



**POLSKA KUCHNIA
KOSZERNA,**

zawierająca
NAJROZMAITSZE POTRAWY i PIECZYWA,
Konfitury i Soki,
ORAZ SZCZEGÓLOWY PRZEWODNIK
DO URZĄDZENIA KOSZERNEGO GOSPODARSTWA,

przez
Rebę Wolff,
tłumaczone z niemieckiego przez

S. D.

NAKŁADEM TŁUMACZA.

WARSZAWA.
W DRUKARNI M. ZIEMKIEWICZA,
PRZY ULICY KRAKOWSKIE-PRZEDMIEŚCIE NR. 416.

1877.



4g. 22.1. 193.

POLSKA KUCHNIA KOSZERNA,

zawierająca

NAJROZMAITSZE POTRAWY i PIECZYWA,
Konfitury i Soki,

ORAZ SZCZEGÓŁOWY PRZEWODNIK

DO URZĄDZENIA KOSZERNEGO GOSPODARSTWA,

przez

Rebeke Wolff,

tłumaczone z niemieckiego przez

S. D.

NAKŁADEM TŁUMACZA.

WARSZAWA.

W DRUKARNI M. ZIEMKIEWICZA,

PRZY ULICY KRAKOWSKIEJ-PRZEDMIEŚCIE NR. 415.

—
1877.

ЗАЛА IV.
ШКАФЪ 22
ПОЛКА 1 Л. 193

POLSKA KUCHNIA KOSZERNA,

49.22.4.193.

zawierająca

NAJROZMAITSZE POTRAWY i PIECZYWA,

Konfitury i Soki,

ORAZ SZCZEGÓŁOWY PRZEWODNIK

DO URZĄDZENIA KOSZERNEGO GOSPODARSTWA,

przez

Rebekę Wolff,

tłumaczone z niemieckiego przez

S. D.



NAKŁADEM TŁUMACZA.

WARSZAWA.

W DRUKARNI M. ZIEMKIEWICZA,

PRZY ULICY KRAKOWSKIE-PRZEDMIEŚCIU NR. 415.

1877.

Дозволено Цензурою,
Варшава, 13 Мая 1877 года.

PRZEDMOWA.

Wychowana w domu dobrym i koszernym i będąc przeszło 28 lat gospodynią, postanowiłam sobie przyjść w pomoc naszym paniom Izraelitkom, chętnie pragnącym zadość uczynić wymaganiom gastronomicznym, a jednak nie chcącym zerwać ze swoją religiją i tradycją.

Dziółko niniejsze, często w oryginale przeze mnie używane, przetłumaczyłam na język ojczysty. Zawiera ono przepisy najdelikatniejszych, również, jak i najzwyczajniejszych potraw, mięsnych i mlecznych, przepisy na różne pieczywo, konfitury, soki, galarety, kremy, sosy i t. p., wszystko przyrządzone w sposób *koszerny*.

Kierując się tą książką, nie wiele należy dołożyć starania, ażeby tanim kosztem dom koszerny w porządku utrzymywać. Tak szczegółowo

oheznana jestem z tą książką, iż jestem przekonana o akuratności zawartych w niej przepisów i śmiało polecam ją naszym paniom postępowym, jakoteż i zachowawczym, jako mogącą zaradzić we wszelkiej okoliczności tyczącej się gospodarstwa.

ROZDZIAŁ I.

a) O urządzeniu koszerne go gospodarstwa.

Koszerne gospodarstwo powinno być urządzone podług następującego przepisu: W kuchni powinny się znajdować statki podwójne, dla potraw mięsnych i dla potraw mlecznych. Statki te powinny być następujące: naczynia różne do gotowania, talerze, noże, widelce i łyżki, solniczki, deseczki do szlifowania, łyżki drewniane, mąte wka, wałek, deseczki różne, naczynia do zmywania, do każdego osobna ściěrka i ka wałek sukna do czyszczenia noży. Prócz tego dwa stoły i dwie pomniejsze szafki, lub jedna większa, lecz rozdzielona na dwie części. W jadalnym pokoju powinny się znajdować dwa obrusy, jeden dla potraw mięsnych, drugi dla mlecznych.

b) O urządzeniach i przygotowaniach na sobotę i na święta.

W piątek wieczór, jakoteż w każdą wilię święta (*Erew Szabas i Iom-tof*) gospodyni domu powinna na na-

krytym stole zapalić dwie świece, nad którymi ma mówić modlitwę, zamieszczoną w końcu tej książki. Na ten nakryty stół kładzie ona na miejscu przeznaczonym dla gospodarza domu, dwa białe chleby, *barches* zwane.

Chleby te gospodyni powinna w piątek z rana sama sporządzić, i wzięwszy z nich kawałek ciasta (*Chala*) wrzucić w ogień, mówiąc modlitwę zamieszczoną w końcu. Jak chleby te sporządzają się, znajduje się w dwunastym rozdziale.

Miska i deseczka, które się do tego używają, nie powinny do niczego innego służyć. Potrawy na piątek wieczór, jakoteż na sobotę do obiadu, powinny być już w piątek przed wieczorem gotowe.

20) O przygotowaniach i urządzeniach na święta wielkanocne (Pessach).

Przygotowania i urządzenia na święta wielkanocne są następujące: Mieszkanie całe powinno być starannie i gruntownie oczyszczone, szafy kuchenne, i spiżarnie, a naczynia drewniane, jakoteż i stoły kuchenne i deski powinny być szorowane, wszystek zaś chleb, mąka, krupy powinny być wyniesione. Ostatnie dwa przedmioty mogą być przechowane w miejscu, do którego się przez całe święta nie dochodzi.

Naczynia drewniane wolno koszerować, (*Kaszer*) ażeby je na wielkanoc używać. Szoruje się je, poczem nalewa się trochę wody, przechodzi się kilka razy po nich rozpalonem żelazem, i nareszcie trzy razy płuka się je czystą wodą. Toż samo robi się z kuchennymi stołami. Szafy kuchenne wykładają się czystym papierem. Z naczyniami srebrnymi, mosiężnymi, mie-

dzianami i żelaznemi tak samo się obchodzi, jak z drewnianami, z tą tylko różnicą, że szorują się one kredą i pogrążają się potem w wrzącą wodę. Naczynia żelazne kładą się do silnego ognia i gdy się dostatecznie rozpalą, wyjmuje się je i trzykroć oblewa się wodą. Gliniane i surowcowe naczynia, jakoteż noże i widelce i w ogóle wszystkie naczynia, jeżeli nie są zrobione z prawdziwej porcelany, nie powinny być w wielkanoc używane. Prawdziwą porcelaną i szkło wolno używać, kładąc trzy dni przed świętami do wody i codziennie przemieniając wodę.

Na pierwsze dwa wieczory świąt wielkanocnych, do *sederu*, stół powinien być urządzony stosownie do następujących prawideł: Na środek stołu, stawia się miska, lub taca, nakryta serwetą, w której powinny się znajdować trzy *mace*, duże, całe, bez żadnego znaku. Na serwetę stawia się talerz z następującemi przedmiotami: trochę czystej sałaty, trochę czystej zielonej pietruszki, małe naczynie ze słoną wodą, kilka na twardo ugotowanych jaj, kawał mięsa pieczonego w popiole, trochę tartego chrzanzu. Przy talerzu stawia się podstawka z masą (*Charoses*), która przyrządza się w następujący sposób: obcierane, tarte jabłka mieszają się z cukrem, tłuczonym cynamonem, słodkimi migdałami lub orzechami i z tego wszystkiego tworzy się ciasto. Po lewej stronie sofy lub krzesła, przed którym znajduje się stół, kładą się dwie biało powleczone poduszki, przy których siada gospodarz domu. Po tej samej stronie, stawia się na krzesle lub na stołeczku miska i naczynie z wodą, przytem czysty ręcznik. O funkcjach mężczyzny nie wspominam.

d) O koszerowaniu mięsa i drobiu.

Mięso, nim przystawia się do gotowania, powinno być koszerowane w następujący sposób: kładzie się je do naczynia, i oblewa się obficie wodą, w której powinno leżeć półgodziny; poczem obmywa się z krwi, kładzie do koszyka wyłącznie do tego przeznaczonemu, i obsypuje się lekko, lecz nie przepuszczając żadnego miejsca, solą. W soli leży mięso znowu godzinę, poczem każdy kawałek oblewa się po trzykroć świeżą wodą. Drob, zarznięty przez żydowskiego rzeźnika, powinien być oskubany, opalony i czyszczony.

Gęsie, po opaleniu, czyszczą się słomą, zmoczoną wodą i otrębami (na wielkanoc bez otrębów). Głowę i nogi wszelkiego drobiu — prócz gęsi — wyrzuca się. Brzuch podług szwu rozkrawa się aż do kości piersiowej, wnętrzności wyjmują się, kiszki ucinają się, żołądek się rozkrawa, i ściąga się wewnętrzną twarzą skórę; poczynając od serca, rozkrawa się na krzyż i odlewa się krew. Z kiszek, u tłustych gęsi, ucinają się tylko dwie mniejsze, tak nazwane *trefne*, z powodu, że inne kiszki zawierają dużo tłuszczu i mogą być używane do jedzenia. Ażeby powiększyć wątrobę, zostawia się przy niej serce i żółć, trzyma się je przez trzy dni w wodzie, którą się zmienia co rano i wieczór. Od nóg odcinają się paznogie. Głowa odcina się wzdłuż, a dziób, mózg, oczy, i dwie małe kostki przy dziobie zupełnie się wyrzucają. Od języka odcina się koniec. Z szyi wyciąga się gardziel i krtań, a główna żyła, idąca od szyi aż do piersi, wykrawa się ostrożnie. Skrzydła odłamuje się i wsieka się trochę, ażeby krew lepiej mogła ściec. Nare-

szcie wszystko wkłada się do wody, i obchodzi się z tem, tak samo, jak z każdym innym mięsem, z wyjątkiem wątroby, która się soli i piecze nad węglami. Powinna ona tylko kwadrans leżeć na węglach, lecz podczas tego trzeba ją przekrócić na drugą stronę.

ROZDZIAŁ II.

a) O obchodzeniu się z wszelkiem mięsem, drobiem przed gotowaniem, smażeniem i pieczeniem.

Wszelkie mięsiwo, dzień przed tem koszerowane, powinno leżeć przez noc lekko solone. Nim przychodzi na ogień, mięso wołowe, płucze się tylko zimną wodą, inne zaś mięso, a szczególnie drób, parzy się, i skubie się z pozostałych pierzy, z nóg zaś gęsi ściąga się skóra. Z kiszek, zaraz po koszerowaniu, zdejmuje się tłuszcz, same zaś kiszki otwierają się, oczyszczają się z nieczystości, myją się w ciepłej wodzie, trą się silnie solą, obmywa się jeszcze kilka razy na ciepło i kładzie się je na noc do zimnej wody.

b) O obchodzeniu się z wszelkimi jarzynami przed gotowaniem.

Wszelkie jarzyny i rzepy skrobią się lub obierają i krają się. Młode kartofle skrobią się, stare zaś obierają się lub często gotują się w łupinach. Wszelkie kapusty rozbiegają się na liście, a najgrubsze głąby

wycinają się. Najprzód płuka się je w zimnej wodzie, ażeby oczyścić od piasku, potem parzy się. Karafioly, przed parzeniem oczyszczają się od wielu małych listków. Pory, jak wszystkie rośliny cebulaste, obierają się; pietruszka i wszelka włoszczyzna, myją się najpierw, potem po największej części cienko się siekają. Strączki otwierają się, ziarna się wyjmują, wybierają się, robaczywe się wyrzucają i przed gotowaniem płukają się. Strączki zaś cukrowe ściągają się ze skór, i łamią się na kawałki.

c) O obchodzeniu się z wszelkimi owocami, krupami i grzybami przed gotowaniem i smażeniem.

Owoce strączkowe wybierają się, robaczywe ziarna wyrzucają się z wyjątkiem soczewicy, gdyż w nich nie znajdują się nigdy robaki. Toż samo bób. Wszystko myje się zimną wodą. Z krup tylko pszenica, ryż i owsiana kasza parzą się kilka razy i w końcu płuczają się w zimnej wodzie. Małe owoce, tylko myją się na zimno, większe obierają się, kładą się na kawałki i potem płuczają się w wodzie. Przy grzybach łodyżki czyszcza się, miejsca robaczywe wykrawają się, poczem myją się grzyby, raz w zimnej, drugi raz w gorącej wodzie.

Pieczarki powinny się z jakie cztery razy płukać w wodzie.

d) O obchodzeniu się z rybą przed gotowaniem, pieczeniem i smażeniem.

Ryba się skrobic i dobrze się umywa, ażeby wszelka nieczystość z niej zesła. Szczupak, po roz-

krajanii i po wyjęciu wnętrzości, dobrze się zewnątrz i wewnątrz płucze. Wątroba oczyszcza się z żółci, co szczególnie przy karpniu powinno być ostrożnie robione, gdyż w razie pęknięcia żółci, wątroba staje się gorzka, a jeżeli przytem wątroba jeszcze znajduje się w rybie, to cały karp dostaje gorzki smak, nie dając się niczem odpędzić. Tłuszcz zdejmuje się z kiszek, które się potem wyrzuca, i kładzie się razem z wątrołą, ikrą lub mleczą w świeżą wodę, którą trzeba przed gotowaniem ryby często zmieniać. Dużą rybę kraje się na dwie połowy potem na mniejsze kawałki, ryby średniej wielkości krają się odrazu na kawałki, małe zaś zupełnie się nie krają. Soli się wszystkie ryby jednakowo. *Stynka* tylko się myje. Często *karp* wcale się nie skrobie, lecz dla ostrożności z żółcią, rozkrawa się naprzód na boku. Krew karpia zbiera się w miskę z octem i rozmięsza się, sama zaś ryba płucze się octem, toż samo wnętrzości, poczem wszystko się soli. *Okuń* ciężko daje się skrobać. Ażeby temu zaradzić, trzeba jedną ręką, wziąć go za głowę, przekłuć nożem mięso u ogona, i pociągnąć potem za głowę, poczem skrobanie łatwo idzie. Wnętrzości wyciągają się przez uszy, a ikra lub mlecz i tłuszcz zostają się wewnątrz. *Lin* zupełnie się nie skrobie lecz trze się kilka razy solą, zdejmuje się nożem z nich szluz i potem dobrze się je umywa. Obchodzi się z *linami*, jak zwykle. U *barweny* wyrzuca się ikra, która jest szkodliwą, w ogóle w miesiącu Maja nie wolno używać barweny, przyrządza się jak zwykle. *Łosoś, leszcz, ołowianka, sandacz*, jak w ogóle wszelka *biała ryba*, oblewają się zaraz octem i lekko się solą, gdyż przed gotowaniem nie wolno je jeszcze raz płukać. Wogóle takie ryby nie powinny przez noc stać w soli, lecz zaraz powinny być gotowane.

ROZDZIAŁ III.

a) O gotowaniu wszelkiego mięsiwa i drobiu, używanego do rosółów.

Nr. 1.

Mięso lub drób, przyrządzone podług d) pierwszego rozdziału i a) drugiego rozdziału, może być przystawione do gotowania. Chcąc mieć rosół, leje się na mięso o trzecią część więcej wody, niż chcąc mieć bulion. Jak tylko pokazuje się piana, zdejmuje się ją tak długo, póki nareszcie przestaje. Teraz wysypuje się trochę soli, jakoteż czyszczoną włoszczyznę: seler, pory, pietruszkę, także marchew i kalarepę. Tłustość ukazująca się potem na wierzchu, zdejmuje się i używa się do przyrządzenia rosółowego mięsa. Mięso wołowe powinno się około trzech godzin gotować, toż samo baranina, która się gotuje nie zakrytą, ażeby straciła właściwy jej zapach. Wogóle mięso to nie używa się do rosółu i smażone jest najlepszem.

b) O przyrządzaniu rosółowego mięsa.

Nr. 2. Wołowa sztukamięsa.

Jeżeli jest dostatecznie miękka, wyjmuje się z rosółu, który przelewa się przez sito, gdzie roznia-ta się włoszczyzna. Mięso kładzie się w tygiel lub na patelnię, sypie się nań trochę soli, wkłada się także

kawałki obieranej i rozkrajanej cebuli i czosnku, trochę pieprzu; nalewa się potem tłuszcz, pozostały od rosółu i zostawia się krótki czas na ogniu. Wtenczas smakuje bardzo dobrze, i ledwie można poczuć, że w tem mięsie gotowano rosół.

Nr 3. Sztukamięsa, w inny sposób przyrządzona.

Mięso dobrze się gotuje w soli, tłuszczu i wodzie, lub rosole, roztopia się tłuszcz w patelni, wkłada się kilka kawałków czosnku, który powinien dostać ciemnobury kolor, poczem smaży się w tym tłuszczu trochę mąki. Następnie, mieszając, leje się na patelnię, rosół, pozostały na mięsie, i jeżeli sos jeszcze za nadto gęsty, wlewa się trochę wrzącej wody. Nareszcie leje się ten sos na mięso i daje się razem z niem przegotować. W ten sam sposób można przyrządzić mięso to z rozmaitemi sosami, o przyrządzeniu których będzie niżej.

Nr. 4. Cieleca sztukamięsa.

Przyrządza się jak wołowa Nr. 3, z tak zwanym rosółem czosnkowym.

Nr. 5. Cieleca sztukamięsa w inny sposób przyrządzona.

Mięso przystawia się z trochę rosółu, soli, cytryny, tłuszczu, cukru, lub małemi rodzynkami, potem wysypuje się trochę tartą bułką. Prócz tego można do cieleciny przyrządzić różne sosy, lub smażyć ją w tłuszczu, zaprawionym tartą bułką i cebulą.

Nr. 6. Barania sztukamięsa.

Jeżeli jest już zupełnie miękką, przystawia się z własnym tłuszczem, solą, wiązką tymianu, zawiązanego w cienki gałganek, z wodą lub rosółem, i powinna się póty smażyć, póki cały tłuszcz nie wsiąknie w mięso.

Nr. 7. Kura rosółowa.

Może być przyrządzoną, jak cielęcina Nr. 5, lub zamiast cytryny kładzie się cienko posiekana pietruszka. Prócz tego można do tego mięsa przyrządzić różne sosy (Patrz niżej).

Nr. 8. Fricassé z kurcząt i gołębi.

Używa się do tego drób taka sama, jak do rosółu, kraje się na drobne kawałki, wkłada się takie same przedmioty, jak do cielęciny Nr. 5, prócz tego można wlać trochę białego wina i na koniec tartą bułkę, lub lekko przysmażoną mąkę. Z cielęciny można takie same zrobić *fricassé*.

Nr. 9. Fricassé z różnego pozostałego gotowanego mięsa.

Sieczy i przystawia się, nawpół z wodą, nawpół z octem, lub z rosółem i cytryną, solą, tłuszczem, cienko posiekaną cebulą, dużemi rodzynekami, trochę cukru, angielskim pieprzem, i bardzo małą ilością pieprzu, daje się to dobrze przegotować, i lekko przysmażyć. Jeżeli między mięsem nie znajduje się wołowiny, przyrządza się, jak Nr. 8. Jeżeli tylko woło-

wina, w każdym razie przystawia się zaraz nawpół z octem, i zamiast mąki, wysypuje się tarty piernik, poczem daje się przegotować nad węglami, nigdy nad płomieniem.

e) O pieczeniu, smażeniu i duszeniu mięsa.

Nr. 10. Wołowa pieczeń.

Najlepiej bierze się do tego jędrny, soczysty kawał. Tylne mięso najzdatniejsze jest do tego, lecz trzeba je szpikować, to jest przeciąga się je, za pomocą igły, kawałami tłuszczu. Tak zwana kruoha pieczeń również jest do tego zdalna. Trzy dni przed gotowaniem mięso się pekluje, t. j. mocno się naciera solą, zmieszaną z saletrą, wkłada się do garnka kamiennego, lub beczułki, przeznaczonej na to; zakrywa się i przyciska kamieniem. Chcąc wstawić mięso do pieca, kładzie się do glinianej, lub żelaznej brytfanny, skórkę od chleba, angielskich liści, pieprzu, rozkrajanej cebuli, całe kawałki imbiru, potem same mięso, a następnie tyle wody, lub nawpół zwyczajnego piwa, ile dostatecznie będzie ażeby woda przy kipieniu nie przelała się, inaczej, tłuszcz się traci, i pieczeń staje się suchą. W zakrytej brytfannie mięso staje się więcej soczyste. Można także, kto znosi zapach, wetknąć w różnych miejscach po kawałku czosnku.

Nr. 11. Nadziewana pieczeń wołowa.

Mięso przyrządza się, jak w poprzednim numerze. Potem robi się nadzienie, rozkrawa się pieczeń w poprzek, wkłada się nadzienie, zaszywa się i piecze się jak poprzednio.

Nr. 12. Pieczeń smażona.

Przyrządzenie zupełnie, jak w Nr. 10, tylko że pieczeń ta wstawia się w garnek do smażenia, na węglach, lub w piecu.

Nr. 13. Duszone wołowe mięso.

Kawał kruchego, tłustego mięsa tłucze się, trochę się soli, i wkłada się, razem z kilkoma łyżkami wody w gliniany garnek, do tego, cebule, całe korzenie, pieprz i cytryna. Potem zakleja się garnek papierem za pomocą wody z mąką, wstawia się, ażeby węgle ze wszystkich stron okrążyły go, lub w piec. Po trzech godzinach, mięso gotowe i posiada silny sos.

Nr. 14. Pieczeń kwaśna.

Bierze się do tego mięso, jak do zwyczajnej pieczeni, tłucze się i pekluje na dobę (Zob. Nr. 10). Potem wtykają się goździki, wkładają się liście laurowe, korzenie, pieprz w zwyczajny ocet, zakrywa się, przyciska kamieniem i zostawia się w takim położeniu przez tydzień. Po upływie tego czasu, umywa się z octu, wkłada się do brytfanny, a pod tem duży kawał skóry od chleba; świeży pieprz i liście, cebule, cytrynę bez ziaren, także łupina. Jeżeli mięso nie jest tłuste, to się szpikuje, poczem wlewają się dwie części mocnego octu, jedną zaś wody, lub piwa. Potem zakrywa się to, wstawia się do pieca, lub też na węgle. Po dwóch godzinach mięso gotowe. Pół godziny pierwej, wkłada się trochę cukru i piernika, lecz powinno być także dostatecznie rosolu, ażeby wyszedł dobry sos.

Nr. 15. Smażona wołowa wątroba.

Trzeba na to zważać, ażeby pochodziła z tłustego wołu, inaczej jest twardą i suchą. Staje się najbardziej soczystą po szpikowaniu tłuszczem. Kraje się na pryce, ściąga się wszystkie żyły, i z trochę wody, tłuszczu (najlepiej gęsi tłuszcz), soli, cebuli, pieprzu, goździków, przystawia się do smażenia.

Nr. 16. Pieczona wołowa wątroba.

Ściągają się żyły i kraje się na bardzo cienkie pryce. Maczają się w mące z solą i pieką się w tłuszczu gęsim w patelni lub tyglu.

Nr. 17. Nadziewana śledziona.

Po kószowaniu, kładzie się, jak każde mięso, na deskę, i skrobie się łyżką, ażeby wnętrzości wyściokły. Potem mięsza się z bułką, tłuszczem pół funta, soli, kilkoma jajkami, pieczoną cebulą i tłuczonym pieprzem. Zaszywa się potem jedna strona śledziona, wkłada się mięszanina i zaszywa się ze wszystkich stron. Przekłuwa się w wielu miejscach widelcem, inaczej pękłaby podczas gotowania. Chcąc mieć z niej rosół, przystawia się ją jak mięso, tylko daje się dłużej gotować. Wyjętą z rosółu, można piec w tłuszczu, lub przysmażyć w rosole i tłuszczu, soli i czosnku, lub jak wołowina, Nr. 3, z sosem. Nie chcąc mieć z niej rosół, przystawia się ją z małą ilością wody, i daje się gotować we własnym rosole. Nie wolno się jej dotykać podczas gotowania, inaczej pęka.

Nr. 18. Ozór wołowy.

Przystawia się z wodą, lecz musi pierwej najmniej noc jedną leżeć w soli. Jeżeli jest już miękki, ściąga się zeń skórę, wtyka się kilka goździków, angielski pieprz i liści, trochę soli i tłuszczu; także czosnku, i smaży się we własnym rosole.

Nr. 19. Móżdżki wołowe.

Nawpół z wodą, nawpół z octem przystawia, tudzież wkłada się pieprz, sol, tłuszcz, liście i trochę cebuli, podczas gotowania, wrzuca się tarta bułka.

Nr. 20. Cieleca pieczeń.

Bierze się do tego dobry cielęcy mostek. Im cięższy jest, tem jest tłusciejszy. Cielęcina się nie pekluje, tylko parzy się przed przystawieniem, potem się umywa zimną wodą, naciera się solą i zaraz w wodzie, lub nawpół w piwie, wstawia się w piec. Wkłada się zaraz cytryna, cebula, i można także skórkę od chleba. Wierzchnia strona kładzie się na dół, na drabinkę z twardego drzewa; gdy już jest dostatecznie miękka, przewraca i smaruje się gęsim tłuszczem. W półtorej, najwyżej dwie godzin, pieczeń taka jest gotowa. Jeżeli już jest miękka, a ma dużo sosu, odlewa się, inaczej nie jest dostatecznie brunatny. Można także nasypać tartej bułki. Sos powinien być przelany przez sito.

Nr. 21. Nadziewany cielęcy mostek.

Do tego robi się nadzienie z siekanej cielęciny, tartej bułki, jaj, skórki od cytryny, tłuszczu, cukru,

cytrynowego soku i soli, także można dodać małych rodzyneków. Wierzchnia skóra się podkrawa, lecz tak, aby zostało miejsce, przez które nadzienie mogłoby przejść. Gdy już się wewnątrz znajduje, zaszywa się otwór i smaży się w zakrytej brytfannie, którą się tylko przy końcu otwiera.

Nr. 22. Cielece płuca, wątroba i serce.

Gotuje się w wodzie z solą. Sos z tego używa się do rosółu, i tylko mała część do przyrządzenia tej potrawy, którą można przyrządzić w rozmaity sposób.

Nr. 23. Siekane płuca lub Hachée.

Gotowane płuca siecze się z cebulą, nalewa się na to rosół, wkłada się sól, tłuczony pieprz, tłuszcz, zostawia się dobrze przegotować, potem włożywszy dwie lub trzy bułki miękkie, silnie się mięsza. Wreszcie przysmaża się, i jeszcze raz, wciąż mięszając, daje się przegotować, aż się staje gładką, gęstą masą. Można też obłożyć pryce pieczonej cielęciny.

Nr. 24. Siekane płuca na kwaśno lub słodko.

Zupełnic jak w poprzednim, tylko, że dołącza się tutaj ocet, lub cytrynowy sok, cukier, i małe rodzyнки.

Nr. 25. Cielece płuca w inny sposób.

Gotowe już mięso rozkrawa się na kawałki, wkłada się napowrót w rosół, który się przedtem przece-

dza i w którym rozciera się włoszczyzna. Podczas gotowania rosółu, wkładają się zwyczajne kluski, które powinny kilka razy się przegotować, potem przysmażonej trochę mąki. Wprawdzie, gdy się lubi czysty rosół, można wypuścić tę ostatnią, lecz niezbędną jest siekana pietruszka. Ma się z tego dwie potrawy, rosół i mięso.

Nr. 26. Nóżki cielęce.

Po koszerowaniu, parzeniu i czyszczeniu, gotują się w wodzie i soli, i albo w własnym rosole, przy czem dodaje się cebula, tłuszcz i przysmażona mąka, lub używa się rosół oddzielnie, a do nówek przyprawa się cytrynowy sok lub ocet i cukier.

Nr. 27. Pieczone nóżki cielęce.

Jeżeli są od gotowania miękkie, kładzie się je na patelnię z gorącym tłuszczem lub gęsim smalcem, miesza się kilka jaj z mąką, wodą i solą, i nalewa się tak, ażeby nóżki całkiem się w tem upiekły, potem stoją nad ogniem, aż dostają brunatny kolor.

Nr. 28. Cielęca głowa.

Sieczy się na cztery części i przyrządza się, jak nóżki.

Nr. 29. Ozór cielęcy.

Gotuje się w wodzie i soli, wyjmuje się i ściąga wierzchnią skórę (jeżeli nie schodzi, oznacza to, że niedostatecznie jeszcze miękki) i dusi się w rosole;

tłuszczu i gęsim smalcu. Można go także przyrządzić na kwaśno, lub słodko, wkładając małe rodzynki, skórki od cytryny i cukier.

Nr. 30. Karbonada.

Bierze się do tego zebra cielęce, które rzeźnik naumyślnie na ten cel przyrządza. Mięso każdego zebra tłucze się grzbietem tasaka, ażeby się rozszerzyło i stało kruchem, lecz kość powinna zostać. Potem zanurza się w rozmięszanych jajkach, tartej bułce zmieszanej z solą, i piecze się w tłuszczu.

Nr. 31. Kielbasa z płuc.

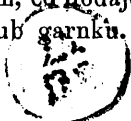
Kładzie się ją na krótki czas w gorącą wodę, ażeby dobrze się zgrzała, następnie smaży się w tłuszczu.

Nr. 32. Kielbasa z czosnkiem.

Jeżeli dobrze wędzona, można ją jeść surową, lecz lepiej smakuje gotowana przez kilka godzin w zwyčajnem piwie. Świeżą zaś kładzie się w wrzącą wodę, wtedy można ją jeść. Gęsia kielbasa je się surową.

Nr. 33. Barania pieczeń.

Obchodzi się, jak z cielęcą. Mięso jest zawsze tak tłuste, iż nie potrzebuje żadnego innego tłuszczu. Można natrzeć ją czosnkiem, co dodaje silniejszy smak. Smaży się w brytfannie lub garnku.



d) O pieczeniu, smażeniu i duszeniu drobiu.

Nr. 34. Gęsia pieczeń.

Po koszerowaniu gęsi, odsiekają się skrzydła i wycierają się mocno solą. W kupkach tłuszczu, znajdujące się pod skrzydłami, porabiają się dziury, w które się kładą kawałki czosnku, i w takim stanie, stoją w naczyniu przez noc. Jak dla każdej pieczeni, tak i tutaj, kładzie się w patelnię drabinka z dębowego drzewa, na którą umieszcza się gęś, piersią na dół. Można ją pierwej nadziać jabłkami, lub prawdziwymi kasztanami. Skóra od chleba czyni sos smaczniejszy i dodaje mu brunatny kolor. Także kładą się cebule, nalewa się do połowy naczynia wody i stawia się w gorący piec. Po godzinie gotowania, można spróbować, czy pierś dostatecznie jest miękka. Jeżeli nie, daje się dalej piec, a w razie jeżeli jest miękka, przewraca się na drugą stronę; jeżeli cała gęś jest już miękka, odlewa się sos, przekłuwa się widelcem w wielu miejscach, poczem wycieka z gęsi tłuszcz. Po trzech godzinach, musi być gotowy i posiadać brunatny kolor. Sos przelewa się przez sito i może być używany do polewania innych potraw, np. kartofli.

