

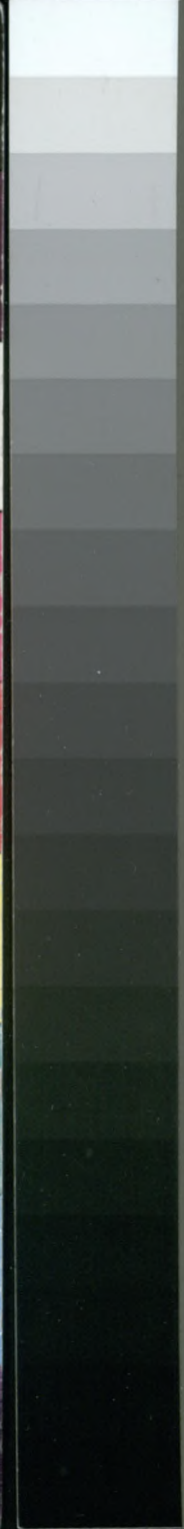
Logotyp 	Nazwa instytucji <b>Muzeum Ustrońskie</b>	
Tytuł jednostki / publikacji / fotografii Poradnik dla polskich gospodyń. Najnowsza kuchnia warszawska zawierająca 1200 przepisów różnych potraw od najskromniejszych do najwykwintniejszych, pieczenia ciast, zapasy spiżarniane. Wraz z zestawieniem ich na cały rok oraz uwagi i rady co do porządków domowych. 1914 r.		
Ilość stron oryginału 365	Ilość skanów 366	Liczba plików publikacji 365
Autor Aniela Owoczyńska	Wydawnictwo / zakład fotograficzny „Księgarnia Popularna” Warszawa	Skan okładki 
Miejsce wydania Warszawa	Rok wydania / Data powstania 1914	
Sygnatura ---	Rodzaj zasobu (np. zdjęcie, czasopismo itp.) Pozycja zwarta.	
Wymiary (wys x szer) 24 x 16 cm	Stan zachowania ---	Charakterystyka skanowanego obiektu Publikacja jest książką kucharską, zawierającą przepisy na różnorodne potrawy kuchni polskiej i zagranicznej. Zamyka ją rozdział, zawierający użyteczne porady, dotyczące codziennych prac domowych, takich jak pranie i sprzątanie, z wykorzystaniem ogólnodostępnych w gospodarstwie środków. Książki Owoczyńskiej były sprowadzane i użytkowane przez liczne mieszkanki Ustroń.
Hasła przedmiotowe (okres historyczny, postacie, miejsce) Początek XX w., Królestwo Polskie, Aniela Owoczyńska		
Hasła tematyczne (np. miasto, przemysł, kuźnia, letnicy itp.) Polskie i europejskie tradycje kulinarne, żywienie rodzin na Śląsku Cieszyńskim, przepisy kulinarne, dania główne, desery i dodatki do potraw, zapasy spiżarniane, porady dotyczące prowadzenia domu, porządki domowe, sekrety perfekcyjnej gospodyni z początku XX w.		
Prawa autorskie ---		



Inches 1 2 3 4 5 6 7 8  
Centimetres 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19

Colour Chart #13

Blue	Cyan	Green	Yellow	Red	Magenta	White	3/Color	Black
Blue	Cyan	Green	Yellow	Red	Magenta	White	3/Color	Black



A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19

R G B Grey Scale #13 C M Y K



~~MU/K/270~~

1

PORADNIK DLA POLSKICH GOSPODIŃ

NAJNOWSZA

**KUCHNIA WARSZAWSKA**

ZA WIERAJĄCA PRZESZŁO

1200

PRZEPISÓW RÓŻNYCH POTRAW OD NAJSKRO-  
MNIEJSZYCH DO NAJWYKWINTNIEJSZYCH,  
PIECZENIA CIAST, ZAPASY SPIŻARNIANE.  
WRAZ, Z ZESTAWIENIEM ICH NA CAŁY ROK  
ORAZ UWAGI I RADY CO DO PORZĄDKÓW

\*\*\* DOMOWYCH \*\*\*

ULOŻYŁA  
ANIELA OWOCZYŃSKA.

WARSZAWA

Nakładem „Księgarni Popularnej“ S. JAKOBSONN  
S-to Krzyska 42  
Grzybowska 81.

## PRZEDMOWA.

---

Wielka ilość książek kucharskich, ukazujących się od czasu do czasu w księgarniach, zdecydowała mnie do wydania długoletnich moich doświadczeń w sztuce kulinarnej. Z całą przeto energią zabrałam się do tej mozolnej pracy i postanowiłam sobie za zadanie nietylko wydać książkę, któraby zawierała pewną ilość przepisów, lecz poradnik odpowiedni dla każdego stanu. Z tego powodu byłam przy wyborze potraw bardzo sumienną i trzymałam się ściśle własnej, długoletniej praktyki. Przyznaję, że wiele skorzystałam z udzielanych mi niegdyś rad ś. p. Lucyny Czvierczakiewiczowej, która zawsze mawiała: „Widzisz, moja droga, chcąc być dobrą kucharką, trzeba umieć zastosować swoje recepty do każdego podniebienia“. Czy zdołałam spełnić moje zadanie, pozostawiam uznaniu Szanownych Czytelniczek.

*Autorka.*

## WSTĘP.

---

Książka kucharska nie tworzy jeszcze kucharki, a zatem powinno się przede wszystkim posiadać najelementarniejsze zasady gotowania. W każdym razie nie zbyteczne będą uwagi zwłaszcza dla nowicjuszek sztuki kulinarnej. Wszystkie przygotowawcze roboty w kuchni, należałoby poważnie traktować, na równi z najważniejszymi sprawami. Tylko ten, kto z uwagą gotuje potrafi dobre sporządzić potrawy i wybrać takie, które jego smakowi i stosunkom materialnym najbardziej odpowiadają i w danym razie potrafi smaczną potrawę przygotować.

Czystość jest głównym warunkiem dobrej kuchni, dlatego też kucharki powinny starać się o zachowanie jaknajwiększej czystości swojej osoby, jak również statków kuchennych. Wszystkie garnki należy od czasu do czasu wygotować popiołem drzewnym i za każdym razem przed użyciem wygotować.

Tego ostatniego można uniknąć, jeżeli miast zwykłych pólek otwartych, użyjecie szaf zamkniętych, które chronią od kurzu i much. Zastosowania miedzianych, mosiężnych statków, trzeba jaknajwięcej unikać, gdyż jak się ich nie strzeże nadzwyczajnie — są bardzo szkodliwe dla zdrowia. Jeżeli zaś ich użycie jest konieczne, należy baczyć na to, aby je często bielić, a mosiężne trzeba czyścić, jak złoto. W takich naczyniach jednak nie należy rumienić mąki ani topić smalcu; również nie trzeba gotować w nich ani potraw z octem lub

winem, ani też zostawiać potraw do ostudzenia. Daleko praktyczniejsze i przyjemniejsze dla domów prywatnych są statki kamiennie-gliniane, które dla większej trwałości należy odrutować. Przed użyciem należy je wygotować wodą, lecz wystrzegajcie się w pierwszych tygodniach używania, rumieć w nich mąkę, bo glazura wówczas odskakiwać będzie.

Żelazne naczynia nigdy zdrowiu nie są szkodliwe i są bardzo trwałe, jeżeli naturalnie ustrzeże się je od upadnięcia. Czem dłużej się ich używa, tem lepszymi się stają.

Przed pierwszym użyciem trzeba je silnym ługiem wygotować, dobrze wytrzeć i tłuszczem wysmarować. Zamiast ługu można również użyć kwasu solnego: stawia się wówczas garnek na ogniu, wlewa się kwasu solnego za 5 kop.  $\frac{3}{2}$  kwarty wody, zagotowuje się przez parę minut, następnie stawia się go w piasek i wysmarowuje go tłuszczem. Żelazne garnki z glazurą nadają się bardziej do delikatnych jarzyn, a są bardzo odpowiednie, gdyż nie zmieniają koloru ani smaku. Zważać jednak trzeba, aby glazura była cała, z chwilą bowiem pęknięcia garnek staje się nie do użytku. Czyszczenie powinno odbywać się tylko wodą i gałganem, piasku żadną miarą nie używać, pustego zaś nigdy nie stawiać na trzon.

Jeżeli kucharka chce sobie oszczędzić codziennego czyszczenia z kopciami, niechaj przyrządzi ciasto z popiołu i wody, nasmaruje zewnętrzną stronę naczyń zanim stawia na ogień, a czyszczenie przez pół nie będzie tak uciążliwe.

Praktyczne również są kominki naftowe, które naturalnie nadają się tylko dla mniejszych gospodarstw do przyrządzenia na nich kawy, herbaty, czekolady i mają tę przewagę wówczas, gdy są zaopatrzone w okrągłe palniki, oszczędzają bowiem bardzo paliwo.

Dla konserwowania zapasów w świeżości należy je trokrotnie utrzymywać. Spiżarnia powinna być w stronie północnej i blisko kuchni, sucha i wietrzna, by zawarte w niej produkty nie ulegały zepsuciu.

Podczas upałów w nocy okna powinny być otwarte, otwory okienne odrutowane, w dzień zaś starać się o nie-wpuszczanie powietrza, również w zimie należy wystrzegać przed zbytniem zimnem.

Rośliny i mięso zachować w chłodnem miejscu, a strzedz je przed myszami, muchami i kotami.

Grochy, mączne produkty, suszone owoce trzymać w suchem i wietrznem miejscu.

Przestrzegaj wszelkie produkty przed zbytnim mrozem, który z nich wyciąga cały smak. Dzicyzna natomiast i drób bity przemarznęte jeszcze lepiej smakuja.

Przy zakupie [mąki zważaj, aby była suchą, nie traciła żadnym zapachem. Do pieczenia ciast należy mąkę zawsze przez sito przesiewać. Świeże jajka rozpoznasz zawsze po złotawym kolorze żółtka. Dla przekonania się, czy jajko jest świeże, potrzymaj przy świecy, złe i zgniłe ma w sobie punkt ciemny, lub zupełnie jest czarne, a świeże odznaczają się przezroczystością czerwonawą.

Jajka przechowywać należy w chłodnem miejscu nie kłaść jednego na drugie, lecz obok siebie.

Cheąc mieć na zimę zapas większy, postąp, jak następuje: w piwnicy w beczce przekładaj świeże jajka, na które nalewaj wapno mieszane z wodą, lecz niezbyt ciekłą cieczą, a zważać, aby od czasu do czasu przy wysychaniu dolewać wody. Zmarznęte jajka włóż natychmiast do zimnej jak lód wody, w ciepłe bowiem są zupełnie nie do użycia. Dobre masło nie powinno być białe, lecz lekko żółte, jeżeli jest mocno żółte, zachodzi wówczas obawa, że jest sfalszowane lub pochodzi z chorej krowy. Na posmarowanie blach do pieczenia ciast należy użyć najlepszego masła, gdyż zły smak tegoż odbija się na cieście. W lecie włóż w naczynie z mocno soloną wodą, i przy wielkim upale wstawiaj do piwnicy. Celem dłuższego utrzymania masła w stanie świeżości należy je przegnieść z sobą. wgnieść w garnek, przykryć i również

postawić do piwnicy. Używać go można wyłącznie do potraw słonych.

Wytapiać masło najlepiej samej i użyć do tego najlepszego gatunku, które, choć droższe, lecz daleko jest sporsze. Przestudziwszy je włożyć do kamiennych garnków.

Smalec świński tańszy jest przeważnie od rzeźnika, ponieważ jednak mieszany jest po części gorszym surrogatem, najpraktyczniej dla swojej potrzeby wytapiać go samemu.

Jarzyny powinno się używać w najświeższym stanie; dla dalszej konserwacji należy je przechowywać w piwnicy. Marchew powinna być gładka, czerwona. Na wiosnę najlepsze są karotki okrągławe.

Groszek powinien być zielony i soczysty. Kapusta powinna być ciężka. Sałata jedynie dobra do użycia, gdy ma główki ściśnione. Rzodkiew gładka i okrągława. Ogórki — zielone a nigdy żółtawe. Kalafiory powinny być białe, ściśnięte, nie przerośnięte liśćmi.

Dobre szparagi poznasz po grubych łebkach. Szpinak po dużych liściach.

Chrzan musi być gruby i łamiący się. Buraki — szpiczaste małe i ciemno-ponsowe mieć liście.

Zimowa kapusta najlepsza, gdy trochę przemarznięta.

Zachowaj włoszczyznę wszelką, zakopawszy ją w piasek. Kapustę najlepiej zakwasić w sposób następujący: oczyścić ją z głąbów i pokrajać; naczynie, w którym się ma kwasić, musi być czyste i bezwonne; dno wyłożyć liśćmi kapuścianymi, posolić i ubić, dopóki się sos nie pokaże. W ten sposób postępować, aż beczka będzie pełna, wtedy znów ją liśćmi nakryć i drewnianem dnem i obciążyć kamieniami. Po dwóch tygodniach można ją użyć.

\* \* \*

Dobrze jeść, higienicznie jeść i w porę jeść, to główne zasady sił i zdrowia. Jeść suto i często zdrowiej, niż jeść



rzadko a zbyt obficie i w porę; to ważny czynnik prawidłowych żołądkowych funkcji. Człowiek przyzwyczajony jeść obiad o godzinie trzeciej, powinien o ile tylko możebne trzymać się swej godziny. O czwartej już mu apetyt przejdzie, o drugiej jeszcze go niema. Czas obiadu powinien być tak unormowany, jak czas zajęcia, jak czas wstania z łóżka, jak czas udania się na spoczynek. Żołądek to pedant, to nudziarz, krzywdzony krzywdzi, złości się i buntuje. Należy mu dogodzić, jeżeli się chce być z nim na przyjaznej stopie. Walki z nim nie radzę nikomu, bo to wróg zacięty, silny, nieublagany i w swych kaprysach wytrwały.

## ROZDZIAŁ I

# Rosoly i zupy.

### I. Rosół.

Chcąc mieć mocny rosół należy liczyć 1 funt na osobę; na lżejszy wystarczy pół funta. Dobrze jest gotować rosół w kamiennym garnku, bo w takim gotuje on się powoli a ciągle. To właśnie jest główną zasadą gotowania rosolu. Mięsa się nie płucze, bo płukanie odbiera mięsu pożywne wartości, również nie należy zbyt szumować. Lepiej gdy rosół przed podaniem na stół ustoi się trochę, bodaj z kwadrans. Mięso na rosół należy brać szponder lub łojówkę; pierwsza krzyżowa czyni rosół wprawdzie smacznym, ale mięso staje się suchem i niemitem do użycia. Mięso nalewa się świeżą, zimną wodą, mniej więcej pół kwarty na osobę. Należy je gotować na wolnym ogniu, bo od tego zależy dobranie rosolu. Musi się gotować bez przerwy trzy godziny, inaczej nie jest dość mocny. Można dodać do rosolu trochę kości, trochę drobiu, co mu dodaje smaku; naturalnie włoszczyzny, zarumienioną cebulę, grzybka sparzonego. Solić można podczas gotowania. Tłuszcz powstający u góry należy zdjąć, bo jest ciężko strawny.

### 2. Bulion.

Dla otrzymania funta bulionu trzeba 10 funtów mięsa mięszanego: cielęcego, wołowego, z kury, z indyczki itp. Mięso nastawić w dużym garnku, dodać sporo włoszczyzny, mar-

chewki, pietruszki, selera i pora i gotować tak długo, aż się mięso rozgotuje na mięką masę. Wtedy je przecisnąć przez czyste płótno, odstawić na zimno, a gdy już sklarowane, jeszcze gotować, aż zgęstnieje. Gęsty taki płyn można odstawić i w razie potrzeby dolać łyżkę stołową do talerza słabszego rosółu. Bulion taki jest zdrowy i posilny; nie należy go solić, bo się lepiej konserwuje bez soli. Chcąc wzmocnić zupę kupionym bulionem, należy go pierwej nastrugać, bo smaczniejszy w ten sposób i dziesięć minut gotować wraz z rosółem.

### 3. Rosół „Julienne“.

Jarzyny pokrajane w cienkie paski, zatem: marchew, pietruszkę, seler, zielony groszek, włoska kapusta, kalafior; wszystko dusi się w masle, a godzinę przed obiadem wrzuca się to wszystko już uduszone do rosółu. Także dwie na brunatno upieczone cebule. Do zupy tej podaje się grzanki lub kluski z lanego ciasta.

### 4. Zupa z podróbek.

Ugotować zupę na kościach i z podróbek z dwóch gęsi. Dodać włoszczyznę jak do każdej innej zupy. Osobno ugotować kaszę perłową na smaku grzybkowym, zmięszać ją z rosółem i zaprawić kwaterką śmietany.

### 5. Zupa pomidorowa.

Ugotować zwyczajny rosół. Obliczywszy, że ma się rozdzielić cztery osób należy wziąć 6—7 pomidorów, pokrajać je i dusić w masle. Gdy miękie, to należy przez sito przetrzeć, rozprowadzając ciągle rosółem; potem je posolić i podług smaku popieprzyć. Potem zaprawić całą zupę kwaterką śmietany. Jeżeli zupa postna na samej włoszczyźnie, wówczas należy ją zaprawić pół kwartą śmietany.

## 6. Zupa rakowa ze śmietaną.

Na osób cztery gotuje się dwadzieścia raków; połowę raków tłucze się w móżdzierzu i masę tę smaży się w rondelku na maśle. Jeśli masa się zarumieni, to dodać do niej trzy łyżki mąki i trochę koperku i jeszcze kilka minut smażyć; potem rozprowadzić rosołem i wszystko zaprawić śmietaną. Do zupy tej wkłada się szjki raków, a podaje się do niej tak samo jak do zupy pomidorowej ryż na sypko ugotowany.

## 7. Barszcz czysty.

Nastawić rosół jak zwykle można na kościach, można dodać trochę wędliny. Czem więcej wędliny, tem zupa posilniejsza. Gdy rosół z włoszczyzną już podgotowany, włożyć weń buraków 4—5 pokrajanych w cienkie plasterki. Gdy się zagotuje można wlać trochę octu, a lepiej jeszcze włożyć trochę soli cytrynowej; naturalnie cukru podług smaku. Do barszczu dorabia się uszka z mięsem lub też paszteciki.

## 8. Barszcz ze śmietaną.

Do barszczu, jak powyżej gotowanego można dodać kwarterkę śmietany. Jeśli barszcz ma być postny w takim razie smaży się włoszczyznę na maśle, zarówno jak i cebulą. Można do niego dodać też smak z gotowanych suszonych grzybów. O ile barszcz postny, to należy podwoić ilość śmietany.

## 9. Krupnik.

Ugotować rosół z kości i włoszczyzny; można dodać grzybków parę, cebulę zarumienioną; kaszę perłową lub jęczmienną gotować w drugim rondelku z masłem lub tłuszczem.

czem, zdjętym z rosółu. Gdy już kasza mięka, to ją zlać razem z rosółem i wszystko razem gotować godzinę. Potem dorzucić trochę drobno usiekanej pietruszki. Podając zupę można włożyć w wazę pokrajaną włoszczyznę.

### 10. Krupnik postny.

Na zupę, ugotowaną z włoszczyzną zasypać pół kwaterką na 4 osób kaszy perłowej lub jęczmiennej. Gdy się zupa rozklei, to wbić w wazę dwa żółtka, pół kwaterki słodkiej śmietanki i siekaną pietruszkę i to zalewać powoli gorącym rosółem, ciągle mocno mieszając, by się jaja nie ścięły.

### 11. Zupa szczawiowa.

Ugotować rosół z kości, lub z wieprzowiny; usiekać szczawiu tyle, by zakwasił zupę. Szczaw ten dusić w maśle, poczem rozprowadzić go rosółem. Poczem zaprawić go łyżką mąki i kwaterką śmietany. Do wazy można wbić dwa żółtka i gorącą zupą nalewać do wazy, do takiej zupy podaje się jaja ugotowane na twardo.

### 12. Zupa grochowa.

Dla sporządzenia tej zupy na cztery osoby bierze się kwartą grochu, który się nastawia zimną wodą. Osobno gotuje się 1 funt wieprzowego mięsa i włoszczyzny. Gdy groch będzie miękki należy go ubijać na sitku tak długo, póki nie zostaną same łupiny. Poczem należy masę tę rozprowadzać ciągle rosółem. Do zupy tej podaje się grzanki z suszonej i obsmażonej na maśle bułki.

### 13. Zupa purée z kalafiorów.

Każda zupa przecierana zowie się „purée“. Istnieją takie purée z kaszy, kartofli lub grochu. Po ugotowaniu

rosółu należy wziąć dwa spore kalafiory oczyszczone, wrzucić je na przezroczystą wodę raz zagotować, poczem wody odlać, a kalafiory rozdlubać i włożyć w rosół, aż się zupełnie rozgotują. Wtedy wszystek rosół precedzić. Gdy zupa okaże się gęstą wziąć łyżkę dobrego masła, zmieszać z łyżką ładnej mąki, zagotować razem a w wazę wbić dwa żółtka dobrze rozbite a potem wlać wszystką zupę. Do tej zupy podaje się małe pasteczki lub też grzanki. Liczy się na 4 talerze.

#### 14. Kapuśniak.

Jest to bardzo lubiana potrawa; szczególnie jeśli jest na wołowym mięsie. Rosół ugotowany precedzić, wlać trochę kapusty wraz ze swym kwasem; posolić i gotować aż do miękkości mięsa. Potem zaprawić tę zupę łyżką mąki, grzyby wyjąć, pokrajać i wrzucić w wazę.

#### 15. Cytrynowa zupa.

Ugotować rosół z cielęciny, z kości wołowych lub z dróbek. Ryż rozetrzeć z masłem i ugotować bardzo miękko. Potem zaprawić kwaterką śmietany. Następnie wcisnąć sok z cytryny. Jeśli zupa postna, to należy wbić do zupy dwa żółtka i wlewając zupę, mocno żółtka rozbijać.

#### 16. Zupa grzybowa.

Tę zupę przyrządza się zwykle na podróbkach z włościzną. Grzyby gotuje się osobno. Gdy już miękie, szadkuje się je, zlewa razem, zaprawia śmietaną i sokiem od cytryny. Osobno robi się z jajka zacierczkę i sypie na gotujący odwar.

### 17. Zupa kartoflana.

Gotuje ją się na rosole; włoszczyznę ładnie pokrajaną dusić w maśle. Gdy zupa już wygotowana, cedzi się ją, wrzuca uduszoną włoszczyznę i sparzonych trochę kartofli, pokrajanych w cienkie plasterki. Kartofle te gotują się w zupie tak długo, aż się zupa staje zawiesistą. Gdy kartofle już są prawie miękkie to się do nich wlewa zaprawę tę na ogniu, aby się nie zapaliła. Poczem rozprowadza się zaprawę rosółem i ciągle miesza. Podając ją na stół wrzuca się do wazy posiekaną pietruszkę lub koper.

### 18. Zupa z jarzyn świeżych.

Zasmażyć mąkę na maśle aż się przyrumieni; na to wlać np. na 4 osób przeszło kwartę wody; potem trochę marchewki i kalarepy drobno pokrajanej i sparzonej, dorzucić też garść zielonego groszku, grzybek suszony, w kawałki posłomany kalafior i pietruszkę związaną razem kilka kawałków, aby ją przed podaniem na stół można wyjąć. Gdy już wszystko miękkie, to urabia się w rondelku ciasto jak na lane kłuski ale trochę gęściej, a potem kładzie się na gotującą zupę ciasto małą łyżeczką do herbaty.

### 19. Zupa z zielonych strączków.

Świeże strączki wyjąć z łupin, wymyć, zalać zimną wodą i gotować. Gdy strączki są już miękkie, to je przefasować, zalać smakiem z włoszczyzny. Następnie zapalić je masłem z mąką i podać na stół. Do zupy takiej podają się grzanki z bułek.

### 20. Zupa neapolitańska.

Na cztery osób wziąć kwaterek śmietanki, cztery żółtka i trochę sera parmezańskiego. Ubić to razem i zalać poma-

tu ugotowanym rosołem, tak, aby się żółtka nie zwały. Do zupy takiej można osobno ugotować makaron włoski i podać do niej.

## 21. Czernina.

Do trochę winnego octu spuszcza się krew kaczki, gęsi lub prosięcia. Krew tę miesza się z mąką i cukrem, każde po łyżce stołowej; wszystko to rozprowadza się rosołem osobno gotowanym do którego dokłada się kawałek słoniny. Rosół zmieszany z krwią trzeba pomalu gotować, aby się nie zwarzył. Osobno gotuje się na sucho niemal zupełnie bez sosu suszone gruszki i śliwki które się dorzuca do zupy; niektórzy nawet zagotowują na zupie tej drobno, siekane kłuseczki.

## 22. Zupa z kalafiorów.

Dwa białe, ładne kalafiory ugotować na mięko. Woda musi być pierwszej posolona. Kilka kawałeczków kalafiora, które które ładne i białe włożyć do wazy, a resztę gotować jeszcze trochę, potem zlać z nich wodę, przetrzeć przez sito, rozprowadzając wciąż rosołem, zaprawić na sól łyżkę mąki zasmażonej na maśle, wszystko zaprawić trzema żółtkami; można dodać do żółtek dwie łyżki słodkiej śmietanki. Do tego odpowiednie są grzanki.

## 23. Purée kartoflane.

Kwartę kartofli obranych ugotować. Gdy już dobrze rozgotowane, to je wyjąć na durszlak i mocno przecierać, rozprowadzając rosołem. Potem zaprawić całą zupę czterema żółtkami. Do zupy tej podaje się grzanki. Do wazy można wrzucić trochę drobno posiekanej pietruszki.



#### 24. Zupa z fasoli (à la london).

Fasolę zalać zimną wodą i gotować, wyszumowawszy pierwej. Do fasoli dodać sporo słoniny lub tłustej szynki w plastry pokrajanej. Wlać szklanekę czerwonego wina i na wolnym ogniu wszystko razem gotować. Gdy fasola mięka, należy ją wyjąć łyżką durszlakową na sito i przetrzeć, rozprowadzając ją smakiem, w którym się gotowała. Dodać również zaprawkę z łyżki masła i łyżki mąki. Można dodać trochę cukru. Słoninę pokrajaną włożyć w wazę; grzanki psuć osobno.

#### 25. Zupa kasztanowa.

Na cztery osoby bierze się 1 funt kasztanów. Parzy się je gorącą wodą, poczem obiera się je z łupinki. Następnie zalać zimną wodą i ugotować. Poczem utłuc kasztany i przetrzeć przez sito. Przetarte wymieszać z pudrem i szklanką białego wina; poczem wszystko rozprowadzić rosołem i podawać z małemi placuszkami kruchemi. Jeżeli się chce ją robić na postne, to się zamiast rosółu zaprawia smakiem z włoszczyzną i zaprawia trzema żółtkami i dwiema łyżkami śmietany.

#### 26. Zupa ogórkowa.

Trzy duże kwaszone ogórki pokrajać w plasterki, obsypać mąką i smażyć na maśle. Gdy dobrze przesmażą się zalać rosołem lub w razie postu smakiem z włoszczyzny, poczem gotować pół godziny. Następnie precedzić wszystko i zaprawić kwaterką śmietany. Można do tej zupy ugotować uszka z mięsem jak do barszczu.

### 27. Zupa grzybowa czysta.

Na 4 osób wziąć  $\frac{1}{8}$  funta suszonych grzybów, które należy pierwiej dobrze umyć i sparzyć. Następnie zalać je wodą z włoszczyzną, kawałki mięsa i zasmażoną na maśle cebulą i gotować tak długo, póki grzyby nie będą zupełnie miękie. Wtedy zupełę przecedzić, posolić, zaprawić łyżką mąki, grzybki pokrajać i włożyć w wazę. Na zupie gotuje się kluseczki drobno pokrajane.

### 28. Zupa medjolańska z ryżu.

Cebulę drobno pokrajaną zarumienić w rondelku na maśle; osobno wymyć ryż  $\frac{1}{4}$  funta sparzyć i ugotować na wodzie solonej z masłem. Gdy już trochę podgotowany, to go znięszać z cebulą, rozprowadzić smakiem z kości i włoszczyzny i wolno gotować. Do zupy przefasowanej dodać podług gustu soli i białego pieprzu i trzy—cztery parmezańskiego sera lub szwajcarskiego utartego.

### 29. Zupa z drobiu.

Ugotować rosół z kury lub indyczki, dodawszy do wody sporo włoszczyzny. Musi się tak długo gotować, aż kura będzie zupełnie rozgotowana. Wtedy zdjąć z niej mięso bez skóry i drobniutko posiekać. Osobno ugotować bardzo mięko  $\frac{1}{4}$  funta ryżu i wraz z usiekanyim mięsem przefasować go ugotowanym rosołem. Wziąć trochę młodego masła, rozbić go z żółtkiem, rozebrać rosołem i już nie gotować, tylko ustawić na ciepłym miejscu. Można dolać do niej trochę lekkiego wina, a podając na stół dodać grzanki i smażonej bułki. Zupę tę można zalecić rekonwalescentom, bo jest lekkostrawną i posilną.

### 30. Zupa z ogonów wołowych zwana Oses-Fail.

Czyste i pokrajane ogony wołowe wstawić do zimnej wody i długo gotować. Dodać marchewki, pietruszki, obrumienionej cebuli, trochę pieprzu, angielskiego ziela, kilka liści bobkowych i dalej gotować, aż ogony będą zupełnie miękie. Wtedy zupełnie przefasować, podług smaku posolić, mąką zaprawić i zalać winem. Do wazy włożyć drobno pokrajane ogonki, trochę drobno pokrajanej marchwi i zasypać na wierzch trochę drobniutko kładzionych kluseczek z jednego jajka na 4 talerze; inaczej można podrobić makaron włoski kupny.

### 31. Zupa chlebowa.

Zwyczajny chleb pokrajany w kostkę smaży się na maśle i wrzuca do rosółu. Kwasek chlebowy w takim połączeniu z rosółem nadaje mu smak przyjemny i odmienny. Można do zupy chlebowej wlać trochę wina, co robi ją smaczniejszą. Można dodać kawałek zarumienionego cukru dla smaku i koloru.

### 32. Żsiadłe mleko.

Mleko słodkie wlewa się do naczynia najlepiej kamiennego, albo też emaliowanego i zostawia się je w pokoju. Na zajutrz przed użyciem należy je wynieść na kilka godzin do chłodnego miejsca.

### 33. Zupa „nie“ na mleku.

Kwartę słodkiego mleka gotować. 4 żółtka rozbić mocno z cukrem i dolać do żółtek trochę ostudzonego mleka. Gdy mleko, stojące na ogniu zagotuje się, wlewać je powoli do tych żółtek; wszystko postawić na ogniu, aby tak

pomału gęstniało, ale się nie zagotowało, bo żółtka zwarzyłyby się. Można dodać do zupy trochę wanilii i rodzynek. Białka zaś należy ubić na pianę, dodać trochę cukru i zagotować na mleku w ten sposób, że się po trochu łyżeczką kładzie na wrzące mleko, naturalnie zanim są tam jeszcze dodać żółtka. Żółtka dolewa się dopiero wówczas, gdy pianka ugotowana i gdy się ją wyjęło z mleka durszlakową łyżką i włożyło do wazy. Gotową już zupę wynosi się do zimnego miejsca na 2 godziny przed jej podaniem

#### 34. Żupa winna.

Na dwie szklanki białego wina dodaje się szklankę wody, dosypuje się trochę cukru podług gustu, trochę goździków, cynamonu. Wszystko to musi się zagotować gotujące wlewa się pomału w naczynie 6 ubitemi żółtkami, tak, aby się one nie zwarzyły. Do zupy winnej zwykle podaje się biszkopty.

#### 35. Żupa piwna.

Dwie szklanki piwa bawarskiego gotuje się ze szklanką wody. Dodaje się trochę cynamonu i kawałek cukru. W rondelku rozbija się kwaterkę śmietany i dwa żółtka. Gotującym piwem zalewać śmietanę z żółtkami, zawsze ostrożnie, aby się żółtka nie zwarzyły. Dodaje się sucharki do tej zupy. Kto nie lubi śmietany, może dodać zamiast dwóch żółtek 4 do 5.

#### 36. Żacierka na mleku.

Zagnieść zacierkę z jednego jajka twardo z mąką tak, aby ją można tasakiem posiekac. Kwartę mleka gotować i na gotujące mleko wsypać zacierkę i razem jeszcze trochę przegotować. Można dodać troszeczkę soli i łyżkę stołową mączki cukrowej. Jest to porcja na 4 osoby.

### 37. Kluski gryczane na mleku.

Pół kwarty gryczanej mąki posolić i zaparzyć w rondlu kilkoma łyżkami gotującej wody i mieszać ciągle aby się kluski nie zrobiły. Gdy mąka dobrze zmieszana, to łyżką blaszaną nabierać potrochu i kłaść na gotujące mleko i razem je gotować. Gdy będą miały dosyć, to same wypłyną na wierzch, wówczas można nalać do wazy i podać.

### 38. Kleik.

Na soloną wodę w ilości 1½ kwarty można zasypać kwaterką kaszy perłowej lub jęczmiennej. Należy ją długo gotować; dla lepszego rozklejenia dokłada się do wody łyżkę świeżego masła. Soli się zupełnie taką dopiero na ukończeniu, bo w takim razie pozostaje zupa koloru białawego, podczas gdy od wcześniej wsypanej soli sinieje.

### 39. Sago na winie.

Na cztery osoby wystarczy pół kwaterki białego sago na kwartę wody. Wsypawszy sago do wody, należy mieszać aby się nie przypaliło. Posolić troszeczkę, dodać ¼ funta cukru i pół butelki wina białego. Można dosypać trochę cynamonu, kilka gwoździków i parę plasterków cytryny.

### 40. Chłodnik.

Ugotować na posolonej wodzie dwa buraki, pokrajane w plasterki, do których dodaje się trochę kwasu cytrynowego dla nadania zupie czerwonego koloru; do tego dolewa się trochę kwasu ogórkowego i zaprawić pół kwartą śmietany. Wkrawa się ogórek w plasterki drobno pokrajany, dwa jajka ugotowane na twardo i też pokrajane w kawałki, szyjki rakowe, kawałki upieczonej cielęciny. Wszystko się posoli

wymiesza dobrze, dosypuje trochę siekanego szczypiorku i kopru. Wszystko należy przed podaniem wynieść do zimnej piwnicy, a nawet wstawić na lód, aby dobrze ostygło.

#### 41. Chłodnik ruski.

Do chłodnika ruskiego dodaje się jeszcze zamłast botwinki dużą łyżkę musztardy, którą się rozciera z cukrem i śmietaną rozprowadza; dodaje się do niego również szklanekę chlebowego kwasu. Jest ta proporcja na 4 osoby. Dodaje się do tego również pokrajanego jesiotra.

#### 42. Zupa migdałowa.

Do pół funta słodkich migdałów dodać kilka gorzkich, sparzyć je gorącą wodą, obrać z łupin i drobno w młynku zemleć; przytem skropić ją trochę wodą, aby tłuszczu czyli olejku z siebie nie puszczały. To wszystko wyłożyć na miskę i wlać w tę masę dwie kwarty gotowanej wody, poczem przecedzić przed gęste sito lub przez serwetkę. Pozostałą masę można jeszcze raz zalać gotującą wodą i jeszcze raz przecisnąć przez serwetę. Płyn ten należy osłodzić ćwierć funtem cacao. Do podobnej zupy gotuje się ćwierć funta ryżu na sypko. Można go ugotować na mleku z cukrem, jak również można na wodzie z solą i masłem. Trochę rodzynek bez pestek można dorzucić. Zupy takie podaje się na ciepło, ale również i ostudzone podczas upałów. Jest to proporcja na 4 osoby.

#### 43. Zupa rybna.

Ugotować dużo włoszczyzny i sporo cebuli. Na tym zsmaku gotować rybę całą godzinę. Na 4 osób należy wio-

żyć karpia, karasia, lina lub szczupaka, a nawet główki i ogonki ryb, przeznaczonych na smażenie. Gdy czujemy pod widelcem, że ryba miękka, wówczas należy ją wyjąć, zupę precedzić, zaprawić ją łyżeczką mąki, rozpuszczonej w gorącym maśle, ale bez zarumienienia a potem zaprawić kwaterką dobrej śmietany.

#### 44. Żupa rybna ze szczupaka.

Dwa funty szczupaka oczyścić; mięso odjąć od kości i przysmażyć na maśle. Potem zalać rybę szklaneczką białego wina i nakryć pokrywką. Tymczasem ości i głowę z ogonkiem włożyć w kwartę wody i gotować je wraz z włoszczyzną dobrą godzinę. Potem smak ten precedzić, rybę z rondelka drobno posiekać, włożyć do smaku, zagotować kilka razy wraz z tym winem, przed podaniem zaprawić zupę dwoma żółtkami. Soli i cukru podług gustu. Proporcja na cztery talerze.

#### 45. Żupa powidłowa.

Na 4 osoby wziąć  $\frac{1}{4}$  funta powideł i zalać je kwartą wody. Gotować tak długo, póki się zupełnie nie rozgotują. Można dodać trochę cynamonu i gwoździków, poczem przeprasować i dodać łyżkę mąki kartoflanej, przysmażonej na świeżem maśle. Wszystko razem jeszcze raz zagotować i zaprawić kwaterką śmietany. Słodzi się zupę tę dowolnie. Dobrze rabia się do tej zupy francuzkie kluseczki z jednego jajka.

#### 46. Żupa z czarnych jagód.

Kwartę jagód obmywa się i nastawia, dolewając tylko wody, aby zwilżyć jagody. Gdy się zagotować mają do-

22

rzuca się dość sporo cukru i trochę cynamonu. Potem zaprawia łyżką kartoflanej mąki i dolewa szklanę czerwonego wina i jeszcze raz zagotowuje. Zamiast wina niektórzy zaprawiają kwaterką śmietany. Do zupy tej dosmaża się grzanki. Można ją jeść na zimno i na gorąco.

#### 47. Żupa wiśniowa.

Kwartę wisien obmytych wstawić i zalać niedużą ilością wody. Wiśnie muszą się kilka razy zagotować z cynamonem i goździkami. Potem należy je przez durszlak przecisnąć; zaprawić łyżką mąki kartoflanej, rozpuszczonej w letniej wodzie, dosypać  $\frac{1}{4}$  funta miłkiego cukru i wszystko razem zaprawić śmietaną, jeszcze raz zagotować. Dodaje się do zupy tej grzanki.

#### 48. Zupa ze świeżych śliwek.

Funt świeżych śliwek gotuje się w kwarcie wody z cynamonem i goździkami. Późem fasuje się zupę tę przez sito, dodaje łyżkę kartoflanej mąki, rozrobionej w letniej wodzie, razem jeszcze raz zmieszane wszystko zagotuje z dodaniem  $\frac{3}{4}$  funta cukru i zaprawić kwaterką śmietany.

#### 49. Żupa kalteszal.

Zagotować dużą butelkę bawarskiego piwa z  $\frac{1}{4}$  funtem cukru, cynamonem i skórką z cytryny. Gotujące wlać do wazy, gdzie są dwa rozbite żółtka, dobrze razem zmieszać. Dodać szklanę czerwonego wina i dosypać  $\frac{1}{4}$  funta oczyszczonych rodzynek, również wcisnąć sok z całej cytryny. Potem wszystko ostudzić na lodzie. Podaje



się go do zupy kawałki osuszonego pod blachą żytniego chleba.

### 50. Żupa poziomkowa.

Jedną kwartę poziomek mocno się przeciera na sitku, rozprowadzając je pół szklanką przegotowanej wody. Potem zalewa się je szklanką lekkiego, białego wina, dosypuje się miarki cukier i zaprawia wszystko kwaterką śmietany. Do tego można dodać biszkopty

## ROZDZIAŁ II.

**Dodatki do zup i rosolów.****I. R y ż.**

Ryż do rosolu gotuje się na wodzie solonej; do wody dodaje się łyżkę masła, aby ryż był sypki. Przed gotowaniem sparza się go dla odciążenia z niego kwasu, który zawiera w sobie. Najlepiej ryż wstawić z rondelkiem szczelnie zamkniętym do piecyka na godzinę. W takim razie nie przypali się i pozostaje sypkim.

**2. Kaszka pszenna.**

Kwaterkę kaszy sypie się na kwartę wody, którą się pierwszej soli. Sypiąc kaszkę na wodę gotującą mięsza się ją, aby nie powstały grudy. Do wody należy włożyć łyżkę masła. Kaszę należy postawić na wolniejszy ogień, gdzie pod przykrywką pomalu dojrze. Jeśli kaszka ma być krajana, to należy ją wyłożyć na półmisek i cienko na nim rozłożyć, a gdy ostygnie, pokrajać w kostki.

**3. Kaszka krakowska.**

Kwaterkę kaszy należy zatrzeć na brytwance jajkiem i w piecyku wysuszyć. Gdy już zarumieniona, to ją się sy-

pie do gotującej wody z solą i z łyżką masła i na wolnym ogniu gotuje. Jest to ilość wystarczająca do czterech talerzy rosółu.

#### 4. Grzanki.

Kraje się bułeczki w kostki, obkłada kawałkiem masła i suszy w piecyku. Gdy uschną, można ją wyjąć, aby się nie zarumieniły zanadto.

#### 5. Faszerowane jaja.

Jaja gotuje się na twardo, poczem się je kraje wzdłuż na połowę ostrożnie, aby nie zepsuć skorupy. Jajo wyjmuje się potem ze skorupy, sieka się razem z cebulką, solą, pieprzem, dodaje się do nich łyżkę masła i dobrze zmieszaną masę nakłada się napowrót w opróżnione skorupy. Kiedy już położona ta masa, to ją obsypać po wierzchu suszoną, tartą bułeczką i smażyć wolno na maśle. Jajka takie podaje się jako zakąskę, a także do szczawiu, barszczu i innych zup.

#### 6. Nadziewane raki do rakowej zupy.

Trzy żółtka długo rozcierać ze świeżem masłem, do tego dodać trochę soli, pieprzu i usiekanego kopru; potem usiekać mięso, wyjęte z szyjek i nówek rakowych i tę mieszaninę do której się dodaje tartej bułki i białka nadziać skorupy raka. Potem gotować to na rakowej zupie. Zielony groszek, podany na jarzynę, można obłożyć skorupami raka.

#### 7. Kluski francuskie.

Masło młode włożyć w miskę, w to wlać trzy żółtka nie odrazu, lecz obracając masło w jedną stronę, łyżką wbi-

jać żółtka po jednym. potem dodać trochę ostudzonej pozłoty od rosółu. Z białek ubić twardą pianę i po trochu mąkę i rozrabiać ją lekko. Gdy to wszystko gotowe, należy kluski kłaść małą łyżką na gotujący się rosół, przykryć, a gdy się w garnku podnoszą, wyjmować je łyżką durszławkową i kłaść ostrożnie do wazy, aby się nie pogniotły.

### 8. Kluski parzone.

W kwaterce wody zagotować pół kwaterki masła, gdy się gotuje, wsypać na ukrop kwaterkę mąki i ciągle mieszać. Gdy masa ta ostygnie, należy wbić dwa jaja, rozbić długo, potem kłaść łyżką na gotujący rosół. Należy przykryć pokrywą w takim razie prędzej narosną. Proporcja na cztery talerze rosółu.

### 9. Kluski krajane.

$\frac{1}{4}$  funta mąki zagnieść z jednym jajkiem i rozwałkować, wkrajać w wąskie paski i przesypywać mąką, położyć jedno na drugich i krajać cieńsze lub szersze paseczki stosownie do woli. Kluski te wrzuca się na gotującą wodę i przez durszłak ugotowane przelewa. Do ryb kraje się paski dłuższe na długość pół palca i można je gotować wprost na zupie rybnej lub drobniej krajane na zupie grzybowej.

### 10. Uszka do barszczu.

Na cztery osoby trzeba pół funta mięsa wołowego lub wieprzowego udusić ze stoniną. Gdy mięso miękie, należy je drobno usiekać z cebulą, żółtkiem, kawałkiem namoczonej bułki; wszystko posolić, popieprzyć, razem zmięszać. Zagnieść ciasto z jednego jajka i dolać trochę wody; musi

być ciasto wolne, poczem należy je cienko rozwałkować i pokrajać w kwadraciki. W każdy kwadracik nakłada się trochę siekanej masy, poczem się je składa tak, aby przeciwnie końce się zeszyły, a zwilżywszy brzegi wodą łatwiej się lepi. Potem nadaje się kwadracikom już sklejonym, formę uszka. Wrzuca się je na gotującą wodę i są wówczas gotowe, gdy podnoszą się w górę.

## II. Uszka z grzybów.

Bierze się 5 sporych grzybów, dusi się je w maśle, a gdy miękie, to się je sieka, dodaje żółtko, soli, pieprzu i trochę zielonego koperku. Potem się wszystko razem mięsza i klei ciasto surowym białkiem, aby się lepiej trzymało.

## 12. Żywkły makaron.

Całym jajkiem zagnieść twardą, białą, pszenną mąkę. Ciasto potem cieniutko wywałkować na stolnicy i zostawić je na kwadrans, aby trochę przeszło. Potem zwinąć je w rurkę i cieniutko pokrajać. Pokrajane przetrząsnąć, aby się nie sklepiło. Wstawić wodę soloną na gotowanie, gdy się już gotuje wsypać makaron. Gdy gotów, to wypływa na wierzch, wówczas wysypać go na durszlak i przelać zimną wodą.

## 13. Kluski francuskie z pszennej kaszki.

Ugotować kwaterkę kaszy na gotującej, słonej wodzie z masłem. Kaszkę należy ciągle mięszać, żeby się nie utworzyły grudy. Gdy już ugotowana i ostudzona, to się w nią wbija trzy żółtka, mięsza razem a z białek ubija pianę i też deklada i wszystko razem znów mięsza. Potem się małą łyżeczką rzuca małe kluski z masy tej na wodę. Gdy podnoszą się w górę znaczy, że są ugotowane.

### 14. Pulpety z wołowego łożu.

Wziąć pół funta łożu i skrócić go na maszynie do siekania mięsa. Potem dodać pół szklanki tartej bulki, trochę soli i pieprzu i jajko całe, również siekanej pietruszki i cebulę posiekaną i przysmażoną na maśle; wszystko dobrze wymieszać i robić pulpety. Potem je gotować na solonej wodzie lub rosolu.

### 15. Kluseczki „rogal“ do rosolu.

Rozbić dobrze trzy jaja, dolać szklankę słodkiego mleka i wsypać łyżkę stołową tartego parmezanu. Wszystko to posolić. Gdy wszystko dobrze zmieszane, to wysmarować blaszaną formę masłem, zasypać tartą bułeczką i wlać w blaszkę tę cały płyn. Poczem wstawić z całą formą do rondla z gotującą wodą na spodzie. W rondlu tym ma się gotować przez 20 minut. Wody można potrochu dolewać. Można słomką probować, czy ciasto nie dosyć. Jak się na słomce nie oblepi, to można wyjąć formę z rondla; potem ciasto wyłożyć z formy na stolicę, a gdy zupełnie ostygnie krajać je w małe kawałki i włożyć w wazę, poczem zalać rosolem.

### 16. Pulpety z wątróbki.

Cielecą wątróbkę opiec na węglach i skrócić na maszynie, potem przefasować przez sito, domieszać trochę roz-tartego łożu wołowego, dodać tartą bułkę, jajko, sól i pieprz oraz zielonej, usiekanej pietruszki. Poczem zrobić w rękach pulpety tak, jak zazwyczaj i rzucać na rosół lub kipiącą wodę. Muszą się trochę podgotować, następnie się wyrzuca na sito, woda z nich zlewa się i wrzuca do wazy z rosolem.

### 17. Pulpety ze szpiku.

Cwierć funta szpiku rozcierać długo w misce, wybrawszy pierwszej starannie ciągnące się żyłki. Gdy już szpik rozarty na jedną równą masę dorzucać do niego dwa jajka, ale pomału po jednym ciągle rozcierając. Potem się wszystko soli, pieprzy i dosypuje sporą garść tartej bułki. Wszystko wykłada się na stolnicę, podsypaną pszenną mąką, robi długie i okrągłe wałki z masy całej, a potem kraje nożem w krótkie, grube kawałki. Każdy z osobną w rękę się ukula i wrzuca na gotującą, posoloną wodę. Gdy się pogotuje kilka minut wrzuca się wprost do wazy z rosółem.

### 18. Kluski lekkie.

Łyżka mąki, łyżka roztopionego masła i trzy łyżki śmietany zmięszać i zagotować razem; do ostudzonego ciasta wbić dwa żółtka i trochę cukru; z białek ubić pianę i też domieszać. Poczem wrzucać na gotujący rosół małą łyżeczką drobne kluseczki.

### 19. Pulpety z cieleńcego mózdzka.

Mózdzek oczyścić z błonki, co odchodzi bardzo łatwo w zimnej wodzie. Poczem obgotować go w wodzie, do której dodaje się trochę soli i dwie łyżki octu. Wziąć łyżkę masła, utrzeć je mocne, a potem włożyć w nie mózdzek i mocno go rozmieszać łyżką drewnianą. Gdy już jest rozarty na równą masę posolić go i popieprzyć, poczem wbić w niego dwa żółtka a z białka ubiwszy pianę również do wszystkiego dodać i wciąż jeszcze masę całą rozcierać. Jeśli bardzo wolne, to można dodać łyżkę drobniutko utartej bułki i z tego łyżką kłaść na gotującą wodę drobne pulpeciki; gdy się unoszą w górę, znaczy są gotowe. Należy

najpierw wlać rosół do wazy, a potem dopiero wrzucić ostrożnie pulpety, gdyż w przeciwnym razie rozleciałyby się.

## 20. Kluski z sucharków.

Utrzeć pół łyżki masła z łyżką śmietany; dodać dwa żółtka, posolić, popieprzyć, dodać łyżkę stołową tartej bułki, zmieszać razem; potem ubić z dwóch białek pianę i też zmieszać z resztą. Poczem kłaść tylko klusieczki na rosole.

## 21. Ryż z serem do bulionu.

Ugotować ćwierć funta ryżu w solonej wodzie, dodawszy do wody pół łyżki masła, a ryż sparzywszy poprzednio gotującą wodą. Skoro już ryż miękki, położyć go do formy, posmarowanej masłem i posypać parmezanem lub innym ostrym serem tartym; z wierzchu pokrajać rozpuszczonym masłem. Na tem znów ułożyć warstwę ryżu; znów na nim ser i znów masłem z wierzchu posmarować i łyżką rozgładzić. To wszystko upiec i pokrajać w kawałki do bulionu.

## 22. Włoski makaron z parmezanem.

Ugotować w wodzie włoski makaron; ugotowany przedzić, skropić masłem, obsypać tartym serem. Wszystko to położyć na miseczkę i upiec w piecyku. Również podać do bulionu.

## 23. Pulpety z płuc cielęcych.

Płuca cielęce po obmyciu trochę obgotować, poczem posiekać albo też zemleć w maszynie do siekania mięsa. Poczem posolić, popieprzyć, dorzucić trochę siekanej pietruszki i na maśle całą masę obsmażyć. Dodać jedno jajko, trochę tartej bułki, a gdyby było bardzo rzadkie, można dosy-



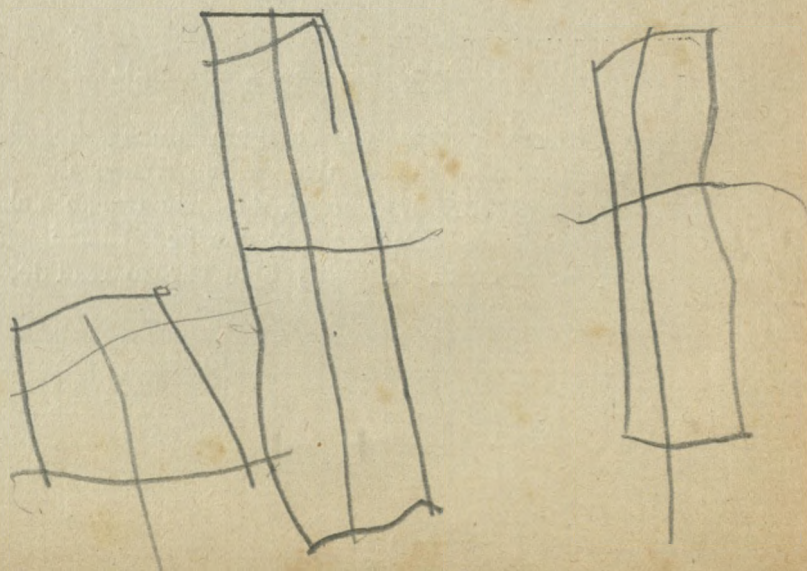
pać trochę pszennej mąki. Można zrobić w ręku galeczki i wrzucić na rosół na kilka minut.

#### 24. Pulpety z pozostałego mięsa.

Mięso z pieczeni lub z rosółu niech się na maszynie lub drobno usieka. Posoli się je i popieprzy i przesmaży na tłuszczu lub maśle. Do tego doda się jajko, dwie łyżki śmietany, trochę posiekanej pietruszki. Potem dosypuje się troszeczkę utartej bułeczki i robi się w ręku kuleczki, które się wrzuca na soloną wodę. Gdy kulki wypłyną, to je się wybiera na durszlak i wkłada do bulionu.

#### 25. Grzanki do rosółu z zielonym serem.

Długą, montową bułkę pokrajać w plasterki. Każdy plasterek posmarować dobrym masłem. Każdy kawałek posypać tartym, zielonym serem. Potem posmarować lekko blachę i ułożyć na niej plasterki, każdy oddzielnie obok siebie i wstawić na kwadrans do pieca. Gdy wychną trochę i stają się kruche, już je wyjąć. Można sucharki te użyć za grzanki do rosółu, a także mogą być użyte jako zakąska przed obiadem do wódeczki.



ROZDZIAŁ III.

S o s y.

Sosy mają ważne znaczenie w sztuce kulinarnej. Należy smacznie i umiejętnie przyprawiać, również je urozmaicać; zmieniony sos zmienia całą mięsną potrawę. Główna zawartość to masło i mąka. Można mąki pewną ilość zasmażyć w maśle i mieć gotową już przyprawę na czas dłuższy, aby w ten sposób oszczędzić sobie roboty przy każdym obiedzie. Masło zarumieniwszy mąką nie psuje się przez kilka tygodni i żadnej ujemy sosom nie przynosi, choć nie świeżo przyrządzone. Rumieni się mąkę w ten sposób, że się do łyżki gorącego masła wsypuje łyżkę mąki; mięsza się ją dobrze w tym maśle, tak długo póki się nie zarumieni. Potem rozprowadza się tą zarumienioną w maśle mąką małą ilością płynu letniego, ciągle mąką rozcierejąc i rozrzedzając, a potem zalewa się tą zaprawą wszystką zupę lub sos. Jeśli się chce zupę lub sos zaprawić żóltkami, to te najlepiej wbić w wazę, mocno trzepaczką rozbić, a potem gorącą zupę wlać w te żółtka ostrożnie, aby się nie zwarzyły. Śmietanę można z zupą zagotować, bo śmietanie zagotowanie nie szkodzi.

I. Sos kartoflany (proporcja na 4 osoby).

Wydrążyć się kilka kartofelków z dużych surowych kartofli; te się gotuje, soli i po ugotowaniu odcedza, zalać je kilku łyżkami rosolu i śmietanki; osobno rozetrzeć łyżkę mą-

ki w łyżce masła i razem wszystko jeszcze dwa, trzy razy zagotować; można dodać trochę koperku lub drobno usiekanej pietruszki.

## 2. Sos maderowy.

W łyżkę masła rumianego wrzucić łyżkę mąki, pomieszać i mąkę na ogniu zarumienić. Rozprowadzić to szklanką bulionu; wcisnąć trochę cytryny i kieliszek białego wina, dolażyć 2 kawałki cukru i zagotować razem.

## 3. Sos pomidorowy.

Zasmażyć w łyżce masła trochę włoszczyzny; marchew, pietruszkę i cebulę, posolić, popieprzyć, potem wkrajać do tego 4—5 pomidorów, dolać trochę rosółu i dusić tak długo, aż wszystko będzie mocno rozgotowane. Potem przecedzić przez sito, rozprowadzić  $\frac{1}{2}$  łyżką mąki i dodać kawałek cukru dla smaku. Sos taki podaje się do mięsa i do kotletów cielejących lub wieprzowych. W razie postu dolewa się zamiast rosółu trochę lekkiego, białego wina.

## 4. Sos musztardowy (Robert).

Zasmażyć łyżkę mąki z łyżką masła, rozprowadzić to letnią wodą, lub rosółem, posolić, popieprzyć, dodać kawałek cukru i zagotować. Gdy na chwilę odstawiony z ognia, dodać łyżkę dobrej musztardy i rozetrzeć ją w sosie, ale nie zagotować. Dla smaku można dodać trochę wina albo dolażyć trochę soli cytrynowej.

## 5. Sos chrzanowy.

Do utartego chrzanu dodać trochę smietany. Dolać do tego trochę rosółu, kawałek cukru, trochę soli i zagotować.

trochę cytrynowego kwasku. Potem wciera się do niego pół łyżki mąki roztartej w kawałku gorącego masła i jeszcze raz zagotować.

### 6. Sos cebulowy.

2—3 cebule obrać z wierzchniej skórki, pokrajać drobno i dusić w łyżce masła, aż się trochę zarumieni. Potem wysypać pół łyżki mąki rozproawdzonej w kilku łyżkach rosółu. Dodaje się trochę soli i cukru i fasuje przez sito. Poczem należy dodać pół szklanki śmietany, z którą się jeszcze raz zagotuje. Jeśli się żąda, aby biały był, to nie należy mąki z masłem rumienić, lecz tylko w rozpuszczonym maśle mąkę dobrze rozetrzeć.

### 7. Sos majonezowy.

2 jajka ugotować na twardo. Potłukwszy je, wyjąć z nich żółtka. Te rozcierać długo na misce z mialkim cukrem, tak, aż będzie z nich równa masa bez żadnych kawałków, posolić, popieprzyć i zalewać po parę kropel świeżej nicejskiej oliwy i trochę octu, ciągle ucierając; potem wbić jeszcze surowe dwa żółtka, po jednym wciąż dalej trąc, mieszając i dobierając oliwy, aż do wymieszania jej kwaterki. Do tego wlewa się kilka łyżek rosółu, którym się rozprowadziło i zagotowało pół łyżki mąki. Dodaje się dla smaku trochę winkowego octu lub kwasku cytrynowego. Podaje się sos ten na zimno.

### 8. Sos zwykły szary.

Łyżkę mąki wysypuje się do łyżki masła i dodaje się trochę soli, cukru, rozprowadzić rosółem lub smakiem z włoszczyzny, dodać trochę wina i kwasku i precedzić przez sito. Potem dodać jeszcze kawałek miodownika, który rozpuściwi-

szy w letniej wodzie, aby nie powstały grudki i razem zagotować wraz z garścią obmytych i z ogonków oczyszczonych rodzynek i dorzucić można trochę migdałów sparzonych, obranych i pokrajanych i cieniutkie paseczki.

### 9. Sos biały.

Łyżkę masła i łyżkę mąki razem zmieszać na ogniu tak, aby się mąka nie zarumieniła. Potem wlać parę łyżek rosółu, tyleż śmietany, trochę siekanej pietruszki, troszkę kopru, soli i cukru kawałek i wszystko razem zagotować.

### 10. Sos cytrynowy.

Znów mąkę zasmażyć w łyżce masła, aż do zarumienienia. Potem zalać kilku łyżkami rosółu, utrzeć skórkę od cytryny, sok z niej wycisnąć, dodać trochę soli, cukru i zaprawić dwoma żółtkami, ale już nie gotować dłużej, lecz tylko mieć tylko na ciepło aż do podania.

### 11. Serdelowe masło.

2 śledzie dobrze umyć, potem obrawszy z ości posiekać. Bierze się sporą łyżkę masła do rondelka i wkłada w nią dobrze usiekaną cebulę; potem, gdy ta zrumieniona, to w masło wkłada się posiekane śledzie i smaży się wszystko razem z kwadrans. Potem się całą masę przeciera przez sito. Przetarte masło trze się tak długo, póki nie zgęstnieje. Podaje się do śniadania ułożone w płaskie plasterki.

### 12. Masło rakowe.

Skorupki rakowe wysuszyć w piecu, poczem je utłuc w moździerzu, wymieszać z masłem i smażyć przez 20 minut. Potem przetrzeć przez sito. Oplukawszy w zimnej wo-

dzie zbiera się ostygłe masło i chowa się je do dalszego użytku.

### 13. Sos z powideł.

Dwie łyżki powideł - umażyć na maśle, wlać trochę rosołu tłustego pół szklanki wina i trochę cukru, cynamonu, goździków, zagotować wszystko i przefasować.

### 14. Sos ogórkowy

Łyżką masła zarumienić łyżkę mąki. Potem do gotującego masła dorzucić ogórek kwaszony, obrany i pokrajany w kawałki. Trochę dolać soku z ogórka, trochę posolić, popieprzyć i kawałek cukru dodać i wszystko razem zagotować. Bardzo dobry do sztuki mięsa.

### 15. Sos grzybkowy.

Grzybków cztery ugotować w szklance wody z solą. Gdy są bardzo miękie, to je wyjąć na deskę i drobniutko pokrajać. Łyżkę mąki zapalić w maśle i smakiem w którym się grzyby gotowały rozprowadzić. Grzybki dorzucić i zaprawić razem 2 łyżkami śmietany. Jeśli zbyt gęste to można dodać parę łyżek rosołu poczem wszystko razem zagotować.

### 16. Sos szczypiorkowy.

Garść drobno pokrajanego szczypiorku dusić w łyżce masła; rozetrzeć w tem łyżkę mąki, potem rozprowadzić kilku łyżkami rosołu, posolić, popieprzyć i wszystko razem zagotować.

### 17. Sos z pieczarek (szampionowy).

Oczyszczone pieczarki i drobno pokrajane dusić w maśle, wsypać łyżkę mąki i razem smażyć. Do tego wlać tro-

chę bulionu, kilka łyżek wina, posolić, kawałek cukru dodać i razem wszystko gotować. Można zamiast wina zabielić wszystko pół szklanką śmietany.

### 18. Śos śledziowy.

Łyżkę mąki zarumienia się w łyżce masła, potem doклада się trochę drobniutko krajanej cebuli i pietruszki i wszystko razem się dusi. Potem opłukuje się śledzia, obiera ze skórki i również drobno sieka. To rozprowadza się bulionem i zagotuje. Można w sos wycisnąć pół cytryny.

### 19. Sos śledziowy na zimno.

Dwa żółtka rozciera się z mleczkiem od śledzia, dolewa się potem trochę oliwy i octu. Osobno sieka się oczyszczonego z ości śledzia z drobno posiekaną pietruszką i koperkiem, wsypuje się go do reszty sosu i wszystko razem zlewa, dodawszy pierwszej miążkiego cukru.

### 20. Śos chrzanowy z mlekiem.

Łyżkę mąki rozciera się w rozpuszczonym masle, potem dorzuca się kilka obranych i potłuczonych drobno migdałów, szklankę mleka, łyżeczkę utartego chrzanu, soli i trochę cukru. Wszystko zmieszać razem i kilka minut gotować. Sos musi się gotować krótko przed podaniem, bo inaczej smak traci.

### 21. Śos Bordelaise do ryb.

Łyżkę mąki zasmażyć w łyżce masła; dodać cebuli drobno pokrajanej i włoszczyzny usiekanej drobno, razem wszystko dusić wraz z roztartymi pomidorami; dodać soli, kawałek cukru, wlać szklankę czerwonego wina i podać do ryb.

## 22. Śos bordelaise do mięs.

Gotować tak samo jak tamten, lecz zamiast winem, rozprowadzić sos bulionem.

## 23. Śos szadanowy.

4 żółtka wymieszać z trzema łyżkami cukru, wlać szklanekę białego wina i ubijać na ogniu tak długo, aż się piana na nim robić będzie, poczem ma już dosyć i można go podać do legumin, omletów.

## 24. Śos waniliowy.

Łyżkę mąki rozciera się w czterech łyżkach śmietanki, potem dodaje się łyżkę cukru i  $\frac{1}{4}$  laseczki wanilii. Wszystko się razem gotuje, dodając szklanekę śmietanki, a zagotowane zaprawia ostrożnie dwoma ubitemi żółtkami.

## 25. Śos majonezowy (Proroucale).

2 żółtka surowe utrzeć na misce, przysoliwszy je trochę; oliwy dolewać  $\frac{1}{4}$  funta po odrobince, ciągle na misce drewnianą łyżką rozcierając. Gdy sos trochę zgęstnieje, to wlać trochę soku z cytryny, co wstrzymuje majones od zwarzenia. Potem dolewać jeszcze trochę oliwy. Sos ten soli się trochę i dla smaku dodaje się odrobinę cukru.

## 26. Śós Remoulada.

Rozetrzeć dobrze gotowane żółtko, najlepiej łyżeczką miążkłego cukru; potem dodać do niego łyżkę musztardy i razem rozcierać, garść siekanego szczypiorku, soli i pieprzu. Do tego dodać trzy łyżki sosu majonezowego. Wcisnąć w niego pół cytryny. Podaje się go do ryb.



### 27. Śós Ravigote.

Do majonezowego sosu dodać trochę soku z gotowanego szpinaku, soli i pieprzu.

### 28. Śós tatarski.

Do łyżki musztardy mocno utartej dodać trochę szczy-pierku, kaparów, parę drobno pokrajanych korniszonów i ry-dzów. Przylać trzy łyżki sosu majonezowego.

### 29. Śós holenderski biały.

Ugotować w kwarcie wody włoszczyzny sporo i trzy grzyby, zrobić zasmażkę z łyżki mąki i łyżki masła, rozpro-wadzić smakiem wyżej ugotowanym i zaprawić kwaterką śmietany. Wszystko razem ugotować, dodać trochę poszad-kowanych szampionów, trochę kopru i pół kieliszka kapar-ków. Posolić trochę, włożyć kawałek cukru, weisnąć sok z pół cytryny, a gdy się wszystko ugotuje, to zalać gotujące na rozbite w garnuszku dwa żółtka.

### 30. Śós szczawiowy.

Dwie garście szczawiu wrzucić do pół kwarty gotują-cej, osolonej wody. Gdy się zagotuje scedzić szczaw przez sito, wodę zaś, w której się gotował zlać do czystego naczyn-ia. Zasmażyć w rondelku łyżkę mąki z łyżką masła, zalać kwaterką śmietany i wodą w której się szczaw poprzednio gotował, również dołożyć przefasowany szczaw i wszystko przegotować, dodając trochę cukru. Sos ten można podać do kartoflanych kotletów.

### 31. Śoś „á la princeśśe“.

Zasmażyć łyżkę mąki w łyżce masła, zalać kwaterką śmietany, kwaterką smaku z włoszczyzny, dodać soku z trzech trufli, dołożyć trufle mocno posiekane, posolić trochę, przy-słodzić i pół cytryny wcisnąć. Gdy wszystko zagotowane, roztrzepać cały sos trzema rozbitemi żółtkami.

### 32. Śoś migdałowy.

Cwierć funta słodkich migdałów i kilka gorzkich spa-rzyć, obrać i drobno zemleć, zmieszać z mlekiem ciepłym, potem przeecedzić, mocno wyciskając. Zagotować jeszcze w kwaterce mleka łyżkę kartoflanej mąki, dodać trochę cu-kru, zaprawić dwoma żółtkami i zmieszać razem z owym przecedzonym mlekiem migdałowym.

### 33. Śoś ponczowy.

Mocno wymieszać łyżką mąki z łyżką rozpuszczonego masła. Rozebrać to szklaneczką białego wina i razem mię-szając, zagotować. Posolić i osłodzić trochę, dolać trochę soku cytryny i pół szklanki dobrego araku.

### 34. Śoś sokowy.

Szklanekę soku zmieszać ze szklanką wody, dodać łyżkę kartoflanej mąki i cukru, przytem dolać pół szklanki czer-wonego wina. Wszystko razem zagotować, ciągle mieszając.

---

## ROZDZIAŁ IV.

### Pasztesy, pierogi paszteciki.

#### I. Francuskie ciasto do pasztetów.

1 funt pszennej mąki, żółtko, ćwierć funta miakiego cukru, tak zwanego pudru i łyżkę masła i pół szklanki wody oraz dwie łyżeczki octu. To wszystko długo i mocno wyrobić, póty, aż samo odejdzie od ręki. Tak wyrobiona zostawia się na stolnicy przez kilka minut. Następnie ciasto rozwałkować w dwa kwadraty tj. podzielić ciasto na pół i każdą połowę rozwałkować tak, aby były osobno dwa równe kwadraty. Masło starać się zamrozić i o ile możności zlać z niego wodę, tj. aby było dobrze wyrobione i możliwie suche. Masło to drewnianą łyżką lekko rozłożyć na kwadracie z ciasta, to jest tak, aby kwadrat ciasta był wszędzie równo masłem tym nakryty. Potem zaś masło to znów szczelnie pokryć drugim kwadratem ciasta. Należy wszystkie brzegi kwadrata górnego skleić, aby masło nigdzie nie wylażyło. Poczem trzeba je zostawić na 10 minut, aby przestygło i trochę stwardniało. Po 10 minutach należy złożyć brzegi ciasta ku środkowi, jak w kopercie i znów lekko wałkować. Gdy będzie już cienkie na palec, to trzeba znów je końcami ku środkowi złożyć jak kopertę i znów wałkować. Trzeba ten proceder powtórzyć z 5 razy, bo czem więcej wałkowane, tem cienie się ciasto listkuje. Między jednym wałkowaniem

a drugim, należy zawsze pauzować trochę. Jeśli się ciasto bardzo klei to można podsypać trochę mąki. Gdy już ostatecznie cienko wywałkowane, to należy pokrajać potem małe kwadraciki, albo wyciąć foremki, ułożyć na blasze, podsmażonej bardzo cieniutko masłem, a z wierzchu posmarować placuszki mocno rozbitym jajkiem. Smaruje się lekko gęsim piórkiem lub specjalnym pędzelkiem do ciast.

## 2. Ciasto kruche.

Do funta mąki wziąć  $\frac{1}{4}$  funta masła, wbić dwa żółtka, dobrze razem utrzeć z  $\frac{1}{4}$  funtem mialkiego cukru i rozwałkować. Z takiego kruchego ciasta robi się szarlotkę z jabłkami a także i paszteciki. Jeśli to drugie, to należy ciasto przysolić.

## 3. Ciasto drożdżowe (w nich paszteciki).

Pół funta mąki wyłożyć na miskę, do tego wlać łąt drożdży, rozczynionych w szklance letniego mleka. Gdy podrośnie, to dodać 2 żółtka,  $\frac{1}{8}$  funta mączki cukrowej, łyżkę masła, soli i pieprzu. Odstawić ciasto, aby podeszło, potem znów dosypać trochę mąki, soli i mialkiego cukru. Potem wziąć kawałek ciasta, utarzać w mące, rozciągnąć na małe placuszki, nałożyć siekanego mięsa już dzień przed tem ugotowanego, zwinąć je w pączek i złożyć je na sito, aby podrosły trochę. Rzucić potem na gorący tłuszcz i smażyć jak pączki, uważając, aby się obie strony jednakowo rumieniły.

## 4. Paszteciki do ryb (postne).

Kawałek oczyszczonej ryby pokrajać w kostki, dolożyć cebulkę posiekaną i przesmażyć ją na maśle, dwa całe jajka, pieprzu, soli, wlać łyżkę smaku z ryb i to wszystko dusić pod pokrywą przez 20 minut. Po estygnięciu nakładać far-

szem tym z ryb, wyłożyć pasztety z francuzkiego ciasta i razem piec, nakładając farsz drążkami z ciasta.

### 5. Forszmak na zimno i na gorąco.

Cwierć funta masła zasmażyć w rondlu wraz z cebulą, drobno pokrajaną. Na masło rzucić cieleciny dwa funty drobno pokrajanej, którą dusić, aż zmięknie. Gdy mięso gotowe, włożyć trzy bulki, pokrajane w plasterki na kilka chwil, a wszystko razem ostudzić. Po ostudzeniu dodać dwa śledzie oczyszczone z ości, cztery kartofle ugotowane i utarte, jedno utarte na tarce jabłko, wszystko zmieszać, przekręcić na maszynie i dopiero przetrzeć przez sito. Do masy tej dodać dwa jajka, pół szklanki śmietany,  $\frac{1}{2}$  funta rozpuszczonego masła i wszystko razem tak długo mieszać, póki nie zbieleje. Następnie wysmarować formę masłem i ułożyć w niej tę przyrządzoną masę i posypać z wierzchu tartym parmezanem lub serem zielonym, wstawić na  $\frac{1}{2}$  godziny do pieca. Można to użyć za gorącą zakąskę, a może być i na zimno.

### 6. Ruska kulebiaka z kapustą.

Pieróg taki robi się z francuskiego ciasta. Poł główeczki kapusty posiekać, mocno sparzyć i dobrze wycisnąć gorycz. Następnie posiekać dwie cebule i zasmażyć je z dwiema łyżkami masła. Tę kapustę wkłada się w masło i ciągle się w niem dusi, aż zmięknie. Potem ugotować na twardo cztery jajka, dwa drobno posiekać i włożyć w kapustę, posolić ją, popieprzyć i dodać dla smaku trochę cukru. Osobno ugotować z masłem  $\frac{1}{4}$  funta ryżu posolonego i zmieszać z dwoma surowymi żółtkami. Ciasto przygotowane cienko rozwałkować; na dole ułożyć warstwę ryżu, potem drugą połowę twardych jaj, pokrajanych w plasterki, a na wierzchu kapustę. Z wierzchu przykryć także rozwałkowanym ci-

stem, posmarowanym jajkiem i wstawić do gorącego pieca na godzinę.

### 7. Pasztet z gęsich wątróbek.

Dwie gęste wątróbki upiec na blasze. Soli się wątróbkę przed pieczeniem. Potem się ją uciera na tarce albo zmiele w maszynce i dodaje trochę umielonej słoniny, dwa jajka, trochę pomielonych grzybków albo trufli, sok z pół cytryny, trochę soli i pieprzu i wszystko razem pomieszać, dodając pół kwaterki tartej bułki. Wysmarować rondel masłem, obsypać tartą bułką, włożyć weń masę i wstawić w piec.

### 8. Pasztet „sandwiches“.

3 gęsie wątróbki udusić na maśle 10 minut, potem wyjąć z rondla na sucho i zemleć w maszynce, posolić, popieprzyć, zmieszać z dwoma jajami, ugotowanymi na twardo i drobniutko pokrajanymi, potem dodać kwaterkę gęsiego smalcu i dalej mieszać. Następnie włożyć w szklany stój lub puszkę i szczelnie zamknąć. Lepiej przed użyciem go posmarować bułką, lekko masłem.

### 9. Pasztet strasburski.

Wątróbkę cielecą obciągnąć z błonki i włożyć w rondel obłożony drobno pokrajaną słoniną, posolić, dodać trochę pieprzu, bobkowych liści i dusić z pół godziny. Potem wątróbkę tę przefasować, dodać drobno przemielonej słoniny, trzy, lub cztery łyżki gęsiego smalcu, jeszcze trochę przysolić i zmieszawszy dobrze włożyć do blaszanej puszki i na wierzchu jeszcze zalać łyżką smalcu, nakryć pergaminowym papierem, potem płótnem obwiązać, lub inną, szczelnie zamykającą pokrywką. Pasztet ten może stać w suchym miejscu bardzo długo. Robi się też z gęsich wątróbek, wówczas jest jeszcze delikatniejszy.

## 10. Pasztet w drożdżowym cieście.

Pół funta mąki rozczynić dwoma łątami drożdży rozpuszczonych w szklance mleka i postawić w ciepłym miejscu. Gdy w pół godzinie trochę podrośnie, wbić w to dwa jajka, 2 łyżki rozgrzanego masła, soli, trochę miękkiego cukru dla lepszego smaku ciasta i wszystko razem mieszając, można wyrobić, aby od łyżki odchodziło. Potem odstawić na bok komina dla rośnięcia. Tymczasem zabrać się do robienia farszu. Umieć na maszynie kawałek cielęciny, pozostałej z obiadu, zatem poprzednio uduszonej. Usmażyć w rondlu cebulę drobno krajaną, dodać do posiekanego mięsa, przysolić, dołożyć dwa jajka, dwie łyżki rozpuszczonego masła i wszystko razem zmieszać. Jeśli bardzo wolne dosypać łyżkę lub dwie tartej bułki.

Gdy ciasto podrosło, brać po kawałku jak na pączki, rozplaszczyc, nalożyć farszem; ciasto potem zawinąć, zrobić w rękę okrągłą gałkę i ułożyć jedną po drugiej na brytwanie, wysmarowanej masłem i obsypanej tartą bułeczką z wierzchu, można je jeszcze zalać rozpuszczonym masłem, postawić na godzinę w ciepłym miejscu i dopiero piec.

## II. Kulebiaka z wyzigią. (Proporcja na 4—5 osób).

$\frac{1}{4}$  funta wyzigi można dostać u Kuryluka, wogóle gdzie sone rzeczy wymoczywszy godzinę w zimnej wodzie, pokrajać i ugotować, uważając, aby się nie rozleciała. Pokrajać drobno dwie cebule i usmażyć je w sporej ilości masła, rozetrzeć w tem łyżkę mąki, dołożyć potem tę pokrajaną wyzigię, posolić ją i popieprzyć. Osobno udusić w maśle kilka kawałków szczupaka, obranego z ości; dołożyć dwa jajka, ugotowane na twardo i pokrajane w plasterki. Ciasto drożdżowe, już naprzód przygotowane rozwałkować i podzielić na dwa kawałki. Na spodzie ułożyć wyzigię razem z pokrajaną

cebule, potem na tem ugotowaną rybę, obłożoną plasterkami jaj, a na tem znów wyzigę. Na wierzchu znów rozwałkowaną drugą połowę ciasta. Postawić to na ciepłym miejscu na godzinę, nawet dwie, aby rosło, poczem piec godzinę w nie bardzo gorącym piecu.

### 12. Krokiety z drobiu.

Kawałki upieczonego drobiu posiekać drobno i zasmażyć w maśle z cebulką i łyżką mąki. Gdy wszystko przestudzone dodać moczoną bulkę, jajko, soli, pieprzu i trochę wycisnąć w to cytryny. Wszystko dobrze zmieszać i robić z masy tej podłużne gałki, umoczyć je potem w rozbitym jajku, następnie w tartej bulce i smażyć w maśle.

### 13. Wykwintne krokiety z drobiu.

Usiekać pozostałe mięso z upieczonych kur. Usiekać też parę ugotowanych grzybków i razem zmieszać. Trochę mąki rozetrzeć w łyżce masła i zmieszać razem z usiekanem mięsem.

### 14. Paszteciki z mózdzku.

Mózdzek cielęcy (może być i wołowy) wymyc w wodzie zdjąć błonkę i ugotować w słonej wodzie z octem. Ostudzony mózdzek mocno rozetrzeć z jajkami dwoma, zasmażyć z mąką i masłem i posiekaną cebulką, popieprzyć, posolić, dodać trochę tartej bułki dla zgęstnienia i nadziewać masą tą ciasto kruche. Potem wstawić na pół godziny do pieca, aby się ciasto zrumieniło.

