiany, słodki z cytryną podać w sosjerce, lub podlać karpia na półmisku.

Karp na niebiesko — gotowany.

Proporcja. — 2 klg. karpia, 2 szkl. octu, trochę zielonej pietruszki i rzeżucha. Sos, jak do karpia po polsku (str. 288).

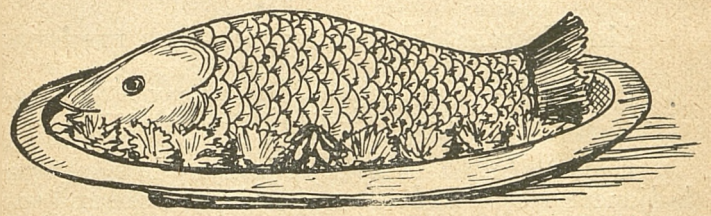
Sprawiwszy karpia, pokrajanego w dzwona, ułożyć w rondelku, oblać to $^1/_2$ litrem tęgiego, wrzącego octu, a tym sposobem karp zrobi się niebieski; zrobić do niego sos, jak wyżej, gotować go z tym sosem, wyjąć, owinąć w serwetę, aby wystygł, ułożyć na półmisku, ubrać zieloną pietruszką, albo rzeżuchą i wydać. Tak samo przyrządzić można szczupaka i lina.

Karp na zimno.

Proporcja. — 2 klg. karpia, 1 marchew, 1 pietruszka, 1 seler, pół pora, 1—2 cebul, 5 bobkowych liści, 1 i pół szkl. octu, trochę cytrynowej skórki. Sos: 50 gr. masła, łyżka miodu, łyżka cukru, 1 i pół łyżki mąki, 2 kawałki cukru, 1 cytryna, pół szkl. wina, 100 gr. rodzynków, 7 - 8 migdałów, smaku do rozprowadzenia.

Wziąć oczyszczonego, przesłoniałego całego karpia, wymyć dobrze, włożyć do rondla, jak wyżej o szczupaku całym powiedziano, albo też zalać piwem, octem, winem, dodać włoszczyzny, cebuli w plasterki pokrajanej, pieprzu, bobkowych liści i cytrynowej skórki; to wszystko gotować na wolnym ogniu przez półtorej godziny; potem wyłożyć karpia do innego rondla i zrobić do niego sos następujący: rozpuścić kawałek masła, dodać do niego łyżkę miodu, łyżkę tłuczonego cukru, rumienić tak, aż ciemno brunatnego koloru nabierze, dodać do tego garść mąki, wymieszać, zalać smakiem, w którym się karp gotował i znowu gotować, mieszając, byle nie zrobić sosu albo zbyt gęstym, albo rzadkim. Zalać tem karpia, dodać parę kawałków

cukru, skórki cytrynowej, soku z cytryny, trochę octu i wina, aby sos był ostro kwaskowaty, do tego dodać rodzynków wielkich bez pestek, kilka szatkowanych migdałów i to wszystko z karpiem parę



Sposób podania ryby w całości.

razy zagotować. Potem ułożyć karpia na półmisku, polać tym sosem, wynieść na zimno, aby zastygł i dawać do stołu z rodzynkami i migdałami po wierzchu. Liny tak samo można podawać.

Karp w galarecie białej na zimno.

Proporcja. — 2 klg. karpia, 5—6 sardeli, lub 2 śledzie, pół francuskiej bułki, 1 cebula, 1 łyżka masła, 1 i pół szkl. mleka, 1 jajko, trochę pieprzu. Galareta: $^3/_4$ szkl. oliwy, 4—5 żółtek, łyżeczka cukru, cytryna, 25 gr. żelatyny, kieliszek wina, $^1/_4$ szkl. octu; korniszony, kapary, lub oliwki.

Oczyszczonego karpia nafaszerować z sardelami, albo śledziami i upiec; dać do rondelka filiżankę oliwy, kilka surowych żółtek, cukru, trochę wina, octu, soku z jednej cytryny, szklankę rybiego karuku rozpuszczonego, bić to wszystko w rondelku na lodzie miotełką od piany, aż dobrze się zapieni i zgęstnieje. Ułożyć zimnego karpia na półmisku, osmarować go dość grubo tą bitą galaretą, wyrównać i postawić na zimnie, aby dobrze stężał; nakra-

jać korniszonów zielonych w paski, kaparów, albo oliwek, ubrać ładnie po wierzchu i wydać; osobno podać w sosjerce sos taatrski, albo musztardowy zimny, lub z żółtkami.

Liny, leszcze, lub jesiotrzyna — na rumiano.

Proporcja. — 2 klg. leszcza, sos rumiany, 100 gr. rodzynków, trochę octu, angielskiego pieprzu, bobkowych liści.

Ugotować z włoszczyzny i jarzyny buljon, tym buljonem rozprowadzić sos rumiany (zobacz sos rumiany), lina czysto wymytego, pokrajanego w kawałki, włożyć do sosu. dodać korzeni, octu, cukru, rodzynków i tak udusić. Zamiast lina, można karpia użyć.

Lin na zimno.

Proporcja. — 1 i pół klg. lina, 2 białka, 5 gr. żelatyny. włoszczyzny, korzeni, jak do karpia na zimno (str. 290). Ćwikła, korniszony, kapary.

Lina, trochę nasolonego, dobrze wymytego, pokrajać, zalać buljonem z włoszczyzny, z dodaniem octu i korzeni, gotować, wyjąć na stolnicę, niech ostygnie; głowę od lina włożyć do smaku, w którym lin się gotował: wygotować smak, aby została tylko trzecia część. Kto chce, może dodać rybiego karuku, ale lin ma tyle kleju, że i sam zastyga; oczyścić białkami, przecedzić przez serwetę, ułożyć lina w formie, wyłożywszy dno ćwikłą, korniszonami, kaparami, , aby pięknie wyglądało, zalać galaretą, postawić na zimnie; jak zastygnie, wyrzucić na półmisek i dawać do stołu, do tego sos tatarski, lub majonezowy.

Lin z kapustą czerwoną, lub białą.

Proporcja. — 2 klg. lina, 7—8 szkl. kapusty, 8—10 grzybów susz., 2 szkl. śmietany, 2 łyżki masła, łyżka cukru, 2 cebule, 1 marchew, 1 seler, 1 por, 1 pietruszka, 3—4 goździki. kawałek cynamonu, 6—8 sucharków, 5—6 ziarn angielskiego pieprzu, 2—3 jaja.

Osolonego lina pokrajać w kawałki, wyjąć ości. wytrzeć serwetą, maczać w rozbitych jajach z odrobiną pieprzu, osypać tłuczonym sucharkiem i usmażyć, lub upiec na rumiano, ułożywszy na patelni, wysmarowanej masłem i skrapiając niem rybę po wierzchu. Na wydaniu obłożyć linem kapustę, którą przyrządzić w następujący sposób: uszatkować kapusty dwa, lub trzy litry, posolić, zalać smakiem, wygotowanym z włoszczyzny i grzybów, włożyć łyżkę masła, dodać trochę pieprzu, przykryć i postawić na żarze, mieszając niekiedy łyżką, aby nie przywarła do rondla; gdy opadnie i zmięknie. włożyć kilka utłuczonych goździków, kawałeczek cynamonu, łyżkę stołową cukru, pół litra śmietany i dusić do gęstości. Można lina obłożyć hreczaną kaszą, ugotowaną na grzybowym smaku z masłem.

Sandacz z jajami.

Proporcja. — 2 klg. sandacza, 150 gr. masła, 4—5 jaj, włoszczyzny, jak zwykle.

Wziąć całego, lub pokrajanego sandacza, który nie powinien być przesłoniały, ale świeżo nasolony, wypłókać z soli i odgotować, jak wyżej powiedziano; sandacz powinien się najwyżej pół godziny. albo nawet mniej gotować; wyjąć na półmisek, posypać ugotowanemi na twardo i siekanemi jajami i oblać gorącem klarowanem masłem. Sandacz mo-

że być też i smażony, albo też podany z sosem musztardowym, tatarskim, lub holenderskim.

Okonie z jajami.

Okonie gotuje się zupełnie tym samym sposobem, jak sandacz, polewa się je masłem i posypuje jajami.

Okonie z ryżem.

Proporcja. — 1 i pół klg. okoni, 200 gr. ryżu, łyżka mąki, trochę soli i ziel. pietruszki.

Okonie ugotować, jak wyżej powiedziano, ale całe, mieć ryż uduszony z masłem, okonie wyjąć, położyć pięknie całe na półmisek, obłożyć ryżem, oblać białym sosem same okonie i posypać zieloną pietruszką.

Karasie smażone.

Proporcja. — 2 klg. karasi, 2 łyżki mąki, 150 gr. masła.

Wziąć świeżych karasi, oskrobać, sprawić i posolić na parę godzin, niech tak poleżą, potem wytrzeć je czystą serwetą, utaczać w mące, smażyć w gorącem maśle i całe dawać na stół.

Karasie duszone w śmietanie.

Proporcja. — 2 klg. karasi, łyżka masła, łyżka mąki, 1 i pół szklanki śmietany.

Oczyszczone i dobrze wymyte karasie trochę posolić, włożyć do rondla i zalać śmietaną, jak się za-

gotują, zaprawić łyżką masła z łyżką mąki, dodać pieprzu angielskiego, odgotowaną osobno cebulę i pietruszkę; gdy się karasie uduszą, podawać, wyrzuciwszy z sosu włoszczyznę. Albo można usmażone karasie oblać śmietanowym sosem, ugotowanym z włoszczyzną.

Karasie, sandacz, łosoś, albo pstrągi z żółtym sosem.

Proporcja. — 2 klg. karasia, 1 marchew, 1 pietr., 1 seler, 1 cebula, pół pora, 3 bobkowe liście, 5 ziarn pieprzu. Sos: łyżka masła, łyżka mąki, łyżeczka cukru, 4 żółtka, pół szkl. wina, trochę soli i ziel. pietruszki.

Odgotować karasie w buljonie z włoszczyzną i dodaniem korzeni, wyłożyć na półmisek i oblać sosem, zrobionym tym sposobem: łyżkę świeżego masła rozetrzeć z mąką, rozprowadzić buljonem z włoszczyzną, dodać cukru, soli trochę, zagotować dobrze, rozbić 4 żółtka, rozprowadzić z tym sosem i mieszać na ogniu, aby się nie zwarzyły, wlać pół szklanki wina, albo soku z cytryny, przecedzić i oblać karasie; na półmisku posypać zieloną pietruszką.

Stynki smażone w klarze.

Proporcja. — Stynki, pół szkl. mąki, 3—4 białka, 1—2 łyżki oliwy, 2 łyżki masła.

Oczyszczone stynki posolić, wytrzeć czystą ściereczką z wilgoci i zrobić do nich klar następujący: rozbić 2 szklanki mąki z kilku białkami, dodać trochę oliwy i wybić na rzadkawą masę, maczać w niej stynki i smażyć na rozpalonem maśle lub tłustości.

Sielawa, lub stynki.

Proporcja. — 2 klg. ryby, 2 łyżki masła, 3/4 szkl. mąki, lub 2 jaja, 1—3/4 szkl. sucharka, trochę soli.

Obie te rybki najlepsze są smażone na gorącem maśle, zmoczone w rozbitem jajku, obsypane sucharkiem, lub mąką.

Leszcze na sposób francuski.

Proporcja. — 2 klg. leszcza, 200 gr. masła, trochę zielonej pietruszki.

Oczyszczonego w całości leszcza, nasolić na parę godzin; następnie wziąć arkusz czystego papieru, wysmarować grubo młodem masłem, owinąć



Drobne rybki smażone ładnie wyglądają ułożone lekko i fantazyjnie.

wzdłuż leszcze i wstawić na ruszcie do pieca dobrze ciepłego, lecz nie gorącego tak, aby się ryba niegwałtownie piekła; gdy się papier zarumieni, odjąć go, włożyć rybę na półmisek, polać młodem masłem, roztopionem i posypać smażoną pietruszką, lub podać osobno surowe młode masło i cytrynę.

Łosoś na pieczyste.

Proporcja. — 1 i pół klg. łososia, 200 gr. słoniny, 1 marchew, 1 pietruszka, łyżka masła, 1/4 szkl. madery, pół cytryny, 1—2 szkl. buljonu.

Wyjąć z łososia wnętrzności, oparzyć wrzątkiem dla zdjęcia łuski, osolić, naszpikować słoniną, wątróbką z ryb, jarzynami, obłożyć plasterkami słoniny i wstawić na brytfannie do pieca, przykrywszy papierem nasmarowanym masłem; gdy się zacznie rumienić, podlać mocnym buljonem i maderą, na wydaniu skropić cytryną i wydać z sałatą.

Łosoś w papilotach.

Proporcja. — 2 klg. łososia, łyżka oliwy, 1/2—1 łyżki masła, 100 gr. sardelowego masła, 1 cebula, szczypta pieprzu, soli.

Pakrajać łososia na cienkie zrazy; posolić, popieprzyć, posypać drobno usiekaną cebulką, pokropić oliwą i tak zostawić na parę godzin; potem wysmarować masłem, albo oliwą kilka ćwiartek papieru, położyć na każdą ćwiartkę jeden zraz przyprawionego łososia, nałożywszy nań grubo sardelowego masła; potem zwinąć to zgrabnie, jak papilot i ułożyć na posmarowanej blasze; przed wydaniem wstawić do gorącego pieca; skoro się papier zarumieni, wydać wraz z nim na półmisek Tak samo można dać jesiotra w papilotach.

Węgorz, albo łosoś w bitym auszpiku na zimno.

Proporcja. — 2 klg węgorza, 3 bobk. liście, 6 ziarn pieprzu, 1 pietruszka, 1 marchew, 1 cebula, pół pora, 1 seler, pół szkl. octu, 1 i pół szkl. auszpiku, pół szkl. oliwy, kapary, korniszony, oliwki. Sos musztardowy.

Węgorza oczyścić, pokrajać w dzwonka, posolić i ugotować w smaku z włoszczyznami i korze-

niami z dodaniem octu, potem wyjąć aby ochłodł i ułożyć na półmisku; zbić na pianę pół litra auszpiku i pół szklanki oliwy, aby zbielało, jak śmietana, maczać w tem każde dzwonko węgorza, układać na innym półmisku i garnirować każde dzwonko rakowemi szczyjkami i korniszonami, w kostki pokrajanemi, kaparami, lub oliwkami i tak wydać, podając osobno sos musztardowy, albo zaprawioną śmietanę z żółtkami i rakowem masłem.

Węgorz po elbląsku.

Proporcja. — 3 klg. węgorza, 1 cebula, 1 pietruszka, 1 por, 1 seler, 1 marchew, 7 bobkowych liści, 6—8 ziarn pieprzu, szkl. wina, szkl. octu, trochę rozmarynu, soli, pieprzu.

Węgorza oprawionego, to jest wytartego piaskiem i solą bez ściągania skóry, oczyszczonego wewnątrz, opłókać w wodzie z octem, następnie rozpłatać, wyjąć środkową ość, jeżeli duży, przekrajać każdą połowę na 2 części tak, aby rozpłatany kawał miał długości mniej więcej 30 cm.; każdy taki kawałek zwinąć w kłębek i związać, albo osznurować go sznurkiem, posypując go solą i pieprzem Ugotować smak z włoszczyzny, cebuli, korzeni i rozmarynu, zalanych wodą, zmieszaną z równą ilością lekkiego octu i białego wina; gdy przestygnie, włożyć węgorza, który poprzednio już 6 godzin jest nasolony, gotować pod przykryciem najmniej godzin dwie na wolnym ogniu, następnie wyjąć go, smak jeszcze przegotować, włożyć napowrót węgorza i zostawić do zastudzenia. Zimnego układać w drewniane baryłki, lub kamienne słoje, zalać tym samym sosem, zakryć denkiem pasującem szczelnie i używać w miarę potrzeby. Tak przygotowanego węgorza można przechować parę miesięcy w chłodnem miejscu.

Jesiotr z sosem rumianym.

Proporcja. — 2 klg. jesiotra, 1 pietr., 1 por, 2 marchwie, 2 cebule, 3—4 bobk. liście, 100 gr. cukru, pół szkl. oliwy, 2 łyżki mąki, 1 cytr., pół szkl. soku wiśniowego, 100 gr. rodzynków, trochę ang. pieprzu, łyżka oliwek, lub piklów, smaku do rozprowadzenia.

Oczyszczonego i przemytego jesiotra posolić, pokrajać i ugotować w smaku, wygotowanym z włoszczyzny i korzeni, a sos do tego zrobić następujący: podrumienić 100 gr. cukru, zalawszy go wodą, póki nie nabierze koloru ciemno - brunatnego, potem wlać pół szklanki oliwy, albo 100 gr. masła, wsypać 2 łyżki mąki i zarumienić, mieszając na ogniu, rozprowadzić smakiem z jesiotra i zagotować, przecedzić do innego rondelka, dodać cytrynę w plasterki krajaną, kaparów, oliwek, albo rozmaitych piklów, trochę wina, pół szklanki soku wiśniowego, kto chce, rodzynków dużych, zagotować jeszcze raz i zalać jesiotra.

Jesiotr, albo węgorz na pieczyste.

Proporcja. — 2 klg. jesiotra, 2 selery, 2 pietr., 1 marchew, 2 cebule, 3 jaja, 1 i pół łyżki masła, $^3/_4$—1 szkl. tartego chleba, lub bułki, pół łyżki mąki, 1 szkl. mocnego octu, 1 szkl. wina, 2 łyżki musztardy.

Wziąć kawał najmięsistszy oczyszczonego i przemytego jesiotra, albo węgorza, posolić go, potem obetrzeć płótnem z wilgoci na czysto, pokrajać w spore zrazy, jeżeli kto nie chce, aby był cały w jednym kawałku; pokrajać w plasterki selerów, pietruszki, marchwi, cebuli, ułożyć na blasze, a na tem jesiotra; oblać po wierzchu podsmażoną w maśle cebulką zawczasu ostudzoną, posoloną i zmieszaną z trzema jajami, osypać dobrze tartym chlebem, albo bułecz-

ką, pokropić masłem i wstawić do gorącego pieca; a gdy będzie gotów, wyjąć i ułożyć na półmisku. Wszystkie jarzyny zebrać razem z tłustością do rondelka, wsypać odrobinę mąki, rozmieszać, dodać szklankę wina, szklankę mocnego octu, parę łyżek musztardy, zagotować i podlać tem jesiotra na półmisku. Jesiotrzynę przed pieczeniem można naszpikować młodą słoniną.

Wizina, lub jesiotrzyna — na rumiano.

Proporcja. — 2 klg. jesiotra, włoszczyzny, jak str. 299, 2 wiersz od góry, 1 cyryna. Rumiany sos.



Każdą wizinę, lub jesiotrzynę wymyć, gotować przez godzinę w buljonie z włoszczyzny i korzeni, jak wyżej powiedziano, z dodaniem octu, wyłożyć na półmisek i oblać słodkim rumianym sosem z dodaniem cytryny. Jeżeli ryby są solone, to je pierwej przez dobę wymoczyć, a potem gotować tylko pół godziny.

Wizina smażona.

Proporcja. — 2 klg. wiziny, włoszczyzny, jak wyżej, 2 jaja, 2—3 łyżki masła, pół szkl. tartego chrzanu.

Wizinę wymoczyć, pokrajaną i wygotowaną, jak wyżej powiedziano, wyjąć z buljonu, wyłożyć na stół, aby wystygła i oschła; tymczasem rozbić parę jaj, namaczać w tem wizinę, albo inną jaką rybę, osypać tartą bułeczką, kłaść na rozpalony tłuszcz i smażyć; potem ułożyć na półmisku, posypać tartym, czyli skrobanym chrzanem i wydać.

Sztokfisz na sposób kapucyński.

Proporcja. — 2 klg. sztokfisza, 1 marchew, 1 pietr., 1 seler, 1 cebula, 2 łyżki masła, 1 i pół łyżki mąki, 1—2 szkl. rybiego smaku, 1/4 szkl. tartej bułki, trochę imbiru. Sos śmietanowy z żółtkami.

Sztokfisza namoczyć następującym sposobem: do drewnianego naczynia nalać mocnego brzozowego, lub olchowego ługu, niech w nim przez 4 dni moknie w ciepłem miejscu; potem zlać ten ług i powtórnie zalać na dobę wodą zabieloną niegaszonem wapnem, a gdy zabieleje, wypłókać i namoczyć w miękkiej wodzie jeszcze na dzień jeden, trzy razy ją odmieniając. Tak wymoczony sztokfisz może służyć zimową porą na kilkorazowe użycie. Gdy jest wymoczony, krajać go w dosyć duże kawałki, zagotować wodę, wrzucić go na tę wodę, uważając, aby się niezbyt mocno zagotował, lecz jak tylko woda zadrży, zdjąć, bo stwardnieje, i wyłożyć na sito, aby ociekł. Zaczynając gotować sztokfisza, nie trzeba solić, bo i od tego stwardnieje, ale na samem dogotowaniu wsypać trochę soli, a tymczasem nakrajać w plasterki rozmaitej włoszczyzny, ułożyć to razem z kawałkiem masła do rondla, pokropić wodą i dusić, aż włoszczyzna zmięknie, potem wsypać garść mąki, zamieszać, zalać jakim rybim smakiem, zagotować, włożyć w to sztokfisza, trochę ogrzać, wyłożyć na półmisek, posypać tłuczonym imbirem albo kwiatem muszkatołowym i polać masłem z rumianą bułeczką. Można też po odgotowaniu sztokfisza zalać go białym śmietanowym sosem z żółtkami. Na Litwie przyrządzają sztokfisza przez jedną dobę w ten sposób: z wieczora wybić sztokfisza młotem na kowadle; namoczyć go na noc w wodzie rzecznej, a nazajutrz będzie pulchny i miękki, jak ten, co był od paru tygodni moczony;

gotować, zalawszy wodą, stawiać to na małym ogniu, aby się zwolna ogrzewało, potem zalać świeżą wodą, ogrzewać i postępować tak, póki woda za włożeniem w nią palców śliską nie będzie, wtenczas mocniej zagrzać, aż do gorącości, lecz nie zagotować, i skoro w słojowe szmaty się połuszczy, znak, że jest gotów.

Sztokfisz naprędce ze szczupaka, lub sandacza.

Proporcja. — 2 klg. szczupaka, sól, popiół.

Oczyściwszy świeżą rybę, rozpłatać ją, ości grzbietowe wyjąć i nie płócząc posolić; na gęste płótno nasypać popiołu, drugiem płótnem nakryć po wierzchu i rozłożyć dzwona ryby, zwinąć to w trąbkę, położyć w lodowni; po trzech dniach, zagotowawszy w wodzie, można użyć na kapucyński sposób, ale nie ze śmietanowym sosem, który do tak przyrządzonej ryby nie pasuje.

Szarpanina z suszonej ryby.

Proporcja. — 2 klg. leszcza, łyżka masła, 2 łyżki śmietany, 1/4 szklanki sucharka.

Szczupaka, leszcza, lub inną rybę soloną i suszoną, zdjąwszy skórkę, wymoczyć, poszarpać na kawałeczki i ugotować w wodzie na pół miękko. Rozpuścić łyżkę masła, włożyć szarpaninę, posypać sucharkiem, wymieszać i dusić, pod koniec włożyć parę łyżek śmietany, poddusić jeszcze i wydać osypaną sucharkiem. Dla odmiany podaje się z duszonemi kartofelkami.

Śledzie smażone.

Proporcja. — 5 śledzi, pół bułki, łyżka mąki, 100 gr. oliwy. 2-gi farsz: łyżka masła, pół bułki, pół szkl. mleka, 2 jaja. Sos rumiany z cytryną.

Wymoczone śledzie ociągnąć ze skóry, wyjąć ości i usiekać drobno z dodaniem trochy cebuli. mleczka od tegoż śledzia i bułki wymoczonej w wodzie i wyciśniętej. Wyrobić to wszystko na jedną pulchną masę, ułożyć na ościach śledziowych, w kształt śledzia, osypać mąką i usmażyć ostrożnie na oliwie; albo dodać do farszu kawałek masła. bułkę, wymoczoną w mleku, i parę surowych jaj dla utrzymania masy. Sos podać rumiany z cytryny, lub na burakowym rosole z grzybami. Z tego samego farszu, z dodaniem trochy śmietany, można robić kotlety, osypać sucharkiem, maczać w jajku i smażyć na maśle.

Farsz śledziowy, zapiekany z cielęciną.

Proporcja. — 800 gr. cielęcej pieczeni, 2 śledzie, 10 kartofli, 1 cebula, 1 bułka, 2 i pół łyżki masła, szkl. śmietany, 4 jaja. Sos rumiany z cytryną i kaparami.

Usiekać drobno kawał pozostałej cielęcej pieczeni; wymoczyć parę śledzi, zdjąć skórkę, odrzucić ości, usiekać drobno i zmieszać z cielęciną, przetrzeć przez sito tyle ugotowanych i obranych kartofli, ile jest cielęciny, ze śledziami, dodać drobno usiekaną i usmażoną w maśle cebulkę, całą bułkę ususzoną i utartą; przesiekać wszystko razem, dodać szklankę śmietany, 4 jaja surowe, łyżkę masła, wymieszać wszystko na jedną masę i ułożyć do formy, wysmarowanej masłem, osypać sucharkiem i wstawić w piec. Można ten farsz zapiec i bez cielęcej pieczeni; na wydaniu oblać sosem rumianym z cytryną i kaparami.

Siekanka ze śledzi zapiekanych.

Proporcja. — 2 śledzie, piersi od kury, mózg wołowy, cebula, łyżka masła, 1/4 bułki, 1 szklanka śmietany.

Wziąć dwa dobre śledzie, wymoczyć, piersi od kury i mózg wołowy odgotować, usiekać wszystko razem, dodać cebuli, usmażonej w świeżem, niesłonem maśle, bułki rozmoczonej, mieszać to wszystko razem i kłaść na talerz, zalać kwaśną śmietaną, wstawić do pieca, posypawszy zwierzchu tartą bułką; jak się zapiecze, a masło wystąpi, dawać do śniadania, lub na obiad przed zupą. Zamiast kury, można dać cielęciny, lub piersi indyka.

Ostrygi, przypiekane na ruszcie.

Świeże ostrygi mocno są zamknięte w skorupie, te zaś, które się same otwierają, nie są dobre. Wziąć kilkanaście ostryg, opłókać, rozczepić nożem, odjąć wierzchnie skorupy, spodnie zaś z przytwierdzonemi do nich ostrygami skropić sokiem z cytryny i postawić na ruszt na rozpalone węgle: skoro się skorupy przypieką, zalać podrumienionem świeżem masłem z bułeczką i gorące wydać.

Ostrygi, podane na surowo.

Pootwierane ostrygi powyjmować ze skorupek, ułożyć na półmisku, posypać każdą zwierzchu miałkim pieprzem, zakropić cytryną, obłożyć naokoło talarkami cytryny i wydać.

Ostrygi, smażone w klarze.

Ostrygi, powydobywane ze skorup, maczać w klarze, spuszczać na rozpaloną tłustość, smażyć na rumiano i dawać z czerwoną kapustą.

Ostrygi faszerowane.

Ostrygi dobyć ze skorup i oczyszczone ułożyć na masło w rondel, przysmażyć, dodać trochę szpiku siekanego, parę sardeli, pietruszki zielonej, nieco cebuli, soku z ostryg i dusić to wszystko razem; wyczyścić dobrze skorupki, a dodawszy do farszu parę żółtek surowych, nakładać na skorupki, posypać tartą bułką, polać masłem, ułożyć na blachę jedną przy drugiej i postawić do pieca na kwadrans.

Żabki smażone.

Żabki używają się do jedzenia tylko w maju i te tylko, które są zielone; nałapawszy żabek, poodcinać przodki i wyrzucić, a z udek zdjąć skórkę. wymyć, posolić miałką solą, wycisnąć w serwecie z wody, utaczać w mące, smażyć w gorącem maśle. ale niedługo, aby się nie wysuszyły, ułożyć na półmisku, posypać zieloną, usmażoną pietruszką i dawać do stołu; do żabek podaje się cytryna do zakrapiania, lub sałata. Tak samo przygotowane żabki maczają się w klarze, to jest w cieście, jak na naleśniki, i smażą we fryturze.

Żabki we frykasie.

Proporcja. — 12—15 żabek, 100 gr. masła, 8—10 rakowych szyjek, 3 pieczarki, trochę zieleni i muszkatołowego kwiatu, soli, 1 cytryna, szczypta mąki, 1 szklanka buljonu, 2 żółtka, grzanki smażone z chleba.

Przygotować żabki jak do smażenia, położyć kawał masła w rondelek, rozpuścić, włożyć do tego trochę rakowych szyjek, pieczarek w kostkę krajanych, pietruszki zielonej, kwiatu muszkatołowego

tłuczonego, pokropić cytryną i przysmażyć trochę, potem położyć w to żabki, posolić, nakryć i dusić na miernym ogniu, potrząsając; dodać szczyptę mąki, wstrząsnąć, zalać mięsnym rosołem, zagotować, rozbić parę żółtek, rozmieszać z sokiem cytrynowym, zalać tem frykas, ale już nie zagotowywać, bo żółtka się zwarzą. Na półmisku ugarnirować grzankami z chleba smażonemi i wydać.

Ślimaki nadziewane.

Proporcja. — Ślimaki, 1 marchew, 1 seler, 1 cebula, 1 pietr., 2 suszone grzyby, łyżka mąki, pół szklanki buljonu, 1/4 bułki, 2 łyżki śmietany, soli, 3—4 żółtka, trochę pieprzu i muszkatołowej gałki.

Wziąć dużych ślimaków, tylko takich, które się jeszcze nie pootwierały, wypłókać je i zagotować w wodzie, potem odcedzić i zalać zimną wodą; wówczas powyciągać końcem noża ślimaki ze skorupek, poodcinać im czarne tylne końce, czyli ogonki, wziąć kawałek masła, nakrajać trochę marchwi w plasterki, selerów, pietruszki, cebuli, parę suchych grzybków i wszystko razem ułożyć w to masło z wypłókanemi ślimakami, podlać trochę rosołu, lub wody i tak dusić przez godzinę. Potem wyłożyć to wszystko na stół, posiekać drobno, dodać trochę tartej bułki, parę łyżek śmietany kwaśnej, soli, kilka żółtek, trochę pieprzu i muszkatołowej gałki tłuczonej, wymieszać dobrze i nakładać tym farszem czysto wymyte skorupki, posypać tartą bułką i dać na parę minut do gorącego pieca, lecz nie trzymać długo, aby farsz nie wyleciał. Można obciąć drugi koniec skorupki, aby łatwiej dostać się do farszu.

Ślimaki do chrzanu.

Zagotować ślimaki, powybierać, oczyścić, wytrzeć, poodcinać ogonki i, posoliwszy, gotować przez godzinę z włoszczyzną i korzeniami, potem wyłożyć na serwetę i dawać gorące na stół; tarty chrzan z octem podać osobno.

Raki zwyczajne.

Proporcja. — 60 raków, łyżka masła, kopru, soli, pietruszki.

Raki wymyte włożyć do rondla, zalać wodą tyle tylko, aby objęła raki, włożyć pietruszki, kopru, soli i masła łyżkę, niech się tak ugotują, a będą bardzo smaczne.

Raki po warszawsku.

Proporcja. — 30 raków, $^3/_4$—1 szkl. śmietany, łyżka masła, kopru, soli, zielonej pietruszki.

Wymyć dobrze raki, oparzyć w gorącej wodzie, nóżki drobne poobrywać, ułożyć do rondla, włożyć kopru zielonego, pietruszki, soli trochę, łyżkę masła, zalać śmietaną, niech się tak uduszą, wyłożyć na półmiski i oblać tym sosem.

Raki po francusku.

Proporcja. — 60 raków, 2 cebule, 9—12 goździków, 2 łyżki masła, pół butelki octu, 3—4 marchwie i pietruszki, pęczek zielonej pietruszki, ziel. por, selerów, cząbru, estragonu, trochę soli.

Na kopę raków wziąć pęczek zielonej pietruszki, tyleż kopru, zielonych porów, selerów, cząbru,

pęk estragonu, kilka wzdłuż pokrajanych marchwi i pietruszek i dwie naszpikowane goździkami i przekrajane cebule; w dużym rondlu ułożyć warstwę włoszczyzny, warstwę raków, posolić, popieprzyć, ponarzucać masła i tak postępować naprzemian, póki się wszystko nie ułoży; nakryć pokrywą i postawić na wolnym ogniu; gdy się raki zaczerwienią, wlać pół butelki octu mocnego i dogotowywać. Do stołu podawać bez żadnych dodatków; a chcąc mieć sos, wziąć smaku, w którym się gotowały raki, przecedzić, dodać trochę pokrajanych piklów, zagotować i oblać.

Potrawa z raków.

Proporcja. — 30 raków, szkl. śmietany, 50 gr. masła rakowego, ziel. pietr., farsz, jak do rakowej zupy.

Wziąć raków czysto wymytych, odgotować z pietruszką, koprem i solą, wybrać szyjki rakowe, a grzbiety nadziać farszem, jak powiedziano o rakowej zupie, zrobić sos ze śmietany, ułożyć szyjki, masła rakowego; niech się sos zagotuje z szyjkami, tułuby nafaszerowane, smażone ułożyć na półmisku i oblać sosem z szyjkami, posypać zieloną pietruszką i wydać do stołu; można tułuby gotować w sosie, nie smażąc, ale nie będzie tak czysty.

Potrawa z raków — inaczej.

Proporcja. — 60 raków, 100 gr. masła, $1^1/_2$—2 szkl. gęstej śmietany, pęczek kopru z pietruszką. Do kaszki: 3 szkl. drobnej kaszki, 100 gr. masła, zielonego kopru.

Drobne raki, jakich się zwykle na zupę używa, wybrać uważnie, aby wszystkie były żywe, bo rak zdechły jest bardzo szkodliwym, następnie wyło-

żyć na dużą miskę, sparzyć wrzącą wodą, wypłókać, wodę odlać i osolić je. Na kopę średnich raków, włożyć w rondel 100 gr. masła, a na zupełnie drobne mniej, wrzucić pęczek kopru z trochą natki od pietruszki, wsypać raki, jeszcze je trochę koprem przesypać, przytłoczyć ręką i pod szczelną pokrywą kwadrans dusić, często rondlem potrząsając, potem wlać najmniej pół litra młodej, dobrej śmietany i, jak wyżej, dusić nie dłużej, jak kwadrans. Osobno trzeba włożyć do rondla 100 gr. masła, zasmażyć je (tylko nie rumienić); do tak gorącego masła wsypać, mieszając, 3 szklanki drobnej tatarczanej kaszki, poprzednio zatartej jajkiem i zupełnie wysuszonej. (Taką kaszkę każda gospodyni powinna mieć już przyrządzoną do zasypywania zup i gotowania na sypko, zużytkowując na nią białka, zbywające od wykwintnych ciast i legumin). Kaszkę, dobrze wymieszaną, trzeba kilka minut tak w maśle pozostawić, aby niem nasiąkła, potem dodać do niej drobniutko usiekanego koperku; wlać wody, jak zwykle, na kaszkę sypką, osolić i wyprażyć. Wtedy kaszkę wysypuje się na półmisek, okłada ładnie łyżką, oblewa sosem z raków, starannie odcedzonym i gorąco trzymanym, ubiera obranemi szyjkami z raków i podaje. Mając nawet duże raki, można je, jak wyżej, uduszone, tak z kaszką podawać, zastępując nadziewanie, które pozbawia raki najesencjonalniejszego ich soku. Osoby, nie mające dobrych zębów, tylko w ten sposób prawdziwie przyjemnie raki jeść mogą. Kaszka podanym sposobem przyrządzona, nawet bez raków bardzo dobrze smakuje, szczególniej, gdy ją polać śmietaną, rozprowadzoną smakiem z włoszczyzny i kopru i raz z nim zagotowaną.

Raki postne z olejem.

Proporcja. — 60 raków, 150 gr. oleju, pół bułki, łyżka mąki, 1 cebula.

Wziąć raków, jak wyżej powiedziano o potrawie, nafaszerować tułubki usiekanemi nóżkami z bułką i smażoną cebulą w oleju, dodać samego jeszcze oleju, albo krupek drobnych, rozmieszanych z olejem i z usiekanemi nóżkami, usmażyć te tułubki w oleju, utłuc skorupek, zasmażywszy z olejem, przetrzeć przez sito, zaprawić mąką, rozprowadzić wodą, w której się raki gotowały, włożyć szyjki i ugotować, wyłożyć na półmisek i obłożyć faszerowanemi skorupkami.

Kotlety z raków.

Proporcja. — Szyjki z 30 raków, 100 gr. masła, pół bułki, 2 jaja, 1 cebula, kopru, pietruszki. Sos z masła rakowego.

Z odgotowanych raków wybrać szyjki i nóżki, usiekać drobno, dodać masła, łyżkę kopru, pietruszki usiekanej, bułki rozmoczonej, cebuli w maśle usmażonej, ze dwa jaja surowe, wszystko dobrze razem usiekać, porobić kotlety, jak się robią z mięsa, usmażyć w gorącem maśle, okładać marchew, groch zielony, albo dawać z sosem, zrobionym z rakowego masła i mąki.

Raki, marynowane w maśle.

Odgotować trochę raki, ale nie zupełnie, tak tylko, aby szyjki wyjąć można było, powybierać szyjki, nóżki usmażyć w gorącem, sklarowanem maśle, wyjąć na półmisek, aby ostygły, a do masła wrzucić utłuczone skorupki i usmażyć; przetrzeć

przez sito, dodać więcej sklarowanego masła, rozpuścić z masłem, złożyć szyjki i nóżki do słoja polewanego, zalać rakowem letniem masłem, obwiązać pęcherzem i zakopać w lodzie; zimową porą są one doskonałe do użycia.

Rakowe masło.

Ugotować kopę, lub ile się podoba, dużych raków, obrać szyjki, a skorupki i nóżki utłuc na miazgę w moździerzu; rozpuścić w rondelku kawał masła (stosownie do ilości utłuczonej miazgi), wsypać miazgę i smażyć na wolnym ogniu, mieszając, aby nie przypalić, przecedzić przez sito, przelać do naczynia, ostudzić i schować w zimnem miejscu.

Śledziowe, czyli sardelowe masło na śniadanie.

Proporcja. — 5 śledzi, łyżka oliwy, albo masła, 2—3 ziarna tłuczonego ang. pieprzu.

Wymoczyć, ile chcąc, śledzi, zdjąć skórkę, odjąć głowy, wyjąć ości i utłuc w moździerzu na miazgę, dolewając potrochu oliwy, albo dodać świeżego masła kawałeczek i parę ziarn angielskiego, tłuczonego pieprzu i przefasować przez sito, aby plewy na niem zostały; postawić dla stężenia na zimnie, pokrajać w płaskie kawałki. Z sardeli odjąć tylko głowy, nie wybierając ości, wypłókać, wycisnąć z wody i postąpić, jak ze śledziami. Można też dodać tartej bułki.

Masło sardelowe — inne.

Proporcja. — 40 sardeli, 5—6 szklanek masła, świeże mleko do namoczenia.

Suchych sardeli sztuk czterdzieści namoczyć na godzinę w mleku prosto od krowy, potem roz-

łożyć na sicie, aby osiąkły i obeschły; wyjąć kiszeczki, a sardele z ogonkami i główkami usiekać; masła niesolonego szklanek pięć sklarować, zawiązać sardele usiekane w czyste płótno, włożyć do masła i smażyć na bardzo wolnym ogniu, dopóki masło się nie sklaruje i z piany nie oczyści. Wyjąwszy płótno z sardelami, sklarować masło do czysta, dodać jeszcze szklankę świeżego masła, przesmażyć trochę, potem ochłodzone zlać do słoików i zachować, obwiązawszy papierem, pokłótym, albo płótnem; trzymać w chłodnem miejscu.

Masło śledziowe, albo sardelowe, jeszcze inaczej.

Proporcja. — Śledź, łyżka masła, 1/4 bułki, trochę trybulki.

Dobrze wymoczonego śledzia oczyścić dobrze, obrać mięso od kości i posiekać; dodać do tego masła, bułeczkę utartą na tarce, potem zmoczoną w wodzie, którą trzeba nożem wycisnąć ze wszelkiej wilgoci; do tego dodać wypłókanego masła odpowiednią ilość i wybić to wszystko razem w moździerzu na masę; gdy będzie gotowa, przefasować przez sito, dodać trochę szczypioru, czy trybulki, wymieszać dobrze na stole i ułożyć na talerzu, niech stężeje. Tym samym sposobem robi się masło sardelowe, tylko zamiast jednego śledzia, trzeba wziąć ze 3 sardele. Takiem masłem przekłada się pieczeń, kotlety i befsztyk.

Masło rydzowe.

Kopę rydzów maleńkich wytrzeć do sucha, poobcinać korzonki, zalać letniem, sklarowanem masłem, nie solonem, postawić na olchowych węglach,

dusić zwolna na małym ogniu, uważając, aby się nie przypaliły; gdy rydze wyschną zupełnie, a masło się sklaruje, wówczas zlać masło z rydzów, w miarę posolić i przelać w słoiki; obwiązać papierem pokłótym, albo płótnem i trzymać w chłodnem a suchem miejscu.

Masło rydzowe inaczej.

Rydze dobrze oczyszczone z piasku osuszyć w ciepłym piecu, póki nie będą zupełnie suche; wówczas je utłuc na proszek i ucierać z masłem słonem, świeżem a dosypywać tyle, dopóki go przyjmować w siebie będzie; przechowywać w słojach, dobrze obwiązanych pęcherzem i na lodzie postawionych, a zimą w suchej, a zimnej piwnicy; doskonałe jest do sosów.

Masło szczawiowe.

Proporcja. — 5 klg. szczawiu, 3 i pół klg. masła surowego, lub 15 szkl. klarowanego.

Wziąć szczawiu 5 klg., otrzeć każdy listek zosobna do sucha i wysuszyć na blachach w piecu po wyjęciu chleba; gdy uschnie, utłuc go na proszek, potem wsypać do 4 litrów masła solonego, ale nie starego, smażyć na wolnym ogniu przez pół godziny, lub więcej, zbierając zwierzchu czyste masło, które potem przechowywać w słoikach, resztę ze szczawiem złożyć oddzielnie, a przydatne będzie do zup, do sztuki mięsa i do potraw rozmaitych.

Masło pieczarkowe.

Proporcja. — 1 i pół klg. pieczarek, 4 szkl. klarowanego masła.

Czystych, nierobaczywych, świeżo zebranych pieczarek 1½ klg. oczyścić i w ciepłym piecu tro-

chę podsuszyć, aby do połowy przewiędły; potem w rynce, albo dobrze pobielonym rondlu zalać 4 szklankami świeżego masła wyklarowanego i smażyć, aż masło zupełnie się oczyści; wtedy zlać do słoików, posoliwszy trochę, a pieczarki osobno przechować. Używa się do potraw z drobiu i cielęciny.

Masło poziomkowe.

Proporcja. — 15 szkl. poziomek, 7 i pół szkl. masła sklarowanego, trochę soli.

15 szklanek dojrzałych, czysto obranych, ale nie płókanych poziomek zalać dwoma litrami masła niesolonego, świeżego, sklarowanego i jeszcze ciepłego. Niech tak stoi w ciepłem miejscu przez dwie doby, aby masło nie zastygło, potem przelać na płótno rzadkie, zawiązać, zawiesić na czem, aby do czystego naczynia ściekało; to masło potem smażyć w rondelku czysto pobielonym, aby się wyklarowało zupełnie, posolić trochę czystą, białą, drobną solą, zlać do słoików, obwiązać papierem pokłótym, albo płótnem i przechowywać w chłodnem a suchem miejscu.

MAJONEZY, AUSZPIKI, WINEGRET I MARYNATY.

Majonez.

Proporcja. — 4 nóżki cielęce, 1 pietr., 1 marchew, 1 seler, pół pora, 3/4 szkl. octu, trochę pieprzu, soli, ang. pieprzu, 4 bobkowe listki; podróbka od dwóch kur, 3 białka, 3/4 szkl. oliwy, pół cytr., pół łyżeczki cukru. Kartofle, buraki, selery, marchew, groch, estragon, gotowane i krajane.

Na dziesięć osób wziąć cztery nóżki cielęce, kłaść w wodę miękką i, jak się raz zagotuje, odlać i drugą zalać; tak niech się gotuje, aż nóżki będą zupełnie rozgotowane; odcedzić, a do tego sosu kłaść włoszczyzny, podróbek od drobiu, z wyjątkiem wątróbek, dodać trochę octu, estragonu, do smaku; tak niech się dobrze podgotuje; potem wlać trzy białka bardzo dobrze ubite, bezpośrednio po których wlać pół szklanki niespełna zimnej wody; tak wszystko gotować, aż się podróbki rozgotują i sos będzie klarowny. Wylać to wszystko na serwetę, jak przecieknie, odlać tego sosu trochę na talerz do ubrania, a resztę na zimnie ubić; jak się zrobi biały, wlać kubek oliwy, wcisnąć pół cytryny, cukru pół małej łyżeczki i znów bić. Wziąć drób pięknie ugotowany i rozebrany, lub rybę ostudzoną, maczać w tej masie i układać na półmisku, a w środku zostawić wolne miejsce. Trzeba mieć

rozmaite jarzynki powyrzynane i ugotowane, każdą osobno, jako to: kartofle, buraczki, groszek zielony, szablasty, selery, marchew i estragon drobno siekany; to wszystko zaprawić oliwą i octem mało ocukrzonym, wymieszać, włożyć w środek, umyślnie na to w majonezie zostawiony, sztam zgalaretowany pokrajać w kawałki i ubrać nim po wierzchu majonez. Nóżki trzeba ugotować w przeddzień.

Majonez inny.

Proporcja. — 5 kartofli, 2 marchwie, garść grochu, fasoli, porów, 1 kalafjor, kapary, korniszony, śliwki marynowane. Sos z żółtek (str. 84), 2 białka, 2 listki czerwonej żelatyny.

Każdą większą rybę: łososia, suma, jesiotra, szczupaka, sandacza, także kapłona, kury, lub kurczęta, można podawać w majonezie; oczyszczoną rybę, lub drób ugotować z włoszczyzną i solą w jak najmniejszej ilości wody. Rybę kraje się w dzwona, lub wybiera ostrożnie całą kość grzbietową i gotuje całą; drób przed gotowaniem rozbierać na części, starając się, aby kawałki były zgrabne i skórka z nich nie zdarta. Ugotować oddzielnie na jedną kurę, lub kapłona pięć kartofli, dwie marchewki, garść groszku, fasoli, każdą rzecz oddzielnie, jeżeli są pory, wziąć także porów i kalafjorów; wszystkie te jarzynki, obrane pokrajać w kostki, oprócz tego wziąć kilka korniszonów, kilka grzybków marynowanych, także pokrajać w kostki, dołożyć kaparów, lub śliwek marynowanych i to wszystko wymieszać. Na półmisku ułożyć kurę, czy rybę, pośrodku oblać majonezem z żółtek i oliwy (zobacz sos majonezowy), a naokoło obłożyć jarzynkami, które po wymieszaniu, polać zlekka octem, oliwą i posypać solą. Oprócz tego, sos, czyli rosół, pozo-

stały z gotowania, wygotować dobrze, sklarować białkami, zakolorować dwoma listkami czerwonej żelatyny. W końcu środek półmiska pomiędzy mięsem ubrać świeżą sałatą, co podnosi nadzwyczaj cały wygląd potrawy; jeżeli są raki, można także ubrać rakami, kładąc szyjki obrane, a nóżki tylko otworzone ze skorupki. Na jeden półmisek majonezu z jednego kapłona bierze się na sos żółtek gotowanych ośm i 100 gr. oliwy.

Kurczęta w majonezie.

Proporcja. — 4 kurczęta, 1 marchew, 1 pietr., 1 seler, pół pora, 150 gr. słoniny, łyżka masła, 1—2 główki sałaty. Majonez bity.

Młode, tłuste i dobrze oprawione kurczęta włożyć w całości do ugotowanego smaku z włoszczyzny, dodać łyżkę masła, położywszy na spód słoniny, przykryć i niech się zwolna gotują, uważając, aby się od spodu nie przypaliły; skoro będą miękkie, wyjąć, ostudzić, rozebrać każde kurczę na cztery części i poodcinać sterczące kostki. Mieć sałatę na części skrajaną, najlepszą, głowiastą, czysto wypłókaną, z wody wyciśniętą i lekko osoloną. Wówczas maczać każdy kawałek kurczęcia w bitym majonezie, układać na blachę zimną, oliwą wysmarowaną, aby stężały i aby majonez wszystko pokrył; poczem ułożyć na spodzie półmiska sałatę, na nią owe kawałeczki kurcząt, na to znowu sałatę i t. d.; poczem wydać na stół po zupie, albo jako potrawę, podawszy osobno sos tatarski, a w braku tego, ocet i oliwę. Zamiast sałaty, można ubrać ugotowanemi szparagami, kalafjorami, rakowemi szyjkami (które wprzód poleżeć powinny w occie z oliwą) i podać zimny sos z roztartych, gotowanych żółtek z cukrem, octem i oliwą. Rozmai-

ta zwierzyna upieczona, równie ozdobiona majonezem, jest wyborną.

Indyk, lub kapłon w majonezie.

Indyka, lub kapłona odgotować zwyczajnym sposobem na miękko, wyjąć, położyć, aby ostygł, pokrajać na niewielkie kawałki, wyjąć wszystkie kości, ułożyć na półmisku, zalać majonezem i robić to prędko, bo majonez tężeje: majonez robi się, jak wyżej powiedziano (zobacz majonez); można go zaprawić sokiem wyciśniętym z rzeżuchy i postawić z półmiskiem na lodzie, aby majonez i indyk zupełnie zastygły; z kapiona w majonezie nie wyjmuje się kości, ale kraje się go czyli rozbiera zwyczajnie.

Majonez w galarecie.

Proporcja. — 800 gr. pieczeni, 400 gr. szynki, 600 gr. ozora, 5 jaj, korniszonów i grzybów marynowanych, galarety wyklarowanej podług miary. Majonez jak na str. 315.

Nakrajać w piękne cienkie zraziki pieczeni cielęcej opieczonej i wystudzonej, zwierzyny, lub indyka, szynki odgotowanej wędzonej, wędzonego ozora; pokrajać w cienkie kawałki korniszonów, grzybów marynowanych, jaj na twardo ugotowanych, ułożyć w deseń na dnie formy ozór, szynkę, potem jaja w krążki krajane, korniszony, grzybki, cielęcą pieczeń, potem jaja i korniszony, znowu szynkę, ozór; tak przekładać, aż będzie pełna forma. Zalać wszystko wyklarowaną, kwaskowatą galaretą, postawić na lodzie, aby zastygło, wyjąć na półmisek, ogrzawszy formę w letniej wodzie, a w otwór nakłaść majonezu (zobacz majonez).

Auszpik.

Proporcja. — 1 noga wołowa, 4 cielęce, 1 szkl. wina franc., 2 cytr., 8 bobk. liści, 6 jaj, 5 grzybów, 3—4 białka, korniszony, 2 cebule, 1 marchew, 1 pietruszka, 1 seler, pół pora, 2 kury.

Wziąć jedną nogę wołową, cztery cielęce, gotować wolno, aby rosół nie zbielał, a tłustość zbierać. Gdy się ten rosół czyli sztam ugotuje, przecedzić, dodać do niego szklankę wina francuskiego, soku z jednej cytryny, korzeni całych, parę liści bobkowych, cebuli i włoszczyzny; tem wszystkiem zalać drób, z którego ma być auszpik i gotować na wolnym ogniu; gdy się drób ugotuje, wyjąć go, pokrajać i układać w rondlu albo formie, przekładając twardo ugotowanemi i w ćwiartki pokrajanemi jajami, korniszonami, grzybkami, cytryną i t. d., do sosu wpuścić kilka białek i przecedzić przez serwetę, poczem zalać mięso i wynieść na zimno. Chcąc wyjąć, trzeba zanurzyć na chwilę w gorącej wodzie.

Auszpik z indyka.

Proporcja. — Indyk, 200 gr. słoniny, 3 marchwie, 1 cebula, 1 seler, 1 pietr., 7 bobk. liści, 5 ziarn ang. pieprzu, 2 szkl. sztamu, pół szkl. octu, 1 szkl. wina, 1 cytr., 5 białek: 5 jaj, buraków, marchwi, brukwi, ziel. pietruszki, lub rzeżuchy (do ubrania).

Indyk powinien być karmny, tłusty, zarżnięty na dwa, lub trzy dni pierwej, obrany i wymyty; skrzydła, żołądek i wątróbkę zostawić na rosół. Ułożyć na spód rondla słoninę w listki krajaną, potem kilka marchwi w talarki skrajanych, na to włożyć indyka, a na wierzch nakrajać cebuli, selera, pietruszki, dodać kilka listków bobkowych, pieprzu angielskiego i prostego, a podlawszy to cokolwiek

wodą, postawić na ogniu: niech się pod nakryciem dusi; uważać tylko pilnie, aby się od spodu nie przypaliło. Dlatego też trzeba często indyka podlewać, aby się dobrze udusił, a gdy już zmięknie i złotawego koloru nabierze, wówczas zalać go rosołem, albo wodą z nóżek cielęcych wygotowanych, czyli tak zwanym sztamem, którego więcej nad szklankę i trzy ćwierci być nie powinno; gdy się już indyk z tym sztamem gotować zacznie, dodać trochę octu, szklankę białego wina, wcisnąć jedną cytrynę: niech się tak razem przez godzinę gotuje. Po zagotowaniu wyjąć indyka na stół, niech ostygnie; smak zaś z niego przecedzić do innego rondla i zebrać dobrze tłustość; pięć białek rozbić na talerzu z wodą. albo octem, wlać do tego smaku, a wymieszawszy dobrze, postawić na wolnym ogniu, nakryć: niech się gotuje przez pół godziny, co się nazywa klarowaniem, a gdy jaja się zetną i smak będzie czysty, jak łza, wówczas przecedzić go przez gęstą serwetę, aby jak najlepiej przeciekł. Na spód formy miernej wielkości, z której ten auszpik ma być wydanym, wlać trochę płynu i postawić w lodzie, aby się ściął. Wówczas mieć jaja na twardo ugotowane, buraczki i inne jarzyny, cytrynę pokrajaną. Z tego wszystkiego można wycinać rozmaite desenie i figurki; na galarecie, która stężała, układać owe figurki, które są wycięte z jaj, buraków i jarzyn, do jaj dodać zieleniny, aby auszpik, po wywróceniu na półmisek, pięknie wyglądał; rozebrać indyka na zgrabne kawałki, odjąć wszystkie kości, poukładać je delikatnie na tem ubraniu w formie, a gdy już formę indykiem się napełni, zalać go do reszty galaretą, która pozostała, aby się wyrównało; poczem wstawić formę do lodu. Trzeba mieć dwa gatunki auszpiku, należy przyrządzić jeden czysty a drugi zafarbować kar-

melem, od którego nabędzie żółto-rumianego koloru. Te auszpiki i majonezy służą nietylko po zupach na obiad, ale podają się do śniadań i na kolację. Do tego służy ocet i oliwa, albo sos żółtkowy. Można samego indyka ułożyć do formy i zalać tylko auszpikiem, a jak zastygnie, polukrować białym sosem (zobacz sos biały, czyli lukrowanie).

Indyk na zimno — innym sposobem.

Proporcja. — Indyk, włoszczyzna i galareta, jak wyżej, korniszony i kapary. Sos żółtkowy inny, str. 84.

Całego, tłustego indyka ugotować na miękko, jak wyżej powiedziano, a wysmażonego pokrajać w piękne zrazy, czyli file, wyjmując kości. Ułożyć na półmisku, obłożyć galaretą z tego samego indyka, jak wyżej powiedziano, ogarnirować korniszonami, a powierzchu kaparami ubrać, postawić na zimnie, aby zastygło; dawać do stołu osobno sos żółtkowy w sosjerce (zobacz sos), letnią porą, można ogarnirować naokoło sałatą. Z sałatą można tak dawać cielęcinę i kurę, a dodać do okładania półmiska jaj na twardo ugotowanych, pokrajanych, i raków; tem wszystkiem sałatę powierzchu ubrać i naokoło oblać sosem żółtkowym, a półmisek będzie pięknie wyglądał.

Indyk cały na zimno.

Proporcja. — 2 indyki, 2 bułki, 2 i pół szkl. mleka, 200 gr. masła, 6 jaj, 1 cebula, trochę pieprzu, soli, buljonu do zagotowania. Na omlet 8 jaj. Sos musztardowy.

Wziąć indyka tłustego, skruszałego, czysto wymytego, wyjąć kości wszystkie, aby mięsa i skórki nie nadwyrężyć, posolić; wziąć mięsa z drugiego

indyka, drobiu albo cielęciny, drobno usiekać, dodać parę bułek w mleku wymoczonych, 200 gr. masła, cebuli w maśle podsmażonej, trochę pieprzu, soli, sześć jaj, usiekać to dobrze, gdy farsz już będzie gotów, pokrajać w plasterki szynkę gotowaną, lub ozór, usmażyć osobno omlet z białek a osobno z żółtek, nakładać indyka naprzemian warstwami farszu, omletu, korniszonów i szynki lub ozora. Skoro się napełni, zaszyć, owinąć w serwetę, obwiązać szpagatem i gotować w buljonie trzy godziny, pod pokrywą, póki indyk nie będzie zupełnie miękki, wtedy wyjąć i nie odwijać, aż przestygnie, a buljon, w którym się gotował, wysadzić do małej ilości; na półmisku oblać nim indyka, cedząc przez sito — półmisek postawić na lodzie, albo ubrać majonezem. Do tego podaje się sos musztardowy lub ocet i oliwa. Można indyka faszerować samym farszem, a równie dobry będzie.

Kuropatwy, jarząbki, lub słomki na zimno.

Proporcja. — 4 kuropatwy, pół szkl. octu, ¼ szkl. oliwy, trochę pieprzu. Sos z auszpiku.

Kuropatwy, albo jarząbki upieczone na rożnie zdjąć, poodejmować z nich same piersi i ponadrzynać, rozmieszać trochę octu z oliwą i pieprzem, ułożyć w nim piersi od tegoż, niech się z godzinę marynują, tymczasem zrobić z auszpiku, oliwy, octu i kilku ugotowanych żółtek bity sos. Wówczas wyjąć kuropatwy z octu, maczać w tym bitym sosie, układać wkoło na półmisku, w środek dać mieszaninę z korniszonów i pikli i tak wydać na stół.

Zając na zimno w galarecie.

Proporcja. — 4 nóżki, 20 ziarn ang. pieprzu, 3—4 bobk. liście, 1—2 marchwie, 1 pietr., 1—2 cebule, 1 por, 1 seler, ½—1 szkl. octu, pół cytr., 2 białka, 1 zając, łyżka masła. Na sos: 4—5 żółtek, 2 łyżki śmietany, 2—3 kawałki cukru 2—3 łyżki octu, pół szkl. oliwy.

Wziąć kilka cielęcych nóżek oczyszczonych, trochę włoszczyzny, soli, pieprzu, bobkowych liści, wygotować to na galaretę, przecedzić, zdjąć tłustość, dodać trochę cytryny, octu, parę białek, zagotować, a po sklarowaniu odcedzić, zalać upieczonego zająca w kawałki pokrajanego i ułożonego w formie blaszanej rantowej i postawić na lodzie Jak się wyłoży na półmisek, zalać następującym sosem: kilka roztartych, twardo ugotowanych żółtek zmieszać z dwiema łyżkami śmietany, dodać trochę octu, oliwy, cukru, utrzeć wszystko dobrze, a będzie wyborne. Można zająca zgrabnie naokoło półmiska ułożyć, ubrać pokrajaną galaretą, a sos wlać do środka. Można także sos podać osobno w sosjerce.

Masa z zająca, czyli salmis.

Proporcja. — 2 zające pieczone, 1 ozór wędzony, 400 gr. buljonu, garść kaparów, trochę muszk. kwiatu i gałki.

Upiec w piecu, lub na rożnie jednego, lub dwa zające, poczem obrać z nich mięso, przesiekać takowe dobrze, a potem ubić w moździerzu na masę, nakoniec przefasować przez sito, polewając mocnym, świeżo rozgotowanym buljonem, którego trzeba mieć najmniej 400 gr., rozgotowanego na litr płynu. Gdy masa całkiem będzie przez sito przetartą, rozprowadzić ją resztą pozostałego buljonu, dodać trochę kaparów drobno posiekanych, kwiatu

albo gałki muszkatołowej tłuczonej i posolić do smaku; trzeba mieć ozór wędzony, miękko ugotowany i w cienkie zraziki pokrajany, układać takowy w formie, nalewając go tą masą tak, iż warstwa za warstwą ułożona, zupełnie zalana zostanie. Ułożywszy tak wszystko, wynieść na zimno, aby stężało; wydając do stołu, ogrzać zwyczajnie, wyłożyć na półmisek i podać po zupie, albo na śniadanie do octu i oliwy.

Auszpik z prosięcia.

Proporcja. — 1 prosię, pół szkl. octu, 5 jaj, 5 białka, 1—2 cebule, 1 pietr., 1 por, 1 seler, 2—3 bobk. liście, 5—8 ziarn ang. pieprzu, 12 gr. żelatyny, 1 burak gotowany, garść piklów i korniszonów, trochę ziel. pietruszki, lub rzeżuchy.

Młode, tłuste, białe prosię odgotować w buljonie z włoszczyzny i jarzyn, dodawszy trochę octu i korzeni. Odgotowane powinno być w całości na miękko. Potem wyjąć, jak ostygnie, pokrajać na zwyczajne kawałki, a buljon, w którym się gotowało, dodawszy 12 gr. karuku, albo żelatyny, wygotować do niewielkiej ilości, to jest, aby było tyle ile potrzeba do zalania prosięcia. Ułożyć prosię w rondlu, lub formie, pierwej na dno położyć jaj twardo gotowanych; w krążki krajanych, odgotowanych buraków ćwikłowych w figurki krajanych, korniszonów na pół przekrajanych i piklów; przecedzić ten buljon do drugiego rondla, zagotować, oczyścić białkami, potem przecedziwszy przez serwetę zalać prosię w formie; trzeba postawić na lodzie, aby zastygło. Nim się garnitur na dno ułoży, należy trochę tego buljonu, czyli galarety wlać i wysypać zieleniną usiekaną, aby zielenina na jajach i ćwikłach pięknie wyglądała.

Prosię na zimno z sosem musztardowym.

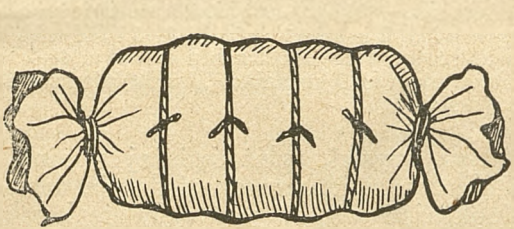
Proporcja. — 1 prosię, włoszczyzny i korzeni, jak wyżej, soli. Do tego sos musztardowy, str. 82, trochę korniszonów i piklów.

Odgotować całe prosię z włoszczyznami z dodaniem octu, rozebrać, ułożyć na półmisku, oblać zimnym musztardowym sosem i postawić na lodzie, aby zastygło, obłożyć korniszonami i innemi piklami naokoło.

Rulada z prosięcia.

Proporcja. — 1 prosię, 1 wątróbka cielęca, ¾ bułki franc., 1—2 cebule, 2 łyżki masła, 5 jaj, trochę pieprzu, 200 gr. gotowanej szynki, trochę grzybów marynowanych, korniszonów i piklów. Buljon do odgotowania.

Wziąć piękne, tłuste prosię, rozpłatać, odciąć głowę, wyjąć kości, nóżki także poodżynać, obrać



Ruladę gotuje się ściśle owiązaną czystem płótnem.

z kości i rozłożyć na stolnicy skórką na spód. Położyć na to warstwę farszu, zrobionego z wątróbki cielęcej na surowo posiekanej, mięsa pozostałego przy kosteczkach, a gdyby mało było, można dodać cielęciny drobno krajanej, bułki tartej i przesianej, cebulki w maśle usmażonej, pieprzu, łyżkę

soli, masła, albo skrobanej słoniny, parę jaj; usiekać wszystko razem, wymieszać i dać najpierw tego farszu, potem warstwę plasterków szynki ugotowanej, na to warstwę jaj twardych w plasterki krajanych albo piklów, przełożyć jeszcze raz farszem, zwinąć mocno, owinąć serwetą, obwiązać szpagatem i gotować trzy godziny w serwecie w buljonie, lub wodzie z octem z korzeniami i solą. Potem wyjąć, ułożyć pod prasę, nacisnąć kamieniami, niech godzin kilka poleży; następnie wyjąć z serwety, pokrajać w płaskie kawałki, nalać trochę auszpiku do formy, zastudzić, ułożyć ruladę, zalać ją zupełnie auszpikiem i zastudzić. Tę samą ruladę można dawać bez auszpiku, zalaną tylko octem chłodnym, przegotowanym z aromatami, jak każdą marynatę.

Rulada wieprzowa.

Proporcja. — 400 gr. szynki, 400 gr. świeżej słoniny, 800 gr. wieprzowiny, 2 ucha wieprzowe, 1—1 i pół szkl. octu, 1 żołądek wieprzowy, 1 cebula, 2 ząbki czosnku, 4—5 bobk. liści, 6 ziarn ang. pieprzu, 5 goździków, trochę pieprzu tłuczonego, soli, majeranu.

400 gr. szynki, tyleż świeżej słoniny, 800 gr. mięsa chudego wieprzowego i dwoje uszu od wieprza, pokrajać w małe podługowate kostki, dodać do tego cebuli, jak kto lubi, parę ząbków czosnku, pieprzu, soli, majeranu, albo bazyliki i tymianu; wymieszawszy wszystko dobrze, nałożyć tęgo żołądek młodego kabanka, związać dobrze oba jego końce i włożywszy do rondla, zalać wodą po połowie z octem, dodać do niej kilka liści bobkowych, pieprzu, goździków, i gotować przez parę godzin, potem wyjętą ruladę położyć pod prasę, aby się cokolwiek spłaszczyła i zastudziwszy ją, podawać

krajaną w płaskie kawałki. Leżąc w occie przegotowanym z aromatami, rulada ta może się konserwować czas jakiś pod szczelnem nakryciem.

Nogi wieprzowe.

Proporcja. — 4 nogi wieprzowe, 2—3 białka, 1 cytryna, 2—3 bobk. liście, 8—10 ziarn ang. pieprzu, 2 cebule, 2 pietr., trochę czosnku, soli, prostego pieprzu.

Wziąć nogi od wieprza, namoczyć na noc, oprawić, osmalić, wymyć czysto, odgotować, wyjąć kości, gotując, dodać cebuli, pietruszki, kilka ziarn pieprzu angielskiego, cały liść bobkowy; usiekać, albo drobno pokrajać nogi, a smak od nóg wygotować, aby mała ilość została oczyścić białkami, przecedzić, wsypać soli, pieprzu prostego, włożyć do formy trochę smaku, położyć kilka plasterków cytryny, a gdy stężeje, napełnić smakiem całą formę i postawić na lodzie, aby zastygło. Tak samo przyrządzają się nogi wołowe.

Auszpik z nóżek cielęcych.

Proporcja. — Cielęca główka i 4 nóżki, pół szkl. octu, 1—2 marchwie, 1 cebula, 1 pietr., 1 por, 1 seler, 2—3 liście bobk., 5—8 ziarn ang. pieprzu, 2—3 białka. Sos musztardowy.

Główkę i nóżki oczyszczone, zupełnie białe, odgotować na miękko z włoszczyzną, solą, prostym i angielskim pieprzem i bobkowym liściem; jak się dobrze ugotuje, wybrać kości, a mięso pokrajać na niewielkie kawałki albo w kostkę, wyklarować auszpik z dodaniem trochę octu i białka do tej proporcji, jaka jest potrzebna do zalania formy, zagotować, przecedzić, nalać trochę auszpiku do formy. Skoro zastygnie ugotowany mózg z główki, pokra-

jać go w plasterki, położyć na auszpik, na to pokrajane mięso, zalać wszystko auszpikiem i zastudzić; podać do tego sos musztardowy, albo ocet i oliwę. Podaje się do drugiego śniadania, na obiad. przed zupą i na wieczerzę; wyjmując z formy, trzeba zanurzyć ją pierwej w ciepłej wodzie. Tym samym sposobem przyrządza się auszpik wieprzowy, albo z wołowych nóg.

Szczupak z majonezem.

Proporcja. — Szczupaka 2 i pół klg., 1 szkl. octu, 1 cytryna, 1—2 marchwie, 1—2 cebule, 1 pietr., 1 seler, 1 por, 5—10 ziarn ang. pieprzu, 2 bobk. liście, soli. Do tego galareta, 2 łyżki piklów i majonez.

Oczyściwszy wielkiego szczupaka, osolić go na godzinę, zawinąć w serwetę, obwiązać i włożyć do długiego naczynia, w któremby się wygodnie mógł pomieścić. Podczas, gdy szczupak się soli, nastawić wody z rozmaitą włoszczyzną i pieprzem, wlać szklankę octu, włożyć cytrynę pokrajaną, zagotować, zalać tem szczupaka i gotować; gdy będzie miękki, odstawić i ostudzić, potem wyjąć z serwety, ułożyć na półmisku, oblać majonezem i ubierać galaretą sklarowaną i piklami. Można ze szczupaka wyjąć ości ostrożnie przed gotowaniem, albo dać go z farszem i również ubrać galaretami i majonezem.

Sandacz w różowej galarecie.

Proporcja. — Sandacza 2 i pół klg., 1—2 marchwie, 1—2 cebule, 1 pietr., 1 seler, 1 por, sól. Na galaretę: 25 gr. różowej żelatyny, 2 białka, 2 jaja, 5 rydzów, 1 łyżka suszonego groszku, 3 kartofle, 2 marchwie, 6—7 korniszonów i rydzów marynowanych. Do tego ocet z oliwą.

Ugotować sandacza, pokrajanego w dzwona, w smaku z włoszczyzny; po ugotowaniu wyjąć go;

do przecedzonego smaku włożyć na 1 klg. sandacza cztery listki żelatyny różowej, bardzo drobno pokrajanej, rozpuścić ją na ogniu, ciągle łyżką mieszając, bo różowa żelatyna trudno się rozpuszcza; jeżeli się okaże nieczysta, przestudzić i wlawszy dwa rozbite białka, postawić na ogniu, aby się sklarowała i przecedzić przez serwetę. Wlać parę łyżek tej galarety do salaterki, lub formy, a gdy zacznie stygnąć, ułożyć na niej dwa jajka na twardo ugotowane, pokrajane w ćwiartki i kilka rydzów; potem ułożyć rybę, obraną z ości i połupaną na kawałki, zalać galaretą sklarowaną tak, aby pokryła rybę i postawić do zastudzenia. Osobno ugotować nieco suszonego groszku zielonego z solą, kilka kartofli, parę marchwi ugotowanych pokrajać w kostkę, kilka korniszonów i rydzów również pokrajać, wymieszać z groszkiem, posolić, polać oliwą i octem, a po wyjęciu ryby z formy, obłożyć ją temi jarzynkami. Ślicznie wygląda i dobrze smakuje.

Ryby w galarecie — inaczej.

Proporcja. — 2 i pół klg. ryby, włoszczyzna, jak wyżej, 2 jaja, łyżeczka cukru, łyżka korniszonów, marynowanych grzybów, rydzów, piklów, oliwek, wiśni. Do ubrania burak gotowany, ziel. pietr. Sos żółtkowy.

Oczyścić, posolić i ugotować jak zwykle rybę w smaku z włoszczyzny, pilnując, aby się nie przegotowała; wyjąć, sos przecedzić przez gęstą serwetę; gdy ostygnie, trochę sklarować na wolnym ogniu, biorąc na litr smaku dwa jajka rozbite z wodą; wygotować, aż płyn czysty będzie i powtórnie przecedzić, dodając w ostaniej chwili łyżeczkę, lub mniej, palonego cukru, co kolor złota nadaje. Tą galaretą nalać czwartą część formy, zastudzić, aby cała warstwa była na wierzchu przezroczysta. Tym-

czasem rybę, jakąkolwiek, ugotowaną, jak wyżej. obrać z ości, dzieląc na małe kawałki, wielkości np ćwiartki twardego jajka; dodać rozmaitych piklów marynowanych rydzów, grzybów, korniszonów, oliwek, a nawet wiśni marynowanych i t. p. wymieszać z rybą ułożyć w formie, gdy nalana do niej poprzednio galareta zacznie już gęstnieć, ale jeszcze nie twardnieje. Gdy pierwsza warstwa zupełnie stwardnieje, dopełnić całą formę płynem Po przestygnięciu i wyjęciu ślicznie wygląda, szczególniej, gdy w małych formach wszystko przebija się na przezroczystem tle. Kilka takich foremek ułożonych na półmisku w środku ubranych różą z krajanych plasterków gotowanych buraczków, z listkami zielonemi z pietruszki, szpinaku, lub t. p. ślicznie wygląda. Sos do tego żółtkowy, lub ocet i oliwa.

Rulada z ryby.

Proporcja. — 2 i pół klg. szczupaka, pół łyżki masła, pół szkl. octu, 1—2 marchwie, 2 cebule, 1 seler, 1 pietr., 1 por, 10—15 ziarn ang. pieprzu, 2—3 białka, soli. Na farsz: 800 gr. ryby, pół bułki, 6—8 jaj, 1 i pół łyżki masła, 1 cebula, pieprzu. Do tego ocet i oliwa.

Oczyścić i posolić szczupaka, węgorza, lub inną rybę, a w godzinę przepłókać i wytrzeć z wilgoci. Odciąwszy głowę, brzuch rozpłatać, wyjąć ostrożnie kość grzbietową, nie nadwyrężając mięsa i skóry; położyć na serwecie wysmarowanej masłem i nałożyć farszu z ryby. Farsz do rulady tak się robi: jakąkolwiek rybę, większą czy mniejszą, oczyścić, posolić na jakiś czas, potem przetrzeć ją, obrać mięso od ości, bez skóry, usiekać dobrze, popieprzyć cokolwiek, a dodawszy dostatecznie jajecznicy usmażonej w maśle, w którem się pierwej cebula

usmażyła i nieco bułki, wymoczonej w słodkiem mleku, wszystko razem utłuc na miazgę z dodaniem trochy masła i kilku jaj surowych; potem przetrzeć przez sito, przełożyć rybę tym farszem i twardemi jajami krajanemi w plasterki, zwinąć ją, zawinąć w serwetę, obwiązać szpagatem i ugotować w wodzie z octem, włoszczyznami i korzeniami, oraz ośćmi rybiemi. Kto chce, może dla smaku dodać wina; w tem powinna gotować się ryba przynajmniej półtorej godziny; gdy będzie gotowa, wyjętą kładzie się pod prasę, a buljon klaruje jajami i wysadza tak, aby się galareta formowała, a po zastudzeniu galarety obłożyć nią ruladę, podać z octem i oliwą.

Oszczędny majonez z pozostałej ryby, drobiu, zwierzyny, lub cielęciny — zwany winegret.

Proporcja. — 800 gr. zwierzyny, 10 kartofli, 6—8 grzybków, 6—8 rydzów, 10—15 korniszonów, 2—3 kwaszone ogórki, 2 buraki, 2 łyżki oliwy, łyżka octu, 4 jaja, pieprzu i soli. Ubrać zieloną sałatą, lub kwaszoną kapustą.

Gdy się gotuje zupa rybna, lub gdy są w domu jakie gotowane lub smażone ryby, drób, zwierzyna, czy cielęcina, można przyrządzać osobno z każdego rodzaju wyborne majonezy sposobem następującym: drób czy rybę, obrać z kości, pokrajać na małe kawałki, ugotować, stosownie do potrzeby, trochę kartofli (na mały półmisek dziesięć, na większy piętnaście), obrać i pokrajać w cienkie plasterki; wziąć trochę gotowanej ćwikły z buraczków, parę kwaszonych ogórków, korniszonów, cztery jaja na twardo ugotowane, to wszystko pokrajać na okrągłe plasterki; wziąć grzybków i rydzów marynowanych, małe zostawić w całości, większe pokrajać w paski; wszystko to, po skropieniu trzema łyżkami

oliwy, łyżką mocnego octu, z dodatkiem pieprzu i soli, położyć na półmisku, na wierzchu układać wokoło rzędami plasterki ćwikły, plasterki ogórków, jajek i grzybków, ubrać czerwoną kwaszoną, lub parzoną, wreszcie białą, kwaszoną kapustą, zieloną sałatą, kaparami i oliwkami. Na zwyczajny domowy obiad podaje się tak, jak wyżej; przy eleganckim obiedzie podaje się osobno w sosjerce sos majonezowy z żółtek, oliwy, octu i odrobiny cukru, a kto lubi, z dodaniem łyżeczki musztardy angielskiej. Można jeszcze ubrać galaretą krajaną albo majonezem.

Winegret, jako postna potrawa.

Proporcja. — 400 gr. fasoli, 10—15 kartofli, 5 ogórków, 2—3 buraki, 2 selery, 3 marchwie, 2 korzenie pasternaku, 2 łyżki oliwy, trochę soli, 4 łyżki octu, 400 gr. jesiotra.

Odgotować fasoli, kartofli, pokrajać w krążki; ogórków świeżych, lub słonych obranych i ćwikły pokrajać takimże sposobem, ugotować selerów, a kto chce, to i marchwi i pasternaku po sztuce na salaterkę. Do tych jarzyn wlać dwie łyżki oliwy, trochę soli, cztery łyżki octu i wymieszać wszystko razem; można dodać odgotowanej jesiotrzyny, pokrajanej w kawałeczki, albo wiziny, lub też smażonego szczupaka; z wierzchu poprószyć w zimie kwaśną szatkowaną kapustą, a w dni mięsne dodać kury pieczonej, lub cielęciny, krajanej w kawałeczki; robią też winegret oblany octem zagotowanym z masłem.

Winegrety z opiekanych zajęcy.

Proporcja. — Zając, 100 gr. słoniny, 1—2 łyżki masła, 2—3 szkl. octu, łyżka oliwy, 3—5 bobk. listków, 5—6 ziarn pieprzu ang., 1 cebula, trochę korniszonów i piklów.

Naszpikować zająca, posolić i upiec na rożnie polewając masłem, aby się nie wysuszył, gdy gotów, zdjąć, pokrajać w duże kawałki i ułożyć w polewanem, glinianem naczyniu. Wziąć dosyć octu, dodać pieprzu angielskiego, bobkowych liści, soli, cebuli drobno pokrajanej i trochę dobrej oliwy, zagotować to jeden tylko raz i zalać tem zająca, niech tak stoi; gdy trzeba podawać, ukrajać z tego zraziков bez kości, ułożyć ładnie na półmisku lub talerzyku, zarzucić temi korzeniami, cebulką z tej marynaty, można dodać korniszonów lub piklów, zalać trochę sosem i wydać na śniadanie, lub po zupie na obiad.

Winegrety na zimno.

Proporcja. — 800 gr. zwierzyny, octu z korzeniami do zamarynowania, półmisek auszpiku, korniszonów, oliwek i kaparów trochę. Do tego sos musztardowy.

Resztki z jakiejbądź zwierzyny pozostałe, pokrajać w cienkie i małe zraziki, zamarynować je potem w occie z korzeniami na parę godzin, potem ułożyć na półmisku usiekanego auszpiku, pokłaść na tem zamarynowane zraziki, polać zimnym sosem musztardowym, potem znowu zraziков i znowu sos, aż wszystko się zmieści, układając to wszystko stożkowato, zwierzchu ubrać korniszonami, oliwkami i kaparami, polać znów sosem i wydać do drugiego śniadania, lub też można rozmaitego rodzaju zimne pieczyste pokrajać w niewielkie kawałki, obłożyć kaparami, korniszonami, oblać octem z oliwą; można też oblać sosem musztardowym z żółtkami.

Marynata z jesiotra, lub węgorza.

Proporcja. — 2 klg. ryby, soli, 2 marchwie, 1 pietruszka, 1 seler, 1 por, 2—3 cebule, 10—12 ziarn pieprzu ang., 2 łyżki octu, 1—2 liści bobkowych, 12 gr. żelatyny, 2—3 białka.

Ugotować buljon z włoszczyzny, dodać octu, aby smak był dobrze kwaśny, korzeni, bobkowego liścia; włożyć do rondla, pokrajanego na kawałki jesiotra, zalać tym smakiem, aby się gotował z pół godziny; uważać jednak, aby się jesiotrzyna nie przegotowała; wyjąć — niech zupełnie ostygnie, wygotować ten smak na galaretę z dodaniem karuku rybiego, oczyścić białkami, przecedzić przez serwetę, złożyć do naczynia jesiotrzynę, zalać wystudzoną galaretą i postawić na zimnie; można, szczególnie w lecie, zalać jesiotrzynę przegotowanym octem z korzeniami, pieprzem angielskim i bobkowym liściem. Marynata z wiziny robi się tym samym sposobem.

Marynata ze szczupaka, lub lina i t. p.

Proporcja. — 2 klg. ryby, soli, 2 marchwie, 1 pietr., 1 seler, 1 por, 2—3 cebule, 10—15 ziarn pieprzu ang., pół szkl. octu, 1—2 liści bobkowych, pół cytryny, 1 burak ćwikłowy, 1 łyżka korniszonów, 2—3 białka, 2 kawałki cukru.

Szczupak oczyszczony, dobrze wymyty, powinien być osolony, solą w piecu prażoną, leżeć najmniej przez godzinę; potem wytrzeć z soli dzwona, włożyć do rondla, zalać smakiem z włoszczyzny z dodaniem octu i korzeni, jak wyżej powiedziano; ugotować, wyjąć, przykryć papierem, smak wygotować, podpalić cukrem i sklarować białkami na galaretę; wyłożyć rantową formę talarkami cytryny, burakiem ćwikłowym, zgrabnie pokrajanym,

oraz pokrajanemi korniszonami, zalać trochą galarety, zastudzić, ułożyć ukośnie dzwona ryby jedno przy drugiem, zalać resztą galarety i znów zastudzić. Albo też przechowywać go można w occie, przegotowanym z korzeniami i podać z tymże do oliwy. Lina trzeba oparzyć wrzątkiem, dla łatwiejszego oskrobania łuski.

Marynata z łososia.

Oparzyć wrzącą wodą łososia dla zdjęcia z niego łuski; oczyściwszy, osolić, najlepiej wysuszoną, czyli prażoną w piecu solą, której się używa do solenia wszystkich ryb, ugotować w smaku z włoszczyzny z octem, zastudzić w galarecie, lub przechować go w occie przegotowanym z korzeniami, podawać z tymże samym sosem i oliwą. Ze smażonej ryby marynata jeszcze dłużej się konserwuje.

Marynata klasztorna ze szczupaka.

Usmażyć pokrajanego na dzwona szczupaka w oleju (nie w oliwie, a tem bardziej nie w maśle) i osuszyć go na blasze w piecu. Zalać go octem jak zwykle do marynat i piklów, przegotowanym z korzeniami, z tą różnicą, że ocet po przegotowaniu ma być zlany wprzód do donicy, w której trzeba utrzeć parę główek czosnku. Marynata ze szczupaka tak zaprawiona, oprócz szczególniejszego smaku, ma tę zaletę, że się bardzo długo i świeżo konserwować daje.

Marynata z ryby smażonej.

Pokrajawszy na dzwona szczupaka, karpia, lub węgorza, posolić przynajmniej na dobę, potem

wytrzeć dobrze z soli, usmażyć najlepiej w dobrym oleju, posypawszy mąką, złożyć do słoja, zalać mocnym, przegotowanym octem z korzeniami, zwierzchu zaś oliwą i trzymać na zimnie; każdą marynatę, którą się zalewa octem, trzeba choć na kilka godzin pierwej nałożyć denkiem i nacisnąć kamieniem. Można te marynaty robić w baryłkach dębowych i trzymać w lodzie.

Marynowane jarząbki, lub kuropatwy na śniadanie.

Proporcja. — 4—5 jarząbków, soli, pół szkl. octu, 2 marchwie, 1 pietruszka, 1 seler, 1 por, 2—3 cebule, 2 listki bobkowe, 8 ziarn pieprzu ang., 12 gr. żelatyny, 2—3 białka.

Oczyszczone jarząbki odgotować z dodaniem włoszczyzny, korzeni i octu, aby smak był dobrze kwaśny; wyjąć, podzielić na połowy; jak oschną, składać do słojów polewanych, lub baryłeczek; ten smak, w którym się ugotowały, wygotować, dodać rybiego karuku, oczyścić białkami, zalać, zawiązać pęcherzem, większe zaś baryłki zakopać w lodzie; dawać na śniadanie, lub wieczerzę, z tą samą galaretą; galareta powinna objąć zwierzynę, aby mięsa na wierzchu nie było.

Zwierzyna marynowana.

Wziąć zwierzyny, to jest: jarząbków, bekasów, kuropatw i cietrzewi: oczyścić i wypatroszyć, wymyć w środku; naszpikować, nasolić i opiec na rożnie; wystudzić; układać do baryłek, zalać każdą warstwę zosobna roztopionym szmalcem, albo i masłem, choć zawsze lepiej zalewać szmalcem; a gdy ostygnie, układać; zalewając po wierzchu, trzeba uważać, żeby tłustości przynajmniej na dwa

palce było; zabić dnem baryłki, zasmolić i zakopać w lodzie, a w czasie tym, kiedy zwierzyny niema, brać do użycia na pasztety, i na pieczyste, które trzeba na rożnie rozgrzać, polewając dobrze masłem, albo obwiązując plasterkami słoniny. Tak samo przechowują się kwiczoły, jemiołuszki i przepiórki, tylko kostki piersiowe razem z wnętrznościami wyjmują się przez grzbiet.

Śledzie marynowane na lato.

Oczyszczone i dobrze wymoczone śledzie rozrzynać wzdłuż i przez grzbiet, wyjąć ości, zdjąć też wierzchnią skórkę, potem obie połowy złączywszy, układać w słojach, a na każdej warstwie kłaść słodko-winne jabłka w talarki pokrajane, bez skórki i ziarn, na to posypać trochę pieprzu, polewać oliwą po wierzchu i postępować tak za każdą warstwą; napełniać cały słój; trzymać na lodzie. Kto chce, może tak przyrządzone śledzie zalać octem winnym, przegotowanym z aromatami, a na wierzchu oliwą.

Śledzie zwyczajne na wzór holenderskich.

Proporcja. — 10 śledzi, 7 i pół szkl. octu, 5 cebul, 12 gr. pieprzu ang., 6 gr. zwyczajnego pieprzu, 10 bobkowych liści, 10 goździków, 2 łyżki oliwy.

Oczyszczone dobrze śledzie zwyczajne, najlepiej mleczaki, zalać zimną wodą na 24 godziny i trzymać w zimnie; do 2 litrów zwyczajnego octu wziąć 5 cebul, 12 gr. pieprzu angielskiego, 6 gr. zwyczajnego, 10 bobkowych liści, 10 goździków, trzy razy to zagotować, włożyć wyjęte z wody śledzie razem z mleczkami do słoja, przekładać cebulami i pieprzem z octu; napełniwszy, zalać ostudzo-

nym octem, a zwierzchu oliwą; ta proporcja octu na 10 śledzi. W tydzień można już używać.

Przekąska ze śledzi.

Proporcja. — 10 śledzi, 30 goździków, 20 bobk. liści, 5 plasterków cytryny, 15 małych cebul, 3 duże do usiekania, kilka ziarn pieprzu ang. i zwyczajnego, trochę gorczycy, 4—5 szkl. octu.

Wymoczone śledzie porozdzielać na dwie połowy, nie zdejmując skórki. Wyjąć ości, odciąć głowy i ogony. Każdą połowę przełożyć ziarnkami gorczycy i siekaną surową cebulą z pieprzem, zwinąć w trąbkę i spiąć drewnianą szpilką, aby się nie rozwinęła. Ułożyć w słoju, przekładając plasterkami cytryny, gotowaną cebulką i korzeniami, potem zalać octem, przegotowanym z tąż cebulą i korzeniami. Mleczka odrzuca się.

Śledzie marynowane domowe.

Proporcja. — 10 śledzi, 12 bobk. liści, 12 gr. ang. pieprzu, 10—15 szalotek, trochę zwyczajnego pieprzu, 5—6 szkl. octu, 2 łyżki oliwy.

Wymoczyć śledzie przez dobę, wyjąć z nich ości, układać w słoju, zalewając octem i mleczkami, przetartemi z oliwą i przecedzonemi.

Forszmak.

Wymoczonego, obranego z ości śledzia posiekać drobno, wymieszać dobrze z ugotowanemi i tartemi kartoflami, których na jednego śledzia bierze się, stosownie do wielkości, 5—10, i z siekaną drobno cebulą. Zakropić oliwą, ocet zaś podać osobno. Można zamiast oliwy i surowej cebuli, dać rozpuszczonego masła, przesmażonego z cebulką.

SAŁATY.

O sałatach.

Proporcja. — 1—2 główki sałaty, 2 łyżki octu, 2 łyżki oliwy, pół łyżeczki cukru, szczypta soli, 3 jaja.

Jedną z lepszych jest sałata żółta, głowiasta, o składzie główek podobnym do kapusty, a już za najlepszą uważać należy sałatę włoską strzępiastą, która ma główki długie, białe, lekko złożone. Sałata włoska jest krucha, słodka i wykwintna w smaku; wyrasta w głowy tak duże, że nieraz jedna wystarcza na kilka osób.

Sałatę, dobrze wymytą w zimnej wodzie, należy odsączyć na sicie, lub też włożyć w serwetę i, wstrząsając mocno, obsuszyć. Przyrządzać w sposób następujący: 2 łyżki mocnego winnego octu, 2 łyżki wyborowej świeżej oliwy, pół łyżeczki cukru, doskonale wymieszać i zalać tem sałatę, pozostawiając na 10 minut, aby należycie przeszła kwasem. Przed samem podaniem lekko posolić i wymieszać. Obłożyć na salaterce jajami gotowanemi na twardo i podzielonemi na zgrabne cząstki. Kto nie uznaje octu do przypraw, może zastąpić go sokiem cytrynowym, odcedzonym po wyciśnięciu przez gęste sito.

Sałata z endywji.

Przyrządzać ją tym samym sposobem, jak sałatę żółtą, lub włoską. Przepisu tego trzymać się należy również, zaprawiając sałatę fryzowaną, czyli strzępiastą, sałatę z cykorji, albo rzeżuchy; można też dla urozmaicenia zmieszać po trochu wszystkie powyżej podane gatunki sałat i zaprawić, podając w jednej salaterce. Wówczas jednak jaj twardych dawać nie należy, nie harmonizują one bowiem, ani z endywją, ani z cykorją, ani też z rzeżuchą, które są najwykwintniejsze w smaku, jeżeli skropimy je poprostu sokiem cytrynowym, dodając parę łyżek wyborowej oliwy stołowej i szczyptę soli. Ostatnio wymienionych gatunków sałaty cukrować nie należy.

Sałata głowiasta, parzona — ze słoniną i octem.

Proporcja. — 1 głowa sałaty, 3—4 jaja, 100 gr. słoniny, pół szklanki octu, trochę soli.

Sałatę głowiastą, albo endywję wymyć czysto, otrząsnąć z wody i podzielić na pojedyńcze liście Ułożyć wraz z podzielonemi jajami na twardo na salaterce. Pokrajać drobno kawałek słoniny, przetopić, wlać pół szklanki octu, posolić, zagotować wszystko razem i tym wrzątkiem zalać sałatę. Podawać, gdy tylko trochę przestygnie. W dni postne słoninę można zastąpić masłem, a wówczas polać sałatę po wierzchu śmietaną.

Sałata ze śmietaną — po wiejsku.

Proporcja. — 3 jaja, pół szklanki octu, szklanka śmietany, sałata, sól.

Sałatę wymyć w zimnej wodzie, odsączyć, ułożyć na głębokiej szklanej, lub kryształowej salater-

ce, przybrać jajami na twardo, a w chwili wydania na stół polać obficie śmietaną wymieszaną z octem i do smaku posoloną. Sałatę tak zaprawioną można dawać pół na pół z cieniutko krajanemi świeżemi ogórkami, nie dodając już jajek na twardo gotowanych, a jeżeli przyrządzamy ją w chwili wydania na stół, to układać cienkiemi warstwami, polewać każdą dwoma, lub trzema łyżkami śmietany doprawionej z octem i solą, a po wierzchu polać obficie i posypać koperkiem, lub szczypiorkiem siekanym, przybierając całość jajami. Wszelkie zaprawy do sałat, w skład których wchodzi sól, powinny być dodawane w ostatniej chwili, gdyż liście sałaty pod wpływem soli tracą chrupkość i świeżość, kurcząc się i mięknąc nadmiernie.

Sałata angielska.

Proporcja. — 8—10 kartofli, 2 selery, 1 śledź, trochę kaparów, 2 łyżki octu, 1 łyżka oliwy, trochę soli.

Ugotować kartofle w łupinach, uważając, aby się nie rozleciały, odlać i zupełnie wystudzić. Ugotować oddzielnie selery. Obrać kartofle z łupin, pokrajać w zręczną, drobną kosteczkę, selery w wąskie paski, dodać kaparów, śledzia doskonale wymoczonego, oczyszczonego z ości i przesiekanego, lub trochę sardeli też wymoczonych w kilku wodach, cebulki, lub szczypiorku, oliwy, cytryny, albo octu, posypać po wierzchu zieleniną, wymieszać i włożyć na szklaną salaterkę. Sałatka taka powinna stać conajmniej godzinę przed podaniem, aby doskonale przeszła octem, oliwą i aromatem urozmaiconych dodatków.

Sałata ze świeżych ogórków — czyli mizerja.

Na godzinę przed podaniem obrać ogórki, po krajać cieniutko ostrym nożem, najlepiej na specjalnej szatkownicy do ogórków, posolić, przykryć i pozostawić tak, aby sól wyciągnęła nadmierną wilgoć. Przed podaniem zlać sos, który ogórki ze siebie wypuściły, lub odcisnąć je lekko i zaprawić do smaku octem, oliwą, pieprzem i odrobiną cukru. Mizerję podaje się też ze śmietaną. Dobrze jest sprawdzić zawczasu, czy ogórki, przeznaczone na mizerję, nie odznaczają się gorzkim smakiem, co u niektórych odmian bywa częstym objawem. Gdyby się rzeczywiście okazały gorzkie, trzeba je obrać ze skóry i włożyć conajmniej na godzinę do obfitej zimnej wody, która doszczętnie wyciągnie gorycz.

Sałata hiszpańska.

Proporcja. — Sałata hiszpańska, 2 kalafjory, 2 marchwie, 6 jaj, trochę soli, 2 łyżki octu, 2 łyżki oliwy, łyżeczka cukru.

Wymyć sałatę hiszpańską w zimnej wodzie, odsączyć, podzielić na pojedyńcze liście, z których ułożyć wianek dokoła salaterki. Pośrodku salaterki dać kalafjory ugotowane z solą i cukrem, odsączone i wystudzone; poszatkować drobniutko również ugotowaną marchew, posypać nią róże kalafjorowe, wszystko zalać octem wymieszanym z oliwą, solą i odrobiną cukru, ubrać jajami gotowanemi na twardo.

Sałata włoska.

Ugotować kilka kartofli (w łupinach), wystudzić, obrać i pokrajać na talarki. Kilkanaście list-

ków delikatnej sałaty podzielić na równe kawałki, dodać drobno krajanej cykorji, kilka minogów podzielonych na równe kawałki, trochę marynowanego węgorza, doskonale wymoczonego śledzia. Układać to wszystko na salaterce, przekładając zieloną sałatą, zaprawić octem, lub cytryną i oliwą, leciutko posolić, przybrać rzeżuchą, osypać siekanemi jajami i wydawać na stół.

Sałata ze śledziem.

Proporcja. — 1 śledź, 5 kartofli, 1 cebula, 1 jabłko, 1 szklanka kapusty kwaszonej, trochę soli, pieprzu, 2 łyżki octu, 2 łyżki oliwy.

Obrać z ości jednego doskonale wymoczonego śledzia, pokrajać na drobne kawałki. Kartofle ugotowane w mundurach, 1 cebulę i 1 jabłko winkowate poszatkować drobniutko, wymieszać ze szklanką kwaszonej kapusty, dodając śledzia. Mleczko wyjęte ze śledzia posiekać na miazgę, rozetrzeć z octem, oliwą, sos ten posolić i popieprzyć do smaku i zalać nim sałatę.

Sałata z selerów.

Proporcja. — 3—5 selerów, soli, 2 łyżki octu, 2 łyżki oliwy, pieprzu, 6 rydzów solonych.

Duże włoskie selery (najdelikatniejsze i odpowiednie na sałatę) ugotować w słonej wodzie; gdy zmiękną wyjąć, obrać ze skóry i natychmiast włożyć do zimnej wody, aby nie sczerniały. Po wystudzeniu wyjąć z wody, pokrajać w cienkie plasterki, trochę posolić, zalać oliwą, octem, popieprzyć i wszystko doskonale wymieszać. Do sałaty z selerów dodaje się też rydze kiszone, ale wówczas

tak rydze, jak selery, należy pokrajać w cienkie paseczki i zaprawić, jak wyżej.

Sałata z jabłek z sardelami.

Proporcja. — 4 jabłka, 10 sardeli, 1 łyżka kaparów, pół łyżki oliwek, 2 łyżki oliwy, 1/4 szkl. octu, trochę pieprzu.

Cztery duże jabłka, najlepiej sztetyny, obrać i utrzeć na tarce, albo też pokrajać w drobniutką kostkę, natychmiast skropić, aby nie sczerniały. Dziesięć sardeli opłókać, oczyścić z ości, wymieszać z jabłkami, dodać łyżkę kaparów, pół łyżki oliwek, dwie łyżki wyborowej oliwy, octu, trochę popieprzyć, wymieszać i podawać do zimnego, lub gorącego mięsa.

Sałata z ćwikły.

Proporcja. — 3 buraki ćwikłowe, 2 marchwie, 2 korzonki pasternaku, 2 selery, octu, oliwy i soli.

Ugotować, lub upiec buraki ćwikłowe ze skórą, obrać i pokrajać w talarki. Ugotować również marchew i pasternak, a gdy miękkie, wystudzić i też pokrajać w plasterki. kto lubi selery, może ich też dodać kilka. Wszystko to zaprawić octem, oliwą, posolić, posypać siekaną natką od pietruszki. Amatorska, a doskonała i oryginalna w smaku sałata

Sałata z czerwonej kapusty.

Proporcja. — 1 główka czerwonej kapusty, soli, octu, oliwy, 2 selery.

Poszatkować drobno główkę czerwonej kapusty, doskonale osolić i pozostawić tak, co najmniej godzinę. Po godzinie, odcisnąć bardzo mocno, wy-

łożywszy na salaterkę, przyprawić octem i oliwą. Zamiast solenia, można zastosować sparzenie kapusty. Wówczas wrzucamy ją do osolonego wrzątku i doskonale odcedzamy na durszlaku, lub sicie, a gdy przestygnie, zaprawić, jak powyżej. Do sałaty z czerwonej kapusty można dodać uszatkowanego selera, lub też odrobinę bardzo drobno posiekanej cebulki, którą należy sparzyć wraz z kapustą, aby zatraciła zbytnią ostrość. Sałatę z czerwonej kapusty można przybrać siekanemi białkami, listkami zielonej sałaty, lub rzeżuchą.

Sałata z kwaszonej kapusty.

Sałatę z kapusty kwaszonej zaprawia się po starannem odciśnięciu z rosołu kapuścianego, lub lekkiem przepłókaniu zimną wodą, o ile kapusta jest zbyt ostra, oliwą i odrobiną miałkiego cukru.

Sałata zimowa z różnych jarzyn.

Proporcja. — 1 główka czerwonej kapusty, 100 gr. fasoli, 10 kartofelków, 2 selery, 5 rydzów solonych, 6 korniszonów, 5 jaj, octu, soli i oliwy.

Uszatkować drobno jedną główkę czerwonej kapusty, sparzyć wrzątkiem osolonym, a włożywszy na miskę, zalać pocukrowanym octem. Pokrajać drobno ugotowane (w łupinach) kartofle, selery, dodać fasolę drobną, na miękko ugotowaną, szatkowane rydze kiszone, posiekane korniszony i jaja na twardo. Wymieszać z kapustą, zaprawić octem i oliwą, lekko popieprzyć. Można też układać sałatę z jarzyn, nie mieszając jej, a poprostu

kupkami; tak podana wygląda bardzo efektownie. Całość posypać siekaną natką od pietruszki.

Sałata z pomidorów.

Sałatę z pomidorów można przyrządzić dwojakim sposobem:

1. Duże, dojrzałe, dorodne pomidory pokrajać na cieniutkie plasterki, ułożyć na talerzu szklanym, lub salaterce, posolić, popieprzyć, zacisnąć cytryną, lub zalać octem, dodać dwie, lub więcej zależnie od ilości, łyżki oliwy, drobno siekanej, lub też krajanej w cieniuteńkie plasterki cebuli, posypać powierzchu siekaną natką od pietruszki.

2. Duże, bardzo dojrzałe pomidory poprzekrawać na pół; oczyścić delikatnie z pestek, ułożyć na salaterce, posolić, popieprzyć, polać octem, wymieszanym z oliwą, lub sokiem cytrynowym, tak, aby zaprawa wypełniła zagłębienia, pozostałe po wydrążeniu środków. Posypać powierzchu zieleniną siekaną: pietruszką, koperkiem, lub szczypiorkiem, przybrać jajami, gotowanemi na twardo.

Sałata z bakłażanów, t. zw. sałata odeska.

Bakłażany, rodzaj długich fioletowych pomidorów, upiec w piecu, aż skórka popęka; oczyścić z tej skórki, a miąższ posiekać, popieprzyć i posolić do smaku, wymieszać z drobniutko siekaną cebulką, octem i oliwą. Bakłażany, tak przyrządzone, są nad wyraz smaczne i wykwintne, a zbliżone w smaku do kawioru. Podaje się do zimnego mięsa, lub razem z innemi zimnemi przekąskami.

Sałata berlińska.

Ugotować w łupinach dowolną ilość kartofli, wybierając je z gatunku mało sypkiego, wystudzić, obrać z łupin i pokrajać na talarki. Na pół godziny przed podaniem zakropić octem, oliwą, posolić, popieprzyć, dodając trochę drobno krajanej cebuli. Sałatę taką posypuje się zawsze siekaną natką od pietruszki.

KOMPOTY.

Kompot z jabłek.

Proporcja. — 10 winnych jabłek, 200 gr. cukru, 1 kieliszek wina, 1 laska cynamonu, lub kawałek wanilji, trochę skórki cytrynowej, kilka migdałów.

Kilka winnych jabłek obrać ze skórki, pokrajać, wydrążyć środki, włożyć do rondla, nalać niewielką ilością wody, dodając kieliszek wina, skórkę cytrynową, cynamon, lub wanilję i gotować tak pod przykryciem, uważając, aby się nie rozleciały. Gdy zmiękną, wyjąć ostrożnie, każde jabłko naszpikować szatkowanemi migdałami, ułożyć na salaterce, syrop jeszcze pogotować krótką chwilę i oblać nim jabłka, ustawiając wszystko w chłodzie na parę godzin, tak, aby utworzyła się galaretka.

Kompot z jabłek — inaczej.

Proporcja. — 10 jabłek papierówek, 300 gr. cukru, $^3/_4$ szkl. wody, pół laski cynamonu, lub wanilji, 6—7 goździków, jedna szklanka białego wina.

Przygotować syrop z 300 gr. cukru i szklanki wody, dodać wanilję, lub cynamon. Jabłka obrać, podzielić na połówki, lub ćwiartki, zależnie od wiel-

kości, wydrążyć środki, wrzucić do zimnej wody, aby nie sczerniały, i gotować w głębokim rondelku. Ugotowane jabłka wybierać łyżką durszlakową na salaterkę, syrop pogotować jeszcze krótką chwilę, przecedzić i zalać jabłka. Dla dodania smaku można wlać do syropu szklankę białego wina. Wystudzony kompot przybrać powierzchu galaretką owocową, lub osączonemi z syropu konfiturami.

Kompot z gruszek.

Kompot z gruszek robi się tak, jak z jabłek. Najlepsze gruszki na kompot są: bonkrety, panny, pasówki, cukrówki. Przyrządzając kompot z gruszek, można je mieszać z innemi owocami.

Kompot z gruszek — inaczej.

Proporcja. — 10—15 gruszek, 1 łyżka mąki, 1 łyżka masła, 200 gr. cukru, 1 szklanka wina, laska cynamonu, lub pół laski wanilji, 8—12 goździków.

Obrać gruszki ze skórki, pozostawić je w całości, wydrążając środki, lub podzielić wzdłuż na połówki i również wydrążyć, posypać mąką i smażyć w maśle na rumiano, poczem dodać cukru, goździków, cynamonu, lub wanilji i gotować tak pod przykryciem. Gdy już będą miękkie, wyjąć na salaterkę, zalać syropem i doskonale wystudzić, aby syrop stężał. Kompot taki można też podawać na gorąco.

Kompot z moreli.

Proporcja. — 30 moreli, 400 gr. cukru, 2 szklanki wody.

Przygotować syrop z powyżej podanej proporcji. Morele dojrzałe przepołowić, wyjąć pestki,

wrzucić na wrzący syrop i gotować krótką chwilę, aby się nie rozleciały. Wyjąć ostrożnie łyżką durszlakową, ułożyć na salaterce, syrop pogotować jeszcze krótką chwilę i zalać nim owoce. W ten sam sposób przyrządza się kompot z brzoskwiń, należy je jednak obrać z włochatej skórki.

Kompot ze świeżych śliwek.

Proporcja. — 50 śliwek, 400 gr. cukru, pół szklanki wina, cynamon.

Przygotować syrop z cukru, cynamonu, wody i wina. Śliwki obrać z wierzchniej skórki (jeżeli trudno odchodzi, można sparzyć wrzątkiem), wrzucić na gotujący ulep, zagotować kilka razy, wybrać łyżką durszlakową, ułożyć na salaterce, a wygotowany jeszcze przez chwilę syrop wylać na owoce i wszystko razem wystudzić.

Kompot z czarnych czereśni.

Proporcja. — 1 kilogram czereśni, 1 cytryna, pół szklanki wina, 200 gr. cukru, 1 kieliszek likieru wiśniowego, 1 łyżeczka mąki kartoflanej.

Wydrążyć czereśnie, ułożyć na głębokiej salaterce, posypując stopniowo cukrem, poczem zalać pół szklanką wina czerwonego i sokiem z jednej cytryny, uważając, aby się pestki nie dostały. Trzymać tak godzinę. Po upływie tego czasu, włożyć w rondel, zagotować i zaciągnąć jedną łyżeczką mąki kartoflanej, rozprowadzonej odrobiną czerwonego wina. Wyłożyć kompot na salaterkę, postawić w lodzie, a gdy wystygnie, polać powierzchu kieliszkiem likieru wiśniowego. Kompot, tak przyrządzony, jest doskonały.

Kompot ze śliwek suszonych.

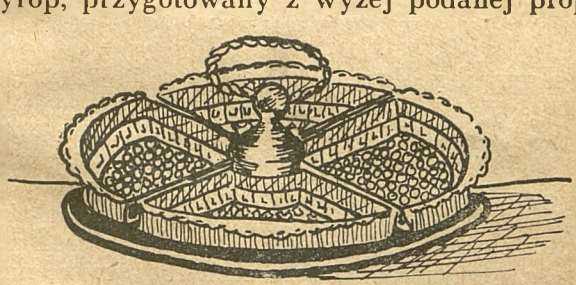
Proporcja. — 400 gr. śliwek suszonych, kieliszek wina, 200 gr. cukru, pół laski cynamonu, trochę skórki cytrynowej, 100 gr. migdałów.

Śliwki suszone, doskonale wymoczone i wymyte w kilku wodach, gotować w syropie, przyrządzonym z cukru, wina i wody z dodatkiem cynamonu i skórki cytrynowej. Gdy śliwki zmiękną, wyjąć je z syropu, delikatnie otworzyć, odrzucić pestki, zastępując takowe sparzonemi i obranemi z łupinek migdałami. Zalać syropem, wystudzić.

Kompot z jagód.

Proporcja. — 3—4 szklanki wisien, lub porzeczek, 300 gr. cukru, 8—10 goździków, laska cynamonu.

4 szklanki wisien, porzeczek, lub żórawin przemyć w zimnej wodzie, odsączyć i wrzucić na wrzący syrop, przygotowany z wyżej podanej propor-



Kompoty z rozmaitych owoców podaje się, układając gatunkami w kryształowej, lub szklanej kompotierce.

cji cukru, wody z dodatkiem cynamonu i goździków. Zagotować kilkakrotnie, wylać na salaterkę i wystudzić doskonale.

Kompot z wisien — inaczej.

Proporcja. — 8 szklanek wisien, trochę skórki cytrynowej, 1 szklanka cukru, 1 szklanka wina, pół szklanki wody.

8 szklanek czarnych wisien włożyć do rondla, zasypać szklanką cukru i zalać szklanką wina rozcieńczonego $^1/_8$ litra wody. Dodać trochę cytrynowej skórki i gotować na wolnym ogniu. Gdy wiśnie zmiękną, wyjąć je na salaterkę, sok wygotować do gęstości, zalać nim owoce i wystudzić.

Kompot z agrestu.

Proporcja. — 3—4 szklanki agrestu, 300 gr. cukru.

Cztery szklanki agrestu niezupełnie dojrzałego, oczyścić i zagotować raz, lub sparzyć wrzątkiem kilkakrotnie, poczem odcedzić. Osobno przygotować gęsty syrop z powyżej podanej proporcji, wrzucić do niego agrest ostudzony, kilka razy zagotować i wylać na salaterkę.

Kompot z pigw.

Obrać pigwy ze skórki, tak, jak jabłka, przedzielić każdą na pół i ugotować w wodzie do miękkości. Przygotować gęsty syrop z sokiem wyciśniętym z cytryny, wybrać pigwy z wody, włożyć do syropu i gotować jeszcze pół godziny pod nakryciem, a gdy już doskonale zmiękną, wylać na salaterkę, zalać kieliszkiem rumu i wystudzić.

Kompot z pigw — inaczej.

Obrać pigwy ze skórki, pokrajać drobno, włożyć do rondelka, zalać winem z wodą, dodać cukru,

drobno pokrajanej skórki cytrynowej, nakryć i dusić przez trzy godziny, poczem wyłożyć na salaterkę, polać syropem i wystudzić.

Kompot z melona.

Proporcja. — 1 melon — 400 gr. cukru.

Dojrzały melon obrać dobrze ze skóry, przekroić na pół, wyjąć łyżką pestki, podzielić owoc na zgrabne niewielkie kawałki i ułożyć na głębokiej, szklanej salaterce. Przygotować gęsty syrop, zalać wrzącym melon, a gdy doskonale wystygnie, podawać. Można też polać taki kompot rumem i zamrozić w lodzie, wówczas nabiera wybornego i wykwintnego smaku.

Kompot z pomarańcz.

Proporcja. — 10 pomarańcz, 400 gr. cukru, 2 szklanki wody.

Na dziesięć dużych pomarańcz przygotować gęsty syrop z 400 gr. cukru i 2 szklanek wody. Na chwilę przed ściągnięciem syropu z ognia wrzucić do niego trochę cieniutko pokrojonej skórki pomarańczowej, zagotować z nią raz jeden, a wrzącym syropem zalać pomarańcze obrane ze skóry, oczyszczone z białej skóreczki i podzielone na ćwiartki. Po wystudzeniu i zamrożeniu podawać.

Mieszanina z pomarańcz.

Proporcja. — 4jabłka, 4 pomarańcze, , 200 gr. miałkiego cukru, 1 kieliszek likieru maraskino, parę łyżek odsączonych konfitur.

Obgotować w wodzie 4 duże całe jabłka, wyjąć, wystudzić. Obrać ze skóry i starannie oczyścić

z białych włókien. Jabłka i pomarańcze pokrajać na cieniutkie plasterki i układać warstwami w głębokiej szklanej salaterce, przesypując miałkim cukrem. Powierzchu polać kieliszkiem likieru maraskino i pozostawić tak w chłodzie godzinę. Na wydaniu przykryć warstwą osączonych z syropu konfitur, wybierając jasne, aby nie zafarbowały kompotu.

Mieszanina z owoców.

Proporcja. — 10 gruszek bergamotek, 2 jabłka, 30 śliwek, 400 gr. winogron, 400 gr. cukru, konfitury.

Dziesięć bergamotek ze skórą i 2 duże jabłka winkowate obgotować we wrzątku, uważając, aby się nie rozleciały. Wyjąć z wody, obrać gruszki ze skóry i pokrajać wszystko w cienkie paseczki. Ułożyć na głębokiej szklanej salaterce. 30 dorodnych śliwek węgierek, obrać ze skórki, ugotować w lekkim syropie, odsączyć i ułożyć na jabłkach i gruszkach. Oberwać jagody z 400 gr. słodkich winogron, poukładać je zręcznie pomiędzy śliwkami, puste miejsca zapełnić najrozmaitszemi konfiturami, lekko osączonemi z syropu. Wszystko to podlać gęstym syropem, zaprawionym do smaku sokiem cytrynowym i rumem. Zamrozić, podawać z małemi biszkopcikami.

Mieszanina z letnich owoców.

Proporcja. — 20 moreli, 400 gr. malin, 200 gr. agrestu, 400 gr. wisien, 400 gr. cukru, sok wiśniowy do polania.

Wszystkie powyżej wymienione owoce, z dodaniem dojrzałego melona, oczyścić z pestek i korzonków, ułożyć na głębokiej szklanej, lub kryształowej

salaterce, posypując obficie miałkim cukrem i postawić w lodowni, lub w zimnej piwnicy na czas dłuższy. Wydając na stół, polać po wierzchu sokiem malinowym, lub wiśniowym i rumem, czy też paroma kieliszkami likieru maraskino.

Kompoty pieczone.

Najrozmaitsze owoce, jako to: morele, brzoskwinie, śliwki, wiśnie, gruszki, truskawki, porzeczki, obrać ze skórki, poobrywać korzonki, oczyścić z pestek i układać warstwami w kamiennym słoju, przesypując obficie cukrem. Po jakimś czasie, gdy osiądą, dopełnić słój. Obwiązać szczelnie papierem woskowym i pęcherzem, wstawić do gorącego pieca po chlebie i trzymać tak, aż zupełnie wystygną. Kompot taki aromatyczny, wykwintny w smaku, jest bardzo trwały i daje się przetrzymywać lat kilka. Można przyrządzać go z owoców mieszanych, lub też z poszczególnych gatunków.

O KASZACH.

Kasza sypka.

Proporcja. — 1 i pół klg. kaszy, 400 gr. masła.

1 i $^1/_2$ kg. grubej kaszy hreczanej, przesiać przez sito, oczyścić z mąki, wsypać do rondla, postawić na płycie do ogrzania, zalać roztopionem masłem i wymieszać dobrze; potem przełożyć do garnka, zalać wrzącą wodą, aby objęła, pokryć pokrywką, okleić szpary ciastem i wstawić najmniej na trzy godziny do pieca.

Drobna kaszka na sypko.

Proporcja. — 200 gr. masła, 3—4 szklanki drobnej kaszki, zielonego koperku siekanego.

Zasmażyć w rondlu, byle nie zarumienić 100 gr. masła, do gorącego wsypać, mieszając, litr drobnej tatarczanej kaszki, poprzednio zatartej jajkiem i zupełnie wysuszonej; wymieszawszy dobrze, pozostawić na kilka minut w maśle, aby niem nasiąkła, potem dodać do niej drobniutko usiekanego koperku, wlać wody, jak zwykle na kaszkę sypką, osolić i wyprażyć. Wyłożywszy na półmisek, ogładzić ładnie łyżką i oblać sklarowanem masłem.

Kasza sypka na mleku.

Proporcja. — 3—4 szklanki kaszki drobnej, 2 jaja, 100 gr. masła, 3—3 i pół szklanek mleka, 2 łyżeczki cukru, cynamonu.

4 szklanki kaszki drobnej, przetrzeć dwoma jajami i wysuszyć, rozpuścić 100 gr. masła i na niem kaszkę na żółtawy kolor uprażyć; następnie zalać 4 szklankami mleka i wstawić do pieca na kwadrans, wyłożyć kaszkę na półmisek, posypać grubo cukrem, cynamonem i wydać.

Kasza przesmażona.

Proporcja. — 4—5 szklanek mleka, 400 gr. kaszki, 100 gr. masła, soli, cynamonu, cukru.

Mleko z kawałkiem masła zagotować, zasypać krupkami, albo grysikiem, aby otrzymać gęstą kaszkę, ostudzić ją, a rozpuściwszy na patelni głębokiej masło, przesmażyć, tę kaszkę, mieszając ją łyżką srebrną; gdy będzie rumiana, posolić, ułożyć na półmisku, posypać cynamonem, cukrem i wydać.

Kasza sypka na grzybowym smaku.

Proporcja. — 3—4 szklanki kaszki, 2 jaja, 5—6 grzybków, pietruszki zielonej i koperku trochę, 125 gr. masła.

Zatrzeć kaszkę i postąpić z nią, jak z wypiekaną na mleku, tylko zamiast mleka dać smak grzybowy i w nim ugotować tę kaszkę; dodać pietruszki zielonej drobno usiekanej i kopru; grzybki usiekać i wymieszać z kaszką, ułożyć do rondla wysmarowanego masłem i wysypanego sucharkiem, wypiekać przez pół godziny, a wydając, wywrócić z rondelka na półmisek.

Legumina z drobnej kaszki na parze.

Proporcja. — 1 szklanka drobnej kaszki, 3 szklanki mleka, 1 i pół łyżki masła, 5 żółtek, 7 białek, 1 łyżka cukru, trochę cynamonu i soli. Do tego sos szodowy.

Szklankę drobnych krupek, zatartych jajkiem, wysuszonych, zagotować w mleku, aby kaszka gęsta była, dodać łyżkę masła, trochę soli, wymieszać, wbić 5 żółtek, dodać cukru, trochę cynamonu, wymieszać dobrze, ubić pianę z 7 białek, wymieszać ostrożnie razem, wlać do formy, wysmarowanej masłem, gotować na parze godzinę, wyjąć na półmisek, oblać sosem szodonowym, lub dać cukru tłuczonego i śmietanki; można też zapiec w piecu. Tak samo można robić z manny, tylko gotować rzadszą.

Legumina ze śmietaną z kaszki przecieranej.

Proporcja. — 2 szklanki kaszki, 4 szklanki kwaśnej śmietany, 1 łyżka cukru, 100 gr. drobnych rodzynków, ćwierć łyżki masła, trochę cynamonu i sucharka.

2 szklanki drobnej hreczanej kaszki przetartej, zmieszać z litrem dobrej kwaśnej śmietany, zostawić na pół godziny, aby krupki napęczniały; potem dodać cukru, cynamonu, drobnych rodzynków, wymieszać dobrze i włożyć do rondła, lub formy, wysmarowanej masłem, wysypanej bułeczką i wstawić w piec.

Legumina z drobnej kaszki — inaczej.

Proporcja. — 8 jaj, 400 gr. kaszki, 200 gr. cukru, 6 łyżek śmietany, $^1/_4$ łyżki masła. Do tego konfitury z sokiem.

8 żółtek ucierać do białości, 400 gr. drobnej kaszki gryczanej wsypać i ucierać razem, aż się ro-

zetrą, wtedy dodać 200 gr. cukru miałkiego, 6 łyżek kwaśnej śmietany, ucierać wszystko razem dobrze i zostawić na pół godziny; wtedy z pozostałych białek ubić pianę, zmieszać razem, włożyć do fajansowego rondelka, wysmarowanego masłem i wstawić do pieca niezbyt gorącego; na półmisku oblać sokiem i ubrać konfiturami, albo podać miałki cukier i śmietankę.

Zapiekanka jaglana.

Proporcja. — 400 gr. kaszy jaglanej, 2 szklanki mleka, trochę soli, trochę kopru, 2 łyżki śmietany.

400 gr. kaszy jaglanej oparzyć wrzącą wodą, rozcierając łyżką drewnianą, poczem wodę zlać. To się powtarza 3—4 razy, póki woda nie będzie zupełnie czysta. Zalać surowem mlekiem słodkiem, dając go tyle, aby łyżka, utkwiona w jagłach, stać mogła, posolić i gotować, mieszając od czasu do czasu, aby się nie przypaliła. Dodawszy do ugotowanych jagieł łyżkę masła, wyrzucić na miskę, aby ostygły; wtedy dodać 2 łyżki śmietany i szczyptę siekanego zielonego kopru. Wysmarować foremkę masłem, wysypać sucharkami, wyłożyć do niej jagły i wstawić na pół godziny do lekkiego pieca.

Kasza, zwana „Gurjewska".

Proporcja. — 3 szklanki słodkiej śmietanki, 1 i pół szklanki krupek, 500 gr. tłuczonych orzechów, kilkanaście gorzkich migdałów, 300 gr. cukru, trochę sucharka.

3 szklanki śmietanki podgrzewać na wolnym ogniu w garnuszku, zdejmując ciągle do osobnego naczynia kożuszki, które nie powinny być zrumienione; gdy się ich już dosyć uzbiera, dosypać do po-

zostałej śmietanki 1 i $^1/_2$ szklanki kaszki manny, zgotować rzadką kaszę i do gorącej wsypać 500 gr. orzechów laskowych, lub włoskich utłuczonych, a również i kilkanaście gorzkich migdałów, które tłukąc, trzeba skrapiać odrobiną wody; dodać 200 gr. miałkiego cukru i wymieszać; zrobić rancik na półmisku i włożyć kaszkę, przekładając kożuszkami z cukrem, po wierzchu osypać cukrem, sucharkiem i wstawić do letniego pieca. Na wydaniu ubrać konfiturami.

Kaszka z jabłkami.

Proporcja. — 3 szklanki mleka, 1 łyżka masła, 2 i $^1/_4$ szklanki kaszki, 1 łyżka cukru, trochę cynamonu, 8 jaj, 1 cytryna. Do 8 jabłek: kieliszek 1 wina, 1 łyżka cukru, pół łyżki masła, 2 sucharki.

W 4 szklankach mleka z łyżką młodego masła ugotować na gęsto 3 szklanki drobnej kaszki; dodać cukru i trochę cynamonu; potem wyłożyć na półmisek, wychłodzić, rozbić 8 żółtek, dodać jeszcze cukru z zapachem cytryny i piany z 8 białek; wymieszawszy, układać warstwami w rondlu, wysmarowanym masłem i wysypanym bułeczką; to jest: na kaszkę położyć jabłka kwaskowate, duszone w maśle z cukrem i winem, potem znowu kaszkę i znowu jabłka, aż wszystko wyjdzie; trzeba, ażeby z wierzchu była kaszka; wtedy wstawić do pieca na pół godziny i wydać z cukrem. Tak samo można zrobić z ryżem.

Obwarzaneczki z drobnej kaszki gryczanej.

Proporcja. — 3 szklanki mleka, 1 i pół szklanki kaszki, 6 jaj, 200 gr. masła, soli, tartej bułki.

Ugotować drobną kaszkę gryczaną na mleku, wbić do niej kilka żółtek, włożyć kawałek masła,

posolić, wymieszać i formować z tego na stolnicy obwarzaneczki grubości małego palca, gdy będą gotowe, maczać w rozbitych jajach, osypać tartą bułką i smażyć na blasze w klarowanem maśle, lub szmalcu, aż się po obie strony zarumienią; ułożyć na półmisku, polać sokiem, pocukrować i wydać.

Bliny z kaszki krakowskiej, albo pszennej.

Proporcja. — 3 szklanki mleka, 2 szklanki kaszki, 100 gr. masła, 5—6 jaj, 1 łyżkę cukru, trochę cytrynowej skórki, bułki tartej, marmelady, lub powideł do przekładania.

Ugotować drobnej kaszki, lub kaszy gęsto na mleku z masłem, wystudzić, wbić kilka żółtek, dodać trochę cukru, cytrynowej skórki i wymieszać, wreszcie dodać pianę z białek, znowu przemieszać ostrożnie i kłaść cienkiemi płatkami na patelnię, masłem posmarowaną, trzymać na ogniu, aż się nieco przysmażą, ale nie zarumienią. Wówczas układać w rondlu masłem wysmarowanym i wysypanym bułką, przekładać marmeladą, powidłami, albo konfiturami; wtedy wsunąć na kwadrans do wolnego pieca, wyłożyć na półmisek, pocukrować, polać sokiem i wydać. Takie bliny dobre są i z kaszy jęczmiennej, można każdy w rondlu przelewać sosem bitym śmietankowym, czyli kremem.

Kaszka drobna krakowska na zimno ze śmietaną.

Proporcja. — 3 szklanki mleka, 2 szklanki kaszki, 1 łyżka cukru, trochę wanilji, pół łyżki masła. Do tego konfitury i bita śmietanka.

Ugotować potrzebną ilość kaszki drobnej, na gęsto w mleku z masłem, cukrem i wanilją; potem

przetrzeć ją przez durszlak, a będzie wyglądała, jak ryż; ułożyć zgrabnie na półmisku w wieniec, ubrać jakiemikolwiek konfiturami, w środek dać śmietanki ,przegotowanej z żółtkami, cukrem i wanilją, wystudzonej i ubitej trzepaczką na pianę.

Ryż postny.

Proporcja. — 1 i pół szklanki ryżu, 2 łyżki oleju, trochę kopru i pietruszki zielonej.

Odgotować ryżu 1 i $^1/_2$ szklanki, dodać 2 łyżki oleju, poddusić, usiekać trochę kopru, pietruszki zielonej, a jak się wszystko ugotuje, wydać na stół. Można ryż gotować bez oleju i zieleniny, a potem do tej kaszy mleko makowe z cukrem, dodając do mleka kilka migdałów gorzkich.

Ryż z grzybami.

Proporcja. — 100 gr. grzybów, 400 gr. ryżu, 2 łyżki oleju.

Ugotować młodych, suchych grzybów, usiekać włożyć do rondla, wsypać ryż, 2 łyżki oleju, zalać gorącą wodą, niech się tak nakryty udusi.

Kotlety ryżowe z grzybami.

Proporcja. — 100 gr. grzybów, 400 gr. ryżu, 2 jaja, 1 łyżka mąki, , 100 gr. masła, bułki do osypania.

Odgotować młodych suchych grzybów i 400 gr. ryżu, usiekać grzyby, rozmieszać z ryżem, wbić 2 jaja, porobić kotlety, osypać bułką, usmażyć w gorącem maśle, zrobić sos ze smaku, w którym się grzyby gotowały, ułożyć na półmisku i oblać sosem. Tak samo kotlety można robić z drobnej i grubszej kaszki krakowskiej.

Ryż z szynką.

Proporcja. — 400 gr. ryżu, 1 i pół łyżki masła, 5 jaj, 200 gr. szynki, 1 łyżka sucharka, trochę buljonu i muszkatołowej gałki.

Ugotować ryż w słonej wodzie na miękko, odcedzić na sicie, włożyć kawałek masła, wbić 5 jaj, wymieszać, dodać trochę buljonu, gałki muszkatołowej, gotowanej wędzonej i uszatkowanej szynki, wymieszać wszystko razem dobrze, włożyć do formy, lub rondelka, masłem wysmarowanego, osypanego bułką i wstawić do pieca na godzinę.

Kasza ryżowa.

Proporcja. — 400 gr. ryżu, 500 gr. masła, 1 kieliszek rumu. Do tego konfitury.

Ugotować ryż z dobrą łyżką masła tak, aby był sypki, na wydaniu wlać kieliszek rumu, wyłożyć na półmisek, obłożyć konfiturami. Można gotować ryż na mleku, a będzie smaczniejszy, albo gotując, dodać $^1/_4$ litra wina stołowego.

Ryż z beszamelem z pieca.

Proporcja. — 400 gr. ryżu, 50 gr. masła, 1 kieliszek rumu. Do tego beszamel. Do beszamelu: 1 i pół szklanki śmietany, 7 jaj, 1 kawałek cukru, 1 łyżeczka mąki, trochę usiekanej cytrynowej skórki.

Ryż ugotowany, jak wyżej powiedziano, ułożyć wkoło półmiska, w środek nalać beszamelu, który zrobić w ten sposób: $1^1/_2$ szklanki młodej śmietany zagotować z jajkiem i odrobiną mąki, wciąż mieszając; gdy śmietana stężeje, zestawić ją z ognia, wystudziwszy, dodać 6 żółtek, kawałek cukru tłuczonego, siekanej drobno skórki cytrynowej i pia-

nę z 6 białek; wymieszać dobrze, a lejąc w środek półmiska, cały ryż także zwilżyć i wstawić na pół godziny do wolnego pieca; gdy zwierzchu się zarumieni, wyjąć i zwilżyć odrobiną rumu i sokiem, jakim się podoba; na wydaniu posypać cukrem. Ryż można przekładać świeżemi malinami, albo jaką marmeladą.

Ryż zapiekany z jabłkami.

Proporcja. — 400 gr. ryżu, 100 gr. masła, 2 łyżki cukru, 5—8 jabłek, cynamonu, 1 łyżkę sucharka.

400 gr. oczyszczonego ryżu zagotować w 2 litrach wody ze sporą łyżką masła; gdy się już ugotuje, zmieszać z cukrem, cynamonem i jabłkami winnemi, obranemi z łupiny, uszatkowanemi i przesmażonemi pod pokrywą z kawałkiem niesolonego masła i cukrem, włożyć do rondla, albo formy wysmarowanej masłem i osypanej sucharkiem, wstawiając na godzinę do pieca. Ryż ugotować można na mleku z masłem, a będzie smaczniejszy; można także przekładać warstwami ryż z jabłkami, lub z konfiturami.

Ryż zapiekany w pianie.

Proporcja. — 400 gr. ryżu, 2 szklanki mleka, 2 łyżki masła, 100 gr. cukru, 8—10 jabłek, trochę cytrynowej skórki, 8 białek, pół szklanki soku, lub powidel.

Ryż sparzony wrzątkiem, odcedzić na sicie, przelać zimną wodą, włożyć do rondelka kawałek masła, wsypać ryż i zalać wrzącem mlekiem, przykryć i dusić, aż będzie miękki i sypki; gdy przestygnie, włożyć do niego potrochu rozmaitych konfitur, cukru miałkiego i skórki pomarańczowej; osob-

no udusić na maśle z cukrem uszatkowane winne jabłka, ułożyć na spód półmiska, masłem wysmarowanego, dać warstwę ryżu, potem warstwę jabłek duszonych, znowu ryżu i znowu jabłek, aż się z tego zgrabny stos uformuje, a zwierzchu dobrze osypać cukrem. Wziąć trochę soku, galaretki, albo nawet powideł, przesmażyć z cukrem na ogniu; jeśli jest sok, wygotować go na gęsto, dodawszy cukru; ubić pianę z 8 białek, wymieszać delikatnie z tą marmeladą, przykryć tem ryż na półmisku, ugładzić nożem, posypać grubo tłuczonym cukrem, dać na pół godziny do letniego pieca, aby tylko pianka uschła, a ryż się zagrzał; na wydaniu ubrać po wierzchu konfiturami.

Ryż z całemi jabłkami.

Proporcja. — 200 gr. ryżu, 2 szklanki mleka, 3 jaj, 3 łyżki cukru, 1 i ¼ łyżki masła, 6 gorzkich migdałów, 10 jabłek, cynamonu.

200 gr. ryżu ugotować w mleku na gęsto. Utrzeć do białości 5 żółtek surowych z 2 łyżkami miałkiego cukru, włożyć masła świeżego, utartego na śmietanę, kilka gorzkich utłuczonych migdałów i dodawać częściami ryżu; gdy już będzie dobrze przetarte na masę, dodać ostrożnie pianę z pozostałych białek, ułożyć połowę masy do wysmarowanego masłem rondla, na to położyć 10 jabłek obranych, ugotowanych, ostudzonych, cukrem i cynamonem osypanych, przykryć drugą połową masy i wstawić do pieca. Można tak samo przyrządzone jabłka całe, albo też surowe, obrane tylko z łupin, obłożyć kopertą takiego ryżu i upiec na blasze w piecu, jak ciasteczka.

Ryż z kompotem z jabłek, albo śliwek.

Proporcja. — 400 gr. ryżu, 2 szklanki mleka, 1 i pół łyżki masła, 2 łyżki cukru, 100 gr. rodzynków, trochę cynamonu i cytrynowej skórki. Do tego kompot: 100 gr. cukru, 5 jabłek, pół laski cynamonu, , 6—8 goździków.

Ugotować ryż na gęsto z mlekiem, masłem, cukrem, cynamonem, skórką cytrynową i rodzynkami bez pestek; osobno zrobić małą ilość kompotu z jabłek winnych z winem, cukrem, cynamonem i goździkami, pilnując, aby się jabłka nie rozgotowały; potem układać w formie, albo rondlu, wysmarowanym masłem, wysypanym bułeczką, przekładając ryż warstwami jabłek z kompotu, skrapiać sokiem od tegoż, wstawić na kwadrans do pieca i wydać, posypawszy cukrem, albo oblać lukrem z miałkiego cukru i soku z cytryn.

Ryż odsmażony.

Proporcja. — 400 gr. ryżu, 3—4 szklanki mleka, 6 jaj, 1 łyżka cukru, 400 gr. szmalcu, trochę cytrynowej skórki, konfitur i tartej bułki.

Ugotować ryż na gęsto w mleku, a jeszcze lepiej w śmietance: gdy wystygnie, wbić kilka surowych żółtek, dodać cukru, cytrynowej, lub pomarańczowej skóreczki na proszek utłuczonej, wymieszać i robić z tego rozmaite figury, na podobieństwo jabłek, gruszek, babeczek śmietankowych, obwarzanków, oładków i t. p.: najlepiej użyć do tej roboty foremek blaszanych, kłaść w środek każdego ciasteczka trochę konfitur, maczać w rozbitych jajach, posypać tartą bułką i smażyć na rozpalonem maśle, lub szmalcu, aż nabiorą rumianego koloru, ułożyć na półmisku, oblać sokiem, osypać cukrem i wydać.

Ryż ze śmietaną na zimno.

Proporcja. — 400 gr. ryżu, 1 łyżka masła, 2 szklanki mleka, 2—3 szklanki śmietany, trochę cukru i wanilji.

Ryż odgotowany przelać zimną wodą, osączyć, następnie położyć do rondelka z trochą masła, zalać mlekiem tak, aby go z ryżu widać nie było, prażyć, aż będzie sypki, wtedy wyłożyć go na półmisek w wieniec, w środek zaś nalać młodej śmietany, ubitej z cukrem, a kto chce i z wanilją, polać także ryż z wierzchu, na ostatku ubrać, jakiemi się podoba, konfiturami.

Ryż z szodonem na zimno.

Proporcja. — 200 gr. ryżu, 3 szklanki śmietanki, 2 łyżki cukru z zapachem wanilji. Do tego sos szodonowy i konfitury.

200 gr. ryżu na chwilkę namoczyć w zimnej wodzie, potem zlać tę wodę, a zalać inną, postawić na wolnym ogniu, a gdy woda zacznie się podnosić, odstawić zaraz, wylać na sito i przelać zimną wodą, (w ten sposób każdy ryż powinien być przyrządzany), osączyć, wyłożyć na czystą blachę i suszyć na nowo w piecu, mieszając, aby się nie przypalił, co i na ogniu uskutecznić można. Gdy dobrze suchy, utłuc go w moździerzu na drobniutką kaszkę, wsypać do litra wrzącej śmietanki, dodać na odgotowaniu cukru z zapachem cytryny, albo wanilji, nalewać do małych kubeczków, albo foremek, miałkim cukrem wysypanych i wynieść na zimno, albo na lód, niech stężeje. Mieć sos gęsty, szodonowy (jak wyżej powiedziano o sosach), wystudzić go, wyłożyć półmisek ryżem z foremek, w środek nalać szodon, a ryż ubrać różnobarwnemi konfitura-

mi. Zamiast w śmietance, taki ryż można gotować z sokiem po połowie z wodą.

Ryż na zimno z migdałowem mlekiem.

Proporcja. — 400 gr. ryżu, 100 gr. cukru, trochę cynamonu, 1 cytryna, 100 gr. rodzynków. Do tego migdałowe mleko.

400 gr. ryżu, oczyszczonego z piasku, zagotować w 5 litrach wody na miękko, potem przecedzić przez durszlak, przelać zimną wodą, a gdy dobrze ociecze, przesypać cukrem z cynamonem, ułożyć na półmisku, lub w formie zmoczonej wodą, osypać miałkim cukrem, wprzód o cytrynę, lub pomarańczę otartym i postawić na lodzie; migdałowe mleko podać osobno w sosjerce, albo na wydaniu oblać sokiem. Przy dogotowaniu ryżu można wsypać rodzynków dużych parę garści i z niemi ryż odgotować.

Ryż z orszadą na zimno.

Proporcja. — 200 gr. ryżu, 1 łyżka masła, 1 szklanka mleka. Do tego na orszadę: 100 gr. migdałów, 1—2 łyżek cukru, konfitury.

Ryż obgotowany w wodzie, odcedzić na sicie, przelać zimną wodą, położyć do rondelka masła, wsypać ryż, zalać go wrzącem mlekiem, przykryć pokrywą, dusić, aż będzie sypki i miękki; ułożyć z niego rant na półmisku, a w środek dać orszady migdałowej, którą w ten sposób przyrządzić: 100 gr. oparzonych, obranych z łuski migdałów, ubić na masę w moździerzu, zakrapiając odrobiną zimnej wody, dodać do tego parę łyżek tego samego ryżu, w mleku duszonego, ubić to razem, rozprowa-

dzić czystą zimną wodą, aby było 3 szklanki, potem przefasować przez gęste sito, osłodzić, wlać w środek ryżu, a rant ryżowy ubrać konfiturami. Do orszady migdałowej można ryż przyrządzić, jak do szodonu.

Ryż na zimno w winie z pomarańczą.

Proporcja. — 400 gr. ryżu, 1 i pół butelki wina, 1 klg. cukru, 1 laska wanilji, pomarańcze, 50 gr. żelatyny.

Obgotowany ryż przelać na sicie zimną wodą, do rondelka wlać 1 i $^1/_2$ butelki wina, dodać 400 gr. cukru, cytrynowej skórki, laskę wanilji, ryż przykryć szczelnie i gotować na sypko, potem wyłożyć i wystudzić. Tymczasem pomarańcze obrane z pestek i skórki, podzielić na cząsteczki, albo pokrajać w talarki, skórkę wygotować w wodzie, aby zbyteczną gorycz straciła; na 400 gr. pomarańcz ugotować syrop z 400 gr. cukru i odsmażyć w nim najpierw skórki, a gdy będą miękkie, wyjąć, włożyć potem pokrajane pomarańcze; odsmażyć i postawić na chłodzie. Gdy pomarańcze wystygną, wyjąć je z syropu, wlać natomiast 2 szklanki żelatyny, rozpuszczonej w miękkiej wodzie, dodać jeszcze cukru i zagotować raz jeden, przecedzić i postawić na lodzie, niech zupełnie wyziębnie; gdy to nastąpi, wcisnąć sok z jednej kwaśnej pomarańczy, bić drucianą miotełką, aż będzie gęste i białe, jak śmietana; wówczas ryż, przekładając go smażonemi pomarańczami, złożyć w budyniową formę i ostudzić; potem wyłożyć na półmisek, a w środek dać bity krem pomarańczowy, albo też ułożyć wieniec z ryżu i pomarańcz wokoło półmiska, środek zaś napełnić kremem, skóreczką pomarańczową, ładnie wykrajaną, ubrać po wierzchu. Tak samo można przyrządzić sago.

Budyń z ryżu.

Proporcja. — 200 gr. ryżu, 2 szkl. śmietanki, 1 i pół łyżki masła, pół szklanki cukru, pół cytryny, 7 jaj, 1 łyżka rodzynków, 8 migdałów i 1 łyżka bułki tartej.

Przyrządzić ryż tak samo, jak ryż z szodonem, tylko gotować go w śmietance na gęsto; potem wystudzić, włożyć do tego kawałek surowego masła, cukru miałkiego, otartego o cytrynę, albo tłuczonego z wanilją i mieszać dobrze najmniej kwadrans; dodać 5 żółtek i dwa całe jaja, trochę rodzynków i migdałów uszatkowanych; wymieszawszy to dobrze, dodać pianę i włożyć do serwety, wysmarowanej masłem, wysypanej bułką tartą, zawiązać i wpuścić do wrzącej wody, gotować niespełna godzinę, potem wyłożyć z serwety na półmisek, oblać sokiem, szodonem, albo kremem śmietankowym.

Budyń z ryżu ze świeżemi wiśniami.

Proporcja. — 400 gr. wisien, 400 gr. cukru, 150 gr. masła, 7 jaj, 100 gr. cukru, 1 łyżka mąki, pół laski cynamonu, trochę cytrynowej skórki, 4 żółtka, 100 gr. ryżu, 1 i pół szklanki mleka, 1 łyżka tartej bułki.

400 gr. wiśni obranych z pestek, zasmażyć na cukrze, jak konfitury, potem ubić je na masę i odstawić; wziąć 150 gr. masła, 7 jaj, 100 gr. cukru, garść mąki, cynamonu, trochę cytrynowej skórki, wiśni, 4 ubite żółtka i garść tłuczonej bułki; wymieszać to wszystko dobrze, wkońcu dodać 100 gr. ryżu, ugotowanego na słodkiem mleku i odcedzonego przez sito, włożyć tę całą masę do wysmarowanej serwety, którą zawiązać i gotować 1 i $^1/_2$ godziny, albo włożyć do formy, masłem wysmarowanej i wysypanej bułeczką, poczem zapiec w piecu; na półmisku zalać szodonem, albo sokiem wiśniowym.

Sago na mleku.

Proporcja. — 400 gr. sago, 3—4 szklanki mleka, soli, 100 gr. rodzynków, pół szklanki cukru.

Sago do wszystkich potraw przyrządza się w sposób następujący: 400 gr. sago, oczyszczonego z pyłu wsypać do dużego rondla z gotującą się wodą, gotować pół godziny, odcedzić, potem zagotować litr mleka niezbieranego i dogotować w niem sago; można dodać szczyptę soli, cukru i drobnych rodzynków; wyłożyć na półmisek, osypać cukrem i cynamonem.

Sago na leguminę na gorąco.

Proporcja. — 400 gr. sago, 200 gr. masła, 1 i pół łyżki masła, $^1/_2$—$^3/_4$ szklanki cukru, $^1/_4$ laski wanilji, 16 jaj, 6 szkl. śmietanki, soli. Do tego sok wiśniowy.