Nr. 35. Drobiazgi gęsie.

Po dobrem parzeniu, czyszczeniu i umyciu, gotuje się albo na rosół, lub przyrządza się do sosu z czosnkiem, jak to przy wołowinie, (Nr. 3) podano; jeżeli się z tego nie gotuje rosółu, przystawia się

z wodą, solą i czosnkiem, i smaży się we własnym sosie, można także dodać trochę tartej bułki.

Nr. 36. Tłusta gęś.

Jeżeli gęś bardzo tłusta, co ma zawsze miejsce przy gęsiach paszonych, ściąga się wtedy gruba skóra z piersi, aż do skrzydeł, które się przedtem odsieka. Chcąc z niej mieć pieczeń, obszywa się pierś skórą dwóch szyjek. Jeżeli się ma jedna, można do tego użyć skórę z grzbietu. Parzy się, czyści i piecze, jak zwykle.

Tłuszcz z kiszek wkłada się na kwadrans przed końcem smażenia tłuszczu. Skwarki te smakują doskonale, zimne lub gorące, szczególnie z kartoflami. Ażeby tłuszcz mógł się długo zachować, wkłada się obierana cebula, i zostawia się, aż dostaje brunatny kolor, poczem wyjmuje się napowrót. Tłuszcz powinien się trochę ostudzić, odlewa się, i zostaje na dnie naczynia grunt; mogący być używany do jarzyny, lub mięsa.

Nr. 37. Nadziewana gęsia pierś.

Pierś odkrawa się od żeber, a mięso od kości; siecze się z czterema łutami gęsiego tłuszczu, cebulą, potem dodaje się trochę tartej bułki, dwa jajka, soli, trochę tłuczonego pieprzu, zmięsza się to wszystko razem i przeciąga się skórą dwóch gęsich szyjek. Na to leje się wrząca woda i dobrze się wyczyszcza skóra. Pierś ta kładzie się do patelni lub brytfanny, nalewa się wody z solą i smaży się z czosnkiem i angielskim korzeniem.

Nr. 38. Nadziewana szyjka gęsia.

1. Bierze się do tego funt siekanej wołowiny, trochę tartej bułki, siekaną lub tartą cebulę, soli, pieprzu i jedno lub dwa jajka, miesza się razem, wkłada się do szyjki, przyszywa się u góry i u dołu i kładzie się albo do zupy, lub smaży się w tłuszczu. albo: Nadziewa się, bułką, trochę tymianu, dwoma jajkami i krajany tłuszczem, zresztą, tak jak wprzód.

Nr. 39. Połki tłustej gęsi.

Powinny jak można najwięcej być wykrajane. Chcąc nadziać, robi się nadzienie z mięsa, jak do szyjki, odkrawa się skóra, wsadza nadzienie i potem znowu się przyszywa. Lub wykrawa się mięso, siecze się i przyrządza tak samo, jak przy nadziewanej piersi. Można je także wędzić. Do tego powinny przez cztery dni leżeć w mocno solonej wodzie; odsuszą się, okładają się papierem i wieszają w dymie, gdzie gorąco nie sięga.

Nr. 40. Gęsi grzbiet.

Gęsi grzbiet, pozostały po tłustej gęsi jest bardzo dobry do jarzyny—kapusty lub rzepy.

Do tego gotuje się w wodzie z solą, i wkłada rozkrajana kapusta lub co innego, co się chce na tem gotować. Dobrze także smakuje w ryżu.

Nr. 41. Gęsia wątroba.

Po koszerowaniu, jak wyżej przepisano, można ją rozmaicie przyrządzić, albo: wkłada się do rondla tłuszczu trochę gęsiego, mięsza mąkę z solą, przewraca się w tem mokrą wątrobę, i kładzie się do gorącego tłuszczu, gdzie leży, aż dostaje brunatny kolor. Można dodać do tego cienko posiekaną cebulę. Chcąc mieć do tego sos, wlewa się, po wyjęciu gotowej wątroby, do rondla trochę wody lub rosółu, wyspuje się do tego trochę soli i daje się razem z tłuszczem i cebulą, kilka minut gotować, przyczem trzeba wszystko mięszać; sos ten leje się na wątrobę. Można ją także smażyć z jabłkami.

Nr. 42. Gęsia wątroba z jabłkami.

Kładzie się do patelni trochę gęsiego tłuszczu i soli, i daje się w nim wątrobę trochę zagotować. Późem wkłada się jabłka, krajane w pryzce, sypie się na to trochę cukru, zakrywa się i tak powinno się półgodziny smażyć; wtenczas ta smaczna potrawa jest gotową.

Nr. 43. Pieczeń indycza.

Obchodzi się jak z gęsią. Gardziel nadziewa się następującą masą: Gęsi lub indyczy tłuszcz rozbija się z dwoma jajkami i dwoma żółtkami od jaj, małemi rodzynkami, skórką od cytryny, obieranemi, siekanemi, słodkimi migdałami, trochę cukru, trochę soli

i tyle tartej bułki, ażeby massa stała się gęstą; nadziewa się tem gardziel i przywiązuje.

Nr. 44. Kapłon.

Trze się go, jak prawie wszelki drób, solą wewnątrz i zewnątrz i piecze się w piecu.

Nr. 45. Kacza pieczeń.

Przyrządza się, jak każda inna, tylko że nie zostaje tak długo w piecu i więcej potrzebuje wody.

Nr. 46. Pieczone i smażone gołębie.

Parzą się jak wszystkie drób, a gardziel i brzuszek nadziewa się, jak u indyka, pieką się w piecu, lub, przystawione w rosole, smażą się w tłuszczu.

Nr. 47. Pieczone kurczę.

Powinno kilka razy zagotować się w wodzie z solą. Jak ostygnie, macza się w rozbitych jajkach, w tartej bułce i piecze się w tłuszczu. Bardzo dobre jest do jarzyn: młodych strączków, marchwi, szparagów i t. d.

Nr. 48. Smażone młode kurczę.

Trzeba być ostrożnym przy parzeniu, żeby skóra się nie rozerwała. Smaży się, jak kapłon i oblewa się tłuszczem.

e) O potrawach z siekanego mięsa.

Nr. 49. Klobbs.

Bierze się funt siekanej wołowiny, cztery łuty surowego tłuszczu, dwie tarte bułki i cebulę, (można także trochę czosnku), dwa jajka, soli, pieprzu, angielskich korzeni. Gniecie się to wszystko razem, póki massa nie stanie się zupełnie gładką, daje się temu podługowatą formę i przystawia się we wrzącej wodzie. Najlepiej udaje się, jeżeli stoi trzy do czterech godzin w węglach. Można go smażyć w tłuszczu bez sosu, lub nalewa się rosół, mąkę i skórę od chleba, i z tego robi się sos.

Nr. 50. Pieczone pulpety z surowego mięsa.

Do 1 funta siekanego mięsa, bierze się dwie moczzone bułki, dużo siekanej cebuli, soli i pieprzu. Gniecie się to wszystko razem i robi się z tego pirogi, jakiej się chce wielkości. Piecze się je na żelaznej patelni w tłuszczu, lecz tylko tyle razem, ile mogą się pomieścić na powierzchni patelni. Jeżeli są wszystkie gotowe, wysypuje się do pozostałego w patelni tłuszczu trochę mąki; jeżeli się trochę przysmaży, wlewa się wodę z solą i robi się z tego sos, którym się polewa pulpety.

Nr. 51. Pirożki (Boulettes).

Używa się do tego mięso gotowe, siecze się, dodaje tartej bułki, siekanej cebuli, soli, pieprzu i kilka

jajek. Gnecie się razem i robi z tego pirogi, które się smażą w tłuszczu. Chcąc mieć sos, postępuje się jak w Nr. 49.

Nr. 52. Bifsztyk.

Właściwie używa się do tego polędwica. Kraje się na cienkie plastry, wszystkie żyły wyjmują się, potem tłucze się, sypie nań z obu stron sól, pieprz i siekana cebula, mocno się przyciska i przez kilka minut tylko smaży się w tłuszczu. Sos do tego, podług Nr. 49. Można także przyrządzić bifsztyk z siekanego mięsa, gdzie wszystko się razem zgniata i smaży się, jak wyżej.

Nr. 53. Pirożki do bulionu.

Massa jak do Nr. 51, tylko mniej cebuli, lub zupełnie bez. Robi się je okrągłe i małe i gotuje w rossole.

Nr. 54. Siekane mięso (Hachée).

Używa się gotowane mięso; im tłściejsze, tem lepsze. Sieczone bardzo cienko z trochę cebuli, do tego sól i pieprz; przystawia się z wodą lub rosółem i można przyrządzić na dwa sposoby, jak Nr. 23 i 24.

Nr. 55. Roulettes.

Surowe mięso kraje się na cienkie plastry, tłucze się i okłada nadzieniem, jak do gęziej szyjki (ob. Nr. 38); potem każdy plaster zwija się i obwiązuje nitką.

Gotuje się to przez dwie godzin w rosole lub wodzie z solą i tłuszczem i dodaje się zwyczajny sos.

Nr. 56. Cracquettes.

Pierwej się robi ciasto z jajka, czterech łyżek mąki, wody i soli, smaży się w tłuszczu. Na to ciasto nakłada się dość grubo nadzienie, jak do Nr. 51, i zwija się w trąbkę. Poczem kraje się na kawałki i piecze w tłuszczu. Stosowna jest to potrawa do jarzyny.

ROZDZIAŁ IV.

a. Ios

a) 0 mięsnych zupach.

Nr. 57. Czysty rosół (Bouillon).

Jest to najprostszy rosół i rzadko je się przy obiedzie, lecz z filiżanek do śniadania. Ażeby był więcej pożywny, rozbija się w nim żółtko od jajka.

Nr. 58. Rosół z lanemi kluseczkami.

Po odlaniu rosółu od mięsa, wkłada się do niego karafioly, szparagi, lub coś innego, stosownie do pory roku, daje się z tem gotować, aż się staje miękkie, poczem dodaje się trochę siekanej pietruszki. Potem rozbijają się żółtka od jajek, dodaje się trochę cukru, kilka ziarenek soli i tyle mąki, ażeby się stała gęsta

massa. Białka rozbijają się na pianę i miesza się z poprzednim. Potem pomalu wlewa się do gotującego rosółu i zostawia się dalej gotować. Niewolno podczas gotowania mieszać, tylko po bokach lekko zdejmuje się łyżką pianą.

Nr. 59. Rosół w inny sposób.

Pierwej przyrządza się, jak w poprzednim numerze, potem moczona i dobrze wyciśniętą bułkę, miesza się z jajkami, cukrem i solą i to wlewa się do gotującego rosółu; wtenczas osadza się na powierzchni rosółu i po kilku minutach jest gotowe. Można także rosół nalać na tę masę. Na jedno jajko bierze się jedna bułka.

Nr. 60. Rosół z makaronem.

Pierwsze przyrządzenie, jak wyżej. Godzinę przedtem makaron przyrządza się w następujący sposób: Rozbija się cztery jajka w płaskiej misce, w którą się funt mąki wsypuje, gniecie się, wałkuje się na cienko, suszy się na serwecie, kraje i gotuje kilka minut w wrzącej wodzie, poczem wyjmuje się, kładzie na durszlak, oblewa się zimną wodą, i znowu gotuje się w rosole przez kwadrans.

Nr. 61. Rosół z płynąciami kluseczkami.

Rosół przyrządza się, jak zwykle. Potem rozbija się tłuszcz z kilkoma jajkami, cukrem i solą; miesza się na płaskim talerzu, wsypuje mąki, ażeby masa stała się gęstą. Potem stopniowo po łyżce wrzuca

się tę masę do rosółu. Jak się zagotuje, wkłada się jeszcze trochę pietruszki.

Nr. 62. Rosół z pulpetami z bułki.

Przyrządzenie zwyczajne. Połowa bułki moczy się, druga połowa trze się. Pierwszą dobrze się wyciska i dodaje na trzy bułki dwa jajka, trochę cukru i soli. Można także skórkę od cytryny. Wyciśnięta bułka suszy się w gorącym tłuszczu na patelni. Późem wszystko, leje się do rondla z wyjątkiem jajek, które dopiero dodają się po ochłodzeniu masy. Robią się tedy kluski, które się do rosółu wysypują. Można je także przyrządzić bez cukru, w takim razie dodaje się siekaną cebulę, trochę soli i pieprzu; kluskom też daje się większą formę.

Nr. 63. Rosół z krupą z jaj.

Rosół, jak zwykle. Ciasto do tej krupy tak samo jak do Nr. 60, tylko nie wałkuje się, lecz trze się na tarce. Potem suszy się na desce. W rosole musi dłużej się gotować, aż się staje miękkim.

Nr. 64. Rosół z kartoflanemi kluskami.

Mączne kartofle gotują się dzień przed tem. Obierają się, trą i miészają się z solą, tłuszczem, cukrem i skórką od cytryny, rozbija się do tego kilka jaj i trochę mąki. Z tej masy formują się kluski i gotują w rosole.

Nr. 65. Rosół z pirożkami.

Rosół, jak zwykle. Ciasto robi się, jak do makaronu, wałkuje się tak samo cienko, kraje na czworokanciaste kawałki. Potem kładzie się we środku każdego nadzienia siekanego mięsa (ob. Nr. 49), zlepia się tak, ażeby uformował się trójkąt; kładą się pirożki te do rosółu i gotują się, aż ciasto staje się cienkie.

Nr. 66. Rosół z pieczonemi kluskami.

Rosół, jak zwyczajnie. Kluski robią się z tartej bułki, obieranych i tłuczonych słodkich migdałów, między którymi kilka gorzkich, cukru i jaj. Roztapia się na patelni trochę tłuszczu lub gęsiego smalcu, w którym kluseczki prędko się pieką, poczem wrzucają się do rosółu.

Nr. 67. Rosół z ryżowemi kluskami.

Trzy razy parzy się ryż, potem płucze się zimną wodą i rozgotowuje się z wodą, smalcem i solą; dodaje się do tego trochę tartej bułki, cukru, skórki cytrynowej, kilka słodkich i gorzkich migdałów, kilka jaj. Z tej masy robią się kluski, które się do rosółu wrzucają. Można także dodać parzone oczyszczone małe rodzynki.

Nr. 68. Rosół z mięsnemi kluskami.

Można je przyrządzić z surowego siekanego mięsa, jak do kloppsusa, lub z gotowanego, jak do Nr. 51. Z surowego mięsa powinny się dłużej gotować.

Nr. 69. Rosół z kaszką.

Rosół zwyczajnie. Kaszka przystawia się w zimnej wodzie w jednym czasie z mięsem. Jeżeli mięso już wygotowało trochę tłuszczu, oblewa się nim kaszkę. Często trzeba ją mięszać lecz nigdy blaszaną łyżką. Jeżeli jest już gotową, wkłada się do przeceźdzonego rosółu, gdzie powinna się znajdować włoszczyzna i razem się gotują. Do wołowiny można kilka kartofli dodać. Dla sześciu osób, na jedną kwartę rosółu, dostatecznie jest jedna kwaterka kaszki. Używa się najwięcej średniej grubości. Z kaszką można do rosółu wsypać trochę soli.

Nr. 70. Rosół z ryżem.

Rosół przyrządza się jak zwykle. Dla sześciu osób, dostatecznie ćwierć funta ryżu. Ryż parzy się ażeby napęczniał, poczem wrzuca się do rosółu, gdzie powinien jeszcze się trochę gotować.

Nr. 71. Rosół z drobną kaszką.

Rosół, jak zwykle. Bierze się do tego najlepiej tak zwaną wiedeńską kaszkę. Można ją poprostu wsypać do gotującego rosółu; lub nalewa się na nią rosół, mięsza się i nazad do garnka się wlewa, gdzie powinien mocno być miészany. Można także dodać dla smaku żółtka od jaj. Dla sześciu osób, dostatecznie jedna kwaterka kaszki.

Nr. 72. Rosół z owsianą kaszą.

Rosół, jak zwykle. Kasza parzy się, jak ryż, przystawia z gorącą wodą, i jak się to wygotuje, dolewa się rosółu bez tłuszczu. Robi się to tak długo, aż kasza staje się gęstą. Potem wstawia się durszlak do rondla, wkłada do niego kaszę i mięsza się łyżką. Poczem znowu wlewa się do rosółu i razem się gotuje.

Nr. 73. Rosół z kaszą jaglaną.

Przyrządzenie, zupełnie jak rosół z ryżem (Nr. 70).

Nr. 74. Rosół z kaszą gryczaną.

Rosół, jak zwykle. Sucha kasza mięsza się we wrzącej wodzie z solą i tłuszczem. Gdy się stanie zupełnie gęstą, wylewa się na płaski mokry półmisek i ostudza. Potem kraje się z niej małe sześciiany i daje zagotować w rosółu. Nakrawa się pietruszkę.

Nr. 75. Rosół z soczewicą.

Soczewica wybiera się, płucze na zimno w durszlaku i przystawia w zimnej wodzie. Gdy jest gotową, odlewa się, wkłada do rosółu, w którym kilka chwil się gotuje. Można dodać trochę smażonej maki. Do tego rosółu nie wkłada się kalafior lub szparag, lecz zwyczajna włoszczyzna i kartofle, które się wkładają przed włożeniem soczewicy.

Nr. 76. Rosół z białymi fasolami.

Zupełnie, jak poprzednio; tylko zamiast mąki, trochę tłuczonego pieprzu.

Nr. 77. Przekładany rosół z fasolami.

Z początku, jak w Nr. 75; potem przekładają się fasole (Nr. 72) i także trochę tłuczonego pieprzu.

Nr. 78. Rosół z grochem.

Groch myje się i przystawia w zimnej wodzie. Gdy się staje gotowym, przekładają się i (jak Nr. 72) wkładają do rosółu. Dobre są do tego kartofle.

Nr. 79. Rosół z kartoflami.

Kartofle obierają się, kładą, kilka razy myją i parzą w wodzie z solą; potem się odlewają, wkładają do rosółu, i gdy się ugotują, rozcierają się w nim. W końcu trochę pieprzu i cienko siekana pietruszka.

Nr. 80. Czysty rosół kartoflany.

Obchodzi się, jak poprzednio; tylko że do tego biorą się małe kartofle i nie trą. Pory i siekana pietruszka.

Nr. 81. Rosół ze strączkami.

Groch w strączkach nie powinien jeszcze być gruby. Wybiera się i robaczywy wyrzuca. Myje się w zimnej wodzie i przystawia w rosółu z włoszczyzną

i cukrem. Do tego można zrobić kluski (Nr. 58, 61 i 62). Najlepsze do tego są *palone kluski*. Kilka łyżek mąki, przysmażonej w tłuszczu, mięsza się z wodą, kilkoma jajkami, cukrem i solą. Z tej masy robią się kluski i po łyżce wkładają do rosółu. Powinny się długo gotować.

b) 0 sztucznych z tłuszczem przyrządzanych zupach.

Nr. 82. Zupa kartoflana.

Przystawia się woda z solą i tłuszczem, w tem gotuje się włoszczyzna i wkładają kartofle. Gdy się ugotują, trze się je i dodaje trochę smażonej mąki, pieprzu i zielonej pietruszki.

Nr. 83. Zupa z grochem, fasolami i soczewicą.

Przyrządzenie, jak do poprzedniej zupy. Owoce strączkowe, jak w Nr. 75, 76 i 77, potem gotują się, odlewają i wrzucają do sztucznego rosółu. Do tego tarta bułka i smażona cebula.

Nr. 84. Zupa z paloną mąką.

Woda, jak do Nr. 82. Mąka smaży się w tłuszczu, aż się stają z tego brunatne kawałki. Te wrzuca się do wrzącej wody i daje raz zagotować.

c) Sztuczne bez tłuszczu przyrządzone zupy.

Nr. 85. Zupa winna.

Bierze się do tego pół wina, pół wody i odrobina

soli. To gotuje się z kawałkiem cynamonu, skórką cytrynową, sokiem z cytryny, tylko bez pestków w zamkniętym garnku. Trochę kartoflanej mąki rozpuszcza się w zimnym winie i mieszając wlewa do zupy. Gdy się to zagotuje, zaprawia się żółtkami od jaj. Tymczasem białka rozbijają się na pianę i po kawałku wkładają do zupy. Garnek się zakrywa, tak, iż kłuski z piany gotują się w parze. Nareszcie posypuje się cukrem i cynamonem.

Nr. 86. Zupa winna z drobną kaszką.

Zupa, zupełnie, jak poprzednia, tylko bez mąki, lecz wysypuje się suchą kaszkę z odrobiną soli. Wciąż się miesza. Zaprawia żółtkami od jaj. Gdy kaszka zupełnie jest miękką, odstawia się zupełnie.

Nr. 87. Zupa z piwa bawarskiego.

Przystawia się połowa mającego się gotować piwa. Robi się wszystko, jak przy winnej zupie (Nr. 85) dodają się małe, dobrze myte rodzyunki. Zamiast mąki można wsypać tartą bułkę. Teraz dolewa się druga połowa piwa i jeszcze raz gotuje się. Można dolać do tego trochę wina lub araku.

Nr. 88. Zupa z piwa bawarskiego z kaszką.

Najpierw, jak poprzednia zupa, potem kaszka wysypuje się z drugą połową piwa. Chcąc użyć ją do mlecznych potraw, można do kaszki dodać trochę masła.

Nr. 89. Zupa cytrynowa.

Wyciska się sok w wodzie. Wszystkie dodatki i obchodzenie, jak przy winnej zupie (Nr. 85).

Nr. 90. Zupa winnikowa (kremortartari).

Winnik gotuje się w wodzie i precedza się przez cienki gałganek. Dalsze obejście, jak Nr. 85, tylko bez cytryny.

Nr. 91. Zupa wisniowa.

Kwaśne wiśnie gotują się w wodzie i mieszają się mocno, przez durszlak tak, że same pestki w durszlaku się zostają. Potem gotują się z cukrem, skórką cytrynową, cynamonem i goździkami. Można też dodać mąki kartoflanej lub tartej bulki.

Nr. 92. Zupa z jabłek.

Jabłka obierają się, kładą, gotują w wodzie i precedzają, poczem dodaje się cukier, cynamon, skórka pomarańczowa, także sok i małe rodzyнки. Dolewa trochę wina lub araku. Gotuje się razem i zaprawia się żółtkiem od jajek.

Nr. 93. Zupa z jabłek i chleba.

Chleb i bułka gotuje się na miękko. Podczas tego wkładają się obierane kwaskowate jabłka, kawałek cynamonu i skórka cytrynowa. Potem trze się to w durszlaku, dodaje cukru, rodzynek i cytryny i zostawia, ażeby się dalej gotowało. Dolewa się także trochę araku.

Nr. 94. Zupa z czarnych jagód.

Myją się w durszlaku, wybierają wszystkie listeczki i przystawiają się z niewielką ilością wody, gdyż wydają dużo soku. Te same dodatki, co do Nr. 92. Można do tej zupy zrobić kluseczki z jaj, mąki i cukru (ob. Nr. 58).

Nr. 95. Zupa z głógiem.

Suszony głóg płucze się, gotuje w wodzie, przelewa się przez durszlak i przyrządza się, jak Nr. 92.

d) Sztuczne zupy do mlecznych potraw.

Nr. 96. Zupa wodna.

Krają się plastry bułki w miskę, na to świeże masło, trochę soli, nalewa się wrząca woda, zakrywa się i daje się przez kilka minut naciągnąć. Można dodać trochę cukru.

1/4

Nr. 97. Inna wodna zupa.

Gotuje się stare bułki z wodą i masłem, cukrem i solą, mięsza się i zaprawia żółtkiem od jajek.

Nr. 98. Mleczna zupa z kluskami.

Gotuje się mleko z masłem, cukrem i solą, robią się kluski, jak w Nr. 58 i razem się gotują.

Nr. 99. Mleczna zupa z płynąciami kluskami.

Przystawia się, jak poprzednia zupa. Robią się kluski (Nr. 61), gdzie, zamiast tłuszczu, bierze się masło i razem się gotują.

Nr. 100. Mleczna zupa z bułką.

Przystawia się, jak poprzednia. Robią się kluski (Nr. 62) i zamiast tłuszczu bierze się masło.

Nr. 101. Mleczną zupą z krupą z jaj.

Przystawia się, jak każda. Robi się krupa (Nr. 63). Powinny dłużej trochę gotować się w mleku. Można posypać cynamonem.

Nr. 102. Mleczna zupa z kaszką.

Podczas gotowania mleka, wysypuje się doń kaszka, mięsza się i wysypuje trochę cukru i cynamonu.

Nr. 103. Zupa z mąką.

Można wziąć nawpół mleka, nawpół wody, lub samą wodę; trochę masła i soli. Podczas gotowania wysypuje się mąka sucha, lub opryskana wodą i gotuje się razem.

Nr. 104. Zupa zwyczajna.

Przystawia się, jak poprzednia. Z mąki robi się ciasto i miészając wlewa się do gotującej zupy. Można także dodać cukier.

Nr. 105. Zupa z kaszką owsianą.

Do tego (ob. Nr. 72) zamiast rosolu, bierze się tutaj woda z masłem i solą. Można dodać cukier, jeden gorzki migdał, rodzyunki i zaprawia się żółtkami od jaj. Stosowne są do tego sucharki.

Nr. 106. Taż zupa w inny sposób.

Gotuje się woda z masłem, solą i włoszczyzną. Trze się w durszlaku, wkłada kilka kartofli i siekaną pietruszkę i wyspuje to do wody.

Nr. 107. Zupa z paloną mąką.

Mąka smaży się w maśle na patelni, wyspuje do wrzącej wody, dodaje soli i masła i daje się kilka razy zagotować. Ażeby smakowała, jak zupa czekoladowa, wkłada się kawałek cynamonu, cukru i skórki cytrynowej.

Nr. 108. Zupa z piwa z kaszką.

Podane już jest w Nr. 88, tylko dodaje się tutaj masła.

Nr. 109. Zupa kartoflana.

Jak Nr. 82, tylko, zamiast tłuszczu masło.

Nr. 110. Zupa z grochem.

Groch gotuje się ciasno z wodą, masłem, cukrem i solą. Gdy jest gotowy, rozmięcza się w wodzie,

trochę smażonej mąki, dodaje trochę włoścзыzny i nareszcie wysypuje się groch. Teraz robią się kluseczki, jak w Nr. 81; zamiast tłuszczu używa się tu masło. Nie trzeba zapomnąć dodać garść siekanej pietruszki.

Nr. 111. Zupa z piwa zwyczajnego.

W piwie rozmacza się stary chleb, dodaje skórkę cytrynową, cytrynę, masło i cukier i gotuje się.

Nr. 112. Zupa ze strączkowych owoców.

Ob. do tego Nr. 83, zupełnie, jak tam; tylko zamiast tłuszczu używa się tutaj masło.

ROZDZIAŁ V.

a) Przyrządzenie jarzyn z ziemnych owoców.

Nr. 113. Kartofle tarte.

Obierają, krają i kilkakrotnie się myją; przystawiają się z wodą i solą, poczem się odlewają. Następnie, leje się na nie, wrzącą wodę z solą, lub rosół, a do mlecznych potraw gorące mleko z solą, lub wodę z masłem i solą. Mięsza się z tem i nalewa tłuszczu i smażone cebule.

Nr. 114. Parzone kartofle.

Z kartoflami obchodzi się, jak poprzednio, tylko nie krają się tak cienko. Przystawia się z rosołem lub z wodą, solą i tłuszczem. Nakrawa się cebule, pietruszkę, do tego tłuczony pieprz, i gotuje się trochę. Mięszać nie wolno. Do potraw mlecznych, zamiast tłuszczu bierze się masło i mąkę rozrabia się z mlekiem i dodaje się; (dostaje wtedy smak podobny do ryb).

Nr. 115. Kwaśne kartofle.

Kartofle przyrządzają się, jak wyżej. Mięsza się potem mąkę w tłuszczu—dla mlecznych potraw—w masle, dolewa octu i wody, wsypuje się cukier i odrobinę tłuczonego pieprzu. Wlewa się to do kartofli i gotuje się razem.

Nr. 116. Brukiew.

Po obieraniu i wykrajaniu nieczystych miejsc, kraje się na cienkie plastry, lub na podłużne kawałki, myje się w ciepłej wodzie i przystawia w gorącej wodzie z solą i tłuszczem. Gdy już jest trochę miękka, wsypuje się trochę cukru, tłuczonego pieprzu i palonej mąki. Można ją także gotować bez cukru, wtedy sypie się więcej soli i tłuszczu.

Nr. 117. Rzepa, marchew, brukiew i żółta rzepa z kartoflami.

Marchew i żółta rzepa skrobią się, pierwsza się kraje, inne obierają się. Wszystko gotuje się, jak

brukiew; marchew bez pieprzu. Młoda marchew i kalarepa nie smażą się, lecz sos zgęszcza się przez wysypanie tartej bułki lub mąki. Wkłada się cukier i mało soli, lecz wiele siekanej pietruszki. Listki młodej kalarepy odrywają się, osobno się gotują, siekają i dodają się do kalarepy.

Nr. 118. Stara marchew z ryżem.

Gotuje się jak w poprzednim numerze. Parzy się kilka razy ryż, gotuje w wodzie z solą i tłuszczem i nakłada na marchew, która powinna być miękką. Także musi posiadać dostatecznie sosu, ażeby mogła się z ryżem przygotować. Potrawa ta powinna być bardzo słodką. Tak samo można postąpić z kalarepą.

Nr. 119. Młoda marchew z strączkami.

Przystawia się z rosółem od mięsa, lub w braku tego z wodą, solą i tłuszczem, i zaraz na tym cukier. Jeżeli groch jest bardzo młody, wysypuje się potem, jak marchew już się trochę gotowała, siekana pietruszka. Sos, jak w Nr. 117. Szparagi doskonale smakują w tem.

Nr. 120. Duszony groszek.

Po wybraniu robaczywego, myje się w zimnej wodzie i przystawia w rosole, lub w wodzie z tłuszczem, cukrem i solą. Potem siekana pietruszka i wysmaża się w tłuszczu, lub dodaje się mąka z wodą.

