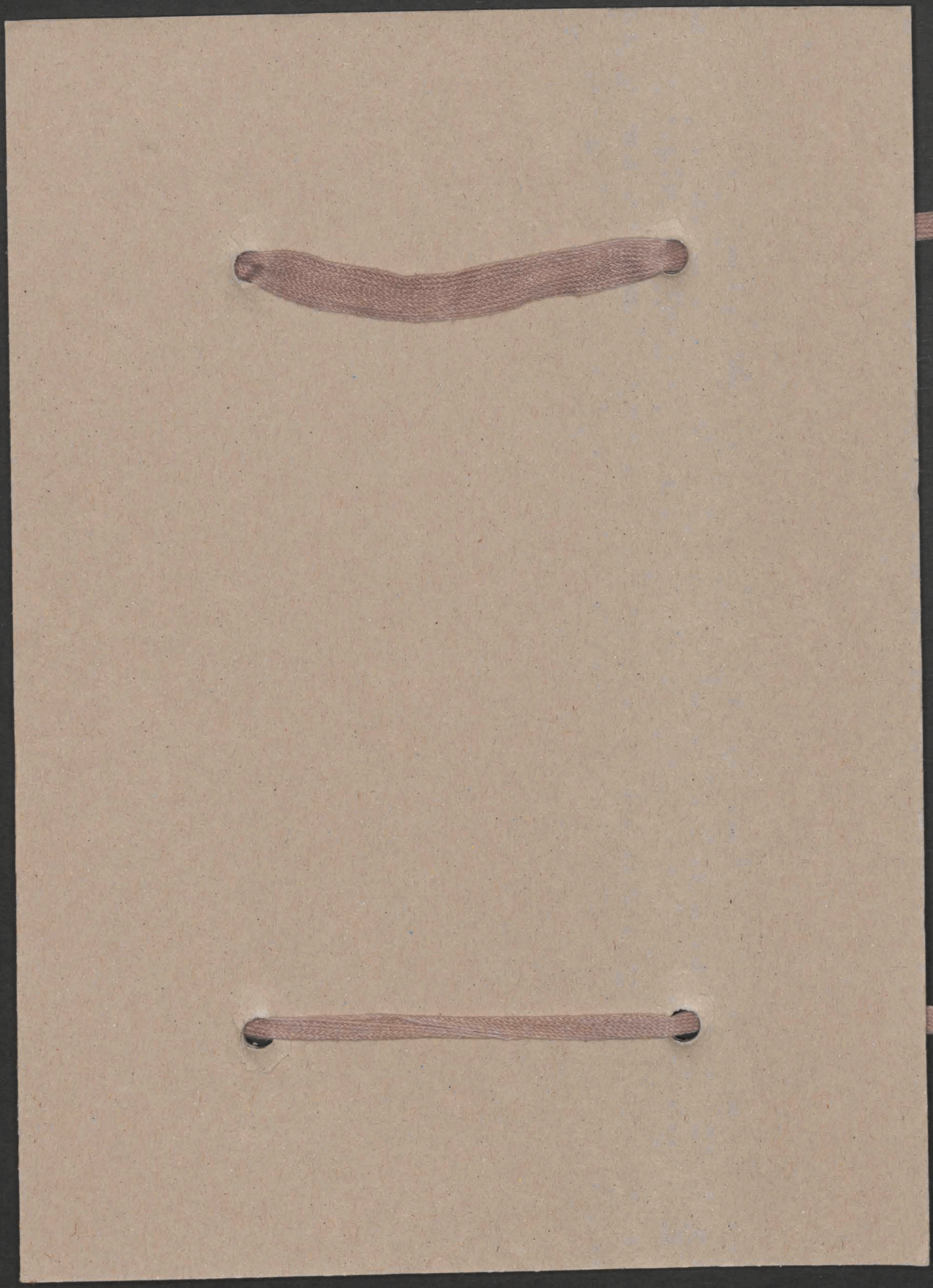


Fascykuł VII

1. Wina.

K. 60

Podczas pogrzebu s. p. Kasztelana Krakow. (Potockiego) hetmana w. kor. w Stanisławowie (d. 3 Octobris 1751) „Którego magnificencya i pompa ad stuporem universaliter była spektatora, tak w apparencyi, inwencyi i symetryi kosztu, jako na wygodę przytomnych i konsolacyą sensu dobrze tkniionych. Naprzod była sala ... gdzie na 200 osob dwa stoły wystawiono. W pałacu było 12 stołów pomniejszych srebrami dziedzicznemi zastawionych, na jeden obiad wyszło wina węgierskiego 20 beczek, burgundzkiego, szampańskiego, rynskiego ii; co przez 5 dni continuabatur. JMXX biskupów i sufraganów było 10, Kanonikow 60, xięży łatini ritus 1275 presbyterów graeci ritus 430. JMXX Kanonikom przez 4 dni pogrzebu po 5 czerw. zł. inszym po 3 czerw zł. potym przez 3 dni po 1 czerw. zł. dano. Klasztory z osobna swoje miały donatywy, oprócz tego wszyscy xięża brali leguminy, wina, miody, piwa, wódki korzenia i wszelkie recessaria, gdzie dla nich wielkie budowano distinctim szopy." Na strzelanie ze 120 armat spiżowych dziedzicznych wyszło 4200 kamieni prochu. (Pogrzeb ten sprawiał syn wojewoda Kijowski. (Kurier polski 1751 nr 738)

Wino

R. 1419 fer. 4a post fest. S. Bartholomaei Lublini coram Judicio advocatiali Nicolaus Gorzky małżonek Bartkowej sprzedaje „vineam sitam extra muros civitatis Lublin „eundo de superiori valva civitatis in sinistra „parte... Mikołajowi Brendil antiquo civi Lublinensi

1438 były Cechy w Lublinie 1) Salicusores (prasołowie) 2)... 3) Carnifices (rzeźnicy) 4) Sartores (krawcy) 5) Sutores (szewcy) 6) Lanae textores (sukiennicy)

Cennik z wystawy wiedeńskiej 1873.

Ganz alte und fette

UNGAR-WEINE

befinden sich blos in Polen, und hauptsächlich

in **WARSCHAU.**

PREISCOURANT.

Tafelwein, Deszczówka genannt.

Ex anno 1869, 1868, 1866, 1865, 1862, 1861 et 1860.
Bout. à 45. 50. 60. 75. 90. 100. 135. 150 Copeken.

Herber Wein und süsser Maslacz.

Ex anno 1858, 1857, 1856, 1855, 1852, 1848, 1846.
Bout. à $1^1/_2$, 2. $2^1/_2$ et 3 SRubel.

Fette Tokayer & Maslacz Putige Weine.

Ex anno 1841, 1834, 1827, 1822, 1821, 1818,
Bout. à 4, 5, 6, 8 et 10 SRubel.

WINA WĘGIERSKIE
bardzo stare i wysokie,

znajdują się tylko w Polsce, a głównie w Warszawie.

Veterrimum Vinum Hungaricum nisi in Polonia reperitur, praecipue Varsoviae.

CENNIK

Wino stołowe zwane Deszczówka.

Vinum simplex, Deszczówka vocatum.

Ex anno 1869, 1868, 1866, 1865, 1862, 1861, 1860.
Butelka à 45, 50, 60, 75, 90, 100, 135 i 150 kop.

Wino wytrawne i słodkie Maślacz.

Vinum purum, Samorodne & Maślacz vocatum.

Ex anno 1858, 1857, 1856, 1855, 1852, 1848, 1846.
Butelka à 1 1/2, 2, 2 1/2 i 3 Ruble.

Tokajskie grube i Maślacze putowe.

Vinum vetus dulce & pingue, Tokay vocatum.

Ex anno 1841, 1834, 1827, 1822, 1821, et 1818.
Butelka à 4, 5, 6, 8 i 10 Rubli.

Fette Tokayer, Cometen-Weine.

Ex anno 1811 Haley's.
„ „ 1806 des Krakauer Patricius A. R.
Bout. à 10, 12 et 15 SR.

Alte Tokayer, Kościuszko-Weine.

Ex anno 1794.

Bout à 15 et 20 SR.

Tokayer des Schwertträger von Zydaczew J. R.

Ex anno 1786.
„ „ 1740.

Bout. à 20, 25 SR.

Tokajskie grube Kometowe.
Tokay vetus, Cometa vocatum.

Ex anno 1811 Haleyi.
„ „ 1806 Patricii Cracoviensis Andr. R.
Butelka à 10, 12 i 15 Rubli.

Tokajskie stare Kościuszkowskie.
Tokay vetus, Kościuszko vocatum.

Ex anno 1794.

Butelka à 15, 20 Rubli.

Tokajskie, Miecznika Żydaczewskiego Jana R.
Vinum vetus Tokay, Ensiferi Zydaczeviensis J.R.

Ex anno 1786.
„ „ 1740.

Butelka à 20, 25 Rubli.

Ganz alter Tokayer des Krakauer Bischof Sołtyk

Ex anno 1767, 1760, 1740.

Bout. à 30, 36 SR.

Ganz alter Tokayer des Krakauer Castellaneorum

Nr. 1. Fx anno 1726
Adam Sieniawski.

Nr. 2. Ex anno 1706
Hieron. Lubomirski.

Bout. à 36, 40, 45 SR.

Tokajskie bardzo stare, Sołtykowskie.

Veterrimum Vinum Tokay Episc. Cracov. Sołtyk.

Ex anno 1767, 1760 i 1740,

Butelka à 30, 36 Rubli.

Tokajskie bardzo stare, Kasztelańskie.

Veterrimum Vinum Tokay Castellaneorum Cracov.

Nr. 1. Ex anno 1726

Adami Sieniawscii.

Adam Sieniawski.

Kasztelan Krakowski.

Nr. 2. Ex anno 1706

Hieron. Lubomirscii.

Hieronim Lubomirski

Kasztelan Krakowski.

Butelka à 36, 40 i 45 Rubli.

Der älteste Tokayer, Hetman genannt

Ex anno 1683. Des Polnischen Königs Johann des III. welcher Wien von Türken befreit hat.

Ex anno 1674. Zur Krönung des Polnischen Königs Joh. Sobieski.

Ex anno 1660. Des Krakauer Palatinus Stanislaus Potocki.

Bout. à 50, 60 SR.

In Tonnen circa 30 Garnetz mit oder ohne Lager von SR. 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80 90, 100 bis 300 per Tonne, sowohl aus den Tolcsvaer Kellern als aus den Warschauer, nur aus Tolcsva nach Abzug Rusischen Zoll circa 25 SR. pr. Tonne.

Tokajskie najstarsze, Hetmańskie.

Veterrimum Vinum Tokay, Hetman appellatum

Ex anno 1683. Joannis III. Regis Polonorum qui Vindobonam obsidione liberavit.
Jan III. Król Polski, Odsiecz Wiednia.

Ex anno 1674. A coronatione Regis Polonorum Joannis Sobiescii.
Koronacya Jana Sobieskiego Króla Polskiego,

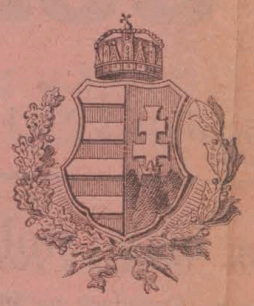
Ex anno 1660. Stanislai Potoccii Palatini Cracoviensis.
Stanisław Potocki Wojewoda Krakowski.

Butelka à 50, 60 Rubli.

W beczkach około 30 garncy objętości, na lagrze lub bez lagru od 50 do 300 Rubli za beczkę, równie z Tołczwiańskich jak Warszawskich Piwnic, z Piwnic Tołczwiańskich z potrąceniem Cła ruskiego około 25 Rubli.

8

9

Królewsko  Węgierska

kra jowa

CENTRALNA PIWNICA WZOROWA

POZOSTAJE POD NADZOREM WYSOKIEGO KRÓL. WĘGIERSKIEGO

MINISTERSTWA HANDLU i ROLNICTWA

a zarządzaną jest przez fachowe umyślnie ku temu celowi mianowane organy rządowe.

Zarząd król. węgiers. Centralnej piwnicy wzorowej, stoi w stosunkach z najznakomitszymi węgierskiemi producentami i właścicielami winnic, przyjmuje do swych piwnic najlepsze i tylko naturalne wina, w którem to celu wszystkie wina zostają chemicznie badane i tylko bezwzględnie czyste i naturalne do piwnic przyjmowane, tamże przez fachowe organy pielęgnowane aż do zupełnej dojrzałości odpowiedniej do butelkowania.

Za dojrzałe uznane wina, zostają w piwnicy centralnej w Budapeszcie butelkowane, a każda butelka **kapslą i marką ochronną królewsko-węgierskiego ministerstwa handlu zaopatrzoną,** aby konsumentom dać pewność prawdziwości i możność zaopatrywania się **w bezwzględnie naturalne** umiejętnie pielęgnowane i zdrowe wina.

Wszelkie naśladownictwo kapsli i marki ochronnej, będzie sądownie ścigane.

GŁÓWNY I WYŁĄCZNY

SKŁAD WIN BUTELKOWYCH

z królewsko-węgierskiej Centralnej piwnicy wzorowej dla Galicyi

znajduje się

we Lwowie, w rynku l. 6

w kamienicy JO. księcia Ponińskiego.

Zastępca dla Galicyi St. Markiewicz w Rynku l. 42.

Wina stołowe białe czerwone pakowane są w oryginalnych skrzyniach po 50 butelek à 0.71 Litry, zaś tokajskie i deserowe w skrzyniach po 60 butelek à 0·50 Litry.

Ceny stałe, a sprzedaż tylko za gotówkę lub za pobraniem.

Przy odbiorze skrzyń oryginalnych odsełka ***franko*** *do każdej stacji kolejowej.*

Z drukarni Ear- W. Nanieckiego.

Cennik win butelkowych

Z królewsko-węgierskiej Centralnej piwnicy wzorowej na składzie we Lwowie w rynku l. 6.

Wina białe stołowe

Oryginalne opakowanie w skrzyniach po 50 butelek à 0.71 Litre.

Nr.		0.71 Litry zlr.	ct.
3	Waitzner z winnic Ig. Steiner	—	60
4	Tétényer „ László v. Korizmics	—	65
5	Bloksberger „ Karoly v. Kérkapoly	—	80
5/2	„ „ „ pół butelki à 0·35 litry	—	45
8	Neszmélyer „ hr. Franc. Nádasdy	—	65
14	Fülöper „ Janosa v. Alpàr	—	75
15	Georgsberger „ Franciszka Tarányi	—	80
18	Platensee Perle z winnic „ „	1	10
18/2	„ „ pół butelki à 0·35 litry	—	60
19	Platensee Muskateller z winnnic Piaristen-Orden	1	60
21	„ Oporto „ „	1	—
22	„ Chateau „ Emerich v. Szalay	1	—
23	Somlauer „ Państwowego funduszu religijnego	—	65
27	„ „ Stefan v. Bartalos	1	—
40	Alacskauer „ Gyula v. Miklos	—	60
44	Chateau Alacska „ „	1	20
46	Hegyaljai-fonyi z winnic księcia Windisch-Grätz	—	65
47	Hegyaljai-Màder „ August v. Pulszky	—	80
49	Hegyaljai „ hr. Aladar Andrassy	1	—
50	„ „ Ignatz Pollatsek	1	10
52	Hegyaljai-Bratenwein z winnic Ignatz László v. Vaitho	1	40
61	Tasnader-Bakatorer „ „ hr. Arthur Pejacsevich	—	80
61/2	„ „ pół butelki à 0.35 litry	—	45
62	Ermelcker-Bratenwein z winnic Anton Janky	—	80
63	Bakatorer z winnic Kalmana v. Tisza	1	—
66	Magyarader „ Alois v. Dobssffy	—	60
67	Méneser „ Winzer-Institut	—	60
68	Magyarader 1875 z winnic Peter v. Atzel	—	70
72	„ Felsenwein z winnic Bela v. Váserhely	1	20
76	Schatmarer-Bratenwein „ Valentin v. Boros	—	80
80	Bakatorer „ „	1	10
85	Csamborder-Rissling z winnic Baron Keményi	1	20
86	Chateau Zeyk	1	20
87	Gombáser-Bouquetwein z winnic Josef v. Zeyk	1	60

Wina białe deserowe

Oryginalne opakowanie w skrzyniach po 60 butelek à 0.50 litry.

Nr.		0·50 Litry zlr.	ct.
88	Szölleskeer — Szamorodner z winnic hr. Gyula Andrassy	—	80
89	Mader — Szamorodner „ „ „	1	—
91	Tokaj — Szamorodner „ Dr. August Pulszky.	1	—
93	„ „ „ Dr. Andreas Horvath	1	30
95	„ „ „ Gyula v. Miklós	1	30
9 5/2	„ „ „ półbutelki á 0·25 litry	—	70
96	„ „ „ Baron v. Vay	1	50
100	„ „ „ Eugen v. Hammersberg	1	90
101	„ „ „ hr. Aladar Andrassy	1	90
102	Tokaj — Muskat — szamorodner Fr. v. Miklós	1	90
104	Ofner — Adelsberg — desert Karoly v. Kérkapoly á 0.71 Litry	1	80

Wina Tokajskie (wyskoki)

105	Tokaj-aszu z winnic Ludvika Szabó	2	30
109	„ „ hr. Ödön Szirmay	3	—
110	„ „ Eugen v. Hammersberg	3	50
114	„ „ dr. August v. Pulsky	4	20
117	„ „ hr. Aladar Andrassy	5	20

Wina czerwone

Oryginalne opakowanie w skrzyniach po 50 butelek à 0·71 litry.

Nr.		0.71 Litry zlr.	ct.
124	Budai-Burgunder z winnic Barona Radvanszky	—	65
125	„ „ dr. Paul v. Plósz	—	65
126	Budai-Bloksberger „ Karoly v. Kérkapoly	—	80
130	„ Adlersberger „ „ „	1	20
130/2	„ „ „ pół butelki à 0·35 litry	—	65
129	Carbanet-Auslese Karola v. Kérkapoly	1	60
131	Szegszarder z winnic Ottil Posch	—	65
132	„ auslese „ „ „	1	—
135	Vilanyi-auslese „ Vincenty Schuth	1	—
136	„ „ „ hr. Aladar Andrassy	1	20
140	Erlauer z winnic Stefana Steinhausera	—	65
147	Visconter-Kadarka-auslese Gèza v. Koppélly	1	—
150	„ Burgunder Paulo v. Gönczy	—	80
152	Balaton-Bourgunder Emerich v. Szalay	1	55
154	Ainacsker-Carbanet Baron Kémeny	1	—
156	Mèneser z winnic Józefa v. Gaál	—	65
157	Menes-gyoreker h. Nadasdy	1	50

Powyższy cennik dla składu we Lwowie zatwierdzamy.

Budapeszt dnia 29. Października 1886.

Gyula v. Miklós m. p.
królewski komisarz rządowy dla uprawy win.

Karoly v. Kérkapoly m. p.
Prezes stałego wydziału.

Leo Popper m. p.
wyłączny zastępca handlowy.

CENNIK

z handlu ST. MARKIEWICZA we LWOWIE w Rynku liczba 42.

ŚWIECE MILLY lub APOLLO najlepsze, funt wiedeński = 560 gramów po 52 centów

CUKIER najprzedn. rafinowany w głowach po 35 ct. kilo w kostkach i mączce po 38 ct.

Wina szampańskie

		złr.	ct.
Talisman (sec) Jos. Törley & Comp. Promontor	1/1 flaszka	2	75
Montfort freres, Cremant rosé	„	3	—
Gustave Laperiêr Reims Crand vin Imperial	„	3	50
Bisinger Verzenay i Perle d'or	„	4	50
George Goulet Reims, extra	„	5	50
„ „ „ extra dry	„	5	50
Heidsick Manopole Reims	„	5	50
Moet v. Chandon, Cremant d'ay rose.	„	5	50
„ „ Grand Vin Imperial	„	5	75

Oprócz powyższych win, polecam z mego handlu w Rynku l. 42

Towary kolonialne pierwszej jakości a najtaniej, Przewyborne Herbaty chińskie, doborowe gatunki Kawy, różnorodne delikatesy i owoce.

COGNAC prawdziwy francuski kuracyjny

Frmy Salignac & Cie 10-cio letni fine boi	1/1 butelka	2	50
„ „ 25-cio „ fine Champagne	„	4	50
„ „ 30-sto „ „ Champagne	„	5	—
Boutelau & Cie 10-cio letni fine Champagne	„	2	50
„ „ 25-cio „ fine Champagne	„	4	50
„ „ 30-sto „ Grande Champagne	„	5	—
Meukow & Cie 15-sto letni fine Champagne	„	3	—
„ „ 20-sto „ „ „	„	3	50
„ „ 25-cio „ Corte d'or	„	4	—
„ „ 28-mio letni Grande Champagne	„	4	50
J. & F. Martel Cognac * * *	„	5	50
„ „ Cognac V. O.	„	6	—
„ „ Cognac V. S. O. P.	„	8	—

Likwory szczególniejsze

Amsterdamskie „Wynand focking"	1/1 flaszka	4	50
„ „Erven Lucas Bols"	„	4	50
Rzymski „Crema — Mandarina — Nazarini"	„	5	50
Curaçao triple sec Roche frérres	„	6	—
Abricotine P. Garnier	„	4	50
Benedictine de l'abbay de fecamp	„	3	50
Maraschino di Zara Luxardo	„	1	50
Rum oryginalny W. Tomsk — Kingston, old	„	4	—
„ indyjski stary	„	3	—
Arak de Goa	„	1	50
Wódki gdańskie	„	—	95

Polecam się względom Szanownej Publiczności.

Z uszanowaniem

Stanisław Markiewicz.

ADRES **telegraficzny:** St. Markiewicz, Lwów.

11 5.

SKŁADY WIN

JANA HEDEROWICZA

W

KRAKOWIE

Handel Win hurtowny i cząstkowy.

Sitnor W. Salba w Krakowie

SPRZEDAŻ WIN HURTOWNA.

	od Złr.	do Złr.
Wina białe Węgierskie		
(Hegyalayskie)		
w beczkach oryginalnych.		
(Zawiera ca od 125 do 130 litr).		
Beczka wina cienkiego bez lagru	45	55
„ „ samorodne Zieleniak	60	75
„ „ starsze stołowe . .	60	90
„ „ 1, 2, lub 3 pud. wytr.	90	120
W półbeczkach teżsame gatunki i ceny.		
Wina Tokayskie.		
1 beczka wina (Maślacza grubego) 2, 3, 4, 5 lub 6 pudowego na lagrze lub bez lagru z różnych lat	120	400
Wina na lagrze wytrawne samorodne, z różnych lat i w różnych gatunkach tak w całych jako i w półbeczkach.		

	Za hektolitr	
	od Złr.	do Złr.
Wina Węgierskie czerwone.		
Ofner	30	60
Szekszarder	40	70
Erlauer Ausstich	55	80
Villanyer wyborowy	45	56
Villanyer wyborowy Auslese .	50	86

SPRZEDAŻ WIN CZĘŚCIOWA.

	Złr.	c.
Wina Węgierskie *w baryłkach,* od 4 do 40 litrów z różnych lat i w różnych gatunkach po cent. 50, 60, 75, złr. 1, 1·50 i 2 za litr.		
Wina Węgierskie białe *w butelkach.*		
Butelka Wina cienkiego . . .	—	45
„ „ „ stołowego	—	50
„ „ stołow. Zieleniaka	—	75
„ „ samorod. wytraw.	1	—
„ „ „ gładkie	1	—
„ „ „ starsze wytr.	1	50
Teżsame gatunki i w półbutelkach.		

	Złr.	c.
Wina stare Tokajskie.		
Butelka wina Tokajskie gładkie .	1	50
„ „ 1 lub 2 pudowe wytr.	2	—
„ „ Tokajskie stare . .	3, 4, 5	—
Wina z różnych najsławniejszych lat, z pierwszych winnic Tokaju Stare od 5, 6, 7, 8, 9, 10 i t. d. do 20 złr. za butelkę.		
Maślacze stare.		
Butelka wina Maślacz Stary od 2, 3, 4, 5, 6 złr. i t. d.		
Wina białe Austryackie.		
Butelka wina Retzer	—	50
„ „ Vöslauer . . .	—	75
„ „ „ Ausstich	1	—
„ „ Riesling . . .	1	25
„ „ Somlauer . . .	1	—
Wina czerwone Austryackie i Węgierskie.		
Butelka wina Ofner	—	50
„ „ Gumpoldskirchner	—	75
„ „ Szekszarder I . .	—	50
„ „ „ II .	—	75
„ „ Villanyer I. . .	—	65
„ „ „ II . .	—	85
„ „ Erlauer	—	75
„ „ Klosterneuburger.	1	—
„ „ Vöslauer Ausstich	1	—
„ „ „ Goldeck	1	25

WINA ZAGRANICZNE.

	od Złr.	do Złr.
Wina Reńskie.		
Butelka wina Pisporter . . .	1·75	2·—
„ „ Hochheimer . .	2·50	3·—
„ „ Rüdesheimer . .	3·50	4·—
„ „ Moselblümchen .	4·50	5·—
„ „ Stein Wein. . .	3.—	3·50
„ „ Clauss Johanisberg.	8·—	—
„ „ Schloss „	10·—	—
	Złr.	**c.**
Wina czerwone Bordeaux.		
But. wina Saint Julien I . . .	1	—
„ „ „ „ II . .	1	25
„ „ „ Emilion . . .	1	50
„ „ Château Lafite I . .	2	—
„ „ „ „ II. .	3	—
„ „ „ Margeaux I.	2	—
„ „ „ „ II	3	—
„ „ „ Latour . .	3	—
W butelk. wina stare Bordeaux	4, 5, 6	—
Wina białe Bordeaux		
Butelka wina Haut Barsak . .	2, 3	—
„ „ „ Sauternes .	2, 3	—
„ „ Château d'Yquem	4	—
„ „ Non Pareil . .		

	Złr.	c.
Wina Hiszpańskie.		
But. wina Malaga I.	2	—
„ „ „ II	2	50
„ „ „ III	3	—
„ „ Madeira Dry . . .	2	50
„ „ „ „ stare .	3	—
„ „ Portwein	3	—
„ „ Old Sherry	3	—
„ „ Xeres	3	—
Wina Szampańskie.		
But. Wina Möet Chandon . .	3	—
„ „ „ „ Imperial	4	—
„ „ Jacqueson fils . . .	4	—
„ „ Louis Roederer . .	3	50
„ „ Sillery Grand Mouseux	3	50
„ „ Grand Vin Royal .	4	—
„ „ Verzenay „ .	5	—
Tesame gatunki i w półbutelkach.		
Wina deserowe.		
But. wina Ruster Ausbruch . .	1	—
„ „ Menescher Ausbruch .	1	50
„ „ Muscat Lunel . . .	1	50
„ „ „ „ stary .	2	—

	Złr.	c.
Likiery francuskie z Bordeaux.		
But. likieru Crême de Anysette, Vanille, Mocca de Cacao, Vespétro Noyan	4	—
„ Cognac Champagne . . .	3	—
„ „ Vieux	2	—
II. Likiery i araki krajowe.		
But. likieru Vanille, Caffe, Rosa, Marasquino	2	—
Extrait d. Absynth stary .	2	—
Allasch ruski	1	25
„ „	1	50
Sliwowica węgierska stara	1	—
Wódki Gdańskie różny smak	1	25
„ Araku Nr. I	—	50
„ „ „ II	—	75
Araki zagraniczne.		
But. araku de Goa stary . . .	2	—
„ „ „ Batavia I . . .	1	25
„ „ „ „ II . .	1	50
„ „ Jamaika I	1	50
„ „ „ II . . .	2	—
„ „ „ przedniego I	2	50
„ „ „ „ II	3	—
„ „ Cuba IV	1	25
„ „ „ III	1	—

	Złr.	c.
Porter, Piwo Angielskie.		
1 But. Porteru ang. zwyczajnego	—	50
1/2 „ „ „ „	—	38
„ „ „ w butelkach sprow. kosz	1	—
„ „ „ w oxeftach sprow. kosz	—	68
Piwo Ang. ale w butelkach sprow.		
Oliwy, Octy.		
Butelka oliwy Niceejskiéj . . .	1	25
„ „ Francuskiéj . .		
„ „ Włoskiéj Tafel .		
„ Octu winnego francusk.	3	—
„ „ „ zwykłego	—	50

SÉRY KRAJOWE

i

ZAGRANICZNE.

SKŁAD HERBAT

w doborowych gatunkach

w oryginalnych skrzynkach jakoteż paczkach

po $^1/_4$, $^1/_8$, $^1/_{16}$, klgr.

(En Gros i En Detail).

		Za pół kilogr.	
		Złr.	c.
N⁰ I	Herbata Congo zwyczajna	1	50
„ II	„ „ stołowa	2	—
„ III	„ (Czaj kitajski) famil.	2	50
„ IV	„ Souchong czarna	3	—
„ V	„ Keisow „ „	4	—
„ VI	„ Pecco kwiatowa	5	—
„ VII	„ Karawanowa czarna	5	—
„ VIII	„ Zielona Haisan moskiewska	5	—
„ IX	„ Żółta imperiales moskiewska . . .	8	—
	Miał Herbaciany.		
Za $^1/_2$ kilogr.	. . . . .	1	25
„ „ „	. . . . .	1	50
„ „ „	z najprzed. Herbat	2	—

W drukarni „CZASU“ w Krakowie.

16


SKŁAD
HERBATY.

Napoje podniecające działalność żywotną, oraz nerwów, aż do upojenia stały się potrzebą ludzkości od najdawniejszych czasów. Pomiędzy napojami temu wino tak co do starożytnego jako też rozpowszechnionego po całem świecie użycia pierwsze trzyma miejsce. Pismo święte starego zakonu wspomina już o chodowli wina przez Noego; Grecy i Rzymianie przypisywali rozszerzenie chodowli takowego bożkowi Bacchusowi. Ojczyzną winnej macicy (Vitis vinifera) rośliny chodowanej jest mała Azyja, dawna Kolchida, gdzie dotąd jeszcze w lasach i zaroślach gór Imeretyi i Mingrelii dziko bez uprawy rośnie winna macica. Fenicyjanie obznajomili Greków, Kartaginczyków, Rzymian z takową, odkąd uprawa jej rozeszła się po całym świecie począwszy od południowego Przylądka dobrej nadziei aż do północnej Norwegii. Przez chodowlę wyrodziło się przeszło 1400 gatunków winnych gron, z których już niektóre w dawnych były znane czasach i do wytwarzania z nich win już dzisiaj nie znanych używane n.p. czerwone malwazyjskie, niebieskie Lineau (stąd Liniot) – Niewątpliwą jest rzeczą iż w dawniejszych czasach uprawa wina rozleglejsze miała pole niż dzisiaj: z dyplomów i chronik dowiadujemy się o miejscach gdzie wino chodowano, w których dziś całkiem jest nieznane n.p. na Pomorzu, w Mazowszu z czego niektórzy chcieli wnioskować iż się w tych okolicach klimat zmienił. Jednakże uczony fizyk Arago dowiódł

wymownie, iż się klimat od 3300 lat wcale nie zmienił i że zagubienie chodowli ~~w~~ wina w niektórych okolicach ściśle lokalnym przyczynom tylko przypisać wypada. Najżyźniejsze lata na urodzaj wina: 1783, 1811, 1834, 1822, 1846, 1827, 1802, 1800, 1784, 1794, 1806, 1857, 1825, 1859, 1858, 1835, 1807, 1826, 1831, 1788, 1804, 1798, 1819, 1818, 1828, 1842, 1848, 1815, 1852, 1801, 1833, 1854, 1862, 1855, 1856 1863. – Chodowanie win wyrobionych, stanowi osobną naukę piwniczną (stąd: Vinum Hungariae natum Cracoviae educatum) – bo Kraków był z chodowania takowego czyli roboty około wina sławny). Najlepsze wino przez nieumiejętne przechowanie w piwnicy łatwo podpadnie zepsuciu. Wina miewają 15–6 procentu alkoholu. – Do klarowania win białych używa się karuku rybiego, a do czerwonych białka. – Ulepszanie win i fałszowanie od najdawniejszych czasów było znane. Już pisarze rzymscy skarżą się na częste fałszowanie win – Podział win 1) słodkie (likworowe) mające znaczną ilość pierwiastku cukrowego n.p. malaga, tokajskie 2) kwaśne lub cierpkie mają dużo kwasu wajnsztynowego n.p. reńskie, węgierskie. 3) spirytusowe, mające dużo wysokoku n.p. wina burgundzkie, portowe, włoskie, hiszpańskie, greckie. 4) garbnikowate n.p. bordeaux, reńskie. 5) musujące n.p. szampańskie – co do użycia dzielono nacyje na cywilizowane na 1) wino stojące najwyżej co do żywości, ruchliwości i energii, 2) piwne, 3) gorzałczane – Vinum recreat cor (Psalm 104). In vino veritas. Vino vendibili haedera suspensa nihil est opus –

W Polsce i w Anglii w XII wieku chodowano winnice (ob. Sawarecki w Kalendarzu Gałęzowskiego)
Przez krucyaty weszły w używanie wina słodkie włoskie i greckie

Klaret (Clarry) było wino w Anglii które słodzono miodem i dodawano także korzenie (imbier, cynamon, ziarka rajskie, cukier) – jeżeli to wino było zaprawiane miodem i korzeniami i było czerwone to zwano go Klaret; zaprawiane korzeniami zwano Piment; zaprawiane gorzkiemi pomarańczami i cukrem Bischof (na winie burgundzkim) Cardinal (na winie francuskim).

Romagnia (Romeney, Romania) wino pochodziło z Hiszpanii (zokolic miasteczka Romana w Arragonii) robione z winogron pochodzących z Grecyj; robiono go też we włoszech; później zwano to wino Malvaticum (najprędzej pochodzi z słowa arabskie go Rumi = winogrono)

Rywuła (Vinum Rifolium – Reinfal) wino z Rivoglio w Istryi. (Aefosco?)

Ozoja (Oseye, Osoye) było słodkie wino z Portugalii podług niektórych, a podług innych pochodziło z Alzacyi, który kraj dawniej zwano Auxois czyli Aoy – było wino białe (vin d'Aussai) – a może wino z miasta Osuna w Hiszpanii.

Bomol = wino reńskie z Bomelu w Geldryi.

Bastard wino słodkie podobne do muszkatułowego pochodziło z Hiszpanii i Madery z winogron zwanych bastardo (bâtard)

Malmazyja (Malvesey) wino greckie

Sekt (vinum siccum, vino secco, sec, seck – Brukonin) wino hiszpańskie z jagod fuchorożynowych słodkie rodzej malagi: jako to sherry (Xeres seckt), Canarien-sect

Wina francuskie 1) Szampańskie musujące i niemusujące, białe, czerwone 2) Burgundzkie: (Chambertin, Romanee Richebourg, St. Georges – białe: Montrachet, Meursault (goutte d'or) 3) Rhone, czerwone: Hermitage, Cote Rôtie – białe: Hermitage, Muscat = Lunel 4) Bordeaux: Czerwone: Lafitte, Chateau Margaux, Latour – białe: Sauterne, Barsac, Szampańskie musujące zaczęto we Francyj z końcem XVII wieku wyrabiać.

Ob: Geschichte der Weine der alten und neuen Zeiten, von Al. Henderson aus dem Englischen. Weimar (Landes-Industrie Comptoir) 1833. 8°. pp XII. 448)

(Weinbau)

Winoznawstwo (Oenologia) dzieli się: a) na Uprawę wina (do czego należy także znajomość różnych rodzajów winogron (Ampelographia); b) na Wyrób wina (Weinbereitung) i c) na Przechowanie wina (Wein-aufbewahrung - Kellerwirthschaft.)

Pomimo wielu gatunków wina, zaledwie tylko kilka dostały do zaszczytu win całego świata. Do tych należą wina: Porto, Madeira, Szampańskie; piją takowe w Chinach i Szwecyi, w Brazylii i Syberyi, w Vandiemensland i w Kanadzie.

Do gatunków win należą także: a) Wina słomiane (Strohwein) wyrabiane z gron, które dłuższy czas leżały na słomie, aby się osuszyły i tym sposobem znaczną część zawartej w nich wody utraciły (wina suchorozynowe - Vins de paille). - (Trockenbeerenweine - Ausbruch)

b) Wina gotowane (Vini cotti - Koch- oder Gewürzweine) które się z zagotowanego moszczu z dodatkiem alkoholu lub ziół wyrabiją (jak n.p. Malaga, Malwasia, Madeira, Pinto, Wermuth, Hipocras.

c) Wina nalewane sztuczne (Rosinen- oder Libebenwein) które się wyrabiają z suchych rozynków przez nalewanie takowych winem.

K. A. Hellenthal's 19
Hülfsbuch für Wein:
besitzer und Weinhänd:
ler oder der vollkomene
Weinkellermeister
Sechste vermehrte
Auflage von Heinrich
Wiese. Pesth (C. A.
Hartleben) 18 38. 8°
pp. 352. i 3 tabl. lit.

63 gatunki winogron czyli jagód

Zmarni winsto, rotto, bleuw strauzy

Traminek
Malvasia roty (z Kandyi)
Elbling — Malaga
Clävner Ciprio
Sylvaner Uva passa (rozynki)
Riesling — Moskada
Carmenet Batardo
Kadarka bleuw Uva spana
Pinean Uva greca
Morillon Dolcetto
Chasselas Aleatico
Piccolito
Muscatella Pignatella
Tormint Pignola
~~Kadarka mehr~~
Magyarka Mala
Burgunder
Ruländer
Marzamino
Pignders
Matcabeo.
Jimenecia

[illegible] Szkalorallya,
Kereszlur, Lisko
(w Zemplinsk.)
Ruster
Erlau (Heveser Comit)
Menesch er. gerwone
Tokajoke

Tafelweine ung.
a) weisse: Ratzersdorfer,
St. Georger, Schomlauer
Neusiller, Ruster,
Oedenburger.
b) rothe: Ofner, Ex=
lauer, Saxarder, Neu=
stadter, Menescher.
II Ausbruche (Fuisor)
Tokayer: Maschlasch
od 8 - 15 dukat.
3 Bottich od 20 - 40 duk,
5 Bottich od 30 - 60 duk.
St. Georger Ausbruch
od 6 - 15 duk.
Menescher Ausbruch od
8 - 20 duk.

21

Theoretisch-practische Abhandlung über den Weinbau nebst der Kunst Wein, Brantwein, Weingeist, einfache und zusammengesezte Essige zu bereiten. Von den Bürgern Chaptal, Abbé Rozier, Parmentier und Dusieux. Aus dem französischen mit Zusätzen welche sich auf den Weinbau der österr. Monarchie beziehen. Wien 1804. bey J. V. Degen.

I Bd. pt. 534 mit 12 Kupf.
II " pt 655 mit 9 "

młode – cienkie – stare – 22

1) Verzuckern – Entzuckern
(Graisse) – syropować

2) Reifen – pleśń
pleśń wina i ocet

3) Verunreinigen – Reinigen
zanieczyścić – oczyścić
zajęć na kwas – kwaśnienie

4) Anschlagen (mętnieje)
F burzenie

5) Entnervenden

6) Zickeln – Geräusch
mich – stęchlina

7) Trübwerden

8) Farbbrechen u
czerwonych win
czerwienieje wino

F vin tourné's (Germent)

Traubenzuckerstück
(Fondant)

Bouquet Aroma

Ampelographia.

Oenologia

Hufte
jakowe

Trockenbaumwein
(Rübbrüh)
centkuß Sikor

Kellerwissenschaft

Choroba win grzyb
Oidium Tuckeri
od r. 1845 z choroby
Kartofli

Weinkultur (allen Weltteilen) bau
Bereitung
~~Bereitung~~
~~Aufbewahrung~~
~~Port wein~~ Madeira
~~Champagner~~

~~Liniot z jagód Lignatella~~
~~w Sardynii (dziś Ripasto wino~~
~~czyli z Lignola jagód~~
~~Vinto d'Alicante hiszpańskie~~

Wina z Wysp atlantyckich i z Afryki. Na wyspie Madeira którą r. 1418 Portugalczyki odkryli i na Wyspach Kanaryjskich, zasadzono r. 1421 winne szczepy greckie z Krety i Cypru, z których pochodzą sławne wina słodkie i ogniste: Malvasia (zwane w Anglii Malmsey, z szczepów sprowadzonych z Kandyi, w Polsce zwane Malmazya, dziś niema go w handlu) z wyspy Madeira; Madeira (w Anglii zwane Dry Madeira t.j. suche Madeira, mocne mające 17-22% alkoholu, rozgrzewające, używane w chorobach działając tonicznie, w podróżach, przy śniadaniu, lub po zupie przy objadach w małych kieliszkach dla zaostrzenia apetytu, najlepsze sorty tego wina są Sercial i Boal; — ponieważ odr. 1852 pasożytny grzybek Oidium Tuckeri zniszczył winnice w Madeirze, przeto dziś w handlu istnieje przeważnej części fałszywa Madeira przez dodanie koniaku fabrykowana); Kanaryjski Sekt (Canarienwcct, z wyspy Teneryfy, Vino secco, ~~secco~~ seccato, białe suchorozynowe, dawniej zaprawiane cukrem, cynamonem, gałką muszkatułową, palonemi skórkami z jabłek, jajami; wino korzenne ulubione w Anglii), Bastardo (brown-bastard, podlejszy gatunek Madeiry, wyrabiany z gronowanych Bastardo). — Wino z przylądka dobrej nadziei (Cap-wein - z winnych szczepów zasadzonych r. 1660 przez francuskich osadników, od roku 1665 wywożone do Europy, słodkie i mocne) którego gatunki: Frontignac, Constantia, (kolor rubinowego), Kotkwyn, Hittebom, Cape-Hock, Cape-Sherry.

Greckie wina i azyatyckie. Za czasów starożytnych były sławne wina z Chios, Lesbos, Thasos; w XIV wieku dostarczała wyspa Kandia rocznie 200,000 beczek wina Malvazyi do Wenecyi; dziś uprawa wina greckiego podupadła. Sławniejsze wina greckie są: Malvasia (tak zwane od miasta Napoli di Malvasia w Lakonii, w Anglii zwane Malmsey, ciemnobrunatne, suchorozynowe z dodatkiem odgotowanego moszczu i spirytusu, ma 18% alkoholu, pochodzi z Kandyi i Patras), Santorin czyli Vin Santo albo Vino di Paco (ciemno-czerwone, z wyspy Santorino), Cipro (złoto-żółte, przechowywane w glinianych dzbanach), Zenerodi (z jońskiej wyspy Zante), Commendaria (z wyspy Cypru zaprawiane żywicą, terpentyną i palonym gipsem. — Schiraz (wino czerwone zwane także Gulari ma 13% alkoholu) z Persyi podobnie jak i Kasbin, Hamadan (żółte). — Wino Kachetyńskie (czerwone, dobre i tanie) wyrabiane w Georgii, nie bywa wywożone.

Mołdawskie i Krymskie wina. – Mołdawskie wina są lekkie, słodkie i nietrzymają się długo. Najsławniejsze z nich: Kotnarskie (ciemnawożółte, mocne, Fleur de Cotnar) pochodzi ze wsi Kotnar koło Hirtowa (Hirlau) na południe od Botuszan; Neboona i Piatra są również znane wina mołdawskie. – Akermańskie wino stołowe w Besarabii. – Negotin czerwone wino serbskie (uprawiane zwykle przez Kalugerów w monasterach). – W Bułgaryi z winnych jagód wódkę zwaną Zujka i Mastica (rodzaj anyżówki), lub z moszczu gotują syrop używany do szerbetów (bo Turcy wina nie piją). – W Krymie najsłynniejsze są białe wina: Massandra, Aloupka, i Oideuil (Agios czyli Ai-Danil) z winnic Księcia Woroncowa, gdzie także wyrabiją musujący Szampan Krymski.

Reńskie i niemieckie wina. – a) Nad Renem zaprowadzona została chodowla wina r. 280 po Chryst. nar. za cesarstwa Proba. Słynne są wina: Schloss Johannisberger Cabinetwein (dawniej Opatwa Benedyktynów, odr. 1816 Księciu Metternicha – butelka na miejscu od 2½–14 guldenów), Dorf Johannisberger, Steinberger*, Rauenthaler, Marcobrunner, Hochheimer, Rüdesheimer (białe mające 10–11% alkoholu) – b) Wina rosnące nad Mozelą (Moselweine): Piesport (czerwone), Braneberger, Bernkastler Doctor, F. c) Wina niemieckie kwaskowato-stanowe, jałowe, smaku nieco ziemnego; najsłynniejsze z nich: Liebfrauenmilch (rośnie w Wormacji na ruinach Klasztoru), Scharlachberger, Hierstein, Oberingelheimer, Deidesheimer (czerwone), Forst, Leistenwein, Steinwein (koło Würzburga w Frankonii), Markgräfler (w Badeńskiem), Affenthaler, Römer (wino czerwone cierpkie koło Meissen w Saxonii), Grüneberger (na Szląsku, kwaśne), Gabenskie (z Marchii brandenburgskiej), Bomster (z Babimostu nad Obrą w Poznańskiem, kwaśne). O chodowli wina w Poznańskiem pisze Raczyński hr. Edward (Wspomnienia wielkopolskie). – Dawniej chodowla wina sięgała wyżej ku północy, koło Torunia, Gdańska, Chełmna były r. 1379 jeszcze winnice, które z upadkiem Zakonu Krzyżaków niemieckich podczas wojny za Kazimierza Jagiellończyka zniszczały. Z wina niemieckiego wyrabiają wiele fałszywego szampana musującego, mianowicie w Frankfurcie nad Menem; fabryka braci Kempf w Neustadt an der Hardt wyrabia rocznie 300000 butelek takowego, które idzie do Ameryki pod fałszywemi etykietami francuskiemi.

*) Zwane także Bocksbeutel (od kształtu okrągło płaskich butelek)

Moselblümchen (wino zaprawione kwiatem bzowym)

Bomst (wino wyrabiane dawniej w Bomeln w Geldryi)

Bukowińskie i galicyjskie wina. Na Bukowinie znajduje się 180 morgów gruntu na których wino chodzą. Koło Suczawy w dolinie Dniestru trudnią się uprawą i wyrabianiem wina tak zwanego mołdawskiego; najlepsze winogrona rosną w Repuszyńcach i w Sekruczeny; w miejscowościach Chiliszeny, Reuseny i Jakubestie uprawiają winną manię dla sprzedaży winogron stołowych. W Sadagórze wyrabiają Żydzi sławne wino koszerne. – W Galicyi istnieje tylko jedna winnica 8-10 morgów we wsi Bilsze (Księcia Sapiehy) w obwodzie czortkowskim.

Austryackie czyli rakuskie wina. Najcelniejsze: Klosterneuburger (Praelaten wein – opactwa benedyktyńskiego), Gumpoldskirchner, Vöslauer, Mailberger (ma najmniej kwasu), Weidlingor, Kahlenberger, Nussberger, Grinzinger (Nussdorfer), Bisamberger, Markersdorfer, Stinkenbrunner, Vöslauer Goldeck Riesling, Maurer, Retzer (najzwyczajniejsze) wszystkie białe; czerwone rodzi się tylko w Vöslau, Merkenstein i Matzen

Węgierskie wina. Rozróżniają takowe na gatunki: 1) Wina stołowe (Tischwein) białe i czerwone: a) Cierpkie czyli lekkie (zwane też Deszczówka; b) Wytrawne stołowe zwane też Zieleniak; 2) Wytrawne Samorodne (herber Tafelwein). Dla poprawienia smaku dodają przy prasowaniu na jedną beczkę 1 lub 2 pułnie suchych jagód co się zwie jedno lub dwu pułowe wino. Wina wytrawne mają przysmak cierpki, pochodzący od zawartego w nich garbnika. 2) Maślasz, wino słodkie, tłuste, złotego koloru pochodzące z gór około Tokaju, stołowe lub deserowe, mające 27-32% cukru, 14% alkoholu; wyrabiają gowtem sposób, iż do jednej beczki obejmującej 10 pułni, dodają 2, 3, lub 4 pułnie suchych (suchorozynowych) wybieranych jagód, z tąd ich nazwy dwa, trzy lub cztero pułowe. 3) Wina wysokowe deserowe (Ausbruch) delikatne, ogniste, mocne, słodkie, zapachowe, deserowe białe lub czerwone, mające na jedną beczkę dodatku 5 lub 6 pułni suchych jagód; produkują takowe w Tokay-Hegyallya, Menes, Rust, Oedenburg, Badacson koło jeziora błotnickiego (Plattensee). 4) Wina likierowe (Tokayer Essenz wein) jest to sok z suchych winnych jagód, który sam bez prasowania odpływa, lipkie, syropowate należą do najlepszych win w świecie. Są drogie

i bardzo mało ich w handlu. Butelkę wina likierowego tokajskiego płacą w Niemczech po 5 talarów najmniej, i drożej. – Wiadro (80 butelek) tokajskiego masłaszu kosztuje na miejscu 8–15 dukatów; trzyputowego 20–40 dukatów; pięcputowego 30 do 60 dukatów; Wysokokowego Święto Jerskiego (St. Georger Ausbruch) (Komit. Bihar) 6 do 15 dukatów; Wysokokowego Menesz-kiego 8–20 dukatów, stojownie do lat dobrych. Samorodnego wina darab (czyli 4 wiadra = 220 litrów) kosztuje w Peszcie (u Franz A. Jalics et Comp.) 190–280 złr. Zwykłe wina stołowe płacą butelkę po 80 ct. po 1 złr. i po 1 złr. 50 ct. – Wina węgierskie stołowe: białe: Somlyauer (wesprim. Komit.), Badacsonyer (Zalaer Komit.), Neszmélyer, Palugyay (Komorn. Komit.), Badakatorer (Transp. Kom.), Ermelleker Bratenwein (bihar. Komit.), Ofner, Szeredyner (ungh. Komit.), Schatmarer Bratenwein, Neograder, Krassoer. 2) czerwone: Erlauer-Visonta (Rubinette) (heves. Komit.), Szegszarder (tolna. Kom.), Villanyer (podobne do burgundzkiego (baranyer Kom.), Ofner Adelsberger und Blocksberger (Budai-Blocksberg), Balaton-Burgunder, Paulitscher, Fünfkirchner, Kegyalja-Jonyi (z winnic białe), Księcia Windischgrätza, Pulszkiego i Andrassego). – Wina czerwone z południowych Węgier: Werschetzer (Szymijskie), Moslavina (Kroackie do burgundzkiego podobne nieco cierpkie). – Wino południowo-węgierskie zwane Wermuth należy do rodzaju win gotowanych (vini cotti) [t. j. gotuje się świeży moszcz do odparowania dla twardości) jest cierpkie wyrabiają go w Karlowitz, Illok, w Banacie i Syrmii. – Wina tokajskie pochodzą z miejscowości: Mada, Tokay, Talya, Szarczal, Toltsva, Erdö-Benye, Satoralya, Keresztur, Liska (w zemplińsk. Komit.), głównie w przedgórzach (kegyalja) zajmujących 14 mil □; główny handel takowemi odbywa się w Toltsva i Ujhely-Satoralya. Na miejscu winnic nie ma starego wina; zwykle kupujący handlarze winobranie na pniu i moszcz świeży wywożą. – Węgry produkują rocznie do 17 milionów wiader wina, z tych wypada na tokajskie 100000 lub 75,000 wiader, a na Ofnera i okolice 400000 wiader. – Nullum vinum, nisi Hungaricum!