400 gr. białego, albo różowego sago ugotować, jak wyżej; gdy się ugotuje w wodzie, wylać na sito, przelać zimną wodą, niech zupełnie wyschnie. Tymczasem rozpuścić w rondlu 200 gr. masła, wsypać do tego garść mąki, cukru tłuczonego z wanilją, 8 żółtek, rozcieńczyć 6 szklankami śmietanki i gotować na ogniu, mieszając, potem zdjąć, wychłodzić, dodać znowu 8 żółtek, wymieszać, dodać sago odgotowane, znów przemieszać, wkońcu ubić pianę z pozostałych białek, zmieszać ostrożnie, włożyć do formy, wysmarowanej masłem i wysypanej sucharkiem, wstawić do lekkiego pieca, aby się zwolna wypiekała; wyłożywszy na półmisek, oblać sokiem wiśniowym, albo malinowym. Można tę samą leguminę prościej zrobić: sparzone sago gotować w mleku z masłem i cukrem do gęstości; gdy ostygnie wbić 8 żółtek, z białek zaś ubić pianę, a dalej postąpić,

jak wyżej; leguminę z sago można ugotować na parze, jak budyń.

Sago z jabłkami.

Proporcja. — 2 szklanki sago, 1 szklanka wina czerwonego, 1 szklanka cukru, 8 jabłek, 1 łyżeczka skórki pomarańczowej.

Wziąć 2 szklanki sago, odgotować trochę w wodzie, przelać na sicie zimną wodą; gdy przeschnie, włożyć do rondla, wsypać drobno usiekanej, świeżej pomarańczowej skórki, szklankę cukru, nalać szklanką czerwonego wina i postawić, aby się zagotowało; jabłka miernej wielkości upiec, aby były całe; sago na półmisku zgrabnie ułożyć, obłożyć całemi gorącemi jabłkami z łupiną i dawać gorące do stołu. Można sago tak ugotowane przełożyć na półmisku konfiturami, zwierzchu pokryć pianą i na kilka minut postawić do pieca.

Sago z pianą z pieca.

Proporcja. — 2 szklanki sago, 12 białek, 200 gr. cukru, $^1/_4$ laski wanilji, trochę pomarańczowej skórki. Cukru do osypania 2 łyżki.

2 szklanki sago zalać $^3/_4$ litr. wrzącej wody i gotować do przezroczystości, potem przelać to zimną wodą i niech osiąknie na sicie. Ubić 12 białek na mocną pianę, dodać 200 gr. tłuczonego cukru, wanilji, pomarańczowej skórki, albo kieliszek różanej wody i ugotowane sago wymieszać razem ostrożnie, aby piana nie opadła, ułożyć wysoko na półmisku, osypać grubo tłuczonym cukrem i wstawić do pieca na 12 minut, uważając, aby się nie zarumieniło; dając do stołu, oblać sokiem, ubrać konfiturami; podać do tego śmietankę i cukier.

Sago w pianie — inaczej.

Proporcja. — 2 szklanki sago, 4 szklanki mleka, laska cynamonu, 200 gr. cukru, 2 pomarańcze, 100 gr. rodzynków, 10 migdałów, 8 jaj, 1 szklanka wina, trochę cytrynowej skórki.

Przyrządzić sago, jak wyżej, potem je ugotować w mleku z kawałkiem cynamonu i cytrynową skórką, dodać dostatecznie cukru i włożyć do formy, aby zastygło, albo na półmisku odrazu zgrabnie ułożyć, ubrać plasterkami pomarańczy, kupkami rodzynków bez pestek, migdałów krajanych i zalać zwierzchu pianą ubitą z białek z cukrem, cynamonem, winem i kilku żółtkami; wstawić na kwadrans do wolnego pieca, a gdy pianka przeschnie trochę, wydać. Sago, jak i wszystkie leguminy sagowe, można zastąpić kaszą kartoflaną.

Sago ze słodką śmietanką.

Proporcja. — 1 butelka sago, 1 butelka wina czerwonego, 200 gr. cukru, 1 cytryna, 3 szklanki śmietanki, 12 gr. żelatyny.

2 szklanki odgotowanego sago, ugotować w czerwonem winie, wystudzić, dodać 200 gr. cukru otartego o cytrynę i 12 gr. żelatyny, ubić na pianę $^3/_4$ ltr. śmietanki i wlać ją do sago, wymieszać ostrożnie wszystko razem, włożyć do formy i postawić na zimnie; można sago ugotować w wodzie, zaprawić sokiem jakim, aby kolorowe było i włożyć w czasie gotowania parę kawałków cynamonu. Dla odmiany, można przed włożeniem do formy, wlać kieliszek rumu, a na wydaniu, ubrać konfiturami, albo zalać jakim sokiem. Zamiast śmietanki można zrobić z szodonem.

Sago na zimno z jabłkami.

Proporcja. — 3/4—1 szklanki sago, 10 jabłek, 3 białka, 3/4 szklanki cukru, 1 cytryna, żelatyna.

Wziąć szklankę sago, ugotować wyżej wymienionym sposobem, ostudzić; obrać 10 jabłek, odgotować, odcedzić na durszlaku, przetrzeć przez sito, ostudzić; dodać 3 białka, ubić razem na pianę, szklankę cukru otartego o 1 cytrynę i utłuczonego, wymieszać z ubitą pianą, potem rozmieszać sago z tą pianą jabłeczną, dodać 12 gr. żelatyny, wymieszawszy wszystko, włożyć do formy i postawić na lód, aby zastygło: wydając do stołu, formę włożyć do gorącej wody.

Sago z poziomkami.

Proporcja. — 2 szklanki sago, 2—3 szkl. poziomek, 400 gr. cukru, 12 gr. żelatyny.

Odgotować w winie, lub w wodzie 2 szklanki sago, przefasować przez sito 4 szklanki poziomek, dodać do tej marmelady 12 gr. rozpuszczonej żelatyny, 400 gr. cukru i bić na lodzie; jak zgęstnieje, wymieszać z sago, wlać do formy i postawić na lodzie, aby zastygło. Można tak samo przyrządzić sago z każdemi innemi jagodami.

Sago na zimno z winem.

Proporcja. — 400 gr. sago, 400 gr. cukru, 3 cytryny, 1 butelka wina, 1 szklanka soku wiśniowego, 25 gr. żelatyny.

Na 12 osób wziąć 400 gr. odgotowanego sago, otrzeć 400 gr. cukru o 3 cytryny i dać go do powyższego sago, wlać do tego butelkę wina czerwonego, albo białego i gotować na ogniu, mieszając, aż się

wino zupełnie wygotuje; potem odstawić, ostudzić, wlać 12 gr. żelatyny, wymieszać razem i wlać do formy; postawić na lodzie, aby oziębło; poczem włożyć sago do tej samej formy na zastudzony sok wiśniowy i postawić na lodzie, niech stężeje, jak galerata; na wydaniu, ogrzać formę szybko w ciepłej wodzie, wyłożyć na półmisek i polać wiśniowym sokiem.

MAKARONY, ŁAZANKI, KLUSKI, ROZMAITE PIEROŻKI I GRZANKI.

Makaron zapiekany.

Proporcja. — 2 szklanki mąki, 2 jaja, odrobina soli, 2 łyżki masła, 1 łyżka sucharka.

Zagnieść ciasto na jajach, t. j. na 2 szklanki mąki wbić 2 jaja, wlać odrobinę wody i trochę soli, wyrobić dobrze tak, żeby ani zbyt wolne, ani twarde nie było, rozwałkować ciasto jak najcieniej, dać trochę przeschnąć, potem posypać mąką, zwinąć w trąbkę i ostrym nożem najcieniej pokrajać; można też pokrajać w pasy, potem je rozłożyć, niech trochę przeschnie; (tak zrobiony makaron można zawsze mieć w zapasie na kilkorazowe użycie do zup); odgotować w słonej wodzie, a gdy na wierzch wypłynie, odcedzić przez durszlak, przelać zimną wodą, wrzucić w rozpuszczone masło, albo niem oblać, włożyć do formy, masłem wysmarowanej i wysypanej bułeczką i wstawić na godzinę do gorącego pieca; można, włożywszy do masła, przesmażyć go pierwej w rondelku, a będzie smaczniejszy, poczem ułożyć do formy i zapiec; dla odmiany dodaje się tłuczonego cukru, parę jaj mocno rozbitych i drobnych wymytych rodzynków; zamiast rodzynków, można przekładać jabłkami krajanemi, duszonemi

pierwej z cukrem, jakiemi powidłami, lub też farszem mięsnym; farsz robi się z mięsa gotowanego, a dodając soli, pieprzu, jaj na twardo wymieszać dobrze i przesmażywszy, przełożyć.

Makaron domowy — inaczej.

Proporcja. — 500 gr. mąki, 2 żółtka, 1 jajko, 1 łyżka masła, 1 łyżka śmietany, trochę soli. Do zalania: 2 i pół szklanki buljonu, 2 łyżki śmietany, 5 żółtek, 1/4 łyżki masła, 1 łyżka sucharka, trochę parmezanu tartego.

4 szklanki mąki przesianej, 2 żółtka, 1 całe jajko, masła kawałek, jak kurze jajko, trochę kwaśnej śmietany, a w braku tej, trochę wody, posolić i zagnieść ciasto niezbyt twarde; potem rozwałkować je na grubość małego palca, krajać gruby makaron, jak kluski do sera i taczać każdą kluskę w ręku. Zagotować te kluski we wrzącej wodzie z solą, odcedzić na durszlak, przelać zimną wodą, znów odcedzić, zalać rozgotowanym buljonem i dusić, aż pozostanie niewielka ilość buljonu; zdjąć z ognia, dodać parę łyżek śmietany, kilka żółtek, wymieszać delikatnie, ułożyć do rondelka, masłem wysmarowanego, wysypanego bułeczką i wstawić na pół godziny do gorącego pieca; potem wlać 1 szklankę rumianego mocnego buljonu, niech się jeszcze przypiecze, a wówczas wyłożyć na półmisek, posypać parmezanem, lub jakim innym serem i postawić na 5 minut do pieca, albo przypiec łopatką. Zamiast buljonu można zalać pół litrem kwaśnej śmietany z dodaniem kawałeczka masła i soli.

Makaron włoski z serem.

Proporcja. — 400 gr. makaronu włoskiego, 100 gr. masła, tartego sera.

Ugotować w solonej wodzie odpowiednią ilość włoskiego makaronu, odcedzić, przelać zimną wodą, mieć gotowy na półmisku rancik, ułożyć na dno półmiska łyżkę masła, potem odgotowany makaron posypać utartym serem szwajcarskim, albo holenderskim, albo nawet domowym; tak postępować, aż będzie pełny rancik, z wierzchu posypać serem, zalać wszystko klarowanem masłem, albo świeżą śmietaną i wstawić na pół godziny do pieca. Można makaron ugotowany wymieszać z 3 żółtkami, zmieszanemi z 5 łyżkami kwaśnej śmietany, zwierzchu tylko posypać, jakim się podoba serem.

Makaron włoski — innym sposobem.

Proporcja. — 400 gr. makaronu, 1 i ¼ łyżki masła, 3—4 jaja, 1 łyżka cukru, pół laski cynamonu, 100 gr. rodzynków, 1 łyżka tartej bułki.

Odgotować makaron włoski w mleku, odstawić, ostudzić; gdy zgęstnieje, dodać łyżkę masła, kilka jaj rozbitych, cukru, cynamonu i rodzynków drobnych; wymieszać, włożyć do wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką formy i wstawić na godzinę do pieca; można zapiec i na półmisku z rancikiem. Jaja rozprowadzić słodkiem mlekiem i zalać makaron po wierzchu.

Makaron z szynką wędzoną.

Proporcja. — 400 gr. makaronu, 200 gr. szynki, 1 i pół łyżki masła, 1 łyżka tartej bułki.

2 sposób: 400 gr. makaronu, 200 gr. szynki, pół szkl. śmietany, 100 gr. szpiku wołowego, trochę parmezanu.

Ugotować makaron w solonej wodzie; kawałek szynki, albo pekeflejszu odgotować, uszatkować drobniutko, przesmażyć w maśle, włożyć makaron,

smażyć jeszcze trochę, potem wyłożyć do formy, wysmarowanej masłem, osypanej bułeczką i wypiekać. Albo też makaron i szynkę podlać w rondelku trochą kwaśnej śmietany, poddusić i postawić, aby wystygł; tymczasem pokrajać 100 gr. szpiku wołowego w kostkę, nasypać na to trochę parmezanu i z tem wymieszać makaron, włożyć do rondla i piec godzinę w wolnym piecu. Można zapiec makaron na półmisku, przekładając warstwami z szynką i serem: ostatnia warstwa powinna być z sera i masłem polana.

Makaron włoski z grzybami.

Proporcja. — 400 gr. makaronu, 6 grzybów, 1 cebula, 1 łyżka masła, 1 szkl. śmietany, 3 żółtka.

Ugotować 6 suchych grzybów; gdy będą miękkie, pokrajać drobno, a na tym smaku ugotować 400 gr. włoskiego makaronu tak, aby tylko sos grzybowy zawiesisty został; przesmażyć uszatkowaną cebulkę w łyżce młodego masła, lub w łyżce oleju makowego, czy słonecznikowego, wlać do makaronu, wsypać pokrajane grzyby, wszystko razem w rondlu wymieszać i dopiero wyłożyć na półmisek. Dodać śmietany i parę żółtek, wymieszać dobrze, wyłożyć na wysmarowany masłem metalowy półmisek i wstawić do pieca. Zamiast makaronu włoskiego, można użyć na tę potrawę łazanek.

Budyń z makaronu włoskiego.

Proporcja. — 200 gr. makaronu, 2 i ½—3 szkl. słodkiej śmietanki, 12 jaj, 100 gr. masła, 100 gr. cukru, trochę skórki cytrynowej.

200 gr. drobnego makaronu włoskiego, zalać 3 szklankami słodkiej śmietany, a zagotowawszy go,

odstawić, niech zgęstnieje; wbić do rondla osobno 12 żółtek, dołożyć 100 gr. masła, 100 gr. miałko utłuczonego cukru i dobrze usiekanej cytrynowej skórki; mieszać przez pół godziny; wtedy dodać makaronu ostudzonego, wymieszać, dodać jeszcze pianę z 6 białek, zmieszać ostrożnie, wysmarować formę budyniową masłem, wysypać tartą bułką, ułożyć w niej tę masę i gotować 2 godziny, wstawiając formę do rondla z gorącą wodą. Na półmisku oblać sosem śmietankowym, albo osobno podać go w sosjerce.

Łazanki ze śmietaną.

Proporcja. — 4 szklanki mąki, 10 jaj. 2 szkl. śmietany, 1 i 1/3 łyżki masła, pół szkl. cukru, 100 gr. rodzynków, trochę skórki cytrynowej, 1 łyżka bułki tartej.

Z 4 szklanek mąki i kilku jaj zrobić twarde ciasto, jak na makaron, wykrajać 6 kawałków szerokich na 6 cm. i dość długich, resztę pokrajać na łazanki; duże kawałki ciasta odgotować najpierw w słonej wodzie i przelać zimną wodą, rozłożyć, aby przeschły; resztę ciasta tak samo ugotować, przelać zimną wodą i osączyć; do 2 szklanek śmietany kwaśnej, wbić 4 żółtka i 2 całe jaja, dodać łyżkę masła, rozbić dobrze, (zamiast śmietany można wlać 4 szklanki mleka), dodać cukru, rodzynków i skórki cytrynowej drobno usiekanej, wymieszać; mając wysmarowany i wysypany bułeczką rondel, wyłożyć go długiemi płatkami ciasta, włożyć do niego łazanki, przykryć zbywającemi brzegami pierwszych płatków i postawić na godzinę do gorącego pieca. Można przekładać łazanki warstwami szynki ugotowanej i drobniutko krajanej, polewając za każdym razem śmietaną z jajami.

Łazanki z serem.

Proporcja. — 4 szkl. mąki, 2 szkl. tartego domowego sera, 4 żółtka, 2 szklanki śmietany, 1 i pół łyżki masła, 1 łyżka sucharka.

Zrobione wyżej wskazanym sposobem łazanki, ugotować i odcedzić; 2 szklanki tartego domowego sera rozrobić z dwiema szklankami kwaśnej śmietany, łyżką masła i kilku żółtkami, wymieszać z łazankami, a mając rondel, albo formę wysmarowaną masłem, wysypaną bułeczką, wyłożyć ją do koła dużemi płatkami ciasta, włożyć łazanki, zawinąć zbywające brzegi płatków do środka i tak zasklepić, jak babkę, wstawić na pół godziny do gorącego pieca, a potem zręcznie na półmisku wywrócić.

Łazanki z szynką.

Proporcja. — 3 szklanki mąki, 3 jaja, półtorej łyżki masła, 200 gr. gotowanej szynki, pół cebuli, trochę sera szwajcarskiego.

Zrobić ciasto zwyczajne, jak wyżej, powycinać najpierw z niego foremką kilka plasterków do wyłożenia rondla, resztę zaś pokrajać na łazanki, odgotować, przelać zimną wodą i dać do rondla na gorące masło, przesmażyć, dodać trochę drobno siekanej cebulki i sera szwajcarskiego, posiekać drobno 200 gr. szynki, wymieszać z temi łazankami, posolić, nałożyć do rondla, który wyłożyć pierwej temi powycinanemi kawałkami i wstawić na godzinę do gorącego pieca.

Łazanki z szynką — inaczej.

Proporcja. — (Na 4 osoby). 400 gr. mąki, 2 jaja, 2 żółtka, 1 szkl. śmietany, 25 gr. masła, 100 gr. szynki.

Zagnieść ciasto z jednego jajka i 400 gr. mąki, jak na makaron, rozwałkować je i pokrajać w płat-

ki wielkości pół ćwiartki papieru, a ugotowawszy i osączywszy, wyłożyć niemi rondel lub rynkę. Pozostałe pokrajać na mniejsze łazanki i układać warstwami w rondlu naprzemian z następującą przyprawą: 1 szklankę kwaśnej śmietany, przegotowaną i ostudzoną, rozbić z 1 jajkiem i 2 żółtkami; 100 gr. wędzonej. gotowanej szynki usiekać drobno i przetarłszy z 25 gr. masła, rozmieszać ze śmietaną. Tem zalewać każdą warstwę łazanek, a gdy rondel będzie pełny, zakryć brzegami tych płatków, któremi wyłożony i zapiec.

Kluski.

Proporcja. — 150 gr. masła, 2 szkl. bułki tartej, 1 szkl. mąki, pół cebuli, 3—5 jaj, pół szklanki śmietany, trochę soli.

Utrzeć kawałek masła, dodać 2 części utartej bułeczki, a 3 części mąki pszennej, soli, potem cebuli usiekanej, usmażonej w maśle, lub słoninie, kilka jaj całych, kilka żółtek i trochę śmietany, wymieszać dobrze wszystko razem, potem robić z tego okrągłe kluski, odgotować w słonej wodzie; wyłożywszy na półmisek, oblewać masłem.

Kluski turyngijskie.

Proporcja. — 2 szkl. mąki, 1 szkl. mleka, 1 szkl. masła sklarowanego, 6 jaj, soli.
Sos: 1 szkl. mleka, 4 jaja, 4 łyżki cukru.

Szklankę sklarowanego masła i tyleż mleka, postawić na ogniu, a gdy się razem zagotuje, odstawić i wsypać w tejże samej chwili 2 szklanki mąki pszennej, przesianej, mieszając ciągle na małym ogniu; gdy już będzie odstawać od łyżki, zdjąć, ostudzić, mieszając ciasto i wbić 6 jaj po jednem,

wyrabiając ciasto łyżką drewnianą. Tymczasem nastawić wody, a gdy się zagotuje, spuszczać przez szprycę ciasto na długość palca i ugotować na wolnym ogniu; gdy kluski na wierzch wypłyną, odcedzić, przelać przez durszlak zimną wodą, włożyć do formy wysmarowanej masłem i zalać sosem, który zrobić w ten sposób: rozbić szklankę mleka, a jeszcze lepiej śmietanki z 4 żółtkami i 4 łyżkami miałkiego cukru, włożyć pianę z białek, zalać tem ułożone w formie ciasto i piec godzinę.

Kluski gryczane z serem (wołyńskie).

Proporcja. — 400 gr. mąki gryczanej, 200 gr. mąki pszennej, trochę soli, 125 gr. słoniny, 200 gr. świeżego twarogu, 2 łyżki kwaśnej śmietany.

400 gr. mąki gryczanej najlepszej i 200 gr. pszennej, rozbić na misce gorącą wodą, wsypać trochę soli i wyrabiać łyżką bardzo długo. W szerokim rondlu zagotować wody i łyżką blaszaną, lub srebrną (bo drewnianą za grubeby się robiły), kłaść na wodę podłużne, cienkie kluski. Jeżeli ma być duży półmisek, trzeba, aby dwie osoby kładły kluski na wodę. Można także, po włożeniu pewnej ilości klusek i ugotowaniu ich, wyjmować je łyżką durszlakową i kłaść na półmisek, póki się cała ilość nie ugotuje, za każdym razem maczać łyżkę w wodzie. Kluski takie podają się ze słoniną, trzeba usmażyć dużo młodej słoniny i oblać nią na półmisku kluski. Osobno wziąć 200 gr. świeżego twarogu, rozetrzeć go z 2 łyżkami świeżej kwaśnej śmietany i tem przykryć kluski po wierzchu. Takie kluski są doskonałe, gdy dobrze zrobione. Można je także robić z samej mąki gryczanej, rozrobionej wodą niezbyt gorącą.

Kluski z szynką.

Proporcja. — 500 gr. mąki, 5 jaj, 100 gr. masła, 200 gr. szynki, 100 gr. słoniny.

Rozetrzeć łyżkę masła z 5 żółtkami, wlać łyżkę zimnej wody i dodać tyle mąki, aby ciasto było gęstawe; wyrobić do pulchności, włożyć pianę ubitą z białkiem i ostrożnie z nią wymieszać, pokrajać w kostkę kawał ugotowanej szynki, podsmażyć w maśle, włożyć do ciasta, wymieszać, robić rodzaj małych pączków, kłaść na osoloną wrzącą wodę; gdy na wierzch wypłyną, wybrać łyżką durszlakową na półmisek i zalać drobno pokrajaną słoninką. albo masłem rumianem.

Kluski jaglane.

Proporcja. — 400 gr. jaglanej kaszy, 3—4 jaja, trochę mąki, 1 łyżka topionej słoniny i 50 gr. masła do oblania.

Kaszę jaglaną wymyć dobrze w zimnej wodzie, zagotować gęsto i wyłożyć, żeby ostygła, potem wbić kilka jaj, wlać rozpuszczonej słoniny i wsypać tyle mąki, ile jagły przyjmą; robić okrągłe kluski, odgotować w słonej wodzie i wydać na półmisek oblane rumianem masłem.

Kluski z kartofli.

Proporcja. — 12 kartofli, 200 gr. masła, 5 jaj, 200 gr. mąki, 50 gr. masła.

Ugotować 12 dużych sypkich kartofli, obrać i utrzeć gorące na tarce, rozpuścić 200 gr. masła, zmieszać z kartoflami, wbić 5 żółtek, posolić i dosypać tyle mąki, aby masa twardą była; gdy się dobrze wymiesza, włożyć pianę z pozostałych bia-

łek, kłaść łyżką małe kluski na wrzącą posoloną wodę, gdy się ugotują, odcedzić i zalać rumianem masłem. Można te kluski dawać i do buljonu.

Leniwe pierogi, czyli serniki.

Proporcja. — Sera 400 gr., mąki 200 gr., jaj 7, masła 100 gr., soli trochę, 1 łyżka sucharka.

Sera świeżego 400 gr., mąki pszennej 200 gr., jaj 7, soli trochę, ucierać mocno w donicy pół godziny, wybrać na stolnicę mąką posypaną, taczać okrągłe wałki, spłaszczyć każdy nożem w kratkę, pokrajać ukośnie i kłaść na gotującą wodę; gdy na wierzch wypłyną, wybrać durszlakową łyżką na półmisek ogrzany, scedzić, aby wody nie było i oblać masłem zarumienionem z bułką. Dla odmiany, można po ugotowaniu zapiec w rondlu, wysmarowanym grubo masłem i wysypanym bułką, skrapiając każdą warstwę masłem, albo śmietaną; kto lubi, daje do sera cukru i drobnych rodzynków.

Pierożki leniwe, pieczone, czyli mędrzyki.

Proporcja. — 400 gr. sera, 200 gr. mąki, 7 jaj, 1 i pół łyżki masła, 2 łyżki śmietany.

Przygotować ciasto, jak na leniwe pierogi, tylko dodać kawałek masła, jeśli ser twardy, kilka łyżek świeżej kwaśnej śmietany; gdy będzie dobrze utarte, wyrabiać okrągłe pierożki wielkości pół kurzego jaja; w środku każdego zrobić dołek, ułożyć na maśle klarowanem na blasze i wstawić do gorącego pieca na pół godziny, aby się zarumieniły, albo też smażyć na ogniu; tylko wówczas trzeba je przewracać, aby się na obie strony zarumieniły i dawać do stołu gorące; do nich daje się śmietanę albo

masło klarowane. Można też z sera tak samo przyrządzonego, taczać na stolnicy na podobieństwo szparagów 8 cali długie, a jak palec grube wałeczki; tak samo smażyć na maśle, jak mędrzyki, a gdy się zarumienią na obie strony, ułożyć na półmisku i oblać wrzącem mlekiem z cukrem i cynamonem, lub też takie wałeczki zwijać w małe esy i smażyć, jak poprzednie; na wydaniu oblać masłem.

Pierogi leniwe bez sera.

Proporcja. — 1 szkl. mleka, 200 gr. mąki, 1 łyżka masła, 3 jaja, 3 łyżki cukru, 2 łyżki drożdży, trochę soli, 100 gr. masła do smażenia.

Szklankę mleka słodkiego, 2 szklanki mąki, łyżkę masła, wymieszać dobrze, aby klusek nie było i zagotować; gdy ostygnie, dodać 2 żółtka, 1 jajko całe, 3 łyżki cukru, trochę soli i 2 łyżki gęstych drożdży; wyrobić to dobrze kopystką, potem na stolnicy wyrabiać leniwe pierożki, a gdy podrosną, spuszczać na gorące masło, usmażone wydać z cukrem, albo pianą ze słodkiej, lub kwaśnej śmietany.

Pierożki zawijane z serem.

Proporcja. — 400 gr. mąki, 2 jaja, 100 gr. masła, 1 łyżka sucharka, 800 gr. sera, do niego 3 jaja.

Ciasto, zrobione, jak na makaron, rozwałkować cienko, a mając ser świeży, utarty z całemi jajami, kłaść na cieście po odrobinie sera, przykryć drugą warstwą rozwałkowanego ciasta, wykrawać kółkiem, albo blaszaną foremką pierożki, które odcisnąwszy lekko po brzegach, spuszczać na wrzącą wodę, albo na mleko, zagotować, a gdy spłyną na

wierzch, wybrać durszlakową łyżką na półmisek, polać masłem z rumianą bułeczką i wydać. Najlepszy ser do pierożków i na wszystkie leguminy, byłby ze słodkiego mleka, który, przez dodanie podpuszczki, albo kremortartaru, zwarzyć należy, a potem przez serwetę wycisnąć. Takie pierożki można nakładać powidłami, konfiturami, grzybami, mięsem i t. p.

Pierogi gryczane pospolite.

Na 400 gr. dobrej gryczanej mąki, zarobionej z letnią, nieco osoloną wodą, na gęste, ale nie na twarde ciasto, bierze się 600 gr. jak najświeższego sera, przetartego z jednem jajkiem. Ciasto utaczać w wałeczki i pokrajawszy te wałeczki na odpowiedniej wielkości kawałki, rozpłaszczać w ręku jak najcieniej, lepić pierogi, które się rzuca do wrzącej wody i zagotowuje. Gdy wypłyną na wierzch, wyjmować na półmisek i podawać oblane masłem, lub słoniną. Można je także po ugotowaniu podsmażyć.

Pierogi z gryczanej mąki.

Proporcja. — 6 szkl. mąki, 1 łyżka masła, 1 łyżka śmietany, soli, 3—5 jaj, 200 gr. masła, 800 gr. sera, do niego 4 jaja.

Białej tatarczanej, czyli gryczanej mąki 6 szklanek wsypać w rondel, dodać łyżkę masła i tyleż śmietany, aby się zarobiło gęstawe ciasto, posolić, wbić żółtek, wymieszać doskonale, na ostatku wlać pianę z pozostałych białek; wówczas rozpalić klarowne masło na blasze, kłaść łyżką szerokie placuszki, jak oładki, a gdy będą z jednej strony do połowy upieczone, nakładać na nie sera utartego

z jajami potrosze, lub powideł; złożyć każdy taki placek we dwoje na kształt pierożka, dosmażyć, przewróciwszy na drugą stronę, przyrumienić i wydać z tem samem masłem, albo śmietaną.

Pierogi lemieszczane z gryczanej mąki.

Proporcja. — 400 gr. mąki gryczanej, 600 gr. sera, 2—3 jaja, 200 gr. masła.

Wziąć mąki białej gryczanej, nasypać na patelnię i podprażyć, potem zaparzyć gorącą wodą, zrobić lemieszkę, z której wyrabiać na ręku placuszki, nakładać serem i zalepiać, jak pierożki; spuszczać na rozpalone na patelni masło, zarumienić na obie strony i gorące podawać, oblawszy masłem.

Pierożki oszczędne z serem solonym.

Jeżeli niema świeżego sera, robi się pierożki z sera faskowego, słonego, roztartego z gotowanemi kartoflami, których się bierze 3 lub 4 razy mniej, niż sera, stosownie do jego ostrości. Ciasto robi się z jajami, jak zwykle na pierożki gotowane. Po ugotowaniu, daje się polane roztopioną słoniną ze skwarkami. Są bardzo smaczne. Można wbić do sera 1 jajko na 600 gr. sera.

Pierożki różowe z twarogu.

Proporcja. — 3 szkl. mąki, 5 jaj, 600 gr. sera, pół szkl. soku wiśniowego, 2 szkl. śmietany i pół szlanki soku do zalania.

Ilość, jaką potrzeba, słodkiego twarogu, rozetrzeć z sokiem wiśniowym, lub innym i kilku jajami, nakładać na ciasto, zrobione, jak na makaron,

i wyrabiać, jak wyżej powiedziano o pierożkach z serem; spuścić do wrzątku i odgotować; gdy na wierzch wypłyną, odcedzić, przełożyć do rondla, zalać śmietaną, zmieszaną z sokiem, i zapiec do zarumienienia.

Pierogi ukraińskie z jagodami.

Zagnieść ciasto na wodzie z pięknej, pszennej mąki, rozwałkować cienko, pokrajać czworograniaste kawałki, nakładać wiśniami, czereśniami drążonemi, albo czarnemi jagodami, zlepiać; odgotować we wrzącej wodzie, ale bez soli, odcedzić na durszlak i przelać zimną wodą, posypać półmisek cukrem, układać pierożki, przesypywać cukrem i postawić w chłodnem miejscu. Dać po pieczystem; do nich daje się śmietana i miałki cukier.

Pierożki ukraińskie — inne.

Proporcja. — 8 szkl. mąki gryczanej ,3 szkl. śmietany. Farsz: płuca cielęce, serce i wątróbka, 2 łyżki masła, 1—2 cebule, 2—3 łyżki rodzynków, 1 łyżka cukru, soli, 3 jaja.

8 szklanek mąki gryczanej z 4 szklankami gęstej, kwaśnej śmietany ucierać w donicy wałkiem z godzinę, aby się wyrobiła pulchna masa; kłaść łyżką na blachę, wysmarowaną masłem, na to farsz i przykrywać ciastem, wykrawać pierożki. Farsz przyrządzić w ten sposób: wziąć płucka cielęce z sercem i wątrobą, zgotować na miękko, wybrać na przetak, aby woda ściekała, płucka z sercem usiekać drobno, a wątróbkę razem ugotowaną utrzeć na tarce; w maśle obficie rozpuszczonem usmażyć drobno usiekanej cebulki, włożyć do tego płucka i wątróbkę, trochę soli, pieprzu, rodzynków drobnych, cukru i ze 3 jaja, wymieszać dobrze i na-

kładać tem pierożki; na wydaniu oblać obficie masłem.

Pierogi z serem z kartoflanej mąki.

Proporcja. — 400 gr. kartoflanej mąki, 800 gr. sera, 3 jaja, 100 gr. masła.

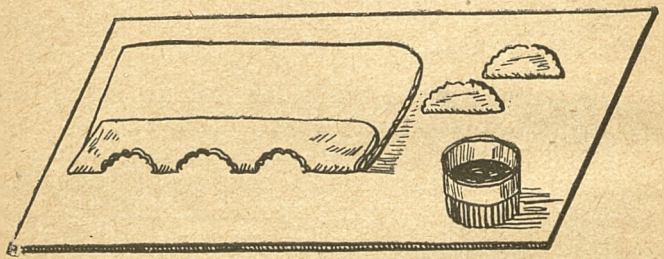
Zaparzyć gorącą wodą kartoflaną mąkę, tak, jak się robi z gryczaną mąką na lemieszkę, lepić w ręku placuszki tak, jak z lemieszki, kłaść ser utarty z jajami, jak się robi na pierogi, odgotować w słonej, wrzącej wodzie, wybrać durszlakową łyżką na półmisek i oblać klarowanem masłem; do tych pierogów podaje się kwaśną śmietanę.

Pierożki mięsne z sosem grzybowym.

Proporcja. — 3 szkl. mąki, 3 jaja.
Farsz: 800 gr. mięsa gotowanego, 400 gr. słoniny, 1—2 cebul. trochę pieprzu angielskiego i prostego, tartej bułki 1 łyżka, 2 jaja, $^1/_2$—1 łyżki masła. Do tego sos grzybowy.

Mięsa, pozostałego od pieczystego, albo sztuki mięsa, można użyć na pierożki, albo też, gdyby tego nie było, ugotować, albo udusić kawałek mięsa kruchego i kawałek słoniny, niewiele co mniejszy od mięsa, udusić razem, a potem usiekać bardzo drobno, zasmażyć w maśle drobno usiekanej cebulki, włożyć do tego mięso usiekane, dodać trochę pieprzu angielskiego, trochę tartej bułki, posolić w miarę i wbić parę jaj surowych. Mając ciasto zrobione, jak makaron, wyrabiać pierożki, jak wyżej powiedziano, gotować je w słonej wodzie wrzącej, wybrać łyżką durszlakową i osączyć, ułożyć na półmisku metalowym, albo ładnym rondelku i zalać grzybowym sosem, który zrobić z suchych ugotowanych grzybków, drobniutko usiekanych,

zaprawionych masłem, kawałeczkiem suchego buljonu i odrobiną mąki. Gdy sos będzie przygotowany, zalać pierożki i wstawić na kwadrans do gorącego pieca. Sos dobry jest z duszonych rydzów,



Pierożki powinny być równej wielkości, wycinane foremką karbowaną.

a wtedy nie potrzeba dodawać buljonu. Można pierożki, obłożone buljonem, zalać, a na nich ułożyć perduty z jaj na miękko ugotowane, posypać zwierzchu grubo szwajcarskim serem, albo parmezanem, tartą miałko bułeczką i po wierzchu pokropić masłem, postawić na chwilkę na żarze, aby się od spodu zagotowały, a zwierzchu tymczasem przypiec rozpaloną łopatką i gorące wydać na stół. Można też podać pierożki bez jaj tak samo z serem, tylko trzeba, aby sos był mocniejszy, albo też poprostu oblać tylko masłem z zarumienioną bułeczką na półmisku.

Pierożki ze świeżych grzybów.

Proporcja. — 3 szkl. mąki, 3 jaja, grzyby, 2 łyżki masła, 1 cebula, soli, pieprzu, 2 jaja.

Sparzone i usiekane grzybki borowiki udusić w maśle, w którem się pierwej cebulka usiekana

zarumieniła, a gdy będą gotowe, posolić, popieprzyć, wbić 2 całe surowe jaja i, wymieszawszy dobrze, nakładać do ciasta, zrobionego, jak na makaron, i wyrabiać, jak wyżej powiedziano; ugotować na grzybowym smaku, a gdy wypłyną na wierzch, odcedzić, ułożyć w rondelku, podlać kilku łyżkami smaku, w którym się gotowały, dodać trochę masła, przykryć i poddusić. Tak samo można robić z suszonych grzybków i zalać na półmisku roztopionem masłem.

Pierożki ze słodką kapustą.

Proporcja. — 2 główki kapusty, 1 łyżka masła, 1 szkl. śmietany, 400 gr. mąki, 2 jaja.

Ciasto zrobić, jak wyżej powiedziano, do pierożków, a kapustę przyrządzić, jak do strudla, robić spore pierożki, a gdy się odgotują w osolonej wodzie, ułożyć je do rondelka, masłem wysmarowanego i wysypanego bułką, zwierzchu obłożyć kawałeczkami masła i postawić na kwadrans do niebardzo gorącego pieca, aby się przypiekły; wyłożyć z rondelka w całości, polać zwierzchu masłem, zrumienionem z bułeczką. Można, nie zapiekając, odgotowane zalać na półmisku masłem gorącem.

Pierożki ze słodkiej kapusty — inaczej.

Proporcja. — 2 szkl. śmietany, 2 jaja, 1 łyżka masła, 6 szkl. mąki.

Farsz: 3—4 główki kapusty słodkiej, soli, 3—4 łyżki kwaśnej śmietany, 3 jaj, 1 jajko do posmarowania.

2 szklanki śmietany, całe 2 jaja, łyżkę masła nietopionego, wszystko to ugnieść dobrze z mąką, ażeby się ciasto dało wałkować, wymieszawszy na-

leżycie, rozwałkować do grubości tylca noża, wyrzynać spore kawałki ciasta i nakładać kapustą, tak przyrządzoną: kilka główek kapusty słodkiej usiekać drobno, posypać trochę solą i mieszać łyżką póty, aż rosół z niej wystąpi; zlać ten sos, a kapustę, wyłożoną na przetak, raz sparzyć i przelać zimną wodą, włożyć do niej kilka łyżek kwaśnej śmietany, kilka jaj twardo ugotowanych i drobno usiekanych, wszystko razem wymieszać, pierożki ułożyć na blachę, wysmarowaną masłem, posypaną mąką, zwierzchu posmarować rozbitem jajem i upiec. Takie pierożki są wyborne na gorąco i na zimno. Do tak przyrządzonego ciasta można dawać: rozmaity farsz z mięsa pieczonego (lub gotowanego), do którego dodać 3 część łoju i kilka łyżek buljonu, lub gorącej wody, z jabłek świeżych, jagód suszonych, które pierwej zalewać gorącą wodą, gdy zaś rozpęcznieją, wodę zlać i dodać do nich cukru, lub miodu.

Pierożki z ryby.

Proporcja. — 400 gr. mąki.
Farsz: 1 klg. ryby, 2 cebule, 1—2 łyżki oleju, pieprzu, soli.

Usiekać rybę, jak wyżej powiedziano, na kotlety, porobić pierożki, jak z mięsem, odgotować, polać masłem i dawać na stół. Można je robić z olejem, ciasto miesić bez jaj, dodać do siekanej ryby oleju smażonego i polać olejem.

Pierogi z kwaśną kapustą i z olejem.

Odgotować kwaśnej kapusty, wylać na durszlak, wycisnąć zupełnie wodę, zaprawić usmażonym olejem z cebulką, dodać pieprzu. Zagnieść cia-

sto postne, rozwałkować cienko, krajać w czworograniaste kawałki, nakładać kapustą i zalepić dobrze. Odgotować we wrzącej wodzie, wyjąć durszlakową łyżką na półmisek, scedzić, aby wody nie było i polać gorącym olejem, przesmażonym z cebulką. Tak samo robić pierogi ze słoniną, a ciasto powinno być tylko na wodzie zagniecione.

Pierożki postne.

Proporcja. — 400 gr. ryżu, 200 gr. wizigi, 2 łyżki oleju, pieprzu, soli.

Zagnieść postne ciasto, ugotować ryżu, wizigi, t. j. żył od jesiotrów, które są wysuszone i sprzedają się po sklepach do postnych pierogów; wizigę usiekać, rozmieszać z ryżem, dodać oleju dobrego, pieprzu trochę, porobić pierożki, odgotować, polać olejem, przesmażonym z cebulką, i wydać.

Pierożki z powidłami.

Pierożki z powidłami robią się tym sposobem, jak poprzednie; ciasto postne, tak samo pokrajane, nakładać powidłami, zalepiać niewielkie pierożki, odgotować w wodzie i oblewać masłem, olejem (ale olej powinien być z cebulą), lub sokiem.

Pierożki dęte.

Zagnieść ciasto, dodać trochę oleju, rozwałkować bardzo cienko, nakładać konfiturami bez syropu, wyrabiać pierożki, zaciskać dobrze brzegi, ociskać szeroko, smażyć na patelni w oleju. Takież same pierożki dobrze smażyć w szmalcu. Można także nakładać powidłami, grzybami, rybą i czem się podoba.

Pierożki z jabłkami na leguminę.

Proporcja. — 10 jabłek, 100 gr. cukru, 1 laska cynamonu, 600 gr. mąki, 2 jaja, 1 i pół szkl. śmietany, pół łyżki masła, 1 łyżka tartej bułki.

Usiekać kwaśnych jabłek, przesypać dobrze cukrem i cynamonem, zrobić pierogi w cieście, zagniecionem na jajach, ale robić większe, takie, jak z kapustą, odgotować, odcedzić przez durszlak, ułożyć na półmisku blaszanym, wysmarowanym masłem, zalać kwaśną śmietaną, posypać zwierzchu bułką tartą i wstawić do gorącego pieca, aby się zapiekły. Dawać z tym samym półmiskiem.

Pierożki ze śliwkami.

Zrobiwszy ciasto z jajami, jak zwykle na gotowane pierożki, i rozwałkowawszy takowe cienko, wycina się z niego kwadratowe kawałki, jak na pierożki z jagodami. Dojrzałe śliwki-węgierki oparzyć, zdjąć z nich skórkę i wyjąć pestkę, a zalepiwszy po jednej w pierożek, zagotować w wodzie i, wyjąwszy, przesypać cukrem, aby się nie zlepiły. Podawać, gdy ostygną, do cukru i śmietany.

Grzanki z bułki.

Proporcja. — 3—4 jaja, 1 i $^1/_2$—2 franc. bułki, 1 i pół łyżki masła, 1 szkl. marmelady, 1$^1/_2$—2 szkl. mleka.

Rozbić kilka jaj z mlekiem, z paru łyżkami utartej bułki i szczyptą soli; utrzeć na tarce wierzchnią skórkę bułki, pokrajać na cienkie kawałki, moczyć każdy kawałek w rozbitych jajach i smażyć na gorącem maśle, a na wydaniu posypać cukrem z cynamonem. Można kawałek bułki smarować powidłami, lub marmeladą, nakryć drugim

niesmarowanym kawałkiem, maczać w jajach i smażyć, jak poprzednio, na rumiano, a na wydaniu osypać cukrem.

Czeskie knedle.

Tak, jak wyżej, przygotowane ciasto rozpłaszcza się w ręku, na placuszek i zalepia się w nie bardzo dojrzałą śliwkę-węgierkę, taczając potem w ręku, aby knedlikowi nadać kształt tejże śliwki. Zagotować i podawać na gorąco, oblane masłem.

Bułeczki nakładane wiśniami.

Proporcja. — Kilka bułek, 1 i pół szkl. mleka, 2 łyżki masła, 1 szkl. wisien, 2 jaja, skórki cytrynowej, 1 łyżka tartej bułki.

Maślane bułki otrzeć na tarce, rozkroić każdą na 2 części, umoczyć w mleku, przegotowanem z masłem i wanilją, i osączyć; mając wiśnie bez pestek, duszone z cukrem, wanilją i skórką cytrynową, nakładać niemi grzaneczki pokrajane, z których można wydrążyć środek, przykrywać środkami całemi; posmarować grubo jajkiem, osypać tartą bułeczką, kłaść na rozpalone masło, niech się pięknie zarumienią, i wydać ze śmietaną, ubitą z cukrem i resztą wisien.

Grzanki z serem.

Proporcja. — 1—2 bułek, 1 i $^1/_2$—2 szkl. mleka, 1 i pół łyżki masła, 400 gr. sera, 3 żółtka, kieliszek malagi, 1 łyżka rodzynków, trochę skórki pomarańczowej, 1 łyżka tartej bułki. Do tego kwaśna śmietana z żółtkami.

Bułkę długą, otartą na tarce, pokrajać na cienkie plasterki, namoczyć w mleku, a jeszcze lepiej

w śmietanie, i osączyć w piecu na wysmarowanej masłem blasze; tymczasem wyrobić twarożek świeży z żółtkami, trochą wina malagi, cukrem, rodzynkami i skórką pomarańczową, drobno utłuczoną, nakładać grzaneczki tem, albo jakiemi konfiturami, ułożyć w rondlu, masłem wysmarowanym, wysypanym bułeczką, podlać kwaśną śmietaną, zaprawioną żółtkami, masłem i cukrem, i wstawić do pieca na dobrą godzinę. Do konfitur można użyć słodkiej śmietanki, zamiast kwaśnej.

Bułeczki nakładane wiśniami.

Proporcja. — Kilka bułek, 1½—2 szkl. mleka, 2 łyżki masła, 1 szkl. wisien, 2 jaja, skórka cytrynowa, 1 łyżka tartej bułki.

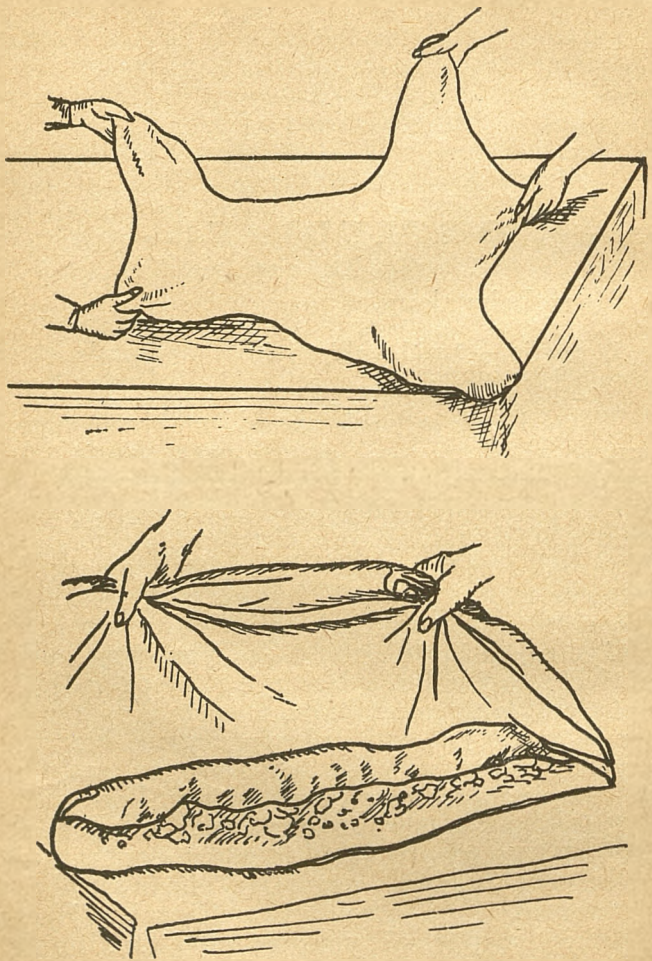
Maślane bułki otrzeć na tarce, rozkroić każdą na 2 części, umoczyć w mleku przegotowanem z masłem i wanilją i osączyć; mając wiśnie bez pestek duszone z cukrem, wanilją i skórką cytrynową, nakładać niemi grzaneczki pokrajane, z których można wydrążyć środek, przykrywać środkami całemi; posmarować grubo jajkiem, osypać tartą bułeczką, kłaść na rozpalone masło, niech się pięknie zarumienią, i wydać ze śmietaną, ubitą z cukrem i resztą wisien.

O STRUDLACH.

Strudel ciągniony.

Proporcja. — 3 szkl. mąki, 1 jajko, 150 gr. masła, 800 gr. wisien, 100 gr. cukru.

Wziąć 1 całe jajko, 3 szklanki mąki przesianej, łyżeczkę sklarowanego, ostudzonego masła, albo świeżego szmalcu, wody letniej pełną skorupkę od jajka i trochę soli; wyrobić ciasto, jak się robi francuskie ciasto, i gnieść tak długo, aż się na niem zaczną bąble pokazywać. Wtedy, posypawszy ciasto trochę mąką, przykryć jakiem gorącem naczyniem, a gdy ciasto znacznie urośnie i rozgrzeje się, wyłożyć na dużą serwetę, mąką posypaną, umieścić ciasto na środku, spłaszczyć je nieco wałkiem, polać ciepłym szmalcem, albo masłem, a biorąc zawsze ze spodu palcami i dłonią, ciągnąć brzegi ze wszystkich stron ku sobie, tak długo, aż ciasto będzie cienkie i przejrzyste, jak papier. Ręce nacierać mąką, aby ciasto nie lgnęło; grube brzegi obciąć, bo z tego robi się zakalec, potem wysmarować roztopionem masłem, używając piórka, nałożyć świeżemi wiśniami, albo śliwkami, przekrajanemi na dwoje, osypanemi cukrem, albo konfiturami, jabłkami z cukrem i cynamonem, albo też mieć 2 szklanki śmietany, ubitej z 3 żółtkami, cukrem i cytrynową skórką, sporą garść bułki, przesma-



Ciasto na strudel rozciągać trzeba we dwie osoby, a zwijać nie rękami, lecz przez stopniowe podważanie obrusa.

żonej w maśle, rodzynków drobnych, albo dużych bez pestek, posypać najpierw ciasto bułeczką, potem wylać śmietanę, następnie posypać rodzynkami i zwijać w wałek, podejmując ciasto obrusem, nie zaś rękami, aby się nie porwało, włożyć do rondla, masłem wysmarowanego, wysypanego bułeczką, zwijając w ślimaka, osypać zwierzchu kawałeczkami niesłonego masła, albo na dopieczeniu podlać śmietaną i wstawić na 3 kwadranse do gorącego pieca. Można też strudel, polawszy śmietaną z żółtkami, posypać drobniutko krajaną, ugotowaną szynką i drobno pokrajaną, świeżą słoninką.

Strudel innym sposobem.

Proporcja. — 200 gr. mąki, 3 jaja, 150 gr. masła.
Masa: 20 gr. słodkich migdałów, 5 żółtek, 100 gr. cukru, 3/4 szklanki śmietanki, skórki cytrynowej, pół szkl. tartej bułki, 100 gr. rodzynków. Do tego śmietanka z żółtkami.

200 gr. mąki pszennej wysypać na stolnicę, wbić 2 jaja całe i 1 białko, do tego wlać trochę roztopionego masła, posolić i dodać odrobinę letniej wody, wyrobić dobrze, włożyć w serwetę, położyć w ciepłem miejscu, aby godzinę leżało; potem rozesłać czystą, dużą serwetę na stolnicy, rozciągnąć ciasto, jak można najcieniej na serwecie, tak, aby się w żadnem miejscu nie przerwało. A kiedy rozciągnięte cokolwiek oschnie, nałożyć następującym sposobem zrobioną masę: 20 gr. słodkich migdałów oparzonych i obranych z łupin, utrzeć na masę, wbijając do tego 5 żółtek, włożyć 100 gr. miałkiego cukru, drobno siekanej skórki i szklankę słodkiej śmietanki, albo pianę z pozostałych białek; wymieszać to dobrze, posypać najpierw strudel bułką smażoną w maśle, polać masą migdałową, potrząsnąć zwierzchu drobniutko krajanemi migdałami,

drobnemi rodzynkami, zwinąć w rurkę. ułożyć w rondlu masłem wysmarowanym, bułeczką posypanym i do pieca na $^1/_2$ godziny wstawić; do tego podaje się jaki sos, albo śmietanka, zaprawiona żółtkami i cukrem. Ten sam strudel można przekładać serem świeżym, utartym pierwej dobrze ze śmietaną, kilku żółtkami, cukrem, ale skropić strudel sklarowanem masłem, a na tem rozsmarować ser, posypać zwierzchu rodzynkami drobnemi; zwinąwszy go, włożyć do rondla, polać zwierzchu śmietaną i masłem.

Strudel z kapustą.

Proporcja. — 200 gr. mąki, 3 jaja, 2 i pół łyżki masła. Farsz: 2 główki słodkiej kapusty, 1 łyżka masła, 2 szkl. śmietanki.

Mając ciasto gotowe, jak powyżej powiedziano, polać masłem i posmarować kapustą, którą trzeba przyrządzić w ten sposób: 2 główki słodkiej białej kapusty oczyścić, przekroić na 4 części i ugotować do połowy w solonej wodzie, wyjąć, wycisnąć, odejmując grube łodygi, włożyć do rondelka z łyżką masła i dusić, podlewając szklanką śmietanki i mieszając często, aby się nie przypaliła od spodu, a gdy się udusi i przestygnie, rozsmarować ją po cieście przygotowanem, zwinąć, jak każdy strudel, ułożyć do rondla, grubo wysmarowanego masłem, polać niem zwierzchu, a gdy będzie w połowie upieczonym, zalać szklanką śmietanki i upiec zupełnie. Kapustę, zamiast w śmietance można udusić w maśle, przesmażonem z cebulką, wbić do tego 3 żółtka, dodać pieprzu i parę łyżek śmietany. Strudel taki można ugotować we wrzątku przez kwadrans, potem go wyjąć ostrożnie, aby

go nie uszkodzić, wyłożyć na sito, aby osechł, a ułożywszy potem na półmisku, oblać go suto masłem, z bułeczką przesmażonem. Zamiast kapusty, można nałożyć ugotowanemi i usiekanemi grzybami, przesmażonemi w maśle z pieprzem, cebulką i solą, i ugotować w wodzie.

Strudel drożdżowy.

Proporcja. — 800 gr. mąki, 5 jaj, 1 szklanka mleka, 30 gr. drożdży, 100 gr. masła, soli, 1/4 szklanki bułki tartej.
Farsz: 400 gr. maku, 200 gr. cukru, pół szklanki śmietanki, 100 migdałów słodkich, 3—5 gorzkich.

800 gr. mąki, 2 całe jaja, 3 żółtka, szklankę letniego mleka, 30 gr. drożdży osolić, dodać kawałek surowego masła i bić kopystką z pół godziny, potem wyłożyć na posypaną mąką stolnicę; rozwałkować trochę, resztę wyciągnąć nie bardzo cienko, posypać bułką w maśle przesmażoną i nasmarować makiem, przyrządzonym w ten sposób: dobry mak biały lub czarny sparzyć gotującą się wodą, ucierać w donicy wałkiem, dodając śmietanki, cukru, migdałów słodkich i parę gorzkich, masę tę wysuszyć w rondelku, mieszając ciągle na ogniu, i wystudzoną smarować (suszy się dlatego, żeby zakalca nie dostało, a taki mak doskonały do przekładania strucli). Można także smarować powidłami, albo czem się podoba, posypać cukrem i zwinąć, jak zwyczajny strudel, ułożyć w ślimaka i położyć do rondla, masłem wysmarowanego, postawić w ciepłem miejscu, by się ruszył, nareszcie wsadzić na 3 kwadranse do niebardzo gorącego pieca; do tego można podać sos ze słodkiego mleka, z cukrem i cynamonem zagotowany.

Uwaga: Mak będzie daleko lepszy i miększy, jeśli go na kilka godzin przed zaparzeniem w zimnej wodzie namoczyć.

Strudel tyrolski.

Proporcja. — 1 klg. mąki, 150 gr. masła, 7 jaj, 8 łyżek śmietany, 30 gr. drożdży, soli, 400 gr. powideł do smarowania.

150 gr. masła czysto przemytego utrzeć dobrze z 1 całem jajkiem i 6 żółtkami, potem dodać 8 łyżek śmietany, 30 gr. drobnych drożdży, cukru, soli i mąki tyle, aby z tego niezbyt gęste ciasto zrobić, rozwałkować do grubości małego palca, podsypując mąką od spodu; to ciasto posmarować powidłami, galaretką, marmeladką, albo masą migdałową, którą zrobić w ten sposób, jak wyżej powiedziano; zwinąć podłużnie strudel, położyć w ciepłem miejscu, niech podrośnie; skropić rozbitem jajkiem i posypać tłuczonym cukrem; gdy się ruszy, wsadzić do miernie gorącego pieca na 3 kwadranse, potem pokrajać w paski, pocukrować i wydać.

Strudel francuski.

Patrz „Paszteciki z ciasta francuskiego“ str. 97.

Wyrobić ciasto francuskie, jak na paszteciki, rozwałkować do grubości małego palca, przekrajać na 2 długie pasy, te pasy wysmarować galaretką, powidłami, albo marmeladą, pocukrować, brzegi posmarować dobrze jajkiem, potem przyłożyć drugim pasem zwierzchu, brzegi zlepić i wsadzić do gorącego pieca na 3 kwadranse; a gdy się upiecze w połowie, posypać dobrze miałkim cukrem i wstawić napowrót do pieca, przez co ciasto lśnić się będzie; gdy będzie gotowe, krajać gorące, czy zimne na niewielkie paski.

NALEŚNIKI, BLINY I GRZYBKI.

Naleśniki.

Proporcja. — 5 jaj, 3 szkl. mleka, 2 szkl. mąki, 2 i pół łyżki masła.

Do tego: 3 szkl. twarogu, 3 jaja, 2 łyżki śmietany, 1 łyżka cukru, 1 łyżka rodzynków.

2-gi sposób: 3 szkl. mleka, pół łyżki masła, 200 gr. ryżu, 2 łyżki cukru, 3 jaja, trochę cynamonu.

Ciasto na naleśniki robić z mąki, mleka i jaj, smażyć na dużej patelni; z 1 jajka powinno być 3 naleśniki, im są cieńsze, tem lepsze. Na 5 jaj trzeba wziąć 4 szklanki mleka i tyle mąki, aby ciasto było rzadkie i lejące się; można dodać łyżkę sklarowanego masła, i kto chce, może odłączyć białka i włożyć ubitą pianę przed samem smażeniem, a będą kruchsze. Rozgrzać patelnię na ogniu, posmarować klarowanem masłem, nalać łyżkę masy, rozprowadzić po całej patelni; gdy się upiecze, przewrócić na drugą stronę i podpiec znowu; składać na stolnicy aż się cała masa wypiecze; smarować masłem patelnię za każdym razem. Każdy naleśnik można nakładać serem, przyrządzonym tym sposobem: litr świeżego twarogu wycisnąć, rozetrzeć mocno z 3 jajami, paru łyżkami śmietany, cukrem, drobnemi rodzynkami, albo sokiem wiśniowym, lub innym, a wtedy dać cynamonu i skórki cytrynowej, zwinąć i osmażyć pojedyńczo lub z formy, jak

babkę: do tego można podać ubitą, młodą śmietanę z cukrem, lub sok, można przekładać ryżem, ugotowanym w ten sposób: zagotować litr mleka, włożyć $^1/_2$ łyżki masła, wrzucić 200 gr. sparzonego ryżu, parę łyżek cukru i ugotować na gęsto; gdy przestygnie, rozbić 3 żółtka, zmieszać dobrze z ryżem, włożyć pianę z pozostałych białek, trochę cynamonu i ostrożnie wymieszać; lub też można przekładać w rondlu, wysmarowanym masłem, wysypanym bułeczką, jabłkami duszonemi z cukrem, powidłami, konfiturami, lub mięsnym farszem. Mając kawałki mięsa wołowego, albo cielęciny pieczonej, przygotowanej, można dołożyć cielęcej wątróbki, usiekać drobno, posolić, popieprzyć, dodać 2 żółtka, 1 całe jajko, cebulki usiekanej, przesmażonej w łyżce masła, wymieszać wszystko razem; kto chce dodać trochę muszkatołowej gałki i przekładać tem; ułożywszy naleśniki w rondlu, wszystkie posypać kawałeczkami masła. Można te naleśniki, nałożywszy farszu, zwijać w trąbkę, pokrajać ukośnie, maczać w rozbitych jajach, osypać tartą bułeczką i smażyć na wrzącem maśle, albo tłuszczu wieprzowym; służą one do zup, zamiast pasztecików.

Naleśniki pojedyńcze odsmażone.

Proporcja. — 5 jaj, 5 szkl. mleka, 2 szkl. mąki, 2 i $^1/_2$—5 łyżek masła.

Zrobiwszy naleśników wyżej wskazanym sposobem, ile potrzeba, nakładać każdy naleśnik jakiemikolwiek konfiturami, galaretką, marmeladą, powidłami, serem, kaszą, a złożywszy każdy naleśnik w list trójkątny, smażyć je na patelni, lub na blasze, masłem polanej, aż się na obie strony za-

rumienią; można też i puste smażyć; w takim razie na półmisku skropić dobrze cytrynowym, lub innym sokiem, posypać miałkim cukrem i wydać gorące.

Naleśniki z kremem.

Proporcja. — Krem: 2 garście mąki, 5 jaj, 2 szkl. śmietanki, 1 łyżka masła, trochę wanilji.

Upiec delikatnie naleśniki z kartoflanej mąki, a krem przyrządzić w ten sposób: wsypać 2 garści mąki do rondelka, dodać 5 surowych żółtek (białka zostawić na pianę), łyżeczkę masła i $^1/_2$ litra słodkiej śmietanki, albo mleka; wszystko to dobrze rozmieszać, a mieszając, gotować na ogniu, aż zgęstnieje, lecz uważać, aby klusek nie było; potem odstawić, aby wystygło, a gdy to nastąpi, dodać trochę skórki cytrynowej, miałkiego cukru i pianę z pozostałych białek, mieszając ostrożnie, aby nie opadła; kłaść ten krem na każdy pojedyńczy naleśnik, rozsmarować równo nożem, zwijać i smażyć na klarowanem maśle, lub smalcu, jak pączki, na obie strony, aby się zarumieniły; dawać na stół, posypawszy cukrem, z wanilją, lub cynamonem. Można przekładać i kwaśną śmietaną, rozbiwszy ją z cukrem, cynamonem i cytrynową skórką.

Naleśniki z kwaśną śmietaną.

Proporcja. — 25 naleśników, 1 łyżka masła, 1 i $^1/_2$—2 szkl. śmietany, 6 jaj, 1 łyżeczka masła, 2 łyżki cukru, 100 gr. rodzynków, trochę cytrynowej skórki.

Mając naleśniki już upieczone, wyżej powiedzianym sposobem, wysmarować rondel masłem,

osypać sucharkiem, wyłożyć dno i boki całemi naleśnikami, resztę zaś układać jeden po drugim w środek i przelewać każdy śmietaną, przyrządzoną w ten sposób: na 8 osób, wziąć ½ litra śmietany, zagotować i ochłodzić; potem dodać łyżeczkę masła, 2 całe jaja, 4 żółtka, cukru, rodzynków bez pestek i skórki cytrynowej; gdy się wszystko wyłoży, przykryć ostatnią warstwę naleśnikiem, wlać masłem, wstawić w piec na godzinę i wydać na półmisku, jak babkę, pocukrzywszy dobrze.

Naleśniki z pieca, przekładane konfiturami.

Proporcja. — Na masę migdałową: 100 gr. słodkich migdałów, 10—12 gorzkich, 3 łyżki cukru, 4 jaja, śmietanki do zalania.

Naleśniki, upieczone wiadomym sposobem, przekrawać na dwoje, nakładając konfiturami, galaretką, powidłami, albo migdałową masą, którą przyrządzić w ten sposób: 100 gr. słodkich migdałów i kilka gorzkich oparzyć, utłuc, zmieszać z 3 łyżkami miałkiego cukru i 4 żółtkami, utrzeć mocno, włożyć pianę z pozostałych białek i wymieszać ostrożnie, zwijać naleśniki i ustawiać sztorcem na półmisku, wysmarowanym masłem, do którego powinien być dany rant, czyli brzeg z ciasta zwyczajnego; ustawiwszy wewnątrz takie zwitki, zalać śmietanką, zaprawioną 4 żółtkami, 2 całemi jajami i cukrem, utłuczonym z wanilją, albo otartym o cytrynę, nalać śmietanki tyle, aby było jej prawie równo z brzegiem, wstawić do pieca na 3 kwadranse, a gdy się zarumienią, posypać cukrem. Można, zamiast śmietanki, zalać szodonem, ale już po zarumienieniu się naleśników.

Strudel naleśnikowy ze słodką kapustą.

Nasmażywszy naleśników zwyczajnym sposobem, rozłożyć na stolnicy i kłaść jeden na drugim, najmniej po 5 sztuk, a gdy się je ułoży, nakładać kapustą, przyrządzoną, jak na strudel ciągniony, albo serem. Lub też posypać bułeczką, dobrze w maśle przesmażoną, potem rodzynkami, konfiturami, winogronami, kremem śmietankowym, lub czem się podoba; zwinąć, jak zwyczajny strudel, ułożyć w wysmarowanym rondlu, a na półmisku polać sklarowanem masłem, albo posypać cukrem.

Naleśniki odsmażone.

Proporcja. — 400 gr. masła, albo szmalcu, 2 łyżki cukru, trochę cynamonu do przesypywania.

Na szodon: 6 jaj, 4 łyżki cukru, 1 i ½—2 szkl. wina.

2-gi sposób: 1 i pół szkl. śmietanki, 6 jaj, 2 łyżki cukru, 1 cytryna.

Nasmażywszy naleśników zwyczajnym sposobem, pokrajać je w kostkę, rzucać po pełnej garści na rozpalone w rondlu masło albo smalec, przyrumienić, wciąż mieszając i wybierając na bibułę albo durszlak aby osiąkły, a tymczasem dalej smażyć; potem wsypać do rondla, wysmarowanego masłem, mającego dno wyłożone krążkiem papieru, przesypać cukrem z cynamonem i wstawić do letniego pieca. Wyłożywszy na półmisek, oblać szodonem, zrobionym w ten sposób: 6 żółtek ubić z 4 łyżkami miałkiego cukru i 2 szklankami wina stołowego, i ogrzewać na wolnym ogniu, ciągle mieszając miotełką; gdy się piana podniesie, zalać na półmisku naleśniki; lub też: w rondlu ułożone naleśniki, nie przesypując cukrem, zalać śmietanką, przyrządzoną w ten sposób: 2 szkl. słodkiej śmietanki zapra-

wić z 6 żółtkami, trochę cukru, otartego o cytrynę. lub tłuczonego z wanilją, wlać tę śmietankę do naleśników w rondlu, wsadzić do wolnego pieca na 3 kwadranse; gdy będzie gotowe, obciąć boki w rondelku nożem, wyłożyć na półmisek, zdjąć papier z dna, posypać cukrem i ubrać konfiturami zwierzchu. Zamiast smażenia naleśników po dwa razy, można użyć do tej potrawy grochu z ciasta, zrobionego w ten sposób: zrobić ciasto trochę gęściejsze, niż na naleśniki, lać przez durszlak na rozpalony szmalec, potem wykładać na bibułę, aby z tłuszczu osiąkło, a gdy się usmażą, zostawić część na osypywanie wkoło półmiska, a z resztą postąpić, jak z naleśnikami.

Naleśniki cytrynowe.

Proporcja. — 1 szkl. mąki, 4 jaja, 1 cytryna, 1 łyżka śmietanki, 1 i pół łyżki masła, skórka z 1 cytryny, 2 łyżki cukru.

Szklankę mąki, 4 żółtka, skórkę utartą z całej cytryny, ucierać zawsze w jedną stronę, przez pół godziny, potem dodać pianę z ubitych białek; gdyby ciasto było za gęste, podlać odrobiną śmietanki i lać zaraz na patelnię, masłem wysmarowaną; uważać, aby z całej masy było 4 — 6 naleśników, smażyć wolno, nie przewracając; gdy ciasto zwierzchu oschnie, pokropić je sokiem z cytryny, posypywać grubo cukrem, otartym o cytrynę, zwinąć w trąbkę i podać na stół. Piekąc cieniej, można składać do rondelka, wysmarowanego masłem; rondel powinien stać w cieple, aby naleśniki nie wystygły, nim się wszystkie wypieką; przesypując każdy cukrem i kropiąc sokiem, wstawić do pieca, aby były gorące do wydania.

Naleśniki biszkoptowe.

Proporcja. — 10 jaj, 1 i pół szkl. mąki, 1 szkl. cukru, $^3/_4$ szklanki śmietanki, 2 łyżki masła, trochę cytrynowej skórki.

Utrzeć 10 żółtek z 1 szkl. cukru do białości, wsypać $^1/_2$ litra suchej, przesianej mąki, wlać szklankę słodkiej śmietanki, wsypać trochę cytrynowej skórki dla zapachu, wyrabiać ciągle na pulchną, gładką masę, wkońcu dodać pianę z pozostałych białek, mieszając ostrożnie z ciastem. W czasie pieczenia wstawić misę z ciastem do zimnej wody, aby piana nie opadła, i piec, lejąc na patelnię łyżkę sklarowanego masła, albo szmalcu; gdy będzie gorące, wlać tyle ciasta, aby cały spód patelni zajęło, i smażyć na obie strony grubiej, niż zwyczajny naleśnik, składać do rondla, wysmarowanego masłem, takiej samej wielkości, jak naleśnik, a smarując jakiemikolwiek konfiturami, lub marmeladą, smażyć tymczasem naleśniki dalej; układać w rondelku jeden na drugim i przekładać konfiturami, aż się wszystko wypiecze, a wtedy wstawić na 10 minut do pieca, podać na półmisku, osypane cukrem z cynamonem i oblane sokiem.

Legumina naleśnikowa.

Proporcja. — 15—20 naleśników, 1—1 i pół szkl. marmelady, 2 łyżki masła, pół szkl. sucharka, 3 szkl. słodkiej śmietanki, 6 jaj, 3 łyżki cukru.

Nasmażyć, jak wyżej powiedziano, naleśników, posmarować je jaką galaretką, marmeladą, albo tartym chlebem, zmieszanym z żółtkami, cukrem, cynamonem i pianą z białek, zwinąć w trąbkę i ułożyć zwinięte, albo pokrajane w kostkę, na półmisku, wysmarowanym masłem i osypanym su-

charkiem; rozbić 3 szklanki słodkiej śmietanki z kilku żółtkami i cukrem, dodać pianę z białek, zalać na półmisku naleśniki i zapiec w letnim piecu. Naleśniki upieczone można układać w klin na okrągłym półmisku, w kształcie tortu, a pianę ubrać po wierzchu konfiturami.

Naleśniki parzone.

Proporcja. — 2 szkl. śmietanki, 1 szkl. mąki, 2 łyżki masła, 6 jaj, 3/4 szkl. cukru, 1 cytryna.

Do 2 szklanek wrzącej, słodkiej śmietanki, lub mleka, wsypać, mieszając, 1 szklankę mąki, dodać łyżkę masła, rozcierać na ogniu, aby klusek nie było, a gdy zgęstnieje, wystudzić i wtedy wbić 6 żółtek, wsypać miałkiego cukru, otartego o cytrynę, dodać pianę z pozostałych białek. Smażyć naleśniki miernej grubości, przewracając ostrożnie, aby ciasta nie popsuć, bo jest bardzo delikatne; nasmażone naleśniki składać każdy zosobna na blachę i trzymać w wolnym piecu, aby nie ostygły, nim się wszystkie usmaży; wówczas ułożyć na półmisku jeden na drugim bardzo gorące i wydać, a razem podać cukier i cytrynę. Można też zapiec w formie, wysmarowanej masłem, przekładając, czem się podoba. Z tego ciasta można piec małe bliny, grube na pół małego palca, i wydać gorące, skropiwszy masłem.

Bliny z czarnemi jagodami.

Zrobić ciasto trochę gęstsze, niż na zwyczajne naleśniki. Czarne jagody dojrzałe przesypać cukrem, cynamonem i nakładać do ciasta w ten sposób: posmarować małą patelnię odrobiną roztopio-

nego masła, wlać tyle ciasta, jak na naleśnik, trochę przypiec i nałożyć czarnych jagód, zostawiając tyle wolnego miejsca po brzegach, aby, złożywszy naleśnik we dwoje, można go było skleić w kształcie dużego kołduna; podsmażyć na drugiej stronie, aby nabrał złotawego koloru, kłaść na okrągły półmisek, potem smażyć następny; położyć przy pierwszym, osypując cukrem z cynamonem, na wierzch znowu położyć dwa prostopadle, t. j. na krzyż do tamtych, opierając jeden o drugi, aby babka, z nich ułożona, była okrągłą, tak postępować aż się wszystko usmaży, a do stołu podać osobno świeżą śmietanę i cukier. Takie same bliny można smażyć z wiśniami drążonemi i malinami.

Omlet zawijany.

Proporcja. — 6 jaj, 1 łyżka masła, 1 szkl. śmietanki, $^3/_4$ szklanki mąki, soli, $^3/_4$—1 szkl. konfitur. Do tego szodon, lub sos śmietankowy z wanilją.

Zrobić ciasto tak gęste, jak na biszkoptowe naleśniki, nalewać dość grubo na wielką patelnię i piec w piecu, żeby omlet doszedł bez przewracania; po upieczeniu, nasmarować konfiturami, marmeladą, albo jakiemi świeżemi jagodami, przesmażonemi trochę z cukrem, i gorące zwijać w trąbkę, pokrajać w ukośne kawałki, zalać śmietankowym sosem z wanilją, szodonem, albo do świeżych jagód, świeżą śmietaną z cukrem.

Naleśniki drożdżowe.

Proporcja. — 3 szkl. mąki, 30 gr. drożdży, soli, 6 jaj, 3—4 szkl. mleka, 2 i pół łyżki masła, pół szkl. cukru. Do tego powidła, albo galareta.

3 szklanki mąki zalać trochę letniem mlekiem, dodać do tego 4 żółtka, 2 całe jaja, trochę topionego masła, 30 gr. drożdży, soli, ubić to wszystko razem dobrze na wolne ciasto, trochę gęściejsze, niż na lane kluseczki, potem postawić w cieple, a gdy ciasto podejdzie, nasmarować patelnię dość grubo masłem klarowanem, rozpalić ją, nalewać ciasta dosyć, żeby naleśnik był grubości małego palca i wielkości dna talerza, przypiekać dobrze, aż będzie rumiany na obie strony, wyłożyć na stół i posmarować powidłami, lub galaretką. A gdy się wszystkie usmaży, układać do rondla, masłem wysmarowanego, pocukrować dobrze, wsadzić na pół godziny do wolnego pieca, aby się dobrze rozgrzały, ale nie wyschły; gdy będą gotowe, wyłożyć na półmisek, przekrajać aż do spodu na krzyż, pocukrować i wydać. Można przekładać kapustą, przyrządzoną, jak do strudla ciągnionego, a zwierzchu oblać masłem.

Bliny bez drożdży.

Proporcja. — 6 jaj, 3—4 szkl. piwa, 1 i ½—2 szkl. mąki gryczanej, tyleż pszennej, 2 i pół łyżki masła, soli. Do tego masło topione i młoda śmietana .

Rozbić 6 żółtek do białości, posolić, wlać 4 szklanki piwa, dosypać tyle suchej pszennej mąki, po połowie z gryczaną, aby ciasto było gęstsze, niż na naleśniki, ubić pianę z pozostałych białek i ostrożnie wymieszać. Patelnię rozpaloną posmarować roztopionem masłem, nalać parę łyżek ciasta, upiec z jednej strony, potem z drugiej i tak postąpić ze wszystkiemi, trzymając w cieple, aby były gorące; podać do tego masło topione i śmietanę młodą.

Bliny bez drożdży — inne.

Proporcja. — 3 szkl. mąki gryczanej, 7 żółtek, 1 łyżka cukru, 2 łyżki masła, trochę śmietany.

Wziąć 3 szklanki mąki gryczanej, 7 żółtek, śmietany gęstej tyle, aby po rozbiciu ciasto było gęstawe, trochę cukru, białka ubić na pianę, zmieszać ostrożnie i smażyć na maśle, przewracając na obie strony.

Bliny prawdziwe rosyjskie.

Proporcja. — 1 szkl. mąki gryczanej, 3 szkl. mąki pszennej, 30 gr. drożdży, trochę soli.

Rozmieszać szklankę gryczanej mąki ze szklanką zimnej wody, sparzyć 3 szklanki gorącej wody, wymieszać dobrze, niech ostygnie, wlać $^1/_4$ szklanki drożdży, postawić w cieple, jak podrośnie, wybić dobrze łopatką, wsypać 3 szkl. mąki, wymieszać, wybić jeszcze dobrze łopatką, a jak znowu podrosną, piec bliny.

Bliny ruskie.

Proporcja. — 3 szkl. mąki pszennej, 1 i pół szkl. gryczanej 1 i $^1/_2$—2 szkl. mleka, 30 gr. drożdży, 3 białka. Do pieczenia blinów $^3/_4$ szkl. masła .

Potrzebną ilość mąki pszennej rozczynić dość rzadko mlekiem i drożdżami, na 2 godz. przed pieczeniem, dosypać gryczanej mąki, rozprowadzić letniem mlekiem, wybić mocno i postawić, aby podeszło; ciasto to powinno być niewiele gęstsze, niż na naleśniki; przed samem pieczeniem, włożyć kilka białek, ubitych na pianę, ogrzać dobrze małe patelnie (zwykle pieką się na 2 lub 3, by gorące

dawać), zawinąć kawałek waty w płótno; moczyć lekko w maśle i tem nacierać patelnie za każdym blinem tak, aby masła nie było widać. Ciasta nalewać tyle, aby pokryć patelnię, a piekąc na płycie, gdy się dobrze upiecze na jednej, przewrócić na chwilkę na drugą stronę, dla dopieczenia. Podaje się do blinów świeże, roztopione masło, kawior, albo śmietana.

Jeszcze bliny rosyjskie.

Chcąc mieć bliny na 12-tą w południe, zrobić rozczyn o 6-ej rano, i dobrze nakrywszy, postawić w ciepłem miejscu. Na rozczyn bierze się 4 szkl. mąki gryczanej, $2^1/_2$ szkl. ciepłego mleka i 2 łyżki gęstych drożdży. Ubić to łopatką do gładkości. Na godzinę przed pieczeniem oparzyć ciasto dwiema szklankami wrzącego mleka, lub wody, dodać stołową łyżkę soli, dać jeszcze dobrze podejść i zacząć piec bliny, biorąc ciasto ostrożnie, aby go nie mieszać. Naprzód, nasypawszy na patelnię soli, rozgrzać ją mocno i wytrzeć ściereczką. Potem przed każdym blinem patelnię rozpalać i zapomocą piórka, lub uwiązanej w gałganku płóciennym waty, smarować ją zlekka masłem. Najlepiej piec bliny na żarze w piecu, utrzymując przytem w głębi pieca ciągły ogień z suchych drew brzozowych. Kiedy się blin na patelni zacznie podnosić i rumienić, skropić go trochą masła i przewrócić. Po kilku sekundach zdjąć z patelni i położywszy na ogrzany talerz, postawić na przypiecku, co się z następnemi robi, aby nie stygły, składa się jedne na drugie. Proporcja mniej więcej na 6 osób.

Bliny inne.

Proporcja. — 2 szkl. gryczanej mąki, 1 szkl. pszennej, 40 gr. drożdży, 2 jaja, 2 łyżki masła, soli.

Wziąć 2 szklanki gryczanej mąki, 2 szklanki ciepłej wody, 3 łyżki drożdży, wybić dobrze, postawić; jak podejdą, wsypać szklankę pszennej mąki, wybić i znowu postawić, żeby podeszły: wyparzyć ciasto $^1/_2$ szkl. wrzącego mleka, gdy ostygnie, rozmieszać dobrze, wsypać soli, wbić 2 jaja, wlać 2 łyżki masła; można też robić bez jaj i bez masła; niech jeszcze ciasto podejdzie; nalewać ciasto, nie mieszając i piec na małych patelniach.

Bliny jeszcze inne.

Proporcja. — 2 szkl. gryczanej mąki, 2 szkl. pszennej, 4 szkl. mleka, 40 gr .drożdży, 5 jaj, 3 łyżki masła.

Wieczorem wziąć 2 szklanki mąki gryczanej, rozmieszać dobrze ze szklanką wody, albo mleka, wyparzyć dwiema szklankami mleka, albo wody, dobrze rozmieszać, gdy ostygnie, wlać 2 łyżki drożdży, nakryć, niech w ciepłem miejscu podchodzą; rano, jak ciasto podejdzie, wybić dobrze kopystką, wsypać 2 szklanki pszennej mąki, wbić 5 jaj i 3 łyżki sklarowanego masła, rozprowadzić szklankę mleka, można wbić żółtka, a białka ubić na pianę i jak podejdzie, piec bliny.

Bliny.

Proporcja. — 2 szkl. pszennej mąki, 30 gr. drożdży, 2 jaja, soli, pół szkl. śmietanki.

Wziąć szklankę mleka, 2 łyżki drożdży, 1 i $^1/_2$ szkl. pszennej mąki, rozmieszać dobrze, postawić na

3 godziny w ciepłem miejscu; jak podejdzie, wbić 2 żółtka, dodać trochę soli, wsypać pół szklanki mąki, rozprowadzić mlekiem do odpowiedniej gęstości, ubić pianę z białek, ubić na pianę pół szklanki śmietanki i ostrożnie zmieszać z ciastem, niech jeszcze podejdą; piec na małych patelniach, nie mieszając.

Bliny gryczane.

Proporcja. — 2 szkl. gryczanej mąki, 12 gr. drożdży, 2 i 1/4 szkl. mleka, 2 jaja, soli, 1 łyżka masła.

Na 6 godzin przed pieczeniem, rozczynić 2 szkl. gryczanej mąki, dodać więcej niż szklankę ciepłej wody, albo mleka i 1/4 szkl. drożdży; wybić dobrze, wsypać soli; na godzinę przed pieczeniem zalać szklanką mleka, albo wody, dodać 2 żółtka, łyżkę masła, pianę z 2 białek, niech dobrze podejdzie i piec.

Bliny cygańskie.

Proporcja. — 800 gr. mąki gryczanej, 30 gr. drożdży, 1 1/2 szkl. krwi wieprzowej, soli do smaku, słonina do smażenia i polania.

800 gr. mąki gryczanej zarabia się ciepłą wodą na rzadkawe ciasto, soli do smaku, dodaje się do tego drożdże i ubija doskonale. Postawić potem, aby podrosło. Gdy podrośnie, wlać, przecierając przez durszlak, 1 i 1/2 szkl. krwi wieprzowej, rozmieszać dobrze i piec, jak zwykle bliny na rozpalonej patelni, wysmarowanej roztopioną słoniną. Do tego podaje się roztopiona słonina ze skwarkami.

Bliny gryczane postne.

Proporcja. — 2 szkl. gryczanej mąki, 30 gr. drożdży, soli do smaku, 1/2 szkl. pszennej mąki, 1/4 szkl. oliwy do smarowania patelni.

Rozmieszać 2 szklanki gryczanej mąki z 2 szkl. ciepłej wody i paru łyżkami dobrych drożdży, wymieszać, postawić w cieple, jak podejdzie, wybić dobrze kopystką, wsypać soli, 1 i pół szkl. pszennej mąki i wlać 1 i pół szkl. wrzątku; niech podejdzie; smarować patelnię oliwą.

Grzybek zwyczajny.

Proporcja. — 6 łyżek mąki, 6 jaj, soli, 1 łyżka masła, 1 i pół szkl. mleka.

Mąki łyżek 6, rozrobić dwoma całemi jajami i 4 żółtkami, dodać trochę soli, mleka 1 i 1/2 szkl., a na ostatku pianę z 4 białek. Na głębokiej patelni rozpuścić masła pełną łyżkę, zarumienić je odrobinkę, wlać połowę masy dobrze wymieszanej i smażyć; kiedy już grzybek zetnie się od spodu odchylać jego brzegi nożem, aby zwierzchu ciasto wolno pod spód spływało. Można także jednocześnie całą masę dawać, a uważając, aby się grzybek nie przypalił, trzeba często potrząsać patelnią; gdy się już dobrze zarumieni, zsunąć na talerz, potem przykryć patelnią, szybko odwrócić i zasmażyć drugą stronę grzybka. Osobno podać sok, jaki się podoba, i cukier, przy smażeniu grzybka, ogień przedewszystkiem jednostajnie umiarkowanym być powinien.

Grzybek z jabłkami.

Proporcja. — Ciasto, jak niżej, 6 jabłek, 2 łyżki masła, cukru z cynamonem do posypania.

Zrobić ciasto, jak niżej powiedziano, a mając jabłka winne, obrane z łupiny, pokrajać je w małe cienkie plasterki, uważać, aby ziarnek i ości nie było; rozpuścić na patelni masła łyżek 2, zarumienić je cokolwiek, wrzucić pokrajane jabłka, usmażyć rumiano i zalać połową ciasta dobrze zmieszanego, aby mąka nie osiadła na spodzie i smażyć na obie strony, jak grzybek zwyczajny; gdy już upieczony, posypać cukrem z cynamonem, potrzymać nad tem rozpaloną łopatkę, aby się cukier zeszklił i wydać.

Grzybek ze śliwkami.

Proporcja. — 6 jaj, 6 łyżek mąki, soli, 1 i pół łyżki masła, 1 i pół szkl. mleka, 30 śliwek, pół szkl. cukru, trochę cynamonu.

Dojrzałe śliwki obrać ze skórki, otworzyć i wyjąć pestki, mając już gotowe ciasto, jak na grzybek zwyczajny, rozpuścić na patelni i zarumienić masło, wlać ciasta, podsmażyć trochę, wsypać na wierzch trochę śliwek, zalać znowu ciastem i smażyć, jak pierwej powiedziano. Na wydaniu osypać grubo cukrem.

Grzybek litewski.

Proporcja. — 3—4 szkl. mleka, 6 jaj, 1 i pół łyżki masła, 2 szkl. mąki.

4 szklanki mleka, 6 jaj i łyżkę topionego masła, rozbić dobrze, dosypać tyle mąki, aby masa była trochę gęstsza, niż na naleśniki i dobrze wyrobić. Do tego grzybka trzeba mieć dużą patelnię, wysma-

rować ją dobrze masłem, nalać płytko ciasta i wstawić do pieca; gdy się trochę zwierzchu zapiecze, położyć kilka kawałeczków masła i dopiekać. Jeśli tej masy za wiele na jedną patelnię, trzeba połowę piec na drugiej, bo płytko nalana, lepiej się wypieka i podnosi z brzegu.

Grzybek śmietanowy.

Proporcja. — 100 gr. masła, 8 jaj, 1 i ½—2 szkl. śmietany, 3 łyżki cukru, 2 i pół szkl. mąki. Do tego cukier z cynamonem.

100 gr. masła ucierać w donicy, dodając po jednem 8 żółtek, wlać 2 szklanki dobrej śmietany, wsypać trochę cukru, skórki cytrynowej i mąkę wymieszać, na ostatku dodać pianę z białek; na obszernej patelni, albo w szerokim rondlu, rozpuścić masła łyżek 2, zarumienić trochę, wlać wszystko, lub połowę ciasta, upiec w piecu, albo smażyć, jak poprzedzające grzybki, gdy się zarumieni, przewrócić na drugą stronę i wydać, posypawszy cukrem i cynamonem.

Grzybek biszkoptowy.

Proporcja. — 100 gr. masła, 8 jaj, 4 łyżki cukru, 1 cytryna, 8 łyżek mąki pszennej. Sos śmietankowy.

100 gr. świeżego masła utrzeć na śmietanę; 8 żółtek, 4 łyżki stołowe cukru otartego o cytrynę, wybić do białości, wymieszać z 8 łyżkami mąki pszennej, albo kartoflanej, ubić pianę z białek, wymieszać ostrożnie, zlać do formy i wstawić do lekkiego pieca, albo odpiekać grzybki, jak wyżej powiedziano. Na wydaniu zalać sosem śmietankowym.

Grzybek tłusty.

Proporcja. — 4 łyżki mąki ,5 jaj, 1 łyżka cukru, 1 i pół łyżki masła. Osypać cukrem z cynamonem.

4 łyżki mąki, 1/2 szkl. wody, 5 żółtek, stołową łyżkę cukru utrzeć mocno, ubić z białkiem pianę, wymieszać ostrożnie i wlać do roztopionego w rondelku masła; gdy się zarumieni, przewrócić na drugą stronę, podsmażyć i wydać, posypawszy cukrem z cynamonem.

Grzybek z gotowanych kartofli.

Proporcja. — 1 talerz gotowanych kartofli, 2 łyżki masła, 2 łyżki mąki, 6 jaj, 3/4 szkl. śmietanki.

Kartofli ugotowanych, albo pieczonych, sypkich, rozetrzeć tyle, żeby był pełen talerz, dodać łyżkę dobrą masła, 2 łyżki mąki, albo tartej bułki, 2 całe jaja i 4 żółtka, do tego szklankę śmietanki, lub masła, utrzeć wszystko na masę, domieszać nakoniec pianę z pozostałych białek i smażyć na szmalcu, lub maśle, jak poprzednie grzybki.

Grzybek ruski, czyli droczen.

Proporcja. — 10 jaj, 200 gr. mąki pszennej, 1 szkl. śmietanki, 1 łyżka masła.

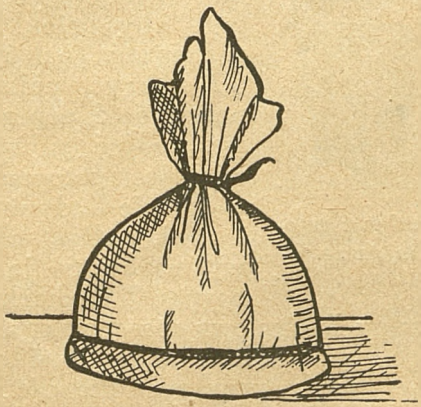
Rozbić 10 jaj do białości, domieszać 200 gr. najlepszej mąki, podlewać potrochu, rozbijając ciągle, szklankę śmietanki i wybijać to najmniej pół godziny; na głębokiej patelni rozpuścić masło, wlać na nie ubitą masę i wstawić do pieca.

O BUDYNIACH.

Budyń z mąki.

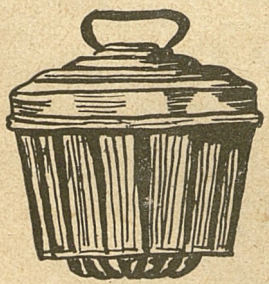
Proporcja. — 1 i $^1/_2$—2 szkl. mleka, 200 gr. masła, 300 gr. mąki, 12 jaj, 1 cytryna, 1 łyżka masła do smarowania. Do tego sos wiśniowy.

2 filiżanki mleka zagotować z 200 gr. sklarowanego masła; dodać potrosze 300 gr. mąki, mieszać ciągle, aż się utworzy masa, odstająca od rondla, a gdy ostygnie, wbijać po jednem 12 żółtek, dodać 100 gr. miałko tłuczonego cukru, ucierać mocno go-



Sposób gotowania plumpudingu w serwecie.

dzinę, dodać pianę z 12 białek i skórkę z jednej cytryny otartej, albo drobno siekanej, wymieszać, włożyć w serwetę dobrze wypłókaną w zimnej wodzie i wyciśniętą, posmarować na środku masłem na objętość okrągłego półmiska. Można też serwety nie smarować masłem, w takim razie oparzyć ją, wymoczyć we wrzącej wodzie i związać tak, aby między ciastem i związaniem nie pozostało wiele, ani zbyt mało miejsca, gdyż w pierwszym razie budyń będzie płaski i niepozorny, w drugim zaś twardy dlatego, że nie miał miejsca do napęcznienia. Włożyć potem do wielkiego garnka, lub rondla z wrzącą posoloną wodą, gotować godzinę, koniec serwety przywiązać do rączki, aby się budyń gotował, wolno pływając w wodzie, trzeba go też kilka razy obrócić, ażeby się ze wszystkich stron równo odgotował, a w miarę wygotowania wody, trzeba dolewać wrzącej. Gotowy budyń przełożyć na przetak, aby ociekł z wody, rozwiązać, rozłożyć serwetę, nakryć półmiskiem i przewrócić, a przetak i serwetę odjąć ostrożnie. Łatwiej jest gotować budynie w formie budyniowej, blaszanej, albo miedzianej; wysmarować ją masłem, osypać sucharkiem, nałożyć $^3/_4$ formy budyniową masą, nakryć, wstawić do wielkiego rondla, w którym powinno być na dwa palce wrzącej wody, przykryć szczelnie i gotować, dolewając wrzącej wody, aby zawsze było trochę na spodzie rondla. Dając do stołu, oblać klarowa-



Forma do budyniu gotowanego na parze.

nem masłem, lub sosem wiśniowym, udusiwszy pierwej wiśnie w winie z cukrem, cynamonem, skórką cytrynową i oblać budyń tym, lub szodonowym sosem.

Budyń z bułek z migdałami i rodzynkami.

Proporcja. — 600 gr. krajanej bułki, 1—2 szkl. mleka, 200 gr. masła, 10 jaj, 100 gr. cukru, skórki cytrynowej, 75 gr. migdałów słodkich, 7—9 sztuk gorzkich, 100 gr. rodzynków, 1 łyżka masła. Do tego szodon.

Czerstwe bułki otrzeć na tarce, następnie pokrajać 600 gr. ośrodka w drobną kostkę i namoczyć w słodkiem mleku, utrzeć na śmietanę 200 gr. masła niesłonego z 4 całemi jajami, wycisnąć bułkę z mleka i zmieszać z tem masłem, wsypać 100 gr. miałko utłuczonego cukru, drobno posiekanej skórki cytrynowej, 50 gr. migdałów słodkich miałko utłuczonych, kilka gorzkich dla zapachu oraz 6 żółtek. Mieszać to wszystko razem przez pół godziny, potem dodać 100 gr. rodzynków bez pestek i pianę z 6 białek wymieszać ostrożnie zgóry na dół, nałożyć do wysmarowanej masłem serwety, albo do formy i gotować w czystej wodzie całą godzinę; wyjąwszy na półmisek, naszpikować szatkowanemi migdałami, polać jakim sokiem, albo szodonem, lub osypać cukrem i zalać roztopionem masłem.

Budyń ze śmietany zaparzony.

Proporcja. — 2 szkl. śmietany, 1 szkl. pszennej mąki, 6 jaj, 2—3 łyżki cukru, pół szkl. rodzynków, pół łyżki masła do smarowania.

Śmietany świeżej 2 szklanki zagotować mocno; wsypać na ogniu szklankę pszennej mąki i mieszać ciągle, aż odstawać będzie od rondla; wtedy zdjąć, ostudzić, wbić 6 jaj całych, a wkładając je, za każ-

dem dobrze ucierać i na ostatek dodać parę łyżek cukru; kładąc do formy, na połowie wysokości, przełożyć konfiturami, albo wsypać drobnych rodzynków i gotować na parze. Ponieważ nie dodaje się piany z białek, taki budyń nigdy nie opadnie.

Budyń z sera.

Proporcja. — 4 szkl. mleka, 2—3 łyżek masła, 1 i pół szkl. mąki, 12 jaj, 3 szkl. roztartego twarogu, 2—3 łyżek cukru, pół szkl. rodzynków. Do tego cukier ze śmietaną.

Zagotować 4 szklanki mleka, włożyć parę łyżek masła i wsypać przy ciągłem mieszaniu 1 i ½ szkl. mąki. Zaparzyć na ogniu, potem zestawić, wbić po jednem 4 całe jaja, ciągle mieszając; dodać 3 szkl. świeżego roztartego twarogu, następnie przetrzeć masę przez sito, dodać 8 żółtek, miałkiego cukru i rodzynków bez pestek, wymieszać razem z pianą z pozostałych białek i gotować w serwecie, lub formie, jak się wyżej powiedziało. Wydać z cukrem i śmietaną.

Budyń z kartofli.

Proporcja. — 6 szkl. kartofli, 100 gr .masła, 6 jaj, pół łyżki masła i 1 łyżka sucharka. Do tego masło z bułeczką.

Do 6 szklanek kartofli, obranych i ugotowanych z solą i dobrze przetartych, dodać masła 100 gr., tyleż cukru, 6 żółtek, wyrobić to jak najlepiej, na ostatku dać pianę z pozostałych jaj; przemieszać ostrożnie, włożyć do formy wysmarowanej masłem i wysypanej sucharkiem, gotować na parze pod pokrywą dobry kwadrans. Wydać z masłem klarowanem, przesmażonem z bułeczką.

Budyń z kartoflanej mąki.

Proporcja. — 150 gr. kartoflanej mąki, 3—4 szkl. mleka, 2 łyżki masła, 18 jaj, 100 gr. cukru, 200 gr. rodzynków, cynamonu i skórki cytrynowej .

150 gr. pięknej kartoflanej mąki rozrobić 8 jajami, trochę mleka z kawałkiem cynamonu ugotować osobno, wlać potem do rozrobionej mąki i zagotować; odstawiwszy z ognia, dodać parę łyżek masła; gdy ta masa zupełnie ostygnie, wbić do niej 10 żółtek, dodać 100 gr. tłuczonego cukru, trochę utartej skórki cytrynowej i cynamonu, dodać jeszcze 200 gr. dużych i małych rodzynków i piec, albo gotować w formie, a na wydaniu oblać, jakim się podoba sokiem.

Budyń sagowy.

Proporcja. — 7 szkl. mleka, 400 gr. sago, 1 łyżka masła, 6 jaj, 200 gr. cukru, cytrynowej skórki, cynamonu.

Do 7 szklanek zagotowanego mleka, wsypać 400 gr. białego sago; gdy się zagotuje, włożyć łyżkę masła i gotować do gęstości, ostudzić, wbić 6 jaj, wsypać 200 gr. cukru, cytrynowej skórki, cynamonu, wymieszać dobrze i gotować w formie na parze przez godzinę.

Budyń z ryżu.

Proporcja. — 200 gr. ryżu, 3 szkl. śmietanki, 1 i pół łyżki masła, 10 jaj, 100 gr. rodzynków, 100 gr. migdałów, 1 łyżka sucharka, skórki cytrynowej. Do tego szodon.

200 gr. ryżu oparzyć gorącą wodą, odcedziwszy, przelać zimną, osączyć i wysuszyć w piecu, tylko uważać, aby nie pożółkł, potem utłuc w moź-

dzierzu na kaszkę, zasypać nią 4 szkl. śmietanki i ugotować na gęsto; gdy wystygnie, dodać łyżkę masła, cukru z zapachem cytryny, albo wanilji, wbić 2 całe jaja i 8 żółtek ,mieszając ciągle, dodać rodzynków bez pestek i cienko krajanych migdałów, oraz pianę z 5 białek; gotować na parze w formie wysmarowanej masłem i wysypanej sucharkiem, albo w serwecie przez 3 kwadranse. Wydać z szodonem, albo śmietanką, przegotowaną z cukrem i żółtkami, lub też z owocowym sokiem.

Budyń z ryżu — inaczej.

Proporcja. — 200 gr. ryżu, 12 jaj, 3 szkl. mleka, 1 łyżka mąki, 50 gr. masła, cytrynowej skórki, garść tartej bułki, berberysu drylowanego, 100 gr. cukru.

Zagotować w słodkiem mleku 200 gr. ryżu, potem wylać na sito, niech osiąknie; dużą łyżkę masła, 2 całe jaja, łyżkę mąki i cytrynowej skórki, utrzeć do białości, dodać cukru, 10 żółtek, garść tartej bułki i wymieszać dobrze. Berberysowych jagód drążonych 100 gr. przesmażyć ze 100 gr. cukru, jak na konfiturę, do masy pierwej utartej dać ryż i berberys, a na ostatku pianę z 8 białek, wymieszać dobrze całą masę, wyłożyć do formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką, albo do serwety i gotować dobrą godzinę. Zamiast berberysu można usmażyć wiśnie bez pestek. Wydać, oblawszy szodonem, albo syropem waniljowym.

Budyń z kaszy drobnej.

Proporcja. — 400 gr. drobnej kaszki, 3 szkl. mleka, 1 i pół łyżki masła, 4 łyżki octu, 6 jaj, 8 jabłek, pół szklanki konfitur.

400 gr. drobnej kaszki gryczanej, zaparzyć 3 szklankami mleka, zlekka zagotować i ostudzić,

włożyć pół łyżki świeżego masła, parę łyżek cukru i 6 żółtek, wymieszać dobrze, dodać pianę z pozostałych białek i włożyć do wysmarowanej budyniowej formy, warstwę kaszki, warstwę poszatkowanych, trochę uduszonych z cukrem jabłek, znowu kaszkę i warstwę, jakich się podoba konfitur. Tak postąpić do końca, a gotować godzinę. Na półmisku oblać jakim sokiem.

Budyń chlebowy ze śmietaną.

Proporcja. — 50 gr. masła, 3 szkl. tartego chleba, 5 łyżek śmietany, 8 jaj, 100 gr. cukru, cynamonu, goździków. Do tego masło.

Masła łyżkę sporą rozpuścić i rozcierać do białości z 3 szklankami tartego, niesuszonego chleba, dodać do tego śmietany kwaśnej łyżek 5, wbić 8 żółtek i wsypać trochę tłuczonego cynamonu, goździków i 100 gr. cukru, potem dodać pianę z białek, wymieszać ostrożnie, wlać do formy budyniowej i gotować godzinę; podając, można oblać masłem, albo jakim sokiem.

Budyń czekoladowy.

Proporcja. — 3 szkl. mleka, 2—3 łyżek masła, 2 i pół szkl. mąki, 12 jaj, 3 łyżki cukru, 4 tabliczki czekolady. Zalać czekoladą.

Przyrządzić ciasto tak samo, jak na budyń z serem i tak zupełnie postępować, jak z tamtym, ale zamiast sera dać 4 tabliczki tartej czekolady i gotować go w formie masłem wysmarowanej i wysypanej bułeczką. Gotować godzinę na parze, a na półmisku polać czekoladą, gotowaną z żółtkami.

Budyń czekoladowy — inaczej.

Proporcja. — 150 gr. masła, 12 jaj, 100 gr. suchego tłuczonego chleba, 100 gr. cukru, 100 gr. czekolady, cynamonu, wanilji, goździków. Masła i sucharka do formy. Sos winny.

150 gr. świeżego masła utrzeć na śmietanę, dokładając co kilka minut po jednem żółtku, aż do 12, wsypać 100 gr. tartego, suchego razowego chleba, 100 gr. cukru i 100 gr. tartej czekolady, kawałeczek cynamonu, wanilji i kilka goździków, utłuc razem, przesiać, białka od jaj ubić na sztywną pianę, wszystko razem wymieszać, włożyć do formy masłem wysmarowanej i bułką wysypanej, gotować 1 i ½ godziny na parze, na półmisku oblać sosem winnym, lub ponczowym. Można go i w piecu zapiec, ale wtedy trzeba, aby piec był bardzo gorący.

Budyń z pomarańcz.

Proporcja. — 3 bułki, 10 jaj, 3 szkl. śmietanki, 3 pomarańcze, 100 gr. migdałów, 100 gr. cukru, 150 gr. masła, trochę cykaty .Masła i sucharka do formy.

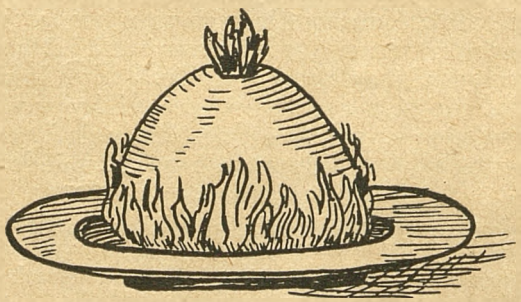
Pokrajać w kostkę 3 otarte ze skórki bułki i namoczyć je w słodkiej śmietance, 3 pomarańcze ugotować, przetrzeć przez sito, włożyć do nich wyciśniętej ze śmietanki bułki, wymieszać razem, dodać do tego 100 gr. utłuczonych migdałów, 200 gr. utłuczonego cukru i trochę cykaty, drobniutko w kosteczkę pokrajanej; rozetrzeć 150 gr. świeżego masła z 10 żółtkami na pianę, złączyć to wszystko razem z przygotowanemi pomarańczami, z pozostałych białek ubić pianę, wymieszać wszystko razem delikatnie, wysmarować środek namoczonej serwety masłem, posypać bułką, ułożyć tam masę, związać

i gotować w wodzie na parze przez godzinę, jak każdy budyń zwyczajny; na półmisku oblać szodonem z białego, lub czerwonego wina, lub podać szodon osobno.

Budyń z wisien.

Proporcja. — 150 gr. masła, 12 jaj, 150 gr. cukru, 6 bułeczek, 800 gr. wisien, cynamonu; masła i bułeczki do formy. Sok wiśniowy.

150 gr. masła niesłonego utrzeć na pianę, wbić 8 żółtek i 4 całe jaja, wsypać 150 gr. tłuczonego cukru, potem dodać 6 niewielkich bułeczek, utartych na tarce, trochę cynamonu i 800 gr. wisien bez pestek, uduszonych w winie z cukrem i cynamonem, wymieszać dobrze, na ostatku dać pianę z pozosta-



Omlety i budynie można oblać rumem i zapalić w chwili podawania do stołu.

łych białek, przemieszać ostrożnie z całą masą, włożyć do formy, wysmarowanej masłem, wysypanej bułeczką, gotować na parze godzinę. Wyjęte pestki utłuc, zalać sokiem od wisien scedzonych, zagotować, przecedzić, zaprawić cukrem i żółtkami i jak

szodonem. polać na półmisku budyń wyjęty z formy, lub podać sos w sosjerce.

Budyń angielski zwyczajny.

Proporcja. — 400 gr. mąki pszennej, 200 gr. łoju nerkowego, 1 łyżeczka soli, 1 łyżka masła. Polać syropem wiśniowym.

400 gr. najlepszej mąki pszennej, 200 gr. świeżego, koniecznie nerkowego, łoju wołowego; łój posiekać jak najdrobniej, osypać mąką, przesiekać razem z mąką, a potem brać potrosze w ręce i przerabiać tak, aby była jednolita masa; wówczas wsypać łyżeczkę soli, wlać trochę zimnej wody, wygniatać, jak zwyczajne ciasto, rękami najmniej pół godziny bez przestanku, w końcu zrobić z niego jedną bryłę, włożyć do serwety masłem wysmarowanej, związać, włożyć do rondla z wrzącą wodą; szczelnie go przykrywszy, gotować najmniej 2 godziny w wielkim ogniu, dolewając wody. Budyń taki trzeba koniecznie gotować w serwecie, żeby woda tłustość wyciągnęła; podając do stołu, polać syropem wiśniowym, albo malinowym, a nawet miodem.

Budyń angielski we francuskiem cieście.

Proporcja. — 400 gr. mąki, 1 jajko, 1 kieliszek wódki, 100 gr. łoju wołowego, 300 gr. masła, 1—1 i pół szkl. marmelady. Posypać cukrem.

400 gr. mąki, 1 jajko, mały kieliszek czystej wódki bez zapachu i 100 gr. łoju nerkowego, najdrobniej ręką pokruszonego, zagnieść razem; w braku łoju, można wziąć masła, wyciśniętego dobrze z wody, jednak łój nerkowy i wódka czynią ciasto francuskie kruchem i dzielącem się na listki. Po zagnieceniu tak ciasta, dodać wody, aby nie było

za twarde, rozwałkować na grubość trzonka od noża, położyć na jednej połowie 300 gr. masła świeżego, wyciśniętego w serwecie dobrze z wody, nakryć drugą połową ciasta, wałkować, ciągle wałek od siebie prowadząc. Złożyć następnie znowu ciasto we czworo, zostawić na kwadrans, aby się odleżało, rozwałkować i znów zostawić i tak powtarzać ze 3 razy, w końcu rozwałkować ciasto nie nazbyt cienko, bo ciasto francuskie nigdy się cienko nie piecze, inaczej nie mogłoby być warstw dzielących się; rozwałkować ciasto podługowato, nasmarować konfiturami gęstemi, marmeladą jaką, lub dobremi powidłami, całe ciasto zwinąć, jak strudel, zawinąć w serwetę wilgotną, wysmarowaną masłem, brzegi serwety założyć do środka, włożyć na płaskim talerzu do rondla z gorącą wodą, przykryć i postawić na wielkim ogniu, gotując przez całe 2 godziny, przy ciągłem dolewaniu wody gorącej. Talerz kładzie się na spód, aby serweta nie przylgnęła do rondla; wyjąć z serwety na półmisek, posypać cukrem, a można oblać i sokiem. W lecie można robić ten sam budyń z surowemi malinami, lub poziomkami, wymieszanemi z cukrem prędko, aby soku zbytecznie nie puściły.

Puding angielski.

Proporcja. — 400 gr. bułki, 2 szkl. śmietanki, 100 gr. masła, 75 gr. szpiku, 75 gr. cukru, 1 cytryna, 50 gr. słodkich migdałów, 15—20 gorzkich, 75 gr. rodzynków, 6 jaj, soli, cynamonu, kwiatu muszkatołowego. Sos winny.

Z 400 gr. bułki okrajać skórkę, środek rozmoczyć w śmietance, ubić na pianę 100 gr. masła świeżego, 6 żółtek, 75 gr. drobniutko pokrajanego szpiku, albo nerkowego łoju, 75 gr. cukru otartego o cytrynę, 50 gr. słodkich migdałów i kilkanaście gorzkich

utartych, wszystko dobrze ucierać przez $^1/_2$ godziny, dodać 75 gr. rodzynków, trochę soli, cynamonu, kwiatu muszkatołowego, albo zamiast tego, kilka pomarańczowych i cytrynowych skórek w cukrze smażonych, drobno pokrajanych; wszystko powinno być utarte na masę; z 6 białek ubić pianę, rozmieszać ją razem ostrożnie, włożyć w serwetę dobrze wymoczoną i wyciśniętą, związać niezbyt ciasno, zawiesić we wrzącej wodzie, polewając ciągle wrzątkiem i gotować przez 2 godziny na wielkim ogniu; dając do stołu, oblać winnym sosem, albo szodonem.

Budyń z wątróbki.

Proporcja. — 1 cielęca wątróbka, 1 i pół łyżki masła, 2 cebule, 100 gr. szpiku, 10 jaj, 300 gr. bułki, 1 i pół szkl. mleka, 100 gr. rodzynków, $^1/_4$ gałki muszkatołowej, soli, skórki cytrynowej.

Do sosu: 1 łyżka masła, 2 łyżki mąki, 1 szkl. buljonu, pół szkl. wina, 1 łyżka cukru, 2 łyżki octu, 1 cytryna, 2 łyżki kaparów.

Oczyszczoną z błony cielęcą wątróbkę obgotować i utrzeć na tarce, w łyżce masła podsmażyć parę usiekanych drobno cebul i 100 gr. szpiku drobno posiekanego, ostudzić, wymieszać mocno z 5 całemi jajami i 5 żółtkami, włożyć 300 gr. bułki w kostkę krajanej, w mleku wymoczonej i wyciśniętej, trochę soli, 100 gr. drobnych rodzynków, odrobinę tartej, muszkat. gałki i utartą wątróbkę, utrzeć to wszystko wałkiem w donicy na jedną masę, włożyć do serwety, masłem wysmarowanej, albo do formy i gotować przez 2 godziny, jak się zwykle budyń gotuje; na wydaniu polać kaparowym sosem, który przyrządzić w ten sposób: w łyżce masła, podrumienić 2 łyżki mąki, wlać szklankę buljonu, trochę wina, rozmieszać i zagotować, przecedzić,

włożyć łyżkę cukru, 2 łyżki mocnego octu, cytrynę pokrajaną, kaparów, i jeszcze na wydaniu zagotować parę razy.

Budyń z kapłonów, lub kur.

Proporcja. — 2 kury, 200 gr. słoniny, 2 marchwie, 1 pietruszka, 1 seler, 200 gr. bułki, 1 szkl. buljonu, 1 i pół łyżki masła, 10 jaj. 1 łyżka sucharka, zielonej pietruszki.

Parę kur, albo kapłonów, byle kruchych i młodych, oprawić, dać do rondla plastry pokrajanej słoniny, marchwi, pietruszki, selerów, a posoliwszy, dusić na miękko, często zakrapiając; gdy się ugotują, wybrać z bresu, a okrajawszy mięso od kości, przepuścić przez maszynkę ze słoninką, jarzynami, z któremi się gotowały, potem przefasować przez sito; dodać dobry kawałek bułki wymoczonej w białym buljonie, zielonej, drobno siekanej pietruszki, kwiatu muszkatołowego, albo gałki, łyżkę sporą masła, 10 żółtek, mieszać to wszystko dobrze przez pół godziny, w końcu dodać pianę z pozostałych białek, z którą znowu wymieszać, włożyć tę masę do wysmarowanej masłem i wysypanej sucharkiem formy, gotować na parze, albo wypiec na półmisku. Polać sosem cytrynowym, a jeśli zapiekany, podać sos w sosjerce osobno.

Budyń ze szczupaka.

Proporcja. — 300 gr. masła, 1 klg. szczupaka, 8 jaj, 1 cebula, 100 gr. wołowego szpiku, 100 gr. bułki, ½—1 szkl. mleka. Sos sardelowy.

300 gr. masła utrzeć na śmietanę z 1 kg. ugotowanego szczupaka, obranego z ości i drobno usiekanego; gdy będzie utarty na masę, dalej rozcierając, wbijać po jednem, 8 jaj, dodać trochę podsma-

żonej cebulki, lub zielonego, drobno usiekanego kopru, także dodać 100 gr. wołowego szpiku drobno usiekanego, tyleż wymoczonej w mleku i wyciśniętej bułki, uważając, aby masa była niezbyt gęsta; gotować w formie, lub serwecie dobre 2 godziny. Na wydaniu zalać sardelowym sosem.

Budyń z kapusty.

Proporcja. — 2 główki kapusty, 200 gr. masła, 8 jaj, 1 szkl. tartej bułki, 1/4 szkl. mleka. Maślany sos.

2 główki kapusty słodkiej, rozkrojonej na 4 części, obgotować we wrzątku na miękko, wycisnąć z wody, powycinać głąby i usiekać drobno. Usiekać 200 gr. masła na śmietanę, rozcierając ciągle, wbić 8 żółtek, wsypać szklankę tartej bułki, wlać 1/4 szkl. mleka, wymieszać to wszystko dobrze z kapustą usiekaną, dodać pianę z pozostałych białek, przemieszać ostrożnie, włożyć do budyniowej formy i gotować godzinę na parze; na półmisku zalać maślanym sosem, albo masłem zarumienionem z bułeczką.

LEGUMINY GORĄCE I ZIMNE.

Melszpajz.

Proporcja. — 1 łyżka mąki pszennej, 1 łyżka mąki kartoflanej, 100 gr. migdałów słodkich, 1 szkl. cukru, 6 jaj. 1/4 łyżki masła, pół łyżki sucharka.

Wziąć łyżkę mąki pszennej, łyżkę kartoflanej. 100 gr. migdałów słodkich, szklankę cukru, wbić 6 żółtek, utrzeć dobrze w donicy na masę, od tego bowiem zależy dobroć leguminy; gdy masa gotowa, ubić białka na pianę, włożyć je do masy i nie mieszać w różne strony, lecz ostrożnie z góry do dołu i tyle tylko, aby się piana złączyła, potem wkładać natychmiast do formy, wysmarowanej masłem, gotować pół godziny na parze i wydać do stołu, zalawszy szodonem, albo jakim sokiem.

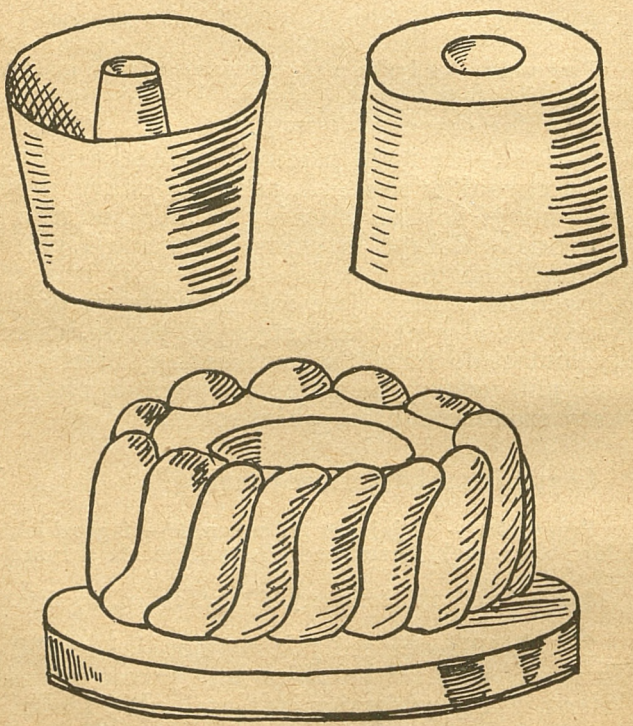
Legumina z kartoflanej mąki.

Proporcja. — 10 jaj, 100 gr. cukru, 15—18 gorzkich migdałów, 60 gr. mąki kartoflanej, 1/4 łyżki masła, 1 łyżka sucharka.

Sos: 1 i pół szkl. śmietany, 100 gr. cukru, wanilja.

Żółtek 10 rozetrzeć jak najmocniej ze 100 gr. cukru tak, aby żółtka zbielały, potem zmieszać z kilkunastu gorzkiemi migdałami, ubić białka na pianę, wymieszać razem i przy mieszaniu posypywać z wierzchu najlepszą mąką kartoflaną; formę,

albo rondelek wysmarować masłem, wysypać tartą bułeczką, wlać rozmieszaną masę i wstawić na 20 minut do miernie gorącego pieca; gdy podrośnie i zarumieni się, spróbować patyczkiem, a jeżeli sucha wewnątrz, znaczy: że gotowa. Wyłożyć na półmisek i w tej chwili przekrajać szerokim płaskim nożem na 2 płasko leżące połowy; trzeba mieć ubitą młodą śmietanę z cukrem tłuczonym i wanilją,



Formy do zimnych legumin i galaret.

włożyć warstwę pomiędzy przekrajaną leguminę, resztę polać po wierzchu i podać do stołu; ta legumina dobrze zrobiona, jest wyborną. Proporcja na 10 osób.

Legumina waniljowa.

Proporcja. — 10 jaj, 1 szkl. cukru, 3 szkl. śmietanki, wanilji. Do tego konfitury.

Żółtek 10 rozbić do białości ze szklanką cukru, wlać do tego 4 szklanki dobrej śmietanki, wsypać laskę utłuczonej wanilji, mieszając, ogrzewać na ogniu do zgęstnienia, ostudzić, dodać pianę z pozostałych białek, wyłożyć na półmisek, ogładzić równo i zapiec; na wydaniu obłożyć biszkopcikami, albo konfiturami.

Legumina zaparzana doskonała.

Proporcja. — 1 szkl. masła, 1 szkl. mleka, 2 szkl. mąki, 6 jaj, cukru, wanilji. Szodon.

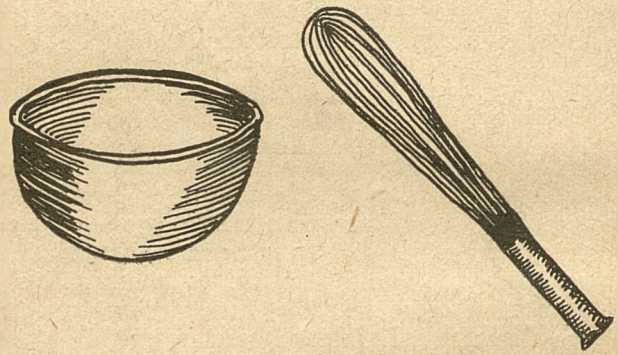
Szklankę masła sklarowanego i szklankę mleka, postawić na ogniu, niech się zagotuje; potem wsypać mąki 2 szklanki, aby ciasto było gęstawe, zaparzyć na wolnym ogniu, a gdy będzie gorące, odstawić; jak ostygnie, wbić 6 żółtek, wyrabiając ciągle, dodać cukru i wanilji, albo garść drobno uszatkowanych słodkich migdałów i kilka gorzkich dla zapachu, utrzeć dobrze, dodać pianę z białek, wymieszać, włożyć do formy i gotować na parze więcej, niż godzinę, potem wyłożyć na półmisek, zalać masłem klarowanem, albo szodonem. Można także zapiec ją w piecu, przed samym obiadem, na wysmarowanym masłem półmisku. Dla odmiany można do mleka przed zagotowaniem wsypać pół tabliczki

czekolady, albo też na ostatku dodać pół szklanki rumu i soku z 2 cytryn.

Legumina czekoladowa.

Proporcja. — 1 szkl. tartej czekolady, pół szkl. cukru, 10 jaj, pół łyżki masła, 1 łyżka bułki. Szodon.

Wziąć szklankę utartej na tarce czekolady, pół szklanki cukru, 10 żółtek, utrzeć dobrze na masę, a białka ubić na pianę, wymieszać z tą masą, wlać do formy, wysmarowanej masłem i osypanej bułką, włożyć formę do wody, gotującej się w rondlu, nakryć formę; przed wydaniem wyrzucić ostrożnie na półmisek i oblać szodonem. Do tej leguminy można dodać parę łyżek pszennej mąki i litr śmietanki, albo pół litra kwaśnej śmietany.



Specjalne naczynie i trzepaczka do bicia piany.

Legumina czekoladowa innym sposobem.

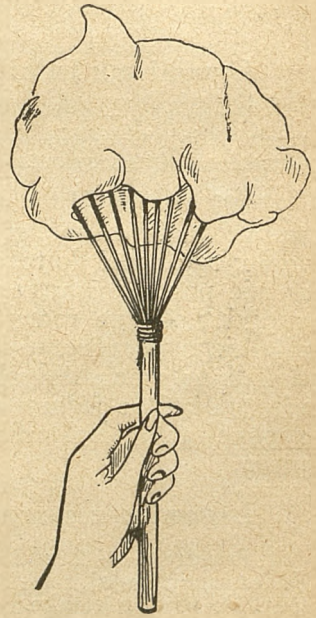
Proporcja. — 200 gr. czekolady, 100 gr. cukru, 2 szkl. śmietanki, 6 jaj, pół łyżki masła. Do tego konfitury i biszkopty.

200 gr. czekolady utartej rozgrzać na ogniu, dodać 100 gr. miałkiego cukru i 2 szklanki gorącej gęstej śmietanki, wymieszać dobrze, wbić 6 całych jaj i 6 żółtek, ubić to mocno, wlać do foremki, świeżem masłem wysmarowanej, gotować na parze, potem zastudzić na lodzie, a wyłożywszy na półmisek, ubrać konfiturami i biszkopcikami.

Legumina czekoladowa.

Proporcja. — 3—4 szkl. mleka, 400 gr. mąki, 100 gr. czekolady, 1 łyżka masła, 1 łyżka cukru, 6 jaj.

Zagotować litr mleka, wsypać garść mąki, zrobić z tego gęste ciasto, ale nie gotować już z mąką; potem wsypać 100 gr. utartej czekolady, łyżkę masła świeżego, cukru, wbić 6 żółtek, utrzeć dobrze w donicy, białka ubić na pianę, rozmieszać razem wszystko, wlać do formy, wysmarowanej masłem i gotować na parze, albo piec w niezbyt gorącym piecu.



Jak powinna być ubita piana.

Legumina kawowa.

Proporcja. — 1 i pół szkl. kawy, 1 szkl. masła, 1 i pół szkl. mąki pszennej, 1 szkl. śmietanki, 8 jaj, 200 gr. cukru.

1 i pół szkl. mocnej kawy zagotować ze szkl. roztopionego masła; do gotującej wsypać 1 i $^1/_2$ szkl. mąki pszennej, wybić mocno na ogniu, dodać szkl. gorącej śmietanki, wymieszać, ostudzić, wbić 8 żółtek, wsypać 200 gr. tłuczonego cukru, ucierając jak najmocniej, na ostatku dodać pianę z pozostałych białek, wymieszać ostrożnie, wlać do formy, wysmarowanej masłem i zapiec w piecu. Zamiast mąki można dać ośrodka bułki montowej.

Legumina z bułki.

Proporcja. — 200 gr. bułki, 1 i pół szkl. mleka, 200 gr. masła, 8 jaj, 15 migdałów słodkich, 8 gorzkich, 200 gr. rodzynków, 3 łyżki cukru.

200 gr. bułki otartej ze skórki, wymoczyć w mleku, wycisnąć, rozetrzeć z 200 gr. masła roztopionego, wbić do tego po jednem 8 żółtek, kilkanaście poszatkowanych migdałów słodkich i kilka gorzkich, 200 gr. rodzynków, 3 łyżki stołowe cukru miałkiego, wymieszać do pulchności, na ostatku dodać pianę z pozostałych białek, przemieszać ostrożnie, włożyć do formy, wysmarowanej masłem, wysypanej tartą bułeczką i wstawić na godzinę do pieca.

Legumina z suszonego chleba.

Proporcja. — 2 szkl. chleba tłuczonego, 1 szkl. masła sklarowanego, 6 jaj, 1 szkl. cukru, pół cytryny, $^3/_4$ szkl. śmietany. Do tego śmietanka.

Dwie szklanki suszonego podsitkowego chleba, utłuczonego miałko, ucierać wałkiem w donicy ze

szklanką sklarowanego masła, 6 żółtkami, szklanką miałkiego cukru, cytrynową skórką, szklanką śmietany i sokiem z pół cytryny; gdy się już utrze do białości, dodać pianę z 6 białek, wymieszać ostrożnie, wlać do formy, wysmarowanej masłem, wysypanej bułeczką, zapiec w piecu, lub ugotować na parze, jak budyń, do tego dodać śmietankę, sok, albo szodon. Dla odmiany można dodać kawałek tartej czekolady, albo trochę cynamonu i goździków.

Legumina z kwaśnej śmietany.

Proporcja. — 2 szkl. śmietany, 1 szkl. mąki, 1 łyżka masła, 5 jaj, 3/4 szkl. cukru, 1 cytryna, 1 kieliszek rumu.

Zagotować 2 szklanki kwaśnej śmietany ze szklanką mąki, kawałeczkiem masła, mieszać na ogniu, aby klusek nie było; jak będzie gęsta, przefasować przez sito, ostudzić, dodać szklankę miałkiego cukru, otartego o cytrynę, wbić 5 żółtek, wymieszać dobrze; z 5 białek ubić pianę, rozmieszać razem, ułożyć na półmisku, wysmarowanym masłem i osypanym mąką, albo do formy i wstawić na pół godziny do lekkiego pieca. Jak się zarumieni i podejdzie w górę, można polać kieliszkiem rumu, zakropić sokiem z cytryny, pocukrzyć i wydać. Zamiast śmietany, można dodać mleka, a wtedy nie potrzeba polewać rumem. Zamiast mąki, można wziąć odpowiednią ilość pszennej kaszki.

Legumina z kwaśnej śmietany — inaczej.

Proporcja. — 2 łyżki mąki, 3—4 szkl. śmietany, 2 łyżki cukru, 1 łyżka soku cytrynowego, 10 jaj, skórki cytrynowej.

Do dwóch łyżek mąki pszennej wlać potrosze rozcierając, 4 szklanki dobrej śmietany; gdy się do-

brze rozetrze, wsypać 2 łyżki cukru, wlać łyżkę soku cytrynowego, albo agrestowego, dodać tartą skórkę z cytryny, wszystko razem dobrze utrzeć, na ostatku wlać 10 jaj osobno mocno rozbitych i dobrze przemieszać; wlać do formy, albo półmiska, wysmarowanego masłem i wstawić do pieca nie bardzo gorącego.

Legumina cytrynowa.

Proporcja. — 3—4 szkl. mleka, 1 łyżka masła, 4 łyżki mąki, 1—2 cytryny, 400 gr. cukru, 12 jaj.

4 szklanki mleka zagotować z łyżką masła, wsypać 4 łyżki mąki i mieszając, wyrobić na gęstą papkę; osobno ugotować z trochą wody jedną dużą cytrynę, albo dwie mniejsze przetrzeć przez durszlak do donicy, utrzeć na masę, potem przetrzeć przez sito, dodać cukru utłuczonego, 12 żółtek, ucierać na jedną masę, a na ostatku dodać pianę z pozostałych białek, przemieszać, włożyć do formy, albo rondelka, wysmarowanego masłem i wysypanego bułeczką, ułożyć po wierzchu skóreczkę z cytryny, pokrajaną w paski, posypać cukrem i piec w wolnym piecu.

Legumina cytrynowa — inaczej.

Proporcja. — 2 cytryny, 10 jaj, 1 szklanka cukru, ciasta na rant.

Wziąć 2 cytryny, ugotować tak, aby słoma nawskroś przechodziła, rozerwać, powyrzucać ziarnka, ucierać w donicy, aż skórka zupełnie się na masę utrze, wziąć do tych cytryn 10 żółtek, szklankę cukru, także mocno utrzeć; z białek ubić mocną pianę, rozmieszać i wylać na półmisek; przed

wydaniem do stołu, wstawić do pieca na kwadrans. Takim samym sposobem robi się i z pomarańcz. Można przed białkami do tej leguminy dodać łyżkę stołową kartoflanej mąki, albo garść bardzo miałko utartej bułki.

Legumina cytrynowa na śmietance.

Proporcja. — 100 gr. cukru, 2 cytryny, 2 łyżki maki, 10 jaj, 3 szkl. śmietanki.

Cukru 100 gr. otrzeć o 2 cytryny, sok z nich wycisnąć, dodać do tego 2 łyżki najlepszej mąki, 10 żółtek, 4 szklanki dobrej gęstej śmietanki, ucierać mocno po wyłożeniu każdej z tych przypraw, na ostatku dodać mocno ubitą pianę z pozostałych białek, wlać do kamiennego, albo srebrnego rondelka i wstawić do letniego pieca. Zamiast pszennej, można użyć kartoflanej mąki.

Legumina pomarańczowa.

Proporcja. — 400 gr. mąki, 250 gr. masła, 1—1 i pół szkl. mleka, 12 jaj, 200 gr. cukru, 2 pomarańcze.

400 gr. mąki pszennej, łyżkę masła i niewiele mleka rozetrzeć i zagotować na gęstą masę, potem ostudzić, utrzeć masło na śmietanę, dodając po jednem 12 żółtek, 200 gr. cukru z otartą skórką z 2-ch pomarańcz i masą z mąki ostudzoną, ucierać jeszcze z pół godziny, potem wcisnąć sok z 3 pomarańcz, trąc ciągle, na ostatku dodać pianę mocno ubitą z pozostałych białek, wyłożyć na półmisek z rantem, albo formę, wstawić do umiarkowanego pieca, doglądając, aby się nie przypiekła, bo opadnie. Tak samo można zrobić leguminę z cytryn.

Legumina z surowej cytryny.

Proporcja. — 2 cytryny, 12 jaj, 200 gr. cukru, 3 łyżki sucharka tłuczonego.

Z 2 cytryn okrajać cienko samą żółtą skórkę, drobniutko usiekać, ucierać w donicy z 12 żółtkami i 200 gr. cukru do białości na zimnie, ucierając, dosypywać potrosze 3 łyżki sucharka tłuczonego, albo łyżkę mąki kartoflanej, wycisnąć sok z jednej dużej cytryny, na ostatku włożyć pianę z pozostałych białek, lekko wymieszać, wlać do rondelka kamiennego i wstawić do letniego pieca na pół godziny.

Legumina migdałowa.

Proporcja. — 1 szkl. migdałów słodkich, 7 gorzkich, 1 szkl. cukru, 10 jaj, 1 szkl. mąki kartoflanej.

Wziąć szklankę drobno usiekanych migdałów słodkich i kilka gorzkich dla zapachu, szklankę cukru miałko utłuczonego, dziesięć żółtek i szklankę kartoflanej mąki, ucierać dobrze w donicy, aż będzie jedna masa, na ostatku ubić pianę z dziesięciu białek, wymieszać z utartą masą, wlać do rancika na półmisku zrobionego i wstawić do pieca, przed wydaniem do stołu. Można tę leguminę zrobić bez kartoflanej mąki, a także i bez żółtek, ucierając tylko same białka z cukrem, potem z migdałami, a na ostatku dodać trochę cytrynowej skórki.

Legumina z wina.

Proporcja. — 1 szkl. tartej bułki, 1 łyżka masła, 1 szkl. wina, 100 gr. masła, 8 jaj, 3 łyżki cukru, cynamon.

Zrumienić 1 szklankę tartej, czerstwej bułki w łyżce masła, zalać to szklanką wina stołowego

i pół szkl. czystej wody, zagotować i rozetrzeć na pulchną masę; utrzeć na śmietanę osobno 100 gr. masła, zamieszać z 8 żółtkami, trzema łyżkami tłuczonego cukru i trochę cynamonu, domieszać do tego bułkę utartą, wymieszać dobrze, dodać pianę z pozostałych białek, włożyć do formy, albo rondelka, wysmarowanego masłem i wysypanego bułeczką i wstawić na godzinę do pieca, dla odmiany można do wina dodać kieliszek rumu, a będzie jeszcze smaczniejszą.

Legumina z migdałami — inaczej.

Proporcja. — 3 szkl. śmietanki, 400 gr. mąki, 1 łyżka masła, 10 jaj, 100 gr. cukru, 100 gr. migdałów słodkich, 10 sztuk gorzkich.

3 szklanki śmietanki rozcierać na ogniu z 400 gr. mąki, łyżką masła i pięciu żółtkami, aż do zawrzenia, potem zestawić i mieszać do ostudzenia; wbić jeszcze pięć żółtek, wsypać cukru 100 gr. i tyleż słodkich migdałów, do których dodać kilka gorzkich dla zapachu, utrzeć wszystko na masę, na ostatku dodać pianę z dziesięciu białek, wyłożyć do formy, wysmarowanej masłem, albo na półmisek ze zrobionym rantem i wstawić do pieca na godzinę. Zamiast mąki pszennej, można dać sześć łyżek mąki kartoflanej i 100 gr. pomarańczowej skórki w cukrze smażonej.

Legumina orszadowa.

Proporcja. — 300 gr. migdałów, 200 gr. cukru, 10 jaj.

300 gr. migdałów, oparzonych i wyłuskanych utłuc na masę w moździerzu, zakrapiając żółtkiem;

zrobić syrop z 200 gr. cukru, dodawszy kieliszek wody; gdy zaczną na nim się pokazywać pęcherzyki, odstawić, aby ostygł, do zimnego włożyć utłuczone migdały i resztę żółtek, tak, aby wszystkich wyszło dziesięć; ucierać dobrze, aż masa zgęstnieje i zbieleje; na ostatku dodać pianę z dziesięciu białek, wyłożyć na półmisek z rancikiem, wysmarowanym masłem i wysypanym tartą bułeczką, z wierzchu osypać grubo tłuczonym cukrem i wstawić do pieca na pół godziny.

Melszpajz makowy.

Proporcja. — 400 gr. maku, pół szkl. mleka, 50 gr. makaroników, 12 jaj, 1 i pół szkl. cukru, 1 cytryna, 100 gr. rodzynków, 3 łyżki tartej bułki. Sos śmietankowy.

400 gr. białego maku wypłókanego, namoczyć w zimnej wodzie na dwanaście godzin, potem zlawszy zimną wodę, sparzyć mak gorącą, w parę godzin odcedzić go na sito i trzeć w donicy, dolewając potrosze mleka, dodać 50 gr. makaroników pokruszonych, 12 żółtek, półtorej szklanki cukru z zapachem cytryny, 100 gr. drobnych rodzynków, a gdyby masa była za rzadka, dodać kilka łyżek tartej bułki, na ostatku pianę z dwunastu białek, włożyć do wysmarowanej masłem formy, wstawić do rondla z wodą na półtorej godziny, potem wyłożyć na półmisek i polać sosem śmietankowym z zapachem: pomarańczy, wanilji i t. p. Zamiast makaroników, można dać łyżkę kartoflanej mąki i kilka gorzkich migdałów dla zapachu.

Legumina z arbuza, marchwi, albo grochu.

Proporcja. — 1 łyżka masła, 2 bułki, 8 jaj, 6 szkl. arbuza fasowanego, 200 gr. cukru, soli, kilka migdałów gorzkich.

Arbuz oczyszczony z ziarnek i włókna pokrajać na niewielkie kawałki, ugotować na miękko w wodzie i odcedzić przez durszlak; tymczasem utrzeć na śmietanę łyżkę masła, dodać dwie bułki, otarte z wierzchów, wymoczone w mleku i wyciśnięte, osiem jaj całych, po jednem wbijając i rozcierając 8 szklanek przetartego przez durszlak arbuza, 200 gr. cukru, trochę soli i kilka gorzkich migdałów dla zapachu, ucierać to wszystko na pulchną masę, włożyć do formy, wysmarowanej masłem, wysypanej bułeczką i wstawić na półtorej godziny do pieca. Arbuz może być niekoniecznie gotowany, ale uduszony z łyżką masła, a zamiast bułki, można dać półtorej szklanki drobnej kaszki. Tak samo robi się z marchwi i grochu.

Legumina z gruszek.

Proporcja. — 1 łyżka masła, 10 jaj, 1 szkl. cukru, 200 gr. bułki, 1 i pół szkl. mleka, 1 szkl. wina, 10—15 gruszek, cytrynowej skórki, cynamonu, goździków.

Łyżkę masła utrzeć na śmietanę, dodać do tego dziesięć żółtek, utartych z trzema łyżkami cukru, 200 gr. ośrodka z bułki wymoczonej w mleku i wyciśniętej, trochę cytrynowej, albo pomarańczowej skórki, wymieszać to wszystko dobrze, obrane świeżo gruszki pokrajać w plasterki, obficie posypać cukrem, zalać szklanką stołowego wina, dodać trochę utłuczonego cynamonu, kilka goździków, przykryć pokrywą i prędko dusić, aby sos nie wysadził, potem zrobić pianę z dziesięciu białek, wlać ją ostrożnie do masy, którą się zrobiło, włożyć połowę do formy, lub rondelka kamiennego, na nią położyć ostudzone gruszki, znowu drugą jej połowę na wierzch i wstawić do pieca. Tak samo można robić

z wiśniami, czereśniami, śliwkami, nawet suszonemi.

Legumina węgierska z orzechów.

Proporcja. — 7 jaj, 1½ szkl. cukru, 2 szkl. tłuczonych orzechów, wanilji. Sok malinowy.

Ubić razem 7 żółtek i półtorej szklanki miałkiego cukru, domieszać do tego powoli 2 szklanki miałko utłuczonych włoskich orzechów, nie oczyszczając wcale takowych z cienkiego naskórka, dodać wanilji, albo innego zapachu, dobrze przerobić, wreszcie dodać powoli i ostrożnie, jak zawsze czynić się powinno, pianę z siedmiu białek i ugotować na parze w wysmarowanej dobrze formie, albo piec w piecu; na półmisku oblać szodonem, sokiem malinowym, czy wiśniowym, albo przyrządzoną, jak zwykle, do legumin śmietanką.

Legumina ze świeżych śliwek.

Proporcja. — Litr śliwek, 1 łyżka masła, 3 łyżki cukru, 6 jaj, 1 bułka.

Wziąć litr śliwek dojrzałych, oparzyć wodą gorącą, zdjąć skórkę, porozrzynać na dwoje, powybierać pestki, dodać łyżkę masła, trzy łyżki cukru, wbić sześć żółtek, rozetrzeć dobrze, dodać utartej bułki, a gdy wszystko wymieszane, ubić pianę z pozostałych białek, rozmieszać razem, włożyć do formy, jak wyżej powiedziano, i wstawić na godzinę do pieca. Można śliwki ugotowane w wodzie przetrzeć przez sito, zamieszać z cukrem, wlać kieliszek rumu, lub koniaku, ułożyć na wysmarowany masłem półmisek, na spód tylko ułożyć grubą na palec warstwę czerstwej tartej bułki, skropionej suto

masłem, na to śliwkowej masy, znowu warstwę bułki, na wierzch świeżego masła po kawałeczku i wstawić do pieca. Tę leguminę można robić z jakich się podoba jagód i powideł.

Legumina z kasztanów.

Proporcja. — 400 gr. kasztanów, 200 gr. masła, 10 jaj, 100 gr. migdałów, 100 gr. cukru, 1 cytryna.

400 gr. kasztanów gotować, póki skórka nie odstanie, odrzucić ją, a kasztany utrzeć na tarce; ubić na śmietanę masła 200 gr. i domieszać dziesięć żółtek, utartych osobno do białości ze 100 gr. miałkiego cukru; dodać do tego jeszcze 100 gr. tłuczonych migdałów, skórkę otartą z cytryny i kasztanową masę, wszystko to razem mocno ucierać; na ostatku, dodać pianę z pozostałych białek, włożyć do formy i wstawić do pieca.

Legumina z czereśni.

Proporcja. — 400 gr. czereśni, 6 łyżek cukru, 2 kieliszki wina, skórki cytrynowej, cynamonu, 2 szkl. śmietanki, 4 jaja, 2 łyżki mąki, pół łyżki masła, 1 łyżka sucharka.

400 gr. oczyszczonych z ogonków i pestek czereśni udusić w cukrze z cynamonem, skórką cytrynową i dwoma kieliszkami wina stołowego; potłuczone pestki zalać dwiema szklankami śmietanki, przegotować i przecedzić przez sito, wbić cztery żółtka, wsypać dwie łyżki mąki, cztery łyżki cukru, na ostatku dodać pianę z czterech białek, a mając wysmarowaną świeżem masłem formę, albo głęboki półmisek, wysypany sucharkiem, połowę ciasta wylać na spód, na to wyłożyć wiśnie, przykryć drugą połową ciasta, posypać grubo tłuczonym cukrem,

polać sokiem od wiśni i wstawić na trzy kwadranse do pieca umiarkowanego, podając do stołu, osypać znowu cukrem. Zamiast mąki, rozmoczyć można w śmietance parę bułek otartych ze skórki. Tak samo można zrobić ze śliwkami, lub jakiemi się podobą jagodami.

Legumina z powideł, albo marmelady.

Proporcja. — 2 łyżki powideł, pół łyżki kartoflanej mąki, 6 jaj, pół szkl. cukru.

Wziąć dwie dobre, pełne łyżki powideł, pół szklanki kartoflanej mąki, sześć żółtek, cukru pół szklanki, utrzeć wszystko dobrze w donicy, a gdy się dobrze utrze, że prawie zbieleje, pianę z pozostałych białek rozmieszać z powidłami, wlać do formy, wysmarowanej masłem, osypanej bułką i wstawić do pieca przed samem wydaniem wazy, bo inaczej się przepiecze. Można gotować na parze. Tak samo robi się z marmelady morelowej. Można to robić, nie dając zupełnie kartoflanej mąki, a zamiast niej dać kwartę mleka i półtorej łyżki mąki pszennej, albo też nie dawać żadnej i tak zapiec.

Legumina z marmelady — inaczej.

Proporcja. — 100 gr. masła, 100 gr. cukru, 8 jaj, 1 cytryna, 1 szkl. marmelady, 5 łyżek tartej bułki.

100 gr. masła utrzeć na śmietanę, wbijać po jednem osiem żółtek, dodać 100 gr. cukru otartego o cytrynę, szklankę gęstej marmelady, pięć łyżek tartej bułki, albo też uprażonej mąki, lub też 50 gr. pokruszonych makaroników, utrzeć wszystko dobrze, a na ostatku dodać pianę z pozostałych białek, przemieszać ostrożnie i wyłożyć masę na półmisek z ran-

cikiem, albo formę masłem wysmarowaną i posypawszy zwierzchu cukrem, piec przez pół godziny. Dla odmiany, można przed włożeniem piany wlać parę łyżeczek rumu.