Nr. 121. Cukrowy groszek.

Gotuje się, jak poprzednio, lub z marchwią, dodaje się mąka z wodą.

Nr. 122. Kalafiory.

Listki zielone odrywają się. Kalafior się parzy; poczem woda ostudzona się odlewa. Postępuje się, jak z grochem Nr. 120. Kalafior albo się smaży, w bułce, masle i cukrze, lub tylko gotuje się i przyrządza do tego sos z jajek (ob. sosy, Rozdział 13).

Nr. 123. Kalafior z ryżem.

Używają się do tego stare kalafiory. Parzone wkładają się do ryżu i razem się gotują, poczem wysmaża się w tłuszczu. Potrawa ma być bardzo słodka.

Nr. 124. Kapusta z kartoflami.

Wszelkie rodzaje kapusty powinny być bardzo tłusto gotowane. Zewnętrzne listki zrywają się, głąby kładą się na kawałki. Potem kapusta płucze się w zimnej wodzie, przystawia w rosole, lub w wodzie z tłuszczem i solą. Chcąc ją gotować z kartoflami, wkłada się je wtedy, gdy kapusta jest już prawie gotowa. Można ją gotować na słońcu; wtenczas trzeba dużo pieprzu, lub z cukrem. W pierwszym razie gotuje się z mięsem.

Nr. 125. Kapusta z ryżem.

Z kapustą obchodzi się, jak w poprzednim nume-

rze. Gdy jest gotową, wysypuje się połowę cukru, a drugą na ryż, który się teraz dołącza i razem gotuje.

Nr. 126. Nadziana kapusta.

Biorą się do tego duże głowy. Zewnętrzne listki zrywają się, poczem odkrawa się u góry przy głąbie kawał, jakby nakrywka. Wypróżnia się środkowa część tak, ażeby ścianki nie zostały zanadto cienkie. Wyjęte sięcze się z rodzynkami, gorzkimi migdałami, cukrem, tartą bułką i solą. Masę tę wkłada się do wypróżnionej głowy i zakrywa odkrajaną nakrywką, poczem zawiązuje się nitką, przystawia w wodzie z solą i tłuszczem, trochę cukru się dosypuje i wysmaża się w tłuszczu. Przed podaniem rozwiązuje się nitka i stawia się nakrywką na dół. Może służyć, jako jarzyna, dla sześciu osób.

Nr. 127. Kędzierzawa kapusta.

Zupełnie, jak zwyczajna. Jeżeli się gotuje bez cukru, z kartofflami, dobrze jest włożyć tłusty kawał mięsa.

Nr. 128. Smażona kapusta.

Po oderwaniu zewnętrznych listków, kraje się głowa na dwie części i zanurza każdą w zimną wodę. Kraje się teraz na drobne kawałki i przystawia w occie, wodzie z tłuszczem, do tego kilka krajanych jabłek, skórkę cytrynową i trochę soli. Potem jeszcze cukier. Jeżeli jest już zupełnie miękki, wysypuje się trochę mąki.

Nr. 129. Kapusta (par-force).

Kraje się, jak do poprzedniej i przystawia z octem, tłuszczem, solą i kminkiem, także jabłkami. Gdy jest gotową, wysypuje się trochę mąki.

Nr. 130. Kwaszona kapusta.

Chcąc kwaszoną kapustę gotować, dobrze się ją wyciska. Dodaje się krajaną cebulę, dużo tłuszczu, sól i dusi się bez wody. Można włożyć kawał tłustego mięsa. Garnek powinien być szczelnie zamknięty. Gotuje się kapusta przez trzy godziny.

Nr. 131. Szpinak.

Odkrawa się tylko końcowy pień i płucze się po kilkakrotnie w durszlaku; gotuje się potem w wodzie z solą, wysypuje do durszlaka i wodę odlewa się do czystego rondla. Teraz cienko się siecze, kładzie się do patelni, z tartą bułką, cukrem, tłuszczem i pozostałą z poprzedniego gotowania trochę wody, potem się przy-smaża. Dobra jest także w nim rozkrajana cebula.

Nr. 132. Zielona kapusta.

Po pierwszym mrozie ma dopiero dobry smak. Liście zrywają się i płukają. Przyrządzenie, zupełnie jak szpinaku. Kielbasa lub siekane mięso dodają lepszemu smakowi, lecz powinny być włożone po siekaniu kapusty.

Nr. 133. Zielona fasola.

Pierwsza zielona fasola ściąga się ze skórek, myją i przystawiają w tłustym rosole; do tego siekaną pietruszkę, trochę cukru i pieprzu. Starsze strączki gotują się z kartoflami, które się wkładają, gdy strączki są już prawie gotowe.

Nr. 134. Zielone strączki na kwaśno i słodko.

Pierwej gotują się w wodzie z tłuszczem i solą, potem dodaje się ocet, cukier, skórka cytrynowa i trochę pieprzu. Jeżeli się wkładają kartofle, powinny być gotowe, nim się wlewa ocet.

Nr. 135. Szabelbon.

Ściąga się ze skórek i cienko się kraje, potem tak się gotuje, jak zielone strączki. Chcąc delikatniej go przyrządzić, wkłada się tarta czekolada, cukier, cynamon, skórka cytrynowa i sok. Potrzeba do tego więcej tłuszczu.

Nr. 136. Strączki z gruszkami.

Do ugotowanych strączków wkładają się gruszki rozkrajane na cztery części. Do tego cukier, cytryna, cynamon i przysmażona mąka. Potrawa powinna być słodka i dość tłusta.

Nr. 137. Marynowany szabelbon.

Gotuje się tylko w zimie, w braku świeżego.

Dobrze się płucze i przyrządza, jak świeży, tylko dłużej powinien się gotować.

Nr. 138. Zielone fasoli suszone.

Potrawa także na zimę. Moczą się dzień przed gotowaniem, w ciepłej wodzie. Na drugi dzień odlewa się woda, przystawiają się w gorącej wodzie i jak kilka razy się zagotują, odlewa się; nareszcie znowu się przystawia w wodzie i przyrządza do nich sos, jak w Nr. 115.

Nr. 139. Bób.

Jak się przyrządza przed gotowaniem, już było powiedziane. Przystawia się w zimnej wodzie i mocno się soli. Gdy jest gotowy, polewa się przysmażonym masłem. Można także gotować bób z marchwią. Wtedy przystawia się w wodzie z solą i tłuszczem. Do tego trochę cukru i siekanej pietruszki. Jarzyna ta powinna być bardzo słodka i tłusta.

Nr. 140. Smażone ogórki.

Duże surowe ogórki obierają się, krają wzdłuż, (pestki wyjmują się) i duszą się w rosole z octem, tłuszczem, cukrem i solą. Nareszcie wysypuje się trochę tartej bułki.

b) Jarzyny z owoców strączkowych.

Nr. 141. Biały groch.

Po wybraniu myje się i przystawia w zimnej wo-

dzie. Gdy jest gotowy, odlewa się, soli się, i nalewa się sosu (Nr. 115) i dalej się gotują.

Nr. 142. Biały groch z jabłkami.

Gotuje się, jak poprzednio i odlewa. Jabłka obierają się, krają, (pestki się wyjmują), wkładają do garnka z wodą, tłuszczem, cukrem i cynamonem; na to groch i trochę soli. Powinno być dość tłuste.

Nr. 143. Biały groch z marchwią.

Po ugotowaniu i odlaniu, groch wysypuje się do marchwi, która już powinna być gotowa podług Nr. 117. Jarzyna ta powinna być bardzo tłusta, dla tego marchew przystawia się z tłustym kawałem mięsa.

Nr. 144. Soczewica, na kwaśno i słodko.

Po wybraniu i umyciu, przystawia się w zimnej wodzie. Po odlaniu, soli się i powtórnie gotuje w sosie, Nr. 115.

Nr. 145. Żółty groch.

Robaczywy i nieczysty wyrzuca się; płucze się, przystawia w zimnej wodzie. Jak się ugotuje, odlewa się w czyste naczynie. Groch wtedy rozrabia się, mięsza i przepuszcza przez durszłak, dodaje się soli i dalej w garnku się mięsza. Potem, gdy już jest gotowy, naciska się łyżką i w dolki wlewa się gorącego tłuszczu i siekanej cebuli. Można dodać kartofle.

c) Jarzyny z owoców.

Nr. 146. Jabłka z kartoflami.

Kartofle się obierają, płukają w gorącej wodzie i przystawiają w wodzie z solą i tłuszczem. Gdy są prawie gotowe, wkładają się obierane, rozkrajane jabłka, na to cynamon, cukier i razem się mięszają i gotują.

Nr. 147. Jabłka z ryżem.

Ryż parzy się i moczy w wodzie z tłuszczem i solą. Jabłka się obierają, kładą na 4 części, kładą do garnka i oblewają się wodą lub winem, do tego cukier, cynamon, skórka cytrynowa, tłuszcz i rodzynki. Na to ryż. Gotuje się razem, lecz nie na silnym ogniu. Potem się rozrabia i posypuje cukrem i cynamonem. Powinno być słodkie i dość tłuste. Można także przyrządzić w inny sposób: naczynie smaruje się tłuszczem, kładzie jeden pokład ryżu, na to pokład jabłek i t. d. Wtenczas wygląda, jak legumina.

Nr. 148. Kwaśne jabłka z ryżem.

Jabłka obierają się, pestki się wyjmują. Rondel napelnia się następującymi przedmiotami: dno tłuszczem i cytrynową skórką, na to pokład jabłek, z cukrem i cynamonem; dalej ryż z rodzynkami i t. d. Gdy wszystko już znajduje się w rondlu, nalewa się wina i zostawia smażyć.

Nr. 149. Gruszki z kartoflami.

Im są gruszki większe, zieleniejsze i trwarsze, tem

są lepsze do gotowania. Obierają się, krają na 4 części i przystawiają w wodzie z tłuszczem i cukrem. Gdy są już prawie gotowe, wkładają się kartofle i sypie się trochę soli. Powinien do tego być tłusty sos.

Nr. 150. Gruszki z ryżem.

Ob. Nr. 147. Tylko gruszki powinny być zupełnie gotowe, gdy się wkłada ryż gotowany w tłuszczu.

Nr. 151. Gruszki z kluskami.

Gruszki przystawiają się w większej ilości wody, niż zwykle, gdyż po ugotowaniu gruszek, rosół z nich używa się do gotowania klusek, które się w następujący sposób przyrządza: stare bułki, które się moczą, wyciskają i suszą w tłuszczu na patelni; do tego trochę cukru, skórki cytrynowej, tłuczonego cynamonu, gorzkich migdałów, soli i jajka. Wszystko razem się mięsza i dosypuje trochę mąki. Potem łyżką, umoczoną w rosole, pozostałym od gruszek, kładą się z tej masy po kawałku kluski do gruszek. Razem się gotują i po 1/2 godziny potrawa gotowa.

Nr. 152. Suszone gruszki ze śliwkami i kluskami.

Zupełnie tak się przyrządza, jak poprzednio, tylko owoce płukają się pierwiej w gorącej wodzie. Śliwki rozkrawa się i wyrzuca robaczywe.

Nr. 153. Świeże lub suszone śliwki z ryżem.

Ze świeżych śliwek wyjmują się pestki i przy-

stawiają w wodzie. Wino dodaje im smaku. Sypią się na parzony ryż; do tego cukier, skórka cytrynowa, cynamon i tłuszcz. Suszone zaś i pierwej się gotują, sypie się na nie ryż i dodają te same przedmioty, co do świeżych.

Nr. 154. Świeże sliwki lub wiśnie z kluskami z ryżu.

Sliwki, jak w poprzednim numerze, toż samo wiśnie. Kluski, ob. Nr. 65.

Nr. 155. Różne owoce z białą cebulą.

Przyrządzenie owoców, jak wyżej (Nr. 151). Przystawiają się w wodzie z tłuszczem, cukrem, skórką cytrynową, cynamonem, angielskim korzeniem i dużymi rodzynkami.

Cebula obiera się, kraje na długie kawałki, parzy się, ostudza, poczem dopiero wkłada się do owoców.

d) Jarzyny z grzybów.

Nr. 156. Pieczarki.

Wybierają się, oczyszczają, i kilkakrotnie płukają. Potem się parzą, odlewają i nareszcie znowu z rosółem się gotują. Sól, pieprz, cienko pokrajana cebulą. Smakują wybornie z cielęcina.

Nr. 157. Maśluk (grzyb).

Pienie się skrobią i dolną twardą część się od-

krawa. Kraje się na kawałki i parzy w wodzie z solą. Po odłaniu, wkłada się do masła z cebulką, sypie się jeszcze sól i pieprz i smaży się na patelni.

Nr. 158. Żółte grzybki.

Mało potrzeba czyścić, zresztą obchodzi się, jak poprzednio. Przy gotowaniu wszelkich grzybów powinno się wrzucić obraną cebulę; gdy zczernieje, jest to znak, że coś jadowitego jest w nich; wtenczas trzeba wszystko wyrzucić; gdy zaś zostaje białą, można śmiało jeść.

Nr. 159. Szampiniony.

Po czyszczeniu i płukaniu odlewają się w durszlaku. Kładą się do rondla, nakrywają i stawiają nad lekkim ogniem. Potem wrzucają się do rondla z roztopionem masłem, sypie się trochę soli, kilka łyżek śmietanki i siekaną pietruszkę.

Nr. 160. Hachée z pieczarek.

Gotują się na miękko w wodzie, przelewają przez durszlak, potem siekają się cienko z cebulą. Do mięsnych potraw, przystawiają się w bardzo tłustym rosolu z solą i tłuczonym pieprzem. Do mlecznych zamiast rosolu używa się wodę z solą i masłem.

e) Jarzyny z krup.

Nr. 161. Kasza jaglana.

Trzy razy parzy się w gorącej wodzie, potem ob-

mywa zimną i przystawia się w gorącej wodzie z masłem i solą; często się mięsza. Gdy się dostatecznie ugotuje, przyrządza się smażoną cebulą, lub posypuje cukrem i cynamonem.

Nr. 162. Kasza gryczana.

Plucze się w zimnej wodzie i przystawia w gorącej z solą. Gotuje się, aż się staje dość gęstą, podczas czego mięsza się łyżką. Przyrządza się smażoną cebulą.

Nr. 163. Drobną kaszka.

Najlepiej smakuje gotowana tylko w mleku z kawałkiem masła i solą. Kaszka wrzuca się do gotującego mleka.

Nr. 164. Gęsty ryż.

Do mięsnych potraw gotuje się, po parzeniu i płukaniu, w wodzie z tłuszczem i solą, lub w rosole, i gdy zupełnie jest miękki, przyrządza się i posypuje cukrem i cynamonem. Do mlecznych potraw gotuje się w mleku z masłem i solą i tak samo posypuje się cukrem i cynamonem. Można także polać przysmażonym masłem.

Nr. 165. Gęsta kasza.

Przystawia się w rosole lub w wodzie z tłuszczem, albo (do mlecznych potraw) w mleku z masłem i solą, gotuje się najmniej dwie godziny; często się mięsza; nie stawia za blisko ognia. Gdy jest gotowa,

- przyrządza się dla mięsnych potraw z sosem od pieczenia, dla mlecznych smażoną w maśle cebulę.

Nr. 166. Tatarczana kasza.

Zupełnie, jak kasza greczana, Nr. 162.

f) Potrawy z mąki i jaj.

Nr. 167. Krupa z jaj.

Jak się przyrządza, ob. Nr. 63. Gotuje się w rosole, lub w wodzie z solą i tłuszczem, albo w mleku z masłem i solą i posypuje się smażoną cebulą lub cukrem i cynamonem.

Nr. 168. Szeroki makaron.

Ciasto do tego, jak do poprzedniego; cienko się wałkuje, kraje na szerokie na palec pasy, te znowu na długie na palec. Woda się przystawia i gdy się zagotuje, wsypuje się makaron. Po chwili wyjmuje się, kładzie do durszlaka i oblewa zimną wodą. Potem gotuje się w rosolu albo w mleku i posypuje cukrem i cynamonem.

Nr. 169. Pirożki z serem.

Robi się ciasto (Nr. 59), cienko się wałkuje i kraje na czworokonciste kawałki; nadzienie ze świeżego sera z solą, małymi rodzynkami, tłuczonymi migdałami, słodkimi i gorzkimi, cukrem, tłuczonym cynamonem i jajkami, podług stosunku; z tego na kaźden

kawałek ciasta kładzie się kupka, formuje z tego trójkąt, i gotuje się w słonej wodzie, poczem polewa się gorącym masłem.

g) Kluski, jako jarzyna.

Nr. 170. Kluski z kartofli.

Kartofle gotują się dzień przed tem. Chcąc z nich zrobić kluski, obiera się, trze, posypuje bułką, smażoną w tłuszczu lub masle, trochę soli, kilka jaj (lub bez nich) i dodaje się tyle mąki, ażeby z masy formując okrągłe kluski, nie lepiły się w rękach. Stawia się na silnym ogniu rondel z wodą z solą, i gdy się zagotuje, kładą się kluski. Po krótkiem gotowaniu, wyjmuje się jedną, i gdy jest wewnątrz sucha, kluski są gotowe. Polewają się tłuszczem lub masłem ze smażoną cebulą.

Nr. 171. Drożdżowe kluski.

Robi się miękkie ciasto z mąki, wody, soli i drożdży; formują się z tego okrągłe kluski i kładą na deskę, posypaną mąką, ażeby rosły. Gotują się jak kartoflane. Potem każdą z osobna rozrywa się widelcem i wlewa smażone masło. Potem zewnątrz wszystkie oblewają się pozostałym masłem.

Nr. 172. Kluski z mąki.

Mąka, dużo tartej smażonej bułki, trochę soli i kilka jaj miesza się z wodą. Z tego robią się kluski, gotują się w wodzie i posypują smażoną cebulą.

Nr. 173. Kluski z tatarczanej mąki.

Przystawia się duży garnek z wodą i solą, i gdy się zagotuje, zdejmuje z ognia, odlewa się trochę, wysypuje suchą mąkę, i tak długo się miesza, aż się staje gładką, gęstą masą. Potem stawia się garnek na gorącą płytę. Tymczasem smaży się masło z cebulą. Wyjmuje się teraz z garnka dużą pełną łyżkę, odkrawa po kawałku kluski, które się na ciepły półmisek kładą. Potem oblewają się gorącym masłem.

Nr. 174. Duże, kwaśne kluski.

Krają się z bułki sześciami, smażą w tłuszczu lub masle, wysypują do rondla, i na to nalewa się trochę zimnego rosolu lub wody i wysypuje tartą bułkę, jajka i sól (na 1 jajko—jedna tarta bułka); miesza się to z mąką i formuje z tego kluski. Gotują się w piwie lub słabym occie. Można do tego przyrządzić sos, jak do Nr. 115.

Nr. 175. Słodkie kluski.

Przyrządzają się zupełnie tak, jak poprzednie; gotują się w rosolu. Do drobiazgu cieleącego są bardzo dobre.

Nr. 176. Kluski z kapusty.

Listki kapusty myją się, krają cienko i duszą się w tłuszczu. Podczas, jak się to studzi, rozbija się kilka jaj z tłuszczem, tartą bułką, mąką, cukrem i solą. Do tego wysypuje się kapusta, formują się z masy.

kluski, które się w rosole, lub też tylko w wodzie gotują. Sos z żółtek od jaj, tartej bułki i cukru.

Nr. 177. Kluski z sera.

Ser mięsza się z masłem, solą, jajkami, cukrem, małemi rodzynekami, tartą bułką i mąką. Kluski z tego uformowane, gotują się w wodzie. Można je smażonem masłem polać.

ROZDZIAŁ VI.

a) Melszpajzy i budynie (pudding).

Nr. 178. Melszpajz z kartofli.

Dzień przed tem gotowane kartofle trą się i używa się z nich tylko to, co spada za tarką.

Na 1 funt tartych kartofli bierze się 1/2 funta cukru, 10 do dwunastu jaj, skórki cytrynowej i trochę soli. Żółtka mięszają się, z mączką, skórką i kilkunastu łyżkami kartofli i t. d. do końca. Wtedy białka rozbijają się na pianę i dodają do poprzedniego. Potem forma smaruje się, tłuszczem, masłem lub oliwą, posypuje tartą bułką i wlewa się w nią masę. Wstawia się do pieca. Dowiedzieć się można, czy już gotowy melszpajz: wtyka się kawałek drzewa; gdy wyjdzie suchy, wtenczas melszpajz jest gotowy. Można go jeść na zimno lub gorąco. Lepiej smakuje zimno. Można oblać go sosem jakimś (Ob. „Sosy“).

Nr. 179. Melszpajz z ryżu.

Na 1 funt ryżu $\frac{3}{4}$ funta cukru, 15 jaj, kilka gorzkich, kilka słodkich, tłuczonych migdałów. Skórka cytrynowa i $\frac{1}{2}$ funta rodzynków małych. Robi się w następujący sposób: ryż wyparza się w wodzie z tłuszczem lub masłem i ostudzą się; jajka rozbijają się w misce, do tego wsypuje się cukier, rodzynki i reszta przedmiotów. Wszystko razem się mięsza i do tego po łyżce wkłada się ryż. Teraz trzeba formę wysmarować, posypać tartą bułką, wlać masę i piec.

Nr. 180. Zlewka.

Glinianą brytfannę wysmarowuje się masłem. Kładzie się w nią pokład cienko krajanej bułki, na to kawałki masła; posypuje się cukrem i cynamonem i wlewa rozbite jajka; na to świeże lub smażone owoce, znowu bułkę, masło, cukier i cynamon. Nareszcie to oblewa się masą z kwarty mleka, 2 lub 3 jaj, kilku łyżek mąki i $\frac{1}{4}$ kwarty śmietany. Chcąc jeść obiad o 3, wstawia się o 12 do pieca i podaje gorąco na stół.

Nr. 181. Melszpajz z naleśników.

Dla 6 osób biorą się 3 jajka, mleko, trochę mąki, cukru i soli. Kładzie się do rondla kawałek masła, wlewa masę z powyższych przedmiotów, i daje się z tego usmażyć ciasto. Z takiej porcyi robią się 6 naleśników. Ciasto rozkrawa się na desce i na każdy kładzie się trochę jakiejś owocowej galarety.

zwijają się, krają na małe kawałki, kładą do wysmarowanego masłem naczynia i oblewają się masą z $\frac{1}{4}$ kwarty mleka, kawałka masła, 6 jaj, trochy mąki, cukru i cynamonu, właśnie, gdy melszpajz kładzie się do pieca.

Nr. 182. Melszpajz z sucharków.

W wysmarowaną masłem formę kładzie się pokład z całych sucharów, na to kawałki masła, cukier, cynamon i rodzyнки. Na to znowu sucharki, masło i t. d., aż forma nawpół się napelni. Teraz polewa się to kilkoma jajkami z mlekiem i wstawia do pieca. Po wyjęciu posypuje się cukrem i cynamonem.

Nr. 183. Melszpajz z makaronu.

Ob. makaron Nr. 168. Wrzuca się we wrzącą wodę, zaraz potem w łuższlak i oblewa zimną wodą. Teraz smaruje się formę masłem lub tłuszczem i posypuje tartą bułką. Na to makaron, mieszany w jajkach, trochę soli, rodzyнки, migdały, cukier, cynamon. Oblewa się tłuszczem lub masłem, na to znowu makaron i t. d., aż starczy materiału. Zakrywa się i piecze.

Nr. 184. Melszpajz z bułek.

Bułki moczą się w wodzie i mocno wyciskają. Do tego, na 6 bułek - 6 jaj, rodzyнки, gorzkie migdały; $\frac{1}{4}$ funta cukru, cynamon, skórka cytrynowa i sok. Wszystko to miesza się razem i wlewa do formy, wysmarowanej masłem lub tłuszczem.

Nr. 185. Toż samo z jabłkami.

Do poprzedniej masy dodają się krajane jabłka. Trzeba do tego więcej cukru.

Nr. 186. Melszpajz z jabłek.

Jabłka się obierają, trą i miészają z $\frac{1}{4}$ cukru, cy-namonem i skórką cytrynową. Na $\frac{1}{2}$ funta jabłek— 4 jaj; żółtka trą się z jabłkami, 1 łyżka kartoflanej mą-ki, białka zaś rozbijają się na pianę i dodają do całej masy. Wlewa się to do formy, wysmarowanej masłem lub tłuszczem i posypanej tartą bułką i piecze się, nakrywszy poprzednio papierem.

Nr. 187. Melszpajz z cytryn.

Ośm żółtek od jaj i $\frac{3}{4}$ funta cukru miészają się, do tego skórką z dwóch cytryn i sok z 6 cytryn; nako-niec parę łyżek kartoflanej mąki. Białka rozbijają się na pianę i dodają do wszystkiej masy. Można także dolać trochę białego wina. Piecze się to w for-mie, wysmarowanej masłem lub oliwą.

Nr. 188. Pudding z mąki.

9 łut. mąki, 9 łut. cukru, 9 łut. masła lub tłusz-czu, 9 jaj i $\frac{1}{4}$ kwarty mleka. Mleko, masło i polo-wa cukru przystawia się pierwej; gdy się zagotuje, wysypuje się mąka i tak długo się miészają, aż się sta-je gęstą; wtenczas wysypuje się reszta cukru i żółtka. Białka rozbijają się na pianę i dołączają. Masę całą

ostudzoną zawiązuje się w serwetę, która leżała godzinę w zimnej wodzie i gotuje się tak w gorącej wodzie przez godzinę. Są także do tego hermetycznie zamknięte puszki.

Nr. 189. Angielski pudding.

Do moczonej i wyciśniętej bułki dodaje się szpik wołowy, pół funta rodzyneków, trzy do czterech łątów migdałów gorzkich i słodkich, skórkę cytrynową, trochę soli, ośm jaj, pół funta cukru, mięsza się razem, wlewa do wysmarowanej i posypanej bułką formy i piecze.

Nr. 190. Pudding ze szczupaka.

Szczupak skrobie się i oczyszcza; mięso zdejmuje się z ości, siecze z cebulą i masłem; do tego kilka jaj, tyleż żółtek, duże i małe rodzyнки, skórka cytrynowa, bardzo mało cukru, trochę tartej bułki, soli i pieprzu. Masę tę, albo gotuje się w serwetę, albo piecze w formie. Sos do tego winny, brunatny (ob. sosy).

Nr. 191. Melszpajz z ohleba i jabłek.

Skórka dwufuntowego chleba trze się i mięsza z pół funta cukru, skórką cytrynową, tłuczonym cynamonem, półtora funta kwasnych jabłek obiera się i kraje na cienkie kawałki. Formę smaruje się masłem, tłuszczem lub oliwą, posypuje dość grubo mięszanego chleba, na to jabłka, potem mięszanina z cukru, cynamonu, skórki cytrynowej, małych rodzyneków

i migdałów; znowu miieszany chleb na to jabłka i t. d. W ogóle cukru nie powinno być mniej, niż pół funta. Piecze się i zjada na zimno.

b). Flamerje.

Nr. 192. Flamerja z sago.

Półkwatki sago gotuje się w kwarcie mleka; trochę soli, masła, ćwierć funta cukru i kawałek wanilii; cztery żółtka od jaj, białka rozbijają się na pianę i wlewają do całej masy. Płucze się teraz naczynie porcelanowe i do niego wlewa się masę. Potem odstawia się na zimno i oblewa sosem malinowym lub wanilowym (Ob. sosy).

Nr. 193. Flamerja z ryżu.

Trzy ćwiertci funta ryżu parzy się, albo w mleku z masłem, albo w wodzie z tłuszczem, lub też w rosole, stosownie, do jakich potraw się używa. Do wyparzonego i rozmięsanego ryżu dodaje się kilka słodkich i gorzkich migdałów, pół funta cukru, skórka cytrynowa i wanilla lub cynamon, pięć jaj. Odstawia się na zimno, jak poprzednia i oblewa sokiem malinowym.

Nr. 194. Flamerja czekoladowa.

Rozrabia się w pół kwarcie mleka lub wody tyle czekolady, ażeby się stała dość gęsta masa. Do tego mięsza się dwanaście całych jaj, stawia się to na ogień, aż zaczną gotować, potem sypie się do mokrego naczynia. Gdy wystygnie, przewraca się na drugą stronę, nasadza migdałów, lub małych makaroników;

w razie, jeżeli czekolada nie jest wanilową, wysypuje się jeszcze trochę tartej wanilli.

Nr. 195. Flamerja z kartoflanej mąki.

Mąka rozrabia się w zimnem winie. Czerwone lub białe wino przystawia się z cukrem, i gdy się zagotuje, dolewa do mąki; mięsza się jeszcze trochę, potem przewraca do drugiego naczynia i obkłada się małemi biszkoptami.

Nr. 196. Podobna flamerja.

Do pół kwarty francuzkiego wina bierze się sześć żółtek od jaj, trochę całego cynamonu, skórka od pół cytryny, ośm łutów cukru, dwie łyżki mąki kartoflanej, moczonej i rozrobionej w wodzie. Wszystko to wlewa się do rondla, przystawia i wciąż się mięsza. Odstawia się, gdy tylko zaczyna gotować. Wylewa się na miskę i obkłada makaronikami.

ROZDZIAŁ VII

Potrawy z jaj, pieczywo na masle, pasztety i torty.

a) Potrawy z jaj.

Nr. 197. Miękkie jajka.

Kładzie się, ile się chce jaj do siatki i opuszcza

ostrożnie w wrzącą wodę. Liczy się teraz sto, poczem się ostrożnie wyjmuje. Chcąc mieć je twardszemi, dłużej się na ogniu zostawia.

Nr. 198. Jajecznicą.

Jajka rozbijają się w misce z solą. Rozpuszcza się masło na patelni, wlewa do niego rozbite jajka i męsza się, aż się staje dość gęstą masą. Potem posypuje się pieprzem.

Nr. 199. Smażone jajka.

Do tego używa się tygiel, mający dla każdego jajka wklęsłość. Do każdej kładzie się trochę masła, i gdy się zagrzeje, wlewa się jajko. Gdy białko stwardnieje, jajka są gotowe. Posypują się potem solą i pieprzem.

Nr. 200. Pieczone jajka.

Pieką się na patelni, w maśle. Potem oblewają się jeszcze gorącym masłem i posypują solą i pieprzem.

Nr. 201. Smażone bułki.

Stare bułki kładą się na plastry, kładą do patelni w masło, oblewają się rozbitymi jajkami i posypują solą. Gdy się z jednej strony usmażą, przewracają się na drugą.

Nr. 202. Tania jajecznicą.