### 15. Paszteciki mózdkowe w naleśnikach.

Mózdzek tak samo obgotowany jak powyżej, rozetrzeć łyżką wrzucić w masło, dodać tartej na tarce cebuli, posolić,



popieprzyć, wcisnąć trochę cytryny, wbić żółtko, dwie łyżki śmietany, raz przesmażyć i gdy przestygnie smarować tem naleśniki. Potem je zwinąć w rurkę, lub złożyć na pół i jeszcze raz na pół obsmarować rozbitym jajkiem z wodą i smażyć na maśle na patelni, aż nabiorą kolor brunatny.

### 16. Pasztecik ze szpiku.

Pół funta szpiku dobrze rozcierać z łyżką miłkiego cukru. Dodać do tego żółtko i znów długo trzeć, tak, aby szpik roztarty był na masę zupełnie jak masło. Potem dodać jeszcze jedno żółtko, jeszcze trzeć i wszystko razem zagnieść z mąką. Ciasto to bardzo kruche nadziać farszem z mięsa lub z masy mózdkowej, nakryć drugą połową wywałkowanego ciasta i piec.

### 17. Paszteciki z ryb.

Posiekać drobno rybę obraną z ości i posolić. Wziąć łyżkę masła, zagotować, wrzucić cebulę pieczoną, razem usmażyć, dołożyć rybę, rozmoczoną bułkę, jajko, parę łyżek smaku z ryb, wszystko razem pół godziny dusić, wymięszać i nakładać tem paszteciki z ciasta kruchego, pierwej upieczonego. Teraz się je wstawia jeszcze do pieca na kwa drans.

### 18. Paszteciki z raków.

15 raków obgotować z solą, szyjki i nóżki obrać, usiekać i podsmażyć w łyżce rakowego masła, dodając łyżkę śmietany, pieprzu i soli. Wbić dalej jajko; wszystko razem zmięszać i zagrzać na ogniu aż zgęstnieje. Potem nakładać paszteciki w ciasto maślane i upiec w piecyku.

### 19. Speck kuchenny czyli pierogi ze słoniną.

Ciasto drożdżowe postawić w ciepłym miejscu by ro-  
sło. Na funt mąki wziąć  $\frac{1}{2}$  funta słoniny, pokrajać ją dr-  
bno i na wolnym ogniu trochę przesmażyć. Dodać drobno  
pokrajanej cebuli, posolić i popieprzyć. Gdy trochę prze-  
stygnie dodać  $\frac{1}{4}$  funta rodzynek oczyszczonych. Gdy ciasto  
dobrze urosło, wycinać formą małe placuszki, albo szklanką,  
nakładać ową słoniną z rodzynekami, zwijać w pierożki, po-  
łożyć na posmarowanej tłuszczem blasze, aby podrosły, a gdy  
wyrośnie posmarować jajkiem i wstawić do pieku do gorą-  
cego na 20 minut pieca.

### 20. Pasztet postny z jaj.

Grzybków kilka dobrze zmyć i posiekać drobno. Wy-  
brać z 10 ugotowanych raków mięso i również usiekać  
i zmieszać z grzybkami. Można i ryby ugotować, dołożyć  
trochę siekanego mięsa, przetartą cebulę i razem zmieszać  
i masę całą razem przesmażyć. Ugotować 6 jaj na twardo,  
przepołowić ostrożnie skorupę, wyjąć z nich zawartość jajka,  
posiekać i dodawszy dwa całe jajka razem z resztą masy  
zmieszać, posolić i popieprzyć. Potem skorupy od jaj na-  
dziać owym farszem dobrze zamieszanym, ułożyć te nadziane  
jaja na półmisku, resztę farszu obok tych jaj ułożyć, polać  
wszystko zrumienionym masłem i obsypać tartą bułeczką.  
Półmisek obłożyć w koło paskiem na palec grubym fran-  
cuskiego ciasta i wstawić wszystko do gorącego pieca. Po-  
dając, polewa się wszystko rakowym masłem.

### 21. Pasztet z szynki.

Wyłożyć półmisek francuskim ciastem, ułożyć na nim  
farsz, przyrządzony z szynki posiekanej i zmieszanej z utartą

cebula, paru łyżkami śmietany, jajkiem, solą, pieprzem, wszystko razem zasmażyć ze słoniną, potem dodać łyżkę oliwy i trochę tartej bułki i jajka, aby farsz lepiej się trzymał, wszystko skropić lekko reńskim winem i z wierzchu znów obłożyć wywałkowanym ciastem. Wszystko upiec w piecu gorącym a przed podaniem polać pasztet sosem truflowym, lub kaparowym.

## 22. Pasztet zimny w anszpiku.

Gotuje się galaretę z czterech cielęcych nówek w ten sposób, że się pierwszą wodę po ugotowaniu zlewa a nalewa świeżą. Następnie dokłada się włoszczyznę i długo gotuje, aż wszystko będzie zupełnie miękie; dodaje się do smaku zarumienioną cebulę, soli, pieprzu, parę grzybów. Potem się to wszystko cedzi, lub przeciera przez sito, zlewa się w formę, zimną wodą, zwilżoną, trochę zawiesistego płynu, a gdy ten trochę przestygnie, można włożyć drobno pokrajane korniszony, miękie paski marchewki, a na to układa się przygotowany pasztet z wątróbki lub cielęcej pieczeni. Na wierzch znów nalewa się ten płyn z ugotowanych nówek cielęcych. Gdy się go ma podać, to owija się całą formę w serwetę, umoczoną w gorącej wodzie, przykładając okrągły półmisek, odwraca się i wówczas wychodzi jak najlepiej. Jeśli się chce nadać pasztetom odmienny kolor, to się do precedzonego płynu z nówek dodaje rozpuszczony w letniej wodzie listek czerwony żelatyny. Wówczas cały pasztet jest koloru różowego, zatem odmiennego, niż zazwyczaj. Pasztet ten przystraja się na półmisku wokół korniszonami, truflami, rydzami, kartoflami odgotowanymi i w kostkę pokrajanymi, twardymi jajami, również pokrajanymi w kawałki. Całość zalewa się oliwą i skrapia octem.

### 23. Paszтет z prosięcia.

Bierze się tłuste prosię i po oczyszczeniu odrzucić łeb i łapki, które można użyć na zupę kwaśną. Prosię należy pokrajać w kawałki bez kości; w rondlu udusić na białej świeżej słoninie, dodać obrumienioną cebulę, sól, pieprz. Dodać do tego dwie moczone bułki a gdy wszystko już bardzo rozgotowane, to przepuścić przez maszynkę, a potem przefasować przez sito.

Osobno oczyścić z błony wątróbkę cielecą i w całości upiec bez solenia zupełnie, aby nie stwardniała. Dołożyć też wątróbkę prosięcia i obie razem upieczone utrzeć na tarce, albo też przemleć i przefasować. Posolić wszystko, wsypać pieprzu, włożyć również drobno posiekaną słoninę, pierwszej ugotowaną i wbić w masę tę dwa całe jajka, ciągle je drewnianą łyżką w masę tę wcierając. Gdy już wszystko dobrze zmieszane i roztarte, to włożyć w formę drobno pokrajaną słoninę, wsypać całą masę i gotować nad parą całą godzinę, zupełnie jak budyń. Wody w garnku w który się stawia paszтет w formie musi być na 2 palce, trzeba kilka razy dolewać po trochu, aby się nie wygotowała. Z formy wyjmuje się dopiero po ostudzeniu.

### 24. Winegreta w muszelkach.

Ugotować cztery do pięciu kartofli w łupinach, obrawczy pokrajać w małe kawałki, do tego wkrajać też kwaszony ogórek, parę marynowanych rydźów, trochę pieprzu, soli i cebuli i kawałek drobno pokrajanej cieleciny. W to wrzucić jedno żółtko ubite z dwiema łyżkami oliwy i łyżkę octu. Wszystko to zmieszać dobrze, posolić i zasypać białym pieprzem i ułożyć wysoko na muszelki. Na wierzach położyć kawałek korniszonu, oliwę, trochę kaparu, plasterczek

twardego jajka i trochę różowej i białej galarety. Jest to smaczne i ładnie wygląda, zupełnie jak mały torcik.

## 25. Winegosta jarska.

Ugotować pięć dużych kartofli w solonej wodzie, potem ugotować trzy jaja na twardo, obmyć pięć ładnych pomidorów i poprzekrawać na cienkie plasterki. Kartofle obrane nakrajać w foremkę podsmażoną masłem i podsypaną tartą bułką. Gdy dno zakryte, pokrajać na kartofle pokrajane drobne jajka, które należy posolić, na jaja znów ułożyć drobno pokrajane pomidory, te też posolić i wcisnąć na nie trochę soku z cytryny, posypać posiekany szczypior-kiem i drobno posiekanej cebulką. Pomidory znów zakryć warstwą kartofli. To wszystko zalać kwaterką śmietany, zaprawioną dwoma żółtkami, solą i trochę mialkim cukrem. Wstawić do piecyka na godzinę. Po wysunięciu z pieca musi dobrze przestygnąć. Potem wokół nożem okrążyć foremkę, odwrócić i włożyć na okrągły półmisek.

## 26. Pierogi z kapustą.

Ugotować główkę kapusty na ćwiartki pokrajaną, sparzywszy ją pierwej kipiącą wodą. Kiedy kapusta mięka, odlać ją na sito, a gdy przeschnie, drobiutko ją posiekać. Zasmażyć ją z  $\frac{1}{4}$  funtem masła i drobno utartą cebulą, dodać do masy tej jajko, soli, pieprzu i trochę tartej bułki, dobrze wymieszać i mieć z tego farsz do pierogów. Funt mąki, kawałek masła, trochę soli i dwa jajka, szklanek wody dolewa się do tego i gnieść na stolnicy. Rozwałkować wałkiem, ale by nie było zbyt twarde. Wycina się kółkiem płatki małe, okrągłe, na płatki te nakłada się ów przyrządzony farsz z kapusty, do której się dla smaku dodaje trochę mialkiego cukru i zakleja płatki wokół mocno, by kapusta

się z nich nie wysunęła. Nareszcie, gdy wszystkie gotowe, to się je wrzuca na kipiącą wodę osobną i wybiera się je łyżką durszlakową. Na wierzch polewa się gorące masło zarumienione z tartą bułką.

**27. Małaje z serem (kukurydzowe).**

Zarobić ciasto z funta mąki kukurydzowej i pół funta pszennej. Dosolić i wlać w to cztery łyty drożdży rozrobionych w szklance letniego mleka. Do tego dodać 1/2 funta dobrego masła, trochę cukru i odstawić na ciepło, aby podrosło. Tymczasem utrzeć funt sera, wlać do niego trzy łyżki masła z drobno usiekanym szczypiorkiem, dodać do niego trzy żółtka; z trzech białek ubić pianę i też domieszać, dołożywszy pierwiej łyżkę miakkiego cukru do sera. Na blasze, czyli raczej na blaszanej formie położyć papier, posmarowany masłem i nałożyć na nim ciasto, gładząc je łyżką, umaczaną w maśle. Na ciasto to wyłożyć drugą łyżką ser i unosząc papier od brzegów skleić ciasto ku środkowi. Poczem wstawić w gorący piec i prędko upiec. Po upieczeniu dopiero kraje się ciasto w pierogi lub kwadraciki. Do nich podaje się zwykle ubitą mocno śmietaną z domieszką cukru.

**28. Kluski hreczane.**

W kwartę gotującej solonej wody zasypać 1/2 funta mąki hreczanej czarnej, ciągle dobrze mieszając, aż do zarumienienia mąki. Gdy się otrzyma ciasto po dołożeniu dwóch łyżek masła wyłożyć na stolnicę i domieszać szklankę mąki pszennej. Ciasto dobrze wygnieść i zrobić z niego długie wałki, który nożem należy pokrajać na cienkie, poprzeczne wałki. Te wsypuje się na soloną, gotującą wodę, a gdy ugotowane, wyjmuje się durszlakiem na półmisek i polewać obrumienioną w maśle bułeczką i kilku łyżkami masła. Wokół na półmisek można nasypać trochę utartego sera.

## 29 Gołąbki z ryżem.

Główkę kapusty świeżej, białej wrzucić do gotującej wody, w której musi poléżeć na to, aby liście zwiędły. Potem ją z wody wyjąć i każdy listek osobno oderwać i odłożyć. Liście bardzo duże można nożem przepołowić. Głębiki zaś trzeba odrzucić od liścia. Pół funta ryżu sparzyć gotującą wodą, zlać ją i nalać czystą, soloną, do którego włożyć dwie łyżki masła, parę grzybów i razem gotować. Ugotowane odstawić na godzinę, aby ryż ostygł i napęczniał trochę.

Następnie rozłożyć na lewej ręce liść kapuściany, prawą ręką nałożyć na liściu tym równo ryż ugotowany. Dwa brzegi liścia złożyć ku sobie, następnie zrobić z przeciwnego końca rulonik nie ciasno i układać w emaliowanym rondelku. Na dnie rondelka układa się drzazgi z drzewa; drzazgi te pokrywa się liściem i na takim rusztowaniu układa się gołąbki. Zalać je wodą osobną i sporą łyżką masła i tak dusić dwie godziny. Gdy się woda wygotuje, w której się duszą, to podlewa się kwaterkę śmietany, aby nabrały smaku kwaskowego. Gdy są już miękie, to je wysypać na półmisek, oblać rumianym masłem, do której można dorzucić trochę poszadkowanej cebuli. Osobno podaje się do nich ogórkowy sos lub koperkowy.

## 30. Leniwe pierogi z serem.

1 funt sera trzeć na misce, dodać do niego dwie łyżki miążkiego cukru, dwie łyżki roztopionego masła i wbić. Dwa całe jajka, ciągle rozcierając dosypać trzy łyżki pszennej mąki, dosolić też należy do smaku. Gdy dobrze zmieszane, podsypać na stolnicę suto mąki; rękoma wyciągnąć z masy tej długie, wązkie wałki. Wałek ten spłaszczyc

kolwiek nożem, krajać podłużne skośne kawałki. Gdy wod się gotuje, wrzucić w nią te kawałki. Gdy się raz zagotują, już je wyjąć na durszlak, wyłożyć na półmisek i oblać zarumienioną w masle tartą bulką. Do pierogów takich roz-bija się młoda śmietaną z cukrem mialkim i podaje osobno w sosjerce.

### 31. Ciasto maślane angielskie.

1 funt mąki i  $\frac{1}{4}$  funta masła suchego, dwa żółtka i  $\frac{1}{4}$  funta mialkiego cukru i dwie łyżki śmietany dobrze wyrobić, aż ciasto będzie odchodzić od ręki. Potem rozwałkować tak, jak ciasto francuskie. Jeżeli bardzo suche, to dolewa się dwie łyżki mleka. Z tego ciasta robi się ciastka krusze i ciastka do pasztetowych nadziewań.



## ROZDZIAŁ V.

# Wołowina.

Mięso wołowe powinno mieć kolor czerwony, tłuszcz powinien być biały i twardy, gdy jest żółtawy, a kolor mięsa ciemny, to stanowczo nie jest już ono bardzo świeże.

Sól i ocet działa na mięso konserwująco. To też zwilża się płótno octem i owija w nie mięso, jeśli się je ma trzymać dni kilka.

### 1. Sztuka mięsa białą.

Na rosół bierze się zwykle szponder, łojówkę lub tak zwaną pierwszą krzyżową. Kładzie się pierwszą krzyżową do wody dopiero wtedy, gdy się woda gotuje, bo inaczej mięso zupełnie wysycha. Do wody wkłada się również sporo włoszczyzny, grzybek i rumianą cebulę. Podając mięso na półmisku kładzie się obok niego zwykle jarzynki, wyjęte z rosółu i rosółem trochę zalewa, aby mięso było soczystsze.

### 2. Pieczeń wołowa.

Na zwyczajną pieczeń bierze się zwykle zrazówkę. Zbić dobrze, skropić octem, posolić, popieprzyć, naszpikować słoniną i położyć tak na miskę kamienną, aby z dnia na dzień leżała. Wówczas pieczeń kruszeje. W rondel wio-

żyć sporą łyżkę masła, trochę słoniny, a gdy gorące, włożyć nań pieczeń. Obrumienić ją z jednej i drugiej strony, potem podać trochę rosółu, nakryć pokrywką, aby się pieczeń dusiła. Po godzinie wkrajać całą cebulę drobno pokrajaną i znów zakryć, aby się jeszcze dusiła, ale już na wolnym ogniu. Chcąc ustrzedz od przypalenia, trzeba ją podlewać tu i owdzie łyżką ażymnej wody. Gdy już jest na dogotowaniu to się wkłada do sosu trochę utartego chleba, albo też wkłada się kawałek skórki od chleba, którą się po rozgotowaniu łyżką rozciera w sosie. Przed podaniem na pięć minut wlewa się do sosu trzy łyżki śmietany.

### 3. Sztufada.

Sztufadą nazywamy duży kawał mięsa zrazowego, obrany z żył i kości, mocno zbity i naszpikowany grubo słoniną. Nasoliwszy mięso na godzinę przed gotowaniem wkłada się je na rozpalone masło, a potem obraca na wszystkie strony, aby się wokoło zrumieniło, naturalnie, że się je nakrywa. Gdy zrumieniona nakryć ją, wkrajać do niej parę marchwi, całego buraka, cebulę, pietruszkę, parę trufli i dalej pieczeń dusić. Gdy już mięso miękie, to je wyjąć z rondla, sos przefasować przez sito, pieczeń obsypaną mąką zalać tym sosem i dodawszy trzy łyżki śmietany jeszcze przez pięć minut poddusić.

### 4. Polędwica.

Polędwica powinna się piec krótko na dużym ogniu i być często polewana. Musi być zarówno jak rozbeł dzień przed użyciem oczyszczona, posmarowana oliwą i zamarynowana bez octu, tylko z włoszczyzną i korzeniami. Po obsmażeniu stawia się ją do gorącego na 10 minut pieca. Polędwicę cienko pokrajaną układa się na półmisku i ubiera rozmaitemi jarzynkami.

### 5. Polędwica w śmietanie.

Oczyszczoną z żył i łoju polędwicę naszpikować słoniną, posolić i popieprzyć, skropić cytryną i pozostawić przez pół godziny. Potem rozpuścić w rondlu masła, obrumienić na nim polędwicę wlać dwie łyżki rosolu i trzy łyżki śmietany i dusić na wolnym ogniu, polewając ją często sosem, aby nie wysychała. Do takiej polędwicy podaje się kartofle i buraki.

### 6. Polędwica we francuskim cieście.

Polędwicę należy oczyścić z żył i łoju, potem posolić, następnie ze wszech stron posmarowawszy masłem należy ją wstawić w piec na pół godziny, aby straciła swą surowość, lecz nie zdążyła się upiec. Ciasto francuskie rozwałkować cienko na stolnicy, polędwicę wyjętą z pieca z wierzchu trochę ostudzić, położyć na cieście i zawinąć tak, aby jej nigdzie widać nie było i wstawić zaraz do bardzo gorącego pieca. Gdy ciasto rumiane, to i polędwica ma dosyć, choć będzie miała mięso trochę niedopieczone. Do takiej polędwicy nie się nie podaje.

### 7. Bite zrazy (Proporcja na cztery osób).

2—3 funtów zrazowej. Mięso to pokrajać na ciekio plastry, dobrze zbić, posolić i popieprzyć, ułożyć w rondlu jeden na drugim, przekładając słoniną, drobno pokrajaną cebulką i grzybek wymyty. Podłożyć łyżkę masła, dusić na wolnym ogniu pod pokrywką. Podlewać kilka razy łyżką wody. Kwadrans przed podaniem wsypać łyżkę tartego suchego chleba i razem jeszcze podgotować. Do tego podaje się kartofle lub kaszę.

### 8. Zrazy zawijane.

2 $\frac{1}{2}$  funta mięsa pokrajać na cienkie, duże plastry, zbić je bardzo mocno, by były bardzo cienkie, posolić, popieprzyć i rozłożyć na stolnicy. Tymczasem namoczyć jedną bułkę, moeno ją z wody wycisnąć, usiekać drobno cebulę, dodać łyżkę masła, jajko, posolić, popieprzyć i pół łyżki tartej bulki razem zmieszać i tym farszem posmarować rozłożone zrazy, poczem je mocno zwinąć w rurkę i obsypawszy mąką, smażyć na patelni. Gdy już są wokoło zarumienione, ułożyć je w rondlu, Znów podłożyć łyżkę masła, duży grzybek, cebulę i wolno je dusić pod pokrywką. Można wkrajać też małą marchew i buraka kawałek. Podlewać zimną wodą, by się nie przypaliły. Do zrazów tych podaje się orkiszową kaszę, czyli tak zw. jęczmienną.

### 9. Zrazy siekane.

Półtora funta zrazówki sieka się, dodając do tego pół funta wieprzowiny; dokłada się moczoną bułkę, jajko, opiekana cebulę, sól i pieprz. Wszystko dobrze razem zmieszać, by było jak ciasto do walcowania. Potem zrobić w ręku podłużne zraziki, otoczyć na desce mąką, i obsmażyć na maśle. Obsmażone ze wszystkich stron ułożyć szczelnie w rondlu i włożywszy łyżkę masła i cebulę, dusić na wolnym ogniu, podlewając rosółem. Przed podaniem na kwadrans, dołożyć do nich dwie łyżki śmietany, która musi się mocno zarumienić. Zrazy takie dusi się zaledwie pół godziny; wtedy są soczyste i pulchne.

### 10. Zrazy angielskie.

Trzy funty zrazowej pokrajać na cienkie plastry, zbić mocno i posolić. Zrobić farsz z dwóch pieczonych cebul mo-

ono roztartych, dwóch tartych bułek, jajka, soli, pieprzu i dwóch łyżek masła dobrze to z sobą zmieszać. Ułożyć zrazy w rondel, poprzekładać je tym farszem, tak by z wierzchu był farsz. Rondel podsmażać masłem lub nerkowym posiekany łojem. Gdy się zaczną dusić na dużym ogniu, podać kwaterką francuzkiego wina i gdy się ono w zrazach mocno zagotuje, odstawić na ogień wolniejszy. Muszą być szczelnie zakryte. Trzeba kilkakrotnie rondlem potrząsać, by się nie przypaliły. Gdy zaczną z nich zapach wychodzić, wówczas są gotowe.

## II. Zrazy w formie strudla.

Dwa funty zrazowej bardzo cieniutko rozbić tak, by plaster był duży, posolić, popieprzyć i obłożyć drobno pokrajaną słoniną. Potem przygotować farsz jak zwykle; nie smażyć go wcale, posmarować nim zraz i zwinąć jak strudel, obwiązać bawełną. Zrumienić masło, położyć na niem zraz i dusić na wolnym ogniu. Gdy się zrumieni, podać dwiema łyżkami wina i parę razy łyżką zimnej wody.

## 12. Zrazy nelsonskie.

Zbić dobrze pokrajane w zrazy mięso, posolić i popieprzyć. Na masło położyć zrazy z drobno pokrajaną cebulką; potem grzyby drobno pokrajane, potem znów zraz z cebulką i masłem, znów grzyby. Na wierzch można dodać kilka kartofli, pokrajanych w plasterki i sparzonych. Wolno dusić i często potrząsać rondlem, by się nie przypaliły. Grzybki do tych zrazów powinny być pierwszej parzone przed użyciem ich. Na 5 minut przed podaniem należy wlać szklanę śmietany rozbitej z łyżką mąki.

### 13. Pekeflejsz.

Mięso krzyżowe należy natrzeć kilku łutami saletry, drobno potłuczonej. Potem włożyć mięso to do kamiennego, polewanego garnka, mocno posolić, popieprzyć, włożyć angielskiego ziela, liścia bobkowego, skropić dobrze octem i tak odstawić na pięć dni. Potem wyjąć je, umyć dobrze zimną wodą, włożyć do rondla, zalać wodą i gotować cztery godziny, aż mięso zmięknie. Do tego należy tarty chrzan.

### 14. Bitki w śmietanie.

Dwa funty mięsa drobno posiekać lub zemleć w maszynce. Dodać moczoną bułkę, którą należy mocno z wody wycisnąć; jajko, soli, pieprzu, trochę gałki muszkatołowej, cebulę siekaną. Dobrze wszystko zmięszać; złożyć z masy tej befsztyki, które należy obsypać mąką, obsmażyć i wyjąć z rondla, rozłożyć je na półmisku; wokoło ułożyć kartofelki wydrążone i ugotowane, obsypać z wierzchu parmezanem i wstawić na kwadrans do piecyka.

### 15. Kotlety bite.

Górkę kazać rzeźnikowi porąbać na kotlety. Zbić trochę i posolić dopiero wtedy, gdy się je ma smażyć. Rozgrzać masło na patelni i kotlety na nie rzucić i smażyć. Nie należy smażyć równocześnie dużo, bo puszczają za dużo sosu z siebie. Struga się trochę chrzanu i nazywają się takie kotlety „entre cote'ana”.

### 16. Befszyk.

Na befszyk bierze się polędwicę lub pierwsze krzyżowe, czasem też kotlet, ale nie jest już tak miękki. Inne części

sa na befsztyki niezdatne. Pokrajane mięso dość grubo, nie należy ani ubijać, ani solić. Na patelnię kładzie się niedużo masła; gdy ono mocno rumiane, rzuca się na nie kawałki mięsa, przeznaczone na befsztyk. Musi to się smażyć na dużym ogniu i bardzo prędko. Gdy zrumienione z jednej strony, należy ostrożnie odwrócić i smażyć na drugiej; posolić zaś na obsmażonej stronie dopiero, bo inaczej twardnieje i puszcza sos. Jeśli kto lubi bardziej przesmażony, to trzeba go pozostawić jeszcze na kilka minut na wolniejszym ogniu. Do befsztyku z polędwicy można dodać masło serdelowe, lub sos grzybkowy lub maderowy. Befszyk polany takim sosem nazywa się „Filet sauté”

### 17. Befszyk skrobany.

Befszyk skrobany nie traci soków i jest lekko strawny. Daje się go zatem osłabionym i rekonwalescentom. Żyły i tłuszcz zdjąć z polędwicy i skrobać czysto mięso. Potem nadać formę befsztyków i jak zwykle, smażyć na rumianem maśle.

### 18. Befszyk po niemiecku.

Mięso zrazowe lub krzyżowe, lub też polędwicę odełba posiekać, posolić, dodać cebulę, jajko, bułkę umoczoną w wodzie i wyciśniętą i łyżkę masła. Zmieszać razem i obsmażyć na maśle, a potem wstawić na 10 minut do piecyka.

### 19. Befszyk po polsku.

Dwa funty zrazowej oczyścić z żył, posiekać, posolić, popieprzyć; dodać jajko i dwie łyżki zimnej wody. Potem obsmażyć na mocno obrumienionem maśle, a smażyć ciągle, masłem polewać. Gdy wysmażone są nie bardzo jeszcze, lecz krwiste, wyłożyć je z patelni na półmisek wstawić

do piecyka. Tymczasem do masła na patelni, pozostałego po befsztykach, dolać parę łyżek wody, rozprowadzić trochę rosolu pół łyżką mąki, a gdy się to zagotuje wraz z utartą cebulą, dolać szklankę śmietany, ale już jej nie gotować, lecz tylko zagrzać. Sosem tym polewa się befsztyki na półmisku.

## 20. Befszyk po wiedeńsku.

Poledwice pokrajać na kawałki o grubości półtora cala. Nie obcierając z tłuszczu rzucić na rozpalone masło i upiec nagle z obu stron, aby soku nie puściły. Ułożyć na półmisku, obłożyć kartofelkami, obsypanymi pietruszką, a całość przykryć gorącym szpikiem z wołowej rurki i popieprzyć z wierzchu.

## 21. Pieczeń wołowa.

2 funty pieczeni zbić mocno, posolić, popieprzyć i skropić octem. W rondlu rozpuścić masło, wkrajać dwie marchewki, parę listków bobkowych, angielskiego ziela, na to włożyć masła, szczelnie zakryć i niech się dusi tak długo, aż się zacznie rumienić. Wtedy wkrajać sporą cebulę, podlać trochę zimnej wody i jeszcze dusić z półtorej godziny. Dodać parę poszadkowanych grzybów, kawałek buraka, rozprowadzić w pół szklanki śmietany, łyżkę mąki i dodać do sosu. Ładnie pokrajaną na półmisku pieczeń polać tym sosem.

## 22. Befszyk po tatarsku.

Zrazową lub krzyżową uskrobać, posolić, popieprzyć, dodać siekanej cebuli, trochę siekanych rydów i marynowanych korniszonów, jedno żółtko, wcisnąć pół cytryny, trochę oliwy i łyżeczkę musztardy. Wszystko zmięszać ra-



zem i zrobić befsztyki. Na środku befsztyka wciska się otwór w który się wkłada całe żółtko. Smakosz ubiera befsztyk taki kawiozem, który czyni mięso pikantnem.

### 23. Befszyk po hambursku.

Gruby kawałek mięsa posmarować nicejską oliwą i z wierzchu trochę posolić. Masło mocno rozgrzać na patelni, wrzucić na nie w plastry pokrajaną cebulę, a na nią położyć mięso. Trzeba to przyrządzić prędko, na mocnym ogniu i obrumienić mięso na obu stronach. Obok mięsa położyć trochę duszonych grzybków, po drugiej parę ugotowanych kartofli a z przeciwnych dwóch stron wpuścić po jajku do usmażenia się na maśle. Gdy się jajko zetnie, to i befszyk już gotów, potem polać całość kilku łyżkami mocnego bulionu.

### 24. Wiedeński rozbratel.

Rozbratle można robić z pierwszej krzyżowej lub mięsa kotletowego. Pokrajać kawałek mięsa tak duży, aby po rozbiciu zakrywał cały płaski talerz. Rozgrzać na patelni masło, a gdy będzie rumiane, wrzucić rozbratel, zasmażyć po każdej stronie przez parę minut, a gdy ogień dobry, powinien mieć dosyć. Gdy mięso gotowe, położyć na patelni drobno pokrajaną cebulę, sparzoną poprzednio, pilnując, aby się smażyła, ale nie zrumieniła. Od szybkiego smażenia zależy dobroć rozbratla.

### 25. Rostboeuf.

Kotletowe mięso pieczone bez krajania, nazywamy rostboefem. Chcąc aby rozbef był miękki, należy go zbić, wysmarować wokół oliwą i skropić cytryną. obłożyć cebulą, bobkowemi liśćmi, angielskim zieleciem, wstawić w kamienną

mięskę, zakryć pokrywką i przycisnąć duszą od żelazka, aby miał ciasno. Tak można go odstawić na trzy, cztery dni. Potem wyjąć go z marynaty, posolić i popieprzyć i położyć na rozpalonym maśle, obrumienić z jednej i drugiej strony, obsypawszy po wierzchu troszką mąki, lekko, a potem wsta-  
wić jeszcze na kwadrans do gorącego pieca, aby się nie prze-  
stał piec. Polewać można go tłuszczem z siebie wypuszczo-  
nym. Wody dodawać nie należy, gdyż stwardniałby.

### 26. Rozbratel galicyjski.

Jest to kotlet wołowy bity, posoliwszy go, smaży się na maśle, a gdy jeszcze nie zupełnie usmażony wkrawa się cebulę w plastry i wrzuca na gorące masło smażąc ją obok kotleta. Taki rozbratel podaje się ze smażonymi kartofelkami, które się wraz z kotлетem polewa gorącym masłem z cebulą.

### 27. Rumszyk.

Na rumszyk używa się zazwyczaj poledwicy, którą się kraje w dość grube plastry i posoliwszy i popieprzywszy poprzednio, smaży się na gorącym maśle, bardzo krótko, aby nie były przesmażone. Podaje go się z przesmażoną cebulką.

### 28. Gulasz węgierski.

Mięsa dwa funty zrazowej, krzyżowej lub od skrzydła, a nawet odelba poledwicy obrać z żył i kości. Czyste mięso pokrajać w małe kawałki i rzucić na gorące masło w rondlu. Kawałki te posolić, popieprzyć i wsypać garść czerwonego pieprzu, zwanego papryką. Wkrajać cebulę także, dodać troszkę tłuczonego kminku, nakryć pokrywką i dusić. Przed wyjęciem z rondla na dziesięć minut wlać pół szklan-

ki węgierskiego wina i dalej jeszcze wolno dusić. Gdy kawałki mięsa już miękie, można podlać rosółem, w którym się roztarło łyżką mąki. Przed wyjęciem można dodać cztery kartofle osobno sparzone i pokrajane w plastry, razem z niemi jeszcze się kwadrans podduszą a gdy kartofle miękie, to i gulasz gotów.

### 29. Cynadry.

Cynadry obmyć, oczyścić i obgotować w wodzie. Potem je wyżyłować i pokrajać w plasterki. Smażyć na maśle drobno pokrajaną cebulką, gdy rumiana wsypać pół łyżki mąki, którą mocno rozetrzeć, poczem włożyć do rondelka cynadry, dodać trochę soku z cytryny, dla smaku trochę mialkiego cukru i dusić pod nakryciem. Gdy zupełnie miękie dopiero posolić i popieprzyć. Gdyby sos był jeszcze rzadki, to można dosypać trochę tartego chleba. Do cynadrów podaje się jęczmienną kaszę, zwaną orkiszową.

### 30. Bigos.

Kapustę kwaszoną wypłukać, aby nie była zbyt kwaśna i gotuje się ją. Dodaje się do niej słoninę, pokrajaną drobno w kostki i wysmażoną. Do słoniny wkłada się posiekaną cebulę, którą się przesmaża wraz ze słoniną i łyżką mąki, którą należy dobrze w słoninie rozetrzeć. Gdy już ma dosyć wrzuca się to wszystko do kapusty i razem poddusza. Potem kraje się szynkę w kawałki lub kielbasę, może być też wędzony boczek, lub kawałki pieczeni i mięsza razem z kapustą z którą się dusi jeszcze godzinę na wolnym ogniu. Na końcu przylewa się trochę czerwonego wina i wkłada kawałek cukru. Wino bardzo podnosi smak bigosu, choćby go było w małej ilości.

### 31. Mózgi wołowe z sesem.

Mózgi oczyszczone w wodzie z bionki posolić i popieprzyć. Poczem włożyć do rondelka z masłem i rosołem i ugotować. Gdy mózgi już mają dosyć, bo się kwadrans gotowały, to je z rondla wyjąć, do smaku dodać łyżkę maki, dobrze ją rozetrzeć, dodać jeszcze łyżkę masła, cebulki pokrajanej, wcisnąć sok z pół cytryny i cały sos zagotować dwa razy i zaprawić dwoma żółtkami. Potem mózdzki dołożyć napowrót, aby na boku na kominie stały jeszcze trzy minuty i zagrzały się, ale trzeba uważać, aby się nie zagotowało to wszystko, gdyż żółtka zważyłyby się.

### 32. Flaki.

Flaki oczyścić i skrobać, potem położyć na godzinę do zimnej wody, kilka razy ją zmieniając. Później sparzyć gotującą wodę, jeszcze trochę skrobać i oczyścić. Potem już zalać zimną wodę i gotować. Gdy parę razy zakipi, znów wodę wylać, bo ją czuć i świeżą zalać i w tej mogą się już gotować cztery godziny. Najlepiej gotować cztery godziny. Najlepiej gotować je dnia poprzedniego zanim mają być użyte do obiadu, inaczej, należy je wstawić już do gotowania o godzinie 8-iej rano, by były miękie na obiad o godzinie 3-iej.

Osobno wziąć  $1\frac{1}{2}$  funta mięsa dobrać 1 funt szpikowej kości i gotować rosół ze sporą ilością włoszczyzny, cebuli, tak by rosół był mocny.

Wziąć osobno w rondel dużą łyżkę masła, zasmażyć w niem łyżkę maki, flaki wyjęte z wody w której się gotowały pokrajać w cienkie, podłużne paski i włożyć w to masło, podlać trochę rosołem, dokrajać znowu jedną marchew, pokrajaną w takie same wązkie, podłużne paski, również trochę selera i pietruszki i dusić to na wolnym ogniu,

by się nie przypaliły, ciągle podlewając rosółem. Przysala się je i pieprzy podług smaku, dodaje tłuczonego imbiru i trochę tartego sera szwajcarskiego lub parmezanu. Jeśli zbraknie rosółu, to można dolać wody w której się gotowały. Gdy już zupełnie miękie i sos zawiesisty, wrzuca się do flaków i na nich zagotowuje się osobno przyrządzone pulpety. Pulpety te w ten sposób się robią: bierze się pół funta łoju wołowego, który się długo sieka. potem soli, pieprzy i dodaje jajko i tyle bułki tartej, aby można z nich w rękę ukulać małe galeczki, jak orzechy włoskie. To wrzuca się do flaków i zagotowuje z nimi kilka razy. Można pierwszej jedną galeczkę wrzucić dla zobaczenia, czy nie za wolna i czy nie rozlatuje się. W takim razie musi się dodać łyżkę bułki tartej, albo nawet i trochę pszennej mąki.

### 33. Frytura (tłuszcz wołowy).

Świeży tłuszcz wołowy i nerkowy kraje się drobno w kawałki, zalewa zimną wodą tak, by tłuszcz był w rondlu wodą pokryty i gotuje się tak długo, póki się woda nie wygotuje zupełnie. Wtedy zlać czysty tłuszcz w jakiś kamienny garnuszek i ostudzić. Ale trzeba bardzo uważać, by w tłuszczu nie pozostała woda. Tłustość taka jest zupełnie biała i zastępuje najzupełniej masło do pieczeni różnych ciast i jarzyn. Do befsztyku jest niedobra.

Umiejętnie przyrządzona w sposób powyżej podany, jest zdrowsza od smalcu, który jest o wiele mniej strawnym, zresztą go czuć. Do rozbefów, pieczeni, klopsów stanowczo można ją użyć, a na wykończeniu można dodać kawałek świeżego masła dla zapachu. Jabłka w cieście, pączki, kotlety z kartofli można bardzo dobrze na nich smażyć i mniej się palić będą, niż na maśle.

### 34. Ozór peklowany.

Oczyszczony ozór natrzeć dobrze solą i saletrą, poczem włożyć na miskę, skropić octem, dorzucić bobkowych liści, trochę, angielskiego ziela, całego pieprzu i nakrywszy szczelnie wynieść do piwnicy. Po czterech dniach należy go przewrócić, znów nakryć i jeszcze raz wynieść. Po dziesięciu dniach myje się go i nastawia w rondlu, napełnionym zimną wodą i gotować. Gdy już miękki, to go wyjąć i pokrajać w kawałki i na stół podać.

### 35. Ozór na szaro.

Ozór wymyć i ugotować trochę, by skóra zeszła. Gdy się już ściągnie, to ozór znów świeżą wodą zalać, dołożyć sporo włoszczyzny, cebulę i gotować; po wyszumowaniu posoliwszy i popieprzywszy, aż zupełnie będzie miękki. Wtedy przygotować do niego szary sos w ten sposób: łyżkę masła zasmażyć łyżką mąki i podlać rosołem tym, w którym się gotował. Potem rozpuścić w letniej wodzie kawałek miodownika i dodać do tej z rosołem rozcieńczonej zaprawki, dorzucić  $\frac{1}{4}$  funta rodzynek, trochę migdałów cienko pokrajanych, sok z cytryny i trochę miłkiego cukru. Można dolać kilka łyżeczek francuzkiego wina i razem zagotować włożyć w plastry pokrajany ozór. Jeszcze kwadrans wszystko poddusić.

### 36. K l o p s.

Usiekać na maszynie dwa funty wołowego mięsa, najlepiej pierwszej krzyżowej, pół funta wieprzowiny i ćwierć funta łoju, włożyć moczoną bułkę, trochę pieprzu, soli, jedną cebulę upieczoną, jajko i zmieszawszy wszystko razem zrobić ręką podłużny klops, jak walek. Położyć na gorące ma-

sło i piec w gorącym piecu. Można klops posypać odrobiną mąki, by sos był zawieszisty. Piekąc, należy go kilkakrotnie polać gorącym masłem z brytwanki, na której się piecze.

### 37. Klops nadziany kaszą lub kartoflami.

Mięso jak wyżej przyrządzone, to jest posiekane z cebulką, posolone i popieprzone, dodana moczona bułka i jajka. Masę tę dobrze zmieszana zupełnie na miękie ciasto rozkłada się na stolnicy, wewnątrz kładzie się tłustą, lecz sypko ugotowaną czarną, gryczaną kaszę i mięso się potem zwija i tak piecze. Musi się piec w bardzo gorącym piecu pół godziny. Jeśli dłużej, to klops wysycha.

Można go tak samo nadziać czterema jajami, ugotowanymi na twardo i wzdłuż w środek mięsa włożonemi. Klops taki kraje się ładnie.

### 38. Prawdziwe litewskie kołduny.

Funt polędwicy i funt łożu nerkowego i dwie cebule razem drobno usiekać, posolić, popieprzyć, majeranku i jedno jajko razem zmieszać. Z dwóch jaj i pół szklanki wody zagnieść ciasto, podzielić je na kawałki i każdy kawałek z osobna wałkować, nakładać farszem, skleić brzegi mocno białkiem, a gdy wszystko będzie gotowe wrzucać na gotującą wodę. Skoro wypłyną na wierzch, to je prędko wybrać durszlakową łyżką. Niczem się je nie polewa. Jeśli się je nie chce zaraz gotować, to się je przykrywa wilgotnym płótnem.

### 39. Pieczeń wołowa zapiekana.

Wystudzoną pieczeń pokrajać w kawałki duże i płaskie. Półmisek wysmarować masłem, posypać buteczką, i ułożyć na nim plastry mięsa, obsypać je siekaną cebulą zmieszaną

z siekanymi grzybami, polać gęstym sosem pomidorowym lub szczypiorkowym, obsypać lekko tartą bułeczką i wstawić na kwadrans do piecyka.

#### 40. Babka z mięsa.

Mięso pieczone dobrze usiekać i zmieszać z kawałkiem mielonego tłuszczu, dodać jajko, moczona bułkę, pieprz, sól. Formę blaszaną posmarować masłem, obsypać tartą bułką a potem włożyć owo mielone mięso wraz z dodatkami, jako to: bułkę, cebulę. Wstawić w gorący piec na pół godziny, a babka będzie soczysta i pulchna i może być użyta za zakąskę do kolacji.



## ROZDZIAŁ VI.

### Ciełęcina.

Ciełęcina świeża i dobra powinna mieć biały tłuszcz, tustość czerwonawa świadczy, że mięso gatunku pośledniego.

#### I. Pieczeń ciełęca.

Na pieczeń ciełęcą zwykle bierze się dyszek. Ciełęcinę po umyciu i wyżyłowaniu, ściągnięciu błony należy sparzyć, by się zestąpiła a nie była ciągnącą i wlekącą. Przed sparzeniem jeszcze powinna leżeć kilka godzin w soli i być skropioną octem, co ją czyni kruchą. Po sparzeniu zatem, posolić i położyć na brytwannie z gorącym masłem i piec zaraz prędko na dużym ogniu. Można wlać pierwej frytury, a gdy pieczeń już obrumieniona, zlać fryturę a dać łyżkę świeżego masła. Podczas pieczenia należy ciełęcinę kilka razy polewać własnym jej sosem.

#### 2. Pieczeń ciełęca zwijana.

Przeciąć dyszek w ten sposób wzdłuż, by módz z niej wyjąć kości. Zbić go ubijakiem, nakropić cytryną, nasolić, popieprzyć trochę, na wierzch położyć drobno pokrajaną słoninę, zwinać i obwiązać sznurkiem, lub grubą, białą bawełną. Tak złożyć ją na misce i skropiwszy octem odstawić do dnia następnego.

Nazajutrz, lub też po dwóch trzech dniach obmyć ją z octu, przysolić i piec w bardzo gorącym piecu na maśle, którym ją należy polewać. Na ostatku dodaje się do niej kilka łyżek śmietany, która się musi przy pieczeniu w piecyku obrumienić. Pieczeń taka daje się dobrze krajać i można ją jeść także na zimno.

### 3. Comber cielęcy.

Mięso zwane cielęcym combrem jest najdelikatniejsze. Trzeba go najpierw wyżyłować, posolić, popieprzyć, dobrze naszpikować młodą słoniną, potem piec w gorącym piecu, podłożywszy trochę masła i tłuszczu. Potem go porąbać na małe kawałki; na półmisku położyć i polać mocno obrumienionym masłem. Do tego jest dobry i odpowiedni szpinak. Solić należy przed samym wstawieniem, by nie szczyrwieńiał.

### 4. Mostek cielęcy nadziewany.

Mostek po dłuższym wymoczeniu w zimnej wodzie, nasolić. Bułkę namoczyć w mleku, dodać jajko, łyżkę masła, soli, pieprzu i łyżkę tartej bułki. Wszystko razem zmieszać dobrze, dodać nawet łyżeczkę miłkiego cukru i trochę oczyszczonych rodzynek. Naciąć nożem trochę wierzchnie mięso mostka i nałożyć weń przygotowany farsz. Potem zakryć mocno napowrót i piec godzinę na dużym ogniu, nasoliwszy mostek po wierzchu i podłożywszy na brytwannę łyżkę sporą masła. Gdy pieczeń już na pół upieczona, obsypuje ją się po wierzchu tartą bułeczką, by się lepiej obrumieniła. Dodaje się zwykle do niej sałatę, kwaszoną kapustę na surowo i ogórek, gdyż cielęcina zawsze jest cokolwiek mdła i wymaga czegoś kwaśnego dla podniesienia smaku.

### 5. Mostek cielęcy z ryżem.

Mostek sparzywszy ugotować go razem z włoszczyzną, posolić najprzód. Cwierć funta ryżu sparzyć gotującą wodą i ugotować dodawszy łyżkę masła. Gdy już uduszony dobrze na wolnym ogniu tak, że jest sypki. Potem na wierzch ułożyć ów mostek w ryż i niech się razem jeszcze trochę dusi; zalać to wszystko trochę rosółem. Ułożyć potem na półmisku w ten sposób, by ryż był wokoło mostka. Zarumienić masło z tartą bułką i oblać z wierzchu, poczem ob-sypać tartym parmezanem.

### 6. Sznycele cielęce.

Ukrajac z dyszki cienkie plastry, posolić, zanurzać w mące i smażyć na gorącym maśle. Gdy obrumienione z jednej strony, odwrócić na drugą i też rumienić. Gdy mają dosyć, to je położyć na półmiskę i polać rozpuszczonym gorącym masłem. Do takich sznyclów wciska się zazwyczaj po wierzchu cytryną.

### 7. Fricandeau cielęce.

Dyszek cielęcy obciąga się z błony, gęsto szpikuje młodą słoniną i soli. Tak musi leżeć kilka godzin. Potem zasmaża się mąką, łyżkę masła wkłada na to w rondel pieczeń dokłada się, do rondla włoszczyznę i dusi się, często podlewając rosółem. Gdy włoszczyzna mięka, to się ją wyjmuje, przeciera również w pieczeń, podlewając rosółem. Do tej pieczeni robi się „purée“ z kartofli, także szpinak.

### 8. Potrawka cielęca z zielonym groszkiem.

Cielęcinę od dyszka udusić z włoszczyzną i korzeniami na maśle, podlewając rosół zabiłony łyżką mąki. Oso-

bnio gotuje się pół kwarty zielonego groszku, do którego dodaje się kawałek cukru i łyżkę masła. Gdy groch już ugotowany, dolać w niego trochę sosu z cielęciny i razem podać na półmisku, polewając masłem, w którym się zarumieniła dobra łyżka tartej bułki.

### 9. Cielęce kotlety.

Cielęciny górkę z żeberkami bierze się na kotlety. Mięso się tak dzieli, że na kotlet wykrawa się kawał mięsa z innej części, na przykład od łopatki i można razem zbić z częścią żeberkową. Inaczej należy tak krajać, aby z dwóch żeberek okroić jeden bity kotlet. Kotlety takie należy dobrze pokrajać z żeberek ściągnąć mięso, którym jest obrosła ku dołowi i odciągnawszy błony i błonki mocno zbić, aby każdy kotlet tworzył jedną zbitą masę. Potem posolić wszystko, zamoczyć w jajku, do którego się dodało łyżkę wody i wszystko razem smażyć, po obsypaniu tartą buleczką. Nie smaży się je jednak na takim silnym ogniu, jak befszyk, bo cielęcina musi smażona być wolniej, ale dłużej dochodzić. Niektórzy do takich kotletów biją pianę, którą potem mieszają z żółtkiem i dopiero w niem moczą, gdyż w ten sposób lepiej narastają.

### 10. Kotlety cielęce ze szpikiem.

Mięką cielęcinę dobrze wyżyłowaną zbić dobrze ze szpikiem na jedną masę; do szpiku można dolożyć kawałek moczonej bułki, szpiku musi być połowę tyle, co mięsa. Na funt mięsa użyć pół funta szpiku. Gdy to wszystko mocno zbite, soli się je, smaruje żółtkiem, które się rozbiło z łyżką wody, obsypuje tartą bułką i smaży na gorącym maśle, jak wszystkie cielęciny na wolniejszym ogniu, ale za to dłużej. Do takich kotletów podaje się po plasterku cytryny.

## II. Kotlety cielęce siekane.

Wykrajac z cielęciny czyste mięso i bardzo długo siekać, albo przemleć 2—3 razy na maszynie. Potem posolić, wbić dwa żółtka do 2 funtów mięsa i wyciśniętą bułkę, moczona w mleku. Gnieść tę masę bardzo długo, bo od wyrobienia jej zależy pulchność kotletów. W każdy kotlet można włożyć kostkę pierwszej odciętą i smażyć na wolnym ogniu. Wewnątrz można dodać sok z cytryny.

## 12. Forszlak cielęcy.

Cielęcy forszlak z nerką pokrajac na grube kawałki, zbić mocno i zrumienić na maśle, po obu stronach. Na tem samem maśle po usunięciu kotletów zasmażyć pokrajaną cebulę, wsypać potem do masła łyżkę mąki, dobrze ją na patelni rozmięszac, dodać parę łyżek śmietany, zarumienić ją i napowrót cielęciny włożyć, by się jeszcze dusila razem ze wszystkim. Jeśli bez śmietany jest forszlak, to go się posypuje tartym parmezanem i suchą bułeczką i polewa się własnym sosem. Potem się go jeszcze trochę dorumienia.

## 13. Mostek cielęcy z kapustą.

Ładny kawałek mostku oczyścić z kości i pokrajac. Potem wrzucić takowy na zarumienioną, drobno pokrajaną słoninę. Gdy mostek się już trochę obsmażył wyjąć go i wsypać do słoniny trochę mąki, a gdy to się obrumieni włożyć marchew pokrajaną w wąskie paski, pietruszkę, seler, cebulę, sól, pieprz, dwa drobno poszadkowane grzybki i kapustę, pociętą w kawałki i poprzednią sparzoną. Gdy się wszystko zacznie już dusić, to dołożyć kawałki mostku napowrót i razem dusić aż mięso

będzie zupełnie miękkie. Potem go przybrać na półmisku tem wszystkim, z czem się dusił w rondlu.

#### 14. Zrazy cielęce zawijane.

Zrazy cielęce robi się podobnie jak zrazy wołowe, tylko, że do nadzienia bierze się świeże grzybki poszadkowane, a do sosu wlewa się trochę wina lub sosu made-rowego.

#### 15. Kotlet cielęcy naturalny.

Na kotlety bierze się mięso żeberkowe. Dwa żebra potrzebne na jeden kotlet; jedno się odcina, a mięso z niego zbija razem na drugie żebro, tak że gotowy kotlet ma żebro jedno, mimo to jest dosyć gruby, trzeba go cieniutko zbić, posolić, popieprzyć i zręczny kształt nadać. Potem smażyć na maśle, ale go musi być dużo, by kotlet był soczysty. Można zaraz położyć łyżkę frytury, a na wykończeniu dopiero dołożyć masła. Taki kotlet jest dla rekonwalescentów posilny i lekko strawny.

#### 16. Sznycel po węgiersku (Santé).

Pokrajać małe kawałki cielęciny i zbić z nich cienkie zraziki. Obsmażyć je trochę na maśle, poczem położyć na to masło, trochę papryki, cebulki trochę drobno krajanej i łyżkę mąki. Potem rozprowadzić to wszystko kilku łyżkami rosolu i dotożyć do tego sznycele. Gdy się podduszą, że już są miękkie, to się do nich podlewa śmietany trzy łyżki.

#### 17. Potrawka cielęca z szarym sosem.

Łopatkę cielęcą ociągnąć w gotującej wodzie z biony. Potem zalać świeżą wodą, włożyć sporo włoszczyzny

i gotować cielęcinę soloną i pieprzoną. Potem zarumienić masłem, łyżką mąki i rozprowadzić rosółem, dodać  $\frac{1}{4}$  funta rodzynków, dolać kieliszek wina, dołożyć kawałek rozmozczonego miodownika, kawałek cukru, w to włożyć ugotowaną i pokrajaną cielęcinę i jeszcze kilka razy ją podgotować.

### 18. Szynka z cielęciny.

Ćwiartkę cielęciny umyć, mocno nasolić, natrzeć saletrą, skropić octem i odłożyć na miskę, nakryć i mocno przyeisać. Po kilku dniach odkryć znów i polać tym solonym sokiem, by nie wyschło mięso. Po 10—12 dniach można dobrze opłukać i piec w piecyku, podłożywszy  $\frac{1}{4}$  funta masła i ciągle ją podlewać własnym sosem.

### 19. Mostek faszzerowany po francuzku.

Posiekać drobno pół funta wieprzowiny wraz z cebulą, solą, pieprzem i kilka świeżych grzybków. Potem nadziać farszem tym mostek, nadcięty nożykiem. Gdy się trochę podpiecze na maśle, to trzeba go podlać kilku łyżkami rosółu.

### 20. Sznycel cielęcy z jajkiem.

Ukrawać cienkie kawałki z dyszka; zbić je mocno, posolić, popieprzyć; umaczać w rozbitym żółtku, zmieszanem z pianą ubitą z białka i smażyć aż do zrumienienia. Na pozostałe masło rzucić jajka; tyle ich, ile sznycli. Gdy białka się zetną, to je ostrożnie okrawać nożykiem, tak, by pozostały same żółtka, które kładzie się na każdym kotlecie. Obok dodaje się do każdego kotleta plaster cytryny i kawałek masła. Półmisek ubiera się jarzynami i makaronem.

## 21. Wątróbka cielęca z cebulką.

Wątróbkę moczy się kilka godzin w mleku i ubija się zwykle, chcąc by była mięką. Błonkę należy z wątróbki ściągnąć; poczem ją pokrajać w plastry i nadziać słoniną. Na masło wrzucić kawałki wątróbki posolone i troszeczkę przesypane mąką; potem je rumienić. Gdy już dobrze ze wszystkich stron rumiane, to je nakryć, by się jeszcze z pięć minut dusiły i w ten sposób dojdą na wolnym ogniu. Podczas smażenia wkrajać cebuli drobno pokrajanej.

## 22. Wątróbka z jabłkami.

Wymoczywszy ją, pokrajać w grube plastry, naszpikować słoniną. Do rondla włożyć łyżkę masła; gdy zrumienione, położyć kilka plasterków wątróbki; na to cebulę pokrajaną w szerokie plastry, na wierzch znów wątróbkę i łyżkę masła. Wszystko dusić 20 minut. W połowie duszenia posolić, potrząsnąć rondlem, przesypać lekko mąką i dalej dusić, ile potrzeba.

## 24. Nóżki cielęce.

Nóżki cielęce bardzo pedantycznie oczyścić, potem zagotować. Wodę odlać, wypłukać, a świeżą nastawić i już na dobre gotować z włoszczyzną i zieleń angielskim, bobkowemi liśćmi, pieprzem i cebulą. Można dołożyć kawałek łoju. Rosół z tego należy zszumować, poczem gotować cztery godziny, t. j. aż mięso na nóżkach będzie zupełnie miękie. Poczem ułożyć nóżki na desce, odłączyć mięso od kostek i mięso tasakiem posiekać. Posolić je i popieprzyć i zmieszać z sosem sklarowanym białkami. Formę blaszaną zwilżyć wodą zimną i wlać w nią tę całą masę i odstawić na



zimno. Gdy ostygnie wyjąć ją z formy, podać do nich ocet i oliwę. Smaczniejsza jest galareta, gdy się do czterech nóżek cielęcych doda dwie wieprzowe i razem gotuje.

### 25. Cielęce kreski.

Oczyszczone kreski cielęce włożyć na rumiane masło, w które się wsypało i roztarło łyżką mąki; na to przełożyć cebulą w plasterkach, usiekać drobnej, zielonej pietruszki i dołożyć razem z kilku pokrajanymi grzybkami; potem posolić, popieprzyć, podlać trochę rosolu; gdy się poddusi, dołożyć pół szklanki białego wina. Wszystko przykryć i gotować na wolnym ogniu póty, póki nie będą kreski zupełnie miękie.

### 26. Główka cielęca smażona.

Główkę ugotować razem z nóżkami na mięko; kości odkrajać, a skórę podzielić na kawałki. Zrobić gęsty bisan-cel z kwaterki śmietany z mąką, zagotować, ciągle mieszając, a potem posolić, pieprzu dodać i ostudzić. Potem w każdy kawałek główki nalać trochę sosu, zwinąć jak pasztecik, umaczać w jajku, obsypać tartą bułką i usmażyć na gorącym maśle. Podawszy, zalać cytrynowym sosem.

### 27. Naleśniki z cielęcą wątróbką.

Naleśniki usmażyć na patelni jak zwykle. Wątróbkę osobno udusić, oczyściwszy ją z błonki. Potem ją posiekać lub utrzeć na tarce, zmieszać z drobno posiekaną cebulką, pieprzem, goździkami i angielskim ziele. Potem podsmarować rondel masłem, obsypać bułeczką i ułożyć w ten sposób, że od spodu naleśnik, a na tem farsz z wątróbki, potem znów naleśnik, znów farsz, znów naleśnik i t. d., aż wszystko wyjdzie. Na wierzchu może być naleśnik.

Poczem wstawić do pieca na pół godziny, aż się to wszystko zapiecze. Wtedy dopiero wyjąć.

### 28. Budyń z wątróbki.

Wymoczyć wątróbkę w mleku kilka godzin, potem zdjąć błonkę z niej i udusić. Utrzeć na tarce wraz z dwiema cebulami, dodać soli pieprzu, dwie moczone bułki, wszystko na słoninie przesmażyć w rondelku. Potem wbić cztery żółtka, pianę ubić z czterech jaj i zmieszać wszystko razem dodawszy jeszcze łyżkę śmietany. Formę posmarować masłem, obsypać bułką i włożyć w nią tę mieszaninę. Formę wstawić w duży rondel z wodą zimną i tak gotować na parze dwie godziny, jak budyń. Podawszy, można oblać sosem kaparowym.

### 29. Nóżki cielęce w cieście.

Nóżki cielęce dobrze oczyścić i wypłukać w kilku wodach ugotować. Wzdłuż, koło kopytek przekrajać je na połowę. Potem posolić, żółtka dobrze rozbić, pianę ubić z białek, zmieszać, maczać w tych jajkach nóżki posolone i obsypane troszeczkę mąką, by jaja do nich lepiej przylgnęły i smażyć na bardzo gorącym maśle.

### 30. Siekanka cielęca.

Płuca i serce ugotować w solonej wodzie, potem je wyjąć, drobno posiekać. Do wody dodać trochę masła. Osobno zrobić z dwóch jaj zacierkę, podsuszyć ją w piecyku i razem z posiekanymi płucami zasypać na wodę, w której się płuca ugotowały. Gdy się to wszystko zagotuje, nakryć pokrywką i odsunąć na wolny ogień, by razem się dusiło jeszcze pół godziny.

### 31. Krokiety z mózdzka.

Mózdzek cielęcy obrać w zimnej wodzie z błony. Potem utrzeć go drewnianą łyżką dobrze na misce z solą, dodać do niego dwa żółtka, łyżkę masła, łyżkę mąki i trochę pieprzu.

Stolnicę obsypać tartą bułką, wrzucić na to masę mózdzkową z półmiska i obsypując ze wszystkich stron tartą bułeczką, zrobić małe, podłużne waleczki. Każdy taki walek umoczyć w pianie, ubitej z dwóch pozostałych białek i smażyć prędko na gorącej fryturze. Gdy już są wszystkie na półmisku można je obsypać posiekaną, zieloną pietruszką.

### 32. Mózdzki cielęce na parze.

Mózdzek cielęcy obmyć z błonki i na misce utrzeć mocno i długo, aby był jedną, równą masą; wbić weń trzy łyżki dobrej, słodkiej śmietanki, soli, pieprzu i cztery żółtka nie równocześnie, lecz po jednym, ciągle dalej trzeć. Białka ubić na pianę, wymieszać z resztą. Formę wysmarować masłem, podsypać troszkę tartą bułeczką i wstawić w większy rondel z wodą, następnie gotować tak w parze całą godzinę. Ostrożnie wyjąć na półmisek i polać gorącym, dobrym masłem. Podaje się to po zupie zaraz jako potrawę.

### 33. Nóżki cielęce w klarze.

Ugotować nóżki, potem je wyjąć z wody i posolić i wyjąć z wody. Przygotować ciasto z trzech żółtek, rozbitych mocno z mąką i łyżką śmietanki oraz zmieszanych z ubitą pianą z trzech białek. W tym cieście macza się pocięte

## ROZDZIAŁ VII

**Baranina.****1. Pieczeń barania.**

Pieczeń baranią mocno zbić, skropić octem, natrzeć oliwą i czosnkiem, posolić, popieprzyć i niech tak leży. Potem ją włożyć na brytwannę, podłożyć fryturę i wstawić w gorący piec, aby się pieczeń zaraz zarumieniła. Następnie dolożyć włoszczyzny, podlać łyżkę gorącego masła i wstawić do pieca jeszcze na kwadrans.

Jeśli nie bardzo przesmażona, wówczas soczystsza i pożywniejsza; to też w Anglii dużo konsumowano.

**2. Baranina duszona.**

Pieczeń od dyszka wyżyłować, zbić mocno, posolić i popieprzyć i polać octem. Niech tak leży dwa dni. Potem zarumienić masło, włożyć na nie włoszczyznę, wymyty i sparzony grzybek, szklanę białego wina i do tego wszystkiego włożyć tę baraninę, aby się pod blachą dusiła przez 5 godzin. Do sosu dosypuje się łyżkę mąki, aby był zawiesisty i często się pieczeń polewa.

**3. Baranina faszerowana.**

Z dyszka baraniego wyjąć kość, poczem go zbić mocno. Nadziać dyszek mięsem i wstawić na silny ogień do

kawałki nóżek i smaży się na fryturze. Do takich nóżek po-  
daje się sos musztardowy.

### 34. Nożki cielęce faszerowane.

nażdą nóżkę pokrajać po ugotowaniu na cztery części,  
poczem odciąć mięso z kości, posolić i popieprzyć. Z mięsa  
wołowego przyrządzić farsz jak na pierogi i tym posmaro-  
wać nóżki, potem je zwinąć jak zraziki, umaczać je w jajku  
i tartej bułeczce i smażyć na gorącej fryturze. Obsypać  
drobno pokrajaną, zieloną pietruszką. Do nich dodaje się  
sos musztardowy lub kaparkowy.

plecyka. Ma się tam opiekać kilkakrotnie będąc polewany. Nadzienie ma tak być zrobione: 1/2 funta cielęciny i kawałek tłustej wieprzowiny sieka się z cebulą, dodać do tego moczona bulkę, trochę pieprzu i szczyptę gałki muszkatołowej i całe jajko. To wszystko zmieszać dobrze i nadziać tem dyszek, poczem go należy zaszyć, choć i bez zaszycia nadzienie nie wyjdzie, jeśli dobrze i ciasno ułożony.

#### 4. Pieczeń barania na sposób sarniny.

Dyszek lub comber barani wyżyłować starannie, zalać przygotowanym z korzeniami i bobkowemi liśćmi, octem i tak przez 2-3 dni pozostawić. Tu i owdzie należy ją w occie przewrócić, aby nie obeschła. Potem wyjąć, dobrze zeszpikować słoniną i piec, polawszy tłuszczem, zaś na końcu kwaterką śmietany

#### 5. Potrawka z baraniny z pomidorami.

Baraninę posoloną i popieprzoną włożyć w rondel i uduzić na fryturze. Osobno dusi się sześć pomidorów, gdy gotowe, rozprowadza się rosółem. Potem baraninę posypać trochę mąką i zalać przefasowanym smakiem z pomidorów, a następnie jeszcze dusić razem na wolnym ogniu.

#### 6. Potrawa z baraniny z kalafiorami.

Mostek barani gotuje się z włoszczyzną i ząbkem czosnku. Gdy baranina już miękka, wtedy odlać sos, przeceścić go przez sito, wlać napowrót do rondla, włożyć baraninę na powrót i obsypać tartym parmezanem. Na około ułożyć szparagi osobno ugotowane też obsypać serem i oblać resztę sosem. Można zamiast szparagu użyć kalafior, a także i korniszony, które trzeba sparzyć poprzednio, gdyż byłyby zbyt ostre.

### 7. Kotlety baranie à la soubise.

Pokrajać kotlety w ten sposób, że dwa żebra na jeden kotlet, posolić, popieprzyć, posmarować oliwą, obsypać mąką i smażyć na gotującym maśle. Gdy rumiane wyłożyć na półmisek i polać sosem cebulowym „à la soubise“ osobno zrobionym. Pięć cebul udusić na maśle pod pokrywką, rozprowadzić bulionem, masło przypalane z mąką dodać, potem wlać parę łyżek octu, trochę cukru i wszystko razem zagotować. Sosem tym zalać baranie kotlety.

### 8. Nadziewana łopatka barania.

Jeśli baranina jest ładna, odkrajać mięso od kości, dodać 1/2 funta cielęciny z cebulą usiekać na maszynce, dodać drobno posiekaną pietruszkę, soli i pieprzu i nadziać łopatkę, unosząc błonę. Nadzianą zaszyć, włożyć do rondla z masłem, obrumienić, a dodawszy włoszczyzny i podlawsky rosółem wstawić na trzy godziny do pieca. Sos przezasować i polać całe.

### 9. Pieczeń barania marynowana.

Oczyszczoną i wyżyłowaną baraninę wymyć i skropić mocno octem. Potem ją zakryć i odstawić na kilka dni. Wyjawszy ją z octu, posolić, popieprzyć, upiec w piecyku. Potem polewa się ją śmietaną.

### 10. Pilaw turecki z baraniną.

Pół funta ryżu sparzyć, wodą zlać i dobrze ją odsączyć. Potem pokrajać cielęcinę w kawałki i położyć ją w rondel, na to cebulę pokrajaną w plasterki, poprzednio sparzoną, następnie warstwę ryżu, potem mięso, znów ce-

bulę, znów warstwę ryżu i tak kilka razy, póki wszystko nie wyjdzie. Trzeba też posolić i popieprzyć, podać rosółem i na wolnym ogniu dusić, aż ryż będzie zupełnie miękki i będzie się rozsypywał.

## II. Baranie nagoût.

Mostek barani pokrajać w kawałki. Rondel posmarować grubo masłem, obsypać tartą bułką, włożyć drobno pokrajaną cebulkę, marchew utartą na tarce, na to położyć warstwę kartofli, pokrajanych w talerzyki i poprzednio sparzonych, na to zaś posolone i popieprzone mięso, na to znów cebulę, marchewkę, kartofle, mięso, aż będzie pełny rondel, potem wlać trochę rosółu i dusić na wolnym ogniu.

## 12. Pasztet z baraniny.

Dyszek barani wyżyłować, sparzyć octem i na dwa dni odłożyć. Potem mięso wymyć, naszpikować, octem skropić i upiec pod blachą, ciągle podlewając fryturą podłożoną. Osobno posiekać cielecą wątróbkę z dwiema cebulami, umoczoną bułką, poddusić to w maśle, dodać dwa jajka, pół funta siekanej słoniny, parę posiekanych grzybków i położyć ten farsz razem zmiészany na blaszanym półmisku; na tem rozłożyć baraninę, pokrajaną w cienkie plastry, kilka kaparków, posiekanych grzybków marynowanych, znów farszu baraniny, a na wierzchu pokryć to wszystko francuzkim ciastem, posmarować jajkami i wstawić na godzinę do gorącego pieca.

## 13. Budyń z baraniej wątróbki.

Baranią wątróbkę wraz z płucami obgotować z włośzczyzną i cebulą, potem zcedzić, posiekać drobno, dodać drobnej kaszki gryczanej mąki trochę, trochę frytury, trzy



jajka mocno rozbite, soli pieprzu, pół kwaterki kwaśnej śmietany i wszystko dobrze wymieszać. Rondel dobrze podsmarować, podsypać bułką tartą z wierzchu obłożyć naleśnikiem i wstawić w piec na duży ogień.

#### 14. Cynadry baranie.

Trzy cynadery oczyścić z błony, przekrajać wzdłuż i udusić, posoliwszy razem z grzankami. Pokrajać grzybki w kawałki, wrzucić do masła, wlać trochę rosołu, a potem trochę madery. Wszystko razem zagotować i po wyłożeniu na półmisek sosem tym polać.

#### 15. Czops barani.

Wykrawa się mięso od combra i robi z niego coś w rodzaju befsztyka baraniego. Anglicy uważają taki czops za najpożywniejsze mięso baranie i przyrządzają je jak befsztyk z polędwicy. Wziąć takiego mięsa od combru kawałek razem z tłuszczem, posolić go i popieprzyć, nadając mu okrągłą formę i smażyć jak befsztyki na bardzo gorącym maśle. Czops podaje się zwykle z kartofelkami. Jestto bardzo odpowiednie danie na kolację.

#### 16. Potrawka z baraniny.

Z baraniny, przy obiedzie upieczonej, można wieczorem przyrządzić potrawkę. Mięso krajać w kawałki, w rondelek zaś należy wcisnąć cytrynę, solić, pieprzyć, trochę posiekanej zielonej pietruszki, łyżkę mąki roztartej w gorącym maśle, kilka łyżek rosołu. Wszystko razem zagotować, w to włożyć mięso i razem zagotować. Do takiej potrawki podaje się ryż ugotowany miękko i sypko.

### 17. Comber barani na sposób sarny.

Wyrznąć już u rzeźnika duży comber barani, potem go dobrze oczyścić i wyżyłować i zdjąć tłuszcz, aby pozostało czyste mięso, obłożyć korzeniami, angielskim zielem i wynieść mięso w zimne miejsce na kilka dni. Potem obmyć z tych korzeni, nasolić, naszpikować słoniną i wsadzić w piec do upieku. Polewać masłem, a na wykończeniu śmietaną, do której się domieszało trochę mąki.

### 18. Kotlet barani faszerowany (à la Mamtenon).

Z górki wykrajać grubsze kotlety tak, że z trzech żeber zrobić jeden kotlet. Dwa żeberka wyciąć, jedno zostawić. Każdy kotlet posolić i na gorącym maśle obrumienić. Potem przekrajać go do połowy, do środka włożyć pasztet z grzybkami, potem maczać kotlet w jajku, obsypać tartą bułeczką i położyć na gorące masło, rumieniąc prędko z obu stron. Usmażone kotlety ułożyć na grzankach i podać je wraz z sosem truflowym i obsmażonymi kartoflami.

### 19. Ragout barania.

Pokrajać żeberka baranie w kawałki, posolić, popieprzyć i obsmażyć na gorącym maśle ze wszystkich stron. Potem dołożyć jeszcze łyżkę masła i dusić w nim to zarumienione mięso, podlewając rosółem. Dodać do rondelka pokrajaną w paski marchewkę, pietruszkę, seler, por, cebulę pokrajaną i ząbek czosnku. Rozprowadzić w sosie łyżką mąki, poczem podlać kwaterką czerwonego wina i poddusić z 10 lub 15 minut.

### 20. Smażony stek barani.

Część baranią od dyszka pokrajać w grube kawałki, zbite je, posolić, popieprzyć i smażyć na gorącym maśle, jak

kotlety. Gdy gotowe i zarumienione, to je polać na półmisku gorącym masłem. Jestto rodzaj rumsztyka baraniego.

## 21. Mostek barani.

Mostek ugotować z włoszczyzną. Potem go wyjąć, pokrajać w kawalki, wysuszyć w serwetce, obsypać po zarobieniu mąką i smażyć na gorącym maśle. Gdy usmażone, wstawić na kwadrans do piecyka, a gdy upieczone polać sokiem z cytryny i podać z marchewką.

## ROZDZIAŁ VIII.

**Wieprzowina.**

Wieprzowina powinna mieć mięso różowe a tłuszcz biały. Słonina powinna być biała i nie przerastała.

**1. Polędwica wieprzowa.**

Polędwicę wieprzową piecze się po nasoleniu w piecyku, potem na wykończeniu obsypuje się tartą bułeczką i potem masłem. Pierwej nie potrzeba nic podkładać, gdyż sama dosyć tłustości. Można ją także dusić w rondlu dwie godziny, a po największej części zaś daje się ją do wędzenia, wtedy jest soczysta i smaczna.

**2. Schab pieczony.**

Na schab bierze się część kotletową posolić wraz ze skórką i wstawić do pieca. Gdy się z wierzchu zacznie rumienić, to pokrajać i położyć na wierzch cebulę i jeszcze trochę piec. Po upieczeniu i wyjęciu piecyka, polać sosem. Do schabu podaje się zazwyczaj kwaszoną kapustę.

**3. Kotlety wieprzowe.**

Mięso kotletowe pakrajać w kawałki tak, aby każdy kotlet miał jedno żeberko. Poczem zbić dobrze, posolić i po-

pieprzyć, umoczyć w jajku, rozbitym z wodą, lub też umoczyć, obsypać tartą bułką i tak smażyć, jak kotlety cieleńce lub baranie.

#### 4. Szynka duszona.

Ładną, świeżą szynkę posolić i popierzyć, potem włożyć do rondla, wkrajać dwie cebule, włoszczyznę, angielskie ziele, dwa lub trzy pomidory i wszystko razem dusić na wolnym ogniu cztery godziny, aż szynka będzie zupełnie mięka.

#### 5. Szynka wędzona.

Każdą szynkę moczy się przed przyrządzeniem jej kilka godzin w zimnej wodzie. Nie moczy się jej tylko wtedy, gdy ma być peklowana. Po wymoczeniu zatem gotuje się ją razem z włoszczyzną kilka godzin w dużym garnku. Po ugotowaniu cedzi się ją i kraje w skośne plastry, potem przystraja się zieloną pietruszką i obkłada kartoflami. Oddzielnie podaje się zazwyczaj do takiej szynki tarty chrzan, także duszony z masłem zielony groszek.

#### 6. Kotlety smażone á la Provençale).

Kotlety zbić, posolić i na maśle zarumienić z obu stron. Obok kotletów podsmażyć także dwie cebule drobno pokrojane i podlać rosółem w którym pierwszej rozprowadzić łyżkę obrumienionej mąki. Wszystko to włożyć w rondel, wlać potem szklanę białego wina i trochę marynowanej masy pomidorowej. Dusić godzinę na wolnym ogniu.

#### 7. Szynka w cieście.

Zagnieść zwyczajne ciasto dość twardo z samego białka. Potem rozwałkować je cienko na to ciasto położyć

szynkę posoloną i popieprzoną i owinąwszy mocno, piec przez cztery godziny. Gdy już szynka wewnątrz mięka, odrzucić z niej skórkę, powstałą z ciasta i krajać ją w cienkie plasterki. Taką szynkę je się do kolacyi na zimno.

### 8. Smażona kielbasa.

Kielbasę sparzyć gorącą wodą. Potem ją wyjąć usmażyć słoninę drobno pokrajaną, a potem na niej kielbasę prędko i z obu stron. Gdy gotowa, obsypać ją drobno posiekaną cebulą także na słoninie przesmażonej. Do kielbasy podaje się kwaszoną kapustę ugotowaną oraz kartofle.

### 9. Kielbasa z sosem.

Kielbasę gotować w garnku wody pół godziny. Potem przyrządzić sos cebulowy i włożyć weń na 5 minut i razem dusić.

### 10. Prosię pieczone.

Oczyszczone prosię dobrze posolić. Zrobić do niego nadzienie, włożyć do środka i piec na brytwannie, wysmarowawszy pierwaj dobrze całe słoninę. Gdy już dobrze upieczone, pokrajać w kawałki i podać. Nadzienie do prosięcia robi się w ten sposób: bierze się 1/2 funta wieprzowiny, do tego dodaje się 1 funt cielęcego mięsa. Dobiera się dwie cebule, umoczoną i wyciśniętą bułkę i miele razem wszystko na maszynie, potem się farsz ten soli i pieprzy, dodaje dwa jajka, wszystko zmięsza dobrze razem i prosię nadziewa. Można także na farsz ten usiekać płucka z prosięcia razem z wątróbką, dodać trzy łyżki masła, dwa jajka, soli, pieprzu, namoczoną bułkę, gałkę muszkatołową, trochę dobrze obmytych sułtańskich rodzynków i trochę

miałkiego cukru podług smaku. Wszystko to razem zmieszać i nadziać niem prosię.

### 11. Rolada z prosięcia.

Oczyścić, obmyć, oparzyć, odciać główkę i nóżki i tak odciać z kości, aby mięso pozostało całe. Mięso rozłożyć, posolić i popieprzyć. Pokrajać słoninę w paski, trochę mięsa wieprzowego, posiekanego i posolonego; na tem wzdłuż zwinąć to ciasto, związać sznureczkiem i gotować z marchwią, pietruszką i selerem. Gdy już miękie, wyjąć ją, dopiero po ostygnięciu położyć na stolnicy, nakryć deską i z wierzchu położyć gwicht żelazny albo duszę, aby deska mocno przyciskała mięso. Gdy tak jakiś czas poleży, wyjąć roladę i w równe plastry pokrajać. Do tego podaje się musztardę, albo też przyrządzony z niej sos musztardowy.

### 12. Cynadry wieprzowe.

Cynadry obgotować w solonej wodzie, a potem krajać w cienkie plastry. Masło zarumienić z mąką, rozprowadzić trzema łyżkami rosółu, wkrajać cebulę, wlać półszklanki madery i wolno dusić przez godzinę.

### 13. Kielbasa pieczona.

Kielbasę obsypać trochę mąką i wstawić z brytwanną w piec. Podkłada się drobno pokrajaną cebulę i sporo słoniny. Gdy puszcza tłuszcz, polewać nim kielbasę, a potem podlać szklankę piwa i piec jeszcze trochę. Do sosu należy włożyć kawałek rozmoczonego miodownika, a potem wcisnąć sok z cytryny i łyżeczkę miałkiego cukru.

#### 14. Prosię w potrawce.

Ugotować prosię z włoszczyzną, angielskiem zielem i bobkowemi liśćmi, potem pokrajać w kawałki i zrobić do niego taki sos: obsmażyć łyżkę mąki w łyżce masła, rozprowadzić rosołem, potem zalać kwaterką śmietany, zagotować razem i zaprawić dwoma żółtkami.