Wiśnie smażone.

Proporcja. — 3 łyżki mąki, 3 jaja, 3 łyżki cukru, 1 łyżka masła, 1 kieliszek wina, 800 gr. wisien, masła do smażenia.

Zrobić rzadkie ciasto z trzech łyżek mąki, trzech całych jaj i tyluż łyżek cukru, łyżki klarowanego masła i kieliszka wina, lub rumu, a mając dojrzałe wiśnie, powyjmować z nich ostrożnie pestki, związać w pęczki po sześć lub osiem, maczać w cieście, wrzucać do wrzącego masła, lub szmalcu i smażyć do koloru rumianego, potrząsając często rondel, aby się nie skleiły; na wydaniu osypać cukrem z cynamonem.

Śliwki smażone.

Proporcja. — 1 szkl. mąki, 2 łyżki cukru, pół butelki wina, 4—5 jaj, 30 śliwek, 30 migdałów, cukru z cynamonem do osypania. Szmalec.

Mąki pszennej suchej szklankę i parę łyżek cukru rozbić z ciepłem winem na rzadkawą masę: gdy przestygnie, zmieszać z pianą, ubitą z kilku białek; świeże śliwki węgierki ociągnąć ze skórki, wyrzucić pestki, a na ich miejsce powkładać obrane migdały, albo kawałeczki smażonej, pomarańczowej skórki, lub też zostawić puste; zacisnąć, aby się nie rozpadły, maczać w rozrobionem cieście i smażyć na gorącym tłuszczu; na wydaniu osaczyć i osypać cukrem i cynamonem.

Śliwki w cieście.

Proporcja. — 2 łyżki cukru, 2 łyżki sucharka, cynamonu, 30—50 śliwek, skórki pomarańczowej. Ciasto francuskie.

Wysmarować masłem formę lub rondel, wyłożyć spód i boki ciastem francuskiem,albo strudlowem, wysypać tartą, przesmażoną w maśle bułeczką, cukrem z cynamonem, potem położyć śliwki, obrane ze skóreczki, do których w środek, zamiast pestek, powkładać migdały, lub pomarańczową skóreczkę smażoną, przesypywać je obficie cukrem i cynamonem, przykryć zwierzchu ciastem i wstawić na godzinę do umiarkowanego pieca; wydać, posypawszy cukrem bardzo miałkim.

Rodzynki smażone w klarze drożdżowym.

Wziąć trochę mąki, letniego mleka, dodać trochę drożdży. wbić dwa żółtka, jedno całe jajko, posolić trochę, dodać cukru, zrobić ciasto, jak na lane kluseczki, postawić w cieple, aby ruszyło; tymczasem obrać z szypułek dużych rodzynków, ile potrzeba; na dziesięć osób bierze się 200 gr.; wybrać pestki, i na szpilki z gontu, jak do kandyzowania ananasów, nabierać; jeśli duże, to jeden rodzynek, jeśli mniejsze, to dwa i trzy, maczać w klarze, okręcić w powietrzu, aby się ciasto zaformowało naokoło rodzynków, rzucać je na rozpalony szmalec, zsuwając ze szpilek palcami; a uważać, aby im w rondelku ciasno nie było, inaczej stracą formę i źle się usmażą, a tak będą wyglądać, jak gruszeczki. Gdy się zarumienią, wybrać i posypać miałko tłuczonym cukrem z cynamonem.

Kwiaty smażone.

Proporcja. — 4 łyżki mąki, 4 łyżki śmietanki, 4 jaja, 2 łyżki cukru, 200 gr. masła, listków kwiatowych.

Zrobić ciasto z 4 łyżek mąki, takiejże ilości śmietanki, żółtek i dwóch łyżek cukru, maczać w tem świeżo zerwane kupki listków różanych, gałązki akacji, rezedy, pączki fiołków, albo białego bzowego kwiatu, kłaść na bardzo świeże rozpalone masło, albo szmalec; gdy będą rumiane, wyjąć, osączyć, podać z cukrem i sokiem.

Legumina „Wiedeński tort".

Proporcja. — 15 jaj, 1 szkl. cukru, 3 szkl. mąki, 1 szkl. powideł, skórka cytrynowa.
Na lukier: 7 białek, 7 łyżek cukru.

Piętnaście żółtek utrzeć na masę ze szklanką cukru, trzema szklankami pszennej, pięknej, suchej mąki i utłuczoną skórką z jednej cytryny, z piętnastu białek ubić pianę, rozmieszać, piec na fryturze duże, płaskie biszkopty, zacząwszy od wielkości dna półmiska, stopniowo coraz mniejsze, aby na półmisku można było ułożyć piramidę. Potem układać na półmisku, zacząwszy od największego, przekładać konfiturami, albo powidłami i, skoro się ułoży, zakończyć najmniejszym; ubić pianę z siedmiu białek; bijąc, dodać tyleż łyżek cukru miałko tłuczonego, z którym bić dopóty, aż piana będzie mocna; ubrać nią tort cały, wstawić na kwadrans do letniego pieca, aby piana oschła, a tort był ciepły. Wstawiając do pieca, można ponakładać gdzieniegdzie na pianie ponsowych konfitur.

Legumina ta sama — inaczej.

Proporcja. — 2 szkl. mleka, 2 i pół łyżki masła, 50 gr. mąki kartoflanej, 100 gr. cukru, 8 jaj, 1 łyżka bułki.

Ugotować w mleku na gęsto 50 gr. kartoflanej mąki, przy rozcieraniu dodać tyleż masła, 100 gr. cukru, osiem żółtek i pianę z pozostałych białek: z tego usmażyć cztery grube naleśniki; mając tej wielkości rondel, albo półmisek, wysmarować go masłem, wysypać bułką, położyć na spodzie jeden naleśnik, przełożyć makaronikami, skropionemi winem, drugi posypać grubo cukrem, skropić sokiem z cytryny, a trzeci przełożyć krążkami dobrze obranej pomarańczy, osypanej suto cukrem; przykrywszy czwartym, wstawić na kwadrans do wolnego pieca, a przy wydaniu polać sosem ponczowym.

Legumina „Torcik jabłkowy".

Proporcja. — 400 gr. mąki, 400 gr. masła, 300 gr. cukru, 1 szkl. marmelady, albo 12—15 jabłek, wanilji, cynamonu.

400 gr. mąki, 400 gr. świeżego masła, 100 gr. bardzo miałkiego cukru, dwie łyżki ukropu, zagnieść razem, lejąc ukrop na masę, nie na masło: po doskonałem wyrobieniu ciasta, podzielić je na dwie połowy i rozwałkować każdą zlekka, używając do tego bardzo mało mąki; położyć jeden placek na blasze, masłem wysmarowanej, nałożyć zimną marmeladą z jabłek, przykryć drugą połową ciasta tak, aby brzegi połączyć palcami razem, formując tym sposobem rancik w ząbki i nie smarując niczem; ponakrawać zlekka nożem wierzchnie ciasto w kratki dwucalowe, wstawić do pieca miernie gorącego, najwyżej na pół godziny; jeśli piec

dobry i widać, że ciasto rumiane, to i w dwadzieścia minut będzie gotowe, szczególnie jeżeli się robi połowa proporcji; jabłek bierze się do tej proporcji tortu dwanaście większych, lub piętnaście mniejszych; obrane, oczyszczone i pokrajane w kawałki, duszą się w rondlu z 200 gr. cukru, wanilją i cynamonem na zupełnie gęstą marmeladę i tą ostudzoną przekłada się ciasto; po wyjęciu z pieca, póki tort gorący, posypać go cukrem i ubrać konfiturami. Taki sam tort można robić we francuskiem cieście, które powinno być dość cienkie, i przed włożeniem do pieca, jak zwyczajnie, posmarowane jajkiem, rozbitem z wodą. Piec powinien być bardzo gorący, jak na chleb, bo tylko w takim ciasto francuskie się upiecze.

Szarlotka z jabłek z grzankami z bułek.

Proporcja. — 2 bułki franc., 3 szkl. mleka, pół łyżki masła, 2 łyżki sucharka, 10—15 jabłek, 100 gr. cukru, 100 gr. rodzynków, 1 szkl. wina, cynamonu.

Nakrajać z bułek cienkich grzanek, wysmarować rondel klarowanem masłem, wysypać spód i boki bułką, aby rondla widać nie było i wyłożyć grzankami, maczanemi w klarowanem maśle, albo mleku i dobrze pocukrowanemi; resztę grzanek zostawić; obrać jabłka winne, powycinać twarde środki, pokrajać w cienkie listki, posypać grubo cukrem, podlać trochą klarowanego masła i dusić na ogniu, aby były miękkie, ale nie rozgniecione; potem kłaść je do rondelka na grzanki, posypać cukrem z cynamonem, dać trochę rodzynków bez pestek i kilka grzanek bułki, na to znów nałożyć jabłek, jak poprzednio i tak postępując dalej, wypotrzebować wszystko, przykryć papierem okrągło wyciętym, masłem wysmarowanym i wstawić na dwadzieścia

minut do wolnego pieca, aby się grzanki wokoło rondla zarumieniły; przed samem wydaniem wlać szklankę wina, a będzie smaczniejsze; wyłożyć na półmisek ostrożnie, aby nie roztrząsać, pocukrować i wydać. Można układać warstwami jabłka i ryż, ugotowany na mleku z masłem i cukrem.

Szarlotka z jabłek — inaczej.

Proporcja. — 10 jabłek, 10 gr. masła, 100 gr. cukru, 100 gr. rodzynków, cynamonu, skórki cytrynowej, 400 gr. grzanek z chleba pytlowego, 2 łyżki sucharka.

Obrane kwaskowate jabłka, pokrajać w cienkie listki, posypać dobrze cukrem, cynamonem, drobnemi rodzynkami i drobniutko usiekaną skórką cytrynową, pozostawić tak, póki soku nie wydadzą; tymczasem chleb pytlowy pokrajać w cienkie grzanki, przyrumienić w maśle i na gorąco posypać grubo cukrem; formę, albo rondel wysmarować masłem, wysypać bułeczką, układać tam szarlotkę i upiec, jak wyżej powiedziano.

Szarlotka we francuskiem cieście.

Proporcja. — 300 gr. mąki, 300 gr. masła, 2—3 łyżki śmietany, 2 szkl. cukru, skórka z 1 cytryny, 2 łyżki sucharka, 10 jabłek, 200 gr. cukru.

Na sześć osób wziąć dziesięć winnych jabłek, obrać, pokrajać w ćwiartki, włożyć do rondla, wsypać szklankę cukru, dodać nieco świeżego masła i udusić na wolnym ogniu, uważając, aby się nie przypaliły i zanadto nie rozdusiły; gdy będą gotowe, wyłożyć na salaterkę dla ostudzenia. Tymczasem zrobić ciasto z 300 gr. mąki, 200 gr. świeżego masła, paru łyżek śmietany i takiejże ilości cukru, otartego o skórkę cytryny, lub pomarańczy; trochę

mąki i sparzyć łyżką ukropu, wygniatać, a gdy przestygnie, dodać resztę mąki, masła i cukru i robić ciasto, najlepiej w bardzo chłodnem miejscu; rondel stosownej wielkości wysmarować koniecznie klarowanem masłem i wysypać utłuczoną i przesianą bułeczką; rozwałkowawszy cienko ciasto i nie krając go wcale, wyłożyć niem spód i boki rondla, włożyć w środek zimne uduszone jabłka, wymieszane z krajaną w paski, smażoną w cukrze pomarańczową skórką; można także konfiturami, osypać zwierzchu sucharkiem, nakryć po wierzchu pozostałem ciastem, przekłuć w kilku miejscach widelcem, posypać kilku kawałeczkami niesolonego masła i wstawić do pieca, miernie gorącego, na godzinę; na wydaniu posypać cukrem i ubrać konfiturami z większych owoców, gruszek, renklod, śliwek i t. p.

Legumina z bułki, przekładana jabłkami.

Proporcja. — 10 jaj, litr mleka, 3 szkl. tartej bułki, 1 i pół szkl. śmietany, 3 łyżki cukru, pół łyżki masła, 1 łyżka sucharka, cynamonu.

Rozbić mocno dziesięć jaj, zmieszać z litrem mleka, wsypać do tego litr utartej bułki, dodać pół litra kwaśnej śmietany, trochę cynamonu, ze trzy łyżki cukru, wybić to wszystko na pulchną masę, nalać na spód formy, wysmarowanej masłem i wysypanej bułką, na to warstwę w plasterki pokrajanych i osypanych cukrem jabłek, znowu warstwę ciasta i tak postąpić, aż do pełności formy, potem wstawić na godzinę do gorącego pieca.

Legumina jabłeczna — inaczej.

Proporcja. — 1 i pół łyżki masła, 10 jaj, 5 jabłek, 3 łyżki cukru, tartej bułki.

Utrzeć na śmietanę półtorej łyżki masła, wbić po jednem dziesięć żółtek, włożyć kilka jabłek obranych i startych na tarce, trzy łyżki miałkiego cukru i tyle utartej bułki, aby masa była gęstawa; wymieszać wszystko dobrze i wlać pianę z pozostałych białek; wlać to do wysmarowanej i wysypanej bułką formy i wstawić do wolnego pieca. Do tej leguminy można dać duszone jabłka, a zamiast tartej bułki, 100 gr. migdałów utłuczonych.

Melszpajz zaparzany z jabłkami.

Proporcja. — 1 szkl. mleka, 1 łyżka masła, 1 szkl. mąki, 8—10 jaj, 1 cytryna, $^1/_2$—1 szkl. cukru, 10 jabłek. Cukru do osypania.

Szklankę mleka słodkiego zagotować z łyżką masła, wsypać 1 szklankę mąki pszennej, zaparzyć na ogniu, przecierając, poczem zdjąć i wbijać zaraz na gorąco jedno po drugiem 8 do 10 żółtek, mieszając za każdem, następnie dodać tyle cukru, otartego o cytrynę, aby ciasto było słodkie i aby masa zbielała, ale nie rozrzedzić jej; ubić pianę z białek i razem wymieszać. Mając formę, wysmarowaną masłem i wysypaną tartą bułeczką, oraz jabłka winne obrane i w plasterki pokrajane, nalać na spód formy trochę ciasta, nasypać warstwę jabłek i tak układać warstwami, aż wszystko wyjdzie, uważając, aby ostatnią warstwą było ciasto: potem ugotować na parze, to jest przykryć pokrywą i wstawić do innego naczynia, napełnionego wodą, na dwa palce i gotować przez pięć kwadransów. Nie trzeba formy napełniać całkowicie, bo ciasto, rosnąc, uciekłoby. Na wydaniu osypać cukrem i polać sokiem. Tę samą leguminę można zapiec na półmisku w rancie, nawet bez jabłek: tylko samo ciasto w rancie; gdy się wypiecze, polać na wydaniu kieliszkiem rumu, pocukrzyć i wydać.

Melszpajz zaparzany — inaczej.

Proporcja. — 2 szkl. mleka, 1 szkl. masła, 2 szkl. mąki, 3 szkl. utartych jabłek, 4 łyżki cukru, 10 jaj.

Zagotować dwie szklanki mleka ze szklanką masła, wsypać dwie szklanki mąki i mieszać dobrze na ogniu: ostudzić, włożyć trzy szklanki surowych startych jabłek, cztery łyżki cukru, wbić dziesięć żółtek, wymieszać dobrze, włożyć ubitą pianę z białek, znów wymieszać, włożyć do formy i zagotować na parze, lub wstawić do pieca. Gdyby było za rzadkie, włożyć łyżkę tartej bułki.

Legumina na parze z jabłkami.

Proporcja. — 100 gr. migdałów, 1 franc. bułka, pół łyżki oliwy, 100 gr. cukru, 1 szkl. marmelady.

Na sos: 1 szkl. soku, pół szkl. wina, 1 łyżka kartoflanej mąki, 1 łyżka cukru, 1 łyżka rodzynków.

Ze 100 gr. migdałów zrobić orszadę, nie cedząc jej. Umoczyć w orszadzie pokrajaną w płaskie kawałki bułkę, rozłożyć na półmisku, wysmarować formę oliwą, wysypać cukrem, ułożyć warstwę bułki, warstwę pokrajanych w plasterki i osypanych cukrem jabłek, warstwę jakich konfitur, czy marmelady i tak postępować do końca. Nalać do rondla wody wrzącej na trzy palce, wstawić formę, przykryć i gotować godzinę: jeżeli się wygotuje, znowu podlać wrzącą wodą i gotować na niewielkim ogniu. Sos do tego przyrządzić w ten sposób: wziąć szklankę soku, pół szklanki mocnego wina, półtorej szklanki wody, łyżkę kartoflanej mąki, dodać cukru i czarnych drobnych rodzynków; gotując, mieszać bez przerwy, a gdy się zagotuje, zalać leguminę.

Legumina z całych jabłek w cieście.

Proporcja. — 12—15 jabłek, 1—1 i pół szkl. konfitur, 200 gr. cukru, 4 łyżki sklarowanego masła, 8 jaj, 6—8 łyżek mąki pszennej, 1 łyżka sucharka, pół łyżki masła.

Obrać z łuski kilkanaście winnych jabłek, wydrążyć i rzucać do wody, aby nie sczerniały; wyjąć, nadziać powidłami, albo konfiturami i osypać cukrem. Ubić na śmietanę cztery łyżki sklarowanego masła, zmieszać z dwiema łyżkami miałkiego cukru i ośmiu żółtkami, dosypywać potrosze mąki, podlewając mleka, albo śmietanki i uważając, aby ciasto było tak gęste, jak na naleśniki; wyrabiać to wszystko dobrze w pulchności i zmieszać dobrze z ubitą z pozostałych białek pianą; wysmarować formę sklarowanem masłem, osypać tartą bułeczką, nalać na spód ciasta, ułożyć warstwę jabłek, potem znowu ciasta i jabłek i tak postępować, aż się forma, czy rondel zapełni, zalewając na ostatku ciastem, wstawić na godzinę do gorącego pieca.

Legumina z jabłek z rodzynkami.

Proporcja. — 10 jabłek, 200 gr. rodzynków, 12 biszkopcików, 1 cytryna, 100 gr. cukru, 100 gr. makaroników, pół szkl. rumu, 10 jaj. Sok porzeczkowy.

Dziesięć jabłek dużych, winnych obrać do czysta i rozgotować na marmeladę z 200 gr. dużych rodzynków bez pestek, dodać potem dwanaście miałko utartych biszkopcików, trochę soku z cytryny i skórki drobno siekanej, cukru 100 gr. i tyleż makaroników, rozmoczonych w rumie, ubić to mocno i wlać dziesięć żółtek surowych; gdy się masa zabieli, dodać jeszcze pianę, potem włożyć do formy, piec, albo gotować na parze godzinę i wydać z sokiem porzeczkowym.

Legumina z tartych i krajanych jabłek.

Proporcja. — 8 jaj, 4 łyżki cukru, 10 łyżek śmietany, 14 jabłek, 8 łyżek mąki, cynamonu.

Żółtek osiem utrzeć z czterema łyżkami cukru, dodać 10 łyżek śmietany, 8 łyżek mąki i cztery utarte jabłka; wymieszać to dobrze, dodać dziesięć jabłek, drobniutko krajanych, cynamonu i pianę, wlać na duży półmisek, wysmarowany masłem, wysypany sucharkiem i zapiec.

Legumina z jabłek z kartoflaną mąką.

Proporcja. — 10 jaj, 1 szkl. cukru, 1 łyżka mąki kartoflanej, 10 jabłek.

Dziesięć żółtek ubić z cukrem do białości, włożyć łyżkę stołową kartoflanej mąki, wymieszać. Włożyć startych jabłek, zmieszać ze wszystkiem, dodać pianę ubitą i wstawić na półmisku do pieca. Zamiast jabłek startych można dać całych tylko obranych i upieczonych do połowy, a zamiast mąki kartoflanej, dwie łyżki świeżej kwaśnej śmietany.

Legumina we francuskiem cieście — inaczej.

Proporcja. — 10—15 jabłek, 200 gr. cukru z cynamonem, 1 kieliszek wina. Ciasto francuskie, jak do szarlotki w francuskiem cieście, str. 458.

Nałożyć na półmisek warstwę winnych jabłek w plasterki pokrajanych, osypać suto cukrem i cynamonem, znowu położyć jabłka, tak postępować dalej, aż się półmisek napełni, po wierzchu polać kieliszkiem francuskiego wina, przykryć ciastem francuskiem i wstawić do gorącego pieca.

Legumina jabłeczna z tartym chlebem.

Proporcja. — 6 jabłek, 100 gr. cukru, 1 kieliszek wina, 1 i pół łyżki masła, tartego chleba.

Obrać kilka winnych jabłek, pokrajać w plasterki, poddusić z cukrem i winem na ogniu pod pokrywą; wysmarować masłem fajansowy półmisek, lub rondelek, nasypać warstwą tartego czystego chleba, na to położyć grubą warstwę marmelady z jabłek, skropić masłem, posypać cukrem, to samo powtórzyć, osypać chlebem po wierzchu, skropić suto masłem i wstawić do pieca. Zamiast chleba, można dać bułeczki tartej, zarumienionej pierwej z masłem, a zamiast jabłek śliwek, albo wiśni.

Jabłka smażone.

Proporcja. — 20 jabłek, 1 i pół szkl. konfitur, 4—5 jaj, pół szkl. cukru, pół szkl. mąki, pół szkl. bułki tartej, 400 gr. frytury. Sos winny.

Wziąć kwaśnych jabłek ilość podług osób, licząc na każdą całe jabłko; obrać, wydrążyć środki, położyć na blasze, wstawić do pieca, aby się trochę opiekły, potem wyjąć, niech przestygną; nałożyć w wydrążenie konfitur, maczać w rozbitych jajach, osypać bułką z mąką i cukrem i smażyć w gorącej fryturze, jak pączki; gdy się zarumienią, wyjmować na półmisek, osypywać grubo cukrem i dawać gorące na stół; można także oblać sosem winnym.

Jabłka smażone innym sposobem.

Tak samo postąpić z jabłkami, jak wyżej powiedziano, ale maczać je w piankowem cieście, smażyć, jak pączki, na półmisku osypać cukrem.

Jabłka smażone jeszcze inaczej.

Proporcja. — 100 gr. masła, 4 jaja, 1 szkl. mąki, 1 łyżka mleka, 2 łyżki wina, 12 gr. drożdży, 8 jabłek.

Surowe masło rozbić z cytrynową skórką, do tego dodać cztery żółtka, trochę mąki, łyżkę mleka, dwie łyżki wina, łyżkę dobrych drożdży, mocno to ubić, a białka ubite na pianę mieszać na ostatku: jabłka kwaśne kruche obrać ze skórki i wydrążyć, oblepić je potem ciastem i smażyć na fryturze, lub szmalcu, jak pączki. Ciasto powinno być gęściejsze, niż na lane kluseczki.

Jabłka smażone w klarze, krajane.

Proporcja. — 6 jabłek, 1 kieliszek rumu, 100 gr. cukru, 200 gr. mąki, 4—5 jaj, 1 szkl. śmietanki, 400 gr. szmalcu.

Obrać jabłka ze skórki, pokrajać w dość duże krążki, powyjmować ziarnka i serca, polać rumem, posypać cukrem i tak zostawić, aby przez czas jakiś poleżały, potem wyjąwszy z rumu, osączyć, a do pozostałości dodać mąki, jaj, śmietanki i cukru, zrobić ciasto trochę gęściej, niż na naleśniki, maczać w niem przygotowane krążki jabłek po jednym i smażyć na rozpalonem maśle, albo szmalcu; smażąc, przewracać; skoro nabiorą złotego koloru i narosną, wybierać z patelni widelcem i układać na półmisku, przesypując dobrze cukrem. Można też smażyć w samym klarze bez rumu.

Jabłka w cieście, smażone na śmietanie.

Proporcja. — 1½—2 szkl. śmietany, 6 jaj, 2 łyżki cukru, 2—3 szkl. mąki, 6 jabłek, 400 gr. frytury.

2 szklanki świeżej, nieprzekwaszonej śmietany, sześć żółtek, parę łyżek stołowych cukru, rozbić

mocno, wsypać trzy kwaterki mąki, rozbijać ją, wybić tę masę do pulchności, zmieszać z pianą, od jaj pozostałą, maczać w niej plasterki winnych jabłek i smażyć na klarowanem maśle, albo fryturze. Zamiast śmietany można dać pół szklanki wina.

Jabłka w cieście smażone z piwem.

Proporcja. — 10 jabłek, 8 jaj, 3 łyżki piwa, 2 łyżki masła topionego, 3 łyżki mąki, pół szkl. cukru, 400 gr. frytury.

Obrać dziesięć jabłek dużych, wydrążyć środki, pokrajać w plasterki i maczać w następującem cieście: całe dwa jaja i białek sześć rozbić mocno, dodać piwa zwyczajnego trzy łyżki, masła topionego dwie łyżki, mąki pszennej trzy łyżki, maczać jabłka w tem cieście, smażyć w klarowanem maśle, szmalcu, lub fryturze, a zwierzchu posypać cukrem.

Jabłka smażone w biszkoptowem cieście.

Proporcja. — 12 jaj, łyżka masła sklarowanego, 1 i pół łyżki mąki, pół szkl. cukru, 8—10 jabłek.

Dwanaście żółtek z cukrem utrzeć do białości z łyżką sklarowanego masła, dodać łyżkę mąki, wymieszać, ubić pianę z białek; przy końcu bicia dodać szczyptę mąki, wymieszać ostrożnie, maczać jabłka i smażyć.

Jabłka smażone — jeszcze inaczej.

Proporcja. — 8—10 jabłek, 10 jaj, 1 szkl. sucharka, 400 gr. szmalcu. Cukru i cynamonu, albo wanilji.

Jabłka obrane i pokrajane w plasterki, maczać w rozbitych jajach, osypać sucharkiem, lub tartym

czerstwym chlebem i smażyć w rozpalonem maśle po połowie ze szmalcem. Na półmisku posypywać cukrem, lub zalać sosem szodonowym, albo sokiem.

Jabłka faszerowane.

Proporcja. — 10 jabłek, 50 gr. migdałów, 100 gr. rodzynków, 3/4 szkl. cukru. Do tego szodon.

Wziąć kilka jabłek kwaskowatych, wydrążyć z nich środki łyżeczką, ale nie na wylot; kilka jabłek obrać z łupiny, usiekać, dodać trochę parzonych, z łuski obranych i utłuczonych migdałów, rodzynków drobnych bez pestek i cukru; wymieszać to wszystko razem, nadziać wydrążone jabłka, poczem ułożyć na blasze, pocukrować dobrze, pokropić zwierzchu wodą i wstawić na pół godziny do miernie gorącego pieca. Upieczone jabłka można wydać na półmisku, tak, jak są, posypując cukrem, lub zalewając szodonem.

Jabłka we francuskiem cieście.

Proporcja. — 6—8 jabłek, pół butelki wina, 3/4 szkl. cukru, ciasto franc.

Jabłka sztetyny albo bursztówki obrać ze skórki, powyjmować ziarnka, ugotować w winie z cukrem tak, aby się nie rozleciały, wystudzić; tymczasem zrobić ciasto francuskie, jak na paszteciki, rozwałkować cienko i wykrawać czworograniaste ćwiarteczki, tak duże, aby w każdy płatek ciasta zmieściło się całe jabłko, rogi ciasta posmarowane jajkiem zlepić, nakryć małą wklęsłą miseczką z ciasta, w którą po upieczeniu, kłaść konfitury, a całe ciasto polać rzadkim lukrem, zrobionym z cukru, soku z cytryny i wody.

Pierożki pieczone z jabłkami w cieście angielskiem.

Proporcja. — 500 gr. mąki, 3 jaja, 2 łyżki śmietany, 2 łyżki cukru, 1 łyżka masła, 10 jabłek, cukru i cynamonu do posypania.

Wziąć mąki 500 gr., dwa całe jaja, dwie łyżki śmietany, cukru, masła łyżkę, zagnieść gęste ciasto; wyrobić dobrze, nakryć na stolnicy na godzinę, potem rozwałkować dość cienko, nakładać ćwiartkami odgotowane kwaśne jabłka, które posypać cukrem i wanilją, nakryć ciastem, tak samo rozwałkowanem, wykrajać szklaneczką, ułożyć na wysmarowaną blachę, posmarować jajem i wstawić na pół godziny do gorącego pieca. Można też robić pierożki, jak w kopercie; w takim razie ciasto kraje się na kwadratowe kawałki. Na półmisku osypać cukrem z wanilją; można robić w cieście francuskiem.

Ciastka francuskie z jabłkami.

Proporcja. — 600 gr. mąki, 200 gr. masła, 200 gr. cukru, 4 jaja, marmelady z jabłek, jak w placuszkach (str. 469).

Mając gotowe ciasto francuskie, zrobione sposobem poniżej wskazanym, gdzie mowa o placuszkach z jabłkami, robić rodzaj małych torcików: z rozwałkowanego ciasta wykrawać krążki szklanką, albo foremką; z każdego krążka wykroić kółko na pół palca szerokie, środek zaś rozwałkować do poprzednich rozmiarów tak, aby przyłożone naopowrót kółko, dobrze się ze spodem zgodziło; wykończone już krążki spodnie położyć na blachę, skropić sklarowanem masłem i nałożyć grubo marmelady wystudzonej; pamiętać zostawić wolne miejsce z brzegu, gdzie się później ułoży koło pierwej wykrojone, skrawki ciasta rozwałkować cienko, po-

kroić w wąskie paseczki, zrobić z nich krateczkę na całych torcikach, końce posmarowane białkiem przykleić do brzegów, potem przykryć wykrojonem kołem, także posmarowanem białkiem; lekko ucisnąwszy, narysować brzeg nożem, jak się podoba i wstawić do umiarkowanego pieca. Na dopieczeniu wyjąć, posypać grubo miałkim cukrem i wsunąć napowrót, aby się cukier zeszklił, tak samo można robić duże torty, rozwałkowując ciasto na grubość małego palca. Można upiec same ciastka, a po upieczeniu i przestygnięciu nałożyć na środek ubitą piankę ze śmietanki z cukrem i wanilją, albo piankę malinową, czekoladową, lub maraskino, a pośrodku dać konfitury.

Placuszki z jabłeczną marmeladą.

Proporcja. — 600 gr. mąki, 200 gr. masła, 200 gr. cukru, 4 jaja, marmelady jabłecznej, cukru i wanilji do posypania.

600 gr. mąki, 200 gr. świeżego masła, 200 gr. cukru i 3 jaja wyrobić mocno na stolnicy, przykryć, niech z pół godziny poleży; potem cienko rozwałkować, jedną połowę ciasta nałożyć marmeladą jabłeczną, ugotowaną z winem i rodzynkami bez pestek, albo jaką inną marmeladą; przykryć drugą połową, pokrajać w placuszki kształtu, jakiego się podoba, ułożyć na blasze, posmarować jajkiem i wstawić do pieca na dwadzieścia minut. Na dopieczeniu posypać cukrem i wanilją.

Jabłka w merengach z pieca.

Proporcja. — 12—15 jabłek, 1 łyżka masła, 10 białek, 1 i pół szkl. konfitur, 500 gr. cukru.

Kilkanaście jabłek winnych obrać z łupiny, środki wydrążyć, potem ułożyć jedno koło drugiego

w rondelku, ocukrzywszy; podlać trochę sklarowanego masła; można dodać parę łyżek wody; wstawić do pieca, albo też dusić na ogniu tak, aby były miękkie, a nie rozleciały się. Ubić mocno pianę z 10 białek, wsypać miałko utłuczonego cukru, wymieszać, jabłka nadziać konfiturami, ułożyć na półmisku w kupkę, obłożyć pianą, ogładzić nożem, pokarbować, jak się podoba, posypać grubo cukrem, wstawić na dwanaście minut do wolnego pieca, a gdy trochę przyżółkną, ubrać konfiturami i wydać. Te same jabłka można ugotować w białem winie z cukrem, albo też we wrzątku, a do piany domieszać kilka żółtek; lub też zamiast piany z białek, można zrobić z pieczonych jabłek, przefasowanych przez sito, pianę mocno ubitą.

Legumina z jabłek z konfiturami — inaczej.

Proporcja. — 12—15 jabłek, 5 jaj, 3 łyżki cukru, 3 szkl. sucharka, szkl. śmietanki, 1/4 łyżki masła.

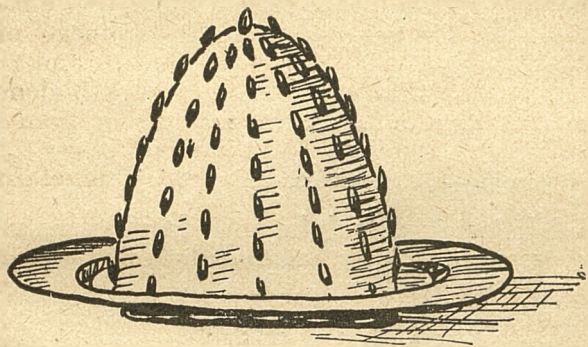
Obrać z łuski kilkanaście winnych jabłek, wydrążyć, ugotować ostrożnie, aby się nie rozpadły, odcedzić, włożyć na półmisek, wysmarowany masłem i pocukrować. Rozbić pięć żółtek z dwiema łyżkami cukru, dodać 3 szklanki utłuczonych sucharków, trochę cynamonu, szklankę słodkiej śmietanki, wymieszać mocno, dodać pianę z pozostałych białek, zalać tem jabłka i upiec. Można jabłka nafaszerować utartemi na tarce jabłkami, rodzynkami, migdałami siekanemi, wymieszanemi dobrze z cukrem.

Suflet, czyli pianka z jabłek na gorąco.

Proporcja. — 16 jabłek, 200 gr. cukru, 12 białek, cynamonu. Do tego cukier i śmietanka.

Na osiem osób wziąć szesnaście kwaskowatych jabłek, upiec w piecu, a potem rozetrzeć przez sito,

dodać 200 gr. cukru tłuczonego, trochę cynamonu, ubijać na lodzie tak mocno, aby zbielało i stężało, na ostatku dodać pianę z dwunastu białek, wymieszać jak najdelikatniej całą masę, wyłożyć na półmisek okrągły w kształcie wysokiej kupki, ugładzić i ukarbować nożem; posypać cukrem i wstawić na pół godziny do bardzo wolnego pieca, uważając,



Suflet owocowy przed wsunięciem do pieca przybiera się krajanemi w paski migdałami.

aby pianka z wierzchu niebardzo się zarumieniła, wydając, można polać sokiem, jakim się podoba, zresztą ubrać konfiturami; osobno zaś, podać cukier tłuczony i śmietankę. Można to robić z suszonych jabłek, które trzeba pierwej przepłókać w gorącej wodzie, zalać zimną wodą tyle tylko, aby objęła; ugotować na miękko, przetrzeć je przez durszlak i ostudzić; dalej postąpić, jak wyżej powiedziano.

Suflet z jabłek — inaczej.

Proporcja. — 12 jabłek, 100 gr. cukru, 6 białek.

Wziąć dwanaście kwaśnych jabłek, upiec, poobierać, przetrzeć przez sito, włożyć do rondla, wsy-

pać cukru utłuczonego 100 gr., dodać sześć białek i bić na pianę miotełką, postawiwszy na lodzie, aż będzie biała masa: ponakładać do foremek papierowych, albo porobić, jakie się podoba figurki z papierowej szprycy, lub też łyżką na papierze położonym na blasze; wstawić do lekkiego pieca na całą noc, aby wyschły, jak szkło, wyjąwszy, poodzierać papier; lepiej pierwej bez cukru ubić na półmisku jabłka z białkami łopatką, potem dodać cukru i jeszcze ubijać, aby piana była białą.

Pianka jabłeczna jeszcze inaczej.

Proporcja. — 200 gr .marmelady, 12 jaj, 200 gr. cukru.

Jabłka sztetyny, lub bursztówki upiec na marmeladę gęstą; do 200 gr. marmelady ubić pianę z 12 żółtek z 200 gr. miałkiego cukru; dodać do tego pianę z ośmiu białek; wyłożywszy na półmisek, ugładzić nożem: potem najeżyć pianę z czterech pozostałych białek, którą zafarbować można sokiem i posypać cukrem tartym na tarce, wstawić do pieca na chwilę, gdy piana uschnie, wydać. Można dodać dla odmiany 100 gr. migdałów, na masę utłuczonych, a także można zapiec na półmisku w rancie z ciasta, jakiego się podoba.

Legumina z jabłek na zimno.

Proporcja. — 8 jabłek, 200 gr. cukru z cynamonem, 3—4 szkl. śmietanki.

Upiec na blasze winnych jabłek, obrać ze skórki, ułożyć na półmisku, postawić na lodzie, aby dobrze zimne były, dając do stołu, osypać każde jabłko cukrem i cynamonem, podać zimną śmietankę z cukrem, ile jest osób, tyle dać dużych upieczonych jabłek.

Pianka jabłeczna.

Proporcja. — 15 winnych jabłek, 3 białka, 200 gr. cukru, cynamonu, olejku cytrynowego. Do tego konfitury i biszkopciki.

Upiec piętnaście winnych jabłek, przefasować przez durszlak, wbić trzy białka, włożyć 200 gr.. lub więcej cukru, wybijać łyżką przez godzinę na lodzie na gęstą i białą masę, dodać dla zapachu trochę cynamonu, albo kilka kropel jakiego olejku, ułożyć zgrabnie na półmisku, ubrać rozmaitemi konfiturami, polać sokiem i obłożyć suchemi biszkopcikami. Najlepiej zacząć ubijać pianę na godzinę przed daniem do stołu, tak, aby nie stała po zrobieniu, bo zwodnieje.

Pianka, czyli suflet pomarańczowy, albo cytrynowy.

Proporcja. — 500 gr. cukru, 2 pomarańcze, 15 jaj.

Cukru 400 gr. otrzeć o skórkę jednej pomarańczy, włożyć go do rondelka, zalać pół szklanką wody krynicznej, wcisnąć sok z pół pomarańczy, gotować na gęsty syrop, a gdy się ukażą pęcherzyki, znaczy, że syrop gotów; gorący rondelek postawić na lodzie i mieszając bardzo mocno, wbić kilka całych jaj, wcisnąć soku z pół pomarańczy, ucierać, a gdy to zbieleje i zgęstnieje, jak śmietana, zmieszać ostrożnie pianę mocno ubitą z dwunastu białek; biały papier, wystrzyżony pięknie, jak do tortów, położyć na półmisku, pocukrzyć, ułożyć na nim tę pianę wysoko w kupkę, posypać grubo tartym cukrem i wstawić na pół godziny do wolnego pieca, uważając, aby zbyt nie pożółkła; gdy pianka w piecu po-

pęka, oznaka, że gotowa; pocukrować z wierzchu, ubrać konfiturami i wydać.

Pianka morelowa, albo agrestowa.

Proporcja. — 20 moreli, 300 gr. cukru, 12 białek.

Z dwudziestu świeżych moreli powyjmować pestki, dusić na gęstą marmeladę w blaszanym rondelku, podlawszy odrobiną wody, przefasować przez sito, dodać cukru tyle, aby słodkie było, piany z dwunastu białek, wyłożyć na półmisek, ogładzić zgrabnie, posypać grubym cukrem i wstawić na kilkanaście minut do umiarkowanego pieca, uważając, aby się nie przypiekło. Jeśli niema moreli świeżych, a tylko powidła ze słoja, to jeszcze lepiej; dodać tylko trochę cukru; jeśli nie są bardzo słodkie; wymieszać z pianą i postąpić, jak z tamtemi.

Pianka ananasowa.

Proporcja. — 12 białek, 200 gr. cukru, 1 ananas.

Ubić pianę z dwunastu białek z 200 gr. cukru, utrzeć na tarce jeden duży oczyszczony ananas, zmieszać z ubitą pianą, ułożyć na półmisku, posypać grubo cukrem i postawić do pieca na pół godziny.

Pianka ze śliwek.

Proporcja. — 15 białek, 250 gr. cukru, 60 śliwek. Do tego śmietanka i cukier.

Ubić tęgo pianę z piętnastu białek i 200 gr. cukru; kopę śliwek, najlepiej węgierek, obranych z pestek, pokrajanych cienko wzdłuż na kilka części,

ułożyć na półmisku wraz z pianą w wysoką kupkę; okryć zwierzchu resztą piany, pocukrzyć grubo zwierzchu i dać na pół godziny do wolnego pieca; do stołu podać cukier i śmietankę. Tak samo można robić z malin, nie rozcierając ich, lecz wsypując całe do piany ubitej z cukrem.

Pianka ze świeżych malin, lub poziomek.

Proporcja. — 7—8 szkl. poziomek, 200 gr. cukru, 15 białek, 1 łyżka cukru. Do tego cukier i śmietanka.

Malin, lub poziomek świeżych 2 litry, przetrzeć przez sito, dodać 200 gr. miałko utłuczonego cukru, podlać odrobiną wody i dusić na gęstą marmeladę; ubić jak najtężej pianę z piętnastu białek, wymieszać ją ostrożnie z ostudzoną marmeladą, ułożyć zgrabnie na półmisku, ugładzić i ukarbować nożem, albo łyżeczką, jakby w karpią łuskę, posypać grubo tłuczonym cukrem i wstawić do pieca na pół godziny; podając na stół, posypać jeszcze raz grubo tłuczonym cukrem, a jeszcze osobno podać cukier i śmietankę. Tak samo można robić ze śliwek świeżych, albo z powideł śliwkowych. Można jagód nie smażyć, tylko przetarłszy je przez gęste sito, dodać tłuczonego cukru 200 gr., trzy białka i wybijać do gęstości na lodzie, aż masa zbieleje i zgęstnieje; wtedy dodać pianę z ubitych białek i postąpić, jak wyżej powiedziano.

Pianka z agrestowego soku.

Proporcja. — 2 łyżki soku, skórka od 1 pomarańczy, 10 jaj, 200 gr. cukru, 2 łyżki sucharka.

Gdy zabraknie świeżych cytryn, można wziąć dwie łyżki agrestowego soku, ugotować suszoną cytrynową, lub pomarańczową skórkę, zdjąć wierzch,

usiekać drobno, zmieszać z żółtkami i 200 gr. miałkiego cukru, ucierać do białości, dodać parę łyżek tłuczonego sucharka, soku agrestowego, i pianę z dziesięciu białek; włożyć na półmisek i wstawić w piec na pół godziny.

Pianka z sokiem.

Proporcja. — 12 jabłek, 100 gr. cukru, 1 szkl. soku, wanilji.

Ubić pianę z dwunastu białek, 100 gr. cukru i laski utłuczonej wanilji, ułożyć w kształcie piramidy, zrobić otwór na środku i wstawić do pieca na pół godziny; gdy piana uschnie, wlać do środka szklankę wiśniowego, albo innego soku, znowu wstawić do pieca, aby się mocno ogrzało i wydać gorące na stół. Można też do piany ubitej z cukrem dodać parę łyżek konfitur bez soku, albo wsypać świeżych malin, wymieszać ostrożnie, wyłożyć na półmisek i wstawić do pieca do zarumienienia się.

Pianka poziomkowa na zimno.

Proporcja. — 3 szkl. poziomek, 12 gr. żelatyny, 4 białka, 200 gr. cukru.

Trzy szklanki poziomek przetrzeć przez sito, ugotować żelatyny tak, aby była filiżanka, ubić pianę z czterech białek, zamieszać z przefasowanemi poziomkami, wlać żelatynę, wsypać 200 gr. miałkiego cukru, wymieszać wszystko razem, bić jeszcze, postawiwszy na lodzie, aż się zrobi gęsta piana; potem wlać do formy mokrej, osypanej cukrem, postawić na lodzie, aby zastygło i wyrzucić na półmisek. Zamiast białek, można ubić piankę ze słodkiej śmietanki, albo świeżej śmietany; kto chce, może obłożyć wkoło ciastkami.

Legumina malinowa, albo krem.

Legumina malinowa robi się zupełnie tym sposobem, jak i poziomkowa; a można robić także z porzeczek i wiśni z dodaniem tylko większej ilości cukru.

Legumina morelowa.

Proporcja. — 40—50 moreli, 12 gr. żelatyny, 4 białka, 200 gr. cukru.

Wziąć moreli dojrzałych, obrać, wyjąć pestki, przefasować przez sito i postąpić tym sposobem, jak wyżej powiedziano; na cztery białka użyć moreli pięćdziesiąt, lub czterdzieści, zależnie od wielkości.

Legumina z powideł.

Proporcja. — 1 i pół szkl. powideł, 4 białka, 12 gr. żelatyny, 200 gr. cukru.

Wziąć, jakich chcąc powideł półtorej szklanki, dodać pół szklanki wody, rozprowadzić, aby były gęste tak, jak przetarte poziomki i postąpić, jak wyżej powiedziano.

Legumina pomarańczowa na zimno.

Proporcja. — 2 pomarańcze, 300 gr. cukru, 4 szklanki śmietanki.

Dwie pomarańcze otrzeć dobrze o 100 gr. cukru, nieprzesiąkły pomarańczą cukier utłuc razem na miałki pyłek i bić w litrze słodkiej śmietanki na lodzie, aż się zrobi tęga piana; pomarańcze obrać z włókna białego, rozebrać na cząstki, a mając zro-

biony syrop z cukru otartego o pomarańcze, w nim je przesmażyć i postawić na zimnie; ubitą śmietankę układać warstwami w formie, przekładając wystudzonemi pomarańczami, i postawić na lodzie, aby stężało; przed wydaniem, ogrzać w letniej wodzie, wywrócić na półmisek, polać sokiem, w którym się pomarańcze smażyły, obłożyć ciastkami leciutkiemi i wydać.

Legumina melonowa zimna.

Wykroić ze środka dojrzałego melona sam miękisz dojrzały, włożyć do rondelka i dusić, dodawszy trochę cukru, lub jeżeli miękki, przefasować surowy przez sito; z resztą postąpić zupełnie tak, jak wyżej powiedziano.

Legumina czekoladowa na zimno.

Proporcja. — 8 jaj, 2 łyżki mąki, 150 gr. cukru, 100 gr. czekolady, 2 szkl. śmietanki.

Żółtek surowych osiem, mąki pięknej dwie łyżki, cukru 150 gr. i 100 gr. czekolady utartej na tarce, ucierać dobrze, dolewając potrosze pół litra śmietanki, potem postawić na ogniu i mieszać tak długo, aż się zagotuje, to jest: w górę pójdzie, wówczas odstawić, aby ostygło, dodać pianę z ośmiu białek, wyłożyć do formy i zastudzić.

Legumina szodonowa na zimno.

Proporcja. — 10 żółtek, 5 białek, 1 szkl. cukru, 1 cytryna, 1 szkl. wina. Do tego konfitury i biszkopciki.

Dziesięć żółtek utrzeć do białości ze szklanką miałkiego cukru, otartego o jedną cytrynę, lub po-

marańczę, wlać szklankę wina i mieszać na ogniu, aż zgęstnieje; gdy się dobrze podniesie, odstawić i wybijać na lodzie drucianą miotełką, aż ostygnie zupełnie; wówczas włożyć dobrze ubitą pianę z pięciu białek, wymieszać ostrożnie, ułożyć na półmisku, i postawić na lodzie; na wydaniu, ubrać konfiturami i obłożyć biszkopcikami. Zamiast wina, można użyć soku z dwóch pomarańcz, albo cytryn.

Legumina, czyli mleczko kawowe.

Proporcja. — 1 szkl. kawy, 1 szkl. śmietanki, 100 gr. cukru, 5 żółtek, 5 jaj całych.

Ugotować mocnej kawy, wziąć jej szklankę, zmieszać z litrem śmietanki albo gęstego mleka, dodać 100 gr. cukru, pięć żółtek, tyleż całych jaj rozbitych, przecedzić, wlać na półmisek, albo do formy, lub też do filiżanek i zastudzić. Można kawy świeżo palonej kubek wsypać do gorącej śmietanki, przykryć, aby naciągnęła i postąpić, jak wyżej powiedziano. Aby lepiej zastygło, można dodać żelatyny białej.

Mleczko waniljowe na parze.

Proporcja. — 4 szkl. śmietanki, 1 laska wanilji, 200 gr. cukru, 7 jaj, 7 żółtek, pół łyżki masła, sos mleczny.

Litr słodkiej śmietanki, albo niezbieranego mleka, przegotować z kawałkiem wanilji, wystudzić pod pokrywą, dodać 150 gr. tłuczonego cukru, 7 całych jaj i tyleż żółtek, przecedzić, ubić to mocno, wlać do formy, świeżem masłem wysmarowanej, zagotować na parze, jak melszpajz, przykryć pokrywą, próbować nożem i jeśli na nim nie zostaje masa, znaczy, że gotowe; wtedy wyjąć formę i po-

stawić na zimnie; wyłożywszy na półmisek, posypać cukrem i oblać mlecznym sosem, albo ubrać konfiturami i biszkopcikami.

Legumina z mleka na zimno.

Proporcja. — 15 szkl. mleka, 5 jaj, 100 gr. cukru, 200 gr. rodzynków, 1 łyżeczka kremortartaru, 2 szkl. śmietany z cukrem.

Wziąć cztery litry mleka słodkiego, niezbieranego, zagotować w rondlu, pięć jaj rozbitych na talerzu wlać do tego mleka, dodać cukru do smaku; gdy się zagotuje z jajami, wsypać dwie garście drobnych czarnych rodzynków, a gdy się zagotuje, z temi rodzynkami, wlać łyżeczkę soku cytrynowego, albo octu mocnego, lub też łyżeczkę kremortartaru, mieszać ciągle na ogniu, aż się zwarzy; postawić, aby stygło, potem wlać na durszlak, żeby serwatka ściekła; jak ścieknie zupełnie, postawić z durszlakiem na lodzie i po dwóch godzinach wyrzucić na salaterkę, oblać świeżą śmietaną ubitą z cukrem i kto chce, ubrać konfiturami.

Arkas Króla Jana.

Proporcja. — 4 szkl. mleka, 1 szkl. śmietany, 1 cytryna, 10 żółtek, trochę różanej wody.

Cztery szklanki słodkiego niezbieranego mleka, zmieszanego ze szklanką dobrej młodej śmietany, rozbić z dziesięciu żółtkami i 200 gr. cukru, który przed utłuczeniem otrzeć należy o skórkę cytryny. Dodać sok z cytryny i wszystko dobrze wymieszawszy, wlać do formy zwilżonej różaną wodą i gotować na parze. Gdy się zetnie, ostudzić na zimnie, wyrzucić na półmisek i podać oblane śmietaną z cukrem, lub sokiem.

Legumina z kwaśnej śmietany, zwana Kolmak.

Proporcja. — 4 szkl. śmietany, 400 gr. cukru, 3 cytryny.

Litr młodej, gęstej śmietany, wlać do kociołka, postawionego na lodzie, wsypać 400 gr. miałkiego cukru, otartego o skórkę z trzech cytryn, z których wcisnąć i sok; wybijać to doskonale przez całą godzinę drucianą miotełką, aż piana stężeje; wydać ją natychmiast, obłożywszy suchemi ciastkami; lub też zmoczyć białą batystową chustkę w wodzie zimnej, włożyć w nią ubitą śmietanę, zawiązać lekko, jak budyń i zawiesić w chłodzie na noc; niech tak ścieka, jak twarog przez piętnaście godzin; wyłożyć z chustki na półmisek, ubrać zwierzchu konfiturami i ciastkami.

Legumina, zwana „Nic".

Proporcja. — 8 szkl. mleka, 300 gr. cukru, 1 laska wanilji, 10 jaj.

Wziąć mleka prosto od krowy, albo śmietanki dwa litry, zagotować w szerokim rondlu z cukrem i wanilją, z dziesięciu białek ubić pianę i zaraz kłaść ją łyżką stołową, przykryć pokrywą, tak gotować kilka minut, potem wyjąć na półmisek durszlakową łyżką; postawić na lodzie, aby wystygło; zrobić sos z dziesięciu żółtek, dodać szklankę mleka, w którem się piana gotowała, rozprowadzić żółtkami ubitemi z filiżanką cukru i pół laski wanilji; dobrze ogrzać, ciągle mieszając, aż zgęstnieje, potem postawić na lodzie, żeby wystygło; dając do stołu, oblać gotowaną pianę tym sosem i ubrać konfiturami.

Kaszka owocowa.

Proporcja. — 400 gr. żórawin, 2 szkl. cukru, 1 szkl. pszennej kaszki.

Zagotować 400 gr. żórawin, przełasować przez sito, żeby było 6 szklanek soku, rozprowadzonego wodą; dodać 2 szklanki cukru, zagotować, wsypać 1—1 i $^1/_4$ szklanki pszennej kaszki. Kiedy się ugotuje i wyrzucone do donicy nieco ostygnie, ucierać wałkiem, aż zbieleje, co zajmie czasu od 3 kwadransów do godziny. Wtedy wyłożyć do salaterki i postawić na chłodzie. Można też po zgotowaniu dodać trochę tłuczonej wanilji. Do tego daje się mleko, lub sos śmietankowy (patrz „Bliny inne" str. 417). Można taką kaszkę robić i z porzeczek.

Melszpajz z sera.

Proporcja. — 400 gr. świeżego sera, 100 gr. migdałów słodkich, 6 sztuk gorzkich, 100 gr. rodzynków, pół szkl. cukru, pół laski wanilji, 6 jaj, łyżka mąki, trochę sucharka i masła.

Utłuc migdały obrane z łuski, osobno utrzeć w donicy 400 gr. sera, wbijając po jednem 6 żółtek i wsypując pół szklanki cukru z wanilją, zmieszać z migdałami. Gdy już dobrze utarte, wsypać łyżkę mąki, wymieszać dobrze i dodać pianę z 6 białek. Włożyć do formy, wysmarowanej masłem i osypanej sucharkami i wstawić do pieca.

O KISIELACH.

Kisielek kartoflany.

Proporcja. — 1 szkl. soku żóraw., 6 szkl. wody, 1 szkl. cukru, $1^1/_2$—2 szkl. mąki kartoflanej.

Wziąć szklankę żórawinowego soku, wyciśniętego z surowych jagód, osłodzić do smaku cukrem; zagotować z pięcioma szklankami wody. Dwie szklanki kartoflanej mąki rozprowadzić szklanką zimnej wody; wlać na gotujący się sok, mieszać na ogniu, aż zgęstnieje, włożyć do formy, namoczonej wodą i osypanej cukrem, postawić na zimnie, aby zastygło; wyrzucić kisielek na półmisek. Dając do stołu, podaje się tłuczony cukier i zimna śmietanka, a w poście mleko migdałowe, albo makowe; kisielek, na soku malinowym, lub porzeczkowym zrobiony, jest jeszcze lepszy.

Kisielek na soku jeżynowym.

Proporcja. — 1 i pół szkl. przetartych jeżyn, 3 szkl. wody, 1 szkl. mąki kartofanej, $^3/_4$—1 szkl. cukru.

Wziąć przemytych jeżyn, utrzeć, przetrzeć przez sito, aby było półtorej szklanki, wlać dwie szklanki wody, dodać cukru do smaku i kto chce, łyżeczkę kwasu siarczanego, niech się tak zagotuje; kartoflanej mąki rozprowadzić wodą, wlać na

gotujący się sok, mieszać, aż zgęstnieje, włożyć do formy, postawić na lodzie, niech zastygnie.

Kisielek z agrestowego soku.

Proporcja. — 1 i pół szkl. soku, 1 cytryna, 1 szkl. cukru, 1 szkl. mąki kartoflanej, 4 i pół szkl. wody.

Półtorej szklanki agrestowego soku, rozmieszać z wodą i cukrem otartym o cytrynę na doskonałą lemonjadę, dalej postąpić, jak wyżej powiedziano; można dodać do szklanki soku szklankę wina białego.

Kisielek jabłeczny.

Proporcja. — 8—10 jabłek, 1 szkl. mąki kartoflanej, 1 szkl. cukru, cynamonu.

Obrać jabłka, pokrajać, rozgotować w wodzie, przefasować przez sito, dodać cukru i cynamonu, dolać wody, aby tej masy było szklanek pięć; z tego cztery szklanki zagotować, a jedną szklanką rozprowadzić szklankę kartoflanej mąki i wlać do wrzącej masy, wybijać kilka minut na ogniu łyżką, aby grudek nie było i postąpić, jak wyżej powiedziano. Cukier tłuczony i śmietankę dodać, jak do każdego innego kisielku. Tak samo można robić z rozmaitych jagód.

Kisielek różany.

Obciąć z kwiatu róży same listeczki, jak do smażenia konfitur, oparzyć w gorącej wodzie, wylać na durszlak; jak woda ścieknie, włożyć do rondla, zalać rzeczną wodą i dobrze ugotować; wycisnąć do tej wody odgotowaną różę, zakropić wodę

kwasem siarczanym, którego używa się do konfitur, aby był kolor różowy i smak kwaskowaty, albo można zacisnąć cytryną, lub wlać soku porzeczkowego i dodać cukru do smaku. Użyć tego na kisielek i postąpić, jak wyżej powiedziano.

Kisielek na mleku.

Proporcja. — 4 szkl. mleka, 20 gorzkich migdałów, 1/4 szkl. cukru, 3/4—1 szkl. mąki kartoflanej.

Wziąć 3 szklanki słodkiego mleka, zaparzyć dobrze z dwudziestoma usiekanemi gorzkiemi migdałami; szklankę mąki kartoflanej rozetrzeć dwoma białkami, rozprowadzić szklanką zimnego mleka i lać na gotujące się mleko, mieszając na ogniu, aby klusek nie było; potem włożyć do formy mokrej, osypać cukrem, postawić na lodzie, niech zastygnie, wyrzucić na półmisek i dawać do stołu; do kisielku tego daje się cukier i zimną śmietankę.

Kisielek migdałowy postny.

Proporcja. — 400 gr. migdałów słodkich, 10 gorzkich, 1 łyżeczka wody pomarańczowej, 6 szkl. wody, 400 gr. cukru, 1 szkl. mąki kartoflanej.

400 gr. migdałów słodkich, dziesięć gorzkich, oparzyć, obrać i utłuc w moździerzu, skrapiając wodą pomarańczową, albo różaną, po utłuczeniu wlać na to cztery szklanki wody wrzącej, wymieszać i przecisnąć przez płótno, albo gęsty muślin; pozostałą w płótnie miazgę jeszcze raz przetłuc, przelać już tylko dwiema szklankami wrzącej wody i znowu wycisnąć prawie do suchości, wsypać do tej orszady miałki cukier, odlawszy z niej pierwej jedną szklankę płynu; tę szklankę płynu rozbić ze szklanką mąki kartoflanej. Postawić orszadę na ogniu, gdy się zagotuje, lać zwolna rozbitą mąkę, ciągle

mieszając, aby się nie zwarzyła. Powinno to się odbywać bardzo prędko: mieć już przygotowaną jedną dużą formę, lub dwie małe, wysmarowane olejkiem migdałowym, lub wylane zimną wodą i osypane cukrem, wlać kisiel i postawić na lodzie; do stołu podać cukier tłuczony i migdałowe mleko.

Kisielek czekoladowy.

Proporcja. — 1 szkl. mąki kartoflanej, 100 gr. czekolady, 6 szkl. mleka.

Do szklanki kartoflanej mąki dodać 100 gr. utartej czekolady, rozprowadzić to szklanką zimnego mleka i rozcierać, aby grudek nie było, wlewać potrosze tę czekoladę do pięciu szklanek gotującego się mleka, mieszać łyżką, aż od rondla odstawać będzie, a potem postąpić, jak wyżej powiedziano.

Kisielek kartoflany — innym sposobem.

Proporcja. — 9 szkl. wody, 1 szkl. maraskino, 2 szkl. mąki kartoflanej.

Do dziesięciu szklanek wody wlać szklankę syropu, jakiego się podoba, lub maraskino, wygotować dobrze, wsypać dwie szklanki mąki kartoflanej, mieszając, aby klusek nie było: gdy się zagotuje i będzie klarowny, odstawić i dawać ciepły do stołu, lub też można zastudzić.

Kisielek śliwkowy.

400 gr. suszonych śliwek ugotowawszy, przefasować przez durszlak do tegoż soku, w którym się gotowały, dodać łyżkę cukru i, jeśli kto chce mieć

smak kwaśniejszy, plasterek cytryny bez ziarnek i skórki. To wszystko raz zagotować i wyjąwszy cytrynę do gotującego się wlać, mieszając, aby grudek nie było, pół szklanki mąki kartoflanej, rozbitej w odpowiedniej ilości zimnej gotowanej wody. Można ten kisielek robić i nie fasując śliwek, tylko odjąwszy z nich pestki. Do tego daje się mleko zwyczajne, lub makowe.

LEGUMINY DROŻDŻOWE.

Legumina drożdżowa, proporcja na osiem osób.

Proporcja. — 2 szkl. mąki, 3 jaja, 1 szkl. mleka, 40 gr. drożdży, soli, powideł, 100 gr. masła.

Mąki pół litra, trzy jaja, szklanka letniego mleka, drożdże, zagnieść dobrze, wsypać trochę soli, postawić, aby ciasto podeszło, potem rozwałkować na stolnicy na grubość palca, nakładać powideł, albo sera, roztartego żółtkami z cukrem i rodzynkami drobnemi, wyrzynać tym sposobem, jak na pierogi z serem: do rondla masłem wysmarowanego układać pierożki, każdą warstwę obficie masłem skrapiać: nałożyć tak, aby była połowa rondla, lub formy, postawić w cieple, jak podejdzie, że będzie pełno, wstawić na godzinę do gorącego pieca i wyłożyć na półmisek dnem do góry. Do tego podaje się masło klarowane. Pierożki można nakładać szynką, w drobną kostkę pokrajaną i świeżą słoninką, podsmażoną z cebulką w maśle.

Pyza drożdżowa z migdałami.

Proporcja. — 3—4 szkl. mąki, 2 szkl. mleka, 40 gr. drożdży, 10 jaj, soli, 2 i pół łyżki sklarowanego masła, 100 gr. migdałów, $^3/_4$ szkl. cukru z cynamonem. Sos śmietankowy.

Mąki pszennej szklankę zaparzyć pół litrem mleka wrzącego; gdy wystygnie, wlać drożdże, po-

stawić, aby ruszyło, tymczasem ubić sześć całych jaj i cztery żółtka, wlać do ciasta, dodać mąki, soli i parę łyżek klarowanego masła, aby się zrobiło niezbyt gęste ciasto, które jeszcze niech w cieple rośnie; potem wyrobiwszy je jeszcze na stolnicy, rozwałkować na grubość małego palca i wycinać foremką albo kieliszkiem małe placuszki, które układać w rondlu, wysmarowanym masłem jeden przy drugim, i na każdy taki placuszek nasypać siekanych migdałów, wymieszanych z cukrem i cynamonem, nakładać kolejno na pół rondla, poczem postawić w cieple, aby podeszło; gdy się zupełnie ruszy, wstawić do pieca na godzinę, a jeśli większa proporcja, to na pięć kwadransów, potem wydać z sosem śmietankowym.

Pyzy parzone.

Proporcja. — 6—8 szkl. mąki, 2 szkl. mleka, 40 gr. drożdży, 10 jaj, soli, 200 gr. masła.

4 szklanki mąki pszennej zaparzyć w rondelku 2 szklankami mleka wrzącego słodkiego; wymieszawszy dobrze, postawić w chłodzie, potem wlać drożdże, wymieszać, zostawić w cieple, aż podejdzie; tymczasem ubić dobrze sześć całych jaj i cztery żółtka, wlać do rozczynionego ciasta, dodać mąki i zagnieść; wsypać trochę soli, parę łyżek klarowanego masła, wyrobić jeszcze i nałożyć połowę formy, wysmarowanej masłem, gdy wyrośnie, wstawić do rondla, w którym powinno być trochę gorącej wody, przykryć i gotować na parze przez godzinę, podlewając wody, gdy się wygotuje, wydać z gorącem sklarowanem masłem. Można też wstawić na pół godziny do pieca miernie gorącego, lub też porobić małe bułeczki; mogą być wewnątrz przekładane, czem się podoba, nawet świeżą słoninką, przesmażo-

ną z cebulką i pieprzem: ułożywszy na wysmarowanej blasze, posmarować żółtkiem i wsunąć do pieca na kwadrans przed wydaniem na stół. Tymczasem zagotować pół litra śmietanki z cukrem i cynamonem, polać nią wyjętą z pieca pyzę, aby dobrze nasiąkła, tak samo i buleczki, pocukrzyć jeszcze zwierzchu i wydać. Można, gdy w formie będzie ułożone ciasto, zrobić w środku próżne miejsce, włożyć mieszaninę ze szpiku utartego na proszek, takiejże ilości rodzynków bez pestek, ryżu ugotowanego, cukru, cynamonu i skórki cytrynowej, zasklepić, niech podrośnie, a wtedy wstawić na godzinę do gorącego pieca.

Pyza z mąki gryczanej.

Proporcja. — 3 szkl. mąki gryczanej, 200 gr. szmalcu, 4 łyżki mąki pszennej, 35 gr. drożdży, soli. Do tego śmietana.

Mąki gryczanej litr, zaparzyć 200 gr. szmalcu i dobrze wymieszać, dodać cztery łyżki pszennej mąki, wymieszać i wybijając, wlewać potrochu tyle zimnej wody, aby ciasto było umiarkowanie gęste, dodać dwie łyżki drożdży gęstych, trochę soli, wybić dobrze i postawić, żeby podeszło; gdy ruszy, wlać do rondla albo formy wysmarowanej masłem, a gdy podejdzie, wstawić na godzinę do gorącego pieca; do stołu podać świeżą śmietanę i masło sklarowane.

Babeczki drożdżowe.

Proporcja. — 600 gr. mąki pszennej, 40 gr. drożdży, 400 gr. masła, 7 jaj, 1—2 łyżek cukru, soli, mleka, jajko do posmarowania.

600 gr. mąki przesiać na stolnicę, z tej czwartą część zarobić drożdżami rozpuszczonemi w odrobi-

nie wody, postawić w cieple; do reszty mąki na stolnicy poskubać w kawałki 400 gr. masła przemytego, wbić 7 jaj, cukru i smaku i trochę soli, dodać mleka i zarobić wolne ciasto; gdy ciasto drożdżowe podrośnie, dodać je do drugiego i razem wyrobić dobrze, potem położyć na półmisku, posypanym mąką, którą także zwierzchu ciasto posypać należy, przykryć serwetą, złożoną w kilkoro, a na wierzch pokrywą i wynieść na zimno na dwanaście godzin; po tym czasie, gdy ciasto podrośnie, wyłożyć je na stolnicę, wyrobić jak najlepiej, pokrajać na małe kawałki i robić, posypując mąką, małe kulki jak jabłuszka; układać na wysmarowanej masłem blasze nieco zdala jedną od drugiej; na środku każdej babeczki wycisnąć dołeczek palcem, zwilżyć i przylepić mały kawałek ciasta nakształt gruszeczki. Posmarowawszy rozbitem jajkiem, piec w umiarkowanym piecu przez pół godziny. Można też zapiekać w foremkach papierowych, albo blaszanych, napełniając do połowy. Po upieczeniu wyjąć na gorąco z foremek.

Pierożki drożdżowe.

Proporcja. — 1 klg. mąki, 2 szkl. mleka, 6 jaj, 2 łyżki cukru, pół szkl. masła, 30 gr. drożdży, soli, powideł.

Szklankę mąki pszennej zaparzyć w rondelku, biorąc półtorej szklanki mleka słodkiego wrzącego (nie na ogniu, gdyż mąka sama od wrzącego mleka zgęstnieje), wymieszać dobrze, aby klusek nie było i postawić na zimnie; gdy ciasto wystygnie, dodać drożdży, wymieszać i postawić w cieple, niech rośnie; tymczasem ubić mocno sześć żółtek; gdy rozczynione ciasto ruszy, wlać jaja, posolić odrobinę; kto chce, dać cukru tłuczonego, kilka łyżek sklarowanego masła, pianę ubitą z pozostałych białek i do-

dać jeszcze tyle mąki, aby się zrobiło ciasto nie bardzo gęste i wymieszać dobrze, niech jeszcze rośnie. Ćwiartki czystego papieru nasmarować masłem, brać potrosze ciasta, rozpłaszczyć je na papierze grubo na palec, nakładać mięsem, powidłami, konfiturami, serem, jak na pierożki przyrządzonym, ryżem, grzybkami, rybą smażoną, łososiem, albo kapustą słodką, lub kwaśną, zawinąć brzegi ciasta, następnie ułożyć papiery na blasze i wstawić do pieca niezbyt gorącego na pół godziny; gdy papier nabierze złotawego koloru, wyjąć z pieca i odjąć papier, pierożki wydać na półmisku z klarowanem masłem, sokiem, lub śmietaną.

Knysze z kapustą.

Proporcja. — 3—4 szkl. mąki, 1 szkl. mleka, 3 jaja, drożdży 20 gr.

Farsz: 1 główka kapusty, 1 cebula, 2 łyżki masła, 3 jaj, pieprzu ang., soli.

Zrobić ciasto z litra mąki, szklanki letniego mleka, trzech jaj i łyżki drożdży; kapustę przyrządzić w ten sposób: każdą główkę kapusty zwyczajnej, czy włoskiej, kwaśnej czy słodkiej, rozkroić na cztery części, wypłókawszy w zimnej wodzie, włożyć do gorącej, posolić trochę i gotować, aż zmięknie; wtedy wycisnąć z wody, usiekać drobniutko, włożyć do rondelka, w którym była przesmażona z masłem drobniutko siekana cebulka, wbić kilka jaj całych, wsypać odrobinę pieprzu prostego i angielskiego, dodać soli do smaku i wymieszać dobrze; gdy ciasto zacznie podchodzić, robić z niego małe płaskie buleczki na blasze masłem wysmarowanej, rozpłaszczyć je i nałożyć kapusty, którą nożem równo rozciągnąć, posmarować rozbitem jajem i postawić w ciepłem miejscu, aby podeszło; a gdy ciasto ruszy, wstawić do mier-

nie gorącego pieca na pół godziny; gdy się zarumienią, wyjąć, ułożyć na półmisku, a osobno podać do nich w sosjerce klarowane masło. Zamiast kapusty, knysze można nakładać cebulką smażoną z masłem.

Ciastka z suszonemi śliwkami.

Proporcja. — 600 gr. mąki, 4 jaja, 3 łyżki masła, 50 gr. drożdży, 1 łyżka cukru, soli, mleka.

Na masę: 200 gr. suszonych śliwek, pół szkl. wina, skórki z 2 i pół cytryn, ¼ bułki franc., 100 gr. masła, 6 jaj, 50 gr. migdałów, cynamonu.

Wziąć 600 gr. mąki, cztery jaja, kilka łyżek topionego masła, drożdże, łyżkę cukru, trochę soli i mleka tyle, ażeby było miernie tęgie ciasto, które niech trochę podrośnie, wtenczas rozwałkować cienko, krajać na wielkie kwadratowe sztuki, brzegi posmarować żółtkiem, a same sztuki ciasta nałożyć masą śliwkową, którą zrobić należy w ten sposób: 200 gr. suszonych śliwek, odgotować na miękko z trochą wina; obrane z pestek siekać na drobno z cytrynową skórką i bułką w mleku wymoczoną i wyciśniętą; potem wziąć 100 gr. roztartego na śmietanę masła, domieszać sześć żółtek jedno po drugiem, do tego dodać śliwki i miałko utłuczone słodkie migdały, trochę cynamonu i nareszcie pianę z trzech białek; mając taką masę, posmarować ciastka i upiec w miernie gorącym piecu.

Pierożki drożdżowe ze śliwkami węgierskiemi.

Proporcja. — 200 gr. masła, 6 jaj, ¾ szkl. cukru, pół szkl. śmietanki, 5—6 szkl. mąki, 100 gr. drożdży, soli, 50 śliwek, osypanych cukrem z cynamonem.

150 gr. klarowanego masła, cztery żółtka, dwa całe jaja i cukru, ile się podoba, ubić na pianę, do-

dać pół szklanki słodkiej letniej śmietanki, wymieszać dobrze, przecedzić i wsypać 6 szklanek pszennej mąki, wyrobić dobrze ciasto, dodać drożdży, posolić i postawić w cieple, aby podeszło; a gdy ruszy, wyrobić, wyłożyć na stolnicę i formować płaskie buleczki; na każdej umieścić dwie rozłupane śliwki, osypać cukrem z cynamonem i nałożyć po kawałeczku masła; albo wyciskać spodkiem od filiżanki i nałożyć śliwkami, lub jaką marmeladą; ułożywszy na wysmarowanej masłem blasze, albo papierze, postawić w cieple, aby rósły; potem posmarować jajkiem, osypać grubo cukrem i wstawić na kwadrans do gorącego pieca; gdy się upieką, pocukrować jeszcze i wydać. Takie pierożki dobre są z serem, wyrobionym z cukrem, żółtkami i drobnemi rodzynkami. Można z tegoż ciasta wyrabiać rogaliki z konfiturami na leguminę, lub do herbaty.

Ciastka niemieckie.

Proporcja. — 5—6 szkl. mąki, 8 jaj, mleka, 50 gr. drożdży, 1 szkl. masła, 3 łyżki cukru, 1 łyżka badjanu.

Na masę: 400 gr. maku, 2—3 jaja, 5—8 migdałów gorzkich, 1 szkl. cukru.

Wziąć 6 szklanek mąki, 8 żółtek, mleka tyle, aby ciasto nie było gęste, drożdży, masła klarowanego szklankę, 3 łyżki tłuczonego cukru; łyżkę badjanku (anyżek chiński); wymieszać wszystko dobrze, postawić, aby podrosło i znowu wymiesić; tak powtórzyć ze dwa razy, rozwałkować na stolnicy dosyć cienko, posmarować białym makiem, który parę godzin pierwej wrzątkiem oparzyć, a gdy nabrzęknie, odcedzić, wycisnąć na sucho z wody i utrzeć wałkiem; dodać parę jaj, kilka migdałów, albo cynamonu i cukru do smaku; tak posmarowany, przykryć drugą warstwą ciasta i powtórnie po-

smarować makiem, potem złożyć we dwoje, jak arkusz papieru, wykrawać kawałki, jakiego chcąc kształtu, układać na blasze, wysmarowanej masłem, posmarować jajkiem, posypać cukrem i piec w niezbyt gorącym piecu. Można przekładać utartemi migdałami, powidłami, albo jabłeczną marmeladą.

Obwarzaneczki drożdżowe z marmeladą.

Zrobić ciasto takie, jak na parzoną pyzę, rozwałkować na stolnicy na grubość małego palca, posmarować jaką marmeladą, albo powidłami, lub cebulką drobniutko usiekaną i w maśle smażoną, przestudzoną, rozsmarować nożem po cieście, potem przeciąć całe ciasto na dwoje i nakryć jedną połowę drugą tak, aby marmelada w środku była; wtedy krajać to ciasto w paski niezbyt szerokie, a dosyć długie, każdy taki pasek skręcić, jak sznurek, a zwinąwszy w esy, układać na blachę wysmarowaną masłem i postawić w cieple, aby podrosły; potem wstawić na kwadrans do miernie gorącego pieca, a gdy się zarumieni, wydać, osypawszy dobrze cukrem.

Ciastka drożdżowe zawijane.

Proporcja. — 400 gr. mąki, 400 gr. masła, 4 jaja, 40 gr. drożdży, 4 łyżki śmietany, 3/4 szkl. marmelady i 1 jajko do posmarowania.

400 gr. mąki, 400 gr. masła, cztery całe jaja, drożdże i cztery łyżki śmietany, zmieszać razem, rozrobić na masę i rozwałkować na grubość tylca noża, krajać na tabliczki, posmarować marmeladą jaką, albo konfiturami, zwinąć trzy razy i położyć na blasze, wysmarowanej masłem, niech postoi, nim po-

dejdzie; gdy się ruszy, posmarować jajkiem i upiec w miernym piecu.

Placuszki czeskie.

Proporcja. — 200 gr. masła, 3 żółtek, 2 jaja, 4 szkl. śmietany, 25 gr. cukru, 20 gr. migdałów, 3 łyżki drożdży, 300 gr. mąki, skórki cytrynowej, muszkatołowego kwiatu.

Masła 200 gr. utrzeć dobrze, dodać pięć żółtek, dwa całe jaja, litr dobrej śmietany, 25 gr. cukru, 25 gr. miałko utłuczonych migdałów, trochę skórki cytrynowej, muszkatołowego kwiatu, drożdży, mąki tyle, aby ciasto nie było twarde, wyrobić placuszki, posmarować jajkiem i piec; wstawiając do pieca, ponakłuwać widelcem, albo kończatym nożem.

Ciastka postne na oliwie.

Proporcja. — 800 gr. mąki, 2 szkl. mleka makowego, 30 gr. drożdży, 1 szkl. oliwy, 100 gr. migdałów, 100 gr. drobnych rodzynków.

800 gr. najlepszej mąki rozczynić 2 szklankami letniego makowego mleka i drożdżami, gdy ciasto podejdzie, wałkować na stolnicy, podsypując trochę mąki; wziąć szklankę oliwy, smarować piórkiem, złożyć w kilkoro, jak francuskie ciasto, wałkować znowu, podsypując mąką, posmarować oliwą i póty to powtarzać, aż wszystka oliwa wyjdzie; rozwałkować cienko, posypać cieniutkiemi migdałami z cukrem i drobnemi rodzynkami, pokrajać w placuszki, jakie się podoba, ułożyć na blasze wysmarowanej oliwą, albo posypanej mąką, niech podejdą, a potem wstawić do pieca. Albo też rozwałkować ciasto, pokrajać w kwadraciki, nałożyć makiem tartym z miodem, marmeladą z jabłek, konfiturami bez soku, powidłami, lub też rodzynkami

z migdałami siekanemi i cukrem, pozaginać rogi ciastek, jak kopertę i kłaść na blasze; gdy podejdą, posmarować miodem rozprowadzonym wodą, wstawić do pieca, a jak będą gotowe, posypać cukrem i wydać ciepłe.

Doskonałe placuszki.

Proporcja. — 8 żółtek, 4 jaja, 400 gr. masła, 1 szkl. mleka, 75 gr. drożdży, 400 gr. mąki, soli, cukru.

Wziąć osiem żółtek, cztery całe jaja, 400 gr. masła świeżego, albo faskowego wymytego, utrzeć na pianę, dodać szklankę letniego mleka, drożdże, mąki, ile to ciasto przyjmie, dodać odrobinę soli, cukru do smaku, wybijać dobrze łyżką, aż ciasto od łyżki odstawać będzie, rozwałkować na stolnicy, wycisnąć szklanką, albo foremką placuszki, niech dobrze rosną na blasze: potem smarować jajkiem, posypać miałkim cukrem i wstawić do pieca na pół godziny. Po wyjęciu z pieca można te placuszki nałożyć pianą, ubitą z białek z cukrem, na wierzchu każdego położyć rozłupany migdał, posypać jeszcze cukrem i zapiec chwileczkę w piecu.

OŁADKI. PĄCZKI. CHRUSTY. WAFLE I ANDRUTY.

Oładki, czyli hreczuszki.

Proporcja. — 6 szkl. mąki, 1½—2 szkl. mleka, 3 jaja, 25 gr. drożdży, 200 gr. masła, soli.

6 szklanek suchej mąki rozczynić 2 szklankami mleka, wbić trzy jaja, dodać drożdży, wymieszać i postawić, aby podrosło; rozpalić na patelni szmalcu, lub masła klarowanego, maczać łyżkę w maśle, brać z brzegu kawałki ciasta podługowate i spuszczać zapomocą palca na masło; kawałki te będą się same rozpływały w okrągłe placuszki; smażyć je, aż się zarumienią; przewracając na obie strony podać do nich topione masło i konfitury, albo zalać masłem przesmażonem i zarumienionem z siekaną cebulką. Można, gdy będą gotowe, nasmarować na patelni każdy taki placuszek powidłami, albo marmeladą, przykryć zwierzchu drugim. Ułożyć na półmisku, pocukrować każdy i wydać.

Oładki parzone.

Proporcja. — 3 szkl. mąki pszennej, 2 szkl. mleka, 30 gr. drożdży, 9 jaj, 1 łyżeczka cukru, soli, szmalcu 200 gr.

Mąki pszennej szklankę zaparzyć dwiema szklankami mleka słodkiego, wrzącego, wymieszać

dobrze i odstawić, aby wystygło, wtedy wlać drożdże, wymieszać i postawić w cieple; tymczasem ubić sześć żółtek i trzy całe jaja, dodać do rozczynu, wsypać trochę cukru, odrobinę soli i taką ilość mąki, aby było nie bardzo gęste ciasto, wymieszać, a gdy podrośnie, wyłożyć na stolnicę i robić wałeczki: pokrajać na kawałki, układać na sito wysłane serwetą, przykryć i postawić w cieple, niech rosną, potem rzucać na rozpalone masło, albo szmalec, tylko po kilka na raz, aby mogły się rozrastać; gdy już rumiane na obie strony, wybierać na papier bibułkowy, niech obsiąkną, ułożyć na półmisku, posypać cukrem z cynamonem, polać sokiem.

Pączki.

Proporcja. — 1 i pół szkl. śmietanki, 6 szkl. mąki, 40 gr. drożdży, 12 żółtek, 4 łyżki cukru, 1 łyżeczka cynamonu, 1 kieliszek rumu, 1—1 i pół szkl. konfitur, 800 gr. szmalcu do smażenia, Cukier z cynamonem.

Wziąć półtorej szklanki letniej śmietanki, 40 gr. drożdży rozczynić mąkę, rozbić, aby gruczołków nie było i postawić, niech podejdzie; potem wlać dwanaście żółtek, ubitych na pianę z czterema łyżkami cukru i łyżeczką cynamonu, dodać kieliszek rumu, lub spirytusu i wybijać dobrze, aż ciasto od łyżki odstawać będzie: nie powinno być gęściejsze, niż na baby; postawić, niech dobrze podejdzie; potem wyłożyć na stolnicę mąką posypaną, roztaczać ciasto na grubość trzonka od noża, wyciskać szklanką niewielkie pączki, nałożyć konfiturami bez soku, nakryć drugą połową pączka, kłaść na sito wysłane serwetą, posypaną mąką, a gdy dobrze podrosną, smażyć w rondlu nakrytym, w szmalcu po połowie z masłem, lub też w samym szmalcu. Nie trzeba wiele pączków kłaść odrazu, bo masło będzie się

pieniło. Podczas smażenia należy utrzymywać lekki ogień i rondel trzeba często zdejmować i potrząsać nim; gdy zaczną nabierać koloru złotawego, wyjmować na sito wysłane bibułą, aby tłustość osiąkła, potem kłaść na półmisek, osypać cukrem i wydawać gorące. Masło trzeba włożyć do rondla, postawić na małym ogniu i smażyć powoli, póki się nie sklaruje; wówczas zdjąć z ognia, potrzymać przez chwilkę, aby się ustało, zebrać łyżką durszlakową wierzchnią pianę i przelać przez sitko do innego naczynia, aby cały osad, będący na spodzie pozostał w rondlu. Trzeba zwracać uwagę, aby ciasto nie przerastało, bo się porobią dziury, a w smażeniu wiele tłustości wsiąkać będzie; próbować ciasto, przyciskając palcem, jeżeli dołek prędko się wypełnia, zaraz trzeba smażyć; jeśliby ciasto zanadto przerosło, trzeba je na nowo wybić i dać podejść tylko tyle, ile potrzeba; odpowiednio wyrośnięte ciasto w czasie smażenia rośnie i pulchnieje, a nigdy tłustością zbytecznie nie nasiąka.

Pączki — inaczej.

Proporcja. — 200 gr. masła, 10 żółtek, 6 białek, 40 gr. drożdży, 2 szkl. mleka, $^3/_4$ szkl. cukru, 5—6 szkl. mąki, soli, 1 szkl. konfitur, 800 gr. tłuszczu do smażenia, cukier z wanilją.

Utrzeć na śmietanę 200 gr. masła, wbijać po jednem, ucierając mocno, dziesięć żółtek, wlać drożdże, 2 szklanki letniego mleka, posolić, wsypywać, wyrabiając ciągle, tyle mąki, ile zabierze, tak, aby ciasto było nie bardzo gęste; wtedy dać do tego szklankę cukru, pianę z sześciu białek i znowu dobrze wyrobić, nakoniec nakryć i postawić w cieple, niech podrośnie, potem rozwałkować, wyrzynać szklaneczką, nałożyć konfiturami, przykryć ciastem i postąpić, jak wyżej powiedziano.

Pączki doskonałe.

Proporcja. — 2½—3 szkl. mleka, 1 klg. mąki, 12 żółtek, 1 szkl. masła, soli, 75 gr. drożdży, 4 łyżki cukru, 1 i pół szkl. konfitur, 800 gr. frytury, cukru, wanilji.

Mleka ciepłego trzy szklanki, 1 kg. mąki, żółtek ubitych na pianę dwanaście, masła klarowanego niepełną szklankę, soli trochę, drożdży, cukru miałko utłuczonego łyżek pełnych cztery, trochę wanilji, wybijać łyżką mocno, dopóty, aż ciasto od łyżki zupełnie odstawać będzie, postawić w cieple, nakrywszy, aby podrosło; przemieszać łyżką, niech drugi raz podejdzie; wyłożyć na stolnicę, posypaną mąką, wyrabiać pączki; roztaczać ciasto grubości trzonka od noża, nakładać konfitur, osączonych z syropu, nakryć drugiem ciastem takiejże grubości, wyrzynać małą szklaneczką, kłaść na sito, wyłożone serwetą, postawić w cieple, niech podejdą; smażyć w rondlu nakrytym pokrywą, w gorącej rozpalonej fryturze, lub po połowie z masłem; jak się pączki zaczną rumienić, to jest będą miały kolor złotawy, wyjmować na durszlak, wyłożony bibułką i postąpić, jak wyżej powiedziano.

Pączki parzone.

Proporcja. — 800 gr. mąki, 1 i pół szkl. mleka, 8 żółtek, 40 gr. drożdży, soli, pół szkl. masła, 2 łyżki cukru, 1 łyżeczka wanilji.

Wziąć 600 gr. mąki, sparzyć wrzącem mlekiem, trzymać 15 minut pod przykryciem, ubić osiem żółtek na pianę, rozetrzeć dobrze zaparzoną mąkę, aby nie było klusek, rozprowadzić żółtkami, wlać drożdże, postawić, aby ciasto podeszło; potem wsypać łyżkę soli, mąki 200 gr., wyrabiać pół godziny; wlać pół szklanki masła, wyrabiać kwadrans; wsypać

dwie łyżki miałkiego utłuczonego cukru, wanilji łyżeczkę, wyrabiać kwadrans; postawić w cieple i nakryć, aby zeszło; formować pączki, jak wyżej powiedziano; niech rosną przed smażeniem pół godziny.

Pączki ze szpikiem.

Proporcja. — 400 gr. mąki, $^3/_4$—1 szkl. śmietanki, 2 łyżki cukru, 1 łyżka szpiku wołowego, soli.

Wziąć 400 gr. mąki pszennej suchej, szklankę letniej śmietanki, dwie pełne łyżki cukru, łyżkę roztopionego wołowego szpiku, wymieszać to wszystko, jak najlepiej, na ciasto wolne; dobrze wyrobione ciasto powinno od łyżki odstawać; takie ciasto cienko rozwałkować na stolnicy i wyrabiać pączki, jak wyżej powiedziano.

Pączki postne.

Proporcja. — 1 klg. mąki, $2^1/_2$— 3 szkl. wody, 75 gr. drożdży, 4 łyżki cukru, soli, muszkatołowego kwiatu, 1 i pół łyżki konfitur, 800 gr. oleju.

Wziąć 1 kg. mąki, wody letniej trzy szklanki, drożdże, cztery łyżki cukru utłuczonego, pół szklanki oleju, soli łyżeczkę, trochę muszkatołowego kwiatu, wybijać ciasto łyżką póty, aż zupełnie od łyżki odstawać będzie; gdyby ciasto było za gęste, dodać trochę letniej wody i postawić nakryte w cieple, aby podeszło; jak wyrośnie, przemieszać łyżką niech znowu podchodzi, a jak drugi raz dobrze podejdzie, wyrabiać pączki, jak wyżej powiedziano o maślanych, smażyć w rondlu, w gotującym się oleju i postąpić, jak z maślanemi.

Pączki zaparzane bez drożdży.

Proporcja. — 2 szkl. wody, 1 szkl. sklarowanego masła, 2 szkl. mąki, 7 jaj, szmalcu 800 gr.

Dwie szklanki wody zagotować ze szklanką klarowanego masła i do gotującego się płynu, mieszając go na ogniu, wsypać dwie szklanki mąki; gdy masa będzie dobrze wyrobioną i przestygnie, wbijać po jednem 7 jaj; wybijać ciągle do pulchności; łyżkę stołową umoczyć w maśle, brać potrochu ciasta i spuszczać niewielkie okrągłe ciasteczka do wrzącej frytury, albo masła; usmażone składać na sito na bibułę i trzymać w cieple; a gdy wszystkie będą gotowe, osypać cukrem i zalać jakimkolwiek sokiem.

Inne pączki postne.

Proporcja. — 1 klg. mąki, $2^1/_2$—3 szkl. wody, pół szkl. oleju, soli, 90 gr. drożdży, 800 gr. oleju do smażenia.

Wziąć mąki, wody ciepłej, pół szklanki oleju, drożdży, soli, dobrze wybić łyżką, postawić, aby podeszły i robić pączki, jak wyżej powiedziano o maślanych.

Pączki z jabłek.

Proporcja. — 20 jabłek, 1—$1^1/_2$ szkl. konfitur, 4—5 jaj, pół szkl. cukru, 1 szkl. mąki, 400 gr. frytury. Cukier z wanilją.

Wziąć jabłek miernej wielkości, tak nazwanych szklankowych, obrać, wydrążyć z jednej strony, nakładać w to wydrążenie konfitur bez soku, lub powideł, ubić pianę z białek, żółtka rozbić z cukrem i mąką, rozmieszać z pianą i maczać jabłka, aby ciasto zupełnie jabłka oblało, potem smażyć we fry-

turze, która powinna być w rondlu zasmażona, jak na pączki; gdy dobrze nakryte, usmażą się tak, że będą koloru pomarańczy, wyjąć durszlakową łyżką na półmisek, osypać cukrem z wanilją i dawać na stół, oblawszy szodonem, lub sokiem.

Ciastka z konfiturami.

Proporcja. — 400 gr. mąki, 200 gr. masła, 4 jaja, 8 łyżek śmietany, 2 kieliszki wina, 2 łyżki cukru, soli.
Marmelada: 4 jabłka, 1 i pół szkl. wina, 200 gr. rodzynków, pół szkl. cukru, masła 400 gr.

400 gr. suchej mąki rozrobić na gęste ciasto z 200 gr. masła, czterema jajami, ośmiu łyżkami śmietany, dwoma kieliszkami wina, cukrem i odrobiną soli; rozwałkować kilka razy i zostawić na pół godziny przykryte; ; potem rozwałkować na płatki, jak na makaron; na jednym nasmarować marmelady jabłecznej, zrobionej w ten sposób: rozgotować w winie, najlepiej w maladze, cztery wielkie, obrane i pokrajane jabłka i 200 gr. rodzynków bez pestek, dodać cukru do smaku; albo nasmarować konfiturami bez soku, nakryć drugim i wyrzynać foremką trójkątne ciasteczka, nakłuć je widelcem i wrzucać na wrzące masło czyste, albo po połowie z fryturą.

Chrust.

Proporcja. — 12 łyżek mąki, 6 żółtek, 4 łyżki cukru, 2 łyżki topionego masła, 3/4 szkl. śmietanki. Szmalcu 800 gr., cukru i wanilji.

Wziąć dwanaście pełnych łyżek mąki, wlać 6 żółtek, wprzód utartych do białości z czterema łyżkami utłuczonego cukru; kto chce, dodać parę łyżek roztopionego masła, szklankę zimnej śmietanki.

gnieść ciasto, rozwałkować cienko, pokrajać kółkiem w pasy, które splatać; smażyć w rozpalonej fryturze, czystej, lub po połowie z masłem; na półmisku osypać cukrem z wanilją. Zamiast śmietanki, można użyć wody. Do szmalcu, kiedy się chrust smaży, włożyć kawałek surowego kartofla.

Chrust, czyli kreple migdałowe.

Proporcja. — 2 jaja, 2 żółtka, pół szkl. cukru, pół szkl. migdałów słodkich, 7 gorzkich, 2—2 i pół szkl. mąki, 600 gr. szmalcu.

Dwa całe jaja, dwa żółtka, pół szklanki cukru, pół szklanki migdałów utartych na miazgę ucierać na masę w donicy w jedną stronę, potem dodać mąki do gęstości, jednak tyle, aby ciasto było mniej tęgie, niż makaron; rozwałkować na stolnicy do grubości trzonka od noża, pokrajać w pasy i smażyć na fryturze po połowie z masłem, potrząsać rondlem, aby ciasto się w różne formy gięło.

Chrust z lejka.

Proporcja. — 6 jaj, $^3/_4$ szkl. cukru, 7 łyżek mąki, $^3/_4$ do 1 szkl. mleka, 600 gr. szmalcu z masłem, cukru i wanilji.

Sześć żółtek rozbić z cukrem do białości, dosypać siedem łyżek mąki, trochę wanilji i tyle mleka, albo wina, aby ciasto było płynne, gęstsze trochę, niż na naleśniki; dodać jeszcze pianę z pozostałych białek, wymieszać ostrożnie i lać ciasto przez mały lejek, na rozpalone w rondlu masło po połowie ze szmalcem, kręcąc prędko w rozmaitych kierunkach, a gdy się z jednej strony zarumieni, przewrócić i podsmażyć drugą; można tak samo zlewać sznureczkiem z łyżki, obracając łyżkę na wszystkie strony; gdy się podsmaży, wybrać, składać na durszlak,

wyłożony bibułą i postawić w ciepłem miejscu, aby był kruchy i gorący. Na półmisku osypać cukrem, lub zalać sokiem.

Chruścik, faworki polskie.

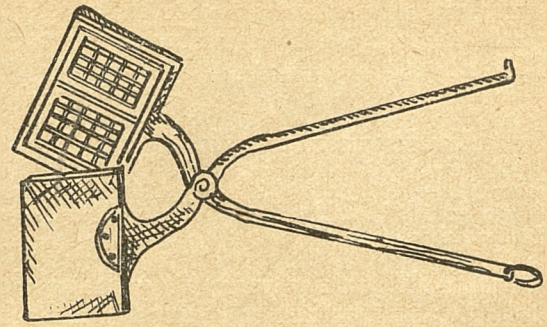
Proporcja. — 200 gr. mąki, 4 jaja, 50 gr. klarowanego masła, 50 gr. cukru, $^3/_4$ szkl. wina, 400 gr. masła, albo szmalcu, cukier, wanilja.

200 gr. mąki, cztery jaja, 50 gr. klarowanego masła, 50 gr. cukru, szklankę białego wina, albo rumu, wymiesić dobrze, rozwałkować cienko i krajać długie, szerokie kawałki, rozcinać je wzdłuż przez środek kółkiem od ciasta, nie dochodząc do końców, przewlekać przez rozcięcie jeden koniec ciasta i usmażyć w gorącem maśle; osypać cukrem z wanilją. Zamiast wina, można dać trochę śmietany.

Wafle.

Proporcja. — 1 szkl. śmietany, 10 jaj, 1 szkl. mąki, 1 szkl. masła sklarow., 1 łyżka cukru, soli.

Wziąć szklankę gęstej śmietany, dziesięć żółtek, szklankę mąki pszennej, szklankę masła klarowanego i łyżkę cukru miałkiego; mąkę ze śmietaną dobrze utrzeć, a potem lać letnie masło, białka ubić na pianę i wymieszawszy wszystko razem, piec wafle: smarować formę ogrzaną, wlać jedną łyżkę ciasta i piec do złotawego koloru. Formy nie trzeba często smarować, tylko wtedy, gdy ciasto nie będzie odstawało. Najlepiej piec wafle na rozpalonych węglach, bo od płomienia brunatnych plam dostają; po upieczeniu nie trzeba składać jeden na drugi, lecz stawiać osobno, i opierać o cośkolwiek. Ciasto wyciskające się z formy po upieczeniu, potrzeba ob-



Żelaza do pieczenia wafli.

ciąć nożyczkami, potem ułożyć na półmisku, osypać cukrem z wanilją. Po użyciu formy, trzeba ją wytrzeć bibułą, lub watą i schować, nie myjąc.

Wafle śmietankowe.

Proporcja. — 2 szkl. masła sklar., 7 jaj, 30 gr. cukru, soli, skórki cytrynowej, 200 gr. mąki, 1 i pół szkl. śmietanki.

2 szklanki masła sklarować, ostudzić i bić na lodzie z siedmiu żółtkami; dodać trochę soli, 30 gr. cukru, otartą na tarce skórkę z cytryny, wsypać 200 gr. mąki, wymieszać, wlać półtorej szklanki śmietanki, rozbić dobrze, nakoniec wlać pianę z ubitych białek i piec, smarując masłem, albo słoniną. Przy pieczeniu zamkąć żelazo i piec, odwracając na obie strony.

Wafle maślane na wodzie.

Proporcja. — 1 szkl masła sklar., 2 szkl. mąki, 4—6 jaj, 3 szklanek wody, 1 łyżka cukru.

Utrzeć do białości szklankę sklarowanego masła, dodać 2 szklanki mąki, wbić cztery do sześciu

żółtek. 3 szklanek letniej wody; ubić to mocno na masę, jak na naleśniki, wlać do tego jeszcze ostrożnie pianę, ubitą z pozostałych białek i wstawić misę do zimnej wody, aby piana nie opadła; ogrzać formę i piec, jak wyżej wskazano. Cukru do ciasta kłaść bardzo niewiele, bo się spali.

Wafle migdałowe.

Proporcja. — 200 gr. klar. masła, 6 jaj, 6 łyżek cukru, 200 gr. słodkich migdałów, 6—8 gorzkich, 200 gr. mąki, 1 szkl. mleka.

Ubić klarowanego masła 200 gr. do białości z 6 żółtkami i 6 łyżkami tłuczonego cukru, utłuc na miazgę 200 gr. oparzonych i obranych z łupin słodkich migdałów z dodaniem kilku gorzkich, zmieszać z masą, wsypać 200 gr. pszennej suchej mąki, rozprowadzić mlekiem, aby ciasto było rzadkawe, dodać pianę z białek, zmieszać ostrożnie i piec, jak wyżej powiedziano. Zamiast migdałów, można dać trochę wanilji, lub cytrynowej skórki i niewiele cukru.

Wafle drożdżowe z mąki.

Proporcja. — 300 gr. mąki, 200 gr. masła, 25 gr. drożdży, 8 jaj, 1 i pół szkl. śmietanki, 30 gr. cukru, cytrynowej skórki, muszkatołowej gałki.

Wziąć 300 gr. mąki, 200 gr. masła, żółtek osiem, drożdże, śmietanki półtorej szklanki, cukru 30 gr, trochę cytrynowej skórki i muszkatołowej gałki; trzecią część mąki rozczynić drożdżami i połową ciepłej śmietanki na rzadkie ciasto, postawić w cieple, aby rosło; resztę mąki rozetrzeć z żółtkami, trochą soli, cukrem i innemi dodatkami, oraz ciepłą śmietanką i sklarowanem masłem; na ostatku dodać

rozczyn drożdżowy, wymieszać, a gdy ciasto raz jeszcze się ruszy, smażyć wyżej wskazanym sposobem. Na wydaniu posypać cukrem z cynamonem.

Legumina waflowa.

Litr niezbieranego, gęstego mleka, a jeszcze lepiej śmietanki, zagotować ze 100 gr. niesłonego masła na wolnym ogniu, mieszać ciągle, aż masa zgęstnieje i zostanie jej tylko trzecia część, a wtedy postawić na lodzie i mieszać, aż zupełnie ostygnie. Upiekłszy kruche wafle wyżej wskazanym sposobem, nasmarować każdy marmeladą jaką, lub konfiturami i śmietankową masą, układać na półmisku jeden na drugim w kwadrat; gdy będzie wszystko ułożone, posmarować jeszcze naokoło i z wierzchu tą masą i ubrać konfiturami. Można także wafle zalać kawą gorącą, ugotowaną, jak do picia, ze śmietanką i cukrem, dodać jeszcze kilka żółtek i z pozostałych od nich białek pianę, postawić na kwadrans do pieca, lub też zalać ubitą śmietaną z cukrem.

Andruty.

Proporcja. — 2 szklanki mąki, 150 gr. cukru, 1 szkl. śmietanki, 3 żółtka, 1 kieliszek wina.

Wziąć 2 szklanki mąki, 150 gr. cukru, szklankę mleka, lub śmietanki, trzy żółtka, trochę wina, zrobić z tego ciasto, ucierać dobrze, jak na naleśniki, potem piec w żelazkach, smarując je ciągle woskiem, aby ciasto nie przystawało do żelazka; wlać łyżkę stołową masy i wypiekać na rozpalonych węglach do rumianego koloru, obciąć ciasto wychodzące za formę i wyjmując, zwijać zaraz w trąbkę, nakładać śmietankę ubitą na pianę, postawić na lodzie, aby przed wydaniem na stół postały na pół-

misku ułożone. Zamiast wina można dać wanilji i skórkę, otartą z jednej cytryny.

Andruty maślane.

Proporcja. — 200 gr. masła, 6 jaj, 200 gr. cukru, 400 gr. mąki, pomarańczowej skórki.

200 gr. świeżego masła, utrzeć na śmietanę, 6 jaj całych wbijać po jednem, do tej masy dodać 200 gr. miałkiego cukru i, ucierając ciągle, dosypywać potrosze 400 gr. mąki i trochę pomarańczowej skórki, lub czego innego do zapachu: gdy będzie ciasto gotowe, smarować rozgrzaną formę topionem masłem i kłaść na środek ciasto, biorąc go tylko na koniec noża; gdy się upiecze, okręcić na wałeczku. Smarować formę tylko jeden raz, gdy ciasto jest tłuste. Zamiast masła można dać litr mleka surowego.

Andruty inne.

Proporcja. — 5 łyżek sklar. masła, 5 jaj, 5 łyżek mleka, 5 łyżek cukru, 5 łyżek mąki, 10 gorzkich migdałów.

Pięć łyżek sklarowanego masła, pięć jaj, pięć łyżek mleka, pięć łyżek cukru i tyleż mąki, trochę utłuczonych gorzkich migdałów dla zapachu, wyrobić dobrze i piec, jak wyżej powiedziano.

Andruty, albo oblaty.

Proporcja. — 4 szkl. mąki, 4 szkl. śmietanki, 2 jaja, 3 łyżki cukru, soli, 1 żółtko, 1 łyżka masła, 100 gr. cukru, garść migdałów, wanilji.

4 szklanki mąki rozprowadzić litrem śmietanki słodkiej, albo mleka, wbić dwa całe jaja, dodać

3 łyżki cukru, odrobinę soli, wymieszać to wszystko dobrze; można jeszcze dodać jedno żółtko i wybijać jeszcze przez kwadrans; wysmarować żelazko andrutowe świeżem masłem, nalewać ciasta niewiele, aby cienkie były i piec, obracając na obie strony; gdy wszystkie będą upieczone, posmarować każdy piórkiem w maśle umoczonem i posypać cukrem, pierwej wymieszanym z wanilją i usiekanemi drobno migdałami, posypać tą mieszaniną dość grubo i przykryć drugim, także tak posypanym; gdy już wszystkie ułożone, kłaść na żelazko masłem wysmarowane i przypiec, aby się skleiły: na półmisku osypać cukrem z cynamonem.

Oblaty postne.

Proporcja. — 1 szkl. mąki, $^3/_4$ szkl. cukru, 1 szkl. wina, wosku do formy, cukru z wanilją.

Wziąć mąki suchej pszennej, dodać wody, cukru i wina, zrobić rzadkie płynne ciasto, wlewać do andrutowego żelazka, wysmarowanego białym woskiem, upiec, posypać grubo cukrem z cynamonem, złożyć we dwoje i znowu w formie zapiec.

Gofry czyli andruty.

Proporcja. — 150 gr. masła, 150 gr. cukru, pół szklanki kwaśnej śmietany, 6 jaj, skórki cytrynowej.

Utrzeć 150 gr. masła, dać do niego tyleż miałkiego cukru, trochę kwaśnej śmietany, 6 żółtek, skórki cytrynowej, mieszać to razem na masę, potem ubić pianę z pozostałych białek, mieszać ostrożnie i piec gofry w żelazkach. Można dawać z bitą śmietanką, albo konfiturami, lub polane sokiem.

CIASTKA SŁODKIE ROZMAITE.

Ciastka kruche.

Proporcja. — 4 szkl. mąki, 400 gr. masła, 400 gr. cukru, 1 jajko, 100 gr. migdałów.

4 szklanki mąki zaparzyć szklanką gotującej się wody, rozmieszać dobrze, włożyć 400 gr. masła, 400 gr. miałkiego cukru, wygnieść na stolnicy; rozwałkowawszy cienko, rozłożyć na blachę wysmarowaną masłem, zlekka pokrajać w paski, posmarować jajkiem, posypać siekanemi migdałami, następnie wstawić do gorącego pieca pod blachą na kwadrans.

Ciastka kruche — innym sposobem.

Proporcja. — 200 gr. mąki, 100 gr. masła, 2 jaja, 100 gr. cukru, 7 gorzkich migdałów, soli, śmietanki, pół łyżki masła, cukru z cynamonem.

Z 200 gr. mąki, 100 gr. masła, dwóch jaj, 100 gr. miałkiego cukru, kilku gorzkich migdałów, odrobiny soli, wyrobić ze śmietanką, albo śmietaną masę, któraby się dała krajać; rozwałkować ją cienko, wykrawać okrągłe podługowate, albo jakie inne ciastka, posmarować roztopionem niesłonem masłem, ułożyć na papierze, również posmarowanym masłem, zwierzchu posypać grubo tartym cukrem z wanilją i wstawić do umiarkowanego pieca.

Ciastka migdałowe.

Proporcja. — 200 gr. mąki, 200 gr. migdałów, 100 gr. cukru, 5 żółtek, pół kieliszka rumu, cytrynowej skórki, cukru.

200 gr. pszennej mąki, 200 gr. utłuczonych migdałów, 100 gr. tłuczonego cukru, trochę cytrynowej, utartej na proszek skórki, pięć, albo więcej żółtek i pół kieliszka rumu, wyrobić dobrze na masę, rozwałkować cienko i wyciskać foremką, lub pokrajać, jak się podoba na blasze; na półmisku posypać cukrem. Dla odmiany można dodać 200 gr. masła utartego na śmietanę, a zamiast rumu, trochę wody różanej, albo pomarańczowej.

Ciastka piaskowe.

Proporcja. — 200 gr. masła, 100 gr. cukru, 1 jajko, 400 gr. mąki. 1 jajko do posmarowania, cukru, wanilji, migdałów.

200 gr. masła niesłonego, utrzeć do białości, dodając 100 gr. cukru miałkiego, wbić jedno jajko, wsypać 400 gr. mąki, wyrobić dobrze i postawić na zimnie, aby zastygło; potem rozwałkować, wykrawać foremką, albo szklanką małe placuszki, posmarować jajem, posypać cukrem, wanilją i siekanemi migdałami, położyć na blachę woskiem wysmarowaną i upiec w wolnym ogniu. Można też dodać więcej jaj, cukru i kieliszek wina.

Placuszki z ubitego masła.

Proporcja. — 200 gr. masła, 250 gr. mąki, 150 gr. cukru. 4 jaja, 4 łyżki śmietanki, 2 żółtka ze śmietanką.

200 gr. świeżego niesłonego masła utrzeć na pianę, dodać 250 gr. mąki, 150 gr. cukru, cztery jaja

i cztery łyżki śmietanki, utrzeć wszystko razem, wyłożyć na stolnicę, rozwałkować, powykrawać foremką, lub szklaneczką placuszki, ubić dwa żółtka ze śmietanką, smarować placuszki, osypać siekanemi migdałami i piec na blasze w lekkim piecu. Można ciasta nie wycinać, a rozwałkowawszy, położyć je na blasze, na środek dać śmietanę ubitą z cukrem i wanilją, przykryć drugiem ciastem tak samo rozwałkowanem, dalej postąpić, jak wyżej powiedziano; po upieczeniu pokrajać w podłużne, lub ukośne placuszki i wydać.

Placuszki stuletnie.

Proporcja. — 100 gr. masła, 7 jaja, 200 gr. cukru, 200 gr. mąki kartoflanej, skórki cytrynowej.

100 gr. masła utrzeć na śmietanę, dodawać do niego, rozcierając 7 jaj, utartej na proszek skórki cytrynowej, 200 gr. cukru miałkiego i tyleż kartoflanej mąki; gdy masa będzie dobrze wyrobioną, układać na blasze, posmarowanej zlekka klarowanem masłem, małe placuszki wielkości włoskiego orzecha i zapiec w lekkim piecu; gdy będą gotowe, polukrować.

Ciastka ze śliwkami.

Proporcja. — 800 gr. mąki, $1^1/_2$—2 szkl. śmietany, 4 jaja, 200 gr. cukru, 30—40 śliwek, cynamonu, 1 białko.

800 gr. mąki, pół litra śmietany, jaj cztery, cukru i trochę cynamonu, razem zagnieść i rozwałkować cienko, rozłożyć na blasze wysmarowanej masłem, założyć brzegi ciasta, posmarować białkiem i kłaść śliwki rozcinane bez pestek, osypać po wierzchu cukrem, cynamonem i piec w wolnym piecu. Tak samo można zapiec z wiśniami, lub malinami.

Ciastka kruche z owocami.

Proporcja. — 400 gr. mąki, 200 gr. masła, 8 żółtek, soli, 100 gr. cukru, 1 łyżka wody, cytrynowej skórki.
Masa: 100 gr. cukru, 1 cytryna, 3 jaja, 1 łyżka masła.

Przesiać na stolnicę 400 gr. najlepszej mąki, posypać 200 gr. masła, podrobionego na kawałeczki, pierwej w wodzie dobrze wychłodzonego, wbić cztery żółtka surowe i cztery ugotowane przetarte, wsypać trochę soli, 100 gr. cukru z zapachem cytryny, dodać łyżkę wody i zagnieść ciasto prędko rękoma, inaczej straciłoby ciągliwość i kruszyłoby się pod wałkiem; gdy będzie gotowe, rozwałkować cienko, wykrawać dość dużym spodkiem krążki, brzegi każdego krążka podnieść do góry i załamać w karbki palcami; opasawszy dokoła paskiem papierowym, zlepić końce papieru, aby się ciasto przy nakładaniu nie rozwiodło, i wsadzić do pieca na blasze; gdy się upieką, wyjąć z pieca, odjąć papier, napełnić owocami, kremem ze śmietanki, lub śmietany; albo też utrzeć 100 gr. cukru z zapachem cytryny, bić z trzema żółtkami przez kwadrans, domieszać sok z jednej cytryny, łyżeczkę świeżego rozpuszczonego masła i tęgą pianę z trzech białek. Maliny, albo poziomki tak przyrządzić: jagody te przesypać cukrem, a po godzinie czasu osączyć sok przez sito bez żadnego wyciskania i gotować, aż dobrze zgęstnieje; po wystudzeniu zmieszać z tym sokiem jagody i nakładać ciastka. Chcąc nałożyć agrestem, trzeba zielonawy jeszcze agrest obrać z szypułek, zagotować go we wrzącej wodzie, a gdy spłynie, wyłożyć na sito dla osączenia; zrobić syrop z niewielkiej ilości cukru, wody, cynamonu i skórki cytrynowej, wsypać do tego agrest, wymieszać lekko i tak trzymać w cieple przez pół godziny, nie gotując, a potem wystudzić. Nałożone agre-

stem ciastka posypać grubo cukrem gdyby zaś w usmażonym agreście było za wiele sosu, odlać go, dodać cukru i gotować tak długo, aż się na nim bąble robić będą; wtedy przecedzić przez sito na talerz, a gdy zastygnie i zetnie się, pokrajać drobno i ubrać ciastka. Można także ubrać śliwkami rozciętemi, wiśniami obranemi z pestek, morelami, albo brzoskwiniami obranemi ze skórki, podzielonemi na ćwiarteczki, lub krążki. Każdy owoc trzeba dobrze cukrem przesypać i wsunąć z ciastkiem na chwilkę do lekkiego pieca. Tak samo można przyrządzić ciastka z masą jabłeczną, albo makową.

Ciastka listkowe.

Proporcja. — 2 jaja, 1 łyżka śmietany, 1 szkl. wody, 1 kieliszek wódki, 400 gr. masła, 1 klg. mąki, trochę soli.

Dwa jaja, łyżkę śmietany, szklankę wody, kieliszek wódki, szczyptę soli, rozbić dobrze, domieszać mąkę i wynieść na zimno, by dobrze stężało; potem rozwałkować ciasto na stolnicy na grubość palca, jedną połowę nałożyć 400 gr. masła niesłonego, wyciśniętego z wody, zakryć drugą połową i zlekka znowu rozwałkować, potem zwinąć w trąbkę i rozwałkować znowu, powtarzać to kilka razy, posypując zlekka mąką tyle tylko, by wałek nie przystawał do ciasta. Na ostatek, rozwałkowawszy na grubość palca, wyrzynać rozmaite ciastka, robić rozetki z konfiturami, wsadzić na blasze do gorącego pieca i upiec do złotawego koloru.

Pierożki z ciasta francuskiego.

Proporcja. — 400 gr. mąki, 1 jajko, 400 gr. masła.

400 gr. mąki pszennej najlepszej zmieszać z jednem jajkiem i zimną wodą na ciasto dość wol-

ne, rozwałkować dosyć cienko; osuszyć w serwecie 400 gr. masła wypłókanego w wodzie i smarować niem ciasto dosyć grubo, przesypać odrobiną mąki, złożyć we dwoje i wałkować do poprzedniej grubości; czynność tę powtórzyć ze sześć razy; mając takie ciasto cienko rozwałkowane, wykrawać foremką, lub szklanką okrągłe placuszki, zwilżyć je trochę wodą, położyć na środku konfitury i złożyć ciasto we dwoje, a brzegi pozaciskać; na dopieczeniu posypać miałkim cukrem. Można placuszki wykrojone ponakładać marmeladą jabłeczną, kremem, migdałową masą, lub czem się podoba, przykryć płatkami tej samej wielkości, a po upieczeniu, można polać lukrem.

Pierożki z ciasta francuskiego z konfiturami.

Rozwałkowawszy ciasto francuskie, zrobione wyżej wskazanym sposobem, na pół grubości małego palca, kłaść na nie wzdłuż konfitury bez soku i zawinąć, jak pieróg; potem powycinać paski, zginać z tego rogale na blasze, posmarować jajkiem i wstawić na 12 minut do gorącego pieca. Wyjąć, pocukrować i wydać na półmisku. Zwierzchu polać szodonem lub sokiem owocowym, albo też podać osobno.

Ciastka francuskie migdałowe.

Proporcja. — Ciasto, jak w pierożkach z ciasta franc. (str. 517).

Masa: 100 gr. migdałów słodkich 5 migdałów gorzkich, 1 białko, 100 gr. cukru, 1 cytryna, 3 jajka. Do posmarowania 1 jajko i cukier.

Zrobić ciasto francuskie, jak wyżej powiedziano, rozwałkować je cienko i wyłożyć niem małe

blaszane foremki; 100 gr. migdałów słodkich i parę gorzkich, obrać z łupiny, utłuc na miazgę, zakrapiając białkiem, dodać 100 gr. miałkiego cukru, otartego o cytrynę i trzy całe jajka; z tego powinna być płynna masa, którą napełnić ciastka w foremkach i zgrabnie zasklepić kawałkiem ciasta, posmarowawszy jajkiem; posypać cukrem i piec przez trzy kwadranse w miernie gorącym piecu.

Ciastka śmietankowe.

Proporcja. — 2 szkl. śmietany, 150 gr. cukru, 6 żółtek, 200 gr. masła, 4—5 szkl. mąki, skórki cytrynowej, jajko, cukier i cynamon.

Pół litra świeżej śmietany ucierać ze 150 gr. cukru, skórką cytrynową i sześciu żółtkami, na ostatku wsypać mąki tyle, aby ciasto było wolne, postawić na zimnie, aby stężało, potem wałkować w chłodnem miejscu, dodając 200 gr. masła, jak przy cieście francuskiem, gdy będzie gotowe, wyźrawać ciasteczka, jakie się podoba, albo też taczać paluszki, posmarować rozbitem jajkiem i postawić do gorącego pieca na kwadrans; wyjąwszy z pieca, posypać cukrem z cynamonem.

Babeczki śmietankowe.

Proporcja. — 200 gr. masła, 100 gr. cukru, 2 jaja, 300 gr. mąki.

Na krem: 2 żółtka, 100 gr. cukru, pół szkl. śmietanki, ¼ laski wanilji.

200 gr. masła świeżego utrzeć na śmietanę, wsypać 100 gr. miałkiego cukru, wbić dwa całe jaja i wsypać 300 gr. mąki najlepszej; wyrobić to ręką na masę, ponieważ zaś ciasto takie jest zbyt kru-

che, aby się dało wałkować, należy robić rękoma na stolnicy cienkie placuszki i temi placuszkami wyłożyć wysmarowane poprzednio foremki blaszane, karbowane; osobno w małym rondelku rozbić dwa żółtka ze 100 gr. miałkiego cukru, zmieszać z 1 szklanką śmietanki, wsypać trochę tłuczonej wanilji, ogrzewać na wolnym ogniu, ciągle mieszając łyżką, dopóki nie zgęstnieje; wtedy odstawić w chłodne miejsce, a gdy zastygnie, krem ten nakładać po łyżce do foremki, nakryć płaskim kawałkiem ciasta, oberwać, co wystawać będzie za brzegi i wstawić do wolnego pieca na pół godziny, po ostudzeniu, wyjąć z foremek, ułożyć na półmisku i posypać miałkim cukrem. Zamiast kremu, można do środka nałożyć konfitur bez soku.

Ciastka doskonałe.

Proporcja. — 200 gr. masła, 200 gr. cukru, 16 jaj, 200 gr. mąki i kieliszek rumu, 200 gr. rodzynków.

Masła świeżego, niesłonego 200 gr. ucierać na lodzie na śmietanę z 200 gr. miałkiego cukru, wbijać po jednem 16 żółtek, wsypać 200 gr. najlepszej pszennej mąki, wlać kieliszek rumu, włożyć parę garści czystych, przemytych i wysuszonych rodzynków, przemieszać dobrze; na ostatku włożyć ostrożnie pianę z szesnastu białek i nakładać do foremek papierowych, albo blaszanych, wysmarowanych masłem. Można ciasto rozciągnąć na wysmarowanej masłem blasze, a w braku tej, na zagiętych arkuszach papieru; piec w miernie gorącym piecu przez godzinę, a po wystudzeniu, pokrajać w placuszki, albo grzanki i przesuszyć na blasze.

Ciasto angielskie.

Proporcja. — 100 gr. masła, 9 jaj, 300 gr. cukru, 1 cytryna, 300 gr. mąki, 50 gr. rodzynków, 25 gr. migdałów.

Ubić na pianę 100 gr. masła świeżego, dodając żółtek dziewięć po jednemu, dodać 300 gr. cukru, otartą skórkę z jednej cytryny, 300 gr. mąki, 50 gr. rodzynków, drobno usiekane migdały i pianę z dziewięciu białek; wymieszać wszystko razem, nałożyć, aby dochodziło do połowy foremek papierowych, albo blaszanych; ugładzić, ponakładać rozpołowionemi migdałami, posypać cukrem i piec w miernie gorącym piecu pół godziny. Można zapiec w jednej większej foremce.

Bułeczki ptysiowe z kremem.

Proporcja. — 1 szkl. masła, 1 szkl. mleka, 1 szkl. mąki, kilka jaj.

Na krem: 2 łyżki mąki, 6 jaj, 1 łyżka masła, 1 szkl. śmietanki, $^1/_2$—$^3/_4$ szkl. cukru, skórki cytrynowej.

Wziąć szklankę klarowanego masła, zagotować ze szklanką słodkiego mleka, albo wody, wsypać szklankę mąki pszennej, zaparzyć na ogniu, aż odstanie od rondelka, poczem, wychłodziwszy nieco, wbijać jedno po drugiem tyle jaj, aż się ciasto łyżki czepiać będzie; odstawić wtedy na chłód, aby stężało; potem znowu mieszać długo, aż zbieleje; mając ciepłe masło sklarowane, maczać w niem palce i robić z ciasta podługowate bułeczki, układać na blasze i wsunąć do pieca; gdy będą gotowe, pościnać z nich wzdłuż wierzchy, napełnić kremem, który przyrządzić w ten sposób: dwie łyżki pełne mąki, sześć żółtek, niewielki kawałek masła, szklankę śmietanki, mieszać ciągle na ogniu, aż się zagotuje; potem ostudzić, dodać cukru tłuczonego, trochę

skórki cytrynowej, wymieszać tak dobrze, aby klusek nie było; na ostatku dodać pianę z pięciu białek, ostrożnie mieszając; nałożone kremem bułeczki wstawić na blasze do ciepłego pieca, a gdy się krem podniesie i zarumieni, podawać, oblawszy zlekka sokiem.

Ciastka królewskie.

Proporcja. — 6 jaj, cytryn. skórki, goździków, cynamonu, cykaty, garść migdałów, 6 orzechów włoskich, 100 gr. mąki, pół szkl. wisien smażonych.

Sześć jaj całych utrzeć do białości ze 100 gr. miałkiego cukru, wsypać trochę cytrynowej skórki, tłuczonych goździków i cynamonu, trochę podłużnie krajanej cykaty, kilka w cukrze smażonych i drobno pokrajanych, włoskich orzechów, garść podłużnie krajanych, słodkich migdałów, trochę smażonych wiśni bez soku, albo jakich innych konfitur i 100 gr. dobrej mąki; wymieszać to wszystko dobrze, nałożyć niepełno do foremek, masłem wysmarowanych, i piec w wolnym piecu. Dla odmiany, zamiast goździków, cykaty, włoskich orzechów i konfitur, można dać 40 gr. wielkich i tyleż małych rodzynków.

Legumina ptysiowa z szodonem.

Zrobić ciasto ptysiowe, jak wyżej powiedziano, wyłożyć na stolnicę, taczać z niego wałeczki grubości palca, które pociąć nożem na maleńkie kawałki, spuszczać na rozpalony tłuszcz i smażyć aby były rumiane dokoła; potem wybrać, posypać tłuczonym cukrem i trzymać w cieple aż do chwili podania; tymczasem mieć ugotowany szodon, a ułożywszy ciasto na półmisku do góry, polać gorącym

szodonem i wydać. Z takiego samego ciasta, z dodaniem tylko miałkiego cukru, aby było kruche, można także taczać waleczki, układać na blasze, posypać miałkim cukrem i wstawić na pół godziny do miernie gorącego pieca, aby się zarumieniły. Takie paluszki podaje się do herbaty.

Szmur ptysiowy.

Proporcja. — 3/4 szkl. masła, 1 i pół szkl. mąki, 6 jaj, 2 łyżki cukru.

Wziąć szklankę klarowanego masła, szklankę wody, zagotować, wsypać dwie szklanki mąki, mieszając na ogniu; jak się dobrze mąka zaparzy, zdjąć, postawić, aby ostygło; potem wbić sześć całych jaj po jednem, uważając, aby ciasto nie było rzadkie, wsypać parę łyżek cukru, utrzeć łyżką w rondlu dobrze, wyłożyć na blachę niesmarowaną, rozciągnąć cienko, posypać cukrem, wstawić do miernego pieca; jak tylko żółknąć zacznie i podrośnie, wyjąć blachę, pokrajać na blasze na czworograniaste kawałki, wstawić znowu do pieca, aby podeschły; potem, kładąc na półmisek, na każdy kawałek nałożyć trochę konfitur, lub powideł. Zamiast potem nakładać konfitury, można, rozciągnąwszy ciasto na blasze, posypać dobrze cukrem, rodzynkami drobnemi i szatkowanemi migdałami.

Szmur.

Proporcja. — 1 szkl. masła, 1 szkl. jaj, 1 szkl. mąki, 1 szkl. cukru, pół szkl. migdałów, cytrynowej skórki.

Szklankę sklarowanego masła utrzeć na pianę, szklankę jaj całych wlewać potrochu, dodać szklankę mąki, szklankę cukru, garść słodkich

utartych migdałów i trochę cytrynowej skórki; ucierać wszystko doskonale na masę, potem wlać na blachę woskiem wysmarowaną, wyrównać nożem i wstawić do pieca miernie gorącego; gdy się zarumieni, krajać, póki gorące, w paski i obwijać na wałku.

Kora migdałowa.

Proporcja. — 300 gr. słodkich migdałów, 2 białka, 200 gr. cukru, 1 łyżka mąki.

Słodkich migdałów 300 gr. oparzyć, obrać, zemleć na młynku, utrzeć w donicy, wbić dwa białka, ucierać mocno, wsypać 200 gr. cukru utłuczonego, łyżkę stołową mąki i znów ucierać; gdyby masa była za gęsta, dodać jeszcze białek, blachę rozgrzaną wysmarować białym woskiem, a jak wystygnie, wyłożyć na nią masę, rozciągnąć cienko nożem, posypać cukrem i wstawić do pieca miernie gorącego; jak tylko nabierze koloru rumianego, wyjąć i krajać na kawałki, każdy kawałek wyginać na wałku i układać na półmisku, lub zwinąć w trąbki i nakładać kremem. Mąki można nie dawać.

Kora migdałowa — innym sposobem.

Proporcja. — 200 gr. cukru, 200 gr. żółtek, 150 gr. mąki, pomarańczowej skórki, 2 łyżki masła, 1 szkl. migdałów, cukru i migdałów do posypania.

200 gr. przesianego cukru utrzeć do białości z 200 gr. żółtek, wsypać, ucierając ciągle, 150 gr. mąki suchej, trochę pomarańczowej skórki, dwie łyżki sklarowanego i ostudzonego masła, szklankę utłuczonych migdałów i pianę z pozostałych białek; blachę ogrzaną wysmarować białym woskiem.

rozciągnąć cienko ciasto nożem, osypać drobno siekanemi migdałami z cukrem i wstawić do pieca letniego; gdy się upiecze, krajać w podłużne kawałki i prędko okręcać na cienkim wałku, póki gorące. Kto chce, może je przed wydaniem napełnić ubitą śmietanką z cukrem i wanilją. Można z takiego ciasta robić obwarzaneczki migdałowe podłużne z plecionką pośrodku, albo okrągłe, zwierzchu powlec pianką z białek i posypać cukrem z migdałami, lub też można układać okrągłe placuszki.

Ciastka migdałowe.

Proporcja. — 400 gr. masła, 8 jaj, 400 gr. cukru, 25 gr. słodkich migdałów, 25 gr. gorzkich, 400 gr. mąki, 2 żółtka, 100 gr. rodzynków.

400 gr. wymytego i utartego na śmietanę masła zmieszać z ośmiu całemi jajami, 400 gr. cukru, dodać 25 gr. słodkich migdałów, 25 gr. gorzkich, drobno uszatkowanych, 400 gr. mąki; utrzeć to wszystko na pulchną masę, nakładać małemi kupkami na blachę, masłem wysmarowaną, posmarować żółtkami, osypać drobnemi rodzynkami, wzdłuż krajanemi migdałami, drobniutko pokrajaną, cytrynową skórką i piec w letnim piecu.

Ciastka migdałowe — inne.

Proporcja. — 10 żółtek, 1 łyżka śmietanki, $^3/_4$ szkl. migdałów, 1 szkl. cukru, 1 szkl. mąki, 1 kieliszek wina, 1 łyżka masła, wanilji.

Wziąć migdałów słodkich, oparzonych, obranych, zemleć na młynku, utrzeć, zakrapiając śmietanką. Utrzeć na sicie dziesięć żółtek gotowanych, cukru tyle, co migdałów, szklankę mąki z trochą wina białego, masła topionego, trochę wanilji i wy-

rabiać to ciasto tak, aby się ciągnęło; wykładać do foremek, wysmarowanych masłem, albo robić małe torciki, białkiem posmarować, posypać je zwierzchu migdałami, lub cykatą drobno krajaną, grubym cukrem i upiec w letnim piecu.

Ciastka cytrynowe.

Proporcja. — 400 gr. masła, 10 jaj, 400 gr. mąki, 400 gr. cukru, 1 cytryna.

400 gr. masła niesłonego utrzeć na śmietanę w jedną stronę, do tego wbijać po jednem cztery żółtka i sześć jaj całych, ucierać i dosypywać potrochu 400 gr. mąki; a gdy będzie dobrze wymieszana, dodać 400 gr. cukru miałkiego i skórkę z cytryny, otartą o cukier; na ostatku dodać pianę, ubitą z czterech białek, ostrożnie zmieszać, ponakładać łyżką do foremek pierwej masłem świeżem posmarowanych, mąką posypanych, i zaraz upiec w piecu niezbyt gorącym.

Ciastka anyżowe — inne.

Proporcja. — 7 jaj, 200 gr. cukru, 1 cytryna, 40 gr. mąki, 1 łyżeczka anyżu.

Rozbić siedem jaj, dodać 200 gr. cukru tłuczonego i otartego o skórkę z jednej cytryny, ubić wszystko do białości, aż zgęstnieje; dodać 40 gr. mąki pszennej, oczyszczonego anyżu, wymieszać bez ubijania i piec na opłatkach w wolnym piecu.

Ciastka anyżowe.

Wziąć cztery jaja całe i tyle odważyć mąki i cukru, ile te jaja ważą, rozbić jaja i ucierać w do-

nicy wszystko razem przez pół godziny, wsypać łyżeczkę anyżu, rozmieszać, kłaść łyżką płaskie, podługowate placuszki na blachę, woskiem wysmarowaną, wstawić na kwadrans do pieca, a gdy żółknąć zaczną, wyjąć, zginać na wałku, albo tak zostawić; można użyć na zakąskę po wódce.

Ciastka anyżowe — jeszcze innym sposobem.

Proporcja. — 200 gr. cukru, 8 jaj, 200 gr. mąki, 1 łyżeczka anyżu.

200 gr. cukru przesianego ubijać na bardzo wolnym ogniu z ośmiu całemi jajami, odstawić bijąc, wystudzić, potem znowu zagrzać na ogniu, ciągle wybijając, aż zbieleje; znów odstawić i bić, aż wystygnie; wsypać trochę przebranego anyżu, 200 gr. suchej mąki, wymieszać na masę, wyłożyć na wysmarowaną masłem blachę i piec w wolnym piecu; gdy się zapiecze, krajać na placuszki, obwijać koło drewnianego wałka, aby były zgięte, i podsuszyć; na wydaniu osypać cukrem. Takie ciastka doskonałe są do czekolady.

Placuszki czekoladowe.

Proporcja. — 200 gr. cukru, 8 jaj, 100 gr. migdałów, 200 gr. czekolady, 100 gr. mąki.

200 gr. cukru miałkiego rozbić z ośmiu żółtkami do białości, wsypać 100 gr. wyłuszczonych i grubo utłuczonych migdałów, 200 gr. tartej czekolady 100 gr. mąki suchej najlepszej i pianę z dwóch białek, posmarować papier niesłonem masłem, położyć na blasze, układać na nim za pomocą papierowej szprycy placuszki okrągłe, lub jakiego się podoba kształtu, z czekoladowej masy, niech postoją w cie-

ple, aby oschły; zwierzchu posypać tartą czekoladą i wstawić do wolnego pieca; zdejmować ostrożnie nożem ciepłe, lecz nie gorące. Można zupełnie nie dawać migdałów.

Placuszki czekoladowe — inaczej.

Proporcja. — 200 gr. migdałów słodkich, 2 białka, 100 gr. cukru, 1 szkl. masła, 1 łyżka mąki, 100 gr. czekolady. Żółtko z mlekiem.

Migdałów słodkich, nie obranych z łupin, 200 gr. utłuc na miazgę, zakrapiając dwoma białkami; dodać cukru miałkiego, utłuczonego 100 gr. i szklankę sklarowanego masła, wymieszać wszystko dobrze, zagrzać trochę na ogniu i wtedy dorzucić łyżkę mąki suchej, 100 gr. tartej czekolady, zdjąć z ognia i wyrabiać tak długo, aż masa będzie odstawać od łyżki, wówczas wykrawać foremką jakie się podoba, kształty, posmarować zwierzchu żółtkiem, rozbitem z mlekiem, albo piwem, i wsunąć do pieca na pół godziny; gdy będą gotowe, można polać lukrem czekoladowym.

Placuszki włoskie.

Proporcja. — 400 gr. cukru, 400 gr. mąki, 12 jaj, 300 gr. masła, 5—7 migdałów gorzkich, wanilji.

Wziąć 400 gr. cukru miałko utłuczonego, 400 gr. mąki pszennej, dwanaście jaj ubitych, masła świeżego sklarowanego 300 gr., kilka gorzkich migdałów, trochę wanilji, albo goździków miałko tłuczonych; to wszystko dobrze wymieszać i układać placuszki na papierze, wysmarowanym masłem. Wstawić do pieca miernie gorącego, jak się tylko trochę przyrumienią, zdjąć je z papieru i na innym wstawić do wolnego pieca, żeby doschły.

Placuszki waniljowe.

Proporcja. — 3 białka, 100 gr. cukru, wanilji, opłatków.

Ubić na pianę trzy białka, dodać 100 gr. cukru utłuczonego, ucierać w jedną stronę pół godziny. dodać pół laski tłuczonej wanilji, powyrzynać z opłatków okrągłe placuszki, położyć na wysmarowanej blasze, na każdy opłatek nałożyć łyżką tej masy i piec w lekkim bardzo piecu.

Ciastka chlebowe.

Proporcja. — 100 gr. chleba, 50 gr. czekolady, 200 gr. masła, 3 jaja, 50 gr. migdałów, 200 gr. cukru, pół kieliszka rumu.

Chleba pytlowego 100 gr. ususzyć i utłuc na proszek, który przez gęste sito przesiać i zmieszać z 50 gr. czekolady utartej; masła świeżego 200 gr. utrzeć na śmietanę, wbijając po jednem trzy jaja; potem dodać mąkę chlebową i czekoladę, 50 gr. utłuczonych, słodkich migdałów z odrobiną rumu i 200 gr. miałkiego cukru; na blasze, wysmarowanej masłem, robić maleńkie bułeczki okrągłe, albo podłużne i zasunąć do pieca na pół godziny; po upieczeniu, kto chce, może polukrować.

Ciastka do wódki.

Proporcja. — 100 gr. masła, 100 gr. migdałów słodkich, 7 gorzkich, 1 jajko, 2 żółtka, wiśni smażonych.

100 gr. masła niesłonego trzeć na pianę, dodać 100 gr. migdałów słodkich i nieco gorzkich, utłuczonych na masę, jedno jajko całe i od drugiego żółtko, utrzeć wszystko razem aż do białości, potem wyjąć na stolnicę i wygniatać z taką ilością mąki,

aby ciasto nie było zbyt twarde, potem wykrawać ciasteczka okrągle, smarować żółtkiem, robić na środku dołek palcem i wsadzić do pieca, jak po chlebie; gdy się zarumienią, do każdego dołka wkładać wiśnię, lub malinę smażoną.

Marcepany królewskie.

Proporcja. — 400 gr. migdałów słodkich, 50 gr. gorzkich, 400 gr. cukru, 2 łyżki cukru, różanej wody.
Na konserwę: 400 gr. cukru, 1 cytryna, 1 łyżka wody.

400 gr. słodkich i 50 gr. gorzkich migdałów oparzyć gorącą wodą, obrać ze skórki, odrzucając starannie nadpsute; rozłożyć je obrane na serwecie dla wysuszenia, następnie utrzeć na jak najcieńszej tarce; dodać 400 gr. cukru miałkiego i migdały razem z cukrem ucierać na b. gęste ciasto w donicy glinianej, zakrapiając różaną wodą, do której dolać kilka kropel wody z kwiatu pomarańczowego. Zostawić to utarte ciasto w chłodnem miejscu na trzy, lub cztery dni, przez co będzie lepsze, po tym czasie, na stolnicy, posypanej cukrem bardzo miałkim, wałkować ciasto na grubość połowy palca, lub cieniej i wykrawać blaszanemi foremkami różne figury, które obłożyć wąskim rancikiem z tegoż ciasta marcepanowego, przylepionym za pomocą posmarowania różaną wodą; ułożyć na papierze listowym, lub na opłatkach, położyć na blachę i przykryć pokrywą jaką; przysypać zwierzchu gorącemi węglami drzewnemi, zostawić je tak ze cztery minuty, lub tak długo, aż ciastka nabiorą złotawego koloru. Po zdjęciu z blachy i zupełnem wysuszeniu marcepanów, polewać je konserwą, zrobioną z 400 gr. cukru, bardzo miałko tłuczonego, soku z jednej cytryny i łyżki wody; masę tę trzeć na gęsto całą godzinę w jedną stronę, nakładać na

marcepany, postawione w ciepłym pokoju tak, aby konserwa stwardniała, i wtedy już ubierać rozmaitemi owocami, smażonemi w cukrze, krajanemi w paski, trójkąty i kwadraty. Marcepany przechowują się w drewnianych pudełkach.

Biszkopty cytrynowe.

Proporcja. — 2 szkl. mąki, 10 jaj, 1 cytryna, 1 szklanka cukru.

Wziąć dwie szklanki pięknej, suchej mąki, dziesięć żółtek, cukru otartego o dwie cytryny, utłuczonego 1 szklankę; cukier zmieszać z żółtkami, utrzeć dobrze na masę, na zimnie, dodać mąkę, dosypując potrosze i ucierając ciągle; białka ubić na pianę, rozmieszać z ciastem, ponalewać do foremek papierowych, upiec w lekkim piecu, a gdy ciastka będą gotowe, wyjąć zaraz z foremek i położyć na sicie dla osuszenia. Zamiast mąki pszennej, można po utarciu żółtek z cukrem, dosypywać potrosze mąki kartoflanej, a zamiast cytryny, można dać tłuczonej wanilji.

Biszkopty czekoladowe.

Proporcja. — 12 jaj, 200 gr .cukru, 100 gr. czekolady, 1 szkl. mąki, 1/4 łyżki masła.

Dwanaście żółtek, 200 gr. miałko tłuczonego cukru i 100 gr. miałko tartej czekolady, ucierać dobrze pół godziny w donicy, potem dodać szklankę pszennej mąki, wymieszać dobrze, ubić z pozostałych białek pianę, rozmieszać ostrożnie i nakładać w papierowe foremki, albo kłaść papier, posmarowany świeżem masłem, formując biszkopty; pocukrować zwierzchu i postawić do wolnego pieca na

godzinę. Można nalewać z lejka papierowego, którego ostry koniec uciąć, i wyciskać różne figurki.

Biszkopciki na ogniu.

Proporcja. — 12 jaj, 200 gr. cukru, 200 gr. mąki kartoflanej, 1/4 łyżki masła.

Dwanaście całych jaj bić z 200 gr. miałkiego cukru na ogniu w rondelku, aż się zagrzeje, wówczas zdjąć z ognia i bić ciągle, aż ostygnie, potem dodać 200 gr. mąki kartoflanej, nalewać po połowie do foremek, wysmarowanych niesłonem masłem, wysypanych cukrem i piec w bardzo wolnym piecu. Można też dodać 150 gr. słodkich i trochę gorzkich migdałów z odrobiną białka, pierwej na miazgę utartych. Biszkopty niekoniecznie zapiekać w małych foremkach, można piec i w większej formie; gdy będą gotowe i wystygną, pokrajać na małe kawałki i powlec lukrem.

Biszkopt maślany.

Proporcja. — 14 jaj, 200 gr. cukru, 1 cytryna, 200 gr. mąki, 1 szkl. masła.

200 gr. cukru z czternastu jajami i skórką startą z jednej cytryny, ubić na gęstą pianę na bardzo wolnym ogniu, potem odstawić i bić jeszcze, aż wystygnie, wówczas dodać 200 gr. mąki i szklankę sklarowanego masła, ucierać, aż będzie odstawać od łyżki, wziąć dużą, płaską formę, wysmarować świeżem masłem, wysypać cukrem, albo bardzo miałko tłuczoną bułeczką, rozprowadzić na tem ciasto biszkoptowe i wstawić w piec na pięć kwadransów, uważając, aby się nie spaliło, po ostudzeniu pokrajać na małe kawałki i powlec lukrem.

Pasjans zaciągany waniljowy.

Proporcja. — 400 gr. cukru, 9 jaj, 400 gr. mąki, 2 laski wanilji.

400 gr. cukru miałko tłuczonego ucierać z dziewięciu jajami w kociołku na bardzo wolnym ogniu przez godzinę, aż się ogrzeją i będą gęste i białe; potem odstawić i wybijać do ostudzenia; dodać 400 gr. mąki najlepszej, albo 300 gr. pszennej, a 100 gr. kartoflanej mąki i sproszkowanej wanilji, wymieszać mocno, włożyć do lejka z białego papieru, uciąć ostry koniec lejka i formować rozmaite figurki na blasze ogrzanej, posmarowanej woskiem białym i poprószonej mąką; postawić w cieple, aby trochę zwierzchu oschło, i do ręki nie lgnęło, potem postawić w letnim piecu. Dla odmiany, zamiast wanilji, można wsypać tabliczkę tartej czekolady, albo kilkanaście utłuczonych gorzkich migdałów dla zapachu.

Obwarzaneczki cukrowe.

Proporcja. — 200 gr. masła, 4 jaja, 200 gr cukru, 1 cytryna, 300 gr. mąki, wanilji, cukru, 1 jajko.

200 gr. masła świeżego utrzeć na śmietanę; gdy się zapieni, wbić cztery całe jaja, 200 gr. cukru miałko tłuczonego, otartego o cytrynę, lub pomarańczę, albo trochę wanilji dla zapachu i ucierać z pół godziny; potem dosypać 300 gr. mąki suchej najlepszej, wyrobić jak zwyczajne ciasto i postawić na zimnie, żeby stężało; podsypując mąką, taczać na stolnicy długie wałeczki grubości palca, końce ciasta zakręcić dwa razy na krzyż i umocować każdy zosobna tuż przy sobie na środku wałeczka; w ten sposób robi się okrągły obwarzanek,

który posmarować rozbitem jajkiem, posypać zwierzchu cukrem i wsunąć na blasze do umiarkowanego pieca na pół godziny. Z tego ciasta można robić precliki, okrągłe obwarzaneczki i t. p.

Wianuszki migdałowe.

Proporcja. — 200 gr. migdałów, 200 gr. cukru, 2 białka, 1 cytryna.

200 gr. słodkich migdałów oparzyć, obrać z łuski, wymyć w zimnej wodzie, osuszyć, rozdzielić każdy migdał na dwoje i pokrajać w podłużne kawałeczki; 200 gr. cukru miałkiego, dwa białka, sok z jednej cytryny ucierać wałkiem do białości w donicy, jak na lukier; wsypać do masy migdały pokrajane, robić obwarzaneczki, albo gałeczki, układać na papierze woskiem wysmarowanym. albo na opłatkach, a potem na blasze, wstawić do letniego pieca. Dla odmiany, można migdały utłuc miałko i dodać cytrynowej skórki utłuczonej.