Gdy jajka są drogie, lub się ma liczną rodzinę,

dodaje się do rozbitych jaj trochę mąki z mlekiem, potem, jak w Nr. 198.

b) Pieczywo na maśle.

Nr. 203. Ciasto z jajek.

Pół kwarty mleka lub wody męsza się z dwoma jajkami, solą i cukrem; do tego trochę mąki; męci się to razem i wlewa do patelni, wysmarowanej masłem, przekłwa się nożem w kilku miejscach i zostawia na ogniu przez parę minut. Potem przewraca się na drugą stronę, oblewa masłem i znowu zostawia się na ogniu, aż dostanie brunatny kolor. Posypuje się cukrem i cynamonem i oblewa jakimś sosem owocowym (ob. sosy).

Nr. 204. Jajecznik z wędzonym śledziem.

Ciasto do tego, jak w poprzednim numerze, tylko bez cukru. Śledzie zdejmują się z ości, męszają z ciastem i pieką w gorącym masle, w którym ma być trochę pieprzu. Sosu do tego nie trzeba. W lecie, zamiast śledzi można wsypać trochę szczypioru.

Nr. 205. Jajecznik z jabłkami.

Ciasto, jak wyżej. Jabłka, obrane i rozkrajane wkładają się do gorącego masła, posypują cukrem i cynamonem. Oblewają się potem ciastem i pieką. Sosu nie potrzeba.

Nr. 206. Grzanki z jajem.

Bułka kraje się na kromki, które się moczą w mleku; jajka się rozbijają na płaskim naczyniu, poczem każda kromka macza się w jajku, prędko się smaży i zaraz posypuje cukrem i cynamonem. Dobre są do herbaty na gorąco. Można je oblać owocowym sosem.

Nr. 207. Grzanki z jabłek.

Ciasto z mleka lub wody, mąki, jaj i cukru. Duże jabłka obrane i rozkrajane moczą się w cieście, smażą w masle lub tłuszczu i posypują cukrem i cynamonem. Dobre są do zielonego groszku.

Nr. 208. Ciasta maślane.

Ciasto, Nr. 60 cienko się wałkuje i kółkiem rozkrawa na różne figury. Teraz przystawia się w rondlu masło. Gdy się zagrzeje, opuszcza się w rondel po kawałku—ciasto, lecz tak, aby każdy kawałek leżał osobno. Jak się który przypiecze, natychmiast się wyjmuje i posypuje cukrem i cynamonem. Dobre są do kawy.

Nr. 209. Pieczone pierożki.

Ciasto takie same, jak poprzednio, kraje się na czworokanciaste kawałki, na każdy nakłada się trochę konfitur lub powideł, zamyka się i piecze w masle lub tłuszczu, poczem posypuje się cukrem i cynamonem.

Nr. 210. Pieczone, nadziane pulpety.

Ciasto robi się z moczonyj bułki, kilku jaj, cukru, soli i tłuszczu lub masła. Jako nadzianie mogą służyć konfitury, albo lepiej masa z siekanych jabłek, dużych rodzynek, gorzkich i słodkich migdałów, cukru i cynamonu. Bierze się teraz kawałek ciasta, przygniata na rękę, kładzie się nań trochę nadziania, zamyka w górze i formuje się, jak duże jajko. Potem piecze się w masle lub tłuszczu.

Nr. 211. Pączki.

Ciasto do nich robi się z mleka, mąki, soli, masła, cukru i drożdży. Do pół garnca mąki dostateczne są dwa łyty drożdży. Mąka miesza się z wszystkimi przedmiotami. W środku robi się wklęsłość, wlewa drożdże i łyżką miesza się w mące. Teraz leje się ciepłe mleko i ręką ugniata się ciasto, z którego formują się okrągłe, płaskie krążki. Na kaźden nakłada się trochę konfitur, zakrywa i kładzie na deskę posypaną mąką, gdzie mają rosnąć. Potem pieką się w masle, wyjmują i obsypują cukrem i cynamonem. Na gorąco są najlepsze.

Nr. 212. Naleśniki.

Obacz Nr. 181. Tylko się nie rozkrawają, lecz rozwinięte powtórnie w masle się pieką.

c) Pasztesy.

Nr. 213. Pasztet z cielęciny, lub innego mięsa.

Z powodu, iż nie możemy mięszać mięsa z masłem, używa się do pasztetów ciasto nie maslane, lecz kruche, jak niżej przy „tortach” Nr. 215 podano. Ciasto to wałkuje się i kładzie do rondla, wysmarowanego smalcem i posypanego tartą bułką. Na to kładzie się pokład z krajanej cielęciny, dalej pokład z następującego nadziania: siekane mięso, kilka tartych cebul, trochę cukru i soli, małe, dobrze wymyte rodzynki, trochę soku cytrynowego, trochę cienko pokrajanych grzybów, kilka jaj i bułka, moczona w rosolu, wszystko to mięsza się i kładzie na mięso, na nadzianie znowu tłuszcz, mięso, nadzianie, znowu mięso i nareszcie wszystko to nakrywa się cienkiem ciastem, posmarowanym żółtkiem od jaja. Naokoło wszystkiego kładzie się pas z ciasta, ażeby pasztet mocno się trzymał. Polewa się winnym lub cytrynowym sosem.

Nr. 214. Pasztety z ryb.

Do tego ciasto z masłem. Nadzianie robi się ze szczupaka, lub innej ryby, tartej cebuli, moczonych i tartej bułki; (siecze się do tego tłuszcz, wątroba i mleczko) skórki cytrynowej, także trochę soku, trochę soli, pieprzu i kilka jaj. Mięso z ryb wyjmuje się z grzbietu, oczyszcza z ości, soli je i wszystko podług poprzedniego porządku kładzie do rondla, tylko zamiast tłuszczu kładzie się tutaj masło. Można poleać rosołem maślanym z pietruszką.

d) Torty.

Nr. 215. Tort z powidłami.

Przyrządza się kruche ciasto z mąki, kilku jaj (8 na 1 funt mąki), 8 łytów cukru, trochę masła lub tłuszczu i trochę soli. Teraz wałkuje się je na płaski krążek, lecz trzecią część zostawia się. Wymarowuje się rondel do tortów masłem lub tłuszczem, posypuje tartą bułką, wkłada wewnątrz ciasto, na to jakie bądź powidła. Ciasto z brzegu przekłada się na powidła. Potem wałkuje się reszta ciasta, z niego krają się czworoboki, które zwierzchu w kratki zakrywają tort. Teraz smaruje się rozpuszczonym masłem lub tłuszczem za pomocą czystego piórka, albo żółtkami od jaj, i piecze na węglach, lub w piecu, poczem posypuje się jeszcze cukrem.

Nr. 216. Tort z jabłek.

Ciasto, jak do poprzedniego, lub też, jak do „pączków” Nr. 211. Nadzianie z cienko krajanych jabłek lub jabłek, duszonych w tłuszczu i cukrze i wszystkie dodatki, jak do Nr. 210. Dalsze postępowanie, jak poprzedni tort.

Nr. 217. Tort ze śliwek.

Ciasto, jak do poprzedniego. Śliwki parzą się, skórki się ściągają, pestki wyjmują; śliwki tedy posypują się cukrem, cynamonem i słodkimi tłuczonemi, migdałami, wkładają na ciasto i dalej przyrządza się tort, jak poprzednie.

Nr. 218. Tort z agrestu.

Do tego potrzeba kruche ciasto. Niedojrzały jeszcze zupełnie twardy agrest parzy się trzy razy we wrzącej wodzie, tak, iż staje się zupełnie miękki. Potem odlewa się i dodaje bardzo wiele cukru. Na pół funta agrestu pół funta cukru. W cukrze agrest powinien kilka minut stać na ogniu. Można dodać trochę cynamonu i skórki cytrynowej. Dalsze obejście, jak przy poprzednich tortach.

Nr. 219. Tort z porzeczek.

Do tego kruche ciasto. Porzeczki odrywają się od korzonków i wkładają do cukru; skórka cytrynowa i cynamon. Dalsze obejście, jak wyżej.

Nr. 220. Tort z mieszanem nadzieniem.

Kruche ciasto. Pokład z jablek (podane w Nr. 216), pokład z powideł i t. d. Między pokładami powinno się znajdować cienko walcowane ciasto. Z wierzchu zamiast kawałków ciasta, można położyć całą nakrywkę.

Nr. 221. Tort z makiem.

Bardzo kruche i cienkie ciasto kładzie się do formy. Mak moczy się w wodzie, odlewa i trze z cukrem. Do tego tyle cukru, ażeby mak był zupełnie słodki; do kwatkerki maku sześć jaj, małe, dobre myte rodzynki, skórka cytrynowa, trochę gorzkich, także słodkich tłuczonych migdałów. Wszyst-

ko to dobrze się mięsza i kładzie na ciasto. Nakrywki nie potrzeba.

Nr. 222. Tort z różnemi korzeniami.

Na pół funta tartej bułki szesnaście jaj, pół funta cukru, łut tłuczonego cynamonu, ćwierć łuta angielskiego korzenia, kilka tłuczonych gwoździków, dużo skórki cytrynowej, kilka ziarenek pieprzu i trochę muszkatowej gałki. Żółtka z jaj mięszają się z cukrem i korzeniami a białka rozbijają się na pianę, dodają do masy, która się wlewa do formy i piecze.

Nr. 223. Tort z kartoflanej mąki.

Jeden funt tłuczonego cukru mięsza się przez pół godziny z szesnastu żółtkami od jaj; następnie dodaje się skórka cytrynowa, ćwierć łuta cynamonu, trochę tłuczonego muszkatowego kwiatu i dwa gwoźdźki. Białka rozbijają się na pianę i powoli do tego wmięsza się funt kartoflanej mąki. Potem wszystko razem się mięsza i piecze w wysmarowanej formie.

Nr. 224. Tort z malin.

Do tego kruche ciasto. Z niego walcuje się cienką płytę, którą się wkłada do wysmarowanej formy. Na to maliny. Lecz brzegi ciasta muszą wystawać, inaczej nadzianie wylewa się, zapala i przeszkadza wyjęciu po pieczeniu.

Nr. 225. Tort zwyczajny.

Przyrządza się albo masłem, albo gęsim tłuszczem. Jeżeli tłuszczem, to ten powinien jedną noc przed tem stać w piwnicy. Dodaje się ośm żółtek od jaj, pół funta cukru, skórka cytrynowa i sok z jednej cytryny. Po zmieszaniu wszystkiego wkłada się funt kartoflanej mąki. Wszystko to mięsza się przez godzinę. Forma smaruje się tłuszczem lub masłem i posypuje rozkr ajanemi migdałami. Białka rozbijają się na pianę i dodają do całej masy, która się wlewa do formy i piecze.

Nr. 226. Nadziany tort.

Przyrządza się, jak poprzedni. Nadzianie trzy do czterech łułów tartej wanilowej czekolady i cukru, i gdy połowa masy jest już w formie, wkłada się nadzianie i reszta masy. Piecze się przez dwie godziny.

Nr. 227. Tort maślany.

Trzy ćwierci funta masła mięsza się na pianę; do tego piętnaście żółtek od jaj, jeden funt mączki, jeden funt mąki, skórka cytrynowa. Wszystko się razem mięsza. Białka z ośmiu jaj rozbijają się na pianę, dodają do całej masy, która się wlewa do wysmarowanej formy i piecze.

ROZDZIAŁ VIII.

Strucle i Ciasta.

a) Różne strucle.

Nr. 228. Zwyczajna strucla.

Robi się z mąki, drożdży (na jeden funt mąki jeden łut drożdży), trochę soli, cukru i jaj.

Nasamprzód rozrabia się drożdże w mące, następnie tyle gorącej wody, ażeby się stało gładkie ciasto, któreby się nie przylepiało. Potem stawia się w ciepłym miejscu, ażeby rosło. Strucla robi się w następujący sposób: ciasto rozdziela się na dwie części; z każdej połowy robią się trzy większe i trzy mniejsze części; każda ugniata się w ręku i wałkuje na podłużny kawał. Trzy większe plotą się, jak war-kocz, toż samo mniejsze, kładą się na większe i z dwóch końców się przygniatają. Przed pieczeniem posypuje się makiem.

Nr. 229. Strucla maślana.

To samo ciasto, tylko z mlekiem; potem na jeden funt mąki ćwierć funta cukru i cztery łuty masła. Ciasto robi się więcej miękkie; dalsze przyrządzenie, jak wyżej, ciasto w formie się piecze.

b) Rozmaite ciasta.

Nr. 230. Ciasto drożdżowe.

Ciasto, jak do Nr. 229. Wałkuje się, posypuje obranemi, słodkimi, tłuczonemi migdałami, cukrem i cynamonem i piecze na placie. Chcąc je przyrządzić zwyczajniej, posypuje się mąką, przysmażoną w niesolonem masle.

Nr. 231. Ciasto maślane z nadzianym brzegiem.

Do tego ciasta należy: jeden funt mąki, pół funta cukru, ćwierć funta masła, trzy do czterech jaj, dwie skórki cytrynowe, ćwierć funta dużych i tyleż małych rodzynek, ćwierć funta słodkich migdałów, jeden łut gorzkich, pół kwaterki araku, dwa łuty dobrych drożdży, pół łuta tłuczonego cynamonu i do tego tyle mleka, ażeby się utworzyło ciasto, łatwo dające się wałkować. Naprzód mięszają się drożdże w mące, połowa cukru, gorzkie migdały (obrane i tłuczone). W ciepłym mleku rozpuszcza się połowa masła. Z tego więc robi się ciasto i stawia w ciepłym miejscu, ażeby rosło. Teraz mięsza się na talerzu: pozostałe duże i małe rodzynki, trzy części słodkich migdałów, parzonych, obranych i rozkrajanych, ćwierć funta cukru, druga skórka cytrynowa i pół łuta cynamonu. Gdy ciasto dostatecznie urosło, wałkuje się na deseczce, posypanej mąką na ciasto, trochę większe, niż blacha, która się smaruje masłem i na którą kładzie ciasto. Teraz zostawia się naokoło na trzy palce

pusto, dalej na trzy palce nadzianie, znajdujące się na talerzu i posypuje kawałkami masła. Potem przerzuca się puste ciasto na nadzianie, przyciska, smaruje żółtkiem od jajka i posypuje cukrem i cynamonem. Potem oblewa się masłem i posypuje cukrem, cynamonem i tłuczonymi migdałami. Na blasze powinno ciasto jeszcze raz rosnąć, potem wstawia się w piec i piecze, aż dostaje jasny brunatny kolor.

Nr. 232. Nadziane maślane ciasto.

Ciasto, jak do poprzedniego. W nadzianiu nie potrzeba dużych rodzyneków, za to więcej małych. Słodkie migdały tłuką się z sucharkiem. Nadzianie kładzie się na dość grubo wałkowane ciasto i nakrywa trochę cieńszem.

Nr. 233. Babka.

Mięsza się pół kwarty ciepłego mleka z pół funta cukru, ćwiercią funta masła, trzema rozbitymi jajkami, ćwiercią funta większych, cztery luty mniejszych rodzyneków, kilkoma gorzkimi migdałami, skórką cytrynową i pół kwaterki araku. Do tego dwa luty drożdży. Potem wsypuje się tyle mąki, ażeby się utworzyło ciasto dość gęste, jednak dające się jeszcze mięsząć. Teraz smaruje się forma masłem, posypuje słodkimi, rozkrajanymi migdałami, wlewa masę, zostawia ją w ciepłym miejscu, ażeby rosła i narreszcie wstawia w piec. *NB.* Każde mięszane ciasto powinno się mięsząć zawsze w jedną i tę samą stronę.

Nr. 234. Inne, podobne ciasto.

Ciasto robi się ręką, jak do Nr. 231, tylko bez jaj, zato więcej masła. Potem przyrządza się, jak poprzednie.

Nr. 235. Ciasto wiśniowe ze śmietaną.

Do tego ciasto drożdżowe, jak do Nr. 229, tylko bez rodzynek i nie tak tłuste. Kładzie się na wysmarowaną płytę; na dojrzałe kwaśne wiśnie (pestki można wyjąć lub zostawić) posypane cukrem i cynamonem. Masa do polania tego powinna być przyrządzona dzień przedtem i stać w piwnicy. Mianowicie trzy kwatery mleka, bardzo mało masła, cukru tyle, ażeby się masa stała słodką; tyle mąki, ażeby się stała dość gęstą, kilka jaj mięsza się razem i odstawia do piwnicy. Masą tą polewa się ciasto, potem jeszcze raz kwatery gęstej kwaśnej śmietany z cukrem. Chcąc je mieć delikatniejsze, bierze się zamiast ciasta drożdżowego, kruche ciasto.

Nr. 236. Ciasto z agrestem.

Tak samo się przyrządza, jak poprzednio. Agrest, nim się kładzie na ciasto, jak w Nr. 218.

Nr. 237. Ciasto owocowe bez polania.

Tak samo, jak poprzednie, tylko pod owocami sypie się trochę tartą bułką i rozpuszczonego masła i z wierzchu więcej cukru i cynamonu.

Nr. 238. Ciasta z jabłkami, i ciasta ze śliwkami.

Zawsze robią się bez polania. Ciasto drożdżowe lub kruche. Do pierwszego śliwki nie obierają się, tylko się wyjmują pestki. Z jabłkami można mięszać rodzynki, skórkę cytrynową i krajane migdały.

Nr. 239. Małe ciastka.

Jeden funt mąki, do tego pół funta masła, pół funta cukru, skórka cytrynowa, 4 łut. słodkich, 1 łut gorzkich migdałów, 4 jajka, pół kwaterki araku; wszystko rozpuszcza się w araku. Najpierw wymywa się masło i dobrze się mięsza, potem żółtka od jaj również się z niem mięsza, 3 części cukru i reszta przedmiotów, oprócz białek i słodkich migdałów. Wsypuje się teraz mąka i tak długo się mięsza, aż ciasto staje się miękkie i gładkie. Wałkuje się i wyciska małą formą, umoczoną w mące ciasta, które się kładą na blachę, wysmarowaną masłem. Białka rozbijają się na pianę; ciastka się tem smarują i posypują jeszcze migdałami, parzonemi obranemi i tłuczonemi cukrem i cynamonem. Za 10—15 minut, ciastka są gotowe.

Nr. 240. Małe ciastka nadziane.

Ciasto do najmniejszej porcji składa się: z 5 jaj, pół funta masła, pół funta cukru, kilku gorzkich migdałów, skórki cytrynowej, pół kwaterki araku. Nadzianie robi się: z 4 łut. małych i tyleż dużych rodzynków, lub bez dużych, za to 8 łut. małych, 4 łuty grubo tłuczonego cukru i 4 łuty słodkich, parzonych,

tłuczonych migdałów. Jajka do ciasta gotuje się na twardo, i gdy ostygną, obiera i używa z nich tylko żółtka, które się cienko rozcierają. Masło myje się i rozbija na śmietaną; do niego żółtka i cukier, z którego się tyle zostawia, ile potrzeba potem do posypania; gorzkie, cienko tłuczone migdały i tyle mąki, ażeby się utworzyło gładkie, kruche ciasto. Część z niego wałkuje się dość cienko na desce, posypanej mąką i posypuje rodzynkami, potem cukrem, cynamonem i migdałami. Teraz zakłada się z jednej strony na 3 palce szeroko; założone znowu się zakłada i t. d. 3 lub 4 razy. Takim sposobem uformowany dość grubo pas kraje się na czworokanciaste kawałki, które się naokoło przygniatają i formują na krążki. Smarują się rozbitymi na pianę białkami z 2—3 jaj i posypują cukrem i cynamonem. W dość gorącym piecu zostają przez kwadrans. Blacha ma być posypana mąką.

Nr. 241. Zwyczajne małe ciastka.

Ciasto, jak wyżej; wałkuje się grubiej i wyciska formą; zwierzchu posypuje się, po polaniu pianą, słodkimi, tłuczonymi migdałami, cukrem i cynamonem. Pieką się nie tak długo.

Nr. 242. Ciasto z serem.

Ciasto drożdżowe, jak do Nr. 229, bez rodzynek. Świeży ser przyrządza się, jak w Nr. 169, nakłada na ciasto, którego brzegi muszą trochę wystawać. Potem kawałki masła, cukier i cynamon.

Nr. 243. Ciastka anyżowe.

Mąci się 8 jaj z 1 funtem mączki, dodaje trochę anyżu, ażeby wszystko miało ten smak, potem tyle tylko mąki, ażeby masa była dość miękką i łatwo mogła się, w małych kawałkach, łyżką kłaść na blachę, posypaną mąką. Pieką się tylko przez kilka minut.

Nr. 244. Ciasto francuzkie.

Do tortu, wielkości małej miski, należy pół fun. białego, mytego masła, pół kwaterki wody, szklanka wódki i 1 jajko. Bierze się w miskę mąkę, trochę się we środku oddziela, wlewają wodę i wódkę, potem jajko i mały kawałek masła; mięsza się wszystko razem i posypuje jeszcze tyle mąki, aż ciasto daje się wałkować na niebardzo grubą płatę. Teraz myje się reszta masła, osusza, wkłada do ciasta i 9 razy się wałkuje zawsze w jednym i tym samym kierunku. Z tego ciasta można zrobić nadziane torty, wałkując z niego płatę, którą się kładzie na papier wysmarowany masłem i posypany tartą bułką, potem do naczynia, w którym się piecze, dość grubo obkłada jaką bądź owocową galaretą i znowu nakrywa płatą z tego ciasta. Po upieczeniu posypuje się cukrem.

Nr. 245. Ciasto z makiem.

Przyrządza się, dość tłuste drożdżowe ciasto, wyciupa między niem mak, podług tego, ile się chce; dostatecznie się osładza, wałkuje, smaruje rozpuszczonem masłem, posypuje cukrem i piecze. Po mięsnych po-

trawach, zamiast masła, bierze się tłuszcz lub smalec. Z ciasta tego można też porobić małe ciastka i piec je na blasze. Ciasto może być także bez drożdży—kruche.

Nr. 246. Białe polanie.

Chcąc tort lub ciasto upiększyć polaniem, bierze się białka od jaj, rozbija na pianę; do tego tyle cukru, ażeby się stały gęste, także sok z jednej cytryny, gdzie wypada kwaskowate polanie. Tem się smaruje tort lub ciasto i nim się piecze, zostawia się schnąć w ciepłym miejscu.

ROZDZIAŁ IX.

Gotowanie, marynowanie, duszenie i pieczenie ryb.

Nr. 247. Świeży łosoś.

Łosoś skrobie się, rozszczepia, oczyszcza wewnątrz i umywa, kraje na kawałki, które przez pół godziny zostają w świeżej wodzie. Teraz cebula się obiera, rozkrawa do rondla, wkłada się także angielskich korzeni, cały pieprz, kawałek imbiru, laurowy listek i kilka kawałków cytryny; na to kładą się kawałki łososia, posypują solą i polewają nawpół wodą lub piwem, nawpół octem. Gdy zaczyna się gotować,

zdejmuje się pianę, aż się zupełnie czyste zostaje, potem się kosztuje. Gdy rosół jest dość kwaśny, wlewa się łyżkę zimnej wody, gdy zaś jest nie dość kwaśny, wlewa się łyżkę octu. To można powtarzać 2—3 razy. W końcu do sosu wysypuje się trochę tartej bułki i zaprawia żółtkiem od jajka.

Nr. 248. Marynowany łosoś.

Tak samo się gotuje, tylko bez tartej bułki. Gdy jest gotowy, wyjmuje się, kładzie do żelaznego garnka, posypuje jeszcze korzeniami i pieprzem, polewa gotowanym, ostudzonym octem i częścią rosółu, w którym się gotował. W chłodnym i suchym miejscu może się przez długi czas zachować.

Nr. 249. Rozmaita biała ryba: sandacz, płotka, murena i t. d.

Zupełnie tak samo się gotują, jak łosoś, a sandacz i murena tak samo mogą się marynować.

Nr. 250. Karp' w maśle.

Przy rozkrajaniu karpia, trzeba być ostrożnym, ażeby nie rozlać żółci, inaczej cała ryba zostaje gorzką. Ryba się skrobie, lub też tylko trze, oczyszcza wewnątrz; duży karp' rozszczepia się i potem kraje na kawałki; gotuje się w wodzie z solą, cebulą, korzeniami i pieprzem, zdejmując wcióż pianę i polewa octem. Po upływie pół godziny ryba gotowa. Wyjmuje się wtenczas, kładzie na ciepłą miskę i polewa

gorącym przysmażonem masłem. Można dodać trochę musztardy.

Nr. 251. Karp' na szaro.

Zostawia się na nim łuski, tylko się trze i dobrze myje; wyjmuje się, jak wyżej, kraje na kawałki, mały zostawia się niekrajany. Teraz gotuje się w wodzie z solą, cebulą, wyjmuje na miskę, polewa wrzącym winnym octem i szczelnie zamyka. Można masło i musztardę dodać.

Nr. 252. Duszony karp'.

Bierze się średniej wielkości, ażeby wystarczył dla dwóch osób. Do niego $\frac{1}{4}$ funta masła, mała filiżanka winnego octu, 4 łyty cukru, cebula, trochę różnych korzeni i soli. Karp' skrobie się, umywa oczyszcza wewnątrz, krew wlewa do octu. Nierozkrajany kładzie się do glinianego tygla, posypuje solą i wkłada wszystko, co wyżej podano. Teraz się to szczelnie zamyka i zostawia dusić się na węglach lub na płacie, nie bardzo gorącej przez 3 kwadranse. Chociaż przyrządza się zupełnie bezwody, jednak dostaje potem piękny sos.

Nr. 253. Karp' z polskim rosołem.

Karp' skrobie się, oczyszcza; krew do octu, w którym się mięsza, kawałki również do octu, gdzie się soli. Przystawia się w zwyczajnem piwie, occie, w którym leżał, z cytryną, cebulą, pietruszką, skórką z chleba i angielskim korzeniem. Po zdjęciu piany, ko-

sztuje się, czy rosół nie jest za słaby; w takim razie dosypuje się trochę soli. Teraz wkłada się cukier, i gdy się dobrze przegotuje, wkłada kawałek czarnego piernika. Po przegotowaniu z nim ryba gotowa. Można go także gotować w czerwonym winie z cytryną; cukru więcej, niż bez wina. Do karpia nie tłustego wkłada się kawałek świeżego masła. Karp' nie przyrządza się, ażeby być gotowany w następnym dniu.

Nr. 254. Szczupak z maślanym rosołem.

Szczupak zawsze się skrobie, umywa; potem oczyszcza wewnątrz, rozszczepia, poczem jeszcze raz się płucze i mocno się soli. Gdy stoi przez noc w soli, nie kurczy się przy gotowaniu; lecz, w takim razie, powinien się umyć przed gotowaniem. W rondel nakrawa się pietruszka, obrana cebula, potem ryba, tyle zimnej wody, ażeby się ryba nakryła i sól. Gdy się zaczyna gotować, oczyszcza się z piany a gdy silnie już gotuje, gasi się kilkoma kroplami octu, cytryny, lub tylko wodą. Teraz wkłada się—sporo masła, na to pieprz, siekana pietruszka, trochę mąki, rozpuszczonej w mleku; dobrze się to mięsza i trochę gotuje. Można włożyć chrzan, także musztardę.

Nr. 255. Szczupak z kluseczkami.

Ryba gotuje się tak, jak wyżej podano. Po zdjęciu piany, wkładają się kluseczki, które się w następujący sposób przyrządzają: na 3 tarte bułki bierze się dwa jajka, i około 2 łut. masła. Masło trze się z bułką, potem jajka, trochę tłuczonego pieprzu, soli,

siekanej pietruszki, wątroba z ryby, ikra, tłuszcz i jedna cebula, cienko siekana. Z tego formują się małe podłużne kluseczki, które się gotują w sosie razem z rybą.

Nr. 256. Szczupak na szaro.

Przyrządza się, jak zwykle, gotuje w silnie solonej wodzie, oczyszcza z piany, i gdy jest gotowy, kładzie do miski, polewa wrzącym winnym octem i szczelnie zamyka. Dodaje się trochę masła i musztardy.

Nr. 257. Pieczony szczupak.

Zwykle używa się do tego małych szczupaczków, które się tylko skrobą, umywają, tarzają w tartej bulce lub mące, zmieszanej z solą i pieką w maśle. Większe szczupaki muszą się najpierw rozszepić, rozkrawać, zagotować raz w solonej wodzie i wtedy dopiero pieką się, jak małe. Dobre są kartofle, także musztarda.

Nr. 258. Okuń.

Jak się ma skrobać i oczyścić, z początku już powiedziano; gotuje się, jak szczupak Nr. 254, tylko, że więcej razy się gasi zimną wodą.

Nr. 259. Pieczony okuń.

Skrobie się i oczyszcza, jak zwykle; dalsze przyrządzenie, jak pieczony szczupak. Pieką się tylko małe okunie.

Nr. 260. Lin.

Nie skrobie się, tylko dobrze się naciera solą, potem umywa. Oczyszcza się, jak zwykle, duży się rozszepia i rozkrawa. Gotuje się, jak szczupak. Często się gasi wodą, gdyż jest dość miękki.

Nr. 261. Stynka.

Również tylko się myje i gotuje w piwie i occie, potem wkłada się trochę masła, soli, cukru, angielskich korzeni i tłuczonego pieprzu, także trochę muszkatowej gałki i tartej bulki. Powinny się tylko raz zagotować.

Nr. 262. Sztokfisz.

Chociaż dostaje się w sprzedaży już moczony, jednak trzeba potrafić samemu to przyrządzić. Suchy sztokfisz porządnie się tłucze i kładzie do miękkiej wody; po 24 godzinach odlewa się i skrobie, poczem kładzie się znówu na 24 godzin do ługu bukowego i nareszcie kładzie się do twardej wody na 24 godzin, tak, że w ogóle moczy się przez 3 dni i tyleż nocy. Teraz nareszcie przystawia się w zimnej wodzie, na znacznej odległości od ognia, tak, że po 2 godzinach dopiero się gotuje. Gdy się z przodu pokaże biała piana, sztokfisz gotowy i powinien natychmiast być wyjęty, inaczej staje się twardy. Teraz rozszepia się, zdejmuje z ości i kładzie na gorącą miskę; posypuje solą, tłuczonym pieprzem i obkłada kawałkami masła. Miska stawia się na gorącą płytę i nakłada

się bułką, smażoną w masle. Na tem przyrządzają się strączki, duszone w masle (ob. Nr. 120).

Nr. 263. Suszony sztokfisz.

Moczy się tylko przez 24 godzin w miękkiej wodzie. Gotuje się przez 2 godziny, odlewa, rozkrawa i przyrządza dalej, jak poprzedni. Dobry jest do tego sos z musztardy lub z masła.