#### 15. Galantyna z prosięcia.

Prosię oczyścić, oplukać, a wykrajawszy z niego kości, rozłożyć na stole po opięciu główki i nóżek. Wykrajając mięso pozostałe przy kościach, posiekać razem z funtem cielęciny,  $\frac{1}{2}$  funtem wieprzowiny i  $\frac{1}{3}$  funtem słoniny, dodać umoczoną bułkę, sól, pieprz, szczyptę muszkatołowej gałki i wymieszać dobrze razem. Na skórę prosięcia ułożyć ten farsz, na to położyć kawałki szynki i kawałki posiekanej słoniny; na tem jaja rozbite z mlekiem i mąką i wstawione do letniego pieca na 10 minut dla wysuszenia, wszystko potem zwinąć mocno i związać szpagatem, gotować z włoszczyzną. Po ugotowaniu wyłożyć na stół, nakryć czystą serwetą, na to położyć deszczułkę, którą przykryć ciężarkiem, aby się galantyna przestudziła i trochę spłaszczyła. Potem to wszystko usunąć, a galantynę pokrajać w duże, cienkie plastry. Do niej podać sos musztardowy.

#### 16. Jak się oprawia prosięta?

Prosię sparza się gotującą wodą, potem naciera całe zimnym popiołem, dzięki czemu sierść łatwo schodzi. Wody gotującej można dolać podczas zdzierania sierści. Gdy już prosię zupełnie oczyszczone, to się je płucze w zimnej wodzie, a potem wyjmuje się z wewnątrz wszystko, zostawiają



tylko wątróbkę. Tak oczyszczone, może wisieć cały tydzień, zanim się je użyje.

### 17. Prosię w galarecie.

Oczyszczone i sporządzone prosię posolić i dolożyć ko-rzeni i dosyc wloszczyzny, gotować wraz z cebulą, solą i łyżką octu. Gdy już miękie, pokrajać w kawałki, a sos jeszcze gotować i sklarować białkami, dodać kawałek upalonego cukru i wlożyć w ten sos kawałki prosięcia. Gdy wszystko mocno ostygnie, uformuje się z sosu galareta. Do tego podaje się ocet z oliwą.

### 18. Kiszka smażona.

Przed smażeniem wlożyć kiszkę na kwadrans do gorącej wody, a potem smażyć na słoninie w całości. Położywszy na półmisek, polać ją gorącą słoniną; do tego podaje się kwaszoną kapustę.

### 19. Sosiski w musztardowym sosie.

Świeże sosiski obsmażyć na gorącym maśle. Zarumienić osobno łyżkę mąki w łyżce masła; gdy rumiane, dolożyć łyżkę musztardy, rozprowadzić pół szklanką czerwonego wina, trochę mialkiego cukru, posolić i popieprzyć; wszystko zagotować i polać sosem tym sosiski.

### 20. Sosiski w kapuście.

Główkę kapusty uszatkować; posolić ją i niech leży. Potem wycisnąć z soli i wlożyć w rondel; do rondla wlożyć również trochę drobno pokrajanej i przesmażonej słoniny, trochę octu, pieprzu, kawałek rozmoczonego w letniej wodzie miodownika. To wszystko dusić na wolnym ogniu; po

— 23 —

tem włożyć w kapustę parówki i jeszcze podduścić z kilka minut.

## 21. Farsz z kaszy.

Pół kwarty kaszy gryczanej ugotować w solonej wodzie, tłustej. Potem ugotowaną odstawić do przestygnięcia. Uduścić osobno płucka i wątróbkę prosięcia w słoninie z cebulą i zemleć to na maszynce. Potem posolić, popieprzyć, dodać gałkę muszkatołową i dwa jajka: wszystko ostudzić, zmieszać i farszem tym nadziać prosię

## 22. Prosię na gorąco.

Prosię dobrze oczyszczone sparzyć kilka razy, potem je zalać zimną wodą; potem je długo gotować razem z włoszczyzną i angielskim zieleń, aż zmięknie. Na gorąco cedzi się rosół, a prosię wyjmuje się na półmisek i oblewa sosem. Jeżeli zaś ma być prosię na zimno, to włożyć do wody cztery listki żelatyny, wygotować, precedzić i prosię zalać. Dodaje się do tego sos chrzanowy.

---

## ROZDZIAŁ IX.

### Drób.

#### 1. Kurczęta.

Kurczęta najlepsze są pieczone. Po zarznięciu parzy się je, poczem dają się łatwo oskubać i opalić nad ogniem. Poczem się je wypaprosza i wymywa. Następnie soli i położwszy na maśle, piec w piecyku, polewając masłem, aby nie wyschły. Przed podaniem obsypać je tartą bułką, aby się lepiej zrumieniły. Rąbie się je na ćwiartki i podaje. Do tego mizerję, kwaszone ogórki lub kompot.

#### 2. Kurcz w potrawie (fricassé).

Kurczę po oczyszczeniu gotować w małej ilości wody, tyle tylko aby je woda nakryła. Do wody włożyć włoszczyznę, liście bobkowe, angielskie ziele, sól, pieprz, cebulę i zieloną pietruszkę. Potem kurkę wyjąć, pokrajać na cztery części; zasmażyć w łyżce masła łyżkę mąki, rozprowadzić rosół, wcisnąć soku z cytryny i podbić to po zagotowaniu dwoma żółtkami. Dosypać trochę miążkiego cukru. Osobno ugotować w solonej wodzie lub nawet w rosolu, w którym się gotowało kurczę,  $\frac{1}{4}$  funta ryżu, a gdy miękki, położyć obok kurczęcia na półmisku i poleć gorącym sosem.

### 3. Kurczę pieczone.

Wyczyszczone kurczę posolić, potem zasmażyć mąkę z masłem, zarumienić trochę, włożyć w rondel kurczę i dusić na wolnym ogniu, podlewając kilkakrotnie wodą. Przed podaniem dodać jeszcze łyżkę masła, aby kurczę nie wyschło.

### 4. Kurczę z pomidorowym sosem.

Kurczę ugotować w wodzie z włoszczyzną, dodawszy do garnka 3 pomidory. Gdy kura posolona już mięka, pokrajać ją na cztery części, zaś sos przefasować, dodać łyżkę mąki i łyżkę masła i razem zagotować.

### 5. Pieczony nadziewany indyk.

Indyk powinien być nasolony na dzień lub dwa dni przed użyciem go. Leżąc kruszeje. Skubie się zaraz po zarżnięciu, wtedy łatwiej odchodzą piórka. Opala się go potem papierem lub spirytusem, co ułatwia oskubanie piórek do reszty. Podgardziel zaszyć. Indyka kładzie się potem na brytwannę i piecze na maśle, często polewając. Do nadzienia można użyć wątróbkę posoloną i zmieloną z cebulą, moczona bułką i jajkiem zmieszana, trochę miłkiego cukru i rodzynków. Napchawszy nadzienie w gardziel można je zaszyć a potem piec 2—3 godziny, nakłuwając. Naciera się indyka wewnątrz imbierem.

### 6. Potrawa z pieczonego indyka.

Pozostałą część pieczonego indyka pokrajać w kawałki. W rondel włożyć kawał masła, wsypać trochę imbiru, pieprzu, rozprowadzić bulionu, wcisnąć pół cytryny, mocno wszystko zagotować i włożyć w to pokrajane kawałki, również 5 minut dusić i wyłożyć na półmisek.

### 7. Kurczę w potrawie ze szparagami.

Kurczę ugotować z włoszczyzną w krótkim sosie, dodać do niego w rondel 10 szparagów. Gdy są już miękie wyjąć i pokrajać, również i kurczę. Sos, zaś precedzić, zaprawić łyżką masła i łyżką mąki, posolić, dodać trochę miękiego cukru i włożyć napowrót i kurczę i szparagi i razem zagotować. Zamiast szparagów można włożyć kalafiory.

### 8. Indyk z kasztanami.

Kasztany gotuje się w wodzie, niezbyt mięko i nadzie-  
wa się podgardle indyka a także i jego wnętrze. Potem się indyka piecze w piecyku, posoliwszy go, natarłszy im-  
bierem i położywszy łyżkę masła. Gdy mięki kraje się i ob-  
kłada na półmisku wokoło, dobrze ugotowanymi i oblupane-  
mi kasztanami.

### 9. Pulardy pieczone.

Posolić kapłony lub pulardy, wyjąć podróbki, owinać  
całe w papier, wysmarowany tłuszczem i piec na rożnie,  
polewając często masłem. Gdy już trochę upieczone, zdjąć  
z nich papier, obsypać tartą bułką i piec jeszcze, aż się zru-  
mienia, poczem pokrajać w kawałki i ułożyć na półmisku.  
Można na brytwannę położyć kawałek serdelowego masła,  
albo dosypać parę ziarenek tłuczonego jałowca.

### 10. Kurczęta smażone.

Oprawić kurczęta, wymyć porządnie i pokrajać na  
ćwiartki. Poczem nasolić, skropić oliwą i octem, aby tak  
poleżały kilka godzin, a lepiej jeszcze przez noc całą. Potem  
rozbić dwa jajka, kurczęta w nich zamoczyć i obsypać tartą

bułką i smażyć na maśle na patelni. Wyłożywszy je na półmisek, okłada się je zielonym groszkiem.

## II. Potrawka z kur z ryżem.

(Stosunek do 2 kurcząt na 4 osoby).

Kurczęta włożyć po sporządzeniu i oczyszczeniu do garnka z wodą i gotować je wraz z włoszczyzną w krótkim sosie, na wolnym ogniu pod pokrywką. Osobno ugotować na wodzie solonej, w którą się wkłada łyżkę masła. Gdy ryż ugotowany, wyjmuje się kurki pokrajane w ćwiartki, układa je na półmisku, otacza ryżem i zalewa sosem. Sos się przyrządza rozprowadzając rosółem w którym się kury gotowały, łyżkę mąki zarumienionej w łyżce masła, dodaje się trochę soku cytrynowego, trochę dla smaku miążkiego cukru i wyrzuciwszy włoszczyznę zagotowuje się to wszystko, zaprawiając dwoma rozbitymi żółtkami.

## 12. Kaczki z włoską kapustą.

(Do dwóch kaczek).

Kaczki ugotować z włoszczyzną, poczem pokrajać w kawałki zrobić farsz z funta mięsa, posiekanego z cebulą, posolonego i popieprzonego, dwóch jaj, zmoczonej bułki i dwóch łyżek śmietany. To zmieszać i nadziać włoską kapustą, pokrajaną na ćwiartki i sparzoną poprzednio. Potem położyć w rondel łyżkę masła, na to kaczki ułożyć, na nie kapustę i znów kaczki i znów kapustę i tak ciągle, aż wszystko wyjdzie. Potem nakryć pokrywką i na wolnym ogniu dusić, potem podać rosółem i dusić, aż kaczki będą miękie. Tak samo się robi z indyczkami.

### 13. Gęś pieczona.

Starannie oczyszczoną gęś dobrze umyłą soli się i odstawia na dzień lub dwa. Przed użyciem rozciera się trochę czosnku naciera nim całą gęś po wierzchu oraz pieprzem i wsadza pod blachę do pieczenia, podlawszy trochę wody. Gęś musi się piec trzy godziny, bez przerwy, często się ją podlewa wydanym z samej siebie tłuszczem. Gdy gęś się rumienić zaczyna, to się ją widelcem z wierzchu nakłuwa, aby więcej tłuszczu puściła. Tłuszcz ten się zlewa do garnuszka, gdzie może stać długo w chłodnym miejscu i nie psuje się a pod gęś można podlać jeszcze trochę wody i dalej piec, aż będzie bardzo mięka. Kraje się ją w ten sposób, że się najpierw odrąbuje cztery łapki, poczem przekrawa się całą wzdłuż na dwie połowy, a dopiero każdą połowę na tyle części, ile potrzeba, mniej więcej na pięć.

### 14. Gęś pieczona z jabłkami.

Gęś natrzeć dobrze zewnątrz solą i nadziać winkowatemi, obranymi i pokrajanymi jabłkami, włożyć do jabłek trochę majeranku. Gęś położyć na brytwannie i piec, polewając własnym sosem. Jabłka mogą być obsypane mialkim cukrem. Zamiast jabłkami nadziewa się gęś także kartoflami pierwej trochę ugotowanymi; z gęsią razem pieką się one w szmalcu, który gęś puszcza z siebie. Pozostały szmaliec zlewa się przesmażony z solą i majerankiem, używa się do chleba.

### 15. Potrawa z opiekanych kaczek.

Kaczki sporządzone posolić, obsypać mąką i opiec w piecu. Gdy już zarumienione, włożyć w rondel łyżkę masła, zrobić sos chrzanowy, lub kaparkowy, włożyć w to

pokrajaną kaczkę i dusić ją w tym sosie. Na pomniku po-  
lać tym sosem.

### 16. Duszone jabłka do gęsi.

Jabłka obrać, pokrajać na ćwiartki. W rondel włożyć  
łyżkę masła, sześć oczyszczonych z pestek jabłek,  $\frac{1}{8}$  mi-  
ękiego cukru i dusić to pod pokrywką pół godziny. Nie  
chcąc aby się przypaliły podlać trochę wody. Jabłka duszo-  
ne podaje się do kaczek, gęsi lub indyków na gorąco.

### 17. Perliczka duszona z imbirowym masłem.

Perliczki piecze się tak, jak kurczęta, tylko z tą róż-  
nicą, że się ją szpikuje na piersiach słoniną. Wyborne są  
perliczki z imbiem. Przed upieczeniem natrzeć je wewnątrz  
i zewnątrz utartym imbiem, wymieszanym z młodym ma-  
słem.

### 18. Indyk faszerowany trufkami.

Dużego indyka nadziać i szpikować piersi trufkami, dro-  
bniutko pokrajanymi. Potem wziąć funt cieleciny, wątróbkę  
z indyka i cebulę i dwie trufle razem posiekać, udusić w ma-  
śle i nadziać tym farszem indyka, posoliwszy i popieprzyw-  
szy poprzednio cały farsz. Niech tak leży kilka godzin, aby  
cały przeszedł zapachem trufli, poczem go piec na rożnie,  
polewając masłem.

### 19. Potrawy z pulardy z jarzynami.

Włożyć do rondla dobrze oczyszczoną młodą kure, do-  
dając cebulę, ćwierć funta tłustego, wędzonego boczką, dwa  
pomidory i włoszczyznę, bobkowe liście, pieprz, i trochę soli.  
Podlać kieliszkiem czerwonego wina i dusić na wolnym  
ogniu przez 2 godziny, aż będzie zupełnie miękie. Można



dolać kilka łyżek wody. Sos można precedzić i pokrajana kureę nim polać.

## 20. Potrawka z pulardy po cesarsku.

Oczyścić dobrze pularde, nasolić ją i obrumienić na maśle. Dodać 4 cebule, kilka grzybów, 1 trufkę drobno pokrajana i wszystko razem dusić w dużej ilości masła. Potem wlać szklanę wina, trochę wody i dusić dwie godziny na wolnym ogniu. Do sosu należy dodać łyżkę mąki zasmażonej w maśle, dobrze rozetrzeć i razem dogotować, poczem pokrajana pularde polać.

## 21. Wątróbki gęsie

Wątróbki moczyć kilka godzin w mleku, żeby wybielały i napeczniały. Potem wziąć gęsiego szmalcu do rondelka, przesmażyć w nim drobno pokrajana cebulkę, potem wątróbkę posolić, posypać lekko mąką i położyć na szmalcu, lekko obrumienić z obu stron, potem nakryć pokrywką i dusić na wolnym ogniu 10 minut.

## 22. Wątróbki w sosie z maderą.

Wątróbki po wymyciu i ostrożnym odjęciu żółci namoczyć na 6 godzin w mleku. Potem wziąć łyżkę masła, zrumienić z pół łyżką mąki, rozprowadzić kilku łyżkami bulionu, potem wrzucić obsypane mąką wątróbki i dusić kwadrans na wolnym ogniu, podlewając kieliszkiem madery. Wkrajac także w plasterki cienkie cebulę a nawet dorzucić dwie pieczarki. Dopiero przed wydaniem posolić, bo inaczej twarżniejają wątróbki

### 23. Perliczki.

Perliczki posiadają smak bażantów, choć są mniej tłuste od pulard. Gdy się je oskubie powinno się powiesić przez kilka dni w zimnym miejscu, bo wisząc kruszeją. Piersi się szpikuje drobno pokrajaną słoninką, a potem piecze się je na dużym ogniu na rożnie. Można podlać je fryturą, a dopiero na wykończeniu świeżym masłem. Bułeczki tartej wcale się nie sypie, lecz wyłożwszy na półmisek polewa się je jeszcze raz gorącym, młodym masłem.

### 24. Kotlety pożarskie.

Z oczyszczonej tłustej kury lub pulardy, wykrawa się z piersi mięso z którego się pobija cienkie plastry, jak na kotlety, soli się je. Osobno sieka się kawałek cielęciny i kawałek wołowego łożu i żółtko. Wymieszać to doskonale, potem rozłożyć na desce cienką warstwę tego farszu, na niej zaś położyć zrazik z piersi, ten przykryć znow farszem cielęcym, uformować z tego zgrabne kotlety, w każdy włożyć kostkę od kurzego skrzydełka. Na wierzchu posolić, umazać w rozbitym jajku, obsypać tartą bułką i smażyć na wolnym ogniu. Dla smakoszów dodaje się do nich cytrynę, sos ostry korniszony lub trufłowy, kotlety polewa się trochę bulionem. Robi się je także z samych siekanych piersi kurcząt lub pulard. Dodaje się do nich jajko i moczony kawałek bułeczki, a dorabia się i podaje do nich sos maderowy.

### 25. Ryż z wątróbkami z drobiu.

Sparza się na 5 osób pół funta ryżu, potem gotuje się go w solonej wodzie z dużą łyżką masła. Gdy już ryż miękki, dokłada się do niego w mleku wymoczone wątróbki i dusi się je na wolnym ogniu 10 minut, kilka razy podlewając bulionem.

## 26. Majonez z pulardy.

Po ugotowaniu pulard trzeba je ostudzić i odjąć mięso od kości skropić je cytryną i odstawić tak na kilka godzin; trzeba przygotować gęsty sos majonezowy, potem ułożyć na półmisku na spód skrzydełka, następnie piersi bez kości, połać to sosem majonezowym, ubrać jajkami, pokrajanymi w ćwiartkę, listkami salaty i szparagami. Robi się majonez jeszcze w ten sposób, że się dodaje do dwóch szklanek świeżo ugotowanego rosółu dodać 5 listków żelatyny, którą się zwilża najprzód w zimnej wodzie. Gdy już żelatyna rozpuszczona wlać  $\frac{1}{4}$  funta świeżej oliwy, wcisnąć całą cytrynę, trochę musztardy, trochę soli do smaku. Potem bić miotką tak długo, aż się utworzy biała, gęsta masa, w którą należy wbić dwa żółtka. Mieć przygotowane i ostudzone piersi z pulard, każdą pierś obciągać prędko łyżką gęstej masy, układać na półmisku, wysmarowanym oliwą.

## 27. Kaczki w śmietanie.

Kaczkę oczyszczoną dobrze posolić, podzielić na ćwiartki, ugotować w krótkim sosie z włoszczyzną, bobkowymi liśćmi i angielskim zielem. Zagotować łyżkę masła, wsypać w nie łyżkę mąki, rozprowadzić rosółem z kaczki i wlać w to pół kwatery śmietany. Dodać parę w paski podrobionych grzybków, włożyć w to kaczki i zagotować razem. Dodać można wkoło półmiska słodką kapustę, ugotowaną w całości i obsypać tartą bułeczką zasmażoną w maśle.

## 28. Potrawka z gęsich podróbek.

Oczyszczone podróbki ugotować w wodzie z włoszczyzną. Włożyć też kilka suszonych grzybków. Osobno gotować perłową kaszę na masło, włożyć do niej kawał masła, roz-

prowadzić rosółem z podróbek, wlać parę łyżek śmietany, drobno usiekane grzybki razem zagotować i wyjąć na półmisek. Obok podróbek rozłożyć kaszę, a wszystko polać śmietanowym sosem.

### 29. Gołąbki.

Oczyścić gołąbki i skropić octem, sby skruszały. Potem naszpikować cienkimi paskami słoninki, nasolić i piec na rożnie i podlewać ciągle masłem. Na wykończeniu obsypać bułeczką i nałożyć masłem piersi, przytem napuścić w nie trochę cytryny. Można je także piec jak kurczęta. Zazwyczaj nadziewa się je moczona w mleku bulką, do której wbija się żółtka, soli się je, pieprzy, bije z białek pianę i też dodaje się trochę siekanej pietruszki, soli i pieprzy. Wszystko to miesza się razem.

### 30. Pawie.

Pawica ma mięso białe i delikatne, jak indyczka. Po zabiciu powinny wisieć przez kilka dni jak indyczki. Gdy skruszały, nadziewa się je i piecze w piecyku na maśle, ciągle je polewając masłem. Można je naszpikować drobno pokrajaną w paski młodą słoninką.

### 31. Potrawka z gołębi.

Pokrajać gołąbki na ćwiartki i dusić w dużej ilości masła na wolnym ogniu. Gdy są miękie wyjąć je z rondelka na półmisek, a w masło to włożyć dwie pokrajane cebulki pierwszej sparzone, potem podlać bulionem, wkrajać w plasterki dwa winkowate jabłka, parę pieczarek, wcisnąć pół cytryny, wlać kieliszek madery i to wszystko razem zagotować. Potem zasmażyć łyżkę mąki w łyżce masła, tym sosem rozprowadzić, gołębie zaś posolone umoczone w śmietanie wio-

żyć w sos i gotować dziesięć minut i podać na stół. Gołębie zwykle w smaku mdle trochę, nabierają przysmak pikantny. Można też piec gołębie na masle w piecyku, zupełnie jak kurczęta.

### 32. Kokliki z drobiu.

Pozostały drób z rosółu obrać z kości i pokrajać w kawałki. Osobno obgotować mózg cielecy, trochę amoretek sparzyć, obrać z żyłek i pokrajać w kawały, zarówno jak i mózg. Wziąć łyżkę mąki i zasmażyć w łyżce masła, rozprowadzić to rosółem, wlać łyżkę śmietany, wcisnąć trochę soli i trochę miążkiego cukru, a wszystko zaprawić dwoma rozbitymi żółtkami. Gdy sos już smaczny, włożyć w niego pokrajany drób, amoretki, móżdżek, parę pieczarek posiekanych, wszystko razem zmięszać i układać na muszelki, połączyć z wierzchu sosem i biszamelem, a potem tartą bułeczką i wstawić na 10 minut do piecyka.

---

## ROZDZIAŁ X.:

# Zwierzyna.

### I. Zając.

Najprzód trzeba obedrzeć zająca ze skóry w ten sposób, że się go podcina przy ogonie, a potem pomału ściąga. Potem zdejmuje się z niego błony, któremi jest cały zając pokryty. Potem się oblewa zająca przegotowanym octem, lub też lepiej czerwonym winem. Takiego zalanego zająca octem lub winem obłożyć jeszcze rozmaitemi jarzynami, jak pietruszką, marchewką, selerem, i pozostawić tak przez dwa dni. Potem wyjąć z tej marynaty, naszpikować, nasolić i piec w brytwannie na wolnym ogniu, często go polewając masłem. Gdy się już rumieni, wlać kilka łyżek śmietany i piec go jeszcze z pół godziny. Podaje się go z sosem pomidorowym lub z sosem „poforade”. Gdy już dobrze upieczony, rąbie się go w drobne kawałki i podaje, ubierając półmisek sałata lub kartoflami „frit”. Do zająca ze śmietaną gotuje się i podaje zwykle buraczki.

### 2. Potrawa z zająca.

Potrawę tę robi się zwykle z resztki udek, które należy porąbać, posolić, popieprzyć i zasmażyć w maśle. W masło włożyć 2 cebule, wlać trochę rosółu i kieliszek czerwonego wina i dusić na wolnym ogniu pod pokrywką. Gdy mięso

już na wpół uduszone, wziąć pół funta wędzonego boczku i dusić jeszcze pół godziny.

### 3. Bażant.

Ogon cały wraz z piórami odkrajać, a także i szyję; skrzydła tak samo. Oczyszczonego bażanta obłożyć na 24 godziny cienko pokrajaną słoniną i tak niech leży dwa dni. Potem naszpikować słoniną bardzo gęsto, posolić i piec na rożnie. Przytem należy polewać ciągle gorącym masłem, gdyż mięso bażanta ładne wprawdzie, ale suche i chude. Obsypuje się bułeczką i polewa gorącym masłem. Bażanta podaje się zazwyczaj na podstawie z chleba, robionej w ten sposób, że się z dwufuntowego chleba okrawa skórę, obsmaża się ją na gorącej fryturze, a gdy już twardawa, to się ją stawia na półmisku pod bażanta.

### 4. Sarna.

Sarna może wisieć w zimie kilka tygodni w chłodnem miejscu, zaś jej pieczeń lub comber, wyżyłowany i oczyszczony, skropiony octem przegotowanym, można też dwa tygodnie trzymać w piwnicy. Należy go tylko przewracać na drugą stronę co dwa dni. Chcąc żeby pieczeń skruszała, należy ją owinać w serwetę i skropiwszy mocno octem, zakopać w ziemię. Przed upieczeniem powinno się ją posolić, naszpikować gęsto młodą słoniną i upiec na rożnie lub brytwannie, często polewając masłem, a w końcu śmietaną. Nie powinna być w piecu dłużej nad dwie godziny. Comber sarni kraje się w cienkie plasterki, a potem wstawia na kilka minut, aby się rozgrzał.

### 5. Kiełbasa z zająca.

Świeżo oczyszczone udźce obciągnąć z błon; mięso odkrajać od kości, drobno pokrajać, dodać funt słoniny, również

ją drobno pokrajać, dodać do tego soli, pieprzu, ząbek czosnku, dwa ziarna jałowcu, trochę majeranku, kwaterką dolać wody i masę tę rozetrzeć dobrze. Kielbaśnicę wypchać tą masą i związać ją. Parząc ją gorącą wodą, strzedz ją od pęknięcia. Kielbasę taką piecze się w piecu, podłożywszy na brytwannę sporo masła. Do niej daje się kapustę, musztardę, chrzan i t. d.

### 6. Duszone kuropatwy.

Kuropatwy oczyścić i słoninką drobno krajaną naszpikować i piec je na rożnie. Na wpół upieczone przekrajać na połowę i dusić w rondlu, podłożywszy masła, parę ziarenek jałowcu, kilka łyżek kwaśnej śmietany i wcisnąć trochę cytryny. Przed podaniem obsypać tartą bułką.

### 7. Kwiczoly.

Kwiczoly oskubuje się z pierza i odstawia się wraz z główkami, nóżkami i skrzydełkami. Po oczyszczeniu wyjąć z nich żółc razem z wątroba, a kiszki zostawić wewnątrz, potem całe posolić, przełożyć plastrami słoniny i piec na rożnie, polewając często gorącym masłem. Gdy zrumienione, należy je przewracać. Musi być do nich piec gorący, bo inaczej wyschły by.

### 8. Kwiczoly w auszpiku.

Kwiczoly się oczyszcza, a wyjąwszy żółc, zostawić nóżki wzdłuż wyciągnięte i obłożyć cienko pokrajaną słoniną, owinać bawełną i piec pod blachą, polewając tłuszczem, spływającym ze słoniny. Tymczasem mieć przygotowanego trochę rosółu, w którym rozpuszcza się dwa łyty żelatyny. Przecedzić go, a upieczone kwiczoly obrać ze słoniny, ostudzić, włożyć łebkami w małe szklaneczki, trzymając nóżki w gó-



rze i zalać tym bulionem. Do nich podaje się sałatę roszponkową, ocet, oliwę, albo też przygotowuje się sos tatarski z musztardą.

### 9. Cietrzewie.

Cietrzew musi po zabiciu wisieć z tydzień lub 10 dni, aby skruszał. Potem dopiero go oskubać, wypaproszyć i znów włożyć na 2—4 dni do octu, przegotowanego z korzeniami i bobkowymi liśćmi. Potem wyjąć go, nasolić, popieprzyć, naszpikować i piec pomatu na wolnym ogniu, polewając go gorącym masłem. Tak samo postępuje się z przyrządzeniem głuszców.

### 10. Dzikie kaczkki.

Dzikie kaczkki muszą wisieć po zabiciu ich długo, aby skruszały. Dopiero po dwóch, trzech tygodniach oskubać je, przegotować do nich ocet z korzeniami. poczem je nim sparzyć, posolić, naszpikować i piec na rożnie, polewając często masłem. Gdy są upieczone, pokrajać je na ćwiartki i zalać na półmisku sosem koperkowym, korniszonowym, lub sosem z marynowanych grzybków. Cyranki piecze się tak samo.

### 11. Smażone ptaszki.

Oskubać ptaszki, posolić, obsypać mąką i dusić w rondlu ze śmietaną, lub też smażyć na gorącym maśle na patelni.

### 12. Potrawka z zająca.

Wądy z zająca część jakaś upieczona pozostaje, pokrajać ją w kawałki. Mąką zapalić w łyżce masła, rozprowadzić je śmietaną i kieliszkiem wina czerwonego; w to włożyć zająca,

zagotować i włożyć na półmisek. Dla smaku można wcisnąć trochę soku z cytryny.

### 13. Potrawka z kuropatw.

Upieczone niezupełnie kuropatwy poprzekrawać na półki. Łyżkę masła utrzeć z łyżką mąki i łyżką tartej bułki, rozprowadzić rosółem, wrzucić w to kilka plasterków cytryny ze skórki obranej; włożyć kuropatwy i zagotować kilka razy razem.

### 14. Forszmak z pozostałego pieczystego.

Usiekać mięso z pozostałej zwierzyny, dodać  $\frac{1}{4}$  funta mocno rozartego, wołowego szpiku; usiekać w to trzy jajka gotowane na twardo i wszystko razem zmieszać. Potem rozcierać dwie łyżki masła, w to wbić cztery żółtka, ale nie od razu wszystkie razem, lecz po jednym; a trąć ciągle, dobierać po trochu mięsnej masy. Do tego wcisnąć sok z cytryny, dodać łyżkę tartej bułki, ubić pianę z czterech białek i wszystko razem zmieszać. Formę wysmarować masłem, obsypać tartą bułeczką i włożyć w nią tę mięsną masę, posolić i popieprzyć ją poprzednio.

### 15. Szynka i pieczeń z dzika.

Szynka i pieczeń z dzika może być bardzo smaczna i krucha, jeśli umiejętnie przyrządzona. Otóż pieczeń wyżyłować i zalać gorącym octem, poprzednio przegotowanym. Do octu wkłada się korzenie i ząbek czosnku dla smaku. Taką pieczeń odkłada się w chłodne miejsce na tydzień; kilkakrotnie należy ją przewracać, aby nie wyschła. Wyjąć po tygodniu z octu, posolić ją, włożyć w rondel, podlać rosółem i gotować na dużym ogniu; potem, gdy już rosółu ubył, na małym. Na końcu posypać pieczeń mąką, obrumienić ją.

dolać w nią kwaterkę śmietany, sos zaprawić łyżką mąki i dusić ją jeszcze trochę, aż będzie zupełnie mięka.

### 16. Kwiczoly wytwornie podane.

Kwiczoly podawane bywają tylko na bardzo eleganckich stołach. Wyjąć z nich z lewej strony żółc z wątroba, opłukać je i przekrajać wzdłuż, aby piersi zostały w całości, również szyjka z łebkiem, resztę zaś kwiczola wraz z całym wewnątrz ustrojem, wyjąć żółc wrzucić na rozpuszczoną do rondla słoninę, włożyć pokrajaną cebulkę i dusić pół godziny pomału, gdy wystygnie przefasować przez rzadkie sito. Do tego farszu dołożyć łyżkę masła, wsypać gałkę muszkatową, posolić, popieprzyć i wbić dwa żółtka. Osobno zagnieść francuzkie ciasto, wykrawać szklanką dość grube krążki. Na cieście położyć trochę farszu, na to położyć posolone piersi, łebek z szyjką ułożyć na wierzch, posmarować grubo masłem, brzegi ciasta po wyjęciu kwiczolów posmarować rozbitym jajkiem. W pół godziny ułożyć na półmisku i podać.

ROZDZIAŁ XI.

R y b y.

1. Przyrządzanie ryb.

Ryby najzdrowsze są kupione żywe. Przy śniętych należy pilnować, aby były świeże. O świeżości ich świadczy czerwoność skrzel i wypukłość oczu. Ryby żywe należy ogłuszyć uderzeniem tasaka lub młotka, a wtedy dopiero można je sporządzić; ryby mniejsze, jak karpie, karaski skrobie się, zaś większe jak sandacze, szczupaki goli się, a liny parzy się przed skrobaniem. Potem rozcina się rybnie brzuch wzdłuż, zaczynając od ogona, aby nie naruszyć żółci, wnętrzości się wyjmuje, potem się je myje i soli w środku i zwierzchu. Można je gotować w całości albo pokrajaną w kawałki. Sandacz na gorąco zostawia się w całości, także łososia w długiej, miedzianej wannie z durszlakiem. Nalewa się tyle wody, aby nakryła rybę, dodaje się dużo włośzczyzny i korzeni, dolewa się szklanke białego wina i gotuje się ją, a jest zupełnie mięka, to ją w tym smaku pozostawia, aby przesiąkła tym smakiem. Zwykle gotuje się ją w krótkim sosie lub też dwoi z masłem i winem. Do niej dorabia się na tym samym smaku rozmaite sosy.

2. Ryby smażone.

Karasie, liny, okonie, po największej części smaży się, zaś duże ryby chcąc smażyć, należy oczyścić z ości i po

jać w małe kawałki. Rybę się oczyszcza, płucze, naciera z wierzchu i wewnątrz solą i tak nasoloną odstawia na kilka godzin. Potem wytrzeć ją, utarzać w mące, umaczać w jajku, rozbitym z wodą, a obsypawszy tartą bułeczką smażyć na gorącym maśle z obu stron, poczem wstawić ją na 5 minut do piecyka, aby nie była wewnątrz surowa, podając, podać jeszcze łyżką masła. Do tego dodaje się kartofle, surową kapustę, chrzan utarty z octem. Niektórzy smażą ryby tylko zanurzawszy w mące bez jaj i bez tartej bułki. Zaw sze na wolnym ogniu, aby się nie paliły w wewnątrz lecz dobrze przesmażyły.

### 3. Zapiekanie ryb.

Ryby można zapiekać w śmietanie, albo i bez niej. Sos w ten sposób się przyrządza: na dwa funty ryb zasmażyć w łyżce masła łyżkę mąki, dosypać drobno pokrajaną cebulę, rozprowadzić smakiem od ryb, wlać kieliszek białego wina, dodać trochę soli i papryki, kilka pieczarek pokrajanych w plasterki i gotować przez kwadrans, pilnując, aby się sos nie przypalił a był gęstawy. Gdy sos gotów, wyłożyć rybę na półmisek, polać ją sosem, obsypać parmezanem i tartą bułką, położyć kawałki masła i wstawić do gorącego pieca. Gdy się unoszą na półmisku pęcherzyki, to znaczy, że sos się gotuje i wtedy ma dosyc, można ją na stół podać.

### 4. Szczupak.

Szczupaka oczyścić, oplukać i pokrajać na dzwónka i posolić. Potem włożyć do rondla marchewki, pietruszki, dwie cebule i szczupaka zalać wodą i gotować na mocnym ogniu, dopóki pletwy odstawać nie będą, wtedy zdjąć z ognia, skropić zimną wodą, potem zakryć talerzem, aby się para nie

ulatniała. Wyjąć na półmisek, ubrać zieloną pietruszką, a osobno podać w sosjerce mocny jakiś sos.

### 5. Śandacz z jajami.

(Dwa funty na cztery osób).

Ugotować w wodzie włoszczyznę i korzenie, potem, gdy się z pół godziny gotowały zalać smak zimną wodą, potem włożyć rybę do rondla, pierwiej ją mocno posoliwszy. Należy ją ostrożnie wyjąć na półmisek, podkładając pod główkę i wzdłuż grzbietu łyżką. Jeszcze lepiej jeśli w wanienkę włożona ryba do gotowania na sitku, zaś po ugotowaniu razem z sitem wyciąga się z wody i zsuwa sucho na długi półmisek. Dwa jajka gotuje się na twardo, poczem sieka się je drobno, obsypuje niemi po wierzchu całego sandacza, następnie polewa gorącym, lecz nie zrumienionym masłem.

### 6. Karp po żydowsku.

Karpia pokrajać na dzwonka i posolić. Po zabiciu nie trzeba go dużo płukać, lecz gotuje się go razem z krwią. W rondel włożyć marchewkę i pietruszkę, pokrajaną w cienkie plastry, dodać parę cebul również pokrajanych, następnie włożyć rybę w kawałkach, posoloną i popieprzoną i zalać to zimną wodą. Gotować to na mocnym ogniu godzinę, podlewając smak kilka razy zimną wodą podczas gotowania. Dla smaku dodać trochę miążkiego cukru. Można do łyżeczki rozpuszczonego masła dodać łyżeczkę mąki, dobrze ją w maśle rozetrzeć i sosem od gotującej się ryby rozprowadzić, potem to wlać do rondelka, a wtedy sos będzie trochę zawiesistszy. Jeśli się chce mieć karpia nadzianego, to się wyjmuje z każdego kawałka karpia pokrajanego mięsa, sieka się je wraz z cebulą to nadzienie, pieprzy, dodaje jajko, kawałeczek moczony bułki, dla smaku przysypuje się troszeczkę

miałkiego cukru, rozmięsza wszystko razem i nadzieniem tym napycha się w otwór, zrobiony w mięsie przez wykrajanie mięsa. Potem się rybę nadzianą gotuje w smaku z włoszczyzną tak samo całą godzinę. Jeśli ryba większa, to się ją gotuje jeszcze dłużej.

### 7. Karp, leszcz lub lin w szarym sosie.

Rybę zabić, oprawić i oczyścić z łuski tak, aby nie wylać krwi. Ugotować rybę z krwią w wodzie razem z włoszczyzną, cebulą i korzeniami, dolać szklaneczkę czerwonego wina, gotować kwadrans. Potem odrzucić włoszczyznę, w sosie rozprowadzić kawałek miodownika, wsypać garść oplukanych i obranych z ogonków rodzynków, trochę potłuczonych goździków i angielskiego pieprzu, dla smaku dolożyć kawałek cukru, wcisnąć sok z cytryny i razem gotować, aż ryba zupełnie mięka. Wykłada się rybę na półmisek a sos osobno wlewa do sosjerki. Do karpia robi się zazwyczaj z jajka i mąki kluseczki wąskie i podłużne, które się osobno gotuje na solonej wodzie, a potem zalewa smakiem od ryb

### 8. Ryby smażone.

Sandacze, karaski, liny smaży się tak: maczać po posoleniu w rozbitym jajku i smażyć na gorącym maśle.

### 9. Karaś w śmietanie.

W rondel włożyć włoszczyznę i korzenie, karaski posolone i popieprzone i gotować na mocnym ogniu 20 minut. Łyżkę mąki rozetrzeć w łyżce masła, rozprowadzić sosem od ryby, włożyć trochę siekanego kopru, wlać kilku łyżek kwaśnej śmietany i razem zagotować, poczem wyłożyć na półmisek. Do takich ryb gotuje się kartofle.

### 10. Łosoś ze śmietaną.

Oczyścić łososa, oparzyć, zdjąć skórę i pokrajać na kawałki i posolić. Nastawić włoszczyznę, gdy się ugotuje, położyć łososa i gotować na dużym ogniu. Potem smak precedzić, zaprawić mąką roztartą z masłem, wlać kwaterkę śmietany, kawałek cukru i razem z rybą zagotować.

### 11. Smażone sielawy.

Sielawy obrać ze skórki, posolić, umaczać w rozbitym jajku, posypać tartą bułeczką i smażyć na gorącym masle.

### 12. Duszone miętusy.

Oprawiając miętusa trzeba go najprzód sparzyć tak samo jak lina i dopiero skrobać i krajać w kawałki. Osolić, włożyć w rondel, przekładać masłem, cebulą i pieprzem, zalać parę łyżek wody. Dusić długo pod pokrywką, a przed wydaniem wlać trochę kwaśnej śmietany. Dobra jest też zupa z miętusów, robiona z kluseczkami lub z pulpetami.

### 13. Węgorz smażony.

Węgorza się oprawia i kraje w dzwonka, soli kilka godzin przed gotowaniem, potem obciera się z wilgoci, gotuje chwilę w wodzie z włoszczyzną. Potem wyjmuje, macza w jajku, obsypuje tartą bułką i rumieni na masle. Surowe smażony, jest niezdrowy, bo nigdy w smażeniu tak nie dochodzi, jak w gotowaniu.

### 14. Pstrąg.

Gotować w wodzie włoszczyznę, do tego włożyć pstrągi, wyjąć je następnie z wody i polać gorącym masłem, albo



też obsypać siekanemi, twardemi jajkami i dopiero polać masłem. Dają je też w galarecie z octem i oliwą albo też dorabiając do nich osobno sos musztardowy. Można także dusić je w maśle z cebulą i korzeniami a potem dolać szklanekę węgierskiego wina. Podaje się pstrągi również, owinięte w przetłuszczony papier i w nim zarumienione.

### 15. Stokfisz duszony.

Stokfisz powinien być duży, zaś mięso białe i jędrne. Trzeba go parę dni moczyć w zimnej wodzie, do której wysypuje się trochę sody, następnie kilka dni w czystej, którą należy często zmieniać. Stokfisz przed gotowaniem trzeba oskrobać, obmyć, zwinąć i związać, potem zalać zimną wodą w rondlu i postawić na wolny ogień. Gdy woda dobrze zaszumuje, wyjąć z niej rybę, dobrze ją z wody osączyć, pokrajać na duże kawały i obrać ze skóry i z ości. Rondel wysmarować masłem, włożyć w niego kawałek stokfisz, nasypać soli, pieprzu, położyć łyżkę masła, cebule, tartą bulkę, na tem trochę posiekanej pietruszki zielonej, znów kawałek stokfisz, znów masła i tartą bulkę. Wszystko szczelnie przykryć, dusić pół godziny, a gdy gotowe, wyjąć na półmisek, polać gorącym masłem i zrumienioną bulką, obsypać.

### 16. Vol au vent z ryb.

Wyczyścić sandacza lub szczupaka, wyjąć ości i pokrajać w płaskie kawałki i posolić. W dwie godziny później osączyć z soli, ułożyć na brytwannie, polać rozpuszczonym masłem i skropić cytryną. Na małym ogniu je smażyć, niedopuszczając do zarumienienia. Główkę wraz z ościami gotować dla smaku razem z włoszczyzną. Gdy ryba już mięka, zasmażyć w maśle łyżkę mąki, rozprowadzić sosem, wcisnąć pół cytryny, zaprawić dwoma żółtkami i zmieszać z całym sosem. Osobno udusić na maśle kilka pieczarek, pokrajanych

w okrągłe plasterki, skropić sokiem z cytryny i dusić na maśle kilka pieczarek, pokrajanych w okrągłe plasterki, skropić sokiem z cytryny i dusić na młodym maśle, pomaju a potem uduszone włożyć w sos. Przygotować rant z francuskiego ciasta, pod blachą go rozgrzać. Na głębokim półmisku rozłożyć rybę gorącą, przekładając ją całym garniturem, oblać z wierzchu gęstym sosem, na wierzchu położyć gorące francuskie ciasto i podać na stół.

### 17. Ryba w galarecie.

Na galaretę musi być szczupak żywy. Kraje się go w kawałki, potem soli prażoną solą. Potem nałożyć w garnek dużo włoszczyzny, cebuli, korzeni i zalać zimną wodą. Kiedy się już smak trochę zażółci, to włożyć w rondel główkę i zalać trochę rosółem. Po pół godzinie dolożyć resztę ryby i gotować dalej na wolnym ogniu. Gdy już sos kleisty, wpuścić dla sklarowania go białko, rozbite z wodą, chwilę potem gotować z owym białkiem, a później go znów sklarować. Rybę, gdy ochłodziła z ości obrać i ze skórki, włożyć w formę, smak przez sito przecedzić, a potem przez serwetę nalewając, napęlnić nim formę z rybą. Tak samo można gotować karpia i leszcza.

### 18. Marynowany jesiotr.

Jesiostra oczyszczonego ze skóry nasolić, aby poleżał trzy godziny. Zagotować ocet z wodą, nakrajać różnej włoszczyzny, cebuli, wrzucić angielskiego ziela, pieprzu, bobkowych liści, majeranku, parę listków szałwi i gdy się to gotuje całą godzinę, włożyć pokrajanego jesiotra, gotować, aż do miękkości, wyjąć, włożyć w kamienny stół, smak jeszcze wygotować, ostudzić i przecedzonym nalać rybę, dolewając

jeszcze trochę przegotowanego sosu. Szczupaka robi się tak samo.

### 19. Karp na czerwonym winie.

Karpia po oczyszczeniu pokropić gorącym octem. Na trzy funty karpia wziąć seler, dwie pietruszki, dwa kwaszone ogórki. Wszystko to pokrajać w kawałki, ułożyć wraz z karpem w całości w rondlu, dodając trochę angielskiego ziela, listek bobkowy, nalać trochę kwasu od ogórków, trochę wina, tak aby karp był przykryty i postawić na mały ogień pod pokrywką. Gdy ryba ugotowana, to odlać sos a karpia polać na półmisku sosem precedzonym.

### 20. Leszcz z chrzanem i z jabłkami.

Oczyściwszy i posoliwszy rybę, zalać ją gotującym octem. Nalać smakiem z włoszczyzny i ugotować na mocnym ogniu, poczem wyłożyć na półmisek i obłożyć tartym chrzanem, zmieszany z tartymi, kwaśnymi jabłkami, octem i łyżeczką miłkiego cukru. Musi być dodana spora liczba jabłek.

### 21. S u m.

Sum jest rybą mięką, bez ości, zjawia się w Wiśle. Sum jest dobry ugotowany w wodzie z włoszczyzną, a potem podany z białym sosem. Łyżkę masła rozetrzeć dobrze łyżką mąki, rozetrzeć to do białości i rozprowadzić smakiem z ryby, potem dolać kilka łyżek kwaśnej śmietany i zagotować. Pokrajanego suma w cienkie plastry polać tym sosem.

## 22. Łosoś.

Łosoś czerwony jest u nas rzadkością: białego łowią czasem na wiosnę w Wiśle. Oczyszczyć go, pokrajać w dzwonka i ugotować w smaku z włoszczyzny. Trzeba pilnować, aby się ta ryba nie rozleciała, bo jest tak delikatna jak karp. Łososia podając, polewa się masłem, albo się dorabia osobno sos tatarski.

## 23. Starlet.

Starlet przypomina w smaku węgorza. Po oczyszczeniu posolić, by kilka godzin tak leżał. Potem ugotować smaku z włoszczyzny, włożyć w smaku ten całą rybę i prędko gotować. W 10 minut jest ugotowany starlet. Wyjąć go ostrożnie na półmisek, polać poprzedzonym smakiem, a osobno przyprawić biały sos z mąki, masła i smaku rybnego i podać w sosjerce oddzielnie.

## 24. Kotlety z ryb.

Wziąć rybę, wyjąć ości, rybę usiekać drobno, posolić, popieprzyć, włożyć przysmażoną cebulę, wymoczoną w mleku bułkę. Całą tę masę długo wymieszać, wbić całe jajko, wymieszawszy bardzo dobrze, robić podłużne kotlety, obsypane mąką; potem zamoczyć je w jajku, obsypać bułeczką i smażyć na wrzącym maśle. Do tych kotletów daje się sos cytrynowy, musztardowy albo koperkowy.

## 25. Kotlety z ryb lub śledzi.

Wziąć rybę lub śledzia dobrze wymoczonego, ości wyjąć, rybę drobno usiekać, posolić, popieprzyć, włożyć wymoczoną w mleku bułkę, usmażoną w maśle cebulę, łyżkę masła, jajko i całą tę masę dobrze wymieszać. Potem zrobić na stol-

nicy z masy tej kotlety, posypać je mąką, posmarować rozbitem jajkiem i obsypawszy znów tartą bułką, smażyć na gorącym maśle. Do tych kotletów dorabia się sos cytrynowy lub korniszonowy.

### 26. Śledzie smażone.

moczy się śledzie do smażenia przez 24 godzin, kilka razy zmieniając wodę; potem bibułą dobrze je osuszyć, sprawić, wyjąć wnętrzości, obsypać mąką i smażyć z obu stron na gorącym maśle. Do nich smaży się lub gotuje kartofle.

### 27. R a k i.

Najlepszy gatunek raków ma czerwonawe nóżki. Na kopę raków wziąć pęczek zielonej pietruszki, kilka porów, kopru, pęczek estragonu, dwie marchwie, dwie pietruszki i dwie cebule. Włoszczyznę pokrajaną ułożyć w rondlu, na tem kilka raków, posolonych i popieprzonych, na to kawałek masła i znów włoszczyznę, raki, masło, aż wyjdzie wszystko. Nakryć pokrywką i postawić na wolnym ogniu, a skoro się zrumienia, wlać dwie łyżki octu. Sos, w którym się gotowały cedzi się i polewa nim podane raki.

### 28. Grzanki ze śledziami.

Rozetrzeć dobrze cztery żółtka z łyżeczką miłkiego cukru. Do tego dolewać potrochu dwie łyżki oliwy, łyżkę musztardy. Wymoczone śledzie wraz z mleczkim i kaparami posiekać, wlać sok z cytryny i posmarować tem grzanki z bułki, podsmażone w maśle.

### 29. Majonez.

Na funt ryby bierze się pół funta majonezowego sosu i smaruje się tym sosem rybę ugotowaną w całości lub w ka-

walkach; rozsmarować nożem równo po całej rybie. Oddzielnie ubiera się majonezy śliwkami, kaparami, marynowanemi rydzami, szampionami, truflami, jajkami, ugotowanemi na twardo i pokrajanemi na ćwiartki, zieloną sałatą, kalafiorem i t. d. Do każdego półmiska podaje się oddzielną sosjerkę sosu majonezowego.

### 30. Souflèt z ryb.

Potrawę tę przyrządza się tylko z białych ryb, jak z sandacza, jesiotra, szczupaka. Rybę oczyścić i usiekać jak najdrobniej; dodać trochę beszamelu lub tłuczonych i przetartych kartofli, posolić, dodać łyżkę masła, pieprzu, muszkatołowej gałki, dobrze wymieszać i ubiwszy z trzech białek pianę, dołożyć także. Następnie posmarować półmisek masłem, ułożyć masę, wysoko nie rozplaszczając, potem obsypać tartym serem i wstawić do niezbyt gorącego pieca na pół godziny. Oddzielnie podać zrumienione masło i cytrynę.

### 31. Bitki ze śledzia (na 6 osób).

Wymoczyć długo dwa śledzie, potem je oprawić, obrać z ości i posiekać, dodać moczona bułkę w mleku, kawałek masła, utartą cebulę, jajko całe i trochę pieprzu. Wszystko razem zmięszać, zrobić okrągłe bitki, obsypać mąką, maczać w rozbitym jajku i w tartej buleczce i smażyć na gorącym maśle. Gdy się zrumienią, to wstawić je na 2 minuty do pieca, a podać je wraz z kartoflami.

### 32. Sałata śledziowa (na 4 osób).

Dwa uliki oczyścić, ogonki i główki odrzucić, śledzie pokrajać na wąskie kawałeczki; dodać 4 kartofle ugotowane, jedną cebulę, jedno jabłko, kilka korniszonów; wszystko pokrajać w drobne plasterki, wymieszać z octem i oliwą, dodać

trochę pieprzu, także dwa jajka ugotowane na twardo i pokrajane w małe kawałki, a także fasoli na pół kwaterki miękko ugotowanej. Dla smaku dosypuje się łyżeczkę miłkiego cukru i wszystko miesza razem, potem wyklada na salaterkę i jako zakąskę podaje.

### 33. Sałata śledziowa siekana.

Dwa uliki oczyszczone z wnętrzości, skórki i ości sieka się drobno, miesza z dobrze utartą cebulą i utartem jabłkiem, pieprzy się, słodzi troszkę, dodaje octu, oliwy i można tą masą smarować bułeczki również na zakąskę. Usiekać można do masy tej również dwa jajka na twardo ugotowane.

### 34. Śledzie marynowane.

Do marynowania używa się zwykle śledzie duże, zwyczajne, tak zwane szmalcówki, mające dużo mleczka. Moczyć należy je 24 godzin, zmieniając kilkakrotnie wodę. Wymoczone śledzie i wypłukane ułożyć płasko w dużym, szklanym lub kamiennym słoju, wyjąwszy z nich poprzednio mleczko. Kupując śledzie na marynowanie, trzeba uważać, aby śledzi z mleczkiem było jak najwięcej, o ile możliwe byłyby same mleczaki, gdyż od tego dobroć marynowania zależy. Ikrę zupełnie się odrzuca. Mleczko rozciera się długo, odrzucając żyłki. Dla lepszego roztarcia sypie się trochę miłkiego cukru i łyżką rozciera aż cukier trzeszczyć przestanie. Najlepiej mleczko rozciera się na durszlaku, podstawić pod nim kamienny rondel, na którym się durszlak stawia, a potem już wygodniej mleczko rozcierać, podlewając po trosze przegotowanego octu, w którym się gotowały korzenie, angielskie ziele, bobkowe liście, pieprz. To, co pozostaje w occie na spodzie, zatem pieprz, liście, wrzuca się do słoja ze śledziami, wkrawa się do 10 śledzi trzy cebule w plasterki

również do słoja, pomiędzy śledzie, a potem już dobrze roz-tartem mleczkiem z octem, zalewa się tak, by śledzie były pokryte płynem. Słój wiąże się papierem pergaminowym i tak pozostawić na 24 godzin. Po tym czasie mogą być już użyte.

### 35. Śledzie zwijane (Rollfuopsy).

Śledzie, wymoczone przez 24 godzin, sporządzić w ten sposób, że się je po odrzuceniu główki, ogonka, ości, dzieli na dwie długości. Każdą połówkę okłada się dobrze posiekaną cebulą, zmieszaną z musztardą i pieprzem; potem zwija się w trąbkę i zapina szpilką z drzewa. Tak zwinięte kładzie się w słój, przekłada plastrami cytryny i zalewa octem gotowa-nym z korzeniami i przestudzonym. Może stać kilka tygodni bez psucia się i jest wyborną przekąską.

### 36. Raki w śmietanie.

Na pół kopy raków wziąć ćwierć funta świeżego masła, rozpuścić, wlać kwaterkę śmietany i włożyć w nie raki, które się obmyło poprzednio w zimnej wodzie i posoliło, a potem osaczyło po jakimś czasie z tej soli. Przykryć szczelnie i gotować prędko 20 minut. Przed wydaniem wsypać w ron-del posiekanego koperku i będą gotowe.

### 37. Raki à la Bordelaise.

Raki lepsze są czarne od zielonych. Po oczyszczeniu ich i wymyciu, soli się je na parę godzin. W rondel wło-żyć skórkę od słoniny, trzy cebule obrane i parzone, ząbek czosnku, trochę pietruszki, korzeni, pieprzu, gałki muszka-tołowej. w to włożyć pół kopy raków i nalać szklaneczkę



francuzkiego wina. W kilka minut są raki gotowe. Potem je wyjąć z sosu, mieć przygotowaną zaprawę z mąki i z masła, rozprowadzić ją sosem od raków, do tego trochę mocnego bulionu, do tego zrumienić cebulę i przefasować, dolać smak z uduszonych czterech pomidorów, a nareszcie jeszcze przysypać trochę białego pieprzu, aby smak był ostry. Gdy już sos dość zawiesisty włożyć do niego napowrót raki i zostawić na gorącej blasze dla rozgrzania. Wyłożywszy na półmisek i przystroić go pęczkiem zielonej pietruszki.

### 38. Sielawy smażone.

Sielawy po oporządzeniu soli się i macza się w mące, poczem się je smaży na oliwie. Jeśli się je odstawi na pewien czas, to należy je zalać gotowanym z korzeniami i przestudzonym octem.

### 39. Vinaigrette.

Rybę obrać z ości, pokrajać na małe kawałki i ugotować. Również ugotować kartofle w łupinie, ugotowane obrać, pokrajać w plasterki. Wziąć trochę ugotowanych buraczków, parę cebul, parę korniszonów, dwa jajka ugotowane na twardo, pokrajać w kawałki grzyby marynowane też w paski cienkie pokrajać, wszystko razem zmięszać z rybą, dodać dwie łyżki oliwy, łyżkę octu winnego, trochę soli, pieprzu, cukru. Wszystko wyłożyć na półmisek, ubrać parzoną czerwoną kapustą, zieloną sałatą i kaparami. Osobno rozetrzeć trzy żółtka z dwiema łyżkami oliwy, wsypać trochę cukru mialkiego, wlać trochę octu i sosem tym polać półmisek z rybą.

### 40. Nowacya.

Rybki te są niedrogie, a przytem smaczne. W sklepach z rybami można je dostać przez całą zimę. Macza się je

w jajku po osoleniu, obsypuje się tartą bułką i smaży na masle. Podaje się do nich sos cytrynowy lub pomidorowy.

#### 41. Turbot.

Turbot jest rybą morską, ma mięso delikatne i tłuste. Jest rybą drogą, zatem gotuje się ją tylko na większych zebraniach. Gotuje się ją w specjalnej wanience. Oczyszczywszy i oplukawszy, soli się ją, naciera cytryną i wkłada do wanienki w ten sposób, aby grzbiet był na dole. Do wanienki nalewa się wody, wkłada dużo włoszczyzny, a potem rybę i na wolnym ogniu gotuje się ją godzinę. Francuzi dolewają dla smaku do gotowania kwartę mleka i dokładają kawałek cukru. Gdy mięka, to ją już można wyjąć. Osobno dorobić do niej tatarski sos.

#### 42. Raki faszerowane.

Pół kopy raków sparzyć i wymyć, nadłamawszy szyjki, uważnie wyciągnąć z nich czarną żyłkę. Skorupki zaś oczyścić i nadziać. Farsz do nich przyrządza się w następujący sposób: ugotować kwaterkę pszennej kaszki, manny na wodzie solonej z masłem, do niej dosypać trochę usiekanego koperku. Gdy przestygnie wbić trzy jajka, trochę miłkiego cukru i nadziewać raki. Potem włożyć na masło w rondel, wlać kwaterkę śmietany i dusić przez kwadrans. Przed wydaniem wsypać trochę tartej bułeczki, aby sos był zawiesistszy.

#### 43. Homary.

Dla smakoszów są homary w zimie potrawą wyborową. Sprowadza się je z Ostendy żywe, zapakowane w morskiej trawie. Ale powinno się je zaraz po przybyciu gotować, bo trawia się i traci na smaku. Jeśli są bardzo zimne, to się

homary sprowadza przegotowane. Przyrządza się je w ten sposób: zagotować w wodzie włoszczyznę i korzenie, wodę posolić w gotującą wodę włożyć dobrze wymytego homara, gotować go pół godziny. W tym smaku zostawić aż ostygnie, potem homara wysmarować oliwą, przekłajać wzdłuż, łapki rozbić nożem tak, aby nie uszkodzić mięsa, potem ułożyć go na półmisku i ubrać galaretką. Osobno podaje się sos musztardowy.

#### 44. Homar na gorąco.

Homara po wymyciu i odcięciu szczypców i szyjki włożyć do rondelka, w którym się na oliwie przesmażyła pokrajana marchewka, pietruszka, seler, cebula, dodać trochę korzeni, soli i dusić homara, póki jarzyny nie zmiękną, dolewając do rondla trochę białego wina. Nakryć pokrywą i dusić. Gdy gotowe, wyłożyć homary do wazki i zakryć, aby nie ostygły. Zaś sos przefasować przez sito, dodać łyżkę bulionu, dwie łyżki udaszonych i przetartych pomidorów, trochę pieprzu, wszystko razem zagotować i polać homara tym sosem. Przed podaniem wlać do wazy troszkę koniaku i podać wazę na stół, nie zdejmując pokrywki.

#### 45. Zapiekane mule, czyli ślimaki.

Ślimaki skrobie się i myje kilka razy, z muszelków także wyciska się brud. Potem się soli wodę i gotuje w niej, dodając trochę pieprzu. Także dusi się je w rondelku na maśle po oczyszczeniu ich i wymyciu. Soli się, pieprzy, potem odrzuca się po jednej skorupce i dolewa białego wina. Gotuje się je tak przez kwadrans, dodając do nich trochę siekanej cebulki. Ślimaki się potem wyjmują, a sos przeciera przez sito i zaprawia masłem i sokiem z cytryny.

Można je także gotować z masłem, zaś gdy się otwie-

rają odrzucić po skorupce. Potem je włożyć na brytwanę, posypać siekaną zieloną pietruszką, na wierzch tartą bułeczką i wstawić na 10 minut do pieca, aż się bułka zrumieni.

#### 46. Zielone żabki.

Żabki zielone najsmaczniejsze bywają z końcem lata i w jesieni. Zjada się z nich same udka. Udka te obciąga się ze skóry i dobrze wypłukać, potem się je wkłada w ocet, soli i pieprzy. Następnie macza się je w mące i smaży na gorącym maśle. Przed wydaniem obsypuje się je zieloną pietruszką.

#### 47. Ostrygi.

Istnieje kilka gatunków ostryg, które się do nas sprowadza, przeważnie ostendzkie, także angielskie. Ostrygi należy otwierać ostrożnie nożem kuchennym lub specjalną maszynką, aby je nie uszkodzić. Układa się je po kilka na talerzykach, a każdej osobie podaje się taki talerzyk wraz z cytryną.

#### 48. Śledzie po hambursku.

Dobre holenderskie śledzie wymoczyć przez 24 godzin. Następnie obmyć, ściągnąć skórę, wyjąć kość, spłaszczyć na szerokość, posmarować musztardą. Potem złożyć napowrót i polawszy octem, krajać w kawałki, polać oliwą na półmisku.

#### 49. Majonez ze śledzia na śniadanie.

(Na 4 osób).

Wymoczyć dobrze dwa uliki przez cały dzień, potem ściągnąwszy z nich skórę i obrawszy z ości pokrajać

w małe kawałki. Ugotować sześć kartofli w łupinach, ubrać i pokrajać również na małe kawałki. Utrzeć dwa żółtka z trzema łyżkami oliwy, do tego trochę musztardy, pieprzu i cukru oraz soku z cytryny. Na półmisek położyć śledzia, na nim i wkoło ułożyć kartofle, trochę cebulki drobno posiekanej, potem znów śledź, znów kartofle, posypać kaparami i pieprzem, a zwierzchu polać majonezowym sosem. Tworzy to bardzo smaczną i pikantną zakąskę na śniadanie.

## ROZDZIAŁ XII.

### Jarzyzny.

#### 1. Kartofle.

Kartofle są jarzyną ważną w kuchni i powszechnie lubianą. Można ją używać za dodatek do ryb i mięsa, a także za potrawę samą w sobie szczególnie podczas postu. Kartofle obiera się, myje, potem zalewa w garnku zimną wodą i gotuje na mocnym ogniu, posoliwszy je. Po ugotowaniu należy z kartofli zlać wodę i zostawić je na blasze odkryte, aby podeschły trochę i stały się bardziej sypkie. Można je okrasić masłem, lub drobno pokrajaną słoninką. W tym celu uciera się je wałkiem w garnku.

#### 2. Kartofle w mundurach.

Kartofle się w kilku wodach myje zanim się je wstawi i odgotuje. W mundurach lepiej jest jeszcze piec po umyciu na brytwannie w piecyku. Z pieczonych smak się mniej ulatnia.

#### 3. Kartofle smażone.

Kartofle trochę odgotowane suszy się serwetką, potem się je kraje w cienkie plasterki i smaży na maśle lub na innym, jakimkolwiek tłuszczu. Należy je smażyć na

dużym bardzo ogniu, aby się prędzej zrumieniły, nie wysychając wcale.

#### 4. Purée z kartofli.

Kartofle ugotować, poczem wyłożyć je po zlaniu z nich wody na durszlak, rozcierać je z łyżką masła i łyżką smietany i długo je ubijać. Im lepiej ubite, tem smaczniejsze purée.

#### 5. Kartofle „frites”

Kartofle obrać, pokrajać w kawałki lub plasterki, wrzucić je na wodę, zagotować raz, potem wytrzeć je w serwecie i wrzucać do rondla na rozpalone masło. Gotować je w tym masle lub fryturze, a gdy już miękie wyrzucić je na durszlak i zlać z nich tłuszcz, potem je posolić i podać.

#### 6. Kartofle „au gratin”.

Kartofle ugotować, potem je mocno utrzeć, dodać soli, pieprzu, dwa żółtka a z dwóch białek ubić pianę. Foremkę wysmarować masłem, ułożyć w niej kartofle, na wierzch posypać tartą bułeczką, polać masłem i wstawić do pieca. W pięć minut są gotowe.

#### 7. Kartofle w cieście.

Kartofle raz odgotować, potem je z wody wytrzeć, posolić, pokrajać w plasterki, zamoczyć w cieście, przygotować ćwierć funta kartoflanej mąki zmieszanej z łyżką masła, dwoma żółtkami, solą i pianą ubitą z dwóch białek. Po zamoczeniu plasterków kartofli w tym cieście, smażyć je na gorącej fryturze lub na masle.

### 8. Placki kartoflane (na 4 osób).

Ugotować kwartę kartofli, potem je dobrze utrzeć na równą masę. Posolić, popieprzyć, wbić całe jajko, dosypać pół funta mąki i zrobić na stolnicy kotlety, które smażyć na fryturze lub na gorącym maśle.

### 9. Kartofle nadziewane grzybami.

Grzyby suszone ugotować po wypłukaniu i drobno usiekać. W maśle usmażyć dwie cebule siekane, zmieszać z grzybami, potem posolić, popieprzyć, wbić dwa żółtka i wszystko razem zmieszać. Potem ugotować nawpół kartofle, ścierać z góry po kawałku, wewnątrz kartofle wydrążyć, włożyć w wydrążenie tę masę, nakryć wierzchnim kawałkiem i ułożyć na brytwannie, na którą położyć masło i wstawić do piecyka dla upieczenia.

### 10. Kartofle ze śmietaną

Sparzyć kartofle, pokrajać w kawałki, włożyć w rondel łyżkę masła, kartofle, kilka łyżek śmietany, posolić i dusić tak pod pokrywką. Można na spód włożyć trochę pokrajanej cebuli,

### 11. Marchew.

Marchew obrać i pokrajać w kostkę, potem dobrze umyć i nastawić w niewielkiej ilości wody. Poczem ją gotować pod pokrywką, dolożywszy łyżkę masła. Potem ją posolić, wsypać trochę cukru, przesytać trochę mąki i ciągle dalej dusić ciasno, t. j. po odrobinie wody dolewając tyle tylko, aby się marchewka nie paliła. Jeśli długo twarda, to można dosypać na końcu noża trochę sody, by woda zmiękła.



## 12. Kalarepa.

Kalarepa jak wogóle wszelkie jarzyny jest dobra młoda; potem staje się twardą i włóknistą; mimo to używa się ją całą zimę, gdyż wogóle jarzyny są zdrowe, zawierają w sobie żelazo i jest to potrawa tania, a obecnie bardzo zalecana dla każdego. Otóż kalarepa kraje się w kostkę lub plasterki. Pozem wymywszy ją, wkłada się do rondla, podlawszy pod nią trochę wody. Gdy już mięknie, dodać łyżkę masła i dusić dalej pod pokrywką dość długo, aby zupełnie mięką była. Dodać trochę cukru, przesypać mąką i dusić ją. Posolić ją trzeba w gotowaniu.

## 13. Kalarepa nadziewana.

Kalarepę się obiera, potem wierzchnią część odkrawa nożem, wydraża się duży otwór w niej, a wydrażoną zawartość rzuca na stolnicę. Do tego dołożyć kawałek mięsa, kawałek słoniny, łyżkę śmietany, soli, jajko, zmieszać wszystko razem. Kalarepę gotować z 5 minut, potem ją z wody wyjąć, tym farszem nadziać, pokryć wierzchnią, poprzednio odciętą częścią, ułożyć w rondlu, podlać wodą, dołożyć łyżkę masła i dusić na wolnym ogniu, aż będzie zupełnie mięką. Dosypać wtedy trochę cukru, przesypać z wierzchu tartą bułką i podawszy, podlać jeszcze rumianym sosem.

## 14. Rzepa.

Rzepę kraje się w kawałki, gotuje potem w wodzie z solą i zapala do niej masło z mąką i włożywszy tę zaprawkę, długo się jeszcze dusi. Należy ją przysłodzić jak każdą jarzynę.

### 15. Brukiew.

Brukiew po pokrajaniu w kostkę wstawić na wolnym ogniu. Gdy się woda zagotuje odlać ją, a nalać świeżą. Podczas gotowania włożyć w nią kawałek wieprzowiny lub innego tłustego mięsa i dusić na wolnym ogniu, podłożywszy łyżkę masła z łyżką mąki posypawszy lekko. Można podlewać wody, by się brukiew nie przypalała. Lepiej gdy się z jarzyny, jak brukiew, kapusta, odleje pierwszą wodę, bo wówczas traci ten przykry, ostry smak i zapach, jakie te jarzyny w sobie zawierają.

### 16. Rzodkiewka.

Z różowej rzodkiewki można mieć bardzo delikatną jarzynę. Oskrobawszy, dusić w całości w maśle; dodaje się cukru, a gotując, nie nakrywać jej, by gorycz wyszła. Podaje się ją z grzanką.

### 17. Buraki.

Buraki w całości gotować, nie obrawszy ze skórki. Potem dopiero gdy miękie, obrać je i utrzeć na tarce. Dusić następnie pod pokrywką, dodawszy łyżkę masła, które się rumieni z łyżką mąki. Dodaje się dla smaku trochę soli, łyżeczkę miążkiego cukru i łyżkę octu. Na krótko przed wydaniem można dolać dwie łyżki śmietany.

### 18. Szpinak.

Szpinak obrać z ogonków, wymyć w kilku wodach. Wrzucić w rondel z gotującą się wodą, ale wody musi być dużo, bo inaczej traci szpinak zielony kolor. Po zagotowaniu scedzić, zalać zimną wodą i sito z nim strząsać, by

ostygłał wszędzie. Potem go posiekać tasakiem drobniutko, masło zrumienić z łyżką mąki, na zrumienione włożyć do rondla usiekany szpinak, posolić, popieprzyć i dołożyćwszy łyżkę masła i łyżkę śmietanki, podać. Zamiast śmietanki można dolać trochę rosółu lub wody.

### 19. Szczaw na jarzynę.

Szczaw po wymyciu usiekać i dusić w sporej łyżce masła. Następnie ubić śmietaną z łyżką mąki i poddusić razem ze szczawiem, który się przysala i wsypuje łyżeczkę miękkiego cukru.

### 20. Budyń ze szpinaku.

Cztery żółtka wbić do rozmoczonej w mleku bułki, dołożyć do tego łyżkę masła i łyżeczkę cukru. W wodzie ugotować kilka garści szpinaku, wodę pierwej posoliwszy, odlać i posiekać, potem dołożyć do całej masy i mieszać tak długo, póki nie złączą się dobrze; dołożyć jeszcze białka, ubite na pianę, zmieszać znów i wlać w formę, wysmarowaną masłem i obsypaną tartą bułką; gotować, wsadziwszy rondel w garnek z gorącą wodą, przeszło godzinę. Dorabia się do tego żółty sos szodonowy z białego wina.

### 21. Fasola.

Fasolę gotuje się, przystawiając ją w zimnej wodzie. Gotuje się ją długo, aż zmięknie i woda się w niej wygotuje. Dokłada się do pół kwarty fasoli łyżkę masła, łyżkę mąki, soli, cukru i łyżkę octu. Razem dusi się, aż fasola zupełnie mięka.

## 22. Zielony groszek.

Wyluszczone groch przemyć i dusić w małej ilości wody. Dodać łyżkę masła, w niej rozpuścić łyżkę mąki, dosypać cukru, soli i razem dusić. Można podlewać łyżką rosola, aby się nie przypalił. Groch suszony moczy się naj-  
samprzód w gorącej wodzie, potem tak samo dusi w maśle, jak groch świeży. Jeśli się go chce mieć razem z marchewką, to się każde z osobna gotuje, a potem dusi zmieszawszy razem.

## 23. Groch szparagowy.

Po odmyciu obiera się z włókien, potem się go gotuje w zimnej wodzie solonej. Gdy miękki, cedzi się go, rumieni tartą bułeczką w maśle, obsypuje na salaterce i oblewa gorącym masłem.

Można też groch krajać w paseczki, potem dusić w maśle z łyżką mąki, gdy miękki dolać octu, solić, słodzić i jeszcze kwadrans razem dusić na wolnym ogniu, podlewając łyżką bulionu w razie potrzeby, albo nawet wody.

## 24. Szparagi.

Szparagi oskrobać z włókien, poucinać u dołu, jeśli są zbyt długie. Skrobać w ten sposób, że się je trzyma za łebki a nożem posuwać po nich, trzymając je płasko.

Wkłada się je w gotującą wodę, a gdy się raz zagotują wodę zlać, a nalać świeżą, również gorącą. W ten sposób szparagom ujmuje się cierpkości, którą mają w sobie.

Wodę się soli i słodzi trochę, potem gotuje pół godziny, a nawet i dłużej, stosownie do grubości szparagów. Należy je tak na brytwance lub w garnku układać, aby łebki leżały w jednym kierunku. Gdy miękkie, zcedza je się, a utożyw-

czy również w jedną stronę na półmisku. obsypuje się je bułką tartą w masle przesmażoną a osobno w sosjerce podaje się do nich gorące, rozpuszczone masło.

### 25. Cebula hiszpańska faszerowana.

Hiszpańska cebula nie jest wcale gorzką, to też można z niej przyrządzać dobrą potrawę. Obraną cebulę sparzyć gotującą wodą, wydrążyć jak kalarepę, nadziać tłustym mięsem siekanym i nakrywszy dusić w rondlu na wolnym ogniu, przykładając łyżkę masła.

### 26. Selery faszerowane.

Selery młode obrać i obgotować w solonej wodzie. Gdy już trochę obgotowane, to włożyć je w rondel na masło zarumienione z mąką, posolić, osłodzić i dusić na wolnym ogniu.

### 27. Trufle.

Trufle czyścić i wyplukać starannie w letniej wodzie. Potem włożyć do rondla nakrajaną w plasterki marchewkę, seler, pietruszkę, dusić pół godziny na masle, dopiero gdy włoszczyzna trochę zmiękła włożyć trufle, zalać je winem i gotować pod szczelnie zakrytą pokrywką kwadrans. Włożyć trufle na półmisek i polać je precedzonym sosem, lub też sos podać w osobnej sosjerce.

### 28. Pomidory au gratin.

Ładne, duże pomidory sparzyć, potem przekrajać na pół, wyjąć pestki, ułożyć na półmisku, posolić, popieprzyć, obsypać parmezanem i tartą bułeczką, polać gorącym masłem i wstawić do pieca.

### 29. Salsefja.

Doskonałą tę jarzynę można u nas dostać zawsze, należy wybierać korzenie czarne. Obrac ją należy płasko nożem jak szparagi, zalać gotującą wodą i gotować aż do miękkości. Osobno włożyć w ronderek sporo masła z łyżeczką małą mąki, z usiekaną pietruszką i drobno pokrajaną cebulą, posolić, popieprzyć, włożyć w to ugotowaną salsefię, poddać parę razy i razem z sosem podać.

### 30. Kardy.

Kardy dostaje się także podczas całej zimy. Wybrać kardy białe, a obciawszy zieloną łodygę sparzyć je soloną wodą, potem obrac z kard skórke, pokrajać każdą na trzy kawałki i włożyć je w rondel na masło, dolawszy szklaneczkę wina i razem się dusi na wolnym ogniu, dopóki nie zmiękną.

### 31. Kalafiory.

Kalafiory oczyszcza się dobrze z listków i robaczków i kładzie na godzinę do zimnej wody. W rondlu zagotować dużo wody i włożyć w nią kalafior kwiatem do góry, wodę osolić. Gdy już bardzo miękie zlać z nich wodę, zcedzić, aby ściekła zupełnie, obsypać je tartą zrumienioną na maśle bułeczką, a osobno je jeszcze polać gorącym masłem.

### 32. Kapusta w główce.

Pokrajać świeżą kapustę i sparzyć ją gorącą wodą i wysuszyć. W rondelku usmażyć cebulkę z mąką, włożyć do tego kapustę i dusić, zasmażwszy pierwej w rondelku także słoninę. Podczas duszenia dokłada się kawałek cukru i dwie łyżki octu, również dokłada się jeszcze kawałek miodownika,

rozpuszczonego pierw w letniej wodzie i garść oplukanych rodzynek. Dla koloru można włożyć kawałek cykoryi.

### 33. Kapusta kwaszona.

Kwas z kapusty zlać, natomiast wlać trochę tłustego rosolu albo nawet włożyć do niej kawałek wieprzowiny i dusić tak razem, dołożywszy parę grzybów. Gdy już niemal mięka zapalić mąki trochę razem ze słoniną, z cebulą krajaną drobno i razem jeszcze dusić. Kawałek cukru dołożyć.

### 34. Kapusta czerwona z winem.

Czerwoną kapustę uszadkować, sparzyć, zrumienić w rondlu masło z mąką, rozprowadzić rosółem i razem z kapustą dusić. Następnie wlać kieliszek czerwonego wina, potem dodać masła, przesypać łyżeczką mąki, dolać trochę octu i kawałek cukru i dusić jeszcze pod pokrywką.

### 35. Słodka kapusta.

Łówkę kapusty obrać z wierzchnich liści, poczem podzielić na ćwiartki i sparzyć wrzącą wodą. Następnie włożyć w rondel i dusić na wolnym ogniu wraz z masłem i kawałkiem wołowego mięsa. Osolić i ostudzić podczas gotowania. Pomiedzy liście kapusty można włożyć farszu z mięsa, a podlawszy bulionem dusić na wolnym ogniu. Na wydaniu można sos zaprawić trzema łyżkami śmietany.

### 36. Grzyby ze śmietaną.

Obrane grzyby i oplukane pokrajać w plasterki i wypłukać w zimnej wodzie. Wycisnąć i włożyć w rondel na rozpuszczone masło, gdy się podduszą wsypać soli, pieprzu, wkrajać cebulę i wlać parę łyżek kwaśnej śmietany i poddusić czas jakiś. Chcąc grzyby suszone nabrały smaku

świeżych, należy je najprzód sparzyć gorącą wodą, potem wymoczyć w mleku i także dusić długo w maśle.

### 37. Trufle gotowane w winie.

Trufle optukać w letniej wodzie z ziemi, kilka razy zmieniając wodę. Potem je zalać czerwonym winem, ugotować i podać do roztopionego masła w całości. Można je też piec sucho jak kasztany i podać w ten sposób do masła.

### 38. Ogórki duszone.

Kilka ogórków obrać, pokrajać wzdłuż i posolić, niech leżą tak godzinę. W rondelku rozpuścić łyżkę masła, włożyć w nie drobno pokrajaną cebulę w to ogórki i smażyć, aż zmiękną. Wsypać w nie trochę mąki i podlać rosółem, w którym razem jeszcze trochę gotować.