Lukier doskonały, którego używa się do baiser, do lukrowania ciast i do tortów.

Proporcja. — 1 szkl. mączki, 1—2 białek.

Wziąć na szklankę cukru jedno białko, ubić na pianę; cukier powinien być utłuczony i przesiany przez cienkie sitko. Ucierać cukier z pianą, ubitą z białek, przez godzinę najmniej, w wazie, postawionej w naczyniu, napełnionem lodem; gdy lukier będzie zupełnie biały i gęsty, brać do użycia, lukrować ciasta, czyli torty, ale zawsze, póki się nie wypotrzebuje, należy trzymać w lodzie; do baiser dodają się jeszcze białka, ubite na pianę.

Baiser.

Proporcja. — 10 białek, 400 gr. cukru, 1/4 łyżki masła.

Ubić na tęgą pianę dziesięć białek, dodać do niej cukru tłuczonego i przesianego 400 gr., zmieszać lekko, układać łyżką małe kupki wielkości jajka na deszczułce, oklejonej papierem, wysmarowanej masłem i posypanej mąką, posypać je miałkim cukrem i wysuszyć w bardzo letnim piecu. Można wyciskać z lejka papierowego rozmaite figurki.

Baiser — inaczej.

Proporcja. — 200 gr. cukru, 3 białka.

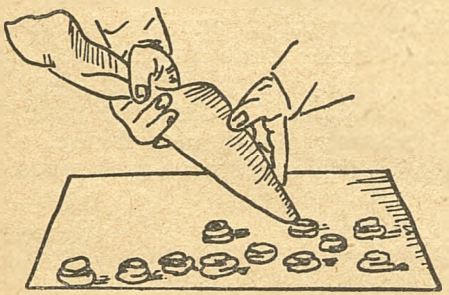
Zrobić z 200 gr. cukru miałko tłuczonego i przesianego bardzo gęsty lukier, wymieszać z tym lukrem pianę z trzech białek, kłaść łyżką na papier woskiem wysmarowany bułeczki w formie jaja kurzego, posypać miałkim cukrem i wstawić do wystudzonego pieca na półtorej godziny; potem zdjąć z papieru, zrobić nożem z grubego końca, to jest ze spodu dołek, wsadzić, odwróciwszy na chwilkę do pieca, aby jeszcze przeschły; przed samem wydaniem na stół nakładać konfitur, albo napełnić je ubitą z cukrem i wanilją śmietanką, śmietaną, albo jaką pianką owocową, lub lodami; składać po dwa ciastka w jedno i tak wydać; albo maczać każdą bułeczkę w lukrze, ułożyć na półmisku i wstawić do pieca, aby oschły.

Merengi.

Proporcja. — 6 białek, 200 gr. cukru, skórka z 1 cytryny.

Wziąć sześć białek, 200 gr. cukru, skórkę, otartą z jednej cytryny; białka bić na tęgą pianę, po-

tem wsypać do niej cukier, zmieszany ze skórką, układać łyżką na papierze, posypanym cukrem, albo z lejka papierowego, uciąwszy jego koniec ostry, wyciskać różne figurki; posypać cukrem i wstawić do letniego pieca, aby wyschły. Merengi daje się także, jak baiser, z ubitą pianą ze śmietanki, z dodaniem konfitur, lub marmelady poziomkowej.



Merengi formuje się w domolne kształty, wyciskając pianę przez rurkę papierową, lub płócienną.

Merengi — innym sposobem.

Proporcja. — 400 gr. cukru, 6 białek, 1 cytryna.

400 gr. cukru ugotować na bardzo gęsty syrop, a gdy się zacznie zagotowywać, zmieszać na gorąco z pianą z sześciu białek; mieszać delikatnie, aby tej piany nie potłuc, dodać soku cytrynowego i postąpić, jak wyżej powiedziano; tylko trzeba pospieszyć, gdyż masa może chwytać się papieru i zdjąć się nie da; w takim razie trzeba odmoczyć zimną wodą.

Merengi z konfiturami.

Proporcja. — 1 szkl. mąki, 100 gr. masła, 1 łyżka cukru, pół jajka 1 łyżeczka rumu.
Na pianę: 5 białek, 5 łyżek mączki cukrowej.

Zrobić kruche ciasto ze szklanki mąki, 100 gr. świeżego masła, łyżki cukru, połowy jajka i ły-

żeczki rumu, zagnieść i rozwałkować cienko, wykrawać szklanką okrągłe placuszki i upiec w miernie gorącym piecu, uważając, aby nie były zbyt rumiane; po upieczeniu, gdy placuszki ostygną, nałożyć je konfiturami bez soku; ubić pięć białek mocno na pianę, a gdy już piana będzie zupełnie sztywna, bić ją jeszcze najmniej z kwadrans, żeby się zrobiła tylko gęstawa, jak śmietana; mieć przygotowany cukier, przesiany przez rzadki muślin, wziąć na każde białko łyżkę stołową z czubem tego cukru, zmieszać prędko z ubitą pianą, nakładać placuszki łyżką, formując czubate ciastka, i kłaść prędko do mocno gorącego pieca na dziesięć minut; pilnować, aby się nie spaliły, a będą wyborne. Można też ciasto całe, nie wycinając, upiec, nałożyć konfiturami i pianą, pokrajać w wąskie podłużne kawałki i zapiec.

Biszkopty w merengach.

Proporcja. — 12 białek, 400 gr. cukru, 18 biszkopcików. Na szodon: 2 jaja, 4 żółtka, 100 gr. cukru, 1 cytryna, 1 szkl. wina .

Z kilkunastu białek i odpowiedniej ilości cukru ubić tęgą pianę, jak na merengi; ułożyć w wieniec na półmisku, ubrać biszkopcikami, jakiej się podoba formy, przykryć na wierzchu biszkopciki pianą tak, aby je piana przykryła, wstawić do zupełnie letniego pieca na godzinę, posypawszy tartym na tarce cukrem; pianka powinna być jak najlepiej zasuszona. Tymczasem zrobić szodon z dwóch całych jaj, czterech żółtek, skórki cytrynowej, otartej o 100 gr. cukru, szklanki wina i soku z pół cytryny; ubić miotełką na pianę przy wolnym ogniu; gdy piana podniesie się w górę, zestawić z ognia i jak najprędzej wydać na stół, bo opadnie;

leguminę, wyjętą z pieca, ubrać konfiturami, wlać w środek szodon i wydawać.

Makaroniki.

Proporcja. — 200 gr. migdałów, 400 gr. cukru, 7 białek, 1 cytryna ,garść migdałów, skórki cytrynowej smażonej.

Migdałów 200 gr. obrać, wymyć w zimnej wodzie, wytrzeć w serwecie, zemleć, ucierać w donicy, dodawszy jedno białko; gdy się utrą na masę, wsypać 400 gr. cukru utłuczonego, a jeszcze lepiej, otartego o jedną cytrynę, i znowu dobrze utrzeć. dodając po jednem sześć białek; gdy już masa będzie gęsta, jak ciasto, mieć papier cukrem wysypany, brać masę na koniec łopatki drewnianej, robić małe kupeczki na tym papierze, albo podłużne makaroniki, kłaść na każdą pośrodku migdał po połowie rozłupany, albo krajaną w paski, pomarańczową, albo cytrynową smażoną skórkę, posypać zwierzchu miałkim cukrem, wsadzić do wolnego pieca na trzy kwadranse, a gdy makaroniki zaczną pękać, wyjąć je. Z gorzkich migdałów są smaczniejsze, można więc użyć trzy części gorzkich, a czwartą słodkich i dodać więcej cukru.

Makaroniki prażone.

Proporcja. — 300 gr. migdałów słodkich, 100 gr. gorzkich, 600 gr. cukru, 6—7 białek.

300 gr. migdałów słodkich i 100 gr. gorzkich oczyścić i utrzeć na miazgę, zakrapiając białkiem, dodać 600 gr. miałkiego cukru, prażyć na wolnym ogniu, aż masa stężeje i lepić się przestanie, wówczas zdjąć rondel z ognia, zamieszać od czasu do czasu i tak wystudzić; następnie dodać tyle tęgo

ubitej piany z białek, aby się utworzyło wolne ciasto; z tego wyrabiać rozmaitego kształtu makaroniki na papierze, posypanym miałkim cukrem, albo na opłatkach. Dla odmiany można dodać 100 gr. tartej czekolady i więcej białek; zwierzchu posypać grubo tartym cukrem.

Grzanki wiedeńskie.

Proporcja. — 200 gr. cukru, pół laski wanilji, 12 jaj, 100 gr. maki kartoflanej, 100 gr. mąki pszennej.

Wsypać do donicy 200 gr. miałkiego cukru, trochę suchej utłuczonej wanilji, dwanaście żółtek; ucierać to dobrze, aż zgęstnieje i zbieleje; potem dodać 100 gr. mąki kartoflanej i tyleż mąki pszennej; mieszać znowu przez kwadrans; na ostatku dodać pianę, ubitą z dwunastu białek, i wymieszać ostrożnie; potem nalewać do papierowych form (zrobionych z pół arkusza złożonego we dwoje, aby były grubsze), posmarowanych woskiem, a następnie postawić do wolnego pieca, aby wyschły; gdy będą gotowe, wyjąć z formą, niech wystygną; krajać na grzanki, podobne do sucharków, polukrować każdą białym lukrem i postawić znowu do wolnego pieca, aby wyschły; przechowują się doskonale w słojach czas dłuższy.

Śląskie ciasteczka.

Proporcja. — 500 gr. mąki, 150 gr. masła, 100 gr. cukru, 15 gr. migd., 45 gr. drożdży, 1¼ szkl. mleka, 5 żółtek.

Na garnirowanie: 125 gr. topionego i sklarow. masła, 100 gr. migdałów tłuczonych, 75 gr. mąki, 100 gr. cukru.

Część drożdży rozrobić z trochą mąki i mleka. Tymczasem masła z żółtkami utrzeć na

śmietanę, dodać do tego resztę mleka, mąki, cukier i migdały tłuczone, zmieszać z rozczynem, gdy ten nieco podrośnie, dobrze to wyrobić, wlać resztę drożdży, znowu wyrabiać i dać podejść. Osobno zrobić garnirowanie, podług proporcji wymieszać, rozbić doskonale. Rozwałkować ciasto na palec grubości i, zagiąwszy brzeg, nałożyć powyższą masę, jeszcze gorącem masłem pokropić i piec w miernem gorącu, aż się zarumieni dobrze.

Angielskie ciastka rumbarbarowe.

Proporcja. — 200 gr. mąki 150 gr. masła, 75 gr. cukru, 1 jajko.

Zrobić z tej proporcji kruche ciasto, powykrawać z niego krążki szklanką i pozaginać w nich do góry brzegi. Nałożyć na to grubo łodyg rumbarbarowych, obranych ze skórki i pokrajanych w drobne kawałki, osypać dobrze cukrem, położyć na blasze, na papierze, wysmarowanym masłem, i piec przez dobry kwadrans w średniem gorącu, potem jeszcze cukrem osypać.

SUCHARKI, OBWARZANECZKI, ROGALIKI I ROZMAITE CIASTKA DO HERBATY I KAWY.

Sucharki papieskie.

Proporcja. — 10 jaj, mąki i cukru ile jaja zaważą, wanilji.

Sucharki te mogą być używane przez najsłabsze osoby, nawet przy karlsbadzkich wodach. Zważyć dziesięć całych jaj; ile zaważą, tyle wziąć miałko tłuczonego cukru i tyleż najlepszej mąki, całe jaja rozbić z cukrem w donicy do białości, potem wsypać mąkę i dodać dla zapachu wanilji, albo pomarańczowej skórki tłuczonej; ucierać na masę, a gdy będzie dobrze utarta, wylać na blachę, wysmarowaną woskiem, albo oliwą; można posypać zwierzchu krajanemi migdałami i drobnemi rodzynkami; wysuszyć w miernie gorącym piecu, aby nabrały złotawego koloru, ale żeby się nie spaliły; gdy ciasto wystygnie, pokrajać je w cienkie plasterki i osuszyć w bardzo wolnym piecu. Można też zapiekać w foremkach papierowych i nie posypywać zwierzchu migdałami, tylko dać do środka ciasta drobno siekanych migdałów, albo też nakładać masę do papierowego lejka, uciąwszy cienki koniec, wyciskać różne figurki; osypać usiekanemi, podsuszonemi i przesianemi przez gęsty przetak

migdałami, osuszyć w cieple, a potem upiec w letnim piecu.

Sucharki.

Proporcja. — 2 klg. mąki, 100 gr. drożdży, 6 jaj, 2 szkl. śmietanki, 1 szkl. masła, 1 szkl. cukru, soli, cytrynowej skórki, pół szkl. wina, cukru, cynamonu.

500 gr. mąki rozczynić ze szklanką ciepłej śmietanki, albo mleka i 100 gr. drożdży, postawić w cieple, niech podrośnie; na stolnicę przesiać resztę mąki, dodać sześć całych jaj, pół szklanki śmietanki, szklankę masła sklarowanego, łyżkę soli, szklankę cukru, trochę cytrynowej skórki tartej, albo siekanej, zrobić wolne ciasto, domieszać rozczyn drożdżowy i wybijać razem, aż od rąk odstanie; znowu dać mu podejść; nakryć, a gdy zacznie pękać zwierzchu, robić okrągłe bułeczki na stolnicy, masłem posmarowanej, nic mąki nie podsypując; upieczone krajać prędko gorące ostrym nożem na pół; można maczać w winie, lub śmietance, osypać cukrem z cynamonem i znowu zasuszyć w lekkim piecu. Można też zrobić podługowate bułeczki, a po upieczeniu krajać na grzanki; przed powtórnem wysuszeniem ubić pianę tęgą z białek, zmieszać z cukrem, a kto chce, i z migdałami krajanemi, posmarować grzanki, a potem osuszyć, albo posypać tylko cukrem i wanilją.

Sucharki wiedeńskie.

Proporcja. — 1 klg. mąki, 2 szkl. śmietanki, 3 łyżki masła, 40 gr. drożdży, 2 jaja, 1 szkl. cukru, 1 jajko.

500 gr. mąki rozczynić dwiema szklankami ciepłej śmietanki, w której pierwej rozpuścić dwie

łyżki masła i 40 gr. drożdży; postawić w cieple, przykryć, niech podrośnie; potem dosypać jeszcze 500 gr. mąki, dodać dwa jaja, szklankę cukru miałko tłuczonego, wymiesić doskonale i postawić znowu, żeby podeszło; potem rozwałkować ciasto grubo, posmarować roztopionem masłem, złożyć we dwoje, wykrajać foremką sucharki i dać jeszcze podrosnąć, wreszcie posmarować jajkiem i upiec; gdy będą gotowe, porozdzielać na połówki i osuszyć w piecu.

Sucharki żmudzkie do herbaty.

Proporcja. — 600 gr. mąki, 200 gr. masła, 8 żółtek, 75 gr. cukru, 1 szkl. mleka, 25 gr. drożdży, soli, 1 jajko do posmarowania.

200 gr. mąki zaparzyć szklanką mleka gorącego; gdy wystygnie, wyrobić to doskonale z 25 gr. drożdży, rozrobionemi w odrobinie mleka i zostawić, aby się ruszyło; wtedy mieszać ciasto, lejąc najpierw owe 8 żółtek, rozbitych na pianę z miałkim cukrem, potem włożyć 200 gr. masła surowego, odrobinę soli, w końcu mąkę i wyrabiać to, póki od łyżki lub ręki dobrze nie odstanie; postawić znowu w ciepłem miejscu, aby trochę podrosło, a gdy się tylko ruszy, brać maleńkie kawałki ciasta jak orzech włoski, robić okrągłe bułeczki zupełnie gładkie, podwijając ciasto pod spód i układać na blachę masłem wysmarowaną; gdy podrosną na blasze, smarować jajkiem rozbitem z wodą i wstawić do niebardzo gorącego pieca na kilka minut; gdy wystygną, przekrawać bardzo ostrym nożem na pół i jeszcze raz w wolnym piecu podsuszyć, pierwej każdy lekką śmietanką słodką pociągnąć i posypać bardzo miałkim cukrem z wanilją. Takie sucharki po sześciu tygodniach włożone na trzy minuty do

ciepłego pieca pod blachą, są jakby w tej chwili pieczone.

Sucharki zaparzane.

Proporcja. — 2 i pół litra mąki, 1 i pół szkl. mleka, 10 jaj, 1 szkl. masła, soli, $^3/_4$ szkl. cukru, 100 gr. drożdży.

Pół litra mąki suchej sparzyć pół litrem mleka wrzącego i wybijać dobrze, żeby grudek nie było; gdy zacznie przestygać, wlać drożdże i postawić w cieple, aby podeszło; gdy się ciasto ruszy, wlać dziesięć jaj całych, masła sklarowanego szklankę i dosypać resztę mąki, soli pół łyżeczki, szklankę cukru; gdyby ciasto było za rzadkie, dodać jeszcze trochę mąki i wybijać ciasto tak, aby od rąk odstawało; postawić w cieple, gdy dobrze podrośnie, wyrabiać rękami w maśle zmoczonemi bułeczki małe, układać na blasze, znów dać podrosnąć, wsadzić do pieca, a potem postąpić, jak wyżej powiedziano. Sucharki te można robić na samych żółtkach, to jest zamiast 10 jaj, 20 żółtek.

Sucharki nieczerstwiejące.

Proporcja. — 5 jaj, 30 gr. drożdży, 600 gr. mąki, 1 szkl. mleka, pół szkl. cukru, 1 szkl. masła.

Od pięciu jaj oddzielić białka, ubić trochę i wlać do 400 gr. mąki, dodać drożdże i wymieszawszy, postawić, aby podeszło; potem dosypać resztę mąki, wlać szklankę wrzącego mleka, pozostałe żółtka, rozbite z pół szklanką cukru miałko tłuczonego i wyrabiać, aż ciasto od rąk będzie odstawać. wówczas wlać, ciągle wyrabiając, szklankę gorącego masła, przemieszać i postawić: gdy ciasto dobrze ruszy, robić maleńkie sucharki, uważając, że-

by się w piecu nie przepiekły. Można dodać trochę przesianego anyżu.

Sucharki bez jaj.

Proporcja. — 2 szkl. mleka, 50 gr. drożdży, 1 klg. mąki, 100 gr. masła, pół szkl. cukru.

Pół litra letniego mleka rozrobić z 50 gr. drożdży, wsypać 50 gr. mąki i wybić, żeby żadnych grudek nie było, przykryć, postawić w cieple, aby podeszło, potem wlać 100 gr. sklarowanego masła, dodać cukru, 500 gr. mąki i wyrobić, aby od rąk odstawało; postawić, niech jeszcze podejdzie; robić sucharki i upiec, jak wyżej powiedziano; gdy będą gotowe, porozcinać ostrym nożem, skropić winem, lub mlekiem, osypać cukrem i cynamonem lub wanilją, podsuszyć.

Obwarzaneczki ptysiowe.

Proporcja. — pół szkl. wody, 1 szkl. masła klar., 3 szkl. mąki, 6 jaj, 2 łyżki cukru, migdały.

Dwie i pół szklanki wody, jedną szklankę masła klarowanego zagotować w rondelku; do tego wsypać 3 szklanki mąki, mieszając łyżką, przez ten czas rondelek powinien stać na ogniu; a gdy będzie dobrze gęste, zdjąć z ognia do gorącego wbijać po jednem sześć jajek, ucierając wałkiem; gdy się dobrze utrze, postawić na zimnie, aby wystygło; potem wyrabiać obwarzaneczki na stolnicy, taczać w miałko utłuczonym cukrze i migdałach, kłaść na blachę; piec musi być dość gorący, bo ciastka te powinny mieć kolor rumiany, ale uważać, aby się pod spodem nie popaliły.

Obwarzanki na śmietance do herbaty.

Proporcja. — 1 klg. mąki, 8 jaj, 125 gr. masła, 175 gr. cukru, 2 i pół szkl. śmietanki, 2 łyżki cukru.

1 klg. mąki, 8 jaj. 125 gr. masła surowego, 175 gr. cukru, 2 i pół szklanki śmietanki, wymieszać na pulchną masę, robić obwarzanki, które niech poleżą chwilę; potem wrzucać do wrzątku, wyjąć, osypać cukrem i piec. Z tego ciasta wyrabiać można małe, cienkie okrągłe placuszki, a potem zwijać je w waleczki i zginać w kształcie półksiężyców; posmarowawszy żółtkiem, wsadzić do umiarkowanego pieca na pół godziny.

Obwarzaneczki na śmietanie.

Proporcja. — 5 łyżek śmietany, 1 szkl. masła, 5 jaj, 100 gr. cukru, 600—800 gr. mąki, skórki cytrynowej, 5 łyżek śmietanki.

Wziąć pięć łyżek świeżej kwaśnej śmietany, tyleż gęstej słodkiej, szklankę niesłonego masła sklarowanego, pięć jaj, 100 gr. cukru miałko tłuczonego i trochę drobno usiekanej cytrynowej skórki, lub innego zapachu; mąki dodać taką ilość, żeby się dały zrobić z tego ciasta niewielkie obwarzaneczki, ułożyć na blasze, wysmarowanej masłem, posmarować jajkiem, osypać cukrem, drobno siekanemi migdałami i zapiec w niezbyt gorącym piecu.

Obwarzaneczki niemieckie.

Proporcja. — 150 gr. masła, 150 gr. cukru, 12 żółtek, 400 gr. mąki, kwiatu muszkatołowego, cynamonu, skórki cytrynowej.

Rozpuścić w rondlu 150 gr. masła świeżego niesłonego, lub przemytego, dodać tyleż cukru tłu-

czonego, mieszać na żarze, dopóki się nie podniesie, potem dodać tyle mąki, ile masa przyjmie, aż ciasto będzie suche; wtenczas kłaść do donicy, wbijać 12 żółtek i mocno ucierać; przydać muszkatołowego kwiatu, cynamonu i otartej, lub usiekanej cytrynowej skórki, potem ugniatać na stolnicy z potrzebną ilością mąki, robić małe obwarzaneczki, które jajem posmarowane piec na blasze w miernie gorącym piecu.

Obwarzaneczki kruche.

Proporcja. — 400 gr. mąki, 200 gr. masła, 4 jaja, 100 gr. cukru, olejku cytrynowego, cukier i migdały.

400 gr. mąki pszennej zagnieść z 200 gr. masła świeżego, wbić dwa żółtka i dwa całe jaja, wsypać 100 gr. cukru, dodać olejku cytrynowego, wymieszać dobrze, postawić na pewien czas, potem wyrabiać małe obwarzaneczki, smarować białkiem, osypać cukrem i migdałami i piec prędko na blasze, wysmarowanej masłem, nie rumieniąc zbytnio.

Obwarzaneczki drożdżowe.

Proporcja. — 500 gr. mąki, 35 gr. drożdży, 1 i pół szkl. mleka, 400 gr. masła, 6 jaj, 100 gr. cukru, 1 cytryna, 1 jajko, cukier.

100 gr. suchej mąki zarobić 35 gr. drożdży, trochę letniego mleka albo śmietanki; postawić w cieple, aby rosło; mąki 400 gr. przesiać na stolnicę, poskubać do niej na kawałeczki 400 gr. świeżego masła, dodać sześć jaj, 100 gr. cukru otartego o cytrynę; trochę mleka, albo śmietanki i zagnieść ciasto; do tego dołączyć ciasto drożdżowe i wszystko razem doskonale wyrobić, podzielić ciasto na

kawałki, taczać cienkie wałeczki trochę grubsze od pióra, zwijać w kręgielki, albo jak się podoba, posmarować jajkiem, wsadzić na blasze do pieca dość gorącego, zdejmować z blachy, nim ostygną i posypać cukrem miałko tłuczonym. Z tego ciasta można zrobić placek, rozciągać na papierze masłem wysmarowanym na grubość małego palca, z reszty ciasta porobić bułeczki jak jajko, ponakładać na placku i postawić, aby podrosło; potem posmarować jajkiem i wstawić do gorącego pieca.

Obwarzaneczki drożdżowe kruche.

Wziąć trzy łyżki kwaśnej śmietany, trzy żółtka dwie łyżki świeżego masła, łyżkę drożdży i tyle mąki, aby z wyrobionego ciasta dały się robić obwarzaneczki, wymiesić to doskonale na pulchną masę w zimnem miejscu i wyrabiać obwarzaneczki, albo paluszki, posmarować jajkiem, posypać cukrem i piec w wolnym piecu.

Obwarzaneczki angielskie.

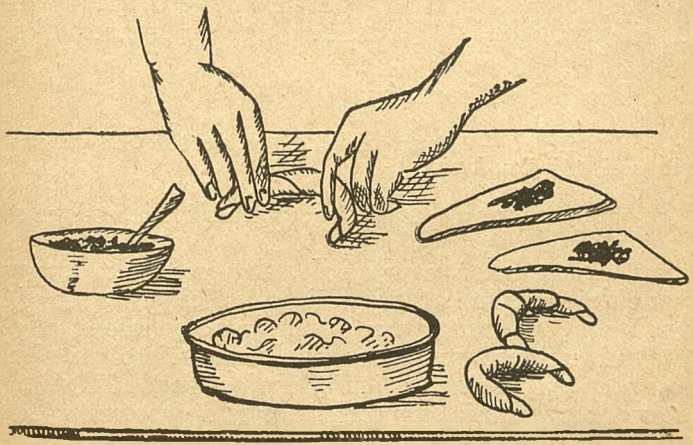
Proporcja. — 400 gr. mąki, 25 gr. drożdży, 25 gr. cukru, 1 i pół szkl. mleka, 100 gr. masła topionego, soli, muszkatołowej gałki, 1 białko, cukru, anyżu.

400 gr. mąki pszennej, 1½ szklanki mleka letniego, dwie łyżki gęstych drożdży, dwie łyżki tłuczonego cukru, trochę muszkatołowej gałki, soli trochę, wymieszać dobrze, postawić w cieple, aby dobrze podeszło; potem dodać 100 gr. masła roztopionego, znowu wymieszać, postawić, aby jeszcze podeszło, wyrabiać obwarzaneczki, smarować białkiem, posypać cukrem i anyżem i wsadzić na blasze na pół godziny do pieca.

Rogaliki do kawy.

Proporcja. — 500 gr. mąki, 4 jaja, 12 gr. drożdży, 100 gr. masła, pół szkl. cukru, 1 jajko.

Do 500 gr. mąki wziąć jaj cztery, łyżkę drożdży, pół szklanki masła solonego surowego, cukru



Aby uformować zręczny rogalik, trzeba podzielić ciasto na równe, trójkątne kawałki.

również pół szklanki, to wszystko zagnieść, potem wyrabiać rogaliki: jak wyrosną, posmarować jajkiem i wstawić do pieca.

Ciasteczka kruche do herbaty i kawy.

Proporcja. — 3 szkl. mąki, pół szkl. mleka, pół szkl. topionego masła, 40 gr. drożdży, 2 jaja, 2 żółtka, 1 łyżka cukru, soli, kminu i jajko.

Wziąć trzy szklanki mąki, pół szklanki letniego mleka, pół szklanki roztopionego masła, droż-

dży, całe dwa jaja i dwa żółtka, łyżkę pełną cukru, trochę soli, zagnieść na stolnicy, wyrabiać ciasteczka grubości małego palca w kształcie szparagów, układać na blachę, — ale blachy smarować nie trzeba, bo ciasteczka są tłuste; postawić w cieple, aby ruszyły dobrze, smarować jajkiem, osypać kminem, albo też cukrem i wstawić do niegorącego pieca na kwadrans. Te ciastka długo się konserwują.

Pręciki do herbaty.

Proporcja. — 500 gr. mąki, 25 gr. drożdży, 50 gr. masła, soli, 1 jajko, kmin.

500 gr. mąki, drożdży, kawałek nietopionego masła, trochę wody ciepłej, soli, wymieszać na stolnicy, ciasto położyć w cieple, aby podeszło, a gdy podejdzie, wyrabiać pręciki grubości pióra, kłaść na blachę niesmarowaną, smarować jajkiem, osypywać kminem, wstawić do letniego pieca na pięć minut, a gdy się zarumienią, wyjąć i podać do herbaty; konserwują się długo. Postne można robić z olejem, lub oliwą.

Ciasto strucelkowe bez drożdży.

Proporcja. — 3/4 szkl. masła topionego, 6 jaj, 400 gr. mąki, 1 szkl. śmietanki, 100 gr. cukru, migdałów, 1 jajko cukier.

3/4 szklanki masła roztopionego ucierać z sześciu jajami na śmietanę: dodać 100 gr. mąki, wlać szklankę śmietanki, wsypać 100 gr. cukru tłuczonego i wymiesić dobrze, dodając rozpołowione słodkie migdały; wyrabiać małe bułeczki, jak strucelki, rogaliki, lub kręgielki, posmarować jajkiem, posypać grubo tłuczonym cukrem i wstawić do pieca niezbyt gorącego na pół godziny. Można też wy-

ciskać blaszaną foremką jakie chcąc gwiazdy, lub figury. Zamiast śmietanki można dać sok z jednej cytryny i skórkę od niej, otartą na cukrze.

Placuszki do dłuższego przechowywania.

Proporcja. — 2 klg. mąki, 1—2 szkl. mleka, 1 szkl. cukru, 1½—2 łyżek masła, czubata łyżeczka soli, trochę mniej czubata kremortartaru, strychowana — sody.

1 klg mąki podprażyć dobrze na patelni i póki gorąca, przetrzeć w rękach z łyżką lub łyżką i pół masła surowego, wyłożyć na stolnicę i otoczywszy dokoła resztą mąki, dodać łyżeczkę strychowaną sody, nieco więcej kremortartaru, dobrą łyżeczkę soli, szklankę cukru. Zagnieść to wszystko ze słodkiem surowem mlekiem na bardzo gęste ciasto. Gnieść trzeba bardzo długo, aby się ciasto doskonale wyrobiło i wymieszało, jeszcze potem bić niem o stolnicę. Rozwałkować na grubość małego palca, wycinać placuszki i piec w lekkim piecu, podsypawszy mąką na blasze.

Uwaga. Cukier należy, robiąc te placuszki, rozpuścić w mleku i razem wlać do mąki. W tym celu cukier nalewa się mlekiem i stawia na chwil kilka na kuchni, lub w piecu. Te placuszki im dłużej leżą, tem lepsze.

Ciasto kruche do herbaty bez drożdży.

Proporcja. — 2 szkl. śmietany, 3 jaja, 1 łyżka masła, 600 gr. mąki, 2 łyżki cukru, 1 żółtko.

Naprzód piec lekko przepalić, żeby był gotów, nim ciasto się zamiesi; wziąć 2 szklanki śmietany, wbić trzy jaja, masła dobrą łyżkę, 600 gr. mąki, miesić dopóty, aż się w cieście zaczną pęcherzyki pokazywać, wtedy wsypać cukru dwie dobre łyżki

stołowe, robić ciasteczka w formie małego palca, to jest paluszki; kłaść na blasze, posmarować żółtkiem rozbitem z wodą i wstawić do pieca tak lekkiego, jak na biszkopty, gdy się upieką, złożyć wszystkie razem, aby podeschły.

Placuszki na śmietanie.

Proporcja. — 600—800 gr. masła, 4 całe jaja, 6 żółtek 3 szkl. cukru, 3 szkl. śmietany, 4 szkl. kwaśnego mleka, 2 łyżeczki sody, tyleż soli, garść maku, 2—3 klg. mąki.

Ucierać masło w donicy, wbijając po jednem jajku, dodając cukier ubity z żółtkami, śmietanę i mleko kwaśne. Wsypać potem mąkę sól i sodę, a zagniótłszy na gęste ciasto, wyłożyć na stolnicę, wymiesić na niej dobrze, rozwałkować do grubości pół palca i krajać szklanką na placuszki. Można zamiast maku dać wanilji, a będą wykwintniejsze.

Placuszki ukraińskie.

Proporcja. — 2 klg. mąki, $1^1/_2$—2 łyżki surowego masła, łyżeczka dobra sody, 200 gr. maku, $1^1/_2$—2 łyżeczki soli, mleka kwaśnego do gęstości.

Wsypać mąkę na stolnicę, przetrzeć w rękach z surowem masłem, aby nie było grudek, dodać soli, sody i maku, a miesić, dolewając kwaśnego mleka tyle, aby ciasto było twarde. Można dodać pół—1 szklankę śmietany gęstej, a będą lepsze. Rozwałkować na grubość palca, nakłuć gęsto widelcem i krajać na placki. Wstawić do średnio gorącego pieca ,aby się nie popaliły. Wyjmować, gdy pożółkną. Mak do tych placków, namoczony w letniej wodzie przez godzinę, lub dwie, utrzeć w donicy. Zamiast maku można wziąć łyżeczkę kminu lub czarnuszki.

Placuszki kruche, tanie.

Proporcja. — 2 klg. mąki, pół szkl. mleka słodkiego, 2 szkl. kwaśnego, 2 łyżki śmietany. 1½—2 łyżki masła, 1 szkl. cukru, ½—1 łyżeczka sody, trochę soli.

Zrana zaparza się łyżkę mąki pszennej pół szklanką gorącego mleka, rozciera się grudki i zostawia do wieczora; wtedy dodaje się 2 łyżki śmietany, i 2 szklanki kwaśnego mleka. Wymieszawszy, posypać mąką i postawić w ciepłem miejscu, ale nie nakrywać, chyba sitem, bo nabierze przykrego smaku. Nazajutrz, gdy rozczyn wyrośnie, podrumienić na patelni 2 szklanki mąki i gorące rozetrzeć w ręku z łyżką, lub dwiema nietopionego masła. Nasypać na stolnicę mąki, a pośrodku umieściwszy ową prażoną, wylać do tego rozczyn, do którego się dodało trochę mąki, aby był gęściejszy. Dodać ½ — ¾ łyżeczki sody, szklankę cukru i soli do smaku, rozmieszać to wszystko, aby było gęste ciasto i długo wyrabiać. Kto lubi, może dodać korzeni. Wyrabiać placuszki i wsadzać do lekkiego pieca.

Placuszki postne, kruche.

Proporcja. — 2 klg. mąki, 200 gr. oleju słonecznikowego, 1 łyżeczka sody, 1½ łyżeczki soli.

Połowę mąki podprażyć do czerwoności; zagotować 2 szklanki wody i wlać do niej olej; niech się jeszcze raz zagotuje. Wysypać na środek stolnicy mąkę prażoną, a dokoła niej nieprażoną. Do prażonej wlać wodę z olejem i łyżką mieszać, aż się wszystko, co jest na stolnicy, dobrze na gęste ciasto wymiesza. Do gorącego ciasta dodać sody i soli, wymiesić, rozwałkować, wyrabiać placuszki, wstawić do lekkiego pieca.

Placuszki na soku.

Proporcja. — 100 gr. cukru, 2 jaja, 2 szkl. mąki, sok malinowy.

100 gr. cukru mialkiego tłuczonego ucierać mocno w donicy z dwoma jajami, dosypując 2 szklanki mąki; gdy się dobrze wymiesza, dodać soku owocowego, wygnieść dobrze i wyrabiać paluszki, jak wyżej powiedziano.

Alberty.

Proporcja. — 1.200 gr. mąki, 250 gr. cukru, 1 szkl. śmietany, 3 jaja, 1 łyżeczka sody, 65 gr. masła, wanilji.

Cukier z jajami uciera się na masę przez 3 kwadranse, z dodaniem masła, potem wlewa się śmietanę i uciera znowu kwadrans, — dodaje się potrosze mąki, a gdy dobrze wymieszane, rozwałkowuje się częściami, wykrawa foremką i piecze na blasze wysypanej mąką.

Sucharki angielskie.

Do 4 szklanek wrzącej wody wrzucić dużą łyżkę świeżego masła i cukru tyle, ażeby słodkie było. Tą wrzącą wodą zaparzyć tyle mąki, aby było jak na prażuchę; mieszać ciągle, aby grudek nie było i ciasto zupełnie oziębło — wtenczas dać do donicy i ucierać wałkiem, wbijając po jednem kilka żółtek; z białek ubić pianę i wymieszać razem. Ciasto powinno być tak rzadkie, aby można nożem rozciągnąć jak najcieniej na blasze, smarowanej masłem i lekko posypanej mąką. Zwierzchu posypać grubo cukrem i drobno siekanemi migdałami, piec w wolnym piecu na kolor jasno - żółty, ciepłe krajać w paski długie na 5 centymetrów.

Kręgiel nadreński.

Proporcja. — 1 klg. mąki, 350 gr. masła, 300 gr. rodzynków, 75 gr. drożdży, 5 jaj, $1^1/_4$ szkl. mleka.

Zamieszać połowę mąki z ogrzanem mlekiem, jajami i drożdżami, niech podejdzie; potem dodać połowę cukru i tyle mąki, aby ciasto można było zagnieść. Dodawać po małym kawałku masła i dosypywać potrosze resztę mąki. Gotowe ciasto rozwałkować niezbyt cienko i osypać resztą cukru, rodzynkami i cynamonem. Zwinąć ostrożnie i nadawszy kształt rogala, dać podejść na blasze, poczem posmarować masłem i piec trzy kwadranse w gorącym piecu.

CIASTA DROŻDŻOWE.
STRUCLE I PIEROGI ROSYJSKIE.

Ciasto makowe.

Proporcja. — 800 gr. mąki, 25 gr. drożdży, $1^1/_2$ szkl maku, $^3/_4$ szkl. oleju, soli.

Wsypać do donicy 800 gr. mąki, zrobić dołek, wlać drożdże, rozrobione w szklance letniej wody, rozbić, aby grudek nie było, posypać mąką zwierzchu, przykryć i postawić w cieple, aby podrosło; dodać oparzonego białego, albo szarego maku, soli trochę, szklankę dobrego oleju makowego, albo słonecznikowego i wyrobić dobrze ciasto z letnią wodą, postawić w cieple, niech podejdzie; znowu wyrobić; tak postępować ze dwa razy; wyrabiać potem ciasteczka, dowolnego kształtu, układać na blasze wysmarowanej olejem, niech podrosną; wstawić do niezbyt gorącego pieca na pół godziny, smarować olejem, albo piwem, posypać miałką solą; dodać cukru do smaku. Można też robić maślane, dając szklankę masła, smarować jajkiem i osypać cukrem.

Ciasto postne, lub maślane z szafranem.

Proporcja. — 1 klg. mąki, 30 gr drożdży, pół szkl. oleju, 2 łyżki cukru, 1 łyżeczka szafranu, soli.

Przesiać do donicy 750 gr. mąki, zrobić dołek, wlać 2 łyżki drożdży, wody letniej tyle, aby ciasto

dało się ubić, wlać oleju dobrego albo masła klarowanego szklankę, dodać tłuczonego cukru, soli, trochę utartego szafranu, który trzeba rozprowadzić łyżką letniej wody i dosypać tyle mąki, aby ciasto było, jak na bułeczki; wyrobić dobrze ciasto, postawić w cieple, aby podrosło, wyłożyć je na stolnicę, wygnieść, rozwałkować na pół grubości małego palca, posmarować piórkiem, umoczonem w maśle, albo jajku, posypać grubo cukrem, dobremi rodzynkami, złożyć we dwoje, aby rodzynki były we środku, wyrzynać ciasteczka foremką, lub szklaneczką, kłaść na blachę, wysmarowaną masłem, lub olejem, wstawić do niezbyt gorącego pieca na pół godziny, a gdy się upieką, rozdzielić na dwie połowy i ułożyć na półmisku.

Strucle maślane.

Proporcja. — 2 klg. mąki, $5^1/_2$ szkl. mleka, 75—85 gr. drożdży, soli, 1 szkl. masła, 1 szkl. cukru, 10 jaj, muszkatołowej gałki.

Wziąć 1 kg. mąki, zaparzyć 4 szkl. mleka, niech zakryte kwadrans postoi; ubić dobrze jaj dziesięć, a najlepiej żółtka osobno, żeby zbielały, a białka na pianę; rozmieszać z 2 szklankami letniego mleka; mąkę zaparzoną rozprowadzić jajami, cedząc przez sito, do jaj wlać drożdże, posypać zwierzchu mąką i postawić w cieple, aby podrosło; jak się mąka porozchodzi, wyrabiać; wsypać łyżeczkę soli, mąki 1 kg., wyrabiając pół godziny; wlać szklankę masła, wyrabiać kwadrans; wsypać szklankę przesianego cukru, wyrabiać kwadrans; dodać muszkatołowej gałki albo usiekanych gorzkich migdałów, wyrabiać kwadrans; postawić, niech ciasto rośnie kwadrans; jeżeli ciasto na strucle, to dodać 200 gr. więcej mąki przy rozczynianiu, jeżeli mają być bułeczki, to wsypać mąki tyle, ile tu napisano; bułeczki i stru-

cle posmarować jajem; powinny rosnąć kwadrans w nieckach, a wyrobione — 3 kwadranse; wstawić do pieca gorącego na 3 kwadranse. Z tego ciasta można robić strucle z makiem, z serem, migdałami, plecionki, ciastka z kminem i t. p. Plecionki robią się w ten sposób: gdy ciasto będzie wyrobione tak, że będzie od rąk i niecek odstawać, a potem podrośnie tak, że niecki się wypełnią, wałkować na stolnicy wałeczki, grubsze pośrodku, niż na końcach, splatać, jak warkocze, ułożyć na blachę, wysmarowaną masłem i osypaną mąką, a gdy podejdą, smarować rozbitemi jajami, osypać cukrem, zmieszanym z cynamonem i migdałami podłużnie krajanemi, drobnemi rodzynkami, wstawić także na trzy kwadranse do pieca. Ciasta kminowe robić, jak małe bułeczki, układać na blachę, robić dołek w środku, wsypać szczyptę kminu, położyć nań pół łyżeczki świeżego masła, posmarować jajkiem i piec pół godziny.

Strucle maślane — inne.

Proporcja. — 1200 gr. mąki, 12 jaj, 75 gr. drożdży, soli, muszkatołowego kwiatu, cytrynowej skórki, 2 szkl. masła klarowanego. 800 gr. rodzynków dużych i drobnych. 100 gr. słodkich migdałów, 5—7 gorzkich, 200 gr. cykaty, mleka.

Do 1.200 gr. mąki wlać dwanaście dobrze rozbitych jaj, wsypać trochę soli, trochę tartego muszkatołowego kwiatu, cytrynowej skórki i zalać taką ilością mleka ciepłego, aby się utworzyło dość wolne ciasto, do którego dołączyć rozczyn drożdżowy; po wyrobieniu, dodać 2 szklanki masła klarowanego, rodzynki, 100 gr. słodkich i kilka gorzkich migdałów, obranych i usiekanych i 200 gr. cykaty drobniutko posiekanej; gdy ciasto od rąk odstawać będzie, poprószyć je mąką, przykryć i postawić je

w cieple, aż podrośnie; wtedy wyrabiać na stolnicy strucle, to jest placki długie, złożone przez środek, lub też z odznaczonemi przez środek dwoma rowkami i kłaść na blasze, na papierach posmarowanych masłem; gdy podrosną, posmarować klarowanem ostudzonem masłem i piec w piecu trzy kwadranse; po wyjęciu jeszcze raz masłem posmarować, a gdy ostygną, posypać miałkim cukrem.

Strucle, których używa się w wigilję Bożego Narodzenia.

Proporcja. — 400 gr. migdałów słodkich, garść gorzkich, 75 gr. drożdży, soli, $1^1/_2$ szkl. cukru, 200 gr. rodzynków, 2 klg. mąki, 1 jajko, czarnuszki.

Z 400 gr. migdałów słodkich i garści gorzkich, zrobić mleka migdałowego trzy litry, mąki suchej 2 litry zaparzyć nie więcej, jak litrem zagotowanego migdałowego mleka i pozostawić tak kwadrans pod przykryciem; potem już ostudzonem, tylko letniem migdałowem mlekiem rozprowadzić zaparzoną mąkę, roztarłszy pierwej, aby nie było klusek i aby ciasto nie było gorące; drożdży gęstych wlać szklankę, rozprowadzić ten rozczyn, posypać mąką zwierzchu, nakryć i postawić w cieple, jak zupełnie popęka, brać się do wyrabiania, wsypać soli łyżeczkę, mąki tyle, aby ciasto gęstsze było, niż na bułki, wyrabiać pół godziny; wsypać cukru, miałko tłuczonego z szklanki, wyrabiać pół godziny; potem wsypać rodzynków, wymieszać i zostawić w nieckach, niech kwadrans podchodzą. Wyrabiać bułki długie, cieńsze na końcach, kłaść na blachy mąką posypane, niech rosną godzinę; potem smarować jajkiem, posypać czarnuszką, a końce porozrzynać i wsadzić na godzinę do pieca, mniej gorącego niż na baby. Takie strucle można przekładać

migdałową masą, zrobioną w ten sposób: oparzyć i oczyścić odpowiednią ilość migdałów, przepuścić przez młynek; do 400 gr. migdałów potrzeba 400 gr. cukru miałko tłuczonego i tyle białek, aby masy nie rozrzedzić. Gdy będzie wszystko doskonale wymieszane, dodać soku z cytryny, trochę miałko tłuczonej wanilji i skórki cytrynowej na cukrze otartej; wszystko dobrze wymieszać i przekładać strucle.

Strucle inne — na Święta Bożego Narodzenia.

Proporcja 1-sza. — 16 szkl. mąki, 150 gr. drożdży, 8 szkl. mleka, 60 jaj, 400 gr. masła, 200 gr. cukru, soli. Na masę: 400 gr. migdałów, 200 gr. cukru z wanilją.

Druga masa: 800 gr. sera, 12 gr. drożdży, 3—4 łyżki śmietany, 5 żółtek, 1 łyżeczka rumu, 200 gr. cukru.

Proporcja 2-ga. — 2 klg. mąki, 75 gr. drożdży, 3 szkl. mleka, 12 żółtek, 1 kubek masła, pół szkl. cukru, skórki pomarańczowej.

4 szklanki mąki rozczynić ze 150 gr. dobrych drożdży, rozrobionych w litrze letniego mleka; rozrobić to ciasto dobrze, aby gruczołków nie było; posypać mąką i zostawić rozczyn, aby podrósł, gdy się nieco ruszy, wlać, mieszając ciągle, litr mleka, ubite żółtka z kopy jaj, trzy szklanki świeżego kręconego w donicy masła, 200 gr. miałko tłuczonego i przesianego cukru; potem wyrabiać mocno, dosypując resztę mąki, gdy po należytem wybiciu ciasto będzie się łuskać pod ręką i zupełnie od rąk i niecek odstawać, postawić, aby podeszło; gdy się niecki wypełnią, kłaść cienką warstwę ciasta na blachę wysmarowaną, nałożyć grubo migdałami siekanemi, wymieszanemi z cukrem i wanilją, osypać cukrem, nałożyć na wierzch taką samą warstwą ciasta, wyrabiać z tego ciasta strucle; postawić w ciepłem miejscu, gdy strucle wyrosną, smarować jajkiem, osypać z wierzchu cukrem i migdałami drobno siekanemi

i wsadzić do pieca ogrzanego, jak na placki; po upieczeniu można polać przezroczystym lukrem, a wtedy nie trzeba zwierzchu posypywać migdałami. Zamiast nich, przekładać takie strucle utartym makiem w miarę osłodzonym, lub przyprawą z sera, przyrządzoną w ten sposób: świeży twaróg trzeć wałkiem w donicy, dodając kilka łyżek kwaśnej śmietany, łyżkę dobrych drożdży, kilka żółtek, łyżeczkę rumu i cukru, masą tą przekładać strucle, lub nakładać placki. Takie strucle doskonałe są do herbaty: zawsze można je zrobić z mniejszej ilości naprzykład: na 16 szklanek mąki wziąć 75 gr. drożdży, trzy szklanki mleka gorącego, dać dwanaście żółtek rozbitych, kubek masła klarowanego, pół szklanki lub więcej miałkiego cukru i skórki pomarańczowej.

Strucle postne z makiem.

Proporcja. — 16 szkl. mąki, 8 szkl. mleka, 100 gr. drożdży, soli, pół filiżanki oleju, 1 filiżanka cukru.

Wziąć maku białego litr, oparzyć, utrzeć, zrobić mleka makowego dwa litry, z tych jednym zaparzyć 8 szklanek mąki, niech tak kwadrans mąka zaparzona stoi; potem rozetrzeć dobrze, rozprowadzić drugim litrem mleka makowego, wlać gęstych dobrych drożdży, wyrobić dobrze, posypać zwierzchu mąką i postawić przykryte, aby rosło, gdy podejdzie tak, że mąka posypana rozejdzie się, wyrabiać, wsypać mąki tyle, aby ciasto było gęste, pierwej wsypać 2 łyżeczki soli, miesić pół godziny; wlać pół szklanki oleju, miesić kwadrans; potem dodać szklankę cukru i miesić tyle, aby ciasto od rąk i od niecek odstawało; postawić, niech ciasto kwadrans podejdzie; wyrabiać strucle długie. blachę olejem wysmarować, potem mąką posypać, położyć strucle, niech na blasze 3 kwadranse podchodzą, smarować białkiem, lub

piwem, końce rozerznąć, aby się rogi uformowały, posypać czarnuszką i wstawić na godzinę do gorącego pieca, jak na chleb. Można do ciasta wsypać usiekanych gorzkich kilka migdałów. Takie strucle można przekładać wewnątrz makową masą, którą przyrządzić w ten sposób: suchy mak biały, lub czarny sparzyć gotującą się wodą i przykryć, aby nabrzękł; potem odcedzić, wycisnąć mak do suchości i ucierać w donicy, gdy się utrze do połowy, dodać cukru, śmietanki, albo łyżkę miodu, migdałów słodkich i parę gorzkich, masę tę wysuszyć w rondelku, mieszać ciągle na ogniu i wystudzoną przekładać strucle, (suszy się mak dlatego, aby ciasto zakalca nie dostało). Można, gdy ciasto podejdzie, wziąć kawałek, rozwałkować na stolnicy, posypanej mąką na duży krąg grubości palca, nałożyć go dość suto makową masą, zwinąć szczelnie, podkładając koniec pod spód, aby strucle były gładkie, zwierzchu posmarować miodem z wodą i osypać makiem, lub krajanemi migdałami.

Pieróg rosyjski, który daje się na śniadanie, albo na obiad przed zupą.

Proporcja. — 8 szkl. mleka. 100 gr. drożdży, 2 klg. mąki, 10 jaj, soli. Farsz: 10 jaj, 100 gr. masła, kury.

Wziąć mąki 8 szklanek, zaparzyć litrem mleka, postawić, nakryć, aby się kwadrans parzyła; potem rozetrzeć dobrze, żeby ciasto nie było gorące, ubić dziesięć jaj z pół litrem mleka i filiżanką drożdży, rozprowadzić zaparzone ciasto, posypać zwierzchu mąką, nakryć i postawić, aby podrosło; gdy mąka popęka, wyrabiać; wsypać 2 łyżeczki soli i tyle mąki, aby ciasto tak gęste było, jak na bułki, miesić pół godziny, postawić, niech pół godziny podchodzi. Wyłożyć na stolnicę posypaną mąką, rozwałkować

na grubość trzonka od noża kawał tak duży, jak połowa pieroga, który się ma upiec, aby na jedną połowę farsz nakładać, a drugą zakryć. Farsz dać można siekany z mięsa gotowanego, lub pieczonego, jak wyżej powiedziano (zobacz farsz), z dodaniem dziesięciu jaj twardo usiekanych i w maśle podsmażonych, które zmieszać z farszem. Nałożyć takiego farszu niezbyt grubo, na ten farsz nałożyć kurcząt, lub kur opiekanych, rozebranych; kurczęta krajać na cztery części, a kury na więcej, z kur odrzucić szyje i grzbiety, kłaść kawałki jeden przy drugim; dać znowu farsz i kurczęta; tak dwa razy przełożywszy dać na wierzch znowu farsz nakryć ciastem, aby pieróg był czworograniasty podłużny, położyć na wysmarowanej blasze, postawić w cieple, niech pół godziny podchodzi, posmarować zwierzchu jajkiem i wstawić do gorącego pieca na godzinę. Do farszu trzeba dodać masła, aby był tłusty, a przez to pieczone kurczęta, lub kury będą smaczniejsze. Dawać do stołu pieróg, osobno podać świeże masło.

Pieróg postny rosyjski.

Proporcja. — 1600 gr. mąki, 50 gr. drożdży, pół szkl. oleju, soli, 400 gr. ryżu.

Wziąć 800 gr. mąki, wody letniej tyle, aby rozczyn był gęsty, gęstych drożdży, wymieszać i posypać zwierzchu mąką, niech podejdzie; potem wsypać trochę soli, mąki, znowu 800 gr., pół kubka oleju, wymiesić dobrze, postawić w cieple, niech ciasto znowu dobrze podrośnie, wyłożyć na stolnicę posypaną mąką, rozwałkować na grubość trzonka od noża, duży kawałek rozdzielić na dwoje, kłaść ryż ugotowany z wizigą, zaprawiony usmażonym olejem z cebulą, na ryż kłaść odgotowaną jesiotrzynę, lub wizigę w małe plasterki pokrajaną, potem zno-

wu ryż, nakrywać drugą połową ciasta, robić pieróg czworograniasty, zacisnąć dobrze brzegi, położyć na wysmarowanej olejem i mąką posypanej blasze, niech w cieple godzinę podchodzi, posmarować zwierzchu olejem, albo piwem i wstawić na godzinę do gorącego pieca; wyjąwszy, dawać gorący na śniadanie, lub na obiad, przed zupą. Kto chce, może dodać do ryżu pieprzu i muszkatołowej gałki. Z takiego samego ciasta robią się postne pierożki z kapustą, z powidłami i t. p.

Pierogi, pieczone sposobem rosyjskim, czyli pierogi kijowskie.

Proporcja. — 1200 gr. mąki, 25 gr. drożdży, 3 jaja, 1 łyżka masła, soli.

Wziąć mąki 1.200 gr., z tej garść dobrą na miseczce zaparzyć gorącą wodą, włożyć do donicy, ucierać wałkiem, póki nie ostygnie, rozprowadzić ciepłem mlekiem, a jeżeli postne, to ciepłą wodą, wziąć 250 gr. drożdży, rozprowadzonych temże samem mlekiem, albo rzadkich drożdży niepełną filiżankę, wlać do donicy, wsypać jeszcze mąki, wybić dobrze łyżką i postawić w cieple, niech dobrze podejdzie; trzeba rozczynić bardzo rano, chcąc mieć na obiad; gdy ciasto dobrze podejdzie, wbić trzy jaja, dosypać mąki i znowu postawić, aby podeszło; wtedy brać się do wyrabiania. Wsypać trochę soli, mąki tyle, aby ciasto wolniejsze było, niż na bułki; miesić dobrze, włożyć niepełną łyżkę masła i dobrze wyrobić; postawić w cieple, aby podrosło, wyrabiać pierożki z mięsem, lub kapustą, powidłami, śliwkami i kłaść na blachę niedaleko jeden od drugiego, aby się pozrastały; gdy podejdą, sadzać do pieca na pół godziny; wyjąwszy z pieca, rozdzielić zaraz; do postnych jaj nie trzeba, a zamiast masła,

dać trochę oleju. Tak samo piecze się pieróg przekładany farszem z mięsa pieczonego.

Pierogi, pieczone na wigilję Bożego Narodzenia.

Zrobić ciasto, jak wyżej, rozwałkować na stolnicy okrągłe kawałki, krajać w kawałeczki, rozwałkować każdy wałkiem, nakładać kapustą, zaprawioną pieprzem i cebulą smażoną, uduszoną z masłem, lub olejem, albo powidłami, jabłkami siekanemi, zaprawionemi miodem, , lub cukrem, śliwkami odgotowanemi i posiekanemi z miodem, makiem utartym także z miodem, nakładać pierożki, zalepiać i kłaść na wysmarowaną blachę, na której powinny pół godziny podchodzić, posmarować jajkiem, lub piwem i wstawić na dwadzieścia minut do niezbyt gorącego pieca, uważając, aby się nie popaliły. Tak samo robią się pierożki z mięsem i serem.

Pieróg litewski z rybą, kulebiaką zwany.

Proporcja. — Ciasto drożdżowe. Farsz: 200 gr. wizigi. 2 łyżki masła, garść cebuli krajanej, 8 jaj, 1 klg. sandacza, soli, pieprzu, 1 jajko.

Pieróg taki robi się z ciasta drożdżowego, lub na pół francuskiego, zwanego maślanem; na noc namoczyć 200 gr. wizigi, rano ugotować ją w miękkiej wodzie, gotując ze trzy godziny, gdy będzie miękka, odlać, przestudzić, posolić i włożyć do rondla z dużą łyżką masła, poprzednio wsypawszy garść szczypiorku, lub cebuli krajanej; nie trzeba jednak smażyć masła, tylko je zagotować, wymieszać z wizigą i ostudzić; osobno oczyszczoną i posoloną jakąkolwiek rybę, najlepiej lina, lub sandacza, rozpłatać i zasmażyć raz na rozpalonem maśle, potem ocią-

gnąć skórkę. która z łatwością zejdzie; ryba powinna być na pół surowa: wziąć osiem jaj, ugotować na twardo, usiekać, posolić, popieprzyć, włożyć do rondla z rozpuszczonem masłem, ogrzać trochę na ogniu ,ale nie rumienić; gdy wszystko przestygnie, a ciasto będzie gotowe, rozwałkować zlekka na stolnicy, położyć zaraz na blachę, posmarowaną masłem i osypaną mąką, położyć na ciasto warstwę wizigi, następnie rybę, potem jaja, posypać wszystko szczypiorkiem, zawinąć bok ciasta ku środkowi, ścisnąć brzegi dwoma palcami, posmarować jajkiem rozbitem, i gdy w ciepłem miejscu przez godzinę, lub mniej podrośnie, wstawić do gorącego pieca.

Pierogi ruskie.

Proporcja. — 6 szkl. mąki, $2^1/_2$ szkl. mleka, 80 gr. drożdży, 6 jaj, 4 żółtka, $^1/_4$ szkl. masła, soli.

Mąki pszennej 1 szklankę zaparzyć dwiema szklankami wrzącego mleka, rozetrzeć doskonale, wymieszać i postawić w chłodzie. Gdy ciasto ostygnie, wlać drożdże, rozrobione w mleku, wymieszać i postawić w cieple, aby podrosło. Tymczasem ubić dobrze 6 całych jaj i 4 żółtka. Gdy rozczynione ciasto ruszy się, wlać jaja, posolić, dodać jeszcze tyle mąki, aby ciasto zrobiło się miernie gęste, dodać $^1/_4$ szklanki sklarowanego masła i miesić dobrze godzinę. Potem postawić ciasto w cieple, by podrosło, a tymczasem przygotować ćwiartki czystego papieru, posmarować je sklarowanem masłem, a po wyrośnięciu ciasta brać je potrosze, rozpłaszczać na papierze grubo na palec i nakładać serem, utartym z żółtkami i cukrem, dodawszy do niego kawałeczek masła. Brzegi ciasta zawinąć, potem brzegi pa-

pieru, ułożyć na blachy posmarowane, dać jeszcze wyrosnąć, a po wyrośnięciu wsunąć do umiarkowanego pieca na pół godziny.

Podając do stołu, odrzucić papier, oblać masłem sklarowanem, lub podać osobno śmietanę, albo sok. Takie pierogi można robić z kapustą słodką, kwaśną, lub konfiturami.

CIASTA DO PASZTETÓW.

Ciasto kruche do pasztetu.

Proporcja. — 400 gr. mąki, 200 gr. masła, sól, 2 jaja, 1 szkl. wody.

Wysypać na stolnicę 400 gr. mąki, zrobić w niej dołek, wlać w ten dołek 200 gr. roztopionego masła, wsypać trochę soli, wbić 2 jaja i dodać szklankę wody. Wymieszać to wszystko razem, zagnieść, rozwałkować, złożyć ciasto, znów wałkować i tak powtórzyć cztery razy.

Ciasto do pasztetu — innym sposobem.

Proporcja. — 800 gr. mąki, 50 gr. masła, 3 jaja, 1 szkl. wody.

Wysypać na stolnicę 800 gr. mąki, zrobić w niej dołek, wlać 50 gr. masła roztopionego, wbić jaj, a dodawszy szklankę wrzącej wody, wymieszać jak najprędzej na gęste ciatso, które po zagnieceniu zawinąć w serwetę i pozostawić tak, aby wystygło; potem rozwałkować ciasto na pół palca grubo, wylepić niem rondel, masłem obficie wysmarowawszy, włożyć pasztet, zakryć brzegami ciasta, układając na wierzchu denko z tegoż ciasta wykrojone, poczem wstawić do pieca i trzymać dłużej, lub krócej, zależnie od wielkości pasztetu.

Ciasto do pasztetów zapiekanych w rondlu.

Proporcja. — 500 gr. mąki, 300 gr. masła, 100 gr. szmalcu, 2 jaja, 2 żółtka, 3 łyżki śmietany, sól.

Do wysypanych na stolnicę 500 gr. mąki, dodać: 300 gr. masła, 100 gr. szmalcu, 2 całe jaja. 2 żółtka, 3 łyżki dobrej śmietany, trochę soli. Wszystko to razem dobrze wygnieść, rozwałkować, potem złożyć we czworo i pozostawić tak przez całą godzinę. Rozwałkować jak można najcieniej. Jeżeli ciasto takie zrobimy na samym szmalcu, dając go 400 gr., to należy dodać tylko jedno jajko i 6 łyżek śmietany.

Ciasto żytnie do pasztetów.

Proporcja. — 400 gr. szmalcu, 2 szklanki wody, 2 jaja, 1200 gr. mąki żytniej.

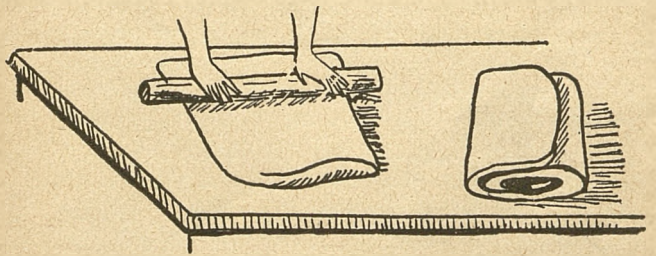
Zagotować w rondlu 2 szkl. wody z 400 gr. szmalcu: wsypać do niej tyle mąki żytniej, aby wytworzyło się gęste ciasto, wymieszać doskonale i wyrzucić na stolnicę. Po doskonałem wyrobieniu ciasta, rozwałkować je, wyłożyć niem jakąkolwiek formę, lub rondel, posmarować masłem, jajami i upiec. Gdy forma będzie już ładnie wypieczona, napełnić ją jakimkolwiek farszem pasztetowym i wsunąć do pieca, aby się pasztet zapiekł.

Ciasto francuskie.

Proporcja. — 300 gr. masła, 400 gr. mąki, 1 jajko, 1 szklanka wody, cukier.

300 gr. masła włożyć do zimnej wody i zostawić je tak na kilka godzin, lub na całą noc w chłodnem miejscu. Po upływie tego czasu przemyć masło, od-

cisnąć z wody, wyjąć je na stolnicę i uformować rodzaj czworokątnego placka na palec grubości. Placek ten, wraz ze stolnicą, wynieść do piwnicy, lub lodowni, aby doskonale stężał. Następnie przesiać 400 gr. pięknej pszennej mąki, zrobić w niej dołek, w dołek ten wbić 1 żółtko, dodać z powyższej proporcji masła maleńki kawałek, wielkości żółtka, lać potrosze szklankę zimnej wody i zagniatać. Ciasto nie powinno być zbyt twarde, to też należy kierować się tem, aby od stolnicy nie odstawało. Ciasto rozwałkować na grubość małego palca, położyć na środku placek z masła, przykryć ciastem, zalepić szczelnie brzegi i wałkować ostrożnie, aż do poprzedniej grubości. Gdyby ciasto przywierało do stolnicy, podsypywać mąką, ale jak najumiarkowaniej.



Sposób wałkowania ciasta francuskiego.

Po rozwałkowaniu złożyć ciasto w troje, ułożyć na blasze poprószonej mąką i trzymać w lodzie przez 10 minut. Po upływie tego czasu rozwałkować znów do poprzedniej grubości i tak postępować sześć razy pod rząd, chłodząc ciasto na lodzie między jednem, a drugiem wałkowaniem. Ciasta takiego używa się do pasztetu, lub wyrabia się z niego drobne ciasteczka o najrozmaitszych kształtach.

Ciasto kruche, rozsypujące się.

Proporcja. — 400 gr. mąki, 200 gr. masła, trochę soli.

400 gr. najprzedniejszej mąki pszennej, 200 gr. masła deserowego rozetrzeć w dłoniach tak, aby się uformował rodzaj kaszy; wlać tyle zimnej wody, aby kaszę tę połączyć w jednolite ciasto, jednak nie klajstrowate, wsypać odrobinę soli, jeżeli ciasto ma być użyte do pasztetu, lub łyżkę cukru pudru, o ile przeznaczamy je na tort, lub ciastka i wałkować niezbyt cienko w chłodnem miejscu.

O PASZTETACH.

Pasztet we francuskiem cieście.

Jakąkolwiek zwierzynę naszpikować, upiec, wystudzić, pokrajać na kawałki, odrzucając kości, przygotować farsz stosownie do przepisu podanego w odnośnym rozdziale, nałożyć warstwę tego farszu na dno półmiska fajansowego, lub metalowego; na warstwie farszu położyć kawałki pokrajanej zwierzyny, na nich plasterki cytryny ze skórek i z pestek oczyszczone; posypać kaparami, potem dać znów warstwę farszu, zwierzyny, cytryn, kaparów i tak postępować, dopóki wszystkiego nie wypotrzebujemy. Półmisek tak przygotowany oblepić ciastem francuskiem, doskonale zaklejając brzegi, aby nie odstawało, na samym wierzchu zostawić okrągły otwór i przykryć go denkiem wykrojonem z ciasta, a po wypieczeniu wyjąć z pieca, zdjąć denko, wlać przez otwór rumianego sosu, przygotowanego z buljonu, soku cytrynowego i trufli. Podawać natychmiast, dopóki pasztet jest bardzo gorący.

Pasztet z kuropatw we francuskiem cieście.

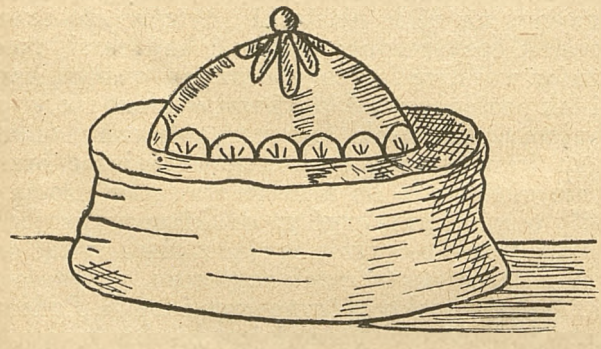
Upiec naszpikowane słoniną kuropatwy, rozebrać i przekładać je farszem, układając na półmisku ogniotrwałym. Kuropatwy i farsz układać na

półmisku stożkowato, nakryć rozwałkowanem ciastem francuskiem, uformować je zwierzchu bardzo starannie, posmarować jajkiem rozbitem z wodą i wstawić na godzinę do pieca. Do takiego pasztetu podaje się rumiany, ostry sos kaparowy.

Pasztet we francuskiem cieście Vol-au-vent.

Proporcja. — 1 kura, amoretki, pieczarki, wątróbki kurze, szyjki, łapki rakowe.

Wypiec rant z francuskiego ciasta na półmisku ogniotrwałym. Obrać mięso z ugotowanej pulardy, ugotować amoretki, udusić młode pieczarki, obrać sporą ilość szyjek rakowych, dodać kilka wątróbek kurzych, zgrabnie podzielonych i wrzucić to wszystko w sos zrobiony następującym sposobem: zasma-



Pasztet albo „Vol au vent" w formie z ciasta francuskiego.

żyć łyżkę masła z mąką, rozprowadzić rosołem z kury, zacisnąć do smaku cytryną, dodać odrobinę cukru dla złagodzenia i łyżkę masła deserowego. Z sosem tym wymieszać wszystko uprzednio przy-

gotowane, napełnić tą potrawą półmisek, otoczony rantem z francuskiego ciasta, wstawić do pieca dla rozgrzania i podawać natychmiast.

Pasztet w kruchem angielskiem cieście.

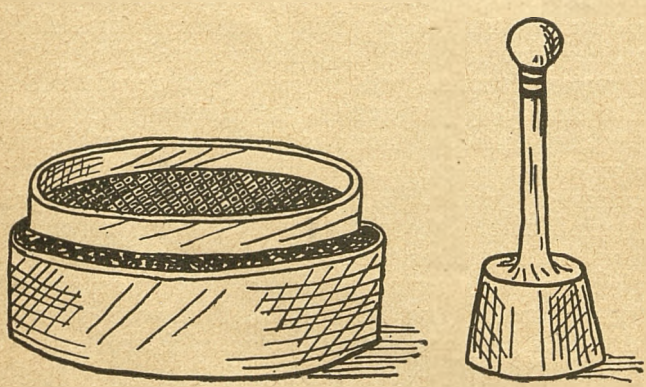
Upiec zwierzynę, zrobić przedtem farsz ze szpikiem, lub kruchym łojem, kierując się tem, aby dodawać dużo tłuszczu, od czego farsz nabiera delikatności; posolić farsz do smaku, wymieszać go na jednolitą masę i postępować, jak niżej. Rondel, wysmarowany masłem wyłożyć pasami angielskiego kruchego ciasta rozwałkowanego na pół małego palca, zostawić końce tych pasów, aby móc wierzch zalać niemi. Gdy już rondel szczelnie wyłożony ciastem, napełniać go warstwami farszu przekładanego zwierzyną, kurą, truflami, grzybkami marynowanemi w maśle, plasterkami cytryny, a gdy się wypełni, zalepić pozostawionemi na ten cel pasami ciasta, które można też związać na kokardę. Zapiekając, trzymać w piecu godzinę. Pasztet gorący wyrzucić ostrożnie na półmisek. Podawać do niego ostry sos z grzybkami marynowanemi, truflami, lub kaparami.

Pasztet z kurcząt.

Proporcja. — 4 kurczęta, 400 gr. masła, 1 cytryna, soli, 2 listki bobkowe, 2 cebule, trochę goździków, 60 raków, 1 jajko, trochę gałki muszkatołowej, odrobinę zielonej pietruszki. Francuskie ciasto.

Oprawić kilka młodych delikatnych kurcząt, podzielić na ćwiartki, włożyć do rondla wraz z 400 gr. masła deserowego, dodać parę plasterków cytryny, soli, liści bobkowych, parę goździków, odrobinę muszkatołowej gałki, zielonej pietruszki, podlać

niewielką ilością rosołu i dusić tak pod przykryciem pół godziny. Po upływie tego czasu wyjąć kurczęta z sosu, a takowy przefasować przez sito. Odgotować 60 raków, obrać szyjki, a z nóżek przygotować częściowo masło rakowe i farsz do napełnienia skorupek, które po napełnieniu ugotować, lub usmażyć na maśle. Przygotować ciasto francuskie, albo kruche maślane, rozwałkować je tak, aby objęło półmisek napełniony kurczętami i dodatkami, półmisek ogniotrwały wysmarować grubo masłem i układać na niem kurczęta, szyjki rakowe, pulpeciki



Sito i wałek do fasowania mięsa i jarzyn.

z drobiu, lub cielęciny, plasterki cytryny, kapary, pieczarki, trufle, przekładać to wszystko maleńkiemi kawałkami masła, uformować w zgrabny stos, zalać paroma łyżkami buljonu, w którym gotowały się kurczęta, oblepić zręcznie ciastem, które po wierzchu jajkiem rozbitem posmarować i wstawić na godzinę do pieca. Do sosu, w którym gotowały się kurczęta, włożyć kawałek suchego buljonu, masła rakowego, kaparów, rozprowadzić nim masło

z mąką przesmażone, posolić do smaku, zacisnąć kilkoma kroplami soku cytrynowego i podać ten sos do pasztetu.

Pasztet z kapłona, lub indyka.

Proporcja. — 2 kapłony, pieprz, 3 bobkowe liście, skórka cytrynowa, zielona pietruszka, 2 cebule, 1 szklanka wina, 1/4 szklanki octu.

Na farsz: 1 cielęca łopatka, 1 łyżka masła, 1 cebula, 400 gr. słoniny, 1/4 bułki, 6 sardeli, 6 żółtek, pieczarki, sól, pieprz.

Oprawić i osolić dwa kapłony, pokrajać na kawałki, włożyć do rondla, dodać: pieprzu, bobkowych liści, cytrynowej skórki, zielonej pietruszki, parę cebul. Zalać to wszystko szklanką wody, szklanką wina, trochą octu i dusić pod pokrywą do miękkości, poczem wyjąć, aby przestygło, a smak przecedzić. Farsz przyrządzić następującym sposobem: obrać z żył tłustą cielęcą łopatkę, usiekać mięso, rozpuścić łyżkę masła, przesmażyć w niem pokrojoną drobno cebulę i cielęcinę, podlewając niewielką ilością wody; dodać 400 gr. uskrobanej świeżej słoniny, trochę tartej bułki, pieczarek, lub trufli, usiekanych sardeli i kaparów, wszystko to przepuścić przez maszynkę, zmacerować, posolić, popieprzyć do smaku, wbić kilka żółtek i wyrobić doskonale. Formę wyłożyć ciastem pasztetowem, maślanem, lub żytniem; układać warstwami farsz, kapłony, cytrynę pokrajaną w plasterki, wyciąć pokrywę z ciasta, przylepić ją szczelnie białkiem do formy i zapiekać przez całą godzinę. Po wyjęciu z pieca przeciąć ostrym nożem pokrywę, odrzucić ją, zalać pasztet sosem, w którym się kapłon gotował, dodając trufli, lub kaparów, a resztę sosu podać w sosjerce. W ten sam sposób robi się pasztet z indyka.

Pasztet na zimno.

Upiec zwierzynę, wystudzić, pokrajać na niewielkie foremne kawałki, odrzucając kości. Warstwę farszu położyć do rondla wylepionego ciastem, przekładać go zwierzyną, kawałkami gotowanej szynki, jajami twardemi, w plasterki krajanemi, truflami i talarkami cytryny. Po napełnieniu rondla wypiekać półtorej godziny, wyjąć ostrożnie na półmisek, wystudzić na lodzie, licząc się z tem, aby pasztet robić na jeden dzień przed użyciem, inaczej nie zastygnie należycie i dobrze się krajać nie będzie. Farsz i zwierzynę, oraz wszelkie dodatki układać warstwami.

Pasztet z baraniny.

Proporcja. — 2 klg. baraniny, 1 łopatka cielęca, pół szkl. octu, 1 szkl. śmietany, 300 gr. słoniny, 2 wątróbki cielęce, 1 cebula, 1 łyżka masła, 2 bułki, 2 szklanki mleka, 6 żółtek, 1 cytryna, soli, pieprzu, 2 łyżki kaparów, 1 jajko. Ciasto francuskie.

2 kg. młodej tłustej baraniny skropić na parę godzin octem, naszpikować, upiec, polewając obficie masłem, lub śmietaną. 2 wątróbki cielęce obciągnąć ze skórki, zeskrobać na miazgę, wyżyłować i usiekać jak najdrobniej jedną cielęcą łopatkę, podsmażyć cebulę usiekaną, dodając łyżkę masła, włożyć cielęcinę, podlać trochę buljonem, dołączyć wątróbkę, wymieszać to wszystko, poddusić; utrzeć na bardzo ostrej tarce 400 gr. słoniny, dodać dwie bułki wymoczone w mleku i doskonale odciśnięte, zmieszać ze słoniną i całą masą mięsną, wbić 6 żółtek, popieprzyć, posolić i wyrobić wszystko na pulchną masę. Ułożyć na półmisku warstwę farszu, warstwę pokrajanej w płaskie kawałki baraniny, plasterki cytryny, kaparów, znowu farszu, barani-

ny i dodatków, a gdy się napełni półmisek, przykryć ciastem francuskiem, pięknie uformować i piec godzinę. Na wydaniu odchylić delikatnie ciasto, wlać kilka łyżek sosu z truflami, lub kaparami. Pasztet można też robić z gotowanej baraniny, a zamiast farszu, używać do przekładania ryżu ugotowanego na sypko w baranim smaku. Ryż przekładać naprzemian baraniną i szynką gotowaną.

Ogon wołowy w pasztecie.

Proporcja. — 1 ogon wołowy, 1 cebula, 1 łyżka masła, grzyby marynowane. Ciasto francuskie.

Ugotować do miękkości ogon wołowy w wodzie osolonej z dodatkiem włoszczyzny i pieprzu, a gdy będzie miękki, wyjąć go z sosu, aby nieco osechł. Wyłożyć ciastem francuskiem niewielki płaski rondel miedziany, położyć na dnie warstwę krajanego ogona, przykryć grzybami duszonemi w cebuli, lub też marynowanemi drobno pokrajanemi, przykryć z wierzchu ciastem zręcznie uformowanem i wypiec. Na wydaniu uchylić ciasto i zalać pasztet ostrym sosem.

Pasztet ze szczupaka.

Oczyścić, wymyć szczupaka, wyjąć mu kość grzbietową, podpiec go w piecu, obficie masłem podlewając. Na długim ogniotrwałym półmisku położyć warstwę rybiego lub mięsnego farszu, nałożyć kaparami i rakowemi szyjkami, posolić, na to położyć szczupaka, okryć znów warstwą farszu, pokryć zwierzchu francuskiem ciastem, tak, aby część głowy i ogona były odkryte, posmarować jajkiem i wstawić na godzinę do pieca. Wydając na stół, dać oddzielnie w sosjerce sos pomidorowy.

Pasztet z chucherek.

Odgotować w buljonie z włoszczyzny oczyszczone i wymyte chucherka rybie, pokrajać je; przygotować farsz z ryby, na dno półmiska nałożyć tego farszu surowego, potem dać plasterki cytryny, krajane grzybki marynowane, trufle, chucherka i znów farsz. Przykryć francuskiem albo kruchem ciastem i wstawić na godzinę do pieca. Podać oddzielnie rumiany sos w sosjerce.

Pasztet rakowy.

Wyłożyć spód półmiska cieniutko francuskiem ciastem, zrobić farsz z ryby; obrać ugotowane rakowe szyjki, udusić trochę groszku w śmietanie, wystudzić go. Na półmisku układać: warstwę groszku, warstwę rakowych szyjek, warstwę farszu i w ten sposób wypełnić cały półmisek, przykryć ciastem, wypiec w gorącym piecu, uważając, aby się ciasto nie przypaliło. Sos do takiego pasztetu robi się z suchego buljonu, rakowego masła, śmietany, soku cytrynowego i mąki. Zamiast farszu rybiego, można przyrządzić farsz z tartej bułeczki, pół na pół z drobną kaszką krakowską ugotowaną na wodzie z masłem. Wymieszać to z usiekanemi nóżkami rakowemi, dodać masła, kopru, pieprzu, soli, łyżkę masła rakowego, przyrządzonego na ususzonych rakowych skorupkach, a dalej postępować, jak powyżej.

Pasztet bez zwierzyny na zimno.

Jedną wątróbkę cielęcą utrzeć na tarce; 400 gr. wyżyłowanej, miękkiej cielęciny, 200 gr. młodej słoniny usiekać na masę, lub przepuścić kilkakrotnie przez maszynkę od mięsa; dodać: dwa suszone

grzybki drobniutko przesiekane, 6 jaj utartych do białości, wymieszać i przefasować przez sito. Posolić, popieprzyć do smaku, włożyć w rondel masłem obficie wysmarowany i wypiec w miernie gorącym piecu, trzymając najwyżej trzy kwadranse. Można też zamiast piec, ugotować pasztet na parze, tak, jak budynie. Podając na zimno, kraje się pasztet taki na cienkie plastry, a do niego daje się oliwę, ocet, auszpik, lub sos tatarski. Pasztet ten imituje wykwintny „pain de gibier", robiony ze zwierzyny.

Plumpuding.

Proporcja. — 400 gr. łoju wołowego, 400 gr. rodzynków korynckich, 400 gr. rodzynków dużych, 8 żółtek, 4 białka, 400 gr. mąki, pół gałki muszkatołowej, pół łyżeczki imbieru, trochę cykaty, 2 szklanki mleka.

400 gr. najświeższego łoju wołowego, pokrajanego na niezbyt małe kawałki, 400 gr. rodzynków korynckich i 400 gr. rodzynków bez pestek, dobrze przepłókanych, 8 żółtek i białka z 4 jaj, pół gałki muszkatołowej, pół łyżeczki imbieru, 400 gr. mąki, trochę cykaty, pół litra mleka wymieszać, normując pomimo podanej proporcji ilość mleka w ten sposób, aby mieszanina była gęsta. Należycie wyrobioną masę zawiązać w serwetę i gotować w dużym rondlu, napełnionym wodą przez 5 godzin bez przerwy. Po pięciu godzinach wyrzucić z serwety na półmisek, oblać rumem, zapalić i natychmiast podawać.

Pasztet z kwiczołów w formie z ciasta.

Mąki 600 gr. przetrzeć przez 100 gr. świeżego masła, posolić, rozbić 3 żółtka, zaparzyć szklanką wrzącej wody i zagnieść na ciasto tak twarde, aby

wzięte w palce nie opadło. Gdy ciasto gotowe, rozwałkować je na grubość pół palca, wykrajać denko dowolnej wielkości, a z reszty ciasta zrobić szeroki pas, długości obwodu denka, nieco cieńszy na końcach, które się zakłada jeden na drugi. Denko kładzie się na wysmarowanym masłem papierze i zagina brzegi palcami dookoła, pociągając je nieco, aby pomimo zagięcia nie zmniejszyć obwodu krążka. Do brzegów denka, wysmarowanych jajkiem, przylepia się pas ciasta. Tak przygotowaną formę szczypie się w ząbki, smaruje jajem, osłania wkoło tłustym papierem i obwiązuje nitką przed wstawieniem do pieca. Po wypieczeniu napełnia się następującym farszem: 12 kwiczołów ociągnąć w rosole, aby krew odeszła, wyjąć z sosu i ostudzić. Odgotować w tymże buljonie surowe wątróbki z drobiu, cielęcą lub sarnią, usiekać na miazgę z sarniną pieczoną, zającem lub indykiem, dodać: trochę soli, pieprzu, muszkatołowej gałki, tartej bułeczki, kilka jaj (tyle, aby się masa zbytnio nie rozrzedzała), pianę z trzech białek. Wypieczoną zawczasu formę wyłożyć cienkiemi plasterkami słoniny, przykryć je cienkiemi grzaneczkami z bułki i nakładać stopniowo farsz i kwiczoły. Kwiczoły dobrze jest posypać miałko tłuczonym i przesianym przez sito jałowcem. Całą powierzchnię przykryć plasterkami słoniny i wypiec pasztet w dosyć gorącym piecu, przykrywając go zwierzchu papierem. Po wyjęciu z pieca odrzucić papier, zdjąć wierzchnią warstwę słoniny i grzanek, zalać pasztet sosem przyrządzonym z pozostałego po ociągnięciu kwiczołów buljonu, zaprawionego śmietaną i tłuczonym jałowcem.

Pasztet z sarniny.

Surową sarninę pokrajać na niewielkie zrazy i zamarynować w occie, trzymając nie dłużej nad

kilka godzin. Do octu należy dodać korzeni, oliwy, i sok z jednej cytryny. 400 gr. kaszy perłowej odgotować w wodzie i wypłókać w kleju, dodać 200 gr. grzybków suszonych wymytych w kilku wodach, sparzonych, odsączonych, dobrą łyżkę masła i tak prawie na sucho dusić. Kiedy już grzybki zmiękną, wyjąć je, pokrajać w cienkie paseczki, zmieszać z kaszą i zalać sosem, w którym się marynowała sarnina. Gdyby sos okazał się zbyt ostry, złagodzić go przez dodanie cukru. Gdy już farsz przygotowany, wziąć formę zrobioną, jak powyżej, wyłożyć plasterkami słoniny, układać warstwami sarninę i kaszę, a gdy się rondel wypełni, nakryć powierzchnię plasterkami słoniny, a na formę zwierzchu dać papier, albo też pokrywę, zrobioną z ciasta z otworem pośrodku, umożliwiającym wydzielanie się pary.

Pasztet taki, stosownie do wielkości, wypiekać od dwóch godzin wzwyż. Przed wydaniem na stół zdjąć pokrywę, odrzucić wierzchnią warstwę słoniny, zebrać tłustość, zalać ostrym sosem i wydawać na gorąco.

Pasztet z cielęciny i szynki.

Pokrajać w plastry ćwiartkę surowej cielęciny, przełożyć plasterkami świeżej słoniny, posolić, popieprzyć, osypać tartym majerankiem, estragonem, angielskiem zielem i usmażyć na maśle, dodając smardzów, pieczarek, albo grzybków marynowanych.

Do farszu wziąć spory kawał surowej szynki (dosyć tłustej), usiekać z okrawkami cielęciny jak najdrobniej, dodać 2 cebule usiekane na miazgę z ząbkiem pieczonego czosnku, 1 łyżkę oliwy, pół bułki utartej na tarce, grzybków świeżych dusz-

nych, lub suszonych obgotowanych pokrajanych w paseczki, soli, pieprzu, muszkatołowej gałki, goździków, jaj surowych tyle, aby farsz złączył się w jednolitą masę. Gdy już farsz przygotowany, wziąć: 400 gr. mąki pszennej, 200 gr. masła deserowego, 2 jaja, 4 żółtka, kilka łyżek wody, trochę soli, zagnieść ciasto, rozwałkować 2 krążki, jeden nieco większy od drugiego i układać na jednym z nich warstwami: farsz i plastry cielęciny, skrapiając reńskiem winem. Gdy już wszystko ułożone, posmarować brzegi ciasta białkiem, nakryć drugim krążkiem, a brzegi zalepić, karbując palcami. Posmarować jajkiem, a gdy trochę obeschnie, wsadzić na blasze do pieca. Po upływie piętnastu minut wyjąć z pieca, przebić wierzch ostrym nożem, aby para swobodnie uchodzić mogła.

Pasztet ten trzyma się w piecu dwie godziny, a po wyjęciu usuwa się wierzch i zalewa sosem, stosownie do upodobania.

Bez ustalonego budżetu i porządnie prowadzonych rachunków nie może sprawnie działać aparat gospodarczy żadnego domu!

Książka Rachunkowa Kobiety Polskiej

w opracowaniu Pani Elżbiety

znakomicie ułatwia oszczędne prowadzenie gospodarstwa. Na 60-ciu stronicach zawiera ona liczne i starannie pomyślane rubryki wydatków i wpływów, dając przejrzysty obraz domowego budżetu. Duży format usuwa wszelkie trudności techniczne przy prowadzeniu zapisek, a estetyczna okładka czyni z tej książki miły objekt w bibljotece domowej.

Cena 4 zł. Z przes. poczt. 4 zł. 50 gr.

Nabywać i zamawiać można w Tow. Wyd. „Bluszcz" Warszawa, Plac Zamkowy 9.

O CIASTACH.

Ciasta wielkanocne.

Zabierając się do pieczenia ciasta, trzeba poprzedniego dnia wszystko przygotować. Mąka na baby musi być w najprzedniejszym gatunku, wysuszona, przesiana; migdały obrane i utarte; cukier również przesiany, donice wyparzone i czysto wymyte, a suche twarde drzewo przygotowane w odpowiedniej ilości.

Najpierwszym warunkiem udania się ciasta są drożdże świeże i najprzedniejszego gatunku — drugim, mąka sucha, lekka i również jak najlepsza Mąkę należy, jak już powyżej wspomniano, wysuszyć i wygrzać, przenosząc ją z chłodnej śpiżarni do temperatury kuchennej, lub wysokiej pokojowej. Wskazanem jest wypróbować ją, o ile pochodzi z niezbyt pewnego źródła, piekąc jakiekolwiek ciasto drożdżowe, np. drobne bułeczki, gdyż wszelkie obce domieszki, jako to mąka z kukurydzy, lub grochu, często w mące kupnej spotykane, powodują kosztowne i niemiłe niespodzianki. Piec, w który mamy wsadzać ciasto drożdżowe, musi być doskonale rozgrzany — trzyma wówczas tylko długo ciepło i sprzyja dobremu wypiekowi.

Gdy się już drzewo w piecu chlebowym wypali, należy jeszcze rozgarnąć węgle po całej jego po-

wierzchni i potrzymać tak chwilę, poczem wymieść piec do czysta. Przed wsadzeniem ciasta do pieca trzeba go wypróbować, rzucając garść żytniej mąki: jeżeli zacznie trzaskać i spali się, piec wymaga przestudzenia, jeżeli zaś zarumieni się na kolor ciemno złocisty, piec jest gotów. W pierwszem stadjum pieczenia zostawiamy otwór pieca uchylony, aby para wydobywająca się z ciasta uchodziła swobodnie, a nie przytłaczała ciasta w formach, przeszkadzając mu w swobodnem wyrastaniu. Po wyjęciu ciasta z pieca, próbujemy słomką, czy zostało należycie wypieczone: o ile słomka, jaką przekłujemy ciasto pośrodku, jest za dotknięciem sucha — ciasto gotowe, jeżeli zaś okaże się wilgotną, trzeba wsadzić baby, lub placki co najmniej na kwadrans do pieca.

Przepis na dwie baby.

Proporcja. — 3 klg. mąki, 3 kopy żółtek, 6 szklanek mleka, 300 gr. drożdży, 3 łyżeczki soli, 3 szklanki masła sklarowanego, 4 szklanki cukru, laska wanilji.

Podzielić mąkę na dwie równe części, jedną z nich zaparzyć w niecce litrem wrzącego mleka, rozcierając warząchwią, tak starannie, aby grudek nie było; przykryć nieckę serwetą i pozostawić w spokoju pół godziny. Mniej więcej na dwie godziny przed zaparzeniem mąki odbić żółtka od 3 kóp jajek, wstawić je w dzieży do ciepłej wody, i bić tak długo, aż wydadzą lekką białawą pianę. Do żółtek tak ubitych wlać przez sitko drożdże, rozprowadzone w ciepłem mleku, mieszając żółtka i bacząc, aby się nie zwarzyły. Ciasto rozetrzeć jeszcze raz warząchwią, aby przestygło, dodać do niego drożdże z żółtkami, przykryć znów serwetą i pozostawić w cieple, aby podrosło, posypując po wierzchu

mąką. Gdy zauważymy, że mąka na cieście rozchodzi się, czyli, że ciasto rośnie, przystępujemy do wyrabiania go, dodając 3 małe łyżeczki (od czarnej kawy) soli stołowej, pozostałą mąkę — z temi dodatkami wyrabiamy ciasto pół godziny, poczem dodajemy masła klarowanego ciepłego 3 szklanki i znów wyrabiamy pół godziny; wreszcie dodajemy 4 szklanki cukru miałkiego, przetłuczonego z wanilją i przesianego przez gęste sito, i wyrabiamy jeszcze ciasto pół godziny, lub dłużej, tak, aby zupełnie od rąk odstawało. Kto chce dodawać do ciasta szafranu, powinien na odrobinę takowego, przetłuczonego w moździerzu, wlać trochę wrzącego mleka, a gdy mleko nieco przestygnie, lać szafran do ciasta. Gdy ciasto wyrobione już tak, że swobodnie od rąk odstaje, kładziemy je w formy, grubo masłem nasmarowane i poprószone tartą bułeczką, napełniając ciastem $^1/_4$ część formy, ustawiamy w ciepłem i zacisznem miejscu, a gdy baby podrosną tak, że wolnego miejsca w formach pozostanie na dwa palce, wstawiamy je lekko i ostrożnie do pieca, aby nie wstrząsnąć. Piec całą godzinę, a po upieczeniu, wyjąć natychmiast z formy i położyć na miękkiej poduszce, zasłanej czystem płótnem, obracając baby od czasu do czasu, aby się nie odleżały. Palić w piecu trzeba z chwilą, gdy się ciasto do formy nakłada.

Przepis ekonomiczny na baby, lub placki.

Proporcja. — 9 szklanek jaj, 6 szklanek mleka, 300 gr. drożdży, 2 i pół szklanki masła, 4 szklanki cukru, 3 klg. mąki.

Wziąć 9 szklanek jaj, licząc dwa żółtka, a trzecie całe jajko; ubić, wstawiając naczynie z jajami do ciepłej wody; $1^1/_2$ klg. mąki zaparzyć czterema

szklankami wrzącego mleka, rozcierając mąkę, aby się grudki nie wytworzyły; przykryć i zostawić w cieple, aby podrosło. Ubite jaja wymieszać z drożdżami, dodać rozczynu, posypać wszystko po wierzchu mąką, a gdy się takowa po jakimś czasie rozejdzie, przystąpić do wyrabiania ciasta, dodając na początek sól i resztę mąki. Wyrabiać pół godziny, wlać wreszcie cukier i wyrabiać 15 minut. Przykryć ciasto, niech podrośnie jeszcze przez 15 minut. Napełnić głębokie formy, dając trzy czwarte ciasta i pozwalając mu wyrosnąć, aż po wierzch formy, gdyż podchodziło już w niecce i niema tak wielkiej siły, jak poprzednio opisane. Nie powinno stać dłużej w formach, niż godzinę. Piec, jak poprzednie.

Przepis na baby prawdziwe polskie.

Proporcja. — 1 klg. mąki, 1 szklanka mleka, 100 gr. drożdży, 2 kopy żółtek, 2 szklanki masła, 800 gr. cukru, 50 gr. migdałów, 1 kieliszek araku, skórka z dwóch cytryn.

½ klg. najpiękniejszej mąki pszennej zaparzyć szklanką wrzącego mleka, rozcierać, aby grudek nie było, aż do zupełnego wystudzenia ciasta. Wlać drożdże, rozrobione w ciepłem mleku z odrobiną cukru, a wymieszawszy doskonale ciasto z drożdżami, postawić je pod przykryciem w ciepłem miejscu. Gdy nieco podrośnie, dodać 3 kopy żółtek, ubitych do białości, i resztę mąki, poczem wyrabiać pół godziny; następnie dodać 2 szklanki ciepłego, sklarowanego masła, 800 gr. miałkiego przesianego cukru, 50 gr. drobno utartych migdałów słodkich z dodatkiem kilku gorzkich, kieliszek rumu i skórki cytrynowej, lub pomarańczowej. Wyrabiać ciasto najkrócej godzinę, uważając, aby od rąk doskonale odstawało. Gdy już wyrobione,

napełnić w trzech czwartych formy, wysmarowane masłem roztopionem i wysypane buleczką, dać ciastu podnieść się, tak, aby prawie formy wypełniło, i wstawić do gorącego pieca, postępując, jak powyżej.

Baby warszawskie.

Proporcja. — 2 klg. mąki, 12 szklanek mleka, 60 żółtek, 15 białek, 100 gr. drożdży, 3 szklanki masła sklarowanego, 600 gr. cukru, 200 gr. migdałów słodkich, 50 gr. gorzkich, 200 gr. rodzynków.

800 gr. najlepszej mąki pszennej zaparzyć 4 szklankami wrzącego mleka, rozcierać starannie, a gdy przestygnie, dodać: 60 żółtek, ubitych do białości (lejąc je stopniowo), 15 białek, ubitych na pianę, 100 gr. drożdży, rozprowadzonych letniem mlekiem z odrobiną cukru, a wymieszawszy ciasto z tem wszystkiem, nakryć i postawić w ciepłe; gdy ciasto dobrze podrośnie, wyrabiać je przez dwie godziny, dodając potrochu resztę mąki, sypiąc małemi dawkami, a po godzinie masło sklarowane i znów po upływie pół godziny cukier, wreszcie na ostatku migdały i rodzynki. Nakładać jedną czwartą formy, wysmarowanej szmalcem, a gdy ciasto podejdzie pod wierzch, wsadzać do gorącego pieca, postępując nadal, jak powyżej.

Babki paryskie.

Proporcja. — 16 szklanek mąki, 2—3 szklanki mleka, 100 gr. drożdży, 800 gr. masła, 16 jaj, 16 żółtek, 1 i pół szklanki maraskino, 400 gr. cukru, 200 gr. rodzynków, skórki cytrynowej, wanilji, kwiatu muszkatolowego.

4 szklanki mąki rozczynić 100 gr. drożdży, rozprowadzonemi w dwóch szklankach letniego mle-

ka, wymieszać doskonale i postawić w cieple, aby ciasto rosło. Do pozostałych 12 szklanek mąki wlać masę, utartą z 800 gr. masła, 16 całych jaj i 16 żółtek i mieszać, dodając stopniowo rozczynione ciasto, półtorej szklanki maraskino, 400 gr. miałkiego osianego cukru, 200 gr. rodzynków bez pestek, trochę skórki cytrynowej i pomarańczowej, wanilji i muszkatołowego kwiatu. Gdy ciasto od rąk doskonale odstaje, kłaść w formy, wysmarowane roztopionem masłem, a gdy je wypełni, piec godzinę w gorącym piecu.

Babka oszczędna.

Proporcja. — 1 i pół klg. mąki, 2—3 szklanki mleka, 100 gr. drożdży, 24 jaja, 200 gr cukru, 2 szklanki masła, 100 gr. migdałów słodkich, muszkatołowego kwiatu, skórki cytrynowej, lub pomarańczowej, garść gorzkich migdałów.

400 gr. mąki rozczynić szklanką ciepłego mleka, w której rozprowadzić drożdże z odrobiną cukru; gdy rozczyn podrośnie, dodawać: resztę mąki, 12 całych jaj i 12 żółtek, pianę ubitą z 12 białek, łyżeczkę soli, 200 gr., lub więcej cukru miałkiego, muszkatołowego kwiatu, skórkę z cytryny, lub pomarańczy, garść gorzkich migdałów, drobno posiekanych, lub utartych na tarce, i tyle letniego mleka, aby ciasto nabrało odpowiedniej gęstości; następnie wlać 2 szklanki sklarowanego masła i wybijać, dopóki od rąk nie odstanie. Dodać wreszcie 400 gr. rodzynków i 100 gr. słodkich migdałów, zmielonych na młynku, wlewać do połowy formy, masłem wysmarowanej, a gdy ciasto wypełni formę, wstawiać do pieca i trzymać w nim $1^1/_2$ godziny.

Baby zwyczajne.

Proporcja. — 2 klg. mąki, 100 gr. drożdży, 60 żółtek, 200 gr. cukru, 50 gr. migdałów, 400 gr. rodzynków, 2 szklanki masła, 6 szklanek mleka, 12 białek, trochę soli, cytrynowa lub pomarańczowa skórka.

500 gr. mąki rozrobić ciepłem mlekiem i dodać do niej drożdże, rozprowadzone w letniem mleku z odrobiną cukru, wymieszać, a gdy ciasto podrośnie, dodać 60 jaj, ubitych do białości, 400 gr. cukru, 50 gr. migdałów gorzkich, skórki cytrynowej, lub pomarańczowej, 400 gr. rodzynków tureckich, resztę mleka, 2 szklanki roztopionego masła. Wszystkie dodatki dawać do ciasta stopniowo, wyrabiając przez całą godzinę, poczem dodajemy pianę z dwunastu białek i nakładamy ciasto do form, dobrze świeżem masłem wysmarowanych, a gdy się już formy wypełnią, wstawiamy je do gorącego pieca. Piec przez godzinę.

Babka do kawy naprędce.

Proporcja. — 10 jaj, 1 szklanka cukru, 1 szklanka śmietanki, 50 gr. drożdży, 800 gr. mąki, 1 szklanka masła.

10 całych jaj ubić ze szklanką cukru i szklanką słodkiej śmietanki. Wziąć mąki tyle, aby ciasto było gęste, jak na wafle, dodać drożdże, rozprowadzone w mleku, szklankę roztopionego masła, skórki cytrynowej, lub pomarańczowej, wanilji i wybijać pół godziny. Po wyrobieniu, wlać ciasto do rondla, wysmarowanego masłem, lub szmalcem i wysypanego tartą bułeczką, postawić w ciepłem miejscu, aby podrosło, a wreszcie wstawić do pieca na 3 kwadranse.

Baba parzona.

Proporcja. — 2 i pół klg. mąki, 4 szklanki śmietanki, 2 kopy żółtek, 1 łyżeczka soli, 2 szklanki masła, 4 szklanki cukru, laska wanilji.

4 szklanki mąki zaparzyć 4 szklankami wrzącego mleka i rozcierać, aby grudek nie było, gdy ciasto wystygnie, wlać drożdże rozprowadzone, jak zawsze, w ocukrowanem, letniem mleku, cedząc je przez sito, i 2 kopy żółtek, ubitych do białości w naczyniu, trzymanem w ciepłej wodzie, wymieszać z zaparzonem ciastem, przykryć i pozostawić, aby doskonale wyrosło; wówczas przystąpić do wyrabiania ciasta, dodając: resztę mąki, łyżeczkę od kawy soli miałkiej, stołowej. Mąkę dodawać stopniowo i wyrabiać ciasto przez godzinę; następnie wlać dwie szklanki masła klarowanego, wyrabiać pół godziny; wsypać 4 szklanki miałko utłuczonego cukru z wanilją, przesiewając go przez bardzo gęste sito, i znów wyrabiać pół godziny. Tak przygotowane ciasto kłaść do formy, napełniając ją w jednej trzeciej części, postawić w cieple. Gdy formy się wypełnią, wstawić do pieca i postępować, jak zwykle.

Baba parzona śmietankowa.

Proporcja. — 2 klg. mąki, 4 szklanki śmietanki, 2 kopy żółtek, 200 gr. drożdży, 1 łyżeczka soli, 1 szklanka masła, 3 szklanki cukru, kwiatu muszkatołowego.

8 szklanek mąki zaparzyć wrzącą śmietanką (proporcja, jak wyżej), pozostawić tak pół godziny, a potem rozetrzeć, aby ciasto przestygło. Dodać 2 kopy żółtek, ubitych do białości, i drożdże, rozprowadzone w mleku; wymieszać to wszystko z zaparzoną mąką i pozostawić, aby doskonale wy-

rosło, wtedy dopiero przystąpić do wyrabiania ciasta, dodając sól i resztę mąki, wyrabiać pół godziny: wlać masło sklarowane i znów wyrabiać pół godziny, wsypać cukier i kwiat muszkatołowy i znów wyrabiać pół godziny, wreszcie nakładać ciasto do foremek, napełniając je w jednej trzeciej części, a jak wyrośnie, do pełna, wstawić lekko do gorącego pieca i trzymać w nim 3 kwadransów.

Baba puchowa.

Proporcja. — 60 żółtek, 4 szklanki mąki, 2 szklanki cukru, 200 gr. drożdży, cynamonu, lub wanilji.

Kopę żółtek, najpiękniejszej mąki filiżanek cztery, cukru utłuczonego z wanilją i przesianego 2 szklanki, ubijać razem przez dwie godziny, najlepiej w maselnicy, zupełnie tak, jak gdybyśmy robili masło. Maselnicę postawić w ciepłej wodzie. Po dwóch godzinach, kłaść ciasto w formy, masłem posmarowane i tartą bułeczką wysypane, a gdy się formy wypełnią, wstawiać bardzo ostrożnie do pieca i trzymać w nim godzinę.

Babka żółtkowa.

Proporcja. — 5 szklanek żółtek, 2 szklanki mleka, 9 szklanek mąki, 75 gr. drożdży, 1 szklanka masła, 2 szklanki cukru, skórka cytrynowa, albo pomarańczowa.

Żółtek ubitych, przecedzonych przez sito 5 szklanek, mleka letniego 2 szklanki, 9 szklanek mąki, drożdże rozprowadzone w mleku utrzeć mocno w donicy i pozostawić, aby podrosło, poczem dodać szklankę sklarowanego masła, wsypać 2 szklanki cukru, skórkę cytrynową, lub pomarańczową, trochę gorzkich migdałów i wszystko to razem ucierać przez dwie godziny. Kłaść w formy, wysmaro-

wane masłem, a gdy je ciasto wypełni, wstawić na godzinę do pieca.

Baba z rożna na święcone.

Proporcja. — 800 gr. masła, 40 jaj, 800 gr. cukru, 800 gr. mąki, 4 szklanki śmietanki, skórka cytrynowa, lub pomarańczowa, kilka goździków, cynamon.

Do tej baby potrzebny jest wałek prześwidrowany, zrobiony w kształcie głowy cukru. Wałek powinien być z drzewa gruszkowego, lub bukowego, zrobiony tak, aby go można zatknąć na rożen, albo na korbę. Wałek okręcić gęsto szpagatem, owinąć papierem, papier przywiązać, wysmarować go sklarowanem masłem i zatknąć wałek na rożen, przytwierdzony w kominku, jak do pieczenia mięsa. Rozpalić dość duży ogień w głębi kominka, podłożyć pod rożen węgli rozpalonych, podstawić brytfannę i polewać wałek ciastem, zrobionem w sposób następujący: 800 gr. masła świeżego utrzeć na śmietanę, dodając stopniowo 40 żółtek i dosypując w niewielkich dawkach 800 gr. cukru miałko utłuczonego. Dodać: skórki cytrynowej, lub pomarańczowej, drobno usiekanej, kilka przetłuczonych goździków i trochę cynamonu, 800 gr. najpiękniejszej mąki pszennej, ucierając wszystko razem, a gdy już należycie zbieleje, wlać cztery szklanki letniej, przegotowanej śmietanki i jeszcze pół godziny ucierać; na samym ostatku dodać pianę, ubitą z 40 białek, wymieszać ostrożnie i wstawić donicę do naczynia z bardzo zimną wodą, aby piana nie opadła, nim się wszystka masa wypiecze. Gdy już założymy wałek na rożen, trzeba obracać go chwilę nad ogniem, aby rozgrzał się należycie, poczem smarować go najpierw dosyć skąpo przygotowaną masą, a obracając, przypiekać, wreszcie po-

lewać ciasto głęboką łyżką wzdłuż wałka coraz częściej, a uważając, aby ogień był równomierny, obracać dosyć szybko wałek. Ciasto, spływające do podstawionego naczynia, wybierać łyżką i też polewać po wałku. Umiejętne polewanie sprzyja wytworzeniu się zgrabnych, równomiernych sęków. Gdy wszystko ciasto wyjdzie, a powierzchnia ciasta zarumieni się na kolor złocisty, należy posmarować ją sklarowanem masłem, posypać miałkim cukrem i jeszcze raz lekko przyrumienić, przez co wytworzy się warstwa lśniącego cukru. Gdy baba ostygnie, zdjąć ją z rożna, wyciągnąć najpierw szpagat za koniec, w tym celu pozostawiony, zdjąć ciasto ostrożnie z papierem na stół i znów wyciągnąć papier, który się bardzo łatwo od ciasta odłącza. Ściąć babę po obu końcach równo, ustawić na niskiej podstawie, a wierzch ulukrować i przybrać barwnie kwiatami z cukru. Piec babę taką najlepiej w trzy osoby: jedna powinna obracać rożen, a dwie — polewać wałek ciastem. Baba taka znana jest pod nazwą *sękacza*.

Baba petynetowa, czyli sakramentka.

Proporcja. — 2 kopy żółtek, 6 szklanek mąki, 2 szklanki cukru, 200 gr. drożdży.

2 kopy żółtek ucierać w donicy wałkiem w jedną stronę; dodać po pół godzinie 6 filiżanek mąki i znów ucierać pół godziny; wsypać dwie szklanki cukru i znów ucierać pół godziny; dodać drożdże i jeszcze raz powtórzyć ucieranie, jak wyżej. Wlać ciasto do formy, napełniając trzecią część takowej, gdy ciasto wypełni formę, wstawić bardzo ostrożnie do pieca i trzymać w nim godzinę.

Baba sakramentka — inaczej.

Proporcja. — 60 żółtek, 1 szklanka masła, 1 szklanka cukru, 2 szklanki mąki, 50 gr. drożdży, wanilja.

Kopę żółtek utrzeć do białości w donicy. Dodać w czasie ucierania szklankę sklarowanego masła, szklankę cukru, trochę wanilji, 2 szklanki najpiękniejszej mąki i drożdże — ucierać tak razem dwie godziny bez przerwy, trzymając donicę w ciepłem miejscu, poczem wlać ciasto do formy, wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułeczką, i postawić przy ciepłym piecu. Gdy formy będą pełne, wstawiać bardzo ostrożnie do pieca, ponakrywać zwierzchu papierem i piec, jak zwykle, przez godzinę.

Baba petynetowa — jeszcze inaczej.

Proporcja. — 60 żółtek, szklanka śmietanki, 35 gr. drożdży, 1 klg. mąki, szklanka masła, 2 szklanki cukru, kwiatu muszkatołowego.

60 żółtek ubić dobrze, przecedzić przez sito i jeszcze raz ubić na pianę. Dodać śmietanki przegotowanej letniej, drożdże, mąkę i wybijać mocno; wlać masła sklarowanego szklankę, 2 szklanki cukru i trochę kwiatu muszkatołowego, wybić ciasto doskonale, wlać do formy, wysmarowanej sklarowanem masłem i zaraz po wyrośnięciu wsunąć bardzo ostrożnie do pieca. Piec godzinę.

Baba z chleba razowego.

Proporcja. — 400 gr. masła, 20 jaj, 4 szklanki śmietany, 400 gr. cukru, 2 szklanki mąki z chleba razowego, cynamonu, muszkatołowa gałka, skórka cytrynowa, lub pomarańczowa.

Masła 400 gr. utrzeć na pianę, dodawać po jednem 20 żółtek, ucierać wałkiem zawsze w jedną

stronę, aż masa zgęstnieje i zbieleje. Wlać 4 szklanki gęstej śmietany, 400 gr. miałkiego cukru, dodać trochę tłuczonego cynamonu, muszkatołowej gałki, drobno usiekanej cytrynowej skórki, 2 szklanki mąki z chleba razowego, przesianej przez muślin, wymieszać to wszystko doskonale; na ostatku dodać tęgo ubitą pianę z pozostałych 20 białek. Nakładać prawie pełne formy ciastem, wysmarowawszy je przedtem masłem, wysypać mączką chlebową i wstawić do pieca tak gorącego, jak na baby. Lukrować lukrem czekoladowym. Zamiast śmietany, można dać 200 gr. grubo utłuczonych, słodkich migdałów.

Baba czekoladowa.

Proporcja. — 2 kopy żółtek, 2 szklanki czekolady, 6 szklanek mąki, 200 gr. drożdży.

2 kopy żółtek rozbić dobrze i przecedzić przez sito, dodać 2 szklanki czekolady, utartej na tarce, bić pół godziny, potem wsypać 6 szklanek mąki, znów bić pół godziny; wlać drożdże, rozrobione w mleku z cukrem, i znów bić pół godziny; wreszcie wlać do formy, wysmarowanej masłem i osypanej cukrem, napełniając ją w jednej trzeciej części, gdy ciasto formę wypełni, wstawić do gorącego pieca — piec godzinę. Po wyjęciu, postępować, jak powyżej.

Babka cytrynowa.

Proporcja. — 3 cytryny, 4 szklanki cukru, 24 jaja, 1 szklanka mąki kartoflanej.

3 cytryny ugotować na miękko, tak, aby je można było przebić słomką, uważając jednak, aby

nie popękały i nie puściły z siebie soku. Rozciąć, wyjąć pestki, przetrzeć przez sito do donicy i utrzeć wałkiem na masę, dosypując potrochu 4 szklanki cukru i wbijając po jednem 24 żółtka; dodać szklankę mąki kartoflanej, albo pszennej: gdy to już zbieleje, ubić mocno pianę z pozostałych białek, domieszać ją do ciasta, ucierając w jedną stronę i dosypując jeszcze szklankę mąki. Wlać do formy, wysmarowanej masłem i wysypanej mąką, i wstawić do pieca gorącego, jak na biszkopty. Polukrować najlepiej lukrem ponczowym.

Sposób robienia baby migdałowej.

Proporcja. — 2 szklanki migdałów słodkich, 1 szklanka gorzkich, 2 kopy jaj, 6 szklanek mąki, 200 gr. drożdży.

2 szklanki migdałów słodkich i jedną gorzkich obrać, przepuścić przez młynek. Oddzielić żółtka od dwóch kóp jaj, wlać do donicy i wsypać do jaj migdały — bić pół godziny. Dodać 6 szklanek mąki, po jednej i znów bić pół godziny; wlać dwie szklanki drożdży, rozrobionych w mleku z cukrem, i znów wybijać pół godziny. Napełniać formy do połowy, postawić w cieple, a gdy ciasto podejdzie pod wierzch, wstawić do gorącego pieca i trzymać w nim godzinę.

Baba migdałowa — innym sposobem.

Proporcja. — 400 gr. migdałów słodkich, 65 gr. gorzkich, 40 jaj, 400 gr. cukru, szklanka mąki pszennej, szklanka mąki kartoflanej.

400 gr. migdałów słodkich i 65 gr. gorzkich sparzyć, wyłuskać, przepuścić przez młynek i utrzeć w donicy, wbijając po jednem 40 żółtek

i dosypując 400 gr. cukru, miałko utłuczonego. Po godzinnem ucieraniu, gdy masa zgęstnieje i zbieleje, dodać szklankę najlepszej mąki pszennej i tyleż mąki kartoflanej, na ostatku dodać mocno ubitą pianę i przemieszać ostrożnie. Formę, wysmarować masłem, wysypać mąką kartoflaną, napełnić w $^3/_4$ masą i postawić na półtorej godziny do pieca miernie gorącego.

Baby ormiańskie.

Proporcja. — 130 żółtek, 200 gr. drożdży, 1 klg. cukru, 12 klg. mąki, 4 szklanki mleka, 3—4 szklanki masła sklarowanego, trochę muszkatołowego kwiatu i pół muszkatołowej gałki, skórka z 2 cytryn, dobra łyżeczka soli, 2 laski wanilji.

130 żółtek bić przez godzinę, wstawiwszy naczynie z żółtkami do ciepłej wody, do tego wsypać część cukru, 4 szklanki mąki, zaparzyć czterema szklankami mleka, rozcierać, aby grudek nie było, gdy przestygnie, wlać część drożdży, żółtka i znowu rozcierać. Postawić, aby podrosło; kiedy się rozczyn ruszy, wsypać resztę cukru, wanilję utłuczoną w cukrze, podaną proporcję gałki muszkatołowej, szczyptę muszkatołowego kwiatu, skórkę cytrynową, sól i pozostałą mąkę. Wyrabiać rękami przez 3 kwadranse, poczem wlać resztę drożdży, następnie wyrabiać jeszcze i dodać 3—4 szklanek letniego, sklarowanego masła. Po dostatecznem wyrobieniu ciasto kłaść do ciepłych form, napełniając je w jednej trzeciej części. Gdy ciasto wyrośnie drugie tyle, wstawić do pieca. Ciasto trzeba wyrabiać do dwóch godzin.

Baby szafranowe zaparzane.

Proporcja. — 16 szklanek mąki, 4 szklanki mleka, 20 gr. szafranu, 60 żółtek, 100 gr. drożdży, 1 szklanka masła, 500 gr. cukru, 10 białek, trochę soli.

8 szklanek mąki zaparzyć czterema szklankami wrzącego mleka, wlanego na ususzony i przesiany szafran, rozcierać i mieszać warząchwią tak, aby nie było grudek. Nakryć serwetą i dać przestygnąć pół godziny. Do letniego jeszcze ciasta dodać 60 żółtek, 100 gr. świeżych drożdży, dosypać 8 szklanek mąki, 1 szklankę letniego masła, sklarowanego i 500 gr. cukru. Wszystko to doskonale wymieszać, a przy końcu dodać pianę, ubitą z 10 białek, jeszcze trochę wymieszać i postawić ciasto w cieple do powtórnego wyrośnięcia. Gdy ciasta przybędzie drugie tyle, kłaść do form, wysmarowanych masłem i wysypanych tartą bułką. Formy napełniać w $^1/_4$ części, a gdy ciasto podejdzie pod wierzch formy, ostrożnie wstawić do bardzo gorącego pieca na godzinę. Przy wyjmowaniu z pieca postępować bardzo ostrożnie, aby baby nie opadły.

Baby szafranowe — innym sposobem.

Proporcja. — 12—15 szklanek mąki, 2 szklanki mleka, 100 gr. drożdży, 6 szklanek żółtek, 6 białek, 500 gr. cukru, 12 gr. szafranu, 1 szklanka masła, trochę soli.

5 szklanek mąki sparzyć dwoma szklankami wrzącego mleka i mocno rozetrzeć; gdy ciasto przestygnie, wlać 100 gr. drożdży, rozrobionych w odrobinie mleka. Dodać 6 szklanek żółtek mocno ubitych, oraz pianę z 6 białek. Wymieszać i przecedzić to ciasto przez sito do drugiego naczynia i postawić w cieple, aby podrosło; gdy się dobrze podniesie, wsypać resztę mąki i wyrabiać. Wsypać na-

stępnie 500 gr. cukru, dodać: utłuczonego i wymoczonego w mleku szafranu i 1 szklankę sklarowanego masła, potem znów wyrabiać tak, aby ciasto od rąk odstało. Wysmarować formy masłem i wysypać tartą bułeczką, napełnić je w jednej trzeciej części, a gdy ciasto wyrośnie, wstawić ostrożnie do bardzo gorącego pieca na godzinę.

Baby podolskie.

Proporcja. — 16 szklanek mąki, 3 szklanek mleka, 100 gr. drożdży, 60 żółtek, 2 szklanki masła, 700 gr. cukru, 50 gr. migdałów, pół laski wanilji, 6 białek i soli.

4 szklanki mąki sparzyć trzema szklankami wrzącego mleka, rozbić i rozetrzeć doskonale i dodać momentalnie dwie szklanki zimnego mleka. Gdy już ciasto dobrze wyrobione i przestudzone, wlać 100 gr. drożdży, rozrobionych w mleku, i 60 żółtek, doskonale ubitych (jaja ubijać w wysokim garnku, wstawionym w gorącą wodę), rozmieszać i przecedzić przez rzadkie sito, a potem postawić w cieple, by podrosło. Gdy ciasto podrośnie, wsypać 12 szklanek mąki, wlać 2 szklanki dobrze sklarowanego masła, 700 gr. cukru, odrobinę soli i wyrabiać doskonale przez całą godzinę. Wkońcu wsypać wanilji, albo skórki cytrynowej i dodać 50 gr. utartych migdałów. Gdy ciasto już tak wyrobione, że od ręki odstaje, ubić pianę z 6 białek i wymieszać lekko z ciastem, nakładać natychmiast w formy od bab, napełniając w jednej trzeciej części, poprzednio zaś przygotować piec, aby baby zbyt długo nie czekały. Gdy ciasto wypełni formy, wstawić do gorącego pieca na godzinę. Po przestygnięciu, wyjmować z formy bardzo ostrożnie, najlepiej wyrzucać na przykrytą płótnem poduszkę, aby nie opadły.

Baba ucierana.

Proporcja. — 250 gr. masła, 8 szklanek mąki, 16 żółtek, 1 i pół szklanki śmietanki, 50 gr. drożdży, 300 gr. cukru.

250 gr. masła roztopić i sklarować, wystudzone wlać do miski i ucierać tak długo, aż zbieleje; wtedy wbić do masła 16 żółtek, po jednem, i dobrze wałkiem rozcierać. Skoro masło z żółtkami utarte, wlać półtorej szklanki letniej śmietanki i znów ucierać. Następnie wlać 50 gr. drożdży, rozprowadzonych mlekiem, dodać cukier i znów ucierać. Tak przygotowane ciasto wlać w formy, napełniając je do połowy, postawić w ciepłem miejscu, dać podrosnąć tak, aby wypełniło formy, i wstawić do gorącego pieca.

Baby waniljowe.

Proporcja. — 16 szklanek mąki, 150 gr. drożdży, 3 szkl. mleka, 50 żółtek, 1 klg. cukru, trochę soli, 50 gr. migdałów, 1 laska wanilji, 4 szklanki masła.

150 gr. dobrych drożdży rozpuścić w trzech szklankach letniego mleka i rozczynić sześcioma szklankami mąki. Gdy rozczyn podrośnie, wlać 50 żółtek, ubitych do białości. Dodać: kilo cukru, dosypać resztę mąki, odrobinę posolić i wyrabiać całą godzinę. W czasie wyrabiania dodać 50 gr. migdałów tartych i laskę wanilji, utłuczonej z cukrem. Gdy ciasto odstaje od ręki, wlać cztery szklanki sklarowanego masła i wyrabiać jeszcze pół godziny, a potem postawić ciasto w ciepłem miejscu, aby wyrosło. Gdy ciasta przybędzie drugie tyle, wkładać je do form, wysmarowanych masłem i wysypanych tartą bułeczką, napełniając je w jednej trzeciej części, i postawić w ciepłem miejscu.

Gdy ciasto wypełni formy, wstawić ostrożnie do bardzo gorącego pieca i trzymać w nim godzinę. Dalej postępować, jak z wszystkiemi innemi, delikatnemi babami.

Babka z mąki kartoflanej.

Proporcja. — 15 jaj, 300 gr. cukru, 100 gr. migdałów, 200 gr. mąki kartoflanej, 1 cytryna.

15 żółtek utrzeć do białości z 300 gr. cukru, wbijając żółtka po jednem do donicy. 100 gr. migdałów oparzonych i obranych utłuc w moździerzu, wsypać do żółtek, potem znów ucierać, wkońcu wycisnąć sok z całej cytryny, wybrawszy pestki. Z pozostałych 15 białek ubić mocno pianę, mieć przygotowane 200 gr. kartoflanej mąki, dosypywać ją do żółtek po łyżce, naprzemian dodawać łyżkę mąki i łyżkę piany, tak, aby mąka wypadła na ostatku. Formę wysmarować masłem i wysypać tartą bułeczką, włożyć masę natychmiast po wymieszaniu i wstawić do bardzo gorącego pieca.

Baba ponczowa.

Proporcja. — 1 klg. mąki, 1 szklanka mleka, 60 gr. drożdży, 10 żółtek, 2 białka, 100 gr. cukru, 450 gr. masła, esencji ponczowej pół szklanki i odrobinę soli.

1 klg. mąki rozrobić szklanką letniego mleka, dodać: 60 gr. drożdży, rozprowadzonych w mleku, wlać 10 żółtek, ubitych z dwoma białkami, i 100 gr. cukru, ciasto trochę posolić i zostawić przez całą noc pod nakryciem. Na drugi dzień rano dodać letniego, sklarowanego masła i pół szklanki esencji ponczowej. Jeszcze raz doskonale wyrobić ciasto i wkładać w formy, napełniając je do połowy, po-

stawić w cieple, a gdy ciasto podrośnie, wsadzić do umiarkowanego pieca na 3 kwadranse. Wyjmować z foremek na gorąco.

Baba kawalerska.

Dwie szklanki jaj z białkami mocno ubić, dodać pół szklanki sklarowanego masła, 30 gr. drożdży i ucierać. Gdy już dobrze utarte, dodać 3 szklanek mąki pszennej i wyrobić dobrze, a potem dać podrosnąć. Cukru dodać do smaku, posolić odrobinę, wyrobić doskonale po raz wtóry i kłaść w formy. Gdy ciasto dobrze podrośnie, wstawić do pieca na godzinę.

Baby parzone kijowskie.

Proporcja. — 16 szklanek mąki, 8 szklanek mleka, 150 gr. drożdży, 2 szklanki masła, 7 szklanek cukru, 8 szklanek żółtek, 1 laska wanilji, skórka pomarańczowa, albo cytrynowa, trochę soli.

8 szklanek suchej mąki zaparzyć ośmioma szklankami wrzącego mleka, rozmieszać i nakryć, niech tak postoi 10 minut. Gdy trochę przestygnie, rozcierać mocno, żeby grudek nie było, wlać 150 gr. drożdży, rozrobionych w ocukrowanem mleku, i postawić, żeby podrosło. 8 szklanek żółtek ubić mocno, a gdy ciasto podrośnie, wlać w nie z dodaniem czterech szklanek mąki, wyrobić i postawić, aby znów podrosło, poczem dodać jeszcze cztery szklanki mąki, wyrabiać pół godziny, wlać dwie szklanki sklarowanego, letniego masła, znów wyrabiać pół godziny, wsypać 7 szklanek miałkiego cukru, trochę soli, skórki cytrynowej i wanilji, wyrabiać, aż zupełnie od rąk odstawać będzie, pozwo-

lić znów trochę podrosnąć. Formy, wysmarowane masłem, napełnić w jednej trzeciej części, a gdy ciasto podejdzie pod wierzch, wstawić do gorącego pieca na godzinę.

Babka na kwaśnej śmietanie.

Proporcja. — 500 gr. mąki, 200 gr. masła, 16 jaj, 2 szkl. cukru, 2 szklanki śmietany, 35 gr. drożdży, 1/4 laski wanilji, garść migdałów.

Sklarować 200 gr. młodego masła i utrzeć na śmietanę w donicy, wbijając po jednem 16 żółtek. Wsypać dwie szklanki cukru, dodać dwie szklanki wyborowej świeżej śmietany, 35 gr. drożdży, 500 gr. mąki i ucierać znów wszystko razem. Ubić mocno pianę z 14 białek, zmieszać delikatnie z ciastem, włożyć do wysmarowanej formy, a gdy podrośnie, wstawić do gorącego pieca.

BUŁKI.

Bułki wyśmienite.

Proporcja. — 2 i pół klg. mąki, 35 żółtek, 10 białek, łyżeczka soli, 2 szklanki masła, 2 szklanki cukru, 5 gr. szafranu.

1 kilogram mąki zaparzyć litrem mleka, nakryć, niech tak stoi kwadrans — oddzielić 35 żółtek, ubić łopatką na pianę; po piętnastu minutach, rozetrzeć ciasto tak, aby grudek nie było, rozprowadzić ubitemi żółtkami, wlać szklankę drożdży, cedząc je przez sito, dodać do ciasta pianę, ubitą z 10 białek, posypać rozczyn zwierzchu mąką i postawić pod przykryciem, aby podrosło. Jak mąka popęka, wyrabiać; wsypać łyżeczkę soli, półtora kilo mąki, wyrabiać piętnaście minut. Dodać 2 szklanki masła i znów wyrabiać kwadrans; wsypać dwie szklanki miałkiego cukru, wyrabiać znów piętnaście minut, dać łyżeczkę tłuczonego muszkatołowego kwiatu, lub 5 gr. szafranu, zalanego mlekiem, wyrabiać piętnaście minut; można też dodać rodzynków i ciągle jeszcze wyrabiać. Niech rośnie kwadrans. Nakładać formy w jednej trzeciej części i postawić w cieple na godzinę, potem piec w gorącym piecu godzinę. Można bułki te piec nie w formach, a poprostu nadawać im kształt dowolny, dodając wówczas około kilograma mąki, aby ciasto było gęściejsze.

Pierogi olbrzymie wielkanocne.

16 szklanek najpiękniejszej mąki pszennej sparzyć wrzącem mlekiem, biorąc go tyle, aby ciasto było dosyć gęste. Gdy ciasto trochę przestygnie, wyrobić je, dodać 150 gr. drożdży, rozprowadzonych w mleku, znów wyrobić i zostawić w cieple, aby podrosło, potem wlać 180 żółtek, ubitych do białości, dodać tyle mąki, aby ciasto było gęściejsze, niż na baby, dolać cztery szklanki klarowanego masła, 400 gr. miałko tłuczonego cukru, cytrynowej skórki, albo wanilji, 400 gr. rodzynków i wyrabiać, aż od rąk odstanie; przykryć, niech jeszcze podrośnie. Zrobić z tego ciasta cztery duże bułki dowolnego kształtu, zwinąć je w papier, posmarowany masłem, gdy dobrze podrosną, wstawić do gorącego pieca.

Bułki — innym sposobem.

Proporcja. — 4 klg. mąki, 6 szklanek mleka, 6 szklanek jaj, 150 gr. drożdży, 2 łyżeczki soli, 4 szklanki masła, 4 szklanki cukru, kwiatu muszkatołowego.

8 szklanek mąki sparzyć litrem wrzącego mleka, pozostawić pod nakryciem na pół godziny; 6 szklanek jaj i dwie szklanki mleka ubić doskonale; wlać 150 gr. drożdży, rozprowadzonych ciepłem mlekiem, i dodać je do zaparzonej mąki, rozcierając starannie, aż do zupełnego wystudzenia. Wlać jaja przecedzone przez sito, wymieszać, posypać zwierzchu mąką — niech podrośnie. Gdy mąka popęka, wyrabiać; wsypać: dwie małe łyżeczki soli, resztę mąki, wyrabiać pół godziny, wlać 4 szklanki masła sklarowanego, wyrabiać piętnaście minut; wsypać cztery szklanki cukru, kwiatu muszkatołowego, lub dwie łyżeczki tartej gałki

muszkatołowej i znów wyrabiać 15 minut. Formować bułki rękami, umaczanemi w roztopionem maśle, układać je na blasze, wysłanej papierem, również masłem sklarowanem posmarowanym — dać podrosnąć przez godzinę, posmarować rozbitem jajkiem i piec w piecu bardzo gorącym całą godzinę.

Bułki doskonałe, niekosztowne.

Proporcja. — 30 jaj, 6 szklanek mleka, 150 gr. drożdży, 2 i pół kilo mąki, trzy szklanki cukru, łyżeczka soli, 2 szklanki masła, 200 gr. rodzynków.

30 jaj utrzeć do białości, dodać do tego 6 szklanek letniego mleka, 150 gr. drożdży, rozprowadzonych letniem mlekiem, wyrobić to wszystko doskonale i przecedzić przez sito, poczem dodać 7 szklanek najlepszej, przesianej, suchej mąki pszennej, a wyrobiwszy dobrze, postawić w cieple na pół godziny, aby podrosło; potem wybijać mocno, dosypując stopniowo resztę mąki. Dodać 3 szklanki miałkiego cukru, łyżeczkę soli, 2 szklanki sklarowanego masła i wanilji, dla zapachu — w końcu wsypać 200 gr. rodzynków, wyrabiając ciasto, dopóki od rąk nie odstanie. Pozostawić ciasto w cieple, niech wyrośnie tak, aby go przybyło drugie tyle. Formować bułki dowolnej formy, ułożyć na blasze, wysmarowanej masłem, i pozwolić im jeszcze dobrze podrosnąć, poczem smarować po wierzchu jajkiem, rozbitem z odrobiną piwa, lub wody, i wsunąć do pieca, zasuwając drzwiczki szczelnie. Upieczone bułki ułożyć na stole, nakryć lekko zwilżonym obrusem. Z tego ciasta można też robić placki, albo strucle, do których dodajemy trochę anyżu, albo czarnuszki.

Bułki pulchne.

Proporcja. — 2 klg. mąki, 100 gr. drożdży, 4 szklanki mleka, 4 szklanki żółtek, 1 szklanka cukru, 1 łyżeczka soli, 3 szklanki masła, trochę gorzkich migdałów.

4 szklanki mąki rozczynić 4 szklankami letniego mleka i drożdżami, rozprowadzonemi w letniem mleku; gdy podrośnie, wlać 4 szklanki żółtek, rozbitych do białości ze szklanką cukru, dodać łyżeczkę soli, resztę mąki, 3 szklanki masła sklarowanego, trochę migdałów gorzkich i wyrabiać aż od ręki odstanie. Gdy ciasto drugi raz podrośnie, kłaść w formy papierowe, wysmarowane masłem, a gdy w nich się ruszy, wsadzić jak najostrożniej do gorącego pieca.

Bułki bardzo oszczędne.

Proporcja. — 2 klg. mąki, 7 szklanek mleka, 5 jaj, 100 gr. drożdży, 1 łyżeczka soli, 1 szklanka masła, 1 szklanka cukru, 100 gr. rodzynków, 1 łyżeczka korzeni.

500 gr. mąki zaparzyć 4 szklankami wrzącego mleka, niech tak postoi; ubić 5 jaj i rozprowadzić niemi 3 szklanki letniego, gotowanego mleka. Dodać drożdże, rozprowadzone w mleku, wymieszać to wszystko z zaparzonem ciastem, cedząc drożdże i jaja przez sito. Gdy podrośnie, wyrabiać, wsypując stopniowo: soli łyżeczkę, resztę mąki, wyrabiać 15 minut; potem wlać masła szklankę i znów wyrabiać 15 minut: dodać cukru szklankę, wyrabiać 15 minut: łyżeczkę korzeni, rodzynki, wyrabiać 15 minut. Gdy dobrze podrośnie, wyrabiać bułki, kłaść na wysmarowaną masłem, blachę, niech tak jeszcze godzinę rosną. W piecu trzymać godzinę.

Bułeczki doskonałe.

Proporcja. — 2 klg. mąki, 10 jaj. 6 szklanek mleka, 100 gr. drożdży, 1 łyżeczka soli, 1 szklanka masła, 1 szklanka cukru, trochę gałki muszkatołowej.

1 klg. mąki zaparzyć 4 szklankami wrzącego mleka, niech tak stoi 15 minut pod przykryciem; ubić 10 jaj do białości, rozprowadzić 2 szklankami letniego, gotowanego mleka, rozbić dobrze, dodać drożdże w mleku rozpuszczone, rozmieszać i rozprowadzić ciasto, które powinno być przedtem roztarte i wystudzone; posypać po wierzchu mąką, nakryć i postawić w cieple, gdy podrośnie, wyrabiać, dodając: łyżeczkę soli, resztę mąki, poczem wyrabiać półgodziny; wlać szklankę masła, wyrabiać 15 minut; wsypać szklankę cukru, utartych gorzkich migdałów, wyrabiać 15 minut. Po kwadransie, gdy znów dobrze podrośnie, formować bułki, kłaść na blachę, masłem wysmarowaną, a po 3 kwadransach, wsadzić na godzinę do pieca.

Bułki na białkach (do herbaty).

Proporcja. — 3 klg. mąki, 100 gr. drożdży, 4 szklanki białek, 1 szklanka cukru, 2 szklanki masła.

1 klg. mąki, 3 szklanki mleka letniego, drożdże, rozrobione w ciepłem mleku, i trochę soli rozbić, niech podrośnie; potem wsypać szklankę cukru i dodać mocno ubitą pianę z 4 szklanek białek, wsypać dla zapachu garść tartych, gorzkich migdałów, dodać 2 szklanki sklarowanego masła i dosypać resztę mąki; wyrobić tak, żeby od rąk odstawało, a gdy ciasto dobrze podrośnie, formować bułki, które niech jeszcze na blasze podrosną. Wsadzić do gorącego pieca na godzinę.

Bułki postne.

Proporcja. — 16 szklanek mąki, 4 szklanki mleka migdałowego, 100 gr. drożdży, 1 szklanka wody, 1 łyżeczka soli.

16 szklanek suchej mąki pszennej rozczynić 4 szklankami mleka migdałowego i drożdżami, rozprowadzonemi w ciepłem mleku; wyrobić ciasto doskonale, posypać po wierzchu mąką, przykryć i pozostawić w cieple, niech rośnie. Gdy się dobrze ruszy, wyrabiać tak, żeby od rąk odstawało; przykryć, postawić w cieple, niech znów rośnie; wreszcie formować bułeczki niewielkie, układać na blasze, wysmarowanej masłem, a gdy się ruszą, posmarować po wierzchu wodą z piwem, lub miodem, posypać siekanemi migdałami. Wstawić do gorącego pieca.

Jajeczniki prawdziwe.

Proporcja. — 18 szklanek mąki, 60 żółtek, 4 szklanki mleka, 100 gr. drożdży, 1 łyżeczka soli, 1 szklanka cukru, 1 szklanka masła, 100 gr. rodzynków, trochę goździków, muszkatołowej gałki, cynamonu i skórki cytrynowej.

2 szklanki najlepszej, suchej mąki pszennej zalać 4 szklankami letniego mleka i drożdżami w mleku rozprowadzonemi, postawić w cieple, przykryć, niech rośnie. Zawczasu ubić do białości 60 żółtek, gdy rozczyn ruszy, wlać żółtka, dodać potrosze 16 szklanek mąki, łyżeczkę soli i wyrabiać pół godziny, wsypać szklankę miałko tłuczonego cukru, trochę sproszkowanych goździków, muszkatołowej gałki, cynamonu i skórki cytryno-

wej o cukier otartej, wlać szklankę letniego sklarowanego masła, dodać 100 gr. rodzynków bez pestek, wyrabiać, a gdy ciasto od rąk odstanie, postawić w cieple, aby podrosło. Uformować jedną dużą, albo 2 mniejsze, okrągłe bułki, położyć na blasze, pokrytej papierem, masłem wysmarowanym i dać dobrze wyrosnąć. Posmarować po wierzchu jajem, rozbitem z wodą, piec 5 kwadransów.

PLACKI.

Placki.

Proporcja. — 200 gr. drożdży, 12 szklanek żółtek, 4 szklanki mleka, 4 szklanki masła, 2 szklanki cukru, soli, mąki ile ciasto pochłonie.

Mąki 12 szklanek zaparzyć czterema szklankami wrzącego mleka; gdy przestygnie, wlać drożdże, rozprowadzone ciepłem mlekiem, postawić, aby ciasto rosnąć zaczęło. Gdy się ruszy, rozprowadzić rozczyn 12 szklankami żółtek, ubitych do białości, rozetrzeć doskonale, dodać mąki tyle, aby ciasto nabrało odpowiedniej gęstości, wyrabiać pół godziny; dodać cztery szklanki masła, wyrabiać znów pół godziny; potem dodać cukier, korzenie i znów wyrabiać pół godziny. Postawić ciasto w cieple, przykryć i dać wyrosnąć, następnie kłaść cienką warstwę ciasta na blachy, wysmarowane masłem. pozwolić im podrosnąć, a wstawiając do gorącego pieca, ponakłuwać powierzchnię. Piec trzy kwadranse. Po wyjęciu, przykryć ciasto wilgotnym obrusem, co przyczyni się do nadania miękkości wierzchniej skórce.

Placek doskonały.

Proporcja. — 16 szklanek mąki, 4 szklanki śmietanki, 60 żółtek, 125 gr. drożdży, 10 białek, 1 łyżeczka soli, 1 szkl. masła, 2 szklanki cukru, 1 laska wanilji.

8 szklanek suchej najprzedniejszej mąki pszennej, zaparzyć szklanką wrzącej śmietanki, pozostawić tak ciasto przez kwadrans; 60 żółtek ubić do białości, wstawiając naczynie do ciepłej wody, rozetrzeć mąkę zaparzoną, aby w niej klusek nie było. Ubite żółtka wymieszać z drożdżami rozprowadzonemi ciepłem mlekiem, wymieszać i wlać do zaparzonej mąki, cedząc przez sito. Ubić pianę z dziesięciu białek, wymieszać lekko z ciastem, które posypać zwierzchu odrobiną mąki, przykryć i postawić w cieple, niech rośnie. Gdy mąka na cieście popęka, wyrabiać, dodając: łyżeczkę od kawy soli stołowej, 8 szklanek mąki, wyrabiać pół godziny; wlać filiżankę masła roztopionego, wyrabiać 15 minut; wsypać 2 szklanki cukru, wyrabiać kwadrans; wreszcie dodać laskę utłuczonej z cukrem i przesianej przez gęste sito wanilji i znów wyrabiać kwadrans. Tak przygotowane ciasto powinno jeszcze w niecce pozostać przez 15 minut, a gdy się znów ruszy, nakładać je na blachy masłem wysmarowane i pozwolić rosnąć przez godzinę. Gdy się blachy wypełnią, wstawić do dobrze gorącego pieca, w którym trzymać godzinę.

Placki drożdżowe lekkie.

Proporcja. — 4 klg. mąki, 6 szklanek mleka, 150 gr. drożdży, 4 szklanki żółtek, soli, 2 szklanki masła, 400 gr. cukru, 200 gr. rodzynków, 200 gr. migdałów, 15 białek.

16 szklanek mąki przesiać, rozczynić 4 szklankami letniego mleka i 150 gr. drożdży, rozprowadzonych w mleku, wymieszać doskonale i pozostawić w cieple, aby rozczyn ruszył. Po wyrośnięciu wlać 4 szklanki żółtek, resztę mąki, dodając ją stopniowo w małych dawkach i wybijać ciasto tak długo, aż się zupełnie wygładzi; wsypać trochę soli, ma-

sła sklarowanego 2 szklanki, lub więcej, 400—500 gr. cukru miałko utłuczonego, trochę cynamonu, 200 gr. rodzynków, 200 gr. migdałów słodkich utartych na tarce, dodając dla zapachu kilka gorzkich i pianę ubitą z 15 białek, wybijać ciasto tak długo, aż od rąk zupełnie odstanie, a potem postawić pod przykryciem w cieple, aby wyrosło. Posmarować duże arkusze grubego papieru masłem i gdy ciasto wyrośnie, formować na papierze placki dowolnej wielkości i kształtu, a gdy znów podrosną, smarować po wierzchu jajkiem, ubierać krajanemi w paski migdałami i cykatą, można też ubierać smażoną skórką cytrynową, lub pomarańczową; posypać cukrem kryształem, który lekko skropić winem. Piec od trzech kwadr. do godziny.

Placki niekosztowne.

Proporcja. — 2 klg. mąki, 4—5 szklanek mleka, 10 żółtek, 5 jaj, trochę soli, 800 gr. cukru, migdałów, rodzynków, skórki pomarańczowej, cykaty, 1 żółtko i trochę masła do smarowania.

Rozczynić 16 szklanek mąki pszennej, czterema szklankami mleka letniego i drożdżami, rozprowadzonemi w takiemże mleku; gdy podrośnie, wlać szklankę sklarowanego masła, 10 żółtek i 5 całych jaj, ubitych do białości, wsypać trochę soli, 2 szklanki cukru, trochę gorzkich migdałów, skórki cytrynowej, lub pomarańczowej, rodzynków i wybijać doskonale tak, żeby od rąk odstawało, poczem postawić pod przykryciem w cieple i pozwolić wyrosnąć, a wreszcie kłaść na gruby papier masłem wysmarowany, nadawać kształt dowolny, posmarować po wierzchu żółtkiem, rozmieszanem z masłem, posypać grubo cukrem kryształem i piec w niezbyt gorącym piecu.

Placki kruche z samych białek.

Proporcja. — 14 szklanek mąki, 50 gr. drożdży, 4 szkl. cukru, 600 gr. masła, 2 szkl. białek. Masa migdałowa, skórka pomarańczowa, duże rodzynki.

Do dwóch szklanek białek, dobrze ubitych na pianę, dodać 14 szklanek osianej mąki, 50 gr. gęsto rozrobionych drożdży i 4 szklanki miałkiego cukru; po dokładnem wymieszaniu pozwolić trochę podrosnąć. Podaną proporcję masła odcisnąć doskonale przez płótno, tak, aby w niem ani kropli wody nie było i rozwałkować w serwecie tak cienko, aby przykryć niem jedną trzecią część powierzchni całego ciasta. Rozciągnąć ciasto na stolnicy, przykryć je masłem, odjąć serwetę i ostrożnie wałkować powierzchnię ciasta, posypując ją mąką. Gdy ciasto wchłonie masło i zacznie dostawać pęcherzyków, pokrajać je nożem na dowolną ilość dużych kawałków, raz jeszcze lekko rozwałkować, brzegi zawinąć i ponakładać placki: masą migdałową, smażoną skórką pomarańczową, grubemi rodzynkami i t. p. Można je też posypać grubo cukrem wymieszanym z drobnemi rodzynkami. Piec w miernym piecu.