Nr. 264. Łupak.

Umywa się, przystawia w zimnej wodzie, oczyszcza z piany, gotuje przez 15—20 minut. Do tego smażone masło i musztarda.

● Nr. 265. Dorsz lub pomuchla.

Dostaje się u nas tylko solony; więc powinien po rozkrajaniu, dłużej moczyć się w wodzie. Gotuje się w solonej wodzie i oblewa masłem z pietruszką.

Nr. 266. Pstrąg.

Rozkrawa się przy brzuchu, oczyszcza z wnętrzności, dobrze umywa, przystawia w zimnej miękkiej wodzie, mocno się soli i gotuje na lekkim ogniu. Po wyjęciu oblewa się octem i oliwą lub smażonym masłem.

Nr. 267. Pstrąg na szaro.

Przystawia się w czerwonym winie, dodaje goź-

dzików, muszkatowego kwiatu, liści lauowych i soli. Nim się pstrąg wkłada, wino powinno się gotować. Sos można zaprawić żółtkiem od jajka i cukrem.

Nr. 268. Barwena i głowacz.

Ryby te gotują się na szaro (ob. Nr. 251, karp' na szaro) i polewają w końcu masłem. Można je także gotować, jak szczupaka, lecz z barweny wyrzuca się ikra i w ogóle ryba ta nie powinna być używana w miesiącu Maju.

Nr. 269. Pieczony kielb'.

Kielb' osusza się w serwetce, obraca w mące, zmięszanej z solą, polewa rozbitymi jajami i piecze w masle.

Nr. 270. Nadziany szczupak.

Nadzienie robi się, jak do kluseczków (ob. Nr. 255) tylko dodaje się trochę siekanej ryby, także wątróbkę i dużo masła. Szczupak nie rozkrawa się, wkłada weń nadzianie i zaszywa przy brzuchu. Gotuje się potem, jak zwykle.

Nr. 271. Kluski z ryb.

Biorą się do tego małe rybki, szczupaki lub okunie, skrobią się, umywają; mięso zdejmuje się z ości, mięsza z tartą bułką, masłem, jajami, krajaną cebulą, solą i pieprzem; ugniata się to porządnie, poczem formuje z tego kluski, które się pieką w masle.

Nr. 272. Kluski ze śledzia.

Te samo dodatki, oo wyżej; tylko naturalnie do śledzia nie bierze się soli. Śledzie ściągają się ze skór, myją kilkakrotnie i moczą się przez kilka godzin w wodzie, potem zdejmują się z ości i dalej przyrządzają się, jak poprzednie kluski.

ROZDZIAŁ X.

Komputy i sałaty.

a) Komputy.

Nr. 273. Komput z agrestu.

Agrest przyrządza się podług Nr. 218; gdy po parzeniu, staje się miękki, lecz nie pęka, wtenczas gotuje się z cukrem, całym cynamonem i skórką cytrynową i podaje do stołu na zimno. Ilość agrestu i cukru pierwej już podana.

Nr. 274. Komput z porzeczek.

Zrywają się z korzonków i gotują w cukrze z cytrynową skórką i cynamonem. Podają się, jak wszystkie komputy na zimno.

Nr. 275. Komput ze świeżych wisien.

Używają się do tego tylko kwaśne wiśnie, zrywają z korzonków, gotują w wodzie i precedzają przez durszlak, lub też zaraz wyjmują się pestki, przystawia wiśnie w wodzie lub winie, wsypuje dużo cukru, skórkę cytrynową, kawałki cynamonu i gotuje je na gęsto. Nareszcie wsypuje się trochę tartęj bułki.

Nr. 276. Komput ze świeżych śliwek.

Myją się, rozkrawają, robaczywe wyrzucają; po wyjęciu pestek gotują się w wodzie lub winie z cukrem, całym cynamonem i skórką cytrynową. W braku wina, można wlać trochę araku. Można także parzyć śliwki i ściągnąć skórki, przed wyjęciem pestek.

Nr. 277. Powidła z jabłek.

Komputowe jabłka obierają się, krają na kawałki, oczyszczają z pestek i przystawiają w małej ilości wody z arakiem, skórką cytrynową, cukrem, kawałkiem cynamonu, małymi parzonymi rodzynkami, kilka ma tłuczonymi gorzkimi migdałami, i gdy są dość miękkie, rozrabiają się na powidła.

Nr. 278. Komput z cytrynówek.

Obierają się, lub też nie; kwiat się zrywa; myją się i gotują w wodzie lub piwie ze skórką cytrynową, kawałkiem cynamonu, małymi rodzynkami; trochę wi-

na lub araku. Gdy jest za nadto rosółu, wyjmuje się jabłka po jednym, rosół dalej się gotuje i leje na jabłka. Można włożyć kilka krajanych zwyczajnych jabłek, gdyż te, rozgotowawszy się, zgęszczają sos.

Nr. 279. Cytrynowki z galaretą.

Obierają się, lecz ogonki się nie zrywają. Przystawia się je w winie z wodą, dodaje wszystko, co wyżej i gotuje. Potem ostrożnie się wyjmuje, do rosółu wlewa dużo cukru i, w razie potrzeby kwasu—wciska się sok z cytryny, tylko bez pestek i daje się to zgotować. Ostudza się, wtedy staje się galaretą, która się naokoło jabłek kładzie.

Nr. 280. Komput z gruszek.

Obiera się dość twarde komputowe gruszki z wierzchu nakrawa się na krzyż i zostawia ogonek. Gotuje się je w wodzie z cukrem, cynamonem, skórką cytrynową, 1 lub 2 goździkami i trochę araku, trzy razy tak długo, jak jabłka. Można gotować z nimi kilka komputowych jabłek.

Nr. 281. Gruszki z galaretą.

Gotują się, jak poprzednie; tylko w winie czerwonym i wodzie. Dalsze przyrządzenie, jak w N. 279.

Nr. 282. Morele i brzoskwinie.

Te się tylko duszą w białem winie z cukrem i skórką cytrynową.

Nr. 283. Winne jagody.

Duszą się tylko w cukrze po zerwaniu korzonków i potem posypują cukrem i cynamonem.

Nr. 284. Komput z czarnych jagód.

Wybierają się, myją i smażą tylko z cukrem, całym cynamonem i skórką cytrynową. Dobre są do prażonych bułek.

Nr. 285. Komputy z suszonych owoców.

Wszelkie suszone owoce muszą się umyć na gorąco, sliwki jeszcze rozkrajać i robaczywe z nich wyrzucić. Także gruszki i jabłka nakrawa się, ażeby widzieć czy są robaczywe. Wszystkie suszone owoce można razem gotować; wtenczas najpierw przystawia się gruszki, i gdy te są już nawpół gotowe, wkłada się resztę owoców. Mianowicie przystawia się to w wodzie, lub też, delikatniej—nawpół z winem, wkłada wszystko, co podane przy świeżych owocach i gotuje, aż rosół staje się dość gęsty. Nie wolno mięszać. Zamiast wody, można użyć piwa.

Nr. 286. Pigwy.

Jabłka pigwowe, jakoteż gruszki obierają się i gotują przez dwie godziny w wodzie z winem, cukrem i skórką cytrynową. Po przyprawieniu posypują się cukrem.

b) Zimne i gorące sałaty.

Nr. 287. Zwyczajna sałata.

Jest to pierwsza, którą się na wiosnę dostaje. Okrawa się kawałek z pieńka na dole, potem się płucze, lecz nie wyciska, tylko przelewa przez durszlak. Soli się trochę, mięsza z octem i oliwą i posypuje cukrem.

Nr. 288. Sałata głowiasta.

Pierwsze, zanadto twarde listki wyrzucają się, drugie ściągają się z pieńków. Kilka razy się płuka, potem solą, odlewają i przyprawiają, jak wyżej, tylko że tutaj nakrawa się cienko cebula.

Nr. 289. Sałata głowiasta ciepła.

Wybiera się, płucze i soli, jak poprzednia. Gotuje się ocet, nalewa na nią, potem się odlewa, znowu odlewa i tak jeszcze 2 razy. Teraz wkłada się trochę cukru do octu, i gdy gotuje, zaprawia się kilkoma żółtkami od jaj, trochę mąki i polewa tem sałatę. To samo można zrobić z każdą zieloną sałatą.

Nr. 290. Sałaty: z rzeżuchy, endywii i t. d.

Wszystkie przyrządzają się na jeden sposób, czyścić się, płukać, solą, mięszają z octem i oliwą i posypują cukrem.

Nr. 291. Sałata z różnych ziół.

Do nich należą powyższe zioła, jakoteż wszystkie inne. Wybierają się, płukają i w ogóle przyprawiają, jak poprzednia sałata.

Nr. 292. Sałata z kapusty.

Do tego bierze się razem czerwoną i białą kapustę. Ażeby utrzymała swój czerwony kolor, powinna się tylko octem parzyć, lecz pierwiej odłamuje się pierwsze twarde listki i każdą głowę kraje na 2 połowy; każdy kawałek zanurza się w zimnej wodzie i wyjmuje. Teraz siecze się kapusta, oblewa wrzącym octem, nakrywa się i ostudza. Gdy nie jest jeszcze miękką powtarza się to. Potem wysypuje się trochę soli i przyprawia octem, oliwą, pieprzem i cukrem. Cienko krajane plastry jabłek można włożyć. Chcąc użyć na ciepło, rozpuszcza się w gorącym occie trochę gęsiego tłuszczu.

Nr. 293. Sałata z kartofli.

Dobre kartofle gotują się z łupinami. Gdy są gotowe, obierają się na gorąco i krają na cienkie plastry do octa. Ten mięsza się z solą, cienko krajaną cebulą, także kilkoma jabłkami siekanymi, oliwą i tłuczonym pieprzem. Mocny ocet mięsza się z wodą.

Nr. 294. Sałata z seleru.

Duży seler czysci się i gotuje w wodzie z solą,

albo, lepiej w mięsnym rosole. Po wyjęciu kraje się na cienkie plastry, kładzie do salaterki i posypuje tłuczonym pieprzem. Teraz polewa się oliwą i octem i posypuje cukrem.

Nr. 295. Sałata z fasoli.

Dobre fasole ściągają się i krają cienko, jak do jarzyny. Teraz płukają się i gotują na miękko w wodzie. Odlewają się przez durszlak, mieszają z solą i tłuczonym pieprzem, polewają oliwą i octem i posypują cukrem.

Nr. 296. Sałata ze śledzia.

Śledzie myją się, ściągają ze skór, tylko nie na grzbiecie; przy brzuchu odkrawa się kawałek, wyjmują się wnętrzności i jeszcze raz wewnątrz i zewnątrz umywa się. Teraz wyjmują się ości, krają mięso na drobne kawałki i mieszają z mleczko z octem, którym się potem polewa. Kartofle gotują się z łupinami, obierają i siekają się, lub trą. Marynowane lub kwaszone ogórki krają się na cienkie kawałki; można także marynowane śliwki i wiśnie dodać; wszystko to miesza się dobrze z cukrem, octem, oliwą i tłuczonym pieprzem. Trochę octu malinowego dodaje piękny smak i kolor. Wszystko to powinno być dość gęste. Można obłożyć rozmaitemi marynowanymi lub smażonymi owocami, ogórkami, rozkrajanymi wzdłuż i poprzek, tak że to, symetrycznie ułożone, tworzy rozmaite figury.

Nr. 297. Sałata z ryb.

Do tego można użyć wszystkie ryby, które się

przypadkiem ma już gotowane. Najlepsze do tego ryby są sandacz i szczupak; gotują się w solonej wodzie, ostudzają, zdejmują z ości i krają na drobne kawałki. Jajka gotują się na twardo, żółtka rozrabiają się w occie z trochę cukru, białka siekają się cienko. Do tego kapar, można także sliwki, a do mięsnych potraw cienko krajane kawałki pieczeni. To mięsza się w salaterce, polewa oliwą i posypuje tłuczonym pieprzem.

Nr. 298. Sałata z sardeli.

Sardele raz się myją, rozrywają, ości się wyjmują; połówki sardeli kładą się symetrycznie na półmisek, na nie kapary, sliwki, marynowane owoce, trochę tłuczonego pieprzu, octu i oliwy.

Nr. 299. Sałata ze szparagów.

Szparagi czyszcza się, umywają, wiążą na małe wiązki i gotują w wodzie z solą lub w mięsnym rossole; potem ostrożnie się wyjmują, rozwiązują, krają na kawałki, kładą do salaterki, polewają się octem i oliwą i posypują pieprzem.

Nr. 300. Szparagi na różne sposoby.

Szparagi obierają się cienko, tam, gdzie się zaczy-
na biały pieniek; na dole twarde odkrawa się. Wiążą się na małe wiązki i gotują w wodzie z solą, a dla mięsnych potraw — w mięsnym rossole. Wyjmują się ostrożnie, ażeby główki nie spadły, rozwiązują i rozkładają na półmisku tak, ażeby główki leżały we-

wnątrz. Do tego najlepsze są grube szparagi. Teraz można je rozmaicie przyrządzić; albo posypać tartą bułką i polać brunatnem masłem; lub polać rosołem, w którym się gotowały; jeżeli nie w mięsnym, wtedy miesza się z kawałkiem masła, cukrem i winnym octem. Gdy się to zagotuje, wlewa się do tego trochę kartoflanej mąki, rozrobionej w zimnej wodzie, zaprawia żółtkami od jaj, leje gorąco na szparagi i daje im się ostudzić.

Nr. 301. Sałata z ogórków.

Surowe ogórki obierają się, myją, krają na krążki, mieszają z solą, polewają octem, nakrywają i zwierzechu przyciskają. Po upływie pół godziny, odlewa się ten rosół; ocet, oliwa, tłuczony pieprz, siekana zielona pietruszka i koper dobre są do tego.

ROZDZIAŁ XI.

Galarety, kremy i soki.

a) Galarety.

Nr. 302. Galareta z jelenim rogiem.

Pół funta raszplowanego jeleniego rogu tak długo myje się w świeżej wodzie, póki ta nie staje się zupełnie przezroczystą, jak zdrojowa. Teraz kładzie się

jeleni róg do nowego wyparzonego garnka, skórkę z jednej cytryny i kwartę świeżej twardej wody. Zakrywa się i gotuje się przez 3 — 4 godzin, i przez ten czas nie wolno je mięszać. Teraz przepuszcza się to przez podwójne płótno do garnka, lecz nie wyciska się, dodaje się jeszcze jedną skórkę cytrynową, cukru, wiele się chce i kwaterkę białego wina. To się tak samo gotuje. Także ten drugi garnek, do czego innego nie powinien być używany. Nalewa się w filiżanki i odstawia w piwnicy. Ażeby się galareta stała czerwoną, wlewa się trochę malinowego soku. Można jeleni róg gotować tylko w białem lub czerwonym winie i tak samo przyrządzić.

Nr. 303. Czerwona galareta.

Zupełnie, jak poprzednia, tylko bez cukru, po powtórnem zagotowaniu, mięsza się w to sok wiśniowy lub malinowy, już zrobiony z cukrem. Wlewa się do miski, formy i ostudza.

Nr. 304. Galareta, dobra dla chorych.

$\frac{3}{4}$ funta najlepszego raszplowanego jeleniego rogu, 1 kwarta wina reńskiego lub starego francuzkiego, kwaterka wody i tyleż czarnej wiśniowej wody. Skórka z połowy cytryny i kawałek cynamonu. Przyrządzenie, jak przy pierwszej galarecie. Można także przed drugim przelaniem, wlać kilka łyżek wody pomarańczowej, potem dopiero cukier i sok z cytryny.

Nr. 305. Galareta z malin.

Maliny kładą się do nowego, wyparzonego garn-

ka; ten wstawia się do kotła z wrzącą wodą, wtedy maliny pękają, i można pomału odlać sok. Do pół kwarty soku potrzeba 1 funt cukru, klarowanego i tak silnie gotowanego, że znowu w srebrnej łyżce staje twarzym (ob. klarowanie cukru). Potem mięsza się sok tak długo, aż się cukier rozchodzi. Jeszcze będąc ciepłym kładzie się do słoików. Dopiero po trzech dniach staje się galaretą. Wtedy słoiki nakrywają się cienkim, moczonym i wysuszonym papierem, podług ich formy. Galareta staje się bardzo dobrą, jeżeli się 2 części soku malinowego mięszają z jedną częścią porzeczkowego. W ten sposób robi się galareta z wszystkich innych owoców.

b) Kremy.

Nr. 306. Krem z jaj.

W pół kwarcie gotowanego, zimnego mleka mąci się 10 jaj, razem z mączką, przystawia się to na lekkim ogniu i mąci tak długo, aż się zagotuje i idzie w górę. Odlewa się teraz do porcelanowej miski, posypuje cukrem i cynamonem i podaje na zimno; trochę wanilli dodaje lepszy smak.

Nr. 307. Krem z mleka.

Pół kwarty smietanki, 8 żółtek od jaj, 2 łyżki kartoflanej mąki, tarta skórka cytrynowa i cukier. Razem się przystawia i wciąż mięsza, gdy zaczyna się tylko gotować, zaraz się zdejmuje, wlewa do miski i odstawia do piwnicy. Przed podaniem można go

obłożyć owocami, lub tylko posypać cukrem i cynamonem.

Nr. 308. Cytrynowy krem.

W 1 kwarcie gotowanego zimnego mleka, mąci się 12 żółtek od jaj, tarta skórka cytrynowa i dużo cukru, przystawia się i męsza, aż zaczyna gotować. Wtedy zaraz zdejmuje się, leje do miski, wciska sok z kilku cytryn i odstawia do piwnicy. Przed podaniem posypuje się jeszcze cukrem i cynamonem.

Nr. 309. Krem makaronowy.

W 2 kwartach mleka mąci się 12 żółtek od jaj z łyżką kartoflanej mąki i dodaje jeszcze: skórka cytrynowa tarta na cukrze, $\frac{1}{2}$ funta cukru, pół funta gorzkich, łamanych makaronów i pół funta małych wybranych i umytych rodzynków, przystawia się i męsza tak długo, aż się raz zagotuje. Teraz białka rozbijają się na pianę i dodają do masy, która się kładzie do miski i powinna piec się w niebardzo napałonym piecu. Podaje się na gorąco.

Nr. 310. Krem marmurkowy.

W 1 kwarcie śmietanki mąci się 12 żółtek od jaj, $\frac{1}{4}$ funta cukru, na którym natarta jest skórka cytrynowa, kawałek cynamonu lub wanilli, stawia się to w rondlu na lekkim ogniu i męsza, aż się raz zagotuje. Białka, rozbite na pianę dodają się powoli do masy, która się wlewa do miski. Teraz leje się na to filiżanka soku porzeczkowego, lekko się męsza dre-

wnianą pałeczką; wtedy się staje marmurkowy. Piecze się teraz w miernie grzanym piecu.

Nr. 311. Krem z jabłek.

Myte łupiny od 1 kopy cytrynówek (jabłek) gotują się z cynamonem w 1 kwarcie wody przez całą godzinę. Teraz gotuje się na powidła 12 jabłek w pół kwarcie białego wina, wlewa do nich wodę z łupin, trochę cukru, na którym natarta skórka cytrynowa i sok z jednej cytryny, trze się to przez sito w miskę, w której się to na zimno podaje. Każden krem może być posypyany tłuپیęszony.

Nr. 312. Piramida z kremu.

1 kwarta mleka przystawia się z kawałkiem wanilli. Podczas tego rozbija się białka z 16 jaj na sztywną pianę, i gdy się mleko gotuje, kładzie się łyżką z piany tyle na mleko, ile może przy sobie się zmieścić. Gdy ostatni kawałek jest włożony, zaczyna się od pierwszego wyjmować i kłaść do sita, gdzie się dobrze odlewa. Tak się dalej postępuje, aż wszystka piana wyjdzie. Teraz tłucze się kilka gorzkich migdałów, i wysypuje je, razem z $\frac{1}{4}$ funta cukru do mleka, także wody trochę pomarańczowej, dolewa pół łyżki mąki kartoflanej, rozrobionej w zimnym mleku, i gdy się to zagotuje, zaprawia się żółtkami od jaj, jeszcze raz się przelewa do innego naczynia i przez kilka minut męsza się na bardzo lekkim ogniu; odstawia się, wylewa i dalej męsza, ażeby jajka się nie zwarzyły. Teraz na półmisek kładzie się

pokład z gotowanej piany i z kremu, który już trochę ostygł, dalej słój piany i krem i t. d. Potem nasadza się piramidę podłużnie krajanami obranymi migdałami, polewa pozostałym kremem i natychmiast odstawia do piwnicy.

**Nr. 313. Pieczony krem z suszonych śliwek
lub wisien.**

Dwa funty suszonych śliwek tłuką się razem z pestkami dość cienko, gotują przez pół godziny w pół kwarcie białego wina, z cynamonem i przelewają przez włosiane sito. Gdy masa nie jest dostatecznie gęsta, dalej się daje gotować. Wylewa się i mięsza, aż ostygnie. Teraz do tego dodaje się 12 łutów cukru, na którym trze się skórka cytrynowa, sok z cytryny i nareszcie mięsza się do tego pomału pianą z 16 białek. Masa ta mięsza się przez całą godzinę, kładzie do blaszanej, wysmarowanej masłem miski i piecze w nie bardzo gorącym piecu. Po pół godziny krem gotowy i dwa razy taki wysoki.

Nr. 314. Czekoladowy krem.

W mleku rozrabia się tyle tartej czekolady, że staje się to zupełnie gęste, do tego maci się 12 jaj i kawałek tłuczonej wanilli, jeżeli czekolada nie jest wanilowa; stawia to na lekki ogień i mięsza wciąż, aż zaczyna się podnosić. Wtedy zaraz wylewa się na miskę, i gdy ostygnie posypuje cukrem i cynamonem.

Nr. 315. Winny krem.

Pół kwarty francuzkiego wina przystawia się z 6

żółtkami od jaj, połową tartej cytrynowej skórki, cukrem i 2 łyżkami kartoflanej mąki, która pierwiej powinna się rozmoczyć w wodzie; mięsza się to, wlewa do rondla, przystawia na lekkim ogniu, mięsza, aż zaczyna się gotować i dostawia z boku małe pęcherzyki; potem wylewa się na miskę, posypuje cukrem i cynamonem, obkłada różnemi makaronikami, i podaje na zimno.

e) Soki.

Nr. 316. Sok wiśniowy.

Kwaśne wiśnie odrywają się od ogonków, kładą do rondla i gotują się, mieszając wciąż, na zupeł. Teraz wyciska się je przez serwetę do porcelanowego naczynia, które się pierwiej przeważa, potem znowu waży i oblicza na 1 funt soku—pół funta cukru. To znowu do rondla, mięsza się i gotuje, aż sok staje się dość gęsty. Ostudzony wlewa się do słoików.

Nr. 317. Sok fiołkowy.

Fiołki tak się zrywają, że się nic zielonego przy nich nie zostaje, kładą do porcelanowego naczynia, oblewają wrzącą wodą i stoją tak przez 4—5 dni w chłodnem miejscu. Teraz przez serwetę wlewa się do przeważonego naczynia, waży teraz razem z sokiem i bierze tyle cukru, ile waży sok. Gotuje się w dobrze bielonym kociołku, aż się sok staje dość gęsty; wlewa się do czystego, suchego słoika. Może trwać przez kilka lat.

Nr. 318. Sok morwowy.

Morwy surowe wyciskają się przez serwetę. Teraz gotuje się cukier i trochę wody w dobrze wyparzonem glinianym tyglu, do niego wycisnięty sok, dalej się gotuje, aż się staje dość gęsty, potem leje się do słoików.

Nr. 319. Sok malinowy.

Ob. „Galareta z malin“, Nr. 305, tylko że tu na funt soku pół funta cukru i nie gotuje się tak gęsto.

ROZDZIAŁ XII.

O smażeniu i marynowaniu owoców.

Nr. 320. Konfitury z wisien.

Na jeden funt wisien pół funta cukru i kilka kawałków skórki cytrynowej. Z wisien zrywają się ogonki, można także wyjąć pestki, lecz z pestkami wisnie lepiej wyglądają. Cukier gotuje się na lekkim ogniu z wodą, oczyszcza z piany, do niego wisnie, które się przez półtrzeci godziny gotują. Wkładają się potem do słoików.

Nr. 321. Marynowane wisnie.

Odkrawa się pół ogonka od dobrych kwaśnych

wisien, sypie na dno słoika mączkę, tłuczony cynamon, kilka gwoździków, na to wiśnie, potem znowu cukier i t. d. Teraz polewa się to gotowanym, zimnym, winnym octem i zawiązuje. Można także układać wiśnie bez cukru, tylko polać octem gotowanym z cukrem, na 1 kwartę octu—pół funta cukru.

Nr. 322. Konfitury ze szklanek.

Ze szklanek, które nie są jeszcze zupełnie dojrzałe, wyjmują się pestki. Na jeden funt wisien, półtora funta cukru. Na jeden funt cukru leje się szklanka wody, razem się gotuje, aż cukier staje się dość gęsty. Teraz zdejmuje się, wkłada wiśnie i gotuje na dość silnym ogniu, aż sos zaczyna być gęsty. Ogień nie powinien być bardzo blisko rondla, gdyż wiśnie w takim razie, mogą się przypalić.

Nr. 323. Konfitury z białych porzeczek.

Zrywa się je z ogonków i bierze tyle cukru, ile porzeczeki ważą. Najpierw gotuje się cukier, do niego porzeczeki; gotują się tak długo, aż się stają dość gęste. Nie wolno mieszać, gdyż, w takim razie, pękają.

Nr. 324. Konfitury z dojrzałego agrestu.

Trzy części agrestu i 2 części cukru. Ten gotuje się z kawałkiem cynamonu. Teraz wrzuca się agrest, i gdy się kilka razy zagotuje, wkłada do słoików, cukier zaś dalej się gotuje, aż się dość zgęszczy, potem leje się na agrest, który się zawiązuje. Z malinami też samo się robi.

Nr. 325. Konfitury z głogu.

Do tego bierze się głóg duży, lecz nie mączny, rozkrawa, wyjmując z niego wszystkie żyłki i pestki. Na 1 funt głogu bierze się 1 funt klarowanego cukru, gotuje razem, aż zaczyna być miękki; wyciska się do tego sok z jednej cytryny i kładzie to do słoików. Po kilku dniach, można je jeszcze raz zagotować.

Nr. 326. Konfitury ze śliwek.

Do tego muszą śliwki zrywać się rękawiczkami, otrzeć białą chustką, ogonki trochę odkrajać i z jakie 4 razy przekłuć śliwki drewnianą pałeczką. Na 4 funty śliwek—4 funty cukru, półtory kwarty wody, trochę cynamonu i gwoździków. Woda trzy razy zagotowuje się z cukrem, i przed gotowaniem każdy raz leje się na śliwki, odlewa i dopiero gotuje. Przed trzecim razem śliwki wkładają się do gotującego sosu i tak długo się gotują, aż się stają kruche. Teraz kładą się do słoików; do sosu wkładają się korzenie, także skórka cytrynowa i tak długo się gotuje, aż się staje, jak syrop i zaraz się leje na śliwki. Gdy po kilku dniach staje się rzadki, odlewa się i jeszcze raz gotuje.

Nr. 327. Marynowane śliwki.

Przyrządzenie, jak do poprzednich śliwek. Teraz kładą się pokolei z cynamonem, kilkoma gwoździkami i skórka cytrynową do słoików, potem gotuje się na 1 kwartę winnego octu—pół funta cukru i leje to na śliwki.

Nr. 328. Konfitury z moreli i brzoskwiń.

Te się obierają; wyjmują się pestki, rozbijają, ziarna się obierają i znowu wkładają do owoców. Teraz bierze się tyle cukru ile ważą owoce. Gdy cukier przez chwilę się gotował, wkładają się owoce i kilka razy zagotowują, kładą się do słoików i polewają cukrem, jeżeli jest dostatecznie gęsty. Gdy się znowu staje rzadkim, powtórnie się gotuje.

Nr. 329. Konfitury z cytrynówek.

Do 15 jabłek—1 kwarta wody i trochę całego cynamonu. Jabłka obierają się, krają na połówki, oczyszczają z pestek, wrzucają do gotującej wody i kilka razy zagotowują. Potem leją się do durszlaku i odlewają. Przystawia się teraz 1 funt cukru moczonego w twardej wodzie i gotuje, aż się zaczyna lepic; wiska do niego sok z 2 cytryn i skórki, wkłada jabłka i gotuje, aż się zmiękcza, potem kładą się do słoików, cukier zaś dalej się gotuje, aż się zgęszczy i leje na jabłka.

Nr. 330. Marynowany melon.

Melon obiera się, kraje na podłużne kawałki; miękkie wyjmuje się i kładzie do miski. Na 1 kwartę winnego octu—pół funta cukru gotuje się, aż ocet dobrze się zgęszczy. Leje się on tedy na melon, odlewa i dalej gotuje; tymczasem melon układa się w słoikach z całym cynamonem i gwoździkami, polewa teraz octem, ostudza i zawiązuje.

Nr. 331. Konfitury z różowych jabłek.

Wyjmuje się pestki, przeważa jabłka i bierze tyle cukru, ile jabłka ważą. Cukier, jak zwykle gotuje się, i gdy się zgęszczy, wkładają do niego jabłka, które się przez chwilę gotują, potem wyjmują i kładą do słoików, cukier zaś dalej się gotuje i leje na jabłka.

Nr. 332. Konfitury z cytryn i pomarańczy.

Oba owoce razem dają przyjemny smak. Cytrynę obiera się, skórkę gotuje kilka razy, ażeby straciła gorycz, skrobie wszystko białe od cytryn, kraje je na cztery części i wyjmuje z nich pestki. Pomarańczę również obiera się, kraje na kawałki, wyjmuje z niej pestki, lecz skórkę się wyrzuca. Na 1 funt tych owoców liczy się 1 funt cukru. Ten ostatni, jak zwykle, się gotuje; do niego wkładają się owoce razem ze sokiem i skórką cytrynową i gotują, aż się cukier zgęszczy. Potem ostudzają się w słoikach i zawiązują. Gdy po kilku dniach, sok staje się rzadki, musi się jeszcze raz przegotować.

Nr. 333. Gotowane żórawinki.

Wybrane, myte przystawiają się w kociołku z całym cynamonem i kilkoma gwoździkami, kilka razy się zagotowują, potem kładą do glinianych garnków i kilka godzin przed jedzeniem tyle, wiele się wyjmuje, mięsza się z bardzo dużą ilością cukru. Można także zaraz gotować kwartę żórawinek z 1 funtem cukru.