### 39. Szparagi z rakami.

Szparagi ugotować jak zwykle w osolonej wodzie. Włożyć w rondelk łyżkę rakowego masła, wsypać trochę mąki i podlewając trochę rosółu, smażyć. Trzy łyżki śmietany ubić i wlać do sosu, włożyć również szczytki, nóżki raków, dodać też trochę cukru, zagotować wszystko razem i polać tym sosem szparagi, ułożone w około szczytek i nóżek rakowych.

### 40. Faszzerowane karczochy (à la Barigoule).

Przez kwadrans gotować oczyszczone karczochy w solonej wodzie. Wyjawszy z wody, wybrać z karczochów niepotrzebne listki. Przygotować farsz z siekanej słoniny, moczonej bulki, jednej cebuli, soli, pieprzu i surowego jajka. Wszystko troche w rondelku przesmażyć i nakładać farsz



ten w karczochy. Każdy karczoch zakryć kawałkiem słoniny. Karczochy ułożyć na brytwance, dołożyć włoszczyzny i korzeni, podać szklaneczkę białego wina i wstawić do piecyka na kwadrans. Karczochy wyjąć, sos natomiast precedzić, dodać do niego trochę mąki, zagotować, aby był gęściejszy i polać nim na półmisek wyłożone karczochy.

#### 41. Kapusta włoska z boczkiem.

Główkę włoskiej kapusty, pokrajać na ćwiartki i obgotować przez kwadrans w solonej wodzie. Potem ją z wody zcedzić, zaś do rondelka włożyć ćwierć funta boczku, pokrajanego w plasterki, marchewkę, pietruszkę, cebulę i tę kapustę. Gotować na wolnym ogniu dolewając rosolu i zaprawiając mąką z rumianym masłem. Przed podaniem należy sos zcedzić. Można do gotowania wkrajać też parę parówek.

#### 42. Purée z grochu.

Na cztery osoby wziąć pół kwarty okrągłego grochu. Po zagotowaniu wodę zlać z wierzchu a do grochu nalać wodą świeżą. Dołożyć cebulę, marchew, pietruszkę, gałązkę majeranku i łyżkę masła. Należy gotować długo, aby się groch dobrze rozgotował. Gdy już bardzo miękki, to groch wysypać na sito i przecierać, a jarzynki odrzucić. Przelany i precedzony groch zaprawić łyżką masła, przesmażyć w nim cebulę drobno usiekaną i podać do ozorów peklowanych. Jeśli purée jest za gęste, wówczas rozrzedzić je rosolem.

#### 43. Rydze z rusztu.

Wybrać zdrowe rydze, odkrajać korzonki, wypłukać kilka razy w zimnej wodzie, wyłożyć na sito, aby obeschły, potem je osolic i włożyć na ruszt lub na patelnię, albo i na gorącą blachę, gdzie pozostawić przez kwadrans dla upie-

czenia. Należy pilnować, aby się nie spaliły. Dodaje się do nich sporo surowego masła. Tak samo piecze się także świeże pieczarki.

#### 44. Rydze i grzyby marynowane.

Rydze i grzyby oplukać z ziemi i piasku i oczyścić starannie. Zagotować ocet z cebulą, z korzeniami, pieprzem i bobkowemi liśćmi i zalać tym gorącym octem rydze. Jeśli za mocny ocet, dolać trochę wody, zagotować rydze kilka razy w tym occie, a gdy miękie, odstawić, aby ostygły.

#### 45. Sałata na jarzynę.

Twardą główkę sałaty obrać z wierzchnich liści i dużego głąba, ułożyć w rondlu główki obok siebie, zalać zimną wodą i postawić na małym ogniu. Gdy się woda dobrze zagrzeje, odlać ją i zalać ją niewielką ilością ciepłego mleka. Gdy parę razy się zagotuje, wyjąć, zlać z niej mleko i polać gorącym masłem i zarumienioną bułeczką i podać do stołu.

#### 46. Purée z kasztanów.

Ugotować pół funta kasztanów bez nadkrawania, gdyż inaczej nasiąkłyby wodą. Gdy są miękie zcedzić z nich wodę i obrać prędko, zanim ostygną. Obrane połupać na kawałki i gotować w mleku, ciągle mieszając łyżką, aby do rondla nie przywariły. Gdy zupełnie zmiękną, przetrzeć przez sito, dosypać soli i miłkiego cukru. W rondelk włożyć łyżkę świeżego masła i postawić na ciepłej blasze, zdaleka od ognia, włożyć weń przetarte kasztany, nakryć i wstawić z rondlem do garnka z gorącą wodą, aby się nie smażyły, lecz pozostawały w gorącej temperaturze.

#### 47. Kalafior „au gratin“ po włosku.

Ugotowany kalafior włożyć na półmisek, posypać parmezanem, potem drobną posiekaną szynką i pieczarkami, następnie polać go pomidorowym sosem, z wierzchu znów tartą bułeczką i tartym szwajcarskim serem. Obłożyć kawałkami masła i wstawić do piecyka na 10 minut dla zrumienienia.

#### 48. Kluski z kartofli.

Kwartę kartofli ugotować miękko, utrzeć je, posolić, dolożyć łyżkę masła, dolożyć moczona bułkę, jajko i dosypać ćwierć funta mąki. Masę tę wyłożyć na stolnicę, wysypaną mąką. Ciasto wygnieść w rękę i robić kluski, naciskając w jednym miejscu palcem wkłnięcie. Kluski wielkości orzecha włoskiego rzucać na gotującą wodę. Gdy są ugotowane, wypływają same na wierzch, wtedy wyjmować je durszlakową łyżką, wyłożyć na półmisek, obsypać je zrumienioną w maśle tartą bułką i oblać gorącym masłem.

#### 49. Groszek zielony z sałatą.

Wysmażyć ćwierć funta słoniny pokrajanej drobno w rondelku. Do słoniny tej wsypać w solonej wodzie obgotowany groszek, wymieszać go i zagotować. Następnie włożyć dwie główki sałaty polskiej, pokrajanej na ćwiartki i dusić na wolnym ogniu pod szczelnie zamkniętą pokrywką. Trochę wsypać soli i miłkiego cukru i razem zmieszać.

#### 50. Purée z marchwi.

Kilka dużych marchwi pokrajać i gotować w wodzie. Gdy mięka przetrzeć przez sito, masę utartą włożyć w rondel, usmażyć z łyżką masła i łyżeczką cukru, dolać kilka łyżeczek słodkiej śmietanki i dusić parę minut razem. Purée to podaje się z grzankami.

## ROZDZIAŁ XIII.

### Rozmaite mączne potrawy.

#### .. Makaron polski z szynką.

Zagnieść ciasto z jednego jajka jaknajtwardziej, potem je nawalkować i pokrajać cieniutko i ugotować w posolonej wodzie, następnie je zcedzić i przelać zimną wodą. Osobno wziąć  $\frac{1}{4}$  funta szynki, przekrajać w wąskie paski i przesmażyć z masłem, wziąć makaron zmieszany z szynką do rondelka i zagrać na ogniu, przysolić i podać na gorąco.

#### 2. Makaron zapiekany na 4 osób.

Makaron zrobić z jednego jajka, ugotować go w gorącej, solonej wodzie, potem odlać, przelać go zimną wodą. Następnie posolić, wsypać trochę cukru, garść obranych rodzynków, poprzednio wypłukanych, wbić do wszystkiego trzy żółtka, z trzech białek ubić pianę, wszystko razem zmieszać ostrożnie i wylać w podsmażony rondel i obsypany bułeczką tartą. Wstawić na godzinę do gorącego pieca.

#### 3. Makarony z zapiekaną szynką.

Makaron ugotowany z jednego jaja zmieszać z ćwierć funtem drobno pokrajanej szynki, posolić, wbić dwa żółtka,

z dwóch białek ubić pianę, również przymieszać i włożyć wszystko razem do piecyka na pół godziny.

#### 4. Leniwe pierogi.

Utrzeć pół funta suchego sera, dodać  $\frac{1}{4}$  funta mąki, łyżkę masła, soli, cukru miłkiego, dwa jajka, albo też jeżeli mają być delikatniejsze—trzy żółtka. Stolnicę obsypać mąką, i wyłożyć wszystko, dobrze zmieszawszy na tę stolnicę. Zrobić ręką długi wałek, spłaszczyć go nożem i pokrajać skośne paski, które wrzucać na gotującą się wodę. Gdy wypłyną na wierzch, to wyrzucić je na durszlak, zlać z niego wodę, wyłożyć na półmisek, obsypać tartą bułką, zarumienioną w maśle, a na wierzch polać masłem.

#### 5. Pierogi z serem.

Zagnieść ciasto z jajkiem i pół kieliszka wody niezbyt twardo i wywałkować cienko. Ser osobno utrzeć z dwoma żółtkami, łyżką masła, cukrem miłkim i łyżką śmietany. Na rozwałkowanym cieście kłaść kupki utartego sera z rodzynkami i nakrywszy ciastem z góry, wykrawać foremką blaszaną okrągłe pierożki. Brzegi ciasta smarować białkiem i mocno przycisnąć; następnie rzucić pierogi na gotującą wodę i po kilku minutach zlać z pierogów wodę, pierogi wyłożyć na półmisek i oblać gorącym masłem, zarumienionem z tartą bułeczką. Także nakłada się w podobne pierogi powidła lub konfitury.

#### 6. Kluski szwajcarskie.

Zagotować łyżkę masła w szklance mleka, a w gotujące wsypać pół funta pszennej mąki, ciągle mieszając łyżką. Następnie rondelk odstawić od ognia, wbić cztery całe jaja po mału jedno po drugim i mieszać ciągle, aż się ciasto cią-

gnać będzie. Wodę zagotować i na gotującą kłaść łyżką długie kluski. Gdy wypłyną, wyjąć je na durszlak i przelać zimną wodą; potem je wrzucić do formy, podsmażonej masłem. Kwaterkę śmietanki rozbić z trzema żółtkami i pianą z trzech białek; dodać dwie łyżki mialkiego cukru, razem zmieszać i wlać na kluski do rondla; potem wstawić do piecyka i piec z godzinę w gorącej blasze.

### 7. Kluski bite.

Żółtek cztery rozetrzeć z łyżeczką masła, posolić, dodać mąki i długo rozcierać na misce. Z białek ubić pianę i także dodać; wszystko razem wymieszać i kłaść łyżką na gotującą wodę. Osobno ugotować gruszki lub śliwki z cukrem, ale bez wody, t. j. tylko tyle wody, ile być musi, by się nie przypaliły i obłożyć kluski, albo też podać na osobnej salaterce; — a każdy sobie na swoim talerzu razem obkłada.

### 8. Kluski saskie.

Łyżkę masła rozetrzeć z trzema żółtkami, wlać łyżkę wody, łyżkę mąki i soli; potem ubić pianę i wszystko razem zmieszać. Kawalek szynki ugotowanej pokrajas w małe kawałki, podsmażyć na maśle razem z kostkami bułki, wymieszać razem z ciastem, zrobić małe gałki i wrzucić na gotującą wodę. Gdy wypłyną na wierzch, przelać wszystko na durszlak, kluski wyłożyć na półmisek i polać je przesmażoną słoniną.

### 9. Kluski z pszennej kaszki.

Ugotować kwaterkę pszennej kaszki w solonej wodzie, do której się dodaje kawałek masła; ostudzić po ugotowaniu, następnie w ostudzoną kaszkę wbić trzy żółtka, zmieszać razem, ubić z trzech białek pianę, ostrożnie z resztą domieszać

1 kłaść łyżką na gotującą wodę. Gdy wypłyną na wierzch, są gotowe i można je durszlakową łyżką wyjąć. Na półmisku poleać zrumienionem masłem, lub też bez masła włożyć do rosółu.

### 10. Pierogi dęte.

Zagnieść postne ciasto, dolać do jajka trochę oleju; zagniótwszy, cienko rozwałkować, nałożyć konfitury sucho bez soku i wykrawać małe pierożki, brzegi mocno nacisnąć, smażyć w rondlu, nalawszy sporo oleju. Można je nałożyć powidłami, grzybkami, rybą, nawet kapustą włoską poszatkowaną i przesmażoną ze słoniną.

### 11. Pierogi ze serem różowe.

Pół funta twarogu utrzeć z trzema żółtkami, łyżeczką cukru i sokiem malinowym lub jagodowym. Wygnieść cienko ciasto na pierogi, wywałkować i nakładać ser zaprawiony na owo ciasto. Wykrawać pierogi, zlepiać i wrzucać na gotującą wodę. Na ugotowane poleać rumiane masło.

### 12. Pierogi z czarnemi jagodami

Zagnieść ciasto z dwóch jaj, dolać łyżkę wody i zagnieść niezbyt twardo. Wywałkować cienko, nakładać jagody zmieszane z cukrem i tłuczonym cynamonem, foremką wyciąć pierogi i gotować na kipiącej wodzie. Zcedziwszy, oblać ubitą śmietaną z cukrem.

Kto chce sobie ująć roboty, może wygnieść takie samo ciasto, wałkować cienko i pokrajać szeroki a krótki makaron. Osobno ugotować czarne jagody z cukrem, podlawszy tyle tylko wody, by rondel od spodu tylko był zwilżony.

Makaron ugotować jak zwykle w kipiącej wodzie; zcedzić następnie, oblać ugotowanymi jagodami, po wierzchu zaś polać dobrze ubitą śmietaną z cukrem.

### 13. Pierogi ze śliwkami.

Ciasto zagnieść z dwóch jaj, rozwałkować. Śliwki obrać ze skórki, nadciąć w połowie, wyjąć pestki, a wsypać na to miejsce trochę cukru z cynamonem, nałożyć w każdy pieróg jedną śliwkę i pieróg zalepić. Ugotować, obsypać po zcedzeniu zarumienioną tartą bułką i polać masłem.

### 14. Łazanki z serem.

Zagnieść ciasto z dwoma jajami i wodą, cienko rozwałkować, pokrajać w pasy, a następnie w szerokie, skośne kosteczki, wrzucać na gotującą wodę i zcedzić. Osobno utrzeć na tarce twarde ser, włożyć makaron w rondel wysmarowany masłem, osypać serem i cukrem, z wierzchu tartą bułeczką i wstawić w piec do zarumienienia. Można też makaron ugotować, zcedzić, wyłożyć na półmisek, osypać serem i cukrem, polać bułeczkę i bez opiekania podać na stół.

### 15. Kluski kartoflane ze śliwkami.

Ugotować kwartę kartofli; po ugotowaniu rozetrzeć je bardzo dobrze, posolić, włożyć dwa jajka, pół funta mąki i wygnieść wolne ciasto. Jeżeli za suche, można dolożyć łyżkę rozpuszczonego masła. Śliwkę przepołowić nawpół, wyjąć pestkę, wsypać cukier na jej miejsce i obłożyć ją w ręku ciastem w pierw przygotowanym.

Ugotować następnie w gotującej wodzie, posypać zarumienioną tartą bułeczką i polać gorącym masłem.



### 16. Makaron z włoską kapustą.

Zagnieść z dwóch jaj ciasto na makaron, wywałkować go i pokrajać szeroko a krótko. Osobno uszatkować włoską kapustę, sparzyć ją i usmażyć na patelni ze słoninką lub fryturą.

Makaron ugotować, precedzić, zmieszać z tą kapustą; włożyć to wszystko do rondla, wysmarowanego masłem i osypanego tartą bułeczką, wstawić do pieca i piec pół godziny.

### 17. Pyza.

Funt mąki rozrobić w pół szklance letniego mleka. W mąkę tę wbić dwa żółtka, dwa łuty drożdży, trochę cukru, łyżkę masła, pianę z ubitego białka i trochę soli. Bić tak długo, aż odstanie ciasto od łyżki, rondel obsmarować masłem i osypać tartą bułką i włożyć w to ciasto. Odstawić w ciepłe miejsce; zaś gdy ciasto wyrośnie, wstawić do gorącego pieca na godzinę. Podaje się do pyzy trochę gorącego masła.

### 18. Racuszki.

Do funta mąki dodać dwa łuty drożdży i szklanek mleka. Dodać łyżkę masła, dosypać soli, cztery żółtka; wszystko dobrze wybić, by krup nie było i odstawić w ciepłe miejsce. Gdy ciasto podrosło, nabierać łyżką i kłaść na gorącą patelnię, na rozgrzane masło albo szmalec i z obu stron podsmażyć. Gdy rumiane, wyjąć na półmisek i obsypać cukrem.

### 19. Ryż na mleku.

Pół funta ryżu sparzyć. Potem nalać kwartę mleka, dołożyć łyżkę masła, łyżkę cukru, troszeczkę soli i wsypać spa-

rzony ryż. Dusić go tak z początku na dużym ogniu, potem na wolniejszym godzinę. Przed podaniem wsypać do niego garść oplukanych i obranych z korzonków rodzenków.

### 20. Ryż postny.

Ugotować pół funta ryżu na solonej wodzie; dodać dwie łyżki oleju, dosypać trochę siekanej zielonej pietruszki, trochę kopru i razem poddusić.

### 21. Ryż z pomidorami.

Ryż sparzony ukropem przelać zimną wodą. Roztopić w rondelku sparzoną ukropem słoninę, dolać szklanę wody, posolić i wsypać ryż wpierw sparzony. Dodać pieprzu i niech się gotuje pół godziny. Potem wlać przefasowany smak z duszonych pomidorów, poddusić aż ryż będzie miękki i podać do smażonych kiełbasek.

### 22. Jaja na mięko.

Jaja na mięko wkłada się w gotującą wodę i gotuje trzy minuty; na twardo musi się je gotować przez 10 minut.

### 23. Jajecznic.

Jaja rozbić w garnku z solą i siekanym szczyporkiem wlać je następnie na patelnię na rozpuszczone masło i smażyć przez kilka minut.

### 24. Bliny.

W kwarcie ciepłego mleka rozpuścić 4 łyty drożdży. Do tego wsypać funt mąki pszennej i funt gryczanej, dobrze

ciasto ubić, wlać w nie dwie łyżki masła, dodać soli, wbić 4 żółtka, łyżkę miążkiego cukru, ubić pianę z czterech białek i wszystko razem zmieszać dobrze i odstawić w ciepłe miejsce na cztery godzin. Przed użyciem jeszcze raz ciasto zmieszać i lać je na patelnię, posmarowaną gorącym masłem. Należy nalewać ciasta niedużo, by bliny wyszły cienkie. Chcąc by się równo rumieniły, należy po wierzchu smarować je jeszcze rozpuszczonym masłem. Bliny zdejmować na gorący półmisek, a w sosjerce podać śmietaną i oddzielnie świeże masło gorące. Do blinów takich podaje się również kawior.

### 25. Bliny polskie.

Bliny polskie robi się w ten sam sposób, lecz gdy ciasto wylane na patelnię, obsypać je jajkami, które się już poprzednio ugotowało na twardo i drobno posiekało.

### 26. Pierozki smażone czyli mędrzyki.

Przyrządzić twaróg z żółtkami i cukrem, dosypać trochę skórki cytrynowej, uformować placuszki okrągłe, zgrabne; w środku je palcem nacisnąć. Każdy placuszek maczać w rozbitem jajku, obsypać tartą bułką i smażyć na maśle z obydwóch stron; następnie je zdjąć na półmisek i wstawić na kilka minut do piecyka. Podaje się do nich w sosjerce ubitą śmietaną z cukrem.

### 27. Łazanki z szynką.

Z dwóch jaj, pół funta mąki i kwaterki mleka usmażyć ciasto na naleśniki. Gdy już gotowe i przestudzone, pokrajać je na łazanki kostkowe. Cwierć funta gotowanej szynki, pokrajać również w kostkę, zmieszać razem, wysmarować

rondel masłem i włożyć weń tę szynkę zmięszaną z łazankami. Przez godzinę opieczą się dobrze.

### 28. Kluski z makiem.

Żagnieść z dwóch jaj ciasto i wywałkować je, następnie pokrajać na makaron. Osobno uwiercić ćwierć funta maku z ćwierć funtem miążkiego cukru i na półmisku zmięszać z szeroko, a krótko krajającym i w wodzie obgotowanym makaronem.

### 29. Budyń z parmezanem.

Cztery żółtka rozbić z łyżką miążkiego cukru, ćwierć funtem tartego parmezanu, dołożyć ćwierć funta młodego masła, dwie łyżki śmietany i wszystko razem ubijać, aż zrobi się jednolita masa. Potem ubić z czterech jaj pianę i dolać do wszystkiego. Jeśli za wolne, to się dosypuje trochę tartej bułki. Posmarować rondel masłem, obsypać bułką, włożyć w niego i niech się piecze pół godziny w piecyku.

### 30. Prazucha.

Na gotujące mleko, troszeczkę posolone i osłodzone, sypie się najsamprzód zagrzonej na brytwannie w piecyku funt gryczanej mąki. Sypiąc mąkę miesza się ją ciągle, a to dla tego, aby się nie zrobiły grudki. Gdy masa ta gęsta ostygnie, nabierać kawałki te łyżką i wrzucać oddzielnie kluski na gotującą, posoloną wodę. Gdy się wszystko zagotuje, przeceździć przez durszlak, pozostałe kluski wyłożyć na półmisek i polać gorącym, zrumienionym masłem.

### 31. Kasza jaglana.

Por kwarty kaszy jaglanej sypie się na gotującą kwartę mleka, do którego włożyło się trzy kawałki cukru i łyżkę

masła. Gdy kasza ugotowana, obłożyć rondel kawałkami świeżej słoniny, a na to włożyć kaszę i wstawić w piecyk na dwie godziny, aby się pomału wyprażyła. Można do kaszy takiej ugotować suszone śliwki z cukrem i cynamonem.

### 32. Mamałyga rumuńska

(czyli prażucha z mąki kukurydzowej).

Mamałygę też się tak robi jak prażuchę, lecz z kukurydzowej mąki. Mąkę taką sypie się ciągle mieszając na soloną wodę. Potem wyjmuje się kawałki łyżką i rzuca się na patelnię z gorącą fryturą lub masłem, ogrzewa się w nim przez chwilę i rzuca na półmisek, zsączywszy dobrze wodę.

### 33. Kluski ze słoniną.

Na kwaterkę mleka gotującego wsypać kwaterkę pszennej mąki, osobno zamoczyć trzy bułki i wycisnąwszy również do mąki tej dolożyć i razem zmięszać, dodawszy soli, pieprzu. Do tego wbić dwa jajka. Osobno pokrajać drobno ćwierć funta słoniny, zmięszać ją z ciastem i wiercić tak długo, póki się nie utworzy jednolita masa. Potem w rękach zamoczonych robić knedle duże, jak włoski orzech i rzucać je na kipiącą wodę. Gdy wypłyną na wierzch, połać je gorącą słoniną.

### 34. Jajecznicą z cebulką.

Drobno pokrajaną obrumienić na maśle, a następnie wrzucić trzy, lub cztery jajka, rozbite trochę widelcem. Jajkaka wbijając trzeba ciągle mieszać łyżką. Do jaj można dodać trochę śmietanki a jajecznicą będzie trochę pulchniejszą. Jeśli się jajecznicę robi z kielbasą, to się najpierw rzuca na masło kielbasę, pokrajaną w plasterki, a gdy już się

trochę przesmażyła, wtedy wbija się jajka i w parę minut jajecznica gotowa.

### 35. Omlet naturalny.

Rozpuszcza się na patelni łyżkę masła, a gdy ono się rozpuści, wlać jaja poprzednio w garnuszku trochę rozbite. Rozlać je po całej patelni i gdy się trochę od spodu przesmażą, już je po brzegu odwinąć nożem i zaraz cały omlet odrzucić na gorący półmisek. Główna jest przy omletach, jeśli się je robi prędko i zaraz podaje.

### 36. Omlet z serem.

Dwie łyżki parmezanu tartego rozetrzeć z czterema jajkami, usmażyć na maśle omlet i obsypać go z wierzchu szwajcarskim serem.

### 37. Omlet z rakami.

Ugotować w solonej wodzie kilka raków z koperkiem, obrać szyjki i łapki, przesmażyć je na patelni z rakowym masłem. Potem z czterech jaj zrobić omlet i napelnić temi szyjkami.

### 38. Jaja po włosku.

Kilka jaj ugotowanych na twardo obrać i przekrajac wzdłuż. Osobno ugotować trochę makaronu. Półmisek wysmarować masłem, na spód położyć makaron, na tym jajka, i oblać pomidorowym sosem. Z wierzchu obsypać serem parmezanowym i tartą bułeczką, a na to położyć kawałki masła. Następnie wstawić do pieca. Zamiast makaronu można obłożyć półmisek ryżem.

### 39. Jaja w majonezie.

Sześć jaj ugotować na twardo, obrać i wzdłuż pokrajać. Zrobić z 1/2 funta oliwy i dwóch żółtek sos majonezowy, dodać do niego łyżeczkę musztardy. Każdą połowę jajka posmarować tym sosem i ułożyć je pomysłowo na półmisku. Sos pozostały podać osobno w sosjerce.

### 40. Omlet aux fines herbes.

Do zwykłego omletu wlewa się trzy łyżki gęstej śmietanki i garść francuzkiego sera tartego, tak zw. „de Gruyère“. Zmieszawszy razem smaży się na maśle jak zazwyczaj. Omlety można także przekładać konfiturami i polać dwoma łyżkami araku. Do omletów soufflé, ubija się osobno pianę z białek.

### 41. Jaja sadzone.

Na patelnię kładzie się stoninę pokrajaną w kawałki. Gdy już jest zrumieniona, kładzie się na patelnię jedno jajko obok drugiego. Soli się je i pieprzy, a gdy białko się ścięło, to już można złożyć na półmisek.

---

## ROZDZIAŁ XIV.

### Leguminy.

#### 1. Legumina parzona.

Kwaterka mleka, ćwierć funta masła i dwie łyżki cukru wlać w rondel i postawić na ogniu. Gdy się to zagotuje, wsypać do tego kwaterkę pszennej mąki, potrosze, mieszając ciągle łyżką i tak długo trzymać na ogniu, aż ciasto odsta- nie od rondla. Jeśli mąka bardzo sucha, to mniej sypać. gdyż ciasto byłoby za twarde, szczególnie, jeśli mąka nie pszenna lecz kartoflana. Gdy ciasto ostygnie zupełnie, wbija się w nie sześć żółtek, soli trochę, słodzi, miesza dość długo, nareszcie ubić pianę i też dodać. Wszystko to wkłada się do posmarowanej masłem formy, obsypanej tartą bułką. Całą formę wstawia się do rondla z gotującą wodą, często wody przylewając, aby jej zawsze było na dwa palce wyso- kości. Gotować na dużym ogniu całą godzinę. Polewa się taką leguminę malinowym sokiem lub szodanem.

#### 2. Legumina z makaronu (na 4 osób).

Zagnieść ciasto z jednego jajka, poczem je cieniutko wywałkować i pokrajać w niezbyt cienkie paski. Ugotować makaron w solonej wodzie, poczem go zcedzić i odstawić. Gdy dobrze obsiąknie wbić w niego trzy żółtka, wrzucić garść



opłukanych i obranych rodzynków, z trzech białek ubić pianę ostrożnie wymieszać. Rondel podsmażać masłem i obsypać tartą bułką i wszystko w niego włożyć. Następnie wstawić na godzinę do gorącego pieca. Wyjawszy na półmisek obsypać z wierzchu cukrem.

### 3. Legumina z kaszki.

Ugotować pół kwarty mleka, do którego włożyć łyżkę masła, dwie łyżki cukru i trochę soli, kwaterkę pszennej kaszki. Sypiąc ją należy ciągle mieszać, aby się nie utworzyły grudki. Potem wbić trzy żółtka, zmieszać mocno z ostudzoną kaszką, z białek zaś ubić pianę i też ostrożnie domieszać. Foremkę wysmarować masłem, zasypać tartą bułeczką, wlać w nią wszystko z miski i wstawić na godzinę do pieca.

### 4. Legumina z ryżu (na 4 osób).

Ryżu ćwierć funta sparzyć ukropem, poczem go ugotować w mleku z masłem i cukrem. Gdy przestygnie zupełnie, włożyć w niego ćwierć funta rodzynków, trochę tłuczonego cynamonu, trzy żółtka, zmieszać razem, ubić pianę, i wszystko ostrożnie zmieszane włożyć do podsmażonego rondla. Dla koloru dodaje się do ryżu troszeczkę szafranu.

### 5. Szarlotka (na 4 osób).

Cztery duże jabłka obiera się ze skórki, kraje w cienkie talarki i kładzie do rondelka, podlanego poprzednio łyżką wody. Do jabłek daje się dwie łyżki cukru miłkiego i garść rodzynków. Jabłka tak przyrządzone nakrywa się pokrywką i dusi na wolnym ogniu godzinę. Gdy jabłka podduszone, ściemniały trochę, odstawić je, aby przestygły. Tymczasem przyrządza się ciasto. Otóż łyżkę masła rozciera się długo

z dwoma łyżkami miłkiego cukru. Gdy cukier pod łyżką na misce już nie trzeszczy, dokłada się żółtka, które dalej się z masłem uciera, potem dolewa się łyżkę śmietany, dosypuje troszeczkę na końcu noża sody oczyszczonej i już dosypuje się mąki. Ciasto długo się rozrabia i ugniata. Nareszcie gdy gotowe, wkłada się do formy masło, ciasto dzieli się na dwie połówki, tak duże, jaką jest forma. Wkłada się na spód ciasto, rozwałkowane zupełnie podług formy, na cieście układa się duszone z cukrem jabłka, potem nakrywa znowu ciastem. Wstawia się do gorącego pieca na godzinę. Wystawiwszy obsypuje się miłkim cukrem.

### 6. Legumina z bułki.

Dwie zamoczyć w mleku bułki, następnie je wycisnąć, włożyć w nie trzy żółtka, łyżeczkę miłkiego cukru, szczyptę soli, 4 łuty tłuczonych słodkich migdałów, 4 gorzkie, utrzeć skórkę cytrynową, zmieszać razem, dodać ubitą pianę z pozostałych białek. Formę wysmarować masłem, obsypać tartą bułeczką, wszystko w nią włożyć i wstawić na godzinę do gorącego pieca. Z wierzchu obsypać cukrem.

### 7. Legumina z jabłek.

Zrobić z jabłek marmoladę z cukrem. Na półmisku blaszanym wyciągnąć francuzkie ciasto, pierwej już przegotowane, włożyć marmoladę i przykryć znów ciastem. Z wierzchu posmarować jajkiem, rozbitym z wodą, obsypać grubo cukrem i wstawić do gorącego pieca na pół godziny.

### 8. Budyń czekoladowy.

Zagotować kwąterkę mleka z czterema łutami masła. Włożyć w to dwie łyżki cukru miłkiego. Następnie wysypać ćwierć funta mąki, mieszając ciągle łyżką. Potem do-

sypać na to samo mleko trzy tabliczki czekolady tartej, dalej ucierając ciągle, aby się krupki nie zrobiły. Gdy wszystko zacznie od rondla odstawać, należy zdjąć z ognia i pozwolić masie tej przestygnąć. Gdy ostudzona wbić trzy żółtka, zmieszać razem, ubić z białek pianę, również dolożyć i ostrożnie znów zmieszać. Formę budyniową podsmażać, wlać w nią całą masę, zakryć szczelnie i wstawić do garnka z wodą. Wody nie dużo, na dwa palce wysokości. Jeśli woda wygotowała się, to jej trochę dolać. Tak niech się gotuje pełną godzinę.

### 9. Legumina kartoflana.

Cztery żółtka rozcierać długo z łyżką miłkiego cukru, tak, aby żółtka zbielały. Wcisnąć pół cytryny, zetrzeć na tarce skórkę cytrynową, wsypać pomalą, jakby zasypując pudrem cztery łyty kartoflanej mąki, ubić pianę i razem zmieszać. Wysmarować formę masłem, obsypać tartą bułeczką i wlać w nią całą masę. Wstawić następnie do gorącego pieca. Gdy jest zrumieniona, a pod patyczkiem czuje się, że już wewnątrz sucha, to się ją prędko przekrawa na półmisku płasko na połowę. Wewnątrz smaruje się leguminę śmietaną, ubitą z cukrem, na wierzch kładzie się drugą połowę poprzednio ugotowanej leguminy, a gdy już cała wyłożona, to się ją znów polewa śmietaną, ubitą z miłkim cukrem. Legumina bardzo smaczna.

### 10. Plum pudding.

Pół funta siekanego łożu drobno usiekać, podczas siekania dosypywać do niego trzy łyżki tartej bułki i trzy łyżki mąki. Do tego dodać soli, pół funta cukru, troszeczkę tartej gałki muszkatołowej, trochę tłuczonego cynamonu, dwa gorzkie migdały, pół funta rodzynków bez pestek, w kostkę krawskórkę cytrynową, ćwierć funta smażonej w cukrze

skórki pomarańczowej, cztery jajka i trzy łyżki słodkiej śmietanki. Wszystko wymieszać razem na masę, wysmarować masłem formę, włożyć w nią tę masę, formę wsadzić w rondel z gotującą wodą i gotować 3 godziny. Podając, poleać na półmisku arakiem i zapalić.

## 11. Naleśniki.

Dwa jajka rozbić dobrze z pół funtem mąki, trochę posolić, rozprowadzić pół kwartą mleka i długo rozcierać. Jeżeliby ciasto było za gęste, wówczas można dolać trochę wody. Patelnię rozgrzać na ogniu, posmarować ją piórkiem, maczanym w klarowanym maśle i poleać masą z garnka, potrząsając patelnią, aby ciasto rozeszło się po niej całej. Trzeba to robić bardzo szybko, potrzymać patelnię na dużym ogniu, a skoro się naleśnik upiecze, okrążyć go nożem i odrzucić na odwrócony głęboki talerz. Gdy się wszystkie opieka, złożyć je na stolnicy w trójkąt lub wdłuż, obsmażyć z obu stron na maśle i wydać, posypując cukrem i tłuczonym cynamonem.

## 12. Naleśniki z serem.

Naleśniki, przyrządzone powyższym sposobem wyłożyć na odwrócony głęboki talerz. Osobno rozetrzeć ser mięki z dwoma żółtkami i łyżką cukru, dorzucić garść obranych rodzynek i razem zmieszać. Naleśniki wyłożyć po jednemu na stolnicę i rozsmarować każdy z osobna cienko tą masą serową. Potem zwinąć cały w rurkę lub złożyć na połowę i jeszcze raz na połowę i smażyć z obu stron. Gdy zrumienione, położyć na półmisek i posypać cukrem miałkim.

## 13. Naleśniki z kremem.

Usmażyć naleśniki, jak zwykle. Potem wysmarować rondel masłem, obsypać tartą bułką i ułożyć naleśniki na

nim, utarty z cukrem i jajkiem mięki ser, potem znów naleśnik i śmietany bitej z cukrem i wanilią, znów naleśnik, znów ser, znów naleśnik, znów śmietana i tak, aż wszystko wyjdzie. Na wierzchu powinien być naleśnik. Wstawić w gorący piec, aby się krem upiekł, a nie rozpuścił.

#### 14. Naleśniki biszkoptowe.

Cztery żółtka utrzeć w dwoma łyżkami cukru miękkiego i ćwierć funtem cukru, dolać potem szklanek mleka z wanilią. Gdy ciasto dobrze rozbite, dodać pianę z czterech białek i ostrożnie zmieszać z resztą ciasta. Na patelnię położyć łyżkę masła, a gdy gorące, wlać sporo ciasta, aby naleśniki wyszły dużo wyżej, niż zwykle. Następnie wysmarować formę, obsypać tartą bułeczką i włożyć naleśniki. Jeden od drugiego przekładać konfiturami z malin, poziomek i marmolady. Wstawić do gorącego pieca na kwadrans.

#### 15. Naleśniki drożdżowe.

Dwa łyty drożdży rozpuścić w letnim mleku. Domieszać funt mąki, cztery żółtka, soli trochę i łyżkę masła. Z białek ubić pianę i też domieszać. Wszystko odstawić na cztery godziny w ciepłe miejsce, aby podrosło. Patelnię wysmarować masłem, wlać ciasta tyle, aby naleśniki nie były zbyt cienkie. Gdy się zrumienią po obu stronach, wyłożyć na stolnicę, wysmarować marmoladą i kłaść na okrągły półmisek. Gdy wszystkie upieczone i na półmisku ułożone wstawić je na 10 minut do pieca. Następnie je przekrajać na połowę i na krzyż, znów na połowę, obsypać cukrem i podać.

#### 16. Grzybek zwyczajny.

Wbić do łyżki mąki cztery jajka, łyżkę śmietanki, trochę soli, pudru i cynamonu tłuczonego, dorzucić garść ro-

dzynków. Wszystko dobrze rozbić, na patelnię położyć pół łyżki masła, rozgrzać, włożyć na to całą masę i piec w gorącym piecu przez 10 minut.

### 17. Grzybek biskoptowy.

Dwie łyżki mąki roztrzeć z czterema żółtkami, dwiema łyżkami cukru mialkiego, do tego dodać utartą skórkę cytrynową i tłuczonego cynamonu. Ubić pianę i lekko domięszać. Formę wysmarować masłem i wlać w nią tę masę. Piec w piecu gorącym kwadrans. Podać do grzybka soku malinowego.

### 18. Szarlotka z jabłek z grzankami.

Rondel wysmarować grubo masłem. Długą struclę pokrajać w plastry, umaczać je w mleku, potem w rozbitym jajku i plastrami temi wyłożyć spód i boki rondelka. Obrane jabłka i cienko pokrajane udusić osobno z cukrem i cynamonem, potem ostudzone włożyć na grzanki, zakryć znów grzankami, położyć na wierzch parę kawałków masła, obsypać tartą bułką i wstawić do pieca, gdzie ma zostać aż do zrumienienia grzanek.

### 19. Legumina ze śliwek.

Wziąć kwartę dojrzałych śliwek, sparzyć, zdjąć skórkę porozrzynać na połowę, wybrać pestki, dodać łyżkę masła, dwie łyżki cukru, wbić cztery żółtka, dobrze i długo z całą masą rozcierać, dodać trochę tartej bułki, ubić pianę z pozostałych białek, rozmięszać razem, włożyć do wysmarowanej formy i piec godzinę.

### 20. Drugi sposób leguminy ze śliwkami.

Udusić śliwki, roztrzeć przez sito. Potem je zmięszać z cukrem, z cynamonem i wlać kieliszek koniaku. For

nim, utarty z cukrem i jajkiem mięki ser, potem znów naleśnik i śmietany bitej z cukrem i wanilią, znów naleśnik, znów ser, znów naleśnik, znów śmietana i tak, aż wszystko wyjdzie. Na wierzchu powinien być naleśnik. Wstawić w gorący piec, aby się krem upiekł, a nie rozpuścił.

#### 14. Naleśniki biszkoptowe.

Cztery żółtka utrzeć w dwoma łyżkami cukru miękkiego i ćwierć funtem cukru, dolać potem szklanek mleka z wanilią. Gdy ciasto dobrze rozbite, dodać pianę z czterech białek i ostrożnie zmieszać z resztą ciasta. Na patelnię położyć łyżkę masła, a gdy gorące, wlać sporo ciasta, aby naleśniki wyszły dużo wyżej, niż zwykle. Następnie wysmarować formę, obsypać tartą buleczką i włożyć naleśniki. Jeden od drugiego przekładać konfiturami z malin, poziomek i marmolady. Wstawić do gorącego pieca na kwadrans.

#### 15. Naleśniki drożdżowe.

Dwa łąty drożdży rozpuścić w letnim mleku. Domieszać funt mąki, cztery żółtka, soli trochę i łyżkę masła. Z białek ubić pianę i też domieszać. Wszystko odstawić na cztery godziny w ciepłe miejsce, aby podrosło. Patelnię wysmarować masłem, wlać ciasta tyle, aby naleśniki nie były zbyt cienkie. Gdy się zrumienia po obu stronach, wyłożyć na stolnicę, wysmarować marmoladą i kłaść na okrągły półmisek. Gdy wszystkie upieczone i na półmisku ułożone wstawić je na 10 minut do pieca. Następnie je przekrajać na połowę i na krzyż, znów na połowę, obsypać cukrem i pedać.

#### 16. Grzybek zwyczajny.

Wbić do łyżki mąki cztery jajka, łyżkę śmietanki, trochę soli, pudru i cynamonu tłuczonego, dorzucić garść ro-

dzyneków. Wszystko dobrze rozbić, na patelnię położyć pół łyżki masła, rozgrzać, włożyć na to całą masę i piec w gorącym piecu przez 10 minut.

### 17. Grzybek biszkoptowy.

Dwie łyżki mąki rozetrzeć z czterema żółtkami, dwiema łyżkami cukru mialkiego, do tego dodać utartą skórkę cytrynową i tłuczonego cynamonu. Ubić pianę i lekko domięszać. Formę wysmarować masłem i wlać w nią tę masę. Piec w piecu gorącym kwadrans. Podać do grzybka soku malinowego.

### 18. Szarlotka z jabłek z grzankami.

Rondel wysmarować grubo masłem. Długą struclę pokrajać w plastry, umaczać je w mleku, potem w rozbitym jajku i plastrami temi wyłożyć spód i boki rondelka. Obrane jabłka i cienko pokrajane udusić osobno z cukrem i cynamonem, potem ostudzone włożyć na grzanki, zakryć znów grzankami, położyć na wierzch parę kawałków masła, obsypać tartą bułką i wstawić do pieca, gdzie ma zostać aż do zrumienienia grzanek.

### 19. Legumina ze śliwek.

Wziąć kwartę dojrzałych śliwek, sparzyć, zdjąć skórkę porozrzynać na połowę, wybrać pestki, dodać łyżkę masła, dwie łyżki cukru, wbić cztery żółtka, dobrze i długo z całą masą rozcierać, dodać trochę tartej bułki, ubić pianę z pozostałych białek, rozmieścić razem, włożyć do wysmarowanej formy i piec godzinę.

### 20. Drugi sposób leguminy ze śliwkami.

Udusić śliwki, rozetrzeć przez sito. Potem je zmięszać z cukrem, z cynamonem i wlać kieliszek koniaku. For



wysmarowaną podsypać grubo tartą bułką, skropić przeklarrowanym masłem, na to ułożyć śliwkową masę a na wierzch znów bułkę tartą. Obłożyć kawałkami masła i wstawić do pieca na pół godziny.

### 21. Jabłka w cieście.

Jabłka obrać i wyjąć z nich pestki. Pokrajać w cienkie plasterki. Ciasto przygotować jak na naleśniki, można włożyć całe jajka bez ubicia piany. Należy ciasto zrobić trochę gęściej, a jabłek nie myć przed moczeniem ich w cieście, bo do wilgotnego ciasto nie przylega. Zamoczone plasterki w cieście smażyć na patelni z obu stron. Zdjęte na półmisek dopiero obsypuje się miałkim cukrem.

### 22. Jabłka w szlafrokach.

Obrać starannie małe winkowate jabłka, wydrążyć i wspanąć w środek trochę miałkiego cukru z cynamonem. Przygotować francuzkie ciasto, rozwałkować je i oblepiwszy każde jabłko z osobna, każde mocno skleić, rogami zaś sklejonemi włożyć na gorącą brytwannę, jedno obok drugiego i piec kilka razy, obracając, aby ze wszystkich stron było równe. Gdy są już prawie upieczone obsypać je cukrem i wstawić jeszcze trochę pod blachę, aby się cukier zeszklił

### 23. Suflet z jabłek.

Dwa funty jabłek upiec i przefasować przez sito. Skoro przestygnie zmięszać tę masę z ćwierć funtem cukru, trzema białkami i ubijać w rondlu łopatką, aby masa zgęstniała. Wtedy dodać jeszcze pianę z 4 białek, ułożyć na półmisku w kształcie góry, obsypać cukrem i cynamonem, krajanemi migdałami i wstawić w piec na pół godziny

#### 24. Jabłka pieczone.

Twarde i kwaskowe jabłka, naprzykład renety obrać, wydrążyć z pestek i napelnić cukrem. W każde wlać łyżeczkę araku i wstawić do niezbyt gorącego pieca.

#### 25. P y z a.

Pół funta mąki rozmięszać w kwaterce mleka, dodać dwa jajka, łąt drożdży, ćwierć funta mialkiego cukru, dwie łyżki masła. Mąkę rozczynić drożdżami, gdy się zacznie podnosić dosypać jajka, cukier, masło, wszystko razem ubić i włożyć do formy wysmarowej masłem.

#### 26. Budyń z orzechów włoskich.

Cztery żółtka uwiercić na misce z trzema łyżkami cukru mialkiego. Pół funta orzechów obrać z łupiny i utłuc w moździerzu. Orzechy dosypywać do żółtek, ciągle trzeć bardzo długo. Z białek ubić pianę i zmieszać ostrożnie z resztą. Gdy bardzo wolne, można dodać łyżkę tartej bułki. Formę wysmarować orzechem i wlać w nią masę orzechową.

#### 27. O m i e t.

Najprzód wysmarować ronderek masłem i wysypać tartą bułką. Potem ubić z czterech jaj twardą pianę. Gdy już zupełnie twarda, wrzucić cztery żółtka, łyżkę mialkiego cukru i łyżkę przesianej mąki do piany. Następnie zmieszać lekko wszystko razem i wylać na gorącą patelnię i wstawić na pół godziny do gorącego pieca.

#### 28. Grzanki z winem.

Bułkę pokrajać w plastry, każdy kawałek umoczyć w śmietanie, następnie w ryzbitym jajku, obsypać lekko dro-

бно tartą bułeczką i smażyć na gorącym maśle z obydwóch stron. Wino czerwone zagotować z cukrem, goździkami i cynamonem i podać w osobnej sosjerce.

### 29. Pierożki kruche z jabłkami.

Pół funta mąki, jajko, dwie łyżki cukru, dwie łyżki śmietanki, araku trochę i zagnieść, a następnie wałkować bardzo cienko. Jabłka winkowate udusić i mocno rozetrzeć z cukrem. Potem łyżeczką układać z masy tej kupki i zakryć ciastem, wykrawając szklanką formę jak na pierogi. Wykrajawszy trzeba ciasto po brzegi, mocno skleić. W rondlu rozgrzać fryturę, wrzucać na nią pierogi i prędko w niej gotować pierogi. Gdy się obrumienią, znaczy są gotowe. Takie pierożki można również nadziać konfiturami, ale muszą one być suche, jaknajmniej posiadać soku.

### 30. Bułeczki z konfiturami,

Przekrajać na połowę zwyczajne cukierniane bułeczki drożdżowe, wyjąć ośrodek ciasta, włożyć na jego miejsce konfitury, lub marmoladę z owoców, następnie złożyć razem, maczać całe w śmietance i położyć na gorące masło. Całe wstawić w piec i często przewracać aż obeschną.

### 31. Blinky i racuszki,

Funt mąki rozbić dobrze z dwoma jajkami i kwaterką kwaśnej śmietany i trochę soli. Rozbijać bardzo długo. Na patelni rozpuścić fryturę i na gotującą lać łyżką cienkie bliny. Gorący tłuszcz, pochwytyjąc ciasto utworzy małe, okrągłe placuszki, które należy wyjmować widelcem, osączając z tłuszczu kłaść na półmisek i zaraz posypywać mialkim cukrem. Do nich podaje się sok owocowy

### 32. Legumina z ryżu.

Cwierć funta ryżu odgotować kilka minut, następnie wodą zlać, a nalać pół kwartą mleka i dołożyć łyżkę świeżego masła i dwie łyżki mialkiego cukru. Gdy ryż ostygnie wbić do niego cztery żółtka, mészając je ciągle. Następnie wrzuca się garść rodzynków oczyszczonych, kilka gorzkich migdałów tłuczonych i ubija się z białek pianę, którą się ostrożnie domieszca. Formę smaruje się masłem, obsypuje tartą bułką i wkłada w to ryż, następnie wstawia na godzinę do pieca.

### 33. Legumina z kaszki czekoladowej.

Do pół kwarty mleka włożyć łyżkę masła i dwie łyżki mialkiego cukru i na nim zagotować kwaterkę krakowskiej kaszki. Gdy ostygnie dodać cztery żółtka i ćwierć funta tartej czekolady i trochę tłuczonego cynamonu. Gdy wszystko razem dobrze utarte, ubić z białek pianę i ostrożnie domieszcać ze wszystkim. Włożyć w wysmarowany rondel i piec pół godziny w piecyku.

### 34. Legumina kartoflana.

Kartofli ugotować kwartę, zcedzić je i dobrze rozetrzeć z solą, dodać dwa jajka, dwie łyżki śmietany i  $\frac{1}{4}$  funta mąki. Razem rozetrzeć i włożyć w formę, wysmarowaną cienko warstwę tej masy, na nią warstwę duszonych śliwek z cukrem a na wierzch znów ową masę kartoflaną. Wszystko wstawić w gorący piec na godzinę.

### 35. Strudel z jabłkami.

Pół funta mąki, pół łyżki masła, jajko i trochę letniej wody, zagnieść tak, aby ciasto było wolne. Potem bić cia-

stem tym o stolnicę, tak długo, aż się na nim pęcherzyki utworzą. Nagrzać garnek nad ogniem i nakryć nim ciasto na stolnicy, nagrzać drugi garnek, a z ciasta zdjąć zimny i znów gorącym nakryć i tak ciągle, aż się ciasto dobrze ogrzeje i pulchniejsze zrobi. Potem rozciągnąć na stole obrus. Na środku pod nim podstawić odwrócony talerz i zacząć ciasto ciągnąć, począwszy od ciasta nad talerzem. Ciągnie się od spodu podsuwając palce i tak cienko jak bibuła. Czem ciasto lepiej wyrobione, tem je cieniej można wyciągnąć, tak, że ma nakoniec wygląd przezroczystej tkaniny. Tak pozostawić na 5 minut aby cokolwiek obeschło. Na ciasto takie, rozciągnięte po całym obrusie wyrzucić jabłka, pokrajane w paseczki, i zmieszane z cukrem i rodzynkami, trochę mialko tłuczonych migdałów, kupki masła porozkładac po całym i trochę tartej bułki. Gdy już dobrze wszędzie obsypane, zwinąć ciasto w ciasny wałek w ten sposób, że się obiema rękami unosi trochę obrus, więc się ciasto zwija coraz dalej i dalej, aż do samego. Gdy już na obrusie zwinęty długi i wązki wałek, wówczas się go zwija w ślimaka i kładzie do grubo wysmarowanej i podsypanej bułką foremki. Wszystko wstawić w piec na godzinę. Po wyjęciu na półmisek obsypuje się cukrem mialkim.

### 36. Legumina z kasztanów.

Funt rozłuczonych kasztanów obrać z czarnej skórki, sperzyć gotującą wodą, obrać i cieniutką skórkę z nich, potem je utłuc w moździerzu, lub tłuczkiem na stolnicy, utłuczone zmieszać z cukrem i wanilią. Ugotować gęsto kompot z gruszek i moreli, ułożyć je wokół półmiska, a na środku masę kasztanową. Z trzech białek ubić gęstą pianę, zmieszać ją z cukrem i ułożyć nad kasztanami. Cały półmisek wstawić na 10 minut do pieca. Gdy się białka zeschną wyjąć i podać leguminę już gotową.

### 37. Jabłka z pianą.

Sześć winkowatych dużych jabłek upiec pod blachą. Następnie przetrzeć je przez sito i dodać do masy tej  $\frac{1}{4}$  funta cukru miążkiego, cynamonu i trochę tartej cytrynowej skórki. Ubić z trzech białek pianę, zmieszać ją z miłąkim cukrem, ułożyć na półmisku, na masie jablecznej, na to wszystko wsypać grubego cukru tłuczonego i wstawić na kwadrans do pieca. Wokoło ułożyć na półmisku krusze ciasteczka lub właściwiej jeszcze, biszkopty

### 38. Brzoskwinie nadziewane.

Obrać duże brzoskwinie, pokrajać i wyjąć ze środka pestki. Wziąć jajka, ubić mocno z cukrem, posmarować każdą połówkę brzoskwini tym rozbitym jajkiem, na to położyć kawałek masła i tak ułożyć na półmisku. Z białek ubić pianę, dosypać grubo tłuczonego cukru i drobno pokrajane migdały, oblać pianą tę brzoskwinie i wstawić na kwadrans do pieca bardzo wolnego, aby piana wyschła, a nie upiekła się.

### 39. Legumina z brzoskwiń.

Dwie łyżki mąki kartoflanej rozbić w kwaterce mleka i czterech żółtkach, 4 słodkich migdałów i łut gorzkich sparzonych, obranych z łupin, drobno pokrajanych razem zmieszać, ugotować w mleku, wsypać 4 łuty cukru i kawałek wanilji. Mleko zlać, a migdały zmieszać z mąką i żółtkami, ubić pianę z białek i też do masy dodać. Formę wysmarować masłem, obsypać tartą bułką, wyłożyć duszonymi brzoskwiniami z cukrem, na to wylać całą przygotowaną masę i wstawić na pół godziny do pieca.

#### 40. Wafle zwyczajne.

Do pół funta pszennej mąki dodać cztery żółtka, 4 łyty cukru pudru i 4 łyty masła, trochę wanilii, trochę cytrynowej skórki. Wszystko mocno wyrobić do pulchności. Ciasto musi być lejące, jeżeli za gęste to można dolać mleka. Ubić pianę z białek i domieszać ją w ostatniej chwili przed samym pieczeniem. Żelazo wysmarować roztopionym masłem i wlewać po trochu ciasta. Piec na rozpalonych węglach, obracając je na obie strony. Gorące wafle obsypać cukrem.

#### 41. Bezy ze śmietaną.

Ubić pianę z 6 białek, ale tak mocno, aby była sztywną zupełnie. Dodać do niej ówieré funta cukru, ale pomału go przysypując. Na blachy wyłożyć papier, wywoskować go, ubić pianę, nabierać łyżką potrochu, nakładać na blasze kupki, wielkości jajka i wstawić w piec niezbyt gorący. W takim letnim piecu mogą stać kilka dni. Można je nawet trzymać nad kominem przez kilka tygodni. Chcąc bezy podać, można na środek półmiska nalać ubitej śmietany z cukrem, a wokoło obłożyć bezy.

#### 42. Ciastka z kremem.

Zagnieść ciasto z pół funta mąki, żółtka, 4 łytów masła i 4 łytów cukru. Cienko je rozwałkować i wyciąć szklaną małą foremką i upiec na blasze w gorącym piecu. Gdy są obrumienione zdjąć je z blachy, poukładać na półmiskach i posmarować śmietaną mocno ubitą z cukrem i wanilią.

#### 43. Sufflet ze śmietany.

Cztery żółtka rozetrzeć dobrze z dwiema łyżkami cukru pudru. Gdy już tak utarte, że się cukru pod łyżką nie czuje

doleżyć pół kwaterki bardzo dobrej śmietany i ostrożnie, lekko przesypać łyżką kartoflanej mąki. Z czterech białek ubić pianę i lekko, ostrożnie zmieszać z resztą. Wszystko wylać na rozgrzany półmisek, wysmarowany masłem i wstawić w piec niezbyt gorący, tuż przed samym obiadem.

#### 44. Wafie śmietankowe.

Sześć żółtek rozbić z łyżką cukru i 4 łyżkami kwaśnej śmietany, dodać cztery łyżki mąki, mocno je ubijać, następnie ubić pianę z pozostałych białek, żelazo wysmarować masłem i wlewać po trochu ciasta i obracając wokół, piec na rozpalonych węglach. Gorące posypać cukrem.

#### 45. Mleczko.

Do kwarty mleka wsypać cukier, wanilię i zagotować. Gdy przestygnie zalać nim 6 żółtek. Formę wysmarować zimną wodą, wlać w nią to mleko i gotować aż zgęstnieje w garnku z gorącą wodą. Gdy ugotowane wstawić foremkę w zimną wodę, gdy ostygnie, wyłożyć na półmisek i polać ubitą śmietaną z cukrem, albo też szodanem. Można do mleka dosypać dwie tabliczki tartej czekolady. Mleczka takie podaje się ciepłe i zimne.

#### 46. Mleczko migdałowe.

Sparzyć 10 gorzkich migdałów, obrać z łupinki i utłuc i ugotować w kwarcie mleka z cukrem. Rozbić mocno cztery żółtka, zaprawić nimi mleko i przecedzić do foremki. Ugotować na parze w rondlu z wodą. Na półmisku oblać sokiem malinowym.

#### 47. Krem do ciastek.

Cztery jajka ubić z dwiema łyżkami pszennej mąki, dolać szklanek mleka i trochę cukru i wanilii. Razem goto-



wać na wolnym ogniu, ciągle mieszając. Gdy zgęstnieje zdjąć z pieca, ostudzić i masą tą nakładać kruszące ciasteczka.

#### 48. Sago ze śmietaną.

Ugotować kwaterkę sago w szklance mleka. Po ugotowaniu zmieszać z cukrem i ostudzić. Ubić pół kwarty śmietany z wanilią, też trochę cukru, dokładać do niej potrochu ostudzone sago, zmieszać razem i wyłożyć na półmisek. Wokoło obłożyć konfiturą z malin.

#### 49. Sago w leguminie (na 4 osób).

Ugotować ćwierć funta sago w solonej wodzie. Gdy już miękie zcedzić wodę a zalać czerwonym winem, wciśnię trochę soku cytrynowego, wsypać trzy łyżki miłkiego cukru, utrzeć cytrynową skórkę i wszystko razem gotować na wolnym ogniu, aż zgęstnieje. Przystudzone trochę wlać do blaszanej formy, wysmarowanej oliwą i zostawić na kilka godzin. Na półmisku oblać sokiem malinowym.

#### 50. Andruty.

Cztery ubić do białości z czterema łyżkami pudru, dodać pół funta mąki i kwaterkę śmietany, długo ubijać, aby ciasto było pulchne. Do żelazka, wysmarowanego masłem, wstawić potrosze tego ciasta i piec na węglach, aż do zarumienienia. Wówczas je wyjąć i zwinąć w trąbkę, a gdy już wszystkie gotowe, ubić śmietaną z cukrem i wanilią i napelnić nią andruty.

#### 51. Marengi ze śmietaną.

W wodzie umaczać pół funta cukru i gotować go w rondlu, aż będzie gęsty syrop. Ośm białek ubić bardzo twardo

wsypać do nich trochę tłuczonej wanilii, lać w białka gorący syrop, lekko je mieszać. Kłaść łyżką na blachę, wysmarowaną woskiem i wstawić w niezbyt gorący piec. Wydać na stół z bitą śmietaną.

### 52. Makaroniki.

Pół funta migdałów słodkich i dwa luty gorzkich sparyć, obrać ze skórki i umleć na młynku lub utłuc w morderzu. Wlać do nich jedno białko i wymieszać dobrze z pół funtem cukru. Do tego dodać pianę z trzech białek. Z tej masy układać lekko na papierze, wysmarowanym oliwą okrągłe kapki i na każdej kupce położyć na środku paseczek obsmażonej skórki cytrynowej lub pomarańczowej i piec w letnim piecyku.

### 53. Placuszki czekoladowe.

Cwierć funta miłkiego cukru wetrzeć w cztery żółtka i tak go długo rozcierać, aż żółtka zbieleją, potem wsypać 4 luty grubo potłuczonych migdałów, pół ćwierci czekolaoy tartej, i pół ćwierci funta mąki pszennej. Dodać z jednego jajka piankę i zmieszać razem z całą masą. Wysmarować papier tłuszczem, położyć na blasze, układać na nim małe okrągłe placuszki, wycięte blaszaną foremką lub szklanką i wstawić do wolnego pieca.

### 54. Zaparzane baisers.

Funt cukru w kawałkach polać wodą i gotować. Gdy syrop gęsty, już zbić pianę z 8 jaj bardzo twardo i wkładać potrochu do niebardzo gorącego syropu, ciągle mieszać. Gdy już wszystko się zmiesza i zbieleje, przygotować blachę, wysmarowaną tłuszczem i lekko obsypać mąką i kłaść na

niej łyżką małe podłużone kupki; osuszyć przez kilka godzin w ciepłym miejscu, a potem wstawić na kwadrans do piecyka. Skoro będą gotowe, wydlubać ze środka trochę masy widelcem, włożyć trochę konfitur, skleić spodami dwa ciastka razem i w bardzo już letnim piecu wysuszyć.

### 55. Baisens migdałowe.

Ćwierć funta migdałów i 6 łyżek mialkiego cukru zmieszać z 10 białkami od jaj, ubitemi na pianę. Lejkiem papierowym wylewać na otłuszczonej blachę różne figurki i wstawić do letniego pieca.

### 56. Ciasteczka prędkie.

Trzy ćwierci funta masła utrzeć na śmietance, dosypać trzy ćwierci funta cukru, sok z cytryny i sok z niej, dodać cztery żółtka oraz funt mąki i razem wyrobić dość długo. Następnie blachę wysmarować masłem, ciasto na niem rozłożyć i upiec. Gdy gotowe wyjąć, obłożyć lekko cienką warstwą konfitur lub marmolady owocowej, na tem rozsmarować twarde ubitą pianę z grubo tłuczonym cukrem zmieszawszy i wstawić na pół godziny do letniego już pieca, by się piana nie upiekła, lecz ususzyła.

### 57. Gedulds-Kuchen czekoladowy.

Sześć białek wymieszać z pół funtem cukru i wycierać cukier ten długo do białości. Wsypać dwie łyżki tartej czekolady, można też kakao. Dodać ćwierć funta mąki, wymieszać, włożyć do papierowego lejka i na wysmarowaną masłem blachę odlewać różne figurki. Postawić na kilka godzin w ciepłym miejscu, aby po wierzchu oschły, posypać czekoladą i wstawić do letniego pieca. Z blachy zdejmować bardzo ostrożnie

niezbyt gorące, ale i niezbyt ostudzone, bo inaczej łamały by się.

### 58. Ciasta parzone z kremem.

Zagotować ćwierć funta masła ze szklanką wody i łyżką mialkiego cukru. Gdy zawrze zdjąć z ognia, wsypać w to masło kwaterkę pszennej mąki; wymieszać, postawić znów na ogniu i mieszać cztery minuty, by ciasto zupełnie nie przywarło do ognia. Potem je z ognia zdjąć, wbić zaraz na to całe, potem wbić całe jajko, wymieszać i wbić jeszcze dwa całe. Gdyby zaś ciasto było za gęste, natenczas wbić jeszcze jedno całe. Gdy ciasto wystygnie, rzucić je na stolnicę, posypać mąką, leko ukulać w tej mące na podłużny kawał i pokrajać na drobne kawałki nożem umaczanym w mące. Mieć przygotowaną blachę, ułożyć jedno ciastko obok drugiego i wstawić do gorącego pieca. W kwadrans będą upieczone. Gdy już obiad na stole, ubić kwaterkę kremowej śmietanki, wsypać w nią dwie łyżki mialkiego cukru z wanilią i oblewać ciastka owym kremem. Podaje się je zaraz, bo prędko wilgotnieją.

### 59. Tort biszkoptowy.

Upiec trzy równe blaty biszkoptowe jeden po drugim. Między jeden a drugi, drugi i trzeci wysmarować sporo konfitur i złożyć je razem. Każdy blat powinien być na palec gruby. Pół funta cukru zalać wodą i zrobić z tego syrop, wymieszać go z półkwaterką araku i polać tem ciasto, poczem nakryć tort salaterką, by przeszedł tort arakiem. Gdy się tak ciasto odleży, zdjąć salaterkę i ubrać leguminę konfiturami.

### 60. Kisiel żórawinowy.

Rozetrzeć funt świeżych żórawin na misce, nalać kwartę wody, zagotować i przecedzić tak, aby było płynu przeszło

kwarta. Zmieszać to z kwartą wody, wlać w rondel, zostawiając jedną szklanę płynu. Wsypać trzy ćwierci funta cukru, trochę cynamonu i kilka goździków w całości tłuczonych. Wszystko to razem zagotować. Podczas gotowania wsypać szklanę kartoflanej mąki, rozbitej ze szklanką owego płynu i mieszać póki nie odстане od rondla, wtedy wylać w gorącą, wylaną wodę i wysypaną cukrem, a potem wynieść w zimne miejsce dla wystudzenia. Gdy stwardnieje, podać go z cukrem i słodką śmietanką. Z tej ilości będą dwie formy.

### 61. Ciastka zwane komisbrodem.

Cztery jajka rozetrzeć z ćwierć funtem cukru i łyżką masła tak długo, aż cukier pod łyżką zupełnie trzeszczeć przestanie. Dodać 4 łyty migdałów, ćwierć funta rodzynków, trochę smażonej skórki cytrynowej i pomarańczowej, trochę wanilii dla zapachu i trzy ćwierci funta mąki wgnieść w to ciasto, tak by nie było zbyt twarde. Jeżeli się zanadto twardo zagniotło, to dodać łyżkę śmietanki, albo nawet mleka. Zrobić na stolnicy z ciasta tego wałek; ułożyć go na otłuszczonej masłem blasze, splaszczyc go trochę mąką, z wierzchu posmarować rozbitym żółtkiem i wstawić do gorącego pieca na pół godziny. Po upieczeniu wyjąć z pieca, wyłożyć na deskę, dać ciastu przestygnąć trochę i zanim zupełnie oziębnie, pokrajać je na równe, długie kawałki.

### 62. Komisbrod innym sposobem.

Cztery żółtka rozbić z ćwierć funtem cukru (dla bezpieczeństwa by ustrzedz ciasto od zakalca, można dodać odrobinę na końcu noża sody oczyszczonej). Gdy cukrem dobrze rozarty, włożyć łyżkę masła, trochę soli, migdałów, rodzynków, trochę cynamonu, ćwierć skórki pomarańczowej smażonej i t. d. Wszystko razem zmieszać z funtem mąki, ubić

białko, również dolożyć do całej masy. Na te sucharki należy sobie przygotować formę blaszaną wąską i długą. Tę formę należy wysmarować masłem, obsypać bułką i wyłożyć owo ciasto. Po upieczeniu wyjąć i pokrajać w wązkie sucharki.

### 63. Ciastka z miodem.

Ćwierć funta miodu rozetrzeć z dwoma żółtkami, łyżką masła i półfuntem mąki. Wszystko mocno wygnieść i ciasto wywałkować cienko i wyciąć z niego blaszaną formą placuszki. Osobno utłuc grubo ćwierć funta migdałów z cynamonem i z grubo tłuczonym cukrem. Placuszki posmarować białkiem, a na wierzch obsypać cukrem z migdałami i ułożyć na masłem wysmarowanej blasze. Piec kwadrans w gorącym piecu.

### 64. Mazurek migdałowy.

Funt słodkich migdałów utłuc, dolożywszy dziesięć gorzkich, zmieszać potem z funtem tłuczonego cukru. Funt masła długo rozcierać aż zupełnie zbieleje; wbić sześć jaj, zmieszać razem z migdałami, wgnieść funt mąki, dolać łyżkę śmietany. Jeżeli za wolne, dobrać jeszcze trochę mąki i upiec. Nadać kształt jaki się zechce; ubrać po upieczeniu konfiturami.

### 65. Mazurek marcepanowy.

Funt słodkich obranych migdałów utłuc i utrzyć z półfuntem miążkiego cukru i jednym białkiem. Dodać jeszcze trzy białka, parę gorzkich migdałów, trochę wanilji i trzy białka i trzeć znów, aż nareszcie dodać pianę z dwóch białek i wstawić w wolny piec, ułożywszy masę na oplatkach. Jak się zrumienia, wyjąć i ubrać konfiturami.

### 66. Tort migdałowy przekładany.

Utluc w moździerzu funt migdałów sparzonych i obranych, skrapiać wodą aby nie puściły oleju. Wyłożyć na miskę, dodać funt mialkiego cukru, włożyć ćwierć funta świeżego masła i ciągle rozcierać, wbijając po jednym dwanaście żółtek. Połowę tej masy włożyć do wysmarowanej i osypanej bułką tortownicy; na to rozłożyć konfitury z malin lub z róży, a potem zakryć drugą połową i upiec w niezbyt gorącym piecu.

### 67. Tort kruchy.

Ubić funt masła na śmietaną, dokładając po jednemu dziesięć żółtek; potem dodać pół funta cukru, dwie łyżki tartej bułki, trzy ćwierci funta kartoflanej mąki, skórkę z jednej cytryny, 4 łyty drobno krajanej smażonej skórki pomarańczowej, a nareszcie z 10 białek pianka. Zmieszać ostrożnie razem, wlać do formy posmarowanej masłem i osypanej tłuczoną bułką i upiec. Po upieczeniu polukrować i zasuszyć w lekim piecu,

Lukruje się w ten sposób, że do dwóch białek sypie się ćwierć funta mialkiego cukru i rozciera się długo drewnianą łyżką, aż cukier trzeszczyć przestanie. Można dodać trochę soku z cytryny.

### 68. Tort biszkoptowy z czekoladą.

Wbić 15 żółtek na kamienną miskę, do tego funt cukru, jedną skórkę utartą z cytryny i pomarańczy i to wszystko tak długo rozcierać, aż się utworzy gęsta biała masa, Białka zaś ubić na gęstą, białą pianę. W żółtka wbić funt masła i włożyć funt mąki pszennej. Pianę domieszać i podzielić ciasto na dwie części. Do jednej części dodać 3 łyżki kakao

i zmieszawszy, włożył do tortownicy i upiec. Drugą włożył do drugiej tortownicy i pół godziny piec obie. Gdy już upieczone, przekrajać każdą część przez środek i ułożyć na okrągłym półmisku tak, by na spodzie biszkoptowy, wysmarować go marmoladą, na to czekoladowy, znów pokryć cienką warstwą konfitur, znów biszkoptowy i znów czekoladowy. Na wierzch polukrować i osuszyć.

### 69. Tort jabłkowy.

Osiem winkowatych jabłek obrać i pokrajać w plasterki. Desypać pół funta cukru, trochę białego wina i skórkę z cytryny; gotować to na wolnym ogniu, mieszając, aż się jabłka rozgotują i zgęstnieją. Wtenczas wsypać garść rodzynków i  $\frac{1}{4}$  funta drobno pokrajanych migdałów i wszystko razem jeszcze dusić na wolnym ogniu. Następnie wsypać dwie łyżki mąki kartoflanej, wymieszać, włożyć w tortową formę i wstawić na kwadrans do gorącego pieca. Gdy ostygnie, polukrować go i przybrać konfiturami.

### 70. Tort z razowego chleba.

Funt chleba razowego ususzyć i potłuc mialko w miedzierzu i zalać dobrym arakiem. Pół funta słodkich migdałów nieobranych utłuc z cukrem drobno; następnie pół funta pudru rozetrzeć w 12 żółtkach, dodać trochę skórki cytrynowej, trochę pomarańczowej pokrajanej w paski, trochę cynamonu i goździków. W żółtka włożyć moczony w araku chleb i migdały, wymieszać całą masę, wsypać trochę mąki i dodać pianę z 12 białek. Tortownicę wyłożyć wysmarowanym papierem, włożyć w nią masę i upiec w niebardzo gorącym piecu; wyjąwszy, polać lukrem i ubrać konfiturami z wisien.



### 71. Babka parzona.

Dwa funty mąki suchej zalac kwartą gotującego się mleka, mieszając ciągle, by nie było grudek. Do tego dolać ćwierć funta drożdży, rozpuszczonych w kwaterce letniego mleka i dobrze wyrobiwszy, odstawić w ciepłe miejsce. Tymczasem rozbić trzydzieści żółtek z funtem pudru, dodać je do rosnącego rozczyntu, dodać 4 łuty słodkich migdałów tłuczonych, dwa łuty gorzkich i trochę araku. utrzyć trochę cytrynowej skórki; dodać jeszcze funt mąki, dolać trochę mleka, wybijać ciasto bardzo długo, dolożyć funt ciepłego masła i wybijać ciasto tak długo, aż zupełnie od łyżki odstawać będzie. Czem dłużej się ciasto wyrabia, tem staje się ono lżejsze i pulchniejrze. Do wszystkiego dodać trochę soli. Gdy ma dosyć, wkłada się je w formę, odstawia na kilka godzin w ciepłe miejsce. Dopiero gdy dobrze wyrośnie, wkłada się je w niebardzo gorący piec. Babek wyjdzie z tej ilości dwie; w formy trzeba nakładać tylko do połowy, by miało gdzie się podnosić. Ciasto w takiej babie powinno być ściślejrze niż na inne baby, bo wolne łatwo może opaść.

### 72. Legumina z maku.

Bułkę pokrajać w kostkę i ułożyć na salaterce warstwę tejże, a na niej warstwę uwierconego i wymięszanego z miedem i tłuczonymi migdałami maku; na to znów warstwę bułki, na to warstwę maku. Kilka razy powtórzyć to samo, a nareszcie polać tak wysoko zbudowaną babkę słodką śmietanką, ubitą z cukrem i wanilią. Polewa się pomału, by się bułka zamoczyła, spęczniała i wsiąknęła w babkę. Babka powinna tak stać przed użyciem kilka godzin.

### 73. Marengi.

Ubić pianę z sześciu białek, potem wysypawszy w nią pół funta przesianego przez sito mialkiego cukru, ubijać dalej, aż piana będzie zupełnie twardą. Do tego wsypać trochę tłuczonej wanilji. Na blachę obłożoną tłuszczem zwilżonym papierem należy układać figurki i wstawić w piec, który powinien być gorący zrazu, a potem ostygnąć, by ciastka w piec wstawione nie piekły się już, lecz suszyły w nim do następnego dnia. Papier trzeba od spodu zwilżyć trochę, wówczas z łatwością odejdą od blachy; poczem należy je trzymać koniecznie w suchem i ciepłym miejscu.

### 74. Sand-torte.

Czternaście całych jaj rozbić i wsypać do nich funt mialkiego cukru. Dodać po dobrem roztarciu sukna—funt sklarowanego masła i 5 żółtek i dalej wszystko razem rozcierać. W to utrzeć skórkę z cytryny, wlać parę kropel olejku cytrynowego i wsypać pół nawpół funt mąki pszennej z kartoflaną i upiec w okrągłej formie, zrobiwszy z masy tej sześć kręgów, położonych na posmarowany masłem papier. Gdy wszystkie kręgi upieczone, położyć pierwszy krąg na klosz, posmarować go marmoladą, potem drugi krąg, również obsmarować cały, następnie trzeci i tak, aż wszystkie złożone. Na wierzch polać lukier, ubrać konfiturami i w lekim piecu zasuszyć.

### 75. Tort wiedeński.

Pół funta masła rozcierać z pół funtem mialkiego cukru; poczem dokładać po jednemu pięć całych jaj; wszystko długo

rozcierać i dosypać pół funta pszennej mąki. Na krążkach z papieru rozciągnąć ciasto na grubość palca i wstawić na kwadrans na piecu. Gdy są upieczone, zdjąć krążki pojedyncze z papieru, nasmarować każdy krążek konfiturami, złożyć jeden na drugi, oblać z wierzchu lukrem i wstawić na kwadrans do letniego pieca.

### 76. Tort śmietankowy.

Pół funta masła niesolonego rozetrzeć do białości z pół funtem cukru i 12 żółtkami, składając je po jednym, ciągle rozcierając wszystko. Następnie dołożyć utartą skórkę z cytryny, pół funta migdałów tłuczonych, obranych; podczas tłuczenia zalanych trochę różaną wodą i półkwatkiem słodkiej śmietanki. Rozcierać razem przez pół godziny, dodawszy pół ćwierci funta drobnych rodzyneków, nareszcie ubić z 4 białek pianę. Wszystko razem zmieszać, tortownicę dobrze wysmarować masłem, osypać grubo tartą bułką i całą masę wylać na to i piec pół godziny.

### 77. Tort czekoladowy.

Piętnaście żółtek rozcierać długo z funtem cukru, trzecią należy przeszło pół godziny, aż żółtka zbieleją; dodać trochę skórki cytrynowej, wycisnąć całą cytrynę, wlać 8 kropli olejku cytrynowego, na końcu noża trochę sody oczyszczonej, dla zabezpieczenia ciasta od zakalca; wsypać nareszcie do żółtek funt tartej czekolady i ćwierć funta mialko utłuczonych migdałów. Z piętnastu białek ubić pianę, zmieszać ostrożnie z resztą masy; tortownicę wysmarować, obsypać tartą bułką, wlać w nią masę i wstawić do gorącego pieca na pół godziny. Z wierzchu ulukrować i osuszyć. Można przybrać podobną woli.

### 78. Tort orzechowy.

Dużych orzechów włoskich dwa funty rozbić i obłupić utłuc w móżdżerzu. Piętnaście żółtek rozcierać do białości z funtem miążkiego cukru, gdy go już wcale nie czuć pod łyżką dodać tartą skórkę cytrynową, wcisnąć sok z całej cytryny i ćwierć funta słodkich migdałów tłuczonych. Dodać pianę twardo ubitą z piętnastu białek, ostrożnie mieszać z resztą masy. Formę wysmarować masłem, obsypać grubo tartą bułką wokół i piec w gorącym piecu. Do całej masy można przed dodaniem piany wsypać dwie łyżki suszonej tartej bułki.

### 79. Tort czekoladowy przekładany.

Funt masła, cztery żółtka, pół funta pudru i pół funta pszennej mąki dobrze zagnieść, tak, aby ciasto było kruche i wolne. Gdyby wyszło za ścisłe dodać łyżkę śmietany. Z ciasta tego upiec w tortownicy sześć lub ośm cienkich blatów. Osobno w rondlu rozpuścić ćwierć funta masła, w masło wsypać funt tartej czekolady, ćwierć funta cukru, trzy łyżki śmietany i dusić na wolnym ogniu, aż czekolada zgęstnieje. Potem każdy blat wysmarować tą masą i ułożyć jeden na drugim, mocno je przyciskając do siebie. Ostatni blat nie smaruje się czekoladą, lecz lukrem, zrobionym z soku cytryny, trzech łyżek pudru i dosypać do tego dwie łyżki suchej tartej czekolady.

### 80. Tort powidłowy.

Funt powideł rozciera się z funtem pudru, długo. Następnie w masę tę wbija się żółtek po jednym pomалу dokładając. Rozciera się drewnianą łyżką ciągle trzeć w jedną stronę. Dosypać następnie funt mąki, z dwunastu białek

ubić pianę, zmieszać ostrożnie razem i wlać do tortownicy, wysmarowanej masłem i obsypanej tartą bułką.

### 81. Tort drożdżowy z jabłkami.

Wyrobić drożdżowe ciasto z pół funta mąki, ćwierć szklanki letniego mleka, dwóch łytków mialkiego cukru i dwóch żółtek i odstawić na kilka godzin w ciepłe miejsce. Gdy podejdzie, rozwałkować je na dwa okrągłe, płaskie placki. Dolny położyć na obsypanej białkiem tortownicy, nałożyć na nim masę z dwu funtów suszonych jabłek obranych i pokrajanych, zmieszanych z cukrem, cynamonem i ćwierć funtem rodzynków. Na wierzch położyć drugą połowę ciasta. Posmarować cały tort rozbitym żółtkiem, posypać grubym cukrem i wstawić do niezbyt rozpalonego pieca na trzy kwadransy.

### 82. Tort turecki.

Pół funta masła i pół funta cukru rozcierać długo na śmietaną. Wbić po jednym 10 żółtek i kwadrans rozcierać, włożyć pół funta cukru, utartą cytrynową skórkę, pół ćwierci tłuczonych migdałów i pół funta pszennej mąki. Cztery białka ubić na pianę i wszystko razem wyrobić. Masłem wysmarować tortownicę, podsypać bułką, włożyć w nią masę, wygładzić, obsypać po wierzchu tłuczone migdały, wysmarować rozbitym jajkiem i wstawić do gorącego pieca.