Placek drożdżowy przekładany.

Przygotować ciasto tak, jak na dobre baby, wysmarować brytfannę lub tortownicę masłem klarowanem, rozwałkować ciasto na stolnicy na pół palca (ciasto powinno być nieco tęższe, niż na baby), z rozwałkowanego ciasta wykroić kilka kawałków kształtu formy, w jakiej je piec będziemy, włożyć do formy jeden kawałek, pokryć go warstwą masy migdałowej, przykryć zwierzchu drugim kawałkiem ciasta, dać warstwę konfitur doskonale osączonych z syropu, , przykryć trzecim kawałkiem,

dać znów warstwę masy migdałowej, lub orzechowej, znów ciasto, konfitury i t. p., postępując tak, aż się forma wypełni. Postawić w ciepłem miejscu, niech wyrośnie, a wreszcie piec w miernie gorącym piecu przez 5 kwadransów. Po wyjęciu z pieca, dać trochę wystygnąć, wyrzucić ostrożnie z formy, przewrócić na drugą stronę, polukrować i przybrać konfiturami.

Placki drożdżowe z serem, lub makiem.

Proporcja. — Ciasto, jak na placki. Masa: 8 litrów sera, 20 jaj, 400 gr. cukru, 400 gr. masła, 400 gr. rodzynków, 1—2 szklanki śmietany, muszkatołowa gałka, albo wanilja, skórka pomarańczowa.

2-gi sposób: 4 szklanki sera, 25 gr. drożdży, 1 łyżka masła, 2 jaja, 1 żółtko, pół szklanki śmietanki, 1 garść rodzynków, szafranu, cynamonu, goździków, skorki cytrynowej, lub pomarańczowej.

3-ci sposób: 4 szklanki mleka, 2 łyżki śmietanki, 1 szkl. cukru, 6 jaj, 2 łyżki migdałów, skórka pomarańczowa.

16 szklanek świeżego krowiego sera, rozetrzeć w donicy, dodać do niego 20 całych jaj, , 400 gr. cukru, 400 gr. roztopionego masła, posolić trochę, doskonale wymieszać i przefasować przez sito. Dodać: 400 gr. drobnych rodzynków bez pestek, wanilji, skórki pomarańczowej, a gdyby masa okazała się zbyt gęstą, wlać parę łyżek wyborowej kwaśnej śmietany. Przygotować ciasto, jak na placki, lub mazurki, ułożyć je niezbyt grubo na blasze, poczem wziąć krąg oddzielony od sita, lub przetaka, wyciąć nim ciasto, boczne kawałki oddzielić nożem, krąg łubiany pozostawić, wysmarować go od wewnątrz masłem i nakładać na ciasto nim objęte, masę serową mniej więcej na 7 — 8 cm. wysoko. Po wierzchu przybrać rodzynkami, skórką pomarańczową, cykatą, migdałami; wstawić na pół godziny do ciepłego pieca, a po wyjęciu wynieść do chłodnej śpi-

żarni, aby ser stężał. Gdy placek wystygnie, oddzielić zgrabnie nożem łubiany krąg od ciasta, zdjąć go, a placek po wierzchu pocukrować, lub polukrować. Placek z serem można piec poprostu na głębokiej czworokątnej, lub okrągłej blasze.

Masę serową do placków można też przyrządzać innym sposobem. Wziąć niezbyt świeżego sera krowiego, koniecznie jednak niesłonego i niekwaśnego, utrzeć go na tarce, przetrzeć przez przetak. Do każdych 4 szklanek sera dodać: szklankę cukru, łyżkę świeżego masła, łyżkę rozprowadzonych mlekiem drożdży (gęstych), ucierać ser wałkiem w donicy, dodając stopiowo trochę śmietanki, kilka całych jaj i kilka żółtek, tak, aby masa nabrała odpowiedniej gęstości. Dodać najrozmaitszych zapachów stosownie do upodobania, skórki pomarańczowej, rodzynków, migdałów, cykaty, wanilji, wszystko to doskonale razem wymieszać i nakładać masą ciasto. Na duży placek bierze się 4—5 litrów takiej masy.

Mak do placków: 4 szklanki maku namoczyć na noc w zimnej wodzie; rano wylać na sito, aby doskonale osiąkł; sparzyć trzykrotnie wrzątkiem, odlewając go za każdym razem. Do donicy włożyć: parę łyżek ciepłej śmietanki, cukru miałkiego szklankę, 2 łyżki siekanych gorzkich migdałów, skórki pomarańczowej drobno usiekanej, 6 jaj, wszystko to utrzeć doskonale drewnianym wałkiem i nakładać tak przygotowaną masą placek. Po wierzchu posmarować jajkiem, posypać migdałami siekanemi, rodzynkami bez pestek i cukrem.

Placek norymberski.

Proporcja. — 400 gr. masła, 16 żółtek, 200 gr. cukru, 100 gr. drożdży, 400 gr. mąki.

400 gr. świeżego masła wycisnąć przez serwetę. utrzeć je w donicy na śmietanę; 16 żółtek ubić do

białości i dolewać do masła, ucierając bezustannie. Dodać: 200 gr. cukru miałkiego, drożdże, gęsto mlekiem rozprowadzone, mąki pszennej najprzedniejszej 400 gr.. Wszystko to razem ucierać całą godzinę i dać podrosnąć w cieple. Po godzinie wyłożyć na blachę, wysmarowaną masłem i wysypaną tartą bułeczką i zapiec w letnim piecu.

Placek drożdżowy z jabłkami, lub śliwkami.

Proporcja. — 800 gr. mąki, 6 jaj, albo 10 żółtek, 100 gr. drożdży, 100 gr. cukru, soli, 200 gr. masła, muszkatołowego kwiatu, skórki pomarańczowej, 2 szklanki śmietanki, 4 żółtka, 1 cytryna, pół szklanki cukru.

200 gr. mąki rozczynić drożdżami, rozprowadzonemi w szklance letniego mleka, dodać: 600 gr. mąki, 6 całych jaj, albo 10 żółtek, 100 gr. cukru, odrobinę soli, tartego muszkatołowego kwiatu, albo wanilji, skórki pomarańczowej, garść drobno siekanych migdałów słodkich, rozprowadzić to wszystko letnią śmietanką słodką, dodać 200 gr. masła i wybijać wszystko doskonale, aż od rąk odstanie, a potem postawić w cieple, aby ciasto dobrze podrosło. Rozpostrzeć ciasto cienką warstwą na wysmarowanej masłem blasze, pozaginać trochę brzegi, a gdy znów podrośnie, posmarować masłem i ułożyć na tym placku jabłka winne pokrajane w plasterki, lub śliwki rozkrajane, z których pestki wyjąć, posypać wszystko grubo po wierzchu cukrem i wstawić do pieca — piec przez godzinę. Placek ten można również pokryć sosem przygotowanym z 2 szklanek słodkiej śmietanki, zaprawionej 4-ma żółtkami, odrobiną cukru — sos należy podgrzać w naczyniu wstawionem w gorącą wodę, mieszając go stale, aż do zgęstnienia. Wylewa go się na powierzchnię placka na samem dopieczeniu.

Placek kruchy bez drożdży.

Proporcja. — 4 szklanki mąki, 8 jaj, 200 gr. cukru, soli, 200 gr. masła, wanilji, 1 jajko, trochę migdałów i cukru.

4 szklanki mąki zagnieść z 8 jajami, 200 gr. miałkiego cukru, trochę soli i wanilji; poczekać, aż się cukier w cieście rozpuści, dodać wówczas 200 gr. świeżego masła, doskonale wypłókanego i odciśniętego, wygniatać ciasto tak długo, aż pęcherzyki ukazywać się zaczną, rozwałkować na grubość jednego cm., posmarować jajkiem, posypać cukrem z migdałami drobniutko siekanemi i piec w niezbyt gorącym piecu przez trzy kwadranse.

Placki cesarskie.

Proporcja. — 2 szklanki masła, 400 gr. cukru, 10 jaj, 4 szklanki mąki, cukier i migdały.

2 szklanki masła sklarowanego przestudzonego utrzeć w donicy do białości, dodając 400 gr. miałkiego cukru, wbijając po jednem 10 całych jaj. Od dwóch jaj pozostawić białka do posmarowania placka. Gdy już masa należycie zbieleje, dodać 4 szklanki najprzedniejszej mąki pszennej i znów długo i mocno ucierać. Masę tak przygotowaną układać na opłatkach, posypywać po wierzchu cukrem i grubo siekanemi migdałami słodkiemi i odpiec w dobrze gorącym piecu.

Placki z jabłek i bakalji.

Proporcja. — 400 gr. cukru, 1 i pół klg. jabłek, 1 szklanka cykaty, 1 szklanka migdałów krajanych, 1 i pół szklanki rodzynków, 1 szklanka daktyli, 1 cytryna. Ciasto kruche.

Przygotować syrop z 400 gr. cukru i szklanki wody, gotując go tak długo, aż się ciągnąć będzie.

Pokrajać jabłek winnych obranych z wierzchniej skórki i oczyszczonych z pestek półtora kilograma i te cieniutkie plasterki gotować w syropie, aż zmiękną. Dodać: cykaty pokrajanej, szklankę migdałów, podłużnie uszatkowanych, półtorej szklanki rodzynków bez pestek, daktyli pokrajanych też szklankę, razem zasmażyć, dodać jeszcze skórki pomarańczowej, sok z jednej cytryny, a gdy się już razem przesmaży, ponakładać zawczasu odpieczone cienkie kruche placki tą masą, zrównać ją po wierzchu nożem, pocukrować i obsuszyć w niezbyt gorącym piecu.

Wyborny placek z serem.

Szklankę świeżego masła deserowego utrzeć w donicy na pianę. Dodać 200 gr. miałkiego cukru, 6 szklanek sera, lekko obsuszonego i utartego na tarce. Ser powinien być niesolony i niekwaśny. Znów dobrze ucierać, wbijając po jednem 12 żółtek; następnie całą tę masę przefasować przez sito do drugiej donicy. Z pozostałych białek ubić tęgą pianę, dodać ją do ciasta, mieszając lekko, wsypać wanilji, 2 łyżki mąki kartoflanej. Odpiec zawczasu na blasze cieniutki kruchy placek, nałożyć go tą masą, posmarować jajkiem, przykryć papierem i piec trzy kwadranse.

Placek krakowski z serem.

Proporcja. — 24 szklanki sera, 30 żółtek, 1 klg. cukru, 400 gr. masła, 150 gr. cykaty, 25 gr. skórki pomarańczowej, 6 białek, kieliszek rumu, 6 łyżek mąki kartoflanej.

Na placek wielkości arkusza papieru, wziąć 24 szklanki sera; utrzeć go na tarce, wbić do niego żółtka, dodać masło, cukier i wyrobić dobrze rękami.

Przefasować przez sito, ucierać w donicy wałkiem, wlać rum, dodać: migdały, cykatę, skórkę pomarańczową i mąkę kartoflaną (można też dodać 400 gr. rodzynków). W ostatniej chwili ubić mocno pianę z 30 białek, wymieszać lekko i układać masę na pokładzie ciasta drożdżowego, które rozciągnąć cienko na blasze, wyłożonej papierem, wysmarowanym masłem. Ugładzić ładnie po wierzchu, posmarować rozbitem jajkiem, posypać cukrem i wstawić do pieca na godzinę. Uważać, aby nie przepiec placka, gdyż wówczas ser sczernieje i rozsypywać się będzie. Placek wyjmuje się z formy, gdy zupełnie przestygnie. Polukrować po wierzchu.

Placek kruchy z serem.

Proporcja. — 200 gr. masła, 400 gr. mąki, 30 gr. drożdży, 600 gr. cukru, 400 gr. rodzynków, 2 łyżki śmietany, 10—12 szklanek sera, 8 jaj, 8 żółtek.

200 gr masła i 150 gr. mąki przerobić nożem, potem dodać parę łyżek słodkiej śmietanki, 5 żółtek. 30 gr. drożdży, 200 gr. cukru, trochę tartej skórki cytrynowej lub pomarańczowej i wszystko to razem wymieszać doskonale. Po wymieszaniu postawić w chłodzie i zostawić tak przez godzinę. Sera słodkiego, świeżego, doskonale odciśniętego 10—12 szklanek utrzeć, wbić do niego 8 jaj ubitych, włożyć masę w donicę, dodając do niej tyle żółtek, aby ser nie był zbyt gęsty. Masę przefasować przez sito, dodać do niej 400 gr. cukru, laskę wanilji, półtorej łyżki mąki, dobrą łyżkę masła deserowego i ucierać to wszystko wałkiem w donicy. Wreszcie wsypać 400 gr. rodzynków, wymieszać i ułożyć na podkładzie z surowego ciasta kruchego, które przedtem rozbitem białkiem posmarować.

Placek kruchy ze śliwkami.

Proporcja. — 4 szklanki mąki, 2 łyżki masła, 3 jaja, słodkiej śmietanki.

4 szklanki mąki, 2 kopiate łyżki masła deserowego, słodkiej gęstej śmietanki tyle, ile ciasto zabierze, 3 całe jaja, wygnieść dobrze na stolnicy i cienko rozwałkować. Ułożyć ciasto na blasze, obficie masłem wysmarowanej i postawić w ciepłem miejscu. Po chwili pokryć ciasto śliwkami ponadcinanemi, z których wyjąć pestki, układając je skórkami do ciasta. Zapełnić szczelnie placek śliwkami, posypać po wierzchu cukrem i wstawić do miernie ciepłego pieca. Taki sam placek można też robić z drążonemi wiśniami.

MAZURKI.

Mazurki.

Wziąć ciasta drożdżowego tak, jak na placki, lub baby, dodać masła, licząc na każde 4 szklanki mąki, 2 szklanki masła, dodać jeszcze 2 szklanki mąki i postawić w cieple, aby ciasto podrosło. Formować mazurki dowolnej wielkości, smarować jajkiem rozbitem, posypać cukrem z cynamonem, pokryć warstwą drobnych rodzynków, przyrzucić krajanemi migdałami i cukrem tłuczonym, kłaść na blachy i piec w niezbyt gorącym piecu. Przed wsadzeniem do pieca niech trochę podrosną. Mazurki takie nie powinny być zwierzchu silnie zrumienione, bo rodzynki i migdały wyschną i będą niesmaczne.

Mazurki drożdżowe — innym sposobem.

Proporcja. — 16 szklanek mąki, 100 gr. drożdży, 1 szklanka masła, 2 szklanki żółtek, 100 gr. cukru, anyżu, soli, 1 białko, trochę cykaty, suchych konfitur, skórki cytrynowej i pomarańczowej smażonej w cukrze.

2 litry najpiękniejszej mąki pszennej wysuszonej i przesianej, rozczynić 100 gr. drożdży, rozprowadzonemi w letniem mleku, wymieszać, aby grudek nie było. Wlać szklankę sklarowanego masła, przykryć i postawić rozczyn w ciepłem miejscu,

aby się ruszył. Gdy ciasto rosnąć zacznie, wyrabiać, dodając: 2 szkl. żółtek, 100 gr. cukru odrobinę anyżu i trochę soli; na ostatku dosypywać stopniowo, niewielkiemi dawkami, 8 szklanek mąki, wyrabiać tak długo, aż od rąk odstanie. Postawić w cieple, aby rosło, a gdy ciasto dobrze się ruszy, wyłożyć na stolnicę posypaną mąką i krajać nożem kawałki, które nieco rozwałkować, a układając ciasto na blasze masłem wysmarowanej i przyprószonej mąką, rozciągać je jak najcieniej rękami i pozaginać brzegi tak, aby wytworzyły rodzaj ramki. Każdy taki mazurek posmarować obficie po wierzchu białkiem ubitem z cukrem, ponakłuwać ciasto widelcem i przybrać powierzchnię rodzynkami, cykatą, skórką pomarańczową, suchemi konfiturami i t. p. Piec w miernie gorącym piecu przez godzinę. Gdy się zaczną rumienić, przykryć papierem. W piecu należy palić, gdy rozczyniamy ciasto, a po ułożeniu mazurków na blasze i przybraniu wstawiać je natychmiast do pieca, aby nie wyrosły.

Mazurki drożdżowe do przekładania.

Proporcja. — Ciasto, jak wyżej. Na masę: 400 gr. migdałów, 400 gr. cukru, 2 białka, 1 cytryna, wanilja.

Takie samo ciasto, jak na mazurki, wyżej przytoczone, rozwałkować w czworobok. Uformować z niego mazurków tyle, ile wyjdzie, układać na blasze wysmarowanej masłem, poprószonej mąką, wyrównać, zawinąć brzegi i nałożyć masą migdałową, przyrządzoną w sposób następujący: oparzyć i oczyścić dowolną ilość migdałów, przepuścić przez młynek kilkakrotnie, dodając na każde 400 gr. migdałów, 400 gr. cukru i tyle białek, aby masy zbytnio nie rozrzedzić. Gdy masa będzie gotowa, zaci-

snąć ją sokiem cytrynowym, dodać wanilji i skórki pomarańczowej smażonej w cukrze i drobno pokrajanej, wygładzić równo powierzchnię, piec przez kwadrans w miernie gorącym piecu, a potem postawić w chłodzie, aby masa stężała. Po wierzchu, gdy mazurki ostygną, lukrować i ubierać obsuszonemi konfiturami.

Mazurki, które rosną w zimnej wodzie.

Proporcja. — 3 szklanki żółtek, 3 szklanki mleka, 2 szklanki masła, 100 gr. drożdży, 2 szklanki cukru, 2 klg. mąki, łyżeczka soli.

Do 3 szklanek żółtek, 3 szklanek mleka i 2 szklanek masła sklarowanego dodać drożdże i 2 kilogramy pięknej pszennej mąki. Wyrobić to wszystko tak, aby od rąk odstawało, związać w serwecie masłem wysmarowanej lekko, aby miało się gdzie pomieścić ciasto, gdy rosnąć zacznie; serwetę z ciastem zanurzyć w cebrzyku z zimną wodą i pozostawić tak przez noc. Gdy serweta z ciastem na wierzch wypłynie, wyjąć ją z wody, ciasto wyrzucić ostrożnie na stolnicę, dodać dwie szklanki cukru, zapachu jakiego chcąc, wyrobić lekko i pozostawić pod przykryciem, aby podrosło. Rozwałkować dosyć cienko, wyrabiać mazurki dowolnej wielkości i kształtu, ponakłuwać je widelcem, a gdy podrosną, wsadzić do letniego pieca na godzinę. Po upieczeniu mazurków ubierać je lukrem, masą migdałową, konfiturami, skórką pomarańczową, albo też bakaljami duszonemi w winie i wsadzić do pieca dla obsuszenia, albo też przed upieczeniem posmarować jajkiem, posypać grubo cukrem i rodzynkami, oraz krajanemi migdałami.

Mazurki w zimnej wodzie — innym sposobem.

Proporcja. — 1 klg. mąki, 1 szklanka śmietanki, 50 gr. drożdży, 12 żółtek, 1 szklanka masła, 400 gr. cukru, trochę soli.

1 kilogram najładniejszej mąki, szklankę słodkiej śmietanki, 50 gr. drożdży, 12 żółtek, szklankę masła świeżego, doskonale razem wyrobić, włożyć w serwetę masłem wysmarowaną i zanurzyć w zimnej wodzie. Skoro wypłynie na wierzch, wyłożyć na miskę, dodać 400 gr. cukru, soli i wyrobić dobrze. Potem rozwałkować, wyłożyć na blachę i upiec. Po wyjęciu z pieca, posmarować dowolną masą, ulukrować, ubrać konfiturami i wsunąć jeszcze raz do pieca, aby obsechł.

Mazurki migdałowe doskonałe.

Proporcja. — 1 szkl. żółtek, 1 szkl. cukru, 1 szkl. masła, 1 szkl. śmietany, 3 szkl. mąki, trochę soli.

Szklankę żółtek utrzeć do białości ze szklanką cukru. Osobno utrzeć szklankę sklarowanego masła na śmietanę, zmieszać potem z utartemi żółtkami, dodać szklankę dobrej kwaśnej śmietany i 3 szklanki najpiękniejszej mąki pszennej. Następnie wszystko to razem ucierać w donicy wałkiem przez pół godziny, poczem wyłożyć do serwety masłem posmarowanej i zanurzyć w zimnej wodzie na całą noc. Na drugi dzień ciasto cieniutko rozwałkować i układać na papierze lekko masłem wysmarowanym, formując mazurki dowolnej wielkości i kształtu. Mazurki przed wsadzeniem do pieca ponakłuwać i posmarować zwierzchu rozbitem żółtkiem. Posypać grubo drobno siekanemi migdałami, migdały pokryć warstwą kryształu, a na wierzch dać mocno ubitą pianę z białek. Gdy się mazurki tro-

chę podpieką, oblać gęstym syropem z cukru, skrapiając leciutko wodą. Pianka na mazurkach nie powinna się zrumienić, a zaledwie lekko przeschnąć. Po wierzchu mazurki przybrać konfiturami, osączonemi z syropu.

Mazurki na białkach.

Proporcja. — 60 białek, 100—125 gr. drożdży, 800 gr. masła, 400 gr. cukru, 100 gr. gorzkich migdałów, tyle mąki, ile pochłonie. Cukier, cynamon, rodzynki, migdały.

Rozczynić ciasto na pianie z 60 białek tak, aby było dosyć gęste, dodać drożdży w mleku rozprowadzonych, a gdy podrośnie, wyłożyć na stolnicę i na zimnie wyrabiać, dodając stopniowo mąki; dodać masła świeżego deserowego 800 gr.; wyrabiać ciągle; dodać 400 gr. cukru miałkiego, 100 gr. migdałów gorzkich, a gdy ciasto będzie dobrze wyrobione, formować mazurki, posypać cukrem z cynamonem, drobnemi rodzynkami i krajanemi migdałami, przeprowadzić wałkiem po wierzchu, ażeby się rodzynki i migdały leciutko w cieście zagłębiły, posmarować jajkiem, ponakłuwać widelcem i wstawić do niezbyt gorącego pieca, aby się zbytnio nie zarumieniły.

Mazurki podolskie.

Proporcja. — 12 żółtek, 1 szklanka masła, 2 szklanki śmietany, 100 gr. cukru, 2 jaja, 60 gr. drożdży, mąki, soli, skórki pomarańczowej.

12 żółtek na twardo ugotowanych przefasować przez sito do donicy, ucierać, dodając: 1 szklankę masła sklarowanego, 2 szklanki kwaśnej śmietany, 100 gr. cukru, 2 jaja surowe. Gdy doskonale utarte,

dodać drożdże rozprowadzone w szklance mleka, mąki tyle, aby ciasto było dostatecznie gęste (tak, jak na bułki), skórki pomarańczowej i szczyptę soli. Ciasto wyrabiać pół godziny, a potem dać mu w cieple wyrosnąć. Gdy już należycie wyrośnie, rozciągnąć cienko na blachach, posmarowanych masłem, a gdy znów podrośnie, smarować jajem, posypać cukrem, migdałami siekanemi, rodzynkami, ponakłuwać widelcem i wstawić do miernie gorącego pieca na pół godziny.

Mazurki bez drożdży.

Proporcja. — 2 klg. mąki, 800 gr. masła, 800 gr. cukru, 16 jaj, 1 laska wanilji, 800 gr. migdałów słodkich, kwiatu muszkatołowego.

2 kilogramy najpiękniejszej mąki zagnieść z 800 gr. masła świeżego, dodać również 800 gr. miałkiego cukru, a gdy ciasto od rąk odstanie, wbijać po jednem 16 żółtek. Dodać laskę tłuczonej i osianej wanilji, kwiatu muszkatołowego, a gdy będzie doskonale wygniecione, dodać pianę ubitą z pozostałych białek, wreszcie na samym ostatku 800 gr. słodkich migdałów rozpołowionych. Wysmarować blachy masłem, rozciągnąć na nich ciasto mniej więcej na 3 cm. grubo, posmarować po wierzchu masłem sklarowanem i wsunąć na godzinę do letniego pieca.

Mazurki warszawskie.

Proporcja. — 400 gr. masła, 400 gr. migdałów słodkich, łyżeczka różanej wody, 400 gr. cukru, 400 gr. mąki, 12 jaj, wanilji, kwiatu pomarańczowego, goździków, cynamonu, gałki muszkatołowej.

400 gr. masła deserowego utrzeć w donicy na pianę, potem dodać: 400 gr. migdałów słodkich prze-

puszczonych przez młynek i zakropionych różaną wodą, 400 gr. miałkiego cukru, 400 gr. najpiękniejszej mąki, ucierać, wbijając po jednem 12 jaj. Potem dosypać: cynamonu, wanilji, kwiatu pomarańczowego, goździków, muszkatołowej gałki, zagnieść to ciasto i rozwałkować na grubość palca. Formować mazurki dowolnego kształtu, otoczyć każdy wałeczkiem z tegoż ciasta, przykleić ten wałeczek białkiem, albo różaną wodą i odpiec w piecu na kolor jasno - czekoladowy, potem polukrować i przybrać konfiturami.

Mazurek polski rumiany.

Proporcja. — 400 gr. migdałów, 400 gr. masła, 600 gr. cukru, 600 gr. mąki, 4 jaja, 30 goździków, 5 gr. cynamonu.

400 gr. migdałów tylko przemytych i osuszonych, utłuc na masę, wziąć 400 gr. masła, 600 gr. cukru, 600 gr. mąki, 4 jaja, 30 goździków, 5 gr. cynamonu utłuczonego, zagnieść to wszystko razem w chłodnem miejscu, rozwałkować na grubość palca i rozłożyć na blasze masłem posmarowanej. Z powyższej proporcji będzie jeden duży mazurek, lub dwa mniejsze. Wstawić do dobrze gorącego pieca, aby się prędko zarumienił i upiekł, a wówczas wyjąć z pieca, polać lukrem cytrynowym, lub pomarańczowym i ubrać konfiturami. Jeżeli chcemy mieć mazurek ciemny, można dodać szklankę miałko utłuczonego i osianego chleba razowego.

Mazurek z winem.

Proporcja. — 4 szklanki śmietany, 400 gr. cukru, 5 jaj. 1 cytryna, pół butelki wina, mąka. Cukier i migdały.

4 szklanki świeżej śmietany kwaśnej, 400 gr. cukru, 5 jaj, sok z jednej cytryny i skórkę cytryno-

wą otartą o cukier, pół butelki wina i tyle mąki, ile dodatki wchłoną, tak, aby ciasto nie było gęste; wyrabiać to wszystko na zimnie, a gdy już ciasto będzie gotowe, formować mazurki na papierze masłem posmarowanym i poprószonym mąką, posmarować zwierzchu winem, osypać cukrem kryształem i migdałami siekanemi — upiec w niezbyt gorącym piecu.

Mazurki pomarańczowe.

Proporcja. — 4 pomarańcze, 400 gr. cukru, 12 jaj, 400 gr. mąki kartoflanej.

Otrzeć na tarce skórkę z czterech pomarańcz, same zaś pomarańcze ugotować do miękkości, tak, aby słomka przez nie z łatwością przechodziła, poczem rozetrzeć je i wycisnąć przez serwetę; miąższ pomarańczowy zmieszać z otartą skórką, wsypać 400 gr. cukru, ucierać w donicy, dodać 12 żółtek i 400 gr. mąki kartoflanej. Gdy się wytworzy równa masa, wymieszać z pianą ubitą z 12 białek, nalewać do płaskich foremek wysmarowanych masłem, wysypanych mąką kartoflaną i wstawić do niezbyt gorącego pieca. Tak samo robi się mazurki cytrynowe.

Mazurki pomarańczowe — innym sposobem.

Proporcja. — Na ciasto: 400 gr. mąki, 200 gr. masła, 200 gr. cukru, 2 żółtka, 1 jajko, pół kieliszka rumu. Na masę: 2 cytryny, 4 pomarańcze, 800 gr. cukru.

400 gr. najpiękniejszej mąki, 200 gr. masła deserowego, 200 gr. miałkiego cukru, 2 żółtka, 1 całe jajko, pół kieliszka rumu, zagnieść na stolnicy, cienko rozwałkować i wsadzić do letniego pieca. Utrzeć na donicy 2 cytryny i 4 pomarańcze obrane ze skór-

ki i oczyszczone z pestek, , dodając do nich 800 gr. miałkiego cukru, ucierać przez pół godziny. Masę włożyć do kamiennej rynki i podgrzewać na ogniu, stale mieszając, dopóki zupełnie nie zgęstnieje. Gdy się ciasto upiecze, nałożyć je grubo tą masą i już nie wstawiać do pieca, a poprostu postawić w chłodnem miejscu, aby stężała.

Mazurki włoskie.

Proporcja. — 800 gr. mąki, 400 gr. masła, 400 gr. cukru, 10—12 jaj.

800 gr. najpiękniejszej mąki pszennej, 400 gr. masła, 400 gr. cukru i 10—12 jaj zagnieść, wyrobić doskonale i uformować mazurki dowolnej wielkości. Kłaść ciasto na blachy wyłożone posmarowanym masłem papierem, nałożyć na wierzch masy migdałowej, przygotowanej z cukrem i białkami, pokryć mocno ubitą i wymieszaną z cukrem pianą, do której dodać krajanych migdałów i rodzynków, wstawić do letniego pieca, aby się piana nie zarumieniła, a tylko doskonale przeschła.

Mazurki kruche ze świeżemi śliwkami, lub wiśniami.

Proporcja. — 800 gr. mąki, 400 gr. masła, 1 szklanka cukru, 5 jaj, 1 szklanka śmietanki. Marmelady, migdałów, cukru.

800 gr. mąki zamieszać z 400 gr. świeżego masła deserowego, szklanką cukru miałkiego, 5 jajami i odpowiednią ilością śmietanki, tak, aby ciasto było w miarę gęste. Wygnieść to wszystko na stolnicy, rozciągnąć ciasto na blachach masłem wysmarowanych i nakładać je gęstą marmeladą, ze świeżych owoców przygotowaną. Resztę ciasta rozwałkować,

pokrajać na ukośne pasy i ułożyć je skośnie na marmeladzie. Posmarować rozbitem żółtkiem, posypać cukrem i migdałami siekanemi i wstawić do pieca. Zamiast marmelady można dawać świeże wiśnie, lub śliwki bez pestek.

Mazurki szwajcarskie.

Proporcja. — 800 gr. masła, 24 jaja, 800 gr. cukru 200 gr. mąki kartoflanej, 200 gr. mąki pszennej, skórka z dwóch cytryn.

800 gr. masła sklarowanego utrzeć w donicy na pianę, dodając 24 żółtek po jednem; dodać 800 gr cukru miałkiego, sporo cytrynowej skórki, ucierać mocno w donicy, dosypując stopniowo 200 gr. mąki kartoflanej i tyleż pszennej, a na samym ostatku pianę z pozostałych białek. Wymieszać to wszystko ostrożnie i rozciągnąć na grubość dwóch palców w formie papierowej, wysmarowanej masłem; upiec w niezbyt gorącym piecu, a po wierzchu ubrać konfiturami.

Mazurki kruche z ciasta angielskiego.

Proporcja. — 400 gr. masła, 400 gr. cukru, 4 szklanki mąki, 2 żółtka, skórka cytrynowa.

400 gr. masła deserowego, 400 gr. cukru miałkiego, 4 szklanki mąki, trochę skórki cytrynowej i 2 surowe żółtka zagnieść na stolnicy na gęste ciasto. Odstawić na godzinę, aby należycie stężało. Rozwałkować na grubość palca, formować mazurki, układając je na blasze, wyłożonej papierem wysmarowanym, wykarbować brzegi palcami i piec pół godziny w letnim piecu, a gdy nabiorą złotawego koloru, wychłodzić i polać lukrem. Polukrowane przy-

brać konfiturami i wstawić jeszcze na chwilę do letniego pieca, aby obeschły.

Mazurki z francuskiego ciasta.

Proporcja. — 4 łyżki śmietany, 2 jaja, 400 gr. mąki, 200 gr. masła.

Masa: 400 gr. migdałów słodkich, pół szklanki mleka, 300 gr. cukru, kwiatu pomarańczowego.

4 łyżki świeżej śmietany, 2 jaja, 400 gr. mąki i trochę wody, zagnieść na pulchne ciasto, położyć na rozciągniętem cieście 200 gr. masła doskonale z wody odciśniętego i wałkować, jak na francuskie ciasto. 400 gr. migdałów słodkich przepuścić przez młynek, utłuc w moździerzu na miazgę, zakrapiając pół szklanką słodkiego mleka, dodać 300 gr. cukru miałkiego i trochę kwiatu pomarańczowego smażonego w cukrze. Ciasto rozwałkować cienko i rozdzielić na dwa równe plastry, na jednym z nich rozsmarować masę migdałową, drugim przykryć zwierzchu, brzegi zawinąć, albo też posmarować białkiem, ukarbować ładnie. Po upieczeniu grubo pocukrować. Zamiast masy migdałowej można dać winne jabłka drobno poszatkowane i grubo przesypane cukrem z wanilją.

Mazurki kruche z gotowanych żółtek.

Proporcja. — 1 klg. mąki, 800 gr. cukru, 600 gr. masła, 20 żółtek, 400 gr. migdałów, 4 jaja, 2 goździki, cytrynowa skórka, cynamon, trochę wina.

8 szklanek wyborowej mąki przesiać, dodać 800 gr. miałkiego cukru, 600 gr. masła deserowego, 20 żółtek ugotowanych na twardo i przefasowanych przez sito, 400 gr. słodkich migdałów przepuszczonych kilkakrotnie przez młynek, trochę skórki cy-

trynowej, lub pomarańczowej, cynamonu, 2 goździki miałko utłuczone, 4 surowe jaja. Z tego wszystkiego zagnieść ciasto, dodając trochę wina, normując ilość tak, aby ciasta zanadto nie rozrzedzać, a gdy już ciasto będzie dostatecznie pulchne, rozciągnąć je na blachach wysmarownych masłem i piec w gorącym chlebowym piecu. Gdy mazurki ostygną, lukrować i przybierać konfiturami.

Mazurki królewskie tarte.

Proporcja. — 400 gr. masła, 400 gr. mąki, 12 jaj, 400 gr. cukru, 100 gr. migdałów słodkich, 20 sztuk gorzkich.

400 gr. masła deserowego utrzeć w donicy na śmietanę, wsypać potrochu 400 gr. najpiękniejszej mąki pszennej, wbić po jednem 12 całych jaj i ciągle ucierając, wsypać 400 gr. miałkiego cukru, 100 gr. drobno usiekanych migdałów słodkich i 20 gorzkich. Ucierać, aż do pulchności, wlewać do foremek masłem wysmarowanych i bułeczką tartą wysypanych, przybrać rozpołowionemi migdałami słodkiemi i odpiec w letnim piecu.

Mazurki małe.

Zważyć 3 całe jaja i wziąć tyle cukru miałkiego, ile zaważyły jaja. Utrzeć dobrze to wszystko na masę, wyrabiając cienkie mazurki wielkości pół arkusza papieru, posypać cukrem z cynamonem i wsadzić na blasze do letniego pieca. Uważać, aby się zbytnio nie zrumieniły, powinny być jasno-złocistego koloru.

Mazurki małe — innym sposobem.

Ile 10 jaj zaważy, tyle wziąć cukru i najlepszej mąki pszennej. Ucierać najpierw cukier z ja-

jami, potem dosypać mąkę, a dla zapachu dodać łaskę tłuczonej wanilji. Gdy masa będzie dobrze utarta, wlewać ją do papierowych, wysmarowanych masłem, foremek, ubierać drobnemi rodzynkami i krajanemi migdałami i wstawić do letniego pieca, aby nabrały złotawego koloru.

Mazurki cytrynowe.

Proporcja. — 8 jaj, 1 szklanka cukru, 1 cytryna.

Ubić do białości 6 żółtek ze szklanką cukru miałkiego, ugotować cytrynę tak, aby pękła, wyjąć ziarnka, rozetrzeć cytrynę w donicy z dwoma żółtkami, dodać pianę z 8 białek, nalewać masę w niewielkie foremki i piec w wolnym piecu pół godziny.

Mazurki cytrynowe — innym sposobem.

Proporcja. — Na ciasto — 200 gr. mąki, 2 żółtka, 200 gr. masła, 200 gr. cukru.
Na masę: 4 cytryny, 400 gr. migdałów, 800 gr. cukru, 3 łyżki wody.

4 dojrzałe cytryny obrać ze skórki, pokrajać w cienkie plasterki, odrzucić starannie wszystkie pestki i przesypać 200 gr. miałkiego cukru, pozostawiając je tak kilka godzin. Przygotować kruche ciasto z powyżej podanej proporcji, a po zagnieceniu, rozciągnąć na blasze, masłem wysmarowanej i upiec w dość gorącym piecu. 400 gr. migdałów słodkich sparzyć, obrać ze skórki i przepuścić kilkakrotnie przez młynek, dodać 600 gr. cukru miałkiego i sok, jaki wytworzył się z pokrajanych i przesypanych cukrem cytryn, dolać trzy łyżki wody i wysmażyć na wolnym ogniu, mieszając ciągle, aby się wytworzyła gęsta, jednolita masa. Ułożyć na upieczonem

kruchem ciesie warstwę masy migdałowej, warstwę plasterków cytrynowych, które leżały w cukrze i znów warstwę masy migdałowej i to wszystko wsunąć na 15 minut do niezbyt gorącego pieca. Po przestudzeniu polukrować.

Mazurki delikatne.

Proporcja. — 10 żółtek, 400 gr. cukru, skórka pomarańczowa, cynamon, wanilja, gałka muszkatołowa, 6 białek.

10 żółtek ugotowanych na twardo przetrzeć przez sito, utrzeć na masę, dodać 400 gr. cukru miałkiego, trochę skórki pomarańczowej, cynamonu, wanilji, gałki muszkatołowej; wszystko utrzeć w donicy doskonale, na samym ostatku dodać pianę z 6 białek, wymieszać lekko i masę tę rozsmarować cieniutko na opłatkach, zlepionych surowem białkiem. Odpiec w bardzo wolnym piecu, a po przestygnięciu, lukrować. Można dodać do ciasta 2 filiżanki przepuszczonych przez młynek migdałów.

Mazurki migdałowe tortowe.

Proporcja. — 300 gr. słodkich migdałów, 100 gr. gorzkich, 14 żółtek, 400 gr. cukru, 4 jaja, 1 laska wanilji.

Przepuścić przez młynek migdały słodkie i gorzkie, rozcierając je następnie w donicy z 14-ma żółtkami przedtem do białości ubitemi, 400 gr. cukru i laską tłuczonej wanilji; gdy masa zbieleje, dodać 4 jaja i ucierać jeszcze dłuższą chwilę. Nakładać do niewielkich foremek i wstawić do wolnego pieca na pół godziny.

Mazurki migdałowe.

Proporcja. — 400 gr. masła, 400 gr. migdałów słodkich, trochę gorzkich, 400 gr. cukru, 6 żółtek, 3 białka, mąka.

400 gr. masła utrzeć na śmietanę, dodać 400 gr. migdałów słodkich drobno usiekanych, kilka gorzkich dla zapachu, 400 gr. miałkiego cukru, 6 żółtek, 3 białka i tyle mąki, aby ciasto nie było zbyt twarde. Ucierać to wszystko na donicy w chłodnem miejscu, poczem rozciągnąć na papierze posmarowanym masłem i odpiec w piecu niezbyt gorącym. Po wystudzeniu przybrać konfiturami, lub ulukrować.

Mazurki migdałowe — inne.

Proporcja. — 400 gr. migdałów słodkich, 400 gr. cukru, 8 białek, garść mąki.

400 gr. słodkich migdałów oczyszczonych utłuc, dodając 400 gr. cukru miałkiego. Wymieszać migdały z mocno ubitą pianą z 8 białek i garścią najlepszej mąki pszennej. Masę nałożyć dosyć cienko na opłatki, które umieścić w formie papierowej, albo na blasze i odpiec w letnim piecu. Pa wystudzeniu lukrować i przybierać konfiturami.

Mazurki makaronikowe.

Proporcja. — 10 żółtek, 12 białek, 400 gr. cukru, 400 gr. migdałów słodkich, 15—20 sztuk gorzkich.

10 żółtek utrzeć z 400 gr. cukru do białości, wówczas dodać 400 gr. migdałów słodkich i 15—20 sztuk gorzkich, drobno usiekanych. Trzeć jeszcze chwilkę, a wreszcie dodać doskonale ubitą pianę z 12 białek i nalewać natychmiast do foremek masłem wysmarowanych i cukrem poprószonych.

Wstawić foremki do letniego pieca, a gdy masa podeschnie, wyjąć i ostudzoną lukrować.

Mazurki marcepanowe.

Proporcja. — 400 gr. migdałów słodkich, 50 gr. gorzkich, 2 szklanki cukru, 8 białek.

400 gr. migdałów słodkich, 50 gr. gorzkich, przepuszczonych przez młynek, utrzeć w donicy ze szklanką cukru miałkiego, wanilją i jednem białkiem, dodać potem trzy białka i jeszcze ucierać; dodać znów szklankę cukru i dwa surowe białka — ucierać, wreszcie dodać pianę z dwóch białek, wymieszać lekko i natychmiast nakładać do niewielkich foremek papierowych wysmarowanych masłem i poprószonych cukrem. Odpiec w letnim piecu.

Mazurki marcepanowe — innym sposobem.

Proporcja. — 400 gr. migdałów, łyżeczka wody różanej, 400 gr. cukru, 4 białka.

400 gr. migdałów przepuścić kilkakrotnie przez młynek, kręcąc korbą w przeciwną stronę (tak mielone migdały wychodzą z młynka sproszkowane), zakropić wodą różaną, dodać 400 gr. cukru pudru i wyrabiać rękami, aż wytworzy się jednolite ciasto. W czasie zagniatania dodać 4 surowe białka. Rozpostrzeć masę na opłatkach, nadając mazurkom dowolną wielkość i formę, zrównać brzegi nożem, zrobić dookoła rancik z tegoż ciasta migdałowego, wyszczypać go w równe ząbki ponacinanemi szczypczykami od cukierków i wsunąć do letniego pieca, aby nabrał złotawego koloru. Przybrać lukrem i osączonemi z syropu konfiturami.

Mazurki czekoladowe.

Proporcja. — 3 szklanki sproszkowanej czekolady, 3 szklanki miałkiego cukru, 1 szklanka migdałów, 3 szklanki mączki chlebowej, 8 jaj.

3 szklanki czekolady sproszkowanej w najlepszym gatunku, 3 szklanki cukru pudru, szklankę przepuszczonych przez młynek słodkich migdałów, 3 szklaneczki (t. zw. szampanki), utłuczonej i przesianej mączki z chleba razowego i 8 całych jaj ubitych ucierać w donicy. Formować mazurki na papierze wysmarowanym masłem, ułożyć je na blasze i odpiec w niezbyt gorącym piecu.

Mazurki czekoladowo-migdałowe.

Proporcja. — 400 gr. czekolady, 400 gr. migdałów, 8 jaj, skórka pomarańczowa, konfitury.

400 gr. sproszkowanej czekolady, 400 gr. miałkiego cukru i 400 gr. migdałów opłókanych i obsuszonych, ale nie obieranych ze skóry (migdały zemleć w młynku), wymieszać razem, dodać skórki pomarańczowej, wbić 5 całych jaj i 3 żółka, białka od których dodać do zmielonych migdałów. Masę wyrabiać, dopóki nie stanie się jednolita, układać ją na opłatkach przylepianych surowemi białkami i odpiec w niezbyt gorącym piecu przez 20 minut. Lukrować, przybierać konfiturami.

Mazurek z czekoladową pomadką.

Proporcja na ciasto. — 400 gr. mąki, 100 gr. masła, 2 żółtka, $^3/_4$ szklanki cukru.

Proporcja na pomadkę. — 400 gr. czekolady, 4 szklanki śmietanki, 400 gr. cukru, 400 gr. masła.

Zagnieść kruche ciasto z powyżej podanej proporcji, rozciągnąć je na blasze masłem wysmarowa-

nej i upiec w dosyć gorącym piecu. 400 gr. czekolady sproszkowanej, w najlepszym gatunku, wsypać do kamiennej rynki; wlać 4 szklanki słodkiej śmietanki, dodać 400 gr. cukru, 400 gr. masła deserowego i smażyć na wolnym ogniu, mieszając bezustannie. Gdy masy tej będzie mniej więcej połowa, a pozostała ciągnąć się zacznie, zdjąć ją z ognia i ubijać przez pół godziny. — Wylać na ciasto, na którem prędko zastygnie.

Mazurki z razowego chleba.

Proporcja. — 400 gr. migdałów słodkich, 30 żółtek, 400 gr. cukru, 15 białek, 400 gr. chleba suszonego i tłuczonego, trochę pomarańczowej skórki, 1 laska cynamonu.

Ususzyć zawczasu chleb razowy w niezbyt gorącym piecu, aby się nie przypalił, utłuc go w moździerzu i przesiać przez bardzo gęste sito, aby mąka razowa była zupełnie sproszkowana. Umleć 400 gr. migdałów słodkich, włożyć je do donicy i ucierać, dodając: 20 żółtek (wbijając po jednem), 400 gr. cukru, również stopniowo dosypywać cynamon i skórkę cytrynową. Poczem ubić pianę z 15 białek, dodać połowę takowej do masy, wsypać lekko mąkę razową, wymieszać, dodać resztę piany, znów delikatnie wymieszać i nalewać masę do niewielkich foremek, nie napełniając ich całkowicie. Foremki wysmarować masłem i poprószyć cukrem — piec w miernie gorącym piecu.

Mazurki makowe.

Proporcja. — 1 litr maku, 400 gr. masła sklarowanego, 400 gr. cukru, 2 jaja, 1 żółtko, gałka muszkatołowa.

Litr doskonale odsianego maku zarabiać na stolnicy, 400 gr. masła sklarowanego, 400 gr. miałkiego

cukru i dwoma całemi jajami. Dla zapachu dodać gałki muszkatołowej, lub gorzkich migdałów i skórki pomarańczowej. Gdy masa wyrobiona, rozwałkować ją i układać na opłatkach sklejonych surowem białkiem. Odpiec w piecu niezbyt gorącym, smarując po wierzchu żółtkiem, lub też po wystudzeniu lukrować.

Mazurki orzechowe.

Proporcja. — 400 gr. mąki, 400 gr. masła, 400 gr. orzechów tłuczonych, 400 gr. cukru, wanilja, 1 szklanka skórki pomarańczowej, 1 cytryna, 2 jaja, 2 białka.

400 gr. mąki i tyleż masła zagnieść na stolnicy, dodać do ciasta 400 gr. orzechów włoskich, przepuszczonych przez młynek i przetłuczonych w moździerzu z 400 gr. cukru, szklankę pokrajanej drobno skórki pomarańczowej smażonej w cukrze, sok z jednej cytryny, 2 jaja całe i dwa białka. Wyrobić to wszystko doskonale, uformować cieniutkie placuszki i ułożyć na blasze pokrytej papierem masłem wysmarowanym — odpiec w wolnym piecu przez kwadrans. Uważać, aby się zbytnio nie przyrumieniły, gdyż placuszki te łatwo się palą. Po przestudzeniu lukrować, lub też nałożyć warstwą masy migdałowej i przybrać konfiturami.

Mazurki rodzynkowe kruche.

Proporcja. — 400 gr. masła, 10 jaj, 400 gr. mąki, 400 gr. cukru, 1 szklanka śmietanki, 2 szklanki rodzynków czarnych, 2 szklanki rodzynków dużych, 100 gr. migdałów słodkich, 25 gr. gorzkich, skórki pomarańczowej.

400 gr. masła deserowego ucierać na pianę, dodając po jednem 10 żółtek, wsypać 400 gr. najprzedniejszej suchej mąki, 400 gr. cukru, wszystko to

dobrze rozetrzeć do pulchności, wlewając potrosze śmietankę, potem dodać: jedne i drugie rodzynki, umielone słodkie i gorzkie migdały, siekaną skórkę pomarańczową (smażoną w cukrze). Całą tę masę wymieszać doskonale, wreszcie dodać pianę z pozostałych białek, mieszając bardzo lekko, aby nie opadła, wlać na blachę wysmarowaną masłem, a jeżeli chcemy mieć małe mazurki, to do papierowych foremek, również masłem wysmarowanych — odpiec w letnim piecu, a gdy przestygną, wyjmować.

Mazurek rodzynkowy korzenny.

200 gr. dużych rodzynków tureckich, 200 gr. drobnych czarnych, 200 gr. słodkich migdałów oparzonych, ze skórki obranych, umielonych, ucierać wałkiem w donicy z 400 gr. cukru. Wreszcie dosypać 50 gr. mąki kartoflanej, wlać 5 całych jaj, doskonale rozbitych, łyżeczkę rozmaitych korzeni sproszkowanych (skórki pomarańczowej, goździków, cynamonu, gałki muszkatołowej), wymieszać to wszystko razem i układać na opłatkach. smarując dosyć grubo. Upiec w wolnym piecu.

Mazurki z lukrem cytrynowym.

Proporcja. — 800 gr. cukru, 400 gr. migdałów, 1 kieliszek rumu, 1 cytryna.

Zrobić gęsty karmel z 400 gr. cukru, skropiwszy cukier wodą. Smażąc, uważać, aby się cukier zrumienił, lecz nie przypalił. Wytrzeć w serwecie 400 gr. migdałów w skórkach, usiekać drobno, przesuszyć w piecu i gorące jeszcze wrzucić w gotujący się syrop. Ściągnąć z ognia i nakładać opłatki tą mieszaniną na pół palca grubości. Osobno przygoto-

wać syrop z jednej szklanki cukru w kawałkach (z głowy) i małej szklaneczki wody, gdy odpowiednio zgęstnieje, wylać na donicę i ucierać wałkiem, aż do białości. Do lukru tego wcisnąć sok z jednej cytryny, wlać kieliszek rumu i ucierać dalej. (Sok cytrynowy i rum, dodawać stopniowo i to już po ukręceniu lukru — nigdy nie wlewać do płynnego syropu, bo się lukier nie uda). Tak przygotowanym lukrem nałożyć grubo mazurki i wsunąć je na chwileczkę do pieca, aby się powierzchnia lukru wygładziła, lecz nie rozpuściła.

Mazurki cygańskie.

Proporcja. — 12 szklanek najrozmaitszych rodzynków, 4 szklanki migdałów, 10 jaj, 3 szklanki cukru, 1 szklanka mąki, cykata.

Wziąć po 3 szklanki rodzynków czterech odmiennych gatunków, 2 szklanki migdałów siekanych i 2 krajanych. Utrzeć mocno w donicy 10 żółtek z 3 szklankami cukru i szklanką mąki, dodać do tego pianę ubitą z pozostałych białek, wsypać rodzynki i migdały, dodać usiekanej pomarańczowej skórki osmażonej w cukrze, rozmieszać to wszystko doskonale i nałożyć grubo na duże opłatki. Odpiec w letnim piecu, a gdy się zarumienią, wyjąć.

Mazurki galaretowe.

Proporcja. — 600 gr. cukru, 3 cytryny, 6 pomarańcz, 400 gr. jabłek winkowatych, 100 gr. pistacji, 1 szklanka migdałów słodkich, skórka pomarańczowa.

Do 600 gr. cukru wcisnąć sok z 3 cytryn i 6 pomarańcz, ugotować syrop. Obrać jabłek winkowatych 400 gr., pokrajać drobno i ugotować w tym syropie, tak, aby się nie rozleciały. Pokrajać dosyć

dużą ilość skórek pomarańczowych w cukrze osmażonych, migdałów słodkich i wsypać do syropu, dodając jeszcze 100 gr. pistacji i cykaty, jeżeli kto lubi. Zagotować to wszystko raz w syropie, a gdy trochę przestygnie, nakładać grubą warstwę na opłatki i postawić na noc w letnim piecu, aby mazurki przeschły.

Nugat.

Proporcja. — 400 gr. miodu, 400 gr. cukru, 2 łyżeczki gumy arabskiej, migdały.

Do 400 gr. najprzedniejszego miodu patoki i 400 gr. cukru dodać dwie łyżeczki sproszkowanej gumy arabskiej, wyrobić to na masę; włożyć pokrajanych migdałów odpowiednią ilość. Migdały powinny być obrane ze skórki, podsuszone w piecu i niezbyt cienko poszatkowane. Mieszaninę tę rozprowadzić na palec grubo na opłatkach, pokryć z wierzchu opłatkiem i wstawić do pieca, tak, aby się nugat nie piekł, a jedynie przesuszył. Po wyjęciu z pieca, krajać nugat na podłużne, niezbyt szerokie kawałki.

Nugat — innym sposobem.

Podsuszyć w piecu 200 gr. migdałów słodkich pokrajanych w paski (migdały sparzyć i obrać ze skóry) i 200 gr. orzechów tureckich. Przygotować gęsty karmel z 400 gr. cukru, wlać do syropu 400 gr. osobno zagotowanego, wrzącego miodu. Ubić tęgą pianę z 15 białek, postawić ją w głębokim garnku na ogniu i mieszając ciągle od spodu kopystką drewnianą, wlewać potrosze syrop z miodem, uważając, aby piana nie przywarła do boków naczynia. Gdy masa zacznie gęstnieć, a wreszcie opadnie do połowy, wsypać do niej orzechy, migdały, dodać

trochę wanilji tłuczonej, wymieszać i nakładać na opłatki na palec grubości; przykryć drugim opłatkiem i krajać na świeżo nożem ostrym maczanym w bardzo zimnej wodzie.

Mazurki szare migdałowe.

Proporcja. — 400 gr. migdałów, 400 gr. cukru, 1 laska wanilji, 8 białek, opłatki.

400 gr. migdałów w skórkach otrzeć doskonale z pyłu i utłuc w moździerzu, poczem utrzeć w donicy z 400 gr. cukru i tłuczoną wanilją. Wbić po jednem 8 białek, ucierając masę, aż do zgęstnienia. Rozciągnąć masę cienko na opłatkach, wsunąć po chlebie, lub bułkach do pieca, a gdy się lekko przyrumieni, wyjmować.

Mazurki bakaljowe.

Ile zaważy dowolna ilość jaj w skorupach, tyle wziąć: mąki, cukru i różnych bakalij, jako to: rodzynków, migdałów, daktyli, fig, smażonej w cukrze skórki pomarańczowej, osączonych z syropu, lub też suszonych i usmażonych moreli. Żółtka zetrzeć z cukrem do białości, wsypać w nie mąkę, pokrojone zręcznie bakalje, wymieszać doskonale, zakropić sokiem cytrynowym. Ubić pianę z białek i wymieszać z tą masą. Rozciągnąć na blasze wysmarowanej masłem, lub na opłatkach. Przesuszyć lekko w letnim piecu.

Mazurki czekoladowe.

400 gr. cukru miałkiego i 400 gr. wyborowej sproszkowanej czekolady, utrzeć w donicy z 6 biał-

kami na lukier, dodać 400 gr. słodkich migdałów drobno siekanych, rozciągnąć masę na opłatkach i przesuszyć w miernym piecu.

Mazurki chlebowe.

400 gr. zmielonych migdałów utrzeć w donicy, dodając 400 gr. cukru miałkiego. Dodawać po jednemu 16 żółtek, wanilji, 4 łyżki utłuczonego i przesianego chleba razowego (chleb podsuszyć w piecu), trąc ciągle wałkiem drewnianym w jedną stronę. Na samym końcu ubić tęgą pianę z 16 pozostałych białek, wymieszać ją lekko z masą, którą nakładać do niewielkich foremek masłem wysmarowanych i poprószonych cukrem, lub mąką z chleba razowego. Piec w wolnym piecu.

Mazurek różany.

2 całe jaja i szklankę cukru, trzeć w donicy wałkiem drewnianym, aż do białości. Gdy już gotowa, dodać czubatą łyżkę konfitur różanych i 100 gr. zmielonych słodkich migdałów, wreszcie dodać 4 łyżki tartej i osianej bułki, wymieszać doskonale i układać na opłatku. Odpiec w wolnym piecu.

Mazurek przekładany masą migdałową i konfiturami.

Proporcja. — 400 gr. masła, 10 jaj, 400 gr. cukru, 400 gr. mąki kartoflanej, kieliszek rumu, konfitury.

400 gr. masła deserowego ucierać w donicy na śmietanę, dodając po jednem 10 żółtek i 400 gr. cukru miałkiego z wanilją, sypiąc po jednej łyżce. Ubić tęgą pianę z 10 białek i dodawać ją do utartej masy po łyżce naprzemian z łyżką mąki kartoflanej. Na samym końcu dolać kieliszek rumu, jeszcze

raz lekko wymieszać i nalewać prędko do foremek, masłem wysmarowanych. Do każdej foremki wlać niewielką ilość masy, gdyż w zbyt grubej warstwie łatwo wytwarza się zakalec. Piec w bardzo gorącym piecu przez godzinę. Mazurki takie posmarować warstwą masy migdałowej, ułożyć na niej warstwę osączonych konfitur, lub wykwintnej marmelady, dać znów warstwę masy migdałowej, przykryć upieczonem ciastem i wstawić na 15 minut do letniego pieca, aby podeschły. Wystudzone lukrować po wierzchu lukrem pomadkowym. Można też ułożyć na mazurku konfitury, przykryć je warstwą masy makaronikowej i odpiec przez kwadrans w piecu. Masę makaronikową przyrządzić w sposób następujący: 400 gr. migdałów, zmielonych bardzo drobno, wymieszać z łyżką cukru, włożyć do kamiennej rynki, dodać 400 gr. cukru miałkiego, postawić na ogniu i mieszać bardzo starannie. Gdy masa wysmaży się doskonale, zdjąć z ognia, wystudzić, wymieszać z pianą, ubitą z pięciu białek, pokryć masą mazurki i wsunąć na 15 minut do pieca.

Mazurki nowe.

Proporcja. — 27 jaj, 300 gr. cukru, 300 gr. migdałów, 3 łyżki tartej bułki, wanilji, skórki pomarańczowej.

27 żółtek utrzeć w donicy do białości z 300 gr. cukru, 300 gr. migdałów słodkich przepuścić przez młynek i sypać potrochu do żółtek, ciągle ucierając; następnie dodać: 3 łyżki tartej bułki, skórki pomarańczowej, wanilji i ciągle jeszcze ucierać, wreszcie na samym ostatku wymieszać lekko z pianą, ubitą z 12 białek, i upiec w gorącym piecu, napełniając masą formy, wysmarowane masłem i wysypane tartą bułeczką.

Mazurki z cykatą.

Proporcja. — 16 jaj, 200 gr. cukru, 200 gr. migdałów, 2 garści bułki tartej, 30 gr. cykaty, cynamonu, goździków, kwiatu muszkatołowego, cytrynowej i pomarańczowej skórki, sok z pomarańcz.

100 gr. migdałów w skórkach opłókać i obetrzeć na sucho, utłuc je w moździerzu. Wyłożyć migdały w donicę, dodać: 8 całych jaj, 8 żółtek, 200 gr. cukru i ucierać wszystko razem przez godzinę. Po godzinie dodać 30 gr. cykaty, 2 garście tartej bułki, nasączonej sokiem pomarańczowym, skórki cytrynowej i pomarańczowej, cynamonu, goździków, kwiatu muszkatołowego. Wymieszać, napełnić formę, wysmarowaną masłem i wysypaną tartą bułką, i piec w gorącym piecu.

LUKROWANIE.

Sposób lukrowania.

Proporcja. — 1 szklanka cukru miałkiego, 1 białko.

Do szklanki cukru miałkiego bierze się jedno białko, które należy ubić na pianę, wstawić ją w lód na salaterce i ucierać pianę z cukrem, aż się utworzy gęsta masa. Ucierać tak przez godzinę, a potem smarować nożem lukier na cieście i wstawić na chwilę do chłodnego pieca, aby zasechł.

Inny sposób lukrowania.

Proporcja. — 3 szklanki cukru, 1 szklanka mąki kartoflanej, 4 białka.

3 szklanki miałkiego cukru, szklankę kartoflanej mąki i 4 białka ucierać na salaterce, ustawionej w lodzie, przez 2 godziny; tak przygotowanym lukrem smarować po wierzchu ciasto i ustawić je przy letnim piecu, aby obeschło.

Jeszcze inny sposób lukrowania.

Porporcja. — 3 szklanki cukru, 3 białka, 2 łyżki żelatyny.

Wziąć trzy czubate szklanki cukru, ucierać do białości z trzema białkami trzymając miskę w lo-

dzie. Gdy masa gotowa, wlać dwie łyżki rozpuszczonej żelatyny i postępować, jak wyżej.

Lukier czekoladowy.

Proporcja. — 1 szklanka czekolady, 1 szklanka cukru, 4 białka.

Szklankę wyborowej, sproszkowanej czekolady, szklankę cukru i 4 białka ucierać w donicy przez godzinę, aż zgęstnieje i masa stanie się pulchną.

Lukier czekoladowy gotowany.

Proporcja. — Tabliczka czekolady, 100 gr. cukru

125 gr. wyborowej czekolady utrzeć na tarce, rozpuścić, dodając 100 gr. miałkiego cukru i małą filiżaneczkę wody. Mieszać ciągle na wolnym ogniu łyżką drewnianą, aż nabierze odpowiedniej gęstości. Po zdjęciu z ognia, ucierać jeszcze, dodając na czubek noża masła deserowego. Lukier taki można przyrządzić z mlekiem lub śmietanką, zamiast wody.

Lukier przezroczysty.

Odpowiednią ilość cukru (stosownie do ilości lukru, jaką otrzymać chcemy) zwilżyć wodą, dając jej tylko tyle, ile cukier wchłonie. W czasie smażenia wcisnąć sok z jednej cytryny, wybrawszy z niej starannie pestki. Gdy syrop zacznie gęstnieć, umoczyć w nim widelec i dmuchać na krople syropu, jakie na widelcu osiądą, jeżeli z kropel tych uformują się nitki, to znaczy, że syrop gotów. Po powyższej próbie, należy wlać syrop do salaterki, albo na polewaną miskę i ucierać wałkiem drew-

nianym, lub takąż łyżką ciągle w jedną stronę, dopóki nie zbieleje. Do lukru dodajemy dla zapachu trochę likieru maraskino, rumu z sokiem cytrynowym, wody różanej i t. p.

Lukier pomarańczowy.

Jedną dużą pomarańcz i jedną dojrzałą cytrynę utrzeć delikatnie na tarce, odrzucając pestki. Do tej masy wsypać 600 gr. cukru pudru, lub kryształu i ucierać w donicy tak długo, aż masy przybywać zacznie. Gdy lukier stanie się już pulchny i biały, smarować nim ciasto, lub nakładać mazurki i obsuszyć w bardzo umiarkowanej temperaturze. Lukier taki nie wymaga już żadnych dodatków, jest dzięki cytrynie i pomarańczy, smaczny i aromatyczny.

Lukier malinowy.

200 gr. cukru wsypać do rynki, zalać sokiem poziomkowym, lub malinowym, dając go tyle, aby z cukru i soku wytworzyła się gęsta masa, podatna ucieraniu. Masę utartą podgrzać na ogniu i smarować nią momentalnie ciasto, gdyż łatwo zasycha.

Lukier zwyczajny.

Ubić białka na pianę, posmarować nią po wierzchu torty, lub ciasto, czy też ciastka upieczone, posypać grubo miałkim cukrem: skropić delikatnie wodą, żeby się cukier rozpuścił: wstawić do letniego pieca i trzymać w nim, aż lukier zaschnie i nabierze jasno-złocistego koloru.

O TORTACH.

Tort chlebowy.

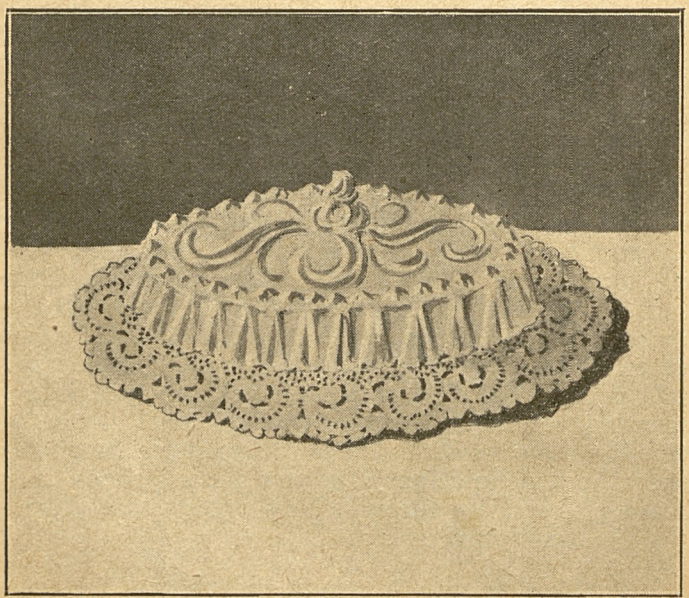
Proporcja. — 3 szklanki migdałów słodkich nieoparzonych i nieobieranych z łuski, 45 żółtek, 4 szklanki cukru, 3 szklanki mąki z razowego chleba, 2 cytryny, 1 laska wanilji, 35 białek.

3 filiżanki migdałów słodkich nieoparzonych i nieobieranych z łuski, wytrzeć doskonale i utrzeć na tarce, przesiać przez durszlak, wsypać do donicy, wbić 45 żółtek, wsypać 4 filiżanki cukru i ucierać to wszystko do białości; gdy masa zbieleje i zgęstnieje, dodać 3 filiżanki mąki z chleba razowego ususzonego, utłuczonego i przesianego przez przetak, skórkę usiekaną z dwóch cytryn, lub pomarańcz, laskę tłuczonej wanilji, i ucierać znów przez godzinę. Ubić pianę z 35 białek, rozmieszać z tą masą, wlać do formy tortowej, albo płaskiego, szerokiego rondla, wysmarowanego masłem niesłonem, i wstawić do niezbyt gorącego pieca na godzinę, albo trochę dłużej, gdyby przy próbowaniu słomką okazał się surowy. Gdy przestygnie, lukrować i ubrać konfiturami.

Tort chlebowy — innym sposobem.

Proporcja. — 2 szklanki mąki z chleba razowego, 2 szklanki mąki kartoflanej, 40 żółtek, 3 szklanki cukru, 3 szklanki tartej czekolady, 30 białek, 1 laska wanilji.

2 szklanki razowego chleba niesuszonego, ale poprostu utartego i przesianego przez sito, 2 szklanki mąki kartoflanej, 40 żółtek ucierać w donicy w jedną stronę, gdy zgęstnieje i zbieleje, dodawać stopniowo: 3 szklanki cukru miałkiego, 3 szklanki tartej czekolady, laskę utłuczonej wanilji, ucierać to wszystko razem jeszcze godzinę, ubić pianę z 30 białek, wymieszać lekko, wlać masę w formę, masłem wysmarowaną i poprószoną tartą bułeczką, i odpiec w niezbyt gorącym piecu, a po wystudzeniu, polukrować i przybrać konfiturami.



Tort ładnie ubrany kładzie się na koronkowej serwetce papierowej.

Tort chlebowy — jeszcze inny.

Proporcja. — 400 gr. migdałów, 18 żółtek, 12 białek, 1 laska cynamonu, skórka cytrynowa, goździki, wanilja.

400 gr. migdałów, zmielonych wraz z łuskami i przez durszlak osianych, wsypać do donicy i ucierać, dodawszy 18 żółtek, wanilji, goździków, skórki cytrynowej. Masę ucierać należy przez całą godzinę. Po godzinie, dodać szklankę mąki z tłuczonego chleba razowego, wymieszać raz jeszcze, a na samym ostatku dodać pianę z 12 białek i wymieszać bardzo ostrożnie. Dalej postępować, jak powyżej.

Tort czekoladowy.

Proporcja. — 400 gr. czekolady, 40 jaj, 3 szklanki cukru, 1 i pół szklanki mąki chlebowej, 1 i pół szklanki mąki kartoflanej, 1 laska wanilji.

400 gr. najprzedniejszej czekolady utrzeć na tarce, wsypać do donicy, wbić 40 żółtek, wsypać 3 szklanki cukru miałkiego, ucierać mocno, aż zbieleje. Wówczas dodać: $1^1/_2$ szklanki mąki chlebowej, $1^1/_2$ szklanki mąki kartoflanej, laskę utłuczonej wanilji; wszystko ucierać jeszcze całą godzinę, a wreszcie ubić pianę z pozostałych białek, wymieszać lekko, wlać w formę i dalej postępować jak wyżej.

Tort czekoladowy — innym sposobem.

Proporcja. — 400 gr. migdałów, 400 gr. cukru, 20 żółtek, 12 białek, 400 gr. czekolady, wanilja.

400 gr. migdałów z łuską wymyć, obsuszyć i zemleć miałko. Wsypać je do donicy, dodać 400 gr. miałkiego cukru, wbić 20 żółtek, po jednem, i ucierać ciągle w jedną stronę przez godzinę, aby masa

zgęstniała i zbielała; wtedy dodać 400 gr. sproszkowanej czekolady, laskę tłuczonej i osianej wanilji, pianę z 12 białek i wlać masę do wysmarowanej masłem deserowem formy tortowej. Odpiec w letnim piecu, poczem wyjąć delikatnie z formy, pozostawić ciasto w chłodzie, aby stężało, lukrować i ubierać konfiturami. Wszystkie powyżej podane torty można też przekrawać sztywną, grubą, woskowaną nicią na dowolną ilość kręgów i przekładać kremem z orzechów, lub czekoladowym, masą migdałową i wykwintną marmeladą.

Tort migdałowy.

Proporcja. — 3 szklanki migdałów słodkich, 1 szklanka gorzkich, 3 szklanki cukru, 30 żółtek, 20 białek, 2 szklanki mąki kartoflanej.

3 szklanki migdałów słodkich, jedną szklankę gorzkich sparzyć wrzątkiem i obrać ze skórki, przepuścić przez młynek, a potem ucierać w donicy, lekko wodą zakrapiając, aby oleju nie puściły. Gdy wytworzy się już jednolita masa migdałowa, wsypać 3 szklanki cukru miałkiego, wbijać po jednem 30 białek, utrzeć to wszystko razem na jednolitą, białą masę (żółtka można zawczasu ubić do białości i dopiero wówczas dodać do migdałów), wsypać 2 szklanki mąki kartoflanej, ucierać jeszcze godzinę. Na samym ostatku dodać pianę z 20 białek i postąpić, jak przy tortach chlebowych i czekoladowych.

Tort migdałowy — innym sposobem.

Proporcja. — 400 gr. migdałów, 10 jaj, 24 żółtka, 400 gr. cukru, 800 gr. mąki, 1 szklanka śmietanki, laska wanilji.

400 gr. migdałów zmielonych utłuc w dużym moździerzu, dodając po jednem 10 całych jaj; prze-

łożyć do donicy, ucierać, wbijając stopniowo 24 żółtka i wsypując 400 gr. miałkiego cukru, ucierać dodając niewielkiemi dawkami 200 gr. najpiękniejszej mąki pszennej. Trzeć tak długo, aż masa będzie zupełnie gładka. Oddzielić cztery łyżki tej masy, włożyć ją do rondelka, a do pozostałej dodać pianę, ubitą z pozostałych białek, mieszając lekko. Wlać masę w dwie tortownice, wysmarowane masłem i wysypane bułeczką tartą i piec w dosyć gorącym piecu, uważając, aby kręgi nie były surowe, bo opadną; powinny nabrać po wierzchu złocistego koloru. Tort, upieczony i wystudzony, przełożyć masą, zrobioną w sposób następujący: masę, odłożoną do rondelka, rozprowadzić szklanką słodkiej kremowej śmietanki, dodać wanilji, zagotować, mieszając, i posmarować jeden krąg, przykrywając go drugim. Posmarować powierzchnię cukrem, rozprowadzonym wodą różaną na gęstą masę, i obsuszyć w letnim piecu, wreszcie polukrować tort lukrem pomadkowym i przybrać konfiturami.

Tort marcepanowy.

Proporcja. — 600 gr. migdałów, 600 gr. cukru, 10 białek, 1 łyżeczka wody różanej, kilka opłatków.

600 gr. migdałów słodkich, obranych ze skórki i obsuszonych, zemleć i utrzeć na miazgę z taką samą ilością cukru, zakrapiając trochę wodą różaną, albo pomarańczową; gdy już migdały dostatecznie zmiażdżone, dodać pianę z 10 białek; wymieszać i postawić na wolnym ogniu, aby masa należycie wyparowała, potem wyłożyć na dosyć gruby, biały papier, zawinąć i tak trzymać, aż wystygnie. Kilka opłatków skleić białkiem w jeden arkusz, lub wziąć jeden duży opłatek dowolnego kształtu, posmarować opłatek masą, formując pal-

cami dosyć wysoki brzeg, odpiec w umiarkowanym piecu, aby tort nabrał złotawego koloru. Nim ostygnie, wyjąć papier, na którym leżał opłatek, a tort zalać lukrem i ubrać konfiturami.

Tort półmigdałowy.

Proporcja. — 400 gr. masła, 100 gr. cukru, 8 jaj, 200 gr. migdałów słodkich, kilka gorzkich, 400 gr. mąki.

400 gr. świeżego masła utrzeć na śmietanę, dodać: 500 gr. cukru miałkiego, 8 żółtek, 200 gr. migdałów słodkich i kilka gorzkich, zmielonych. Gdy masa doskonale utarta, wsypywać potrosze 400 gr. najprzedniejszej mąki pszennej, wymieszać mocno, dodać ubitą pianę z pozostałych 8 białek wymieszać bardzo ostrożnie, włożyć do tortownicy, masłem posmarowanej, i odpiec w niezbyt gorącym piecu. Tort polukrować i ubrać konfiturami.

Tort sypki z masą migdałową.

Proporcja. — 400 gr. mąki, 200 gr. masła, 1 szklanka cukru.

Na masę: 200 gr. słodkich migdałów, 7—8 sztuk gorzkich, 100 gr. masła, 100 gr. cukru, 5 żółtek, 1 białko, 50 gr. rodzynków, 1 kieliszek madery, cykata, gałka muszkatołowa, cynamon.

400 gr. najpiękniejszej mąki i 200 gr. masła deserowego przecierać rękami tak, aby się uformowała sypka kasza; gdy wszystka mąka już tak będzie wyrobiona, wlać tyle tylko zimnej wody, aby tę kaszę połączyć w ciasto, uważając, aby nie wlać zbyt wiele wody, bo ciasto będzie klajstrowate; wsypać szklankę cukru i zagnieść, w chłodnem miejscu rozwałkować i upiec. Gdy ciasto będzie gotowe, nałożyć je masą, przygotowaną, jak poniżej: 200 gr. słodkich migdałów i kilka sztuk gorz-

kich przepuścić przez młynek, a potem, zakrapiając wodą, utłuc, lub utrzeć na miazgę, 100 gr. masła deserowego utrzeć na śmietanę z 400 gr. miałkiego cukru, dodając 5 żółtek, 50 gr. pokruszonych drobno makaroników migdałowych, 50 gr. rodzynków bez pestek, cynamonu, albo wanilji, muszkatołowej gałki, cykaty, kieliszek rumu, albo madery. Na samym ostatku dodać masę migdałową, nałożyć tem wszystkiem spód z ciasta, posypać grubo cukrem i wstawić na chwilę do letniego pieca.

Tort z mąki kartoflanej.

Proporcja. — 30 żółtek, 24 białka, 200 gr. mąki kartoflanej, 400 gr. cukru, 1 cytryna, pół laski wanilji.

30 żółtek, mąki kartoflanej 200 gr., cukru miałkiego 400 gr. ucierać w donicy. Dodać pół laski wanilji utłuczonej i przesianej przez gęste sito, skórki cytrynowej, lub pomarańczowej i ucierać tak godzinę; ubić pianę z 24 białek, rozmieszać delikatnie, wlać do rondla wysmarowanego masłem, wstawić na godzinę do wolnego pieca. Po wyjęciu z pieca dać ostygnąć, pokrajać na równe kręgi, nakładać je marmeladą, lub konfiturami, układać jeden na drugim, zrównać brzegi, polukrować i wstawić na krótką chwilę do wolnego pieca.

Tort piaskowy.

Proporcja. — 400 gr. masła, 16 żółtek, trochę soli, 400 gr. cukru, 1 cytryna, 50 gr. skórki pomarańczowej, garść migdałów gorzkich, 400 gr. mąki kartoflanej.

400 gr. masła deserowego utrzeć w donicy na śmietanę, dodając po jednem 16 żółtek, odrobinę soli, 400 gr. cukru miałkiego; ucierać do białości

przez całą godzinę; następnie dodać 50 gr. drobno pokrajanej skórki pomarańczowej osmażonej w cukrze, garść gorzkich migdałów i 400 gr. mąki kartoflanej, albo najpiękniejszej pszennej, wymieszać doskonale, wreszcie dodać pianę z pozostałych białek i kieliszek rumu dla spulchnienia. Masę włożyć w formę wysmarowaną masłem i piec w niezbyt gorącym piecu przez 5 kwadransów. Tort piaskowy wyjmuje się z formy na gorąco. Przeciąć go, gdy przestygnie na równe kręgi, przełożyć kremem maślanym, masą migdałową, konfiturami, albo też w całości polukrować i ubrać konfiturami.

Tort przekładany.

Proporcja. — 3 szklanki mąki kartoflanej, 4 szklanki cukru, 30 jaj, 2 szklanki pszennej mąki, 1 garść gorzkich migdałów.

3 szklanki mąki kartoflanej, 4 szklanki cukru, garść oparzonych i utartych gorzkich migdałów, 30 żółtek ucierać mocno, potem wsypać 2 szklanki pszennej mąki i ucierać znów godzinę, a wreszcie ubić pozostałe białka na pianę, lekko wymieszać i upiec w tortownicy. Po przestudzeniu podzielić na kręgi i przekładać dowolnym kremem, marmeladą, lub masą migdałową, czy orzechową.

Tort angielski kruchy.

Proporcja. — 500 gr. mąki, 400 gr. masła, 400 gr. cukru, 5 jaj, skórka pomarańczowa.

500 gr. mąki, 400 gr. masła deserowego, 400 gr. miałkiego cukru; skórki pomarańczowej i trochę gorzkich migdałów zagnieść na stolnicy na dosyć gęste ciasto, wbijając po jednem 3 całych jaj. Rozwałkować na grubość trzonka od kuchennego noża, zrobić dwa, lub trzy placki okrągłe, ułożyć na bla-

sze przykrytej wysmarowanym masłem papierem i piec przez pół godziny w wolnym piecu. Gdy się ciasto zarumieni, wyjąć z pieca, poprzekładać kręgi marmeladą, układając je jeden na drugim, lub na zmianę marmeladą i kremem maślanym, polukrować po wierzchu.

Tort wiedeński.

Proporcja. — 10 jaj, 400 gr. cukru, 400 gr. mąki kartoflanej, 400 gr. masła deserowego.

10 żółtek ubić do białości z 400 gr. cukru, potem dosypać 400 gr. mąki kartoflanej, albo najpiękniejszej pszennej i dolać 400 gr. sklarowanego masła. Utrzeć do białości, dodać pianę z pozostałych białek, rozciągnąć ciasto na grubość palca na kilku kawałkach papieru wysmarowanego masłem i wstawić do wolnego pieca, aby nabrało złotawego koloru. Gdy krążki przestygną, przekładać je marmeladą, a ułożywszy jeden na drugim, polukrować. Foremki papierowe, w których piec krążki należy, robi się, jak poniżej: grube arkusze czystego białego papieru odcisnąć okrągło na dnie dużego rondla, albo jakiego innego okrągłego naczynia, obciąć brzegi na 3 cm. wysoko i okleić je dookoła paskiem papieru, tak mocno, aby w piecu nie odpadły.

Tort biszkoptowy.

Proporcja. — 10 jaj, 200 gr. cukru, 1 cytryna, 150 gr. mąki pszenej, kieliszek malagi.

Na tort średniej wielkości wziąć 10 jaj, 200 gr. miałkiego cukru, 150 gr. najprzedniejszej mąki pszennej, albo kartoflanej; wsypać cukier do donicy i wlewając potrochu żółtka zawczasu ubite, trzeć przez pół godziny zawsze w jedną stronę, potem

wsypać mąkę i rozetrzeć z nią doskonale. Można dodać kieliszek malagi, a następnie białka ubite na tęgą pianę, wymieszać lekko i wlać do formy tortowej wysmarowanej sklarowanem masłem i poprószonej miałkim cukrem. Piec w wolnym piecu; gdy powierzchnia ciasta za dotknięciem będzie sucha, wyjąć z pieca i wyrzucić delikatnie gorący tort na sito.

Tort biszkoptowy — innym sposobem.

Proporcja. — 400 gr. cukru, 1 cytryna, 20 jaj, 200 gr. mąki kartoflanej.

400 gr. miałkiego cukru ubijać na pianę z dwudziestoma całemi jajami, stawiając rondel miedziany na bardzo wolnym ogniu, uważając, aby rondel był stale tylko ciepły, a nigdy gorący. Gdy masa ubita, zdjąć ją z ognia i bić jeszcze, aż do zupełnego wystygnięcia. W czasie ubijania wsypywać potrochu 200 gr. mąki kartoflanej, albo najprzedniejszej pszennej. Przygotować głęboki rondel miedziany, albo dużą tortownicę, wysmarować ją masłem i poprószyć tartą bułeczką, napełnić do połowy formę ciastem i piec w gorącym piecu godzinę, lub dłużej. Wyrzucić tort na sito zaraz po wyjęciu z pieca, gdy przestygnie, przeciąć na dowolną ilość kręgów, poprzekładać, złożyć razem, a na wierzchu polukrować lukrem pomadkowym, lub czekoladowym, zależnie od tego, czem tort jest przełożony.

Tort piramidowy.

Proporcja. — 15 jaj, masła, mąki, cukru tyle, ile jaja zaważą, pół laski wanilji.

Wziąć 15 jaj, a cukru miałkiego i najpiękniejszej mąki pszennej i masła deserowego tyle, ile jaja

zaważą. Masło utrzeć w donicy na śmietanę dodając stopniowo: jaja, cukier, mąkę i wanilję tłuczoną, ucierając masę dopóki nie spulchnieje. Przygotować kilka papierowych kręgów, jeden mniejszy od drugiego, nałożyć każdy po posmarowaniu go masłem masą na palec grubo i zapiec w gorącym piecu. Po upieczeniu i przestudzeniu kręgów, wyrównać boki, poprzekładać kręgi konfiturami, kremem maślanym, masą migdałową, lub orzechową, układając jeden na drugim, aby utworzyły piramidę. Cały tort polukrować po wierzchu lukrem pomadkowym, lub czekoladowym, a czub przystroić pięknie owocami osmażanemi, lub ananasem.

Tort hiszpański z kremową pianą.

Proporcja. — 18 białek, 400 gr. cukru. Śmietanka, cukier, wanilja.

Ubić tęgą pianę z 18 białek i 400 gr. miałkiego cukru. Z piany tej ułożyć na papierze posmarowanym cukrem kilka wieńców coraz mniejszych, ogładzić je nożem i wsadzić do letniego pieca na kilka godzin, tak aby wyschły, a nie przyrumieniły się. W czasie, gdy piana stoi w piecu, nie można otwierać drzwiczek, ani też wysuwać blachy z merengami, chociażby na krótką chwilę, gdyż opadną i będą niezdatne do użycia. Po wyjęciu z pieca, wystudzić, gdyż ciepłe nie odłączą się od papieru; położyć na półmisku najpierw największy krąg, potem stopniowo mniejsze, układając je jeden na drugim, spajając galaretką owocową. W otwór pomiędzy kręgami nałożyć kremu ubitego z gęstej słodkiej śmietanki, zaprawionej cukrem i wanilją, przybrać całość konfiturami osączonemi z syropu i podawać natychmiast, aby merengi nie zwilgły. Na tort hiszpański można też odpiec płaskie kręgi za-

miast wieńców i poprzekładać je kremem śmietankowym i konfiturami.

Tort cukrowy przekładany lodami.

Proporcja. — 400 gr. miałkiego cukru, 2—3 białka, lody i konfitury.

400 gr. miałkiego cukru zagnieść na stolnicy z 2—3 białkami, postępując zupełnie tak, jak z ciastem z mąki, a gdy się zgniecie i będzie jednolite, rozwałkować, podsypując cukrem na grubość małego palca. Uformować trzy kręgi, położyć je na blasze woskiem posmarowanej i wstawić do letniego pieca, a gdy przeschną, wyjąć i wystudzić. Przygotować lody dwóch gatunków, białe i kolorowe. Położyć na półmisku, największy krąg nakładać lodami, dając jedną łyżkę białych i jedną łyżkę kolorowych, przykryć drugim kręgiem i znów przekładać lodami, wreszcie nakryć trzecim i ubrać po wierzchu najrozmaitszemi konfiturami. Nakładać lody w bardzo zimnej piwnicy, albo lodowni i podawać natychmiast, aby się nie rozpuściły. Do lodów dodać odrobinę żelatyny, aby były sztywniejsze.

Tort z ciasta francuskiego z kremem.

Proporcja. — 400 gr. mąki pszennej, 400 gr. masła, 1 jajko.

Na krem: 1 łyżka mąki, 6 żółtek, 100 gr. cukru, 2 szkl. śmietanki, 1 łyżka masła, 100 gr. migdałów słodkich i kilka sztuk gorzkich, skórka pomarańczowa.

400 gr. najpiękniejszej mąki pszennej zagnieść z zimną wodą na dosyć wolne ciasto, rozwałkować je na grubość trzonka od noża, posmarować po wierzchu dosyć grubo masłem odciśniętem doskonale z wody przez serwetę; złożyć ciasto we dwoje,

rozwałkować do poprzedniej grubości i tak postępować dwa, lub trzy razy, dokąd masła starczy. Ciasto gotowe rozwałkować na grubość trzonka od noża, wyciąć z niego dwa kręgi, upiec na posmarowanej masłem blasze, posypując pod koniec pieczenia cukrem, który zeszkli się od gorąca i przełożyć kręgi następującym kremem: Do pełnej łyżki mąki wbić 6 żółtek, dodać 100 gr. cukru i 2 szklanki śmietanki, wymieszać doskonale i postawić na ogniu, dodać łyżkę masła, zagotować, mieszając ciągle i wybijając. Na ostatku, gdy już krem gęsty, wsypać 100 gr. słodkich migdałów (zmielonych), można dla zapachu dodać kilka gorzkich. Gdy krem przestygnie, nakładać nim tort i podawać świeży, nim ciasto zwilgnie. Można też zamiast kremem, przełożyć jabłkami duszonemi w winie, ocukrowanemi i przefasowanemi przez sito, lub inną wykwintną marmeladą owocową. Wtedy dobrze jest polukrować tort po wierzchu lukrem pomadkowym.

Tort z jabłkami.

Obrać winne jabłka, pokrajać na cienkie plasterki, odrzucając środki, poddusić jabłka w maśle, dodać wymytych rodzynków bez pestek i drobno siekanych migdałów, wanilji, skórki pomarańczowej, kilka bułek, cukru, szklankę wina i wysadzić tę masę na ogniu do zupełnej gęstości. Przygotować ciasto francuskie, jak powyżej, wykroić z niego dwa kręgi, jeden na palec większy od drugiego, położyć mniejszy na blasze masłem posmarowanej, nałożyć go marmeladą z jabłek, nie dociągając do brzegów, które posmarować rozbitem jajkiem, przykryć to wszystko większym kręgiem, zacisnąć doskonale brzegi, ukarbować je zręcznie palcami, posmarować po wierzchu jajkiem i piec w niezbyt gorącym piecu całą godzinę. Gdy tort

przestygnie, polukrować pomadkowym lukrem i wydawać zanim zwilgnie.

Tort z jabłek — innym sposobem.

Proporcja. — 15—18 jabłek, 400 gr. cukru, 400 gr. masła, 15 jaj, 200 gr. migdałów, 200 gr. ośrodka z bułek, 3/4 szkl. śmietanki, 1/4 łyżki masła, skórka pomarańczowa.

Kilkanaście jabłek winnych pokrajać na cieniutkie plasterki i wymieszać dobrze z utłuczonym cukrem i wanilją. 400 gr. masła deserowego utrzeć w donicy na śmietanę, wbijając po jednem 15 całych jaj, wsypując 200 gr. cukru i 200 gr. zmielonych na młynku migdałów: ucierać to wszystko do białości, poczem dodać 200 gr. ośrodka od bułek namoczonych w słodkiej śmietance i doskonale wyciśniętych, drobno krajaną skórkę pomarańczową osmażaną w cukrze i jabłka krajane. Wymieszać to wszystko doskonale, włożyć w formę tortową wysmarowaną masłem i wysypaną bułeczką i odpiec w gorącym piecu. Po wystudzeniu, posmarować lukrem pomadkowym.

Tort z jabłek jeszcze innym sposobem.

Proporcja. — 400 gr. migdałów słodkich, kilka sztuk migdałów gorzkich, 20 jaj, 1 szklanka cukru, 400 gr. mąki, 1 garść skórki pomarańczowej.

Marmelada: 15 jabłek, 200 gr. cukru, pół szklanki wina. Lukier, konfitury.

400 gr. migdałów słodkich i kilka sztuk gorzkich zemleć na młynku i utrzeć na masę, zakrapiając białkiem, potem dodać po jednem 20 żółtek, wsypać potrochu szklankę cukru i ucierać do białości; pod koniec wsypać drobno krajanej osmażanej skórki pomarańczowej; wreszcie ubić na pianę pozostałe białka, wymieszać lekko z utartą masą,

wlać ją do kilku płaskich, wysmarowanych masłem foremek i upiec. Osobno przygotować gęstą marmeladę z jabłek duszonych z cukrem i winem, poprzekładać nią krążki z ciasta, polukrować tort lukrem pomadkowym, przybrać konfiturami i zapiec przez chwilę w letnim piecu.

Tort bakaljowy.

Proporcja. — 400 gr. cukru, 6 jaj, 4 żółtka, 200 gr. mąki kartoflanej, 50 gr. cykaty, 50 gr. pistacji, 100 gr. migdałów słodkich. Marmelada.

400 gr. cukru z 6 całemi jajami i 4 żółtkami utrzeć na białą masę, dodać sypiąc potrosze 200 gr. mąki kartoflanej, 50 gr. drobno pokrajanej cykaty, 50 gr. obranej z łupinek pistacji, 100 gr. słodkich migdałów. Połowę pistacji i migdałów przepuścić przez młynek, połowę pokrajać bardzo drobno, masę z dodatkami trzeć, aż będzie zupełnie pulchna, poczem upiec z niej kilka krążków, poprzekładać jakąś wykwintną marmeladą, a po wierzchu lukrować.

Tort orzechowy.

Proporcja. — 400 gr. orzechów włoskich, pół szklanki śmietanki, 400 gr. cukru, 12 jaj, 1 szklanka mąki chlebowej.

Krem: 1 szklanka śmietanki, 100 gr. orzechów, ważąc wyłuskane, 100 gr. cukru.

Masa: 100 gr. migdałów słodkich, 100 gr. wyłuskanych orzechów włoskich, 200 gr. cukru, 4 żółtka, 1 białko.

400 gr. orzechów włoskich przepuścić przez młynek i utrzeć na masę, zakrapiając pół szklanką słodkiej śmietanki, następnie dodawać stopniowo 400 gr. cukru miałkiego, 12 żółtek i ucierać do białości. Trzeć tak godzinę, a po upływie tego czasu

dodać szklankę mąki z chleba razowego i mocno ubitą pianę z pozostałych białek. Wymieszać i włożyć masę w dwie duże formy od tortu, wysmarowane masłem i poprószone mąką chlebową i odpiec w gorącym piecu przez 20 minut. Gdy kręgi ostygną, przełożyć następującym kremem, lub masą:

Krem: Ubić na krem szklankę bardzo gęstej słodkiej śmietanki, wymieszać ją ze 100 gr. cukru pudru i dosypać 100 gr. mielonych orzechów włoskich. Przełożyć kręgi, polukrować.

Masa: 100 gr. oparzonych migdałów słodkich, 100 gr. orzechów włoskich (ważąc wyłuskane) przepuścić przez młynek kilkakrotnie, dodać: 200 gr. cukru, 4 żółtka, 1 białko, smażyć na wolnym ogniu, aż masa zupełnie zgęstnieje. Po zdjęciu z ognia mieszać, aż do zupełnego wystudzenia.

Tort orzechowy z kremem śmietankowym jest smaczny, lecz nietrwały — musi być zużyty w ciągu jednego dnia, inaczej rozmięknie i krem skwaśnieje. Z masą orzechową da się przetrzymać bardzo długo, szczególniej jeżeli postawimy go w wilgotnej śpiżarni, aby nie wysechł.

Tort z orzechów laskowych.

Proporcja. — 800 gr. orzechów laskowych, 800 gr. cukru, 20 białek, szklanka marmelady.

800 gr. wyłuskanych orzechów laskowych utłuc z 800 gr. cukru; dodać mocno ubitą pianę z 20 białek, ostrożnie przemieszać i odpiec z tej masy trzy kręgi na papierze, posypanym miałkim cukrem. Po przestudzeniu przełożyć kręgi marmeladą, kremem maślanym, czy też orzechowym, lub masą migdałową, polukrować po wierzchu i przybrać konfiturami. Orzechy należy tłuc z cukrem, bo inaczej puszczą olej.

Tort z wisien, lub śliwek.

Proporcja. — 200 gr. masła, 10 jaj, 200 gr. migdałów, 200 gr. cukru, 200 gr. bułki, skórka pomarańczowa, wanilja, wiśnie.

200 gr. masła deserowego utrzeć na śmietanę, wbijając po jednem 10 całych jaj i dodając 200 gr. zmielonych migdałów słodkich i 200 gr. cukru miałkiego; ucierać pół godziny w jedną stronę. Następnie dodać: skórki pomarańczowej osmażanej w cukrze i drobno pokrajanej, 200 gr. bułki wymoczonej w mleku i odciśniętej i dowolną ilość wisien przesmażonych w cukrze, odsączonych i wystudzonych, lub też śliwek tylko sparzonych wrzątkiem, oczyszczonych ze skórki i przesypanych obficie cukrem z cynamonem. Ze śliwek i wisien należy usunąć pestki. Owoce wymieszać lekko z masą tortową i napełnić nią formy tortowe, wysmarowane masłem. Piec pół godziny.

Tort kruchy z jagodami.

Proporcja. — 400 gr. masła, 200 gr. cukru, 2 żółtka, 400 gr. mąki, skórka pomarańczowa, cukier, sucharki. Jagody.

400 gr. masła deserowego utrzeć na śmietanę, dodając 200 gr. cukru miałkiego, 3 całe jaja, 2 żółtka, skórkę pomarańczową i 400 gr. najprzedniejszej mąki pszennej. Zagnieść to wszystko razem na pulchną masę, rozwałkować, uformować krąg dowolnej wielkości, ułożyć na blasze wysłanej papierem, masłem posmarowanym, krąg otoczyć brzegiem z ciasta, ukarbować nożem rant, a spód nałożyć przed upieczeniem agrestem oparzonym wrzątkiem i odsączonym na sicie, który należy osypać obficie cukrem i wymieszać z kilkoma utłuczonemi

i osianemi sucharkami. Na wierzchu położyć kilka kawałeczków masła, upiec i podawać na gorąco. Tak samo można robić ten tort z innemi jagodami, jako to: poziomkami, malinami. śliwkami, lub wiśniami, tylko ich parzyć nie trzeba. Wiśnie po wydrążeniu osączyć z soku, posypać obficie cukrem i wstawiać do pieca.

Tort mikado.

Proporcja. — 75 gr. masła, 125 gr. cukru, 5 jaj, 75 gr. tartej bułki. 25 gr. mąki, skórki pomarańczowej.
Masa: 100 gr. masła, 100 gr. cukru, 5 sztuk gorzkich migdałów, 1 żółtko.

75 gr. masła utrzeć na pianę z cukrem, dodając 5 żółtek, 75 gr. tartej bułki. 25 gr. mąki, trochę skórki pomarańczowej. Wymieszać to wszystko z pianą z pozostałych białek i odpiec w piecu dwa krążki, przekładając je, gdy wystygną. następującą masą: utrzeć na pianę 100 gr. masła. dodać 100 gr. miałkiego cukru, 5 gorzkich migdałów utartych na tarce, a wreszcie 1 żółtko. Torcik polukrować po wierzchu pomadką czekoladową.

Tort krakowski.

Proporcja. — 200 gr. masła, 15 żółtek, 200 gr. cukru. pół laski wanilji. garść migdałów, 300 gr. mąki kartoflanej, 8 białek, 1 kieliszek araku, skórka pomarańczowa.

200 gr. masła deserowego utrzeć na śmietanę. dodając po jednem 15 żółtek i 200 gr. cukru miałkiego. Ucierać wałkiem w donicy do białości, poczem dodać tłuczonej wanilji i skórki pomarańczowej, garść obranych i utartych na tarce migdałów, wreszcie 300 gr. mąki kartoflanej. Na samym ostatku dodać mocno ubitą pianę z 8 białek i wlać kieliszek rumu, wymieszać, przełożyć do formy wy-

smarowanej masłem deserowem i upiec w dobrze gorącym piecu, a po przestudzeniu polukrować lukrem pomadkowym.

Tort prowancki, przekładany masą.

Proporcja. — 500 gr. migdałów, 500 gr. cukru, 12 białek. Masa: 400 gr. orzechów tureckich, 200 gr. masła, 200 gr. cukru, 2 łyżki śmietanki.

500 gr. migdałów sparzyć wrzątkiem, obrać i przepuścić przez młynek, wymieszać z 500 gr. miałkiego cukru i przesiać przez rzadkie sito. Ubić pianę z 12 białek, wymieszać lekko z cukrem i migdałami, uformować na papierze masłem wysmarowanym 2 równe kręgi i odpiec w miernie gorącym piecu, aby się zbytnio nie zarumieniły. Osobno przygotować masę do przełożenia: 400 gr. orzechów tureckich przesuszyć trochę i utłuc w moździerzu, lub zmleć na młynku od migdałów, potem przesiać przez rzadkie sito. 200 gr. masła deserowego ubijać na lodzie, lub w bardzo chłodnem miejscu na pianę, dodać 200 gr. miałkiego przesianego cukru, wsypać również osiane orzechy, dodać 2 łyżki kremowej słodkiej śmietanki, wymieszać doskonale i zamrozić na lodzie, lub w bardzo zimnej piwnicy. Gdy krem doskonale stężeje, kłaść go grubą warstwą na kręgi migdałowe, złożyć je razem, polukrować po wierzchu lukrem pomadkowym i krajać na kawałki, maczając nóż w gorącej wodzie.

Do tortu tego można też przystosować, zamiast masy orzechowej, maślany krem czekoladowy, albo kto nie lubi swoistego smaku, jaki mają orzechy tureckie, zastąpić je równą ilością lekko przyrumienionych i utłuczonych na miazgę w moździerzu migdałów słodkich, do których dobrze jest dodać dla koloru i smaku pół łyżeczki kakao w wyborowym gatunku.

O KREMACH.

Krem śmietankowy.

Proporcja. — 2 szklanki śmietanki, 12 gr. karuku, 1 szklanka cukru, pół laski wanilji, konfitur i biszkoptów.

Wziąć śmietanki bardzo gęstej pół litra, to jest: dwie szklanki, postawić na lodzie: jak postoi dwie godziny, ubić na pianę miotełką; 12 gr. żelatyny poszarpać na najmniejsze kawałeczki, zalać szklanką wody gorącej, niech tak postoi kilka godzin lub noc, potem dolać trochę więcej wody i gotować na wolnym ogniu, mieszając, aby się nie przypaliło; gdy się zupełnie rozpuści i zostanie szklanka płynu, przecedzić przez gęste sitko lub serwetę; gdy będzie zaledwie ciepły, przelać do salaterki, wlać do niego parę łyżek ubitej śmietanki i wymieszawszy dobrze, wlać do tej, która się ubija, mieszając prędko; nakoniec wsypać szklankę cukru miałkiego, i wanilji, wymieszawszy, wlać do formy, zmoczonej zimną wodą i wysypanej miałkim cukrem albo posmarowanej oliwą, ogładzić łyżką, postawić na lodzie lub w zimnej wodzie w piwnicy, aby zastygło; dając do stołu, umoczyć formę w ciepłej wodzie, otrzeć i wyrzucić na półmisek. Wydając na stół, można ubrać konfiturami i obłożyć biszkoptami. Do kremu tego można wlać po dodaniu żelatyny kieliszek rumu.

Krem z gotowanej śmietanki.

Proporcja. — 2 szklanki śmietanki, 3 żółtka, 1 szklanka cukru, 12 gr. żelatyny, pół laski wanilji. Cukru do posypania.

Zagotować pół litra słodkiej, gęstej śmietanki, wsypać wanilji lub zapachu, jaki się podoba, odstawić i przykryć, aby przeszło zapachem, rozbić do białości trzy żółtka z filiżanką cukru tłuczonego, rozprowadzić na ogniu śmietanką przecedzoną, mieszać ciągle, aby się dobrze zagrzało, ale nie zagotowało; przecedzić przez sitko do rondla, ubić miotełką na pianę, postawiwszy na lodzie, wlać 12 gr. rozpuszczonej żelatyny, ubijać jeszcze dobrze. aż gęste będzie, wlać do formy wysypanej cukrem i postawić na lodzie, aby zastygło. Można osobno ubić na pianę pół litra śmietanki surowej i po wlaniu żelatyny wlać ją do kremu, razem zmieszać, a będzie jeszcze smaczniejszy i zwiększy się w ten sposób proporcja.

Krem z kwaśnej śmietany.

Proporcja. — 2 szklanki śmietany, 2 szklanki śmietanki, 2 szklanki cukru, 25 gr. żelatyny, 2 łyżki konfitur, pół laski wanilji.

Wziąć pół litra młodej, świeżej, kwaśnej śmietany i pół litra zwyczajnej słodkiej śmietanki, ubić mocno w rondlu głębokim. żeby się nie rozbryzgiwała śmietana, a gdy będzie nawpół ubita, wsypać dwie szklanki cukru miałko utłuczonego, zmieszanego z wanilją, osobno ugotować 25 gr. żelatyny białej. wlać również do obszernego naczynia cedząc przez sitko, a gdy będzie tylko letnie, dodawać po parę łyżek śmietany, ubijając mocno, gdy zgęstnieje dobrze, można włożyć parę łyżek konfitur, jakich się podoba, dobrze osączonych, aby nie zafarbować kremu, wymieszać prędko i wlać do formy,

cukrem osypanej. Konfitury najlepiej osączyć na parę dni pierwej, biorąc z syropu na widelec albo szpilkę i rozkładając je na talerzu.

Krem śmietankowy z kartoflaną mąką.

Proporcja. — 2 i pół szklanki śmietanki, 200 gr. cukru, 1 szklanka mąki kartoflanej. Cukru do osypania formy.

Pół litra słodkiej śmietanki zagotować z 200 gr. cukru miałko tłuczonego i jakimbądź zapachem; gdy ta śmietanka się zagotuje, wlać w nią filiżankę pięknej mąki kartoflanej, rozbitej z pół szklanką zimnej śmietanki, ciągle mieszając na ogniu, póki od rondla nie będzie odstawać, wówczas wlać do formy, osypanej cukrem i wynieść w chłodne miejsce do ostudzenia.

Krem karmelowy.

Proporcja. — 200 gr. cukru, 2 szklanki śmietanki, 6 żółtek, 12 gr. żelatyny.

200 gr. cukru, porąbanego na kawałki, skropić wodą w rondelku i gotować na ogniu, mieszając, aż nabierze złotawego koloru; pół litra słodkiej gęstej śmietanki ogrzewać osobno w rondelku z sześciu żółtkami, rozbitemi do białości; gdy się podniesie i zgęstnieje, zmieszać z podpalonym cukrem, przecedzić przez sito i bić miotełką na lodzie przez pół godziny; dodać żelatyny jak wyżej powiedziano, ubijać jeszcze, a potem zamrozić w formie i postąpić jak z poprzedniemi.

Krem z wina.

Proporcja. — 300 gr. cukru, 3 cytryny, 12 żółtek, 1 butelka wina, pół szklanki rumu, 25 gr. żelatyny.

Wziąć 300 gr. cukru, otrzeć o trzy cytryny, utłuc cukier miałko, wsypać do rondelka, wlać litr

wody, wbić dwanaście żółtek i mieszać dobrze. potem rozprowadzić butelką słodkiego wina, postawić na ogniu, ciągle mieszać, aż będzie gorące; wtedy wylać do drugiego naczynia, postawić na lodzie i bić tak długo, aż się piana zrobi; dodać 25 gr. żelatyny, pół szklanki rumu i bić jeszcze; potem wlać do formy, zakopać w lód, a jak zastygnie, wydać do stołu.

Krem z winem i surową śmietaną.

Proporcja. — 6 żółtek, 6 łyżek cukru, 1 szklanka madery, 2 szklanki śmietanki, 25 gr. żelatyny. Cukru do wysypania formy.

Sześć żółtek rozbić do białości z trzema łyżkami miałkiego cukru, wlać do tego szklankę madery lub mocnego francuskiego wina i ogrzewać, wybijając na ogniu miotełką, jak szodo; gdy się piana podniesie i zgęstnieje, wtedy wybijać na lodzie, aż zupełnie ostygnie; osobno ubijać pół litra gęstej śmietanki na pianę, wsypać trzy łyżki miałko tłuczonego cukru, zmieszać to wszystko z szodonem, wlać żelatynę, jak wyżej powiedziano, wymieszać, wlać do formy, zmoczonej wodą i wysypanej cukrem i postawić na lodzie. Zamiast wina można użyć maraskinowego likieru.

Krem ponczowy.

Proporcja. — 8 jaj, 400 gr. cukru, 5 cytryn, 1 kieliszek rumu, 25 gr. żelatyny.

2-gi sposób: 400 gr. cukru, 5 cytryn, 25 gr. żelatyny, 1 szklanka białego wina.

Rozbić osiem żółtek do białości, dodając 400 gr. cukru, wcisnąć do tego sok z pięciu cytryn i ogrzewać na wolnym ogniu, nie zagotowując; potem ostudzić, wlać żelatynę rozgotowaną i ostudzoną, kie-

liszek dobrego rumu i ubijać na zimnie; gdy zacznie gęstnieć, włożyć pianę osobno ubitą z pozostałych ośmiu białek, to wszystko wymieszać i ubijać, a gdy stężeje, włożyć do formy i zastudzić.

Krem czekoladowy.

Proporcja. — 2 szklanki śmietanki, 6 łyżek cukru, 1 szklanka czekolady, 12 gr. żelatyny.

Wziąć szklankę śmietanki słodkiej gęstej; postawić na lodzie; jak postoi godzin dwie, ubić na pianę miotełką, wsypać cukru miałko utłuczonego, szklankę czekolady na tarce utartej, dodać żelatynę, rozmieszawszy dobrze z ubitą śmietanką, wlać do formy, postawić na dwie godziny na lodzie, a dając do stołu, umaczać formę w ciepłej wodzie.

Krem czekoladowy — inny.

Proporcja. — 100 gr. czekolady, 2 łyżki śmietanki, 1 szklanka cukru, 6 żółtek, 2 szklanki śmietanki, 12 gr. żelatyny.

Wziąć do rondla 100 gr. czekolady utartej, wlać parę łyżek śmietanki, postawić na ogniu, mieszać, dopóki się nie rozpuści, wsypać szklankę tłuczonego cukru, sześć żółtek, wymieszać, rozprowadzić to wszystko pół litrem wrzącej śmietanki, przecedzić do jakiego naczynia i bić miotełką na lodzie do zgęstnienia, potem wlać żelatynę i postąpić jak wyżej powiedziano.

Krem kawowy.

Proporcja. — 2 szklanki kawy, 2 szklanki śmietanki, 6 żółtek, 1 szklanka cukru, 25 gr. żelatyny.

Ugotować dwie szklanki mocnej kawy, dodać tyleż śmietanki, rozprowadzić razem, postawić

na ogniu, ubić sześć żółtek z 1 szklanką cukru miałkiego i wlać do kawy, mieszając, aż się zagrzeje, potem przecedzić przez sito, bić na lodzie, aż zbieleje, wlać żelatynę i bić jeszcze, potem postąpić, jak wyżej powiedziano.

Krem kawowy — inaczej.

Proporcja. — 2 szkl. śmietanki, 5—7 gr. kawy, 8 żółtek, 200 gr. cukru, 25 gr. żelatyny.

Zagotować pół litra śmietanki, do gotującej śmietanki wsypać 75 gr. mielonej kawy i nakryć szczelnie, niech tak z godzinę postoi; ubić osobno osiem żółtek z 200 gr. cukru miałko tłuczonego, przecedzić tę kawę, wlać do niej żółtka, postawić na ogniu mieszając i dobrze ogrzać, ale nie zagotować; potem przecedzić ją do jakiego naczynia, ubijać na lodzie, aż zgęstnieje, dodać żelatynę, bić znowu, a potem postąpić, jak wyżej powiedziano. Tak samo robi się z kakao.

Krem migdałowy, albo orzechowy.

Proporcja. — 1 szklanka migdałów słodkich, 7 sztuk gorzkich, 4 szklanki śmietanki, 200 gr. cukru, 25 gr. żelatyny.

Szklankę słodkich migdałów i kilka gorzkich dla zapachu obrać z łupiny, utłuc w moździerzu na miazgę, zakrapiając odrobiną wody, aby olejku nie puściły, zalać potem pół litrem śmietanki i zagotować; gdy śmietanka wystygnie, przecedzić ją przez gęste sito, dodać 200 gr. cukru, miałko tłuczonego, żelatynę i ubijać na pianę, a gdy tężeć zacznie, dodać pół litra śmietanki, ubitej mocno; pianę przemieszać i włożyć do formy, jak wyżej powiedziano. Zamiast migdałów, można robić

z orzechami włoskiemi,albo laskowemi, ale zawsze świeżemi, obranemi ze skóreczki.

Krem ryżowy.

Proporcja. — 200 gr. ryżu, 4 szklanki śmietanki, 200 gr. cukru, pół szklanki maraskino, 25 gr. żelatyny, 1 laska wanilji.

200 gr. ryżu namoczyć na chwilkę w zimnej wodzie, dla oczyszczenia z kwasu, potem zlać tę wodę, a nalać świeżą, postawić na ogniu; gdy się zacznie zagotowywać, odstawić zaraz, przelać zimną wodą; a gdy osiąknie, zalać pół litrem śmietanki, dodać 200 gr. cukru, kawałek wanilji i dusić zwolna; gdy zmięknie, potrzymać jeszcze trochę na wolniejszym ogniu, a potem, mieszając, ostudzić; jednocześnie ubić na tęgą pianę pół litra śmietanki, do żelatyny dodać parę łyżek śmietankowej piany i kubeczek maraskino, wymieszać, wlać do ryżu, postawić na lodzie i zwolna mieszać; gdy ryż zacznie tężeć, dodać resztę ubitej śmietanki, a potem postąpić, jak wyżej powiedziano.

Krem pomarańczowy.

Proporcja. — 4 pomarańcze, 1 cytryna, 25 gr. żelatyny, 1 szklanka cukru, 5—7 kawałków cukru, 2 szklanki śmietanki.

Wycisnąć sok z czterech pomarańcz i jednej cytryny, pierwej otarłszy skórkę cytrynową i pomarańczową o kilka kawałków cukru; 25 gr. żelatyny połamać w drobne kawałeczki, zalać wyciśniętym sokiem, postawić na ogniu niewielkim i mieszać łyżką, aż się rozpuści; wsypać do tego filiżankę miałkiego cukru i te kawałki cukru, ocierane o skórkę, potłukłszy pierwej, wymieszać do-

brze, osobno ubić pół litra gęstej śmietanki; gdy będzie dobrze ubita, wlewać potrochu do letniej przygotowanej esencji, ubijając razem prędko na lodzie; dalej postąpić, jak wyżej powiedziano.

Krem pomarańczowy — inny.

Proporcja. — 200 gr. cukru, 1—3 pomarańcze, 5 jaj, 25 gr. żelatyny, cukru do wysypania formy.

200 gr. cukru otrzeć o skórkę pomarańczy, potem, utłókłszy miałko cukier, rozbić z pięciu żółtkami do białości; gdy będą doskonale ubite, postawić w garnku kamiennym na ogniu, wlać sok wyciśnięty i ogrzać dobrze, nie zagotowując; gdy przestygnie, wlać żelatynę, rozgotowaną w szklance wody; wszystko to, ostudzone, razem ubijać do gęstości; osobno ubić pianę mocną z pozostałych pięciu białek, wymieszać razem, wlać do formy mokrej, osypanej cukrem, postawić na lodzie, a na półmisku obłożyć ćwiartkami surowej pomarańczy i paskami smażonej skórki pomarańczowej.

Krem jabłeczny.

Proporcja. — 10 jabłek, 3 białka, 200 gr. cukru, kilka kropel olejku cytrynowego, 20 gr. żelatyny.

Wziąć dziesięć winnych jabłek i upiec, albo obrać, pokrajać na cztery części, powyrzucać ziarnka, odgotować i wyjąć; przetrzeć na durszlaku, włożyć do rondla, dodać trzy białka i bić miotełką, postawiwszy na lodzie, aby się na pianę ubiły i zupełnie były białe; dodać 200 gr. miałkiego cukru i żelatynę; wymieszawszy to wszystko dobrze, włożyć do formy, postawić w lodzie; potem, wyrzuciwszy na półmisek, dawać na stół; przed wyrzuceniem, umoczyć formę w gorącej wodzie. Można

do tego kremu dodać pół litra gęstej śmietanki na pianę ubitej, przed wlaniem żelatyny, a będzie jeszcze smaczniejszy. Chcąc go mieć różowym, dać czerwonej żelatyny.

Krem morelowy, albo brzoskwiniowy.

Proporcja. — 12 moreli, 200 gr. cukru, 30 gr. żelatyny, 2 szklanki śmietanki.

Dwanaście moreli, albo brzoskwiń bardzo dojrzałych obrać z łupin i przetrzeć przez gęste sito, a jeśli za twarde, wrzucić do wrzącej wody i prędko wyjąć, rozłożyć na przetaku, aby woda ściekła, obrać z łuski, wybrać pestki, rozkroiwszy, złożyć do rondla i dusić do miękkości, dodając 200 gr. cukru miałkiego; przefasować przez sito i do ostudzonej masy dodając żelatynę, ubijać na lodzie; gdy zacznie piana tężeć, dodać pół litra śmietanki, ubitej na pianę, wymieszać razem i zamrozić

Krem ananasowy.

Proporcja. — 1 ananas, 200 gr. cukru, 40 gr. żelatyny, 2 szklanki śmietanki, cukru do formy.

Ananas obrany utrzeć na tarce, przefasować przez sito, dodać 200 gr. cukru miałko tłuczonego, żelatynę i ubijać na lodzie: gdy zacznie tężeć, dodać pół litra gęstej śmietanki, ubitej na pianę, wymieszać i włożyć do formy zmoczonej, cukrem osypanej, ogładzić i zamrozić; wszystkie takie kremy można robić z soków i gotowych już konfitur w ten sposób: mając sok ananasowy, dodać do niego trochę soku z cytryny, żelatyny, jak wyżej powiedziano, śmietanki, ubitej na pianę, pokrajany w kawałeczki ananas i postąpić, jak ze wszystkiemi kremami.

Krem z winogron.

Proporcja. — 4 szklanki winogron, 8 żółtek, 200 gr. cukru, 1 szklanka wina.

Dojrzałych winogron rozetrzeć tyle, aby były cztery szklanki miąższu, przecedzić to przez sito i wygotować na wolnym ogniu do połowy; rozbić 8 żółtek z 200 gr. cukru miałkiego, dodać do tego szklankę wina francuskiego, wymieszać doskonale i dolewać potrochu wyciśniętego soku z winogron, postawić na wolnym ogniu i mieszać, aż zacznie gęstnieć; wówczas wyłożyć formę, albo półmisek obranemi winogronami, zalać kremem i zastudzić. Pestki trzeba usunąć.

Krem mrożony.

Proporcja. — 2 szklanki śmietany, 2 szklanki śmietanki, 200 gr. cukru, 1 szklanka poziomek.

Wziąć śmietany nieprzekwaśniałej i śmietanki słodkiej gęstej pół litra, postawić w rondlu na lodzie na parę godzin, potem ubić miotełką na pianę, dodać cukru miałko utłuczonego i przesianego 200 gr., rozmieszać; do tego dodać szklankę poziomek, truskawek, albo malin, przetartych przez sito; wymieszawszy to wszystko dobrze, włożyć do puszki od lodów; przez kwadrans obracać puszkę w naczyniu, nałożonem lodem, i osypywać puszkę solą; postawić to naczynie z puszką na lodzie, niech godzin dwie postoi; dając na stół, umoczyć puszkę w ciepłej wodzie, aby w całej formie krem z puszki wyszedł, obłożyć biszkopcikami okrągłemi i dawać do stołu; kto nie chce z jagodami, może dodać wanilji tłuczonej, albo jakiego olejku kilka kropel, dla zapachu.

Krem z białek, którego używa się do ciast i robi się z niego tak nazwany „Wiatr hiszpański".

Proporcja. — 400 gr. cukru, 10 białek.

Z 400 gr. cukru, na kawałki porąbanego, i szklanki wody zrobić gęsty syrop; wystudzić, wbić do syropu dziesięć białek, bić łopatką na pianę, aby była prawie sucha, nakładać ciasta biszkoptowe i kłaść do środka ciast już upieczonych. Zrobić na dnie półmiska krąg z ciasta tortowego upieczonego, nałożyć wysoko tego kremu, a będzie się trzymał w piramidzie.

Zefir, czyli krem mrożony poziomkowy „Creme tournée".

Proporcja. — 4 szklanki śmietanki, 200 gr. cukru, 2 szklanki poziomek, 12 gr. żelatyny.

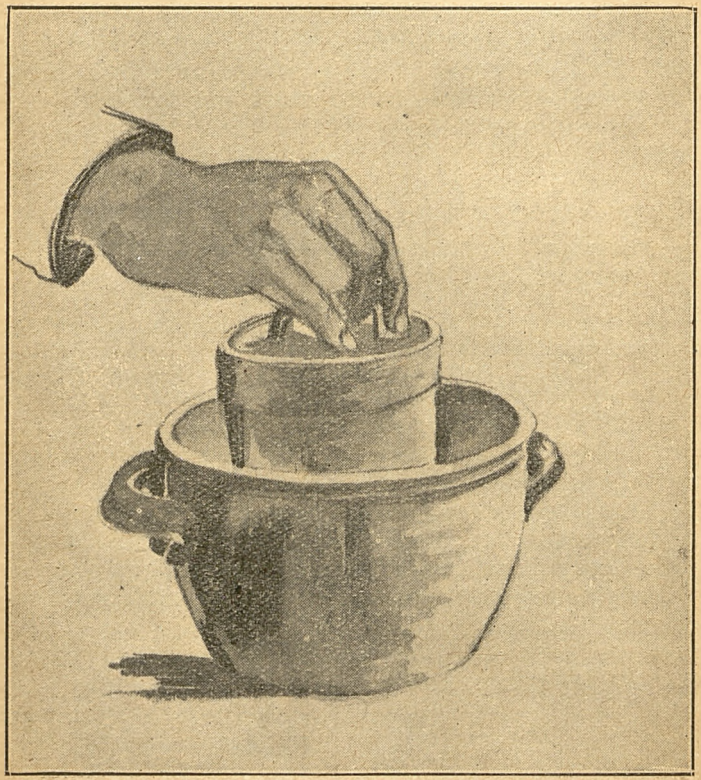
Litr gęstej, słodkiej śmietanki postawić na lodzie, niech dwie godziny postoi, potem ubić na pianę, dodać 200 gr. cukru miałko tłuczonego, dwie szklanki przetartych poziomek lub malin, wlać 12 gr. rozgotowanej żelatyny, zamrażać, jak lody, osypując solą; zostawić na godzinę w lodzie, a potem serwetą, w ciepłej wodzie zmoczoną, okręcić puszkę i szybko wyrzucić w całej formie na półmisek.

Zefir śmietankowy.

Proporcja. — 2 szklanki śmietanki, 200 gr. cukru, 6 gr. żelatyny, pół laski wanilji.

Gęstą śmietankę postawić na lodzie na godzin dwie, potem ubić pianę miotełką, dodać cukru utłuczonego miałko 200 gr., wanilji utłuczonej pół la-

ski, 6 gr. żelatyny, wymieszać wszystko ze śmietanką ubitą, włożyć do puszki od lodów i zamrażać, jak lody, osypując solą; postawić formę na 2 godziny w lodzie, a wydając na półmisek, umoczyć puszkę w gorącej wodzie; latem maczać nie



Formę z kremem, lub galaretą trzeba zanurzyć na sekundę w ukropie...

potrzeba, tylko ogrzać w rękach, a wyjdzie łatwo z formy; chcąc, aby zefir był kolorowy, wlać do piany ubitej łyżeczkę alkiermasu i wymieszać dobrze.

Zefir poziomkowy, lub malinowy „Tournée".

Proporcja. — 4 szklanki marmelady, 2 szklanki cukru, 6 gr. żelatyny.

Przetrzeć przez gęste sito tyle poziomek, aby był litr tej marmelady; postawić na lodzie, bić miotełką, potem dodać dwie szklanki tłuczonego cukru, 12 gr. żelatyny i bić jeszcze, wlać do puszki i zamrozić, albo do formy i zakopać w lodzie.

Zefir, naśladujący lody z konfiturami.

Proporcja. — 5 szklanek mleka, 200 gr. cukru, 50 gr. mąki kartoflanej, 2 szklanki śmietanki, $^1/_2$—$^3/_4$ szklanki konfitur, kilka makaroników.

Zagotować litr mleka, dodając 200 gr. cukru, osobno rozbić 50 gr. kartoflanej mąki w szklance mleka; gdy się mleko gotuje, zdjąć z ognia, wlać mleko z mąką, wymieszać, postawić znowu na ogień na parę minut, zaraz zdjąć i ostudzić; potem przefasować przez sito, ubić na pianę dobrej, gęstej, słodkiej śmietanki pół litra, wymieszać razem, dołożyć konfitur, jakich się podoba, dobrze pierwej osączonych, żeby nie zafarbowały, kilka potłuczonych makaroników, wszystko dobrze wymieszać, włożyć do puszki od lodów i postąpić, jak wyżej powiedziano. Wydając, ułożyć na serwecie na półmisku w kształcie piramidy, osypać cukrem, grubo tłuczonym, ubrać konfiturami i makaronikami.

Zefir jabłeczny.

Proporcja. — 10 jabłek, 3 białka, 300 gr. cukru, 6 gr. żelatyny.

Wziąć dziesięć winnych, dużych jabłek, upiec, albo ugotować, obrawszy z łuski, przetrzeć przez sito, dodać trzy białka, ubić na pianę miotełką, wsypać 300 gr. cukru miałko tłuczonego, włożyć do puszki od lodów i postąpić, jak wyżej powiedziano; dając do stołu, umoczyć puszkę w ciepłej wodzie i wyrzucić na półmisek; ażeby zefir mocniej trzymał się, dodać żelatyny.

Mus z klarowanej galarety, cytrynowy, lub pomarańczowy.

Proporcja. — 8 cytryn, 600 gr. cukru, 35 gr. żelatyny. Cukru do wysypania formy.

Wziąć osiem cytryn świeżych, otrzeć skórkę o cukier, którego powinno być 600 gr., włożyć do rondla, wlać pięć szklanek wody i sok z cytryn wyciśnięty, uważając, aby ziarnek nie było; gotować na miernym ogniu, dopóki się cukier nie rozpuści, i przecedzić przez serwetę do jakiego naczynia; dodać żelatynę i znowu przez serwetę przecedzić, aby płyn był zupełnie czysty; wlać do formy i zastudzić; bić miotełką w rondlu, postawionym na lodzie, aż będzie gęsta i biała piana; wtedy posypać formę miałkim cukrem, włożyć tę pianę, zakopać w lód, aby zastygła, i wydać na półmisek, jak galaretę. Galarety wszystkie daleko są ładniejsze i klarowniejsze na karuku, niż na żelatynie; żelatyny, czy karuku bierze się na formę litrową 25 gr., żelatynę zalać zimną wodą, pozostawić, aż zmięknie, potem odlać zimną wodę i rozpuścić

w niewielkiej ilości ukropu, na karuk brać więcej wody i gotować na wolnym ogniu, aż się wygotuje do szklanki; wtedy odstawić trochę, a gdy się sam sklaruje, przecedzić.

Galareta pomarańczowa.

Proporcja. — 8 pomarańcz, 600 gr. cukru, 2 cytryny. 40 gr. żelatyny.

Otrzeć osiem pomarańcz dobrym cukrem, którego powinno być 600 gr., zmieszać 5 szklanek wody i sok z dwóch cytryn, gotować w rondelku pięć minut na wolnym ogniu, szumując ciągle; potem przecedzić do czystego naczynia; gdy nieco ostygnie, dolać soku z ośmiu pomarańcz, 40 gr. żelatyny, przecedzić znowu przez serwetę, nalać połowę formy; na to można układać plasterki, lub ćwiartki pomarańcz i zastudzić; drugą połowę można zafarbować alkiermesem; jeszcze ładniej będzie wyglądać z farbowaną wierzchnią warstwą. Naokoło półmiska można ubrać pomarańczami w ten sposób: ściąć wierzch pomarańczy, wydrążyć łyżeczką wszystko ze środka, a natomiast ponalewać zafarbowanej galarety; gdy zastygnie, pokrajać na ćwiartki i ubrać półmisek. Skórki cytrynowe, lub pomarańczowe, oczyściwszy z białego mięsa, lepiej pierwej przegotować w wodzie z cukrem.

Galareta ananasowa.

Proporcja. — 400 gr. cukru, 1 ananas, 3 cytryny, 25 gr. żelatyny, 1 butelka wina.

Zrobić syrop z 400 gr. cukru i szklanki wody, wyszumować go, do wrzącego włożyć ananas czysto obrany i pokrajany wzdłuż w plasterki, wcisnąć sok z trzech cytryn; zagotować, zszumować, przy-

kryć, niech tak ostygnie, potem wyjąć ananas, a syrop przecedzić przez serwetę, wlać do niego żelatynę i tyle białego wina, ile potrzeba do napełnienia formy; wymieszać, wlać galarety trochę na spód formy i zastudzić; gdy stężeje, położyć zgrabnie ananas w plasterkach, dolać resztę galarety i postawić na lodzie dla zastygnięcia. Jeszcze można robić inaczej ananasową galaretę: utarłszy ananas na tarce, zalać dwiema szklankami wina białego, zagotować, przecedzić, zmieszać z cukrowym syropem, zrobionym z 600 gr. cukru, dwóch szklanek wody i soku z jednej cytryny; dodać do tego 25 gr. karuku rybiego, także przecedzonego; wymieszać, przelać do formy i zastudzić. Nie mając świeżego ananasa, można wziąć dwie szklanki soku smażonego z ananasów; w takim razie nie bierze się cukru i nie potrzeba wina, tylko sok z dwóch cytryn.

Galareta ze świeżych wiśni.

Proporcja. — 4 szklanki wiśni, 2 szklanki wina czerwonego, 600 gr. cukru, 25 gr. żelatyny.

Litr dojrzałych wiśni poobrywać z ogonków, wypłókać, utłuc z pestkami, zalać dwiema szklankami czerwonego wina i zagotować na wolnym ogniu, potem przecedzić przez serwetę, włożyć 600 gr. cukru, tyle gorącej wody, aby było dwa litry, jeszcze raz zagotować, przecedzić, wylać do tego żelatynę, przecedzić przez serwetę, przelać do formy i zamrozić.

Galareta z melona.

Proporcja. — 1 melon, 2 szklanki wina, 500 gr. cukru, 1 cytryna, 25 gr. żelatyny.

Wybrać melon dojrzały, aromatyczny, oczyścić ze skóry i utrzeć bez nasion na tarce, zalać dwiema

szklankami białego wina, zagotować, przecedzić przez serwetę, zrobić syrop z 500 gr. cukru i szklanki wody, wcisnąć soku z cytryny, zagotować parę razy, przecedzić, wlać do płynu melonowego, dodać 25 gr. żelatyny, wymieszać, wlać do formy i zastudzić.

Galareta morelowa, śliwkowa, lub brzoskwiniowa.

Proporcja. — 400 gr. cukru, 2 cytryny, 20 moreli, 25 gr. żelatyny, wino.

Zrobić syrop z 400 gr. cukru i półtorej szklanki wody, wcisnąć sok z dwóch cytryn, zagotować, zszumować, włożyć do tego 20 sztuk moreli, albo brzoskwiń, lub śliwek obranych z łuski i rozciętych dla wyjęcia pestek; zasmażyć zwolna, szumując bezustanku, potem wyjąć z syropu i ostudzić, a syrop przecedzić przez serwetę, w gorącej wodzie zmoczoną. Gdy przestygnie, zmieszać z żelatyną, dodać tyle wina, aby był litr płynu i postąpić, jak z ananasową galaretą.

Galareta owocowa.

Proporcja. — 6 szklanek malin, 400 gr. cukru, 40 gr. żelatyny.

Maliny, albo poziomki zalać wodą, ugotować, przecedzić przez serwetę, wygotować tak, aby było tylko sześć szklanek, włożyć 400 gr. cukru, znowu zagotować, wlać 40 gr. rozpuszczonej żelatyny, znowu przecedzić i postąpić, jak wyżej powiedziano. Można tę galaretę zrobić z soku porzeczkowego z dodaniem większej ilości cukru. W zimie galarety owocowe robi się z syropów; na litr wody bierze się pół litra syropu i 200 gr. cukru.



Owoce lub płatki kwiatów zalewa się galaretą stopniowo.

Galareta kwiatowa.

Proporcja. — 100 gr. cukru, 1 szklanka wody, 2 cytryny, kilkadziesiąt gramów płatków kwiatowych, 25 gr. żelatyny, wina francuskiego.

Zrobić syrop ze 100 gr. cukru i szklanki wody, wcisnąć do niego sok z dwóch cytryn, zagotować, zszumować i zalać tem świeże płatki róży, kwiat rezedy, fiołków, jaśminu, akacji i t. p., nakryć szczelnie, niech stoi, nim zupełnie wystygnie; wtedy przecedzić syrop przez serwetę, w gorącej wodzie umo-

czoną, wymieszać z żelatyną, dodać wina francuskiego tyle, aby był litr płynu, wlać do formy i zastudzić na lodzie. Zamiast kwiatów, można użyć olejku jakiego dla zapachu, albo parę kawałków wanilji.

Galareta z różnych soków owocowych.

Proporcja. — 4 szklanki soku, 1 cytryna, 25 gr. żelatyny.

Litr czystego soku z malin, poziomek i t. p. rozgrzać na ogniu, dodać soku z cytryny i żelatyny, nalać do formy i wstawić w lód.

Galareta z wina.

Proporcja. — 3 szklanki wina, 1 szklanka wody, 2 cytryny, 400 gr. cukru, 35 gr. żelatyny.

Trzy szklanki wina, szklankę wody, sok z 2-ch cytryn, 400 gr. cukru, zagotować, zszumowując, wlać żelatynę, rozmieszać, przecedzić przez serwetę, zmaczaną w gorącej wodzie i postąpić, jak wyżej powiedziano. Tę galaretę można przekładać jabłkami winnemi, pokrajanemi i ugotowanemi w wodzie z cukrem.

Galareta ponczowa.

Galaretę ponczową robić tak, jak cytrynową, ale dodać o 12 gr. więcej żelatyny, zamiast wina filiżankę dobrego rumu, z resztą postąpić, jak z każdą inną galaretką; tak samo robić z maraskino. Można tę galaretę zafarbować jakim się podoba kolorem.

Galareta naturalna.

Proporcja. — 1 główka, 4 nóżki cielęce, 1 butelka wina białego, 4 cytryny, 500 gr. cukru, 6 białek.

Oczyścić jedną główkę i cztery nóżki cielęce, powyjmować kości, a mięso gotować, zalawszy czystą wodą, aż się rozgotuje zupełnie, wtedy scedzić rosół do czystego rondla, zebrać tłustość, jaka będzie na wierzchu, dodać butelkę wina białego, soku z czterech cytryn, 500 gr. cukru, sześć białek rozbitych z łyżką wody, gotować to wszystko razem, mieszając przez parę godzin, tak, aby płynu było nie więcej, niż dwa litry, wtedy uwiązać serwetę na nogach przewróconego stołka, postawić jakie naczynie, aby galareta, którą na tę serwetę się wyleje, była czystą, jak łza; gdyby nie była dość klarowna odrazu, przepuścić ją jeszcze raz, wtedy wlać do formy i postawić na lodzie.

Blamanż migdałowy.

Proporcja. — 500 gr. migdałów słodkich, 100 gr. gorzkich, 5 szklanek wody, 500 gr. cukru, żelatyny 35 gr.

500 gr. słodkich i 100 gr. gorzkich migdałów, oparzyć, obrać, usiekać i utłuc, zakrapiając zimną wodą, gdy się dobrze utłuką, wlać 5 szklanek wrzącej wody, rozmieszać, wycisnąć przez gęste płótno tak, żeby miazga zupełnie sucha była; można ją jeszcze raz przetłuc i polawszy trochę tej samej orszady, znowu wycisnąć do suchości; dodać 500 gr. cukru utłuczonego, 40 gr. ugotowanego karuku, przecedzić przez serwetę, wlać do formy i postawić na zimnie, lub lodzie; chcąc mieć w jednej formie blamanż z galaretą w różnych kolorach, robić tym sposobem: postawić formę na lodzie i wlać do niej cokolwiek galarety kolorowej, a gdy ta zastygnie.

lać blamanż; jak ten zastygnie, lać znowu galaretę innego koloru; tak postępować, lejąc po jednakowej proporcji, aż będzie pełna forma; jeżeli galarety i blamanże robią się podczas upałów, dodawać więcej żelatyny. Galarety, kremy, blamanże, dla nadania koloru zafarbowuje się alkiermesem, który kupuje się w aptece.

Blamanż ze śmietanką.

Proporcja. — 200 gr. migdałów słodkich, 10 gorzkich, 6 szklanek śmietanki, 200 gr. cukru, 35 gr. żelatyny.

200 gr. słodkich migdałów i 10 sztuk gorzkich, oparzyć, oczyścić i utłuc na miazgę, zakrapiając mlekiem; zagotować litr śmietanki słodkiej i wrzącą sparzyć na salaterce migdały, niech tak postoją z godzinę; wtedy wycisnąć migdały przez serwetę do suchości, jeszcze raz przetłuc, można je potem zalać jeszcze raz śmietanką i wycisnąć, aby były suche, zaprawić 400 gr. cukru, wlać zimnej żelatyny, rozmieszać, nalać do formy i postawić na lodzie.

Blamanż czekoladowy.

Proporcja. — 200 gr. czekolady, 200 gr. migdałów, 4 szklanki śmietanki, 200 gr. cukru, 30 gr. żelatyny.

Utrzeć na tarce 200 gr. czekolady, dać do rondla i mieszać na ogniu, aż sczernieje i rozpuszczać się zacznie; rozprowadzić to orszadą, zrobioną z 200 gr. migdałów i litra śmietanki, rozmieszać, przecedzić przez serwetę, wsypać 200 gr. cukru, dodać żelatynę, wlać do formy i postawić na lodzie.

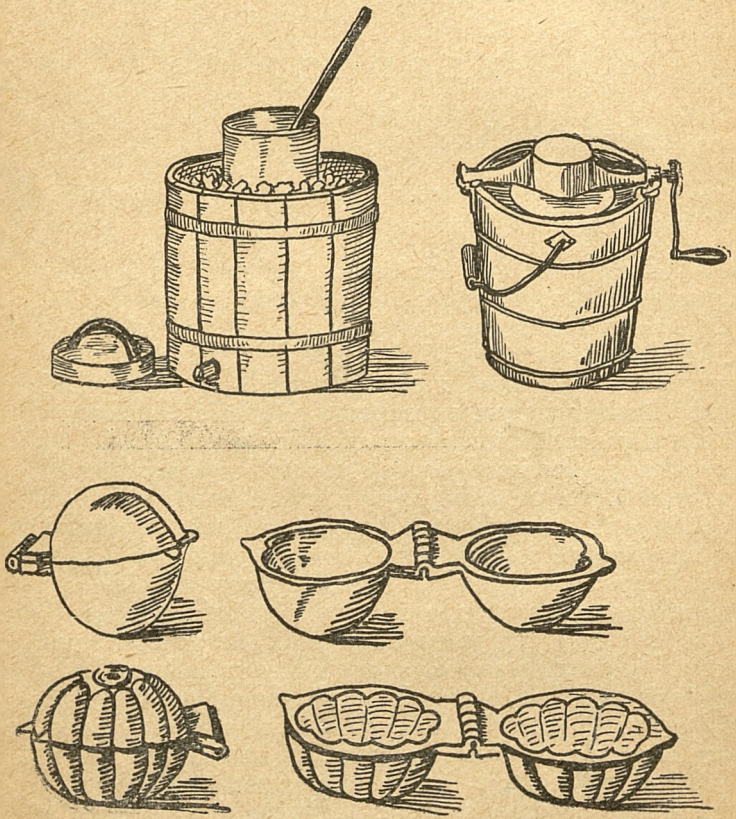
O LODACH.

Lody śmietankowe.

Proporcja. — 4 szklanki śmietanki, pół laski wanilji, 4 żółtka, 200 gr. cukru.

Zagotować litr śmietanki, dodawszy pół laski wanilji, zaprawić czterema rozbitemi żółtkami i 200 gr. cukru, mieszając na ogniu, aby zaprawa zrobiła się gęsta; przecedzić przez sito do innego naczynia i mieszać, aby zupełnie ostygło; potem robić lody następującym sposobem: napełnić tłuczonym lodem kubełek drewniany w którym osadzona jest puszka do lodów: do tak przygotowanej puszki wlać ochłodzoną śmietankę i kręcić bardzo szybko bez ustanku; w pół godziny, jak się już śmietanka zetnie, wyjąć wiatraczek, nakryć, osolić lód i znowu kręcić, powtarzając to kilka razy, aż się lody zupełnie zamrożą; gdy żadnych grudek nie będzie i masa stanie się, jak masło, znak, że gotowa; pokręcić jeszcze puszkę, a po kilku minutach lody stężeją zupełnie, osypać puszkę solą, lodem i tak zostawić do czasu wydania. Jeśli kto chce lody wyjąć z puszki w całości, dodać kilka gramów żelatyny, a wyjmując lody, okręcić puszkę serwetą, umoczoną w ciepłej wodzie. Można też, nim lody stężeją zupełnie, napełniać niemi formy w kształcie pagody chińskiej, melona, liter rozmaitych itp.,

przykryć szczelnie, obwinąwszy w gruby papier zakopać w lód, wydając, ogrzać ciepłą chustką i wyłożyć zręcznie na półmisek przykryty serwetką.



Maszynka i foremki do lodów.

Lody śmietankowe — inne.

Proporcja. — 4 szklanki śmietanki, 7 żółtek, 300 gr. cukru, 1 laska wanilji.

Litr śmietanki przegotować z laseczką wanilji, siedem żółtek rozbić, dodając 300 gr. cukru, wlać do śmietanki, mieszać, pilnując, aby się nie zagotowało, a tylko dobrze zagrzało; potem odstawić, trzymać pod pokrywą, dopóki nie przestygnie; wówczas przecedzić przez sito, wlać do puszki i postąpić jak wyżej powiedziano.

Lody śmietankowe z kwiatami: pomarańczowym, rezedowym i innemi.

Proporcja. — 8 szkl. śmietanki, 600 gr. cukru, 4 żółtka, 1 szklanka kwiatu pomarańczowego.

Zagotować dwa litry śmietanki, dodając 600 gr. cukru miałko tłuczonego i filiżankę kwiatu pomarańczowego; odstawiwszy od ognia, przecedzić, dodać cztery żółtka, wymieszać dobrze, przecedzić jeszcze przez serwetę, wlać do puszki i zamrażać; podobnym sposobem robią się lody z kwiatem jaśminowym, rezedowym, lub wanilją. Do lodów śmietankowych zamiast tych aromatów, któreśmy wymienili, można używać jakiegokolwiek olejku po kilka kropel; w braku tego, można podać lody z rumem, albo maraskinowym likierem.

Lody śmietankowe z palonym cukrem.

Tak robić, jak śmietankowe, ale zaraz po zdjęciu z ognia wlać cukru spalonego tyle, aby dość ciemne były; wymieszawszy, przecedzić przez sito.

Lody: Creme brulée.

Proporcja. — 400 gr. cukru, 8 szklanek śmietanki.

Włożywszy do rondelka 400 gr. cukru, porąbanego w kawałki, zalać go dwiema szklankami wody i gotować, póki cukier nie nabierze koloru brunatnego; rozprowadzić dwoma litrami słodkiej śmietanki, ogrzać to na ogniu, mieszając, póki nie zgęstnieje i nie będzie odstawał od łyżki drewnianej; wówczas wlać podpalony cukier, wymieszać, przecedzić przez sito do puszki i zamrażać.

Lody kawowe.

Proporcja. — 1 szklanka kawy, 4 szklanki śmietanki, 6 żółtek, 200 gr. cukru.

Zaparzyć szklankę mielonej kawy i trzymać przykrytą, aby się wywietrzała; do litra śmietanki dodać sześć żółtek, cukru 200 gr., ogrzewać na ogniu, mieszając, aż zgęstnieje; przecedzić przez sitko i tak postępować, jak z innemi lodami, a gdy będą na pół zamrożone, wlać kawę i wymieszać. Lody czekoladowe robią się tym samym sposobem.

Lody kawowe, sporządzone inaczej.

Proporcja. — 2 szklanki śmietanki, 2 szklanki kawy, 100 gr. migdałów, 300 gr. cukru.

Zagotować pół litra dobrej śmietanki, dodać tyleż mocnej czarnej kawy, zagotować razem; usiekać 100 gr. nieparzonych migdałów słodkich, podrumienić i rozmieszać z tą kawą; dodać 300 gr cukru, zagotować wszystko razem, przecedzić, wystudzić, wlać do puszki i postąpić, jak wyżej powiedziano. Można lody zamrożone przełożyć do jakiej formy, postawić w lodzie, osypawszy solą, a potem wyrzucić na półmisek.

Lody czekoladowe.

Proporcja. — 100 gr. czekolady, 200 gr. cukru, 4 żółtka, 2 szklanki śmietanki.

Utrzeć na tarce 100 gr. czekolady, wsypać do rondelka, dodając 200 gr. cukru, cztery żółtka, pół litra wrzącej śmietanki; postawić na ogniu i mieszać, aż zgęstnieje, potem zdjąć, przecedzić do jakiego naczynia, wystudzić i postąpić, jak wyżej powiedziano.

Lody czekoladowe, sporządzone inaczej.