Nr. 334.^o Konfitury z rajszych jabłek.

Moczą się przez 3 — 4 dni w wodzie, codziennie w świeżej. Krają na kawałki, żyłki wszystkie się wyjmują, tak, iż kaźden kawałek zostaje we środku pusty. Gotują się na międko w wodzie i odlewają. Teraz znowu się gotują z cukrem (na 1 funt jabłek — 1 funt cukru), tak długo, aż kawałki stają się przezrocyste. Kładą się do słoików i polewają cukrem. Można razem z niemi smażyć cytrynę.

Nr. 335.^m Konfitury z orzechów.

Włoskie orzechy powinny być do tego jeszcze miękkie i skorupa, zwykle twarda, powinna się łatwo dawać przekłuwać. Kaźden orzech przekłwa się z jakieg 4 razy i moczy, przez 9 dni w wodzie, codziennie w świeżej. Potem 3 razy się parzą i odlewają przez sito. Teraz wkłada się w przekłute dziurki cynamon, gwoździki i skorękę cytrynową. Cukier się jak zwykle, gotuje, tymczasem orzechy kładą się do słoików i polewają cukrem. Kilka dni potem, cukier się odlewa i jeszcze raz gotuje.

Nr. 336.^o Marynowane buraki.

Buraki gotują się tak długo, aż się dają elastycznie przyciskać, potem się wyjmują, obierają, krają na cienkie kawałki, pokład z nich kładzie do garnka, w którym na dnie znajduje się pokrajana marchew i kminek, co się po kaźdym pokładzie sypie. Potem gotuje się ocet i leje na buraki, tak, iż je zupełnie zakrywa.

Nr. 337. Marynowany szabelbon.

Ściaga się, gotuje na miękko w wodzie i odlewa. Gotuje się ocet i dużo cukru z kawałkiem cynamonu i gwoździkami, do tego szabelbon, gotuje się przez chwilę i kładzie do słoików. Sos można po kilku dniach jeszcze raz zagotować.

Nr. 338. Marynowane ogórki.

Małe, niemyte, ogórki czyszcza się, posypują solą i stawiają na pół dnia do piwnicy, poczem się ociera ją, kładą do garnka i polewają wrzącym octem, w którym stoją przez 3 — 4 dni. Teraz gotuje się winny ocet i odstawia na zimno; ogórki zaś, wraz z octem, w którym leżą, kładą się do kociołka, przystawiają i gdy się zaczynają gotować, zdejmują i leją do durzłaku, gdzie się ostudzają. Teraz do słoika sypie się cały pieprz, kwiat muszkatowy, kawałek chrzanu, liście laurowe, koper włoski; na to pokład z ogórków, dalej znowu korzenie, na to ogórki i t. d., aż się słoik napelni. Polewa się to teraz gotowanym, zimnym winnym octem i zawiązuje słoik pęcherzem. W chłodnym miejscu dobrze się przechowują.

Nr. 339. Ogórki w occie.

Ogórki, średniej wielkości bez plam moczą się przez 24 godzin w wodzie. Potem umywają i polewają nadzwyczaj silnie soloną wodą; w niej ogórki pozostają przez 6—8 dni. Odlewają się i układają w glinianym garnku szychtami z zielonemi lub suszo-

nemi laurowemi liśćmi, koprem i angielskim korzeniem. Polewają się gotowanym, zimnym octem, garnek zakrywa się stosowną deseczką i przyciska z wierzchu kamieniem.

Nr. 340. Trwałe ogórki.

Przez dobę leżą w twartej wodzie; potem układają się warstwami w beczulce z koprem i liśćmi winnemi i polewają gotowanym silnie solonym rosołem. Gdy się ten ostudzi, znowu się odlewa, jeszcze raz gotuje i leje na ogórki; to się parę razy powtarza. Potem szczelnie się beczulka zakrywa. W takim stanie mogą kilka lat przetrwać.

Nr. 341. Zwyczajne kwaszone ogórki.

Również moczą się dobę w wodzie, potem układają szychkami w beczce z koprem, liśćmi winnemi i wiśniowemi, także niedojrzałemi winogronami i polewają mocno solonym rosołem. Teraz wystawiają się na słońce, lub w gorące miejsce, gdzie kwasnieją, nakrywają deseczką, przyciskają kamieniem i odstawiają do piwnicy.

Nr. 342. Ogórki z musztardą.

Duże ogórki obierają się, rozkrawają wzdłuż, oczyszczają z pestek, potem każdą połowa kraje się na podłużne kawałki. Kładą się do naczynia, mocno solą i tak zostają przez noc. Teraz wysypują się do serwety; ta się wiesza, a ogórki się odlewają i wiszą

tak przez 12 godzin. Każden kawalek osobno się ociera i układa szychtami z następującemi przedmiotami: mianowicie z białą i czarną suchą musztardą, małemi cebulkami, hiszpańskim pieprzem, liśćmi laurowemi, całym pieprzem, angielskim korzeniem i gwoździkami; potem polewają się gotowanym, zimnym winnym octem. Dobrze przykryte, długo się przechowują.

Nr. 343. Sałata z marynowanych ogórków.

Małe, świeże ogórki obierają się, krają na cienkie krążki i leżą przez godzinę w soli. Do durszlaku kładzie się serweta, w nią wysypuje się ogórki, durszlak kładzie do głębokiej miski, ogórki się przez noc odlewają. Teraz kładą się do słoików, lecz powinny napełnić tylko pół słoika, inaczej się nie przechowują. Polewają się najlepszym winnym octem, gotowanym i ostudzonym, jeszcze na 2 palce wysoko—oliwą; słoiki się zawiązują i odstawiają w chłodne miejsce. Chcąc z nich używać, przyprawia się je świeżym octem, oliwą i pieprzem.

IN I

Nr. 344. Kwaszona kapusta.

Kapusta się cienko kraje, mocno soli, mięsza z koprem i wbija, jeżeli można do takiej beczki, w której pierwiej było wino, z jabłkami, winogronami niedojrzałemi. Gdy tak kilka dni kapusta stała, nakrywa się mokrą serwetą, na nią deseczkę i kamienie. Co tydzień serweta musi się w świeżej wodzie moczyc.

Nr. 345. Marynowany zielony groch.

Do tego wybiera się młody miękki groch, mięsza się z solą, wciska do beczki, nakrywa mokrą serwetą i deseczką i przyciska kamieniem; albo też przed włożeniem do beczki, zagotowuje się raz, potem się soli i t. d.

Nr. 346. Marynowane zielone strączki.

Do tego biorą się młode strączki, groch się wyjmuje, solą się, kładą do flaszek, zakorkowują i odstawiają do piwnicy. Te flaszki można także zawiązać gałgankiem, wstawić do kotła między siano, przystawić w wodzie na ogniu, i gdy flaszki zaczynają stukać, wyjąć je, odwiązać gałganki, zakorkować, zawiązać pecherzem i odstawić do piwnicy.

ROZDZIAŁ XIII.

MONOW.

Sosy.

Nr. 347. Sos winny.

Przystawia się tyle białego wina, ile wody, wkłada skórkę cytrynową, samą cytrynę, kawałek cynamonu i tyle cukru, ażeby się sos stał z niego słodki. Nakrywa się, i gdy się przez chwilkę gotowało, roz-

rabia się w zimnem winie lub wodzie dwie łyżeczki kartoflanej mąki, wlewa, mącąc do sosu, dalej się mąci, rozbija żółtko od jajka z kilkoma kroplami zimnej wody i wlewa do sosu. Ten na gorąco, dobry jest do kurcząt, na zimno—do szparagów i t. d.

Nr. 348. Na zimno mieszany winny sos.

Dwie części białego wina i jedna część wody. Na pół kwarty tego — 4 żółtka od jaj, łyżeczka kartoflanej mąki, kawałek cukru, na którym tarta została cytryna i trochę soku z cytryny. To miesza się na zimno i przystawia na ogień, mieszając aż się zagotuje. Sos ten również dobry jest do drobiu, a na zimno do szparagów, lososia i w ogóle do zimnej tłustej białej ryby.

Nr. 349. Sos sardelli.

Sardelle raz się umywają, zdejmują z ości, cienko krają, mieszają z masłem lub tłuszczem i wkładają do wina, lub do rosółu mięsnego; potem nakrajać do tego cytryny, włożyć cukier i kapary, kilka razy zagotować, odrobinę mąki, lub tartej bułki i nareszcie zaprawić żółtkiem od jaja.

Nr. 350. Sos musztardowy.

Musztarda miesza się, albo w mięsnym rosolu i wkłada, jeżeli nie jest tłusty, do niego trochę tłuszczu, potem trochę cukru i skórki cytrynowej i nareszcie trochę przysmażonej mąki; albo też miesza się

w winie i wkłada kawałek świeżego masła, cukier, skórkę cytrynową i tarty piernik.

Nr. 351. Sok kaparowy.

Przystawia się masło, i gdy piana spada, wkłada do niego mąkę i daje się jej przysmażyć; teraz wkłada się trochę białego wina, skórki cytrynowej, cukru i kapary i gotuje przez chwilę. Albo też kapary gotują się w mięsny rosole z cukrem i cytryną, i przysmażają tłuszczem i mąką.

Nr. 352. Sos z szampinionów.

Szampiniony gotują się w wodzie, czyszczą i kładą się. Teraz przysmaża się mąkę w tłuszczu; dolewa do tego—białego wina lub rosolu mięsnego, potem szampiniony z cytryną i cukrem. Sos ten dobry jest do każdego *fricassé*.

Nr. 353. Sos cytrynowy.

W rosole mięsny rozkrawa się cytryna, wkłada trochę cukru i tartej bułki i gotuje się z tem.

Nr. 354. Sos hollenderski.

Przystawia się rosół mięsny albo szparagowy, jeżeli się go chce mieć do szparagów, albo też tylko woda, bardzo mało soli, także trochę wina albo białego araku, potem cukier, skórka cytrynowa, sama cytryna, lecz bez pestek. Gdy się to zagotowało, wle-

wa się trochę kartoflanej mąki, rozrobionej w wodzie, kilka razy się zagotowuje i zaprawia żółtkiem od jajka.

Nr. 355. Sos z chrzanu.

Tarty chrzan gotuje się w bardzo tłustym rosole mięsnym, razem z cytryną i cukrem; potem wysypuje się trochę tartej bułki. W braku cytryny można do tego użyć ocet.

Nr. 356. Sos z pietruszki.

W dobrym mięsnym rosole gotuje się siekana zielona pietruszka z tartą bułką, cukrem, kwiatem muszkatowym. Dobra jest do pieczonych młodych kurcząt, gołąbków i t. d.

Nr. 357. Sos z głogu.

Ćwierć funta głogu parzy się i gotuje w kwaterce wina i takiej ilości wody na miękko, do tego skórka cytrynowa i cynamon. Gdy jest zupełnie miękki, trze się przez durszlak, wkłada tyle cukru, ażeby był dosyć słodki i jeszcze raz się gotuje.

Nr. 358. Sos maślany.

Tłuste, nie solone masło tak długo się mięsza, aż się staje zupełnie miękkie, wtenczas mięsza się z tem tyle mąki, że się staje miękką masą, która się kładzie do tygła, polewa wrzącą wodą, w której ugotowano cebulę i pietruszkę, stawia na ogień, wysypuje do niej

trochę soli i tłuczonego pieprzu i gotuje przez kilka minut, wciąż mieszając. Sos ten dobry jest do różnych ryb.

Nr. 359. Sos z rodzynek.

Duże rodzynki gotują się w tłustym mięsnym rosole z cytryną, także winnym octem i cukrem. Do tego wkłada się kawał tłustego rosółowego mięsa, które się pierwiej trochę przysmażyło w tłuszczu z solą, daje się w tem dobrze przegotować i wysypuje nareszcie trochę tartej bułki.

Nr. 360. Sos z powideł.

Rozpuszcza się trochę powideł w ciepłej wodzie, przystawia ze skórką cytrynową, cynamonem, cukrem i arakiem, podczas gotowania często się miesza, nareszcie rozrabia się trochę kartoflanej mąki w wodzie i mieszając wlewa do sosu, w którym jeszcze powinno trochę się gotować. Wylewa się i ostudza, lub na gorąco służy do klusek i ciast.

Nr. 361. Sos wanilowy.

Gotuje się mleko z kawałkiem wanilli i cukrem, wlewa do tego trochę kartoflanej mąki, rozrobionej z solą w zimnym mleku, zaprawia nareszcie żółtkiem od jajka i dalej miesza się, aż ostygnie.

Nr. 362. Sos wiśniowy.

Suszone, lub świeże wiśnie gotują się z pestkami, do nich skórka cytrynowa i cały cynamon, trze się

je przez durszlak, mięsza z cukrem, można także z winem, albo arakiem, nareszcie wlewa trochę kartoflanej mąki rozrobionej w wodzie i raz daje się im zagotować. W taki sposób przyrządzają się wszystkie owocowe sosy, lecz można je zaraz przystawić w winie z wodą, lub tylko w winie.

• Nr. 363. Sos malinowy.

Galareta z malin (Nr. 305) rozpuszcza się w gorącej wodzie, to przegotowuje się z cynamonem, skórką cytrynową i sokiem, jeżeli potrzeba, także z cukrem i wlewa do tego trochę rozpuszczonej kartoflanej mąki. Sos ten używa się do flamerj, jakoteż do melszpajzów i puddingów.

Nr. 364. Sos z pieczarek.

Pieczarki są bardzo piaszczyste, dla tego powinny się dobrze oczyścić i kilkakrotnie myć w wodzie. Sieką się, gotują w mięsny rosole, i gdy są gotowe, przysmażają się. Jest to dobry sos do cielęciny.

Nr. 365. Sos czekoladowy.

Przystawia się w tyglu kawałek wymytego masła z 3 żółtkami od jaj, i $\frac{1}{4}$ funta tartej i przecedzonej czekolady, mięsza się to dobrze, dolewa do tego nawpół wina, nawpół wody i gotuje. Gdy sos nie jest dosyć słodki, dodaje się cukier. Delikatniej można ten sos przyrządzić, tylko w winie, bez masła, z kawałkiem wanilli i zaprawić żółtkiem od jajka, wtenczas można nim polać flamerję i melszpajz.

Nr. 366. Sos ponczowy.

Gotuje się woda, z arakiem i cukrem, sok z cytryny i skórka i zaprawia kartoflaną mąką i żółtkiem od jajka. Można nim polać flamerje i zimne potrawy.

ROZDZIAŁ XIV.

To i owo.

Nr. 367. Klarowanie masła, które się do pieczenia używa.

Gospodynie, mające dużo do pieczenia, jak to zwykle w małych miastach się zdarza, gdzie nie ma cukierni, mogą sobie masło na zapas gotować, zwłaszcza, jeżeli mają w domu masło nie pierwszej świeżości. Masło takie kładzie się do rondla lub tygła, także do garnka i stawia na lekkim ogniu, gdzie się powoli gotuje. Nie powinno stać się brunatne, gdyż w takim razie traci swoją moc. Nie wolno również zdejmować pianę, tylko, gdy ta stanie się zwierzchu skórka, zdejmuje się łyżką. Sól i inna nieczystość osadza się na dnie. Gdy już masło jest czyste i wygląda, jak oliwa, zdejmuje się, zostawia na chwilkę, gdzie się właśnie ta skórka tworzy, którą się jak powiedziano, zdejmuje. Teraz leje się masło przez gęste sito do zupełnie suchego naczynia, w którym się

ostudza. To masło, które się nie używa zaraz, zakrywa się i odstawia do piwnicy. Chcąc coś w niem piec, przystawia się i nagrzewa. Dla próby, czy jest dość gorące do pieczenia, wrzuca się kawałek ciasta: gdy zaraz wypływa na górę, masło posiada potrzebne ciepło, wtenczas wkłada się w nie tyle kawałków tego, co się chce piec, ile może swobodnie się pomieścić w naczyniu; często polewa je gorącym masłem, przewraca na obie strony, ażeby się wszędzie równie upiekły. Gdy się coś nadzianego piecze, powinno nadzianie dobrze być schowane, ażeby nic z niego nie upadło do masła, inaczej to ostatnie się psuje i nie może być używane do czego innego.

**Nr. 368. Zarzenie oleju rzepakowego,
używanego do pieczenia.**

Nieczyszczony olej rzepakowy stawia się w żelaznym garnku na ogień. Gdy oliwa już jest dość gorąca, stawia się garnek na gorącą плитę i pryska nań zimną wodą, z czego zaczyna strasznie syczeć i bryzgać, dla tego też nie trzeba blisko stać. Gdy się uspokoi, jest już zdatne do pieczenia. Zwykle wkłada się doń kawałek masła.

Nr. 369. Czyszczenie i warzenie cukru.

Dobry cukier tłucze się na kawały, każdy umacza się w wodzie, stawia w kotle na ogień i gotuje. Gdy się zwierzchu dużo piany zbierze, zdejmuje się ją łyżką i to się tak długo powtarza, aż cukier zostaje zupełnie czysty, potem dalej się gotuje lecz trzeba go strzedz, ażeby się nie przypalił. Do niektó-

rych rzeczy powinien być silnie warzony. Przekonywa się o tem w następujący sposób: srebrną łyżką wyjmuje się trochę z niego, i gdy po ostudzeniu znowu staje się cukrem, wtenczas jest dobry. Zdejmuje się z ognia, zostawia na kilka chwil i powoli odlewa.

Nr. 370. Przyrządzenie woskowego papieru, którym się nakrywają konfitury.

Biały, cienki papier trzyma się wysoko nad lekkim ogniem i smaruje zlekka z obu stron białym woskiem; potem trzyma się jeszcze trochę w powietrzu, ażeby wysechł.

Nr. 371. Przechowanie jaj.

Gaszone wapno mięsza się z trochę wody, wkłada jajka, zniesione w Lipcu i Sierpniu do glinianego garnka i leje powoli na nie wapno, które je zupełnie zakrywa. Tak utrzymują się świeżo przez całą zimę. W bliskości tego garnka nie stawiają się konfitury, gdyż od wapna pleśnieją.

Nr. 372. Przechowanie cytryn.

Każda cytryna owija się w biały papier i układa z suchą solą w kamiennym garnku, który się szczelnie zamyka i zawiązuje.

Nr. 373. Przyrządzenie kartoflanej mąki.

Duże, białe kartofle czysto się umywają i trą z łupinami. Teraz przecędzają się przez wązkie sito,

polewają świeżą twardą wodą i dobrze mieszają. Po 12 godzinach, odlewa się powoli wodę, nalewa świeżą, z którą się znowu miesza i tak, co 12 godzin się powtarza, aż woda zostaje tak czystą, jakby była wprost ze studni przyniesiona. Potem pomalu się odlewa, mąka kładzie się na czystą deseczkę dla suszenia na słońce, lub do ciepłego pokoju i kilka razy na dzień się przerzuca, aż się zupełnie staje suchą; wtedy wałkuje się, przecedza przez sito i chowa w suchem miejscu.

ROZDZIAŁ XV.

Przyrządzenie gęsi.

Nr. 374. Gęś ściśnięta.

W Sierpniu zarzyna się dobre tłuste gęsi i przyrządza, jak zwykle. Po zupełnem ich wyczyszczeniu, odkrawa się szyjka i skrzydła i wyjmuje kość z całej gęsi. Teraz trze się gęś wewnątrz solą i tłuczoną saletrą, posypuje pieprzem i gwoździkami, potem zbijają się obie połowy gęsi, posypują solą i silnie się ściskają między dwiema deseczkami. Te stawiają się ukośnie w naczyniu, ażeby rosół ściękł, codziennie polewają nim gęś i przewracają na drugą stronę. Po 10 dniach zawija się je w duże arkusze papieru i wiejsza w niebardzo silnym dymie. Po 8 dniach mogą już być kruche i dobre.

Nr. 375. Gęś szpikowana.

Używają się do tego paszone gęsi, skubią ostrożnie, ażeby się skóra nie uszkodziła i przyrządza je, jak zwykle. Gdy są zupełnie czyste, koszerują się, szyjka i skrzydła odkrawają się, gęsi krają na 2 połowy, silnie trą solą, kładą do beczki i zostawiają w niej przez 3 dni; potem się wyjmują i jeszcze mokre tarzają się w pszennych otrębach, aż się grubo niemi pokryją. Teraz do każdej półki przywiązuje się nitką, ażeby je można było powiesić w dymie. Lecz tylko dym powinien ich dosięgać, nie zaś gorąco. Po 8 dniach wieszają się do przewietrzonego pokoju, lecz gdzie słońce ich nie dosięga. Jeszcze po 8 dniach odskrobuje się otręby i przechowują gęsi, jak inne wędzone mięso. Można je jeść surowe lub gotowane.

Nr. 376. Gęś na kwaśno.

Gęś kraje się z kośćmi na kawałki i kładzie do garnka razem z czyszczonemi i kranami na kawałki nóżkami cielęcemi, wysypuje do tego trochę soli, liści i całego pieprzu, kawałek imbiru, cebule i nalewa na to 2 części octu i 1 część wody, lecz tylko tyle, ażeby ledwie zakrywało mięso. Z tem mięso się gotuje. Gdy się dość miękko przekłuwa, wyjmuje się i układa w suchym czystym glinianym garnku. Duże koście nie wkładają się. Gdy jest za dużo rosołu, daje się mu jeszcze gotować i wlewa przez serwetę do garnka, zostawia odkryte, ażeby ostygło, potem zdejmuje zwierzchu tłuszcz i leje trochę białego wosku na ro-

sól, ażeby powietrze nie miało przystępu do mięsa; w takim stanie może się długo przechować. Trochę raszpłowanego jeleniego rogu, zawinięte w gałganek można zawiesić w garnek i razem gotować.

Nr. 377. Kwaśna gęś na szaro.

Tak samo się przyrządza, jak poprzednie, tylko że tutaj wkładają się suszone, dobrze myte sliwki; gdyż krwi nie wolno nam używać.

Nr. 378. Paszenie gęsi.

- Na jesień zamyka się gęsi do stajni, karmi je kilka tygodni owsem, potem sadzi je na gęsią grzędę, gdzie gęsto jedna przy drugiej siedzą. Teraz przyrządzają się kluski z najgrubszej mąki i otrębów, soli, trochę popiołu bukowego i wody—na pół palca długości i grubości jednego palca i suszą się na gorącej placie. Z tego gęś dostaje codziennie, z początku 4 sztuk na każdą porcję, a to 4 razy przez dzień, więc 16 sztuk na jeden dzień. To się powtarza przez 3—4 dni, potem przez kilka dni każdy raz 7 sztuk, potem 9, potem 11, nareszcie 13; przy tem się zostaje, aż gęś staje się tłustą, co łatwo można pod skrzydłami poznać. Czas karmienia można sobie tak rozdzielić: zrana o 7, w południe, po obiedzie o 5 i wieczór o 10. Gdy się jednak czuje, że nie są jeszcze wszystkie kluski strawione,—łatwo poznać to pod gardłem—czeka się z karmieniem godzinę. Głównie jest, ażeby gęsi miały zawsze przed sobą dużo wody, inaczej zdychają. Przez 4 tygodnie paszą się,

a w ostatniej znowu daje się mniej klusek. Kluski powinny być okrągłe, i każda, przed oddaniem jej gęsi musi być w wodzie zmoczona.

ROZDZIAŁ XVI.

a) Rozmaite żydowskie oryginalne potrawy.

Nr. 379. Czolend.

Białý bób myje się, kładzie do garnka, w którym kładzie się kilka kawałków szpikowych kości, do tego wypuje się coś z grubszych krup, wszystko surowe, kładzie jeszcze kawałek tłustego mięsa i soli; zakrywa się to i posyła w piątek, przed wieczorem do piekarza, który polewa to wodą i stawia do pieca, naumyślnie na ten cel zbudowanego, gdzie się do soboty w południe zostaje, i skąd wychodzi gotowe i bardzo gorące. Lecz robi się to rozmaicie: robi się miękkie ciasto z mąki, krajanego tłuszczu, krajaney cebuli, soli i wody, kładzie na dno garnka kawałek tłuszczu, lub szpiku, na to ciasto uformowane na kulę, potem, jak pierwiej, bób i krupy, albo tylko bób, albo krupy, wkłada szpikową kość albo kawał tłustego mięsa z solą i posyła to do piekarza. Albo kładzie się do garnka kość i kielbasę czosnkową, wyspuje wybrany i myty groch, sól i posyła do piekarza.

380. Czolend—kugiel.

Robi się: z moczonych bułek, mąki, krajanego tłuszczu, cukru, tłuczonych korzeni i trochy tłuczonego pieprzu, kilku jaj, dużych rodzynek, pary gorzkich, tłuczonych migdałów, tartej skórki cytrynowej i soli. Tłuszcz może pierwszej stać trochę na ogniu, tak, iż kawałki stają się jasne i przezroczyste, wtedy zaraz sypią się do mąki. Do kwaterki mąki moczą się 3 bułki i odlewają przez durszlak, do tego pół funta tłuszczu, pół funta cukru i $\frac{1}{4}$ funta rodzynek. Wszystko to mięsza się dobrze, smaruje formę tłuszczem, wlewa masę, zakrywa i posyła w piątek po obiedzie do piekarza. W sobotę na obiad ma się z tego piękny, dobrze upieczony kugiel. W taki kugiel można wsiekać jabłka, do mąki dodać biały mak. Na Wielkanoc (Pessach) zamiast mąki używa się tłuczona maca, zamiast bułek moczona, także podwójna ilość jaj.

Nr. 381. Kugiel polski.

Ten również się robi z mąki, bułki, dużo tłuszczu i kilku jaj, lecz bez cukru, tylko z solą, pieprzem i tartą cebulą. W wysmarowanym rondlu posyła się do piekarza.

Nr. 382. Kugiel z jabłek.

Do tego robi się ciasto z mąki, tłuszczu gotowanego, cukru, kilku jaj i soli. Ciasto to dzieli się na 3 części. $\frac{2}{3}$ tego wałkuje się na płatę, a pozostała trzecia część dzieli się na 2 części, które się również na płatę wałkują. Forma dobrze się smaruje, posy-

puje tartą bułką, wkłada większe ciasto tak, ażeby zakrywało dno i ściany formy. Teraz trzeba mieć gotowe nadzianie z jabłek obieranych, krajanych, zagotowanych w tłuszczu z rodzynkami dużemi, słodkiemi tłuczonymi migdałami, tartą skórką cytrynową, cynamonem i cukrem. Połowę tego nadziania kładzie się do formy, nakrywa ją jedną z mniejszych płyt, smaruje tłuszczem, posypuje tartą bułką, na to reszta nadziania, i nareszcie ostatnia płyta ciasta, która się jeszcze smaruje tłuszczem. Formę się nakrywa i w piątek przed wieczorem posyła do piekarza.

Nr. 383. Makagigi.

Zwykle robi się to na nasze *Purim*. Bierze się dobrze wyczyszczony mak, lub tłuczone orzechy, także migdały, to się smaży z syropem lub miodem, tłuczonym angielskim korzeniem i do tego bardzo mało pieprzu, wylewa to na mokrą deseczkę i gdy trochę ostygnie, wałkuje wilgotnym wałkiem; potem krają się z tego czworokanciaste kawałki.

b) Niektóre potrawy, używane na Wielkanoc (Pessach).

Nr. 384. Barszcz burakowy.

Kilka tygodni przed świętami przyrządzają się buraki, myte i rozkrajane w beczce z wodą; stawiają do ciepłego miejsca, aż się rosół staje kwaśny; wtedy leje się przez serwetę do garnków. Z tego rosółu robi się barszcz, i to w rozmaity sposób. Najlepszy jest następujący: przystawia się tyle, ile się chce mieć

barszczu, można także dolać wody, jeżeli jest zanadto kwaśny; wkłada teraz cukier, skórkę cytrynową i cały cynamon. Gdy się to zagotuje, wysypuje się tyle tłuczonej *macy*, że się staje dość gęsty i nareszcie zaprawia się żółtkami od jaj. Barszcz ten smakuje, jak winna zupa. Inaczej, gęściej przyrządza się w większej ilości *macą* i tłuszczem, krają się do tego także kawałki gotowanego mięsa.

Nr. 335. *Maca*, smażona z jajkami.

Maca moczy się raz w zimnej wodzie, potem kładzie się do gorącego tłuszczu, lub gorącego masła, polewa rozbitemi jajkami, w których znajduje się trochę soli, smaży i obraca na wszystkie strony. Teraz znowu się oblewa, smaży i t. d., aż wyjdą wszystkie jajka, potem posypuje się cukrem i cynamonem. Do takiej *macy* można użyć do 15 jajek.

Nr. 336. Uwagi, tyczące się naszych świąt Wielkanocnych.

Wszelkich owoców strączkowych nie wolno używać w *Pessach*, toż samo ryżu; rodzynki dozwolone są dopiero w ostatni dzień świąt, chociaż wino z rodzynków wolno używać przez całe święta. Krupy, tak jak chleb, zabronione są i naturalnie mąka. Mel-spajzy, kluski, wogóle wszystko, co przez cały rok przyrządzamy z mąki lub bułki, w Wielkanoc przyrządza się z *macy*. Zamiast moczzonej bułki, używa się moczona *maca*, zamiast tartej bułki i zamiast mąki—cienko tłuczona *maca*. Także syrop nie wolno używać, a piwo i wódka nie powinny się znajdować

w domu. Nadziane kluski, Nr. 210 często robi się na Wielkanoc, rozumie się z moczzonej i tłuczonej macy. Śledź może być używany w ostatni dzień.

ROZDZIAŁ XVII.

Przyrządzenie rozmaitych napojów i octów.

a) Napoje.

Nr. 387. Wino rodzynekowe na Wielkanoc (Pessach).

Na 1 funt wybranych rodzynek można liczyć 2 pełne kwarty wody. Podług tego nastawia się tyle rodzynek, ile się chce stosunkowo mieć wina. Rodzynki wybierają się na deseczce, używanej tylko w *Pessach*, takim samym nożem krają na kawałki i kładą, albo do dużego garnka, albo do beczułki (wszystkie naczynia muszą być święteczne); na nie nalewa się teraz woda, naczynie się zakrywa i stawia w ciepłe miejsce, najlepiej za piec. Po 3 dniach zdejmują się z nich szumowiny; do flaszek, ile ich potrzeba, kładzie się trochę całe korzenie i cynamon, leje do nich przez lejek, obłożony płótnem, wino; szczelnie zakorkowują się i odstawiają do piwnicy. Rodzynki wyciskają się przez serwetę, lecz

ta flaszka, z powodu, że jest mętna, nie podaje się do stołu, lecz używa się do gotowania. Wino, na tydzień przed świętami odstawione do piwnicy, może do tego czasu stać się dość mocne.