### 83. Tort makowy.

W wieczór poprzedni zamoczyć funt maku. Nazajutrz, gdy mak wybrzęknął, odcedzić go z wody i na sitku wysuszyć. Następnie utrzeć go dobrze w donicy, dodając po jednym 18 żółtek, funt mialkiego cukru i pół kwarty słodkiej śmietanki, kilka tłuczonych, gorzkich migdałów. Wsypać funt

kartoflanej mąki, a gdy się mocno wszystko rozetrze, ubić pianę z 18 białek i dołożyć. Tortownicę wysmarować masłem, obsypać tartą bułką i wlać całą masę, poczem piec.

#### 84. Tort ze śliwek.

Funt suszonych śliwek namoczyć w gorącej wodzie i niech tak poleżą godzinę. Potem zlać z nich wodę, odrzucić pestki, a śliwki drobno pokrajać. W rondlu rozpuścić cukru w kilku łyżkach wina i zagotować gęsty syrop. Dosił do tego syropu pół funta, tłuczonych migdałów, usiekane śliwki, trochę cynamonu, goździków kilka i skórkę cytrynową. Wszystko to na wolnym ogniu grzać, ciągle mieszając, aż trochę podeschnie, poczem wystudzić. Włożyć w to pianę z 8 białek, wymieszać ostrożnie, należyć do formy i piec w letnim piecu. Polukrować po ostudzeniu i przybrać galaretą i konfiturami.

#### 85. Mas jabłeczny.

Dwa funty jabłek rozgotować mocno w dwóch szklankach wody, potem rozetrzeć przez sito, dodać do precedzonych pół funta cukru. Gotować jeszcze przez kwadrans na wolnym ogniu. Potem zdjąć rondel z blachy ostudzić jabłka zupełnie. Wbić do zimnych już trzy białka i ubijać wszystko miotłką, aż się utworzy gęsta masa. Masę tę wyłożyć na półmisek, wokoło obłożyć biszkopty, a z wierzchu przybrać konfiturami.

#### 86. Jabłka smażone na drożdżach.

Obrać cztery winkowate jabłka i wyjąwszy pestki pokrajać je na ćwiartki. Łyżkę dobrego masła utrzeć z trzema żółtkami i łutem drożdży, rozbitych w paru łyżkach letniego mleka, dosypać trochę mąki, aby ciasto było gęste jak na

kładzione kluski, dolożyć pianę z białek i odstawić w kuchni na bok gdzieś na godzinę lub i dłużej. Mocno rozgrzać na patelni sporo frytury. Gdy gorące, kłaść jabłka pokrajane w to ciasto i rzucać obmaczane w tłuszcz, pilnując, aby równo smażyły się. Wyjmować durszlakową łyżką i zaraz posypywać grubo cukrem.

### 87. Ciasta drożdżowe.

Na ciasta drożdżowe należy zwrócić główną uwagę: na dobroć drożdży i na ich świeżość, powtórę na temperaturę pieca. Piec musi być koniecznie dobrze rozpalony, gdyż ciasto drożdżowe musi się w ciepłym piecu prędko podnosić, a potem prędko piec. Również należy uważać na to, aby mąka była sucha i przesiana przez sito. Dzień przed pieczeniem wsypać ją na miskę, na której ma być ciasto robione i grzejąc ją w ciepłym miejscu osuszyć ją. Wtedy jest lżejsza i łatwiej podrosta. Grudki należy rozetrzeć.

Zwykle bierze się do funta mąki dwa łyty drożdży i kwaterkę mleka. Wstawiając ciasto w piec, nie należy z niego wyciągać, aż jest gotowe. Gdy piec bardzo gorący, należy ciasto w piecu nakryć, lekko czystym, białym papierem, aby się ciasto z wierzchu nie zrumieniło za raptownie. Formy, w które się ciasto kładzie powinny być posmarowane masłem i obsypane tartą bułką.

Wyjąwszy ciasto, należy je odstawić na kwadrans, aby trochę przestygło, poczem obsypać z wierzchu mialkim cukrem.

---

## ROZDZIAŁ XV.

### B a b k i.

#### I. Babka zwyczajna.

Cztery łyty drożdży namoczyć w pół szklance mleka, rozczynić je w nim, nasypać łyżkę mąki i trochę cukru pudru. Odstawić to na kwadrans w ciepłe miejsce. Potem wsypać na głęboką miskę dwa funty mąki, w środku, w mące wyrobić łyżką duży otwór. W otwór ten wsypać łyżeczkę soli, rozczyń z odstawionych drożdży, dobierając łyżką ciągle po trochu mąki. Dodać pół funta sklarowanego masła, pół funta pudru, pół kwarty mleka i sześć żółtek. Zawsze jest lepiej rozbierać mąką, dokładając wszystkiego pomału, zatem wysypawszy cukier, po żółtku dokładać masło a mleko letnie znów powoli dolewać, ciągle ciasto rozbijając. Czem dłużej się ciasto rozbija i wyrabia, tem jest pulchniejsze i smaczniejsze. Musi tak być wyrobione, aby się tworzyły pęcherzyki i aby zupełnie odchodziło od łyżki. Dodać trzeba kilka kropel olejku cytrynowego, laseczkę wanilii, pół ćwierci tłuczonych słodkich migdałów, łyt gorzkich, tartą skórkę cytrynową, ćwierć funta wymytych rodzynek. Wszystko razem zmięszać i wlać do wysmarowanej formy babkowej. Gdy urośnie po 2—3 godzinach, wstawić do gorącego pieca i piec godzinę. Po wyjęciu z pieca ostudzić trochę i z formy wyrzucić. Położyć na półmisek i obsypać cukrem mialkim.



## 2. Babka żółtkowa.

Rozbić kopę jaj. Żółtka wrzucić do makotry, wsypać do nich pół funta mąki, ośm łutów drożdży. Rozbić dobrze z żółtkami i odstawić w ciepłe miejsce. Skoro ciasto podrośnie dolać jeszcze pół funta sklarowanego i ostudzonego masła, rozbić dobrze, funt cukru i dosypawszy jeszcze pół funta mąki mocno rozrobić i wlać w wysmarowaną formę, obsypaną tartą bułką.

## 3. Baba wołyńska.

Pół kopy żółtek trzeć długo do zbielenia, do nich wsypać po trochu jeden funt mąki i trzeć pół godziny razem z żółtkami zawsze w jedną stronę. Następnie wsypać drobno posiekanych pół funta migdałów, dodać 10 gorzkich i znów trzeć razem z resztą, poczem wlać cztery łuty dobrych drożdży i rozcierać je kwadrans, poczem dodać pół funta mialkiego cukru i trzeć, aż cukier się rozejdzie i już go wcale nie będzie czuć pod drewnianą łyżką. Wszystko wlać do formy, masłem wysmarowanej i podsypanej bułką tartą, wsadzić do gorącego pieca na godzinę.

## 4. Lekka baba.

Dwa funty mąki i 5 łutów drożdży, rozpuszczonych w kwaterce ciepłej śmietanki rozrobić i odstawić w ciepłe miejsce, aż trochę podrośnie. Żółtek 20 bić dobrze z funtem mialkiego cukru, wlać potem do ciasta i rozcierać mocno dolewając jeszcze potrosze trzy kwaterki słodkiej śmietanki. Dodać uduszonych łut gorzkich migdałów, kilka kropel olejku cytrynowego, funt masła świeżego i trochę cynamonu i długo w makotrze wycierać. Z pozostałych białek ubić pianę, ostrożnie razem zmieszać i wylać w formę tłusto wysmarowaną, poczem piec godzinę.

### 5. Babka do kawy.

Całych 15 jaj rozbić, wlać ćwierć funta drożdży rozpuszczonych w szklance śmietanki, pół funta masła i pół funta miążkiego cukru, łut tłuczonych, gorzkich migdałów, trochę utartej skórki cytrynowej, wybijać to pół godziny, dosypując mąki tyle, aby ciasto było zawiesziste. Ciasto to wlać w tłuszcz wysmarowaną formę, odstawić na godzinę w ciepłe miejsce, aby podrosło, poczem wstawić w piec.

### 6. Babka migdałowa.

Trzydzieści żółtek rozcierać w makotrze do białości z pół funtem cukru, do tego podać funt tłuczonych słodkich migdałów i ćwierć funta gorzkich, wszystko to zmieszać mocno walcem, wlać trochę cytrynowego soku, poczem wysypać pół kwarty kartoflanej mąki i ubić z 15 białek piany. Wszystko razem zmieszać i wlać do mocno otluszczonej formy i piec w goracym piecu.

### 7. Babka migdałowa inaczej.

Funt dobrze utłuczonych migdałów pierwszej sparzonych i pół ćwierci gorzkich, również sparzonych i tłuczonych rozcierać dobrze w makotrze, dokładając po jednym 10 żółtek. Gdy już migdały będą dobrze rozarte, wsypać funt miążkiego cukru, gdyby nie było ciasto dość słodkie, wówczas jeszcze trochę dosypać cukru i trzecią ciągle ubijając dalej jeszcze 20 żółtek. Do tego dosypać pół funta mąki, nareszcie ubić pianę z 20 białek, ostrożnie zmieszać i wlać do dobrze otluszczonej formy.

### 8. Babka makowa.

Kwartę mąki ususzyć i utrzeć na masę, dodać funt cukru i 2 łuty drobno tłuczonych gorzkich migdałów. Mak zmieszany rozcierać z 30 żóltkami, długo w makotrze. Gdy wszystko będzie mocno roztarte ubić z 30 białek pianę, zmieszać razem z całą masą i wlać potem w formę dobrze masłem wysmarowaną i obsypaną tartą bułką.

### 9. Babka baumkuchen.

Dwa funty masła rozcierać długo z dwoma funtami miążkiego cukru, dokładając ciągle po jednym żółtku. Żółtek wbić 40. Wlać kwaterkę śmietanki i dalej mocno rozcierając dosypywać po trochu dwa funty przesianej mąki. Następnie dodać pianę z 40 białek i ostrożnie zmieszać, potem wstawić całą wyrobioną masę do naczynia z zimną wodą, aby piana przez czas pieczenia całej masy nie opadła. Trzeba do tej babki mieć wałek u dołu węższy a u góry szerszy, aby przez wydrażenie jego na środku mógł przechodzić rożen. Wałek ten należy owinać szpagatem, zaś z wierzchu papierem, przywiązać go z obu końców, wysmarować masłem i włożyć na rożen. Nałożyć w głębi komina pod rożen duży ogień, postawić brytannę i polewać ciastem dobrze ogrzaną formę, ciągle pomału obracając rożen. Należy uważać, aby się ciasto na wałku rumieniło i ciągle przylewać masę na miejsce zarumienione. Gdy już się cała masa wypiecze, obsypuje się babę cukrem, a skoro ostygnie zdjąć z rożna, odwijając sznurek, wiszący u brzegu. Papier można łatwo od ciasta odłączyć. Jedna osoba powinna obracać rożen, a druga polewać ciasto.

### 10. Babka ponczowa.

Dwa funty mąki rozrobić pół kwartą letniego mleka. Do tego dodać 4 łuty drożdży, pół funta cukru pudru i ca-

tych dziesięć jaj. Wszystko odstawić na 4 godziny w ciepłe miejsce. Po wyrośnięciu wlać do ciasta funt sklarowanego ciepłego masła, pół szklanki ponczowej esencji, a wyrobiwszy ciasto dobrze, wstawić je do gorącego na godzinę pieca.

### 11. Babka śmietankowa.

Utrzeć pół funta świeżego masła na śmietaną, wsypać ćwierć funta mialkiego cukru, wbić dwa całe jaja i trzy ćwierci funta mąki dosypać, potem to wszystko dobrze wyrobić na jednolitą masę, podsmarowawszy dobrze formę, ręką rozciągnąć na niej ciasto, rozplaszczając dłonią, aby było na palec grubości. Osobno rozbić trzy żółtka, wsypać w nie ćwierć funta mialkiego cukru i trochę tłuczonej wanilii, wlać pół szklanki śmietanki i wstawić na wolny ogień, ciągle łyżką mieszając, dopóki nie zgęstnieje. Gdy zupełnie na zimnie ostygnie, wtedy krem ten nałożyć na ciasto. Z wierzchu znów ostrożnie zakryć wywałkowaną resztą ciasto i wstawić na pół godziny do wolnego pieca. Wyjąć dopiero do ostudzonego, aby się nie pokruszyło. Z tak przyrządzonego ciasta robi się także małe śmietankowe babeczki, piekąc je w oddzielnych, małych blaszanych foremkach. Z wierzchu obsypać mialkim cukrem.

### 12. Baba warszawska.

Dwa funty suchej mąki i mleka dobrego pół kwarty, ćwierć funta dobrych drożdży, rozczynionych w tym mleku. Wszystko to razem wybić i odstawić, aby podraślało w ciepłym miejscu. Następnie wbić 10 żółtek, przesianego cukru pół funta i dobrze wszystko rozetrzeć. Dodać skórki cytrynowej, kilka gorzkich migdałów, na masę potłuczonych, trochę soli i ćwierć funta rodzynek. Zmieszać razem, następnie ubić pianę z 8 białek i ostrożnie domieszać z całym ciastem. Należy także dodać trochę soli. Potem blachę wy-

smarować, wlać w nią ciasto, a gdy podrośnie wsunąć ostrożnie do pieca. Wyjmując trzeba również ostrożność zachować i nie potrząsać ciastem, aby nie opadło.

### 13. Babka pospolita.

20 jaj ubić mocno z dwoma funtami mąki, potem nalać sześć łutów drożdży, rozpuszczonych w dwóch szklankach mleka, dołożyć trzy ćwierci funta masła, dosypać cukru pół funta i odstawić w ciepłe miejsce, aby podeszła. Po godzinie nalać do wysmarowanej formy i jeszcze dać jej 2 godziny podraść, potem wstawić w gorący piec.

### 14. Babka przyjacielska.

Drożdży 8 łutów rozczynić w dwóch szklankach mleka i dodać 3 łyżki mąki. Gdy ciasto podrośnie dodać 15 żółtek i cztery całe jajka poprzednio mocno ubite z funtem masła i funtem cukru, następnie dosypać 3 funty mąki, wybić mocno i niech to ciasto dość długo podchodzi. Następnie wlać do formy babkowej, pozwolić mu jeszcze godzinę rosnąć, potem wstawić do pieca.

### 15. Tania babka.

Dwa funty mąki, pół funta masła, 4 łyty drożdży rozczynić w trochę mleka. Potem dosypać trochę mąki. Gdy się po kwadransie podniesie, to dosypać resztę mąki, dwa funty, posolić, zalać pomału pół kwartą ciepłego mleka, ciągle rozczyniając. Dosypać pół funta pudru, 4 żółtka, pół funta masła i wszystko razem rozcierać i rozbijać. Dla zapachu dodać trochę olejku cytrynowego i trochę wanilii. Gdy ciasto będzie dobrze rozrobione, odstawić w ciepłe miejsce i czekać, aż podrośnie. Gdy podrosło po 3 godzinach

podsmarować formę masłem, podsypać sucharkiem i wlać w formę ciasto. Do gorącego pieca wstawić na godzinę.

### 16. Babka chlebowa.

Utrzeć 20 żółtek mocno do białości z pół funtem pudru. Wsypać trochę wanilii, goździków, cynamonu, skórki cytrynowej i trochę soku z cytryny. Następnie 2 szklanki ususzonego i utartego razowego chleba, razem mocno zmięszać, dołożyć ostrożnie pianę z białek i wlać do rondla.

### 17. Jeszcze babka chlebowa.

25 żółtek utrzeć w makotrze do białości z funtem cukru. Dosypać pół funta słodkich migdałów, grubo tłuczonych i znów mocno wycierać. Gdy już masa bardzo zbieleje wsypać pół funta mielonego chleba razowego pierw w piecu mocno zarumienionego. Dodać soku z cytryny, olejku cytrynowego, goździków, cynamonu. Wymieszać dobrze, ubić z białek pianę, razem zmięszać lekko i ostrożnie i wlać do dwóch foremek. W trzy kwadransy będą upieczone.

### 18. Babka makowa.

Kwartę maku ususzonego i mialko roztartego rozcierać w makotrze z 18 żółtkami i funtem pudru. Dodać mielonych kilkanaście migdałów gorzkich. Gdy masa będzie już biała, dodać szczyptę soli, trochę olejku cytrynowego i z białek ubić pianę. Ostrożnie razem zmięszać, podsmarować tłuszczem formę, wlać do niej ciasto i piec w niebardzo gorącym piecu. Dla ustrzeżenia babki od zakalca, należy wsypać do ciasta pół łyżeczki oczyszczonej sody.

### 19. Babka na migdałowym mleku.

Zrobić z funta słodkich migdałów i 4 łutów gorzkich mleko, zalewając migdały gorącą wodą i wyciskając je przez płótno. W mleko to wlać 6 łutów drożdży rozpuszczonych w mleku z trzema łyżkami mąki. Gdy się dobrze wyrobi i zacznie ruszać, wbić 10 żółtek i 4 białka, w to wlać pół funta sklarowanego masła i wybijać pół godziny, wsypawszy trochę rodzynek, ćwierć funta smażonej i usiekanej skórki cytrynowej, funt mąki. Wszystko mocno wyrobić, odstawić w ciepłe miejsce, a gdy podejdzie, podsmażować masłem formę, podsypać tartą bułką i wlać ciasto w formę, gdy się w formie podniesie, wstawić do gorącego pieca na godzinę.

### 20. Baba z gryczanych krup.

Pół funta drobnych krulek rozcierać mocno, dodać do nich pół funta pudru i pół funta słodkich migdałów, sparzonych najprzód i drobno potłuczonych, także dla zapachu dwa łuty gorzkich, także parzonych i tłuczonych. Wszystko to zmieszać dobrze, wbić rozcierając 20 żółtek i trzecią całą godzinę. Pianę ubić, zmieszać z całą masą, wlać następnie do otłuszczonej formy, obsypanej tartą bułką i wstawić do niezbyt gorącego pieca.

### 21. Ciasto drożdżowe ze śliwkami.

W kwaterce mleka rozczynić dwa łuty drożdży, potem rozetrzeć w to funt mąki i odstawić w ciepłe miejsce. Gdy podrośnie wlać 4 jajka, rozbite z ćwierć funtem cukru, dodać garść drobno pokrajanych migdałów, trochę cytrynowej skórki, jeszcze szklanek mleka i dobrać tyle mąki, aby masło było gęste, nareszcie wlać ćwierć funta sklarowanego masła i długo wybijać, aż odstawać będzie od łyżki. Poczem za-

krywszy serwetą odstawić w ciepłe miejsce. Gdy się dobrze ruszy, podsmażować blachę masłem, podsypać tartą bułką i ciasto na tem cienko rozciągnąć i znów dać mu rosnąć. Gdy znów podośnie obłożyć ciasto śliwkami, z których się poprzednio wyjęto pestki, obsypać grubo cukrem i na wierzch znów położyć ostrożnie drugą warstwę ciasta. Na godzinę następnie odstawić, poczem wstawić do gorącego pieca na godzinę. Gdy upieczone, wyjąć i posypać cukrem, poczem pokrajać w kwadratowe kawałki.

Tak upieczone ciasto można polać kremem, przyrządzonym w następujący sposób: kwaterkę gęstej śmietanki ubija się z ćwierć funtem pudru, poczem do niej wbić 4 żółtka, dwie łyżki mąki, razem wszystko utrzeć i zmieszać z ubitą pianą. Tym kremem polać upieczone ciasto, wstawić w piec jeszcze raz, a gdy ta masa nabierze żółtego koloru, wyjąć ciasto i podać na gorąco, pokrajawszy w kawałki.

## 22. Ciasto angielskie (Plum-cake).

Pół funta masła dobrze z wody wyciśniętego ucierać do bieleści z pół funtem pudru i sześcioma jajkami, jedno po drugim pomalu wbitemi. Do tego wlać dwa łuty drożdży, rozpuszczonych w pół szklance letniego mleka, następnie wetrzeć w to wszystko pół funta mąki, wymieszać i ciasto mocno wybić. Następnie dodać ćwierć funta korynckich rodzynek, garść drobno pokrajanej cykaty, skórki pomarańczowej wlać kieliszek dobrego araku i czekać, aż ciasto podośnie. Następnie wlać w formę, wyłożoną otłuszczonym papierem i po wyrośnięciu wstawić w gorący piec.

## 23. Baba (Savarin).

Przy łuty drożdży rozpuścić w szklance mleka, dosypać do tego funt przesianej mąki i postawić, aby rosło, a tym-



czasem rozetrzeć 8 żółtek z pół funtem pudru i wlać do ciasta. Wymieszać i postawić w ciepłe miejsce. Gdy podrośnie, posolić, wlać  $\frac{1}{2}$  funta sklarowanego masła i kieliszek araku. Ubijać ciasto, aż odstanie od ręki, poczem nałożyć w otluszczonej formie. **Po** wyrośnięciu wstawić natychmiast w gorący piec.

## ROZDZIAŁ XVI.

### I. Pączki.

Pół kwartę gorącego mleka zaparzyć funt mąki i rozbijać, aż mleko ostygnie. Wlać  $\frac{1}{4}$  funta drożdży, rozczynionych w szklance letniego mleka i dosypać jeszcze jeden funt mąki. Następnie ciasto odstawić, aby podrasało, poczem w godzinę później ubić 10 żółtek z pół funtem pudru, dołożyć jeden łut gorzkich migdałów tłuczonych nieobronych, trochę tartej skórki cytrynowej i kawałek tłuczonej wanilii. Żółtka ubite do białości wlać do ciasta, także pół funta sklarowanego masła. Mocno ciasto wyrobić i znów odstawić na wyrośnięcie. Gdy ciasto dobrze wyrośnie wyłożyć je na stolnicę, rozwałkować ręką długi wałek i wyrzynać pączki małą szklaneczką, maczaną w mące. Nałożyć w te kawałki ciasta konfitury, potem je obrótnąć, zamknąć i pozostawić aż podrosną. Wrzucać je potem do gotującego szmalcu po kilka naraz i z obu stron zarumienić, poczem je wyjąć durszlakową łyżką, obsypać cukrem i ułożyć na półmisku.

### 2. Pączki innym sposobem.

Zagotować w szklance wody dwie łyżki masła i łyżeczkę cukru. Potem zdjęć z ognia, wsypać ćwierć funta mąki, dobrze zmięszać i znów na ogień postawić na kilka minut ciągle mierzając ciasto, aby się nie przypaliło. Następ-

nie zjąć z ognia i wbić do ciasta 4 całe jajka. Jeśliby ciasto było za rzadkie, to dosypać trochę mąki, aby można na łyżkę kawałki nabierać, nie zaś aby się lało. Podsypać stolnicę mąką, wyłożyć czwartą część ciasta, znów podsypać mąką, pokrajać je na calowe kawałki, urobić okrągłe galeczki i ułożyć je na podłużnych paskach otłuszczonego papieru. W rondlu zagrzać sporą ilość szmalcu, rzucać weń galki z papieru i wstawić na mocniejszy ogień. Gdy pączki już rumiane i obsychają, osączyć je na durszlakowej łyżce i wyłożyć na półmisek, gorące obsypać cukrem z wanilią.

Do pączków tych podaje się osobno sok malinowy lub szodo z wina.

### 3. Pysie zwyczajne.

Wlać do rondla pół szklanki sklarowanego masła i szklankę wody, a gdy się to razem zagotuje, wsypać pół funta mąki, ciągle mieszając, aby się nie porobiły grudki. Mieszać następnie bez przerwy, aż masa będzie od rondla odchodzić, wówczas zostawić dla wystudzenia. Gdy ostudzone ciasto wbić w nie 6 jaj, trochę skórki pomarańczowej, potem ubijać ciasto mocno. W rondlu rozgrzać mocno szmalec i kłaść weń ciasto blaszaną łyżką małe kawałki, rozplaszczone za każdym razem nożem. Łyżkę należy za każdym razem maczać w tłuszczu. Następnie rondel nakryć, gdyż nakryte pęcznieją lepiej i smażyć je 20 minut, wyjmować durszlakową łyżką, pomалу, aby osiakały z tłuszczu. Wyjęte obsypywać cukrem, zmieszonym z wanilią. Można do nich podać malinowy lub poziomkowy sok.

### 4. Pysie z kremem.

Ciasto, przygotowane jak do poprzednich wyłożyć małymi kawałkami, jak orzechami na wysmarowany tłuszczem papier. Z wierzchu wysmarować te galeczki jajkiem rozbi-

tym z wodą i wstawić do gorącego pieca. Gdy się w nim zrumienia, to je wyjąć, poprzekrawać przez środek, obłożyć każdą połówkę śmietaną, ubitą z cukrem, potem obie połowy złożyć i poukładać na półmisku. Z wierzchu można je posypać cukrem i ubrać konfiturami.

### 5. Wafle.

Cwierć funta masła rozcierać z ćwierć funtem pudru do białości, dorzucając po jednym sześć żółtek, dodać trochę wanlii, olejku cytrynowego dla zapachu, dosypać następnie pół funta mąki i ciasto mocno wyrobić. Ciasto musi być lejące, w razie, gdyby było za gęste, można dolać dwie łyżki śmietanki, dodać pianę z 6 białek, rozgrzać żelazo, masłem. Piekąc, zamknąć żelazo i piec na gorących węglach, obracając na obie strony.

### 6. Pencz rzymski w szklaneczkach.

Żółtek sześć rozetrzeć z ćwierć funtem cukru do białości. Gdy zbieleje, wlać kieliszek dobrego araku i sok z całej cytryny. To wszystko mocno zagrzać, dobrze mieszając. Tymczasem ubić pianę twardo z białek i mocno zagrzane żółtka wlać do tej piany. Gdy już dobrze zmieszane wlać w małe szklaneczki i odstawić w zimne miejsce lub na lód. Zwykle liczy się żółtka na szklaneczkę.

### 7. Andruty.

Pół funta pudru rozcierać bardzo długo w czterech jajkach, aż te ostatnie zbieleją. Następnie wlać szklanekę słodkiej, gęstej śmietany i mocno wszystko rozetrzeć i ubić z pół funtem mąki. Żelazo wysmarować masłem i wlewać w nie po trochu tego ciasta i piec na rozpalonych węglach. Gdy ciasto zrumienione wyjąć je z formy, zwinąć w trąbkę

około marchewki, a gdy już wszystkie upieczone i w rarkę zwinięte, natenczas ubić pół kwarty śmietany z ćwierć funtem pudru z wanilią i nalewać ją w rurki, czyli andruty.

### 8. Faworki.

Funt mąki wyrobić z czterema jajkami, dodać kieliszek araku, kwaterkę śmietany, trzy łyżki pudru, troszkę soli i łyżkę masła. Ciasto mocno wyrobić, następnie cienko rozwałkować jak na makaron. Wywałkowane pokrajać w podłużne paski, każdy kawałek nożem na środku podłużnie przeciąć i jednym końcem paska przez otwór przewlec. Następnie je gotować w gorącym szmalcu po kilka w dużej ilości szmalcu. Zarumienione wyjmować na półmisek i obsypać cukrem, zmieszany z wanilią.

### 9. Sucharki.

Ubić cztery jajka z ćwierć funtem pudru, potem wsypać pół funta mąki i dobrze ciasto wyrobić. Masę tę wyłożyć na wysmarowaną masłem blachę, poczem wstawić w gorący piec. Gdy upieczone wystudzić i przekrajać, ułożyć znów na blasze i wstawić jeszcze raz do pieca, aż się zrumienią i wyschną.

### 10. Placek strasburski.

Do funta mąki wlać trzy łyty drożdży, rozczynionych w szklance ciepłego mleka, do tego dolać kwaterkę śmietany, ćwierć funta cukru, dwa żółtka i mocno wybić, aż ciasto spulchnieje. Następnie wsypać ćwierć funta oczyszczonych korynckich rodzynek i ćwierć funta w wąskie paski pokrajanych migdałów. Wymieszać wszystko dobrze i postawić w ciepłym miejscu, do wyrośnięcia. Ciasto rozciągnąć na blasze, wstawić do niezbyt gwałtownego pieca, a gdy się za-

rumieni, posypać cukrem i wstawić jeszcze raz do pieca, aż się cukier zeszkli.

### 11. Pierog drożdżowy nadziewany.

Cztery łyty drożdży rozczynić w kwaterce mleka. Pół kwarta gotującego mleka zaparzyć pół funta mąki, mieszając ciągle, aby grudek nie było, poczem odstawić na bok dla wystudzenia. Gdy ciasto ostudzone wlać w nie rozczyn, aby rosło. Ośm żółtek ubić mocno z ćwierć funtem cukru, wymieszanego z wanilią i skórką pomarańczową, do tego wlać rozczyn, dosypać jeszcze 1½ funta mąki i wcierać w masę, dolewając jeszcze pół funta sklarowanego masła. Gdy już wszystko mocno wyrobione, postawić w ciepłe miejsce, aby do reszty podrasało. Na wysmarowanej masłem blasze rozciągnąć na palec grubości owe ciasto, na nie położyć warstwę owocowej marmolady, z wierzchu znowu cienką powłokę ciasta. Po półgodzinnym podrastaniu wstawić na trzy kwadransy do niezbyt gorącego pieca. Gdy upieczone, wyjąć z formy i posypać cukrem.

### 12. Przezroczysty lukier.

Do wody wsypać puder i rozcierać go w niej długo, aż się utworzy gęsta masa. Dla zapachu dolewa się kilka kropel olejku kwiatowego lub też maraskino.

### 13. Obwarzanki drożdżowe.

Trzy łyty drożdży, rozczynionych w dwóch łyżkach mleka i pół funta mąki. Do tego wbić dwie łyżki miłkiego cukru, trochę soli, trzy łyżki śmietany, trzy żółtka i trochę świeżego masła. Z tego ubić pulchne ciasto, dać mu rość trochę. Gdy podejdziesz urobić obwarzanki, ułożyć na blasze, pozostawić je, aby jeszcze trochę podeszły w górę, poczem

posmarować żółtkiem, posypać cukrem i wsunąć do niezbyt gorącego na pół godziny pieca.

#### 14. Obwarzanki śmietankowe.

Owierać funta masła i pół szklanki śmietanki rozcierać z dwiema łyżkami cukru, dodać cztery jajka i wyrobić to wszystko na pulchną masę. Uformować małe obwarzanki, wrzucać je na gotującą wodę. Gdy wypłyną na wierzch, wyjąć. Po ostudzeniu posmarować jajkiem, posypać miałkim cukrem i upiec.

#### 15. Obwarzanki migdałowe.

Utluc w moździerzu pół funta sparzonych i obranych migdałów. Gdy utłuczone wcisnąć w nie cytrynę, utarisz poprzednio skórkę cytrynową, do tego dosypać pół funta pudru, razem dobrze rozetrzeć i wymieszać lekko z pianą z trzech białek. Z masy tej robić obwarzanki, wyłożyć je na podsmażone opiatki, ułożyć je na blasze i wstawić w piec nie gorący.

#### 16. Marcepany.

Słodkie migdały sparzyć, wyłuskać i potłuc bardzo drobno. Do funta tychże dodać funt miałkiego cukru, dolać trochę różanej wody i rozcierać tak długo, aż się utworzy gęsta masa. Ciasto takie postawić na kilka godzin w zimne miejsce, a potem wyłożyć na stolnicę, obsypać ją miałkim cukrem, rozłożyć ciasto i robić z niego rozmaite figury: piacuszki, kółka, serca. Marcepany ułożyć na deseczce, obstawić ją kawałkami drzewa, postawić na nich blachę z rozpalonemi węglami i trzymać, aż marcepany zaczną żółknąć z wierzchu, a od spodu pozostaną białe. Po ostudzeniu wysmarować je lukrem i ubrać drobnymi konfiturami.

### 17. Wiedeńskie grzanki.

15 żółtek rozcierać długo z pół funtem cukru. Do tego wsypać pół funta kartoflanej mąki, mięszać przez kwadrans; z 15 białek ubić pianę, zmieszać z resztą, poczem wylać na blachę, wysmarowaną masłem i wstawić do letniego pieca, aby ciasto nie piekło się, lecz wysychało. Po wyjęciu ostudzić, pokrajać, gdy letnie, na małe grzanki polukrować i jeszcze trochę wysuszyć w piecu. Można je trzymać w słoju przez czas dłuższy.

### 18. Palone migdały.

Funt słodkich migdałów wymoczyć w piecu po obraniu ich pokrajać w wąskie paski. Funt cukru rozpuścić bez wody w rondlu, wrzucić w cukier te migdały, usmażyć je mięszając ciągle, wyłożyć potem na półmisek, pokrajać w kawałki i znów podsuszyć.

### 19. Obcieranie skórki z cytryny.

Na tarce trzeć tylko wierzchnią skórkę cytryny, albo pomarańczy. Białego z pod skórki nie naruszyć, gdyż jest gorzka i smak ciasta zepsuł by się.

### 20. Solone migdały do wina.

Funt migdałów sparzyć i obrać ze skórki. Potem położyć je tak na blasze, wstrząsając kilka razy patelnią, aż się migdały zrumienią. Podać je gorące do szampańskiego wina.

### 21. Czekoladowa polewa.

Do dwóch szklanek wody wsypać pół funta mialkiego cukru i pół funta utartej czekolady, dodać do tego łyżkę



śmietankowego masła i gotować wszystko razem na wolnym ogniu, ciągle łyżką mierzając, aż się utworzy gęsta masa, którą polewa się ciasto, gdy masa jeszcze gorąca. Ostudzona twardnieje i tworzy polewę na babki i torty.

## 22. Kisiel śmietankowy.

Wsypać pół funta mialkiego cukru do półkwarty słodkiej śmietanki, dodać laseczkę wanilji dla zapachu. Gdy się śmietanka zagotuje, wsypać w nią dwie łyżki kartoflanej mąki, którą się w pierw zmieszalo i dobrze ubilo z pół szklanką zimnej śmietanki. Mąkę tę wsypując do śmietanki na ogniu, mieszają się ciągle i ubijają tak długo, aż zupełnie łatwo odstanie od rondla. Wtedy się podsmarowuje formę oliwą, wlewa w nią tę masę i odstawia na parę godzin dla ostudzenia. Do kisiela podaje się sok owocowy.

## 23. Kisiel migdałowy.

Sparzyć i obrać z łupin funt migdałów słodkich i 2 łuty gorzkich. Następnie utłuc je w moździerzu i wlać w nie kwartę gotującej wody. Wszystko razem zmieszać i przecisnąć przez serwetę. Jeżeli coś w serwecie pozostało, to jeszcze raz zalać gotującą wodą i jeszcze raz przecisnąć, by nic nie pozostało w serwecie. Odląć tej orszady z wierzchu szklankę i wsypać do pozostałej funt mialkiego cukru; do szklanki orszady wsypać pół funta kartoflanej mąki i rozbić ją dobrze. Pozostałą orszadę postawić na ogniu, a gdy się zagotuje, lać wolno rozbitą mąkę. Ciągle należy mieszać, by się nie zważyło. Formę wysmarowaną zimną wodą trzeba mieć przygotowaną i wlać w nią kisierek. Zanieść w chłodne miejsce dla studzenia. Do tego podaje się sok malinowy.

## 24. Kisiel czekoladowy.

Ćwierć funta czekolady zmieszać z ćwierć funtem kartoflanej mąki. Rozmieszać to kwaterką letniego mleka, aby się równo rozeszło. Ugotować kwartę mleka i wlać w nie pomалу tę rozprowadzoną czekoladę, mieszając ciągle łyżką. Potem masę tę ubijać, aż odstawać będzie od rondla. Formę polać wewnątrz zimną wodą i wlać do formy tej ciasto. Potem ostudzić i podać na stół. Do kisieli podaje się sok malinowy, albo też śmietankę ubitą z cukrem.

## 25. Kisiel jabłeczny.

Rozgotować w wodzie dwa funty obranych i pokrajanych jabłek. Potem je precedzić przez sito, osłodzić i wsypać do nich trochę potłuczonego cynamonu. Dolać trochę wody gotowanej, kwaterkę mąki rozrobić w szklance tego płynu. Wsypać na gotujący sok z jabłek tę rozprowadzoną mąkę, ciągle ją mieszając i ubijając łyżką na ogniu z kwadrans. Formę przygotowaną polać wodą, wlać w nią płyn i na zimnie ostudzić. Do niego wyjętego podać sok truskawkowy lub cytrynowy.

## 26. Kisiel ciepły.

Do limoniady w ilości kwartowej przyrządzonej z soku cytrynowego, wsypać pół szklanki kartoflanej mąki, wymieszać dobrze i ciągle łyżką; mieszając postawić na ogniu. Gdy się zagotuje, podać na stół ciepły, lecz nie gorący.

## 27. Pączki oszczędne.

Dwa funty suchej przesianej mąki zmieszać z półkwartą letniego mleka; wlać do niej 5 łutów rozczynionych drożdży,

pół funta sklarowanego masła, pół funta cukru i 12 żółtek. To wszystko ubijać tak długo, aż odstanie zupełnie od łyżki. Odstawić następnie w ciepłe miejsce. Jak podrośnie trochę, lecz nie zanadto, wówczas wyłożyć ciasto na stolnicę, wysypałą mąką, rozwałkować je, kłaść kupki konfitur i wyrzynać blaszaną foremką lub szklanką małe pierogi. Te ułożyć na sito i postawić znów w ciepłym miejscu. Po godzinie wrzucić na gorący szmalec stroną wyrośniętą, a po usmażeniu kłaść na półmisek i obsypać cukrem. Chcąc by się szmalec nie palił, trzeba od czasu do czasu wrzucić weń plasterki kartofla surowego. Najlepiej się smaży w dużym rondlu i w sporej ilości szmalcu.

### 28. Pączki wyborowe.

Do dwóch funtów mąki wlać sześć łutów drożdży. Gdy ciasto zacznie się podnosić, wbić 16 żółtek, ubitych z ćwierć funtem cukru; następnie pół funta sklarowanego masła i kieliszek araku, trochę wanilji. Ciasto mocno ubijać i całą godzinę wyrabiać, by pączki były lekkie i pulchne, zostawić je następnie by podrosło. Po godzinie wyrzucić ciasto na stolnicę, wyrzynać szklanką małe placuszki; nałożyć na połowę placuszków konfitury; każdy placuszek z konfiturami zakryć suchym placuszkiem; brzegi ich wokół dobrze przykleić i znów na sicie ułożyć, by rosły. Wrzucić po kilka do gorącego szmalcu stroną wyrośniętą, kładąc na spód i często potrząsając rondlem. Smaży się na wolnym ogniu, ale w gorącym szmalcu. Gdy pączki zrumienione, kładzie się je na bibule, by tłustość z nich wsiąkła w nią, poczem osypuje się grubo cukrem.

### 29. Faworki żółtkowe.

Do funta mąki wbić 2 całe jajka i 4 żółtka, także ćwierć funta cukru, ćwierć funta masła; dolać kieliszek araku i wszy-

sko razem wygnieść, by ciasto nie było twarde. Następnie je rozwałkować, pokrajać w pasy na dwa palce szerokie. Pas każdy w środku ponakrawać; faworek przez ten otwór przewlec i smażyć je potem w gorącym szmalcu lub maśle, aż się mocno zrumienia. Gdy gotowe, wyjmować je z rondla widelcem i osypać cukrem.

### 30. Faworki na pianie.

Cztery żółtka ubić z cukrem i zagnieść z mąką; wbić w to pianę z 4 białek i tak wyrobić, by się dało na stolnicy rozwałkować, zrobić z ciasta faworki jak poprzednio i smażyć w gotującym szmalcu.

### 31. Wafle piaskowe.

Pół szklanki śmietany i pół funta masła rozcierać długo z pół ćwiercią funta cukru miłkiego. Do tego wsypać pół funta mąki i po jednym dodać 8 żółtek; dla smaku dodać trochę soli. Masę tę rozrzedzić dolaniem pół kwarty słodkiej śmietanki; potem ubić pianę z białek, dolać do masy i upiec w żelazku.

### 32. Wafle drożdżowe.

Do funta mąki dobrać trzy luty drożdży, trzy łyżki masła, pół kwarty słodkiej śmietanki, dwie łyżki cukru-pudru, trochę utartej wanilji i wbić po jednemu, wgniatając 5 żółtek. Mąki zarobić z drożdżami, rozprowadzonemi śmietanką, a gdy się zacznie podnosić, wówczas wlać żółtka z cukrem i masłem. Gdy dobrze łyżką wybite, to ciasto odstawić w ciepłe miejsce na podrośnięcie. Następnie wysmarować żelazko masłem rozgrzać je, a potem wlane ciasto piec, przewracając je na obie strony.

### 33. Wafle maślane.

Pół funta masła rozcierać długo z łyżką cukru tak, by masło zupełnie zbiałało; do tego wsypać pół funta masła, 4 żółtek i szklanekę letniego mleka; wszystko wygnieść na ubitą masę. W końcu ubić pianę z 4 białek; zmieszać z resztą i wstawić z miską do zimnej wody, aby piana nie opadła. Następnie lać do formy po trochu i piec. Obrumienione wyjmować.

### 34. Budyń z bułki.

Sześć żółtek utrzeć mocno z trzema łyżkami młodego masła; wsypać ćwierć funta cukru i razem rozcierać do białości. Następnie wsypać pół funta drobno utartej bułki suszonej, do tego dolać kwaterkę śmietanki, miesząc ciągle wszystko razem; dołożyć 4 luty obranych migdałów, drobno pokrajanych, trochę umytych korynckich rodzynków, przysolic trochę i dodać gałeczkę muszkatołową. Nareszcie ubić pianę z pozostałych sześciu białek i ostrożnie dolać do całej masy. Serwetę czystą wyparza się gotującą wodą, potem smaruje się ją masłem, wlewa w nią ciasto, związuje sznurkiem, tak by ciasto miało gdzie podrastać i gotuje się je, wstawiwszy z serwetą do rondla, zapelnionego tylko na dwa palce wrzącą wodą.

Gdy budyń po godzinie gotowy, wyklada się go z serwety na półmisek i zalewa szodonom winnym.

### 35. Budyń orzechowy.

Sześć żółtek utrzeć z pół funtem miłkiego cukru. Funt dużych orzechów obrać z łupin i potłuc w moździerzu. Orzechy wsypywać po łyżce do żółtek i długo z niem! razem

wiercić. Dobrać do masy trzy łyżki suchej tartej bulki, wbić z sześciu białek pianę i obsmarowawszy formę masłem, wlać w nią masę i gotować całą godzinę, wstawiwszy formę do rondla z wodą gotującą na spodzie, tak by się budyn gotował na parze; wody należy kilka razy przylewać po trosze, by rondoel wydawał zawsze parę. Jestto budyn smaczny i bardzo aromatyczny.

### 36. Budyn krakowski.

Do pół kwarty śmietany wsypać kwaterkę gryczanej kaszki; do tego wsypać ćwierć funta cukru, pół kieliszka dobrego araku, utrzeć trochę cytrynowej skórki; wszystko to wlać w formę wysmarowaną i piec w gorącym piecu godzinę. Można poleać sokiem malinowym i przybrać konfiturami z róż.

### 37. Budyn zwyczajny.

Do trzech łyżek słodkiej śmietany wsypać trzy łyżki cukru i ćwierć funta klarowanego masła; do tego wsypać sześć łyżek mąki i sześć żółtek, otartą skórkę z cytryny i rozetrzeć dobrze, by nie było gruzłów. Następnie ubić pianę i razem ostrożnie zmieszać. Masę tę wlać w sparzoną kilkakrotnie i grubo wysmarowaną masłem serwetę, związać ją luźno i gotować pół godziny na parze nad rondlem z wodą.

### 38. Budyn szpikowy niby angielski.

Trzy zwyczajne bulki umoczyć w mleku. Utrzeć ćwierć funta masła z 6 żółtkami; do tego dolożyć ćwierć funta nerkowego szpiku drobno posiekanego, ćwierć funta cukru, rozcierać razem i dodać namoczoną i wyciśniętą z mleka bułkę; dodać trochę soli, cynamonu, tłuczonych słodkich migdałów 4 łuty, 3 łuty gorzkich tłuczonych, ćwierć funta rodzynków.

Jeżeli masa za rzadka, dosypać łyżkę lub dwie tartej bułki; z białek ubić pianę i zmieszać ostrożnie razem; wlać w wysmarowaną formę i gotować na parze w rondlu z wodą na spodzie.

Wyjęty budyń można polać szodonowym lub malinowym sokiem.

### 39. Budyń z chleba razowego.

runt tłuczonego razowego chleba rozcierać mocno ze sporą łyżką masła; potem wlać pół szklanki kawy i śmietany, ćwierć funta miałkiego cukru i 6 żółtek, trochę cynamonu utłuczonego. Z 6 białek ubić pianę i ostrożnie razem wymieszać; wlawszy do budyniowej formy, gotować całą godzinę. Polać na półmisku gorącym masłem.

### 40. Budyń z kaszki, przekładany jabłkami.

Kwaterkę kaszki pszennej ugotować na dwóch szklankach mleka z trzema kawałkami cukru i ostudzić; wbić cztery żółtka, z białka ubić pianę i razem zmieszać. Formę masłem posmarować, obsypać tartą bułką; wlać w nią masę z kaszki, na to marmoladę z jabłek zmieszanych z konfiturami, na to znów kaszkę, na to znów jabłka i tak przekładać ze cztery razy, by z wierzchu była kaszka. Formę wstawić do rondla z wodą i gotować godzinę. Wyłożwszy na półmisek, posypać miałkim cukrem.

### 41. Budyń z wątróbki.

Wątróbkę ociągnąć z wierzchniej błonki i zemleć w maszynce. Usiekać w niej drobno cebulę podsmażoną na maśle, wlać 4 żółtka i 2 jajka, włożyć trzy bułki w mleku wymozone i mocno wyciśnięte, trochę soli, garść drobnych rodzyn-

**Ków.** Wszystko zetrzeć na pulchną masę, wlać w wysmarowaną masłem formę i piec w piecyku, lub też gotować przeszło godzinę w formie nad parą w rondlu. Zalać sosem winnym, rozproszonym rosołem i zaprawionym łyżką mąki. Do sosu dorzuca się garść rodzynków.

#### 42. Grzanki na leguminę.

Pokrajać bułkę długą w cienkie plasterki. Każdy plasterek umoczyć w mleku, a następnie w rozbitem jajku i smażyć na gorącym maśle. Zdjąwszy z patelni, posypać cukrem i ubrać konfiturami.

#### 43. Grzanki wiedeńskie.

12 żółtek utrzeć dobrze z pół funtem cukru miłkiego; do tego, gdy już roztarte do białości, wsypać pół funta kartoflanej mąki i wymieszawszy dobrze, dołożyć pianę z 10 białek. Ciasto wymieszane wylać do wysmarowanej masłem blaszanej formy i piec w niegorącym piecu. Po wyjęciu polukrować pozostałymi białkami, roztartymi z ćwierć funtem cukru, wstawić jeszcze raz do letniego pieca na godzinę lub dwie dla osuszenia. Następnie przechować w zamkniętym słoju.

#### 44. Audonty.

Ćwierć funta mąki, sześć jaj, ćwierć szklanki mleka i ćwierć funta sklarowanego masła wyrobić dobrze z 4 łyżkami cukru. Wyrobione naleć do ogrzanej formy i piec aż się ciasto zrumieni. Potem zdjąć z formy i owinać jeszcze gorące koło wałką i pocukrzyć.



#### 45. Pierniki zwyczajne.

Ugotować gęsty syrop z funta cukru. Gdy przestudzo-  
ny wbić do niego 12 jaj, obsypać trochę potłuczonymi go-  
ździkami, zmieszanymi z cynamonem i funt kartoflanej mąki.  
Ciasto mocno wyrobić na stolnicy, pokrajać małe pierniczki,  
ułożyć na podsmażonej tłuszczem blasze i piec pół go-  
dziny.

#### 46. Pierniki chlebowe.

Dwu funtowy chleb razowy ususzyć w piecyku, następ-  
nie utłuc drobno, dosypać wanilii, goździków, cynamonu  
razem zmieszać. Zrumienić szklanekę miodu i węń wsypać  
przesiany chleb, ciągle mierzając, aby się nie skwalił, dodać  
trochę kartoflanej mąki. Gdyby ciasto okazało się za gęste,  
to wlać jeszcze pół szklanki miodu i odstawić na bok dla  
przestudzenia. Dosypać ćwierć funta pokrajanych słodkich  
migdałów, wbić dwa jajka i ugnieść ciasto, następnie robić  
z niego małe, podłużne pierniki. Kłaść na blachę, wysma-  
rowaną czystym woskiem i piec w niezbyt gorącym piecu.

#### 47. Pierniki toruńskie

Zagotować pół kwarty miodu, potem zdjawszy z ognia  
wsypać mierzając ciągle dwa funty pszennej mąki, podsusze-  
nej pierw trochę. Następnie ciasto wyrzucić na stolnicę  
i dobrze wyrobić, wsypać do niego różnych korzeni: angielskiego  
pieprzu, cynamonu, wanilii, goździków, kordemonu,  
utartą skórkę cytrynową, trochę pokrajanej skórki pomarań-  
czowej i 2 luty potażu. Wszystko dobrze zmieszać, mocno,  
wygnieść i zrobić pierniki. Położyć na otłuszczonej blasze,  
przybrać słodkimi migdałami, pokrajanymi w paski i piec.

#### 48. Pierniki toruńskie inaczej.

Do kwarty miodu wlewać podczas gotowania dwie łyżki spirytusu, ale potrochu, ciągle łyżką mieszając, aby do rondla nie przystało. Dosypać trochę tłuczonego imbiru, garść skórki pomarańczowej, pokrajanej w paski, trochę anyżu, utrzcć cytrynę z wierzchu. Wszystko razem zmięszać i wlać w to funt grubej, żytniej mąki, dobrze pierw w rondelku ogrzanej. Zmięszać łyżką dobrze, a potem wygniatać mocno na stolnicy. Gdyby było za twarde dolać do ciasta dwie łyżki piwa. Następnie wlać do wysmarowanej formy i z wierzchu pokropić ciasto mocno piwem. Gdy ciasto podrośnie trochę, przybrać je migdałami i smażoną skórką pomarańczową, poczem wstawić do gorącego pieca.

#### 49. Pierniki z pszennej mąki.

W kwartę miodu wsypać funt białej, pszennej mąki i wycierać długo do zbielenia masy. Do tego wbić po jednemu rozcierając ośm żółtek, skórkę utartą z cytryny, trochę tłuczonego cynamonu, z białek ubić pianę i ostrożnie zmięszać z resztą masy. Z papieru zrobić skrzyneczki, wstawić je na blachę i wlać w nie masę. Przybrać tłuczonymi migdałami i wstawić w gorący piec.

#### 50. Pierniki z konfiturami.

Miód rozpuścić w rondlu na ogniu i zszumowawszy wlać w niego trochę różanej wody. Wsypać tyle kartoflanej mąki, aby wyrobić się dało lekkie i pulchne ciasto, dobrze je wybić i podzielić na dwie połówki. Jedną rozciągnąć na blaszę, wysmarowanej tłuszczem, na cieście tem rozłożyć cienką warstwę konfitur lub marmolady, nakryć wywałkowana na

stolnicy drugą połowę ciasta i piec. Ostudzone na wpół krajać na kwadratowe kawałki.

### 51. Pierniki wiejskie.

2 kwarty miodu smażyć pół godziny na wolnym ogniu. Potem wsypać trochę tłuczonego pieprzu, goździków, imbiru, cynamonu. Wlać pół kieliszka dobrego spirytusu, następnie mieszając ciągle łyżką, wsypać dwa funty żytniej mąki. Wybijać to następnie długo łyżką, aż zupełnie ostygnie. Rozwałkować na podsypanej mąką stolnicy, pokrajać w kawałki i piec na blasze, także podsypanej mąką.

### 52. Pierniki czekoladowe.

Kwartę miodu gotować razem z funtem cukru i szklanką wody. Wsypać trochę cynamonu, goździków, dwa łyty potażu, kordemonii, trochę zwyczajnego pieprzu i tłuczonych razem ze skórka ćwierć funta słodkich migdałów. Po zdjęciu z ognia wsypać dwa funty mąki i mieszając mocno wybijać. Ciasto wywałkować na stolnicy i krajać w kawałki, na blachę wysmarowaną wyłożyć i wstawić w piec. Gdy się zrumienia, wyjąć. Funt cukru zagotować z trochę wody. Gdy zgęstnieje wsypać dwie tabliczki czekolady i z wierzchu połukrować zmieszana dobrze z cukrem. Gdy w piecu pierniki podeschną, wysmarować je tym lukrem i z drugiej strony.

### 53. Pierniki z kartoflanej mąki.

Kwartę miodu wybijać do białości. Potem wsypać funt kartoflanej mąki i tyleż mąki pszennej, wbić po jednym 6 żółtek i wygnieść dobrze na pulchną masę, dodając trochę cynamonu, goździków i pomarańczowej skórki, pokrajanej w paski. Białka ubić na pianę, zmieszać ostrożnie z reszta

masę i wlać ciasto w papierowe formy i wstawić do pieca niezbyt gorącego. Upieczone pokrajać i w letnim piecu ususzyć.

#### 54. Pierniki cukrowe.

Ugotować z funta cukru gęsty syrop. Zbić 12 całych jaj, wlać do ostudzonego syropu, wsypać funt pszennej mąki, trochę cynamonu, goździków, pomarańczowej skórki, cytrynowe skórki wetrzeć, zrobić z dobrze wybitego ciasta małe pierniczki i piec w papierowych foremkach.

#### 55. Pierniki-bruki.

Funt mąki zagnieść z pół kwartą miodu i sześcioma jajkami, do tego dodać pół funta oczyszczonych i oplukanych rodzynek i pół funta tłuczonych słodkich migdałów, łyżeczkę cynamonu i trochę wanilii. Wyrobić z tego niegruby placek, kłaść na wysmarowaną woskiem blachę i wstawić w piec. Gdy zrumienione lukrować, wstawić do letniego pieca do wysuszenia, potem pokrajać w kawałki i schować w zamkniętych szczelnie słojach.

#### 56. Tłuczenie.

Z mąki żytniej i letniej wody zrobić twarde ciasto, następnie je upiec. Utluc je na mąkę i przesiać. Mąkę tę wsypać do kwarty miodu, dodać pół funta drobno pokrajanych migdałów, parę pomarańczowych skórek i wszystko razem smażyć póki nie zgęstnieje. Wtedy odsunąć, wsypać trochę imbiru, cynamonu i pieprzu, wymieszać, smarować na oplatki, przykryć drugimi oplatkami i pokrajać nazajutrz na kawałki.

#### 64. Pomarańczowe skórki na sucho.

Skórkę z pomarańczy wygotować w pięciu wodach pokrajawszy ją w kawałki, poczem zcedzić ją na sito. Na funt cukru wziąć 2 szklanki wody. Gdy się wygotuje trochę wrzucić w nią skórki, kilka razy odgotować i odstawić. Nazajutrz zlać syrop, znów zagotować i na gotujące wrzucić skórki. Gdy dobrze odgotowane i miękie wrzucić na sito. Osiąknięte obsypać mialkim cukrem i w suchym rondelku mieszać, aż się ocukrzą, potem wyjąć, rozłożyć na półmisku i postawić do letniego pieca, aby obeschły.

## ROZDZIAŁ XVII.

### Konserwy z owoców.

Wszystkie kompoty w podobny robią się sposób.

Bierze się świeże owoce, serwetką je suszy, oczyszcza z ogonków i supłów, następnie wkłada się je do słoja i zalewa ugotowanym i ostudzonym syropem. Potem się słoć zakrywa kawałkiem płótna, następnie zwilżonym papierem pergaminowym i obwiązuje sznurkiem. Słoć taki wstawia się do rondla z zimną wodą i gotuje w ten sposób kwadrans albo i pół godziny, licząc od chwili, gdy się woda w rondlu zagotuje. Syrop musi się utworzyć z funta cukru, zalanego szklanką wody, który się musi tak długo gotować, póki nie będzie gęsty. Właśnie takim zalać owoce, gdy syrop trochę przestygnie. Po ugotowaniu owoców w słoju, ten z rondla nie wyjmować, aż póki w nim nie ostygnie woda. Jeżeli zaczną owoce fermentować, wówczas należy słoik na nowo wsadzić do rondla z wodą i znów kwadrans gotować. Należy konserwy trzymać w chłodnym, suchym miejscu.

Przed podaniem konserwów należy sok z nich zlać, owoce wyłożyć na salaterkę na sucho, a sok jeszcze z dodaniem cukru kilkakrotnie przegotować.

#### I. Wiśnie.

Z wiśni wyjmuje się pestki, choć lepiej się konserwują wiśnie z pestkami. Do ugotowanego w wodzie funta cukru

wsypać funt wisien i tak je pozostawić, póki wszystko nie przestygnie. Następnie wlać w słoje wszystko i gotować przez kwadrans razem w rondlu.

## 2. Brzoskwinie.

Brzoskwinie obiera się ze skórki, następnie się je układa w kompotierach, czyli w szklanych słojach, poczem zakrywa się je zwilżonym, pergaminowym papierem, który się nad słojem mocno sznurkiem zaciąga i gotować je w rondlu przez pół godziny.

## 3. Renglody.

Renglody dobrze serwetką wytrzeć, następnie je ułożyć w słojach, zalać zimnym syropem, obwiązać pęcherzem, zamoczonym w zimnej wodzie i w takiejże gotować w kotle. Gdy się kilka słoików gotuje razem, to należy je wsadzić w duży kocioł, zalany wodą i przełożyć grubą ilością siana, aby szkło się szkła nie dotykało i nie pękło.

## 4. Renglody w inny sposób.

Wytarte do sucha reenglody ponaktować drewnianą szpulką, włożyć do rondelka, zalać zimną wodą i nastawić na ogień. Gdy się zaczęła tworzyć na wodzie pęcherzyki, zestawić rondel, zcedzić wodę, a polać świeżą, zimną i zostawić w niej reenglody całą dobę. Następnie znów wodę zlać a wlać już na owoce syrop, w którym powinny pozostać znów przez 24 godziny. Znów syrop ten zlać, do zlanego dodać sporo cukru, aby zgęstniał, ostudzić go po wygotowaniu, wlać w słoje z owocami, zakryć pęcherzem i mocno sznurkiem związać. Poczem gotować już jak zwykle przez 25 minut.

### 5. Maliny.

Maliny przebrać, ułożyć lekko w słoju, zalać ostudzonym syropem, pergaminowym papierem, zwilżonym nieco związać i gotować kwadrans wstawiwszy do kociołka z zimną wodą.

### 6. Jeszcze inaczej maliny.

Zrobić z funta cukru gęsty ulep. Gdy się go zszumuje, to wrzucić weń przebrane maliny i odstawić wszystko dla przestygnięcia. Nałożyć w słoje, obwiązać ściśle i gotować jak wyżej.

### 7. Gruszki.

Gruszki obrać starannie, przepołować i ugotować w wodzie, pilnując, aby się nie rozgotowały. Gdy miękie zlać z nich wodę, włożyć je w kompotierę i zalać gęstym, przestudzonym syropem, do którego dolewa się kieliszek wina, nadającego gruszkom ostrości.

### 8. Wiśnie inaczej.

Zrobić syrop z funta cukru i szklanki wody, wrzucić obrane i z korzonek oczyszczone wiśnie, zagotować raz jeden, poczem zdjąć z ognia, ostudzić razem z syropem, zlać w kompotierę, związać pęcherzem i gotować w rondlu z wodą, jak wszystkie kompoty.

### 9. Agrest.

Agrest oczyścić, obrać z korzonek i supłów, ułożyć w słoje, zalać wystudzonym syropem, związać pęcherzem,



wstawić w rondel z zimną wodą i gotować jak zwykle. Nie chcąc gotować w rondlu, można słoje zawiązany wstawić na noc do ostudzonego piecyka, zaś gdy się w piecu ma rozpałić ogień, wyjąć. Tak postąpić przez trzy noce. Wówczas będzie przez samo ciepło kompot dostatecznie ugotowany

### 10. Agrest bez syropu.

Wsypać agrest do grubych butelek, przesypując je miłym cukrem w stosunku funt na funt. Poczem butelki zakorkować dobrze i gotować, wstawiwszy butelki w kociołek z wodą. Gotuje się je w ten sposób: kwadrans licząc od chwili zagotowania się wody w kociołku. Po ostudzeniu dopiero wyjąć butelki z wody, opieczetować je, poukładać w skrzynkę, przesypując suchym piaskiem.

### 11. Morele.

Morele wybiera się na konserwy twardawe. Wkłada się je do zimnej wody i stawia na ogień. Gdy zawrzą, wyjąć je znów, włożyć do świeżej zimnej wody i tak pozostawić na noc. Na drugi dzień zlać z nich wodę, a zalać lekkim, letnim syropem, w którym powinny przez 24 godziny poleżeć. Poczem syrop zlać, morele ułożyć w słoje, do syropu zlanego dodać cukru, gotować go, aż zgęstnieje, zalać nim następnie morele i związawszy słoje gotować go jak inne kompoty.

### 12. Inaczej morele.

Morele dojrzałe sparzyć gotującą wodą, wyjąć je zaraz z ukropu, włożyć w kompotiery, zalać gęstym syropem nie gorącym, zawiązać z góry płatkami płótna i mocno obciągniętym, zwilżonym pergaminowym papierem, poczem wstawić w kociołek z zimną wodą, wysłany sianem i gotować

jak zwykle 20 minut od chwili zagotowania się wody. Gdy woda w kotle ostygnie, wówczas dopiero wyjąć z niej słoiki.

### 13. Śliwki węgierki.

Węgierki wytrzeć z barwy, nadkrawać trochę i wyjąć pestki, ułożyć owoc w kompotiery, nie napychając, zalać niezbyt gęstym syropem, obwiązać kompotiery i wstawić w rondel z zimną wodą i gotować od chwili zagotowania się wody przez pół godziny.

### 14. Śliwki innym sposobem.

Śliwki sparzyć gotującą wodą, obrać ze skórki i włożyć ciasto w kompotierach. Następnie zalać gęstym, przestudzonym syropem, obwiązać kompotiery pergaminem i gotować przez pół godziny w rondlu z wodą.

### 15. Węgierki jeszcze inaczej.

Ugotować z funta cukru gęsty syrop, wrzucić w niego funt otartych z barwy śliwek, raz jeden zagotować, poczem odstawić. Gdy przestygną wkładać w kompotiery i związać jak zwykle gotować przez pół godziny w kociołku.

### 16. Jabłka.

Jabłka winkowate obrać i pokrawać na połówki. Chcąc aby nie zeczerniały, kłaść je zaraz do zimnej wody, obierając je. Potem wodę zlać, ułożyć w rondel z zimną wodą, wsypać cukier i gotować je na wolnym ogniu, naraz nie dużo, aby pozostały całe. Do wody wkłada się laseczkę cynamonu, parę goździków, a wyjąwszy je na salaterkę, przybiera się skórką pomarańczową. Jeśli sok za wodny, to po wyjęciu z rondla jabłek, można sos jeszcze podgotować, aby zgęstniał trochę.

### 17. Jabłka w galarecie.

Ośm winkowatych jabłek obrać, oczyścić z pestek i łusek i włożyć w wodę z kwaskiem cytrynowym. Ugotować osobno syrop z funta cukru, wrzucić do niego trochę wanilji, skórkę cytrynową uszadkowaną, następnie jabłka ugotować je razem, pilnując, by się nie rozgotowały; wyjąć jabłka, ułożyć na salaterce porcelanowej; zaś syrop gotować jeszcze z pół godziny, aż zupełnie zgęstnieje.

Odstawić następnie i ostudzonym zalać owoce, mieszając łyżką, by jabłka nie poszły na spód, lecz by się z sosem połączyły. Po kilku godzinach utworzy się z syropu gęsta galareta.

### 18. Gruszki.

Obrane i z ziarn oczyszczone kłaść w wodę, dodawszy do niej trochę ałunu, co ustrzeże owoc od zczernienia. Następnie włożyć w rondel z zimną wodą. Na 2 funty gruszek wyspać pół funta mialkiego cukru i wlać kieliszek białego wina, lub wcisnąć w wodę cytrynę, by gruszki nie były zbyt mdłe. Gdy gruszki miękkie, odstawić je, bo są ugotowane.

Można zagotować wodę z cukrem i winem i na gęsty syrop wrzucić dopiero gruszki; w takim razie krócej się gotują. Tak jabłka jak i gruszki czernieją od cynamonu; można go włożyć dopiero wtedy, gdy owoc miękko ugotowany.

### 19. Pomarańcze w kompocie.

Ugotować pół funta cukru w szklance wody. Skórkę z jednej pomarańczy lekko z wierzchu skrajać, resztę pokrajać w cienkie paski, wrzucić w ten syrop i zagotować parę razy. Cztery pomarańcze obrać, pokrajać w kawałki, ułożyć na salaterce i polać gorącym syropem razem ze skórką. Zwyczajnie należy kompot taki polać jakimś likierem aromatycznym.

### 20. Czereśnie.

Czarne czereśnie oczyścić z pestek i ułożyć na salaterce. Zagotować letni syrop ze szklanki wody i pół funta cukru, cytryny i szklanki czerwonego wina. Czereśnie polać tym sosem i niech tak postoją z parę godzin. Potem wlać wszystko razem w rondel. Gdy się zagotuje, zbić łyżeczką kartoflanej mąki w łyżeczce wina, sos tem zaprawić i wylać na salaterkę. Cały kompot oblać małą ilością wiśniowego likieru i lekko zmieszać. Kompot bardzo smaczny i zawiesisty.

### 21. Macédoine z pomarańcz.

Pomarańcze należy jako deser podawać w rozmaity sposób. Można ugotować cztery jabłka tak, by się nie rozgotowały. Cztery duże pomarańcze obrać ze skórki, odrzucić pestki, pokrajać w cienkie plasterki i jabłka i pomarańcze, ułożyć na salaterce, przekładając jabłka plastrami pomarańczy i przesypując pół funtem miękkiego cukru. Z wierzchu nalać kieliszek araku i zostawić to wszystko na parę godzin. Wtedy dodać trochę konfitur z malin i lekko wymieszać.

### 22. Zielone śliwki.

Śliwki niedojrzałe nakłuć drewnianą igłą i wrzucić do zimnej wody. Potem wodę zlać z nich, wrzucić je do wody wrzącej, mieszać łyżką, pilnując, by się nie zagotowały, tylko zmiękły. Gdy wypłyną na wierzch zlać wodą i zalać znów zimną, lekko osoloną. Potem na drugi już dzień znów je przemyć w wodzie świeżej już bez soli. Ugotować gęsty syrop z cukru, ostudzić go i zalać nim zcedzone śliwki; tak to wszystko pozostawić przez 24 godzin. Następnie znów go zlać, zagotować i zalać ostudzonym. Tak kilkakrotnie powtórzyć, nareszcie wszystko zlać w cłój.

### 23. Borówki.

Borówki czysto przebrać; potem sparzyć je gotującą się wodą, osącać na sicie, wrzucić w rondel razem z mialkim cukrem i 10 pokrajanemi jabłkami i 10 gruszkami. Gdy gruszki i jabłka będą rozgotowane, odstawić borówki i dać im ostygnąć; poczem ponakładać w słoje i związać pęcherzem.

### 24. Borówki maczaj.

Borówki przebrać, wymyć w kilku wodach i zcedzić. Ugotować miękko trochę pomarańczowych skórek, odlewając z nich podczas gotowania wodę, poczem zamoczyć cukier, biorąc funt cukru na dwie kwarty borówek. Gdy syrop się zagotuje i zgęstnieje, wrzucić w niego borówki. Gdy raz zakipią, zlać z nich syrop, gotować go jeszcze, a gdy gęsty dostatecznie, zalać nim borówki, ułożyć w słoju i obwiązać pęcherzem.

### 25. Czarne jagody.

Ułożone w kompotjerach jagody nalać zimnym syropem lub też można wsypać jagody suche do butelek, zakorkowuje się je mocno i gotuje w rondlu, napelnionym zimną wodą. Do butelek sypie się funt cukru (pudru) na szklanę jagód.

### 26. Truskawki.

Przebrane truskawki i oczyszczone z **listków** układa się w kompotjerce i zalewa zagotowanym i ostudzonym syropem, poczem się wiąże pęcherzem i gotuje w kociołku.

### 27. Truskawki innym sposobem.

Gotuje się gęsty syrop; na gotujący wsypuje się przebrane czysto truskawki i miesza chwilę trzymając na wolnym

ogniu. Potem odstawia się wszystko, studzi, nakłada w kompotjery i wiąże. Następnie gotuje się je w kociołku przez kwadrans, licząc od chwili zagotowania się wody.

### Ostreżyny.

Układa się suche i surowe w kompotjery, następnie zalewa ostudzonym syropem. Wiąże się mocno zmoczonym pergaminowym papierem zakrywszy i gotuje w kociołku, albo jak inne kompoty w rondlu z zimną wodą.

### 29. Melon.

Obiera się melon ze skórki, wyrzuca pestki i kraje w małe kawałki podłużne. Następnie zalać go zimną wodą i gotować, ale strzedz, by się nie rozlewał. Potem go wyjąć, przelać zimną wodą, a gdy osiąknie dobrze z wody, włożyć do kompotjerek, zalać syropem i gotować, wsadziwszy w kocioł przez pół godziny.

### 30. Rajske jabłka.

Owoc ten przebiera się, kawałek korzonka się obcina, same jabłuszka zaś nakłuwa się drewnianą szpilką i wrzuca do gotującej wody. Gdy są już dość miękkie, wówczas odlać z nich wodę, a jabłuszka ostudzić i wlać w kompotjery lekko, by nie miały zbyt ciasno, zalać ostudzonym syropem i gotować jak wszystkie kompoty w słoju zakrytym szczelną pergaminem lub pęcherzem.

### 31. Śliwki w occie.

Śliwki wytrzeć z barwy, ponakłuwać szpilką, a korzonki oberwać tylko do połowy. Zagotować kwaterek octu i kwaterek wina z pół funtem cukru. Śliwki ułożyć na miseczce

i sparzyć je gotującym syropem. Nazajutrz zlać syrop, zagotować go i znów sparzyć śliwki i niech tak stoją.

Na trzeci dzień znów syrop zlać; zagotować go, a do gotującego się octu włożyć śliwki i razem je przez kilka chwil gotować, lecz pilnować, by nie popekały. Następnie je ostudzić, wlać w słój i związać mocno pecherzem.

### 32. Marynowane wiśnie.

W pół kwarty octu wsypać funt cukru, odszumować, wrzucić w to wiśnie z pestkami, zagotować raz i wszystko zlać w słój. Dodać trochę cynamonu, kilka goździków.

Po kilku dniach znów zlać ocet, przegotować go i zalać wiśnie. Tak postąpić kilka razy, aż syrop będzie dość zawieszisty. Wówczas zakryć pecherzem, związać sznurkiem i odstawić na przechowanie.

### 33. Renklody z arakiem.

Renklody nakłuć szpilką i ułożyć w kompotjery, przesypać miłkim cukrem, biorąc funt na funt owoców. Potem je zalać arakiem, by były wszystkie nim pokryte; obwiązać pecherzem i gotować w kociołku z zimną wodą przez kwadrans od chwili, gdy się woda w kotle zagotuje.

### 34. Jabłka w occie.

Jabłka obrać, oczyścić z pestek i włożyć do wody, w którą się wciska cytrynę, by nie zezerniały. Potem wyjąć z wody i zalać szklanką mocnego octu. Do pół kwarty wody wsypać dwa funty miłkiego cukru, a gdy się zszumuje i dobrze zakipi wrzucić jabłka wraz z octem i gotować na wolnym ogniu przez dwie godziny, aż się zrumienią. Na dogotowaniu włożyć trochę cynamonu, goździków i związawszy słój pecherzem, odstawić nawet na dłuższy czas.

### 35. Gruszki w occie.

Trzy funty cukru wsypać do kwarty winnego octu, zagotować z cynamonem i goździkami; potem dolożyć gruszki obrane, oczyszczone i przepołowione. Gdy już są miękkie, wyjąć je, a sos gotować jeszcze aż zgęstnieje, szumując go. Nareszcie zalać nim gruszki. Po paru dniach można ocet zlać, zagotować jeszcze raz, wlać ostudziwszy go do słoja i związać.

### 36. Rajske jabłuszka w occie.

Do kwarty octu wsypać funt pudru, cynamon, goździki zagotować i do kipiącego wrzucić rajske jabłuszka przebrane lecz ogonki muszą pozostać. Gotuje się je tak długo, póki nie zmiękną, potem sos z nich zlać i gotować jeszcze aż zgęstnieje. Jabłuszka wkłada się do słoju, a octem gęstym, ostudzonym zalewa. Dwa razy jeszcze zlać ocet, zagotować i przestudzonym zalać owoc. Nakoniec związać słoje pecherzem. Może stać całą zimę, a nawet dwie zimy.

### 37. Ogórki na kompot.

Ogórki obrać, wybrać z nich pestki, po przepołowieniu ich pokrajać na podługowate paski i sparzyć gorącym octem, w którym muszą przez cały dzień poleżeć. Nazajutrz ocet zlać: zagotować kwartę octu z funtem cukru i ostudziwszy, zalać ogórki. Następnego dnia znów ocet zlać, zagotować go, i letnim już zalać ogórki i znów niech tak pozostaną przez 24 godzin. I tak zlewać ocet i gotować, coraz gorętszym zalewać pięć razy; nareszcie wrzucić ogórki do gotującego octu, raz zagotować, dolożywszy cynamon i goździki, poczem ostudziwszy wszystko zlać w słoje i jak zwykle obwiązać pecherzem.



### 38. Pieczony kompot.

Wymyte wiśnie, agrest, morele przepołowione i bez pestek i porzeczki posypać sporo miałkim cukrem i włożywszy w wysoki kamienny garnek, wstawić do piecyka.

Musi tam pozostać przez dwie godziny, aż zupełnie owoc zmięknie i sos z siebie puści. Kompot taki można długo trzymać, bo się nie psuje.

### 39. Kompot z suszonych śliwek.

Francuskie śliwki zalać w rondelku zimną wodą. Gotować je na wolnym ogniu, dosypawszy do funta śliwek ćwierć funta cukru, trochę cytrynowej skórki, cynamonu kawałek, parę goździków. Można też śliwki ugotować w wodzie z cynamonem bez cukru, wyłożyć je sucho na salaterkę, a osobno ugotować syrop i zalać nim śliwki.

### 40. Kompot z kasztanów.

Kasztanów funt ugotować w czystej wodzie. Gdy miękkie, odlać z nich wodę i obrać je ze skórki starannie, aby były białe. Można je pokrajać na pół. Ugotować syrop ze szklanki wody i pół funta miałkiego cukru, zsumować, dodać kawałek wanilji do syropu; nareszcie wrzucić do gotującego kasztany. Zaraz je odstawić od ognia, a gdy ostygnie wlać w słoje i obwiązać,

### 41. Kompot z agrestu.

Agrest obrać, oczyścić; ugotować pół funta pudru w szklance wody; wrzucić w to agrest, gotować z pięć minut, poczem odstawić; ostudzony wylać na salaterkę.

#### 42. Kempot z łądyg rąbarbarowych.

Wierzchnie włókna ostrożnie z łądyg ściągnąć, pokrajać na małe kawalki. Sparzyć gotującą wodą i zcedzić. Ugotować gęsty syrop z pół funta cukru w kawalkach; na gotującej wrzucić pokrajane łądygi, kilka minut gotować, a gdy zmięknie owoc, wówczas jest kempot gotowy.

#### 43. Cytryny.

Cytryny zalać zimną wodą; nazajutrz zlać ją, a świeżą je zalać i tak postępować cały tydzień. Potem je wygotować tak, by zupełnie zmiękły. Wyjawszy owija się je w serwetki, by przez nagłe stygnięcie nie stwardły. Ostudzone pokrajać w podługowate pasy, odrzucić z nich pestki. Ugotować syrop z funta cukru na funt cytryn ugotowanych i oczyszczonych i zalać nim cytryny, ułożone w słoju. Nazajutrz ulep z nich zlać, zagotować z dodaniem pół funta cukru i znów letnim syropem cytryny zalać. Znów niech tak pozostaną przez 24 godzin. Na trzeci dzień tak samo jeszcze raz postąpić, znowu dobierając pół funta cukru. Potem już będzie kempot gotowy. Gdyby się po tygodniu okazał za rzadkim, w takim razie należałoby jeszcze raz wygotować ulep.

#### 44. Pomarańcze w całości.

Ugotować pomarańcze, dużo razy zmieniając wodę, to jest wtedy, gdy zgorzknieje. Trzeba tyle razy zmieniać, aż się zauważy, że woda cierpkoci i goryczy już nie posiada. Wyjęte z gotującej wody, owija się w serwetki, by skórka nie stwardniała po tak nagłym wyjęciu. Wziąć kwaterkę wody, zagotować z pół funtem mialkiego cukru i zagotowanym syropem zalać ułożone w kamiennym garnku pomarańcze. Nazajutrz ten ulep zlać, a świeżym znów zalać i to powtórzyć

trzy razy. Syrop zlany można użyć do przyrządzenia wódki; z pomarańcz ujmie on pozostałą gorycz.

Nareszcie zrobić ulep z pół funta cukru i zalać nim pomarańcze. Kilka razy ulep zlewać i dodając po pół funta cukru, zalewać nim pomarańcze.

Musi tak być, by na funt pomarańczy wypadł funt cukru. Ostatni raz należy pomarańcze przez 5 minut w syropie zasmażyć.

#### 45. Gruszki smażone.

Gruszki gotować w całości, póki nie będą zupełnie miękkie. Następnie je obrać, pokroić. Zrobić lekki syrop i nim zalać. Nazajutrz zlać ulep, podgotować dodając cukru i znów gruszki pokroić. Na trzeci dzień znów syrop zlać i w gęstym smażyć gruszki, aż zupełnie zmiękną. Na funt gruszek bierze się funt cukru.

#### 46. Galareta z jabłek.

Jabłka obrać, oczyścić, drobno pokroić i zalawszy małą ilością zimnej wody, poddusić. Miękkie zupełnie przefasować przez durszlak, wsypać cukru i ostudzić.

#### 47. Truskawki na konfitury.

Truskawki świeże przebrać, obrać z korzonków, umaczać każdą w araku lub w spirytusie i ułożyć na sicie, by wyschły. Ugotować syrop z dwóch funtów cukru, wyszamować i na wrzący ulep wrzucić truskawki i smażyć je w nim przez kwadrans, strząsając kilkakrotnie naczyniem, by się równo smażyły i nie przywarły do rondla. Gdy syrop będzie dość gęsty odstawić, a gdy ostygnie złożyć do słoików. Osad trzeba w rondlu zostawić, bo zawsze są w nim pestki z truskawek i pozostałości z brudu.

#### 48. Konfitura z malin.

Maliny trzeba wybrać świeże, suche i duże. Należy je oczyścić, o ile możliwe z robaczków i ułożyć na półmisku w ten sposób, by jedna malina leżała obok drugiej z otworami w górę. Tak ułożone obsypuje się pudrem i odstawia w zimne miejsce, tak, że robaczki małe, białe glisty wychodzą z nich. Nazajutrz gotuje się dwa funty cukru ze szklanką wody, szumuje się ją, poczem gdy syrop dość gęsty wrzuca się maliny, zagotowuje je kilkakrotnie, zdejmując za każdym razem po zagotowaniu z ognia; potem się je smaży przez kwadrans na wolnym ogniu, szumując pestki, które zazwyczaj na wierzch się podnoszą.