Proporcja. — 400 gr. czekolady, 400 gr. cukru, 4 żółtka, 7 szklanek śmietanki.

Utrzeć na tarce 400 gr. czekolady, wsypać do czystego rondla, wraz z 400 gr. cukru; dodać cztery surowe żółtka, szklankę słodkiej śmietanki a rozbiwszy dobrze, wlać 6 szklanek wrzącej śmietanki, przecedzić przez serwetę, wlać do puszki.

Lody orszadowe.

Proporcja. — 400 gr. słodkich migdałów, garść gorzkich, 400 gr. cukru.

400 gr. migdałów słodkich i garść gorzkich, oparzyć, obrać, zemleć i utrzeć w donicy, zakrapiając wodą, wsypać 400 gr. cukru, wlać trzy szklanki wody, rozetrzeć, przecedzić przez sito, wlać do puszki i dalej — jak wyżej.

Lody migdałowe.

Proporcja. — 200 gr. migdałów słodkich, kilka gorzkich, 4 szklanki śmietanki z wanilją, 6 żółtek, 400 gr. cukru.

200 gr. słodkich migdałów i kilka sztuk gorzkich, obrać i zemleć na miazgę, rozprowadzić tę ma-

sę litrem przegotowanej śmietanki z wanilją, przecedzić przez gęste sitko; potem dodać 6 żółtek, ubitych z 400 gr. cukru, miałko tłuczonego; po ostudzeniu zamrozić, jak wyżej powiedziano. Zamiast żółtek, można dać pianę, ubitą z białek.

Lody orzechowe.

Proporcja. — 2 szklanki orzechów włoskich, 200 gr. cukru, pół cytryny.

Natłuc orzechów włoskich, obrać ich tyle, aby było pół litra, zemleć na młynku, zagotować syrop z 200 gr. cukru i pół litra wody, rozprowadzić tem masę orzechową, przetrzeć przez sito, wystudzić, wlać do puszki i postąpić, jak wyżej powiedziano. Tym samym sposobem robią się lody migdałowe.

Lody z orzechów włoskich, albo kasztanów.

Proporcja. — 30 orzechów włoskich, 4 szklanki śmietanki, 200 gr. cukru, 5 jaj.

Pół kopy orzechów włoskich, lub kasztanów gotowanych, utłuc, zakrapiając mlekiem, lub wodą, dodać litr śmietanki przegotowanej z cukrem i pięć całych jaj, z resztą zupełnie tak samo robić, jak śmietankowe.

Lody pomarańczowe, lub cytrynowe.

Proporcja. — 300 gr. cukru, 6 pomarańcz, albo 600 gr. cukru, 6 cytryn.

300 gr. cukru otrzeć o sześć pomarańczy, włożyć do rondla, wycisnąć sok z tych pomarańczy, wlać pół litra gorącej wody, ogrzać, aby się cukier rozpuścił z tym sokiem, przecedzić do puszki, wy-

studzić i zamrozić; cytrynowe robić tym samym sposobem, tylko do sześciu cytryn dodać nie 300 a 600 gr. cukru.

Lody cytrynowe, lub pomarańczowe, sporządzone innym sposobem.

Proporcja. — 600 gr. cukru, 8 cytryn, 3 białka, 12 gr. żelatyny.

Dwa litry wody, 600 gr. cukru: zagotować, odstawić od ognia, dodać otartych na tarce samych wierzchołków od ośmiu cytryn, lub pomarańczy, przecedziwszy przez serwetę, zamrażać, jak wyżej powiedziano. Gdy do połowy zamrożone, można dodać pianę, tęgo ubitą z trzech białek, albo gdy się sok wlewa, można dodać 12 gr. białej żelatyny rozpuszczonej w wodzie.

Lody pomarańczowe włoskie.

Proporcja. — 4 szklanki soku pomarańczowego, 2 cytryny, 300 gr. cukru.

Skórkę pomarańczową o cukier otartą, rozetrzeć w donicy, dodając trochę wody, wlać soku pomarańczowego jeden litr, tyleż cukru rozpuszczonego w wodzie, wycisnąć dwie cytryny, wymieszać dobrze, przecedzić i robić, jak wyżej.

Lody ananasowe.

Proporcja. — 500 gr. cukru, 7 cytryn, 1 ananas, 2 szkl. wody.

500 gr. cukru, pół litra wody, zagotować na syrop, odstawić; wcisnąć sok z siedmiu cytryn; jeden ananas utrzeć na tarce, esencję wycisnąć przez serwetę, wymieszać z syropem, wlać do puszki i robić

lody. Kto niema świeżego ananasa, może użyć soku ananasowego, rozprowadziwszy go wodą.

Lody ananasowe inne.

Proporcja. — 400 gr. cukru, 2 cytryny, 2 ananasy.

Wlać 6 szklanek wody do czystego rondelka, dodać 400 gr. cukru, postawić rondelek na ogniu, gdy się woda zagotuje, odstawić, wycisnąć sok z dwóch cytryn, włożyć dwa ananasy utarte na tarce, po niejakim czasie przecedzić przez serwetę i wlewać do puszki; wstawiwszy do lodu miałko tłuczonego, osypać solą i kręcić; gdy lody zamarzną, podawać, nakładając w płaskie kryształowe kieliszki, takie, jakich się używa do szampana, ubierać po wierzchu kawałkami ananasa, chcąc wydać lody na półmisku z puszki, trzeba je dobrze zamrozić, to jest zostawić puszkę zupełnie osypaną lodem z solą, na parę godzin. Podobnym sposobem robią się lody jabłeczne, melonowe, kawonowe i t. p.

Lody z jabłek, gruszek, melona, lub kawona.

Proporcja. — 600 gr. cukru, 10 jabłek, 2 cytryny.

Zagotować 6 szklanek wody z 600 gr. cukru na lody z jabłek, a 500 gr., jeśli mają być z gruszek, kawona, lub melona; utrzeć na tarce 10 winnych jabłek, lub piętnaście gruszek, rozetrzeć to wałkiem w donicy na masę, włożyć do syropu, wymieszać, przecisnąć przez serwetę, dodać soku z dwóch cytryn i zamrozić w puszce. Najlepsze jabłka na lody są renety i ananasowe, gruszki zaś bergamoty i bery, a w braku takowych, cukrówki, lub sapieżanki; można nawet użyć zwyczajnych jabłek i gruszek; w takim razie dodać jakiegokolwiek olejku dla zapachu, lub cedru cytrynowego.

Lody brzoskwiniowe, śliwkowe, albo morelowe.

Proporcja. — 15 brzoskwiń, 400 gr. cukru, 2 cytryny.

Brzoskwiń sztuk piętnaście dojrzałych albo moreli dwadzieścia do trzydziestu, obrać i przepuścić przez sito; gdyby były za twarde, udusić w odrobinie wody; półtorej szklanki wody przegotować z 400 gr. cukru na syrop razem z potłuczonemi pestkami owoców, przecedzić, ostudzić, wcisnąć soku z dwóch cytryn, domieszać przetarte owoce, przecedzić jeszcze raz przez sito, zlać do puszki i zamrozić, jak wyżej opisano.

Lody żórawinowe.

Proporcja. — 600 gr. cukru, 1 szklanka gorzkich migdałów, 2 szklanki soku żórawinowego.

Do pół litra wody dodać 600 gr. cukru; gdy się zagotuje, wrzucić szklankę gorzkich migdałów, (które powinny być oczyszczone i drobno usiekane), a odstawiwszy od ognia, wlać pół litra soku, wyciśniętego ze świeżych żórawin, przecedzić przez płótno, wlać do puszki i zamrozić.

Lody poziomkowe, albo malinowe.

Proporcja. — 8 szklanek malin, 400 gr. cukru.

Wycisnąć sok z 2 litrów świeżych poziomek, lub malin, zagotować litr wody z 400 gr. cukru, zdjąć z ognia; skoro wystygnie, lać do tego przygotowany sok malinowy, lub poziomkowy; wymieszać, lać do puszki i zamrażać, jak wyżej. Tym sposobem robią się lody porzeczkowe i wiśniowe. W braku świeżych jagód, można użyć soków.

Lody poziomkowe, malinowe i porzeczkowe.

Proporcja. — 400 gr. cukru, 3 cytryny, pół szklanki wina, 2 szklanki soku poziomkowego.

Zrobić syrop z pół litra wody, 400 gr. cukru, niewielkiej ilości wina i soku z trzech cytryn, wlać do tego pół litra soku poziomkowego; przemieszawszy dobrze, przecedzić przez sito i zamrozić. Tak samo robić malinowe i porzeczkowe, dodać tylko trochę więcej cukru i żelatyny 2 gr.

Lody poziomkowe — innym sposobem.

Proporcja. — 4 szklanki śmietanki, 300 gr. cukru, 4 szklanki poziomek.

Litr słodkiej śmietanki zagotować z 300 gr. cukru miałko utłuczonego; litr poziomek przetrzeć przez sito, rozprowadzić tą śmietanką, rozmieszać wszystko dobrze i wlać do puszki dla zamrożenia.

Lody ze świeżych poziomek, sporządzone jeszcze inaczej.

Proporcja. — 400 gr. cukru, 4 szklanki poziomek, 2 cytryny, 1 łyżeczka rumu, 2 białka.

Zrobić syrop z pół litra wody i 400 gr. cukru; poziomek litr przefasować przez sito, dodać sok z 2-ch cytryn, wymieszać i robić lody; gdy będą do połowy zamrożone, dodać łyżkę rumu i tęgo ubitą pianę z dwóch białek; dla koloru dodać trochę kokcyneli.

Lody ponczowe.

Zrobić lody zupełnie tak, jak cytrynowe, albo pomarańczowe, dodać tylko filiżankę rumu wtedy,

gdy lody zaczynają zupełnie gęstnieć i jeszcze pół godziny zamrażać, bo od rumu robią się rzadkie.

Lody ponczowe z piany bitej.

Proporcja. — 4 szklanki śmietanki, 200 gr. cukru, różanej wody i alkiermesu.

Litr śmietanki gęstej postawić na lodzie, jak się dobrze oziębi, ubić na pianę, dodać 200 gr. cukru utłuczonego i przesianego, różanej wody i alkiermesu dla koloru; można także robić z sokiem poziomkowym, a zamiast wody, lać sok poziomkowy i dodać więcej cukru.

Lody z piany bitej.

Proporcja. — 4 szklanki śmietanki, 200 gr. cukru, pół laski wanilji.

Litr gęstej śmietanki, postawić na lodzie na godzin dwie, potem ubić miotełką na tęgą pianę, wsypać cukru 200 gr. miałko utłuczonego z wanilją i przesianego, włożyć łyżką do puszki i robić lody, kręcąc je odrazu bez wewnętrznego wiatraczka. Takie lody tężeją bardzo prędko i łatwo je wyjąć w całości na półmisek.

Lody czekoladowe z piany bitej.

Proporcja. — 200 gr. czekolady, 200 gr. cukru, pół szklanki mleka, 4 szklanki śmietanki.

200 gr. dobrej czekolady utrzeć na tarce i postawić w rondelku na wolnym ogniu; dodać 200 gr. cukru, odrobinę mleka i trzymać na ogniu, mieszając do zgęstnienia; gdy przestygnie, zmieszać z litrem dobrze ubitej na pianę, śmietanki i robić jak wyżej powiedziano.

Lody z wiśni, lub czereśni.

Proporcja. — 4 szklanki wiśni, 500 gr. cukru, 2 cytryny.

Utłuc w moździerzu litr wiśni, lub czereśni razem z pestkami, dodać do nich niewiele wody, 500 gr. cukru, wina, albo soku z dwóch cytryn, zagotować to wszystko razem, potem przecedzić przez sito, przestudzić, wlać do puszki i zamrozić na lody.

Lody biszkoptowe krajane.

Proporcja. — 12 szklanek śmietanki, 600 gr. cukru, 1 laska wanilji, 12 żółtek, kilka kawałków biszkoptu.

Zagotować 3 litry słodkiej śmietanki, włożyć 600 gr. cukru i wanilji tłuczonej; odstawić śmietankę od ognia, dodać 12 żółtek surowych, kilka kawałków biszkoptu; skoro biszkopt rozmoknie, przecedzić przez gęste sito i zamrozić w puszce. Zamrożone lody włożyć w formę, zamknąć, owinąć wilgotnym papierem i postawić do miałko tłuczonego lodu na godzin trzy. Wydając, wyjmować z formy, krając lody, wykładać na półmisek okryty serwetą i okładać biszkoptami.

Poncz zamrożony.

Proporcja. — 800 gr. cukru, 8 cytryn, pół butelki rumu, 1 butelka szampańskiego. Masa: 400 gr. cukru, 2 cytryny, 10 białek.

Wziąć 800 gr. cukru, otrzeć o osiem cytryn, wlać do niego trzy litry wody, którą, po zagotowaniu, zdjąć z ognia; dodać soku cytrynowego z ośmiu cytryn, a przecedziwszy przez serwetę, wlać do puszki i zamrozić, przed samem wydaniem do stołu, wlać do lodów, pół butelki rumu lub butelkę szampańskiego wina i masy z pianki; wymieszawszy to

dobrze, jak najszybciej nalewać do szklanek i dawać do stołu. Masa piankowa robi się następującym sposobem: wziąć 400 gr. cukru, włożyć do rondelka, wlać pół litra wody, soku cytrynowego z 2 cytryn, a zagotowawszy, postawić na lodzie, gdy się ma poncz dawać, ubić pianę z 10 białek, którą włożyć do syropu, rozbić dobrze i dać do ponczu. Zwykle poncz ten podaje się przy pieczystem, w kieliszkach od szampańskiego wina.

P O N C Z.

Esencja ponczowa.

Proporcja. — 400 gr. cukru, 6 cytryn, 4 szklanki rumu.

400 gr. cukru otrzeć o skórkę sześciu cytryn, włożyć natychmiast do miedniczki, albo do rondelka, zalawszy odrobiną wody, aby tylko był zmoczony i zagotować na syrop: wyciśnięty sok z sześciu cytryn wlać do litra rumu, zebrać łyżką szumowiny i przecedzić do sklarowanego już syropu, wymieszać, niech tak pod przykryciem postoi trochę; potem zlać do butelek i zakorkować; gdy potrzeba, nalewać do szklanek i rozprowadzać wrzącą wodą.

Poncz z wina.

Proporcja. — 2 butelki wina czerwonego, 800 gr. cukru, 2 szklanki rumu.

Wlać do glinianego polewanego garnka dwie butelki wina czerwonego, 6 szklanek wody i 800 gr. cukru, wymieszać, zagotować to prawie do zawrzenia, gdy się zbierze na wierzchu biała piana, zdjąć, wlać pół litra dobrego rumu i znowu zagrzać, aż się zrobi biała piana, wyszumować i zlać ostudzoną esencję do butelek.

Polewka ponczowa.

Proporcja. — 4 szklanki herbaty, 1 butelka reńskiego wina, 600 gr. cukru, 2 cytryny, 4 jaja, 6 żółtek, pół butelki rumu.

Litr dość mocnej herbaty rozmieszać z butelką reńskiego wina, dodać 600 gr. cukru otartego o cytrynę, sok z dwóch cytryn, cztery całe jaja i sześć żółtek, ubijać to mocno drucianą miotełką na niewielkim ogniu, aż do zawrzenia; w tym czasie wlewać potrosze pół butelki rumu; gdy się zagotuje, podawać w szklankach.

Polewka winna.

Proporcja. — 4 szklanki wina białego, 100 gr. cukru, 1 cytryna, 3 jaja, 4 żółtka.

Litr wina białego zagrzać, dodając 100 gr. cukru otartego o skórkę z jednej cytryny, wycisnąć sok z tejże, zaprawić trzema jajami i czterema żółtkami, ubijać mocno na ogniu drewnianą miotełką, dopóki się nie zagotuje; podawać gorącą w szklankach.

Kordjał pomarańczowy, albo cytrynowy.

Proporcja. — 2 pomarańcze, 1 butelka wina reńskiego, 1 butelka wina czerwonego, 400 gr. cukru.

Skóreczkę z jednej pomarańczy, albo cytryny cienko pokrajaną, namoczyć w odrobinie wina, albo wody, niech tak kilka godzin postoi, potem wcisnąć sok z jednej pomarańczy, wymieszać, przecedzić przez sito; wlać butelkę wina reńskiego, butelkę wina czerwonego i dodać 400 gr. cukru miałko tłuczonego, zmieszać to wszystko razem, dodać jedną pomarańcz, zgrabnie pokrajaną albo

na cząsteczki podzieloną; można jeszcze dodać butelkę szampańskiego wina, więcej cukru i pomarańczy, albo cytryn; podaje się w szklankach.

Kordjał ananasowy.

Proporcja. — 1 ananas, 200 gr. cukru, 1 butelka wina reńskiego, 1 szklanka wina szampańskiego.

Obrany ananas pokrajać zgrabnie w plasterki, przesypać cukrem i postawić na kilka godzin, łupiny ananasa wygotować w odrobinie wody pod przykryciem, potem przecedzić przez sito, gdy ostygnie, dodać cukru miałko tłuczonego, butelkę wina reńskiego, wina szampańskiego szklankę, nalać tem ananas pokrajany, gdy cukier dobrze się rozpuści, podawać w szklankach, jak lemonjadę. Na butelkę wina bierze się cukru 200 gr.

Biszof.

Proporcja. — 200 gr. cukru, 2 butelki wina czerwonego, 2 szklanki rumu, trochę cynamonu i goździków.

600 gr. cukru porąbanego rozpuścić w dwóch butelkach wina czerwonego, potem wlać butelkę półlitrową rumu, dodać cynamonu i goździków, gdy dobę postoi, przecedzić przez serwetę i zlać do butelek. Taki napój podaje się do drugiego śniadania.

LIKIERY.

Likier pomarańczowy, albo cytrynowy.

Wziąć litr bardzo dobrego rumu, wrzucić do niego ze skórek pomarańczowych, albo cytrynowych ścięty żółty naskórek. Gąsiorek powinien być tylko do połowy napełniony rumem; gdy się go napełni skórkami, postawić w cieniu na miesiąc; wtedy zrobić syropu gęstego, robiąc go podług upodobania słodszym, lub mniej słodkim; z 1 kg. cukru, licząc na litr rumu; cukier na syrop należy tylko zamoczyć w wodzie, zagotować i wyszumować; do gorącego syropu nalać rumu, a gdy się połączy dobrze i ostygnie, filtrować, włożywszy w lejek kawał bibuły do filtrowania, a na nią kawałek waty, likier przeciekać będzie, jak łza czysty. Chcąc go jeszcze lepszym zrobić, dodać na litr rumu szklankę ananasowego syropu i dolać jeszcze szklankę rumu, aby likier nie był za słaby. Na każdy litr płynu — 100 gr. skórek pomarańczowych.

Likier pomarańczowy biały.

Proporcja. — 4 szklanki spirytusu, skórka z sześciu pomarańcz, 1 klg. cukru.

Litr najlepszego spirytusu nalać na skórki z sześciu świeżych, ładnych pomarańczy, zrzynając same żółte wierzchnie skórki, postawić to

w cieniu, w temperaturze nie bardzo ciepłej, tak stać powinno od ośmiu do dziesięciu dni; poczem zlać spirytus do wazy, wziąć 1 kg. cukru, umoczyć w wodzie, ile w siebie cukier przyjmie, zrobić z tego cukru syrop bardzo gęsty, wlać gorący do wazy ze spirytusem, wymieszać dobrze, zostawić w wazie do wystudzenia, a następnie przefiltrować do butelek; zapieczętować butelki i postawić w spokojnem miejscu na pół roku.

Likier, zwany „Squoubaeque".

Proporcja. — 8 pomarańcz, 120 goździków, 6 cytryn, 60 goździków, 1 laska wanilji, 1 laska cynamonu, spirytus.

Do dużego szklanego słoja włożyć osiem najlepszych dojrzałych pomarańczy, nakłówszy każdą piętnastu goździkami, sześć dojrzałych cytryn, każdą nakłótą dziesięciu goździkami, włożyć laskę wanilji, kawałek cynamonu i zalać to czystym spirytusem tak, aby spirytusu było drugie tyle, co pomarańczy i cytryn. Postawić w średniej pokojowej temperaturze na miesiąc, obwiązać słój pęcherzem. Po miesiącu przekrajać pomarańcze na połowy i wyciskać do spirytusu, w którym leżały, cytryny wyjąć i wyrzucić, cały spirytus przecedzić przez gęsty muślin i na każdy litr dolać gęstego syropu, zrobionego z 800 gr. cukru; maczać tylko cukier w wodzie, ile w siebie przyjmie; syrop należy rozbierać spirytusem powoli, aby się klarował sam przez się, a likier będzie gotowy; nie potrzeba go nawet filtrować, powinien być już sam czysty, wlać do suchych butelek, zakorkować, zalakować i zostawić tak na trzy miesiące.

Likier kwiatowy.

Chcąc mieć likier różany, fiołkowy, goździkowy, albo jaki inny, trzeba zebrać świeże listki tych

kwiatów, odrzucić żółtawe końce, nalać czystym spirytusem i trzymać przez kilka dni na słońcu, potem zlać spirytus i nalać na świeże listki, to powtórzyć do trzech razy, gdy znowu postoi ze 3 dni, odcedzić go na nowo i zaprawić syropem z cukru rozrzedzonym dowolną ilością wody, aby likier nie był zbyt mocny; gdyby likier różany nie miał czystego, różowego koloru, zakropić trochę olejkiem siarczanym.

Likier meksykański.

Proporcja. — 16 szklanek wódki, 8 cytryn, 2 i pół klg. cukru, 25 gr. wanilji.

Do 16 szklanek czystej wódki wcisnąć sok z ośmiu cytryn, wsypać cukier, wanilję, po dziesięciu dniach stania w cieniu przecedzić, czyli przefiltrować i zlać w butelki.

Likier waniljowy.

Proporcja. — 16 szklanek spirytusu. 12 gr. wanilji, 6 gr. cynamonu, 1 i pół klg. cukru, 3 goździki.

Do 4 litrów spirytusu najmocniejszego wziąć wanilji i cynamonu przemytego, ale nie tłuczonego, trzy goździki i dwa litry wody, postawić to na słońcu, lub w cieple na miesiąc; gdyby likier różany nie miał czystego, różowego koloru, zakropić trochę olejkiem siarczanym.

Likier poziomkowy.

Nasypać do gąsiorka, zlekka, pełno poziomek świeżych, wybranych, wlać spirytusu. ile się zmieści i postawić w ciepłem miejscu, byle nie na słońcu, na parę dni; potem zlać ten spirytus, dodać do 4 litrów spirytusu litr wody, nalewanej także na

poziomki i trzymanej tak przez parę dni; zrobić syrop, jak wyżej powiedziano z 1 i pół kg. cukru i litra wody na 4 litry esencji spirytusowej, a dalej postąpić, jak wyżej.

Likier malinowy.

Proporcja. — 6 szklanek soku, 1200 gr. cukru, 12 szklanek spirytusu.

Maliny pogniecione łyżką w wazie przecedzić przez worek, zawieszony nad naczyniem podstawionem; gdy zupełnie ścieknie i oddzieli się sok od mętów, smażyć syrop, biorąc na szklankę soku — szklankę tłuczonego cukru, zagotować ten syrop ze trzy razy, szumując dobrze; do ostudzonego wlać spirytusu czystego, biorąc litr spirytusu na 400 gr. cukru, który się smaży z sokiem, potem postąpić, jak wyżej.

Likier wiśniowy (nalewka).

Włożyć do gąsiorka o pojemności 4 litrów — trzy litry ładnych, czarnych wiśni, jedną połowę zostawiając z pestkami; zalać to do pełna spirytusem, zakorkować i postawić w cieniu na trzy, lub cztery tygodnie; wiśni powinno być trzy czwarte gąsiorka, do nich dodać 120 gr. tłuczonego cukru i postawić w ciepłem miejscu, mieszając często do dna, aby się cukier rozpuszczał powoli. Chcąc, aby nalewka w zupełności zastępowała likier, trzeba wziąć na każdy litr odlanego z wiśni spirytusu, 800 gr. cukru, umoczyć w wodzie, zrobić syrop gęsty, wlewać potrochu syrop do spirytusu, mieszając, aby się sklarował sam; gdy będzie zupełnie przestudzony, wlewać do butelek, filtrując przez bibułkę, lub watę, włożoną w lejek; pozostawić w zakorkowanych butelkach najmniej na pół ro-

ku; po tym czasie likier będzie zdatny do użytku. Tak samo można robić likier porzeczkowy.

Ratafja wiśniowa, albo śliwkowa.

Proporcja. — 8 litrów wisien, 6 litrów spirytusu (24 szklanki), 12 gr. wanilji, 25 gr. cynamonu, 10 sztuk goździków, 2 i pół klg. cukru.

8 litrów wiśni potłuc w moździerzu kamiennym razem z pestkami, nalać 6 litrów spirytusu, dodać wanilji, 25 gr. cynamonu i dziesięć sztuk goździków; trzymać to na słońcu w zamkniętym gąsiorku przez cały miesiąc; potem wycisnąć przez płótno, zaprawić syropem, zrobionym z 2-ch i pół kg. cukru i wody tyle tylko, ile w siebie wchłonie; gdy męty w cieple opadną, zlać pierwej czystą ratafję do butelek, a resztę przefiltrować przez bibułę. Można też robić jeszcze inaczej: nasypać wiśni do garnka, polewanego, przesypując proszkiem z potłuczonej gałki muszkatołowej, 60 gr. cynamonu i 12 gr. goździków, przykryć pokrywą, zalepić ciastem i postawić do gorącego, jak na chleb pieca na godzin cztery; wyjąwszy z pieca, wycisnąć przez worek flanelowy, sok ten zmieszać z syropem, zrobionym z odpowiedniej proporcji cukru, rozprowadzić spirytusem, a po niejakim czasie, gdy męty opadną, postąpić, jak wyżej powiedziano. Tak samo można robić ze śliwek.

Nalewka wiosenna.

Wsypać do gąsiorka po 4 litry świeżych poziomek, truskawek, malin, listków róży czerwonej, oczyszczonej z żółtych brzegów i pięciu cytryn pociętych na paski, wyrzucając pestki; zalać 12 litrami spirytusu najmocniejszego i postawić na trzy tygodnie na słońcu; po tym czasie zlać spiry-

tus, a wycisnąwszy jagody, przecedzić przez worek flanelowy; znowu zlać do gąsiorka i niech stoi na słońcu ze trzy tygodnie, po tym czasie można używać jako rum do herbaty; pozlewać do butelek suchych, zakorkować i zalakować. Można zaprawić syropem na likier i wódkę.

Wino z porzeczek, agrestu, wiśni, lub innych jagód.

Zupełnie dojrzałe jagody potłuc w drewnianem naczyniu i postawić w chłodnem miejscu na dobę; potem wycisnąć sok przez worek płócienny, albo flanelowy, wsypać miałko tłuczonego cukru, biorąc 100 gr. na litr soku; wymieszawszy dobrze, zlać do beczułki; nie szpuntować wcale, tylko przykryć płótnem i postawić w chłodnem miejscu, aż zupełnie przefermentuje; gdy wino będzie gotowe, dolać beczułkę płynem, podobnie zrobionym w innem naczyniu, o czem pierwej pomyśleć trzeba przy zlewaniu soku; zaszpuntować i zostawić spokojnie na dwa miesiące; potem rozlać w butelki, zakorkować, zalakować i przechowywać w suchej piwnicy.

Jabłecznik, czyli cydr.

Na jabłecznik wszelkie jabłka są dobre, im są jednak słodsze, tem lepsze. Jabłka winne, lub słodkie przekrajać na połówki i pozostawić tak na dobę, co je usposobi do fermentacji; potem rozbijać w stępie, lub prasie i wyciskać sok; zlać go do dwóch beczułek po winie i nie zaszpuntowywać zupełnie, tylko przykryć płótnem, nie mącąc; pozostawić w piwnicy na parę tygodni; wówczas zlać w jedną beczułkę, zaszpuntować dobrze i zostawić spokojnie w piwnicy na pół roku; po tym czasie,

gdy wino dobrze się wyklaruje, zlewać do butelek, tylko po szyjki, mocno korkować i zalakować.

Jarzębinówka.

Jagody już nieco przemarzłe podsuszyć na blasze w lekkim piecu; zsypać do gąsiorka i nalać dobrą wódką tyle tylko, aby je objęła, postawić w cieple, albo na słońcu, gdy dobrze naciągnie, zlać z jagód, pozlewać do butelek i używać niezaprawionej cukrem.

Gorzka pomarańczowa wódka.

Wlać do gąsiorka litr najlepszego spirytusu, dolać do niego pół litra czystej miękkiej wody i dokładać, w miarę używania skrajane z pomarańcz żółte skóreczki; do tej ilości wódki nie potrzeba więcej skórek, jak z dziesięciu pomarańczy, gąsiorek powinien stać w cieniu do dziesięciu dni, wówczas pozlewać do butelek, cedząc przez muślin. Gdyby się okazał zbyt mocny, dolać jeszcze pół litra spirytusu, zmieszanego ze szklanką wody, butelki zakorkować i po czterech tygodniach używać. Tak samo można nalewać, na jakie się podoba jagody.

LEMONJADA, ORSZADA, CZEKOLADA, KAWA I HERBATA.

Lemonjada.

Proporcja. — 400 gr. cukru, 5 cytryn.

Zrobić syrop z 400 gr. cukru i szklanki wody, wyszumować, po wystudzeniu zmieszać z sokiem z pięciu cytryn, lub pomarańczy i litrem zimnej wody, wymieszawszy dobrze, przecedzić przez czyste płótno, potem rozlewać do szklanek i podawać, kładąc do dzbanka szklanego, lub szklanek lód rąbany na kawałki.

Cukier owocowy do napojów.

Wycisnąć większą ilość cytryn, przecedzić sok przez płatek muślinowy, odmierzyć na każdą szklankę soku, dać 4 szklanki miałkiego cukru i wymieszać nieużywaną łyżką drewnianą. Rozdzielić potem cukier, ciągnący się, jak ciasto, na okruchy i wstawić na płaskich talerzach do bardzo chłodnego pieca. Gdy cukier wyschnie, utłuc go i przechowywać w hermetycznych małych słoikach. Chcąc prędko przyrządzić lemonjadę, daje się 2 — 3 pełne łyżki cukru do szklanki wody. Na lekki poncz dodaje się podług smaku do herbaty z rumem.

W podobny sposób przyrządzać można cukier owocowy z malin, poziomek, porzeczek i t. p.

i przechowywać na sucho. Napoje, przyrządzone z takim cukrem, smakują lepiej, niż z soków smażonych.

Orszada.

Proporcja. — 200 gr. migdałów słodkich, kilka sztuk gorzkich, 100 gr. cukru.

200 gr. migdałów słodkich i kilka sztuk gorzkich obrać z łupiny i utłuc w moździerzu, zakrapiając wodą, aby olejku nie puściły, rozprowadzić to litrem wody i 100 gr. cukru miałkiego; można dodać dla zapachu trochę wody z kwiatu pomarańczowego i przecedzić migdały przez czyste płótno.

Czekolada.

Proporcja. — 1 łyżka czekolady, 1 żółtko, 1 szklanka śmietanki.

Czekoladę utrzeć na tarce, zagotować śmietankę. Na filiżankę śmietanki dać łyżkę stołową tartej czekolady i jedno żółtko, czekoladę ubić z żółtkami, dodawszy trochę cukru miałko utłuczonego, rozprowadzić zimną śmietanką i lać do gotującej się śmietanki; kręcić drewnianą ubijaczką, aż śmietanka zagotuje się i piana będzie; można też bić drucianą miotełką. Nalewać gorącą do filiżanek. Można gotować bez żółtek, sypiąc samą czekoladę do gotującej się śmietanki z cukrem, a w braku śmietanki, można ją zastąpić dobrem mlekiem. Czekoladę robi się też na wodzie. W braku żółtka można zaprawić czekoladę mąką kartoflaną, której bierze się jedną łyżeczkę na sześć łyżek czekolady lub kakao.

Palenie i gotowanie kawy.

Najlepszą kawą do użycia jest lewancka, lub mokka; palić w piecyku na płomieniu, okręcać ciągle, aby się w jednem miejscu nie przepaliła, jak tylko zacznie trzaskać, natychmiast wysypać, nakryć talerzem, aby się na kawie pot pokazał; kawa, spalona dobrze, błyszczy; można, wysypawszy kawę z piecyka, osypać miałkim cukrem i także nakryć; jak kawa ostygnie, wsypać do szklanego słoika, zawiązać papierem i do każdego gotowania mleć, bo kawa, zmielona wszystka odrazu, choćby najlepiej zawiązana, zawsze wietrzeje. Jeżeli przyrządza się kawę z cykorją, zmielonej kawy na jedną osobę wziąć łyżkę stołową. Śmietanka do kawy powinna być przegotowana, ostudzona, a potem rozgrzana, aby kożuszek był gruby. Do dobrej mocnej kawy dodaje się pół na pół śmietanki.

Kawa zimna.

Kawa zimna z lodu jest wyborowym napojem w lecie podczas upałów. Kawę, ugotowaną w imbryku kamiennym, nalewać do kamiennego, lub szklanego dzbanka, kłaść cukru do smaku, nalać gotowanej, gorącej śmietanki, rozbić kożuchy, zakopać w lodzie na pół dnia, potem nalewać do filiżanek; do kawy podaje się biszkopciki. Można jeszcze tak robić: ugotować kawę, zlać czystą do dużego imbryka, zakopać w lodzie i śmietankę także przegotowaną w garnuszkach postawić na lodzie, potem nalewać tak, jak kawę gorącą. Jeżeli kto nie lubi kawy z kożuszkiem, podawać surową śmietankę.

Przygotowanie herbaty.

Herbata powinna być przechowywana w pudełku, ołowiem wykładanem, lub ołowianem, inaczej straci smak i zapach. Herbatę zaparza się wrzącą wodą, sypiąc ją do doskonale wyparzonego imbryka. Wody lać tyle, aby tylko przykryła herbatę; trzymać na samowarze, lub imbryku z wrzącą wodą, po chwili dolać wody do pełna i pozostawić jeszcze na 5—10 minut. Chcąc mieć mocną i aromatyczną herbatę, brać łyżeczkę suchej herbaty na każdą osobę.

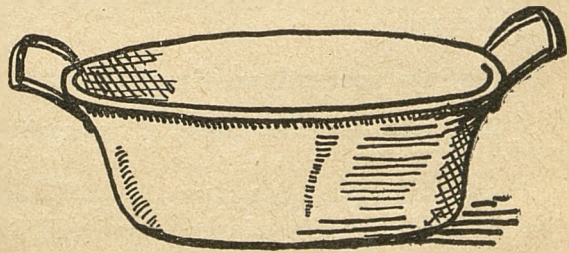
SPOSÓB SMAŻENIA KONFITUR.

Maliny.

Proporcja. — 400 gr. malin, 1 łyżeczka kwasu siarczanego, 800 gr. cukru, 1 szklanka wody.



400 gr. malin świeżych, nieprzejrzałych wyłożyć na półmisek płaski jedną koło drugiej, posypać nie więcej, jak pełną łyżką stołową miałko utłuczonego cukru, niech postoją godzinę; cukru 400 gr; włożyć do miedniczki mosiężnej z rączką, wlać szklankę pełną wody, tak nalany cukier postawić na blasze i smażyć na wielkim ogniu;



Mosiężna wanienka do smażenia konfitur i specjalna łopatka do zbierania szumowin.

gdy już będzie gęsty, odstawić na pięć minut, ażeby nie zrzucać malin do bardzo gorącego, bo porobią się twarde, jak kości; wyrzuciwszy maliny, wstrząsnąć miedniczkę, postawić na blasze, niech się zagotują, potem zdjąć, zszumować dnem łyżki i znowu postawić, niech się smażą, zdejmować tak razy kilka. Gdy już maliny wypełnią się i będą błyszczeć, zdjąć z ognia, postawić z miedniczką na lodzie; gdy zupełnie ostygną, wlać łyżeczkę kwasu siarczanego, przygotowanego w aptece do zakrapiania konfitur, złożyć do słoika, założyć papierem, okrągło wykrajanym i zmaczanym w rumie, zwierzchu papierem obwiązać i przechować w zimnem, suchem miejscu. Wszystkie jagody na konfitury powinny być zbierane tego samego dnia, kiedy się mają smażyć, w dzień pogodny i suchy. Konfitury smażyć najlepiej z małemi odpoczynkami; gdy się zagotują, wtedy je zszumować. Niech postoją z dziesięć minut; najlepiej próbować, czy konfitury dosmażone, kładąc ich trochę na spodek, lub łyżkę, trzymać na lodzie, dopóki nie ostygną, i jeśli powierzchnia zlekka zaczyna się marszczyć, znak, że dostatecznie usmażone; kwaśnych jagód, jak: berberys, porzeczki i t. p., tak długo smażyć nie można, bo się zgalaretują.

Maliny, sporządzone inaczej.

Proporcja. — 600 gr. cukru, 400 gr. malin, 2 szklanki wody.

600 gr. cukru rozdzielić na trzy części, włożyć jedną część w miedniczkę, wlać pół litra wody i zagotować, szumując, a gdy przestygnie, wsypać 400 gr. malin, postawić na ogniu. Gdy jagody zaczną się zagotowywać, odstawić od ognia, niech

ostygną; potem dodać drugą część cukru, postawić znowu na ogniu, a gdy się podnosić zaczną, odstawić z miedniczką, zszumować i postąpić, jak wyżej. Tak samo można smażyć truskawki, poziomki i wiśnie.

Maliny — jeszcze inaczej.

Proporcja. — 600 gr. cukru, 400 gr. malin.

600 gr. cukru wsypać do miedniczki, wlać tyle wody, aby była gęsta kasza, wsypać 400 gr. malin postawić na małym ogniu i smażyć, dopóki jagody zupełnie surowości nie utracą i nie będą błyszczące; potem postąpić, jak wyżej.

Poziomki.

Proporcja. — 400 gr. poziomek, 600 gr. cukru, 1 szklanka wody.

Zrobić syrop z 600 gr. cukru i szklanki wody krynicznej na 400 gr. poziomek świeżych, dojrzałych, ale nie przejrzałych; włożyć poziomki do gorącego, gęstego syropu i smażyć, często zdejmując; smażyć tak, jak truskawki, szumując; gdy będą przezroczyste, przelać do fajansowego naczynia, a potem do słoików i trzymać w chłodnem miejscu.

Poziomki, sporządzone inaczej.

Proporcja. — 400 gr. poziomek, 600 gr. cukru, 1 szklanka wody.

Ugotować czysty, dobrze odszumowany syrop z 600 gr. cukru i szklanki wody, gorącym zalać 400 gr. dojrzałych, niepogniecionych poziomek, przykryć papierem, postawić w chłodnem miejscu na noc; na drugi dzień zlać do miedniczki,

zagotować raz jeden, odszumować, wyjąć ostrożnie jagody, a syrop pogotować jeszcze przez chwilkę i potem zalać nim znowu jagody; następnego dnia zlać sam syrop i pogotować, aż będzie gęsty spływał z łyżki; wówczas włożyć poziomki do syropu i na małym ogniu zagotować raz jeden, a potem na gorąco zlewać do ogrzanych słoików, najlepiej małych; gdy przestygną, przełożyć papierem, obwiązać pęcherzem i trzymać w chłodnem miejscu. Tak samo smażyć porzeczki.

Truskawki.

Proporcja. — 400 gr. truskawek, 600 gr. cukru, 1 szklanka wody.

400 gr. truskawek, oczyszczonych z kielichów, wypłókać w zimnej wodzie studziennej z lodem, położyć na sito, aby ociekły; cukru 200 gr. i wody szklankę usmażyć na bardzo gęsty syrop, wsypać truskawki do gorącego syropu, stojącego na blasze, niech mocno się zagotuje; wstrząsnąć miedniczkę; gdy znowu zagotują się, zdjąć, niech pięć minut postoją, i znowu smażyć i zdejmować; szumować łyżką, gdy jagody wypełnią się i nabiorą koloru bursztynowego, wtedy są gotowe; postawić na lodzie, gdy ostygną, złożyć do słoja. Można jagody, kiedy już są wypłókane, pokropić kieliszkiem rumu, albo każdą jagodę maczać w rumie; można też płókać w wodzie wapiennej, którą się kupuje w aptece.

Truskawki, smażone inaczej.

Proporcja. — 400 gr. truskawek, 600 gr. cukru, pół szklanki rumu, 1 kieliszek wody.

Wziąć 600 gr. cukru na 400 gr. obranych truskawek; truskawki na półmisku rozłożone polać

rumem, niech tak postoją pół godziny; potem zlać rum i ułożyć w miedniczce, przesypując cukrem tłuczonym i skrapiając wodą, której nie powinno być więcej nad mały kieliszek; niech postoją kilka godzin w piwnicy, potem postawić na ogniu i smażyć wiadomym sposobem; nie mieszać łyżką, tylko rondelkiem potrząsać na wszystkie strony i szumować. Gdy będą gotowe, najlepiej jest zaraz zlać do naczynia fajansowego, żeby w metalowem długo nie stało, zimne nakryć papierem, obwiązać pęcherzem i przechowywać w zimnem miejscu.

Wiśnie.

Proporcja. — 400 gr. wisien, 600 gr. cukru, pół szklanki wody.

Na 400 gr. wydrążonych wiśni łutówek, albo hiszpańskich usmażyć syrop z 600 gr. cukru, 1 szklanki wody. Wrzucić wiśnie do gotującego się; zszumować dnem łyżki; gdy wiśnie wypełnią się i syrop będzie gęsty, zdjąć, niech ostygną, i postąpić, jak wyżej.

Wiśnie, sporządzone inaczej.

Wydrążone wiśnie rzucać zaraz do zimnej wody, żeby soku nie traciły, potem wybrać na przetak, niech osiąkną, ponadziewać ziarnkami z potłuczonych pestek, zalać letnim ulepem, biorąc 600 gr. cukru na 400 gr. obranych wiśni, postawić w piwnicy — niech przez noc postoją; rano zlać syrop, zagotować, wyszumować i zalać napowrót wiśnie gorącym; za trzecim razem znowu zlać, zasmażyć, wyszumować, wrzucić do wrzącego wiśnie, smażyć, potem postąpić, jak wyżej.

Czereśnie.

Proporcja. — 400 gr. czereśni, 600 gr. cukru, 1 szkl. wody.

Na 400 gr. tych jagód, obranych z ogonków i pestek, wziąć 200 gr. cukru, utłuc i przesypać nim warstwami ułożone w jakiem naczyniu jagody, zostawić tak na kilka godzin, albo na noc; potem zrobić syrop z pozostałego cukru i szklanki wody; na gotujący się wrzucić przetrawione w cukrze czereśnie, zasmażyć dobrze, potem dosmażyć na małym ogniu z przestankami. Tak samo smażą się wiśnie. Można smażyć tak czereśnie, jak i wiśnie, zupełnie bez wody; przesypywać warstwami w miedniczce jagody z cukrem, postawić na ogniu, potrząsając tylko często i przewracając od spodu łyżką — ostrożnie, żeby nie przylgnęły do miedniczki.

Agrest.

Proporcja. — 400 gr. agrestu, 800 gr. cukru, pół laski wanilji, 1 i pół szklanki wody.

Wziąć agrestu niebardzo zielonego; najlepszy do smażenia między 15 i 25 czerwca; 400 gr. agrestu, wydrylowanego i wyczyszczonego z pestek i miąższu, wrzuciwszy w ukrop, wyjąć do zimnej wody z lodem, wypłókać i wyłożyć na sito, aby woda dobrze ściekła; z 800 gr. cukru i wody półtorej szklanki usmażyć syrop, wrzucić agrest do wrzącego, a gdy agrest wypełni się i nabierze koloru szklanego, wtedy zdjąć z ognia; gdy wystygnie, postąpić, jak wyżej. Można też do syropu, nim jeszcze agrest się włoży, dodać kawałek wanilji, aby agrest miał przyjemniejszy zapach.

Uwaga: Agrest hartowany, t. j. do wody z lodem wrzucany, po wyjęciu z ukropu, będzie bar-

dzo twardy, aż skrzypiący. Kto tego nie lubi, nie powinien go hartować.

Agrest, sporządzony inaczej.

Agrest duży, wydrylowany wypłókać, scedzić, nałożyć pełny rondel wiśniowych liści, albo owsianej trawy zielonej, zalać wodą i zagotować: gdy woda pozielenieje, liście wyrzucić, włożyć do wrzątku agrest na minut 5, potem zlać go na przełak i przelać zimną wodą, potem zalać wodą z lodem i postawić na kilka godzin. Scedziwszy, smażyć w syropie, jak wszystkie konfitury.

Agrest, sporządzony jeszcze inaczej.

Agrest, wydrylowany i wypłókany, ułożyć w nowym garnku polewanym, przekładać owsem zielonym, albo liśćmi wiśniowemi, zalać spirytysem, lub mocną wódką, nakryć pokrywą, oblepić ciastem szczelnie i wstawić do gorącego pieca po chlebie na kilka godzin: potem przelać kilkanaście razy zimną wodą, aż zupełnie zapach wódki straci, wówczas smażyć, jak wszystkie konfitury, wyżej opisane.

Uwaga: Nie można zalewać agrestu spirytusem tak obficie, aby go objął, bo nabierze zapachu spirytusu, tak, że się go już pozbyć nie zdoła. Dość jest agrest porządnie zakropić, czyli zwilżyć.

Porzeczki.

Proporcja. — 400 gr. porzeczek, 600 gr. cukru, 1 szkl. wody, 1 łyżeczka kwasu siarczanego.

Porzeczki białe lub czerwone, wydrylować, usmażyć gęsty syrop z 600 gr. cukru i szklanki wody; wrzucić do gorącego porzeczki, a gdy się zrobią przezroczyste, odstawić, niech ostygną; zakropić

łyżeczką kwasu siarczanego. Można porzeczki wydrylowane i spłókane zimną wodą przesypać częścią cukru tłuczonego, niech przez noc stoją na zimnie; na drugi dzień zrobić syrop z pozostałego cukru i szklanki wody, gdy będzie zszumowany i gęsty, wsypać jagody i smażyć wiadomym sposobem.

Czarne porzeczki.

Na 400 gr. czarnych porzeczek bierze się 600—800 gr. cukru, stosownie do tego, jak kto lubi, mniej lub więcej słodkie. Ponieważ te jagody są bardzo twarde, należy je przedewszystkiem zalać czystą wodą zimną i w niej kilka razy zagotować, aż zmiękną i sok z siebie puszczą. Wody bierze się tylko tyle, aby jagody objęła. Następnie do tej samej wody sypie się na jagody przygotowany cukier i gotuje aż się usmażą. Porzeczki powinny być poprzednio obrane z kielichów i szypułek. Niektórzy zamiast gotować porzeczki, nakłuwają je i parzą wrzącą wodą.

Czarne porzeczki inaczej.

Proporcja. — 400 gr. porzeczek, 600—800 gr. cukru, 2 szklanki wody.

Wybrać dobrych jagód, poodcinać nożyczkami koniuszki i ogonki, wziąć na 400 gr. jagód 600, a najlepiej 800 gr. cukru, dwie szklanki wody, usmażyć gęsty syrop, wrzucić do gorącego porzeczki przemyte w zimnej wodzie, zagotować dobrze syrop, aby wszystkie jagody były zajęte syropem, wtedy zdjąć i wynieść na lód, niech do drugiego dnia stoją na zimnie; potem usmażyć syrop do gę-

stości; uważając jednak, aby się jagody nie przesmażyły, bo wskutek tego twardnieją.

Berberys.

Proporcja. — 400 gr. berberysu, 1200 gr. cukru, 2 łyżeczki kwasu siarczanego, 3 szklanki wody.

400 gr. wydrylowanego berberysu wrzucić do gotującej się wody studziennej, odcedzić na sito zaraz, aby w wodzie nie stał, potem wrzucić do zimnej wody, znowu wyłożyć na sito, aby woda splynęła, wziąć cukru 1200 gr., wlać trzy szklanki studziennej wody, zrobić syrop i wrzucić berberys, który usmażyć tak, aby jagody wypełniły się i syrop był gęsty, zakropić dwiema łyżkami kwasu siarczanego i złożyć do słoików.

Berberys, sporządzony inaczej.

Proporcja. — 400 gr. berberysu, 800 gr. cukru, pół cytryny, 1 szklanka wody.

Gdy berberys, wydrylowany i sparzony, jak wyżej powiedziano, osiąknie na sicie, przesypać go w fajansowem naczyniu 400 gr. miałko utłuczonego cukru i postawić na noc w chłodnem miejscu: na drugi dzień zrobić syrop z 400 gr. cukru i szklanki wody: gdy się zagotuje, wsypać jagody przetrawione z cukrem i smażyć, jak wyżej powiedziano, uważając, żeby nie przesmażyć. Można jeszcze inaczej smażyć berberys: zalewając na noc syropem gęstym, zrobionym z 800 gr. cukru i półtorej szklanki wody; na drugi dzień zagotować z syropem na małym ogniu; gdy przestygnie, można zakropić sokiem z pół cytryny dla koloru.

Jeżyny.

Proporcja. — 400 gr. jeżyn. 800 gr. cukru. 1½ szkl. wody.

400 gr. jeżyn wypłókać, położyć na sito dla osączenia, z 800 gr. cukru i wody półtorej szklanki usmażyć gęsty syrop, wrzucić ożyny, szumować dobrze; gdy jagoda zrobi się pełna, a syrop dość gęsty, zdjąć i wystudzić, postawiwszy na lodzie.

Dereń.

Proporcja. — 400 gr. dereniu, 800 gr. cukru, 1 łyżeczka kwasu siarczanego, 1 i pół szklanki wody.

400 gr. dereniu wydrylowanego płókać w zimnej wodzie, jak wyżej powiedziano, położyć na sito, aby woda ściekła; z 800 gr. cukru i półtorej szklanki wody usmażyć gęsty syrop, wrzucić dereń, niech się smaży; zszumowywać często, gdy jagoda zacznie się wypełniać i syrop zgęstnieje, zdjąć, postawić, aby wystygł, zakropić łyżeczką kwasu siarczanego i postąpić jak wyżej powiedziano. Można też wziąć wiecej cukru, aby konfitura była słodszą.

Żórawiny.

Proporcja. — 400 gr żórawin. 800 gr. cukru, 2 szkl. wody.

Zrobić syrop gęsty z 800 gr. cukru i dwóch szklanek wody; gdy przestygnie, wrzucić do niego żórawiny duże, które pierwej trzeba gęsto nakłuć szpilką, wrzucić do zimnej wody i zmieniać ją dopóty, aż sok z nich wyjdzie i woda będzie czysta, potem powinny być osączone na sicie; w syropie na zimnie niech stoją przez całą noc, a na drugi dzień smażyć, jak wszystkie konfitury. Soku zlanego pierwszy raz z żórawin można zaraz użyć na kisiel, lub przesmażyć go z cukrem na sok do herbaty.

Konfitury żórawinowe na sposób kijowski.

Wziąć 400 gr. żórawin, sparzyć gorącą wodą z samowara, zlać tę wodę i tak postąpić trzy razy; z 800 gr. cukru i dwóch szklanek wody zrobić syrop; żórawiny wypłókać w wodzie, położyć na sito, aby ociekły, włożyć do syropu i smażyć, aż syrop będzie gęsty; gdy przestygną, złożyć do słoja.

Głóg (dzika róża).

Proporcja. — 400 gr. głogu, 800 gr. cukru, 1 szklanka wina, 1 szklanka wody.

Nazbierać pięknego, dojrzałego, czerwonego, nie przemarzłego głogu, wydrylować jak agrest, powycierać wewnątrz płótnem owiniętem dokoła pręcika, wsypać do wrzącej wody, zagotować, odcedzić i przelać zimną wodą, aby kolor wrócił: zrobić syrop z 800 gr. cukru, szklanki wody i szklanki wina, zagotować gęsto, zszumować i ostudzonym zalać głóg na sicie osączony, na drugi dzień scedzić, przegotować, znowu zalać trochę cieplejszym i postąpić tak cztery razy, nalewając codzień cieplejszym; na ostatku zalać gorącym syropem i z nim razem przesmażyć. Te konfitury są bardzo ładne do ubierania tortów, galaret, kremów i t. p.

Głóg zwyczajnie.

Proporcja. — 400 gr. głogu, 800 gr. cukru, 3 filiżanki wody.

400 gr. wyczyszczonego w środku głogu sparzyć w gorącej wodzie, wyłożyć na sito, aby woda ściekła; 800 gr. cukru, trzy filiżanki wody ugotować na syrop gęsty, wrzucić jagody; gdy się wypełnią, zdjąć, wystudzić i włożyć do słoja.

Róża.

Proporcja. — 200 gr. róży, 1200 gr. cukru, 2 łyżeczki kwasu siarczanego.

200 gr. róży obranej, to jest samych listków oczyszczonych (róża powinna być zwyczajna, cukrowa, czyli stulistna), sparzyć w gorącej wodzie, to jest do gotującej się wody wrzucić, żeby postała kilka minut; odlać wodę na sito, niech ścieknie; z 800 gr. cukru zrobić syrop tak gęsty, jak na wszystkie konfitury, wrzucić różę i usmażyć; jednak uważać, aby się nie przesmażyła; postawić, nim wystygnie, zakropić kwasem siarczanym, to jest witrjolem, którego używa się do zakrapiania konfitur; na tę proporcję wlać kwasu 2 łyżeczki od czarnej kawy.

U w a g a : Niektórzy, dla mocniejszego zapachu, używają na syrop tejże wody, którą była parzona róża. Zamiast kwasu daleko lepiej używać soli cytrynowej.

Róża — innym sposobem.

Proporcja. — 400 gr. róży, 1i pół klg. cukru, 4 cytryny, 3 i pół szklanki wody.

Wziąć róży cukrowej .jeszcze nie całkiem rozkwitłej, poobierać z niej czyste listeczki, odważywszy różę, sparzyć ją przez pięć minut gotującą się wodą z samowara, wyłożyć na sito, aby woda ściekła., potem włożyć do zimnej wody, niech trochę pomoknie; znowu na sicie odcedzić; gdy się woda osączy, wyłożyć na półmisek, lub do miski: wziąć na 400 gr. róży półtora kg. cukru i cztery cytryny, z dwóch wyciskać sok na ten kwiat i wsypać 200 gr. miałko utłuczonego cukru; ucierać łyżką, aby cała róża przesiąkła kwasem i cukrem,

ugotować syrop z reszty cukru i trzech i pół szklanek wody. Gdy będzie gęsty i zszumowany, włożyć przygotowaną różę i smażyć na wolnym ogniu; gdy kwiat będzie miękki, wycisnąć sok z dwóch cytryn, zagotować jeszcze parę razy i wystygły zlać do słoja. Róże najlepiej smażyć w tyglu polewanym, bo w rondlu albo miedniczce nie będzie miała ładnego koloru. W braku cytryny można użyć soku porzeczkowego, albo agrestowego.

Róża sucha.

Proporcja. — 100 gr. róży, 1 klg. cukru, 1 cytryna.

Wziąć róży cukrowej oczyszczonej 100 gr., cukru 1 kg. utłuc i przesiać; róże zakropić cytryną albo cytrynowym sokiem, wycisnąć, aby kwas i czerwoność zeszły wziąć do donicy polewanej, ucierać długo wałkiem, wsypawszy cukier; a gdyby sucha była i nie dawała się wyrabiać w jakie się podoba kawałeczki, wlać trochę wody różanej, lub wody zimnej i wyrabiać kawałki, jakie się podoba, długie, lub okrągłe, porozkładać na talerzach lub półmiskach, postawić w takiem miejscu na półkach, gdzieby much nie było, aby wyschła, przewrócić na drugą stronę; gdy wyschnie, złożyć do słoja, nie zawiązywać, tylko nakryć i trzymać w szafie w suchem miejscu.

Kwiat bzowy.

Kwiat bzowy osuszyć trochę na słońcu, poobierać z szypułek, ugotować w wodzie; gdy się raz zagotuje, osączyć wodę przez sito, zrobić syrop z 600 gr. cukru, gdy będzie gęsty i dobrze zszumowany, wrzucić kwiat do syropu, odgotować skórkę pomarańczową, pokrajać drobniutko, jak makaron i razem smażyć do miękkości.

Sałata zamiast imbieru amerykańskiego.

Proporcja. — 400 gr. łodyg od sałaty, 800 gr. cukru, wody wapiennej.

400 gr. słupków czyli łodyg od sałaty, która tylko co w pęk puściła i ma długie liście zielone obrać z wierzchniej skórki, pokrajać w cienkie długie listki, lub w cienkie krążki; włożyć do wapiennej wody zimnej i postawić na dobę na lodzie; zrobić lekki syrop, wyjąć sałatę z wapiennej wody, osypać tłuczonym imbierem, nalać tym lekkim syropem i znowu postawić na lód na dobę; zagotować syrop z 800 gr. cukru, wyjąć sałatę, przemyć w zimnej wodzie i wrzucić do gorącego syropu; usmażyć dobrze i złożyć do słoja; jeżeliby syrop zrzedniał, to znowu, dodawszy 400 gr. cukru i filiżankę wody, przesmażyć; do syropu, smażąc, można dodać soku z jednej cytryny.

Śliwki.

Proporcja. — 400 gr. śliwek, 600 gr. cukru, 1 szklanka wody.

400 gr. napół dojrzałych śliwek, węgierek, albo mirabelek sparzyć gorącą wodą, nakryć, brać po jednej śliwce, zdejmować nożykiem skóreczkę i wrzucać do zimnej wody; obrawszy, nalać wodą śliwki i postawić na lód, aby stały całą dobę. Potem wziąć 600 gr. cukru, szklankę wody, usmażyć gęsty syrop, śliwki wyjęte z wody położyć na sito, aby ściekły, wrzucić do wrzącego gęstego syropu i smażyć, zszumowując dnem łyżki; gdy syrop będzie gęsty, zdjąć; gdy śliwki wystygną na lodzie, złożyć do słoja.

Śliwki smażone.

Dobrze jest następującym sposobem smażyć śliwki: wziąć renklod zielonych, napół dojrza-

łych, lub węgierek, obrać ze skóreczki i drylować, wyjmując z boku pestki; nie robić dużych otworów, sparzyć śliwki, postawić na dobę w zimnej wodzie; potem biorąc do smażenia, zamiast pestek, powkładać migdały całe, oparzone i obrane, zapinać szpilkami drewnianemi, aby nie wypadły i tak smażyć; jeżeli który migdał wypadnie, po usmażeniu włożyć i zacisnąć dobrze.

Śliwki.

Proporcja. — 400 gr. śliwek, 600 gr. cukru, 1 i pół szkl. wody.

Wziąć jakichbądź śliwek, odważyć, obrać ze skóreczki, a potem oparzyć, wrzucić do zimnej wody, wyjąć z zimnej wody na sito, wrzucić do gotującej się wody, nakryć, niech dziesięć minut postoją; wyjmować do naczynia, napełnionego wodą i postawić na lodzie, aby dobę stały. Skóreczkę odważyć, aby wiedzieć, ile odejdzie; bo cukru na 400 gr. śliwek trzeba wziąć 600 gr., półtorej szklanki wody, z tego zrobić gęsty syrop; śliwki wyjęte na sito, osączone, włożyć do gorącego syropu i usmażyć, jak wyżej.

Śliwki, sporządzone innym sposobem.

Wziąć świeżo zerwanych śliwek jakichkolwiek, niedojrzałych, zbieranych przy końcu sierpnia, bez plam; odciąć ogonki do połowy nożyczkami, nakłuć je gęsto drewnianą szpilką, aż do pestek, wrzucić do wrzącej wody; mieszać, uważając, aby się nie zagotowały, lecz tylko zmiękły; gdy na wierzch wypłyną, odcedzić, włożyć do zimnej krynicznej wody, niech tak postoją dobę w lodowni; na drugi dzień zrobić syrop gęsty i zalać ostudzonym osą-

czone na sicie śliwki w fajansowem albo kamiennem naczyniu; postawić na dobę, potem syrop zlać, przegotować, znowu zalać cieplejszym i tak postąpić do czterech razy; nakoniec zlać syrop i zasmażyć, aby był gęsty; gdyby bardzo zrzedniał, dodać cukru; włożyć śliwki, przegotować z nim razem, aż będą przezroczyste; wówczas zlać do salaterki, lub do innego naczynia, a gdy przestygną, wylać do słoja, przykryć denkiem papieru w rumie umoczonym, obwiązać pęcherzem, papierem i postawić w miejscu suchem, a niebardzo chłodnem, ani gorącem.

Morele i brzoskwinie.

Proporcja. — 400 gr. moreli, 600 gr. cukru, 1 szklanka wody.

Wziąć 400 gr. moreli napół dojrzałych, obrać nożykiem delikatnie skóreczkę i wrzucić do gotującej się wody, zdjąć z ognia i nakryć; gdy minut pięć postoją, wyjmować z gorącej, a wrzucić do zimnej wody; trzymać dobę na lodzie: potem wziąć 600 gr. cukru, wlać szklankę wody, usmażyć gęsty syrop, morele wyjąć z wody na sito, wrzucić je do gotującego się syropu i smażyć, często zszumowując, dopóki syrop nie będzie gęsty; postawić na lodzie, a gdy wystygną, złożyć do słoja. Tak samo smażą się i brzoskwinie.

Brzoskwinie — innym sposobem.

Proporcja. — 400 gr. brzoskwiń, 600 gr. cukru, 2 filiżanki wody.

400 gr. brzoskwiń sparzyć w gorącej wodzie, zdjąć skórkę, włożyć do zimnej wody, z 600 gr. cu-

kru i dwu szklanek wody zrobić syrop. włożyć do syropu brzoskwinie, postawić, aby się zagotowały dobrze, potem zdjąwszy, nakryć, niech tak stoją do drugiego dnia. Wtedy zagotować i znowu postawić na dobę, za trzecim razem gotować do miękkości: gdyby syrop był dostatecznie ugotowany, to jest gęsty, a brzoskwinie jeszcze twarde, dodać trochę wody i dalej gotować. Brzoskwinie nie powinny być zupełnie dojrzałe.

Orzechy włoskie.

Proporcja. — 1 i pół klg. orzechów, 3½ klg. cukru, 2 filiżanki wody.

Wziąć orzechów w czerwcu, kiedy jeszcze skorupa na nich zupełnie miękka i tylko ziarneczka się robią. zdjąć zieloną łuskę, wrzucić orzechy do wody zimnej aby nie poczerniały, moczyć przez dni 9, zmieniając każdego dnia wodę; po dziewięciu dniach odgotować w wodzie czystej, aby miękkie były; wziąć na poltora kg. orzechów 800 gr. cukru, dwie filiżanki wody, zrobić syrop lekki, nalać na te orzechy, które powinny być złożone do słoja; niech dobę stoją; potem zlać syrop, dodać 200 gr. cukru, filiżankę wody, przesmażyć i znowu nalać, ale zawsze wystudzone niech stoją dobę; tak kilka razy powtórzyć, aż orzechy nabiorą w siebie cukru, i nie będą na wierzch wypływać. Usmażyć syrop z 2 i pół kg. cukru, nalać orzechy, a będą dobre do użycia; bo orzechów smażyć nie można, tylko zawsze nalewać, usmażone, robią się jak kości twarde; gdyby jeszcze zwodniały po nalewaniu czystym syropem, to zlać syrop, dodać cukru. wody i syrop przesmażyć.

Orzechy włoskie z łuską zieloną.

Wziąć orzechów takich samych, jak wyżej powiedziano, łuski zielonej nie obierać, poprzekłuwać na wszystkie strony, namoczyć w zimnej wodzie, moczyć wyżej wspomnianym sposobem, odgotować aby były miękkie, naszpikować całe wzdłuż i w poprzek smażoną cytrynową skórką, krajaną w cienkie długie kawałki, goździkami i cynamonem: nalać na dobę syropem, jak wyżej powiedziano; zlawszy syrop, wyłożyć na półmisek, uważając, aby jedne drugich nie dotykały; niech tak oschną na słońcu; gdy będą ususzone, złożyć do słoja, nalać świeżym syropem, gdyż tamten już użytecznym być nie może, bo jest czarny i cierpki; tak trzeba osuszać orzechy przynajmniej razy 5, a w późniejszych dniach powinny stać nalane po dwie i trzy doby. Nareszcie czystym zupełnie syropem nalać. Proporcja, jak wyżej. Orzechy włoskie brać do smażenia, kiedy pod zieloną skorupą łuska orzechów zupełnie miękka i biała.

Gruszki smażone.

Proporcja. — 400 gr. gruszek, 600 gr. cukru, 1 szkl. wody.

Małe gruszki małgorzatki, kiedy nie są zupełnie dojrzałe, obrać z łuski: na 400 gr. obranych gruszek, które zaraz wrzucać do zimnej wody, aby nie poczerniały, wziąć 600 gr. cukru, gruszki odgotować w wodzie, potem włożyć do zimnej wody, wyjąć na sito, aby wilgoć zeszła, wrzucić do gorącego gęstego syropu, smażyć, aż syrop będzie gęsty, uważając, aby się która nie rozgotowała, taką wyjąć pierwej; gdy wystygną, zlać do słoika; jeżeli potem syrop rozrzedzi się, dodać na 600 gr. pierwej użytego szklankę wody, 200 gr. cukru i znowu przesmażywszy syrop, zalać zimnym gruszki.

Pigwy, albo gruszki.

Proporcja. — 400 gr. pigw, 1100 gr. cukru.

Pigwy obrać z łuski, odgotować w wodzie, aż będą miękkie: na 400 gr. pigw wziąć 400 gr. cukru, zrobić lekki syrop, nalać pigwy w słoiku, niech tak trzy dni postoją; potem zlać ten syrop; a z 600 gr. cukru zrobić gęsty syrop i zalać; gdy postoją dni kilka, znowu zlać, dołożyć 100 gr. cukru, pół szklanki wody, przesmażyć, zawsze zimnym nalewać i dopóty powtarzać, aż pigwy napełnią się i nie będą podchodzić do góry. Tak samo smażyć gruszki, które biorą się twarde, bo są rodzaje gruszek twardych, których tylko na konfitury się używa.

Jabłka.

Proporcja. — 400 gr. jabłek, 800 gr. cukru.

Na te konfitury mogą być użyte tylko jabłka prawdziwe papierówki białe, niezbyt dojrzałe: krajać je w plasterki (bez obierania) z bocznej strony, nie dochodząc do środka; plasterki powinny być całkowite i nie mieścić w sobie ani łuski, ani pestki; pierwszy plasterek, gdzie jest prawie sama skóreczka, odrzucać; każdy taki plasterek nacierać z obu stron cytryną na dwoje przekrajaną. Potem zrobić syrop niezbyt gęsty z 800 gr. cukru, licząc na 400 gr. przygotowanych już jabłek; zostawić w miedniczce $^1/_3$ część syropu; na ten gorący syrop rzucać tyle plasterków jabłek, ażeby cała powierzchnia była pokryta i na bardzo wolnym ogniu smażyć, zestawiając, gdy kipieć zaczyna, a gdy jabłka zrobią się przezroczyste, ostrożnie na salaterkę łyżką durszlakową wyjmować, rzucając do syropu świeżą warstwę jabłek: za każdym razem przed wrzuceniem jabłek dodać trochę świeżego po-

zostałego syropu i ze dwie łyżki wody (tym sposobem nigdy syrop nie zmieni koloru) i tak dalej smażyć, aż się wszystkie jabłka wysmażą; gdy już wszystko gotowe, nalać pozostałym syropem ułożone w słoju jabłka: gdyby tego syropu brak było do nalania, to dorobić świeżego, aby były nim pokryte. Układając jabłka, można je przełożyć gdzieniegdzie cienką skóreczką cytrynową, lub pomarańczową, smażoną razem z kawałeczkami wanilji. Pozostałe kawałki i ośrodki, dodawszy kilka mniej ładnych jabłek, zalać wodą, ugotować dobrze, odcedzić przez płócienny worek, a wlawszy w syrop, pozostały od smażenia jabłek, który kolor zmienił wysadzać póty, póki się do czysta nie wyszumuje i nie zrobi zupełnie czerwony; spróbować łyżką, jeżeli na niej co pozostaje, to znaczy, że gotów: póki galareta gorąca, rozlać do słoików niewielkich, których zwykle do galaret używają. Można jeszcze inaczej te jabłka smażyć: po obraniu papierówek niedojrzałych, pokrajać je w cienkie podługowate kawałki, jak makaron; na 400 gr. jabłek pokrajanych wycisnąć dwie cytryny, wybierając starannie pestki; czynność tę odbywać trzeba prędko, we dwie osoby, żeby jabłka krajane nie poczerniały: zrobić syrop gęsty z 600 gr. cukru; wrzucić jabłka, smażyć dziesięć do piętnastu minut, wylać do ostudzenia, a konfitura już będzie gotowa, potem, gdyby syrop zrzedniał, zlać i przesmażyć.

Jabłka smażone — inaczej.

Proporcja. — 400 gr. jabłek, 600 gr. cukru, 1 laska cynamonu, 1 i pół szklanki wody.

Jabłka winne, napół dojrzałe, obrać z łuski, przeciąć na dwoje, powyjmować ośrodki i wrzucać do zimnej wody, aby nie poczerniały; zagotować

wody i do wrzącej włożyć jabłka z kawałkiem cynamonu: zagotować w niej parę razy, potem zlać na durszlak dla osączenia i ochłodzenia; zrobić syrop z 600 gr. cukru i półtorej szklanki wody na 400 gr. jabłek; kiedy będzie dosyć gęsty, włożyć jabłka i smażyć zwolna, a gdy będą dostatecznie miękkie, wyjęte ostudzić, a syrop wysmażyć jeszcze lepiej: potem ostudzonym zalać w słoju jabłka; w kilka dni, gdyby syrop zrzedniał, trzeba go zlać, dodać trochę cukru, przesmażyć; gdy przestygnie, zalać nim w słoju jabłka, obwiązać i trzymać w chłodnem a suchem miejscu. Można smażyć całe jabłka, trzeba tylko wybierać mniejsze, ponakłuwać szpilką drewnianą i smażyć dłużej w syropie, zupełnie tak samo, jak wyżej powiedziano.

Rajskie jabłuszka.

Proporcja. — 100 jabłuszek, 600—800 gr. cukru.

Wziąć sto jabłuszek sybirskich, obrać ze skóreczki delikatnie scyzorykiem, zagotować raz dobrze w wodzie, to jest: wrzucić do gotującej się wody, niech raz dobrze się zagotuje, przełożyć do zimnej wody, zrobić syrop z 600 gr. cukru, wrzucić jabłuszka, które z wody zimnej wyjęte, położone były na sito, smażyć, aż syrop gęsty będzie, uważając, aby jabłuszka nie rozgotowały się, wyjąć wcześniej, potem postąpić jak wiadomo: jeżeli w słoiku odwodnieje syrop, zlać, dodać cukru 200 gr., przesmażyć i zimnym zalać jabłuszka. Można małych jabłuszek nie gotować w wodzie, a tylko ogonki poprzecinawszy do połowy, ułożyć na półmisku, nalać wrzącą wodą z samowara i potrzymać tak pod przykryciem z kwadrans; a nawet można nie obierać skóreczki.

Pomarańcze.

Proporcja. — 10 pomarańcz, 6 klg. cukru, 8 szkl. wody.

Wziąć dziesięć pomarańcz dużych, z grubą skórą, tak zwanych portugalskich, nakłuć wykałaczką i gotować w wodzie, aby słoma nawskroś przeszła; potem wlać do wazy wodę, w której się gotowały pomarańcze, razem z pomarańczami, nakryć pokrywę z wierzchu poduszką, trzymać tak dobę. Z 4 kg. cukru z ośmiu szklankami wody, usmażyć syrop, pomarańcze na sicie położyć, gdy ociekną, wrzucić do gorącego syropu i smażyć, syrop powinien pokrywać pomarańcze: gdy syrop zgęstnieje, zdjąć z ognia, niech wystygnie, złożyć pomarańcze do słoja, przecedzić przez sito syrop i zimnym zalać pomarańcze, niech dwa dni postoją: gdy syrop zrzednieje, zlać z tych pomarańcz, dodać 1200 gr. cukru, dwie szklanki wody, przesmażyć do gęstego syropu, a gdy ostygnie, nalać pomarańcze, niech znowu postoją tydzień; gdy syrop zrzednieje, znowu zlać, dodać 800 gr. cukru, szklankę wody i usmażywszy gęsty syrop, przecedzić, lejąc przez sito do słoja, wtedy pomarańcze będą gotowe; postawić w zimnej, suchej piwnicy.

Pomarańcze w krążkach.

Proporcja. — 400 gr. pomarańcz, 600 gr. cukru.

Gdy się ugotują pomarańcze wyżej wskazanym sposobem i będą miękkie, że słomka przez nie przejdzie z łatwością, wyjąć z wody i położyć prędko na poduszce, zasłanej serwetą, by nie wystygły nagle, bo stwardnieją; wpoprzek położyć kilka polanek, przykryć zwierzchu także serwetą i poduszką i trzymać dopóki nie przestygną zupełnie; po-

tem pokrajać w plasterki, powyrzucać pestki, odważyć i zalać lekkim syropem, zrobionym z połowy cukru przeznaczonego, którego się bierze 600 gr. na 400 gr. pomarańcz; na drugi dzień zlać syrop, dodać trochę cukru, przesmażyć znowu i ostudzonym zalać; na trzeci dzień znowu syrop przesmażyć, wsypawszy resztę cukru, ostudzonym zalać pomarańcze; gdyby okazał się syrop jeszcze za rzadki, dodać jeszcze cukru, przesmażyć go dobrze i letnim zalać pomarańcze, potem złożyć do słoja, obwiązać papierem i przechować w zimnem, a suchem miejscu.

Cytryny.

Proporcja. — 6 cytryn, 2 klg. cukru.

Wziąć cytryn dużych sztuk sześć, powyrzynać wzdłuż w paski drobne, żeby były jak karbowane, namoczyć w wodzie: niech mokną dni dziewięć, odmieniając codzień wodę; po dziewięciu dniach wziąć 400 gr. cukru, zrobić rzadki syrop i w nim odgotować cytryny tak, aby słoma przez nie przejść mogła; postawić w tym syropie na dobę, potem zlać ten syrop, a czysty zrobić z 800 gr. cukru; zalać cytryny, niech stoją trzy doby; potem zlać ten syrop, wlać szklankę zimnej wody, włożyć 400 gr. cukru, zagotować, aby był gęsty i znowu postawić na trzy dni, aby postały; znowu zlać syrop, dodać 400 gr. cukru, szklankę wody, usmażyć na gęsto, zalać cytryny i wtedy już będą gotowe.

Ananasy.

Proporcja. — 1 ananas, 1 klg. cukru.

Nakłuć nawylot drewnianą igłą ananas i smażyć, zrobiwszy syrop jak najrzadszy, to jest: z ma-

lą ilością cukru, namoczyć w nim ananas na trzy dni, potem postawić na ogniu i raz zagotować, postawić na dobę w chłodnem miejscu; potem smażyć osobno gęstszy syrop, to jest: z 600 gr. cukru i trzech filiżanek wody, w ten syrop włożyć ananas, dać mu się dwa razy zagotować, potem znowu z tym samym syropem postawić na dobę w zimnem miejscu, a wtedy ananas wyjąć z tego syropu, do syropu dodać 200 gr. tłuczonego cukru i wlać pół szklanki wody; gotować syrop sam, żeby się zrobił gęstszy, włożyć ananas i smażyć, póki syrop nie będzie tak gęsty, jakim być powinien: ostudziwszy, włożyć ananas do słoja stosownej wielkości, zalać syropem, później w kilka dni, kiedy syrop zrzednieje, wyjąć z niego ananas; tak robić, póki ananas nie wypuści z siebie surowości i nie napełni się syropem tak, że już syrop żadnej zmianie ulegać nie będzie.

Ananas — inaczej.

Proporcja. — 1 ananas, 800 gr. cukru.

Obrany i pokrajany w krążki ananas przesypać w polewanym słoju, tłuczonym miałko cukrem, którego wziąć 800 gr. na 400 gr. ananasa; słój przykryć pokrywą, oblepić ją ciastem i wstawić do gotującej się wody w rondlu, uważając, aby się do słoja nie dostała; gotować tak godzin dwie, dolewając wody do rondla w miarę ubywania; gotowanie to powtarzać przez trzy dni, za każdym razem słoja nie wyjmować raptem z gorącej wody, ale aż zupełnie przestygnie. W razie, gdyby kiedy burzyć się zaczęły konfitury, ponowić gotowanie, dodawszy cukru także tłuczonego, a obwiązany trzymać w chłodnem, a suchem miejscu.

Kawony.

Proporcja. — 400 gr. kawona, 600 gr. cukru, pół laski wanilji.

Wziąć grubą skórkę od kawonów, która jest przy mięsie kawonowem, obrać z łuski zielonej, skóra powinna być na ten cel twarda, zielona, pokrajać w kawałki czworokątne, albo w jakie się podoba figurki, odgotować w wodzie studziennej dobrze, aby wyszła surowizna, położyć na sitach, niech osiąkną; odważyć na 400 gr. kawona 800 gr. cukru, zrobić zwyczajnym sposobem syrop, włożyć kawon i wanilji kawałek, tak smażyć do gęstości. Syrop wystudzić, włożyć do słoja; gdyby syrop rozrzedniał, zlać, dodać cukru, wody, przesmażyć i znowu zimnym zalać. Jeżeli kto chce mieć piękniejszą konfiturę przezroczystą, w takim razie nie trzeba kawona smażyć w syropie, ale odgotowany złożyć do słoja i ciągle syropem nalewać, jak się robi z cytrynami i orzechami włoskiemi, ale trzeba zawsze, aby syrop był z wanilją, albo dla zapachu dodać kilka plasterków cytryny.

Pomidory.

Proporcja. — 400 gr. pomidorów, 800 gr. cukru, 2 cytryny.

Bardzo zielone pomidory poprzekrawać na dwoje, oczyścić z ziarnek, zalać zimną kryniczną wodą i zwolna zagotować, potem osączyć na sitach, lub serwecie. Na 400 gr. pomidorów wziąć 800 gr. cukru, z połowy tego zrobić syrop na wodzie, w jakiej się pierwej ugotowały dwie cytryny w plasterki pokrajane, otarte o cukier, który ma służyć na syrop; gorącym pomidory w salaterce za-

lać na całą noc; na drugi dzień smażyć, osypując drugą połową cukru miałko utłuczonego; gdy będą gotowe, ostudzić, składać do słoja, obwiązać pęcherzem i papierem i trzymać w suchem a chłodnem miejscu. Taka konfitura doskonała jest do ubierania tortów i rozmaitych ciast.

Melony smażone.

Melon żółty, twardy, więc niedojrzały, zupełnie tak smażyć, jak sałatę, przesypując imbierem. Zamiast imbieru, można włożyć do syropu dla zapachu, cynamonu i goździków, które potem trzeba powyrzucać i smażyć, przesypując cukrem miałko tłuczonym; albo nie odgotowując zupełnie w wodzie, pokrajany zalać rumem; osypać dobrze miałko tłuczonym cukrem, postawić na parę godzin na lodzie, a potem smażyć, jak wyżej.

Borówki z jabłkami.

Proporcja. — 400 gr. borówek, 5 jabłek, 600 gr. cukru, 2 szklanki wody, skórki pomarańczowej.

Do 400 gr. czysto przebranych borówek wziąć pięć kwaśnych jabłek, obranych z łupin i ośrodków, pokrajanych w cienkie listki, zrobić lekki syrop z 600 gr. cukru i dwóch szklanek wody; w tym syropie najpierw przesmażyć jabłka do połowy, potem dodać bruśnice i smażyć, jak wyżej powiedziano. Dla zapachu można dodać drobno pokrajanej cytrynowej lub pomarańczowej skórki. Ta konfitura, choć niepokaźna, ale jest bardzo smaczna i zdrowa; można ją smażyć i bez jabłek.

„Chasse café" z rozmaitych owoców w spirytusowym syropie (na deser).

Wybrać najpiękniejsze jabłka, gruszki, brzoskwinie, morele lub śliwki, odgotować w gorącej wodzie tak, aby nie popękały: wyjąwszy, przelać zimną wodą, osączyć, a gdy będą suche, włożyć do gorącego syropu, zrobionego z 200 gr. cukru i półtorej szklanki wody na 400 gr. owoców; gdy syrop dobrze przejmie owoce tak, że się rozgrzeją, zdjąć z ognia i postawić na zimnie na dobę. Na drugi dzień tak samo rozgrzewać i tak samo studzić; za trzecim razem smażyć już do zwyczajnej proporcji; gdy przestygną, układać w salaterce albo na półmisku, a do syropu, przesmażonego do gęstości, wlać 400 gr. spirytusu, albo odpowiednią ilość francuskiej wódki; dobrze rozmieszawszy, przecedzić przez flanelę do słoja i w nim zanurzyć usmażone owoce; słoje obwiązane papierem i pęcherzem, trzymać w suchem i chłodnem miejscu. Wiśnie tak samo się smażą, tylko nie powinny być parzone.

Uwaga: Zamiast kwasu siarczanego, o którym wspominam kilkakrotnie, można użyć pastylek benzoesowych, które chronią konfitury od pleśni i fermentacji. Na 1 kg. gotowych konfitur wziąć jedną pastylkę benzoesu (do nabycia w składach aptecznych), rozpuścić w łyżce przegotowanej wody i wymieszać z konfiturami, więcej nie gotując.

SUCHE KONFITURY.

Suche konfitury.

Wszystkie owoce smażone wyżej wskazanym sposobem, można zamienić na suche konfitury; po ostatecznem usmażeniu wstawić do letniego pieca na przetakach, co trzeba powtórzyć kilka razy: nie trzymać długo w piecu, aby owoce czy jagody nie uschły, a tylko stężały i zwiędły. Duże owoce chcąc mieć skrystalizowane, trzeba za każdem wstawieniem do pieca maczać w gęstym syropie i osypywać grubo tłuczonym cukrem, smażąc zaś kijowskim sposobem, suszyć, nie maczając w ulepie. Można z przeszłorocznych konfitur w ten sposób osuszyć, a będą tak dobre, jak świeże. W pozostałych syropach smażyć na nowo owoce lub jagody do suszenia, albo użyć na marmelady, do powideł i t. p.

Gruszki.

Proporcja. — 60 gruszek, 4 i pół klg. cukru.

Wziąć 60 gruszek dużych, pięknych, jeszcze zielonych, ale już z czarnemi ziarnkami, dobrze się smażą letnie bergamoty, kiedy są jeszcze twarde, tylko takie, w których kamieni t. j. stwardnień koło ziarneczek niema i bonkrety duże, długie, trochę kwaskowate; najlepsze są jednak letnie bery, ale

wszystkie te rodzaje powinny być niezupełnie dojrzałe. Obierać gruszki małym nożykiem z łuski, wrzucać do zimnej wody studziennej, wyjąć, potem nalać takąż wodą i ugotować, aby były miękkie, wyjąć na sito, niech woda ścieknie; wziąć 1200 gr. cukru, dwie szklanki wody, zrobić syrop, wystudzić, złożyć gruszki do szklanego słoja, nalać syropem, postawić na lodzie, lub w zimnej bardzo piwnicy, nakryć, niech dni cztery stoją; jak syrop zupełnie rozrzednieje, prawie fermentować zacznie, zlać, użyć na ocet, a zrobić czysty syrop z 1200 gr. cukru i dwóch szklanek wody, aby był gęsty; wystudzonym nalać gruszki, niech na zimnie pięć dni stoją; powtórnie zlać syrop na ocet, a z takiej ilości cukru i dwóch szklanek wody, zrobić drugi i nalać gruszki, niech tak postoją dni kilka, wtedy zlać syrop do miedniczki, dodać 800 gr. cukru, szklankę wody, smażyć syrop, aby był gęsty wrzucić do niego gruszki, przesmażyć trochę, ale bardzo niewiele; wystudzić, złożyć do słoja, niech parę tygodni stoją; gruszki te nie powinny podchodzić do góry, ale trzymać się na dnie, bo syropu naciągną; po dwóch tygodniach wyjąć gruszki, na półmiskach rozłożyć, aby syrop pościekał, ułożyć na sita, postawić na dobrze ciepłym piekarnianym piecu, albo w letnim piecyku, niech osychają dni kilka; przewracać na drugą stronę; jak oschną dobrze, że nic wilgoci nie będzie, taczać w białym, miałko utłuczonym i przesianym cukrze, potem składać do słojów, przesypując cukrem. Gdyby po niejakim czasie odwilgotniały, przesuszyć w lekkiem cieple. Słojów zawiązywać nie trzeba, ale nakrywać, trzymać w miejscu suchem i zimnem; pierwszych dwóch syropów użyć na ocet, do którego wlać wody z marcowego śniegu, lub deszczowej i trochę wódki, więcej nic dodawać nie trzeba, a będzie doskonały.

Gruszki — innym sposobem.

Proporcja. — 60 gruszek, 3¼ klg. cukru.

Wziąć 60 gruszek bonkretów dużych, pięknych, jeszcze niedojrzałych; obrać łuskę nożykiem, przekłuwać igłą drewnianą podłużnie na wylot, wrzucić do zimnej wody, wyjąć do rondla, nalać wodą i odgotować, aby były miękkie, wody używać zawsze studziennej i z gorącej wody wyjmując, wrzucać do zimnej, potem położyć na sitach, z wyżej podanej proporcji cukru i czterech szklanek wody, zrobić gęsty syrop, do gorącego włożyć gruszki i smażyć; jak syrop będzie gęsty, zdjąć, wystudzić, złożyć do słojów; po dwóch tygodniach postąpić jak wyżej.

Gruszki suche — jeszcze inaczej.

Naobierać gruszek twardych, nieprzejrzałych; można je porozkrawać na dwoje i wrzucać do zimnej krynicznej wody, aby nie poczerniały; obrane łupinki i kilka miękkich słodkich gruszek innego gatunku ugotować w rzecznej wodzie, aby się z tego utworzył słodkawy ulep; wówczas włożyć do niego osączone z wody gruszki i gotować do miękkości; powybierać gruszki z ulepu, poukładać na rzeszotach albo blachach, słomą wysłanych, tak, aby jedna drugiej nie dotykała i ogonkami do góry: wstawić do letniego pieca, aby tylko zwiędły; ulep tymczasem wygotować do połowy; wyjęte z pieca gruszki brać za korzonki, maczać w ulepie, posypać cukrem tłuczonym i wstawić napowrót do pieca, powtórzyć to razy kilka; gdy będą dobrze osuszone i wystudzone, posypać jeszcze cukrem i złożyć do słoja.

Jabłka suche.

Proporcja. — 20 jabłek, 3¼ klg. cukru.

Wziąć jabłek kwaskowatych 20 rzepek, papierówek, albo innych jeszcze niedojrzałych, ale żółtych zwierzchu, bo te, które są zwierzchu zielone, są niedobre; obierać nożykiem, wrzucać do naczynia zimną wodą napełnionego, wyjąć do rondla, nalać zimną wodą, odgotować, uważając, aby się nie rozgotowały; znowu włożyć do zimnej wody, wyjąć, rozłożyć na sito i złożyć do słoja; wziąć 1200 gr. cukru, dwie szklanki wody, zrobić gęsty syrop; wystudzić i nalać jabłka, niech tak kilka dni postoją; potem zlać ten syrop, a zrobić drugi, z takiejże proporcji, nalać jabłka: po trzech dniach zlać syrop, włożyć jabłka, dodać cukru 800 gr., szklankę wody, usmażyć gęsty syrop, włożyć jabłka, przesmażyć trochę, ale niewiele; wystudzić, złożyć do słoja, niech dwa tygodnie stoją, potem kłaść na sita, suszyć na piekarnianym piecu dni kilka, przewracając na drugą stronę; jak zupełnie oschną, taczać w sianym cukrze i składać do słoja, przesypując takimże; jabłka małe brać całe, a większe obrawszy, przekrajać na dwoje i ziarnka powyrzynać.

Jabłka, sporządzone inaczej.

Wybrać słodkich jabłek nieprzejrzałych, obrać, rozkrajać na dwie części, wyjąć ziarnka i wrzucić do zimnej wody, aby nie poczerniały, zrobić syrop lekki, biorąc 400 gr. cukru na trzy szklanki wody; gdy się zagotuje, wrzucić jabłka i smażyć, aż będą przezroczyste, wówczas wyjąć jabłka, rozłożyć na półmisku, a do syropu włożyć inne i smażyć; do tego samego syropu można dawać trzy razy jabłka;

gdy będzie zbyt gęsty, zrobić świeży; rozłożone na półmiskach jabłka posypać miałko tłuczonym cukrem i wstawić na noc do letniego pieca; gdy dobrze wyschną i przestygną, włożyć do słoja, przesypując cukrem. Na podstawie 1200 gr. cukru można usmażyć 800 gr. suchych konfitur; w ten sposób można smażyć i gruszki.

Ananasy.

Proporcja. — 1 ananas, 1 klg. cukru.

Wziąć ananas duży, albo jeśli niema dużego, to dwa mniejsze, obrać z łuski nożykiem, nakłuć na wszystkie strony igłą drewnianą; zrobić bardzo lekki syrop z 400 gr. cukru, zimnym nalać ananas, niech tak trzy dni stoi na zimnie; potem w tym samym syropie ugotować i postawić, przelawszy do salaterki, niech tak dwa dni stoi; wyjąć ananas, dodać do syropu 400 gr cukru, pół szklanki wody, zrobić gęsty syrop, wystudzić, włożyć ananas do słoika, zalać tym syropem, niech tak znów trzy dni stoi; jeszcze zlać syrop do miedniczki, dodać 200 gr. cukru i pół szklanki wody, przesmażyć i nalać; kiedy ananas na dnie pozostanie, wtedy nie trzeba więcej syropu zlewać i przesmażać, ale zostawić, aby stał cały miesiąc, później wyjąć go, pokrajać w bardzo cienkie krążki, ułożyć na sitach, suszyć na piecu, potem składać do słoja, przesypując cukrem. Kto chce, może cały ananas ususzyć, dopiero podając krajać.

Ajwy, czyli pigwy.

Proporcja. — 800 gr. pigw. 1600 gr. cukru, 2 szklanki wody.

Wziąć 800 gr. pigw, obrać z łuski, wrzucić do zimnej wody, wyjąć, wrzucić do rondla, zalać zim-

ną wodą, ugotować, aby były miękkie, wyjąć na sito; z 600 gr. cukru i szklanki wody zrobić syrop; zalać pigwy, niech tak trzy doby stoją; jeszcze raz zlać, dodać 400 gr. cukru, pół szklanki wody, przesmażyć syrop, do gorącego włożyć pigwy, trochę zasmażyć, wystudzić, złożyć do słoja, niech miesiąc w syropie stoją; potem wyjąć na półmisek, aby pościekały, położyć na sitach i dalej postąpić, jak wyżej powiedziano; jeżeli pigwy są duże, to kładąc je na sito na dwoje porozrzynać, a małe pozostawić w całości.

Pomarańcze.

Proporcja. — 10 pomarańcz, 2 klg. cukru, 3 i pół szkl. wody.

Wziąć dziesięć pomarańczy pięknych, dużych, z grubą skórą, które nazywają portugalskiemi, nakłuć drewnianą szpilką na wylot, nalać studzienną wodą i moczyć dni dziewięć, codzień wodę odmieniając, potem, gdy słomka przez całą pomarańczę przeszła, wyjąć na sita, każdą oschniętą złożyć do słoja. Wziąć 1600 gr. cukru, trzy szklanki wody, zrobić niezbyt gęsty syrop i zimnym zalać pomarańcze; postawić w piwnicy, niech stoją dwie doby: potem zlać sok do miedniczki, dodać 400 gr. cukru, pół szklanki wody, zrobić gęsty syrop i zalać zimnym pomarańcze; gdy się to powtórzy kilka razy, pomarańcze nabiorą syropu i będą pełne; kiedy już na dnie pozostaną, wtedy zlewać i przesmażać syropu nie trzeba, a postawić w piwnicy na pół roku; gdyby jeszcze rozrzedniały, to dodać cukru, przesmażyć, wybrać na sito i osuszać na piecu albo w umiarkowanem cieple; kto chce, może do suszenia przekrajać na połowy, albo na cztery części, ale zawsze cała pomarańcz piękniej wygląda i wydaje

się jak świeża. Osuszone kłaść do słojów, przesypując sianym cukrem.

Skórka pomarańczowa.

Proporcja. — 400 gr. skórki pomarańczowej, 1200 gr. cukru, 2 i pół szklanki wody.

Wziąć grubą skórę z dużych pomarańczy, pokrajać podłużnie na sześć lub osiem części, moczyć w rzecznej wodzie dni dziewięć, codzień odmieniając wodę, potem ugotować także w rzecznej wodzie, do miękkości: na 400 gr. skórki pomarańczowej wziąć 400 gr. cukru, wody szklankę, zrobić niezbyt gęsty syrop, zalać skórkę dobrze osączoną, niech pięć dni na zimnie postoi; zlać ten syrop: można go użyć do czego innego; a wziąć znowu 600 gr. cukru i szklankę wody, zrobić gęsty syrop, zalać skórkę; jak postoi na zimnie dni cztery, zlać do miedniczki, dodać 200 gr. cukru, pół szklanki wody, usmażyć gęsty syrop, nalać skórkę: tak kilka razy powtórzyć zlewanie i przesmażanie; kiedy skórka napoi się syropem i nie będzie podchodzić do góry, zostawić na parę miesięcy w syropie i postąpić, jak wyżej powiedziano; kiedy dobrze oschnie, maczać z jednej i drugiej strony w sianym cukrze i składać do słoja, przesypując cukrem. Trzeba uważać, aby skórki zanadto nie przesuszyć, bo będzie twarda.

Cytryny.

Proporcja. — 400 gr. cytryn, 1200 gr. cukru.

Wziąć cytryn dużych, dojrzałych, z grubą skórą; najlepsze są do smażenia w porze wiosennej, a zimowe i jesienne niedobre, bo nie są prawdziwie dojrzałe i po usmażeniu są gorzkie i skurczone. 400 gr. cytryn nakłuć igłą drewnianą, namoczyć w wo-

dzie zimnej na dni dziewięć, codzień odmieniając wodę; potem odgotować w takiejże wodzie, porozrzynać na dwoje, powyrzucać ziarnka, włożyć do słoja, wziąć 400 gr. cukru, szklankę albo półtorej wody, zrobić lekki syrop, zalać cytryny, niech trzy dni stoją na zimnie; zlać ten syrop, a zrobić drugi gęsty z 600 gr. cukru i szklanki wody, zalać cytryny, niech trzy dni stoją; potem zlać do miedniczki, dodać 200 gr. cukru, pół szklanki wody, przesmażyć na gęsty syrop i zalać cytryny; tak powtarzać, aż cytryny zostaną na dnie; zostawić na kilka miesięcy w syropie i postąpić jak wyżej powiedziano. Można nie nakłuwać, ale wyrzynać w drobne paseczki skórkę, a w smażeniu wyglądają, jak karbowane.

Skórka cytrynowa.

Skórkę cytrynową smaży się zupełnie tym sposobem, co i pomarańczową.

Melon, zamiast imbieru amerykańskiego.

Proporcja. — 1 melon, 1800 gr. cukru, 2 i pół szklanki wody.

Wziąć melon wewnątrz żółty, z grubem mięsem, albo niedojrzały, więc twardy; obrać zwierzchu skórę, oczyścić w środku, pokrajać w długie kawałki, odgotować w studziennej wodzie (melon powinien być niewielki), wyjąć do jakiego naczynia, zalać wapienną wodą, postawić na dobę na lodzie; potem zlać wapienną wodą, przesypać imbierem, zrobić z 400 gr. cukru lekki syrop, zalać przesypany melon i znowu postawić na lodzie na dobę; zlać ten syrop, melon wypłókać w zimnej studziennej wodzie, aby nic imbieru nie zostało, złożyć do słoja; wziąć 800 gr. cukru, wody studzien-

nej szklankę, zrobić syrop, zalać zimnym melon, niech trzy dni stoi; zlać syrop do miedniczki, dodać 400 gr. cukru i pół szklanki wody, usmażyć na gęsty syrop, jeszcze zalać melon, niech znów trzy dni stoi; zlać znowu, dodać 200 gr. cukru, pół szklanki wody, przesmażyć, włożyć melon i usmażyć, uważając, aby się nie rozgotował; złożyć do słoja, niech tydzień w syropie stoi; potem wyjąć na sito i postąpić, jak wyżej powiedziano; składać do słojów, nie przesypując cukrem. Można dla mniejszego ambarasu, wypłókawszy melon z imbieru, usmażyć syrop z półtora kg. cukru, włożyć melon i dobrze przesmażyć; złożywszy do słoja, zostawić na parę tygodni w syropie, a potem osuszyć.

Melon, sporządzony inaczej.

Proporcja. — 400 gr. melona, 800 gr. cukru.

Dobry, nieprzejrzały melon, obrać ze skórki i pokrajać w podługowate kawałki; na 400 gr. melona wziąć 800 gr. cukru miałko utłuczonego; tym cukrem przesypać melon i zostawić na noc; na drugi dzień zlać sok, który z siebie puści, przesmażyć go i ostudzonym zalać melon; to samo powtórzyć kilka razy; naostatku włożyć do gorącego syropu przesmażyć razem, nie przewracając, aby się nie rozleciał; gdy będzie dobrze ocukrzony, ułożyć na sicie, lub słomie i osuszyć w letnim piecu. Smażyć trzeba w szerokiej miedniczce, żeby nie leżał jeden kawałek na drugim.

Tatarskie ziele.

Proporcja. — 400 gr. korzeni, 800 gr. cukru.

Wziąć korzeni tatarskiego ziela w porze letniej, najlepiej w maju; wybrać białe, miękkie,

średniej wielkości: wymyć, obrać z łupin i moczyć w wodzie rzecznej dni dziewięć, codzień wodę odmieniając: odgotować, włożyć do serwety, wymaglować, pokrajać na cienkie długie kawałeczki i zalać rzadkim syropem: po trzech dniach zlać syrop a czystym zalać; tak kilka razy powtarzać: niech miesięcy kilka stoi: wyjąć z syropu, maczać w siarym cukrze, układać na sito i suszyć w lekkiem bardzo cieple, a potem składać do słojów, przesypując cukrem. Na 400 gr. korzenia bierze się 800 gr cukru.

Kawon suchy, czyli cykata.

Proporcja. — 400 gr. kawona, 800 gr. cukru, 1/4 laski wanilji, 1 szklanka wody.

Wziąć grubą skórę z kawona, obrać zieloną skórkę zwierzchu, ze środka oczyścić, aby mięsa nic nie było i odgotować w wodzie studziennej, aby skóra była miękka. Na 400 gr. obranego kawona zrobić lekki syrop z 400 gr. cukru, (kawon pokrajać w duże długie kawałki), przesypać odgotowany utłuczoną wanilją, zalać tym syropem, postawić na lodzie na trzy doby; potem zlać ten syrop do miedniczki, dodać 400 gr. cukru, pół szklanki wody, zrobić gęsty syrop, zalać kawon i znowu postawić na lodzie na trzy doby; jeszcze raz tak powtórzyć, nareszcie przesmażyć, złożyć do słoja, przecedzić gorący syrop przez sitko i wystudziwszy, zalać kawon; jak dwa tygodnie postoi, osuszać i postąpić, jak wyżej powiedziano. Jak kto chce, może robić kawon z imbierem, albo bez niego. Na 800 gr. kawona bierze się pół strączka wanilji. Kawony można tak smażyć, jak melony, raz tylko syropem czystym nalewając, ale nie będą tak przezroczyste i mięsiste.

Brzoskwinie.

Proporcja. — 400 gr. brzoskwiń, 800 gr. cukru, 1 i pół szklanki wody.

Wziąć 400 gr. brzoskwiń, niezupełnie dojrzałych, obrać cienko nożykiem skóreczkę, nakłuć dobrze szpilką drewnianą każdą brzoskwinię, wrzucić do gotującej się wody studziennej; zdjąć rondel, niech kilka minut postoją, wyjąć łyżką do zimnej studziennej wody, niech dobę na lodzie stoją; wyjąć potem na sito, niech stoją kwadrans; wziąć 600 gr. cukru, wody szklankę, zrobić syrop, złożyć do słoja brzoskwinie, zalać zimnym syropem, niech tak znowu dobę stoją; potem zlać do miedniczki, dodać 200 gr. cukru, pół szklanki wody, przesmażyć syrop, włożyć brzoskwinie, usmażyć dobrze, uważać tylko, aby się nie rozgotowały; jak syrop będzie gęsty, niech na lodzie ostygną w miedniczce, złożyć potem do słoja i postawić na dwa miesiące; im dłużej owoce mokną w syropie, tem są piękniejszą suchą konfiturą, bo robią się przezroczyste i pełne. Potem kłaść na sito, stawiać na piecu, osuszać dobrze, aby nie było wilgoci, taczać w sianym cukrze i składać do słoja, przesypując zawsze sianym i białym cukrem.

Morele.

Morele smażyć zupełnie tym samym sposobem, co brzoskwinie.

Śliwki.

Wziąć 400 gr. śliwek renklod na pół dojrzałych, obrać ze skóreczki nożykiem każdą, nakłuć dobrze szpilką drewnianą, wrzucić do gotującej się studziennej wody, zdjąć rondel, nakryć ser-

wetą, niech pięć minut postoją; potem wyjmować łyżką durszlakową do zimnej studziennej wody, postawić na dobę na lodzie i zupełnie tak postąpić, jak wyżej powiedziano o brzoskwiniach. Na suche konfitury doskonałe są śliwki duże, żółte, francuskie, które robi się niezupełnie dojrzałe, ale kiedy już są koloru żółtego; po osuszeniu, kłaść pod prasę, aby się spłaszczyły, potem taczać w cukrze i składać do słojów.

Orzechy włoskie, zwane greckiemi.

Wziąć świeżych orzechów włoskich, kiedy z drzew spadają, ale są jeszcze w zielonej łusce, porozbijać, obrać skóreczkę tak, aby orzechy były w dużych kawałkach, zrobić gęsty syrop, wystudzić, maczać każdy kawałek w syropie, taczać w sianym cukrze, układać na sito i suszyć na piecu, potem składać do słoja, przesypując cukrem sianym.

Orzechy włoskie czarne z zieloną skórą.

Proporcja. — 400 gr. orzechów, 1 i pół klg. cukru, 4 i pół szklanki wody.

Wziąć orzechów włoskich w czerwcu, lub w początku lipca, (to zależy od wiosny wcześniejszej, lub późniejszej), kiedy łuska pod zieloną skórką jest jeszcze cienka, biała i miękka; namoczyć w rzecznej wodzie na dni 9, codzień wodę odmieniając, odgotować także w rzecznej wodzie do miękkości, naszpikować każdy orzech podłużnie i w poprzek cienko w paski krajaną usmażoną pomarańczową lub cytrynową skórką, po bokach naszpikować goździkami; na 400 gr. surowych orzechów wziąć 200 gr. cukru, dwie szklanki wody, zro-

bić lekki syrop, zalać orzechy, niech dobę stoją: potem zlać syrop, do niczego niezdatny, orzechy rozłożyć na półmisku, aby jeden drugiego nie dotykał, postawić na słońcu, niech zupełnie oschną: zrobić syrop z 400 gr. cukru i szklanki wody, złożyć do słoja orzechy i zimnym syropem zalać, niech stoją dwie doby; zlać syrop, orzechy na słońcu osuszyć i zrobić z 600 gr. cukru i szklanki wody gęsty syrop, zalać orzechy, niech trzy doby stoją; teraz zlać syrop do miedniczki, dodać 200 gr. cukru, pół szklanki wody, przesmażyć syrop a orzechy osuszyć i zalać; orzechy nie powinny iść do góry, a jeżeliby podchodziły, to jeszcze powtórzyć, poczem zostawić je na miesięcy parę w syropie i postąpić, jak wyżej powiedziano. Do orzechów używa się wody rzecznej.

Orzechy włoskie.

Proporcja. — 400 gr. orzechów, 2 klg. cukru.

Wziąć 400 gr. orzechów w tej porze, jak wyżej powiedziano, obrać zwierzchu nożem zieloną skórkę, a białą zostawić; w orzechach powinny być już małe ziarnka, a wierzchnia skorupka musi być miękka; obrać, wrzucić do zimnej rzecznej wody, moczyć dni dziewięć, codzień wodę odmieniając, potem odgotować do miękkości, zrobić lekki syrop z 600 gr. cukru, zalać orzechy, niech dobę stoją: zlać ten syrop, bo także niezdatny, a zrobić gęsty z 600 gr. cukru i szklanki wody, zalać zimnym orzechy i postawić na trzy doby: zlać do miedniczki, dodać 200 gr. cukru, pół szklanki wody, przesmażyć, zalać orzechy: jeżeliby po niejakim czasie syrop rozrzedniał, to jeszcze raz przesmażyć orzechy trzeba; kilka miesięcy trzymać w syropie, a potem postąpić, jak wyżej powiedziano.

Truskawki ananasowe.

Proporcja. — 400 gr. truskawek, 800 gr. cukru.

Wziąć 400 gr. truskawek, obrać z gałązek, przemyć w studziennej wodzie z lodem, położyć na sitach, z 800 gr. cukru i szklanki wody studziennej zrobić gęsty syrop, wrzucić truskawki do gorącego syropu, zagotować dobrze i postawić na lodzie, niech dobę stoją; potem znowu zagotować i jeszcze raz na dobę postawić, nareszcie smażyć, aż syrop zrobi się gęsty, a truskawki będą pełne i nabiorą koloru bursztynowego; smażąc, trzeba często zdejmować i dnem łyżki zszumowywać; jak już będą gotowe, postawić na lodzie, aby wystygły, złożyć do słoja, niech dwa miesiące stoją ;potem suszyć na piecu na sitach ,taczać w sianym cukrze i składać do słojów.

Maliny.

Maliny tak samo zupełnie smażą się, jak truskawki, tylko nie trzeba ich płókać w wodzie.

Wiśnie.

Wziąć wiśni hiszpańskich, to jest łutówek, wydrylować, wypłókać w zimnej wodzie, położyć na sito, z 600 gr. cukru i szklanki studziennej wody, zrobić gęsty syrop, wiśnie włożyć do słoja i zimnym syropem zalać, niech dobę stoją, potem zlać syrop do miedniczki, dodać 200 gr. cukru, pół szklanki wody, przesmażyć syrop, włożyć wiśnie, usmażyć aż syrop będzie gęsty i wiśnie wypełnią się, wystudzone złożyć do słoja, pozostawić na czas jakiś w syropie, potem postąpić, jak wyżej powiedziano.

Agrest.

Proporcja. — 400 gr. agrestu, 800 gr. cukru, 1 i pół szklanki wody.

400 gr. agrestu zielonego, dużego, wydrylowanego, sparzyć w gorącej studziennej wodzie, wyjąć durszlakową łyżką do zimnej wody, zrobić syrop z 800 gr. cukru i szklanki wody, zalać agrest, postawić na zimnie, niech dobę stoi, potem zlać syrop, dodać 200 gr. cukru, pół szklanki wody, przesmażyć, włożyć agrest, usmażyć dobrze, aby nabrał koloru szklanego, zlać do słoja, niech kilka miesięcy postoi i postąpić, jak wyżej powiedziano; ale osuszywszy, nie trzeba taczać w cukrze, tylko do słoja składając, cukrem przesypywać.

Dereń.

Proporcja. — 400 gr. dereniu, 1200 gr. cukru, 1 i pół szklanki wody.

400 gr. wydrylowanego dereniu, wymyć w zimnej studziennej wodzie, położyć na sitach; z 800 gr. cukru i szklanki wody zrobić syrop, zalać dereń, niech dobę stoi; potem zlać do miedniczki, dodać 400 gr. cukru, pół szklanki wody, usmażyć gęsty syrop, włożyć dereń i smażyć, zszumowując dnem łyżki, aż jagody będą gotowe i pełne; wystudzić, zlać do słoja, niech kilka tygodni stoją na zimnie; potem postąpić, jak o agreście powiedziano.

Głóg.

Proporcja. — 400 gr. głogu, 1200 gr. cukru, 2 szklanki wody.

400 gr. głogu dojrzałego, okrąglego, dużego i wyczyszczonego, sparzyć wrzącą wodą, wyjąć do

zimnej, potem wyłożyć na sito; z 800 gr. cukru i szklanki wody, zrobić gęsty syrop, złożyć głóg do słoja, zalać zimnym syropem, postawić na lodzie, niech dobę stoi; potem zlać syrop do miedniczki, dodać 400 gr. cukru, szklankę wody, przesmażyć, włożyć głóg i smażyć, jak zwyczajne konfitury; zdejmować często z ognia i zszumowywać dnem łyżki; jak jagoda wypełni się dobrze, zdjąć, wystudzić, złożyć do słoja, postawić na jakiś czas, a dalej postąpić, jak wyżej o agreście powiedziano.

Róża sucha.

Proporcja. — 100 gr. róży, 1 klg. cukru, łyżeczka kwasu siarczanego.

Od róży czerwonej cukrowej czyli stulistnej, obcinać nożykiem listeczki kwiatów, aby nie było białego, ani też ziarneczek, wrzucić do wody gotującej, nakryć, niech kilka minut postoi; odcedzić na sito, wycisnąć; jak ostygnie, ucierać drewnianym wałkiem w donicy polewanej z 1 klg. miałkiego cukru; ucierać mocno z cukrem, dodać łyżeczkę kwasu siarczanego, którego używa się do zakrapiania konfitur i utrzeć z tym dobrze, a róża nabierze prześlicznego różowego koloru; wyrabiać kształty podług upodobania, ułożyć na sita i suszyć na piecu, ale w bardzo lekkiem cieple, potem składać do słojów, nie przesypując cukrem. Gdyby róża scukrowała się, ucierać z miałkim cukrem i wysuszyć.

Jarzębina.

Proporcja. — 400 gr. jarzębiny, 1200 gr. cukru, 2 szkl. wody.

400 gr. jarzębiny dojrzałej, ale jeszcze twardej, sparzyć wodą wrzącą, odcedzić na sicie, wy-

płókać w zimnej wodzie także studziennej i znowu osączyć; wziąć 800 gr. cukru, szklankę wody zrobić syrop, zalać zimnym jarzębinę, niech dni dwa postoi ;potem zlać syrop, dodać, 400 gr. cukru, szklankę wody, przesmażyć i włożyć jarzębinę; usmażyć dobrze, aby nie była surowa, niech jakiś czas w syropie postoi; dalej postąpić jak wyżej powiedziano. Jeżeli syropowe konfitury scukrują się, lub burzyć się będą, użyć na suche. Do smażenia konfitur nie trzeba pierwszego gatunku cukru; dobry bardzo jest czysty piasek na syropy, ale do taczania owoców i do przesypywania, trzeba białego, dobrego cukru.

Konserwy z jagód rozmaitych.

Zrobić syrop lekki, trzymać go na ogniu, w ciepłym maczać jagody na gałazkach, jakie się podoba, zmoczone w syropie zanurzać w cukrze bardzo miałko utłuczonym i przesianym najlepszego gatunku; układać na półmiskach lub na blachach, aby jedna drugiej nie dotykały i osuszyć na słońcu albo w lekkim piecu; potem przełożyć do słoja i trzymać w ciepłem, a suchem miejscu.

GALARETY, MARMELADY, POWIDŁA, SERY, OWOCOWE I OWOCE W MIODZIE.

Galareta poziomkowa, albo malinowa.

Proporcja. — 1 szklanka soku, 2 szklanki cukru.

Wziąć poziomek, albo malin świeżo zebranych, dojrzałych, suchych, pognieść na półmisku łyżką, potem je zlać do worka z płótna niezbyt cienkiego, rzadkiego, przewiązać nad samemi jagodami, powiesić worek nad naczyniem, do którego sok ma ściekać; przewiązanie worka posuwać w miarę ubywania soku, co przyśpieszy jego oddzielenie się od jagód; po kilku godzinach sok, który ściekł, wyklaruje się, oddzielą się męty; wówczas zlać czysty do rondelka mosiężnego, albo innego, dobrze pobielonego, dodać na szklankę soku dwie szklanki miałko tłuczonego cukru; mieszać dopóty, aż się cukier rozpuści, (nie trzeba nalewać więcej soku niż do połowy rondelka), wtedy przykryć pokrywą i postawić na dobrym ogniu, aby się na wszystkie strony jednostajnie gotował; gdy się dobrze zagotuje, zdjąć z ognia, wypuścić parę z pod pokrywy, pokrywę z wilgoci otrzeć i po kilku minutach napowrót postawić; czynność tę powtórzyć z 3 razy, potem próbować galaretę, w ten sposób: umoczyć łyżkę, okręcić w powietrzu: jeśli część soku spływać będzie, szeroko do rondla, a reszta pociągnie

koło łyżki, znak, że jest gotową: albo: wziąć łyżkę galarety i nie zastudzając jej, ani na lodzie, ani na wodzie, namoczyć w niej główkę od szpilki: jeśli na niej się zatrzyma a nie spadnie ,oznacza, że gotowe. Można jeszcze próbować inaczej: wlewając sok do rondelka, zaznaczyć jego wysokość pałeczką, potem wsypać cukier i smażyć do tej samej wysokości. Można galaretę dosmażać bez pokrywy, a gdy będzie gotowa, zlewać do niewielkich ogrzanych słoików na gorąco; przykryć chwilowo płótnem do ostygnięcia tylko, a potem pęcherzem i papierem. Trzeba szczególną zwracać uwagę, ażeby galarety były w miarę usmażone, bo niedosmażone będą rzadkie i rozpływające się: przesmażone zaś — krupkowate, a nie słoiste, jak być powinny. Galarety czerwone można naprzemian zastudzać z białemi, a przez to piękniej wyglądają. Można mieszać sok, biorąc dwie szklanki poziomkowego, albo malinowego, dodać szklankę agrestowego soku i smażyć, jak wyżej powiedziano.

Galareta malinowa, sporządzona inaczej.

Proporcja. — 600 gr. malin, 500 gr. cukru, 1 szklanka wody.

Zrobić gęsty syrop z 500 gr. cukru i szklanki wody, wsypać do wrzącego 600 gr. malin czysto przebranych, smażyć do gęstości zwyczajnej, wtenczas przecedzić do rondelka przez serwetę i smażyć, jak wyżej powiedziano. Pozostałe jagody przechować do ciast, jak marmeladę. Można jeszcze inaczej smażyć maliny: przebrane jagody zalać wodą, aby je tylko objęła i gotować, aż jagody zbieleją, wówczas przecedzić sok, zaznaczyć laseczką wysokość dodać cukru i smażyć, jak wyżej powiedziano.

Galareta wiśniowa, berberysowa i winogronowa.

Te galarety zupełnie tak samo smażyć, jak poziomkowe i malinowe, tylko brać szklankę cukru na szklankę soku, bo kwaśne nierównie łatwiej i prędzej się ścinają, niż słodkie, dlatego nie trzeba tak długo smażyć. Spróbować, jak poprzedzające.

Galareta z porzeczek.

Proporcja. — 400 gr. porzeczek, 800 gr. cukru.

Na 400 gr. porzeczek, obranych z szypułek, przemytych, wziąć 800 gr. cukru, potłuczonym cukrem osypać porzeczki i kilka godzin niech stoją: potem zlać do rondelka, zagotować na dużym ogniu kilka razy, przecedzić przez płótno, dosypawszy pierwej trochę malin dla zapachu i wlewać wprost do słoików ogrzanych.

Galareta z borówek i żórawin.

Proporcja. — 2 szklanki soku, 3 szklanki cukru.

Borówki dojrzałe przemyć w wodzie, dobrze osączyć i smażyć w niepobielanem naczyniu na małym ogniu, potem gotować na większym, aby się zupełnie rozgotowały, wyłożyć do worka, lub rozpiętego płótna, aby sok ściekł; na dwie szklanki soku wziąć trzy szklanki miałko utłuczonego cukru, wymieszać, aby się rozpuścił i gotować zszumowując, jak wyżej powiedziano. Z pozostałego gąszczu można zrobić powidła, dodawszy miodu albo cukru. Galaretę żórawinową smaży się tak samo, jak borówkową.

Galareta agrestowa.

Proporcja. — 1 szklanka soku. 2 szklanki cukru.

Chcąc mieć białą agrestową galaretę, trzeba smażyć agrest w połowie czerwca, póki jeszcze zielony, oczyścić z ogonków i wierzchów, zalać wodą, aby objęła, rozgotować, rozetrzeć łyżką, przegotować raz jeszcze, wyłożyć do płótna rozpiętego albo worka, aby sok ściekł; czysty sok zlać do rondelka, wsypać cukru dwa razy tyle i smażyć, jak wyżej powiedziano. Chcąc mieć czerwoną galaretę, trzeba smażyć w końcu czerwca i brać cukru tylko tyle, ile soku agrestowego. Dla zapachu, można, smażąc galaretę, włożyć wanilji, zawiniętej w płótno szare, a potem odrzucić ją.

Galareta różana.

Na litr różanych listków, oczyszczonych z żółtości, wziąć dwa litry agrestu zielonego, także oczyszczonego, zalać w rondelku mosiężnym albo tyglu kamiennym; na róże i agrest wziąć tyle wody, aby objęła i gotować, aż agrest będzie miękki, potem sok scedzić przez worek, gotować galaretę, biorąc dwa razy tyle cukru ile soku i smażyć, jak wyżej powiedziano.

Galareta ananasowa.

Ananas obrany, pokrajany w drobne kawałki, ucierać mocno wałkiem w donicy, wycisnąć sok przez serwetę i rozmieszawszy w nim dwa razy tyle cukru, ile soku, smażyć, jak powiedziano o poziomkowej galarecie.

Galareta ze śliwek.

Proporcja. — 1 szklanka soku, 1 i pół szklanki cukru.

Wziąć jakikolwiek gatunek śliwek, ale najlepiej węgierek: przemyć, złożyć do rynki polewanej albo garnuszka, zalać wodą, tyle tylko, żeby objęła, gotować, aż się zupełnie rozgotują, mieszając często, aby się nie przypaliły, ugotowane przecedzić przez worek lub rozpięte płótno, zlać sok do rondelka mosiężnego wsypać na szklankę soku półtorej szklanki cukru, rozmieszać, żeby się rozpuścił i smażyć, jak wyżej powiedziano: gdy się plewka zaciągać zacznie, przelać do gorących słoików, przykryć płótnem, a na drugi dzień obwiązać.

Galareta jabłeczna.

Proporcja. — 1 szklanka płynu, 1 szklanka cukru, goździki, wanilja, skórka cytrynowa.

Jabłka winne, jakiego chcąc gatunku, byle z jednego drzewa, obrać, pokrajać, wybrać ośrodki, wrzucić do wody zimnej, aby nie poczerniały; wyjąwszy z wody, ułożyć szczelnie do garnuszka polowanego, zalać wodą, żeby je tylko objęła, dodać parę goździków, skóreczki cytrynowej albo wanilji dla zapachu, rozgotować dobrze, uważając, aby się nie przypaliły, potem przecedzić przez serwetę i gotować, jak wyżej powiedziano, biorąc na szklankę płynu z jabłek kwaśnych, szklankę utłuczonego cukru, a na sok z winnych jabłek, dwa razy tyle; wymieszać dobrze cukier a gdy się rozpuści, smażyć wyżej wskazanym sposobem: gdy się zacznie ścinać, zlewać do ogrzanych słoików. Dla zapachu można także dać kilka gorzkich migdałów, które trzeba potłuc na miazgę, zawiązać w stare

płótno, położyć do rondelka smażąc galaretę, a zlewając do słoików, odrzucić, a będzie miała smak brzoskwiniowy. Im jabłka dojrzalsze, tem galareta będzie czerwieńsza; im zieleńsze, tem bielsza.

Marmelada z jabłek.

Proporcja. — 600 gr. utartych jabłek, 400 gr. cukru, skórki cytrynowej, wanilji.

Jabłka winne, wytarte czysto, poobierać z łupiny i ośrodków, utrzeć na tarce, łupiny i ośrodki wygotować, zalewając 6 szkl. wody; gdy się rozgotują, przecedzić przez rzadkie płótno, albo worek, zlać do rondelka mosiężnego, dodać 400 gr. cukru i gotować na syrop gęsty, ciągle szumując; gdy zgęstnieje, włożyć 600 gr. utartych jabłek, trochę skórki cytryn. dla zapachu albo wanilji, wygotować do gęsta, ciągle mieszając, potem składać do ogrzanych słojów; nie zawiązywać odrazu, a tylko przykryć płótnem do ostygnięcia; na drugi dzień nakryć papierem, zmoczonym w rumie, albo spirytusie, zwierzchu obwiązać pęcherzem i papierem.

Marmelada malinowa, porzeczkowa i żórawinowa.

Proporcja. — 400 gr. marmelady, 200 gr. cukru.

Świeże maliny, albo inne jagody przetrzeć przez sito, złożyć do rondelka mosiężnego, albo garnka polewanego, włożyć cukru potłuczonego podług proporcji: na 400 gr. marmelady 200 gr. cukru; mieszając, smażyć na wolnym ogniu, gdy galareta zacznie osiadać, składać na gorąco do słojów ogrzanych kamiennych, albo szklanych. Do jagód kwaśnych trzeba dodać więcej cukru.

Marmelada wiśniowa, morelowa i śliwkowa.

Proporcja. — 400 gr. marmelady, 300 gr. cukru.

Świeże wiśnie wydrylować, pestki potłuc i wygotować w odrobinie wody; gdy się dobrze wygotują, scedzić sok do obranych jagód, rozgotować je dobrze, przetrzeć przez sito i smażyć dodając 300 gr. cukru na 400 gr. marmelady. Można je smażyć w ich własnym soku z cukrem, a przed dosmażeniem włożyć pestek potłuczonych, obranych dla zapachu i cytrynowej skórki, potem postąpić, jak wyżej powiedziano. Tak samo smaży się marmelada morelowa i śliwkowa.

Marmelada z różnych jagód.

Ugotować w rondlu pewną ilość wiśni, przetrzeć je potem przez durszlak, zmieszać 400 gr. tej masy z 200 gr. przetartych malin i takąż ilością wyciśniętych porzeczek, zrobić syrop z 600 gr. cukru i szklanki wody, włożyć do niego mieszaninę z jagód i smażyć, mieszając, do tęgości, przed dosmażeniem dodać pomarańczowej skóreczki i trochę pestek dla zapachu, dalej postąpić, jak wyżej powiedziano. W ten sposób można robić marmeladę z każdych jagód osobno.

Powidła.

Wziąć śliwek dojrzałych, ile się podoba; przetrzeć do sucha, rozciąć każdą dla wydobycia pestki, włożyć do garnka polewanego albo kotła dobrze pobielonego i gotować, mieszając na bardzo wolnym ogniu; gdy się rozgotują, przetrzeć je przez durszlak, albo druciane sito, na którem same łupiny pozostaną; garnek, albo kocieł, w którym się go-

towały, wymyć dobrze i do suchego przełożyć przefasowane śliwki, smażąc powoli, mieszając ciągle, aby się nie przypaliły od spodu. Kto chce, może dodać cukru, lub miodu; przesmażyć jeszcze razem w piecu, najlepiej po wyjęciu chleba i po zupełnem wystygnięciu przewiązać pęcherzem i papierem, jak inne marmelady. Tak samo robią się powidła z jabłek, gruszek i rozmaitych jagód. Na marmelady i powidła można użyć zamiast cukru miodu oczyszczonego.

Powidła z bruśnic, czyli borówek.

Bruśnice przebrane trzeba sparzyć ukropem, przykryć, niech tak stoją, aż przestygną; potem przecedzić, wsypać do garnka polewanego, przykryć pokrywą i wstawić na noc do pieca po chlebie lub na angielską kuchnię; po sześciu, lub ośmiu godzinach zlać sok, a bruśnice przełożyć do rondla dobrze pobielonego: wsypać cukru do smaku, gruszek i jabłek pokrajanych na ćwiartki, a także cynamonu w kawałkach albo pomarańczowej skóreczki, pierwej odgotowanej i oczyszczonej z białej miazgi; niech tak się smaży na małym ogniu z godzinę, lub więcej, aż zapach surowizny zupełnie zniknie. Jeśli kto smaży z miodem, to trzeba go pierwej przesmażyć i odszumować.

Ser jabłeczny.

Proporcja. — 3 szklanki marmelady, 1 szklanka miodu, goździków, pieprzu angielskiego, skórki pomarańczowej.

Kwaśne jabłka obrać, ziarnka powyrzynać, przekrajać na cztery części, włożyć do nowego polewanego garnka, nalać wody, aby jabłka zajęła, przykryć pokrywą, zalepić ciastem i wstawić do

gorącego pieca, aby się dobrze udusiły, potem wyjąwszy, przetrzeć przez gęste rzeszoto, dodać czwartą część przesmażonego miodu, włożyć do rondla, smażyć na wolnym ogniu, mieszając ciągle, aż od łyżki odstawać będzie; na dosmażeniu wsypać utłuczonej skórki pomarańczowej, goździków, pieprzu angielskiego, wymieszać dobrze na ogniu, podsmażyć z temi korzeniami, odstawić serwetę, lub płótno gęste namoczyć w wodzie, wykręcić, włożyć ten ser, sznurkiem zawiązać i pod prasę położyć; po 24 godzinach wyjąć ser, osuszyć na wolnem powietrzu i trzymać dla przechowania w fajansowem lub glinianem polewanem naczyniu. Można pierwej ser spróbować, czy dostatecznie jest usmażony, kładąc na wyciśniętą z wody serwetę łyżkę marmelady, jeśli nie przystanie do serwety, znak, że dobra. Niektórzy, zamiast gotować jabłka, pieką je, a potem fasują.

Ser jabłeczny — innym sposobem.

Proporcja. — 150 jabłek, 50 gruszek, 4 szklanki wody. Na 4 szklanki marmelady 1 szklanka miodu, 1 łyżka skórki pomarańczowej, 1 łyżka cynamonu, 10 goździków, pół łyżeczki kordymonji.

Jabłek zupełnie dojrzałych, kwaśnych 150 obrać, powyrzynać ziarnka, 50 cukrowych, albo innych gruszek oczyścić, wybrać ziarnka, włożyć do dobrze pobielonego rondla, lub kociołka, wlać litr wody, nakryć, aby się na wolnym ogniu dusiły, a gdy zupełnie zmiękną, przetrzeć przez gęste sito, wlać do rondla i na cztery litry tej marmelady dać litr czystej patoki; postawić na małym ogniu niech się gotuje; mieszać ciągle, aby się nie przypaliła; jak będzie gęsta, wsypać skórki pomarańczowej utłuczonej łyżkę stołową, cynamonu prze-

sianego tyleż, goździków, miałko utłuczonych dziesięć, kordymonji pół łyżeczki od kawy, wymieszać dobrze z marmeladą, wyłożyć do rondla, wysmarowanego migdałowym olejkiem; uciskać tę marmeladę jak najstaranniej, aby nigdzie próżnego miejsca nie było, postawić w zimnem miejscu na dwa dni i wyłożyć z rondla na półmisek. Ten ser można konserwować kilka lat. Taki ser można robić z różnych jagód z miodem, lub cukrem. Z tej marmelady można robić jakie się podoba figurki, maczać w syropie, osypać tłuczonym cukrem i osuszyć w piecu.

Pastiła rosyjska.

Proporcja. — 3 szklanki marmelady, 1 szklanka miodu.

Upiec jabłek kwaśnych na blasze, przefasować przez sito, bić na pianę łopatką, aż zbieleją i zrobi się piana; wtenczas odmierzyć ilość tej piany, dodać czwartą część oczyszczonej i także utartej do białości miodowej patoki, znowu ubijać, aż zbieleje; porobić z papieru foremki dosyć głębokie, albo robiąc wielką ilość, wziąć formę z żelaznej blachy owalną, wysoką, taką, w której placki się pieką, ponalewać tej masy i wstawić do lekkiego pieca jak na biszkopty, niech się upiecze, powyjmować, poobierać papiery, albo wyrzucić z formy i konserwować w suchem miejscu. Można, gdy trochę podeschną w piecu, nalać na wierzch drugą warstwę masy, posypać cukrem tłuczonym i znowu postawić do pieca: tak można układać ile chcąc warstw, jedną na drugiej.

Gruszki opiekane.

Obrać z łupin gruszki mięsiste, nieprzejrzałe, odgotować w wodzie, po połowie z miodem prze-

gotowanej, wyjąć, ułożyć na blasze, wstawić do lekkiego pieca; tymczasem syrop ten, w którym się gotowały, wysadzić na ogniu do gęstości miodu, wyjąć z pieca gruszki, maczać w tym syropie i znowu wstawić na blasze do pieca; tak razy cztery postąpić i potem złożyć do glinianego słoja, nałożyć denkiem i kamieniem, aby gruszki zupełnie się spłaszczyły; trzymać w zimnem miejscu, a układać do słojów zupełnie wystudzone.

Gruszki smażone w miodzie.

Gruszki niezupełnie dojrzałe obrać, wydrążyć, odgotować w łupinach, potem ostudzone nadziać masą migdałową i w syropie z miodem zrobionym zagotować (do smażenia kłaść potrochu); gdy będą gotowe, nakładać na blachy, w letnim piecu napół osuszyć, potem łyżką spłaszczyć, maczać w pozostałym syropie i jeszcze przesuszać tak kilka razy powtarzać, by nie odrazu osuszyć, bo będą twarde.

Skórki cytrynowe, lub pomarańczowe.

Skórki cytrynowe lub pomarańczowe ugotować na miękko w rzecznej wodzie, którą zmieniać parę razy, aby gorycz wyszła; gdy będą miękkie, wyłożyć na płótno i wałkiem z wilgoci wycisnąć, potem włożyć do syropu miodowego oczyszczonego, smażyć zwolna niebardzo długo, aby nie stwardniały, wyłożyć na przetaki i przesuszyć w wolnym piecu, maczać raz jeszcze w zgęszczonym syropie, jeszcze osuszyć i przechować w słoju w chłodnem a suchem miejscu.

Orzechy włoskie w miodzie.

Orzechy świeże, włoskie potłuc i obrać z wierzchniej skóreczki, która jest na orzechach,

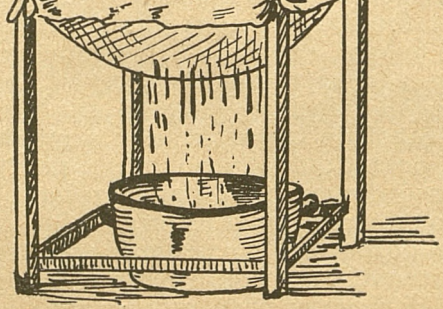
potem wysuszyć w letnim piecu, aby zupełnie kruche były, co nastąpi, po kilkakrotnem obsuszaniu. Miodowej patoki usmażyć aż do zrumienienia; do gorącej wrzucać, orzechy wysuszone, mieszając ciągle, dosypywać tyle, aby masa gęstawa była; gdy miód ścinać się zacznie, oznaka że gotowe; brać łyżką kupki orzechów, układać na półmisku wilgotnym, a gdy na nim zaschną, składać do słoja. Można ususzone orzechy utłuc grubo, wrzucić do gorącego zarumienionego miodu tyle orzechów, aby była gęsta masa; jeszcze trochę przesmażyć, potem rozciągać, smarując na opłatkach, zwierzchu przykryć drugim i pokroić w tabliczki, albo figurki.

SMAŻENIE SYROPÓW I SOKÓW.

Syrop malinowy.

Proporcja. — 400 gr. malin, 400 gr. cukru, 1 szklanka wody.

Cukru 400 gr. zalać szklanką wody, postawić, aby się dobrze zagotował, wyszumować, wrzucić maliny, które powinny smażyć się, aż się rozgotują, a syrop zgęstnieje; zdjąć z ognia i przecedzić przez sito lub muślin. Maliny można złożyć do słoika, i użyć zamiast marmelady, a syrop zakropić



Soki owocowe cedzimy przez gęsty muślin, umocowany w pomyżej wskazany sposób.

łyżeczką kwasu siarczanego; jak ostygnie, zlać do butelki, zakorkować, zalakować i przechować w chłodnem suchem miejscu.

Syrop malinowy, albo poziomkowy, sporządzony inaczej.

Proporcja. — 4 szklanki soku, 400 gr. cukru.

Wsypać surowe maliny albo poziomki do słoja i postawić na dni kilka na słońcu, albo w cieple, aby przefermentowały; gdy się wyburzą i płyn czysty będzie, zlać, cedząc przez płótno, dać na litr soku 400 gr. cukru miałko tłuczonego, rozmieszać dobrze, aby się cukier rozpuścił, smażyć do odpowiedniej gęstości i przechowywać w butelkach zakorkowanych. Można jeszcze inaczej robić: maliny albo poziomki nieprzejrzałe pognieść łyżką na półmiskach, potem zlać do worka grubego i rzadkiego, przewiązać nad samemi jagodami, niech z worka zawieszonego w cieple sok ścieka do naczynia podstawionego. Po 24 godzinach, gdy sok ścieknie, a męty się odłączą, zlać czysty do rondelka dobrze pobielonego, nalewać do połowy tylko, na każdy litr soku dać 600 gr. cukru miałko tłuczonego; rozmieszać dobrze, aby się cukier zupełnie rozpuścił, wówczas przykryć rondel pokrywą, postawić na dużym ogniu, niech się jednostajnie gotuje, gdy się dobrze zagotuje, zdjąć, zebrać szumowiny, przestudzić, potem otarłszy pokrywę, przykryć napowrót i znów zagotować, powtarzając to do trzech razy; po ostatecznem zagotowaniu się i zszumowaniu, zlać do jakiego naczynia fajansowego i przykryć płótnem; gdy syrop zupełnie ostygnie, zlewać do butelek pierwej przygotowanych i osuszonych; ponalewać tylko po szyjki, zakorkować i zasmolić je. Ten syrop może się kilka lat przechowywać.

Sok poziomkowy robiony na surowo.

Proporcja. — 400 gr. jagód, 400 gr. cukru, trochę rumu.

Piękne, dojrzałe, oczyszczone poziomki, sypać warstwami do słoja: biorąc na 400 gr. jagód tyleż cukru miałko tłuczonego. zawiązać słój tiulem, albo rzadkim muślinem, przewrócić do góry dnem na innym próżnym słoju i zostawić go tak spokojnie, dopóki wszystek sok nie przecieknie; trzeba, żeby słój stał na słońcu; potem zlać go w małe czyste buteleczki, wlać w szyjki potrochu rumu, zakorkować, zalakować i przechowywać w zimnem, a suchem miejscu. Takiego soku używa się na galarety, do herbaty albo do wody, a szczególniej wyborny jest z dodaniem śmietanki gotowanej. Tak zrobiony sok można i bez cukru przechowywać; doskonały na zimę do lodów.

Syrop wiśniowy.

Proporcja. — 400 gr. wisien, 600 gr. cukru, 1 i pół szkl. wody. Albo: 4 szklanki soku i 500 gr. cukru.

Wziąć 400 gr. wisien czarnych, wydrylowanych. 600 gr. cukru; nalać na cukier półtorej szklanki wody, usmażyć syrop, włożyć wiśnie i tym samym sposobem postąpić, jak wyżej powiedziano o malinowym. Można syrop wiśniowy robić inaczej: czysto obmyte i obrane z szypułek wiśnie utłuc w moździerzu z pestkami. złożyć do rondla i zagotować na wolnym ogniu; gdy raz się przewróci, wylać do worka, niech ścieknie; potem smażyć, biorąc 500 gr. cukru na litr soku; lub też robić jeszcze prostszym sposobem: wiśni nasypać do garnka i przykrywszy, postawić do pieca po chlebie, na drugi dzień odlać sok, cedząc przez płótno; smażyć, jak wyżej powiedziano; pozostałe zaś wiśnie

rozetrzeć i przefasować przez sito, aby nie było soku, dodać cukru, przesmażyć, dodać migdałów długo krajanych, porobić serki, położyć pod prasę, potem zwolna osuszyć.

Sok wiśniowy.

Wziąć wisien, ile się podoba, rozgnieść mocno w donicy; zostawić tak z pestkami na 24 godziny, potem w prasie wycisnąć, przecedzić przez czystą serwetę, nalać do gąsiorka i czekać, dopóki męty nie wyjdą na wierzch i nie opadną, potem sok wlewać do czystych i suchych butelek a zakorkowawszy, przechowywać w suchej piwnicy dnem do góry, jak wszystkie soki bez cukru.

Syrop porzeczkowy, żórawinowy, albo berberysowy.

Proporcja. — 800 gr. porzeczek, 1600 gr. cukru, 3 szkl. wody, 2 łyżeczki witriolu. Albo: 4 szkl. soku, 500 gr. cukru.

Wziąć porzeczek niedrylowanych, całych, 800 gr., 1600 gr. cukru, nalać czterema szklankami wody, usmażyć niezbyt gęsty syrop, włożyć porzeczki, niech się dobrze smażą; jak już syrop będzie gęsty, wtedy zdjąwszy z ognia, gorący przecedzić, wystudzić, wlać dwie łyżeczki od kawy kwasu siarczanego i postąpić, jak wyżej powiedziano. Te jagody można zupełnie tak smażyć, jak wiśniowe, albo utrzeć wałkiem w donicy jagody jakie z wyżej wymienionych, potem zlać do słoja i niech parę dni wyfermentują; przecedzić przez worek, smażyć, biorąc na litr soku 500 gr. cukru i smażyć nie dłużej, jak pół godziny, bo się zgalaretuje. Do tych soków można dodawać jakąś część malin, żeby nie były tak kwaśne. Tak utarte jagody, jak wyżej po-

wiedziano, można przechowywać, nie smażąc, bez cukru.

Sok agrestowy.

Oczyścić koło 15 czerwca, ile potrzeba, agrestu z szypułek, rozetrzeć wałkiem w donicy, potem złożyć tę masę do słoja i postawić na parę tygodni na słońcu; gdy sok dobrze sfermentuje i wyklaruje się, przecedzić przez worek flanelowy, zlać do butelek, zakorkować dobrze, obwiązać pęcherzem, zagotować w kotle z wodą, przełożywszy sianem: po zupełnem wystygnięciu, wyjąć i przechować, jak wszystkie soki, bez cukru, przewróciwszy dnem do góry, w zimnem, a suchem miejscu. Można, nie gotując nawet, dodać dla zapachu skóreczkę z pół cytryny, cieniutko ściętą, włożyć do każdej butelki, zalać trochę zwierzchu oliwą, zakorkować i zalakować. Taki sok, trzymany w zimnem, a suchem miejscu, może służyć kilka lat, a im starszy, tem jest lepszy.

Syrop pomarańczowy.

Proporcja. — 400 gr. soku, 600 gr. cukru.

Pomarańcze, dojrzałe i zupełnie zdrowe, obrać z żółtej skórki i włókien białych, rozebrać na cząstki, wycisnąć sok przez woreczek płócienny. Na 400 gr. soku wziąć 600 gr. cukru w najlepszym gatunku, porąbać w duże kawałki, umoczyć każdy kawałek w wodzie, włożyć do soku, razem zlać do rondelka, gotować na wolnym ogniu, zszumowując, gdy się zagotuje; wylać sok na rozłożony nad salaterką muślin, na który posypać skórkę drobno pokrajaną, gdy sok tak na skórkach ostygnie, muślin z niemi ostrożnie podnieść,

a sok zlać do butelki. Wszelkie soki owocowe można dla zapachu przepuszczać przez skórki pomarańczowe, lub cytrynowe.

Syrop cytrynowy lub pomarańczowy.

Proporcja. — 10 pomarańcz, albo cytryn, 800 gr. cukru.

Na dziesięć cytryn lub pomarańcz wziąć 800 gr. cukru; zetrzeć nim zupełnie skóreczkę z owoców, potem sok wycisnąć, odrzuciwszy ziarnka, zmieszać z utłuczonym cukrem i zostawić przez noc; na drugi dzień zagotować w miedniczce, szumując dobrze; powtarzać to przez trzy dni, potem ostudzony zlać do słoja. Ten syrop może się scukrować, ale to nic nie szkodzi; wówczas jest jeszcze lepszy do herbaty.

Syrop cytrynowy, lub pomarańczowy, sporządzony jeszcze inaczej.

Obrać skóreczkę cieniutko zwierzchu pomarańcz lub cytryn maszynką, umyślnie na ten cel przeznaczoną, wycisnąć zupełnie sok, wyrzucić ziarnka, przemierzyć, zlać do słoja, lub butelek, dodawszy dwa razy tyle cukru miałko utłuczonego, postawić w cieple, lub na słońcu, często kłócić przez kilka dni, aż się cukier zupełnie rozpuści: butelki zakorkować i zalakować; jeśli zaś w słojach ma się przechowywać, to obwiązać pęcherzem i papierem. Taki sok można i bez cukru przechowywać.

Syrop ananasowy.

Proporcja. — 1 ananas, 400 gr. cukru, 4 szklanki wody.

Ananas oczyszczony, pokrajany w cienkie kawałki, utrzeć w donicy wałkiem; zrobić lekki

syrop z 400 gr. cukru i czterech szklanek wody. licząc na 400 gr. ananas utarty, potem zlać ten syrop, dodać jeszcze 400 gr. cukru miałko utłuczonego, przesmażyć na wolnym ogniu, nie zagotowując, aby się przez parowanie zapach nie ulatniał; gdy będzie dostatecznie gęsty, przecedzić gorący na płótno, wycisnąć dobrze, ananas przechować, jak marmeladę, a syrop, gdyby nie był jeszcze dostatecznie gęsty, przesmażyć trochę, potem zimny zlać do butelki, zakorkować, zalakować i przechować w zimnem a suchem miejscu.

Syrop kwiatowy.

Proporcja. — 200 gr. róży, 1200 gr. cukru, 3 szklanek wody, 2 łyżeczki witriolu.

Wziąć 200 gr. róży cukrowej, zupełnie rozkwitłej, fiołków, albo jaśminu, poobcinać je tak, aby nic żółtego nie było, a szczególnie pyłku; sparzyć ukropem, to jest wrzucić do rondla w gotującą się wodę, odcedzić na sito; zrobić syrop z 1200 gr. cukru i pięciu szklanek wody, jak się cukier zagotuje, włożyć do tego syropu kwiaty, niech się tak smażą, potem przecedzić przez sito, wycisnąć syrop, dosmażyć, aby był gęsty; wystudziwszy, zakropić dwiema łyżeczkami siarczanego kwasu i postąpić, jak wyżej powiedziano. Ten sposób smażenia syropów jest najlepszy i doświadczony, bo zachowuje zapach, smak świeży i doskonale się konserwuje.

Gotowane na parze soki do lodów, kremów i t. p.