Nr. 388. Poncz.

Wrzącą wodę leje się na zieloną herbatę, daje trochę naciągnąć, potem wlewa to do naczynia, w którym znajduje się już cukier i sok z cytryn, wlewa teraz mniej lub więcej araku, podług tego, jak się lubi. Dobrze w nim smakuje tarta skórka cytrynowa, lecz czyni poncz więcej odurzającym.

Nr. 389. Poncz z jajkami.

Tak samo się robi, jak poprzedni, tylko w końcu zaprawia się żółtkami od jaj.

Nr. 390. Grzane wino.

Czerwone wino przystawia się z cukrem, całym cynamonem i kilkoma gwoździkami, i kilka razy się zagotowuje.

Nr. 391. Zielona herbata.

Kładzie się podług woli z niej do imbryka, nalewa wrzącą wodę na nią i po chwili odlewa, przez co herbata traci swoją ostrość. Teraz leje się pełno do imbryka wrzącej wody, daje naciągnąć przez kwadrans, po czem można rozlewać herbatę. Do tego stosowne jest arak, cukier i dobre mleko, lub śmie-

tanka. Najlepiej smakuje, jeżeli z początku przy nalaniu wody, wkłada się kawałek wanilli. Do herbaty pasują małe ciastka, także cienko krajane butersznyt.

Nr. 392. Kawa.

Gdy kawa jest palona, t. j., tak długo w piecyku do kawy nad ogniem kręcona, aż dostaje piękny, błyszczący brunatny kolor, wtenczas wysypuje się, ostudza, miele i wysypuje do woreczka, znajdującego się w lejku, który jest nad dzbankiem od kawy umieszczony. Teraz leje się po trochę wrzącej wody na kawę i za każdą razą zamyka się dzbanek, ażeby kawa nie straciła pięknego zapachu. Na 1 łut kawy—liczy się 3 filiżanki. Z cykorją można z takiej ilości kawy więcej filiżanek otrzymać.

Nr. 393. Czekolada.

Czekolada trze się, albo łamie, kładzie do garnuszka, i gdy się mleko zagotuje, leje się z niego trochę na nią, rozrabia i nazad wlewa do mleka i t. d., aż się cała czekolada zmięsza z mlekiem; potem się trochę gotuje. Na 1 kwartę mleka dostatecznie $\frac{1}{4}$ funta czekolady. Można ją zaprawić żółtkiem od jajka. Gdy czekolada nie jest dość słodka, wkłada się do niej cukier, gdy jest w złym gatunku, gotuje się zaraz z cynamonem lub wanillą.

Nr. 394. Biszof.

Zielone rozkrajane pomarańcze kładą się do naczynia, do nich kawałki cukru, na których została

tartą skórką cytrynową, leje na to czerwone wino, zakrywa i odstawia na 12 godzin.

Nr. 395. Kardynał.

Robi się tak samo, jak biszof, tylko z białem winem.

Nr. 396. Mleko migdałowe.

Dwa luty słodkich migdałów i dwa gorzkie migdały obierają się i tłuką z cukrem w moździerzu; potem miészają się długo w odrobince wody, aż przestają wydawać z siebie mleko, które się przez sito do szklanki leje. Do pół szklanki mleka tego dolewa się pół szklanki wody. Napój ten powinien się używać w tym samym dniu, w którym się przyrządza, gdyż prędko się psuje.

Nr. 397. Chaud—eau.

Sok z cytryny miészają się z trzema filiżankami wody, 4 jajkami i tyłą cukru, że się staje zupełnie słodki, stawia się nad węglami, miészają i gotuje, aż się staje gęsty. Można tem polać kurczęta.

Nr. 398. Woda wiśniowa.

(Napój dla chorych).

Na $1\frac{1}{2}$ kwarty twardej wody— $\frac{1}{4}$ funta suszonych kwaśnych wisien, które się wraz z pestkami tłuką i gotują w wodzie z skórką z jednej cytryny, kawałkiem cynamonu i cukrem.

b) Ocet.

Nr. 399. Ocet malinowy.

Do tego bierze się dobry ocet, leje do flaszek, do których się pierwiej na 3 — 4 palce wysoko wspano dobre, wybrane maliny, zawiązuje je i stawia do destilowania na słońce. Gdy ocet staje się dość czerwony i ma smak malin, przelewa się przez lejek do innych flaszek, która się szczelnie korkami zamyka.

Nr. 400. Tani ocet.

Stawia się beczkę od wina, wódki, lub octu na ciepłe miejsce, nalewa do połowy wody i wrzuca do niej łupiny, w ogóle wszystko, co się od owoców zostało, można także trochę zgniłe. Od czasu do czasu kosztuje się, czy woda nie ma już kwasu, wtenczas leje się przez lejek wyłożony bibułą lub serwetą, do flaszek. Do beczki zaś leje się świeża woda i wrzuca jakiegokolwiek resztki od owoców. Przez całe lato można z tego czerpać ocet i zrobić zapas na zimę. Flaszki zakorkowują się i stawiają się jeszcze na 8 dni na słońce. Ocet ten ma tak ostry i czysty smak, jakby pochodził z fabryki i prawie nic nie kosztuje.

ROZDZIAŁ XVIII.

a) Rada i pomoc w kłopotcie.

Nr. 401. Prędsze gotowanie starego mięsa.

Wołowina, również jak stare gęsi, które zwykle

potrzebują długo się gotować, mogą się w daleko krótszym czasie ugotować, jeżeli się na dno naczynia położy mały kawałek czystego szkła. Nie trzeba się obawiać, że szkło podczas gotowania pęknie.

Nr. 402. Prędsze gotowanie starego zielonego jak i białego grochu i bobu.

Gdy się chwilkę gotują, zaraz się poznaje, czy są stare, lub też nie. W pierwszym razie bierze się trochę potażu i sypie do naczynia, poczem zaczyna silnie musować i w krótkim czasie jest gotowe. Albo zawiązuje się potaż w gałganek i kładzie do garnka. Potaż nie dodaje żadnego złego smaku, ani też szkodzi, jak niektórzy błędnie sądzą.

Nr. 403. Poprawienie złych drożdży.

Gdy ciasto drożdżowe nie dobrze rośnie, co oznacza, że drożdże są niedobre, wtenczas należy tylko wgnieść do ciasta trochę potażu.

Nr. 404. Przypadki zdarzające się z drobiem.

Przy czyszczeniu drobiu powinna religijna gospodyni uważać, czy się coś nadzwyczajnego lub chorobliwego we wnętrznościach nie znajduje, osobliwie w mięsie żołądka, jak np. igła, gwóźdź, jakiś narost. W takich razach powinna posyłać do rabina, który jej powie, czy ptak ten może być zjadany, czy nie, lub jakie części mogą być użyte. Również, gdy jaki bądź członek, jak skrzydło, lub noga, jeszcze przy życiu złamane były, wtenczas zwykle tylko złamany

członek nie używa się, jednakże trzeba posłać pokazać rabinowi. Gęś, uduszona podczas paszenia, nie może być użyta.

b) O najstosowniejsem zestawieniu potraw i t. d.

Nr. 405. Ogólne prawidło smaku.

Leży to już w składzie naszego podniebienia, iż nie możemy kosztować po kolei 3—4 potrawy jednego smaku. Podniebienie żąda różności, gdyż w przeciwnym razie moglibyśmy się zadowolnić jedną tylko potrawą podczas obiadu. Wprawdzie czynią to biedniejsze rodziny. Lecz gdzie się podaje więcej potraw, muszą one być rozmaite. W taki sposób, przed, np. kwaśną rybą nie pasowałaby zupa winna, lecz przed rybą, gotowaną w maśle, zupa taka jest jak najlepiej na miejscu. Po mocnym rosole dobra jest delikatna jarzyna, lub też, jaka bądź kwaskowata. Po kwaskowatej jarzynie nie pasuje kwaśne mięso, a po tem nie pasuje melszpajz z kwaśnym sosem, lecz jaki bądź pudding, lub tort z korzeniami i t. p.

Nr. 406. Zwyczajna kolacja.

Mając kilka przyjaciół zaproszonych do stołu i chcąc ich częstować przyzwoicie t. j. więcej, jak jedną potrawą, wtenczas najstosowniejsem będzie ryba i jeszcze jedna potrawa przed nią, lub po. Przed rybą mogła by być tylko zupa. W takim razie zupa z piwa, zaprawiona jajkiem, obłożona makaronikami, szczupak z kluskami, albo okuń lub lin. W lecie lepiej bez zupy; zamiast tego, po rybach, flamerję, albo

tort. Można także urządzić szczupaka z rzepą, a w lecie ze smażonymi strączkami. Do karpia lepiej bez zupy, w takim razie: kapusta, duszona w masle z cebulką. Jako druga potrawa—lekki melszpajz, albo tort, lecz nie owocowy. Przed cieleciną można zrobić zupę z piwa, lub z cytryn, w lecie jaką bądź owocową zupę z makaronikami. Do mięsa wtedy komput lub ogórki. Jako desert nie koniecznie powinny być ciastka, szczególnie, jeżeli drugą potrawą był tort, albo melszpajz, lecz mogą być owoce, stosownie do pory roku. Jeżeli nie ma mięsnych potraw, musi zawsze być na stole masło i ser.

Nr. 407. Większa kolacja w święto.

Można zostawić poprzednie zestawienie, lecz zamiast z piwa, może być zupa z wina z *sago*, także ryba z duszonymi strączkami, pudding z sosem owocowym, albo lekki melszpajz z dobrym sosem. Na desert, oprócz masła i sera, powinny być salaterki z wędzonym łososiem, potem cukierki, wino i owoce. Jeżeli się ma kwaśnego karpia, wypuszcza się zupę, albo podaje buljon z makaronikami. Po rybach melszpajz, potem pieczone kaczki lub kapłon i do tego rozmaite komputy. Lody i szampańskie pasują na wesela i uroczystości. Po większej kolacji bez mięsnych potraw, może być podawane wino z tortem.

Nr. 408. Obiad w gronie przyjaciół, lub w święta.

W zimie mięsny rosół z bardzo cienką kaszką i drobiem; jarzyna z kielbasą, gęś pieczona, lub kwaś-

ne mięso, potem melszpajz z ryżu, oblany ponczem. Do kwaśnego mięsa nie trzeba komputu, lecz małe kartofle smażone w tłuszczu; do innego mięsa komput i wszelki rodzaj ogórków lub sałata. W lecie zupa strączkowa ze szparagami i cienkimi kluskami; jako jarzyna groszek lub karafioły z żółtym kwaskowatym sosem, potem pieczeń, melszpajz lub tort i desert.

Nr. 409. Większy obiad.

Czysty buljon z makaronikami, po tem *fricassé* z drobiu, dwóch rodzajów jarzyna, szpinak z jajkami i zimna kielbasa; i cukrowe strączki ze szparagami; za tem pieczony drób, lub zimny, świeży ozór i marynowany lub świeży łosoś, potem melszpajz, lub pudding, lecz nie kwaskowaty, pieczeń cielęca, barania lub indycza z komputem i sałata. W zimie jarzyna z kasztanami, zamiast młodej jarzyny; lecz potem nie pasuje łosoś. Po pieczeniu tort, który może służyć do wina, konfitury i owoce. Między komputami można postawić saleterkę z hollenderskim sosem.

Lecz głównym celem gospodyni powinien być *codzienny obiad*; ażeby 1) punktualnie, jak urządzenie tego wymaga, jedzenie było gotowe, 2) ażeby składało się ze zdrowych, pożywnych potraw i 3) ażeby było stososowne do stanu. Nie zawsze tanie i nie zawsze drogie potrawy, lecz rozmaicie, z uwzględnieniem pory roku. W zimie trzeba sobie radzić krupami, co znowu nie stosuje się do lata, w którym się ma świeże jarzyny; jeżeli się zaś przypadkiem jej nie ma, wtenczas zupa ma być jakaś gęsta, a do mięsa

sałata i t. p. W święta pieczeń, melszpajz, lub tort i t. d., i bez jarzyny. Lecz głównem jest, jak już powiedziano, *stosowne zestawienie potraw.*

Błogosławieństwo przy zapalaniu świec.

a) Na Sobotę.

ברוך אתה יי אלהינו מלך העולם אשר קדשנו במצותיו וצונו
להדליק נר של שבת :

Bądź pochwalony Wiekuisty Boże nasz, Królu Wszechświata! któryś nas uświęcił Swemi przykazaniami i polecił nam zapalenie świec Sabatowych.

b) Na święta.

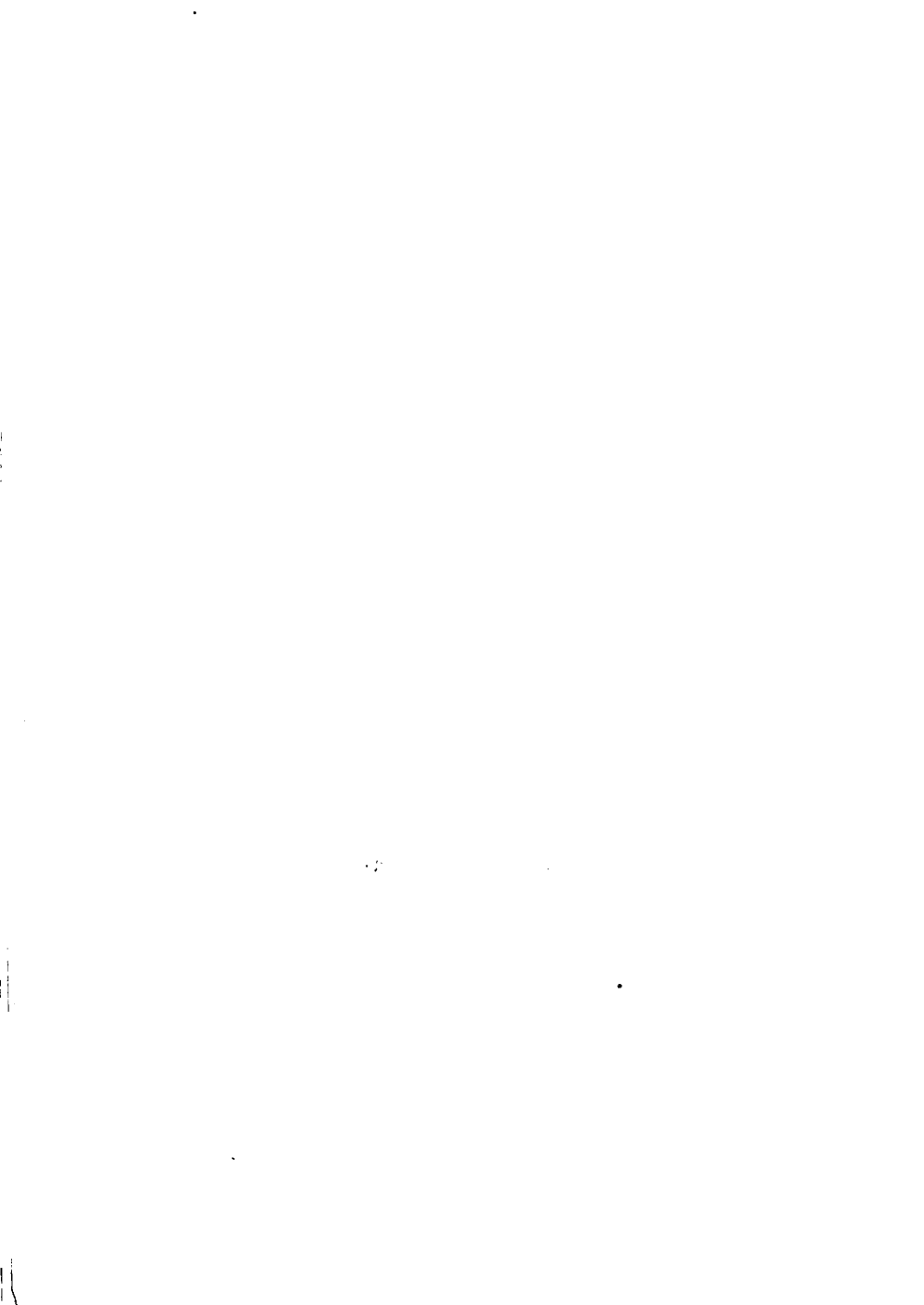
ברוך אתה יי אלהינו מלך העולם אשר קדשנו במצותיו וצונו
להדליק נר של יום טוב :

Bądź pochwalony Wiekuisty, Boże nasz, Królu Wszechświata! któryś nas uświęcił Swemi przykazaniami i polecił nam zapalenie świec Świętecznych.

Błogosławieństwo przy odłączeniu części z ciasta.

ברוך אתה יי אלהינו מלך העולם אשר קדשנו במצותיו וצונו
להפריש חלה :

Bądź pochwalony Wiekuisty, Boże nasz, Królu Wszechświata! któryś nas uświęcił Swemi przykazania-
mi i polecił nam odłączyć część z ciasta.



D O D A T E K.



Nr. 1. Makaron.

Robi się ciasto z mąki, jaj i smalcu; z niego smażą się cienkie listki i nakłada je konfiturami i piecze w smalcu.

Nr. 2. Sucharki ze smalcu.

Z jaj, mąki i tłuszczu robi się twarde ciasto; z niego wałkują się małe listki, kilka razy nakrawają się we środku, nożem wkładają do głębokiego, małego naczynia ze smalcem i potem obkładają się konfiturami i smażą prędko po jednemu.

Nr. 3. Grzanki z mózgu.

Mózg wołowy siecze się z jajkami, mięsza i smaży w smalcu.

Nr. 4. Ciastka z mięsem.

Mięso u mostku z drobiu siecze się cienko z cebulą i tłuszczem, do tego jedno jajko i trochę mąki. Z tego robią się małe ciastka i gotują w krótkim sosie z cukrem, rodzynkami i cytryną.

Nr. 5. Zimny pudding.

Ośm żółtek od jaj, ćwierć funta cukru, dwie szklanki wody, jedna szklanka wina, sok z dwóch cytryn, skórka otarta i dwie łyżeczki kartoflanej mąki mąci się w rondlu, aż się zagotuje. Zdejmuje się z ognia, dodaje sześć białek z jaj, rozbitych na pianę i odstawia do piwnicy.

Nr. 6. Pudding z mlekiem.

Biszkopty moczą się w mleku, potem w jajkach; forma grubo smaruje się masłem; do niej pokład z biszkoptów, potem pokład z cienko krajanych jabłek z cukrem i migdałami. Wszystkiego 3 szczyty biszkoptów i 2 jabłek. Piecze się i przed podaniem oblewa sosem ze słodkiej śmietanki, żółtek z jaj, cukru i wanilli.

Nr. 7. Piramida.

Filizanka cukru, łyżka konfitur malinowych, 6 białek, rozbitych na pianę, mięsza się i piecze w misce, która się do stołu podaje.

Nr. 8. Tort z jaj.

Szesnaście żółtek gotowanych, ośm surowych, pół funta oliwy mięsza się z winem, do tego 1 funt cukru, 1 funt cienko tłuczonych słodkich, kilka gorzkich migdałów. Wszystko to ugniata się z mąką na ciasto. Połowa wkłada się do formy, wysmarowanej

oliwą, z drugiej połowy ciasta robią się kraty, na które nakłada się trochę konfitur i piecze.

Nr. 9. Tort z jaj bez migdałów.

Jeden funt cukru, ćwierć funta oliwy, 1 f. mąki, 8 surowych jaj zmieszać; połowę ciasta posypać tłuczonymi migdałami, cukrem, gwoździkami i cynamonem. Drugą połowę położyć na pierwszą i piec, potem posypać cukrem.

Nr. 10. Legumina z włoskich orzechów.

Dwadzieścia pięć orzechów włoskich obiera się, cienko tłucze, do nich ćwierć f. cukru, 5 żółtek, 5 białek, rozbitych na pianę. Wkłada się to do formy wysmarowanej smalcem lub masłem, posypanej tartą bułką i piecze, potem polewa konfiturami.

Nr. 11. Tort z kartoflanej mąki.

Pół f. słodkich migdałów, ćwierć f. gorzkich, $\frac{3}{4}$ f. mączki, filiżankę kartoflanej mąki, 12 żółtek od jaj, 6 białek, rozbitych na pianę dobrze mieszać przez całą godzinę. Formę z oliwą dobrze nagrzać, wlać do niej masę i piec.

Nr. 12. Tort cytrynowy.

Trzy ćwierci f. cukru, 3 całe jajka, 12 łytów oliwy, trochę wina, trochę wody z mąką ugnieść na ciasto. Połowę włożyć do formy. Na to nadzianie z 1 f. cukru, 1 funt cienko tłuczonych migdałów, soku

z 6 cytryn i natartej skórki. Na to druga połowa ciasta, zakryć i piec, potem posypać cukrem.

Nr. 13. Legumina z kartofli.

Gotowane nieobrane kartofle ostudzają się, obierają i przepuszczają przez sito, ażeby zapełniły jedną filiżankę; do nich 10 żółtek od jaj, ćwierć funta cukru, sok z jednej cytryny; wszystko to dobrze się miesza, wkłada do formy, wysmarowanej tłuszczem, lub masłem i posypanej tartą bułką i piecze.

Nr. 14. Legumina z pomarańczy.

Ćwierć funta cukru ociera się na pomarańczy potem cienko się tłucze, do niego 5 żółtek od jaj, 4 łyty migdałów słodkich, 1 łyt gorzkich cienko tłuczonych i trochę tartej bułki; wszystko dobrze zmieszać. Połowa tego ciasta wlewa się do formy, pomarańcz rozkrawa się na kawałki, kładzie na to, posypuje cukrem i migdałami, nakrywa drugą połową ciasta i piecze.

Nr. 15. Ciastka z miodem.

Miód zagotowuje się z oliwą; potem ugniata się z mąką na ciasto, z którego robią się małe ciastka i pieką.

Nr. 16. Pirogi ze smalcem.

Robi się nie twarde ciasto z mąki, jaj, smalcu, drożdży i trochę wody; z niego robią się listki, nadziewają konfiturami, przylepiają, pieką w smalcu i posypują się cukrem.

Nr. 17. Chleb angielski.

Jeden f. cukru, ówieré f. cienko tłuczonych migdałów, 2 łuty cynamonu, trochę czekolady i 1 f. mąki ugniata się na ciasto; do niego wkłada się $\frac{3}{4}$ f. całych, słodkich migdałów, smaruje białkami od jaj, piecze, rozkrawa na małe kawałki i suszy.

Nr. 18. Ciastka z winem.

Robi się nie twarde ciasto z jaj, oliwy i wina, cienko wałkuje, smaruje oliwą, posypuje cienko tłuczonymi włoskami orzechami i cukrem, układa się na mniejsze ciastka i piecze.

Nr. 19. Parzone obwarzanki.

Dwie małe szklanki mleka, łyżka masła, 4 łuty cukru zagotowują się, do tego gniecie się 1 f. mąki, ostudza się i dodaje 10 żółtek z jaj, 8 gorzkich tłuczonych obranych migdałów, sok z jednej cytryny, skórkę i dobrze się z mąką ugniata. Z tego robią się obwarzanki, moczą w jajkach, rozbełtanych z cukrem, migdałami i pieką.

Nr. 20. Chleb francuzki.

Jeden f. mąki, 2 jajka, 1 łyżka masła, 1 łyżka słodkiej śmietanki i trochę ciepłej wody ugniata się na ciasto. Na nie kładzie się 1 f. zimnego masła, wałkuje i przekłada z jakie 9 razy. Z tego znowu wałkują się małe, podłużne kawałki, nakłada się na

nie nadzianie z rodzynek, migdałów i cukru lub konfitur, zwija je, smaruje żółtkiem od jajka i piecze.

Nr. 21. Hamburgskie ciastka.

Ośm gotowanych żółtek od jaj przepuścić przez sito, do tego szklanka masła, 2 białka, rozbite na pianę, pół f. cukru, trochę wanilli. Z tego ugnieść z mąką ciasto, formą wykluć małe ciastka, posmarować białkiem, posypać cukrem i piec.

Nr. 22. Tort z jabłek.

Ze szklanki masła, 3 szklanek mąki, 1 łyta drożdży, 2 łyżek mleka, 1 jajka, 4 łytów cukru ugnieść ciasto i uwałkować z niego dwie części. Sześć dużych jabłek obrać, rozkrawać, posypać cukrem i migdałami, położyć na ciasto, nakryć drugą połową, posypać cukrem i piec.

Nr. 23. Nic z jabłek.

Obrać rzytki—jabłka, wyjąć z nich pestki, nadziać konfiturami i piec w tłuszczu, rozbić białka z jaj na pianę, dodać do niej sok z cytryny i cukier, położyć na jabłka i dalej trochę piec. Podaje się w tej samej misce do stołu.

Nr. 24. Legumina z cytryn.

Ćwierć f. cukru, 4 łyte migdałów, 5 żółtek, 5 białek od jaj, rozbitych na pianę, miękko gotowana roztartą cytryna mięsza się dobrze z tartą bułką i piecze.

Nr. 25. Pudding z oliwą.

Pół f. cukru, pół f. migdałów, filiżanka oliwy, filiżanka mąki, 12 gotowanych, przepuszczonych przez sito żółtek od jaj dobrze zmieszać z rozmaitemi kórzeciami, piec, potem posypać cukrem.

Nr. 26 Pudding z tłuszczem.

Mięsza się dobrze tarta bułka, parzona z tłuszczem i sucha tarta bułka z ćwiercią f. cukru, 6 żółtkami i 6 białkami od jaj, rozbitymi na pianę. Połowa tej masy kładzie się do formy, smaruje tłuszczem, obkłada konfiturami, zakrywa drugą połową masy, piecze i potem posypuje cukrem.

Nr. 27. Pudding z migdałami.

Gotuje się pół f. cukru z 3 łyżkami wody, aż się staje gęsty, do tego $\frac{3}{4}$ f. tłuczonych słodkich migdałów, 15 żółtek, 5 całych jaj, sok z cytryny i tarta skórka; wszystko to dobrze się miesza, piecze, posypuje cukrem i podaje w tej samej misce do stołu.

Nr. 28. Sałata z cytryną.

Trochę tartej bulki, mieszanej ze smalcem, trochę wina, rosolu, soku z cytryny, skórki, cukru, pieprzu, cienko siekanej pietruszki zmieszać i zagotować ze smalcem.

Nr. 29. Makaroniki.

Jeden f. cukru, 1 f. migdałów tłuczonych, słod-

kich mieszanych z gorzkiemi, 4 białka z jaj, rozbite na pianę, sok z 1 cytryny, wszystko dobrze zmieszać, uformować z tego małe ciastka, posypać cukrem i piec.

Nr. 30. Tort migdałowy.

Jeden i ćwierć f. słodkich, cienko tłuczonych migdałów, 6 żółtek z jaj, sok z 6 cytryn razem się miesza, nakłada na to konfitur i piecze.

Nr. 31. Potrawka z mózgu.

Mózg cielecy gotuje się w wodzie z solą, odlewa, osusza, potem polewa sokiem z cytryny i posypuje cukrem.

Nr. 32. Tort biszkoktowy.

Jeden f. cukru, dobrze się miesza z 16 żółtkami od jaj, do tego 8 białek, rozbitych na pianę i 1 funt mąki; miesza się to, leje do formy, wysmarowanej oliwą i piecze.

Nr. 33. Żółty tort.

Jeden f. cukru, 40 żółtek od jaj, 1 f. cienko tłuczonych, obranych migdałów, kilka gorzkich, trochę suszonej tłuczonej bułki, dobrze zmieszać, wlać do wysmarowanej formy i piec.

Nr. 34. Tort z chlebem.

Pół f. cukru, 10 żółtek, 5 białek, rozbitych na

pianę, 4 łuty słodkich, 1 łut gorzkich migdałów i rozmaite korzenie dobrze się mieższają z pół f. tartego chleba. Piecze się to w wysmarowanej formie.

Nr. 35. Tort bez jaj.

Mięsza się pół f. cukru, 4 łyżki wody, pół funta tłuczonych, słodkich migdałów, pół f. masła lub ćwierć f. oliwy, trochę soku z cytryny, skórka otarta i ugniata z mąką na ciasto. Większa część ciasta kładzie się do formy, na to konfitury, nareszcie reszta ciasta i piecze się.

Nr. 36. Maślane ciastka z jajkiem.

Dwie filiżanki rozbitych żółtek od jaj, 2 filiżanki ciepłej, słodkiej śmietanki, 1 filiżanka masła, tyleż cukru, 3 łuty drożdży, trochę mąki, ugniata się na ciasto, formuje małe ciastka i piecze.

Nr. 37. Baba.

Do 1 f. mąki—ćwierć f. masła, 6 jaj, białka rozbici na pianę, 2 łuty drożdży, ćwierć f. małych rodzynek, trochę ciepłego mleka, zmieszzać razem, wysmarować formę zimnem masłem, masę, w której powinny się znajdować także 2 łuty gorzkich migdałów, wlać do niej, dać rosnąć przez dwie godziny, potem piec w gorącym piecu.

Nr. 38. Ciastka z serem.

Gniecie się ciasto z jaj, wody, masła i mąki.

Z niego walcują się cienkie listki, smarują masłem, nadzianie robi się z tartego sera, jaj, cukru, małych rodzynek i cynamonu. Z tego nadziania kładzie się po trochu na każdy listek, nakrywa drugim listkiem, posmarowanym masłem, piecze i posypuje cukrem.

Nr. 39. Cebulnica.

Tłuste mięso cienko się siecze z jajkami, tartą cebulą i solą; z niego formują się kluski; małe cebulki obierają się, parzą, składają z kluskami i gotują w krótkim sosie z cukrem, octem i skórką cytrynową.

Nr. 40. Gęsty ryż.

Tłuste mięso, lub tłuszcz wyparza się z ryżem, gotuje w barszczu lub occie z cukrem i dużymi roźdzynkami. Potem ryż się przyprawia, posypuje cukrem i cynamonem i obsadza obranymi słodkimi migdałami.

Nr. 41. Nadziane jabłka.

Jabłka—rynetki oczyszczają się z pestek, napełniają konfiturami z cukrem, cynamonem i migdałami i nakrywają—z początku odkrajaną główką. Teraz robi się ciasto z jaj, cukru, oliwy i mąki; z niego robią się małe listki, w które się każde jabłko owija. Piecze się i polewa galareta.

Nr. 42. Małe maślane ciastka.

Z 4 funtów mąki, 1 kwarty gorącego mleka i 1

funta rozpuszczonego masła ugniata się ciasto. Ostudza się, dodaje po jednym 15 jaj i 6 łutów drożdży i zostawia ażeby rosło. Potem wyrabia się z tego małe ciastka i piecze je.