Bierze się czystej bibuły kawałek, przykryć nią maliny smażące się, tak ją kilka chwil pozostawić; a gdy się bibułę następnie odejmie, to będą na niej powstałe szumowiny. Tak szumować kilka razy, następnie ostudzić je i zlać w słoiki. Zakryć słoje angielską bibułą, umoczoną w araku i przechować w suchem i chłodnem miejscu.

#### 49. Maliny inaczej.

Dwa funty cukru zagotować w szklance wody. Maliny oczyszczone wsypać na salaterkę; tę wstawić w garnek z zimną wodą, nalać gorącym syropem i wynieść w chłodne miejsce. Nazajutrz włożyć w rondel i smażyć przez kwadrans, aż ulepek w nich będzie zupełnie gęsty

#### 50. Maliny na sposób kijowski.

Zagotować garnek wody razem ze szklanką octu; sparzyć tem oczyszczone i przebrane maliny. Następnie ułożyć je na sicie i przelać zimną wodą. Ugotować 2 funty cukru w szklan-

ee wody, zebrać tworzące się szumowiny i smażyć dotąd, aż syrop będzie dostatecznie gęsty.

Usmażone ostudzić i zlać w butelki

### 51. Porzeczeki.

Porzeczeki przebrane położyć na sito i przelać kilka razy zimną wodą. Ugotować gęsty syrop biorąc na funt pożyczek dwa funty cukru. Gdy się syrop gotuje, wrzucić w niego porzeczeki i smażyć z kwadrans, szumując ostrożnie tylko stroną łyżki. Smażyć się je najwyżej przez 20 minut.

### 52. Porzeczeki inaczej.

Porzeczeki obrane przelać zimną wodą i odstawić do piwnicy. Nazajutrz gotować je w tem samym naczyniu co stały, szumując i potrząsając kilkakrotnie rondlem. Ostudzone obwiązać pęcherzem po włożeniu ich w słoje.

### 53. Winogrona.

Wybrać owoc duży, oberwać ogonki, wyjąć ostrożnie szpilką pestki i sparzyć gorącą wodą, następnie ją zlać, a zalać grono zimną. Ugotować syrop z dwóch funtów cukru; gdy ciągnie się już wrzucić winogrona i smażyć z początku na dużym ogniu, potem zaś, gdy już zaczynają gęstnieć, na wolniejszym.

### 54. Krążki z jabłek.

Jabłka obrać i pokrajać w plasterki. Samych środkowych nie używać, bo się rozleczą po wyjęciu z nich pestek. Przygotować syrop z dwóch funtów cukru i na gorący ulepek wrzucić plasty jabłek.

Wpierw powinien każdy plasterzek z osobna być natarty cytryną na pół przekrojoną w tym celu, by jabłka pozostały

białe. Po przesmażeniu i ostudzeniu włożyć jabłka w słoiki, a do słoja wrzucić kawałki wanilji i skórki cytrynowej, by jabłka przeszły tym zapachem.

### 55. Poziomki.

Ugotować 2 funty cukru; na wrzący syrop wrzucić funt przebranych poziomek i gotować z początku na dużym ogniu, potem już smażyć na wolnym. Potrzasać przytem często rondlem, by poziomki do spodu nie przywarły. Gdy poziomki staną się już przezroczystymi, a syrop gęsty, będą miały dosyć. Wówczas ostudzić i nałożyć w słoiki.

### 56. Poziomki innym sposobem.

Do szerokiego, nie głębokiego rondla wsypać poziomek trochę, nasypać na nie grubą warstwę cukru, na to znów poziomki, na nie znów warstwę pudru i tak zrobić z cztery do sześciu warstw. Wszystko to smażyć na wolnym ogniu, by poziomki do rondla nie przywarły. Cukru bierze się 1 $\frac{1}{2}$  funta na funt przebranych i oczyszczonych poziomek. Smaży się je 10 minut, od chwili zagotowania się licząc.

### 57. Żurowiny.

Przebrawszy duże żurowiny, nakłuć je igłą i zalać zimną wodą. Przez trzy dni zlewać wodę zafarbowaną z nich i nalewać czystą. Z dwóch funtów cukru zrobić syrop, ostudzić go i zalać żurowiny, po zcedzeniu z nich wody. W tym syropie niech pozostaną do następnego dnia. Nazajutrz zasmażyć je przez kwadrans wpierw na dużym ogniu, potem na mniejszym.

### 58. Berberys

Funt berberysu wydrylowanego gotującą się wodą sparyć, zcedzić, przesytać funtem miłkiego cukru i poczekać,

aż się sam rozpuści. Zrobić syrop osobno znów z funta cukru i wrzucić na gorący ów berberys, z obsypanym cukrem. Wszystko razem smażyć na wolnym ogniu przez kwadrans. Podczas gotowania należy zbierać szumowiny.

Gdy syrop zgęstniał, odstawić z ognia, a po godzinie zlać w słoje.

### 59. Głóg.

Głóg oczyścić, obrać szpilką z pestek, przetrząwszy z jednej strony wzdłuż i wypłukać w zimnej wodzie.

Zagotować aż będzie miękki, poczem zalać znów zimną wodą, by na nowo odzyskał kolor. Ugotować syrop z dwóch funtów cukru i zalać nim odcedzony głóg. Nazajutrz zlać syrop i znów zagotować i zalać nim owoc.

Na trzeci dzień zlać wszystko razem do rondla i smażyć jak zwykle funt głogu na jeden i pół funtach cukru. Podczas smażenia wcisnąć sok z połowy cytryny. Smażyć niedługo, bo inaczej stwardnieje.

### 60. Róża smażona.

Różę, tak zwaną cukrową, bierze się na konfitury. Liścieczki obrywa się, wyjmując z nich żółte żyłki i płucze. Następnie kraje się listki w podłużne paski. Potem zalewa się je zimną wodą i 5 minut w niej gotuje. Następnie zlewa się z nich wodę, a przygotowuje syrop z dwóch funtów cukru na funt róży. Syrop nie powinien być gęsty wtedy, kiedy się wkłada w niego różę. Wrzuca się do tego syropu odgotowaną różę, wsypawszy wpierw w niego troszeczkę kwaśnej soli z apteki. Gdyby róża nie zocerwieniła się podczas smażenia, to dodać do niej jeszcze trochę kwaśnej soli. Należy smażyć pół godziny, by róża była miękka, a syrop gęsty, poczem odstawić rondel z ognia, a po ostudzeniu złożyć konfiturę w słoje.

### 61. Ananas.

Ananas obrać ze skórki i pokrajać ostrożnie w cienkie plasterki. W słoju ułożyć owe plastry ananasu, przesypując go mialkim cukrem. Funt cukru na funt ananasu.

Niech tak pozostanie wszystko przez 24 godzin.

Nazajutrz ugotować bardzo gęsty syrop z dwóch funtów cukru, który należy w wodzie tylko zwilżyć. Wyszumować go starannie i na gotujący wrzucić ananas z sokiem, który się z cukru utworzył. Smażyć na wolnym ogniu, aż syrop dobrze zgęstnieje. Szumowiny ciągle zbierać, lekko łyżką tylną częścią dotykając syropu. Po ostudzeniu ułożyć ananas w słoje, zalewając go nie dużą ilością syropu.

### 62. Arbuz.

Arbuz obrać z zielonej skórki, zaś białą pokrajać w kostkę i gotować aż zmięknie; następnie zcedzić i zalać znowu zimną wodę. Ugotować syrop z dwóch funtów cukru na funt owocu i smażyć dopóki syrop nie zgęstnieje. Po ostudzeniu włożyć w słoje, dolożywszy jeszcze kilka kawałków wanilji dla zapachu.

### 63. Bania.

Wykrawać z bani łyżeczką małe kulki i sparzyć je gorącą wodą. Potem wodę zlać, wygotować gęsty syrop, wrzucić w niego kulki baniowe, wcisnąć w to wszystko cytrynę i smażyć dotąd, aż kulki zmiękną. Ostudzić następnie i zlać w słoje.

### 64. Pigwy.

Pigwy obrać z łupin, wydrażyć z nich pestki, ugotować je w wodzie, poczem je z niej osączyć. Ugotować syrop z  $1\frac{1}{2}$



funta cukru na pigwy, wyszumować starannie i przestudzonym zalać pigwy. Tak niech kilka dni postoją, poczem syrop zlać i znów zagotować i pigwy zalać.

Po trzech dniach znów syrop zlać, dołożyć do nich pół funta cukru, gotować go do gęstości i gorącym zalać owoc. Ostudziwszy wszystko razem można włożyć do słoików i obwiązać pęcherzykiem.

### 65. Włoskie orzechy.

Orzechy świeże nakłuć gęsto szpilką i zamoczyć je w sporej ilości zimnej wody na cały tydzień, zmieniając wodę tę często. Po tygodniu zlać z orzechów wodę i osączyć je. Następnie wlać wodę w rondel, a w gotującą wrzucić orzechy i gotować je tak długo, aż zmiękną zupełnie.

W wodzie namoczyć trochę cynamonu i kilka goździków. Zrobić syrop z dwóch funtów cukru i w gotującą wrzucić półtora funta orzechów i smażyć je przez pół godziny. Orzechy po wystudzeniu ułożyć w słoje, a syrop jeszcze gotować, póki nie zgęstnieje. Włożywszy w słoje cynamon i goździki, wlać w niego ostudzony syrop.

### 66. Konfitury w miodzie.

Dolać do pięciu funtów miodu pięć funtów wody i na wolnym ogniu gotować, zbierając uważnie tworzące się ciągle szumowiny.

Po zszumowaniu wylać syrop do kamiennego garnka, a po ostygnięciu, dolać drugie tyle ciepłej wody. Wszystko przepuszcza się przez flanelowy worek. Przefiltrowany płyn wlewa się do pobielanego rondelka, wpuszcza się białka sześciu jaj. Postawić to na wolnym ogniu i gotować, mieszając ciągle.

Potem jeszcze raz precedzić i smażyć na gęsty syrop.

### 67. Gruszki suszone.

Gruszki się obiera, układa na blachy i wstawia do pieca. Suszy się je tak pod piecem nie gorącym, dużo razy, a gdy już będą zrumienione, chowa się je w woreczki i odkłada w suche miejsce.

### 68. Śliwki suszone.

Dojrzałe dobrze śliwki suszą się w letnim piecu po kilka razy na blachach wystanych słomą. Potem się je przesusza jeszcze na powietrzu. W zimie dopiero je gotować w wodzie z cukrem.

### 69. Powidła.

Śliwki węgierskie wytrzeć z barwy, wyjąć z nich pestki i gotować w pobielanym kociołku w dużej ilości wody, ciągle mieszając, by się nie przypaliły. Gdy będą już dobrze rozgotowane, przecedzić przez drewniane sito, rozcierając mocno, by pozostały same tylko łupiny. Kocioł dobrze odmyć, włożyć w niego mocno przetarte powidła i gotować mieszając dalej, by nie przywarły do dna. Wsypać do nich cukru funt na funt powideł. Gdy się już utworzyła z nich gęsta masa, odstawić, ułożyć w kamienne garnki i obwiązać pęcherzem. Chcąc ustrzedz je od pleśni, wstawia się je w piecyk, gdzie podsychają, dzięki czemu utworzy się na nich twarda skórka.

### 70. Jarzębina.

Konfiturę tę używa się przeciw kaszlowi.

Wziąć funt jarzębiny twardej jeszcze, sparzyć we wrzącej wodzie i odcedzić na sito. Zrobić syrop ze szklanki wody i dwóch funtów cukru; ostudzić i zimnym zalać jarzębinę.

Tak pozostawić przez dni parę. Potem zlać syrop, dodać funt cukru i zalać ostudzonym jarzębinę, poczem ją smażyć, aby nie była surową.

### 71. Malinowa marmolada.

Przebrane jagody układa się w słoje i związawszy pergaminem, wstawia się je w piec. Gdy się upieka, przetrzeć przez sito, włożyć w miodowy syrop i smażyć aż zgęstnieje.

### 72. Tatarak w cukrze.

Tatarak smaży się zwykle w maju, kiedy ma korzeń świeży. Oskrobać z niego skórkę, pokrajać go w podłużne paski i gotować w wodzie aż zmięknie. Wodę należy kilka razy zmieniać po zagotowaniu, by gorycz została odjęta.

Ugotować syrop z funta cukru na funt tataraku i zalać owoc przestudzonym. Po trzech dniach zlać syrop, dodać do niego jeszcze funt cukru i smażyć go w tym syropie tak długo, aż się syrop zrobi zawiesistym.

Jeśli się chce mieć tatarak suchy, to wyłożyć go na sito, osypać grubo cukrem, ułożyć na blasze i obsuszyć.

### 73. Ananas surowo przechowany.

Ananas obrać i pokrajać w plasterki. Lodowatego cukru półtora funta utłuc drobno w móżdżerzu. Ananasowe plasterki ułożyć w słoju tak, żeby każdy obsypany był łyżeczką miążkiego cukru. Gdy słoik już pełny, obwiązać go pergaminowym papierem i zachować w piwnicy.

### 74. Włoskie orzechy w miodzie.

Pottłuc orzechy włoskie i obrać ze skórki, potem wysuszyć w letnim piecu, by skruszały. Miód usmażyć do zarumienienia, poczem wrzucić w niego orzechy tłuczone grubo

mieszając ciągle, tak długo smażyć, aż masa będzie gęsta. Wówczas wyłożyć masę tę na wodą zwilżony półmisek i łyżką rozplaszczyc masę po całym półmisku na palec grubości. Gdy ostygnie krajać kwadratowe kostki nożem, umoczołym w zimnej wodzie.

### 75. Postiła rosyjska.

Obrać i upiec kilka kwaśnych jabłek, potem je przetrzeć przez sito i ubijać łopatką, aż zbieleją i pienie się zaczna, dodać czwartą część miodu też utartego do białości i też ubijać na pianę. Wziąć duża, blaszaną formę, nalać w nią tę masę i wstawić w letni piec, jak na biszkopty. Gdy się upieczą wyjąć z formy i odstawić w suche miejsce.

### 76. Śliwki pieczona.

Duże śliwki dobrze wymyć, poczem włożyć w duży, kamienny garnek, nalać wody tyle, aby pokryte były śliwki, dolożyć kawałek cynamonu i wstawić pod blachę. Zostawić je tam dwie, trzy godziny. Zmiękną tam, napęcznieją i będą smaczne bardzo, gdy się do nich wsypie ćwierć funta cukru na funt śliwek.

---

## Galarety.

### 77. Galareta poziomkowa.

Poziomki dobrze dojrzałe rozetrzeć mocno łyżką drewnianą, poczem przecisnąć je przez płócienny woreczek. Odstawić sok na 5 godzin. Gdy ustanie się na dole osad, zlać sok bez peruszenia spodu do rondla. Do funta soku wsypać

półtora funta mialkiego cukru i mieszać łyżką, aż się cukier rozpuści. Wstawić na mocny ogień, nakryć go, pilnując, aby się zagotował. Gdy zakipi, zestawić z ognia na minutę, poczem znów gotować. Tak postąpić kilka razy, aż galareta zgęstnieje.

### 78. Galareta ananasowa.

Pokrajać ananasy po obraniu i utrzyć mocno drewnianą łyżką, potem włożyć wszystko w płócienny woreczek, przecisnąć. Do tej masy dodać sporą ilość cukru i smażyć na wolnym ogniu, aż zgęstnieje.

### 79. Galareta malinowa.

Maliny przefasować przez worek. Na kwartę wyciśniętego soku wziąć półtora funta cukru, gotować zrazy prędko, potem już wolno dosmażać, ciągle zbierając łyżką szumowiny. Jeżeli galareta dość gęsta, to ją z ognia odstawić i nalewać w słoju.

### 80. Galareta agrestowa.

Agrest oczyszczony z korzonków i sypulek gotować w wodzie, gdy zupełnie rozgotowany precedzić przez woreczek. Sok gotować, biorąc cukru dwa funty na kwartę soku. Gdy gęsta, ma już dosyć i należy ją odstawić,

### 81. Galareta z róż.

Ugotować zielony agrest i zcedzić go. Osobno wsypać w rondelkę ubitą ilość listków różanych i sparzywszy je wrzącą wodą pod pokrywą czas pewien zostawić. Gdy przejdzie woda, różanym zapachem, to ją zlać do soku agrestowego i wrzuciwszy dwa funty na funt soku gotować, póki sok

nie stanie się zawieszistym. Odstawiony na zimno zlać w słoje w którym stojąc jeszcze stężeje.

### 82. Galareta berberysowa.

Wygotuje się jagody w wodzie, następnie przeciska je przez serwetę. Na kwartę soku bierze się dwa funty cukru. Ponieważ berberys kwaśny, więc należy go gotować o wiele krócej niż inne galarety.

### 83. Galareta ze śliwek.

Węgierki dobrze wymyć i zalać w rondelku zimną wodą. Ugotować je na papkę, jednak mieszać, aby się nie przypaliły. Ugotowane przecedzić przez płótno i smażyć jak wszystkie galarety dosypując cukier.

### 84. Galareta z borówek.

Borówki gotuje się w wodzie, potem się je kładzie w woreczek flanelowy, aby sok sączył się z nich powoli. Następnie smaży się je z cukrem na wolnym ogniu.

### 85. Galareta cytrynowa.

Do pół kwarty zimnej wody wkrajać skórki z dwóch cytryn. Ugotować je, aż będą miękkie, szumujące, a następnie zcedzić przez sito. Osobno rozpuścić w szklance gorącej wody 4 funty żelatyny, dodać do wody tej sok z 4 cytryn i 4 białek, wymieszanych w zimnej wodzie. Wszystko to zagotować na wolnym ogniu, ciągle mieszając. Następnie przecedzić przez mocno naprężoną serwetę. Płyn musi ściekać do rondla pomaju, a gdy już cały znajdować się będzie w rondlu, wlać kieliszek mocnego araku, wymieszać, a gdy zacznie gęstnieć, wlać w formę. Formę kładzie się na 5 minut do letniej wody, wtedy wychodzi galareta z łatwością. Galarete

taką można zręcznie przybrać cytrynową skórką wraz z biskoptami.

### 86. Galareta pomarańczowa.

Funt cukru w kawalkach zagotować i wysmarować. Na tarce wetrzeć w cukier 4 pomarańcze. Następnie wcisnąć w ten syrop sok z dwóch pomarańczy i 2 cytryn, wlać szklanę wina i szklanę wody, rozpuścić 4 łyły żelatyny i 5 rozbitych mocno białek. Wszystko razem zagotować, sklarować i przecedzić jak zwykle. W przecedzoną galaretę wlać kieliszek likieru pomarańczowego, wymieszać i wlać w formę, którą odstawić w chłodne miejsce. Ubiera się tę galaretę skórkami pomarańczy i biskoptami.

### 87. Powidła z brusznic.

Przebrane i wymyte brusznice, ułożyć w garnek i gotować, włożywszy do nich kilka łyżek miodu. Ostudzić brusznice, dosypać stosownie do smaku trochę cukru, włożyć w nie dwa funty obranych i pokrajanych w talerzyki gruszek, funt jabłek i jeszcze razem gotować, ostrożnie mieszając, aby się owoc nie przypalił. Cwierć funta pomarańczowej skórki zalać gotującą wodą, potem miękko ją ugotować, odcedzić, skórkę drobno pokrajać i dla zapachu dorzucić do brusznic. Czem więcej skórek, tem lepszy zapach. Brusznice można przed gotowaniem sparzyć.

### 88. Galareta mozaikowa.

Usmażyć galaretę winową i rozdzielić ją na trzy części. Pierwszą część wlać w formę i ostudzić ją, do drugiej części wlać soku malinowego, aby była czerwona i znów na lodzie dać jej stężyć, trzecią zaś część ubić do białości i na wierzch

ją położyć. Będzie białą, a całość ładnie i efektownie wygląda.

### 89. Galareta przekładana.

Galaretę winną znów podzielić na trzy części. Jedną wylać w formę i na lód postawić. Gdy stwardnieje, ułożyć na niej warstwę gotowanych poprzednio i ostudzonych owoców, na to wylać drugą część zabarwioną na czerwono i znów na zimno odstawić na godzinę. Po godzinie znów inne jakieś owoce ugotowane położyć, a na wierzch wylać trzecią część galarety, ubitą do białości. Ubrać biszkoptami lub kruchemi ciasteczkami.

### 90. Blanc-manger czekoladowy.

Pół funta migdałów i 6 gorzkich sparzyć gotującą wodą, obrać je z łupin i zalać zimną wodą, aby zbiałały. Następnie wodę zcedzić, a migdały drobno utłuc z małą ilością cukru i dolewając po trochu zimnej wody. Utłuczona masa przetrzeć przez sito, rozcierając migdały drewnianą łyżką. Migdały jeszcze raz wrzucić do moździerza i tłuc, znów trochę wody dolewając, tak, aby dobrze zostały zużytkowane. Do mleka wyciśniętego wsypać pół funta pudru, a gdy się w mleku zupełnie rozpuści włożyć 6—8 listków żelatyny, rozpuszczonej w szklaneczce ciepłej wody. Wszystko następnie przecedzić przez sitko, a potem cały płyn podzielić na 2 części. Do jednej części wsypać  $\frac{1}{4}$  funta tartej czekolady, gdy dobrze w płynie zmieszana, wlać ją w formę i dać zastygnąć na lodzie, zaś do drugiej wlać kieliszek likieru marmaskinowego i znów wlać na część pierwszą już poprzednio zastygłą.

Galaretę tę obkłada się ciasteczkami migdałowymi.



### 91. Mleczko kawowe.

Pół ćwierci funta kawy zemleć w młynku i w rondelku zaparzyć pół kwartą dobrej śmietanki. Gdy naciągnie, dobrze precedzić, dosypać pół funta pudru, 4 całe jaja i 4 żółtka, rezbić wszystko dobrze i wlać w formę. Wstawić w rondel z zimną wodą i na parze gotować. Ostudzić następnie i ubrać makaronikami wokóło.

### 92. Mus poziomkowy.

Dwa funty poziomek mocno drewnianą łyżką rozetrzeć z pół funtem pudru, 2 łyty żelatyny rozpuścić w gorącej wodzie. Gdy żelatyna rozejdzie się zupełnie, wlać ją w masę poziomkową, wszystko mocno ubijać trzepaczką w zimnym miejscu, aż się cała masa zrówna. Do formy nalać trochę wody, na spód posypać trochę sparzonych, obranych i potłuczonych migdałów, potem włożyć ubitą masę i odstawić w zimne miejsce. Wyłożony z formy na salaterkę obłożyć biszkoptami.

### 93. Muś ponczowy.

Do dwóch szklanek wody wsypać funt miążkiego cukru, potem dołożyć dwa łyty żelatyny, umoczonej poprzednio w małej, ilości zimnej wody. Także trochę skórki cytrynowej dorzucić. Wszystko razem zagotować i precedzić. Potem dolać sok z 4 cytryn, poczem postawić na lodzie i bić miotełką, aż cała masa zastygnie. Dolać jeszcze kieliszek araku i wymieszać i wlać w formę, poczem postawić na lód.

### 94. Galareta winna.

Ugotować funt cukru w szklance zimnej wody, do tego włożyć garść skórki cytrynowej i razem gotować. Wysz-

mować i precedzić. Osobno rozpuścić w gorącej wodzie 6 listków żelatyny, zamoczonej poprzednio w szklance zimnej wody, dodać sok 3 cytryn i wpuścić 4 białka, rozbite w wodzie. Wszystko to gotować przez 2 minuty na wolnym ogniu, ciągle mieszając. Gdy płyn klarowny precedzić go. Gdy cały płyn spłynie, dodać kieliszek araku i szklaneczkę wina, wymieszać, a gdy zacznie gęstnieć, wlać w zwilżoną wewnątrz formę i odstawić na lód.

### 95. Galareta z jabłkami.

Przygotować galaretę z wina i wylać ją na spód zmoczonej formy. Gdy galareta zgęstnieje, to jest zastygnie, włożyć na nią warstwę ugotowanych w odrobinie wody z miłym cukrem jabłek, na nie znów zlać wino, znów im dać zastygnąć, znów położyć warstwę gotowanych z cukrem jabłek, znów nalać galaretę i tak czyniąc z pięć, sześć razy, poczem odstawić w zimne miejsce i dać galarecie zastygnąć.

Z wierzchu położyć jabłka i wiśnie, a całe przybrać kruchemi ciastkami.

### 96. Galareta z borówek.

Wymyte winogrona ugotować, a potem precedzić przez płócienny woreczek. Na kwartę płynu wziąć półtora funta cukru i gotować, jak wszystkie galarety, ciągle szumując.

## ROZDZIAŁ XVIII.

### Soki, nalewki i likiery.

#### 1. Sok malinowy.

Swieże maliny zgnieść łyżką na misce, potem wsypać do płóciennego woreczka i powiesić nad wazą, aby sok powoli spływał. Coraz ściślej woreczek u góry związać, aby wszystek sok spłynął. Następnie postawić go na całą dobę w ciepłym miejscu. Gdy się ustoi trochę, zlać go z wierzchu do rondelka. Wsypać na funt soku, półtora funta miłkiego cukru, dobrze wymieszać, a potem sok gotować na wielkim ogniu. Gdy się zacznie gotować, zdjąć z ognia i na boku go szumować. Po wyszumowaniu jeszcze raz zagotować i odstawić. Powtórzyć tę manipulację po raz trzeci, poczem syrop gotowy i zachowuje ładny kolor i aromatyczną woń.

#### 2. Sok malinowy inaczej.

Wsypać do słoja warstwę malin i grubą warstwę cukru, znowu warstwę malin i warstwę cukru i tak powtarzać, aż do zapelnienia słoja. Postawić go potem na słońcu, na oknie, na 24 godzin. Gdy maliny puszcza sok, zlać go lekko w butelki i wstawiwszy w kocioł z zimną wodą, oddzieliwszy od siebie ułożonym sianem zagotować go trzy razy, lekko zle-

wając szumowiny. Potem odstawić wraz z kotłem, a gdy w kociołku woda ostygnie, wyjąć z niego butelki i zakorkować, odstawić do piwnicy. Jeśli maliny są świeże, to mogą się obyć bez gotowania.

### 3. Sok wiśniowy.

Trzy funty wiśni wypłukać, wydrążyć pestki. Zalać je następnie gotującą wodą i gotować. Następnie precedzić go i odstawić, aby się sok ustąpił. Do kwarty soku użyć dwa funty cukru, zagotować go parę razy, poczem dobrze wyszumowawszy zlać w butelki i zakorkować.

### 4. Sok wiśniowy inaczej.

Obrane wiśnie rozcierać na misce, potem złożyć w słoje i nakrywszy odstawić na okno. Po kilku dniach gdy się wiśnie sfermentują odcedzić sok przez flanelę i wlać w butelki. Sok bardzo dobry.

### 5. Sok porzeczkowy.

Utrzeć porzeczki na misce, złożyć do słoja, aby przez parę dni stały. Potem precisnąć przez płatek flanelowy, zlać w butelki i zakorkować. Sok taki może stać długo, zaś w razie potrzeby przesmaża się go z cukrem.

### 6. Sok agrestowy.

Agrest rozetrzeć drewnianą łyżką na misce. Wycisnąć z niego sok przez płótno, poczem postawić w słojach na słońcu. Po dwu tygodniach zlać lekko do butelek, na wierzch zalać je pół kieliszkiem araku i zakorkować

### 7. Sok żórawinowy.

Jagody wyłożyć na miskę i mocno utrzeć, poczem je przecisnąć przez woreczek. Gdy się sklarują na słońcu, zlać lekko w butelki i zakorkować

### 8. Sok ananasowy.

Ananas obrany i pokrajany na małe kawałki zalać nie-  
zbyt gęstym syropem i tak pozostawić do następnego dnia.  
Nazajutrz zlać wszystko w rondelk i zagotować poczem  
ostudzić i zlać w butelki.

### 9. Poncz rzymski.

Z pięciu białek ubić gęstą pianę. Ugotować pół funta  
cukru bardzo gęsto i nim zalać ową pianę, poprzednio przy-  
gotowane cytrynowe lody zmieszać z pianą i dolać kieliszek  
dobrego araku. Poncz nałożyć w małe szklaneczki.

### 10. Poncz imbierowy.

Cztery łuty imbieru włożyć do kwarty wody i zagoto-  
wać, wsypawszy w nią funt cukru. Przepędzić następnie,  
wlać kieliszek likieru maraskino, zamrozić, dołożyć ubitą  
pianę z 4 białek i wszystko razem wymieszać. Potem rozlać  
wszystkie w ponczowe szklaneczki.

### 11. Sorbet maraskinowy.

Zagotować funt cukru w kwarcie wody, dodawszy skór-  
ki cytrynowej i sok z 2 cytryn, wszystko przepędzić i za-  
mrozić. W masę tę wlać kieliszek maraskino i razem zmie-  
szać. Nałożyć w małe szklaneczki. Nie potrzeba je tak mo-  
cno zamrozić, jak lody.

## 12. Wino czerwone grzane.

Butelkę czerwonego wina zagotować z pół funtem cukru i kilku kawałkami cynamonu i goździków. Po zagotowaniu ostudzić i przez sito precedzić. Jeszcze raz zagrzać i nalać gorące w małych szklaneczkach.

## 13. Miodowy kwas.

Funt rodzynek, 4 cytryny, pokrajane w plasterki, cztery funty miodu włożyć do beczulki. Zagotować wody sześć garncy, a gdy ostygnie, wziąć 8 łutów drożdży zmieszać z 4 łutami mąki i wrzucić to do kwasu. Nazajutrz można przylać jeszcze garniec zimnej wody, poczem wypłyną rodzynki z cytryną na wierzch. Należy to wyjąć, a kwas rozlać w butelki i zakorkowawszy mocno odstawić w zimne miejsce.

## 14. Kwas ruski.

Wsypać razem do dużego naczynia 15 funtów mąki żytniej i 10 kwart jęczmiennego siodu, a 6 kwart żytniego. Zalać to wszystko 15 kwartami gotującej wody, mieszając ciągle, aby się mąka nie skawaliła, poczem nakryć ją i pozostawić tak na parę godzin. Masę tę wlać do dwóch kamiennych garnków, aby nie było jej w nich pełno, poczem postawić na noc do ciepłych pieców, pilnując, aby do dna garnka nie przywarło. Rano wyjąć je, dolać po 4 kwarty wody do każdego i kilkakrotnie mieszać. Gdy się ustoi zlać ostrożnie w inne naczynie w ten sposób, aby męty pozostały na spodzie. Jeśli tylko cokolwiek mętne, to znów na parę godzin odstawić, aby się ustało. Osobno rozczynić kwasem tym funt mąki i ćwierć funta drożdży, skoro podejdzie i utworzy się z wierzchu piana pomieszać, precedzić do

Innego garnka, zlać do butelki i mocno zakorkować. Gdy się w butelkach utworzy piana, to je wynieść w zimne miejsce. Butelki nie powinny być pełne.

### 15. Wiśniak.

Pud wisien zalać dobrym spirytusem i włożywszy do słoju, postawić na kilka dni na słońce, obwiązawszy z wierzchu kawałkiem płótna. Po tym czasie precedzić i przecisnąć to wszystko przez płótno, dosypać dziesięć funtów cukru i parę razy zagotować. Rozlać po ostudzeniu w butelki i przechowywać w zimnym miejscu. Można nalewkę tę trzymać najwyżej pół roku, gdyż dłużej zachowana, psuje się i fermentuje.

### 16. Esencja ponczowa.

Dwa funty cukru zagotować w dwóch szklankach wody, wcisnąć do tego jeszcze sok z pół cytryny i skórką z trzech cytryn, pokrajaną drobno w paski. To wszystko tak przez kilka godzin pozostawić. Do kwarty araku wycisnąć następnie sok z 4 cytryn, zebrać górne szumy, arak przez sitko precedzić i zlać do syropu, również już poprzednio przecedzonego. Następnie cały płyn rozlać w butelki i mocno zakorkować. Można do esencji tej wcisnąć jeszcze sok z kilku pomarańczy.

### 17. Miód do picia.

Garniec miodu rozpuścić w sześciu garnkach wody. Gotować połowę tego płynu, poprzednio go precedziwszy przez flanelowy woreczek. Gdy się już sporą ilość wygotował, wówczas dolać jeszcze garniec wody i znów gotować. Gdy się jeszcze raz wygotuje, ostudzić wszystko, dołożyć łut drożdży, posmarowanych na skórce od chleba i tak

pozostawić tak, aż do chwili, gdy w ciągu dwóch tygodni zacznie fermentować. Po tym czasie precedzić płyn przez flanelę, wlać do beczulki i mocno ją zabić.

### 18. Jarzębinówka.

Jagody podpiec trochę na blasze. Potem je wsypać do słoja, zalać wódką tyle, aby jagody nakryte nią zostały. Postawić na słońcu, na parę tygodni, poczem ją zlać z jagód. Można dla smaku dosypać małą ilość cukru.

### 19. Piętunówka.

Dwie garście świeżych liści piętunowych włożyć do garnca spirytusu, rozproszanego garncem wody. Postawić w ciepłe miejsce, a gdy spirytus naciągnie zlać go i używać.

### 20. Miód zwykły do picia.

Dziesięć funtów miodu zalać dwoma wiadrami wody i w kotle zagotować, szumując łyżką. Do zagotowania dołożyć różnych korzeni, pół luta kordemonii. Korzenie te należy związać w płóciennym woreczku i tak dołożyć do gotującego się miodu. Można w osobny woreczek włożyć także ćwierć funta chmielu, który po godzinie można wyjąć. Sam miód zaś musi się dłużej gotować. Po trzech godzinach wylać go do beczulki i ostudzić. Do dwóch łyżek maki dodać 4 luty drożdży i zalać kilku łyżkami gotowanego miodu i rozmieszać dobrze. Gdy podrośnie, włożyć to do miodu, następnie zakryć beczułkę denkiem i w zimne postawić miejsce. Nazajutrz precedzić wszystko, dołożyć trochę oczyszczonego rodzynek i rozlawszy w butelki, zakorkować i trzymać w zimnym miejscu.



### 21. Wiśniak.

Do garnca miodu wlać dwa garnce soku, wyciśniętego z wiśni zlać w beczułkę, nakryć ją denkiem i postawić na lodzie. Gdy zacznie fermentować, zebrać szumowiny, aż się zupełnie płyn oczyści. W parę tygodni precedzić. Baryłka nie powinna być zapelniona, poczem ją lekko zaszpunktować i w piasku zakopać w piwnicy.

### 22. Nalewka z agrestu.

Agrest wsypać do baryłki i zalać spirytusem. Tak pozostawić od lata do Bożego Narodzenia. Następnie zcedzić przez flanelę i wsypać dla smaku mialkiego cukru. Dobrze go rozpuścić, mieszając. zlać płyn w butelki. Można polewkę tę użyć do herbaty, ale pierw musi postać dwa miesiące.

### 23. Likier malinowy.

Wycisnąć maliny przez muślin. Do kwarty soku wziąć funt cukru i razem ugotować na syrop. Gdy tenże przestudzony, wlać spirytusu kwaterkę i dolać szklanek wody.

### 24. Likier wiśniowy.

Wiśnie przecisnąć przez muślin, pierw jednak potłuc je wraz z pestkami. Na kwartę soku wiśniowego trzeba półtora funta cukru, razem zagotować, dolać szklanek gotowanej wody i szklanek mocnego spirytusu.

### 25. Likier poziomkowy.

Wsypać do słoja 5 kwart poziomek, zalać spirytusem tak, aby je nakrył i zostawić to w ciepłym miejscu przez

4—5 dni. Potem ten spirytus zlać i zmieszać z syropem, przygotowanym z 4 funtów cukru i kwarty wody

### 26. Maraskino.

10 funtów cukru zmieszać z 4 kwartami mocnego spirytusu. Do tego dolać 3 butelki soku malinowego niesłodzonego, butelkę wiśniowego i butelkę wody z kwiatu pomarańczowego. Wszystko zlać w duży gąsior i niech tak postoi kilka miesięcy. Po upływie tego czasu zlać płyn w butelki. Będzie miał smak zbliżony do prawdziwego francuskiego maraskino.

### 27. Likier miętowy.

Przyrządza się go w ten sposób, że się bierze na 2 kwarty spirytusu, kwartę olejku miętowego i dwie kwarty wody, zagotowanej z 3 funtami cukru. Ostudzony zlewa się w butelki.

### 28. Polpka z białego wina.

Zagotować 2 szklanki białego wina ze szklanką wody i 6 kawałkami cukru. 8 żółtek mocno trzepaczką rozbić w garnku i mieszając ciągle, zalać gotującym winem. Następnie wlać w filiżanki i podać gorące z grzankami.

### 29. Poncz z jaj.

Dwie szklaneczki araku zmieszać z pół kwartą wody i ćwierć funtem miążkiego cukru, 6 żółtek ubić trzepaczką i postawić wszystko na ogniu. Gdy się masa z pieni, natenczas zdjąć ją z ognia i nalać w małe filiżanki lub szklaneczki.

## ROZDZIAŁ XIX.

### Napoje zimno.

#### 1. Limoniada.

Zagotować 3 garnce wody, dodać 2 funty cukru, i sok z 8 cytryn i trochę utartej dla zapachu skórki. Następnie ostudzić i postawić na lodzie. Można zamiast cytryny wlać do wody trochę soku malinowego lub poziomkowego.

#### 2. Orszada.

Funt słodkich migdałów i dwa łuty gorzkich sparzyć, obrać ze skórki i utłuc w morderzu. Tłukąc, wlewać trochę wody do morderza, aby sok nie wyszedł. Utłuczone migdały bardzo drobno, zalać zimną wodą, przecedzić przez serwetkę, potem wlać jeszcze kwartę wody i jeszcze raz wycisnąć. Migdałowe mleko osłodzić, aby było przyjemne w smaku i podać zimne.

#### 3. Mazagran.

Oslodzić podług gustu czarną kawę i wlać w każdą szklaneczkę trochę dobrego koniaku. Podczas upałów napój bardzo smaczny i higieniczny.

#### 4. Cardinal.

Z trzech pomarańczy skrajać cieniutko wierzchnią skórkę i zalać ją w wazie dwoma szklankami wody i buteleczką wina. Następnie osłodzić wszystko i wcisnąć jeszcze sok z 5 pomarańczy. Po kilku godzinach precedzić i wlać do garnuszka z lodem, i dodać przed podaniem trochę wina szampańskiego.

#### 5. Cherry-Cobler.

Na pół funta cukru wlać pół butelki hiszpańskiego wina i pół czerwonego dla zabarwienia. Potem wsunąć sok z 4 pomarańczy, dwie pomarańcze pokrajać w plasterki i nalać 2 szklanki zimnej wody. Gdy się cukier zupełnie rozejdzie, można podać z lodem.

---

## L o d y.

### 1. Lody śmietankowe.

Kwartę śmietanki ugotować pomału z pół funtem cukru i laseczką wanilii. Żółtek 10 ubić mocno w drugim rondlu i zalewać je ostrożnie gotującą śmietanką. Czynieć to pomału, aby się żółtka nie zwarzyły. Rondel postawić na wolnym ogniu i pilnować, aby się śmietanka nie zagotowała. Gdy się zacznie podnosić, zdjąć z ognia, precedzić całą masę przez gęste sito. Po wystudzeniu wlać w maszynkę od lodów. Kręcąc ją, przytrzymać lody drewnianą łopatką. Chcąc je podać, należy po precedzeniu wpakować w formę, którą należy mocno zakryć i zapakować w lód na pół godziny. Chcąc wyjąć, należy włożyć formę do ciepłej wody.

## 2. Lody owocowe.

Przygotować masę ze śmietanki i cukru, zaprawionych żółtkami. W precedzoną i ostudzoną masę włożyć smażone owoce, jak: skórki pomarańczowe, gruszki, wiśnie, także trochę pokrajanych w paski migdałów. Wszystko wlać w maszynkę nakręcać. Gogotowe ułożyć w wysoką piramidę i postawić na lóo.

## 3. Lody kawowe.

Przyrządzają się z lodów śmietankowych. Pół funta mielonej kawy zaparzyć pół kwartą gotującej śmietanki. Po naciągnięciu kawę precedzić i wlać do śmietanki, zaprawionej żółtkami i osłodzonej.

## 4. Mrożona kawa.

Ćwierć funta kawy sparzyć kwartą śmietanki, poczem odstawić, precedzić, dodać pół funta pudru i wlać w maszynkę od lodów, kręcić, ale nie zamrozić zupełnie. Ubić kwaterkę kremowej śmietanki na pianę. Wlać w filiżanki mrożonej kawy, a na wierzch włożyć w każdą trochę śmietanki.

## 5. Krem śmietankowy.

Ubić kwartę słodkiej śmietanki na pianę, włożyć ćwierć funta pudru i trochę tłuczonej wanilii i razem dalej ubijać. Potem dolożyć 4 listki czerwonej żelatyny, rozpuszczonej pierw w 2 łyżkach letniej wody i zmieszać razem z ubitą śmietanką. Wszystko wyłożyć na salaterkę i postawić na lodzie.

### 6. Krem z jabłek.

Upiec 10 winkowatych jabłek, przefasować je następnie przez durszlak, włożyć w nie cukier i wymieszać. Wlać do masy tej następnie trzy białka i ubijać miotełką na lodzie tak długo, aż masa zgęstnieje. Włożyć do puszki i kręcić, aż zamarznie. Zanim się z puszki wyjmie, namoczyć ją w ciepłej wodzie, wówczas łatwo wyjdzie z formy. Na półmisku obłożyć biszkoptami.

### 7. Pianka do andrutów.

Ubić pianę z kwarty gęstej słodkiej śmietanki, dolożyć trochę wanilii, utrzeć skórkę z cytryny, wsypać ćwierć funta pudru i zmieszawszy wyłożyć na salaterkę. Z wierzchu przystroić konfiturami i poleć sokiem. Obłożyć biszkoptami lub ciasteczkami herbatnikowemi.

### 8. Pianka z ryżem.

Funt ryżu ugotować, poczem go przelać zimną wodą, aby był suchy i sypki. Zmieszać z ubitą pianą ze słodkiej śmietanki i z cukrem, wyłożyć na salaterkę i ubrać konfiturami z wisien.

### 9. Lody czekoladowe.

Funt tartej czekolady zalać dwiema kwartami ciepłej, słodkiej śmietanki i dobrze zmieszać, aby się czekolada rozpuściła. Dziesięć żółtek rozbić z funtem miążkiego cukru, do nich wlać czekoladę i postawić na ogniu i zostawić wszystko na nim, aż masa zgęstnieje. Następnie ostudziwszy, wlać do puszki zamknawszy ją szczelnie, ukręcać na lodzie.

## 10. Lody crème brûlée.

Pół funta cukru włożyć do rondelka i zwilżywszy wodą, gotować na wolnym ogniu, bacząc, aby się nie przypalił, lecz tylko zarumienił. Gdy cukier ten trochę przestygnie, wlać w niego kwaterkę słodkiej śmietanki i zmieszawszy z cukrem zagotować. Osobno ubić 8 żółtek z pół funtem miążkiego cukru, długo, aż żółtka zbieleją. Następnie sparzyć je ową gorącą śmietanką i trzymać na blasze, aż zgęstnieje. Po zdjęciu z ognia ubijać wciąż dalej, aż wszystko przestygnie. Ubić oddzielnie kwartę słodkiej śmietanki, a gdy ubita, rozprowadzać ją po trosze ową masę brunatnego cukru i bić wciąż, aż wszystko będzie dobrze zmieszane. Włożyć wszystko do puszki a potem postawić na lodzie na kilka godzin. Lód należy osolić funtem soli, aby był trwalszy. Puskę często okręcać, aby się krem zamroził równo. Zanim zmrożony, należy do śmietanki wlać lut żelatyny, rozpuszczonej poprzednio w łyżce wody.

## 11. Krem migdałowy.

Pół funta migdałów sparzyć, obrać z łupin i utłuc na masę, pokrapiając często łyżeczką wody. Gdy masa utłuczona, zalać ją filiżanką gotowanego mleka i postawić na ogień. Gdy parę razy zakipi, przegnieść przez czystą serwetę, dosypać pół funta pudru, dolać 6 listków żelatyny, rozpuszczonej poprzednio w letniej wodzie i gotować. Oddzielnie ubić kwartę słodkiej śmietanki, przecedzić masę migdałową, ostudzić i zalać ubitą śmietanką, wlać kieliszek likieru, marski, wymieszać i nalać do formy, na lodzie ustawionej, zakryć pokrywą. Przed wydaniem umoczyć formę w ciepłej wodzie, wyłożyć na salaterkę i obłożyć biszkoptami.

## 12. Mleczko waniliowe.

Łaskę wanilii ugotować w kwarcie mleka i wyjawszy mleko ostudzić. Utrzeć 10 żółtek do białości z pół funtem miłkiego cukru. Następnie wbić 6 jaj i dodać je do żółtek. Wszystko rozprowadzić letnim mlekiem i gotować pod nakryciem. Gdy się zetnie, odstawić i wlać w filiżanki. Późem postawić je na lodzie i przybrać konfiturami z agrestu, malin, wiśni lub innych.



## ROZDZIAŁ XX.

### Sery.

#### 1. Ser szwajcarski.

Ser ten bywa bardzo smaczny i może być długotrwały. Robi się go z rańszego mleka z dodaniem śmietanki z dnia poprzedniego. Temperatura przy podpuszczaniu musi wynosić 34° R. Twaróg utworzony przekłuwają się gęsto igłą, by z niego uszło jaknajwięcej serwatki. Soli się funtem na pud sera. Farby szafranowej dolewa się już do mleka równocześnie z podpuszczką. Ser okręca się podczas leżenia wilgotnym płótnem. Sery myje się codzień i przewiązuje: po 3 miesiącach robi się to co 2—3 dni.

#### 2. Ser lemburski.

Twarogu do tego sera nie wyciska się bardzo, a podpuszczkę dodaje się do mleka przy niskiej temperaturze. Mleko musi być koniecznie świeże i niezbiernane. Mleko stwarżone odstawia się na kilka godzin, dla dobrego odcieknięcia serwatki, a następnie układa się w kwadratowe formy, soli się niedużo i prasuje. Smaruje się go często drożdżami od piwa.

### 3. Ser ekonomiczny.

Przyrządza się go w miejscowościach niemieckich z maślanki. Stwarożenie go jest dość trudne. Maślanke wlewa się do kotła i doprowadza aż do zagotowania. W tej temperaturze zostawia się kilka minut, a jeżeli się nie kwasi, to dolewa się do niej trochę octu. Następnie wlewa się wszystko do cebrzycka i zostawia się tam tak długo, dopóki twaróg nie osiadzie na dnie. Z wierzchu zlewa się serwatkę, a twaróg wkłada się do worka płóciennego, z którego serwatka przez pewien czas odcieka, albo też wyciska się pod prasą. Twaróg pozbawiony serwatki wrzuca się do cebra, tłucze się go rękami i przykrywszy ceber odstawia na dobę.

Gdy twaróg po tygodniu przeschnie, soli się go trochę, posypuje kminkiem i nadaje mu okrągłą formę. Wygląda zatem jak nasze gomółki.

### 4. Ser stołowy.

Z twarogu robi się smaczny zwyczajny ser stołowy, dodając amoniaku w płynie i pobudzając fermentację przez obryzganie go pewną ilością francuskiego wina, araku lub piwa. Pozostawia się go tak w temperaturze 10 stopni, dopóki nie zacznie fermentować.

### 5. Ser szwajcarski zielony.

Gdy się mleko zwarzy i twaróg się oddzieli od serwatki wtedy się serwatkę napowrót odlewa do kotła i doprowadza do temperatury 50—60° R.; przyczem serwatka wydaje z siebie części chudego sera i staje się jaśniejszą. Część stwarozoną zawija się w płótno i odciska z niej serwatkę, poczem dodaje się utarty drobno proszek liści nostrzyku (melilotu) z niebieskimi kwiatami.

Proszek ten miesza się z serem za pomocą młynka.

Otrzymaną ciągnącą się masę suszy się dotąd, aż ser stwardnieje, tak, by się dał nożem skrobać. Przechowuje go się w suchem miejscu. Formę nadaje się zwykle wysoką. Kolor powinien mieć jasny, szaro-zielony. Smak ma aromatyczny; daje się z trudem rozłamać.

## 6. Ser kartoflany.

Można go długo przechowywać. Kartofle się gotuje, potem się je tłucze i przeciera na durszlaku.

Pięć funtów na masę utartych kartofli miesza się z pół kwartą dobrej śmietany i odstawia się do fermentacji. Po tygodniu znów się masę tę dobrze rozciera, prasuje i suszy w suchem miejscu.

## 7. Ser brie.

Mleko warzy się zwyczajnym sposobem, a twaróg wybiera się w koszyczki. Gdy serwatka odcieknie, soli się ser i przechowuje na słomie w piwnicy, przewracając go od czasu do czasu. Ser ten psuje się prędko. Używa się go dopiero wtedy, gdy zupełnie sfermentuje, to jest gdy stanie się płynnym, jak śmietanka i powlecze się brunatną skorupką.

Wpuścić do niezbieganego mleka łyżkę podpuszczki, zakryć czystą serwetką i postawić na kilka godzin w ciepłym miejscu. W czasie tym mleko zgęstnieje, tak, że jeżeli go z góry nacisnąć, to wystąpi serwatka. Wtedy zlewa się mleko do formy; formę tę postawić na stole, podłożywszy pod nią plecionkę ze słomy, następnie zlewa się zgęszczone mleko, zakrywa się je i pozostawia póty, póki nie odcieknie serwatka. Gdy ser w formie stwardnieje, wtedy się z niego zdejmuje formę, oczyszcza się nożem; wokół naciera solą, stawia na czystą plecionkę i wynosi do serowni. Co rano przewraca się ser na drugą stronę, aż zupełnie dojdzie.

### 8. Ser roquefort.

Przyrządza się z owczego mleka, które się zwyczajnym sposobem zakwasza. Wymieszany sernik układa się w kadziach do odstania i strącenia serwatki. Potem się go prasuje, obciera i zanosi do piwnicy, gdzie się go codziennie wyciera czystym płótnem i przewraca. Schnie tak przez dwa tygodnie. Przechowuje się go w miejscu o temperaturze 10 stopni. Potem się go soli i prasuje; następnie zawija w cynowy papier, od którego nabiera czerwony kolor.

### 9. Ser newszatełski.

Mleko się zakwasza i odstawia się je na trzy doby.

Następnie rozlewa się do plecionych koszyków obłożonych płótnem i daje się odciec serwatce. Późem kładzie się na dobę pod prasę. Masę wyjmuje się z pod prasy i kładzie w formy cylindrowe, a potem soli się ser ze wszystkich stron. Wynosi się go na kilka tygodni do piwnicy, często przewracając go z jednej strony na drugą. Ser powraca do pokojowej temperatury, a gdy się utworzy nad nim żółtawa skórka, to może być już sprzedawany.

### 10. Mleko kwaśne zsiadłe.

Garnek, w którym się odstawia mleko na kwaśne powinien być poprzednio wyparzony gorącą wodą i osuszony w piecu.

Mleko należy w kamiennem naczyniu rozgrzać na kuchni do 75° ciepła, poczem odstawia się je z kuchni na pół godziny, by trochę ochłodziło.

Zimne zupełnie wynosi się do piwnicy. Nazajutrz można już mleko używać.

## II. Masło.

Mleko świeże należy przecedzić przez płócienny woreczek, następnie zagrzzać je do 28° R.; poczem łatwo zebrać podniesioną śmietaną. Śmietana ta powinna stać w kamiennym naczyniu 24 godzin, aż zgęstnieje; poczem zlewa się ją do kierzni i wyrabia na masło, które się wyjmuje drewnianą łyżką durszlakową w wanienkę specjalnie przeznaczoną do masła i wyrabiać je ręką jak ciasto często zmieniając wodę, aż ta będzie zupełnie czysta, niczem nie zmacona.

Wyrobione dobrze masło nakładać w foremki funtowe, a potem zawijać te tafelki w woskowany papier

---

### I. Pieczywo chleba.

(bez drożdży t. zw. „Graham”).

Osiem funtów mąki pszennej zarobić bardzo letnią wodą. Utluc 3 łyty węgla amonowego; w szklance mleka go rozpuścić i wlać do ciasta wyrobionego z łyżką soli.

Ciasto to włożyć do długich, wąskich blaszek, tak, by trzecia część miejsca w blaszkach zbywała. Ciasto to zrównać drewnianą łyżką i posmarować jajkiem rozbitym z łyżką letniej wody. Wstawić w gorący piec i trzymać je przez godzinę w niem.

Chleb może być zarobiony samem mlekiem, zupełnie bez wody. Wówczas jest pożywniejszy, \*a i zdrowszy w każdym razie niż chleb na drożdżach, bo te działaia zębnie swoim kwasem na żołądek.

## 2. Chleb zwyczajny.

Dwa garnce mąki rozczynić sześciu kwartami letniej wody. Posypać soli i kminku, rozmieszać i postawić na noc w ciepłe. Gdy ciasto dobrze podrośnie, dobrać jeszcze cztery garnce mąki i mocno je wetrzeć, by ciasto było pulchne. Można dolać trochę letniego piwa, o ileby ciasto było za gęste. Gdy znów podniesie się, brać go tyle jak na bułkę i wałkować na mąką podsypanym stole, nadając formę podłużną, zwilżyć piwem, a gdy wszystkie podejda, pokłuć je słomką i wsadzić w piec, polewając każdą bułkę wrzącą wodą. Gdy się chleb dobrze opieczę, przesadzić bułki, leżące na przodzie dalej, a dalsze naprzód, zwilżając je z wierzchu piwem letnim.

## 3. Chleb inaczej.

Do dzieży dobrze wypłukanej wlać sześć kwart ciepłej wody, wsypać następnie dwa garnce mąki, mocno wyrobić, dosypać następnie jeszcze pół garnca mąki; znowu wybijać mocno, by nie było gruczołków. Tę rozczynę zasypać mąką, obwiązać grubym płótnem i postawić na noc w ciepłym miejscu. Nazajutrz dosypać trzy garnce mąki, wybijać mocno łopatką, osypać z wierzchu mąką i nakrywszy znów pozostawić do kwaśnienia. Potem posolić, wsypać kminku i jeszcze pół garnca mąki i mieszać rękoma aż do pulchności.

Gdy podrośnie robić bułki, wygladzając zimną wodą, zalewać ukropem i znowu wsadzić w piec aż do upieczenia.

## 4. Chleb parzony.

Mąkę suchą wsypać do dzieży, zalać gotującą wodą, zakryć płótnem. Gdy ostygnie odrzucić z ciasta z poprzedniego chleba zostawioną osuszoną z wierzchu skórę, rozprowadzić

ią letnią wodą, wlać do dzieży i wymieszać z rozczyntem. Gdy skwaśnieje dosypać mąki, soli, kminku i wiadomym sposobem wymieszać, uważając, by ciasto od rąk odstawało. Gdy podejdzie w ciepłe robić na stole bulki, a gdy podrosną, kłaść na łopatę posypaną grubo mąką. Nasmarować każdą ciepłym piwem i wstawić do pieca.

### 5. Bułki Wielkanocne.

Do kopy żółtek wlać kwaterkę wody i mocno je rozbić. Wlać pół funta drożdży, zmieszać z 6 funtami mąki, wybić mocno i odstawić, by podrosło. Potem posolić, dosypać trochę jeszcze 6 funtów mąki; dorzucić pół łuta szafranu, wymoczonego w kwaterce letniej wody; dodać soli, trzy funty masła i trzy funty mialkiego cukru. Wszystko mocno wyrobić, a do wyrobionego już ciasta dołożyć funt dużych opłukanych rodzynek.

Gdy jeszcze raz podrośnie, robić bułki, poczem po podejściu ich wstawić do pieca na pół godziny.

### 6. Bułki nieschnące.

Kwatekę letniego mleka wylać do sześciu funtów mąki i postawić w ciepłym miejscu. Dolać po godzinie dwie kwarty słodkiego mleka, drożdży pół funta, cukru 2 funty i rozczynić to z mąką. Skoro podejdzie dosypać jeszcze sześć funtów mąki, dolać dwa funty sklarowanego masła, postawić w ciepłe, a jak ciasto podrośnie, zrobić bułki, położyć na posmarowaną masłem blachę; zostawić dwie godziny w ciepłym miejscu, a potem piec w gorącym piecu.

### 7. Kryngle kruche z czarnuszką.

Półtorej kwarty ciepłego mleka, do tego dodać pół funta masła, posolić i rozczynić z ćwierć funtem drożdży; potem dosypać garstkę czarnuszki i wbić 6 jaj. Następnie dobrze

tyle mąki, by się dało wyrobić lekkie, pulchne ciasto. Gdy dobrze wyrobione i odchodzi łatwo od rąk, odstawić je na dwie godziny, by podrosło. Potem robić w rękę z ciasta obwarzanki, posmarować z wierzchu rozbitym jajkiem, obsypać czarnuszką i wstawić do gorącego pieca. Gdy upieczone wyjąć z pieca, zdjąć z blachy zanim ostygną, poczem włożyć znów do pieca wolnego, by lepiej podeszły.

### 8. Wiedeńskie rogaliki.

Do kwaterki letniego mleka wlać 4 łuty drożdży, trochę posolić i wsypać funt mąki. Dodać 4 dobrze ubite jajka i ćwierć funta sklarowanego masła. Ciasto dobrze wyrobić, by było pulchne; rozwałkować nie bardzo cienko, pokrajać na trójkąty, włożyć do środka trochę masy z maku lub migdałów, zawinąć i położyć na blachę posmarowaną masłem i wstawić do niezbyt gorącego pieca.



## ROZDZIAŁ XXI.

### 1. Sałata z octem i oliwą.

Sałatę się obiera, oczyszcza i myje w trzech wodach. Potem się ją lekko soli; w kwadrans wodą zlewa. Skrapia się octem, trochę oliwą i dodaje garstkę mialkiego cukru. Wszystko to razem zmieszać. Osobno gotuje się trzy jaja na twardo; następnie się je obiera i kraje w ósemki, któremi się sałatę przystraja. Żółtko albo dwa na twardo ugotowane można drewnianą łyżką dobrze rozetrzeć na misce z łyżką cukru i rozprowadzić to octem, potrochu go dolewając. Gdy żółtko dobrze już w occie tym rozarte, wówczas sałatę tę można nim polać.

### 2. Sałata z jajkami.

Ugotować dwa jaja na miękko, żółtka zlać do salaterki, dolać kilka łyżek oliwy, trzy łyżki octu, łyżkę pudru; ubić to następnie widelcem na pianę, wlać do salaty i wymieszać razem.

### 3. Sałata z ogórków.

Ogórki świeże obrać, pokrajać w plasterki cienkie, posolić. Po kilku minutach wodę słoną z nich zlać; polać je octem, trochę mialkim cukrem i tłuczonym drobno pieprzem. Można też dolać dwie łyżeczki oliwy albo i więcej.

#### 4. Sałata ze śmietana.

Sałatę oczyścić, obrać i umyć w kielichach wodach, by nie pozostało w niej nic piasku. Potem posolić, a po pięciu minutach lekko wodę zlać, lecz nie wyciskać, by sałata nie zczerniała i nie rozmiękła, lecz zachowała swą świeżość.

Kwaterkę śmietany ubić z miłym cukrem, dolać po ubiciu łyżkę octu dla smaku i połać tak zaprawioną śmietaną sałatę przygotowaną na salaterce.

#### 5. Sałata z rzepuchy i roszonek.

Każdą z tych sałat umywa się, oczyszcza, poczem soli. Po kilku minutach zlewa się wydzieloną stoną wodę, poczem ubija się parę łyżek octu z oliwą, dodaje się trochę miłego cukru i polewa sałatę na salaterce.

#### 6. Sałata z czerwonej kapusty.

Uszatkować cienko czerwoną kapustę, poczem wrzucić ją w gotującą wodę; raz jeden zagotować, potem wodę zlać; kapustę posolić. Do pół kwatki octu nalać trzy łyżki oliwy, łyżeczkę miłego cukru, zmieszać dobrze i zalać tem kapustę. Kto chce kapustę twardszą, ten niech nie zagotowuje kapusty, tylko ją sparzy gotującą wodą.

#### 7. Sałata z kwaszonej kapusty.

Kwaszoną kapustę zaprawić na salaterce oliwą i miłym cukrem. Można także poszatkować jabłko i dołożyć do kapusty.

#### 8. Sałata z kartofli.

Ugotować kartofle umyte, lecz nie obierane. Po ugotowaniu obrać je, pokrajać w cienkie talarki, dodać trochę rów-

nież w plasterki pociętych korniszonów. Wszystko razem posolic, popieprzyć, polać octem i kilku łyżkami oliwy i zmieszawszy razem podać.

### 9. Sałata ze śledzi z kartoflami.

Dwa śledzie oczyścić, sprawić i w drobne kawałki pokrajać. Kartofle ugotować w łupinie. Gdy miękkie obrać je, pokrajać w plasterki, posolic, popieprzyć, dodać trochę marynowanych grzybków, trochę korniszonów w plasterki pokrajanych, trochę ugotowanej międko fasoli, parę jaj ugotowanych na twardo i także w drobne kostki pokrajanych, parę ugotowanych i obranych buraków, pokrajanych w paski. Wszystko razem mieszać, polać octem, oliwą, posypać trochę mialkim cukrem i podać. Można zamiast octu zaprawić taką sałatę ogórkowym kwasem.

### 10. Sałata z pieczonej kapusty.

Wziąć dwie główki pieczonej kapusty, uszatkować je drobno, pokrajać w paski dwa duże jabłka i jeden ogórek kiszony, także cebulę obraną z łupiny. Posolic, popieprzyć, dosypać łyżeczkę mialkiego cukru; wymieszać z octem i oliwą na salaterce i podać na stół.

### 11. Sałata z śledzi siekana.

Cztery śledzie uliki, lub tak zwane angielskie, obrać ze skórki i z ości, mięso zaś same drobno posiekać. Osobno posiekać oczyszczone z łupin dwie cebule i dwa jabłka; popieprzyć wszystko, posypać łyżeczką mialkiego cukru i skropiwszy oliwą, dolać trzy łyżki dobrego octu i wszystko razem mieszać na salaterce.

## 12. Sałata ze szparagów.

Szparagi oczyścić z wierzchniej skórki i ugotować miękko w solonej wodzie. Poczem wyłożyć je na półmisek, tak, by główki leżały obok siebie. Między ułożone szparagi poukładać trochę zwykłej zielonej sałaty, wszystko posolić, popieprzyć, lekko posypać cukrem i polać octem zmieszonym z oliwą.

## 13. Sałata po angielsku.

Ugotować razem rozmaite jarzyny, t. j. selery, marchew, groch, buraki; osobno zaś kwartę obranych kartofli; pokrajać każde w cienkie plasterki; na wierzch ułożyć sardele pokrajane w paski i polać wszystko octem z mieszanym z oliwą.

## 14. Sałata włoska.

Pokrajać kilka wymoczonych i obranych minogów, wypłukać główkę sałaty, kilka serdelow i kwartę sparzonych i ugotowanych kartofli; polać octem i oliwą, zmieszać i wyłożyć na salaterkę, dodawszy trochę drobno uszatkowanej cebuli i parę jaj na twardo ugotowanych.

## 15. Melon na sałatę.

Pokrajać melon, wyjąć ziarnka, obrać ze skóry i pokrajać w kostki, posypać cukrem i zalać przegotowanym i ostudzonym octem. Musi tak pozostać do następnego dnia, poczem ocet zcedzić, zagotować go i do gotującego włożyć melon i gotować tak długo, aż będzie miękki, ale pilnować, by się nie przegotował i nie rozpadł się. Potem go ostudzić, zlać do słoju i przelać goździkami i cynamonem. Do gotującego się octu można wsypać trochę cukru podług smaku. Do kwarty octu dosypuje się funt cukru.

## 16. Jabłka w kwasie.

Wziąć garniec żytniej mąki i zalać ją garncem zimnej wody poczem postawić to w ciepłym miejscu, aż się wytworzy ślód. Poczem dolać jeszcze sporo ze trzy garnce ciepłej wody, aż wszystko zacznie kwaśnieć. Następnie przecedzić i zalać kwasem ostudzonym jabłka i nacisnąć kamieniem, aby jabłka nie wypływały.

## 17. Ogórki gorczycowe na sałatę.

Zielone świeże ogórki pokrajać na cztery podłużne części, posolić, wyjąć pierw ziarna i postawić na 24 godzin. Ocet zagotować, gotującym zalać ogórki i tak pozostawić dwa lub trzy dni.

Poczem zlać ten ocet, zagotować i zalać gotującym. Nazajutrz jeszcze raz powtórzyć to samo. Wziąć trochę angielskiego pieprzu, trochę goździków, trochę białego i czarnego pieprzu, pokrajać dwie cebule, utrzyć trochę chrzanu i trochę czosnku; ogórki wyjęte z octu składać do kamiennego garnka, przesypać cebulą, chrzanem i czosnkiem, zalać gotującym winnym octem, obwiązać pęcherzem i odstawić w zimne miejsce

## 18. Marynowanie korniszonów.

Drobne ogóreczki wytrzeć mocno, następnie posolić je, zostawić w soli przez 24 godzin, poczem znów wytrzeć. Mocny winny ocet przegotować ze zwyczajnym pieprzem, z angielskim zieleń i bobkowymi liśćmi, a przestudzonym zalać korniszony ułożone w słoju.

Nazajutrz znów zlać ocet, przegotować i ostudzonym zalać i tak postąpić ze trzy razy pod rząd.

Jeżeliby podczas zimy korniszony zaczęły pleśnieć, trzeba zaraz ocet odlać i znowu świeżym przegotowanym zalewać. Korniszony należy pierw do sucha wytrzeć.

### 19. Marynowane fasole.

Zagotować fasole we wrzącej wodzie i odcedzić na sicie. Na spód posypać bobkowe liście, pieprz, goździki, na nie położyć warstwę fasoli, znów przesypać korzenie i znów fasole i tak postępować aż do zapełnienia się słoja. Zagotować ocet winny z solą, zalać wszystko ostudzonym octem i związawszy pęcherzem, odstawić na zimno.

### 20. Marynowane rydze.

Oczyścić rydze, potem sparzyć je gorącą wodą i położyć na przetak. Gdy osiąkną z wody, ułożyć je w kamiennym słoju, tak, by była warstwa rydzów, potem posypać je solą, pieprzem zwykłym i angielskim, bobkowymi liśćmi i drobno pokrajaną cebulką. Gdy słoje będzie pełny, to go pokryć płótnem, na to położyć pokrywę i przycisnąć kamieniem. W zimie przepłukać częściej owo płótno i przemyć denko.

### 21. Marynowane rydze jeszcze.

Młode rydze wytrzeć płótnem do suchości. Potem ułożyć ich warstwą, zalać je oliwą i tak ułożyć do wysokości słoja. Potem je zakryć denkiem i nacisnąć kamieniem. Skoro się rydze uleżą, dołożyć ich jeszcze trochę, poczem nakryć papierem, związać pęcherzem i wstawić w chłodne miejsce na zimno.

### 22. Konserwa z trufli.

Zdrowe trufle obmyć, szczotką wyczyścić, obrać ostrożnie z łuski i gotować 20 minut w białym winie. Następnie

wyrzucić je na sito, by osiały i ostygły. Włożyć do słoików, zalać czystą, dobrą prowancką oliwą, zakorkować, zalakować i wystawić w chłodne miejsce.

### 23. Groch w butelkach na konserwę.

Groch duży przesypać solą i postawić w zimne miejsce. Nazajutrz zlać z niego soloną wodę, wsypać do grubych, mocnych butelek, zakorkować, wstawić do kotła z wodą, przeleżyć sianem i gotować 1½ godzin. Potem ostudzić i odstawić w chłodne miejsce.

### 24. Musztarda z miodem.

Kwartę szarej gorczycy utłuc na mąkę. Zarumienić pół kwarty miodu; zagotować kwartę octu i zmieszać z tym miodem. Gorzycę zalać wrzątkiem, dobrze wybijać, wlać w butelki i zakorkować, by nie wietrzało

### 25. Gorzycowe masło na śniadanie.

Kwaśnego mleka niezbianego garniec wstawić do letniego pieca, aby się serwatka utworzyła. Odcedzić na sito, a gąszcz włożyć na miskę, dokładając do niego pół funta świeżego masła i dwie łyżki gorczycy bardzo drobno utłuczonej. Wszystko rozetrzeć drewnianą łyżką na równą masę i odstawić w zimne miejsce.

### 26. Suchy buljon.

Cztery funty baraniny, cztery cielęciny, osiem funtów wołowego mięsa i trzy funty cielęcych nówek porąbać, dobrze przemyć i włożyć do rondla; zalać to zimną wodą i na wolnym ogniu gotować, ciągle wolno szumując. Gdy się mięso ugotuje i będzie dostatecznie miękkie, to zcedzić z niego bulion, a mięso włożyć napowrót, zalać gotującą wodą i goto-

wać tak długo, aż się mięso rozgotuje na masę. Buljony te z niego zlać, zebrać z niego tłuszcz, wlać napowrót do rondla i grzać na wolnym ogniu. Z sześciu białek ubić pianę, wlać do buljonu, posolić, poczem zagotować i wlać przez serwetę. Potem już gotować na bardzo wolnym ogniu, aż buljon zgęstnieje. Należy pilnować, by nie przywarł do rondla; następnie rozlać płasko w kamienne naczynia, a gdy przestygnie wyjąć na blachę i wstawić na całą noc do letniego pieca.

Powtarzać tę manipulację kilka razy, aż dobrze przeschnie. Podczas gotowania można włożyć rozmaitych korzeni.

### 27. Buljon z pomidorów.

Pomidory przemyć i rozkroić. Sok z nich wycisnąć, również ziarnka. Wyciśnięte pomidory włożyć do rondla i gotować na wolnym ogniu. Gdy zaś sok puszcza, gotować na większym ogniu. Przetrzeć potem przez sito, a masę przetartą znów powoli gotować, ciągle mieszając. Masę tę rozciągnąć na blasze posmarowanej oliwą i obsuszyć w letnim piecu przez kilka godzin. Następnie wyjąć, ostudzić, pokrajać w kawałki. Obwiązać w papier i odstawić w suche miejsce. Sosy zaprawia się tym buljonem.

### 28. Szampiony marynowane.

Małe pieczarki oczyścić i obmyć; wytrzeć potem do sucha i gotować w solonej wodzie. Potem zcedzić, włożyć w słoje, przesypać goździkami, zwykłym pieprzem i angielskim, bobkowymi liśćmi i zalać winnym, gotowanym i przestudzonym octem. Wszystko odstawić w zimne miejsce.

### 29. Marynowane fukle.

Funt gruszek, funt jabłek, kwaterkę fasoli, dwie główki kalafioru, kwaterkę zielonego grochu i dwa funty śliwek.



Wszystko to należy na pół miękko ugotować. Korniszony należy opłukać, obsypać solą i sparzyć wrzącą wodą. Następnie wszystko złożyć do słoja, przesypać korniszonami i zalać przegotowanym i ostudzonym octem. Z octem razem przegotowuje się korzenie, pieprz turecki i estragon.

### 30. Wiśnie na sałatę.

Wiśnie obrać z ogonków, wytrzeć z kurzu i włożyć do słoju. Wziąć octu winnego, dolać trochę gęstego syropu, kilka goździków i angielskiego pieprzu. Mocno razem przegotować, ostudzić i zalać nim wiśnie. Musi być tyle octu, by wiśnie były nim zalane.

### 31. Śliwki na sałatę.

Węgierki dobrze wytrzeć z barwy, nakłuć igłą i ułożyć w słoju. Na sześć funtów śliwek zagotować dwie kwarty winnego octu z dwoma funtami cukru oraz goździkami i grubo tłuczonym cynamonem, zsumować i przestudzić, poczem zalać nim śliwki. Nazajutrz zlać z nich sok, zagotować i zalać śliwki już gorącym. W tydzień później znów syrop zlać, przegotować i ostudzonym zalać śliwki. Następnie obwiązać słoju pęcherzem i odstawić w suche i chłodne miejsce. Gdyby po jakimś czasie ulepek wydawał się rzadkim, to go znów zlać, dosypać trochę mialkiego cukru i przegotować. Następnie ostudzonym zalać śliwki.

### 32. Śliwki na patyczkach.

Śliwki dobrze wytrzeć, rozkroić i wyjąć z nich pestki. Nawłóczyć je następnie na drewniane patyczki, posypać je grubo tłuczonym cukrem i drobno potłuczonymi migdałami, zmieszonym z potłuczonym cynamonem i suszyć je w piecu nie gorącym.

### 33. Jabłka zaparzane.

Jabłka winne obrać, oczyścić z pestek i pokrajać na ćwiartki. Wrzucać je do zimnej wody, by zachowały swą białość. Wyjawszy je z wody, sparzyć wrzątkiem. Przełożyć potem na przetak i postawić w suche miejsce, by wyschły. Należy odwracać na różne strony, by zewsząd po wierzchu obeschły. Złożyć potem do dużych słoików i trzymać w suchym miejscu; tak utrzymują się dobrze cały rok.

### 34. Pastila jabłeczna.

Upiec dojrzałe winne jabłka, utrzeć przez sito i zmieszać z cukrem, by były miękkie. Wybijać masę tę do białości, zbić pianę z czterech białek, zmieszać z masą, wybijać jeszcze trochę, wylać do papierowych foremek i postawić do ciepłego pieca na dwie godzin. Skoro podeschną, wyjąć je z pieca.

## ROZDZIAŁ XXII.

### Wędliny.

#### 1. Kiszka czarna z krwi wieprzowej.

Kwartę hreczanej mąki wsypać do kamiennej miski, wlać do tego pół kwarty szmalcu wieprzowego i mocno wymieszać. Wsypać trochę tłuczonego pieprzu, soli, majeranu, goździków; wszystko to razem zmieszać i dolać trochę świeżej krwi wieprzowej, przecedzonej przez sito. Krwi tej powinno być półtorej kwarty. Nakładać nie zbyt ciasno, włożyć do zimnej wody w dużym naczyniu i postawić na wielkim ogniu. Nie zakrywać pokrywą, by nie popękało. Gotować godzinę ciągle przewracając; po ugotowaniu wynieść na zimno.

#### 2. Kiszka biała.

Do kwarty mąki hreczanej wbić dwa jaja i przetartsz drewnianą łyżką, wysuszyć pod blachą. Potem wziąć dwie kwarty słodkiego mleka i kwartę szmalcu, wlać do rondla, wsypać mąkę i gotować na wolnym ogniu pod pokrywą, często mieszając. Ostudzić, a do zimnego wbić sześć jaj. Wlać szklankę gorącego mleka, wsypać trochę rodzynek obranych, trochę cynamonu, trochę słodkich migdałów pokrajanych, kilka gorzkich, a wymieszawszy, ponalewać kiszki ostrożnie i lekko, by nie popękały w gotowaniu. Gdy już będą ponale

wane i przewiązane ułożyć w wielkim rondlu, aby nie popękały, zalać zimną wodą posoloną, postawić na ogniu i pilnować zanim się zagotują. Często przewracać i nie zakrywać, aby nie popękały. Gdy gotowe, wyłożyć na nieckę i wynieść na zimne miejsce.

### 3. Kiszka francuzka.

Ugotować do miękkości sześć funtów wieprzowiny i jeden funt świeżej słoniny. Potem usiekać drobno, wsypać trzy szklanki tłuczonego sucharka, jaj całych 15, kwartę śmietanki, trochę cynamonu, gałkę muszkatołową, trochę mialkiego cukru, trochę rodzynek. Dobrze wymieszać, nadziać tem kiszki i gotować mocno blisko godzinę.

### 4. Kiszki smażone.

Ugotować kiszkę, ułożyć ją na brytwannie, obłożyć wokoło plasterkami słoniny i wstawić do niezbyt gorącego pieca, aby nie wyschły. Gdy się zrumieni, jest kiszka gotowa do podania.

### 5. Kiszka pasztetowa.

Bierze się wątróbkę, płucka wieprzowe i nerki gotuje się razem z wieprzowiną i słoniną. Słoninę wyjmuje się pierwszej, niż resztę, wątróbkę gotuje się bardzo krótko. Rozgotowuje się w tłuszczu z rosółu zarumienioną pierwszej cebulę do mięka i wszystko razem sieka się drobno wraz z bułeczką rozmoczoną w rosolu i również posiekaną. Potem soli się wszystko, pieprzy, dosypuje trochę gałki muszkatołowej i majeranku, wymięsza dobrze i nie napycha kielbasy zbyt mocno, następnie gotuje się bez nakrywania w solonej wodzie przeszło pół godziny. Można ją następnie smażyć w tłuszczu, albo jeść wędzoną na zimno.

## 6. Kielbasy litewskie.

Wieprzowinę posiekać drobno z mięsem wołowym, którego powinna być trzecia część tego, co wieprzowego. Dobrze posolić, popieprzyć i dolożyć łut saletry. Wszystko to polać rosółem, osobno ugotowanym z kości, pookrawanych poprzednio z mięsa, użytego na kielbasę. Do rosółu włożyć sporo włoścyszyny i korzeni, następnie zcedzić go. Gdy mięso dobrze rozmieszane napychać nim kielbasę, poczem powiesić je w kuchni, przy piecu, lub nad blachą kuchenną, aby powoli wysychały. Do wewnątrz można dolożyć ząbek czosnku.

## 7. Salceson.

Ugotować część słoniny z podbrzusza wieprza, serce, sernadry, dwie nogi i ozór, dodawszy korzenie i włoścyszynę. Ostudziwszy te podroby, pokrajać w maleńkie paski, osolić, popieprzyć i włożyć tę masę w wieprzowy żołądek, starannie oczyszczony i obmyty. Żołądek zeszyć, a przez mały otwór, pozostawiony wlać lejkiem rosół z ugotowanych podróbek. Następnie zaszyć żołądek zupełnie. Następnie owinąć go w czystą serwetę i włożyć w gotującą się wodę, gdzie powinien pozostać pół godziny. Potem ostrożnie wyjąć, wynieść do chłodnej spiżarni, a gdy zacznie stygnąć, przykryć denkiem, i przycisnąć kamieniem, aby kielbasę trochę spłaszczyć.

## 8. Salami.

Posiekać drobno na maszynce 5 funtów mięsa wieprzowego, 3 wołowego i 1 funt świeżej słoniny, dodać soli  $\frac{1}{4}$  funta, jeden łut saletry i garść pieprzu, zalać kwaterką rosółu, poczem napychać wołowe kiszki, zmieszawszy pierw wszystko

razem. Suszyć przez kilka tygodni na wietrze i w ciepłym miejscu nad kuchenną blachą.

### 9. Świeża słonina.

Świeżą słoninę należy pokrajać w paski, mocno posolić, ułożyć szczelnie w kamiennym naczyniu i zalać przegotowaną i ostudzoną wodą, mocno osoloną.