(Menes-Magyarat)

Bedenburger (Kom. Oedenburg), Georgsberger, Lesterstein-bruchen, Rabersdorfer, St. Georger, Ruster

Neustadler, Menescher,

Najużywańsze gatunki win są następujące:

1) Reńskie (chodowla wina zaprowadzona została r. 280 przez legijonej rzymskie z Gallii): Schloss-Johannisberger Cabinetswein, Dorf-Johannisberger, Steinberger, Rüdesheimer, Marcobrunner.

2) Nad Mozelskie: Brauneberger, Piesport, Berncastler-Doctor

3) Szląskie: Grüneberger, Poznańskie (z okolic Babimostu = Bomst), Gubińskie (z okolic Guben w Marchii)

4) Austriackie (rakuskie): Gumpoldskirchner, Kahlenberger, Klosterneuburger (Praelatenwein), Vöslauer, Merkenfteiner, Weidlinger, Grinzinger, Nussberger (Nussdorfer), Bisamberger, Mailberger, Stinkenbrunner, Retzer, Maurer. – Czerwone: Vöslauer (Ausstich), Merkenfteiner.

5) Czeskie (chodowla wina zaprowadzona przez cesarza Karola IV): Czernoseker (białe i czerwone), Melniker.

6) Morawskie: Frauenberger (Znaym), Blatnitzer, Kostelecker, Nikolsburger, Mailberger-Goldberger. (Wina te białe idą w handlu do Galicyi i Prus pod nazwą Retzer albo Mailberger.)

7) Istryjskie: Refosco (czerwone), Prosecco, Picolit, Liquore di Semedella, (czerwone), Ribolla (białe = cf. Ryvula, Rheinfal) robione z winogron zwanych Ribola (słodkie), Libedin czyli Lividin, Vino Lavano (Ladovano); Vin Santo (z okolic Vicenza), Vino piccolo (czerwone najordynarniejsze), Moscato di Rosa (dalmackie) zwane także Prosecco) Marzamino (w Dalmacyi), Pecino (w Dalmacyi). – Czerwone zowią zwykle Vino tinto lub rosso.

8) Węgierskie (Nullum vinum nisi Hungaricum). Podług niektórych cesarz rzymski Probus zaprowadził chodowlę

Ob: Hamm Wilh. Dr: Das Weinbuch; Wesen Cultur und Wirkung des Weines; Statistik und Charakteristik sämtlicher Weine der Welt; Behandlung der Weine im Keller. Leipzig (Weber) 1865. 8° pp. 435. 2 Thlr. 2e Auflage 1874.

Mulder G. J. Die Chemie des Weines auf dem Holländischen von Karl Arenz. Leipzig (Weber) 8° 2 Thlr.

Johnston: Chemische Bilder aus dem täglichen Leben von Dr. W. Hamm. Leipzig (Weber) 1855. 2 Bde. (o napojach, perfumach, potrawach, truizmach)

wino węgierskie tokajskie dopiero r. 1650 nabyto sławy, gdy zaczęto używać ruchorozynowych jagód winnych (Ob: A. Szirmay: Notitia historica monetum et locorum vinifer. comitatus Zemplenensis. Lasłoviae 1798 p. 39.)

Głoszony przekład wina tokajskiego był w Krakowie: Vinum hungaricum: In Hungaria natum, Sed in Cracovia educatum.

Na Wystawie wiedeńskiej r. 1873 jeden z kupców warszawskich miał wino tokajskie z r. 1660 po 60 Rubli butelka.

(ze wszystkich win całego świata na najlepszą słodycz, zapach, smak i moc).

*) Ritter's: Weinlehre p. 118 – Henderson Al: Geschichte der Weine der alten und neuen Zeiten, aus dem Englischen. Weimar 1833 str. 248.

roina z Grecyi do Panonii. Król Bela IV sprowadził z Włoch i Morei winną macicę nad Lifsę r. 1241, a król Ludwik z Burgundyi. Już od XV wieku tokajskie wina nabierały wziętości; w drugiej połowie XVII wieku zaczęto dopiero wyrabiać masłacz (Ausbruch). Wina węgierskie trzymają środek pomiędzy kwaskowatemi północnemi, a słodkiemi południowemi i mają większą moc i siłę niż inne, trzymają się najdłużej; tylko są z powodu większej ilości garbniku w nich zawartego nieco cierpkie. Wina węgierskie dzielą się na a) stołowe czyli ordynarne z winnych jagód z których wybrano suchorozynowe (Trockenbeerenwein); b) samorodne z jagód nieobieranych wraz suchorozynowemi nieco słodsze i mocniejsze; c) Masłacz wino tłuste robione z zwykłych jagód dodają na 10 putni (Puttin) czyli na 1 beczkę jagód zwyczajnych 1, 2, 3 lub 4 putnie suchorozynowych (1, 2, 3 vinn 4 Puttin) (słodkie, mocne) d) Ausbruch jeżeli dodano 5 lub więcej putni suchorozynowych jagód. e) Essencyja z suchorozynowych jagód samabez prasy odpływająca (najlepsze). Papież Paweł IV r. 1562 powiedział o tokajskiem winie z Talya: Summum pontificem talia (talya) vina decent! – Wina węgierskie są drogie mianowicie tokajska essencya, w Niemczech kosztuje butelka do 5 talarów. Cesarz Napoleon III kupił r. 1860 skrzynię (lagę) (o 200 butelkach) wina tokajskiego winobrania z r. 1811 (Ausbruch) za 10,000 franków, więc wypadła butelka na 50 franków. Cesarz austriacki chciał ex Królowi holenderskiemu w odwecie za przysłany w podarunku cug koni arabskich postać wino stare tokajskie. Gdy jednak w piwnicach nadwornych nie znalazło się wino które by było godne prezentu, kupiono w Krakowie 2000 butelek wina wytrawnego starego po 7 dukatów*) (p. 167). Butelka średniego wina stołowego węgierskiego kosztuje 30 xr do 12 Zł. wytrawnego (1 f. 20), a austriackie wiadro (80 butelek) czteroputniowego masłacza w Niemczech 120 do 160 talarów.

Znajstynniejsze wina w Węgrzech: a) Tokajskie (deserowe) rosnie (na górach z bazaltowej ziemi) Hegyallja (niższe góry) koło Tokaju w osadach: Tarczal (gdzie się rodzi sławne wino Mezes = Male t.j. miodowy promień), Talya, Mad, Liszka, Kiszfaludy, Zradany oraz (średnie): Tokay, Kereszthur, Erdöbenye, Tolcsva, Nagy-sarospatak, Ond, Szanto = Olassi, Ujheli, Sara, Golop, Szegilong, Zombor, Erdö = Herwathi, Ratka, Kis = Toronyia. Rocznie zbierają w 21 osadach do ~~200000~~ 150000 wiader wina. b) Meneskie czyli Menes = Magyarat w Kradskiej stolicy białe i czerwone. c) Ruster (Ausbruch) z Ruszt w oedenburskiej stolicy — Wina stołowe: Szumlauer (Somlau w weszprimskiej stolicy), Meszmelyer (w grańskiej stolicy), Ermelleker (w biharskiej), Ofner (Visonta), Szeredmyer, Neograder, Krasoer. — Czerwone: Erlau, Szegszard, Villanyer (w stolicy Baranya), Adelsberger (koło Ofen), — Wina pospolite: Baranyaer, Lefther Steinbruch, Honter, Presburger, Vagh-Ujhelyer, Weissenburger, Somogyer, Bakatorer, Eisenburger, Raaber, Fünfkirchner, Mizlaer, Oedenburger (białe) — Wina południowe węgierskie syrmijskie z nich najsłynniejsze Karlowitzer Wermuth z gotowanego moszczu, banackie, kroackie (Moslavina czyli Broćenica) czerwone — Wina średniogrodzkie: Bornysimaler (w Klausenburgu), Kockelweine (Kokelburger) żółte

Erlauer

Maslacz (Rudbrunf) robią z wina w St. Giörgy, Oedenburg i Syrmii — nazwa pochodzi z węgierskiego maszlagos (szalony) lub tureckiego: maeslaek (mastok) przytki upojające z kadziszu (cannabis indica)

g) Wina francuskie. Chodowlę wina zaprowadzili 600 lat przed Chryst. ~~Celtowie~~ Fokijczycy, zakładając osadę Massilią. Cesarze Aurelian i Antoniny zaprowadzili w Côte d'or chodowlę wina, które do dziś dnia zowią Romanée. Szampańskie musujące wino poczęto dopiero na początku XVIII wieku wyrabiać.

a) Wina czerwone: Bordeaux (Bordelais) (z gatunkami: Chateau Lafitte, Chateau Margaux, Chateau Latour, Haut Brion, i grosse Mouton) Burgundzkie (Romanée = Conti, Chambertin, Richebourg, Clos-Vougeot, Romanée Saint = Vivant, la Tache, Clos St. Georges, Corton)

B) Czerwone drugiego rzędu: Szampańskie (Verzy, Verzenay, Mailly, Bouzy) Burgundzkie (Vosnes, Nuits, Prémeaux

b) Wina Białe: Szampańskie (Sillery, Crâmant, Mailly) Burgundzkie (Mont-Rachet zwany Bâtard) Bordeaux (Sauterne, Barsac, [Medoc, Preignac)

c) Wina likierowe (zotte) (muszkatowe Rives-altes (z okolic Perpignanu) Frontignan i Lunel (z okolic Montpellier).

Wino białe Bordeaux zowią Anglicy: Claret. (Fleur, Creme)

Szampańskie wino musujące*) ma dodatek z cukru kandyzowanego rozpuszczonego w winie i koniak; (ma mieć 12 do 13 stopni alkoholu) (Crémant rosé – Oeil de perdrix)

Najstawniejszy handel winem francuskim (musującem) prowadziła wdowa Cliquot w Epernay (+1866)

*) datuje się od r. 1715 t. j. od zaprowadzenia korków do butelek przez x. Dom Perignon piwnicznego w opactwie Haut-Villers; w handlu pojawia się r. 1718. Przed XVIII wiekiem nieznano butelek a miejsce korka zajmował czop z pakuł konopnych, namoczonych oliwą.

10) Wina włoskie: Vino santo (lombardzkie) Monte Pulciano*) Lacrima Christi,**) Marsala (z Sycylii), Montefiascone (rzymskie Est, Est, Est), Orvieto (białe), Aleatico (z Monte-Pulciano, czerwone) z Florencyi; Falerno (neapolitańskie)

*) rzymskie najlepsze purpurowe

**) neapolitańskie różowe

11) Wina greckie: Malvasia (wino likierowe czyli Sect z okolic Napoli di Malvasia, zwane w Anglii Malmsey) Vin Santo (z Santorino) Cypryjskie (z Kandyi) – Do greckich win dodawano gwoździki; Hypericum coris

12) Wina hiszpańskie: Malaga (Pedro-Ximenez), Xerez (z Andaluzyi) (Sherry), Alicante (w Walencyi) Porto (z Portugalii) (Portwein), Madeira, Batardo (słabszy gatunek Madeiry wino likierowe, także z Hiszpanii lub wysp Kanaryjskich) Canarienfect (białe wino fuchorozynowe z dodaniem korzeni cukru, cynamonu, muszkatułowej gałki i skórek palonych z jabłek), Capwein (z przylądka Dobrej Nadziei)

[Pintilla czyli (Pinto di Rota (Pintillo de Rota) (czerwone z Andaluzyi), Vino tierno di Malaga Pedro-Ximen (Pedro-Ximenez czyli Malaga), Madeira

13) Wina wołoskie, Krymskie, Kaukazkie, perskie.

Dla trwałości gotowano świeży moszcz winny (vini cotti) takiemi winami była dawniej Malmazyja, Alikant.

Z gron włoskich zwanych Pignola, pochodziło wino: Liniot; – a prócz innych wino z miasta Pinhel (Pinellum) w Portugalii.

Liniot.

Gatunki win.

Francuskie wina. Francya nietylko pod względem ilości produkowanego wina, ale także pod względem odznaczającej się dobroci takowego, pierwsze w świecie zajmuje miejsce. 1) Wina czerwone najlepsze rosną w prowincyach Bordelais, Burgund i Dauphiné. Pierwszej czyli najlepszej klassy zowią: Grands vins albo Grands crus (Cru = winnica czyli grunt), Crus supérieures; średniej klassy: Bourgeois supérieur, bon i ordinaire; gorsze: Paysans, najgorsze: Petit vin. Wino Bordeaux odznacza się nader przyjemnym bukietem i łagodnym smakiem; Burgundzkie purpurowej barwy, delikatnego aromatu mocniejsze jednak i cięższe. Najsławniejsze winnice pierwszej klassy w Bordeaux są: Chateau Lafitte (67 hektarów, wydające rocznie do 150 tonn, z których na miejscu r. 1872 sprzedano butelkę ze zbioru r. 1811 po 121 franków, z r. 1834 po 70 franków, z r. 1848 po 65 franków, z r. 1859 po 12 franków, a z r. 1864 po 10 franków; za tę posiadłość zapłacił r. 1803 M. Vandermere 1,200,000 franków, od r. 1853 posiadaczem baron Rothschild), Chateau Margaux (80 hektarów, r. 1836 kupił bankier Aguado za 1,300000 franków), Chateau Latour, Chateau Haut-Brion (44 hektary kupił Eug. Larrieu 1837 za 272000 franków); – drugiej klassy: Mouton 52 hektary, kupił r. 1853 bar. Rotschild za 1,250000 franków), Rauzan, Chateau-Léoville, Viviens-Durfort, Chateau-Gruaud-Larose; = Burgundzkie pierwszej klassy: Romanée-Conti, Chambertin, Richebourg, Clos-Vougeot (Clos = obmurowana winnica), Romanée Saint-Vivant; = Bordeaux drugiej klassy: Kirwan, Cantenac, St. Julien, Margaux, St. Estèphe = Burgundzkie drugiej klassy: Vosnes, Nuits, Prémeaux, Chambolle, Volnay, Pommard, Beaune, Moulin à Vent; = z Dauphiné pierwszej klassy: l'Hermitage, Méal, Beaume. = Bordeaux trzeciej klassy: Margaux, St. Julien, Cantenac, Pauillac, St. Lambert, St. Estèphe w Medoc, Talence, Merignac; = Burgundzkie trzeciej klassy: Gevrey, Chassagne, Tonnère, Fleury, Romanèche = Chablis. = 2) Wina białe: najlepszy gatunek rośnie w Bordeaux: Chateau d'Yquem (którego butelka z r. 1865 kosztuje na miejscu 28 franków), poniżej wina: Haut-Sauternes, Barsac, Preignac, Bommes, Villenave d'Ornon, burgundzkie sławne Mont-Rachet, la Goutte d'or; z prowincyi Dauphiné: Hermitage. Najwięcej win białych rośnie w Szampanii jako to: Sillery, Ludes, Mailly, Verzenay, Verzy, Ay, Dizy, Hautvillers, Pierry, Epernay, Cramant, Avize, z których wyrabiają szampańskie musujące wino (Mousseux-Champagner Schaumwein) w Reims, Epernay, Ay, Mareuil, Châlons, Avize.

Vins de Bordeaux.

Vins de Bourgogne.

Vins de Champagne.

3) Wina likierowe czerwone i białe robią się z winnych jagód suchych czyli zwiędniałych które na słomie dla osuszenia przeleżały, albo też przez gotowanie winnego moszczu (vins cuits) z dodatkiem spirytusu. Najlepsze jest Rives-altes (z okolic Perpignan, z winogron zwanych Roussillon) słodkie i pachnące; Frontignan i Lunel (z okolic Languedoc koło Montpellier, z winogron muszkatułowych); Grenache czerwone (z okolic Provence – z wygotowanego moszczu); Maccabeo (z Salses koło Perpignan) podobne do tokajskiego; Vin de paille d'Argentat (z okolic Limousin); Monbazillac (z okolic Perigord); Mastalet-Viger, Maraussan, Saurian, Picardan. Wina te zowią także muskatułowemi, a ponieważ zbyt mało ich wywożą z kraju, więc w mieście Cette (w Languedoc) podrabiają wina do wywozu likierowe, noszące fałszywe nazwy: Kalabrijskie, Malaga, Madeira, Alikante, Rota i t.p. w handlu. Z podlejszych win francuskich wyrabiają spirytus, Cognac, Trois-six, Eau de vie, a nawet Ocet. – Wina francuskie Bordeaux przechowują się w flaszkach leżąco, aby korek był mokry; Anglicy zowią je Claret, która to nazwa pochodzi z francuskiego: Clare (dawniej używane sztuczne wino korzenne); w Niemczech zwano w XVIII wieku francuskie wino Pontac (od właściciela winnic w Bordeaux). We Francji zowią Clairet wina jednoczesne, lub zaprawione korzenne; Clarette zaś lekkie wino białe. Do wina burgundzkiego wywozowego cięższego gatunku dodają we Francji pewną ilość spirytusu dla trwałości i wtedy uchodzi za Nuits, z dodaniem większonych ilości spirytusu: Volnay, Clos de Vougeot, Romanee; tym sposobem z jednego gatunku lekkiego wina, robią 4 gatunki mocniejsze.

4) Wina szampańskie musujące zowią Francuzi Królem win; weszło w użycie dopiero około r. 1715, gdy zaprowadzono zamykanie flaszek czyli butelek korkami drzewnemi (z kory drzewa Quercus suber, rosnącego w Hiszpanii, Portugalii, Korsyce, Włoszech, Grecyi, północnej Afryce i Małej Azyi) używanemi najprzód przez mnicha Dom Perignon w opactwie Haut Villers. Wino szampańskie musujące (petillant) jako wino sztuczne wyrabia się z wina młodego, którego fermentacyja jeszcze nieukończona i w którym się przez dodanie cukru i alkoholu wytwarza kwas węglowy uchodzący w postaci piany. Dawniej wyrabiano to wino z jednego rodzaju winogron, z tąd nazwy: Vin d'Ay, Vin de Sillery, de Pouzy, de Verzy; a jeżeli miało kolor brunatny, pochodzący z pestek i szypułek (które dziś odrzucają) przy prasowaniu, to się zwało Oeil de Perdrix. Dziś przy wyrabianiu tego wina mieszają różne gatunki obranych winogron (coupage F. Verschneiden), dodają po wytłoczeniu, rozpuszczony cukier lodowaty i spirytus, i zlewają w flaszki tirage F. Abziehen). Butelka zwykłego wina szampańskiego ma dodatku 16 do 18 gramów cukru i 11 do 12 procentów objętości alkoholu.

Stosownie do smaku konsumentów dodawana bywa rozmaita ilość alkoholu i cukru: dla Azyi wynosi 9 gradusów sacharometru, dla Anglii 12-13, dla Francyi 14-15, dla Niemiec 16-20, dla Rossyi 20-22, dla Szwecyi 24-30 gradusów. Co do jakości rozróżniają 3 gatunki: 1) Crêmant lekkie i słabo musujące; 2) Mousseux mocniejsze; 3) Grand mousseux najmocniejsze, wyrzucające korek z hukiem (qualité supérieure, vin royal, imperial, exquise, fleur-Cabinetwein). Co do koloru rozróżniają: 1) białe (blanc), 2) bladoróżowe (rosé - zabarwione za pomocą środka Fismès zwanego), 3) brunatne (Oeil de perdrix - dziś nieużywane jako złe). - Wino szampańskie chodzą na 20,000 hektarach winnic w dawnej prowincyi Champagne, najwięcej w departamencie Marne w prefekturach: Châlons sur Marne, Epernay, Reims, Saint Ménéhould i Vitry-sur-Marne, gdzie go produkują rocznie do 700,000 hektolitrów. Podczas gdy w r. 1780 jeden handlarz winy wyrabiał tylko 500 tuzinów butelek wina w Epernay, co było wówczas niesłychaną liczbą; dziś jeden producent tamże wyrabia rocznie do 600000 butelek, tak się wzmogła konsumcyja! Roku 1874 wyrobiono we Francyi wina szampańskiego 12 milionów butelek, z których wypotrzebowano we Francyi 3,000,000, w Niemczech i Austryi 1,500000, w Rossyi 1,600000, w Anglii i Azyi 2,300000, w Ameryce 2,100000, w Belgii i Holandyi 500000, w innych krajach zresztą 1,000000 butelek. Wino szampańskie ma na całym świecie konsumentów, nawet w Chinach i Japonii, jest przeto znaczniejszym artykułem handlowym. Ceny tego wina bywają rozmaite; przeciętnie kosztuje na miejscu tuzin butelek 13 do 14 talarów, butelka w Epernay kosztuje zwykle 4½ franków, w Niemczech 2⅔ talarów. Najsłynniejsze fabryki wina szampańskiego są w Reims, Epernay, Ay, Mareuil, Châlons, Avize, - a pojedyncze sławniejsze firmy: Veuve Cliquot (+1866) (Werle) Jacquesson et fils, Moet et Chandon, Louis Rödlerer, Duc de Montebello, G. H. Mumm et Comp.; - z mniejszych: Charles Heidsieck, Ruinart, L. Jaunay w Reims; Bazille, Gaignière w Epernay, Charoine et Dagonet, J. Perrier fils et Comp. Jacquesson et fils (Société vinicole) w Châlons-sur-Marne; Duc de Montebello, Foucher, V. Olivier et Comp. w Mareuil; Ayala et Comp. w Ay. Firmy te używające na butelkach własnych metalowych kapsli (agraffe) mają rozmaite etykiety n.p. Carte blanche, Carte d'or, Carte noire, Perles, Vin des Rois, Monopole, Victoria, Goutte d'or, Cep d'or i t.p. oznaczające jakość lub pochodzenie wina. - Szampańskie wino w butelkach powinno w piwnicy leżeć bokiem, pije się zimne (studzone lodem jest szkodliwe), a do nalewania używa się osobnego metalowego trzymacza czyli podstawki z uchem (Flaschenhalter). Kieliszków używa się czystych i przezroczystych. Wino szampańskie działa szybko i orzeźwiająco.

Włoskie wina zwykle cierpkie i słodkie, ciemnej barwy i nietrzymają się długo. Sławniejsze są w Piemoncie: Vino d'Asti spumante (białe musujące), Nebiolo, Brachetto spumante (czerwone) mają 8-14% alkoholu, Nasco di Sardegna (białe), Guarnaccia (ciemno-żółte), Grignolino; — w Lombardyi: Sasella, Grumello, Vino santo (z Castiglione Kotobrescii -żółte), Barolo (czerwone); — najpodlejsze gatunki: Vino piccolo czyli Buvanda albo Stretto; — w Weneckiem: Vino santo di Braganza, Vino pavano czyli padovano, Picolit, Refosco; — w Toskańskiem: Aleatico (w Florencyi), Monte Pulciano (najlepsze z włoskich, purpurowej barwy, sprzedawane w butelkach słomą okręconych tak zwanych Foglietta, ma z wierzchu trochę oliwy dla trwałości, którą się odlewa); — w Rzymskiem: Monte Fiascone (zwane od angielskiego prałata Jana Fuggera: Est, est, est; białe i czerwone), Orvieto (te wina zwali dawni Rzymianie Vinum falernum); — w Neapolitańskiem: Lacrima Christi (jasno czerwone, z góry Wezuwiusza), Falerno (z Kampanii), Gaurano, Vino calabrese, Vino del Bosco (średnie); — w Sycylii: Marsala (ma 18-21% alkoholu) (fabrykują go dla zagranicy z innych win sycylijskich — prawdziwe dostarcza handel Fiamingo w Riposto), Mascoli, Essenza dell'Etna czyli Nettare, Capo rosso, Milazzo rosso, Mamertino, Zucco (z winnic Księcia d'Aumale, butelka po 2½ franka), Castel Vetrano; — w Dalmacyi: Moscato di Rosa (ciemno czerwone), Prosecco (koloru rubinowego), Refosco bianco, nero, Marzamino, Pecino (z wyspy Curzola), Vugava, Opolo, Maraschino (z wyspy Lacroma), Vino di Tartaro (żółte), Moscato di Rosa (barwy rubinowej), Malvasia di Ragusa.

Hiszpańskie wina mają dodatek spirytusu winnego (aguardiente); do transportu tych win służą bulgi z skóry koziej (bota — Bylnuj). Sławniejsze wina: Xerez (Jerez, angielskie Sherry, w Andaluzyi, barwy bursztynowej, ma 17% alkoholu, na miejscu butelka dobrego 8 talarów, ma smak korzenny i zapach aromatyczny), Montilla, Manzanilla (ma zapach rumiankowy), Tinto czyli Tinto di Rota (czerwone z Andaluzyi), Tinto di Alicante (czerwone z Walencyi), Val de peñas, Manzanares (lekkie), Malaga (z prowincyi Granada, złotożółtej barwy, do którego dodają moszcz wygotowany), Guinda (Malaga z dodatkiem soku z trześni), Pedro-Ximenez (Pero-Jimen w prowincyi Granada i Biscaya, z jagód winnych które w XVI w. Kardynał Pedro Ximenez a podług innych Niemiec Peter Simon zasadził — w Polsce zwano to wino Petrigment), Grenacho (czerwone z Aragonii); — Oporto (Portwein, brunatno czerwone, ma 21-25% alkoholu przez dodatek Brandy, używane do śniadań, od r. 1678 dopiero za granicę wywożone) z Portugalii, podobnie jak Lisbon, Bucellas, Carcavellos, Arinto

29 10.

Bechamel Marquis de
Nointel za Ludwika XIV
patrycjusze - wynalazł
vol-au-vent, financ
ieres (książkę kuchartką
w wrzątku pod imieniem
le Bas.
Brillat Savarin 1835
Gouffé Jules. Historia Kuchni
1868
Monjelet Charles: Lettres Gour
mandes 1877

Mulortie: Das Menu
i Feine Küche
wyszły w Hanover

Taillevent Kuchcy za
Karola VII: Ognuski Sorel
wydał Kloyle

Platinus z Kremony

Gastronomi Xe Cambacerès
Talleyrand, Marquis Cussy
Rothschild, Kaunitz

Beckmann Johann Beyträge zur Geschichte der Erfindungen. Leipzig 1786 11. 30

Wódkę r. 1484 wyrabiano na lekarstwo w Augsburgu r. 1526 weszło w użycie

~~Cenzura na książki duchowne wprowadzona sobor lateranski 1515~~

Lak do pieczętowania 1692 odkrył François Rousseau

L'eau de la reine d'Hongrie wynalazła Elżbieta Łokietkówna żona Karola Roberta Andegaweńskiego

Fredericus Degs ~~civ~~ auditor causarum palatii apostolici ~~et pellanus~~ papae (1422) 131

~~Floriani l dies~~ 137.

~~Franko Kmetho de Przeglawicze~~ (1424) 145. 146. 147.

~~Franciscus presbyter~~ psalterista ecclesie crac. ~~1421~~ (1425) 151.

~~Francisci de Nova Civitate~~ Albertus clericus testis (1426) 154.

~~Franciscus civis~~ et Jurratus de Florentia (1427) 158.

~~Franciscus Creyzewicz de Brega~~ Creyzewicz S. Theol. Prof. can. cath. crac. (1428) 164. (1432) 172. 173.

~~Vogil Cristofori~~ Vogil domus in Cracovia (1432) 173. (1433) 176 vide Vogil.

~~Faber Johannes~~ de Trambaczow (testis) (1434) 183. (1436) 186.

~~Fetter Peter civis~~ crac. (1435) 185

~~Franczek Sanczewski~~ (1434) 185.

~~Franciscus Slyrzch~~ Sabinus civit. Kazimiriae (1436) 187.

~~Faber Stanislaus~~ Consul civit. Zamichoviensis (1439) 189.

~~Francisci l~~ testum 188.

31

Kuszpier [illegible]

[illegible] 1923 — [illegible]

Wydoskonalona Kucharka. Warszawa
Jaworski 1847 8. 13 zł
1000 potraw ciast i wetow. Warszawa
Merzbach 1854 8 złp
Gospodyni polska. Warszawa (Bern
stein) 1862 6 f. 20 gr
Kucharka warszawska przez Aniele
Ostrowską Warszawa Glücks
berg 1863 6 f
Kuchnia polska przez Jos. Schmidta
Przemysł Jelen 1865
365 Obiadów za 5 złp. 12 zł
Lunyne C. Warszawa
Gebetner 1866. 6 złp
Zbiór umiejętności Kucharskich
przez J. M. Warszawa 1867
6 f 20 g

PROSPECTUS.

Deutsches Leben in Liedern.

In zwei Abtheilungen.

Deutsches Leben in Liedern.

Das „Deutsche Leben in Liedern“ ist eine Sammlung deutscher Kernlieder und Kernsprüche, die sich auf die verschiedenen Lagen und Verhältnisse des menschlichen Lebens, in der Jugend wie im Alter, daheim wie in der Fremde, beziehen und alle diese Verhältnisse in einem höheren Lichte und eben damit in ihrem wahren Wesen erscheinen lassen.

Diesem Grundgedanken entsprechend gliedert sich der Inhalt in folgende Abschnitte:

Einleitung [illegible]

Deutsches Leben im Glauben.

Das „Deutsche Leben im Glauben“, welches sich in seiner äußeren und namentlich in seiner künstlerischen Ausstattung, wie in dem Geiste seines Inhalts, dem „Deutschen Leben in Liedern“ anschließt, ist vorzugsweise für die Verhältnisse des christlichen Lebens bestimmt und soll als ein geistlicher Hausschatz deutscher Kirchenlieder und biblischer Kernsprüche den mannichfaltigen religiösen Bedürfnissen der Familie dienen.

Sein Stoff gruppirt sich unter Zugrundelegung der Drei-

Poczta w r. 1732 do Zamościa przychodziła z Warszawy w dni 5, ze Lwowa w dni 3, z Poznania w dni 11. (Duńczewski.)

Piwa stawne r. 1751: Krakowskie, Nowomiejskie, Lipt-kowskie, Garwolińskie, Brzezańskie (na Ruś), Sądeckie, Gdańskie (Joppenbier, Dupelbier), Wrocławskie (Szepo), Świdnickie, Opawskie, Brunświckie, Wyszyńskie (w Tor-gau), Brabantskie, Angielskie, Przemyskie, Lipitkowskie.

Choroby wina: zawierzgłe — wino gdy się przewróci i zmętnieje — gdy skwaśnieje — gdy się zburzy — spleśniałe — młode — mętne — kwaśne — ostre — śmierdzące.

Piwczary w Polsce: w Kijowie, Brześciu, Bierze, Czernichowie i mieście Piwczara (na granicy Inflant) — pod wsią Krzywcze na Podolu — pod wsią Ormiany — pod Borszczowem miasteczkiem — w Krakowie (Smocza Jama) — pod Skałą we wsi Ojcowie i Czajowicach — na Pokuciu: w Sarnkach, Olejowy, Buszczy — na Wołyniu blisko wsi Suraż — na Podolu pod Studenicą miasteczkiem, pod Bakotą, przy wsi Czerce i Smotrycu rzece, przy wsi Królowka, Zatuże (Duńczewski Kalendarz 1763).

Piwa stawne r. 1768: Gdańskie (Nicolaus-Bier) — w Rukacie (wojew. pozn.), w Białokrynicach (na Wołyniu), Węgoborskie (w Warmij koloru czarnego), Wormditeńskie czyli Ornieckie (drogie w Warszawie), w Opiśku (wojew. rawsk.), Kolneńskie i Radunskie (na Litwie), Zielińskie, Gielniowskie. (Duńczewski)

Wódki: w Gdańsku wyrabiają z wina 26 gatunków, ze zboża zaś przedniejszych 16 i podlejszych 16 zaprawne różnemi korzeniami, fruktami, ziołami. — Wódki te wywożą z Gdańska różne narody (Duńczewski 1768)

STARKA LITEWSKA

JAN KUNDEREWICZ

WILNO.

35 15.

Brande (Journal of Science and the arts V I)

NOMINA VINORUM		Centenae partes voluminis respectu, continent spiritus vini.
Vinum	Purpurarium rubrum	20,35.
«	Apianum (ex promontorio bonæ spei)	18;25.
«	Calcavellanum	18,65.
«	Vidonianum	19,25.
«	Alba flora dictum hispanice	17,26.
«	Malacense Malaga hisp	17,26.
«	Hermitage (album)	17,43.
«	Ruscinenense	18,13.
«	Claretum	15,10.
«	Malvasense	16,46.
«	Lunelianum	15,10.
«	Chiras	15,52.
«	Syracusanum	15,28.
«	Sauterne franc	14,22.
«	Burgundicum	14,57. burgundische
«	Rhenanum Rüdesheimer	12,08.
«	Niceanum	14,63.
«	Barsac	13,86.
«	Tinto dictum	13,30.
«	Campanicum	13,80.
«	Campanicum spumans	12,61. Champagne
«	Hermitage rubrum	12,32. Hermitage
«	Graves	13,37.
«	Frontinianum	12,79. Frontignac
«	Cote rotie franc	12,32.
«	e baccis ribis grossulariae	11,84.
«	e citris	11,26.
«	Tocaeanum ungar	9,28.
«	e baccis sambuci	9,87.
«	malorum	9,87.
«	idem	7,26.
«	idem	7,21.
«	mulsum	7,36.
	Portwein	22,96
	Johannisberger	8,71
	Oestreicher	10,66
	Rheinwein	7,36
	Marsala	18,40

Madeira 22,27
Caprwein 14,50

Fabbronius vero quatuor elementa sejuncta quæ vinis insunt enumerat, alcohol nempe, partes oleosas, gummi cum tartaro, aquam:— en ejus analysin.

NOMINA VINORUM.	Spirit. vini rectif.			Oleos. partium.			Tartari et Gummi			Aquæ.			
	Unc.	Drach.	Gran	Unc.	Drach.	Gran.	Unc.	Drach.	Gran.	Libr.	Unc.	Drach.	Gran.
Vinum Purpurarium	2	3	—	3	2	—	2	—	—	2	—	—	—
» Apianum	3	—	—	2	4	—	1	—	—	2	5	4	—
» Alicantinum	3	6	—	6	—	20	—	1	40	2	2	6	—
» Burgundicum	3	2	—	—	4	—	—	1	40	2	9	—	20
» Campanicum	2	5	20	—	6	40	—	1	—	2	8	3	—
» Frontinianum	3	—	—	3	4	—	—	5	20	2	4	5	30
» Graves	2	—	—	—	6	—	—	2	—	2	9	—	—
» Hermitage	2	7	—	1	2	—	—	1	40	2	7	5	20
» Malvasense	4	—	—	4	3	—	2	3	—	2	1	2	—
» Plutianum (Monte Pulciano).	2	—	—	—	3	—	—	2	40	2	8	—	30
» Mosellanum	2	2	—	—	4	20	—	1	30	2	9	—	10
» Rhenanum vetustum	2	—	—	1	—	—	—	2	20	2	8	5	40
» — recens	2	2	—	—	3	20	—	1	34	3	9	1	6
» Astensel	3	—		6	—	—	2	2	—	2	—	6	—
» Tocaeanum	3	2	—	4	3	—	5	—	—	2	3	—	—

Elementis crasin vini constituentibus pro parte expositis, nunc facilius demonstrandæ nobis erunt virtutes quas in corpus humanum singillatim variæ species vinorum consideratæ, exercent, quibusque individuis competunt. —

DE USU DIAETETICO VINORUM.

Vina tenuia acidula modice hausta nequaquam non idoneum sistunt potum præsertim ad convivia, sitim enim temperant, ventriculum incitant quin irritent, vim nervorum erigunt, motum sanguinis accelerant, calefaciunt quin orgasmum provocent, secretiones serosas præcipue urinæ expediunt. Individua tamen phlegmatica, constitutionis lymphaticæ, ad statum pituitosum et imbecillitatem stomachi prona, arthritide et urolithiasi adfecta, caveant sibi ab hoc vino sumendo.

vino (*a*). Cerevisia fortis calefacit et facile gravem ebrietatem provocat. Nimis copiose hausta apparatum digestionis superirritatione debilitat dispositionemque ad collectiones serosas inducit.

Cerevisiae dulces sicuti omnes potus e malto parati, in genere facillima sunt digestui simulque nutriunt. Reconvalescentes morbis exhaustos, nec non atrophicos restaurant. Non bene defæcata, multo aëre acido carbonico onerata cerevisia, flatus, colicas, diarrhœam gignit, urinam pellit, sin vero simul est acidula, facile stranguriae ansam praebere potest.

Quoad reliquas cerevisias inter quas hodie excellunt Anglicanæ, hae secundum diversitatem partium constituentium a fabris hujus liquoris tam solliciter arcanis obvolutarum, varios in organismo edunt effectus.

HYDROMEL.

Præstantissimus fuit potus apud veteres gentes septentrionales (*b*). Scimus e vita Stae Ethelredae in Histor. Eccles. Bedae libr 4. cap. 19, e legibus regis Anglosaxonum Ethelstanis et Hichesi, Thesaurus linguarum septentrionalium pag: 21 populos ad polum arcticum positos, mel prae cæteris donec vinum ustum sit inventum, adamasse. Ab iis mel potus Deorum nuncupatum, poësis ipsa cui tunc temporis maxime opera locata est, nomen mellis Deorum obtinuit. Nomen ejus proprium ex Jslandia et Norvegia in Poloniam translatum est. Lithuani hydromel nuncupant Midus, mel vero crudum Medus. Mel Covnense in Lithuania Lipiec vocatum, praestantissimum est: carmina quaedam a vulgo Lithuaniae cani solita, eundem potum medicamentum appellant, quod argumento sit

[*a*] Sydenham [oper. omn. ed. Genev. T. I. pag. 319. 445.] cerevisias has commendat in podagra, ipse enim morbo hoc et urolithiasi laborans, salutarem influxum ejus expertus est. Reapse opinione antiquorum urolithiasis rarior est in regionibus iis quae cerevisiam, quam in his, quae vitim colunt.

[*b*] Mel est idem potus qui heroibus Ossiani adeo placuit.

quanti id existimaverint: «że miodem smarując ciało i pijąc Kowieński napój, można się wyleczyć z niektórych chorób.» Donec itaque spiritus peregrini in Poloniam transvecti sint, mel fuit potus lubentissimus tam proceribus, quam aliis. Veteres Romani ad hydromel parandum utebantur melle et vino generoso Falerno (*a*), vel juniori vino in monte Hymettis culto (*b*), quam mixturam Mulsum, οινομελι et μελικρατον appellaverunt.

Hydromel britannicum, teste Pront, alcoholis 17,32 % continet. Jn Cambria, ex melle despumato, malto et aromatibus Jndicis efficiunt speciem Hydromellis Braggot dicti.

Jn urbe Kair ex melle albo et aqua Balsu vocata obtinetur Hydromel, potus hic inebrians legibus Corani Turcis etiam haud est vetitus.

Jn genere mustum et qui ex melle, manna, saccharo, melligine et aliis succis herbarum fiunt potus, vina quaedam imperfecta e. g. e baccis grossulariae, e pomis, succus etiam betularum, et similia locum suum tenent inter vinum et cerevisiam, et ex hac ratione etiam eorum effectus satis liquet, quibusque conveniant hominibus, haud difficile est investigatu.

SPIRITUS VINI

Quo tempore sicera inventa sit, certo definiri nequit: id saltem nos haud fugit, Romanos et Graecos nequaquam novisse tam artem separandi spiritus vini e potibus spirituosis praecipue vinis, quam methodum eum extrahendi per destillationem e substantiis ad fermentationem pronis. Jnventio haec haud dubie originem ab Oriente ducit, Europæi autem ab Arabibus eam accepisse creduntur. Jam enim saeculo XII Abulcasis apparatum destillatorium ope cujus spiritus vini a vino separari potuit, invenerat: productum vero hac operatione ob-

[*a*] Macrobius L. 7. C. 12.
[*b*] Martialis L. 13. C. 103. et Horatius Sat. 1. 2. 13. Sat. II. 2. 24.

Wino – wyrób z soku gron krzaku Vitis vinifera, rosnącego dziko w swej ojczyznie Kolchidzie nad Pontem euksyńskim (dzisiejszej Imiretyi i Mingrelii), przez dawnych Fenicyan dostało się do Grecyi, a z tąd do Włoch i Europy i Ameryki. Przez uprawę tak się rozrodziło iż znanych jest dotąd przeszło 1400 odmian winogron. Rośnie w krajach które mają średnią temperaturę letnią + 20°, a zimową + 5° – 6°; a nawet zimno – 18° R. zniesie krzew winny. Dawniej w krajach ostrzejszego klimatu n.p. w Prusach koło Malborga, w Polsce chodowano winne krzewy; upadku tej chodowli poszukiwać należy w przyczynach miejscowych, a nizeli w zmianie klimatu, albowiem sławny fizyk Arago dostatecznie wykazał, iż od 3300 lat klimat ziemi wcale się niezmienił i że słońce przez ten czas bynajmniej nieutraciło z swej siły oświecającej i ogrzewającej. Dopiero nowszemi czasy pojawiające się choroby roślinne jako to: Oidium Tuckeri, rodzaj pleśniwego grzybka, który r. 1845 dostrzeżono, i Phylloxera vastatrix rodzaj mszycy niszczącej korzenie, która się r. 1863 z Ameryki do Europy dostała, zagrażają uprawie wina. – Nie wszystkie lata są na wina urodzajne; najsławniejsze wina są z lat 1781, 1783, 1806, 1811, 1822, 1834, 1846, 1858, 1862, 1865, 1868; najsłynniejsze okolice w których wina najlepsze są: Rheingau, Tokay, Gironde; a najlepsze gatunki gron: Riesling, Traminer, Orleans, Veltliner, Gutedel, rother Malvasier. Wina dzielą się na naturalne i sztuczne czyli preparowane za pomocą domieszki alkoholu. Główną częścią składową wina jest woda w której rozpuszczony jest cukier gronowy (Traubenzucker); ten za pomocą fermentacyi zamienia się w spirytus (alkohol, Weingeist), który napojowi nadaje siłę podniecającą i orzeźwiającą. Prócz alkoholu znajdują się jeszcze jako części składowe w winie: wolny kwas winny, cukier owocowy, pektyn, albumin, gumma, garbnik, różne sole, rozmaite cząstki ekstraktowe, tłuszcze, olejki aromatyczne, które nadają winu tak zwany bukiet (Oenanthäther); prócz tego barwnik głównie z skórek i włókien dobyty. Od ilości tych części składowych zależą różne gatunki win co do mocy, smaku i barwy. Najmocniejsze wina n.p. Marsala mają 15 do 24 proc. alkoholu, wina francuskie 9 do 14 proc. alkoholu, węgierskie 7 do – 13 proc. alkoholu, austryackie 6 proc. alkoholu. Zwyczajne lekkie wino powinno mieć najmniej 6 proc. alkoholu.

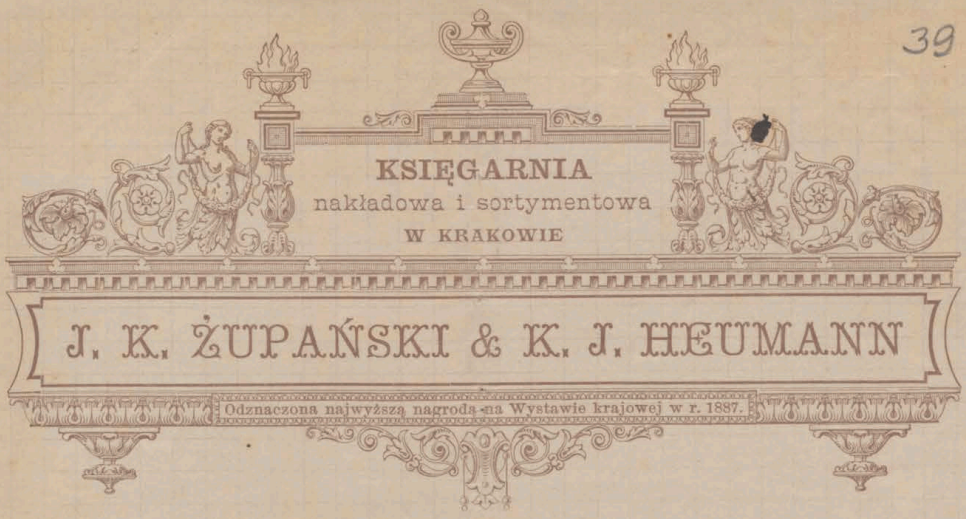
Poprawa wina: 1) Klarowanie mętnego wina w którym białkowate pierwiastki (droždze, lager, Hefe) w kształcie obłoczków są zawieszone odbywa się za pomocą rozpuszczonego kleju rybiego (Hausenblase) lub gelatyny albo białka z jaj, które ciągną i nadół ściągają owe męty. (Klären, oder Schönen). 2) Siarkowanie (Schwefeln) za pomocą palenia w beczkach siarki, ma na celu wytworzenie się w takowych kwasu podsiarkowego (schwefligé Säure) który wciąga w siebie kwasorod i tym sposobem wstrzymuje dalszą fermentacyją, chroni wino od skwaśnienia i nadaje takowemu trwałość. 3) Alkoholizacyja czyli dodawanie alkoholu dla mocy i trwałości wina. 4) Mieszanie win różnych (Verschnitt) dla poprawienia smaku wina. 5) Zabarwienie za pomocą niesz kodliwych roślin n. p. jagód bzowych (Sambucus nigra) i t. p. (Färbung). Najpiękniej zabarwia się wino czerwone jagodami z Ligustrum vulgare. 6) Dadanie zapachu czyli bukietu za pomocą Oenanth-ätheru (Weinöl) i połączeń chemicznych Aethylowych.

Fałszowanie wina. 1) Za pomocą alkoholu. Ponieważ u nas niema czystego winnego spirytusu, fałszują kupcy wina i Koniak spirytusem ziemniaczanym, mającym nadmiar fuzlu. Do win przeznaczonych na wywóz dodają w Hiszpanii i Portugalii 10–17% spirytusu, we Francyj zaś pozwala prawo do wina wywozowego dodawać 5% czystego winnego alkoholu. Wina Portowe, Madeira, Malaga, francuskie Szampańskie mają domieszkę spirytusową. 2) Za pomocą domieszki wody. 3) Za pomocą cukru, jabłecznika. 4) Za pomocą Ialunu dla nadania pięknej czerwonej barwy. 5) Za pomocą Kali i Natronu, oraz cukru ołowianego (essigsaures Bleioxid) dla odjęcia kwasu. (Fałszowanie to odkryć można za pomocą próby winnej Hahnemanna, która tworzy osad czarnobrunatny). 6) Za pomocą rozynków, jagód kermesowych (Phytolacca decandra) dla nadania barwy. 7) Za pomocą różnych roślin, gorzkich migdałów i t. p. dla nadania zapachu (bukietu). 8) Wino sztuczne z rozmaitych, syropu i t. p. (Kunstwein-Schmiererei).

Choroby winne: 1) Stłuszczenie (Langwerden, zawieszone Fettwerden – Graisse) Zgęszczenie (środek przeciw temu Karuk rybi). 2) Plesń (Kahnen, Kahm – Moisissure (środek: dodatek alkoholu). 3) Skwaśnienie czyli Kity (środek: ściągnięcie i dodatek na wiadro 4 łuty niegaszonego proszkowanego wapna (Kohlensaures Kali, Marmorpulver). 4) Zwarzenie czyli zepsucie (Umschlagen – Tourné) objawia się zmąceniem, straceniem lub zmianą koloru (Brechen) (środek: dodatek Ialunu lub kwasu siarkowego). 5) Zgorzknienie (Bitterwerden – Amertume) (środek: Weinstein säure). 6) Zwietrzenie (Schalwerden – Goût de vent) (środek Karuk rybi, ściąganie). 7) Gnicie (Modern, Faulen). Choroby te są skutkiem pasożytów lub kwaszenia się grzybów).

(Bb: Hamm Wilhelm: Das Weinbuch. Der Wein, sein Werden und Wesen; Statistik und Charakteristik sämmtlicher Weine der Welt; Behandlung der Weine im Keller. 2e vermehrte Auflage. Leipzig J. J. Weber 1874. 8°. pp. 584 mit 40 Holzschnitten. — Beyse J.: Kellerbüchlein des wohlerfahrenen Weinwirthes unserer Zeit. Alles nach den Fortschritten der Chemie und der Weinkellerei bis in die neueste Zeit. Zweite Auflage. Wien, Pest und Leipzig (A. Hartleben) 1869. 8°. pp. 138. mit Holzschnitten

39



Portwein, Madeira, Marsala 15-24 rok
Bordeaux 10-12
Burgundzkie 9-14
Szampańskie 10-11
Reńskie 6-13.

W Rzymie dawnym znano już i ceniono wina stare: Pliniusz wspomina o winie mającym 200 lat; a podczas uczt dawanych przez Kaligulę piło wino mające 160 lat. Wina przechowywano w dzbanach i amforach glinianych w komorach dymnych, mniemając iż takie wędzenie dodaje smaku odejmując ostrość; zaprawiano także różnemi ziołami. Najsławniejsze wina czasów klasycznych były: Vinum caecubum (z okolic Gaety) setinum (z Sezza w Kampanii) falernum (rodzaj Madery z okolic Lasilinum) massicum (z Kampanii) albanum, surrentinum, mamertinum (z Sycylii) puccinum, formianum przytem popijano greckie wina n. p. Vinum chium, jako lepsze gatunki. Wtenie pijano wino z wodą lub lodem zmieszane, w zimie z gorącą wodą (calda - Glühwein). Przy uztach bywały w modzie toasty na zdrowie. Byli tamże i sławni pijacy: Novellius Torquatus Mediolańczyk prokonzul zwany Triconguis dla tego iż 3 congii, tyle co 9 kwart wina duszkiem wychylał; L. Piso gubernator rzymski pił ciągiem przez 2 dni i dwie nocy z cesarzem Tiberiszem, którego z tego powodu zwano ucinkowo Biberius. – W wiekach średnich monopol wina spoczywał w rękach Włochów, lubo już Rzymianie w Galii chodowlę wina upowszechnili. W XV wieku wina hiszpańskie i kanaryjskie zaczęły rywalizować z francuskiemi, ceniono mianowicie sekt (vinum siccatum) z suchych winogron. W Prusiech wschodnich rozpowszechnił kulturę wina wielki mistrz Winryk von Kniprode, który sprowadził ogrodników z włoch, tak iż r. 1379 z winnic swych miewał przeszło 608 beczek wina

Przysłowie: Cervisiam lente, vinumque infunde repente.

(Ob: Schultze Rudolf Dr.: Geschichte des Weins und der Trinkgelage. Ein Beitrag zur allgemeinen Kultur- und Sittengeschichte. Berlin (Nicolai) 1867. 8° pp. 225. – 1 Thr. 10 Sgr.)

Wina zagraniczne które bywają podrabiane: 1) Sherry (Xeres) brown 2) Portwein (Porto) czerwone. 3) Madeira brunatne. 4) Malaga ciemno brunatne. 5) Muscat-Lunel żółte. 6) Frontignac żółte. 7) Burgundzkie czerwone. 8) Chablis żółte. 9) Bordeaux żółte. 10) Champagne mousseux blado żółte lub różowe.