Soki, które mają być na parze gotowane, muszą być z dojrzałych, świeżo zerwanych owoców,

ściągnięte do flaszek i zakorkowane. Sok powinien sięgać tylko do szyjki flaszki. Zatyczkę korkową należy mocno zawiązać. Wstawić flaszki do dużego kociołka, owinąwszy każdą zosobna słomą, i nalać tyle zimnej wody do kociołka, aby sięgała po szyjki flaszek. Potem postawić na ogniu i przykryć pokrywą. Ogień nie powinien być ostry. Gotować przez 10—20 minut, licząc od chwili zawrzenia wody. Nie zdejmując pokrywy, postawić kociołek w chłodnem miejscu i przykryć ścierką. Następnego dnia wyjąć ostudzone flaszki, obetrzeć i zawiązać szyjki wilgotnemi pęcherzami, lub papierem pergaminowym, i wysuszyć. Potem nalepić papierki z napisem zawartości we flaszce, umieścić w skrzyni w piwnicy i przysypać piaskiem.

Gotowane na parze soki do ciast i tortów.

Gotować 1 klg. cukru z czterema szklankami wody, do sklarowania (aby się jednak nie ciągnął), ostudzić, potem domieszać 4 szklanki jakiego soku owocowego. Ściągnąć do małych flaszek, zakorkować, zawiązać i gotować w parze, jak wyżej.

Miąższ owocowy bez cukru do lodów.

Zupełnie dojrzałe i przefasowane maliny, porzeczki, poziomki, wiśnie, morele lub brzoskwinie dać bez wszelkiej przymieszki do flaszek, zakorkować, zawiązać i gotować, jak wyżej. Przy dalszem użyciu miesza się je dopiero z cukrem.

Sorbet cytrynowy.

800 gr. cukru otrzeć o skórkę z 3 cytryn i sok z nich wycisnąć osobno, a cukier zalać niewielką

szklanką wody, a gdy się rozpuści na wolnym ogniu, wlać przez muślin sok z cytryn i gotować na mocnym ogniu, dopóki nie zacznie gęstnieć galareta. Wtedy odstawić rondel, syrop przelać w donicę i ucierać wałkiem, aż płyn zbieleje i zgęstnieje. Trąc, trzeba zdejmować szumowiny i dolewać po kilka kropel soku cytrynowego, potem układać w słoje.

Sorbet malinowy, albo poziomkowy.

400 gr. malinowego, albo poziomkowego soku surowego wlać w rondel, dodać 1200 gr. tłuczonego cukru i postawić na wolnym ogniu, aby się rozpuścił. Gdy to nastąpi, postawić na mocnym ogniu i zagotować parę razy, potem odstawić, wlać w donicę i ucierać wałkiem, aż ostygnie i zbieleje; wtedy ułożyć w słój i przechować, używając do wody. Sorbet w wodzie się nie rozpuszcza, lecz bierze się do ust, potrochu wodą popijając.

O PIERNIKACH I CZYSZCZENIU MIODU.

Pierniki.

Proporcja. — 16 szklanek miodu, 20—24 szklanek mąki żytniej, 12 gr. goździków, 12 gr. imbieru, 12 gr. pieprzu angielskiego, 50 gr. skórki pomarańczowej.

Wziąć cztery litry miodu, czystej patoki, zasmażyć, podrumienić, wyszumować dobrze, wsypać do niecek pięć, lub sześć litrów mąki żytniej pytlowanej, suchej, przesianej przez gęste sito. dodać mąki, goździki, imbier, pieprz angielski utłuczony, pomarańczową skórkę, odgotowaną i usiekaną, wszystko zalać gorącym miodem, wlać kieliszek spirytusu, ubijać ciasto łopatką, lub wyciągać rękami, aż odstawać będzie; wtedy na stolnicy wałkować cienkie, długie kawałki, krajać na kawałeczki, długości małego palca, lub formować okrągłe pierniczki; układać na blasze, posypanej mąką, piec w takim piecu, jaki jest po wyjęciu chleba, a uważać, aby się nie przypaliły; wyjąwszy z pieca, ostudzić i jeszcze ze dwa razy w lżejszym piecu podsuszyć.

Pierniki zwane tłuczeńcami.

Zrobić z żytniej mąki cienkie placki, na wodzie miodem zasłodzonej, i piec, aż się zrumienią;

gdy będą suche, utłuc i przesiać przez gęste sito; miód zasmażyć, wyszumować, wsypać mąki utłuczonej tyle, aby masa była gęsta; gdy masa podsmaży się, dodać pomarańczowych skórek, wprzód dobrze ugotowanych i dobrze usiekanych, białego imbieru, migdałów lub orzechów krajanych, a wysmażywszy dobrze, układać na opłatkach i przykryć niemi, przycisnąwszy trochę, aby się trzymały, i postawić w bardzo wolnym piecu, aby się nie przypaliły, a jedynie przeschły.

Pierniki inne.

Proporcja. — 12 szklanek mąki żytniej, 8 szklanek miodu, 25 gr. potażu, korzeni.

Trzy litry mąki żytniej uprażyć, tylko nie przepalić; zagotować 2 litry miodowej patoki, dodać korzeni, jak wyżej powiedziano, i zalać tym wrzącym miodem gorącą mąkę, wymieszać, wybić doskonale; gdy przestygnie, dodać 25 gr. rozpuszczonego potażu i znowu wybijać, jak można najsilniej; potem odstawić, niech w ciepłem miejscu przez godzinę wypocznie, a potem nakładać do form papierowych, nie napełniając ich zupełnie, przy nakładaniu maczać ręce w piwie, przegotowanem z miodem; tąż sytą zwierzchu smarować, natykać migdałami całemi, obranemi i cykatą, formy ustawić na blasze do pieca po wyjęciu chleba; po upieczeniu, trzymać w chłodnem miejscu.

Pierniki z suchemi konfiturami.

Czystej miodowej patoki zasmażyć, zszumować, przecedzić przez sito, wlać trochę pomarańczowej wody, dodać mąki pszennej po połowie z kartoflaną, zamiesić z miodem na niezbyt gęste

ciasto, potem rozciągnąć je na grubość palca na blasze, posmarowanej oliwą, albo olejkiem migdałowym, nałożyć suchemi konfiturami, cykatą, albo smażoną pomarańczową skórką krajaną, przykryć znowu ciastem, zrobić jeden wielki piernik, lub pokrajać w kawałki i upiec w letnim piecu.

Pierniki z mąki kartoflanej.

Proporcja. — 3 filiżanek miodu, 10 żółtek, 3 filiżanek mąki kartoflanej, 10 białek, korzeni.

Miodowej patoki pięć filiżanek wlać do donicy i póty trzeć, aż zbieleje, potem wlać dziesięć żółtek dobrze pierwej rozbitych i znowu ucierać, wsypać pięć filiżanek mąki kartoflanej (można ją też wziąć po połowie z pszenną), dodać potrochu kordymonji, goździków, pieprzu angielskiego, dobrze utłuczonego, ucierać, aż spulchnieje; wówczas domieszać ostrożnie pianę, tęgo ubitą z dziesięciu białek, nalewać do małych foremek papierowych, wysmarowanych olejkiem migdałowym, albo oliwą, i piec w lekkim piecu.

Pierniki z jajami (toruńskie).

Proporcja. — 3 szklanki miodu, 6 szklanek pszennej mąki, 6 jaj, 25—50 gr. cynamonu, goździków i skórki pomarańczowej, trochę orzechów, 25 gr. potażu zwykłego, lub amonjakalnego.

Trzy szklanki miodu dobrze przegotować, aby się cokolwiek przyrumienił, i zaparzyć nim 4 szklanki mąki, rozetrzeć dobrze wałkiem w donicy, dosypać jeszcze 2 szklanki mąki i wbijać po jednem, ucierając 6 jaj. Dodać 12 gr. cynamonu, tyleż goździków, 25 gr. suchych skórek pomarań-

czowych, bądź tłuczonych, bądź oparzonych i drobno usiekanych. 100 gr. orzechów tureckich tłuczonych ucierać do białości. Dodać 25 gr. potażu zwykłego, lub amonjakalnego, wymiesić dobrze i piec na blasze, wysłanej papierem, który ma być wysmarowany woskiem, lub oliwą. Piec nie może być za gorący, bo pierniki powinny w nim wyrosnąć. Można przed wsadzeniem do pieca ponatykać w pierniki migdałów. Ten piernik, im dłużej leży, tem lepszy; na świeżo brak mu słodyczy.

Pierniki higjeniczne.

Proporcja. — 800 gr. miodu, 200 gr. cukru, 1 szklanka wody, 6 jaj, 1 kieliszek spirytusu, 1 łyżka potażu, mąki pszennej, skórki cytrynowej i pomarańczowej, cynamonu.

Miodu 800 gr., cukru 200 gr., wody szklankę wlać do kamiennej rynki i gotować tak długo, aż woda się wygotuje, co następuje zwykle po pół godzinie od zagotowania. Gdy trochę przestygnie, wlać do donicy, wsypać tyle ładnej, pszennej mąki, ile miód w siebie przyjmie, uważając, by ciasto nie było za twarde, wbić 3 jaj i miesić dobrze rękoma. Gdy ciasto już chłodniejsze, wlać mały kieliszek spirytusu, wsypawszy do niego kopiastą łyżkę suchego potażu. Miesić znowu dobrze, a przy końcu dodać skórki cytrynowej, lub pomarańczowej, można także cynamonu. Innych korzeni nie daje się do tych pierników. Po dobrem wymieszaniu, postawić ciasto w ciepłem miejscu, aby podrosło, potem rozciągnąć na blasze, lekko woskiem pociągniętej, i ponarzynać głęboko nożem, bo inaczej kawałki się zrosną. Wsunąć do gorącego pieca na pół godziny. Gdy się zrumienią, wyjąć zaraz, póki gorące, pociągnąć lukrem prze-

zroczystym, ostudzonym. Jak ostygną, porozdzielać nacięte kawałki.

Pierniki krakowskie.

Proporcja. — 2 szklanki miodu, 1100 gr. mąki, 400 gr. cukru, 1 i pół szklanki wody, 200 gr. migdałów, 1 łyżeczka goździków, 1 i pół łyżki skórki pomarańczowej, 3 i pół łyżeczki potażu. Na lukier: $^3/_4$ szklanki wody, 400 gr. cukru, 200 gr. czekolady, 2 łyżeczki kartoflanej mąki.

Do dużej kamiennej rynki wlać $1^1/_2$ szklanki wody, dodać 400 gr. cukru w kawałkach i 2 szklanki miodu. Wszystko to razem zagotować na kuchni i postawić na ogniu. Gdy masa się podniesie ponad połowę rynki, odstawić i mieszać aż opadnie; i tak do trzech razy, przystawiać i zdejmować. Przy ostatniem mieszaniu wsypać $3^1/_2$ łyżeczki miałkiego potażu: zmieszawszy, postawić na chwilę na ogniu i znowu zaraz odstawić, żeby trochę przestygła. Wtedy wsypać mąkę i ucierać wszystko razem wałkiem w donicy w jedną stronę, całą godzinę, aby grudek nie było. Potem wymiesić jeszcze dobrze i ułożyć na blachę, lekko pociągniętą woskiem. Piec w gorącym piecu, próbując mąką, jak na chleb. Gdy się zarumienią, wyjąć z pieca i postawić, żeby trochę przestygły. Gdyby były za miękkie, dosuszyć w letnim piecu. Lukier do nich: do dwulitrowej rynki wlać $^3/_4$ szklanki wody, 400 gr. cukru, postawić na ogniu i zagotować. Dodać 200 gr. utartej czekolady, 2 łyżeczki kartoflanej mąki, wymieszać dobrze i gotować na małym ogniu, póki nie zgęstnieje i nie będzie się ciągnąć. Wtedy odstawić od ognia i suto polukrować pierniki z jednej strony, a gdy oschną, to i z drugiej.

Pierniki myśliwskie.

Proporcja. — 4 szklanki miodu, 1100 gr. mąki, 9 żółtek, 10 białek, 25 gr. kordymonji, 25 gr. goździków, skórki pomarańczowej.

Miodu dobrego, czystego 4 szklanki utrzeć wałkiem w donicy do białości. Wsypać pszenną mąkę podług proporcji i jeszcze ucierać pół godziny, wbić po jednem 9 żółtek, dać trochę kordymonji, goździków utłuczonych i przesianych, garść drobno usiekanej, smażonej, pomarańczowej skórki, pianę z 10 białek, wymieszać wszystko razem, wyłożyć na blachę, woskiem wysmarowaną, i wstawić do gorącego pieca. Po upieczeniu, pokrajać na kawałki i podsuszyć w piecu.

Czyszczenie miodu.

Nalać do rondla patoki, dodać piątą część wody, zasmażyć na ogniu, wpuścić dziesięć samych białek, niech tak dobrze miód przesmaży się, zebrać szum z białkami, przecedzić gorący na sito i użyć do smażenia owoców; można nie cedzić, lecz dobrze zszumowując, oczyścić. Takim sposobem oczyszcza się syrop z piasku cukrowego na smażenie konfitur.

Czyszczenie miodu kijowskim sposobem.

Do 4 klg. miodu dodać 4 klg. rzecznej wody, gotować na wolnym ogniu, szumując bezustannie; gdy dobrze się zszumuje, wsypać potroszku 200 gr. miałko utłuczonej kredy, ciągle gotując na wolnym ogniu; maczać na próbę papier lakmusowy, kupowany w aptekach, jeżeli papier nie przestanie czerwienieć, wsypać drugie tyle kre-

dy; potem wsypać 600 gr. lipowych węgli, nie gaszonych wodą, i gotować dopóty, aż miód wszelki woskowy smak i zapach straci; wówczas zlać syrop do słoja kamiennego, gdy wystygnie, rozprowadzić go równą ilością rzecznej, letniej wody i przefiltrować przez flanelowy worek. Do czysto pobielanego kociołka wlać roztwór miodowy, wbić sześć białek ze skorupkami, zagotować do stosownej gęstości, potem zlać do słoja i przechowywać na zimnie. Pozostałe węgle i kredę trzeba dopóty ciepłą wodą przelewać i spłókiwać, aż resztę słodyczy oddadzą, ale tego płynu użyć można tylko na mniej wymyślne rzeczy.

Jeszcze inny sposób czyszczenia miodu.

Na każde 400 gr. miodu wlać 25 gr. mleka świeżego, wymieszać, postawić na wolnym ogniu, aby się nie rozgrzewał odrazu, i oczyszczać z piany; gdy się dobrze wyszumuje, zanurzyć gwóźdź, rozpalony do czerwoności, w miodzie 7. albo 8 razy, dodać także na każde 400 gr. miodu łyżkę stołową spirytusu mocnego, wymieszać dobrze i postawić spokojnie, aby wystygł, potem przelać do naczynia dla przechowania, albo zaraz użyć.

O MARYNOWANIU OWOCÓW I JAGÓD.

Gruszki.

Proporcja. — 4 szklanki octu, 600 gr. cukru.

Gruszki, niezupełnie dojrzałe, twarde, obrać z łuski, zalać zimną wodą, kryniczną i odgotować; wyjąć do zimnej wody, położyć na sito, aby ociekły; do litra octu niezbyt mocnego dodać 200 gr. cukru, cynamonu, goździków, przegotować syrop, włożyć gruszki, aby się zagotowały razy kilka, potem wylać do naczynia fajansowego, aby ostygły; później do słoja, zawiązać pęcherzem i zakopać w lodzie, albo postawić w suchej piwnicy. Tak samo jabłka się marynują. Kto chce, aby były słodsze, trzeba brać 400 gr. cukru na litr octu.

Melon.

Proporcja. — 1 melon, 400 gr. cukru, 4 szklanki octu.

Rozkroić nieprzejrzały melon, wyjąć ziarnka, obrać ze skóry, pokroić na cienkie, podłużne kawałki, przesypać w misie warstwami cukrem miałkim, zalać zimnym octem; gdy tak przez cały dzień postoi, zlać nazajutrz ocet i zagotować, włożyć potem melon i ugotować go w tym occie na miękko, uważając, aby się nie rozpadł; gotowy już melon złożyć do słoja, przesypać cynamonem

tłuczonym i goździkami, zalać wystudzonym octem, obwiązać i postawić w chłodnem a suchem miejscu. Na melon średniej wielkości bierze się 400 gr. cukru i litr octu.

Melon — inaczej.

Proporcja. — 400 gr. melona, 600 gr. cukru, 1 szklanka octu, goździków, cynamonu.

Na 800 gr. melona nieprzejrzałego wziąć 600 gr. cukru i szklankę octu; w tym occie przegotować cukier z goździkami i cynamonem, nalać na melon gorące; na drugi dzień zlać syrop, zagotować, zszumować dobrze, włożyć melon i gotować; gdy melon będzie już miękki, wyjąć go ostrożnie, ułożyć w słoju; a gdy się syrop wysadzi dostatecznie, wystudzonym zalać melon.

Morele.

Proporcja. — Morele, 4 szklanki octu, 200 gr. cukru, cynamonu, goździków.

Litr octu niezbyt mocnego, 200 gr. cukru, cynamonu, goździków zagotować, wystudzić; morele nieprzejrzałe, obrać ze skóreczki, nałożyć do słoja nie bardzo pełno i zalać tym wystudzonym syropem, zawiązać papierem i pęcherzem, zakopać w lodzie, albo postawić w suchej piwnicy. Lepiej jeszcze brać na litr octu 400 gr. cukru.

Wiśnie.

Proporcja. — 1600 gr. wisien, 12 szklanek octu, 800 gr. cukru, cynamonu, goździków.

Na 1600 gr. pięknych wiśni, przegotować trzy litry octu z 800 gr. cukru, odszumować, wrzucić

wiśnie; zagotowawszy raz, osączyć przez sito, ułożyć do słoja, przekładać cynamonem, a pozostały ocet przegotować jeszcze z kilku goździkami; gdy przestygnie, zlać na wiśnie: po pewnym czasie, odlać syrop, przegotować i zimnym zalać napowrót, powtarzając to dopóty, aż syrop rzednieć nie przestanie.

Śliwki.

Proporcja. — Na 4 szkalnki octu, 300—400 gr. cukru.

Dojrzałe śliwki-węgierki otrzeć, nakłuć igłą i ułożyć w słoju; przegotować octu z cynamonem, goździkami i cukrem; na litr octu wziąć 400 gr. cukru, niech się zagotuje parę razy, odszumować i ostudzić; potem zalać śliwki, obwiązać papierem i pęcherzem i postawić w suchej piwnicy; po dwóch tygodniach, zobaczyć, czy ulep nie zrzednial, albo nie pokazała się pleśń — w takim razie zlać go, dosypać cukru, przesmażyć i zalać napowrót. Takim sposobem marynują się winogrona, wiśnie, agrest, porzeczki, berberys, a nawet maliny i poziomki.

Śliwki obierane.

Proporcja. — Na 4 szklanki octu, 800 gr. cukru, goździki, cynamon.

Dojrzałe śliwki poobierać z łupiny i ułożyć w słoju, albo nowym garnku. Na litr octu wziąć 800 gr. cukru, odpowiednią ilość goździków i cynamonu, przegotować dobrze, a gdy przestygnie, przecedzonym zalać śliwki tak, aby nad niemi było jeszcze trochę octu, obwiązać papierem, wstawić do kotła, albo naczynia jakiego, przełożyć słomą, albo sianem, nalać zimną wodą do połowy

wysokości słoja ze śliwkami, postawić na ogniu, gotować do zawrzenia, potem zestawić i nie wyjmując, czekać aż zupełnie przestygnie; po kilku dniach, gdyby syrop zrzedniał, zlać, przesmażyć i ostudzonym zalać napowrót, obwiązać papierem i pęcherzem i trzymać w zimnem, a suchem miejscu.

Wiśnie, porzeczki i berberys.

Wziąć wody proporcję taką, ile mogą zająć owoce, dodać octu, aby był kwas przyjemny, soli tyle, ile potrzeba do smaku; do tego dodać tyle cukru, aby nie nazbyt słodkie było; to wszystko gotować dobrze, owoce włożyć do baryłki, przekładając bobkowym liściem, nalać przegotowanym syropem, zaszpuntować natychmiast baryłkę i zakopać w lodzie. Tak samo robi się jabłka i gruszki.

Brusznice, czyli borówki.

Proporcja. — Na 16 szklanek wody, 800 gr. cukru, cynamonu, goździków.

Wybrać brusznic dojrzałych, najpiękniejszych, opłókać, wsypać w duży, kamienny słój, przekładając jabłkami bursztówkami, przekrajanemi na połowy, lub ćwiartki bez obierania; gdzieniegdzie rzucić kawałek cynamonu, lub kilka goździków, zagotować wody podług ilości brusznic, biorąc na garniec 800 gr. cukru, lub miodowej patoki: gdy ta woda ostygnie zupełnie, zalać nią brusznice do pełna tak, aby wszystkie zamoczone były, przykryć zwierzchu miseczką jaką płaską, aby brusznice w górę nie podnosiły się, zwierzchu obwią-

zać szczelnie i postawić w chłodnem miejscu. Podając, brać razem z sokiem. Borówki, tak przyrządzone, zastępują kompot ze świeżych owoców.

Jabłka i gruszki marynowane sposobem rosyjskim.

Wziąć baryłkę, napełnić jabłkami zdrowemi i czystemi, a lepiej gruszkami, te są daleko smaczniejsze, ale powinny być twarde, niezupełnie dojrzałe; przekładać gruszki w baryłce porzeczkowemi liśćmi, najlepiej z czarnych porzeczek, zabić denkiem, wziąć po 4 litry mąki: żytniej, pszennej i gryczanej, mieszając, zaparzyć wrzącą wodą studzienną w naczyniu drewnianem, niesmolnem, ilością taką, która zajmie gruszki w baryłce; gdy woda dobę postoi, nie mącić, a nalać przez otwór lejkiem do baryłki, którą szczelnie zamknąć i zakopać w lodzie; zimą dobre są do pieczystego.

Przechowanie świeżych żórawin.

Przebrane do czysta żórawiny zalać w słoju zimną wodą i trzymać w chłodnem miejscu, choćby nawet mróz tam dochodził, tyle tylko, aby słój, albo garnek nie pękł, a będą świeże przez całą zimę i doskonałe do kisielu. Albo też rozgnieść zupełnie wałkiem w donicy niepolewanej i zostawić tak na 12 godzin, aby się same ustały; wówczas przecedzić przez rzadki worek, albo gęste sito, zlać do suchych butelek, zwierzchu zalać trochę oliwą i trzymać w suchem miejscu. Można brać do użytku, zamiast całych jagód; ten sok dobry jest do herbaty, zamiast cytryny.

MUSZTARDY I OCET.

Musztarda angielska.

Proporcja. — 2 łyżki gorczycy, 1 łyżka cukru, 1 łyżka oliwy, octu.

Na 2 łyżki białej utłuczonej gorczycy wziąć łyżkę tłuczonego cukru, zaparzyć gorącą wodą, ucierać w donicy całą godzinę, dodać zagotowanego estragonowego octu, łyżkę oliwy, kilka ząbków czosnku utartego, to wszystko ucierać mocno: tak zrobioną musztardę zlać do słoika kamiennego, zakorkować, obwiązać pęcherzem i trzymać tak czas pewien przed użyciem.

Musztarda francuska.

Wziąć suchej białej gorczycy, zaprawić zagotowanym estragonowym octem i mieszać na ogniu pięć minut: postawić nakrytą, aby nie zwietrzała, usiekać liści świeżych estragonowych, przetrzeć przez sito, włożyć do musztardy i ucierać w donicy, słoik kaparów, słoik sardeli, lub śledzia wymoczonego, utłuc w moździerzu: przetrzeć przez sito, włożyć do musztardy i wszystko razem ucierać, złożyć do słoików, zakorkować, zawiązać pęcherzem, postawić w zimnem miejscu na pół roku, po

upływie tego czasu, jeżeli zbyt gęsta, rozprowadzić octem, a będzie gotowa do użycia.

Musztarda zwyczajna.

Proporcja. — 4 szklanki gorczycy, 4 szklanki miodu, 6 szklanek octu, pół szklanki soku chrzanowego.

Utłuc na mąkę litr białej, albo szarej gorczycy, zarumienić dobrze litr miodu, półtora litra octu zagotować i zmieszać z miodem, wsypać na to musztardową mąkę, zagotować na ogniu, mieszając i odstawić, aby wystygła; tymczasem utrzeć na tarce chrzanu, wycisnąć z niego soku pół szklanki, który dodać do musztardy, wymieszać dobrze, a potem zlać do butelek i zakorkować.

Musztarda zwyczajna, sporządzona inaczej.

100 gr. mąki gorczycowej, wsypać do miski, zaparzyć wrzątkiem, wymieszać, postawić na 12 godzin nie nakrytą, aby się gorycz ulotniła. Następnie zlać wodą, wsypać łyżkę cukru, zaparzyć $^{1}/_{2}$—1 szklanką octu, przegotowanego z bobkowemi liśćmi i angielskim pieprzem, tudzież trzema goździkami; ucierać długo i mocno, kilkakrotnie w ciągu jednej doby. Wlać 2 łyżeczki herbaciane dobrej oliwy, wymieszać i utarłszy porządnie, składać do maleńkich słoiczków, zalewać oliwą i zawiązywać pęcherzem, albo papierem pergaminowym. (Wody, którą się zaparza, powinno być tyle, aby stała na wierzchu).

UWAGA. Kto nie lubi bardzo mocnej musztardy, niech czas jakiś da poleżeć mące gorczycowej, aby zwietrzała. Taka musztarda podobna jest do francuskiej.

Ocet.

Proporcja. — 100 szklanek wody, 6 szklanek wódki, 6 łyżek miodu, 40 gr. kremortartaru, skórka chleba razowego.

Wziąć wody rzecznej, a najlepiej deszczowej, lub marcowej ze śniegu, litrów dwadzieścia pięć, wódki półtora litra, miodu sześć łyżek, skórkę z razowego chleba, kilka razy w occie namoczoną i wysuszoną, aby była podrumieniona, kremortartaru 40 gr.; wszystko to zmieszane wlać do baryłki, wrzucić skórkę, (baryłka nie powinna być pełna), postawić w ciepłem miejscu koło pieca, zatknąć gęstem płótnem, po dziesięciu tygodniach będzie mocny, doskonały ocet, który zlać do butelek, zakorkować, postawić w piwnicy, żeby się sklarował i brać do użycia. Niektórzy zamiast skórki chleba i kremortartaru, kładą arkusz papieru skręcony w trąbkę, na którym rozsmarowują 400 gr. miodu nietopionego razem z woskiem.

Ocet — inaczej.

Daleko prostszym sposobem przyrządzenia octu jest następujący. Nalawszy do dębowej baryłki 16 litrów wody rzecznej, przegotowanej i ostudzonej, dodaje się 600 gr. cukru, piasku i butelkę wódki, poczem stawia w ciepłem miejscu, np. kuchni, przykryty płótnem. Za miesiąc będzie gotów do użycia. Octu tego dolewać nie można, ale się wszystek zużywa i na nowo, w razie potrzeby, przyrządza.

Ocet estragonowy.

Estragonowych listków i młodych łodyg, przemytych i osuszonych, nałożyć do butelki: kto chce,

może dodać parę szalotek, rokambułu, trochę muszkatołowego kwiatu i parę goździków; nalać mocnym octem, biorąc 4 litry na litr liści, obwiązać płótnem i trzymać przez miesiąc na słońcu: po tym czasie przepuścić ocet przez płótno, lub flanelę, porozlewać do butelek i przechowywać w chłodnem miejscu.

O SOLENIU, MARYNOWANIU I KWASZENIU

O soleniu ogórków.

Najlepiej solić ogórki późno, to jest przy końcu sierpnia, albo w początkach września. Wziąć ogórków świeżo wybranych, niewielkich, długich, a nie okrągłych, takiego gatunku, aby na nich pacioreczki były, wymyć, przygotować szesnastolitrowe baryłki, odbić denka, na spód nałożyć liści: z czarnych porzeczek, wiśniowych, dębowych, kopru, chrzanu obranego, pokrajanego w duże cienkie kawałki, albo czosnku obranego, na to ogórków, które powinny być wymyte w wodzie z lodem, potem znowu tych przypraw i znowu ogórków, aż pełno będzie; na wierzch nałożyć liści, zabić denkiem, a przez otwór środkowy zalać wodą słoną, zrobioną tym sposobem: na 16 litrów studziennej wody wziąć od 400 — 600 gr. soli; niektórzy dają nawet 800 gr. Sól powinno się brać do tego grubą, szarą, jako bardziej słoną, zagotować wody z solą, przestudzić cokolwiek, trzeba, aby była dobrze ciepła do zalania ogórków, lać przez lejek, zaszpuntować dobrze i zakopać zaraz w lód, niech tak stoją całe lato; w zimie trzymać w miejscu chłodnem. Kto chce, aby były lepsze, niech soli w mniejszych baryłkach, bo im prędzej zostaną użyte, tem mniej wietrzeją. Im później solone, tem będą lepsze, najwcześniej można solić po 20-ym

sierpnia; ogórki do solenia powinno się później zasiewać.

Drugi sposób solenia parzonych ogórków.

Nałożyć baryłkę ogórków, jak wyżej powiedziano, zabić denkiem i zalać gorącą wodą studzienną, aby ogórki sparzyły się, zlać wodę i znowu tę samą zagotować i zaparzyć; tak postępować trzy razy, a jeżeli kto chce, aby były bardzo zielone, to trzeci raz zagotować czystej wody, z 25 gr. ałunu, po trzecim razie wodę dobrze scedzić, zalać słoną ciepłą, jak wyżej powiedziano i zaraz zakopać w lód; takie ogórki najlepiej solić w ośmiolitrowych baryłkach, bo prędko wietrzeją.

Solenie ogórków bardzo zielonych.

Baryłkę ogórków o pojemności 32 litrów przełożyć porzeczkowym liściem, koprem, chrzanem, lub czosnkiem, zagotować w 16 litrach studziennej wody, 400 gr. soli i pół litra wódki, a gdy sól rozpuści się, gorącym płynem zalać ułożone w baryłce ogórki i postąpić, jak wyżej powiedziano.

Ogórki solone w zwyczajnych beczkach.

Aby ogórki były pełne i niedziurawe, trzeba je zbierać w dnie chłodne, pogatunkować starannie, usunąć żółte i z plamkami, natychmiast po zebraniu solić; te nawet, co się zbierają w upały, trzeba zaraz włożyć do naczynia, napełnionego zimną wodą, aby przez noc odświeżyły się, potem solić, jak i tamte, przekładając rozmaitemi liśćmi; gdy będzie beczka ustawiona na drewnach w piwnicy i napełniona do pełna ogórkami i liśćmi, za-

lać wodą rzeczną, soloną; na każde 40 litrów wody, wziąć dwa i pół litra soli i łyżkę saletry, rozpuścić dobrze, tem zalewać do pełna, potem dokładnie przykryć dnem i nacisnąć kamieniem. Trzeba często obmywać dna z pleśni, bo będą się psuć. Beczek od ogórków nie używać do niczego i parzyć je cząbrem, koprem i innemi aromatycznemi ziołami.

Solone ogórki, przekładane siekanemi.

Wziąć ogórków dużych, pożółkłych, obrać z łuski, usiekać drobno, przetrzeć solą, wybrać ogórków zielonych niewielkich do nasolenia, przekładać warstwę ogórków całych, a warstwę siekanych, aż będzie pełna baryłka; potem zabić denkiem i zakopać w lodzie; w zimie zupełnie są świeże, jakby dwa dni temu posolone; na wiadro siekanych ogórków wziąć 400 gr. soli, którą utrzeć i przetrzeć z usiekanemi ogórkami.

Ogórki na mizerję w zimie, zupełnie jak świeże.

Kiedy już się kończą ogórki, wtedy zakonserwować je na mizerję; wziąć ogórków, ile się podoba, obrać z łuski nasypać grubo na dno polewanego garnka soli nietłuczonej, przemytej, ułożyć na niej warstwę obranych całych ogórków i tak powtarzać, aż będzie garnek pełny; potem zawiązać pęcherzem i zakopać w lodzie; zimową porą brać ile potrzeba, krajać, jak zwyczajnie na mizerję, namoczyć w wodzie, aby mokły pół dnia, a można i na noc, potem wyjąwszy z wody, przyprawić octem, oliwą, pieprzem, a kto lubi i cukrem; mizerja ta jest tak dobra, jak latem ze świeżych ogórków, bo przez obranie ogórków z łuski zachowuje się smak, zapach i kolor świeżych ogórków.

Ogórki gorczycowe na sałatę zimową.

Zielone, świeżo obrane ogórki, pokrajać wzdłuż na kilka części, wyjąć łyżeczką ziarnka, posolić trochę i postawić na dobę, potem przetrzeć ostrożnie serwetą, włożyć do polewanego glinianego naczynia, zalać wrzącym octem, niech tak postoją parę dni; potem zlać z nich ocet, zagotować na nowo i zalać wrzącym; po paru dniach znowu to powtórzyć, wziąć pieprzu zwyczajnego i angielskiego, tyleż goździków, wszystko to dość grubo utłuc, usiekać trochę chrzanu, parę cebul, kto lubi ząbek czosnku i 25 gr. gorczycy białej; utaczać ogórki wyjęte z octu w zmieszanych korzeniach, składać je do kamiennego garnka, przesypując ziołami, zalać gotującym się mocnym octem, dobrze obwiązać pęcherzem i trzymać w zimnej piwnicy.

Korniszony.

Małe zielone ogóreczki przetrzeć na sucho, zaparzyć gorącym octem, zagotowanym z 25 gr. ałunu, zlać ten ocet, ogórki ułożyć do słoika, zalać czystym octem, przegotowanym z solą i zupełnie zimnym, niech tak tydzień stoją; potem znowu zlać, przełożyć korniszony zielonym estragonem i zalać octem zimnym, przegotowanym z korzeniami; obwiązać szczelnie papierem i pęcherzem i postawić na lodzie, albo w piwnicy. Można pierwej przed zalaniem gorącym octem, otarte na sucho korniszony przesypać solą na dobę, potem wytarłszy dobrze, zalać. Można też zamiast octem, parzyć wodą, zagotowaną z saletrą, ałunem i solą.

Korniszony inaczej.

Wziąć ogóreczków małych, zielonych i twardych, przełożyć w rondlu wiśniowym liściem, za-

lać wódką i wstawić na godzinę do pieca tak ciepłego, jak jest po wyjęciu chleba; powinny nabrać koloru żółtawego, wyjąć z wódki, niech ociekną na sicie. Wziąć bardzo mocnego octu, przegotować z solą, wystudzić, korniszony złożyć do słoika, przekładając świeżym estragonem, zalać przegotowanym octem, zawiązać pęcherzem i postawić w zimnej piwnicy.

Korniszony francuskie (pikle).

Młodziutką marchewkę, łodyżki zwijającej się sałaty, obrane z wierzchniej skórki, kwiat i łodyżki obrane kalafjorów, bardzo młodziutką kukurydzę, ogóreczki maleńkie, strączki nasienne rzodkwi, nasiona nasturcji, jeszcze zielone zawiązki melonów, arbuzów, śliwek zielonych, winogron, pomidorów, małych jabłuszek, szparagów, cebul w maluśkich główkach, obranych z łupiny, strączki młodego grochu i fasoli, wszystko to z pyłu serwetą poocierać, wziąć pięć litrów wody, 400 gr. soli, 25 gr. ałunu i 12 gr. saletry, zagotować to, do ostudzonego płynu włożyć jarzyny, postawić na ogniu i jeden raz zagotować, wylać na przetaki i osączyć, osuszone jarzyny składać w słojach niezbyt wielkich i nalać przegotowanym i wystudzonym octem najmocniejszym z aromatami, jako to: całym angielskim i prostym pieprzem, bobkowym liściem, świeżym w gałązkach rozmarynem i estragonem; trzeba, ażeby się to dobrze gotowało; gdy wystygnie, nalewać w słoje i na wierzch położyć parę strączków pieprzu tureckiego; na wierzch słoików nalać potrochu oliwy, a słoje zawiązać papierem i pęcherzem. Tak samo przyrządzać można i z większych jarzyn, wycinając w różne desenie żelazkiem kucharskiem, jak zwykle jarzyny.

Fasola i groch w strączkach marynowane.

Młode strączki fasoli, lub grochu, oczyszczonego z włókien, zalać wodą mocno osoloną, gorącą i trzymać w niej przez dni kilka, aż zupełnie pożółkną; wtedy wyjąć, przełożyć do słojów i zalać ostudzonym, mocnym, przegotowanym octem z korzeniami, a zwierzchu oliwą; po niejakim czasie, gdyby pleśń się pokazała, odlać ocet i zalać świeżym, przegotowanym z korzeniami, słoje powinny być obwiązane pęcherzem i papierem.

Melony, albo dynie marynowane.

Brać nie bardzo przejrzałe, rozkroić, oczyścić z nasion, obrać z łupiny i wykrajać z nich jakie chcąc ładne figurki, albo kwadratowe kawałki, włożyć do gotującej się wody dobrze osolonej, biorąc 100 gr. soli na litr wody; niech się raz zagotują, odcedzić na przetaku, a gdy ostygną, układać do słoja i zalać octem ostudzonym, przegotowanym z aromatami; zwierzchu zalać oliwą, jak wszystkie pikle i trzymać obwiązane pęcherzem i papierem w chłodnem i suchem miejscu.

Kalafjory, lub szparagi marynowane.

Obrane zwyczajnie kalafjory zagotować we wrzącej słonej wodzie, potem wyłożyć na sito, aby woda ściekła, a gdy oschną, ułożyć w słoju, zalać przegotowanym i ostudzonym octem, zawiązać pęcherzem i przechować w zimnej piwnicy.

Kapary krajowe.

Młode nasiona nasturcji, przemyte i osuszone w cieniu na przetaku, posolić na 24 godziny, mie-

szać kilka razy, potem przetrzeć z wilgoci, złożyć do słoików małych, albo flaszek z szerokim otworem, zalać przegotowanym ostudzonym, niezbyt mocnym, octem; po dwóch tygodniach odlać ten ocet, a zalać świeżym, przegotowanym z aromatami, ostudzonym i niezbyt mocnym octem. Zamiast solenia, można zagotować w solonej wodzie i przestudzić na przetaku, potem zalać octem z aromatami i przechowywać w zimnem miejscu.

Oliwki krajowe.

Śliwki okrągłego gatunku, a w braku tych, jakie kto ma, gdy dorosną wielkości gałki muszkatołowej, zbierać zielone, układać do słojów i zalać wodą zimną przegotowaną z solą i zszumowaną: na wierzch nalać oliwy, obwiązać grubym papierem i pęcherzem. Biorąc do użytku, pestkę ostrożnie wyjąć nożykiem. Soli brać 200 gr. na dwa litry wody.

Berberys solony do piklów i sałat.

Gdy już berberys jest dojrzały, przepłókany, gałązkami układać do słojów i zalewać wodą ochłodzoną, dobrze osoloną, obwiązać pęcherzem i trzymać w zimnem, suchem miejscu; gdyby się pleśń znalazła, trzeba zlać tę wodę i zalać świeżą, również osoloną i ostudzoną.

Szalotki marynowane.

Małe szalotki obrać z łuski, posolić na dobę, potem otrzeć z wilgoci, zagotować mocny ocet z pieprzem angielskim i zwykłym, dobrą garścią soli, kilku goździkami, wrzucić cebulki i ugotować do miękkości; ostudzić, zalać octem w pole-

wanym garnku, albo słoiku, obwiązać i przechować w zimnem miejscu.

Pieczarki marynowane.

Oczyścić ze skóreczki młode świeże pieczarki, poobrzynać boki, włożyć, aby nie sczerniały, do zimnej wody, zakwaszonej sokiem z cytryny, wypłókać dobrze w tej wodzie i osączyć na przetaku, potem włożyć je do rondla, dać kawał masła, zakropić znowu sokiem z cytryny i wolno gotować z godzinę; poczem zdjąć z ognia, ostudzić, ułożyć do słoja, polać sosem, w którym się smażyły i cytrynowym sokiem, zwierzchu obwiązać pęcherzem i postawić w chłodnem miejscu. Można jeszcze inaczej marynować pieczarki: zagotowując je w solonej wodzie, przestudzone i osączone ułożyć do słojów, przesypując pieprzem prostym i angielskim, goździkami, bobkowym liściem i solą, zalać przegotowanym, ostudzonym, mocnym octem, a zwierzchu oliwą.

Rydze marynowane.

Wziąć małych, świeżo zebranych rydzów, wymoczyć dobrze w wodzie, odgotować trochę w occie, wyłożyć na sito: jak oschną, złożyć do słoja tak ułożone, jak rosną, nalać zimnym octem przegotowanym z solą, angielskim pieprzem i bobkowym liściem, zawiązać pęcherzem i postawić na lodzie, albo w chłodnem miejscu.

Grzybki marynowane.

Grzybki białe, piękne, świeże, marynują się tym sposobem, jak rydze.

Inny sposób marynowania.

Grzybki małe, lub rydze, oparzyć w gorącej wodzie, przepłókać i przełożyć do zimnej wody; wyłożyć na sito, jak oschną trochę, złożyć do słoja, jak wyżej powiedziano, nalać surowym octem, zawiązać, pozostawić tak trzy dni; potem zlać ocet, zalać zimnym octem, przegotowanym z solą i korzeniami, zawiązać pęcherzem i postawić w lodzie; można, przegotowując ocet, dodać cukru, a rydze będą smaczniejsze.

Rydze solone.

Wziąć rydze świeże, zdrowe, niezbyt duże, nie myć ich, tylko wytrzeć starannie, korzonki poodrzynać, na dno faski nasypać soli i układać rydze jeden przy drugim, jak rosną, przesypywać drobno utłuczoną solą; jak się uleżą, znowu dokładać świeżemi i tak postępować, aż będzie pełna faska; trzymać w lodzie przyłożoną kamieniem, aż do zimy; na faskę rydzów używać litr soli. Przesypują rydze siekaną cebulą, solą i pieprzem, ale przez to tracą one swój kolor i są ciemne.

Rydze solone innym sposobem.

Zagotować wody w rondlu, lub kotle, wrzucić rydze na dwie minuty, ale pierwej nie odrzynać korzonków, potem wyjmować z gorącej wody, i wrzucać do zimnej, skoro ostygną, wybierać na rzeszota, niech woda ścieczе, odrzynać korzonki, kłaść do fasek tak ułożone, jak rosną, przesypując trochę miałką solą; jak będzie trzy czwarte faski, nałożyć denkiem i kamieniem, aby rydze do góry nie podchodziły, przegotować wodę z solą i korze-

niami, to jest: bobkowym liściem i całym pieprzem, wystudzić, nalać rydze i kamieniem niezbyt wielkim przyłożyć, postawić na lodzie, albo w bardzo zimnej piwnicy.

Grzyby solone.

Świeżo uzbierane, młode, zdrowe, białe grzyby, czyli borowiki, wrzucić do wody wrzącej na kilka minut, wybrać do zimnej wody; jak wystygną, wyłożyć na rzeszoto, aby oschły, ułożyć do baryłek, przesypując potrosze miałką solą, postawić na trzy dni w śpiżarni, potem wlać wody gorącej, przemyć i wybrać na rzeszoto, a jak klejkość ścieknie, włożyć do czystej baryłki, nalać słoną wodą, dodać bobkowych liści i szczelnie zabić denkiem, uważać, aby baryłka nie przeciekała, utrzymywać na lodzie, lub w zimnej piwnicy.

Inny sposób solenia.

Młode, białe grzyby wrzucić do wrzącej wody, aby się dwa razy zagotowały, wyłożyć na rzeszoto i przelać zimną wodą, aż zupełnie ostygną; potem przewrócić każdy wierzchem do góry, niech tak oschną; układać do słojów szklanych, lub polewanych tak, jak rosną, przesypując każdą warstwę miałką solą; nacisnąć suchem denkiem i kamieniem, gdy się uleżą, dołożyć więcej, zalać roztopionym baraninim lojem, lub maslem, zawiązać pęcherzem i trzymać w suchem, a zimnem miejscu; przed gotowaniem namoczyć na godzin dwie, lub więcej; im są dawniej solone, tem trzeba dłużej moczyć, choćby nawet całą dobę, a wymoczone i wymyte kilka razy, zupełnie mają świeży smak; zwłaszcza, kiedy są uduszone z proszkiem grzybowym.

Rydze marynowane do pasztetów, potraw i kotletów.

Wziąć małych świeżych rydzów, wymyć, położyć na rzeszocie, aby oschły, wrzucić do gorącego masła, zasmażonego i sklarowanego w rondlu, którego powinno być pół rondla; smażyć rydze do czystego masła, a gdy ostygną, składać do słoja, jak rosną, zalać tem samem masłem tak, aby na wierzchu masło rydze zakrywało, zawiązać pęcherzem i trzymać w suchem, zimnem miejscu. Rydze tym sposobem marynowane, wymyć, uszatkować czyli skrajać, zrobić sos z proszkiem rydzowym, zaprawiwszy mąką z masłem, ugotować, przecedzić i włożyć rydze, wydusić, a będą zupełnie, jak świeże; można oblać takim sosem z rydzami sztukę mięsa, lub potrawę z kury, albo i same rydze podać na potrawę.

Grzyby marynowane.

Takim samym sposobem, jak wyżej powiedziano, marynować grzybki i pieczarki maleńkie, białe, bardzo świeżo zebrane, a będą doskonałe do użycia.

Trufle marynowane.

Trufle świeże i zdrowe oczyścić dobrze szczotką, aby nic ziemi nie było, wymyć, niech na sicie położone oschną, wrzucić do gorącego szmalcu, usmażyć i kłaść do słojów, zalawszy tym samym szmalcem, zawiązać pęcherzem i postawić w lodzie. Marynowane w szmalcu dobrze składać do małych baryłek, zalewać szmalcem i zabić denkiem, a łatwiej można zakopać w lodzie. Można oczyszczone i wymyte trufle gotować kwadrans w bia-

łem winie. potem zimne i osuszone, składać do słojów i zalać prowancką oliwą.

Grzyby suszone, naśladujące w zimie świeże.

Grzyby świeże, młode, twarde, krajać cienko w kawałki, obrawszy pierwej z wierzchniej skórki, rozłożyć rzadko na serwety, lub płótno i suszyć w cieniu, wysuszywszy dobrze, wsypać do słojów, zawiązać pęcherzem i trzymać w suchem, ciepłem miejscu; przed gotowaniem namoczyć w mleku, potem dusić w śmietanie, lub z masłem. Zwyczajnym zaś sposobem suszyć grzyby, kładąc je na chróście, albo słomie w piec ciepły po chlebie, suszenie to powtarzać kilka razy, a potem grzyby, nawleczone na grubą nitkę, wiązać w wianki.

Proszek z grzybów, rydzów i pieczarek.

Ususzyć na blasze w wielkim piecu czysto obrane i pokrajane grzyby, rydze, lub pieczarki, utłuc na proszek, wsypać do słoików, zawiązać pęcherzem, trzymać w ciepłem i suchem miejscu, a w zimie używać do sosów, zupy, barszczu, a dość ich użyć jedną łyżkę, (zawsze sos ugotowany, trzeba przecedzić), albo dodać trochę do zupy, a po wygotowaniu przez sito przecedzić.

Soja (przyprawa do sosów).

Jakąbądź ilość grzybów, albo pieczarek utłuc na proszek i ułożyć w garnku niepolewanym, przesypując solą, na każde 400 gr. grzybów dodać dwie roztarte pieczone cebule, cztery goździki, kilka bobkowych liści, trochę utłuczonego pieprzu, cynamonu, muszkatołowej gałki; kto chce, jedną

główkę roztartą czosnku pieczonego, zalać pół litrem wina białego, zakryć pokrywą, oblepić szczelnie ciastem, postawić garnek na 24 godziny w gorącem zarzewiu, aby w cieple mocnem stało, nie gotując się; potem zlać, przecedzić przez płótno i zlać w butelki, które dobrze zakorkować trzeba. Dodawać do zaprawy mięsnych sosów po parę łyżeczek od kawy.

Proszek z trufli.

Tak samo postąpić z truflami, jak wyżej powiedziano, ułożyć na blachę i w lekkim piecu wysuszyć, utłuc i postąpić, jak przy proszku z grzybów.

Pomidory na zimę.

Dojrzałe pomidory rozkroić, wypuścić z nich sok i ziarnka, czerwony miąższ zagotować w pobielanym dobrze rondlu kilka razy bez wody, a tylko w soku, który z siebie puszczą, potem przetrzeć przez sito, a przetartą marmeladę jeszcze smażyć do gęstości, mieszając często, aby nie przypalić; złożyć do słoików, zalać zwierzchu oliwą, obwiązać pęcherzem, albo można wylać na talerze i wysuszyć, jak buljon; przechowywać w miejscu suchem a chłodnem. Doskonałe są do zaprawy sosów i na zupy. Można pomidory przechowywać w całości, otarte z pyłu, układać w polewanym garnku, zalawszy wodą miękką, przegotowaną z solą i ostudzoną; woda powinna być tak słona, aby świeże jajko po niej pływało, z wierzchu przykryć talerzem, żeby pomidory na wierzch nie wypływały, z pleśni trzeba często oczyszczać, a przed użyciem pomidory w wodzie wymoczyć i wypłókać.

Suchy buljon w małej ilości.

Buljon najlepiej przygotowywać w jesieni, wówczas bydło jest najtuczniejsze, a zwierzyny obfitość wielka. Wziąć 4 kg. mięsa wołowego, tyleż baraniny, cztery cielęce nóżki, 1.200 gr. mięsa cielęcego, jedną kurę, zająca całego, lub parę dzikich kaczek; dziczyznę upiec w piecu na blasze, mięso zaś włożyć do czystego pobielanego kotła, nalać wodą, niech się gotuje; zbierać do czysta szumowiny; gdy mięso będzie w połowie ugotowane, włożyć drób, pieczoną zwierzynę, również dodać w miarę marchwi, kalarepy, pietruszki, porów, selerów, kapusty włoskiej, pieprzu prostego i angielskiego, bobkowych liści, trochę imbieru i muszkatołowego kwiatu, wszystko to razem gotować, aż się mięso na miazgę rozgotuje; gdy to nastąpi, wybierać potrosze odgotowane kości, zebrać zwierzchu wszelką tłustość; wówczas wyjąć mięso i przecedzić rosół przez płótno do jakiego naczynia, mięso wykręcić przez płótno, aż miazga będzie zupełnie sucha, wtedy zlać rosół czyli tę masę napowrót, gotować, aż z niej połowa zostanie, uważać, aby się wszędzie równo gotowała i nigdzie ze spodu nie przypaliła; zbić lekką pianę z kilku białek, wlać do buljonu, dodać do smaku soli, zagotować i przecedzić przez serwetę, potem znowu zlać i znowu gotować na małym ogniu, aż zgęstnieje i nabierze czerwono-brunatnego koloru; uważać, aby nie przypalić od spodu; potem rozlać do fajansowych płaskich naczyń, albo głębokich talerzy, aby stężało, a gdy wystygnie, poukładać te krążki na czystej deszczułeczce i postawić w bezpiecznem miejscu na strychu na parę tygodni dla wyschnięcia, albo wstawić na blasze na noc do letniego pieca, powtarzając to, aż wyschnie.

Kokcynela do nadania różowego koloru lukrom, galaretom i t. p.

12 gr. kokcyneli w ziarnkach, 12 gr. kremortartaru, 12 gr. potażu, kawałeczek ałunu (jak ziarnko grochu), utrzeć dobrze w glinianem naczyniu, albo moździerzu na najdelikatniejszy proszek, zagotować szklankę wody, wsypać wszystko razem, wymieszać dobrze, dodać 12 gr. miałko tłuczonego cukru i zlać do buteleczki, której nie trzeba zatykać, ale otwartą trzymać w chłodnem miejscu. Można przechowywać w proszku, a gdy potrzeba, zaparzyć wrzątkiem, wymieszać i przecedzić przez płótno.

Przestroga o utrzymaniu marynat i rozmaitych rzeczy.

Najlepiej przechowywać marynaty, konfitury, soki, pikle i t. p. w pakach, zamykanych szczelnie i nasypanych bardzo suchym piaskiem; każdy gatunek najlepiej utrzymywać oddzielnie, obwiązawszy pęcherzami, (które powinny być pierwej wymoczone, osuszone i płótnem wytarte) i papierem z napisami na każdym słoju; pęcherz nie powinien dotykać masy, znajdującej się w słoju, dlatego trzeba pierwej przełożyć krążkiem z papieru grubego. Trzymać paki w chłodnem, a suchem miejscu, a utrzymane w ten sposób, nie marzną w największe mrozy, myszy nie ogryzają pęcherzy i nie tłuką się słoje przesypane piaskiem. W razie wilgoci w piwnicach, najlepiej osuszać je potażem, porozstawianym w miskach w rozmaitych miejscach, a gdyby się rozpuścił, co bywa, gdy naciągnie w siebie wiele wilgoci, trzeba go wygotować i wyparować do suchości i napowrót można ustawić. Niektórzy po kątach nasypują węgle, które także wilgoć wyciągają. Do konserwowania wło-

szczyzny na zimę. trzeba piasek najlepiej w sierpniu zgromadzić do piwnicy. ma on w tym miesiącu własność zachowania świeżości jarzyn, gdy później, tak jak każda ziemia. traci odżywczość .

Kwaszenie buraków.

Najlepszy na barszcz do stołu jest kwas z buraków ćwikłowych. bo ma kolor i smak dobry; myć oskrobane buraki w wodzie rzecznej. albo stawowej i rzeczną nalewać; nalane wodą kryniczną. i studzienną, będą twarde i kwas będzie najgorszy. Dobrze jest zostawić słodkich buraków i w zimie na świeży kwas zakwasić. W styczniu, jeżeli się wiele z buraków kwasu zbierze. można do buraków dodać kilka wiader wody. a nic się nie uszkodzą i kwas będzie najlepszy.

Kwaszenie kapusty sposobem kijowskim.

Kapustę białą, twardą, uszatkować na szatkownicy bardzo cienko, przetrzeć trochę solą, wsypać czarnuszki, lub kminu, przemieszać, składać do naczynia całego. czystego. drewnianego, które pierwej trzeba dobrze zewnątrz smołą oblać, wewnątrz wszystkie szpary ciastem z żytniej mąki pozalepiać; kapustę ugniatać mocno i przesypywać trochę żórawinami, albo przekładać jabłkami kwaśnemi, wynieść na zimno, nałożyć denkiem i kamieniem; jak zacznie rosół iść przez wierzch. zdjąć wszystko, porobić dziury zastruganym grubym kijem brzozowym, albo dębowym i to powtarzać, dopóki gorycz zupełnie nie wyjdzie; niech tak kilka dni stoi; potem znowu nałożyć denkiem i kamieniem; trzymać w miejscu zimnem do mrozów, potem wynieść do piwnicy, dlatego trzyma się na zimnie. aby nie przekwaśniała. a jeżeli ka-

pusta zakwasza się po 1-ym listopada, to wnosić wprost do piwnicy, kapusta im później kwaszona, tem lepsza. Na każde 50 litrów pojemności naczynia bierze się czubaty litr soli.

Kapusta siekana szara.

Kapustę tę przyrządzać z główek małych i miękkich, niedobrych już do szatkowania, z liści pozostałych od szatkowania, jak również ze wszystkich zdrowych liści zielonych, które odpadają przy oczyszczaniu kapusty; liście te oczyszczone i wypłókane, siekać siekaczami w baljach, albo skrzyniach drewnianych, potem myć kapustę na przetakach tak długo, aż woda czystą będzie, wówczas składać do kadzi i ubijać zupełnie, jak szatkowaną, nie dodając wcale soli, potem przetykać dziury, żeby gorycz zupełnie wyszła, jak napisano wyżej.

Kapusta kwaszona latem naprędce.

Kapustę poszatkowaną wrzucić do wrzącej wody, aby raz się zagotowała, przelać na przetaku bardzo zimną wodą, gdy woda ściecze, a kapusta ostygnie, posolić ją, jak zwykle i zaprawić octem do smaku.

Kapusta z gorczycą na sałatę.

Wziąć kilka główek słodkiej kapusty, porozkrawać na połowy, lub na ćwiartki, zgotować, uważając, by się nie rozgotowała; wyjąć durszlakową łyżką, osączyć z wody, ostudzić, przesypać gorczycą w ziarnkach, tak, aby ziarnka pozapadały między listki, ułożyć w garnku, lub, gdy większa ilość, w drewnianej dzieżeczce, zalać ogórko-

wym rosołem. (którego w porze kładzenia kapusty można nadebrać bez szkody dla ogórków, wyekspensowanych już w części), przyłożyć denkiem i nacisnąć kamykiem. Po kilku dniach można już dawać zamiast ogórków. Można także tę kapustę przekładać ogórkami kwaszonemi, dopełniając tym sposobem nadebrane dzieżki.

Przechowywanie kapusty świeżej i kalafjorów w główkach na zimę.

Nasypawszy w piwnicy suchego piasku, sadzić w nim główki kapusty, albo kalafjorów, obrawszy je pierwej z nadpsutych liści, często trzeba opatrywać i psujące się brać zaraz na użytek, nie zostawiając w piwnicy, żeby nie psuły powietrza; w pogodne dni otwierać okna, a zatykać je na noc. Można jeszcze przechowywać zawieszone na sznurach u góry, aby tylko jedne drugich nie dotykały. Niektórzy tak kapustę, jak i wszystkie włoszczyzny i jarzyny zostawiają w ogrodach na grzędach na zimę, okładają, jak inspekta deskami, lub dyłami, ziemią i darniną, a zwierzchu słomą; a marchew, pasternak, selery i tym podobne przysypują tylko liśćmi suchemi i słomą, a mogą w niebardzo wielkie mrozy przezimować na grzędach; na wypadek wielkich mrozów po wsiach najlepiej przechowywać w jamach, wykopanych na metr głęboko, do których układać, wysławszy pierwej słomą i przesypując piaskiem, albo tą samą ziemią suchą; zwierzchu przykryć słomą i nasypać ziemią kopiec trochę szerszy od dołu; w zimie przykrywać nawozem.

Przechowanie kartofli na zimę.

Robi się w piwnicach i wykłada dobrze słomą zasieki z desek, do których zsypuje się na zimę

kartofle: w wielkie mrozy tak samo przykrywa się słomą, albo matami słomianemi; po wsiach zakopują w rowach, jak i każdą jarzynę.

Solenie szczawiu.

Zwykle szczaw soli się we wrześniu, kiedy powtórnie wyrasta. Wziąć szczawiu świeżo uzbieranego, poodrywać ogonki, wymyć, osuszyć w cieniu, składać do faski, przesypując utłuczoną solą: gdy się napełni, nałożyć denkiem i kamieniem, a jak szczaw osiądzie, można świeżym dokładać, aż pełna faska będzie; trzymać w zimnem miejscu, byle tylko nie zamarzł; na 25-litrową faskę szczawiu bierze się soli trzy czwarte litra. Można przechowywać szczaw suszony, a będzie jeszcze lepszy na zimową jarzynę: trzeba go tylko wymyć i wysuszyć, potem przechowywać w słojach, czy w jakiem innem naczyniu, wysłanem i okrytem papierem.

Marynowanie szczawiu wiosną lub latem na zimę.

Zebrać szczawiu, wymyć, poobrywać ogonki, położyć na rzeszotach, aby woda ściekła, usiekać, jak do użycia, nie wyciskając, włożyć do tygla lub do rondla, dobrze pobielonego, trochę posolić i gotować, mieszając ciągle, aż zupełnie gęsty będzie, wtedy złożyć do polewanych słojów lub dębowej (byle nie sosnowej) faski, na drugi dzień zalać baraniem łojem i trzymać w zimnem miejscu.

Inny sposób przechowania szczawiu.

Liście szczawiu, przemyte i osuszone w cieniu, usiekać drobno i, złożywszy szczelnie do butelek,

aby nic miejsca próżnego nie zostawało, zakorkować i zalakować. Przechowywać w piwnicy w piasku.

Selery na barszcz.

Zupełnie tak się je soli, jak szczaw; przesypywać solą i naciskać kamieniem; niektórzy liście w pęczki powiązane kładą do kadzi z burakami i potem z tym samym burakowym rosołem gotują; selery nie psują zupełnie smaku buraków w kadzi.

Solenie kopru.

Kiedy wyrośnie nowy koper przy końcu lata, układać przemyty w szklane, albo kamienne słoje i przesypywać solą, zwierzchu nacisnąć denkiem i kamieniem, zimową porą wymoczyć, usiekać i posypywać potrawy. Niektórzy koper oskubany zalewają wrzącą wodą, przegotowaną z solą; gdy przestygnie, składają w słoje szczelnie i tą samą wodą zalewają, słoje obwiązują pęcherzem i przechowują w suchem i zimnem miejscu. Koper także przechowuje się na zimę suszony, trzeba naobrywać młodziutkiego i suszyć na płótnie, rozesłanem w cieniu.

Pietruszka.

Przy końcu lata narwać małych korzonków pietruszki z liśćmi i tak postąpić, jak z koprem; zwykle pietruszka, pory i selery przechowują się w piwnicy, przesypane dobrze ziemią ogrodową; stawiać korzonkami do góry.

Solenie estragonu.

Narwawszy liści estragonu, przepłókać w wodzie i osuszyć zupełnie w cieniu, potem ułożyć w kamienne sloje, przesypując miałką solą, nacisnąć denkiem i kamykiem; gdy osiądzie, można stopniowo dokładać. Można estragon co miesiąc na nowiu ścinać potrochu, przepłókawszy, suszyć w cieniu i składać do słojów, przechowywac w suchem, zimnem miejscu.

Solenie szparagów, fasoli i grochu w strączkach.

Oczyszczone dobrze szparagi, fasolkę lub groch, złożyć do polewanych słojów, zalać gorącą wodą, ugotowaną z solą, tak, aby świeże jajko mogło po niej pływać, zwierzchu, gdy przestygną, nalać oliwą, a w braku takowej łojem i obwiązać pęcherzem; parę godzin przed użyciem trzeba wymoczyć w zimnej wodzie. Dobre są na garnitur do potrawek i sztuki mięsa.

O SUSZENIU I PRZECHOWANIU WSZELKICH JARZYN I OWOCÓW.

Groch na zimę — tak jak świeży.

Wziąć grochu jak najmłodszego, wyłuskać, osolić: na cztery litry grochu dać filiżankę soli utłuczonej, postawić w piwnicy, aby przez noc postał; nazajutrz, jak sok z siebie wypuści, wyłożyć na sito, aby wilgoć zeszła; wsypać do butelek, zakorkować, okręcić każdą butelkę słomą, lub sianem, wstawić do kotła, napełnionego zimną wodą, poprzekładać jeszcze sianem i gotować dwie godziny; potem, jak w kotle zupełnie woda wystygnie, wyjąć butelki, zalakować i trzymać w suchej, zimnej piwnicy; biorąc do gotowania, trzeba kilka godzin wprzód namoczyć, gotując, odlać pierwszą wodę, a gotując w sosie, dodać cukru.

Suszenie grochu zielonego.

Narwać młodego, zielonego grachu, wyłuskać, wsypać do wrzącej wody, pomieszać i odlać na sito, przelać kilka razy zimną wodą, aż zupełnie groch ostygnie, a woda ścieknie, potem rozsypać cienko na deski, wstawić do letniego pieca, aby się dobrze wysuszył; jeżeli za jednym razem dobrze nie wyschnie, to powtórzyć kilka razy, wsy-

pać do słojów. albo do woreczków, które powinny wisieć w miejscu suchem.

Inny sposób suszenia.

Wyłuskany, młody, zielony groch wsypać do rondla dobrze pobielonego, dodać na każdy litr grochu sporą łyżkę utłuczonego cukru, wymieszać i bez wody gotować na ogniu w tym samym soku, który groch z siebie wypuści, mieszając często, aby się nie przypalił; jak się sok wygotuje cokolwiek, odstawić: jeszcze mieszać, a gdy nieco przestygnie, suszyć na rzeszotach na wolnem powietrzu, lub w lekkim piecu, po kilka razy dosuszając, a groch będzie, jak świeży, jeżeli tylko młodo zbierany.

Groch suszony jeszcze innym sposobem.

Wziąć 4 litry wody rzecznej, wsypać pół litra soli, zagotować, do wrzącej wsypać 4 litry wyłuskanego grochu: w kilka minut, jak się dobrze oparzy, odlać na rzeszoto, potem cienko rozłożyć na rozesłane serwety; jak oschnie, wysypać znowu na rzeszoto, osypać trochę cukrem, wstawić po chlebie do pieca, a jak się odrazu nie osuszy, kilka razy powtórzyć; gotując groch na potrawę, trzeba pierwszą wodę odlać.

Przygotowanie agrestu na zimę.

Nazbierać zielonego agrestu w połowie czerwca, poobrywać szypułki, nasypać we flaszki, które powinny być wymyte i dobrze wysuszone, zaszpuntować, zalakować i trzymać w piasku w zimnej piwnicy, a będzie lat kilka zupełnie, jak świeży; tylko to trzeba mieć na uwadze, aby tego sa-

mego dnia nasypywać i korkować, co się owoc zebrało. Takiego agrestu używa się do garnirowania rozmaitych potraw, a rozgotowany służy zimą do zaprawy pianek i kremów, przy zaprawie dodać wanilji.

Przechowanie wiśni.

Wiśnie dojrzałe zbierać w dniu pogodnym i uważać, aby dni kilka przed zbieraniem była pogoda; zbierać w rękawiczkach, tak samo odrywać ogonki przy samych wiśniach, wsypywać do bardzo suchych gąsiorów z dużemi otworami, zawsze w rękawiczkach, aby gołą ręką nie dotykać wiśni, zakorkować suchym korkiem, zalakować i trzymać w piasku w zimnej piwnicy, a na nowy rok będą zupełnie świeże wiśnie.

Innym sposobem.

Nałożyć wiśni do gąsiora, sposobem, wyżej powiedzianym, zakorkować, obwiązać mocno pęcherzem i zamoczyć w studni.

Śliwki suszone.

Przejrzałe śliwki suszyć po kilka razy w letnim piecu po chlebie na przetakach, albo blachach usłanych zlekka słomą, potem dosuszyć na powietrzu.

Śliwki na rożenkach.

Wydrylować z boku dojrzałe węgierki, pestki potłuc, ziarnka wybrać, usiekać, dodać kminu, albo migdałów, nadziewać śliwki, nawlekać na rożenki drewniane, kłaść na słomie, lub na bla-

chach do lekkiego pieca, aby się upiekły, to jest ususzyły, potem składać do słojów, przesypując cukrem, nakoniec nałożyć kamieniem, aby się uleżały.

Przechowanie śliwek na zimę.

Śliwki dojrzałe, ale nie przejrzałe, zbierać w rękawiczkach, obrywać z ogonków, układać jedną przy drugiej (zawsze w rękawiczkach) do słoja szklanego, albo, dla większej trwałości, do kamiennego, zawiązać mocno pęcherzem i zanurzyć w studni; słój powinien być na wierzchu wody, nie głębiej, w zimie śliwki będą zupełnie świeże.

Przechowanie śliwek na zimę, innym sposobem.

Zbierać śliwki z ogonkami, w dniu pogodnym, kiedy rosa opadnie; zrywać uważnie, aby barwy nie zetrzeć, układać do nowych, dębowych baryłek, przekładając dębowym, lub owocowym liściem, zabić denkiem baryłkę, zasmolić, spuścić do studni, sznurek przywiązać na wierzchu studni do ćwieka, aby w zimie można było łatwo wyciągnąć.

Przechowanie jeszcze innym sposobem.

Na dno kamiennego, lub polewanego garnka włożyć winogronowych liści, na liście układać w rękawiczkach śliwki z ogonkami, zerwane, potem znowu liście i śliwki: tak przekładać, aż będzie pełny garnek: potem obwiązać mocno papierem i pęcherzem, aby powietrze nie dochodziło, wykopać dół w piwnicy, zakopać ten garnek;

śliwki, w zimie wydobyte, zupełnie będą świeże, a że po dobyciu prędko się psują, trzeba więc w małych garnkach przechowywać, aby za jednym razem zużyć. Można jeszcze przesypać otrębami, albo grysem pszennym.

Jagody rozmaite na konserwę.

Zbierać agrest zielony, lub dojrzały, porzeczki, maliny, czarne jagody i zaraz nasypywać do butelek, utrząsając je i ubijając o coś miękkiego, aby jak najszczelniej nałożyć; zakorkować dobrze i gotować godzinę w kotle, przełożywszy sianem; gdy przestygną w wodzie, zasmolić i przechowywać w piwnicy w piasku. Te jagody, przesypane cukrem, dobre do legumin, na zaprawę lodów i na sałatę, zamiast kompotów. Jagody wszystkich gatunków można suszyć rozesłane na przetakach na słońcu, lub w letnim piecu; suszenie to powtórzyć do czterech razy, potem przechowywać w paczkach, papierem wysłanych, lub słojach, pęcherzem obwiązanych; używać do zaprawy sosów, pianek i kremów, albo zalane wrzącą wodą, można pić, jak herbatę.

Sok z jagód.

Wziąć jakichkolwiek jagód, to jest: porzeczek, malin, wiśni, utrzeć w donicy jagody jednego gatunku, włożyć do gęstego worka, powiesić, aby sok bardzo powoli ściekał, potem wlać ten sok do gąsiora, zatkać lekko, zakopać na dworze w nawozie na całą dobę, ponalewać do butelek, zakorkować, zalakować i trzymać w piasku w suchej piwnicy.

Przechowywanie cytryn latem.

Nałożyć polewany garnek cytrynami, zakopać w lodzie, zakryć metalowym talerzem, blaszanym, lub cynowym; trzeba, aby lód zawsze był położony na talerzu, by woda do cytryn nie doszła, a będą konserwować się przez całe lato.

Drugi sposób konserwowania.

Zawinąć każdą cytrynę w papier klejowy, układać w polewany, zawsze nowy garnek, przesypując nietłuczoną solą, i zakopać w piwnicy w piasek. Jeszcze można układać w słoje i zalewać agrestowym sokiem, a po wierzchu oliwą.

Przechowanie jabłek i gruszek zimowych.

Najlepiej przechowywać owoce niezupełnie dojrzałe; zbierać trzeba owoce w dniu pogodnym, układać w koszach zlekka i przenosić zaraz do składu, lub piwnicy, układać na półkach drewnianych, usłanych słomą tartą, tak, aby jedne drugich nie dotykały, przebierać często, przecierać płótnem, wybierać, które tylko zaczynają cokolwiek gnić, aby do zdrowych zgnilizna nie wkradała się; inni wieszają jabłka, lub gruszki w siatkach na to umyślnie zrobionych, każde osobno, wieszają także za ogonki na sznurkach, albo przesypują w drewnianych naczyniach suchym piaskiem; najlepiej zaś jabłka przesypać suchem prosem, a także sieczką i suchą owsianą plewą, a gruszki — wysuszonemi liśćmi dębowemi, które latem wysuszyć na słońcu i trzymać w cieple, aby nie zwilgotniały, potem przekładać w suchem naczyniu drewnianem, a konserwują się doskonale. Można także przechować jabłka i gruszki, zata-

piając je w studni w beczkach, dobrze zaopatrzonych, przesypane własnym liściem, suchą sieczką, lub prosem. Chcąc przewieźć owoce w daleką drogę, najlepiej także ułożyć je w beczkach, przesypując, jak wyżej powiedziano, a jeszcze lepiej, pierwej każdą sztukę owinąć w papier.

Jabłka i gruszki suszone.

Jabłka słodko-kwaskowatego smaku obrać ze skórki i środków, toż samo gruszki dojrzałe, od kilku dni na słońcu leżące, a najlepiej takie, które zaczynają mięknąć i prawie psuć się w środku, pokrajać na połówki i ćwiartki, wsunąć w piec po chlebie na blachach, słomą usłanych; powtórzyć to kilka razy, naostatek w piękną pogodę przesuszyć na wolnem powietrzu, przechowywać w słojach, lub paczkach, papierem wysłanych, i trzymać w suchem miejscu. Można, pokrajane w plasterki, wiązać na nitkę zrzadka, żeby powietrze wolny przystęp miało, i suszyć na słońcu. Przed użyciem trzeba na noc nalać gorącą wodą tyle tylko, aby objęła, i przykryć, żeby nabrzękły; na drugi dzień ugotować w małej ilości wody, a gdy się rozparzą, przetrzeć je przez sito i tak zaprawiać, jak świeże jabłka i gruszki.

Melony i kawony przechowywane na zimę.

Wybierać gatunki zimowe, niezupełnie dojrzałe, poobcierać i osuszyć na słońcu, układać w pakach, przesypując suchym popiołem, żeby ani jedne drugich, ani też naczynia nie dotykały. Układać tylko pojedyńcze warstwy, zwierzchu nasypać grubo popiołu, zabić szczelnie wieko i postawić w miejscu suchem i chłodnem. Wyjmując do użytku, strzec, żeby powietrze do innych nie do-

chodziło. Nawet można przechowywać w zasiekach w życie, a niektórzy zawieszają w płótnie w piwnicy.

Orzechy włoskie.

Orzechy włoskie, zbierane wtedy, kiedy łuska zielona zaczyna na nich pękać, oczyścić z tejże łuski, przesuszyć przez parę dni w cieniu w ogrodzie, albo w jakim pokoju, potem układać do naczynia drewnianego, przesypując piaskiem na słońcu wysuszonym, postawić w piwnicy, a zimą tak są dobre, jak świeżo zerwane z drzewa, nawet skóreczka odziera się, jak ze świeżych orzechów; chcąc z konfiturami podać obrane włoskie orzechy, trzeba natłuc orzechów i nieobierane, w łusce sparzyć, a potem z łuski obierać i skóreczkę zdejmować, wypłókać w zimnej wodzie, a są zupełnie, jak świeże. Można, nie oczyszczając z łuski zielonej, przesypywać piaskiem, bo, choć zwierzchu poczernieją, we środku zupełnie świeże będą.

Orzechy laskowe.

Orzechy, zbierane przy końcu września, osuszać na wolnem powietrzu, trzymać w woreczkach, przesypawszy żytem, a nawet w zasiekach lub dołach podziemnych, w których się żyto przechowuje. Można orzechy przesuszać w letnim piecu po chlebie, a potem zsypać do woreczków i trzymać w suchem miejscu.

Głóg suszony.

Gdy będzie dojrzały i czerwony, porozcinać na dwoje jagody, oczyścić dobrze środki z włóknistości kolącej i, położone na blachy, albo prze-

taki, słomą zlekka usłane, suszyć w bardzo letnim piecu, albo, nawleczone na nitki na słońcu, przechowywać w słojach w suchem miejscu; używać do zupy, do potraw mięsnych i rybnych, jako garnituru.

Szpinak suszony.

Szpinak po przebraniu, wrzucać do wody gorącej, dobrze osolonej, mieszając na ogniu tak, żeby się tylko sparzył, lecz nie gotował, potem odlać na przetaki, a gdy woda ścieknie, przełożyć na drugie przetaki i suszyć w letnim piecu; przechowywać w słojach, albo paczkach, papierem wysłanych, i trzymać w suchem miejscu.

Zieleniny rozmaite suszone.

Młody majeran, rzeżucha, koperek, szczaw, pietruszka, szpinak, bazylika, estragon i t. p. suszą się, przepłókane wiosną, na płótnach rozesłanych, rozpostarte zrzadka; przechowują się w słojach, albo pudłach; korzonki pietruszki i chrzanu oskrobać, przepłókać, pokrajać cienko i suszyć w letnim piecu. Chrzan, wysuszony i utłuczony na proszek, może służyć w braku musztardy.

Konserwowanie jaj na zimę.

Wybrane w jesieni, to jest we wrześniu, jaja świeże, włożyć w naczynie drewniane, postawić w piwnicy, wziąć na 16 litrów wody czystej, rzecznej 4 litry wapna przesianego, rozkłócić i zalać zupełnie jaja, aby woda na wierzchu była, konserwują się całą zimę i jak najlepsze są do użycia; piana zbija się, jak ze świeżych. Niektórzy przesypują w garnkach suchym piaskiem, albo przesianym, dębowym popiołem.

ZABICIE WIEPRZA, SOLENIE I WĘDZENIE ROZMAITYCH WĘDLIN I RYB.

Zabicie wieprza, przyrządzanie i solenie wędliny.

Wieprza dostatecznie ukarmionego po zabiciu opalić, lub oparzyć, według zwyczaju przyjętego. Na Litwie w ogólności opalają, utrzymując, że słonina lepiej się konserwuje, i postępują w sposób następujący: położyć wieprza na ziemi w miejscu bezpiecznem, zapalić słomę i, obracając na wszystkie strony, osmalić szczeć, wyrwawszy poprzednio, co lepszą. Opalając, skrobać nożami i oczyszczać pospiesznie, aby za wiele nie przypalić; później wymyć doskonale wodą; postępując umiejętnie, prawie nie znać będzie, że opalony, tak jest czysty; następnie, po rozebraniu na części, odłączyć słoninę, krew, wypuszczoną do naczynia, wynieść na zimno, wnętrzności zaś wypuszczać do niecek, w porze zimowej wyłożonych śniegiem, po wierzchu też takowym nakrywać, aby kiszki jak najprędzej stygły i nie parzyły się, ale były mocne i zdatne do użycia; zbierać z nich tłustość, następnie w ciepłej, ale nie bardzo gorącej wodzie oczyszczać i, zimną wodą zalawszy, zostawić w chłodnem miejscu do późniejszego użytku, albo zawieszone zamrażać, a potem odmaczać w wodzie. Do 40 klg. wieprzowiny brać

soli suszonej i utłuczonej 2 klg., saletry 65 gr. pieprzu angielskiego i zwyczajnego 65 gr., goździków 25 gr., bobkowych liści 65 gr., trochę jałowcu, kolendra 65 gr. w całości, albo bardzo grubo tłuczonego; kto lubi, czosnku, który powinien być drobno usiekany. Świeżo rozebrane szynki, łopatki i inne części wieprzowe, przeznaczone na wędliny, nacierać mocno, póki ciepłe, solą i saletrą, rozkładać na stole każdą osobno i nie układać w paki, aż zupełnie ostygną; inaczej, wędlina nabrałaby przykrego smaku. W dosyć szerokie, a płaskie naczynie nasypać na spód soli z korzeniami, poukładać na to szczelnie szynki i głowiznę ponacierane, każdą warstwę przesypać, tak układać, aż będzie pełne naczynie, wyłożyć wszystko, nawet małe dziury pozapychać obrzynkami słoniny, aby powietrze nigdzie nie dochodziło, ostatnią warstwę wędliny posypać grubo solą i aromatami, naciskać dnem i kamieniami, a potrzymawszy tak przez dni trzy w umiarkowanem cieple, by się solą przejęła, zabić ją wierzchem, osmolić jak najstaranniej po wszystkich szparach i przechować tak w chłodnem, ale wolnem od mrozu miejscu, przewracając parę razy w tygodniu paczkę na inną stronę, aby rosół wszędzie jednostajnie dochodził; można nie zabijać wierzchu, a wtedy trzeba nacisnąć dnem i kamieniami i parę razy na tydzień przewracać mięso i przelewać rosołem. Uwędzić można w każdym czasie, tylko trzeba utaczać w grysie, czyli otrębach i przewietrzyć dla osuszenia na powietrzu przez parę dni przed dymieniem. Wędzarnię można urządzić w każdem miejscu bez podłogi, przybijać drążki dosyć wysoko nad ziemią i na nich wieszać tak, aby jedno drugiego nie dotykało, dymić mokremi trzaskami sosnowemi i innemi ga-

łęziami: gdzie są lasy sosnowe, to gałęziami sosnowemi. Na Litwie dymią gałęziami jałowcowemi. Najlepiej wędzić w dzień pogodny, aby wilgoć nie dochodziła: głównie obserwować trzeba, aby na początku w wolnym i prawie zimnym okurzać dymie, potem zaś coraz mocniejszym, ale nigdy gorącym, gdyż od tego wędlina zepsućby się mogła: dobrze jest nawet z początku wędzić wszystkie mięsa z przerwami, to jest: po godzinie, lub dwóch lekkiego dymienia, przydusić na godzinę dym i działanie to ze trzy razy w dzień ponowić; po trzech dniach, w nocy już tylko przestanki dawać. W czasie wędzenia ochraniać też trzeba wędlinę od wszelkiej wilgoci, strzegąc szczególnie by zgóry nie zaciekała. Wyjąwszy z dymu, rozwiesić w miejscu chłodnem, zacienionem, gdzieby powietrze dochodziło, najlepiej na górze, albo w tej samej wędzarni, mającej kraty drewniane, zamiast okien; złożyć do beczek, przesypując suchem żytem, a najlepiej chmielem, postawić w chłodnem a suchem miejscu, nałożywszy denkiem i kamieniem, albo też oszyć starem płótnem i przesypywać popiołem. Szynki można po osoleniu, krajać w duże kawały, naciągać kiszkami, kłaść pod prasę i wędzić: lepsze są od polędwicy, ale robią się z szynek bez skóry. Na Litwie szynki płatają, wyjmują kości i wędzą: takich szynek nie trzeba gotować, ani piec: krają się suche, surowe i nazywają: kumpie. Polędwicę przekrajać na pół, ale nie wzdłuż, układać oddzielnie w małem naczyniu po natarciu tak samo saletrą solą i korzeniami: trzymać w soli pięć do sześciu dni. Po zamarynowaniu, kłaść w kiszkę wołową, którą przed włożeniem mięsa, trzeba namoczyć w sosie, okręcić szpagatem, kłaść na dwa dni pod prasę, potem powiesić na wietrze na dni trzy, a na-

koniec wędzić tydzień. Ozory tak samo się marynują, tylko nie nawlekają, a kładą pod prasę i wędzą razem z polędwicą. Chcąc, aby wędzone mięso ładniejszy i przyjemniejszy kolor miało, można je, gdy się z marynowania wyjmie, zabandażować w papier i wędzić w papierze.

Solenie szynek inaczej. (Sposób, używany w Mohylowszczyźnie).

Wziąć na 16 klg. szynki 1 klg. soli. 40 gr. saletry, 25 gr. pieprzu angielskiego, 25 gr. kolendra, 25 gr. liści bobkowych. Zgotować to w 12 szklankach wody; ostudzić i zalać mięso. Marynować je tak przez 10 dni. przewracając co trzeci dzień. Jeżeli ma się wędzić, to po wyjęciu z rosołu, suszyć na wietrze 7 dni, albo na strychu 2 tygodnie. Do prędkiego użycia bierze się 1200 gr. soli na 16 klg. mięsa. Osuszoną już szynkę wędzić przez 8 dni w dymie z sosnowych igieł lub szyszek, owinąwszy ją pojedyńczo w stare płótno, lub merlę. Gdy się uwędzi. wietrzyć z dymu w ciągu kilku dni. Takie szynki jedzą się na surowo; gdyby je kto chciał piec, niech namoczy na dzień wprzód w wodzie kilka skórek chleba razowego i tą wodą obmyje szynkę przed zalepieniem jej w ciasto.

Solenie słoniny.

Po rozebraniu wieprza. krajać na dwie połowy, cienkie kawałki odrzynać, samo podbrzusze odłożyć osobno: wziąć duże niecki, wysypać solą. położyć jeden kawał, to jest połeć słoniny, posypać tłuczoną solą, ale niezbyt wiele, bo od soli jełczeje, potem znowu drugi, i także posolić, na wierzch kłaść cienkie kawałki podbrzusza, te wszystko posolić, postawić w miejscu ciepłem, aby

dni trzy stało, potem wynieść w miejsce chłodne. niech jeszcze słonieje dwa tygodnie; co dzień, lub co dwa dni przewracać; jak sól zupełnie stopnieje. powiesić w zimnej spiżarni, a będzie wisieć całe lato i nie zepsuje się; kto chce, może jaki połeć, czyli kawał powiesić na tydzień w dymie, a będzie miał wędzoną słoninę, którą wiele osób lubi jeść na śniadanie; szczególniej dobre do tego jest wędzone podbrzusze. Dobrze jest także solić słoninę w łaskach, szczelnie zakrytych, nacisnąć denkiem i kamieniem, trzymać w miejscu suchem a chłodnem. Inny sposób, także bardzo dobry: pokrajać w duże kawały słoninę, osolić dobrze i trzymać w naczyniu jakiem przez dni 18. po tym przeciągu czasu wyjąć, zawijać kawały w siano na piecu ususzone, wysłać dno drewnianego naczynia także sianem, a jeśliby siano zwilgotniało zmienić. W ten sposób konserwowana słonina zachowuje długo świeżość.

Szmalec na konserwę.

Wszelką tłustość koło kiszek obierać ostrożnie nożem i krajać na drobne kawałki, a także świeże sadło wieprzowe i plewę, włożyć na noc do wody, aby wymokło; pokrajawszy, włożyć do rondla, do którego pierwej wlać trochę wody; postawić na ogniu; jak zacznie się rozpuszczać, a tłustość będzie się gotować, zlewać potrochu do naczynia, w którem powinno być połowę wody, cedząc przez sitko, a jak się wszystką tłustość zleje, przemieszać z wodą, postawić na zimnie, niech zastygnie; tłustość wówczas będzie na wierzchu; potem wybrać tłustość do niecek, przemyć w wodzie czystej łyżką, jak masło; jeżeli kto chce przechować dłużej, to trochę przesolić, złożyć szczel-

nie do słojów kamiennych, albo do faski, przecedzić dobrze, aby nic wody nie było, nałożyć denkiem i kamieniem i zakopać w lodzie.

Szmalec po hiszpańsku.

Tym samym sposobem postąpić z tłustością, jak wyżej powiedziano, ale smażąc, t. j. jak się tłustość rozpuszcza, dodać pieprzu angielskiego, bobkowego liścia i posolić. Tym sposobem szmalec w lecie nie nabywa smaku jełkiego.

Pekeflejsz.

Przy nasalaniu mięsa, albo przy innej zaprawie, bardzo wiele zależy od czystości naczynia. Nowa beczka najmniej bywa czystą, ponieważ drzewo zawiera w sobie bardzo wiele części składowych, których, ażeby się pozbyć, trzeba wyparzyć gorącą wodą z jagodami jałowcowemi, potem wysuszyć znowu, nim się włoży w nią mięso, zwilżyć dobrym octem. Tak postępuje się nawet i ze staremi beczkami. Niedobrze jest długo trzymać wodę w beczce, ponieważ drzewo nią nasiąka. Im suchsza jest beczka, tem lepiej mięso się w niej konserwuje. Gdyby potrzeba było beczkę przed nasoleniem zwilżyć, aby się zstąpiła i nie przeciekała, to jedynie zewnątrz uczynić to można. Stare beczki, które czuć stęchlizną, są niezdatne do tego. Najlepsze są beczki od wina, albo od octu, w których jeszcze nic innego nie było. Nie potrzeba ich wyparzać, jeżeli w nich pleśń się nie znajduje. Do nasolenia wybiera się raczej małe beczki, niż wielkie, chociażby nawet mięsa było poddostatkiem, ponieważ koniecznem jest, aby powietrze przystępu nie miało, od czego trudno jest uchronić się, jeżeli beczka ma szeroki otwór

Wieprzowina, przeznaczona do wędzenia, powinna tylko przez kilka tygodni w soli zostawać, a potem wszystka ma być wyjęta odrazu, do reszty pozostałej można użyć większych beczek. W marcu wziąć piękne, tłuste mięso, oberznięte z kości, przygotować baryłki dwunastolitrowe i na 48 klg. mięsa wziąć soli prażonej 2 klg., saletry 50 gr., utłuc miałko sól i saletrę, zmieszać razem 65 gr. pieprzu angielskiego, dodać bobkowych liści rozmarynowanych, suchych jagód jałowcowych, potłuczonych i kolendra. Nasolić mięso wtedy dopiero, kiedy już dobrze wystygnie, zwykle w dzień jeden po zabiciu, jednak nie później, gdyż w takim razie soki swe traci. Krajać mięso w kawałki tak wielkie, jakie za każdym razem na stół użyte być mają, wielkie kawałki trwalsze są daleko, niżeli małe. Przed nasoleniem trzeba mięso, obmyte dobrze, wysuszyć, potem solą wraz z saletrą nacierać, póki sól nie zwilgotnieje. Przy soleniu, posypać najpierw dno beczki wymieszaną dobrze solą z saletrą i innemi korzeniami, największe i najlepsze kawałki mięsa kłaść w pierwszej warstwie od spodu i tak ściśle, jak tylko można, szpary zatykać małemi kawałkami posypać utłuczonym cukrem, solą i korzeniami, tak postępować, aż pełna będzie baryłka, na wierzch nasypać soli, cukru i korzeni, zabić dnem, zasmolić dobrze oba dna, trzymać w miejscu niechłodnem dni trzy, obracając codzień baryłkę innem dnem do góry, po trzech dniach, zakopać w lodzie, aby stało, aż się weźmie do użycia. Cukier sypie się dla kruchości, od cukru pekeflejsz robi się kruchy; w Rydze inaczej nie przyrządzają. Jeśli beczki stawia się w piwnicy, to trzeba je postawić na drewnianych legarach, ażeby wilgoć nie dochodziła, inaczej smak mięsa mógłby

się popsuć. Jeżeliby się wewnątrz beczki pleśń okazała, ocierać suchem suknem. Co trzeci dzień beczki przewracać, ażeby wszystko mięso roztworem solnym nasiąkło. Kiedy się beczkę otwiera i wyjmuje mięso, trzeba dno do suchości wytrzeć, a włożywszy je napowrót, kamieniem przycisnąć, poczem beczkę drugiem dnem zatkać, ażeby, o ile możności, powietrze do niej nie dochodziło. Niektórzy, aby się nie psuł pekeflejsz, kładą kamyki krzemienia na dno naczynia i każdy rząd przekładają niemi, utrzymując, że takie mięso przechowuje się najdłużej.

Wędzonki wołowe.

Mięso nasolić, jak wyżej powiedziano, na pekeflejsz, niech nałożone kamieniem poleży w cieple, a tydzień w zimnem miejscu, potem wyjąć, powiesić w kominie od kuchni, aby się razem upiekło i uwędziło, następnie można powiesić na dni kilka w lekkim dymie, a lepiej nawet na wietrze.

Pekeflejsz z baraniny.

Pekeflejsz z baraniny robi się tym sposobem, jak z mięsa wołowego, tylko, że barany należy bić w listopadzie, kiedy są najtłuściejsze; pekeflejsz nie trwa dłużej, jak do maja; już później traci smak, można go wtedy wędzić.

Baranina wędzona po tatarsku.

Wyjąć kości z pieczeni i łopatek, układać baraninę do naczynia drewnianego, przesypując solą z saletrą; wziąwszy na 16 klg. baraniny 400 gr. soli, a 12 gr. saletry, korzeni utłuczonych, jako to:

pieprzu angielskiego, bobkowego liścia, rozmarynu, lub jałowcu i czosnku usiekanego, a napełniwszy naczynie baraniną, przesypaną solą i korzeniami, nałożyć denkiem i ciężkim kamieniem, niech dwa tygodnie stoi w niezbyt chłodnem miejscu, potem wyjąć, skręcać kawałki, jak roladę, każdy osobno, obwiązać szpagatem i na pół opiec w niegorącym dymie, lub wędzić dni kilkanaście na wietrze.

Półgęski.

Na 10 par półgęsków, które mogą ważyć 16 klg., bierze się soli, ususzonej jak najlepiej i utłuczonej 200 gr., saletry 40 gr., kolendra grubo tłuczonego 40 gr., angielskiego pieprzu i zwyczajnego 25 gr., bobkowych liści 20 gr., goździków 12 gr., miesza się razem i układa półgęski do naczynia drewnianego, przesypując tą mieszaniną za każdą warstwą, aż paczka się napełni do samego wierzchu; wtenczas nacisnąć wierzchem, nałożyć kamieniem i trzymać tak w miernem cieple przez dwie doby, by się dobrze sól rozeszła. Wówczas zabić paczki, zasmolić je jak najstaranniej i wynieść na zimno, gdzie się paczki dwa razy na każdą stronę przewraca. W marcu wyjąć, owinąć papierem, albo utaczać w grysie czyli otrębach i powiesić na tydzień w dym. Kto chce mieć marynowane półgęski, powinien osolić, układać w małych paczkach, albo baryłkach, które trzeba dobrze zabić dnem, trzymać przez zimę w chłodnem miejscu, przewracając często paczkę innem dnem, na wiosnę zakopać w lód, a będą całe lato do odgotowania; do nich daje się chrzan. Półgęski przyrządza się też jeszcze w inny sposób: ukarmione gęsi po zabiciu oczyścić, oprawione rozciąć przez grzbiet,

wyjąć z nich wszystkie kości, natrzeć solą z saletrą i układać w naczynia po dwie, jedną do drugiej mięsem; nakryć denkiem, nacisnąć kamieniami na tydzień, polewać je codzień własnym rosołem i co parę dni przewracać, potem wyjąć, otrzeć z wilgoci, sypać pieprzem prostym, angielskim, cytrynową skórką, goździkami, zwinąć każdą w trąbkę, obwinąć papierem, obwiązać sznurkiem i powiesić w dym na tydzień.

Ryby solone.

Sposób robienia pekeflejszu, można zastosować i do nasolenia mięsa rybiego, do czego tylko soli, warzonką zwanej, używać się powinno. Solenie ryb najlepiej udaje się w porze nieco mroźnej, a wtedy po wybraniu wnętrzności, oczyścić ryby i wytrzeć ze krwi i wilgoci płótnem, ale nie myć, płatać wzdłuż na dwie części, natrzeć solą wewnątrz, którą pierwej prażyć i ciepłej jeszcze użyć należy. Ryby do nasolenia układać warstwami do beczki, warstwy solić i korzeniami wysypywać. Jeżeli dwie warstwy szczupaków nałoży się dwiema warstwami linów i tak dalej na przemiany, utworzy się sos, który wiele wpływa na trwałość solenia. Po wypełnieniu, beczkę szczelnie dnem zatkać. Nasolone ryby przed użyciem moczyć trzeba w słodkiem mleku, póki z nich sól zupełnie nie wyjdzie, mleko trzeba zmieniać.

Ryba wędzona na wietrze (bardzo dobra).

Wziąć szczupaka, lub karpia, leszcza, a nawet dużego lina, oczyścić z łuski, wymyć dobrze, rozpłatać, wyjąć kość grzbietową, nie rozcinać, ale grzbiet rozciąć i kości wyjąć, nasolić, niech 3 dni

nałożone kamieniem w zimnem miejscu słonieją, potem wyjąć, pozakładać w poprzek, stosownie do wielkości ryby, trzy, lub cztery drewienka płaskie, z końców zastrugane, aby była rozpięta, potem wiązać parami za głowy, powiesić na słońcu, strzegąc od deszczu i wilgoci: jak zupełnie wyschnie, powiesić w śpilchlerzu suchym i chłodnym; takie ryby są bardzo dobre na potrawę; trzeba je tylko trochę wymoczyć; także bardzo dobre są suche, na obiedwie strony wybite, poszarpane, podane z pieprzem i oliwą. Węgorze na Litwie wędzi się tym sposobem: zdjąć skórę z całego, posolić, wyczyściwszy we środku i po wierzchu, nie płatać, ale na całego nawlec znowu tę samą skórę i powiesić na wietrze, aby się uwędził: wieszać w cieniu.

Ryby wędzone.

Rozpłatawszy wzdłuż rybę i oczyściwszy ją, posolić w naczyniu drewnianem, przesypując każdą warstwę ryby garstką soli; po czterech dniach takiego solenia w zimnem miejscu, ryby rozpinać na łuczywka i wywietrzać przez dzień, lub dwa, potem owinięte, każda z osobna, w papier tak, aby dym pod tenże papier mógł dochodzić, zawieszają się do wędzenia w dymie chłodnym w wędzarni, lub kominie. Im tłustsza ryba, tem smaczniejsza po uwędzeniu. Dłuższe, lub krótsze wędzenie jest zależne od wielkości ryby; 8 do 14 dni wystarczy do uwędzenia większych nawet sztuk.

Stokfisz domowy ze szczupaka.

Świeże szczupaki płatać przez grzbiet, ości z nich wybrać, a oczyściwszy, wytrzeć je dobrze serwetą na wszystkie strony i soląc, porozwieszać

na słońcu i wietrze, rozpiąwszy wpoprzek łuczywami, chronić od deszczu i wilgoci; gdy wyschną dobrze, utrzymywać je w suchem i chłodnem miejscu, zawsze porozwieszane. Gdy potrzeba, moczyć w ługu, a potem w wodzie i tak samo przyprawić, jak stokfisza, od którego się prawie nie różni, gdy szczupaki solone będą duże.

Kawior doskonały.

W maju, gdy polawiają się jesiotry, wziąć ikry świeżo wyjętej z tej ryby, gdyż od świeżości głównie dobroć kawioru zależy, nie zdejmować błony, ani też płókać jej, lecz wziąwszy na 4 kg. ikry 400 gr. zwyczajnej soli, niezmiernie miałko utłuczonej i sianej, tąż solą przesypać i niech tak leży w spokojnem miejscu przez dwie godziny. Potem czyste sito powlec z pustej strony drobną nicianą siatką, na tę siatkę wykładać ikrę potrochu i lekko, żeby jej nie pognieść, przecierać ręką, nie zaś łyżką. Wstrząsnąć potem w sicie parę razy zlekka, ażeby sos, który się utworzył, ściekł. Układać następnie (zawsze ręką) w suche i czyste szklanne słoje; gdy zapełnione, zalać po wierzchu oliwą, zawiązać pęcherzami i wstawić do zimnej, a suchej piwnicy; kawior ten trwać będzie do nowego.

KIEŁBASY ŚWIEŻE, WĘDZONE I SALCESONY.

Kiełbasy świeże.

Proporcja. — 8 klg. mięsa, 200 gr. soli, 12 gr. majeranku, 12 gr. pieprzu zwyczajnego, 12 gr. pieprzu angielskiego, trochę cebuli.

Trzy części chudej, a jedną część tłustej wieprzowiny skrajać drobniutko, a potem posiekać; na 8 kg. mięsa wziąć 200 gr. soli, majeranku przesianego, pieprzu prostego, angielskiego, trochę cebuli siekanej surowej, skrapiać to mięso buljonem, wygotowanym z obrzynków i kości wieprzowiny, albo ciepłą wodą, wymieszać dobrze i robić kiełbasy szprycą, nadziewać lekko i nakłuwać, gotowe kłaść na chwilę w zimną wodę, a następnie pozawieszane sznurkami na drewnianych kołkach trzymać w chłodzie. Kiełbasy gotować w ten sposób: włożyć je do rondla, a najlepiej do rynki, na spód ułożyć świeżej słoninki w cienkie plasterki krajanej, zalać je wodą, lub kwasem burakowym i wstawić do pieca, gdzie się gotują i duszą razem. Na dogotowaniu dodać parę cebul drobno pokrajanych i chleba razowego, a będzie sos zawiesisty. Zamiast wody, można zalać piwem, aby objęło, dodać kawałek masła, kawałek suchego buljonu, parę cebul i gotować dopóty, aż się sos wysadzi; na dogotowaniu zaś dodać kilka plasterków cytryny i wsypać garść mąki.

Kiełbasy z mięsa wołowego „Warme Würstel".

Proporcja. — 1200 gr. wołowiny, 800 gr. słoniny, trochę soli, pieprzu.

1.200 gr. mięsa wołowego usiekać jak najdrobniej, dodać do tego słoniny 800 gr., przesiekać znowu razem, posolić, dodać trochę pieprzu, kto lubi, odrobinę czosnku, wlać do tego szklankę wody ciepłej, wymieszać wszystko dobrze rękoma, nałożyć tem szprycę i nadziewać czyste kiszeczki baranie, które potem można pociąć na zwyczajne kiełbaski. Można je wędzić, co się uskutecznia w ciągu kilku godzin, albo świeże przesmażyć i niemi okładać jarzynę, jako to: jarmuż, szpinak, szczaw, kapustę słodką i t p. Te kiełbaski wędzone i odgotowane w wodzie, podaje się z chrzanem, albo w zupie rumianej.

Kiełbaski wątrobiane.

Wziąć połowę wieprzowej i połowę cielęcej wątroby, dodać kawałek rozmoczonego ośrodka białego chleba, usiekać razem dobrze, posolić, dodać pieprzu, pół na pół młodej słoniny w kostkę pokrajanej, wymieszać i nakładać tem dobrze wyczyszczone kiszeczki wieprzowe, powiązać końce i gotować w wodzie. Gdy gotowe, wyjąć przesmażyć na maśle, albo powiesić, niech się uwędzą i schować.

Kiełbaski z ryby.

Wziąć szczupaka, obrać ości, usiekać drobno, dodać cebuli drobno usiekanej i usmażonej w maśle masła łyżkę, soli, pieprzu, majeranku, wlać ciepłej wody, wymieszać dobrze, nadziewać kiszki

wyszlifowane, zawiązać końce, pokłuć, aby nie pękły, smażyć w maśle, podlawszy trochę wody.

Kiełbasy wędzone.

Proporcja. — 6 klg. wieprzowiny, 2 klg. wołowiny, 200 gr. soli, 25 gr. saletry, 1 garść pieprzu prostego, 1 garść angielskiego, kilka goździków.

Wziąć mięsa wieprzowego nietłustego trzy części, a czwartą wołowego, usiekać drobno, dodać sól, saletrę, jeżeli jest krew wieprzowa, to wlać zamiast saletry krwi, pieprzu garść, kilka goździków i kto lubi czosnku usiekanego główkę, wymieszać wszystko razem; dobrze także do kiełbas i salcesonów sypać pieprz cały, nietłuczony; tym sposobem lepiej się konserwują; robić kiełbasy szprycą, napychając kiszki niezbyt grube, mocne, nakłuwać, aby powietrze wychodziło, mocno bardzo napychać, aby kiełbasy były twarde, powiesić na dni trzy na wietrze, a potem na tydzień w dymie, póki świeże są doskonałe, ale w początku lata zaczynają jełczeć, a wówczas można ich tylko używać do barszczu.

Kiełbasy z dzika.

Mięso dzika z łopatek i boczków wyżyłować, pokrajać bardzo drobno i dodać do niego $^1/_4$ część wołowiny; przyrządzać, jak następuje: na 4 kg. tego mięsa dać 25 gr. saletry, soli, korzeni do smaku, wymieszać dobrze i nakładać mocno kiszki, potrzymać parę dni w zimnej śpiżarni, a osuszywszy tydzień na wietrze, wędzić je tydzień w zupełnie zimnym dymie. Tak przyrządzone kiełbasy dadzą się przechować bez zmiany smaku przez dwa miesiące.

Rulada z głowy.

Zdjąć skórę z głowy, szczęki i karkowiny, odgotować z kawałkiem słoniny, usiekać głowę i karkowinę, a szczękę, to jest skórę od szczęki, krajać w kostki, wymieszać razem z usiekaną głową; dodać soli, pieprzu prostego i angielskiego i trochę goździków, wszystko razem wymieszać, nakładać żołądek wieprzowy, mocno go napchać, zaszyć i niezbyt długo gotować; wyjąwszy, położyć na dobę pod prasę, a potem postawić w zimnem miejscu; krajać, jak ruladę.

Kiełbasy krwawe.

Wziąć kawał słoniny poprzerastałej, głowizny dolną część i inne kawałki obrzynków, gotować do miękkości, zalawszy wodą, oddzielnie gotować płucka i wątrobę. Mięso i słoninę krajać w kostkę, płucka i wątrobę siekać, dodać soli do smaku, trochę pieprzu prostego i angielskiego, trochę goździków, albo majeranku, zalewać to wszystko krwią przetartą przez durszlak, aby mieszanina ta nie była gęstą. Wymieszawszy dobrze, nakładać lekko do kiszek wołowych, albo wieprzowych grubych, a w braku tych można użyć dobrze oczyszczonego żołądka; zawiązane i wyrównane gotować w wodzie przez pół godziny. Jeżeli za przebiciem, lub ukłuciem widelcem, tłustość, a nie krew się sączy, obmyć zimną wodą, położyć na stole, przyciskać deską dla spłaszczenia na parę godzin, potem wynieść na zimno. Jeśli się mają zaraz używać, dobrze jest do zaprawy dodać cebuli, usmażonej w maśle, lub tłustości, ale jeśli się robią na długą konserwę, to do nich cebuli nie kłaść, ale wędzić w chłodnym dymie przez tydzień, lub 10 dni. Odmiany tych kiełbas są różne: jedne się robią z samej głowizny,

której jedna połowa drobno usiekana, a druga krajana w grubsze kawałki, drugie z półbrzusza, wątroby i płucek bez głowizny. Można także zalać rosołem, w którym się wszystko gotowało, bez dodania krwi.

Salceson.

Głowę i nogi wieprzowe gotować na miękko, a zebrawszy z nich skórę i odłączywszy zbyt obfitą tłustość, mięso w kostki pokrajać, dodać nieco soli, goździków, majeranku i innych przypraw; wszystko mieszać, układać w dobrze oczyszczony żołądek, lub pęcherz wieprzowy, a po zaszyciu gotować w tym sosie, który od ugotowania mięsa pozostał. Po ugotowaniu kładzie się salceson w prasę, a gdy stężeje zdatnym jest do użycia. Można dodać do mięsa krwi wieprzowej, lecz salcesony bez krwi są delikatniejsze.

Salcesony gospodarskie.

Proporcja. — 2 klg. wołowiny, 4 klg. wieprzowiny, pół litra soli, 1 łyżeczka saletry, 3/4 szklanki spirytusu, 20 gr. pieprzu prostego, 12 gr. angielskiego, 12 gr. goździków.

Pokrajać drobno 4 kg. wieprzowego i 2 kg. wołowego mięsa, podprażyć i utłuc pół litra soli, trochę saletry, szklankę niepełną spirytusu, pieprzu w ziarnach, angielskiego ziela tłuczonego i goździków. Wszystko to wymieszać dobrze i tą masą nadziewać mocno kiszki, pozawiązywać i położyć pod prasę na tydzień, osuszyć na wietrze, wędzić w dymie przez dwa tygodnie i znowu na wiatr wywiesić. Przechowywać w suchem sianie, lub życie.

Salcesony inne.

Proporcja. — 2 i pół klg. wołowiny, 3 klg. wieprzowiny, 1200 gr. gęsiny, 1200 gr. zwierzyny, 800 gr. słoniny, 300 gr. soli, 25 gr. saletry, garść pieprzu angielskiego, garść prostego, 5—6 goździków, 1 główka czosnku.

Wołowinę, wieprzowinę, gęsinę, zwierzynę skrajać osobno, drobno usiekać, zmieszać wszystko razem, jeszcze siekać, słoninę świeżą skrajać w drobną kostkę, wziąć wszystko do niecek, zmieszać mięso z dodaną słoniną, wsypać sól, saletrę, garść pieprzu angielskiego, tyleż prostego wysianego z pyłku, szczyptę goździków, czosnku usiekanego główkę, wszystko razem wymieszawszy, napychać bardzo mocno niezbyt grube kiszki wołowe, ponakłuwać szpilką, wyrównać, powiązać w długie salcesony, położyć na dobę pod prasę, a potem postąpić, jak wyżej powiedziano.

Salami na długą konserwę.

Proporcja. — 3¼ klg. wołowiny, tyleż wieprzowiny, 3½ klg. cielęciny, 400 gr. słoniny, 2 główki czosnku, 25 gr. saletry, 400 gr. soli, 20 gr. pieprzu prostego, 12 gr. angielskiego, 1 szklanka spirytusu.

Wziąć wołowinę, wieprzowinę, cielęcinę, sól i korzenie, czosnek i saletrę. Mięso wyżyłować, poskrobać jak najdrobniej i, dodawszy litr wody i szklankę dobrej okowity, spirytusu, rumu, lub węgierskiego wina, trzeć przez godzinę w donicy na pulchną masę; utarłszy, dodać uskrobanej, lub drobno usiekanej słoniny, korzeni, soli, saletry, wymieszać rękoma, włożyć w worek od sera, przycisnąć kamieniem niezbyt ciężkim, żeby sok z mięsa nie wypływał, i trzymać na zimnie. Potem na-

pełniać tem mocno wołowe, lub wieprzowe kiszki, (jedne i drugie powinny być wpierw namoczone w słonej wodzie, pół na pół z okowitą), wałkować na stolnicy, osuszać przez parę godzin na wietrze, i trzymać 2 tygodnie w letnim dymie. Jeżeli są bez cielęciny, można je podawać na surowo, w przeciwnym razie opiekać, jak serdelki. Z cielęciną są smaczniejsze, ale nie tak długo się konserwują.

Salcesony wiedeńskie.

Proporcja. — 1¼ klg. wieprzowiny, 2 klg. wołowiny, 1¼ klg. słoniny, 150 gr. soli, 25 gr. saletry, 40 gr. kordymonji, 50 gr. pieprzu prostego.

Wziąć mięso wieprzowe, wołowe, wyżyłować, usiekać drobno, słoninę skrajać w drobną kostkę, dodać sól, saletrę, kordymonję, pieprz, wymieszać wszystko razem, napychać bardzo twardo kiszki wołowe, nakłuć szpilką, położyć na dobę pod prasę, powiesić na wietrze na 2 dni, a potem wędzić w dymie przez tydzień.

Salcesony włoskie.

Proporcja. — 10 klg. wieprzowiny, 4 klg. wołowiny, 400 gr. słoniny, 3 łyżki pieprzu, 2 łyżki majeranku, pół łyżki czosnku.

Wziąć wieprzowiny 10 kg. i wołowiny 4 kg., wyżyłować, uskrobać nożem i drobno usiekać, słoninę w drobną kostkę skrajaną, pieprzu prostego utłuczonego i przesianego łyżek 3, majeranku przesianego łyżek 2, czosnku drobno usiekanego pół łyżki, razem z mięsem wymieszać i nadziewać mocno wołowe kiszki, niezbyt jednak grube; poczem przekłuwać szpilką, aby powietrze wyszło,

powiązać długie salcesony, każdy oddzielić mocnym sznurkiem, na którym zawieszać do wędzenia, potem włożyć do naczynia drewnianego, nalać rosołem od solonego mięsa, lub szynek, tak, aby rosół salcesony zupełnie objął, postawić w zimnie, by tylko nie zamarzły, niech dni 12 stoją; do rosołu dodać 25 gr. saletry utłuczonej. Po 12 dniach wyjąć, położyć na stolnicy pod prasę, niech dni sześć leżą, potem powiesić w dymie na dwa tygodnie. Mogą być przechowane lat kilka bez zepsucia, trzeba tylko uważać, aby latem nadto nie wyschły. Po uwędzeniu, powiesić na wolnem powietrzu, oczyszczając starannie z pleśni; po otarciu z pleśni, trzeba natrzeć spirytusem.

Salcesony włoskie inaczej.

Proporcja. — 2 i pół klg. wieprzowiny, 1 klg. wołowiny, 400 gr. słoniny, 200 gr. soli, 6 gr. pieprzu prostego, 25 gr. angielskiego, 20 gr. goździków.

Wziąć wieprzowinę, wołowinę, świeżą słoninę, sól, pieprz, goździki. Mięso wieprzowe i wołowe dobrze usiekać i wymieszać z temi przyprawami, postawić w niezbyt ciepłem miejscu na 12 godzin, potem nakładać kiszki twardo, powiesić na wietrze na dni parę, a wreszcie wędzić przez 5 dni.

Salcesony innym sposobem.

Proporcja. — 8 klg. wieprzowiny, 4 i pół klg. zrazówki wołowej, 2¾ klg. zwierzyny, 1 i pół łyżki majeranu, 1 łyżka pieprzu prostego, 1 łyżka angielskiego, 1 gałka muszkatołowa, 400 gr. słoniny, 5 ząbki czosnku.

Wziąć wieprzowinę zupełnie bez tłustości, wołowinę bez łoju, zwierzynę, to jest sarnę, lub zają-

ca, to wszystko wyżyłowawszy, usiekać jak najdrobniej, potem dodać majeranku oczyszczonego półtorej łyżki, pieprzu prostego, tłuczonego grubo, łyżkę stołową, angielskiego łyżkę, gałkę muszkatołową, tartą na tarce, słoninę, drobno skrajaną, czosnek usiekać i dodać, wymieszać to wszystko razem, a potem nakładać kiszki wołowe twardo, aby próżnych miejsc nie było, położyć na dobę pod prasę, a nareszcie na dni parę na wiatr i na cały tydzień w dym.

Salcesony z ozorów wołowych.

Wziąć kilka ozorów, oparzyć, aby skórkę zdjąć można było, natrzeć solą i saletrą, postawić w naczyniu drewnianem na trzy tygodnie, przewracać przez ten czas codzień, potem usiekać drobno, dodać utłuczonego pieprzu prostego i goździków, wymieszać i napychać bardzo mocno wołowe kiszki, włożyć znowu do naczynia, zalać słoną wodą z dodaniem majeranku i rozmarynu, niech jeszcze dni pięć postoją; powiesić na tydzień w dymie, a potem obsuszyć na wietrze. Podając, krajać cieniutko.

Salcesony z krwią.

Wziąć całe podgardle i ozór, odgotować, podgardle pokrajać w kosteczki, wlać krwi tyle, aby mięso zupełnie objęła, t. j. żeby gęste było; dodać soli, pieprzu angielskiego, prostego, wymieszać wszystko dobrze, nakładać w kiszki grube wołowe, a najlepiej w taką, która ma tylko jeden otwór, położyć w sam środek podłużnie ozór, zawiązać; odgotować trochę, a jak wystygnie, położyć pod prasę, potem w dym na dni pięć.

Salcesony inne.

Proporcja. — 800 gr. wołowiny, 1 i pół klg. wieprzowiny, 1200 gr. zwierzyny, 200 gr. soli. 6 gr. pieprzu prostego, 25 gr. angielskiego, 20 gr. goździków.

Wołowinę, wieprzowinę, zwierzynę, usiekać. dodać tyle przypraw, co i do włoskich, ponakładać kiszki i włożyć pod prasę na dobę. a potem postąpić tak. jak z pierwszemi.

O KISZKACH.

Kiszki czarne hreczane litewskie.

Proporcja. — 16 szklanek mąki gryczanej, 4 szklanki szmalcu. 800 gr. słoniny.

16 szklanek gryczanej mąki, 4 szklanki gorącego szmalcu: tym szmalcem zaparzyć mąkę przesianą, jak ostygnie, wrzucić słoninę w kosteczki krajaną, to wszystko mieszać z krwią, aż do rzadkości; jeśliby nawet krwi nie starczyło, to można dolać trochę ciepłej wody, kiszkę nalać tylko do połowy, bo jak się zacznie gotować, to bardzo rozbrzęknie; gotować na mocnym ogniu kwadrans, wyjąć; jak ostygną, złożyć do jakiego naczynia i wynieść na zimno. Biorąc do użycia, krajać w kawałki, smażyć w gorącej tłustości i dawać na stół gorące. Można robić z krwi gęsiej, kiedy gęsi bije się na półgęski, a kiszki brać wołowe.

Kiszki krwawe z drobną kaszą.

Proporcja. — 2 szklanki kaszki gryczanej, 6 szklanek szmalcu, 8 szklanek krwi wieprzowej.

Dwie szklanki drobnej gryczanej kaszy zaparzyć 6 szklankami wrzącego szmalcu, wlać na to, mieszając, 8 szklanek krwi wieprzowej, domieszać soli i popieprzyć, a następnie wlewać w kiszki, gotować blisko godzinę, przewracając.

Kiszki białe.

Wziąć drobnej kaszki, przetrzeć jajkiem, wysuszyć. Zagotować mleko z tłustością, wsypać kaszę i wymieszać doskonale, trzymać ją tak minut trzy na ogniu dużym, a zaprawiwszy solą, cukrem, cynamonem i rodzynkami, nadziewać lekko grube kiszki wieprzowe, a zawiązawszy kiszki, wrzucić je do waru, w nim kwadrans gotować, a potem wynieść na zimno; biorąc do jedzenia, krajać w kawałki, smażyć w tłustości i podawać gorące. Na 3 litry mleka, bierze się 2 litry kaszki, 2 jaja do zatarcia i litr tłustości.

Białe kiszki — innym sposobem.

Proporcja. — 12 szklanek mleka słodkiego, 2 szklanki szmalcu, 4 szklanki kaszki, 15 jaj, soli, 2 łyżeczki cynamonu, 100 gr. rodzynków, cukru do smaku.

Wziąć 3 litry mleka słodkiego, zagotować; dodać pół litra szmalcu wieprzowego, wsypać kaszkę, jajami przetartą, zagotować, mieszając, potem ostudzić cokolwiek, wbić 15 jaj, bijąc po jednem i ciągle mieszając, dodać soli, cynamonu utłuczonego łyżeczek 2, cukru, podług smaku, rodzynków czarnych drobnych; dobrze wszystko razem wymieszawszy, włożyć lekko do kiszek wieprzowych i gotować kwadrans. Można kiszki robić z ryżem, który trzeba pierwej wsypać do wrzącej wody, zagotować prędko, żeby z niego kwas wyszedł, odcedzić, potem wrzucić do wrzącego mleka z tłustością; odstawić od ognia i potrzymać czas niejaki, aby ryż napęczniał, potem pogotować trochę, a gdy na pół ugotowany, ostudzić, dodać cukru, cynamonu, rodzynków, migdałów słodkich i kilkanaście gorzkich, na ostatku dodać 10 jaj dobrze

rozbitych, a jeszcze lepiej osobno żółtka i białka na pianę ubite, nakładać kiszki lekko do połowy pozawiązywać i nakłuwszy, gotować w wodzie; wyjęte kiszki przyrządzać tak samo z masłem.

Kiszki — jeszcze inne.

Wziąć słoniny ze skórką, odgotować. Kaszę gryczaną, oparzyć tą wodą, w której się słonina gotowała, krajać słoninę w drobne kosteczki (słonina powinna być cienka, sama prawie skórka), wymieszać z kaszą, dodać trochę krwi wieprzowej tak, aby się zafarbowały, dodać soli, korzeni i postąpić, jak wyżej powiedziano.

Kiszki z podgardla.

Proporcja. — 1200 gr. podgardla wieprzowego, 2 szklanki tartej bułki, 2 szklanki mleka, 12 jaj, pół gałki muszkatołowej, 100 gr. rodzynków.

Wziąć podgardla wieprzowego 1.200 gr. gotować do miękkości, posiekać potem drobno, wsypać pół litra tartej suchej bułki, rozbić pół litra mleka z 12 całemi jajami, pocukrować, posolić, wsypać trochę gałki muszkatołowej i drobnych rodzynków, wymieszać z podgardlem i tartą bułką, nakładać w kiszki. Gotować przez pół godziny.

Kiszki wątrobiane.

Wątrobę oparzyć w gorącej wodzie, usiekać, wziąć kaszy gryczanej tyle, co wątroby, oparzyć gorącą wodą, zmieszać razem z wątrobą; dodać łyżkę dobrą szmalcu, soli, pieprzu angielskiego i prostego, ponadziewać grube wieprzowe kiszki lekko, aby tylko więcej, niż połowa była, wyrów-

nać, odgotować w gorącej wodzie i postąpić, jak wyżej powiedziano.

Kiszki wątrobiane inaczej.

Proporcja. — 1 wątroba wieprzowa, 800 gr. słoniny, 8 szklanek krwi, pieprzu, soli, majeranu.

Wątrobę wieprzową utrzeć na tarce, pokrajać w kostkę miękko odgotowaną słoninę i dodać do tego krwi wieprzowej, przez sito przecedzonej, opieprzyć, dodać trochę majeranku, ponakładać kiszki. Gotować godzinę.

Kiszki z gęsich wątróbek.

Utrzeć w donicy wątróbki, dodać tartej bułki, pół szklanki gęstej śmietanki, muszkatołowej gałki, majeranku, rakowego masła, szklankę czerwonego wina, przesmażonej cebulki, 4 żółtka; rozmieszać to dobrze, nakładać lekko kiszki, przewiązując je w małych odstępach i gotować w buljonie; wyjąć, namoczyć w zimnej wodzie, wymyć, a gdy potrzeba, smażyć i gorące podawać. Wszystkie z wymienionemi wyżej zaprawami kiszki, nie nakładają się pełno, bo popękałyby w gotowaniu.

O NABIALE.

Nabiał.

Krowy doić trzy razy na dzień, mleko cedzić, garnki wymyte i wyparzone osuszyć, potem wypłókać zimną wodą; wymiona krów za każdem dojeniem wymywać i ocierać, a ręce u kobiety, która doi, muszą być czyste. Mleko stawiać w miejscu bardzo zimnem na dobę, aby się ustało dobrze, a nie skwaśniało; potem trzymać w miejscu cieplejszem, a nazajutrz będzie już skwaśniałe; wtedy śmietanę można wrzucić do maselniczki, postawić na lodzie ,lub w piwnicy, trzymać tak do drugiego dnia, a gdy doskonale zaziębnie, bić masło. W wielkie upały bić w chłodzie, a masło będzie twarde, bardzo smaczne, słodkie, jakby ze śmietanki; gdy się masło odłączy od maślanki, wyjąć do niecek, maślankę przecedzić przez sito, a zebrawszy wszystkie kawałki masła w jeden, przemywać w zimnej wodzie z lodem, cedzić wodę przez sito tak, aby zupełnie czystą była, zmieniając ją kilka razy. Takie masło długo konserwuje się; jeżeli potrzeba mieć naprędce świeże masło, w takim razie śmietanę zaraz po zebraniu bić na lodzie; inaczej masło będzie, jak piana, bo cała maślanka w niem zostanie i żadne najdłuższe wymywanie nie pomoże, a masło będzie kwaśne, pulchne i wprędce zgorzknieje. Ser także dobry jest

tylko, gdy mleko nie przekwaśnieje, a raptownie zsiądzie się.

Masło faskowe.

Masło faskowe robi się ze śmietany, która się powoli zsiada; nie trzeba wnosić w miejsce ciepłe, ale mleko powinno dni dwa stać w piwnicy, a potem dopiero w cieple; jak się mleko zsiądzie, zebrać śmietanę, zrobić z niej masło, dobrze wymyć, przebrać nożem, nasolić solą prażoną, pierwej spłókaną i grubo tłuczoną, złożyć mocno do faski byleby nie sosnowej, dno posypać solą, nałożyć denkiem i kamieniem, aby się dobrze ugniotło, a przez to było twarde i trwałe; potem nalać dobrze wodą soloną, nakryć zmoczoną czystą szmatką, denkiem i kamieniem; trzymać zawsze w lodzie; najlepsze masło do przechowania jest majowe.

Masło zjełczałe naprawić, aby gorycz wyszła.

Masło jełkie, gorzkie, nalać świeżą maślanką, postawić w zimnie, aby całą dobę stało, potem przemyć do czysta w zimnej wodzie rzecznej ze dwa razy, posolić, złożyć do faski, nalać wodą słoną i zakopać w lodzie, a jak postoi ze dwa dni, zupełnie się odświeży.

Masło gorczycowe.

Gorczycy czarnej, oczyszczonej 100 gr. przetłuc na pół, wsypać na płótno, przelać przez gorczycę 16 litrów mleka świeżo wydojonego, zlać je potem w czyste naczynie, aby się zsiadło, zebrać śmietanę i robić masło; potem wypłókać do czysta w zimnej wodzie, posolić do smaku i przechować w zimnem miejscu; doskonałe jest na śniadanie. Z pozostałego mleka można robić sery.

Ser gorczycowy na śniadanie.

Proporcja. — 2 szklanki śmietany, 2 szklanki kwaśnego mleka, 200 gr. sera, 100 gr. masła, gorczycy lub kminu do smaku.

Wziąć pół litra śmietany nieprzekwaśniałej i pół litra kwaśnego mleka, wstawić do pieca umiarkowanie ciepłego, aby się lekko ogrzało, lecz nie przegrzało, scedzić serwatkę, dołożyć sera świeżego i masła, rozbić łyżką na masę, dołożyć gorczycy tłuczonej, lub kminu do smaku i dawać na śniadanie.

Ser śmietanowy z kminem (udaje się najlepiej w maju w porze letniej).

Wziąć śmietany samej, niezbyt przekwaśniałej 2 litry, wstawić w garnuszku do letniego pieca, aby się ogrzała; potem postawić na lodzie, niech zastygnie; zlać do cienkiego i gęstego woreczka, aby serwatka ściekła, ale wykonywać wszystko to w miejscu zimnem: jak zupełnie ścieknie, wtedy wyrzucić na salaterkę, wymieszać ze sporą ilością utłuczonego kminu, posolić do smaku i, ułożywszy okrągło na talerzu, trzymać w piwnicy, lub lodowni.

Ser śmietanowy na śniadania i do herbaty.

Wziąć litr dobrej śmietany, postawić w zimnej piwnicy, aby zastygła, a przez to zgęstniała, wsypać soli do smaku i dobrą garść utłuczonego kminu, albo utłuczonej czarnej gorczycy, rozmieszać ze śmietaną, włożyć do nowego płótna, lub serwety, zawiązać przy samej śmietanie. Wykopać jamkę, włożyć tę zawiązaną śmietanę, nakryć

kawałkiem płótna, zasypać ziemią, udeptać nogami; niech tak przez noc poleży; rano wyjąć, rozwiązać i podać.

Ser z jarząbków.

Wziąć po równej części pieczonych jarząbków, sera zielonego, masła świeżego niesłonego, mięsa, utartego na tarce równie, jak ser zielony, mieszać dobrze z masłem i przefasować przez rzadkie sito, złożyć do serwety, namoczonej w wodzie i wyciśniętej, związać mocno i położyć na godzinę pod kamień dla nadania formy. Można zamiast jarząbków, użyć cielęciny, lub zająca; można też ser zielony zastąpić szwajcarskim.

Ser kartoflany.

Oczyścić kartofli dobrych, ugotowanych i utrzeć na masę; na 1200 gr. kartoflanej masy, wziąć $2^1/_2$ klg. kwaśnego twarogu, wymieszać doskonale i zostawić na dni trzy, nie ruszając; potem wymieszać jeszcze dobrze, układać w formy dziurkowane, drewniane i postawić na kilka dni; gdy cokolwiek przeschną, postawić formy w miejscu trochę cieplejszem, ale nie na piecu, ani na słońcu; w razie, gdyby ser popękał, posmarować mlekiem ze śmietaną, albo piwem; przesuszony ser układać w garnkach, albo kadziach, przekładając suchą słomą owsianą, albo liśćmi szczawiu, przykryć dobrze i trzymać w chłodnem, przewiewnem miejscu. Ser taki, im dłużej leży, tem lepszy.

Ser zwyczajny.

Ser robi się zwyczajnie z kwaśnego, zsiadłego mleka; czasem nawet do takiego mleka dodaje

się śmietana, lub też robi się ze słodkiego. Po zebraniu śmietany z garnków, mleko trzymać jeszcze w ciepłej izbie, dopóty, aż serwatka zacznie się odłączać i na wierzchu pokazywać; wówczas garnki z mlekiem stawiać do bardzo umiarkowanie ciepłego pieca, nigdy do gorącego; najlepiej po wyjęciu chleba, lub też na kominie w bliskości ognia; co chwila obracać inną stroną od ognia, tak, żeby się mleko, lekko ogrzewając, zsiadło; a gdy twaróg, w masę zbity, pływać będzie w serwatce, odstawić i ostudzić; gdy ostygnie, zlewać razem do jednego worka, aby ściekła serwatka, potem kłaść na stolnicy, pochyło urządzonej, i nacisnąć deską zlekka, a potem kamieniami. Gdy serwatka zupełnie ściecze do podstawionego naczynia, wyjąć ser, lekko osolić, a potem składać do małych worków klinowatych, które się kładą pod prasę na kilka godzin. Można, nie soląc twarogu, układać do worków, a gdy uleżą się pod prasą, wyjąć z worków i owinąć w płótno, namoczone w mocno osolonej wodzie, lub też osolić po wierzchu i suszyć; nacieranie solą powtarzać kilka razy. Sery latem suszyć na powietrzu w cieniu, zimą w ciepłej izbie, ale daleko od pieca na podesłanej słomie. Najgorsze sery, suszone na słońcu, lub blisko pieca, wtedy pękają i szczepią się. Najlepiej suszą się sery w sernikach, które powinny być wysokie, wystawione na przewiew powietrza; robi się je z desek gęsto poprzewiercanych z okienkami bez szkła, zrobionemi z gęstej drucianej kraty, albo też z gałązek splecionych; układać sery na półkach, zrobionych z płótna, wyprężonego na ramach, a od much przykrywać rzadkiem płótnem; sery niesolone nasalać co dnia i co dnia przewracać inną stroną, aż będą dostatecznie słone i suche, potem przechowywać

w miejscu nie bardzo suchem, ani też wilgotnem. Gdyby pokazała się pleśń, obmywać je w dosyć gorącej serwatce, co powtórzyć kilka razy, aż się sery do czysta wymyją, nie skrobać ich nożem, lecz tylko dłonią ocierać.

Sery z mleka słodkiego.

Najlepsze gatunki sera robi się ze słodkiego świeżego mleka, a najlepiej ze świeżo udojonego; aby mleko takie zgęstniało i twaróg się od niego odłączył, trzeba użyć rozmaitych kwasów, a najlepiej podpuszczki, którą przyrządza się w ten sposób: brzuszek z cielęcia, jeszcze ssącego, wymyć doskonale, wytrzeć solą zewnątrz i wewnątrz, po paru dniach znowu myć i solą nacierać, wysuszyć, rozpiąwszy, a potem schować; gdy będzie potrzeba, użyć, wziąć 4 litry mleka kwaśnego, tyleż słodkiego, zmieszać to razem i w ciepły piec wstawić, aby się serwatka oddzieliła, potem nalać tą serwatką brzuszek, niech moknie, aż serwatka skwaśnieje, serwatkę tą nazywamy podpuszczką — służy ona do wyrobu serów. Mleka świeżo udojonego 16 litrów postawić w pobielonym kociołku na wolnym ogniu; gdy mleko zagrzeje się, że będzie trochę cieplejsze, niż mleko od krowy, wlać do niego dwa litry podpuszczki serwatczanej i mieszać drewnianą łyżką, a lepiej łopatką dopóty, aż się zsiądzie i oddzieli od serwatki; wówczas wybierać dużą, głęboką, durszlakową łyżką ostrożnie, aby nie gnieść zgęstniałego twarogu, i kłaść w drewniane formy, wysłane pierwej cienkiem, zmoczonem, starem płótnem. Formy takie są czworograniaste, długości trochę większej, niż szerokość, mają dno i boki podziurawione, przez które serwatka ścieka; złożywszy

do form, naciskać deszczułką i kamieniem; przez lekkie naciskanie, serwatka spływa bez żadnego prawie koloru i przezroczysta; gdy ser stężeje, co następuje po dobie, wyjąć z formy; dla zupełnego wysuszenia, układać na półkach w suszarni, gdzie osalać i co dnia przewracać na inną stronę; po kilku tygodniach, takie sery nie różnią się od szwajcarskiego i można je przechowywać parę lat, jeśli robione w maju, albo czerwcu. Chcąc, aby były tłuściejsze, można dodać śmietanki z udoju wieczornego.

Ser słodki do zastawy święconego.

Proporcja. — 6 szklanek twarogu, 4 szklanki gęstej śmietany, 1 szklanka tłuczonych migdałów, 200 gr. rodzynków, 1 i pół szklanki cukru, 6 białek, strączek wanilji.

Sześć szklanek wyciśniętego dobrze twarogu rozetrzeć na masę z 4-ma szklankami gęstej śmietany, szklanką tłuczonych migdałów, 200 gr. rodzynków, $1^1/_2$ szklanki cukru, pianą z 6 białek, odrobiną wanilji tłuczonej, zawiązać na noc do serwety i nacisnąć kamieniem. Zamiast migdałów, rodzynków i wanilji, można ten ser zaprawić tartą czekoladą, której się bierze 100 gr., albo więcej.

Ser gotowany w mleku.

Sera $1^1/_2$ klg., świeżo wyjętego z pod prasy, utrzeć na tarce, posolić, zmieszać z garścią kminu, włożyć do wrzącego, niezbieranego mleka i gotować od 10 — 15 minut, ciągle mieszając, aby się nie przypalił. Gdy już zgotuje się, odcedzić, wyłożyć do donicy i mocno ucierać drewnianą łyżką, aby się zmasował, dodając łyżkę kopiastą świeżego masła. Gdy się utrze, zawiązać w serwetę i po-

łożyć pod prasę. Po wyjęciu, osolić lekko zwierzchu i osuszyć na powietrzu, jeżeli się przeznacza na dłuższe przechowanie. Ser taki jest bardzo smaczny, tylko trzeba go przyrządzać z nieprzegrzanego sera i kłaść pod prasę, póki nie zastygnie.

Masło paryskie.

Tak zwane masło paryskie robi się w ten sposób, że się gęstą słodką śmietankę ogrzewa mocno, nie zagotowując jednakże, i następnie, jak zwykle, bije w maselniczce. Masło to ma smak bardzo delikatny, ale się konserwować nie daje.

PIECZENIE CHLEBA.

Na chleb biały i smaczny trzeba używać żyta niezupełnie dojrzałego, ale jeszcze w kłosach zielonego, które, gdy wyschnie w kopach, po omłóceniu i wyczyszczeniu, pytluje się, lub miele śrutowane. Chleb zawsze lepiej się wypieka i nie tak prędko czerstwieje z mąki śrutowanej, wysianej przez gęste sito, niż z pytlowanej. Wziąć ilość potrzebną mąki wygrzanej, zaparzyć serwatką; jak wystygnie, rozprowadzić kwaśnem mlekiem, niech tak przez noc rozczynione, przykryte płótnem podchodzi; potem zrana wyrobić, aby od rąk odstawało: mąki powinna być połowa na rozczyn, a połowa na przyczynienie.

Jak podejdzie, po wyrobieniu formować okrągłe lub długie bułki, a gdy wyrosną na stolnicy, brać na łopatę, podsypaną mąką, albo makiem, sparzyć gorącą wodą i wsadzić w piec na godzinę. Można parzyć i rozczyniać wodą, mając zakwas w dzieży, albo kawał ciasta, zostawionego z przeszłego pieczywa; po wyrobieniu bułek, można je puszczać do niecek, nalanych ciepłą wodą, a gdy bułki wyjdą na wierzch, to znaczy, że podeszły wtedy sadzać do pieca. Można także rozczynić ciepłą wodą, nie zaparzając; bułki długie, wsadzając w piec, rozciąć pośrodku i wpoprzek dwa razy nożem, albo nakłuć słomką. Do chleba wsy-

pać kminu i trochę soli. Robiąc z 24 litrów, sypać 12 litrów mąki wygrzanej i zarabiać sześciu litrami serwatki, wody rzecznej gorącej, albo ciepłej; rozczyn powinien być gęsty, a chleb będzie smaczniejszy. Przed wsadzeniem należy piec wypróbować: wymiótłszy czysto, wsypać garść otrąb, jeśli się zarumienią, a nie poczernieją, można chleb sadzać; gdyby się mocno zarumieniły, odkryć piec i komin, w przeciwnym razie żaru przygarnąć.

Gdy się ciasto wybierze z dzieży, wlać do niej trochę zimnej wody, ażeby dzieża nie zaschła; przed użyciem, przepłókać ciepłą wodą, a kwas będzie dostateczny i dzieża czysta. Dzieża powinna być zawsze przykryta czystem płótnem i drewnianą przykrywką i stać w suchem i czystem powietrzu.

Dla przekonania się, czy chleb dostatecznie jest upieczony, po wyjęciu z pieca uderzać stawami palców w spodnią skórkę, a gdy wydaje dźwięk, oznaka, że gotów; przy wyjęciu chleba z pieca, znowu zlewać go zimną wodą, albo piwem i jeszcze raz na chwilkę wsadzić do pieca, co mu połysk i żywy kolor nada; wyjęty chleb z pieca stawiać ostrożnie, oparty o co, aby jednostajnie ostygł; dopóki chleb zupełnie nie wystygnie, nie powinien być wynoszony nigdzie z piekarni, a szczególnie do mieszkania, bo jego wyziewy są szkodliwe; jeść też świeżo upieczony chleb niezdrowo. Doświadczenie stwierdziło, że chleb razowy z otrębami jest najzdrowszy, ale jeśli kto nie może go używać dla jakichbądź powodów, można zaparzać tym sposobem: zalać otręby gorącą wodą, a rozklóciwszy je, gotować czas jakiś, potem przecedzić płyn przez sito i rozczynić nim chleb.

Chleb żytni parzony.

Proporcja. — 10 litrów mąki żytniej, 200 gr. drożdży.

Wziąć 4 litry mąki żytniej, zaparzyć wieczorem wrzącą wodą, rozrabiając tak, aby ciasto było wolne, t. j. więcej rzadkie, niż gęste. Gdy ciasto ostygnie, wlać drożdże, które rozrobić w letniej wodzie, potem przykryć serwetą, niech rośnie. Na drugi dzień rano wsypać garść soli, dodać kminu i letniego kwaśnego mleka, wsypać resztę pozostałej mąki, uważać jednak, aby ciasto było należycie gęste, miesić dobrze i wygniatać najmniej godzinę, potem posypać zwierzchu mąką, przykryć serwetą, postawić w ciepłem miejscu. Tak wyrobione ciasto powinno od 8 do 10 godzin rosnąć. Wtedy napalić w piecu, jak na chleb razowy. Wyrabiać chleb na stolnicy, a wyrabiając, do środka podsypywać mąką. Niech w cieple podrasta. Potem wyrzucać na łopatę, posypaną mąką, oblać każdy bochenek wrzącą wodą, posypać kminkiem i dać do gorącego pieca na $1^1/_2$ godziny. Wyjmując z pieca, każdy bochenek posmarować wodą, a będzie się błyszczał, jakgdyby jajem smarowany. Jeżeliby chleb za długo był w piecu, odstanie skórka.

Chleb wiejski na drożdżach i serwatce.

Na 16 szklanek mąki wziąć 65 gr. drożdży, 4 szklanki świeżej serwatki i soli. Mąkę rozczynić drożdżami i serwatką, uważając, aby serwatka nie była zbyt kwaśną. Po rozczynieniu, zostawić na godzinę, niech ciasto podrośnie. Potem dosypać resztę mąki, dolać więcej serwatki, dosypać soli i kminku i miesić $1^1/_2$ godziny, a wreszcie postawić w cieple na 3 godzin. Gdy ciasto dobrze ruszy,

porobić małe bochenki, ułożyć na stolnicy i postawić w ciepłem miejscu. W czasie, gdy rosną, posmarować parę razy letniem piwem, a gdy już dobrze wyrośnie, wsadzić do bardzo gorącego pieca na 2 godziny, pamiętając bochenki przesunąć po godzinie.

Chleb Grahama.

Proporcja. — 100 gr. drożdży, 8 szklanek ciepłej wody, 2 litry ciepłego mleka, 16 szklanek mąki śrutowej pszennej, 4 litry mąki pytlowanej, soli.

Drożdże rozpuścić w ciepłej wodzie, wsypać do tego 2 litry mąki sianej, pytlowanej, a 2 śrutowej pszennej, wymieszać, aby grudek nie było, i postawić, niech rośnie przez 3 kwadranse w ciepłem miejscu. Po wyrośnięciu, rozpuścić sól w 2 litrach ciepłego mleka, wlać to mleko do rozczynu, wsypać resztę mąki pszennej i śrutowej, wymiesić dobrze, wybijając tak długo, aż zupełnie odstanie od ręki. Postawić w ciepłem miejscu, niech rośnie od 2 — 3 godzin, potem wyrabiać podłużne bochenki i ułożyć na stolnicy, posypanej mąką, niech rośnie 3 kwadranse. Następnie kłaść na blachy, smarować wodą i wsadzić do pieca, jak na bułki; piec $1^1/_2$ godziny.

Wyrabianie kwasu.

Robiąc kwas do pieczenia chleba, trzeba najpierw upiec zwykły chleb, a wyrabiając go, zostawić ciasta surowego spory kawałek, rozdrobionego w mące żytniej, tyle dodając mąki, aż straci wygląd ciasta i będzie, niby sama mąka. Wsypać to w przygotowany, czysty woreczek, związać lekko sznurkiem i powiesić w suchem

miejscu. Taki kwas można trzymać i kilka tygodni. Wyschnięty sypie się do dzieży, nalewa ciepłą wodą, dosypuje się tyle żytniej mąki, żeby ciasto było gęste, jak śmietana, rozbija się kopystką, przykrywa i stawia na noc w ciepłem miejscu, gdzie powinien wyrość. Zdarza się czasami, że przerośnie i opadnie, ale to nic nie szkodzi. Nazajutrz rano, dosypać mąki, dolać serwatki, wody, lub mleka, posolić, wymiesić dobrze, a jak znowu wyrośnie, piec chleb, jak zwykle.

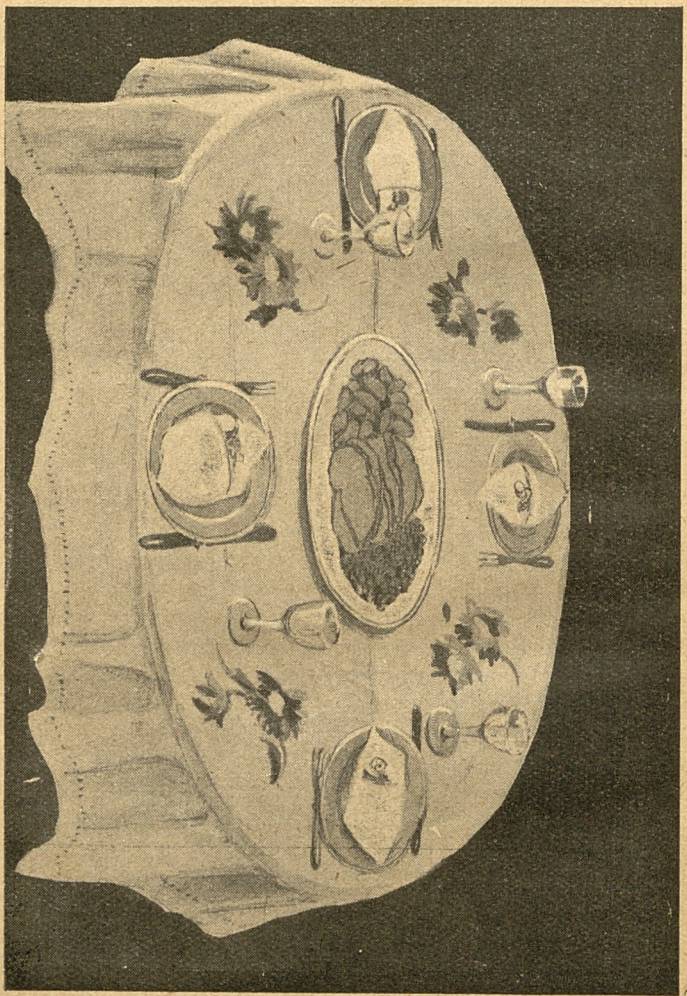
STÓŁ JADALNY.

Staranne nakrycie stołu jadalnego należy do rzeczy pierwszorzędnej wagi. Kładę tutaj nacisk przedewszystkiem na codzienne nakrycie stołu, albowiem tak zwane nakrycie „od gości“ spotyka się zawsze z większym nakładem zapobiegliwości, gdy tymczasem codzienny stół jadalny w wielu domach przedstawia jeszcze niestety obraz godny pożałowania.

Zasadniczemi wytycznemi dobrze nakrytego stołu nie będą w żadnym razie: kosztowność bielizny i zastawy, a jedynie nienaganna czystość i staranie.

