

kie i jasnego koloru; pazury delikatne i ostre, dolne udo miękkie a grzebień cienki i gładki. Oprócz tego młoda kura jest wysmukłą, ma skórę cienką i pierze jej łatwo daje się uskubać. Kury siedzące i kwoczki nie są zdatne do jedzenia. Niesmaczne są również kury podczas pierzenia, oraz lekkiej wagi i chude tak, że kości łatwo się domacać. Chorych kur nie używać na pokarm, ponieważ mięso ich nie jest zdrowe.

Gołębie.

Najsmaczniejsze są gołębie, zaczynające latać w miesiącu maju, czerwcu i lipcu, bo są wówczas najmłodsze. Kupując gołębie żywe, należy zwrócić uwagę na ich ciężkość, a potem rozdmuchać pierze, dla przekonania się czy jeszcze są młode, co uwydatnia się małymi szypułkami pomiędzy pierzem; Następnie obmacać pierś, która, jeżeli jest okrągłą i kości ma pokryte mięsem, a nie skórą to gołąb dobry. Gołąb stary ma zawsze nogi koloru czerwonego i pozbawione puchu. W takim razie niezdatny jest na pokarm.

Uwagi kulinarne.

W niniejszym numerze postanowiliśmy podać kilka przepisów na wyrabianie sosów. Przedtem jednak krótka uwaga o podpalaniu sosów.

Przy zarabianiu sosów zwrócić należy baczną uwagę na podpalanie maki w maśle, aby sos był klarowany i właściwy zatrzymał kolor. Skoro więc masło roztopi się

w rądelku, włożyć trzeba do niego mniejszą część maki i rozbijać ją ciągle łyżką, smażąc, aż się sformuje gładka masa. Zdjąć z ognia, rozprosząć bulionem, postawić na wolnym ogniu i rozbijać do przejrzystości. — Na sos rumiany masło trzeba podsmażać mocniej — na jasny mniej; na biały zaś tylko roztopić i zaprawiać.

Sos pospolity.

Zarumienić łyżkę maki w łyżce masła, wlać szklankę dobrego bulionu, zagotować, dodać trochę usiekanego szczypiorku. Skoro parę razy się przewróci, będzie gotowy.

Sos śledziowy do sztuki mięsa.

Wymoczyć i obrać z ości śledzia, u siekać drobno z jedną cebulą i kawałkiem masła. W roztopionym maśle podsmażyć łyżkę stołową maki zmieszać z siekaniem i jeszcze raz podsmażyć, wlać szklankę bulionu, łyżkę cytrynowego soku, zagotować mocno i teraz zalać mięso.

Sos do kotletów.

Podrumienić mąkę w maśle, wlać szklankę bulionu, zagotować, włożyć trochę podpalanego cukru, przecedzić przez sitko, włożyć trochę kaparów, cytryny pokrajanej w talerzyki, lub korniszonów, czy marynowanych grzybków, zagotować raz jeszcze i gorącym zalać kotlety.

Dla odmiany można dolać $\frac{1}{2}$ litra wina i z niem zagotować.

Sos do kotletów, inaczej.

Szklankę wina francuskiego, kawałek cukru, łyżkę stołową cytrynowego soku,

oraz kawałek bulionu suchego, rozgotowanego w wodzie, bułki tartej parę łyżek — zmieszać dobrze, zagotować, przecedzić i zalać kotlety na wydaniu.

REBUS.



Wydawca i odpowiedzialny redaktor
Maksymilian Schlesinger.



ROWERY najlepszej
jakości Kaisera

styryjskie graziosa SOU-
VERAIN poleca

Marek Feuerstein

skład maszyn we własnym domu — Grodecka 59 we Lwowie, telefon Nr. 756. — Na żądanie prospekty, ulgi w spłatach.

„Praktyczne uwagi o budowie i zakładaniu kolejek wąskotorowych“

nakładu

JULIUSZA WEISSA

generalnego reprezentanta firmy

Roessemann i Kühnemann

oddz. kolei wąskotorowych Artura Koppela

wyszły z druku.

SKŁAD W KSIĘGARNI H. ALTENBERGA.

Proszę uważać!

Tylko pod l. 12 ulica
Hetmańska l. p.

obok domu bankowego
p. Sokala i Liliena znajduje się

**Pracownia i salon
mód kapeluszy**

pod firmą

HERMAN LACHS

Fili niema.



25
52

Od roku 1773. istniejąca Drukarnia i Zakład artystyczno-litograficzny

PILLERA, NEUMANNA i Sp.

Lwów, ul. Łyczakowska 3.

Wykonuje wzorowo i na czas oznaczony:

**Bilety wizytowe litografowane,
zaproszenia ślubne i balowe,
etykiety na flaszki, pudełka,
puszki i t. p. jednokolorowe
lub barwne,**

papiery wartościowe, książeczki kas oszczędności i udziałowe, druki i tabele dla konsorcjów i banków, karty adresowe, nagłówki na listy i faktury kupieckie — artystycznie nadto: dyplomy, plany, mapy, nuty, plakaty, tułki cygaretowe, autografie i wszelkie roboty w zakres litograficzno-artystyczny i drukarski wchodzące.