Klassyfikacyja win: 1) Wina stołowe (Tischweine – Trockene Weine)
2) Wina deserowe (Tafelweine, Mittelweine, Markige Weine) wytrawne. (Fruste, grube)
3) Wina wyskokowe (Liqueurweine), Maslaze putowe.
Każdy z tych gatunków dzieli się na 3 Klassy.

a) Wina czerwone

I Klassa: (najlepsza) (feinste) 1) Wina stołowe: Chateau-Lafitte, Chateau Margaux, Chateau-Latour, Chateau-Haut Brion. = 2) Wina deserowe: Romane Conti, Richebourg, Clos de Vougeot, Chambertin, Hermitage I. = 3) Wina wyskokowe: Lacrima Christi, Cap Constantia, Schiras (perskie). Kapka hetmańska (węgierskie)

II Klassa (średnie), (feine) 1) Wina stołowe: Chateau Rozan, Chateau Larose, Juranco, Boney, Asmanshauser, Portwein, Adelsberger, Erlauer. 2) Wina deserowe: Volnay, Vosne, Pommard Nuits, Beaune, Côte rôtie, Cahors, Benicarlo, Villanyer. 3) Wina wyskokowe: Maccabeo, Rivesaltes, Pedro Ximenes, Malaga, Tinto de Rota, Alcatico, Falerno.

III Klassa. (pospolite) (halbfeine) 1) Wina stołowe: Poillac, St. Julien, Lessac, Mareuil, Affenthaler, Melniker, Walporzheimer, Szegszárder. 2) Wina deserowe: Cornas, Marseille, St. George, Chassange. 3) Wina wyskokowe: Muscat, Piccardun, Grenache, Menescher.

b) Wina białe:

I Klassa. 1) Wina stołowe: Schloss Johannisberger, Leistenwein, Steinberger, Markobrunner, Gleisenheimer, Sillery. 2) Wina deserowe: Eremitage, Sauternes, Barsac, Ay. 3) Wina wyskokowe: Comanderiewein, Rivesaltes, Kanarienwein, Tokayer.

II Klassa. 1) Wina stołowe: Scharlachberger, Brauneberger, Steinwein, Sherry, Gumpoldskirchner-Ausstich, Vino d'Oro. 2) Wina deserowe: Würzburger, Strohwein, Colmar, St. Peray, Condrieux, Madeira. 3) Wina wyskokowe: Malvasier, Monte Fiastone, Alicante, Calabreser, Ruster Ausbruch.

III Klassa. 1 Wina stołowe: Laubenheimer, Markgräfler, Luttenberger, Forster, Klosterneuburger, Neszmelyer, Somlauer, Ankenstein. 2) Wina deserowe: Lardivac, Pugols, Cervus, Langre, Bloiswein, Teneriffa. 3) Wina wyskokowe: Lunel, Piccardun, Marsala, Maccabeo, Carcavelho, Villanyi, St. Georget Ausbruch. — IV. Wina ordynarne (lichtkurze)

Dozorców nad handlem wina w mieście zwano Fizyr=
(cf vinum fiseratum) magistrami (Weinvisire, Accisemeister). Piwnice pod ra=
tuszem i szynk ich, stanowiły osobny dochód miasta, kto=
ry wydzierżawiano. (cf. świdnicka piwnica + Indyje.)
Gatunki win dawniej używanych: Broja (Osey, Broy)
Fa może z miasta Bruna w Hiszpanii (?) wino burgundzkie z (prowincyi) (Bruxois); Francuskie wina
tak zwane: Orleans i Poitou, Gaskońskie, Bordeaux
sprowadzano z portów Nantes i Rochelle morzem i okręt=
tami do Gdańska (Ob. G. Rawald: Das Buch der Weine.
Hamm. 1863. 3 Auflage); Romania (Romanye) (Rumenier) wino hisz=
Bomol wino reńskie z Bomela w Geldryi, pańskie, sprowadzane z portu St. Jago w Galicyi; Malma=
zyja (Malvasier, Malmsey) sprowadzane z Grecyi przez
Anatoliję, Bulgarię i Wołoszczyznę (pierwotną ojczyznę tego
wina było Napoli di Malvasia na wyspie Morei) lub przez
Wenecyją; Bastart wino białe i słodkie hiszpańskie;
Sekt (Secq – vino seco) słodkie wino hiszpańskie sucho=
rozynowe; Kanarsekt wino z wysp Kanaryjskich;
Petercyment wino hiszpańskie zwane Pedro Ximenes
od Piotra Szymona który to wino w okolicy Malagi
chodować zaczął; Alikant wino słodkie hiszpańskie
z okolic Alicante; Klaret (Clarry) (Claret) wino korzenne (Gewürtzwein) za pra=
wiane szafranem, goździkami, cukrem, miodem i potem kla=
rowane czyli filtrowane (Vinum clarificatum); Rywula
(Rheinfal) wino włoskie, z Rivoglio w Istryi (Vinum rifolium – z Prosecco wo=
Oprócz win były jeszcze w używaniu rożne gatunki Piwa
(cf. Wilkomm) i Gorzałki (w XII wieku od Arabów, którzy ją wynaleźli do
Europy się dostała, w Polsce dopiero z końcem XV wieku znana)
Piniol (Pignola, z jagod Pignatella w Sardynii, dziś zwane Riposto – z jagod czerwo=
nych burgundzkich Pineau, Pinet, Pignolet, Maurillon noir zwanych) podług
niektórych wino z miasta Pinhel (Pinellum) w Portugalii.

Chodowla wina zaprowadzona w południowych Niemczech i we Francyj przez starożytnych Rzymian, rozszerzyła się daleko nawet do północnych krajów. Pielęgnowali winną naukę szczególniej Księża i zakonnicy, potrzebujący wina do użytków kościelnych. Mamy ślady historyczne o istnieniu winnic w Holsztynie, Meklenburgu, na Pomorzu, koło Gdańska (Ob: Hirsch: Danzigs Handels- und Gewerbegeschichte), a nawet w Anglii w XI i XII wieku produkowano znaczną ilość doskonałego wina krajowego (Ob: Henderson: History of ancient and modern Wines. London 1824 str. 270). W każdym niemal klasztorze była dobrze zaopatrzona piwnica z winem (cella vinaria), nad którą tak zwany piwniczny braciszek (cellerarius) miał dozór. Niektóre miasta, jak n.p. Norymberga, prowadziły rozległy handel winem (Ob: J. F. Roth: Geschichte des Nürnberger Handels. Leipzig 1802. Bd. IV). Od sprzedaży wina płacono podatek, który w Bremen r. 1489 zwano „tzise" (czasza), skąd utworzono wyraz accise"*) (Ob: Hirzel: Geschichte des Handels der Stadt Danzig.") Były po miastach przepisy policyjne co do sprzedaży wina, ich puszczania (szrotarstwo), objętości beczek i naczyń; były ceny urzędowe na wino, a nawet pociągano winiarzy do przysięgi o niefałszowanie.

*) R. 1420 w Bremen każdy wprowadzający wino do miasta płacił od 1 Ohm podatku 8 groszy („8 Grote tzise") do urzędu miejskiego (Ob. Hr 43. J. G. Kohl: Der Rathswein Keller zu Bremen. Bremen 1866.)

*) O opłacie podatkowej „tzisen" (czasza) zwanej w północnych Niemczech ob. „Küllman: Städtewesen des Mittelalters Bonn 1827. II Kl. p. 118 – O podatku czasza ob. Długosz: Hist. Pol.

Handel wina w mieście Krakowie.

Ilość beczek wina r. 1598 i 1602 od których w Krakowie miejsce opłacono czopowe (z Ksiąg Lonherow.)

	Roku 1598 beczek lub półkufków	Roku 1602
Węgierskiego (Ungaricum)	429	572
Edemburskiego (Edenburgensis)	652	174.
Sancti Georgii (Świętojerskie)	103	145
Siedmiogrodzkiego (Transilvanii)	15	—
Morawskiego (Moravienſis)	58	22
Rakuskiego (Rakuſienſis)	10	103
Reńskiego (Rhenensis)	—	14
Francuskiego (Gallici)	1	579
Malmazyey (Malvatici)	42	353
Kanaru (Canari)	3	80.
Alikantu (Alecanti)	—	9.
Bastardu (Bastardi)	—	3.
Muszkatelli (Muscatellae)	—	1.

Roku 1602 był przywóz większy bo niebyło dodatku poborowego. — W tę ilość niewchodzi wino które Szlachta Księża, Klasztory, oraz miasto Kazimierz, Klepasz i Jurydyki sprowadzały. Wina te rachowano na półkufki czyli beczki (vas) z których każda jeżeli była ściągniona (vas fiseratum) miała 10 gąsiorów czyli garncy (urnae). Sześć baryt rachowano na beczkę (czyli półkufek czyli półdrelinka) — Baryła miała niekiedy 24 garnce (vasa)

Sprzedaż win: r. 1602 Kwarta węgierskiego kosztowała w Krakowie w wyszynku 10gr. (a r. 1598 tylko 6gr.) Kwarta malmazyey 10gr. (r. 1598 tylko 8gr.) Kwarta muszkateli 10gr. Kwarta (wina) rakuskiego i ienskiego węgier 6gr (a r. 1598 = 5gr.)

Słynniejsze handle wina w mieście Krakowie

r. 1598	1602
Jerzy Scholz (edemburskie, węgiers. malmazyja, rakuskie	- - - - - - terze
	andrzej Cellary (świętojerskie jeńskie)
	Jan Cieniowicz (Jw.)
	Benedykt Keyzkemely (świętojerskie)
Jan Lipan (węgierskie, francuskie	- - - - - - terze
Jullio Dellapace (węgier. rakusk. francuskie. malmazyja, alekant	- - - - - - terze
	albert Celesta (kanar)
	Zofia Krojndtowa (kanar)
Daniel Zajdlicz (malmazya, rakusk. francuskie	terze
	Alexander Davasini (francuskie
Zygmunt Alancze (węgier	—
	mikołaj Szembek (Jw.)
	mikołaj Pan (Jw.)
	Kasper Arkon (Jw.)
Maurycy Giller (edembur. węgier. malmaz.	- - - - terze
Serwacy Brykner edembur. morawsk. świętojerskie	—
	Łukasz Bohorezki (malmazyja
	michał Attelmayer (Jw.
	Daniel Flemming (Jw.
Łukasz Dellapace (węgier	—
	Paweł Hippolit (węgierskie
	Gergel Synay (węgierskie
Donat Knyper złotnik (węgier. malmaz.)	- - - terze
	Hieronim Jedwath (węgierskie
	Franciszek Tellani (Jw.
Jerzy Ardenti (morawsk.	—
	Kasper Ardenti (Jw.)
Julio Baldi (węgier. malmazyja	- - - terze
Antoni Franczkowicz (malmazya	terze
Wilhelm Forbes szkot (edembarskie francuskie	- - terze
Michał Amenda (węgier	- - - - - - ponim Stanisław Amenda
Juliusz Mangoth (francuskie, edenb	- - terze
Jakob Niderlant (francuskie edenburskie świętojerskie	- - - - terze
	- - - - - terze
Jan Offman (kanar, edenburskie	- - - - - terze terze
Jerzy Lotter (edenburskie)	- - - Leander Gutteter (edemburskie
	Walerian Mortelupi (Jw.)
	Zona Machra Rezlara (Jw. imuszkatelle)

Opłacano pobor od Wina: Wusz Kateńty, Malmazyey, Wina włoskiego; od win francuskich, włoskich i hiszpańskich które morzem przychodzą: Liniety, Alekanty, Rywulty, Seki, Wradery, Ozoje, Kanary (1598) Bastardy (Baffert), Kanary, Peterszymenty (1627) – wina te sprzedawano na potkuski, Drelinki, Foder, Potfoder, Bergły; francuskie wino na uszefty r. 1620, wina reńskie na Komiegi albo pijy rownie i peterszyment Wina węgierskie nabeczki lub fantarki – R. 1610 Malwazyą (vinum malvatium Graecum et italium) prowadzono już morzem na Gdańsk.

Wina wołoskie już 1564 sprowadzano w Kufach.

Pogledniejsze wina sprowadzane wiadrami z których (każde miało po 80 lub 104 kwart): Eydemburskie lub Endeburskie, Swiętojerskie, Morawskie, Rakuskie, Rynskie (te prowadzono także w Drążlinkach) Wina Gubińskie, Krośińskie były lepsze od rakuskich.

Miod rozłycony albo piły, Trojnik, Kierstrank, Malinnik (1598)

Piwa przewozne z cudzych ziem: Swidnickie, Głogowskie, Berlińskie (1569), Bernieńskie (1564), Wrocławskie, Gdańskie, i od r. 1624 Opawskie.. od r. 1601 Lieszyńskie.

Piwa przewozne krajowe w beczkach czyli Klodach: Lipkowskie, Piotrkowskie, Łęczyckie, Bydgoskie, Przemyskie (1564) Kowieńskie 1629; te wyrabiano w Browarach czyli Mielcuchach.

Cantaro hiszpański = 16,1368 litrów franc.
Pipa " = 48 Cantaros hiszpańsk = 500 litrów franc
Botta " = 440 litrów franc.

Eimer pruski	na	88 butelek
" saski		86
" Wirceburgski		86
" Würtenbergski		360
" czeski		60
" wiedeński		85
" presburgski		85
" górno-węgierski		400
Ohm badeński		190
" reński (160 litrów franc.)		170
Saum zurychski		238
Antal tokajski		65
Orne wina tryestyńska		85
Salma messyńskie		95
Vasa (Ruży) z Larnaki		10–12
Baril neapolitański		60
1 Krzynia wina sardyńska à 6 Krüge, ein Krug 10 butelek.		
Oxhoft Bordeaux		230
Pièce Burgundzkie		300
Tavel Trommel		320
Rhone Weinfass		160
Cetter Mud		850
Both hiszpański		550
Gallone amerykańska		5
Wedro rossyjskie		14
Hektoliter francuski		131.
Pièce Madeiry i Portwein		500.

	~~Ingolstadii, sumtibus ac typis Aloisii Attenkover, 1823~~	Forma	

Q. 1785 obliczono według
rejestrów celnych, iż w prze-
ciągu 18 miesięcy sprowadzo
no do Polski 36,000 beczek
wina węgierskiego, a drugą
połowę kontrabandą. Ra-
chując po 10 dukatów beczkę
robi przeszło 300,000 - a
wina francuskie, reńskie,
włoskie, hiszpańskie?

(Stańcic: Uwagi nad
życiem Jana Zamojskiego
1785.)

Wina węgierskie dają się więcej niż 100 lat przechowywać; im starsze tem lepsze. Gatunki win tokajskich:

1) Essenz z suchych winogron (Trockenbeeren) obieranych starannie, które utraciły części wodnistych i które z naczynia opatrzonego dziurami samo bez gniecenia odpływa. (najdroższe i najdelikatniejsze – wyciąg suchorozynowy)

2) Ausbruch. Suche winogrona po odpłynięciu essencji wypiąć się do innego naczynia, na takowe nalewa się tokajski moszcz winny i wygniatuje się – pozostały płyn zowie się Ausbruch.

3) Mészlás czyli Mastok. Pozostałość winogron po wytłoczeniu Ausbruchu, nalewa się znowu zwyczajnym winnym moszczem i wyciska się rękami.

Na wiadro moszczu czyli na antałek (36 80 Maß wiedeńskich) chcąc mieć Ausbruch dodaje się 2, 3, 4, lub 5 puttni suchych wi- nogron (2. 3. 4. 5 Puttig) dla osiągnienia lepszych gatunków. Pięcioputtniowy Ausbruch tokajski (zwany Király sepp) jest najdroższy. Suche winogrona nie każdego roku się udają. – Zwyczajne wino zowie się Szamorodne. Butelka (70 centilitr) Király sepp pięcioputtowego tokajskiego roku 1868 kosztowała w koszycach 2 złr. a Szamorodnego 90 centów; Ausbruchu wytrawnego (gegohren) 1 złr. 20 centów. R. 1808 płacono za Antałek (36 Wiedeńskich Maß) tokajskiego Essencji 70 do 100 dukatów – Ausbruchu 45 do 63 dukatów – Mészlasu 20–30 dukatów.

Najlepsze wina węgierskie tokajskie rosną koło
Mäda, Tallya, Tokaj, Hegyalja, Erdöbenye w
Zupanstwie zemplinskiem.

1 Hektoliter wina (100 litrow) = 71 austr. Mass czyli
86½ pruskich kwart.

Szymon Grunau w swej pruskiej Kronice wychwala piwa gdańskie i elblągskie; wina rosnące koło Torunia, Chełmna, Świecia i Neuenburgu, sprowadzone: Reńskie Bastard (drożsy), Malwazja, Romenia (mieszane reńskie z Bastardem), Clarett (najdroższe), Węgierskie, Szląskie z Krossen i Guben, oraz Brytowa (najtańsze) miód litewski dwa gatunki

Starcy cenili potrzebę dobrej wody, do zamku malborskiego sprowadzili Krzyżacy o 6 mil wodę.

nomina ipsa subscripsimus.

sis

wino pleśnieje, włoczniej przechodzi stęchliną, na kwas się zajmuje, burzy się, mąci, wietrzeje kler, klarować, słodzić wino, wino czerwienieje,
pleśń wina i włoczka, stęchlina
przetaczanie wina

Marcin z Urzędowa
Gorzałka Haur
Gorzałka za groszy przyjaciela
uczyni a za dziesięć umorzy
Rys

Gorzałka jak złodziej
ani wzwieszy jako się wkrad
nie Rys

Pomiędzy wszystkiemi zwierzęcemi istotami sam tylko człowiek, nie koniecznie z pragnienia, lecz z innych powodów, częstokroć niemając i pragnienia, pije. Oprócz wody już zaraz w początkach wpadł ród ludzki na pomysł, wytwarzania z roślin lub innych rzeczy napojów, więcej ~~[illegible]~~ orzeźwiających i wzmacniających niż woda: ponieważ człowiek przy pożywieniu wegetabilicznem i przy natężającej pracy potrzebuje mocniejszego od wody środka pobudzającego do szybszego wytwarzania utraconych pierwiastków. Dla tego też prawie wszystkie narody na kuli ziemskiej wytwarzają z płodów roślinnych lub zwierzęcych wysokowe, upajające napoje, jakiemi są gorzałka, gin, koniak (cognac) lub aguardente, wino gronowe, palmowe, ryżowe lub lotusowe, Towak, Kumis, Araka lub Pulque, Miodpity, Ale, Porter lub Piwo i. t. p. Narody azyjatyckie zwłaszcza, którym przepisy Koranu zakazały używać wina, wynalazły wiele napojów upajających gorzałczanych, mając jedynie na celu zmysłowe upojenie się, podczas gdy celem picia u cywilizowanego Europejczyka jest tylko towarzyska zabawa, tak zwana Kompanija, której najwyższym stopniem dopiero czasami bywa upicie się.

Pomiędzy wszelkiemi napojami upajającemi pierwsze trzyma miejsce wino. Uprawa winnej macicy i sposób tłoczenia z jej gron winnego napoju sięga podobnie jak uprawa roślin chodowanych i obłaskawienie tak zwa-

nych zwierząt domowych, czasów najodleglejszych, przedhistorycznych, dawniejszych nawet od dziejów Chińczyków i Japończyków, niemal aż do kolebki samej rodu ludzkiego. Narody klasyczne poczytywały wino za wynalazek boski, a podobnie jak zboże miało być darem bogini Ceres, tak też obznajomienie rodu ludzkiego z napojem wina przypisywano Bacchusowi u Greków i Rzymian, Izydzie i Osirisowi u Egipcyjan, bóstwu Kseiwuthros u Chaldejczyków, niebiańskiej istocie Prithu czyli Man-Sotki-Wrata u Indyjan nad Gangesem. Chodowla wina postępuje krok w krok z cywilizacyją; nieznaną ona jest u narodów wiodących rzędne życie koczownicze lub u dzikich Kanibalów. Uprawa winnej macicy i wina jest dla milionów ludności przedmiotem pożywienia, zbytku i handlu; ma też przeto wielkie znaczenie we względzie gospodarstwa narodowego.

W krajach gdzie klimat niesprzyja chodowli wina, dowcip ludzki wpadł już w najdawniejszych czasach na pomysł użycia jęczmienia do fabrykacyi trunków zastępujących winne grona. Już Indyjanie starzy robili napój z jęczmienia, podobnież Hiszpani, Gallowie i Egipcyjanie oraz Teutonowie, którym znane było piwowarstwo; i dziś jeszcze objawia się wielkie zamiłowanie do tego trunku w niektórych krajach niemieckich, gdzie najmniejsze podrożenie ceny zagraża zawieruchą spokoju publicznego. Z resztą w Chinach już około r. 2220 przed Chrystusem wino ryżowe (z ryżu) było w użyciu.

Pomimo iż Azyja, mianowicie piękne okolice Min-
grelii i Imiretii, są ojczyzną winnej macicy; jednak-
że uprawa takowéj doznała największéj zapory od r.
662 w którym Mohamet ustawami Koranu zakazał
picia wina, znając jak niebezpieczne skutki wywiera
używanie nad miarę tego trunku. Zakaz ten więcéj zasz-
kodził uprawie wina, a niżeli nieprzyjazne zwierzęta
jaźwce, szczury, myszy, kwiczoły, ~~ze~~ szpaki, wróble,
jaszczurki, chrząszcze ryjkowate, gąsienice, komary,
więcéj nawet niż szkodliwe zjawiska przyrody: wiatry,
mrozy, grady, nawalnice i niż choroby winnych gron
jakoto: żółtaczka, suchoty, ~~[illegible]~~ zgorzelina, puch-
lina wodna, pleśń i kwaśna zgnilizna oraz szkodli-
wy grzybek Oidium Tuckeri – tak iż Azyja pomimo
nadeż przyjaznego klimatu nierównie mniej wina wydaje
a niżeli Europa. Dzieci Greków, Ormian, Izraelitów i
Gwebrów zaledwie trudni się tamże chodowlą tej sza-
cownej rośliny; pomimo iż w Persyi mianowicie w okoli-
cach Sziraszu i Kazwinu, tego raju ziemskiego, pojedynczeg.
ilościach
cze winogrona dochodzą do 20 funtów wagi; – Malowidła
na ścianach starożytnych świątyń w Egipcie wyobrażają-
ce proceder tłoczenia winnych gron, świadczą o pow-
szechném użyciu wina w krainie, gdzie dziś zaledwie
dla sławnych rozynków alexandryjskich i dla cienie
winna macica w niektórych stronach opieki dozna-
je. Żydzi w Palestynie troskliwie chodowali i uprawiali
winą macicę, którą pierwszy Noe po potopie (już temu
(4159 lat) miał zasadzić. Pieśni Salomona wychwalają poe-
tycznie wino a Sirach (31, 33) powiada: „Czémże jest życie
ludzkie bez wina?" – W Grecyi sławne było wino z Chios,
Lesbos, Thasos i Rhodos. Dotąd jeszcze wyspa Kandyja

produkuje sławne wino malwazyjskie (z Malwazyja) i cypryjskie. Z wyspy Cypru r. 1421 na rozkaz portugalskiego infanta Henryka sprowadzono uprawę winnej macicy do Madejry, gdzie r. 1852 zaraza (Oidium Tuckeri), wyniszczyła takową. Na wyspie Kandyja mają się do dziś dnia jeszcze znajdować winne macica, mające pień tak gruby jak ciało ludzkie i kwitnące w przeciągu 3 miesięcy do 3 razy. – Stare narody klasyczne Grecy i Rzymianie pili wino mieszane z wodą; która to konieczność wypływała z klimatu gdzie słodkie i ogniste wino odznacza się nader znaczną ilością pierwiastku cukrowego i alkoholu. Tylko narody dzikie barbarzyńskie pijały wino niemieszane a Spartański król Kleomenes I nauczył się od Scytów pić wino niemieszane, co go też później szaleństwem nabawiło. Do mieszania wina z wodą mieli Grecy osobne duże gliniane urny (κρατήρ) a do picia rozliczne kształtne naczynia kubki, czary i t.p. z gliny palonej, srebra lub innych kruszców. Wino przechowywano w dużych glinianych dzbanach lub miechach z skór kozich, który to zwyczaj był i w średnich wiekach w użyciu, co dowodzi wyraz Ochsenhaut (Ochsenhaut). Drewniane beczki pobite obręczami za czasów Pliniusza znane były tylko w okolicach alpejskich, jakoż rzemiosło bednarstwa miało najprzód pojawić się u Gallów cizalpińskich. – Mieszkańcy wyspy Kos mieszali do wina dla oczyszczenia go z dawniejszego utrzymania (wodę morską,*) co też i Rzymianie przyjęli. Żadna uczta, żadna uroczystość nie obeszła się bez wina; sam Alexander wielki nie pogardzał częstokroć upajać się wytrawnym sokiem winnym. U Rzymian nazywano cienkie i liche wino otrzymywane za pomocą sprzęzyn z wygniecionych już winogron: lora (niemieckie: Lauer), o czem już Kato wspomina (stąd polska nazwa najpośledniejszego wina: lura.)

*) Dziś zaprawiają wino spirytusem w tym celu.

Piwo Ligthowskie („cervisia Lyontkouszke in Polonia propter niniam grossitiem non admittatur." pag. 152) sławne było, jednak ciężkie podobnie jak piwo praskie w Czechach i świdnickie na Szląsku. (De morbo Gallico libellus, autore Joanne Benedicto Germano Artium et Medicinae Doctore. (pag. 148) w De morbo Gallico omnia quae extant apud omnes Medicos in unum hoc corpus redacta. Venetiis apud Jordanum Zilettum 1566. fol. (wydał Alogoius Luivinus Utinensis Medicus.) Tomus I. – Joannes Benedictus wspomina choroby endemiczne: in plerisque locis Stiriae et Pannoniae praesertim prope Rivulum dominarum seu Novam Civitatem, botium gullae; in Livonia nefreses et colicae; apud Januenses chatarri et tusses; apud Neapolitanos podagra. – Autor Joannes Benedictus, który swe dzieło przypisał Severino Baner (Bonar) (?), mieszkał jak widać z jego pisma, w Szafhuzie.

Browar albo Mielcuch (Bräuhaus, Malzhaus) gdzie wyrabiano piwo za pomocą wymoczenia, roszczenia, oddzielnia (suszenie w ozdowni) słodów, i za pomocą zwarzenia. W ozdowni czyli słodowni suszono na lasach. Jazbier był poślednim gatunek piwa (1679 r. Haus Oekonomika)

Piwo. – Joannes Placotomus profesor Akademii Krolewiec-
kiej (w rozprawie De natura et viribus cerevisiarum, druko
wanej w: De tuenda bona valetudine libellus Eobani Hes-
si. Francofurti 1551) pisze o piwach polskich: „Polonia
imprimis albis cerevisiis delectatur, quas et varias et
praestantes habet, quae bene nutriunt, bonum sangui-
nem gignunt et egregie sitim sedant, maxime quae vino-
si saporis sunt, palatum amplectitur. Eodem modo et de
Lithuanicis commendari audio, in quarum tamen natura
exploranda nondum periculum feci." (fol. 80 ves.) Szczegól-
niej wychwala gdańskie piwo mocne, które celuje nad
inne niemieckie

Wódka

Jurkalonis Lituani: De moribus Tartarorum, Lituanorum fragmina X ed Grasser. Basileae 1615 pag. 16 pisze: „Nullum est in oppidis Lituanicis „opificium adeo frequens, ut coquendae „ex siligine cerevisiae et aquae ardentis." ... diés ab aquae ardentis potu inchoatur... ... idalej opisuje pijaństwo wódką.

Marcin Dzierski h. Ciołek
bisk. przemyski
† 1 - X. 1575 r.
Hrabdank
Sekretarz 1859 r.

Spuszyński

Gdy kto pije wodkę dziegielową na każdy dzień dwa loty, a wziąć też wodki Biedrzeńcowey 4 loty y zmieszać ty dwie pospołu a pić, tha ki człowiek może być przespieczen od każdey memoty.
Gdy kto pije wodkę z Goryczki na każdi dzień trzy loty, przedłuża żywot człowiekowi.

Syreniusz pag. 918 pisze już o pędzeniu wodki z żyta.

Wino wołoczykowate, mętne, kwaskowate, pleśń

Jakub Kazimierz Haur w Oekonomice ziemiańskiej 1675 str. 20 pisze o Gorzałce robionu prostej i przepalnej gorzałki ze słodow ze żyta - Gorzałnia browar robiono gorzałkę z żyta, jęczmienia, owsa.

Zrównowin palone wino
pierwsi Arabowie mianowicie lekarz
Rhazes w X wieku robili wódkę,
gorzałkę z wina - lecz była tajemnicą
dopiero w XIV wieku Arnold de
Villeneuve lekarz w Montpellier
gorzelnictwo zaprowadził w Europie
(palenie wódek). Lifat o zbawien-
nych środkach używania umiernego
wódki, a nawet podawał go jako środ-
ek do nieśmiertelności. Mnóstwo rozmaitych
wódek likierów pędzenie. R. 1493.
1495 lekarski środek od r. 1529
powszechny napój.

56 31.

Taxa win w Krakowie

Podług ustawy z r. 1565 kosztowała Kwarta wina węgierskiego 2 gr., dobrego dwuletniego 2½ gr., morawskiego 1 gr.
Na znak szynku ma być wywieszony wieniec słomiany

57 35

Vinum moschatellum

Coiratiae sive piatine de ferro

Seiten 3.4.55.56.57.58.77.

17.118.119.120.143.144.145.146.

(2).

Grands vins Français

Château-Lafitte = Château Margaux =
Saint-Julien = Médoc = Château-Yquem =
Bouzi = Sillery =
Vins étrangers :
Johannisberg = Rüdesheim = Steinberg =
Liebfrauenmilch = Asmanhausen.
Xérès = Malaga
Ofner = Erlauer = Rötzer = Nesmüller.
Marsala - Madère sec - Malvoisie
- Pedro Ximénès - Rivesaltes - Lunel
- Frontignan.
Vins de Bordeaux, de Bourgogne,
de Champagne

Pieds de cochon a la Sainte-Menehould
(Ungarische Rebhändel)

Wina: a) francuskie Bordeaux czerwone: Médoc – Saint-Julien – Saint-Estèphe – Margaux – Lafite – Château Margaux – Château Lafite – Château Léoville – Château Laroze
b) białe: Graves – (Haut-) Sauternes – Château d'Yquem.
c) Burgundzkie: Nuits – Beaune – Cahors – Volnay – Pommard – Chambertin – Vougeot – Romanée – Chablis
d) Szampańskie: Rederet.
e) Hiszpańskie i portugalskie: Xérès – Madère Vin d'Porto – Muscatl. – Malvoisie – Barsac – Cahors – Carcavello
f) Reńskie
g) Węgierskie
h) Austryackie.

Wódki i Kijowskie Bralewki: Czernaja = Smorodyna – Krasnaja = Smrodyna – Wiśniewaja – Malinowaja – Klubniczna ja – Riabinowaja – Barbarysowaja – Zemlaniczna ja
Wódka w pamiat 200 lietija Petru I – Russkaja nacionalnaja – Russkoje dobro – Żerofjewicz – Kostromskaja – Krymskaja dwojnaja.

60 37

Hamm Wilhelm: Das Weinbuch.
Der Wein, sein Werden und Wesen, Statistik und Charakteristik sämtlicher Weine der Welt; Behandlung der Weine im Keller. Zweite gänzlich umgearbeitete und bedeutend vermehrte Auflage. Leipzig (L. J. Weber) 1874. 8. pp. XXVII. 584, 2 nott. i 46 drzeworyt.

Istrjiskie wino czerwone: Refosco, Prosecco, Picolit, Liquore di Semedella; białe: Ribolla, Cividin.

Motto: Chcesz godnie trzymać berło krytyki
w prawicy, szukaj ziarna i w plewach, nie
plewy w pszenicy (biskupa Krasińskiego „dwa-
gie sto zdań dwuwierszowych").

Powyższe dzieło dostać można we wszystkich
księgarniach krajowych i zagranicznych.
Cena 50 centów.

Julian Kohnstam Księgarz w Kowlu na Wołyniu
Warszawa Boreiko № 16 wiersz. 50

Dziennik oblężenia twierdzy Zamojskiego w 1813 r.
w którym 24 Listop. 1813 za jenerała Hauke

5402. t. 5.

Fascykuł VII.

2. Kuchmistrzostwo

k. 61 – 195

Kuchmistrzowstwo (Dzieło dziś nieznane w języku polskim o kucharstwie które przed rokiem 1547 wyszło w Krakowie w drukarni Floriana Unglera. – Inwentarz książek pozostałych po Helenie Florianowej Unglerowej drukarce krak. z roku 1551 wspomina jeszcze o 100 exemplarzach dzieła: „Kuchmistrzowstwo" w języku polskim. – W inwentarzu z r. 1547 po Macieju Szarfenbergu w Krakowie, wyliczone jest między innemi „Modus coquendi polonicus" – a w inwentarzu z r. 1547 po Janie Lotar Księgarzu „Ars coquendi polonice.")

tłomaczenie prdobno z niemieckiego: Küchenmeystery. 1487 (s. l.) 4° – Strassburg getruckt durch Johann Knobloch 1516. 4° und 1519. 4° – Augsburg 1507 – Zwickau 1530. 8° – Nürnberg gedr. durch J. Gutknecht 1531. 4°

Z polskiego tłomaczenia znalazł Zygmunt Wolski 2 karty in 8° Mij i Mijj (drukowane jak widać u Unglera pomiędzy 1535–1545 Bb. Wolski Zygm. Kuchmistrzostwo. Szczątki pierwszego polskiego z początku w. XVI. Biała Radziwiłłowska (Fryburg w Szwajcaryi) 1897. 8°

Po wielu wyszło tłomaczenie z polskiego: Kuchařstwí o rozličných krmijích, kterak se užitečně schutij strojiti magij. Wytisstěno w Starém městě Pražském u Jana Kantora. (c. a. około 1535–1573) 8° K. 78.
2ª ed. peč. Cenka Zibrta. W Praze u F. Šimáčka 1891. 12mo

Banquiet narodowi ludzkiemu od Monarchy Niebieskiego zaraz przy stworzeniu świata z różnych ziół, zbóż, owoców, bydląt, zwierzyn, ptastwa ryb etc. zgotowany, których tu własności przez M. Stanisława Kazimierza Herciusa Phil. i Med. Doktora zebranie i opisanie. Kraków, w druk. u dziedziców Stanisława Lenczowskiego Bertut: 1660. 4° K. 4. str. 67. (Właściwie fizyologia potraw i napojów, bez opisu przyrządzania potraw – są tu aforyzmy zachowania się przy ucztach, banketach.) (w bibl. uniw. krak.)

Compendium Herculorum albo zebranie potraw, przez urodzonego Stanisława Czerniecki Ego K. M. Sekretarza a Jaśnie Wielm. J. Mości P. Alexandra Michała hrabie na Wiśniczu i Jarosławiu Lubomirskiego Wojewody Krakow. sandomir. zator. niepolomc. lubaczewsk. ryckiego etc. etc. starosty Kuchmistrza, ad usum publicum napisane. W Krakowie w drukarni Jerzego i Mikołaja Schedlow J. K. M. Typ. Roku P. 1682. 4° K. 4 str. 96. K. 4. (w bibl. uniw. krak.)

(na odwrocie tytułu herb drzeworyt. i 6 wierszow pol.
ded. Helenie Tekli Lubomirskiej wojewodzinej
Krakowskiej .... Stanisław Czerniecki ... (gdzie pisze
iż przed nim żaden językiem polskim o kucharstwie nie
pisał ... Stół Jerzego Ossolińskiego Kanclerza w. Kor.
podczas legacyi do Urbana VIII, apparamentem swym,
obfitością potraw i splendorem dworu wzbudził
podziwienie xiążąt i panów rzymskich którzy go
uoiedzeni ciekawością zwiedzać przychodzili, tak
iż jeden z Xiążąt rzymskich wyrzekł, iż Rzym
dziś szczęśliwy mając takiego posła który bytnością
swoją wsytko Państwo rzymskie przyozdobił. Autor
o sobie mowi iż przez 32 lata był w domu Lubomirs:
kich. — Do Czytelnika: Ludzie z natury w rożnych sma:
kach się kochają nie tylko z apetytu ale też z biegłości
umiejętności i wiadomości. (K. 1-4.)
Memoriał generalny albo ogólna pamięć przygoto:
wania na bankiet. Instrukcya o kulmistrzu (o zastawie
stołow i t.d. przystowie: Lepiej mieć za taler szkody, niżeli
za półgroszа wstydu) Rozdział I Sto potraw mięsnych
z Addytamentem czyli przystawką o francuskich potrzaciach
i Kondymentach do pieczystego z Sekretem. — II Sto potraw
rybnych z Sekretem i Addytamentem. — III Sto potraw mięs:
nych, pasztetów, tortów i ciast z addytamentem i sekretem.
(p. 1-96)
Zebranie Rozdziałów, Regestr alfabetyczny. (K. 1-4)

(2a edyc. dosłowna): Compendium ferculorum ....
W Krakowie w drukarni Sebastyana Hebanowskiego
J. K. M. typografa i bibliopola 1753. 8°. K. 3 str. 142. K. 6
(regestr odmienny jak w pierwszem wydaniu) — (dedykacyja
i treść taż sama — na odwrocie tytułu herb i drzeworyt. i
wiersze też same.) (w bibl. uniw. Krak.) ~~[illegible]~~

(3a edyc.): Compendium ferculorum .... przedrukowane
Lwow 1757. 8°. K. 2. str. 133. 18 (wiersze na odwrocie
tyt. i dedykacyja opuszczone — text tensam — rejestr z
edycyi pierwszej.) (u mnie)

(4ª edyc.): Stół obojętny, to jest sposób do gotowania rozmaitych potraw według rozmaitości smaku przez Stanisława Czerniechkiego napisany. Wilno 1744. 8°

(5ª (edyc.): Stół obojętny..... Wilno 1782. 8°
(podług Kraszewskiego)

(6ª edyc.): Stół obojętny to jest pański a oraz i chudopacholski abo sposób gotowania rozmaitych potraw według rozmaitości smaku i upodobania, tak względem bogatych jako też ubogich traktamentów przez Stanisława Czerniechkiego napisany a dziś pomnożony. Sandomierz 1784. 8°. str. 150. 18 (z opuszczeniem dedykacyi - z dodatkiem potraw) (u mnie)

(7ª edyc.): Stół obojętny, to jest pański a oraz i chudpacholski, abo sposób gotowania rozmaitych potraw .... przez urodzonego Stanisława Czerniechkiego... napisany. Wilno w druk. Królewskiej przy Akad. 1788. 8°. str. 119 i 17. (w bibl. uniw. Krak.)

<u>Kucharz</u> doskonały okazujący sposób poznawania, rozbierania i sporządzania różnego rodzaju mięsiwa, ryb etc. tudzież robienia wódek, likworów, syropów ciast i cukrów, z francuskiego przetłomaczony i wielą przydatkami pomnożony przez Wojciecha Wielądka. Warszawa nakład i druk Michała Grölla. 1783. 8°

(2ª edyc.): Kucharz doskonały .... z francuskiego przetłomaczony przez Wojciecha Wielądka. Edycya druga poprawiona. Warszawa nakł. i druk. Michała Grölla. 1786 8°. str. 422 i k. 13. (Od str. 396-422 jest słowniczek kucharski) (u mnie)

(3ª edyc.): Kucharz doskonały i w wybornym guście z oszczędnością dogodny, z kopersztychami zastawiania stołów, przez W. Wielądka z nowych francuskich i niemieckich autorów przetłomaczony. Warszawa 1800. 8° 2 tomy.

(4ª edyc.): Kucharz doskonały i w wybornym guście ... przez W. Wiełądko z nowych francuskich i niemieckich autorów przetłomaczony. Nowa edycya. Warszawa 1808. 8°. 2 tomy.

Kuchnia. – Sławny rzeźbiarz Canova, był najprzód kuchcikiem: pierwszem jego plastycznem dziełem był lew z masła, zrobiony do zastawy stołowej, podczas uczty którą dawał Messer Falieri; co zwróciło uwagę tego pana na talent rzeźbiarski swego kuchcika, któremu dopomógł do wykształcenia się w zawodzie skulptury. – Nieśmiertelny Rafael za młodu trudnił się malowaniem majolikowych talerzy deserowych, które nabyły rozgłosu i wielkiego wzięcia. – Gastronomiczna sztuka w średnich wiekach najwyżej była rozwiniętą we Włoszech, jak widać z obrazu Pawła Veronese w Wenecyi, przedstawiającego Wesele w Kanie galilejskiej. – Przy wykwintnych objadach przed każdym gościem, kładzie się po prawej stronie talerza łyżkę oraz nóż i widelec na podstawce srebrnej lub kryształowej (aby nie zbrukać obrusa) oraz szklankę na wodę, drugą na wino, trzecią mniejszą na Madeirę i kielich na wino szampańskie (czyli razem przy deserze rozdają się kieliszki z winem szampańskim). W sali niepowinny się znajdować zwierciadła i zegary. Na 10 gości rachuje się jednego służącego. (Ciekawe szczegóły gastronomiczne, oraz karty kuchańskie (menu) zawiera książka: Schwarz Adolf: Haus und Küchen-Brevier. Leipzig (Otto Spamer) 1875. 8° 6 Mark. Steinbrecher Christiane: Brevier der Landwirthin. Leipzig 1879. 8°)

Wina. – W Szampanii (Champagne) istnieją 3 gatunki wina musującego: 1) Crémant (Fabe), 2) Mousseux, 3) Grand Mousseux (wyrzuca najdalej korek) – także rozróżniają 3 gatunki: 1) Sillery (wyborne), 2) Grand vin czyli Qualité supérieure, 3) Qualité exquise czyli Vin royal, impérial, fleur. – podwzględem barwy rozróżniają 1) Rosé (lekko-różowe), 2) Oeil de perdrix (brunatne – zwykle pojęce różnej). – Najsławniejsze fabryki

wina szampańskiego są w Rheims, Epernay, Ay, Mareuil, Châlons. – Najcenniejsze wina były szampańskie: Veuve Cliquot (+1866), dziś zaś są: G. H. Mumm et Comp. w Reims, która to fabryka r. 1874 sprzedała 439956 flaszek wina szamp. – Fabrykowane szląsko-niemieckie i styryjsko-austryackie wina szampańskie różnią się od prawdziwych francuzkich smakiem. – We Francyi w lecie dają do kielicha wina szampańskiego na spód kilka kawałków lodu co zowią „Frisane". – Sławna jest Rotschildowska kapusta z winem szampańskiem przez 24 godzin gotowana. Butelka wina szampańskiego w lecie tylko 10 minut w lodzie trzymana być powinna. – Madera i Sherry na kilka godzin przed piciem powinny być dekantowane (przelewane)

Materie, obicia, desenie, kolorytki, pierścienie (Historią ich obacz: Schwarz A.: Brevier der Kunst in Haus und Leben. Leipzig, Spamer, 1877. 8°) Suknie, mody, ubiory głowy, pierścienie rękawiczki: (Sydow Johanna v. Moden- und Toilette-Brevier. Leipzig, Spamer, 8°) i Sydow Johanna: Brevier der Eleganz. Leipzig, Spamer, 1879 gdzie jest historya kołnyków, koronek i t. d.

Artes 1437
1-X

Ryż (Briza) główne źródło pożywienia wszystkich cywilizowanych narodów wschodniej Azyi; pochodzi ta nazwa z arabskiego eruz. W Azyi znany od najdawniejszych czasów, zawieziony przez Arabów do Hiszpanii i Włoch gdzie go uprawiają. Stanowi on pożywienie połowy całej ludności ziemskiej. W Ameryce zaczęli go dopiero z początkiem XVIII w. uprawiać. Są 4 gatunki ryżu: Briza montana (rośnie na suchych miejscach), glutinosa (w wilgotnych miejscach, używany do ciast), sativa (w mokrych miejscach dojrzewa), praecox (wcześniej dojrzewa, gorszy).

1 Tael chiński = 2 Thlr.

Smak. Wielu Europejczyków lubi śmierdzący ser i śmierdzącą dziczyznę; pojęcie więc smaku jest względne. Chińczycy smakują w zgniłych jajach, w Indyi wschodniej cenią mięso zgorzkniałe. Stanisław August jadał z talerzy posmarowanych ~~[illegible]~~ fœtidą.

Lutnia; nazwa pochodzi z arabskiego el oud (skorupa tykalu)

Kawa znaną była w Arabii jako napoj już w XV wieku: pierwszą kawiarnię otwarto r. 1556 w Konstantynopolu, 1652 w Londynie, 1671 w Marsylii, 1672 w Paryżu, 1683 w Wiedniu. Niewiadomo, kto pierwszy wpadł na pomysł twarde i niesmaczne ziarna kawy prażyć i z nich rozkoszny przyjemny napoj wyrabiać. Napoj zrobiony z gorącej nalewki prażonej kawy działa na organizm pobudzająco lecz nie upaja; przeto też wywarł dobroczynny wpływ na sposób życia cywilizowanej ludności; a konsumpcyja takowego wzrastająca służyć może za miarę cywilizacyi. Działającym pierwiastkiem kawy jest Kaffein, chemicznie identyczny z Theiną, która także podobny skutek wywiera lubo obie rośliny: Kawa i Herbata do odrębnych i różnych familii należą. Cykorya nigdy nie zastąpi kawy. Produkcya roczna kawy wynosi rocznie około 696 milionów funtów cłowych: najwięcej produkuje Brazylia 346 milionów funtów, potem Jawa, Ceylon, Arabia i t. d.

Herbata. Pierwiastkiem takowej jest Thein (w chemicznym składzie ten sam co Koffein) który się nietylko w chińskiej ale także i paragwajskiej herbacie (Máte) znajduje. Czarna herbata suszy się na słońcu, potem zwynana razem poddaje się krótkiej fermentacyi i lekko w żelaznych panwiach się praży i kulki rękami zwija. — Herbata zielona nie poddaje się fermentacyi, tylko po krótkiem prażeniu wyciska się dla odpłynienia cieczy gorzkawej. Najlepsza zielona herbata pochodzi z wierzchołkowych liści gałązki

Tynktura do smarowania ciała przeciw kąsaniu insektów: 1 części proszku insektowego (Pyrethrum roseum), 2 części alkoholu, 2 części wody, rozcieńczone choćby dziesięciokroć wodą.

Leges sumptuariae albo Uniwersał poborowy na zbytki utraty i niepotrzebne wystawy (druk. w Kazimierza Siesiołowskiego: Otia publica, vix domestica, próżnoty różne 1743. 4to str. 388-387 zawiera satyryczny projekt prawa zbytkowego z XVII wieku) (Ob: Tygodnik wileńsk. Tom VI. p. 241 Gołębiowski: Ubiory pag. 92)

Zbytkowe rzeczy: Wina, małmazya, muszkatela – Piwo wrocławskie. = Zbytki stołowe: Stół dwiema obrusami przykryty, na którym serwety po wtorku złożone – Sorty ciasta formowane moździerzowe, garnuszkowe i fumentowe – Kołacz kijowy z nadzieniem – Bijarki – Marzo formowane z migdałów – Galareda – Łączki – Laszkety – Zapalona kasza z małmazyą – Głowa cukru – Limonije – Sapory – Parmazan – Wódka perfumowana do nalewki – Ręczniki haftowane – Natrząsanie gmachów ziołami i Kadzenie. = Stroje i srebra stołowe: Opony z jedwabiu ze złotem w jedwab od twarzy haftowane (niektóre po 900 zł.) – Wezgłowia axamitne, attasowe, złotogłowowe ze srebrnemi gałkami, z kosztownemi kutasami – Kolebka szartatowa kotdrą na kryta – Kareta z grządzlą złotą axamitem podszyta – Woźniki poszosne z forytarzem i woźnicą – Rząd axamitny – Siodło srebrem oprawne z srebrnemi strzemionami – Szable, pancerze, pałasze, korbacze, butawy, czekany srebrem i pozłotą oprawne – Zegarek srebrny. = Szaty białogłowskie: Jedwabna szata, za którą się ogon wlecze – Ormęteł kunami lub sobolami podszyty. – Płaszczyk z przodkami sobolowemi – Szata otworzysta by cucha turecka – Obroża na szyi

abo winda ze złotemi koronami aż za kolana – Dyn=
del u ucha – Piórko za biretkiem – Pas srebrny z zamkiem
– Frepety aż do szyi – włosy frefione lub kudlone z fran=
cuska – Bramki kosztowne z pontatami – włosy przyprawio=
ne – Brwi kraszone – Łańcuszki, Manele złote – Pałtyn=
ki haftowane – Pontaly na szacie i na biretie – Korony – Ubio=
ry po hiszpańsku, włosku, Francusku, Z Koszula z tka=
niczkami marszczonemi – Pończochy czerwone lub białe –
Koronki płócienne po 30 zł. łokieć. – Dziewiasty jeździły po mieś=
cie w karoły 6 końmi; lub gdy szła pieszo to postępowały za nią
2 dziewki w czamletach tureckich (a u ubozszych w makowym
suknie) – Zarzucano niewiastą iż się umizgały, stroiły postawę,
wystawiały nogę, miały twarz pokoszczoną, brwi kraszone, uży=
wały przepalonych wódek do umywania lica, dragantu, kamfory,
masty ki, łoża z namiotem. Sprowadzały z Holandyi forboły,
korony, płótna szwabskie, rąbki holenderskie. = Do muzy=
ki służą: regał, puzan, skrzypce, sztort, cytra, lutnia.

66 39

Kuchnia staropolska (Tygodnik literacki 1838 nr 6. i 7.

Bażant polski: (Kaszanat)
" węgierski
Barszcz królewski
" cytrynowy
Zupy: migdałowe, kaparowe, mleczne, cebulowe, grzybowe, soczewicowe, grochowe
Ogórcz mięsny (bulion) - glace)
Potrawa (pieczeń z łojem)
" z miodownikiem, szara, królewska, z jałczycą (czarnina) rumiana, węgierska - limonata - brazele - muskolanaya
Kontuz (pure - przecierka)
Ryby: Łoś żółto po królewsku.
ryby szaro w maccowej jałce
szczupak po węgiersku
Za Jana III w modzie: Łotaj ryby, karp ze szpinakiem i makaronem, karp bez kości, karp z jałczycą.

Figatele (pulpety) (lub buletty)
- okładka potraw i rostów
Potrawy mięsne; grybek, nalez;
niki, bianka (melszpaij)
Pasztety francuskie, niemieckie
angielskie
Galarety, blamaży
Ciasta francuskie, angielskie,
włoskie, rakuskie, belgskie
Arkaj
Dowcipy kuchorskie.

67 40.

Jabłka: Sztetyny

Gruszki: Bergamotki, Małgorzatki

Morele (Aprikose) – Brzoskwinie – Czereśnie

Śliwki: Węgierki, Lubaszki, Damaszeny

Pieczarki (Szampiony), Trufle

Ptaq, Sarna Ptużica (na Wołyniu), Sofnik (na Ukrainie)
Zajęcz.