Bielizna świeża, składana zawsze w jedno i to samo miejsce, przechowywana w szufladach, lub na półkach kredensu; serwetki umieszczone w specjalnych kopertach znaczonych literami poszczególnych domowników; jednolitość zastawy; zgromadzenie na stole wszystkich potrzebnych naczyń i dodatków, które wykluczają chaotyczne dzwonki, lub zrywanie się od stołu dla dopełnienia brakujących przedmiotów; wreszcie najskromniejsza dekoracja kwietna, lub poprostu kilka gałązek zielonych rzuconych na biel obrusa, albo ułożonych zręcznie w wazoniki, to napozór tak niewielki, a jednak tak rzadko spotykany akt dobrej woli pani domu.

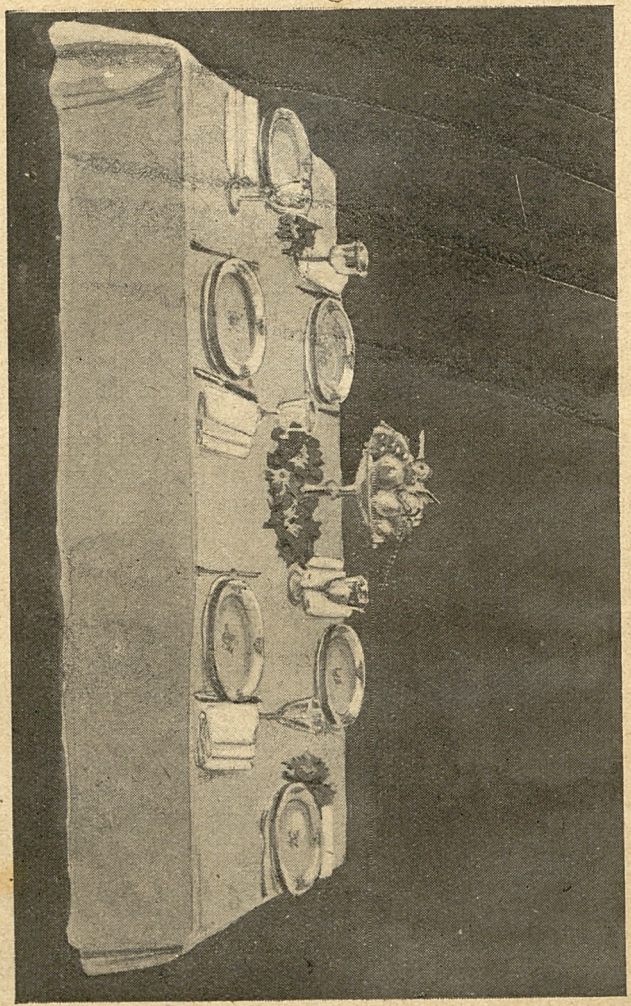
Nakrycie stołu różni się zasadniczo w przysto-



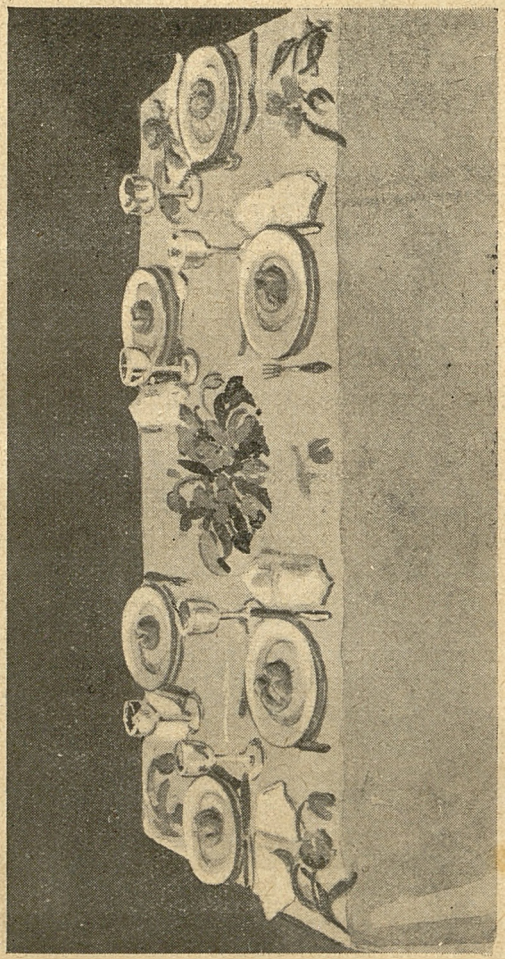
Skromne nakrycie.

sowaniu do śniadań i podwieczorków, od nakrycia, stosownego do obiadów i kolacyj gorących. W pierwszym wypadku ślicznie wyglądają serwety barwne sharmonizowane z zastawą, obrusy i serwetki ręcznie haftowane, lub też drukowane w kwietne girlandy; ładnem dopełnieniem są tutaj wszelkie koszyczki na pieczywo i ciasta, garnuszki do śmietanki, ozdobne maselniczki, cukierniczki, czarki z miodem, konfiturami, lub marmeladą. Stół poprawnie do obiadu, lub mięsnej kolacji nakryty powinien być zasłany białym obrusem, na którym ustawiamy jedynie talerze, szklanki, kieliszki, umieszczając sztućce po dwóch stronach talerza — noże z jednej, widelce z drugiej strony. Serwetę składa się zwyczajnie i umieszcza na talerzu. Na stole znajdują się jedynie: woda w karafce, lub dzbanku szklanym, koszyczek z pieczywem, solniczki, masło o ile potrzebne jest np. do zakąsek i pośrodku ustawiona niska żardiniera, lub czara z kwiatami ciętemi, doniczkowemi, albo z owocami. Wszelkie sałaty, kompoty, ciastka, zimne leguminy i t. p. należy ustawiać na bocznym stole i podawać w odpowiednim momencie.

Stół, przy którym ma zasiąść liczniejsze grono zaproszonych gości, wymaga już pewnej wyszukanej dekoracyjności. Dekoracyjność ta polega przedewszystkiem na gustownem przybraniu kwiatami, pięknem ułożeniu owoców, umieszczonych pośrodku stołu, wykwintnej bieliźnie stołowej, takiejż porcelanie, szkłach i sztućcach. Zbędnem będzie wspominać o tem, że jednolitość zastawy gra tutaj rolę pierwszorzędną, mieszanie dwóch rodzajów porcelany, szkieł, lub sztućców jest niedopuszczalne. Jeżeli kto nie posiada wystarczającej zastawy, nie powinien gromadzić przy stole jednorazowo większej ilości osób, a poprostu urządzić



Stół nakryty wykwintnie.



Stół nakryty dla gości.

dwa przyjęcia w pewnych odstępach czasu, unikając w ten sposób przykrych niedoborów.

Talerze nie powinny być nigdy ustawiane jedne na drugich; po uprzątnięciu brudnego talerza, podaje się czysty, przygotowany na bocznym stole, lub też stając za krzesłem sięga się prawą ręką po talerz brudny, zastępując go natychmiast czystym, trzymanym w pogotowiu w lewej ręce. Widelce i noże układa się po dwóch stronach talerzy i to widelce z lewej, noże z prawej strony. Fantazyjne składanie serwet nie jest już dzisiaj w modzie: serwetę zręcznie złożoną kładzie się wprost na talerzu. Przed nakryciem ustawić należy kieliszki różnego kształtu i wielkości, przystosowane do win, jakie mają być rozlewane.

Na stole, jak już powyżej wspomniałam, nie ustawia się nic prócz kwiatów, owoców i szklanych naczyń z wodą, oraz solniczek: w ten sposób zabezpieczamy estetyczny wygląd stołu na cały czas trwania posiłku i przystosowujemy łatwiej dekorację kwietną, która nie zostaje naruszoną, przez ubywające w miarę spożywania sałat, kompotów i t. p. salaterki.

Usługa powinna być cicha, sprawna i wyszkolona, nie przysparzająca zamieszania i hałasu, baczna na potrzeby biesiadników, wtajemniczone w kolejność potraw, a win przedewszystkiem.

O PODAWANIU HERBATY.

Do herbaty podaje się cukier rąbany z głowy, śmietankę, cytrynę pokrajaną w plasterki, starannie z pestek oczyszczoną i zależnie od upodobania obraną, lub nie, z wierzchniego naskórka.

Jeżeli herbata podaną jest w godzinach rannych, to znaczy do śniadania, daje się do niej: bu-

łeczki, chleb, masło. wędliny, łagodne śmietankowe sery, marmeladę owocową, miód, ciasto, sucharki, tosty i grzanki. Herbata podwieczorkowa różni się jedynie tem od rannej, że solidaryzuje się z wykwintniejszemi ciastami, ciastkami i tortami — można też do podwieczorku podawać świeże owoce i konfitury. Jedynem ładnem i stosownem podaniem herbaty jest napełnianie nią cieniutkich filiżanek porcelanowych i to napełnianie jedynie w trzech czwartych, aby przy nakładaniu cukru, cytryny, dolewaniu śmietanki, lub araku płyn nie rozlewał się na spodki. Należy również uważać, aby przenosząc filiżanki na tacy nie rozlewać herbaty, co wygląda bardzo nieestetycznie i nieporządnie. Herbata powinna być zawsze świeżo zaparzana i nalewana w tym samym pokoju, w którym zgromadzili się biesiadnicy, aby temperatura jej nie uległa ochłodzeniu.

Kawa biała solidaryzuje się jedynie z mniej. lub więcej wykwintnem pieczywem i ciastami — wszelkie wędliny, sery i t. p. nie powinny być podawane do kawy. Jedynie miód i marmelada, tak w godzinach rannych, jak i podwieczorkowych.

Kawa czarna wymaga ciast wykwintnych, tortów, drobnych ciasteczek, owoców osmażanych i t. p. Można podawać do niej: likiery, koniak, bitą śmietankę, lub śmietankę kremową surową w maleńkich wykwintnych dzbanuszkach.

DRUGIE ŚNIADANIA.

Mamy cały szereg specjalnych dań, odpowiadających porze drugiego śniadania. Dobieramy je stosownie do tego, czy drugie śniadanie ma być poprostu smacznym i pożywnym posiłkiem, czy też mniej. lub więcej eleganckiem przyjęciem.

Wszelkie zimne i gorące zakąski, potrawy z jaj, wędliny, marynaty, sałaty świeże i sałatki kombinowane, bigos, flaki, mózgi, zrazy, szaszłyki, kotlety, befsztyki tatarskie i smażone, lub z rusztu, forszmaki, galarety — na deser sery, owoce świeże, lub kompoty.

KOLACJE GORĄCE.

Kolacje gorące mniej, lub więcej wystawne wykluczają pewien rodzaj dań, a mianowicie w pierwszym rzędzie wszystkie te, które odpowiadają godzinom południowym. Zakąski zimne, lub gorące powinny nosić na sobie cechy większego wyszukania i wykwintu — nie podaje się przed kolacją flaków, bigosu, parówek, etc. natomiast wszelkie ładnie przyrządzone tartinki, czyli t. zw. kanapki, sałaty, majonezy, ryby zimne i ryby wędzone, zimne mięsiwa, galarety, pasztety, grzyby marynowane i zapiekane na gorąco, kawior, ostrygi, szyjki rakowe i t. p. znajdują szerokie zastosowanie.

Jako pieczyste, najodpowiedniejsza w godzinach wieczornych zwierzyna, rozbefy, polędwice, ptactwo domowe i dzikie, do nich sałaty i kompoty — do polędwicy i rozbefu urozmaicone garnitury z jarzyn, oraz kartofelki po francusku.

Leguminy na przyjęciach wystawnych (wieczorowych) podaje się tylko zimne, po nich świeże owoce, czarna kawa, likiery.

ŚWIĘTA.

Święta Wielkanocne i Święta Bożego Narodzenia mają cały szereg tradycyjnych dań, spis których w dzisiejszych naogół trudnych warunkach

materjalnych, a również i w obliczu nowych teoryj, zaliczających zbyt intensywne odżywianie się do grzechów głównych i w pierwszym rzędzie bardzo szkodliwie na organizm działających — byłby co najmniej zbędnym. Trudno jednak pominąć zupełnem milczeniem tę dziedzinę, chociażby ze względu na drogą sercom naszym tradycję. Przytaczam zatem najcharakterystyczniejsze u nas dania świąteczne. I tak: Boże Narodzenie nie może się obejść bez wigilijnej wieczerzy, która składać się winna z tradycyjnych zup: rybnej, postnego barszczu z grzybowemi uszkami, zupy migdałowej (wybrać należy jedną z nich, zależnie od upodobania biesiadników) ryb w galarecie, śledzi, ryb na gorąco, jako to: szczupaka po żydowsku, sandacza z jajami, lub smażonego, karpia na szaro, karasi smażonych i t. p. Kapusta z grzybami stanowi też jedno z charakterystycznych dań wigilijnych, jak również i kluski z makiem, lub mak tarty z łamańcami, kompot z suszonych owoców, bakalje, strucle, jabłka i orzechy. O wigilijnym opłatku, który powinien znajdować się na każdym polskim stole, wspominać chyba nie potrzeba, niema bowiem wśród starszego, młodego i najmłodszego pokolenia nikogo, kto nie przywiązywałby wagi do tego ślicznego i wzruszającego, a symbolicznego zwyczaju.

Święta Wielkanocne z tradycyjnem ś w i ę c o n e m zatracają w miastach coraz bardziej cechy swoiste. Rojne i gwarne przyjęcia świąteczne, stoły uginające się pod ciężarem domowych smakołyków, należą w miastach do rzadkości. Każdy strudzony pracą i walką o byt dąży chętnie do zakosztowania prawdziwego odpoczynku, jaki daje wyrwanie się z koła codziennego trybu życia, to też coraz więcej osób wyjeżdża na Święta, wyzbywa-

jąc się tem samem miłego, jednak męczącego i kosztownego trudu urządzania świąt w domu. Dawne pozłociste prosięta i indyki, zwoje kiełbas, udźce pieczone, soczyste szynki, niezliczone odmiany bab, placków, mazurków i tortów, stosy barwnych pisanek i t. p. przetrwały w sile swej jedynie może na stołach zamożnych dworów wiejskich, które dziedzicząc tradycję z pokolenia na pokolenie, przyswoiły sobie wśród tych wszystkich obowiązkowych smakołyków różne zawistnie strzeżone specjalności, jakiemi szczycą się nie bez przyczyny.

O PODAWANIU POTRAW I WIN.

Estetyczne i umiejętne podanie potraw oraz napojów jest rzeczą świadczącą o kulturze pani domu.

Zasadnicze przepisy dobrego podawania są następujące :

Odpowiednie naczynia; racjonalna ich temperatura; zręczne rozbieranie dziczyzny i ptactwa; krajanie mięsa na jednolite cienkie plastry; układanie jarzyn w sposób estetyczny i barwny. odpowiednie ugrupowanie dań i towarzyszących im garniturów; umiejętne przybieranie półmisków. Tak bardzo efektowne garnirowanie półmisków zielenią podlega pewnego rodzaju prawidłom, mianowicie: nie wolno używać innej zieleniny. jak jadalnej. to znaczy: sałatę. jarmuż, natkę od pietruszki, rzeżuchę; wyjątek stanowi jedynie stół wielkanocny, którego liczne zimne dania przybieramy barwikiem. lub bukszpanem.

Ptactwo dzielone należy układać tak. aby pomimo podzielenia na poszczególne kawałki zachowało napozór kształt całego ptaka. Combry baranie, sarnie i zajęcze kraje się wzdłuż w cienkie pasy, dzielone skośnem cięciem na kilka poszczególnych kawałków, układając je na kości. Bażanty stroi się w pióra i łebki; kostki jagnięcych, baranich i cielęcych kotlecików. jak również i kość od

szynki, podawanej w całości, przybiera się misternie fryzowanemi papilotami z papieru.

Udźce sarnie, baranie, lub cielęce, oraz szynki gorące i zimne składa się po pokrajaniu tak, aby robiły wrażenie całych. Wszelkie sosy i masło roztopione podaje się w doskonale wygrzanych sosjerkach, zaopatrzonych w czerpaczki porcelanowe, srebrne, lub platerowane.

Do ryb używa się długich wąskich półmisków, do mięsiw podłużnych nieco szerszych; jarzyny i garnitury układa się na półmiskach okrągłych.

Sałaty i kompoty podaje się w salaterkach szklanych, lub kryształowych, zaopatrzonych w specjalne łyżki i widelce przy sałatach, a szklane łyżki przy kompotach. Kompoty najlepiej wyglądają w głębokich kryształowych czarach, przez które tak pięknie prześwieca delikatna barwa owoców i soku.

Zimne mięsiwa układamy na półmiskach metalowych, przystrajając je zielenią, galaretkami, sałatką majonezową, pomidorami i ogórkami. Wszelkie dania zapiekane idą na stół wprost z pieca w naczyniach ogniotrwałych ozdobnych, lub otoczonych bielą zgrabnie upiętej serwety. Wszelkie zapiekanki podaje się w maleńkich ogniotrwałych rynienkach, również wprost z pieca.

Kanapki robi się jak najmniejsze, tak, aby je można było wziąć do ust odrazu; spiętrza się na nich rozmaite przysmaki, odpowiednio barwą i smakiem dobrane, układać je należy na tacach przykrytych serwetami. Ocet i oliwę podaje się w specjalnych serwisach, nigdy w oddzielnych karafeczkach, wprost na stole ustawionych.

Masło powinno być zgrabnie ułożone w szklanych maselnicach, lub też wyciśnięte foremką w kształcie krążków, lub kulek i podane na nie-

wielkich kryształowych talerzykach. Tak w jednym, jak w drugim wypadku przy maśle powinien się znajdować nóż o specjalnym półokrągłym kształcie. Sery układa się na podłożu szklanem, podając do nich również specjalne noże, zaopatrzone zębami, które służą równocześnie jako widelce do nakładania sera. Równocześnie z serami obnosi się masło i chleb czarny, lub biały pokrajany na bardzo cienkie, niewielkie plasterki.

Leguminy gorące wymagają okrągłych półmisków porcelanowych, zimne można podawać zarówno na porcelanowych ozdobnych, jak szklanych, lub kryształowych. Pod lody i kremy mrożone wypuszczane z formy, podkłada się maleńką białą serwetkę.

Specjalne łyżki i widelce półmiskowe powinny znajdować się przy każdem daniu.

Torty i drobne ciasteczka z kremami układa się na podłożu papierowych serwetek wycinanych w misterną koronkę.

Kruszony i limonjady podaje się zamrożone w dużych dzbankach szklanych. Jeżeli w skład kruszonu wchodzą owoce, w dzbanku powinna się znajdować długa szklana łyżka, którą nakłada się owoce do poszczególnych szklaneczek.

Do herbaty, kawy i czekolady podaje się tylko filiżanki — nigdy szklanki. Herbata wykwintnie podana, wymaga bardzo cienkiej porcelany, takiej, aby zabarwienie płynu uwidoczniało się przez porcelanę. Cukier należy podawać rąbany na maleńkie kawałki, do niego szczypce srebrne, lub platerowane. Cytrynę na szklanych, lub kryształowych talerzykach, pokrajaną w cienkie plasterki, oczyszczoną z pestek i skórki, do niej maleńki widelczyk. Śmietankę do herbaty, lub kawy w maleńkich garnuszkach, po jednym dla osoby.

Temperatura napojów gorących powinna być wrząca — napojów zimnych silnie obniżona zapomocą zamrożenia.

Do owoców najładniej jest podawać talerzyki kryształowe, lub szklane, oraz obowiązkowo nożyki i widelczyki niewielkich kształtów. W razie gdyby z owocami solidaryzował się cukier, podaje się go w specjalnych puszeczkach, zaopatrzonych dziurkowanemi przykrywkami. Owoce powinny być przechowywane w chłodnych pomieszczeniach — rozgrzane tracą wykwintny, odświeżający smak.

Do dań zimnych należy podawać talerze o chłodnej temperaturze — przeciwnie do gorących odpowiednio wygrzane. Również i półmiski, na których układamy dania gorące, powinny być spłókane ukropem, wytarte i momentalnie napełnione, aby dania nie ostygły, zanim zostaną obniesione. Najlepiej jest podawać dania gorące na podwójnych półmiskach, przetrzymując jednak w cieple, w ten sposób obnosząc po raz wtóry, unikniemy podawania potraw o nieestetycznym wyglądzie, a w dodatku nieodpowiedniej temperaturze.

W I N A.

Kieliszki ustawione przed każdem nakryciem dostosowujemy do rodzaju win, jakie będą podane w czasie posiłku. Ustawia się je, stopniując ich wielkość od najmniejszych do największych. Do wódki i konjaków, podawanych z przekąskami podaje się kieliszki na nóżkach, lub w formie maleńkich szklaneczek. Vermouth podawany bywa w kieliszkach większych, takich, jakich używa się do wina białego, lub czerwonego.

Wino białe podawane bezpośrednio po zupie oraz czerwone, solidaryzujące się z pieczystem, wymaga kieliszków dosyć dużych i zbliżonych do siebie kształtem. Jeżeli wino białe i czerwone podawane jest równocześnie, co bywa w użyciu na mniej wystawnych przyjęciach, wtedy służba, obnosząc je, zapytuje, jakiego wina danej osobie nalać może.

W powyższym wypadku wystarczy postawienie jednego kieliszka, przeznaczonego do wina białego, czy też czerwonego: jeżeli zaś wina, o jakich mowa, następują po sobie w wyżej wskazanym porządku i są podawane oddzielnie, można do wina białego, szczególniej do win reńskich, dać kieliszki ze szkła delikatnie zabarwionego, do czerwonego jednolite bez domieszki obcego koloru.

Wina mniej cenne gatunkiem, tak zwane wina stołowe, podaje się również w karafkach szkla-

nych, lub kryształowych o specjalnych szerokich szyjkach. Win wyborowych nie należy nigdy nalewać inaczej, jak wprost z butelek, ujmując je tak, aby dłoń etykiety nie zakrywała, gdyż ta etykieta właśnie jest najcenniejszą ich cechą; również nie należy oczyszczać z kurzu, pleśni i specjalnego swoistego kożucha butelek z winem wystałem, starem, gdyż ta powłoka, na którą składały się dziesiątki lat jest największą ich optyczną i faktyczną wartością.

Wino czerwone w wysokim gatunku, w którem na dnie butelki gromadzi się zwykle osad (cecha burgunda) układa się w specjalnym koszyczku, opatrzonym rączką umieszczoną na jednym z krańców; wino takie nalewa się wprost z butelki, ułożonej w koszyczku, poza który wystaje szyjka butelki. W ten sposób wino nie zmąci się i osad nie dostanie się do kieliszków.

Stare wina węgierskie nalewa się do maleńkich kieliszków o okrągłym kształcie. Konjak do czarnej kawy można podać zarówno w małych, jak dużych, płaskich kieliszkach. Kieliszki do konjaku powinny być doskonale wyziębione przez wypłókanie wodą z lodem. O ile podajemy konjak w dużych kieliszkach, nie należy wlewać go więcej, niż zawartość niewielkiego kieliszka, wówczas bowiem cenny aromat tego wybornego napoju rozwija się wewnątrz kieliszka, nie ulatniając się zgoła. Do szampana stosowne są zarówno płaskie, duże kieliszki w formie kloszy, jak i szeroko, lub nieco mniej rozchylone puharki oraz zwężone dołem, a rozchylające się ku górze, osadzone na wysokich, smukłych nóżkach kieliszki.

Likiery rozlewa się w maleńkie smukłe kieliszeczki wprost z butelek, które powinny być wniesione do salonu z przyborami do czarnej kawy. Do

likieru miętowego podaje się drobno tłuczony lód w wysokich dużych kieliszkach i słomki do picia.

KOLEJNOŚĆ PODAWANIA WIN I ICH TEMPERATURA.

Wino musi być dostosowane do potraw, jakim towarzyszy w ten sposób, aby smak potrawy uwydatniał tak zwany „bukiet", czyli aromat danego wina.

W czasie przyjęć wystawnych podajemy zwykle: jeden gatunek wina białego, dwa czerwonego, szampana i wino deserowe.

Posiłkom mniej wystawnym towarzyszą zazwyczaj wina: białe, czerwone i likiery, oraz konjak, podawane do czarnej kawy.

Do zakąsek zimnych i ostryg podaje się wino białe niesłodkie, jak Chablis, lub Reńskie.

Po zupach towarzyszą rybom wina białe: Bordeaux, Burgund, Reńskie, Mozelskie i t. p.

Przy następnej potrawie wina czerwone Bordeaux.

Z pieczystem czerwony Burgund.

Przy deserze szampan wytrawny, lub półsłodki t. zw. sec, lub demi-sec, wina deserowe, jak: Madera, Xéres, węgierskie, wreszcie słodkie wina białe bordoskie.

Wina białe powinny być utrzymane w temperaturze niskiej, nie przekraczającej 10° C.

Wina czerwone Bordeaux i Burgund winny przewyższać o parę stopni temperaturę pokoju, w którym będą pite, to znaczy, że muszą być doprowadzone przez stopniowe ogrzewanie do temperatury wahającej się pomiędzy 16—20° C.

Wina szampańskie zamraża się w specjalnych metalowych kubełkach, wypełnionych drobno tłu-

czonym lodem: dla prędszego i silniejszego zamrożenia należy obracać butelkę, ująwszy szyjkę pomiędzy rozchylone dłonie i obracając ją szybkim ruchem to w jedną, to w drugą stronę.

Temperatura win szampańskich powinna być obniżona:

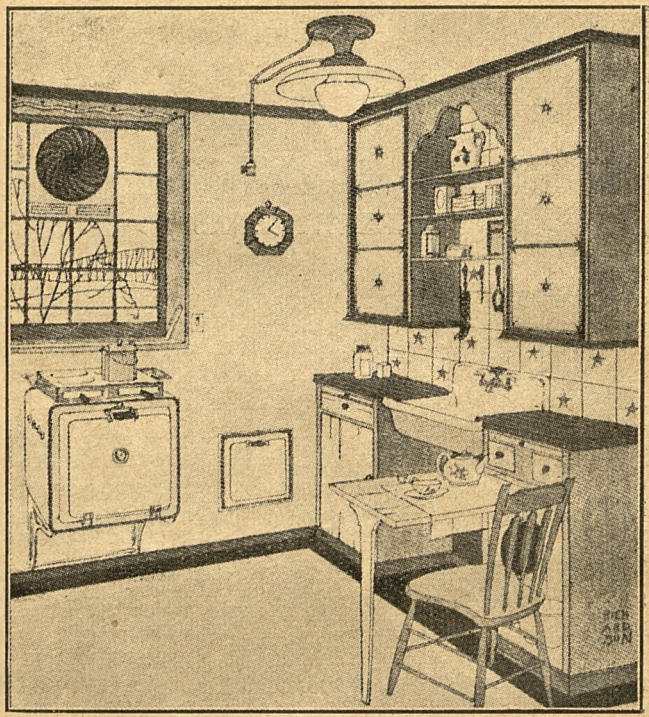
Słodkich do 6° C.
Półsłodkich do 4° C.
Wytrawnych do 2° C.

KUCHNIA NOWOCZESNA, GAZOWA I ELEKTRYCZNA.

Wzrastające nasze wymagania i wyobrażenia o higjenie i czystości idą w parze z coraz bardziej udoskonalonemi urządzeniami technicznemi w zakresie gospodarstwa domowego. To, co wystarczało nam wczoraj, dziś wydaje się anachronizmem. Dążymy stale naprzód, a wskazania lekarzy i higjenistów utwierdzają nas w przekonaniu, że kuchnia, to najważniejsza część domu. Od stanu jej czystości i urządzenia zależy bowiem zdrowie wszystkich domowników. I czy to będzie kuchnia wielkomiejska, małomiasteczkowa, czy wiejska — wszędzie zasada czystości i racjonalności musi być zachowana.

Urządzając nową kuchnię lub „unowocześniając" starą, pamiętać należy, żeby wszystko tak zostało zorganizowane, aby utrzymanie stałej czystości możliwie sobie ułatwić.

To też wskazanem jest bardzo malowanie kuchni farbą olejną na wysokość wzrostu człowieka niekoniecznie barwą białą, gdyż wtedy kuchnia robi wrażenie laboratorjum, ale barwami jasno-pastelowemi, wpadającemi mile w oko. Dają się one równie dobrze zmywać wodą z mydłem (nie trzeba szorować szczotką, bo farba się zużywa prędko). Jeżeli wymalowanie kuchni dokoła jest zbyt kosztowne, można wymalować ściany tylko wzdłuż kotliny, zlewu i zmywalni.



Ściany wykładane kaflami, stolik wysuwany, składany i wentylator elektryczny w nowoczesnej kuchni.

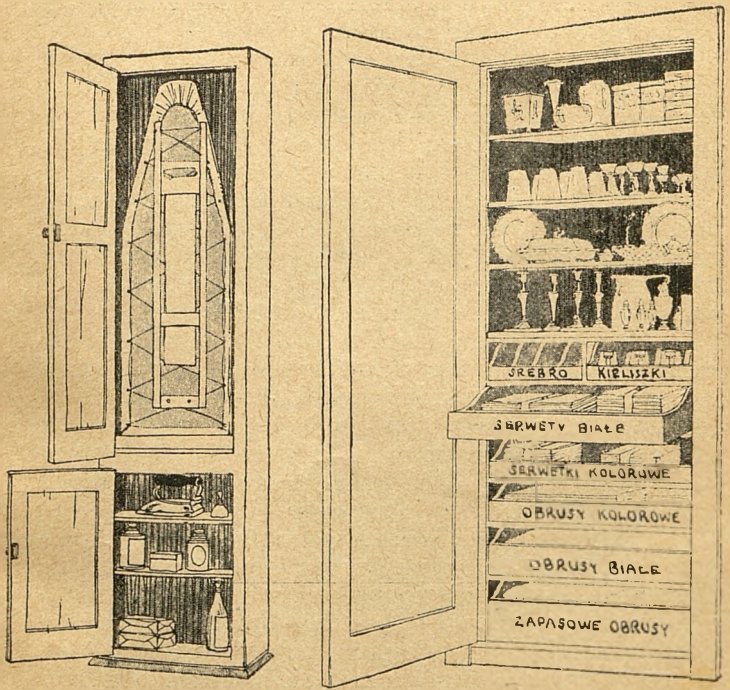
Jeszcze praktyczniejsze i bardziej higjeniczne, choć kosztowniejsze jest wykładanie ścian kaflami białemi lub w jasnych barwach. I tu również przy zbyt wielkim koszcie można poprzestać na częściowem wyłożeniu kuchni kaflami, malując resztę olejno.

Podłogę kamienną należy pokryć linoleum

w tych miejscach, gdzie się najwięcej stoi lub siedzi (około stołu i kotliny). Całe podłogi z linoleum są również bardzo wskazane.

Okno kuchenne powinno być duże, otwierać się z łatwością (nie zastawiać go różnemi drobiazgami!). Najbardziej racjonalne jest z górną wentylacją. Oprócz okna kuchnię należy zaopatrzyć w wentylatory.

Sprzęty kuchenne powinny być możliwie pro-



Płaska szafa z przyborami do prasowania i szafa kuchenna z licznemi przegrodami.

ste, najbardziej odpowiadające swemu celowi. Najbardziej praktyczne są szafy wpuszczane w mury o wielu półkach. Pod oknem wmurowane śpiżarki, zaopatrzone w nowych domach w małą lodówkę. O ile założenie takich szaf w kuchni byłoby niemożliwością, należy kupować nie kredensy lub półki ale bardzo płaskie szafy. Można mieć jedną z wieloma półkami, szufladami i przegródkami, która zawierać będzie wszelkie utensylja kuchenne. Można kupić kilka, każdą o innem przeznaczeniu: na naczynia, na garnki, na śpiżarnię, na przybory do prania i prasowania.

Szafy takie można zaopatrzyć w wysuwane blaty, opierające się na składanych nóżkach. Blaty te, zależnie od wielkości posłużą: za deski do prasowania, stołki, ławki lub stoliki do jedzenia dla służby. Takie ruchome, lakierowane blaty, zaopatrzone w składane nóżki można również umieszczać na listwach, umocowanych do ścian i rozstawiać na zawiasach. Będą to zapasowe sprzęty kuchenne, które normalnie nie zajmują wcale miejsca a rozstawiane są jedynie w razie potrzeby.

W nowoczesnej kuchni paki do węgli są wpuszczane w mury i zamykane szczelnie, zaopatrzone w przyrządy do rąbania węgla i drzewa. Urządzane są również wyrzuty do śmieci t. j. wpuszczane w ściany koryta zapomocą których śmiecie wrzucane spadają wdół do ogólnego zbiornika. System ten niezmiernie sprzyja utrzymaniu czystości.

Niezbędne są również w kuchni różnej wysokości stołki, zaopatrzone w poprzeczki do opierania nóg. Służyć powinny do wykonywania robót w pozycji siedzącej. Bowiem badania doby ostatniej dowiodły ,że ciągłe stanie przy pracy wpływa fatalnie na zdrowie. Powstają różne cierpienia nóg, bóle krzyża, osłabienie i t. p. To też należy przystosować stoły i stołki do obierania jarzyn, krajania, praso-

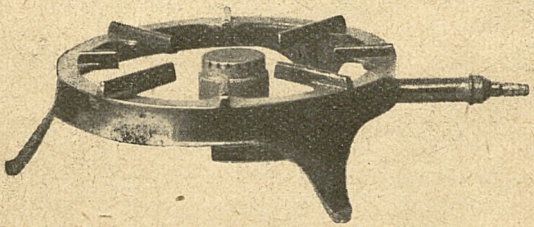
wania, nawet zmywania, aby można było te czynności wykonywać siedząc.

Taką kuchnię należy zaopatrzyć w pralnię mechaniczną (o ile pranie musi odbywać się w kuchni) i w różne ulepszone przyrządy kuchenne oszczędzające pracę lub przystosowane do kilku lub kilkunastu czynności (np. maszynka Jupiter).

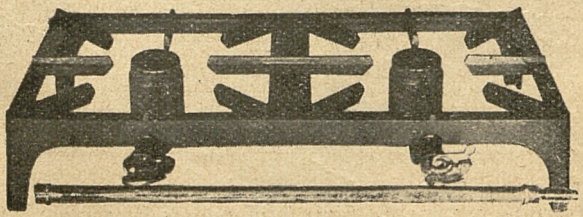
Wszystkie powyżej wymienione udogodnienia dają się zastosować wszędzie, w każdej kuchni.

W gospodarstwach wiejskich i małomiasteczkowych, gdzie zaopatrzenie śpiżarni na zimę gra ogromną rolę, niezbędny jest aparat Wecka. Konserwy owocowe i jarzynowe w nim przyrządzone są nadzwyczaj smaczne, trwałe i zdrowe.

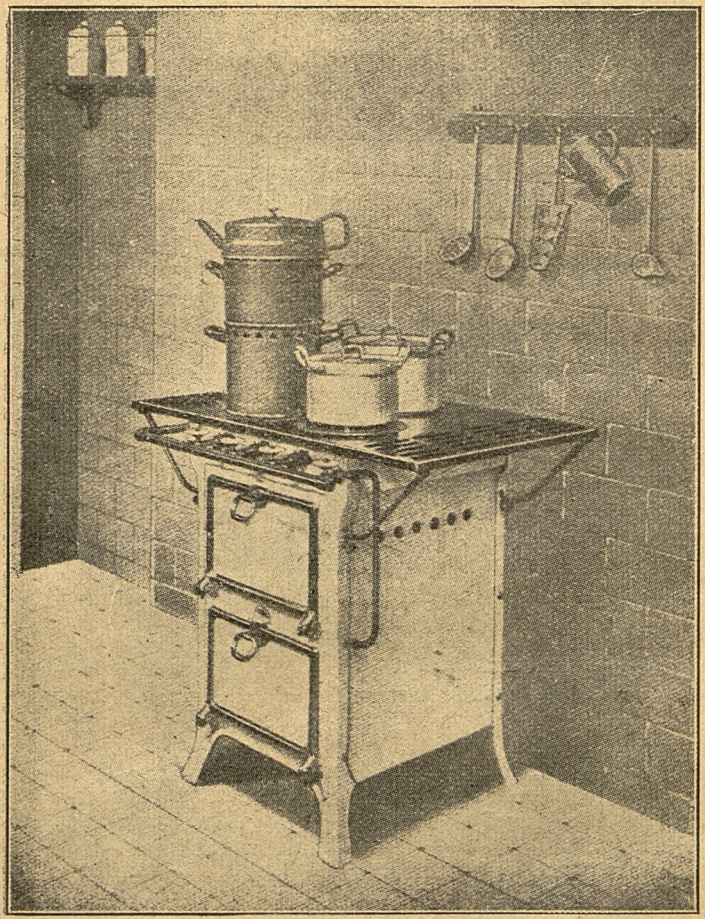
W miastach posiadających wodociągi i kanalizację trzeba urządzić zmywalnię do naczyń z kra-



Kuchnia gazowa jednopłomienna



Kuchnia gazowa dwupłomienna

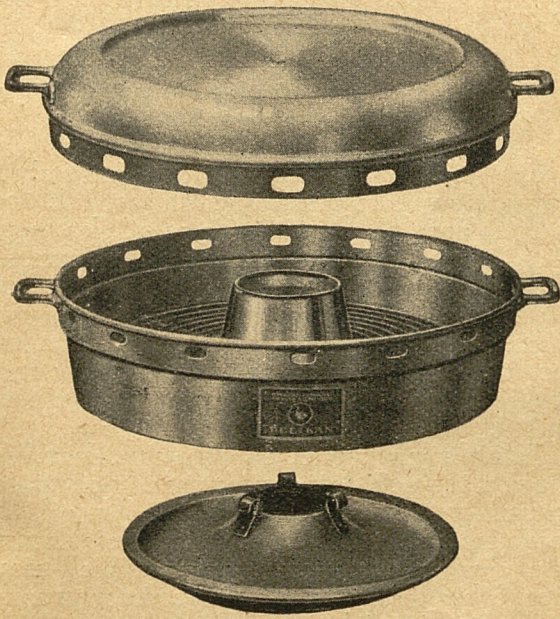


Kuchnia gazowa o czterech płomieniach, z piecykiem. Wyrób krajowy.

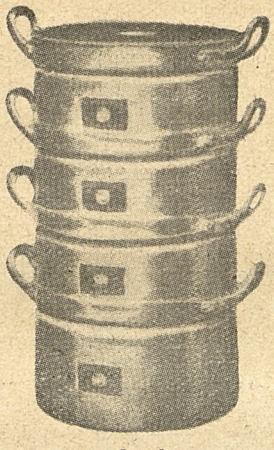
kami do zimnej i gorącej wody, która dochodzi z wrzątnika w pobliżu umieszczonego.

Poza tem w miastach mamy możność urządzenia kuchen gazowych, co przy trudnych warunkach ekonomicznych, zmniejszonej ilości służby i szczupłej objętości mieszkań ma coraz większe zastosowanie

Kuchnie gazowe są wielorakiego rodzaju. Małe, o jednym płomieniu, które mają zastosowanie nawet w pojedyńczym pokoju. (Patrz: „Obiady na maszynce", „Życie Praktyczne"). Dalej kuchenki powszechnie używane dwupłomienne-oszczędno-



Aparat „Prodige" do pieczenia ciast i mięs na jednym gazowym płomieniu.



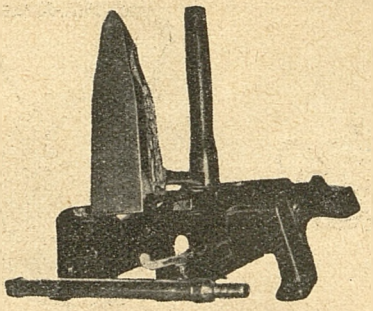
Komplet garnków wieżowych do gotowania kilku potraw na jednym płomieniu gazu.

ściowe, dające możność zrobienia obiadu skromnego na parę osób. Zastosowanie ich jest tak duże, że w nowych domach wmurowują je z boku węglowej kotliny, gdzie stanowią składową część kuchni.

Są wreszcie coraz więcej używane kuchnie gazowe. Z białej emaljowanej blachy, wysokości stołu, na nóżkach o czterech lub więcej płomieniach, z piecykiem do pieczenia zaopatrzonym w ruchome ruszty i termometr do regulowania temperatury pieca.

Zalety tych kuchen są ogromne. Zajmują mało miejsca, dają się łatwo utrzymać w czystości, nie kopcą, nie zanieczyszczają pokoju wkoło i przy umiejętnem obchodzeniu doskonale się kalkulują. Każda pani, posiadająca taką kuchnię, powinna skończyć bezpłatny kurs gotowania na gazie, aby móc nauczyć tegoż każdą służącą.

Do kuchni gazowej najlepsze są naczynia aluminjowe, jako rozgrzewające się najprędzej i trzy-

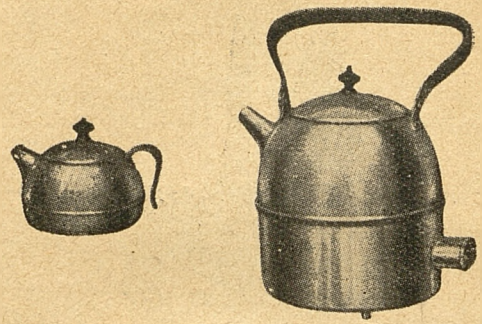


Żelazko do grzania na gazie.

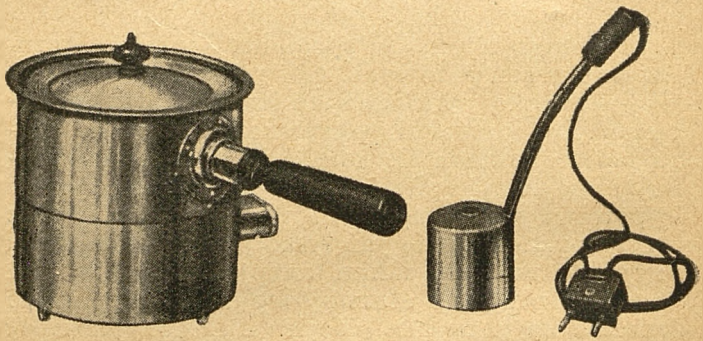
mające długo ciepło. Są specjalne komplety garnków do kuchen gazowych. Komplet taki składa się z 3 — 4 garnków wkładanych jeden w drugi, przedzielonych szczelnemi pokrywkami. Po zagotowaniu potraw wkłada się garnki jeden w drugi, stawiając na jednym płomieniu. W najniższym gotuje się potrawa wymagająca najwięcej czasu. Coraz wyżej dogotowują się już tylko potrawy przedtem przygotowane. Poza takim kompletem trzeba mieć doskonały przyrząd aluminjowy t. zw. Prodige do pieczenia na gazie bez piecyka a mogący również służyć za ruszt lub patelnię. Nagrzewać go można nawet na kuchni jednoplomiennej, a szczegółowe wskazówki użycia otrzymuje się przy nabywaniu aparatu.

Uzupełnieniem kompletu do kuchni gazowej jest szczotka druciana do czyszczenia kuchni i para żelazek do prasowania. Nagrzewa się je na specjalnym palniku a prasuje niemi znakomicie. Wszystkie aparaty gazowe, do użytku domowego, wyrabiane są w kraju.

Dalszym wyrazem unowocześnienia kuchni są urządzenia elektryczne w Ameryce stosowane na



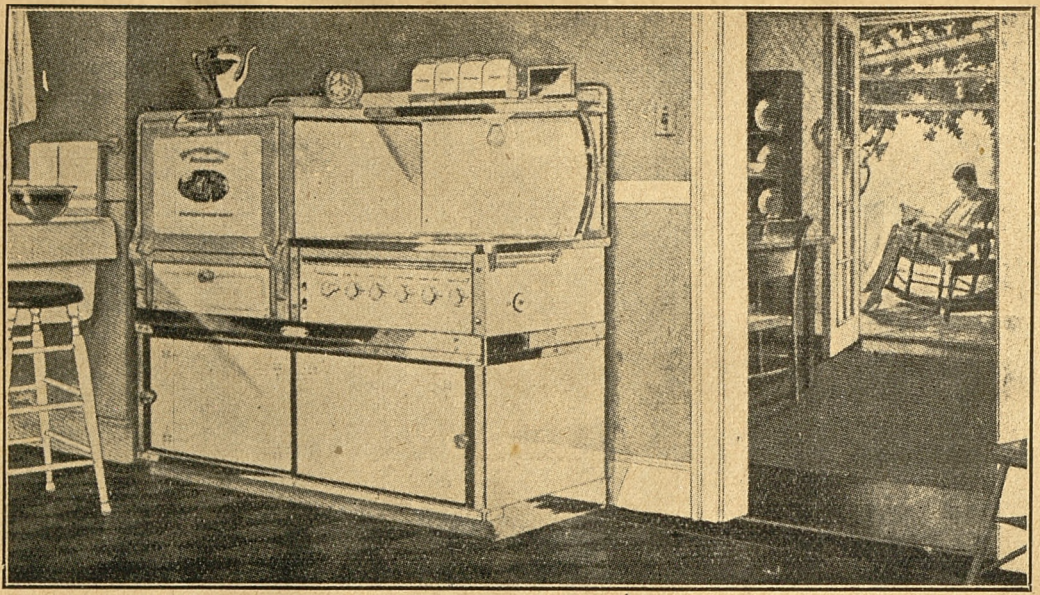
Imbryki elektryczne do wody i herbatu.



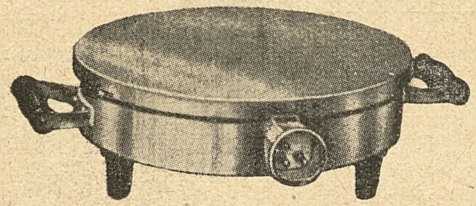
Garnek elektryczny i grzałka elektryczna.

bardzo rozległą skalę, u nas jeszcze niedostępne ze względu na cenę prądu.

Dostępne w naszych gospodarstwach domowych, są przyrządy elektryczne wyrabiane w kraju: kuchenki, na których można gotować i smażyć, imbryki do wody i kawy, garnki różnorakiej wielkości do gotowania potraw. Pracuje się niemi bez wysiłku, czysto, prędko i bardzo higjenicznie. Doskonałe są również żelazka elektryczne, któremi można prasować w każdym pokoju, gdzie jest kon-



Nowoczesna amerykańska kuchnia elektryczna, stołek do wykonywania prac w pozycji siedzącej i zmywalnia do naczyń.



Kuchenka elektryczna.

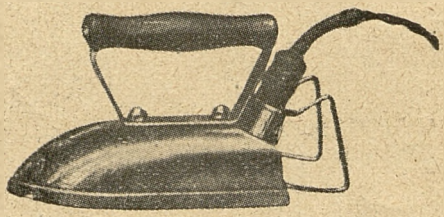
takt. To samo można powiedzieć o wszelkich sprzętach elektrycznych.

Bardzo wskazane jest zakładanie wentylatorów elektrycznych, które szybko i dokładnie przewietrzają kuchnię.

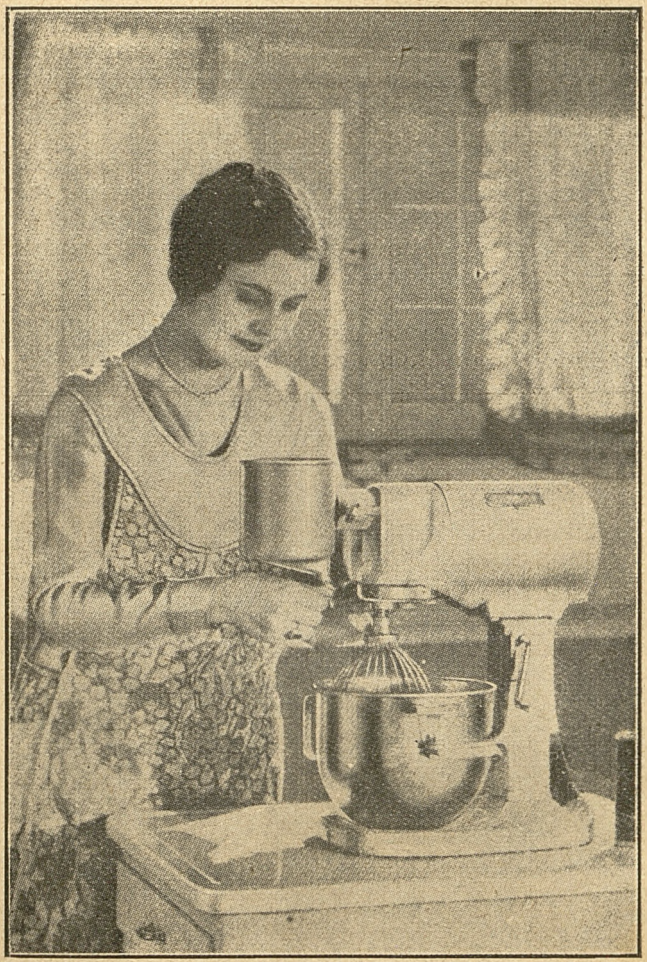
Ameryka ma jeszcze elektryczne precyzyjne magle-żelazka, często połączone z takąż pralnią i maszynki poruszane motorkiem, które mielą, krają, siekają, biją pianę, kręcą lody i t. p.

U nas wielką pomocą w utrzymaniu porządku w kuchni są elektryczne odkurzacze, wchłaniające kurz z każdego kąta i elektryczne szczotki do froterowania lekkie i zręczne.

Poza tem wspomnieć należy o chłodniach elektrycznych, wytwarzających własny lód. Są one ostatnim wyrazem racjonalnego i higjenicznego zabezpieczenia pokarmów od zepsucia i w Ameryce



Żelazko elektryczne.



Maszynka elektryczna z motorkiem, która miele, kraje, bije pianę, kręci lody.

i na Zachodzie mają olbrzymie zastosowanie nietylko w wielkich przedsiębiorstwach komunalnych i prywatnych, ale i w każdym współcześnie prowadzonym domu. U nas ukazały się na rynku, wzbudzając słusznie duże zainteresowanie.

Ze wszystkiego co powyżej zostało powiedziane, wynika jasno, że urządzenie i utrzymanie kuchni wysuwa się dziś siłą rzeczy na pierwszy plan. Spożywając i przyprawiając znakomite potrawy zwróćmy baczną uwagę na to w jakich warunkach się gotowanie odbywa. Od tych warunków zależeć będzie w znacznej mierze zdrowie domowników i o tem żadnej pani domu zapominać nie wolno.

DYSPOZYCJA OBIADÓW NA CAŁY KWARTAŁ

NIEDZIELA

Zupa rumiana z kapustą faszerowaną, albo pasztecikami.
Sztuka mięsa pod beszamelem.
Kotlety z marchewką.

*

Indyk pieczony — sałata z czerwonej kapusty.
Ciastka francuskie z konfiturami, albo Mleczko migdałowe.

PONIEDZIAŁEK

Barszcz czerwony z uszkami.
Kotlety baranie — purée z kartofli.
Groszek zielony z grzankami.

*

Kapłon pieczony z sałatą.
Groszek z grzankami.
Pierogi z serem i ze śmietaną.

WTOREK

Kołduny.
Zupa rumiana z grzankami.
Sztuka mięsa z chrzanem i ze śmietaną.
Kaczka dzika z sałatą.
Jarzyna — bulwa włoska.

ŚRODA

Kapuśniak — kartofle tłuczone.
Zrazy bite z krajanemi kluseczkami.
Kalarepka.
Kaszka drobna na parze z sokiem.

CZWARTEK

Zupa z kaszy perłowej ze śmietaną.
Potrawa z kur z rumianym sosem i pulpetami.

*

Prosię na pieczyste.
Jabłka osmażane w klarze.

PIĄTEK

Zupa rybna z farszem.
Szczupak z jarzynkami, Kartofelki wydrążane.

*

Karasie smażone, czy też duszone w śmietanie.
Omlet z konfiturami.

SOBOTA

Zupa rakowa.
Okonie z masłem,
czerwona kapusta.
Szczaw, okładany perdutami

Obiad mięsny:

Zupa rakowa.
Kotlety cielęce siekane
ze szpinakiem.
Kompot.

NIEDZIELA

Zupa biała
z pasztecikami
w naleśnikach.
Polędwica duszona,
szpikowana, z groszkiem
zielonym, makaronem
i buraczkami.

*

Zając z buraczkami
Szmur ptysiowy
z konfiturami.
Galareta cytrynowa.

PONIEDZIAŁEK

Zupa grzybowa
z francuskiemi kluskami.
Schab pieczony
z kapustą i kartoflami

*

Kurczęta pieczone
z ogórkami.
Jarzynka sezonowa
z grzankami.
Kompot.

WTOREK

Rosół z jarzynkami
i gwiazdeczkami
z makaronu.
Befsztyki z chrzanem
i przysmażanemi
kartofelkami.
Kalafiory z masłem
rumianem.

ŚRODA

Barszcz ze śmietaną.
Mózgi na parze.
Sznycle cielęce — puree
z kartofli, sałata.
Sago ze śmietanką
na zimno.

CZWARTEK

Zupa szczawiowa
ze śmietaną — jaja
faszerowane.
Kluseczki kladzione
Wątróbka duszona
z ryżem, lub smażona
z kartoflami i sałatą
z kapusty.
Szarlotka.

PIĄTEK

Zupa kartoflana ze
śmietaną i grzankami.
Kotlety z ryby, lub śledzia,
sos rumiany, przysmażane
kartofle.
Pierogi ze śliwkami

SOBOTA

Zupa grochowa
z majerankiem
Sandacz z jajami.
Ciastka kruche
z konfiturami.

*

Zupa grochowa.
Zrazy po nelsońsku.
Ciastka kruche
z konfiturami.

NIEDZIELA

Zupa rumiana z maderą
i pulpetami.
Pieczeń cielęca na dziko ze
śmietaną.
Jarzyny sezonowe.
Krem śmietankowy
z merengami.

PONIEDZIAŁEK

Zupa pomidorowa z ryżem
Rozbef z krajanemi
kluskami.
Grzybek litewski na
leguminę.

WTOREK

Rosół z kury
paszteciki drożdżowe
Potrawa z kury,
kluseczki krajane.
Placek ze śliwkami, lub
wiśniami.

ŚRODA

Zupa ogórkowa ze śmietaną.
Pieczeń duszona z kaszą
gryczaną.
Budyń z sokiem.

CZWARTEK

Barszcz wołyński.
Kotlety wieprzowe
z sałatą.
Jarzynki sezonowe
z drobnemi kruchemi
ciasteczkami.

PIĄTEK

Zupa owocowa —
z grzankami, lub kartoflami
Potrawka z raków — ryż,
albo kluseczki krajane.
Kalafiory z masłem.
Naleśniki z konfiturami,
lub kremem z żółtek.

SOBOTA

Kluseczki na wódzie ze
słoniną.
Siekane kotlety baranie,
sos soubise, kaszka
krakowska na sypko
z koperkiem.
Kisiel z sokiem.

NIEDZIELA

Zupa purée z drobiu
z gałeczkami.
Paszteciki w muszelkach.
Polędwica w śmietanie —
makaron, kartofelki
wydrążane.

*

Kuropatwy z kompotem.
Zefir z jabłek.

PONIEDZIAŁEK

Buljon z makaronem.
Pieczeń barania
z buraczkami.
Jabłka zapiekane
w kruchem cieście.

WTOREK

Czernina z kluseczkami.
Kaczka pieczona z jabłkami
Fasolka szparagowa
z masłem.

ŚRODA

Zupa neapolitańska.
Pomidory, faszerowane
mięsem — kartofelki
przysmażane.
Kurczęta — kompot.

CZWARTEK

Zupa biała z cielęciny ze śmietaną i drobną kaszką.
Sztuka mięsa z ostrym rumianym sosem—kartofle.
Marchewka z groszkiem i grzankami.

PIĄTEK

Kapuśniak — groch żółty.
Kartofle duszone z grzybami i śmietaną.
Strudel z jabłkami.

*

Zupa rybna z lazankami.
Szczupak smażony z chrzanem.
Budyń z szodonem.

SOBOTA

Zupa cytrynowa z ryżem.
Sznycle cielęce z jarzynkami.
Kompot.

Obiad postny.

Zupa cytrynowa z ryżem.
Makaron zapiekany z serem.
Karasie smażone z sałatą z kapusty.

NIEDZIELA

Flaki
Comber barani — kartofelki po francusku.
Jarzynki w rancie z kruchego ciasta.
Kompot.

PONIEDZIAŁEK

Zupa biała z knedlami.
Ozór peklowany — chrzan.
puree z grochu żółtego.
Pączki ptysiowe, smażone na szmalcu z konfiturami.

WTOREK

Kaszka na buljonie.
Bigos z kartoflami.
Befsztyki siekane z jarzynką.

ŚRODA

Zupa kartoflana z jarzynkami.
Siekana pieczeń cielęca — buraczki, puree z kartofli.
Naleśniki z powidłami, lub serem.

CZWARTEK

Barszcz czysty z uszkami.
Zrazy bite z kaszą.
Krem owocowy na żelatynie

PIĄTEK

Zupa grzybowa z lazankami.
Kartofle, faszerowane śledziem, zapiekane w piecu
Karp na szaro.
Legumina biszkoptowa z sokiem.

SOBOTA

Zupa rybna.
Pierożki z farszem z ryby, jaj i kapusty.
Kotlety z kartofli z ostrym sosem.
Jabłka osmażane.

Obiad mięsny:

Rosół z lanemi kluseczkami.

Kalarepka faszerowana.
Kotlety baranie
z przysmażanemi
kartofelkami i salata.

NIEDZIELA

Chłodnik.
Pasztet w cieście, na gorąco
sos maderowy.
Kurczęta pieczone — salata.
mizerja.
Andruty ze śmietanką.

PONIEDZIAŁEK

Zupa ogórkowa ze
śmietaną i z ryżem.
Cynaderki wieprzowe,
duszone z kartoflami
tłuczonemi.
Fasolka szparagowa,
kalafiory, pomidory
smażone.
Kompot.

WTOREK

Zupa pomidorowa
z grzankami.
Budyń z kartofli z sosem
ostrym, albo masłem
topionem.
Kotlety siekane wołowe, lub
cielęce z kalarepką.
Kompot.

ŚRODA

Rosół z kaszką
krakowską.
Ozorki cielęce
w chrzanowym sosie. —
kartofelki przysmażane.
Fasolka szparagowa
z masłem.
Kompot.

CZWARTEK

Zupa z liści
szczawiowych z jajami
perdutami.
Pierożki z mięsem.
Rozbef z salatą
i kartofelkami
po francusku.

PIĄTEK

Zupa owocowa na zimno,
lub na gorąco
z grzankami.
Budyń z ryby, sos
korniszonowy.
Marchewka z groszkiem
i grzankami.

SOBOTA

Zupa kalafiorowa ze
śmietaną.
Polędwiczki wieprzowe
w sosie pomidorowym —
kartofle.
Pierożki z powidłami, albo
śliwkami.

Obiad postny.

Zupa kartoflana ze
śmietaną i grzankami.
Jaja perduty, sos rumiany
kartofle przysmażane.
Pyza drożdżowa, gotowana
na parze z sokiem.

NIEDZIELA

Grzyby ze śmietaną,
zapiekane w rondlu.
Rosół z jarzynkami.
Pieczeń cielęca — purée
z kartofli — salata.
Lody.

PONIEDZIAŁEK

Barszcz ze śmietaną — kartofle.
Pieczeń wieprzowa — sos porzeczkowy, kartofle przysmażane.
Pomidory smażone.

WTOREK

Zupa ogórkowa czysta z pulpetami.
Zraziki cielęce siekane z kaszą.
Pierożki kruche z powidłami, albo jabłkami.

ŚRODA

Zupa neapolitańska z makaronem włoskim.
Rozbratle z rydzami smażonemi i kartoflami.
Borówki.

CZWARTEK

Zupa rumiana z knedlami.
Kartofle zapiekane w śmietanie.
Kotlety wieprzowe z sałatą.

PIĄTEK

Zupa szczawiowa z jajami na twardo.
Kapusta faszerowana grzybkami i ryżem.
Pierożki leniwe.

SOBOTA

Rosół z cielęciny.
Potrawa cielęca w sosie koperkowym ze śmietaną — ryż na sypko.
Naleśniki z konfiturami.

Obiad postny.

Zupa grzybowa — kluski francuskie.
Karasie smażone — sałata z kapusty.
Kalafiory z masłem.

NIEDZIELA

Zupa czysta, rumiana — paszteciki w kruchem cieście.
Sztuka mięsa z ogórkami kwaszonemi.
Kaczki pieczone z jabłkami.
Tort hiszpański.

PONIEDZIAŁEK

Barszcz czysty z kiełbasą.
Kalarepka faszerowana.
Kotleciki baranie bite — sos soubise — kaszka na sypko.

WTOREK

Grochówka z grzankami.
Pieczeń barania z kapustą i kartoflami.
Budyń z tartej bułeczki z szodonem.

ŚRODA

Zupa kartoflana czysta z jarzynkami.
Pomidory faszerowane.
Wątróbka, szpikowana słoninką — purée z kartofli.

CZWARTEK

Zupa ogórkowa ze śmietaną.

Nóżki cielęce, osmażane w cieście — ostry sos korniszonowy.
Fasolka szparagowa, kalafiory, pomidory smażone.
Ciastka kruche z pomadką czekoladową.

PIĄTEK

Barszcz wołyński.
Grzyby, duszone w śmietanie — kartofle tłuczone.
Śledzie osmażane z ostrym sosem.
Suflet z kwaśnej śmietany z sokiem.

SOBOTA

Zupa grzybowa ze śmietaną.
Szczupak z chrzanem.
Jabłka, nadziewane migdałami i konfiturami.

Obiad mięsny:

Zupa pomidorowa.
Rydze smażone.
Befsztyki z kwaszonemi ogórkami — kartofelki przysmażane.
Kompot.

NIEDZIELA

Buljon w filiżankach — paszteciki w kruchem cieście.
Ryba na zimno z sosem majonezowym, albo ryba w galarecie.
Polędwica pieczona z garniturem, zając, albo kuropatwy z sałatą z czerwonej kapusty.
Tort orzechowy z kremem.

PONIEDZIAŁEK

Kapuśniak z kartoflami.
Pieróg w cieście drożdżowem.
Zraziki cielęce, bite w ostrym sosie — kaszka na sypko.

WTOREK

Zupa neapolitańska z parmezanem i makaronem włoskim.
Pomidory faszerowane, albo smażone.
Mostek cielęcy nadziewany z mizerją, albo sałatą.
Kompot.

ŚRODA

Chłodnik.
Pierożki z mięsem.
Gołębie nadziewane z kompotem.

CZWARTEK

Rosół z makaronem domowym.
Sztuka mięsa w rumianym, cebulowym sosie — kartofelki przysmażane.
Kalafiory zapiekane pod beszamelem.

PIĄTEK

Zupa pomidorowa ze śmietaną i z ryżem.
Kartofle zapiekane ze śledziem.

Bliny ze śmietaną i cukrem z wanilją.

SOBOTA

Krupnik.
Schab — kluski z kartofli surowych — kapusta.
Szarlotka z jabłek w kruchem cieście.

Obiad postny.

Zupa kalafiorowa.
Rydze duszone z kartoflami.
Ryba smażona z sałatą.
Mleczko kawowe.

NIEDZIELA

Zupa pieczarkowa.
Paszteciki w cieście francuskiem.
Kurczęta pod beszamelem.
Suflet z jabłek na zimno — konfitury z czarnych wisien.

PONIEDZIAŁEK

Czernina.
Potrawa z kaczki z sosem grzybowym i kaszą perłową.
Jarzynki sezonowe.
Kompot ze śliwek.

WTOREK

Zupa rumiana z lanemi kluseczkami.
Kotleciki cielęce bite, faszerowane pasztetem — fasolka, przysmażane kartofelki — sos biały beszamelowy.
Biszkopt oblewany czekoladą.

ŚRODA

Zupa rakowa.
Rozbef z kluskami krajanemi.
Budyń zaparzany ze śmietany.

CZWARTEK

Zupa z jarzyn — kluseczki lane, albo francuskie.
Paszteciki z mięsa, w zupie odgotowanego.
Zając z buraczkami.

PIĄTEK

Zupa z jabłek i gruszek na gorąco — kartofle.
Pierożki z grzybami.
Karp zapiekany w śmietanie.
Ciastka z owocami.

SOBOTA

Barszcz ze śmietaną.
Kotlety z kartofli — sos kaparowy.
Najrozmaitsze jarzynki zapiekane pod beszamelem.

Obiad mięsny:

Rosół z liśćmi szczawiowemi i perdutami.
Sztufada z buraczkami, lub kluseczkami kładzionemi.
Legumina czekoladowa.

NIEDZIELA

Zupa z cielęciny ze śmietaną i cytryną.
paszteciki w cieście drożdżowem.
Pieczarki faszerowane.
Perlinki z sałatą.
Creme brulé z palonego cukru.

PONIEDZIAŁEK

Zupa z baraniny z ryżem.
Potrawka z główki cielęcej
Befsztyczki wołowe z przysmażanemi kartofelkami.
Kompot z jabłek.

WTOREK

Zupa pieczarkowa, albo kalafiorowa.
Szaszłyki baranie z ryżem, duszonym w pomidorach.
Grzanki z konfiturami.

ŚRODA

Zupa kartoflana ze śmietaną.
Kapusta, faszerowana mięsem i ryżem, zapieczona w piecu.
Kotleciki siekane — purée z kartofli.

CZWARTEK

Grochówka z grzankami.
Pekeflejsz z chrzanem i kartoflami.
Jarzynka z kruchemi ciasteczkami.

PIĄTEK

Zupa rybna z łazankami.
Szczupak faszerowany.
Omlet ze szpinakiem.

SOBOTA

Rosół z kurcząt.
Potrawa z kurcząt w pieczarkowym, albo śmietanowym sosie.
Pomidory smażone.
Strudel z jabłkami, lub serem.

Obiad postny.

Zupa grzybowa ze śmietaną i kaszą perłową.
Kotlety z ryby z sosem i kartofelkami przysmażanemi.
Pierogi ze śliwkami i ze śmietaną.

NIEDZIELA

Zupa à la tortue z pulpetami.
Forszmak z grzybami.
Kurczęta pieczone, albo też zwierzyna sezonowa z sałatą.
Ptysie z kremem.

PONIEDZIAŁEK

Rosół z kaszką krakowską.
Kotleciki z mózgu z ostrym sosem i przysmażanemi kartofelkami.
Kaczka pieczona z kompotem.

WTOREK

Zupa koperkowa ze śmietaną i makaronem włoskim.
Pieczeń wołowa po angielsku — kapusta, kartofle
Legumina chlebowa z konfiturami.

ŚRODA

Zupa pomidorowa czysta z grzankami.
Makaron z szynką, zapiekany w rondlu.
Medalioniki cielęce (małe kotleciki bite) pod beszamelem — kartofelki przysmażane.
Kompot.

CZWARTEK

Zupa jarzynowa.
Budyń z wątróbki
Schab — sos porzeczkowy, purée z kartofli.

PIĄTEK

Zupa pomidorowa albo barszcz ze śmietaną.
Sandacz smażony z chrzanem i kartofelkami.
Kapusta brukselska pod beszamelem.

SOBOTA

Zupa szczawiowa.
Baranie kotlety siekane z kalarepką, lub brukwią.
Legumina z jabłek we francuskiem cieście.

Obiad postny.

Zupa owocowa.
Budyń z kartofli — sos pomidorowy.
Lin po nelsońsku.

NIEDZIELA

Barszcz czysty z uszkami.
Potrawka z raków, zapiekana w kruchem cieście.
Polędwica, albo zwierzyna.
Lody.

PONIEDZIAŁEK

Zupa purée z groszku zielonego z grzankami.
Makaron włoski, zapiekany z pomidorami, lub serem.
Gołąbki nadziewane, duszone w śmietanie.
Pierożki drożdżowe ze śliwkami węgierkami.

WTOREK

Zupa ogórkowa.
Polędwiczki wieprzowe — pomidory smażone, kartofle.
Borówki.

ŚRODA

Polewka z piwa.
Paszteciki w naleśnikach.
Rumsztyki z sałatą.

CZWARTEK

Kołduny w buljonie.
Kotleciki baranie, bite z fasolką szparagową.
Jabłka osmażane w cieście.

PIĄTEK

Zupa rybna z farszem.
Zraziki siekane z ryby, duszone z grzybami i śmietaną — kaszka na sypko.
Pyza drożdżowa, parzona z migdałami — sok, lub konfitury.

SOBOTA

Puréc z kartofli ze śmietaną.
Kotlety ze śledzi — ostry sos kaparowy.
Legumina z kaszki pszennej z konfiturami.

Obiad mięsny.

Rosół z makaronem.
Sztuka mięsa sos maitre d'hotel — ogórki kwaszone.
Pomidory smażone, fasolka szparagowa, kalafiory z rumianem masłem.

SPIS RZECZY

Od wydawców 5
Kuchnia 7
Nabywanie produktów . 13
Jak poznać dobre mięso 14
Wołowina 15
Podział mięsa cielęcego 17
Podział mięsa wieprz. 18
Podział mięsa baraniego 19

O ZUPACH

Rosół z kury, proporcja na 6 osób 21
Rosół z kurcząt . . . 23
Zupa z kaczki lub gęsi 23
Zupa z prosięcia . . . 24
Zupa z gęsich podróbek 24
Zupa z kapusty kwaszonej 25
Zupa rumiana 25
Buljon z mięsa czyli biała zupa na 6 osób . . 26
Zupa z perłowemi krupami lub ryżem . . . 27
Zupa biała z cielęciny z cytryną 28
Zupa biała inaczej . . 28
Zupa z kaszy jęczmiennej 29
Zupa grzybowa na 6 osób 29
Zupa francuska (à la Julienne) 30
Zupa z chleba z winem 30
Zupa à la tortue . . . 30
Zupa po neapolitańsku . 31
Zupa purée z kur . . . 32
Zupa ze zwierzyny . . 32
Zupa z zająca 33
Zupa rakowa 33
Zupa pieczarkowa czyli szampionowa . . . 34
Zupa pomidorowa . . 35
Zupa cytrynowa . . . 35
Zupa selerowa 36
Zupa ogórkowa . . . 36
Zupa ogórkowa z cynadrami 37
Zupa grochowa 37
Zupa szczawiowa . . . 38
Zupa szczawiowa innym sposobem 39
Barszcz ze szczawiu . . 39
Barszcz litewski . . . 39
Barszcz z zająca . . . 40
Barszcz czerwony burakowy 40

Kapuśniak 41
Czernina 41
Barszcz na 6 osób . . . 42
Barszcz zielony wiosenny i letni z botwiną czyli z burakowym liściem 43
Barszcz maślany. . . . 43
Barszcz pomidorowy ukraiński 44
Barszcz ukraiński inaczej 45
Barszcz letni z liści burakowych, a po litewsku z botwinką . . . 45
Zupa z kapusty 46
Kapuśniak postny . . . 46
Kapuśniak z jesiotrzyną lub wiziną 47
Barszcz z wiziny . . . 47
Rosół z jesiotra 47
Grochówka z wiziną . . 48
Zupa rybna rumiana z farszem 48
Zupa rybna z cytryną . 49
Zupa z głowy jesiotra lub łososia 50
Zupa kwaśna z suszonej rybki 50
Zupa grzybowa 51
Zupa biała 51
Zupa cytrynowa . . . 52
Zupa z perłowej kaszy . 52
Zupa z jarzyn 52
Zupa ogórkowa maślana 53
Zupa z kartofli 53
Zupa karmelitańska . . 54
Zupa z arbuza 54
Chłodnik litewski . . . 54
Chłodnik postny . . . 55
Zupa poziomkowa zimna 56
Zupa z poziomek lub malin inaczej 56
Zupa wiśniowa 56
Zupa z czarnych jagód . 57
Zupa z jabłek 57
Zupa sagowa na 6 osób 58
Zupa z mleka zwana nic z pianką 58
Zupa głogowa albo dereniowa 58
Zupa migdałowa 59
Zupa migdałowa inaczej, na 12 osób 59
Zupa z wina na zimno . 60
Zupa z wina inaczej . . 60
Zupa piwna à la chaudon 61
Zupa z piwa, czyli piwo grzane 61
Zupa piwna inaczej . . 61
Piwo grzane z miodem . 62
Gromotka z wody gorącej na sposób niemiecki 62

ROZMAITE DODATKI DO ZUP I JARZYN

Kluski francuskie . . . 63
Kluski zaparzane . . . 63
Kluski zacierane . . . 64
Kluski z kaszy hreczanej 64
Kluski parzone 64
Ciasto lane 63
Kluski lekkie 63

Kluski z bułeczki do zup owocowych 65
Kluski migdałowe . . . 66
Kluski ryżowe 66
Kluski pieczone 67
Kaszka w kostki krajana 67
Kaszka jajeczna . . . 67
Knedliki z bułek . . . 68
Pulpety 68
Pulpety z drobiu . . . 69
Pulpety z ciel. wątróbki 69
Pulpety z płuc cielęcych 70
Knedle 70
Perduty 70
Perduty i paszteciki w konchach 71
Omlet do marchwi, brukwi i szpinaku . . . 71
Grzanki z bułki z mięsnym farszem i parmezanem 72

O SOSACH SŁUŻĄCYCH DO RÓŻNYCH POTRAW

Sos biały 73
Sos biały ze śmietaną, tak zwany angielski . 73
Sos rumiany 74
Sos cebulowy 74
Sos cebulowy z kminem 74
Sos szczypiorowy . . . 75
Sos czosnkowy 75
Sos ogórkowy 75
Sos szczawiowy 75
Sos pomidorowy . . . 76
Sos rakowy 76
Sos grzybowy 77
Sos pieczarkowy . . . 77
Sos truflowy 78
Sos z grochu zielonego . 78
Sos angielski do kalafiorów 78
Sos biały do potrawek . 79
Sos jarząbkowy . . . 79
Sos kaparowy 79
Sos śmietankowy . . . 80
Sos czyli podlewa do ozora 80
Sos włoski 80
Sos sardelowy lub śledziowy 81
Sos sardelowy zimny . 81
Sos holenderski 82
Sos musztardowy . . . 82
Sos musztardowy inaczej 82
Sos z chrzanu 83
Sos tatarski zimny . . . 83
Sos tatarski inaczej . . 83
Sos z rzeżuchy do ryb . 83
Sos z żółtek do majonezu i auszpiku 84
Sos inny żółtkowy . . . 84
Sos ostry zimny do ryb 85
Sos do ryb na lukrowanie 85
Sos czyli lukrowanie do ryb i auszpików . . 86
Sos biały postny . . . 86
Sos majonez 86
Sos szodonowy 86
Sos szodonowy inaczej 87
Sos z powideł wiśniowych 87
Sos porzeczkowy do zwierzyny 87

Sos wiśniowy do legumin 88
Sos śliwkowy 88
Sos z poziomek lub malin 88
Sos z wina czerwonego 89
Sos ponczowy do budyniów i legumin . . . 89
Sos z soku 89

O ROZMAITYCH FARSZACH

Farsz do zup i jarzyn 91
Farsz do zupy lub barszczu 91
Farsz do ryb 92
Farsz z wiązigi do pierogów ruskich . . . 92
Farsz z jesiotrzyny do pierogów 93
Farsz z łososiem (z rosyjska siemga) . . 93
Farsz grzybowy . . . 93
Farsz ze słodkiej kapusty 93
Farsz do pasztetów . . 94
Farsz do zimnego pasztetu 94
Farsz z wątróbek cielęcych do zimnych pasztetów służący 95

O PASZTECIKACH UŻYWANYCH DO ZUP

Paszteciki z ciasta francuskiego 97
Paszteciki w konchach 98
Paszteciki ptysiowe . . 98
Wyborne paszteciki do rosołu lub barszczu, smażone na fryturze 99
Paszteciki z naleśników 100
Paszteciki do zupy inne 100
Paszteciki lub pierożki używane do zupy kapuścianej 101
Paszteciki z cynaderek cielęcych na grzankach 101
Paszteciki na grzankach na zimno 102
Paszteciki z pozostałego pieczystego: cielęciny, indyka i t. p. 102
Paszteciki z grzybów. . 103
Pierożki z grzybów do zup postnych 103
Paszteciki z mleczka rybiego 104
Paszteciki z ryżem . . . 104
Sławne pierogi z mięsem, dawane w restauracji Kotkowa w Kijowie 104
Kołduny litewskie . . 105
Kołduny litewskie, czyli tatarskie 105
Kołduny gospodarskie . 106

O SZTUKACH MIĘSA

Sztuka mięsa biała . . 107
Sztuka mięsa angielska na 6 osób 108
Sztuka mięsa duszona

z pieca w rancie z grzybkami świeżemi, suchemi albo smażonemi 108
Sztuka mięsa biała z chrzanem opiekana . 109
Sztuka mięsa rumiana, przekładana chrzanem 109
Sztuka mięsa duszona z tartemi kartoflami . 110
Sztuka mięsa z holenderskim serem . . . 110
Sztuka mięsa biała z serem szwajcarskim po włosku 111
Sztuka mięsa ze śledziem 111
Sztuka mięsa sztufada, czyli boeuf à la mode 112
Sztuka mięsa duszona . 113
Sztuka mięsa z farszem 113
Sztuka mięsa huzarska 114
Sztuka mięsa z beszamelem, czyli kremem 114
Sztuka mięsa po angielsku 115
Polędwica 115
Polędwica innym sposobem 116
Befsztyk z polędwicy . 117
Rozbef z polędwicy . . 117
Rozbef innym sposobem 118
Rozbratel angielski . 119
Rozbratle z beszamelem i serem z pieca . 119
Zrazy bite 120
Pieczeń zrazowa z pieca 121
Zrazy z jarzynami . . 121
Zrazy siekane 122
Zraziki wołowe z cytryną 123
Zrazy ze śmietaną . . 123
Zrazy zawijane . . . 123
Zrazy zawijane inaczej 124
Zrazy z sosem napoleońskim 124
Zrazy w garnku zapiekane 125
Zraziki wołowe z kwaśną kapustą 125
Sztuka mięsa bigosowa 126
Sztuka mięsa bigosowa innym sposobem . . 126
Pieczeń siekana . . . 127
Kotlety bite 127
Kotlety z włoskim makaronem i serem parmezańskim 128
Klops angielski . . . 128
Kotlety cielęce . . . 129
Kotlety cielęce lub baranie 130
Kotlety cielęce z rusztu 130
Kotlety siekane albo bite z zielonym groszkiem 131
Kotlety cielęce w papilotach 131
Kotlety bite cielęce z móżdżkiem 132
Sznycle cielęce z ryżem 133

Sznycle cielęce siekane z chrzanem 133
Zraziki cielęce z łazankami 134
Zraziki z pieczeni cielęcej, odpiekane z kartoflami, beszamelem albo ze śmietaną . . 134
Sztuka mięsa z baraniej pieczeni po włosku . 135
Sztuka mięsa z baraniny na sposób sarniny 135
Sztuka mięsa z baraniny z cebulką czyli szalotką 136
Baranina ze śmietaną . 136
Kotlety baranie z jarzynami 137
Kotlety bite z brukwią 137
Sztuka mięsa z baranich mostków zapiekana . 138
Szynka wędzona . . . 138
Sztuka mięsa ze świniny 139
Pieczeń wieprzowa szpikowana 139
Pieczeń z wieprza lub dzika z wiśniowym sosem 140
Polędwica z sarny . . 140
Sztuka mięsa z wieprzowej gotowanej głowy na świeżo 141
Schab wieprzowy z powidłowym sosem . 142
Kotlety wieprzowe . , 142
Sztuka mięsa z wołowego ozora 143
Ozór innym sposobem 144
Ozór na sztukę mięsa z beszamelem . . . 144
Sztuka mięsa z ozora jeszcze inaczej . . . 144
Ozór z chrzanem . . . 145
Ozór grylowany, czyli opiekany z rozmaitościami 145
Ozór z sosem kuropatwianym 146
Ozór frykando . . . 146

O JARZYNACH.

Szparagi 149
Szparagi groszkowane 149
Kalafiory 150
Kalafiory na biało . . 150
Bulwa włoska 151
Karczochy 151
Karczochy smażone . . 151
Kartofle młode . . . 152
Kartofle tresowane . . 152
Kartofle zwyczajnie gotowane 152
Kartofle purée 153
Kartofle faszerowane . 153
Kartofle z grzybami . 154
Kartofle smażone . . . 154
Kartofle po francusku . 155
Kartofle zapiekane . . 156
Kartofle ze śmietaną . 156
Kartofle z szynką . . 156
Kartofle ze śledziem lub sardelami 157

Kotlety z kartofli . . 157
Bliny z kartofli . . . 158
Kasztany w maśle smażone 158
Odeskie kabaczki faszerowane 159
Arbuz na jarzynę . . 159
Oładki z arbuza . . . 160
Marchew 160
Marchew z rumianym sosem 161
Marchew z grochem . . 161
Marchew na parze . . 162
Groch zielony 162
Groch zielony inaczej . 162
Groszek zielony w zimie 163
Fasola szparagowa . . 163
Fasola biała 164
Fasola ze śmietanką . 164
Pomidory smażone . . 164
Pomidory faszerowane 165
Kalja, czyli żółta brukiew 165
Brukiew nadziewana . 166
Rzepa, brukiew, albo marchew rumiana . 166
Kalarepa 167
Kalarepa lub marchew faszerowana 167
Pasternak 168
Pasternak innym sposobem 168
Jarmuż 169
Jarmuż z sandaczem . 170
Szpinak 170
Szpinak ze szczawiem 171
Szpinak na parze . . 172
Szczaw na jarzynę . . 172
Buraczki 173
Buraczki kwaśne . . .173
Buraczki postne . . . 174
Buraczki w krążkach 174
Kapusta faszerowana na jarzynę 174
Kapusta faszerowana zwana gołąbkami . . 175
Kapusta z farszem po francusku 176
Kapusta słodka innym sposobem 176
Kapusta kwaśna z węgierska 177
Bigos z kapusty . . . 177
Bigos zwany hultajskim 178
Kapusta czerwona . . 178
Kapusta brukselska . 179
Kapusta z beszamelem 179
Kapusta postna . . . 179
Ogórki duszone . . . 180
Ogórki faszerowane . 180
Jarzyny w różnych kolorach 181
Jarzyna z czterech gatunków 182
Jarzyny na parze . . 182

GRZYBY

Smardze z sadzonemi jajami 183
Grzyby świeże w śmietanie duszone . . . 183

Grzyby duszone w maśle 186
Grzyby suszone jak świeże 186
Rydze ze śmietaną . . 187
Rydze duszone z masłem 187
Rydze innym sposobem 187
Grzyby maślaki . . . 187
Szampiony czyli pieczarki z sosem . . . 188
Duże pieczarki nadziewane 188
Trufle po włosku . . 189

O POTRAWACH Z JAJ

Jaja na miękko gotowane 191
Jaja sadzone 191
Jajecznica sadzona . . 191
Jajecznica z wędliną albo ze śledziem . . 192
Perduty ze śmietaną . 192
Jaja faszerowane . . 193

O POTRAWACH

Potrawka z indyka, kapłonów, pulard lub kur 195
Potrawa z kury faszerowanej 196
Potrawa z kapłonów lub kur faszerowanych, innym sposobem 196
Potrawa z kur, kurcząt, kapłonów lub pulard z ryżem . . 197
Potrawka z kur, kurcząt, kapłonów lub pulard z kalafjorami 197
Potrawka z kury, kurcząt, kapłonów lub pulard ze szparagami i rakami 198
Potrawka z kapłona lub pulardy z jarzynowym sosem . . . 198
Potrawa z drobiu z truflami 199
Potrawa z kur na zimno 199
Indyk faszerowany na zimno 200
Potrawa z kapłona lub kury z beszamelem . 200
Kapłony, kurczęta, pulardy lub kury z szampionami . . . 201
Ten sam drób z sosem sardelowym 201
Kura w cieście osmażona 202
Kura z sosem paprykowym 202
Potrawa z kury opiekanej 203
Potrawa z kaczki z ryżem lub perłowemi krupami 203
Potrawa z kaczki . . 204
Kaczka z grzybami . . 204

Potrawka z kaczki ze słodką kapustą . . . 204
Potrawka z kaczek z makaronem i grzybkami 205
Kurczęta z beszamelem 205
Kurczęta z angielskim sosem 206
Kurczęta z grochem zielonym 206
Kurczęta z sosem pomidorowym 207
Kurczęta z agrestem albo winogronami na potrawkę 207
Kurczęta z frykasami . 207
Kurczęta po węgiersku z papryką 208
Kurczęta po francusku 208
Filе z kapłona lub z młodych kur naprędce 209
Filе z indyka lub kury à la minute 209
Potrawka z prosięcia na rumiano 210
Potrawka z prosięcia z chrzanem ze śmietaną 211
Prosię z suchemi grzybami ze śmietaną . 211
Potrawka z prosięcia z białym sosem . . . 212
Potrawka z prosięcia z sosem musztardowym 212
Prosię opiekane z kaparami, korniszonami albo z kwaśnemi ogórkami 212
Podróbki gęsie z czarnym sosem 213
Potrawka z cietrzewia 213
Potrawka z kaczki dzikiej 214
Potrawka z kuropatw 214
Kuropatwy z sosem polskim 214
Kuropatwy faszerowane 215
Matłot z kuropatw, jarząbków, kwiczołów albo jemiołuch . . . 215
Bekasy z grzankami . 216
Kwiczoły lub jemiołuchy w bułeczkach . 217
Kwiczoły lub jemiołuchy w bułeczkach inaczej 217
Kwiczoły lub jemiołuchy z formy . . . 218
Potrawka z jarząbków 218
Potrawka z gołąbków . 219
Potrawka z przodka zajęczego 219
Potrawka z sarny . . 220
Sposób gotowania mięsa z dzika 220
Potrawka z dzika . . 220
Potrawka z dzika odsmażona 221
Potrawka barania na sposób sarniny . . . 221

Potrawka z baraniny z sosem cebulowym . 222
Potrawka barania z jarzynami 222
Baranina z kapustą włoską duszona . . 223
Baranina z pomidorami 223
Mostek barani — prawy 224
Mostek barani z ryżem inaczej 224
Maciek z wątroby baraniej 225
Maciek barani lub cielęcy inaczej . . . 225
Dolma turecka . . . 226
Maciek z baranią tłustością 226
Potrawka z cielęciny 226
Potrawka z cielęciny z sosem cytrynowym 227
Potrawka cielęca z grochem zielonym . . . 227
Potrawka cielęca z ryżem 227
Potrawka z pozostałej pieczeni z sardelami lub śledziami . . . 227
Potrawka z mostku cielęcego z rumianym sosem 228
Mostek cielęcy z agrestem, porzeczkami lub głogiem 229
Mostek cielęcy faszerowany 230
Mostek cielęcy faszerowany inaczej . . . 231
Potrawka z główki cielęcej 232
Potrawka z główki cielęcej inaczej . . . 233
Potrawka z główki cielęcej z beszamelem . 233
Nóżki cielęce z sosem 234
Nóżki smażone w cieście 234
Ozór z ryżem na potrawę 235
Mózgi na potrawę . . 235
Mózgi innym sposobem 236
Potrawka z mózgów z cytrynowym sosem . 236
Mózgi na zimno . . . 236
Mózgi na parze . . . 237
Wątróbka cielęca duszona 237
Wątróbka cielęca faszerowana 238
Wątróbka gęsia smażona 238
Płuca cielęce zapiekane 238
Bigos z płucek cielęcych 239
Bigos z pozostałego gotowanego mięsa . . 239
Bigos staropolski . . . 240
Bigos z kapusty kwaśnej 241
Bigos z ryby 241
Flaki faszerowane . . 242
Flaki zwyczajnym sposobem 242
Flaki innym sposobem 243
Kryzki z sosem . . . 243

Kryzki z pieca . . . 244
Potrawa z kryzek cielęcych inaczej 245
Kryzki smażone czyli grylowane 245
Flaczki baranie w francuskiem cieście . . . 245

O PIECZYSTEM

Indyk na pieczyste . . 247
Indyk pieczony nadziewany 247
Indyk z beszamelem . 249
Kapłon pieczony lub kura 249
Kapłon pieczony . . . 250
Gęś lub kaczka pieczona 250
Kurczęta pieczone . . 251
Kurczęta z pieca . . . 253
Kurczęta po francusku 253
Gołąbki pieczone . . . 254
Przepiórki pieczone . 254
Jarząbki pieczone . . 255
Kuropatwy pieczone . . 255
Kwiczoły lub jemiołuchy pieczone . . . 256
Różne drobne ptaszki na pieczyste 257
Bekasy pieczone . . . 257
Cyranki pieczone . . 258
Bażant pieczony . . . 258
Głuszec pieczony . . . 259
Cietrzew pieczony . . 260
Kaczki dzikie pieczone 260
Zając pieczony . . . 260
Zając innym sposobem 261
Prosię pieczone . . . 262
Polędwica wieprzowa na pieczyste 263
Polędwica z rożna pieczona 263
Pieczeń cielęca . . . 264
Pieczeń cielęca na sposób sarniej 264
Pieczeń barania . . . 265
Pieczeń sarnia 265
Dzik czyli udziec z niego pieczony 266
Udziec z dzika lub wieprza marynowany . 266
Pieczeń wieprzowa . . 267
Szynka pieczona . . . 267
Pieczeń wołowa marynowana na święcone . 268
Pieczeń z łosia, jelenia lub sarny na święcone na zimno 269
Głowa wieprza lub dzika faszerowana, ozdabiająca stół 269

RYBY

O rybach w ogólności 273
Szczupak na zimno kremem lukrowany . . 274
Szczupak lukrowany inaczej 275
Szczupak faszerowany 277
Szczupak na szaro, ryba, którą się daje w Wigilję Bożego Narodzenia 278

Szczupak z szarym sosem inaczej 279
Szczupak z szafranem 280
Szczupak z młodemi kartoflami 280
Szczupak biały na potrawę 281
Szczupak z kwaśną kapustą 281
Szczupak po polsku . . 282
Szczupak po żydowsku 282
Szczupak po wojskowemu 283
Szczupak smażony ze śmietaną 284
Szczupak smażony z chrzanem 284
Szczupak smażony w słoninie 285
Zrazy ze szczupaka . . 285
Zrazy ze szczupaka innym sposobem . . . 285
Filе ze szczupaka z sardelami i cytryną . . 286
Kotlety z ryby . . . 286
Rulada ze szczupaka, lina, a na Litwie z węgorza 287
Krążki do chrzanu . . 288
Karp po polsku . . . 288
Karp smażony 289
Karp z beszamelem . . 289
Karp na niebiesko gotowany 290
Karp na zimno . . . 290
Karp w galarecie białej na zimno . . . 291
Liny, leszcze lub jesiotrzyna na rumiano . 292
Lin na zimno 292
Lin z kapustą czerwoną lub białą . . . 293
Sandacz z jajami . 293
Okonie z jajami . . . 294
Okonie z ryżem . . . 294
Karasie smażone . . . 294
Karasie duszone w śmietanie 294
Karasie, sandacz, łosoś, albo pstrągi z żółtym sosem 295
Stynki smażone w kłarze 295
Sielawa lub stynki . . 296
Leszcz na sposób francuski 296
Łosoś na pieczyste . . 296
Łosoś w papilotach . . 297
Węgorz albo łosoś w bitym auszpiku na zimno 297
Węgorz po elblągsku . 298
Jesiotr z sosem rumianym 299
Jesiotr albo węgorz na pieczyste 299
Wizina lub jesiotrzyna na rumiano 300
Wizina smażona . . . 300
Stokfisz na sposób kapucyński 301
Stokfisz naprędce ze szczupaka lub sandacza 302

Szarpanina z suszonej ryby 302
Śledzie smażone . . . 303
Farsz śledziowy zapiekany z cielęciną . . 303
Siekanka ze śledzi zapiekanych 304
Ostrygi przypiekane na ruszcie 304
Ostrygi podane na surowo 304
Ostrygi smażone w klarze 304
Ostrygi faszerowane . 305
Żabki smażone . . . 305
Żabki we frykasie . . 305
Ślimaki nadziewane . . 306
Ślimaki do chrzanu . . 307
Raki zwyczajne . . . 307
Raki po warszawsku . 307
Raki po francusku . . 307
Potrawa z raków . . . 308
Potrawa z raków inaczej 308
Raki postne z olejem . 310
Kotlety z raków . . . 310
Raki marynowane w maśle 310
Rakowe masło 311
Śledziowe czyli sardelowe masło na śniadanie 311
Masło sardelowe inne . 311
Masło śledziowe albo sardelowe, jeszcze inaczej 312
Masło rydzowe . . . 312
Masło rydzowe inaczej 313
Masło pieczarkowe . . 313
Masło szczawiowe . . 313
Masło poziomkowe . . 314

MAJONEZY, AUSZPIKI, WINEGRET I MARYNATY

Majonez 315
Majonez inny 316
Kurczęta w majonezie . 317
Indyk lub kapłon w majonezie 318
Majonez w galarecie . 318
Auszpik 319
Auszpik z indyka . . 319
Indyk na zimno innym sposobem 321
Indyk cały na zimno . 321
Kuropatwy, jarząbki lub słonki na zimno 322
Zając na zimno w galarecie 323
Masa z zająca czyli salmis 323
Auszpik z prosięcia . . 324
Prosię na zimno z sosem musztardowym . 325
Rulada z prosięcia . . 325
Rulada wieprzowa . . 326
Nogi wieprzowe . . . 327
Auszpik z nóżek cielęcych 327
Szczupak z majonezem . 328
Sandacz w różowej galarecie 328
Ryby w galarecie inaczej 329

Rulada z ryby 330
Oszczędny majonez z pozostałej ryby, drobiu, zwierzyny lub cielęciny, zwany winegret 331
Winegret jako postna potrawa 332
Winegrety z opiekanych zajęcy . . . 332
Winegrety na zimno . 333
Marynata z jesiotra lub węgorza 334
Marynata ze szczupaka lub lina i t. p. . . . 334
Marynata z łososia . . 335
Marynata klasztorna ze szczupaka 335
Marynata z ryby smażonej 335
Marynowane jarząbki lub kuropatwy na śniadanie 336
Zwierzyna marynowana 336
Śledzie marynowane na lato 337
Śledzie zwyczajne na wzór holenderskich . 337
Przekąska ze śledzi . . 338
Śledzie marynowane domowe 338
Forszmak 338

SAŁATY

O sałatach 339
Sałata z endywji . . . 340
Sałata głowiasta parzona ze słoniną i octem 340
Sałata ze śmietaną po wiejsku 340
Sałata angielska . . . 341
Sałata ze świeżych ogórków czyli mizerja 342
Sałata włoska 342
Sałata hiszpańska . . . 342
Sałata ze śledziem . . 343
Sałata z selerów . . . 343
Sałata z jabłek z sardelami 344
Sałata z ćwikły . . . 344
Sałata z czerwonej kapusty 344
Sałata z kwaszonej kapusty 345
Sałata zimowa z różnych jarzyn 345
Sałata z pomidorów . 346
Sałata z bakłażanów, t. zw. odeska 346
Sałata berlińska . . . 347

KOMPOTY

Kompot z jabłek . . . 348
Kompot z jabłek inaczej 348
Kompot z gruszek . . 349
Kompot z gruszek inaczej 349
Kompot z moreli . . . 349
Kompot ze świeżych śliwek 350

Kompot z czarnych czereśni 350
Kompot z suszonych śliwek 351
Kompot z jagód . . . 351
Kompot z wiśni inaczej 352
Kompot z agrestu . . 352
Kompot z pigw . . . 352
Kompot z pigw inaczej 352
Kompot z melona . . 353
Kompot z pomarańcz . 353
Mieszanina z pomarańcz 353
Mieszanina z owoców . 354
Mieszanina z letnich owoców 354
Kompoty pieczone . . 355

O KASZACH

Kasza sypka 357
Drobna kaszka na sypko 357
Kasza sypka na mleku 358
Kasza przesmażona . . 358
Kasza sypka na grzybowym smaku 358
Legumina z drobnej kaszki na parze . . 359
Legumina ze śmietaną z kaszki przecieranej 359
Legumina z drobnej kaszki inaczej . . . 359
Zapiekanka jaglana . . 360
Kasza zwana „Gurjewska“ 360
Kaszka z jabłkami . . 361
Obwarzaneczki z drobnej kaszki gryczanej 361
Bliny z kaszki krakowskiej albo pszennej . 362
Kasza drobna ze śmietaną na zimno . . . 362
Ryż postny 363
Ryż z grzybami . . . 363
Kotlety ryżowe z grzybami 363
Ryż z szynką 364
Kasza ryżowa 364
Ryż z beszamelem z pieca 364
Ryż z jabłkami zapiekany 365
Ryż zapiekany w pianie 365
Ryż z całemi jabłkami 366
Ryż z kompotem z jabłek albo śliwek . . 367
Ryż odsmażany . . . 367
Ryż ze śmietaną na zimno 368
Ryż z szodonem na zimno 368
Ryż na zimno z migdałowem mlekiem . . 369
Ryż z orszadą na zimno 369
Ryż na zimno w winie, z pomarańczą . . . 270
Budyń z ryżu 371
Budyń z ryżu ze świeżemi wiśniami . . . 371
Sago na mleku . . . 372
Sago na leguminę na gorąco 372
Sago z jabłkami . . . 373
Sago z pianą z pieca . 373

Sago w pianie inaczej . 374
Sago ze słodką śmietanką 374
Sago na zimno z jabłkami 375
Sago z poziomkami . . 375
Sago z winem na zimno 375

MAKARONY, ŁAZANKI, KLUSKI, ROZMAITE PIEROŻKI I GRZANKI

Makaron zapiekany . . 377
Makaron domowy inaczej 378
Makaron włoski z serem 378
Makaron włoski innym sposobem 378
Makaron z szynką wędzoną 379
Makaron włoski z grzybami 380
Budyń z makaronu włoskiego 380
Łazanki ze śmietaną . 381
Łazanki z serem . . . 382
Łazanki z szynką . . 382
Łazanki z szynką inaczej 382
Kluski 383
Kluski turyngijskie . . 383
Kluski gryczane z serem (wołyńskie) . . 384
Kluski z szynką . . . 383
Kluski jaglane . . . 383
Kluski z kartofli . . . 383
Leniwe pierogi czyli serniki 386
Pierożki leniwe pieczone czyli mądrzyki . 386
Pierogi leniwe bez sera 387
Pierożki zawijane z serem 387
Pierogi gryczane pospolite 388
Pierogi z gryczanej mąki 388
Pierogi lemieszczane z gryczanej mąki . . . 389
Pierożki oszczędne z serem solonym . . . 389
Pierożki różowe z twarogu 389
Pierogi ukraińskie z jagodami 390
Pierożki ukraińskie inne 390
Pierogi z serem z kartoflanej mąki . . . 391
Pierożki mięsne z sosem grzybowym . . 391
Pierożki ze świeżych grzybów 392
Pierożki ze słodką kapustą 393
Pierożki ze słodkiej kapusty inaczej . . . 393
Pierogi z kwaśną kapustą z olejem . . . 394
Pierożki z ryby . . . 394
Pierożki postne . . . 393
Pierożki z powidłami . 393
Pierożki dęte 393

Pierożki z jabłkami na legumin[ę] 396
Pierożki ze śliwkami . 396
Grzanki z bułki . . . 396
Czeskie knedle 397
Grzanki z serem . . . 397
Bułeczki nakładane wiśniami 398

O STRUDLACH

Strudel ciągniony . . 399
Strudel innym sposobem 401
Strudel z kapustą . . 402
Strudel drożdżowy . . 405
Strudel tyrolski . . . 404
Strudel francuski . . . 404

NALEŚNIKI, BLINY I GRZYBKI

Naleśniki 407
Naleśniki pojedyńczo odsmażone 406
Naleśniki z kremem . 407
Naleśniki z kwaśną śmietaną 407
Naleśniki z pieca, przekładane konfiturami . 408
Strudel naleśnikowy ze słodką kapustą . . . 409
Naleśniki osmażane . . 409
Naleśniki cytrynowe . 410
Naleśniki biszkoptowe . 411
Legumina naleśnikowa . 411
Naleśniki parzone . . 412
Bliny z czarnemi jagodami 412
Omlet zawijany . . . 413
Naleśniki drożdżowe . 413
Bliny bez drożdży . . 414
Bliny bez drożdży inne 415
Bliny prawdziwe rosyjskie 415
Bliny ruskie 415
Jeszcze bliny rosyjskie 416
Bliny inne 417
Bliny jeszcze inne . . 417
Bliny 417
Bliny gryczane . . . 418
Bliny cygańskie . . . 418
Bliny gryczane postne 419
Grzybek zwyczajny . . 419
Grzybek z jabłkami . 420
Grzybek ze śliwkami . 420
Grzybek litewski . . . 420
Grzybek biszkoptowy . 421
Grzybek śmietanowy . 421
Grzybek tłusty . . . 422
Grzybek z gotowanych kartofli 422
Grzybek r u s k i czyli droczen 422

O BUDYNIACH

Budyń z mąki 425
Budyń z bułek z migdałami i rodzynkami . 425
Budyń ze śmietany zaparzony 425
Budyń z sera 426
Budyń z kartofli . . . 426

Budyń z kartoflanej mąki 427
Budyń sagowy . . . 427
Budyń z ryżu 427
Budyń z ryżu inaczej . 428
Budyń z kaszy drobnej 428
Budyń chlebowy ze śmietaną 429
Budyń czekoladowy . 429
Budyń czekoladowy inaczej 430
Budyń z pomarańcz . . 430
Budyń z wisien . . . 431
Budyń angielski zwyczajny 432
Budyń angielski we francuskiem cieście . 432
Puding angielski . . . 433
Budyń z wątróbki . . 434
Budyń z kapłonów lub kur 435
Budyń ze szczupaka . 435
Budyń z kapusty . . . 436

LEGUMINY GORĄCE I ZIMNE

Melszpajz 437
Legumina z kartoflanej mąki 437
Legumina waniljowa . 439
Legumina zaparzana doskonała 439
Legumina czekoladowa 440
Legumina czekoladowa inna 440
Legumina czekoladowa 441
Legumina kawowa . . 442
Legumina z bułki . . 442
Legumina z suszonego chleba 442
Legumina z kwaśnej śmietany 443
Legumina z kwaśnej śmietany inaczej . . 443
Legumina cytrynowa . 444
Legumina cytrynowa inaczej 444
Legumina cytrynowa na śmietance . . . 445
Legumina pomarańczowa 445
Legumina z surowej cytryny 446
Legumina z wina . . . 446
Legumina migdałowa . 446
Legumina z migdałami inaczej 447
Legumina orszadowa . 447
Melszpajz makowy . . 448
Legumina z arbuza, marchwi albo grochu 448
Legumina z gruszek . 449
Legumina węgierska z orzechów 450
Legumina ze świeżych śliwek 450
Legumina z kasztanów 451
Legumina z czereśni . 451
Legumina z powideł albo marmelady . . 452
Legumina z marmelady inaczej 452
Wiśnie smażone . . . 453

Śliwki smażone . . . 453
Śliwki w cieście . . . 454
Rodzynki smażone w klarze drożdżowym 454
Kwiaty smażone . . . 455
Legumina „Wiedeński tort" 455
Legumina ta sama inaczej 456
Legumina „torcik jabłkowy" 456
Szarlotką z jabłek z grzankami z bułek 457
Szarlotka z jabłek inaczej 458
Szarlotka we francuskiem cieście . . . 458
Legumina z bułki, przekładana jabłkami . . 459
Legumina jabłeczna inaczej 459
Melszpajz zaparzany z jabłkami 460
Melszpajz zaparzany inaczej 461
Legumina na parze z jabłkami 461
Legumina z całych jabłek w cieście . . . 462
Legumina z jabłek z rodzynkami 462
Legumina z tartych i krajanych jabłek . . 463
Legumina z jabłek z kartoflaną mąką . . 463
Legumina we francuskiem cieście inaczej 463
Legumina jabłeczna z tartym chlebem . . 464
Jabłka smażone . . . 464
Jabłka smażone innym sposobem 464
Jabłka smażone jeszcze inaczej 465
Jabłka w klarze krajane 465
Jabłka w cieście smażone na śmietanie . . 465
Jabłka w cieście smażone z piwem . . . 466
Jabłka smażone w biszkoptowem cieście . 466
Jabłka smażone jeszcze inaczej 466
Jabłka faszerowane . . 467
Jabłka we francuskiem cieście 467
Pierożki pieczone z jabłkami w cieście angielskiem 468
Ciastka francuskie z jabłkami 468
Placuszki z jabłeczną marmeladą 469
Jabłka w merengach z pieca 469
Legumina z jabłek z konfiturami inaczej . 470
Suflet, czyli pianka z jabłek na gorąco . . 470
Suflet z jabłek inaczej 471
Pianka jabłeczna jeszcze inaczej 472
Legumina z jabłek na zimno 472

Pianka jabłeczna . . . 473
Pianka, czyli suflet pomarańczowy albo cytrynowy 473
Pianka morelowa albo agrestowa 474
Pianka ananasowa . . 474
Pianka ze śliwek . . . 474
Pianka ze świeżych malin lub poziomek . . 475
Pianka z agrestowego soku 475
Pianka z sokiem . . . 476
Pianka poziomkowa na zimno 476
Legumina malinowa albo krem 477
Legumina morelowa . 477
Legumina z powideł . . 477
Legumina pomarańczowa na zimno . . . 477
Legumina melonowa zimna 478
Legumina czekoladowa na zimno 478
Legumina szodonowa na zimno 478
Legumina, czyli mleczko kawowe 479
Mleczko waniljowe na parze 479
Legumina z mleka na zimno 480
Arkas króla Jana . . 480
Legumina z kwaśnej śmietany, zwana kolmak 481
Legumina, zwana „nic“ 481
Kaszka owocowa . . . 482
Melszpajz z sera . . . 482

O KISIELACH

Kisielek kartoflany . 485
Kisielek na soku jeżynowym 485
Kisielek z agrestowego soku 484
Kisielek jabłeczny . . 484
Kisielek różany . . . 484
Kisielek na mleku . . 485
Kisielek migdałowy postny 485
Kisielek czekoladowy . 486
Kisielek kartoflany innym sposobem . . . 486
Kisielek śliwkowy . . 486

LEGUMINY DROŻDŻOWE

Legumina drożdżowa (proporcja na 8 osób) 489
Pyza drożdżowa z migdałami 489
Pyza parzona 490
Pyza z mąki greczanej 490
Babeczki drożdżowe . 492
Pierożki drożdżowe . . 492
Knysze z kapustą . . 493
Pierożki drożdżowe ze śliwkami węgierskiemi 494
Ciastka z suszonemi śliwkami 494

Ciastka niemieckie . . 495
Ciastka drożdżowe zawijane 496
Obwarzaneczki drożdżowe 496
Placuszki czeskie . . 497
Ciastka postne na oliwie 497
Doskonałe placuszki 498

OŁADKI, PĄCZKI, CHRUSTY, WAFLE I ANDRUTY

Ołądki, czyli hreczuszki 499
Ołądki parzone . . . 499
Pączki 500
Pączki inaczej 501
Pączki doskonałe . . . 502
Pączki parzone . . . 502
Pączki ze szpikiem . . 503
Pączki postne 503
Pączki zaparzane bez drożdży 504
Inne pączki postne . 504
Pączki z jabłek . . . 504
Ciastka z konfiturami . 505
Chrust 505
Chrust inny, czyli krople migdałowe . . . 506
Chrust z lejka 506
Chruścik, faworki polskie 507
Wafle 507
Wafle śmietankowe . . 508
Wafle miślane na wodzie 508
Wafle migdałowe . . . 509
Wafle drożdżowe z mąki 509
Legumina waflowa . . 510
Andruty 510
Andruty maślane . . . 511
Andruty inne 511
Andruty albo oblaty . 511
Oblaty postne 512
Gofry, czyli andruty . 512

CIASTKA SŁODKIE ROZMAITE

Ciastka kruche . . . 513
Ciastka kruche innym sposobem 513
Ciastka migdałowe . . 514
Ciastka piaskowe . . . 514
Placuszki z ubitego masła 514
Placuszki stuletnie . . 515
Ciastka ze śliwkami . 515
Ciastka kruche z owocami 516
Ciastka listkowe . . . 517
Pierożki z ciasta francuskiego . . . 517
Pierożki z ciasta francuskiego z konfiturami 518
Ciastka francuskie migdałowe 518
Ciastka śmietankowe . 519
Babeczki śmietankowe . 519
Ciastka doskonałe . . 520
Ciasto angielskie . . . 521
Buleczki ptysiowe z kremem 521
Ciastka królewskie . . 522
Legumina ptysiowa z szodonem 522

Szmur ptysiowy . . . 525
Szmur 525
Kora migdałowa . . . 524
Kora migdałowa innym sposobem 524
Ciastka migdałowe . . 525
Ciastka migdałowe inne 525
Ciastka cytrynowe . 526
Ciastka anyżowe . . 526
Ciastka anyżowe inne . 526
Ciastka anyżowe jeszcze innym sposobem . 527
Placuszki czekoladowe 527
Placuszki czekoladowe inaczej 528
Placuszki waniljowe 528
Placuszki włoskie . . 528
Ciastka chlebowe . . . 529
Ciastka do wódki . . 529
Marcepany królewskie . 530
Biszkopty cytrynowe 531
Biszkopty czekoladowe 531
Biszkopciki na ogniu . 532
Biszkopt maślany . . 532
Pasjans zaciągany waniljowy 533
Obwarzaneczki cukrowe 533
Wianuszki migdałowe . 534
Lukier doskonały, którego używa się do baiser, do lukrowania ciast i tortów . . . 534
Baiser 535
Baiser inaczej 535
Merengi 535
Merengi innym sposobem 536
Merengi z konfiturami 536
Biszkopty w merengach 537
Makaroniki 538
Makaroniki prażone . 538
Grzanki wiedeńskie . . 539
Śląskie ciasteczka . . 539
Angielskie ciastka rumbarbarowe 540

SUCHARKI, OBWARZANECZKI, ROGALIKI I ROZMAITE CIASTKA DO HERBATY I KAWY

Sucharki papieskie . . 541
Sucharki 542
Sucharki wiedeńskie . 542
Sucharki żmudzkie do herbaty 543
Sucharki zaparzane . . 544
Sucharki nieczerstwiejące 544
Sucharki bez jaj . . 545
Obwarzaneczki ptysiowe 545
Obwarzaneczki na śmietance do herbaty . . 546
Obwarzaneczki na śmietanie 546
Obwarzaneczki niemieckie 546
Obwarzaneczki kruche 547
Obwarzaneczki drożdżowe 547
Obwarzaneczki drożdżowe kruche . . 548
Obwarzaneczki angielskie 548

Rogaliki do kawy 549
Ciasteczka kruche do herbaty i kawy . . 549
Pręciki do herbaty . . 550
Ciasto strucelkowe bez drożdży 550
Placuszki do dłuższego przechowania . . . 551
Ciasto kruche do herbaty bez drożdży . . . 551
Placuszki ukraińskie . 552
Placuszki na śmietanie 552
Placuszki kruche tanie 553
Placuszki postne kruche 554
Placuszki na soku . . 554
Alberty 554
Sucharki angielskie . 554
Kręgiel nadreński . . . 555

CIASTA DROŻDŻOWE, STRUCLE I PIEROGI ROSYJSKIE

Ciasto makowe . . . 557
Ciasto postne lub maślane z szafranem . . 557
Strucle maślane . . . 558
Strucle maślane inne . 559
Strucle, których używa się w Wigilję Bożego Narodzenia . . . 560
Strucle inne na święta Bożego Narodzenia 561
Strucle postne z makiem 562
Pierog rosyjski, który daje się na śniadanie, albo na obiad przed zupą 563
Pierog postny rosyjski . 564
Pierogi, pieczone sposobem rosyjskim, czyli pierogi kijowskie . . 565
Pierogi pieczone na wigilję Bożego Narodzenia 566
Pieróg litewski z rybą, kulebiaką zwany . . 566
Pierogi ruskie 567

CIASTA DO PASZTETÓW

Ciasto kruche do pasztetu 569
Ciasto do pasztetu innym sposobem . . . 569
Ciasto do pasztetów zapiekanych w rondlu . 570
Ciasto żytnie do pasztetów 570
Ciasto francuskie . . 570
Ciasto kruche rozsypujące się 572

O PASZTETACH

Pasztet z francuskiego ciasta 573
Pasztet z kuropatw w cieście francuskiem 573
Pasztet we francuskiem cieście vol-au-vent 574
Pasztet w angielskiem cieście kruchem . . 575
Pasztet z kurcząt . . . 575

Pasztet z kapłona lub indyka 377
Pasztet na zimno . . . 378
Pasztet z baraniny . . 378
Ogon wołowy w pasztecie 379
Pasztet ze szczupaka . 379
Pasztet z chucherek . 380
Pasztet rakowy . . . 380
Pasztet bez zwierzyny na zimno 380
Plumpuding 381
Pasztet z kwiczołów w formie z ciasta . . 381
Pasztet z sarniny . . . 382
Pasztet z cielęciny i szynki 383

O CIASTACH

Ciasta wielkanocne . . 387
Przepis na dwie baby . 388
Przepis ekonomiczny na baby lub placki 389
Przepis na baby prawdziwie polskie . . . 390
Baby warszawskie . . 391
Babki paryskie . . . 391
Babka oszczędna . . 392
Baby zwyczajne . . . 393
Babka naprędce do kawy 393
Baba parzona 394
Baba parzona śmietankowa 394
Babka puchowa . . . 395
Babka żółtkowa . . . 395
Baba z rożna na święcone 396
Baba petynetowa czyli sakramentka 397
Baba sakramentka inna 398
Baba petynetowa jeszcze inna 398
Baba z chleba razowego 398
Baba czekoladowa . . 399
Baba cytrynowa . . . 399
Sposób robienia baby migdałowej 600
Baba migdałowa innym sposobem 600
Baby ormiańskie . . . 601
Baby szafranowe zaparzane 602
Baby szafranowe inaczej 602
Baby podolskie . . . 603
Baba ucierana 604
Baby waniljowe . . . 604
Babka z mąki kartoflanej 605
Babka poncowa . . . 605
Baba kawalerska . . . 606
Baby parzone kijowskie 606
Babka na kwaśnej śmietanie 607

BUŁKI

Bułki mojego własnego wynalazku 609
Pierogi olbrzymie wielkanocne 610
Bułki innym sposobem 610

Bułki doskonałe niekosztowne 611
Bułki pulchne 612
Bułki bardzo oszczędne 612
Bułeczki doskonałe . . 613
Bułki na białkach do herbaty 613
Bułki postne 614
Jajeczniki prawdziwe . 614

PLACKI

Placki 617
Placek doskonały . . 617
Placki drożdżowe lekkie 618
Placki niekosztowne . 619
Placki kruche z samych białek 620
Placek drożdżowy przekładany 620
Placki drożdżowe z serem lub makiem . . 621
Placek norymberski . 622
Placek ze śliwkami . . 623
Placek bez drożdży kruchy 624
Placki cesarskie . . . 624
Placki z jabłek i bakalij 624
Placek z serem wyborny 625
Placek krakowski z serem 625
Placek kruchy z serem 626
Placek kruchy ze śliwkami 627

MAZURKI

Mazurki 629
Mazurki drożdżowe innym sposobem . . . 629
Mazurki drożdżowe do przekładania 630
Mazurki, które rosną w zimnej wodzie . . 631
Mazurki w zimnej wodzie innym sposobem 632
Mazurki migdałowe doskonałe 632
Mazurki na białkach . 633
Mazurki podolskie . . 633
Mazurki bez drożdży . 634
Mazurki warszawskie . 634
Mazurek polski rumiany 635
Mazurek z winem . . 635
Mazurki pomarańczowe 636
Mazurki pomarańczowe innym sposobem . . 636
Mazurki włoskie . . . 637
Mazurki kruche ze świeżemi śliwkami, lub wiśniami . . . 637
Mazurki szwajcarskie . 638
Mazurki kruche z ciasta angielskiego . . 638
Mazurki z francuskiego ciasta 639
Mazurki kruche z gotowanych żółtek . . . 639
Mazurki królewskie tarte 640
Mazurki małe 640

Mazurki małe innym sposobem 640
Mazurki cytrynowe . . 641
Mazurki cytrynowe innym sposobem . . . 641
Mazurki delikatne . . 642
Mazurki migdałowe tortowe 642
Mazurki migdałowe . . 643
Mazurki migdałowe inne 643
Mazurki makaronikowe 643
Mazurki marcepanowe . 644
Mazurki marcepanowe innym sposobem . . 644
Mazurki czekoladowe . 645
Mazurki czekoladowo - migdałowe 645
Mazurek z czekoladową pomadką 645
Mazurki z razowego chleba 646
Mazurki makowe . . . 646
Mazurki orzechowe . . 647
Mazurki rodzynkowe kruche 647
Mazurek rodzynkowy korzenny 648
Mazurki z lukrem cytrynowym 648
Mazurki cygańskie . . 649
Mazurki galaretowe . 649
Nugat 650
Nugat innym sposobem 650
Mazurki szare migdałowe 651
Mazurki bakaljowe . . 651
Mazurki czekoladowe . 651
Mazurki chlebowe . . 652
Mazurek różany . . . 652
Mazurek przekładany masą migdałową i konfiturami 652
Mazurki nowe 653
Mazurki z cykatą . . 654

LUKROWANIE

Sposób lukrowania . . 655
Inny sposób lukrowania 655
Jeszcze inny sposób lukrowania 655
Lukier czekoladowy . 656
Lukier czekoladowy gotowany 656
Lukier przezroczysty . 656
Lukier pomarańczowy . 657
Lukier malinowy . . . 657
Lukier zwyczajny . . 657

O TORTACH

Tort chlebowy 659
Tort chlebowy innym sposobem 659
Tort chlebowy jeszcze inny 661
Tort czekoladowy . . 661
Tort czekoladowy innym sposobem . . . 661
Tort migdałowy . . . 662
Tort migdałowy innym sposobem 662

Tort marcepanowy . . 663
Tort półmigdałowy . . 664
Tort sypki z masą migdałową 664
Tort z mąki kartoflanej 665
Tort piaskowy 665
Tort przekładany . . 666
Tort angielski kruchy . 666
Tort wiedeński . . . 667
Tort biszkoptowy . . 667
Tort biszkoptowy innym sposobem . . . 668
Tort piramidowy . . . 668
Tort hiszpański z kremową pianą 669
Tort cukrowy przekładany lodami 670
Tort z ciasta francuskiego z kremem . . 670
Tort z jabłkami . . . 671
Tort z jabłek innym sposobem 672
Tort z jabłek jeszcze inaczej 672
Tort bakaljowy . . . 673
Tort orzechowy . . . 673
Tort z orzechów laskowych 674
Tort z wiśni lub śliwek 675
Tort kruchy z jagodami 675
Tort mikado 676
Tort krakowski . . . 676
Tort prowancki przekładany masą orzechową 677

O KREMACH

Krem śmietankowy . . 679
Krem z gotowanej śmietanki 680
Tort z kwaśnej śmietany 680
Tort śmietankowy z kartoflaną mąką . . . 681
Tort karmelowy . . . 681
Tort z wina 681
Tort z winem i surową śmietanką 682
Tort ponczowy 682
Tort czekoladowy . . 683
Tort czekoladowy inny 683
Tort kawowy 683
Tort kawowy inaczej . 684
Tort migdałowy, albo orzechowy 684
Tort ryżowy 685
Tort pomarańczowy . 685
Tort pomarańczowy inny 686
Tort jabłeczny . . . 686
Tort morelowy albo brzoskwiniowy . . . 687
Tort ananasowy . . . 687
Tort z winogron . . . 688
Krem mrożony . . . 688
Krem z białek, którego używa się do ciast i robi się z niego tak nazywany „wiatr hiszpański“ 689
Zefir czyli krem mrożony poziomkowy „Crême tournée“ 689

Zefir śmietankowy . . 689
Zefir poziomkowy lub malinowy „tournée" . 691
Zefir naśladujący lody z konfiturami . . . 691
Zefir jabłeczny . . . 692
Mus z klarowanej galarety, cytrynowy lub pomarańczowy . . . 692
Galareta pomarańczowa 693
Galareta ananasowa . 693
Galareta z melona . . 694
Galareta ze świeżych wiśni 694
Galareta morelowa, śliwkowa lub brzoskwiniowa 695
Galareta kwiatowa . . 695
Galareta z różnych soków owocowych . . 697
Galareta z wina . . . 697
Galareta ponczowa . . 697
Galareta naturalna . . 698
Blamanż migdałowy . 698
Blamanż ze śmietanką . 699
Blamanż czekoladowy . 699

O LODACH

Lody śmietankowe . . 701
Lody śmietankowe inne 703
Lody śmietankowe z kwiatami: pomarańczowym, rezedowym i innemi 703
Lody śmietankowe z palonym cukrem . . . 703
Lody crême brûlée . . 704
Lody kawowe 704
Lody kawowe inaczej . 704
Lody czekoladowe . . 705
Lody czekoladowe inaczej 705
Lody orszadowe . . . 705
Lody migdałowe . . . 705
Lody orzechowe . . . 706
Lody z orzechów włoskich albo kasztanów 706
Lody pomarańczowe lub cytrynowe . . . 706
Lody cytrynowe albo pomarańczowe innym sposobem 707
Lody pomarańczowe włoskie 707
Lody ananasowe . . . 707
Lody ananasowe inne . 708
Lody z jabłek, gruszek, melona lub kawona . 708
Lody brzoskwiniowe, morelowe albo śliwkowe 709
Lody żórawinowe . . 709
Lody poziomkowe albo malinowe 709
Lody poziomkowe, malinowe i porzeczkowe 710
Lody poziomkowe innym sposobem . . . 710
Lody ze świeżych poziomek, sporządzone jeszcze inaczej . . . 710
Lody ponczowe . . . 710
Lody ponczowe z piany bitej 711

Lody z piany bitej . . 711
Lody czekoladowe z piany bitej 711
Lody z wiśni lub czereśni 712
Lody biszkoptowe krajane 712
Poncz zamrożony . . 712

PONCZ

Esencja ponczowa . . 715
Poncz z wina 715
Polewka ponczowa . . 716
Polewka winna . . . 716
Kordjał pomarańczowy albo cytrynowy . . 716
Kordjał ananasowy . . 717
Biszof 717

LIKIERY

Likier pomarańczowy albo cytrynowy . . 719
Likier pomarańczowy biały 719
Likier zwany „Squoubaeque“ 720
Likier kwiatowy . . . 720
Likier meksykański . 721
Likier waniljowy . . . 721
Likier poziomkowy . . 721
Likier malinowy . . . 722
Likier wiśniowy (nalewka) 722
Ratafia wiśniowa albo śliwkowa 723
Nalewka wiosenna . . 723
Wino z porzeczek, agrestu, wiśni lub innych jagód 724
Jabłecznik czyli cydr . 724
Jarzębinówka 725
Gorzka pomarańczowa wódka 725

LEMONJADA, ORSZADA, CZEKOLADA, KAWA I HERBATA

Lemonjada 727
Cukier owocowy do napojów 727
Orszada 728
Czekolada 728
Palenie i gotowanie kawy 729
Kawa zimna 729
Przygotowanie herbaty 730

SPOSÓB SMAŻENIA KONFITUR

Maliny 731
Maliny inaczej . . . 732
Maliny jeszcze inaczej . 733
Poziomki 733
Poziomki inaczej . . . 733
Truskawki 734
Truskawki smażone inaczej 734
Wiśnie 735
Wiśnie inaczej 735
Czereśnie 736

Agrest 736
Agrest inaczej 737
Agrest jeszcze inaczej . 737
Porzeczki 737
Czarne porzeczki . . . 738
Czarne porzeczki inaczej 738
Berberys 739
Berberys inaczej . . . 739
Jeżyny 740
Dereń 740
Żórawiny 740
Konfitury żórawinowe na sposób kijowski . 741
Głóg (dzika róża) . . 741
Głóg zwyczajnie . . . 741
Róża 742
Róża innym sposobem . 742
Róża sucha 743
Kwiat bzowy 743
Sałata zamiast imbieru amerykańskiego . . 744
Śliwki 744
Śliwki smażone . . . 744
Śliwki 745
Śliwki innym sposobem 745
Morele i brzoskwinie . 746
Brzoskwinie innym sposobem 746
Orzechy włoskie . . . 747
Orzechy włoskie z łuską zieloną 748
Gruszki smażone . . . 748
Pigwy, albo gruszki . 749
Jabłka 749
Jabłka smażone inaczej 750
Rajskie jabłuszka . . 751
Pomarańcze 752
Pomarańcze w krążkach 752
Cytryny 753
Ananasy 753
Ananas inaczej . . . 754
Kawony 755
Pomidory 755
Melony smażone . . . 756
Borówki z jabłkami . . 756
„Chasse cafe“ z rozmaitych owoców w spirytusowym syropie (na deser) . . 757

SUCHE KONFITURY

Suche konfitury . . . 759
Gruszki 759
Gruszki innym sposobem 761
Gruszki suche jeszcze inaczej 761
Jabłka suche 762
Jabłka inaczej 762
Ananasy 763
Ajwy czyli pigwy . . 763
Pomarańcze 764
Skórka pomarańczowa . 765
Cytryny 765
Skórka cytrynowa . . 766
Melon zamiast imbieru amerykańskiego . . 766
Melon inaczej 767
Tatarskie ziele 767
Kawon suchy czyli cykata 768
Brzoskwinie 769

Morele 769
Śliwki 769
Orzechy włoskie, zwane greckiemi . . . 770
Orzechy włoskie, czarne z zieloną skórką . 770
Orzechy włoskie . . . 771
Truskawki ananasowe . 772
Maliny 772
Wiśnie 772
Agrest 773
Dereń 773
Głóg 773
Róża sucha 774
Jarzębina 774
Konserwy z jagód rozmaitych 775

GALARETY, MARMELADY, POWIDŁA, SERY OWOCOWE I OWOCE W MIODZIE

Galareta poziomkowa albo malinowa . . 777
Galareta malinowa inaczej 778
Galareta wiśniowa, berberysowa i winogronowa 779
Galareta z porzeczek . 779
Galareta z borówek i żórawin 779
Galareta agrestowa . . 780
Galareta różana . . . 780
Galareta ananasowa . 780
Galareta ze śliwek . . 781
Galareta jabłeczna . . 781
Marmelada z jabłek . 782
Marmelada malinowa, porzeczkowa i żórawinowa 782
Marmelada wiśniowa, morelowa i śliwkowa 783
Marmelada z różnych jagód 783
Powidła 783
Powidła z bruśnic czyli borówek 784
Ser jabłeczny 784
Ser jabłeczny innym sposobem 785
Pastiła rosyjska . . . 786
Gruszki opiekane . . . 786
Gruszki smażone w miodzie 787
Skórki cytrynowe lub pomarańczowe . . . 787
Orzechy włoskie w miodzie 787

SMAŻENIE SYROPÓW I SOKÓW

Syrop malinowy . . . 789
Syrop malinowy albo poziomkowy inaczej 790
Sok poziomkowy, robiony na surowo . . 791
Syrop wiśniowy . . . 791
Sok wiśniowy . . . 792
Syrop porzeczkowy, żórawinowy albo berberysowy 792
Sok agrestowy . . . 793

Syrop pomarańczowy . 793
Syrop cytrynowy lub pomarańczowy . . 794
Syrop cytrynowy lub pomarańczowy inaczej 794
Syrop ananasowy . . 794
Syrop kwiatowy . . 795
Na parze gotowane soki do lodów, kremów i t. p. 795
Soki gotowane na parze do ciast i tortów . . 796
Miąższ owocowy bez cukru do lodów . . 796
Sorbet cytrynowy . . 796
Sorbet malinowy albo poziomkowy . . . 797

O PIERNIKACH I CZYSZCZENIU MIODU

Pierniki 799
Pierniki zwane tłuczeńcami 799
Pierniki inne 800
Pierniki z suchemi konfiturami 800
Pierniki z mąki kartoflanej 801
Pierniki z jajami (toruńskie) 801
Pierniki higjeniczne . 802
Pierniki krakowskie . . 803
Pierniki myśliwskie . . 804
Czyszczenie miodu . . 804
Czyszczenie miodu sposobem kijowskim . . 804
Jeszcze inny sposób czyszczenia miodu . 805

O MARYNOWANIU OWOCÓW I JAGÓD

Gruszki 807
Melon 807
Melon inaczej . . . 808
Morele 808
Wiśnie 808
Śliwki 809
Śliwki obierane . . . 809
Wiśnie, porzeczki i berberys 810
Bruśnice, czyli borówki 810
Jabłka i gruszki marynowane sposobem rosyjskim 811
Przechowanie świeżych żórawin 811

MUSZTARDY I OCET

Musztarda angielska . 813
Musztarda francuska . 813
Musztarda zwyczajna . 814
Musztarda zwyczajna inaczej 814
Ocet 815
Ocet inaczej 815
Ocet estragonowy . . . 815

O SOLENIU, MARYNOWANIU I KWASZENIU

O soleniu ogórków . . 817
Drugi sposób solenia parzonych ogórków . 818
Solenie ogórków bardzo zielonych 818
Ogórki solone w zwyczajnych beczkach . 818
Solone ogórki, przekładane siekanemi . . 819
Ogórki na mizerję w zimie, zupełnie jak świeże 819
Ogórki gorczycowe na sałatę zimową . . . 820
Korniszony 820
Korniszony inaczej . 820
Korniszony francuskie (pikle) 821
Fasola i groch w strączkach marynowane 822
Melony albo dynie marynowane 822
Kalafjory lub szparagi marynowane . . . 822
Kapary krajowe . . . 822
Oliwki krajowe . . . 823
Berberys solony do pikli i sałat 823
Szalotki marynowane . 823
Pieczarki marynowane . 824
Rydze marynowane . . 824
Grzybki marynowane 824
Inny sposób marynowania 825
Rydze solone 825
Rydze solone innym sposobem 825
Grzyby solone . . . 826
Inny sposób solenia . . 826
Rydze marynowane do pasztetów, potraw, i kotletów 827
Grzyby marynowane 827
Trufle marynowane . 827
Grzyby marynowane, naśladujące w zimie świeże 828
Proszek z grzybów, rydzów i pieczarek . 828
Soja (przyprawa do sosów) 828
Proszek z trufli . . . 829
Pomidory na zimę . . 829
Suchy buljon w małej ilości 830
Kokcynela do nadania różowego koloru lukrom, galaretom i t. p. 831
Przestroga o utrzymaniu marynat i rozmaitych rzeczy 831
Kwaszenie buraków . . 832
Kwaszenie kapusty sposobem kijowskim . . 832
Kapusta siekana szara . 833
Kapusta kwaszona latem naprędce 833
Kapusta z gorczycą na sałatę 833
Przechowywanie kapusty świeżej i kalafio-

rów w główkach na zimę 834
Przechowanie kartofli na zimę 834
Solenie szczawiu . . 835
Marynowanie szczawiu wiosną lub latem na zimę 835
Inny sposób przechowania szczawiu . . . 835
Selery na barszcz . . 836
Solenie kopru 836
Pietruszka 836
Solenie estragonu . . . 837
Solenie szparagów, fasoli i grochu w strączkach 837

O SUSZENIU I PRZECHOWANIU WSZELKICH JARZYN I OWOCÓW

Groch na zimę tak jak świeży 839
Suszenie grochu zielonego 839
Inny sposób suszenia . 840
Groch suszony jeszcze innym sposobem . . 840
Przygotowanie agrestu na zimę 840
Przechowanie wiśni . . 841
Innym sposobem . . 841
Śliwki suszone 841
Śliwki na rożenkach . 841
Przechowanie śliwek na zimę 842
Przechowanie śliwek na zimę innym sposobem 842
Przechowanie jeszcze innym sposobem . . . 842
Jagody rozmaite na konserwę 843
Sok z jagód 843
Przechowywanie cytryn latem 844
Drugi sposób konserwowania 844
Przechowanie jabłek i gruszek zimowych . 844
Jabłka i gruszki suszone 845
Melony i kawony, przechowywane na zimę . 845
Orzechy włoskie . . 846
Orzechy laskowe . . . 846
Głóg suszony 846
Szpinak suszony . . . 847
Zieleninki rozmaite suszone 847
Konserwowanie jaj na zimę 847

ZABICIE WIEPRZA, SOLENIE I WĘDZENIE ROZMAITYCH WĘDLIN I RYB

Zabicie wieprza, przyrządzenie i solenie wędliny 849
Solenie szynek inaczej (sposób, używany w Mohylowszczyźnie) . 852

Solenie słoniny 832
Szmalec na konserwę . 833
Szmalec po hiszpańsku . 834
Pekeflejsz 834
Wędzonki wołowe . . 836
Pekeflejsz z baraniny . 836
Baranina wędzona po tatarsku 836
Półgęski 837
Ryby solone 838
Ryba wędzona na wietrze 838
Ryby wędzone 839
Stokfisz domowy ze szczupaka 839
Kawior doskonały . . 860

KIEŁBASY ŚWIEŻE, WĘDZONE I SALCESONY

Kiełbasa świeża . . . 861
Kiełbasa z mięsa wołowego „Warme Würstel" 862
Kiełbaski wątrobiane . 862
Kiełbaski z ryby . . . 862
Kiełbasy wędzone . . 863
Kiełbasy z dzika . . . 863
Rulada z głowy . . . 864
Kiełbasy krwawe . . 864
Salceson 865
Salcesony gospodarskie 865
Salcesony inne . . . 866
Salami na długą konserwę 866
Salcesony wiedeńskie . 867
Salcesony włoskie . . 867
Salcesony włoskie inaczej 868
Salcesony innym sposobem 868
Salcesony z ozorów wołowych 869
Salcesony z krwią . . 869
Salcesony inne . . . 870

O KISZKACH

Kiszki czarne hreczane litewskie 871
Kiszki krwawe z drobną kaszą 871
Kiszki białe 872
Białe kiszki innym sposobem 872
Kiszki jeszcze inne . 873
Kiszki z podgardla . . 873
Kiszki wątrobiane . 873
Kiszki wątrobiane inaczej 874
Kiszki z gęsich wątróbek 874

O NABIALE

Nabiał 875
Masło faskowe 876
Masło zjełczałe naprawić, aby gorycz wyszła 876
Masło gorczycowe . 876
Ser gorczycowy na śniadanie 877
Ser śmietankowy z kminem 877

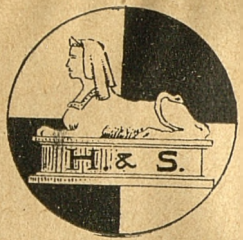
Ser śmietanowy na śniadanie i do herbaty . 877
Ser z jarząbków . . . 878
Ser kartoflany 878
Ser zwyczajny 878
Sery z mleka słodkiego 880
Ser słodki do zastawy święconego 881
Ser gotowany w mleku 881
Masło paryskie 882

PIECZENIE CHLEBA

Chleb żytni parzony . . 885
Chleb wiejski na drożdżach i serwatce . . 885
Chleb Grahama 886
Wyrabianie kwasu . . 886

*

Stół jadalny 889
O podawaniu herbaty . 894
Drugie śniadania . . . 895
Kolacje gorące 896
Święta 896
O podawaniu potraw i win 899
Wina 903
Kolejność podawania win i ich temperatura 905
Kuchnia nowoczesna gazowa i elektryczna . 907
Dyspozycje obiadów na cały kwartał 907



Rok założenia 1846.

PIWO, PORTER, WÓDKI, WODA KRYNICZNA, LEMONIADY, ORANŻADA

Zjednoczone Browary Warszawskie

P. F. HABERBUSCH i SCHIELE

Spółka Akcyjna

Na Powszechnej Wystawie Krajowej w Poznaniu otrzymały trzy nagrody:

Państwowy Dyplom Honorowy

Wielki medal złoty

Wielki medal srebrny.

Smaczne i zdrowe potrawy

przyrządza dobra gospodyni tylko **na maśle,**
dostarczonem przez

Związek Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich

W WARSZAWIE, UL. HOŻA 51.

tel. 62-78 i 80-68.

Kilkadziesiąt własnych sklepów detalicznych w Warszawie, Grudziądzu, Katowicach, Lublinie, Łodzi, Poznaniu, Toruniu i Wilnie.

STALE NA SKŁADZIE
SWIEŻE MASŁO I JAJA

Farbiarnia parowa i pralnia chemiczna

CHARLES GEBER

w Warszawie

Fabryka ul. Lubelska 15/17. Tel. 1-64.

Magazyny: Marszałkowska 53. Niecała 9, tel. 206-05. Nowy Świat 62, tel. 331-91. Sienkiewicza 12, tel. 301-64. Chłodna 18. Praga Targowa 67.

UWAGA: Pierzemy tylko chemicznie!

Nie ten jest bogaty, kto dużo zarabia, lecz ten — kto oszczędza.

OSZCZĘDZAJMY

Kasa Oszczędności M. St. Warszawy

przyjmuje wkłady gwarantowane majątkiem i dochodami m. st. Warszawy, począwszy od **1 złotego.**

Adres: Czackiego 21/23 Oddział: Wierzbowa 9.

Godziny urzędowania: 8.30 — 19.30 bez przerwy.
Oddział: 8.30—14.30 i 17.45—19.15.



PRALNIA Chemiczna i Farbiarnia Warszawa, Piękna 42. **„WIKTORJA"**

Przyjmuje do prania Dywany, Firanki, Jedwabie i t. p.

Prasowanie męskiej garderoby z prania chemicznego, wykonywa krawiec.

Na życzenie reperacja na miejscu.

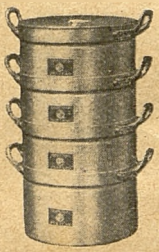
— Robota solidna po cenach umiarkowanych. —

NIEMA KSIĄŻKI Z JAKIEJKOLWIEK DZIEDZINY, INTERESUJĄCEJ KOBIETĘ, KTÓREJBY NIE DOSTARCZYŁO NAJPRĘDZEJ I NAJTANIEJ TOW. WYDAWNICZE „BLUSZCZ" WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.

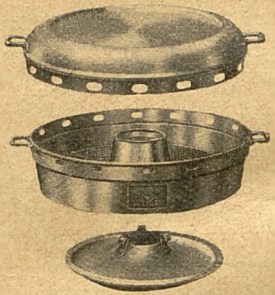
— BEZPŁATNE KATALOGI NA ŻĄDANIE. —

NACZYNIA ALUMINJOWE

PELIKANA



GARNKI WIEŻOWE, DOSKONAŁE DO GOTOWANIA NA GAZIE KILKU POTRAW NA JEDNYM PŁOMIENIU.

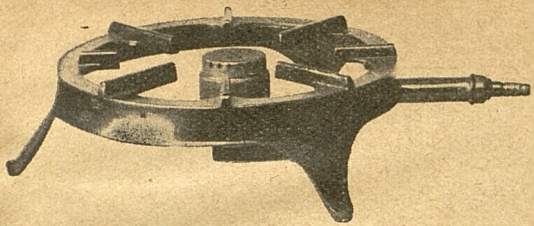


APARAT „PRODIGE" DO PIECZENIA CIAST I MIĘS NA GAZIE, BEZ PIECYKA.

POLECA:

S. A. KRZYSZTOF BRUN i SYN

WARSZAWA



Rok założenia 1867

FABRYKA LAMP, BRONZÓW
I APARATÓW GAZOWYCH

JAN SERKOWSKI

Sp. Akc.

Złoty medal na P. W. K.

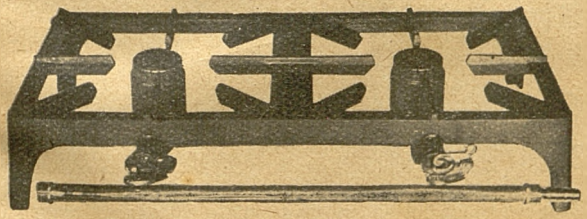
I. **KUCHNIE i KUCHENKI GAZOWE.**
PIECE do ogrzewania gazem,
ŻELAZKA i podgrzewacze gazowe,

II. **PIECE** kąpielowe automatyczne, gazowe.

III. **LAMPY** biurkowe **do oświetl. elektrycznego,** kinkiety, ample, żyrandole,

IV. **LAMPY** i palniki **naftowe**

Warszawa, Nowolipie 76/8
Telefony: 6-12 i 163-87



Żądajcie katalogów wszystkich działów

W sali pokazów Gazowni Miejskiej m. st. Warszawy, Kredytowa 3, wejście przez sklep, odbywają się:

1) BEZPŁATNE POKAZY GOTOWANIA NA GAZIE

w każdą środę o godz. 5-ej po poł., wejście dla wszystkich.

2) BEZPŁATNE KURSY GOTOWANIA NA GAZIE:

DLA PAŃ. Kurs miesięczny obejmuje 4 lekcje. Wykłady odbywają się we wtorki od godz. 5-ej po poł.

DLA SŁUŻĄCYCH. Kurs jak dla pań odbywa się w czwartki od godz. 5½ po poł.

3) KONKURS GOTOWANIA NA GAZIE **z nagrodami**

DLA WSZYSTKICH SŁUŻĄCYCH, KTÓRE UKOŃCZYŁY POWYŻSZE KURSY.

SZCZEGÓŁY i ZAPISY NA MIEJSCU.

Czasopisma i książki Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz"

szerzące najnowsze zasady higjeny, porządku. estetyki stroju i wnętrza oraz racjonalnego odżywiania.

dają każdej rodzinie najtrwalsze podstawy harmonijnego współżycia.

Bezpłatne katalogi wysyła Towarzystwo Wyd. „BLUSZCZ" — Warszawa, Plac Zamkowy 9.

Pralnia Chemiczna i Farbiarnia Parowa

oraz

Zakład Wywabiania Plam na poczekaniu

JANINA KACHELSKA

Warszawa, Marszałkowska 61, tel. 321-61

Pranie, farbowanie garderoby damskiej i męskiej bez prucia w przeciągu 8 godz.

Przyjmuje do prania Dywany, Firanki, Jedwabie i t. p.

Prasowanie męskiej garderoby z prania chemicznego, wykonywa krawiec.

WIEDZA GOSPODARCZA PODSTAWĄ OSZCZĘDNOŚCI!

PIENIĄDZE, UŻYTE NA WYDAWNICTWA Z DZIEDZINY GOSPODARSTWA DOMOWEGO, WRÓCĄ SIĘ STOKROTNIE.

BEZPŁATNE KATALOGI WYSYŁA
TOWARZYSTWO WYDAWNICZE
„BLUSZCZ"
WARSZAWA
PLAC ZAMKOWY 9.



Krajowe grzejniki elektryczne
marki:
BRABORK
Żelazka, rondelki, kuchenki, czajniki, poduszki (kompresy), piecyki i nagrzewacze do karbówek.
ŻYRANDOLE — KINKIETY — LAMPY.
Wyrób własny.
Wykonanie eleganckie
Sprzedaż we wszystkich krajowych firmach elektrotechnicznych i składach naczyń kuchennych.

Fabryczne Biuro Sprzedaży
Bracia Borkowscy
Zakłady Elektrotechniczne
Spółka Akcyjna
Warszawa Jerozolimska 6.
Tel. 42-79, 42-46, 84-66.
Cenniki gratis i franco.