### 10. Siekana kielbasa.

Pięć funtów skrobanej wołowiny, dziewięć funtów wieprzowiny, pięć funtów czystej słoniny, pokrajanej w drobne kostki. Wszystko posolić, popieprzyć, dosypać angielskiego ziela, goździki, napchać je w wołowe kiszki, pokropione soloną wodą i pozostawione tak przez dwanaście godzin. Potem się to wszystko zakrywa denkiem, mocno przyciska kamieniem i znów zostawia się na 12 godzin. Następnie obwiązuje się pęcherzem i wiesza na tydzień do wędzenia.

### 11. Szynka na sposób angielski.

1½ funta soli, cztery łuty saletry, pół funta cukru, dwa łuty borówek, butelkę piwa i pół kwarty wody gotuje się razem przez godzinę. Szynek osoloną wkłada się do tego płynu po precedzeniu go i ostudzeniu, cały miesiąc musi tak poleżeć, tylko, że się ją częściej obraca i polewa. Potem się ją wyjmuje, wiesza na tydzień na powietrze, obszywa w stare płótno i wiesza się na trzy tygodnie do wędzarni.

### 12. Peklowanie mięsa.

Mięso naciera się solą i saletrą. Następnie gotuje się sól, saletrę, pieprz, angielskie ziele, bobkowe liście, tymian w piwie lub w winie, wszystko cedzi się przez płótno i nalewa się po ostudzeniu i wyklarowaniu do naczynia w któ-

rem ma być peklowane, a potem wkłada się do tego mięso. Nabiera bardzo przyjemnego smaku i zapachu.

### 13. J wędzeniu.

Gdy się wyjęło mięso z peklowania, to się je wiesza na kilka dni w chłodnym miejscu, a potem zanosi się je do wędzarni i lekko podtrzymuje się ogień. Małe kawały mięsa, ozory, gąski.

### 14. Szynka westfalska.

Oplukać szynki i wytrzeć do sucha, obsypać ją mocno solą, którą należy zmieszać z saletrą i lutom czerwonego sandału. Dolać trochę całego pieprzu i goździków. Do beczułki, w którą się szynkę tę wkłada, wrzuca się trochę bobkowych liści i pokruszonego czosnku. Przykryć płótnem i odstawić do piwnicy. Co kilka dni odwracać szynkę. Po miesiącu wyjąć szynkę tę z beczułki, obmyć ją w zimnej wodzie i włożyć w naczynie czyste, poczem zalać ją winnemi drożdżami. Po 10 dniach wyjąć ją, do sucha wytrzeć, owinać w bibułę i wędzić przez 4—6 tygodni. Następnie powiesić szynkę nad zapalonym jałowcem i wędzić przez parę dni. Szynki gotowe zaszyć w płótno i przechować w suchym popiele.

### 15. Wędzenie wieprzewiny.

Mięso wieprzowe naciera się saletrą, goździkami, pieprzem i mocno się soli. Szynki zamyka się w beczce, do której już na spód sypie się garść soli. Gdy wszystko ściśle ułożone, nakrywa się denkiem i przyciska kamieniem. Mięso powinno leżeć w obfitym rosolu przez cztery tygodnie, a potem wiesza się je w wędzarni. Chcąc, aby szynka była soczysta i zachowała ładny kolor, należy ją zaraz po wyję-

ciu z rosolu wytrzeć pszennymi otrębami, zanim się je w dym kładzie. Ozory wieprzowe można także wędzić. Tłuszcz kraje się w kawałki przetapia się go z cebulą, dodając trochę goździków i garść soli. Gdy się tłuszcz podniesie, to się zbiera łyżką i wkłada do słoja kamiennego. Gdy szmalec ostygnie, to się słoje ściśle zamyka. Można go długo zachować, gdyż pod zamknięciem nie psuje się.

### 16. Szynka moguncka.

Moczy się szynki przez 24 godziny, następnie się zlewa a zalewa się szynkę wodą, posoloną dwoma funtami soli, w której się poprzednio rozpuściło ćwierć funta pudru, ćwierć funta saletry i lut tataraku. Ten ostatni zawija się w kawałek płótna i tak wkłada się go do rosolu. Trzy tygodnie moczą się szynki, potem się je wędzi tak samo, jak inne szynki.

### 17. Wędzone półgąski.

Gęsi tłuste oskubać, opalić, obmyć i pokrajać na dwie równe części. Wytrzeć mocno solą, dodając do funta soli, jeden lut saletry. Położyć je tak natarte w cebrzyczek i tak pozostawić przez trzy dni. Przez ten czas cała sól się rozpuści. Gęsi mokre obtoczyć w otrębach tak, aby nie było wcale widać ich mięsa i powiesić je w takim stanie na cały tydzień w wędzarni, ale tak, aby się od ognia tłuszcz z gąsek nie topił. Po uwędzeniu powiesić je na powietrzu, aby wywietrzały przez tydzień, ale w miejscu cieniastym, aby słońce na nie niedochodziło. Nareszcie wytrzeć gąski z otrąb i przechowywać w chłodnym i suchym miejscu. Będą one z wierzchu żółte, mięso ich zaś jest czerwone. Można je długo przechowywać, bo się nie psują łatwo.



### 18. Wędzone ozory.

Bierze się świeże ozory, wkłada się w nieckę, tak, aby strona ostra, górna była obróconą do dołu, soli się je, dodaje się buraki, pokrajane w krążki, posypuje się saletrą, goździkami, następnie zalewa się winem i octem, tak, aby ozory były niemi zalane i zakrywa się denkiem, przyciskając kamieniem i pozostawia tak przez trzy tygodnie. Potem się je wędzi przez trzy tygodnie, w pierwszym tygodniu jałowcem.

### 19. Słonina małoruska.

Słoninę naciera się obficie solą. Następnie umieszcza się ją w kamiennym garnku, zwierzchu także się ją soli i przykrywa deseczką, a na wierzch kamieniem. Po miesiącu wyjmuje się słoninę z naczynia i wywiesza w miejsce chłodne dla wywietrzenia.

### 20. Wędzenie łososia.

Łososia o średniej wielkości rozcina się wzdłuż na połowę. Główkę się odcina i naciera mocno solą i majerankiem. Tak się pozostawia rybę przez dwa, trzy dni, poczem się ją wiesza za ogon w dymie na kilka dni. Gdy uwędzona dostatecznie, wywiesza się ją na wolne powietrze.

### 21. Wędzenie węgorzy.

Z węgorzy zdejmuje się skórę po odjęciu głowy, potem obmywa się i mocno solą naciera, do której dodaje się trochę korzeni i tak zostawia się na kilka godzin. Po osusze-

niu zawija się w papier i wieszka się na trzy dni w dymie. Węgorz jest bardzo smaczny, gdy się go tak wędzi.

## 22. Sosiski parowe.

Funt chudego mięsa wieprzowego, pół funta wołowego sieka się, poczem dodaje się soli, tłuczonego pieprzu, ćwierć funta słoniny również usiekanej, trochę goździków, gałki muszkatołowej, pół kwatereki tartej bułki i cztery podsmażone cebule. Napycha się cienkie wieprzowe kiszki. Gotuje się w solonej wodzie, poczem się wędzi całą dobę. Przed użyciem należy włożyć do gotującej wody na trzy minuty, ale nie gotować.

## 23. Serdelki.

Usiekać funt wieprzowego mięsa i funt szpiku, poczem zmieszać z trzema obrumienionemi i też usiekanemi drobno cebulami, dodać soli, tłuczonego pieprzu, gałki muszkatołowej i napychać w kiszki, trochę grubsze od kielbaskowych. Przewiązać je ciasno sznurkiem, co dwa cale, obgotować w wodzie, potem wędzić 24 godziny. Przed użyciem odgrzać w gotującej wodzie, położywszy na kilka minut.

## 24. Salceson.

Wyjmuje się mięso z głowy wieprzowej i cielecej, również z uszu, sieka się niezbyt drobno, aby kawałki wyglądały jak kostki. Można dołożyć do siekania wołowy ożóž także posypuje się solą, pieprzem, dodaje cynamonu, goździków, gałki muszkatołowej i kilka siekanych grubo mózgów wieprzowych. Napycha się mieszaniną tą, pęcherz i gotuje się na mocnym ogniu, dolewając wody gorącej, solonej, Po ugotowa-

niu kładzie się cały pecherz pod prasę, aby otrzymał płaską formę. Można także dołożyć do siekania mięso z wołowych nóg.

## I. Ocet.

Ocet jest kwasem, zmieszany z pewnym procentem wody. Czem więcej kwasu, tem ocet mocniejszy. Można go zabarwiać sokami z rozmaitych ziół.

Ocet estragonowy najbardziej używany otrzymuje się przez dodanie olejku estragonowego, kupionego w składzie aptecznym. Dodaje się 6 kropel do cukru, który się następnie rozpuszcza w kwarcie octu. Ocet waniljowy chcąc uzyskać, moczy się laseczkę wanilii w kwaterce spirytusu. Po kilku dniach zlewa się spirytus, nasiąknięty wanilią do octu.

## 2. Musztarda.

Miesza się żółtą i szarą gorczycę, potem zalewa się je octem z naparem estragonu i odstawia się na kilka godzin w chłodne miejsce. Następnie dodać soku z drobno rozranych sardeli lub sardynek z czosnku, wymieszać i dolać octu trochę. Przechowywać w słojach szczelnie zakorkowanych.

## 3. Inny sposób otrzymania francuzkiej musztardy.

Na dwa funty gorzycy bierze się łut liści, świeżej pietruszki, łut trebulki, łut selerów, pół łuta estragonu, główkę czosnku i 10 sardeli. Wszystko to sieka się, potem zsypuje z gorczycą i rozciera, aż proszek robi się zupełnie jednolitym. Dosypuje się soli, miążkiego cukru i zalewa wodą, poczem rozlewa się słoiki. Dolewa się jeszcze trochę octu i zakorkować.

#### 4. Suszenie jarzyn.

Gdy z początkiem jesieni są korzenie młode, należy zebrać wszelkie jarzyny, wypłukać je, oskrobać nożem, wytrzeć do sucha, pokrajać w drobne paski i suszyć w suszarni, każdy gatunek jarzyn oddzielnie. Gdy wszystkie dobrze podeschną, wtedy się je mięsza i kładzie w tekturowe pudełka. Tak samo się suszy wszelkie jagody, owoce i wszelkiego rodzaju ogrodowizny.

## ROZDZIAŁ XXIII.

### Leguminy zimne.

#### I. Ryż z owocami.

Ryż sparzyć gotującą wodą, potem wodę tę zlać mocno i zcedzić, przelewając zimną wodą. Następnie gotować ryż na mleku z cukrem i cynamonem. Osobno pokrajać gruszki i obrawszy je gotować wraz z cukrem, pokrajać na ćwiartki 4 jabłka i 3 brzoskwinie, ze skórki obrane. Gdy owoce bardzo miękkie wyjąć je, i położyć w sitku, by sok z nich ociekł. Rondel wymyć zimną wodą i obsypać cukrem. Gdy ryż zacznie ostygąć, wlać w niego kieliszek likieru, zmięszać dobrze, położyć na spód rondla warstwę ciepłego ryżu, na tenże warstwę ugotowanych owoców, na to znów warstwę ryżu i znów warstwę owoców dopóki rondel nie będzie pełny. Na wierzchu musi być ryż. Następnie wynieść do piwnicy. Po kilku godzinach wyłożyć ostudzoną leguminę z formy na okrągły półmisek i zρέcznie przybrać ją konfiturami.

#### 2. Sago ze śmietaną.

Ugotować pół funta sago w dużej ilości mleka, by po ugotowaniu go, można mleko zcedzić. Kwartę młodej śmietany ubić, potem wsypać dwie łyżki cukru, i dobrać ubijając coraz potroszę sago. Gdy się wszystko zmięsza, ułożyć na półmisku i ubrać konfiturami.

### 3. Mak na wilgą.

Mak wymyć w kilku wodach, poczem sparzyć. Gdy tak kilka godzin postoi zlać z niego wodę, poczem dolewając po kilka łyżeczek słodkiego mleka, ucierać go na donicy, dosypując trochę mialkiego cukru. Gdy już mocno utarty zmieszać go z mocno tłuczonymi migdałami i ułożyć na salaterce. Przystraja się salaterkę ciasteczkami kruchemi lub biszkoptowemj; można z wierzchu oblać słodką śmietanką, ubitą z cukrem.

### 4. Kisielek pomarańczowy.

Kilka kawałków cukru, otrzeć o kilka pomarańczy z wierzchu, poczem takowe rozkrawać, i wycisnąć z nich sok do czterech szklanek wody. Trochę sokiem, zmieszanym z wodą rozprowadzić szklanką kartoflanej mąki. Tamten płyn zaś zagotować wraz z otartym o skórkę cukrem, dosypać jeszcze ćwierć funta mialkiego cukru, wlać w to rozprowadzoną kartoflaną mąkę, gotować ciągle, mieszając przez pięć minut, a gdy się płyn stanie przezroczysty wlać go do formy, wypłukanej zimną wodą i ostudzić. Do tego podaje się osobno ubitą z cukrem słodką śmietankę.

### 5. Pianka mrożona.

W rondel wlać kwartę dobrej śmietany i kwaterkę słodkiego mleka i razem ubijać, aż zgęstnieje i utworzy się pianą, która się wylewa ostrożnie na sito. Następnie obsypuje się ją grubo cukrem i wanilią tłuczoną. Wkłada się ją w dużą puszkę od lodów, przekłada konfiturami i przykrywszy odstawia się puszkę na 24 godziny w zimne miejsce. Chcąc wyłożyć na półmisek należy pierw obłożyć puszkę serwetą, amoczoną w gorącej wodzie i w ten sposób ją ogrzać. Wy-

łożwszy ubiera się półmisek biszkoptami albo innymi drobnymi ciastkami.

### 6. Galareta z wina.

Funt cukru nalać trzema szklankami francuzkiego wina, zagotować, lekko zszumować, wcisnąć sok z dwóch cytryn, by pestki nie wpadły, wymieszać wszystko razem, wlać rozpuszczonej w wodzie 4 łuty żelatyny, wymieszać wszystko; formę opłukać zimną wodą i wlać w nią, poczem ją wynieść w zimne miejsce. Można płyn podzielić na dwie połowy. W drugi dolać 4 łuty rozpuszczonej czerwonej żelatyny, poczem zastudzić białą połowę, a gdy ta po kilku godzinach osiadzie dolać płyn zaczerwieniony, by znów zastygł od wierzchu.

### 7. Galareta z szampańskiego wina.

Pół funta cukru zagotować w pół szklance wody, wcisnąć sok z dwóch cytryn i pomalu zszumować. Gdy wszystko ostygnie, wlać 4 łuty żelatyny, rozpuszczonej w pół szklance wody i pół szklance wina. Wlać do formy, odstawić na lód, lecz łyżką mieszać, by się na spodzie nie osiadło. Gdy już będzie zawiesiste, wlać szampana, ale wciąż mieszając łyżką, by wino przedostało się po całej galarecie.

### 8. Galareta ananasowa.

Funt cukru zalać szklanką wody; niech się grzeje, aż się cukier zupełnie rozpuści, wówczas wpuścić sok z cytryny, zagotować i przecedzić. Ananas utarty na tarce zalać dwiema szklaneczkami białego wina, zagotować, przecedzić, zmieszać z ugotowanym syropem, wlać do formy i ostudzić. Można połowę wlać w formę, gdy ta zastygnie przybrać ją konfiturami i dopiero drugą połowę z

### 9. Galareta ponczowa.

Do butelki francuzkiego wina nasypać funt cukru i zagotować na wolnym ogniu, szumowiny przytem zbierając. Po zagotowaniu wlać kieliszek araku, wcisnąć dwie cytryny, wlać rozpuszczonej w wodzie żelatyny, precedzić i zlać do formy zimną wodę pierw zwilżonej. Po ostudzeniu wyłożyć galaretę, na środku zaś osadzić nisko małą, woskową świeczkę, tak, by płomień z galarety tylko wychodził.

### 10. Suche konfitury.

Wyjmuje się owoc z dawnych konfitur, które się cokolwiek cukrzyć zaczynają. Osąca się go z syropu, posypuje miątkim cukrem i suszy się w letnim piecu. Powtórzyć to suszenie kilka razy. Owoce przed wstawieniem do pieca dla obsuszenia należy maczać w zawiesistym syropie i grubo posypać miątkim cukrem.

### 11. Suszone gruszki.

Gruszki obiera się ze skórki, układa na blasze, wysłanej słomą i wstawia do letniego pieca. Należy je suszyć długo i często, a gdy zbrunatnieją, można je wystawić i przechewać w suchym miejscu w płóciennych woreczkach.

### 12. Jabłka nadziewane.

Jabłka obrane przepołowić, wydrążyć środki i gotować w syropie miodowym, w który się przylało trochę wody. Gdy będą miękie ułożyć na blasze i wstawić do letniego pieca. Gdy cokolwiek przeschną umoczyć je w gęstym, miodowym syropie i znów na blasze ohsuszyć. Powtórzyć to kilka razy, a gdy jabłka dostatecznie ususzone, ułożyć je w słoju.



### 13. Blanc-mauger orszadowe.

Utluc bardzo drobno na masę funt migdałów pierw sparzonych i dodać równie sparzonych dwanaście migdałów gorzkich. Masę utluczoną sparzyć gorącą wodą i po godzinie przecedzić je przez serwetę. Pozostałe migdały jeszcze raz zalać gotującą wodą i dalej cedzić. Mleko migdałowe osłodzić trzema ćwierciami funta cukru, dolać rozpuszczonej żelatyny dwa łyty. Następnie ubić do gęstości i wlać w formę, zmoczoną zimną wodą i obsypaną miałkim cukrem.

### 14. Jabłka suszone w wiankach.

Jabłka winkowate pokrajać w plasterki i nawlec je na nitkę, nie ściskając je, by plastry do siebie nie przylegały. Wianki powiesić na słońcu, a gdy dobrze uschną, pochować je w słoje. Gdy zwilgotnieją dosuszyć je w piecu.

### 15. Przechowanie jabłek bez suszenia.

Każde jabłko powinno być osobno pakulą owinięte, następnie ułożone w skrzynie, tak, aby jedno nie dotykało drugiego. Może tak przechować się długo, jeśli leżą w miejscu suchym.

### 16. Śliwki w cukrze.

Śliwki otrzeć z barwy, przeciąć, wyjąć z nich pestki i ułożyć na salaterce. Następnie zalać ciepłym syropem i pozostawić tak do dnia następnego. Powtórzyć to samo przez kilka dni z rzędu. Po trzech dniach wrzucić śliwki do gotującego syropu, by raz zakipsiały, potem je ostrożnie wyjąć durszlakową łyżką i suszyć w piecu letnim przez dłuższy czas obsypawszy poprzednio grubo miałkim cukrem. Gdy zupełnie suche ułożyć je w słoje.

### 17. Śliwki suszone.

Śliwki obiera się dobrze dojrzałe, poczem się je suszy na blasze w letnim piecu, kilka razy je wkładając, najlepiej schną na blachach wysłanych słomną. Potem suszy się je na powietrzu.

### 18. Śliwki nadziewane.

Śliwki obetrzeć z barwy, przepołowić, wyjąć pestki, a na to miejsce włożyć nadzienie. Robi się ono w ten sposób, że się sieka drobniutko trochę migdałów razem ze skórką pomarańczową i kilku surowemi śliwkami, obranemi z łupin. Przesmażyć je z dodaniem trochę goździków w syropie, następnie masę tę ostudzić i śliwki nią nadziać. Suszyć śliwki w letnim piecu, kilka razy je na nowo wkładając. Gdy zupełnie ususzone ułożyć je w słojach, mocno upychając.

### 19. Morele w cukrze.

Usmażone morele wyjąć z syropu; potem wygotować syrop bardzo gęsto, wrzucić w niego morele i zaraz odstawić, mieszając póki nie ostygnie. Potem wyjąć jedną po drugiej, ułożyć na sitku i wstawić do ciepłego pieca.

Można też je po wyjęciu z syropu obsypać grubo mianym cukrem i tak trzymać na blasze w letnim piecu.

### 20. Orzechy w cukrze.

Duże orzechy usmażyć w syropie, potem je z niego wyjąć i osączyć. Gdy obeschną ułożone na sicie ułożyć w słoje, gdzie się mogą długo przechować.

## 21. Orzechy w miodzie.

4 świeże orzechy włoskie obrać z górnej skórki i potłuc, potem je przez kilka dni suszyć w letnim piecu. Miodu usmażyć aż do zrumienienia; wrzucić do gorącego ususzone orzechy, ciągle mieszać, aż masa mocno zgnęstnieje. Wówczas wyjmować orzechy, rozkładać je łyżką na półmisku, a gdy suche wkładać w słoje. Można je rozciągnąć też na desce, a gdy przeschną krajać nożem kwadraciki.

## 22. Migdały palone.

Ile cukru na wagę tyle migdałów. Ugotować z cukru gęsty syrop, wrzucić w nie migdały, serwetą otarte i mieszać ciągle. Gdy bardzo gęste odstawić z ognia i jeszcze mieszać ciągle, aż migdały obeschną. Wtedy wsypać w nie garść miążkiego cukru, wstawić jeszcze raz na ogień a gdy cukier się zrumieni wyłożyć wszystko na półmisek rozdzielając na nim każdy migdał osobno.

---

## ROZDZIAŁ XXIV.

### Porządki domowe.

#### 1. Pranie bielizny.

Bieliznę moczy się na balji w ciepłej wodzie, namydli się i niech tak poleży kilka godzin. Potem się ją zaciera dolewając ciepłej wody z bielidłem. Gdy woda brudna, odlewa się ją i nalewa znów ciepłą, czystą. Bieliznę się pierze trzy razy za każdym razem w świeżej, ciepłej wodzie; następnie gotuje się ją w kotle wkładając do wody letniej, w której jest wkrajane trochę mydła i bielidła. Po ugotowaniu bielizny w kotle przez godzinę wypiera się ją w tej samej wodzie, w której się gotowała i wkłada do zimnej wody. Po wyleżeniu się bielizny w wodzie przez noc, płucze się ją, farbkuje farbką, którą się pierw sparza i krochmali. Krochmal należy pierw zalać zimną wodą, i rozmięszać; następnie mieszając drewnianą łyżką, sparzyć, a gdy krochmal zgęstnieje wylewa się go potrosze na balję i rozprowadziwszy zimną wodą wypiera się w nim bieliznę. Chustki do nosa, pończochy i grube ręczniki krochmalenia nie potrzebują.

#### 2. Pranie drobiazgów.

Kolnierzyki i mankiety moczy się najprzód w zimnej wodzie, potem mydli się każdą sztukę, dobrze się ją wyciera

z brudu, układa się w misce i polewa ciepłymi mydlinami. Wyprawszy jeszcze raz w świeżej wodzie, gotować je w kotle, wypłukać, farbkować i suszyć. Suszone włożyć w rozproszony lekko ryżowy krochmal. Późem dopiero można prasować.

### 3. Przywrócenie białości żółtej bieliznie.

Po wypraniu bielizny należy wlać do wody w której się ją płucze łyżeczkę czystej terpentyny, co nadaje bieliznie białość i pozór nowości.

### 4. Pranie kolorowych perkalów.

Żwyczajne perkałe kolorowe piorą się w wodzie zimnej miękiej, mocno osolonej; suszy się je po opłukaniu a dopiero podsuszone krochmali, bo w ten sposób mniej krochmalu wychodzi. Do płukania dobrze jest dosypać trochę alunu.

### 5. Pranie w kartoflach.

Kartofle obrane i wypłukane utrzeć na tarce i tą masą nacierać kolorowy perkał, tak jak mydłem, potem się kolorową bieliznę płucze w zimnej wodzie i wiesza. W ten sposób prana bielizna nabiera sztywności i wygląda jak nowa.

### 6. Pranie koloru zielonego lub czerwonego.

Gdy kolor zblaknie można go napowrót przywrócić dodając trochę octu białego i kwasząc w ten sposób trochę wodą. Jeszcze lepiej służy kwasek cytrynowy.

### 7. Pranie koronek.

Koronki owija się na waleczki, oszyte starym płótnem namydlać te waleczki i wycierać lekko w ciepłej wodzie.

Potem ułożyć w rondelku, zalać czystymi mydlinami i gotować kwadrans; wymyć w tych samych mydlinach i w czystej wodzie, wypłukać i wyfarbkować. Wycisnąć następnie, odwinąć z wałków, roztrześć i prasować jeszcze wilgotne.

### 8. Pranie włóczkowych rzeczy.

Szaliki, chusteczki itp. piorą się w zimnej wodzie z rozbitym mydłem, nie trzeć, tylko mocząc je i wyciskając kilkakrotnie. Gdy woda brudna, to ją znów zmienić, a gdy już pozostaje czystą dodać trochę farbki, wycisnąć, roztrześć i rozciągnąć na kawałki płótna, na stoliku i drugim płótnem nakryć. Tak pozostawić, aż do wyschnięcia.

### 9. Pranie rękawiczek.

Wziąć na miskę pięć łyżek słodkiego mleka i jedną łyżeczkę salamoniaku, maczać kawałek czystej flaneli w tym płynie i nacierać rękawiczki. W miejscach mocniej zabrudzonych trzeba nacierać samym salamoniakiem; następnie je rozciągnąć aż wyschną. Można także włożyć rękawiczki na ręce, zapiąć i umoczyć mocno w benzynie, nalanej na miseczkę. Potem wycierać ręce w stare płótno tak długo aż wyschną. Po wyschnięciu należy je zdjąć i w ręku powyciągać palce.

### 10. Czyszczenie dywanów.

Dywany z podłóg powinno się codziennie czyścić miotłą, a raz na tydzień wytrześć na podwórku trzepaczką. Czyszcząc je na podłodze można je skropić zimną wodą; zaś na dworzu dobrze jest położyć cały na śniegu, tak, by włosy w śniegu się zupełnie umaczały, a wtedy się dywan bardzo dobrze oczyści z kurzu.

### 11. Wywabianie tłustych plam.

Plamę posypać grubo wólusem rozgrzanym i grubo przesianym, papier potłuszczony włożyć pod przycisk na 24 godziny, potem plamę oczyścić i posypać jeszcze raz wólusem. Na drugi dzień już plamy nie będzie.

### 12. Plamy dziegciowe.

Wywabiają się takie plamy najłatwiej, gdy się je posmaruje świeżym masłem; ale można to zastosować tylko przy rzeczach, z których potem zeszyby łatwo tłuste plamy. Na innych należy ją usuwać mocnym spirytusem.

Plamy tłuste na materiałach wełnianych naciera się amoniakiem tak długo, aż znikną plamy. Amoniakiem czyści się także żółte plamy od kwasów.

### 13. Proszek do wywabiania plam.

Wziąć materję splamioną i podłożyć kawałek waty pod splamione miejsce; drugi kawałek waty umoczyć w proszku talemu i mocno tę plamę nią wycierać, póki nie zniknie zupełnie.

### 14. Wywabianie plam z podłogi i zaprawa jej.

Wziąć 1 funt wosku, 1 funt potażu,  $\frac{1}{4}$  funta orleanu, 4 łuty kleju i 2 garnce ługu sklarowanego; wszystko rozgotować i na gorąco nacierać podłogę. Na drugi dzień wycierać szczotkami. Można wziąć także 1 funt kleju, dwa funty wosku, 3 funty potażu, kwaterkę octu i orleanu za 10 kop. Zagrzać trzy garnce wody, zagotować w niej potaż. Osobno zagotować drobno pokrajany wosk i klej w małej ilości wody i orlean rozpuszczony w occie gotować uważnie, by płyn nie

wykipiał, a gdy wszystko dobrze rozpuszczone i zmieszane smarować nim podłogę póki gorący. Chcąc dodać kolor, należy dobrać gumiguty 8 łutów i utłuc ją na proszek. Osobno postawić na boku blachy w ciepłe miejsce kwaterek terpentyny. Do tego wkrajać pół funta wosku i ciągle łyżką mieszać, by się wosk rozpuścił. Kawałek flaneli maczać w tym płynie i nacierać podłogę. Po dwóch godzinach można ją szczotkami nacierać i froterować.

### 15. Mycie okien.

Utluc miałko 4 łuty kredy i wolusu dwa łuty; zmieszać to razem a w tym proszku maczać kawałek flaneli i wycierać nią zwilżone szyby, aż będą się świeciły. Inaczej można kredę zwilżyć wodą i także nią oczyścić szyby a tak samo będą ładne i czyste. Gdy zaś szyby są zmrożone, to umaczać gąbkę w mocno posolonej wodzie a zamrożenie z szyb zaraz zejdzie.

### 16. Czyszczenie srebra i platerowanych wyrobów.

Kredę sproszkowaną wilży się, nalewając w nią trochę wódki, tą masą nacierać łyżki, widelce, noże a potem wycierać flanelą do suchości. Posypuje się też srebro otrębami, macza potem gąbkę w wodzie gorącej, w której się rozpuściło łut kremortartari i naciera srebro a potem się ją wyciera do sucha ściereczką.

### 17. Mycie szklanek.

Szklanki, karafki inne szklane wyroby myje się w lekko osolonym ługu. Gdy zaś zezernieją dodać do wody troszkę kwasu solnego a potem opłukać w czystej wodzie.



### 18. Hartowanie szklanych naczyń.

Szklanki obwija się sianem i wstawia do kotła z zimną wodą, mocno osoloną. Stawia się kocioł na ogniu i zagrzewa. Gdy woda w nim gorąca i bliska zagotowania, wówczas się od ognia odstawia. Gdy po godzinie woda w kotle ostygła, wówczas wyjmuje się z niego szklanki.

### 19. Przechowanie futer od moli

Futra przechowują w skrzyniach drewnianych, w miejscach chłodnych. Na dno układa się sporo smolnych drzazg, na tem układa się futra, które się obsypuje tytuniem, przekładając je od drugich drzazgami. Dodaje się też paczuli, piżma, naftaliny dla odstraszenia zapachem tych proszków mole.

### 20. Fryzowanie piór.

Pióra się trzyma ostrożnie nad tłacem się węglami, posypane miatkim cukrem. Wtedy kurczą się od gorąca i same się fryzują.

---

## ROZDZIAŁ XXV.

### Dyspozycja obiadów na cały rok.

#### STYCZEŃ.

1. Rosół z makaronem. Paszet ze zwierzyny w cieście naleśnikowym. Ozory solone z zielonym groszkiem. Udziec zajęczy z kompotem. Tort orzechowy. Zupa rakowa z ryżem. Kotlety wieprzowe z chrzanem struganym. Kompot z jabłek.

2. Kapuśniak z kartoflami. Pekeflejsz z groszkiem puré. Kaczki z burakami. Kisiel żórawinowy ze śmietaną. Łane kluski na wodzie z masłem. Kotlety cielęce z sosem korniszonowym. Kompot z suszonych śliwek.

3. Zupa cytrynowa z ryżem. Paszteciki z mózdzka w konchach. Pyza z masłem. Połędwica z garniturem i sałatą rozszpanką. Suflet z powideł. Krupnik z kaszą perłową. Zrazy zawijane. Makaron z serem.

4. Barszcz z uszkami z mięsem. Potrawka z główki cielęcej. Kalafiory. Befszyk z kartoflami. Kompot z moreli. Rosół z krajaną kaszką. Sztuka mięsa z borówkami. Brukiew obłożona smażoną wątróbką cielęcą.

5. Zupa rybna z kluseczkami. Karp gotowany z cebulką po żydowsku. Pieczeń z rożna z surową kwaszoną kapustą. Legumina orzechowa. Zupa grzybowa z kluseczkami. Sandacz z jajkiem. Legumina z bułeczki z powidłami.

6. Zupa rumiana z parzonemi gałkami. Potrawa z kaczek w białym sosie. Groszek zielony z omletem. Zając z włoskim makaronem. Krem śmietankowy. Zupa grochowa z grzankami. Zając z kartoflaną sałatą. Marchew z groszkiem.

7. Kołduny. Buljon z kaszką. Pieczeń z rożna z czerwo-

na sałatą. Marchew obłożona mózdzkami i krem z jabłek. Zupa piwa. Kartofle zapiekane ze śledziem. Kluski z makiem.

8. Zupa szczawiowa z sadzonymi jajami. Kotlet wołowy z chrzanem. Potrawa z kur. Blamanż różowy z konfiturami. Barszcz biały z perłową kaszą. Sandacz holenderski z sosem. Naleśniki z serem.

9. Zupa pomidorowa z grzankami. Paszteciki w kruchym cieście. Sztufada z brukselską kapustą. Indyk pieczony z kartofelkami zapiekanymi. Krem czekoladowy. Piwo ze śmietaną. Śledzie marynowane z kartoflami. Leniwe pierożki z twarogu.

10. Czernina z kaczek z łazankami. Kaczki pieczone z kompotem z mieszanych owoców. Legumina ponczowa. Zupa ogórkowa z cynadrami. Wieprzowina z kartoflami i bu raczkami.

11. Zupa z gęsih podróbek. Sztuka mięsa z krokietami z kartofli. Perliczki z kompotami. Krem ryżowy. Zupa szczawiowa z kartoflami. Kotlety cielęce z sałatą. Faworki.

12. Zupa kartoflana purée. Potrawka z mostku cielęcogo. Kalafiory. Połędwica ze smażonymi kartoflami. Legumina omletowa z sokiem malinowym. Mleko z zacierkami. Pieczeń smażona z kaszką orkiszową. Legumina z ryżu z jabłkami.

13. Krupnik. Zrazy nelsonskie. Comber sarni z sałatą. Blamanż orszadowy. Zacierki ze słoniną. Klops siekany z kaszką gryczaną. Ryż na mleku z cukrem i cynamonem.

14. Rosół z pasztecikami. Sztuka mięsa z ogórkowym sosem. Gęś pieczona z tartemi kartoflami i gotowaną kapustą. Kompot. Szarlotka z jabłkami i rodzynkami. Zupa z fasolą i kluseczkami. Siekane zraziki obsmażane i w rondelku duszone z ryżem na sucho wytajonym. Kompot ze śliwek.

15. Flaki. Barszcz. Kaczki z ogórkami i jarząbki. Marengi z bitą śmietaną. Rosół z kartoflami. Sztuka mięsa z cebulowym sosem. Pączki.

16. Zupa pomidorowa z ryżem. Szynka z chrzanem. Marchew ze szparagami. Cielęcina nadziewana ze śmietaną. Jabłko w smażonym cieście. Kapuśniak z kartoflami. Klops z kaszką krakowską. Kompot ze śliwek.

17. Flaki. Barszcz z kartoflami. Schab z kapustą. Krem pomarańczowy. Krupnik. Pieczeń huzarska z kartoflami. Borówki.

18. Rosół z ryb z francuskimi kluskami. Szczupak na-

dziewany. Kalafiory. Rostbef z kartoflami. Suflet z jabłek. Zupa włoszczyznanami z grzankami. Wątróbka cieleca z szarym sosem. Kaszka pszenna z masłem.

19. Zupa biała z dróbkami z kaczek. Ozór na szaro. Kalafiory. Rozbef z kartoflami i kompot z borówek. Grzybek z konfiturami. Zupa pomidorowa z ryżem. Móżdżek smażony. Zając z kartoflaną sałatą.

20. Rosół z kartoflami. Sztuka mięsa z sosem chrzanowym. Comber sarni z kompotem. Marengi z bitą śmietaną. Zacierki ze słoniną. Polędwica pieczona. Racuszki.

21. Barszcz z buteczkami nadziewanemi mięsem. Kotlety cielece z kaparowym sosem. Szczupak z chrzanem. Lugumina z kasztanów. Zupa rybna z kluskami. Karp na szaro. Legumina z ryżu z powidłami.

22. Zupa rakowa z ryżem. Pasztet ze zwierzyny w kruchym cieście. Ozory solone z chrzanem. Comber sarni z kompotem z jabłek. Krem orzechowy.

23. Zupa szezawiowa z jajkami twardemi. Pyza z masłem. Kaczki z burakami. Kalafiory. Ciastka parzone z kremem. Zupa cytrynowa z ryżem. Zrazy bite z kaszką pszenną. Borówki.

24. Rosół z makaronem. Sztuka mięsa z pomidorowym sosem. Indyk nadziewany kasztanami. Blamanż kawowy. Zupa jarzynkowa z lanemi kluseczkami. Kotlety wołowe siekane ze szpinakiem. Kompot z jabłek.

25. Kapuśniak z kartoflami. Mostek cielecy pieczony. Wątróbki gęsie duszone z kartoflami. Torcik czekoladowy. Rosół z makaronem. Cielecina w galarecie. Zapiekanka z pszennej kaszki z rodzynkami.

26. Szczaw z faszerowanemi jajami. Jarmuż z kasztanami. Indyk pieczony z kompotem. Faworki. Zupa szezawiowa. Kielbasa z kapustą. Legumina z ryżu.

27. Kapuśniak z kartoflami. Sztuka mięsa z ogórkiem. Pieczeń wołowa z marchewką i włoskim makaronem. Nóżki cielece na g. raco. Omlet z czekoladowym sosem. Krupnik. Wieprzowina z zacierką i burakami.

28. Polewka z wina. Sandacz w majonezowym sosie. Potrawka z kur z holenderskim sosem. Kompot z moreli i fig. Zacierki ze słoniną. Gulasz po węgiersku z kartoflami. Zapiekanka z makaronu.

29. Zupa ogórkowa z grzankami. Karp na szaro. Bliny

ze śmietaną. Kotlety pożarskie. Lody z ciasteczkami. Zupa kartoflana. Szyncele cielece z kartoflami i soczewicą.

30. Rosół z fasolą. Sztuka mięsa z korniszonami. Befsztyk ze skrobany m chrzanem i szpinakiem. Naleśniki z konfiturami. Barszcz zabieleny. Szynka z groszkiem zielonym. Kaszka z masłem.

31. Zupa rumiana z ryżem. Polędwica z kartoflami purè. Jarzabki z sałatą z rozszponki. Budyń ze śmietany. Kolduny. Zrazy z kartoflami. Ryż z cukrem i cynamonem.

## L U T Y.

1. Rosół z makaronem. Sztuka mięsa z kwaszoną kapustą. Polędwica pieczona z kartoflami. Legumina ananasowa. Zupa ogórkowa z cynadrami. Pieczeń wieprzowa z kartoflami i buraczkami.

2. Zupa rybna z kluseczkami. Szczupak duszony z chrzanem. Kaszka na grzybowym sosie. Befsztyk z chrzanem. Krem ryżowy. Rosół z ryżem. Sztuka mięsa z ówkią. Kotlety kartoflane. Faworki.

3. Zupa z gęsih podróbek. Pasztet z gołąbków w kruchym cieście. Pieczeń cieleca z kartoflami. Kompot z borówek. Suflet cytrynowy. Rosół z ryżem. Schab z kartoflami i grzybki marynowane.

4. Kapuśniak z kartoflami. Kotlety cielece z sosem amoretkowym. Pieczeń z różna z włoskim makaronem i sałatą czerwoną. Galareta poziomkowa. Zupa pomidorowa z ryżem. Rostbef z kartoflami i pierożki z powidłami.

5. Rosół z jarzynkami i sadzonemi jajami. Sztuka mięsa z pomidorowym sosem. Wieprzowina z brukwią. Polędwica z kartoflami. Krem ananasowy. Zupa ogórkowa z cynadrami. Pieczeń huzarska z burakami.

6. Rosół z pulpetami. Sztuka mięsa z kwaszoną kapustą. Marchew obłożona grzankami. Perliczki z kompotem. Krem śmietankowy z biszkoptami. Zupa rybna z kartoflami. Lin z sardelami. Kompot ze śliwek.

7. Czernina z łazankami. Sztufada z garniturem. Kwiczoły z zielonym groszkiem. Omlet z malinowym sokiem. Mleko z zacierkami. Zrazy z kaszą gryczaną. Racuszki.

8. Zupa rakowa. Ozór na szaro z rodzynkami. Comber

zajęczy z buraczkami. Naleśniki ze serem. Krupnik. Schab z kartoflami. Legumina z ryżu.

9. Kołduny. Barszcz burakowy. Połędwica. Kaczki pieczone z sałatą czerwoną. Makaron z wioską kapustą przesmażaną. Zupa grzybowa z kaszą. Klopsiki duszone z kartoflami. Borówki.

10. Zupa rakowa. Paszteciki w konchach. Majonez z sandacza. Wątróbki gęsie z sałatą. Legumina czekoladowa. Szczaw z kartoflami. Pieczeń barania. Jabłka w cieście.

11. Zupa szczawiowa z jajami faszerowanymi. Zraziki cielece z kartoflami. Marchewka z zielonym groszkiem. Zajac z burakami. Racuszki. Barszcz z kartoflami. Rostbef. Kompot ze śliwek.

12. Rosół z francuzkimi kluskami. Sztuka mięsa z pomidorowym sosem. Połędwica pieczona z kartoflami i czerwoną kapustą. Krem ananasowy. Rosół z lanami kluskami. Sztuka mięsa z ogórkiem. Nóżki cielece smażone w cieście z marchewką.

13. Zupa pomidorowa z ryżem. Wątróbka cieleca smażona. Kielbasa smażona z kapustą. Krem cytrynowy. Zupa grzybowa. Cielecina duszona z kaszką. Faworki.

14. Czernina z łazankami. Pierożki z mięsem. Sztufada z garniturem. Kwiczoły. Szarlotka z jabłkami. Zupa grochowa z grzankami. Kotlety siekane wołowe z kartoflami i brukwią.

15. Zupa cytrynowa z ryżem. Moźdzek z jajkiem smażony. Indyczka pieczona z kartoflami. Kompot przybrany konfiturami. Krupnik. Rostbef ze smażonymi kartoflami. Makaron z serem.

16. Rosół z ryżem. Dyszek cielecy pieczony z kartoflami i zielonym groszkiem. Rostbef ze szpinakiem. Omlet konfiturami. Zupa z fasoli z kluseczkami. Pieczeń z różną z kaszką krakowską. Kotleciki z gotowanych kartofli.

17. Krupnik. Zrazy nelsonskie. Szynce cielece z surową kapustą. Naleśniki z serem. Grochowa zupa z grzankami. Klops pieczony z kaszą jaglaną. Kompot z jabłek.

18. Zupa pomidorowa z ryżem. Pasztet z gołąbków w kruchym cieście. Befsztyki ze smażonymi kartoflami. Kalafiory. Krem czekoladowy z biszkopcikami. Rosół z placuszkami. Pieczeń wieprzowa z kartoflami. Pierogi z powidłami.

19. Rosół z jarzynkami. Sztuka mięsa z pomidorowym

sosem. Galareta z nóżek cielecych. Kompot z borówek. Krupnik. Kielbasa z kapustą. Legumina z ryżu.

20. Barszcz z uszkami. Pieczeń wołowa z kartoflami i buraczkami. Kury w potrawce z ryżem. Kompot z szaptyłów i francuzkich śliwek. Barszcz zabieleny. Kotlety cielece bite z jajkiem i kartoflami, marchewką.

21. Zupa cytrynowa z ryżem. Wieprzowina z brukwią. Poledwica z włoskim makaronem. Szarlotka z jabłek. Zupa ogórkowa z cynadrami. Zrazy bite z kaszką. Legumina z moczonych w mleku bułeczek.

22. Rosół z pasztecikami. Sztuka mięsa z chrzanowym sosem. Schab z kapustą i kartoflami. Pączki. Kluseczki kładzione na mleku. Zrazy siekane wołowe z kaszą jęczmienną. Kompot ze śliwek.

23. Kapuśniak z kartoflami. Wątróbka cieleca z siekaną zacierką. Pieczeń z soczewicą. Legumina z ryżu z bitą śmietaną. Krupnik. Zrazy bite z kaszką pszenną. Kompot ze śliwek.

24. Zupa piwna. Szczupak nadziewany. Befszyk z chrzanem. Legumina czekoladowa. Zupa grzybkowa. Sledzie smażone. Nateśniki z serem.

25. Rosół z kar z ryżem. Potrawa z kur z kartoflami. Pieczeń wołowa z buraczkami. Kisiel żórawinowy ze śmietaną. Krupnik z kaszą perłową. Zrazy z kartoflami. Legumina z makaronem.

26. Kapuśniak z kartoflami. Cieleca wątróbka z zacierką. Klops pieczony z kompotem. Krem waniljowy. Grochówka z grzankami. Szynka z chrzanem. Kompot z jabłek.

27. Zupa z powideł. Szczupak faszerowany. Rostbef kartofle z marchewką. Legumina migdałowa. Szczaw z kartoflami. Zrazy bite z kaszką krakowską. Kompot z jabłek.

28. Sandacz w galarecie. Zupa grzybkowa. Gęś pieczona z kartoflami. Kompot Pączki. Krupnik. Leszcze w szarym sosie. Pierogi z powidłami.

29. Zupa owocowa z grzankami. Pyza z masłem. Karp po żydowsku. Befszyk z chrzanem. Omlet z konfiturami. Zupa kartoflana z kluseczkami. Soczewica z grzankami. Pierogi z serem.

M A R Z E C.

1. Zupa jarzynkowa z lanemi kluseczkami. Łosoś wygotowany z wody. Rostbef z kartoflami. Legumina z kasztanów. Zupa z powideł. Pieczeń cielęca z kartoflami. Kompot ze śliwek.

2. Rosół z ryb z kluskami. Karasie w śmietanie. Kotlety cielęce z groszkiem. Krem pomarańczowy. Czernina z łazankami. Fasola na kwaśno. Befszyki z kartoflami.

3. Zupa ogórkowa z grzankami. Kotlety ze śledzi z cytrynowym sosem. Kiełbasa w szarym sosie. Kompot z szaptalów. Rosół. Sztuka mięsa z sosem chrzanowym. Makaron zapiekany z powidłami.

4. Rosół z krajaną w kostkę kaszką. Sztuka mięsa z ogórkiem. Poledwica z burakową sałatą. Pulpety bułczane z powidłami. Zupa kartoflana z kluseczkami. Śledzie smażone. Legumina z sago.

5. Rosół z dużą fasolą. Sztuka mięsa z chrzanem. Kura w potrawce z ryżem. Kompot z moreli i gruszek. Rosół z liną. Lin gotowany. Legumina z pszennej kaszki.

6. Sandacz smażony. Rosół z kluseczkami. Sztuka mięsa z sosem kaparowym. Kremik ponczowy. Rosół z kaszką. Sztuka mięsa. Potrawka z cielęciny z kartoflami.

7. Zupa grzybowa ze śmietaną. Kalafiory. Karasie duszone w śmietanie. Ryż z cukrem i cynamonem. Rosół z kaszką. Kury w potrawce. Bułki smażone.

8. Czernina z kaczek. Zrazy nelsonskie z kartoflami i grzybkami. Paszteciki w konchach. Suflet z galarety. Barszcz z uszkami z grzybów. Sandacz smażony. Kompot.

9. Anszpik z cielęciny. Rosół z ryżem. Sztuka mięsa z ogórkiem. Indyk pieczony. Kompot. Zacierki ze słoniną. Wieprzowina z kapustą. Pierożki z powidłami.

10. Zupa szczawiowa z sadzonymi jajami. Rostbef z kartoflami. Marchewka obłożona grzankami. Pasztecik z wątróbek. Ryż z bitą śmietaną. Zupa grochowa z grzankami. Golonka z kartoflami. Pulpety powidłowe.

11. Rosół z makaronem. Mięso z ogórkiem. Perliczki z kompotem. Legumina makaronikowa. Bigos. Potrawa z kur z ryżem. Legumina chlebowa.

12. Barszcz z uszkami z mięsem. Kotlety ze śledzi z kor-



niszonowym sosem. Sandacz smażony z czerwoną sałatą. Kompot z moreli z konfiturami. Zupa z kaszką krajaną. Móżdżek obłożony marchewką. Szczupak z tatarskim sosem. Blamanż cytrynowy. Kapuśniak z grzybkami. Lin po huzarsku. Ryż z cukrem i cynamonem.

14. Zupa cytrynowa z ryżem. Paszteciki w francuzkim cieście. Sandacz w tatarskim sosie. Sztufada z brukselską kapustą. Kompot z pomarańczy i śliwek. Zupa rybna z kluskami. Szczupak nadziewany. Kompot z borówek.

15. Piwo ze śmietaną. Karp na szaro. Polędwica z kartoflami. Sago na mleku z cukrem. Zupa grzybowa. Fasola na kwaśno. Pierogi drożdżowe z serem i bitą śmietaną.

16. Kołduny. Bulion z kaszką. Sztuka mięsa z ogórkiem. Lin po huzarsku. Krem z jabłek. Kapuśniak z kartoflami. Pieczeń wołowa ze szpinakiem. Kompot zo śliwek.

17. Zupa z suszonych owoców ze śliwkami. Makaron włoski z parmezanem. Karp po żydowsku. Jajecznicza. Sago na mleku. Zupa piwna. Sledzie marynowane z kartoflami. Leniwe pierogi.

18. Zupa szczawiowa z twardymi jajkami. Polędwica ze śmietaną. Marchew obłożona móżdżkami. Legumina orzechowa. Kapuśniak z kluskami. Sandacz z jajkami i chrzanem. Kaszka jaglana z cukrem i cynamonem.

19. Barszcz z pierogiem drożdżowym. Potrawka z cielecego mostku. Ryba smażona z czerwoną sałatą. Budyń ze śmietany. Krupnik. Karp na szaro. Budyń z sucharków.

20. Polewka winna. Karasie w śmietanie. Befszyk z chrzanem. Buleczki przekładane marmoladą. Zupa włoszczyznowa z grzankami. Kartofle ze śledziami. Legumina z jabłek.

21. Zupa śliwkowa z grzankami. Kiszka pasztetowa z krakowską kaszką. Pieczeń cieleca z czerwoną sałatą. Kompot z moreli i brzoskwiń. Krupnik z kaszą perlową. Zraziki siekane. Legumina z ryżu z powidłami.

22. Zupa szczawiowa z faszerowanymi jajami. Baranina pieczona z kapustą kwaszoną. Majonez z kurcząt. Budyń z nadziewanych jabłek.

23. Zupa rybna z kluskami. Szczupak w majonezie. Befszyk z chrzanem. Kremik żórawinowy. Zupa kartoflana z zacierką. Sandacz z jajkiem. Bliny.

24. Rosół z kaszką. Sztuka mięsa z ogórkiem. Szczupak

z sosem chrzanowym. Łazanki z serem. Krupnik. Lin na szaro. Legumina z ryżu i z powidłami.

25. Barszcz z pasztetami z francuzkiego ciasta. Szczupak z jarzynkami. Rostbef z kartoflami. Pierogi z serem. Zupa ogórkowa. Zrazy z kartoflami i chrzanem. Bułeczki smażone z konfiturami.

26. Rosół z kładzionemi francuzkiemi kluseczkami. Sztuka mięsa z szczypiorkowym sosem. Indyk z kompotem. Krem czekoladowy. Zacierki ze słoniną. Połędwica z kapustą. Kartofle puré.

27. Barszcz zabielały. Szpinak z sadzonymi jajami. Gęś pieczona z kalafiorami. Kompot z gruszek. Kołduny. Bulion z kaszką. Sandacz z jajami i chrzanem. Pieczeń wołowa à la sarnia z kluseczkami krajanemi i borówki. Zupa piwna. Sandacz z sosem żółtkowym. Kartoflane kluski.

28. Rosół z pasztecikami. Cynadry z kaszą. Szczupak nadziewany. Legumina naleśnikowa. Kapuśniak z kartoflami. Ryba smażona. Budyń z razowego chleba.

29. Zupa rybna. Szczupak z tatarskim sosem. Kura pieczona. Kompot z marmoladą. Piwo ze śmietaną. Sledzie marynowane. Pierożki z serem.

30. Rosół z fasolą. Sztuka mięsa z musztardą. Pekeflejsz z groszkiem. Kompot. Zupa śliwkowa z grzankami. Lin smażony z czerwoną kapustą. Kluski z serem.

31. Krupnik z kaszą perlową. Indyk pieczony. Paszteciki z francuzkiego ciasta. Galareta różana. Zupa grochowa z grzankami. Pieczeń cielęca z sałatą. Kompot z jabłek.

## KWIECIEŃ.

1. Zupa z suszonych owoców z grzankami. Befszyk z chrzanem skrobany. Szpinak z sadzonymi jajkami. Połędwica z mizerją. Legumina czekoladowa. Zupa szczawiowa z jajkami. Mostek cielęcy pieczony. Jarzabki z czerwoną sałatą. Kompot.

2. Rosół z fasolą. Sztuka mięsa z chrzanem. Strudel z mięsem. Sałata kartoflana i borówki. Legumina z serem. Lane kluski na wodzie z masłem. Karp z miodownikiem. Legumina z makaronu.

3. Polewka winna. Połędwica ze szpinakiem. Paszteciki z ryb w konchach. Krem zórawinowy. Zupa cytrynowa z ryżem. Bliny. Befszyki z chrzanem.

4. Rosół z ciasteczkami. Sandacz z jajami. Pierożki z grzybami. Budyń orzechowy z bitą śmietaną. Krupnik. Klops pieczony z chrzanem i kartoflami. Kompot ze śliwek.

5. Zupa rumiana z parzonymi gałkami. Kalafiory. Zrazy nelsonskie. Kurczęta ze śmietaną. Mus jabłeczny. Zupa grochowa z grzankami. Paszтет rolan vent. Potrawa z raków. Połędwica. Krucho ciastka.

6. Zupa szczawiowa z grzankami. Kotlety cielece z kaparowym sosem. Udziec sarni z kompotem. Mleczko migdałowe. Kapuśniak z kartoflami. Kotlety wołowe siekane z zacierką wysuszoną. Jabłka smażone w cieście.

7. Zupa rybna z francuzkiemi kluskami. Sandacz smażony. Pieczeń huzarska z kartoflami. Omlet z malinowym sokiem. Zacierki na słoninie. Zrazy, kartofle, zielona sałata. Zupa grochowa z kaszą perłową. Karasie duszone w śmietanie. Jajecznicza z mózdzkiem. Krem ponczowy.

8. Rosół z kluseczkami. Sztuka mięsa z cebulkowym sosem. Sztufada z kartoflami. Galareta poziomkowa. Zupa kartoflana. Fasola na kwaśno. Budyń z bułeczek z powidłami.

9. Rosół z sagiem. Sztuka mięsa z pieczarkowym sosem. Potrawka z kur w sosie z ryżem. Legumina kartoflana. Piwo ze śmietaną. Soczewica na kwaśno. Leniwe pierogi.

10. Flaki. Kotlety z mózgu z zielonym groszkiem. Pieczeń z różną z makaronem i marchewką. Legumina z morell. Rosół z kaszką. Sztuka mięsa z ogórkiem. Zapiekanka z kaszki pszennej z rodzynkami.

11. Kapuśniak z kartoflami. Klopsy z marchewką. Nóżki cielece w galarecie. Budyń z włoskich orzechów. Zacierki ze słoniną. Befszyk z chrzanem. Kompot z jabłek.

12. Kołduny. Barszcz burakowy. Zrazy odbijane z orkiszową kaszą. Karaś w śmietanie. Krem migdałowy. Krupnik z ryżem. Pieczeń wołowa z kartoflami. Kompot z gruszek.

13. Rosół z ryb z francuzkiemi kluskami. Jaja faszerowane. Indyk pieczony ze smażonymi kartoflami. Kompot. Kartoflana zupa. Jajecznicza z mózdzkiem. Makaron z makiem.

14. Zupa winna z żółtkami. Befszyk z chrzanem. Szpinak z sadzonymi jajami. Kompot ze śliwek. Ryż zapiekany w leguminie. Zupa piwna z grzankami. Sledziowe kotlety

z kartoflami. Soczewica na kwaśno z obsmażanemi bułeczkami

15. Krupnik. Klopsiki z kaszką gryczaną. Kura w potrawie. Omlet z szodanem z wina. Kaszka na mleku. Rostbef z kartoflami. Borówki.

16. Zupa szczawiowa z sadzonemi jajkami. Zrazy nie-sońskie z krakowską kaszą. Kotlety cielece bite z groszkiem. Kompot z różnych owoców. Zupa cytrynowa z ryżem. Befsztyki ze struganym chrzanem. Naleśniki z serem.

17. Kapuśniak z kartoflami. Nóżki cielece w cieście smażone. Polędwica z kartoflami i jarzynkami. Budyń biszkoptowy. Grzybkowa zupa. Klops pieczony z orkiszową kaszą. Kompot z jabłkami.

18. Pomidorowa zupa z ryżem. Gulasz z kartoflami. Baranina pieczona z kwaszoną kapustą. Legumina z powidłami. Krupnik z perłówką. Ryż w kapuścianych liściach. Jabłka smażone w cieście.

19. Kartoflana zupa z zacierką. Kalafiory. Omlet z mózdzkiem. Pieczeń wołowa z buraczkami. Szarlotka z marmolady. Zupa grzybowa. Zraziki bite z orkiszową kaszką. Pierogi z powidłami.

20. Rosół z kruchemi placuszkami. Rostbef ze smażonemi kartoflami. Wątróbki gęsie. Marchewka. Budyń migdałowy. Zupa ogórkowa z grzankami. Sznyce cięce z kartoflami. Kompot z jabłek i śliwek.

21. Rosół z sagem. Sztuka mięsa z ogórkiem. Potrawa z kur z sosem amoretkowym. Comber sarni z borówkami. Legumina orzechowa. Zupa grzybowa z kaszką. Kotlety cielece z kartoflami. Marchewka z grzankami.

22. Kapuśniak z kartoflami. Kotlet wołowy z chrzanem. Karaś w potrawie. Sago na mleku z sokiem. Zupa grochowa z grzankami. Ryba smażona z chrzanem. Kompot z suszonych śliwek.

23. Piwo ze śmietaną. Sztufada z kartoflami i kapustą. Kaplony z kompotami. Budyń cytrynowy. Zacierki z mlekiem. Szpinak z sadzonemi jajami. Ryż z mięsem w kapuście.

24. Bulion z kaszką. Anszpik z indyka. Okonie duszone z jajami. Szpinak. Ryż z bitą śmietaną. Flaki z pulpetami. Lina w szarym sosie. Saskie kluski.

25. Polewka z wina. Szczupak w galarecie. Omlet ze szpinakiem. Wątróbki gęsie z kartoflami. Kisiel czekoladowy.

Barszcz z grochem. Pieczeń cieleca z kartoflami puré i sa-  
łatą. Blamanż orszadowy.

26. Rosół z pulpetami. Sztuka mięsa z chrzanowym so-  
sem. Kotlety cielece z fasolą na kwaśno. Pierogi drożdżowe  
z bitą śmietaną. Zupa kartoflana zapalana. Kaczka pieczona  
z borówkami. Makaron zapiekany.

27. Polewka z piwa. Pularda z sosem holenderskim.  
Schab z kapustą i kartoflami. Kompoty z różnych owoców.  
Barszcz czysty z kartoflami. Kompoty z różnych owoców.  
Barszcz czysty z uszkami z grzybów. Sledzie marynowane  
z kartoflami. Pierogi z mięsem.

28. Zupa rakowa z ryżem. Szczupak smażony. Kiełbasa  
z sosem i prażuchą. Kompot. Łamańce z makiem. Rosół z sa-  
giem. Sztuka mięsa z kwaszonym ogórkiem. Zraziki bite  
z kartoflami puré.

29. Zupa winna. Kluski francuzkie i groszek zielony.  
Okonie duszone z jajami. Pyza z sokiem. Łamańce z makiem.  
Zupa piwna. Sledzie smażone. Ozór solony z chrzanem.

30. Zupa rakowa z ryżem. Kotlety z ryb ze sosem ka-  
parowym. Polędwica z mizerją. Suflet z powideł. Zupa po-  
midorowa z ryżem. Sandacz z majonezem. Krucha pianka.

### M A J.

1. Barszcz czerwony. Raki na czerwono. Pekeflejsz (czer-  
wony) z burakami i czerwoną kapustą. Galareta z nówek cie-  
lecych z domieszanem czerwonej żelatyny. Krem wiśniowy.  
Barszcz z uszkami. Ozór saletrowany z wody. Buraczki.

2. Zupa rakowa z ryżem. Kotlety cielece z kartoflami  
przysmażanemi. Karczeta ze śmietaną. Kompot z moreli. Zu-  
pa cytrynowa. Kotlety wołowe siekane. Szpinak.

3. Zupa piwna ze śmietaną. Jesiotr w galarecie. Polę-  
dwica z makaronem włoskim. Szparagi. Krem. Krupnik.  
Rostbef z kartoflami. Naleśniki z powidłami.

4. Rosół z kaszką. Sztuka mięsa z ogórkiem. Wegorz  
smażony z kartoflami. Budyń cytrynowy. Zupa szczawiowa  
z jajami. Pieczeń wołowa z krakowską kaszą. Sliwki na  
kompot.

5. Zupa królewska. Paszteciki z ryb. Perliczki z kompo-

tem z jabłek. Szparagi. Zupa śliwkowa z grzankami. Kotlety cielejące z sosem kaparowym. Kisiel czekoladowy.

6. Szczawiowa zupa z sadzonymi jajami. Potrawa z kaczek w białym sosie. Sztufada z mizerją. Pianka czekoladowa. Zupa grochowa z grzankami. Jajecznicą. Klopsiki z czarną kaszą.

7. Zupa rumiana z drobnym makaronem. Mięso z kartoflanym sosem. Marynowane rydze. Befszyki cielejące z marchewką. Kisiel waniliowy ze śmietaną. Zupa śliwkowa z grzankami. Fasola na kwaśno. Pieczeń wołowa ze szpinakiem.

8. Rosół z francuzkiem i kluskami. Sztuka mięsa ze szczypiorkowym sosem. Schał z zieloną sałatą i kartoflami. Budyń z sokiem malinowym. Kartoflana zupa. Pieczeń barania z fasolą na kwaśno i kompot z jabłek.

9. Grochowa zupa z grzankami. Lin po huzarsku. Perliczki z zieloną sałatą ze śmietaną. Kisiel żórawinowy. Chłodnik. Paszteciki z ryb. Pieczony mostek cielejący ze szpinakiem.

10. Zupa rybna z kluskami. Sandacz z tatarskim sosem. Ozór na szaro. Kompot. Legumina z ryżu. Kwaśne mleko z kartoflami. Befszyk ze struganym chrzanem. Kluski z makiem.

11. Zupa grzybowa ze śmietaną. Łosoś w majonezie. Szparagi. Pieczeń huzarska. Krem pomarańczowy. Zupa kartoflana w kluseczkami. Siekane zraziki z pszenną kaszką. Kompot z jabłek.

12. Zupa rybna ze śmietaną. Lin po huzarsku. Kotlety z drobiu. Szparagi. Kompot z wisien. Zupa grzybkowa. Sznyce wieprzowe z kartoflami. Marchewka z zielonym groszkiem.

13. Zupa winna. Pieczeń barania z zieloną sałatą. Majonez z homara z garniturem. Omlet z konfiturami z malin. Zupa z fasoli z zacierką. Kotlety wieprzowe z kartoflami i soczewica na kwaśno.

14. Chłodnik. Ozór w szarym sosie. Kalarepa nadziewana mięsem. Makaron włoski ze smażoną włoską kapustą i naleśniki z wiśniami. Zupa groszkowa z kluseczkami. Pieczeń wołowa z kartoflami i szpinak z sadzonymi jajami.

15. Zupa Julienne z makaronem. Klops pieczony z kartoflami. Kotlety z mózgu z marchewką i groszkiem. Budyń z galareta porzeczkową. Zupa grzybkowa. Sztufada z kalarepką. Pierogi z czarnymi jagodami ze śmietaną.

16. Zupa jagodowa z grzankami. Pieczeń z różną z kartoflami. Kalarepka z omletem. Kalafiory. Naleśniki z powidłami. Zupa z powidel. Pieczeń barania z mizerją. Makaron z borówkami.

17. Barszcz z młodą botwinką. Poledwica z młodemi kartoflami i mizerją. Kurczęta duszone w śmietanie. Szarlotka z czarnych jagód. Rosół z kaszką krajaną. Sztuka mięsa z sałatą. Makaron z czarnemi jagodami ze śmietaną.

18. Zupa szparagowa. Karp z klusieczkami. Zrazy bite ze śmietaną i z kartofelkami. Szparagi. Kompot z wisien. Kwaśne mleko z kartoflami. Cielęcina pieczona z kluskami. Pierogi z czarnemi jagodami.

19. Zupa szczawiowa z sadzonymi jajami. Sandacz z chrzanowym sosem. Klops pieczony z kalarepą. Legumina z wiśniami. Krupnik. Sztufada z mizerją i borówkami. Leniwe pierogi.

20. Kapuśniak z kartoflami. Ryba smażona. Kurczęta pieczone z młodemi kartoflami i sałatą zieloną. Pianka z konfiturami.

21. Chłodnik. Sztufada z mizerją i kartoflami. Rostbef z kompotem. Ryż z bitą śmietaną. Zupa groszkowa z klusieczkami. Sznyclę cielęce z kaszką krakowską. Szpinak z jajkami.

22. Chłodnik. Pieczeń z różną z kartoflanemi kluskami. Szparagi. Wątróbka cielęca z marchewką. Budyń migdałowy. Zupa piwna. Befszyk z kartoflami. Jagody czarne ze śmietaną.

23. Zupa jagodowa z grzankami. Łosoś gotowany. Raki nadziewane. Befszyki z chrzanem. Kompot z wisien. Rosół barani z kartoflami. Kotlety baranie ze szpinakiem. Pierogi z twarogiem.

24. Zupa z poziomek. Jesiotr z sałatą. Mostek cielęcy pieczony z groszkiem zielonym. Legumina z razowego chleba. Zacierki ze słoniną. Potrawa z kurcząt z kalafiorami. Kompot z wisien.

25. Zupa z czarnych jagód z grzankami. Pieczeń z różną z kartoflami i kalarepką. Makaron włoski z serem. Legumina z czarnego chleba i czekolady. Zupa „nic“ na mleku. Pieczeń barania z mizerją. Ryż zapiekony.

26. Kalteszał z wina i piwa. Raki nadziewane. Pieczeń

z różną z kartofelkami. Szparagi. Legumina z agrestu. Rosół z makaronem. Sztuka mięsa z sałatą zieloną. Kotlety kartoflane z kompotem z jagód czarnych.

27. Zupa jagodowa z grzankami. Kaczki z kompotem ze śliwek. Kotlety cielece z groszkiem. Marengi z bitą śmietaną. Krupnik. Kiszka pasztetowa z kartoflami. Jagody czarne ze śmietaną.

28. Rosół z kaszką. Sztuka mięsa z sosem musztardowym. Pieczeń cieleca z kartoflami i kompotem z agrestu. Legumina przekładana naleśnikami. Zupa cytrynowa z ryżem. Pyza z masłem. Kotlety siekane wołowe z soczewicą na kwaśno.

29. Chłodnik. Paszteciki w konchach. Sztufada z kapustą. Dzikie kaczki z kartoflami młodeimi. Kompot z wisien. Zupa rybna Sandacz z majonezowym sosem. Budyń parzony.

30. Zupa rakowa. Pieczeń smażona z włoskim makaronem. Móżdżki z jajecznica. Lody poziomkowe. Barszcz z botwinką i kartofle. Raki nadziewane z kluskami. Pierogi z galareta z agrestu.

31. Zupa szparagowa. Kotlety z ryb smażone. Poledwica z kartoflami. Bezy migdałowe. Zupa „nie” na mleku. Szynka na gorąco z chrzanem. Kompot.

## CZERWIEC.

1. Rosół z kaszką. Węgorz smażony. Sztuka mięsa z garniturem. Kalafiory. Ryż ze śmietaną. Zupa szczawiowa z grzankami. Pieczeń z różną z kartoflami. Kompot z agrestu.

2. Zupa rakowa z ryżem. Anszpik z cieleciny. Poledwica z kartoflami i szpinakiem. Kalafiory. Budyń poziomkowy. Zupa szczawiowa z grzankami. Kotlety siekane wołowe z makaronem. Poziomki ze śmietaną.

3. Bulion z plackami kruchemi. Sztuka mięsa z szczypiorkowym sosem. Kury smażone z kompotami. Kisiel poziomkowy. Zacierka ze słoniną. Pieczeń wieprzowa z sałatą i kartoflami. Kompot z wisien.

4. Rosół z kaszką. Węgorz smażony. Poledwica z groszkiem i marchewką. Lody kawowe. Zupa jagodowa z francuzkimi kluskami. Mostek cielecy pieczony. Kalafiory.



5. Zupa żółwiowa. Pieczeń z różną. Kurczęta ze śmietaną z sałatą i kartoflami. Krem poziomkowy zamrożony. Barszcz z uszkami. Pieczeń wołowa z groszkiem strączkowym. Kompot z wisien.

6. Zupa szparagowa. Sandacz z jajami i ze śmietaną. Klops z fasolą na kwaśno. Kalafior. Omlet z konfiturami. Zupa rybna. Szczupak nadziewany z kluseczkami i chrzanem. Naleśniki z serem.

7. Chłodnik. Sztufada z kartoflanemi kluskami. Volant vent z kur. Szpinak. Ciastka parzone z kremem. Rosół z kartoflami. Sztuka mięsa z sosem musztardowym. Kielbasa z kapustą. Jagody czarne ze śmietaną.

8. Zupa szparagowa. Karp na szaro. Pieczeń barania z sałatą zieloną i kaszką krakowską. Szarlotka z wiśniami. Rosół barani z kaszką. Mięso baranie z cebulowym sosem. Legumina z makaronu z jagodami.

9. Kaltieszal z piwa i wina. Rostbef z kartoflami i szpinakiem. Mizerja. Kaczki z kompotem. Krem czekoladowy. Zupa piwna. Zrazy nelsonskie z kaszą gryczaną. Kompot z porzeczek i agrestu.

10. Zupa jagodowa z grzankami. Potrawa z kurcząt z kalafiorom. Comber sarni z sałatą zieloną. Legumina orzechowa. Zupa cytrynowa z ryżem. Kielbasa krakowska z mizerją. Makaron z serem.

11. Zupa szczawiowa z kartoflami. Sztufada z włoskim makaronem i mizerją. Cielece sznycle z marchewką. Krem poziomkowy z biszkoptami. Krupnik. Karp z cebulką. Naleśniki z marmoladą agrestową.

12. Rosół z jarzynkami i lanemi kluskami. Sztuka mięsa z kwaszonym ogórkiem. Kaczki z kalarepą i kartoflami. Marengi z bitą śmietaną. Chłodnik. Pieczeń cieleca z kartoflami i sałatą. Omlet z sokiem poziomkowym.

13. Zupa pomidorowa z ryżem. Zrazy nelsonskie z grzybkami. Górka cieleca nadziewana. Pierogi z wiśniami. Lody. Zupa kartoflana. Pieczeń cieleca z sałatą. Legumina z razowego chleba.

14. Zupa „nie“ na mleku. Jesiotr z sałatą. Potrawa z kurcząt z kalafiorami. Krem kawowy z kruchemi ciastkami. Rosół z ryżem. Mięso z mizerją. Kotleciki z kartofli z bóbwkami.

15. Zupa poziomkowa. Łosoś z wody. Poledwica z kartoflami i sałatą. Kisiel czekoladowy. Zupa wiśniowa z grzankami. Pieczeń smażona z kartoflami puré. Kompot z agrestu i porzeczek.

16. Czernina z kaczek z łazankami. Mostek cielecy pieczony z groszkiem w strączkach. Pieczeń wołowa á la sarna z kluseczkami. Kompot z wisien. Zupa z groszku strączkowego. Baranina z mizerją. Bułeczka smażona z czarnymi jagodami.

17. Zupa szczawiowa z kartoflami. Kotlety siekane ze szpinakiem. Wątróbka cieleca smażona z kartoflami. Późiomki ze śmietaną z biszkoptami.

18. Kwaśne mleko z kartoflami. Befszytki z chrzanem. Szynka na gorąco z sałatą i włoskim makaronem. Ciastka czekoladowe z kremem. Zupa piwna. Młoda rzepa na baranie. Ryż na mleku z cukrem i cynamonem.

19. Zupa grzybowa ze śmietaną. Karasie duszone. Vol au vent z kur. Szparagi. Pierogi drożdżowe z konfiturą. Piwo ze śmietaną. Rostbef z kartoflami i sałatą. Kompot z wisien.

20. Zupa szparagowa. Sandacz z jajkami sadzonymi. Befszytk z chrzanem. Krem poziomkowy z wafłami. Chłodnik. Ozór solony z musztardą i kartoflami. Makaron z serem.

21. Barszcz z botwiną z kartoflami. Paszteciki w konchach. Pieczeń á la sarna z makaronem włoskim. Raki nadziewane. Krem z poziomkami. Zupa grzybowa z zacierką. Sandacz smażony. Sago z bitą śmietaną.

22. Zupa z zielonego groszku z grzankami. Klops pieczony z chrzanem. Jesiotr z sałatą. Placek z wiśniami. Barszcz z kartoflami. Potrawa barania z ryżem. Kompot z jagód.

23. Zupa wiśniowa. Lin po huzarsku. Kurczęta ze śmietaną. Marengi z marmoladą. Zupa cytrynowa z ryżem. Comber barani z marchewką. Pierogi z wiśniami.

24. Chłodnik. Poledwica z garniturem. Strudel z mięsem. Szparagi. Lody kawowe. Zupa grzybowa. Karp na szaro. Kluski kładzione z masłem.

25. Zupa rumiana z parzonymi gałkami. Sztufada z ogórkami. Kury pieczone z kartoflami. Krem cytrynowy. Zupa piwna. Kiełbasa z kompotem z jabłek. Legumina z butelkami z powidłami.

26. Zupa poziomkowa. Pieczeń z różną z włoskim ma-

karonem. Kaczki z kompotem z agrestu. Torcik migdałowy. Kwaśne mleko z kartoflami. Raki nadziewane. Zrazy bite.

27. Rosół z lanemi kluskami. Kotlety cielece ze szpinakiem. Potrawa z kur z kalafiorami. Galareta malinowa. Rosół z makaronem. Sztuka mięsa z mizerją. Szarlotka z agrestem i porzeczkami.

28. Zupa rumiana z parzonymi gałkami. Pieczeń duszona. Kaczki pieczone z sałatą. Kompot z wisien i agrestu. Zupa szczawiowa z kartoflami. Sztufada z sosem musztardowym. Naleśniki z poziomkami z cukrem.

29. Chłodnik. Befszyki z kartoflami przysmażanemi. Karp z sosem majonezowym. Marengi z kremem. Krupnik. Kiszka pasztetowa na gorąco z kapustą. Kluski krajane z czarnemi jagodami.

30. Zupa cytrynowa z ryżem. Cielęcina z buraczkami. Kury w potrawce z młodą rzepą. Ciastka parzone z konfiturami. Rosół barani z kartoflami. Sztuka mięsa z koperkowym sosem. Kotlety cielece ze szpinakiem. Jagody czarne ze śmietaną.

## LIPIEC.

1. Rosół z makaronem. Sztuka mięsa z mizerją i ćwikłą. Potrawa z kaczek z grzybami. Marchew z groszkiem z obwarzankami. Blamanż malinowy. Krupnik. Zrazy bite z kartoflami i szpinakiem. Kompot z moreli.

2. Zupa Julienne z parzonymi gałkami. Paszteciki z móżgu w konkach. Cietrzewie z kompotami. Kalafiory. Lody. Kaszka na wodzie z koperkiem. Wątróbka w szarym sosie. Szarlotka z jabłkami.

3. Zupa szczawiowa z jajami faszerowanemi. Węgorz smażony. Pieczeń huzarska z kartoflami i sałatą. Sago na mleku z sokiem. Zacierki ze słoniną. Zrazy nelsonskie z włoskim makaronem. Kompot z agrestu.

4. Polewka z wina. Jesiotr z sałatą. Perliczki z kompotem z gruszek. Omlet z bitą śmietaną. Krupnik z orkiszową kaszą. Szyuka na gorąco z sosem musztardowym. Szarlotka z wisien.

5. Zupa szczawiowa z jajami. Ozór na szaro. Kotlety wieprzowe z sosem i z mizerją. Krem ponczowy z biskop'a-

mi. Czernina z kaczek z łazankami. Pieczeń z różną z marchewką. Poziomki z cukrem.

6. Zupa wiśniowa z francuzkami kluskami. Vol au vent z kaczek. Kotlety siekane cielęce z zielonym groszkiem. Pianka morelowa. Chłodnik. Comber barani z kluskami. Placek z wiśniami.

7. Zupa cytrynowa z ryżem. Paszteciki z mózgu smażone. Kaczki nadziewane marmoladą z agrestu. Potrawa barania z kartoflami. Pianka morelowa. Krupnik. Klops pieczony z orkiszową kaszą. Marchew z groszkiem.

8. Chłodnik. Sztufada z chrzanowym sosem. Nóżki cielęce w galarecie. Kompot z moreli. Legumina z razowego chleba. Barszcz z kartoflami. Pieczeń huzarska z makaronem. Czarne jagody z cukrem i śmietaną.

9. Zupa jagodowa z grzankami. Pieczeń huzarska z kartoflami i kapustą. Wątróbka cielęca w szarym sosie z mizerją. Blamanż czekoladowy.

10. Polewka z wina. Pieczeń barania z sałatą. Węgorz smażony. Marchew z groszkiem obłożona grzankami. Polędwica pieczona z kartoflami. Mizerja. Krem wiśniowy. Kwaśne mleko z kartoflami. Sznycle cielęce ze szpinakiem. Szparagi.

11. Zupa szczawiowa z faszerowanymi jajami. Jesiotr pieczony z sałatą. Pyza z masłem. Kurczęta ze śmietaną. Naleśniki z serem. Rosół z lanymi kluskami. Sztuka mięsa z musztardowym sosem. Pierogi z powidłami z agrestu.

12. Zupa wiśniowa z grzankami. Kalafiory. Klopsy z kartoflami i mizerją. Kaczki pieczone. Legumina z moreli. Chłodnik. Befszyk po holendersku. Kotlety kartoflane z marmoladą porzeczkową.

13. Zupa cytrynowa z ryżem. Vol au vent z kaczek. Zrazy nelsonskie z gryczaną kaszą. Nadziewana kalarepa. Lody. Krupnik. Sznycle baranie z mizerją. Legumina z pszennej kaszki.

14. Zupa z zielonego groszku. Ozór na szaro. Rostbef z kartoflami i sałatą. Kompot z moreli. Zupa wiśniowa z grzankami. Kotlety siekane z kartoflami. Zapiekanka z ryżu z roźdzynkami.

15. Zupa jagodowa z francuzkami kluskami. Pieczeń z różną ze szpinakiem. Wątróbki gęsie z kartoflami. Blamanż

migdałowy. Barszcz z kartoflami. Pieczeń barania z ryżem i mizerją. Kompot z wiśni.

16. Polewka z piwa. Sztufada z makaronem. Cietrzewie z sałatą. Szarlotka z marmolady morelowej. Kaszka na wodzie z koperkiem. Sielawy smażone. Łazanki z serem.

17. Barszcz z uszkami. Zrazy nelsonskie. Perliczki z kompotem z gruszek. Omlet z malinowym sokiem. Czernina z kaczek z łazankami. Kalarepa nadziewana. Budyń z sucharkami.

18. Chłodnik. Połędwica z kartoflami i mizerją. Paszteciki z mózgu w konchach. Szparagi. Pianka morelowa. Kwaśne mleko z kartoflami. Klops pieczony z chrzanem. Pierogi z agrestu.