68 41.

Od potrzeb przyjęły niektóre familie szlacheckie nazwy: Matdzyk, Kiszka, Wereszczaka.

Olitew. potrzw. Ludwik z Łotkiewa

W Warszawie 1820 „Chevet et Poiré: Fricassée à la Leipsic, Pâtes à la Marengo, Côtelette en papillote, Boudin à la Richelieu, Poulet à la Tartare, Oeufs au miroir, Tête de veau en tortue, Salade de volaille, Poulet à la Polonoise — rozwarnoler zakład Salon gastronomique.

leichtlebig, ausgelassen, mythologisch
angemut u. modern-frivol, dabei burlesk
witzig und zuweilen aufstreut. Freilich ist diese
mythologische Parodie ganz geeignet
für ein lauges Zähneknirschen
verwandel unnützigen Ziegel, Kokettierei,
herzenszerschneidende Wortspiele
mehr burlesk als komisch
Quabbe der über weise, nasenweise, kuba
Sohn des Agamemnon

podpalanie soſu
glasa
bulion
farsz
file, filiki z kur
Konsoma
oblanżerować, odgotować
przeſassować, przez ſito
przepasować
lejzon (z żołtek i ſmietanki
słojka (ciaſto liſtkowe) do pierożków
kroton (ze ſkorki z bułki)
koſtki z bułki pokrajane, ſmażone
macedoan z jarzyn (piure z marchwi groszku, pietnaszki w bulio: nie ugotowanej)
panad z bułki
krut z bułki
skalop (szkolop.) = filiki. czyli zrazik. maleńkie okrągłe pokra: jane.
smak (zaprawa)
kąpia (szynka wieprzowa)
plewa (od sadła, zająca - błona)
kiełbaśnica
turzyca (z zająca)
wypaproszyc
kwiszy czyli udka z kur
kokilki = muszle.

farsz
panad) do pasztetów
finzerwa (z cebuli szampionów siekanych
skalop)
krustad (ciasto obejmujące pasztet gdy nema w nim jeszcze napełnienia)
donica (makotra
tembal (krustad do pasztetu z makaronu
wolowant (krustad z francuskiego ciasta fałdowany)
kasterol (krustad do pasz: tetu z ryżu wypiekanego)
bordiur (krustad do pasztetów z legumin)
blankiet z indyka
perduta z jaj
poglasować
matlot z ryb
ząbek czosnku
pomada
ausztycherek (instrument do wycinania ciast okrągłych)
maskować
garnirować
koszenila
karmel
ryj (Rüssel u świni)
rozczyna (ciasto na chleb)
dzieża (do chleba)

Głowa z dzika
Schab z dzika
Dzik na pieczyste

dusić

tuszyć (nad ogniem) Żurkiem

denarek (z żelaznych prętów podstawka)

słoje miękkie Farsznu

plewka czyli błona (na wierzchu na furowej polędwicy przy mózgu)

tresowana brukiew w kulki

garnitur

garnirować

wołowy miękisz

krzyżówka

makotra (w poznańsk: maślniczka czyli kierzynka)

smak z ryb

głaz

1578 Łaszt smoły
100 klepek, Wahtek, Lipetek, Wan:
gożu, Balow,
Kopa Cembrowiny Farcii
od maszty

1580 Od beczki Ryb pruskich i krole:
wieckich, węgorzy, Jesietnych
Od beczki rybołowych lwowskich najlepsze
Mazy Wyzery

Od 100 suchych ryb
" Łożysia suchego
" Jesiotra wędzego
" Troski Junow.
" beczki Jledzi
" dorszu i stokwisu
" lwowskich szczuk

1629 Od beczki perek, sleder, slodkow.

1601 a rade piszem Jalitorum lublin
rinen: Sopowski, Jodłowski gorne
" " salitorum Kijowski, Dąbrowski
lepsze

Listy z Zagranicy przez
Stefana W-w 16e.
Lipiec 1842.

№ 377

R. 1671 Kosztowało w Warszawie
Łosoś Kruk 10 złp
szczuka głowna 8 złp
Sz. podgłowna 4 "
Szczupak potrzyskowy 2 " gr. 20
zawiązek gr. 10
Karp głowny Wiślany i Krakowski 6 złp
podgłowny wyskoczek złp 4
Sandacz złp 1 gr. 6.
bolen alborapa najgłowniejsza gr. 24.
~~(w Sandeckim jaz)~~
jazgarków Kwarta gr. 8
jaz głowny gr. 8
certa rogla żywa gr. 4.
piskorze
śielawy
~~Krapie~~ Krapie
klenie
miętusy
roinki
Kozy
cukier kandyzbrot
farina
Kardemon
Mączarz
Łagamonik
Szpadnik (robiąc laksa)
Zdun (garncarz)
Płótno pacerzne
Dasa .. } fatyka 6 złp.
Kramras } materyja fatyka 12 złp.
Saja pstra lub czarna 80 złp.
Sajeta
Sateniszk materyja 26 złp
Szardak Tokiec 3 złp.
materyja z Flandrie

brzanka brzana
jelec
kiełb
płocica
szczeble drobne ryby
fliz

r. 1824
Berlinkar
Berezyter
Dekarz ~~Dekar~~ co deski kos wyrabia
Dorożkar
Drwal rąbacz drzewa
Froter
Krzesłarz (tapicer)
Kołpykar
Roiowniik
Derafolnik
Szmatar } zbierający
Szmaciarz } do papieru
Stychar (cegielnik)
Tragarz Frachtyr
Traiz cotrna drzewo

Mezzelan gładki lub pstry 14 groszy
była to mat. niemiecka
Półcramleta materyja
Kilim
Muszt bas czerwony wiśniowy lub czarny 12 złp
Tox materyja wschodnie
Kyrdiak wysokiego lub niskiego koloru Tokiec 12 złp tureckie mat

...ibeln verwendet werden zu welchem
... den Verschwenungen a, nach Erfordernis
...zt werden kann.

Von der, ...

... den Teile, durch einen Zug an Auf
und Abbewegen des Ober und Unterleibes angebrachten Teile der
Schlußlinien b S n S b haben die Röcke mit ihrer Schoßstheilnath
S t, unmittelbar, mit den beiden Teilknöpfen S' aber bei ½ Zoll,
und mit den vordern Hebelschwenkungspunkt b, bei 1 Zoll abwärts, v.
der bei letztern in die Gegend des ersten Knopfzuges, auch etwas
oberhalb zu fallen, wodurch das Aufsteigen des Rockes bei den
verschiedenen Leibesbewegungen verhindert wird.
Die Stellung bezweckt man im heutigen Rocke durch Versetzung
der Teilnath S t. Die Schößel fallen aus der Mitte des halben Tei-
lzeuges ungefähr 8 Zoll von hinen zurückgesetzt, über die hin-
vorstehenden Hüften in concave und convexe Bogenlinien t s
mit einer untern ganzen Schoßbreite r s von 3½ Zoll u. z. bei
der abgewendeten Stellung mit einer Schoßtiefe S p von 1 Schuh
1½ Zoll ... 1½ Zoll bei den 2ten Knopf

z Turcyi

Pasy jedwabne mukedynowe 17 złp
Haba biała ptucyte złp 12
Chustka ptira Surundży złp 2 gr. 20.
bunt proi tureckich tekis i złotych 47 złp.

Kadriwitka
Rekizgika
Kamizelki szuftowa (juste au corps) robota
Granty bławatne (Jurnie)
Szofto Kory
Krymka czapka
zalożki dla Kobiet ubior
szorce białogłowskie fmussowe z derhą dla Kobiet ubior
szwedki dla Kobiet ubior
szufto Kory
multan rodzey mieszą
pokrowiec
capa } oprawiona wnie zbroje
japrur
nożenki } robili
Tyżniki } miechowicy
Komoki } (rymane)
sklenice } Kubki
Mogitki } do picia
jerlitki

Warszawa Styczeń 1787. 75

Faska Masła 30 zł.
Wantuch Chmielu 20 Czerw. zł.
Wół 5 czerw. zł. Cielę 18 zł. Bukat 12 zł.
Korzec mąki żytn. 17 zł.
Gęsi para 4 zł.

Bakalie (migdały, rodzenki, daktyle, figi, orzechy)

Wino wołoskie od Odobeszt białe

Wino 1787
Żyta syromłotnego beczka 52 zł.
Łreniny letniej ofiętnej " 36 "
Masła funt 20 gr.
Grzybów funt 5 zł.
Miara (na Litwie) = 12 Garcy
Do Gdańska przybywają: Hatki, Komięgi, Byki, Łyżwy, Gallery, Łobitki (z płótnem), Kozy.
Bram futra
Fabryka Makaronów w Warszawie.

Zakół płacono rocznie z Polski Austryi po rozbiorze 5,000,000 złp.

labry – Lubowski

Włoszczyzny przyszły do Polski z Bonną n.p.
pory (porro), selery (celeri), cebula (cippola),
sałata (salata), Karczoch (carciofo), Kalafiory
(cavolo fiore), Kalarepa (cavolo rapa), szparagi
pomidory, burak

Słownik Linde'go obejmuje wyrazów 58739,
Słownik Wilcińskiego (1861 r.) 108513, Słownik
Rykaczewskiego (?)

Człowiek wykształcony posługuje się najwięcej 3000
do 5000 wyrazów (Whitney: Życie i wzrost języka
przekł. Dygasińskiego 1884)

C.

Sztuki piękne

(Dodatki

Kuchnia

W XIX wieku weszły do Kuchni polskiej potrawy z Francji

Zupa rumiana Julienne

" żołwiowa

Hors d'œuvre

Majonezy

Ryby na zimno (en bleu)

Drobie w cieście smażone.

Rośliny warzywne czyli Jarzyny w Polsce.

Anyż (Pimpinella anisum) – Bazylia (Ocymum basilicon) – Bób (Vicia faba) – Bulwa (Helianthus tuberosus) (Topinambur) – Burak czerwony, Cwikła (Beta cicla) – Cebula (Allium cepa, Zippola) : letnia, zimowa (Allium fistulosum), szalotka (ascalonicum) czyli jerozolimka, perłowa, na Litwie: Płodziot, Lory (Allium Porrum, Spanischer Lauch), Czosnek (Allium sativum), Rokambuł (Allium scorodoprasum, Schlangenknoblauch) Szczypiorek czyli Trybulka a na Litwie Tatarka (Tatarczyk) zwany (Allium schoenoprasum, Schnittlauch) – Chrzan (Cochlearia armoracia, Meerretig) – Cwikła – Cząber ogrodowy (Satureia hortensis, Bohnenkraut) – Czarnuszka (Nigella sativa, Schwartzkümmel) – Czosnek – Draganek dawniej Foruń zwany (Artemisia dracunculus, Estragon, Bertram), Dynia czyli Bania (Cucurbita pepo) (Marrow) – Dzięgiel; Arcydzięgiel (Angelica archangelica, Engelwurz), – Endywia czyli Szczerbak (Cichorium endivia) – Estragon czyli Draganek albo Foruń – Fasola, podług Syreniusza Bób albo Groch turecki (Phaseolus, Fisole) tyczna, szparagowa czyli Szablak, piechotka – Gębiki czyli Sałata krakowska – Gorczycа (Sinapis, Senft) – Groch (Pisum) Truszczak, cukrowy – Jabłko miłosne czyli Pomidor – Jarmuż (Brassica oleracea acephala Krauskohl) – Józefek (Hyssopus officinalis) – Kalafiory (Brassica oleracea botrytis, Blumenkohl) – Kalarepa (Brassica oleracea

caulorapa, Kohlrabi) – Kapusta (Brassica oleracea, Kohl) głowiasta biała (capitata, Kraut, Kappus), włoska (Wirsing Frabanda) – Karczoch (Cynara scolymus, Artischoke) – Karpiel czyli Brukiew (Brassica oleracea napobrassica, Kohlrübe, Wruke) – Kartofel (Solanum tuberosum, Erdäpfel) – Kawon (Cucurbitta citrullus, Wasermelone) – Kminek – Kolendra (Coriandrum sativum) – Koper pospolity (Anethum graveolens, Dill) – Kuczmerka czyli Cukrowe korzonki; Marek (Sium sisarum, Gritzel) – Majeranek (Origanum majorana) – Mak (Papaver somniferum) – Marchew (Daucus carotta, Möhre) – Melon (Cucumis melo) – Ogureczniik (Borago officinalis, Gurkenkraut) – Ogurek (Cucumis sativus) Korniszon – Omar pospolity (Inula helenium, Alant) – Pasternak (Pastinaca sativa) – Pieczarki (Agaricus campestris, Champignon, Feldblätterschwamm) – Pieprz turecki (Capsicum annuum; Spanischer Pfeffer), Papryka – Pietruszka (Apium petroselinum, Peterfilie) – Pomidor (Solanum lycopersicum, Liebesapfel) z Ameryki – Pory czyli Cebula. – Poziomki (Fragaria, Erdbeere), Truskawki. – Rapontyka zielna czyli Roszponka jarzynna, Sałatka polna (Valerianella olitoria, Feldsalat, Rapunzel) – Rapunkuła (Berothera biennis, Rapunzelwurzel), Seler, Wiejiotek dwuletni koło Krakowa dziko – Rokambut czyli Czosnek, Cebula – Rzepa (Brassica rapa, Wasserrübe, Turnips) – Rzeżucha ogrodowa (Lepidium sativum, Gartenkresse) – Rzeżucha wodna (Nasturtium officinale, Brunnenkresse) – Rzodkiew (Raphanus sativus, Rettig) Rzodkiewka (Radieschen) – Sałata, Łoczyga (Lactuca sativa, Salat) składana czyli endywia, polna czyli

Smarze

roszponka, głowiasta, krakowska czyli Głąbik. — Selery czyli Opich błotny, Mirzyk (Apium graveolens rapaceum, Knollensellerie) — Szalotka czyli Cebula — Szampinion czyli Pieczarka — Szczaw (Rumex acetosa, Sauerampfer) — Szczerbak czyli Endywia — Szczypiórek, Cebula — Szparag (Asparagus officinalis, Spargel) — Szpinak (Spinacea oleracea, Spinat) — Tatarka, Tatareczka, Trybulka, Szczypiorek, Cebula — Torón, Diraganek — Truskawki, Poziomki — Trybulka, Cebula — Tymianek ogrodowy (Thymus vulgaris) czyli Szmer polny.

Najpierwsza potrzebą u wszystkich stanów i we wszystkich krajach ziemskich jest pożywienie. Potrzeba ta objawia się jednakowo tak u zamożnych jako i u biednych. Sposób w jaki sobie człowiek swe pożywanie zdatne do pokarmu czyni i przyprawia okazuje jego stan oświaty. Potrzeba pożywienia ~~[illegible]~~ nauczyła dzikie narody łowiectwa, rybactwa, skotarstwa i rolnictwa. Bogactwo pokarmow i rzeczy do pożywienia służących zrodziło staranie się o rozmaitą i smaczniejszą przyprawę takowych. Ze wszelkich bogactw przyrody powszechnie: kwas człowiek rzeczy dla zaostrzenia apetytu i smaku: w solach, naciągach ostrych, kwasach roślin, tłuszczu zwierząt ma rożne materiały które przez mieszanie, gorąco, dym, kiszenie urozmaica. Naczynia używa najprzod kory z drzew i roślin, muszli i kor zwierząt, rogow kamieni, potem plecionek dalej naczyń z gliny, fajansu, szkła, porcelany, kruszcu.

Pewne pokarmy rozmaicie odrożnych ludów przyprawiane bywają nawet pojedyncze okolice rożnią się w kształcie pieczywa (stąd polska kuchnia) są potrawy do których całe narody przywiązują się zamiłowanie. — Przy wzroście oświaty sztuka kuchenna wezwała naukę do pomocy, utworzyła sobie systemat i porządek. Zupy i sosy zaostrzają apetyt do mięsnych potraw; pasztetki i entrées dają wypocząć zębom, ryby ostrzadzają język, pieczeń i ~~[illegible]~~ sałata znów nowych sił potrzebują które się deserem kończą. Rożne gatunki win pomagają znacznie trawieniu smakowi i urozmaicają. —

Z pokarmów: ryby, (żółwie i żaby nielubione - jaszczurki lezek czarny jadł jako lekarstwo pewnie Scincus officinalis z Egiptu) ptaki, zwierzęta (bobry tłuste bawoły) mięso ludzkie w oblężeniu jedzono pod Moskwą) Rośliny: lukier r. 1173 od Krzyżowców z Syrji przyniesiony

gdzie Portugalczykowie na wyspach Kanaryjskich chodowali
Hiszpanie w Ameryce cukier zaczęli pielęgnować w XVI wieku
Żyto znane u Greków i Rzymian, Jęczmień, Pszenica przyszła naj:
później z Egiptu (Triticum (?)) Ziemniaki r. 1586 sprowadzone
do Anglii od r. 1771 głodowego powszechne, owoce jabłka
(japorty, damaszeny, lubaszki, małgorzatki, węgierskie śliwki, deren
Wino, herbata, kawa
Przyprawa rozmaita: Sól, Szafran, Kruczmorska, Pieprz
cynamon, muszkatołowe gałki Anyżek.
Dzieła Kuchareskie – Kucharzom męskim większą zdolność przypisywano
niż kobietom – Kuchnia polska – pasztety pochodzą z Włoch, Precyzyc,
Torty w XV wieku, lody i kremy dopiero w XVIII wieku. Napoje
wino. Do uprawy wina wiele się przyczyniło chrześciaństwo uży:
wanie do mszy: Benedyktyni i cysterci pielęgnowali winnice
(Ob: Georg Heinr. v. Laslowitz: Versuch einer Kulturgeschichte
der Weinbaues. Leipzig 1846.) Krzyżacy w Prusiech sadzili win:
nice. – Piwo dawne i browarnictwo. – Wódka aqua vitae w
XV: XVI wieku używana w aptekach przeciw Lomoram, do nas
z Moskwy w XVII wieku gorzelnie i szynki – Tytuń przy Kolumba
1492 odkryty, Jan III palił
Gustav Klemm Allgemeine Culturwissenschaft II Bd.
Die materiellen Grundlagen menschlicher Cultur. –
Einleitung – Das Feuer – Die Nahrung – Getränke – Nar:
Kotika. Leipzig 1855 (Romberg) – I Bd
I Bd. Die Werkzeuge und Waffen ihre Entstehung und
Ausbildung. Sondershausen (G. Heuse) 1858
III Kleidung Frauen und Schmuck } nie wyszły.
IV Wohnstätte Hausrath, Fahrzeuge }
V Gefässe

Zur Geschichte der Feinschmeckerei (Tagespresse
1876 Morgenblatt № 27 vom 28 Jänner 1876 Feuilleton)

Kawiarnię pierwszą otworzono w Warszawie 1758 dla Jałów dworskich, r. 1763 drugą – w Wiedniu 1698 przez Kul: czyki

Dwor Stanistawa Augusta 52.

1787 Paweł Fremo Maitre d' hotel

Jan Rychter Lukiernik 82.

Schitze Mundkoch

Unger Kucharz

Janicki Lakztetnik

Dupont Mundkoch

Metki
Rulich
Dobrowolski } Lukiernicy

Bendel Kucharz

83

Cukiernik nadworny Augusta III i Stanisława Augusta
Jan Dychter + 11 Lutego 1829 w Warszawie mając
91 lat.

Salukiewicz Kuchmistrz x. prymasa Łoniatowskiego potem u Walewskiego Micka. Tarwojew. Jeriad zk. w Tuczynie na Wołyniu

84

85

Ludewig Henryk Bogusiut nadworny cukiernik Króla Stanisława Augusta rodem z Saxonii przy Koenigstein + około 1808 w Warszawie mając około 70 lat.

Restauracje Kulkowskich w Warszawie 1829
Alexander Konti (cukiernia) i Antoni Anderson (hotel
Rzyński przy ulicy Miodowej) — D. Heurteux
i Loitier restauracja (w hotelu Rzyńskim przy
ulicy Miodowej)

86

Foxal (Krowoświat nr 1297). Fryderyk Kabryt bankier z Fr. Ryxem r. 1836 założyli Vauxhall w ogrodzie na widowisko

Frascaty ogród (ulica Rozbrat nr 1930) założył ogród około r. 1815 Szymon Chowot restaurator.

Szwajcarska dolina, r. 1827 Stanisław Skrzypek wystawił ogród

Wiejska Kawa (ulica Wiejska nr 1727) r. 1882 ogródek i kawiarnię założyła Najbert wdowa.

Publiczne redyty założył Salwator Wtorek
za Augusta III w Warszawie 88

57

Kawa herbata. 89 58.

Ormiński Tomasz med. Dr. Prof w Akad Krak. Sekr. Król.

Kalendarz na r. 1703

Co za skutki czyni Koffe albo po szemu Kawa gdy jej kto zażywa

„jest bób arabski i u nas w Polsce
„już się zagościł pod imieniem Kawy
„bo wiele jest w używaniu na bolenie
„głowy, Katar, paraliż, drzenie serca,
„niestrawności żołądka i t. d. jakoż ja
„sam w Wiedniu, Wenecyi i Rzymie
„używając tego trunku czułem po nim
„folgę i niejako wiele rzeźwości."

Liście Thee co sprawują?

Sen odejmuje bez szkody; dla tego Kupcy
którzy w nocy wiele pisać mają w We-
necyi piją Thee – wiele pomaga żo-
łądkowi „używałem i ja tego ziela po
„trosze, ale mej Komplexyi przyzwoitsza
„Kawa de mane et sub serum Tokajskie
„merum daje mierną miarę."
(wino czyste)

Kalendarz na r. 1702 w Zamościu w dr. akad.

— na r. 1701. 4° Zamość.

pisze że jeździł do Rzymu 1700 na jubileusz

— na r. 1699. w Zamościu 4°

— Klucz prognostykarski t.j. rzetelne objaśnienie słów i przezwisk nie wyrozumianych, których Orminski Kochanski i inni Astrologowie w Kalendarzach i Prognostykach swoich używają. Suprasl w druk Barsi-now 1723. 4°

90

Krusiński Tadeusz S. J. ur. 1675
był 18 lat misyonarzem w Turcyzmie
i Persji od r. 1720. † 1756 w Kamieńcu
podolskim mając 81 lat.
(ob. Wolski p. 273)

Pragmatographia de legitimo usu
ambrozyi tureckiej, to jest opisanie
sposobu należytego używania kawy
tureckiej. Warszawa 1769. 8vo
Kart 18.

91 59

Postny obiad, albo zabawczyka. 1754. 8°

Opisanie sposobu należytego zażywania Kawy tureckiej przez x. Krasińskiego misionarza pewskiego. Warszawa (przed 1775)

Brilat Sovarin powiada: że sztuka kucharska jest najpierwszém rzemiosłem w świecie. Adam urodził się na czczo; a nowonarodzone dziecie jak tylko przyjdzie na świat, wydaje krzyk, który się dopiero utula przy piersi matki. Kucharstwo podaje nam środki do utrzymania życia; wykształcone sięga rozległą swą znajomością aż na pole mężczyzny ucząc przyprawiania potraw pod hygienicznym względem zdrowiu ludzkiemu pomocnych, a nawet aż w oddział sztuk ~~pięk~~ na: dobnych, zachęcając wystawnością i nadobnością potraw do lepszego ich spożycia, wczem naturze samej pomaga. Człowiek pomiędzy wszystkiemi trawiącemi zwyjątkami najmniejszy co do objętości ma żołądek, co mu też dało powód, oprócz jarzyn i owoców posiadających mało pożywnych części do szukania innego pożywniejszego pokarmu, to jest mięsa. Pierwotni ludzie do pokąd przypadkiem ognia nie wynaleźli zmuszeni byli żywić się przez wiele wieków surowém mięsem; później przy pomocy ognia doszli do przekonania iż mięso ze zwierzęcia pieczone, nie równie smaczniejsze jest od surowego. Zabytkiem owego pierwotnego spożywania surowego, są u nas dzisiaj jeszcze szynki surowe, wędliny, półgąski, śledzie solone, bałyki, sardele, kawiar i. t. p. – Kuchnia i teraz idzie jak dawniej, na czele cywilizacyi narodów. Wszystkie najgłówniejsze epoki życia ludzkiego, jako też najważniejsze narodowe historyczne dzieła opierają się o kuchnię. Urodziny, imieniny, zaręczyny, wesela a nawet pogrzeby kończą się ucztą. Najgłówniejsze święta i uroczystości doroczne, jak Boże Narodzenie, Wielkanoc, Zielone świątki, Zapusty a nawet Post znamionują się wielkiemi wymysłami gastronomicznemi. Wy=

cięztwa, układy o pokój, traktaty, ~~[illegible]~~ sejmy, a nawet zebra=
nia i zjazdy uczonych obchodzą się radosnemi i wspaniałemi uczt=
tami i bankietami. Wykwintność kuchni służy nawet dziś za skalę
cywilizacyi. „Powiedz mi co jadasz, a ja ci powiem czém jesteś" mówi
znane francuskie przysłowie. Nie tylko same lekarstwa, lecz pokarmy
pożywne i lekkie choremu do zdrowia pomagają. Wychodząc z tego
stanowiska powiada znany warszawski profesor medycyny Dr
Wolff: „że z czasem przyjdzie do tego iż doktorowie oprócz nauk
lekarskich, będą się uczyć i sztuki kuchennéj; bo między zwyczaj=
nemi wpływami życia, pokarmy dla człowieka mają pierwsze
miejsce; gdy są dobrze sporządzone, poparte nauką i zgodne z siłami
słabego lub zdrowego człowieka, utrzymują organizm w porządnym
stanie." – Osoby które dobrze jadają, jeżeli tylko zbytecznie nie
przeładują żołądka (co się zresztą tylko osobom trafia u których
dobre potrawy, rzadką i niezwykłą są rzeczą), późnego dochodzą
wieku. Ludwik XIV król francuski, wielki łakotniś, żył przeszło
70 lat; książe Talleyrand, który nową i wykwintną kuchnię pra=
wie po całej Europie rozkrzewił, książe Meternich znany gour=
mand, Ludwik Filip król francuski, wielki gastronom, doczekali
się późnej starości, i można to powiedzieć, iż nie kuchnia, lecz
nieszczęścia polityczne, jedynie tylko skróciły im życia. Dobry
kucharz, jest u pana swego doktorem. Grimaud de la Reniere pisze
w swém kalendarzu gastronomicznym: „Szczęśliwy ten pan który
ma doskonałego kucharza, on powinien go traktować nie jako
sługę, ale jako przyjaciela" – od dobrego kucharza zależy wielce
reputacyja domu, gospodarstwa, a zły kucharz niesmacznemi po=
trawami wstyd tylko panu swemu przynosi. Dla bogatego pana
największa sława, jeżeli przepychowi jego stołów drudzy zaz=
drożą, i ta sława jest honorem dla pana i jego kucharza.
Od najdawniejszych czasów dobry kucharz zawsze był w wielkiej
cenie nawet u monarchów. Cesarz Marek Antonius kucharzowi
swemu darował miasto. Fryderyk wielki zbogacił swego kucharza
równie jak i Alexander I cesarz rosyjski swego sławnego kucharza
Biketa, o którym mawiał: „że go nauczył dobrze jadać."

„Lepiej mieć szkody za talar, niżeli za szeląg wstydu."

Pierwsi Grecy zaczęli dobrze jadać i potrawy wyszukiwać, za=
prowadziwszy u siebie naczynia takie, które mogli stawiać na
ogniu. Archestratos sławny kuchmistrz grecki, miał zwyczaj zwie=
dzać sąsiednie narody, przypatrywać się różnym sposobom przy=
rządzania potraw i takowe w Grecyi rozpowszechniać. Rzymianie
zakosztowawszy u Greków lepszej kuchni i wykwintniejszego
życia, wydoskonalili sztukę kulinarną aż do zbytku, dla dogo=
dzenia smakowi z wszech stron świata, z Azyi, Afryki i Europy
sprowadzali matrzjały do potraw. Przynieśli oni do Europy brzos=
kwinie z Armenii, morele z Persyi, figwy z Sydonu, maliny z gó=
ry Ida, wiśnie z nad Pontu, trufle z Afryki, bażanty i pawie
z Azyi. Co tylko było najdroższego, i czego trudno było dostać,
to figurowało na ich stołach; podobnie jak u Rosjan dzisiej=
szych. Potrawka z 500 móżdżków strusich, z 5000 języków słowi=
czych, ~~pato~~ pasztetki z wątróbek papug, objady ~~[illegible]~~ Lukulla
które od 14,000 do 50,000 drachm złota kosztowały, bankiety Anto=
niusza wyprawiane dla Kleopatry, uczty ~~[illegible]~~ przez
Kaligulę dawane - znane są powszechnie. Po upadku państwa rzym=
skiego sztuka kulinarna, podobnie jak inne nauki i umiejętności
przechowała się w klasztorach. W średnich wiekach Francuzi pierwsi
zaczęli żyć wystawniej; pojawiają się u nich sute uczty czyli ban=
kiety (która to nazwa pochodzi od ~~[illegible]~~ słowa bancus t.j. ławy zasu=
lonej potawrem), które do tego stopnia wystawności i przepychu
doszły iż takowe później osobnemi prawami zbytkowemi (leges
sumptuariae) ograniczać musiano. Henryk III były król polski
a potem francuski zaprowadził modę fryzowania czyli karbowa=
nia obrusów naokoło stołów (naśladując w tem karbowane kołnierze.)
Za czasów francuskiego króla Ludwika XIV kuchnia francuska przy
wystawności dworu, poszła wysoko w górę. Bankiet który wielki
Kondeusz dla Ludwika XIV w Chantilly wyprawił, sławny tragiczną
śmiercią słynnego kucharza Vatel'a kosztował 60,000 talarów.
Za Ludwika XVI kucharstwo stało się już sztuką potrzebującą nauki.
Z wstąpieniem na tron cesarza Napoleona I kuchnia francuska
wydoskonaliła się do najwyższego stopnia z powodu wydawanych

balów po zwycięztwach wielkich wojskowych. Słynęły wtedy kuchnie z wytworności stołów Księcia Tayleranda, Księcia Murata i.t.d. Najwięcej zaś wydoskonalili kuchnię francuską sławni kucharze: Lagipier, Robert, Bouchet, Riquet, Lasne, Richaux, Carème, kucharz nadworny cesarza rossyjsk. Alexandra I, Franciszka, Króla angielskiego Jerzego IV (u którego brał 12,500 franków rocznej pensyi) a w końcu bankiera Rotschilda, któremu to kucharzowi w robieniu ciast, potraw zimnych, mięsnych, rybnych, w daniach słodkich nikt nie mógł wyrównać. Napoleon I miał sławnego kucharza Lepaza i cukiernika Pierona; lubiał dobrze jadać i zachcał do wydoskonalenia sztuki kucharskiej. Kuchnia z modą idą dziś na wyścigi po całej Europie

Dzieła kucharskie:

Kuchmistrz polski czyli Poradnik napisany przez doświadczonego w pierwszych domach polskich kuchmistrza, zawierający sposoby tak przyrządzania najwykwintniejszych potraw, jako też wykaz stósownych pokarmów i napojów dla różnego wieku i organizmu. Warszawa (w druk. Stanisława Strąbskiego i Gazety codziennej) 1856. 8°. Tom I K. 2. str. 272. X. – Tom II K. 2. str. 369. X. (Gebethner 13 złp. 10 gr.)

Kucharka litewska zawierająca przepisy gruntowne i jasne własnem doświadczeniem sprawdzone sporządzania smacznych, wykwintnych, tanich i prostych rozmaitych rodzajów potraw... przez W. A. L. Z. Wydanie trzecie, nakładem autorki. Wilno (druk. Józefa Zawadzkiego) 1863. 8°. str. XXVIII. 519. 15 złp.

Zmaty kucharz polski czyli sposoby gotowania potraw najużywańszych w Polsce przez A. K. Poznań (nakł. Lud. Merzbacha) 1862. 12°. K. 2. str. 115.

W Oczku są bardzo zdrowe poglądy do dyetetyki — na przymiot radzi używać Kurzawy (Kąpieli parowéj), Gwajak, Salsaparylli, Chiny (którą na wszystkie niemoce bardzo wychwala pag. 135) — Zaś W febrze radzi polewkę barszczową z żółtkiem nietłustą, barszcz z Kurczęcia albo Kapłona posili i ochłodzi (p. 249) — Słow polskich wanatomiey ubóstwo (p. 264) — p. 269 wspomina że był in montibus Pyrenaeis — wspomina węgierską chorobę cemer (p. 271) — w Księdze II opisuje sposób badania chorego (Namowa) — Sera żadna (cacochymia) — przekwintow zachcewa mięsa — austeryarz — słodzona (sledziona) — O korzeniu Chiny (którą w Azyi zowią lampatą pisze, że ją cesarz Karol V. z pożytkiem używał..... „Widziemy być niektóre choroby tak uporne, „które by balsamem mazał, a wszystkę k temu aptekę im jeść „dał, poratować ich trudno: powiem ja że są choroby, ktorych „nikt jedno Bog sam nie uleczy..... powiem też, żeśmy „tu w Polszcze ciężkie, długie, a prawie opłakane choroby „ją (Chiną) leczyli, o czém pisząc chlubliwym Frazonem być, a „ciebie próżnemi słowy bawić nie chcę: tegoć jedno nie zamilczę, że panią jedną na dworze Krola s. p. Augusta nam „było leczyć dano: która miała bole po wszystkiem ciele, duszność w piersiach, tęsknosć ze drzeniem serca, womity, kłocia „i parcia w żywocie, mdłosć, członków bolenie, sna nigdy na oczu, „przez jedzenia, z wielkiem pragnieniem, wszakoż przez z nauszniej „febry, a co wielka w nocy bole, od miesiący kilko przyrodzonych „rzeczy z zaosięgnieniem: tam my, a było nas medyków pięć, iż „męża miała, obawiając się a dobrze aby nie ciężka przypatrując, „i bab do niej co mogło być bywalsze przysadzając: a wiedzieć co z nią „około zdrowia z desperowaną czynić nie mogąc, chinęśmy piić dali, „a syropy dobrze z decoctiami uczynione, ktoremiśmy ją ratować chcieli, „doprawiwszy, chinę niewię dni dwadzieścia i jeden zabawili: gdzie za

„dobremi potami, kaszlem i phlegmy odbywaniem, co dzień
„zdrowszą i od innych przypadków wolniejszą, z pociechą my
„do domu odestali: tam po przyjachaniu do domu, od picia
„w niedziel sześć, syna dziewę dosyć wielkie i zdrowe
„lekko i przez optaw urodziła, nad naszę, bab co tego pil=
„nowały i samej choć razów przedtem pięć rodziła, na=
„dzieję." (str. 135-136) — Borszcz z amarenatą albo po naszemu
z sokiem wiśniowym albo z limoniowym — podroby drobiące
— Z młodu wędrując po rzemieśle widziałem dość w Bro=
winczey przy harbonie, w Katalonicy, w Alexandryey" (pag.
306) — ludzie gomonliwi — „Kto wieczyny u nas je? tylko
„takomy a obiarty człowiek: kto ryby wielkie tak wymyślnie
„przyprawione? ntratni, a ten co chce aby mu w brzuchu w
„winie pływały: kto torty, pastety? wystawny, o nie ma o
„czem inszem myśleć: kto kasztany, z krochmalem uczyniony
„po obiedzie cukier? pieszczony, co mnima że jeszcze dziewięciem
„jest" (str. 353) — Obyczaj u nas z barszczem kurczę warzać,
dobre jest, piotruszki mu w nie dobrej nakładzy (str. 355) — Jedać
„obiad swego czasu, a wieczerzą maluczką, warzyste na obiedzie,
pieczyste na wieczerzy. — zwodnienie, pobladnienie ciała —
Choroby które z pełności przyszły, wymorzeniem leczyć trzeba
(str. 600)
Ślimaki i mażowie. — Ser wiołchy, ugnity, z brynzą, z
Wołoskiego, z Czeskiego, albo który by się jedno wsmiardzy
robakami toczył... bardzo dobry. (str. 621)... Szołdra stara
.... Prości ludzie rzepy naskrobawszy z nogami albo giczełami
świniemi ją długo warząc.... ciż jeszcze kapustę, a rychlej czar=
ną niż białą... ogórków też... bobu, szczewie.... włoscy chłopi
laktukę (co my sałatą zowiem, boć jej też dosyć i do nas na=
nieśli)...." (str. 622)

„Picie do stołu niech takie obierze, jakie zwyczaj że dobre poradzi: jednakże coby pragnienie roznet zagasiło, głowy nie obrażając.... Wina też słodkiego, jako moszczów, muszkatelle młodej, medery, bastardu i innych zaniechać: ale mali być wino, Rynskie najlepsze, potym Węgierskie, coby wonne, niemocne a w lata rzednie." (str. 355)

Piwo „A kiedyby też piwo? wierę to jest picie któremu przyganiać trudno, byle nie zgorzałe, nie dymne, nie nazbyt chmielne, z dobrej pszenice, a z dobrej wody było: i to miarno je pijąc: bo też i w tém kto nie zachowa miary, prędko kres zdrowiu przybliży; i dawnoć starzy różne próby czynili, jakoby chorym picie lżejsze niż wino czynić: warząc z rozmaitych rzeczy, to wodki, cynamonowe, koriandrowe, jenikułowe, ptisanny i insze: Dioc. (Li. 2. cap. 80) curmi i żyty opisuje, które co inszego jedno piwa były? jednakże choć nie tak jako nasze chmielne, przedrzą głowę i żyły obrażały; a my, co marcom, szepcom, szwarcom, szmelcowanym i duplowym piwam rzeczem? że barzo; co owym, w które szmer, bagno, wrzos (ericam vulgarem zowiem), bielun, tuczywo, sól, i insze rzeczy kładą? że chłopi od niego szaleją. Dobrego tedy, wystałego i lekkiego piwa kes pić przy obiedzie i przy wieczerzy: a inszych czasów raczej niech przemrze." (str. 355)

„Możejmyż tedy szwarce, szepce, mumy, marce i wszytki pomorskie piwa, w tym rzędzie, co mogą cacochimią

zaląc, żyły zamuliwszy, a drożdżami napełniwszy ciało; przydałbych tu zaraz i moszcze, a wina mętne: lec tym, że niebywają, jedno dni kilkonaście, a barzo czas krótki do uroku, jaką taką między temi piwoski obronę mieć mogą: i przeto że wżdy jakoby między ludzmi i w krajach cieplejszych się rodzą: i przeto, że im ciepło wrodzone, które posila ciało, tuszy, ciepło przyrodzone moży, dobrych duchów przyczynia, czasem samo z siebie purguje, ceteris paribus. A piwa te to aza też nie takie? przebóg już z niemi na stronę: wiem że chłopi przebrawszy, od nich aż szaleją, brzuch roztykają, twarzy tak ludzie jako niewiasty, by szkatuły mają." (str. 399).

<u>Potrawy.</u> „Ten to nasz chory, ma jeśli rzeczy co najzdrowsze, a do strawienia co najlepsze; a któreby to takie? ..... Niechajże kontent tedy będzie na troszę mięsa pieczystego, albo warzystego.... w tym odciąc wszytki zgoła przyprawy, a osobliwie z octem.... Po niem czemu wyliczać przysmaki? każdy, każdy jest tak zły, że zgoła żadnego się używać nie godzi.... gorczyca... sok limonowy.... sapor regis, ma goździki, cynamon, natmazyą albo wino, i przetoż rozpala, a marenata z siebie, by ją najbarziej cukrowat, zawżdy kwasna.... chrzan... salsa z szczawiu, z miętki, z pieretrum, z szałwiej, albo z ziół innych, choć z migdałami, albo przez nich, jaka przez pieprzu albo octu? kapary, cwikła, sardele, oliwki, wszytki w tym rzędzie, ryby, jarzyny, owoce za nimi: awa prawie wszytkich potraw zaniedbać, rosołowego albo pieczystego trochę mu dawszy, przy krupach jęczmiennych, albo ryżu dobrze rozwarzonym.

A mięso jakie to ma być? kapłon, kurczę, ptaszki, ptaki, cielęcina i to co rozum, dostatek, zwyczaj, experientia a medyk.... mądrze poradzi. Chleb dobry nie barzo świeży, nie barzo suchy, coby ani odymał, ani w żołądku długo leżał, a chcemyli aby był z anyżem, albo z carujem zagniecioney, dobrze, migdały odarte albo z nich marcepan, zda się być nie zły, gruszka pieczona albo pigwa, przedtem w malmazyey moczona, po jedle ma miejsce na czas, trzebali; coriander na cukrze nie zły, śliwki, rozynki, figi, daktily, pistacie, są rzeczy dobre, ale nie potrawy: radzej lekarstwa się być zdadzą: jajec świeżych drudzy dozwalają... tedy iem podobno pokoj dać, ale mięsem a potym kontusem tę dietę odprawić, za przysmak między temi niepozwolonemi soku wiśniowego trochę ukazawszy, tak na obiedzie jako na wieczerzy..... Zasze piwa, w pragnieniu niemało go wypiwszy, także upoić, a głowę obrazić .... świadczy to Dioscorides, że żyty i kurmi, choc Przemyskiego, Garwolskiego, Mińskiego, Warackiego, marcu Wielgoszowego, i inszych gęstych a czarnych nie pijał. (str. 600-601).... Szklankę do jedła wina lekkiego podobno dać muszem: jedno mówię lekkiego....: tedy Węgierskie co nalżejsze to być ma: bo Heidemburskie i Rynskie zepsuje się, nim dostoi, a członkom przedtę zawżdy zawadzi. .... Czynią więc drudzy wódki do picia, warzone z cynamonu, z anyżu, z koriandru, z fenikułu, z kardamomu i z inszych

korzenia.... Warzęli drudzy gruszki, drudzy wonne a dostałe jabłka, drudzy jasteczniki albo barszcze pijali (str. 601).... drudzy pulpę albo ośrodek pszennego chleba wodą przewarzoną roztworzywszy, i po częstem w sklenice przelewaniu przecedziwszy, a ocukrowawszy pili..... Miód kiedy swe zaloty miewał, nie mało to, gdzie powiedziano, ani tych nierządów co wino zwykło, czynił; ale pytam, aza nie ma być miód jako miód? u Galena hydromel albo mulsa, rzecz jest która w gębę naszych lada jako nie wnidzie, gdyż nasze miody przez chmielu przynamniej i przez korzenia być nie mogą: gdzie jeśli nie wykisają a nie wzmocnią się, komu smakować a kogo nieodymać będą? a jeśli też tylko woda osłodzona, co owo pitkami zowiem, co za pożytek uczyni?.... tedy podobno na lekkim piwie przestawszy, tym się odprawować, aż chorobie się ulży, muszę." (str. 601)

„Miodu ani starego ani młodego dać się temu niegodzi.... exceptią dawszy owemu, co go diptamem naszy na Wołyniu albo Rusi zową... i to ma być dobrze uczyniony i wykwiatły, nie słodki. Gorzałkę naszy więc lubią, ale ta mało nie więcej zawadzi, przeco dać jej pokój." (str. 385)

„Nie tylko w piwie, ale i winie brak mieć potrzeba: gdyż więc wino mętne, gęste, a słodkie, jest barzo szkodliwe; a owym co się obierze dobre? przedrze się nie upić." (str. 386)

Przydajmy do tych zwierzyny, solą przez czas niemały, potym korzeniem i juchami dziwnemi zjęte.... choć to będzie żubr, jeleń, łoś i tur: mniej o ich dobroci i do zdrowia pomocy, niż o inszych pokarmach domowych rozumiejmy: radczej zlećmy to Panom, co od swych zwierzyn rzecz mówią: sami ich niech zażywają, Boże aby zdrowo. Wspomionętu iarzyny.... rzepę, pasternak, kapustę, marchew, wszytko to mało pożitku i krwie dobrej przyczyni... Przyczynimy do tychże stone ryby albo mięso suche: więdle tych niechaj zażywa, kiedy sobie zdrowiu ułomek większy zgotować będzie chciał: sér, mléczno, owoce niech limituje albo odłoży do lepszego zdrowia (p. 34).... Lepszy karp wiślny, niż stawowy, łosoś wiślny, niźli morski, kapłon pszenicą niż robaczkami albo korzonkami uchowany, także kuropatwa, zając, sarna lepsza dzika niż chowana, dla pastwy i wdności.... ale to widzim w samym ktorymle (?) z nich iż głowa, rogi, płuca, flaki, szyja, nie tak dobra jako rostek, polędzwica, gurna sztuka: w ptaku piersi, skrzydło. .... Chwalą bogaci wotu pospolicie wszyscy, kiedy młody i tłusty, za wszystki zwierzyny stoi. Krupy, śliwki, gramatki, polewki, zwykliśmy chorym opisować. (p. 35)..... Niechajże tedy na kęsie rzeczy nieprzyprawnych przestawa, a na objedzie warzone, na wieczerzy pieczone je, a przysmak albo mosztarda niechaj będzie.... A czoby pić miał?...

to wiem, że naturam naszym lepsze piwo, zwłaszcza z do-
brej wody, z pszenice czystej, w miarę ochmielone, bo to
posili, tuszy, pragnienie zagasi.... Nie garnięć wina, jest-
ci to dar boży zacny, ku posileniu zdrowia ludzkiego
dany, który ludzi starych mlekiem nazywają.... ale to
podobno w inszych krajach, naszym naturam snadzby
potym mało, by się byli wedle domowych zwyczajów wy-
chowawszy cudzoziemskich rozkoszk nie jęli, (p. 36) a
przypatrzemli się winom i ich smakom, najdziem mederę,
sek, kanar, bastard, alakant, i imiona ich smak niebarzo
cudny: węgierskie, rynskie, barzoby podobno dobre: ale
jeśli z szynku, na poły trucizna prze kurzawę, plastry,
przyprawy albo mieszaninę, którą je naprawują..... Sy-
waty też u nas miody, picie ludziem barzo zdrowe i smacz-
ne.... Wino wielki dar boży... niechaj będzie rynskie albo
węgierskie, góry dobrej, nie młode, nie stare, ale lat
trzech, czterech nawięcej, wonne, przezroczyste, farbą
złotu podobne, w miarę słodkie, nieprzyprawne (p. 37)...
doratmazyej, rywaty, muszkatelle, piniolu i inszych
niewspominam... Młodzi piwo niechaj piją.... starzy od wina
niechaj poczynają.... Woda jest picie wszytkim przyrodzone
... aza chłopi nasi na wsiach, co są jako relikwie jedne
ludzi świętych, o wodzie nie są zdrowi? dobrze robiąc,
rzadko chorują, w potomstwo tak hojni są, iż panowie
słusznie im tego mają zazdrzeć. (p. 38).... Kto przez chęci do
stołu siędzie, nic w dobrą krew nie obróci: a chęci do jedzenia
w aptece żadnej nie kupi, jeśli jej sobie pracą kto nieprzyczyni.
(p. 42).... O naszym Radzyminskim też powiedają, że do zapa-
sów w cudzych krainach zwykł się był gotować, kamienie wieś-
kie przedtym nosząc: (p. 52) za czym kiedy chłopa porwał, jako
i kędy jem chciał rzucał. – Mydelnik (mydlarz) – Katkus (tug)
– o choroby których nikt jedno Bóg sam nie ulleży. –
Panatella po naszemu gramatka – pittutka – merkuryusz umorzyć –
Migdałowa polewka, Kontus, Konsumat – przykwasu – brzydliwość

„A cóż jest? to co rozum, medik, a experientia że dobrze, poradzi; a stół czém zagęstwić i gościa uczić, nabożeństwem, wstydem, uczciwością, cudną powieścią..... a tém, że mi z austeryarzem sprawa.... Zniechajże tedy korzenno nie je..... A iż razów tylko dwa przez dzień ludzie dobrzy jadają.... mało nie lepiej: warzysta na obiedzie, pieczyste na wieczerzy. A iż obyczaj u nas z barszczem kurczę warzać, dobrze jest, piotruszki mu w nie dobrej nakładszy: bo barszcz, aż kwaśny, ale ma aperiendi, incidendi et roborandi moc, i wonią wdzięczną, ten zwłaszcza co u nas barszczem... zowią." (str 354). „Mięso ono dobre z wyższej mianowanych które le może z żółtą juszką uczynić: gdyż szafran, cynamon, imbier, muszkat, kwiat jego, są wątrobie dobre.... Za wieczerzy niechaj pieczysto je: za przysmak jeśli go trzeba, musztarda z cukrem... kapparsy dobrze uwarzone zgodzić się mogą: cwikłę wszyscy zalecają, przeto owę co w occie ją chowają, z chrzenem, z anizem, a z koriandrem dobra jest..." (str. 354) „Lepiej soki z nich wytłoczywszy, depurowawszy i z cukrem przywarzywszy, rano je miasto syropów, niż na stole miasto sałat albo szczebrzuchów jadać.

Epidimie dziwne a barzo przykrzutne były za dawnych czasów: ognipiory albo stawów, łokci, przedniejszych członków sprysczenia; niedawnych czasów gorączki i poty angielskie, Schorbut w Szwecyey niemoc trudna a do uleczenia uporna. Lat temu kilka jako u nas potecie z gorącz-

kami zaraźliwemi barzo były. W Rusi podgórnej ku
Węgrom nastały też Koltki, niemoc dziwna, co głowę
wielkimi bolami trapiąc, włosy powije i pokurczy, iże
jakoby gwoździ albo Koltków ich słowem zwyczajnem
mówiąc w około nawieszał. Nie dawno rok przeszły, aza
(Mal de Muton), Mal de Castron, z febrą matą i kaszlem teskliwej cho:
roby... od Portugaliej począwszy aż do i za Moskwy my
nie widzieli*? (str. 10) — Choroby jednego kraju (ende:
miczne): Poty w Angliej, Mentagry w Rzymie, Słodzony wiel:
ka w Brytaniej, Schorbut we Szwecyej, Karbunkuły około
Narbony, Wole w Sawojskich albo Karynskich górach,
Frąd w Kataloniej i w Maurytaniej. — Przymiot jako się
raz gdziekolwiek zawiązał trwa, ani poprzestać chce, u nas
i wszędy zaraźliwy i tak jadowity jako przedtem był; wszem
niechaj nas owych powieści nie uwodzą, aby teraz strom:
niejszy i mniej szkodzący był: sąć to bajki (str. 11) jednym
szkodzi barzej niż drugim: patrz, owo między dworskimi
zuchwały, opilymi, wszeteczniymi a odsromałymi ludźmi
widziem, iż jedni się z nich obłowią, a drudzy ni kąska.
Hiszpanie przywiezli go byli z Indyi co na zachód drowym
światem zową, zaraz z onemi okręty z ktoremi się Kolum:
bus wrócił; r. 1493 gdy ofmy Karzel król francuski,
pod Neapolim przyciągnął, Hiszpanie niewiastami pluga:
wemi lud on francuski zarazili, który to lud przymiot
na wszytko Chrześciaństwo rozesłał (str. 8)
Sztuka lekarska jest rozdzielona na 3 części: domowa
(dyeta), apteczna i ręczna (chirurgia) — Tatarzyna
wychowano szkapiną wedle zwyczaju, a naszego po cu:
dzoziemsku papiną (str. 33)
Amulety: „Widziałem kiedy w róg jednorożcowy wina nalawszy, a przez
roc mu postać dawszy... temu co dano barzo się ratował.... Gorzałkę naszy
więc lubią, ale ta mało nie więcej zawadzi, przeto dać jej pokój." (str. 385)
Klimatologia: „U nas w Wilnie wiele razów a w jesieni osobliwie lada ranka
szkodliwa, także w Gdańsku, mniej w Krakowie, jeszcze mniej w Poznaniu, a bardzo
daleko mniej we Lwowie" (str. 532) czemu? — z położenia miejsca, ich położenia, ziemia, woda,
a potym wiatr.