Nr. 43. Kruche ciastka.

Cztery żółtka gotowane, 2 surowe, filiżanka zimnego masła, filiżanka cukru, filiżanka parzonych, cienko tłuczonych migdałów ugniata się z mąką na ciasto. Formą wyrabia się z tego małe ciastka, piecze je, smaruje białkiem od jaj i posypuje cukrem.

Nr. 44. Gotowany pudding.

Pięć żółtek od jaj, 5 białek, rozbitych na pianę, ćwierć funta cukru, 4 łuty słodkich, 1 łut gorzkich, obranych i cienko tłuczonych migdałów, trochę tartej bulki, małe rodzynki i sok z cytryny; wszystko dobrze razem zmieszać; masę zawiązać w serwetę, wysmarowaną oliwą i tak przez godzinę gotować. Sos do tego z żółtek od jaj, wina i cukru; we środku puddingu można wstawić skorupę od jajka z arakiem.

Nr. 45. Pudding czekoladowy.

Pięć żółtek od jaj, tyleż białek, rozbitych na pianę, pół f. cukru, 4 łuty słodkich migdałów, 1 łut gorzkich, rozmaite korzenie, ćwierć f. chleba i ćwierć funta czekolady; dobrze wszystko zmieszać i piec. Na to polanie z żółtek od jaj, wina i cukru.

Nr. 46. Kotlety.

Z siekanego mięsa z tartą bułką i jajkami robią się małe kotlety, smażą w tłuszczu i polewają sosem z mąki, cukru i octu, lub soku z cytryny.

Nr. 47. Zupa z jabłek.

Trochę kwaskowate jabłka obierają się, oczyszczają z pestek i gotują w wodzie z tartą bułką, skórką cytrynową, sokiem z cytryny i cynamonem, tak długo, aż się zupa staje dość gęstą, wtedy dodaje się cukier, trochę wina i przelewa.

Nr. 48. Pożywna zupa dla rekonwalescentów.

Małe, żywe karpie skrobią się, oczyszczają wewnątrz, ostrożnie wyjmują się z nich żółc i gotują z włoszczyzną, pieprzem i masłem tak długo, aż się zupełnie rozgotują. Wtedy przepuszcza się to przez sito gęste, wyciska przez serwetę, kosztuje, czy nie brakuje soli lub pieprzu i leje na pulpety, kluski, lub na kartofle, obrane i gotowane z solą. Tak przyrządzona zupa smakuje wybornie.

Nr. 49. Zupa ze szczawiu.

Ugotować tłuste mięso z cebulą na miękko, szczaw płukany i czyszczony cienko siekać, dodać do mięsa, gotować z niem trochę i zaprawić jajkami, cukrem i trochę pieprzu.

Nr. 50. Konserwowany komput.

Rozmaite owoce polewają się syropem cukrowym, ostudzają, leją do słoika, zawiązują płótnem i parzonym pęcherzem i gotują w rondlu z sianem w wodzie bez przerwy przez trzy godziny, poczem, odstawiają się do piwnicy.

Nr. 51. Komput bergamotowy.

Kopę bergamotek obiera się i gotuje w wodzie, aż się stają dość miękkie, potem się wyjmują, a do wody w której się gotowały, dodaje się 2 funty cukru, kwartę spirytusowego octu; w tym syropie gotują się bergamotki, ostudzają, leją do słoików i zawiązują woskowym papierem.

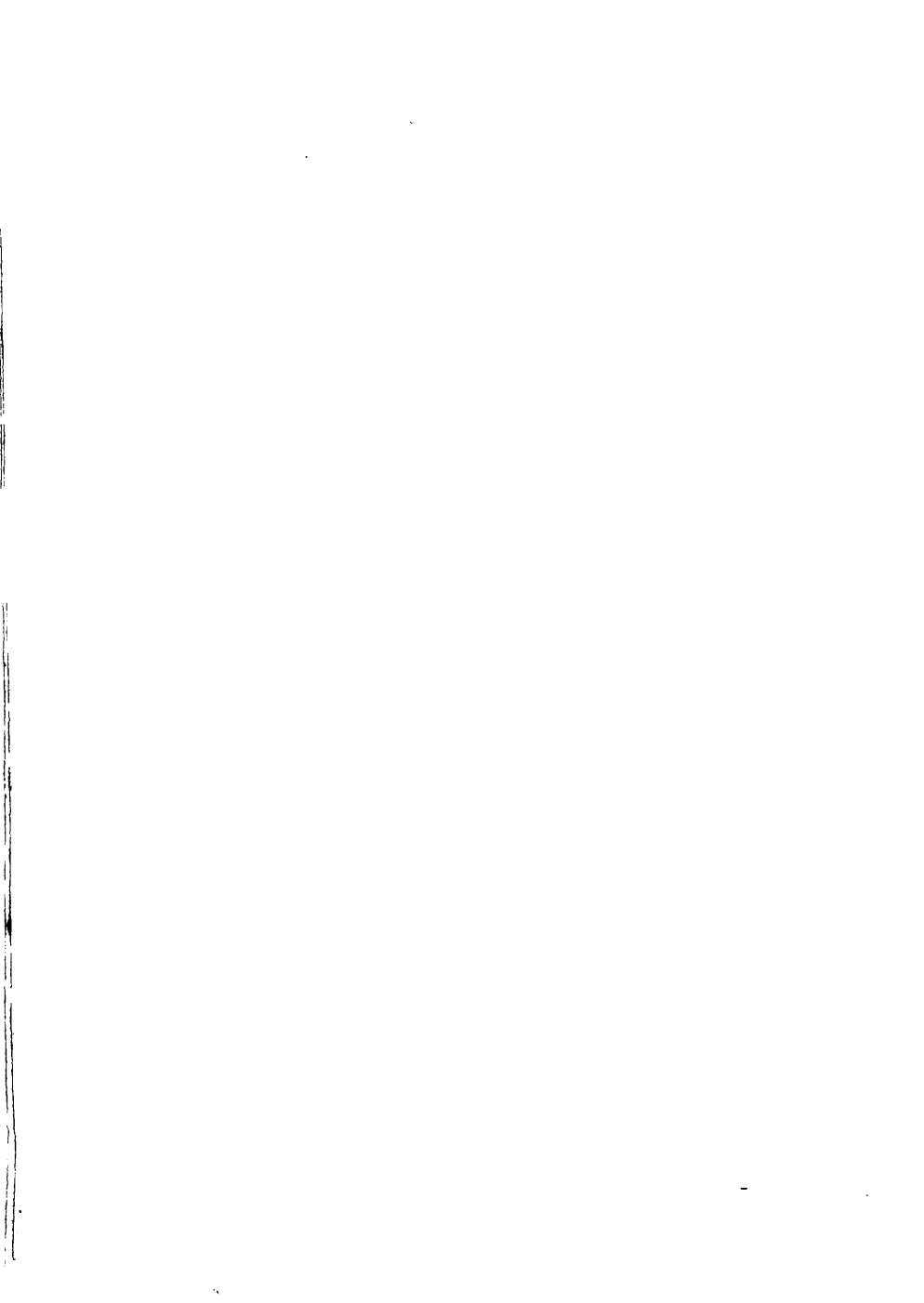
Nr. 52. Komput z arakiem.

Biorą się rozmaite jagody i dojrzałe owoce, które się obierają, krają na ćwierci i kładą razem do kamiennego garnka. Na każdy funt owoców—jeden funt cukru. Dzień stoją w cukrze, potem polewają dobrym arakiem i szczelnie się zamykają.

Nr. 53. Legumina.

Ciasto z jajek rozbitych z wrzącą wodą, do tego cukier i tłuszcz; z tego ciasta wałkuje się listek, smaruje tłuszczem, posypuje migdałami, cukrem, cynamonem, rozkrojanymi jabłkami, małymi rodzynkami, zwija, wkłada do formy, grubo wysmarowanej tłuszczem, zwierzchu smaruje jeszcze tłuszczem, posypuje cukrem i piecze na brunatny kolor.





SPIS RZECZY.

Nr.		Str.
ROZDZIAŁ I.		
a.	O urządzeniu koszerne go gospodarstwa	1
b.	O urządzeniach i przygotowaniach na sobotę i na święta	1
c.	O urządzeniach i przygotowaniach na święta wielkanocne (Pessach).	2
d.	O koszerowaniu mięsa i drobiu.	4
ROZDZIAŁ II.		
a.	O obchodzeniu się z wszelkiem mięsem, drobiem przed gotowaniem, smażeniem i pieczeniem	5
b.	O obchodzeniu się z wszelkimi jarzynami przed gotowaniem	5
c.	O obchodzeniu się z wszelkimi owocami, krupami i grzybami przed gotowaniem i smażeniem	6
d.	O obchodzeniu się z rybą przed gotowaniem, pieczeniem i smażeniem.	6
ROZDZIAŁ III.		
a.	O gotowaniu wszelkiego mięsiwa i drobiu, używanego do rosółów.	
1.	8

Nr.		Str.
	b) O przyrządzaniu rosolowego mięsa.	
2.	Wołowa sztukamięsa.	8
3.	Sztrukamięsa, w inny sposób przyrządzona .	9
4.	Cielęca sztukamięsa.	9
5.	Cielęca sztukamięsa w inny sposób przyrządzona	9
6.	Barania sztukamięsa.	10
7.	Kura rosolowa	10
8.	Fricassé z kurcząt i gołębi.	10
9.	Fricassé z różnego pozostałego gotowanego mięsa	10
	c) O pieczeniu, smażeniu i duszeniu mięsa.	
10.	Wołowa pieczeń.	11
11.	Nadziewana pieczeń wołowa	11
12.	Pieczeń smażona	12
13.	Duszone wołowe mięso.	12
14.	Pieczeń kwaśna.	12
15.	Smażona wołowa wątroba	13
16.	Pieczona wołowa wątroba	13
17.	Nadziewana śledziona	13
18.	Ozór wołowy.	14
19.	Móźdzki wołowe	14
20.	Cielęca pieczeń.	14
21.	Nadziewany cielęcy mostek.	14
22.	Cielęce płuca, wątroba i serce	15
23.	Siekane płuca lub Hachée	15
24.	Siekane płuca na kwaśno lub słodko.	15
25.	Cielęce płuca w inny sposób	15
26.	Nóżki cielęce.	16
27.	Pieczone nóżki cielęce.	16
28.	Cielęca głowa.	16
29.	Ozór cielęcy	16
30.	Karbonada.	17

<i>Nr.</i>		<i>Str.</i>
31.	Kielbasa z płuc.	17
32.	Kielbasa z czosnkiem	17
33.	Barania pieczeń.	17
	d) O pieczeniu, smażeniu i duszeniu drobiu.	
34.	Gęsia pieczeń.	18
35.	Drobiazgi gęsie.	18
36.	Tłusta gęś	19
37.	Nadziewana gęsia pierś.	19
38.	Nadziewana szyjka gęsia.	20
39.	Półki tłustej gęsi	20
40.	Gęsi grzbiet	20
41.	Gęsia wątroba.	21
42.	Gęsia wątroba z jabłkami	21
43.	Pieczeń indycza.	21
44.	Kapłon	22
45.	Kacza pieczeń.	22
46.	Pieczone i smażone gołębie.	22
47.	Pieczone kurczę.	22
48.	Smażone młode kurczę.	22
	e) O potrawach z siekanego mięsa.	
49.	Klobbs.	23
50.	Pieczone pulpety z surowego mięsa.	23
51.	Pirożki (Boulettes).	23
52.	Bifsztyk	24
53.	Pirożki do bulionu.	24
54.	Siekane mięso (Hachée)	24
55.	Roulettes	24
56.	Cracquettes.	25

ROZDZIAŁ IV.

a) O mięsnych zupach.

57.	Czysty rosół (Bouillon)	25
58.	Rosół z lanemi kluseczkami	25
59.	Rosół w inny sposób.	26

Nr.	Str.
60. Rosół z makaronem	26
61. Rosół z płynąciami kluseczkami.	26
62. Rosół z pulpetami z bułki.	27
63. Rosół z krupą z jaj.	27
64. Rosół z kartoflanymi kluskami	27
65. Rosół z pirożkami.	28
66. Rosół z pieczonemi kluskami	28
67. Rosół z ryżowemi kluskami.	28
68. Rosół z mięsnemi kluskami.	28
69. Rosół z kaszką	29
70. Rosół z ryżem	29
71. Rosół z drobną kaszką	29
72. Rosół z owsianą kaszą.	30
73. Rosół z kaszą jaglaną	30
74. Rosół z kaszą gryczaną	30
75. Rosół z soczewicą.	30
76. Rosół z białemi fasolami.	31
77. Przepieczony rosół z fasolami	31
78. Rosół z grochem	31
79. Rosół z kartoflami.	31
80. Czysty rosół kartoflany.	31
81. Rosół ze strączkami.	31
b) O sztucznych z tłuszczem przyrządzonych zupach.	
82. Zupa kartoflana	32
83. Zupa z grochem, fasolami i soczewicą.	32
84. Zupa z paloną mąką.	32
c) Sztuczne bez tłuszczu przyrządzone zupy.	
85. Zupa winna.	32
86. Zupa winna z drobną kaszką	33
87. Zupa z piwa bawarskiego	33
88. Zupa z piwa bawarskiego z kaszką	33
89. Zupa cytrynowa.	34

Nr.		Str.
90.	Zupa winnikowa (kremortartari)	34
91.	Zupa wiśniowa.	34
92.	Zupa z jabłek	34
93.	Zupa z jabłek i chleba	34
94.	Zupa z czarnych jagód	35
95.	Zupa z głogiem	35
	d) Sztuczne zupy do mlecznych potraw.	
96.	Zupa wodna.	35
97.	Inna wodna zupa.	35
98.	Mleczna zupa z kluskami	35
99.	Mleczna zupa z pływającymi kluskami	36
100.	Mleczna zupa z bułką.	36
101.	Mleczna zupa z krupą z jaj.	36
102.	Mleczna zupa z kaszką	36
103.	Zupa z mąką	36
104.	Zupa zwyczajna	36
105.	Zupa z kaszką owsianą	37
106.	Taż zupa w inny sposób	37
107.	Zupa z paloną mąką	37
108.	Zupa z piwa z kaszką	37
109.	Zupa kartoflana	37
110.	Zupa z grochem	37
111.	Zupa z piwa zwyczajnego.	38
112.	Zupa ze strączkowych owoców	38

ROZDZIAŁ V.

a) Przyrządzenie jarzyn z ziemnych owoców.

113.	Kartofle tarte	38
114.	Parzone kartofle	39
115.	Kwaśne kartofle	39
116.	Brukiew.	39
117.	Rzepa, marchew, brukiew i żółta rzepa z kartoflami.	39
118.	Stara marchew z ryżem.	40

<i>Nr.</i>		<i>Str.</i>
119.	Młoda marchew ze strączkami.	40
120.	Duszony groszek.	40
121.	Cukrowy groszek.	41
122.	Kalafiory	41
123.	Kalafiory z ryżem	41
124.	Kapusta z kartoflami	41
125.	Kapusta z ryżem.	41
126.	Nadziana kapusta	42
127.	Kędzierzawa kapusta	42
128.	Smażona kapusta,	42
129.	Kapusta (par-force).	43
130.	Kwaszona kapusta	43
131.	Szpinak	43
132.	Zielona kapusta	43
133.	Zielona fasola	44
134.	Zielone strączki na kwaśno i słodko	44
135.	Szabelbon	44
136.	Strączki z gruszkami	44
137.	Marynowany szabelbon	44
138.	Zielone fasole suszone.	45
139.	Bób.	45
140.	Smażone ogórki	45
	b) Jarzyny z owoców strączkowych.	
141.	Biały groch	45
142.	Biały groch z jabłkami	46
143.	Biały groch z marchwią	46
144.	Soczewica, na kwaśno i słodko.	46
145.	Żółty groch	46
	c) Jarzyny z owoców.	
146.	Jabłka z kartoflami.	47
147.	Jabłka z ryżem	47
148.	Kwaśne jabłka z ryżem.	47
149.	Gruszki z kartoflami	47

<i>Nr.</i>		<i>Str.</i>
150.	Gruszki z ryżem	48
151.	Gruszki z kluskami.	48
152.	Suszone gruszki ze śliwkami i kluskami.	48
153.	Świeże lub suszone śliwki z ryżem.	48
154.	Świeże śliwki lub wiśnie z kluskami z ryżu.	49
155.	Różne owoce z białą cebulą.	49
	d) Jarzyny z grzybów.	
156.	Pieczarki	49
157.	Maślak (grzyb)	49
158.	Żółte grzybki	50
159.	Szampiniony	50
160.	Hachée z pieczarek.	50
	e) Jarzyny z krup.	
161.	Kasza jaglana	50
162.	Kasza gryczana	51
163.	Drobna kaszka.	51
164.	Gęsty ryż	51
165.	Gęsta kasza	51
166.	Tatarczana kasza	52
	f) Potrawy z mąki i jaj.	
167.	Krupa z jaj	52
168.	Szeroki makaron	52
169.	Pirożki z serem	52
	g) Kluski, jako jarzyna.	
170.	Kluski z kartofli	53
171.	Drożdżowe kluski	53
172.	Kluski z mąki	53
173.	Kluski z tatarczonej mąki	54
174.	Duże, kwaśne kluski	54
175.	Słodkie kluski	54
176.	Kluski z kapusty.	54
177.	Kluski z sera	55

ROZDZIAŁ VI.

a) Melszpajzy i budynie (pudding).

178.	Melszpajz z kartofli	55
179.	Melszpajz z ryżu	56
180.	Zlewka	56
181.	Melszpajz z naleśników	56
182.	Melszpajz z sucharków	57
183.	Melszpajz z makaronu	57
184.	Melszpajz z bułek	57
185.	Toż samo z jabłkami	58
186.	Melszpajz z jabłek	58
187.	Melszpajz z cytryn	58
188.	Pudding z mąki	58
189.	Angielski pudding	59
190.	Pudding ze szczupaka	59
191.	Melszpajz z chleba i jabłek	59

b) Flamerje.

192.	Flamerja z sago	60
193.	Flamerja z ryżu	60
194.	Flamerja czekoladowa	60
195.	Flamerja z kartoflanej mąki	61
196.	Podobna flamerja	61

ROZDZIAŁ VII.

Potrawy z jaj, pieczywo na masle, pasztety i torty.

a) Potrawy z jaj.

197.	Miękkie jajka	61
198.	Jajecznica	62
199.	Smażone jajka	62
200.	Pieczone jajka	62
201.	Smażone bułki	62
202.	Tania jajecznica	62

b) Pieczywo na masle.

203.	Ciasto z jajek	63
------	--------------------------	----

Nr.		Str.
204.	Jajecznik z wędzonym śledziem	63
205.	Jajecznik z jabłkami	63
206.	Grzanki z jajem	64
207.	Grzanki z jabłek	64
208.	Ciasta masłane	64
209.	Pieczone pirożki	64
210.	Pieczone, nadziane pulpety	65
211.	Pączki	65
212.	Naleśniki	65
	c) Pasztety.	
213.	Pasztet z cielęciny, lub innego mięsa	66
214.	Pasztety z ryb	66
	d) Torty.	
215.	Tort z powidłami	67
216.	Tort z jabłek	67
217.	Tort ze śliwek	67
218.	Tort z agrestu	68
219.	Tort z porzeczek	68
220.	Tort z mieszanem nadzieniem	68
221.	Tort z makiem	68
222.	Tort z różnemi korzeniami	69
223.	Tort z kartoflanej mąki	69
224.	Tort z malin	69
225.	Tort zwyczajny	70
226.	Nadziany tort	70
227.	Tort masłany	70

ROZDZIAŁ VIII.

Struclę i ciasta.

	a) Różne struclę.	
228.	Zwyczajna strucla	71
229.	Strucla masłana	71
	b) Rozmaite ciasta.	
230.	Ciasto drożdżowe	72

Nr.		Str.
231.	Ciasto maslane z nadzianym brzegiem.	72
232.	Nadziane maslane ciasto	73
233.	Babka	73
234.	Inne podobne ciasto.	74
235.	Ciasto wiśniowe ze śmietaną.	74
236.	Ciasto z agrestem.	74
237.	Ciasto owocowe bez polania	74
238.	Ciasta z jabłkami, i ciasta ze śliwkami	75
239.	Małe ciastka	75
240.	Małe ciastka nadziane	75
241.	Zwyczajne małe ciastka	76
242.	Ciasto z serem.	76
243.	Ciastka anyżowe	77
244.	Ciasto franauzkie	77
245.	Ciasto z makiem	77
246.	Białe polanie	78

ROZDZIAŁ IX.

Gotowanie, marynowanie, duszenie i pieczenie ryb.

247.	Świeży łosoś	78
248.	Marynowany łosoś	79
249.	Rozmaita biała ryba: sandacz, plotka, mure- na i t. d.	79
250.	Karp' w maśle.	79
251.	Karp' na szaro.	80
252.	Duszony karp'.	80
253.	Karp' z polskim rosołem	80
254.	Szczupak z maślanym rosołem	81
255.	Szczupak z kluseczkami	81
256.	Szczupak na szaro	82
257.	Pieczony szczupak	82
258.	Okuń.	82
259.	Pieczony okuń.	82
260.	Lin	83

Nr.		Str.
261.	Stynka	83
262.	Sztokfisz.	83
263.	Suszony stokfisz	84
264.	Łupak	84
265.	Dorsz lub pomuchła	84
266.	Pstrąg	84
267.	Pstrąg na szaro	84
268.	Barwana i głowacz	85
269.	Pieczony kielb'	85
270.	Nadziany szczupak	85
271.	Kluski z ryb	85
272.	Kluski ze śledzia.	86

ROZDZIAŁ X.

Komputy i sałaty.

a) Komputy.

273.	Komput z agrestu	86
274.	Komput z porzeczek.	86
275.	Komput ze świeżych wisien	87
276.	Komput ze świeżych śliwek	87
277.	Powidła z jabłek	87
278.	Komput z cytrynówek	87
279.	Cytrynówki z galaretą	88
280.	Komput z gruszek	88
281.	Gruszki z galaretą	88
282.	Morele i brzoskwinie	88
283.	Winne jagody	89
284.	Komput z czarnych jagód	89
285.	Komputy z suszonych owoców	89
286.	Pigwy	89

b) Zimne i gorące sałaty.

287.	Zwyczajna sałata	90
288.	Sałata głowiasta	90
289.	Sałata głowiasta ciepła	90

Nr.		Str.
290.	Salaty: z rzeżuchy, endywii i t. d.	90
291.	Salata z różnych ziól	91
292.	Salata z kapusty	91
293.	Salata z kartofli	91
294.	Salata z seleru	91
295.	Salata z fasoli	92
296.	Salata ze śledzia	92
297.	Salata z ryb	92
298.	Salata z sardeli	93
299.	Salata ze szparagów	93
300.	Szparagi na różne sposoby	93
301.	Salata z ogórków	94

ROZDZIAŁ XI.

Galarety, kremy i soki.

a) Galarety.

302.	Galareta z jelenim rogiem	94
303.	Czerwona galareta	95
304.	Galareta, dobra dla chorych	95
305.	Galareta z malin	95

b) Kremy.

306.	Krem z jaj	96
307.	Krem z mleka	96
308.	Cytrynowy krem	97
309.	Krem makaronowy	97
310.	Krem marmurkowy	97
311.	Krem z jabłek	98
312.	Piramida z kremu	98
313.	Pieczony krem z suszonych śliwek lub wi- sien	99
314.	Czekoladowy krem	99
315.	Winy krem	99

Nr.		Str.
	e) Soki.	
316.	Sok wiśniowy	100
317.	Sok fiołkowy	100
318.	Sok morwowy	101
319.	Sok malinowy	101

ROZDZIAŁ XII.

O smażeniu i marynowaniu owoców.

320.	Konfitury z wisien	101
321.	Marynowane wiśnie	101
322.	Konfitury ze szklanek	102
323.	Konfitury z białych porzeczek	102
324.	Konfitury z dojrzałego agrestu	102
325.	Konfitury z głogu	103
326.	Konfitury ze śliwek	103
327.	Marynowane śliwki	103
328.	Konfitury z moreli i brzoskwiń	104
329.	Konfitury z cytrynówek	104
330.	Marynowany melon	104
331.	Konfitury z różowych jabłek	105
332.	Konfitury z cytryn i pomarańczy	105
333.	Gotowane zórawinki	105
334.	Konfitury z rajszych jabłek	106
335.	Konfitury z orzechów	106
336.	Marynowane buraki	106
337.	Marynowany szabelbon	107
338.	Marynowane ogórki	107
339.	Ogórki w occie	107
340.	Trwałe ogórki	108
341.	Zwyczajne kwaszone ogórki	108
342.	Ogórki z musztardą	108
343.	Salata z marynowanych ogórków	109
344.	Kwaszona kapusta	109
345.	Marynowany zielony groch	110

Nr.		Str.
346.	Marynowane zielone strączki	110

ROZDZIAŁ XIII.

Sosy.

347.	Sos winny.	110
348.	Na zimno mieszany winny sos	111
349.	Sos z sardeli	111
350.	Sos musztardowy	111
351.	Sos kaparowy	112
352.	Sos z szampinionów	112
353.	Sos cytrynowy	112
354.	Sos hollenderski.	112
355.	Sos z chrzanu	113
356.	Sos z pietruszki.	113
357.	Sos z głogu	113
358.	Sos masłany	113
359.	Sos z rodzynek	114
360.	Sos z powideł	114
361.	Sos wanilowy	114
362.	Sos wiśniowy.	114
363.	Sos malinowy	115
364.	Sos z pieczarek.	115
365.	Sos czekoladowy	115
366.	Sos ponczowy	116

ROZDZIAŁ XIV.

To i owo.

367.	Klarowanie masła, które się do pieczenia używa	116
368.	Żarzenie oleju rzepakowego, używanego do pieczenia	117
369.	Czyszczenie i warzenie cukru	117
370.	Przyrządzenie woskowego papieru, którym się nakrywają konfitury	118
371.	Przechowanie jaj	118

Nr.		Str.
372.	Przechowanie cytryn	118
373.	Przyrządzenie kartoflanej mąki	118

ROZDZIAŁ XV.

Przyrządzenie gęsi.

374.	Gęś ściśnięta	119
375.	Gęś szpikowana.	120
376.	Gęś na kwaśno	120
377.	Kwaśna gęś na szaro.	121
378.	Paszenie gęsi.	121

ROZDZIAŁ XVI.

a) Rozmaite żydowskie oryginalne potrawy.

379.	Czolend.	122
380.	Czolend—kugiel.	123
381.	Kugiel polski	123
382.	Kugiel z jabłek	123
383.	Makagigi	124

b) Niektóre potrawy, używane na Wielkanoc
(Pessach).

384.	Barszcz burakowy	124
385.	Maca, smażona z jajkami	125
386.	Uwagi, tyczące się naszych świąt Wielka- nocnych	125

ROZDZIAŁ XVII.

Przyrządzenie rozmaitych napojów i octów.

a) Napoje.

387.	Wino rodzynkowe na Wielkanoc (Pessach).	126
388.	Poncz	127
389.	Poncz z jajkami.	127
390.	Grzane wino	127
391.	Zielona herbata.	127
392.	Kawa	128
393.	Czekolada.	128
394.	Biszof	128

Nr.		Str.
395.	Kardynał	129
396.	Mleko migdałowe	129
397.	Chaud—eau	129
398.	Woda wiśniowa (napój dla chorych)	129

III

b) Ocet.

399.	Ocet malinowy	130
400.	Tani ocet	130

I

ROZDZIAŁ XVIII.

I

a) Rada i pomoc w kłopotcie.

401.	Prędsze gotowanie starego mięsa	130
402.	Prędsze gotowanie starego zielonego jak i białego grochu i bobu.	131
403.	Poprawienie złych drożdży	131
404.	Przypadki zdarzające się z drobiem	131

b) O najstosowniejszem zestawieniu potraw i t. d.

405.	Ogólne prawidło smaku.	132
406.	Zwyczajna kolacja	132
407.	Większa kolacja w święto	133
408.	Obiad w gronie przyjaciół, lub w święta	133
409.	Większy obiad	134

Błogosławieństwo przy zapalaniu świec.

a)	Na Sobotę.	135
b)	Na święta.	135
	Błogosławieństwo przy odłączeniu części z ciasta.	135

D O D A T E K.

1.	Makaron	139
2.	Sucharki ze smalcem.	139
3.	Grzanki z mózgu	139

Nr.		Str.
4.	Ciastka z mięsem.	139
5.	Zimny pudding	140
6.	Pudding z mlekiem.	140
7.	Piramida	140
8.	Tort z jaj	140
9.	Tort z jaj bez migdałów	141
10.	Legumina z włoskich orzechów.	141
11.	Tort z kartoflanej mąki	141
12.	Tort cytrynowy.	141
13.	Legumina z kartofli.	142
14.	Legumina z pomarańczy.	142
15.	Ciastka z miodem.	142
16.	Pirogi ze smalcem.	142
17.	Chleb angielski.	143
18.	Ciastka z winem.	143
19.	Parzone obwarzanki.	143
20.	Chleb francuzki	143
21.	Hamburskie ciastka.	144
22.	Tort z jabłek	144
23.	Nie z jabłek	144
24.	Legumina z cytryn.	144
25.	Pudding z oliwą.	145
26.	Pudding z tłuszczem	145
27.	Pudding z migdałami	145
28.	Salata z cytryną.	145
29.	Makaroniki.	145
30.	Tort migdałowy	146
31.	Potrąwka z mózgu	146
32.	Tort biszkoptowy.	146
33.	Żółty tort	146
34.	Tort z chlebem	146
35.	Tort bez jaj	147
36.	Maslane ciastka z jajkiem	147

Nr.		Str.
37.	Baba	147
38.	Ciastka z serem	147
39.	Cebulnica	148
40.	Gęsty ryż	148
41.	Nadziane jabłka	148
42.	Małe maślane ciastka	148
43.	Krucze ciastka	149
44.	Gotowany pudding	149
45.	Pudding czekoladowy	149
46.	Kotlety	150
47.	Zupa z jabłek	150
48.	Pożywna zupa dla rekonwalescentów.	150
49.	Zupa ze szczawiu	150
50.	Konserwowany komput	151
51.	Komput bergamotowy	151
52.	Komput z arakiem	151
53.	Legumina	151

OMYŁKI DRUKU.

<i>Str.</i>	<i>zamiast:</i>	<i>należy czytać:</i>	<i>wiersz:</i>
118	wązkie	gęste	ostatni
124	kilka	dwa	23
124	garnka	garnków	26



25