19. Zupa wiśniowa z grzankami. Befszyk po holendersku. Kotlety cielęce z szabelbonem. Krem kawowy. Szczaw z kartoflami. Sznycle baranie z mizerją. Makaron z cukrem i cynamonem.

20. Rosół z parzonemi kluskami. Sztuka mięsa z mustradowym sosem. Pieczeń à la sarna z buraczkami. Szarlotka z morelami. Barszcz z bułeczkami z mięsem. Kalarepa nadziewana. Naleśniki z powidłami z wisien.

21. Zupa wiśniowa z grzankami. Potrawa barania z ryżem. Połędwica z kartoflami. Szparagi. Kompot z moreli i wisien. Mleko z gryczaną kaszą. Pieczeń wołowa. Kompot z jagód.

22. Barszcz z bułeczkami z mięsem. Naleśniki z jabłkami. Kurczęta nadziewane z kalafiorami. Legumina ze śmietany. Zupa ogórkowa. Barani mostek pieczony z kartoflami. Pierogi z serem.

23. Rosół z fasolą. Kaczki pieczone z kartoflami. Befszyki z chrzanem i sałatą. Szarlotka z wisien. Zupa szczawiowa z jajami. Zrazy siekane z gryczaną kaszą. Kompoty wisien.

24. Barszcz z uszkami. Sztufada z sałatą. Kury pieczone z wiśniami. Omlet z szodanem. Chłodnik. Zrazy zawijane z kaszą. Groszek w strączkach.

25. Zupa wiśniowa z grzankami. Pieczeń smażona. Wątróbka cielęca z kartoflami i kompotem. Strudel z wiśniami. Zupa szczawiowa. Górka cielęca nadziewana z kartoflami. Kompot z malin.

26. Rosół z makaronem. Ozór z szarym sosem. Rostbef. Kalafior. Kompot z wisien i z malin. Mleko z gryczanami

kluszkami. Groszek w strączkach. Cielęce kotlety z krakowską kaszką.

27. Zupa z jagód z francuzkiemi kluskami. Marchew z groszkiem ptysiowym ciastem obłożona. Karp na szaro. Połędwica z garniturem. Lody malinowe. Piwo ze śmietaną. Befszytki z chrzanem. Sago z cukrem i cynamonem,

28. Zupa pomidorowa z ryżem. Pasztet z baraniny. Karp na szaro. Potrawa z prosięcia w szarym sosie. Kompot. Lody waniliowe. Zupa rybna z kluseczkami. Szczupak smażony. Marchewka z groszkiem obłożona sucharkami.

29. Zupa rakowa. Strudel z mięsem. Indyk pieczony z kartoflami i kompotem. Legumina z orzechów z czekoladą. Mleko z gryczanemi kluskami. Ozór w szarym sosie. Sago ze śmietaną.

30. Barszcz z kartoflami. Jesiotr z mizerją. Kotlety cięjące z groszkiem. Kompot z wisien. Galareta malinowa. Zupa biała z kaczych podróbek. Zrazy siekane z gryczaną kaszą. Kompot z czarnych jagód.

31. Zupa wiśniowa z grzankami. Kotlety cięjące z marchewką. Befszytki z chrzanem. Kompot. Krem cytrynowy. Czernina z kaczki. Kaczka pieczona. Ryż z cukrem i cynamonem.

## SIERPIEN.

1. Zupa szczawiowa z sadzonymi jajami. Vol au vent z kur. Schab z kapustą i kartoflami. Kompot z wisien. Lody malinowe. Piwo ze śmietaną. Zrazy siekane z orkiszową kaszą. Marmolada z jabłek.

2. Zupa rakowa. Potrawa z kur z kalafiorami. Pieczeń barania z kartoflami. Kompot z gruszek i jabłek. Chłodnik. Zrazy zawijane z kaszką pszenną. Makaron włoski z marmoladą z jabłek.

3. Zupa rakowa. Schab z kartoflami i kapustą. Szczupak nadziewany z kluseczkami. Kompot z wisien, przybraany konfiturami z malin. Rosół z kluskami krajanemi. Sztuka mięsa z koperkowym sosem. Jabłka smażone w cieście.

4. Chłodnik. Zrazy nelsonskie z grzybkami. Fasola z baraniną. Grzybki duszone w śmietanie. Pianka ze śmietanką.

Zupa z jabłek z francuzkiemi kluskami. Pieczeń z różną kaszą i aglaną. Legumina z razowego chleba.

5. Zupa rybna. Karp gotowany po żydowsku. Indyk z kompotami. Krem morelowy.

6. Krupnik z perłową kaszą. Kotlety siekane z kartoflami. Kluski kładzione z marmolodą agrestową. Chłodnik. Sandacz z jajami i chrzanem. Pierogi z wiśniami. Zupa ogórkowa z grzankami. Pasztet z baraniny. Zając z buraczkami i włoskim makaronem. Galareta z soku malinowego.

7. Piwo ze śmietaną. Vol au vent z kur. Kalafiory. Comber zajączy. Krem cytrynowy. Zacierki ze słoniną. Sztufada z garniturem. Kompot z jabłek.

8. Zupa pomidorowa. Pasztet z baraniny. Rostbef z kartoflami i groszkiem w strączkach. Szarlotka z wisien i moreli. Barszcz z uszkami. Kotlety cielece z marchewką. Kompot z gruszek.

9. Rosół z krajanemi kluskami. Sztuka mięsa z musztardą. Szpinak z omletem. Zając z burakami. Maliny ze śmietanką. Chłodnik. Cielece kotlety z sosem cytrynowym i pszenną kaszką.

10. Zupa na dróbkach z kaczek. Górka cieleca nadziewana z mizerją. Cietrzewie z kompotem. Legumina czekoladowa. Zupa z czarnych jagód. Ozór z szarym sosem. Makaron z serem.

11. Zupa wiśniowa z grzankami. Befszyk z kartoflami i faszerowaną kapustą. Potrawa z kur z kalafiorem. Strudel z wiśniami. Barszcz z kartoflami. Kotlety wieprzowe z kaszką. Suflet z jabłek.

12. Barszcz z uszkami. Karp na szaro. Połędwica z garniturem. Szarlotka z wiśniami. Zupa kartoflana. Zrazy siekane z zacierką i marchewką.

13. Zupa rybna. Pieczeń wołowa à la sarna. Kurczęta ze śmietaną i z mizerją. Rydze smażone w całości. Kompot. Mleko kwaśne z kartoflami. Klops pieczony. Faworki.

14. Zupa ogórkowa z cynadrami. Schab z kapustą. Kaczki z kartoflami i kompotem. Lody śmietankowe. Zupa z jabłek z francuzkiemi kluskami. Raki duszone. Szpinak z omletem.

15. Zupa rakowa. Klopsiki siekane z kaszą gryczaną.

Indyk z kompotem. Pianka śmietankowa. Chłodnik. Pieczeń z różną z kartoflami i sałatą. Groszek zielony.

16. Rosół z makaronem. Sztuka mięsa z grzybkowym sosem. Kotlety cielece z kalarepką. Legumina z razowego chleba. Piwo ze śmietaną. Zrazy nelsonskie z mizerją. Maliny z cukrem.

17. Zupa pomidorowa z ryżem. Befszyk z chrzanem. Wątróbka smażona z kompotem. Zapiekanka z makaronem. Zupa kartoflana. Pieczeń z różną z ryżem i mizerją.

18. Zupa cytrynowa z mięsnym pierogiem. Paszteciki mózgowe w konchach. Rostbef z kalafiorami. Blamanż migdałowy. Czernina z kaczek z łazankami. Pieczeń cieleca z kartoflami i sałatą.

19. Rosół z lanemi kluskami. Kaczki pieczone ze słodką kapustą. Sznyce cielece z szaberbonem. Kompot. Mleko z gryczaną kaszą. Schab z zacierką i marchewką.

20. Zupa winna z żółtkami. Befszyk z musztardą. Flaki z putpetami. Pianka zamrożona. Zupa jagodowa. Ryby w galarecie. Ryż z cukrem i cynamonem.

21. Zupa z jabłek i gruszek. Kotlety z sandacza z musztardą. Pieczeń cieleca z fasolką na kwaśno. Blamanż cytrynowy. Krupnik. Ozór na szaro. Sago ze śmietaną.

22. Czernina z kaczek z łazankami. Zrazy nelsonskie z kaszką. Kaczki pieczone z kartoflami i kompotem z gruszek i jabłek.

23. Zupa rakowa. Węgorz smażony. Sztufada z krokietą z kartofli. Budyń z masy migdałowej. Mleko z kaszą gryczaną. Pieczeń smażona z makaronem i kalafiorami.

24. Barszcz z uszkami. Raki nadziewane. Kurczęta duszone w maśle z kartoflami i mizerją. Kompot i lody śmietankowe. Sago na mleku. Sledzie smażone z kartoflami. Jabłko pieczone.

25. Barszcz zabielały z kartoflami. Zrazy siekane z zacierką. Schab pieczony z sałatą i kalarepą. Omlet z szodanem. Kartoflanka z kluseczkami. Pierożki z serem. Flaki.

26. Zupa szczawiowa z sadzonymi jajami. Sandacz w majonezowym sosie. Rosbef z garniturem. Pianka czekoladowa. Zupa jagodowa z grzankami. Pieczeń smażona z kartoflami i mizerją. Kalafior.

27. Zupa z gruszek. Pieczeń cieleca z kartoflami. Wę-



gorz wędzony. Lody ananasowe. Zupa z zielonego groszku z lazankami. Zrazy odwijane. Kompot z wisien.

28. Polewka z wina. Szczupak smażony. Befszyk z marchewką. Legumina z chleba razowego z konfiturami. Czernina z kaczek. Sznycle cielece z fasolą.

29. Zupa ze szparagowego groszku. Grzyby w maśle duszone ze śmietaną. Schab z kartoflami i sałatą. Szarlotka z jabłek i konfitur. Kwaśne mleko z kartoflami. Pieczeń wołowa z kaszą jaglaną. Pierogi z wiśniami.

30. Rosół z ryżem. Sztuka mięsa z chrzanowym sosem. Kurczęta pieczone z mizerją. Kompot z wiśni i agrestu. Krupnik. Sandacz duszony z kartoflami. Naleśniki z twarogiem.

31. Rosół z jarzynkami. Sztuka mięsa z ogórkami. Gęś z kartoflami i słodką kapustą. Krem śmietankowy. Kwaśne mleko z kartoflami. Pieczeń huzarska z burakami. Pierogi z wiśniami.

## WRZESIEN

1. Rosół burani z kartoflami. Sztuka mięsa z ćwikłą. Rydze duszone w całości. Wątróbka cieleca z krakowską kaszą. Krem pomarańczowy. Krupnik. Pieczeń z różną z kartoflami i mizerją. Kompot z jabłek.

2. Rosół z ryżem. Sztuka mięsa z ogórkami. Zając z burakami i włoskim makaronem. Legumina z włoskich orzechów. Barszcz z kartoflami. Potrawa barania z ryżem. Kompot z jagód.

3. Zupa z zielonego groszku i grzanek. Naleśniki z móździku. Kaczki nadziewane jabłkami. Ryż z cukrem i cynamonem. Zupa kartoflana. Groszek szparagowy. Pieczeń huzarska.

4. Rosół z kaszką. Sztuka mięsa z ogórkowym sosem. Połędwica z kartoflami i mizerją. Krem ponczowy. Rosół burani z kartoflami. Wątróbka cieleca z kaszką.

5. Zupa jableczna z grzankami. Sznycle cielece z marchewką.

6. Zupa z zielonego groszku z grzankami. Karp na szaro. Sztufada z sałatą. Krem śmietankowy, przybrany konfiturami. Barszcz z kartoflami. Zrazy zawijane z grzybkami. Kompot.

7. Rosół z makaronem. Sztuka mięsa zapiekana z chrza-

nem. Gulasz z papryką i kartoflami. Kalafiory i ciastka francuzkie. Chłodnik. Sandacz z jajkami. Kalarepa nadziewana.

8. Zupa Julienne z włoskim makaronem. Ozór peklowany z zielonym groszkiem. Dzikie kaczkę z kompotem. Pianka migdałowa. Krupnik. Kielbasa na szaro z kartoflami. Kapusta w cieście kruchym.

9. Chłodnik. Ozór z miodownikiem i rodzynkami. Zrazy bite z kalarepą. Legumina z przekładanych naleśników z marmoladą. Zupa grochowa. Kotlety siekane z kaszką jaglaną. Kalafiory.

10. Zupa pomidorowa z ryżem. Karasie duszone w śmietanie. Poledwica pieczona z kartoflami. Sago z cukrem i cynamonem. Rosół z fasolą. Sztuka mięsa z mizerją. Budyń z bułki.

11. Zupa grzybowa ze śmietaną. Sandacz w majonezowym sosie. Befszyk z chrzanem. Kompot. Omlet z sokiem malinowym. Lane kluski na wodzie z masłem. Rostbef z sałata. Bułka smażona.

12. Barszcz z botwiną. Karasie smażone. Szpinak z sadzonkami jajami. Vol au vent z kur. Krokiety z kartofli i mizerji. Budyń migdałowy. Zupa szparagowa. Pekeflejsz z kartoflami i zielonym groszkiem.

13. Zupa piwna. Karp na szaro. Zrazy nelsonskie z ryżem. Kompot z moreli. Marengi z bitą śmietaną. Krupnik. Kielbasa z kapustą. Poziomki ze śmietaną.

14. Zupa szczawiowa z kartoflami. Pieczeń sarnia z sałata. Szynka na gorąco z chrzanem. Ciastka parzone z kremem. Zupa z czarnych jagód. Sznycle cielejące z kartoflami i kalarepą.

15. Zupa rakowa. Kielbasa z cebulowym sosem. Sztufada z marchewką. Legumina makaronikowa. Rosół barani z kartoflami. Sztuka mięsa z musztardowym sosem. Omlet ze szpikiem.

16. Kalteszal z piwa i wina. Pieczeń wołowa à la sarna z kluskami. Kaczki z sliwkowym kompotem. Szarlotka z konfiturami. Zupa ogórkowa z grzankami. Klops pieczony z kartoflami. Marmolada z agrestu.

17. Zupa piwna. Szczupak nadziewany. Befszyki z chrzanem i kartoflami. Szparagi. Galareta morelowa. Zupa kartoflana. Naleśniki z mięsem. Kompot z agrestu.

18. Rosół z jarzynkami i kluseczkami. Leszcze w szarym sobie. Sztuka mięsa z mizerją. Kury pieczone z kompotem. Zupa cytrynowa z ryżem. Kielbaski na gorąco z kartoflami. Pierogi z powidłami agrestowymi.

19. Zupa z poziomek. Łosoś w majonezie. Połędwica z kartoflami i zielonym groszkiem. Marengi z bitą śmietaną. Zupa kartoflana. Befszyk z chrzanem. Kompot z wisien.

20. Zupa „nic“ na mleku. Sandacz z musztardowym sosem. Raki nadziewane. Wątróbka cieleca z kartoflami. Pieczeń wołowa z sałatą. Marchew z groszkiem.

21. Rosół z kaszką. Jesiotr smażony. Kurczęta pieczone z mizerją i kartoflami. Krem poziomkowy z biszkoptami. Kwaśne mleko z kartoflami. Sznyce cielece. Fasola na kwaśno.

22. Chłodnik. Sztufada z kartoflanemi kluskami. Strudel z jabłkami. Pianka z konfiturami. Zacierki ze stoniną. Szpinak z sadzonymi jajami. Pierogi z agrestową marmoladą.

23. Rosół z fasolą. Pieczeń huzarska z burakami. Kurczęta w śmietanie z mizerją i kartoflami. Pianka malinowa. Piwo ze śmietaną. Befszyk z chrzanem. Legumina z ryżu ze śmietaną.

24. Zupa szczawiowa z sadzonymi jajami. Ryba smażona z sałatą. Zrazy nelsonskie z kartoflami. Krem ponczowy. Kluski lane na wodzie. Klops z czarną kaszą. Kalarepa.

25. Czernina z kaczek z łazankami. Sztuka mięsa z chrzanem. Kurczęta z kaszką krakowską. Legumina z orzechów włoskich. Rosół z kaszką. Połędwica, kartofle i buraczki.

26. Rosół z makaronem. Sandacz pieczony. Kurczęta z mizerją. Pierogi z jabłek i bita śmietana. Zupa piwna. Pieczeń smażona z kaszką krakowską i kartofle.

27. Czernina z kaczek. Kotlety cielece z sosem. Zając pieczony. Krem jabłeczny. Mleko z makaronem. Klops z kaszką i kartofelkami. Legumina z kaszki.

28. Rosół barani z kartoflami. Węgorz smażony. Rostbef z mizerją. Szarlotka z jabłek. Krupnik. Pieczeń huzarska, kartofle i kapusta.

29. Zupa pomidorowa. Potrawa z kaczki ze śmietaną. Zając ze śmietaną. Blamanż palony. Zupa pomidorowa. Karasie duszone w śmietanie. Pierogi z bitą śmietaną.

30. Zupa z zielonego groszku z grzankami. Kotlety cielece z sosem kaparowym. Połędwica z kartoflami i kompot

z jabłek. Budyń z biszkoptów z szodanem. Mleko kwaśne z kartoflami. Pieczeń huzarska z groszkiem szparagowym. Szarlotka z jabłek.

### PAŹDZIERNIK.

1. Zupa rakowa. Pieczeń cielęca z sałatą zieloną. Ozór na szaro. Leguminy z sago. Krupnik. Polędwica z kaszką i kartoflami, kompot ze śliwek.

2. Rosół z makaronem. Sztuka mięsa, sos kartoflany. Potrawa z kaczki ze śmietaną. Kuropatwy z kompotem. Legumina parzona z sokiem. Zupa szczawiowa z grzankami. Pieczeń smażona z kaszką. Kompot z jabłek.

3. Zupa pomidorowa. Kotlety cielęce z sosem musztardowym. Zając z kompotem. Blamanż orszadowy. Kapuśniak z kartoflami. Sztuka mięsa z chrzanem i kartoflami. Jabłka w cieście.

4. Barszcz z bułeczkami, nadziewanemi mięsem. Kury w potrawie. Geś nadziewa i kapusta. Blamanż migdałowy. Zupa śliwkowa z kluskami francuzkiemi. Sztuka mięsa barania z sosem koperkowym. Naleśniki kruche.

5. Barszcz z uszkami. Cynadry z kaszą obwarzaną. Polędwica z kartoflami. Pierogi ze śliwkami i bitą śmietaną. Rosół z makaronem. Pieczeń huzarska z karroflami i kapustą. Kompot ze śliwek.

6. Zupa cytrynowa. Ozór. Szpinak z jajami sadzonymi. Udziec sarni z kalafiorem. Kisiel śmietankowy z sokiem. Zupa śliwkowa. Pieczeń barania z kartoflami. Naleśniki kruche.

7. Barszcz z pierogiem drożdżowym z mięsem. Kury w potrawce. Rydze duszone w całości. Geś z kapustą. Legumina z bułeczki ze śliwkami. Zupa kartoflana. Kotlety baranie. Kalarepa nadziewana. Kompot z jabłek.

8. Flaki. Bulion. Sztuka mięsa z sosem. Pieczeń z rożna z sałatą. Jabłka w cieście smażone. Krupnik z pomidorami. Zrazy odbijane z kartoflami. Placek drożdżowy ze śliwkami.

9. Rosół z makaronem. Potrawa z kur w białym sosie. Rostbef z kartoflami. Kompot z gruszek. Rosół z pulpetami. Polędwica, kartofle, mizerja i kompot z jabłek.

10. Zupa z jabłek z grzankami. Marchew obłożona móźdzkami. Kotlety cielęce ze szpinakiem. Marengi z bitą śmie-

taną. Zupa grochowa. Pieczeń wieprzowa, kartofle. Kompot z jabłek.

11. Krupnik. Sandacz z jajami i chrzanem. Zając z sałatą kartoflaną. Kremik cytrynowy. Kluski lane na wodzie. Kotlety wieprzowe z kartoflami i kapusta. Kompot ze śliwek.

12. Kapuśniak z kartoflami. Wątróbka w szarym sosie. Befszyk z chrzanem. Kalafiory. Ryż z bitą śmietaną. Rosół z makaronem. Polędwica z kaszką. Kompot z jabłek.

13. Rosół z sagem. Zrazy zawijane, kasza orkiszowa. Młode indyczki z kompotem. Blamanż czekoladowy. Rosół z kluskami krajanemi. Pieczeń wołowa. Fasola na kwaśno. Legumina z ryżu.

14. Zupa pomidorowa. Wątróbka w szarym sosie. Kurczęta ze śmietaną i marchewką. Naleśniki z jabłkami. Barszcz z kartoflami. Sztuka mięsa z sosem. Legumina z kaszki pszennej.

15. Zupa szczawiowa. Potrawa z mostków cielęcych. Polędwica wieprzowa z kapustą. Omlet z konfiturami. Rosół z kaszką. Sztuka mięsa z sosem cebulowym. Kompot ze śliwek.

16. Czernina z gęsi. Pieczeń cielęca. Kartofle puré i udziec sarni z kompotami. Krem owocowy. Rosół z kluseczkami. Pieczeń barania z kartoflami. Szarlotka z jabłek.

17. Barszcz z bułeczkami nadziewanemi mięsem. Kury w potrawie. Ozór na szaro. Legumina parzona z sokiem. Zupa grzybowa. Befszyk i kartofle. Kompot z jabłek.

18. Zupa rybna z kluskami francuzkiemi. Węgorz smażony. Rostbef z mizerją. Krem na askinowy. Rosół z kluskami lanemi. Kotlety cielęce z marchewką. Szarlotka z jabłek.

19. Rosół z karasi z makaronem. Karasie na półmisku. Zając pieczony z marmoladą z jabłek. Budyń parzony z szodanem. Krupnik. Klops z kartoflami i kaszka. Kompot ze śliwek.

20. Barszcz z kartoflami. Zrazy zawijane z kaszką orkiszową. Indyczka z kompotem. Legumina ze śmietany. Rosół z kluseczkami. Pieczeń barania z kartoflami. Naleśniki z serem.

21. Zupa rumiana z gałkami parzonemi. Potrawa z kur z sosem holenderskim. Zając ze śmietaną. Kalafiory. Szar-

lotka z jabłek. Zupa grzybowa. Sztuka mięsa z fasolą na kwaśno. Suflet z powidel.

22. Zupa kartoflana. Sandacz z jajami. Befszyk z chrzaniem i kartoflami. Budyń czekoladowy. Piwo ze śmietaną. Sztuka mięsa barania z sosem koperkowym. Naleśniki z serem.

23. Zupa ze śliwek z grzankami. Zając z sałatą z jarzynek. Pasztet ze zwierzyny w cieście francuzkiem. Budyń z bułeczki z sosem konfiturowym. Rosół z makaronem. Sztuka mięsa z sosem pomidorowym. Kompot z jabłek.

24. Rosół z jarzynkami. Potrawa z mostków cielęcych. Lin lub pieczeń z rożna z sałatą. Blamanż czekoladowy. Rosół barani z kartoflami. Pieczeń cielęca z sałatą. Kompot ze śliwek.

25. Krupnik z kaszą perłową. Potrawa z kur z kalafiorami. Pieczeń wołowa à la sarna z kartoflami. Pianka zamrożona. Zupa szczawiowa z kartoflami. Befszyk z chrzaniem. Pierogi z powidłami.

26. Rosół z podróbek z gęsi. Podróbki w sosie zasmażonym. Gęś pieczona z kartoflami. Kompot z jabłek i gruszek. Legumina orzechowa. Zupa grzybowa. Pieczeń z rożna z kaszą. Makaron z serem.

27. Zupa winna z żółtkami. Sandacz smażony. Połędwica z burakami. Naleśniki z marmoladą. Zupa jarzynkowa z lanemi kluskami. Sztufada z kapustą. Sago z cukrem i cynamonem.

28. Zupa pomidorowa z ryżem. Homar w majonezie. Bliny z kawiozem. Rostbef z kartoflami przysmażanemi. Kompot z różnych owoców. Barszcz z uszkami. Zrazy zawijane z kaszą. Fasola na kwaśno.

29. Zupa szparagowa. Klops pieczony. Zrazy nelsonskie z włoskim makaronem. Omlet z konfiturami. Zupa piwna. Kupusta nadziewana ryżem. Kotlety kartoflane.

30. Barszcz z kartoflami. Jesiotr smażony. Pieczeń à la sarna. Galareta malinowa z biszkoptami. Mleko kwaśne z kartoflami. Jajecznic. Legumina z pszennej kaszki.

31. Bulion. Pieczeń wieprzowa z sałatą. Wątróbka w szarym sosie. Kompot z suszonych śliwek i pulpety z bułeczki. Zupa grochowa. Kolduny. Pierożki z mięsem.

LISTOPAD.

1. Rosół z lanemi kluseczkami. Mostek cielęcy pieczony z sałatą. Gęś pieczona z kartoflami. Kompot z borówek i jabłek. Zupa szczawiowa. Sztufada z krokietami. Marchewka.

2. Zupa rumiana z parzonymi gałkami. Kalafiory. Pieczeń huzarska z makaronem. Zając. Krem waniliowy. Zupa rybna. Pieczeń barania z kartoflami. Kompot ze śliwek.

3. Bulion. Kolduny. Udziec sarni z kompotem. Zrazy nelsonskie z kaszką. Blamanż pomarańczowy. Czernina z gęsi. Jarmuż. Gęś pieczona z kartoflami i kompotem. Ryż w listkach kapusty. Krem malinowy.

4. Zupa cytrynowa. Marchew z nóżkami cielęcymi. Potrawa z kur z holenderskim sosem. Szarlotka z jabłek. Zupa jabłeczna. Baranina z ryżem. Suflet z powideł.

5. Czernina z gęsi. Zrazy siekane z kaszką. Gęś pieczona z jabłkami. Omlet z malinowym sokiem. Zacierki ze słoniną. Pyza z masłem. Makaron zapiekany z szynką.

6. Kapuśniak z kartoflami. Sztufada z gryczaną kaszą. Zając z marmoladą jabłeczna. Blamanż migdałowy. Piwo. Zrazy z przysmażanemi kartoflami. Fasola na kwaśno.

7. Rosół z kaszką zatartą jajkiem. Sztuka mięsa z chrzanowym sosem. Comber zajęczy z burakami i makaronem włoskim. Kompot. Krupnik. Sztufada z gryczaną kaszą i borówki.

8. Zupa rumiana z grzankami. Pyza z masłem. Wątróbka z kartoflami. Polędwica z marchewką i soczewicą na kwaśno. Omlet z malinowym sokiem. Zupa rybna. Szczupak nadziewany. Pierogi z gryczaną kaszą.

9. Bulion. Sztufada z jarzynkami. Potrawa z kur z ryżem. Szarlotka z jabłek. Barszcz z kartoflami. Befszyki z makaronem. Szpinak.

10. Zupa pomidorowa. Klops z cytrynowym sosem. Nóżki cielęce smażone w cieście. Blamanż czekoladowy. Rosół z krajanemi kluskami. Zrazy bite z grzybkami. Marynaty.

11. Zupa rakowa. Raki nadziewane. Zając z kalofiorami. Pianka migdałowa z konfiturami i biszkoptami. Kapuśniak z kartoflami. Pieczeń z kartoflanemi kluskami i kompot.

12. Zupa szczawiowa z kartoflami. Ozór na szaro z re-

dzynkami. Geś pieczona z kartoflami puré. Szarlotka z konfiturami. Kaszka pszenna zasypana na smaku włoszczyznowym. Pieczeń huzarska na kwaśno i mus z jabłek.

13. Zupa jablkowa z francuzkiemi kluskami. Kotlety baranie z brukwią. Łosoś w majonezie. Marengi z bitą śmietaną. Zupa kartoflana. Pieczeń z różną z ogórkami. Kapusta z ryżem.

14. Czernina z łazankami. Kielbasa z kartoflanym sosem. Comber zająca z burakami. Kompot z suszonych gruszek i śliwek. Zupa rybna. Leszcze z cebulką. Makaron z serem.

15. Bulion. Auszpik z cieleciny. Potrawa z kur z ryżem. Befszyk z musztardą. Krem migdałowy. Krupnik. Lin w szarym sosie. Legumina z tartej bulki.

16. Zupa grochowa z grzankami. Smażone karasie. Połędwica z kartoflami. Ryż z cukrem i cynamonem. Rosół z kluskami. Sztuka mięsa z musztardą. Szpinak z omeletem.

17. Rosół z fasolą. Sztuka mięsa z krokietami z kartofli. Kurczęta ze śmietaną. Bezy z kremem poziomkowym. Zupa grzybkowa. Kielbasa z kartoflami i kapustą.

18. Zupa cytrynowa. Potrawa z kur z ryżem. Kalafior. Perliczki z czerwoną sałatą. Legumina z pszennej kaszki. Krupnik barani. Klops z kartoflami puré. Łamańce z makiem.

19. Zupa rumiana z parzonymi gałkami. Pekeflejsz z zielonym groszkiem. Comber barani z kompotem z jabłek. Legumina z serem. Kapuśniak z kartoflami. Zrazy nelsońskie z kaszką.

20. Rosół z makaronem. Sztuka mięsa z musztardą. Pularda z kartoflami puré i kalafiorami. Zrazy z orkiszową kaszą. Suszone śliwki.

21. Piwo ze śmietaną. Szynka na gorąco. Baranie kotlety z fasolą na kwaśno. Sago na mleku z sokiem malinowym. Zupa kartoflana z kluseczkami. Sandacz z jajami. Paszteciki w konchach. Połędwica. Kompot z suszonych gruszek i moreli.

22. Zupa pomidorowa. Kuropatwy z marchewką. Homar w majonezie. Krem kawowy. Krupnik. Rostbef z kartoflami. Kluski z serem.

23. Zupa grochowa z grzankami. Sztufada z kartoflami.



Gęś pieczona. Kompot. Legumina z kasztanów. Zacierki na mleku. Befszyk z kartoflami i marchewką.

24. Rosół z placuszkami. Sztuka mięsa z kwaszoną kapustą. Zrazy nelsonskie z cytrynowym sosem. Galareta malinowa z biszkoptami. Zupa rybna. Ryba smażona. Kotlety kartoflane z borówkami.

25. Zupa winna. Befszyk z chrzanem. Gęś pieczona. Kompoty. Zupa z gęsich podróbek. Podróbki zasmażane. Puré z grochu.

26. Rosół z lanemi kluskami. Sztuka mięsa z ogórkiem. Befszyk z marchewką i makaronem włoskim. Legumina z migdałów. Rosół z pszenną kaszką. Sztuka mięsa z musztardą. Pierogi leniwe.

27. Zupa pomidorowa. Klops z kaszą. Kotlety cielece z kalafiorami. Pianka. Zupa grochowa. Pieczeń z różną. Kompot z jabłek.

28. Szczaw z kartoflami. Kielbasa smażona z kaszką i brukwią. Zając ze śmietaną. Bezy z bitą śmietaną. Zupa piwna. Kiszka pasztetowa z kartoflami. Kompot z jabłek.

29. Zupa pomidorowa z ryżem. Zrazy nelsonskie. Szyniec cielece. Kompot. Omlet z sokiem.

30. Zupa grzybowa. Kotlety siekane z kapustą. Indyczka pieczona. Kompot z suszonych śliwek. Zacierka ze słoniną. Móżdżek zapiekany w cieście. Marchewka z groszkiem.

31. Zupa kalafiorowa. Befszyki. Kotlety z indyczki. Krem czekoladowy. Krupnik barani. Baranina duszona. Pyza z sokiem.

## GRUDZIEN.

1. Zupa rakowa. Udziec sarni z kompotem. Pieczeń smażona. Suflet z powideł. Zupa rybna. Sandacz z jajami. Kluski kartoflane.

2. Zupa piwna. Raki. Kotlety wołowe z puré z grochu. Blamanż czekoladowy. Krupnik. Zrazy z kaszą. Kompot z suszonych śliwek.

3. Bulion. Kolduny. Siekane kotlety z jarzynami. Gęś pieczona. Omlet ze śmietaną. Barszcz z grochem. Pieczeń à la sarna. Naleśniki z galareta agrestową.

4. Zupa grzybkowa. Zrazy. Indyczka z kompotem. Ryż ze śmietaną. Flaki. Rosół z kaszką. Pierogi z mięsem.

5. Zupa Julienne. Pieczeń wołowa. Udziec sarni. Mleczko waniliowe. Rosół z ryżem. Sztuka mięsa z musztardowym sosem. Strudel z jabłkami.

6. Rosół z kartoflami. Sztuka mięsa z ogórkiem. Kasza krakowska na grzybach. Połędwica z kompotem. Ryż zapiekany z jabłkami. Piwo. Sandacz z jajami. Kapusta z ryżem.

7. Zupa grzybowa. Sandacz z chrzanowym sosem. Befsztyki z garniturem. Kompoty. Pianka żórawinowa. Zupa powidłowa. Szczupak w galarecie. Makaron z cukrem i cynamonem.

8. Zupa z suszonych owoców. Szczupak faszerowany. Wątróbka cieleca. Kompot. Piwo. Grzyby smażone. Szarlotka z jabłkami.

9. Zupa kartoflana. Gęś pieczona z kartoflami puré. Kotlety mózdkowe z groszkiem suszonym. Kalafiory. Pianka z masą czekoladową. Krupnik. Zrazy z kartoflami i kapustą.

10. Barszcz z kartoflami. Sandacz z chrzanowym sosem. Połędwica z czerwoną sałatą. Ryż z bitą śmietaną. Zupa kartoflana. Rostbef z kluskami. Fasola na kwaśno.

11. Rosół z pulpetami. Sztuka mięsa z sałatą. Zając pieczony. Krem cytrynowy. Zupa grochowa z perłową kaszą. Kotlety siekane z kartoflami i borówkami.

12. Zupa cytrynowa. Łosoś. Jarzabki z czerwoną sałatą. Legumina biszkoptowa. Zupa szczawiowa. Zrazy z kaszą i kwaszoną kapustą.

13. Rosół z sagem. Sztuka mięsa z musztardą. Szynka na gorąco. Jabłka w cieście. Zacierki ze słoniną. Kapusta na słodko z masłem. Kompot z borówek.

14. Rosół z jarzynkami. Vol au vent z kur. Połędwica. Suflet z powideł. Barszcz z uszkami. Sandacz smażony. Kluski kartoflane.

15. Zupa cytrynowa z ryżem. Szczupak nadziewany. Befsztyk. Krem pomarańczowy. Zupa rybna z kluskami. Sago na mleku z cukrem. Kompot z jabłek.

16. Rosół z kartoflami. Sznyce cielece z kapustą. Perliczki z sałatą. Legumina z orzechów. Zupa grochowa. Mózdzki smażone. Ryż ze śmietaną.

17. Rosół z sagem. Sztuka mięsa z chrzanem. Gęś pie-

czona. Legumina z kasztanów. Zupa ogórkowa. Kotlety siekane z kaszką i marchewką.

18. Zupa rakowa. Sztuka mięsa z marynowanymi rydzami. Schab z kapustą. Jabłka w cieście. Krupnik. Zrazy bite z kartoflami i borówkami.

19. Rosół z fasolą. Mięso z ogórkiem. Pieczeń z rożna z marchewką. Naleśniki z serem. Zupa grzybowa. Kielbasa z orkiszową kaszą i soczewicą na kwaśno.

20. Barszcz z uszkami z grzybów. Szczupak z chrzanem. Pieczeń wołowa à la sarna. Mleczko czekoladowe. Zupa jabłeczna z grzankami. Karp na szaro. Kluski z makiem.

21. Zupa z owoców z francuzkimi kluskami. Lin z kapustą. Wątróbki gęsie z kartoflami puré. Legumina z serem. Zupa kartoflana. Kasza jaglana z cukrem. Kalafiory.

22. Zupa szczawiowa. Flaki z pulpecikami. Zając w śmietanie z burakami. Legumina z kasztanów. Krupnik. Zrazy z kartoflami i kapustą.

23. Kapuśniak z kartoflami. Paszteciki z mięsa w naleśnikach. Schab z kartoflami. Kompot ze śliwek i gruszek. Zupa piwna. Karp w galarecie. Makaron z twarogiem.

24. Rosół z makaronem. Sztuka mięsa z ogórkiem. Indyczka z kompotem z jabłek. Legumina migdałowa. Zupa grzybowa. Kotlety ze śledzia. Makaron włoski z parmezanem.

25. Czernina z kaczek. Klops z kartoflami. Gęś z fasolą na kwaśno. Mleczko czekoladowe. Zupa kartoflana. Szczupak nadziewany. Pierogi z powidłami.

26. Zupa migdałowa. Łosoś w majonezie. Comber sarni z kartoflami. Kompoty. Szarlotka z konfiturami. Zupa rybna. Sandacz smażony. Legumina z kaszki pszennej.

27. Rosół z kaszką. Potrawka z kur z ryżem. Indyczka pieczona. Kompot z szpatałów i śliwek suszonych. Krupnik. Kotlety cielece z sosem kaparowym. Bułeczka zasmażana z makiem.

28. Piwo ze śmietaną. Lin z kapustą. Zupa kaparkowa z grzankami. Pieczeń huzarska z kartoflami. Blamanż cytrynowy.

29. Zupa rakowa. Wątróbka cieleca z kapustą. Zając z sałatą i buraczkami. Kompot z jabłek. Legumina orzechowa. Zupa szczawiowa z kartoflami. Mięso w naleśnikach. Legumina z makaronem.

30. Zupa rybna ze śmietaną. Schab z kartoflami i kapustą. Ozór wędzony na gorąco z groszkiem. Kompot. Krem waniliowy. Zupa piwna. Zrazy z kartoflami. Kompot z jabłek.

31. Rosół z makaronem. Sztuka mięsa z chrzanem. Indyk pieczony. Kompot. Legumina z migdałów. Rosół z kaszką. Karp na szaro. Sztuka mięsa z ogórkiem. Kompot z jabłek.

**K O N I E C**

## S P I S.

## ROZDZIAŁ I

## Rosoly i zupy.

1. Rosół	11
2. Bulion	11
3. Rosół „Julienne“	12
4. Zupa z podróbek	12
5. Zupa pomidorowa	12
6. Zupa rakowa ze śmietaną	13
7. Barszcz czysty	13
8. Barszcz ze śmietaną	13
9. Krupnik	13
10. Krupnik postny	14
11. Zupa szczawiowa	14
12. Zupa grochowa	14
13. Zupa purée z kalafiorów	14
14. Kapuśniak	15
15. Cytrynowa zupa	15
16. Zupa grzybowa	15
17. Zupa kartoflana	16
18. Zupa z jarzyn świeżych	16
19. Zupa z zielonych strączków	16
20. Zupa neapolitańska	16
21. Czernina	17
22. Zupa z kalafiorów	17
23. Purée kartoflane	17

## II

24. Zupa z fasoli (à la londo)	19
25. Zupa kasztanowa	18
26. Zupa ogórkowa	18
27. Zupa grzybowa czysta	19
28. Zupa medjolańska z ryżu	19
29. Zupa z drobiu	19
30. Zupa z ogonów wołowych zwana Oses Fail	20
31. Zupa chlebowa	20
32. Zsiadłe mleko	20
33. Zupa „nic“ na mleku	20
34. Zupa winna	21
35. Zupa piwna	21
36. Zupa na mleku	21
37. Kluski gryczane na mleku	22
38. Kleik	22
39. Sago na winie	22
40. Chłodnik	22
41. Chłodnik ruski	23
42. Zupa migdałowa	23
43. Zupa rybna	23
44. Zupa rybna ze <del>szupaka</del> szupaka	24
45. Zupa powidłowa	24
46. Zupa z czarnych jagód	24
47. Zupa wiśniowa	25
48. Zupa ze świeżych śliwek	25
49. Zupa kalteszal.	25
50. Zupa poziomkowa	26

## ROZDZIAŁ II.

### Dodatki do zup i rosolów.

1. Ryż	27
2. Kaszka pszenna	27
3. Kaszka krakowska	27
4. Grzanki	28
5. Faszerowane jaja	28
6. Nadziewane raki do rakowej zupy	28
7. Kluski francuskie	28
8. Kluski parzone	29

## III

9. Kluski krajane . . . . .	29
10. Uszka do barszczu . . . . .	29
11. Uszka z grzybów . . . . .	30
12. Zwykły makaron . . . . .	30
13. Kluski francuskie z pszennej kaszki . . . . .	30
14. Pulpety z wołowego łożu . . . . .	31
15. Kluseczki „rogal“ do rosółu . . . . .	31
16. Pulpety z wątróbki . . . . .	32
17. Pulpety ze szpiku . . . . .	32
18. Kluski lekkie . . . . .	32
19. Pulpety z cieleńcego mózdzka . . . . .	32
20. Kluski z sucharków . . . . .	33
21. Ryż z serem do bulionu . . . . .	33
22. Włoski makaron z parmezanem . . . . .	33
23. Pulpety z płuc cieleńcych . . . . .	33
24. Pulpety z pozostałego mięsa . . . . .	34
25. Grzanki do rosółu z zielonym serem . . . . .	34

## ROZDZIAŁ III.

## S o s y.

1. Sos kartoflany . . . . .	35
2. Sos maderowy . . . . .	36
3. Sos pomidorowy . . . . .	36
4. Sos musztardowy (Robert) . . . . .	36
5. Sos chrzanowy . . . . .	36
6. Sos cebulowy . . . . .	37
7. Sos majonezowy . . . . .	37
8. Sos zwykły szary . . . . .	37
9. Sos biały . . . . .	38
10. Sos cytrynowy . . . . .	38
11. Serdelowe masło . . . . .	38
12. Masło rakowe . . . . .	38
13. Sos z powideł . . . . .	39
14. Sos ogórkowy . . . . .	39
15. Sos grzybkowy . . . . .	39
16. Sos szczypiorkowy . . . . .	39
17. Sos z pieczarek (szampionowy) . . . . .	39
18. Sos śledziowy . . . . .	40

## VI

24. Wiedeński rozbratel . . . . .	66
25. Rostboeuf . . . . .	66
26. Rozbratel galicyjski . . . . .	67
27. Rumsztyk . . . . .	67
28. Gulasz węgierski . . . . .	67
29. Cynadry . . . . .	68
30. Bigos . . . . .	68
31. Mózgi wołowe z sosem . . . . .	69
32. Flaki . . . . .	69
33. Frytura . . . . .	70
34. Ozór peklowany . . . . .	71
35. Ozór na szarao . . . . .	71
36. Klops . . . . .	71
37. Klops nadziany kaszą lub kartoflami . . . . .	72
38. Prawdziwe litewskie kolduny . . . . .	72
39. Pieczeń wołowa zapiekana . . . . .	72
40. Babka z mięsa . . . . .	73

## ROZDZIAŁ VI.

## Cielęcina.

1. Pieczeń cielęca . . . . .	74
2. Pieczeń cielęca zwijana . . . . .	74
3. Comber cielęcy . . . . .	75
4. Mostek cielęcy nadziewany . . . . .	75
5. Mostek cielęcy z ryżem . . . . .	76
6. Sznyce cielęce . . . . .	76
7. Fricandeau cielęce . . . . .	76
8. Potrawka cielęca z zielonym groszkiem . . . . .	76
9. Cielęce kotlety . . . . .	77
10. Kotlety cielęce ze szpikiem . . . . .	77
11. Kotlety cielęce siekane . . . . .	78
12. Forsziak cielęcy . . . . .	78
13. Mostek cielęcy z kapustą . . . . .	78
14. Zrazy cielęce zawijane . . . . .	79
15. Kotlet cielęcy naturalny . . . . .	79
16. Sznyceł po węgiersku (Sante) . . . . .	79
17. Potrawka cielęca z szarym sosem . . . . .	79
18. Szynka z cielęciny . . . . .	80



## V

20. Pasztet postny z jaj	51
21. Pasztet z szynki	51
22. Pasztet zimny w anszpiku	52
23. Pasztet z prosięcia	53
24. Winegreta w muszelkach	53
25. Winegresta jarska	54
26. Pierogi z kapustą	54
27. Małaje z serem	55
28. Kluski hreczane	55
29. Gołąbki z ryżem	56
30. Leniwe pierogi z serem	56
31. Ciasto maślane angielskie	57

## ROZDZIAŁ V.

## Wołowina.

1. Sztuka mięsa biała	58
2. Pieczeń wołowa	58
3. Sztufada	59
4. Połędwica	59
5. Połędwica w śmietanie	60
6. Połędwica we francuzkiem cieście	60
7. Bite zrazy	60
8. Zrazy zawijane	61
9. Zrazy siekane	61
10. Zrazy angielskie	61
11. Zrazy w formie strudla	62
12. Zrazy nelsonskie	62
13. Pekeflejsz	63
14. Bitki w śmietanie	63
15. Kotlety bite	63
16. Befszyk	63
17. Befszyk skrobany	64
18. Befszyk po niemiecku	64
19. Befszyk po polsku	64
20. Befszyk po wiedeńsku	65
21. Pieczeń wołowa	65
22. Befszyk po tatarsku	65
23. Befszyk po hambursku	66

#### IV

19. Sos śledziowy na zimno . . . . .	40
20. Sos chrzanowy z mlekiem . . . . .	40
21. Sos Bordelaise do ryb . . . . .	40
22. Sos Bordelaise do mięsa . . . . .	41
23. Sos szadanowy . . . . .	41
24. Sos waniliowy . . . . .	41
25. Sos majonezowy (Proroucaie) . . . . .	41
26. Sos Remoulada . . . . .	41
27. Sos Ravigote . . . . .	42
28. Sos tatarski . . . . .	42
29. Sos holenderski biały . . . . .	42
30. Sos szczawiowy . . . . .	42
31. Sos „à la princesse“ . . . . .	43
32. Sos migdałowy . . . . .	43
33. Sos ponczowy . . . . .	43
34. Sos sokowy . . . . .	43

#### ROZDZIAŁ IV.

#### Pasztesy, pierogi paszteciki.

1. Francuskie ciasto do pasztecików . . . . .	44
2. Ciasto kruche . . . . .	45
3. Ciasto drożdżowe . . . . .	45
4. Paszteciki do ryb . . . . .	45
5. Forszmak na zimno i na gorąco . . . . .	46
6. Ruska kulebiaka z kapustą . . . . .	46
7. Pasztet z gęsich wątróbek . . . . .	47
8. Pasztet „sandwiches“ . . . . .	47
9. Pasztet strasburski . . . . .	47
10. Pasztet w drożdżowym cieście . . . . .	48
11. Kulebiaka z wyziga . . . . .	48
12. Krokiety z drobiu . . . . .	49
13. Wykwintne krokiety z drobiu . . . . .	49
14. Paszteciki z mózdzka . . . . .	49
15. Paszteciki mózdkowe w naleśnikach . . . . .	49
16. Paszteciki ze szpiku . . . . .	50
17. Paszteciki z ryb . . . . .	50
18. Paszteciki z raków . . . . .	51
19. Speck kuchenny czyli pierogi ze słoniną . . . . .	57

## VII

19. Mostek faszerowany po francuzku . . . . .	80
20. Sznycel cielecy z jajkiem . . . . .	80
21. Wątróbka cieleca z cebulką . . . . .	81
22. Wątróbka z jabłkami . . . . .	81
24. Nóżki cielece . . . . .	81
25. Cielece kreski . . . . .	82
26. Główka cieleca smażona . . . . .	82
27. Naleśniki z cielecą wątróbką . . . . .	82
28. Budyń z wątróbki . . . . .	83
29. Nóżki cielece w cieście . . . . .	83
30. Siekanka cieleca . . . . .	83
31. Krokiety z mózdzka . . . . .	84
32. Mózdzki cielece na parze . . . . .	84
33. Nóżki cielece w klarze . . . . .	84
34. Nóżki cielece faszerowane . . . . .	85

## ROZDZIAŁ VII.

## Baranina.

1. Pieczeń barania . . . . .	86
2. Baranina duszona . . . . .	86
3. Baranina faszerowana . . . . .	86
4. Pieczeń barania na sposób sarniny . . . . .	87
5. Potrawka z baraniny z pomidorami . . . . .	87
6. Potrawa z baraniny z pomidorami . . . . .	87
7. Kotlety baranie a la soubise . . . . .	88
8. Nadziewana łopatka barania . . . . .	88
9. Pieczeń barania marynowana . . . . .	88
10. Pilaw turecki z baraniną . . . . .	88
11. Baranie nagoût . . . . .	88
12. Pasztet z baraniny . . . . .	88
13. Budyń z baraniej wątróbki . . . . .	88
14. Cynadry baranie . . . . .	90
15. Czops barani . . . . .	90
16. Potrawka z baraniny . . . . .	90
17. Comber barani na sposób sarny . . . . .	91
18. Kotlet barani faszerowany . . . . .	91
19. Ragout barania . . . . .	91

## VIII

20. Smażony stek barani . . . . .	91
21. Mostek barani . . . . .	92

## ROZDZIAŁ VIII.

### Wieprzowina.

1. Połędwica wieprzowa . . . . .	93
2. Schab pieczony . . . . .	93
3. Kotlety wieprzowe . . . . .	93
4. Szynka duszona . . . . .	94
5. Szynka wędzona . . . . .	94
6. Kotlety smażone . . . . .	94
7. Szynka w cieście . . . . .	94
8. Smażona kiełbasa . . . . .	95
9. Kiełbasa z sosem . . . . .	95
10. Prosię pieczone . . . . .	95
11. Rolada z prosięcia . . . . .	96
12. Cynadry wieprzowe . . . . .	96
13. Kiełbasa pieczona . . . . .	96
14. Prosię w potrawce . . . . .	97
15. Galantyna z prosięcia . . . . .	97
16. Jak się oprawia prosięta? . . . . .	97
17. Prosię w galarecie . . . . .	98
18. Kiszka smażona . . . . .	98
19. Sosiski w musztardowym sosie . . . . .	98
20. Sosiski w kapuście . . . . .	98
21. Parsz z kaszy . . . . .	99
22. Prosię na gorąco . . . . .	99

## ROZDZIAŁ IX.

### D r ó b.

1. Kurczęta . . . . .	100
2. Kurczę w potrawie . . . . .	101
3. Kurczę pieczone . . . . .	101
4. Kurczę z pomidorowym sosem . . . . .	101
5. Pieczony nadziewany indyk . . . . .	101

IX

6. Potrawa z pieczonego indyka . . . . .	101
7. Kuroczę w potrawie ze szparagami . . . . .	102
8. Indyk z kasztanami . . . . .	102
9. Pulardy pieczone . . . . .	102
10. Kurczęta smażone . . . . .	102
11. Potrawka z kur z ryżem . . . . .	103
12. Kacuki z włoską kapustą . . . . .	103
13. Gęś pieczona . . . . .	104
14. Gęś pieczona z jabłkami . . . . .	104
15. Potrawa z opiekanych kaczek . . . . .	104
16. Duszone jabłka do gęsi . . . . .	105
17. Perliczka duszona z imbirowym masłem . . . . .	105
18. Indyk faszerowany trufkami . . . . .	105
19. Potrawy z pulardy z jarzynami . . . . .	105
20. Potrawka z pulardy po cesarsku . . . . .	106
21. Wątróbki gęsie . . . . .	106
22. Wątróbki w sosie z maderą . . . . .	106
23. Perliczki . . . . .	107
24. Kotlety pożarskie . . . . .	107
25. Ryż z wątrórkami z drobiu . . . . .	107
26. Majonez z pulardy . . . . .	108
27. Kaczki w śmietanie . . . . .	108
28. Potrawka z gęsich podróbek . . . . .	108
29. Gołąbki . . . . .	109
30. Pawie . . . . .	109
31. Potrawka z gołębi . . . . .	109
32. Kokliki z drobiu . . . . .	110

ROZDZIAŁ X.

Zwierzyna.

1. Zając . . . . .	111
2. Potrawa z zająca . . . . .	112
3. Bażant . . . . .	112
4. Sarna . . . . .	112
5. Kielbasa z zająca . . . . .	112
6. Duszone kuropatwy . . . . .	113
7. Kwiczoly . . . . .	113

**X**

8. Kwiczoły w anszpiku . . . . .	113
9. Cietrzewie . . . . .	114
10. Dzikie kaczkę . . . . .	114
11. Smażone ptaszki . . . . .	114
12. Potrawka z zająca . . . . .	114
13. Potrawka z kuropatw . . . . .	115
14. Forsznak z pozostałego pieczystego . . . . .	115
15. Szynka i pieczeń z dzika . . . . .	115
16. Kwiczoły wytwornie podane . . . . .	116

**ROZDZIAŁ XI**

**Ryby.**

1. Prayrządzanie ryb . . . . .	117
2. Ryby smażone . . . . .	117
3. Zapiekane ryb . . . . .	118
4. Szczupak . . . . .	118
5. Sandacz z jajami . . . . .	119
6. Karp po żydowsku . . . . .	119
7. Karp, leszcz lub lin w szarym sosie . . . . .	120
8. Ryby smażone . . . . .	120
9. Karaś w śmietanie . . . . .	120
10. Łosoś ze śmietaną . . . . .	121
11. Smażone sielawy . . . . .	121
12. Duszone miętusy . . . . .	121
13. Węgorz smażony . . . . .	121
14. Pstrąg . . . . .	121
15. Stokfisz duszony . . . . .	122
16. Vol au vent z ryb . . . . .	122
17. Ryba w galarecie . . . . .	123
18. Marynowany jesiotr . . . . .	123
19. Karp na czerwonym winie . . . . .	124
20. Leszcz z chrzanem i z jabłkami . . . . .	124
21. Sum . . . . .	124
22. Łosoś . . . . .	125
23. Starlet . . . . .	125
24. Kotlety z ryb . . . . .	125
25. Kotlety z ryb lub śledzi . . . . .	125
26. Śledzie smażone . . . . .	126

## XI

27. Raki	126
28. Grzanki ze śledziami	126
29. Majonez	126
30. Souflet z ryb	127
31. Bitki ze śledzia	127
32. Sałata śledziowa	127
33. Sałata śledziowa siekana	128
34. Śledzie marynowane	128
35. Śledzie zwijane	129
36. Raki w śmietanie	129
37. Raki à la Bordelaise	129
38. Sielawy smażone	130
39. Vinaigrette	130
40. Nowacya	130
41. Turbet	131
42. Raki faszerowane	131
43. Homary	131
44. Homar na gorące	132
45. Zapiekane mule czyli ślimaki	132
46. Zielone żabki	133
47. Ostrygi	133
48. Śledzie po hambursku	133
49. Majonez ze śledzia na śniadanie	133

## ROZDZIAŁ XII.

## Jarzyny.

1. Kartofle	135
2. Kartofle w mundurach	135
3. Kartofle smażone	135
4. Purée z kartofli	136
5. Kartofle „frites“	136
6. Kartofle „au gratin“	136
7. Kartofle w cieście	136
8. Placki kartoflane	137
9. Kartofle nadziewane grzybami	137
10. Kartofle ze śmietaną	137
11. Marchew	137
12. Kalarepa	138

13. Kalarepa nadziewana . . . . .	138
14. Rzepa . . . . .	138
15. Brukiew . . . . .	139
16. Rzodkiewka . . . . .	139
17. Buraki . . . . .	139
18. Szpinak . . . . .	139
19. Szczaw na jarzynę . . . . .	140
20. Budyń ze szpinaku . . . . .	140
21. Fasola . . . . .	140
22. Zielony groszek . . . . .	141
23. Groch szparagowy . . . . .	141
24. Szparagi . . . . .	141
25. Cebula hiszpańska faszerowana . . . . .	142
26. Selery faszerowane . . . . .	142
27. Trufle . . . . .	142
28. Pomidory au gratin . . . . .	142
29. Salsefja . . . . .	143
30. Kardy . . . . .	143
31. Kalafiory . . . . .	143
32. Kapusta w główce . . . . .	143
33. Kapusta kwaszona . . . . .	144
34. Kapusta czerwona z winem . . . . .	144
35. Słodka kapusta . . . . .	144
36. Grzyby ze śmietaną . . . . .	144
37. Trufle gotowane w winie . . . . .	145
38. Ogórki duszone . . . . .	145
39. Szparagi z rakami . . . . .	145
40. Faszerowane karczochy . . . . .	145
41. Kapusta włoska z boczkiem . . . . .	146
42. Purée z grochu . . . . .	146
43. Rydze z rusztu . . . . .	146
44. Rydze i grzyby marynowane . . . . .	147
45. Salata na jarzynę . . . . .	147
46. Purée z kasztanów . . . . .	147
47. Kalafior „au gratin“ po włosku . . . . .	148
48. Kluski z kartofli . . . . .	148
49. Groszek zielony z salata . . . . .	148
50. Purée z marchwi . . . . .	148



## XIII

## ROZDZIAŁ XIII.

## Rozmaite mączne potrawy.

1. Makaron polski z szynką . . . . .	149
2. Makaron zapiekany . . . . .	149
3. Makarony z zapiekaną szynką . . . . .	149
4. Leniwe pierogi . . . . .	150
5. Pierogi z serem . . . . .	150
6. Kluski szwajcarskie . . . . .	150
7. Kluski bite . . . . .	151
8. Kluski saskie . . . . .	151
9. Kluski z pszennej kaszki . . . . .	151
10. Pierogi dęte . . . . .	152
11. Pierogi z serem różowe . . . . .	152
12. Pierogi z czarnemi jagodami . . . . .	152
13. Pierogi ze śliwkami . . . . .	153
14. Łazanki z serem . . . . .	153
15. Kluski kartoflane ze śliwkami . . . . .	153
16. Makaron z włoską kapustą . . . . .	154
17. Pyza . . . . .	154
18. Racuszki . . . . .	154
19. Ryż na mleku . . . . .	154
20. Ryż postny . . . . .	155
21. Ryż z pomidorami . . . . .	155
22. Jaja na mięko . . . . .	155
23. Jajecznica . . . . .	155
24. Bliny . . . . .	155
25. Bliny polskie . . . . .	156
26. Pierożki smażone czyli mędrzyki . . . . .	156
27. Łazanki z szynką . . . . .	156
28. Kluski z makiem . . . . .	157
29. Budyń z parmezanem . . . . .	157
30. Prażucha . . . . .	157
31. Kasza jaglana . . . . .	157
32. Mamałyga rumuńska . . . . .	158
33. Kluski ze słoniną . . . . .	158
34. Jajecznica z cebulką . . . . .	158

## XIV

35. Omlet naturalny . . . . .	159
36. Omlet z serem . . . . .	159
37. Omlet z rakami . . . . .	159
38. Jaja po włosku . . . . .	159
39. Jaja w majonezie . . . . .	160
40. Omlet aux fines herbes . . . . .	160
41. Jaja sadzone . . . . .	160

## ROZDZIAŁ XIV.

### Leguminy.

1. Legumina parzona . . . . .	161
2. Legumina z makaronu . . . . .	161
3. Legumina z kaczki . . . . .	162
4. Legumina z ryżu . . . . .	162
5. Szarlotka . . . . .	162
6. Legumina z bułki . . . . .	163
7. Legumina z jabłek . . . . .	163
8. Budyń czekoladowy . . . . .	163
9. Legumina kartoflna . . . . .	164
10. Plum pudding . . . . .	164
11. Naleśniki . . . . .	165
12. Naleśniki z serem . . . . .	165
13. Naleśniki kremem . . . . .	165
14. Naleśniki biszkoptowe . . . . .	166
15. Naleśniki drożdżowe . . . . .	166
16. Grzybek zwyczajny . . . . .	166
17. Grzybek biszkoptowy . . . . .	167
18. Szarlotka z jabłek z grzankami . . . . .	167
19. Legumina ze śliwek . . . . .	167
20. Drugi sposób leguminy ze śliwkami . . . . .	167
21. Jabłka w cieście . . . . .	168
22. Jabłka w szlafrokach . . . . .	168
23. Suflet z jabłek . . . . .	168
24. Jabłka pieczone . . . . .	169
25. Pyza . . . . .	169
26. Budyń z orzechów włoskich . . . . .	169
27. Omlet . . . . .	169
28. Grzanki z winem . . . . .	169

## XV

29. Pierożki kruche z jabłkami . . . . .	170
30. Bułeczki z konfiturami . . . . .	170
31. Blinki i racuszki . . . . .	170
32. Legumina z ryżu . . . . .	171
33. Legumina z kaszki czekoladowej . . . . .	171
34. Legumina kartoflana . . . . .	171
35. Strudel z jabłkami . . . . .	171
36. Legumina z kasztanów . . . . .	172
37. Jabłka z pianą . . . . .	173
38. Brzoskwinie nadziewane . . . . .	173
39. Legumina z brzoskwiń . . . . .	173
40. Wafle zwyczajne . . . . .	174
41. Bezy ze śmietaną . . . . .	174
42. Ciastka z kremem . . . . .	174
43. Sufflet ze śmietany . . . . .	174
44. Wafle śmietankowe . . . . .	175
45. Mleczko . . . . .	175
46. Mleczko . . . . .	175
47. Krem do ciastek . . . . .	175
48. Sago ze śmietaną . . . . .	176
49. Sago w leguminie . . . . .	176
50. Andruty . . . . .	176
51. Marengi ze śmietaną . . . . .	176
52. Makaroniki . . . . .	177
53. Placuszki czekoladowe . . . . .	177
54. Zaparzane bairsers . . . . .	177
55. Bairsers migdałowe . . . . .	178
56. Ciasteczka prędkie . . . . .	178
57. Gedulds-Kuchen czekoladowy . . . . .	178
58. Ciasta parzone z kremem . . . . .	179
59. Tort biszkoptowy . . . . .	179
60. Kisiel żórawinowy . . . . .	179
61. Ciastka zwane momisbroden . . . . .	180
62. Komisbrod innym sposobem . . . . .	180
63. Ciastka z miodem . . . . .	181
64. Mazurek migdałowy . . . . .	181
65. Mazurek marcepanowy . . . . .	181
66. Tort migdałowy przekładany . . . . .	182
67. Tert kruchy . . . . .	182
68. Tort biszkoptowy z czekoladą . . . . .	182

## XVI

69. Tort jabłkowy . . . . .	183
70. Tort z razowego chleba . . . . .	183
71. Babka parzona . . . . .	184
72. Legumina z maku . . . . .	184
73. Marengi . . . . .	185
74. Sand-torte . . . . .	185
75. Tort wiedeński . . . . .	185
76. Tort śmietankowy . . . . .	186
77. Tort czekoladowy . . . . .	186
78. Tort orzechowy . . . . .	187
79. Tort czekoladowy przekładany . . . . .	187
80. Tort powidłowy . . . . .	187
81. Tort drożdżowy z jabłkami . . . . .	188
82. Tort turecki . . . . .	188
83. Tort makowy . . . . .	188
84. Tort ze śliwek . . . . .	189
85. Mas jableczny . . . . .	189
86. Jabłka smażone na drożdżach . . . . .	189
87. Ciasta drożdżowe . . . . .	190

## ROZDZIAŁ XV.

### Babki.

1. Babka zwyczajna . . . . .	191
2. Babka żółtkowa . . . . .	192
3. Baba wołyńska . . . . .	192
4. Lekka baba . . . . .	192
5. Babka do kawy . . . . .	193
6. Babka migdałowa . . . . .	193
7. Babka migdałowa inaczej . . . . .	193
8. Babka makowa . . . . .	194
9. Babka baumkuchen . . . . .	194
10. Babka ponczowa . . . . .	194
11. Babka śmietankowa . . . . .	195
12. Babka warszawska . . . . .	195
13. Babka pospolita . . . . .	196
14. Babka przyjacielska . . . . .	196
15. Tania babka . . . . .	196

## XVII

16. Babka chlebowa	. . .	197
17. Jeszcze babka chlebowa	. . .	197
18. Babka makowa	. . .	197
19. Babka na migdałowym mleku	. . .	198
20. Baba z gryczanych krup	. . .	198
21. Ciasto drożdżowe z sliwkami	. . .	198
22. Ciasto angielskie	. . .	199
23. Baba	. . .	199

## ROZDZIAŁ XVI.

## Pączki

1. Pączki	. . .	201
2. Pączki innym sposobem	. . .	201
3. Ptysie zwyczajne	. . .	202
4. Ptysie z kremem	. . .	202
5. Wafle	. . .	203
6. Poncz rzymski w szklaneczkach	. . .	203
7. Andruty	. . .	203
8. Faworki	. . .	204
9. Sucharki	. . .	204
10. Placek strasburski	. . .	204
11. Pierog drożdżowy nadziewany	. . .	205
12. Przezroczysty lukier	. . .	205
13. Obwarzanki drożdżowe	. . .	205
14. Obwarzanki śmietankowe	. . .	206
15. Obwarzanki migdałowe	. . .	206
16. Marcepany	. . .	206
17. Wiedeńskie grzanki	. . .	207
18. Palone migdały	. . .	207
19. Obcieranie skórki z cytryny	. . .	207
20. Solone migdały do wina	. . .	207
21. Czekoladowa polewa	. . .	207
22. Kisiel śmietankowy	. . .	208
23. Kisiel migdałowy	. . .	208
24. Kisiel czekoladowy	. . .	209
25. Kisiel jableczny	. . .	209
26. Kisiel ciepły	. . .	209
27. Pączki oszczędne	. . .	209

XVIII

28. Pączki wyborowe . . . . .	210
29. Faworki żółtkowe . . . . .	210
30. Faworki na pianie . . . . .	211
31. Wafle piaskowe . . . . .	211
32. Wafle drożdżowe . . . . .	211
33. Wafle maślane . . . . .	212
34. Budyń z bułki . . . . .	212
35. Budyń orzechowy . . . . .	212
36. Budyń krakowski . . . . .	213
37. Budyń zwyczajny . . . . .	213
38. Budyń szpikowy niby angielski . . . . .	213
39. Budyń z chleba razowego . . . . .	214
40. Budyń z kaszki przekładany jabłkami . . . . .	214
41. Budyń z wątróbki . . . . .	214
42. Grzanki na leguminę . . . . .	215
43. Grzanki wiedeńskie . . . . .	215
44. Andruty . . . . .	215
45. Pierniki zwyczajne . . . . .	216
46. Pierniki chlebowe . . . . .	216
47. Pierniki toruńskie . . . . .	216
48. Pierniki toruńskie inaczej . . . . .	217
49. Pierniki z pszennej mąki . . . . .	217
50. Pierniki z konfiturami . . . . .	217
51. Pierniki wiejskie . . . . .	218
52. Pierniki czekoladowe . . . . .	218
53. Pierniki z kartoflanej mąki . . . . .	218
54. Pierniki cukrowe . . . . .	219
55. Pierniki-bruki . . . . .	219
56. Tłuczeńce . . . . .	219
57. Białe pierniczki . . . . .	220
58. Prażone migdały . . . . .	220
59. Makagigi . . . . .	220
60. Jeszcze makagigi innym sposobem . . . . .	220
61. Konfitury na sucho . . . . .	221
62. Marcepanowe cukierki . . . . .	221
63. Róża na sucho . . . . .	221
64. Pomarańczowe skórki na sucho . . . . .	222

XIX

ROZDZIAŁ XVII.

Konserwy z owocow.

1. Wiśnie . . . . .	223
2. Brzoskwinie . . . . .	224
3. Renglody . . . . .	224
4. Renglody w inny sposób . . . . .	224
5. Maliny . . . . .	225
6. Jeszcze inaczej maliny . . . . .	225
7. Gruszki . . . . .	225
8. Wiśnie inaczej . . . . .	225
9. Agrest . . . . .	225
10. Agrest bez syropu . . . . .	226
11. Morele . . . . .	226
12. Inaczej morele . . . . .	226
13. Sliwki węgierki . . . . .	227
14. Sliwki innym sposobem . . . . .	227
15. Węgierki jeszcze inaczej . . . . .	227
16. Jabłka . . . . .	227
17. Jabłka w galarecie . . . . .	228
18. Gruszki . . . . .	228
19. Pomarańcze w kompecie . . . . .	228
20. Czereśnie . . . . .	229
21. Macedoine z pomarańcz . . . . .	229
22. Zielone śliwki . . . . .	229
23. Borówki . . . . .	230
24. Borówki inaczej . . . . .	230
25. Czarne jagody . . . . .	230
26. Truskawki . . . . .	230
27. Truskawki innym sposobem . . . . .	230
28. Ostreżyny . . . . .	231
29. Melon . . . . .	231
30. Rajskie jabłka . . . . .	231
31. Sliwki w occie . . . . .	231
32. Marynowane wiśnie . . . . .	232
33. Renglody z arakiem . . . . .	232
34. Jabłka w occie . . . . .	232
35. Gruszki w occie . . . . .	233

## XX

36. Rajske jabłuszko w occie . . . . .	233
37. Ogórki na kompot . . . . .	234
38. Pieczony kompot . . . . .	234
39. Kompot z suszonych śliwek . . . . .	234
40. Kompot z kasztanów . . . . .	234
41. Kompot z agrestu . . . . .	235
42. Kompot z łądyg rabarbarowych . . . . .	235
43. Cytryny . . . . .	235
44. Pomarańcze w całości . . . . .	236
45. Gruszki smażone . . . . .	236
46. Galareta z jabłek . . . . .	236
47. Truskawki na konfitury . . . . .	237
48. Konfitura z malin . . . . .	237
49. Maliny inaczej . . . . .	237
50. Maliny na sposób kijowski . . . . .	238
51. Porzeczki . . . . .	238
52. Porzeczki inaczej . . . . .	238
53. Winogrona . . . . .	238
54. Krażki z jabłek . . . . .	239
55. Poziomki . . . . .	239
56. Poziomki innym sposobem . . . . .	239
57. Żurawiny . . . . .	239
58. Berberys . . . . .	240
59. Głóg . . . . .	240
60. Róża smażone . . . . .	241
61. Ananas . . . . .	241
62. Arbuz . . . . .	241
63. Bania . . . . .	241
64. Pigwy . . . . .	242
65. Włoskie orzechy . . . . .	242
66. Konfitury w miodzie . . . . .	243
67. Gruszki suszone . . . . .	243
68. Sliwki suszone . . . . .	243
69. Powidła . . . . .	243
70. Jarzębina . . . . .	244
71. Malinowa marmolada . . . . .	244
72. Tatarak w cukrze . . . . .	244
73. Ananas surowo przechowany . . . . .	244
74. Włoskie orzechy w miodzie . . . . .	244



## XXI

75. Sliwki pieczone	.	.	.	.	245
76. Postiła rosyjska	.	.	.	.	245

## Galarety.

77. Galareta poziomkowa	.	.	.	.	245
78. Galareta ananasowa	.	.	.	.	246
79. Galareta malinowa	.	.	.	.	246
80. Galareta agrestowa	.	.	.	.	246
81. Galareta z róż	.	.	.	.	246
82. Galareta berberysowa	.	.	.	.	247
83. Galareta ze śliwek	.	.	.	.	247
84. Galareta z borówek	.	.	.	.	247
85. Galareta cytrynowa	.	.	.	.	247
86. Galareta pomarańczowa	.	.	.	.	247
87. Powidla z brusznic	.	.	.	.	248
88. Galareta mozaikowa	.	.	.	.	248
89. Galareta przekładana	.	.	.	.	249
90. Blanc-manger czekoladowy	.	.	.	.	249
91. Mleczko kawowe	.	.	.	.	250
92. Mus poziomkowy	.	.	.	.	250
93. Mus ponczowy	.	.	.	.	250
94. Galareta winna	.	.	.	.	250
95. Galareta z jabłkami	.	.	.	.	251
96. Galareta z borówek	.	.	.	.	251

## ROZDZIAŁ XVIII

## Soki, nalewki i likiery.

1. Sok malinowy	.	.	.	.	252
2. Sok malinowy inaczej	.	.	.	.	252
3. Sok wiśniowy	.	.	.	.	253
4. Sok wiśniowy inaczej	.	.	.	.	253
5. Sok porzeczkowy	.	.	.	.	253
6. Sok agrestowy	.	.	.	.	253
7. Sok żórawinowy	.	.	.	.	254

## XXII

8. Sok ananasowy . . . . .	254
9. Poncz rzymski . . . . .	254
10. Poncz imbierowy . . . . .	254
11. Sorbet maraskinowy . . . . .	254
12. Wino czerwone grzane . . . . .	255
13. Miodowy kwas . . . . .	255
14. Kwas ruski . . . . .	255
15. Wiśniak . . . . .	256
16. Esencja ponczowa . . . . .	256
17. Miód do picia . . . . .	256
18. Jarzębinówka . . . . .	257
19. Piolunówka . . . . .	257
20. Miód zwykły do picia . . . . .	257
21. Wiśniak . . . . .	258
22. Nalewka z agrestu . . . . .	258
23. Likier malinowy . . . . .	258
24. Likier wiśniowy . . . . .	258
25. Likier poziomkowy . . . . .	258
26. Maraskino . . . . .	259
27. Likier miętowy . . . . .	259
28. Polewka z białego wina . . . . .	259
29. Poncz z jaj . . . . .	259

## ROZDZIAŁ XIX.

## Napoje zimne.

1. Limonada . . . . .	260
2. Orszada . . . . .	260
3. Mazagran . . . . .	260
4. Cardinal . . . . .	261
5. Cherry-Cobler . . . . .	261

## L o d y.

1. Lody śmietankowe . . . . .	261
2. Lody owocowe . . . . .	262
3. Lody kawowe . . . . .	262

## XXIII

4. Mrożona kawa . . . . .	262
5. Krem śmietankowy . . . . .	262
6. Krem z jabłek . . . . .	263
7. Pianka do andrutów . . . . .	263
8. Pianka z ryżem . . . . .	263
9. Lody czekoladowe . . . . .	263
10. Lody crème brûlée . . . . .	264
11. Krem migdałowy . . . . .	264
12. Mleczko waniliowe . . . . .	265

## ROZDZIAŁ XX.

## S e r y.

1. Ser szwajcarski . . . . .	266
2. Ser lemburski . . . . .	266
3. Ser ekonomiczny . . . . .	261
4. Ser stołowy . . . . .	267
5. Ser szwajcarski zielony . . . . .	267
6. Ser kartoflany . . . . .	268
7. Ser brie . . . . .	268
8. Ser roquefort . . . . .	269
9. Ser newszatełski . . . . .	269
10. Mleko kwaśne zsiadłe . . . . .	269
11. Masło . . . . .	270

## C h l e b.

1. Pieczywo chleba . . . . .	270
2. Chleb zwyczajny . . . . .	270
3. Chleb inaczej . . . . .	271
4. Chleb parzony . . . . .	271
5. Bułki Wielkanocne . . . . .	272
6. Bułki nieschnące . . . . .	272
7. Kryngle kruche z czarnuszką . . . . .	272
8. Wiedeńskie rogaliki . . . . .	273

## ROZDZIAŁ XXI.

1. Sałata z octem i oliwą . . . . .	274
2. Sałata z jajkami . . . . .	274
3. Sałata z ogórków . . . . .	274
4. Sałata ze śmietaną . . . . .	275
5. Sałata z rzepuchy i roszponki . . . . .	275
6. Sałata z czerwonej kapusty . . . . .	275
7. Sałata z kwaszonej kapusty . . . . .	275
8. Sałata z kartofli . . . . .	275
9. Sałata ze śledzi z kartoflami . . . . .	276
10. Sałata z pieczonej kapusty . . . . .	276
11. Sałata z śledzi siekana . . . . .	276
12. Sałata ze szparagów . . . . .	277
13. Sałata po angielsku . . . . .	277
14. Sałata włoska . . . . .	277
15. Melon na sałatę . . . . .	277
16. Jabłka w kwasie . . . . .	278
17. Ogórki gorzycowe na sałatę . . . . .	278
18. Marynowanie korniszonów . . . . .	278
19. Marynowana fasola . . . . .	279
20. Marynowane rydze . . . . .	279
21. Marynowane rydze jeszcze . . . . .	279
22. Konserwa z trufli . . . . .	279
23. Groch w butelkach na konserwę . . . . .	280
24. Musztarda z miodem . . . . .	280
25. Gorzycowe masło na śniadanie . . . . .	280
26. Suchy bulion . . . . .	280
27. Bulion z pomidorów . . . . .	281
28. Szampiony marynowane . . . . .	281
29. Marynowane fukle . . . . .	281
30. Wiśnie na sałatę . . . . .	282
31. Sliwki na sałatę . . . . .	282
32. Sliwki na patyczkach . . . . .	282
33. Jabłka zaparzane . . . . .	283
34. Pastila jabłeczna . . . . .	283

## ROZDZIAŁ XXII.

## Wędliny.

1. Kiszka czarna z krwi wieprzowych . . . . .	284
2. Kiszka biała . . . . .	284
3. Kiszka francuzka . . . . .	285
4. Kiszki smażone . . . . .	285
5. Kiszka pasztetowa . . . . .	285
6. Kiełbasy litewskie . . . . .	286
7. Salceson . . . . .	286
8. Salami . . . . .	286
9. Świeża słonina . . . . .	287
10. Siekana kiełbasa . . . . .	287
11. Szyńka na sposób angielski . . . . .	287
12. Peklowanie mięsa . . . . .	287
13. O wędzeniu . . . . .	288
14. Szyńka westfalska . . . . .	288
15. Wędzenie wieprzowiny . . . . .	288
16. Szyńka moguncka . . . . .	289
17. Wędzone półgąski . . . . .	289
18. Wędzone ozory . . . . .	290
19. Słonina małoruska . . . . .	290
20. Wędzenie łososia . . . . .	290
21. Wędzenie węgorki . . . . .	290
22. Sosiski parowe . . . . .	291
23. Serdelki . . . . .	291
24. Salceson . . . . .	291

---

1. Ocet. . . . .	292
2. Musztarda . . . . .	292
3. Inny sposób otrzymania francuzkiej musztardy	292
4. Suszenie jarzyn. . . . .	293

## XXVI

## ROZDZIAŁ XXIII.

## Leguminy zimne.

1. Ryż z owocami . . . . .	294
2. Sago ze śmietaną . . . . .	294
3. Mak na wilgą . . . . .	295
4. Kisielek pomarańczowy . . . . .	295
5. Pianka mrożona . . . . .	295
6. Galareta z wina . . . . .	296
7. Galareta z szampańskiego wina . . . . .	296
8. Galareta ananasowa . . . . .	296
9. Galareta ponczowa . . . . .	297
10. Suche konfitury . . . . .	297
11. Suszone gruszki . . . . .	297
12. Jabłka nadziewane . . . . .	297
13. Blanc-manger orszadowa . . . . .	298
14. Jabłka suszone w wiankach . . . . .	298
15. Przechowanie jabłek bez suszenia . . . . .	298
16. Sliwki w cukrze . . . . .	298
17. Sliwki suszone . . . . .	299
18. Sliwki nadziewane . . . . .	299
19. Morele w cukrze . . . . .	299
20. Orzechy w cukrze . . . . .	299
21. Orzechy w miodzie . . . . .	300
22. Migdały palone . . . . .	300

## ROZDZIAŁ XXIV.

## Porządki domowe.

1. Pranie bielizny . . . . .	301
2. Pranie drobiazgów . . . . .	301
3. Przywrócenie białości żółkłej bieliźnie . . . . .	302
4. Pranie kolorowych perkalów . . . . .	302
5. Pranie w kartoflach . . . . .	302
6. Pranie koloru zielonego lub czerwonego . . . . .	302
7. Pranie koronek . . . . .	302
8. Pranie włóczkowych rzeczy . . . . .	303