*) przynieśli wło:
szy do nas (str 403)

Amuleta albo czary: orłowe nogi nad nogą uwiązawszy, nie ma bolec, stopy albo po myśliwstku loty zajęcze, żyły suche tosiowe, wieprza dzikiego albo bociana, sępie żyły, żółwiowe nogi, łeb kanie tarły, głowa sowy... o jakie Boże niewidy! ... Antoni Schneeberger w Krakowie medyk uczony to zebrawszy i autory przyłożył. (fl. 626)

Piekarstwo

R. 1732 wyprawiał August II huczną ucztę w Wilanowie pod Warszawą na cześć imienin Księżny Holsztyńskiej. Między innemi wieziono dla żołnierzy placek ogromny na ośmiokonnym wozie. Placek ten miał długości łokci 14, szerokości łokci 6, grubości 3/4 łokcia; do niego użyto 150 korcy mąki (berlińskiej miary), 80 kop jaj, 2 beczki mleka, beczkę masła, beczkę drożdży. Placek ten upieczono w umyślnie wystawionym piecu. Gdy go zaczęto krajać, weszedł główny piekarz po drabinie, z pomocnikami na wóz i nożem trzyłokciowym takowy rozkroił, mając do pomocy 16 piekarczyków, dźwigających płosy ciast sztucznych upieczonych. Wrzyscy znaleźli ciasto smaczne i wypieczone.

(Przyjaciel ludu-Cukrenki Rok II Nr 11)

Cieplice. Cum Gratia et Privilegio S. M. Regię. W Krakowie, W Drukarni Lazarzowey, Roku Pańskiego 1578. 4to K. 1 (tytuł) Kart 4 (dedykacyja) Kart liczbow. 1-39 (Cieplice-text), K. 3 (Rejestr.) (Sign A - M iij)

ded. Jaśnie Wielm... Ostafijowi Wołowiczowi Kasztellanowi trockiemu, Wielkiego Xięstwa Litewskiego Łodkanclerzemu, Brzeskiemu i Kobryńskiemu Staroście.....

Wojciech Ocko K. J. M. Medyk. We Skle u Cieplic, 10 d. lipca 1578. /: dedykacyi piszę (że był posłany od Króla razem z Wołowiczem na Ruś aby zwiedził wody Jaworowskie i dał o nich wiadomość - zastał tam ludzi niemało - sam był u wód tych niewiele dni - o sobie mówi że się uczył też w szkołach cudzoziemskich - ubolewa nad tem iż w Skle Cieplicza Katuża pełna jest błota wewnątrz i około, podczas gdy u postronnych ludzi miejsca takie marmorami, mosiądzem są ochędożone - „Na Krępaku naszym, acz prawie wszędzie, ale weźmy „tylko owo mieśce około Lubowley, kto się roznosciam „wód podziwi? są słone, kwaśne, smrodliwe, które pewnie „witrijola, solną a Merkurysową naturę mają. Są też owe, „którym się tam ludzie dziwować więc zwykli, co ze źródła „wypadaiąc w Kamień się zwiadają (str. 8)..... Które to dziwy, nie tylko „tam w tych kraiach, o których z dawna i lada co pisano, naidować się mogły, ale też tu u nas takich, albo znać podziwienia godniejszych, dosyć widzimy: jedno żeśmy nieprawie „są dbali, tego co nam Bog dał, albo nie znamy, albo znać „niechcemy. Studzien takich i z rozmaitemi wodami, dosyć „u nas: które by kto był pismem obcym krajom podać chciał, „wierzę, jeśli nie podziwienia, niż tamte, godniejsze, tedy do „używania pożyteczniejsze, pewnie się pokażą. Studnia co w Kamień „drzewo obraca iest u Lipowca, iest u Strzemeszna" (str. 8)..... /:

(Sposób używania cieplic)

„Ale Bocheńskie albo Wieliczkie Zupy, czemu nie pierwszy dziw, nie w Polszcze „tylko, ale na wszem świecie będzie, z które taką sól, takie wody mają, że sól, co tam jedno „wożą, za czasem obrości w się." (str. 8)

Ciepłice Jaworowskie partyzane fakcyy ukazały (str. 12)

wspomina Jumarde Neapolitańskie

Widziałem w Alexandryiey opuchłe i na boki leżące chore (str. 13)

(Dalej opowiada iż we Lwowie w ogrodzie Pawła Nowikampiana medyka widział pniak drzewa skamieniały - ~~[illegible]~~ - zachwala błotniste kąpiele .... „Nie przepomnieć „tu powiedzieć o owej tłustości, którey przy Drohobyczy, na „okniskach albo na baniach dosyć zbierają, która sama z „siebie ku górze wypływa a na wodzie się jako smoła zwiada: „rzecz tłusta, a krostom, świerzbom, parchom, guzom i innym „zwierzchownym rzeczam barzo pożyteczna, ropą tamci ludzie „zowią" (str. 13 verso) - zaleca kąpiele w wannie, błoto, picie, ducie (reparzania) za Samborem, a za Drohobyczą u Gruszelnie jest takowe źródło ze fkał wypadające, z którego gdy się kto napije wół (wół) dostanie. „U nas w Prawdzie w Polszcze tych takich „wołów nie wiele widamy." (str. 23) Wymienia wody kruszcowe w Polszcze: hasnowa u Milatycz i u Drohobicze, witreolowa u Bieczą, - do kąpania używają: „na Krępaku w Druzbakowie gdzie ciepła „woda, u Jaworowa, u Gródka, u Krosna, w Nikolnicach przy „Trębowli, w Swoszowicach przy Krakowie wszystko to szar: „czaną, moc tę mające, choroby, które w nich siedzi, ratować." (str. 25) - wody ciepłizne (thermae)

Przymiot. W Krakowie, W drukarniey Lazarzowey Roku Pańskiego 1581 Cum gratia et priuilegio S. R. M. (na końcu:) W Krakowie, w Drukarniey Lazarzowey, Roku Pańskiego 1581. 4°. K. 2. str. 664, K. 1 (Index) (Przedmowa:) Wojciech Oko Króla J. M. Medik, do Czytelnika - Wdzie wspomina że Przymiot przywieziony przez Kolumba z Ameryki, r. 1493 rozszerzył się w Francyi, w naszym kraju pod Szczepolem - wspomina doktora Strusa - ziemka (krajanka). - Szarucha (szara maść) - giemząc albo świerzbiąc - ochiwrza albo zawarcięnie zastanowienie - gruwaftka albo brodawka. - Franca ze Włoch do nas przyszła (p. 459) - Kita ciekła (tryper) - pomrowie (bupreftis - gliffy) - łak rybny (albo sol czyli rosół) - Ser wiotchy, ugnity z brynzie lub z Wołoskiego, Czeskiego (kwargle) - Doznaliśmy i my w Rzymie, w Neapolim, Bononiey (str. 532)

Bankiet narodowi ludzkiemu od Monarchy Niebieskiego zaraz przy Stworzeniu Swiata z różnych ziół, zbóż, owoców, bydląt, zwierzyn, ptastwa, ryb etc. zgotowany; których tu każdy z osobna, zdrowiu ludzkiemu służących y szkodzących, własności krótko wtey Książeczce przez M. Stanisława Kazimierza Hercinusa Philosophiey y Medycyny Doktora, z różnych Authorow zebranie y opisanie znaydziesz. Permissu Superiorum. W Krakowie, w drukarni u Dziedzicow Stanisława Lenczowskiego Bertut: Roku Pańskiego 1660. 4° Kart. 4 ftr. 67. (na odwrocie tytułu drzeworyt: herb Topor Korycińskich.

Dedyk: Franiszkowi z Pilce Korycińskiemu J. K. M. pokojowemu dworzaninowi .... St. Kazim. Hercius Fil. i Med. Dr.

„Bydź na świecie, a rozumnie się nie sprawować, lepiej by nie żyć." – Alexander Korycinski wojewoda ruski, kształcił się w obcych krajach, jako chorąży krak. walczył pod Beresteczkiem, ożeniony z Konstancyją Jarmolińską. – Władysław Jagiełło r. 1405 generoso Olechnoni de Jarmolince darował wieś Jarmolin, dziś miasteczko. Data tego przywileju: Cracovice 1405. – Na pogrzeb Stefana Korycińskiego kanclerza Kor. wydał Kazanie x. Mrockowski karmelita. – Franiszek Korycinski dworzanin król. (syn Samuela stolnika wojew. krak.) kształcił się za młodu w Akademii krak. potem za granicą, odznaczył się w wojnie szwedzkiej jako rotmistrz.

I Xiąska. „Wiele gęba rozpustna kosztuje." Rozdział I – XXII.

Gospodarz jako się powinien sprawować. – Jeżeliby się z przyjaciołmi chciał uweszyć, ma się wprzód przed tem wcześnie z małżonką swoją rozmówić, i z stodołą, oborą, komorą, z szkatułą, a nadto z piwnicą, z czeladzią tak swoją jako i przychodnią, przed zaproszeniem dobrze porachować. – Jeżeliby

pani gospodyni z mędrochną (gorzałką?) rada rozmawiała,
niech się z nią z rana odprawi. – „Jeżeli ośób przednich zapro:
sisz 10, każ na 20, okrom gości, niezaproszonych gotować."
(p. 3). Do stołu nie jest to gospodarska gości sadzać, ale sami
między sobą według starszeństwa niech porządek w miejscach
czynią. – Nie smacza to, gdy goście długo obiadu czekają,
owa potrawa, którą zowią Zaraz, a ta się wlecze bez
smaku 3 godziny. – Kart, warcabów, szachów przed obiadem,
a zwłaszcza o pieniądze grać rzecz niedobra. Stół obrusami
białemi i serwetami nakryty i inszemi apparamentami
do niego należącemi niech goście gotowy zastaną. Pod:
czas objadu niezawadzi muzyce kazać się ozwać. Gdy
przyjaciół częstujesz, ubogich nie przepominaj: (Cum
facis convivium voca pauperes, caecos et claudos et
beatus eris. – Lucae 14.). Gdy widzisz, że goście sklenice
i kieliszki ochotnie wysuszają, nie marszcz twarzy, ani
się drap w głowę... ale dodawaj ochoty. – „U nas w Polsce nie
„na lata (piją), gdyż jeden młody wypije za czterech starych,
„ale na co kto ma: na suknią, na szabelkę, na sreberko,
„nie kubkami abo kieliszkami, ale garcami, a podpiś:
„szy sobie, donicą, z kąd wielka u nich chwała rosie i
„pamiątka. Gdy bowiem jeden drugiego w kilka lat obaczy,
„i spowiedzą się sobie, zaraz przypominają znajomość,
„nie kędy się bijali, ale kędy dobrze wypijali." – Gospodarze
godowy (który się ożenił) drugi pogrzebowy (który żonę stracił)
na swoje miejskie lżesników swego aktu postanawiają. –
Kucharz lub kucharka powinien we wszytkiem ochędóstwo
zachować. – (Autor przytacza wiersze z Hieronima Fracastora)
– Spiżarnie mają być na miejscach i komorach gorniszych.
– Woda zdrojowa najlepsza, śniegowa tylko do umywania
zdatna. – Jarodrzewowe drzewo hatunem nafmarować, ogień
się go nie imie. Z figowego drzewa najlepsza warzechew dla ku:
charza. Tamaryszkowe konewki zdrowe. Sol wszytkim potra:
wom smaku dodaje, tak kopana jako i z słonej wody robiona;
oczkowatej do lekarstw zażywają. Chleba wiele jeśli niezdrowo,

a zwłaszcza rżanego. Chleb razowy jest z mąki otrąb. Zagły z prosa i bru niewiele mają istoty dobrej w sobie. Miodownik i Piernik ma mieć do zaprawy imbier, pieprz, szafran. Zgarcypany i biskokty są dobre i posilające. – Wpiwnicy miewano kilka beczek wielkich Endeburskich wina, także też i Morawskiego przetaczanego (zlewanego) w węgierskie beczki. Piwo polskie dobre, pragnął go nawet w Rzymie jeden purpurat w ciężkiej chorobie wołając: Beata piwa di Polonia! Zrajlepsze piwo z mieszania pszenice i jęczmienia robione, owsiane za lekarstwo używane, podobnie jak i orkiszowe. Wina mają różnice względem smaku, zapachu, koloru i substancyi; słodkie są zwykle gęste, najlepsze średnie; im starsze tym mocniejsze. Białe wina: ryńskie, francuskie, uchlańskie niewiele mają gorącości; czarne jaka jest malmazya tuczy; czerwone głowie nieszkodzi. Winiarze umieją z gęstego cienkie uczynić, a gdy smak zgubi, to go anolakować, cukrem i korzeniem przyprawiać, na świeży lagier przetaczać. U nas w Polszcze Gorzałka na wszystko, na spanie, na gryzienie, na frasunek, na apetyt... osobliwym jest lekarstwem, bez której żadna pospolita rada, na małych miasteczkach sądy, jednania, jarmarki, kiermasze, kupna, młodzieńskie zalety być nie mogą. Anyszkowa najlepsza, Konwaliowa, z lipowego kwiatu, cynamonowa, Karujkowa (Aqua Carvi), gwoździkowa, piołunkowa, cytwarowa; inne wódki z ziół i kwiecia palą w Aptekach. – Konfektów w cukrze i w miodzie smażonych zażywają do stołu na Antypast. Miód niejlepszy z ruskich pasiek a do tego wystały, o co u nas w Polsce trudno, bo nietylko miód młody z beczki, ale i brzeczkę z kadzi wypiją. – Konfekty bywają z róży, fijołkowy, rozmarynowy, z tatarskiego korzenia, bzowy, z szałwii, z korzenia podróżnikowego, lawendowy, spikonardowy, piwoniowy dobry od nocnego duszenia czyli dławca. Imbier, muszkatowa gałka, pomarańcze, cytryny oraz cytrynowe skórki w cukrze smażone tu należą. – Piją też jabłecznik, barszcz kędy się wino nie rodzi.

II Xiążka. Rozdział I – XI (p. 23–34) /: O zwierzętach używanych na potrawy :/ – Masło przed objadem z chlebem jedzione, apetyt czyni, po objedzie, gdy niemłode jest przyczyną zgagi albo laldi=algiey. Do masła barszcze, gruce, polewki z rybami i kaszami na środę i piątek. Z ptastwa dzikiego: kuropatwa, gołąb dziki dobre; z domowego: gołębie, grzywacze, gęś domowa utuczona (zwłaszcza z niej wątrobka), kurczęta, kapłony, kaczki (z tych tylko pierś i skrzydła), indyk jeżeli nie słodzimi ale ziarnem karmiony; z reszty Drop i Bażant nie ma nagany. Mięso bydlęce: cielęce, szkopowe, wieprzowe (zwłaszcza wątroba) nie szkodliwe. Narogi jelenia przywinie dobre; wymiona krowie, spik z kości, mózg, ozor, płuca, serce, żołądek, flaki i kruszka bywają jedzione. Mięso z bydlęcia domowego, zwłaszcza młodego, warzone łatwiejsze do strawienia, niż pieczone które lepiej posila. „Godny pochwały „w tych miastach jest porządek, w których rzeźnicy Urzędowi „bydło do zabicia prezentują." (p. 29). Dobre Koźlątek młody, Baranek roczniak, Cielęcina tłusta, Zajączek domowy którego Królikiem zowiemy, Skopowina młoda, Prosie dwuniedzielne. Mięso wołowe solone i wdymiewędzone, oraz krowie nie zdrowe. Dla naprawy mięsa potrzebna pietruszka. Mięso z wieprza kastrowanego lepsze od świniego. W Niemczech i we Włoszech per amputationem matricis świnie kastrują. – Z zwierzyny zając stół zdobi, nabędzie zaś lepszego smaku goździkami i pieprzem zaprawiony. Koza dzika nie ma być ganiona równie jak i sarna; jednak nad inszą dziczyzną mięso dzikiego wieprza najsmaczniejsze i najlepsze. – Obiadowi najprzystojniejsza godzina jedenasta przed południem, a wieczerzy godzina szósta z południa. Dawna reguła: Si vis esse levis, sit libi, po Krakowsku pieczenia z kaszą, Caena brevis.

III Xiążka (O potrawach) Rozdział I – XXII (p. 35–53). W środę i piątek bez mięsa nie pochudniemy, lecz każemy sobie na zmiany nalać: barszczu, gruce owsianej i migdałowej polewki. Barszcz dobry z mąki żytniej, zwłaszcza jajcami przyprawiony; gruca z piwa owsianego. Siemienna polewka bywa i pańska różnemi ziołami i korzeniem w piwie

warzona; chudopachołka zaś prosta w wodzie warzona. Ryba pieczona i smażona (lecz nie na rożnie) lepsza a niżeli warzona z octem, solą, pieprzem, szafranem i imbierem. Pierwsze miejsce ma łosoś, dalej pstrąg. Jesiotr, sum i wyż wołają wina. Z drobnych ryb dobre ślizyki, kiełbiki, miniogi, szelawy podobne sardelom i barwena. Szczupak mały lepszy odgłowniego z przyprawami do którego potrzeba winnej pomocy. Okoń, leszcz, lin, karaś, karp zwłaszcza donajoki wędzony trudny do strawienia. Chwalę karpia do rosołu, jako go gotują w dostatnich domach. Od Gdańska wożą nam stokwisze, węgorze, śledzie, perki, plateyzy, drobne rybki, solone, wędzone, dymione. Sztokwisza trzeba przed gotowaniem obuchem tłuc, potem w ługu i w wodzie moczyć. Śledzie przekupki mieszają solone z starem. Są też dymione śledzie, perki, plateyze, certy. Płocice, uklęże do rosołu z imbierem zdrowe. Raki rzeczne z solą octem, masłem albo oliwą, pieprzem dobrze zaprawione, oraz ślimaki z puszczy gorzystych około świętego Krzyża, z pieprzem, solą, masłem, rozenkami zgotowane zdrowe. Żabki i z nadzieniem panom Włochom oddajmy, bo to u nich zwyczajny po karm równie jak i żółwie. Ryby: płocica (albumus) pstrąg, wyż (antacaeus) jesiotr (acipenser) łosoś, sum (siturus) szczupak, karp, leszcz (cyprinus latus) szelawa (smaris) karaś (coranus) okuń (perca) jaźdź (aurata fluviatilis) miniog, barwena (mullus barbatus) lin (tinca) mintus (mustela fluviatilis) kiełbik (gobio) flandra (rhombus) ślizyk (cobitis, fundulus). W jajach żółtek i białek mają inne własności. — Grzyby i bettki szkodzą; smarze tylko dobre. We Włoszech rosną Tartuti (trufle) w ziemi na kształt bulb. Rydze do strawienia trudne. — Mleko ma w sobie serwatkę, masło i ser. Ser owczy nad insze lepszy, równie jak i ten z którego mleka smietanny nie zbierają i z którego kukle i mądrzyki (kwargle?) robią. — Jarzyny ogrodowe: pasternak, rzepa, rzodkiew (używa się tylko surowa z solą) chrzan, cwikła biała i czerwona, botzwina (na Rusi i Litwie używana), bulby, karczochy

szparaki, cybula, czosnek, sałata głowiasta, ogorek, ka=
pusta biała głowiasta i kwaszona (która ma być dobrze okra=
szona, gdyż przed tłustością złość z kapusty ucieka), czarny
jarmuż (którego wiele w Wielkiej Polsce sieją). Groch u dobre=
go gospodarza obiad zamyka, suchy lepszy a niżeli wielo=
groch abo bob; Spinak lepszy niż loboda – Leguminy: We
włoszech w mięsną polewkę chleb tarty sypią i tak warzą
co Panetellą zowią, przydawszy pokrajanego mięsa ka=
plonego i przez durszlak przebitego zowią Konturą
(bulion?). Kasza jęczmienna dobra w mięsnej polewce.
Cieciorczana kasza (tej w Polsce nie sieją) tatarczana,
pęcak – z resztą ryż. – Jarzyny dobre są z ogroda,
lepsze gdy tłuste z kuchnie, najlepsze gdy za nie wół
albo baran dmuchnie. – Laseuget panis, sunt optima fercula semis.

IV Xiążka: O owocach roętom służących (pag. 54–67). –
Gruszki bywają kwaśne, przygorzkie, ostre, słodkie,
toż i jabłka. Pigwy (cydonia) brzoskwinie do konfektów.
Śliwy, damascenny, hiszpańskie, węgierskie, białe, żółte
i tarnośliwy czyli leśne. Figi, rozenki, winne jagody
świeże, wiśnie, pozimki, jeżyny, maliny, kasztany,
orzechy włoskie i laskowe tureckie, oliwa, oliwki,
winny ocet (zgbówbolenie ciepło w ustach trzymany uśmierza)
Kardamon, Kapary używane do kuchni. Tabaka albo
nikowana, zwłaszcza kurzona używana zbytnie w Polsce
(p. 62–63). Koryander, Kminek kramny, czarnuszka,
Kubeby – Rozdział 16 (ostatni): Bankietowe ceremonie
(jak się przystojnie ~~zachować~~ zaproszony i gość ma zacho=
wać) – Hospes venit, Christus venit. – Gospodyni powinność
jest zaraz albo za wtorą potrawą siesć u stołu.

Compendium ferculorum, albo zebranie potraw adusum publicum napisane przez Stanisława Czernieckiego. W Krakowie r. 1682. 4º dr. gotk.

ded. JO. na Ołoolinie aiżnie Jejmości Pani Helenie Sekli Lubomirskiej wojewodzinej Krakow. sandomir. zators. etc. starościnie .... autor chwali dozór i pilność ekonomiki jw. wojewodziny, oraz znajomość sztuki kulinarnej, w której się jw. pani z swoich s. pamięci przodków kochać raczyła. Wszak znaną i pamiętną oraz podziwienia godną nawet w niemieckich i obcych krajach była kuchnia, i appartament stołu i splendor dworu Jerzego Książęcia na Ołoolinie Ołolińskiego wielkiego kanclerza Koś. a rodzica jw. wojewodziny, tak że Książęta i panowie rzymscy uwiedzeni ciekawością na same tylko obfitych potraw dziwowisko przychodzili, a widząc więcej niż słyszeli, zdumiawszy się odchodzili. — Dzieło to zawiera w końcu wiadomość o sekretach kuchni staropolskiej, o których jeden z naszych ~~[illegible]~~ poetów w swym pięknym poemacie mówi:

Sekret w końcu kucharski: ryba niekrojona,
U głowy przysmażona, we środku pieczona,
A mająca potrawkę z sosem u ogona.

Dr Tripplin w dziele swém: Hygiena polska czyli sztuka zachowania zdrowia, przedłużenia życia i uchronienia się od chorób 1856, mówiąc o wpływie pokarmów na charakter narodowy, zastanawia się z kolei nad kuchnią francuzką, ludów romańskich, południową, turecką, indyjską, angielską, amerykańską, niemiecką, pruską, madziarską, a na koniec polską, o której powiada: „Kto jej nie odda pierwszeństwa nad wszystkiemi innemi, „gdy ją pozna u naszych bogatszych obywateli wiejskich, u dygnitarzy u bankierów, albo nawet w lepszych restauracyjach warszawskich?“ Kuchnia polska, której podstawą są nasze wyśmienite barszcze

„z uszkami, zawijane zrazy, huzarskie pieczenie, hultajskie bigosy;
„nadto przyjęta do siebie i mieści w sobie wszystko, co tylko wymy=
„słono pod obcem niebem dobrego do jedzenia i picia. Odległość nie była
„w tym względzie żadną zawadą. Sosy wschodnio-indyjskie z Kalkut=
„ty, z Madrasu, wino z Malagi i Cypru, z Przylądka Dobrej nadziei
„i Madery, porter i piwo z Anglii, ostrygi z Belgii, ryby z Kanady
„i Kawior z Wołgi — dalibóg! Polak uczy się geografii żołądkiem,
„wcale nie wysilając rozumu; Polak zjada najlepsze rzeczy, jakie
„Bóg stworzył i ludzie wymyślili; na stole Polaka spotyka się
„rostbif angielski z makaronem włoskim, wita się holenderski
„śledź z wiedeńskim kurakiem, całuje się francuska żulienka
„z szarlotką ruską, czasem nawet szczupak po żydowsku za=
„warze przyjaźń z westfalską szynką. Bardzo miły widok eklek=
„tyzmu kuchennego i kosmopolityzmu żołądkowego przedstawia
„nasza kuchnia. To też odbicie tego eklektyzmu widzimy jasno
„w charakterze naszym: jesteśmy dobremi lingwistami, umiemy
„się wtajemniczać w ducha narodowości wszystkich krajów i
„stref globu ziemskiego, wiele czytamy podróży, lubimy podró=
„żować wszędzie, wracamy do kraju i z rozrzewnieniem mówiąc:
„Wszędzie dobrze, ale w domu najlepiej! tęsknimy za granicą,
„przyswajamy sobie cnoty prawie wszystkich narodów, umiemy
„być wyjątkowo pracowitymi jak Niemiec, czynnymi jak Francuz,
„słownymi jak Anglik, muzykę i sztuki piękne umiemy upra=
„wiać jak Włoch, rozkoszujemy się w poezyjach bohaterskich
„jak Hiszpan. Wprawdzie i przywary tych narodów wciskają
„się do nas niestety. — A zatem dobra jest, wyśmienita, nader po=
„stępowa i cudnie kosmopolityczna owa kuchnia nasza; szkoda
„tylko że jeszcze niedostatecznie rozpowszechniona na obszarze
„kraju naszego. Na cztery miliony ludności żyjącej w Królestwie Polsz=
„kiem, będzie najwięcej 800 dobrych polskich kuchni. Po najściś=
„lejszem, najrzetelniejszem obrachowaniu doszliśmy do tego sta=
„tystycznego pewnika: Jedna polska kuchnia wypada na 5000 miesz=
„kańców!"

Potrawy postne.

Postny obiad abo Zabaweczka, nim Poście w Kuchni gotowo będzie o Jedenastey godzinie na Putzegarzu. Dla młodych y starych a niecierpliwych żołądków, pod czas Morowego Powietrza, wypędzając z głowy melancholią, wymyślona przez P. Ill. P. W. Permissu Superiorum. W Krakowie Roku Pańskiego 1653. Day Boże szczęśliwego. 4to Kart niel. 18 (są to wierszem mierne epigrammata na różne potrawy i na gości. – Na ostatnich 5 stronach pieśń: Zając sobie siedzi pod miedzą, A myśliwy o nim nie wiedzą, Po chrościnie zakładają, Szczują, trąbią i wołają Ovo bież! i t. d.)

(2a edyc.). Postny objad albo zabaweczka. (b. m) 1754. 8vo

Obiad postny i goście na niem. Polewki, ryby, jarzyny wety.

Polewki: 1) Migdałowa z ryżem, z rozenkami (cudzoziemska, najpierwsza). 2) Winna. 3) Kaparowa (włoska). 4) Siemienna czyli Siemieniec. 5) Barszcz (z wody wlanej na otręby, w nim warzą kapłuny, sztukę wołową, kiełbasy, szperki, jajca, śledzie, krupy, śmietanę, miętkę, więdłe ryby, grzyby.) 6) Kisiel szlachecki i chłopski. 7) Żur. 8) Gruca (z owsa). 9) Grochowka (z pieprzem i chlebem przyprażanym). 10) Birembrut (niemiecki z tażbieru i chleba). 11) Śledzie w barszczu.

Ryby: Łosoś, Potrągi, Brzany, Lypienie, Barwany (z Korzeniem, Ślize, Czeczugi, Kiełbie, Jesiotry wiślne, Minogi (Kleun Aug), Szczuka żółto z pańska i żółto po szlachecku, szaro, rosołowa (po niemiecku z cebulą i oliwą), Cytryny lub Limonie na Szczupakach, Karp czarno lub szaro lub rosołowy, Ryby z oliwkami (włoską), Głowne ryby, Okuń wielki, Leszcz, Jaźwiec,

Karaś, Liny, Bielec, Jazgarze, Wzdręgi, Węgorz, Ło=
cice, Lin w rosole, Stokfisz (wprzód go kucharz bił mło=
tem za pniu), Mientusy, Wyzina, Wątrobka z mientusa
(droga potrawa), Sum, Karpkaraś, Karaś, Piskorze, Drob=
ne rybki, Ryby wysiedziałe, Chleb w kostkę na rybach,
Raki, Żaby z Żołwiem (potrawa włoska), Pietruszka
w kostkę na rybach, Ryby w pasztecie, w ciastach fran=
cuskich, Śledź rozchodny, surowy mięszany (z Danij i
Gdańska), Ślimaki, Certy, Suche ryby, Płoteczki, Perki,
(Najlepsze w rybie dzwono jest płusk abo ogon, potem dzwo=
no z piórkiem.)

<u>Jarzyny</u>: Rzepa (świeża z olejem), Kapusta z grzybami
(przysmak litewski), Pasternak, Marchew, Borówki, Boć=
wina (na Litwie), Śliwy. – Kluski, Latki, Paluszki z
miodem, Kasze różne.

<u>Wety</u>: Cukry lodowate, Biskokt, Figi, Kasztany, Fruk=
ty różne, Orzechy, Groch prażony.

Przysłowie: Najadłszy się, to spać, albo w pole na upatrzonego.

Nazwy ogarów psów gończych: Polka, Stroisz, Cygan, Budzisz,
Cytra, Surma, Cymbał, Sejta, Duda, Melena, Gromisz,
Leloch, Lotka, Zalas, Skrzypek, Taurzyn, Seget, Wędka
Rozbój, Pieszczoch.

Do polowania użyci ludzie: Kobus czyli Kobuźnik (który
trąbił na psy), Psiuk (pilnował ogarów), Szczwacze, Krzyka=
cze (w lesie)

111

Bankiet zawołany cudnym potraw y napoiow nazwiś-
kiem zalecony dla rozweselenia swobodnych myśli wysta-
wiony przez Nowosza do wiadomości podany Roku 1758.
(B. m. dr.) 12°. Kart nieliczb. 21. z tych Karta i tytuł, Kart 3 Do
czytelnika (przedmowa prozą - gdzie powiada iż nowe starym
potrawom nazwiska powynajdował, z których niektóre nie posz-
ły w zapomnienie, te wydaje dla ciechy), Kart 12½ (spis
potraw z nowemi nazwiskami), Kart 4½ (Przestroga prozą
do następnych wierszy - Wiersze satyryczne (opisujące jak w Sejkim pałacu
na dole utraktowano Nowosza potrawami z liszki, srok, wilka,
wrony.) — Nazwy potraw:

Potrawy mięsne:

Suppa - Lusztyk
Sztuka mięsa - Stawinoga
Cielęcina - Domatorka
Flaki - Zasamony
Baranina z rzepą - Podzypka
Kotlety - Faionie
Wieprzowina - Smolowka
Mleczka cielęce - Trociny
Siekanina - Kurzawa
Prosie gotowane - Mantyka
Pasztecik - Szufladki
Dzik - Desperak
Cielęcina z szafranem - Pochwała
Jarząbki - Podrygacze
Barszcz - Kwasiuszko
Wątrobka przypiekana - Fundybundy

Przepiórki - Małgorzatki
Zając - Golec
Gęś z grzybami - Szachownica
Zrazy przypiekane wołowe - Kiszpanki
Gęba wołowa - Bezzydło
Ozor - Strychulec
Sarna - Skoczka
Kaczka gotowana - Błyskawica
Drobka cielęce z cybulą - Komplementa
Skrzydełka gotowane - Figasniges
Gryliada - Cierpliwość
Bigos - Gawęda
Noszki cielęce - Gałązki
Jeleń - Przewodnik
Kruska - Kicimici
Pasztet z siekaniną - Kołowrot
Grzanki z nerką cielęcą - Bacalary.

Pieczenia wołowa – Wiola
Polędwica – Wrzączka
Indyk – Szałaput
Prosie pieczone – Wołoszyn
Kwiczoły – Czubulatki
Kiełbasa – Kopciucha
Głowka cielęca – Latarnia
Skowronki – Wesołkowie
Ceranka – Kryjówka
Wieprzowa głowa – Kiermasz
Kuropatwy – Turkoty
Kapłon – Grandzinrozi
Ptaszki drobne – Dzyndzyki
Słonina – Kubana
Chruściele – Tutacze
Groch ze słoniną – Bandolet
Schab – Kordyjat
Bekasy – Kuminiarze
Pieczenia barania – Framuga
Kiszka – Ładownica
Gryff – Obłoczek
Gęś pieczona – Sykawica
Kurczęta – Drabanty
Pieczenia cielęca – Sztafeta
Bażant – Czerkies
Kaczka pieczona – Chorągiewka
Nogi wołowe – Granice
Gołąbki – Pępuszki
Bigos chultajski – Koroniczyk
Jemiołuszki – Rowniatki
Potrawa modna – Krętuwentu
Pulerda – Bukiecik
Zrazy zawiane – Organki
Bigos z wątrobki – Ciekawość.

Potrawy masne:

Kloski z siekaniną – Kaszuby
Twarde jaja kraiane – Łupanki
Pierogi ruskie – Balasy
Perduta – Puchacze
Omlet – Pawilonik
Migdałowe ciasto – Stoczki
Pierożki z powidłem smażone – Dębianki
Szczupak z jabłkami – Muzykant
Naleśniki – Kołnierzaki
Makaron – Dondereck
Francuski ciasto – Gwiazdosze
Mleczko cynamonem posypane – Zawieruchna
Pierożki z powidłem – Cymbałki
Jaiecznica – Szafiian
Kapuśniki – Bendzioszki
Tort – Trynydrynydy bumbum
Jabłka w cieście pieczone – Kabaciki
Jaja sadzone – Woynarowka
Bułeczki mlekiem podlewane – Barowki
Ciasto z pianki – Ochłoda
Baba z ciasta – Tarapata
Jaja miękko – Sobotki
Kloski prażone – Pakuły
Pierogi leniwe – Ładonki
Jaja z siekaniną – Ostrowdize
Krążki z masłem – Rozenki
Klimaki – Balsamki.

Jarzyny różne

Kasza obwarzana – Prochownia
Rzepa – Wiatrowka
Kwaki – Waltornie
Kasza jaglana – Lepianka
Pasternak – Gwizdoń
Buraki – Ukąpienie
Kaszka jęczmienna – Planeta

Rzadkiew – Odentucha
Kapusta – Łodzyrka
Kasza perłowa – Dobrodzka
Marchew – Złotówka
Soczewica – Wstępna strzoda
Kasza drobna – Wojtówna
Szparagi – Grzejkotki
Jarmuż – Łatoglowiec
Kasza pieczona – Dachówka
Bułki – Kapryole
Karczochy – Ukłony
Marchew pieczona – Cegielnia
Selery – Zapusty
Pietruszka – Wygoda
Groch pieczony – Wąsrzek
Sałata – Pociecha
Ogórki – Kulfony
Cwikła – Poztota

Potrawy postne:

Migdałowa polewka – Bawełnica
Stokwisz – Gościeniec
Wyzina – Ozdoba
Szczupak zuto – Kawalier
Łosoś – Galant
Karp – Dobosz
Blachi z cebulą – Słoneczniki
Śledzie – Dylowki
Okonie – Wyrostki
Żur owsiany – Mikita
Potrągi – Kibatki
Węgorz – Świstak
Pierogi z powidłem – Naleweyki
Grzyby – Gospodarstwo
Obwarzanki – Szemratytka
Ciasto przegradzane – Zauszniece
Lin – Bagtata

Grzanki – Knaflaki
Szczupak – Basałyk
Geriotr – Urzędnik
Kawior – Cienkuszek
Łączki kraiane – Cedułki
Ostrygi – Pętlice
Pyzy – Bukładki
Placuszki z makiem – Chalastra
Śledzie w papierze pieczone – Ćwiczayki
Drobne rybki – Kędziorki
Minogi – Klawisze
Raki – Piechota
Blachi z szafranem – Marcowki
Mleczka – Paklaki
Brzanki – Rozowki
Krążki – Okładziny
Rydze – Sprochniatki
Halesniki – Przyjaciele
Kompot – Łyskpotysk

Wety różne:

Polski ser – Cybulus
Bryndza – Gwintówka
Chleb – Stroiwąs
Parmazyn ser – Polityk
Oliwa – Zawada
Musztarda – Grymuta
Limburski ser – Poganin
Masło – Rozchodnik
Galareta – Trząsawica
Holenderski ser – Puskarz
Kasztany – Granaty
Pieprz – Gryziciel
Sok limoniowy – Chaydamak
Ocet – Kuszczyflak
Chrzan – Drapacz
Śliwki suche – Ogary
Orzechy – Trzaskacze
Daktyle – Wypustki

Makaroniki z migdałów - Ostroszki
Biszkokty - Listewki
Jabłka - Kłębaszki
Imbier - Farganiec
Migdały - Miarteszki
Sol - Życzliwość
Cytryny - Wierzbowki
Konfitury - Łaniągta
Pomarańcze - Wabiki
Cukry - Zaręczyny.

Trunki różne:

Wino szampańskie - Wywinacz
Wino burgundzkie - Brzękałe
Wino węgierskie - Bataraut
Wino francuskie - Obłudnik
Wiśniak - Bontownik
Miód - Zabiiak
Lipiec - Wiherek
Malinik - Filozof
Piwo angielskie - Wykrętarz
Piwo zelinskie - Mitręga
Piwo czarne - Bakałarz
Piwo zwyczajne - Bzdęga
Woda - Starożytność
Gorzałczysko - Rozpusta.

Potrawy
Authorowi ulubione:
Młody wilczek w paszkecie - Urwipołeć
Wrona w bigosie - Oszukanie
Liszka w potrawie - Samotowka
Sroka do podlewy - Zasadzka.

=

Sztuka wyrabiania ciast znana była już w najgłębszej starożytności: Grecy zaprawiali mąkę do ciast miodem, mlekiem, oliwą. Sztuka pieczenia ciast za Napoleona pierwszego doszła do najwyższej doskonałości.

Najgłówniejszą rolę w pasztetnictwie odgrywa tak zwane ciasto francuskie, które pierwszy Wielądek r. 1783 nazwał ciastem liściowem, a autor dzieła Kuchmistrz polski (Warszawa 1856. Tom II str. 60) ciastem stojowem. Niemcy zaś zowią to: Blätter Teig. Jest ono uniwersalne; nie masz prawie domu w którem by go nie znano; w dobrej kuchni (cukierni) ono bywa w rozmaity sposób przyrządzane. Historia sztuki kuchareskiej nie zna nawet nazwiska kucharza, który przez wynalazek ciasta francuskiego tak wielki na polu gastronomii uczynił postęp; spotkał go ten sam los co i twórców najważniejszych wynalazków w świecie.

Ciasto brioszowe lekkie i zdrowe, ma smak przyjemny, robią z niego pączki. Niemcy zowią go Hefenteig albo Germteig. Księżna Konstancja Sapieżyna zwykła mawiać: że umierający może jeszcze zjeść jeden briosz.

Baba polska jest wynalazkiem Stanisława Leszczyńskiego wielkiego Księcia Lotaryngii, który się doskonale znał na kuchni.

Sztuka pieczenia ciast polega głównie na tem aby ciasto nie było niedopieczone, albo spalone.

Piramidy z ciast cukrowych nad któremi długo trzeba było pracować wychodzą już z mody.

Kaczek w kuchni wykwintniejszej, mało używają.

Mięso najlepsze bywa po miastach stołecznych, bo tam z różnych dalekich stron pędzą najtłuściejsze woły. Na Ukrainie lubo są najsławniejsze woły, rzadko gdzie zobaczysz mięso dobre. Podług Almanachu gastronomicznego mięso z wołu z daleka pędzonego jest najlepsze, bo u wołu tłustego przez dalekie pędzenie, tłustość rozchodzi się po całem ciele: przez co mięso bywa kruchsze i lepsze. Najlepszą części z wołu jest polędwica,

dalej Krzyżówka Forfzlakowa, fzponder, mostek, zrazówka.

Zupa żółwiowa (największy fpecyał na Zachodzie) prawdziwa rzadko tylko i to na ftołach zamożnych lordów w Anglii się pojawia; gdyż żółwie do niej ważące czałami do 4 centnarów przywożą z Ameryki mianowicie z wysp Antylskich i wyfpy Afcenfion, gdzie żółwie przy płaskich brzegach wychodzą z morza dla znoszenia jaj w piasku. – Boy znamy tylko zupę z małych i lichych żółwiów wód słodkich mianowicie rzecznych i stawowych – albo też zupę z żółwiową naśladowaną z cielęcej główki (à la tortue.) – W Rosyi zaś największym fpecyałem jest zupa sterletowa zwana Ucha ruska, której przyprawa w niektórych bogatych domach petersburgskich do 100 Rubli srebr. kosztuje. Ucha ruską którą podczas uczty w pałacu tawryczeskim Potemkin traktował carową Katarzynę II kosztowała wraz z olbrzymią wazą srebrną 15000 Rbl. srebr. Rozdawało ją 24 kamerdynerów jak najbogaciej ubranych. Wogóle xiążę Potemkin wielkim był gastronomem; podług pamiętników posła hrab. Segura wydawał Potemkin codziennie na sam objad do 800 Rubl. srebr. Słyszałem sam nieraz hrabinę Arturową Potocką (urodzoną z Engelhardtówny Kuzynki Potemkina) spodzaś objadu, jak się unosiła nad delicyami Uchy ruskiej. – Ucha bagrationska, Kulebiaka ruska – to największe fpecyały dla Rosjanina.

(u której bardzo rzadko bardziej polski był na stole – a pierogi prawie nigdy tylko blini rosyjskie

Grzebyki kogucie i jaderka kogucie poszukiwane są w Paryżu i Moskwie do przypraw – u nas na wsiach je wyrzucają.

Świnia jest zwierzyną encyklopedyczną w kuchni: wszystko z niej się fpożywa w rozliczny sposób przyprawione. Zaiste dziwić się wypada dla czego Mojżesz i Mahomet zakazali jadać mięso z tak pożytecznego zwierza.

Kartofle sprowadzone r. 1578 przez Drakego z nad cieśniny Magellańskiej; z Anglii dostały się do Niemiec, a z tąd przez Zatyckiego bisk. krak. do Polski; dziś uprawiane na wielką skalę. Robią z nich mąkę, sago, krupki i różne potrawy czego świadkiem książka u Millikowskiego we Lwowie wydana.

Ołamaże są wyborną i zdrową potrawą nawet dla chorych.

Objady sławne w Paryżu w restauracyi: Rocher de Cancale pana Borel r. 1819 po 30 franków od osoby. Był tam sławny kucharz polak Zimbicki który słonina tak ładnie sznurkował jak najsprytniejsza haftiarka haftuje – dostał się potem do hrab. Esterhazego.

115

Obiad wykwintny

Zupa: Tortue à la Rotschild - Zupa Puree z kur à la Reine - à la Julien - consomé z rawiolami z groszkiem - consomé à la Xavier - perłowa à la d'Orleans - Ucha rurka

Paszteciki; wołowantki; krokietki

Galantyny z kur - File z Jandarza

Sztuka mięsa - Polędwice - Kotlety

Frykasy z kur - Jeżioti - Karp à la Chambord

Macedoan z jarzyn - Szparagi

Pieczyste kuropatwy, cietrzewie, kapłony - Sarna - Cielęcina

Kompot

Puding à la Victoria

Galarety.

Bal:

Herbata z ciasteczkami (najpierw)

Limoniada, orzeada, cukry, lody (podczas tańca)

Kolacya (o 12ej) siedząca lub stojąca

Szartruz ze zwierzyny z truflami

Jeżioti gorący - Sandacz w majonezie garnirowany - Szynpak

Kotlety baranie à la Soubise, - cielęce

Pieczyste: zwierzyna, indyki, kapłony

Sałaty, kompoty

Ciasta - Galarety

Blamaże - Szarloty

Lody.

Zakąski: Kawior - Półgąski - Szynki - Sardele z finzerwą - Śledzie faszerowane - Ozory - Sacefony - Marynaty - Ser

Potrawy: Entrée i Entremets (leguminy i jarzyny)

Miód pitny (patoka z wodą, chmielem i drożdżami)

Miód malinnik, wiśniak.

Kwas ruski (z słodu i mąki)

Wodzianka białoruska z różnych jagód i owoców.

Nalewka wiśniowa lub agrestowa

Cydr (z jabłek suszonych i francuskiej wódki)

Krupnik

Krambambuli.

Brzada

Limonijada.

Biszof (wino bordo, pomarańcze gorzkie gałka muszkatałowa, gwoździki i arak)

Kardynał pomarańczowy (wino reńskie lub szampańskie, wino czerwone, pomarańcze i cukier) (w poyn.)

Ponc rzymski (garty - sok z cukrem gotowany, cedzony, zamrożony, syrop z cukru z pianką z białek i winem szampańskim), glasse z pomarańcz (lody pomarańczowe zalejzynowane jajami, pianka z białek, arak, madera), gorący (z cytryn, cynamonu, wina szampańskiego i araku)

Essencya ponczowa (arak, cukier, cytryny i pomarańcze)

Ratafia z czereśni, z czterech owoców (wiśni, porzeczek, malin, agrestu) z malin, z moro, z pigw, z łupin zielonych orzechów włoskich, z jałowcu, z pestek, z kwiatu gwoździków, z cytryn, pomarańczowa.

Likwor doskonałej miłości (parfait amour - różowy z cytryn, pomarańcz), cynamonowy, anyżowy, kordiałowy (z cytryn, pomarańcz, cynamonu, kolendry), pestkowy, różany, z kawy, z kubak (szubac zafarbowany szafranem, piołunowy, malinowy, z pomarańcz suchych (Curaçau), miętowy, z malin suchych, z siedmiu nasion (de sept graines - anyż, koper, marchew, kmin i t.d.)

Arak: Jamajka (zafarbowany brazylią), de Goa (biały)

Kirszwasser.

Absinth

Piwo imbierowe (Gilbere bière)

Wino nektar (Vin nectaire) (jabłka renety, cytryny, cukier, białe wino.)

Wino Hypokras (kardamon, kolendra, muszkatowa gałka, imbier, cynamon, skórki pomarańczowe i cytrynowe, białe wino)

Cukiernictwo. Teofrast, Plinius, Seneka, Dioskorides, Lucanus wspominają już miód z trzciny cukrowej; znali więc tylko cukier w kształcie syropu. Pierwsi Arabowie zaczęli dopiero wyrabiać cukier kryształizowany. W Europie najprzód r. 1176 wyrabiano cukier w Sycylii, gdyż pisma owoczesne wspominają już o uprawie trzciny cukrowej w pobliżu Palermu, i młyn na mielenie tejże trzciny w Montreal. Z Sycylii dostała się trzcina cukrowa do Grenady, z tamtąd do Madery, do Brazylii i Ameryki. Używano najprzód cukier do syropów i lekarstw dla drogości ceny. Sprzedaż cukru (podobnie jak wódki) z cukiernictwem trudnili się aptekarze. W XV wieku zaczęto wyrabiać cukierki

Sekret kucharski:

„Sekret w końcu kucharski: ryba niekrojona,
U głowy przysmażona, we środku pieczona,
A mająca potrawkę z sosem u ogona." (Pol)

Torquato Tasso był wielkim miłośnikiem konfitur i pierników, jadał sałatę z cukrem – Wolter, Fryderyk Wielki i Napoleon I pijali namiętnie czarną kawę – Kant jadał najchętniej rozgwiżdżę, pasternak, groch – Szyler lubiał szynkę – Wiland suchardki i pieczyna – Göthe wino szampańskie.

Dobry przysmak apetyt; napiłszy się wódki,
Daj zrazową pieczenią, weźm sobie jagódki
(Wacław Sołocki)

Leguminy: Kartofla rośnie dziko w Chili (Solanum tuberosum) Karczochy (Helianthus tuberosus) sprowadzono w XVII w. z Mexyku lub Peruwii – Rzodkiewka (Raphanus sativus) rośnie dziko w Sardynii i Grecyi – Cebula (Alium cepa) rozsełnie sprowadzona z Azyi i Palestyny; w dawnej Grecyi było uprawianych kilka gatunków;

tak zwana Szalotka (Allium ascalonicum) po-
chodzi z miasta Filistyńskiego czy Jenickiego Ascalona –
Konopie (Cannabis sativa) rosną dziko w wschod. Indyi, w Egipcie
robiono z nich płótno. – Trzcina cukrowa (Saccharum officina-
rum) pierwotnie chodowana w Azyi, do Europy dostała się z
Arabami, a z tąd do Ameryki. – Koniczyna (Trifolium pratense)
zaczęto w XVI w. Niemczech uprawiać. – Szpinak (Spinacia
oleracea) pochodzi z Persyi, sprowadzony w XVI w. – Tytoń (Nico-
tiana Tabacum) z Ameryki – Herbata (Thea chinensis) z Chin
– Indigo (Indigofera Anil) z Indyi – Morwa (Morus alba
et nigra) z Małej Azyi przez Grecię do Włoch – Szafran (Crocus
sativus) z Azyi z Kaszemiru – Cytryna (Citrus medica, Citreum) z Indyi
wschodnich, do Włoch sprowadzona w IV w. przez Krzyżaków
– Pomarańcza (Citrus Aurantium dulcis) z Chin, w XVI wieku
do Włoch – Wino rośnie dziko pod Kaukazem – Trzesnia
(Prunus avium) rośnie dziko w południowej Europie – Wiśnia
(Prunus cerasus) sprowadził Lukullus z nad Pontu do Włoch –
Śliwa (Prunus domestica) rodzina, rośnie dziko pod Kaukazem
– Morela (Prunus armenica) w pierwszym wieku po Chrystusie
sprowadzona z Armenii – Brzoskwinia (Amygdalus persica)
z Chin, wczasie wyprawy perskiej Alexandra W. dostała się
do Grecyi – Migdał z Azyi mniejszej i Armenii wczesnie – Gruszka
i Jabłon (Pyrus) samorodne jak ich nazwa świadczy – Melon
(Cucumis melo) z nad Kaukazu wczesnie – Pszenica już w Chi-
nach r. 2822 przed Chrystusem była uprawiana – Jęczmień cho-
dowano w Egipcie – Żyto – Owies – są to rośliny samorodne
jak świadczą ich nazwy.

1. Suppenspeisen: Panadel (z grankami z butek) – Tarhonya (z cebulą i cząstem na jajach) – mit geriebenen Gerstel, Nockerl, Pfanzel (albo Schöberl), Knödel, Nudel – Barszcz – Uha – Minestra (z ryżem i jarzynami gęsto) – Risi-pisi (z grochem) – Rifotto (ryż gęsto) – Pilaw – Rizi-capuzzi (z ryżem i kapustą)

2. Aspietten warme und kalte: Kalbskopf – Hachis – Ragout – Muscheln mit Ihrn – Eiern – Zaja (mięso pieczone w cząsie z papryką) – Austern.

3. Rindfleisch und Beigaben – mit Garnirungen – warme und kalte Sauce.

4. Gemüse und Belege (mit Kotelletten, Würsten, Ochsenaugen) Pafesen

5. Braten und Salat (ptaki; dziczyzna) sałaty i kompoty Schnitzeln – Rostbraten – Irazy – Kotelletten – Beefsteaks – Esterhazy Rostbraten – Lungenbraten –

6. Fische mit Saucen und Garnirungen.

7. Eierspeisen.

8. Mehlspeisen: Mehlnockerl – Polenta – Mamaliga – Schmarn – Pfannkuchen (Omeletten) – D'alken – Frittaten – Strudel – Koch – Auflauf – Pudding – Bairische Dampfnudeln

9. Backwerk: Kuchen, Torte.

10. Crêmes und Oberschaum – Chaudeau

11. Getränke

a) Zupy gorące mięsne.

Rosół zwyczajny (Kniffuzzr)

Bulion z mięsa wołowego robiony z bulionu suchego czyli glasy (Bouillontaffel-Fuzznuzelt) (Glace)

Bulion rumiany (Brauunfuzzr) z jarzynami, - po francuzku (au naturel)
- Zupa rudnicka (Bulion jus)

Zupa wiosniana z konsomy (bulion do którego wchodzą mięso wołowe, cielęcina, kura i indyk) (Frauzöfischn vönn Ölun:zalfuzzr)

Zupa konsome z kneldikami z kur (które się robią z farszu to jest mięsa kurzego-file - pokrajanego, posiekanego i tłuczonego)

Zupa à la brunoaz - à la Julien lub à la Julienne (z sałatą i fizawiem) - chłopska (la paysanne) (z fasolą i groszkiem) - z sałatą faszerowaną - z ogorkami faszerowanem.

Zupa biała francuska.

Zupa chlebna z winem

Zupa królewska (z kurą, żółtkami, szynką)

Zupa konsome po namiestnikowsku (à la Regence) z chleben z drobiu (pain de vollaille)

Zupa z ryżu po królewsku (à la Royal)

Zupa królowej (à la Reine)

Zupa z ryżu cesarzowej Katarzyny II z rakami.

Bulion suchy czyli Glasa, rumiany, biały, postny z ryb, dla słabych.

Konsoma.

Brez (z dodatkiem wina, podlewa) zwany mirpoa.

Kurt-bulion.

Zupa z ryżu po polsku.
Zupa z ryżu po włosku z parmezanem
Zupa perłowa po polsku (z krup perłowych)
Zupa perłowa Orleańska (à la d'Orlean) z masłem rakowem.
Zupa z wermiszlem.
Zupa z makaronem neapolitańska, rzymska.
Zupa z raviolami (rodzaj pulpet) po wenecku, po włosku.
Zupa garbur z jarzyn (z uszatkowanych jarzyn)
Rosół z kury, z indyka (Hühner-Suppe)
Zupa ~~pure~~ pure z kur (z file-fillets), czyli piersi kur utłuczonej) ze zwierzyny, z zająca, z grochu młodego lub starego żółtego (Zupa grochowa + Erbsensuppe)
Zupa pure z raków (Krebssuppe - Zupa rakowa + z farszem w skorupkach rakowych)
Zupa pure z żabek (Froschsuppe)
Zupa pure z ryżu, z marchwi, z soczewicy (Linsensuppe), z fasoli białej (Bohnen-oder Fisolensuppe) z korzeni.
Zupa kartoflana (Kartoffelsuppe - puree z kartofli)
Zupa szczawiowa (Krummsuppe)
Zupa pure z dyni, ze szczawiu i trybulki.
Zupa z zieleniny lejżynowana.
Zupa żółwiowa, biała (rzadka w Europie)
Zupa na kształt żółwia (à la tortue) (z głowy cielęcej) (Zupa angielska)
Zupa ruskich majtków (z skalopu rybnego t.j. z szczupaka, karpia, landacza albo okonia)

Żółtiz Kulanuga czyli Zupka postna z jarzynami (Na Litwie – z włoszczyzną, fasolami borowikami, kartoflami, brukwią, fasolą.)
Żur owsiany z masłem lub śledziem (w Krakowskiem)
Krupniczek jęczmienny z makowem mlekiem
Klijk (Gnrpnuflum)
Zacierka na wodzie (Wodzianka) lub na mleku (w Krakowskiem)
Zupka kwaśna zaciągana z suszonej rybki (na Litwie)
Zupka kwaśna ze słynki (na Litwie)
Nič-po-niem czyli Zupa z mleka z pianką (z cukrem i żółtkami – na Litwie)
Zupa winna szodowa
Zupa z sago z winem, ~~[illegible]~~
Zupa ze śliwek ze śmietaną (Garus, Famula – w Krakowskiem)
Zupa z suszonych wiśni, czernic, głogu.
Zupa malinowa, poziomkowa.
Zupa z pieczarkami, ze smarzów
Zupa cebulowa, czekoladowa
Winna polewka czyli Zupa winna.
Zupa czekoladowa
Zupa z ikry.

c) Zupy zimne i Chłodniki.

Zupa orzadowa (migdałowa)
Zupa zimna à la duchesse (z wina czerwonego Medok w lodzie, konfitury z wiśni, malin, porzeczek, poziomek i jagód gotowane), jesienna (d'automne), sagowa z lodami.
Chłodnik z wiśnien (z cukrem, mlekiem, jajami gotowany i wystudzony) z czernic, malin, porzeczek, truskawek lub poziomek.
Chłodnik polski (z gotowanych liści burakowych, kopru, szczawiu – wystudzonych, z ogórkami, rako-

wemi szyjkami i jajami na twardo)

Chłodziec litewski czyli Botwina litewska (z usiekanym fuzawiem, botwiną lub burakami czerwonemi, rakami, jajami ogórkami, lodem, z wyzingą lub jesiotrem.)

Kwasna śmietana z pierogami kreczanemi.

d) Dodatki do zup

Panad (ciasto)

Farsze (z drobiu, zwierzyn, ryb)

Grzanki z bułki z mięsnem siekaniem i parmezanem

Pulpety z cielęcej wątróbki, z płuc cielęcych (Pfouzel vitm Kłöbrl), szczupakowe.

Gałki z wołowego mięsa czyli Kneddliki.

Pierożki z grzybów.

Kluseczki zaparzane z mięsa lub grzybów

Kluski biszkoktowe (Biskotnu-Pfouzel)

Kluski roscierane z mąki, z szuharków.

Nadziewane raki (farsze)

Ciasteczko lane.

Grzanki z bułki.

Łazanki, Płateczki.

Ryż z serem.

Makaron włoski z parmezanem.

Korupki rakowe z farszem.

Niemieckie: Gereberes Gerstel, Wiener Mehlspeise (w literach, gwiazdach), Tropfgerstel, Zwiebel-Faferl, Schlick-Krapfel (pierożki), Lungen-Strudel, Fritten-Nudeln, Nockern, Schöberln, Gries-Knödeln, Stirn-Knödel i.t.d.

Każdy naród ma właściwe sobie zupy: Polacy barszcz; Anglicy zupę żółwiową; Rosyanie: Uchę sterletową i Szczy; Hiszpanie Olla-Potrida; włosi Menestrę, Risotto; Turcy Pilaw; Amerykanie Karik; Niemcy Zupę kartoflaną; Francuzi Bulion i.t.d.

Zupa admiralska ruska (z konfomy i skalopu rybiego)

Zupa ucha ruska (Potemkin dla Katarzyny II w pałacu tawryczeskim dawał podczas uczty, uchę z sterletów wielkich, która do 15000 rubli kosztowała. Podług hr. Segur ambasadora, obiad tego Księcia kosztował dziennie 800 rubli srebr.)

Zupa ucha bagrationska (z jesiotra, sterletów, sandaczy z farszem ze fruzupaków)

Zupa ucha cesarska (z sterletów, sandaczy mleczka z karpiów, bulionu)

Zupa cytrynowa.

Zupa angielska klarowna z główki cielęcej

Zupa zaprawiona śmietanką lub żółtkami.

Zupa ze zwierzyny czyli pasztetowa.

Grochówka ze świniną.

Zupa ruska z pokrzywki

Barszcz polski czerwony (z rurą ze szpikiem, z kiełbasą, grzybami i pierożkami z farszu) - zabielany - szary.

Barszcz politewski z kołdunkami.

Szczy ruski (Russischi Suzzy) (z mięsem kapustą, cebulą, kiełbasą i słoniną pokrajaną)

Zupa holenderska (z bulionem i rozgorzem)

Zupa hiszpańska ocal (Olla potrida - Spanischi Suzzy) (z kapłona, cielęciny, jarzyn głównie por, cebul, papryki, baraniny, cukru, oliwy - dość gęsta)

Zupa Karik po indyjsku (amerykańska) (z kurcząt obłożonych słoniną, z dodaniem jarzyn, papryki, szafranu i korzeni)

Zupa garbur z kasztanów (Castaniensuzzy)

Garbuś z kuropatw (Stofrfüßum - Tuzzn)
Zupa z ogórków lejzenowana (ogórkowa, klarowna)
Zupa z zieleniny z groszkiem młodym
Zupa piure z korzeni i z sago
Zupa crout au pot (Pomorski, Urrkorf=
Fr Brißbrodtsuzzn) z panadem czyli grzankami z bułek, – z jajami.
Zupa z kaszy włoskiej (kasza robiona z mąki, sera i jaj)
Zupa pomidorowa.
Zupa migdałowa.
Zupa konsoma z jajami czyli z perdutami.
Zupa konsoma z kremem kurzym (à la Sevignee)
Konsoma z kredlami po niemiecku (à la Marie Therese + à la Marie Louise)
Zupa z makaronem po medyolańsku (z se=
rem parmezańskim i z kredlikami z farszu z kuropatwy.)
Zupa florencka z makaronem à la Medicis (z makaronem smażonym z serem parmezańskim)
Rosół z makaronem domowym (mit Nudeln) lejzenowa, z pulpetami
Zupa jesienna (d'automne) (z jarzynami)
Zupa perłowa węgierska (Tarhonya = Tuzzn)
(Tarhonya = są to pulpety z krup perłowych z jajami, lub legumina z mąki pszennej i jaj)
Zupa wiedeńska (z kredlikami z chleba)
Zupa tyrolska (z lanem ciastem)
Zupa czeska (z ciastem z jajami i masłem)
Zupa z gęsi lub z kaczki
Zupa z podrobek gęsich po polsku

Salanka ruska (z podrobek gęsich z słoniną)
Zupa z prosięcia.
Zupa germańska (z kredlami na maśle jajach i mąki)
Zupa styryjska (z perdutami z krupek pozennych)
Zupa z profitrolami (profitrole = małe bułeczki nadziewane farszem z kur.)
Zupa Tyszkiewiczowska (z wątróbki cielęcej pokrajanej na skalop czyli płatki, z ryżem, jarzynami i żółtkami z jaj)
Zupa selerowa (z cytrynowym kwasem)
Kapuśniak (z mięsem wołowem i wieprzowem pokrajanem)
Żurnik (burakowy rosół rozbity krwią gęsi lub prosięcia)
Czernina z kaczek z kluseczkami lub z ciastkiem (w Poznańskiem, z drobkami krwią z kaczek i zaprawą winną)
Zupa biała (z perłową kaszą, zabielana kwaśną śmietaną - w Poznańskiem)
Zupa francuska (z włoszczyznami w makaron krajanemi i z kalafiorami (francuzöfiszn vetur Zuppe)
Zupa kulowa (w Poznańskiem. Kul zowie się po kuchersku masło zesmarzane z mąką.- Sama zupa z różnych mięsiw, do niej budyń z wątroby cielęcej - Lebnz-Pfeuzel)
Zupa chlebowa (Brot = Suppe - z grzankami z chleba) (Brünl = Suppe)
Zupa z moździku (Zirna = Suppe)
Rosół z tartem ciastem (Grimbnurs Grumpel) z kluseczkami (Nudl = Nockerlu), z grzybkiem (Pfeuzel, Schöbrel), z tazankami (Flinkerlu) z sztrudlem wątrobianym (Flinsl vom Lünzu = Strudel), z szampionami, szparagami, karafiołami,

z grysikiem (Gründ=Suppe) z makaronem (Nudeln) z kneedlikami (Knödeln), z zawiązką z bułek lub z mięsa, z budyniem (Kürzentsuppe: Brod) lub lanem ciastem

Zupa majowa strzelecka.

Zupa rumfortska (Satamacka)

Zupa kminkowa (Kümmel=Suppe - Kümmel=Suppe)

Zupa z soczewicy (Linsensuppe)

Zupa Ragout.

Zupa szwabska (Schwäbische-Suppe) (z cebulą chlebem tartym pieprzem i krajaną kiełbasą)

b) Zupy postne

Zupa masłana z jarzyn (z liści burakowych, szczawiu, śmietany, jaj

Zupa pomidorowa, ogórkowa bielona

Zupa zaciągana, masłana (z burzykami borowikami suszonemi - litewska)

Zupa cytrynowa czyli angielska, migdałowa

Zupa kartoflana (purée), grochowa, arbuzowa, migdałowa,

Zupa z grochu zielonego z żółtkiem.

Zupa grzybowa (szampionowa - Schwämmel=suppe), zabielana.

Rosół z ryby z jarszem

Zupa rybia (z karasiów, wołoszczyzny) (Fisch suppe), rakowa, żółwiowa

Zupa z mięczaków (na Litwie) z linów (w Poznańsk.)

Zupa ruska (ucha) ze sterli (sterlety)

Rosół z głowy jesiotra lub łososia

Zupa z fasoli białej (purée)

Zupa z głogu lub derenia

Zupa piwna. (z serem)

Piwo grzane z makowem mlekiem lub z miodem (na Litwie)

Przystawki do zup.

Pasztety.

Pasztet z kurcząt lub młodych indyczat, wołyński z kurcząt (przytem wołowe mięso, łoj, cielęcina utłuczone na miazgę i przefaszowane), z kapłonów lub karmnego indyka, z kaczek domowych, z kuropatw, jarząbków, jerniołuszek, zajęca lub innej zwierzyny (w francuskiem cieście), turecki z baraniny (z łopatką), z ogonem wołowym, ze szupaka, łososia, węgorza, miętusów, raków, ze śledzi.

Pasztecik drożdżowe w pączkach, drożdżowe z mózgiem, z cielęciny we francuskiem cieście, z mózgu we francuskiem cieście, ze szupaka lub okonia, z miętusów, raków (rakowe) z grzybów, z nerek cielęcych z grzankami, ze śmietanami, z kasztanów.

Pasztecik w konchach (na muszelkach, kokilkach) z mózgu, z ryby, z grzybów, z cielęciny i śledzia, sardelowe, perduty w konchach.

Pasztecik w naleśnikach z mózgu, naleśnikowe

Pasztecik z wołowego mózgu w klarze.

Pasztecik z włoskiego grubego makaronu, z makaronu domowego z ragutem (masło, cebula, mąka, kwaśna śmietana, żółtka, ser.)

Pasztecik z pozostałego pieczystego, indyka lub cielęciny.

Pasztecik w galarecie na zimno.

Pierogi ruskie.

Borużdżek cielęcy.

Flaki z obożpanką (w poznań.)

125

Sztuka mięsa biała z jarzynami, z kapustą czerwoną, ze szpinakiem, z chrzanem, z naturalnym sosem, z borowikami suszonemi lub świeżemi, solonemi rydzami

Sztuka mięsa mostek wołowy z jarzynami

Sztuka mięsa angielska (z grychtu, nafpilkowana cytrynową skórką, cebulą, pieczona na rożnie)

Sztuka mięsa zapiekana z serem (litewsk.), opiekana, przekładana (chrzanem), ~~[illegible]~~.

Sztuka mięsa z biszamelem (sos biały)

Sztuka mięsa na parze ~~[illegible]~~ (Bœuf a la mode – Ochsenfleisch Rindfleisch) (z krzyżówki) ~~[illegible]~~

Sztuka mięsa z pieca alboruniana, przekładana chrzanem, z mocnym sosem, tyżkową.

Sztuka mięsa duszona.

Wołowina zmudzka (w poznań.)

Sztuka mięsa po francuzku (z krzyżówki, obroniętą w papier, pieczona na rożnie) po portugalsku (z tylnego uda, szpikowana słoniną, zalana octem.)

Sztuka mięsa z jajecznicą.

Sztuka mięsa zapiekana z czerwonem winem

Sztuka mięsa z białowym sosem.

Sztuka mięsa rumiana z garniturem z tartych kartofli.

Rostbif (Rostboeuf) (z żeber z polędwicą – pieczony)

Antrekoty (Entrecôtes) (Kotlety wołowe w których sok ze krwią)

Rostbeuf z rożna (z sztuki forszlakowej)

Rostbeuf z krokietami z kartofli (z rożna krokietki z kartoflanego puree)

Sztuka mięsa polędwica marynowana, z rożna (szpikowana, obwinięta papierem albo obłożona ~~[illegible]~~ płatkami z słoniny obwinięta papierem, pieczona na rożnie) (fuglistem Znotnu) ~~[illegible]~~

Pieczeń wołowa po angielsku (z wołowego udca, nafszpikowana, pieczona na brytfannie)

Polędwica marynowana z kapustą kwaśną (z rożna), z pomidorami

Polędwica z brezu (rodzaj podlewy) z pomidorami, à la finansiere (z knedlikami z farszu z kur, z mleczkiem cielęcem lub mużdżkiem, z szyjkami rakowemi, truflami, madery), z ryżem po włosku, po myśliwsku (z sokołem i farszem z zająca), faszerowana

Polędwica we własnym sosie (z saftem), po wiedensku (moczona w occie z jarzynami, korzeniami, szpikowana, z rożna), pieczona w papierze, przekładana chrzanem lub sardelowem masłem z kartoflaną masą, na kształt zająca.

Mirotón z polędwicy (pieczona, pokrajana w cienkie zrazики, z łojem z finzeriną i z wi-nem, obłożona krolonem z bułek cyli grzankami lub perdutami z jaj)

Polędwica z rożna po polsku (poprzekładana masłem z chrzanem, obłożona kartoflami.)

Bifsztyk z polędwicy (Beefsteak) (kawałki polędwicy wyzigłowanej, smażone aby się z nich sos krwawy dobywał - lub pieczone na roszcie)

Byfsztyk surowy (z siekanego mięsa, z słoniną, pieprzem, korzeniami, czosnkiem na bratfnitach - pożyczony - w Polsce nieużywany)

Sote z polędwicy z maderą.

Sztuka mięsa roladowa z polędwicy (z farszem z trufli i cielęciny, plastrami szynki, zwinięta i duszona) czyli Rulety z mięsa (Gnollfro flicks - farsfirtm dunzgu: brutu)

Sztrudel wołowy (z falerykami słoniny, powleczony farszem, zwinięty i upieczony)

Zrazy wołowe zawijane z ryżem

Sztuka mięsa zrazowa włoska (z cebulą cytryną korzeniami, winem), krzyżówka z brezu,

Sztuka mięsa zrazowa z jarzynami, farszowana, w garnku pieczona, angielska (z listkami słoniny, bobkowem liściem, korzeniami), w kartoflach, z brezu z kapustą słodką,

Zrazy angielskie z cebulowym sosem (z wołowego miękisza)

Zrazy polskie z kaszą

Zrazy zawijane.

Zrazy à la Zielson (z grzybkami, cebulą, kartoflami)

Zrazy à la finansiere

Zrazy siekane z chrzanem.

Zrazy zawijane litewskie (z cebulą, utłuczonym ficharkiem, smażone w tłoju nerkowym)

Zrazy z pieca ze śmietaną

Zrazy Fricandeau farszowane (z siekanego mięsa małoy robione zrazy, z fardelowym sosem)

Wołowina żmudzka (naszpilkowana słoniną, z nóżką cielęcą, cebulą, marchwią, fryzyiorkiem, pieprzem, winem gotowana)

Klops angielski (z bułką, cytrynową skórką, pieprzem, żółtkami, smażony w bulionie)

Sztuka mięsa krzyżówka z brezu (gotowana w brezie), z kapustą słodką.

Rostbratel (Rostbraten) po polsku (z cebulą, korzeniami - w Galicyi), dynstowany, faszerowany, z sosem.

Kotlety bite z wołowego mięsa (umaczane w mące), z ruszłu.

Kotlety wołowe z brezu na sztukę mięsa.

Kotlety wołowe na zimno z rakowym masłem.

Szniycel austriacki.

Sztufada.

Pieczeń wołowa marynowana na rożnie (na zimno)

Pieczeń huzarska (nie znana w Polsce i na Litwie)

Lekefleisz.

Bigos z mięsa (pokrajanego w kostki z ogórkami i winnemi jabłkami)

Jägerfleisch z mięsa pozostałości, pokrajane w kostki gotowane z octem i bulionem) (wiedeński)

Gulyás hús (mięso pokrajane w kostki z paprykowym sosem - węgierskie)

Pörkelt (kawałki mięsa z słoniną, cebulą, papryką i pomidorami - węgierskie)

Cygańska pieczeń czyli Zbojecka pieczeń (kawałki mięsa solone, słoniną przekładane, na rożnie z patyków w polu przy ogniu pieczone - papryką posypane - węgierska)

Szniycel wołowy (Rinfrfuitzel) po polsku (dynstowany z cebulą, imbirem, korzeniami, z garniturą kartoflaną), po włosku (z solą, pieprzem, oliwą, albo sardelami, z garniturą makaronu z serem)

Bzor wołowy (na sztukę mięsa z cebulą), z szarym sosem (z kaparami rozenkami, migdałami, sosem winnym)

Ogony wołowe na sztukę mięsa.

Nogi wołowe w galarecie

Mózg wołowy (ugotowany w kwaśnym brezie), w potrawce z cytrynowym sosem, z rumianym sosem.

Flaki wołowe (z majerankiem, z obalanką czyli kiszką z gryczanych krupek), z garniturą z ciasta.

Kołduńki (z pokrajanego lub siekanego mięsa pierożki)

Sosy

a) gorące. (Sosy małe i wielkie)

Sos pospolity, ogórkowy, sardelowy, śledziowy, truflowy, grzybkowy (szampionowy, z pieczarek), sos słodki z rodzenkami (do ozora), musztardowy, szczawiowy, cebulowy, szalotkowy (z cebuli do baraniny) cytrynowy (do potrawek z kurcząt)
Sos biały czyli beszamel, agrestowy (do potrawek z indyków), pomidorowy, masłany (do jarzyn), Sos z chrzanu (z śmietanką), grzybowy, z powideł wiśniowych (do dzika), porzeczkowy (do sarniny), wiśniowy (do nelszpajzów) śliwkowy, malinowy, poziomkowy (do nelszpajzów), z soku (do budyniów) migdałowy (do zapiekanego mleczka), mleczny, śmietankowy z wanilią (do legumin), rumiany, naturalny, ostrzygowy
Sos kaparowy, czosnkowy, kartoflany, szczypiorkowy, polski (z winem, cynamonem, rozynkami, migdałami, cytryną, do ozora i ryb) migdałowy (do gęsi pieczonej)
Chrzan (z rosołem, szafranem i bułką) (Semmelkren), ze śmietaną.
Sos niemiecki (z soku wielkiego białego i żółtek), picant (z cebuli, pieprzu, goździków, papryki), sarni, siekany, Robert (z cebulą pieprzem, musztardą), rakowy, z ostrygami, matlotowy (z sardeli, śledzi, wina), Brandete (z oliwą do flądrfiszu), holenderski (do ryb) portugalski (do ryb), jesiotrowy z maderą, żółwiowy z maderą, finansiere (z maderą) supreme (do kurcząt), ze smardzów (szampionów) czyli

pieczarek) ruski z musztardą (z zieleniną - do mięsa), siwet (z pomidorów, masła raków, przyprawy - do potraw), krakowski (sos biały z chrzanem, cytryną, cukrem, do mięsa), do łososia (z wina czerwonego) genewski (z finzerową z szampionów), gaskoński (z masłem sardelowem), rzymski (z seleriów), neapolitański (z porzyczkowemi konfiturami), sycylijski (z winem Cheres), florencki (z rozynkami, kornisonami, do sterletów, jesiotra), Subiz (z cebuli, cukru i bulionu), z wiśni suchych (do zająca) polski kuropatwi (cebula, czosnek, pietruszka, wino chleb tarty, bulion), ostrzegowy, głogowy, rawigot zielony (do kur czyli masło zielone zimne.)

Sos z grzebykami koguciemi (w Rosyi - grzebyki z kogutów sprzedają w Moskwie), z jądrami koguciemi (najkosztowniejszy przysmaczek pański w Rosyi - Oba produkta z kapłonów, gdy ich kapłonią bywają odrzynane.)

Sos wielki biały (generalny, z masła, mąki bulionu), rumiany

b) zimne

Sos majones (z auszpiku białego, octu estragonowego, oliwy, żółtek - czasem z karuckiem - jeżdżi ma czosnek roztarty to zowie się: Provenval lub Farmesal),

Sos tatarski (z chrzanem lub musztardą, oliwą, cytrynami - do ryb), remulad ruski (z żółtkami oliwą, cukrem, pieprzem, cytryną), remulad z finzerową (żółtka, sól, pieprz, oliwa, auspik), polski z pomarańcz, djabelski (cebula, czosnek, pieprz czerwony, oliwa - do ryb słonych, marynat) orleański (z kornisonami, białkiem pokrajanym, marchwią, sardelami), à la pluche czyli Water fisz (kapary, kornisony, cytryna, mankew - do fryzu - jaka, karpia)

Sos sardelowy (do auszpików mięsnych) musztardowy.

Masło zielone czyli Rawigot zimny (z zieleniną), rakowe, rumiane, kwaśne, sardelowe, czosnkowe, orzechowe, rydzowe.

Garnitury

a) do potraw mięsnych

Potrawka à la financier (z wątrobki cielęcej), z wątrobki z szampionami, à la tortu (z sosem żółwiowym), z rakowym masłem, z fasolką zieloną, z kneddlikami z groszkiem, z jarzyn z kneddlikami, z groszkiem szparagowym, ze skalopu zajęczego i jarzyn,

Garnitur z ogórków z kneddlami, z groszku ze słoniną, z cebulki (do matlotu) z cebuli dużej, z karczochów.

b) do potraw postnych.

Potrawka do matlotu (z wołgorza)

Garnitur do matlotu (z kneddlikami z farszu z ryb, z mleczkiem z karpia, rakowemi szyjkami), z łososia (z file z tofofa i trufli), ze skalopu z szczupaka, z wątróbek z miętusów ze smardzami.

Macedoan z jarzyn na zimno (z marchwi, kalarepy, fasolki młodej, groszku zielonego, ogórków, karczochów, szparagów – do zimnych potraw)

Garnitur z cykoryi czyli sałaty białej dużej

Garnitur z potrawki à la providence (kneddliki z farszu, kostki słoniny, szampiony, trufle, przebyki kogucie, mleczka cielęce, cebulki – do wielkiej ryby, indyka)

Luire

Luire z szampionów (pieczarek - do potrawek ~~z kur~~ la Subise) z kur lub kotletów), z cebuli białej, ziemniane z cebul, z grochu zielonego (pod kotlety), z fasoli białej, z korzeni (z seler, cebuli, pasternaku - do mięsa) ze szczawiu, z kardów, z kartofli, z ogórków, z bobu zielonego.

=

Ogórki tłuszone do sztuki mięsa baraniej lub wołowej.

=

Soja angielska, z szampionów.

Pikle indyjskie (janyski marynowane) miszed-pickl.

Musztarda

Ogórki.

Korniszony marynowane.

Ocet domowy, rawigotowy, estragonowy, czterech złodziei.

Kapary domowe (pączki z żółtych kwiatków zwanych majówki)

Sałata zimowa z melonu, śliwek, wiśni, gruszek, jabłka w kwarcie.

Szampiony (czyli pieczarki) marynowane,

Trufle

Rydze lub Borowiki marynowane

Szalotki, Fasola, ~~Groch~~ (kamtoda rzek młody z szczew.) w konserwie.

Masło rakowe, sardelowe, orzechowe, rydzowe.

Cielęcina.

Pieczeń cielęca pospolita.
Pieczeń cielęca szpikowana, z biszamelem, po amatorsku (obszyta płótnem, zakopana przez 12 godzin w ziemi dla kruchości, przełożona masą z jaj śmietany, trybulki), marynowana z rożna, z rożna na sztukę mięsa
Pieczeń cielęca w papilocie (upieczona, obwijana w papierze z finzerwą i wsadzona w piec)
Sztuka mięsa z cielęciny z makaronem włoskim, z kawiorowym sosem, z rożna.
Mostek cielęcy z jarzyną, z rodzenkami, z ryżem, z grochem, z soją i kotniszonami, faszerowany (nadziewany), pornirowany z piure, nadziewany na pieczyste.
Kotlety cielęce bite, siekane z sosem, siekane w foremkach, bite okładane mózgami, z ryżem w rancie (Kurd?!), z chrzanem, po angielsku (podawane do stołu na blacie pobielanym), po francuzku, ~~po polsku~~ (przekładane cytryną) po polsku (z sosem rumianym z cytryną), z cykoryą, z brezu z sałatą, w papilotach, ze szpinakiem całym.
Kotlety cielęce na zimno z brezu, z macedonem
Łopatka cielęca z ogórkami.
Zrazики cielęce farszowane, z tazankami, angielskie, z cytrynowym sokiem
Zrazики cielęce na zimno.

Łopatka cielęca z ogórkami.
Zrazówka cielęca na zimno z masłem zielonem, z brezu w galarecie z masłem zielonem.
Główka cielęca à la tortue, z sosem pikant, naturalna, z sosem białym, smażona z marynaty
Różki cielęce, smażone (w cieście) w marynacie, z sosem niemieckim, smażone w cieście, w galarecie (z majonezem), faszerowane
Kruszki czyli Krezki cielęce.
Móżdżki cielęce w marynacie, w galarecie, w majonezie
Wątróbka cielęca tuszona, smażona, szpikowana pieczona w całku, farszowana, szpikowana ze szczawiem, z sosem siekanym, w kapli z finzerową (w papierze)
Chleb z wątróbki cielęcej (z sosem à la finansier), na zimno.
Cynaderki cielęce z rusztu, w minucie (z winem szampańskiem pokrajane drobno), z jajecznicą.
Płucka cielęce czyli lekkie (Prüfsal).
Budeń z lekkiego z cielęcia.
File cielęce szpikowane.
Muszle z móżdżków cielęcych.
Szmycle z cielęciny na roszcie.
Frykas z mostków lub łopatek cielęcych.
Potrawka (ragout) z mostku oszmażonego z rumianym sosem, z żółtym sosem i agrestem, z rakami i kalafiorami, z pieczonej cielęciny z kwaśnemi ogórkami, z sardelami lub śledzmi, z główek cielęcych smażonych, z nóżek, krezek.
Fricandeau z cielęciny czyli Frykas
Galantyna z łopatki cielęcej (na zimno)
Winegret z nóżek cielęcych czyli Winegret (na zimno)
Pflankiet z cielęciny.
Flaszi czyli Siekanka z cielęciny.
Aszpik czyli galareta mięsna (Fleischsülz - Aspic.)

Aszpik z nóżek cielęcych.

Baranina.

(udziec, górnica, łopatka)

Sztuka mięsa z baraniny na sposób sarny,
Sztuka mięsa z baraniny z małą cebulką czyli szalotką.
Sztuka mięsa z baranich mostków zapiekana.
Ćwierć (ćwiartka) baraniny na sztukę mięsa z brezą, z pieca.
Barania pieczeń posypalita — Skopowa pieczeń (szpilkowana czosnkiem)
Kotlety baranie (skopowe) po francuzku, bite okładane szalotką, à la Subis (z pure z cebuli białej), z rusztu, ze szczawiem, z sałatą, z pomidorami, z rzepą, z ogórkami, po grecku (z ryżem), po rzeźnicku (z kartoflami), siekane z kartoflami kaszką
Zrostki baranie z kminowym sosem, z ryżem.
Zraziki z odpieczonej baraniny.
Siekanka czyli Hasz z odpieczonej baraniny
Bzorki baranie z sałatą, gratenowane (nakładane farszem), w papilotach, z rusztu, na zimno.
Ziółki baranie (nieużywane w Polsce), à la pulete, pornirowane, w marynacie.
Cynadry baranie z rusztu, z winem szampańskim.
Ogony baranie z garniturą, pornirowane.
Jądra baranie (smażone w rozpuszczonym tłuszcze) (Granelle)
Potrawka z baraniny z winnym sosem,
Mlaćek z wątroby baraniej, z baranią tłustością naleśnikowy (na Litwie)
Litaw turecki z baraniny z ryżem
Dolma turecka (z baraniny siekanej z ryżem, z pieczarkami zawijanemi w liście z słodkiej kapusty.)

Baranek na pieczyste faszerowany

Baranek na Wielkanoc (faszerowany, pieczony)

Epigram z baranka młodego (mostki, kotleciki i zrazики razem z szampionami), z ogórkami.

Wieprzowina.

(Schab, Szynka

Sztuka mięsa ze świniny, z młodego wieprza, szpikowana

Sztuka mięsa z wieprza ze śliwkowym sosem, ~~[illegible]~~

Schab wieprzowy z powidłowym sosem

Udziec wieprzowy marynowany (z sosem jagodowym)

Sztuka mięsa z szynki ze szpinakiem.

Kotlety wieprzowe (z korniszonami), na roszcie z cebulowym sosem, à Sos Robert z sosem z pomidorów

Wereszczaka (z pokrajanego wołowego lub wieprzowego mięsa, w burakowym rosole zamiast sosu)

Szynka solona gotowana, wędzona gotowana, pieczona,

Szynka marynowana po westfalsku, po niemiecku, wielkanocna (ubrana z girlandą)

Polędwica wieprzowe marynowane.

Głowa wieprza domowego (z ubraniem i girlandą) lub dzika czyli Głowizna

Prosię pieczone, nadziewane, na pieczyste z makaronem, na zimno, w potrawie z zimnym sosem.

Kiszki czarne ze krwi wieprzowej, z krup gryczanych grubych, białe z krup gryczanych drobnych, ryżowe białe, francuskie (z mięsa wieprzowego, słoniny, jaj, bułki, śmietanki) niemieckie (z wątroby)

Budeńki wieprzowe ze krwią (w kiełbaśnicach baranich), białe z kur, z raków, z zajęca.

Kiełbasa smażona, pieczona w chlebie.

Kiełbasy na piwie na śniadanie (gotowane w piwie)

Kiszka krwawa (z płuc i podgarla) kaszowa, ryżowa.

Salceson brunszwicki

Maciek i Dorota.

Bigos hultajski (z wieprzowiny, kiełbasy z kapustą odgrzewany)

Andulki (kiełbasy z szynki, parady, mięsa wieprzowego, kruszek cielęcych)

Rulada z prosięcia (w auszpiku)

Krepinetki z wątrobek (cielęcych siekanych, z słoniną i farszem obwijane plewą czyli błoną z jadła lub w kiełbaśnicach)

Sér z wieprzowiny (z wątroby siekanej i słoniny na zimno obłożony auszpikiem.)

Bigos hultajski (w poznań.)

Mięso Końskie.

Mięso końskie nieużywane bywa wcale do potraw w Polsce. Niemcy i Francuzi jedzą zaś marynowane lub wędzone.

Królik.

Królik gotowany, w potrawie (nie używane w Polsce.

Żyle z wieprzowiny

Kwaszenina wieprzowa (głowizna i nogi w auszpiku z cytryną)

Zwierzyna (gruba

a) Dzik.

Sztuka mięsa z dzika. (Schwarzwild.)
Schab z dzika.
Dzik na pieczyste.
Kotlety z dzika.
Szynka z dzika.
Głowa z dzika.

b) Łoś, Dzika Koza.

Pieczeń z łosia na zimno. — Sztuka mięsa z Łosia.

c) Jeleń, Daniel.

Pieczeń z jelenia lub farny na święcone (na zimno) — Ćąber jeleni. (Zirbelzinnum mit Knuspr)

d) Sarna.

Sztuka mięsa z sarny, Sarnina po litewsku (z szpilkowanego combra)
Kotlety sarnie, z rusztu.
File sarnie.
Siwet z sarny (z mostków)
Zrazki z odpieczonej sarny (z sosem pawrad)
Narogi sarnie (potrajane w zrazki z czerniną czyli sosem ze krwi.) (po poznańsk.)

e) Niedzwiedź.

Łapy niedzwiedzie.

f) Zając.

Sér z zająca (na zimno na śniadanie) — Zając na pieczyste z rożna.
Zając na zimno w galarecie. — Zając pieczony z śmietaną.
Siwet z zająca (rodzaj potrawki.)
File z zająca
Bzdeńki z farszu z zająca z rusztu
Chleb z zająca gorący, na zimno.
Zając w papilocie.
Skolop z zająca z krwią leżynowany.
Kotlety z zająca.
Farsz gotowy z zająca.

Ptastwo domowe.

Indyk pieczony nadziewany, z rożna à la providence (z garniturą z potrawki).
Indyk po namiestnikowsku (gotowany z sosem finansier i garniturą truflową), z beszamelem z pieca
Indyk w surprycie (pokrajany w zrazики z sosem i garniturą), z truflami na pieczyste.
Indyk lub Kapłon z ryżem po francusku.
Młode indyki z biszamelem.
Potrawka z indyka z białym sosem.
File (filets) z indyka.
Galantyna z indyka (na zimno z aufzpikiem)
Blankiet z indyka.
Skrzydełka z indyków z cykorią, z rzepą.
Żołto z indyka (farszowany)
Indyk na zimno z wątrobianym farszem
à la daube z indyka (na zimno)
Kapłon na pieczyste, z sardelowym, jałowcowym, truflowym sosem, à la providence.
Kapłon faszerowany.
Kapłon z rożna na pieczyste, z rawiolami po włosku, z ryżem, z makaronem po włosku
Kapłon z rożna na potrawę, w papilocie
Kury lub Pulardy na pieczyste (z farszem, śledziowem masłem)
Kury lub pulardy z brezu z pomidorami, z ostrygami, z rakami, z sosem rawigotem, z smardzami, z makaronem à la Rossini
Kury w papilocie, z beszamelem
Kury czyli Pulardy upstrzone (szpikowane, z truflami)
Kaczęta z kwisów kur (nadziewane kwisami czyli udkami z kur.)

Frykasy z kur z szampionami, z kur smażonych czyli Fritot,
Fritot z kur z jajami smażonemi.
Kapilotad z kur (rodzaj potrawki)
Kury smażone w klarze z marynaty
Fraziki z kur z szampionami
Puree z kur (na zupę, do pasztecików wołowanicików albo do kruszładu na pasztecики)
Kneele z farszu z kur.
Kokil z kur czyli Muszle.
Blankiet z kur z truflami z pieca.
File z kur z truflami sos suprême (z grzebykami kogucemi), parnierowane à la maréchale, à la finansier
File z kur na zimno w galarecie z majonezem, z mastem rakowem, z macedoanem.
Kotlety z kur.
Kwisy z kur faszerowanych.
Galantyna z kur, w galarecie z majonezem, z mastem zielonem. (na zimno)
Sałata z kur (z sałatą i z majonezem), z macedoanem z jarzyn (na zimno)
Krem z kur (Creme de volaille) (na zimno),
Chleb z wątrobek kurzych (Pain de saissgras) ze zwierzyny.
Kurczęta z kalafiorami i rakami na potrawkę.
Kurczęta z rożna na potrawę, z brezu, po chłopsku, na pieczyste, z zielonem mastem rawigotem, pieczone z biszamelem, po francuzku, z groszkiem zielonym, z sagrefem na potrawkę.
Zmarynata z kurcząt.
Sałata z kurcząt w majonezie.
File z kurcząt z królewskiem mastem.
Potrawka z kurcząt z pieczarkami, z zielonym groszkiem i rakami.
Gołębie z sosem finansier, z groszkiem zielonem, w marynacie.

Gęś pieczona z jabłkami i podlewą po litewsku (z cebulą), z kwaśną kapustą, z makaronem włoskim, nadziewana kaszą.

Gęś z brezu z macedoanem z jarzyn, z kapustą słodką, z brezu pure z grochu, z cebulą glasowaną, na zimno.

Potrawka z gęsi z grzybowym sosem

Podróbki gęsie z czarnym sosem, z śliwkowym sosem.

Wątrobki gęsie w kapsle z finzerową.

Kaczka domowa (na pieczyste, z brunatnym sosem, z winnym sosem, z makaronem domowym i grzybkami, (na Litwie) – w złotym sosie (w Poznań.), z dziwkami, faszerowana.

Potrawka z kaczki z białym sosem, ze słodką kapustą.

File z kaczek z ogórkami.

Ptastwo dzikie.

Cietrzew pieczony, (szpikowany słoniną)

Bażant pieczony (głowa i ogon zostawia się z piórem), faszerowany truflami.

Głuszec (szpikowany lub na zimno)

Kaczka dzika pieczona, z sosem i kapanami. (Cyranka)

Jarząbek i potrawka z jarząbków.

Kuropatwa pieczona, farszowana, z sardelowem mastem, z kapustą słodką, z makaronem włoskim, z ryżem, po polsku (z korzeniami), po tatarsku (z sosem à la Tatar, z truflami z rożna.

File z kuropatw z truflami.

Salmi z kuropatw, na zimno (chaud-froid)

Galantyna z kuropatw w galarecie, w majonezie.

Łatki gęsie marynowane (w poznań.)

Przepiórki z truflami, z sałatą gotowaną, z groszkiem, w kruszadzie z chleba, w papilotach, w małych kapsułkach, po polsku.

Pilaw z przepiórek z ryżem.

Bekasy (nie trzeba ich paprosić czyli patroszyć, bo żyją rudawiną - Durzfmuruk) pieczone z sosem, z grzankami

Kanapę z bekasów (Kanapę = rodzaj bułeczki z farszem)

Salmi z bekasów z truflami.

Pierze z bekasów w kruszadach z chlebem.

~~Dla~~

Kwiczoły (nie trzeba ich paprosić, bo żyją jagodami jałowcowemi aromatycznemi)

Jemiołuszki z grzankami.

Ptaszki drobne: Szpaki, Drozdy, Skowronki, Czajki, Wróble, Stonki (na pieczyste, obkładane słoniną)

Ryby. (rzeczne)

Szczupak po staropolsku (nadziany w małe dzwonka z korzenną zaprawą i jarzynami, rodzenkami w sosie), po niemiecku z kartoflami, nafaszerowany z sosem rawigot, opiekany z kwaśną kapustą, zapiekany z chrzanem, z chrzanowym sosem, w łusce naturalnym smakiem bez przyprawy do musztardy lub chrzanu, prałatowski z jarzynami, z roszu, z żółtym sosem, z rumianym sosem, na burakowym rosole, pieczony w słoninie, szpikowany jarzynami, z czarnym sosem, z rożna ze śmietaną, na potrawę, smażony, po żydowsku (nadziewany cebulą siekaną), duszony w śmietanie z kartoflami, w majonezie, w naturalnym sosie z zapraszonym sosem.

File ze szczupaka lub sądaka. w Warsz.

Karp po polsku (gotowany w piwie z korzeniami), po królewsku (farszowany rakowemi szyjkami z fojem finansier), po francusku, à la Chambord (z truflami), smażony, w czerwonym winie z tuską, opiekany, z polskim sosem (w Poznań. – w winie z rodzynkami, cukrem)

Łstrąg we własnym smaku.

Węgorz z sosem matlotowym lub żółwiowym lub pomidorowym, faszerowany, w szarym sosie, w potrawie.

Frykas z węgorza na roszcie.

Łosoś à la Cesarzewicz (faszerowany, gotowany w winie szampańskiem, z truflami), po warszawsku (faszerowany z glafem), po krakowsku (z sosem z korzeni nakształt marynaty), po polsku (gotowany w brzeczie z winem czerwonem), pieczony na roszcie, w całku z rakowym sosem, na pieczyste, w kopercie, na potrawkę po niemiecku.

Sandacz po warszawsku, po krakowsku (nakształt marynaty) (dit.)

Sądak w całku z holenderskim sosem, z musztardowym sosem, pieczony z jajami. (dit)

Jesiotr na rumiano z wiśniowym i winnym sosem, z rumianym sosem z rodzenkami, z roszu. (dit)

Jesiotrzyna pieczona z musztardowym sosem. (dit.)

Sztokfisz Kapucyński czyli po Kapucyńsku (Krakowski)
(z cebulą, pietruszką smażony, z chrzanem), z grzan=
kami, ze śmietanowym sosem, w potrawie (Lit.)
Lin mądro gotowany z sosem ze słoniny, z ka=
pustą czerwoną lub białą, z grubą kaszą. (Lit)
Leszcze z sadzonym sosem. (Lit.)
Okoń z sosem holenderskim, faszerowany,
po polsku z jajami (siekanymi) lub osypa=
ny jajami, po francusku (au Gratin).
Karasie ze śmietanowym sosem, zapiekane
w śmietanie, smażone z sosem Robert, ze śmietaną.
Sielawy i Szynki smażone, w klarze.
Kotlety lub Krążki z ryby.
Farsz z ryby z formy na parze.
Zrazy postne zawijane z ryby.
Szarpanina z suszonej ryby. (Lit.)
Śledzie smażone z grzybowym sosem postne,
w oliwie, zapiekane
Kotlety ze śledzia.
Farsz śledziowy zapiekany na śniadanie.
Grzanki śledziowe na zimno na śniadanie.
Śledziowe masło, postne
Sardelowe masło.
Ostrygi, przepiekane na roszcie, faszerowane.
Raki, z sosem, po francusku (Buisson
d'ecrevisses)
Potrawka z raków z drobną gryczaną
kaszką
Rakowe masło.
Kawiar.
Ryby na zimno.
Szczupak z majonezą.
Rolada ze szczupaka.
Marynata z węgorza, szczupaka, łososia,
lina, sielawy, śledzi
Marynata klasztorna ze szczupaka.

Jarzyny (nieużywane w kuchni wykwintnej francuskiej) (Gnuiżn)

Groch zielony, groszek sposobem francuskim.

Marchew, z grochem, glasowana, młoda duszona, szatkowana.

Galarepa zwyczajnym sposobem, nadziewana, glazurowana, faszerowana (potrawa Krakowska)

Brukiew, nadziewana, osypywana cukrem glazurowana.

Fasole zielone ze śmietanką, w strączach, białe

Rzepa z mostkiem baranim, Rzepka Seltów:ka, w kształcie gruszek lub karczochów, z cukrem glasowana.

Buraczki czerwone słodkie, postne na półmisek.

Pasternak

Szpinak lub lebioda.

Szczaw świeży na jarzynę, marynowany.

Kalafiory.

Karczochy, z białym rosem.

Bulwa włoska (Topinambour)

Gruszki na jarzynę.

Jarmuż.

Kapusta zielona Safojka czyli włoska, włoska lub biała nadziewana po litewsku, słodka nadziewana farszem grzybowym, biała z farszem po francusku, pod nazwaniem wyrostki bruxelskie, z biszamelem okładana mostkiem cielęcym lub baranim, biała z baraniną lub flakami, biała na kwaśno z jabłkami, kwaśna (kiszona) z grzybami i śmietaną, postna (z oliwą i cukrem) Bigos hultajski, czerwona duszona, pasztetowa.

Szparagi

Kartofle faszerowane po polsku.
Kartofle smażone, ze śledziem lub sardelami, ze śmietanką, nadziewane grzybami, na parze, (na Litwie)
z cytryną, z beszamelem, z cebulą, z parmezanem
Ziemniaków Kotlety, bułki (w poznań)
Purée czyli kartoflana kasza
Kasza kartoflana puchowa do klarowanego masła, z makiem.
Mieszaninka (z jarzyn)
Jarzyny na parze w rodzaju leguminy, w różnych kolorach.
Grzyby smażone
Rydze smażone, marynowane, solone.
Grzyby maślaki czyli Koźlaki.
Borowiki suszone.
Pieczarki czyli Szampiony z finzerwa pieczone.

Garnitury do jarzyn.
(Zimnych)

Frytur (masło do smażenia)
Klar (ciasto do smażenia)

Mózgi cielęce lub wołowe.
Kotleciki z mózgu.
Ozór wołowy.
Wymie opiekane.
Krezki cielęce w klarze (do okładania bruków, marchwi, galarepy)
Amoretki wołowe (do szpinaku, szczawiu, groszku)
Mostek barani lub zając (do buraczków czerwonych)
Kiełbasa smażona lub schab (do kapusty duszonej)
Omlet (do marchwi, brukwi, szpinaku)
Perdrity (do szczawiu, grochu, szpinaku) lub jaja na twardo.
Grzanki z bułki lub z chleba (do marchwi, grochu)
Kurcze odsmażone (do grochu zielonego)
Wieprzowe nerki lub ozorki do jarzyny.
Rawioli.

Jarzyny wykwintniejsze

Krupki z mąki kartoflanéj (z cukrem i rodzynkami)
Kartofle z cytryną, z beszamelem, z cebulą, z parmezonem, faszerowane po polsku.
Kotlety z kartofli
Puire z kartofli (z krotonem z bułki)
Bulwy.
Rzepa z cukrem glassowana.
Marchew glassowana, młoda duszona, szatkowana.
Pieczarki czyli Szampiony z finzerwą pieczone

Jaja i Potrawy jajeczne.

Jaja faszerowane.
Jajka à la tribe jak flaki, w surpryzie.
Krokietki z jaj.
Jajecznica z finzerwą, z groszkiem szparagowym
Jajecznica bita, sadzona (jaja na occie), z ze sledziem sub sardelami, z szarpaniną (kawałkami ryb)
Omlet po wiejsku, z sosem, suflé
Perduty na sosie masłnym ostrym (sadzone jaja w occie)
Jaja na śniadanie, gęsie pieczone, po Trębacku (w czerwonem winie jaja z korzeniami), à la Tribe (pokrajane jaja z śmietaną)
Kotlety z jaj.

Kiszki

Kiszki czarne ze krwi wieprzowej (krwiste, podgarlane), z krup gryczanych grubych
Kiszki białe z krup gryczanych drobnych, ryżowe.
Kiszki francuskie (mięso wieprzowe, rosyn ki, bułka, jaja), niemieckie (wątrobiane)

Pierożki (Kołdunki)

Kołdunki z grzybów (suchych lub świeżych), tyszkiewiczowskie (grzyby z szynką tłustą), ukraińskie z czernic (z mąki pszennej zmieszanej z gryczaną), postne ze śliwkowych powideł
Pierożki ukraińskie (lekkie cielęce z wątrobką), drożdżowe zapiekane z powidłami, z twarogiem pieczone w papierze (leniwe?), różowe z twarogu.
Szaltanosy (twaróg z jajami w cieście kołdunkowem)
Kołduny litewskie (z pieczonej polędwicy wołowej i łoju)

Pierogi ruskie

Pierogi ruskie z farszem z wiazigi (żyły z jesiotrzyny zasuszone), z sięgą (z sago i fisgą), ze słodkiej kapusty, z kwaśnej kapusty i rybą, z mięsa, z cielęcej wątróbki, z kury z ryżem, ze szczupaka, z jesiotrzyny, z farszem grzybowym.
(Te pierogi pieczone w piecu dają się po zupie zamiast pasztecików)

Speck-Kuchen.

Speck Kuchen (z słoniną krajaną w kostki)

Leguminy.

a) Budynie

Budyń z fuharków, niby angielski szpi:
kowy, z sadła chlebowy, z chleba razowe:
go, zaparzany z mąki, zaparzany śmie:
tanowy, migdałowy, zaparzany na mleku,
z krup sagowych, z kaszki na parze prze:
kładany jabłkami i konfiturami, z sera
lub twarogu, ze szczupaka, z cielęcy wąt:
robki, z kapusty.

Plum-pudding angielski, Rolly Polly Pu:
ding.

Puding z lodów z jabłek, z lodów w szarlocie,
z lodów z ananasów, z kasztanów z lodów,
z orzechów krymskich z lodów

Szarlot z pudingu z lodów.

Lody z pieca w trzech gatunkach
w surprycie.

Puding gabinetowy à la Victoria z migdałów,
z blamażu, z czokolady

Szarlot gabinetowy ruski (z arakiem lodem
i konfiturami), z owocami.

Ponez rzymski (gęsty z winem szampańskim, ara:
kiem i lodami - daje się podczas obiadu po dru:
gim lub trzecim daniu), glasse z pomarańcz

Gato z marchwi (z kremu), z pistacyi.

b) Melszpeizy.

Melszpeiz zaparzany z jabłkami, z bułki
przekładany jabłkami, z ryżu na sypko
z jabłkami, jabłeczny, z całych jabłek w ryżu
albo ciście albo kruchem cieście, ze świeżych
śliwek, z gruszek, z trześni, z wiśniami, z kasz:
tanów, kawiany, czekoladowy, czekoladowy za:
parzany na kawie, z czerstwego lub suszonego

podsitkowego chleba, z sucharków na śmietanie, zaparzany na śmietanie lub śmietanowy lub z kartoflanej mąki, śmietanowy, z ryżu, z sago, z przecieranych gryczanych krupek, sypki z krup przecieranych ze śmietaną, z bułki, drożdżowy, winny, zaparzany z pomarańczową skórką, z rodzynek i migdałów, z arbuza lub arbuzowy, z marchwi, z grochu, z kartoflanej mąki, z pozostałego ptastwa, postny na parze z jabłkami, z naleśników, z pozostałego biszkoptu, z biszkoptów i sucharków, z maku

Tort z naleśników.

Flant z mąki powlekanej pianą.

Babka zaparzana z mąki gryczanej na ciepło do stołu.

Szarlotka w grzankach.

Sztrudel jabłeczny.

c) Leguminy.

Legumina francuska, z krupek i kwaśnej śmietany, migdałowa, biszkoktowa, cytrynowa biszkoktowa, cytrynowa na śmietanie, z bułeczek, waflowa, waflowa na kawie, z naleśników z chlebem, makowa, z ryżu z jabłkami i konfiturami powlekana pianą, z kartofli, z jabłek z konfiturami, z tartych i krajanych jabłek, z jabłek całych w pianie, z jabłek w całku zapiekana w śmietanie, z jabłek faszerowanych zapiekana, z jabłek we francuskiem cieście, z bakalios (figi, rodzynki, migdały, daktyle, śliwki) na deser, z kawy, piankowa z konfiturami, z sago z pianą, marmeladowa ze świeżych śliwek, marmeladowa jabłeczna, waniliowa, z surowej cytryny, piankowa nie po niemu zwana, z ryżu z pomarańczami na zimno, sagowa powlekana pianą.

Koks czyli Pianka z dojrzałego agrestu, z powideł lub jakiej marmelady, z cytryny, pomarańczowy, ze śliwek, z jabłek, z malin lub poziomek, z agrestowego soku, z suszonych jabłek.

Inkluz (pianka w kształcie piramidy w środku sok)

Sago na zimno

Ryż z formy na zimno z migdałowem mlekiem lub z kremową pianą lub z sokiem, z konfiturami z łojem, w grzankach z szodonem, z marmeladą,

Kaszka przecierana na zimno z kremową pianą

Kaszka ruska Gurjewska (Krupki manianie lub gryczane z śmietanką, orzechami)

Hacze pacze. (w poznań.)

d) Grzybki.

Grzybek litewski (ciasto z mlekiem i masłem na patelni pieczone), tłusty, biszkoktowy, zapaczany francuski, ruski zwany Droczena (jaja, mąka i śmietanka), Sztajermarski

e) Naleśniki.

Naleśniki pospolite, z cytryną, z farszem mięsnym, z migdałową masą, z ryżem, panieńskie (z kartoflanej mąki z śmietaną, cukrem, cynamonem, cytrynową skórką), kruche z szodowym sosem, angielskie, biszkoktowe z konfiturami

Omlet zawijany.

Naydrzyki z sera świeżego.

Jabłka smażone w cieście na śmietanie lub na piwie, smażone w biszkoktowem cieście, po włosku, z szodowym sosem, z ryżem w grzankach z szodonem.

Śliwki świeże smażone lub suszone w koszulkach,

Wiśnie lub trześnie w koszulkach.

Blini z czernicami, na pianie bez drożdży.

Bliniki śmietanowe.

Grzanki z bułki lub pieroga, migdałowe, przekładane powidłami lub marmeladą.

f) Pierożki czyli Kołdunki.

Kołdunki z grzybów suszonych lub świeżych, (farsz), ukraińskie z czernic, postne ze śliwkowych powideł.
Kołduny Tyszkiewiczowskie (farsz z grzybów i wędzonej szynki)
Pierożki ukraińskie (z podrobek cielęcych i grzyczanej mąki, drożdżowe zapiekane z powidłami, z twarogiem pieczone w papierze (ruskie), różowe z twarogu.
Pierogi kreczane z śmietaną (z serem), leniwe.
Szaltanosy (pierogi z serem i kwaśną śmietaną)
Pierogi z ciasta chrzaszczowego z serem, drożdżowe.

g) Kasze.

Kasza sypka na wodzie lub mleku, sagowa na mleku, sypka na grzybowem smaku, puchowa na zimno, sypka z grubych krup po litewsku

h) Makarony.

Makaron domowy, zapiekany w mleku, przekładany mięsnym farszem.
Makaron włoski zapiekany ze śmietaną, z szynką i parmezanem, z grzybami, drobny zapiekany, z truflami, domowy z szampionami.
Ciasto turyńskie (rodzaj kluseczek).
Łazanki z serem (przyszły z włoch Łazagni)
Strudel z kapustą, z szynką, z grzybami.
Serniki smażone czyli mędrzyki.
Kluski saskie, z kartofli, francuskie, bite.
Mnichy (obwarzanieczki moczone) z winem.
Knedle
Paluchy z makiem
Kutia (z makiem i miodem)
Łyzy. (w poznań.)
Szarlot ruski, Szarlot sago.
Krem mniszek jaja polane kremem i posypane wermiszlem – u zakonnic w Warszawie)

Blamaże.
(Blanc-manger)

Blamaż migdałowy, z wanilą, z kawą, z czokoladą, zielony z pistacyą, biały lub rumiany z orzechów krymskich – śmietankowy.

Kremy.

Kremy francuskie czyli sery bawarskie (Fromage bavarois) z orzechów włoskich lub krymskich, z migdałów, z pistacyi, au parfait d'amour (zafarbowany różowo korzenilą), z anyżem, z kawą (białą lub czarną), z czokoladą, z kakao, z herbatą, z karmelem, z kwiatu pomarańczowego z karmelem, z makaroników z karmelem, z wanilą, wiolenny z fiołkami, różowy, z kwiatu goździkowego, z poziomkami, z malinami, z różnych owoców, z moreli, ze śliwek renklodów, z ananasów, z melonów z marasskino, ponczowy (zwany też Kolmak.), Kalmach.

Kremy angielskie: z kawą (białą lub czarną), z kakao, z czokoladą, z herbatą, z kwiatem pomarańczowym, z karmelem anyżowym, z makaronikami, z pistacyą, z orzechów krymskich, z migdałów, z wanilą, au parfait d'amour, z pomarańcz, z poziomek, z marasskino, z kremem Soté.

Kremy gotowane (Cremes au bain Marie): z wanilą, z czokoladą, z kakao, z kawą (czarną lub białą), z karmelem i wanilą, z karmelem anyżowym, z kwiatem pomarańczowym karmelowany, z samym karmelem, z makaronikow z karmelem, au parfait d'amour, z marasskino, z orzechów krymskich, z migdałów.

Kremy Goté (Cremes Fauttées) (dawane w wolowaniakach lub w meringach, lub w bułeczkach ptysiowych, lub w rądelku frebrym albo filiżankach – wystudzony): z kawą, z czekoladą, z wanilą, pomarańczowy, z poziomek, rozowy, z kwiatem pomarańczowym, wiśniany (z zielonego szpinaku)

Kremy Plombiery (gęste): z maraskino z poziomek, z moreli, z ananasa, z brzoskwiń, z melona i t.d.

Kremy (podług Kucharki litewskiej):

a) surowe (z surowej śmietanki): ze słodkiej śmietanki, z czekoladą, jabłeczny, poziomkowy lub malinowy.

b) gotowane czyli zaciągane (brulé): z surową śmietanką, kawiany po połowie z surową bitą śmietanką, biały z kawy, śmietankowy z rezedowym lub pomarańczowym kwiatem, szodowy, czekoladowy po połowie z surową śmietanką, z rumem i surową śmietanką, z winem i surową śmietanką

c) Krem z moreli, jabłeczny.

Szarlot z Kremu Francuzkiego.

Zefiry
(Kremy zamrożone)

Zefir śmietankowy, jabłeczny, jabłeczny ze śmietanką, poziomkowy ze śmietanką, dwukolorowy

Pianka ze śmietanki z makaronem włoskim lub ryżem, ze słodkiej śmietanki do andruto w.

Sans blanc (ryż, piana z śmietanki, rodzynki, wanilia, wino – ~~[illegible]~~ zamrożone)

Mus jabłeczny (z konfiturami, biszkoktami i pianą)

Galarety.

Galareta z wina (zafarbowana kokynella), z poziomkowego, malinowego lub porzeczkowego soku, z cytryny, z pomarańcz, ananasowa, z moreli lub brzoskwiń, z melona, ze świeżych wiśni z czerwonem winem, ze śliwkami, porzeczkowa, z pigw, z jabłek.

Muss cytrynowy.

Komputy.

Komport z jabłek (całych lub renetów), z gruszek, ze śliwek renklodów, ze śliwek suszonych Katrynek lub białych zwanych greckiemi, z pigw, z moreli z brzoskwiń, z kasztanów, z pomarańcz, ze skórek pomarańczowych, z wiśni, z jagod, z malin, z agrestu na pół dojrzałego, z melona.

Kisielki

Kisielek jabłeczny (we formie studzony), ze świeżych porzeczek lub malin, biały z mleka, płynny na ciepło.

Kisiel z agrestowego soku, czekoladowy.

Mleczka

Mleczko (na ciepło lub zimno) migdałowe, z kawy, z zapachem kawy, czekoladowe, na parze.

Młodziwo (mleko z pierwszego dnia po ocieleniu krowy, z mlekiem, rodzynkami, cukrem)

Wareniec ruski (mleko słodkie gotowane z śmietaną, zaprawione na zimno kwaśną śmietaną i cukrem)

Arkas (mleko słodkie, kwaśne, śmietana, jaja bite, kukiel, rozynki, gotowane i przecedzone)

Masło angielskie (śmietana bita z cukrem, różaną wodą, przecedzona i ostudzona)

Ser ziemny na śniadanie (ser z śmietany z kminem zakopany w ziemi na kilkanaście godzin.)

Lody

Lody śmietankowe, z wanilią, z migdałów, z pistacji, z karmelem (Crême brulée), z czokolady, z kawy, kawciane białe, pomarańczowe, cytrynowe, au parfet d'amour, (cytrynowe i pomarańczowe z mlekiem i goździkami), śmietankowe z jaśminowym, rezedowym, rożanym, lub pomarańczowym kwiatem, z orzechów włoskich lub krymskich, z jabłek, z morel, z gruszek, z poziomek, z porzeczek, z wiśni, z berberysu, ananasowe, ze śliwek węgierek lub damasceńów, z brzoskwiń, z żurowin (z soku), z gruszek zapieżanek lub cukrówek, malinowe.

(Lody dają się podawać objadu na półmisku na serwecie, okrągło lub czterograniato, w różnych kolorach, albo też w wolowancikach lub meringach. – Lody kręcone do których kładą śmietankę ubitą, zowią plombir)

Ciasta.

Wafle pospolite, migdałowe, ryżowe
drożdżowe, drożdżowe z mąki,
z kwaśnej śmietany, śmietankowe,
maślne kruche i przeroczyste, drożdżowe flamandzkie, ~~[illegible]~~ cy=
Koledowe.
Andruty z winem, maślne, miarowe,
cynamonowe, à l'antique, polskie, francuzkie
(Andrutowe ciasto)
Oblaty śmietankowe, z Teplitz, post:
ne (ciasta do herbaty)

Ciasta smażone.

Pączki (Amrzfru) przyjacielskie, droż=
dżowe zaparzane, Krakowskie
(w poznań.), Kutnowskie (z korzeniami,
kardamonem z mlekiem – w poznań.), z jabłek.
Pączki wiedeńskie: Faschingkrapfen
(z konfiturami), Gefüllte Blechkrapfen
(z makiem lub orzechami, posypane migdałami)
Chrust drożdżowy, lany angielski, z
lejki, bez białków, migdałowy, chruściki
Kreple czyli chrusty na śmietance, na
winie.
Ciastka sprycowe. (Ciastka ze sprycy)
Ciastka trójkątne z konfiturami.
Kładki (ciasto smażone w maśle drożdżowe)
(na Liturgie)
Placki ruskie, z mąki gryczanej na jajach,
poszenne, gryczane.
Pirogi ruskie (nadziewane jabłkami lub konfi=
turami, smażone w maśle – w poznańsk.)
Pączy na parze lub z pieca, z szynką.

Ciasta słodkie cukiernicze, wielkie i drobne deserowe, oraz do czekolady kawy, herbaty

a) Torty

Tort chlebowy, piaskowy

Tort migdałowy przekładany, wiedeński migdałowy, migdałowy szary, półmigdałowy, kartoflany z migdałami, kruchy, sypki, piaskowy (Sandtorte), tłusty, wiedeński, angielski, śmietankowy, Zabałkański (z migdałowej masy, z jabłkami, oblany lukrem ubrany galaretą i konfiturami), biszkoktowy, czekoladowy, jabłeczny mieszany, drożdżowy z jabłkami, Tort Eugenja (z cykatą, pistacjami), Aleksandryjski (w środku mający nafmerowane konfitury), Karmelitański (z grubo siekanemi migdałami i skórką cytrynową), tyrolski, turecki, ulmski (z rozenkami), drezdeński piramidalny, korzenny, makowy, pospolity, chruszczący, listkowy francuski, wiśniami przekładany, z hiszpańskich wiśni, z dojrzałych śliwek, agrestowy, malinowy, poziomkowy, ze śliwek katrynek lub suszonych wiśni, kruchy z wiśniami, z orzechów włoskich, chlebowy, z mąki gryczanej (w poznań.)

Torty niemieckie południowe: dinzertorte, waniliowy, orzechowy, kasztanowy (Maronentorte), pomarańczowy, krachtorte.

Torty francuskie: z moreli, poziomkowy, malinowy, z moreli i z ciasta listkowego, z marmeladą z jabłek, z kremem paszteczniczym, z kremu po angielsku, na krywany z wiśni, z kremu na krywany, czekoladowy z konfiturami, warszawski z konfiturami.

Tort: Pasta-frola włoska z konfiturami.

Tort polukrowany lukierem białym, różowym, czekoladowym, szklannym przejrzystym.

b) Mazurki, Placki.

Mazurek marcepanowy, migdałowy, kruchy z gotowanych żółtków, królewski, rodzenkowy kruchy, cygański (z rodzenkami, migdałami, na opłatkach), szwajcarski, z marmeladą śliwkową lub świeżemi wiśniami, z winem, włoski, z razowego chleba, cytrynowy ukraiński, jabłeczny z francuskiego ciasta. (na dikoż)

Placek gorzyzkowski, parzony, granowski zwyczajny, z orszadą, płocki, warszawski parzony. (w poznań.)

Placek otowiany z wanilią (nie ma w nim otowiu), otowiany z rodzynkami, otowiany z parmezanem, otowiany z czokoladą (na zimno - w nim migdał, pokrajany w kawałki, kto dostanie kawałek z migdałem zostaje Migdałowym Królem na Trzech Króli), Placek wielkanocny, nieparzony wołyński (z rozynkami z szafranem), Pierog czworoboczny wołyński (nałożony serem), Mazurek marcypanowy, Mazurek krakowski (bez fera)

Placki niemieckie: Früchtenkuchen, Proptenkuchen,

c) Ciastka deserowe mniejsze

Ciasteczko angielskie, żółtkowe, śmietankowe, śmietankowe z makiem, stuletnie, kruche z rumem, piaskowe, śmietanowe, kruche, zawijane, anyżowe, postne na oliwie, z pianką.

Babeczki śmietankowe.
Torciki Magdusi.
Chleb królewski, rodzenkowy.
Kulbaczki anyżowe.
Wiory z pod hebla. (Wiórki migdałowe)
Sér angielski.
Bisz kokciki lekkie.
Jabłka we francuskiem cieście.
Francuskie ciasto z szodem.
Łączki wiedeńskie (Krapfeln) czekoladowe, huzarskie, kartoflane, orzechowe, piniolowe (Lignoli=Krapfeln)
Łalce płysiowe zamaczane w konserwie kawowej (albo Łatczki)
Wianuszki migdałowe
Makaroniki.
Placuszki czekoladowe
Obwarzaneczki zaparzane czyli płisowe, jabłeczne.
Szmur zaparzany, francuzki, angielski, migdałowy polski.
Baisers (beze) suche, zaparzane, migdałowe (Mrudnl=Zuppirlu)
Maringi, z kremem.
Zefiry jabłeczne.

d) Ciastka do kawy, herbaty, czekolady.

Obwarzanki na śmietance.
Obwarzaneczki na śmietanie, kruche.
Łatczki kruche, bez masła na soku (Stomgnlu)
Ciasto kruche do herbaty.
Ciastka kruche cukrowe.
Ciasteczko prędkie.
Kryngielki na śmietance
Kołaczyki, czeskie.
Sucharki czyli Grzanki Karlsbadzkie.
Bisz kokciki lekkie do szoda.
Placuszki

Chrusciki (w pozn.)
Szabelki czyli parowce (w pozn.)

Geduldskuchen czyli Passians cukrowy, czekoladowy, migdałowy, zaciągany waniliowy, zaciągany czekoladowy.

Ciasta drożdżowe.
(Backwerk aus Germteig.)

a) Baby i Babki.

Babka żółtkowa (w formie) zaparzana, zaparzana polska, sakramentka, petynetowa, warszawska, przyjacielska, miarowa, pospolita, na prędce do kawy, drożdżowa rozcierana, biała, na migdałowém mleku, czekoladowa drożdżowa, codzienna, migdałowa. (na Litwie)

Baba ukraińska, zaparzana, parzona ukraińska na śmietance, łokciowa wielkanocna, koronowa, puchowa wołyńska, zaparzana codzienna, szafranowa parzona, ciężka, lekka (na Litwie)

Baba (w poznańsk:) petynetowa, wielkopolska, z razowego chleba, sakramentka, bez mleka, z rodzenkami, bardzo lekka, angielska, puszkowa, gazowa, warszawska (w poznań.)

Baba polska, dawnym sposobem, parzona, lekka (w Warszawie)

b) Babki piankowe

Babka migdałowa, z krupek gryczanych, chlebowa, makowa, pieprzowa, cytrynowa.

Baba z rozina na roiścone (Bonnuchfen) (na Litwie – w Warszawie należą do sekretów kuchárskich – wymaga wiele zręczności)

c) Pierogi, Bułki, Strucle.

Pierogi zaparzane, olbrzymie zaparzane wielkanocne, żółtkowe wielkanocne, codzienne. (pieczone tylko na Litwie i Rusi)

Bułki szafranowe wielkanocne, lekkie, podchodzące w zimnej wodzie, na otrębiowej rozczynie, na białkach do herbaty, zaparzane bez jaj i masła, codzienne bez jajek, na śmietance. (na Litwie – w Krakowskiem zowią topieczywo Zajęczyk)

Bułeczki postne z powidłami lub cebulą, postne szafranowe.

Plecionki z makiem, postne makowe, postne szafranowe z rodzynkami.

Strucle z makiem, zaparzane postne, postne zawijane z makiem, na wigilją Bożego Narodzenia.

Ciastka kminowe (Kümmelkuchen)

Łapatacze,

Essy,

Suchartki.

Krengielki.

Kołacz migdałowy.

Obertuch (wałeczki z ciasta smażone w rądzie z konfiturami – na Litwie.

d) Mazurki, Placki.

Mazurek drożdżowy, kruchy, ukraiński, bakaliowy, na samych białkach, w wodzie zimnej podchodzący, marzpanowy, krakowski.

Placek drożdżowy, warszawski, powlekany, marsylski, z jabłkami lub śliwkami, Placek Wojewoda, wielkanocny, wołyński.

Placuszki drożdżowe ze śliwkami lub jabłkami.

e) Suharki, Obwarzanki.

Suharki na pianie, bez jajek, wiedeńskie, sposobem francuskim, wiejskie, na śmietance.
Cweibaczki niemieckie z anyżem.
Obwarzanki, postne drożdżowe do herbaty.
Kryngle ~~[illegible]~~ kruche z czarnuszką.
Rogale wiedeńskie
Kartuzy.
Ciasteczka drożdżowe lukrowane
Ciasto półfrancuskie.
Flader (rodzaj małych placuszków)

=

Rogale krakowskie z makiem (w poznań.)
Bułki radziwiłłowskie (małe jajeczniki z migdałami – w poznań.)
Bułeczki łomickie (na mleku, żółtkach)
Pierniki toruńskie, na opłatkach, z mąki kartoflanej, żydowskie, korzenne. (w Poznań.)
Miodownik (w Krakow.)

=

Ciastka cytrynowe
Kruche ciasto
Francuskie ciasto (słojowe czyli listkowe)
Strudel galicyjski (w poznań.)
Torciki
Placuszki, z jabłek.
Ciastko szprycowe na masle lub smalcu.
Pierogi ruskie.
Chrusciki
Ciastka izabelki czyli parowce.

Ciasta wykwintniejsze francusko-polskie

Ciasto francuskie, liściowe czyli słojowe (do pasztetów zimnych i gorących, wolowantów i t.p.) czyli listkowe.

Ciasto listkowe rąbane.
Ciasto masłne.
Ciasto kruche do pasztetów, zgłne.
" " na torty.

Ciasto brioszowe (na pączki - drożdżowe, popierożu.)

Placek otowiany (tak zwany, bez otowiu, z wanilią) z wanilą, rodzynkami, parmezanem, czokoladą.

Brioszе (z główkami), wielkie z serem parmezanem.

Biszkobt (Zwiebackbrot) duży z mąki kartoflanej, mały pomarańczowy, z migdałami, w surprizie (z kremem z konfiturami - dają na półmisku przykrytym serwetą), z chleba czarnego z czokoladą

Eszody oparzalce (gotowane a potem pieczone - do kawy, herbaty), postne z oliwą.

Pasztet zimny z kuropatw, z jarząbków, z kur, z zająca, z polędwicy, z wątróbek gęsich czyli Strasburgski (z truflami), ze sterletów, z jesiotra, z węgorza, z łososia, z karpia, ze śledzi - z wątróbek cielęcych.

Pasztet gorący à la finansier (z szampionami, kredlikami z farszu kur, móżdżkami i mleczkiem cielęcem), z kurcząt, z kuropatw, z jarząbków zimowy lub wiosniany, z bekasów, bażantów, przepiórek, drozdów czyli kwiczołów, z jarząbków, z wątróbek gęsich, z podnóżek wołowych, z farszu godiveau (z cielęciny, łoju i pieprzu), z ryb, z ryb po ruski (z łososia i wątróbkami z miętusa.

Kulibiak czyli Pasztet ruski z ryb (z łososia sandacza z rybem, formy podługowatej jak pierog.)

Kulibiaka ruska (rodzaj pieroga podługowatego, napełnionego wyziną odgotowaną posiekaną)

Pasztet file z kur w krustadzie (ciasto pasztetowe), file ze szczupaka w krustadzie.

Tębal (timbales) z makaronu po włosku, z makaronu myśliwski, z makaronu à la finansier, z makaronu z blankietem z kur, z makaronu marynarski (z skalopem z ryb), z makaronu domowego z cielęciną, z makaronu po francusku (najlepszy), po indyjsku (z sosem żółwiowym, najlepszy), z tazanków z knedlami. (rodzaj pasztetów, którego boki z makaronu)

Kasterol (rodzaj pasztetów którego boki z ryżu wypiekanego), z ryżu, à la reine, z blankietem z indyka, z skalopem ze zwierzyny, à la finansier, z podrobkami wołowemi, z frykasem z kurcząt, z kotletami cielęcemi à la finansier, z file z kur, ze sztokfiszem, ze skalopem z sandacza lub jesiotra.

Bordiur (rodzaj pasztetów których boki z legumin, w formie pieczone) z ryżu, z kartofli, z kaszy drobnej, z farszu

Krustad z chleba, z makaronu (napełniony skalopem z łososia z truflami, głów kacze; cącą z sosem żółwiowym lub matlotem z ryb)

Szartruz z jarzyn (pasztet z jarzyn obłożony liśćmi z kapusty i w formie szarlotowej lub bordiurowej wypiekany), z trufli, po francusku (z farszu i filikow z kur z truflami)

Wolowant (vol-au-vents) à la finansier (pasztet z francuskiego ciasta ułożony w fałdy, z szampionami, truflami, mięczkiem cielęcem, kneflikami z farszu, grzebyków koguchi, amurettów cielęcych z garnitura)

Paszteciki drobne.

Paszteciki listkowe (z francuskiego ciasta) nakrywane, z farszem gotowo, z ozorem, z truflami, ze zwierzyny, z serdelami, podługowate, z pure, z kur, z formek.

Pierożki listkowe z parmezanem, z ciasta briszowego z lekkiem cielęcem, z ciasta zwyczajnego drożdżowego.

Wolowanciki (kształtu fałdowanego) ze zwieryną, z rybą.

Rysole (rodzaj smażonych pierożków) porniesowane, z farszu gotowego, z ciasta briszowego

Krokietki (małe naleśniki) z naleśników z rybą, z ryżu, z makaronu domowego, z wermiszelu, z kartofli, z kur, ze zwieryny, z ryb, z jaj.

Krustadki z chleba z pure, z chleba ze szpikiem wołowym, z makaronu domowego, z wermiszelu, z trufli w surprysie, z ciastka listkowego.

Ramki z ciasta ptysiowego z parmezanem na paszteciki.

Trufle w papilotach.

Ciasta rożne.

Wolowant z jabłkami.

Tort z ciasta listkowego z moreli, z marmeladą z jabłek, z poziomek, z kremem pasztetowym, z kremu po angielsku, z kremu nakrywany, nakrywany z wiśnien, czekoladowy z konfiturami, warszawski z konfiturami i ciasteczka z tego tortu (pokrajanego), z biszkoptów z kremem fote.

Tort czyli Pasta-frola włoska z konfiturami.

Chleb czekoladowy.

Wołowanciki z kremem fotè (z marafkino) z kremem fotè z poziomek, wiśnia-ne, z kremem plombierem, z kremem francuskim, z galaretą bitą

Tartaletki mozajkowe (płatkie obwarzanecz-ki karbowane), z migdałami, z kremem z foremek, z migdałami z foremek.

Koronki merengowane z pistacyą.

Bransoletki czyli Koronki z perła-mi, z rodzynkami.

Kadrylki z konfiturami.

Gwiazdy z ciasta listkowego z konfiturami.

Kanelonki (w kształcie rurek) z ciasta list-kowego, z migdałami, merengowane.

Gateau fouré czyli ciasteczka nakrywa-ne z kremem pasztetniczym, z ryżem, z jabłkami, z poziomkami

Ciasteczka listkowe okrągło nakrywa-ne z poziomkami, z jabłkami, z ryżem, ze szpinakiem.

Fanszonety i fanszonetki z wanillą, bez foremek

Bułeczki ptysiowe z jabłkami, z czokola-dą, z pistacyą à la Reine, różowe, z kremem fotè à la paysanne, z rodzyn-kami z kremem pasztetniczym, z karme-lem, okrągłe z migdałami.

Talmuzy (pozawijane na 3 rożki) z ciasta pty-siowego z parmezanem.

Profitrole (w kształcie bułeczek) gratenowane z czokoladą.

Madlenki z rodzynkami (pieczone w foremkach)

Zenoaz (ciasteczka krajane) pomarańczowy, ró-żowy, z wanillą, z pistacyą, perłowany z kon-fiturami, perłowy z rodzynkami, z makaronu, migdałowy.

Szmur (Gaufres) polski migdałowy, francuski z migdałami (aux amandes), po angielsku (ciasta pieczone na wałku)
Anyżki okrągłe (w kształcie makaroników)
Wafle drożdżowe flamandzkie, polskie.
czekoladowe (Gaufres au chocolat)
Rulada z ciasta z konfiturami, z kremem pasztetniczym.
Andrety polskie, francuskie (Gaufres).
Biskwity manqués.
Biszkopciki podługowate czyli lejkowe
Biszkopty czekoladowe w kapselkach, okrągłe do pudingu gabinetowego, marmurowe.
Bułeczki z migdałów gorzkich, z orzechów krymskich.
Nuga z orzechów krymskich, z migdałów z rodzynkami, z migdałów z kremem fote.
Wazonik czyli koszyk z nugi.
Merengi (pieczone na papierze) z kremem fote, z pistacją, po włosku z migdałami.
Szaumkuchen
Beze czyli Pocałunki (Küsschen)
Szampiony z ciasta.
Daryolki z foremek, soufle.
Soufle cytrynowe z foremek.
Krut z konfiturami z winem maderą.
Koszenila robiona (w różnych kolorach do zaprawiania glazów cukrowych czyli lukrów)
Galety do herbaty (placuszki)
Ciasto krokantowe na ciasta stojące czyli piramidy (arfa, lira, wiatraczek), dragantowe (z gumą) (do pastylkow mistowych), migdałowe

Mech do ubierania skał lub starożytnych zwalisk (z ciasta) (Kolory: rozowy z koszenili; zielony ze szpinaku; żółty z gumigutu, szafranu; niebieski z indygo, brunatny z czokolady)

Kubeczki, Koszyk z ciasta dragantowego lub karmelu.

Krok-ambusz (rodzaj piramid czy ciągnybków) z ciasta zenoazu, z buteczek ptysiowych, z kasztanów, z orzechów włoskich.

Sułtanka z cukru karmelowego (ozdoba z nitek karmelowych);

Duga wielka z migdałów zamiast piramidy.

Pieczywa cukiernicze na deser.

Krokiniolki z wanillą (okrągłe)

Kąski damskie glasowane (okrągłe), z czokoladą.

Merengi z pistacyą, po włosku (Tak zwane Potatunki z masy merengowej.)

Obwarzanelczki marcepanowe.

Sruskawki z marcepanowego ciasta.

Poziomki z marcepanowego ciasta. (z migdałów, pomarańcz, cytryn, cukru masa)

Marcepany włoskie, soufflé ze śpryca.

Makaroniki soufflé z migdałów gorzkich, z czekoladą, z orzechów krymskich, lub włoskich, migdałowe polskie, włoskie z orzechów krymskich.

Obwarzanki migdałowe.

Sufliki czokoladowe, różowe, z pistacyą zieloną, z orzechów krymskich, z wanillą, cytrynowe

Glasowane migdały, orzechy włoskie, pistacya zielona, orzechy krymskie

Laseczki waniliowe

Skoki zajęcze z czokoladą

Czokolada.
Cukier suflowy czyli Szne-cukier.
Pomada cukrowa.
Słomka cukrowa
Karmelki (Karmel cukierniczy)
Cukier z niteczką (au lisse), perłowy, suflowy, à la plume czyli w kulki (au baule) łamany (au cassé), karmelowy.
Konserwa z cukru, z poziomek, z kawą.

=

Marcepany, pierniczki, cukierki suche konfitury, specyaliki.

Marcepany sposobem tylziańskim, domowe.
Pierniczki marcepanowe sposobem klasztornym.
Pierniki toruńskie, miodowe z przesnej mąki, żytnie wiejskie, mazowieckie, z konfiturami, chlebowe, czekoladowe, cukrowe, białe klasztorne, z kartoflanej mąki.
Karmelki.
Pomarańcze i winogrona w kopercie.
Migdały prażone
Konserwy cukrowe, z róży.
Konfitury na sucho.
Na sucho róża, ajer, melon smażony, skórki pomarańczowe.
Pastila ruska z jabłek z miodem, jabłeczna z cukrem.
Ser jabłczany.
Suszone porzeczki, wiśnie, berberys.
Śliwki suszone nadziewane, na patyczkach.
Gruszki suszone z miodem, na sucho z cukrem
Jabłka suszone zaparzane.

Kokcynella do nadawania koloru galaretom, cukrom i. t. d.

=

Chleb razowy, zaparzany.

=

Konfitury z agrestu, malin kijowskim sposobem, truskawek ananasowych, wisni i trzesni, poziomek, porzeczek, berberysu, żórowiny czyli klukwy głogu, róży, derenia, ożyny, śliwek białych, zielonych i renklodów, brzoskwiń, moreli, gruszek smażonych, jabłek, melonów, kawonów, ananasów

Galareta agrestowa, truskawkowa, poziomkowa, malinowa, porzeczkowa, różana, z jabłek, ze śliwek z pigw.

Marmelada z moreli

Powidła z śliwek węgierskich, z brzoskiń.

Sok wiśniowy, poziomkowy, truskawkowy, malinowy porzeczkowy.

Cedr (sok) cytrynowy, pomarańczowy, ananasowy (do herbaty)

Sorbet cytrynowy, malinowy.

Owoce w wódce: morele, wiśnie, śliwki renklody, pomarańcze, gruszki bery.

Potrawy

(podług dzieła: Zbiór umiejętności kucharskich przez S. M. Warszawa, nakład Heleny Nowoleckiej 1867. 8vo autorka kobieta)

I) Rosoły i Zupy. – Rosół zwyczajny – Barszcz (czysty i zabielany) – Kapuśniak po ruski – Zupa rumiana, cytrynowa, klarowana (z jarzynami i żółtkami), pomidorowa, z jarzyn, kartoflana, szczawiowa, grochowa, selerowa, królewska (z kurą), rakowa, szparagowa, z kalafiorów – Bulion (w filiżankach) – Czernina z gęsi lub kaczki (z krwią i drobkami kwaskowata zupa)

b) postne: Rosół postny – Zupa à la Jullienne (z jarzyn), wiosenna (z szparagami, groszkiem, kalafiorami), grzybowa rumiana lub zabielana, winna, migdałowa, mleczna, zwana „Zlic" (z piwa, na zimno), palona (z wędzona na francuski sposób, ze śliwek, z wiśni, z piwa, z kaszy (Krupnik?), grochowa – ~~[illegible]~~ Chłodnik (Chołodziec) – (Wodzianka) – (Żur)

c) Ciasta „pod rosół": Kluseczki lane francuskie, biszkoptowe – Kluski z bułki, z kaszki, z ryżu. – Pulpety z wątróbki cielęcej – Uszka do barszczu z mięsem lub grzybami. – (Grzanki – Tarte ciasto – Makaron

II) Paszteciki: listkowe z francuskiego ciasta, łyżkowe, sadzone z mózgu cielęcego, z kapłonów, z uszu cielęcego, z szynki na zimno, z wątróbki gęsiej – Paszteciki w naleśnikach – Pierożki z farszem – Ptysie. – Paszteciki postne z ryby, ze śledzi w klarze, migdałowe – Pierożki z grzybów. – (Możdżek – Flaczki garnirowane) – Kołduny litewskie – Gałuszki – ~~[illegible]~~ Bigos. (Ostrygi)

III) Sztuki mięsa: biała, z pieca, powlekana – Boeuf à la mode (z sztuki krzyżowej lub z mostku, albo pleczowej) – Pekelfleisz – Sztufada (odgrychtu lub zbrzeżnej krzyżowej) – Polędwica duszona – Rulada z wołowiny. (Rosbif)

b) Sosy do sztuki mięsa: Sos Roberta (cebula, pieprz, musztarda), pomidorowy, maślany, sardelowy, cytrynowy, agrestowy, prowancki, z chrzanu, ze szczypiorku po francuzku, cebulowy, kaparowy, pieczarkowy, musztardowy, ogórkowy, śledziowy, czekoladowy, z kwaśnej śmietany, na zaro – Majonez do mięsa na zimno – Polewka do szparagów.

IV) Jarzyny: Marchew młoda z groszkiem zielonym – Kalarepa nadziewana – Brukiew (karpiele) – Rzepa – Pasternak – Szpinak – Kapusta włoska nadziewana – Kapusta kwaśna z główek (kiszona) – Jarmuż – Karczochy – Fasola w strączkach – Buraki (biała na kwaśno) – Kartofle i Puree z nich – Kalafiory – Szparagi – Groch szparagowy (zielony) – Rzodkiew młoda – Bób – Groch – Soczewica.

V) Drazy: polskie (bik), zawijane, amerykańskie, angielskie z formy, à la Nelson (duszone) – Bifsztyk francuzki, po angielsku – Rost-boeuf – Klops

VI) Potrawy mięsne: Pularda czyli Potrawa z kury – Kapton z ryżem z pieca – Kurczęta z nasłem rakowem – Potrawka z kurcząt – Mostek à la poulette, nadziewany – Potrawka z pieczeni cielęcej – Główka cielęca – Kreski cielęce – Móżdżek cielęcy – Bzor na zaro – Wątróbka cielęca duszona, lub z rożna, nadziewana, sekana – Bifsztyk z wątróbki – Flaki – Potrawka z pieczeni baraniej – Baranina z kminowym sosem, z rożna – Mostek barani opiekany – Potrawa z kaczki, z gołębi, z indyka – Podróbki gęsie – Potrawka z prosięcia, z zająca, z wieprzowiny na dziko – Młody zajączek na prędce – Kiełbasa – Kiszka smażona – Płucka cielęce tak zwane „lekkie" (Pristne), – Siekanka z cielęcej śledziony – Kotlety cielęce, duszone odbijane, baranie, wieprzowe – Sznicle – Różki cielęce osmażane.

VII) Pieczyste: Pieczeń wołowa z rożna lub pieca, zawijana, siekana (środkowa, zrazowa lub pieroższa krzyżowa) – Polędwica – Pieczeń barania (dyszek po odjęciu golonki) – Pieczeń cielęca – Udziec wieprzowy pieczony (z śliwkami) – Prosie pieczone – Serwia pieczeń – Zając – Indyk – Kapłon – Kurczęta pieczone, nadziewane – Gołębie – Kaczka domowa, dzika – Kuropatwy – Kwiczoły

VIII) Sałaty: Sałata główkowa, z czerwonej kapusty, zimowa z czerwonej kapusty, z kartofli z zaprawą, z fasoli, śledziowa po rusku z kwaszonej kapusty.

IX) Kompoty z jabłek nadziewanych, z gruszek, śliwek, brzoskwiń i moreli, pomarańcz, wiśnie, porzeczek, agrestu malin i poziomek, kasztanów.

b) Przyprawy podręczne do potraw: Odwar kuchenny, – Sgrop z pieczarek – Sok z grzybów – Masło raków, sardelowe – Bulion suchy – Sok rumiany.

X) Przystawy: Różki cielęce w galarecie – Głowizna wieprzowa, Indyk, Gęś w galarecie – Buszpik z indyka, Kapłona – Rulada z kaczek, prosięcia, indyka.

XI) Potrawy rybne: Szczupak z włoszczyzną, po hiszpańsku, po żydowsku, nadziewany, z chrzanem, z sosem pomidorowym lub musztardowym, po francuzku (z preszpywanemi dzwonemi), z kwaśną śmietaną – Karp w galarecie na szaro, w winie, po prowancku, do chrzanu – Lin duszony z formy, z kapustą, z chrzanem, w galarecie – Sandacz z jajami – Okoń w krótkim sosie – Leszcz zimno na zimno – Sum – Karaski ze śmietaną, – Barwena modrogotowane – Wyzina rumiana – Węgorz marynowany odpiekany, w galarecie, z miodowitkiem, opiekany na rożnie – Łosoś gotowany, duszony (omodrzony t.j. skropiony gorącym octem) z winem, w majonezie – Jesiotr z rumianym sosem – Sztokfisz postny po kapucyńsku, z chrzanem – Miętus z makaronem włoskim – (Potrągi) – Raki nadziewane ze śmietaną.

XII) Potrawy mączne. Kartofle gotowane na parze, na sposób paryski (czerwone), pieczone (w mundurkach z) ze śledziem lub kawiorem, nadziewane – Krążki kartoflane opiekane – Łączki z kartofli – Sago z kartofli –

Kaszka z jabłkami, zupka w mleku, z grzybkami, opiekana (tatarczana, częstochowska, jaglana) – Ryż – Łazanki z serem (z szynką) – Makaron (domowy, włoski) – Kluski szwabskie, z surowych kartofli – Ptreczki, z kartofli – Pęzy czyli kluski drożdżowe – Pęza pieczona – Prażucha czyli kemieszka z gryczanej lub pszennej mąki – Blini ruskie, z mąki gryczanej – Pierogi ruskie, z serem zawijane, z powidłem lenivoe z serem pierożki – Kluski jabłeczne, z kartofli, medyolańskie z ryżu, zawijane – Knedle – Matdrzyki – Serniki – Pierogi z czarnemi jagodami, z grzybów, Rozengarta – Grzyby (duszone) – Rydze z roszu – Jaja na masło, sadzone, nadziewane, na twardo, na miękko – Jajecznica – Jabłka pieczone, smażone po raszku, – Łączki z jabłek. Jabłka obmaczane w cieście lub śliwki.

b) Leguminy: Naleśniki nadziewane serem, nakładane ryżem lub suszonemi wiśniami, ze śmietaną, z jabłkami, ze szpinakiem – Bułeczki z wiśniami – Gryzetki opiekane, nadziewane, kremowe z świeżemi rydzami, z serem – Grzybek z jabłkami, śliwkami, z kartofli, ze śmietany, biszkoptowy, jajecznyy francuzki, z twarogu, z sera, nadziewany – Budyń z bułki z mąki, z ryżu, suchartów, jabłek, kartoflany, migdałowy, angielski – Strudel z serem, makiem, z jabłkami lub kapustą, raski – Legumina czyli Melo z pajz pieczony w piecu, biszkoptowy, cytrynowy, z czekolady, kwaśnej śmietany, z jabłek, wiedeński, z prażonej mąki – Babka z ryżu, sago, bułki, kartoflana – Szarlota z jabłek – Dmuchanka (Soufle) z jabłek, z ryżu, z konfiturą – Pianka z białek, z sokiem, z pieca – Florengi z jabłek – Mleczepecze (piana z cytrynowym sokiem) – Marcepan.

c) Przystawy: Legumina z jarzyn – Mleczko – Blanc-manger migdałowy, czekoladowy – Krem mleczny, czekoladowy, z kwaśnej śmietany, zamrożony, pomarańczowy z migdałami – Góra ślimakowa z kremem waniliowym – Bita śmietana – Bezy – Pomarańcze faszerowane

XIII) Ryby na pieczyste: Szczupak z rożna, opiekany z sosem, gotowany całkowicie – Karp, Węgorz pieczony, opiekany, smażony – Lin pieczony na roszu – Łosoś pieczony – Sandacz pieczony na blacie – Jesiotr z rożna, opiekany, Pieczeń z jesiotra – Sielawa w papierze pieczona – Śledzie pieczone, opiekane, smażone nadziewane, kotlety, pierożki ze śledzi – Sztokfisz smażony – Karaś z półmiska – Ryby smażone, marynowane – Wędzony łosoś węgorz, szczupak śledź.

Potrawy na Litwie używane

(podług: Kuchnia litewska przez W. A. L. Zawadzką. Wydanie 5te Wilno 1874 – i Gospodyni litewska przez panią Ciundziewiczką. Wydanie 6te Wilno 1873)

Zupy: Rosół – Bulion – Zupa francuzka jarzynowa (à la Julienne), pomidorowa, cytrynowa rakowa (à la tortue), angielska z głowki zotwiowa cielęcej, rakowa, winna, piwna, grochowa czyli grochówka, szczawiowa. – Barszcz z rurą, świńskim uchem, z uszkami czyli kołdunkami, – Żur owsiany – Zupa grzybowa postna, rybna, – Ucha ~~p~~ rosyjska ze sterli – Zupa postna miszkulanya zwana z jarzyn – Zupa z mleka z pianką, zwana Nie-po-niem. – Kapusniak – Krupniczek – Zupa winna szodowa – Zupa migdałowa – Chłodnik czyli Chołodziec litewski z bolwiny czyli bolwiny. – Zupy z grzanką, pulpetami, kluseczkami, larem ciastem, rakami nadziewanemi, z tartem ciastem makaronem, krupkami, ryżem. – |: Garuś znany tylko w Krakowskiem, ze śliwek :|

Sosy: ogorkowy, sardelowy, truflowy, grzybkowy (z pieczarek czyli szampionów), cebulowy, pomidorowy – Sos tatarski do ryb (z chrzanu, cukru i cytryny i dwy) – Chrzan – Musztarda – Soja

Jarzyny: Groch, Groszek, Marchew, Galarepa nadziewana Brukiew (Kaspiele), Rzepa z mostkiem baranim, Teltowska, Buraki, Fasole, Pasternak, Szpinak czyli Lebioda;

Kalafiory, jarmuż, Kapusta włoska czyli zielona Sofojka, Kapusta biała nadziewana po litewsku Kapusta czyli Bigos hultajski, Kapusta czerwona, Karczochy, Kartofle (Ziemniaki), Bulwy włoskie (Topinambour), Szparagi, Ogórki, Grzyby maślaki czyli Koźlaki, Borowiki tuszone, Rydze, Kornifony.

Garnitury do jarzyn: Mózgi cielęce (Móżdżki), Bróż, Wymie, Krezki, Amorełki wołowe; Wieprzowe nerki Kotleciki, grzanki, jaja, perdyty z jaj.

Rekelfleisz

Wołowina: Sztuka mięsa: z pieca czyli opiekana, biała (zwyczajna) z garniturem, z biszamelem, na parze (boeuf à la mode), duszona, rumiana, z białym sosem, z pieca = Polędwica, Befsztyk, Rost-beef, Zrazy, Zrazy à la Nelson - Klops angielski, Zrazy Fricandeau farszowane, Zrazy zawijane litewskie - Kotlety - Flaki - Kołduny (z wołowego mięsa i tłuszczu), Kołdunki - Bigos - Ogon wołowy.

Cielęcina: Pieczeń cielęca szpikowana, z biszamelem, po amatorsku, Kotlety siekane cielęce, Kotlety bite - Sznycle wiedeńskie - Mostek cielęcy - Łopatka cielęca - Frykas z mostków cielęcych, Zrazики farszowane - Fricandeau - Nóżki cielęce - Wątrobka szpikowana pieczona w całku - Kruszki czyli Krezki cielęce - Płucka (Płuca czyli lekkie) na kwaśno

Baranina na sposób sarniny, Barania pieczeń, Kotlety, Mostek barani, Likaw turecki, Dolma turecka, Maciek z baraniny.

Wieprzowina ze śliwkami, Kotlety, Kiełbasy, Wereszczaka (kawałki ze szkwabu z kwaskowatym sosem), Szynka gotowana, westfalska, Prosie pieczone nadziewane. Wędzonki – Grudzina (kość piersiowa) Głowizna, Okorki (galeria)

Zwierzyna: Głowa dzika, Pieczeń z sarny lub łosia, Zając szpikowany.

Ptactwo: Kury, indyki, gęsi, Kaczki, gołębie, Podrobia gęsie, Indyk nadziewany, Filety z indyka, Kapłon na pieczyste z truflowym sosem, Vol-au-vent z Kapłona w francuzkiem cieście, Kurczęta, Gęś z jabłkami i podewą po litewsku – Cietrzew, bażant, Kaczka dzika, jarząbek, kuropatwa, bekas, kwiczoły, jemiołuszki, głuszec, drobne ptaszki. Potrawy

Ryby: Szczupak prałatowski z jarzynami, z szarym sosem, po żydowsku, Karp, Sądak, okoń au gratin po francusku, Karp po polsku, Potrąg, Węgorz, Łosoś w całku, Jesiotrzyna, Stokfisz po kapucyńsku, Lin lub leszcz, Karaś, Sielawa, Szynka, Szarpanina z suszonej ryby, Śledź, Sardelowe masło, Ostrygi, Raki po francusku (Bruisson d'ecrevisses).

Ciasto: listkowe czyli francuzkie, maślane, kruche – Pasztet wołyński z kurcząt, tureczki z baraniny, z ryb Pasztecik z mózgu, drożdżowe, w koniach, Perduty, w naleśnikach, z makaronu domowego z ragutem, Pączki, Pierogi ruskie z wiązigi, lub z farszem z sięgi, z kapustą – leniwe. – Speck kuchen – Naleśniki

Potrawy zimne: Auszpik, Majonez, A la daube z indyka, Pasztet strasburski – Kwaśnina wieprzowa – Rolada z prosięcia w auszpiku – Zyle z wieprzowiny – Galareta – Winegret z mięsiwa – Marynata

Budynie, Plum-pudding, Melszpeiz, Szarlotka, Strudel, Melszpeiz z sago, Melszpeiz biskupi z bitą kokitów i sucharków, Flant z pianą, Babka zaparzana.

Legumina: z krupek, waflowa, z jabłek faszerowanych, z bakalio, marmeladowa, waniliowa - Koks czyli piankа z jabłek - Sztuka z piany - Sago - Ryż, Kasza

Potrawy jajeczne: Jajecznica, z szarpaniną, Omlet, Perduty - Jaja po trębacku, à la Tribe.

Grzybek litewski, biszkoktowy, ruski zwany Droczena.

Zraleniki z farszem, panierskie, Jabłka smażone, Śliski w kożuchach, Blini z czernicami, Blinki śmietanowe, Grzanki.

Kiszki: kaszane, czarne ze krwi - Salcefony

Kołduski Tyszkiewiczowskie (z grzybkami i szynką), ukraińskie (z czernic), postne z powideł, Pierożki ukraińskie, z twarogiem, leniwe - Szaftanosy (Kołduski z twarogiem)

Kasza sypka, sagowa, puchowa, z grubych krup po litewsku.

Makaron domowy, włoski, Łazanki, Serniki czyli mędrzyki, Kluski safkie - Mnichy (obwarzanecki)

Wafle - Andruty - Oblaty karlsbadzkie - Pączki przyjaciełskie - Chruft - Kreple - Ciastka francuskie - Bułki - Blini ruskie - Pezy na parze.

Ciasta cukiernicze. Torty zabałkańskie, Karmelitańskie, Tyrolskie, drezdeńskie, hiszpańskie, lukrowany - Kruche

Mazurek marcepanowy, Królewski, cygański - Babeczki - Ciasteczka, Torciki Magdusi - Chleb Królewski, Kulbaczki anyżowe, Wiory z pod hebla, Pałce ptyciowe, Wianuszki, Makaroniki, Placuszki, Szmur, Obwarzanecki, Baisers, Mazringi, Zefiry obwarzanecki, Pateczki, Kryngielki, Pateczki, Kołaczyki, Suchary, Pasiaks, Dotki ciężkie.

Ciasta drożdżowe: Baby ukraińskie, Babka Sakramentka, petynetowa, Koronowa, puchowa wołyńska, warszawska, przyjaciełka, Dziad - Pierogi wielkanocne - Placuszki - Strucle, Obertuch - Mazurki - Placek poznański, Placek wojewódzki - Placuszki - Jajeczniki, Suchary - Kryngle, Rogale wiedeńskie Kartuzy - Rożki - Precle, - Chleb.

Lody, Gramolaty, Kremy, Zefiry, Galarety - Mus jabłkowy - Blanc manger - Kompoty Kisiel czekoladowy, Kisielek jabłkowy - Mleczka - Młodzino - Wareniec ruski - Brzeszczot. Konfitury - Galarety - Powidła - Soki - Syropy - Cedr - Sorbet - Marcepany: Tyliaski - Kernik tormiki - Modaniki - Karmelki - Nuga waniliowa - Konfetki - Jajcy - Sałaty - Ziółko - Ryżo - Borowiki. Miód ruski - Winiak - Miód. - Jabłecznik czyli Cydr - Krupnik

154 86

Lista Stawne r. 1635.

Wrocławskie (Schöps), Gdańskie, Toruńskie
Bydgoskie, Żnińskie, Brzezińskie,
Mogilskie (pod Krakowem), Częstochowskie.

155 87,

Ogrodowizny, jarzyny

Jabłka: Antonowki, Borsdorfskie, Winne, Renety, Tytowki, Sztetynki, Zimowe.

Gruszki: Bergamoty, Bery, Małgorzatki, Muszkatki, Funtowe (Beurré)

Wiśnie: Łotowe, Morele, Czeresznie, Frafnie.

Sliwki: Węgierki, Damasceny, Renklody,

Brzoskwinie

Winograd

Łozenna Teofila. 156 88.

Przepisy specyalnych potraw, ciast, konfitur i marynat, przez znaną gospodynię Teofilę Łozenną. Warszawa, w druk. Jana Łoretskiego, 1865. 8°
str. 174. 4. (52 tp.)

S. Peterburgskaja kuchnia, zakluczajuszcza w sebie około 2000 rasliczniych kuszanjew, sost. neti d'otelem S. M. Radetkin. Spbg 1862. 8° 3 Rub. 50 Kop.

Semejnyj stol, powarennaja kniga, sost. S. Rogalsko. Spbg. Izd. M. Wolfa 1865. 2 Rubl.

Karmannaja powarennaja kniga, sostawl. K. Awdjejewoj. 500 kuszanjew. Izd. 7e. Spbg. 1865. 8° 1 Rub.

Dwiesti szest samych sytnych i wkusnych skromnych i postnych objedow ot 3- do 8mi blud russk. kuchni; Afonasjewa. Moskwa 1863. 8° 75 Kop.

Nowaja powarennaja kniga, zakluz. 1600 opisanij raznych kuszanjew Je. A. Awdjewoj. Spbg. 1868. 2 Czasti. 8° 1 Rub. 50 Kop

Nowyj poward dla powarow 206 objedow ot 3- do 8 blud russkoj kuchni, sostawl. Afanasjewym. Moskwa 1865. 8° 75 Kop

Powarennaja Kniga 500 skoromnych i postnych kuszanjew K. A. Awdjewa. 3ed. 9e. Sptbg. 1874. 8° 1 Rub.

Jedynstwennyja praktyczeskija prawila dla przygotowlenija rosiskago roda pieczenij, warenij i raznych zapasow na zimu, soft. Lucynoju C. (wieciakiewicz) Perew. z polsk. Sptbg. 1874. 8° 90 Kop

Obszczedostupnyj deszewyj i kusnyj stoł N. A. Kotomijcowa. Sptbg 1874. 8° 2 Rub.

365 Objedow za 1 Rub. soft. Lucynoju C. Perew s polsk. Sptbg 1872. 8° 1 Rub

158 90.

Książki kuchareckie polskie:

Prasmosky Stanislaus: Neues vollständiges Kauch-Buch. Nurnberg 1671. 4to (Beughem pag. 358)

Mercius Stanisław Kazimierz Phil: Med. Dokt: Bankiet narodowi ludzkiemu od Monarchy niebieskiego zaraz przy stworzeniu świata z różnych ziół, zbóż, owoców, bydląt, zwierzyn, ptastwa ryb etc. zgotowany, których tu każdych z osobna zdrowiu ludzkiemu służących i szkodzących własności krótko... z różnych autorów zebranie i opisanie znajdziesz. Kraków, w druk. u dziedziców Stanisława Lenczowskiego Bertut: 1660. 4o Kart 4 i str. 67. ded. Franciszkowi z Pilce Korzińskiemu pokojowemu dworzaninowi Król.
(właściwie lekarskiej treści)

Łotny obiad, albo zabaweczka nim w kuchni gotowo będzie. Dla młodych i starych a niecierpliwych żołądków podczas morowego powietrza wypędzając z głowy melancholię, wymyślona przez P. H. P. W. 1654. 4o Kart 23 (bez końca) wiersz na różne potrawy)

Czerniecki Stanisław: Compendium ferculorum albo zebranie po[illegible] Kraków 1682. 4to str. 142.

2a ed. Stół obojętny, to jest pański a oraz i chu[illegible] abo sp[illegible] gotowania rozmaitych potraw. Wilno 1[illegible]

Obiady postne (w Colleg. mąjs) 91

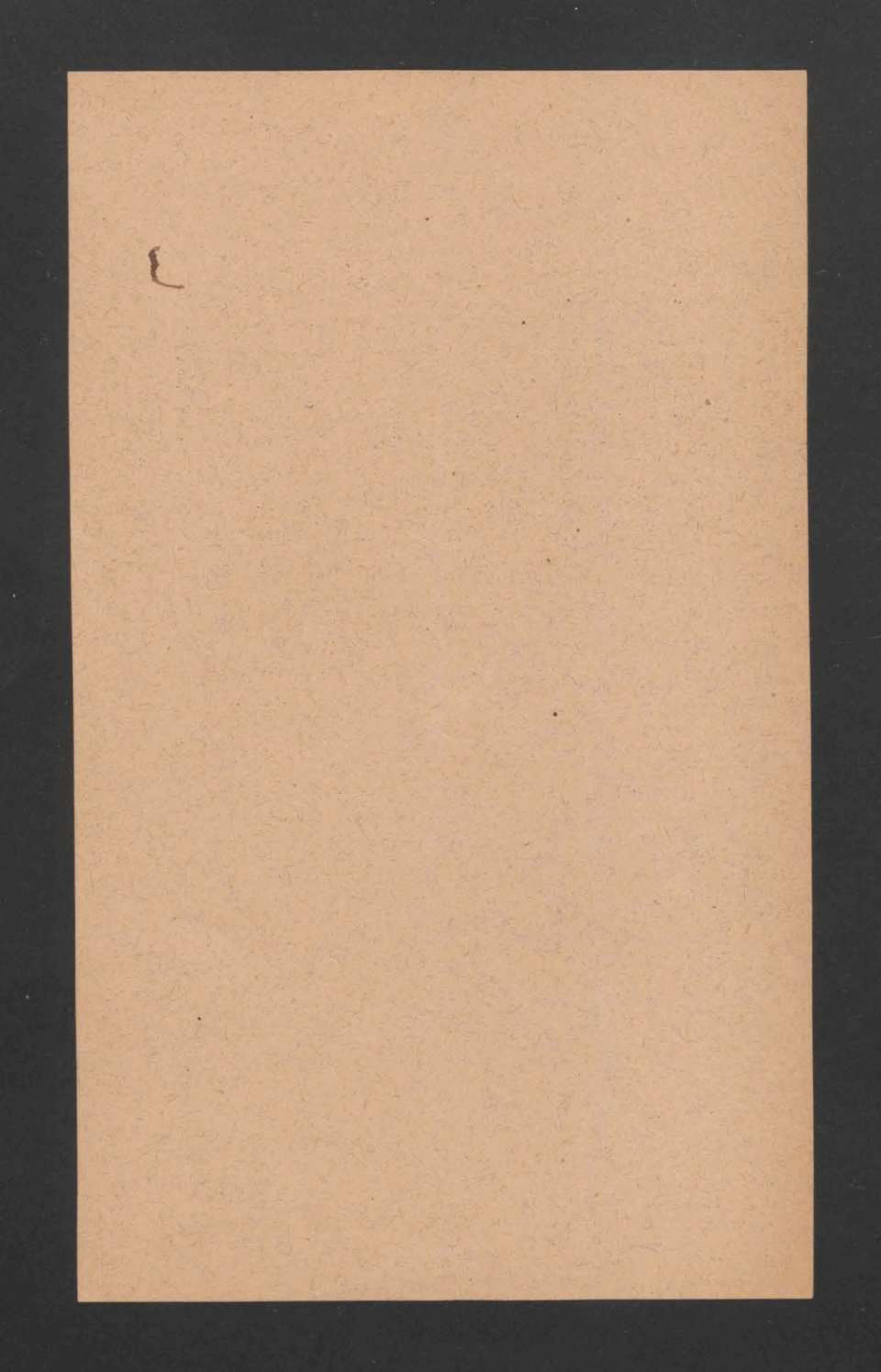
1775. 1) Polewka rybna – Liwo z serem zabielane śmietaną – Kluski lane (z mlekiem) – Żur ze śledzień – Klik jesłowy – Polewka z klufkami i grzybkami 159

2) Karp – Ryby

3) Szczupak świeży – Wyzina – Stokfisz – Wyzina z rodlewą

4) Wyzina z musztardą – Jaja fadzone – Grzybek – Kasza obwarzana – Nalefinki – Suchz

5) Makaron – Kasza tatarczana – Groch biały zafmarzany z sosem – Suz – Jaja sadzone – Placuszki z makiem – Rzepa suha z kaszą.



Pierniki toruńskie, należące do ulubionych przysmaków na święta Bożego Narodzenia i cieszące się rozgłosem europejskim w świecie handlowym, wyrabiane bywają w znacznej ilości w Toruniu z mąki pszennej i miodu przaśnego z ~~[illegible]~~ domieszką pieprzu (ztąd ich nazwa niemiecka Pfefferkuchen), a czasami cytwaru (zedoaria) lub innych korzeni. Wyborne w smaku, aż co do powierzchowności nie okazałe, służą za upodobaną przekąskę przy wódce, winie lub herbacie, i wyrugowały z użycia dawniejsze weneckie marcypany (S. Marci panis). Najpokupniejsze są tak zwane Katarzynki, wypiekane w dzień S. Katarzyny. Jeżeli pieczywo ma być bardzo delikatne i smaczne, zostawia się rozczyn rok lub dwa lata w korycie, nim się go wypiecze. W tym czasie miód zupełnie może przeniknąć mąkę, która już drobnych twardych grudek nie tworzy. Sztuka pieczenia pierników dostała się jeszcze za czasów Krzyżackich do Torunia z Norymbergi, a sposób przyrządzania trzymany był w tajemnicy dziedzicznej przez pewne rodziny. Jeszcze w r. 1862 istniało 5 firm w Toruniu potrzebujących do swych wyrobów piernikarskich rocznie 4500 centnarów mąki i tyleż miodu. Sama firma

Gustawa Weesego przerabia rocznie 3000 centnerów miodu i zatrudnia około 40 robotników, a inne firmy około 30 razem. Pierniki toruńskie idą na przedaż w rozmaitej formie i wielkości. Największy pewnie, jaki dotąd wypieczono, był ten który rada miejska toruńska carowej rosyjskiej Katarzynie r. 1778 w darze posłała. Grubość jego wynosiła pół łokcia, długość blisko 4 łokci, a kosztował nie mniej jak 300 talarów. Miasto Toruń zawarło r. 1556 z Norymbergą osobną ugodę, mocą której wolno było w Toruniu wypiekać norymberskie a w Norymberdze toruńskie pierniki. W Francyi słyną pierniki wyrabiane, ~~[illegible]~~ w Metz, Verdun i Rheims. – Podobnego jednak nie tak sławnego pieczywa dostarczają i inne miasta n.p. we Lwowie znana firma Lewickiego i w Jarosławiu ~~[illegible]~~ Czyńskiego, mającego nawet swój sklep w Londynie. Do zwyczajnych brunatnych pierników używają syropu i mąki żytniej, do delikatniejszych białych cukru i mąki pszennej. – W Krakowie istniał nawet w XVI wieku cech Kichlarzy (Küchler, Kuchenbäcker) trudniący się wypiekaniem marcypanów, pierników i innych ciast wytworniejszych.

161 93

Potages.

Consommé à la royale.
Bisque d'écrevisses.

Relevés.

Truffes en serviette -
Croquettes de volaille -
Saumon -

Entrées :

Filets de bœuf et roastbeef
à la Chartreuse
Punch à la Romaine -
Filets de volaille à la Lukullus.

Rôts

Faisans et gibier mêlé -
Salade et compotte d'ananas.

Entremets -

Choufleurs et asperges -
sauce et beurre

Pouding marquise
Gelée Californienne
Dessert fromages - Café - chaufr café -
plus tard :
Glaces - thé - patisseries.

R. 1558 zrobiono w Królewcu kiełbasę 198 łokci dłu:
gą, którą 48 osób obnosiło. – R. 1583 zrobiono
w Królewcu kiełbasę 596 łokci długą, ważącą
434 funtów, tę obnosiło 91 osób. – R. 1601
d. 1 Stycznia obnosili rzeźnicy w Królewcu
kiełbasę 1105 łokci długą, ważącą 885 funtów
która kosztowała 743 grzyw. 14 gr. 3 fenki
Do tej kiełbasy piekarze kołaczowi upiekli
8 dużych strucli i 6 wielkich obwarzanków
które 43 grzyw. 3 grosze kosztowały. Obnosili
kiełbasę z strucklami po mieście z procesją
i byli w zamku. (Erläutertes Preussen. Kö:
nigsberg 1713. I Stück)

163 95

Kucharka litewska. Wilno 1858. 8vo
toż tamże 1860. 1863.

Kucharz polski jaki być powinien, przez Bronisławę L.....ską. Warszawa 1861. 8vo

Kuchmistrz, Nadworny, polski. Warszawa 1847. 12o

Kuchmistrz polski. Warszawa 1856. 8o. 2 tomy

Kuchnia, Nowa, warszawska. Warszawa 1838. 8o

Kuchnia i apteczka narodowa. Wilno 1860. 8o

Wodka vinum sublimatum przychodzi najprzód 1492 w przywileju wielkiego xięcia litew. Alexandra dla Wilna 164 90

Szrotarstwo (szynkowanie miodu wina i piwa) za opłatą kapszczyzny (census tabernarum — płat koronny) r. 1432 w składzie (in publico cellario — piwnicy) — w Wilnie.

von Ahn, welch
Octav Bogen 2
Ahn ganz wegl

Denjen
einzuführen die
unterzeichnete
auszufüllenden

OR

Von der

1 E

165

Epulario, il quale tratta del modo del cucinare ogni carne, uccelli, e pesci d'ogni sorte. In Venetia appresso Lucio Spineda 1598. 8vo

97.

166

Debreczen, Postabélyeg kelte.

ÁRJEGYZÉK

MÓRICZ FERENCZ

SZALÁMI és FÜSTÖLT HUSNEMŰEK GYÁRÁBÓL

CZEGLÉD-UTCZA 56.

Debreczin, Datum des Poststempels.

PREIS-COURANT

DES

FRANZ MÓRICZ

SALAMI und SELCHWAAREN FABRIKANT.

CZEGLÉD-GASSE Nr. 56.

Az árak árváltozás esetében kötelezettség nélkül, a gyárból számítva, utánvétel mellett értetendők. Tévedések kikerülése végett, sziveskedjék rendeléskor a tételszámra hivatkozni.

Tétel sz.	Kilo		Osztr. ért. frt	kr
1	„	Debreczeni füstölt sonka . .		
2	„	„ „ „ „ csont nélkül		
3	„	„ „ „ kolbász (czitrom. bors vagy foghagymával)		
4	„	„ paprikás szalonna . .		
5	„	„ füstölt szalonna . . .		
6	„	„ vékony fehér sós szalonna		
7	„	„ fehér sós szalonna (táblás) uj		
8	„	„ fehér sós szalonnák pörkölt		
9	„	„ „ sótalan „ . .		
10	„	„ füstölt malacz óldalas (sovány vagy félzsiros) .		
11	„	„ szalámi első rendü . .		
12	„	„ friss disznó zsir 50 – 100 és 200 kilós hordókban		
13	„	„ háj sós vagy sótalan .		
14	„	„ füstölt marha- vagy disznónyelv		
15	„	„ disznó-sajt		
16	„	„ párisi		
17	„	Virstli párja		
18	„	Szafaládé		

Kérve Uraságod becses rendelményeivel engem minél gyakrabban megtisztelni; igyekezetem főfeladata jó olcsó áru, tiszta kiszolgálat által becses bizalmát ezentulra is kiérdemelni.

Mély tisztelettel

Móricz Ferencz.

Die Preise verstehen sich ohne Verbindlichkeit für Preisveränderung ab Fabrik gegen Nachnahme. Zur Vermeidung von Irrungen, bitte ich bei Bestellungen das Post-Nummero beizusetzen.

Post. Nr.	Kilo		Osztr. ért. fl	kr
1	„	Debrecziner geräucherte Schinken	66	
2	„	„ „ „ „ ohne Bein	40	
3	„	„ „ „ Bratwurst (mit Zitron, Pfeffer o. Knoblauch)	44	
4	„	„ Paprika-Speck in Tafeln	44	
5	„	„ Speck geräuchert in Tafeln	44	
6	„	„ dünner weisser Speck gesalzen	64	
7	„	„ weiss. gesalz. Speck (Tafeln Stücke)	55	
8	„	„ weiss. gesalz. Speck . .	57	
9	„	„ weiss. ungesalzen. Speck .	52	
10	„	„ Kaiserfleisch geräuchert (mager oder halbfett) . .	90	
11	„	„ Salami prima Qualität	1 50	
12	„	„ frisches Schweinschmalz in Gebinden á 50, 100 u. 200 k.	57	
13	„	„ Schmeer gesalz. o. ungesalzen	53	
14	„	„ Rind oder Schweinzungen geräuchert		
15	„	„ Zungen Presswurst . .	60	
16	„	„ Pariser Wurst . . .	75	
17	„	Virstl (Kren)		6
18	„	Safalade		4

Indem ich Sie bitte, mich mit Ihren geehrten Aufträgen zu beehren, und mir Ihr Vertrauen zu schenken, werde ich Alles auf bieten, die P. T. Kunden mit durchaus reeller Waare zu bedienen und in jeder Beziehung vollkommen zufrieden zu stellen.

Hochachtend

Franz Móricz.

Debreczen, Nyomatott a város könyvnyomdájában. 1890 — 1064

98.

Kapłony tłuczono w ten sposób iż je ładzano w garki
dnem wybitem mu głowę do jedzenia wytknąwszy
(Gostomski Anzelm Gospodarstwo)

Łowidła

Kasze: manna tatarczana, kulkora, jagły, jęczmienna
pozemna, owsiana, żytna, jajeczna,

Kiszki, kiełbasy –

Ładdrzyki przypiekane, placki, osuszki, kołacze

Suche ryby, kerpie

Konfekty: groszki, wiśnie, orzechy włoskie, brzo-
kwinie i inne owoce smażone w cukrze i miodzie

Octy winne, miodowe, piwne, agrestowe

Śliwy węgierskie i wiśnie wędzone

Łodruny (szafernie) w których potrawy zimne chowają

Statki drewniane, garnuszki szklane albo poliwne,
dzbanki turecke, rynki: tygle i trzecke

Jabłecznik, gruszecznik, wiśniany rez (na wzgląd czerwo-
nego wina i malmazyi (którą żydowie tureccy jagodami
bzowemi farbują)

Konfekty (przykłady: cukrowe) wożono wprzód z Genui i Wenecyi, z Konstantynopola
teraz z Gdańska (gdzie je mają z Dizbony i Antorfu)

na dziejszkach masła (22 kwartalbo garniec) kładą znaki albo
piętna.

Do przedziwa: Migdlica, cierlica, fuzotka, kadziel, przeslica, rotenczto, wrzeciono, kowiot, potowka, kijawka

Gesi, pawy, kury indyjskie, wtoszka, kaczki, kokosze kapturzy.

W Spiżarniach: Sery, masło, słonina, sadła, kapłon, jaica, kapusty

Cebula, czosnek, kapusta, pasternak, marchew, pietruszka, cukta, bertrey, ogorki, rzodkiew, rzepa, rzepnica, chrzan, gorczyca, ocet na kapustę, sadata, grzyby suche, rydze słone, wśome, śliwy, gruszki.

Jaz jesiotrzy, krosny, kubel, kalowy

Sawie u rzeki i u jezior

Dąb szeroczy

Dziechciowy płat.

Chmieł na wygorze.

Chmieł na browar, piwo.

Rzepnica (rzepak) na olej.

168

Kumpie (rhaby furaftie, od Kumpis=rhab) (perna)

w Warszawie 1775 szwy
cary założył cukiernię
Robi i Mione

1781 utworzono cech
piernikarzy - cukierników
cukiernicy Tomasz
Grzeski

1816 cukiernia Leola
w ogrodzie Saskim
Petit, Carluccio
Baldi

Corazzi Antoni budow
niczy † 1866 w Florencji 169

(Julian Hoppen Kurier
warsz. 1891 N. 263.)

Longo mentry w Warszawie
1781 wystawił Hepkowski
przywiózł z Gdańska
Baldi wyrabiał lody
i pomp od 1789
Paweł Andrzej Koch cukier
nik
Czekolady ~~Kafko~~ Marco
Bini cukiernik z Brygam 1804

Program towarzyskie

Dzień pierwszy d. 21 Lipca. O godzinie wp
kolejowym w Krakowie. Uczestnicy przypinają sobie k
Każdy mający pakunki sam je oddaje i opłac
Znajomi łączą się razem i zajmują miejsca v
O godzinie 6-téj pociąg rusza.
O godzinie 1-szej w południe wspólny objad
zaraz dla uniknienia jakichkolwiek nieporozumień.
W razie, gdyby między Przerowem a Pragą w
dali: Profesor Czesław Odrowąż Pieniążek i Dyrektor Ja
O godzinie 9-téj wieczór staniemy w Pradze.
wszyscy w hotelu, dokąd służba natychmiast pakunki pr
W drodze między Przerowem a Pragą każdy
W dwukonnych powozach, po 4 osoby w jed
łem (Zlaty Angiel).
W hotelu kolacja. Płaci się tylko za trunki.
Dzień drugi d. 22 Lipca. Dnia 22-go wszysc
bata do wyboru. Dwie bułki.
O godzinie 10-tej rano muszą być wszyscy g
i w nich udaje się całe Towarzystwo na Wystawę.
Tu otwierają na nasze przyjęcie główną bran
Komitet Wystawy wita nas przemowami, na
Zwiedzamy wystawę pod kierunkiem osobnyc
O godzinie 1-szej z południa wspólny objad v
każdy osobno płaci i to zaraz po ich otrzymaniu, aby n
Po południu dalsze zwidzanie wystawy.
O wpół do 9-tej zbierają się wszyscy w altan
na hasło dane przez członków Komitetu idzie Towarzys
kolejowe opłaca Komitet.
Do hotelu wracamy pieszo, bo znajduje się o
Kolacja w restauracji hotelowej. Płaci się tr

Menu 28 juillet 1867
Sultan ~~Théâtre~~
Saxenburg

Sherry:
Le potage Savoy
Le pain de volailles à la Victoria
Bordeaux la rose:
Les petits pâtés à la Polonaise
Les fruits à la hollandaise
Hochheimer:
La pièce de bœuf garnie à la napolitaine
Le punch au vin de Champagne
Champagne
Le suprême de filets de poulets à la Périgord
Le macédoine de légumes, g. de boudins à la Richelieu
La rein de chevreuil à la broche
La salade mêlée
Le soufflé à la dauphine
Le riz glacé sauce framboises
La compote mêlée
Le fromage de Edam
Les glaces aux pêches, cerises et café
Les fruits
Piedro limenes
Les biscuits
Les friseries
Le café
Les liqueurs
Chartreuse et crème de Thé.

22 Octob 1867. Objad
Nancy Ella Cesarza
austr. w domu rządowem

Potages
Printanière et Crecy
Relevés
Turbot à la hollandaise
Noble de Chevreuil à la
St. Hubert.
Entrees
Cotelettes à la Gascogne
Filets de poulet à la
Chevalière
Perdreaux à la Perigueux
Aspics de foie gras à
la Belle vue
Intermède
Punch à la romaine
Rôtis
Dindonneaux au cresson
Faisans flanqués de bé-
casses
Légumes
Haricots verts à l'an-
glaise
Petits pois à la française
Entremets
Macédoine à l'orange
Gâteaux Nancy
Bombes glacées.

internatione Obiad
zdarzył się d. 26 October
w Louvrze

[redacted]

Ostrygi, native z Anglii
2 Offendy Belgi, wkie
4 gatunki zupy francuz
ka à l'impératrice,
ruska mit Dildzsonn
Puree, 2 zupy żółwio
we po angielsku i ame
rykańsku
francuskie Desgouts
à la financière, Fi-
lets de Sole à la Normau
de, ryby, pawne indyki
nadziewane truflam
o których Brillat-Sa-
varin - że rozmowa
przy ich widoku natych
miast ustaje
Angielskie
rożno-czerwony
Roffbeaf vuib London
niub York shirer
Rind, jeszcze krwi
szpinsom [illegible] Nomady
jak gdyby w domu tu
gór szkocy. Hiszpanie z
Hiszpania, Turcyja,
Ameryka, Hollandyja

włochy, Bawaria
Malta wschodnie
Indyje, Rossia
za desert tropiczne
banany i zaprawiające
owoce
Szkockie bażanty
Brukselki [illegible]
Kapusta czerwona
-21 sort win
splondrowano najlepsze
piwnice Francyi, Hiszpa-
nii, Portugalii, nad-
reńskie — prawie
/ z każdego [illegible] rok

najcelniejsze biały Ere-
mitage z r 1848 - Château-
-d'Yquem i Rheingauer
i szampan wdowy Cliquot
do Schloss Johannisber-
ger z r 1862 był to z[illegible]
[illegible] Charlatan
na desert Porto Royal
blanc, Lacrimae Chris-
ti i Tokajska ter Deak
między winami węgierskie-
mi

w Hôtel de Louvre

Menu Chevet za potrawy
dla 400 osób wziął
15000 frank honorarium

Konczewicz Łukasz prof
emeryt
+17 wrześn. 1867
ur w Łomazach 1796
professor szkoły wojew.
lubelsk.

Zagadki tudzież przy-
powiastki, powieści i
porównania. Warsz.
1842. 12º

O naukach starożytnych
w Polsce w XVI w.
4º

172 45

Bal u Francuzk ambasadora
w Petersb 1868

Consommé de volailles
Filets de gelinottes à la Saint-Hubert
Foies gras de Strasbourg en belle vue.
Petits pois à la française, poularde, cailles, grives, faisans rôtis
Salade
Gélées de fruits à l'eau-de-vie de Dantzig.

u hrab Taaffe ministre

15 Aug w Wedniu Obcad dla
Deputacji Węgierskiej w Wedniu

Vin d'Autruheen carafon
Sherry (pale) Le potage Royal
La Mayonnaise de volaille
à la gelée
Bordeaux Lafitte Les petites croustades à la Monglas
Le jambon du Rhin à la hollandaise
Hochheimer Le filet de Bœuf à la jardinière
Le punch glacé au vin de Bordeaux
Vin de Champagne Les perdreaux aux truffes
Cremant rosé Les haricots verts au velouté garni
Le rein de chevreuil à la broche
La salade mêlée
Le pouding à la cabinette au crème noyaux
Le compote à la miroir
Le fromage de Gorgonzola et Chéster
Les glaces aux fraises, caramel, aux pêches et café
Les fruits
Muscat de Frontignan Les biscuits
F. Curaçao d'Hollande Les friseries
Le café
Les liqueurs, Amisette d'Hollande

174

Menu Galadinet: 7 Septembre 1872

Potage Tortue à l'Anglaise, Consommé printanier aux quenelles. — Saumon garni sauce Genevoise, sur bot sauce aux crevettes — Filets de bœuf à la jardinière, selle de veau à la financière. — Hure de sanglier sauce Cumberland, Homards à la gelée sauce mayonnaise. Poularde du Mans rôties, Jeunes faisans et gibier divers — Fonds d'artichauts à l'Italienne, Asperges Hollandaise. Gelée au champagne garnie d'ananas, Charlotte Parisienne aux pêches — Fromage. Glaces Compotes. — Dessert.

Nicolas Hra

Tom 9 powiat bez rzyn
11 bez rzyn

Tapet

Tom 2 bez rzyn
8
10

Potage: Consommée à la Royale
300 bout Sherry
Hors d'oeuvre: Galantines de pigeons
garnies de Caviar
Petits pâtés chaudes à la Richelieu
500 bout Somlauer
Relevée: Saumon du Rhin
s-m ravigote

Filets ~~de~~ d'agneaux à la
de boeuf à la Goda
200 bout Johannisberger
Entrée: Epigrammes d'agneaus à la
Toulouse
500 bout Ch^t Lafitte
Entremets de legumes: Les petits pois
au sucre Croutons
Rôts: Filets de chevreuil et bécasses
s-a Cumberland

---

ty.

Canneton et poulard
Salade à la française

500 bout moft cremant

Entremets: Gateaux de Russie
à l'hungroise garnis d'un
macedoine

Gelees de Couronnement
aux fraises

200 bout Tokayer

Glaces assorties

Fruits.

Patisserie

Cafe

Liqueurs 60 bout crême
de Champagne

wtorzyć p. Marshal restaurator
narodowego Kasyna.

Potages
Bisque d'écrevisses – Printanier
Relevés
Turbots, sauce hollandaise – Quartiers de chevreuils
Hors d'oeuvre chauds.
Croustades à la portugaise – Bouchées aux crevettes.
Entrées
Filets de boeuf à la provençale – Suprêmes de poulardes aux truffes – Caisses de mauviettes à la financière – Cailles de vigne à la jardinière – Homards à l'américaine – Mayonnaises de filets de soles.
Sorbets.
Rots.
Dindonneaux truffés, sauce à la Périgueux – Faisans de Bohème et bécasses – Buissons d'écrevisses du Rhin – Timballes de foies gras au Malaga
Entremets.
Petits pois à la française – Patates d'Espagne au Malaga – Truffes au vin de Champagne – Suprêmes de pêches – Gelées d'ananas à l'Orientale – Gâteaux ambroisie glacés
Dessert.
Fruits, raisins, ananas, compotes, pâtisseries etc
Vins
Madère frappé – Château-d'Yquem frappé – Château-d'Issan – Romanée – Château-Mouroze – Chambertin – Rudesheimer – Xérès – Champagne frappé – Léoville – Poyfère – Château-Lafitte – Malaga – Porto
H Burkiet w Hotel de Ville Paris – prezydent Hauffmann – wponiedziałek

Monumentum hocce vetus-
tate collapsum restaurari
atque hic poni curavit.
Sophia de comitibus
Branickie comitissa
Potocka
183[illegible]

[illegible] Comes in [illegible]
Castel. Woynic. Sandom. [illegible]
[illegible] Capitaneus [illegible]
[illegible] Supremus salinarum
praefectus antiqua fide et
virtute Senator Reipublicae
[illegible]
bello et pace clarus
obiit 20 Julii Anno MDC[illegible]
aetatis 76 sepultus [illegible]
[illegible] et conjuge Anna
[illegible] Branicka [illegible]

Cesarzowa
robe z białej jedwabnej
materyi mit langer
Schleppe, Überkleid von
weißer Gaze mit
breitem Atlasstreifen
weißer Gürtel mit
schwarzer Cocarde
suknia decolletirt
a stanik mit Diamant-
spangen – die Brust
mit einem Stomacher
bedeckt mit Diamanten
– Diadem grecki
w którem zapiał Re

Zupa rakowa, Grochowka, Barszcz, Kapuśniak, Zupa Ruska-Ucha postna, Ucha ze sterlii postna, Rosół z głowy jesiotra
Zupa z mleka z piankę z owsana nic - po - nim, Chłodnik z botwiny

177

Dodatki do zup: Kulpety, Pierożki, Klaczki, Gwarki
Sosy Sos tatarski na zimno do ryb.
Janyny Brukiew nadziewany, Rzepa z mostkiem baranim
Pasternak, Kapusta zielona Sałojka czyli włoska
Ogurczyki, Kapusta kwasna z grzybami, Kapusta
Bigos hultajski, Borowiki suszone, Rydze brązowe
Grzyby maślaki czyli koźlaki
Garnitury do janyn obok Krezek cielęcych, Amo:
retek wołowych i perdut Wieprzowy lub wołowy
ozor.
Wołowina: Crazy zawijane litewskie, Flaki,
Kołduńki
Cielęcina Cielęce płuca czyli lekka
Baranina Pitaw turecki Maniek z baranią
tłustością nalesnikowy, Dotma turecka.
Wieprzowina Schab nadziewany kapustą, Kiedzie
marynowany, Kiełbasy, Wereszczaka
Zwierzyna
Ptastwo
Ryby Szczupak prałatowski z janynami
Ryba po rydowsku, Karp po polsku, Łosoś
w koperce, Sztokfisz po kapucyńsku
Śledzowy, Sztynki, Rakowe masło
Pasztety tureckie
Pierogi ruskie, Faszy z Wiazigi, Faszy z Sięgg
Potrawy zimne mięsne Aszpiki: Majonezy, Kwaszenina
wieprzowa, Zyle z wieprzowiny
Mełszniczy Flanty, Wafle, Kokosy, Kaszca ruska gurjewska
Jajecznica ze fledzem, Jaja po trębacku
Grzybek litewski Grzybek ruski (Drożena) Nalesniki
Śliwki w kożulce, rozne rodzaje blinow, Gwarki

Herrn

Die unterzeichnete Buchhandlung beehrt sich anbei zur geneigten Ansicht zu übersenden:

1 Probe-Nummer des „Feierabend".

Es verdient dieses neuerdings immer allgemeiner als durchaus gediegen anerkannte Blatt, welches die vorzüglichsten Schriftsteller Deutschlands zu seinen Mitarbeitern zählt, seines reichhaltigen Inhaltes und einer **ungewöhnlichen Billigkeit** wegen, unstreitig den Vorzug vor den meisten ähnlichen Blättern. —

Der Feierabend erscheint wöchentlich in 1 Nummer von 2 Bogen und kostet das Quartal von 13 Nummern oder 26 Bogen nur 12½ Sgr. (in Preussen mit Stempelsteuer — 10½ Sgr.) — = 42 Xr. C.-M. oder 45 Xr. rhein.

Meinerseits ist für regelmässigste und schleunigste Lieferung des Blattes bestens Sorge getragen, so dass es Ihrerseits nur der Rücksendung des angefügten Zettels bedarf, um mich in Kenntniss zu setzen, ob das Blatt in Wochennummern, Monats- oder Quartal-Heften gewünscht wird.

Mit Hochachtungsvollst

Herrn

ersuche ich um Zusendung von

1 Feierabend 1858 Quartal in Nummern Heften

Ort:

Gefälligst auszufüllen und abzusenden!

Druck von L. Schenke in Erfurt

Rybki rotduski tyfykiewicgowskie, ukraińskie szeltanoły
Kaszza sypka po litewsku – Łazanki, Medrygi
Mnichy, Wafle, Andruty Łączki przyjacielskie
Chrusty Kreple, Otadki
Blini ruskie, Gryczane blini, Łyżyna parze
Sort rebatkarski
Karmelitarski
Mazurki, Placki
mazurki ukraińskie
Wanuski, Placuski
obwarzanecki, Szmur
Meringi Zefiry,
Ciasta Drożdżowe
Baba perzona ukraińska
Sakramentka, petynetowa, warszawska
Pierogi, Strucle, Kołacze
Obertuchy, Mazurki
ukraińskie, Placki wojewodzkie, Placek wojewodzki, Flader
Obwarzanki.
Lody Kremy, Zefiry
Galarety, Kompoty, Kisielki Mleczka Młodziwo
Wareniec ruski, arkas
Konfitury: maliny kijowskim sposobem Oczyny, Dereń
Soki
marzepany sposobem tylżańskim, Pierniki toruńskie
klasztorne, mazowieckie, Ajer, Rufka pafyta z jabłek
z miodem, Rydze solone, Borowki

Salzburg d. 18

Menu

Dîner de 18 Août

Potage

Potage à l'impériale

Hors d'Œuvre

Mayonaise de volaille à la ravigotte.
Petits pâtés à la Toffine

Relevées

Pièce de bœuf garnie à la Beaufort
Selle de marcassin aux confitures

Entrées

Salmi de jeunes perdreaux à la Périgord
Petits pois à l'anglaise garnis de noix d'artichauts.

Sorbets

Rôtis

Jeunes chapons de Styrie

Entremets

Flan de fruits à l'Ambassadrice

Charlotte de biscuits à la Provençale

Compote mêlée aux pêches fraîches

Glaces

Desserts.

Mogą być, podnóbrzemie, przedry ogon

Wszędzie ~~[illegible]~~ cwiecz

zrazowa pieczeń z skrzydłem, krzyżowa

comber, ligawa, materzynowa, gricht

polędwica, pieczenia angielska, przytowa

pieczenia, przypona, mostek, żebra, pręga

górnica, przodowy szpik

Caber = pituka krzyżowa

Kuchra, ziemie

carré cwiartka od przodu bez łopatek

Aloyau = krzyżowa (le filet polędwica)

podkolanek czyli pręgi

Udzier łykowy czyli dyszek

górka, łopatka

mostczyki rere

podrobki czyli lekkie wątrobka

krupki, rożki

mleczko (ramelle

Alnpech Xenodam
Zimorowicz Leopolis

Gymnasium patavinum
Jacobi Philippi
Tomasini

Utini 1654. 4°

Croûte au pot ou Consomme de cheval

Cheval bouilli garni de choux

Culotte de cheval à la mode

Côte de cheval braisé

Filet de cheval rôti

181 29

Küchenmeysterey. Vollendet am 24 Tag des Mertzen als man zalt von der geburt Cristi 1487 iar. 4to

Denis pag. 231 No 1821.

Kuchenmeysterey. Getruckt in Strasburg durch Johannem Knobloch 1516. 4to K. 46.

toz. Augsburg gedr. b. Hans Froschauer 1507.

toz. Strasburg gedr. durch Johann Knobloch 1519. 4to K. 46.

toz. Zwickau (1530) 8.

toz. Nürnberg, gedr. durch J. Gutknecht 1531. 4to

182

Kuchemeisterei
wbiol Dresp

Kochbuch von
Rumpold in
Mainz 1581
fol.

Teutsche Speise
Kammer von
Bock 1555
Strassburg

Książki kucharskie: 1) New Kochbuch, wie man kranken Personen in mancherley Fehl und Gebrechen warten und pflegen soll, mit Zurichtung und Kochung vieler nützlicher gesunder Speiss und Geträncke. Frankfurt am Main, bey Christian Egenolffs Erben 1564. (16 szelągów)
2) Koch- und Kellermeisterey, von allen Speisen und Getrencken, viel guter heimlicher Künste. Frankfurt am Main gedrukt durch Thoman Rebart 1566. (18 szelągów)
3) Platea De obsoniis

Compendium ferculorum albo Zebranie potraw, przez Urodzonego Stanisława Czernieckiego J. K. M. Sekretarza a Jaśnie Wielmożnego J. M. P. Alexandra Michała hrabie na Wiśniczu i Jarosławiu Lubomirskiego Woiewody Krakowskiego ..... Kuchmistrza. Do usum publicum napisane. W Krakowie, w drukarni Jerzego i Mikołaia Schedlow J. K. M. Typ. R. P. 1682. 4°. K. 4. str. 96. K. 4.

ded. Helenie Tekli Lubomirskiey Woiewodziney Krak. (chwali Jerzego Ossolińskiego który miał sławną kuchnię, iż się sami włosi dziwowali – był w domu Lubomirskich 32 lat.

2a ed. (dosłownie przedruk. nawet z dedykacją) ... W Krakowie, w drukarni Sebastyana Hebanowskiego J. K. M. Typografa i Bibliopole, 1753. 8°. K. 3, str. 142. K. 6 (rejestr odmienny od oryginału)

dzieli potrawy na mięsne, Rybne i Mleczne (legominy, barszcz)

185

Czerniecki Stanisław: Compendium ferculorum. Kraków u Jerzego i Mikołaja Schedlów 1682. 4° K. 4 str. 96
— Kraków u J. Matyaszkiewicza 1730. 4° K. 4 str. 96.
— Kraków, u Sebast. Hebanowskiego 1753. 8° str. 142.
— Kraków u J. Hebanowskiego 1761. 8° K. 3. str. 142 i 11
— Wilno, w druk. Akad. 1775. 8° str. 119 i rejestr.
— Lwów.

28

186 49

Kucharka mojska i wiejska albo sposob gotowania sto rozmaitych mesnych, sto postnych i sto rybnych potraw, tudzież robienia ciast, tortow. Warszawa 1800 8.

w. 1804

— — — — w 3 rozdziały. 1811. 8.
pod zelonym 1816

Kuchmistrz nowy dla Jakotnisow czyli wybor skladający się z przeszło stu najsmaczniejszych mlecznych i jajecznych potraw w gusie angielskim francuskim i włoskim sporządzonych Wrocław 1815. 12. 1817.

Kuchary doskonały, wod expi podający przepisy rozmaitych potraw. Wrocław 1818. 8.

Kucharka doskonała wiedenska Wrocław 1822

Kucharka wiejska i miejska Lublin 1834. 8.

Książka kucharska powszechna do użytku w każdem gospodarstwie Lwów 1827

Kucharka doskonała wiedenska podająca przepisy rozmaitych przedniu potraw. Warszawa 1825

Postny obiad, albo zabawczyka nim w Kuchni gotowo będzie, dla młodych i starych a niecierpliwych żołądków podczas morowego powietrza, wypędzając z głowy melancholią wymyślona przez P. H. Z. W. 1654. 4°
K. 23 (bez Końca) /: są to wierszę na rożne potrawy :/

2a ed: Postny objad albo zabawczy: Kra 1754. 8°

187

Kuharka litewska Drucod 1707.
8°

Kuchnia warszawska " 250.

188 przepisane 36

Szczepska Marya Pom.

1) Wypróbowane przepisy przyprawa jako to placków, babek, strucli, mazurków, ciast do kawy i herbaty. 1886. 60 f.

2) Kucharz wielkopolski 600 praktycznych przepisów z wskazówkami na 3e wyd. 50 fen.

3) Kuchnia postna zawierająca 255 dyspozycji obiadowych Kolany 1 m. 50 fen.

189 47

napoje: miod, malinnik, kwas ruski
Wodziarka białoruska, wiśniak

str. 508

Kucharka litewska zawierająca przepisy gruntowne i jasne własnem doświadczeniem sprawdzone sporządzania smacznych, wykwintnych tanich i prostych rozmaitych rodzajów potraw tak mięsnych jako i postnych, oraz ciast legumin lodów, kremów, galaret, konfitur, i innych deserowych przysmaków, tudzież rozlicznych aptecznych zapasów, konserw i nadtych specyałów przez W. A. L. Z. nakładem autorki Wilno drukiem Józefa Zawadzkiego 1858.
15 Zł.
trzymała się Eleonory Grebitz: Rządna gospodyni

st. XXVIII. 508.

illustrirte Volks- und Familienblatt:

DER FEIERAB

wöchentlich $1^1/_2$ bis 2 Bogen gr. 4; vierteljährlich 1

Ihrer gefälligen Aufmerksamkeit abermals aufs Wärmste als e
Gediegenheit seiner unterhaltenden und belehrenden Artikel aus de
seine unabhängige Haltung und freie Regung und endl
strationen aus den Ateliers vorzüglicher Xylographen eine w
Publikum weit und breit gefunden hat.

Es gereicht mir zu ganz besonderer Freude, Ihnen mittheile
welche ich seit Beginn dieses Jahres für Hebung des Blattes unv
Erfolg geblieben sind, so dass sich innerhalb des ersten Quartals
von aller Colportage — einer wöchentlichen Steigerung
erfreute.

Die Ursachen dieses Erfolgs, der für ein so junges,
habendes Blatt ein wirklich erstaunlicher genannt werden d
allmälig allgemein werdenden richtigeren Würdigung des
Blattes, welches nicht gewillt ist, ein blosses buntes
vielmehr mit Ernst und Eifer dahin strebt, den Kreis seiner Le

190

Zawadzka W. A.: Gospodyni litewska. Wilno 1862. 8°.
" " " Kucharka litewska. Wilno 1858. 1860.
1863. 1870. 8vo

Y. Audot Louis Eustache ur. 1783 191 y.

~~Auvray L.~~ (Audot)

La Cuisinière de la Campagne et de la Ville, F Encyclopédie de Bonne Chère et d'Économie domestique. 35e Édition. Paris, Audot, éditeur, typographie de Henri Plon 1853 ppg. 654. 18. 3 frcs.

F ou Nouvelle cuisine économique par L. E. A. pierwsza edycja r. 1818.

Tolarowska Teresa z S...
Gospodyni polska czyli poradnik dla niewiast zapisyli obejmujący przepisy kuchenne wypróbowane i różne sekreta gospodarskie poprzedzone wstępem o porządku domu - Warsz. 1859. 8.° 87 Abl.
z 2 rzeworytami

Ustawy zakładu narodowego imienia Ossolińskich. Lwów 1857.

Sprawozdanie z czynności zakładu nar. im. Ossol. od 1º Lipca 1851 do 12 paźd. 1856 przez Maurycego Dzieduszyckiego – Lwów 1857. str. 64. Nº I – VI

Sprawozdanie... za rok 1858. Lwów 1858. 8. Nº VIII. str. 14.

2. za r. 1858 Lwów

193

Kudriaffsky Eufemia v.: Die historische Küche. Ein Culturbild

Wien Pest (Hartleben) 1880. 8.

Technol. 68

ft. 29. 57. 72. 198.

32.

Kucharz doskonały w wybornym guście z oszczędnością dogodny przez Wojciecha Wielądko z franc. i niemieck. autorów przetłumaczony. Warszawa 1800. 2 tomy

Kucharka doskonała Wiedeńska. Wrocław 1820.

Doświadczona gospodyni i kucharka doskonała przez Zofią Wilhelminę z Kobland: kow Szejblerową. Wrocław 1837.

Nadworny kuchmistrz polski. Warszawa 1847.

Szkoła kucharek czyli łatwy sposób wyuczenia się gotowania różnych potraw, na wzór dzieła p. Careme ułożył L. Z. (ciszner?) Kraków 1848.

Kuchnia postna. przez Jana Szytlera Wilno 1848.

Kuchmistrz polski. Warszawa w druk Stan. Strąbskiego 1856. 8° 2 tomy

Szlachecka kuchnia przez Maryą z Krzywokowskich Marciszewską. Kijow drukiem Józefa Zawadzkiego. 1857. 12°

Przepisy pieczenia ciast wielkanocnych przez Litwinkę zamieszkałą w Ukrainie Maryą z Krzywokowskich Marciszewską. Kijow druk Józ. Zawadzkiego 1854. 12°

O uprawie do kwaszenia i samém kwaszeniu Kapusty rozmaitym sposobem z różnemi przyprawami Warszawa. 1840.

Przepis robienia octów przedniéj zebrane z najnowszych podań niemieckich i francuzkich przez S. K. (rawczykiewicza). Lwow, na Kt. Fr. Pillera 1837. 8°

Poradnik domowy obejmujący sekreta gospodarskie czyli zbiór przeszło 300 doświadczeń i sposobów w rozmaitych potrzebach gospodarskich, użyciu kuchenném, lekarskiem tudzież w fabrykacyi i handlu, przez L. J. Szczyńskiego. Wydanie 2gie Warszawa 1843.

Objawione tajemnice i przepisy doświadczonych użytków w gospodarstwie wiejskiem, domowem. Warszawa 1844. 8°

Gospodyni litewska czyli nauka utrzymywania porządnie domu z zaopatrzeniem go we wszystkie przyprawy i zapasy kuchenne. Wilno 1848. 8°

Weber Felix Dr.: Gastronomische Briefe. Beiträge zur Geschichte der Speisen u. Getränke, der Fischritten und Tafelfreuden verschiedener Völker und Zeiten. Leipzig (Weber) 1882 8°. Str. 283.
4 Mark 50 cent.

Hamm W. Das Weinbuch. Leipzig (Weber)

Malortie E. v. Das Menu. Eine kulinarische Hanover (Klingworth)

Schlosser A. Speise u. Trank vergangener Zeiten in Deutschland. (Sammlung populär-wissenschaftlicher Vorträge 16. Heft Wien - Hartleben)

Schultz Alwin: Das höfische Leben zur Zeit der Minnesänger. I Bd. Leipzig (Hirzel)

Schultze R. Geschichte des Wein u. Trinkgelage. Berlin (Nicolai)

Haupts Zeitschrift für deutsches Alterthum V. Bd (Altdeutsches Kochbuch)

Kuriatsska

Brillat-Savarin: Physiologie des Geschmacks Übersetzt

~~C. Vogt~~ - Braunschweig Vieweg.

Stuttgart, 1. September 1862.

P. P.

Höflichst Bezug nehmend auf meine Anzeige d. d. 15. Juni a. c. im Börsenblatt und der Süddeutschen Buchhändler-Zeitung, **Errichtung einer Verlagsbuchhandlung auf hiesigem Platze unter meinem Namen** betreffend, beehre ich mich, Ihnen heute anzuzeigen, daß die im vorigen Jahre unter der Firma: **K. Hofbuchdruckerei zu Guttenberg in Stuttgart** erschienenen beiden Werke:

Württemberg
wie es war und ist.

Geschildert in einer Reihe vaterländischer Erzählungen, Novellen und Skizzen
aus
Württembergs ältesten Tagen bis auf unsere Zeit.

Zweite verbesserte und vermehrte Auflage.

3 Bde. 12°. Bisheriger Ladenpreis fl. 5. — Rthlr. 3 1/3. —

Württembergisches Gedenkbuch
auf alle Tage des Jahres.

Ein Handbuch für jeden Stand.

Von Dr. Karl Pfaff.

gr. 8°. geh. Preis für Württemberg [illegible]

49 48